

EN

FOR appliances without a 4-star compartment: this refrigerating appliance is not suitable for freezing foodstuffs

FOR a free standing appliance: this refrigerating appliance is not intended to be used as a built-in appliance

FOR Wine Coolers: this appliance is intended to be used exclusively for the storage of wine

FOOD STORAGE

Position different food in different compartments according to be below table

Refrigerator compartment	Type of food
Door or balconies of fridge compartment	<ul style="list-style-type: none">Foods with natural preservatives, such as jams, juices, drinks, condiments.Do not store perishable foods
Crisper drawers (salad drawer)	<ul style="list-style-type: none">Fruits, herbs and vegetables should be placed separately in the crisper binDo not store bananas, onions, potatoes, garlic in the refrigerator
Fridge shelf – middle	<ul style="list-style-type: none">Dairy products, eggs
Fridge shelf – top	<ul style="list-style-type: none">Foods that do not need cooking, such as ready-to-eat foods, deli meats, leftovers.
Freezer drawer(s)/tray	<ul style="list-style-type: none">Foods for long-term storageBottom drawer for raw meat, poultry, fishMiddle drawer for frozen vegetables, chips.Top tray for ice cream, frozen fruit, frozen baked goods.

- It's suggested to set the temperature at 4°C in the fridge compartment, and, where possible, at -18°C in the freezer compartment.
- For most food categories, the longest storage time in the fridge compartment is achieved with colder temperatures. Since some particular products (as fresh fruits and vegetables) may be damaged with colder temperatures, it is suggested to keep them in the crisper drawers, whenever present. If not present, maintain an average setting of the thermostat.
- For frozen food, refer to the storage time written on the food packaging. This storage time is achieved whenever the setting respects the reference temperatures of the compartment (one-star -6°C, two stars -12°C, three stars -18°C)

POSITIONING

Install the appliance at a location where the ambient temperature corresponds to the climate class indicated on the rating plate of the appliance:

- Extended temperate (SN): 'this refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 10 °C to 32 °C'
- Temperate (N): 'this refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 32 °C'
- Subtropical (ST): 'this refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 38 °C'

- Tropical (T): 'this refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 43 °C'

AVAILABILITY OF SPARE PARTS

"Thermostats, temperature sensors, printed circuit boards and light sources are available for a minimum period of seven years after placing the last unit of the model on the market.

Door handles, door hinges, trays and baskets for a minimum period of seven years and door gaskets for a minimum period of 10 year, after placing the last unit of the model on the market".

GUARANTEE

Minimum guarantee is: 2 years for EU Countries, 3 years for Turkey, 1 year for UK, 1 year for Russia, 3 years for Sweden, 2 years for Serbia, 5 years for Norway, 1 year for Morocco, 6 months for Algeria, Tunisia no legal warranty required.

TECHNICAL ASSISTANCE

To contact the technical assistance, visit our website: <https://corporate.haier-europe.com/en/>

Under the section "website", choose the brand of your product and your country. You will be redirected to the specific website where you can find the telephone number and form to contact the technical assistance

For further information about the product, please consult <https://eprel.ec.europa.eu/> or scan the QR on the energy label supplied with the appliance

BG

За охладителите за вино: „този уред е предназначен да се използва единствено за съхраняване на вино“

За свободностоящ уред: „този хладилен уред не е предназначен за вграждане“

За уреди без отделение 4 звезди: „този хладилен уред не е подходящ за замразяване на хранителни продукти“

СКЛАД ЗА ХРАНА

Поставяйте различните храни в различните отделения, както е посочено в таблицата по-долу.

Отделение на хладилника	Вид храна
Вратата или поставките на вратата на хладилното отделение	<ul style="list-style-type: none">• Храни с естествени консерванти като конфитюри, сокове, напитки, подправки.• Не дръжте там бързоразвалящи се храни.
Чекмедже за плодове и зеленчуци (чекмедже за свежо съхранение)	<ul style="list-style-type: none">• Плодовете, билките и зеленчуците трябва да се поставят отделно.• Не съхранявайте банани, лук, картофи и чесън в хладилника.
Рафт на хладилника – среден	<ul style="list-style-type: none">• Млечни продукти, яйца
Рафт на хладилника – горен	<ul style="list-style-type: none">• Храни, които не се нуждаят от готвене, като например готови за консумация храни, деликатесни меса, остатъци.
Чекмеджета/поставка на фризера	<ul style="list-style-type: none">• Храни за дългосрочно съхранение.• Най-долното чекмедже е за сурово месо, птици и риба.• Средното чекмедже е за замразени зеленчуци и бланширани картофи.• Най-горната поставка е за сладолед, замразени плодове и замразени печива.

- Препоръчва се температурата в хладилното отделение да се зададе на 4°C и, ако е възможно, на -18°C във фризерното отделение.
- За повечето категории храни най-дълъг срок на съхранение в хладилното отделение се постига при по-ниски температури. Тъй като определени продукти (като пресни плодове и зеленчуци) може да се развалят при по-ниски температури, се препоръчва да ги съхранявате в чекмеджетата за свежо съхранение, ако има такива. В противен случай поддържайте термостата на средна позиция.
- За замразени храни спазвайте срока за съхранение, посочен на опаковката на хранителния продукт. Този срок на съхранение се постига, когато настройката отговаря на референтните температури в отделението (една звезда -6°C, две звезди -12°C, три звезди -18°C).

ПОЗИЦИОНИРАНЕ

Инсталирайте уреда на място, където температурата на околната среда съответства на климатичния клас, посочен на табелката с данни на уреда:

- Разширен умерен (SN): „този хладилен уред е предназначен да се използва при температура на околната среда от 10 °C до 32 °C“
- Умерен (N): „този хладилен уред е предназначен да се използва при температура на околната среда от 16 °C до 32 °C“
- Субтропичен (ST): „този хладилен уред е предназначен да се използва при температура на околната среда от 16 °C до 38 °C“
- Тропичен (T): „този хладилен уред е предназначен да се използва при температура на околната среда от 16 °C до 43 °C“

НАЛИЧНОСТ НА РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ

термостати, температурни датчици, печатни платки и източници на светлина най-малко в продължение на седем години след пускането на пазара на последната бройка от модела. ръкохватки за врати, панти за врати, рафтове и чекмеджета най-малко в продължение на седем години, и уплътнения за врати най-малко в продължение на 10 години след пускането на пазара на последната бройка от модела;

ГАРАНЦИЯ

Минималната гаранция е: 2 години за страните от ЕС, 3 години за Турция, 1 година за Обединеното кралство, 1 година за Русия, 3 години за Швеция, 2 години за Сърбия, 5 години за Норвегия, 1 година за Мароко, 6 месеца за Алжир; за Тунис не се изисква законова гаранция.

ТЕХНИЧЕСКА ПОМОЩ

За да се свържете с техническата помощ, посетете нашия уебсайт: <https://corporate.haier-europe.com/en/> . В раздела „websites“ изберете марката на вашия продукт и вашата държава. Ще бъдете пренасочени към конкретния уебсайт, където можете да намерите телефонния номер и формуляра за връзка с техническата помощ

За допълнителна информация относно продукта, моля, консултирайте се с <https://eprel.ec.europa.eu/> или сканирайте QR на енергийния етикет, доставен с уреда

ES

En el caso de los armarios para la conservación de vinos: «Aparato destinado a utilizarse exclusivamente para la conservación de vinos»

En el caso de los aparatos de libre instalación: «Este aparato no está destinado a utilizarse como aparato encastrable».

En el caso de los aparatos sin compartimento de cuatro estrellas: «Este aparato no es adecuado para la congelación de productos alimenticios».

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Coloque diferentes alimentos en diferentes compartimentos de acuerdo con la tabla siguiente.

Compartimentos del frigorífico	Tipo de alimento
Puerta o balcones del compartimento del frigorífico	<ul style="list-style-type: none">Alimentos con conservantes naturales, como mermeladas, zumos, bebidas y condimentos.No almacene alimentos perecederos.
Cajón de verdura	<ul style="list-style-type: none">Las frutas, hierbas y verduras deben colocarse por separado en el recipiente de verdura.No guarde plátanos, cebollas, patatas ni ajos en el frigorífico.
Estante del frigorífico - central	<ul style="list-style-type: none">Productos lácteos, huevos
Estante del frigorífico - superior	<ul style="list-style-type: none">Alimentos que no necesitan cocinarse, como alimentos listos para comer, carnes delicatessen y sobras..
Cajones del congelador/ bandeja	<ul style="list-style-type: none">Alimentos para almacenamiento a largo plazo.Cajón inferior para carne cruda, aves de corral y pescado.Cajón central para verduras congeladas y patatas fritas.Bandeja superior para helado, fruta congelada y productos horneados congelados.

