

LV

LT

RO

PT

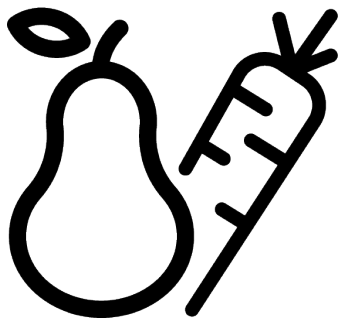
# Whirlpool

**Ledusskapis / Lietošanas rokasgrāmata**

**Šaldytuvas / Vartotojo vadovas**

**Frigider / Manual de utilizare**

**Frigorífico / Manual do utilizador**



WHK 25364 W5E

®/TM/© 2025 Whirlpool. Ražots saskaņā ar licenci ®/TM/© 2025 Whirlpool. Pagaminta pagal licenciju ®/TM/© 2025 Whirlpool. Produs sub licență®/TM/© 2025 Whirlpool. Produs sub licență ®/TM/© 2025 Whirlpool. Produzido sob licença

11 5943 0150/ LV LT RO PT / 3/3\_AC/ 3/14/2025 3:01 PM  
7282948510



PAPEL RECICLADO E  
RECICLÁVEL



HÂRTIE RECICLATĂ ȘI  
RECICLABILĂ



PERDIRBITAS &  
PERDIRBAMAS POPIERIUS



PĂRSTRĂDATS UN  
PĂRSTRADĀJAMS PĀPIRS

## Lūdzu, vispirms izlasiet šo rokasgrāmatu!

### Cienījamais klient

Paldies, ka izvēlējāties šo produktu .

Lūdzu, reģistrējiet savus produktus vietnē [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

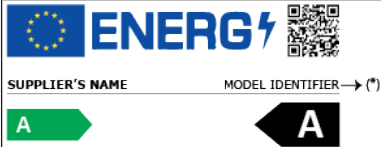



Mēs vēlamies, lai šis kvalitatīvais produkts, kas ir ražots pēc jaunākajām tehnoloģijām, jums kalpotu ar optimālu efektivitāti. Lai to izdarītu, pirms izstrādājuma lietošanas rūpīgi izlasiet šo rokasgrāmatu un jebkuru citu pievienoto dokumentāciju.

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

### Lietotāja rokasgrāmatā un uz izstrādājuma ir izmantoti šādi simboli:



Izlasiet šo lietošanas rokasgrāmatu.


 <b>ENERGY</b> 	<p>Izstrādājumu datubāzē saglabāto informāciju par modeli var iegūt, apmeklējot tālāk norādīto tīmekļa vietni un sameklējot tajā sava modeļa identifikatoru (*), kas atrodams enerģijas marķējumā.</p> <p><a href="https://eprel.ec.europa.eu/">https://eprel.ec.europa.eu/</a></p>
SUPPLIER'S NAME _____ MODEL IDENTIFIER → (*)	
	

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



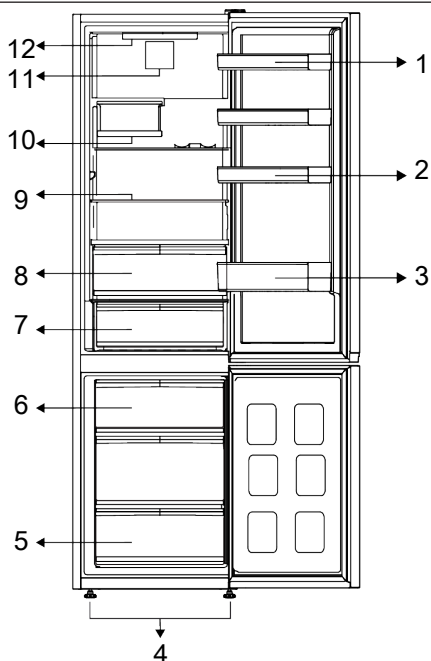
# 1 Vides instrukcijas

## 1.1 Iepakojuma materiālu iznīcināšana

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

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

## 2 Jūsu ledusskapis



- |                                    |                                  |
|------------------------------------|----------------------------------|
| 1 * Regulējami durvju plaukti      | 2 * Olu turētājs                 |
| 3 * Pudeļu plaukts                 | 4 * Regulējamas priekšējās kājas |
| 5 * Saldētavas nodalījums          | 6 * Ledus tvertne                |
| 7 * Aukstās uzglabāšanas atvilktnē | 8 * Dārzeņu atvilktnē            |
| 9 * Regulējami plaukti             | 10 * Salokāma vīna tvertne       |
| 11 * Ventilators                   | 12 * Apgaismojuma lampa          |

**\*Izvēles:** Attēli šajā lietošanas instrukcijā ir shematiski un var precīzi neatbilst jūsu izstrādājumam. Ja jūsu izstrādājumam nav attiecīgo daļu, tādā gadījumā konkrētā informācija attiecas uz citiem modeļiem.

## 3 Uzstādīšana

Vispirms izlasiet "Drošības instrukcijas"!

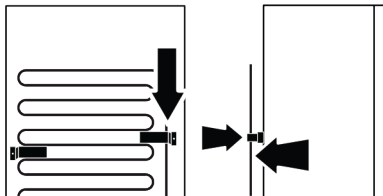
### 3.1 Pareizā uzstādīšanas vieta

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

- Ierīci uz līdzenas virsmas, lai izvairītos no
- Novietojiet izstrādājumu vismaz 30 cm attālumā no sildītāja, krāsns un līdžīgiem karstuma avotiem, un vismaz 5 cm attālumā no elektriskajām cepeškrāsnīm.
- Novietojot divus ledusskapjus vienu blakus otram, atstājiet vismaz 4 cm attālumu starp abām ierīcēm.
- Uzglabāt produktu ārpus tiešiem saules stariem un sausā vietā.
- Jūsu izstrādājuma efektīvai darbībai ir nepieciešama pietiekama gaisa cirkulācija. Ja izstrādājumu novietojat nišā, atcerieties, ka starp izstrādājumu un griestiem, aizmugurējo sienu un sānu sienām jāatstāj vismaz 5 cm atstarpe.
- Pārliecinieties, ka atstarpes aizsargelements pie aizmugurējās sienas ir uzstādīts tam paredzētajā vietā (ja ietilpst izstrādājuma komplektācijā).
- Ja elementa nav, tas ir nozaudēts vai nolūzis, uzstādot izstrādājumu, ir jānodrošina vismaz 5 cm atstarpe starp izstrādājuma aizmugurējo virsmu un istabas sienu. Atstarpe aizmugurē ir svarīga izstrādājuma efektīvai darbībai.

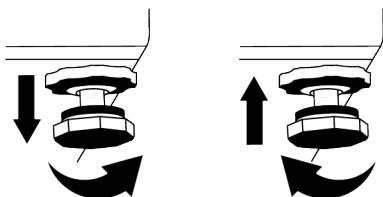
### 3.2 Plastmasas malu pievienošana

Ledusskapja kondensators atrodas aizmugurē. Lai samazinātu enerģijas patēriņu un palielinātu energoefektivitāti, kondensatora augšdaļa un apakšdaļa ir jāatvelk atpakaļ un jānostiprina, kā parādīts attēlā. Kad kondensators ir atvilkts atpakaļ, kronšteiņi bloķējas un kondensatora pozīcija ir nodrošināta.



### 3.3 Kāju regulēšana

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



### 3.4 Brīdinājums par karstu virsmu

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

## 4 Izstrādājuma darbība

Vispirms izlasiet "Drošības instrukcijas"!

- Izstrādājumu drīkst lietot tikai pārtikas glabāšanai.

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

## Izstrādājuma atvienošana

- Izņemiet pārtiku, lai novērstu smaku veidošanos,

- Pagaidiet, līdz ledus izkusis, noīriet iekšpusi un ļaujiet tai nožūt, atstājiet durvis vaļā, lai nesabojātu korpusa iekšējo plastmasu.

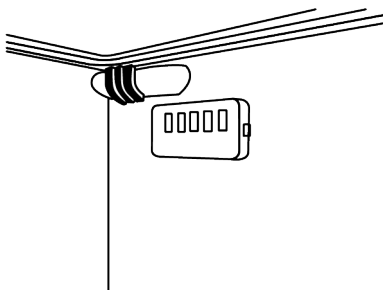
## 5 Sagatavošana

Vispirms izlasiet "Drošības instrukcijas"!

### 5.1 Ko darīt, lai taupītu enerģiju

- Šo aukstumiekārtu nav paredzēts lietot kā iebūvētu ierīci.
- Iekraujot pārtikas produktus, atstājiet pietiekami daudz vietas ledusskapja iekšpusē, lai nodrošinātu pietiekamu gaisa cirkulāciju dzesēšanai.
- Tā kā karstais un mitrais gaiss tieši neiekļūst jūsu izstrādājumā, kamēr nav atvērtas durvis, jūsu izstrādājums pats optimizēs savus apstākļus, lai pasargātu jūsu pārtiku. Šādos apstākļos funkcijas un komponenti, piemēram, kompresors, ventilators, sildītājs, atkausēšana, apgaismojums, displejs un tā tālāk, darbosies atbilstoši vajadzībām, patērējot minimālu enerģiju.
- Ja ir vairākas iespējas, stikla plaukti jānovieto tā, lai gaisa izplūdes atveres pie aizmugurējās sienas netiktu aizsprostotas, un vēlams tā, lai gaisa izplūdes atveres paliktu zem stikla plaukta. Šī kombinācija var palīdzēt uzlabo gaisa sadali un energoefektivitāti.
- Uzglabāšanas laikā ļoti ieteicams izmantot zemāk esošo atvilktni.
- Optimālai efektivitātei 24 stundas pirms svaigu pārtikas produktu ievietošanas saldētavā var izmantot ātro sasaldēšanu (ja tāda ir pieejama).
- Vairumā gadījumu pēc svaigu pārtikas produktu ievietošanas saldētavā ātras sasaldēšanas funkcijai pietiek ar 24 stundām. Pēc kāda laika ātrās sasaldēšanas funkcija tiks automātiski deaktivizēta.
- Saldējot nelielu pārtikas produktu daudzumu, ātrās sasaldēšanas funkciju pēc kāda laika var deaktivizēt, lai nodrošinātu enerģijas taupīšanu.

- Atkarībā no izstrādājuma funkcijām saldētu pārtikas produktu atkausēšana ledusskapī nodrošina enerģijas ietaupījumu un saglabā pārtikas produktu kvalitāti.
- Lai ledusskapja saldētavas nodalījumā ievietotu maksimālo pārtikas daudzumu, ir jāizņem augšējās atvilktnes un jānovieto pārtika uz stieplu/stikla plauktiem.
- Novietojiet pārtikas produktus, kā parādīts turpmāk, ievērojot attālumu no dzesētāja nodalījuma temperatūras sensora. Ja tie saskaras ar sensoru, ierīces enerģijas patēriņš var palielināties



- Pārtika jāuzglabā ledusskapja atvilktnēs, lai nodrošinātu enerģijas taupīšanu un uzglabātu pārtiku labākā apkārtējā vidē.
- Pārtikas iepakojumi nedrīkst būt tiešā saskarē ar temperatūras sensoru, kas atrodas saldētavas nodalījumā.

### 5.2 Pirmā lietošana

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

- Pirms produkta lietošanas pagaidiet vismaz 2 stundas, lai nodrošinātu pilnīgu saldēšanas efektivitāti.

- 6 stundas turiet produktu darbināmu, nenovietojot tajā nekādus ēdienus, un produkta durvītas ir jātur pēc iespējas vairāk aizvērtas.
- Temperatūras izmaiņas, ko izraisa durvju atvēršana un aizvēršana izstrādājuma lietošanas laikā, parasti var izraisīt kondensāciju uz durvju/virsbūves plauktiem un izstrādājumā ievietotajiem stikla traukiem.
- Būs dzirdama skaņa, kad sāks darboties kompresors. Tas ir normāli, ja produkts rada troksni pat tad, ja kompresors nedarbojas, jo šķidrums un gāze var tikt saspiesti dzesēšanas sistēmā.
- Ir normāli, ja ledusskapja priekšējās malas ir siltas. Tās ir paredzētas sasilt, lai novērstu kondensācijas veidošanos.
- Dažiem modeļiem indikatoru panelis automātiski izslēdzas 1 minūtes pēc tam, kad durvis aizveras. Tas atkārtoti aktivizējas, kad durvis tiek atvērtas vai tiek nospiesta kāda no pogām.

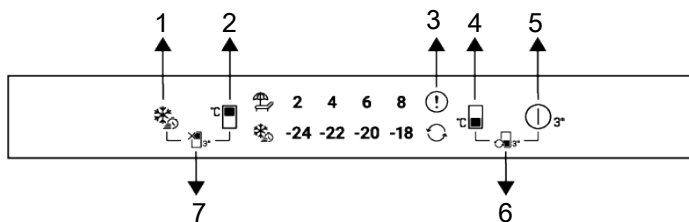
### 5.3 Klimata klase un definīcijas

Lūdzu, skatiet klimata klasi uz savas ierīces datu plāksnītes. Viena no tālāk norādītās informācijas attiecas uz jūsu ierīci atbilstoši klimata klasei.

- **SN:** Ilgtermiņa mērens klimats: Šī dzesēšanas ierīce ir paredzēta lietošanai apkārtējās vides temperatūrā no 10 °C līdz 32 °C.
- **N:** Mērens klimats: Šī dzesēšanas ierīce ir paredzēta lietošanai apkārtējās vides temperatūrā no 16 °C līdz 32 °C.
- **ST:** Subtropu klimats: Šī dzesēšanas ierīce ir paredzēta lietošanai apkārtējās vides temperatūrā no 16 °C līdz 38 °C.
- **T:** Tropu klimats: Šī dzesēšanas ierīce ir paredzēta lietošanai apkārtējās vides temperatūrā no 16 °C līdz 43 °C.

## 6 Jūsu produkta lietošana

### 6.1 Izstrādājuma vadības panelis



- |  |   |
|--|---|
| 1 Ātrās sasaldēšanas poga  | 2 Ledusskapja nodaļuma temperatūras iestatīšanas poga |
| 3 Kļūdas statusa indikators  | 4 Saldētavas nodaļuma temperatūras iestatīšanas poga  |
| 5 Produkta izslēgšanas poga  | 6 * Nodaļuma konversijas atslēga                      |
| 7 Ledusskapja nodaļuma izslēgšanas (OFF) (atvaļinājums) funkcijas poga |   |

Vispirms izlasiet "Drošības instrukcijas"! Indikatora paneļa skaņas un vizuālās funkcijas palīdzēs jums lietot produktu.

**\*Izvēles:** Parādītās funkcijas nav obligātas, ierīces indikatora panelī var atšķirties pēc formas un atrašanās vietas.

## 1. Ātrās iesaldēšanas atslēga

Nospiežot ātrās sasaldēšanas taustiņu, jāiedegas ātrās sasaldēšanas simbolam un jāaktivizē ātrās sasaldēšanas funkcija. Saldētavas nodalījuma temperatūra ir iestatīta uz -27 °C. Vēlreiz nospiediet taustiņu, lai šo funkciju atceltu. Ātrās sasaldēšanas funkcija pēc kāda laika tiek automātiski atcelta. Lai sasaldētu lielu svaigas pārtikas produktu daudzumu, nospiediet straujas sasaldēšanas pogu pirms pārtikas produktu ievietošanas saldētavas nodalījumā.

## 2. Dzesētāja nodalījuma temperatūras iestatīšanas taustiņš

Ļauj iestatīt ledusskapja nodalījuma temperatūru. Nospiežot taustiņu, tiks iespējota dzesētāja nodalījuma temperatūra. Var iestatīt 8,6, 4,2 °C.

## 3. Kļūdas stāvokļa indikators

Šis indikators ir ieslēgts, ja ledusskapis netiek pietiekami atdzesēts vai ja rodas sensora kļūda. Saldētavas un ledusskapja temperatūras indikatori mirgo noteiktās kombinācijās. Tas informē dienestu par radušos kļūdu. Ieliekot saldētavas nodalījumā siltu pārtiku vai atstājot ilgstoši vaļā durvis, displejā parādīsies izsaukuma zīme. Tā nav kļūme, tādēļ brīdinājums pazudīs tikai tad, kad pārtika būs atdzisusi vai kad kāda poga tiks nospiesta.

