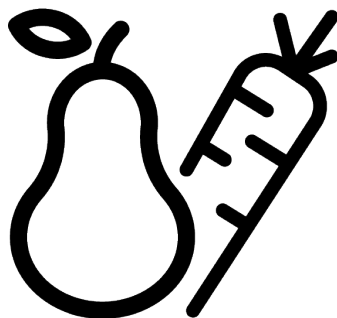




**Hladilnik** / Navodila za uporabo

**Frižider** / Uputstvo za upotrebu

**Congélateur** / Réfrigérateur / Manuel d'utilisation



WHK26362 XBR4E

®/TM/© 2025 Whirlpool. Izdelano po licenci ®/TM/© 2025 Whirlpool. Proizvedeno pod licencom ®/TM/© 2025 Whirlpool. Produit sous licence

11 5943 0131/ SL SR FR / 5/5\_AD/ 4/10/2025 2:57 PM  
7282948505



## Pred uporabo prosimo preberite ta priročnik!

### Spoštovani kupec

Zahvaljujemo se vam za izbiro tega izdelka .

Registrirajte svoje izdelke na [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

Želimo vam zagotoviti optimalno učinkovitost tega visokokakovostnega izdelka, ki je izdelan z najsodobnejšo tehnologijo. Zato pred uporabo izdelka skrbno preberite ta priročnik in vso drugo priloženo dokumentacijo.

Upoštevajte vse informacije in opozorila v uporabniškem priročniku. Tako boste zaščitili sebe in svoj izdelek pred nevarnostmi, ki se lahko pojavijo. Shranite uporabniški priročnik. Če to enoto daste nekomu drugemu, vključite še ta priročnik.

**V uporabniškem priročniku in na izdelku so uporabljeni naslednji simboli:**



**Preberite uporabniški priročnik.**

|                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>ENERGY</b>                                               | Podatke o modelu, ki so shranjeni v zbirki podatkov o izdelku, lahko najdete tako, da vnesete naslednje spletno mesto in poiščete vaš identifikator modela (*), ki ga najdete na energijski nalepki. |
| <b>SUPPLIER'S NAME</b><br> <b>MODEL IDENTIFIER → (*)</b><br> | <a href="https://eprel.ec.europa.eu/">https://eprel.ec.europa.eu/</a>                                                                                                                                |

Za več informacij skenirajte kodo QR na aparatu

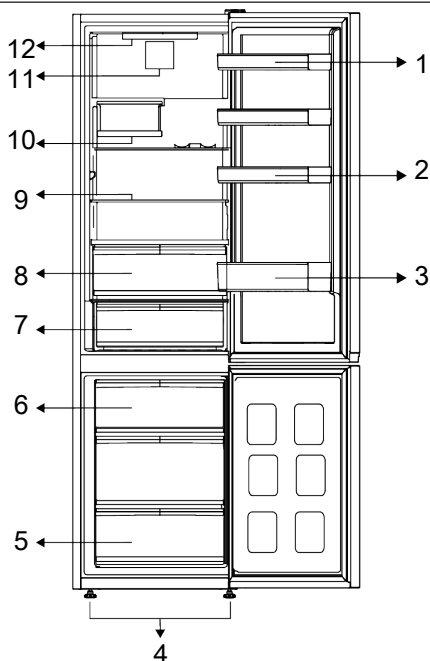


## 1.1 Odstranjevanje embalažnega materiala

Embalažni material je mogoče reciklirati in je označen s simbolom za recikliranje ♻️.

Različne dele embalaže je zato treba odstraniti odgovorno in v popolni skladnosti s predpisi lokalnih oblasti, ki urejajo odstranjevanje odpadkov.

## 2 Vaš hladilnik



1 \* Nastavljive police na vratih

3 \* Polica za steklenice

5 \* Zamrzovalni predel

7 \* Hladilni predal

9 \* Nastavljive police

11 \* Ventilator

2 \* Prostor za jajca

4 \* Nastavljive sprednje noge

6 \* Posoda za led

8 \* Prostor za ohranjanje svežine

10 \* Zložljiva posoda za vino

12 \* Lučka za osvetlitev

**\*Izbirno:** Številke v tem priročniku so shematične in se morebiti ne bodo popolnoma ujemale z vašo napravo. Če vaš izdelek ne vsebuje ustreznih delov, se podatki nanašajo na druge modele.

## 3 Instalacija

Najprej preberite »Varnostna navodila«!

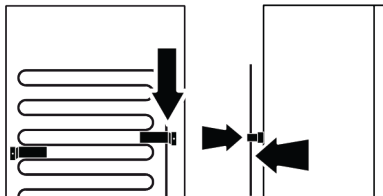
### 3.1 Pravo mesto za namestitev

Za namestitev izdelka se obrnite na pooblaščen servis. Za pripravo izdelka za namestitev si oglejte informacije v uporabniškem priročniku in se prepričajte, da sta električna in vodovodna napeljava ustrezna. Če napeljava ni ustrezna, pokličite električarja in vodovodarja, da uredite potrebne dovode.

- Izdelek postavite na ravno površino, da se izognete tresljajem
- Napravo postavite vsaj 30 cm stran od grelca, štedilnika in podobnih virov toplote in vsaj 5 cm stran od električne peči.
- Pri nameščanju dveh hladilnikov drugega ob drugim, pustite razdaljo vsaj 4 cm med obema.
- Izdelka ne izpostavljajte neposredni sončni svetlobi in naj bo na suhem mestu.
- Za učinkovito delovanje tega izdelka je potrebno zadostno kroženje zraka. Če namestite izdelek v nišo, pustite vsaj 5 cm prostora med izdelkom ter stropom, zadnjo steno in stranskima stenama.
- Preverite, ali je nameščen zaščitni del za odmik od zadnje stene (če je priložen izdelku).
- Če del ni na voljo ali pa je izgubljen oziroma uničen, namestite izdelek tako, da je z zadnjo stranjo od stene prostora oddaljen vsaj 5 cm. Odmik na zadnji strani je pomemben za učinkovito delovanje izdelka.

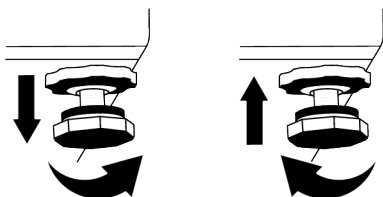
### 3.2 Pritrditev plastičnih zagozd

Kondenzator hladilnika je nameščen zadaj. Za zmanjšanje porabe energije in povečanje energetske učinkovitosti je treba zgornji in spodnji del kondenzatorja umakniti in pritrditi, kot je prikazano na sliki. Ko kondenzator potegnete nazaj, se nosilci zaskočijo in položaj kondenzatorja je zavarovan.



### 3.3 Prilagoditev nogic

Če izdelek ni uravnan, nastavite sprednje nastavljivi nogice z vrtenjem v desno ali levo.



### 3.4 Opozorilo pred vročo površino

Stranice izdelka so opremljene s hladilnimi cevmi za izboljšanje hladilnega sistema. Skozi te površine lahko teče tekočina pod visokim tlakom in na stranicah povzroči vroče površine. To je normalno in ne zahteva servisiranja.

## 4 Uporaba izdelka

Najprej preberite »Varnostna navodila«!

- Izdelek se uporablja samo za shranjevanje živil.
- Izklopite ventil za vodo, če vas ne bo nekaj časa doma (npr. ste na dopustu) in dlje časa ne boste uporabljali ledomata ali razpršilnika vode. V nasprotnem primeru lahko pride do puščanja vode.

### Odklop izdelka

- Spraznite hrano, da preprečite vonjave,
- Počakajte, da se led stopi, očistite notranjost in pustite, da se posuši, vrata pa pustite odprta, da ne poškodujete plastike notranjosti karoserije.

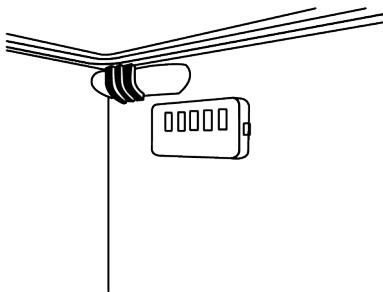
## 5 Priprava

Najprej preberite »Varnostna navodila«!

### 5.1 Kako varčevati z energijo

- Ta hladilni aparat ni namenjen za uporabo kot vgradni aparat.
- Pri vstavljanju živil pustite dovolj prostora v hladilniku, da omogočite zadostno kroženje zraka za hlajenje.
- Če so vrata zaprta, vroč in vlažen zrak ne bo prodrl neposredno v vaš izdelek, na ta način se vaš izdelek sam optimizira v pogojih, ki zadoščajo za zaščito vaše hrane. Funkcije in sestavni deli, kot so kompresor, ventilator, grelec, oddaljevanje, osvetlitev, zaslon in tako naprej, bodo delovali v skladu s potrebami po minimalni porabi energije pod temi pogoji.
- Če je na voljo več možnosti, morajo biti steklene police nameščene tako, da odprtine za zrak v zadnji steni niso blokirane in da po možnosti ostanejo pod stekleno polico. Ta kombinacija lahko pomaga izboljšati razporeditev zraka in energetske učinkovitost.
- Močno priporočamo uporabo spodnjega predala za shranjevanje.
- Za optimalno delovanje lahko uporabite hitro zamrzovanje (če je na voljo) 24 ur pred dajanjem svežih živil v zamrzovalnik.
- V večini primerov je 24 ur dovolj za hitro zamrzovanje po dajanju svežih živil v zamrzovalnik. Po določenem času se funkcija hitrega zamrzovanja samodejno izklopi.
- Pri zamrzovanju majhne količine hrane lahko funkcijo hitrega zamrzovanja po določenem času izklopite, da zagotovite varčevanje z energijo.
- Odvisno od značilnosti naprave; odmrzovanje zamrznjenih živil v prostoru hladilnika bo zagotovilo varčevanje z energijo in ohranjanje kakovosti hrane.
- Da bi v zamrzovalni del hladilnika postavili največjo količino hrane, morate odstraniti zgornje predale in hrano postaviti na jeklene/steklene police.

- Vstavite živila tako, kot je prikazano spodaj, in ohranite razdaljo od senzorja temperature hladilnega dela. Če so živila v stiku s senzorjem, se lahko poraba energije aparata poveča.



- Hrano v hladilnem delu ali ohlajevalnem prostoru shranjujte v skladu z ustreznimi pogoji shranjevanja, da prihranite energijo.
- Paketi živil ne smejo biti v neposrednem stiku s temperaturnim senzorjem v zamrzovalnem delu.

### 5.2 Prva uporaba

Pred uporabo izdelka se prepričajte, da so opravljene potrebne priprave v skladu z navodili v razdelkih »Varnostna navodila« in »Namestitev«.

- Za zagotovitev popolne učinkovitosti hlajenja počakajte vsaj 2 uri, preden začnete uporabljati izdelek.
- Izdelek naj deluje 6 ur brez vstavljenih živil in čim manj odpirajte vrata.
- Sprememba temperature, ki jo povzroči odpiranje in zapiranje vrat med uporabo izdelka, lahko običajno povzroči kondenzacijo na policah vrat/ohišja in steklovine v izdelku.
- Ko je kompresor vklopljen, se sliši zvok. Normalno je, da izdelek povzroča hrup, tudi če kompresor ne deluje, saj sta tekočina in plin lahko stisnjena v hladilnem sistemu.
- Normalno je, da so sprednji robovi izdelka topli. Ta območja so zasnovana tako, da se segrejejo, saj se s tem prepreči kondenzacija.

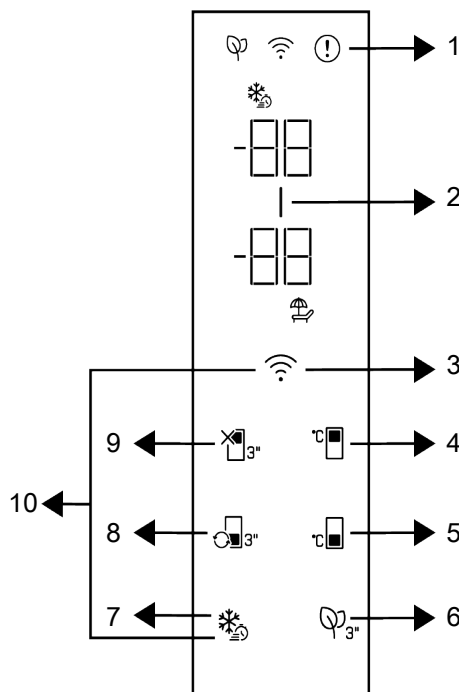
- Pri nekaterih modelih se indikatorska plošča samodejno izklopi 1 minuto po zaprtju vrat. Ponovno se aktivira, ko se vrata odprejo ali ko pritisnete kateri koli gumb.

### 5.3 Klimatski razred in definicije

Prosimo, glejte klimatski razred na tipski tablici vaše naprave. Ena od naslednjih informacij velja za vašo napravo glede na klimatski razred.

- **SN:** Dolgoročno zmerno podnebje: Ta hladilna naprava je zasnovana za uporabo pri temperaturah okolja med 10 °C in 32 °C.
- **N:** Zmerno podnebje: Ta hladilna naprava je zasnovana za uporabo pri temperaturah okolja med 16 °C in 32 °C.
- **ST:** Subtropsko podnebje: Ta hladilna naprava je zasnovana za uporabo pri temperaturah okolja med 16 °C in 38 °C.
- **T:** Tropsko podnebje: Ta hladilna naprava je zasnovana za uporabo pri temperaturah okolja med 16 °C in 43 °C.

### 6.1 Nadzorna plošča izdelka



1 \* Indikator stanja napake

3 Tipka za brezžično povezavo

5 \* Tipka za nastavitev temperature zamrzovalnega prostora

7 \* Tipka za hitro zamrzovanje

9 \* Funkcija IZKLOP hladilnega prostora (Počitnice)

2 \* Kazalnik varčevanja z energijo (zaslon izključen)

4 \* Tipka za nastavitev temperature hladilnega prostora

6 \* Ključ modula preprečevanje neprijetnih vonjav

8 \* Tipka za preklap predela

10 \* Ključ za ponastavitev nastavitve brezžične povezave

Najprej preberite »Varnostna navodila«! Zvočne in vizualne funkcije indikatorske plošče vam pomagajo pri uporabi izdelka.

**\*Izbirno:** Prikazane funkcije so neobvezne, funkcije na indikatorski plošči vašega aparata se lahko razlikujejo po obliki in lokaciji.

#### 1. Indikator stanja napake !

Ta kazalnik mora biti aktiven, kadar hladilnik ne more primerno hladiti ali v primeru napake senzorja. Na kazalniku temperature zamrzovalnika se prikaže »E«, na kazalniku temperature hladilnika pa se prikažejo številke, kot so 1,2,3.... Te številke zagotavljajo informacije pooblaščenemu

servisu o napaki, ki se je zgodila. Ko v zamrzovalni prostor naložite toplo hrano ali dlje časa držite vrata odprta, se lahko prikaže klicaj. To ni napaka, to opozorilo se odstrani, ko se hrana ohladi ali če pritisnete na katerokoli tipko.

