

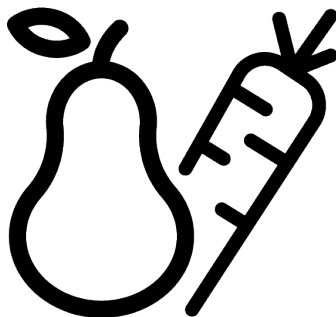
Whirlpool

Ledusskapis

Lietošanas rokasgrāmata

Šaldytuvas

Vartotojo vadovas



W55Z1 112W

®/TM/© 2025 Whirlpool. Ražots saskaņā ar licenci ®/TM/© 2025 Whirlpool. Pagaminta pagal licenci

Lūdzu, vispirms izlasiet šo rokasgrāmatu!

Cienījamais klient

Paldies, ka izvēlējāties šo produktu .

Lūdzu, reģistrējiet savus produktus vietnē www.register10.eu

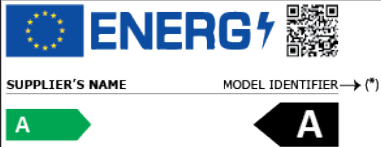
Mēs vēlamies, lai šis kvalitatīvais produkts, kas ir ražots pēc jaunākajām tehnoloģijām, jums kalpotu ar optimālu efektivitāti. Lai to izdarītu, pirms izstrādājuma lietošanas rūpīgi izlasiet šo rokasgrāmatu un jebkuru citu pievienoto dokumentāciju.

Ņemiet vērā visu šajā lietošanas instrukcijā doto informāciju un brīdinājumus. Šādi jūs pasargāsiet sevi un produktu no iespējamiem riskiem. Saglabājiet šo lietošanas rokasgrāmatu. Ja jūs šo iekārtu nododat kādam citam, līdzi dodiet arī šo rokasgrāmatu.

Lietotāja rokasgrāmatā un uz izstrādājuma ir izmantoti šādi simboli:



Izlasiet šo lietošanas rokasgrāmatu.

 ENERGY SUPPLIER'S NAME MODEL IDENTIFIER → (*) A A	Izstrādājumu datubāzē saglabāto informāciju par modeli var iegūt, apmeklējot tālāk norādīto tīmekļa vietni un sameklējot tajā sava modeļa identifikatoru (*), kas atrodams enerģijas marķējumā. https://eprel.ec.europa.eu/
--	---

Lūdzu, noskenējiet QR kodu uz ierīces, lai iegūtu plašāku informāciju



1 Vides instrukcijas

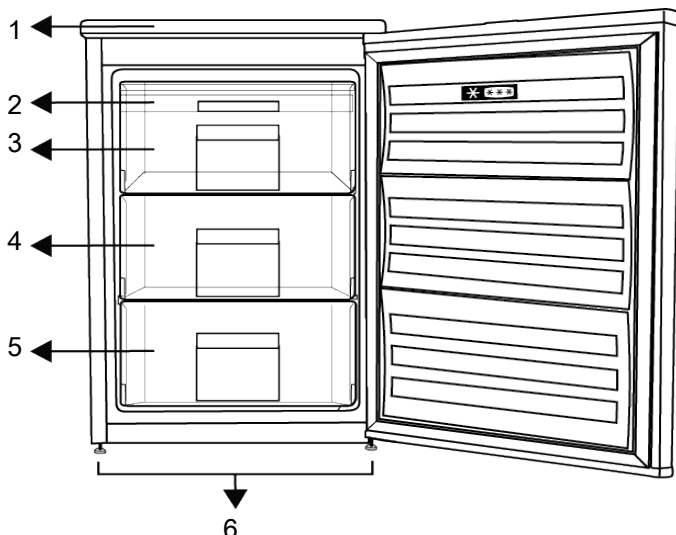
LV

1.1 Iepakojuma materiālu iznīcināšana

Iepakojuma materiāls ir pārstrādājams, un tas ir marķēts ar pārstrādes simbolu ♻️.

Tāpēc dažādas iepakojuma daļas ir jāiznīcina atbildīgi un pilnībā saskaņā ar vietējo iestāžu noteikumiem, kas reglamentē atkritumu iznīcināšanu.

2 Jūsu saldētava



- 1 Augšējā paplāte
- 3 Ātrās sasaldēšanas nodalījums
- 5 Saldētu pārtikas produktu nodalījumi

- 2 Ledus paplāte
- 4 Saldētu pārtikas produktu nodalījumi
- 6 Regulējamas kājas

3 Uztādīšana

Vispirms izlasiet "Drošības instrukcijas"!

3.1 Pareizā uztādīšanas vieta

Sazinieties ar pilnvaroto servisu par izstrādājuma uztādīšanu. Lai sagatavotu izstrādājuma uztādīšanai, skatiet informāciju lietotāja rokasgrāmatā un pārliedzinieties, vai elektriskie un ūdensvadi ir atbilstoši prasībām. Ja nē, zvaniet elektriķim un santehniķim, lai pēc vajadzības sakārtotu komunālos pakalpojumus.

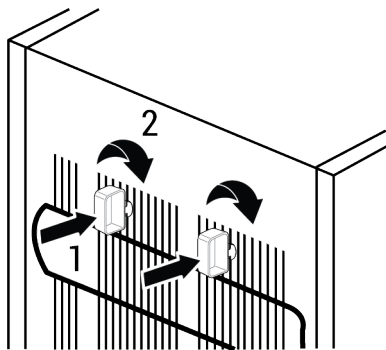
- Ierīci uz līdzenas virsmas, lai izvairītos no

- Novietojiet izstrādājumu vismaz 30 cm attālumā no sildītāja, krāsns un līdzīgiem karstuma avotiem, un vismaz 5 cm attālumā no elektriskajām cepeškrāsnīm.
- Novietojot divus ledusskapjus vienu blakus otram, atstājiet vismaz 4 cm attālumus starp abām ierīcēm.
- Uzglabāt produktu ārpus tiešiem saules stariem un sausā vietā.
- Pārliedzinieties, ka atstarpes aizsargelements pie aizmugurējās sienas ir uzstādīts tam paredzētajā vietā (ja ietilpst izstrādājuma komplektācijā).

3.2 Plastmasas malu pievienošana

Izmantojiet plastmasas malas, kas iekļautas ierīces komplektācijā, lai nodrošinātu pietiekošu vietu gaisa cirkulācijai starp izstrādājumu un sienu. Uzstādi 2 plastmasas ķīļus, kā parādīts nākamajā attēlā.

(Norādītais attēls ir uzzīmēts reprezentatīvi, tas nav pilnībā tāds pats kā jūsu produkts.)



4 Sagatavošana

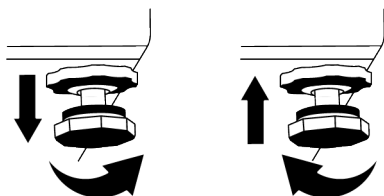
Vispirms izlasiet "Drošības instrukcijas"!

