Proszę najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Drogi kliencie,

Dziękujemy za wybranie produktu .

Zarejestruj swoje produkty na 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.

	Informacje o modelu przechowywane w bazie danych produktu można uzyskać na następującej stronie internetowej, wyszukując identyfikator modelu (*) znajdujący się na etykiecie energetycznej. https://eprel.ec.europa.eu/

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

1 Instrukcje dotyczące ochrony środowiska

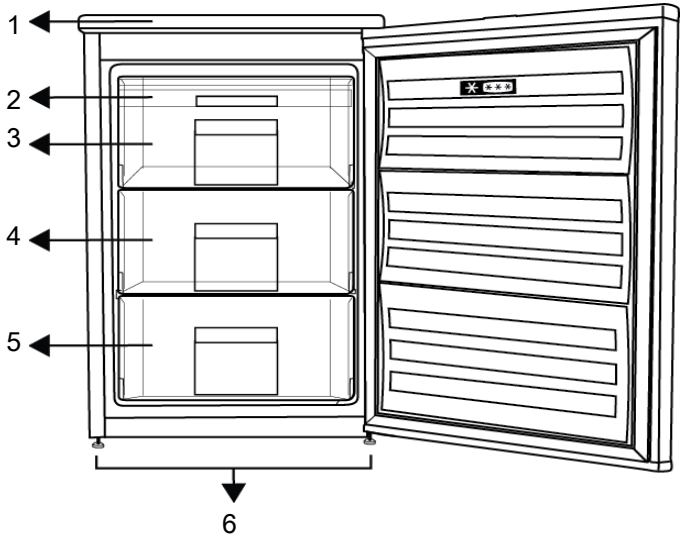
1.1 Utylizacja materiałów opakowaniowych

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 Górna tacka
2 Tacka na lód
3 Komora szybkiego zamrażania
4 Komory przechowywania zamrożonej żywności
5 Komory przechowywania zamrożonej żywności
6 Regulowane nogi

3 Instalacja

Najpierw przeczytaj „Instrukcje bezpieczeństwa”!

3.1 Odpowiednie miejsce instalacji

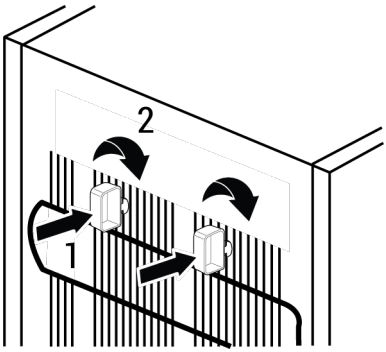
Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem w sprawie instalacji produktu. Aby przygotować produkt do instalacji, zapoznaj się z informacjami w instrukcji użytkownika i upewnij się, że zasilanie elektryczne i wodne są zgodne z wymaganiami. Jeśli nie, wezwij elektryka i hydraulika, aby dostosowali zasilanie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

- Urządzenie należy umieścić na płaskiej powierzchni, aby uniknąć wibracji
- Produkt należy umieścić w odległości przynajmniej 30 cm od grzejnika, kuchenki 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).

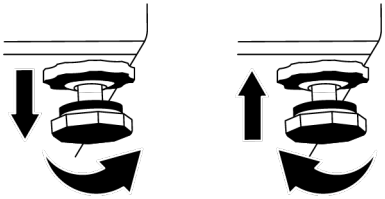
3.2 Podkładanie plastikowych klinów

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

- 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 naj-

lepiej w taki sposób, aby wyloty powietrza pozostawały poniżej szklanej półki. Takie połączenie może pomóc w poprawieniu dystrybucji powietrza i efektywności energetycznej.
- Do przechowywania żywności zdecydowanie 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.
- 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 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.

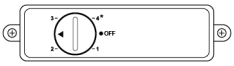
5 Obsługa urządzenia

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.

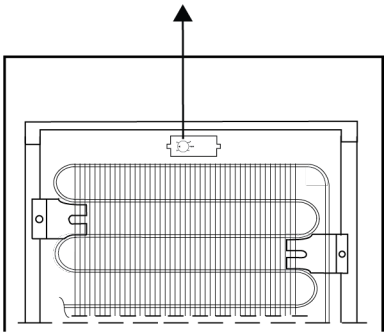
Odłączanie produktu
- Wyjmij jedzenie, aby zapobiec powstawaniu nieprzyjemnych zapachów,
- Poczekaj, aż lód się roztopi, wyczyścić wnętrze i pozostaw do wyschnięcia, pozostaw otwarte drzwi, aby uniknąć uszkodzenia plastiku wewnętrznego korpusu.

6 Korzystanie z urządzenia

6.1 Regulacja temperatury pracy



Temperaturę roboczą ustawia się za pomocą pokrętła regulacji temperatury.
1=najniższe ustawienie chłodzenia (najcieplejsze ustawienie)
4=najwyższe ustawienie chłodzenia (najchłodniejsze ustawienie)
(lub)
Min. = minimalne ustawienie chłodzenia (Najcieplejsze ustawienie)
Max. = maksymalne ustawienie chłodzenia (Najzimniejsze ustawienie)
Wybierz ustawienie w oparciu o żądaną temperaturę.
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.
Normalna temperatura przechowywania urządzenia powinna wynosić -18°C (0°F).
Jeśli pokrętło termostatu zostanie obrócone w lewo z pozycji 1, urządzenie wyłączy się i rozlegnie się dźwięk „kliknięcia”. Niższe temperatury można uzyskać obracając pokrętło termostatu do pozycji 4.
Zalecamy sprawdzenie temperatury za pomocą termometru, aby upewnić się, że w komorach przechowywania panuje żądana temperatura.
Pamiętaj, aby odczytać temperaturę natychmiast po wyjęciu z zamrażarki, ponieważ temperatura termometru rośnie bardzo szybko.



Termostat znajduje się na tylnej ściance (patrz: rysunek powyżej) i jest sterowany za pomocą pokrętła termostatu.

6.2 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 zamrożania.

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).

PL

- 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 tabele 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 czas przechowywania (miesiąc)
Produkty 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
		Sznycel, 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

Mięso i ryby		Przygotowanie	Maksymalny czas przechowywania (miesiąc)
Ryby i owoce 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, makrela, lufar, barwena, sardela)		2-4
	Małże	Oczyszczone i w woreczkach	4-6
	Kawior	W opakowaniu, w aluminiowym lub plastikowym pojemniku	2-3

PL

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

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 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 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.