## 4. Saldētavas nodalījuma temperatūras iestatīšanas taustiņš

Tiek iestatīta temperatūra saldētavas nodalījumā. Saldētavas nodalījuma temperatūru var iestatīt uz -18, -20, -22, -24 °C, nospiežot pogu.

## 5. Produkta izslēgšanas poga

Kad šī poga ir nospiesta 3 sekundes, ierīce pārslēdzas izslēgtā stāvoklī. Šajā stāvoklī ledusskapis neveic dzesēšanu; kad poga tiek nospiesta vēlreiz uz 3 sekundēm, ledusskapis sāk normālu darbību.

## \* 6. Nodalījuma pārveidošanas atslēga



Nospiežot nodalījuma pārveidošanas pogu uz 3 sekundēm, saldētavas nodalījumu var iestatīt kā ledusskapja nodalījumu, slēgtu nodalījumu vai saldētavas nodalījumu. Ja ierīce darbojas kā saldētava, tiek ieslēgta izvēlētā saldētavas nodalījuma temperatūras vērtība un pārrēķina simbols ir izslēgts.

Ja saldētava darbojas kā ledusskapja nodalījums, visas saldētavas temperatūras rādītāju gaismas ir izslēgtas un iedegas pārrēķina simbols. Nodalījums darbojas kā dzesētājs.

Kad saldētavas nodalījums ir izslēgts, visas saldētavas nodalījuma temperatūras rādītāju gaismas ir izslēgtas un pārrēķina simbols ir izslēgts. Šīs izvēles gadījumā saldētavas nodalījumā netiek uzglabāti pārtikas produkti.

## \* 7. Dzesēšanas nodalījuma izslēgšanas

### (atvaļinājuma) funkcijas taustiņš

3 sekundes turiet nospiestu pogu, lai ieslēgtu atvaļinājuma funkciju. Ir aktivizēts atvaļinājuma režīms un izgaismojas atvaļinājuma simbols. Visas ikonas uz dzesētāja nodalījuma temperatūras indikatora izslēdzas, un dzesētāja nodalījums neveic aktīvo dzesēšanu. Ja šī funkcija ir aktivizēta, ieteicams pārtikas produktus uzglabāt saldēšanas nodalījumā. Citi nodalījumi turpinās dzesēšanu atbilstoši iestatītajai temperatūrai. 3 sekundes turiet nospiestu pogu, lai atceltu šo funkciju.

### 6.1.1 Augstas temperatūras brīdinājums

Ledusskapja displejā mirgo "-" iestatītās vērtības un atskan trauksmes signāls, ja saldētavas nodalījums ir pārāk silts. Tas var notikt, ja elektroenerģijas padeves pārtraukuma dēļ saldētavā paaugstinās temperatūra. Līdz jebkuras pogas nospiešanai tiek rādīta visaugstākā temperatūra saldētavas nodalījumā. "Ja displejam ir elektronisks ekrāns, tiek

parādīta maksimālā faktiskā sasniegtā temperatūra." Ja tā nav, mirgo tikai "--" un tiek aktivizētas skaņas. Lai deaktivizētu trauksmes signālu, nospiediet jebkuru displeja pogu.

## 6.2 Pārtikas uzglabāšana dzesētāja nodalījumā

### Pārtikas uzglabāšana dzesētāja nodalījumā

- Nodalījuma temperatūra ievērojami paaugstinās, ja nodalījuma durvis tiek bieži atvērtas un aizvērtas un ilgstoši turētas atvērtas, tas var samazināt pārtikas kalpošanas laiku un izraisīt pārtikas bojāšanos.
- Lai neizraisītu smaržas un garšas izmaiņas, ēdiens jāuzglabā slēgtos traukos.
- Lai panāktu labāku un viendabīgu dzesēšanu, novietojiet ēdienu atsevišķi tā, lai auksts gaiss varētu kļīst pa tiem.
- Nodrošiniet gaisa plūsmu, atstājot atstarpi starp ēdienu un iekšējo sienu. Atspiežot pārtiku pret aizmugurējo sienu, pārtika var sasalt.
- Gatavos karstos ēdienus pirms ievietošanas ledusskapī sasildiet līdz istabas temperatūrai. Pēc tam silto maltīti varat novietot ledusskapja apakšējos plauktos. Siltus produktus novietojiet tālāk no pārtikas produktiem, kas ātri bojājas.
- Īpaši pievērsiet uzmanību tam, lai nesajauktu pārtikas produktus, kas tiek pārdoti kā saldēti, ar svaigiem pārtikas produktiem.
- Atkausējiet saldēto pārtiku svaigas pārtikas nodalījumā. Tādējādi jūs varat atdzesēt svaigas pārtikas nodalījumu, izmantojot saldētu pārtiku, un ietaupīt enerģiju.
- Negatavu tropu augļu (mango, meloņu šķirnes, papaijas, banānu, ananāsu) uzglabāšana ledusskapī var paātrināt

**Temperatūru dzesēšanas nodalījumā var iestatīt no 1 līdz 8°C, bet saldētavas nodalījumā - no -24 līdz -15°C.**

**Regulējamās temperatūras vērtības var atšķirties, ja tās ir šajos diapazonos saskaņā ar produkta specifikācijām.**

nogatavošanās procesu. Tas nav ieteicams, jo tas saīsinās uzglabāšanas laiku.

- Sīpoli, ķiploki, ingvers un citi sakņaugi jāuzglabā tumšā un aukstā telpā, nevis ledusskapī.
- Ja pamanāt, ka kāds ēdiens ledusskapī ir sabojājies, izmetiet to un noīriet piederumus, kas ar to ir nonākuši saskarē.
- Lai ēdienreizes, piemēram, zupas un sautējumus, kas tiek gatavoti lielajos katlos, ātri atdzesētu, varat tos ievietot ledusskapī, sadalot tos savos seklos traukos.
- Neiepakotus pārtikas produktus novietojiet tālāk no olām.
- Uzglabājiet augļus un dārzeņus atsevišķi un uzglabājiet katru šķirni kopā (piemēram, ābolus ar āboliem, burkānus ar burkāniem).
- Izņemiet zaļos dārzeņus no plastmasas maisiņa un ievietojiet tos ledusskapī pēc iesaiņošanas papīra dvielī vai žāvēšanas drānā. Ja mazgājat šāda veida pārtiku pirms ievietošanas ledusskapī, atcerieties tos nožāvēt.
- Jūs varat gan izveidot mitru vidi, gan nodrošināt gaisa plūsmu, turot augļus un dārzeņus, kas ir pakļauti žūšanai, perforētajos vai neaizīmogatajos plastmasas maisiņos.
- Izņemot gadījumus, kad vidē ir pieejami ekstrēmi apstākļi, ja Jūsu precei (rekomendējošo iestatījumu vērtību tabulā) ir iestatītas norādītās iestatītas vērtības, pārtika ilgāk saglabā savu svaigumu gan svaigo produktu nodalījumā, gan saldētavas nodalījumā.

Uzglabājiet pārtiku dažādās vietās atbilstoši to īpašībām:	
Pārtikas produkts	Atrašanās vieta
Ola	Durvju plaukts
Piena produkti (sviests, siers)	Ja pieejams, nulles grādu (brokastu ēdienam) nodalījums
Augļi, dārzeņi un zaļumi	Augļu-dārzeņu nodalījums, "crisper" tvertne vai EverFresh+ nodalījums (ja pieejams)
Svaiga gaļa, mājputni, zivis, desa u.c. gatavā pārtika	Ja pieejams, nulles grādu (brokastu ēdienam) nodalījums
Gatavs pasniegšanai pārtikas produktiem, fasētiem produktiem, konserviem un marinētiem gurķiem	Augšējie plaukti vai durvju plaukts
Dzērieni, pudeles, garšvielas un uzkodas	Durvju plaukts

### **Pārtikas uzglabāšana saldētavas nodalījumā**

- Ātrās sasaldēšanas funkciju var aktivizēt 4-6 stundas pirms sasaldēšanas funkcijas un veikt ātrāku dzesēšanu.
- Atzēsējiet karstos ēdienus līdz istabas temperatūrai, pirms ievietojat tos saldētavas nodalījumā.
- Saldējamie pārtikas produkti jāsadala porcijās atbilstoši patērējamajam izmēram un jāsasaldē atsevišķos iepakojumos.
- Pirms pārtikas produktu ievietošanas saldētavā ieteicams tos iepakot.
- Lai nepieļautu uzglabāšanas termiņa beigas, uz iepakojuma ierakstiet sasaldēšanas datumu, laiku un produkta nosaukumu atbilstoši dažādu pārtikas produktu uzglabāšanas laikiem.
- Ātri patērējiet atkausētos ēdienus. Atkausētus ēdienus nevar atkārtoti sasaldēt, ja tie nav pagatavoti. Nav droši lietot saldētus svaigus pārtikas produktus bez gatavošanas pēc to atkausēšanas.
- Saldējot svaigus pārtikas produktus, nesaskarieties ar jau sasaldētiem pārtikas produktiem. Pretējā gadījumā saldēti pārtikas produkti tiks atkausēti.

### **Pārtikas produktu uzglabāšana, kas tiek pārdota saldēta**

- Uzglabājot pārtikas produktus, ievērojiet šajos norādījumos norādītos termiņus.

- Lai aizsargātu pārtikas produktu kvalitāti, ievērojiet pēc iespējas īsāku laiku intervālu starp pirkšanas darījumu un uzglabāšanu.
- Pērciet saldētu pārtiku, kas tiek uzglabāta –18 °C vai zemākā temperatūrā.
- Izvairieties no tādu pārtikas produktu iegādes, kuru iepakojumi ir pārkļāti ar ledu utt. Tas nozīmē, ka produkts var būt daļēji atkausēts un atkārtoti sasaldēts. Temperatūra ietekmē ēdiena kvalitāti.
- Uzglabājiet pārtiku ražotāja ieteiktajā laikā. Izņemiet no saldētavas tikai tik daudz pārtikas, cik nepieciešams.
- Izņemot gadījumus, kad vidē ir pieejami ekstrēmi apstākļi, ja Jūsu precei (rekomendējošo iestatījumu vērtību tabulā) ir iestatītas norādītās iestatītās vērtības, pārtika ilgāk saglabā savu svaigumu gan svaigo produktu nodalījumā, gan saldētavas nodalījumā.
- Ja svaigas pārtikas nodalījumā ir iestatīta zemāka temperatūra, svaigi augļi un dārzeņi var būt daļēji sasaluši.
- Divzvaigžņu nodalījumi ir piemēroti iepriekš sasaldētai pārtikai. Saldējumu un ledus gabaliņus var uzglabāt.
- Iesaldējiet pārtikas produktus tikai 4 zvaigžņu nodalījumā.

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

Tabulā norādītie uzglabāšanas laiki ir balstīti uz uzglabāšanas temperatūru -18°C.

Augļi un dārzeņi	Sagatavošana	Ilgākais glabāšanas laiks (mēnesis)
Franču pupiņas un lauku pupas	Nomazgā, sagriež mazākos gabalos un blanšē 3 minūtes	10-13
Zaļie zirnīši	Izņem no pākstīm, nomazgā un blanšē 2 minūtes	10-12
Kāposti	Notīra un blanšē 1-2 minūtes	6-8
Burkāni	Notīra, sagriež mazākos gabalos un blanšē 3- 4 minūtes	12
Paprika	Izgriež kātu, pārdala uz pusēm, izņem sēklas un vāra 2-3 minūtes	8-10
Spināti	Nomazgā, notīra un blanšē 2 minūtes	6-9
Puravs	Sakapā un blanšē 5 minūtes	6-8
Puķkāposts	Noņem lapas, sadala gabalos, blanšē nelielā daudzumā citronūdens 3-5 minūtes	10-12
Baklažāns	Nomazgā, sagriež 2 cm gabalos un blanšē 4 minūtes	10-12
Ķirbis	Nomazgā, sagriež 2 cm gabalos un blanšē 2-3 minūtes	8-10
Sēnes	Nedaudz pasautē un aplaka ar citrona sulu	2-3
Kukurūza	Notīra un iepakoj visu vāļīti vai tikai graudus	12
Āboli un bumbieri	Nomizo, sagriež šķēlēs un blanšē 2-3 minūtes	8-10
Aprikozēs un persiki	Pārgriež uz pusēm, izņem kauliņus	4-6
Zemenes un avenes	Nomazgā un noņem kātiņus	8-12
Pagatavoti augļi	Pievieno 10% cukuru, liek kārbā	12
Plūmes, ķirši, skābie ķirši	Nomazgā un noņem kātus	8-12

Tabulā norādītie uzglabāšanas laiki ir balstīti uz uzglabāšanas temperatūru -18°C.

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

Tabulā norādītie uzglabāšanas laiki ir balstīti uz uzglabāšanas temperatūru -18°C.

"Svaigas pārtikas daudzums, ko var sasaldēt uz noteiktu laiku, ir norādīts uz tipa etiķetes."

Saldētavas nodaļījums iestatīšana	Ledusskapja nodaļījums iestatīšana	Piezīmes
-20°C	4°C	Šis ir noklusējuma ieteicamais temperatūras iestatījums. Šis iestatījums ir ieteicams, ja apkārtējā temperatūra ir zemāka par 30°C.

### Ātrā sasaldēšana

- Aktivizējiet ātrās saldēšanas funkciju 24 stundas pirms svaigo produktu ievietošanas.
- Pēc 24 stundām pēc pogas nospiešanas novietojiet pārtiku, kuru vēlaties sasaldēt, otrajā plauktā ar lielāku saldēšanas jaudu.

3. Pēc ātrās sasaldēšanas funkcijas aktivizēšanas tā pēc kāda laika tiek automātiski atcelta.

### **Saldētavas detaļas**

Saskaņā ar IEC 62552 standartiem saldētavai jāspēj sasaldēt 4,5 kg pārtikas produktu pie -18 °C vai zemākā temperatūrā 25°C istabas temperatūrā 24 stundu laikā uz katriem 100 litriem saldētavas tilpuma.

Pārtikas produktus var uzglabāt tikai ilgāku laiku temperatūrā, kas nepārsniedz -18 °C.

Jūs varat uzglabāt pārtiku svaigu mēnešiem ilgi (saldētavas temperatūrā -18 °C vai zemākā).

Sasaldējamie pārtikas produkti nedrīkst nonākt saskarē ar jau sasaldētiem pārtikas produktiem saldētavā, lai novērstu to daļēju atkušanu.

Dārzenus novāriet un nofiltrējiet ūdeni, lai papildzinātu sasaldētu pārtikas produktu uzglabāšanas laiku. Pēc filtrēšanas

ievietojiet pārtikas produktus vakuuma iepakojumā pēc un ielieciet saldētavā. Banānus, tomātus, salātus, seleriju, vārītas olas, kartupeļus un līdžigus pārtikas produktus nedrīkst saldēt. Ja šie pārtikas produkti ir sasaldēti, tas negatīvi ietekmēs tikai uzturvērtības un ēšanas īpašības. Par puvi, kas apdraudētu cilvēka veselību, nav runa.

### **Ēdienu novietošana**

**Saldētavas nodalījuma plaukti:** dažādi saldēti pārtikas produkti, piemēram, gaļa, zivis, saldējums, dārzeni utt.

**Dzesēšanas nodalījuma plaukti:** Pārtikas produkti podos, aizvākojamās šķīvjos un aizvākojamās kastēs, olas (slēgtā kastē)

**Dzesētāja nodalījuma durvju plaukti:** nelieli un iepakoti pārtikas produkti vai dzērieni

**Krisperis:** Dārzeni un augļi

**Svaigas pārtikas nodalījums:** delikatesu nodaļa (brokastu pārtika, gaļas produkti, kas patērējami īsā laikā)

## **ATRUNA**

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

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

**Tomēr tikai servisa centrs (t. i., pilnvaroti profesionāli remontdarbu veicēji), ar kuru varat sazināties, izmantojot tālruna numuru, kas norādīts lietotāja rokasgrāmatā / garantijas talonā, vai ar pilnvarotā izplatītāja palīdzību, var sniegt**

**pakalpojumus saskaņā ar garantijas noteikumiem. Tāpēc lūdzam ņemt vērā, ka profesionālu remontdarbu veicēju (kuru nav pilnvarojis Whirlpool) veiktu remontdarbu rezultātā garantija tiks anulēta.**

### **Pašrocīgi veikts remonts**

Galalietotājs var pašrocīgi veikt remontu attiecībā uz šādām rezerves daļām: durvju rokturi, durvju eņģes, paplātes, grozi un durvju blīves (no 2021. gada 1. marta atjaunināts saraksts ir pieejams arī vietnē <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>). Turklāt, lai nodrošinātu izstrādājuma drošību un novērstu nopietnu traumu risku, minētais pašremonts jāveic, ievērojot lietotāja rokasgrāmatā sniegtos norādījumus par pašremontu, vai kas pieejams vietnē <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>. Jūsu

drošības labad pirms mēģināt veikt pašremontu, atvienojiet izstrādājumu no kontaktligzdas.

