

## Uputstvo za upotrebu

WHIRLPOOL kombinovani frižider WHK 25364 W4E



Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

<https://tehnoteka.rs/p/whirlpool-kombinovani-frizider-whk-25364-w4e-akcija-cena/>

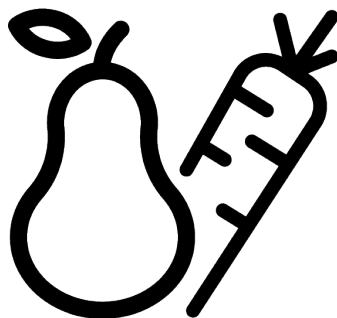
# Whirlpool

**Hladnjak** / Upute za uporabu

**Frižider** / Uputstvo za upotrebu

**Hladilnik** / Navodila za uporabo

**Ладилник** / Упатство за употреба



WHK 25364 W4E

®/TM/© 2025 Whirlpool. Proizvedeno prema licenci ®/TM/© 2025 Whirlpool. Proizvedeno pod licencom ®/TM/© 2025 Whirlpool. Izdelano po licenci ®/TM/© 2025 Whirlpool. Се произведува под лиценца

11 5943 0146/ HR SR SL MK / 5/5\_AE/ 5/21/2025 2:02 PM  
7282948512



PARŠTRĀDĀTS UN  
PARŠTRĀDĀJAMS PĀPIRS



RECIKLIRANI PAPIR in  
PAPIR ZA RECIKLIRANJE



RECIKLIRANI PAPIR I  
PAPIR ZA RECIKLAŽU



RECIKLIRANI I  
RECIKLAŽNI PAPIR

## Molimo, prvo pročitajte ovaj priručnik!

**Poštovani korisniče,**

Zahvaljujemo na odabiru ovog proizvoda .

Prijavite svoje proizvode na [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

Želimo postići optimalnu učinkovitost ovog visokokvalitetnog proizvoda koji je proizveden primjenom najmodernije tehnologije. Da biste to učinili, pažljivo pročitajte ovaj priručnik i svu ostalu dokumentaciju prije uporabe proizvoda.

Pridržavajte se svih upozorenja i informacija u korisničkom priručniku. Na taj način zaštitit ćete sebe i proizvod od oštećenja koja mogu nastati. Čuvajte korisnički priručnik. Ovaj priručnik pridodaje proizvodu ako ćete ga nekome ustupiti.

**U korisničkom priručniku i na proizvodu koriste se sljedeći simboli:**



**Pročitajte korisnički priručnik.**

|                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <br><b>SUPPLIER'S NAME</b><br><b>A</b><br><b>MODEL IDENTIFIER → (*)</b><br><b>A</b> | <p>Podaci o modelu pohranjeni su u bazi podataka proizvoda, a možete im pristupiti unosom sljedećih internetskih stranica i traženjem identifikacijske oznake modela (*) koja se nalazi na energetskejoj oznaci.</p> <p><a href="https://eprel.ec.europa.eu/">https://eprel.ec.europa.eu/</a></p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Skenirajte QR kod na svom uređaju kako biste došli do više informacija

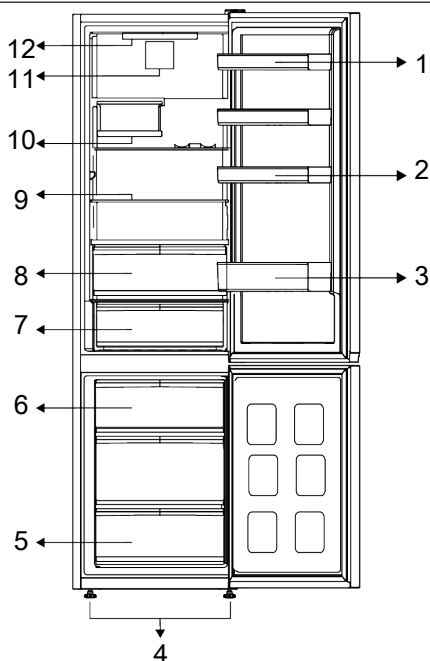


### 1.1 Zbrinjavanje materijala za pakiranje

Ambalažni materijal se može reciklirati i označen je simbolom za recikliranje ♻️.

Stoga se različiti dijelovi ambalaže moraju zbrinuti odgovorno i u potpunom skladu s propisima lokalnih vlasti koji reguliraju zbrinjavanje otpada.

## 2 Vaš hladnjak



1 \* Prilagodljive police na vratima

3 \* Polica za boce

5 \* Odjeljak zamrzivača

7 \* Ladica rashladnika

9 \* Prilagodljive police

11 \* Ventilator

2 \* Držač za jaja

4 \* Podesive prednje nožice

6 \* Spremnik za led

8 \* Posuda za povrće

10 \* Preklopni stalak za vino

12 \* Rasvjetna žaruljica

**\*Dodatno:** Slike u ovom korisničkom priručniku su shematske i ne moraju točno odgovarati proizvodu. Ako vaš proizvod ne sadrži određene dijelove tada se informacije odnose na druge modele.

## 3 Instalacija

Prvo pročitajte "Sigurnosne upute"!

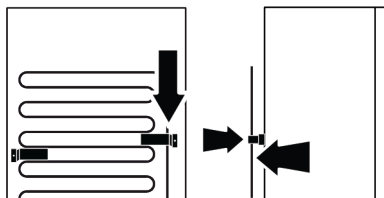
### 3.1 Adekvatno mjesto za ugradnju

Za ugradnju proizvoda obratite se ovlaštenom servisu. Kako biste proizvod pripremili za instalaciju, pogledajte informacije u korisničkom priručniku i provjerite jesu li električni priključak i priključak za vodu odgovarajući. Ako ne, nazovite električara i vodoinstalatera kako biste uredili navedene mreže opskrbe po potrebi.

- Proizvod postavite na ravnu površinu i tako izbjegnite vibracije
- Proizvod postavite barem 30 cm dalje od grijača, štednjaka i sličnih izvora topline i barem 5 cm dalje od električnih pećnica.
- Prilikom postavljanja dva hladnjaka u susjednoj poziciji, ostaviti najmanje 4 cm udaljenosti između dvije jedinice.
- Proizvod čuvajte izvan izravnog sunčevog svjetla i na suhom mjestu.
- Vaš proizvod zahtijeva adekvatnu cirkulaciju zraka da bi efikasno funkcionirao. Ako postavite proizvod u udubljenje, ne zaboravite ostaviti najmanje 5 cm slobodnog prostora između proizvoda i stropa, stražnjeg zida i bočnih zidova.
- Provjerite postoji li na lokaciji zaštitni dio razmaka od stražnje strane. (ako je isporučen s proizvodom).
- Ako dio nije dostupan ili se izgubio ili je otpao, proizvod postavite tako da se ostavi najmanje 5 cm razmak između stražnje strane proizvoda i zida u prostoriji. Razmak na stražnjoj strani važan je za učinkovit rada proizvoda.

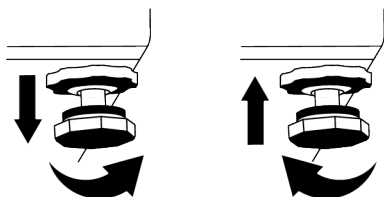
### 3.2 Postavljanje plastičnih klinova

Kondenzator hladnjaka nalazi se straga. Za minimiziranje potrošnje energije i povećanje energetske učinkovitosti gornji i donji kondenzator mora se povući natrag i učvrstiti na način prikazan na slici. Kada se kondenzator povuče natrag, nosači se blokiraju i kondenzator je čvrsto pričvršćen na svom položaju.



### 3.3 Prilagođavanje nožica

Ako proizvod nije u ravnom položaju, tada podesite prednje podesive nožice okretanjem lijevo ili desno.



### 3.4 Pozor: vruća površina

Bočne strane proizvoda opremljene su rashladnim cijevima koje poboljšavaju rashladni sustav. Tekućina pod visokim tlakom može protjecati kroz ove površine i tako izazvati zagrijavanje bočnih stijenki. Ovo je normalno i ne zahtijeva servisno održavanje.

## 4 Rukovanje proizvodom

Prvo pročitajte "Sigurnosne upute"!

- Proizvod se treba koristiti samo za čuvanje hrane.

- Zatvorite ventil za vodu, ako ćete duže vrijeme izbjivati od kuće (npr. godišnji odmor) i ako nećete koristiti ledomat Icematic ili dozator vode duže vrijeme. U protivnom može doći do curenja vode.

## Iskopčavanje proizvoda

- Izvadite hranu i tako spriječite stvaranje neugodnog mirisa,

- Pričekajte dok se led ne otopi, očistite unutrašnjost i pustite neka se osuši, ostavite vrata otvorena i tako spriječite oštećenje unutarnje plastike kućišta.

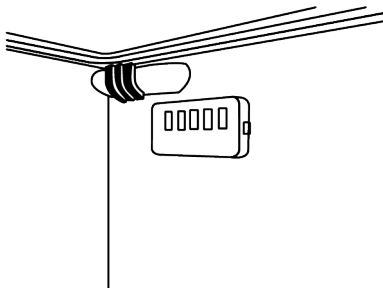
## 5 Priprema

Prvo pročitajte "Sigurnosne upute"!

### 5.1 Što učiniti za uštedu energije

- Ovaj rashladni uređaj nije namijenjen upotrebi kao ugradbeni uređaj.
- Kada stavljate hranu, ostavite dovoljno prostora u hladnjaku kako biste omogućili dovoljnu cirkulaciju zraka za hlađenje.
- Kada vrata nisu otvorena vrući i važni zrak neće izravno prodrijeti u proizvod, proizvod će se sam optimizirati u odgovarajućim uvjetima za čuvanje hrane. Funkcije i dijelovi poput kompresora, ventilatora, grijača, odmrzavanja, osvjetljenja, zaslona itd. u tim okolnostima radit će u skladu s potrebama kako bi se u ovim okolnostima potrošilo minimalno energije.
- U slučaju postojanja više opcija staklene police trebaju se postaviti tako da otvori za zrak na stražnjoj stijenci ne budu blokirani, po mogućnosti otvori za zrak trebaju biti ispod staklene police. Ova kombinacija može vam pomoći poboljšati distribuciju zraka i energetske učinkovitost.
- Za čuvanje hrane preporučuju se donje ladice.
- Za optimalnu učinkovitost može se koristiti brzo zamrzavanje (ako je dostupno) 24 sata prije stavljanja svježije hrane u zamrzivač.
- U većini slučajeva, 24 sata je dovoljno za funkciju brzog zamrzavanja nakon što se svježije namirnice stave u zamrzivač. Nakon nekog vremena funkcija brzog zamrzavanja automatski će se deaktivirati.

- Kada zamrzavate malu količinu hrane, funkcija brzog zamrzavanja može se deaktivirati nakon nekog vremena kako bi se osigurala ušteda energije.
- Ovisno o značajkama proizvoda; odmrzavanje smrznute hrane u hladnjaku osigurati će uštedu energije i očuvati kvalitetu hrane.
- Za stavljanje maksimalne količine hrane u odjeljak frizera tada gornje ladice treba izvaditi, a hranu treba staviti na žičane/staklene police.
- Stavite hranu kao što je prikazano ispod, držeći udaljenost od senzora temperature hladnjaka. U slučaju kontakta sa senzorom, može se povećati potrošnja energije uređaja.



- Čuvajte hranu u hladnjaku ili odjeljku za hlađenje u skladu s pravilnim uvjetima skladištenja radi uštede energije.
- Pakiranja hrane ne bi trebala biti u izravnom dodiru sa senzorom temperature koji se nalazi u odjeljku zamrzivača.

### 5.2 Prva uporaba

Prije uporabe vašeg proizvoda provjerite jesu li obavljene potrebne pripreme u skladu s uputama u odjeljcima "Sigurnosne upute" i "Instalacija".

- Pričekajte najmanje 2 sata prije puštanja u rad proizvoda kako biste osigurali potpunu učinkovitost hlađenja.

- Ostavite proizvod da radi bez stavljanja hrane 6 sati, a vrata proizvoda trebaju biti što zatvoreni.
- Promjena temperature do koje dolazi zbog otvaranja i zatvaranja vrata kada se proizvod koristi mogu izazvati kondenzaciju na vratima/ policama i u staklenom posuđu koje se nalaze u proizvodu, što je posve normalno.
- Čut ćete zvuk kada je kompresor uključen. Normalno je da proizvod stvara zvukove čak i kad kompresor ne radi, jer su tekućina i plin komprimirani u rashladnom sustavu.
- Normalno je da su prednji rubovi proizvoda topli. Ova područja su i dizajnirana tako da se zagriju zbog izbjegavanja kondenzacije.
- Kod nekih modela, ploča s pokazateljima automatski se isključuje 1 minutu nakon zatvaranja vrata. Ponovno će se aktivirati kada se otvore vrata ili pritisne bilo koji gumb.

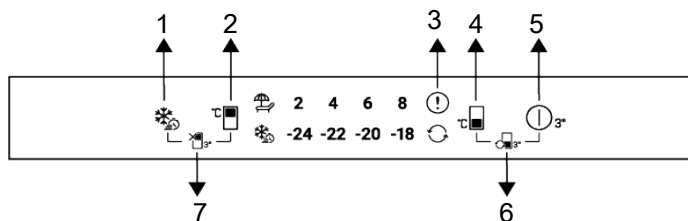
### 5.3 Klimatski razred i definicije

Pogledajte klimatski razred na nazivnoj pločici uređaja. Jedna od sljedećih informacija odnosi se na vaš uređaj u skladu s klimatskim razredom.

- **SN** Dugotrajna umjerena klima: Ovaj rashladni uređaj namijenjen je za upotrebu na mjestima s temperaturom okoliša između 10 °C i 32 °C.
- **N**: Umjerena klima: Ovaj rashladni uređaj namijenjen je za upotrebu na mjestima s temperaturom okoliša između 16°C i 32 °C.
- **ST**: Suptropska klima: Ovaj rashladni uređaj namijenjen je za upotrebu na mjestima s temperaturom okoliša između 16°C i 38°C.
- **T**: Tropska klima: Ovaj rashladni uređaj namijenjen je za upotrebu na mjestima s temperaturom okoliša između 16°C i 43°C.

## 6 Upotreba uređaja

### 6.1 Upravljačka ploča proizvoda



- |                                                                     |                                                    |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 1 Gumb brzog zamrzavanja                                            | 2 Gumb podešavanja temperature odjeljka hladnjaka  |
| 3 Indikator statusa pogreške                                        | 4 Gumb podešavanja temperature odjeljka zamrzivača |
| 5 Gumb za isključivanje proizvoda                                   | 6 * Gumb zamjene odjeljka                          |
| 7 * Gumb funkcije isključivanje (godišnji odmor) odjeljka hladnjaka |                                                    |

Prvo pročitajte "Sigurnosne upute"!

Slušne i vizualne funkcije na ploči indikatora pomoći će vam pri korištenju proizvoda.

**\*Neobvezno:** Prikaz funkcija je dodatan, mogu postojati razlike u obliku i mjestu funkcija koje se nalaze na ploči s indikatorima uređaja.

### 1. Gumb brzog zamrzavanja

Kada je pritisnut gumb brzog zamrzavanja tada svijetli LED svjetlo brzog zamrzavanja, a funkcija brzog zamrzavanja se aktivira. Temperatura odjeljka zamrzivača podešena je na -27 °C. Ponovno pritisnite gumb i poništite funkciju. Funkcija brzog zamrzavanja automatski će se poništiti nakon određenog razdoblja. Za zamrzavanje velike količine svježe hrane pritisnite gumb brzog zamrzavanja prije nego što namirnice stavite u odjeljak zamrzivača.

### 2. Tipka za podešavanje temperature

#### odjeljka hladnjaka

Omogućava podešavanje temperature odjeljka hladnjaka. Pritiskom na ovaj gumb možete podesiti

Može se postaviti na 8,6, 4,2 °C.

### 3. Indikator stanja pogreške

Ovaj indikator je uključen kada hladnjak ne hladi dovoljno ili kada dođe do greške senzora. Indikatori temperature zamrzivača i hladnjaka trepću u određenim kombinacijama. Ovo obavještava servis o pogrešci koja se dogodila. Znak uskličnika može se prikazati kada stavite toplu hranu u odjeljak zamrzivača ili ako su vrata otvorena duže vrijeme. Ovo nije znak kvara; ovo upozorenje će nestati kada se namirnice ohlade ili kad pritisnete bilo koji gumb.

### 4. Gumb podešavanja temperature

#### odjeljka zamrzivača

Podešavanje je izvršeno za odjeljak zamrzivača. Temperatura odjeljka zamrzivača može se podesiti na -18, -20, -22, -24 °C pritiskom na tipku.

### 5. Gumb za isključivanje proizvoda

Kada se ova tipka pritisne 3 sekunde, uređaj se isključuje. U tom stanju hladnjak ne vrši hlađenje; kada se tipka ponovno pritisne 3 sekunde, hladnjak počinje normalno raditi.

### \* 6. Gumb zamjene odjeljka

Pritiskom na tipku za pretvorbu odjeljka u trajanju od 3 sekunde, odjeljak za zamrzavanje se može postaviti kao odjeljak za hlađenje, zatvoreni odjeljak ili odjeljak za zamrzavanje.

Kada radi kao zamrzivač, odabrana vrijednost temperature odjeljka zamrzivača svijetli, a simbol pretvorbe je isključen. Kada radi kao odjeljak za hlađenje, sva svjetla za temperaturne vrijednosti odjeljka za zamrzavanje su isključena, a simbol konverzije svijetli. Odjeljak radi kao hladnjak.

Kada je odjeljak zamrzivača isključen, sve lampice za temperaturne vrijednosti odjeljka zamrzivača su isključene i simbol pretvorbe je isključen. Za ovaj odabir, hrana se ne pohranjuje u odjeljku zamrzivača.

### \* 7. Gumb funkcije isključivanja

#### (godišnji odmor) hladnjaka

Za aktiviranje funkcije godišnjeg odmora pritisnite gumb na 3 sekunde. Aktiviran je način rada na godišnjem odmoru, a svijetli simbol godišnjeg odmora. Sve ikone na pokazatelju temperature odjeljka hladnjaka se isključuju, a odjeljak hladnjaka ne obavlja aktivnu funkciju hlađenja. Kada je ova funkcija aktivirana, savjetuje se da ne pohranjujete hranu u odjeljku za hlađenje. Ostali odjeljci nastaviti će hladiti u skladu s podešenom temperaturom. Za poništenje ove funkcije ponovno pritisnite gumb na 3 sekunde.