4.1 Ko darīt, lai taupītu enerģiju

- Iekraujot pārtikas produktus, atstājiet pietiekami daudz vietas ledusskapja iekšpusē, lai nodrošinātu pietiekamu gaisa cirkulāciju dzesēšanai.
- Tā kā karstais un mitrais gaiss tieši neiekļūst jūsu izstrādājumā, kamēr nav atvērtas durvis, jūsu izstrādājums pats optimizēs savus apstākļus, lai pasargātu jūsu pārtiku. Šādos apstākļos funkcijas un komponenti, piemēram, kompresors, ventilators, sildītājs, atkausēšana, apgaismojums, displejs un tā tālāk, darbosies atbilstoši vajadzībām, patērējot minimālu enerģiju.
- Ja ir vairākas iespējas, stikla plaukti jānovieto tā, lai gaisa izplūdes atveres pie aizmugurējās sienas netiktu aizsprostotas, un vēlams tā, lai gaisa

3.3 Kāju regulēšana

Ja izstrādājums nav nobalansēts, noregulējiet priekšējās regulējamās kājiņas, pagriežot tās pa labi vai pa kreisi.



3.4 Brīdinājums par karstu virsmu

Jūsu ledusskapja sānu sienas ir aprīkotas ar dzesējošās vielas caurulēm, lai uzlabotu dzesēšanas sistēmu. Caur šīm virsmām var plūst augstspiediena šķidrums, kas var sakarsēt virsmas un sānu sienas. Tā ir parasta parādība, un apkope nav nepieciešama.

- izplūdes atveres paliktu zem stikla plaukta. Šī kombinācija var palīdzēt uzlabo gaisa sadali un energoefektivitāti.
- Uzglabāšanas laikā ļoti ieteicams izmantot zemāk esošo atvilktni.
- Optimālai efektivitātei 24 stundas pirms svaigu pārtikas produktu ievietošanas saldētavā var izmantot ātro sasaldēšanu (ja tāda ir pieejama).
- Vairumā gadījumu pēc svaigu pārtikas produktu ievietošanas saldētavā ātras sasaldēšanas funkcijai pietiek ar 24 stundām. Pēc kāda laika ātrās sasaldēšanas funkcija tiks automātiski deaktivizēta.
- Saldējot nelielu pārtikas produktu daudzumu, ātrās sasaldēšanas funkciju pēc kāda laika var deaktivizēt, lai nodrošinātu enerģijas taupīšanu.
- Lai taupītu enerģiju, uzglabājiet pārtiku dzesētājā vai dzesēšanas nodaļā atbilstoši piemērotiem uzglabāšanas apstākļiem.

4.2 Pirmā lietošana

Pirms izstrādājuma lietošanas pārļiecinieties, ka ir veikti nepieciešamie sagatavošanās darbi saskaņā ar norādījumiem sadaļās "Drošības instrukcijas" un "Uzstādīšana".

- Pirms produkta lietošanas pagaidiet vismaz 2 stundas, lai nodrošinātu pilnīgu saldēšanas efektivitāti.
- 6 stundas turiet produktu darbināmu, nenovietojot tajā nekādus ēdienus, un produkta durtiņas ir jātur pēc iespējas vairāk aizvērtas.
- Temperatūras izmaiņas, ko izraisa durvju atvēršana un aizvēršana izstrādājuma lietošanas laikā, parasti var izraisīt

kondensāciju uz durvju/virsbūves plauktiem un izstrādājumā ievietotajiem stikla traukiem.

- Būs dzirdama skaņa, kad sāks darboties kompresors. Tas ir normāli, ja produkts rada troksni pat tad, ja kompresors nedarbojas, jo šķidrums un gāze var tikt saspiesti dzesēšanas sistēmā.
- Ir normāli, ja ledusskapja priekšējās malas ir siltas. Tās ir paredzētas sasilt, lai novērstu kondensācijas veidošanos.
- Dažiem modeļiem indikatoru panelis automātiski izslēdzas 1 minūtes pēc tam, kad durvis aizveras. Tas atkārtoti aktivizējas, kad durvis tiek atvērtas vai tiek nospiesta kāda no pogām.

5 Izstrādājuma darbība

Vispirms izlasiet "Drošības instrukcijas"!

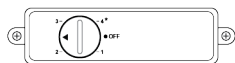
- Izstrādājumu drīkst lietot tikai pārtikas glabāšanai.
- Izslēdziet ūdens vārstu, ja būsiet prom no mājām (piem., atvaļinājumā) un ilgstoši neizmantosiet ledus veidotāju vai ūdens automātu. Pretējā gadījumā var rasties noplūdes.

Izstrādājuma atvienošana

- Izņemiet pārtiku, lai novērstu smaku veidošanos,
- Pagaidiet, līdz ledus izkusīs, notīriet iekšpusi un ļaujiet tai nožūt, atstājiet durvis vaļā, lai nesabojātu korpusa iekšējo plastmasu.

6 Jūsu produkta lietošana

6.1 Darbības temperatūras regulēšana



Darba temperatūru nosaka temperatūras regulators.

1 = zemākais dzesēšanas iestatījums (siltākais iestatījums)

4 = augstākais dzesēšanas iestatījums (aukstākais iestatījums)

(vai)

Min. = minimālais dzesēšanas iestatījums (karstākie iestatījumi)

Max. = maksimālais dzesēšanas iestatījums

(Aukstākais iestatījums)

Lūdzu, izvēlieties iestatījumu, pamatojoties uz vēlamo temperatūru.

Iekšējā temperatūra ir atkarīga arī no apkārtējās vides temperatūras, durvju atvēršanas biežuma un iekšpusē uzglabātā ēdiena daudzuma.

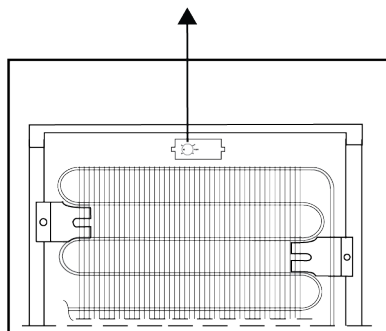
Bieža durvju atvēršana izraisa iekšējās temperatūras paaugstināšanos.

Tāpēc pēc lietošanas ieteicams pēc iespējas ātrāk aizvērt durvis.

Ierīces normālai glabāšanas temperatūrai jābūt -18 °C (0 °F). Ja termostata pogu pagriež pretēji pulksteņrādītāja rādītāja virzienam no 1. pozīcijas, ierīce izslēdzas un atskan "klikšķis". Zemāku temperatūru var sasniegt, pārvietojot termostata pogu uz 4. pozīciju.

Mēs iesakām pārbaudīt temperatūru ar termometru, lai pārliecinātos, ka uzglabāšanas nodaļījumos ir vēlamā temperatūra.

Neaizmirstiet nolasīt temperatūru uzreiz pēc izņemšanas no saldētavas, jo termometra temperatūra ļoti ātri paaugstinās.



Termostats atrodas uz skapja aizmugurējās sienas (skat. attēlu iepriekš), un to regulē ar termostata pogu.