## 2. Kazalnik varčevanja z energijo (zaslon izključen) |

Funkcija Varčevanje z energijo se samodejno omogoči in simbol varčevanja z energijo se prikaže, če se vrata izdelka nekaj časa ne odpirajo ali zapirajo. Ko je funkcija Varčevanje z energijo aktivna, se izključijo vsi simboli na zaslonu, razen simbola za varčevanje z energijo. Ko je funkcija Varčevanje z energijo aktivna, s pritiskom katere koli tipke ali odpiranjem vrat funkcijo Varčevanje z energijo izklopite in simboli na zaslonu se vrnejo v normalno stanje. Funkcija varčevanja z energijo je tovarniško aktivirana in je ni mogoče preklicati.

## 3. Tipka za brezžično povezavo

Ta gumb se uporablja za brezžično povezavo z napravo prek mobilne aplikacije HomeWhiz. Če gumb držite dlje časa (3 sekunde), bo simbol brezžične povezave na zaslonu/indikatorju počasi utripal (v intervalih po 0,5 sekunde). Na ta način se izdelek poveže z domačim omrežjem. Po vzpostavitvi brezžične povezave z izdelkom, simbol za brezžično povezavo neprekinjeno sveti. S pritiskom na to tipko lahko vklopite/izklopite povezavo po končani prvi nastavitvi. Dokler se povezava ne vzpostavi, simbol za brezžično povezavo utripa hitro (v presledkih 0,2 sekunde). Ko je povezava aktivna, simbol brezžične povezave neprekinjeno utripa. Če povezave dlje časa ni mogoče vzpostaviti, preverite vaše nastavitve povezave in pogledajte v uporabniškem priročniku poglavje »Odpravljanje težav«. Za brezžično povezavo uporabite aplikacijo HomeWhiz. Koraki namestitve so opisani na aplikaciji med namestitvijo. Do aplikacije lahko

dostopate tako, da preberete kodo QR, ki je na voljo na nalepki HomeWhiz na izdelku. Aplikacijo lahko dobite v App Store za naprave iOS ali v Play Store za naprave Android. Za podrobnosti obiščite <https://www.homewhiz.com/>.

## 4. Tipka za nastavitev temperature hladilnega prostora

Omogoča nastavitev temperature hladilnega prostora. S pritiskom na to tipko bo temperatura hladilnega prostora nastavljena na 8 °C, 7 °C, 6 °C, 5 °C, 4 °C, 3 °C, 2 °C in 1 °C.

## 5. Tipka za nastavitev temperature zamrzovalnega prostora

Nastavi se temperatura za zamrzovalni del. S pritiskom na to tipko bo temperatura zamrzovalnega prostora nastavljena na -18 °C, 19°C, -20 °C, -21 °C, -22 °C, -23 °C in -24 °C.

## 6. Ključ modula dezodoranta

Držite ta gumb za 3 sekunde, da vklopite/izklopite funkcijo za preprečevanje neprijetnih vonjav. Ko je funkcija za preprečevanje neprijetnih vonjav aktivna, sveti ikona modula za preprečevanje neprijetnih vonjav. Ko je funkcija aktivna, bo modul za preprečevanje neprijetnih vonjav deloval periodično.

## 7. Tipka za hitro zamrzovanje

Ko pritisnete tipko za hitro zamrzovanje, sveti simbol za hitro zamrzovanje in aktivira se funkcija hitrega zamrzovanja. Temperatura zamrzovalnega prostora je nastavljena na -27 °C. Za preklic funkcije znova pritisnite tipko. Funkcija hitrega zamrzovanja se samodejno preklіče. Če želite zamrzniti večjo količino sveže hrane, pritisnite tipko za hitro zamrzovanje, preden jo postavite v zamrzovalni prostor.

## 8. Tipka za preklp predela

Ko pritisnete tipko ta preklp predela za 3 sekunde, zamrzovalni del ustrezno preklpi med načini hladilnik, izklp in zamrzovalnik.



Če se uporablja kot hladilni prostor, je temperatura prostora nastavljena na 4 °C. V izklopljenem načinu se na indikatorju temperature v predelu prikaže »-«.

## 9. Tipka za funkcijo IZKLOP hladilnega prostora (Počitnice)

Pritisnite tipko za 3 sekunde, da aktivirate funkcijo počitnice. Aktiviran je način počitnic in sveti simbol za počitnice. Na kazalniku temperature hladilnega dela se prikaže »-«, hladilni prostor pa ne izvaja aktivnega hlajenja. Ko je ta funkcija aktivirana, shranjevanje živil v hladilnem prostoru ni priporočljivo. V drugih prostorih se še naprej izvaja hlajenje skladno z nastavljeno temperaturo. Za preklic te funkcije znova držite tipko za 3 sekunde.

## 10. Ključ za ponastavitev nastavitvev

### brežžične povezave +

Če želite ponastaviti nastavitve brezžične povezave, hkrati za 3 sekunde pritisnite tipko za hitro zamrzovanje in tipko za brezžično povezavo. Ko so nastavitve brezžične povezave ponastavljene/obnovljene na tovarniške nastavitve, se vse predhodno zabeležene uporabniške informacije v izdelku odstranijo.

**Temperaturo je mogoče nastaviti med 1–8 °C za hladilni del ter med –24 in –15 °C za zamrzovalni del. Nastavljive vrednosti temperature se lahko razlikujejo, če so znotraj teh območij glede na specifikacije izdelka.**

## 6.2 Shranjevanje hrane v izdelku

### Shranjevanje hrane v hladilnem delu in ohlajevalnem prostoru

- Temperature predelka se izrazito dvignejo, če se vrata predelka pogosto odpirajo in zapirajo ter ostanejo odprta dlje časa, kar lahko skrajša življenjsko dobo hrane in povzroči, da se hrana pokvari.
- Da ne pride do sprememb vonja in okusa, živila shranjujte v zaprtih posodah.

- Da bi dosegli boljše in enakomerno hlajenje, postavite živila ločeno tako, da lahko skozi njih uhaja hladen zrak.
- Zagotovite pretok zraka tako, da pustite prostor med hrano in notranjo steno. Če hrano prislonite na zadnjo steno, lahko zmrzne.
- Kuhane tople jedi segrejte na sobno temperaturo, preden jih postavite v hladilnik. Nato lahko mlačen obrok postavite na spodnje police hladilnika. Topla živila postavite stran od pokvarljivih živil.
- Še posebej bodite pozorni, da ne mešate kupljene zamrznjene hrane in sveže hrane.
- Zamrznjeno hrano odtajajte v ohlajevalnem prostoru. Tako lahko ohlajevalni prostor hladite z uporabo zamrznjene hrane in prihranite energijo.
- Shranjevanje nezrelega tropskega sadja (manga, melone, papaje, banane, ananasa) v hladilniku lahko pospeši proces zorenja. To ni priporočljivo, ker se bo skrajšal čas shranjevanja.
- Čebulo, česen, ingver in druge korenovke hranite v temnih in hladnih prostorih, ne v hladilniku.
- Če opazite, da se je živilo v hladilniku pokvarilo, ga zavržite in očistite pribor, ki je prišel v stik z njim.
- Da bi jedi, kot so juhe in enolončnice, ki se kuhajo v velikih loncih, hitro ohladili, jih lahko postavite v hladilnik tako, da jih razdelite v svoje plitke posode.
- Nepakirana živila postavite stran od jajc.
- Sadje in zelenjavo hranite ločeno in vsako vrsto shranjujte skupaj (na primer jabolka z jabolki, korenje s korenjem).
- Zeleno zelenjavo vzemite iz plastične vrečke in jo postavite v hladilnik, potem ko jo zavijete v papirnat brisačo ali krpo za sušenje. Če tovrstna živila operete, preden jih postavite v hladilnik, jih ne pozabite posušiti.

- Ustvarite lahko vlažno okolje in zagotovite pretok zraka tako, da sadje in zelenjavo, ki sta nagnjena k sušenju, hranite v perforiranih ali nezatesnjenih plastičnih vrečkah.
- Če je vaš izdelek (na podlagi tabele priporočenih nastavljenih vrednosti) nastavljen na navedene nastavljene vrednosti, živila dlje časa ohranijo svojo svežino tako v ohlajevalnem prostoru kot v zamrzovalnem delu, razen če v okolju obstajajo skrajne razmere.
- V ohlajevalnem prostoru ne shranjujte zelenjave, občutljive na nizke temperature, kot so zelenolistna zelenjava, paradižniki in kumare. Če

morate predale ohlajevalnega prostora uporabiti za shranjevanje zelenjave, poskrbite, da je upravljalna plošča hladilnika nastavljena na 5 °C ali višjo temperaturo.

### **Shranjevanje živil v ohlajevalnem prostoru**

V ohlajevalnem prostoru se lahko temperatura hrane, ki bo shranjena v izdelku, spreminja med +3 °C in -3 °C. Temperatura v ohlajevalnem prostoru lahko pade pod 0 °C, kar ni primerno za shranjevanje svežega sadja in zelenjave. Če morate sveža živila shranjevati v hladnih predalih, nastavite hladilnik na 5 °C ali višjo temperaturo.

| Shranjujte živila na različnih mestih glede na njihove lastnosti:    |                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hrana                                                                | Mesto postavitve                                                                                                                                                                                                          |
| Jajca                                                                | Vratna polica                                                                                                                                                                                                             |
| Mlečni izdelki (maslo, sir)                                          | Če je na voljo, predal »nič stopinj« (za hrano za zajtrk)/ohlajevalni prostor                                                                                                                                             |
| Sadje, zelenjava in zelenjava                                        | Predal za sadje/zelenjavo, prostor za ohranjanje svežine ali<br>V predelu za svežo hrano, v predalu za zelenjavo ali predalu Everfresh+ (če je na voljo), pod pogojem, da je hladilnik nastavljen na temperaturo nad 5 °C |
| Sveže meso, perutnina, ribe, klobase itd. Kuhana hrana               | Če je na voljo, predal »nič stopinj« (za hrano za zajtrk)/ohlajevalni prostor                                                                                                                                             |
| Pripravljena hrana, pakirani izdelki, konzervirana hrana in kumarice | Zgornje police ali polica na vratih                                                                                                                                                                                       |
| Pijače, steklenice, začimbe in prigrizki                             | Vratna polica                                                                                                                                                                                                             |

### **Shranjevanje hrane v zamrzovalnem predelu**

- Funkcijo hitrega zamrzovanja lahko aktivirate 4-6 ur pred funkcijo zamrzovanja in izvedete hitrejšo hlajenje.
- Tople jedi segrejte na sobno temperaturo, preden jih postavite v zamrzovalnik.
- Živila za zamrznitev je treba razdeliti na porcije glede na velikost, ki jo boste zaužili, in zamrzniti v ločenih pakiranjih.
- Priporočljivo je, da živila zapakirate, preden jih postavite v zamrzovalnik.

- Da preprečite potek roka shranjevanja, na embalažo napišite datum zamrzovanja, uro in ime izdelka glede na čas shranjevanja različnih živil.
- Hitro zaužijte živila, ki ste jih odmrznili. Odmrznjenih živil ni mogoče ponovno zamrzniti, razen če so kuhana. Zaužitev ponovno zamrznjenih svežih živil brez kuhanja, potem ko so odmrznjena, ni varno.
- Ko zamrzujete sveža živila, ne pridete v stik z že zamrznjenimi živilami. V nasprotnem primeru bodo zamrznjena živila odmrznjena.

## Shranjevanje živil, ki se prodajajo zamrznjena

- Pri shranjevanju živil upoštevajte časovna obdobja, navedena v teh navodilih.
- Da bi zaščitili kakovost živil, naj bo časovni interval med nakupom in shranjevanjem čim krajši.
- Kupujte zamrznjena živila, ki so shranjena pri  $-18^{\circ}\text{C}$  ali nižjih temperaturah.
- Izogibajte se nakupu živil, katerih embalaža je prekrita z ledom itd. To pomeni, da bi izdelek lahko delno odmrznili in ponovno zamrznili. Temperatura vpliva na kakovost hrane.
- Živila shranjujte v skladu s časom shranjevanja, ki ga priporoča proizvajalec. Iz zamrzovalnika vzemite samo toliko živil, kot jih potrebujete.
- Razen v primerih, ko so v okolju na voljo ekstremne okoliščine, če je vaš izdelek (v tabeli priporočenih nastavljenih vrednosti) nastavljen na navedene nastavljene vrednosti, živila dlje časa ohranijo svojo svežino tako v predelku za sveže izdelke kot v zamrzovalniku.
- Če je predelek za svežo hrano nastavljen na nižjo temperaturo, sta lahko sveže sadje in zelenjava delno zamrznjena.
- Predelki z dvema zvezdicama so primerni za vnaprej zamrznjena živila. Sladoled in ledene kocke lahko shranite.
- Živila zamrzujte samo v predelku s 4 zvezdicami.

| Meso in ribe  |                               |                 | Priprava                                                                                      | Najdaljši čas shranjevanja (mesec) |
|---------------|-------------------------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| Mesni izdelki | Teletina                      | Zrezek          | Narežite jih 2 cm debelo in mednje položite folijo ali tesno zavijte z raztegljivo folijo     | 6-8                                |
|               |                               | Pečenka         | Kose mesa zapakirajte v vrečke za zamrzovanje ali jih tesno zavijte z raztegljivo folijo      | 6-8                                |
|               |                               | Kocke           | Na majhne koščke                                                                              | 6-8                                |
|               |                               | Zrezek, kotleti | Položite folijo med narezane kose ali jih zavijte posamično z raztegljivo folijo              | 6-8                                |
|               | Jagnjetina                    | Zrezki          | Položite folijo med kose mesa ali jih zavijte posamično z raztegljivo folijo                  | 4-8                                |
|               |                               | Pečenka         | Kose mesa zapakirajte v vrečke za zamrzovanje ali jih tesno zavijte z raztegljivo folijo      | 4-8                                |
|               |                               | Kocke           | Razrezano meso zapakirajte v vrečke za zamrzovanje ali jih tesno zavijte z raztegljivo folijo | 4-8                                |
|               | Govedina                      | Pečenka         | Kose mesa zapakirajte v vrečke za zamrzovanje ali jih tesno zavijte z raztegljivo folijo      | 8-12                               |
|               |                               | Zrezek          | Narežite jih 2 cm debelo in mednje položite folijo ali tesno zavijte z raztegljivo folijo     | 8-12                               |
|               |                               | Kocke           | Na majhne koščke                                                                              | 8-12                               |
|               |                               | Kuhano meso     | Pakirajte majhne kose v vrečke za zamrzovanje                                                 | 8-12                               |
|               | Mleto meso                    |                 | Brez začimb, v ploskih vrečkah                                                                | 1-3                                |
|               | Drobovina (kos)               |                 | V kosih                                                                                       | 1-3                                |
|               | Fermentirana klobasa - Salama |                 | Pakirano mora biti, tudi če je že v embalaži.                                                 | 1-3                                |
|               | Šunka                         |                 | Med narezane rezine položite folijo                                                           | 2-3                                |

| Meso in ribe          |                                                        | Priprava                                                                                           | Najdaljši čas shranjevanja (mesec) |
|-----------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| Perutnina in divjad   | Piščanec in puran                                      | Zavijte v folijo                                                                                   | 4-6                                |
|                       | Gos                                                    | Zavijte v folijo (porcije ne smejo presegati 2,5 kg)                                               | 4-6                                |
|                       | Raca                                                   | Zavijte v folijo (porcije ne smejo presegati 2,5 kg)                                               | 4-6                                |
|                       | Jelen, zajec, srnjad                                   | Zavijte v folijo (porcije ne smejo presegati 2,5 kg in kosti morajo biti ločene)                   | 6-8                                |
| Ribe in morski sadeži | Sladkovodne ribe (postrv, krap, som)                   | Po temeljitem čiščenju jih je treba oprati in posušiti, po potrebi pa odrezati dele repa in glave. | 2                                  |
|                       | Puste ribe (brancin, romb, morski list)                |                                                                                                    | 4-6                                |
|                       | Mastne ribe (palamida, skuša, skakavka, bradač, inčun) |                                                                                                    | 2-4                                |
|                       | Lupinarji                                              | Očiščeni in v vrečkah                                                                              | 4-6                                |
|                       | Kaviar                                                 | V embalaži, in v aluminijasti ali plastični posodi                                                 | 2-3                                |