### 6.1.1 Alarm visoke temperature

Zaslon hladnjaka treperi ' - ' postavljene vrijednosti i oglašava se alarm ako je odjeljak zamrzivača pretopao. To se može dogoditi ako temperatura zamrzivača poraste zbog nestanka struje. Najviša



temperatura u odjeljku zamrzivača prikazuje se dok se ne pritisne bilo koji gumb. "Ako zaslon ima elektronički zaslon, prikazuje se maksimalna stvarna dosegnuta temperatura." Ako nije, samo '-' treperi i zvukovi se aktiviraju. Za deaktiviranje alarma pritisnite bilo koju tipku na zaslonu.

**Temperatura se može postaviti između 1-8°C za odjeljak hladnjaka i između -24 i -15°C za odjeljak zamrzivača. Podesive vrijednosti temperature mogu varirati pod uvjetom da su unutar ovih raspona prema specifikacijama proizvoda.**

## **6.2 Spremanje hrane u vaš proizvod**

### **Spremanje hrane u hladnjak i odjeljke za hlađenje**

- Temperature odjeljka značajno rastu ako se vrata odjeljka često otvaraju i zatvaraju ili se drže otvorena duže vrijeme, ovo može skratiti vijek trajanja hrane i izazvati njeno kvarenje.
- Kako bi se spriječila promjena mirisa i okusa, hrana se treba čuvati u zatvorenim posudama.
- Za postizanje boljeg, jednoličnog hlađenja, hranu stavite odvojeno tako da hladni zrak može cirkulirati između namirnica.
- Osigurajte protok zraka ostavljajući razmak između stražnje stijenke i hrane. Ako hranu naslanjate na stražnju stijenku, tada se hrana može zamrznuti.
- Neka se vruća kuhana hrana ohladi na sobnu temperaturu prije stavljanja u hladnjak. Zatim, mlaku hranu možete staviti na donje police hladnjaka. Toplu hranu stavite dalje od kvarljive hrane.
- Osobito pazite da hranu koja se prodaje kao smrznuta ne miješate sa svježom hranom.

- Odmrznite zamrznutu hranu u odjeljku za hlađenje. Na taj način možete ohladiti odjeljak za hlađenje korištenjem zamrznute hrane i uštedjeti energiju.
- Čuvanje nezrelog tropskog voća (manga, raznih vrsta lubenica, papaje, banane, ananas) u hladnjaku može ubrzati proces zrenja. To se ne preporučuje, jer će skratiti vrijeme čuvanja.
- Luk, bijeli luk, đumbir i drugo korjenasto povrće čuvajte u tamnim i hladnim prostorijama, a ne u hladnjaku.
- Ako primijetite da se hrana pokvarila u hladnjaku, bacite tu hranu i očistite pribor koji je došao u kontakt s njom.
- Za hlađenje jela poput juha i variva, koja se brzo kuhaju u velikim loncima, možete ih staviti u hladnjak tako da ih odvojite u manje pliće posude.
- Stavite nezapakiranu hranu dalje od jaja.
- Voće i povrće čuvajte odvojene i svaku vrstu zasebno (na primjer, jabuke s jabukama, mrkvu s mrkvom).
- Zeleno povrće izvadite iz plastične vrećice i stavite ih u hladnjak nakon što ste ga zamotali u papirnati ubrus ili tkaninu za sušenje. Ako ove namirnice operete prije stavljanja u hladnjak, ne zaboravite ih osušiti.
- Možete stvoriti vlažno okruženje i osigurati protok zraka ako čuvate voće i povrće, koje je sklono isušivanju, u perforiranim ili ne zatvorenim plastičnim vrećicama.
- Osim u slučajevima kada su u okruženju prisutne ekstremne situacije, ako je vaš proizvod (na temelju tablice preporučenih vrijednosti postavki) podešen na određeni skup vrijednosti, hrana zadržava svježinu dulje vrijeme i u odjeljku za svježiju hranu i u odjeljku zamrzivača.
- Ne spremajte povrće osjetljivo na hladnoću, poput zelenog lišća, rajčica i krastavaca u odjeljku za hlađenje. Ako trebate koristiti ladice odjeljka za hlađenje za spremanje povrća, provjerite je li upravljačka ploča vašeg hladnjaka postavljena na 5°C ili više.

## Čuvanje hrane u odjeljku za lako pokvarljivu hranu

U odjeljku za hlađenje, temperatura hrane koja se čuva u proizvodu može varirati između 3 °C i -3 °C. Temperatura u odjeljku

za hlađenje može pasti ispod 0°C, a to nije prikladno za čuvanje svježeg voća i povrća. Ako trebate čuvati svježiju hranu u hladnim ladicama, temperaturu hladnjaka postavite na 5°C ili više.

| Hranu čuvajte na različitim mjestima u skladu s njenim svojstvima:     |                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hrana                                                                  | Lokacija                                                                                                                                                                                                   |
| jajima                                                                 | Polica na vratima                                                                                                                                                                                          |
| Mliječni proizvodi (maslac, sir)                                       | Ako je dostupno, odjeljak za nula stupnjeva (za hranu za doručak)/odjeljak za hlađenje                                                                                                                     |
| Voće, povrće i zeleno povrće                                           | Odjeljak za voće i povrće, posuda za povrće ili<br>U odjeljku za svježiju hranu, u ladici za povrće ili Everfresh ladici (ako je dostupna), pod uvjetom da je hladnjak postavljen na temperaturu iznad 5°C |
| Svježe meso, perad, riba, kobasice, itd. Kuhana hrana                  | Ako je dostupno, odjeljak za nula stupnjeva (za hranu za doručak)/odjeljak za hlađenje                                                                                                                     |
| Gotova jela, zapakirani proizvodi, hrana u konzervi i kiseli krastavci | Gornje police ili polica na vratima                                                                                                                                                                        |
| Pića, boce, začini i grickalice                                        | Polica na vratima                                                                                                                                                                                          |

## Čuvanje hrane u odjeljku zamrzivača

- Funkcija brzog zamrzavanja možete aktivirati 4-6 sati prije zamrzavanja i brže rashladiti uređaj.
- Neka se vruća hrana ohladi na sobnu temperaturu prije stavljanja u odjeljak zamrzivača.
- Hrana koja se treba zamrznuti treba se podijeliti u manje dijelove u skladu s količinom koja će se konzumirati te zamrznuti u zasebna pakiranja.
- Preporučuje se zapakirati hranu prije stavljanja u zamrzivač.
- Kako bi se spriječilo da istekne vrijeme čuvanja hrane, zapišite datum zamrzavanja, vrijeme i naziv proizvoda na pakiranju u skladu s vremenom čuvanja različite hrane.
- Hranu koju ste odmrzli trebate brzo konzumirati. Odmrznuta hrana ne može se ponovno zamrznuti, osim ako nije skuhan. Nije sigurno konzumirati ponovno zamrznutu svježiju hranu koja nije skuhan, nakon što ste je odmrzli.
- Kada zamrzavate svježiju hranu nemojte je stavljati tako da dodiruje već zamrznutu hranu. Jer će se zamrznuta hrana tada odmrznuti.

## Čuvanje hrane koja se prodaje zamrznuta

- Prilikom skladištenja hrane pridržavajte se vremenskih razdoblja navedenih u ovim uputama.
- Kako bi se zaštitila kvaliteta hrane, neka vrijeme između kupnje i stavljanja u hladnjak bude što kraće moguće.
- Kupujte zamrznutu hranu koja se čuvala na temperaturi od -18 °C ili niżej.
- Izbjegavajte kupovati hranu čije pakiranje je prekriveno ledom, itd. To znači da se proizvod mogao djelomično odmrznuti i ponovno zamrznuti. Temperatura utječe na kvalitetu hrane.
- Čuvajte hranu na vrijeme koje preporučuje proizvođač. Iz zamrzivača izvadite samo onoliko hrane koliko vam treba.
- Osim u slučajevima kada su u okruženju prisutne ekstremne situacije, ako je vaš proizvod (na temelju tablice preporučenih vrijednosti postavki) podešen na određeni skup vrijednosti, hrana zadržava svježinu dulje vrijeme i u odjeljku za svježiju hranu i u odjeljku zamrzivača.
- Ako je odjeljak za svježiju hranu podešen na nižu temperaturu, tada se svježije voće i povrće može djelomično zamrznuti.

- Odjeljci s dvije zvjezdice prikladni su za prethodno zamrznutu hranu. Sladoled i kocke leda mogu se čuvati.

- Hranu zamrzavajte samo u odjeljku s 4 zvjezdice.

| Meso i riba         |                                                     |                 | Priprema                                                                                                                | Najduže vrijeme pohrane (mjesec) |
|---------------------|-----------------------------------------------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Mesni proizvodi     | Teletina                                            | Odrezak         | Izrežite ih na komade od 2 cm debljine i stavite foliju između ili u prijanjajuću prozirnu foliju.                      | 6-8                              |
|                     |                                                     | Pečenje         | Pakirajte komade mesa u vrećicu za čuvanje hrane u hladnjaku ili ih omotajte u prijanjajuću prozirnu foliju.            | 6-8                              |
|                     |                                                     | Kockice         | Na male komadiće                                                                                                        | 6-8                              |
|                     |                                                     | Šnicli, kotleti | Između komada šnicli stavite foliju ili ih pojedinačno zamotajte u prijanjajuću prozirnu foliju                         | 6-8                              |
|                     | Janjetina                                           | Kotleti         | Između komada mesa stavite foliju ili ih pojedinačno zamotajte u prijanjajuću prozirnu foliju                           | 4-8                              |
|                     |                                                     | Pečenje         | Pakirajte komade mesa u vrećicu za čuvanje hrane u hladnjaku ili ih omotajte u prijanjajuću prozirnu foliju.            | 4-8                              |
|                     |                                                     | Kockice         | Pakirajte usitnjeno meso u vrećicu za čuvanje hrane u hladnjaku ili ih omotajte u prijanjajuću prozirnu foliju.         | 4-8                              |
|                     | Govedina                                            | Pečenje         | Pakirajte komade mesa u vrećicu za čuvanje hrane u hladnjaku ili ih omotajte u prijanjajuću prozirnu foliju.            | 8-12                             |
|                     |                                                     | Odrezak         | Izrežite ih na komade od 2 cm debljine i stavite foliju između ili u prijanjajuću prozirnu foliju.                      | 8-12                             |
|                     |                                                     | Kockice         | Na male komadiće                                                                                                        | 8-12                             |
|                     |                                                     | Kuhano meso     | Pakirajte male komade u vrećicu za čuvanje hrane u hladnjaku                                                            | 8-12                             |
|                     | Mljeveno meso                                       |                 | Bez začina, u vrećicu s hermetičkim zatvaranjem                                                                         | 1-3                              |
|                     | Iznutrice (komad)                                   |                 | U komadima                                                                                                              | 1-3                              |
|                     | Sušene kobasice - salame                            |                 | Trebaju biti pakirane čak ako imaju omot.                                                                               | 1-3                              |
|                     | Slanina                                             |                 | Stavljanjem folije između dvije šnite                                                                                   | 2-3                              |
| Perad i divljač     | Piletina i poretina                                 |                 | Omatanjem u foliju                                                                                                      | 4-6                              |
|                     | Guska                                               |                 | Omatanjem u foliju (komad ne bi trebao biti veći od 2,5 kg)                                                             | 4-6                              |
|                     | Patka                                               |                 | Omatanjem u foliju (komad ne bi trebao biti veći od 2,5 kg)                                                             | 4-6                              |
|                     | Jelen, zec, srna                                    |                 | Omatanjem u foliju (komad ne bi trebao biti veći od 2,5 kg, a kosti trebaju biti izvađene)                              | 6-8                              |
| Riba i plodovi mora | Slatkovodna riba (pastrva, šaran, som)              |                 | Nakon što ste ih dobro očistili iznutra i uklonili ljuske, treba ih oprati i osušiti, a po potrebi odsjeći glavu i rep. | 2                                |
|                     | Nemasna riba (lubin, iverak, riba list)             |                 |                                                                                                                         | 4-6                              |
|                     | Masna riba (sardina, skuša, palamida, trlja, inčun) |                 |                                                                                                                         | 2-4                              |
|                     | Plodovi mora                                        |                 | Očišćeni i pakirani u vrećice                                                                                           | 4-6                              |
|                     | Kavijar                                             |                 | U svom pakiranju, u aluminijskoj ili plastičnoj posudi                                                                  | 2-3                              |

Vremena skladištenja navedena u tablici temelje se na temperaturi skladištenja od -18 °C.

| Voće i povrće           | Priprema                                                                                           | Najduže vrijeme pohrane (mjesec) |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Mahune (žute i zelene)  | Obarite ih 3 minute nakon pranja i rezanja na male komade                                          | 10-13                            |
| Grašak                  | Obarite ga 2 minute nakon čišćenja iz mahune i pranja                                              | 10-12                            |
| Kupus                   | Obarite ga 1-2 minute nakon čišćenja                                                               | 6-8                              |
| Mrkva                   | Obarite je 3-4 minute nakon pranja i rezanja na male komade                                        | 12                               |
| Papar                   | Obarite je 2-3 minute nakon rezanja peteljke, rezanja na pola i uklanjanja sjemenki                | 8-10                             |
| Špinat                  | Obarite ga 2 minute nakon pranja i čišćenja                                                        | 6-9                              |
| Poriluk                 | Obarite ga 5 minute nakon sjeckanje                                                                | 6-8                              |
| Cvjetača                | Obarite u vodi s malo soka limuna 3-5 minuta nakon uklanjanja listova, i rezanja glave na dijelove | 10-12                            |
| Patlidžan               | Obarite ga 4 minute nakon pranja i rezanja na komade od 2 cm                                       | 10-12                            |
| Buča                    | Obarite je 2-3 minute nakon pranja i rezanja na komade od 2 cm                                     | 8-10                             |
| Gljive                  | Blago ih sotirajte na ulju i po njima iscijedite limunov sok                                       | 2-3                              |
| Kukuruz                 | Čišćenjem i pakiranjem klipa ili zrna                                                              | 12                               |
| Jabuka i kruška         | Obarite ih 2-3 minute nakon guljenja i rezanja                                                     | 8-10                             |
| Marellica i breskva     | Podijelite ih na pola i izvadite košticu                                                           | 4-6                              |
| Jagode i maline         | Pranjem i ljuštenjem                                                                               | 8-12                             |
| Pečeno voće             | Dodavanjem 10% šećera u posudu                                                                     | 12                               |
| Šljiva, trešnja, višnja | Pranjem i ljuštenjem peteljke                                                                      | 8-12                             |

Vremena skladištenja navedena u tablici temelje se na temperaturi skladištenja od -18 °C.

| Mliječni proizvodi   | Priprema                              | Najduže vrijeme pohrane (mjesec) | Uvjeti čuvanja                                                                                                                                    |
|----------------------|---------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sir (osim feta sira) | Stavljanjem folije između dvije šnite | 6-8                              | Može se ostaviti u svom originalnom pakiranju za kratkotrajnu pohranu. Za dugotrajnu pohranu treba ga omotati u aluminijsku ili plastičnu foliju. |
| Maslac, margarin     | U pakiranju                           | 6                                | U pakiranju ili u plastičnoj posudi                                                                                                               |

Vremena skladištenja navedena u tablici temelje se na temperaturi skladištenja od -18 °C.

"Količina svježih hrane koja se može zamrznuti na određeno vrijeme navedena je na tipskoj naljepnici."

### Pojedinosti zamrzivača

Prema standardima IEC 62552, zamrzivač mora imati sposobnost zamrznuti 4,5 kg namirnica na -18°C ili niže na sobnoj temperaturi od 25°C u roku od 24 sata za svakih 100 litara zapremine zamrzivača.

Hrana se može čuvati duže vrijeme samo ako se čuva na temperaturi od -18 °C.

Možete održati hranu svježom mjesecima (u zamrzivaču na temperaturi -18 °C ili niže).

Namirnice koje će se zamrznuti ne smiju doći u dodir s već zamrznutom hranom unutar zamrzivača kako bi se izbjeglo djelomično odmrzavanje.

Obarite povrće i ocijedite vodu i tako produžite vrijeme čuvanja u zamrznutom stanju. Nakon filtriranja hranu stavite u vakuumirano pakiranje i u zamrzivač.

Namirnice poput banana, rajčica, zelene

salate, selen, kuhanih jaja, krumpira ne smiju se zamrzavati. U slučaju da se ova hrana pokvari to će negativno utjecati samo na hranjivu vrijednost i prehrambena svojstva. Ne dovodi se u pitanje činjenica da pokvarena hrana predstavlja opasnost za ljudsko zdravlje.

#### **Stavljanje namirnica**

**Police odjeljka zamrzivača:** Različite smrznute namirnice poput mesa, ribe, sladoleda, povrća itd.

**Police hladnjaka:** Prehrambeni artikli u posudama, tanjuri s poklopcima i kutije s poklopcima, jaja (u zatvorenoj kutiji)

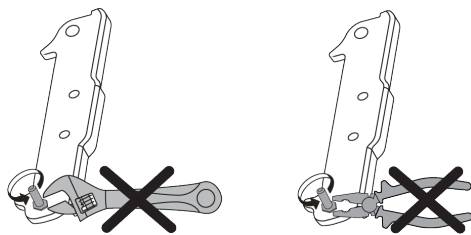
**Police na vratima hladnjaka:** Mala i pakirana hrana ili piće

**Ladica:** Povrće i voće

**Odjeljak za svježiju hranu:** Delikatesa (hrana za doručak, mesni proizvodi za kratko vrijeme)

### **6.3 Postavljanje vrata na drugu stranu**

Strana na koju se otvaraju vrata hladnjaka može se okrenuti ovisno na mjestu postavljanja uređaja. Ako to trebate uraditi, tada svakako nazovite najbliži ovlašteni servis.



### **IZJAVA O OGRANIČENJU ODGOVORNOSTI**

Neke (jednostavne) kvarove može riješiti sam krajnji korisnik bez ikakvih sigurnosnih problema ili opasnosti koje mogu iskrsnuti uz uvjet da je to obavljeno u granicama i u skladu sa sljedećim uputama (pogledajte dio „Samopomoć“).

Stoga, osim ako nije drukčije određeno u donjem dijelu „Samopomoći“ popravke trebaju obaviti registrirani stručni servisi

### **6.4 Upozorenje za otvorena vrata**

Sustav upozorenja na otvorena vrata vašeg hladnjaka može se razlikovati ovisno o modelu.

#### **Verzija 1;**

Ako vrata proizvoda ostanu otvorena određeno vrijeme (između 60 i 120 s), aktivira se zvučni signal upozorenja; ovisno o modelu proizvoda, može se prikazati i vizualni signal upozorenja (bljesak). Ako zatvorite vrata uređaja ili pritisnete gumb na zaslonu uređaja, zvuk upozorenja će prestati.

