



**Congélateur / Manuel d'utilisation**

**Fagyasztó / Felhasználói kézikönyv**

**Κατάψυξη / Εγχειρίδιο Χρήστη**

**Komora zamrażalnika / Instrukcja obsługi**



WHMFF 6312 W4E

®/TM/© 2025 Whirlpool. Produit sous licence ®/TM/© 2025 Whirlpool. Licenc alapján készült ®/TM/© 2025 Whirlpool. Παράγεται κατόπιν αδείας ®/TM/© 2025 Whirlpool. Wyprodukowano na licencji

11 5943 0390/ FR HU EL PL / 2/4\_AA/ 10/17/2025 2:15 PM  
7278440911



PAPIER Z RECYKLINGU I  
NADAJĄCY SIĘ DO PONOWNEGO  
PRZETWORZENIA



ANAKYKΛΩΜΕΝΟ &  
ANAKYKΛΩΣΙΜΟ ΧΑΡΤΙ



ÚJRAHASZNOSÍTOTT ÉS  
ÚJRAFELDOLGOZHATÓ  
PAPÍR



PAPIER ENTIÈREMENT  
RECYCLÉ ET RECYCLABLE

## 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.

Przestrzegaj wszystkich informacji i ostrzeżeń zawartych 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:**



**Przeczytaj instrukcję obsługi.**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>The image shows a standard EU Energy Label. It features the European Union flag on the left, the word 'ENERGY' in large blue letters with a lightning bolt symbol, and a QR code on the right. Below this, there are two fields: 'SUPPLIER'S NAME' and 'MODEL IDENTIFIER → (*)'. Under 'SUPPLIER'S NAME' is a green arrow pointing right with the letter 'A'. Under 'MODEL IDENTIFIER' is a black arrow pointing left with the letter 'A'.</p> | <p>Informacje o modelu przechowywane w bazie danych produktu można uzyskać na następującej stronie internetowej, wyszukując identyfikator modelu (*) znajdujący się na etykiecie energetycznej.</p> <p><a href="https://eprel.ec.europa.eu/">https://eprel.ec.europa.eu/</a></p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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



## 1 Instrukcje dotyczące ochrony środowiska

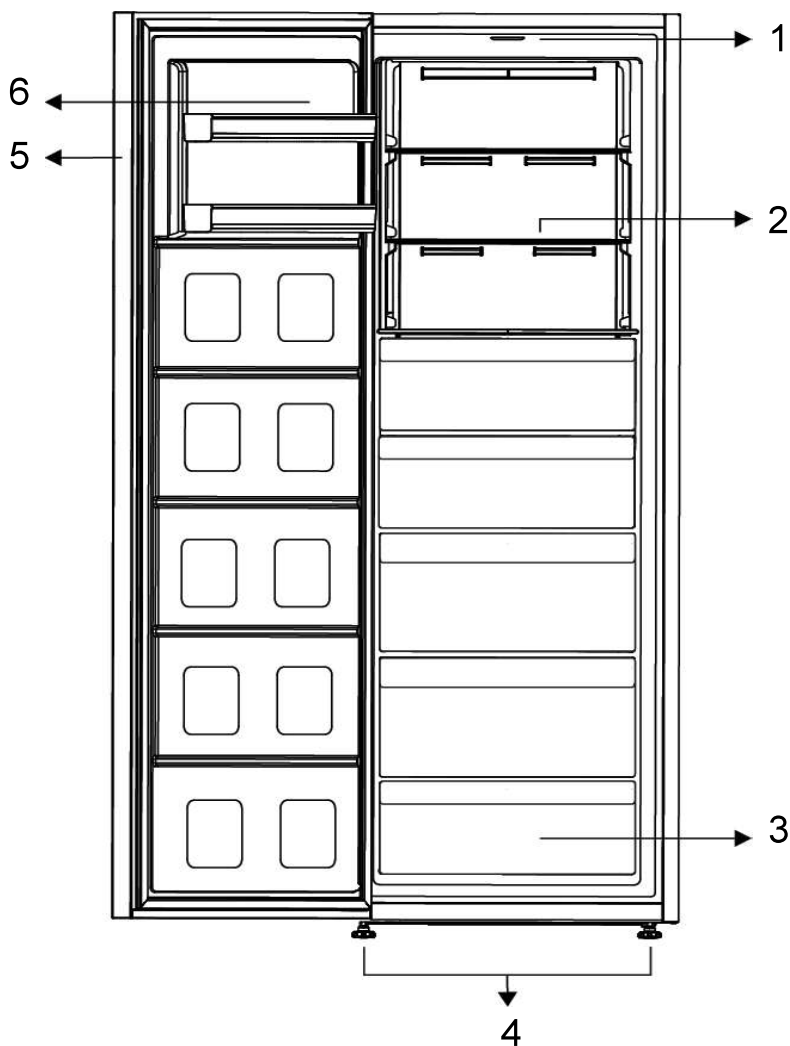
### 1.1 Utylizacja materiałów opakowaniowych