»Časi shranjevanja, navedeni v tabeli, temeljijo na temperaturi shranjevanja –18 °C.«

| Sadje in zelenjava     | Priprava                                                                                                | Najdaljši čas shranjevanja (mesec) |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| Stročji fižol in fižol | Operite in razrežite na majhne koščke, ter nato blanširajte 3 minute                                    | 10-13                              |
| Zeleni grah            | Operite in oluščite, ter nato blanširajte 2 minuti                                                      | 10-12                              |
| Zelje                  | Očistite, ter nato blanširajte 1-2 minute                                                               | 6-8                                |
| Korenček               | Očistite in razrežite, ter nato blanširajte 3-4 minute                                                  | 12                                 |
| Paprika                | Odrežite pecelj, razrežite na dva dela in odstranite semena, ter nato blanširajte 2-3 minute            | 8-10                               |
| Špinača                | Operite in očistite, ter nato blanširajte 2 minute                                                      | 6-9                                |
| Por                    | Nasekljajte, ter nato blanširajte 5 minut                                                               | 6-8                                |
| Cvetača                | Ločite liste, razrežite jedro na koščke, ter nato blanširajte 3-5 minut v vodi kamor dodate malo limone | 10-12                              |
| Jajčevci               | Operite in razrežite na koščke velikosti 2 cm, ter nato blanširajte 4 minute                            | 10-12                              |
| Bučke                  | Operite in razrežite na koščke velikosti 2 cm, ter nato blanširajte 2-3 minute                          | 8-10                               |
| Gobe                   | Rahlo prepražite na olju in njih iztisnite limono                                                       | 2-3                                |
| Koruzna                | Očistite in spakirajte cel storž ali samo zrna                                                          | 12                                 |
| Jabolko in hruška      | Olupite in narežite, ter nato blanširajte 2-3 minute                                                    | 8-10                               |
| Mareljice in breskve   | Razdelite na polovico in odstranite semena                                                              | 4-6                                |
| Jagode in maline       | Operite in odstranite peclje                                                                            | 8-12                               |
| Pečeno sadje           | Dodajte 10 % sladkorja v posodo                                                                         | 12                                 |
| Slive, češnje, višnje  | Operite in odstranite peclje                                                                            | 8-12                               |

»Časi shranjevanja, navedeni v tabeli, temeljijo na temperaturi shranjevanja –18 °C.«

| Mlečni izdelki        | Priprava                            | Najdaljši čas shranjevanja (mesec) | Pogoji hranjenja                                                                                                              |
|-----------------------|-------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sir (razen feta sira) | Med narezane rezine položite folijo | 6-8                                | Lahko pustite v originalni embalaži za kratko hranjenje. Za dolgo hranjenje zavijte tudi v aluminijasto ali plastično folijo. |
| Maslo, margarina      | V lastni embalaži                   | 6                                  | V lastni embalaži ali v plastični embalaži                                                                                    |

»Časi shranjevanja, navedeni v tabeli, temeljijo na temperaturi shranjevanja –18 °C.«

»Količina sveže hrane, ki jo je mogoče zamrzniti v določenem času, je navedena na tipski ploščici.«

### Podrobnosti zamrzovalnika

V skladu s standardi IEC 62552 mora imeti zamrzovalnik zmogljivost zamrzovanja 4,5 kg živil pri -18°C ali nižjih temperaturah pri sobni temperaturi 25°C v 24 urah za vsakih 100 litrov prostornine zamrzovalnega prostora.

Živila lahko dlje časa hranimo le pri temperaturi -18 °C ali pod njo.

Živila lahko ohranite sveža več mesecev (v zamrzovalniku pri temperaturah -18 °C ali nižje).

Živila, ki jih želite zamrzniti, se ne smejo dotikati že zamrznjenih živil v notranjosti, da preprečite delno odmrzovanje.

Zavrite zelenjavo in odstranite vodo, da podaljšate čas zamrzovanja. Postavite hrano po filtriranju v nepredušno zaprte pakete in jih postavite v zamrzovalnik. Banane, paradižnik, zelena solata, zelena, kuhana jajca, krompir in podobna vrsta hrane se ne sme zamrzniti. Če so ta živila zamrznjena, bo to negativno vplivalo le na hranilne vrednosti in prehranjevalne lastnosti. Gnitje, ki ogroža zdravje ljudi ni vprašljivo.

### Vstavljanje hrane

**Police v zamrzovalnem delu:** Različna zamrznjena živila, kot so meso, ribe, sladoled, zelenjava itd.

**Police v hladilnem delu:** Živila v loncih, pokritih krožnikih in posodah s pokrovi, jajca (v zaprti škatli).

**Police na vratih hladilnega dela:** Manjša in pakirana živila ali pijača

**Crisper:** Zelenjava in sadje.

**Predal za svežo hrano:** Delikatese (hrana za zajtrk, mesni izdelki, ki jih porabite v kratkem času)

## IZJAVA O ZAVRITVI ODGOVORNOSTI

Nekatere (preproste) napake lahko ustrezno odpravi končni uporabnik, ne da bi s tem povzročil kakršno koli varnostno težavo ali nevarno uporabo, pod pogojem, da je napaka odpravljena v okviru predpisanih omejitev in v skladu z naslednjimi navodili (glejte razdelek »Popravilo s strani uporabnika«).

Razen če je drugače navedeno v razdelku »Popravilo s strani uporabnika« spodaj, se je za popravila treba obrniti na pooblaščen poklicne serviserje, da se preprečijo

varnostne težave. Registrirani strokovni serviser je strokovni serviser, ki mu je proizvajalec omogočil dostop do navodil in seznama rezervnih delov tega izdelka v skladu z metodami, opisanimi v zakonodajnih aktih v skladu z Direktivo 2009/125/ES.

**Vendar pa lahko servis v skladu z garancijskimi pogoji opravljajo samo servisni zastopniki (tj. pooblašeni strokovni serviserji), ki so dosegljivi na telefonski številki, navedeni v navodilih za**

**uporabo/garancijskem listu, ali pri vašem pooblaščenem prodajalcu. Zato vas opozarjamo, da popravila, ki jih opravijo strokovni serviserji (ki niso pooblašчени s strani podjetja Whirlpool), razveljavijo garancijo.**

#### **Popravilo s strani uporabnika**

Končni uporabnik lahko sam izvede popravilo izključno v zvezi z naslednjimi rezervnimi deli: vratni ročaji, vratni tečaji, pladnji, košare in vratna tesnila (posodobljen seznam je od 1. marca 2021 na voljo tudi na <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>).

Da bi zagotovili varnost izdelka in preprečili nevarnost resnih poškodb, je treba omenjeno samopopravilo opraviti v skladu z navodili v uporabniškem priročniku za samopopravilo ali navodili, ki so na voljo na <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>. Zaradi lastne varnosti pred začetkom izvajanja popravila odklopite izdelek z napajanja.

Popravila in poskusi popravil, ki jih izvedejo končni uporabniki za dele, ki niso vključeni na takem seznamu, in/ali ne upoštevajo navodil iz navodil za samopopravila ali navodil, ki so na voljo na <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>, lahko povzročijo varnostne težave, ki jih ni mogoče pripisati podjetju Whirlpool, in razveljavijo garancijo za izdelek.

Zato močno priporočamo, da končni uporabniki ne izvajajo popravil na delih, ki niso navedeni na omenjenem seznamu, in da se v takšnih primerih obrnejo na pooblaščenca ali registrirane poklicne serviserje. V nasprotnem primeru lahko takšni poskusi s strani končnih uporabnikov povzročijo varnostne težave (požar, poplavo, smrt zaradi električnega udara in hude telesne poškodbe) in poškodujejo izdelek.

Na primer, vendar ne omejeno na naslednja popravila je treba nasloviti na pooblaščenca strokovne serviserje ali registrirane

strokovne serviserje: kompresor, hladilni krog, glavna plošča, plošča inverterja, plošča zaslona itd.

Proizvajalec/prodajalec ni odgovoren v nobenem primeru, če končni uporabniki ne ravnajo v skladu z zgoraj navedenim. Rezervni deli za hladilnik, ki ste ga kupili, so na voljo 10 let. V tem obdobju bodo za pravilno delovanje hladilnika na voljo originalni rezervni deli.

Hladilnik, ki ste ga kupili, ima najmanj 24-mesečno garancijo.

Ta izdelek je opremljen z virom svetlobe energijskega razreda "G".

Svetlobni vir v tem izdelku sme zamenjati le poklicni serviser.

Poglej tudi

- 2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ  
[ ] 43]



## Najpre pročitajte ovaj priručnik!

### Poštovani korisnici,

Hvala što ste izabrali ovaj proizvod.

Molimo vas da registrujete svoje proizvode na [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

Želimo da postignete optimalnu efikasnost ovog visokokvalitetnog proizvoda koji je proizveden uz primenu vrhunske tehnologije. Da biste to postigli, pažljivo pročitajte ovaj priručnik i svu drugu dokumentaciju koja je data pre upotrebe proizvoda i sačuvajte istu za. Obratite pažnju na sve informacije i upozorenja u uputstvu za upotrebu. Na taj način ćete zaštititi sebe i svoj proizvod od opasnosti koje mogu nastati. Sačuvajte uputstvo za upotrebu. Ne odvajajte ovaj priručnik od proizvoda ako želite da je predate nekom drugom licu.

### Sledeći simboli se koriste u korisničkom priručniku i na proizvodu:



**Pročitajte uputstvo za upotrebu!**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>SUPPLIER'S NAME</b><br><br><b>MODEL IDENTIFIER → (*)</b><br> | <p>Podaci o modelu sačuvani u bazi podataka o proizvodu mogu se dobiti unosom sledeće internet stranice i pretragom po identifikacionom broju vašeg modela (*) koji se nalazi na oznaci potrošnje električne energije.</p> <p><a href="https://eprel.ec.europa.eu/">https://eprel.ec.europa.eu/</a></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Skenirajte QR kod na svom uređaju kako biste dobili više informacija





## 1 Uputstva za zaštitu životne sredine

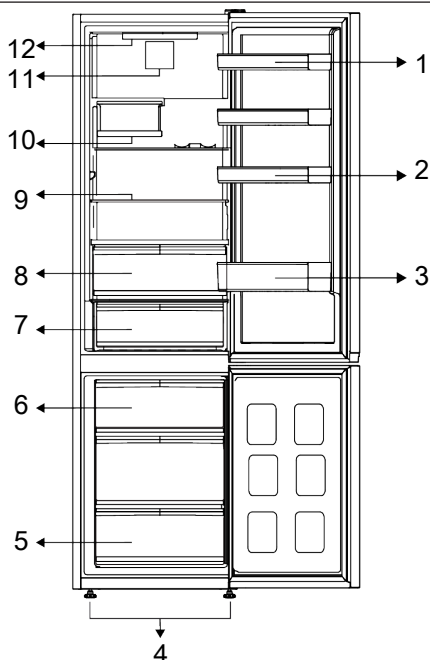
### 1.1 Odlaganje ambalaže

Ambalaža se može reciklirati i označena je simbolom recikliranja .

Stoga se različiti delovi ambalaže moraju odlagati odgovorno i u potpunosti u skladu sa propisima lokalnih vlasti koji regulišu odlaganje otpada.

SR

## 2 Vaš Frižider



1 \* Podesive police na vratima

3 \* Polica za boce

5 \* Odeljak zamrzivača

7 \* Fioka za skladištenje za hlađenje

9 \* Podesive police

11 \* Ventilator

2 \* Držači za jaja

4 \* Podesive prednje nožice

6 \* Posuda za led

8 \* Odeljak za voće i povrće

10 \* Odeljak za vino na rasklapanje

12 \* Sijalica za osvetljenje

\* **Opcionalno:** Slike u ovom priručniku su šematske i mogu ne odgovarati u celini vašem proizvodu. Ako vaš proizvod ne

sadrži delove na koje se te slike odnose, informacije se odnose na drugim modelima.

## 3 Ugradnja

Prvo pročitajte odeljak „Bezbednosna uputstva“!

### 3.1 Pravo mesto za instalaciju

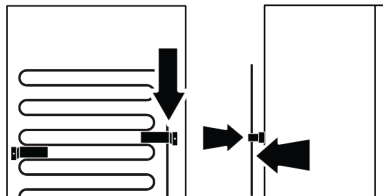
Kontaktirajte ovlašćeni servis za instalaciju proizvoda. Da biste proizvod pripremili za instalaciju, pogledajte informacije u

korisničkom priručniku i pobrinite se da su snabdevanje struje i vode u skladu sa zahtevima. Ako ne postoje, pozovite električara i vodoinstalatera da bi ih postavili po potrebi.

- Proizvod postavite na ravnu površinu da biste izbegli vibracije
- Proizvod postavite na udaljenosti od najmanje 30 cm od grejalice, šporeta i sličnih izvora toplote i najmanje 5 cm od električnih retni.
- Prilikom postavljanja dva frižidera jedan pored drugog, ostaviti najmanje 4 cm rastojanja između njih.
- Držite proizvod dalje od direktne sunčeve svetlosti i na suvom mestu.
- Vaš proizvod zahteva adekvatnu cirkulaciju vazduha da bi efikasno funkcionisao. Ako proizvod postavljate u niši (udubljenju u zidu), vodite računa da razmak između proizvoda i plafona, zida sa zadnje strane i zidova sa bočnih strana bude najmanje 5 cm.
- Proverite da li se zaštitna komponenta za razmak sa zadnje strane nalazi na predviđenom mestu (ako je isporučena uz proizvod).
- Ako komponenta nije dostupna ili se izgubi ili spadne, postavite proizvod tako da između zadnje strane proizvoda i zidova prostorije bude najmanje 5 cm razmaka. Razmak sa zadnje strane je važan za efikasan rad proizvoda.