#### **Verzija 2;**

Ako vrata uređaja ostanu otvorena određeno vrijeme (između 60 i 120 s), aktivira se upozorenje na otvorena vrata. Upozorenje na otvorena vrata aktivira se postupno. Prvo se počinje aktivirati zvučno upozorenje. Nakon 4 minute, ako vrata i dalje nisu zatvorena, aktivira se vizualno upozorenje (bljesak). Upozorenje na otvorena vrata odgađa se određeno vrijeme (između 60 i 120 s) kada se pritisne bilo koji gumb na zaslonu proizvoda. Tada proces kreće ispočetka. Kada se vrata uređaja zatvore, upozorenje na otvorena vrata će se poništiti.

kako bi se izbjegli problemi sa sigurnosti. Registrirani stručni servis je stručni servis kojem je proizvođač odobrio pristup uputama i popisu rezervnih dijelova za ovaj proizvod u skladu s metodama opisanim u zakonskim aktima u skladu s Direktivom 2009/125/EC.

**Međutim, samo servisni zastupnik (tj. ovlašteni stručni servisi) kojeg možete kontaktirati na telefonski broj naveden u korisničkom priručniku/jamstvenom listu ili ovlašteni zastupnik mogu obaviti servis u skladu s uvjetima jamstva. Stoga, upozoravamo vas kako će popravci koje su obavili stručni servisi (koje nije ovlastila tvrtka) Whirlpool poništiti jamstvo.**

### **Samostalni popravak**

Popravak može obaviti i sam krajni korisnik koristeći isključivo sljedeće rezervne dijelove: ručke vrata, šarke vrata, posude, košare i brtvu na vratima (ažurirani popis dostupan je i na internetskim stranicama <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> od 1. ožujka 2021.).

Uz to, kako bi se osigurala sigurnost proizvoda i spriječila opasnost od teških ozljeda, spomenut popravak kojeg može obaviti sam korisnik treba se obaviti pridržavajući se sljedećih uputa u korisničkom priručniku za samostalni popravak ili uputea koje su dostupne na internetskim stranicama <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>. Zbog vaše sigurnosti, iskopčajte proizvod iz strujne utičnice prije pokušaja obavljanja samostalnog popravka.

Popravak i pokušaj popravka koje obavljaju krajnji korisnici za dijelove koji nisu uključeni na popis i/ili ako se ne pridržavaju uputa u korisničkom priručniku ili onih dostupnih na internetskim stranicama <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>, mogu izazvati sigurnosne probleme koji se ne mogu pripisati tvrtki Whirlpool te koji će poništiti jamstvo proizvoda.

Stoga se izričito preporučuje da se krajnji korisnici suzdrže od pokušaja popravka koji ne uključuje spomenuti popis rezervnih dijelova te da u tom slučaju kontaktiraju ovlaštene ili registrirane stručne servise. U suprotnom, takvi pokušaji koje poduzmu krajnji korisnici mogu izazvati sigurnosne

probleme i oštetiti proizvod te posljedično izazvati požar, poplavu, smrt zbog strujnog udara i teške ozljede.

Na primjer, ali ne ograničavajući se na, sljedeće popravke moraju obaviti ovlašteni profesionalni serviseri ili registrirani profesionalni serviseri: kompresor, rashladni krug, glavna ploča, ploča invertera, ploča zaslona itd.

Proizvođač/prodavač neće se smatrati odgovornim u slučaju da krajnji korisnici ne poštuju navedeno.

Dostupnost rezervnih dijelova hladnjaka kojeg ste kupili je 10 godina. Tijekom ovom razdoblja, rezervni će dijelovi biti dostupni za ispravan rad hladnjaka.

Minimalno trajanje jamstva hladnjaka koji ste kupili je 24 mjeseca.

Ovaj proizvod opremljen je rasvjetom energetskog razreda „G“.

Izvor rasvjete u ovom proizvodu treba zamijeniti samo profesionalni serviser.

## Najpre pročitajte ovaj priručnik!

### Poštovani korisnici,

Hvala što ste izabrali ovaj proizvod.

Molimo vas da registrujete svoje proizvode na [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

Želimo da postignete optimalnu efikasnost ovog visokokvalitetnog proizvoda koji je proizveden uz primenu vrhunske tehnologije. Da biste to postigli, pažljivo pročitajte ovaj priručnik i svu drugu dokumentaciju koja je data pre upotrebe proizvoda i sačuvajte istu za. Obratite pažnju na sve informacije i upozorenja u uputstvu za upotrebu. Na taj način ćete zaštititi sebe i svoj proizvod od opasnosti koje mogu nastati. Sačuvajte uputstvo za upotrebu. Ne odvajajte ovaj priručnik od proizvoda ako želite da je predate nekom drugom licu.

### Sledeći simboli se koriste u korisničkom priručniku i na proizvodu:



#### Pročitajte uputstvo za upotrebu!

|                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p><b>ENERGY</b></p> <p>SUPPLIER'S NAME      MODEL IDENTIFIER → (*)</p> <p><b>A</b></p> | <p>Podaci o modelu sačuvani u bazi podataka o proizvodu mogu se dobiti unosom sledeće internet stranice i pretragom po identifikacionom broju vašeg modela (*) koji se nalazi na oznaci potrošnje električne energije.</p> <p><a href="https://eprel.ec.europa.eu/">https://eprel.ec.europa.eu/</a></p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Skenirajte QR kod na svom uređaju kako biste dobili više informacija



## 1 Uputstva za zaštitu životne sredine

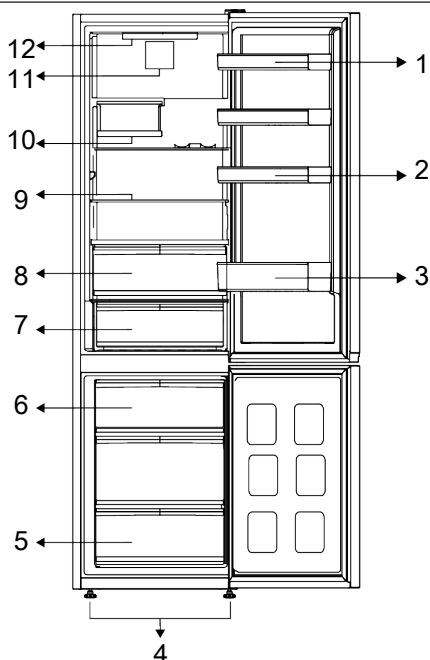
### 1.1 Odlaganje ambalaže

Ambalaža se može reciklirati i označena je simbolom recikliranja .

Stoga se različiti delovi ambalaže moraju odlagati odgovorno i u potpunosti u skladu sa propisima lokalnih vlasti koji regulišu odlaganje otpada.

SR

## 2 Vaš Frižider



1 \* Podesive police na vratima

3 \* Polica za boce

5 \* Odeljak zamrzivača

7 \* Fioka za skladištenje za hlađenje

9 \* Podesive police

11 \* Ventilator

2 \* Držači za jaja

4 \* Podesive prednje nožice

6 \* Posuda za led

8 \* Odeljak za voće i povrće

10 \* Odeljak za vino na rasklapanje

12 \* Sijalica za osvetljenje

\* **Opcionalno:** Slike u ovom priručniku su šematske i mogu ne odgovarati u celini vašem proizvodu. Ako vaš proizvod ne

sadrži delove na koje se te slike odnose, informacije se odnose na drugim modelima.

## 3 Ugradnja

Prvo pročitajte odeljak „Bezbednosna uputstva“!

### 3.1 Pravo mesto za instalaciju

Kontaktirajte ovlašćeni servis za instalaciju proizvoda. Da biste proizvod pripremili za instalaciju, pogledajte informacije u

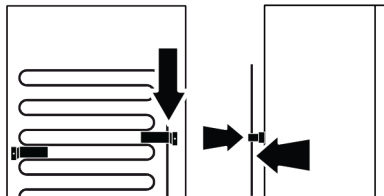


korisničkom priručniku i pobrinite se da su snabdevanje struje i vode u skladu sa zahtevima. Ako ne postoje, pozovite električara i vodoinstalatera da bi ih postavili po potrebi.

- Proizvod postavite na ravnu površinu da biste izbegli vibracije
- Proizvod postavite na udaljenosti od najmanje 30 cm od grejalice, šporeta i sličnih izvora toplote i najmanje 5 cm od električnih retni.
- Prilikom postavljanja dva frižidera jedan pored drugog, ostaviti najmanje 4 cm rastojanja između njih.
- Držite proizvod dalje od direktne sunčeve svetlosti i na suvom mestu.
- Vaš proizvod zahteva adekvatnu cirkulaciju vazduha da bi efikasno funkcionisao. Ako proizvod postavljate u niši (udubljenju u zidu), vodite računa da razmak između proizvoda i plafona, zida sa zadnje strane i zidova sa bočnih strana bude najmanje 5 cm.
- Proverite da li se zaštitna komponenta za razmak sa zadnje strane nalazi na predviđenom mestu (ako je isporučena uz proizvod).
- Ako komponenta nije dostupna ili se izgubi ili spadne, postavite proizvod tako da između zadnje strane proizvoda i zidova prostorije bude najmanje 5 cm razmaka. Razmak sa zadnje strane je važan za efikasan rad proizvoda.

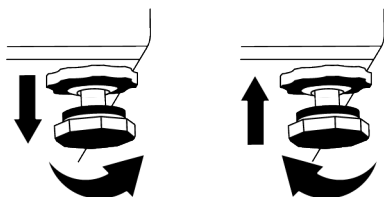
### 3.2 Postavljanje plastičnih klinova

Kondenzator frižidera se nalazi sa zadnje strane. Da bi se smanjila potrošnja energije i povećala energetska efikasnost, gornji i donji deo kondenzatora moraju biti povučeni unazad i pričvršćeni kao što je prikazano na slici. Kada se kondenzator povuče unazad, držači se zaključavaju i položaj kondenzatora je osiguran.



### 3.3 Podešavanje postolja

Ako uređaj nije izbalansiran, postavite prednje podesive stope okretanjem udesno ili ulevo.



### 3.4 Upozorenje na vruću površinu

Na bočnim zidovima vašeg proizvoda se nalaze cevi rashladnog sredstva koje poboljšavaju rashladni sistem. Vruća tečnost može teći kroz ove površine, uzrokujući toplotu na bočnim zidovima. Ovo je normalno i ne zahteva servisiranje.

## 4 Rukovanje proizvodom

Prvo pročitajte odeljak „Bezbednosna uputstva“!

- Proizvod sme da se koristi isključivo za čuvanje hrane i pića.

- Isključite ventil za vodu ako ćete biti daleko od kuće (npr. na odmoru) i nećete dugo koristiti aparat za led ili dozator vode. U suprotnom može doći do curenja vode.

#### Isključivanje proizvoda s napajanja

- Uklonite hranu da biste sprečili stvaranje neugodnih mirisa,

- sačekajte da se led otopi, očistite unutrašnjost i ostavite da se osuši, ostavite vrata otvorena da ne biste oštetili plastiku unutrašnjosti frižidera.

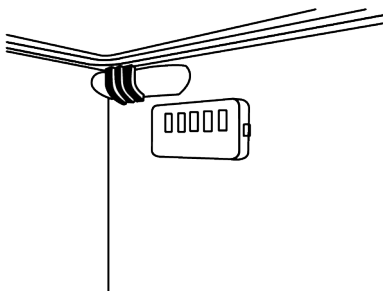
## 5 Priprema

Prvo pročitajte odeljak „Bezbednosna uputstva“!

### 5.1 Koraci za uštedu energije

- Ovaj rashladni uređaj nije namenjen za upotrebu kao ugradni uređaj.
- Prilikom stavljanja hrane, ostavite dovoljno prostora unutar frižidera kako bi se omogućila adekvatna cirkulacija vazduha za hlađenje.
- Budući da vrući i vlažni vazduh neće direktno prodreti u vaš proizvod dok se vrata ne otvore, vaš proizvod će stvoriti optimalne uslove dovoljne da sačuva vašu hranu. Pod ovim okolnostima, funkcije i komponente poput kompresora, ventilatora, grejača, odmrzavanja, osvetljenja, ekrana i tako dalje funkcionisaće u skladu s potrebama uz potrošnju minimumalne količine energije.
- U slučaju da postoji više opcija, staklene police moraju biti postavljene tako da izlazi za vazduh na zadnjem zidu ne budu blokirani, i po mogućnosti tako da izlazi za vazduh budu ispod staklene police. Ova kombinacija može doprineti u poboljšanju raspodele vazduha i energetske efikasnosti.
- Preporučuje se korišćenje donje fioke za skladištenje.
- Za optimalne performanse, Quick Freezing se može koristiti (ako je dostupno), 24 sata pre stavljanja svežih namirnica u zamrzivač.
- U većini slučajeva, 24 sata je dovoljno za funkciju brzog zamrzavanja nakon što se sveže namirnice stave u zamrzivač. Nakon nekog vremena, funkcija brzog zamrzavanja će se automatski deaktivirati.

- Kada zamrzavate malu količinu hrane, funkcija brzog zamrzavanja se može deaktivirati nakon nekog vremena kako bi se osigurala ušteda energije.
- U zavisnosti od karakteristika proizvoda; odmrzavanje zamrznute hrane u odeljku frižidera će obezbediti uštedu energije i očuvati kvalitet hrane.
- Da biste u odeljak za hlađenje vašeg frižidera stavili maksimalnu količinu hrane, gornje fioke treba izvaditi i hranu staviti na žičane/staklene police.
- Postavite hranu kako je prikazano ispod, držeći udaljenost od senzora temperature u rashladnom odeljku. U slučaju njihovog kontakta sa senzorom, potrošnja energije uređaja može se povećati.



- Skladištite hranu u odeljku frižidera ili odeljku za hlađenje u skladu sa odgovarajućim uslovima skladištenja radi uštede energije.
- Pakovanja hrane ne treba da dolaze u direktan dodir sa senzorom temperature smeštenim u odeljku frižidera.

### 5.2 Prva upotreba

Pre upotrebe proizvoda, pobrinite se da su potrebne pripreme napravljene u skladu sa uputstvima u odeljku „Instrukcije o bezbednosti“ i „Instalacija“.

- Sačekajte najmanje 2 sata pre upotrebe proizvoda, kako biste osigurali potpunu efikasnost hlađenja.
- Ostavite uređaj da radi bez stavljanja hrane unutra tokom 6 sati, a vrata uređaja treba da ostanu što je moguće zatvoreni.
- Promena temperature izazvana otvaranjem i zatvaranjem vrata tokom upotrebe proizvoda može obično dovesti do kondenzacije na vratima/policama unutar frižidera i staklenim posudama smeštenim u proizvodu.
- Kada kompresor počinje da radi čuće se zvuk. Normalno je da proizvod proizvodi buku čak i ako kompresor ne radi, jer se tečnost i gas mogu kompresovati u sistemu za hlađenje.
- Normalno je da prednje ivice proizvoda budu tople. Ovi delovi su dizajnirani da bi se zagrevali kako bi se sprečila kondenzacija
- Kod nekih modela, panel sa indikatorima se isključuje automatski 1 minut nakon što se vrata zatvore. Ona će se ponovo aktivirati kada se otvore vrata ili se pritisne bilo koje dugme.

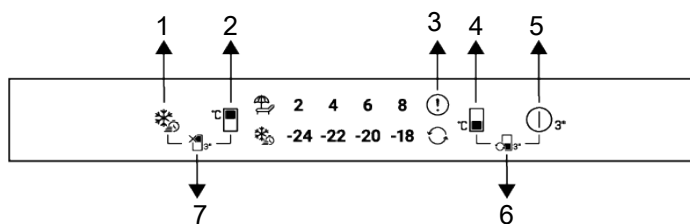
### 5.3 Klimatski razred i definicije

Pogledajte klimatski razred na natpisnoj pločici vašeg uređaja. Jedna od sledećih informacija je primenljiva na vaš uređaj prema klimatskom razredu.

- **SN:** Dugoročna umerena klima: Ovaj rashladni uređaj je dizajniran za upotrebu na temperaturama okoline između 10 °C i 32 °C.
- **N:** Umerena klima: Ovaj rashladni uređaj je dizajniran za upotrebu na temperaturama okoline između 16°C i 32 °C.
- **ST:** Subtropska klima: Ovaj rashladni uređaj je dizajniran za upotrebu na temperaturama okoline između 16°C i 38°C.
- **T:** Tropska klima: Ovaj rashladni uređaj je dizajniran za upotrebu na temperaturama okoline između 16°C i 43°C.

## 6 Korišćenje vašeg uređaja

### 6.1 Kontrolna tabla proizvoda



- |                                                              |                                                          |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| 1 Taster za brzo zamrzavanje                                 | 2 Taster za podešavanje temperature odeljka frižidera    |
| 3 Indikator statusa greške                                   | 4 Taster za podešavanje temperature u odeljku zamrzivača |
| 5 Dugme za isključivanje proizvoda                           | 6 * Taster za konverziju odeljka                         |
| 7 * Funkcijski taster za odeljak frižidera isključen (odmor) |                                                          |

Prvo pročitajte odeljak „Bezbednosna uputstva“!

Zvučne i vizuelne funkcije table s indikatorima pomoći će vam kada koristite proizvod.

**\*Opcionalno:** Prikazane funkcije su opcione, mogu postojati razlike u obliku i lokaciji u funkcijama koje se nalaze na indikatorskoj tabli vašeg uređaja.

### 1. Taster za brzo zamrzavanje

Kada se pritisne taster za brzo zamrzavanje, simbol za zamrzavanje svetli i funkcija brzog zamrzavanja će se aktivirati. Temperatura odeljka zamrzivača podešena je na -27 °C. Pritisnite taster ponovo da biste otkazali funkciju. Funkcija brzog zamrzavanja automatski će se otkazati nakon određenog perioda. Da biste zamrzli veliku količinu sveže hrane, pritisnite taster brzog zamrzavanja pre stavljanja hrane u zamrzivač.

### 2. Taster za podešavanje temperature odeljka frižidera

Omogućava podešavanje temperature za odeljak frižidera. Pritiskom na taster omogućiće se podešavanje temperature u odeljku za hlađenje

Može se podesiti na 8.6, 4.2 °C.

### 3. Indikator stanja kvara

Ovaj indikator je uključen kada frižider ne hladi dovoljno ili kada dođe do greške u senzoru. Indikatori temperature zamrzivača i frižidera trepere u određenim kombinacijama. Ovo obaveštava servis o grešci koja je nastala. Znak uzvika može se prikazati kada unesete toplu hranu u odeljak zamrzivača ili držite vrata otvorena duže vreme. To nije greška, ovo upozorenje skloniće se kad se hrana ohladi ili kad se pritisne bilo koji taster.