- Se sugiere ajustar la temperatura a 4°C en el compartimento del frigorífico y, si es posible, a -18°C en el compartimento del congelador.
- Para la mayoría de las categorías de alimentos, el tiempo de almacenamiento más largo en el compartimento del frigorífico se logra con temperaturas más frías. Dado que algunos productos en particular (como frutas y verduras frescas) pueden dañarse con temperaturas más frías, se sugiere mantenerlos en los cajones de verduras, siempre que haya. Si no hay, mantenga un ajuste medio del termostato.
- Para alimentos congelados, consulte el tiempo de almacenamiento escrito en el envase de los alimentos. Este tiempo de almacenamiento se consigue siempre que el ajuste respete las temperaturas de referencia del compartimento (una estrella -6°C, dos estrellas -12°C, tres estrellas -18°C).

POSICIONAMIENTO

Instale el aparato en un lugar donde la temperatura ambiente corresponda a la clase climática indicada en la placa de características del aparato:

- Templada extendida (SN): «Aparato de refrigeración destinado a utilizarse a temperaturas ambiente de entre 10 °C y 32 °C»
- Templada extendida (SN): «Aparato de refrigeración destinado a utilizarse a temperaturas ambiente de entre 10 °C y 32 °C»
- Subtropical (ST): «Aparato de refrigeración destinado a utilizarse a temperaturas ambiente de entre 16 °C y 38 °C»
- Tropical (T): «Aparato de refrigeración destinado a utilizarse a temperaturas ambiente de entre 16 °C y 43 °C»

DISPONIBILIDAD DE REPUESTOS

Termostatos, sensores de temperatura, placas de circuitos impresos y fuentes luminosas, durante un período de, como mínimo, siete años tras la introducción en el mercado de la última unidad del modelo.

Mangos de puerta, bisagras, bandejas y cestos, durante un período de, como mínimo, siete años, y juntas de puerta durante un período de, como mínimo, diez años tras la introducción en el mercado de la última unidad del modelo;

GARANTÍA

La garantía mínima es: 2 años para los países de la UE, 3 años para Turquía, 1 año para el Reino Unido, 1 año para Rusia, 3 años para Suecia, 2 años para Serbia, 5 años para Noruega, 1 año para Marruecos y 6 meses para Argelia. En Túnez no se requiere garantía legal.

ASISTENCIA TÉCNICA

Para ponerse en contacto con la asistencia técnica, visite nuestro sitio web: <https://corporate.haier-europe.com/en/>. En la sección "websites", elija la marca de su producto y su país. Serás redirigido al sitio web específico donde podrás encontrar el número de teléfono y el formulario para contactar con la asistencia técnica.

Para más información sobre el producto, consulte <https://eprel.ec.europa.eu/> o escanee el QR en la etiqueta energética suministrada con el aparato.

CS

U spotřebičů pro uchovávání vína: „Tento spotřebič je určen výhradně k uchovávání vína.“

U volně stojícího spotřebiče: „Tento chladicí spotřebič není určen k vestavění.“

U spotřebičů bez prostoru označeného čtyřmi hvězdičkami: „Tento chladicí spotřebič není vhodný pro mražení potravin.“

SKLAD POTRAVIN

Umístějte různé potraviny do různých oddílů podle níže uvedené tabulky

Prostory chladničky	Typ jídla
Dveře nebo dveřní přihrádky chladničky	<ul style="list-style-type: none">• Potraviny s přírodními konzervačními látkami, jako jsou džemy, džusy, nápoje, koření.• Neuchovávejte potraviny podléhající zkáze.
Zásuvka na ovoce a zeleninu (zásuvka na salát)	<ul style="list-style-type: none">• Ovoce, byliny a zelenina by měly být umístěny samostatně do koše na ovoce a zeleninu.• V chladničce neuchovávejte banány, cibuli, brambory, česnek.
Police lednice – uprostřed	<ul style="list-style-type: none">• Mléčné výrobky, vejce
Police chladničky – nahoře	<ul style="list-style-type: none">• Potraviny, které není potřebné vařit, jako jsou hotová jídla, delikatesy, zbytky.
Zásuvka/zásobník mrazničky	<ul style="list-style-type: none">• Potraviny pro dlouhodobé skladování.• Spodní zásuvka na syrové maso, drůbež, ryby.• Prostřední zásuvka na mraženou zeleninu, hranolky.• Horní podnos na zmrzlinu, mražené ovoce, mražené pečivo.

- Doporučuje se nastavit teplotu v chladničce na 4°C a v mrazničce pokud možno na -18°C.
- U většiny kategorií potravin je nejdelší doba skladování v chladničce dosažena při nižších teplotách. Vzhledem k tomu, že některé konkrétní produkty (jako čerstvé ovoce a zelenina), pokud jsou přítomny, mohou být poškozeny chladnějšími teplotami, doporučuje se uchovávat je v zásuvkách. Pokud nejsou přítomny, udržujte průměrné nastavení termostatu.
- Pokud jde o zmrazené potraviny, podívejte se na dobu skladování uvedenou na obalu potravin. Tato doba skladování je dosažena vždy, když nastavení respektuje referenční teploty oddílů (jednohvězdičkový -6°C, dvouhvězdičkový -12°C, tříhvězdičkový -18°C).

UMÍSTĚNÍ

Instalujte spotřebič na místo, kde okolní teplota odpovídá klimatické třídě uvedené na typovém štítku spotřebiče:

- Rozšířené mírné pásmo (SN): „Tento chladicí spotřebič je určen k používání při teplotách okolí od 10 °C do 32 °C.“
- Mírné pásmo (N): „Tento chladicí spotřebič je určen k používání při teplotách okolí od 16 °C do 32 °C.“
- Subtropické pásmo (ST): „Tento chladicí spotřebič je určen k používání při teplotách okolí od 16 °C do 38 °C.“
- Tropické pásmo (T): „Tento chladicí spotřebič je určen k používání při teplotách okolí od 16 °C do 43 °C.“

DOSTUPNOST NÁHRADNÍCH DÍLŮ

Termostaty, teplotní čidla, desky plošných spojů a zdroje světla, po dobu alespoň sedmi let poté, co byl na trh uveden poslední kus daného modelu;

Dveřní kliky, dveřní závěsy, příhrádka a koše po dobu alespoň sedmi let a těsnění dveří po dobu alespoň deseti let poté, co byl na trh uveden poslední kus daného model

ZÁRUKA

Minimální záruka je: 2 roky pro země EU, 3 roky pro Turecko, 1 rok pro Spojené království, 1 rok pro Rusko, 3 roky pro Švédsko, 2 roky pro Srbsko, 5 let pro Norsko, 1 rok pro Maroko, 6 měsíců pro Alžírsko, pro Tunisko není vyžadována žádná právní záruka.

TECHNICKÁ POMOC

Chcete-li kontaktovat technickou pomoc, navštivte naše webové stránky: <https://corporate.haier-europe.com/en/> . V sekci „websites“ vyberte značku vašeho produktu a vaši zemi. Budete přeměrování na konkrétní webovou stránku, kde najdete telefonní číslo a formulář pro kontaktování technické pomoci

Další informace o produktu naleznete na adrese <https://eprel.ec.europa.eu/> nebo naskenujte QR na energetickém štítku dodaném se zařízením

DA

Hvad angår vinkøleskabe: Apparatet er udelukkende beregnet til opbevaring af vin.

Hvad angår fritstående apparater følgende tekst: Dette køle/fryseapparat er ikke beregnet til brug som indbygget apparat.

Hvad angår apparater uden 4-stjernerum: Dette køle/fryseapparat er ikke egnet til indfrysning af fødevarer.

MADOPBEVARING

Placer forskellige madvarer i forskellige rum i henhold til nedenstående tabel

Køleskab	Type mad
Dør eller altaner i køleskabet	<ul style="list-style-type: none">• Mad med naturlige konserveringsmidler, såsom syltetøj, juice, drikkevarer, krydderier.• Opbevar ikke letfordærlige fødevarer
Crisper skuffer (salat skuffe)	<ul style="list-style-type: none">• Frugt, krydderurter og grøntsager skal anbringes separat i den skarpere beholder• Opbevar ikke bananer, løg, kartofler, hvidløg i køleskabet
Køleskabshylde - midt	<ul style="list-style-type: none">• Mejeriprodukter, æg
Køleskabshylde - top	<ul style="list-style-type: none">• Fødevarer, der ikke behøver at samles, såsom madlavede, delikatesser, rester.
Fryseskuffe (r) / bakke	<ul style="list-style-type: none">• Fødevarer til langtidsopbevaring• Nederste skuffe til rå møde, fjerkræ, fisk• Mellemskuffe til frosne grøntsager, chips.• Topbakke til is, frosen frugt, frosne bagværk.

