

Whirlpool

Freezer / User Manual

Mraznička / Návod k obsluze

Zamrzovalnik / Navodila za uporabo

Mraznička / Používateľská príručka



WHMFF 6312 W4E

®/TM/© 2025 Whirlpool. Produced under license ®/TM/© 2025 Whirlpool. Vyrobeno v licenci ®/TM/© 2025 Whirlpool. Izdelano po licenci ®/TM/© 2025 Whirlpool. Vyrobené na základe licencie

11 5943 0390/ EN CS SL SK / 1/4_AA/ 10/17/2025 2:09 PM
7217642230



RECYKLOVANÝ A
RECYKLOVATELNÝ PAPIR



RECIKLIRANI PAPIR in
PAPIR ZA RECIKLIRANJE



RECYKLOVANÝ A
RECYKLOVATELNÝ PAPIR



RECYCLED &
RECYCLABLE PAPER

Please read this manual first!

Our valued customer,

Thank you for choosing product. We want you to get the best results from your product, which is manufactured with high quality and technology. To do this, please read this entire manual and the other documents provided carefully before using the product. Follow all the information and warnings in the user manual. This will protect you and your product from potential hazards. Keep the user manual. If you give the product to someone else, include the user manual with it.

The following symbols appear in the user manual and on the product:



Read the user manual.

 ENERGY 	The model information as stored in the product data base can be reached by entering following website and searching for your model identifier (*) found on energy label. https://eprel.ec.europa.eu/
SUPPLIER'S NAME MODEL IDENTIFIER → (*) A A	

Scan the QR code to get more information.



1 Environmental Instructions

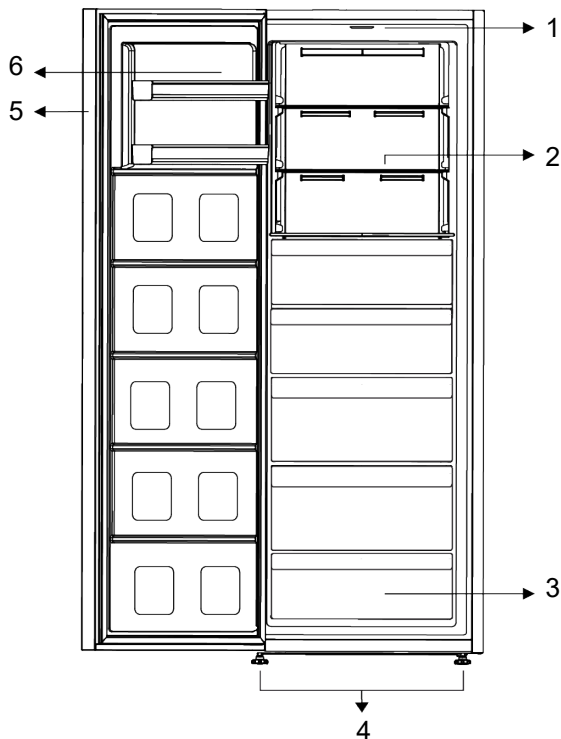
EN

1.1 Disposal Of Packaging Materials

The packaging material is recyclable and is marked with the recycle symbol .

The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

2 Your Freezer



1 Lightning glass

3 Freezer Compartments

5 Electronic Indicator

2 Adjustable glass shelves

4 Adjustable Legs

6 Adjustable Door Shelf

***Optional:** Figures in this user manual are schematic and may not exactly match your product. If your product does not comprise the relevant parts, the information pertains to other models.

3 Installation

Read the "Safety Instructions" first!

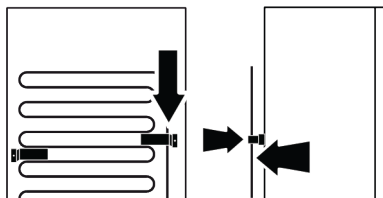
3.1 Right Place For Installation

Contact the Authorized Service for the product's installation. To prepare the product for installation, see the information in the user manual and make sure the electric and water utilities are as required. If not, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary.

- Place the product on a flat surface to avoid vibration
- Place the product at least 30 cm away from the heater, stove and similar sources of heat and at least 5 cm away from electric ovens.
- When placing two coolers in adjacent position, leave at least 4 cm distance between the two units.
- Keep the product out of direct sunlight and in a dry place.
- Check if the rear wall clearance protection component is present at its location (if provided with the product).

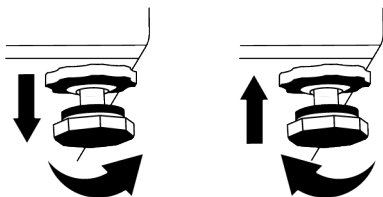
3.2 Attaching the Plastic Wedges

The condenser of the refrigerator is located at the rear. To minimize power consumption and increase energy efficiency the top of the condenser must be pulled back and secured as shown in the picture. When the condenser is pulled backwards, the brackets at the top right and left locks and the condenser's position is secured.



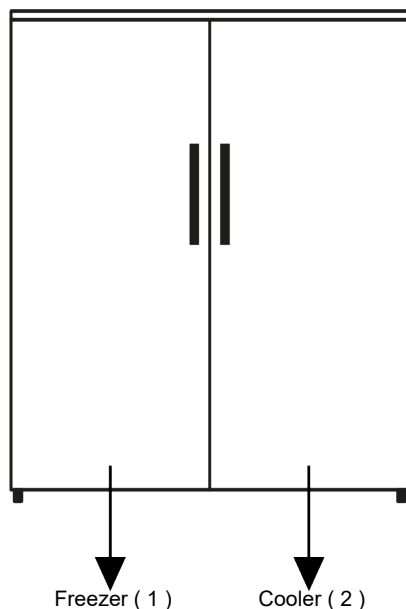
3.3 Adjusting the Legs

If the product is not in balanced position, adjust the front adjustable legs by rotating them to right or left.



3.4 Installation of the Cooler and Freezer Products Side-by-side

When the freezer and cooler products are installed side by side, the installation should be performed so that the freezer product (1) will be on the left and the cooler product (2) will be on the right. To prevent sweating problems that might occur between products, anti-condensation elements are located on the left side of the cooler product.



3.5 Hot Surface Warning

The side walls of your product are equipped with cooler pipes to enhance the cooling system. High pressure fluid may flow

through these surfaces, and cause hot surfaces on the side walls. This is normal and it does not require servicing.

4 Preparation

Read the "Safety Instructions" first!

4.1 What To Do For Energy Saving

- When loading the food, leave enough space inside the refrigerator to allow sufficient air circulation for cooling.
- Since hot and humid air will not directly penetrate into your product when the doors are not opened, your product will optimize itself in conditions sufficient to protect your food. Under these circumstances, functions and components such as compressor, fan, heater, defrost, lighting, display and so on will operate according to the needs by consuming minimum energy.
- In case that multiple options are present, glass shelves must be placed so that the air outlets at the rear wall are not blocked and preferably, in a way that air outlets remain below the glass shelf. This combination may help improving air distribution and energy efficiency.
- Using the below drawer when storing is strongly recommended.
- For optimum performance, Quick Freezing can be used (if available), 24 hours prior to placing fresh foods in the freezer.
- In most cases, 24 hours is enough for the Quick Freezing function after fresh foods are placed in the freezer. After some time, Quick Freezing function will deactivate automatically.
- When freezing a small amount of food, Quick Freezing function can be deactivated after some time to ensure energy saving.

- Depending on the product's features; defrosting frozen foods in the cooler compartment will ensure energy saving and preserve food quality.
- In order to load the maximum quantity of food into the freezer compartment of your refrigerator, the upper drawers should be taken out and the food should be placed onto the wire/glass shelves.
- Store food in the cooler or chill compartment according to proper storage conditions to save energy.
- Food packages shall not be in direct contact with the temperature sensor located in the freezer compartment.
- Keep the product running without placing any food inside for 6 hours and the product door should be kept as closed as possible.
- The temperature change caused by opening and closing of the door while using the product may normally lead to condensation on door/body shelves and glassware placed in the product.
- A sound will be heard when the compressor is engaged. It is normal for the product to make noise even if the compressor is not running, as fluid and gas may be compressed in the cooling system.
- It is normal for the front edges of the product to be warm. These areas are designed to warm up in order to prevent condensation
- For some models, indicator panel turns off automatically 1 minute after the door closes. It will be reactivated when the door is opened or any button is pressed.

4.2 First Use

Before using your product make sure the necessary preparations are made in line with the instructions in "Safety Instructions" and "Installation" sections.

- Wait for at least 2 hours before operating the product, to ensure the complete efficiency of refrigeration.

5 Operating the Product

Read the "Safety Instructions" first!

- The product shall be used for storing food only.
- Turn off the water valve if you will be away from home (e.g. at vacation) and you will not be using the Icematic or the water dispenser for a long period of time. Otherwise, water leaks may occur.

Unplugging the Product

- Remove the food to prevent odours,
- Wait for the ice to melt, clean the interior and let it dry, leave the doors open to avoid damaging the inner body plastics.

6 Use of Your Appliance

Control Panel of the Product

You can find detailed information for this section on our website by scanning the QR code on page 2.

6.1 Freezing Fresh Foods

- Foods to be frozen must be divided into portions according to a size to be consumed, and frozen in separate packages. In this way, all the food should be prevented from being re-frozen by thawing.
- In order to protect the nutritional value, the aroma and the colour of the foods as much as possible, vegetables should be boiled for a short period of time before

freezing. (Boiling is not necessary for foods such as cucumber, parsley.) Cooking time of the vegetables frozen in this way is shortened by 1/3 than that of the fresh vegetables.

- To extend the storage times of frozen foods, boiled vegetables must first be filtered and then hermetically packaged as in the all types of foods.
- Foods should not be placed in the freezer compartment without package.
- The packaging material of the food to be stored should be air-tight, thick and durable and should not deform with cold and humidity. Otherwise, the food that is hardened by freezing might pierce the package. Sealing the package well is also important in terms of securely storing the food.