### 4. Taster za podešavanje temperature u odeljku zamrzivača

Podešavanje temperature vrši se za odeljak zamrzivača. Temperatura zamrzivača se može podesiti na -18,-20,-22,-24 °C pritiskom na dugme.

## 5. Dugme za isključivanje proizvoda



Kada se ovo dugme pritisne 3 sekunde, uređaj se isključuje. U ovom stanju, frižider ne vrši hlađenje; kada se dugme ponovo pritisne na 3 sekunde, frižider počinje sa normalnim radom.

### \*6. Taster za konverziju odeljka

Pritiskom na dugme za konverziju odeljka u trajanju od 3 sekunde, zamrzivač se može podesiti kao odeljak za frižider, zatvoren odeljak ili odeljak za zamrzavanje.

Kada radi kao zamrzivač, izabrana vrednost temperature zamrzivača svetli i simbol konverzije je isključen.

Kada radi kao odeljak za frižider, sva svetla za vrednosti temperature zamrzivača se gase i svetli simbol konverzije. Odeljak radi kao frižider.

Kada je zamrzivač isključen, sva svetla za vrednosti temperature zamrzivača se gase i simbol konverzije je isključen. Za slučaj ovog izbora, hrane nema u odeljku zamrzivača.

### \* 7. Funkcijski taster za odeljak frižidera

#### ISKLUČEN (odmor)

Pritisnite taster 3 sekunde da aktivirate režim rada tokom vašeg odmora. Režim rada tokom vašeg odmora aktiviran je i ikona simbola za odmor svetli. Sve ikone na indikatoru temperature u odeljku frižidera se isključuju i odeljak frižidera ne vrši aktivno hlađenje. Kada je ova funkcija aktivirana, savetujemo vam da ne čuvate hranu u odeljku za hlađenje. Ostali odeljci će nastaviti da hlade u skladu sa podešenom temperaturom. Pritisnite taster ponovo 3 sekunde da biste otkazali ovu funkciju.

#### 6.1.1 Alarm za visoku temperaturu

Na ekranu frižidera trepće „-“ za postavljene vrednosti i emituje se zvučno upozorenje ako je odeljak zamrzivača previše topao. Ovo se može desiti ako temperatura zamrzivača poraste usled prestanka napajanja električnom

energijom. Najviša temperatura u odeljku zamrzivača se prikazuje sve dok se ne pritisne bilo koje dugme. „Ako je u pitanju elektronski ekran, prikazuje se maksimalna dostignuta stvarna temperatura.“ Ako nije, samo „-“ trepće, i aktivirano je zvučno oglašavanje. Da biste deaktivirali alarm, pritisnite bilo koje dugme na ekranu.

**Temperatura može biti podešena između 1-8°C za odeljak rashladnog uređaja i između -24 i -15°C za odeljak zamrzivača. Podesive temperature mogu varirati, pod uslovom da su unutar ovih raspona u skladu sa specifikacijama proizvoda.**

## **6.2 Čuvanje hrane u vašem uređaju**

### **Čuvanje hrane u odeljku frižidera i odeljku za hlađenje**

- Temperatura odeljka značajno raste ako se vrata odeljka često otvaraju i zatvaraju i drže otvorena duže vreme, što može da skрати rok trajanja hrane i izazvati kvarenje hrane.
- Da ne bi došlo do promene mirisa i ukusa, hranu treba čuvati u zatvorenim posudama.
- Da biste postigli bolje i homogeno hlađenje, postavite hranu odvojenu jednu od druge tako da hladan vazduh može da prodire kroz njih.
- Obezbedite protok vazduha tako što ćete ostaviti prostor između hrane i unutrašnjeg zida. Ako prislonite hranu na zadnji zid, hrana se može zamrznuti.
- Kuvana topla jela ostavite da dostignu sobnu temperaturu pre nego što ih stavite u frižider. Zatim možete staviti mlak obrok na donje police vašeg frižidera. Toplu hranu stavite dalje od kvarljive hrane.
- Posebno obratite pažnju da ne mešate hranu koja se prodaje kao zamrznuta sa svežom hranom.

- Odmrznite svoju zamrznutu hranu u odeljku za hlađenje. Na taj način možete ohladiti odeljak za hlađenje koristeći zamrznutu hranu i uštedeti energiju.
- Čuvanje nezrelog tropskog voća (mango, sorte dinje, papaja, banana, ananas) u frižideru može ubrzati proces zrenja. Ovo se ne preporučuje jer će prouzrokovati kraće vreme skladištenja.
- Luk, beli luk, đumbir i drugo korenasto povrće treba čuvati u mračnim i hladnim prostorijama, a ne u frižideru.
- Ako primetite da se hrana pokvarila u frižideru, bacite je i očistite pribor koji je sa njom došao u kontakt.
- Da biste brzo ohladili jela poput supa i variva, koja se kuvaju u velikim loncima, možete ih staviti u frižider tako što ćete ih odvojiti u zasebne plitke posude.
- Neupakovanu hranu stavite dalje od jaja.
- Držite voće i povrće odvojeno i čuvajte istu vrstu zajedno (na primer, jabuke sa jabukama, šargarepe sa šargarepama).
- Izvadite zeleno povrće iz plastične kese i stavite ga u frižider nakon što ga umotate u papirni omotač ili krpu za sušenje. Ako ovu vrstu hrane operete pre nego što je stavite u frižider, ne zaboravite da je osušite.
- Možete i stvoriti vlažno okruženje i obezbediti protok vazduha tako što ćete voće i povrće, koje je podložno sušenju, držati u perforiranim ili zatvorenim plastičnim kesama.
- Osim u slučajevima ekstremnih okolnosti u okruženju, ako je vaš proizvod (u tabeli sa preporučenim vrednostima) podešen na navedene zadate vrednosti, namirnice zadržavaju svežinu duže vreme i u odeljku za hlađenje i u zamrzivaču.
- Ne skladištite na hladnoću osjetljivo povrće kao što su lisnato povrće, paradajz i krastavci u pregradi za hlađenje. Ako je potrebno da koristite fioke odeljka za hlađenje za skladištenje povrća, obavezno podesite kontrolnu tablu vašeg frižidera na 5°C ili toplije.

## Čuvanje hrane u odeljku za hlađenje

U odeljku za hlađenje, temperatura hrane koja se skladišti u uređaju može varirati između +3°C i -3°C. Temperatura u odeljku za hlađenje može pasti ispod 0°C, što nije

pogodno za skladištenje svježeg voća i povrća. Ako je potrebno da skladištite svježiju hranu u fiokama za hlađenje, obavezno podesite temperaturu frižidera na 5°C ili toplije.

| Čuvajte hranu na različitim mestima u skladu sa njihovim svojstvima:                   |                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hrana                                                                                  | Lokacija                                                                                                                                                                                               |
| Jaje                                                                                   | Police na vratima                                                                                                                                                                                      |
| Mlečni proizvodi (puter, sir)                                                          | Ako postoji, odeljak sa nultim stepenom (za hranu za doručak) / odeljak za hlađenje                                                                                                                    |
| Voće, povrće i zeleni                                                                  | Odeljak za voće-povrće, odeljak za povrće ili;<br>U odeljku za svježiju hranu, u fioci za povrće ili u Everfresh+ fioci (ako je dostupna), pod uslovom da je frižider podešen na temperaturu iznad 5°C |
| Sveže meso, živina, riba, kobasice itd. Kuvana hrana                                   | Ako postoji, odeljak sa nultim stepenom (za hranu za doručak) / odeljak za hlađenje                                                                                                                    |
| Hrana spremna za posluživanje, upakovani proizvodi, konzervisane hrane i kisele salate | Gornje police ili polica na vratima                                                                                                                                                                    |
| Pića, flaše, začini i grickalice                                                       | Police na vratima                                                                                                                                                                                      |

## Čuvanje hrane u odeljku zamrzivača

- Funkciju brzog zamrzavanja možete aktivirati 4-6 sati pre funkcije zamrzavanja i obaviti brže hlađenje.
- Vruća jela ostavite da dostignu sobnu temperaturu pre nego što ih stavite u odeljak zamrzivača.
- Hrana koja se zamrzava mora biti podeljena na delove prema količini koja se konzumira i zamrznuta u odvojenim pakovanjima.
- Preporučuje se da hrana bude zapakovana pre stavljanja u zamrzivač.
- Da biste sprečili istek vremena skladištenja, napišite datum zamrzavanja, vreme i naziv proizvoda na pakovanju prema vremenima skladištenja različitih namirnica.
- Za kratko vreme konzumirajte hranu koju ste odmrznuli. Odmrznuta hrana se ne može ponovo zamrznuti ako nije kuvana. Nije bezbedno konzumirati ponovo zamrznutu svežu hranu koju niste skuvali nakon što se odmrznula.
- Dok zamrzavate svežu hranu, nemojte je dovoditi u kontakt sa već smrznutom hranom. U suprotnom, zamrznuta hrana će se odmrznuti.

## Čuvanje hrane koja se prodaje zamrznuta

- Kada čuvate hranu, pridržavajte se vremenskih perioda navedenih u ovim uputstvima.
- Da biste zaštitili kvalitet hrane, vremenski interval između kupovine i skladištenja neka bude što kraći.
- Kupujte smrznutu hranu koja se čuva na -18 °C ili nižim temperaturama.
- Izbegavajte kupovinu namirnica čija su pakovanja prekrivena ledom itd. To znači da se proizvod može delimično odmrznuti i ponovo zamrznuti. Temperatura utiče na kvalitet hrane.
- Čuvajte hranu na vreme koje preporučuje proizvođač. Iz zamrzivača izvadite samo količinu hrane koja vam je potrebna.
- Osim u slučajevima ekstremnih okolnosti u okruženju, ako je vaš proizvod (u tabeli sa preporučenim vrednostima) podešen na navedene zadate vrednosti, namirnice zadržavaju svežinu duže vreme i u odeljku za sveže proizvode i u zamrzivaču.
- Ako je odeljak za svežu hranu podešen na nižu temperaturu, sveže voće i povrće može biti delimično zamrznuto.
- Odeljci sa dve zvezdice su pogodni za prethodno zamrznutu hranu. Tu se mogu čuvati sladoled i kockice leda.

- Zamrzavanje hrane samo u odeljku sa 4 zvezdice.

| Meso i riba           |                                                              |                 | Priprema                                                                                                                       | Najduže vreme skladištenja (mesec dana) |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Mesni proizvodi       | Teletina                                                     | Šnicla          | Rezanjem debljine 2 cm i postavljanjem folije između parčadi ili čvrstim omotavanjem streč-folijom                             | 6-8                                     |
|                       |                                                              | Pečenje         | Pakovanjem komada mesa u kese za frižider ili čvrstim omotavanjem streč-folijom                                                | 6-8                                     |
|                       |                                                              | Kocke           | U malim komadima                                                                                                               | 6-8                                     |
|                       |                                                              | Šnicla, kotleti | Postavljanjem folije između reznih komada ili omotavanjem streč-folijom pojedinačnih parčadi                                   | 6-8                                     |
|                       | Ovčetina                                                     | Kotleti         | Postavljanjem folije između komada mesa ili omotavanjem streč-folijom pojedinačnih komada                                      | 4-8                                     |
|                       |                                                              | Pečenje         | Pakovanjem komada mesa u kese za frižider ili čvrstim omotavanjem streč-folijom                                                | 4-8                                     |
|                       |                                                              | Kocke           | Pakovanjem iseckanog mesa u kesu za frižider ili čvrstim omotavanjem streč-folijom                                             | 4-8                                     |
|                       | Junetina                                                     | Pečenje         | Pakovanjem komada mesa u kese za frižider ili čvrstim omotavanjem streč-folijom                                                | 8-12                                    |
|                       |                                                              | Šnicla          | Rezanjem debljine 2 cm i postavljanjem folije između parčadi ili čvrstim omotavanjem streč-folijom                             | 8-12                                    |
|                       |                                                              | Kocke           | U malim komadima                                                                                                               | 8-12                                    |
|                       |                                                              | Kuvano meso     | Pakovanjem sitnih komada u kesu za frižider                                                                                    | 8-12                                    |
|                       | Mleveno meso                                                 |                 | Bez začina, u poravnatim kesama                                                                                                | 1-3                                     |
|                       | Iznutrice (komad)                                            |                 | U delovima                                                                                                                     | 1-3                                     |
|                       | Fermentisana kobasica - salama                               |                 | Treba je zapakovati čak i ako ima svoje pakovanje.                                                                             | 1-3                                     |
|                       | Šunka                                                        |                 | Postavljanjem folije između reznih kriški                                                                                      | 2-3                                     |
| Živina i divljač      | Piletina i ćuretina                                          |                 | Umotavanjem u foliju                                                                                                           | 4-6                                     |
|                       | Guščetina                                                    |                 | Umotavanjem u foliju (komadi ne smeju da prelaze 2,5 kg)                                                                       | 4-6                                     |
|                       | Patka                                                        |                 | Umotavanjem u foliju (komadi ne smeju da prelaze 2,5 kg)                                                                       | 4-6                                     |
|                       | Jelen, zec, srndać                                           |                 | Umotavanjem u foliju (delovi ne smeju da prelaze 2,5 kg, a kosti treba odvojiti)                                               | 6-8                                     |
| Riba i morski plodovi | Slatkovodne ribe (pastrmka, šaran, ždral, som)               |                 | Nakon temeljnog čišćenja unutrašnjosti i krljušti, potrebno ih je oprati i osušiti, a delove repa i glave odrezati po potrebi. | 2                                       |
|                       | Nemasna riba (brancin, iverak, list)                         |                 |                                                                                                                                | 4-6                                     |
|                       | Masna riba (Bonito, skuša, plava riba, crveni cipal, inćuni) |                 |                                                                                                                                | 2-4                                     |
|                       | Školjke                                                      |                 | Očišćene i u kesama                                                                                                            | 4-6                                     |
|                       | Kavijar                                                      |                 | U svojoj ambalaži, u aluminijumskoj ili plastičnoj posudi                                                                      | 2-3                                     |

„Vremena skladištenja navedena u tabeli su zasnovana na temperaturi skladištenja od -18°C.“

| Voće i povrće           | Priprema                                                                                              | Najduže vreme skladištenja (mesec dana) |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Pasulj i boranija       | Skladištiti prokuvano 3 minuta nakon pranja i rezanja na male komade                                  | 10-13                                   |
| Grašak                  | Skladištiti prokuvano 2 minuta nakon vađenja iz mahuna i pranja                                       | 10-12                                   |
| Kupus                   | Skladištiti prokuvano 1-2 minuta nakon čišćenja                                                       | 6-8                                     |
| Šargarepa               | Skladištiti prokuvano 3-4 minuta nakon čišćenja i rezanja na kriške                                   | 12                                      |
| Paprika                 | Skladištiti prokuvano 2-3 minuta nakon rezanja stabljike, deljenja na dva dela i odvajanja semena     | 8-10                                    |
| Spanać                  | Skladištiti prokuvano 2 minuta nakon pranja i čišćenja                                                | 6-9                                     |
| Poriluk                 | Skladištiti prokuvano 5 minuta nakon usitnjavanja                                                     | 6-8                                     |
| Karfiol                 | Skladištiti prokuvano u malo limunove vode 3-5 minuta nakon odvajanja lišća, rezanje jezgra na komade | 10-12                                   |
| Plavi patlidžan         | Skladištiti prokuvano 4 minuta nakon pranja i rezanja na komade od 2 cm                               | 10-12                                   |
| Bundeva                 | Skladištiti prokuvano 2-3 minuta nakon pranja i rezanja na komade od 2 cm                             | 8-10                                    |
| Pečurka                 | Laganim sotiranjem na ulju i poliveno sa malo limuna                                                  | 2-3                                     |
| Kukuruz                 | Čišćenjem i pakovanjem u klipove ili zrna                                                             | 12                                      |
| Jabuka i kruška         | Skladištiti prokuvano 2-3 minuta nakon što ih ogulite i izrežete                                      | 8-10                                    |
| Kajsija i breskva       | Podelite na pola i izvadite seme                                                                      | 4-6                                     |
| Jagoda i malina         | Operite i granatirajte                                                                                | 8-12                                    |
| Pečeno voće             | Dodajte 10% šećera u posudu                                                                           | 12                                      |
| Šljiva, trešnja, višnja | Operite i očistite stabljike                                                                          | 8-12                                    |

„Vremena skladištenja navedena u tabeli su zasnovana na temperaturi skladištenja od -18°C.“

| Mlečni proizvodi     | Priprema                           | Najduže vreme skladištenja (mesec) | Uslovi skladištenja                                                                                                                                                |
|----------------------|------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sir (osim feta sira) | Postavljanjem folije između kriški | 6-8                                | Može se ostaviti u originalnom pakovanju ako će se kratkotrajno skladištiti. Ako će se dugotrajno skladištiti treba ga umotati u aluminijsku ili plastičnu foliju. |
| Puter, margarin      | U originalnom pakovanju            | 6                                  | U originalnom pakovanju ili u plastičnim posudama                                                                                                                  |

„Vremena skladištenja navedena u tabeli su zasnovana na temperaturi skladištenja od -18°C.“

„Količina sveže hrane koja se može zamrznuti na određeni vremenski period navedena je na tipskoj etiketi.“

#### Podaci o zamrzivaču

Prema standardima IEC 62552, zamrzivač mora imati sposobnost da zamrzne 4,5 kg prehrambenih artikala na -18°C ili niže

temperature na sobnoj temperaturi od 25°C u roku od 24 sata na svakih 100 litara zapremine zamrzivača.

Prehrambeni artikli mogu biti sačuvani na duži period samo na ili ispod temperature od -18 °C.

Možete održati hranu svežom mjesecima (u zamrzivaču na ili ispod temperature od -18 °C).



Prehrambeni artikli koji se zamrzavaju ne smeju da dodiruju već smrznutu hranu da bi se izbeglo parcijalno odmrzavanje.

Povrće treba skuvati i filtrirati vodu da bi se produžilo vreme skladištenja u smrznutom stanju. Nakon filtriranja, hranu zatvorite u hermetičke pakete i odložite u zamrzivač. Banane, paradajz, zelena salata, celer, kuvana jaja, krompir i slične prehrambene artikle ne treba zamrzavati. Ukoliko je takva hrana zamrznuta, to će negativno uticati samo na nutritivne vrednosti i kvalitet ishrane. Ne dovodi se u pitanje truljenje koje bi ugrozilo ljudsko zdravlje.