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

Tāpēc galalietotājiem ir ļoti ieteicams atturēties no mēģinājumiem veikt remontdarbus, kas neietilpst minētajā rezerves daļu sarakstā, šādos gadījumos sazinoties ar pilnvarotiem profesionāliem remontētājiem vai reģistrētiem profesionāliem remontētājiem. Šādi galalietotāju mēģinājumi var radīt drošības problēmas un sabojāt izstrādājumu, kā arī pēc tam izraisīt ugunsgrēku, plūdus, elektrotraumu un nopietnus miesas bojājumus.

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

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

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

Jūsu iegādātā ledusskapja minimālais garantijas ilgums ir 24 mēneši.

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

Apgaismojuma avotu šajā izstrādājumā drīkst nomainīt tikai profesionāls remontētājs.

## Pirmiausia perskaitykite šį vadovą!

### Gerbiamas kliente

Dėkojame, kad pasirinkote šį produktą .

Užregistruokite savo gaminius svetainėje [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

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




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

Atsižvelkite į visą informaciją ir įspėjimus pateiktus naudotojo vadove. Tokiu būdu, galėsite apsaugoti save ir savo produktą nuo galimų pavojų. Išsaugokite naudotojo vadovą. Pridėkite šį vadovą, jei perleisite produktą kam nors kitam.

### Naudotojo vadove ir ant gaminio naudojami šie simboliai:



Perskaitykite naudotojo vadovą.


 	<p>Gaminio duomenų bazėje saugomą modelio informaciją galite pasiekti apsilankę šioje svetainėje ir paieškoję savo modelio identifikatoriaus (*), esančio energijos vartojimo efektyvumo etiketėje.</p> <p><a href="https://eprel.ec.europa.eu/">https://eprel.ec.europa.eu/</a></p>
<p>SUPPLIER'S NAME</p> 	

Norėdami gauti daugiau informacijos, nuskaitykite ant prietaiso esantį QR kodą



# 1 Aplinkosaugos instrukcijos

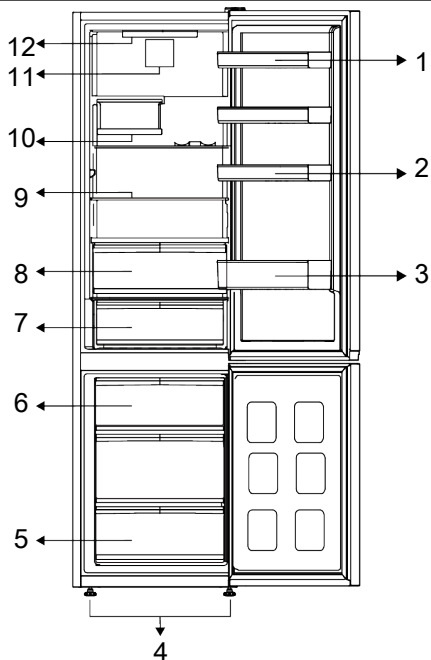
## 1.1 Pakavimo medžiagų šalinimas

Pakuotės medžiaga yra perdirbama ir pažymėta perdirbimo simboliu .

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

LT

## 2 Šaldytuvas



- |                                 |                                   |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| 1 * Reguliuojamos durų lentynos | 2 * Kiaušinių laikikliai          |
| 3 * Butelių lentyna             | 4 * Reguliuojamos priekinės kojos |
| 5 * Šaldiklio kamera            | 6 * Ledo konteineris              |
| 7 * Šaldymo stalčius            | 8 * Daržovių skyrius              |
| 9 * Reguliuojamos lentynos      | 10 * Sulankstoma vyno dėžė        |
| 11 * Ventilatorius              | 12 * Apšviečianti lemputė         |

**\*Pasirinktina:** šioje instrukcijoje pateikiamos iliustracijos yra sąlyginės ir gali skirtis nuo konkretaus jūsų prietaiso.

Jei jūsų prietaise tokių dalių nėra, informacija apie jas taikoma kitiems prietaiso modeliams.

## 3 Įrengimas

Visų pirma perskaitykite skyrių „Saugumo instrukcijos“!

### 3.1 Įrengimui tinkama vieta

Dėl gaminio montavimo kreipkitės į įgaliojantį aptarnavimo centrą. Norėdami paruošti gaminį montavimui, peržiūrėkite

informaciją vartotojo vadove ir įsitinkite, kad elektros ir vandens tiekimas atitinka reikalavimus. Jei ne, kvieskite elektriką ir santechniką, kad sutvarkytų komunalines paslaugas.

- Pastatykite prietaisą ant lygaus paviršiaus, kad jis nevibruotų
- Statykite prietaisą bent 30 cm atstumu nuo kaitlentės ir kitų šilumos šaltinių ir bent 5 cm atstumu nuo elektrinių orkaitių.
- Jei šalia statote du aušintuvus, tarp jų palikite bent 4 cm tarpą.
- Laikykite gaminį sausoje vietoje, atokiau nuo tiesioginių saulės spindulių.
- Efektyviam jūšų gaminio veikimui reikalinga tinkama oro cirkuliacija. Jei statysite gaminį į nišą, nepamirškite palikti bent 5 cm tarpo tarp gaminio bei lubų, galinės sienos bei šoninių sienų.
- Patikrinkite, ar galinėje sienelėje esantis apsauginis komponentas yra savo vietoje (jei jis pateiktas kartu su gaminiu).
- Jei komponento nėra arba jis pamestas ar nukritęs, pastatykite gaminį taip, kad tarp gaminio ir kambario sienų būtų paliktas bent 5 cm tarpas. Paliktas tarpas gale yra svarbus efektyviam gaminio veikimui.

### 3.2 Plastikinių montavimo kaladėlių pritvirtinimas

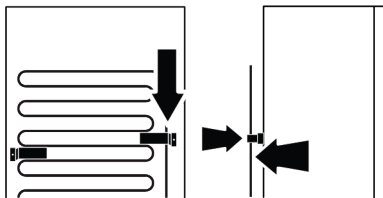
Šaldytuvo kondensatorius yra gale. Siekiant sumažinti energijos suvartojimą ir padidinti energijos vartojimo efektyvumą,

## 4 Gaminio valdymas

Visų pirma perskaitykite skyrių „Saugumo instrukcijos“!

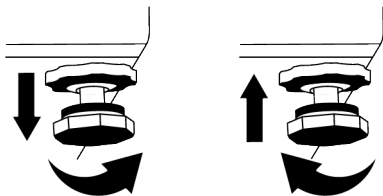
- Prietaisas skirtas tik maisto produktams laikyti.
- Išjunkite vandens sklendę, jei būsite išvykę (atostogausite) ir nenaudosite ledų gaminimo arba vandens rezervuaro funkcijų ilgą laiką. Kitu atveju, gali ištekėti vanduo.

kondensatoriaus viršus ir apačia turi būti atitraukti ir pritvirtinti, kaip parodyta paveikslėlyje. Patraukus kondensatorių atgal, laikikliai užsifiksuoja ir kondensatoriaus padėtis yra užtikrinama.



### 3.3 Kojų reguliavimas

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



### 3.4 Karšto paviršiaus įspėjimas

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

### Gaminio atjungimas

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

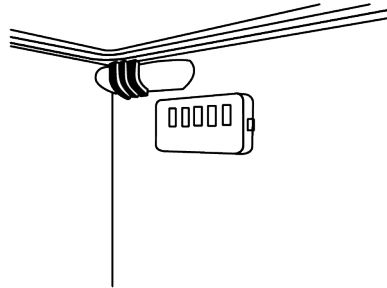
## 5 Paruošimas

Visų pirma perskaitykite skyrių „Saugumo instrukcijos“!

### 5.1 Ką daryti norint sutaupyti energijos

- Šis šaldytuvas nėra skirtas naudoti, kaip įmontuojamas prietaisas.
- Dėdami maistą į šaldytuvą, jo viduje palikite pakankamai vietos, kad oras galėtų tinkamai cirkuliuoti ir vėsinti.
- Kadangi karštas ir drėgnas oras nepateks tiesiai į jūsų gaminį, kai durys nebus atidarytos, todėl jūsų produktas optimizuosis tokiomis sąlygomis, kurių pakaks jūsų maistui apsaugoti. Esant tokioms aplinkybėms, funkcijos ir komponentai, tokie kaip, kompresorius, ventiliatorius, šaldytuvas, atitirpinimas, apšvietimas, ekranas ir t.t., veiks taip, kad būtų taupoma energija.
- Jei yra keletas variantų, stiklinės lentynos turi būti pastatytos taip, kad nebūtų užstatytos galinės sienelės oro išleidimo angos, geriausia taip, kad oro išleidimo angos liktų žemiau stiklinės lentynos. Šis derinys gali pagerinti oro cirkuliaciją ir energijos efektyvumą.
- Laikant primygtinai rekomenduojama naudoti žemiau esantį stalčių.
- Kad būtų pasiektas optimalus rezultatas, galima naudoti greito užšaldymo funkciją (jei yra), likus 24 valandoms iki šviežių maisto produktų įdėjimo į šaldiklį.
- Daugeliu atvejų greito užšaldymo funkcijai pakanka 24 valandų po to, kai į šaldiklį įdedami švieži maisto produktai. Po tam tikro laiko greito užšaldymo funkcija bus išjungta automatiškai.
- Šaldant nedidelį kiekį maisto produktų, greito užšaldymo funkciją po kurio laiko galima išjungti, kad būtų taupoma energija.
- Priklausomai nuo gaminio savybių; šaldytų maisto produktų atitirpinimas aušintuvo skyriuje užtikrins energijos taupymą ir maisto kokybę.

- Kad į šaldytuvo šaldiklio skyrių būtų galima įdėti didžiausią maisto kiekį, reikia išimti viršutinius stalčius ir sudėti maistą ant violinių/stiklinių lentynų.
- Dėkite maistą taip, kaip parodyta žemiau, laikydamiesi atstumo nuo aušinimo kameros skyriaus temperatūros jutiklio. Jei maistas liečiasi su jutikliu, prietaiso energijos suvartojimas gali padidėti.



- Maistą reikia laikyti aušinimo kameros stalčiuose tam, kad sutaupytumėte energiją ir išsaugotumėte maistą geresnėje aplinkoje.
- Maisto pakuotės neturi tiesiogiai liestis su temperatūros jutikliu, esančiu šaldiklio skyriuje.

### 5.2 Pirmas naudojimas

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

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

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

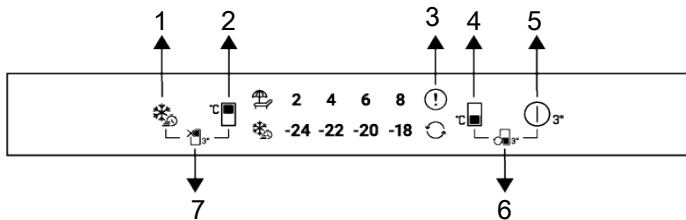
### 5.3 Klimato klasė ir apibrėžimai

Žr. klimato klasę savo įrenginio duomenų lentelėje. Viena iš toliau pateiktos informacijos tinka jūsų įrenginiui pagal klimato klasę.

- **SN:** Ilgalaikis vidutinio klimato klimatas: Šis aušinimo įrenginys skirtas naudoti esant aplinkos temperatūrai nuo 10 °C iki 32 °C.
- **N:** Vidutinis klimatas: Šis aušinimo įrenginys skirtas naudoti esant aplinkos temperatūrai nuo 16 °C iki 32 °C.
- **ST:** Subtropinis klimatas: Šis aušinimo įrenginys skirtas naudoti esant aplinkos temperatūrai nuo 16 °C iki 38 °C.
- **T:** Tropinis klimatas: Šis aušinimo įrenginys skirtas naudoti esant aplinkos temperatūrai nuo 16 °C iki 43 °C.

## 6 Produkto naudojimas

### 6.1 Gaminio valdymo skydelis



- |  |  |
|--|--|
| 1 Greitojo užšaldymo mygtukas                                  | 2 Aušinimo kameros temperatūros nustatymo mygtukas   |
| 3 Klaidos būsenos indikatorius                                 | 4 Šaldiklio skyriaus temperatūros nustatymo mygtukas |
| 5 Produkto išjungimo mygtukas                                  | 6 * Skyriaus pakeitimo mygtukas                      |
| 7 * Aušintuvo skyriaus išjungimo (atostogų) funkcijos mygtukas |  |

Visų pirma perskaitykite skyrių „Saugumo instrukcijos“!

Naudojant gaminį jums padės garsinės ir vaizdinės indikatorius skydelio funkcijos.

**\*Pasirinktinai:** Rodomos funkcijos yra neprivalomos, jūsų prietaiso indikatorius skydelyje esančių funkcijų forma ir vieta gali skirtis.

#### 1. Greito užšaldymo raktas

Paspaudus greitojo užšaldymo mygtuką, turi užsidegti greito užšaldymo simbolis ir įjungti greito užšaldymo funkciją. Šaldiklio skyriaus temperatūra nustatyta -27 °C. Norėdami atšaukti funkciją, dar kartą paspauskite mygtuką. Greitojo užšaldymo funkcija po kurio laiko automatiškai

atšaukiama. Jei norite užšaldyti didelį kiekį šviežių maisto produktų, paspauskite greito užšaldymo mygtuką prieš sudėdami produktus į šaldiklį.

## 2. Aušinimo kameros temperatūros


**nustatymo mygtukas** 

Temperatūra nustatoma aušinimo kamerali. Paspaudus mygtuką, įjungiamas aušintuvo skyriaus temperatūra  
Galima nustatyti 8,6, 4,2 °C.

## 3. Klaidos būklės indikatorius

Šis indikatorius įjungiamas, kai šaldytuvus nepakankamai šaldo arba kai įvyksta jutiklio klaida. Šaldiklio ir šaldytuvo temperatūros indikatoriai mirksi tam tikrais deriniais. Taip tarnyba informuojama apie įvykusią klaidą. Šauktukas gali būti rodomas, kai įdedate šiltą maistą į šaldiklio kamerą arba laikote dureles atidarytas ilgą laiką. Tai nėra gedimas, šis įspėjimas bus pašalintas, kai maistas atšals arba kai paspausite bet kurį mygtuką.

## 4. Šaldiklio skyriaus temperatūros

**nustatymo mygtukas** 

Temperatūra nustatoma šaldiklio kamerali. Šaldiklio skyriaus temperatūrą galima nustatyti į -18, -20, -22, -24 °C paspaudus mygtuką.

## 5. Produkto išjungimo mygtukas

Kai šis mygtukas paspaudžiamas 3 sekundes, prietaisas persijungia į išjungties būseną. Šios būsenos šaldytuvus nešaldo; dar kartą 3 sekundes paspaudus mygtuką, šaldytuvus pradeda veikti įprastu režimu.

## \* 6. Skyriaus keitimo mygtukas

3 sekundes paspaudus skyriaus keitimo mygtuką, šaldiklio skyrių galima nustatyti kaip šaldytuvo skyrių, uždarą skyrių arba šaldiklio skyrių.

Kai veikia kaip šaldiklis, šviečia pasirinkta šaldiklio skyriaus temperatūros vertė, o perskaičiavimo simbolis yra išjungtas.

Kai veikia kaip šaldytuvo skyrius, visos šaldiklio skyriaus temperatūros reikšmių lemputės yra išjungtos ir šviečia perskaičiavimo simbolis. Skyrius veikia kaip aušintuvas.

Kai šaldiklio skyrius išjungtas, visos šaldiklio skyriaus temperatūros reikšmių lemputės išsijungia, o perskaičiavimo simbolis yra išjungtas. Šiam pasirinkimui šaldiklio skyriuje nėra maisto.