6.2 Svaigu pārtikas produktu sasaldēšana

- Saldējamie pārtikas produkti jāsadala porcijās atbilstoši patēriņam izmēram un jāsasaldē atsevišķos iepakojumos. Tas novērsīs produktu atkārtotu kausēšanu un sasaldēšanu.
- Lai iespējami labāk saglabātu ēdiena uzturvērtību, aromātu un krāsu, dārzeņus vajadzētu novārtīt īsi pirms sasaldēšanas. (Tādi dārzeņi kā gurķi, pētersīļi nav jāvēra.) Šādi sasaldētu dārzeņu pagatavošanas laiks būs par 1/3 īsāks, nekā svaigu dārzeņu pagatavošanas laiks.
- Lai pagarinātu saldētu produktu glabāšanas laiku, vārtus dārzeņi vispirms ir jāizfiltrē un tad hermētiski jāiepako kā jau jebkuru produkta veidu.
- Produktus nevajadzētu likt saldētavas nodaļījumā bez iepakojuma.
- Pārtikas iepakojuma materiālam, kurā paredzēts glabāt pārtiku, ir jābūt hermētiskam, biežam un izturīgam, un

tas nedrīkst deformēties aukstuma un mitruma ietekmē. Pretējā gadījumā sasaldētie produkti, kļūstot cieti, var pārplēst iepakojumu. Drošai produktu glabāšanai vienlīdz svarīgi ir kārtīgi aizvērt iepakojumu.

Pārtikas sasaldēšanai ir piemēroti šādi iepakojuma veidi:

Polietilēna maisiņi, alumīnija folija, plastmasas plēve, vakuuma maisiņi un aukstumizturīgas glabāšanas kārbas ar vākiem.

Pārtikas sasaldēšanai nav ieteicams izmantot šādus iepakojuma veidus:

iekasojuma papīrs, sviestpapīrs, celofāns (želatīna papīrs), atkritumu maisi, lietoti maisiņi un iepirkumu maisiņi.

- Karstus produktus nevajadzētu likt saldētavas nodaļījumā, kamēr tie nav atdzisuši.
- Ievietojot nesasaldētus svaigus produktus saldētavas nodaļījumā, raugiet, lai tie nesaskartos ar saldētiem produktiem. Aukstummaisi (PCM) var novietot uz tā plaukta, kas atrodas uzreiz zem ātrās saldēšanas plaukta, lai nepieļautu to uzsilšanu.
- Saldēšanas laikā (24 stundas) nelieciet saldētavā citus produktus.
- Novietojiet savus produktus uz saldēšanas plauktiem, izkārtējot tā, lai tie nesasaltu klucī (iekasojumiem ieteicams savstarpēji nesaskarties).
- Saldēti produkti ir jāizlieto uzreiz pēc atsaldēšanas un tos vairs nedrīkst sasaldēt atkārtoti.
- Neaizklājiet ventilācijas caurumus ar saldētajiem produktiem – nelieciet tos priekšā ventilācijas caurumiem, kas atrodas uz aizmugurējās sienas.
- Mēs iesakām iepakojumam uzlīmēt etiķeti un uzrakstīt tajā esošo pārtikas produktu nosaukumu un sasaldēšanas laiku.

Saldēšanai piemēroti pārtikas produkti:

Zivis un jūras veltes, sarkanā un baltā gaļa, putnu gaļa, dārzeņi, augļi, garšaugi, piena produkti (piemēram, siers, sviests un nokāsts jogurts), mīklas izstrādājumi, pusfabrikāti vai pagatavotas maltītes, kartupeļu ēdieni, suflē un deserti.

Pārtikas produkti, kas nav piemēroti saldēšanai:

Jogurts, skābais krējums, saldaiss krējums, majonēze, lapu salāti, sarkanie redīsi, vīnogas, visi augļi (piemēram, āboli, bumbieri un persiki).

- Lai produktus sasaldētu ātri un pilnībā, nedrīkst pārsniegt tālāk norādīto daudzumu.
 - Augļi un dārzeņi, 0,5-1 kg
 - Gaļa, 1-1,5 kg
- Nelielu pārtikas daudzumu (maksimums 2 kg) var iesaldēt, neizmantojot ātrās sasaldēšanas funkciju.

Lai panāktu labāko rezultātu, ievērojiet tālāk dotās norādes.

- Jūs varat aplūkot tabulas, kurās norādīti dziļās saldēšanas parametri tādām produktu grupām kā gaļa un zivis, dārzeņi un augļi, piena produkti.

Padomi par saldētu pārtikas produktu uzglabāšanu

- Pērkot savus saldētos produktus, pārbaudiet, vai tie ir sasaldēti piemērotā temperatūrā un vai to iepakojumi nav saplēsti.
- Ievietojiet iepakojumus saldētavas nodalījumā iespējami drīzāk kopš iegādes brīža.
- Pārlicinieties, vai uz iepakojuma norādītais beigu termiņš nav beidzies, pirms pasniedzat ēšanai iepakotās gatavās maltītes, kuras izņemāt no saldētavas nodalījuma.

Atkausēšana

Ledus saldētavas nodalījumos tiek automātiski atkausēts.

Saldētavas detaļas

EN 62552 standarts pieprasa (atbilstoši konkrētiem mērīšanas apstākļiem), lai 24 stundu laikā 25 °C apkārtējās vides temperatūrā var sasaldēt vismaz 4,5 kg pārtikas uz katrām 100 litriem saldētavas nodalījuma tilpuma.

Saldētu pārtikas produktu atkausēšana

Atkarībā no produktu dažādības un izmantošanas nolūka, jūs varat izvēlēties tālāk norādītos atkausēšanas variantus.

- Istabas temperatūrā (lai saglabātu produkta kvalitāti, nav īpaši ieteicams ilgstoši atstāt produktu atkust istabas temperatūrā)
- Ledusskapī
- Elektriskajā cepeškrāsnī (modeļos ar vai bez ventilatora)
- Mikroviļņu krāsnī

UZMANĪBU!

- Nekādā gadījumā nelieciet saldētavā stikla pudelēs pildītus skābus dzērienus, jo tie var uzsprāgt.
- Ja saldētu produktu iepakojumā ir mitrums un tas pārmērīgi piepūšas, ir ļoti ticams, ka produkti iepriekš tika uzglabāti nepiemērotos apstākļos un sabojājās. Nelietojiet uzturā šādus produktus bez pārbaudīšanas.
- Tā kā dažu garšvielu garša gatavos ēdienos var mainīties, ja tās tiek pakļautas ilgstošas uzglabāšanas apstākļiem, sasaldētajiem ēdieniem jāpievieno mazāk garšvielu vai arī pēc atkausēšanas tiem jāpievieno vēlamās garšvielas.