### **Stavljanje hrane**

**Police odeljka zamrzivača:** Različite smrznute namirnice poput mesa, ribe, sladoleda, povrća itd.

**Police frižidera:** Prehrambeni artikli u posudama, tanjuri sa poklopcima i kutije sa poklopcima, jaja (u zatvorenoj kutiji)

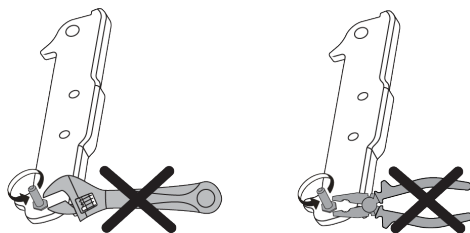
**Police na vratima frižidera:** Mala i pakirana hrana ili piće

**Ladica:** Povrće i voće

**Odeljak za svežu hranu:** Delikatesa (hrana za doručak, mesni proizvodi za kratko vreme)

## **6.3 Promena strane za otvaranje vrata**

Strana otvaranja vrata vašeg frižidera može se pomeniti u zavisnosti od mesta na koje ste ga stavili. Po potrebi, svakako pozovite najbliži ovlašćeni servis.



## **6.4 Upozorenje na otvorena vrata**

Sistem upozorenja na otvorena vrata vašeg frižidera može se razlikovati u zavisnosti od modela.

### **Verzija 1.;**

Ako vrata proizvoda ostanu otvorena određeno vreme (između 60 s i 120 s), oglašava se zvučni signal upozorenja; u zavisnosti od modela proizvoda, može se prikazati i vizuelni signal upozorenja (treperenje svetla). Ako zatvorite vrata uređaja ili pritisnete neko dugme na ekranu uređaja, ako postoji, zvuk upozorenja će prestati.

### **Verzija 2.;**

Ako vrata uređaja ostanu otvorena određeno vreme (između 60 s i 120 s), oglašice se upozorenje na otvorena vrata. Upozorenje na otvorena vrata se oglašava postepeno. Prvo počinje da se oglašava zvučno upozorenje. Nakon 4 minuta, ako vrata i dalje nisu zatvorena, aktivira se vizuelno upozorenje (treperenje svetla). Upozorenje na otvorena vrata će biti odloženo na određeni vremenski period (između 60 s i 120 s) kada se pritisne bilo koji taster na ekranu proizvoda, ako postoji. Tada će postupak ponovo početi. Kada se vrata uređaja zatvore, upozorenje na otvorena vrata će biti poništeno.

## **ODRICANJE OD ODGOVORNOSTI**

Krajnji korisnik može na neke (jednostavne) kvarove na adekvatan način rešiti bez ikakvog sigurnosnog problema ili nesigurne upotrebe, pod uslovom da se to izvrši u granicama i u skladu sa sledećim uputstvima (pogledajte odeljak „Popravka obavljena lično“).

Prema tome, ukoliko drugačije nije dozvoljeno u odeljku „Popravka obavljena lično“ u nastavku, popravke će biti upućene registrovanim profesionalnim serviserima kako bi se izbegli sigurnosni problemi. Registrovani Profesionalni serviser je profesionalni serviser kome je proizvođač

odobrio pristup uputstvima i spisku rezervnih delova ovog proizvoda prema metodama opisanim u zakonodavnim aktima shodno Direktivi 2009/125/EZ.

**Međutim, samo servisni agent (tj. Ovlašćeni profesionalni serviseri) do kog možete doći putem telefonskog broja navedenog u korisničkom priručniku / garantnom listu ili preko vašeg ovlašćenog prodavca može pružiti uslugu koja zadovoljava uslove garancije. Stoga, imajte na umu da popravke profesionalnih serviseri (koje Whirlpool nije odobrio) poništavaju garanciju.**

#### **Popravka obavljena lično**

Krajnji korisnik može da izvrši samopopravku isključivo za sledeće rezervne delove: ručke za vrata, šarke na vratima, police, korpe i zaptivke za vrata (ažurirana lista je takođe dostupna na <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> od 1. marta 2021.).

Štaviše, da bi se osigurala sigurnost proizvoda i sprečio rizik od ozbiljnih povreda, pomenuta popravka obavljena lično treba da se obavi prema uputstvima u korisničkom priručniku za popravku obavljenu lično koja su dostupna na <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>. Iz sigurnosnih razloga isključite proizvod iz napajanja pre pokušaja bilo kakvog popravljanja.

Popravke i pokušaji popravke od strane krajnjih korisnika za delove koji nisu na datoj listi i/ili se ne pridržavaju uputstava u korisničkim priručnicima za popravu obavljenu lično ili koja su dostupna na <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>, mogli bi pokrenuti sigurnosna pitanja koja se ne mogu pripisati odgovornosti kompanije Whirlpool, a koja će poništiti garanciju za proizvod.

Zbog toga se toplo preporučuje da se krajnji korisnici uzdrže od pokušaja popravke koja nije u skladu sa pomenutom listom rezervnih delova, kontaktirajući u

takvim slučajevima ovlašćene profesionalne serviseri ili registrovane profesionalne serviseri. Naprotiv, takvi pokušaji krajnjih korisnika mogu izazvati bezbednosne probleme i oštetiti proizvod i posledično izazvati požar, poplavu, strujni udar i ozbiljne telesne povrede.

Kao primer, ali ne ograničavajući se na sledeće, za popravke sledećeg moraju se kontaktirati ovlašćeni profesionalni serviseri ili registrovani profesionalni serviseri: kompresor, kolo za hlađenje, glavna ploča, inverterska ploča, ploča ekrana itd.

Proizvođač/prodavac ne može biti odgovoran ni u kom slučaju kada krajnji korisnici ne postupe u skladu sa gore navedenim.

Dostupnost rezervnih delova za frižider koji ste kupili je 10 godina. Tokom ovog perioda, originalni rezervni delovi biće dostupni kako bi frižider ispravno funkcionisao.

Garancija na frižider koji ste kupili traje minimalno 24 meseca.

Ovaj proizvod je opremljen izvorom osvetljenja energetsom klasom G. Dozvoljeno je da izvor osvetljenja u ovom proizvodu menjaju samo Profesionalni serviseri.

## Pred uporabo prosimo preberite ta priročnik!

### Spoštovani kupec

Zahvaljujemo se vam za izbiro tega izdelka .

Registrirajte svoje izdelke na [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

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

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

**V uporabniškem priročniku in na izdelku so uporabljeni naslednji simboli:**



**Preberite uporabniški priročnik.**

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

Za več informacij skenirajte kodo QR na aparatu



## 1 Okoljevarstvena navodila

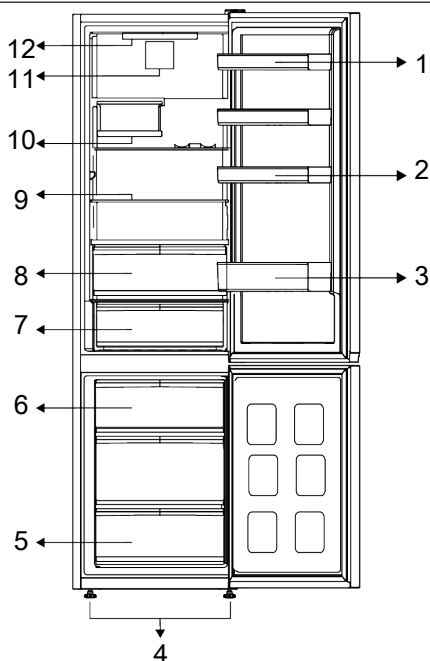
### 1.1 Odstranjevanje embalažnega materiala

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

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

SL

## 2 Vaš hladilnik



1 \* Nastavljive police na vratih

3 \* Polica za steklenice

5 \* Zamrzovalni predel

7 \* Hladilni predal

9 \* Nastavljive police

11 \* Ventilator

2 \* Prostor za jajca

4 \* Nastavljive sprednje noge

6 \* Posoda za led

8 \* Prostor za ohranjanje svežine

10 \* Zložljiva posoda za vino

12 \* Lučka za osvetlitev

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

## 3 Instalacija

Najprej preberite »Varnostna navodila«!

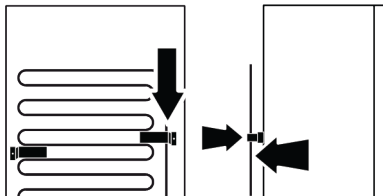
### 3.1 Pravo mesto za namestitev

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

- Izdelek postavite na ravno površino, da se izognete tresljajem
- Napravo postavite vsaj 30 cm stran od grelca, štedilnika in podobnih virov toplote in vsaj 5 cm stran od električne peči.
- Pri nameščanju dveh hladilnikov drugega ob drugim, pustite razdaljo vsaj 4 cm med obema.
- Izdelka ne izpostavljajte neposredni sončni svetlobi in naj bo na suhem mestu.
- Za učinkovito delovanje tega izdelka je potrebno zadostno kroženje zraka. Če namestite izdelek v nišo, pustite vsaj 5 cm prostora med izdelkom ter stropom, zadnjo steno in stranskima stenama.
- Preverite, ali je nameščen zaščitni del za odmik od zadnje stene (če je priložen izdelku).
- Če del ni na voljo ali pa je izgubljen oziroma uničen, namestite izdelek tako, da je z zadnjo stranjo od stene prostora oddaljen vsaj 5 cm. Odmik na zadnji strani je pomemben za učinkovito delovanje izdelka.

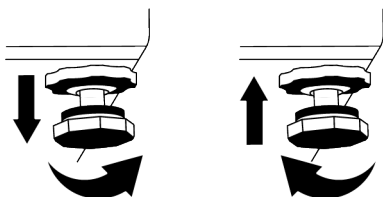
### 3.2 Pritrditev plastičnih zagozd

Kondenzator hladilnika je nameščen zadaj. Za zmanjšanje porabe energije in povečanje energetske učinkovitosti je treba zgornji in spodnji del kondenzatorja umakniti in pritrditi, kot je prikazano na sliki. Ko kondenzator potegnete nazaj, se nosilci zaskočijo in položaj kondenzatorja je zavarovan.



### 3.3 Prilagoditev nogic

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



### 3.4 Opozorilo pred vročo površino

Stranice izdelka so opremljene s hladilnimi cevmi za izboljšanje hladilnega sistema. Skozi te površine lahko teče tekočina pod visokim tlakom in na stranicah povzroči vroče površine. To je normalno in ne zahteva servisiranja.

## 4 Uporaba izdelka

Najprej preberite »Varnostna navodila«!

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

### Odklop izdelka

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

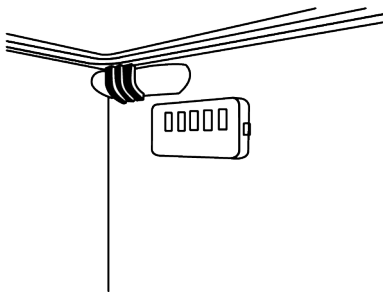
## 5 Priprava

Najprej preberite »Varnostna navodila«!

### 5.1 Kako varčevati z energijo

- Ta hladilni aparat ni namenjen za uporabo kot vgradni aparat.
- Pri vstavljanju živil pustite dovolj prostora v hladilniku, da omogočite zadostno kroženje zraka za hlajenje.
- Če so vrata zaprta, vroč in vlažen zrak ne bo prodrl neposredno v vaš izdelek, na ta način se vaš izdelek sam optimizira v pogojih, ki zadoščajo za zaščito vaše hrane. Funkcije in sestavni deli, kot so kompresor, ventilator, grelec, odtaljevanje, osvetlitev, zaslon in tako naprej, bodo delovali v skladu s potrebami po minimalni porabi energije pod temi pogoji.
- Če je na voljo več možnosti, morajo biti steklene police nameščene tako, da odprtine za zrak v zadnji steni niso blokirane in da po možnosti ostanejo pod stekleno polico. Ta kombinacija lahko pomaga izboljšati razporeditev zraka in energetske učinkovitost.
- Močno priporočamo uporabo spodnjega predala za shranjevanje.
- Za optimalno delovanje lahko uporabite hitro zamrzovanje (če je na voljo) 24 ur pred dajanjem svežih živil v zamrzovalnik.
- V večini primerov je 24 ur dovolj za hitro zamrzovanje po dajanju svežih živil v zamrzovalnik. Po določenem času se funkcija hitrega zamrzovanja samodejno izklopi.
- Pri zamrzovanju majhne količine hrane lahko funkcijo hitrega zamrzovanja po določenem času izklopite, da zagotovite varčevanje z energijo.
- Odvisno od značilnosti naprave; odmrzovanje zamrznjenih živil v prostoru hladilnika bo zagotovilo varčevanje z energijo in ohranjanje kakovosti hrane.
- Da bi v zamrzovalni del hladilnika postavili največjo količino hrane, morate odstraniti zgornje predale in hrano postaviti na jeklene/steklene police.

- Vstavite živila tako, kot je prikazano spodaj, in ohranite razdaljo od senzorja temperature hladilnega dela. Če so živila v stiku s senzorjem, se lahko poraba energije aparata poveča.



- Hrano v hladilnem delu ali ohlajevalnem prostoru shranjujte v skladu z ustreznimi pogoji shranjevanja, da prihranite energijo.
- Paketi živil ne smejo biti v neposrednem stiku s temperaturnim senzorjem v zamrzovalnem delu.

### 5.2 Prva uporaba

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

- Za zagotovitev popolne učinkovitosti hlajenja počakajte vsaj 2 uri, preden začnete uporabljati izdelek.
- Izdelek naj deluje 6 ur brez vstavljenih živil in čim manj odpirajte vrata.
- Sprememba temperature, ki jo povzroči odpiranje in zapiranje vrat med uporabo izdelka, lahko običajno povzroči kondenzacijo na policah vrat/ohišja in steklovine v izdelku.
- Ko je kompresor vklopljen, se sliši zvok. Normalno je, da izdelek povzroča hrup, tudi če kompresor ne deluje, saj sta tekočina in plin lahko stisnjena v hladilnem sistemu.
- Normalno je, da so sprednji robovi izdelka topli. Ta območja so zasnovana tako, da se segrejejo, saj se s tem prepreči kondenzacija.

SL

- Pri nekaterih modelih se indikatorska plošča samodejno izklopi 1 minuto po zaprtju vrat. Ponovno se aktivira, ko se vrata odprejo ali ko pritisnete kateri koli gumb.

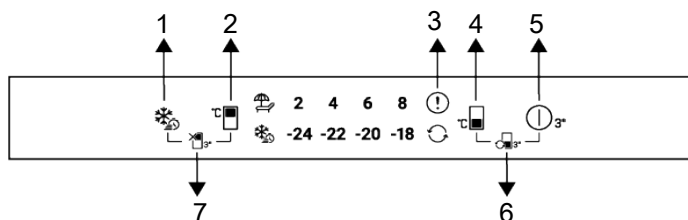
### 5.3 Klimatski razred in definicije

Prosimo, glejte klimatski razred na tipski tablici vaše naprave. Ena od naslednjih informacij velja za vašo napravo glede na klimatski razred.

- **SN:** Dolgoročno zmerno podnebje: Ta hladilna naprava je zasnovana za uporabo pri temperaturah okolja med 10 °C in 32 °C.
- **N:** Zmerno podnebje: Ta hladilna naprava je zasnovana za uporabo pri temperaturah okolja med 16 °C in 32 °C.
- **ST:** Subtropsko podnebje: Ta hladilna naprava je zasnovana za uporabo pri temperaturah okolja med 16 °C in 38 °C.
- **T:** Tropsko podnebje: Ta hladilna naprava je zasnovana za uporabo pri temperaturah okolja med 16 °C in 43 °C.

## 6 Uporaba vaše naprave

### 6.1 Nadzorna plošča izdelka



- |                                                              |                                                       |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| 1 Tipka za hitro zamrzovanje                                 | 2 Tipka za nastavitev temperature hladilnega prostora |
| 3 Indikator stanja napake                                    | 4 Tipka za nastavitev temperature zamrzovalnega dela  |
| 5 Gumb za izklop izdelka                                     | 6 * Tipka za preklap predela                          |
| 7 * Tipka funkcije za izklop hladilnega prostora (Počitnice) |                                                       |

Najprej preberite »Varnostna navodila«!

Zvočne in vizualne funkcije indikatorske plošče vam pomagajo pri uporabi izdelka.

**\*Izbirno:** Prikazane funkcije so neobvezne, funkcije na indikatorski plošči vašega aparata se lahko razlikujejo po obliki in lokaciji.

#### 1. Tipka za hitro zamrzovanje

Ko pritisnete tipko za hitro zamrzovanje, sveti simbol za hitro zamrzovanje in aktivira se funkcija hitrega zamrzovanja.

Temperatura zamrzovalnega prostora je nastavljena na -27 °C. Za preklic funkcije

znova pritisnete tipko. Funkcija hitrega zamrzovanja se po določenem času samodejno prekliče. Če želite zamrzniti večjo količino sveže hrane, pritisnite tipko za hitro zamrzovanje, preden jo postavite v zamrzovalni prostor.

#### 2. Tipka za nastavitev temperature hladilnega prostora

Omogoča nastavitev temperature hladilnega prostora. S pritiskom na to tipko lahko nastavite temperaturo hladilnega prostora

Temperaturo lahko nastavite na 8, 6, 4, 2 °C.

### 3. Indikator stanja napake

Ta indikator je omogočen, ko hladilnik ne hladi dovolj ali ko pride do napake senzorja. Indikatorja temperature zamrzovalnika in hladilnika utripata v določenih kombinacijah. To poda serviserju informacije o nastali napaki. Ko v zamrzovalni prostor naložite toplo hrano ali dlje časa držite vrata odprta, se lahko prikaže klicaj. To ni napaka, to opozorilo se odstrani, ko se hrana ohladi ali če pritisnete na katerokoli tipko.

### 4. Tipka za nastavev temperature

#### zamrzovalnega prostora

Nastavi se temperatura za zamrzovalni del. S pritiskanjem gumba lahko nastavite temperaturo zamrzovalnega dela na -18, -20, -22, -24 °C.

### 5. Gumb za izklop izdelka

Ko ta gumb pritisnete za 3 sekunde, se naprava izklopi. V tem stanju hladilnik ne izvaja hlajenja; ko gumb znova pritisnete za 3 sekunde, začne hladilnik normalno delovati.

### \* 6. Tipka za preklop predela

S pritiskom na gumb za preklop predela za 3 sekunde lahko zamrzovalni prostor nastavite kot hladilni prostor, zaprt prostor ali zamrzovalni prostor.

Ko deluje kot zamrzovalnik, sveti izbrana temperaturna vrednost zamrzovalnega prostora, simbol za preklop pa ne sveti.