## \* 7. Aušintuvo skyriaus išjungimo

**(atostogų) funkcijos mygtukas** 

Norėdami įjungti atostogų režimą, 3 sekundėms paspauskite mygtuką. Įjungiamas atostogų režimas ir šviečia atostogų simbolis. Visos aušintuvo skyriaus temperatūros indikatorius piktogramos išsijungia, o aušintuvo skyrius nevykdo aktyvaus aušinimo. Kai ši funkcija įjungta, patariama nelaikyti maisto produktų šaldymo skyriuje. Kiti skyriai ir toliau aušins pagal nustatytą temperatūrą. Norėdami režimą išjungti, 3 sekundėms paspauskite mygtuką.

## 6.1.1 Aukštos temperatūros įspėjimas

Šaldytuvo ekrane mirksi "- -" nustatytos vertės ir pasigirsta pavojaus signalas, jei šaldiklio skyrius yra per šiltas. Taip gali atsitikti, jei dėl elektros energijos tiekimo sutrikimo pakyla šaldiklio temperatūra. Aukščiausia temperatūra šaldiklio skyriuje rodoma tol, kol paspaudžiamas bet kuris mygtukas. "Jei ekrane yra elektroninis ekranas, rodoma didžiausia pasiekta faktinė temperatūra." Jei ne, mirksi tik "- -" ir įjungiami garsai. Norėdami išjungti žadintuvą, paspauskite bet kurį ekrano mygtuką.

**Temperatūrą šaldymo skyriuje galima nustatyti nuo 1 iki 8 °C, o šaldiklio skyriuje - nuo -24 iki -15 °C. Reguliuojamos**

temperatūros vertės gali skirtis, jei jos neviršija šių intervalų pagal gaminio specifikacijas.

## 6.2 Maisto laikymas aušintuvo skyriuje

### Maisto laikymas aušintuvo skyriuje

- Skyriaus temperatūra pastebimai pakyla, jei skyriaus durelės dažnai atidaromos ir uždaromos bei laikomos atidarytos ilgą laiką, tai gali sutrumpinti maisto tarnavimo laiką ir sugadinti maistą.
- Kad nepasikeistų kvapas ir skonis, maistas turi būti laikomas uždarytuose induose.
- Kad aušinimas būtų geresnis ir tolygesnis, maistą dėkite atskirai taip, kad šaltas oras galėtų slinkti pro juos.
- Užtikrinkite oro srautą, palikdami tarpą tarp maisto ir vidinės sienos. Jei maistą atremsite į galinę sienelę, maistas gali užšalti.
- Prieš dėdami į šaldytuvą paruoštus karštus patiekalus pašildykite iki kambario temperatūros. Tada vėsus patiekalą galite sudėti į apatines šaldytuvo lentynas. Šiltus maisto produktus padėkite atokiau nuo greitai gendančių maisto produktų.
- Ypač atkreipkite dėmesį, kad maisto produktai, parduodami kaip šaldyti, nesumaišomi su šviežiais.
- Atšildykite šaldytą maistą šviežio maisto skyriuje. Taip galite atvėsinti šviežio maisto skyrių naudodami šaldytą maistą ir sutaupyti energijos.
- Laikant neprinokusius atogrąžų vaisius (mangų, melionų veisles, papajas, bananus, ananasus) šaldytuve, gali paspartėti nokimo procesas. Tai nerekomenduojama, nes sutrumpės laikymo laikas.
- Svogūnus, česnakus, imbierus ir kitas šakniavaisines daržoves turėtumėte laikyti tamsioje ir šaltoje patalpoje, o ne šaldytuve.
- Jei pastebėjote, kad maistas sugedo šaldytuve, išmeskite jį ir išvalykite priedus, kurie su juo lietė.
- Kad dideliuose puoduose verdami patiekalai, pavyzdžiui, sriubos ir troškiniai, greitai atvėstų, galite juos sudėti į šaldytuvą, atskirdami juos į savo negilias talpyklas.
- Nepakuotus maisto produktus padėkite atokiau nuo kiaušinių.
- Vaisius ir daržoves laikykite atskirai ir kiekvieną veislę laikykite kartu (pavyzdžiui, obuoliai su obuoliais, morkos su morkomis).
- Iš plastikinio maišelio išimkite žalias daržoves ir įdėkite į šaldytuvą, suvynioję į popierinį rankšluostį ar šluostę. Jei išplaunate tokio tipo maistą prieš dėdami juos į šaldytuvą, nepamirškite jų išdžiovinti.
- Galite sukurti drėgną aplinką ir užtikrinti oro srautą laikydami vaisius ir daržoves, kurie linę džiūti, perforuotuose arba neužsandarintuose plastikiniuose maišeliuose.
- Išskyrus tuos atvejus, kai aplinkoje yra ekstremalios aplinkybės, jei jūsų gaminiui (rekomenduojamų verčių lentelėje) nustatytos nurodytos nustatytos vertės, maistas ilgiau išlieka šviežias tiek šviežių produktų skyriuje, tiek šaldiklio skyriuje.

Laikykite maisto produktus įvairiose vietose pagal jų savybes:	
Maistas	Vieta
Kiaušiniai	Durų lentyna
Pieno produktai (sviestas, sūris)	Jei yra, nulinio laipsnio (pusryčių maistui) skyrius
Vaisiai, daržovės ir žalumynai	Vaisių ir daržovių skyrius, daržovių skyrius arba „EverFresh+“ skyrius (jei yra)

Laikykite maisto produktus įvairiose vietose pagal jų savybes:	
<b>Maistas</b>	<b>Vieta</b>
Šviežia mėsa, paukštiena, žuvis, dešra ir tt Virtas maistas	Jei yra, nulinio laipsnio (pusryčių maistui) skyrius
Paruošta patiekti maisto produktus, supakuotus produktus, konservus ir marinuotus agurkus	Viršutinės lentynos arba durų lentyna
Gėrimai, buteliai, prieskoniai ir užkandžiai	Durų lentyna

**Maisto laikymas šaldiklio skyriuje**

- Greito užšaldymo funkciją galite įjungti likus 4-6 valandoms iki užšaldymo ir atlikti greitesnį aušinimą.
- Prieš dėdami karštus patiekalus į šaldiklio skyrių, pašildykite iki kambario temperatūros.
- Šaldomas maistas turi būti padalinamas į porcijas priklausomai nuo suvartojimo ir šaldomas atskirose pakuotėse.
- Maisto produktus rekomenduojama supakuoti prieš dedant juos į šaldiklį.
- Kad nesibaigtų laikymo laikas, pagal skirtingų maisto produktų laikymo laiką ant pakuotės užrašykite produkto užšaldymo datą, laiką ir pavadinimą.
- Greitai suvartokite atšildytus maisto produktus. Atšildytų maisto produktų negalima vėl užšaldyti, nebent jie iškepti. Nesaugu vartoti šaldytų šviežių maisto produktų nevirti, kai jie atšildyti.
- Kai šaldote šviežius maisto produktus, nesilieskite su jau užšaldytais maisto produktais. Priešingu atveju šaldyti maisto produktai bus atitirpinti.

**Maisto produktų, kurie parduodami sušaldyti, laikymas**

- Dėdami laikyti maisto produktus, vadovaukitės šiose instrukcijose nurodytomis laiko vertėmis.

- Siekiant apsaugoti maisto kokybę, laiko tarpas tarp pirkimo operacijos ir laikymo turi būti kuo trumpesnis.
- Pirkite šaldytus maisto produktus, laikomus -18 °C arba žemesnėje temperatūroje.
- Nepirkite maisto produktų, kurių pakuotės yra padengtos ledu ir pan. Tai reiškia, kad produktas gali būti iš dalies atitirpęs ir užšaldytas. Temperatūra turi įtakos maisto kokybei.
- Laikykite maistą atsižvelgdami į gamintojo nurodytą laikymo laiką. Iš šaldiklio išimkite tik tiek maisto, kiek jums reikia.
- Išskyrus tuos atvejus, kai aplinkoje yra ekstremalios aplinkybės, jei jūsų gaminiui (rekomenduojamų verčių lentelėje) nustatytos nurodytos nustatytos vertės, maistas ilgiau išlieka šviežias tiek šviežių produktų skyriuje, tiek šaldiklio skyriuje.
- Jei šviežio maisto skyriuje nustatyta žemesnė temperatūra, švieži vaisiai ir daržovės gali būti iš dalies užšalę.
- Dviejų žvaigždučių skyriai tinka iš anksto užšaldytiems maisto produktams. Galima laikyti ledus ir ledo kubelius.
- Maistą užšaldykite tik 4 žvaigždučių skyriuje.

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

Lentelėje nurodytas laikymo laikas yra pagrįstas -18°C laikymo temperatūra.

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

Lentelėje nurodytas laikymo laikas yra pagrįstas -18°C laikymo temperatūra.

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

Lentelėje nurodytas laikymo laikas yra pagrįstas -18°C laikymo temperatūra.

"Šviežių maisto produktų kiekis, kurį galima užšaldyti tam tikrą laiką, yra nurodytas rūšies etiketėje."

Šaldiklio kamera Nustatymas	Aušinimo kamera Nustatymas	Pastabos
-20°C	4°C	Tai numatytasis rekomenduojamas nustatymas Šis nustatymas rekomenduojamas, jei aplinkos temperatūra yra žemesnė nei 30°C.

### Greitas užšaldymas

1. Aktyvuokite greito užšaldymo funkciją 24 val. prieš patalpinant šviežią maistą.

2. Po 24 valandų po mygtuko paspaudimo padėkite maistą, kurį norite užšaldyti, antroje lentynoje su didesne šaldymo galia.
3. Įjungus greito užšaldymo funkciją, po tam tikro laiko ji automatiškai atšaukiama.

### Šaldiklio detalės

Pagal IEC 62552 standartą šaldiklis turi užšaldyti iki 4,5 kg maisto produktų iki  $-18^{\circ}\text{C}$  ar žemesnės temperatūros esant  $25^{\circ}\text{C}$  kambario temperatūrai per 24 valandas kiekvieniems 100 litrų šaldiklio tūrio.

Ilgą laiką užšaldytus maisto produktus galima laikyti tik prie  $-18^{\circ}\text{C}$  ar žemesnės temperatūros.

Taip maisto produktai išliks švieži ne viena mėnesį (juos užšaldžius iki  $-18^{\circ}\text{C}$  ar žemesnės temperatūros).

Maisto produktai, kuriuos užšaldote, neturi liestis prie jau užšaldytų, nes pastarieji iš dalies atšils.

Norėdami pailginti laikymo laiką, daržoves išvirkite ir leiskite vandeniui nubėgti. Po to sudėkite maistą į orui nelaidžias pakuotes

ir sudėkite į šaldiklį. Nešaldykite bananų, pomidorų, salotų, salierų, virtų kiaušinių, bulvių ir panašių maisto produktų. Jei šie maisto produktai yra užšaldyti, tai turės neigiamos įtakos tik maistinėms vertėms ir valgymo savybėms. Dėl puvimo, kuris keltų grėsmę žmonių sveikatai, nekyla klausimas.

### Maisto padėjimas

**Šaldiklio skyriaus lentynos:** įvairūs šaldyti maisto produktai, pavyzdžiui, mėsa, žuvis, ledai, daržovės ir kt.

**Šaldytuvo skyriaus lentynos:** maisto produktai puoduose, uždengtose lėkštėse ir uždengtose dėžutėse, kiaušiniai (uždarytoje dėžutėje)

**Šaldytuvo skyriaus durelių lentynos:** maži ir supakuoti maisto produktai ar gėrimai

**Crisper:** daržovės ir vaisiai

**Šviežio maisto skyrius:** delikatesai (pusryčių maistas, mėsos produktai, kuriuos reikia suvartoti per trumpą laiką)

## ATSAKOMYBĖS ATSIKALYMO PAREIŠKIMAS

Kai kuriuos (paprastus) gedimus galutinis vartotojas gali tinkamai pašalinti be jokių saugumo problemų ar nesaugaus naudojimo, jei jie atliekami laikantis toliau pateiktų nurodymų (žr. skyrių „Savarankiškas remontas“).

Todėl, jei toliau skyriuje „Savarankiškas remontas“ nenurodyta kitaip, siekiant išvengti saugos problemų, remontas turi būti paliekamas profesionaliems meistrams. Profesionalus meistras yra profesionalus meistras, kuriam gamintojas suteikė prieigą prie šio gaminio instrukcijų ir atsarginių dalių sąrašo vadovaudamasis teisės aktuose aprašytais metodais pagal Direktyvą 2009/125/EB.

**Tačiau tik techninės priežiūros atstovas (t. y. įgalioti profesionalūs meistrai), su kuriais galite susisiekti telefono numeriu, nurodytu vartotojo vadove/garantijos**

**kortelėje arba per įgaliotąjį pardavėją, gali teikti paslaugas pagal garantijos sąlygas. Todėl atminkite, kad profesionaliems meistrams, kurie nėra įgalioti Whirlpool, garantija negalioja.**

### Savarankiškas remontas

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

Be to, siekiant užtikrinti gaminio saugą ir išvengti rimtų sužalojimų pavojaus, minėtas savarankiškas remontas turi būti atliktas vadovaujantis vartotojo vadove arba <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> pateiktomis remonto instrukcijomis.

Saugumo sumetimais, prieš bandydami remontuoti patys, atjunkite gaminį iš elektros tinklo.

Šio produkto garantija gali nustoti galioti, jei galutinis vartotojas taiso arba bando taisyti dalis, neįtrauktas į tokį sąrašą, ir (arba) nesivadovaudamas vartotojo vadove arba <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>

pateiktomis savarankiško remonto instrukcijomis, dėl ko gali kilti saugos problemų, nepriskirtinų Whirlpool.

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

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

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

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

Minimali jūsų įsigyto šaldytuvo garantija yra 24 mėnesiai.

Šiame gaminyje yra „G“ energijos klasės apšvietimo šaltinis.

Šio gaminio apšvietimo šaltinį gali pakeisti tik profesionalus meistras..

## Vă rugăm ca mai întâi să citiți acest manual!

### Stimate client/ă

Vă mulțumim că ați ales acest produs.

Vă rugăm să vă înregistrați produsele la adresa [www.register10.eu](http://www.register10.eu)





Am dori să obțineți eficiența optimă din acest produs de înaltă calitate care a fost fabricat cu tehnologie de ultimă generație. Pentru a face acest lucru, citiți cu atenție acest manual și orice alte documente furnizate, înainte de a utiliza produsul.

Respectați toate informațiile și avertismentele din manualul de utilizare. În acest fel, vă veți proteja pe dumneavoastră și produsul dumneavoastră împotriva pericolelor care pot apărea. Păstrați manualul de utilizare. Includeți acest manual împreună cu produsul dacă îl predați altcuiva.

**Următoarele simboluri sunt utilizate în manualul de utilizare și pe produs:**



**Citiți manualul de utilizare.**


		Informațiile despre model, așa cum sunt stocate în baza de date despre produse, pot fi accesate pe următorul site web căutând identificatorul de model (*) aflat pe eticheta energetică. <a href="https://eprel.ec.europa.eu/">https://eprel.ec.europa.eu/</a>
SUPPLIER'S NAME	MODEL IDENTIFIER → (*)	
		

Pentru acces la informații suplimentare, vă rugăm să scanați codul QR de pe aparatul dumneavoastră



# 1 Instrucțiuni privind mediul

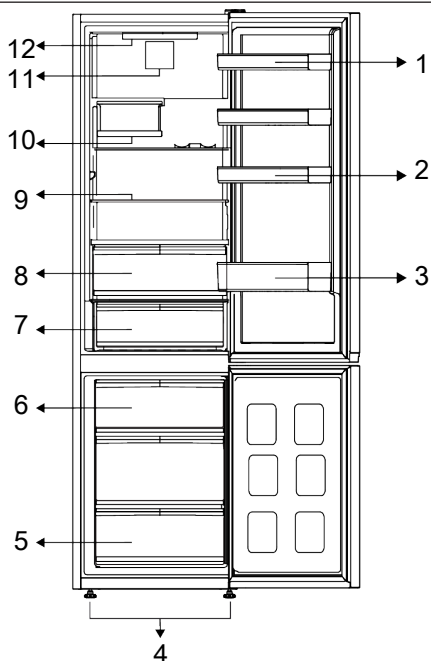
## 1.1 Eliminarea Materialelor de Ambalare

Materialul de ambalare este reciclabil și este marcat cu simbolul de reciclare .

Prin urmare, diferitele părți ale ambalajului trebuie eliminate în mod responsabil și în deplină conformitate cu reglementările autorităților locale privind eliminarea deșeurilor.