Gaļa un zivis			Sagatavošana	Ilgākais glabāšanas laiks (mēnesis)
Gaļas produkti	Teļa gaļa	Steiks	Sagriežot tos 2 cm biezumā un starp tiem novietojot foliju vai arī stingri ietinot	6-8
		Cepetis	Iepakojot gaļas gabalus aukstummaisos vai cieši ietinot	6-8
		Kubiņi	Mazos gabaliņos	6-8
		Šnicele, karbonāde	Ieliekot foliju starp sagrieztajām šķēlēm un vai cieši tās ietinot	6-8
	Aitas gaļas	karbonādes	Ieliekot foliju starp sagrieztajām šķēlēm vai cieši tās ietinot	4-8
		Cepetis	Iepakojot gaļas gabalus aukstummaisos vai cieši ietinot	4-8
		Kubiņi	Iepakojot gaļas gabaliņus aukstummaisos vai cieši tos ietinot	4-8
	Liellopa gaļa	Cepetis	Iepakojot gaļas gabalus aukstummaisos vai cieši ietinot	8-12
		Steiks	Sagriežot tos 2 cm biezumā un starp tiem novietojot foliju vai arī stingri ietinot	8-12
		Kubiņi	Mazos gabaliņos	8-12
		Vārīta gaļa	Iepakojot mazus gabaliņus aukstummaisos	8-12
	Maltā gaļa	Bez garšvielām, plakanos maisiņos		1-3
	Orgānu gaļa (gabals)	Gabalos		1-3
	Žāvēta desa – salami	To vajadzētu iepakot arī tad, ja tai ir apvalks.		1-3
	Bekons	Ieliekot foliju starp šķēlēm		2-3
Putnu un medījuma gaļa	Vista un tītars		Ietinot folijā	4-6
	Zoss		Ietinot folijā (porcijām nevajadzētu būt lielākām par 2,5 kg)	4-6
	Pīle		Ietinot folijā (porcijām nevajadzētu būt lielākām par 2,5 kg)	4-6
	Briedis, zaķis, stirna		Ietinot folijā (porcijām nevajadzētu būt lielākām par 2,5 kg un gaļai vajadzētu būt atkauslotai)	6-8
Zivs un jūras veltes	Saldūdens zivs (forele, karpa, rauda, sams)		Vispirms izņemiet zivs iekšas, notīriet zvīņas, nomazgājiet un nosusiniet; ja nepieciešams, nogrieziet asti un galvu.	2
	Liesas zivis (jūras asaris, āte, paltuss)			4-6
	Treknas zivis (pelamīda, makrele, lufars, sarkanā kefale, anšovi)			2-4
	Vēžveidīgie		Notīrīti un ievietoti maisiņos	4-6
	Kaviārs		Iepakojumos, alumīnija vai plastmasas kārbā	2-3

Augļi un dārzeņi	Sagatavošana	Ilgākais glabāšanas laiks (mēnesis)
Franču pupiņas un lauku pupas	Nomazgā, sagriež mazākos gabalos un blanšē 3 minūtes	10-13
Zaļie zirnīši	Izņem no pākstīm, nomazgā un blanšē 2 minūtes	10-12
Kāposti	Notīra un blanšē 1-2 minūtes	6-8

Augļi un dārzeņi	Sagatavošana	Ilgākais glabāšanas laiks (mēnesis)
Burkāni	Notīra, sagriež mazākos gabalos un blanšē 3- 4 minūtes	12
Paprika	Izgriež kātu, pārdala uz pusēm, izņem sēklas un vāra 2-3 minūtes	8-10
Spināti	Nomazgā, notīra un blanšē 2 minūtes	6-9
Puravs	Sakapā un blanšē 5 minūtes	6-8
Puķkāposts	Noņem lapas, sadala gabalos, blanšē nelielā daudzumā citronūdens 3-5 minūtes	10-12
Baklažāns	Nomazgā, sagriež 2 cm gabalos un blanšē 4 minūtes	10-12
Ķirbis	Nomazgā, sagriež 2 cm gabalos un blanšē 2-3 minūtes	8-10
Sēnes	Nedaudz pasautē un apslaka ar citrona sulu	2-3
Kukurūza	Notīra un iepakoj visu vāļīti vai tikai graudus	12
Āboli un bumbieri	Nomizo, sagriež šķēlēs un blanšē 2-3 minūtes	8-10
Aprikozes un persiki	Pārgriež uz pusēm, izņem kauliņus	4-6
Zemenes un avenas	Nomazgā un noņem kātiņus	8-12
Pagatavoti augļi	Pievieno 10% cukuru, liek kārbā	12
Plūmes, ķirši, skābie ķirši	Nomazgā un noņem kātus	8-12

Piena produkti	Sagatavošana	Ilgākais glabāšanas laiks (mēnesis)	Glabāšanas apstākļi
Siers (izņemot feta sieru)	Ieliekot foliju starp šķēlēm	6-8	Īslaicīgi to var atstāt oriģinālajā iepakojumā. Ja paredzēts uzglabāt ilgāk, to vajadzētu ietīt alumīnija folijā vai plastmasas plēvē.
Sviests, margarīns	Savā iepakojumā	6	Savā iepakojumā vai plastmasas kārbās

ATRUNA

Dažas (vienkāršas) kļūmes galalietotājs var pienācīgi risināt, neradot nekādas drošības jautājumus vai nedrošu lietošanu, ja tas tiek veikts ievērojot ierobežojumus un saskaņā ar šādām instrukcijām (skatiet sadaļu "Pašremonts").

Tādēļ, ja vien zemāk esošajā sadaļā "Pašremonts" nav atļauts citādi, remonts jāveic reģistrētiem profesionāliem remontētājiem, lai izvairītos no drošības problēmām. Reģistrēts profesionāls remontētājs ir profesionāls remontētājs, kuram ražotājs ir piešķīris piekļuvi šī izstrādājuma instrukcijām un rezerves daļu sarakstam saskaņā ar metodēm, kas aprakstītas normatīvajos aktos saskaņā ar Direktīvu 2009/125/EK.

Tomēr tikai servisa centrs (t. i., pilnvaroti profesionāli remontdarbu veicēji), ar kuru varat sazināties, izmantojot tālruna numuru, kas norādīts lietotāja rokasgrāmatā / garantijas talonā, vai ar pilnvarotā izplatītāja palīdzību, var sniegt pakalpojumus saskaņā ar garantijas noteikumiem. Tāpēc lūdzam ņemt vērā, ka profesionālu remontdarbu veicēju (kuru nav pilnvarojis Whirlpool) veiktu remontdarbu rezultātā garantija tiks anulēta.

Pašrocīgi veikts remonts

Galalietotājs var pašrocīgi veikt remontu attiecībā uz šādām rezerves daļām: durvju rokturi, durvju eņģes, paplātes, grozi un durvju blīves (no 2021. gada 1. marta

atjaunināts saraksts ir pieejams arī vietnē <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>). Turklāt, lai nodrošinātu izstrādājuma drošību un novērstu nopietnu traumu risku, minētais pašremonts jāveic, ievērojot lietotāja rokasgrāmatā sniegtos norādījumus par pašremontu, vai kas pieejams vietnē <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>. Jūsu drošības labad pirms mēģināt veikt pašremontu, atvienojiet izstrādājumu no kontaktligzdas.

Galalietotāju mēģinājumi labot detaļas, kuras nav iekļautas šajā sarakstā un/vai neievērojot lietotāja rokasgrāmatās sniegtos norādījumus par pašremontu, vai detaļas, kuras ir pieejamas vietnē: <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>, var radīt drošības problēmas, kas nav attiecināmas uz Whirlpool, un tādējādi tiks anulēta izstrādājuma garantija.

Tāpēc galalietotājiem ir ļoti ieteicams atturēties no mēģinājumiem veikt remontdarbus, kas neietilpst minētajā rezerves daļu sarakstā, šādos gadījumos sazinoties ar pilnvarotiem profesionāliem

remontētājiem vai reģistrētiem profesionāliem remontētājiem. Šādi galalietotāju mēģinājumi var radīt drošības problēmas un sabojāt izstrādājumu, kā arī pēc tam izraisīt ugunsgrēku, plūdus, elektrotraumu un nopietnus miesas bojājumus.