Ko deluje kot hladilni prostor, so vse lučke za temperaturne vrednosti zamrzovalnega prostora izklopljene in sveti simbol za preklop. Prekat deluje kot hladilnik.

Ko je zamrzovalni prostor izklopljen, so vse lučke za temperaturne vrednosti zamrzovalnega prostora izklopljene, simbol za preklop pa ne sveti. Pri tej izbiri v zamrzovalnem prostoru ni shranjenih živil.

## \* 7. Tipka funkcije za izklop hladilnega

### prostora (Počitnice)

Pritisnite tipko za 3 sekunde, da aktivirate funkcijo počitnice. Aktiviran je način počitnic in sveti simbol za počitnice. Vse ikone na indikatorju temperature hladilnega prostora se izklopijo in hladilni prostor ne izvaja aktivnega hlajenja. Ko je ta funkcija aktivirana, vam odsvetujemo shranjevanje živil v hladilnem prostoru. V drugih prostorih se še naprej izvaja hlajenje skladno z nastavljeno temperaturo. Za preklic te funkcije znova držite tipko za 3 sekunde.

### 6.1.1 Alarm Previsoka temperatura

Na zaslonu hladilnika utripajo nastavljene vrednosti »-« in aktivira se zvočni alarm, če je zamrzovalni del pretopen. To se lahko zgodi, če se temperatura v zamrzovalniku dvigne zaradi izpada elektrike. Najvišja temperatura v zamrzovalnem delu je prikazana, dokler ne pritisnete katerega koli gumba. »Če ima aparat elektronski zaslon, se prikaže najvišja dejansko dosežena temperatura.« V nasprotnem primeru utripa samo »-« in aktivira se zvočni alarm. Za deaktiviranje alarma pritisnite kateri koli gumb na zaslonu.

**Temperaturo je mogoče nastaviti med 1–8 °C za hladilni del ter med -24 in -15 °C za zamrzovalni del. Nastavljive vrednosti temperature se lahko razlikujejo, če so znotraj teh območij glede na specifikacije izdelka.**

### 6.2 Shranjevanje hrane v izdelku

#### Shranjevanje hrane v hladilnem delu in ohlajevalnem prostoru

- Temperature predelka se izrazito dvignejo, če se vrata predelka pogosto odpirajo in zapirajo ter ostanejo odprta dlje časa, kar lahko skrajša življenjsko dobo hrane in povzroči, da se hrana pokvari.



- Da ne pride do sprememb vonja in okusa, živila shranjujte v zaprtih posodah.
- Da bi dosegli boljše in enakomerno hlajenje, postavite živila ločeno tako, da lahko skozi njih uhaja hladen zrak.
- Zagotovite pretok zraka tako, da pustite prostor med hrano in notranjo steno. Če hrano prislonite na zadnjo steno, lahko zmrzne.
- Kuhane tople jedi segrejte na sobno temperaturo, preden jih postavite v hladilnik. Nato lahko mlačen obrok postavite na spodnje police hladilnika. Topla živila postavite stran od pokvarljivih živil.
- Še posebej bodite pozorni, da ne mešate kupljene zamrznjene hrane in sveže hrane.
- Zamrznjeno hrano odtajajte v ohlajevalnem prostoru. Tako lahko ohlajevalni prostor hladite z uporabo zamrznjene hrane in prihranite energijo.
- Shranjevanje nezrelega tropskega sadja (manga, melone, papaje, banane, ananasa) v hladilniku lahko pospeši proces zorenja. To ni priporočljivo, ker se bo skrajšal čas shranjevanja.
- Čebulo, česen, ingver in druge korenovke hranite v temnih in hladnih prostorih, ne v hladilniku.
- Če opazite, da se je živilo v hladilniku pokvarilo, ga zavrzite in očistite pribor, ki je prišel v stik z njim.
- Da bi jedi, kot so juhe in enolončnice, ki se kuhajo v velikih loncih, hitro ohladili, jih lahko postavite v hladilnik tako, da jih razdelite v svoje plitke posode.
- Nepakirana živila postavite stran od jajc.
- Sadje in zelenjavo hranite ločeno in vsako vrsto shranjujte skupaj (na primer jabolka z jabolki, korenje s korenjem).
- Zeleno zelenjavo vzemite iz plastične vrečke in jo postavite v hladilnik, potem ko jo zavijte v papirnato brisačo ali krpo za sušenje. Če tovrstna živila operete, preden jih postavite v hladilnik, jih ne pozabite posušiti.
- Ustvarite lahko vlažno okolje in zagotovite pretok zraka tako, da sadje in zelenjavo, ki sta nagnjena k sušenju, hranite v perforiranih ali nezatesnjenih plastičnih vrečkah.
- Če je vaš izdelek (na podlagi tabele priporočenih nastavljenih vrednosti) nastavljen na navedene nastavljene vrednosti, živila dlje časa ohranijo svojo svežino tako v ohlajevalnem prostoru kot v zamrzovalnem delu, razen če v okolju obstajajo skrajne razmere.
- V ohlajevalnem prostoru ne shranjujte zelenjave, občutljive na nizke temperature, kot so zelenolistna zelenjava, paradižniki in kumare. Če morate predale ohlajevalnega prostora uporabiti za shranjevanje zelenjave, poskrbite, da je upravljalna plošča hladilnika nastavljena na 5 °C ali višjo temperaturo.

### **Shranjevanje živil v ohlajevalnem prostoru**

V ohlajevalnem prostoru se lahko temperatura hrane, ki bo shranjena v izdelku, spreminja med +3 °C in –3 °C. Temperatura v ohlajevalnem prostoru lahko pade pod 0 °C, kar ni primerno za shranjevanje svežega sadja in zelenjave. Če morate sveža živila shranjevati v hladnih predalih, nastavite hladilnik na 5 °C ali višjo temperaturo.

| Shranjujte živila na različnih mestih glede na njihove lastnosti:    |                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hrana                                                                | Mesto postavitve                                                                                                                                                                                                          |
| Jajca                                                                | Vratna polica                                                                                                                                                                                                             |
| Mlečni izdelki (maslo, sir)                                          | Če je na voljo, predal »nič stopinj« (za hrano za zajtrk)/ohlajevalni prostor                                                                                                                                             |
| Sadje, zelenjava in zelenjava                                        | Predal za sadje/zelenjavo, prostor za ohranjanje svežine ali<br>V predelu za svežo hrano, v predalu za zelenjavo ali predalu Everfresh+ (če je na voljo), pod pogojem, da je hladilnik nastavljen na temperaturo nad 5 °C |
| Sveže meso, perutnina, ribe, klobase itd. Kuhana hrana               | Če je na voljo, predal »nič stopinj« (za hrano za zajtrk)/ohlajevalni prostor                                                                                                                                             |
| Pripravljena hrana, pakirani izdelki, konzervirana hrana in kumarice | Zgornje police ali polica na vratih                                                                                                                                                                                       |
| Pijače, steklenice, začimbe in prigrizki                             | Vratna polica                                                                                                                                                                                                             |

### Shranjevanje hrane v zamrzovalnem predelu

- Funkcijo hitrega zamrzovanja lahko aktivirate 4-6 ur pred funkcijo zamrzovanja in izvedete hitrejšo hlajenje.
- Tople jedi segrejte na sobno temperaturo, preden jih postavite v zamrzovalnik.
- Živila za zamrznitev je treba razdeliti na porcije glede na velikost, ki jo boste zaužili, in zamrzniti v ločenih pakiranjih.
- Priporočljivo je, da živila zapakirate, preden jih postavite v zamrzovalnik.
- Da preprečite potek roka shranjevanja, na embalažo napišite datum zamrzovanja, uro in ime izdelka glede na čas shranjevanja različnih živil.
- Hitro zaužijte živila, ki ste jih odmrznili. Odmrznjenih živil ni mogoče ponovno zamrzniti, razen če so kuhana. Zaužitev ponovno zamrznjenih svežih živil brez kuhanja, potem ko so odmrznjena, ni varno.
- Ko zamrzujete sveža živila, ne pridete v stik z že zamrznjenimi živilami. V nasprotnem primeru bodo zamrznjena živila odmrznjena.

### Shranjevanje živil, ki se prodajajo zamrznjena

- Pri shranjevanju živil upoštevajte časovna obdobja, navedena v teh navodilih.

- Da bi zaščitili kakovost živil, naj bo časovni interval med nakupom in shranjevanjem čim krajši.
- Kupujte zamrznjena živila, ki so shranjena pri  $-18\text{ °C}$  ali nižjih temperaturah.
- Izogibajte se nakupu živil, katerih embalaža je prekrita z ledom itd. To pomeni, da bi izdelek lahko delno odmrznili in ponovno zamrznili. Temperatura vpliva na kakovost hrane.
- Živila shranjujte v skladu s časom shranjevanja, ki ga priporoča proizvajalec. Iz zamrzovalnika vzemite samo toliko živil, kot jih potrebujete.
- Razen v primerih, ko so v okolju na voljo ekstremne okoliščine, če je vaš izdelek (v tabeli priporočenih nastavljenih vrednosti) nastavljen na navedene nastavljene vrednosti, živila dlje časa ohranijo svojo svežino tako v predelku za sveže izdelke kot v zamrzovalniku.
- Če je predelek za svežo hrano nastavljen na nižjo temperaturo, sta lahko sveže sadje in zelenjava delno zamrznjena.
- Predelki z dvema zvezdicama so primerni za vnaprej zamrznjena živila. Sladoled in ledene kocke lahko shranite.
- Živila zamrzujte samo v predelku s 4 zvezdicami.

| Meso in ribe          |                                                        |                 | Priprava                                                                                            | Najdaljši čas shranjevanja (mesec) |
|-----------------------|--------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| Mesni izdelki         | Teletina                                               | Zrezek          | Narežite jih 2 cm debelo in mednje položite folijo ali tesno zavijte z raztegljivo folijo           | 6-8                                |
|                       |                                                        | Pečenka         | Kose mesa zapakirajte v vrečke za zamrzovanje ali jih tesno zavijte z raztegljivo folijo            | 6-8                                |
|                       |                                                        | Kocke           | Na majhne koščke                                                                                    | 6-8                                |
|                       |                                                        | Zrezek, kotleti | Položite folijo med narezane kose ali jih zavijte posamično z raztegljivo folijo                    | 6-8                                |
|                       | Jagnjetina                                             | Zrezki          | Položite folijo med kose mesa ali jih zavijte posamično z raztegljivo folijo                        | 4-8                                |
|                       |                                                        | Pečenka         | Kose mesa zapakirajte v vrečke za zamrzovanje ali jih tesno zavijte z raztegljivo folijo            | 4-8                                |
|                       |                                                        | Kocke           | Razrezano meso zapakirajte v vrečke za zamrzovanje ali jih tesno zavijte z raztegljivo folijo       | 4-8                                |
|                       | Govedina                                               | Pečenka         | Kose mesa zapakirajte v vrečke za zamrzovanje ali jih tesno zavijte z raztegljivo folijo            | 8-12                               |
|                       |                                                        | Zrezek          | Narežite jih 2 cm debelo in mednje položite folijo ali tesno zavijte z raztegljivo folijo           | 8-12                               |
|                       |                                                        | Kocke           | Na majhne koščke                                                                                    | 8-12                               |
|                       |                                                        | Kuhano meso     | Pakirajte majhne kose v vrečke za zamrzovanje                                                       | 8-12                               |
|                       | Mleto meso                                             |                 | Brez začimb, v ploskih vrečkah                                                                      | 1-3                                |
|                       | Drobovina (kos)                                        |                 | V kosih                                                                                             | 1-3                                |
|                       | Fermentirana klobasa - Salama                          |                 | Pakirano mora biti, tudi če je že v embalaži.                                                       | 1-3                                |
|                       | Šunka                                                  |                 | Med narezane rezine položite folijo                                                                 | 2-3                                |
| Perutnina in divjad   | Piščanec in puran                                      |                 | Zavijte v folijo                                                                                    | 4-6                                |
|                       | Gos                                                    |                 | Zavijte v folijo (porcije ne smejo presegati 2,5 kg)                                                | 4-6                                |
|                       | Raca                                                   |                 | Zavijte v folijo (porcije ne smejo presegati 2,5 kg)                                                | 4-6                                |
|                       | Jelen, zajec, srnjad                                   |                 | Zavijte v folijo (porcije ne smejo presegati 2,5 kg in kosti morajo biti ločene)                    | 6-8                                |
| Ribe in morski sadeži | Sladkovodne ribe (postrv, krap, som)                   |                 | Po temeljitnem čiščenju jih je treba oprati in posušiti, po potrebi pa odrezati dele repa in glave. | 2                                  |
|                       | Puste ribe (brancin, romb, morski list)                |                 |                                                                                                     | 4-6                                |
|                       | Mastne ribe (palamida, skuša, skakavka, bradač, inčun) |                 |                                                                                                     | 2-4                                |
|                       | Lupinarji                                              |                 | Očiščeni in v vrečkah                                                                               | 4-6                                |
|                       | Kaviar                                                 |                 | V embalaži, in v aluminijasti ali plastični posodi                                                  | 2-3                                |

»Časi shranjevanja, navedeni v tabeli, temeljijo na temperaturi shranjevanja –18 °C.«

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

»Časi shranjevanja, navedeni v tabeli, temeljijo na temperaturi shranjevanja –18 °C.«

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

»Časi shranjevanja, navedeni v tabeli, temeljijo na temperaturi shranjevanja –18 °C.«

»Količina sveže hrane, ki jo je mogoče zamrzniti v določenem času, je navedena na tipski ploščici.«

#### Podrobnosti zamrzovalnika

V skladu s standardi IEC 62552 mora imeti zamrzovalnik zmogljivost zamrzovanja 4,5 kg živil pri -18°C ali nižjih temperaturah pri

sobni temperaturi 25°C v 24 urah za vsakih 100 litrov prostornine zamrzovalnega prostora.

Živila lahko dlje časa hranimo le pri temperaturi -18 °C ali pod njo.

Živila lahko ohranite sveža več mesecev (v zamrzovalniku pri temperaturah -18 °C ali nižje).

Živila, ki jih želite zamrzniti, se ne smejo dotikati že zamrznjenih živil v notranjosti, da preprečite delno odmrzovanje.

Zavrite zelenjavo in odstranite vodo, da podaljšate čas zamrzovanja. Postavite hrano po filtriranju v nepredušno zaprte pakete in jih postavite v zamrzovalnik. Banane, paradižnik, zelena solata, zelena, kuhana jajca, krompir in podobna vrsta hrane se ne sme zamrzniti. Če so ta živila zamrznjena, bo to negativno vplivalo le na hranilne vrednosti in prehranjevalne lastnosti. Gnitje, ki ogroža zdravje ljudi ni vprašljivo.

### Vstavljanje hrane

**Police v zamrzovalnem delu:** Različna zamrznjena živila, kot so meso, ribe, sladoled, zelenjava itd.

**Police v hladilnem delu:** Živila v loncih, pokritih krožnikih in posodah s pokrovi, jajca (v zaprti škatli).

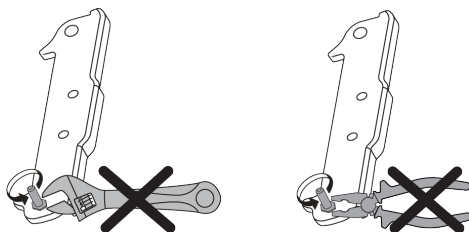
**Police na vratih hladilnega dela:** Manjša in pakirana živila ali pijača

**Crisper:** Zelenjava in sadje.

**Predal za svežo hrano:** Delikatese (hrana za zajtrk, mesni izdelki, ki jih porabite v kratkem času)

## 6.3 Obratna stran odpiranja vrat

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



## 6.4 Alarm za odprta vrata

Sistem alarma za odprta vrata vašega hladilnika se lahko razlikuje glede na model.

### Različica 1:

Če so vrata izdelka odprta določen čas (med 60 s in 120 s), se oglasi zvočni opozorilni signal; lahko se prikaže tudi vizualni opozorilni signal (utripanje svetlobe), odvisno od modela izdelka. Če zaprete vrata naprave ali pritisnete gumb na zaslonu naprave (če obstaja), se opozorilni zvok izklopi.

### Različica 2:

Če so vrata naprave odprta določen čas (med 60 s in 120 s), se oglasi alarm za odprta vrata. Alarm za odprta vrata se aktivira postopoma. Najprej se oglasi zvočno opozorilo. Če po 4 minutah vrata še vedno niso zaprta, se aktivira vizualno opozorilo (utripanje svetlobe). Alarm za odprta vrata se za določen čas (med 60 s in 120 s) zakasni, če pritisnete katero koli tipko na zaslonu izdelka (če obstaja). Nato se postopek začne znova. Ko zaprete vrata naprave, se alarm za odprta vrata prekliče.

## IZJAVA O ZAVRITVI ODGOVORNOSTI

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

Razen če je drugače navedeno v razdelku »Popravilo s strani uporabnika« spodaj, se je za popravila treba obrniti na pooblaščen

poklicne serviserje, da se preprečijo varnostne težave. Registrirani strokovni serviser je strokovni serviser, ki mu je proizvajalec omogočil dostop do navodil in seznama rezervnih delov tega izdelka v skladu z metodami, opisanimi v zakonodajnih aktih v skladu z Direktivo 2009/125/ES.

**Vendar pa lahko servis v skladu z garancijskimi pogoji opravljajo samo servisni zastopniki (tj. pooblaščen**

**strokovni serviserji), ki so dosegljivi na telefonski številki, navedeni v navodilih za uporabo/garancijskem listu, ali pri vašem pooblaščenem prodajalcu. Zato vas opozarjamo, da popravila, ki jih opravijo strokovni serviserji (ki niso pooblašчени s strani podjetja Whirlpool), razveljavijo garancijo.**

#### **Popravilo s strani uporabnika**

Končni uporabnik lahko sam izvede popravilo izključno v zvezi z naslednjimi rezervnimi deli: vratni ročaji, vratni tečaji, pladnji, košare in vratna tesnila (posodobljen seznam je od 1. marca 2021 na voljo tudi na <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>).

Da bi zagotovili varnost izdelka in preprečili nevarnost resnih poškodb, je treba omenjeno samopopravilo opraviti v skladu z navodili v uporabniškem priročniku za samopopravilo ali navodili, ki so na voljo na <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>.

Zaradi lastne varnosti pred začetkom izvajanja popravila odklopite izdelek z napajanja.

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

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

Na primer, vendar ne omejeno na naslednja popravila je treba nasloviti na pooblaščene strokovne serviserje ali registrirane

strokovne serviserje: kompresor, hladilni krog, glavna plošča, plošča inverterja, plošča zaslona itd.