RO

## 2 Frigiderul dumneavoastră



1 \* Rafturi ajustabile ale ușii

3 \* Raft sticle

5 \* Compartiment congelator

7 \* Sertar depozitare la rece

9 \* Rafturi ajustabile

11 \* Ventilator

2 \* Suport pentru ouă

4 \* Picioare frontale ajustabile

6 \* Recipient pentru gheață

8 \* Sertar pentru fructe și legume proaspete

10 \* Poliță pliabilă pentru sticle de vin

12 \* Lampa de iluminat

**\*Opțional:** Cifrele din acest manual de utilizare sunt schematice și s-ar putea să nu corespundă exact cu produsul dvs. Dacă

produsul dumneavoastră nu conține componentele relevante, informațiile se referă la alte modele.

## 3 Instalare

Citiți mai întâi secțiunea „Instrucțiuni privind siguranța”!

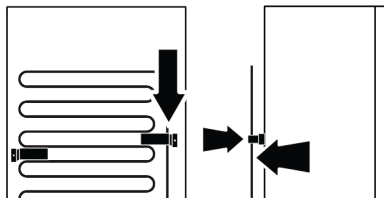
### 3.1 Locul corect pentru instalare

Pentru instalarea produsului, contactați un service autorizat. Pentru a pregăti produsul pentru instalare, consultați informațiile din manualul de utilizare și asigurați-vă că racordarea la utilitățile de apă și electricitate este conformă. Dacă nu este conformă, contactați un electrician și un instalator.

- Dispuneți produsul pe o suprafață plată pentru a evita vibrațiile
- Așezați produsul la cel puțin 30 cm față de plite, cuptor și surse similare de căldură și la cel puțin 5 cm față de cuptoarele electrice.
- Când amplasați două frigiderice în poziție adiacentă, lăsați o distanță de cel puțin 4 cm între cele două unități.
- Păstrați produsul ferit de lumina directă a soarelui și într-un loc uscat.
- Produsul dumneavoastră. necesită o circulație adecvată a aerului pentru a funcționa eficient. Dacă plasați produsul într-o nișă, nu uitați să lăsați o distanță de cel puțin 5 cm între produs și tavan, peretele din spate și pereții laterali.
- Verificați dacă elementul de protecție a spațiului la peretele din spate se află în locația sa (dacă este furnizat împreună cu produsul).
- Dacă elementul nu este disponibil sau dacă este pierdut sau căzut, poziționați produsul astfel încât să rămână o distanță de cel puțin 5 cm între suprafața din spate a produsului și pereții camerei. Spațiul din spate este important pentru funcționarea eficientă a produsului.

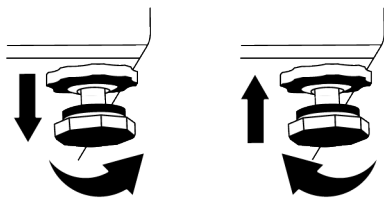
### 3.2 Fixarea elementelor de fixare de tip pană din plastic

Condensatorul frigiderului este situat în partea din spate. Pentru a reduce la minimum consumul de energie și a îmbunătăți eficiența energetică, partea superioară și inferioară a condensatorului trebuie trase înapoi și fixate așa cum este indicat în imagine. Când condensatorul este tras înapoi, suporturile se blochează și poziția condensatorului este fixată.



### 3.3 Ajustarea picioarelor frontale

Dacă produsul nu este echilibrat, ajustați picioarele reglabile frontale rotind la dreapta sau stânga.



### 3.4 Avertisment de suprafață fierbinte

Pereții laterali ai produsului dvs. sunt echipați cu țevi de răcire pentru a îmbunătăți sistemul de răcire. Lichidul de înaltă presiune poate curge prin aceste suprafețe și poate cauza suprafețe fierbinți pe pereții laterali. Acest lucru este normal și nu necesită reparații.

## 4 Utilizarea produsului

Citiți mai întâi secțiunea „Instrucțiuni privind siguranța”!

- Produsul se utilizează numai pentru depozitarea alimentelor.

- Închideți supapa de apă dacă vă veți afla departe de casă (de exemplu, în vacanță) și nu veți folosi icematic sau dozatorul de apă pentru o perioadă lungă de timp. În caz contrar, pot apărea scurgeri de apă.

### Deconectarea produsului de la priză.

- Îndepărtați alimentele pentru a preveni mirosurile.
- Așteptați ca gheața să se topească, curățați interiorul și lăsați-l să se usuce, lăsați ușile deschise pentru a nu deteriora materialele plastice din interior.

## 5 Pregătirea

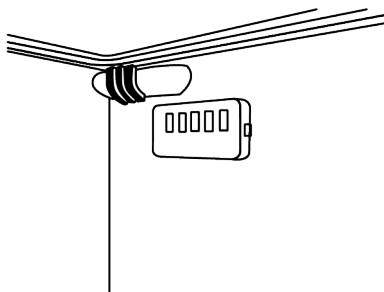
Citiți mai întâi secțiunea „Instrucțiuni privind siguranța”!

### 5.1 Modalități de reducere a consumului de energie electrică

- Acest aparat frigorific nu este destinat utilizării ca aparat încorporabil.
- Când încărcați alimentele, lăsați suficient spațiu în interiorul frigiderului pentru a permite o circulație suficientă a aerului pentru răcire.
- Deoarece aerul cald și umed nu va pătrunde direct în produsul dvs. atunci când ușile nu sunt deschise, produsul dvs. se va optimiza în condiții suficiente pentru a vă proteja alimentele. În aceste circumstanțe, funcțiile și componentele precum compresorul, ventilatorul, radiatorul, dezghețarea, iluminatul, afișajul și așa mai departe, vor funcționa în funcție de nevoi, consumând energie minimă.
- În cazul în care există mai multe opțiuni, rafturile din sticlă trebuie amplasate astfel încât orificiile de evacuare a aerului de pe peretele din spate să nu fie blocate, și este de preferat ca orificiile de intrare a aerului să rămână sub raftul de sticlă. Această combinație poate ajuta la îmbunătățirea distribuției aerului și a eficienței energetice.
- Utilizarea sertarului inferior la depozitare este recomandată cu tărie.
- Pentru performanțe optime, funcția de Congelare rapidă poate fi utilizată (dacă este disponibilă) cu 24 de ore înainte de a pune alimente proaspete în congelator.
- În cele mai multe cazuri, 24 de ore sunt suficiente pentru funcția de Congelare rapidă după ce alimentele proaspete sunt

puse în congelator. După un timp, funcția de Congelare rapidă se va dezactiva automat.

- Când congelați o cantitate mică de alimente, funcția de Congelare rapidă poate fi dezactivată după un timp pentru a asigura economisirea energiei.
- În funcție de caracteristicile produsului, decongelarea alimentelor congelate în compartimentul frigorific va asigura economisirea energiei și va păstra calitatea alimentelor.
- Pentru a introduce cantitatea maximă de alimente în compartimentul de congelare al frigiderului, sertarele superioare trebuie scoase și alimentele trebuie așezate pe rafturile tip grilaj/de sticlă.
- Așezați alimentele după cum este indicat mai jos, păstrând o distanță față de senzorul de temperatură al compartimentului frigorific. Dacă sunt în contact cu senzorul, consumul de energie al aparatului ar putea crește.



- Alimentele se depozitează folosind sertarele din compartimentul frigorific pentru a asigura economisirea energiei și pentru a proteja alimentele în condiții mai bune.

- Ambalajele alimentare nu trebuie să fie în contact direct cu senzorul de temperatură situat în compartimentul congelatorului.
- Pentru unele modele, panoul indicator se oprește automat la 1 minut după ce ușa este închisă. Acesta va fi reactivat atunci când ușa este deschisă sau dacă este apăsat vreun buton.

## 5.2 Prima utilizare

Înainte de a utiliza produsul asigurați-vă că au fost efectuate pregătirile necesare în conformitate cu instrucțiunile din secțiunile "Instrucțiuni privind siguranța" și "Instalare".

- Așteptați cel puțin 2 ore înainte de a utiliza produsul, pentru a asigura eficiența completă a refrigerării.
- Țineți produsul în funcțiune timp de 6 ore fără să introduceți alimente în interior, iar ușa produsului trebuie ținută pe cât posibil închisă.
- Schimbarea de temperatură cauzată de deschiderea și închiderea ușii în timpul utilizării produsului poate duce în mod normal la formarea de condens pe rafturile ușii/corpului și pe produsele de sticlă introduse în produs.
- Se va auzi un sunet când compresorul este cuplat. Este normal ca produsul să facă zgomot chiar dacă compresorul nu funcționează, deoarece lichidul și gazul pot fi comprimate în sistemul de răcire.
- Este normal ca marginile frontale ale produsului să fie calde. Aceste zone sunt concepute să se încălzească pentru a împiedica formarea condensului

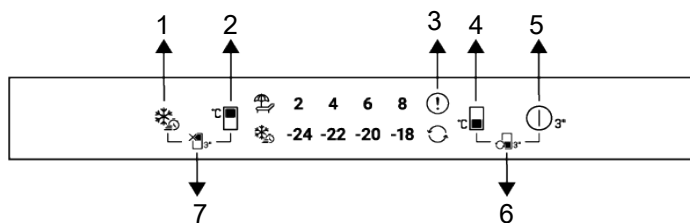
## 5.3 Clasa climatică și definiții

Vă rugăm să consultați Clasa Climatică de pe plăcuța de identificare a aparatului. Una dintre următoarele informații este aplicabilă aparatului conform Clasei Climatice.

- **SN:** Clima temperată pe termen lung: Aparatul de răcire este proiectat pentru a fi utilizat la temperaturi ambientale cuprinse între 10 °C și 32 °C.
- **N:** Clima temperată: Aparatul de răcire este proiectat pentru a fi utilizat la temperaturi ambientale cuprinse între 16°C și 32 °C.
- **ST:** Climă subtropicală: Aparatul de răcire este proiectat pentru a fi utilizat la temperaturi ambientale cuprinse între 16°C și 38°C.
- **T:** Climă tropicală: Aparatul de răcire este proiectat pentru a fi utilizat la temperaturi ambientale cuprinse între 16°C și 43°C.

## 6 Utilizarea aparatului

### 6.1 Panoul de control al produsului



- 1 Tasta de congelare rapidă
- 2 Tastă de setare a temperaturii compartimentului frigorific
- 3 Indicatorul privind starea de eroare
- 4 Tastă setare temperatură compartiment congelator
- 5 Butonul de dezactivare a produsului
- 6 \* Tasta de conversie a compartimentului
- 7 \* Tastă funcțională (Vacanță) a compartimentului frigorific dezactivată

Citiți mai întâi secțiunea „Instrucțiuni privind siguranța”!

Funcțiile audio și vizuale ale panoului indicator vă vor ajuta la folosirea produsului.

**\*Opțional:** Funcțiile afișate sunt opționale, pot exista diferențe de formă și de locație ale funcțiilor de pe panoul indicator al aparatului.

#### 1. Tasta de congelare rapidă

Atunci când este apăsată tasta de congelare rapidă simbolul de congelare rapidă se aprinde și funcția de congelare rapidă este activată. Temperatura compartimentului congelator este setată la -27 °C. Apăsați din nou tasta pentru a anula funcția. Funcția de congelare rapidă poate fi anulată automat după un anumit timp. Pentru a congela o cantitate mare de alimente proaspete, apăsați tasta de congelare rapidă înainte de amplasa alimentele în compartimentul frigorific.

#### 2. Butonul de setare a temperaturii compartimentului frigorific

Permite setarea temperaturii pentru compartimentul frigorific. Apăsarea tastei va permite ca temperatura compartimentului frigorific Se poate seta la 8,6,4,2 °C.

#### 3. Indicator de stare de eroare

Acest indicator este activat atunci când frigiderul nu se răcește suficient sau când apare o eroare a senzorului. Indicatorii de temperatură ai congelatorului și ai frigiderului clipeșc în anumite combinații. Aceasta informează service-ul cu privire la eroarea care a apărut. Semnul exclamării poate fi afișat atunci când încărcăți alimente calde în compartimentul congelator sau păstrați ușa deschisă pentru o perioadă lungă de timp. Aceasta nu este o defecțiune, acest avertisment dispare atunci când alimentul este răcit sau atunci când este apăsat orice buton.

#### 4. Tasta de setare a temperaturii

##### compartimentului congelator

Setarea temperaturii se face pentru compartimentul congelatorului. Temperatura compartimentului de congelare poate fi setată la -18,-20,-22,-24 °C prin apăsarea butonului.

#### 5. Butonul de dezactivare a produsului



Atunci când acest buton este apăsat timp de 3 secunde, dispozitivul se oprește. În această situație, frigiderul nu răcește; când butonul este apăsat din nou timp de 3 secunde, frigiderul începe să funcționeze normal.

#### \* 6. Tasta de conversie a

##### compartimentului

Prin apăsarea butonului de conversie a compartimentului timp de 3 secunde, compartimentul congelator poate fi setat ca compartiment frigorific, compartiment închis sau compartiment congelator. Atunci când funcționează ca un congelator, valoarea selectată a temperaturii din compartimentul congelator se aprinde, iar simbolul de conversie se stinge.

Atunci când funcționează ca un compartiment frigorific, toate luminile pentru valorile de temperatură ale compartimentului de congelare se sting și se aprinde simbolul de conversie. Compartimentul funcționează ca frigider.

Când compartimentul de congelare este oprit, toate luminile pentru valorile de temperatură ale compartimentului de congelare se sting, iar simbolul de conversie se stinge. Pentru această selecție, în compartimentul congelator nu este depozitat niciun aliment.

#### \* 7. Tasta funcțională (vacanță) a compartimentului frigorific dezactivată



Apăsați tasta timp de 3 secunde pentru a activa funcția vacanță. Modul vacanță este activat, iar simbolul de vacanță este aprins. Toate pictogramele de pe indicatorul de temperatură al compartimentului de răcire se opresc, iar compartimentul de răcire nu efectuează răcirea activă. Când această funcție este activată, este recomandat să nu depozitați alimente în compartimentul frigorific. Celelalte compartimente continuă să se răcească în funcție de temperatura setată. Apăsați tasta din nou timp de 3 secunde pentru a anula această funcție.

#### 6.1.1 High Temperature Alarm (Avertisment temperatură ridicată)

Afișajul frigiderului clipește "- - -" valorile setate și emite o alarmă în cazul în care compartimentul congelator este prea cald. Acest lucru se poate întâmpla dacă temperatura congelatorului crește din cauza unei pene de curent. Temperatura cea mai ridicată din compartimentul congelator este afișată până când se apasă orice buton. "Dacă afișajul are un ecran electronic, se afișează temperatura maximă reală atinsă." În caz contrar, doar "- - -" clipește, iar sunetele sunt activate. Pentru a dezactiva alarma, apăsați orice buton de afișare.

**Temperatura poate fi setată între 1-8°C pentru compartimentul de răcire și între -24 și -15°C pentru compartimentul congelatorului. Valorile temperaturii reglabile pot varia, cu condiția ca acestea să se încadreze în aceste intervale, în conformitate cu specificațiile produsului.**

## 6.2 Păstrarea alimentelor în compartimentul frigider

### Păstrarea alimentelor în compartimentul frigorific

- Dacă ușa compartimentului este deschisă și închisă frecvent și lăsată deschisă o perioadă lungă de timp, temperaturile din compartiment cresc considerabil, ceea ce poate reduce durata de viață a alimentelor și poate duce la deteriorarea acestora.
- Pentru a nu provoca schimbări ale mirosului și gustului, alimentele trebuie păstrate în recipiente închise.
- Pentru a asigura o răcire mai bună și mai omogenă, așezați alimentele separat, permițând circulația aerului rece printre ele.
- Asigurați circulația aerului lăsând spațiu între alimente și peretele interior. Dacă lipiți alimentele de peretele din spate, acestea pot îngheța.
- Așteptați ca mâncarea gătită și fierbinte să ajungă la temperatura camerei înainte de a o pune în frigider. Apoi, puteți pune mâncarea caldă în rafturile inferioare ale frigiderului. Așezați alimentele calde departe de alimentele perisabile.
- Aveți grijă în mod special să nu amestecați alimentele vândute sub formă congelată cu cele proaspete.
- Dezghețați alimentele congelate în compartimentul pentru alimente proaspete. Astfel, puteți răci compartimentul pentru alimente proaspete folosind alimente congelate astfel putând economisi energie.
- Păstrarea fructelor tropicale neocapte (mango, soiuri de pepene galben, papaya, banane, ananas) în frigider poate accelera procesul de maturizare. Acest lucru nu este recomandat deoarece va duce la o perioadă mai scurtă de păstrare.
- Păstrați ceapa, usturoiul, ghimbirul și alte legume rădăcinoase în condiții de cameră întunecată și rece, nu în frigider.
- Dacă observați că în frigider s-a alterat un aliment, aruncați-l și curățați accesoriile care au intrat în contact cu el.
- Pentru a răci rapid mâncărurile precum supe și tocane, care se gătesc în cratițe mari, le puteți pune la frigider, separându-le în recipiente de mică adâncime.
- Așezați alimentele neambalate departe de ouă.
- Păstrați fructele și legumele separat și fiecare soi împreună (de exemplu: mere cu mere, morcovi cu morcovi).
- Scoateți legumele verzi din pungă de plastic și puneți-le la frigider după ce le-ați înfășurat într-un prosop de hârtie sau o cârpă. Dacă spălați acest tip de alimente înainte de a le pune în frigider, nu uitați să le uscați.
- Puteți crea atât un mediu umed, cât și să permițeți circulația aerului păstrând fructele și legumele, care sunt predispuse la uscarea, în pungi de plastic perforate sau nesigilate.
- Înafara cazurilor în care în mediul înconjurător există circumstanțe extreme, dacă produsul dvs. (din tabelul cu valori setate recomandate) este păstrat la valorile setate specificate, el își va păstra prospețimea mai mult timp atât în compartimentul pentru produse proaspete, cât și în compartimentul congelator.