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 zamrażarka



1 Klosz żarówki

3 Komory zamrażarki

5 Wskaźnik elektroniczny

2 Regulowane półki szklane

4 Regulowane nóżki

6 Regulowane półki na drzwiach

**\*Opcjonalne:** Rysunki w niniejszej Instrukcji instrukcji są schematyczne i mogą nie pasować dokładnie do konkretnego urzą-

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

## 3 Instalacja

Najpierw przeczytaj „Instrukcje bezpieczeństwa”!

### 3.1 Odpowiednie miejsce instalacji

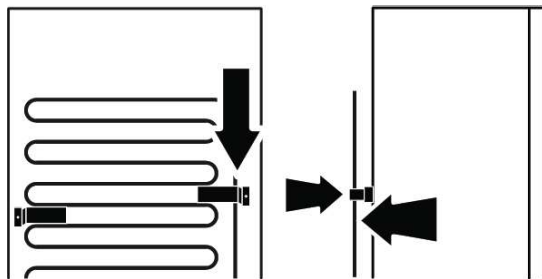
Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem w sprawie instalacji produktu. Aby przygotować produkt do instalacji, zapoznaj się z informacjami w instrukcji użytkownika i upewnij się, że zasilanie elektryczne i wodne są zgodne z wymaganiami. Jeśli nie, wezwij elektryka i hydraulika, aby dostosowali zasilanie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

- Urządzenie należy umieścić na płaskiej powierzchni, aby uniknąć wibracji
- Produkt należy umieścić w odległości przynajmniej 30 cm od grzejnika, kucharki 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.
- Sprawdź, czy element zabezpieczający tylną ścianę znajduje się na swoim miejscu (jeśli został dostarczany z produktem).

### 3.2 Podkładanie plastikowych klinów

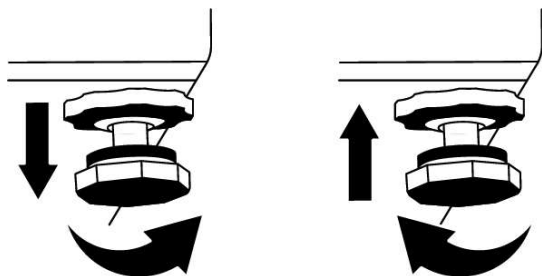
Skraplacz lodówki znajduje się z tyłu. Aby zminimalizować zużycie prądu i zwiększyć efektywność energetyczną należy cofnąć i zabezpieczyć górną część skraplacza, jak

pokazano na rysunku. Po odciągnięciu skraplacza do tyłu, wsporniki u góry po prawej i lewej stronie blokują się i pozycja skraplacza jest zabezpieczona.



