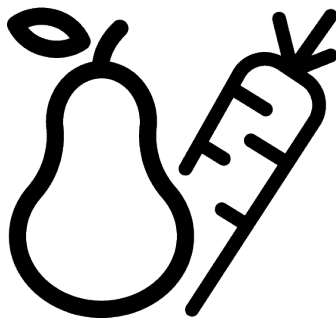


# Whirlpool

**Chladnička / Používateľská príručka**  
**Refrigerador / Manual del usuario**  
**Lednice / Návod k obsluze**



W55V1 112W

®/TM/© 2025 Whirlpool.Vyrobéné na základe licencie ®/TM/©  
2025 Whirlpool.Fabricado con licencia®/TM/© 2025 Whirl-  
pool.Vyrobeno v licenci

11 5943 0033/ SK ES CS / 3/3\_AD/ 5/8/2025 2:16 PM  
7218924311

## Najskôr si prečítajte tento návod!

### Vážení zákazníci

Ďakujeme, že ste si vybrali tento výrobok .

Zaregistrujte svoje výrobky na stránke [www.register10.eu](http://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.


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

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



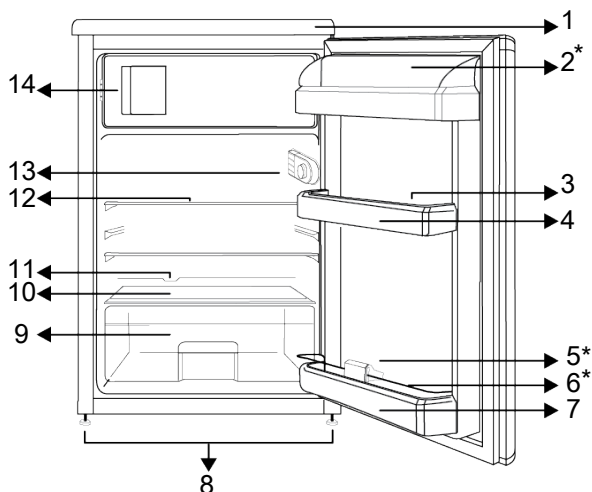
## 1 Pokyny na ochranu životného prostredia

### 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.

## 2 Vaša chladnička



- |   |                              |
|---|------------------------------|
| 1 Pevný horný zásobník                      | 2 *Priehradka na maslo a syr |
| 3 Držiak na vajcia                          | 4 Dverová polica             |
| 5 *Držiak na fľaše                          | 6 *Bezpečnostný priezor      |
| 7 Polica pre fľaše                          | 8 Nastaviteľné nohy          |
| 9 Nádobna na ovocie a zeleninu              | 10 Sklo krytu Crisper        |
| 11 Kanál na zber rozmrazovacej vody - odtok | 12 Sklenený regál            |
| 13 Kľučka termostatu                        | 14 Mraziaci priestor         |

**\*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 uží-

vateľskej 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 vodoinštalátora.

- 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.
- Váš výrobok pre svoje efektívne fungovanie vyžaduje dostatočnú cirkuláciu vzduchu. Ak výrobok umiestnite do výklenku, nezabudnite ponechať medzi výrobkom a stropom, zadnou stenou a bočnými stenami voľný priestor aspoň 5 cm.
- Skontrolujte, či sa komponent na zaistenie voľného priestoru voči zadnej stene nachádza na svojom mieste (ak sa dodáva s výrobkom).
- Ak komponent nie je k dispozícii, alebo ak sa stratil či spadol, umiestnite výrobok tak, aby medzi zadnou stenou výrobkov a stenou miestnosti zostal voľný priestor najmenej 5 cm. Voľný priestor vzadu je dôležitý pre efektívnu prevádzku výrobku.

### 3.2 Pripevnenie plastových klinov

Na zachovanie dostatočného priestoru na cirkuláciu vzduchu medzi výrobkom a stenou použite plastové klíny dodané s výrobkom. Namontujte 2 kusy plastových klinov, ako je znázornené na nasledujúcom obrázku.

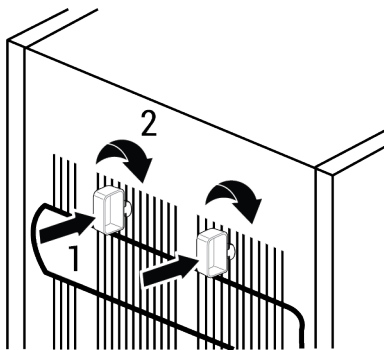
## 4 Príprava

Najprv si prečítajte „Bezpečnostné pokyny“!

### 4.1 Čo urobiť pre úsporu energie

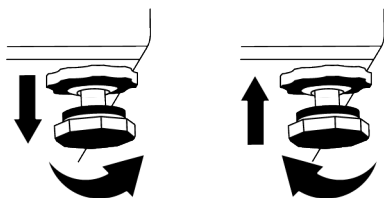
- Tento chladiaci spotrebič nie je určený na používanie ako vstavaný spotrebič.
- Pri vkladaní potravín ponechajte v chladničke dostatok priestoru, aby bola zabezpečená dostatočná cirkulácia vzduchu na chladenie.

(Uvedený obrázok je nakreslený reprezentatívne, nie je úplne rovnaký ako váš výrobok.)



### 3.3 Nastavenie nožičiek

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



### 3.4 Výstraha pred horúcim povrchom

Bočné steny vášho produktu sú vybavené rúrkami chladenia, ktoré vylepšujú chladiaci systém. Cez tieto povrchy môže tiecť vysokotlaková kvapalina, ktorá môže spôsobiť ohrev bočných stien. Je to normálne a nevyžaduje to údržbu.

- 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.
- Ukladajte potraviny do chladiaceho priestoru alebo chladiaceho priečinku podľa správnych skladovacích podmienok, aby ste ušetrili energiu.
- 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“.

- 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/policiach a sklenných nádobách umiestnených vo výrobku.

## 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.

## 4.3 Klimatická trieda a definície

Pozrite si klimatickú triedu na typovom štítku zariadenia. Podľa klimatickej triedy sa na vaše zariadenie vzťahuje jedna z nasledujúcich informácií.

- **SN:** Dlhodobé mierne podnebie: Toto chladiace zariadenie je určené na používanie pri teplotách okolia od 10 °C do 32 °C.
- **N:** Mierne podnebie: Toto chladiace zariadenie je určené na používanie pri teplotách okolia od 16 °C do 32 °C.
- **ST:** Subtropické podnebie: Toto chladiace zariadenie je určené na používanie pri teplotách okolia od 16 °C do 38 °C.
- **T:** Tropické podnebie: Toto chladiace zariadenie je určené na používanie pri teplotách okolia od 16 °C do 43 °C.

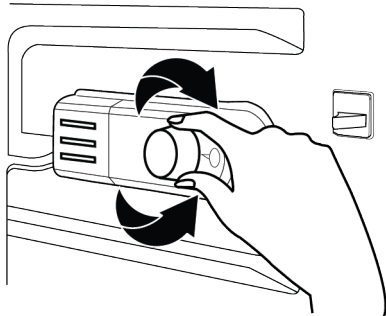
## Odpojenie výrobku od siete

- 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

### 6.1 Nastavenie prevádzkovej teploty

Prevádzková teplota sa nastavuje pomocou regulátora teploty.



Warm ← ● 1 ● 2 ● 3 ● 4 ● 5 → Cold  
(Or) Min. Max.

**1=Najnižšie nastavenie chladenia (najteplejšie nastavenie)**

**5=Najvyššie nastavenie chladenia (najchladnejšie nastavenie)**

alebo

**Min. = Najnižšie nastavenie chladenia (najteplejšie nastavenie)**

**Max. = Najvyššie nastavenie chladenia (Najchladnejšie nastavenie)**

Priemerná teplota v chladiacom priestore by mala byť približne +5 °C.

Vyberte nastavenie podľa požadovanej teploty.

Upozorňujeme, že v chladiacom priestore budú rôzne teploty.

Najchladnejšia zóna sa nachádza tesne nad nádobou na ovocie a zeleninu (Crisper).

Vnútrorná teplota závisí aj od teploty okolia, frekvencie otvárania dverí a množstva potravín uložených vo vnútri.

Časté otváranie dvierok spôsobuje zvýšenie vnútornej teploty.

Preto sa odporúča zatvoriť dvierka čo najskôr po použití.

### Použitie vnútorných priehradiek

Pohyblivé police: Vzdialenosť medzi policami je možné nastaviť podľa potreby.

Zásuvka na zeleninu: V tejto priehradke možno zeleninu a ovocie skladovať dlhú dobu bez toho, aby sa pokazili.

Police na fľaše: Na tieto police je možné umiestniť fľaše, poháre a plechovky.

### Skladovanie potravín

Chladiaci priestor je určený na krátkodobé skladovanie čerstvých potravín a nápojov. Mliečne výrobky skladujte vo vyhradenom priestore chladničky.

Fľaše je možné skladovať v držiaku na fľaše alebo na policike na fľaše vo dverách. Surové mäso je najlepšie skladovať v polyetylénovom vrecku v najnižšom oddelení chladničky.

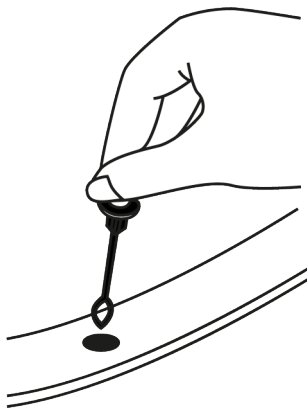
Pred vložením do chladničky nechajte horúce jedlá a nápoje vychladnúť na izbovú teplotu.

#### • Upozornenie:

Koncentrovaný alkohol skladujte len zvisle a tesne uzavretý.

#### • Upozornenie:

V jednotke neskladujte výbušné látky ani nádoby s horľavými hnacími plynmi (plechovky, spreje atď.). Nebezpečenstvo explózie.

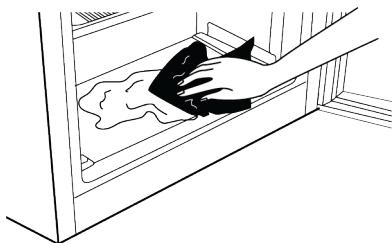


## Rozmrazovanie

Odmrazovanie chladiaceho priestoru sa vykonáva automaticky. Rozmrazená voda odtéka odtokovým kanálom do zbernej nádoby v zadnej časti spotrebiča.

Počas odmravovania sa na zadnej strane chladničky tvoria kvapky vody v dôsledku výparníka.

Ak všetky kvapky nestekajú nadol, môžu po rozmrazení opäť zamrznúť. Čistite ich handričkou namočenou v teplej vode, nikdy však nie tvrdým alebo ostrým predmetom.



## 6.2 Ukladanie potravín vo vašom produkte

### Ukladanie potravín v Chladiacej priehradke

V chladiacom priečinku sa teplota skladovaných potravín môže pohybovať medzi +3 °C a -3 °C. Teplota v chladiacom priečinku môže klesnúť pod 0 °C, čo nie je vhodné na skladovanie čerstvého ovocia a zeleniny. Ak potrebujete uložiť čerstvé potraviny do chladiacich zásuviek, uistite sa, že nastavíte teplotu chladničky na 5°C alebo vyššiu.

Ukladajte potraviny na rôzne miesta podľa ich vlastností:	
Potraviny	Miesto
Vajce	Dverová polica
Mliečne výrobky (maslo, syr)	Ak je k dispozícii, nulový stupeň (pre raňajkové potraviny) priehradka / chladiaci priečinnok
Ovocie, zelenina a zeleň	Priehradka na ovocie a zeleninu, nádoba na ovocie a zeleninu (Crisper) alebo; V priehradke na čerstvé potraviny, v zásuvke na zeleninu alebo v zásuvke Everfresh+ (ak je k dispozícii), za predpokladu, že chladnička je nastavená na teplotu nad 5°C
Čerstvé mäso, hydina, ryby, klobásy atď. Varené potraviny	Ak je k dispozícii, nulový stupeň (pre raňajkové potraviny) priehradka / chladiaci priečinnok
Potraviny pripravené na podávanie, balené výrobky, konzervované potraviny a uhorky	Horné police alebo dverová polica
Nápoje, fľaše, korenie a občerstvenie	Dverová polica

### Ukladanie potravín v mraziacom priestore

- Funkciu rýchleho zmrazovania môžete aktivovať 4-6 hodín pred funkciou zmrazovania a vykonať rýchlejšie chladenie.
- Teplé pokrmy pred vložením do mraziaceho priestoru zohrejte na izbovú teplotu.
- Potraviny, ktoré sa majú zmraziť, rozdeľte na porcie s veľkosťou, ktorá je možná konzumovať, a zmrazte ich v samostatných balíčkoch.
- Pred vložením potravín do mrazičky sa odporúča ich zabalenie.
- Aby ste zabránili uplynutiu doby skladovania, napíšte na obal dátum, čas a názov výrobku podľa doby skladovania rôznych potravín.
- Potraviny, ktoré ste rozmrazili, rýchlo skonzumujte. Rozmrazené potraviny sa nedajú znova zmraziť, pokiaľ nie sú tepelne spracované. Po rozmrazení nie je bezpečné konzumovať opätovne zmrazené čerstvé potraviny bez tepelnej úpravy.

- Pri zmrazovaní čerstvých potravín ich nedávajte do kontaktu s už zmrazenými potravinami. V opačnom prípade sa zmrazené potraviny rozmrazia.

### Skladovanie potravín, ktoré sa predávajú mrazené

- Pri skladovaní potravín dodržiavajte časové lehoty uvedené v týchto pokynoch.
- V záujme ochrany kvality potravín dodržiavajte čo najkratší časový interval medzi nákupnou transakciou a skladovaním.
- Kupujte mrazené potraviny, ktoré sú skladované pri teplote -18 °C alebo nižšej.
- Vyhňte sa nákupu potravín, ktorých obaly sú pokryté ľadom atď. To znamená, že výrobok mohol byť čiastočne rozmrazený a znovu zmrazený. Teplota ovplyvňuje kvalitu potravín.

- Potraviny skladujte po dobu odporúčanú výrobcom. Z mrazničky vyberte len toľko potravín, koľko potrebujete.
- Ak je váš výrobok (v tabuľke odporúčaných nastavených hodnôt) nastavený na uvedené nastavené hodnoty, potraviny si okrem prípadov, keď sú v prostredí extrémne okolnosti, zachovávajú svoju čerstvosť dlhší čas v prierečku pre čerstvé výrobky aj v prierečku mrazničky.
- Ak je priehradka na čerstvé potraviny nastavená na nižšiu teplotu, čerstvé ovocie a zelenina môžu byť čiastočne zmrazené.
- Dvojhviezdičkové priehradky sú vhodné na predmrazené potraviny. Možno v nich skladovať zmrzlinu a kocky ľadu.
- Potraviny zmrazujte len v 4 hviezdíkovom priestore.

Mäso a ryby		Príprava		Najdlhšia doba skladovania (mesiace)
Mäsové výrobky	Tefacina	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 zabalíť, 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, žerjav, 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
	Masné 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

"Čas skladovania uvedený v tabuľke je založený na skladovacej teplote -18 °C."

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 nádob	12
Slivky, čerešne, višne	Po umytí a odstránení stopiek	8-12

"Čas skladovania uvedený v tabuľke je založený na skladovacej teplote -18 °C."

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

"Čas skladovania uvedený v tabuľke je založený na skladovacej teplote -18 °C."

"Množstvo čerstvých potravín, ktoré je možné zmraziť na určitý čas, je uvedené na typovom štítku."

- Ak sa dvere priehradky často otvárajú a zatvárajú a zostávajú dlho otvorené, teplota v priehradke sa výrazne zvýši, čo môže znížiť životnosť potravín a spôsobiť ich znehodnotenie.
- Aby nedošlo k zmene zápachu a chuti, potraviny by sa mali skladovať v uzavretých nádobách.
- Ak chcete dosiahnuť lepšie a homogénnejšie chladenie, umiestnite potraviny oddelene tak, aby nimi mohol prúdiť studený vzduch.
- Zabezpečte prúdenie vzduchu ponechaním priestoru medzi potravinami a vnútornou stenou. Ak potraviny opriete o zadnú stenu, môžu zamrznúť.
- Uvarené teplé jedlá pred uložením do chladničky schladte na izbovú teplotu. Potom môžete vlašný pokrm umiestniť do spodných polic chladničky. Teplé potraviny umiestnite ďalej od potravín podliehajúcich skaze.
- Mrazené potraviny rozmrazujte v priehradke pre čerstvé potraviny. Týmto spôsobom môžete chladiť priehradku na čerstvé potraviny pomocou mrazených potravín a šetriť energiu.
- Skladovanie nezrelého tropického ovocia (mango, melóny, papája, banány, ananás) v chladničke môže urýchliť proces dozrievania. To sa neodporúča, pretože to spôsobí skrátenie času skladovania.
- Cibuľu, cesnak, zázvor a inú koreňovú zeleninu skladujte v tmavých a chladných priestoroch, nie v chladničke.

- Ak zistíte, že sa v chladničke pokazila nejaká potravina, vyhodte ju a vyčistite príslušenstvo, ktoré s ňou prišlo do kontaktu.
- Aby ste jedlá, ako sú polievky a dusené jedlá, ktoré sa varia vo veľkých hrncoch, rýchlo ochladili, môžete ich dať do chladničky tak, že ich rozdelíte do vlastných plytkých nádob.
- Neumiestňujte nebalené potraviny do blízkosti vajec.
- Ovocie a zeleninu skladujte oddelene a jednotlivé druhy skladujte spolu (napríklad jablká s jablkami, mrkvu s mrkvou).
- Zelenú zeleninu vyberte z plastového vrečka a po zabalení do papierového uteráka alebo sušiacej utierky ju vložte do chladničky. Ak tento typ potravín pred uložením do chladničky umyjete, nezabudnite ich vysušiť.
- Vlhké prostredie a zároveň prúdenie vzduchu vytvoríte tak, že ovocie a zeleninu, ktoré sú náchylné na vysychanie, budete uchovávať v perforovaných alebo neuzavretých plastových vreckách.
- Ak je váš výrobok (v tabuľke odporúčaných nastavených hodnôt) nastavený na uvedené nastavené hodnoty, potraviny si okrem prípadov, keď sú v prostredí extrémne okolnosti, zachovávajú svoju čerstvosť dlhší čas v chladiacom priechodku, aj v mraziacom priechodku.

### Umiestnenie potravín

**Police v chladiacom priestore:** Potraviny vo vnútri hrncov, tanier s uzáverom a obaly s uzáverom, vajcia (v uzavretom obale)

**Poličky na dverách chladiaceho priestoru:** Malé a balené potraviny alebo nápoje

**Crisper:** Zelenina a ovocie

### Podrobnosti o mrazičke

Podľa noriem IEC 62552, mrazička musí mať schopnosť zmraziť 4,5 kg potravín na teplotu -18°C alebo nižšej pri izbovej teplote 25°C za 24 hodín na každých 100 litrov objemu mraziaceho priestoru.

Potraviny môžu byť zachované po dlhšiu dobu iba pri teplote do teploty -18°C.

Potraviny môžete udržiavať čerstvé po dobu niekoľkých mesiacov (v mrazičke na alebo pod teplotou -18°C).

Potraviny ktoré majú byť zmrazené nesmú prísť do kontaktu s už zmrazenými potravinami vo vnútri mrazičky z dôvodu zabránenia ich čiastočnému rozmrazeniu.

Zeleninu uvarťe a vodu odfiltrujte pre predĺženie doby zmrazeného skladovania. Po filtrácii dajte jedlo do vzduchotesných balení a umiestnite ho v mrazičke. Banány, paradajky, hlávkový šalát, zeler, varené vaj-

cia, zemiaky a podobné potraviny nezmrazujte. V prípade, že sú tieto potraviny zmrazené, negatívne to ovplyvní len ich výživové hodnoty a konzumné vlastnosti. Nejedná sa o hnilobu, ktorá by ohrozovala ľudské zdravie.

