

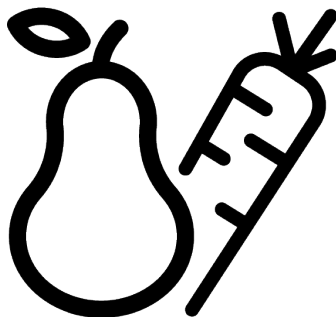


**Холодильник**

Посібник користувача

**Hűtőszekrény**

Felhasználói kézikönyv



WHLS 2131B4

®/TM/© 2026 Whirlpool.Виробляється за ліцензією ®/TM/©  
2026 Whirlpool.Licenc alapján készült

## Спочатку прочитайте цей посібник!

### Шановний покупцю,

Дякуємо за вибір цього виробу .

Зареєструйте придбані вироби на сайті: [www.register10.eu](http://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.**

|                                                                                                                                                                                  |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>ENERGY</b>  |                                                                                   | <p>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.</p> <p><a href="https://eprel.ec.europa.eu/">https://eprel.ec.europa.eu/</a></p> |
| <b>SUPPLIER'S NAME</b>                                                                                                                                                           | <b>MODEL IDENTIFIER → (*)</b>                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

## Зміст

|          |                                                |           |
|----------|------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b> | <b>Охорона довкілля .....</b>                  | <b>4</b>  |
| 1.1      | Утилізація пакувальних матеріалів .....        | 4         |
| <b>2</b> | <b>Придбаний холодильник.....</b>              | <b>4</b>  |
| <b>3</b> | <b>Встановлення .....</b>                      | <b>4</b>  |
| 3.1      | Правильний вибір місця встановлення .....      | 4         |
| 3.2      | Кріплення пластикових клинів ..                | 5         |
| 3.3      | Регулювання ніжок.....                         | 5         |
| 3.4      | Попередження щодо гарячої поверхні .....       | 5         |
| <b>4</b> | <b>Зміна напрямку відчинення дверцят .....</b> | <b>6</b>  |
| <b>5</b> | <b>Підготовка .....</b>                        | <b>6</b>  |
| 5.1      | Що робити для економії енергії                 | 6         |
| 5.2      | Перше використання .....                       | 6         |
| 5.3      | Кліматичний клас та визначення .....           | 7         |
| <b>6</b> | <b>Експлуатація виробу .....</b>               | <b>7</b>  |
| <b>7</b> | <b>Використання вашого продукту</b>            | <b>7</b>  |
| 7.1      | Налаштування робочої температури.....          | 7         |
| 7.2      | Заміна лампи освітлення .....                  | 9         |
| 7.3      | Зберігання продуктів у холодильнику .....      | 9         |
| <b>8</b> | <b>Технічне обслуговування й очищення.....</b> | <b>13</b> |
| <b>9</b> | <b>Усунення несправностей .....</b>            | <b>14</b> |

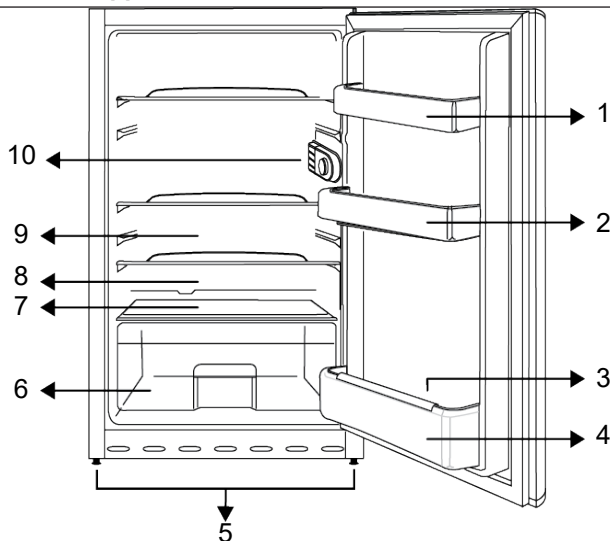
## 1.1 Утилізація пакувальних матеріалів

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 Полиця в дверцятах

3 Тримач для пляшок

5 Регульовані ніжки

7 Скляна полиця Crisper

9 Регульована полиця

2 Лоток для яєць

4 Полиця для зберігання пляшок

6 Контейнер для фруктів і овочів

8 Канал збору води для розморожування

10 Ручка внутрішнього освітлення та терморегулятора

**\* 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

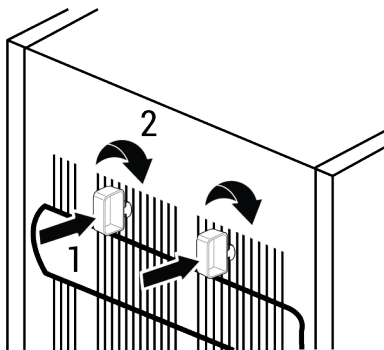
посібнику користувача, і переконайтеся, що електричні та водопровідні комунікації відповідають наведеним вимогам. У разі сумнівів викличте електрика і водопровідника, щоб відповідним чином влаштувати комунікації.

- 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

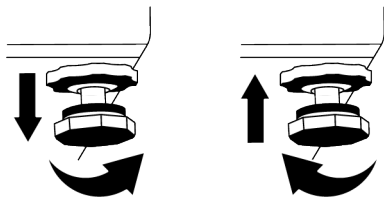
Для забезпечення достатнього простору для циркуляції повітря між виробом і стіною використовуйте пластикові клини,

що поставляються разом із цим виробом. Встановіть 2 пластикових клина, як показано на рисунку нижче. (Вказане зображення є типовим, воно може не повністю відповідати придбаному виробу.)



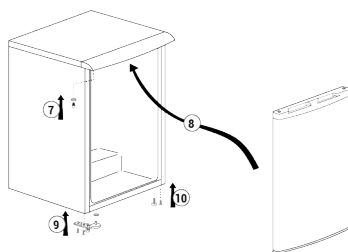
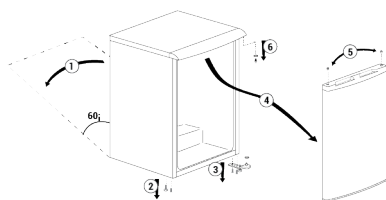
## 3.3 Регулювання ніжок

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.



## 5 Підготовка

Спочатку прочитайте «Інструкції з техніки безпеки»!

### 5.1 Що робити для економії енергії

- Цей холодильний прилад не призначений для використання як вбудований прилад.
- Під час завантаження продуктів залишайте достатньо місця всередині холодильника для забезпечення належної циркуляції повітря для охолодження.
- Оскільки гаряче та вологе повітря не проникає безпосередньо у ваш продукт, коли дверцята не відчинені, ваш продукт оптимізує свою роботу в умовах, достатніх для захисту ваших продуктів. За цих обставин функції та компоненти, такі як компресор, вентилятор, нагрівач, розморожування, освітлення, дисплей тощо, працюватимуть відповідно до потреб, споживаючи мінімальну кількість енергії.
- Якщо є кілька варіантів, скляні полиці слід розмістити так, щоб вентиляційні отвори на задній стінці не були заблоковані, і бажано таким чином, щоб вентиляційні отвори залишалися під скляною полицею. Така комбінація може допомогти покращити розподіл повітря та енергоефективність.
- Зберігайте продукти в холодильнику відповідно до належних умов зберігання, щоб заощадити енергію.

### 5.2 Перше використання

Перед використанням виробу переконайтеся, що виконано необхідні підготовчі роботи відповідно до інструкцій у розділах «Інструкції з безпеки» та «Встановлення».

- Зачекайте щонайменше 2 години перед використанням виробу, щоб забезпечити повну ефективність охолодження.
- Залиште пристрій працювати, не кладучи всередину жодних продуктів, протягом 6 годин, а дверцята пристрою слід тримати якомога щільніше закритими.
- Зміна температури, спричинена відкриттям та закриттям дверцят під час використання виробу, зазвичай може призвести до утворення конденсату на полицях дверцят/корпусу та скляному посуді, розміщеному у виробі.
- Під час увімкнення компресора буде чути звук. Виріб може шуміти, навіть якщо компресор не працює, оскільки в системі охолодження можуть стискатися рідина та газ.
- Передні краї виробу можуть бути теплими. Ці ділянки призначені для нагрівання, щоб запобігти утворенню конденсату.
- У деяких моделях індикаторна панель автоматично вимикається через 1 хвилину після закриття дверцят. Вона знову активується, коли дверцята відчиняються або натискається будь-яка кнопка.

### 5.3 Кліматичний клас та визначення

Будь ласка, зверніться до кліматичного класу на табличці з технічними даними вашого пристрою. Відповідно до кліматичного класу, до вашого пристрою застосовується одна з наведених нижче інформації.

- **Серійний номер:** Розширений помірний клімат: Цей охолоджувальний пристрій призначений для використання за температури навколишнього середовища від 10 °C до 32 °C.

- **H:** Помірний клімат: Цей охолоджувальний пристрій призначений для використання за температури навколишнього середовища від 16°C до 32°C.
- **СТ:** Субтропічний клімат: Цей охолоджувальний пристрій призначений для використання за температури навколишнього середовища від 16°C до 38°C.
- **T:** Тропічний клімат: Цей охолоджувальний пристрій призначений для використання за температури навколишнього середовища від 16°C до 43°C.

## 6 Експлуатація виробу

Спочатку прочитайте «Інструкції з техніки безпеки»!

- Продукт слід використовувати лише для зберігання харчових продуктів.
- Якщо ви будете відсутні вдома протягом тривалого періоду (наприклад, у відпустці) і не використовуватимете льодогенератор або диспенсер для води, вимкніть водяний вентиль. В іншому випадку може статися витік води.
- На поверхнях з нержавіючої сталі можуть спостерігатися незначні коливання яскравості поверхні через

виробничий процес та особливості матеріалу. Це нормально і не впливає на характеристики виробу.

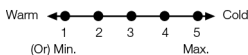
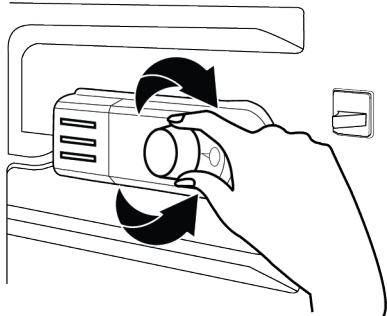
### Зупинка роботи продукту

- Вийміть їжу, щоб запобігти появі запахів.
- Зачекайте, поки лід розтане, очистіть салон і дайте йому висохнути, залишаючи дверцята відчиненими, щоб уникнути пошкодження пластику салону.

## 7 Використання вашого продукту

### 7.1 Налаштування робочої температури

Робоча температура встановлюється регулятором температури.