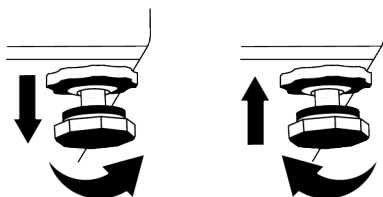
## 3.2 Postavljanje plastičnih klinova

Kondenzator frižidera se nalazi sa zadnje strane. Da bi se smanjila potrošnja energije i povećala energetska efikasnost, gornji i donji deo kondenzatora moraju biti povučeni unazad i pričvršćeni kao što je prikazano na slici. Kada se kondenzator povuče unazad, držači se zaključavaju i položaj kondenzatora je osiguran.



## 3.3 Podešavanje postolja

Ako uređaj nije izbalansiran, postavite prednje podesive stope okretanjem udesno ili ulevo.



## 3.4 Upozorenje na vruću površinu

Na bočnim zidovima vašeg proizvoda se nalaze cevi rashladnog sredstva koje poboljšavaju rashladni sistem. Vruća tečnost može teći kroz ove površine, uzrokujući toplotu na bočnim zidovima. Ovo je normalno i ne zahteva servisiranje.

# 4 Rukovanje proizvodom

Prvo pročitajte odeljak „Bezbednosna uputstva“!

- Proizvod sme da se koristi isključivo za čuvanje hrane i pića.

- Isključite ventil za vodu ako ćete biti daleko od kuće (npr. na odmoru) i nećete dugo koristiti aparat za led ili dozator vode. U suprotnom može doći do curenja vode.

## Isključivanje proizvoda s napajanja

- Uklonite hranu da biste sprečili stvaranje neugodnih mirisa,

- sačekajte da se led otopi, očistite unutrašnjost i ostavite da se osuši, ostavite vrata otvorena da ne biste oštetili plastiku unutrašnjosti frižidera.

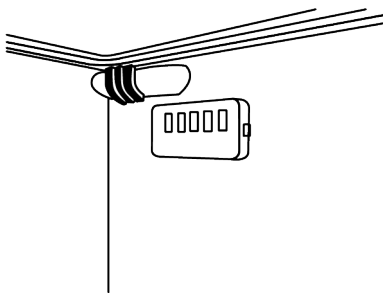
## 5 Priprema

Prvo pročitajte odeljak „Bezbednosna uputstva“!

### 5.1 Koraci za uštedu energije

- Ovaj rashladni uređaj nije namenjen za upotrebu kao ugradni uređaj.
- Prilikom stavljanja hrane, ostavite dovoljno prostora unutar frižidera kako bi se omogućila adekvatna cirkulacija vazduha za hlađenje.
- Budući da vrući i vlažni vazduh neće direktno prodrati u vaš proizvod dok se vrata ne otvore, vaš proizvod će stvoriti optimalne uslove dovoljne da sačuva vašu hranu. Pod ovim okolnostima, funkcije i komponente poput kompresora, ventilatora, grejača, odmrzavanja, osvetljenja, ekrana i tako dalje funkcionisaće u skladu s potrebama uz potrošnju minimumalne količine energije.
- U slučaju da postoji više opcija, staklene police moraju biti postavljene tako da izlazi za vazduh na zadnjem zidu ne budu blokirani, i po mogućnosti tako da izlazi za vazduh budu ispod staklene police. Ova kombinacija može doprineti u poboljšanju raspodele vazduha i energetske efikasnosti.
- Preporučuje se korišćenje donje fioke za skladištenje.
- Za optimalne performanse, Quick Freezing se može koristiti (ako je dostupno), 24 sata pre stavljanja svežih namirnica u zamrzivač.
- U većini slučajeva, 24 sata je dovoljno za funkciju brzog zamrzavanja nakon što se sveže namirnice stave u zamrzivač. Nakon nekog vremena, funkcija brzog zamrzavanja će se automatski deaktivirati.

- Kada zamrzavate malu količinu hrane, funkcija brzog zamrzavanja se može deaktivirati nakon nekog vremena kako bi se osigurala ušteda energije.
- U zavisnosti od karakteristika proizvoda; odmrzavanje zamrznute hrane u odeljku frižidera će obezbediti uštedu energije i očuvati kvalitet hrane.
- Da biste u odeljak za hlađenje vašeg frižidera stavili maksimalnu količinu hrane, gornje fioke treba izvaditi i hranu staviti na žičane/staklene police.
- Postavite hranu kako je prikazano ispod, držeći udaljenost od senzora temperature u rashladnom odeljku. U slučaju njihovog kontakta sa senzorom, potrošnja energije uređaja može se povećati.



- Skladištite hranu u odeljku frižidera ili odeljku za hlađenje u skladu sa odgovarajućim uslovima skladištenja radi uštede energije.
- Pakovanja hrane ne treba da dolaze u direktan dodir sa senzorom temperature smeštenim u odeljku frižidera.

### 5.2 Prva upotreba

Pre upotrebe proizvoda, pobrinite se da su potrebne pripreme napravljene u skladu sa uputstvima u odeljku „Instrukcije o bezbednosti“ i „Instalacija“.

- Sačekajte najmanje 2 sata pre upotrebe proizvoda, kako biste osigurali potpunu efikasnost hlađenja.
- Ostavite uređaj da radi bez stavljanja hrane unutra tokom 6 sati, a vrata uređaja treba da ostanu što je moguće zatvoreni.
- Promena temperature izazvana otvaranjem i zatvaranjem vrata tokom upotrebe proizvoda može obično dovesti do kondenzacije na vratima/policama unutar frižidera i staklenim posudama smještenim u proizvodu.
- Kada kompresor počinje da radi čuće se zvuk. Normalno je da proizvod proizvodi buku čak i ako kompresor ne radi, jer se tečnost i gas mogu kompresovati u sistemu za hlađenje.
- Normalno je da prednje ivice proizvoda budu tople. Ovi delovi su dizajnirani da bi se zagrevali kako bi se sprečila kondenzacija
- Kod nekih modela, panel sa indikatorima se isključuje automatski 1 minut nakon što se vrata zatvore. Ona će se ponovo aktivirati kada se otvore vrata ili se pritisne bilo koje dugme.

### 5.3 Klimatski razred i definicije

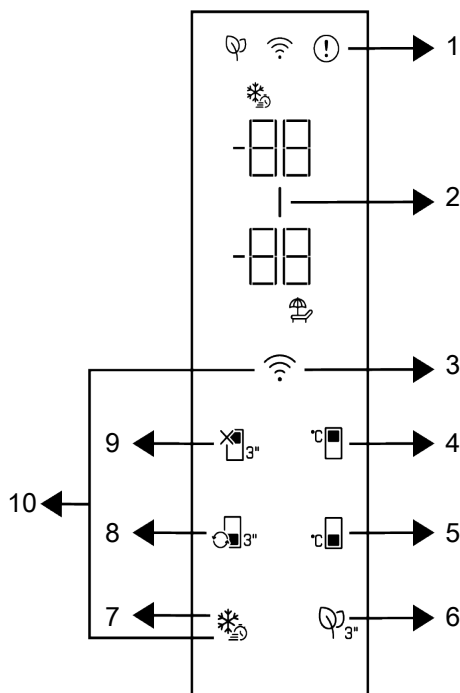
Pogledajte klimatski razred na natpisnoj pločici vašeg uređaja. Jedna od sledećih informacija je primenljiva na vaš uređaj prema klimatskom razredu.

- **SN:** Dugoročna umerena klima: Ovaj rashladni uređaj je dizajniran za upotrebu na temperaturama okoline između 10 °C i 32 °C.
- **N:** Umerena klima: Ovaj rashladni uređaj je dizajniran za upotrebu na temperaturama okoline između 16°C i 32 °C.
- **ST:** Subtropska klima: Ovaj rashladni uređaj je dizajniran za upotrebu na temperaturama okoline između 16°C i 38°C.
- **T:** Tropska klima: Ovaj rashladni uređaj je dizajniran za upotrebu na temperaturama okoline između 16°C i 43°C.

## 6 Korišćenje vašeg uređaja

### 6.1 Kontrolna tabla proizvoda

SR



1 \* Indikator statusa greške

3 \*Taster za bežičnu vezu

5 \* Taster za podešavanje temperature u odeljku zamrzivača

7 \* Taster za brzo zamrzavanje

9 \* Funkcija isključenosti za odeljak frižidera (odmor)

2 \* Pokazatelj štednje energije (prikaz isključen)

4 \* Taster za podešavanje temperature odeljka frižidera

6 \* Taster modula za sprečavanje neugodnih mirisa

8 \* Taster za konverziju odeljka

10 \* Taster za poništavanje postavki bežične veze

Prvo pročitajte odeljak „Bezbednosna uputstva“!

Zvučne i vizuelne funkcije table s indikatorima pomoći će vam kada koristite proizvod.

**\*Opcionalno:** Prikazane funkcije su opcione, mogu postojati razlike u obliku i lokaciji u funkcijama koje se nalaze na indikatorskoj tabli vašeg uređaja.

## 1. Indikator stanja kvara

Ovaj indikator će biti aktivan kada vaš frižider ne može da se adekvatno hladi ili u slučaju greške senzora. „E“ će biti prikazano na indikatoru temperature zamrzivača, a brojke 1, 2, 3 ... prikazaće se na indikatoru temperature odeljka frižidera. Ove brojke na indikatoru pružaju informacije ovlaštenom servisu o grešci koja se dogodila. Znak uzvika može se prikazati kada unesete toplu hranu u odeljak zamrzivača ili držite vrata otvorena duže vreme. To nije greška, ovo upozorenje skloniće se kad se hrana ohladi ili kad se pritisne bilo koja tipka.

## 2. Pokazatelj štednje energije (prikaz isključen) |

Funkcija uštede energije automatski se omogućava i simbol štednje energije svetli kada se vrata proizvoda neko vreme ne otvaraju ili ne zatvaraju. Kada se aktivira funkcija štednje energije, svi simboli na ekranu osim simbola štednje energije će se ugasiti. Kada je funkcija za štednju energije aktivna, pritiskom na bilo koji taster ili otvaranje vrata će deaktivirati funkciju za štednju energije i signali ekrana će se vratiti u normalu. Funkcija štednje energije je fabrički podrazumevano aktivna funkcija i ne može da se otkaže.

## 3. Taster za bežičnu vezu

Ovaj taster koristi se za bežično povezivanje s vašim uređajem putem mobilne aplikacije HomeWhiz. Ako se taster pritisne duže vreme (3 sekunde), simbol bežične veze na ekranu/indikatoru će polako zatreptati (u intervalima od 0,5 sekundi). Vaša kućna mreža na ovakao pokreće na proizvodu. Kada ostvarite bežičnu vezu s proizvodom, simbol bežične veze neprekidno svetli. Možete aktivirati/deaktivirati vezu nakon što se prvo podešavanje završi pritiskom na ovaj taster. Simbol bežične veze će treptati brzo (u intervalima od 0,2 sekunde) dok se veza ne uspostavi. Kada veza postane aktivna,

simbol bežične veze neprekidno treperi. Ako se veza ne može uspostaviti duže vreme, proverite podešavanje veze i pogledajte odeljak „Rešavanje problema“ u uputstvu za upotrebu. Koristite aplikaciju HomeWhiz za bežičnu vezu. Koraci za ugradnju opisani su na aplikaciji tokom ugradnje. Aplikaciji možete pristupiti čitajući QR kôd dostupan na nalepnici HomeWhiz na proizvodu. Aplikaciju možete dobiti u App Store-u za IOS uređaje ili u Play Store-u za Android uređaje. Detaljne podatke možete pronaći na adresi <https://www.homewhiz.com/> address.

## 4. Taster za podešavanje temperature

### odeljka frižidera

Omogućava podešavanje temperature za odeljak frižidera. Pritiskom na ovaj taster omogućiće se podešavanje temperature odeljka frižidera na 8 °C, 7 °C, 6 °C, 5 °C, 4 °C, 3 °C, 2 °C, i 1 °C.

## 5. Taster za podešavanje temperature u

### odeljku zamrzivača

Podešavanje temperature vrši se za odeljak zamrzivača. Pritiskom na ovaj taster omogućiće se podešavanje temperature odeljka zamrzivača na -18 °C, 19 °C, -20 °C, -21 °C, -22 °C, -23 °C, i -24 °C.

## 6. Taster modula za sprečavanje

### neugodnih mirisa

Pritisnite ovaj taster 3 sekunde da biste aktivirali/deaktivirali funkciju za sprečavanje neugodnih mirisa. Kada je funkcija za sprečavanje neugodnih mirisa aktivna, ikona modula za sprečavanje neugodnih mirisa svetli. Kada je funkcija aktivna, modul za sprečavanje neugodnih mirisa će povremeno raditi.

## 7. Taster za brzo zamrzavanje

Kada se pritisne taster za brzo zamrzavanje, simbol za zamrzavanje svetli i funkcija brzog zamrzavanja će se aktivirati. Temperatura odeljka zamrzivača podešena je na -27 °C. Pritisnite taster ponovo da biste otkazali funkciju. Funkcija brzog

zamrzavanja automatski će se otkazati. Da biste zamrzli veliku količinu sveže hrane, pritisnite taster brzog zamrzavanja pre stavljanja hrane u zamrzivač.

## 8 Taster za konverziju odeljka

Kad se taster za konverziju odeljka pritisne 3 sekunde, odeljak zamrzivača se prebacuje između režima frižidera, režima isključenosti i zamrzivača. Kada se koristi kao odeljak frižidera, temperatura odeljka će biti podešena na 4 °C. U režimu isključenosti, indikator temperature u odeljku će prikazati „-“.

## 9. Funkcijski taster za odeljak frižidera isključen (odmor)

Pritisnite taster 3 sekunde da aktivirate režim rada tokom vašeg odmora. Režim rada tokom vašeg odmora aktiviran je i ikona simbola za odmor svetli. Na indikatoru temperature odeljka frižidera prikazaće se „-“, a odeljak frižidera ne hladi aktivno. Ne preporučuje se čuvanje hrane u odeljku frižidera kada je aktivirana ova funkcija. Ostali odeljci će nastaviti da se hlade u skladu sa temperaturom podešenom prethodno. Pritisnite taster ponovo 3 sekunde da biste otkazali ovu funkciju.