The Following Packaging Types Are Suitable to Freeze Food:

Polyethylene bag, aluminium foil, plastic foil, vacuum bags and cold-resistant storage containers with caps.

The Use of Following Types of Packaging Is Not Recommended to Freeze Food:

Packaging paper, parchment paper, cellophane (gelatin paper), garbage bag, used bags and shopping bags.

- Hot foods should not be placed in the freezer compartment without cooling.
- When placing unfrozen fresh foods in the freezer compartment, please note that it does not contact with frozen foods. Cool-pack (PCM) can be placed to the rack immediately below the quick freezing rack for preventing them from being getting warm.
- During the freezing time (24 hours) do not place other food to the freezer.
- Place your foods to the freezing shelves or racks by spreading them so that they will not be cramped (it is recommended that the packaging does not come into contact with each other).
- Frozen foods must be immediately consumed in a short period of time after defrosting and must never be frozen again.

- Do not block the ventilation holes by putting your frozen foods in front of the ventilation holes located on the back surface.
- We recommend you to attach a label onto the package and write the name of the foods in the package and the freezing time.

Foods Suitable for Freezing:

Fish and seafood, red and white meat, poultry, vegetables, fruit, herbaceous spices, dairy products (such as cheese, butter and strained yoghurt), pastries, ready or cooked meals, potato dishes, soufflé and desserts.

Foods Not Suitable for Freezing:

Yoghurt, sour milk, cream, mayonnaise, leaved salad, red radish, grapes, all fruits (such as apple, pears and peaches).

- For foods to be frozen quickly and thoroughly, the following specified amounts per package should not be exceeded.
 - Fruits and vegetables, 0.5-1 kg
 - Meat, 1-1.5 kg
- A small amount of foods (maximum 2 kg) can also be frozen without the use of the quick freezing function.

To obtain the best result, apply the following instructions:

- You can review the Meat and Fish, Vegetables and Fruits, Dairy Products tables for placing and storing your foods in the deep-freezer.

Advice on Storing Frozen Foods

- While purchasing your frozen foods, make sure that they are frozen at appropriate temperatures and their packages are not broken.
- Put the packages in the freezer compartment as soon as possible after purchasing them.
- Make sure that the expiration date indicated on the packaging is not expired before consuming the packaged ready meals that you remove from the freezer compartment.

Defrosting

The ice in the freezer compartments is automatically thawed.

Freezer Details

The EN 62552 standard requires (according to specific measurement conditions) that at least 4.5 kg of food for each 100 litres of freezer compartment volume can be frozen at 25 °C ambient temperature in 24 hours.

Defrosting the Frozen Foods

Depending on the food diversity and the purpose of use, a selection can be made between the following options for defrosting:

- At room temperature (it is not very suitable to defrost the food by leaving it at room temperature for a long time in terms of maintaining the food quality)
- In the refrigerator

- In the electrical oven (in models with or without fan)
- In the microwave oven

CAUTION!

- Never put acidic beverages in glass bottles and cans into your freezer due to the risk of explosion.
- If there is moisture and abnormal swelling in the packaging of frozen foods, it is likely that they were previously stored in an improper storage condition and their contents deteriorated. Do not consume these foods without checking.
- Since the taste of some spices in cooked meals may change when exposed to long-term storage conditions, you must add lesser amount of spices to your foods to be frozen or the desired spices should be added to the foods after the thawing process.

Meat and Fish			Preparation	Longest storage time (month)
Meat Products	Veal	Steak	By cutting them 2 cm thick and placing foil between them or wrapping tightly with stretch	6-8
		Roast	By packing the pieces of meat in a refrigerator bag or wrapping them tightly with stretch	6-8
		Cubes	In small pieces	6-8
		Schnitzel, chops	By placing foil between cut slices or wrapping individually with stretch	6-8
	Mutton	Chops	By placing foil between meat pieces or wrapping individually with stretch	4-8
		Roast	By packing the pieces of meat in a refrigerator bag or wrapping them tightly with stretch	4-8
		Cubes	By packing the shredded meats in a refrigerator bag or wrapping them tightly with stretch	4-8
	Beef	Roast	By packing the pieces of meat in a refrigerator bag or wrapping them tightly with stretch	8-12
		Steak	By cutting them 2 cm thick and placing foil between them or wrapping tightly with stretch	8-12
		Cubes	In small pieces	8-12
		Boiled meat	By packaging in small pieces in a refrigerator bag	8-12
	Mince		Without seasoning, in flat bags	1-3
	Offal (piece)		In pieces	1-3
	Fermented sausage - Salami		It should be packaged even if it has casing.	1-3
	Ham		By placing foil between cut slices	2-3

Meat and Fish		Preparation	Longest storage time (month)
Poultry and hunting animals	Chicken and Turkey	By wrapping in foil	4-6
	Goose	By wrapping in foil (portions should not exceed 2.5 kg)	4-6
	Duck	By wrapping in foil (portions should not exceed 2.5 kg)	4-6
	Deer, Rabbit, Roe Deer	By wrapping in foil (portions should not exceed 2.5 kg, and their bones should be separated)	6-8
Fish and sea-food	Freshwater fish (Trout, Carp, Crane, Catfish)	After thoroughly cleaning the inside and scales, it should be washed and dried, and the tail and head parts should be cut when necessary.	2
	Lean fish (Sea bass, Turbot, Sole)		4-6
	Fatty fish (Bonito, Mackeral, Bluefish, Red Mullet, Anchovy)		2-4
	Shellfish	Cleaned and in bags	4-6
	Caviar	In its packaging, in an aluminium or plastic container	2-3

Fruits and Vegetables	Preparation	Longest storage time (month)
String bean and Pole bean	By shock boiling for 3 minutes after washing and cutting into small pieces	10-13
Green pea	By shock boiling for 2 minutes after shelling and washing	10-12
Cabbage	By shock boiling for 1-2 minute(s) after cleaning	6-8
Carrot	By shock boiling for 3-4 minutes after cleaning and cutting into slices	12
Pepper	By boiling for 2-3 minutes after cutting the stem, dividing into two and separating the seeds	8-10
Spinach	By shock boiling for 2 minutes after washing and cleaning	6-9
Leek	By shock boiling for 5 minutes after chopping	6-8
Cauliflower	By shock boiling in a little lemon water for 3-5 minutes after separating the leaves, cutting the core into pieces	10-12
Eggplant	By shock boiling for 4 minutes after washing and cutting into 2cm pieces	10-12
Squash	By shock boiling for 2-3 minutes after washing and cutting into 2cm pieces	8-10
Mushroom	By lightly sauteing in oil and squeezing lemon on it	2-3
Corn	By cleaning and packing in cob or granular	12
Apple and Pear	By shock boiling for 2-3 minutes after peeling and slicing	8-10
Apricot and Peach	Divide in half and extract the seeds	4-6
Strawberry and Raspberry	By washing and shelling	8-12
Baked fruit	By adding 10% sugar in the container	12
Plum, Cherry, Sour Cherry	By washing and shelling the stalks	8-12

Dairy Products	Preparation	Longest Storage Time (Month)	Storage Conditions
Cheese (except feta cheese)	By placing foil therebetween, in slices	6-8	It can be left in its original packaging for short term storage. For long-term storage it should also be wrapped in aluminium or plastic foil.
Butter, margarine	In its own packaging	6	In its own packaging or in plastic containers

6.2 Reversing the Door Opening Side

The door opening side of your refrigerator can be reversed according to the place you put it. For the products that include elec-

tronical display when you need this, you should definitely call the nearest Authorized Service.

DISCLAIMER

Some (simple) failures can be adequately handled by the end-user without any safety issue or unsafe use arising, provided that they are carried out within the limits and in accordance with the following instructions (see the "Self-Repair" section).

Therefore, unless otherwise authorized in the "Self-Repair" section below, repairs shall be addressed to registered professional repairers in order to avoid safety issues. A registered Professional repairer is a professional repairer that has been granted access to the instructions and spare parts list of this product by the manufacturer according to the methods described in legislative acts pursuant to Directive 2009/125/EC.

However, only the service agent (i.e. authorized professional repairers) that you can reach through the phone number given in the user manual/warranty card or through your authorized dealer may provide service under the guarantee terms. Therefore, please be advised that repairs by professional repairers (who are not authorized by) Whirlpool shall void the guarantee.

Self-Repair

Self-repair can be done by the end-user with regard exclusively to the following spare parts: door handles, door hinges, trays, baskets and door gaskets (an updated list

is also available <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> as of 1st March 2021).

Moreover, to ensure product safety and to prevent risk of serious injury, the mentioned self-repair shall be done following the instructions in the user manual for selfrepair or which are available in <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>. For your safety, unplug the product before attempting any self-repair.

Repair and repair attempts by end-users for parts not included in such list and/or not following the instructions in the user manuals for self-repair or which are available in <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>, might give rise to safety issues not attributable to Whirlpool, and will void the warranty of the product.

Therefore, it is highly recommended that end-users refrain from the attempt to carry out repairs falling outside the mentioned list of spare parts, contacting in such cases authorized professional repairers or registered professional repairers. On the contrary, such attempts by end-users may cause safety issues and damage the product and subsequently cause fire, flood, electrocution and serious personal injury to occur.

By way of example, but not limited to, the following repairs must be addressed to authorized professional repairers or registered professional repairers: compressor, cooling circuit, main board, inverter board, display board, etc.

The manufacturer/seller cannot be held liable in any case where end-users do not comply with the above.

The spare part availability of the refrigerator that you purchased is 10 years. During this period, original spare parts will be available to operate the refrigerator properly. The minimum duration of guarantee of the refrigerator that you purchased is 24 months.

This product is equipped with a lighting source of the "G" energy class.

The lighting source in this product shall only be replaced by Professional repairer.

Nejdříve si přečtěte tento návod!

Vážení zákazníci

Děkujeme, že jste si vybrali tento výrobek .

Zaregistrujte své produkty na www.register10.eu

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

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

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



Přečtěte si uživatelskou příručku.