### Umiestnenie potravín

**Police v mraziacom priestore:**Rôzne mrazené potraviny ako mäso, ryby, zmrazilina, zelenina atď.

**Police v chladiacom priestore:**Potraviny vo vnútri hrncov, taniere s uzáverom a obaly s uzáverom, vajcia (v uzavretom obale)

**Poličky na dverách chladiaceho priestoru:**Malé a balené potraviny alebo nápoje

**Crisper:**Zelenina a ovocie

**Priehradka na čerstvé potraviny:**Lahôdky (raňajky, mäsové výrobky spotrebované v krátkom čase)

## ZRIEKNU Tie SA PRÁVA

Niektoré (jednoduché) poruchy môže koncový užívateľ adekvátne vyriešiť bez akýchkoľvek bezpečnostných rizík alebo nebezpečného použitia, ak sa tieto chyby opraví 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 opravovňiam, 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 poskytnúť služby podľa záručných podmienok. Preto vás upozorňujeme, že opravy vykonané profesionálnymi opravár-**

**mi (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 bezpeč-

nostné 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 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.



## ¡Lea primero este manual!

### Estimado cliente,

Gracias por elegir este aparato de .

Registre sus productos en [www.register10.eu](http://www.register10.eu)





Nos gustaría que usted alcanzara la eficiencia óptima de este aparato de alta calidad que fue fabricado utilizando la tecnología más avanzada. Para hacerlo, lea atentamente este manual y cualquier otra documentación suministrada antes de utilizar el aparato.

Preste atención a toda la información así como a las advertencias contenidas en el manual de usuario. Esto le permitirá protegerse a sí mismo y a su aparato contra los peligros que puedan surgir. Guarde el manual de usuario. Incluya este manual con el aparato si se lo entrega a otra persona.

### Los siguientes símbolos se utilizan en el manual del usuario y en el producto:



Lea el manual de instrucciones.


		Se puede acceder a la información del modelo almacenada en la base de datos del aparato ingresando al siguiente sitio web y buscando el identificador de su modelo (*) que se encuentra en la etiqueta energética. <a href="https://eprel.ec.europa.eu/">https://eprel.ec.europa.eu/</a>
SUPPLIER'S NAME	MODEL IDENTIFIER → (*)	
		

Escanee el código QR de su aparato para obtener más información



# 1 Instrucciones medioambientales

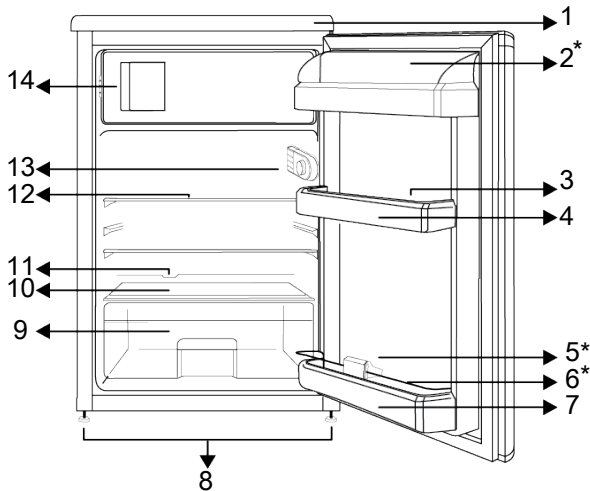
## 1.1 Eliminación del material de embalaje

El material de envasado es reciclable y está marcado con el símbolo de reciclaje .

Por lo tanto, las distintas partes del envase deben eliminarse de forma responsable y respetando plenamente la normativa de las autoridades locales en materia de eliminación de residuos.

ES

## 2 El frigorífico



1 Bandeja Superior Fija

3 Huevera

5 \*Soporte de Botellas

7 Botellero

9 Cajón de Frutas y Verduras

11 Canal de Recogida de Agua de Descongelación -Drenaje

13 Perilla de Termostato

2 \*Compartimento para Mantequilla y Queso

4 Estante de puerta

6 \*Visera de Seguridad

8 Patas Ajustables

10 Vidrio de Cajón de Frutas y Verduras

12 Estante de Vidrio

14 Congelador

**\*Opcional:** Las imágenes de este manual de usuario son esquemáticas; es posible que no coincidan exactamente con su pro-

ducto. Si el aparato no contiene las partes pertinentes, entonces la información pertenece a otros modelos.

## 3 Instalación

¡Primero lea la sección de "Instrucciones de Seguridad"!

### 3.1 Lugar correcto para la instalación

Contacte con el servicio técnico autorizado para la instalación del aparato. Para preparar el aparato para la instalación, consulte la información en el manual del usuario y asegúrese de que los servicios de electricidad y agua sean los necesarios. De lo contrario, llame a un electricista y plomero para organizar los servicios públicos según sea necesario.

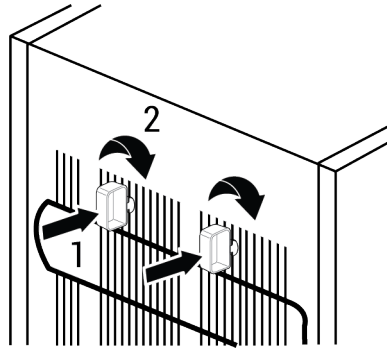
- Coloque el producto en una superficie plana para evitar vibraciones
- Coloque el aparato al menos a 30 cm de distancia del calentador, estufa o fuentes de calor y por lo menos a 5 cm de distancia de hornos eléctricos.
- Al colocar dos frigoríficos en posición adyacente, deje al menos 4 cm de distancia entre las dos unidades.
- Mantenga el aparato lejos de la luz solar directa y en un lugar seco.
- Su aparato requiere una circulación de aire adecuada para funcionar eficientemente. Si el aparato va a ser colocado en un hueco, recuerde dejar al menos 5 cm de espacio entre el aparato y el techo, la pared trasera y las paredes laterales.
- Compruebe si el componente de protección de la parte trasera se encuentra colocado en su lugar (en caso de ser suministrado con el aparato).
- Si el componente no está disponible, o si se pierde o se cae, coloque el aparato de manera que quede un espacio libre, de al menos 5 cm, entre la superficie trasera del aparato y la pared de la habitación. El espacio libre en la parte trasera es importante para el funcionamiento eficiente del aparato.

### 3.2 Colocación de las cuñas de plástico

Utilice las cuñas de plástico provistas con el aparato para mantener suficiente espacio para la circulación de aire entre el apa-

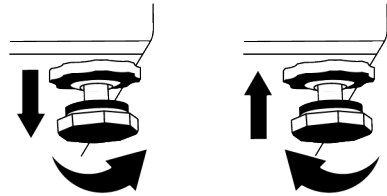
rato y la pared. Monte las 2 cuñas plásticas tal y como se indica en la ilustración siguiente.

(dicha ilustración es representativa, por lo que no coincide totalmente con su producto).



### 3.3 Ajuste de las patas

Si el aparato no está en una posición equilibrada, ajuste las patas delanteras ajustables girándolas hacia la derecha o hacia la izquierda.



### 3.4 Advertencia de superficie caliente

En las paredes laterales de su aparato existen tubos de enfriamiento para mejorar el sistema de refrigeración. Es posible que el fluido a alta presión fluya a través de estas superficies y ocasione superficies calientes en las paredes laterales. Esto es normal y no requiere servicio.

## 4 Preparación

¡Primero lea la sección de "Instrucciones de Seguridad"!

### 4.1 Qué hacer para ahorrar energía

- Este aparato de refrigeración no está diseñado para ser utilizado como un aparato empotrado.
- Al cargar los alimentos, deje suficiente espacio en el interior del frigorífico para permitir una circulación de aire adecuada para la refrigeración.
- Como el aire caliente y húmedo no penetra directamente en su aparato cuando las puertas no están abiertas, su aparato se optimiza en condiciones suficientes para proteger su comida. En estas circunstancias, las funciones y los componentes como el compresor, el ventilador, la calefacción, el desescarche, la iluminación, la pantalla, etc., funcionarán según las necesidades consumiendo el mínimo de energía.
- En caso de que haya varias opciones, los estantes de cristal deben colocarse de forma que las salidas de aire en la pared trasera no queden bloqueadas y, preferiblemente, de forma que las salidas de aire queden por debajo del estante de cristal. Esta combinación podría ayudar a mejorar la distribución del aire y la eficiencia energética.
- Almacene los alimentos en el refrigerador o en el compartimento de frío según las condiciones de almacenamiento adecuadas para ahorrar energía.

### 4.2 Uso de primera vez

Antes de usar el frigorífico, asegúrese de que se hayan realizado los preparativos necesarios de acuerdo con las instrucciones de las secciones "Información de seguridad" e "Instalación».

- Espere al menos 2 horas antes de poner en marcha el aparato, para garantizar la total eficacia de la refrigeración.

- Mantenga el aparato en funcionamiento sin colocar nada de comida dentro durante 6 horas y no abra la puerta en lo posible.
- El cambio de temperatura causado por abrir y cerrar la puerta mientras se usa el aparato normalmente puede provocar condensación en los estantes de la puerta/cuerpo y la cristalería colocada en el producto.
- Un sonido se escuchará cuando el compresor esté activado. Es normal que el aparato haga ruido incluso si el compresor no está funcionando, ya que el líquido y el gas pueden estar comprimidos en el sistema de refrigeración.
- Es normal que los bordes delanteros del refrigerador se sientan cálidos. Estas áreas están diseñadas para calentarse con el fin de evitar la condensación
- Para algunos modelos, el panel indicador se apaga automáticamente 1 minuto después de que se cierra la puerta. Se reactivará cuando se abra la puerta o se presione cualquier botón.

### 4.3 Clase climática y definiciones

Consulte la clase climática en la placa de características de su dispositivo. Una de las siguientes informaciones es aplicable a su dispositivo según la clase climática.

- **Número de serie:** Clima templado a largo plazo: Este dispositivo de refrigeración está diseñado para su uso a temperaturas ambiente entre 10 °C y 32 °C.
- **NORTE:** Clima templado: Este dispositivo de refrigeración está diseñado para su uso a temperaturas ambiente entre 16°C y 32 °C.
- **S T:** Clima subtropical: Este dispositivo de refrigeración está diseñado para su uso a temperaturas ambiente entre 16°C y 38°C.

- **T:** Clima tropical: Este dispositivo de refrigeración está diseñado para su uso a temperaturas ambiente entre 16°C y 43°C.

## 5 Funcionamiento del producto

¡Primero lea la sección de "Instrucciones de Seguridad"!

- El aparato se utilizará solamente para almacenar alimentos.
- Cierre la válvula de agua si estará fuera de casa (por ejemplo, de vacaciones) y no utilizará el Icematic o el dispensador

de agua durante un largo período de tiempo. En caso contrario, pueden producirse fugas de agua.

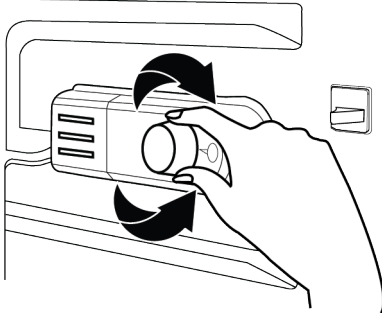
### Desenchufar el aparato

- Retire la comida para evitar olores.
- Espere a que se derrita el hielo, limpie el interior y déjelo secar, deje las puertas abiertas para no dañar los plásticos internos de la carrocería.

## 6 Uso de su electrodoméstico

### 6.1 Ajuste de la temperatura de funcionamiento

La temperatura de funcionamiento se establece mediante el control de temperatura.



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

**1=Ajuste de refrigeración más bajo**  
(Ajuste más caliente)

**5=Configuración de refrigeración más alta**  
(configuración más fría)

o

**Mínimo = Ajuste de refrigeración más bajo**

(Ajuste más cálido)

**Máx. = Ajuste de refrigeración más alto**  
(Ajuste más frío)

La temperatura media en el interior del compartimento frigorífico debe rondar los +5°C.

Seleccione un ajuste basado en la temperatura deseada.

Tenga en cuenta que habrá diferentes temperaturas en el área de enfriamiento.

La zona más fría está justo encima del cajón para verduras.

La temperatura interna también depende de la temperatura ambiente, de la frecuencia con la que se abre la puerta y de la cantidad de alimentos almacenados en el interior.

La apertura frecuente de la puerta hace que aumente la temperatura interna.

Por lo tanto, se recomienda cerrar la puerta lo antes posible después de su uso.

### Uso de los compartimentos interiores

**Estantes móviles:** La distancia entre los estantes puede ajustarse según las necesidades.

**Cajón de verduras:** En este compartimento pueden almacenarse verduras y frutas durante mucho tiempo sin que se estropeen.

**Estante para botellas:** En estos estantes pueden colocarse botellas, tarros y latas.

## Almacenamiento de Alimentos

El compartimento frigorífico está destinado al almacenamiento a corto plazo de alimentos y bebidas frescas.

Guarde los productos lácteos en el compartimento correspondiente del frigorífico.

Las botellas pueden guardarse en el botellero interior o en el de la puerta.

La carne cruda se guarda mejor en una bolsa de polietileno en el compartimento más bajo del frigorífico.

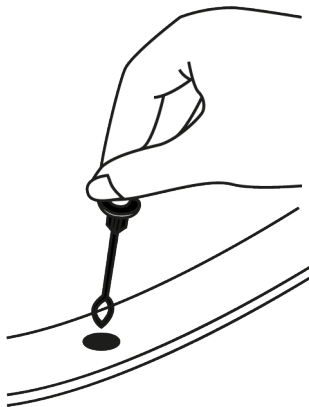
Deje que los alimentos y bebidas calientes se enfríen a temperatura ambiente antes de introducirlos en el frigorífico.

### - Precaución:

Almacene el alcohol concentrado sólo en posición vertical y bien cerrado.

### - Precaución:

No almacene sustancias explosivas ni recipientes con propelentes inflamables (latas, aerosoles, etc.) en el aparato. Riesgo de explosión.

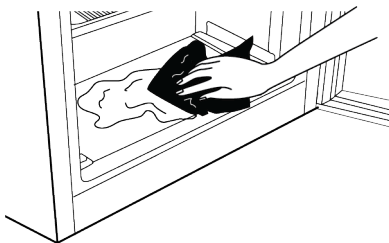


## Descongelación

La descongelación del compartimento frigorífico se realiza automáticamente. El agua descongelada fluye por el canal de desagüe hacia un recipiente de recogida situado en la parte trasera del aparato.

Durante la descongelación, se forman gotas de agua en la parte trasera del frigorífico debido al evaporador.

Si las gotas no fluyen todas hacia abajo, pueden volver a congelarse después de la descongelación. Límpielas con un paño empapado en agua caliente, pero nunca con un objeto duro o afilado.



## 6.2 Conservación de alimentos en el frigorífico

### Guardar alimentos en la nevera

En el compartimento de refrigeración, la temperatura de los alimentos que se van a almacenar en el producto puede variar entre +3 °C y -3 °C. La temperatura en el compartimento de refrigeración puede bajar de 0 °C, y esto no es adecuado para almacenar frutas y verduras frescas. Si necesita almacenar alimentos frescos en los cajones fríos, asegúrese de ajustar la temperatura del frigorífico a 5 °C o más.

Almacene los alimentos en los diferentes lugares según sus propiedades:	
Alimentos	Ubicación
Huevo	Estante de puerta
Productos lácteos (mantequilla, queso)	Si está disponible, compartimento de cero grados (para alimentos de desayuno) / compartimento de enfriamiento
Frutas, verduras y hortalizas	Compartimento de frutas y verduras, cajón para verduras o; En el compartimento de alimentos frescos, en el cajón de verduras o en el cajón Everfresh+ (si está disponible), siempre que el frigorífico esté ajustado a una temperatura superior a 5 °C

Almacene los alimentos en los diferentes lugares según sus propiedades:	
Alimentos	Ubicación
Carne fresca, aves, pescado, embutidos, etc. Alimentos cocinados	Si está disponible, compartimento de cero grados (para alimentos de desayuno) / compartimento de enfriamiento
Alimentos listos para servir, aparatos envasados, alimentos enlatados y encurtidos	Estantes superiores o estante de la puerta
Bebidas, botellas, especias y aperitivos	Estante de puerta

### Almacenamiento de alimentos en el compartimento del congelador

- Puede activar la función de congelación rápida 4-6 horas antes de la función de congelación y realizar un enfriamiento más rápido.
- Lleve las comidas calientes a la temperatura ambiente antes de colocarlas en el compartimento del congelador.
- Los alimentos que se van a congelar deben dividirse en porciones según el tamaño que se va a consumir, y congelarse en paquetes separados.
- Se recomienda empaquetar los alimentos antes de colocarlos en el congelador.
- Para evitar la caducidad del tiempo de almacenamiento, escriba en el envase la fecha de congelación, la hora y el nombre del aparato según los tiempos de almacenamiento de los diferentes alimentos.
- Consuma rápidamente los alimentos que haya descongelado. Los alimentos descongelados no pueden volver a congelarse si no se cocinan. No es seguro consumir los alimentos frescos recongelados sin cocinar una vez descongelados.
- Al congelar alimentos frescos, no los ponga en contacto con alimentos ya congelados. De lo contrario, los alimentos congelados se descongelarán.

### Guardar comida ya congelada

- Al almacenar alimentos, siga los períodos de tiempo especificados en estas instrucciones.

- Para proteger la calidad de los alimentos, mantenga el intervalo de tiempo entre la transacción de compra y el almacenamiento lo más corto posible.
- Compre los alimentos congelados que se almacenan a -18 °C o a temperaturas inferiores.
- Evite comprar alimentos cuyos envases estén cubiertos de hielo, etc. Esto significa que el aparato podría estar parcialmente descongelado y vuelto a congelar. La temperatura influye en la calidad de los alimentos.
- Guarde la comida durante el tiempo recomendado por el fabricante. Saque del congelador sólo los alimentos que necesite.
- Excepto en los casos en los que se den circunstancias extremas en el entorno, si su aparato (en la tabla de valores recomendados) está ajustado a los valores de ajuste especificados, los alimentos mantienen su frescura durante más tiempo tanto en el compartimento de aparatos frescos como en el del congelador.
- Si el compartimento de aparatos frescos se ajusta a una temperatura más baja, las frutas y verduras frescas pueden congelarse parcialmente.
- Los compartimentos de dos estrellas son adecuados para alimentos precongelados. Se pueden almacenar helados y cubitos de hielo.
- Congele los alimentos solo en el compartimento de 4 estrellas.