Pilnvarotiem vai reģistrētiem profesionāliem remontdarbu veicējiem ir jāuztic, piemēram, šādu daļu (bet ne tikai) remonts: kompresors, dzesēšanas ķēde, galvenās plates invertora plate, displeja panelis utt. u.c.

Ja galalietotāji neievēro iepriekš minēto, ražotāju/pārdevēju nevar saukt pie nekādas atbildības.

Jūsu iegādātā ledusskapja rezerves daļu pieejamība ir 10 gadi. Šajā laika periodā būs pieejamas oriģinālās rezerves daļas, lai ledusskapis darbotos pareizi.

Jūsu iegādātā ledusskapja minimālais garantijas ilgums ir 24 mēneši.

Šis produkts ir aprīkots ar "G" enerģijas klases apgaismojuma avotu.

Apgaismojuma avotu šajā izstrādājumā drīkst nomainīt tikai profesionāls remontētājs.

Pirmiausia perskaitykite šį vadovą!

Gerbiamas kliente

Dėkojame, kad pasirinkote šį produktą .

Užregistruokite savo gaminius svetainėje www.register10.eu

Mes norime, kad jūs pasiektumėte optimaliausią efektyvumą naudodami šį aukštos kokybės produktą, kuris buvo pagamintas naudojantis aukščiausiomis technologijomis.

Prieš naudodami gaminį atidžiai perskaitykite šį vadovą ir visus kitus pateiktus dokumentus.

Atsižvelkite į visą informaciją ir įspėjimus pateiktus naudotojo vadove. Tokiu būdu, galėsite apsaugoti save ir savo produktą nuo galimų pavojų. Išsaugokite naudotojo vadovą.

Pridėkite šį vadovą, jei perleisite produktą kam nors kitam.

Naudotojo vadove ir ant gaminio naudojami šie simboliai:



Perskaitykite naudotojo vadovą.

 	
SUPPLIER'S NAME	MODEL IDENTIFIER → (*)
	
Gaminio duomenų bazėje saugomą modelio informaciją galite pasiekti apsilankę šioje svetainėje ir paieškoję savo modelio identifikatoriaus (*), esančio energijos vartojimo efektyvumo etiketėje. https://eprel.ec.europa.eu/	

Norėdami gauti daugiau informacijos, nuskaitykite ant prietaiso esantį QR kodą



1 Aplinkosaugos instrukcijos

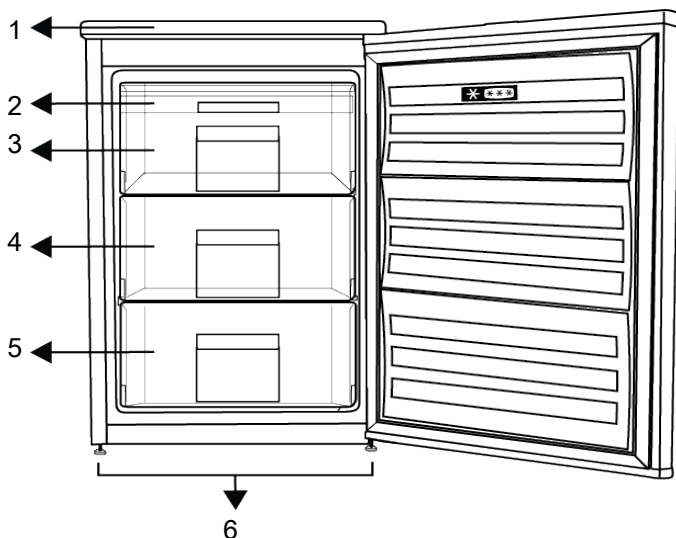
1.1 Pakavimo medžiagų šalinimas

Pakuotės medžiaga yra perdirbama ir pažymėta perdirbimo simboliu .

Todėl įvairios pakuotės dalys turi būti šalinamos atsakingai ir laikantis vietos valdžios institucijų taisyklių, reglamentuojančių atliekų šalinimą.

LT

2 Jūsų šaldiklis



1 Viršutinis dėklas

3 Greito užšaldymo skyrius

5 Šaldytų maisto produktų skyriai

2 Ledo padėklas

4 Šaldytų maisto produktų skyriai

6 Reguliuojamos kojos

3 Įrengimas

Visų pirma perskaitykite skyrių „Saugumo instrukcijos“!

3.1 Įrengimui tinkama vieta

Dėl gaminio montavimo kreipkitės į įgaliojimą aptarnavimo centrą. Norėdami paruošti gaminį montavimui, peržiūrėkite informaciją vartotojo vadove ir įsitikinkite, kad elektros ir vandens tiekimas atitinka reikalavimus. Jei ne, kvieskite elektriką ir santechniką, kad sutvarkytų komunalines paslaugas.

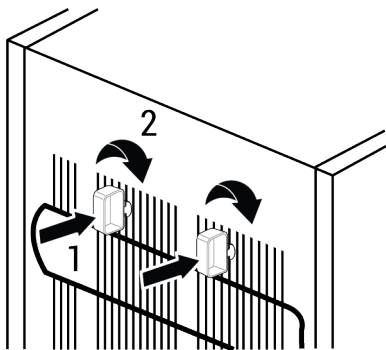
- Pastatykite prietaisą ant lygaus paviršiaus, kad jis nevibruotų

- Statykite prietaisą bent 30 cm atstumu nuo kaitlentės ir kitų šilumos šaltinių ir bent 5 cm atstumu nuo elektrinių orkaitių.
- Jei šalia statote du aušintuvus, tarp jų palikite bent 4 cm tarpą.
- Laikykite gaminį sausoje vietoje, atokiau nuo tiesioginių saulės spindulių.
- Patikrinkite, ar galinėje sienelėje esantis apsauginis komponentas yra savo vietoje (jei jis pateiktas kartu su gaminiu).

3.2 Plastikinių montavimo kaladėlių pritvirtinimas

Su prietaisu pateikiamos montavimo kaladėlės, kurios leidžia užtikrinti pakankamą oro cirkuliaciją tarp prietaiso ir sienų. Sumontuokite 2 dalis plastikinių pleiščių, kaip parodyta toliau pateiktame paveikslėlyje.

(Nurodytas paveikslėlis yra pavaizduotas, jis nėra visiškai toks pat kaip jūsų gaminys.)



4 Paruošimas

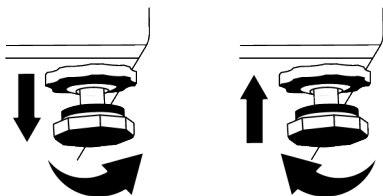
Visų pirma perskaitykite skyrių „Saugumo instrukcijos“!

4.1 Ką daryti norint sutaupyti energijos

- Dėdami maistą į šaldytuvą, jo viduje palikite pakankamai vietos, kad oras galėtų tinkamai cirkuliuoti ir vėsinti.
- Kadangi karštas ir drėgnas oras nepateks tiesiai į jūsų gaminį, kai durys nebus atidarytos, todėl jūsų produktas optimizuosis tokiomis sąlygomis, kurių pakaks jūsų maistui apsaugoti. Esant tokioms aplinkybėms, funkcijos ir komponentai, tokie kaip, kompresorius, ventiliatorius, šildytuvas, atitirpinimas, apšvietimas, ekranas ir t.t., veiks taip, kad būtų taupoma energija.
- Jei yra keletas variantų, stiklinės lentynos turi būti pastatytos taip, kad nebūtų užstatytos galinės sienelės oro išleidimo angos, geriausia taip, kad oro išleidimo

3.3 Kojų reguliavimas

Jei prietaisas stovi nestabiliai, pareguliuokite priekines atramas pasukdami į kairę arba į dešinę.