- Det foreslås at indstille temperaturen til 4°C i køleskabet, og om muligt til -18°C i fryserummet.
- For de fleste fødevarer kategorier opnås den længste opbevaringstid i køleskabet ved koldere temperaturer. Da nogle bestemte produkter (som friske frugter og grøntsager) kan blive beskadiget ved koldere temperaturer, foreslås det at opbevare dem i frisk-skufferne, når de er til stede. Hvis de ikke er til stede, opretholdes en gennemsnitlig indstilling af termostaten.
- For frosne fødevarer henvises til den opbevaringstid, der er skrevet på fødevareremballagen. Denne opbevaringstid opnås, når indstillingen respekterer rummets referencetemperaturer (1-stjerne -6 °C, 2-stjerner -12 °C, 3-stjerner -18 °C).

POSITIONERING

Installer apparatet et sted, hvor omgivelsestemperaturen svarer til den klimaklasse, der er angivet på apparatets typeskilt:

- Udvidet tempereret (SN): »Dette køle/fryseapparat er beregnet til brug ved en omgivelsestemperatur på mellem 10 °C og 32 °C.«
- Tempereret (N): »Dette køle/fryseapparat er beregnet til brug ved en omgivelsestemperatur på mellem 16 °C og 32 °C.«
- Subtropisk (ST): »Dette køle/fryseapparat er beregnet til brug ved en omgivelsestemperatur på mellem 16 °C og 38 °C.«
- Tropisk (T): »Dette køle/fryseapparat er beregnet til brug ved en omgivelsestemperatur på mellem 16 °C og 43 °C.«

TILGÆNGELIGHED AF RESERVEDELE

Termostater, temperatursensorer, printkort og udskiftelige lyskilder er tilgængelige i mindst syv år efter konvertering af den sidste enhed i en model

Dørhåndtag, dørhængsler, bakker og kurve i mindst syv år samt dørtætninger er tilgængelige i en periode på mindst ti år efter konvertering af den sidste enhed i en model.

GARANTI

Minimumsgaranti er: 2 år for EU-lande, 3 år for Tyrkiet, 1 år for Storbritannien, 1 år for Rusland, 3 år for Sverige, 2 år for Serbien, 5 år for Norge, 1 år for Marokko, 6 måneder for Algeriet, Tunesien kræves ingen juridisk garanti.

TEKNISK ASSISTANCE

For at kontakte teknisk assistance, besøg vores websted: <https://corporate.haier-europe.com/en/> .

Under afsnittet "website" skal du vælge mærke på dit produkt og dit land. Du vil blive omdirigeret til det specifikke websted, hvor du kan finde telefonnummeret og formularen til at kontakte teknisk assistance

For yderligere information om produktet, se <https://eprel.ec.europa.eu/> eller scan QR på energimærket, der følger med apparatet.

DE

Für Weinlagerschränke: „Dieses Gerät ist ausschließlich zur Lagerung von Wein bestimmt.“

Für freistehende Geräte: „Dieses Kühlgerät ist nicht für die Verwendung als Einbaugerät bestimmt.“

Für Geräte ohne 4-Sterne-Fach: „Dieses Kühlgerät ist nicht für das Einfrieren von Lebensmitteln geeignet“

ESSENSLAGER

Positionieren Sie verschiedene Lebensmittel in verschiedenen Fächern gemäß der folgenden Tabelle

Kühlschrankfach	Art von Essen
Tür oder Balkon des Kühlfachs	<ul style="list-style-type: none">Lebensmittel mit natürlichen Konservierungsstoffen wie Marmeladen, Säften, Getränken und Gewürzen.Lagern Sie keine verderblichen Lebensmittel
Crisper Schubladen (Salatschublade)	<ul style="list-style-type: none">Obst, Kräuter und Gemüse sollten separat in den Crisperbehälter gegeben werdenLagern Sie Bananen, Zwiebeln, Kartoffeln und Knoblauch nicht im Kühlschrank
Kühlschrankregal - Mitte	<ul style="list-style-type: none">Milchprodukte, Eier
Kühlschrankregal - oben	<ul style="list-style-type: none">Lebensmittel, die nicht gekocht werden müssen, wie verzehrfertige Lebensmittel, Wurstwaren und Essensreste.
Gefrierschublade (n) / Tablett	<ul style="list-style-type: none">Lebensmittel zur LangzeitlagerungUntere Schublade für rohes Fleisch, Geflügel und FischMittlere Schublade für gefrorenes Gemüse, PommesOberes Tablett für Eis, gefrorenes Obst und gefrorene Backwaren.

- Es wird empfohlen, die Temperatur im Kühlschrankfach auf 4 °C und, wenn möglich, im Gefrierfach auf -18 °C einzustellen.
- Bei den meisten Arten von Lebensmitteln wird die längste Lagerzeit im Kühlschrankfach bei kälteren Temperaturen erreicht. Da bestimmte Produkte (wie frisches Obst und Gemüse) bei kälteren Temperaturen Schaden nehmen können, sollten sie möglichst im Gemüsefach (sofern vorhanden) aufbewahrt werden. Andernfalls sollte eine durchschnittliche Thermostateinstellung beibehalten werden.
- Bei Tiefkühlkost ist auf die auf der Lebensmittelverpackung angegebene Aufbewahrungszeit zu achten. Diese Aufbewahrungszeit wird erreicht, wenn bei den Einstellungen die Referenztemperaturen für das Fach beachtet werden (1 Stern: -6 °C, 2 Sterne: -12 °C, 3 Sterne: -18 °C).

POSITIONIERUNG

Stellen Sie das Gerät an einem Ort auf, an dem die Umgebungstemperatur der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Klimaklasse entspricht:

- Erweiterte gemäßigte Zone (SN): „Dieses Kühlgerät ist für die Verwendung bei Umgebungstemperaturen von 10 °C bis 32 °C bestimmt.“
- Gemäßigte Zone (N): „Dieses Kühlgerät ist für die Verwendung bei Umgebungstemperaturen von 16 °C bis 32 °C bestimmt.“
- Subtropische Zone (ST): „Dieses Kühlgerät ist für die Verwendung bei Umgebungstemperaturen von 16 °C bis 38 °C bestimmt.“
- Tropische Zone (T): „Dieses Kühlgerät ist für die Verwendung bei Umgebungstemperaturen von 16 °C bis 43 °C bestimmt.“

VERFÜGBARKEIT VON ERSATZTEILEN

Thermostate, Temperatursensoren, Leiterplatten und Lichtquellen sind nach dem Inverkehrbringen der letzten Einheit des Modells mindestens sieben Jahre lang verfügbar.

Türgriffe, Türscharniere, Tablets und Körbe für einen Zeitraum von mindestens sieben Jahren und Türdichtungen für einen Zeitraum von mindestens zehn Jahren, nachdem die letzte Einheit des Modells auf den Markt gebracht wurde

GARANTIE

Die Mindestgarantie beträgt: 2 Jahre für EU-Länder, 3 Jahre für die Türkei, 1 Jahr für Großbritannien, 1 Jahr für Russland, 3 Jahre für Schweden, 2 Jahre für Serbien, 5 Jahre für Norwegen, 1 Jahr für Marokko, 6 Monate für Algerien. Tunesien keine gesetzliche Garantie erforderlich.

TECHNISCHE UNTERSTÜTZUNG

Um die technische Unterstützung zu kontaktieren, besuchen Sie unsere Website:

<https://corporate.haier-europe.com/en/> . Wählen Sie im Bereich „Website“ die Marke Ihres Produkts und Ihr Land aus. Sie werden auf die jeweilige Website weitergeleitet, auf der Sie die Telefonnummer und das Formular finden, um die technische Unterstützung zu kontaktieren

Weitere Informationen zum Produkt erhalten Sie unter <https://eprel.ec.europa.eu/> oder scannen Sie den QR auf dem mit dem Gerät gelieferten Energieetikett

EL

Για συσκευές συντήρησης κρασιών: «Η παρούσα συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για τη συντήρηση κρασιών»

Για ελεύθερη συσκευή: «η παρούσα ψυκτική συσκευή δεν προορίζεται να χρησιμοποιηθεί ως εντοιχιζόμενη συσκευή»

Για συσκευές χωρίς θάλαμο 4 αστέρων: «η παρούσα ψυκτική συσκευή δεν είναι κατάλληλη για την κατάψυξη τροφίμων»

ΑΠΟΘΗΚΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τοποθετήστε διαφορετικά τρόφιμα σε διαφορετικά διαμερίσματα σύμφωνα με τον πίνακα που ακολουθεί