**1 = найнижчий рівень охолодження (встановлення найвищої температури)**

**5 = найвищий рівень охолодження (встановлення найнижчої температури)**

або

**Мін. = найнижчий рівень охолодження (встановлення найвищої температури)**

**Макс. = найвищий рівень охолодження**

**(встановлення найнижчої температури)**

Необхідно, щоб середня температура всередині охолоджувальної камери досягала близько +5 °С.

Виберіть налаштування на основі бажаної температури.

Зверніть увагу на те, що температура в зоні охолодження відрізняється.

Найхолодніша зона знаходиться безпосередньо над контейнером для фруктів і овочів.

Внутрішня температура залежить також від температури навколишнього середовища, частоти відчинення дверцят і кількості продуктів, що зберігаються всередині.

Часте відчинення дверцят призводить до підвищення температури всередині холодильника.

Тому рекомендується якнайшвидше зачиняти дверцят після відчинення.

### **Використання внутрішніх відділень**

Пересувні полиці. Відстань між полицями можна регулювати за бажанням.

Висувний ящик для зберігання овочів. У цьому відділенні овочі й фрукти можуть зберігатися протягом тривалого періоду часу, не псуючись.

Полиця для зберігання пляшок. На цих полицях можна розмішувати пляшки, а також скляні й металеві банки.

### **Зберігання продуктів харчування**

Холодильне відділення призначене для короткочасного зберігання свіжих продуктів і напоїв.

Молочні продукти треба зберігати у спеціально відведеному відділенні холодильника.

Пляшки можна зберігати у тримачі для пляшок або на полиці для пляшок у дверцятах.

Сире м'ясо краще зберігати в поліетиленовому пакеті в самому нижньому відділенні холодильника.

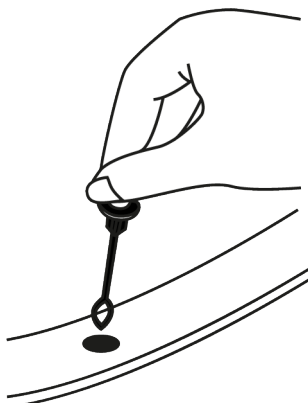
Перш ніж ставити гарячі страви й напої в холодильник, дочекайтеся, доки вони охолонуть до кімнатної температури.

### **• Застереження.**

Зберігайте концентрований спирт тільки у вертикальному положенні в щільно закоркованій тарі.

### **• Застереження.**

Не зберігайте в пристрої вибухонебезпечні речовини або контейнери з легкозаймистими паливними речовинами (у металевих банках, аерозольних балончиках тощо). Існує ризик вибуху.



### **Розморожування**

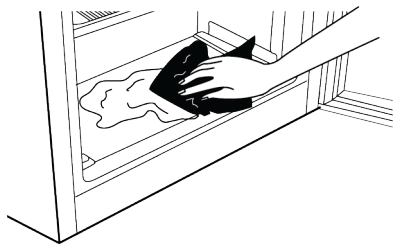
Розморожування холодильного відділення відбувається автоматично.

Розморожена вода перетікає через зливний канал до резервуару для збору води на задній стінці пристрою.

Під час розморожування на задній стінці холодильника утворюються краплі води через роботу випарника.

Якщо краплі не стікають униз, вони можуть знову замерзнути після завершення розморожування.

Рекомендується видаляти їх, застосовуючи тканину, змочену в теплій воді, але ні в якому разі тверді або гострі предмети.



## 7.2 Заміна лампи освітлення

Щоб замінити лампочку/світлодіод, що використовуються для освітлення у вашому холодильнику, зателефонуйте до авторизованого сервісного центру. Лампи, які використовуються в цьому пристрої, не підходять для освітлення приміщень. Ці лампи призначені для того, щоб користувач міг безпечно і комфортно розмішувати продукти в холодильнику/морозильнику.

## 7.3 Зберігання продуктів у холодильнику

### Зберігання продуктів у холодильній камері

| Зберігайте продукти харчування в різних місцях залежно від їхніх характеристик: |                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Їжа                                                                             | Розташування                                                             |
| Яйце                                                                            | Полиця на дверях                                                         |
| Молочні продукти (вершкове масло, сир)                                          | Якщо є, відділення з нульовою температурою (сніданок)/холодне відділення |
| Фрукти, овочі та зелень                                                         | Відділення для фруктів та овочів, шухляда для овочів.                    |
| Свіже м'ясо, птиця, риба, ковбасні вироби, готові страви.                       | Якщо є, відділення з нульовою температурою (сніданок)/холодне відділення |
| Готові до вживання продукти, упаковані продукти, консерви та соління.           | Верхні полиці або полиця на дверцятах                                    |
| Напої, пляшки, приправи та закуски.                                             | Полиця на дверях                                                         |

### Зберігання продуктів у морозильній камері

- Ви можете досягти швидшого охолодження, активувавши функцію швидкого заморожування за 4-6 годин до заморожування.
- Дайте гарячим продуктам нагрітися до кімнатної температури, перш ніж помістити їх у морозильну камеру.
- Продукти, що підлягають заморожуванню, слід розділити на порції, достатньо великі для кожної порції, та заморожувати в окремих упаковках.
- Рекомендується упаковувати продукти перед тим, як помістити їх у морозильну камеру.
- Щоб запобігти закінченню терміну придатності продуктів, напишіть дату заморожування, час зберігання та назву продукту на упаковці відповідно до термінів зберігання різних продуктів.

- Швидко споживайте розморожені продукти. Розморожені продукти не можна заморожувати повторно, якщо вони не були приготовані. Небезпечно вживати розморожені та повторно заморожені свіжі продукти без їхньої термічної обробки.
- Під час заморожування свіжих продуктів уникайте контакту між свіжими та вже замороженими продуктами. В іншому випадку заморожені продукти розморозяться.

### Зберігання заморожених продуктів

- Під час зберігання продуктів харчування дотримуйтесь термінів зберігання, зазначених у цій інструкції.
- Щоб зберегти якість продуктів, намагайтеся якомога скоротити час між покупкою та зберіганням.
- Купуйте заморожені продукти, що зберігаються при температурі  $-18^{\circ}\text{C}$  або нижче.

- Уникайте купівлі продуктів, в упаковці яких є лід або подібні речовини. Це означає, що продукт міг частково розморозитися, а потім повторно заморозитися. Температура впливає на якість їжі.
- Зберігайте продукти протягом часу, рекомендованого виробником. Виймайте з морозильної камери лише стільки продуктів, скільки вам потрібно.
- За винятком екстремальних умов навколишнього середовища, якщо ваш продукт налаштовано на значення, зазначені в таблиці рекомендованих значень, продукти залишатимуться свіжими довше як у відділенні для свіжих продуктів, так і в морозильній камері.
- Свіжі фрукти та овочі можуть частково замерзнути, якщо у відділенні для свіжих продуктів встановлено нижчу температуру.
- Двозіркове відділення підходить для попередньо заморожених продуктів. Там можна зберігати морозиво та кубики льоду.
- Заморожуйте продукти лише у відділенні з 4-зірковим маркуванням.

| М'ясо та риба   |                       |                   | Спосіб приготування                                                                                 | Найдовший термін зберігання (місяць) |
|-----------------|-----------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| М'ясні продукти | Телятина              | Стейк             | Наріжте шматочками товщиною 2 см і покладіть між ними фольгу або щільно обгорніть харчовою плівкою. | 6-8                                  |
|                 |                       | Смаження          | Упакувавши шматки м'яса в пакет для заморожування або щільно обгорнувши їх харчовою плівкою.        | 6-8                                  |
|                 |                       | Лускатий          | У дрібних шматочках                                                                                 | 6-8                                  |
|                 |                       | Шніцель, відбивні | Помістивши фольгу між нарізаними шматочками або загорнувши їх окремо в харчову плівку.              | 6-8                                  |
|                 | Баранина              | Чоп               | Помістивши фольгу між шматками м'яса або обгорнувши їх окремо харчовою плівкою.                     | 4-8                                  |
|                 |                       | Смаження          | Упакувавши шматки м'яса в пакет для заморожування або щільно обгорнувши їх харчовою плівкою.        | 4-8                                  |
|                 |                       | Лускатий          | Упакувавши нарізане м'ясо в пакет для заморожування або щільно обгорнувши його харчовою плівкою.    | 4-8                                  |
|                 | Яловичина             | Смаження          | Упакувавши шматки м'яса в пакет для заморожування або щільно обгорнувши їх харчовою плівкою.        | 8-12                                 |
|                 |                       | Стейк             | Наріжте шматочками товщиною 2 см і покладіть між ними фольгу або щільно обгорніть харчовою плівкою. | 8-12                                 |
|                 |                       | Лускатий          | У дрібних шматочках                                                                                 | 8-12                                 |
|                 |                       | Варене м'ясо      | Упакувавши його невеликими порціями за допомогою пакетів для заморожування.                         | 8-12                                 |
|                 | Фарш                  |                   | Неприправлені, у плоских упаковках.                                                                 | 1-3                                  |
|                 | Субпродукти (частини) |                   | У шматках                                                                                           | 1-3                                  |
|                 | Ковбаса - Саламі      |                   | Навіть якщо воно в оболонці, воно має бути упаковане.                                               | 1-3                                  |
|                 | Шинка                 |                   | Помістивши фольгу між нарізаними шматочками.                                                        | 2-3                                  |

| М'ясо та риба                    |                                                          | Спосіб приготування                                                                                              | Найдовший термін зберігання (місяць) |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Домашня птиця та дичинні тварини | Курка та індичка                                         | Загорнутий у фольгу                                                                                              | 4-6                                  |
|                                  | Гуска                                                    | Загорнути у фольгу (порції не повинні перевищувати 2,5 кг)                                                       | 4-6                                  |
|                                  | Качка                                                    | Загорнути у фольгу (порції не повинні перевищувати 2,5 кг)                                                       | 4-6                                  |
|                                  | Олень, Кролик, Козуля                                    | Загорніть у фольгу (порції не повинні перевищувати 2,5 кг, а кістки слід видалити).                              | 6-8                                  |
| Риба та морепродукти             | Прісноводна риба (форель, короп, щука, сом)              | Після ретельного очищення нутрощів та луски його слід помити та висушити, а за потреби відрізати хвіст і голову. | 2                                    |
|                                  | Нежирна риба (морський окунь, камбал, морський язик)     |                                                                                                                  | 4-6                                  |
|                                  | Жирна риба (боніто, скумбрія, лугфарь, барабуля, анчоус) |                                                                                                                  | 2-4                                  |
|                                  | молюски                                                  | Очищені та в пакетах.                                                                                            | 4-6                                  |
|                                  | Ікра                                                     | У своїй упаковці, в алюмінієвому або пластиковому контейнері.                                                    | 2-3                                  |