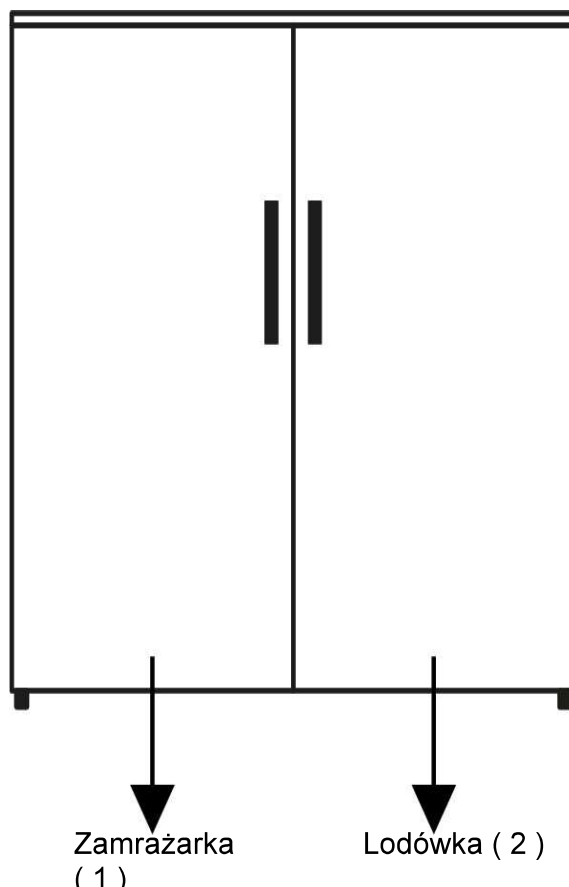
### 3.3 Regulacja nóżek

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



### 3.4 Instalacja chłodziarki i zamrażarki obok siebie

Gdy zamrażarka i chłodziarka są instalowane obok siebie, instalację należy przeprowadzić tak, aby zamrażarka (1) znajdowała się po lewej stronie, a chłodziarka (2) po prawej. Aby zapobiec problemom z poceniem się, które mogą wystąpić między urządzeniami, elementy zapobiegające kondensacji znajdują się po lewej stronie urządzenia chłodzącego.



### 3.5 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

- 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, wy-

świetlacz 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.
- Do przechowywania żywności zaleca się korzystanie z dolnej szuflady.

- W celu uzyskania optymalnej wydajności można użyć funkcji szybkiego zamrażania (jeśli jest dostępna) na 24 godziny przed włożeniem świeżej żywności do zamrażarki.
- W większości przypadków po umieszczeniu świeżej żywności w zamrażarce wystarczą 24 godziny działania funkcji szybkiego zamrażania. Po pewnym czasie funkcja szybkiego zamrażania wyłączy się automatycznie.
- W przypadku zamrażania niewielkich ilości żywności można wyłączyć funkcję szybkiego zamrażania po pewnym czasie, aby zapewnić oszczędność energii.
- W zależności od funkcji produktu rozmrażanie zamrożonej żywności w komorze lodówki zapewni oszczędność energii i zachowanie jakości żywności.
- Aby załadować maksymalną ilość żywności do komory zamrażarki lodówki, należy wyjąć górne szuflady, a żywność umieścić na półkach z drutu/szkła.
- Przechowuj żywność w lodówce lub komorze chłodzącej zgodnie z odpowiednimi warunkami przechowywania, aby oszczędzać energię.
- Opakowania żywności nie powinny dotykać czujnika temperatury znajdującym się w komorze się w zamrażalniku.

## 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 słychać 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.

## 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.

### Odłączanie produktu

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

## 6 Korzystanie z urządzenia

### Panel sterowania urządzenia

Szczegółowe informacje dotyczące tej sekcji znajdziesz na naszej stronie internetowej, skanując kod QR na stronie 2.

#### 6.1 Zamrażanie świeżych produktów

- Żywność przeznaczoną do zamrożenia należy podzielić na porcje i zamrozić w osobnych opakowaniach. W ten sposób cała żywność powinna być chroniona przed ponownym zamrożeniem podczas rozmrażania.
- Aby w jak największym stopniu chronić wartości odżywcze, aromat i kolor potraw, warzywa należy krótko gotować przed zamrożeniem. (Gotowanie nie jest konieczne w przypadku takich produktów jak ogórek, pietruszka). W porównaniu ze świeżymi warzywami czas gotowania mrożonych produktów skraca się o 1/3.
- Aby wydłużyć czas przechowywania mrożonek, gotowane warzywa należy najpierw przefiltrować, a następnie zapakować hermetycznie, tak jak w przypadku wszystkich rodzajów żywności.
- Nie należy mrozić żywności bez opakowania.
- Opakowanie powinno być szczelne, grube i trwałe oraz nie powinno odkształcać się pod wpływem zimna i wilgoci. W przeciwnym razie żywność stwardniała podczas zamrażania może przebić opakowanie. Odpowiednie uszczelnienie opakowania jest również ważne ze względu na bezpieczne przechowywanie żywności.

