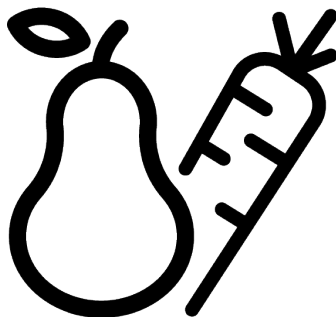


Whirlpool

Sügavkülmik / Kasutusjuhend



W55Z1 112W

®/TM/© 2025 Whirlpool. Produzido sob licença ®/TM/© 2025 Whirlpool. Vyrobené na základe licencie ®/TM/© 2025 Whirlpool. Fabricado con licencia ®/TM/© 2025 Whirlpool. Toode tud li-
sentsi alusel

11 5943 0022/ PT SK ES ET / 3/4_AE/ 5/23/2025 9:29 AM
7217644310



ÜMBERTÖÖDELTOO JA
TAASKASUTATAV PABER



PAPEL RECICLADO Y
RECICLABLE



RECYKLOVANY A
RECYKLOVATELNY PAPIER



PAPEL RECICLADO E
RECICLÁVEL

Palun lugege esmalt see juhend läbi!

Lugupeetud klient

Täname, et olete otsustanud selle toote kasuks.

Palun registreerige oma tooted aadressil www.register10.eu.

Meie eesmärgiks on, et see kõrgkvaliteetne toode, mille valmistamisel on kasutatud tipptehnoloogiat, teeniks Teid maksimaalselt tõhusalt. Selleks lugege enne toote kasutamist hoolikalt läbi käesolev kasutusjuhend ja muu kaasasolev dokumentatsioon.

Järgige kogu kasutusjuhendis sisalduvat teavet ja kõiki seal toodud hoiatusi. Nii kaitsete ennast ja oma toodet võimalike ohtude eest. Hoidke seda kasutusjuhendit alles. Juhul kui annate seadme üle kellelegi teisele, palun andke kaasa ka see juhend.

Kasutusjuhendis ja toote peal kasutatakse järgmisi sümboleid:



Lugege see kasutusjuhend läbi.

			Tooteandmebaasi salvestatud mudeliteabele juurde pääsemiseks avage käesolev veebisait ja otsige energiamärgisel oleva mudeli identifikaatori järgi (*). https://eprel.ec.europa.eu/
SUPPLIER'S NAME	MODEL IDENTIFIER → (*)		
			

Palun skaneerige oma seadmel olev QR-kood, et saada lisateavet



1 Keskkonnajuhised

1.1 Pakendimaterjalide kõrvaldamine

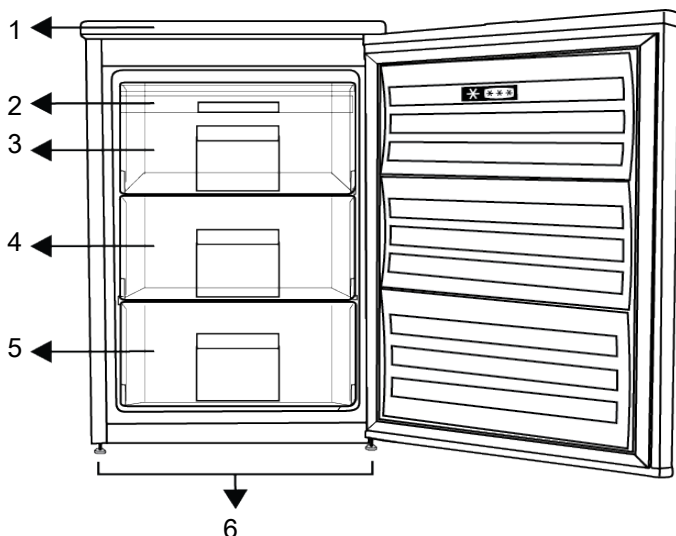
Pakendimaterjal on 100% ulatuses taaskasutatav ja märgistatud

taaskasutussümboliga .