3.4 Karšto paviršiaus įspėjimas

Šoninės jūsų produkto sienelės komplektuojamos su šaldančiais vamzdžiais vėsinimo sistemos pagerinimui. Aukšto slėgio skystis gali tekėti per šiuos paviršius ir įkaitinti šonines sienes. Tai yra normalu ir nerodo gedimo.

angos liktų žemiau stiklinės lentynos. Šis derinys gali pagerinti oro cirkuliaciją ir energijos efektyvumą.

- Laikant primygtinai rekomenduojama naudoti žemiau esantį stalčių.
- Kad būtų pasiektas optimalus rezultatas, galima naudoti greito užšaldymo funkciją (jei yra), likus 24 valandoms iki šviežių maisto produktų įdėjimo į šaldiklį.
- Daugeliu atvejų greito užšaldymo funkcijai pakanka 24 valandų po to, kai į šaldiklį įdedami švieži maisto produktai. Po tam tikro laiko greito užšaldymo funkcija bus išjungta automatiškai.
- Šaldant nedidelį kiekį maisto produktų, greito užšaldymo funkciją po kurio laiko galima išjungti, kad būtų taupoma energija.
- Norėdami tausoti energiją, maistą, atsižvelgdami į laikymo sąlygas, atitinkamai laikykite šaldytuvo arba šaldymo skyriuje.

4.2 Pirmas naudojimas

Prieš naudodamiesi gaminio, imkitės reikalingų priemonių naudodamiesi instrukcijomis skyriuose „Saugumo instrukcijos“ ir „Montavimas“.

- Prieš pradėdami naudoti gaminį, palaukite bent 2 valandas, kad būtų užtikrintas visiškas šaldymo efektyvumas.
- Leiskite prietaisui veikti be maisto produktų bent 6 val., neatidarinėkite durelių, jei tai nėra būtina.
- Temperatūros pokytis, kurį sukelia durų atidarymas ir uždarymas naudojant gaminį, paprastai gali sukelti kondensaciją ant durų / korpuso lentynų ir į gaminį dedamų stiklinių indų.

- Kai įsijungs kompresorius, išgirsite triukšmą. Normalu, kad gaminys skleidžia triukšmą, net jei kompresorius neveikia, nes aušinimo sistemoje gali būti suspaustas skystis ir dujos.
- Priekiniams gaminio kraštams būti šiltiems yra normalu. Šios zonos yra numatytos būti šiltos, kad viduje nesikaupytų kondensatas.
- Kai kuriuose modeliuose indikatorius skydelis automatiškai išsijungia praėjus 1 minutei nuo durelių uždarymo. Jis vėl įsijungs paspaudus bet kurį mygtuką arba atidarius dureles.

5 Gaminio valdymas

Visų pirma perskaitykite skyrių „Saugumo instrukcijos“!

- Prietaisas skirtas tik maisto produktams laikyti.
- Išjunkite vandens sklendę, jei būsite išvykę (atostogausite) ir nenaudosite ledų gaminimo arba vandens rezervuaro funkcijų ilgą laiką. Kitu atveju, gali ištekti vanduo.

Gaminio atjungimas

- Išimkite maistą, kad išvengtumėte blogų kvapų,
- Palaukite, kol ledas ištirps, išvalykite vidų ir leiskite išdžiūti, dureles palikite atidarytas, kad nepažeistumėte korpuso plastiko.

6 Produkto naudojimas

6.1 Darbinės temperatūros reguliavimas



Darbinę temperatūrą nustato temperatūros regulatorius.

1 = žemiausias aušinimo nustatymas (šilčiausias nustatymas)

4 = didžiausias aušinimo nustatymas (šalčiausias nustatymas)

(arba)

Min. = mažiausias aušinimo nustatymas (Karščiausias nustatymas)

Max. = maksimalus aušinimo nustatymas (Šalčiausias nustatymas)

Pasirinkite nustatymą pagal pageidaujamą temperatūrą.

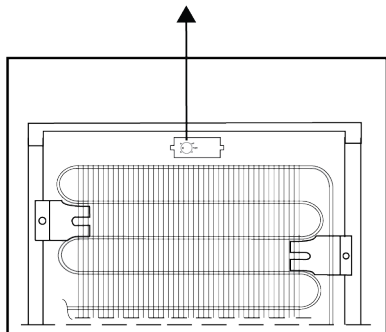
Vidinė temperatūra taip pat priklauso nuo aplinkos temperatūros, durelių atidarymo dažnumo ir viduje laikomų maisto produktų kiekio.

Dėl dažno durų varstymo pakyla vidinė temperatūra.

Todėl po naudojimo rekomenduojama kuo greičiau uždaryti dureles.

Įprastinė įrenginio laikymo temperatūra turėtų būti -18 °C (0 °F). Termostato rankenėlę pasukus iš 1 padėties prieš laikrodžio rodyklę, prietaisas išsijungs ir pasigirs "spragtelėjimas". Žemesnę temperatūrą galima pasiekti termostato rankenėlę pastūmus į 4 padėtį.

Rekomenduojame patikrinti temperatūrą termometru, kad įsitikintumėte, jog laikymo skyriuose yra reikiama temperatūra. Nepamirškite, kad temperatūrą reikia matuoti iškart išėmus iš šaldiklio, nes termometro temperatūra labai greitai pakyla.



Termostatas yra ant galinės spintelės sienelės (žr. paveikslėlį aukščiau) ir yra valdomas termostato rankenėle.

6.2 Šviežių produktų užšaldymas

- Šaldomas maistas turi būti padalinamas į porcijas priklausomai nuo suvartojimo ir šaldomas atskirose pakuotėse. Tokiu būdu, visas maistas būtų apsaugomas nuo pakartotinio užšaldymo.
- Tam, kad kiek įmanoma daugiau apsaugotumėte maistinę vertę, kvapą ir maisto spalvą, daržovės turėtų būti trumpai apverdamos prieš šaldymą. (Apvirimas nėra būtinas tokiam maistui kaip agurkas, petražolės.) Tokiu būdu užšaldytų daržovių kepimo laikas yra 1/3 trumpesnis nei šviežių daržovių.
- Norint pratęsti šaldytų maisto produktų laikymo laiką, virtos daržovės pirmiausia turi būti filtruojamos, o po to hermetiškai supakuojamos kaip ir visų rūšių maisto produktai.
- Maistas neturėtų būti talpinamas į šaldiklio skyrių be pakuotės.
- Maisto, kuris bus laikomas šaldiklyje pakuotė turėtų būti sandari, stora ir patvari ir nepasikeisti šaltyje ir drėgmėje. Kitu atveju, maistas kuris bus šaldomas ir

sukietės, gali pradurti pakuotę. Geras pakuotės užsandarinimas taip pat yra svarbus saugiam maisto laikymui.