Carne y Pescado		Preparación	Tiempo máximo de almacenamiento (mes)	
Productos cárnicos	Ternera	Carne de res	Cortarlos en grosor de 2 cm y colocar papel de aluminio entre ellos o envolverlos herméticamente con película estirable.	6-8
		Asado	Embalar los trozos de carne en bolsas de refrigerador o envolverlos herméticamente con película estirable	6-8
		Cubos	En piezas pequeñas	6-8
		Milanesa, chuleta	Colocar papel de aluminio entre rodajas cortadas o envolver cada una de ellas con película estirable	6-8
	Carne de cordero	Chuletas	Colocar papel de aluminio entre piezas de carne o envolver cada una de ellas con película estirable	4-8
		Asado	Embalar los trozos de carne en bolsas de refrigerador o envolverlos herméticamente con película estirable	4-8
		Cubos	Embalar carne machacada en una bolsa de congelador o envolverla herméticamente con película estirable	4-8
	Carne de res	Asado	Embalar los trozos de carne en bolsas de refrigerador o envolverlos herméticamente con película estirable	8-12
		Carne de res	Cortarlos en grosor de 2 cm y colocar papel de aluminio entre ellos o envolverlos herméticamente con película estirable.	8-12
		Cubos	En piezas pequeñas	8-12
		Carne hervida	Embalar como pequeñas cantidades en bolsas de refrigerado.	8-12
	Carne picada		Sin sazonar, en bolsas planas	1-3
	Asadura (pieza)		En piezas	1-3
	Salchicha fermentada - Salami		Debe estar envasado aunque tenga su propia cubierta.	1-3
	Jamón		Colocar papel de aluminio entre las rodajas cortadas	2-3
Aves de corral y animales de caza	Pollo y Pavo		Envolver en papel de aluminio	4-6
	Ganso		Envolver en papel de aluminio (las porciones no deben superar los 2,5 kg)	4-6
	Pato		Envolver en papel de aluminio (las porciones no deben superar los 2,5 kg)	4-6
	Ciervo, Conejo, Corzo		Envolver en papel de aluminio (las porciones no deben superar los 2,5 kg, y sus huesos deben estar apartados)	6-8
Pescado y Marisco	Pescado de agua dulce (Trucha, Carpa, Grulla, Bagre)		2	
	Pescado magro (Róbalo, Rombo, Lenguado)		4-6	
	Pescado graso (Bonito, Mackerel, Pescado Azul, Salmonete, Anchoa)		Tras limpiar a fondo el interior y las escamas, se debe lavar y secar, y cortar las partes de cola y cabeza cuando sea necesario.	2-4
	Mariscos		Limpado y en bolsas	4-6
	Caviar		En su paquete, en contenedor de aluminio o de plástico	2-3

" Los tiempos de almacenamiento especificados en la tabla se basan en la temperatura de almacenamiento de -18°C. "

Frutas y Vegetales	Preparación	Tiempo máximo de almacenamiento (mes)
Judía y Judía trepadora	Hervir y pasar por agua con cubitos de hielo durante 3 minutos después de lavar y cortar en pequeñas piezas	10-13
Guisante	Hervir y pasar por agua con cubitos de hielo durante 2 minutos después de limpiar y lavar	10-12
Repollo	Hervir y pasar por agua con cubitos de hielo durante 1-2 minutos después de limpiar	6-8
Zanahoria	Hervir y pasar por agua con cubitos de hielo durante 3-4 minutos después de limpiar y cortar en piezas	12
Pimiento	Hervir 2-3 minutos después de cortar, partir en dos y limpiar las las semillas	8-10
Espinacas	Hervir y pasar por agua con cubitos de hielo durante 2 minutos después de lavar y limpiar	6-9
Puerro	Hervir y pasar por agua con cubitos de hielo durante 5 minutos después de cortar	6-8
Coliflor	Hervir y pasar por agua con cubitos de hielo y limón durante 3-5 minutos después de cortar en piezas	10-12
Berenjena	Hervir y pasar por agua con cubitos de hielo durante 4 minutos después de lavar y cortar en piezas de 2cm	10-12
Chayote	Hervir y pasar por agua con cubitos de hielo durante 2-3 minutos después de lavar y cortar en piezas de 2cm	8-10
Seta	Saltear levemente en aceite y exprimir limón	2-3
Maíz	Limpiar y envasando en mazorca o granulado	12
Manzana y Pera	Hervir y pasar por agua con cubitos de hielo durante 2-3 minutos después de pelar y cortar	8-10
Albaricoque y Melocotón	Partir por la mitad y quitar las semillas	4-6
Fresa y Frambuesa	Lavar y desgranar	8-12
Fruta cocida	Añadir un 10% de azúcar en el recipiente	12
Ciruela, Cereza, Cereza Agria	Lavar y desgranar los tallos	8-12

" Los tiempos de almacenamiento especificados en la tabla se basan en la temperatura de almacenamiento de -18°C. "

Productos Lácteos	Preparación	Tiempo Mínimo de Almacenamiento (Mes)	Condiciones de Almacenamiento
Queso (excepto queso feta)	Colocar papel de aluminio entre las rodajas	6-8	Puede permanecer en su envase original para almacenamiento a corto plazo. Para almacenamiento a largo plazo se debe envolver también en papel de aluminio o plástico.
Mantequilla, margarina	En su propio envase	6	En su propio envase o en envases de plástico

" Los tiempos de almacenamiento especificados en la tabla se basan en la temperatura de almacenamiento de -18°C. "

«La cantidad de alimentos frescos que se pueden congelar durante un determinado período de tiempo se especifica en la etiqueta de tipo.

- La temperatura del compartimento aumenta considerablemente si la puerta del compartimento se abre y se cierra con frecuencia y se mantiene abierta durante mucho tiempo, lo que puede reducir la vida útil de los alimentos y hacer que se estropeen.
- Para que no se produzcan cambios de olor y sabor, los alimentos deben almacenarse en los recipientes cerrados.
- Para conseguir un enfriamiento mejor y homogéneo, coloque los alimentos por separado de forma que el aire frío pueda circular por ellos.
- Proporcione un flujo de aire dejando un espacio entre los alimentos y la pared interna. Si apoya los alimentos contra la pared posterior, éstos pueden congelarse.
- Lleve los alimentos calientes cocinados a la temperatura ambiente antes de colocarlos en el refrigerador. A continuación, puede colocar la comida tibia en los estantes inferiores de su refrigerador. Coloque los alimentos calientes lejos de los percederos.
- Descongele los alimentos congelados en el compartimento de alimentos frescos. De este modo, podrá enfriar el compartimento de alimentos frescos con los congelados y ahorrar energía.
- Almacenar las frutas tropicales no maduras (mango, variedades de melón, papaya, plátano, piña) en el refrigerador puede acelerar el proceso de maduración. Esto no es recomendable porque acortaría el tiempo de almacenamiento.
- Las cebollas, los ajos, los jengibres y otras hortalizas de raíz deben almacenarse en condiciones de oscuridad y en cámaras frigoríficas, no en el refrigerador.
- Si observa que un alimento se ha estropeado en el refrigerador, tire ese alimento y limpie los accesorios que hayan estado en contacto con él.
- Para enfriar rápidamente las comidas como sopas y guisos, que se cocinan en las ollas grandes, puedes ponerlas en el refrigerador separándolas en sus propios recipientes poco profundos.
- No coloque alimentos sin envasar cerca de los huevos.
- Guarda las frutas y verduras por separado y almacena cada variedad junta (por ejemplo; las manzanas con las manzanas, las zanahorias con las zanahorias)
- Saca las verduras verdes de la bolsa de plástico y colócalas en el refrigerador después de envolverlas en una toalla de papel o un paño para secarlas. Si lava este tipo de alimentos antes de meterlos en el refrigerador, recuerde secarlos.
- Puede crear un ambiente húmedo y proporcionar un flujo de aire guardando las frutas y verduras, que son propensas a secarse, en las bolsas de plástico perforadas o sin cerrar.
- Salvo en casos de circunstancias ambientales extremas, si el producto (según la tabla de valores de ajuste recomendados) se ajusta a los valores de ajuste especificados, los alimentos conservarán su frescura durante más tiempo tanto en el compartimento de refrigeración como en el de congelación.

### **Colocación de los alimentos**

**Estantes del frigorífico:**alimentos dentro de ollas, platos con tapa, huevos (en caja con tapa)

**Estantes de la puerta del frigorífico:**alimentos o bebidas pequeños y envasados

**Cajón de verduras:**verduras y frutas

### **Detalles del congelador**

Según la norma IEC 62552, el congelador debe tener capacidad para congelar 4,5 kg de alimentos a -18°C o a temperaturas inferiores a 25°C de temperatura ambiente en 24 horas por cada 100 litros de volumen del compartimento de congelación.

Los alimentos solo se pueden conservar durante períodos prolongados a una temperatura inferior o igual a -18 °C.

Puede mantener los alimentos frescos durante meses (en el congelador a temperaturas inferiores a -18 °C).

Los alimentos a congelar no deben ponerse en contacto con los alimentos ya congelados en el interior para evitar la descongelación parcial.

Hierva las verduras y filtre el agua para prolongar el tiempo de almacenamiento congelado. Coloque los alimentos en envases herméticos después de la filtración y en el congelador. Los plátanos, tomates, lechuga, apio, huevos, patatas y alimentos similares no se deben congelar. En caso de que estos alimentos se congelen, sólo se verán afectados negativamente los valores

nutricionales y las cualidades alimentarias. No se trata de una putrefacción que ponga en peligro la salud humana.

#### **Colocación de los alimentos**

**Estantes del congelador:** diferentes alimentos congelados como carne, pescado, helados, verduras, etc.

**Estantes del frigorífico:** alimentos dentro de ollas, platos con tapa, huevos (en caja con tapa)

**Estantes de la puerta del frigorífico:** alimentos o bebidas pequeños y envasados

**Cajón de verduras:** verduras y frutas

**Compartimento de alimentos frescos:** alimentos delicatessen (alimentos para el desayuno, aparatos cárnicos para consumir en poco tiempo)

## **EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD**

Algunas averías (simples) pueden ser manejadas adecuadamente por el usuario final sin que surja ningún problema de seguridad o uso inseguro, siempre que se realicen dentro de los límites y de acuerdo con las siguientes instrucciones (véase la sección "Autorreparación").

Por lo tanto, a menos que se autorice lo contrario en la sección "Autorreparación", las reparaciones deberán dirigirse a reparadores profesionales registrados para evitar problemas de seguridad. Un reparador profesional registrado es aquel al que el fabricante ha concedido acceso a las instrucciones y la lista de piezas de repuesto de este aparato de acuerdo con los métodos descritos en los actos legislativos de conformidad con la Directiva 2009/125/CE.

**Sin embargo, solo el agente de servicio (es decir, reparadores profesionales autorizados) al que pueda comunicarse a través del número de teléfono proporcionado en el manual del usuario/tarjeta de garantía o a través de su distribuidor autorizado puede brindarle servicio bajo los términos de la garantía. Por lo tanto, tenga en cuenta que las reparaciones realizadas por re-**

**paradores profesionales (que no están autorizados por Whirlpool) anularán la garantía.**

#### **Auto-reparación**

El usuario final puede realizar la reparación por sí mismo, exclusivamente con respecto a las siguientes piezas de repuesto: manijas de las puertas, bisagras de las puertas, bandejas, cestas y juntas de las puertas (también está disponible una lista actualizada <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> a partir del 1 de marzo de 2021).

Además, para garantizar la seguridad del aparato y evitar el riesgo de lesiones graves, la autorreparación mencionada debe realizarse siguiendo las instrucciones del manual de usuario para autorreparación o que están disponibles en <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>. Por su seguridad, desenchufe el aparato antes de intentar cualquier autoreparación.

Los intentos de reparación por parte de los usuarios finales de piezas no incluidas en dicha lista y/o que no sigan las instrucciones de los manuales de usuario para la auto-reparación o que están disponibles en [ES / 24](https://parts-selfservice.europeanapplian-</a></p></div><div data-bbox=)

ces.com, podrían dar lugar a problemas de seguridad no imputables a Whirlpool, y anularán la garantía del aparato.

Por lo tanto, se recomienda encarecidamente a los usuarios finales que se abstengan de intentar llevar a cabo reparaciones que queden fuera de la mencionada lista de piezas de repuesto, poniéndose en contacto en tales casos con reparadores profesionales autorizados o con reparadores profesionales registrados. Por el contrario, tales intentos por parte de los usuarios finales pueden causar problemas de seguridad y dañar el aparato y, posteriormente, provocar un incendio, una inundación, una electrocución y lesiones personales graves.

A modo de ejemplo, pero no limitado a, las siguientes reparaciones deben dirigirse a reparadores profesionales autorizados o reparadores profesionales registrados: compresor, circuito de refrigeración, placa principal, placa inverter, placa de visualización, etc.

El fabricante/vendedor no se hace responsable en ningún caso en el que los usuarios finales no cumplan con lo anterior.

La disponibilidad de repuestos del frigorífico que compró es de 10 años. Durante este período, los repuestos originales estarán disponibles para operar el frigorífico correctamente.

La duración mínima de la garantía del refrigerador que ha comprado es de 24 meses.

Este aparato está equipado con una fuente de iluminación de clase energética "G".

La fuente de iluminación de este aparato solo debe ser reemplazada por un reparador profesional.

## Nejdříve si přečtěte tento návod!

### Vážení zákazníci

Děkujeme, že jste si vybrali tento výrobek .

Zaregistrujte své produkty na [www.register10.eu](http://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. Uschovejte 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.


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

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



# 1 Pokyny pro ochranu životního prostředí

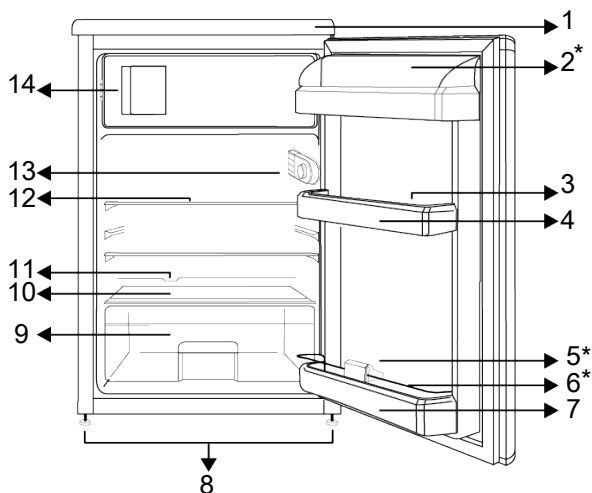
## 1.1 Likvidace obalových materiálů

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 chladnička



- |   |   |
|---|---|
| 1 Pevný horní zásobník                        | 2 * Příhrádka na máslo a sýr                |
| 3 Držák na vejce                              | 4 Polička ve dveřích                        |
| 5 *Držák na láhve                             | 6 *Bezpečnostní průzor                      |
| 7 Držák na láhve                              | 8 Nastavitelné nohy                         |
| 9 Nádobka na ovoce a zeleninu                 | 10 Skleněný kryt nádoby na ovoce a zeleninu |
| 11 Odvodňovací kanál pro sběr rozmražené vody | 12 Skleněný stojan                          |
| 13 Knoflík termostatu                         | 14 Mrazící prostor                          |

**\*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

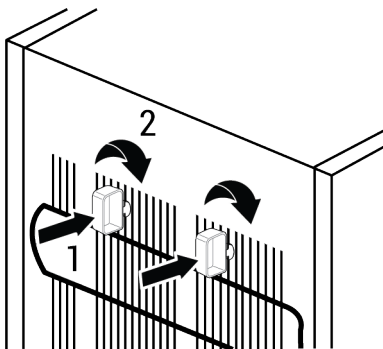
Pro instalaci výrobku se obraťte na autorizovaný servis. Pro přípravu spotřebiče pro instalaci vyhledejte informace v uživatelské příručce a ujistěte se, že jsou k dispozici požadované elektrické a vodovodní nástroje. Pokud ne, pro uspořádání těchto nástrojů podle potřeby se obraťte na elektrikáře a 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.
- Aby Váš výrobek účinně fungoval, vyžaduje dostatečný oběh vzduchu. Umísťujete-li produkt ve výklenku, nezapomeňte mezi výrobkem a stropem, zadní stěnou a bočními stěnami ponechat volný prostor nejméně 5 cm.
- Zkontrolujte, zda je na svém místě součástka zajišťující ochranný odstup od zdi (pokud je dodána s výrobkem).
- Pokud součástka není k dispozici, nebo pokud se ztratila nebo upadla, umístěte výrobek tak, aby mezi zadní stěnou výrobků a stěnou místnosti zůstal volný prostor nejméně 5 cm. Volný prostor vzadu je důležitý pro účinný provoz výrobku.

### 3.2 Připevnění plastových klínů

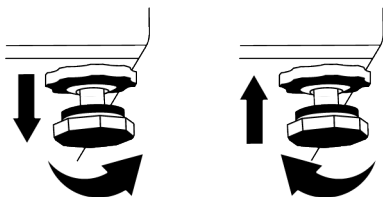
K zachování dostatečného prostoru pro cirkulaci vzduchu mezi výrobkem a stěnou použijte plastové klíny dodané s výrobkem. Namontujte 2 kusy plastových klínů, jak je znázorněno na následujícím obrázku.

(Uvedený obrázek je nakreslen reprezentativně, není úplně stejný jako váš výrobek.)



### 3.3 Nastavení nožek

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



### 3.4 Výstraha před horkým povrchem

Boční stěny vašeho produktu jsou vybaveny trubkami chlazení, které vylepšují chladič 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

- Tento chladicí spotřebič není určen k používání jako vestavný spotřebič.
- 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.
- Ukládejte potraviny do chladicího prostoru nebo chladicí složky podle správných skladovacích podmínek, abyste ušetřili energii.

## 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“.

- Před použitím výrobku počkejte alespoň 2 hodiny, aby se zajistila úplná účinnost chlazení.

## 5 Provoz spotřebiče

Nejdříve si přečtěte "Bezpečnostní pokyny"!

- Výrobek se používá pouze pro skladování potravin.

- 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.

## 4.3 Klimatická třída a definice

Prohlédněte si klimatickou třídu na typovém štítku zařízení. Podle klimatické třídy se na vaše zařízení vztahuje jedna z následujících informací.

- **SN:** Dlouhodobé mírné podnebí: Toto chladicí zařízení je určeno k používání při teplotách okolí od 10 °C do 32 °C.
- **N:** Mírné podnebí: Toto chladicí zařízení je určeno k používání při teplotách okolí od 16°C do 32 °C.
- **ST:** Subtropické podnebí: Toto chladicí zařízení je určeno k používání při teplotách okolí od 16°C do 38°C.
- **T:** Tropické podnebí: Toto chladicí zařízení je určeno k používání při teplotách okolí od 16°C do 43°C.

- 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.

## Odpojení výrobku od sítě

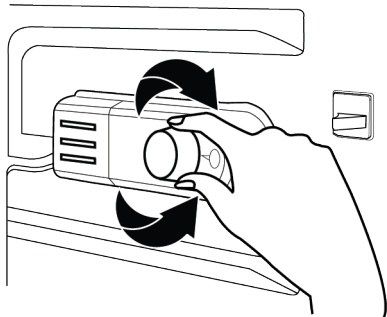
- Odstraňte něj jídlo, z důvodu zabránění zápachu,

- Počkejte, až led roztaje, vyčistěte interiér a nechte jej vyschnout, dveře nechte otevřené, aby se nepoškodily vnitřní plasty tělesa.

## 6 Používání vašeho spotřebiče

### 6.1 Nastavení provozní teploty

Provozní teplota se nastavuje pomocí regulátoru teploty.



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

**1=Nejnižší nastavení chlazení  
(nejteplejší nastavení)**

**5=Nejvyšší nastavení chlazení  
(nejchladnější nastavení)**

nebo

**Min. = Nejnižší nastavení chlazení  
(nejteplejší nastavení)**

**Max. = Nejvyšší nastavení chlazení  
(Nejchladnější nastavení)**

Průměrná teplota v chladicím prostoru by měla být přibližně +5 °C.

Vyberte nastavení podle požadované teploty.

Upozorňujeme, že v chladicím prostoru budou různé teploty.

Nejchladnější zóna se nachází těsně nad nádobou na ovoce a zeleninu.

Vnitřní teplota závisí také na okolní teplotě, frekvenci otevírání dveří a množství potravin uložených uvnitř.

Časté otevírání dvířek způsobuje zvýšení vnitřní teploty.

Proto se doporučuje zavřít dvířka co nejdříve po použití.

### Použití vnitřních přihrádek

Pohyblivé police: Vzdálenost mezi policemi lze nastavit dle potřeby.

Zásuvka na zeleninu: V této přihrádce lze zeleninu a ovoce skladovat dlouhou dobu, aniž by se pokazily.

Police na láhve: Na tyto police lze umístit láhve, sklenice a plechovky.

### Skladování potravin

Chladicí prostor je určen ke krátkodobému skladování čerstvých potravin a nápojů.

Mléčné výrobky skladujte ve vyhrazeném prostoru chladničky.

Láhve lze skladovat v držáku na láhve nebo na polici na láhve ve dveřích.

Syrové maso je nejlépe skladovat v polyethylenovém sáčku v nejnižším oddělení chladničky.

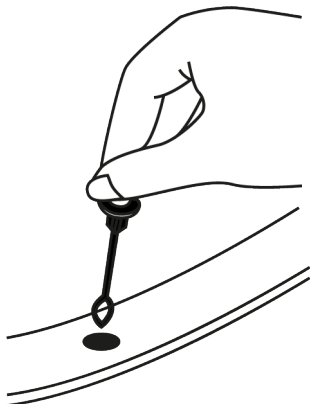
Před vložením do chladničky nechte horká jídla a nápoje vychladnout na pokojovou teplotu.

### • Upozornění:

Koncentrovaný alkohol skladujte pouze svisle a těsně uzavřený.

### • Upozornění:

V jednotce neskladujte výbušné látky ani nádoby s hořlavými hncími plyny (plechovky, spreje atd.). Nebezpečí exploze.



### Odmrazování

Odmrazování chladicího prostoru se provádí automaticky. Rozmražená voda odtéká odtokovým kanálem do sběrné nádoby v zadní části spotřebiče.