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

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



1 Pokyny pro ochranu životního prostředí

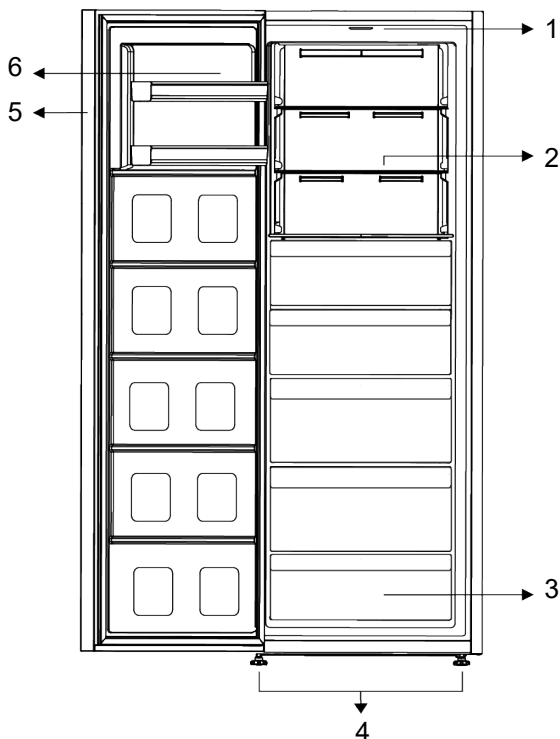
1.1 Likvidace obalových materiálů

Obalový materiál je recyklovatelný a je označen recyklačním symbolem .

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

CS

2 Vaše mraznička



1 Osvětlovací sklo

3 Mrazící prostory

5 Elektronický indikátor

2 Nastavitelné skleněné poličky

4 Nastavitelné nohy

6 Nastavitelná dveřní polička

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

3 Instalace

Nejdříve si přečtěte "Bezpečnostní pokyny"!

3.1 Správné místo pro instalaci

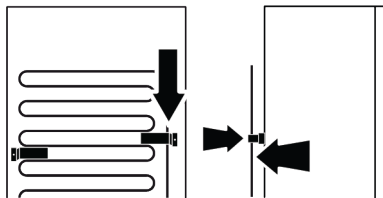
Pro instalaci výrobku se obraťte na autorizovaný servis. Pro přípravu spotřebiče pro instalaci vyhledejte informace v uživatelské příručce a ujistěte se, že jsou k dispozici požadované elektrické a vodovodní nástroje. Pokud ne, pro uspořádání těchto nástrojů podle potřeby se obraťte na elektrikáře a vodoinstalatéry.

- Pro zabránění vibracím umístěte výrobek na rovný povrch
- Umístěte výrobek alespoň 30 cm od radiátorů, kamen a podobných tepelných zdrojů a alespoň 5 cm od elektrických trub
- Při umístění dvou chladniček v přilehlé pozici, mezi dvěma jednotkami nechejte vzdálenost nejméně 4 cm.
- Uchovávejte produkt mimo přímé sluneční světlo a na suchém místě.
- Zkontrolujte, zda je na svém místě součástka zajišťující ochranný odstup od zdi (pokud je dodána s výrobkem).

3.2 Připevnění plastových klínů

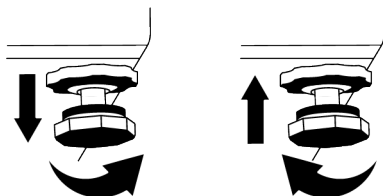
Kondenzátor chladničky se nachází v zadní části. Aby se minimalizovala spotřeba energie a zvýšila energetická účinnost, horní část kondenzátoru se musí stáhnout dozadu a zajistit tak, jak je znázorněno na

obrázku. Když se kondenzátor zatáhne dozadu, konzoly se vpravo a vlevo nahoře zablokuje a poloha kondenzátoru se zajistí.



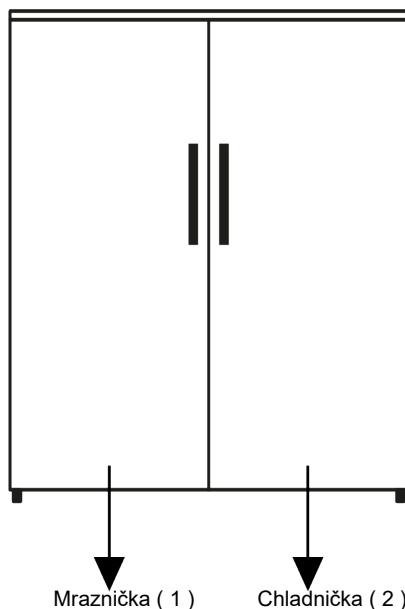
3.3 Nastavení nožek

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



3.4 Instalace chladicího a mrazicího zařízení vedle sebe

Pokud jsou mrazicí a chladicí výrobek nainstalovány vedle sebe, instalace by měla být provedena tak, aby byl mrazicí výrobek (1) na levé straně a chladicí výrobek (2) na pravé straně. Aby se předešlo problémům s kondenzací, které by se mohly vyskytnout mezi výrobky, jsou na levé straně chladiče umístěny prvky proti kondenzaci.



3.5 Výstraha před horkým povrchem

Boční stěny vašeho produktu jsou vybaveny trubkami chlazení, které vylepšují chladicí systém. Přes tyto povrchy může téct

vysokotlaká kapalina, která může způsobit ohřev bočních stěn. Je to normální a nevyžaduje to údržbu.

4 Příprava

Nejdříve si přečtěte "Bezpečnostní pokyny"!

4.1 Co udělat pro úsporu energie

- Při nakládání potravin nechte v chladničce dostatek místa pro zajištění dostatečné cirkulace vzduchu pro chlazení.
- Protože horký a vlhký vzduch se nedostane přímo do vašeho výrobku, když nejsou dvířka zavřená, výrobek se optimalizuje ve stávajících podmínkách tak, aby jídlo uvnitř bylo bezpečně chráněno. Za těchto okolností budou funkce a součásti, jako jsou kompresor, ventilátor, ohřívač, rozmrazovač, osvětlení, displej atd., pracovat podle potřeb s minimální spotřebou energie.
- V případě, že je k dispozici více možností, skleněné police musí být umístěny tak, aby nebyly blokovány výstupy vzduchu na zadní stěně a nejlépe tak, aby výstupy vzduchu zůstaly pod skleněnou policí. Tato kombinace může pomoci zlepšit distribuci vzduchu a energetickou účinnost.
- Při skladování důrazně doporučujeme použití spodní zásuvky.
- K dosažení optimálního výkonu lze použít funkci rychlého zmrazení (je-li k dispozici), a to 24 hodin před vložením čerstvých potravin do mrazničky.
- Ve většině případů stačí funkci rychlého zmrazování 24 hodin po vložení čerstvých potravin do mrazničky. Po určité době se funkce rychlého zmrazení automaticky deaktivuje.

- Při zmrazování malého množství potravin lze funkci rychlého zmrazování po určité době deaktivovat, aby se zajistila úspora energie.
- V závislosti na funkcích tohoto výrobku; rozmrazování zmrazených potravin v chladnějším prostoru zajistí úsporu energie a zachování kvality potravin.
- Chcete-li do mrazicího prostoru chladničky vložit maximální množství potravin, je třeba vyjmout horní zásuvky a potraviny umístit na drátěné/skleněné police.
- Ukládejte potraviny do chladicího prostoru nebo chladicí složky podle správných skladovacích podmínek, abyste ušetřili energii.
- Balení potravin nesmí být v přímém kontaktu se snímačem teploty umístěným v mrazícím prostoru.
- Před použitím výrobku počkejte alespoň 2 hodiny, aby se zajistila úplná účinnost chlazení.
- Nechte produkt běžet bez umístění jakýchkoli potravin uvnitř po dobu 6 hodin a dvířka produktu by měla být co nejvíce zavřená.
- Změna teploty způsobená otevíráním a zavíráním dvířek během používání výrobku může běžně vést ke kondenzaci na dveřích/policích a skleněných nádobách umístěných ve výrobku.
- Když se kompresor zapne, uslyšíte zvuk. Je normální, že výrobek vydává hluk, i když kompresor není v provozu, protože v chladicím systému se může stlačovat kapalina a plyn.
- Je normální, že se přední hrany produktu ohřejí. Tyto oblasti jsou navrženy tak, aby se zahřáli, s cílem zabránění kondenzace.
- U některých modelů se panel indikátoru automaticky vypne po 1 minutách po zavření dveří. Znovu se aktivuje když se dveře otevřou nebo po stisknutí tlačítka.

4.2 První uvedení do provozu

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

5 Provoz spotřebiče

Nejdříve si přečtete "Bezpečnostní pokyny"!

- Výrobek se používá pouze pro skladování potravin.
- Pokud nebudete doma (např. dovolená) a nebudete delší dobu používat výrobek ledu Icematic nebo dávkovač vody, vypněte ventil vody. V opačném případě může dojít k úniku vody.

6 Používání vašeho spotřebiče

Ovládací panel produktu

Podrobné informace o této části naleznete na naší webové stránce naskenováním QR kódu na straně 2.

6.1 Zmrazování čerstvých potravin

- Potraviny, které se mají zmrazit, rozdělte na porce s velikostí které lze konzumovat, a zmrazte je v

Odpojení výrobku od sítě

- Odstraňte něj jídlo, z důvodu zabránění zápachu,
- Počkejte, až led roztaje, vyčistěte interiér a nechte jej vyschnout, dveře nechte otevřené, aby se nepoškodily vnitřní plasty tělesa.

samostatných balíčcích. Tímto způsobem po rozmrazení zabráníte potřebě opětovnému zmrazení všech potravin.

- Z důvodu co největší ochrany výživových hodnot, aroma a barvy potravin, zeleninu před zmrazením krátce uvařte. (Vaření není třeba pro potraviny, jako jsou

okurky, petrželka.) Čas vaření takto zmrazené zeleniny se zkracuje o 1/3 ve srovnání s čerstvou zeleninou.