«Терміни зберігання, зазначені в таблиці, розраховані з урахуванням температури зберігання -18°C».

| Овочі та фрукти     | Спосіб приготування                                                                                                            | Найдовший термін зберігання (місяць) |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Квасоля             | Після миття та нарізання на дрібні шматочки бланшуйте 3 хвилини.                                                               | 10-13                                |
| Горох               | Після очищення та миття бланшуйте 2 хвилини.                                                                                   | 10-12                                |
| Капуста             | Після очищення бланшуйте 1-2 хвилини.                                                                                          | 6-8                                  |
| Морква              | Після очищення та нарізання бланшуйте 3-4 хвилини.                                                                             | 12                                   |
| Перець              | Після відрізання стебла, розрізання його навпіл та видалення насіння, бланшуйте його протягом 2-3 хвилин.                      | 8-10                                 |
| Шпинат              | Після миття та очищення бланшуйте 2 хвилини.                                                                                   | 6-9                                  |
| Цибуля-порей        | Після подрібнення бланшуйте 5 хвилин.                                                                                          | 6-8                                  |
| Цвітна капуста      | Розділіть листя, розріжте серединку на шматочки, а потім бланшуйте їх у невеликій кількості лимонної води протягом 3-5 хвилин. | 10-12                                |
| Баклажан            | Після промивання наріжте шматочками по 2 см і бланшуйте 4 хвилини.                                                             | 10-12                                |
| Кабачок             | Після промивання наріжте шматочками по 2 см і бланшуйте 2-3 хвилини.                                                           | 8-10                                 |
| Гриб                | Злегка обсмажте на олії та вичавіть зверху лимон.                                                                              | 2-3                                  |
| Цукрова кукурудза   | Після очищення упакуйте їх разом з качаном або окремими шматками.                                                              | 12                                   |
| Яблука та груші     | Очистіть шкірку, наріжте та бланшуйте 2-3 хвилини.                                                                             | 8-10                                 |
| Абрикоси та персики | Розріжте його навпіл і видаліть насіння.                                                                                       | 4-6                                  |

| Овочі та фрукти     | Спосіб приготування                  | Найдовший термін зберігання (місяць) |
|---------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Полуниця та малина  | Шляхом миття та сортування           | 8-12                                 |
| варені фрукти       | Додавши 10% цукру в контейнер        | 12                                   |
| Слива, вишня, вишня | Після промивання та видалення стебел | 8-12                                 |

«Терміни зберігання, зазначені в таблиці, розраховані з урахуванням температури зберігання -18°C».

| Молочні продукти         | Спосіб приготування                                | Найдовший період зберігання (місяці) | Умови зберігання                                                                                                                                                  |
|--------------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Сир (крім сиру фета)     | Нарізані скибочками, між якими поміщається фольга. | 6-8                                  | Для короткочасного зберігання його можна залишити в оригінальній упаковці. Для тривалого зберігання його також слід загорнути в алюмінієву або пластикову фольгу. |
| Вершкове масло, маргарин | У власній упаковці                                 | 6                                    | У оригінальній упаковці або пластикових контейнерах                                                                                                               |

«Терміни зберігання, зазначені в таблиці, розраховані з урахуванням температури зберігання -18°C».

«Кількість свіжих продуктів, яку можна заморозити протягом певного періоду часу, вказана на етикетці з даними продукту».

- Температура у відділенні значно підвищується, якщо дверцята відділення часто відкривати та закривати та залишати їх відкритими протягом тривалого часу, це може скоротити термін придатності продуктів та призвести до їх псування.
- Щоб уникнути зміни запаху та смаку, їжу слід зберігати в закритих контейнерах.
- Для кращого та рівномірного охолодження розміщуйте продукти окремо таким чином, щоб холодне повітря могло циркулювати крізь них.
- Забезпечте потік повітря, залишивши простір між продуктами та внутрішньою стінкою. Якщо прихилити продукти до задньої стінки, вони можуть замерзнути.
- Доведіть приготовані гарячі страви до кімнатної температури, перш ніж поміщати їх у холодильник. Потім ви можете помістити теплу страву на

нижні полиці холодильника.

Розміщуйте теплі продукти подалі від швидкопсувних продуктів.

- Розморозьте заморожені продукти у відділенні для свіжих продуктів. Таким чином, ви можете охолодити відділення для свіжих продуктів, використовуючи заморожені продукти, та заощадити енергію.
- Зберігання незрілих тропічних фруктів (манго, дині, папайї, банана, ананаса) у холодильнику може пришвидшити процес дозрівання. Це не рекомендується, оскільки це скоротить час зберігання.
- Зберігати цибулю, часник, імбир та інші коренеплоди слід у темному та холодному приміщенні, а не в холодильнику.
- Якщо ви помітили, що продукт зіпсувався в холодильнику, викиньте його та очистіть аксесуари, які з ним контактували.
- Щоб швидко охолодити страви, такі як супи та рагу, які готуються у великих каструлях, ви можете помістити їх у холодильник, розділивши по окремих неглибоких контейнерах.
- Не кладіть неупаковані продукти поблизу яєць.

- Зберігайте фрукти та овочі окремо та кожен сорт разом (наприклад, яблука з яблуками, моркву з морквою).
- Вийміть зелені овочі з поліетиленового пакета та покладіть їх у холодильник, попередньо загорнувши в паперовий рушник або тканину для сушіння. Якщо ви маєте ці продукти перед тим, як покласти їх у холодильник, не забудьте їх висушити.
- Ви можете створити вологе середовище та забезпечити циркуляцію повітря, зберігаючи фрукти та овочі, схильні до висихання, у перфорованих або негерметичних поліетиленових пакетах.
- За винятком випадків, коли в навколишньому середовищі існують екстремальні умови, якщо ваш продукт (у таблиці рекомендованих значень) встановлено на вказані значення, продукти зберігатимуть свіжість довше як у холодильній, так і в морозильній камері.

### Розміщення їжі

**Полиці холодильного відділення:** Їжа в каструлях, на тарілках з кришками та у закритих контейнерах, яйця (у закритому контейнері)

**Полиці дверцят холодильного відділення:** Дрібні та упаковані продукти харчування або напої

**Чіткіше:** Овочі та фрукти

### Інформація про морозильну камеру

Згідно зі стандартами IEC 62552, на кожні 100 літрів об'єму морозильної камери продукт повинен бути здатним заморозити 4,5 кг продуктів при кімнатній температурі 25°C протягом 24 годин при температурі -18°C або нижче.

## 8 Технічне обслуговування й очищення

Спочатку прочитайте «Інструкції з техніки безпеки»!

- Від'єднайте прилад від мережі перед його чищенням.
- Пил на вентиляційній решітці на задній панелі виробу слід видаляти (не відкриваючи кришку) принаймні раз на рік. Чищення слід проводити сухою ганчіркою.

Їжу можна зберігати протягом тривалого часу лише за температури -18°C і нижче.

Ви можете зберігати свіжість продуктів протягом місяців (у глибокій морозильній камері за температури -18°C і нижче).

Продукти, що підлягають заморожуванню, не повинні контактувати з раніше замороженими продуктами, щоб запобігти частковому розморожуванню.

Щоб продовжити термін зберігання заморожених овочів, бланшуйте їх та злийте воду. Після зливання помістіть їх у герметичні контейнери та поставте в морозильну камеру. Такі продукти, як банани, помідори, салат, селера, зварені круто яйця та картопля, не підходять для заморожування. Заморожування цих продуктів лише негативно вплине на їхню харчову цінність та споживчі якості. Немає ризику псування, яке загрожує здоров'ю людини.

### Розміщення їжі

**Полиці морозильної камери:** Різні заморожені продукти, такі як м'ясо, риба, морозиво, овочі тощо.

**Полиці холодильника:** Їжа в горщиках, закритому посуді та закритих контейнерах, яйця (у закритому контейнері)

**Полиці на дверцятах холодильника:** Дрібні, упаковані продукти харчування або напої

**Зберігання овочів:** Овочі та фрукти

**Холодний відсік:** Гастрономічні продукти (сніданки, м'ясні вироби для швидкого споживання)

- Будьте обережні, щоб вода не потрапила в корпус лампи та інші електричні деталі.
- Протріть дверцята вологою ганчіркою. Вийміть весь вміст, щоб вийняти полиці дверцят та корпусу. Підніміть полиці дверцят вгору, щоб зняти їх. Після очищення та висихання встановіть їх на місце зверху вниз.

- Ніколи не використовуйте воду або мийні засоби, що містять хлор, для очищення зовнішньої поверхні виробу або хромованих деталей. Хлор викликає іржу на цих типах металевих поверхонь.
- Щоб запобігти відшаруванню або деформації відбитків на пластиковій частині, не використовуйте гострі, абразивні інструменти, мило, побутові засоби для чищення, мийні засоби, бензин, поліроль тощо. Для очищення використовуйте м'яку тканину, змочену теплою водою, та висушіть.
- У виробках без технології No Frost на задній стінці холодильного відділення утворюватимуться краплі води та шар інею товщиною до пальця. Не очищуйте його та ні в якому разі не наносьте олію чи подібні речовини.
- Використовуйте лише злегка вологу тканину з мікрофібри для очищення зовнішньої поверхні виробу. Губки та інші типи тканин для чищення можуть залишити подряпини.
- Щоб очистити внутрішні поверхні виробу, помийте всі знімні частини м'яким розчином мила, води та харчової соди. Ретельно промийте та повністю висушіть. Уникайте потрапляння води на лампочки та панель керування.
- Не використовуйте оцет, медичний спирт або інші засоби для чищення на спиртовій основі на будь-яких внутрішніх поверхнях.

## 9 Усунення несправностей

Спочатку прочитайте «Інструкції з техніки безпеки»!

Якщо вам не вдається вирішити проблему навіть після виконання інструкцій у цьому розділі, зверніться до продавця або авторизованого сервісного центру, де ви придбали виріб. Ніколи не намагайтеся самостійно ремонтувати несправний виріб.

### Холодильник не працює.

- Вилка не повністю вставлена в розетку. >>> Вставте вилку так, щоб вона повністю вставлена в розетку.

### Зовнішні поверхні з нержавіючої сталі

Використовуйте неабразивний засіб для чищення нержавіючої сталі та наносьте його м'якою тканиною без ворсу. Для полірування обережно протріть поверхню змоченою водою тканиною з мікрофібри та використовуйте суху полірувальну губку. Завжди слідкуйте за напрямком волокон нержавіючої сталі.

### Запобігання неприємним запахам

У виробництві вашого продукту не використовуються речовини, які можуть спричиняти запах. Однак запахи можуть виникати через неправильне зберігання продуктів харчування та недостатнє очищення внутрішньої поверхні продукту.