Seetõttu tuleb pakendi eri osad kõrvaldada vastutustundlikult ja täielikus kooskõlas kohalike jäätmete kõrvaldamist reguleerivate eeskirjadega.

ET

2 Teie sügavkülmik



1 Ülemine salv

3 Kiirkülmutusosakond

5 Külmutatud toiduainete sektsioonid

2 Jäätmeplaat

4 Külmutatud toiduainete sektsioonid

6 Reguleeritavad jalad

3 Installatsioon

Lugege esmalt "Ohutusjuhiseid"!

3.1 Õige koht paigaldamiseks

Võtke seadme paigaldamiseks ühendust volitatud teenindusega. Seadme paigalduse ettevalmistamiseks vaadake üle kasutusjuhendis sisalduvat taavet ja veenduge, et elektri- ja veevarustus on nõuetekohane. Vastasel juhul võtke ühendust elektri- ja torumehega, kes korraldaks vajalikud kommunaalteenused.

- Vibratsiooni vältimiseks asetage toode tasasele alusele
- Paigutage seade vähemalt 30 cm küttekehast, pliidist ja muudest sarnastest soojusallikatest eemale ja vähemalt 5 cm kaugusele elektriahjust.
- Kui paigutate kaks külmikut kõrvuti, jätke kahe seadme vahele vähemalt 4 cm ruumi.
- Hoidke toodet otsese päikesevalguse eest ja kuivas kohas.

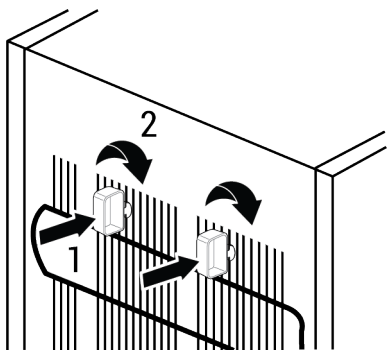
- Kontrollige, kas tagaseinal asuv vabaruumi kaitsekomponent on paigas (kui see on tootega kaasas).

3.2 Plastikkiilude paigaldamine

Kui tootega on kaasas plastikkiilud, siis kasutage neid piisava õhuvahe tekitamiseks toote ja seina vahel.

Paigaldage 2 plastikust kiilu, nagu on näidatud järgmisel joonisel.

(Antud pilt on joonistatud näitlikult, see ei vasta täielikult Teie seadmele.)



4 Ettevalmistamine

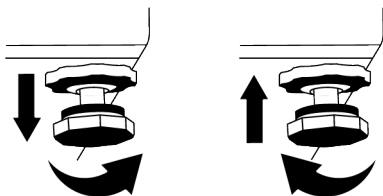
Lugege esmalt "Ohutusjuhiseid"!

4.1 Mida teha energiasäästuks

- Toiduainete laadimisel jätke külmikusse piisavalt ruumi, et võimaldada piisavat õhuringlust jahtumiseks.
- Kuna uksi avamata ei pääse kuum ja niiske õhk Teie tootesse, optimeerib Teie toode enda tööd nii, et saavutada toidu kaitsmiseks piisavad tingimused. Sellistel asjaoludel funktsioonid ja komponendid nagu kompressor, ventilaator, kütteseade, sulatamine, valgustus, ekraan jne sellisel viisil, mis tarbib minimaalselt energiat.
- Kui on mitu võimalust, tuleb klaasriiulid paigutada nii, et tagaseina õhu väljalaskevad ei oleks ummistunud ja eelistatavalt nii, et õhu väljalaskevad

3.3 Jalgade reguleerimine

Kui seade ei ole tasakaalustatud asendis, reguleerige eesmisi jalgasid, keerates neid paremale või vasakule.



3.4 Hoiatus kuuma pinna kohta

Teie toote külgsseinad on varustatud külmutusagensi torudega, mis parandavad jahutussüsteemi toimimist. Kõnealused torud sisaldavad kõrgsurvevedelikku, mis võib kuumutada külgsseinu. See on normaalne ning hooldus pole vajalik.

jääksid klaasriiuli alla. Selline lähenemine võib aidata parandada õhujaoitust ja energiatõhusust.