- Pro prodloužení doby skladování mražených potravin, vařenou zeleninu nejdříve filtrujte a potom hermeticky zabalte, u všech druhů potravin.
- Potraviny neskladujte v mrazničce bez obalu.
- Obalový materiál skladovaných potravin musí být vzduchotěsný, hrubý a odolný a nesmí se deformovat chladem a vlhkostí. V opačném případě mohou potraviny ztuhlé zmrazením propíchnout obal. Z hlediska bezpečného skladování potravin je také důležité dobře utěsnit obal.

Pro zmrazování potravin jsou vhodné tyto typy obalů:

Polyetylenové kapsa, hliníková fólie, plastová fólie, vakuové sáčky a skladovací nádoby odolné proti chladu s uzávěry.

Pro zmrazování potravin se nedoporučuje používat tyto typy obalů:

Balící papír, pergamenový papír, celofán (želatinový papír), pytel na odpad, použité tašky a nákupní tašky.

- Horké potraviny neskladujte v mrazničce bez jejich zchlazení.
- Při vkládání nezmrazených čerstvých potravin do mrazničky dbejte na to, aby nepřicházely do styku se zmrazenými potravinami. Cool-pack (PCM) je možné umístit do stojanu bezprostředně pod stojan s rychlým zmrazením, pro zabránění, aby se prohřály.
- Během doby zmrazování (24 hodin) nedávejte do mrazničky další potraviny.
- Vložte své potraviny do mrazicích polic nebo regálů rozložené, aby nebyly stísněné (doporučeno, aby obaly nepřišly do vzájemného kontaktu).
- Mražené potraviny musí být po rozmrazení okamžitě spotřebované v krátkém čase a už nikdy nesmí být zmrazeny.
- Neblokujte ventilační otvory tím, že své mražené potraviny dáte před ventilační otvory umístěny na zadní ploše.

- Doporučujeme, abyste na obaly nalepili štítek a napsali název potravin v balení a čas zmrazení.

Potraviny vhodné na mražení:

Ryby a mořské plody, červené a bílé maso, drůbež, zelenina, ovoce, bylinkové koření, mléčné výrobky (například sýr, máslo a procezené jogurty), pečivo, hotové nebo vařená jídla, bramborové jídla, suflé a dezerty.

Potraviny nevhodné na mražení:

Jogurt, kyselé mléko, smetana, majonéza, listový salát, červená ředkvička, hrozny, veškeré ovoce (například jablko, hrušky a broskve).

- U potravin, které se mají rychle a důkladně zmrazit, nepřekračujte následující stanovené množství na balení.
 - Ovoce a zelenina, 0,5 - 1 kg
 - Maso, 1-1,5 kg
- Malé množství potravin (maximálně 2 kg) lze zmrazit i bez použití funkce rychlého zmrazení.

Nejlépeších výsledků dosáhnete, pokud budete následovat následující pokyny:

- Pro umístění a skladování potravin v mrazničce se podívejte do tabulky Maso a ryby, zelenina a ovoce, mléčné výrobky.

Rady týkající se skladování mražených potravin

- Při nákupu vašich mražených potravin se ujistěte, zda jsou zmrazeny na vhodnou teplotu a zda nejsou porušeny jejich obaly.
- Balíky vložte do mrazničky co nejdříve po zakoupení.
- Před konzumací zabalených hotových jídel, které vyberete z mrazničky, se ujistěte, že neprošlo datum expirace uvedené na obalu.

Rozmrazování

Led v mrazicích přihrádkách se automaticky roztaje.

Podrobnosti o mrazničce

Norma EN 62552 vyžaduje (podle specifických podmínek měření), aby se při teplotě okolí 25 °C za 24 hodin zmrazilo alespoň 4,5 kg potravin na každých 100 litrů objemu mrazicího prostoru.

Rozmrazování mražených potravin

V závislosti na rozmanitosti potravin a účelu použití lze zvolit mezi následujícími možnostmi rozmrazování:

- Při pokojové teplotě (není velmi vhodné rozmrazovat jídlo dlouhodobým ponecháním při pokojové teplotě z hlediska udržení kvality jídla)
- V chladničce
- V elektrické troubě (u modelů s nebo bez ventilátoru)

- V mikrovlnné troubě

VÝSTRAHA!

- Nikdy nedávejte kyselé nápoje do skleněných lahví a plechovek do mrazáku, protože hrozí nebezpečí výbuchu.
- Pokud je na obalu zmrazených potravin vlhkost a nadměrné bobtnání, je pravděpodobné, že byly dříve uloženy v nesprávném skladovacím stavu a jejich obsah se zhoršil. Nekonzumujte tyto potraviny bez kontroly.
- Jelikož chuť některých koření ve vařených jídlech se může při dlouhodobém skladování změnit, musíte do potravin určených ke zmrazení přidat menší množství koření nebo požadované koření přidat do potravin po rozmrazení.

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

Maso a ryby		Příprava	Nejdelší doba skladování (měsíce)
Drůbež a zvěřina	Kuřecí a krůtí maso	Zabalením do fólie	4-6
	Hus	Zabalením do fólie (porce by neměly přesáhnout 2,5 kg)	4-6
	Kachna	Zabalením do fólie (porce by neměly přesáhnout 2,5 kg)	4-6
	Jelen, králík, srnka	Zabalením do fólie (porce by neměly přesáhnout 2,5 kg a jejich kosti musí být odděleny)	6-8
Ryby a mořské plody	Sladkovodní ryby (pstruh, kapr, jeřáb, sumec)	Po důkladném vyčištění vnitřností a šupin jejich omyjte a vysušte a v případě potřeby jim odřízněte ocasní a hlavové části.	2
	Libové ryby (mořský vlk, pakambala velká, mořský jazyk)		4-6
	Mastné ryby (bonito, makrela, luřara, parma, ančovičky)		2-4
	Měkkýši	Vyčištěné a v pytlích	4-6
	Kaviár	Ve vlastním obalu, v hliníkových nebo plastových nádobách	2-3

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

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

6.2 Obrácení strany otevírání dveří

Strana otevírání dveří chladničky může být otočena podle místa, na které ji umístíte. Pokud to potřebujete udělat, vždy zavolejte nejbližší autorizovaný servis.

VYLOUČENÍ ODPOVĚDNOSTI

Některé (jednoduché) poruchy může koncový uživatel adekvátně vyřešit bez jakýchkoli bezpečnostních rizik nebo nebezpečného použití, pokud se tyto chyby opraví v mezích stanovených limity a v souladu s následujícími pokyny (viz část „Samoprava“).

Proto, pokud není v níže uvedené části „Samoprava“ povoleno něco jiného, opravy budou adresovány registrovaným profesionálním opravám, a z důvodu předcházení problémům s bezpečností. Registrovaný profesionální opravář je profesionální opravář, jemuž výrobce udělil přístup k pokynům a seznamu náhradních dílů tohoto produktu v souladu s metodami popsanými v legislativních aktech podle směrnice 2009/125/ES.

Ovšem záruční opravy může provádět pouze ten servis (tedy oprávněná odborná opravna), jehož telefonní číslo naleznete v návodu/v záručním listě nebo získáte u svého autorizovaného prodejce.

Upozorňujeme tedy, že opravy provedené odbornými servisy (které nejsou společností Whirlpool oprávněny) vedou k porušení záruky.

Samoprava

Koncový uživatel si může sám opravit výhradně následující náhradní díly: kliky dveří, závěsy dveří, zásobníky, koše a těsnění dveří (aktualizovaný seznam je k

dispozici na <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> od 1. března 2021).

Kromě toho, aby se zajistila bezpečnost výrobku a předešlo se riziku vážného poranění, musí být tato samoprava provedena podle pokynů uvedených v návodu k použití pro samopravu nebo pokynů dostupných na stránce <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>. V zájmu vaší bezpečnosti odpojte výrobek od elektrické sítě dříve, než se pokusíte o vlastní opravu.

Opravy nebo pokusy o opravu provedené koncovými uživateli u dílů, které nejsou součástí tohoto soupisu, nebo které nejsou v souladu s pokyny v návodu pro vlastní opravy nebo s pokyny, které jsou k dispozici na <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>, , mohou vést ke vzniku bezpečnostních rizik, která nespádají do odpovědnosti společnosti Whirlpool, a vedou k propadnutí záruky na výrobek.

Proto se důrazně doporučuje, aby se koncoví uživatelé zdrželi pokusů o provedení oprav, které nespádají do uvedeného seznamu náhradních dílů, a v takovém případě kontaktujte autorizované profesionální opravny nebo registrované profesionální opravny. Naopak, takové pokusy koncových uživatelů mohou

způsobit problémy s bezpečností a poškodit produkt a následně způsobit požár, vytopení, elektrický zásah a vážné zranění osob.

Například, ale ne výlučně, následující opravy musí být adresovány autorizovaným odborným servisem nebo registrovaným odborným servisem: kompresor, chladicí okruh, hlavní deska, deska měniče, deska displeje atp.

Výrobce/prodávající nemůže být v žádném případě odpovědný za případ, kdy koncoví uživatelé nedodrží výše uvedená ustanovení.

Dostupnost náhradních dílů pro chladničku, kterou jste si zakoupili, je 10 let. Během tohoto období budou k dispozici originální náhradní díly pro správný provoz chladničky

Minimální záruční doba na vámi zakoupenou ledničku je 24 měsíců.

Tento výrobek je vybaven světelným zdrojem energetické třídy "G".

Světelný zdroj v tomto výrobku může vyměnit pouze odborný servis.

Pred uporabo prosimo preberite ta priročnik!

Spoštovani kupec

Zahvaljujemo se vam za izbiro tega izdelka .

Registrirajte svoje izdelke na www.register10.eu

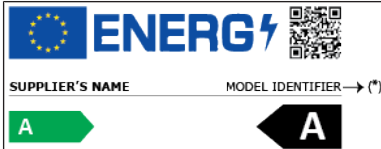
Želimo vam zagotoviti optimalno učinkovitost tega visokokakovostnega izdelka, ki je izdelan z najsodobnejšo tehnologijo. Zato pred uporabo izdelka skrbno preberite ta priročnik in vso drugo priloženo dokumentacijo.