## 10. Taster za poništavanje postavki

### bežične veze +

Da biste resetovali postavke bežične veze, istovremeno pritisnite tastere za brzo zamrzavanje i bežičnu vezu tokom 3 sekunde. Sve prethodno zabeležene korisničke informacije uklanjaju se sa proizvoda kada se podešavanja bežične veze resetuju/vraćaju na fabričke vrednosti.

**Temperatura može biti podešena između 1-8°C za odeljak rashladnog uređaja i između -24 i -15°C za odeljak zamrzivača. Podesive temperature mogu varirati, pod uslovom da su unutar ovih raspona u skladu sa specifikacijama proizvoda.**

## 6.2 Čuvanje hrane u vašem uređaju

### Čuvanje hrane u odeljku frižidera i odeljku za hlađenje

- Temperatura odeljka značajno raste ako se vrata odeljka često otvaraju i zatvaraju i drže otvorena duže vreme, što može da skрати rok trajanja hrane i izazvati kvarenje hrane.
- Da ne bi došlo do promene mirisa i ukusa, hranu treba čuvati u zatvorenim posudama.
- Da biste postigli bolje i homogeno hlađenje, postavite hranu odvojenu jednu od druge tako da hladan vazduh može da prodire kroz njih.
- Obezbedite protok vazduha tako što ćete ostaviti prostor između hrane i unutrašnjeg zida. Ako prislonite hranu na zadnji zid, hrana se može zamrznuti.
- Kuvana topla jela ostavite da dostignu sobnu temperaturu pre nego što ih stavite u frižider. Zatim možete staviti mlak obrok na donje police vašeg frižidera. Toplu hranu stavite dalje od kvarljive hrane.
- Posebno obratite pažnju da ne mešate hranu koja se prodaje kao zamrznuta sa svežom hranom.
- Odmrznite svoju zamrznutu hranu u odeljku za hlađenje. Na taj način možete ohladiti odeljak za hlađenje koristeći zamrznutu hranu i uštedeti energiju.
- Čuvanje nezrelog tropskog voća (mango, sorte dinje, papaja, banana, ananas) u frižideru može ubrzati proces zrenja. Ovo se ne preporučuje jer će prouzrokovati kraće vreme skladištenja.
- Luk, beli luk, đumbir i drugo korenasto povrće treba čuvati u mračnim i hladnim prostorijama, a ne u frižideru.
- Ako primetite da se hrana pokvarila u frižideru, bacite je i očistite pribor koji je sa njom došao u kontakt.
- Da biste brzo ohladili jela poput supa i variva, koja se kuvaju u velikim loncima, možete ih staviti u frižider tako što ćete ih odvojiti u zasebne plitke posude.
- Neupakovanu hranu stavite dalje od jaja.

- Držite voće i povrće odvojeno i čuvajte istu vrstu zajedno (na primer, jabuke sa jabukama, šargarepe sa šargarepama).
- Izvadite zeleno povrće iz plastične kese i stavite ga u frižider nakon što ga umotate u papirni omotač ili krpu za sušenje. Ako ovu vrstu hrane operete pre nego što je stavite u frižider, ne zaboravite da je osušite.
- Možete i stvoriti vlažno okruženje i obezbediti protok vazduha tako što ćete voće i povrće, koje je podložno sušenju, držati u perforiranim ili zatvorenim plastičnim kesama.
- Osim u slučajevima ekstremnih okolnosti u okruženju, ako je vaš proizvod (u tabeli sa preporučenim vrednostima) podešen na navedene zadate vrednosti, namirnice zadržavaju svežinu duže vreme i u odeljku za hlađenje i u zamrzivaču.

- Ne skladištite na hladnoću osjetljivo povrće kao što su lisnato povrće, paradajz i krastavci u pregradi za hlađenje. Ako je potrebno da koristite fioke odeljka za hlađenje za skladištenje povrća, obavezno podesite kontrolnu tablu vašeg frižidera na 5°C ili toplije.

### Čuvanje hrane u odeljku za hlađenje

U odeljku za hlađenje, temperatura hrane koja se skladišti u uređaju može varirati između +3°C i -3°C. Temperatura u odeljku za hlađenje može pasti ispod 0°C, što nije pogodno za skladištenje svježeg voća i povrća. Ako je potrebno da skladištite svježiju hranu u fiokama za hlađenje, obavezno podesite temperaturu frižidera na 5°C ili toplije.

| Čuvajte hranu na različitim mestima u skladu sa njihovim svojstvima:                   |                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hrana                                                                                  | Lokacija                                                                                                                                                                                               |
| Jaje                                                                                   | Police na vratima                                                                                                                                                                                      |
| Mlečni proizvodi (puter, sir)                                                          | Ako postoji, odeljak sa nultim stepenom (za hranu za doručak) / odeljak za hlađenje                                                                                                                    |
| Voće, povrće i zeleni                                                                  | Odeljak za voće-povrće, odeljak za povrće ili;<br>U odeljku za svježiju hranu, u fioci za povrće ili u Everfresh+ fioci (ako je dostupna), pod uslovom da je frižider podešen na temperaturu iznad 5°C |
| Sveže meso, živina, riba, kobasice itd. Kuvana hrana                                   | Ako postoji, odeljak sa nultim stepenom (za hranu za doručak) / odeljak za hlađenje                                                                                                                    |
| Hrana spremna za posluživanje, upakovani proizvodi, konzervisane hrane i kisele salate | Gornje police ili polica na vratima                                                                                                                                                                    |
| Pića, flaše, začini i grickalice                                                       | Police na vratima                                                                                                                                                                                      |

### Čuvanje hrane u odeljku zamrzivača

- Funkciju brzog zamrzavanja možete aktivirati 4-6 sati pre funkcije zamrzavanja i obaviti brže hlađenje.
- Vruća jela ostavite da dostignu sobnu temperaturu pre nego što ih stavite u odeljak zamrzivača.
- Hrana koja se zamrzava mora biti podeljena na delove prema količini koja se konzumira i zamrznuta u odvojenim pakovanjima.
- Preporučuje se da hrana bude zapakovana pre stavljanja u zamrzivač.

- Da biste sprečili istek vremena skladištenja, napišite datum zamrzavanja, vreme i naziv proizvoda na pakovanju prema vremenima skladištenja različitih namirnica.
- Za kratko vreme konzumirajte hranu koju ste odmrznuli. Odmrznuta hrana se ne može ponovo zamrznuti ako nije kuvana. Nije bezbedno konzumirati ponovo zamrznutu svježiju hranu koju niste skuvali nakon što se odmrznula.



- Dok zamrzavate svežu hranu, nemojte je dovoditi u kontakt sa već smrznutom hranom. U suprotnom, zamrznuta hrana će se odmrznuti.

### Čuvanje hrane koja se prodaje zamrznuta

- Kada čuvate hranu, pridržavajte se vremenskih perioda navedenih u ovim uputstvima.
- Da biste zaštitili kvalitet hrane, vremenski interval između kupovine i skladištenja neka bude što kraći.
- Kupujte smrznutu hranu koja se čuva na  $-18^{\circ}\text{C}$  ili nižim temperaturama.
- Izbegavajte kupovinu namirnica čija su pakovanja prekrivena ledom itd. To znači da se proizvod može delimično odmrznuti i ponovo zamrznuti. Temperatura utiče na kvalitet hrane.
- Čuvajte hranu na vreme koje preporučuje proizvođač. Iz zamrzivača izvadite samo količinu hrane koja vam je potrebna.
- Osim u slučajevima ekstremnih okolnosti u okruženju, ako je vaš proizvod (u tabeli sa preporučenim vrednostima) podešen na navedene zadate vrednosti, namirnice zadržavaju svežinu duže vreme i u odeljku za sveže proizvode i u zamrzivaču.
- Ako je odeljak za svežu hranu podešen na nižu temperaturu, sveže voće i povrće može biti delimično zamrznuto.
- Odeljci sa dve zvezdice su pogodni za prethodno zamrznutu hranu. Tu se mogu čuvati sladoled i kockice leda.
- Zamrzavanje hrane samo u odeljku sa 4 zvezdice.

| Meso i riba     |                                |                 | Priprema                                                                                           | Najduže vreme skladištenja (mesec dana) |
|-----------------|--------------------------------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Mesni proizvodi | Teletina                       | Šnicla          | Rezanjem debljine 2 cm i postavljanjem folije između parčadi ili čvrstim omotavanjem streč-folijom | 6-8                                     |
|                 |                                | Pečenje         | Pakovanjem komada mesa u kese za frižider ili čvrstim omotavanjem streč-folijom                    | 6-8                                     |
|                 |                                | Kocke           | U malim komadima                                                                                   | 6-8                                     |
|                 |                                | Šnicla, kotleti | Postavljanjem folije između reznih komada ili omotavanjem streč-folijom pojedinačnih parčadi       | 6-8                                     |
|                 | Ovčetina                       | Kotleti         | Postavljanjem folije između komada mesa ili omotavanjem streč-folijom pojedinačnih komada          | 4-8                                     |
|                 |                                | Pečenje         | Pakovanjem komada mesa u kese za frižider ili čvrstim omotavanjem streč-folijom                    | 4-8                                     |
|                 |                                | Kocke           | Pakovanjem iseckanog mesa u kesu za frižider ili čvrstim omotavanjem streč-folijom                 | 4-8                                     |
|                 | Junetina                       | Pečenje         | Pakovanjem komada mesa u kese za frižider ili čvrstim omotavanjem streč-folijom                    | 8-12                                    |
|                 |                                | Šnicla          | Rezanjem debljine 2 cm i postavljanjem folije između parčadi ili čvrstim omotavanjem streč-folijom | 8-12                                    |
|                 |                                | Kocke           | U malim komadima                                                                                   | 8-12                                    |
|                 |                                | Kuvano meso     | Pakovanjem sitnih komada u kesu za frižider                                                        | 8-12                                    |
|                 | Mleveno meso                   |                 | Bez začina, u poravnatim kesama                                                                    | 1-3                                     |
|                 | Iznutrice (komad)              |                 | U delovima                                                                                         | 1-3                                     |
|                 | Fermentisana kobasica - salama |                 | Treba je zapakovati čak i ako ima svoje pakovanje.                                                 | 1-3                                     |
|                 | Šunka                          |                 | Postavljanjem folije između reznih kriški                                                          | 2-3                                     |

| Meso i riba           |                                                              | Priprema                                                                                                                       | Najduže vreme skladištenja (mesec dana) |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Živina i divljač      | Piletina i ćuretina                                          | Umotavanjem u foliju                                                                                                           | 4-6                                     |
|                       | Guščetina                                                    | Umotavanjem u foliju (komadi ne smeju da prelaze 2,5 kg)                                                                       | 4-6                                     |
|                       | Patka                                                        | Umotavanjem u foliju (komadi ne smeju da prelaze 2,5 kg)                                                                       | 4-6                                     |
|                       | Jelen, zec, srndać                                           | Umotavanjem u foliju (delovi ne smeju da prelaze 2,5 kg, a kosti treba odvojiti)                                               | 6-8                                     |
| Riba i morski plodovi | Slatkovodne ribe (pastrmka, šaran, ždral, som)               | Nakon temeljnog čišćenja unutrašnjosti i krljušti, potrebno ih je oprati i osušiti, a delove repa i glave odrezati po potrebi. | 2                                       |
|                       | Nemasna riba (brancin, iverak, list)                         |                                                                                                                                | 4-6                                     |
|                       | Masna riba (Bonito, skuša, plava riba, crveni cipal, inćuni) |                                                                                                                                | 2-4                                     |
|                       | Školjke                                                      | Očišćene i u kesama                                                                                                            | 4-6                                     |
|                       | Kavijar                                                      | U svojoj ambalaži, u aluminijumskoj ili plastičnoj posudi                                                                      | 2-3                                     |

„Vremena skladištenja navedena u tabeli su zasnovana na temperaturi skladištenja od -18°C.“

| Voće i povrće     | Priprema                                                                                              | Najduže vreme skladištenja (mesec dana) |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Pasulj i boranija | Skladištiti prokuvano 3 minuta nakon pranja i rezanja na male komade                                  | 10-13                                   |
| Grašak            | Skladištiti prokuvano 2 minuta nakon vađenja iz mahuna i pranja                                       | 10-12                                   |
| Kupus             | Skladištiti prokuvano 1-2 minuta nakon čišćenja                                                       | 6-8                                     |
| Šargarepa         | Skladištiti prokuvano 3-4 minuta nakon čišćenja i rezanja na kriške                                   | 12                                      |
| Paprika           | Skladištiti prokuvano 2-3 minuta nakon rezanja stabljike, deljenja na dva dela i odvajanja semena     | 8-10                                    |
| Spanać            | Skladištiti prokuvano 2 minuta nakon pranja i čišćenja                                                | 6-9                                     |
| Poriluk           | Skladištiti prokuvano 5 minuta nakon usitnjavanja                                                     | 6-8                                     |
| Karfiol           | Skladištiti prokuvano u malo limunove vode 3-5 minuta nakon odvajanja lišća, rezanje jezgra na komade | 10-12                                   |
| Plavi patlidžan   | Skladištiti prokuvano 4 minuta nakon pranja i rezanja na komade od 2 cm                               | 10-12                                   |
| Bundeva           | Skladištiti prokuvano 2-3 minuta nakon pranja i rezanja na komade od 2 cm                             | 8-10                                    |
| Pečurka           | Laganim sotiranjem na ulju i poliveno sa malo limuna                                                  | 2-3                                     |
| Kukuruz           | Čišćenjem i pakovanjem u klipove ili zrna                                                             | 12                                      |
| Jabuka i kruška   | Skladištiti prokuvano 2-3 minuta nakon što ih ogulite i izrežete                                      | 8-10                                    |
| Kajsija i breskva | Podelite na pola i izvadite seme                                                                      | 4-6                                     |

| Voće i povrće           | Priprema                     | Najduže vreme skladištenja (mesec dana) |
|-------------------------|------------------------------|-----------------------------------------|
| Jagoda i malina         | Operite i granitirajte       | 8-12                                    |
| Pečeno voće             | Dodajte 10% šećera u posudu  | 12                                      |
| Šljiva, trešnja, višnja | Operite i očistite stabljike | 8-12                                    |

„Vremena skladištenja navedena u tabeli su zasnovana na temperaturi skladištenja od -18°C.“

| Mlečni proizvodi     | Priprema                           | Najduže vreme skladištenja (mesec) | Uslovi skladištenja                                                                                                                                                |
|----------------------|------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sir (osim feta sira) | Postavljanjem folije između kriški | 6-8                                | Može se ostaviti u originalnom pakovanju ako će se kratkotrajno skladištiti. Ako će se dugotrajno skladištiti treba ga umotati u aluminijsku ili plastičnu foliju. |
| Puter, margarin      | U originalnom pakovanju            | 6                                  | U originalnom pakovanju ili u plastičnim posudama                                                                                                                  |

„Vremena skladištenja navedena u tabeli su zasnovana na temperaturi skladištenja od -18°C.“

„Količina sveže hrane koja se može zamrznuti na određeni vremenski period navedena je na tipskoj etiketi.“

#### Podaci o zamrzivaču

Prema standardima IEC 62552, zamrzivač mora imati sposobnost da zamrzne 4,5 kg prehrambenih artikala na -18°C ili niže temperature na sobnoj temperaturi od 25°C u roku od 24 sata na svakih 100 litara zapremine zamrzivača.