Păstrați alimentele în diferite locuri în funcție de proprietățile acestora:	
Aliment	Locația
Ou	Raft de ușă
Produse lactate (unt, brânză)	Dacă există, compartimentul de zero grade (pentru alimentele de mic dejun)
Fructe, legume și verdeață	Compartimentul fructe-legume, sertar pentru fructe și legume sau Compartimentul EverFresh+ (dacă există)

Păstrați alimentele în diferite locuri în funcție de proprietățile acestora:	
Aliment	Locația
Carnea proaspătă, carne de pui, pește, cârnați etc. Alimente găsite	Dacă există, compartimentul de zero grade (pentru alimentele de mic dejun)
Produce gata de servit, produse împachetate, produse conservă și murături	Rafturile superioare sau raftul de ușă
Băuturi, sticle, condimente și snackuri	Raft de ușă

### **Păstrarea alimentelor în compartimentul congelator**

- Puteți activa funcția Quick Freeze (Congelare rapidă) cu 4-6 ore înainte de funcția de congelare putând astfel efectua o răcire mai rapidă.
- Așteptați ca mâncarea fierbinte să ajungă la temperatura camerei înainte de a o pune în compartimentul congelator.
- Alimentele trebuie congelate în pachete separate împărțite în porții conform cantității consumate la o masă.
- Împachetarea alimentelor înainte de a le introduce în congelator este recomandată.
- Pentru a preveni expirarea termenului de păstrare, scrieți pe ambalaj data congelării, ora și denumirea produsului în funcție de termenii de păstrare a diferitelor alimente.
- Consumați rapid alimentele decongelate. Alimentele decongelate nu pot fi congelate din nou decât dacă sunt găsite. Nu este sănătos să consumați alimente proaspete recongelate fără a le găti după ce sunt decongelate.
- Atunci când congelați alimente proaspete, evitați contactul acestora cu alimentele deja congelate. În caz contrar, alimentele congelate se vor dezgheța.

### **Păstrarea alimentelor care sunt vândute gata congelate**

- Când depozitați alimente, respectați perioadele de timp specificate în aceste instrucțiuni.

- Pentru a proteja calitatea alimentelor, intervalul de timp între tranzacția de cumpărare și depozitare trebuie să fie cât mai scurt posibil.
- Cumpărați alimente congelate care sunt păstrate la  $-18^{\circ}\text{C}$  sau temperaturi mai scăzute.
- Evitați cumpărarea alimentelor ale căror ambalaje sunt acoperite cu gheață etc. Aceasta înseamnă că produsul ar putea fi parțial decongelat și apoi recongelat. Temperatura are impact asupra calității alimentelor.
- Depozitați alimentele pe durata recomandată de producător. Scoateți din congelator doar cantitatea de alimente de care aveți nevoie.
- Înafara cazurilor în care în mediul înconjurător există circumstanțe extreme, dacă produsul dvs. (din tabelul cu valori setate recomandate) este păstrat la valorile setate specificate, el își va păstra prospețimea mai mult timp atât în compartimentul pentru produse proaspete, cât și în compartimentul congelator.
- În cazul în care compartimentul pentru alimente proaspete este setat la o temperatură mai scăzută, fructele și legumele proaspete se pot congela parțial.
- Compartimentele cu două stele sunt ideale pentru alimentele pre-congelate. Se pot depozita înghețata și cuburile de gheață.
- Congelați alimentele doar în compartimentul de 4 stele.

Carne și pește		Pregătirea		Cea mai lungă durată de depozitare (Lună)
Produce pe bază de carne	Mânzat	Biftec	Prin tăierea la grosimi de 2 cm, și așezând folie între bucăți, sau prin înfășurarea strânsă în folie alimentară.	6-8
		Friptură	Prin împachetarea bucăților de carne în pungi de frigider sau prin înfășurarea strânsă în folie alimentară.	6-8
		Cuburi	În părți mici	6-8
		Șnițel, cotlet	Prin așezarea foliei între feliile tăiate sau prin înfășurarea strânsă individual în folie alimentară.	6-8
	Carne de oaie	Cotlet	Prin așezarea foliei între bucățile de carne sau prin înfășurarea strânsă individual în folie alimentară.	4-8
		Friptură	Prin împachetarea bucăților de carne în pungi de frigider sau prin înfășurarea strânsă în folie alimentară.	4-8
		Cuburi	Prin împachetarea bucăților de carne mărunțită în pungi de frigider sau prin înfășurarea strânsă în folie alimentară.	4-8
	Carne de vită	Friptură	Prin împachetarea bucăților de carne în pungi de frigider sau prin înfășurarea strânsă în folie alimentară.	8-12
		Biftec	Prin tăierea la grosimi de 2 cm, și așezând folie între bucăți, sau prin înfășurarea strânsă în folie alimentară.	8-12
		Cuburi	În părți mici	8-12
		Carne fiartă	Prin împachetarea bucăților mici în pungi de frigider	8-12
	Carne tocată	Fără condimente, în pungi drepte	1-3	
	Măruntaie (bucată)	În bucăți	1-3	
	Mezeluri crud-uscate - cârnați sau salam	Trebuie împachetate chiar dacă au membrană.	1-3	
	Șuncă	Prin așezarea foliei între feliile tăiate	2-3	
Pasăre și vânat	Pui și curcan	Prin înfășurare în folie	4-6	
	Gâscă	Prin înfășurare în folie (porțiile nu trebuie să depășească 2,5 kg)	4-6	
	Rață	Prin înfășurare în folie (porțiile nu trebuie să depășească 2,5 kg)	4-6	
	Cerb, iepure, căprioară	Prin înfășurare în folie (porțiile să fie dezosate și să nu trebuie să depășească 2,5 kg)	6-8	
Pește și fructe de mare	Pește de apă dulce (păstrăv, crap, crane, somn)	După o curățare temeinică a interiorului și solzilor, trebuie spălat și șters iar coada și capul trebuie tăiate după caz.	2	
	Pește slab (biban de mare, calcan, limbă de mare)		4-6	
	Pește gras (sardine, macrou, bluefish, barbus, anșoa)		2-4	
	Crustacee		Curățat și pus în pungi	4-6
	Icre		În ambalajul propriu, în recipient din aluminiu sau plastic.	2-3

RO

"Duratele de depozitare specificate în tabel au la bază o temperatură de depozitare de -18°C."

Fruite și legume	Pregătirea	Cea mai lungă durată de depozitare (lună)
Fasole în păstăi și fasole cățărătoare	Prin fierbere rapidă timp de 3 minute după spălare și tăiere în bucățele	10-13
Mazăre	Prin fierbere rapidă timp de 2 minute după extragerea din păstăi și spălare.	10-12
Varză	Prin fierberea timp de 1-2 minute după curățare	6-8
Morcov	Prin fierbere rapidă timp de 3-4 minute după curățare și tăiere în bucățele	12
Ardei	Prin fierbere pentru 2-3 minute după tăierea tulpinii, tăierea în două și scoaterea semințelor	8-10
Spanac	Prin fierbere rapidă timp de 2 minute după spălare și curățare	6-9
Praz	Prin fierberea timp de 5 minute după mărunțire	6-8
Conopidă	Prin fierberea rapidă în apă cu puțină lămâie timp de 3-5 minute după separarea de frunze și tăierea în bucăți	10-12
Vânăta	Prin fierbere rapidă timp de 4 minute după spălare și tăiere în bucăți de 2 cm	10-12
Dovlecel	Prin fierbere rapidă timp de 2-3 minute după spălare și tăiere în bucăți de 2 cm	8-10
Ciuperci	Prin ușoară sotare în ulei urmată de stoarcerea unei lămâi peste ele	2-3
Porumb	Prin curățarea și împachetarea știuleților sau boabe	12
Mere și pere	Prin fierbere rapidă timp de 2-3 minute după decojire și feliere	8-10
Caise și piersici	Tăiate în jumătăți și înlăturați sămburii	4-6
Căpșuni și zmeură	Prin spălare și îndepărtarea codițelor	8-12
Fruite coapte	Prin adăugare 10% zahăr în recipient	12
Prune, cireșe, vișine	Prin spălarea și îndepărtarea codițelor	8-12

"Duratele de depozitare specificate în tabel au la bază o temperatură de depozitare de -18°C."

Produse lactate	Pregătirea	Cea mai lungă durată de depozitare(lună)	Condiții de depozitare
Brânză (exceptând brânza feta)	Prin așezarea foliei între bucăți, în felii	6-8	Pentru o perioadă scurtă de depozitare, poate fi lăsată în ambalajul original. Pentru perioade lungi de depozitare, trebuie înfășurată în folie de aluminiu sau alimentară.
Unt, margarină	În propriul ambalaj.	6	În propriul ambalaj sau în recipient din plastic.

"Duratele de depozitare specificate în tabel au la bază o temperatură de depozitare de -18°C."

"Cantitatea de alimente proaspete care poate fi congelată într-o anumită perioadă de timp este specificată pe eticheta de tip."

Compartiment congelator Setare	Compartimentul frigorific Setare	Observații
-20°C	4°C	Aceasta este setarea implicită recomandată. Această setare este recomandată în cazul în care temperatura ambiantă este sub 30°C.

### Congelare rapidă

1. Activați funcția de congelare rapidă cu 24 de ore înainte de așezarea alimentelor proaspete.
2. După 24 de ore de la apăsarea butonului, așezați alimentele care doriți să le congelați pe raftul al doilea cu o capacitate de congelare mai mare.
3. Odată ce funcția de congelare rapidă este activată, aceasta este anulată automat după o perioadă de timp.

### Detalii congelator

Conform standardelor IEC 62552, congelatorul trebuie să aibă capacitatea de a îngheța 4,5 kg de alimente la -18°C sau la temperaturi mai scăzute la 25°C temperatura camerei în 24 de ore pentru fiecare 100 de litri din volumul compartimentului congelatorului.

Produsele alimentare se pot păstra pentru perioade îndelungate de timp numai la temperaturi de sau mai mici de -18°C.

Puteți păstra alimentele proaspete cu lunile (în congelator sau la temperaturi sub 18°C).

Produsele alimentare de congelat nu trebuie să ia contact cu alimentele deja congelate din interior, pentru a evita decongelarea parțială.

Fierbeți legumele și filtrați apa pentru a prelungi timpul de stocare în congelator. Puneți alimentele în ambalaje ermetice după filtrare și puneți-le în congelator. Bananele, roșiile, salata, țelina, ouăle fierte, cartofii și alte alimente similare nu trebuie congelate. În cazul în care aceste alimente îngheață, doar valorile nutriționale și calitățile alimentare vor fi afectate negativ. Nu se pune în discuție o putrefacție care ar amenința sănătatea umană.

### Așezarea alimentelor

#### Rafturile din compartimentul

**congelator:** Diverse alimente congelate precum carne, pește, înghețată, legume etc.

#### Rafturile din compartimentul

**frigider:** Alimente în recipiente, farfurii cu capac și recipiente cu capac, ouă (în recipient acoperit)

#### Rafturi ușă compartimentul

**frigider:** Alimente sau băuturi mici și ambalate

**Sertarul pentru legume și fructe:** Legume și fructe

#### Compartimentul pentru alimente

**proaspete:** Delicatese (alimente pentru micul dejun, produse din carne care trebuie consumate repede)

## DECLARAȚIE DE DECLINARE A RĂSPUNDERII:

Unele defecțiuni (simple) pot fi tratate în mod adecvat de către utilizatorul final fără a apărea nicio problemă de siguranță sau utilizare nesigură, cu condiția ca acestea să fie efectuate în limitele și în conformitate cu următoarele instrucțiuni (consultați secțiunea „Auto-reparare”).

Prin urmare, dacă în secțiunea „Auto-reparare” de mai jos nu este autorizat altfel, reparațiile vor fi adresate mecanicilor profesioniști înregistrați pentru a evita problemele de siguranță. Un mecanic profesionist înregistrat este un mecanic

profesionist căruia i s-a acordat acces la instrucțiunile și lista de piese de schimb ale acestui produs de către producător conform metodelor descrise în actele legislative în conformitate cu Directiva 125/2009/CE.

**Cu toate acestea, numai agentul de service (adică mecanicii profesioniști autorizați) pe care îl puteți contacta de la numărul de telefon indicat în manualul de utilizare/ cardul de garanție sau prin dealer-ul dumneavoastră autorizat poate asigura service-ul în condițiile garanției.** Prin

urmare, vă rugăm să rețineți că reparațiile efectuate de mecanici profesioniști (care nu sunt autorizați de) Whirlpool vor duce la anularea garanției.

### **Auto-repararea**

Auto-repararea poate fi efectuată de utilizatorul final cu privire exclusiv la următoarele piese de schimb: mânere de uși, balamale uși, tăvi, coșuri și garnituri de ușă (o listă actualizată este disponibilă <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> începând cu 1 martie 2021).

Mai mult, pentru a asigura siguranța produsului și pentru a preveni riscul de vătămare gravă, auto-repararea menționată se va face urmând instrucțiunile din manualul de utilizare pentru auto-reparare sau care sunt disponibile în <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>.

Pentru siguranța dumneavoastră, scoateți produsul din priză înainte de a încerca orice auto-reparare.

Reparațiile și încercarea de reparații ale utilizatorilor finali pentru piesele care nu sunt incluse în această listă și/sau care nu respectă instrucțiunile din manualele de utilizare pentru auto-reparare sau care sunt disponibile în <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>, ar putea ridica probleme de siguranță care nu pot fi atribuite Whirlpool, și ar putea duce la anularea garanției produsului.

Prin urmare, este recomandat cu tărie ca utilizatorii finali să se abțină de la încercarea de a efectua reparații care nu se încadrează în lista menționată de piese de schimb, contactând în astfel de cazuri mecanici profesioniști autorizați sau mecanici profesioniști înregistrați. În caz contrar, încercările de reparație efectuate de utilizatorii finali pot cauza probleme legate de siguranță, pot deteriora produsul și pot cauza incendii, inundații, electrocutări și grave vătămări corporale.

Cu titlu de exemplu, dar fără a se limita la, următoarele reparații trebuie să fie adresate mecanicilor profesioniști

autorizați sau mecanicilor profesioniști înregistrați: compresor, circuit de răcire, placa principală, placă invertor, placă de afișare etc.

Producătorul/vânzătorul nu poate fi tras la răspundere în niciun caz în care utilizatorii finali nu respectă cele de mai sus.

Disponibilitatea pieselor de schimb ale frigiderului pe care l-ați achiziționat este de 10 ani. În această perioadă, vor fi disponibile piese de schimb originale pentru ca frigiderul să funcționeze corect. Durata minimă a garanției pentru frigiderul pe care l-ați achiziționat este de 24 de luni. Acest produs este prevăzut cu o sursă de iluminare de clasă energetică „G”.

Sursa de iluminare a acestui produs trebuie înlocuită numai de Mecanici profesioniști.