- Щоб запобігти цій проблемі, очищайте поверхню водою з харчовою содою кожні 15 днів.
- Зберігайте продукти в герметичних контейнерах, оскільки мікроорганізми, що виділяються з відкритих продуктів, можуть спричиняти неприємні запахи.
- Ніколи не зберігайте у своєму виробі прострочені або зіпсовані продукти.

### Захист пластикових поверхонь

Якщо олія потрапила на пластикові поверхні, негайно очистіть їх теплою водою, оскільки олія може пошкодити поверхню.

- Перегорів запобіжник у розетці, до якої підключено виріб, або головний запобіжник. >>> Перевірте запобіжник.

### Конденсат на бічній стінці холодильного відділення.

- Дверцята занадто часто відкривалися та закривалися. >>> Будь ласка, будьте обережні, не відкривайте та не закривайте дверцята виробу занадто часто.
- Навколишнє середовище дуже вологе. >>> Не встановлюйте виріб у дуже вологому середовищі.

- Продукти, що містять рідини, можна зберігати у відкритих контейнерах. >>> Зберігайте продукти, що містять рідини, у закритих контейнерах.
- Дверцята виробу залишилися відчиненими. >>> Не залишайте дверцята виробу відчиненими надовго.
- Термостат встановлено на занадто низьку температуру. >>> Встановіть відповідне налаштування термостата.

#### **Компресор не працює.**

- У разі раптового відключення електроенергії або виймання та повторного вставлення вилки, спрацює захисний термовимикач компресора, оскільки тиск газу в системі охолодження виробу ще не вирівнявся. Виріб має знову запрацювати приблизно через 6 хвилин. Якщо виріб не запрацює після цього часу, зверніться до служби підтримки.
- Він знаходиться в циклі розморожування. >>> Це нормально для повністю автоматичного розморожування продукту. Цикл розморожування відбувається періодично.
- Виріб не підключено до розетки. >>> Переконайтеся, що вилка підключена до розетки.
- Неправильні налаштування температури. >>> Виберіть відповідне налаштування температури.
- Живлення відключено. >>> Виріб продовжить працювати нормально після відновлення живлення.

#### **Шум роботи холодильника посилюється під час його роботи.**

- Продуктивність виробу може змінюватися залежно від зміни температури навколишнього середовища. Це нормально і не є несправністю.

#### **Холодильник працює занадто часто або занадто довго.**

- Новий продукт може бути більшим за старий. Більші продукти служать довше.

- Температура в приміщенні може бути високою. >>> Це нормально, якщо пристрій працює довше в спекотному середовищі.
- Можливо, продукт нещодавно підключили до мережі або додали нові продукти. >>> Коли продукт щойно підключено до мережі або додано нові продукти, для досягнення встановленої температури потрібно більше часу. Це нормально.
- Можливо, нещодавно цей продукт було подано з великою кількістю гарячої їжі. >>> Не подавайте гарячу їжу в цьому продукті.
- Двері часто відкривалися або залишалися відкритими протягом тривалого часу. >>> Тепле повітря, що потрапляє, змушує виріб працювати довше. Не відкривайте дверцята занадто часто.
- Можливо, дверцята холодильника були прочиненими. >>> Перевірте, чи дверцята щільно зачинені.
- Продукт налаштовано на дуже низьку температуру. >>> Збільште температуру продукту та зачекайте, поки він досягне цієї температури.
- Ущільнювач дверцят холодильника може бути брудним, зношеним, пошкодженим або неправильно встановленим. >>> Очистіть або замініть ущільнювач. Пошкоджений/зламаний ущільнювач дверцят призведе до того, що прилад працюватиме довше, щоб підтримувати поточну температуру.

#### **Температура в морозильній камері занадто низька, але температура в холодильнику достатня.**

- Температура морозильної камери встановлена на дуже низьке значення. >>> Збільште температуру морозильної камери та перевірте.

#### **Температура в холодильнику занадто низька, але температура в морозильній камері достатня.**

- Температура в холодильному відділенні встановлена на дуже низьке значення. >>> Збільште температуру в холодильному відділенні та перевірте.

## **Їжа, що зберігається в ящиках холодильника, замерзає.**

- Температура в холодильному відділенні встановлена на дуже низьке значення. >>> Встановіть вищу температуру в холодильному відділенні та перевірте.

## **Температура в холодильнику або морозильній камері занадто висока.**

- Можливо, температура в холодильному відділенні встановлена занадто високо. Налаштування температури в холодильному відділенні впливає на температуру в морозильній камері. Спробуйте відрегулювати температуру в холодильному або морозильному відділенні та зачекайте, поки температура в будь-якому з відділень досягне задовільного рівня.
- Двері часто відчиняли або залишали відчиненими занадто довго. >>> Не відчиняйте двері занадто часто.
- Можливо, дверцята прочинені. >>> Повністю зачиніть дверцята.
- Можливо, продукт нещодавно підключили до мережі або додали нові продукти. >>> Це нормально. Коли продукт щойно підключено до мережі або додано нові продукти, для досягнення встановленої температури потрібно більше часу, ніж зазвичай.
- Можливо, нещодавно цей продукт було подано з великою кількістю гарячої їжі. >>> Не подавайте гарячу їжу в цьому продукті.

## **Тряска або шум.**

- Підлога нерівна або нестійка. >>> Якщо виріб хитається під час повільного переміщення, відрегулюйте його ніжки, щоб збалансувати його. Також переконайтеся, що підлога достатньо стійка, щоб витримати вагу виробу.
- Предмети, розміщені на виробі, можуть спричиняти шум. >>> Вийміть будь-які предмети з виробу.
- Виріб видає звуки, такі як витік або розбризкування рідини.

- Через принципи роботи виробу відбуваються потоки рідини та газу. >>> Це нормально і не є несправністю.

## **Виріб видає шум вітру.**

- Для охолодження виробу використовується вентилятор. Це нормально і не є несправністю.

## **На внутрішніх стінках виробу утворюється конденсат.**

- Спекотна та волога погода збільшує утворення льоду та конденсату. Це нормально і не є несправністю.
- Двері часто відчиняли або залишали відчиненими занадто довго. >>> Не відчиняйте двері занадто часто та зачиняйте їх, якщо вони відчинені.
- Можливо, дверцята прочинені. >>> Повністю зачиніть дверцята.

## **Конденсат утворюється на зовнішній стороні виробу або між дверцятами.**

- Повітря може бути вологим, що цілком нормально у вологу погоду. Конденсат зникає, коли вологість знижується.

## **Всередині виробу неприємний запах.**

- Регулярне чищення не проводилося. >>> Регулярно очищуйте внутрішню частину виробу губкою, теплою водою або розчином харчової соди.
- Деякі контейнери або пакувальні матеріали можуть мати запахи. >>> Використовуйте контейнери або пакувальні матеріали без запаху.
- Їжа була поміщена у відкриті контейнери. >>> Зберігайте їжу в закритих контейнерах. Мікроорганізми, що виділяються з їжі, що зберігається у відкритих контейнерах, можуть спричиняти неприємні запахи.
- Видаліть з продукту будь-які прострочені або зіпсовані продукти.

## **Двері не зачиняються.**

- Можливо, упаковки з продуктами заважають дверцятam зачинятися. >>> Перемістіть упаковки, що блокують дверцята.
- Виріб може не стояти повністю вертикально на підлозі. >>> Відрегулюйте ніжки, щоб збалансувати виріб.

- Підлога нерівна або нестійка. >>> Переконайтеся, що підлога достатньо рівна та стійка, щоб витримати виріб.

**У ящиках для овочів тісно.**

- Їжа може торкатися верху шухляди.  
>>> Упорядкуйте продукти в шухляді.

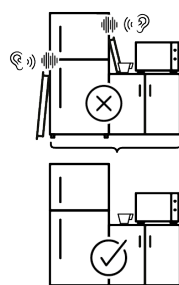
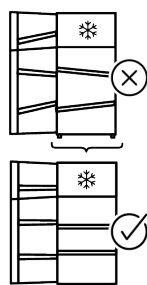
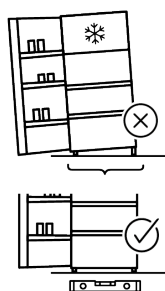
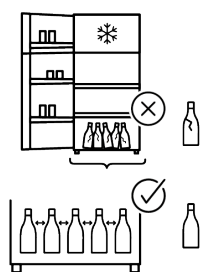
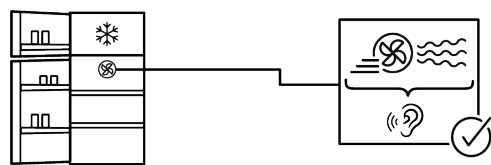
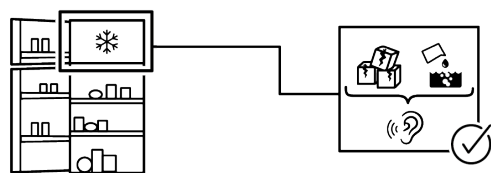
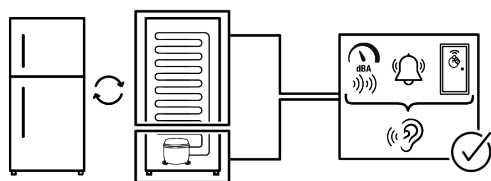
**На поверхні виробу є тепло.**

- Під час роботи вашого виробу ви можете спостерігати високу температуру між двома дверцятами, на бічних панелях та в області задньої решітки. Це нормально і не потребує жодного обслуговування.

**Вентилятор продовжує працювати, коли дверцята відчинені.**

- Вентилятор може продовжувати працювати навіть після відкриття дверцят морозильної камери.

Якщо вам не вдається вирішити проблему навіть після виконання інструкцій у цьому розділі, зверніться до продавця або авторизованого сервісного центру, де ви придбали виріб. Не намагайтеся самостійно відремонтувати несправний виріб. Це нормально.



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.



## Kérjük, először olvassa el ezt a kézikönyvet!

### Kedves Vásárló!

Köszönjük, hogy a terméket választotta!