Χώροι θαλάμου ψυγείου	Είδος προϊόντος
Πόρτα ή ράφια θαλάμου ψυγείου	<ul style="list-style-type: none">• Τρόφιμα με φυσικά συντηρητικά, όπως μαρμελάδες, χυμοί, ποτά, καρκεύματα.• Μη φυλάσσετε αλλοιώσιμα τρόφιμα.
Συρτάρι λαχανικών (συρτάρι σαλάτας)	<ul style="list-style-type: none">• Τα φρούτα, τα βότανα και τα λαχανικά πρέπει να τοποθετούνται χωριστά στον χώρο των λαχανικών.• Μην αποθηκεύετε μπανάνες, κρεμμύδια, πατάτες, σκόρδο στο ψυγείο.
Ράφι ψυγείου - μεσαίο	<ul style="list-style-type: none">• Γαλακτοκομικά προϊόντα, αυγά
Ράφι ψυγείου - επάνω	<ul style="list-style-type: none">• Τρόφιμα που δεν χρειάζονται μαγειρέμα, όπως έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα, αλλαντικά, περισεύματα.
Συρτάρι (-α)/δίσκος καταψύκτη	<ul style="list-style-type: none">• Τρόφιμα για μακροχρόνια αποθήκευση.• Κάτω συρτάρι για ωμό κρέας, πουλερικά, ψάρια.• Μεσαίο συρτάρι για κατεψυγμένα λαχανικά, πατάτες.• Επάνω δίσκος για παγωτό, παγωμένα φρούτα, κατεψυγμένα μαγειρεμένα προϊόντα.

- Προτείνεται η ρύθμιση της θερμοκρασίας στους 4°C στον θάλαμο του ψυγείου και, όπου είναι εφικτό, στους -18°C στον θάλαμο της κατάψυξης.
- Για τις περισσότερες κατηγορίες τροφίμων, ο μεγαλύτερος χρόνος αποθήκευσης στον θάλαμο του ψυγείου επιτυγχάνεται με ψυχρότερες θερμοκρασίες. Δεδομένου ότι ορισμένα συγκεκριμένα προϊόντα (όπως τα φρέσκα φρούτα και λαχανικά) μπορεί να καταστραφούν με ψυχρότερες θερμοκρασίες, συνιστάται να τα διατηρείτε στα συρτάρια των λαχανικών, όπου υπάρχουν. Εάν δεν υπάρχουν, διατηρήστε μια μέση ρύθμιση του θερμοστάτη.
- Για κατεψυγμένα τρόφιμα, ανατρέξτε στον χρόνο αποθήκευσης που αναγράφεται επάνω στην συσκευασία των τροφίμων. Αυτός ο χρόνος αποθήκευσης επιτυγχάνεται κάθε φορά που η ρύθμιση είναι σύμφωνη με τις θερμοκρασίες αναφοράς του θαλάμου (ένα αστέρι - 6°C, δύο αστέρια -12°C, τρία αστέρια -18°C).

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ

Τοποθετήστε τη συσκευή σε σημείο όπου η θερμοκρασία του περιβάλλοντος αντιστοιχεί στην κλιματική κλάση που αναγράφεται στην πινακίδα της συσκευής. Για ψυκτικές συσκευές με κλιματική κλάση:

- Εκτεταμένη εύκρατη (SN): «Η παρούσα ψυκτική συσκευή προορίζεται για χρήση σε θερμοκρασίες περιβάλλοντος από 10 °C έως 32 °C»
- Εύκρατη (N): «Η παρούσα ψυκτική συσκευή προορίζεται για χρήση σε θερμοκρασίες περιβάλλοντος από 16 °C έως 32 °C»
- Υποτροπική (ST): «Η παρούσα ψυκτική συσκευή προορίζεται για χρήση σε θερμοκρασίες περιβάλλοντος από 16 °C έως 38 °C»
- Τροπική (T): «Η παρούσα ψυκτική συσκευή προορίζεται για χρήση σε θερμοκρασίες περιβάλλοντος από 16 °C έως 43 °C»

ΔΙΑΘΕΣΙΜΟΤΗΤΑ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΩΝ ΜΕΡΩΝ

Οι θερμοστάτες, οι αισθητήρες θερμοκρασίας, οι πλακέτες τυπωμένων κυκλωμάτων και οι πηγές φωτός διατίθενται για τουλάχιστον επτά χρόνια μετά την κυκλοφορία του τελευταίου τμήματος του μοντέλου

λαβές πορτών, λαβές πορτών, ράφια και καλάθια για ελάχιστη περίοδο επτά ετών και στεγανοποιήσεις πορτών για ελάχιστη περίοδο 10 ετών, διαθέτοντας το τελευταίο μέρος του μοντέλου στην αγορά.

ΕΓΓΥΗΣΗ

Η ελάχιστη εγγύηση είναι: 2 έτη για τις χώρες της ΕΕ, 3 έτη για την Τουρκία, 1 έτος για το Ηνωμένο Βασίλειο, 1 έτος για τη Ρωσία, 3 έτη για τη Σουηδία, 2 έτη για τη Σερβία, 5 έτη για τη Νορβηγία, 1 έτος για το Μαρόκο, 6 μήνες για την Αλγερία, στην Τυνησία δεν απαιτείται νομική εγγύηση.

ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΟΗΘΕΙΑ

Για να επικοινωνήσετε με την τεχνική βοήθεια, επισκεφθείτε τον ιστότοπό μας: <https://corporate.haier-europe.com/en/> . Στην ενότητα "websites", επιλέξτε τη μάρκα του προϊόντος σας και τη χώρα σας. Θα ανακατευθυνθείτε στον συγκεκριμένο ιστότοπο όπου μπορείτε να βρείτε τον αριθμό τηλεφώνου και τη φόρμα για να επικοινωνήσετε με την τεχνική βοήθεια

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το προϊόν, συμβουλευτείτε τη διεύθυνση <https://eprel.ec.europa.eu/> ή σαρώστε το QR στην ενεργειακή ετικέτα που παρέχεται με τη συσκευή.

FR

Autres appareils de stockage du vin: «Cet appareil est destiné uniquement au stockage du vin.»

Pour un appareil à pose libre: «Cet appareil de réfrigération n'est pas destiné à être utilisé comme un appareil intégrable»

Pour les appareils sans compartiment «quatre étoiles»: «Cet appareil de réfrigération ne convient pas pour la congélation de denrées alimentaires»;

STOCKAGE ALIMENTAIRE

Positionnez des aliments différents dans des compartiments différents selon le tableau ci-dessous

Compartiments du réfrigérateur	Type d'aliments
Porte ou balconnets du compartiment réfrigérateur	<ul style="list-style-type: none">Aliments contenant des agents de conservation naturels, tels que confitures, jus, boissons, condiments.Ne pas entreposer d'aliments périssables.
Bac à légumes (tiroir à salade)	<ul style="list-style-type: none">Les fruits, les herbes et les légumes doivent être placés séparément dans le bac à légumes.Ne pas conserver les bananes, oignons, pommes de terre et l'ail au réfrigérateur.
Clayette du réfrigérateur - milieu	<ul style="list-style-type: none">Produits laitiers, œufs
Clayette du réfrigérateur - supérieure	<ul style="list-style-type: none">Les aliments qui n'ont pas besoin de cuisson, comme les aliments prêts à consommer, les charcuteries et les restes.
Tiroir(s)/grille du congélateur	<ul style="list-style-type: none">Aliments destinés à être conservés longtemps.Tiroir inférieur pour la viande crue, la volaille, le poisson.Tiroir central pour les légumes surgelés, les frites.Grille supérieure pour les crèmes glacées, fruits congelés, produits de boulangerie congelés.

- Il est suggéré de régler la température à 4°C dans le compartiment réfrigérateur et, si possible, à -18°C dans le compartiment congélateur.
- Pour la plupart des catégories d'aliments, le temps de stockage le plus long dans le compartiment réfrigérateur est atteint avec des températures plus froides. Étant donné que certains produits particuliers (comme les fruits et légumes frais) peuvent être endommagés par des températures plus froides, il est suggéré de les conserver dans les bacs à légumes, s'il y en a. Dans le cas contraire, maintenir un réglage moyen du thermostat.
- Pour les aliments congelés, se reporter à la durée de conservation inscrite sur l'emballage des aliments. Cette durée de conservation est atteinte lorsque le réglage respecte les températures de référence du compartiment (une étoile -6°C, deux étoiles -12°C, trois étoiles -18°C).