#### Następujące rodzaje opakowań nadają się do zamrażania żywności:

Worek polietylenowy, folia aluminiowa, folia plastikowa, worki próżniowe i odporne na zimno pojemniki z pokrywkami.

#### Nie zaleca się używania następujących rodzajów opakowań do zamrażania żywności:

Papier opakowaniowy, pergamin, celofan (papier żelatynowy), worek na śmieci, używane torby i torby na zakupy.

- Nie należy mrozić gorącej żywności bez wcześniejszego schłodzenia.
- Podczas umieszczania niezamrożonej świeżej żywności w komorze zamrażarki należy pamiętać, że nie powinna mieć kontaktu z mrożonkami. Opakowanie cool-pack (PCM) można umieścić na stojaku bezpośrednio pod komorą do szybkiego Komora zamrażalnika, aby zapobiec ich nagrzaniu.
- Czasie zamrażania (24 godziny) nie należy wkładać do zamrażarki innych produktów spożywczych.
- Umieść żywność na półkach lub stojakach, rozkładając je tak, aby nie były ułożone zbyt ciasno (zaleca się, aby opakowania nie stykały się ze sobą).
- Należy spożyć w krótkim czasie po rozmrożeniu i nigdy nie wolno ich ponownie zamrażać.
- Nie blokuj otworów wentylacyjnych znajdujących się z tyłu komory, umieszczając mrożonki przed nimi.
- Zaleca się umieszczenie na opakowaniu etykiety z nazwą produktu oraz czasu zamrażania.

#### Żywność odpowiednia do zamrażania:

Ryby i owoce morza, mięso czerwone i białe, drób, warzywa, owoce, przyprawy ziołowe, produkty mleczne (takie jak sery, masło i miękki ser produkowany z jogurtu), ciasta, dania gotowe lub gotowane, dania z ziemniaków, suflet i desery.

#### Żywność nienadająca się do zamrażania:

Jogurt, kwaśne mleko, śmietana, majonez, sałata liściasta, czerwona rzodkiew, winogrona, wszystkie owoce (np. jabłko, gruszki i brzoskwinie).

- Żywność została szybko i dokładnie zamrożona, nie należy przekraczać podanych poniżej ilości w opakowaniu.
  - Owoce i warzywa, 0,5-1 kg
  - Mięso, 1-1,5 kg
- Niewielką ilość żywności (maksymalnie 2 kg) można również zamrozić bez użycia funkcji szybkiego zamrażania.

Aby uzyskać najlepszy rezultat, zastosuj się do następujących wskazówek:

- Zapoznaj się z tabelami tabelę Mięso i Ryby, Warzywa i Owoce, Produkty mleczne dotyczące umieszczania i przechowywania żywności w zamrażarce.

### **Porady dotyczące przechowywania zamrożonej żywności**

- Kupując mrożonki, upewnij się, że są zamrożone w odpowiednich temperaturach, a ich opakowania nie są zepsute.
- Zakupie mrożonki należy umieścić w zamrażarce tak szybko, jak to możliwe.
- Przed spożyciem zapakowanych dań gotowych, które wyjmiesz z zamrażalnika, upewnij się, że nie upłynęła ich data ważności.

### **Rozmrażanie**

Lód jest automatycznie rozmrażany.

### **Szczegóły dotyczące zamrażarki**

Norma EN 62552 wymaga (zgodnie z określonymi warunkami pomiaru), aby co najmniej 4,5 kg żywności na każde 100 litrów objętości komory zamrażarki mogło zostać zamrożone w temperaturze otoczenia 25°C w ciągu 24 godzin.