Prehrambeni artikli mogu biti sačuvani na duži period samo na ili ispod temperature od -18 °C.

Možete održati hranu svježom mjesecima (u zamrzivaču na ili ispod temperature od -18 °C).

Prehrambeni artikli koji se zamrzavaju ne smeju da dodiruju već smrznutu hranu da bi se izbeglo parcijalno odmrzavanje.

Povrće treba skuvati i filtrirati vodu da bi se produžilo vreme skladištenja u smrznutom stanju. Nakon filtriranja, hranu zatvorite u hermetičke pakete i odložite u zamrzivač. Banane, paradajz, zelena salata, celer, kuvana jaja, krompir i slične prehrambene artikle ne treba zamrzavati. Ukoliko je takva hrana zamrznuta, to će negativno uticati samo na nutritivne vrednosti i kvalitet ishrane. Ne dovodi se u pitanje truljenje koje bi ugrozilo ljudsko zdravlje.

#### Stavljanje hrane

**Police odeljka zamrzivača:** Različite smrznute namirnice poput mesa, ribe, sladoleda, povrća itd.

**Police frižidera:** Prehrambeni artikli u posudama, tanjuri sa poklopcima i kutije sa poklopcima, jaja (u zatvorenoj kutiji)

**Police na vratima frižidera:** Mala i pakirana hrana ili piće

**Ladica:** Povrće i voće

**Odeljak za svežu hranu:** Delikatesa (hrana za doručak, mesni proizvodi za kratko vreme)

## ODRICANJE OD ODGOVORNOSTI

Krajnji korisnik može na neke (jednostavne) kvarove na adekvatan način rešiti bez ikakvog sigurnosnog problema ili nesigurne

upotrebe, pod uslovom da se to izvrši u granicama i u skladu sa sledećim uputstvima (pogledajte odeljak „Popravka obavljena lično“).

Prema tome, ukoliko drugačije nije dozvoljeno u odeljku „Popravka obavljena lično“ u nastavku, popravke će biti upućene registrovanim profesionalnim serviserima kako bi se izbegli sigurnosni problemi. Registrovani Profesionalni serviser je profesionalni serviser kome je proizvođač odobrio pristup uputstvima i spisku rezervnih delova ovog proizvoda prema metodama opisanim u zakonodavnim aktima shodno Direktivi 2009/125/EZ.

**Međutim, samo servisni agent (tj. Ovlašćeni profesionalni serviseri) do kog možete doći putem telefonskog broja navedenog u korisničkom priručniku / garantnom listu ili preko vašeg ovlašćenog prodavca može pružiti uslugu koja zadovoljava uslove garancije. Stoga, imajte na umu da popravke profesionalnih serviseri (koje Whirlpool nije odobrio) poništavaju garanciju.**

#### **Popravka obavljena lično**

Krajnji korisnik može da izvrši samopopravku isključivo za sledeće rezervne delove: ručke za vrata, šarke na vratima, police, korpe i zaptivke za vrata (ažurirana lista je takođe dostupna na <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> od 1. marta 2021.).

Štaviše, da bi se osigurala sigurnost proizvoda i sprečio rizik od ozbiljnih povreda, pomenuta popravka obavljena lično treba da se obavi prema uputstvima u korisničkom priručniku za popravku obavljenu lično koja su dostupna na <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>. Iz sigurnosnih razloga isključite proizvod iz napajanja pre pokušaja bilo kakvog popravljanja.

Popravke i pokušaji popravke od strane krajnjih korisnika za delove koji nisu na datoj listi i/ili se ne pridržavaju uputstava u

korisničkim priručnicima za popravu obavljenu lično ili koja su dostupna na <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>, mogli bi pokrenuti sigurnosna pitanja koja se ne mogu pripisati odgovornosti kompanije Whirlpool, a koja će poništiti garanciju za proizvod.

Zbog toga se toplo preporučuje da se krajnji korisnici uzdrže od pokušaja popravke koja nije u skladu sa pomenutom listom rezervnih delova, kontaktirajući u takvim slučajevima ovlašćene profesionalne serviseri ili registrovane profesionalne serviseri. Naprotiv, takvi pokušaji krajnjih korisnika mogu izazvati bezbednosne probleme i oštetiti proizvod i posledično izazvati požar, poplavu, strujni udar i ozbiljne telesne povrede.

Kao primer, ali ne ograničavajući se na sledeće, za popravke sledećeg moraju se kontaktirati ovlašćeni profesionalni serviseri ili registrovani profesionalni serviseri: kompresor, kolo za hlađenje, glavna ploča, inverterska ploča, ploča ekrana itd.

Proizvođač/prodavac ne može biti odgovoran ni u kom slučaju kada krajnji korisnici ne postupe u skladu sa gore navedenim.

Dostupnost rezervnih delova za frižider koji ste kupili je 10 godina. Tokom ovog perioda, originalni rezervni delovi biće dostupni kako bi frižider ispravno funkcionisao.

Garancija na frižider koji ste kupili traje minimalno 24 meseca.

Ovaj proizvod je opremljen izvorom osvetljenja energetsom klasom G. Dozvoljeno je da izvor osvetljenja u ovom proizvodu menjaju samo Profesionalni serviseri.

Takođe pogledajte

2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ  
[ ] 43]



Premièrement veuillez lire ce manuel !

Cher client, chère cliente,

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit.

Veuillez enregistrer vos produits sur [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

Nous aimerions que vous obteniez une efficacité optimale de cet appareil de haute qualité qui a été fabriqué avec une technologie de pointe. Pour ce faire, lisez attentivement ce manuel et toute autre documentation fournie avant d'utiliser le produit.

Tenez compte de toutes les informations et avertissements du manuel d'utilisation. De cette façon, vous vous protégez, vous et votre appareil, contre les dangers qui peuvent survenir. Conservez le manuel d'utilisation. Joignez ce guide à l'unité si vous le remettez à quelqu'un d'autre.

Les symboles suivants sont utilisés dans le manuel de l'utilisateur et sur le produit :



Lisez le manuel d'utilisation.

|                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        | <p>Les informations sur le modèle, telles qu'elles sont enregistrées dans la base de données des produits, peuvent être obtenues en accédant au site web suivant et en recherchant l'identifiant du modèle (*) figurant sur l'étiquette énergétique.</p> <p><a href="https://eprel.ec.europa.eu/">https://eprel.ec.europa.eu/</a></p> |
| <p>SUPPLIER'S NAME                      MODEL IDENTIFIER → (*)</p> <div><div>A</div><div>A</div></div> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

Veuillez scanner le code QR de votre appareil pour obtenir plus d'informations.



## 1 Instructions environnementales

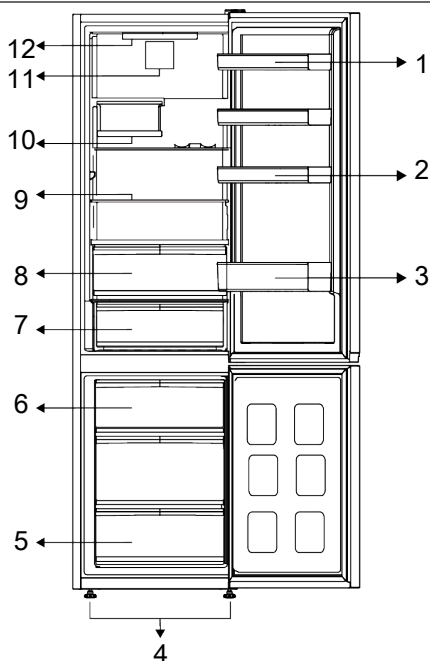
### 1.1 Élimination des matériaux d'emballage

Les matériaux d'emballage sont recyclables et sont marqués du symbole de recyclage .

Les différentes parties de l'emballage doivent donc être éliminées de manière responsable et dans le respect des réglementations locales en matière d'élimination des déchets.

FR

## 2 Votre réfrigérateur



- 1 \* Étagères de porte réglables
- 3 \* Étagère pour les bouteilles
- 5 \* Compartiment de congélation
- 7 \* Tiroir de stockage du froid
- 9 \* Étagères réglables
- 11 \* Ventilateur

- 2 \* Porte-œuf
- 4 \* Pieds avant réglables
- 6 \* Récipient à glace
- 8 \* Bac à légumes
- 10 \* Poubelle à vin pliable
- 12 \* Lampe d'éclairage

**\*En option :** Les illustrations présentées dans ce manuel d'utilisation sont schématiques et peuvent ne pas correspondre

exactement à votre produit. Si votre appareil ne présente pas les parties citées, alors l'information s'applique à d'autres modèles.

## 3 Installation

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

### 3.1 Le bon endroit pour l'installation

Contactez le service agréé pour l'installation de votre réfrigérateur. Pour préparer l'installation du réfrigérateur, lisez attentivement les instructions du manuel d'utilisation et assurez-vous que les équipements électriques et d'approvisionnement d'eau sont installés convenablement. Si ce n'est pas le cas, appelez un électricien et un plombier pour faire le nécessaire pour les services publics.

- Placez l'appareil sur une surface plane pour éviter les vibrations
- Placez le produit à 30 cm du chauffage, de la cuisinière et des autres sources de chaleur similaires et à au moins 5 cm des fours électriques.
- Lorsque deux réfrigérateurs sont installés côte à côte, laissez au moins 4 cm de distance entre les deux appareils
- Conservez l'appareil à l'abri de la lumière directe du soleil et dans un endroit sec.
- Votre appareil nécessite une circulation d'air adéquate pour pouvoir fonctionner efficacement. Si vous placez l'appareil dans une alcôve, n'oubliez pas de laisser un espace d'au moins 5 cm entre l'appareil, le plafond, la paroi arrière et les parois latérales.
- Vérifiez que l'élément de protection d'espace de la façade arrière est présent à son emplacement (au cas où il est fourni avec l'appareil).
- Si l'élément n'est pas disponible, perdu ou tombé, positionnez l'appareil de manière à laisser un espace d'au moins 5 cm entre la surface arrière de l'appareil et les murs de la pièce. L'espace prévu à l'arrière est important pour le fonctionnement efficace de l'appareil.

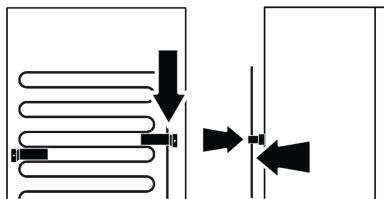
## 4 Fonctionnement de l'appareil

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

- Le appareil ne doit être utilisé que pour la conservation des aliments.

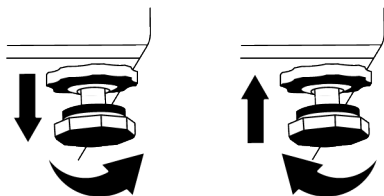
### 3.2 Fixation des cales en plastique

Le condenseur du réfrigérateur est situé à l'arrière. Pour minimiser la consommation d'énergie et augmenter l'efficacité énergétique, le haut et le bas du condenseur doivent être tirés vers l'arrière et fixés comme indiqué sur l'image. Lorsque le condenseur est tiré vers l'arrière, les supports se verrouillent et la position du condenseur est sécurisée.



### 3.3 Réglages des pieds avant

Si l'appareil n'est pas équilibré, réglez les pieds avant en les tournant vers la gauche ou la droite.



### 3.4 Attention aux surfaces chaudes

Les parois latérales de votre appareil sont équipées de tuyaux de refroidissement pour améliorer le système de refroidissement. Un fluide à haute pression peut s'écouler à travers ces surfaces, et provoquer des surfaces chaudes sur les parois latérales. C'est normal et cela ne nécessite pas d'entretien.

- Fermez le robinet d'eau si vous vous absentez de chez vous (par exemple, en vacances) et que vous n'utilisez pas le distributeur d'eau ou le distributeur de glace



pendant une longue période. Dans le cas contraire, des fuites d'eau peuvent se produire.

### Débrancher le produit

- Enlevez la nourriture pour éviter les odeurs,

## 5 Préparation

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

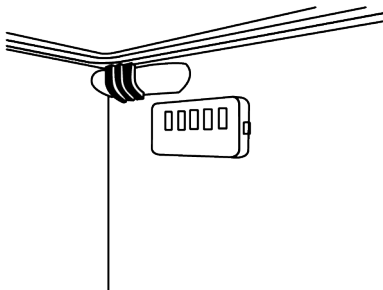
### 5.1 Moyens d'économiser l'énergie

- Cet appareil de réfrigération n'est pas conçu pour être utilisé comme un appareil encastré.
- Lorsque vous chargez les aliments, laissez suffisamment d'espace à l'intérieur du réfrigérateur pour permettre une circulation d'air suffisante pour le refroidissement.
- Comme l'air chaud et humide ne pénètre pas directement dans votre produit lorsque les portes ne sont pas ouvertes, votre produit s'optimisera dans des conditions suffisantes pour protéger vos aliments. Dans ces conditions, les fonctions et les composants tels que le compresseur, le ventilateur, le chauffage, le dégivrage, l'éclairage, l'affichage, etc. fonctionneront en fonction des besoins en consommant un minimum d'énergie.
- Dans le cas où plusieurs options sont présentes, les étagères en verre doivent être placées de manière à ce que les sorties d'air de la paroi arrière ne soient pas bloquées et, de préférence, de manière à ce que les sorties d'air restent sous l'étagère en verre. Cette combinaison peut contribuer à améliorer la distribution de l'air et l'efficacité énergétique.
- Il est fortement recommandé d'utiliser le tiroir du bas pour le rangement.
- Pour une performance optimale, la fonction de congélation rapide peut être utilisée (si elle est disponible) 24 heures avant de placer les aliments frais dans le congélateur.

- Attendez que la glace fonde, nettoyez l'intérieur et laissez-le sécher, laissez les portes ouvertes pour éviter d'endommager les plastiques intérieurs de la carrosserie.

FR

- Dans la plupart des cas, 24 heures suffisent pour utiliser la fonction de congélation rapide après que les aliments frais ont été placés dans le congélateur. Au bout d'un certain temps, la fonction de congélation rapide se désactive automatiquement.
- Lorsque vous congelez une petite quantité d'aliments, la fonction de congélation rapide peut être désactivée au bout d'un certain temps pour économiser de l'énergie.
- Selon les caractéristiques de l'appareil, le dégivrage des aliments congelés dans le compartiment réfrigérateur assurera l'économie d'énergie et la préservation de la qualité des aliments.
- Afin de charger la quantité maximale d'aliments dans le compartiment congélateur, vous devez retirer les tiroirs supérieurs et placer les aliments sur les clayettes métalliques/en verre.
- Placez les aliments comme indiqué ci-dessous, en respectant une certaine distance par rapport au capteur de température du compartiment réfrigérateur. En cas de contact avec le capteur, la consommation d'énergie de l'appareil peut augmenter.