Během odmrazování se na zadní straně chladničky tvoří kapky vody v důsledku vyparníku.

Pokud všechny kapky nestékají dolů, mohou po rozmrazení opět zamrznout. Čistěte je hadříkem namočeným v teplé vodě, nikdy však ne tvrdým nebo ostrým předmětem.



## 6.2 Ukládání potravin ve vašem produktu

### Ukládání potravin v Chladicí přihrádce

V chladicí složce se teplota skladovaných potravin může pohybovat mezi 3 °C a -3 °C. Teplota v chladicí složce může klesnout pod 0 °C, což není vhodné pro skladování čerstvého ovoce a zeleniny. Pokud potřebujete uložit čerstvé potraviny do chladicích zásuvek, ujistěte se, že nastavíte teplotu chladničky na 5°C nebo vyšší.

Ukládejte potraviny na různá místa podle jejich vlastností:	
Potraviny	Umístění
Vajíčka	Polička ve dveřích
Mléčné výrobky (máslo, sýr)	Pokud je k dispozici, nulový stupeň (pro snídaňové potraviny) přihrádka / chladicí složku
Ovoce, zelenina a zeleň	Přihrádka na ovoce a zeleninu, nádoba na ovoce a zeleninu (Crisper) nebo; V přihrádce na čerstvé potraviny, v zásuvce na zeleninu nebo v zásuvce Everfresh (je-li k dispozici), za předpokladu, že chladnička je nastavena na teplotu nad 5°C
Čerstvé maso, drůbež, ryby, klobásy atp. Vařené potraviny	Pokud je k dispozici, nulový stupeň (pro snídaňové potraviny) přihrádka / chladicí složku
Potraviny připravené k podávání, balené výrobky, konzervované potraviny a okurky	Horní police nebo dveřní polička
Nápoje, láhve, pepř a občerstvení	Polička ve dveřích

### Ukládání potravin v mrazicím prostoru

- Funkci rychlého zmrazování můžete aktivovat 4-6 hodin před funkcí zmrazování a provést rychlejší chlazení.
- Teplé pokrmy před vložením do mrazicího prostoru zahřejte na pokojovou teplotu.
- Potraviny, které se mají zmrazit, rozdělte na porce s velikostí které lze konzumovat, a zmrazte je v samostatných balíčcích.
- Před vložením potravin do mrazničky se doporučuje jejich zabalení.

- Abyste zabránili uplynutí doby skladování, napište na obal datum, čas a název výrobku podle doby skladování různých potravin.
- Potravin, které jste rozmrazili, rychle zkonzumujte. Rozmražené potraviny nelze znovu zmrazit, pokud nejsou tepelně zpracovány. Po rozmrazení není bezpečné konzumovat opětovně zmražené čerstvé potraviny bez tepelné úpravy.
- Při zmrazování čerstvých potravin je nedávejte do kontaktu s již zmraženými potravinami. V opačném případě se zmražené potraviny rozmrazí.

### **Skladování potravin, které se prodávají zmražené**

- Při skladování potravin dodržujte časové lhůty uvedené v těchto pokynech.
- V zájmu ochrany kvality potravin dodržujte co nejkratší časový interval mezi nákupní transakcí a skladováním.
- Kupujte mražené potraviny, které jsou skladovány při teplotě  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  nebo nižší.
- Vyhňte se nákupu potravin, jejichž obaly jsou pokryty ledem atp. To znamená, že výrobek mohl být částečně rozmražen a znovu zmražen. Teplota ovlivňuje kvalitu potravin.
- Skladujte potraviny po dobu doporučenou výrobcem. Z mrazničky vyjměte jen tolik potravin, kolik potřebujete.
- Pokud je váš výrobek (v tabulce doporučených nastavených hodnot) nastaven na uvedené nastavené hodnoty, potraviny si kromě případů, kdy jsou v prostředí extrémní okolnosti, zachovají svou čerstvost delší dobu ve složce pro čerstvé výrobky i ve složce mrazničky.
- Pokud je přihrádka na čerstvé potraviny nastavena na nižší teplotu, čerstvé ovoce a zelenina mohou být částečně zmrazeny.
- Dvouhvězdičkové přihrádky jsou vhodné pro předmražené potraviny. Lze v nich skladovat mrazlinu a kostky ledu.
- Potraviny zmrazujte jen ve 4 hvězdičkovém prostoru.

Maso a ryby		Příprava	Nejdelší 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	
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 vnitřnosti a šupin jejich omyjte a vysušte a v případě potřeby jim odříznete ocasní a hlavové části.	2	
	Libové ryby (mořský vlk, pakambala velká, mořský jazyk)		4-6	
	Masné ryby (bonito, makrela, lufara, parma, ančovičky)		2-4	
	Měkkýši		Vyčištěné a v pytlích	4-6
	Kaviár		Ve vlastním obalu, v hliníkových nebo plastových nádobách	2-3

"Čas skladování uvedený v tabulce je založen na skladovací teplotě -18 °C."

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 nasekaným 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 zabalení 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

"Čas skladování uvedený v tabulce je založen na skladovací teplotě -18 °C."

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

"Čas skladování uvedený v tabulce je založen na skladovací teplotě -18 °C."

Množství čerstvých potravin, které lze zmrazit na určitou dobu, je uvedeno na typovém štítku.

- Pokud se dveře přihrádky často otevírají a zavírají a zůstávají dlouho otevřené, teplota v přihrádce se výrazně zvýší, což může snížit životnost potravin a způsobit jejich znehodnocení.

- Aby nedošlo ke změně zápachu a chuti, potraviny by měly být skladovány v uzavřených nádobách.
- Chcete-li dosáhnout lepšího a homogennějšího chlazení, umístěte potraviny odděleně tak, aby jimi mohl proudit studený vzduch.

- Zajistěte proudění vzduchu ponecháním prostoru mezi potravinami a vnitřní stěnou. Pokud potraviny opřete o zadní stěnu, mohou zamrznout.
- Uvařená teplá jídla před uložením do chladničky zchladte na pokojovou teplotu. Potom můžete vlažný pokrm umístit do spodních polic chladničky. Teplé potraviny umísťte dále od potravin podléhajících zkáze.
- Mražené potraviny rozmrazujte v přihrádce pro čerstvé potraviny. Tímto způsobem můžete chladit přihrádku na čerstvé potraviny pomocí mražených potravin a šetřit energii.
- Skladování nezralého tropického ovoce (mango, melouny, papája, banány, ananas) v chladničce může urychlit proces zrání. To se nedoporučuje, protože se tím zkrátí doba skladování.
- Cibuli, česnek, zázvor a jinou kořenovou zeleninu skladujte v tmavých a chladných prostorách, nikoli v chladničce.
- Pokud zjistíte, že se v chladničce pokazila nějaká potravina, vyhoďte ji a vyčistěte příslušenství, které s ní přišlo do kontaktu.
- Abyste jídla, jako jsou polévky a dušená jídla, která se vaří ve velkých hrncích, rychle ochladila, můžete je dát do chladničky tak, že je rozdělíte do vlastních mělkých nádob.
- Neumísťujte nebalené potraviny do blízkosti vajec.
- Ovoce a zeleninu skladujte odděleně a jednotlivé druhy skladujte spolu (například jablka s jablky, mrkev s mrkví).
- Zelenou zeleninu vyjměte z plastového sáčku a po zabalení do papírového ručníku nebo sušící utěrky ji vložte do chladničky. Pokud tento typ potravin před uložením do chladničky omyjete, nezapomeňte je vysušit.
- Vlhké prostředí a zároveň proudění vzduchu vytvoříte tak, že ovoce a zeleninu, které jsou náchylné k vysychání, budete uchovávat v perforovaných nebo neuzavřených plastových sáčcích.

- Pokud je váš výrobek (v tabulce doporučených nastavených hodnot) nastaven na uvedené nastavené hodnoty, potraviny si kromě případů, kdy jsou v prostředí extrémní okolnosti, zachovají svou čerstvost delší dobu v chladicí složce i v mrazicí složce.

### Umístění potravin

**Police v chladicím prostoru:** Potraviny uvnitř hrnců, talíře s uzávěrem a obaly s uzávěrem, vejce (v uzavřeném obalu)

**Poličky na dveřích chladicího prostoru:**

Malé a balené potraviny nebo nápoje

**Crisper:** Zelenina a ovoce

### Podrobnosti o mrazničce

Podle normy IEC 62552 musí mít mraznička kapacitu pro zmrazení 4,5 kg potravin při teplotě -18 °C nebo nižší při pokojové teplotě 25 °C za 24 hodin na každých 100 litrů objemu mrazicího prostoru.

Potraviny mohou být zachovány po delší dobu pouze při teplotě do teploty -18 °C. Potraviny můžete udržovat čerstvé po dobu několika měsíců (v mrazničce na nebo pod teplotou -18 °C).

Potraviny které mají být zmrazeny nesmí přijít do kontaktu s již zmrazenými potravinami uvnitř mrazničky z důvodu zabránění jejich částečnému rozmrazení. Zeleninu uvařte a vodu odfiltrujte pro prodloužení doby zmrazeného skladování. Po filtraci dejte jídlo do vzduchotěsných balení a umístěte jej v mrazničce. Banány, rajčata, hlávkový salát, celer, vařené vejce, brambory a podobné potraviny nezmrazujte. V případě, že jsou tyto potraviny zmrazeny, negativně to ovlivní jen jejich výživové hodnoty a konzumní vlastnosti. Nejedná se o hnilobu, která by ohrožovala lidské zdraví.

### Umístění potravin

**Police v mrazicím prostoru:** Různé mražené potraviny jako maso, ryby, zmrzlina, zelenina atp.

**Police v chladicím prostoru:** Potraviny uvnitř hrnců, talíře s uzávěrem a obaly s uzávěrem, vejce (v uzavřeném obalu)

## **Poličky na dveřích chladicího prostoru:**

Malé a balené potraviny nebo nápoje

**Crisper:** Zelenina a ovoce

## **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 popsány 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 oprávněni) vedou k porušení záruky.**

### **Samooprava**

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 samooprava provedena podle pokynů uvedených v návodu k použití pro samoopravu nebo pokynů dostupných na stránce <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>.

## **Příhrádka na čerstvé potraviny:** Lahůdky

(snídaně, masné výrobky spotřebované v krátkém čase)

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.

NL

HU

IT

PL

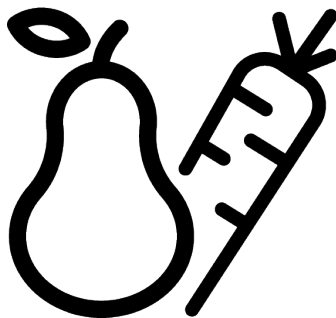
# Whirlpool

**Koelkast / Gebruiker Handleiding**

**Hűtőszekrény / Felhasználói kézikönyv**

**Frigorifero / Manuale Utente**

**Chłodziarko - zamrażarka / Instrukcja obsługi**



W55V1 112W

®/TM/© 2025 Whirlpool. Onder licentie geproduceerd ®/TM/© 2025 Whirlpool. Licenc alapján készült ®/TM/© 2025 Whirlpool. Prodotto su licenza ®/TM/© 2025 Whirlpool. Wyprodukowano na licencji

11 5943 0033/ NL HU IT PL / 2/3\_AC/ 2/24/2025 9:02 AM  
7218924311



PAPIER Z RECYKLINGU I  
MAGALAJY ÉS DO PÓKNYVÓRÓ  
PAPÍR TWORZONA



CARTA RICICLATA E  
RICICLABILE



ÚJRAHASZNOSÍTOTT ÉS  
ÚJRAFEELDOLGOZHATÓ  
PAPÍR



GERECYCLED &  
RECYCLEBAAR PAPIER

## Lees eerst deze handleiding!

---

### Beste klant,


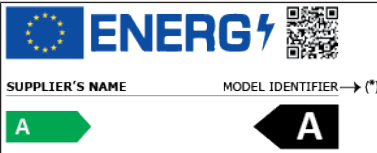


Hartelijk dank voor uw keuze van dit product.

Registreer uw producten op [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

Wij willen dat u kunt genieten van een optimale efficiëntie van dit hoogwaardige product dat is vervaardigd met de nieuwste technologische snuffjes. Lees hiervoor deze handleiding en alle andere documentatie zorgvuldig voor u het product in gebruik neemt.

U moet alle informatie en waarschuwingen omvat in deze handleiding naleven. Zo beschermt u zichzelf en uw product tegen eventuele gevaren. Bewaar de handleiding. U moet deze handleiding meegeven met het product als u het aan iemand anders doorgeeft.

### De volgende symbolen worden gebruikt in de handleiding en op het product:

	<b>Lees de handleiding.</b>
 <p>SUPPLIER'S NAME</p> <p>MODEL IDENTIFIER → (*)</p>  	<p>De informatie over het model zoals opgeslagen in de productdatabank is beschikbaar op de volgende website waar u kunt zoeken op de ID van het model (*) die vermeld staat op het typeplaatje.</p> <p><a href="https://eprel.ec.europa.eu/">https://eprel.ec.europa.eu/</a></p>

Scan de QR-code op uw apparaat om meer informatie te verkrijgen



## 1 Milieuriichtlijnen

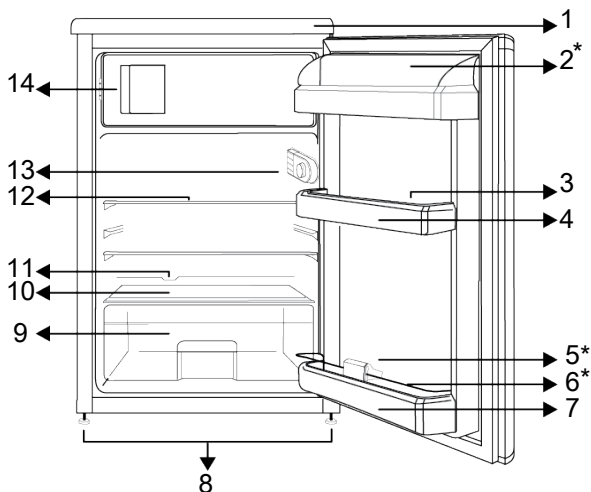
### 1.1 Verwijdering van het verpakkingmateriaal

Het verpakingsmateriaal is recyclebaar en is gemarkeerd met het recycling symbool



De verschillende onderdelen van de verpakking moet dus op verantwoorde wijze worden verwijderd, volledig conform met de lokale regelgeving met betrekking tot afvalverwijdering.

## 2 Uw koelkast



- |   |                       |
|---|-----------------------|
| 1 Vaste bovenste plank                  | 2 *Boter- kaasvak     |
| 3 Eierhouder                            | 4 Deurvak             |
| 5 *Flessenhouder                        | 6 *Veiligheidsvizier  |
| 7 Flessenplank                          | 8 Instelbare voetjes  |
| 9 Crisper                               | 10 Crisper dekselglas |
| 11 Ontdooiing water opvangkanaal-afvoer | 12 Glazen rek         |
| 13 Thermostaatknop                      | 14 Vriesvak           |

**\*Optioneel:** De afbeeldingen in deze gebruikshandleiding zijn schematisch en stemmen mogelijk niet exact overeen met

uw product. Als de betrokken vakken niet aanwezig zijn in uw product verwijst de informatie naar andere modellen.

## 3 Installatie

Lees eerst het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies"!

### 3.1 Correcte locatie voor de installatie

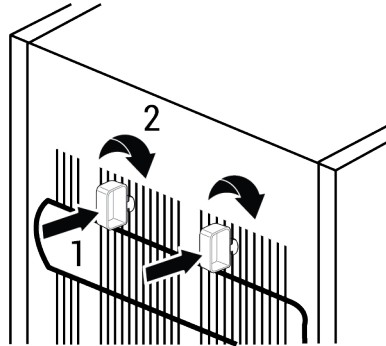
Neem contact op met de geautoriseerde service voor de installatie van het product. Om de installatie van het product voor te bereiden, verwijzen wij u naar de informatie in de handleiding. Zorg ervoor dat de elektrische en watervoorzieningen correct zijn uitgevoerd. Zo niet moet u een elektricien en loodgieter aanspreken om de voorzieningen correct uit te voeren.

- Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond om trillingen te vermijden
- Plaats het product minimum 30 cm verwijderd van de radiator, het fornuis en gelijkaardige warmtebronnen en minimum 5 cm van elektrische ovens.
- Als u twee koelers naast elkaar plaatst, moet u minimum 4 cm afstand laten tussen beide toestellen.
- Stel het product niet bloot aan direct zonlicht en bewaar het in een droge plaats.
- Dit product vereist een goede luchtcirculatie om efficiënt te kunnen werken. Als u het product in een muurnis plaatst, moet u ten minste 5 cm tussenruimte laten tussen het product en het plafond, de achterwand en de muren.
- Controleer of het tussenruimte beveiligingsonderdeel met de muur achteraan aanwezig is (indien geleverd met het product).
- Als dit onderdeel niet beschikbaar is, of als het verloren is gegaan of gevallen, moet u het product zodanig positioneren dat er ten minste 5 cm tussenruimte is tussen het product en de muren van de kamer. De tussenruimte achteraan is belangrijk voor de efficiënte werking van het product.

### 3.2 De plastic spieën bevestigen

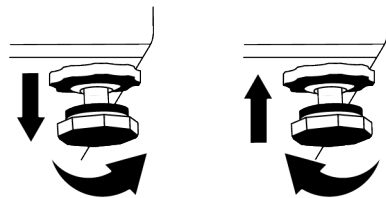
Gebruik de plastic spieën die worden geleverd met het product om voldoende ruimte te laten voor de luchtcirculatie tussen het product en de muur. Installeer 2 plastic wiggen zoals getoond in de volgende afbeelding.

(De afbeelding dient louter ter illustratie en is niet identiek aan uw product.)



### 3.3 De poten aanpassen

Als het product niet correct gebalanceerd is, moet u de instelbare voeten vooraan naar links of rechts draaien.



### 3.4 Waarschuwing voor heet oppervlak

De zijwanden van uw product zijn uitgerust met koelmiddelleidingen om het koelsysteem te verbeteren. Vloeistof onder hoge druk kan door deze oppervlakken stromen en hete oppervlakten veroorzaken op de zijwanden. Dit is normaal en vereist geen interventie van het onderhoudspersoneel.

## 4 Voorbereiding

Lees eerst het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies"!

### 4.1 Wat u kunt doen om energie te besparen

- Dit koelapparaat is niet bedoeld voor gebruik als een ingebouwd apparaat;
- Wanneer u etenswaren in de koelkast plaatst, moet u voldoende ruimte laten om een goede luchtcirculatie mogelijk te maken in de koelkast.
- Aangezien warme en vochtige lucht niet rechtstreeks zullen doordringen in uw product als de deuren niet worden geopend zal uw product optimaal werken in omstandigheden die voldoen om uw etenswaren te beschermen. Onder deze omstandigheden werken functies en onderdelen zoals de compressor, ventilator, het verwarmingselement, ontdooien, verlichten, weergave, etc. in overeenstemming met de behoeften om zo weinig mogelijk energie te verbruiken.
- Als er meerdere opties zijn, moeten de glazen platen zodanig worden geplaatst dat ze de luchtuitlaten op de achterwand niet zijn geblokkeerd. De luchtuitlaten moeten bij voorkeur onder de glazen platen blijven. Deze combinatie kan bijdragen tot de luchtcirculatie en energie-efficiëntie.
- Etenswaren moeten worden bewaard op de laden in het koelvak om energie te besparen en etenswaren in betere omstandigheden te beschermen.

### 4.2 Eerste gebruik

Voor u uw product in gebruik neemt, moet u ervoor zorgen dat u de nodige voorbereidingen treft in overeenstemming met de instructies vermeld in de "Veiligheidsinstructies" en "Installatie" secties.

- Wacht minimaal 2 uur voordat u het product bedient, om de volledige efficiëntie van koeling te garanderen.