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

V uporabniškem priročniku in na izdelku so uporabljeni naslednji simboli:



Preberite uporabniški priročnik.

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

Za več informacij skenirajte kodo QR na aparatu



1 Okoljevarstvena navodila

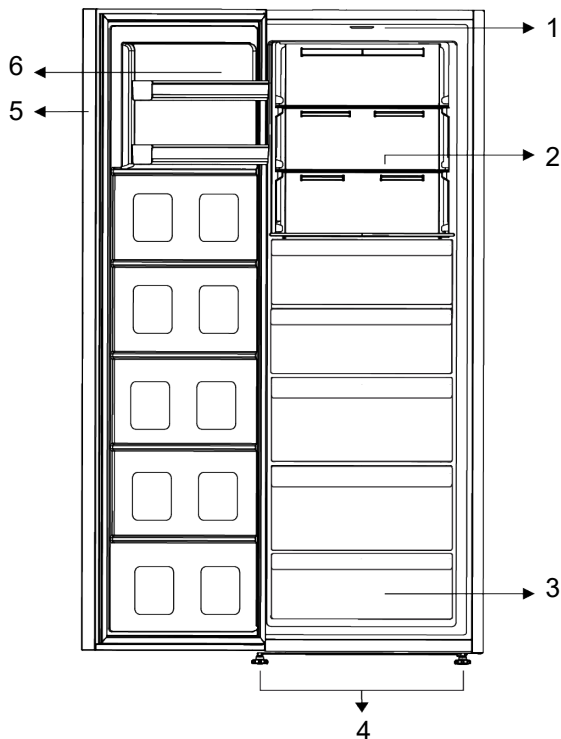
1.1 Odstranjevanje embalažnega materiala

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

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

SL

2 Vaš zamrzovalnik



1 Steklo strele

3 Zamrzovalni predelki

5 Elektronski indikator

2 Nastavljive steklene police

4 Nastavljive noge

6 Nastavljive police na vratih

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

3 Instalacija

Najprej preberite »Varnostna navodila«!

3.1 Pravo mesto za namestitev

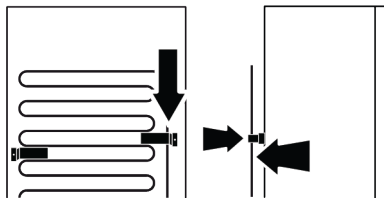
Za namestitev izdelka se obrnite na pooblaščen servis. Za pripravo izdelka za namestitev si oglejte informacije v uporabniškem priročniku in se prepričajte, da sta električna in vodovodna napeljava ustrezna. Če napeljava ni ustrezna, pokličite električarja in vodovodarja, da uredite potrebne dovode.

- Izdelek postavite na ravno površino, da se izognete tresljajem
- Napravo postavite vsaj 30 cm stran od grelca, štedilnika in podobnih virov toplote in vsaj 5 cm stran od električne pečice.
- Pri nameščanju dveh hladilnikov drugega ob drugim, pustite razdaljo vsaj 4 cm med obema.
- Izdelka ne izpostavljajte neposredni sončni svetlobi in naj bo na suhem mestu.
- Preverite, ali je nameščen zaščitni del za odmik od zadnje stene (če je priložen izdelku).

3.2 Pritrditev plastičnih zagozd

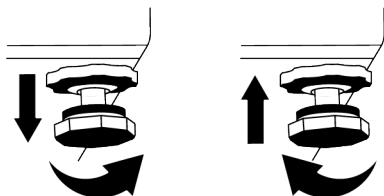
Kondenzator hladilnika je nameščen zadaj. Za zmanjšanje porabe energije in povečanje energetske učinkovitosti je treba zgornji del kondenzatorja umakniti in pritrditi, kot je prikazano na sliki. Ko

kondenzator potegnete nazaj, se nosilci zaskočijo zgoraj desno in levo in položaj kondenzatorja je zavarovan.



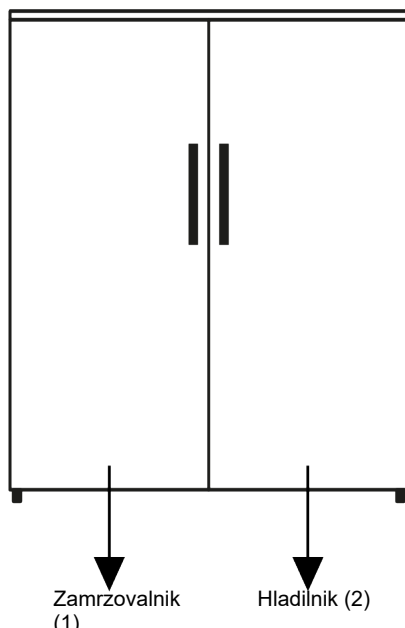
3.3 Prilagoditev nogic

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



3.4 Namestitev hladilnika in zamrzovalnika drug ob drugem

Če sta zamrzovalnik in hladilnik nameščena drug ob drugem, ju je treba namestiti tako, da je zamrzovalnik (1) na levi strani, hladilnik (2) pa na desni. Za preprečitev težav z nastajanjem kapljic, ki se lahko pojavijo med izdelkoma, so na levi strani hladilnika nameščeni protikondenzacijski elementi.



3.5 Opozorilo pred vročo površino

Stranice izdelka so opremljene s hladilnimi cevmi za izboljšanje hladilnega sistema. Skozi te površine lahko teče tekočina pod

visokim tlakom in na stranicah povzroči vroče površine. To je normalno in ne zahteva servisiranja.

4 Priprava

Najprej preberite »Varnostna navodila«!

4.1 Kako varčevati z energijo

- Pri vstavljanju živil pustite dovolj prostora v hladilniku, da omogočite zadostno kroženje zraka za hlajenje.
- Če so vrata zaprta, vroč in vlažen zrak ne bo prodrl neposredno v vaš izdelek, na ta način se vaš izdelek sam optimizira v pogojih, ki zadoščajo za zaščito vaše hrane. Funkcije in sestavni deli, kot so kompresor, ventilator, grelec, oddaljevanje, osvetlitev, zaslon in tako naprej, bodo delovali v skladu s potrebami po minimalni porabi energije pod temi pogoji.
- Če je na voljo več možnosti, morajo biti steklene police nameščene tako, da odprtine za zrak v zadnji steni niso blokirane in da po možnosti ostanejo pod

stekleno polico. Ta kombinacija lahko pomaga izboljšati razporeditev zraka in energetske učinkovitost.

- Močno priporočamo uporabo spodnjega predala za shranjevanje.
- Za optimalno delovanje lahko uporabite hitro zamrzovanje (če je na voljo) 24 ur pred dajanjem svežih živil v zamrzovalnik.
- V večini primerov je 24 ur dovolj za hitro zamrzovanje po dajanju svežih živil v zamrzovalnik. Po določenem času se funkcija hitrega zamrzovanja samodejno izklopi.
- Pri zamrzovanju majhne količine hrane lahko funkcijo hitrega zamrzovanja po določenem času izklopite, da zagotovite varčevanje z energijo.

- Odvisno od značilnosti naprave; odmrzovanje zamrznjenih živil v prostoru hladilnika bo zagotovilo varčevanje z energijo in ohranjanje kakovosti hrane.
- Da bi v zamrzovalni del hladilnika postavili največjo količino hrane, morate odstraniti zgornje predale in hrano postaviti na jeklene/steklene police.
- Hrano v hladilnem delu ali ohlajevalnem prostoru shranjujte v skladu z ustreznimi pogoji shranjevanja, da prihranite energijo.
- Paketi živil ne smejo biti v neposrednem stiku s temperaturnim senzorjem v zamrzovalnem delu.

4.2 Prva uporaba

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

- Za zagotovitev popolne učinkovitosti hlajenja počakajte vsaj 2 uri, preden začnete uporabljati izdelek.

5 Uporaba izdelka

Najprej preberite »Varnostna navodila«!

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

6 Uporaba vaše naprave

Upravljalna plošča izdelka

Podrobne informacije za ta razdelek najdete na našem spletnem mestu tako, da skenirate kodo QR na strani 2.

6.1 Zamrzovanje sveže hrane

- Živila za zamrznitev je treba razdeliti na porcije glede na velikost, ki jo boste zaužili, in zamrzniti v ločenih pakiranjih. Na ta način je preprečeno ponovno zamrzovanje odtajanih živil.

- Izdelek naj deluje 6 ur brez vstavljenih živil in čim manj odpirajte vrata.
- Sprememba temperature, ki jo povzroči odpiranje in zapiranje vrat med uporabo izdelka, lahko običajno povzroči kondenzacijo na policah vrat/ohišja in steklovine v izdelku.
- Ko je kompresor vklopljen, se sliši zvok. Normalno je, da izdelek povzroča hrup, tudi če kompresor ne deluje, saj sta tekočina in plin lahko stisnjena v hladilnem sistemu.
- Normalno je, da so sprednji robovi izdelka topli. Ta območja so zasnovana tako, da se segrejejo, saj se s tem prepreči kondenzacija.
- Pri nekaterih modelih se indikatorska plošča samodejno izklopi 1 minuto po zaprtju vrat. Ponovno se aktivira, ko se vrata odprejo ali ko pritisnete kateri koli gumb.

Odklop izdelka

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

- Da bi čim bolj zaščitili hranilno vrednost, aromo in barvo živil, je treba zelenjavo pred zamrzovanjem kuhati kratek čas. (Kuhanje ni potrebno za živila kot so kumare in peteršilj.) Čas kuhanja tako zamrznjene zelenjave se skrajša za 1/3 v primerjavi z svežo zelenjavo.
- Da bi podaljšali rok hrambe zamrznjene hrane, je treba kuhano zelenjavo najprej odcediti in nato nepredušno zapakirati kot pri vseh vrstah živil.