Maistui užšaldyti tinka šie pakuočių tipai:

Polietileno maišelis, aliuminio folija, plastikinė folija, vakuuminiai maišeliai ir šalčiui atsparūs indai su dangteliais.

Maistui užšaldyti nerekomenduojama naudoti šių tipų pakuočių:

Pakavimo popierius, kepimo popierius, celofanas (želatinos popierius), šiukšlių maišai, panaudoti maišai ir pirkinių maišai.

- Karštas maistas neturėtų būti talpinamas į šaldiklio skyrių, jei jis nėra atvėsęs.
- Talpinant nešaldytą šviežią maistą į šaldiklio skyrių, užtikrinkite, kad jis nesiliečia su šaldytu maistu. „Cool-pack“ (PCM) gali būti dedami ant lentynos po greito užšaldymo lentyna tam, kad maistas nesusiltų.
- Per šaldymo laiką (24 val.), netaipinkite kito maisto į šaldiklį.
- Talpinkite savo maistą į šaldymo lentynas paskleidžiant jį taip, kad šaldiklis nebūtų perpildytas (rekomenduojama, kad pakuotė nesiliestų su kita pakuote).
- Šaldytas maistas turi būti suvartojamas iškart per trumpą laiką po atšildymo ir neturi būti šaldomas dar kartą.
- Neužblokuokite ventiliacijos angų patalpindami šaldytą maistą priešais ventiliacijos skyles esančias ant galinio paviršiaus.
- Rekomenduojame pridėti etiketę ant pakuotės ir užrašyti maisto pavadinimą, bei jo užšaldymo laiką.

Maisto produktai, tinkami šaldyti:

Žuvis ir jūros gėrybės, raudona ir balta mėsa, paukštiena, daržovės, vaisiai, prieskoninės žolelės, pieno produktai (tokie kaip sūris, sviestas ir nenatūralus jogurtas), kepiniai, paruošti arba iškepti patiekalai, bulvių patiekalai ir desertai.

Maisto produktai, netinkami šaldyti:

Jogurtas, grietinė, grietinė, majonezas, lapinės salotos, ridikėlis, vynuogės, visi vaisiai (tokie kaip obuolys, kriaušės ir persikai).

- Kad maistas užšaltų greitai ir tinkamai, neturėtų būti viršyti šie nurodyti pakuočių kiekiai.
 - Vaisiai ir daržovės, 0.5-1 kg
 - Mėsa, 1-1,5 kg
- Mažas maisto kiekis (maks. 2 kg) gali būti šaldomas be greito užšaldymo funkcijos.

Tam, kad išgautumėte geriausią rezultatą, naudokitės tolimesnėmis instrukcijomis:

- Galite peržiūrėti mėsos ir žuvies, daržovių ir vaisių, pieno produktų lenteles, dėl įdėjimo ir laikymo giluminiame šaldiklyje.

Patarimai dėl šaldytų maisto produktų laikymo

- Perkant šaldytą maistą, įsitikinkite, kad jie buvo užšaldyti tinkamose temperatūrose ir kad jų pakuotė nėra pažeista.
- Po įsigijimo, patalpinkite pakuotes į šaldiklį kaip įmanoma greičiau.
- Išėmus supakuotus jau paruoštus patiekalus ir prieš juos vartojant įsitikinkite, kad galiojimo laikas nurodytas ant pakuotės nėra pasibaigęs.

Atitirpinimas

Šaldiklio skyriuose esantis ledas ištirpsta automatiškai.

Šaldiklio detalės

EN 62552 standartas reikalauja (pagal konkrečias matavimo sąlygas), kad 25 °C aplinkos temperatūroje per 24 valandas būtų galima užšaldyti mažiausiai 4,5 kg maisto kiekvienam 100 litrų šaldiklio kameros tūrio.

Šaldytų maisto produktų atitirpinimas

Atsižvelgiant į maisto įvairovę ir naudojimo tikslą, galima pasirinkti šiuos atitirpinimo būdus:

- Kambario temperatūroje (nėra itin tinkama atitirpinti maistą, paliekant jį ilgą laiką kambario temperatūroje, jei siekiama išlaikyti maisto kokybę)
- Šaldytuve
- Elektrinėje orkaitėje (modeliuose su ir be vėjo apipūtimo funkcija)
- Mikrobangų krosnelėje

ATSARGIAI!

- Niekada nedėkite rūgščių gėrimų stikliniuose buteliuose ir skardinėse į šaldiklį dėl sprogo pavojaus.
- Jei šaldytų maisto produktų pakuotėse yra drėgmės ir jos neįprastai išsipūtusios, tikėtina, kad jie anksčiau buvo laikomi netinkamai, o jų turinys pablogėjo. Nevartokite šio maisto prieš tai jo nepatikrinę.
- Kadangi kai kurių prieskonių skonis gaminant maistą gali pasikeisti ilgalaikio laikymo sąlygomis, į šaldytą maistą turite dėti mažiau prieskonių arba po atšildymo į maistą dėti norimų prieskonių.

Mėsa ir žuvis			Paruošimas	Ilgiausias laikymo laikas (mėnesiai)
Mėsos produktai	Veršiena	Kepsniai	Supjaustyti juos 2 cm storio pjausniais ir padėti tarp jų foliją arba sandariai apvynioti maistine plėvele	6-8
		Skrudinta mėsa	Supakuoti mėsos gabalėlius į šaldymui skirta maišelį arba sandariai suvynioti maistinėje plėvelėje	6-8
		Kubeliai	Mažais gabaliukais	6-8
		Šniceliai, pjausniai	Įdėti foliją tarp supjaustytų riekelių arba suvynioti atskirai maistinėje plėvelėje	6-8
	Aviena	Pjausniai	Įdėti foliją tarp supjaustytų riekelių arba suvynioti atskirai maistinėje plėvelėje	4-8
		Skrudinta mėsa	Supakuoti mėsos gabalėlius į šaldymui skirta maišelį arba sandariai suvynioti maistinėje plėvelėje	4-8
		Kubeliai	Supakuoti mėsos gabalėlius į šaldymui skirta maišelį arba sandariai suvynioti maistinėje plėvelėje	4-8
	Jautiena	Skrudinta mėsa	Supakuoti mėsos gabalėlius į šaldymui skirta maišelį arba sandariai suvynioti maistinėje plėvelėje	8-12
		Kepsniai	Supjaustyti juos 2 cm storio pjausniais ir padėti tarp jų foliją arba sandariai apvynioti maistine plėvele	8-12
		Kubeliai	Mažais gabaliukais	8-12
		Virta mėsa	Supakuoti mažais gabaliukais šaldymui skirtuose maišeliuose	8-12
	Faršas		Be prieskonių, plokščiuose maišeliuose	1-3
	Subproduktai (gabalai)		Gabalėliais	1-3
	Fermentuota dešra - Saliamis		Turėtų būti supakuota net jei jau yra pakuotėje	1-3
	Kumpelis		Patalpinant folijoje ir įdėjus foliją tarp riekelių	2-3
Paukštiena ir laukinė mėsa	Vištiena ir Kalakutiena		Suvynioti į foliją	4-6
	Žąsis		Suvynioti į foliją (porcijos neturėtų būti didesnės nei 2.5 kg)	4-6
	Antis		Suvynioti į foliją (porcijos neturėtų būti didesnės nei 2.5 kg)	4-6
	Elnias, triušis, stirna		Suvynioti į foliją (porcijos neturėtų būti didesnės nei 2.5 kg ir kaulai turėtų būti atskirti)	6-8
Žuvis ir jūros gėrybės	Gėlavandenės žuvis (upėtakiai, karpiai, gervės, šamai)		Kruopščiai išvalius vidų ir žvynus, reikia nuplauti ir išdžiovinti, o prirėkus nupjauti uodegą ir galvą.	2
	Liesa žuvis (jūrų ešerys, otas, jūrų liežuviai)			4-6
	Riebi žuvis (dryžieji tunai, skumbrė, mėlynoji žuvis, raudonoji moliuska, ančiuvis)			2-4
	Vėžiagyviai		Išvalyti ir maišeliuose	4-6
	Ikrai		Savo pakuotėje, aliuminiame arba plastikiniame inde	2-3