POSITIONNEMENT

Installez cet appareil à un endroit où la température ambiante correspond à la classe climatique indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

- Tempérée élargie (SN): «Cet appareil de réfrigération est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 10 °C et 32 °C»
- Tempérée (N): «Cet appareil de réfrigération est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 32 °C»
- Subtropicale (ST): «Cet appareil de réfrigération est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 38 °C»
- Tropicale (T): «Cet appareil de réfrigération est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 43 °C»

DISPONIBILITÉ DES PIÈCES DE RECHANGE

Les thermostats, les capteurs de température, les cartes de circuit imprimé et les sources lumineuses sont disponibles pour une période minimale de sept ans à compter de la mise sur le marché de la dernière unité du modèle;

Les poignées de porte, gonds de porte, plateaux et bacs, sont disponibles pour une période minimale de sept ans, et les joints de porte sont disponibles pour une période minimale de 10 ans à compter de la mise sur le marché de la dernière unité du modèle;

GARANTIE

La garantie minimale est : 2 ans pour les pays de l'UE, 3 ans pour la Turquie, 1 an pour le Royaume-Uni, 1 an pour la Russie, 3 ans pour la Suède, 2 ans pour la Serbie, 5 ans pour la Norvège, 1 an pour le Maroc, 6 mois pour l'Algérie, pas de garantie légale requise pour la Tunisie.

ASSISTANCE TECHNIQUE

Pour contacter l'assistance technique, visitez notre site Internet: <https://corporate.haier-europe.com/en/> . Dans la section «websites», choisissez la marque de votre produit et votre pays.

Vous serez redirigé vers le site Web spécifique où vous pouvez trouver le numéro de téléphone et le formulaire pour contacter l'assistance technique

Pour plus d'informations sur le produit, veuillez consulter <https://eprel.ec.europa.eu/> ou scannez le QR sur l'étiquette énergétique fournie avec l'appareil

HR

Za uređaje za čuvanje vina; „Ovaj je uređaj namijenjen isključivo čuvanju vina.”

Za samostojeće uređaje: „Ovaj samostojeći uređaj nije namijenjen za uporabu kao ugradbeni uređaj.”

Za uređaje bez odjeljka s četiri zvjezdice: „Ovaj rashladni uređaj nije primjeren za zamrzavanje hrane.”

SPREMIŠTE HRANE

Različitu hranu stavite u različite odjeljke prema tablici

Odjeljci hladnjaka	Vrsta hrane
Vrata ili police na vratima hladnjaka	<ul style="list-style-type: none">Hrana s prirodnim konzervansima, kao što su džemovi, sokovi, pića, začini.Nemojte čuvati kvarljivu hranu.
Ladica za krumpir (ladica za salatu)	<ul style="list-style-type: none">Voće, bilje i povrće treba staviti odvojeno u donju ladicu.Ne čuvajte banane, luk, krumpir, češnjak u hladnjaku.
Polica hladnjaka – srednja	<ul style="list-style-type: none">Mliječni proizvodi, jaja
Polica hladnjaka – vrh	<ul style="list-style-type: none">Namirnice koje ne trebaju kuhanje, kao što su gotove namirnice, meso delikatesa, ostaci hrane.
Ladica/ladice zamrzivača	<ul style="list-style-type: none">Hrana za dugotrajno skladištenje.Donja ladica za sirovo meso, perad, ribu.Srednja ladica za smrznuto povrće, čips.Gornji pladanj za sladoled, smrznuto voće, smrznuta peciva.

- Preporučuje se podešavanje temperature na 4 °C u odjeljku hladnjaka i, ako je moguće, na -18 °C u odjeljku zamrzivača.
- Za većinu kategorija namirnica, najduže vrijeme čuvanja u odjeljku hladnjaka postiže se s hladnijim temperaturama. Budući da neki određeni proizvodi (kao što su svježe voće i povrće) mogu biti oštećeni hladnijim temperaturama, preporučuje se da ih držite u ladicama spremnika, kad god su prisutni. Ako nije prisutan, održavajte prosječnu postavku termostata.
- Za zamrznute namirnice pogledajte vrijeme čuvanja zapisano na pakiranju namirnica. Ovo vrijeme pohrane postiže se kad god postavka poštuje referentne temperature odjeljka (jedna zvjezdica -6 °C, dvije zvjezdice -12 °C, tri zvjezdice -18 °C).

POZICIONIRANJE

Ugradite aparat na mjesto gdje temperatura okoline odgovara klimatskom razredu navedenom na natpisnoj pločici uređaja:

- Prošireni umjereni (SN): „Ovaj rashladni uređaj namijenjen je uporabi na temperaturama okoline od 10 °C do 32 °C.”
- Umjereni (N): „Ovaj rashladni uređaj namijenjen je uporabi na temperaturama okoline od 16 °C do 32 °C.”
- Suptropski (ST): „Ovaj rashladni uređaj namijenjen je uporabi na temperaturama okoline od 16 °C do 38 °C.”
- Tropski (T): „Ovaj rashladni uređaj namijenjen je uporabi na temperaturama okoline od 16 °C do 43 °C.”

DOSTUPNOST REZERVNIH DIJELOVA

termostate, senzore temperature, tiskane pločice i izvore svjetlosti na razdoblje od barem sedam godina nakon stavljanja posljednje jedinice modela na tržište; kvake, šarke, ladice i košare na razdoblje od barem sedam godina te brtve vrata na razdoblje od barem 10 godina nakon stavljanja posljednje jedinice modela na tržište;

JAMSTVO

Minimalno jamstvo je: 2 godine za zemlje EU, 3 godine za Tursku, 1 godina za Veliku Britaniju, 1 godina za Rusiju, 3 godine za Švedsku, 2 godine za Srbiju, 5 godina za Norvešku, 1 godina za Maroko, 6 mjeseci za Alžir, za Tunis nije potrebno pravno jamstvo.

TEHNIČKA PODRŠKA

Da biste kontaktirali tehničku pomoć, posjetite našu web stranicu: <https://corporate.haier-europe.com/en/> . U odjeljku "websites" odaberite marku svog proizvoda i svoju zemlju. Bit ćete preusmjereni na određeno web mjesto na kojem možete pronaći telefonski broj i obrazac za kontaktiranje tehničke pomoći

Dodatne informacije o proizvodu potražite na <https://eprel.ec.europa.eu/> ili skenirajte QR na energetskoj naljepnici isporučenoj s uređajem

IT

Per i frigoriferi cantina: «Apparecchio destinato esclusivamente alla conservazione del vino»

Per gli apparecchi a libera installazione: «Apparecchio di refrigerazione non destinato ad essere utilizzato come apparecchio da incasso»

Per gli apparecchi senza uno scomparto a 4 stelle: «Apparecchio di refrigerazione non idoneo al congelamento di alimenti»

CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Posizionare diversi alimenti in diversi scomparti secondo la tabella sottostante

Vani frigoriferi	Tipo di alimento
Porta o balconi del vano frigorifero	<ul style="list-style-type: none">• Alimenti con conservanti naturali, come marmellate, succhi di frutta, bevande, condimenti.• Non conservare alimenti deperibili.
Cassetto crisper (cassetto insalata)	<ul style="list-style-type: none">• Frutta, erbe e verdura devono essere collocati separatamente nel contenitore più fresco.• Non conservare banane, cipolle, patate, aglio in frigorifero.
Ripiano frigorifero - centrale	<ul style="list-style-type: none">• Prodotti lattiero-caseari, uova
Ripiano frigorifero - top	<ul style="list-style-type: none">• Alimenti che non necessitano di cottura, come cibi pronti da mangiare, salumi, avanzi.
Cassetto/i congelatore/vassoio	<ul style="list-style-type: none">• Alimenti per la conservazione a lungo termine.• Cassetto inferiore per carne cruda, pollame, pesce.• Cassetto centrale per verdure surgelate, patatine.• Vassoio superiore per gelato, frutta surgelata, prodotti da forno surgelati.

- Si consiglia di impostare la temperatura a 4°C nel vano frigorifero e, se possibile, a -18°C nel vano freezer.
- Per la maggior parte delle categorie di alimenti, il tempo di conservazione più lungo nel vano frigorifero si ottiene con temperature più fredde. Poiché alcuni prodotti particolari (come frutta e verdura fresca) possono essere danneggiati da temperature più fredde, si consiglia di conservarli nei cassetti verdura, quando presenti. Se non sono presenti, mantenere un'impostazione media del termostato.
- Per gli alimenti surgelati, fare riferimento al tempo di conservazione scritto sulla confezione degli alimenti. Questo tempo di conservazione si ottiene quando l'impostazione rispetta le temperature di riferimento del vano (una stella -6°C, due stelle -12°C, tre stelle -18°C).