- Živil ne smete hraniti v zamrzovalnem predelu brez embalaže.
- Embalažni material živil, mora biti neprepusten, debel in trpežen ter se ne sme deformirati z mrazom in vlago. V nasprotnem primeru lahko živilo, ki se strdi pri zamrzovanju, preluknja embalažo. Dobro zatesnitev embalaže je prav tako pomembna za varno shranjevanje živil.

Za zamrzovanje hrane so primerne naslednje vrste embalaže:

Polietilenske vrečke, aluminijasta folija, plastična folija, vakuumске vrečke in posode za shranjevanje odporne na mraz s pokrovom.

Za zamrzovanje hrane ni priporočljiva uporaba naslednjih vrst embalaže:

Embalažni papir, pergamentni papir, celofan, vrečke za smeti, rabljene vrečke in nakupovalne vrečke.

- Vročih živil ne shranjujte v zamrzovalniku, ne da bi se ta prej ohladila.
- Nezamrznjena sveža živila daste v zamrzovalnik, upoštevajte, da niso v stiku z zamrznjenimi živili. Hladilne vložke lahko namestite na regal tik pod regalom za hitro Zamrzovalnik, da se prepreči njihovo ogrevanje.
- Časom zamrzovanja (24 ur) ne dajate drugih živil v zamrzovalnik.
- Položite na zamrzovalne police ali regale, tako da jih razporedite, da ta ne bodo stisnjena skupaj (priporočljivo je, da se embalaže ne dotikajo med seboj).
- Zamrznjeno živilo je treba hitro po odmrzovanju zaužiti in ga nikoli več ponovno zamrzniti.
- Ne blokirate prezračevalnih odprtín, tako da zamrznjenih živil ne postavljate pred prezračevalne odprtine na hrbtini površini.
- Priporočamo vam, da na embalažo pritrdite etiketo in nanjo napišete ime živila ter datum zamrzovanja.

Živila, primerna za zamrzovanje:

Ribe in morski sadeži, rdeče in belo meso, perutnina, zelenjava, sadje, začimbe, mlečni izdelki (kot so sir, maslo in odcejen jogurt), pecivo, pripravljeni ali kuhani obroki, krompirjeve jedi, sufle in sladice.

Živila, ki niso primerna za zamrzovanje:

Jogurt, kislo mleko, smetana, majoneza, glavната solata, rdeča redkev, grozdje, vse sadje (na primer jabolka, hruške in breskve).

- Če želite živila hitro in temeljito zamrzniti, ne smejo biti prekoračene naslednje navedene količine na pakiranje.
 - Sadje in zelenjava, 0,5 – 1 kg
 - Meso, 1 – 1,5 kg
- Majhno količino živil (največ 2 kg) lahko zamrznete tudi brez uporabe funkcije hitrega zamrzovanja.

Za doseglo najboljših rezultatov upoštevajte naslednja navodila:

- Lahko si ogledate tabele Meso in ribe, Zelenjava in sadje, Mlečni izdelki za informacije glede shranjevanja živil v zamrzovalniku.

Nasveti za shranjevanje zamrznjenih živil

- Med nakupom zamrznjenih živil poskrbite, da so zamrznjena pri primernih temperaturah in da njihova embalaža ni poškodovana.
- Izdelke čim prej po nakupu položite v zamrzovalnik.
- Propričajte se, da rok uporabe, naveden na embalaži, ni potekel, preden zaužijete pripravljene jedi, ki jih vzamete iz zamrzovalnega prostora.

Odmrzovanje

Led v zamrzovalnih predelih se samodejno odtali.

Podrobnosti zamrzovalnika

Standard EN 62552 zahteva (v skladu s posebnimi merilnimi pogoji), da je mogoče zamrzniti vsaj 4,5 kg živil na vsakih 100 litrov prostornine zamrzovalnega prostora pri temperaturi okolja 25 °C v 24 urah.

Odtajanje zamrznjenih živil

Glede na raznolikost hrane in namen uporabe lahko izbiramo med naslednjimi možnostmi odtaljevanja:

- Pri sobni temperaturi (ni priporočljivo, da živilo odtajate tako, da ga dlje časa pustite na sobni temperaturi, kar zadeva ohranjanja kakovosti živila)
- V hladilniku
- V električni pečici (pri modelih z ali brez ventilatorja)
- V mikrovalovni pečici

POZOR!

- Nikoli ne dajte pijač v steklenicah in pločevinkah v zamrzovalnik zaradi nevarnosti eksplozije.
- Če je v embalaži zamrznjenih živil vlaga in nenormalne izbokline, je verjetno, da so bila prej shranjena na nepravilen način in se je njihova vsebina pokvarila. Tega živila ne uživajte brez preverjanja.
- Ker lahko nekatere začimbe v kuhanih jedeh spremenijo svoj okus, če so izpostavljene dolgotrajnim pogojem hranjena, je treba zamrznjena živila manj začiniti ali pa jim želene začimbe dodati po odmrzovanju.

Meso in ribe			Priprava	Najdaljši čas shranjevanja (mesec)
Mesni izdelki	Teletina	Zrezek	Narežite jih 2 cm debelo in mednje položite folijo ali tesno zavijte z raztegljivo folijo	6-8
		Pečenka	Kose mesa zapakirajte v vrečke za zamrzovanje ali jih tesno zavijte z raztegljivo folijo	6-8
		Kocke	Na majhne koščke	6-8
		Zrezek, kotleti	Položite folijo med narezane kose ali jih zavijte posamično z raztegljivo folijo	6-8
	Jagnjetina	Zrezki	Položite folijo med kose mesa ali jih zavijte posamično z raztegljivo folijo	4-8
		Pečenka	Kose mesa zapakirajte v vrečke za zamrzovanje ali jih tesno zavijte z raztegljivo folijo	4-8
		Kocke	Razrezano meso zapakirajte v vrečke za zamrzovanje ali jih tesno zavijte z raztegljivo folijo	4-8
	Govedina	Pečenka	Kose mesa zapakirajte v vrečke za zamrzovanje ali jih tesno zavijte z raztegljivo folijo	8-12
		Zrezek	Narežite jih 2 cm debelo in mednje položite folijo ali tesno zavijte z raztegljivo folijo	8-12
		Kocke	Na majhne koščke	8-12
		Kuhano meso	Pakirajte majhne kose v vrečke za zamrzovanje	8-12
	Mleto meso		Brez začimb, v ploskih vrečkah	1-3
	Drobovina (kos)		V kosih	1-3
	Fermentirana klobasa - Salama		Pakirano mora biti, tudi če je že v embalaži.	1-3
Perutnina in divjad	Šunka		Med narezane rezine položite folijo	2-3
	Piščanec in puran		Zavijte v folijo	4-6
	Gos		Zavijte v folijo (porcije ne smejo presegati 2,5 kg)	4-6
	Raca		Zavijte v folijo (porcije ne smejo presegati 2,5 kg)	4-6
	Jelen, zajec, srnjad		Zavijte v folijo (porcije ne smejo presegati 2,5 kg in kosti morajo biti ločene)	6-8

Meso in ribe		Priprava	Najdaljši čas shranjevanja (mesec)
Ribe in morski sadeži	Sladkovodne ribe (postrv, krap, som)	Po temeljitem čiščenju jih je treba oprati in posušiti, po potrebi pa odrezati dele repa in glave.	2
	Puste ribe (brancin, romb, morski list)		4-6
	Mastne ribe (palamida, skuša, skakavka, bradač, inčun)		2-4
	Lupinarji	Očiščeni in v vrečkah	4-6
	Kaviar	V embalaži, in v aluminijasti ali plastični posodi	2-3

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

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

6.2 Obratna stran odpiranja vrat

Stran, na kateri se odpirajo vrata vašega hladilnika, se lahko obrne glede na mesto, kamor ga postavite. Ko to potrebujete, vsekakor pokličite najbližji pooblaščen servis.

IZJAVA O ZAVRNITVI ODGOVORNOSTI

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

Razen če je drugače navedeno v razdelku »Popravilo s strani uporabnika« spodaj, se je za popravila treba obrniti na pooblaščen poklicne serviserje, da se preprečijo varnostne težave. Registrirani strokovni serviser je strokovni serviser, ki mu je proizvajalec omogočil dostop do navodil in seznama rezervnih delov tega izdelka v skladu z metodami, opisanimi v zakonodajnih aktih v skladu z Direktivo 2009/125/ES.

Vendar pa lahko servis v skladu z garancijskimi pogoji opravlja samo servisni zastopniki (tj. pooblaščen strokovni serviserji), ki so dosegljivi na telefonski številki, navedeni v navodilih za uporabo/garancijskem listu, ali pri vašem pooblaščenem prodajalcu. Zato vas opozarjamo, da popravila, ki jih opravijo strokovni serviserji (ki niso pooblaščen s strani podjetja Whirlpool), razveljavijo garancijo.

Popravilo s strani uporabnika

Končni uporabnik lahko sam izvede popravilo izključno v zvezi z naslednjimi rezervnimi deli: vratni ročaji, vratni tečaji, pladnji, košare in vratna tesnila (posodobljen seznam je od 1. marca 2021 na voljo tudi na <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>). Da bi zagotovili varnost izdelka in preprečili nevarnost resnih poškodb, je treba omenjeno samopopravilo opraviti v skladu

z navodili v uporabniškem priročniku za samopopravilo ali navodili, ki so na voljo na <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>. Zaradi lastne varnosti pred začetkom izvajanja popravila odklopite izdelek z napajanja.

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

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

Na primer, vendar ne omejeno na naslednja popravila je treba nasloviti na pooblaščen strokovne serviserje ali registrirane strokovne serviserje: kompresor, hladilni krog, glavna plošča, plošča inverterja, plošča zaslona itd.

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

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

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

Svetlobni vir v tem izdelku sme zamenjati le poklicni serviser.

Najskôr si prečítajte tento návod!

Vážení zákazníci

Ďakujeme, že ste si vybrali tento výrobok .

Zaregistrujte svoje výrobky na stránke www.register10.eu

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

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

V užívateľskej príručke a na výrobku sú používané nasledujúce symboly:



Prečítajte si užívateľskú príručku.