Proizvajalec/prodajalec ni odgovoren v nobenem primeru, če končni uporabniki ne ravnajo v skladu z zgoraj navedenim.

Rezervni deli za hladilnik, ki ste ga kupili, so na voljo 10 let. V tem obdobju bodo za pravilno delovanje hladilnika na voljo originalni rezervni deli.

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

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

Svetlobni vir v tem izdelku sme zamenjati le poklicni serviser.

## Прво прочитајте го ова упатство!

### Почитуван потрошувачу

Ви благодариме што го избравте овој производ на .

Ве молиме регистрирајте ги вашите производи на [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

Би сакале добро да Ви користи овој фрижидер, кој е изработен со висок квалитет и според најнова технологија. За таа цел, внимателно прочитајте го ова упатство и другата обезбедена документација пред да го користите производот.

Следете ги сите информации и придржувајте се за сите предупредувања дадени во ова упатство. Така ќе се заштитите себеси и производот од опасностите што би можеле да настанат. Чувајте го упатството за употреба. Доколку го предадете производот на некој друг, вклучете го ова упатство со него.

**Следните симболи се користат во упатството за употреба и на производот:**



**Прочитајте го упатството за употреба.**

|                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>SUPPLIER'S NAME</b><br><b>A</b><br><b>MODEL IDENTIFIER → (*)</b><br><b>A</b> | <p>Информациите за моделот се чуваат во базата на податоци и до нив можете да стигнете ако одите на следнава веб-локација и да го побарате идентификаторот на вашиот модел (*) кој се наоѓа на налепницата за енергија.</p> <p><a href="https://eprel.ec.europa.eu/">https://eprel.ec.europa.eu/</a></p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Скенирајте го QR-кодот на апаратот за да видите повеќе информации



## 1 Упатства за животната средина

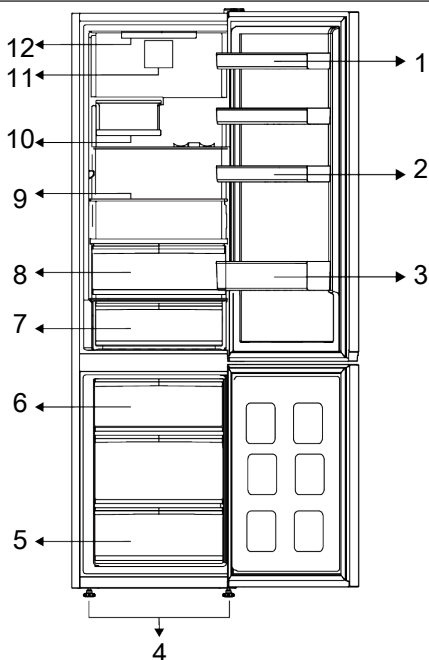
### 1.1 Отстранување на материјали за пакување

Материјалот за пакување може да се рециклира и е означен со симболот за рециклирање .

Затоа, различните делови од амбалажата мора да се отстранат одговорно и во целосна согласност со прописите на локалните власти кои го регулираат отстранувањето на отпадот.

МК

## 2 Вашиот фрижидер



1 \* Приспособливи рафтови на вратата

3 \* Рафт за шишиња

5 \* Оддел за замрзнување

7 \* Фиока за ладно складирање

9 \* Приспособливи рафтови

11 \* Вентилатор

2 \* Преграда за јајца

4 \* Приспособливи предни ногалки

6 \* Сад за мраз

8 \* Пластична корпа за свежа храна

10 \* Корпа за вино што се склопува

12 \* Сијаличка за осветлување

**\*По избор:** Цифрите во ова упатство за употреба се шематски и може да не одговараат целосно на производот. Ако

Вашиот модел не ги содржи сите делови што се споменати, информациите се однесуваат на други модели.

## 3 Инсталирање

Прво прочитајте ги „Безбедносните инструкции“!



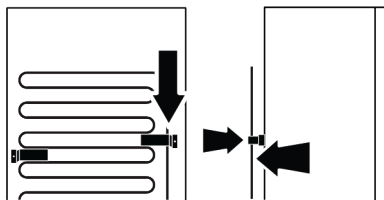
### 3.1 Правилно место за инсталирање

Контактирајте го овластениот сервис за инсталирање на производот. За да го подготвите поризводот за инсталирање, погледнете ги информациите во упатството за употреба и проверете дали електричниот и водниот систем се како што треба. Доколку не се, повикајте електричар и водоводџија за да ги уредите комуналните услуги по потреба.

- Поставете го фрижидерот на рамна површина за да нема вибрации
- Поставете го фрижидерот на растојание од најмалку 30 см од грејач, шпорет и слични извори на топлина и на растојание од најмалку 5 см од електрични рерни.
- Кога поставувате два ладилници во соседна положба, оставете најмалку 4 см растојание помеѓу двете единици.
- Чувајте го производот подалеку од директна сончева светлина и на суво место.
- За да функционира ефикасно, на овој производ му треба соодветна циркулација на воздух. Ако го ставите производот во беседка, не заборавајте да оставите растојание од најмалку 5 см помеѓу производот и таванот, задниот ѕид и страничните ѕидови.
- Проверете дали заштитната компонента што обезбедува доволно растојание од ѕидот е на своето место (ако е доставена со производот).
- Ако нема таква компонента или ако се изгубила или паднала, поставете го фрижидерот на таков начин што ќе има растојание од најмалку 5 сантиметри меѓу фрижидерот и ѕидот на собата. За да може фрижидерот да работи ефикасно, многу е важно зад него да има празен простор.

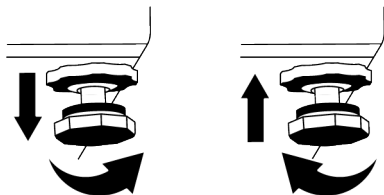
### 3.2 Инсталирање на пластичните делови

Кондензаторот на фрижидерот се наоѓа од задната страна. За да се минимизира потрошувачката на енергија и да се зголеми енергетската ефикасност, горниот и долниот дел од кондензаторот мора да се повлечат и да се зацврстат како што е прикажано на сликата. Кога кондензаторот е повлечен назазад, држачите се заклучуваат и положбата на кондензаторот е зацврстена.



### 3.3 Приспособување на ногалките

Ако фрижидерот не е поставен рамно, израмнете ги предните приспособливи ногалки, вртејќи ги десно или лево.



### 3.4 Предупредување за врела површина

Страничните ѕидови на производот имаат цевки за разладување што го подобруваат системот за ладење. Течноста со висок притисок може да тече низ овие површини и да предизвика жешки површини на страничните ѕидови. Ова е нормално и нема потреба од сервис.

## 4 Користење на производот

Прво прочитајте ги „Безбедносните инструкции“!

- Производот ќе се користи само за складирање храна.

- Исклучете го вентилот за вода доколку не сте дома (пр, на годишен одмор) и нема да го користите ледоматот или диспензерот за вода подолг временски период. Во спротивно, може да се појави протекување на водата.

## Исклучување на производот од струја

- Отстранете ја храната за да спречите мирисби,
- Почекајте мразот да се стопи, исчистете ја внатрешноста и оставете да се исуши, оставете ги вратите отворени за да избегнете оштетување на пластиката на внатрешната страна.

МК

## 5 Подготовка

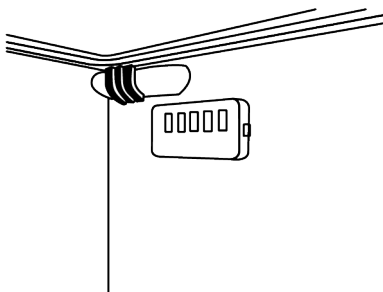
Прво прочитајте ги „Безбедносните инструкции“!

### 5.1 Што да направите за заштеда на енергија

- Овој апарат за ладење не е наменет да се користи како вграден апарат.
- Кога ја ставате храната, оставете доволно простор во фрижидерот за да овозможите доволна циркулација на воздухот за ладење.
- Бидејќи топлиот и влажен воздух нема директно да навлезе во фрижидерот ако не ги отворате вратите, тој ќе работи ефикасно обезбедувајќи максимални услови за заштита на храната. Во дадени услови, функциите и составните делови како што се компресорот, вентилаторот, грејачот, одмрзнувањето, осветлувањето, дисплејот итн., ќе работат во согласност според потребите и ќе трошат минимална енергија.
- Во случај да има повеќе опции, стаклените полици треба да се наместат на таков начин што излезите за воздух на задниот ѕид да не се блокирани, а пожелно е да бидат под стаклената полица. Така подобро ќе се распореди воздухот и ќе се заштеди енергија.
- Силно се препорачува користење на фиоката подолу при складирање.
- За оптимални перформанси, 24 часа пред да се стави свежа храна во замрзнувачот може да се користи брзото замрзнување (ако е достапно).
- Во повеќето случаи, 24 часа се доволни за функцијата за брзо замрзнување откако свежата храна ќе се стави во замрзнувачот. По некое

време функцијата за брзо замрзнување автоматски ќе се деактивира.

- Кога замрзнувате мала количина храна, функцијата за брзо замрзнување може да се деактивира по одредено време за да се обезбеди заштеда на енергија.
- Во зависност од карактеристиките на производот; одмрзнувањето на замрзнатата храна во одделот за ладење ќе обезбеди заштеда на енергија и ќе го зачува квалитетот на храната.
- За да се стави максимално количество храна во замрзнувачкиот дел на вашиот фрижидер, горните фиоки треба да се извадат и храната да се стави на жичаните/стаклените полици.
- Ставете ја храната како што е прикажано подолу, држејќи се на растојание од сензорот за температура во ладилникот. Доколку се во контакт со сензорот, потрошувачката на енергија на апаратот може да се зголеми



- Чувајте ја храната во ладилникот или во одделот за ладење според соодветните услови за складирање за да заштедите енергија.

- Пакетите со храна не треба да бидат во директен контакт со сензорот за температура сместен во одделот за замрзнување.

## 5.2 Прва употреба

Пред да го користите вашиот производ, проверете дали се направени потребните подготовки во согласност со упатствата во поглавјата „Безбедносни инструкции“ и „Инсталација“.

- Почекајте најмалку 2 часа пред да го користите фрижидерот за да се обезбеди целосна ефикасност на ладењето.
- Чувајте го производот да работи без да ставате храна внатре 6 часа и вратата на производот треба да се чува колку што е можно затворена.
- Поради температурните промени што настануваат поради отворањето и затворањето на вратата, може да се насоберат капки од кондензација на полиците на вратата и внатре во фрижидерот, како и врз стаклените садови што се во фрижидерот.
- Ќе се слуша звук кога работи компресорот. Нормално е производот да прави бучава дури и ако компресорот не работи, бидејќи течноста и гасот може да бидат компресирани во системот за ладење.

- Нормално е предните рабови на фрижидерот да бидат жешки. Овие поворшини се загреваат за да се спречи кондензирање.
- Кај некои модели, плочата со панели автоматски се исклучува 1 минута откако ќе се затвори вратата. Повторно ќе се активира кога вратата ќе се отвори или ќе се притисне кое било копче.

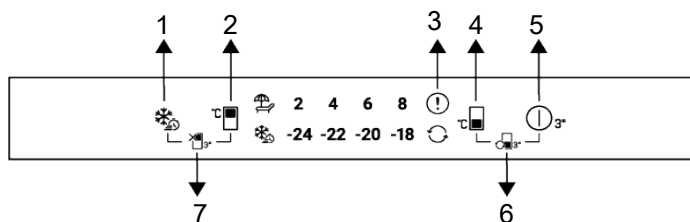
## 5.3 Климатска класа и дефиниции

Погледнете ја климатската класа на плочката со рејтинг на Вашиот уред. Една од следните информации е применлива за Вашиот уред според климатската класа.

- **SN:** Долгорочна умерена клима: Овој уред за ладење е направен за употреба на температура на околината меѓу 10°C и 32°C.
- **N:** Умерена клима: Овој уред за ладење е направен за употреба на температура на околината меѓу 16°C и 32°C.
- **ST:** Субтропска клима: Овој уред за ладење е направен за употреба на температура на околината меѓу 16°C и 38°C.
- **T:** Тропска клима: Овој уред за ладење е направен за употреба на температура на околината меѓу 16°C и 43°C.

## 6 Користење на вашиот производ

### 6.1 Контролна табла на производот



- 1 Копче за брзо замрзнување
- 2 Копче за поставување на температурата во одделот за ладење
- 3 Индикатор за статус на грешка
- 4 Копче за поставување на температурата во одделот за замрзнување
- 5 Копче за исклучување на производот
- 6 \* Копче за префрлање на режими
- 7 \* Копче за функцијата за исклучување на одделот за ладење (На одмор)

Прво прочитајте ги „Безбедносните инструкции“!

Аудио и визуелните функции на таблата со индикатори ќе помагаат при користењето на производот.

**\*По избор:** Прикажаните функции се опционални, може да има разлики во формата и локацијата во функциите што се наоѓаат на индикаторската табла на Вашиот апарат.

#### 1. Копче за брзо замрзнување

Кога ќе се притисне копчето за брзо замрзнување симболот за брзо замрзнување ќе се осветли, а функцијата за брзо замрзнување се активира. Температурата на одделот за замрзнување е поставена на  $-27^{\circ}\text{C}$ . Повторно притиснете го копчето за да ја откажете функцијата. Функцијата за брзо замрзнување автоматски ќе се откаже по некое време. За да замрзнете поголемо количество свежа храна, притиснете го копчето за брзо замрзнување пред да ја ставите храната во одделот за смрзнување.

#### 2. Клуч за подесување на температурата во просторот за ладилник

Дозволува поставување на температура за одделот за ладење. Притискање на копчето ќе овозможи температурата на одделот за ладење Може да се постави на  $8, 6, 4, 2^{\circ}\text{C}$ .

#### 3. Индикатор за состојба на грешка

Овој индикатор се овозможува кога фрижидерот не лади доволно или кога ќе се случи грешка во сензор. Индикаторите за температура на замрзнувачот и фрижидерот трепкаат во одредени комбинации. Ова ја информира услугата за грешката што се случила. Може да се прикаже извештај кога ќе внесете топла храна во одделот за замрзнување или ја држите вратата отворена подолг временски период. Ова не е грешка, ова предупредување ќе се отстрани кога храната ќе се олади или со притискање на кое било копче.

#### 4. Копче за поставување на температурата во одделот за

#### замрзнување

Поставувањето на температурата е направено за одделот за замрзнување. Температурата на одделот за замрзнување може да се постави на -18, -20, -22, -24 °C со притискање на копчето.

#### 5. Копче за исклучување на

#### производот

Кога ова копче ќе се притисне 3 секунди, уредот ќе се исклучи. Во оваа состојба, фрижидерот не лади; кога копчето повторно ќе се притисне 3 секунди, фрижидерот ќе започне нормално да работи.

#### \* 6. Копче за префрлање на режими



Со притискање на копчето за префрлање на режими 3 секунди, одделот за замрзнување може да се постави како фрижидер, исклучено или замрзнувач.

Кога работи како замрзнувач, избраната температурна вредност на одделот за замрзнување свети, а симболот за префрлање е исклучен.

Кога работи како фрижидер, сите светла за температурните вредности на одделот за замрзнување се исклучени, а симболот за префрлање свети. Одделот работи како ладилник.

Кога одделот за замрзнување е исклучен, сите светла за температурните вредности на одделот за замрзнување се исклучени, а симболот за префрлање е исклучен. За овој избор, не се чува храна во преградата за замрзнување.

#### \* 7. Копче за функцијата за исклучување на одделот за ладење

#### (На одмор)

Притиснете го копчето 3 секунди за да ја активирате функцијата На одмор. Режимот На одмор е активиран, а

симболот за одмор е осветлен. Сите икони на индикаторот на температурата на одделот за ладење ќе се исклучат, а одделот за ладење нема да лади активно. Кога оваа функција е активирана, ве советуваме да не складираате храна во одделот за ладење. Другите оддели и понатаму ќе ладат според нивните поставени температури. За да ја поништите оваа функција, повторно држете го копчето притиснато 3 секунди.

#### 6.1.1 Аларм за висока температура

Екранот на фрижидерот трепка „-“ поставени вредности и се огласува со аларм ако одделот за замрзнување е премногу топол. Ова може да се случи ако температурата на замрзнувачот се зголеми поради прекин на струја. Највисоката температура во одделот за замрзнување ќе се прикаже додека не се притисне кое било копче. „Доколку екранот има електронски екран, ќе се прикаже максималната реална температура што е постигната“. Ако не, ќе трепка само „-“, а звуците ќе се активираат. За да го деактивирате алармот, притиснете кое било копче на екранот.

Температурата може да се постави меѓу 1-8°C за одделот за ладење, а меѓу -24 и -15°C за одделот за замрзнување. Приспособливите температурни вредности може да се разликуваат под услов да се во овие опсези според спецификациите на производот.

#### 6.2 Чување храна во вашиот производ

#### Складирање храна во одделите за ладилник и за ладење

- Температурата во одделот значително се зголемува ако вратата од одделот често се отвора и затвора и се држи

отворена долго време, тоа може да го намали животниот век на храната и да предизвика храната да се расипе.

- За да не дојде до промена на мирисот и вкусот, храната треба да се чува во затворени садови.
- За да постигнете подобро и рамномерно ладење, поставете ја храната посебно на начин на кој студениот воздух може да се движи низ неа.
- Обезбедете проток на воздух така што ќе оставите простор помеѓу храната и внатрешниот сид. Ако ја потпрете храната на задниот сид, храната може да замрзне.
- Варените топли оброци ставете ги на собна температура пред да ги ставите во фрижидерот. Потоа, можете да го ставите млакиот оброк во долните полици на фрижидерот. Ставете ја топлата храна подалеку од храна што може да се расипе.
- Особено внимавајте да не ја мешате храната што е купена замрзната со свежата храна.
- Одмрзнете ја замрзнатата храна во одделот за ладење. Така, можете да го изладите одделот за ладење со користење на замрзната храна и да заштедите енергија.
- Складирањето незрело тропско овошје (сорти на манго, диња, папаја, банана, ананас) во фрижидерот може да го забрза процесот на зреење. Ова не се препорачува бидејќи ќе предизвика пократко време на складирање.
- Кромидот, лукот, ѓумбирот и другиот коренест зеленчук треба да го чувате во темни и ладни услови, а не во фрижидер.
- Доколку забележите дека некоја храна се расипала во фрижидерот, фрлете ја и исчистете ги додатците што дошле во контакт со неа.
- За брзо да ги изладите оброците како супи и чорби, кои се готват во големи тенџериња, можете да ги ставите во фрижидер така што ќе ги одвоите во плитки садови.