Kérjük, regisztrálja készülékét a [www.register10.eu](http://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 találhatók:**



**Olvassa el a felhasználói kézikönyvet!**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div data-bbox="76 529 352 598"> <b>ENERGY</b></div> <div data-bbox="356 529 414 598"></div> <div data-bbox="76 606 456 630"><div>SUPPLIER'S NAME</div><div>MODEL IDENTIFIER → (*)</div></div> <div data-bbox="76 638 165 683"></div> <div data-bbox="324 638 414 683"></div> | <p>A termékadatbázisban tárolt modellinformációkat a következő weboldarra belépve és az energiacímkén található modellazonosítót (*) keresve érheti el.</p> <p><a href="https://eprel.ec.europa.eu/">https://eprel.ec.europa.eu/</a></p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## Tartalomjegyzék

|                                                          |           |
|----------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 Környezetvédelmi utasítások .....</b>               | <b>24</b> |
| 1.1 A csomagolóanyagok ártalmatlanítása.....             | 24        |
| <b>2 Az Ön hűtőszekrénye .....</b>                       | <b>24</b> |
| <b>3 Installáció .....</b>                               | <b>24</b> |
| 3.1 Megfelelő elhelyezés.....                            | 24        |
| 3.2 A műanyag ékek rögzítése.....                        | 25        |
| 3.3 A lábak beállítása .....                             | 25        |
| 3.4 Forró felület figyelmeztetés.....                    | 25        |
| <b>4 Az ajtó nyitási irányának megváltoztatása.....</b>  | <b>25</b> |
| <b>5 Előkészítés .....</b>                               | <b>25</b> |
| 5.1 Mit kell tenni az energiatakarékoság érdekében ..... | 26        |
| 5.2 Első használat .....                                 | 26        |
| 5.3 Éghajlati osztály és meghatározások .....            | 26        |
| <b>6 A termék üzemeltetése .....</b>                     | <b>26</b> |
| <b>7 Az Ön készülékének használata .....</b>             | <b>27</b> |
| 7.1 Az üzemi hőmérséklet beállítása .                    | 27        |
| 7.2 A megvilágító lámpa cseréje .....                    | 28        |
| 7.3 Ételek tárolása hűtőszekrényben .                    | 28        |
| <b>8 Karbantartás és tisztítás .....</b>                 | <b>33</b> |
| <b>9 Hibaelhárítás .....</b>                             | <b>33</b> |

## 1 Környezetvédelmi utasítások

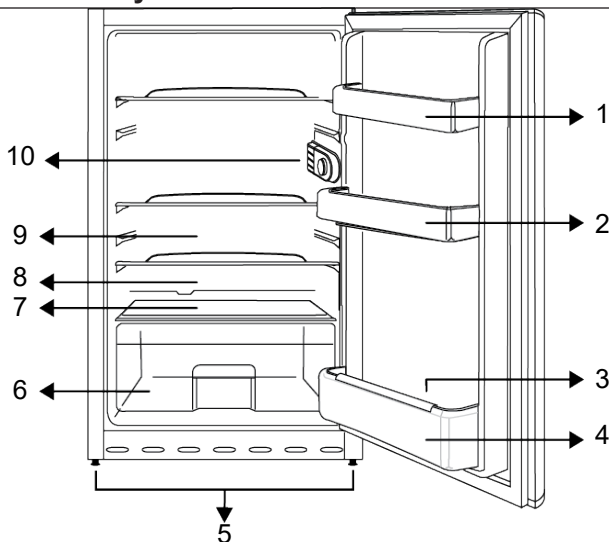
### 1.1 A csomagolóanyagok ártalmatlanítása

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 egyenletes padlón helyezze el

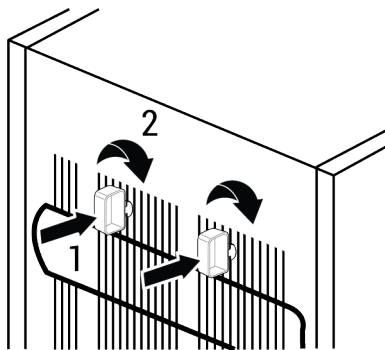
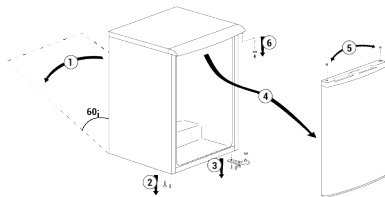
- A hűtőt legalább 30 cm-re kell elhelyezni minden hőforrástól (pl. kandalló, sütő, főzőlap) és legalább 5 cm-re az elektromos sütőktől.
- Ha két hűtőt kíván egymás mellett elhelyezni, kérjük, hagyjon legalább 4 cm helyet közöttük.
- Tartsa a terméket közvetlen napfénytől védve, száraz helyen.
- Az Ön terméke a hatékony működéshez megfelelő légáramlást igényel. Ha a terméket egy alkóba helyezi, ne felejtse el hagyni legalább 5 cm távolságot a termék, a mennyezet és a hátsó és oldal falak között.
- Ellenőrizze, hogy a hátsó fal védőkomponense a helyén van-e (ha a termékkel együtt szállították).
- Ha az alkatrész nem áll rendelkezésre, vagy elveszett vagy leesett, helyezze el a terméket úgy, hogy legalább 5 cm szabad hely maradjon a termék hátó része és a szoba fala között. A termék hatékony működése szempontjából fontos a hátsó hézag.

### 3.2 A műanyag ékek rögzítése

A mellékelt műanyag ékek segítenek megtartani a szükséges távolságot a hűtő és a fal között, és így a levegő szabadon tud áramolni. Szereljen fel 2 darab műanyag éket a következő ábrán látható módon.

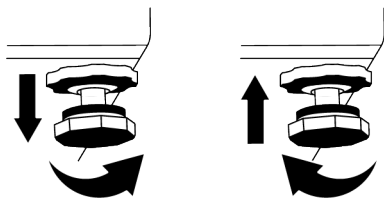
(A feltüntetett kép reprezentatív, nem teljesen azonos az Ön termékével.)

## 4 Az ajtó nyitási irányának megváltoztatása



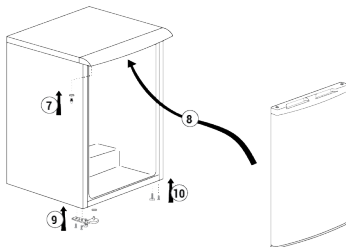
### 3.3 A lábak beállítása

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



## 5 Előkészítés

Először olvassa el a „Biztonsági utasításokat”!

## 5.1 Mit kell tenni az energiatakaré- kosság érdekében

- Ez a hűtőkészülék nem beépített készüléként való használatra szolgál.
- Az élelmiszer betöltésekor hagyjon elegendő helyet a hűtőszekrény belsejében, hogy elegendő légáramlást biztosítson a hűtéshez.
- Mivel a forró és nedves levegő nem jut be közvetlenül a termékbe, amikor az ajtók nincsenek kinyitva, a termék optimalizálódik az élelmiszer védelméhez elegendő körülmények között. Ilyen körülmények között a funkciók és alkatrészecskék, például kompresszor, ventilátor, fűtés, leolvasztás, világítás, kijelző stb. Az igényeknek megfelelően működnek, minimális energiafogyasztással.
- Abban az esetben, ha több lehetőség áll rendelkezésre, az üvegpolcokat úgy kell elhelyezni, hogy a hátsó falon lévő levegőnyílások ne záródjanak el, és lehetőleg úgy, hogy a levegőnyílások az üvegpolc alatt maradjanak. Ez a kombináció hozzájárulhat a levegőelosztás és az energiahatékonyság javításához.
- Az élelmiszereket hűtőszekrényben tárolja a megfelelő tárolási feltételek szerint az energiatakarékoság érdekében.

## 5.2 Első használat

A termék használata előtt győződjön meg arról, hogy a szükséges előkészületek a „Biztonsági utasítások” és „Telepítés” szakaszokban található utasításoknak megfelelően készültek.

- Várjon legalább 2 órát a termék üzemeltetése előtt, hogy biztosítsa a hűtés teljes hatékonyságát.
- Tartsa a terméket 6 órán át üzemben anélkül, hogy ételt helyezne bele, és a termék ajtaját a lehető legzártabban kell tartani.

## 6 A termék üzemeltetése

Először olvassa el a „Biztonsági utasításokat”!

- A terméket csak élelmiszerek tárolására szabad használni.

- A termék használata közben az ajtó kinyitása és zárása által okozott hőmérsékletváltozás általában páralecsapódáshoz vezethet az ajtó/karosszéria polcokon és a termékbe elhelyezett üvegárukon.
- A kompresszor bekapcsolásakor hang hallható. Normális, hogy a termék akkor is zajt ad, ha a kompresszor nem működik, mivel folyadék és gáz tömöríthető a hűtőrendszerben.
- Normális, hogy a termék elülső szélei melegedjenek. Ezeket a területeket úgy tervezték, hogy felmelegedjenek a páralecsapódás megakadályozása érdekében.
- Egyes modellek esetében a jelzőpanel automatikusan kikapcsol 1 perccel az ajtó bezárása után. Az ajtó kinyitásakor vagy bármilyen gomb megnyomásakor újra aktiválódik.

## 5.3 Éghajlati osztály és meghatározások

Kérjük, olvassa el a készülék rendszámtáblán található éghajlati osztályt. Az alábbi információk egyike az Ön készülékére vonatkozik az éghajlati osztálynak megfelelően.

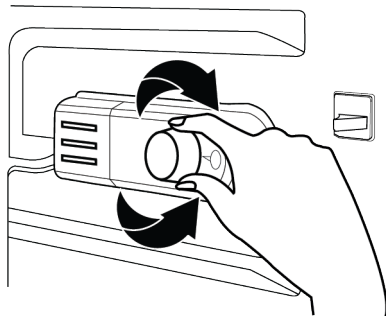
- **SN:** Kiterjesztett mérsékelt éghajlat: Ezt a hűtőberendezést 10 °C és 32 °C közötti környezeti hőmérsékleten tervezték.
- **N:** Mérsékelt éghajlat: Ezt a hűtőberendezést 16 °C és 32 °C közötti környezeti hőmérsékleten tervezték.
- **ST:** Szubtrópusi éghajlat: Ezt a hűtőberendezést 16 °C és 38 °C közötti környezeti hőmérsékleten tervezték.
- **T:** Trópusi éghajlat: Ezt a hűtőberendezést 16 °C és 43 °C közötti környezeti hőmérsékleten tervezték.

- Ha hosszabb ideig távol tartózkodik otthonától (pl. nyaraláskor), és nem használja a jégkészítőt vagy a vízadagolót, kapcsolja ki a vízszelepet. Ellenkező esetben vízszivárgás léphet fel.
- A rozsdamentes acél felületeken a felületi fényerejének enyhe eltérései figyelhetők meg a gyártási folyamat és az anyag tulajdonságai miatt. Ez normális, és nem befolyásolja a termék teljesítményét.

## 7 Az Ön készülékének használata

### 7.1 Az üzemi hőmérséklet beállítása

Az üzemi hőmérsékletet a hőmérsékletszabályozó állítja be.



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

**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.

### Termék leállítása

- Távolítsa el az ételt a szagok elkerülése érdekében.
- Várja meg, amíg a jég megolvad, tisztítsa meg a belső teret, és hagyja megszáradni, hagyja nyitva az ajtót, hogy elkerülje a belső műanyagok károsodását.

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: Ezeken a polcokon üvegek, befőttesüvegek és konzervdobozok helyezhetők el.