- Conservez les aliments dans le réfrigérateur ou le Compartiment pour denrées hautement périssables selon les conditions de stockage appropriées afin d'économiser de l'énergie.
- Les emballages de denrées alimentaires ne doivent pas être en contact direct avec le capteur de température situé dans le compartiment de congélation.
- Il est normal que les bords avant de l'appareil soient chauds. Ces parties doivent en principe être chaudes afin d'éviter la condensation
- Pour certains modèles, le panneau indicateur s'éteint automatiquement 1 minute après la fermeture des portes. Il s'active à nouveau à l'ouverture de la porte ou lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche.

## 5.2 Première utilisation

Avant d'utiliser votre appareil, assurez-vous que les installations nécessaires sont conformes aux instructions des sections « Consignes de sécurité » et « Installation ».

- Attendez au moins 2 heures avant de faire fonctionner le produit, afin d'assurer la pleine efficacité de la réfrigération.
- Laissez l'appareil fonctionner à vide pendant 6 heures, et la porte de l'appareil doit être maintenue fermée autant que possible.
- Le changement de température causé par l'ouverture et la fermeture de la porte pendant l'utilisation du produit peut normalement entraîner la formation de condensation sur les tablettes de la porte/du corps et sur les verres placés dans l'appareil.
- Un son retentit à l'activation du compresseur. Il est normal que l'appareil fasse du bruit même si le compresseur ne fonctionne pas, car du fluide et du gaz peuvent être comprimés dans le système de refroidissement.

## 5.3 Classe climatique et définitions

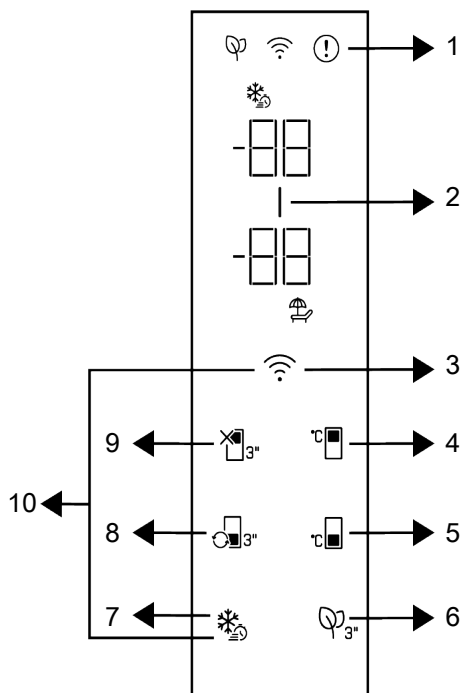
Veillez vous référer à la classe climatique figurant sur la plaque signalétique de votre appareil. L'une des informations suivantes s'applique à votre appareil selon la classe climatique.

- **SN** : Climat tempéré à long terme : Ce dispositif de refroidissement est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 10 °C et 32 °C.
- **N** : Climat tempéré : Ce dispositif de refroidissement est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 16°C et 32 °C.
- **ST** : Climat subtropical : Ce dispositif de refroidissement est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 16°C et 38°C.
- **T** : Climat tropical : Ce dispositif de refroidissement est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 16°C et 43°C.

## 6 Utilisation de votre appareil

### 6.1 Panneau de contrôle du produit

FR



1 \* Indicateur de condition d'erreur

3 \* Clé sans fil

5 \* Clé de réglage de la température du compartiment congélateur

7 \* Clé de congélation rapide

9 \* Touche de fonction ARRÊT du compartiment réfrigéré (vacances)

2 \* Indicateur d'économie d'énergie (affichage éteint)

4 \* Clé de réglage de la température du compartiment de refroidissement

6 \* Clé du module désodorisant

8 \* Clé de conversion des compartiments

10 \* Clé pour la réinitialisation des paramètres de connexion sans fil

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

Les fonctions auditives et visuelles du panneau indicateur vous aideront à utiliser le produit.

**\*En option :** Les fonctions indiquées sont facultatives, il peut y avoir des différences de forme et d'emplacement au niveau des fonctions indiquées sur le panneau de votre appareil.

## 1. Indicateur de condition d'erreur

Cet indicateur doit être activé lorsque votre réfrigérateur ne peut pas assurer un refroidissement adéquat ou en cas d'erreur de capteur. « E » doit s'afficher sur l'indicateur de température du compartiment de congélation et des chiffres tels que 1,2,3...

doivent s'afficher sur l'indicateur de température du compartiment de réfrigération. Ces chiffres sur l'indicateur fournissent des informations au service autorisé sur l'erreur qui s'est produite. Un point d'exclamation peut être affiché lorsque vous chargez des aliments chauds dans le compartiment de congélation ou que vous gardez la porte ouverte pendant une longue période. Ce n'est pas un défaut, cet avertissement doit être retiré lorsque les aliments sont refroidis ou lorsqu'une touche est enfoncée.

## 2. Indicateur d'économie d'énergie (affichage éteint)

La fonction d'économie d'énergie est activée automatiquement et le symbole d'économie d'énergie s'affiche lorsque la porte du produit n'est pas ouverte ou fermée pendant un certain temps. Lorsque la fonction d'économie d'énergie est active, tous les symboles de l'écran, à l'exception du symbole d'économie d'énergie, sont éteints. Lorsque cette fonction est utilisée, la pression sur une touche quelconque ou l'ouverture de la porte entraîne sa désactivation et les voyants allumés retournent à la normale. La fonction d'économie d'énergie est une fonction activée départ usine et ne peut être annulée.

## 3. Touche sans fil

Vous pouvez utiliser cette touche pour vous connecter sans fil à votre appareil à travers l'application mobile HomeWhiz. Si vous appuyez sur la touche pendant une longue période (3 secondes), le symbole de connexion sans fil sur l'écran/l'indicateur clignote lentement (par intervalles de 0,5 seconde). Le réseau domestique est initialisé sur le produit de cette façon. Après avoir

établi une connexion sans fil avec le produit, le symbole de connexion sans fil s'allume en continu. Vous pouvez activer/désactiver la connexion après le premier réglage en appuyant sur cette touche. Le symbole de connexion sans fil clignotera rapidement (à intervalles de 0,2 seconde) jusqu'à ce que la connexion soit établie.

Lorsque la connexion est active, le symbole de connexion sans fil clignote en continu. En cas d'impossibilité d'établir la connexion pendant une longue période, vérifiez vos paramètres de connexion et reportez-vous à la section « Dépannage » fournie dans le manuel de l'utilisateur. Utilisez l'application HomeWhiz pour la connexion sans fil. Les étapes d'installation sont décrites sur la demande lors de l'installation. Vous pouvez accéder à la demande en lisant le code QR disponible sur l'étiquette HomeWhiz apposée sur le produit. Vous pouvez télécharger l'application sur App Store pour les appareils iOS ou sur Play Store pour les appareils Android. Pour plus de détails, visitez le site <https://www.homewhiz.com/> address.

## 4. Touche de réglage de la température du compartiment réfrigérateur

Permet de régler la température du compartiment réfrigérateur. En appuyant sur la touche, la température du compartiment de réfrigération peut être réglée à 8° C, 7° C, 6° C, 5° C, 4° C, 3° C, 2° C, et 1° C.

## 5. Clé de réglage de la température du compartiment Congélateur

Le réglage de la température est effectué pour le compartiment de congélation. En appuyant sur cette touche, vous pourrez régler la température du compartiment congélateur à -18 °C, 19°C, -20 °C, -21 °C, -22 °C, -23 °C et -24 °C.

## 6. Touche du module désodorisant

Appuyez sur cette touche pendant 3 secondes pour activer/désactiver la fonction désodorisante. Lorsque la fonction désodorisante est active, l'icône du module désodo-

dorisant est allumée. Lorsque la fonction est activée, le module désodorisant fonctionne périodiquement.

## 7. Touche de gel rapide

Dès que vous appuyez sur la touche de congélation rapide, le symbole de congélation rapide s'allume et la fonction de congélation rapide est activée. La température du compartiment congélateur est réglée sur -27 °C. Appuyez à nouveau sur la touche pour annuler la fonction. La fonction de congélation rapide sera automatiquement annulée. Pour congeler une grande partie d'aliments frais, appuyez sur la touche de congélation rapide avant de mettre les aliments dans le compartiment congélateur.

## 8. Touche de conversion des compartiments

En appuyant sur la touche de conversion des compartiments pendant 3 secondes, le compartiment de congélation passe respectivement en mode réfrigération, arrêt et congélation. S'il est utilisé comme compartiment de réfrigération, la température du compartiment est réglée à 4 °C. En mode ARRÊT, l'indicateur de température du compartiment affiche « - - ».

## 9. Touche de fonction Arrêt du compartiment réfrigéré (vacances)

Appuyez sur la touche pendant 3 secondes pour activer la fonction vacances. Le mode vacances est activé et le symbole vacances est illuminé. L'expression « - - » s'affiche sur l'indicateur de température du compartiment de réfrigération et ce dernier n'effectue pas d'opération de refroidissement active. Il n'est pas approprié de conserver les aliments dans le compartiment de réfrigération lorsque cette fonction est activée. Les autres compartiments continuent à se refroidir en fonction des températures précédemment réglées. Il suffit d'appuyer à nouveau sur la touche pendant 3 secondes pour annuler cette fonction.

## 10. Clé pour la réinitialisation des paramètres de connexion sans fil +

Pour réinitialiser les paramètres de connexion sans fil, appuyez simultanément sur les touches de congélation rapide et de connexion sans fil pendant 3 secondes. Toutes les informations utilisateur enregistrées précédemment sont supprimées sur un produit dont les paramètres de connexion sans fil sont réinitialisés/rétablis aux valeurs par défaut de l'usine.

**La température peut être réglée entre 1-8° C pour le compartiment réfrigérateur et entre - 24 et - 15° C pour le compartiment congélateur. Les valeurs de température réglables peuvent varier, à condition qu'elles se situent dans ces fourchettes, conformément aux spécifications du produit.**

## 6.2 Stockage de denrées dans votre appareil

### Stockage des aliments dans les compartiments réfrigérateur et congélateur

- La température des compartiments augmente considérablement si la porte du compartiment est ouverte et fermée fréquemment et si elle reste ouverte pendant longtemps, ce qui peut réduire la durée de vie des aliments et les faire se gâter.
- Afin de ne pas provoquer de changements d'odeur et de goût, les aliments doivent être conservés dans des récipients fermés.
- Pour obtenir un refroidissement plus efficace et homogène, placez les aliments séparément de manière à ce que l'air froid puisse circuler.
- Assurez la circulation de l'air en laissant un espace entre l'aliment et la paroi interne. Si vous appuyez les aliments contre la paroi arrière, ils risquent de geler.
- Amenez les plats chauds cuisinés à la température ambiante avant de les placer dans le réfrigérateur. Ensuite, vous

pouvez placer le repas tiède dans les étagères inférieures de votre réfrigérateur. Rangez les aliments chauds de sorte à les éloigner des denrées périssables.

- Faites surtout attention à ne pas mélanger les aliments vendus comme surgelés avec les aliments frais.
- Décongelez vos aliments congelés dans le compartiment pour denrées hautement périssables. Ainsi, vous pouvez rafraîchir le compartiment pour denrées hautement périssables en utilisant des aliments congelés et économiser ainsi de l'énergie.
- Conservez les fruits tropicaux non mûrs (mangue, variétés de melon, papaye, banane, ananas) au réfrigérateur peut accélérer le processus de maturation. Ceci n'est pas recommandé car cela entraînera une réduction de la durée de stockage.
- Vous devez conserver les oignons, les aulx, les gingembres et les autres légumes-racines dans une pièce sombre et froide, et non au réfrigérateur.
- Si vous remarquez qu'un aliment a tourné dans le réfrigérateur, jetez-le et nettoyez les accessoires qui ont été en contact avec cet aliment.
- Pour refroidir rapidement les plats tels que les soupes et les ragoûts, qui sont cuits dans de grandes marmites, vous pouvez les mettre au réfrigérateur en les séparant dans leurs propres récipients peu profonds.
- Disposez les aliments non emballés loin des œufs.
- Conservez les fruits et les légumes séparément et conservez chaque variété dans un même endroit (par exemple, les pommes avec les pommes, les carottes avec les carottes, etc.).
- Sortez les légumes verts du sac en plastique et placez-les au réfrigérateur après les avoir enveloppés dans une serviette

en papier ou un linge sec. Si vous lavez ce type d'aliments avant de les placer dans le réfrigérateur, n'oubliez pas de les sécher.

- Vous pouvez à la fois créer un environnement humide et assurer une circulation d'air en conservant les fruits et légumes, qui ont tendance à sécher, dans des sacs en plastique perforés ou non fermés.
- Sauf en cas de circonstances extrêmes dans l'environnement, si votre produit (sur le tableau des valeurs de consigne recommandées) est réglé sur les valeurs de consigne spécifiées, les aliments conservent leur fraîcheur plus longtemps, aussi bien dans le compartiment pour denrées hautement périssables que dans celui du congélateur.
- Évitez de conserver les légumes sensibles au froid, comme les légumes à feuilles vertes, les tomates et les concombres, dans le compartiment réfrigéré. Si vous devez utiliser les tiroirs du compartiment pour denrées hautement périssables pour conserver des légumes, veillez à ce que le panneau de contrôle de votre réfrigérateur soit réglé à 5°C ou à une température plus élevée.

### **Stockage des aliments dans le compartiment pour denrées hautement périssables**

Dans le compartiment pour denrées hautement périssables, la température des aliments à conserver peut osciller entre +3 °C et -3 °C. La température dans ce compartiment peut tomber en dessous de 0 °C, ce qui n'est pas convenable pour le stockage des fruits et légumes frais. Si vous devez garder des aliments frais dans les tiroirs réfrigérés, veillez à régler la température du réfrigérateur à 5°C ou plus.

| Conservez les aliments dans les différents endroits en fonction de leurs propriétés : |                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aliment                                                                               | Emplacement                                                                                                                                                                                                                                 |
| Œuf                                                                                   | Balconnet                                                                                                                                                                                                                                   |
| Produits laitiers (beurre, fromage)                                                   | Si disponible, compartiment zéro degré (pour les aliments du petit-déjeuner)/compartiment pour denrées hautement périssables                                                                                                                |
| Fruits, légumes et verdure                                                            | Compartiment fruits-légumes, bac à légumes ou ;<br>Dans le compartiment à fruits et légumes, à l'intérieur du tiroir à légumes ou du tiroir Everfresh+ (si présent), à condition que la température du réfrigérateur soit supérieure à 5°C. |
| Viande fraîche, volaille, poisson, saucisses, etc. Aliments cuits                     | Si disponible, compartiment zéro degré (pour les aliments du petit-déjeuner)/compartiment pour denrées hautement périssables                                                                                                                |
| Aliments prêts à consommer, produits emballés, conserves, produits marinés            | Étagères supérieures ou balconnet                                                                                                                                                                                                           |
| Boissons, bouteilles, épices et snacks                                                | Balconnet                                                                                                                                                                                                                                   |

### Stockage des aliments dans le compartiment congélateur

- Vous pouvez activer la fonction de congélation rapide 4 à 6 heures avant la fonction de congélation et obtenir un refroidissement plus rapide.
- Amenez les repas chauds à la température ambiante avant de les placer dans le compartiment congélateur.
- Les aliments à congeler doivent être divisés en portions en fonction de la taille à consommer, et congelés dans des emballages séparés.
- Il est recommandé d'emballer les aliments avant de les placer dans le congélateur.
- Afin de prévenir l'expiration du temps de conservation, inscrivez la date et l'heure de congélation ainsi que le nom du produit sur l'emballage, en fonction des temps de conservation des différents aliments.
- Consommez rapidement les aliments que vous avez décongelés. Les aliments décongelés ne peuvent être recongelés que s'ils sont cuits. Il n'est pas sûr de consommer les aliments frais recongelés sans cuisson après leur décongélation.
- Lorsque vous congelez des aliments frais, ne les mettez pas en contact avec des aliments déjà congelés. Sinon, les aliments congelés seront décongelés.