- Kindlasti on soovitatav kasutada säilitamisel allpool olevat sahtlit.
- Optimaalse jõudluse saavutamiseks võib kasutada kiirkülmutamist (kui see on olemas) 24 tundi enne värskete toiduainete sügavkülma panemist.
- Enamasti piisab 24 tunnist, kui pärast värskete toiduainete sügavkülmutusse paigutamist on kiirkülmutamisfunktsioonil 24 tundi. Mõne aja pärast lülitub kiirkülmutamise funktsioon automaatselt välja.
- Väikese toidukoguse külmutamisel saab kiirkülmutamise funktsiooni mõne aja möödudes energiasäästu tagamiseks välja lülitada.

- Säilitage toiduaineid jahutuskapis või jahutusruumis vastavalt õigetele hoiutingimustele, et säästa energiat.

4.2 Esmakasutus

- Enne toote kasutamist veenduge, et vajalikud ettevalmistused on tehtud vastavalt lõigetes "Ohutusjuhised" ja "Paigaldamine" toodud juhistele.
- Oodake enne toote kasutamist vähemalt 2 tundi, et tagada jahutuse täielik tõhusus.
 - Hoidke toodet 6 tunni jooksul ilma toitu sisse panemata ja toote uks tuleb hoida võimalikult suletud.
 - Ukse avamisest ja sulgemisest tingitud temperatuuri muutus seadme kasutamise ajal võib tavaliselt

põhjustada kondensaadi tekkimist ukse/korpuse riiulitel ja seadmesse paigutatud klaastarvikutel.

- Kui kompressor on töös, on kuulda heli. On täiesti normaalne, et seade teeb müra ka siis, kui kompressor ei tööta, sest jahutussüsteemis võib toimuda vedeliku ja gaasi kokkusurumine.
- On normaalne, et toote esiservad on soojad. Sellised alad soojenevad selleks, et vältida kondensaadi teket.
- Mõne mudeli puhul lülitub kontrollpaneel automaatselt välja 1 minut pärast ukse sulgemist. See aktiveeritakse taas ukse avamisel või mõne nupu vajutamisel.

5 Seadme käsitlemine

Lugege esmalt "Ohutusjuhiseid"!

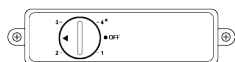
- Toodet tohib kasutada ainult toiduainete säilitamiseks.
- Kui olete kodust eemal (nt puhkusel) ja ei kasuta jäämasinat ega veeautomaati pikka aega, keerake veeventil kinni. Vastasel juhul võib tekkida veeleke.

Seadme lahtiühendamine

- Halva lõhna ennetamiseks võtke toiduained välja.
- Oodake, kuni jää on sulanud, puhastage seestpoolt ja laske kuivada. Sisekorpuse plastosade kahjustuste vältimiseks jätke ukse lahti.

6 Teie toote kasutamine

6.1 Töötemperatuuri reguleerimine



Töötemperatuur määratakse temperatuuriregulaatoriga.

1 = madalaim jahutusaste (kõige soojem tase)

4 = kõrgeim jahutusaste (kõige külmem tase)
(või)

Min. = Minimaalne jahutusseadistus
(Kuumim seadistus)

Max. = Maksimaalne jahutusseadistus
(kõige külmem seadistus)

Palun valige säte vastavalt soovitud temperatuurile.

Sisetemperatuur sõltub ka ümbritseva keskkonna temperatuurist, ukse avamise sagedusest ja sees hoitava toidu kogusest. Ukse sagedane avamine viib sisetemperatuuri tõusuni.

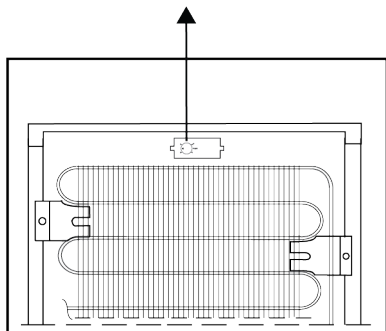
Seetõttu on soovitatav sulgeda uks pärast kasutamist niipea kui võimalik.