Vaisiai ir daržovės	Paruošimas	Ilgiausias laikymo laikas (mėnesiai)
Šparaginės pupelės ir pupelės	Greitai apvirti 3 minutes po plovimo ir supjaustyti mažais gabalėliais	10-13
Žalieji žirneliai	Greitai apvirti 2 minutes po plovimo ir išaižymo	10-12
Kopūstai	Nuvalyti ir greitai apvirti 1-2 min.	6-8
Morkos	Greitai apvirti 3-4 minutes po plovimo ir supjaustyti mažais gabalėliais	12
Paprikos	Apvirti 2-3 minutes, išpjovus stiebą, padalijus į dvi dalis ir atskiriant sėklas	8-10
Špinatai	Nuvalyti, nuplauti ir greitai apvirti 2 min.	6-9
Porai	Supjaustyti ir greitai apvirti 5 min.	6-8
Žiedinis kopūstas	Greitai apvirti su šiek tiek citrinos sulčių vandenyje 3–5 minutes, atskyrus lapus, šerdį supjaustyti gabalėliais	10-12
Baklažanai	Greitai apvirti 4 minutes po plovimo ir supjaustyti 2cm gabalėliais	10-12
Moliūgas	Greitai apvirti 2-3 minutes po plovimo ir supjaustyti 2cm gabalėliais	8-10
Grybai	Šiek tiek apkepęs aliejuje ir užlašinus citrinos sulčių	2-3
Kukurūzai	Išvalius pakuoti burbuolėje arba atskyrus	12
Obuoliai ir kriaušės	Nulupti, supjaustyti ir greitai apvirti 2-3 min.	8-10
Abrikosai ir persikai	Padalinti per pusę ir išimti sėklas	4-6
Braškės ir avietės	Nuplauti ir išimti vidų	8-12
Kepti vaisiai	Pridėti 10% cukraus į indą	12
Slyvos, vyšnios, rūgščiosios vyšnios	Nuplauti ir išimti kotelius	8-12

Pieno produktai	Paruošimas	Ilgiausias laikymo laikas(mėnesiai)	Laikymo sąlygos
Sūris (išskyrus fetos sūrį)	Patalpinant folijoje ir įdėjus foliją tarp riekių	6-8	Gali būti paliekamas originalioje pakuotėje trumpam laiko tarpui. Ilgesniam laiko tarpui, turėtų būti įvyniojamas į aliuminio arba plastikinę foliją.
Sviestas, margarinas	Savo pakuotėje	6	Savo pakuotėje arba plastikiniuose indeliuose

ATSAKOMYBĖS ATSIŠAKYMO PAREIŠKIMAS

Kai kuriuos (paprastus) gedimus galutinis vartotojas gali tinkamai pašalinti be jokių saugumo problemų ar nesaugaus naudojimo, jei jie atliekami laikantis toliau pateiktų nurodymų (žr. skyrių „Savarankiškas remontas“). Todėl, jei toliau skyriuje „Savarankiškas remontas“ nenurodyta kitaip, siekiant išvengti saugos problemų, remontas turi būti paliekamas profesionaliems meistrams. Profesionalus meistras yra profesionalus meistras, kuriam gamintojas

suteikė prieigą prie šio gaminio instrukcijų ir atsarginių dalių sąrašo vadovaudamasis teisės aktuose aprašytais metodais pagal Direktyvą 2009/125/EB.

Tačiau tik techninės priežiūros atstovas (t. y. įgalioti profesionalūs meistrai), su kuriais galite susisiekti telefono numeriu, nurodytu vartotojo vadove/garantijos kortelėje arba per įgaliotąjį pardavėją, gali teikti paslaugas pagal garantijos sąlygas.

Todėl atminkite, kad profesionaliems meistrams, kurie nėra įgalioti Whirlpool, garantija negalioja.

Savarankiškas remontas

Galutinis vartotojas gali pats taisyti būtent šias atsargines dalis: durų rankenas, durų vyrius, padėklus, krepšelius ir durų tarpines (2021 m. kovo 1 d. atnaujintas sąrašas pateikiamas <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>).

Be to, siekiant užtikrinti gaminio saugą ir išvengti rimtų sužalojimų pavojaus, minėtas savarankiškas remontas turi būti atliktas vadovaujantis vartotojo vadove arba <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> pateiktomis remonto instrukcijomis. Saugumo sumetimais, prieš bandydami remontuoti patys, atjunkite gaminį iš elektros tinklo.

Šio produkto garantija gali nustoti galioti, jei galutinis vartotojas taiso arba bando taisyti dalis, neįtrauktas į tokį sąrašą, ir (arba) nesivadovaudamas vartotojo vadove arba <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> pateiktomis savarankiško remonto instrukcijomis, dėl ko gali kilti saugos problemų, nepriskirtinų Whirlpool.

Todėl itin rekomenduojama, kad galutiniai vartotojai nebandytų atlikti remonto darbų, kurie nepatenka į nurodytą atsarginių dalių sąrašą ir kad tokiais atvejais kreiptųsi į įgaliotus profesionalius meistrus. Priešingu atveju, tokie galutinių naudotojų bandymai gali sukelti saugos problemų ir sugadinti gaminį, o vėliau sukelti gaisrą, potvynį, elektros smūgį ir rimtus sužalojimus.

Pavyzdžiui, bet tuo neapsiribojant, šie remonto darbai turi būti skirti įgaliotiems profesionaliems meistrams arba registruotiems profesionaliems meistrams: kompresorius, aušinimo grandinė, pagrindinės plokštės inverterio plokštė, ekrano plokštė ir kt.

Gamintojas/pardavėjas negali būti laikomas atsakingu jokių atveju, jei galutiniai vartotojai nesilaiko aukščiau nurodytų reikalavimų.

Galimybė gauti atsarginę dalį šaldytuvui yra 10 metų. Šiuo laikotarpiu yra galimybė įsigyti originalias atsargines dalis, kad jūsų šaldytuvus tinkamai veiktų.

Minimali jūsų įsigyto šaldytuvo garantija yra 24 mėnesiai.

Šiame gaminyje yra „G“ energijos klasės apšvietimo šaltinis.

Šio gaminio apšvietimo šaltinį gali pakeisti tik profesionalus meistras..