POSIZIONAMENTO

Installare il frigorifero in un luogo in cui la temperatura ambientale corrisponda alla classe climatica indicata nell'etichetta dell'apparecchio:

- Temperata estesa (SN): «Apparecchio di refrigerazione destinato a essere utilizzato a una temperatura ambiente compresa tra 10 °C e 32 °C»
- Temperata (N): «Apparecchio di refrigerazione destinato a essere utilizzato a una temperatura ambiente compresa tra 16 °C e 32 °C»
- Subtropicale (ST): «Apparecchio di refrigerazione destinato a essere utilizzato a una temperatura ambiente compresa tra 16 °C e 38 °C»
- Tropicale (T): «Apparecchio di refrigerazione destinato a essere utilizzato a una temperatura ambiente compresa tra 16 °C e 43 °C»

DISPONIBILITA' DEI RICAMBI

termostati, sensori di temperatura, schede a circuiti stampati e sorgenti luminose sono disponibili per un periodo minimo di sette anni dall'immissione sul mercato dell'ultima unità del modello; maniglie e cerniere delle porte, vassoi e cesti sono disponibili per un periodo minimo di sette anni e guarnizioni delle porte per un periodo minimo di dieci anni dall'immissione sul mercato dell'ultima unità del modello;

GARANZIA

La garanzia minima è: 2 anni per i Paesi UE, 3 anni per la Turchia, 1 anno per il Regno Unito, 1 anno per la Russia, 3 anni per la Svezia, 2 anni per la Serbia, 5 anni per la Norvegia, 1 anno per il Marocco, 6 mesi per l'Algeria, la Tunisia nessuna garanzia legale richiesta.

ASSISTENZA TECNICA

Per contattare l'assistenza tecnica, visitare il nostro sito Web: <https://corporate.haier-europe.com/en/> .

Nella sezione "websites", scegli la marca del tuo prodotto e il tuo paese. Verrai reindirizzato al sito specifico dove potrai trovare il numero di telefono e il modulo per contattare l'assistenza tecnica

Per ulteriori informazioni sul prodotto, consultare <https://eprel.ec.europa.eu/> o eseguire la scansione del QR sull'etichetta energetica fornita con l'apparecchio

HU

A bortároló készülékek esetében: „Ezt a készüléket kizárólag bor tárolására tervezték.”

Szabadon álló készülékek esetében: „Ezt a hűtőkészüléket nem beépítésre tervezték.”

4-csillagos rekesszel nem rendelkező készülékek esetében: „Ez a hűtőkészülék nem alkalmas élelmiszerek fagyasztására.”

ÉTEL TÁROLÓ

A különböző ételeket az alábbi táblázat szerint helyezze el a hűtőszekrényben

Hűtőszekrény részei	Étel típusa
Hűtőtér ajtaja vagy ajtópolcai	<ul style="list-style-type: none">• Természetes módon tartósított élelmiszerek, mint például dzsemek, gyümölcslevek, italok, fűszerek.• Ne tároljon romlandó élelmiszereket.
Frissentartó fiók (salátás fiók)	<ul style="list-style-type: none">• A gyümölcsöket, gyógynövényeket és zöldségeket külön kell elhelyezni a frissentartó fiókban.• Ne tároljon banánt, hagymát, burgonyát, fokhagymát a hűtőszekrényben.
Hűtőszekrény polc – középső	<ul style="list-style-type: none">• Tejtermékek, tojás
Hűtőszekrény polc – felső	<ul style="list-style-type: none">• Főzést nem igénylő élelmiszerek, például fogyasztásra kész élelmiszerek, csemegehús, maradékok.
Fagyasztó fiók(ok)/tálca	<ul style="list-style-type: none">• Hosszú távú tárolásra szánt élelmiszerek.• Alsó fiók: nyers hús, baromfi, hal.• Középső fiók: fagyasztott zöldségek, chips.• Felső tálca: fagylalt, fagyasztott gyümölcs, fagyasztott pékáru.

- Javasoljuk, hogy a hűtőtérben állítsa a hőmérsékletet 4°C-ra, és ha lehetséges, a fagyasztóban -18°C-ra.
- A legtöbb élelmiszer esetén a hűtőtérben a leghosszabb tárolási idő alacsonyabb hőmérsékleten érhető el. Mivel bizonyos termékek (mint friss gyümölcsök és zöldségek) alacsonyabb hőmérsékleten károsodhatnak, javasoljuk, hogy tartsa ezeket a frissentartó fiókban, ha van. Ha nincs, állítsa átlagos értékre a termosztátot.
- Fagyasztott élelmiszer esetén olvassa el az élelmiszer csomagolásán feltüntetett tárolási időt. Ez a tárolási idő akkor érvényes, ha a beállítás megfelel a fagyasztó referencia hőmérsékletének (egy csillag -6°C, két csillag -12°C, három csillag -18°C).

POZÍCIONÁLÁS

Telepítse a készüléket olyan helyre, ahol a környezeti hőmérséklet megfelel a készülék adattábláján feltüntetett éghajlati osztálynak:

- Kiterjesztett mérsékelt övi (SN): „Ezt a hűtőkészüléket 10 °C és 32 °C közötti környezeti hőmérsékleten való használatra tervezték.”
- Mérsékelt övi (N): „Ezt a hűtőkészüléket 16 °C és 32 °C közötti környezeti hőmérsékleten való használatra tervezték.”
- Szubtrópusi övi (ST): „Ezt a hűtőkészüléket 16 °C és 38 °C közötti környezeti hőmérsékleten való használatra tervezték.”
- Trópusi övi (T): „Ezt a hűtőkészüléket 16 °C és 43 °C közötti környezeti hőmérsékleten való használatra tervezték.”

PÓTALKATRÉSZEK ELÉRHETŐSÉGE

termosztátok, hőmérséklet-érzékelők, nyomtatott áramköri kártyák és fényforrások egy modell utolsó darabjának forgalomba hozatalát követően legalább hét évig;

ajtónyitó fogók, ajtózsanérok, tálcák és kosarak egy modell utolsó darabjának forgalomba hozatalát követően legalább hét évig, továbbá ajtótomítések egy modell utolsó darabjának forgalomba hozatalát követően legalább 10 évig;

GARANCIA

A minimális garancia: az EU tagállamaiban 2 év, Törökországban 3 év, az Egyesült Királyságban 1 év, Oroszországban 1 év, Svédországban 3 év, Szerbiában 2 év, Norvégiában 5 év, Marokkóban 1 év Marokkó, Algériában 6 hónap, Tunézia esetén pedig nincs előírva garanciavállalási kötelezettség.

TECHNIKAI SEGÍTSÉGNYÚJTÁS

A technikai segítségnyújtáshoz látogasson el weboldalunkra: <https://corporate.haier-europe.com/en/>.

A „weboldal” részben válassza ki a termék márkáját és az országot. Átírányítanak az adott weboldalra, ahol megtalálhatja a telefonszámot és az űrlapot a technikai segítségnyújtáshoz

A termékkel kapcsolatos további információkért kérjük, keresse fel a <https://eprel.ec.europa.eu/> webhelyet, vagy olvassa be a QR-t a készülékhez mellékelt energiacímknén.

NL

Voor wijnbewaarkasten: “Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor het bewaren van wijn”

Voor een vrijstaand apparaat: “Dit koelapparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt als inbouwapparaat”

Voor apparaten zonder 4-sterrencompartiment: “dit koelapparaat is niet geschikt voor het invriezen van levensmiddelen”

VOEDSELOPSLAG

Positioneer verschillende voedingsmiddelen in verschillende compartimenten volgens onderstaande tabel

Koelkastvakken	Type voeding
Deur of balkons van koelkastcompartiment	<ul style="list-style-type: none">• Voedingsmiddelen met natuurlijke conserveringsmiddelen, zoals jam, sappen, dranken, specerijen.• Bewaar geen bederfelijk voedsel.
Frissere lade (saladelade)	<ul style="list-style-type: none">• Fruit, kruiden en groenten moeten apart in de crisperbak worden geplaatst.• Bewaar bananen, uien, aardappelen en knoflook niet in de koelkast.
Koelkast- midden	<ul style="list-style-type: none">• Zuivelproducten, eieren
Koelkast- bovenkant	<ul style="list-style-type: none">• Voedingsmiddelen die niet gekookt hoeven te worden, zoals kant-en-klare voedingsmiddelen, vleeswaren, restjes.
Vrieslade (s)/ lade	<ul style="list-style-type: none">• Voedingsmiddelen voor langdurige opslag.• Onderste lade voor rauw vlees, gevogelte, vis.• Middelste lade voor firozen groenten, chips.• Bovenste lade voor ijs, bevroren fruit, bevroren gebakken goederen.