Teie seadme tavaline hoiutemperatuur peaks olema -18 °C (0 °F). Kui termostaadi nuppu keerata asendist 1 vastupäeva, lülitub seade välja ja kostub "klõps".

Madalamat temperatuuri saab saavutada, kui viia termostaadi nupp asendisse 4.

Soovitame kontrollida temperatuuri termomeetriga, et tagada, et hoiuruumide temperatuur oleks soovitud.

Ärge unustage lugeda temperatuuri kohe pärast sügavkülmikust väljavõtmist, sest termomeetri temperatuur tõuseb väga kiiresti.



Termostaat asub kapi tagaseinas (vt ülaltoodud pilti) ja seda juhitakse termostaadinupuga.

6.2 Värske toiduainete külmutamine

- Külmutatavad road tuleb jaotada portsjoniteks vastavalt tarbitavale suurusle ja külmutada eraldi pakendites. Siis ei pea Te kogu toitu sulatama ja siis uuesti sügavkülma panema.
- Toiteväärtuste, lõhna ja värvi säilitamiseks tuleks köögivilju enne külmutamist lühikese aja jooksul keeta. (Keetmine pole vajalik selliste toiduainete puhul nagu kurk, petersell.) Sel viisil külmutatud köögiviljade valmistamisaeg lüheneb 1/3 võrra võrreldes värske köögiviljadega.
- Külmutatud toiduainete säilitamisaja pikendamiseks tuleb keedetud köögiviljad kõigepealt filtreerida ja seejärel hermeetiliselt pakendada nagu kõigi toitude puhul.
- Toiduaineid ei tohiks panna sügavkülmikusse ilma pakendita.
- Säilitatavate toiduainete pakkematerjal peaks olema õhutihe, paks ja vastupidav ning ei tohiks külma ja niiskuse korral deformeeruda. Vastasel juhul võib külmutamise tõttu tahenenud toit pakendist läbi torgata. Pakendi korralik sulgemine on samuti oluline toiduainete turvalise säilitamise seisukohalt.

Toiduainete külmutamiseks sobivad järgmised pakenditüübid:

Polüetüleenkotid, alumiiniumfoolium, plastfoolium, vaakumkotid ja külmakindlad kaanega säilituskonteinerid.

Toiduainete külmutamiseks ei soovitata järgmist tüüpi pakendeid:

Pakkepaber, pärgamentpaber, tsellofaan (želatiinpaber), prügikotid, kasutatud kotid ja poekotid.

- Kuuma toitu ei tohiks panna sügavkülmikusse ilma neid enne jahutamata.
- Külmutamata värskeid toiduaineid sügavkülmikusse pannes pidage mees, et need ei puutuks kokku külmutatud toiduainetega. Coolpacki (PCM) saab panna sügavkülmakambri riuli all olevale restile, et vältida selle soojenemist.
- Ärge pange sügavkülma muid toiduaineid külmutamise aja jooksul (1 ööpäev).
- Asetage toiduained sügavkülmuti riulitele või restidele, jaotades neid nii, et need ei oleks tihedalt koos (soovitav, et nende pakendid ei puutuks üksteisega kokku).
- Külmutatud toiduained tuleb pärast sulatamist tarbida lühikese aja jooksul ja neid ei tohi enam külmutada.
- Ärge blokeerige ventilatsiooniasasid, pannes külmutatud toiduaineid tagaseinal asuvate ventilatsioonivadade ette.
- Soovitame kinnitada pakendile silt ja märkida, millised toiduained on see ja millal need külmutati.

Külmutamiseks sobivad toidud:

Kala ja mereannid, punane ja valge liha, linnuliha, köögiviljad, puuviljad, rohtsed võrtsid, piimatooted (näiteks juust, või ja kurnatud jogurt), pagaritooted, valmis- või kodutoidud, kartuliroad, sufleed ja magustoidud.