## Primeiro deve ler este manual!

**Caro Cliente,**

Agradecemos ter escolhido este produto .

Registrar os seus produtos em [www.register10.eu](http://www.register10.eu)




Gostaria de obter uma eficiência ótima deste produto de alta qualidade que foi fabricado com a tecnologia mais moderna. Portanto, deve ler cuidadosamente este manual e qualquer outra documentação fornecida antes de utilizar o produto.

Deve prestar atenção a toda a informação e todas as advertências no manual do utilizador. Desta forma, irá proteger-se a si mesmo e ao seu produto contra os perigos que podem ocorrer. Guardar o manual do utilizador. Deve incluir este manual com o produto caso o produto seja cedido a outra pessoa.

**São usados os símbolos seguintes no manual do utilizador e no produto:**



**Ler o manual do utilizador.**

	A informação do modelo tal como está guardada na base de dados do produto pode ser acedida entrando no seguinte sítio web e procurando o seu identificador de modelo (*) encontrado na etiqueta energética.
SUPPLIER'S NAME	MODEL IDENTIFIER → (*)
	
	<a href="https://eprel.ec.europa.eu/">https://eprel.ec.europa.eu/</a>


Ler o código QR no seu aparelho de modo a obter mais informação.



# 1 Instruções ambientais

## 1.1 Eliminação dos materiais de embalagem

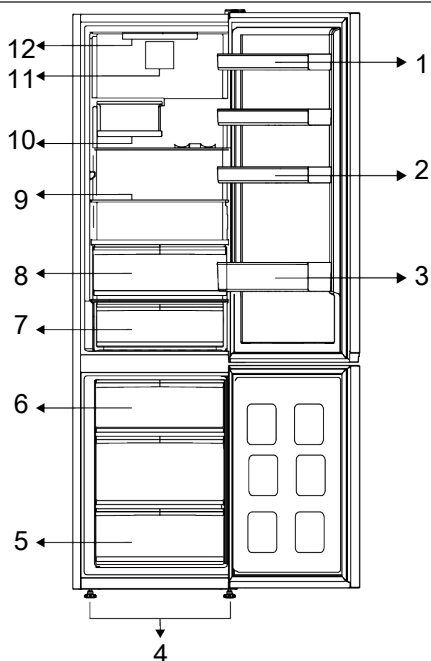
O material da embalagem é reciclável e está marcado com o símbolo da

reciclagem .

As várias partes da embalagem devem portanto ser eliminado responsabilmente e em total conformidade com as regulamentações das autoridades locais que regem a eliminação de resíduos.

PT

## 2 O seu frigorífico



- |                                     |                                     |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 1 * Prateleiras da porta ajustáveis | 2 * Suporte para ovos               |
| 3 * Prateleira para garrafas        | 4 * Pés frontais ajustáveis         |
| 5 * Compartimento do congelador     | 6 * Recipiente de gelo              |
| 7 * Gaveta de armazenamento a frio  | 8 * Gaveta para frescos             |
| 9 * Prateleiras ajustáveis          | 10 * Recipiente dobrável para vinho |
| 11 * Ventilador                     | 12 * Lâmpada de iluminação          |

**\*Opcional:** As imagens neste manual do utilizador são esquemáticas e podem não coincidir com o seu produto. Se o seu produto não incluir peças relevantes, a informação diz respeito a outros modelos.

### 3 Instalação

Ler primeiro a secção “Instruções de segurança”!

#### 3.1 Local adequado para a instalação

Contactar a Assistência Autorizada para a instalação do produto. Para preparar o produto para a instalação, consultar a informação no manual do utilizador e assegurar que as ligações elétricas e da água estão conforme é exigido. Se não, contactar um electricista e um canalizador para fazer as adequações necessárias.

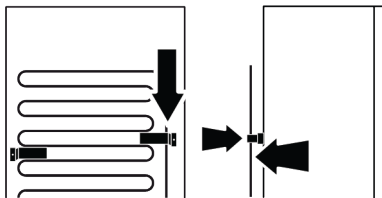
- Colocar o produto numa superfície plana para evitar vibração.
- Colocar o produto afastado pelo menos 30 cm de aquecedor, fogão e fontes de calor similares e pelo menos a 5 cm de fornos elétricos.
- Ao colocar dois frigoríficos em posição adjacente, deixe pelo menos 4 cm de distância entre as duas unidades.
- Manter o produto afastado da luz solar direta e num local seco.
- Este produto exige circulação de ar adequada para funcionar eficientemente. Se o produto for colocado num nicho, devem ser deixados pelo menos 5 cm de espaço entre o produto e o teto, as paredes traseiras e laterais.
- Verificar se o componente de proteção de espaço da parede traseira está presente na sua localização (se fornecido com o produto).
- Se o componente não estiver disponível, ou se se perder ou cair, posicionar o produto de forma a deixar pelo menos 5 cm de espaço entre o produto e as paredes da divisão. O espaço na parte traseira é importante para o funcionamento eficiente do produto.

### 4 Funcionar com o produto

Ler primeiro a secção “Instruções de segurança”!

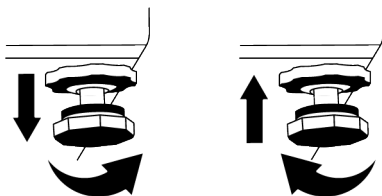
#### 3.2 Fixar as cunhas de plástico

O condensador do frigorífico está localizado na parte de trás. Para minimizar o consumo de energia e aumentar a eficiência energética, a parte superior e inferior do condensador deve ser puxada para trás e fixada como mostrado na imagem. Quando o condensador é puxado para trás, os suportes travam e a posição do condensador é fixada.



#### 3.3 Ajustar os pés

Se o produto não estiver em posição equilibrada, ajustar os pés frontais ajustáveis rodando-os para a direita ou esquerda.



#### 3.4 Advertência de superfície quente

As paredes laterais do produto encontram-se equipadas com tubos de refrigeração para melhorar o sistema de arrefecimento. O fluido de alta pressão pode fluir através destas superfícies e provocar superfícies quentes nas paredes laterais. Isto é normal e não exige assistência.

- O produto deve ser usado apenas para armazenar alimentos.

- Fechar a válvula de água se for ficar longe de casa (por ex., nas férias) e não for usar o Icematic ou o dispensador de água durante um longo período de tempo. Caso contrário, podem ocorrer fugas de água.

### **Desligar o produto**

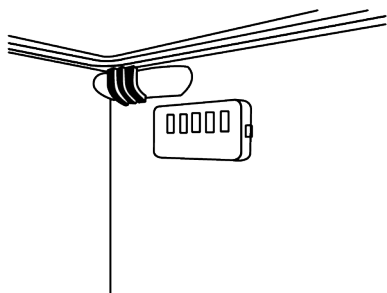
- Remover os alimentos para evitar odores.
- Aguardar que o gelo derreta, limpar o interior e deixar que o mesmo seque, deixar as portas abertas para evitar danos no plástico da estrutura interior.

## **5 Preparação**

Ler primeiro a secção “Instruções de segurança”!

### **5.1 O que fazer para poupar energia**

- Este aparelho de refrigeração não é destinado a ser usado como aparelho de encastrar.
- Quando carregar os alimentos, deixar espaço suficiente dentro do frigorífico para permitir circulação suficiente de ar para refrigeração.
- Dado que o ar húmido e quente não irá penetrar diretamente no seu produto quando as portas não estão abertas, o seu produto irá otimizar-se em condições suficientes para proteger os seus alimentos. Nestas circunstâncias, as funções e os componentes como o compressor, ventilador, aquecedor, descongelador, iluminação, visor, etc. irão funcionar de acordo com as necessidades através do consumo mínimo de energia.
- No caso de existirem várias opções, as prateleiras de vidro devem ser colocadas de forma a que as saídas de ar na parede posterior não fiquem bloqueadas, de preferência que as saídas de ar fiquem abaixo da prateleira de vidro. Esta combinação pode ajudar a melhorar a distribuição do ar e a eficiência energética.
- É fortemente recomendado usar a gaveta por baixo quando estiver a armazenar alimentos.
- Para um desempenho ótimo, a Congelação Rápida pode ser usada (se disponível), 24 horas antes de colocar os alimentos no congelador.
- Na maioria dos casos, 24 horas é suficiente para a função Congelação Rápida depois de os alimentos frescos serem colocados no congelador. Após algum tempo, a função Congelação Rápida irá desativar-se automaticamente.
- Quando congelar uma pequena quantidade de alimentos, a função de Congelação Rápida pode ser desativada após algum tempo para assegurar a poupança de energia.
- Dependendo das características do produto; descongelar alimentos congelados no compartimento de refrigeração vai garantir poupança de energia e preservar a qualidade dos alimentos.
- De modo a carregar a quantidade máxima de alimentos no compartimento do congelador do seu frigorífico, as gavetas superiores devem ser retiradas e os alimentos devem ser colocados nas prateleiras de vidro/metálicas.
- Colocar os alimentos conforme mostrado abaixo, mantendo uma distância do sensor de temperatura do compartimento do frigorífico. Se estiverem em contacto com o sensor, o consumo de energia do aparelho pode aumentar.



- Os alimentos devem ser armazenados nas gavetas do compartimento frigorífico, de forma a garantir a poupança de energia e proteger os alimentos em melhores condições.
- As embalagens de alimentos não devem estar em contacto direto com o sensor de temperatura localizado no compartimento do congelador.

## 5.2 Primeira utilização

Antes de utilizar o seu frigorífico, assegurar que os preparativos necessários são feitos de acordo com as instruções em "Informação de segurança" e nas secções da "Instalação".

- Aguardar pelo menos 2 horas antes de operar com o produto, para assegurar a eficiência completa de refrigeração.
- Manter o produto a funcionar sem colocar quaisquer alimentos durante 6 horas e a porta deve ser mantida fechada o mais possível.
- A alteração da temperatura provocada pela abertura e fecho da porta enquanto estiver a usar o produto pode normalmente levar à formação de condensação nas prateleiras da porta/interiores e nos utensílios de vidro colocados no produto.

- Será ouvido um som quando o compressor for acionado. É normal para o produto fazer ruído mesmo de o compressor não estiver a funcionar, dado poder existir fluído e gás comprimido no sistema de refrigeração.
- É normal que as arestas da frente do produto fiquem quentes. Estas áreas são concebidas para aquecer para impedir a condensação
- Em alguns modelos, o painel indicador desliga automaticamente 1 minuto depois de a porta fechar. Será reativado quando a porta for aberta ou qualquer botão for premido.

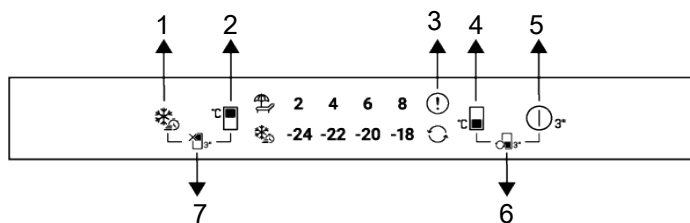
## 5.3 Classe climática e definições

Consultar a Classe Climática na placa de classificação do seu aparelho. Uma das informações seguintes é aplicável ao seu aparelho de acordo com a Classe Climática.

- **SN:** Clima temperado longa duração: Este dispositivo foi concebido para usado a temperatura ambiente entre 10 °C e 32°C.
- **N:** Clima temperado: Este dispositivo foi concebido para ser usado a temperatura ambiente entre 16°C e 32°C.
- **ST:** Clima subtropical: Este dispositivo foi concebido para usado a temperatura ambiente entre 16°C e 38°C.
- **T:** Clima tropical: Este dispositivo foi concebido para usado a temperatura ambiente entre 16°C e 43°C.

## 6 Uso do seu aparelho

### 6.1 Painel de controlo de produto



1 Tecla de Congelação Rápida

3 Indicador do estado do erro

5 Botão para desligar o produto

7 \* Tecla de função (Férias) desligar do compartimento do frigorífico

2 Tecla de definição de temperatura do compartimento do frigorífico

4 Tecla de definição de temperatura do compartimento congelador

6 \* Tecla de conversão do compartimento

Ler primeiro a secção “Instruções de segurança”!

As funções sonoras e visuais no painel indicador irão ajudá-lo quando estiver a usar o frigorífico.

**\*Opcional:** As funções mostradas são opcionais, podem existir diferenças de forma e localização nas funções encontradas no painel indicador do seu aparelho.

#### 1. Tecla de congelação rápida

Quando a tecla de congelação rápida é premida, o símbolo de congelação rápida ( ) deve ser aceso e a função de congelação rápida é ativada. A temperatura do compartimento do congelador é definida para -27 °C. Premir a tecla de novo para cancelar a função. A função de congelação rápida será cancelada automaticamente após algum tempo. Para congelar uma grande quantidade de alimentos frescos, premir a tecla de congelação rápida antes de colocar os alimentos no compartimento congelador.

#### 2. Tecla de definição da temperatura do compartimento do frigorífico

Permite a definição de temperatura para o compartimento do frigorífico. Ao premir a tecla irá ativar a temperatura do compartimento do frigorífico. Pode ser colocada em 8,6,4,2 °C.

#### 3. Indicador da condição de erro

Este indicador é ativado quando o frigorífico não está a arrefecer o suficiente ou quando ocorre um erro do sensor. Os indicadores de temperatura do congelador e do frigorífico começam a piscar em determinadas combinações. Isto informa o serviço sobre o erro que ocorreu. Pode ser exibido um ponto de exclamação quando colocar alimentos quentes no compartimento congelador ou manter a porta aberta durante um longo período de tempo. Isto não é uma avaria, este aviso será removido quando o alimento for arrefecido ou quando qualquer tecla for premida.

#### 4. Tecla de definição de temperatura do compartimento do congelador

A definição de temperatura é feita para o compartimento do congelador. A temperatura do compartimento de congelação podem ser definidas em -18, -20, -22, -24 °C premindo o botão.

#### 5. Botão para desligar o produto

Quando este botão for premido durante 3 segundos, o dispositivo muda para o estado desligado. Neste estado, o frigorífico não realiza a refrigeração; quando o botão for premido de novo durante 3 segundos, o frigorífico inicia o funcionamento normal.

#### \* 6. Tecla de conversão do compartimento

Ao premir o botão de conversão do compartimento durante 3 segundos, o compartimento do congelador pode ser definido como um compartimento do frigorífico, um compartimento fechado ou um compartimento de congelador.

Quando operar como um congelador, o valor da temperatura selecionado do compartimento do congelador está iluminado e o símbolo de conversão está apagado.

Quando operar como um compartimento de frigorífico, todas as luzes para os valores da temperatura do compartimento de congelação estão desligados e o símbolo de conversão está aceso. O compartimento opera como frigorífico.

Quando o compartimento do congelador está desligado, todas as luzes dos valores de temperatura do compartimento de congelação estão desligadas e o símbolo de conversão está desligado. Para esta seleção, não há alimentos no compartimento de congelação.

#### \* 7. Tecla de função desligar (Férias) do compartimento frigorífico

Premir a tecla durante 3 segundos para ativar a função férias. O modo de férias é ativado e o símbolo de férias fica aceso. Todos os ícones no indicador de temperatura do compartimento de refrigeração desligam-se e o compartimento de refrigeração não realiza uma refrigeração ativa. Quando esta função está ativada, é avisado contra o armazenamento de alimentos no compartimento do frigorífico. Os outros compartimentos continuam a arrefecer de acordo com a respetiva temperatura definida. Premir de novo a tecla durante 3 segundos para cancelar esta função.

#### 6.1.1 Alarme de temperatura elevada

O visor do frigorífico pisca ' - ' os valores definidos e toca um alarme se o compartimento do congelador estiver demasiado quente. Isto pode ocorrer se a temperatura do congelador subir devido a uma falha de alimentação. A temperatura mais elevada no compartimento do congelador é exibida até ser premido qualquer botão. "Se o visor tiver um ecrã eletrónico, a temperatura máxima atual atingida é exibida." Caso contrário, somente pisca ' - ' , e os alarmes são ativados. Para desativar o alarme, premir qualquer botão no visor.