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

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



1 Pokyny na ochranu životného prostredia

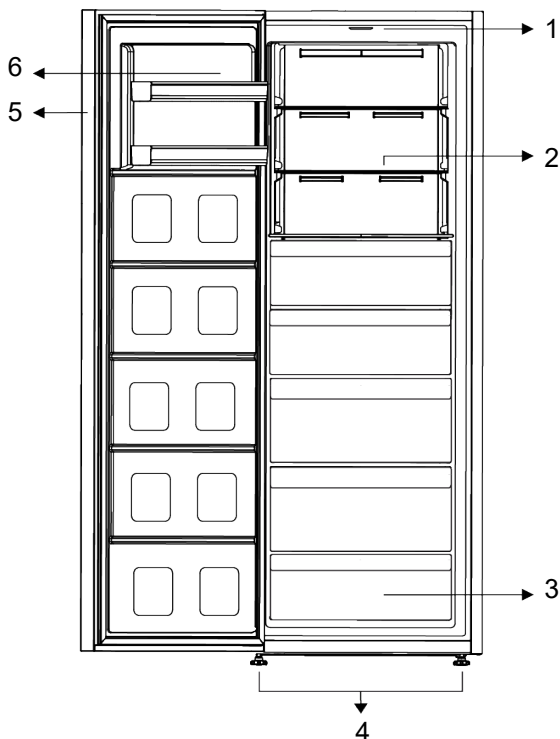
1.1 Likvidácia obalových materiálov

Obalový materiál je recyklovateľný a je označený recyklačným symbolom .

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

SK

2 Vaša mraznička



1 Osvetľovacie sklo

3 Mraziace priestory

5 Elektronický indikátor

2 Nastaviteľné sklenené poličky

4 Nastaviteľné nohy

6 Nastaviteľná dverová polička

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

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

3 Inštalácia

Najprv si prečítajte „Bezpečnostné pokyny“!

3.1 Správne miesto pre inštaláciu

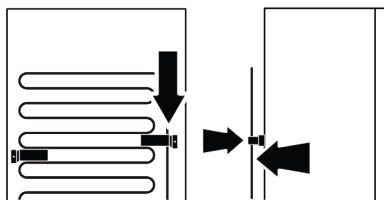
Pre inštaláciu spotrebiča sa obráťte na autorizovaný servis. Pre prípravu spotrebiča pre inštaláciu vyhľadajte informácie v užívateľskej príručke a uistite sa, že sú k dispozícii požadované elektrické a vodovodné nástroje. Ak nie, pre usporiadanie týchto nástrojov podľa potreby sa obráťte na elektrikára a vodoinštalatéra.

- Pre zabránenie vibráciám umiestnite výrobok na rovný povrch.
- Umiestnite výrobok aspoň 30 cm od radiátorov, pecí a podobných tepelných zdrojov a aspoň 5 cm od elektrických rúr.
- Pri umiestnení dvoch chladničiek v priľahlej pozícii, medzi dvoma jednotkami nechajte vzdialenosť najmenej 4 cm.
- Výrobok uchovávajte mimo dosahu priameho slnečného svetla a na suchom mieste.
- Skontrolujte, či sa komponent na zaistenie voľného priestoru voči zadnej stene nachádza na svojom mieste (ak sa dodáva s výrobkom).

3.2 Pripevnenie plastových klinov

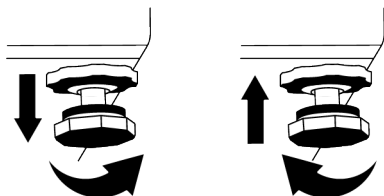
Kondenzátor chladničky sa nachádza v zadnej časti. Aby sa minimalizovala spotreba energie a zvýšila energetická účinnosť, horná časť kondenzátora sa musí stiahnuť dozadu a zabezpečiť tak, ako je znázornené na obrázku. Keď je kondenzátor vytiahnutý

dozadu, konzoly v pravom a ľavom hornom rohu sa zaistia a poloha kondenzátora sa zaistí.



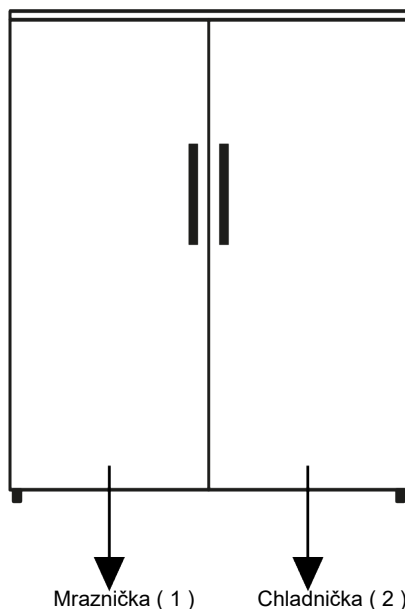
3.3 Nastavenie nožičiek

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



3.4 Inštalácia chladiaceho a mraziaceho zariadenia vedľa seba

Ak sú mraziaci a chladiaci výrobok nainštalované vedľa seba, inštalácia by sa mala vykonať tak, aby bol mraziaci výrobok (1) na ľavej strane a chladiaci výrobok (2) na pravej strane. Aby sa predišlo problémom s kondenzáciou, ktoré by sa mohli vyskytnúť medzi výrobkami, sú na ľavej strane chladiča umiestnené prvky proti kondenzácii.



3.5 Výstraha pred horúcim povrchom

Bočné steny vášho produktu sú vybavené rúrkami chladenia, ktoré vylepšujú chladiaci systém. Cez tieto povrchy môže tiecť vyso-

kotlková kvapalina, ktorá môže spôsobiť ohrev bočných stien. Je to normálne a nevyžaduje to údržbu.

4 Príprava

Najprv si prečítajte „Bezpečnostné pokyny“!

4.1 Čo urobiť pre úsporu energie

- Pri vkladaní potravín ponechajte v chladničke dostatok priestoru, aby bola zabezpečená dostatočná cirkulácia vzduchu na chladenie.
- Pretože horúci a vlhký vzduch sa nedostane priamo do vášho výrobku, keď nie sú dvierka zatvorené, výrobok sa optimalizuje v existujúcich podmienkach tak, aby jedlo vo vnútri bolo bezpečne chránené. Za týchto okolností budú funkcie a súčasti, ako sú kompresor, ventilátor, ohrievač, rozmrazovač, osvetlenie, displej atď., pracovať podľa potrieb s minimálnou spotrebou energie.
- V prípade, že je k dispozícii viacero možností, sklenené police musia byť umiestnené tak, aby neboli blokované výstupy vzduchu na zadnej stene a najlepšie tak, aby výstupy vzduchu zostali pod sklennou policou. Táto kombinácia môže pomôcť zlepšiť distribúciu vzduchu a energetickú účinnosť.
- Pri skladovaní dôrazne odporúčame použitie spodnej zásuvky.
- Na dosiahnutie optimálneho výkonu je možné použiť funkciu rýchleho zmrazenia (ak je k dispozícii), a to 24 hodín pred vložení čerstvých potravín do mrazničky.

- Vo väčšine prípadov stačí funkcii rýchleho zmrazovania 24 hodín po vložení čerstvých potravín do mrazničky. Po určitom čase sa funkcia rýchleho zmrazovania automaticky deaktivuje.
- Pri zmrazovaní malého množstva potravín možno funkciu rýchleho zmrazovania po určitom čase deaktivovať, aby sa zabezpečila úspora energie.
- V závislosti na funkciách tohto výrobku; rozmrazovanie zmrazených potravín v chladnejšom priestore zaistí úsporu energie a zachovanie kvality potravín.
- Ak chcete do mraziaceho priestoru chladničky vložiť maximálne množstvo potravín, treba vybrať horné zásuvky a potraviny umiestniť na drôtené/sklenené police.
- Ukladajte potraviny do chladiaceho priestoru alebo chladiaceho priečinku podľa správnych skladovacích podmienok, aby ste ušetrili energiu.
- Balenia potravín nesmú byť v priamom kontakte so snímačom teploty umiestneným v mraziacom priestore.
- Pred použitím výrobku počkajte aspoň 2 hodiny, aby sa zabezpečila úplná účinnosť chladenia.
- Výrobok nechajte v prevádzke bez toho, aby ste doň vložili akékoľvek potraviny počas 6 hodín, a dvierka výrobku by mali byť čo najviac zatvorené.
- Zmena teploty spôsobená otváraním a zatváraním dvierok počas používania výrobku môže bežne viesť ku kondenzácii na dverách/policiách a sklenených nádobách umiestnených vo výrobku.
- Keď sa kompresor zapne, budete počuť zvuk. Je normálne, že výrobok vydáva hluk, aj keď kompresor nie je v prevádzke, pretože v chladiacom systéme sa môže stláčať kvapalina a plyn.
- Je normálne, že predné okraje výrobku sú teplé. Tieto oblasti sú určené na zahrievanie, aby sa zabránilo kondenzácii
- Pri niektorých modeloch sa panel indikátora automaticky vypne po 1 minúte po zatvorení dverí. Znovu sa aktivujú keď sa dvere otvoria alebo po stlačení tlačidla.

4.2 Prvé uvedenie do prevádzky

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

5 Prevádzka spotrebiča

Najprv si prečítajte „Bezpečnostné pokyny“!

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

Odpojenie výrobku od siete

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

6 Používanie vášho spotrebiča

Ovládací panel produktu

Podrobné informácie o tejto časti nájdete na našej webovej stránke naskenovaním QR kódu na strane 2.

6.1 Zmrazovanie čerstvých potravín

- Potraviny, ktoré sa majú zmraziť, rozdeľte na porcie s veľkosťou, ktorá je možná konzumovať, a zmrazte ich v samostat-

ných balíčkoch. Týmto spôsobom po rozmrazení zabránite potrebe opätovnému zmrazeniu všetkých potravín.