Külmutamiseks sobimatud toidud:

Jogurt, hapupiim, koor, majonees, lehtsalat, punane redis, viinamarjad, kõik puuviljad (näiteks õun, pirnid ja virsikud).

- Toiduainete kiireks ja põhjalikuks külmutamiseks ei tohiks ületada järgmisi määratud koguseid pakendi kohta.
 - Puu- ja köögiviljad: 0,5-1 kg
 - Liha: 1- 1,5 kg
- Väikeses koguses toiduaineid (kõge enam 2 kg) saab külmutada ka kiirkülmutust kasutamata.

Parima tulemuse saamiseks järgige järgmisi juhiseid:

- Saate üle vaadata tabelid liha ja kala, köögi- ja puuviljade, piimatoodete sügavkülmas säilitamise kohta.

Nõuandeid külmutatud toiduainete säilitamise kohta

- Külmutatud toiduaineid ostes veenduge, et neid on säilitatud sobival temperatuuril ja nende pakendid pole purunenud.
- Pange pakendid pärast ostmist võimalikult kiiresti sügavkülmasse.
- Enne sügavkülmas säilitatavate pakendatud valmistoitude tarbimist veenduge, et pakendil märgitud kõlblikusaeg ei ole veel möödas.

Sulatamine

Sügavkülmkambrites olev jää sulatatakse automaatselt.

Sügavkülmiku andmed

EN 62552 standard nõuab (vastavalt konkreetsetele mõõtetetingimustele), et iga 100 liitri sügavkülmiku ruumi kohta peaks

olema võimalik külmutada vähemalt 4,5 kg toituaineid, kui ümbritsevaks temperatuuriks on 25 °C.

Külmutatud toiduainete ülessulatamine

Sõltuvalt toidusortimendist ja otstarvest saab valida järgmiste sulatamisvõimaluste vahel:

- Toatemperatuuril (toidu kvaliteedi säilitamise seisukohalt pole otstarbekas jätta toiduained pikaks ajaks toatemperatuuril)
- Külmikus
- Elektriahus (ventilaatoriga või ilma)
- Mikrolaineahjus

ETTEVAATUST!

- Ärge kunagi pange klaasist pudelites ja purkides happelisi jooke sügavkülma plahvatusohu tõttu.
- Kui külmutatud toiduainete pakendid on niisked ja ebanormaalselt turses, on tõenäoline, et neid hoiti varem sobimatutes tingimustes ja nende sisu on riknenud. Ärge tarbige neid toiduaineid ilma kontrollimata.
- Kuna mõned toidu valmistamisel kasutatavad vürtsid võivad pikaajalisel säilitamisel oma maitset muuta, tuleb külmutatavatesse roogadesse lisada vähem maitseaineid või soovitud maitseaineid peaks lisama pärast sulatamist.