- Geadviseerd wordt om de temperatuur in het koelvak in te stellen op 4°C en, indien mogelijk, in het vriesvak op -18°C.
- Voor de meeste levensmiddelen categorieën wordt de langste bewaartijd in het koelvak bereikt bij koudere temperaturen. Aangezien sommige producten (zoals verse groenten en fruit) door koudere temperaturen beschadigd kunnen worden, wordt geadviseerd ze in de crisperlades te bewaren, indien aanwezig. Indien niet aanwezig, handhaaf dan een gemiddelde instelling van de thermostaat.
- Raadpleeg voor diepvriesproducten de bewaartijd die op de verpakking van het voedingsmiddel vermeld staat. Deze bewaartijd wordt bereikt wanneer de instelling in overeenstemming is met de referentietemperaturen van het vriesvak (één ster -6°C, twee sterren -12°C, drie sterren -18°C).

POSITIONERING

Installeer dit apparaat op een plaats waar de omgevingstemperatuur overeenkomt met de klimaatklasse die vermeld staat op het typeplaatje van het apparaat:

- Uitgebreid gematigd (SN): “dit koelapparaat is bedoeld voor gebruik bij omgevingstemperaturen van 10 °C tot 32 °C”
- Gematigd (N): “dit koelapparaat is bedoeld voor gebruik bij omgevingstemperaturen van 16 °C tot 32 °C”
- Subtropisch (ST): “dit koelapparaat is bedoeld voor gebruik bij omgevingstemperaturen van 16 °C tot 38 °C
- Tropisch (T): “dit koelapparaat is bedoeld voor gebruik bij omgevingstemperaturen van 16 °C tot 43 °C”

BESCHIKBAARHEID VAN RESERVEONDERDELEN

Thermostaten, temperatuursensoren, printplaten en lichtbronnen, voor een minimumperiode van zeven jaar nadat het laatste exemplaar van het model op de markt is gebracht;
deurklinken, deurscharnieren, bladen en manden voor een minimumperiode van zeven jaar en deurafdichtingen voor een minimumperiode van tien jaar, nadat het laatste exemplaar van het model op de markt is gebracht;

GARANTIE

Minimumgarantie is: 2 jaar voor EU-landen, 3 jaar voor Turkije, 1 jaar voor het Verenigd Koninkrijk, 1 jaar voor Rusland, 3 jaar voor Zweden, 2 jaar voor Servië, 5 jaar voor Noorwegen, 1 jaar voor Marokko, 6 maanden voor Algerije, Tunesië geen wettelijke garantie vereist.

TECHNISCHE ASSISTENTIE

Ga naar onze website om contact op te nemen met de technische ondersteuning:

<https://corporate.haier-europe.com/en/> .Kies onder de sectie "website" het merk van uw product en uw land. U wordt doorgestuurd naar de specifieke website waar u het telefoonnummer en formulier kunt vinden om contact op te nemen met de technische assistentie

Voor meer informatie over het product, raadpleeg <https://eprel.ec.europa.eu/> of scan de QR-code op het energielabel dat bij het apparaat is geleverd

PL

W przypadku urządzeń do przechowywania wina: „Urządzenie przeznaczone wyłącznie do przechowywania wina”

W przypadku urządzenia wolnostojącego zamieszcza się ostrzeżenie: „To urządzenie chłodnicze nie jest przeznaczone do użytku jako urządzenie do zabudowy.”

W przypadku urządzeń bez komory czterogwiazdkowej: „To urządzenie chłodnicze nie jest odpowiednie na potrzeby zamrażania środków spożywczych.”

MAGAZYN ŻYWNOŚCI

Umieścić żywność w różnych komorach, zgodnie z informacjami w poniższej tabeli

Komory chłodziarki	Rodzaj żywności
Drzwiczki lub półki na drzwiczkach komory lodówki	<ul style="list-style-type: none">• Żywność zawierająca konserwanty naturalne, na przykład dżemy, soki, napoje, przyprawy.• Nie przechowywać żywności łatwo psującej się.
Szuflada na owoce i warzywa (szuflada na surówki)	<ul style="list-style-type: none">• Owoce, zioła i warzywa należy umieścić osobno w szufladzie na owoce i warzywa.• Nie przechowywać w chłodziarce bananów, cebuli, ziemniaków ani czosnku.
Środkowa półka lodówki	<ul style="list-style-type: none">• Produkty mleczne, jaja
Górna półka lodówki	<ul style="list-style-type: none">• Żywność niewymagająca gotowania, na przykład dania gotowe, wędliny, pozostałości.
Szuflady/tacka zamrażarki	<ul style="list-style-type: none">• Żywność do długotrwałego przechowywania• Dolna szuflada na surowe mięso, drób, ryby.• Środkowa szuflada na mrożone warzywa i frytki.• Górna tacka na lody, mrożone owoce, mrożone wypieki.

- Zaleca się ustawienie temperatury w komorze chłodziarki na 4°C oraz, jeśli to możliwe, na -18°C w komorze zamrażarki.
- W przypadku większości rodzajów żywności najdłuższy czas przechowywania w komorze chłodziarki jest osiągany przy niższych temperaturach. Ponieważ niektóre specyficzne produkty (takie jak świeże owoce i warzywa) w przypadku mniejszych temperatur mogą się zepsuć, zaleca się przechowywanie ich w szufladach, o ile są obecne. Jeśli ich nie przewidziano, należy pozostawić średnie ustawienie termostatu.
- W przypadku żywności mrożonej należy zapoznać się z czasem przechowywania podanym na opakowaniu żywności. Czas przechowywania jest osiągany zawsze, gdy ustawienie uwzględni temperaturę odniesienia komory (komora z jedną gwiazdką -6°C, z dwoma gwiazdkami -12°C, z trzema gwiazdkami -18°C)

POZYCJONOWANIE

Urządzenie należy zainstalować w miejscu, w którym temperatura otoczenia odpowiada klasie klimatycznej wskazanej na tabliczce znamionowej urządzenia:

- Rozszerzona umiarkowana (SN): dodaje się ostrzeżenie: „Urządzenie chłodnicze jest przeznaczone do użytku w temperaturze otoczenia mieszczącej się w zakresie od 10 °C do 32 °C”
- Umiarkowana: dodaje się ostrzeżenie (N): „Urządzenie chłodnicze jest przeznaczone do użytku w temperaturze otoczenia mieszczącej się w zakresie od 16 °C do 32 °C”
- Subtropikalna: dodaje się ostrzeżenie (ST): „Urządzenie chłodnicze jest przeznaczone do użytku w temperaturze otoczenia mieszczącej się w zakresie od 16 °C do 38 °C”
- Tropikalna: dodaje się ostrzeżenie (T): „Urządzenie chłodnicze jest przeznaczone do użytku w temperaturze otoczenia mieszczącej się w zakresie od 16 °C do 43 °C”

DOSTĘPNOŚĆ CZĘŚCI ZAMIENNYCH

Termostaty, czujniki temperatury, płytki obwodów drukowanych przez okres co najmniej siedmiu lat od wprowadzenia do obrotu ostatniego egzemplarza danego modelu
klamki, zawiasy do drzwi, tace i koszyki przez okres co najmniej siedmiu lat oraz uszczelki drzwiowe przez okres co najmniej 10 lat od wprowadzenia do obrotu ostatniego egzemplarza danego modelu

GWARANCJI

Minimalny okres gwarancji: Kraje UE – 2 lata, Turcja – 3 lata, Wielka Brytania – rok, Rosja – rok, Szwecja – 3 lata, Serbia – 2 lata, Norwegia – 5 lat, Maroko – rok, Algieria – 6 miesięcy, Tunezja – gwarancja prawna nie jest wymagana

POMOC TECHNICZNA

Aby skontaktować się z pomocą techniczną, odwiedź naszą stronę internetową:

<https://corporate.haier-europe.com/en/> . W sekcji „website” wybierz markę swojego produktu i swój kraj. Zostaniesz przekierowany na konkretną stronę internetową, na której znajdziesz numer telefonu i formularz do kontaktu z pomocą techniczną

Więcej informacji na temat produktu można znaleźć na stronie <https://eprel.ec.europa.eu/> lub zeskanować QR na etykiecie energetycznej dostarczonej z urządzeniem

PT

No caso dos aparelhos de armazenagem de vinhos: «Este aparelho destina-se exclusivamente à armazenagem de vinhos»

No caso dos aparelhos de instalação livre: «Este aparelho de refrigeração não se destina a ser utilizado como aparelho encastrável»

No caso dos aparelhos sem compartimento de quatro estrelas: «Este aparelho de refrigeração não é adequado para congelar géneros alimentícios»

ARMAZENAMENTO DE COMIDA

Posicione alimentos diferentes em compartimentos diferentes de acordo com a tabela abaixo

Compartimentos do frigorífico	Tipo de alimento
Porta ou prateleiras do compartimento do frigorífico	<ul style="list-style-type: none">Alimentos com conservantes naturais, como compotas, sumos, bebidas, condimentos.Não armazene alimentos perecíveis.
Gaveta dos frescos (gaveta de salada)	<ul style="list-style-type: none">Frutas, ervas e legumes devem ser colocados separadamente no caixote do lixo.Não guarde bananas, cebolas, batatas e alho no frigorífico.
Prateleira do frigorífico - meio	<ul style="list-style-type: none">Produtos lácteos, ovos
Prateleira do frigorífico - parte superior	<ul style="list-style-type: none">Alimentos que não precisam ser cozinhados, como alimentos prontos para consumo, carnes de deli, sobras.
Gaveta (s)/ bandeja do congelador	<ul style="list-style-type: none">Alimentos para armazenamento a longo prazo.Gaveta de baixo para carne crua, aves, peixe.Gaveta do meio para legumes congelados, batatas fritas.Bandeja superior para gelado, frutas congeladas, produtos de panificação congelados.