- Schakel het product in zonder etenswaren en laat het werken gedurende 6 uur. De deur van het product moet gesloten blijven.
- De temperatuurwijzigingen die worden veroorzaakt door het openen en sluiten van de deur tijdens het gebruik van het product zullen in normale omstandigheden resulteren in de vorming van condensatie op de deur/laden en het glas dat in het product wordt geplaatst.
- Een geluidssignaal weerklinkt wanneer de compressor wordt ingeschakeld. Het is normaal dat het product lawaai maakt, zelfs als de compressor is ingeschakeld, aangezien vloeistof en gas kan worden samengedrukt in het koelsysteem.
- Het is normaal dat de voorzijden van het product warm zijn. Deze zones zijn ontworpen om op te warmen en condensatie te
- In sommige modellen schakelt het indicatorpaneel automatisch uit 1 minuten nadat de deur sluit. Ze wordt opnieuw ingeschakeld wanneer de deur geopend wordt of een toets ingedrukt wordt.

### 4.3 Klimaatklasse en definities

Raadpleeg de klimaatklasse op het typeplaatje van uw apparaat. Eén van de onderstaande situaties is van toepassing op uw apparaat naargelang de klimaatklasse."

- **SN:** Lange termijn gematigd klimaat: Dit koelapparaat is ontworpen voor gebruik bij een omgevingstemperatuur tussen 10 °C en 32 °C.
- **N:** Gematigd klimaat: Dit koelapparaat is ontworpen voor gebruik bij een omgevingstemperatuur tussen 16°C en 32 °C.
- **ST:** Subtropisch klimaat: Dit koelapparaat is ontworpen voor gebruik bij een omgevingstemperatuur tussen 16°C en 38°C.
- **Tel.:** Tropisch klimaat: Dit koelapparaat is ontworpen voor gebruik bij een omgevingstemperatuur tussen 16°C en 43°C.

## 5 De bediening van het product

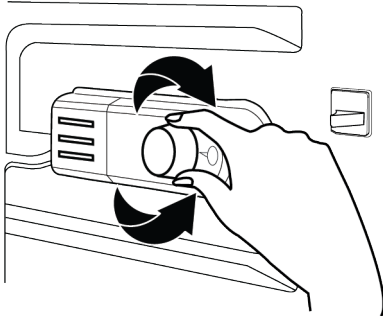
Lees eerst het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies"!

- Het product mag enkel worden gebruikt om etenswaren en dranken op te slaan.
- Sluit de waterkraan af als u weg gaat van huis (bijv. op vakantie vertrekt) en u de Icematic of de waterdispenser gedurende een lange periode niet zult gebruiken. Zo niet kunnen er waterlekken optreden.

## 6 Het gebruik van uw apparaat

### 6.1 De bedrijfstemperatuur instellen

De bedrijfstemperatuur wordt ingesteld via de temperatuurbediening.



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

**1=Laagste koelinstelling (warmste instelling)**

**5=Hoogste koelinstelling (koudste instelling)**

of

**Min. = Laagste koelinstelling**

(Warmste instelling)

**Max. = Hoogste koelinstelling**

(Koudste instelling)

De gemiddelde temperatuur in het koelvak is ca. +5°C.

Selecteer een instelling op basis van de gewenste temperatuur.

Let er op dat er verschillende temperaturen zullen zijn in de koelzone.

De koudste zone is net boven de crisper.

### De stekker van het product uit het stopcontact verwijderen

- Verwijder de etenswaren om geurtjes te voorkomen.
- Wacht tot het ijs is gesmolten, reinig de binnenzijde en laat deze drogen. Laat de deuren open om schade aan het plastic in het product te voorkomen.

De interne temperatuur hangt ook af van de omgevingstemperatuur, hoe vaak de deur wordt geopend en de hoeveelheid etenswaren die worden opgeslagen in de koelkast. Het regelmatig openen van de deur zal de interne temperatuur doen stijgen.

Het is dus raadzaam de deur zo snel mogelijk te sluiten na elk gebruik.

### Gebruik van de interne vakken

Verplaatsbare laden: De afstand tussen de laden kan naar wens worden aangepast.

Groentenlade: In dit vak kunt u groenten en fruit bewaren gedurende een lange tijd zonder dat deze zullen bederven.

Flessenplank: Flessen, potten en blikjes kunnen op deze laden worden geplaatst.

### Etenswaren bewaren

Het koelvak is bedoeld om verse etenswaren en dranken gedurende een korte periode te bewaren.

U kunt zuivelproducten bewaren in het daartoe aangewezen vak in de koelkast.

Flessen kunnen in de flessenhouder of op de flessenplank in de deur worden bewaard.

Rauw vlees wordt het best bewaard in een polyethyleen zak in het onderste vak van de koelkast.

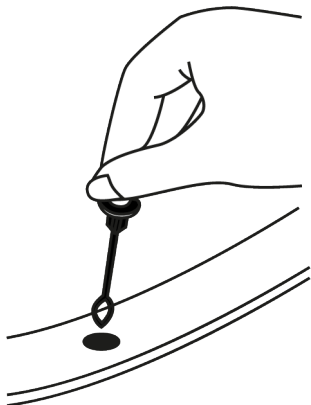
Warme etenswaren moeten worden afgekoeld tot kamertemperatuur voor u ze in de koelkast plaatst.

### • Opgelet:

bewaar geconcentreerde alcohol altijd rechtop en stevig afgesloten.

### • **Opgelet:**

bewaar geen explosieve stoffen of containers met ontvlambare ontstekingsmiddelen (blikjes, spuitbussen, etc.) in het apparaat. Explosiesrisico.

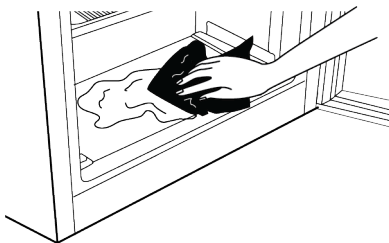


### **Ontdooien**

Het koelvak wordt automatisch ontdooid. Het dooiwater loopt naar de afvoerbuys via een opvangcontainer achteraan op het apparaat.

Tijdens het ontdooien, worden er waterdruppels gevormd op de achterzijde van de koelkast door de verdamper.

Als de druppels niet allemaal omlaag stromen, kunnen ze opnieuw bevroren nadat ze zijn ontdooid. Reinig deze met een doek die u hebt ondergedompeld in warm water, maar nooit met een hard of scherp voorwerp.



## **6.2 Etenswaren bewaren in het koelvak**

- De temperatuur in de vakken stijgt aanzienlijk als de deur van de vakken vaak wordt geopend en gesloten of langdurig wordt open gehouden. Dit kan de levensduur van de etenswaren verminderen en deze doen bederven.
- Om onaangename geurtjes en veranderingen in de smaak te voorkomen, mogen de etenswaren niet worden opgeslagen in afgesloten containers.
- Bewaar geen al te grote hoeveelheden etenswaren in uw koelkast. Om een beter en homogeen koelresultaat te bereiken, plaatst u de etenswaren zodanig dat koude lucht door de etenswaren kan circuleren.
- Zorg voor voldoende luchtcirculatie door ruimte te laten tussen de etenswaren en de interne wanden. Als u de etenswaren tegen de achterwand plaatst, kunnen deze bevroren.
- Laat bereide maaltijden afkoelen tot kamertemperatuur voor u ze in de koelkast plaatst. Daarna kunt u de lauwe maaltijd op de onderste laden van uw koelkast plaatsen. Plaats uw lauwe maaltijden niet in de buurt van etenswaren die gemakkelijk bederven.
- Ontdooi uw ingevroren etenswaren in het compartiment voor verse etenswaren. Zo kunt u het vak met verse etenswaren afkoelen door diepgevroren etenswaren te gebruiken en energie te besparen.
- Onrijp tropisch fruit (mango, meloenvariëteiten, papaya, bananen, ananas) bewaren in de koelkast kan het rijpingproces versnellen. Dit is niet aanbevolen omdat het de bewaartijd kan verkorten.
- Uien, look, gember en andere wortelgroenten moeten worden bewaard in donkere en koele kamercondities, niet in de koelkast.
- Als u opmerkt dat bepaalde etenswaren zijn bedorven in de koelkast moet u deze weggooien en de accessoires reinigen die in contact zijn gekomen met die etenswaren.

- Om maaltijden zoals soep en stoofpotjes, die in grote potten worden bereid, snel af te koelen, kunt u ze in de koelkast plaatsen door ze te verdelen in hun eigen ondiepe accessoires.
- Plaats de niet-verpakte etenswaren niet in de buurt van eieren.
- Houd fruit en groenten van elkaar gescheiden en bewaar elke variëteit samen (bijvoorbeeld: appels met appels, wortels met wortels).
- Verwijder groene groenten uit de plastic zak en plaats ze in de koelkast nadat u ze in papier of een theedoek hebt gewikkeld.

Als u dergelijke etenswaren wilt wassen voor u ze in de koelkast plaatst, moet u ze eerst drogen.

- U kunt een vochtige omgeving creëren en lucht doen circuleren door fruit en groenten, die gemakkelijk uitdrogen, in doorboorde of niet afgesloten plastic zakken te bewaren.
- Met uitzondering van extreme omstandigheden in de omgeving, als uw product (op de aanbevolen ingestelde waardetabel) is ingesteld op de specifiek ingestelde waarden zullen de etenswaren langer vers blijven in het vak voor verse producten en het vriesvak.

Etenswaren moeten worden bewaard op uiteenlopende plaatsen op basis van hun eigenschappen:	
Etenswaren	Locatie
Eieren	Deurvak
Zuivelproducten (boter, kaas)	Indien beschikbaar, nul graden (voor ontbijt) vak
Fruit, groenten en salade	Fruit-groentevak, crisper of EverFresh+ vak (indien beschikbaar)
Vers vlees, gevogelte, vis, worsten, etc. Bereide etenswaren	Indien beschikbaar, nul graden (voor ontbijt) vak
Kant en klare etenswaren, verpakte producten, conserven en gepekelde producten	Bovenste vakken of deurvakken
Drank, flessen, kruiden en snacks	Deurvak

### De etenswaren plaatsen

**Vakken in het koelvak:** Etenswaren in potten, afgedekte platen en containers, eieren (in een afgedekte container)

### Tabel van aanbevolen ingestelde waarden

Koelvak instelling	Opmerkingen
4°C	Dit is de standaard, aanbevolen instelling. Deze instelling is aanbevolen als de omgevingstemperatuur lager is dan 30°C.

**Koelvak deurvakken:** kleine en verpakte etenswaren of drank

**Crisper:** groenten en fruit

## BEWIJS VAN AFSTAND

Sommige (eenvoudige) defecten kunnen correct worden behandeld door de eindgebruiker zonder dat dit aanleiding geeft tot veiligheidsproblemen of een onveilig gebruik, op voorwaarde dat ze worden uitgevoerd binnen de limieten en in overeenstemming met de volgende instructies (zie het hoofdstuk "Zelf-reparatie").

Om die reden, tenzij anderszits toegelaten in het onderstaande hoofdstuk "Zelf-reparatie", moeten reparaties worden uitgevoerd

door geregistreerde professionele monteurs om veiligheidsproblemen te voorkomen. Een geregistreerde professionele monteur is een professionele monteur die toegang heeft gekregen tot de instructies en de lijst met reserveonderdelen van dit product door de fabrikant, in overeenstemming met de methoden beschreven in wetsbesluiten in overeenstemming met Richtlijn 2009/125/EC.

**Hoewel, de onderhouds- en reparatiewerken in het kader van de garantievoorwaarden mogen uitsluitend worden uitgevoerd door de gespecialiseerd vertegenwoordiger (m.a.w. geautoriseerde professionele monteurs) die u kunt bereiken via het telefoonnummer vermeld in de gebruikshandleiding/garantiekarta of via uw geautoriseerde verdeler. Om die reden zullen reparaties die worden uitgevoerd door professionele monteurs (die niet zijn geautoriseerd door) Whirlpool de garantie nietig verklaren.**

### **Zelf-reparatie**

De eindgebruiker kan de volgende reserveonderdelen zelf repareren: deur handgrepen, scharnieren, schotels, manden en deuropakkingen (een bijgewerkte lijst is ook beschikbaar <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> vanaf 1 maart 2021). Bovendien, om de veiligheid van het product te garanderen en het risico van ernstig letsel te voorkomen, moet de vermelde zelf-reparatie worden uitgevoerd in overeenstemming met de instructies in de handleiding voor zelf-reparatie of die beschikbaar zijn in <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>. Uit veiligheidsoverwegingen moet u de stekker van het product loskoppelen voor u zelf-reparatie probeert uit te voeren.

Reparaties en pogingen tot reparaties door eindgebruikers van onderdelen die niet zijn omvat in deze lijst en/of waarbij de instructies in de handleiding voor zelf-reparatie of die beschikbaar zijn in <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> niet worden nageleefd, kunnen resulteren in veiligheidsproblemen die niet kunnen worden toegevoerd aan Whirlpoolen deze zullen de garantie van het product nietig verklaren.

Om die reden raden wij ten stelligste af dat eindgebruikers op eigen houtje reparaties proberen uit te voeren die buiten de vermelde lijst van reserveonderdelen vallen en in dergelijke situaties beroep doen op een geautoriseerde professionele monteur of geregistreerde professionele monteurs. Dergelijke pogingen van eindgebruikers kunnen

daarentegen veiligheidsproblemen en schade aan het product veroorzaken en resulteren in brand, overstromingen, elektrische schokken en ernstig persoonlijk letsel.

Bijvoorbeeld, maar niet beperkt tot, moeten de volgende reparaties worden uitgevoerd door geautoriseerde of geregistreerde professionele monteurs: compressoren koelcircuit, moederbord, inverterbord, weergavepaneel,, etc.

De fabrikant/verkoper kan niet aansprakelijk worden gesteld wanneer eindgebruikers de bovenstaande instructies niet naleven.

De reserveonderdelen van uw koelkast die u hebt gekocht, zullen 10 jaar lang beschikbaar blijven. Tijdens deze periode zijn de originele reserveonderdelen beschikbaar voor de correcte werking van de koelkast. De minimale duur van de garantie van de koelkast die u hebt gekocht, is 24 maanden.

Dit product is uitgerust met een lichtbron van de "G"-energieklasse.

De lichtbron in dit product mag enkel worden vervangen door een professionele reparateur..

## Kérjük, először olvassa el ezt a kézikönyvet!

### Kedves Vásárló!






Köszönjük, hogy a terméket választotta!

Kérjük, regisztrálja készülékét a [www.register10.eu](http://www.register10.eu) oldalon.

Szeretnénk, ha ezzel a kiváló minőségű termékkel, amelyet a legkorszerűbb technológiával gyártottak, optimális hatékonyságot érne el. Ehhez gondosan olvassa el ezt a kézikönyvet és minden egyéb dokumentációt, mielőtt a terméket felhasználná.

Vegye figyelembe a felhasználói kézikönyvben szereplő összes információt és figyelmeztetést. Így megvédi magát és termékét a felmerülő veszélyektől. Tartsa meg a felhasználói kézikönyvet. Ha a terméket átadja másnak, adja át vele ezt a kézikönyvet is.

**A felhasználói kézikönyvben és a terméken a következő szimbólumok találhatóak:**

 <b>Olvassa el a felhasználói kézikönyvet!</b>	
 <b>ENERG</b> 	A termékadatbázisban tárolt modellinformációkat a következő weboldatra belépve és az energiacímkén található modellazonosítót (*) keresve érheti el. <a href="https://eprel.ec.europa.eu/">https://eprel.ec.europa.eu/</a>
SUPPLIER'S NAME      MODEL IDENTIFIER → (*)  	


További információkért kérjük, olvassa be a készülékén található QR-kódot



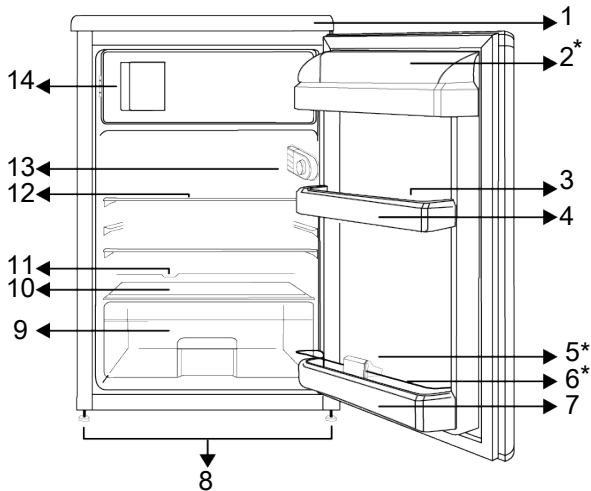
# 1 Környezetvédelmi utasítások

## 1.1 A csomagolóanyagok ártalmatlanítása

A csomagolóanyag újrahasznosítható, és az újrahasznosítási szimbólummal van je-

lölve: .

## 2 Az Ön hűtőszekrénye



- |  |                          |
|--|--------------------------|
| 1 Fix felső tálca                              | 2 *Vaj és sajt rekesz    |
| 3 Tojástartó                                   | 4 Ajtópolc               |
| 5 *Palack tartó                                | 6 *Biztonsági napellenző |
| 7 Üvegtartó polc                               | 8 Beállítható lábak      |
| 9 Zöldségtároló rekesz                         | 10 Párolófedél üveg      |
| 11 Leolvasztási vízgyűjtő csatorna -leeresztés | 12 Üveg állvány          |
| 13 Termosztát gomb                             | 14 Fagyasztórekesz       |

**\*Opcionális:** A felhasználói útmutatóban szereplő adatok vázlatosak, és lehet, hogy nem egyeznek pontosan a termékével. Ha a

termék nem tartalmazza a vonatkozó alkatrészeket, akkor az információ más modellekre vonatkozik.

## 3 Installáció

Először olvassa el a „Biztonsági előírások” részt!

### 3.1 Megfelelő elhelyezés

A termék telepítésével kapcsolatban forduljon a hivatalos szervizhez. A termék használatra való előkészítéséhez olvassa el a

használati útmutatóban található információkat, és győződjön meg arról, hogy az elektromos hálózat és vízellátás megfelel az előírásoknak. Ha nem, hívjon villanyszerelőt és vízvezeték-szerelőt, hogy a közműveket a szükséges módon kialakítsák.

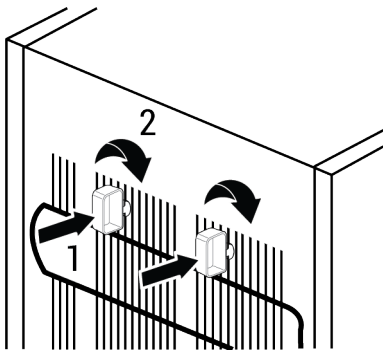
- A rázkódások elkerülése érdekében a hűtőszekrényt egyenes padlón helyezze el
- A hűtőt legalább 30 cm-re kell elhelyezni minden hőforrástól (pl. kandalló, sütő, főzőlapp) és legalább 5 cm-re az elektromos sütőtől.
- Ha két hűtőt kíván egymás mellett elhelyezni, kérjük, hagyjon legalább 4 cm helyet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

## 4 Előkészületek

Először olvassa el a „Biztonsági előírások” részt!

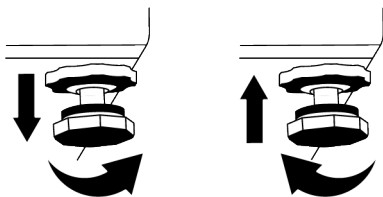
## 3.2 A műanyag ékek rögzítése

A mellékelt műanyag ékek segítenek megtartani a szükséges távolságot a hűtő és a fal között, és így a levegő szabadon tud áramolni. Szereljen fel 2 darab műanyag éket a következő ábrán látható módon. (A feltüntetett kép reprezentatív, nem teljesen azonos az Ön termékével.)



## 3.3 A lábak beállítása

Ha a készülék nincs kiegyensúlyozott helyzetben, állítsa be az elülső állítható lábakat, jobbra vagy balra forgatva.



## 3.4 Forró felület figyelmeztetés

A termék oldalfalai hűtő csövekkel vannak felszerelve, a hűtőrendszer teljesítményének növelése érdekében. Ezekon a felületeken nagynyomású folyadék áramolhat, és az oldalfalakon forró felületeket okozhat. Ez normális, és nem igényel karbantartást.