Liha ja kala			Ettevalmistamine	Pikim võimalik säilitusaeg (kuudes)
Lihatooted	Veiseliha	Praad	Lõigake need 2 cm paksusteks tükkideks ja asetage nende vahele foolium või pakkige need tihedalt pakkekilesse	6-8
		Praeliha	Pakkige lihatükid külmikukotti või tihedalt pakkekilesse	6-8
		Kuubikud	Väikeste tükkidena	6-8
		Šnitsel, karbonaad	Asetage foolium lõigatud viilude vahele või pakkige ükskhaaval pakkekilesse	6-8
	Lambaliha	Karbonaad	Asetage foolium lihaviilude vahele või pakkige ükskhaaval pakkekilesse	4-8
		Praeliha	Pakkige lihatükid külmikukotti või tihedalt pakkekilesse	4-8
		Kuubikud	Pakkige tükeldatud liha külmikukotti või tihedalt pakkekilesse	4-8
	Veis	Praeliha	Pakkige lihatükid külmikukotti või tihedalt pakkekilesse	8-12
		Praad	Lõigake need 2 cm paksusteks tükkideks ja asetage nende vahele foolium või pakkige need tihedalt pakkekilesse	8-12
		Kuubikud	Väikeste tükkidena	8-12
		Keedetud liha	Pakkige väikesed tükid külmikukotti	8-12
	Hakliha		Maitsestamiseta, lamedates kottides	1-3
	Rups (tükk)		Tükkidena	1-3
	Kääritatud vorst - salaami		Seda peaks pakkima, isegi kui sellel on ümbris.	1-3
	Peekon		Asetage foolium viilude vahele	2-3
Linnu- ja ulukiliha	Kana- ja kalkuniliha		Pakkige fooliumisse	4-6
	Haneliha		Pakkige fooliumisse (portsjonid ei tohiks ületada 2,5 kg)	4-6
	Part		Pakkige fooliumisse (portsjonid ei tohiks ületada 2,5 kg)	4-6
	Hirve-, küüliku, metskitseliha		Pakkige fooliumisse (portsjonid ei tohiks ületada 2,5 kg ja kondid tuleks eraldada)	6-8
Kala ja mereannid	Mageveekalad (forell, karpkala, säga)		Pärast kala sisemuse ja soomuste põhjalikku puhastamist tuleb kala pesta ja kuivatada ning vajadusel saba ja pea ära lõigata.	2
	Taine kala (meriahven, kammeljas, merikeel)			4-6
	Rasvane kala (pelamiid, skumbria, sinikala, meripoisur, anšoovis)			2-4
	Merikarbid		Puhastage ja pange kottidesse	4-6
	Kalamari		Olemasolevas pakendis, alumiinium- või plastkonteineris	2-3

Puu- ja juurviljad	Ettevalmistamine	Pikim võimalik säilitusaeg (kuudes)
Aedoad	Pärast pesemist ja väikesteks tükkideks lõikamist pange 3-ks minutiks keevasse vette	10-13
Rohelised herned	Pärast pesemist ja koorimist pange 2-ks minutiks keevasse vette	10-12
Kapsas	Pärast pesemist pange 1-2-ks minutiks keevasse vette	6-8
Porgandid	Pärast pesemist ja viiludeks lõikamist pange 3-4-ks minutiks keevasse vette	12
Paprika	Pärast pooleks lõikamist ja varre ning seemnete eemaldamist pange 2-3-ks minutiks keevasse vette	8-10
Spinat	Pärast pesemist ja puhastamist pange 2-ks minutiks keevasse vette	6-9
Porulauk	Pärast tükeldamist pange 5-ks minutiks keevasse vette	6-8
Lillkapsas	Pärast lehtede eemaldamist ning südamiku tükeldamist pange 3-5-ks minutiks keevasse vette ja lisage veidi sidrunimahla	10-12
Baklažaan	Pärast pesemist ja tükkideks (2 cm) lõikamist pange 4-ks minutiks keevasse vette	10-12
Suvikõrvits	Pärast pesemist ja tükkideks (2 cm) lõikamist pange 2-3-ks minutiks keevasse vette	8-10
Seened	Pruunistage kergelt õlis ja lisage veidi sindrunimahla	2-3
Mais	Puhastage ja säilitage kas tõlviku või teradena	12
Õunad ja pirnid	Pärast koorimist ja viiludeks lõikamist pange 2-3-ks minutiks keevasse vette	8-10
Aprikoosid ja virsikud	Lõigake pooleks ja eemaldage kivid	4-6
Maasikad ja vaarikad	Peske ja eemaldage varred	8-12
Küpsetatud puuviljad	Lisage konteinerisse 10% suhkrut	12
Ploomid, kirsid, hapukirsid	Peske ja eemaldage varred	8-12

Piimatooted	Ettevalmistamine	Pikim võimalik säilitusaeg (kuudes)	Säilitustingimused
Juust (välja arvatud fetajuust)	Asetage foolium viilude vahele	6-8	Lühiajaliseks säilitamiseks võib selle jätta originaalpakendis. Pikaajaliseks säilitamiseks tuleks see pakkida ka alumiinium- või plastfooliumisse.
Või, margariin	Olemasolevas pakendis	6	Olemasolevas pakendis või plastkonteineris

VASTUTUSE VÄLISTAMINE

Mõningate (lihtsate) tõrkedega saab lõppkasutaja piisavalt hästi ise hakkama, ilma et tekiks ohutusprobleeme või ohtlikku kasutamist, tingimusel et ta tegutseb järgmiste juhiste piires ja neid järgides (vt jaotist „Remont oma kätega”).