### **Rozmrażanie mrożonek**

W zależności od produktu i celu użycia można wybrać jedną z następujących opcji rozmrażania:

- W temperaturze pokojowej (nie zaleca się rozmrażania żywności przez długi czas w temperaturze pokojowej ze względu na utrzymanie jakości żywności)
- W lodówce
- W piekarniku elektrycznym (w modelach z wentylatorem lub bez)
- W mikrofalówce

### **OSTROŻNOŚĆ!**

- Nie wkładać kwaśnych napojów do szklanych butelek i puszek do zamrażarki ze względu na ryzyko wybuchu.
- Jeżeli w opakowaniach mrożonek występuje wilgoć i nietypowe wybrzuszenie, oznacza to, że prawdopodobnie były wcześniej przechowywane w nieodpowiednich warunkach, a ich zawartość uległa pogorszeniu. Nie spożywaj tych produktów wcześniejszego bez sprawdzenia.
- Ponieważ smak niektórych przypraw w gotowanych potrawach może ulec zmianie pod wpływem długotrwałych warunków przechowywania, należy dodawać mniejszą ilość przypraw do żywności przeznaczonej do zamrożenia lub dodać żądane przyprawy do żywności po procesie rozmrażania.

| Mięso i ryby          |                                                        |                  | Przygotowanie                                                                                                    | Maksymalny<br>czas przecho-<br>wywania<br>(miesiąc) |
|-----------------------|--------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Produkty<br>mięsne    | Cielęcina                                              | Stek             | Pokroić na kawałki o grubości 2 cm i umieścić między nimi folię lub szczelnie owijając rozciągnij je             | 6-8                                                 |
|                       |                                                        | Pieczeń          | Umieść kawałki mięsa w woreczku do mrożenia lub szczelnie owijając rozciągnij je                                 | 6-8                                                 |
|                       |                                                        | Kostki           | W małych kawałkach                                                                                               | 6-8                                                 |
|                       |                                                        | Sznyceł, kotlety | Umieszczając folię pomiędzy pokrojonymi plastrami lub owiń pojedynczo rozciągając je                             | 6-8                                                 |
|                       | Baranina                                               | Kotlety          | Umieszczając folię pomiędzy pokrojonymi plastrami lub owiń pojedynczo rozciągając je                             | 4-8                                                 |
|                       |                                                        | Pieczeń          | Umieść kawałki mięsa w woreczku do mrożenia lub szczelnie owijając rozciągnij je                                 | 4-8                                                 |
|                       |                                                        | Kostki           | Umieść kawałki mięsa w woreczku do mrożenia lub szczelnie owijając rozciągnij je                                 | 4-8                                                 |
|                       | Wołowina                                               | Pieczeń          | Umieść kawałki mięsa w woreczku do mrożenia lub szczelnie owijając rozciągnij je                                 | 8-12                                                |
|                       |                                                        | Stek             | Pokroić na kawałki o grubości 2 cm i umieścić między nimi folię lub szczelnie owijając rozciągnij je             | 8-12                                                |
|                       |                                                        | Kostki           | W małych kawałkach                                                                                               | 8-12                                                |
|                       |                                                        | Gotowane mięso   | Małe kawałki zapakuj w woreczek do mrożenia                                                                      | 8-12                                                |
|                       | Mięso mielone                                          |                  | Bez przypraw, w płaskich woreczkach                                                                              | 1-3                                                 |
|                       | Podroby (kawałek)                                      |                  | W kawałkach                                                                                                      | 1-3                                                 |
|                       | Kiełbasa fermentowana - Salami                         |                  | Powinna być zapakowana, nawet jeśli ma osłonę.                                                                   | 1-3                                                 |
|                       | Szynka                                                 |                  | Umieść folię między plasterkami                                                                                  | 2-3                                                 |
| Drób i dziczyzna      | Kurczak i indyk                                        |                  | W folii                                                                                                          | 4-6                                                 |
|                       | Gęś                                                    |                  | W folii (porcja nie powinna przekraczać 2,5 kg)                                                                  | 4-6                                                 |
|                       | Kaczka                                                 |                  | W folii (porcja nie powinna przekraczać 2,5 kg)                                                                  | 4-6                                                 |
|                       | Jeleń, królik, sarna                                   |                  | W folii (porcja nie powinna przekraczać 2,5 kg; oddzielić kości)                                                 | 6-8                                                 |
| Ryby i owoce<br>morza | Ryby słodkowodne (pstrąg, karp, szczupak, sum)         |                  | Po dokładnym oczyszczeniu wnętrza i łusek należy umyć i wysuszyć, a ogon i części głowy wyciąć w razie potrzeby. | 2                                                   |
|                       | Chude ryby (okoń morski, turbot, sola)                 |                  |                                                                                                                  | 4-6                                                 |
|                       | Ryby tłuste (bonito, makreła, lufar, barwena, sardela) |                  |                                                                                                                  | 2-4                                                 |
|                       | Małże                                                  |                  |                                                                                                                  | 4-6                                                 |
|                       | Kawior                                                 |                  | W opakowaniu, w aluminiowym lub plastikowym pojemniku                                                            | 2-3                                                 |