## 4.1 Teendők az energiatakarékoság érdekében

- Ezt a hűtőkészüléket nem beépített készülékként történő felhasználásra szánják.
- Az élelmiszerek behelyezésekor hagyjon elegendő helyet a hűtőszekrényben, hogy a hűtéshez elegendő levegő áramolhasson.
- Mivel a forró és nedves levegő nem hatol be közvetlenül a termékébe, ha az ajtókat nem nyitják ki, a termék önmagát olyan körülmények között optimalizálja, amely elegendő az ételek védelméhez. Ilyen körülmények között az olyan funkciók és alkatrészek, mint a kompresszor, a ventilátor, a fűtés, a leolvasztás, a világítás, a kijelző stb. az igényeknek megfelelően, minimális energiafogyasztással működnek.
- Többféle lehetőség esetén az üvegpolicokat úgy kell elhelyezni, hogy a hátsó falon lévő szellőzőnyílások ne legyenek elzárva, és lehetőleg úgy, hogy a szellőzőnyílások az üvegpolic alatt maradjanak. Ez a kombináció segíthet a levegőelosztás és az energiahatékonyság javításában.
- Az energiatakarékoság és az ételek minőségének megőrzése érdekében az ételeket a hűtőszekrény fiókjában kell tárolni.

## 4.2 Első használat

A termék használata előtt győződjön meg róla, hogy elvégezte a „Biztonsági információk” és az „Üzembe helyezés” bekezdés alatt felsorolt összes előkészületi műveletet.

- Várjon legalább 2 órát a termék működése előtt, a hűtés teljes hatékonyságának biztosítása érdekében.
- Működtesse a terméket étel behelyezése nélkül 6 óráig és a termék ajtaját lehetőség szerint tartsa zárva.

## 5 A termékek üzemeltetése

Először olvassa el a „Biztonsági előírások” részt!

- A termék kizárólag élelmiszerek tárolására használható.

- A termék használata közben az ajtó nyitása és zárása által okozott hőmérsékletváltozás általában páralecsapódáshoz vezethet az ajtó/test polcain és a termékben elhelyezett üvegárukon.
- A kompresszor bekapcsolását egy hangjelzés jelzi. Normális, hogy a termék akkor is zajt csap, ha a kompresszor nem működik, mivel a hűtőrendszerben folyadék és gáz sűrűsödhet össze.
- Normális, hogy a termék elülső szélei melegedjenek. Ezek a részek azért melegednek fel, hogy így elejét vegyék a páralecsapódásnak.
- Néhány modell esetén a kijelző az ajtó bezárása után 1 perccel automatikusan kikapcsol. Ismét bekapcsol, ha kinyitja az ajtót vagy lenyom egy gombot.

## 4.3 Klímaosztály és meghatározások

Kérjük, olvassa el a készülék adattábláján található klímaosztályt. Az alábbi információk egyike vonatkozik az Ön készülékére a klímaosztály szerint.

- **SN:** Hosszú távú mérsékelt éghajlat: Ez a hűtőberendezés 10°C és 32°C közötti környezeti hőmérsékleten történő használatra készült.
- **N:** Mérsékelt éghajlat: Ez a hűtőberendezés 16°C és 32°C közötti környezeti hőmérsékleten történő használatra készült.
- **ST:** Szubtrópusi éghajlat: Ez a hűtőberendezés 16°C és 38°C közötti környezeti hőmérsékleten történő használatra készült.
- **T:** Trópusi éghajlat: Ez a hűtőberendezés 16°C és 43°C közötti környezeti hőmérsékleten történő használatra készült.

- Zárja el a vízszelepet, ha elutazik (pl. nyaraláskor), és hosszú ideig nem használja a jégkészítőt vagy a vízadagolót. Ellenkező esetben vízszivárgás léphet fel.

## A termék kihúzása a konnektorból

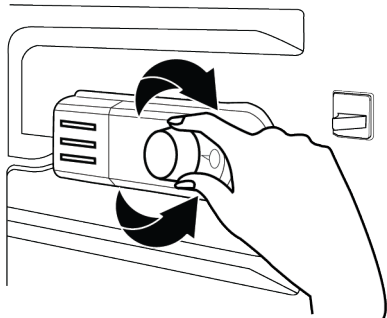
- Vegye ki az ételt a kellemetlen szagok megelőzése érdekében.

- Várja meg, amíg a jég leolvad, tisztítsa meg a belső teret és hagyja megszáradni, hagyja nyitva az ajtókat, hogy elkerülje a belső rész műanyagainak károsodását.

## 6 Az Ön készülékének használata

### 6.1 Az üzemi hőmérséklet beállítása

Az üzemi hőmérsékletet a hőmérsékletszabályozó állítja be.



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

**1 = legalacsonyabb hűtési fokozat (legmelegebb fokozat)**

**5 = legmagasabb hűtési fokozat (leghidegebb fokozat)**

vagy

**Min. = Legalacsonyabb hűtési beállítás**  
(Legmelegebb beállítás)

**Max. = Legmagasabb hűtési beállítás**  
(Leghidegebb beállítás)

A hűtőtérben az átlaghőmérsékletnek +5°C körül kell lennie.

Válassza ki a kívánt hőmérsékletnek megfelelő beállítást.

Vegye figyelembe, hogy a hűtőrekeszben eltérő hőmérséklet lesz.

A leghidegebb zóna közvetlenül a zöldségtároló felett található.

A belső hőmérséklet függ a környezeti hőmérséklettől, az ajtó nyitásának gyakoriságától és a benne tárolt élelmiszerek mennyiségétől is.

Az ajtó gyakori nyitása a belső hőmérséklet emelkedését okozza.

Ezért ajánlott, hogy használat után a lehető leghamarabb zárja be az ajtót.

### Belső rekeszek használata

Mozgatható polcok: A polcok közötti távolság szükség szerint beállítható.

Zöldségtároló rekesz: Ebben a rekeszben hosszú ideig tárolhatók zöldségek és gyümölcsök anélkül, hogy megromolnának.

Üvegtartó polc: Ezekre a polcokra üvegek, befőttesüvegek és konzervdobozok helyezhetők el.

### Élelmiszertárolás

A hűtőrekeszben rövid ideig tárolhatók friss élelmiszerek és italok.

A tejtermékeket a hűtő erre a célra kijelölt rekeszében tárolja.

Az üvegeket az üvegtartón, vagy az ajtón található üvegtartó polcon lehet tárolni.

A nyers húst a legjobb polietilén zacskóban tárolni a hűtőszekrény legalsó rekeszében.

Hagyja, hogy a forró ételek szobahőmérsékletűre hűljenek, mielőtt a hűtőszekrénybe teszi.

### • Vigyázat:

A tömény alkoholt csak függőlegesen és szorosan lezárva tárolja.

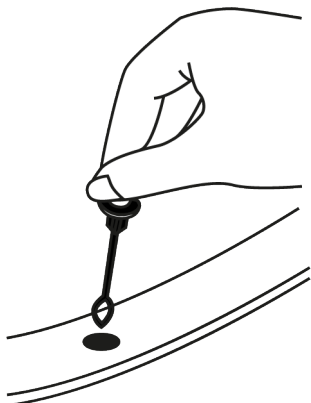
### • Vigyázat:

Ne tároljon a készülékben robbanásveszélyes anyagokat vagy gyúlékony hajtóanyagot tartalmazó tartályokat (konzervdobozokat, szórófejes flakonokat stb.). Robbanásveszély.

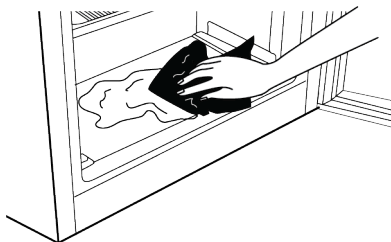
### Leolvasztás

A hűtőrekesz leolvasztása automatikusan történik. A leolvasztott víz a készülék hátulján lévő gyűjtőtartályon keresztül a leeresztőcsőbe folyik.

A leolvasztás során vízcseppek lefolynak a hűtőrekesz hátsó részén, köszönhetően a párologtatónak.



Ha a cseppek nem folynak le, leolvasztás után újra megfagynak. Törölje le őket meleg vízzel átítatott ruhával, de soha ne kemény vagy éles tárgygal.



## 6.2 Étel tárolása a hűtőrekeszben

- A rekeszek hőmérséklete jelentősen megemelkedik, ha a rekesz ajtaját gyakran nyitják és zárják, illetve hosszú ideig nyitva tartják, ez csökkentheti az élelmiszerek élettartamát, és az élelmiszerek megromlását okozhatja.
- Annak érdekében, hogy ne történjen szag- és ízváltozás, az élelmiszereket zárt tárolóedényekben kell tárolni.
- Ne tároljon túl sok élelmiszert a hűtőszekrényben. A jobb és egyenletesebb hűtés érdekében egymástól elválasztva helyezze el az élelmiszereket úgy, hogy a hideg levegő átjárhassa őket.
- Biztosítsa a levegő áramlását úgy, hogy helyet hagy az élelmiszer és a belső fal között. Ha az élelmiszereket a hátsó falhoz támasztja, az ételek megfagyhatnak.
- A főtt meleg ételeket szobahőmérsékletre kell hűteni, mielőtt a hűtőszekrénybe helyezi őket. Ezután a langyos ételt a hűtőszekrény alsó polcaira helyezheti. A langyos ételeket ne tegye olyan élelmiszerek közelébe, amelyek könnyen megromolhatnak.
- A fagyasztott ételeket a friss ételek rekeszében olvassza ki. Ezáltal a friss élelmiszerek rekeszét a fagyasztott élelmiszerekkel hűtheti, és energiát takaríthat meg.
- Az éretlen trópusi gyümölcsök (mangó, dinnyefajták, papaya, banán, ananász) hűtőben való tárolása felgyorsíthatja az érési folyamatot. Ez nem ajánlott, mert rövidebb tárolási időhöz vezet.
- A hagymát, fokhagymát, gyömbért és más gyökérzöldségeket sötét és hideg szobai körülmények között tárolja, ne a hűtőszekrényben.
- Ha észreveszi, hogy egy élelmiszer megromlott a hűtőszekrényben, dobja ki az adott ételt, és tisztítsa meg a vele érintkező tartozékokat.
- Annak érdekében, hogy a nagy fazekakban főzött ételeket, például levest és a pörköltet gyorsan lehűtse, a hűtőszekrényben különálló, sekély edényekbe szétosztva helyezze el őket.
- Ne tegyen csomagolatlan ételeket tojás közelébe.
- Tartsa a gyümölcsöket és a zöldségeket külön, és az egyes fajtákat együtt tárolja (például: alma az almával, sárgarépa a sárgarépával).
- Vegye ki a zöld zöldségeket a műanyag zacskóból, és tegye őket a hűtőszekrénybe, miután papírtörülőbe vagy száraz kendőbe csomagolta őket. Ha megmossa az

ilyen típusú élelmiszereket, mielőtt a hűtőszekrénybe teszi őket, ne felejtse el megszáritani őket.

- Egyszerre teremthet nedves környezetet és biztosíthatja a levegő áramlását, ha a kiszáradásra hajlamos gyümölcsöket és zöldségeket perforált vagy lezáratlan műanyag zacskókban tartja.

- A szélsőséges környezeti körülmények kivételével ha a készülékét (az ajánlott beállítási értékek táblázatában) a megadott értékekre állítja be, az élelmiszerek hosszabb ideig megőrzik frissességüket mind a friss termék rekeszben, mind a fagyasztoékeszben.

Tárolja az élelmiszereket különböző helyeken tulajdonságaiknak megfelelően:	
Élelmiszer	Elhelyezés
Tojás	Ajtópolc
Tejtermékek (vaj, sajt)	Ha van, nulla fokos (reggelihez való ételeknél) rekesz
Gyümölcsök, zöldségek és leveles növények	Gyümölcs-zöldségrekesz, zöldségtartó vagy EverFresh+ rekesz (ha van)
Friss hús, baromfi, hal, kolbász stb. Főtt ételek	Ha van, nulla fokos (reggelihez való ételeknél) rekesz
Tálalásra kész élelmiszerek, csomagolt termékek, konzervek és savanyúságok	Felső polcok vagy ajtópolc
Italok, palackok, fűszerek és snackek	Ajtópolc

### Az ételek elhelyezése

**Hűtőrekesz polcok:** Élelmiszerek edényekben, fedett tányérban és fedeles dobozban, tojás (zárt dobozban)

### Ajánlott beállítási értékek táblázata

Hűtőrekesz beállítások	Megjegyzések
4°C	Ez az alapértelmezett, ajánlott beállítás. Ez a beállítás javasolt, ha a környezeti hőmérséklet 30°C alatt van.

**Hűtőrekesz ajtópolc:** Kicsi és csomagolt ételek vagy italok

**Zöldségtároló rekesz:** Zöldségek és gyümölcsök

## JOGI NYILATKOZAT

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

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

### Önálló javítás

Az önálló javítást a végfelhasználó kizárólag a következő pótalkatrészek tekintetében végezheti: ajtókilincsek, ajtópántok, tálcák, kosarak és ajtótomítések (2021. március 1-től frissített lista is elérhető <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>).

Továbbá, a termék biztonsága és a súlyos sérülések megelőzése érdekében az említett önálló javítást az ahhoz szükséges felhasználói kézikönyvben vagy az alábbiakban található utasítások szerint kell elvégezni: <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>. Saját biztonsága érdekében húzza ki a terméket a hálózathoz, mielőtt bármilyen önálló javítást kísérelne meg.

A végfelhasználók által az ilyen listán nem szereplő alkatrészekkel végzett javítások és javítási kísérletek és/vagy az önálló javításra vonatkozó felhasználói kézikönyvekben szereplő, vagy a <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> oldalon elérhető utasítások be nem tartása olyan biztonsági problémákat vethet fel, amelyek nem a Whirlpool-nak tulajdoníthatók, és a termékre vonatkozó garancia érvényét veszti. Ezért erősen ajánlott, hogy a végfelhasználók tartózkodjanak az említett alkatrészlistán kívül eső javítási kísérletektől, és ilyen esetekben forduljanak hivatalos szakszervizhez vagy regisztrált szakszervizhez. Ellenkező esetben a végfelhasználók ilyen kísérletei biztonsági problémákat vethetnek fel, és károsíthatják a terméket, majd ezt követően tűz, elázás, áramütés és súlyos személyi sérülések bekövetkezését okozhatják.

Példaként, de nem kizárólagosan, a következő javításokat kell hivatalos szakszerviznek vagy regisztrált szakszerviznek végeznie: kompresszor, hűtőkör, főpanel, inverterpanel, kijelzőpanel stb.

A gyártó/eladó nem vállal felelősséget abban az esetben, ha a végfelhasználók nem tartják be a fentieket.

Az Ön által megvásárolt hűtőszekrény pótalkatrész-ellátási ideje 10 év. Ezen időszak alatt elérhetők eredeti pótalkatrészek a hűtőszekrény megfelelő üzemeltetéséhez.

A megvásárolt hűtőberendezésre vonatkozó minimum garancia 24 hónap.

A termék „G” energiasztályú fényforrással van felszerelve.

A termékben lévő fényforrást csak szakszerviz cserélheti ki.

## Cortesemente leggi prima questo manuale!

**Gentile Cliente,**





Ti ringraziamo per aver scelto questo prodotto .

Registrare i prodotti su [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

Vorremmo che il prodotto, che è stato realizzato con la tecnologia più avanzata, ti possa offrire l'efficienza ottimale. Per questo, prima di utilizzare il prodotto leggere attentamente questo manuale e qualsiasi altra documentazione fornita.

Presta particolare attenzione alle informazioni e alle avvertenze contenute nel manuale utente. In questo modo proteggerai te stesso e il tuo prodotto da possibili pericoli. Conserva il manuale utente. Se si dovesse trasferire il prodotto a qualcun altro, non dimenticare di includere questo manuale.

**Nel manuale d'uso e sul prodotto sono utilizzati i seguenti simboli:**

	<b>Leggi il manuale utente.</b>
 SUPPLIER'S NAME      MODEL IDENTIFIER → (*)  	Le informazioni sul modello memorizzate nella banca dati del prodotto possono essere ottenute entrando nel seguente sito web e cercando il proprio identificatore di modello (*) che si trova sull'etichetta energetica. <a href="https://eprel.ec.europa.eu/">https://eprel.ec.europa.eu/</a>

Scansionare il QR code sul proprio apparecchio per avere maggiori informazioni.



## 1 Istruzioni relative all'ambiente

### 1.1 Smaltimento dell'imballaggio

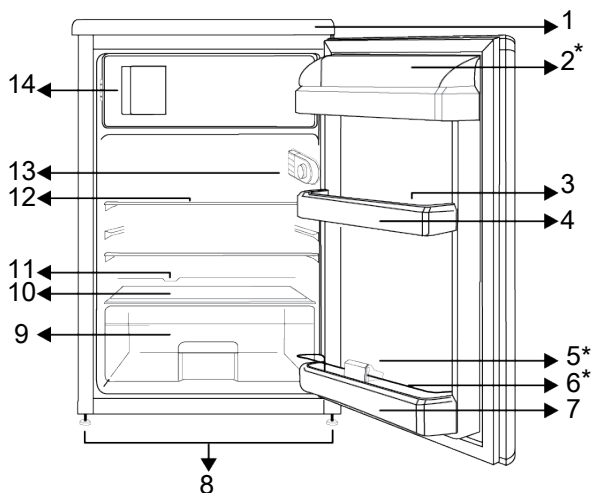
Il materiale di imballaggio è riciclabile al ed è contrassegnato dal simbolo del riciclo



Le diverse parti dell'imballaggio devono quindi essere smaltite in modo responsabile e nel pieno rispetto delle norme delle autorità locali in materia di smaltimento dei rifiuti.

IT

## 2 Il vostro frigorifero



- |   |  |
|---|--|
| 1 Vassoio superiore fisso                                     | 2 * Scomparto per burro e formaggio    |
| 3 Porta uova  | 4 Ripiano porta                        |
| 5 *Porta bottiglie  | 6 *Visore di sicurezza                 |
| 7 Ripiano per bottiglie                                       | 8 Gambe regolabili                     |
| 9 Cassetto frutta e verdura                                   | 10 Coperchio in vetro frutta e verdura |
| 11 Canale per la raccolta dell'acqua di sbrinamento - Scarico | 12 Portabicchieri                      |
| 13 Manopola termostato  | 14 Scomparto congelatore               |

**\*Opzionale:** Le figure contenute in questo manuale d'uso sono schematiche, e potrebbero non corrispondere esattamente al pro-

dotto. Qualora il prodotto non contenga le parti descritte, l'informazione riguarda altri modelli.

## 3 Installazione

Leggere prima la sezione "Istruzioni di sicurezza"!

### 3.1 Luogo idoneo per l'installazione

Rivolgersi al Servizio Autorizzato per l'installazione del prodotto. Per preparare il prodotto all'installazione, consultare le informazioni contenute nel manuale utente e

accertarsi che le utenze elettriche e idriche siano conformi a quanto necessario. In caso contrario, chiamare un elettricista e un idraulico per sistemare le utenze come necessario.

- Per evitare vibrazioni, posizionare il prodotto su una superficie piana
- Collocare il prodotto ad almeno 30 cm dal termosifone, dalla stufa e da altre fonti di calore e ad almeno 5 cm da eventuali forni elettrici.
- Quando vengono posizionati due frigoriferi l'uno a fianco dell'altro, lasciare una distanza di almeno 4 cm fra le due unità.
- Conservare il prodotto al riparo dalla luce solare diretta e in un luogo asciutto.
- Il prodotto necessita di adeguata ventilazione per un funzionamento efficiente. Se il prodotto viene collocato all'interno di una nicchia, lasciare almeno 5 cm di spazio tra il prodotto, il soffitto, i muri laterali e il muro retrostante.
- Controllare se il componente di protezione della parete posteriore è presente e nel suo alloggiamento (se fornito con il prodotto).
- Se il componente non è disponibile, o se è stato smarrito o è caduto, posizionare il prodotto in modo tale da lasciare almeno 5 cm di spazio libero tra il retro del prodotto e le pareti del locale. Lo spazio libero nella parte posteriore è importante per il funzionamento efficiente del prodotto.