- Ставете ја неспакуваната храна подалеку од јајцата.
- Овошјето и зеленчукот чувајте ги посебно и чувајте ја секоја сорта заедно (на пример, јаболка со јаболка, моркови со моркови).
- Извадете го зелениот зеленчук од пластичната кеса и ставете го во фрижидер откако ќе го завиткате во хартиена крпа или крпа за сушење. Ако го миете овој тип храна пред да ја ставите во фрижидер, не заборавајте да ја исушите.
- Можете и да создадете влажна средина и да обезбедите проток на воздух со чување на овошјето и зеленчукот, кои се склони кон сушење, во издупчени или незапечатени пластични кеси.
- Освен во случаи кога се достапни екстремни состојби во околината, ако Вашиот производ (на табелата со препорачани вредности за поставување) е поставен на наведените поставени вредности, храната ќе ја задржи својата свежина подолго време и во одделот за свежа храна и во одделот за замрзнување.
- Не чувајте зеленчук чувствителен на ладно, како зеленчук со зелени листови, домати и краставици во одделот за ладење. Ако треба да ги користите фиоките на одделот за ладење за чување зеленчук, проверете дали контролната табла на вашиот фрижидер е поставена на 5°C или потопла.

### **Складирање храна во одделот за ладење**

Во одделот за ладење, температурата на храната што треба да се чува во производот може да варира помеѓу 3 °C и -3 °C. Температурата во одделот за ладење може да падне под 0°C и ова не е pogodно за чување свежо овошје и зеленчук. Ако треба да чувате свежа храна во ладни фиоки, погрижете се да ја поставите температурата на фрижидерот на 5°C или потопло.

|                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Чувајте ја храната на различни места според нивните својства:                             |                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Храна</b>                                                                              | <b>Локација</b>                                                                                                                                                                                                  |
| Јајца                                                                                     | Рафт на вратата                                                                                                                                                                                                  |
| Млечни производи (путер, сирење)                                                          | Ако е достапно, преграда за нула степени (за храна за појадок) / оддел за ладење                                                                                                                                 |
| Овошје, зеленчук и зеленило                                                               | Оддел за овошје-зеленчук, фиока за свежа храна или;<br>Во преградата за свежа храна, во фиоката за зеленчук или во фиоката Everfresh (ако е достапна), под услов фрижидерот да е поставен на температура над 5°C |
| Свежо месо, живина, риба, колбас, итн. Готвена храна                                      | Ако е достапно, преграда за нула степени (за храна за појадок) / оддел за ладење                                                                                                                                 |
| Храна спремна за послужување, пакувани производи, конзервирана храна и кисели краставички | Горните полица или рафотот на вратата                                                                                                                                                                            |
| Пијалаци, шишиња, зачини и ужинка                                                         | Рафт на вратата                                                                                                                                                                                                  |

### Складирање храна во одделот за замрзнување

- Можете да ја активирате функцијата за брзо замрзнување 4-6 часа пред функцијата за замрзнување и да извршите побрзо ладење.
- Топлите оброци ставете ги на собна температура пред да ги ставите во одделот за замрзнување.
- Храната што треба да се замрзне мора да се подели на порции според количеството што ќе се конзумира, а потоа да се замрзне во посебни пакувања.
- Се препорачува храната да биде спакувана пред да ја ставите во замрзнувачот.
- За да спречите истекување на времето на складирање, напишете го датумот на замрзнување, времето и името на производот на пакувањето според времето на складирање на различни видови храна.
- Брзо консумирајте ја храната што сте ја одмрзнале. Одмрзнатата храна не може повторно да се замрзне доколку не е зготвена. Не е безбедно да се конзумира повторно замрзнатата свежа храна без да се зготви откако ќе се одмрзне.
- Додека замрзнувате свежа храна, не ја доведувајте во контакт со веќе замрзната храна. Во спротивно, замрзнатата храна ќе се одмрзне.

### Складирање на храна што се продава замрзната

- Кога складираате храна, следете ги временските периоди наведени во овие упатства.
- За да го заштитите квалитетот на храната, одржувајте го временскиот интервал помеѓу купувањето и складирањето што е можно пократок.
- Купувајте замрзната храна која се чува на -18 °C или пониски температури.
- Избегнувајте да купувате храна чии пакувања се покриени со мраз итн. Тоа значи дека производот може делумно да се одмрзне и повторно да се замрзне. Температурата влијае врз квалитетот на храната.
- Чувајте ја храната во препорачаното време од производителот. Извадете храна само онолку колку што Ви треба од замрзнувачот.
- Освен во случаи кога се достапни екстремни состојби во околината, ако Вашиот производ (на табелата со препорачани вредности за поставување) е поставен на наведените поставени вредности, храната ќе ја задржи својата свежина подолго време и во одделот за свежа храна и во одделот за замрзнување.
- Ако одделот за свежа храна е поставен на пониска температура, свежото овошје и зеленчук може делумно да се замрзнат.

- Одделите со две свездички се соодветни за претходно замрзната храна. Може да се складираат сладолед и коцки лед.

- Замрзнувајте ја храната само во преграда со 4 свезди.

| Месо и риба         |                                                              |                    | Подготовка                                                                                                                                  | Најдолго време на складирање (месец) |
|---------------------|--------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Месни производи     | Телешко                                                      | Бифтек             | Исечете ги на парчиња со дебелина од 2 см и ставете фолија меѓу нив или цврсто завиткајте ги во просирна фолија                             | 6-8                                  |
|                     |                                                              | Печење             | Спакувајте ги парчињата месо во кеса за фрижидер или цврсто завиткајте ги во просирна фолија.                                               | 6-8                                  |
|                     |                                                              | Коцки              | Во мали парчиња                                                                                                                             | 6-8                                  |
|                     |                                                              | Шницли, кременадли | Ставете фолија меѓу парчињата или завиткајте го секоја посебно во просирна фолија                                                           | 6-8                                  |
|                     | Овчо месо                                                    | Кременадли         | Ставете фолија меѓу парчињата месо или завиткајте го секоје посебно во просирна фолија                                                      | 4-8                                  |
|                     |                                                              | Печење             | Спакувајте ги парчињата месо во кеса за фрижидер или цврсто завиткајте ги во просирна фолија.                                               | 4-8                                  |
|                     |                                                              | Коцки              | Спакувајте ги исечените парчиња месо во кеса за фрижидер или цврсто завиткајте ги во просирна фолија                                        | 4-8                                  |
|                     | Говедско                                                     | Печење             | Спакувајте ги парчињата месо во кеса за фрижидер или цврсто завиткајте ги во просирна фолија.                                               | 8-12                                 |
|                     |                                                              | Бифтек             | Исечете ги на парчиња со дебелина од 2 см и ставете фолија меѓу нив или цврсто завиткајте ги во просирна фолија                             | 8-12                                 |
|                     |                                                              | Коцки              | Во мали парчиња                                                                                                                             | 8-12                                 |
|                     |                                                              | Варено месо        | Спакувајте го во мали парчиња во кеса за фрижидер                                                                                           | 8-12                                 |
|                     | Мелено месо                                                  |                    | Без зачини, во обични кесички                                                                                                               | 1-3                                  |
|                     | Изнутрици (парче)                                            |                    | На парчиња                                                                                                                                  | 1-3                                  |
|                     | Ферментирани колбаси - салама                                |                    | Треба да се спакува дури и ако има обвивка.                                                                                                 | 1-3                                  |
|                     | Шунка                                                        |                    | Ставете фолија меѓу исечените парчиња                                                                                                       | 2-3                                  |
| Пилешко и дивеч     | Пиле и мисирка                                               |                    | Завиткајте ги во фолија                                                                                                                     | 4-6                                  |
|                     | Гуска                                                        |                    | Завиткајте ја во фолија (порциите не треба да бидат поголеми од 2,5 kg)                                                                     | 4-6                                  |
|                     | Патка                                                        |                    | Завиткајте ја во фолија (порциите не треба да бидат поголеми од 2,5 kg)                                                                     | 4-6                                  |
|                     | Срна, зајак, икра                                            |                    | Завиткајте ги во фолија (порциите не треба да бидат поголеми од 2,5 kg, а коските треба да бидат изваени)                                   | 6-8                                  |
| Риба и морска храна | Слатководна риба (пастрмка, крап, жерав, сом)                |                    | Откако добро ќе се исчисти внатрешноста и крлушките, треба да се измијат и исушат, а опашката и главата треба да се отсечат ако е потребно. | 2                                    |
|                     | Посна риба (бранцин, иверак, риба-лист)                      |                    |                                                                                                                                             | 4-6                                  |
|                     | Масна риба (бонито, скуша, сина риба, црвен барбун, сардина) |                    |                                                                                                                                             | 2-4                                  |
|                     | Ракови и школки                                              |                    | Исчистени и во кеси                                                                                                                         | 4-6                                  |
|                     | Кавијар                                                      |                    | Во оригиналното пакување, во алуминиумски или пластичен сад                                                                                 | 2-3                                  |



„Времињата на складирање наведени во табелата се дадени врз основа на температурата на складирање од -18°C.“

| Овошје и зеленчук   | Подготовка                                                                                                       | Најдолго време на складирање (месец) |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Борнија и мешунки   | Бланширани 3 минути откако ќе ги измиете и исечете на мали парчиња                                               | 10-13                                |
| Грашок              | Бланширан 2 минути откако ќе го излупите и измиете                                                               | 10-12                                |
| Зелка               | Бланширана 1-2 минути откако ќе ја исчистите                                                                     | 6-8                                  |
| Моркови             | Бланширани 3-4 минути откако ќе ги исчистите и исечете на кругчиња                                               | 12                                   |
| Пиперки             | Бланширани 2-3 минути откако ќе ги исечете дршките, ќе ги поделите на две и ќе ги извадите семките               | 8-10                                 |
| Спанак              | Бланширан 2 минути откако ќе го измиете и исчистите                                                              | 6-9                                  |
| Праз                | Бланширан 5 минути откако ќе го здробите                                                                         | 6-8                                  |
| Карфиол             | Бланширан 3-5 минути во малку лимонска вода откако ќе ги извадите листовите и ќе го исечете карфиолот на парчиња | 10-12                                |
| Црн патлиџан        | Бланширан 4 минути откако ќе го измиете и исечете на парчиња од 2 cm                                             | 10-12                                |
| Тиква               | Бланширана 2-3 минути откако ќе ја измиете и исечете на парчиња од 2 cm                                          | 8-10                                 |
| Печурки             | Лесно пропржени во масло и прелиени со лимон                                                                     | 2-3                                  |
| Пченка              | Исчистена и спакувана во кочан или зрна                                                                          | 12                                   |
| Јаболко и круша     | Бланширани 2-3 минути откако ќе ги излупите и исечете на кришки                                                  | 8-10                                 |
| Кајсии и праски     | Поделени на половина и со извадени семки                                                                         | 4-6                                  |
| Јагоди и малини     | Измиени и со извадени дршки                                                                                      | 8-12                                 |
| Печено овошје       | Со додавање на 10% шеќер во садот                                                                                | 12                                   |
| Сливи, цреши, вишни | Измиени и со извадени дршки                                                                                      | 8-12                                 |

„Времињата на складирање наведени во табелата се дадени врз основа на температурата на складирање од -18°C.“

| Млечни производи    | Подготовка                    | Најдолго време на складирање (месец) | Услови на складирање                                                                                                                                    |
|---------------------|-------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Сирење (освен фета) | Ставете фолија меѓу парчињата | 6-8                                  | Може да остане во оригиналното пакување за краткотрајно складирање. За долготрајно складирање треба да се завитка во алуминиумска или пластична фолија. |
| Путер, маргарин     | Во оригинално пакување        | 6                                    | Во оригинално пакување или во пластични садови                                                                                                          |

„Времињата на складирање наведени во табелата се дадени врз основа на температурата на складирање од -18°C.“

„Количината свежа храна што може да се замрзне на одреден период е наведена на ознаката за тип.“

## Детали за замрзнувачот

Според стандардите IEC 62552, замрзнувачот мора да има капацитет да замрзне 4,5 kg прехранбени производи на  $-18^{\circ}\text{C}$  или пониски температури на собна температура од  $25^{\circ}\text{C}$  за 24 часа за секои 100 литри волумен на одделот за замрзнување.

Храната може да се чува подолги периоди само на или под температура од  $-18^{\circ}\text{C}$ .

Може да ја чувате храната свежа со месеци (во замрзнувачот на или под температура од  $-18^{\circ}\text{C}$ ).

Храната што се замрзнува не смее да биде во допир со веќе замрзнатата храна што е внатре за да се избегне делумно одмрзнување.

Обарете го зеленчукот и филтрирајте ја водата за да го продолжите времето на складирање во замрзнувачот. Ставете ја храната во вакумирани пакувања по филтрирањето и ставете ја во фрижидерот. Банани, домати, марула, целер, варени јајца, компири и слична храна не треба да се замрзнува. Во случај овие намирници да се замрзнат, негативно ќе се одразат само на нутритивните вредности и квалитетите на исхрана. Не станува збор за скапување што е опасно по здравјето на луѓето.

## Ставање на храната

### Полици во одделот за замрзнување:

Различна замрзната храна како месо, риба, сладолед, зеленчук итн.

### Полици во одделот за ладење:

Прехранбени производи во саксии, покриена чинија со капак и затворени кутии со капак, јајца (во затворена кутија)

### Полици на вратите на одделот за ладење:

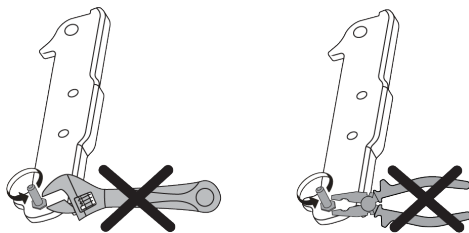
Мала и пакувана храна или пијалаци

**Фиока за свежа храна:** Зеленчук и овошје

**Оддел за свежа храна:** Деликатеси (храна за појадок, месни производи да се конзумираат во кратко време)

## 6.3 Менување на страната на отворање на вратата

Страната на отворање на вратата на Вашиот фрижидер може да се смени според местото каде што сте го поставиле. Кога ќе Ви треба ова, дефинитивно треба да го повикате најблискиот овластен сервис.



## 6.4 Предупредување за отворена врата

Системот за предупредување за отворена врата на фрижидерот може да се разликува во зависност од моделот.

### Верзија 1;

Доколку вратата на производот остане отворена одредено време (меѓу 60 с. и 120 с.), ќе се чуе звучен сигнал за предупредување; во зависност од моделот на производот, може да се прикаже и визуелен сигнал за предупредување (трепкање на светло). Доколку ја затворите вратата на уредот или притиснете копче на екранот на уредот, звучниот сигнал за предупредување ќе престане, доколку го има.

### Верзија 2;

Доколку вратата на уредот остане отворена одреден период (меѓу 60 с. и 120 с.), ќе се огласи предупредувањето за отворена врата. Предупредувањето за отворена врата постепено се зголемува. Прво, звучно предупредување ќе започне да свири. По 4 минути, доколку вратата сè уште не е затворена, ќе се активира визуелно предупредување (трепкање на светло). Предупредувањето за отворена врата ќе се одложи одреден период (меѓу 60 с. и 120 с.) кога ќе се допре копче на екранот

на производот, доколку го има. Потоа процесот ќе започне одново. Кога

вратата на уредот ќе се затвори, предупредувањето за отворена врата ќе се откаже.

## ОГРАДУВАЊЕ ОД ОДГОВОРНОСТ

Со некои (едноставни) дефекти крајниот корисник може соодветно да се справи без да се појави безбедносно прашање или небезбедна употреба, под услов тие да се изведат во рамките на границите и во согласност со следните упатства (видете го делот „Самопоправка“).

Затоа, освен ако не е поинаку овластено во делот „Самопоправка“ подолу, поправките ќе бидат упатени до регистрирани професионални сервисери со цел да се избегнат безбедносни проблеми. Регистриран професионален сервисер е професионален сервисер кому производителот му дал пристап до упатствата и списокот на резервни делови на овој производ според методите опишани во законодавните акти согласно Директивата 2009/125/EC.

**Сепак, само сервисниот агент (т.е. овластени професионални сервисери) кој можете да го добиете преку телефонскиот број наведен во прирачникот за употреба/гарантната картичка или преку овластениот продавач може да обезбеди сервис според условите за гаранција.** Затоа, Ве известуваме дека поправките од професионалните сервисери (**кои не се овластени од**) Whirlpool ќе ја поништат гаранцијата.

### Самопоправка

Крајниот корисник може да направи самопоправка во однос само на следните резервни делови: рачки на вратите, шарки на вратите, фиоки, корпи и гуми на вратите (ажурирана листа е достапна и на <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> од 1 март 2021 година).

Покрај тоа, за да се обезбеди безбедност на производот и да се спречи ризикот од сериозна повреда, споменатата самопоправка треба да се изврши според упатствата во

прирачникот за употреба за самопоправка или кои се достапни на <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>. За Ваша безбедност, исклучете го производот од струја пред да се обидете самостојно да се поправате.

Поправката и обидите за поправка на крајните корисници за делови кои не се вклучени во таков список и/или не ги следат упатствата во прирачникот за употреба за самопоправка или кои се достапни на <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>, може да предизвикаат безбедносни проблеми кои не се припишуваат на Whirlpool и ќе ја поништи гаранцијата на производот.

Затоа, препорачливо е крајните корисници да се воздржат од обиди за извршување поправки кои не се надвор од споменатиот список на резервни делови, контактирајќи во такви случаи овластени професионални сервисери или регистрирани професионални сервисери. Напротив, таквите обиди на крајните корисници може да предизвикаат безбедносни проблеми и да го оштетат производот и последователно да предизвикаат пожар, поплава, струен удар и сериозни лични повреди.

На пример, но не ограничувајќи се на, следните поправки мора да се упатат до овластени професионални сервисери или регистрирани професионални сервисери: компресор, коло за ладење, главна плоча, плоча за инвертер, плоча за екран итн.

Производителот/продавачот не може да биде одговорен во ниту еден случај кога крајните корисници не го почитуваат горенаведеното.

Достапноста на резервниот дел на фрижидерот што сте го купиле е 10 години. Во овој период, ќе бидат

достапни оригинални резервни делови  
за правилно функционирање на  
фрижидерот

Минималното траење на гаранцијата за  
фрижидерот што сте го купиле е 24  
месеци.

Овој производ е опремен со извор на  
осветлување од енергетската класа „G“.  
Изворот на осветлување во овој  
производ треба да се заменува само од  
страна на професионален сервисер.

Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Whirlpool, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanесenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

<https://tehnoteka.rs/p/whirlpool-kombinovani-frizider-whk-25364-w4e-akcija-cena/>