- Z dôvodu čo najväčšej ochrany výživových hodnôt, arómy a Farba potravín, zeleninu pred zmrazením krátko uvarte. (Varenie nie je potrebné pre potraviny, ako sú uhorky, petržlenová vňať.) Čas varenia takto zmrazenej zeleniny sa skraca o 1/3 v porovnaní s čerstvou zeleninou.
- Pre predĺženie doby skladovania mrazených potravín, varenú zeleninu najskôr filtrujte a potom hermeticky zabaľte, v prípade všetkých druhov potravín.
- Potraviny neskladujte v mrazničke bez obalu.
- Obalový materiál skladovaných potravín musí byť vzduchotesný, hrubý a odolný a nesmie sa deformovať chladom a vlhkosťou. V opačnom prípade môžu potraviny stuhnuté zmrazením prepichnúť obal. Z hľadiska bezpečného skladovania potravín je tiež dôležité dobre utesniť obal.

Na zmrazovanie potravín sú vhodné tieto typy obalov:

Polyetylénové vrecko, alobal, plastová fólia, vákuové vrecká a skladovacie nádoby odolné proti chladu s uzávermi.

Na zmrazovanie potravín sa neodporúča používať tieto typy obalov:

Baliaci papier, pergamenový papier, celofán (želatínový papier), vrece na odpad, použité tašky a nákupné tašky.

- Horúce potraviny neskladujte v mrazničke bez ich schladenia.
- Pri vkladaní nezmrazených čerstvých potravín do mrazničky dbajte na to, aby neprichádzali do styku so zmrazenými potravinami. Cool-pack (PCM) je možné umiestniť do stojana bezprostredne pod stojan s rýchlym mrazením, pre zabránenie, aby sa prehriali.
- Počas doby zmrazovania (24 hodín) nedávajte do mrazničky ďalšie potraviny.
- Vložte svoje potraviny do mraziacich políc alebo regálov rozložené, aby neboli stiesnené (odporúča sa, aby obaly neprišli do vzájomného kontaktu).

- Mrazené potraviny musia byť po rozmrazení okamžite spotrebované v krátkom čase a už nikdy nesmú byť zmrazené.
- Neblokujte ventilačné otvory tým, že svoje mrazené potraviny dáte pred ventilačné otvory umiestnené na zadnej ploche.
- Odporúčame vám, aby ste na obaly nalepili štítky a napísali názov potravín v balení a čas zmrazenia.

Potraviny vhodné na mrazenie:

Ryby a morské plody, červené a biele mäso, hydina, zelenina, ovocie, bylinkové korenie, mliečne výrobky (napríklad syr, maslo a predcedené jogurty), pečivo, hotové alebo varené jedlá, zemiakové jedlá, suflé a dezerty.

Potraviny nevhodné na mrazenie:

Jogurt, kyslé mlieko, smotana, majonéza, listový šalát, červená reďkovka, hrozno, všetky ovocie (napríklad jablko, hrušky a broskyne).

- U potravín, ktoré sa majú rýchlo a dôkladne zmraziť, neprekračujte nasledujúce stanovené množstvá na balenie.

- Ovocie a zelenina, 0,5 - 1 kg
- Mäso, 1-1,5 kg

- Malé množstvo potravín (maximálne 2 kg) je možné zmraziť aj bez použitia funkcie rýchleho zmrazenia.

Najlepšie výsledky dosiahnete, ak budete nasledovať nasledujúce pokyny:

- Pre umiestnenie a skladovanie potravín v mrazničke si pozrite tabuľky Mäso a ryby, zelenina a ovocie, mliečne výrobky.

Rady týkajúce sa skladovania mrazených potravín

- Pri nákupe vašich mrazených potravín sa uistite, či sú zmrazené na vhodnú teplotu a či nie sú porušené ich obaly.
- Balíky vložte do mrazničky čo najskôr po zakúpení.
- Pred konzumáciou zabalených hotových jedál, ktoré vyberiete z mrazničky, sa uistite, že neuplynul dátum expirácie uvedený na obale.

Rozmrazovanie

Ľad v mraziacich priehradkách sa automaticky roztopí.

Podrobnosti o mrazničke

Norma EN 62552 vyžaduje (podľa špecifických podmienok merania), aby sa pri teplote okolia 25 °C za 24 hodín zmrazilo aspoň 4,5 kg potravín na každých 100 litrov objemu mraziaceho priestoru.

Rozmrazovanie mrazených potravín

V závislosti od rozmanitosti potravín a účelu použitia je možné zvoliť medzi nasledujúcimi možnosťami rozmrazovania:

- Pri izbovej teplote (nie je veľmi vhodné rozmrazovať jedlo dlhodobým ponechaním pri izbovej teplote z hľadiska udržania kvality jedla)
- V chladničke
- V elektrickej rúre (u modelov s alebo bez ventilátora)

- V mikrovlnnej rúre

UPOZORNENIE!

- Nikdy nedávajte kyslé nápoje do sklenených fliaš a plechoviek do mrazničky, pretože hrozí nebezpečenstvo výbuchu.
- Ak je na obale zmrazených potravín vlhkosť a nadmerné napučíavanie, je pravdepodobné, že boli predtým uložené v nesprávnom skladovacom stave a ich obsah sa zhoršil. Nekonzumujte tieto potraviny bez kontroly.
- Keďže chuť niektorých korenín vo varených jedlách sa môže pri dlhodobom skladovaní zmeniť, musíte do potravín určených na zmrazenie pridať menšie množstvo korenia alebo požadované korenie pridať do potravín po rozmrazení.

Mäso a ryby			Príprava	Najdlhšia doba skladovania (mesiace)
Mäsové výrobky	Tefalčina	Steak	Nakrájajte ich o hrúbke 2 cm a položte medzi ne fóliu alebo ich pevne obalte strečovou fóliou	6-8
		Vyprážanie	Zabaľte kusy mäsa alebo ich pevne obalte strečovou fóliou	6-8
		Kocky	Na malé kusy	6-8
		Rezne, kotlety	Umiestnením fólie medzi nakrájané plátky alebo ich pevne obalte strečovou fóliou	6-8
	Ovčie mäso	Kotlety	Umiestnením fólie medzi kusy mäsa alebo ich osobitne obalte strečovou fóliou	4-8
		Vyprážanie	Zabaľte kusy mäsa alebo ich pevne obalte strečovou fóliou	4-8
		Kocky	Zabaľte mleté mäso do mraziaceho vrečka, alebo ho pevne obalte strečovou fóliou	4-8
	Hovädzie mäso	Vyprážanie	Zabaľte kusy mäsa alebo ich pevne obalte strečovou fóliou	8-12
		Steak	Nakrájajte ich o hrúbke 2 cm a položte medzi ne fóliu alebo ich pevne obalte strečovou fóliou	8-12
		Kocky	Na malé kusy	8-12
		Varené mäso	Zabaľte ho v malých kúskoch do vrečka na mrazenie	8-12
	Mleté mäso		Bez korenín, v plochých vreciach	1-3
	Droby (kusy)		V kúskoch	1-3
	Fermentovaná klobása - saláma		Je potrebné ich zabaliť, aj keď majú vlastný obal.	1-3
	Šunka		Umiestnením fólie medzi nakrájané plátky	2-3

Mäso a ryby		Príprava	Najdlhšia doba skladovania (mesiace)
Hydina a divina	Kuracie a morčacie mäso	Zabalením do fólie	4-6
	Hus	Zabalením do fólie (porcie by nemali presiahnuť 2,5 kg)	4-6
	Kačica	Zabalením do fólie (porcie by nemali presiahnuť 2,5 kg)	4-6
	Jeleň, králik, srnka	Zabalením do fólie (porcie by nemali presiahnuť 2,5 kg a ich kosti musia byť oddelené)	6-8
Ryby a morské plody	Sladkovodné ryby (pstruh, kapor, žeriav, sumec)	Po dôkladnom vyčistení vnútorností a šupín ich umyte a vysušte a v prípade potreby im odrežte chvostové a hlavové časti.	2
	Chudé ryby (morský vlk, kalkan veľký, morský jazyk)		4-6
	Mastné ryby (bonito, makrela, lufara, parma, sardely)		2-4
	Mäkkýše	Vyčistené a vo vreciach	4-6
	Kaviár	Vo vlastnom obale, v hliníkových alebo plastových nádobách	2-3

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

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

6.2 Obrátenie strany otvárania dverí

Strana otvárania dverí chladničky môže byť otočená podľa miesta, na ktoré ju umiestnite. Ak to potrebujete urobiť, vždy zavolajte najbližší autorizovaný servis.

ZRIEKNU Tie SA PRÁVA

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

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

Avšak iba servisný zástupca (tj autorizovaný profesionálny servis), na ktorého sa môžete obrátiť prostredníctvom telefónneho čísla uvedeného v používateľskej príručke/záručnom liste alebo prostredníctvom autorizovaného predajcu, môže poskytovať služby podľa záručných podmienok. Preto vás upozorňujeme, že opravy vykonané profesionálnymi opravármi (ktorí nemajú oprávnenie od spoločnosti) Whirlpool majú za následok stratu záruky.

Samoprava

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

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

Pokusy o opravu a opravu dielov, ktoré nie sú uvedené v takomto zozname, koncovými používateľmi a/alebo nedodržanie pokynov uvedených v používateľských príručkách na samopravu alebo ktoré sú k dispozícii na stránke <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>, môžu spôsobiť bezpečnostné problémy, ktoré nemožno pripísať Whirlpool, a viesť k strate záruky na výrobok.

Preto sa dôrazne odporúča, aby sa koncoví používatelia zdržali pokusov o vykonanie opráv, ktoré nespádajú do uvedeného zoznamu náhradných dielov, a v takom prípade kontaktujte autorizované profesionálne opravovne alebo registrované profesionálne

ne opravovne. Naopak, takéto pokusy koncových používateľov môžu spôsobiť problémy s bezpečnosťou a poškodiť produkt a následne spôsobiť požiar, vytopenie, elektrický zásah a vážne zranenie osôb.

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

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

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

Minimálna záručná doba na Vami zakúpenú chladničku je 24 mesiacov.

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

Svetelný zdroj v tomto výrobku môže vymeniť len odborný servis.