Seetõttu tuleb ohutusprobleemide vältimiseks jätta remont registreeritud professionaalsetele remonditöökodadele,

välja arvatud juhul, kui allpool olevas jaotises „Remont oma kätega” on lubatud teisiti. Registreeritud professionaalne remonditöökoda on professionaalne remonditöökoda, kellele tootja on lubanud juurdepääsu selle toote juhiste ja varuosade loendile vastavalt direktiivides 2009/125/EÜ sätestatud õigusaktides kirjeldatud meetoditele.

Garantiitingimustele vastavat teenust võib aga pakkuda ainult hooldusettevõtte (nt volitatud professionaalne remonditöökoda), mille kontaktnumber on toodud kasutusjuhendis/garantiikaardil või edastatud volitatud edasimüüja poolt. Seetõttu palun arvestage, et professionaalsete, kuid Whirlpool poolt volitamata remonditöökodade tehtud töö tühistab garantii.

Remont oma kätega

Lõpptarbijat saab ise remontida ainult järgmisi varuosid: ukse käepidemed, ukse hinged, kandikud, korvid ja ukse tihendid (ajakohastatud loend on saadaval ka aadressil <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> alates 01.03.2021).

Toote ohutuse tagamiseks ja tõsiste vigastuste ohu vältimiseks tuleb selline oma kätega remont läbi viia vastavalt kasutusjuhendis antud juhistele oma kätega remondi kohta või järgmisel aadressil saadaolevatele juhistele: <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>. Turvalisuse tagamiseks eemaldage toode vooluvõrgust enne mis tahes iseseisvat remonti.

Lõppkasutajate tehtud parandus- ja remondikatsed osade suhtes, mida selles loendis ei ole ja/või ei järgita kasutusjuhendis toodud juhiseid iseparandamiseks või mis on saadaval [\[selfservice.europeanappliances.com\]\(https://selfservice.europeanappliances.com\), võib tekitada ohutusprobleeme, mis ei ole tingitud Whirlpool ja tühistada garantii.](https://parts-</p></div><div data-bbox=)

Seetõttu on tungivalt soovitatav, et lõppkasutajad hoiduksid remondikatsetest väljaspool nimetatud varuosade loendit, ja pöörduksid sellistel juhtudel volitatud professionaalsete remonditöökodade või registreeritud professionaalsete remonditöökodade poole. Vastasel juhul võivad sellised lõppkasutajate remondikatsed põhjustada ohutusprobleeme ja toodet kahjustada ning põhjustada seejärel tulekahju, üleujutusi, elektrilööke ja tõsiseid kehavigastusi. Näiteks, kuid mitte ainult, tuleb järgmised remonditööd lasta teha volitatud professionaalsete remonditöökodadele või registreeritud professionaalsetele remonditöökodade poolt: kompressor, jahutusahel, põhiplaat, inverteri plaat, näidikuplaat jne.

Tootjat/müüjat ei saa süüdistada ühelgi juhul, kui lõppkasutajad ei järgi ülaltoodut. Ostetud külmiku varuosade saadavus on 10 aastat. Selle aja jooksul on külmiku nõuetekohaseks kasutamiseks saadaval originaalvaruosi

Teie poolt ostetud külmikapi minimaalne garantiiaeg on 24 kuud.

See toode on varustatud "G" energiklassi valgusallikaga.

Selle toote valgusallika võib välja vahetada ainult professionaalne remonditöökoda.