### Élelmiszertárolás

A hűtőrekeszben rövid ideig tárolhatók 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.

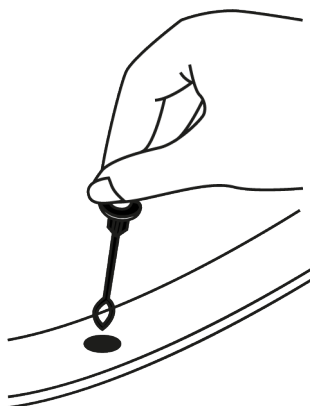
### • Vigyázat:

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 átitatott ruhával, de soha ne kemény vagy éles tárggyal.



## 7.2 A megvilágító lámpa cseréje

Hívja a hivatalos szervizt, ha a hűtőszekrényt megvilágító izzót/LED-et ki kell cserélni.

A készülékben használt lámpa (ka) t nem lehet a ház világítására használni. A lámpa célja, hogy segítse a felhasználót az élelmiszerek biztonságos és kényelmes elhelyezésében a hűtőszekrényben / fagyaszto-ban.

## 7.3 Ételek tárolása hűtőszekrényben

### Élelmiszer tárolása a hideg rekeszben

| Az élelmiszereket különböző helyeken tárolja jellemzőik szerint:               |                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Élelmiszer                                                                     | Elhelyezkedés                                                   |
| Tojás                                                                          | Ajtópolc                                                        |
| Tejtermékek (vaj, sajt)                                                        | Ha rendelkezésre áll, nulla fokos (reggeli) rekesz/hideg rekesz |
| Gyümölcsök, zöldségek és zöldek                                                | Gyümölcs- és zöldségrekesz, zöldségfiók.                        |
| Friss hús, baromfi, hal, kolbásztermékek, főtt ételek.                         | Ha rendelkezésre áll, nulla fokos (reggeli) rekesz/hideg rekesz |
| Fogyasztásra kész élelmiszerek, csomagolt termékek, konzervek és savanyúságok. | Felső polcok vagy ajtópolc                                      |
| Italok, palackok, fűszerek és harapnivalók.                                    | Ajtópolc                                                        |

### Élelmiszer tárolása a fagyaszto-rekeszben

- Gyorsabb hűtést érhet el a Quick Freeze funkció bekapcsolásával 4-6 órával a fagyasztás előtt.

- Hagyja, hogy a forró ételeket szobahőmérsékletre érjen, mielőtt a fagyaszto-rekeszbe helyezné.
- A fagyasztoandó ételeket minden adaghoz elég nagy adagokra kell osztani, és külön csomagolásban kell fagyasztani.

- Javasoljuk, hogy az ételt csomagolja, mielőtt a fagyasztóba helyezné.
- Annak megakadályozása érdekében, hogy az élelmiszer túllépjen a lejáratási dátumon, írja be a csomagolásra a fagyasztási dátumot, a tárolási időt és az élelmiszer nevét, a különböző élelmiszerek tárolási idejének megfelelően.
- Fogyasszon felolvasztott ételeket gyorsan. A felolvasztott ételt nem lehet újrafagyasztani, hacsak nem főzve. Nem biztonságos felolvasztott és újrafagyasztott friss ételeket fogyasztani főzés nélkül.
- Friss élelmiszerek fagyasztásakor kerülje a friss és már fagyasztott élelmiszerek érintkezését. Ellenkező esetben a fagyasztott ételek felolvadnak.

### **Fagyasztott ételek tárolása**

- Élelmiszer tárolásakor kérjük, kövesse az ebben az utasításban megadott tárolási időt.
- Az élelmiszer minőségének megőrzése érdekében próbálja meg a vásárlás és a tárolás közötti időt a lehető legrövidebb ideig tartani.
- Vásároljon fagyasztott ételeket, amelyeket -18° C vagy annál alacsonyabb hőmérsékleten tárolnak.
- Kerülje olyan élelmiszerek vásárlását, amelyek csomagolásában jég vagy hasonló anyagok vannak. Ez azt jelenti, hogy a termék részben felolvadt, majd újrafagyott. A hőmérséklet befolyásolja az élelmiszer minőségét.
- Tárolja az ételeket a gyártó által ajánlott ideig. Csak annyi ételt távolítson el a fagyasztóból, amennyire szüksége van.
- Szükséges környezeti körülmények kivételével, ha a termék az ajánlott értéktáblázatban megadott értékekre van beállítva, az élelmiszer hosszabb ideig marad friss mind a friss élelmiszer-rekeszben, mind a fagyasztórekeszben.
- A friss gyümölcsök és zöldségek részben lefagyhatnak, ha a friss élelmiszerrekesz alacsonyabb hőmérsékletre van állítva.
- A 2 csillagos rekesz előfagyasztott élelmiszerekhez alkalmas. Fagylalt és jégkockák tárolhatók ott.
- Az ételeket csak a 4 csillagos rekeszben fagyaszthatja le.

| Hús és hal               |                                                               |                   | Előkészítési módszer                                                                                                         | Leghosszabb tárolási idő (hónap) |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Húskészítmények          | Borjúhús                                                      | Steak             | Vágja 2 cm vastag darabokra, és helyezze közéjük fóliát, vagy szorosan tekerje be műanyag csomagolással.                     | 6-8                              |
|                          |                                                               | Sült              | Ha a húsdarabokat fagyasztózsákba csomagolja, vagy műanyag csomagolással szorosan csomagolja.                                | 6-8                              |
|                          |                                                               | Pelyhes           | Kis darabokban                                                                                                               | 6-8                              |
|                          |                                                               | Schnitzel, szelet | Ha fóliát helyez a szeletelt darabok közé, vagy külön-külön műanyag csomagolásba csomagolja.                                 | 6-8                              |
|                          | Birka                                                         | Apróra            | Ha fóliát helyez a húsdarabok közé, vagy külön-külön műanyag csomagolással csomagolja őket.                                  | 4-8                              |
|                          |                                                               | Sült              | Ha a húsdarabokat fagyasztózsákba csomagolja, vagy műanyag csomagolással szorosan csomagolja.                                | 4-8                              |
|                          |                                                               | Pelyhes           | Ha az apróra vágott húst fagyasztózsákba csomagolja, vagy műanyag csomagolással szorosan csomagolja.                         | 4-8                              |
|                          | Marha-hús                                                     | Sült              | Ha a húsdarabokat fagyasztózsákba csomagolja, vagy műanyag csomagolással szorosan csomagolja.                                | 8-12                             |
|                          |                                                               | Steak             | Vágja 2 cm vastag darabokra, és helyezze közéjük fóliát, vagy szorosan tekerje be műanyag csomagolással.                     | 8-12                             |
|                          |                                                               | Pelyhes           | Kis darabokban                                                                                                               | 8-12                             |
|                          |                                                               | Főtt hús          | Kis adagokban csomagolva fagyasztózsákokkal.                                                                                 | 8-12                             |
|                          | Darált darált                                                 |                   | Fűszeresen, lapos csomagolásban.                                                                                             | 1-3                              |
|                          | Belsőségek (alkatrészek)                                      |                   | Darabokban                                                                                                                   | 1-3                              |
|                          | Kolbász - szalámi                                             |                   | Még ha burkolatban is van, csomagolni kell.                                                                                  | 1-3                              |
|                          | Sonka                                                         |                   | Fólia elhelyezésével a szeletelt darabok közé.                                                                               | 2-3                              |
| Baromfi és vadállatok    | Csirke és pulyka                                              |                   | Fóliába csomagolva                                                                                                           | 4-6                              |
|                          | Libát                                                         |                   | Tekerje be fóliába (az adagok nem haladhatják meg a 2,5 kg-ot)                                                               | 4-6                              |
|                          | Kacsa                                                         |                   | Tekerje be fóliába (az adagok nem haladhatják meg a 2,5 kg-ot)                                                               | 4-6                              |
|                          | Szarvas, nyúl, szarvas                                        |                   | Tekerje be fóliába (az adagok nem haladhatják meg a 2,5 kg-ot, és a csontokat el kell távolítani).                           | 6-8                              |
| Hal és tenger gyümölcsei | Édesvízi hal (pisztráng, ponty, csuka, harcsa)                |                   | A belső és a pikkelyek alapos tisztítása után meg kell mosni és szárítani, szükség esetén le kell vágni a farkát és a fejet. | 2                                |
|                          | Sovány hal (tengeri sügér, Turbot, Sole)                      |                   |                                                                                                                              | 4-6                              |
|                          | Olajos hal (bonito, makréla, kékhal, vörös kagyló, szardella) |                   |                                                                                                                              | 2-4                              |
|                          | kagyló                                                        |                   | Tisztítva és zsákokban.                                                                                                      | 4-6                              |
|                          | Kaviár                                                        |                   | Csomagolásában, alumínium vagy műanyag tartályban.                                                                           | 2-3                              |

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

| Zöldségek és gyümölcsök   | Előkészítési módszer                                                                                   | Leghosszabb tárolási idő (hónap) |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Pórusbab                  | Mosás és apró darabokra vágás után 3 percre blansírozzuk.                                              | 10-13                            |
| Borsó                     | Tisztítás és mosás után 2 percre blansírozzuk.                                                         | 10-12                            |
| Káposzta                  | Tisztítás után 1-2 percre felforratjuk.                                                                | 6-8                              |
| Sárgarépa                 | Tisztítás és szeletelés után 3-4 percre blansírozzuk.                                                  | 12                               |
| Bors                      | A szár levágása, felosztása és a magok eltávolítása után 2-3 percre blansírozzuk.                      | 8-10                             |
| Spenót                    | Mosás és tisztítás után 2 percre blansírozzuk.                                                         | 6-9                              |
| Póréhagyma                | Apróra vágás után 5 percre blansírozzuk.                                                               | 6-8                              |
| Karfiol                   | Válasszuk el a leveleket, vágjuk darabokra a közepét, majd 3-5 percre blansírozzuk kevés citromvízben. | 10-12                            |
| Padlizsán                 | Mosás után 2 cm-es darabokra vágjuk és 4 percre blansírozzuk.                                          | 10-12                            |
| Cukkini                   | Mosás után 2 cm-es darabokra vágjuk és 2-3 percre blansírozzuk.                                        | 8-10                             |
| Gomba                     | Enyhén pirítsuk olajban, és nyomjuk rá citromot.                                                       | 2-3                              |
| Csemegekukorica           | Tisztítás után csomagolja be őket a csipkével vagy egyes darabokban.                                   | 12                               |
| Alma és körte             | Hámozza meg a bört, szeletelje fel, és 2-3 percre blansírozza.                                         | 8-10                             |
| Sárgabarack és őszibarack | Vágja félbe, és távolítsa el a magokat.                                                                | 4-6                              |
| Eper és málna             | Mosással és válogatással                                                                               | 8-12                             |
| főtt gyümölcs             | 10% cukor hozzáadásával a tartályba                                                                    | 12                               |
| Szilva, cseresznye, meggy | A száraz mosása és eltávolítása után                                                                   | 8-12                             |

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

| Tejtermékek                    | Előkészítési módszer                    | Leghosszabb tárolási idő (hónapok) | Tárolási feltételek                                                                                                           |
|--------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sajt (a feta sajt kivételével) | Szeletekben, fóliával, közzük helyezve. | 6-8                                | Rövid távú tároláshoz eredeti csomagolásában hagyható. Hosszú távú tároláshoz alumínium vagy műanyag fóliába kell csomagolni. |
| Vaj, margarin                  | Saját csomagolásában                    | 6                                  | Eredeti csomagolásában vagy műanyag tartályokban                                                                              |

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

„Egy meghatározott időn belül fagyasztható friss élelmiszerek mennyiségét a típuscímén feltüntetik.”