**A temperatura pode ser definida entre 1-8° C para o compartimento do frigorífico e entre -24 e -15 °C para o compartimento do congelador. Os valores da temperatura ajustável podem variar desde que estejam entre estes limites de acordo com as especificações do produto.**

## 6.2 Guardar alimentos no compartimento do congelador

### Guardar alimentos no compartimento do congelador

- As temperaturas do compartimento aumentam consideravelmente se a porta do compartimento for aberta e fechada com frequência e mantida aberta durante muito tempo, isto pode reduzir a vida útil dos alimentos e fazer com que os alimentos fiquem deteriorado.
- Para não provocar alterações de odor e sabor, os alimentos devem ser armazenados em recipientes fechados.
- Para obter um arrefecimento melhor e homogéneo, colocar os alimentos separadamente de forma que o ar frio possa circular por entre os mesmos.
- Proporcionar fluxo de ar deixando um espaço entre o alimento e a parede interior. Se encostar os alimentos à parede traseira, os alimentos podem congelar.
- Levar as refeições quentes cozinhadas à temperatura ambiente, antes de as colocar no frigorífico. Em seguida, pode colocar a refeição morna nas prateleiras mais baixas do frigorífico. Colocar os alimentos quentes afastados de alimentos perecíveis.
- Prestar especial atenção para não misturar alimentos vendidos congelados com alimentos frescos.
- Descongelar os alimentos congelados no compartimento de alimentos frescos. Assim, pode arrefecer o compartimento de alimentos frescos usando alimentos congelados e poupar energia.
- O armazenamento de frutas tropicais verdes (manga, variedades de melão, mamão, papaia, banana, ananás) no frigorífico pode acelerar o processo de maturação. Isto não é recomendado porque irá provocar um tempo de armazenamento mais curto.
- Deve armazenar cebolas, alhos, gengibre e outros tubérculos em condições ambientais escuras e frias, não no frigorífico.
- Se observar que um alimento está deteriorado no frigorífico, deve deitá-lo fora e limpar os acessórios que tenham estado em contacto com o mesmo.
- Para arrefecer rapidamente as refeições como sopas e ensopados, que são cozidos em panelas grandes, pode colocá-las no frigorífico separando-os nos seus próprios recipientes rasos.
- Colocar os alimentos não embalados afastados dos ovos.
- Manter as frutas e os legumes separados e armazenar cada variedade em conjunto (por exemplo, maçãs com maçãs, cenouras com cenouras).
- Retirar os legumes verdes do saco de plástico e colocar no frigorífico depois de os envolver em papel de cozinha ou pano de secagem. Se lavar este tipo de alimentos antes de os colocar no frigorífico, lembrar-se de os secar.
- Pode criar um ambiente húmido e fornecer um fluxo de ar, mantendo frutas e legumes, que sejam propensas a secar, em sacos de plástico perfurados ou não fechados.
- Exceto nos casos em que circunstâncias extremas estão disponíveis no ambiente, se o seu produto (na tabela de valores definidos recomendados) estiver definido para os valores definidos especificados, os alimentos mantêm a frescura durante mais tempo, tanto no compartimento de produtos frescos como no compartimento do congelador.

Armazenar os alimentos em diferentes locais de acordo com suas propriedades:	
Alimento	Localização
Ovos	Prateleiras da porta
Produtos láteos (manteiga, queijo)	Se disponível, compartimento zero graus (para alimentos para o pequeno-almoço)
Frutos, legumes e hortaliças	Compartimento frutas-legumes, gaveta para frescos ou
	Compartimento EverFresh+ (se disponível)
Carne fresca, aves, peixe, salsichas, etc. Alimentos cozinhados	Se disponível, compartimento zero graus (para alimentos para o pequeno-almoço)
Alimentos prontos a servir, produtos embalados, alimentos enlatados e pickles	Prateleiras superiores ou prateleira da porta
Bebidas, garrafas, especiarias e petiscos	Prateleiras da porta

### Guardar alimentos no compartimento do congelador

- Pode ativar a função de Congelação Rápida 4-6 horas antes da função de congelação e realizar um arrefecimento mais rápido.
- Levar as refeições quentes à temperatura ambiente, antes de as colocar no compartimento congelador.
- Os alimentos a serem congelados devem ser divididos em porções de acordo com o tamanho a ser consumido e congelados em embalagens separadas.
- É recomendado embalar os alimentos antes de os colocar no congelador.
- A fim de evitar a expiração do tempo de armazenamento, gravar a data de congelação, de tempo e nome do produto na embalagem de acordo com os períodos de armazenamento dos diferentes alimentos.
- Consumir rapidamente os alimentos que descongelou. Os alimentos descongelados não podem ser congelados novamente, exceto se estiverem cozinhados. Não é seguro consumir os alimentos frescos congelados de novo sem os cozinhar depois de descongelados.
- Quando congelar alimentos frescos, não deixar que fiquem em contacto com alimentos já congelados. Caso contrário, os alimentos congelados serão descongelados.

### Armazenar alimentos que são vendidos congelados

- Quando armazenar alimentos, deve cumprir com os períodos de tempo especificados nestas instruções.
- Para proteger a qualidade dos alimentos, manter o intervalo de tempo entre a compra e o armazenamento o mais curto possível.
- Comprar os alimentos congelados que são armazenados a  $-18\text{ °C}$  ou temperaturas inferiores.
- Evitar comprar alimentos cujas embalagens estejam cobertas de gelo, etc. Isto significa que o produto pode ter sido parcialmente descongelado e congelado novamente. A temperatura afeta a qualidade dos alimentos.
- Armazenar alimentos durante o período de tempo recomendado pelo fabricante. Retirar apenas a quantidade necessária de alimentos do congelador.
- Exceto nos casos em que circunstâncias extremas estão disponíveis no ambiente, se o seu produto (na tabela de valores definidos recomendados) estiver definido para os valores definidos especificados, os alimentos mantêm a frescura durante mais tempo, tanto no compartimento de produtos frescos como no compartimento do congelador.

- Se o compartimento de alimentos frescos estiver definido para uma temperatura mais baixa, frutas e legumes frescos podem ficar parcialmente congelados.
- Os compartimentos de duas estrelas são adequados para alimentos pré-congelados. Podem ser armazenados gelados e cubos de gelo.
- Congelar alimentos somente no compartimento de 4 estrelas.

Carne e Peixe			Preparação	Prazo mais longo de armazenamento (mês)
Produtos de carne	Vitela	Bife	Cortar os mesmos com 2 cm de espessura e colocar papel alumínio entre eles ou embrulhar firmemente com película aderente.	6-8
		Assado	Embalar os pedaços de carne num saco para congelador ou embrulhar firmemente com película aderente.	6-8
		Cubos	Em pedaços pequenos	6-8
		Panado, costeletas	Colocar papel alumínio entre as fatias cortadas ou embrulhar individualmente com película aderente.	6-8
	Carneiro	Costeletas	Colocar papel alumínio entre os pedaços de carne ou embrulhar individualmente com película aderente.	4-8
		Assado	Embalar os pedaços de carne num saco para congelador ou embrulhar firmemente com película aderente.	4-8
		Cubos	Embalar a carne cortada num saco para congelador ou embrulhar firmemente com película aderente.	4-8
	Novilho	Assado	Embalar os pedaços de carne num saco para congelador ou embrulhar firmemente com película aderente.	8-12
		Bife	Cortar os mesmos com 2 cm de espessura e colocar papel alumínio entre eles ou embrulhar firmemente com película aderente.	8-12
		Cubos	Em pedaços pequenos	8-12
		Carne cozida	Embalar em pedaços pequenos num saco para congelação.	8-12
	Picada	Sem temperos, em sacos planos.		1-3
	Miúdos (pedaço)	Em pedaços		1-3
	Salsicha fermentada - Salame	Deve ser embalada mesmo que tenham um invólucro.		1-3
	Presunto	Colocar película aderente entre as fatias cortadas		2-3
Aves e caça	Frango e peru	Envolver em película aderente		4-6
	Ganso	Envolver em película aderente (as porções não devem exceder 2,5 kg)		4-6
	Pato	Envolver em película aderente (as porções não devem exceder 2,5 kg)		4-6
	Veado, coelho, cabrito	Envolver em película aderente (as porções não devem exceder 2,5 kg)		6-8

Carne e Peixe		Preparação	Prazo mais longo de armazenamento (mês)
Peixe e marisco	Peixe de água-doce (Truta, carpa, peixe-gato)	Depois de limpar bem o interior e as escamas, deve-se lavar e secar, e cortar a cauda e a cabeça quando necessário.	2
	Peixe magro (robalo, pregado, linguado)		4-6
	Peixe gordo (bonito, cavala, anchova, salmonete, anchova)		2-4
	Moluscos e crustáceos	Limpos e em sacos	4-6
	Caviar	Na embalagem respetiva, num recipiente de alumínio ou de plástico	2-3

“Os períodos especificados na tabela são baseados na temperatura de armazenamento de -18°C.”

Frutas e vegetais	Preparação	Prazo mais longo de armazenamento (mês)
Feijão verde e feijão	Ferver por 3 minutos após a lavagem e cortar em pedaços pequenos	10-13
Ervilha	Ferver por 2 minutos depois de descascar e lavar	10-12
Repolho	Ferver por 1-2 minutos depois de lavar	6-8
Cenoura	Ferver por 3-4 minutos depois de lavar e cortar em pedaços	12
Pimenta	Ferver por 2-3 minutos depois de cortar o caule, dividir em dois e separar as sementes	8-10
Espinafre	Ferver por 2 minutos depois de lavar e limpar	6-9
Alho francês	Ferver por 5 minutos depois de cortar em pedaços	6-8
Couve-flor	Ferver num pouco de água com limão por 3-5 minutos depois de separar as folhas, cortar o miolo em pedaços	10-12
Beringela	Ferver por 4 minutos depois de lavar e cortar em pedaços de 2 cm	10-12
Abóbora	Por fervura de choque durante 2-3 minutos depois de lavar e cortar em pedaços de 2 cm	8-10
Cogumelo	Saltear ligeiramente em óleo e espremer um limão sobre o mesmo	2-3
Milho	Limpar e embalar com a espiga ou em grão	12
Maçã e pera	Ferver por 2-3 minutos depois de descascar e de cortar em fatias	8-10
Alperce e pêssego	Dividir ao meio e retirar os caroços	4-6
Morango e framboesa	Lavar e descascar	8-12
Fruta cozida	Adicionar 10% de açúcar no recipiente	12
Ameixa, cereja, ginja	Lavar e retirar os talos	8-12

“Os períodos especificados na tabela são baseados na temperatura de armazenamento de -18°C.”

Produtos láteos	Preparação	Prazo mais longo de armazenamento (mês)	Condições de armazenamento
Queijo (exceto queijo feta)	Colocar película aderente entre as fatias	6-8	Pode ser deixado na embalagem original para armazenamento de curta duração Para armazenamento de longa duração deve ser envolvido em folha alumínio ou de plástico
Manteiga, margarina	Na respetiva embalagem	6	Na respetiva embalagem ou em recipientes de plástico

“Os períodos especificados na tabela são baseados na temperatura de armazenamento de -18°C.”

“A quantidade de alimentos frescos que podem ser congelados durante um determinado período de tempo está especificada na etiqueta de tipo.”

Compartimento do congelador Definição	Compartimento do frigorífico Definição	Observações
-20°C	4°C	Isto é por defeito, definições recomendadas. Esta definição é recomendada se a temperatura ambiente for inferior a 30°C.

### **Congelação Rápida**

1. Ativar a função de congelação rápida 24 horas antes de colocar os alimentos frescos.
2. 24 horas depois de premir o botão, colocar primeiro os alimentos que pretende congelar na segunda prateleira com maior capacidade de congelação.
3. Assim que a função de congelação rápida for ativada, é automaticamente cancelada após algum tempo.

### **Detalhes do congelador**

De acordo com as normas IEC 62552, o congelador deve ter a capacidade de congelar 4,5 kg de itens alimentares a -18°C ou temperaturas inferiores em temperatura ambiente de 25°C em 24 horas por cada 100 litros do volume do compartimento do congelador.

Os produtos alimentares podem somente ser conservados por períodos prolongados a uma temperatura de ou inferior a -18°C. Pode manter os alimentos frescos durante meses (no congelador a temperaturas de ou abaixo de -18 °C).

Os produtos alimentares a congelar não devem entrar em contacto com os alimentos já congelados no seu interior para evitar uma descongelação parcial. Ferver os legumes e filtrar a água para aumentar o tempo de armazenamento congelado. Colocar os alimentos em embalagens a vácuo após a filtragem e colocar no congelador. Bananas, tomates, alface, aipo, ovos cozidos, batatas e alimentos semelhantes não devem ser congelados. No caso destes alimentos estarem congelados, somente os valores nutricionais e as qualidades de consumo serão afetadas negativamente. O apodrecimento ameaçador da saúde humana não está em questão.

### **Colocar os alimentos**

#### **Prateleiras do compartimento do congelador:**

Diferentes alimentos congelados como carne, peixe, gelado, legumes etc.

#### **Prateleiras do compartimento**

**refrigerador:** Alimentos dentro de recipientes, prato com tampa e caixas com tampa, ovos (em caso fechado)

#### **Prateleiras da porta do compartimento**

**refrigerador:** Alimentos ou bebidas pequenos e embalados

**Gaveta para frescos:** Legumes e fruta

**Compartimento de alimentos**

**frescos:** Charcutaria (pequeno-almoço, produtos de carne a serem consumidos a curto prazo)

## ISENÇÃO DE RESPONSABILIDADE

---

Algumas falhas (simples) podem ser tratadas de forma adequada pelo utilizador final sem que surja qualquer problema de segurança ou de utilização não segura, desde que as mesmas sejam solucionadas dentro dos limites e de acordo com as seguintes instruções (consultar a secção “Reparação Autónoma”.

Portanto, exceto se contrariamente autorizado na secção “Reparação Autónoma” abaixo, as reparações devem ser realizadas por profissionais reparadores registados de modo a evitar problemas de segurança. Um reparador profissional registado é um reparador profissional a quem o fabricante concedeu acesso às instruções e à lista de peças de substituição deste produto de acordo com os métodos descritos na lei nos termos da Diretiva 2009/125/CE.

**No entanto, apenas o agente de reparação (ou seja, os reparadores profissionais autorizados) com quem pode entrar em contacto através do número de telefone fornecido no manual do utilizador/cartão da garantia ou através do seu revendedor autorizado que pode fornecer serviços de acordo com os termos de garantia.**

**Portanto, deve estar ciente de que as reparações feitas por reparadores profissionais (que não estejam autorizados pela )Whirlpool anulam a garantia.**

### **Reparação Autónoma**

A reparação autónoma pode ser feita pelo utilizador final no que se refere às seguintes peças de substituição: pegas da porta, dobradiça da porta, tabuleiros, cestos e vedantes da porta (também está disponível uma lista atualizada <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> desde 1 de março de 2021).

Além disso, para garantir a segurança do produto e evitar o risco de lesões graves, a reparação autónoma referida deve ser feita seguindo as instruções do manual do utilizador para reparação autónoma ou as que estão disponíveis em <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>. Para sua segurança, deve desligar o produto antes de tentar fazer qualquer reparação autónoma.

As reparações e tentativas de reparação feitas pelos utilizadores finais de peças não incluídas na referida lista e/ou não seguindo as instruções nos manuais do utilizador relativamente à mesma ou que se encontram disponíveis em <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>, podem levantar questões de segurança não atribuíveis a Whirlpool, e anularão a garantia do produto.

Portanto, é altamente recomendável que os utilizadores finais evitem tentar realizar reparações que não se enquadrem na lista mencionada de peças de substituição, e nesse caso deverão contactar com reparadores profissionais autorizados ou reparadores profissionais registados. Por outro lado, as referidas tentativas por parte dos utilizadores finais podem provocar problemas de segurança e danificar o produto e, subsequentemente, provocar incêndio, inundação, eletrocussão e ferimentos graves.

A título de exemplo, mas não limitado a, as seguintes reparações devem ser realizadas por reparadores profissionais autorizados ou reparadores profissionais registados: compressor, circuito de refrigeração, placa principal, placa do inversor, placa do visor, etc.

O fabricante/vendedor não pode ser responsabilizado em nenhuma circunstância em que os utilizadores finais não cumpram com o acima referido.

A disponibilidade de peças de substituição do frigorífico que comprou é de 10 anos.

Durante este período, as peças de substituição originais estarão disponíveis para o funcionamento correto do frigorífico.

A duração mínima da garantia do frigorífico que adquiriu é de 24 meses.

Este produto está equipado uma fonte de iluminação com a classe energética "G".

A fonte de iluminação neste produto será somente substituída por um reparador profissional..