| Owoce i warzywa                    | Przygotowanie                                                                                                        | Maksymalny czas przechowywania (miesiąc) |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Fasolka szparagowa i fasola tyczna | Gotowanie szokowe przez 3 minuty po umyciu i pokrojeniu na małe kawałki                                              | 10-13                                    |
| Groszek                            | Gotowanie szokowe przez 2 minuty po obraniu i umyciu                                                                 | 10-12                                    |
| Kapusta                            | Gotowanie szokowe przez 1-2 minuty po umyciu                                                                         | 6-8                                      |
| Marchewka                          | Gotowanie szokowe przez 3-4 minuty po umyciu i pokrojeniu na małe kawałki                                            | 12                                       |
| Papryka                            | Gotowanie przez 2-3 minuty po przecięciu łodygi, podzieleniu na dwie części i oddzieleniu nasion                     | 8-10                                     |
| Szpinak                            | Gotowanie szokowe przez 2 minuty po umyciu                                                                           | 6-9                                      |
| Por                                | Gotowanie szokowe przez 5 minuty po posiekaniu                                                                       | 6-8                                      |
| Kalafior                           | Gotowanie szokowe w małej ilości wody z cytryną przez 3-5 minut po oddzieleniu liści, i pocięciu różyczek na kawałki | 10-12                                    |
| Bakłażan                           | Gotowanie szokowe przez 4 minuty po umyciu i pokrojeniu na 2 cm kawałki                                              | 10-12                                    |
| Kabaczek                           | Gotowanie szokowe przez 2-3 minuty po umyciu i pokrojeniu na 2 cm kawałki                                            | 8-10                                     |
| Grzyby                             | Lekko podsmażyć na oleju i wyciskając na nie cytrynę                                                                 | 2-3                                      |
| Kukurydza                          | Oczyszczając i pakując w kolby lub granulki                                                                          | 12                                       |
| Jabłko i gruszka                   | Gotowanie szokowe przez 2-3 minuty po obraniu i pokrojeniu                                                           | 8-10                                     |
| Morela i brzoskwinia               | Podzielić na pół i wyjąć pestki                                                                                      | 4-6                                      |
| Truskawka i malina                 | Po umyciu i obraniu                                                                                                  | 8-12                                     |
| Pieczone owoce                     | Po dodaniu 10% cukru do pojemnika                                                                                    | 12                                       |
| Śliwka, wiśnia, czereśnia          | Po umyciu i obraniu                                                                                                  | 8-12                                     |

| Nabiał                 | Przygotowanie                   | Maksymalny czas przechowywania (miesiąc) | Warunki przechowywania                                                                                                                                                                    |
|------------------------|---------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ser (oprócz sera feta) | Umieść folię między plasterkami | 6-8                                      | Można go pozostawić w oryginalnym opakowaniu do krótkotrwałego przechowywania. W przypadku długotrwałego przechowywania powinien być również zawinięty w folię aluminiową lub plastikową. |
| Masło, margaryna       | W oryginalnym opakowaniu        | 6                                        | W oryginalnym opakowaniu lub plastikowym pojemniku                                                                                                                                        |

## 6.2 Odwracanie strony otwierania drzwi

Stronę otwierania lodówki można odwrócić w zależności od miejsca, w którym ją umieścisz. Gdy zajdzie taka potrzeba, należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem.

## 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 problemów 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 uszczelek 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 wła-

snego 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 napraw 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.

Zobacz także

2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ  
[} 12]