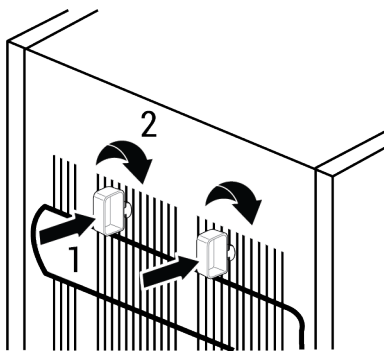
### 3.2 Fissaggio dei cunei in plastica

Per garantire una circolazione d'aria sufficiente fra il prodotto e la parete, servirsi dei cunei in plastica forniti in dotazione con il prodotto. Montare 2 dei cunei di plastica come mostrato nella figura seguente.

## 4 Preparazione

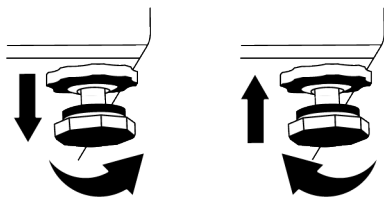
Leggere prima la sezione "Istruzioni di sicurezza"!

(L'immagine riportata è solo rappresentativa, non è completamente rispondente al vostro prodotto)



### 3.3 Regolazione delle gambe

Qualora il prodotto non fosse in equilibrio, regolare le gambe anteriori regolabili, ruotandole verso destra o verso sinistra.



### 3.4 Avvertenza: superficie calda

Le pareti laterali del prodotto sono dotate di tubi di raffreddamento per migliorare il sistema generale di raffreddamento. L'elevata pressione del fluido potrebbe fluire attraverso queste superfici, causando il riscaldamento eccessivo delle superfici sulle pareti laterali. Ciò è normale e non richiede interventi di manutenzione.

### 4.1 Cosa fare per risparmiare energia

- Questo apparecchio refrigerante non è destinato ad essere utilizzato come apparecchio da incasso.

- Quando si caricano gli alimenti, lasciare uno spazio sufficiente all'interno del frigorifero per consentire una circolazione d'aria sufficiente per il raffreddamento.
- L'aria calda e umida, non penetrando direttamente nel prodotto quando le porte non sono aperte, permetterà al prodotto di ottimizzare la funzione di protezione degli alimenti. In queste circostanze, funzioni e componenti come il compressore, la ventola, il riscaldatore, lo sbrinamento, l'illuminazione, il display e così via funzioneranno in base alle esigenze di consumo minimo di energia.
- Nel caso in cui siano presenti più opzioni, i ripiani in vetro devono essere posizionati in modo da non bloccare le uscite d'aria sulla parete posteriore e, preferibilmente, in modo che le uscite d'aria rimangano al di sotto del ripiano in vetro. Questa combinazione potrebbe aiutare a migliorare la distribuzione dell'aria e l'efficienza energetica.
- Per garantire il risparmio energetico e tenere sempre gli alimenti nelle condizioni migliori, gli alimenti devono essere conservati utilizzando i cassetti dello scomparto raffreddatore.

## 4.2 Primo utilizzo

Prima di utilizzare il prodotto, accertarsi che siano stati effettuati i preparativi necessari in linea con le istruzioni riportate nelle sezioni "Istruzioni di sicurezza" e "Installazione".

- Attendere almeno 2 ore prima di mettere in funzione il prodotto, per garantire la completa efficienza della refrigerazione.
- Mantenere il prodotto in funzione senza inserire alcun alimento all'interno per 6 ore; lo sportello del prodotto dovrà essere tenuto quanto più possibile chiuso.
- La variazione di temperatura causata dall'apertura e dalla chiusura della porta durante l'uso del prodotto potrebbe por-

tare a normale formazione di condensa sul cibo posto sui ripiani della porta/del vano frigo e sui contenitori di vetro posti nel prodotto.

- Si sentirà un suono quando viene attivato il compressore. È normale che il prodotto faccia rumore anche se il compressore non è in funzione, poiché il fluido e il gas potrebbero essere compressi nel sistema di raffreddamento.
- È normale che i bordi anteriori del prodotto siano caldi. Queste aree sono progettate per riscaldarsi al fine di evitare la formazione di condensa.
- Per alcuni modelli, il pannello indicatore si spegne automaticamente 1 minuto dopo la chiusura della porta. Si riattiva quando la porta è aperta o si preme un qualsiasi pulsante.

## 4.3 Classe climatica e definizioni

Si prega di fare riferimento alla classe climatica indicata sulla targhetta del dispositivo. Una delle seguenti informazioni è applicabile al proprio dispositivo secondo la classe climatica.

- **SN:** Clima temperato a lungo termine: Questo dispositivo di raffreddamento è progettato per l'uso a temperature ambiente tra 10 °C e 32 °C.
- **N:** Clima temperato: Questo dispositivo di raffreddamento è progettato per l'uso a temperature ambiente tra 16°C e 32 °C.
- **ST:** Clima subtropicale: Questo dispositivo di raffreddamento è progettato per l'uso a temperature ambiente tra 16°C e 38°C.
- **T:** Clima tropicale: Questo dispositivo di raffreddamento è progettato per l'uso a temperature ambiente tra 16°C e 43°C.

## 5 Funzionamento del prodotto

Leggere prima la sezione "Istruzioni di sicurezza"!

- Il prodotto dovrebbe essere usato unicamente per la conservazione di alimenti.

- Spegner la valvola dell'acqua se si è lontani da casa (ad esempio in vacanza) e si prevede di non utilizzare la macchinetta per il ghiaccio o l'erogatore d'acqua per un lungo periodo di tempo. In caso contrario, potrebbero verificarsi perdite d'acqua.

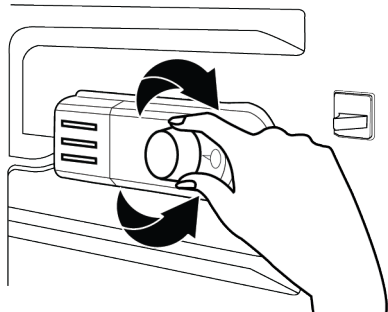
### Scollegare il prodotto

- Rimuovere gli alimenti per evitare cattivi odori.
- Aspettare che il ghiaccio si scioglia, pulire l'interno e lasciarlo asciugare, lasciare le porte aperte per evitare di danneggiare le plastiche interne del corpo dell'apparecchio.

## 6 Uso dell'apparecchio

### 6.1 Impostazione della temperatura di funzionamento

La temperatura di funzionamento è impostata dal controllo della temperatura.



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

**1=Impostazione di raffreddamento più bassa (impostazione più calda)**

**5=Impostazione di raffreddamento più alta (impostazione più fredda)**

o

**Min. = Impostazione di raffreddamento più bassa**

(impostazione più calda)

**Max. = Impostazione di raffreddamento più alta**

(impostazione più fredda)

La temperatura media all'interno dello scomparto refrigerante dovrebbe essere di circa +5°C.

Si prega di selezionare un'impostazione in base alla temperatura desiderata.

Si prega di notare che nella zona di raffreddamento vi saranno diverse temperature.

La zona più fredda è appena sopra il crisper.

La temperatura interna dipende anche dalla temperatura ambiente, dalla frequenza di apertura della porta e dalla quantità di cibo conservato all'interno.

L'apertura frequente della porta provoca l'aumento della temperatura interna.

Si raccomanda pertanto di chiudere la porta il più presto possibile dopo l'uso.

### Utilizzo degli scomparti interni

Ripiani mobili: La distanza tra i ripiani può essere regolata a piacere.

Cassetto per le verdure: In questo scomparto, verdure e frutta possono essere conservate a lungo senza che si rovinino.

Scaffale per bottiglie: Su questi ripiani si possono collocare bottiglie, barattoli e lattine.

### Conservazione degli alimenti

Lo scomparto frigorifero serve per la conservazione a breve termine di alimenti e bevande fresche.

Conservare i latticini nell'apposito scomparto del frigorifero.

Le bottiglie possono essere riposte nei portabottiglie o sul ripiano della porta.

È preferibile conservare la carne cruda in un sacchetto di polietilene nello scomparto più basso del frigorifero.

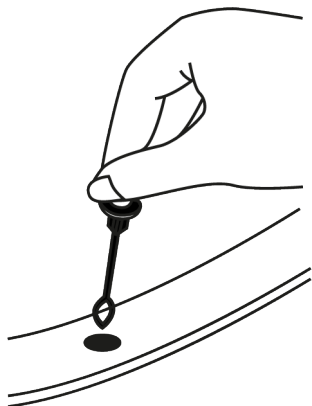
Lasciare che i cibi e le bevande caldi si raffreddino a temperatura ambiente prima di metterli in frigorifero.

### • Attenzione:

Conservare l'alcol concentrato solo in posizione verticale e ben chiuso.

• **Attenzione:**

Non conservare nell'unità sostanze esplosive o contenitori con propellenti infiammabili (lattine, bombolette spray, ecc.). Pericolo di esplosione.

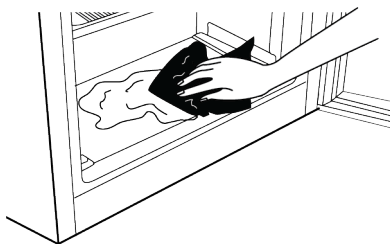


• **Sbrinamento**

Lo sbrinamento dello scomparto frigorifero avviene automaticamente. L'acqua sbrinata scorre attraverso il canale di scarico in un contenitore di raccolta sul retro dell'apparecchio.

Durante lo sbrinamento, sul retro del frigorifero si formano gocce d'acqua a causa dell'evaporatore.

Se le gocce non scendono tutte verso il basso, possono congelarsi nuovamente dopo lo sbrinamento. Pulirle con un panno imbevuto di acqua calda, ma mai con un oggetto duro o appuntito.



## 6.2 Conservare il cibo nello scomparto frigorifero

- Le temperature dello scomparto aumentano notevolmente se la porta dello scomparto viene aperta e chiusa frequentemente e tenuta aperta per molto tempo; questo può ridurre la durata degli alimenti e causare il loro precoce deterioramento.
- Per non causare cambiamenti di odore e sapore, gli alimenti dovrebbero essere conservati in contenitori chiusi.
- Non conservare troppi alimenti nel frigorifero. Per ottenere un raffreddamento migliore e omogeneo, disporre gli alimenti separatamente in modo che l'aria fredda possa attraversarli.
- Garantire il flusso d'aria lasciando uno spazio tra gli alimenti e la parete interna. Se gli alimenti vengono appoggiati sulla parete posteriore potrebbero congelarsi.
- Portare i pasti caldi cotti a temperatura ambiente prima di metterli in frigorifero. Quindi, mettere il pasto tiepido nei ripiani inferiori del frigorifero. Non mettere i pasti tiepidi vicino agli alimenti che potrebbero facilmente deperirsi.
- Scongelare gli alimenti congelati nello scomparto degli alimenti freschi. In questo modo, è possibile raffreddare lo scomparto degli alimenti freschi utilizzando gli alimenti congelati così da risparmiare energia.
- Conservare la frutta tropicale acerba (mango, varietà di melone, papaya, banana, ananas) nel frigorifero potrebbe accelerare il processo di maturazione. Questo non è consigliabile, perché causa una riduzione dei tempi di conservazione.
- Cipolle, aglio, zenzero e altri ortaggi a radice dovrebbero essere conservati in condizioni di buio e freddo, non in frigorifero.
- Se si nota che un alimento si è deperito nel frigorifero, buttare via quell'alimento e pulire gli accessori che sono entrati in contatto con esso.

- Per raffreddare rapidamente zuppe e stufati, che sono cucinati in grandi pentole, è possibile metterli in frigorifero distribuendoli in contenitori poco profondi
- Non mettere gli alimenti non confezionati vicino alle uova.
- Conservare la frutta e la verdura separatamente e raggruppandola secondo la varietà (per esempio: mele con mele, carote con carote).
- Togliere le verdure verdi dal sacchetto di plastica e metterle in frigorifero dopo averle avvolte in un tovagliolo di carta o

in un panno asciutto. Se prima di metterli in frigorifero questi alimenti sono stati lavati, ricordarsi di asciugarli.

- Per creare un ambiente umido e fornire un flusso d'aria a frutta e verdura, che sono inclini a seccarsi, conservarle nei sacchetti di plastica perforati o non sigillati.
- Tranne i casi in cui vi siano delle circostanze ambientali estreme, se il prodotto (sulla tabella dei valori nominali raccomandati) è impostato sui valori nominali specificati, gli alimenti manterranno la loro freschezza più a lungo sia nello scomparto prodotti freschi che nello scomparto congelatore.

Conservare gli alimenti in luoghi diversi a seconda delle loro proprietà:	
Alimenti	Ubicazione
Uova	Ripiano porta
Prodotti caseari (burro, formaggio)	Se disponibile, scomparto a zero gradi (per il cibo della colazione)
Frutta, vegetali e verdura a foglia verde	Scomparto per frutta e verdura, crisper o Scomparto EverFresh+ (se disponibile)
Carne fresca, pollame, pesce, salsicce, ecc. Cibi cotti	Se disponibile, scomparto a zero gradi (per il cibo della colazione)
Cibi pronti da servire, prodotti confezionati, cibi in scatola e sottaceti	Ripiani superiori o ripiano della porta
Bevande, bottiglie, spezie e snack	Ripiano porta

### Posizionamento degli alimenti

**Ripiani dello scomparto refrigerante:** alimenti all'interno di vasi, piatti e contenitori chiusi, uova (in contenitori chiusi)

**Ripiani dello sportello dello scomparto refrigerante:** alimenti o bevande di piccole dimensioni e confezionati

**Crisper:** Verdure e frutta

### Tabella dei valori di impostazione consigliati

Impostazione dello scomparto frigorifero	Consigli
4°C	Questa è l'impostazione predefinita consigliata. Questa impostazione è raccomandata se la temperatura ambiente è inferiore a 30°C.

## ESONERO DA RESPONSABILITÀ

Alcuni guasti (semplici) possono essere gestiti adeguatamente dall'utente finale senza che si verifichino problemi di sicurezza o di utilizzo non sicuro, a condizione che vengano eseguiti entro i limiti e in conformità alle seguenti istruzioni (vedere la sezione "Autoriparazione").

Pertanto, se non diversamente autorizzato nella sezione sotto "Autoriparazione", per evitare problemi di sicurezza, le riparazioni dovranno essere eseguite da riparatori professionisti registrati. Un riparatore professionale registrato è un riparatore professionale a cui il produttore ha concesso l'accesso alle istruzioni e all'elenco delle parti di ri-

cambio di questo prodotto secondo i metodi descritti negli atti legislativi ai sensi della direttiva 2009/125/CE.

**Solo gli agenti di assistenza (cioè i riparatori professionali autorizzati) raggiungibili tramite il numero di telefono indicato nel manuale d'uso/scheda di garanzia o tramite il rivenditore autorizzato possono, tuttavia, fornire assistenza in base ai termini della garanzia. Pertanto, si ricorda che le riparazioni effettuate da riparatori professionisti (non autorizzati da) Whirlpool annulleranno la garanzia.**

### **Autoriparazione**

L'utente finale può eseguire l'autoriparazione dei seguenti pezzi di ricambio: maniglie, cerniere, vassoi, cestini e guarnizioni degli sportelli (è disponibile una lista aggiornata anche su <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> partire dal 1° marzo 2021).

Inoltre, per garantire la sicurezza del prodotto e prevenire il rischio di gravi lesioni, l'autoriparazione menzionata deve essere eseguita seguendo le istruzioni contenute nel manuale d'uso per l'autoriparazione o disponibili su <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>. Per la sicurezza dell'utente, prima di tentare qualsiasi riparazione, staccare la spina del prodotto.

I tentativi di riparazione da parte degli utenti finali per parti non incluse in tale elenco e/o non seguendo le istruzioni contenute nei manuali d'uso per l'autoriparazione o disponibili su <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>, potrebbero causare problemi di sicurezza non imputabili a Whirlpool e invalideranno la garanzia del prodotto.

Pertanto, si raccomanda vivamente agli utenti finali di astenersi dal tentare di effettuare riparazioni che non rientrano nell'elenco dei pezzi di ricambio indicati, rivolgendosi in questi casi a riparatori professionali autorizzati o registrati. Al contrario, tali tentativi di riparazione da parte degli utenti finali potrebbero comportare problemi di si-

curezza, danneggiare il prodotto e causare successivamente incendi, inondazioni, elettrocuzione e gravi lesioni personali.

A titolo esemplificativo, ma non esaustivo, le seguenti riparazioni devono essere affidate a riparatori professionisti autorizzati o registrati: compressore, circuito di raffreddamento, scheda principale, scheda inverter, scheda display, ecc.

Il produttore/venditore non può essere ritenuto responsabile in caso di mancata osservanza di quanto sopra da parte degli utenti finali.

La disponibilità dei pezzi di ricambio del frigorifero acquistato è di 10 anni. Durante questo periodo, i pezzi di ricambio originali saranno disponibili per il corretto funzionamento del frigorifero

La durata minima della garanzia del frigorifero acquistato è di 24 mesi.

Questo prodotto è dotato di una sorgente luminosa di classe energetica "G".

La sorgente luminosa in questo prodotto deve essere sostituita solo da un riparatore professionista.

## Proszę najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

**Drogi kliencie,**




Dziękujemy za wybranie produktu .

Zarejestruj swoje produkty na [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

Chcielibyśmy, aby użytkownik mógł wykorzystać optymalną wydajność tego wysokiej jakości produktu, który został wykonany przy użyciu najnowocześniejszej technologii. Aby to zrobić, przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję i wszelkie inne dokumenty dostarczone z produktem przed jego użyciem.

Przeznaczaj wszystkie informacje i ostrzeżenia zawarte w instrukcji obsługi. W ten sposób zabezpieczysz siebie i swój produkt przed zagrożeniami, które mogą wystąpić. Zachowaj instrukcję obsługi. W przypadku sprzedaży produktu należy dołączyć do niego instrukcję obsługi.

**W tej instrukcji użytkownika są używane następujące symbole:**


 <b>Przeczytaj instrukcję obsługi.</b>	
 <b>SUPPLIER'S NAME</b> A	 <b>MODEL IDENTIFIER → (*)</b> A
Informacje o modelu przechowywane w bazie danych produktu można uzyskać na następującej stronie internetowej, wyszukując identyfikator modelu (*) znajdujący się na etykiecie energetycznej. <a href="https://eprel.ec.europa.eu/">https://eprel.ec.europa.eu/</a>	

Aby uzyskać więcej informacji, zeskanuj kod QR na swoim urządzeniu.



# 1 Instrukcje dotyczące ochrony środowiska

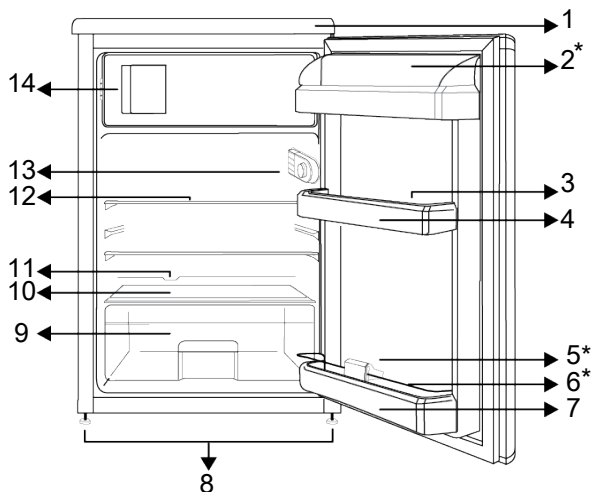
## 1.1 Utylizacja materiałów opakowaniowych

Materiał opakowaniowy nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem recyklingu .

W związku z tym poszczególne części opakowania należy utylizować w sposób odpowiedzialny i w pełnej zgodności z przepisami władz lokalnych dotyczącymi utylizacji odpadów.

PL

## 2 Twoja lodówka



- |   |   |
|---|---|
| 1 Stała górna tacka                           | 2 *Komora na masło i ser                                |
| 3 Pojemnik na jajka                           | 4 Półki na drzwiach                                     |
| 5 *Uchwyt na butelki                          | 6 *Osłona bezpieczeństwa                                |
| 7 Półka na butelki                            | 8 Regulowane nogi                                       |
| 9 Pojemnik na świeże owoce i warzywa          | 10 Półka szklana nad pojemnik na świeże owoce i warzywa |
| 11 Kanał zbierania wody z zamrażania - drenaż | 12 Stojak na szkło                                      |
| 13 Pokrętło termostatu                        | 14 Komora zamrażarki                                    |

**\*Opcjonalne:** Rysunki w niniejszej instrukcji obsługi są schematyczne i mogą różnić się od rzeczywistego wyglądu urządzenia. Jeśli

posiadany produkt nie zawiera odpowiednich części, informacje dotyczą innych modeli.