- A rekesz hőmérséklete jelentősen emelkedik, ha a rekeszajtót gyakran nyitják és zárják, és hosszú ideig nyitva tartják, ez csökkentheti az élelmiszer élettartamát és az étel elromlását okozhatja.
- Annak érdekében, hogy ne okozzon szag- és ízváltozás, az ételt zárt tartályokban kell tárolni.

- A jobb és homogén hűtés elérése érdekében helyezze el az ételt külön úgy, hogy a hideg levegő vándorolhasson rajtuk.
- Biztosítsa a légáramlást úgy, hogy helyet hagy az élelmiszer és a belső fal között. Ha az ételt a hátsó falra támasztja, az étel megfagyhat.
- A főtt forró ételeket szobahőmérsékletre tegye, mielőtt hűtőszekrénybe helyezi őket. Ezután a lágy ételt a hűtőszekrény alsó polcaira helyezheti. Helyezze a meleg ételeket távol a romlandó ételektől.

- Olvassa le a fagyasztott ételeket a friss élelmiszer rekeszben. Ezáltal fagyasztott élelmiszerek használatával hűtheti le a friss élelmiszerek rekeszét, és energiát takaríthat meg.
- Az éretlen trópusi gyümölcsök (mangó, dinnyefajták, papaya, banán, ananász) hűtőszekrényben történő tárolása felgyorsíthatja az érési folyamatot. Ez nem ajánlott, mert rövidebb tárolási időt eredményez.
- A hagymát, a fokhagymát, a gyömbért és más gyökérzöldségeket sötét és hideg helyiségben kell tárolni, nem hűtőszekrényben.
- Ha észreveszi, hogy egy étel elromlott a hűtőszekrényben, dobja el azt az ételt, és tisztítsa meg a vele érintkezésbe kerülő tartozékokat.
- Annak érdekében, hogy a nagy edényekben főzött ételeket, például leveseket és pörkölteket gyorsan lehűtsék, hűtőszekrénybe teheti őket úgy, hogy elválasztja őket saját sekély edényekbe.
- Ne tegyen csomagolatlan ételeket a tojás közelében.
- Tartsa külön a gyümölcsöket és zöldségeket, és tárolja az egyes fajtákat együtt (például alma almával, sárgarépa sárgarépával).
- Vegye ki a zöld zöldségeket a műanyag zacskóból, és tegye őket a hűtőszekrénybe, miután papírtörülőbe vagy szárítókendőbe csomagolta őket. Ha megmossa az ilyen típusú ételeket, mielőtt hűtőszekrénybe helyezi őket, ne felejtse el szárítani őket.
- A száradásra hajlamos gyümölcsöket és zöldségeket perforált vagy lezáratlan műanyag zacskókban tartva nedves környezetet és légáramot is biztosíthat.
- Azon esetek kivételével, amikor a környezetben szélsőséges körülmények állnak rendelkezésre, ha a termék (az ajánlott értékek táblázatában) a megadott értékre van beállítva, az élelmiszer hosszabb ideig megőrzi frissességét mind a hűtőszekrényben, mind a fagyasztórekeszben.

## Az étel elhelyezése

**Hűtőrekesz polcok:**Élelmiszeripari termékek edényekben, zárt tányérokban és fedett tokokban, tojás (zárt tokban)

**Hűtőrekesz ajtópolcok:**Kisméretű és csomagolt élelmiszerek vagy italok

**Ropogós:**Zöldségek és gyümölcsök

## Fagyasztó információk

Az IEC 62552 szabvány szerint minden 100 liter fagyasztórekesz térfogatára a terméknek képesnek kell lennie 4,5 kg élelmiszert 25 °C-os szobahőmérsékleten 24 órán keresztül -18°C-on vagy annál alacsonyabb hőmérsékleten fagyasztani.

Az élelmiszerek csak -18°C vagy annál alacsonyabb hőmérsékleten tartósíthatók hosszabb ideig.

Az élelmiszerek frissességét hónapokig megőrizheti (mélyfagyasztóban -18°C vagy annál alacsonyabb hőmérsékleten).

A fagyasztandó élelmiszereket nem szabad érintkezni korábban fagyasztott élelmiszerekkel a részleges felolvasztás elkerülése érdekében.

A fagyasztott zöldségek tárolási idejének meghosszabbítása érdekében blansírozza őket és engedje le a vizet. Az űrités után helyezze őket légmentesen záródó edényekbe, és tegye a fagyasztóba. Az olyan ételek, mint a banán, paradicsom, saláta, zeller, kemény tojás és burgonya, nem alkalmasak fagyasztásra. Ezeknek az ételeknek a fagyasztása csak negatívan befolyásolja tápértéküket és étkezési minőségüket. Nem áll fenn az emberi egészséget veszélyeztető romlás veszélye.

## Élelmiszer-elhelyezés

**Fagyasztó rekesz polcok:**Különböző fagyasztott ételek, például hús, hal, fagylalt, zöldségek stb.

**Hűtőszekrény polcok:**Étel edényekben, fedett edényekben és fedett edényekben, tojás (fedett tartályban)

**Hűtőszekrény ajtó polcok:**Kisméretű, csomagolt élelmiszerek vagy italok

**Zöldség tárolása:**Zöldségek és gyümölcsök

**Hideg rekesz:** Deli termékek (reggeli termékek, gyorsan fogyasztható hűskészítmények)

## 8 Karbantartás és tisztítás

Először olvassa el a „Biztonsági utasítást”!

- Tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból.
- A termék hátoldalán lévő szellőzőrácsra lévő port évente legalább egyszer el kell távolítani (a fedél kinyitása nélkül). A tisztítást száraz ruhával kell elvégezni.
- Ügyeljen arra, hogy a víz ne kerüljön a lámpaházba és más elektromos alkatrészekbe.
- Tisztítsa meg az ajtót nedves ruhával. Távolítsa el az összes tartalmat, hogy kivegye az ajtót és a karosszériát. Emelje fel az ajtópolcokat felfelé, hogy eltávolítsa őket. Tisztítás és szárítás után csúsztassa vissza őket a helyére felülről lefelé.
- Soha ne használjon klórtartalmú vizet vagy tisztítószereket a termék külső felületének vagy krómozott alkatrészeinek tisztításához. A klór rozsdát okoz az ilyen típusú fémfelületeken.
- A műanyag részen lévő nyomatok lehámolásának vagy deformálódásának megakadályozása érdekében ne használjon éles, csiszolószerszámokat, szappant, háztartási tisztítószereket, mosószerket, benzint, polírozót stb. a tisztításhoz használjon puha ruhát langyos vízzel és szárítsa meg.
- A No Frost technológia nélküli termékek-nél a hűtőrekesz hátsó falán vízcseppek és akár egy ujjvastagságú fagy képződik. Ne tisztítsa meg, és feltétlenül ne alkalmazzon olajat vagy hasonló anyagokat.
- Csak enyhén nedves mikroszálas ruhát használjon a termék külső felületének tisztításához. A szivacsok és más típusú tisztítókendők karcolásokat okozhatnak.

- A termék belső felületeinek tisztításához mossa le az összes eltávolítható alkatrészt enyhe szappan, víz és szódabikarbóna oldatával. Alaposan öblítse le és szárítsa meg teljesen. Kerülje meg a víz bejutását a lámpákba és a kezelőpanelbe.
- Ne használjon ecetet, dörzsölő alkoholt vagy más alkohol alapú tisztítószereket semmilyen belső felületen.

### Rozsdamentes acél külső felületek

Használjon nem csiszoló rozsdamentes acél tisztítószert, és vigye fel szöszmentes, puha ruhával. A polírozáshoz óvatosan törölje le a felületet vízzel megnedvesített mikroszálas ruhával, és használjon száraz polírozó párnát. Mindig kövesse a rozsdamentes acél szemcséjét.

### A rossz szagok megelőzése

A termék előállításához nem használnak olyan anyagokat, amelyek szagot okozhatnak. Azonban szagok keletkezhetnek az élelmiszer-helytelen tárolás és a termék belső felületének megfelelő tisztításának elmulasztása miatt.

- Ennek a problémának a megelőzése érdekében 15 naponta tisztítsa meg szódabikarbóna vízzel.
- Tárolja az ételeket lezárt tartályokban, mivel a nyitott élelmiszerekből felszabaduló mikroorganizmusok rossz szagokat okozhatnak.
- Soha ne tároljon lejárt vagy elromlott ételeket a termékében.

### Műanyag felületek védelme

Ha az olaj műanyag felületekre ömlik, azonnal tisztítsa meg meleg vízzel, mivel az olaj károsíthatja a felületet.

## 9 Hibaelhárítás

Először olvassa el a „Biztonsági utasítást”!

Ha még az ebben a szakaszban található utasítások betartása után sem tudja megoldani a problémát, vegye fel a kapcsolatot a

kiskereskedővel vagy a hivatalos szervizközponttal, ahol megvásárolta a terméket. Soha ne próbálja meg saját maga javítani a hibás terméket.

### **A hűtőszekrény nem működik.**

- A dugó nincs teljesen elhelyezve az aljzatba. >>> Helyezze be a dugót úgy, hogy teljesen be legyen helyezve az aljzatba.
- Az aljzatban lévő biztosíték, amelybe a termék csatlakoztatva van, vagy a fő biztosíték felrobbant. >>> Ellenőrizze a biztosítékot.

### **Kondenzáció a hűtőszekrény oldalfalán.**

- Az ajtót túl gyakran nyitották és zárták be. >>> Kérjük, ügyeljen arra, hogy ne nyissa ki és zárja be túl gyakran a termék ajtaját.
- A környezet nagyon nedves. >>> Ne telepítse a terméket nagyon nedves környezetben.
- A folyadékot tartalmazó élelmiszerek nyitott tartályokban tárolhatók. >>> Folyadékot tartalmazó élelmiszereket zárt tartályokban tárolja.
- A termék ajtaját nyitva hagyták. >>> Ne hagyja hosszú ideig nyitva a termék ajtaját.
- A termosztát túl hidegre van állítva. >>> Állítsa be a termosztátot a megfelelő beállításra.