### Stockage des aliments vendus surgelés

- Lorsque vous conservez des aliments, respectez les durées indiquées dans ces instructions.
- Afin de préserver la qualité des aliments, veillez à ce que l'intervalle de temps entre la transaction d'achat et le stockage soit aussi court que possible.
- Achetez des aliments congelés stockés à des températures inférieures ou égales à -18 °C.
- Évitez d'acheter des aliments dont l'emballage est recouvert de glace, etc. Cela signifie que le produit pourrait être partiellement décongelé et recongelé. La température a un impact sur la qualité des aliments.
- Conservez les aliments pendant la durée recommandée par le fabricant. Ne sortez du congélateur que les aliments dont vous avez besoin.
- Sauf en cas de circonstances extrêmes dans l'environnement, si votre produit (sur le tableau des valeurs de consigne recommandées) est réglé sur les valeurs de consigne spécifiées, les aliments conservent leur fraîcheur plus longtemps, aussi bien dans le compartiment des produits frais que dans celui du congélateur.
- Si le compartiment des aliments frais est réglé sur une température inférieure, les fruits et légumes frais peuvent être partiellement congelés.

- Les compartiments à deux étoiles conviennent aux aliments surgelés. Les glaces et les glaçons peuvent y être conservés.
- Congelez les denrées uniquement dans le compartiment 4 étoiles.

| Viande et poisson             |                               |                       | Préparation                                                                                                                                    | Temps de stockage le plus long (mois) |
|-------------------------------|-------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Produits à base de viande     | Veau                          | Steak                 | En les coupant à 2 cm d'épaisseur et en les séparant par une feuille d'aluminium ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable. | 6-8                                   |
|                               |                               | Rôti                  | En emballant les morceaux de viande dans un sac réfrigérant ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.                      | 6-8                                   |
|                               |                               | Cubes                 | En petites portions                                                                                                                            | 6-8                                   |
|                               |                               | escalopes, côtelettes | En séparant les tranches coupées par une feuille d'aluminium ou en les enveloppant individuellement avec papier étirable.                      | 6-8                                   |
|                               | Mouton                        | Côtelettes            | En séparant les morceaux de viande par une feuille d'aluminium ou en les enveloppant individuellement avec papier étirable.                    | 4-8                                   |
|                               |                               | Rôti                  | En emballant les morceaux de viande dans un sac réfrigérant ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.                      | 4-8                                   |
|                               |                               | Cubes                 | En emballant la viande hachée dans un sac réfrigérant ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.                            | 4-8                                   |
|                               | Patte                         | Rôti                  | En emballant les morceaux de viande dans un sac réfrigérant ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.                      | 8-12                                  |
|                               |                               | Steak                 | En les coupant à 2 cm d'épaisseur et en les séparant par une feuille d'aluminium ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable. | 8-12                                  |
|                               |                               | Cubes                 | En petites portions                                                                                                                            | 8-12                                  |
|                               |                               | Viande bouillie       | En l'emballant en petites portions dans un sac réfrigérant                                                                                     | 8-12                                  |
|                               | Hacher                        |                       | Sans assaisonnement, dans des sachets plats                                                                                                    | 1-3                                   |
|                               | Abats (pièce)                 |                       | En pièces                                                                                                                                      | 1-3                                   |
|                               | Saucisse fermentée - Salamini |                       | Elle doit être emballée, même si elle est dans une boîte.                                                                                      | 1-3                                   |
|                               | Jambon                        |                       | En plaçant une feuille d'aluminium entre les tranches coupées                                                                                  | 2-3                                   |
| Volaille et animaux de chasse | Poulet et dinde               |                       | En l'enveloppant dans une feuille d'aluminium                                                                                                  | 4-6                                   |
|                               | Oie                           |                       | En les emballant dans une feuille d'aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg)                                                    | 4-6                                   |
|                               | Canard                        |                       | En les emballant dans une feuille d'aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg)                                                    | 4-6                                   |
|                               | Cerf, Lapin, Chevreuil        |                       | En les emballant dans une feuille d'aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg et les os doivent être séparés)                     | 6-8                                   |



| Viande et poisson         |                                                                  | Préparation                                                                                                                             | Temps de stockage le plus long (mois) |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Poissons et fruits de mer | Poissons d'eau douce (truite, carpe, grue, poisson-chat)         | Après avoir soigneusement nettoyé l'intérieur et les écailles, il faut le laver, le sécher et couper la queue et la tête si nécessaire. | 2                                     |
|                           | Poisson maigre (Bar, Turbot, Sole)                               |                                                                                                                                         | 4-6                                   |
|                           | Poissons gras (Bonito, Maquereau, Poisson bleu, Rouget, Anchois) |                                                                                                                                         | 2-4                                   |
|                           | Mollusques                                                       | Nettoyés et dans des sachets                                                                                                            | 4-6                                   |
|                           | Caviar                                                           | Dans son emballage, dans un récipient en aluminium ou en plastique                                                                      | 2-3                                   |

« Les temps de stockage indiqués dans le tableau sont basés sur la température de stockage de - 18° C. »

| Fruits et légumes                    | Préparation                                                                                                                                         | Temps de stockage le plus long (mois) |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Haricots verts et haricots grimpants | Par ébullition-choc pendant 3 minutes après avoir été lavés et coupés en petits morceaux.                                                           | 10-13                                 |
| Petit pois                           | Par ébullition-choc pendant 2 minutes après décorticage et lavage.                                                                                  | 10-12                                 |
| Choux                                | Par ébullition-choc pendant 1 à 2 minute(s) après le nettoyage                                                                                      | 6-8                                   |
| Carotte                              | Par ébullition-choc pendant 3 à 4 minutes après avoir été nettoyés et coupés en tranches.                                                           | 12                                    |
| Poivre                               | En faisant bouillir pendant 2 à 3 minutes après avoir coupé la tige, en la divisant en deux et en séparant les graines.                             | 8-10                                  |
| Épinards                             | Par ébullition-choc pendant 2 minutes après lavage et nettoyage                                                                                     | 6-9                                   |
| Poireaux                             | Par ébullition-choc pendant 5 minutes après hachage                                                                                                 | 6-8                                   |
| Chou-fleur                           | En les faisant bouillir dans une petite quantité d'eau citronnée pendant 3 à 5 minutes après avoir séparé les feuilles et coupé le cœur en morceaux | 10-12                                 |
| Aubergines                           | Par ébullition-choc pendant 4 minutes après avoir été lavés et coupés en morceaux de 2 cm.                                                          | 10-12                                 |
| Courges                              | Par ébullition-choc pendant 2 - 3 minutes après avoir été lavés et coupés en morceaux de 2 cm.                                                      | 8-10                                  |
| Champignons                          | En les faisant légèrement sauter dans l'huile et pressant du citron dessus.                                                                         | 2-3                                   |
| Maïs                                 | Par nettoyage et conditionnement en épi ou en granulés                                                                                              | 12                                    |
| Pomme et poire                       | Par ébullition-choc pendant 2 à 3 minutes après les avoir épluchées et coupées en tranches.                                                         | 8-10                                  |
| Abricot et pêche                     | Divisez de moitié et retirez les grains                                                                                                             | 4-6                                   |
| Fraise et framboise                  | Par lavage et décorticage                                                                                                                           | 8-12                                  |
| Fruits cuits                         | En ajoutant 10 % de sucre dans le récipient                                                                                                         | 12                                    |
| Prune, cerise, griotte               | En lavant et en égrenant les tiges                                                                                                                  | 8-12                                  |

« Les temps de stockage indiqués dans le tableau sont basés sur la température de stockage de - 18° C. »

| Produits laitiers   | Préparation                                                   | Temps de stockage le plus long (Mois) | Conditions de stockage                                                                                                                                                                                   |
|---------------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fromage (sauf feta) | En plaçant une feuille d'aluminium entre les tranches coupées | 6-8                                   | Il est possible de le laisser dans son emballage d'origine pour un stockage à court terme. Pour un stockage à long terme, il doit également être enveloppé dans une feuille d'aluminium ou en plastique. |
| Beurre, margarine   | Dans son propre emballage                                     | 6                                     | Dans son propre emballage ou dans des récipients en plastique                                                                                                                                            |

« Les temps de stockage indiqués dans le tableau sont basés sur la température de stockage de - 18° C. »

« La quantité d'aliments frais qui peut être congelée pendant une certaine période est indiquée sur l'étiquette signalétique.

**Détails du congélateur**

Selon les normes IEC 62552, à une température ambiante de 25° C, le congélateur doit pouvoir congeler 4,5 kg de denrées alimentaires à - 18° C ou à des températures inférieures en 24 heures pour chaque 100 litres de volume du compartiment congélateur.

Les aliments peuvent être préservés pour des périodes prolongées uniquement à des températures inférieures ou égales à - 18° C.

Vous pouvez garder les aliments frais pendant des mois (dans le congélateur à des températures inférieures ou égales à - 18° C).

Les aliments à congeler ne doivent pas être en contact avec ceux déjà congelés pour éviter un dégivrage partiel.

Faites bouillir les légumes et filtrez l'eau pour prolonger la durée de conservation à l'état congelé. Placez les aliments dans des

emballages sous vide après les avoir filtrés et placez-les dans le congélateur. Les bananes, les tomates, les feuilles de laitue, le céleri, les œufs durs, les pommes de terre et les aliments similaires ne doivent pas être congelés. Si ces aliments sont congelés, seules les valeurs nutritionnelles et les qualités gustatives seront affectées. Une pourriture qui mettrait en danger la santé humaine n'est pas à l'ordre du jour.

**Placer les aliments**

**Balconnets du compartiment congélateur** :Différents aliments congelés comme la viande, le poisson, la crème glacée, les légumes, etc.

**Étagères du compartiment réfrigérateur** :Les aliments contenus dans des casseroles, des plats couverts, des gamelles et les œufs (dans des gamelles fermées)

**Balconnets de la porte du compartiment réfrigérateur** :Aliments ou boissons de petite taille et emballés.

**Bac à légumes** :Légumes et fruits

**Compartiment des aliments frais** :Delicatessen (aliments pour le petit déjeuner, produits carnés à consommer dans un délai court).

**CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ**

Certaines défaillances (simples) peuvent être traitées de manière adéquate par l'utilisateur final sans qu'aucun problème de sécurité ou d'utilisation dangereuse ne sur-

vienne, à condition qu'elles soient effectuées dans les limites et conformément aux instructions suivantes (voir la section « Auto-réparation »).

Par conséquent, sauf autorisation contraire dans la section « Auto-réparation » ci-dessous, adressez-vous à des réparateurs professionnels agréés pour toutes réparations afin d'éviter des problèmes de sécurité. Un réparateur professionnel agréé est une personne à qui le fabricant a donné accès aux instructions et à la liste des pièces détachées de ce produit selon les méthodes décrites dans les actes législatifs en application de la directive 2009/125/CE

**Toutefois, seul l'agent de service (c'est-à-dire les réparateurs professionnels agréés) que vous pouvez joindre au numéro de téléphone indiqué dans le manuel d'utilisation/la carte de garantie ou par l'intermédiaire de votre fournisseur agréé peut fournir un service conformément aux conditions de garantie. Par conséquent, veuillez noter que les réparations effectuées par des réparateurs professionnels (qui ne sont pas autorisés par) Whirlpool Marka annulent la garantie.**

#### **Auto-réparation**

L'auto-réparation peut être effectuée par l'utilisateur final en ce qui concerne les pièces de rechange suivantes : poignées de porte, charnières de porte, plateaux, paniers et joints de porte (une liste mise à jour est également disponible sur <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> à partir du 1er mars 2021).

En outre, pour garantir la sécurité du produit et éviter tout risque de blessure grave, ladite auto-réparation doit être effectuée en suivant les instructions du manuel d'utilisation pour l'auto-réparation ou celles disponibles sur <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>. Pour votre sécurité, débranchez le produit avant de procéder à toute auto-réparation.

Les réparations et tentatives de réparation par les utilisateurs finaux pour des pièces ne figurant pas dans cette liste et/ou ne suivant pas les instructions des manuels d'utilisation pour l'auto-réparation ou celles disponibles sur <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>, pourraient donner

lieu à des problèmes de sécurité non imputables à Whirlpool, et annuleront la garantie du produit.

Il est donc fortement recommandé aux utilisateurs finaux de s'abstenir de tenter d'effectuer des réparations ne figurant pas sur la liste des pièces de rechange mentionnée, mais de contacter dans de tels cas des réparateurs professionnels autorisés ou des réparateurs professionnels agréés. Au contraire, de telles tentatives de la part des utilisateurs finaux peuvent causer des problèmes de sécurité et endommager le produit et, par la suite, provoquer un incendie, une inondation, une électrocution et des blessures corporelles graves.

À titre d'exemple, mais sans s'y limiter, vous devez vous adresser à des réparateurs professionnels autorisés ou à des réparateurs professionnels agréés pour les réparations suivantes : compresseur, circuit de refroidissement, carte mère, carte d'inverseur, panneau d'affichage, etc.

Le fabricant/vendeur ne peut être tenu responsable dans tous les cas où les utilisateurs finaux ne se conforment pas à ce qui précède.

La disponibilité des pièces de rechange du réfrigérateur que vous avez acheté est de 10 ans. Pendant cette période, les pièces de rechange d'origine seront disponibles pour faire fonctionner le réfrigérateur correctement.

La durée minimale de garantie du réfrigérateur que vous avez acheté est de 24 mois.

Cet appareil est équipé d'une source d'éclairage de classe énergétique « G ».

La source d'éclairage de cet appareil ne doit être remplacée que par des réparateurs professionnels.





Voir également

2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ  
[ ] 43]