## 3 Instalacja

Najpierw przeczytaj „Instrukcje bezpieczeństwa”!

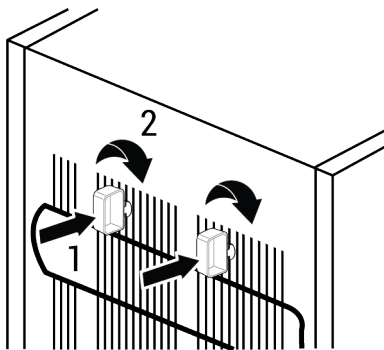
### 3.1 Odpowiednie miejsce instalacji

Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem w sprawie instalacji produktu. Aby przygotować produkt do instalacji, zapoznaj się z informacjami w instrukcji użytkownika i upewnij się, że zasilanie elektryczne i wodne są zgodne z wymaganiami. Jeśli nie, wezwij elektryka i hydraulika, aby dostosowali zasilanie do wymagań.

- Urządzenie należy umieścić na płaskiej powierzchni, aby uniknąć wibracji
- Produkt należy umieścić w odległości przynajmniej 30 cm od grzejnika, kuchni i podobnych źródeł ciepła i przynajmniej 5 cm od piekarników elektrycznych.
- W razie umieszczenia dwóch chłodziarek obok siebie należy zostawić między odstęp nimi przynajmniej 4 cm.
- Przechowuj produkt w suchym miejscu niewystawionym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.
- Urządzenie wymaga odpowiedniej cyrkulacji powietrza, aby mogło sprawnie działać. Umieszczając produkt we wnęce, pamiętaj o pozostawieniu co najmniej 5 cm odstępu między produktem a sufitem, tylną ścianą i ścianami bocznymi.
- Sprawdź, czy element zabezpieczający tylną ścianę znajduje się na swoim miejscu (jeśli został dostarczany z produktem).
- Jeśli element nie jest dostępny lub został zgubiony lub upadł, ustaw urządzenie w taki sposób, aby pozostawić przynajmniej 5 cm odstępu między przestrzenią za urządzeniem a ścianą. Odstęp z tyłu jest ważny dla efektywnego działania urządzenia.

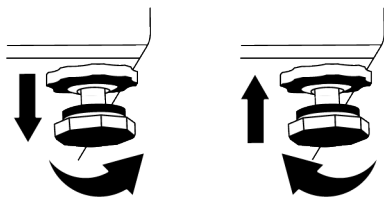
### 3.2 Podkładanie plastikowych klinów

Za pomocą plastikowych klinów należy ustawić odpowiedni odstęp między urządzeniem i ścianą w celu zapewnienia cyrkulacji powietrza. Zamontuj 2 plastikowe kliny, jak pokazano na poniższym rysunku. (Wskazane zdjęcie jest narysowane reprezentatywnie, nie jest całkowicie takie samo jak twój produkt.)



### 3.3 Regulacja nóżek

Jeśli produkt nie znajduje się w równowadze, dostosuj przednie regulowane nóżki, obracając je w prawo lub w lewo.



### 3.4 Ostrzeżenie o gorącej powierzchni

Ściany boczne produktu są wyposażone w chłodniejsze rury, aby usprawnić system chłodzenia. Płyn pod wysokim ciśnieniem może przepływać przez te powierzchnie i je nagrzewać. Jest to zjawisko normalne i nie wymaga żadnej obsługi technicznej.

## 4 Przygotowanie

Najpierw przeczytaj „Instrukcje bezpieczeństwa”!

### 4.1 Co robić, aby zaoszczędzić energię

- Lodówka nie jest przeznaczona do użytku jako urządzenie do zabudowy.
- Podczas wkładania żywności należy pozostawić w lodówce wystarczająco dużo miejsca, aby umożliwić odpowiednią cyrkulację powietrza i chłodzenie.
- Ponieważ gorące i wilgotne powietrze nie przedostaje się bezpośrednio do urządzenia, gdy drzwi nie są otwarte, urządzenie zoptymalizuje się w warunkach wystarczających do ochrony żywności. W takich okolicznościach funkcje i komponenty, takie jak sprężarka, wentylator, grzałka, odszranianie, oświetlenie, wyświetlacz itd. będą działać zgodnie z potrzebami, zużywając minimalną ilość energii.
- W przypadku, gdy dostępnych jest wiele opcji, szklane półki należy umieścić tak, aby wyloty powietrza znajdujące się na tylnej ścianie nie były zablokowane, a najlepiej w taki sposób, aby wyloty powietrza pozostawały poniżej szklanej półki. Takie połączenie może pomóc w poprawieniu dystrybucji powietrza i efektywności energetycznej.
- Aby zapewnić oszczędność energii i przechowywanie żywności w lepszych warunkach, należy ją przechowywać w szufladach wewnątrz komory lodówki.

### 4.2 Użycie po raz pierwszy

Przed użyciem produktu należy upewnić się, że wykonano niezbędne przygotowania zgodnie z instrukcjami podanymi w częściach „Instrukcje bezpieczeństwa” i „Instalacja”.

- Przed użyciem produktu należy odczekać co najmniej 2 godziny, aby zapewnić pełną wydajność chłodzenia.

- Pozostaw produkt włączony przez 6 godzin z dokładnie zamkniętymi drzwiami, bez wkładania żywności do środka.
- Zmiana temperatury spowodowana otwarciem i zamknięciem drzwi podczas korzystania z produktu może zwykle prowadzić do skraplania się pary wodnej na półkach drzwiowych i wewnętrznych i szklanych opakowaniach.
- Będzie słycać dźwięk włączenia sprężarki. Jest to normalne zjawisko, że urządzenie wydaje dźwięki nawet wtedy, gdy sprężarka nie pracuje, ponieważ płyn i gaz mogą być sprężane w układzie chłodzenia.
- Zjawiskiem normalnym jest to, że przednie krawędzie produktu będą ciepłe. Obszary te są zaprojektowane tak, aby się nagrzewać, zapobiegając kondensacji
- W niektórych modelach panel wskaźników wyłącza się automatycznie po 1 minucie od zamknięcia drzwi. Panel włączy się ponownie po otwarciu drzwi lub naciśnięciu dowolnego przycisku.

### 4.3 Klasa klimatyczna i definicje

Klasa klimatyczna jest podana na tabliczce znamionowej urządzenia. Jedna z poniższych informacji dotyczy Twojego urządzenia, zgodnie z klasą klimatyczną.

- **SN:** Długoterminowy klimat umiarkowany: Urządzenie to przeznaczone jest do stosowania przy temperaturze otoczenia od 10 °C do 32°C.
- **N:** Klimat umiarkowany: Urządzenie to przeznaczone jest do stosowania przy temperaturze otoczenia od 16°C do 32°C.
- **ST:** Klimat subtropikalny: Urządzenie to przeznaczone jest do stosowania przy temperaturze otoczenia od 16°C do 38°C.
- **Tel.:** Klimat tropikalny Urządzenie to przeznaczone jest do stosowania przy temperaturze otoczenia od 16°C do 43°C.

## 5 Obsługa urządzenia

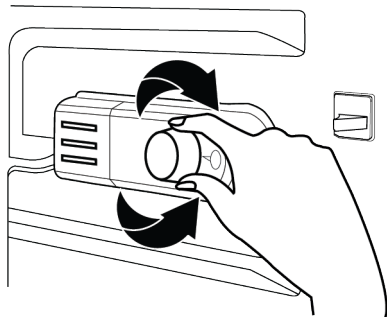
Najpierw przeczytaj „Instrukcje bezpieczeństwa”!

- Produkt powinien być używany jedynie do przechowywania żywności.
- Zakręć zawór wody, jeśli będziesz poza domem (np. na wakacjach) i nie będziesz używać kostkarki ani dystrybutora wody przez dłuższy czas. W przeciwnym razie woda może zacząć wyciekać.

## 6 Korzystanie z urządzenia

### 6.1 Ustawianie temperatury pracy

Temperaturę roboczą ustawia się za pomocą pokrętki regulacji temperatury.



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

**1=najniższe ustawienie chłodzenia (najcieplejsze ustawienie)**

**5=najwyższe ustawienie chłodzenia (najchłodniejsze ustawienie)**

lub

**Min. = najniższe ustawienie chłodzenia (Najcieplejsze ustawienie)**

**Maks. = najwyższe ustawienie chłodzenia**

(Najzimniejsze ustawienie)

Średnia temperatura wewnątrz lodówki powinna wynosić około +5°C.

Wybierz ustawienie w oparciu o żądaną temperaturę.

Należy pamiętać, że w obszarze chłodzenia występują różne temperatury.

### Odłączanie produktu

- Wyjmij jedzenie, aby zapobiec powstawaniu nieprzyjemnych zapachów,
- Poczekaj, aż lód się roztopi, wyciągnij wnętrze i pozostaw do wyschnięcia, pozostaw otwarte drzwi, aby uniknąć uszkodzenia plastiku wewnętrznego korpusu.

Najzimniejsza strefa znajduje się tuż nad pojemnikiem na owoce i warzywa.

Temperatura wewnętrzna zależy również od temperatury otoczenia, częstotliwości otwierania drzwi i ilości przechowywanej żywności.

Częste otwieranie drzwi powoduje wzrost temperatury wewnętrznej.

Dlatego zaleca się zamykanie drzwi jak najszybciej po ich otwarciu.

### Korzystanie z przedziałów wewnętrznych

Ruchome półki: Odległość między półkami można regulować w zależności od potrzeb.

Szuflada na warzywa: W tej komorze warzywa i owoce mogą być przechowywane przez długi czas bez zepsucia.

Półka na butelki: Na tych półkach można umieszczać butelki, słoiki i puszki.

### Przechowywanie żywności

Komorza chłodziarki jest przeznaczona do krótkotrwałego przechowywania świeżej żywności i napojów.

Produkty mleczne należy przechowywać w wyznaczonej komorze lodówki.

Butelki można przechowywać w uchwycie na butelki lub na półce na butelki w drzwiach.

Surowe mięso najlepiej przechowywać w torbie polietylenowej w najniższej komorze lodówki.

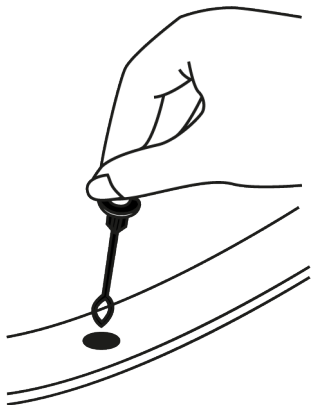
Przed włożeniem gorących potraw i napojów do lodówki należy pozwolić im ostygnąć do temperatury pokojowej.

• **Uwaga:**

Stężony alkohol należy przechowywać wyłącznie w pozycji pionowej w szczelnie zamkniętej butelce.

• **Uwaga:**

W urządzeniu nie należy przechowywać substancji wybuchowych ani pojemników z łatwopalnymi gazami pędnymi (puszek, aerozoli itp.). Ryzyko wybuchu.



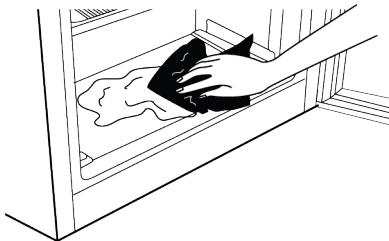
**Rozmrażanie**

Rozmrażanie komory chłodziarki odbywa się automatycznie. Rozmrożona woda przepływa przez kanał spustowy do pojemnika zbiorczego z tyłu urządzenia.

Podczas rozmrażania z tyłu lodówki tworzą się krople wody z parownika.

Jeśli nie wszystkie krople spłyną w dół, mogą ponownie zamarznąć po rozmrożeniu.

Czyść je szmatką zwilżoną ciepłą wodą, nigdy twardym lub ostrym przedmiotem.



PL

## 6.2 Przechowywanie żywności w komorze chłodziarki

- Temperatury w komorze rosną w sposób widoczny, jeśli drzwi komory są często otwierane i zamykane lub przez długi czas utrzymywane w położeniu otwartym, może to skrócić termin przydatności żywności i doprowadzić do jej zepsucia.
- Aby nie powodować zmian zapachu i smaku, żywność należy przechowywać w zamkniętych pojemnikach.
- Nie umieszczaj za dużo jedzenia w lodówce. Aby uzyskać lepsze i jednorodne chłodzenie, należy umieścić jedzenie oddzielnie w taki sposób, aby chłodne powietrze mogło wokół niego opływać.
- Zapewnij przepływ powietrza, pozostaw wolną przestrzeń między żywnością a wewnętrzną ścianką. W przypadku gdy jedzenie dotyka tylnej ścianki, może ono do niej przymarznąć.
- Przed umieszczeniem gotowanych gorących posiłków w lodówce, ostudź je do temperatury pokojowej. Następnie można umieścić letnią żywność na dolnych półkach lodówki. Nie umieszczaj ciepłych posiłków w pobliżu żywności, która może się łatwo popsuć.
- Rozmrażaj zamrożone produkty w komorze świeżej żywności. W ten sposób można schłodzić komorę na świeże jedzenie za pomocą zamrożonej żywności i zaoszczędzić energię.
- Przechowywanie w lodówce niedojrzałych owoców (mango, różne odmiany melona, papaja, banany, ananasy) może przyspieszyć proces ich dojrzewania, co nie jest zalecane, ponieważ spowoduje skrócenie czasu ich przechowywania.
- Cebulę, czosnek, imbir i inne warzywa korzeniowe należy przechowywać w ciemnym i chłodnym pomieszczeniu, a nie w lodówce.
- Jeśli zauważysz, że żywność zepsuła się w lodówce, wyrzuć ją i wyczyść akcesoria, które miały z nią kontakt.

- W celu szybkiego schłodzenia posiłków, takich jak zupy i gulasze, które są gotowane w dużych garnkach, można je umieścić w lodówce, rozdzielając je do osobnych, płtych pojemników.
- Nie umieszczaj nieopakowanej żywności w pobliżu jajek.
- Owoce i warzywa przechowuj oddzielnie w grupach (np.: jabłka z jabłkami, marchew z marchewką)..
- Wyjmij zielone warzywa z plastikowej torebki i umieść je w lodówce po zapakowaniu w papierowy ręcznik lub ściereczkę. W przypadku mycia tego typu żywności przed umieszczeniem jej w lodówce należy pamiętać o ich wysuszeniu.
- Można stworzyć zarówno wilgotne środowisko jak i zapewnić przepływ powietrza, utrzymując owoce i warzywa, które są podatne na suszenie, w perforowanych lub nieuszczelnionych plastikowych torebkach.
- Z wyjątkiem przypadków skrajnych warunków środowiskowych, jeśli przechowywanie produktu (w tabeli zalecanych wartości) jest szczegółowo określone, żywność zachowuje świeżość przez dłuższy czas, zarówno w komorze na świeżą żywność, jak i w komorze zamrażarki.

Przechowuj żywność w różnych miejscach zgodnie z ich właściwościami:	
Żywność	Lokalizacja
Jajko	Półki na drzwiach
Produkty mleczne (masło, ser)	Jeśli jest to możliwe, komora o zerowej temperaturze (na jedzenie śniadaniowe)
Owoce, warzywa i zielenina	Pojemnik na owoce i warzywa lub Komora EverFresh+ (jeśli jest dostępna)
Świeże mięso, drób, ryby, kielbasy itd., gotowane jedzenie	Jeśli jest to możliwe, komora o zerowej temperaturze (na jedzenie śniadaniowe)
Produkty gotowe do spożycia, produkty w paczkach, produkty w puszkach i produkty marynowane	Półki górne lub półka drzwiowa
Napoje, butelki, przyprawy i przekąski	Półki na drzwiach

### Umieszczanie żywności

**Półki w komorze chłodziarki:** artykuły spożywcze w garnkach, zakrytych talerzach i zakrytych pojemnikach, jajka (w zamkniętym pojemniku)

**Półki na drzwiach komory chłodziarki:** niewielkie ilości zapakowanej żywności lub napoje

**Pojemnik na owoce i warzywa:** warzywa i owoce

### Tabela zalecanych wartości ustawień

Ustawianie komory lodówki	Uwagi
4°C	Jest to domyślne zalecane ustawienie. To ustawienie jest zalecane, jeśli temperatura otoczenia jest niższa niż 30°C.

## ZASTRZEŻENIE

Niektóre (proste) awarie mogą być odpowiednio naprawione przez użytkownika końcowego bez żadnych problemów związanych z bezpieczeństwem lub wynikającym z tego niebezpiecznego użytkowania, pod warunkiem, że zostaną wykonane w

określonych granicach i zgodnie z poniższymi instrukcjami (patrz: część „Naprawa samodzielna”).

Dlatego, o ile nie określono inaczej w części „Naprawa samodzielna” poniżej, naprawy powinny być kierowane do zarejestrowanych warsztatów w celu uniknięcia pro-

blemów związanych z bezpieczeństwem. Zarejestrowany profesjonalny podmiot zajmujący się naprawami to warsztat, któremu producent przyznał dostęp do instrukcji i wykazu części zamiennych tego produktu zgodnie z metodami opisanymi w aktach prawnych zgodnie z dyrektywą 2009/125/WE.

**Jednak tylko agent serwisowy (tj. autoryzowane profesjonalne warsztaty), z którym można skontaktować się pod numerem telefonu podanym w instrukcji obsługi/karcie gwarancyjnej lub za pośrednictwem autoryzowanego sprzedawcy, może świadczyć usługi na warunkach gwarancji. Dlatego informujemy, że naprawy wykonywane w warsztatach profesjonalnych (nieautoryzowanych przez) Whirlpool powodują utratę gwarancji.**

#### **Naprawa samodzielna**

Użytkownik końcowy może dokonać samodzielnej naprawy wyłącznie następujących części zamiennych: rączek drzwi, zawiasów, półek, koszyków i uszczelki drzwi (zaktualizowana lista jest również dostępna <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> od 1 marca 2021).

Ponadto, aby zapewnić bezpieczeństwo produktu i zapobiec ryzyku poważnych obrażeń, wspomnianą samodzielną naprawę należy przeprowadzić zgodnie z instrukcjami zawartymi w instrukcji samodzielnej naprawy lub dostępnymi na <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>. Dla własnego bezpieczeństwa odłącz produkt od zasilania przed przystąpieniem do samodzielnej naprawy.

Próby naprawy i naprawy części, które nie zostały wymienione na liście i/lub nie zostały opisane w instrukcjach użytkownika dotyczących naprawy własnej lub które są dostępne w <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>, mogą stanowić naruszenie zasad bezpieczeństwa, których nie można przypisać Whirlpool, i powodują unieważnienie gwarancji na produkt.

W związku z tym zdecydowanie zaleca się, aby użytkownicy końcowi powstrzymali się od podejmowania prób wykonywania na-

praw spoza wymienionego wykazu części zamiennych, kontaktując się w takich przypadkach z autoryzowanymi warsztatami lub zarejestrowanymi warsztatami. Wręcz przeciwnie, takie próby przeprowadzone użytkowników końcowych mogą spowodować problemy z bezpieczeństwem i uszkodzić produkt, a następnie spowodować pożar, powódź, porażenie prądem i poważne obrażenia ciała.

Na przykład, ale nie ograniczając się do niego, następujące naprawy muszą być skierowane do autoryzowanych warsztatów profesjonalnych lub zarejestrowanych warsztatów profesjonalnych: sprężarka, obwód chłodzenia, płyta główna, płyta inwertera, płyta wyświetlacza itp.

Producent/sprzedawca nie może być pociągnięty do odpowiedzialności w każdym przypadku, gdy użytkownicy końcowi nie zastosują się do powyższego.

Dostępność części zamiennych zakupionej lodówki wynosi 10 lat. W tym okresie dostępne będą oryginalne części zamienne do prawidłowej obsługi lodówki

Minimalny okres gwarancji na zakupioną lodówkę wynosi 24 miesiące.

Ten produkt jest wyposażony w źródło światła klasy energetycznej „G”.

Źródło światła w tym produkcie może zostać wymienione wyłącznie przez specjalistę.