### **A kompresszor nem működik.**

- Hirtelen áramkimaradás vagy a dugó eltávolítása és újbóli behelyezése esetén a kompresszor védő hőkapcsolója kikapcsol, mert a termék hűtőrendszerében a gáznyomás még nem egyenlő. A terméknek körülbelül 6 perc elteltével újra meg kell kezdenie működését. Ha a termék ezen idő után nem kezd el működni, hívjon szervizt.
- A leolvasztási ciklusban van. >>> Ez normális egy teljesen automatikus leolvasztó termék esetében. A leolvasztási ciklus rendszeresen megtörténik.
- A termék nincs csatlakoztatva a konnektorba. >>> Kérjük, győződjön meg arról, hogy a csatlakozó csatlakoztatva van-e a konnektorba.

- A hőmérsékleti beállítások helytelenek. >>> Válassza ki a megfelelő hőmérséklet-beállítást.
- Az áramellátás megszűnt. >>> A termék továbbra is normálisan fog működni, ha a tápellátás visszaáll.

### **A hűtőszekrény működési zajja növekszik, amikor fut.**

- A termék teljesítménye a környezeti hőmérséklet változásától függően változhat. Ez normális, és nem hibás működés.

### **A hűtőszekrény túl gyakran vagy túl sokáig működik.**

- Az új termék nagyobb lehet, mint a régi. A nagyobb termékek hosszabb ideig tartanak.
- A szobahőmérséklet magas lehet. >>> Normális, ha forró környezetben hosszabb ideig működik.
- Lehet, hogy a terméket nemrégiben csatlakoztatták be, vagy új ételt adtak hozzá. >>> Amikor a terméket újonnan csatlakoztatják vagy új ételt adnak hozzá, hosszabb ideig tart a beállított hőmérséklet elérése. Ez normális.
- Lehet, hogy a terméket nemrégiben nagy mennyiségű forró étellel szolgálták fel. >>> Ne tároljon forró ételeket ebben a termékben.
- Az ajtókat gyakran nyitották, vagy hosszabb ideig nyitva hagyták. >>> A belépő meleg levegő miatt a termék hosszabb ideig működik. Ne nyissa ki túl gyakran az ajtókat.
- Lehet, hogy a hűtőszekrény ajtaja nyitva maradt. >>> Ellenőrizze, hogy az ajtók teljesen zárva vannak-e.
- A termék nagyon alacsony hőmérsékletre van állítva. >>> Állítsa be a termék hőmérsékletét magasabb beállításra, és várja meg, amíg el nem éri ezt a hőmérsékletet.
- A hűtőszekrény ajtótomítései szennyezett, kopott, törött vagy nem megfelelően elhelyezett. >>> Tisztítsa meg vagy cserélje ki a tömítést. A sérült/törött ajtótomítás miatt a készülék hosszabb ideig működik az aktuális hőmérséklet fenntartása érdekében.

### **A fagyasztó hőmérséklete túl alacsony, de a hűtőszekrény hőmérséklete megfelelő.**

- A fagyasztótér hőmérséklete nagyon alacsony értékre van állítva. >>> Állítsa be a fagyasztórekesz hőmérsékletét magasabb beállításra, és ellenőrizze.

### **A hűtőszekrény hőmérséklete túl alacsony, de a fagyasztó hőmérséklete megfelelő.**

- A hűtőtér hőmérséklete nagyon alacsony értékre van állítva. >>> Állítsa be a hűtőtér hőmérsékletét magasabb beállításra, és ellenőrizze.

### **A hűtőszekrény fiókokban tárolt élelmiszer lefagy.**

- A hűtőtér hőmérséklete nagyon alacsony értékre van állítva. >>> Állítsa be a hűtőtér hőmérsékletét magasabb értékre, és ellenőrizze.

### **A hűtőszekrény vagy a fagyasztó hőmérséklete túl magas.**

- A hűtőtér hőmérséklete túl magasra állítható. A hűtőtér hőmérsékletének beállítása befolyásolja a fagyasztótér hőmérsékletét. Próbálja meg beállítani a hűtőszekrény vagy a fagyasztótér hőmérsékletét, és várjon, amíg a hőmérséklet mindkét rekeszben eléri a kielégítő szintet.
- Az ajtókat gyakran nyitották, vagy túl sokáig nyitva hagyták. >>> Ne nyissa ki túl gyakran az ajtókat.
- Lehet, hogy az ajtó nyitva van. >>> Csukja be teljesen az ajtót.
- Lehet, hogy a terméket nemrégiben csatlakoztatták be, vagy új ételeket adtak hozzá. >>> Ez normális. Amikor a terméket újonnan csatlakoztatják, vagy új ételt adnak hozzá, a szokásosnál hosszabb ideig tart a beállított hőmérséklet elérése.
- Lehet, hogy a terméket nemrégiben nagy mennyiségű forró étellel szolgálták fel. >>> Ne tároljon forró ételeket ebben a termékben.

### **Remegés vagy zaj.**

- A padló nem egyenletes vagy stabil. >>> Ha a termék lassan mozgatva ingadozik, állítsa be a lábát, hogy kiegyensúlyozza.

Győződjön meg arról is, hogy a padló elég stabil ahhoz, hogy elviselje a termék súlyát.

- A termékre elhelyezett elemek zajt okozhatnak. >>> Távolítsa el minden elemet a termékről.
- A termék olyan hangokat ad ki, mint a folyadék szivárgása vagy a permetezés.
- A termék működési elvei miatt folyadék- és gázáramlás lép fel. >>> Ez normális, és nem hibás működés.

### **A termék szélzajt okoz.**

- A termék hűtési folyamatának elvégzéséhez ventilátort használnak. Ez normális, és nem hibás működés.

### **A termék belső falain páralecsapódás képződik.**

- A meleg és párás időjárás növeli a jege-sedést és a páralecsapódást. Ez normális, és nem hibás működés.
- Az ajtókat gyakran nyitották, vagy túl sokáig nyitva hagyták. >>> Ne nyissa ki túl gyakran az ajtókat, és zárja be őket, ha nyitva vannak.
- Lehet, hogy az ajtó nyitva van. >>> Csukja be teljesen az ajtót.

### **A termék külső oldalán vagy az ajtók között páralecsapódás képződik.**

- A levegő nedves lehet, ami nedves időben teljesen normális. A páratartalom csökken a páralecsapódás eltűnik.

### **A termék belseje rossz szaga van.**

- Rendszeres tisztítást nem végeztek el. >>> Rendszeresen tisztítsa meg a termék belsejét szivaccsal, meleg vízzel vagy szódabikarbóna-oldattal.
- Egyes tartályoknak vagy csomagolóanyagoknak szaga lehet. >>> Használjon szagmentes tartályokat vagy csomagolóanyagokat.
- Az élelmiszereket nyitott tartályokba helyeztük. >>> Tárolja az élelmiszereket zárt tartályokban. A nyitott tartályokban tárolt élelmiszerekből felszabaduló mikroorganizmusok kellemetlen szagokat okozhatnak.
- Távolítsa el a lejárt vagy elromlott ételeket a termékről.

### **Az ajtó nem zárul be.**

- Előfordulhat, hogy az élelmiszercsomagok megakadályozzák az ajtó bezárását. >>> Mozgassa el az ajtókat blokkoló csomagokat.
- Előfordulhat, hogy a termék nem áll teljesen függőlegesen a talajon. >>> Állítsa be a lábakat a termék kiegyensúlyozásához.
- A padló nem egyenletes vagy stabil. >>> Győződjön meg róla, hogy a padló elég egyenletes és stabil ahhoz, hogy támaszsa a terméket.

### **A zöldségfiókok szűkek.**

- Előfordulhat, hogy az élelmiszerek megérintik a fiók tetejét. >>> Rendezze az ételt a fiókban.

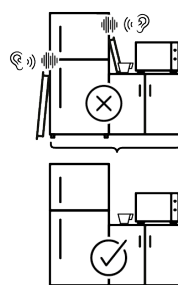
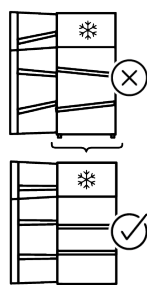
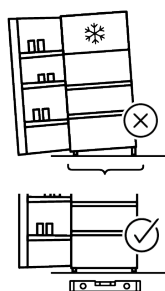
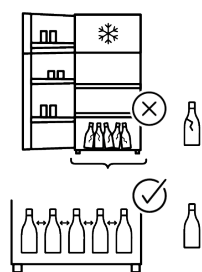
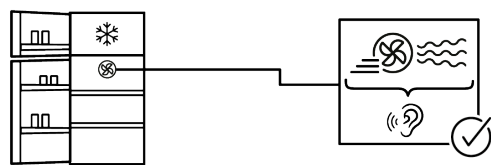
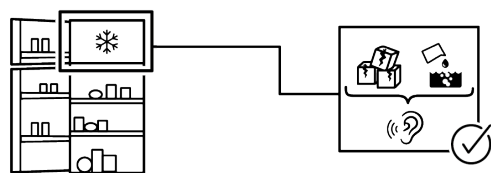
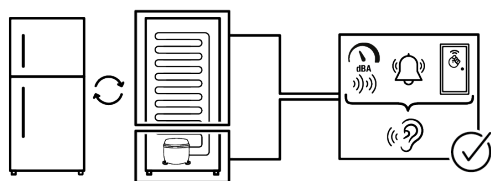
### **A termék felületén hő van.**

- A termék működése közben magas hőmérsékletet tapasztalhat a két ajtó között, az oldalsó panelek és a hátsó rács területén. Ez normális, és nem igényel szervizelést.

### **Az ajtó kinyitásakor a ventilátor továbbra is fut.**

- A ventilátor akkor is működhet, ha a fagyasztó ajtaja kinyitva van.

Ha még az ebben a szakaszban található utasítások betartása után sem tudja megoldani a problémát, vegye fel a kapcsolatot a kiskereskedővel vagy a hivatalos szervizközponttal, ahol megvásárolta a terméket. Ne próbálja meg saját maga javítani a hibás terméket. Ez normális.



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

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

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

A végfelhasználók által az ilyen listán nem szereplő alkatrészekkel végzett javítások és javítási kísérletek és/vagy az önálló javításra vonatkozó felhasználói kézikönyvek-

ben szereplő, vagy a <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> oldalon elérhető utasítások be nem tartása olyan biztonsági problémákat vethet fel, amelyek nem a Whirlpool-nak 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” energiaosztályú fényforrással van felszerelve.

A termékben lévő fényforrást csak szakszerviz cserélheti ki.