- Sugere-se definir a temperatura para 4 °C no compartimento do frigorífico e, se possível, para -18 °C no compartimento do congelador.
- Para a maioria das categorias de alimentos, o maior tempo de armazenamento no compartimento do frigorífico é conseguido com temperaturas mais frias. Uma vez que alguns produtos específicos (como frutas e legumes frescos) podem ser danificados com temperaturas mais frias, sugere-se mantê-los sempre nas gavetas dos frescos. Se não estiver presente, mantenha uma configuração média do termóstato.
- Para alimentos congelados, consulte o período de armazenamento indicado na embalagem do alimento. Este período de armazenamento é alcançado sempre que a configuração respeita as temperaturas de referência do compartimento (uma estrela -6 °C, duas estrelas -12 °C, três estrelas -18 °C).

POSICIONAMENTO

Instale este eletrodoméstico no local onde a temperatura ambiente corresponda à classe de temperatura indicada na chapa de características do eletrodoméstico:

- Temperada alargada (SN): «Este aparelho de refrigeração destina-se a ser utilizado a temperaturas ambientes compreendidas entre 10 °C e 32 °C»
- Temperada (N): «Este aparelho de refrigeração destina-se a ser utilizado a temperaturas ambientes compreendidas entre 16 °C e 32 °C»
- Subtropical (ST): «Este aparelho de refrigeração destina-se a ser utilizado a temperaturas ambientes compreendidas entre 16 °C e 38 °C»
- Tropical (T): «Este aparelho de refrigeração destina-se a ser utilizado a temperaturas ambientes compreendidas entre 16 °C e 43 °C»

DISPONIBILIDADE DE PEÇAS DE REPOSIÇÃO

Termóstatos, sensores de temperatura, placas de circuito impresso e fontes de luz, por um período mínimo de sete anos após a colocação no mercado da última unidade do modelo em causa; pegas de porta, dobradiças de porta, tabuleiros e cestos por um período mínimo de sete anos e vedantes de porta por um período mínimo de dez anos, após a colocação no mercado da última unidade do modelo em causa

GARANTIA

A garantia mínima é: 2 anos para os países da UE, 3 anos para a Turquia, 1 ano para o Reino Unido, 1 ano para a Rússia, 3 anos para a Suécia, 2 anos para a Sérvia, 5 anos para a Noruega, 1 ano para Marrocos, 6 meses para a Argélia, Tunísia nenhuma garantia legal necessária.”

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Para entrar em contato com a assistência técnica, visite nosso site: <https://corporate.haier-europe.com/en/> . Na seção “website”, escolha a marca do seu produto e o seu país. Você será redirecionado para o site específico onde poderá encontrar o número de telefone e formulário para entrar em contato com a assistência técnica

Para mais informações sobre o produto, consulte <https://eprel.ec.europa.eu/> ou digitalize o QR na etiqueta de energia fornecida com o aparelho

RO

În ceea ce privește aparatele pentru depozitarea vinului: „acest aparat este destinat a fi utilizat exclusiv la depozitarea vinului”

În ceea ce privește un aparat frigorific de sine-stătător: „acest aparat frigorific nu este destinat a fi utilizat ca aparat încorporat”

În ceea ce privește aparatele fără compartiment cu 4 stele: „acest aparat frigorific nu este adecvat pentru congelarea produselor alimentare”

DEPOZITAREA ALIMENTELOR

Poziționați alimente diferite în compartimente diferite, conform tabelului de mai jos

Compartimentele frigiderului	Tipul de aliment
Compartimentele ușii sau ale suporturilor frigiderului	<ul style="list-style-type: none">Alimente cu conservanți naturali, cum ar fi gemuri, sucuri, băuturi, condimente.Nu depozitați alimente perisabile.
Sertar de legume (sertar pentru salată)	<ul style="list-style-type: none">Fructele, ierburile și legumele trebuie așezate separat în sertarul de legume.Nu păstrați banane, ceapă, cartofi și usturoi în frigider.
Raftul din mijloc al frigiderului	<ul style="list-style-type: none">Produse lactate, ouă
Raftul superior al frigiderului	<ul style="list-style-type: none">Alimente care nu necesită gătire, cum ar fi alimentele gata pentru consum, mezeluri, resturi de mâncare.
Sertarul (sertarele)/tava congelatorului	<ul style="list-style-type: none">Alimente ce pot fi depozitate pe termen lung.Sertarul de jos este pentru carne crudă, carne de pasăre, pește.Sertarul din mijloc este pentru legume congelate, gheață.Tavă superioară este pentru înghețată, fructe congelate, produse de patiserie congelate.

- Se recomandă setarea temperaturii la 4 °C în compartimentul frigiderului și, dacă este posibil, la -18 °C în compartimentul congelatorului.
- Pentru majoritatea categoriilor de alimente, cel mai lung timp de păstrare în compartimentul frigiderului se poate atinge cu ajutorul temperaturilor mai scăzute. Deoarece anumite produse specifice (cum ar fi fructele și legumele proaspete) pot fi afectate la temperaturi mai scăzute, se recomandă să le păstrați în sertarele pentru legume, în cazul în care acestea sunt prezente. Dacă acestea nu sunt prezente, mențineți o setare medie a termostatului.
- Pentru alimentele congelate, consultați timpul de păstrare indicat pe ambalajul alimentelor. Acest timp de păstrare este atins ori de câte ori setarea respectă temperaturile de referință ale compartimentului (o stea -6 °C, două stele -12 °C, trei stele -18 °C).

POZIȚIONARE

Instalați aparatul într-un loc în care temperatura ambiantă corespunde clasei climatice indicate pe plăcuța tehnică a aparatului:

- Temperată extinsă (SN): „acest aparat frigorific este destinat a fi utilizat la temperaturi ambiante cuprinse între 10 °C și 32 °C”
- Temperată (N): „acest aparat frigorific este destinat a fi utilizat la temperaturi ambiante cuprinse între 16 °C și 32 °C”
- Subtropicală (ST): „acest aparat frigorific este destinat a fi utilizat la temperaturi ambiante cuprinse între 16 °C și 38 °C”
- Tropicală (T): „acest aparat frigorific este destinat a fi utilizat la temperaturi ambiante cuprinse între 16 °C și 43 °C”

DISPONIBILITATEA PIETELOR DE REZUMAT

Termostate, senzori de temperatură, plăci de circuite imprimare și surse de lumină pe o perioadă de șapte ani de la introducerea pe piață a ultimei unități din model;
mânere de ușă, balamale de ușă, țevi și coșuri pe o perioadă minimă de șapte ani și garnituri de ușă pe o perioadă minimă de 10 ani de la introducerea pe piață a ultimei unități din model;

GARANȚIA

Garanția minimă este de: doi ani pentru țările din UE, trei ani pentru Turcia, un an pentru Regatul Unit, un an pentru Rusia, trei ani pentru Suedia, doi ani pentru Serbia, cinci ani pentru Norvegia, un an pentru Maroc, șase luni pentru Algeria, iar pentru Tunisia nu este necesară nicio garanție legală.

ASISTENȚĂ TEHNICĂ

Pentru a contacta asistența tehnică, vizitați site-ul nostru web: <https://corporate.haier-europe.com/en/> . În secțiunea „website”, alegeți marca produsului dvs. și țara dvs. Veți fi redirecționat către site-ul web specific, unde puteți găsi numărul de telefon și formularul pentru a contacta asistența tehnică

Pentru informații suplimentare despre produs, vă rugăm să consultați <https://eprel.ec.europa.eu/> sau să scanați codul QR de pe eticheta energetică furnizată împreună cu aparatul.

SK

V prípade spotrebičov na uchovávanie vína: „tento spotrebič je určený výlučne na uchovávanie vína“.

V prípade voľne stojaceho spotrebiča: „tento chladiaci spotrebič nie je určený na použitie ako vstavaný spotrebič“

V prípade spotrebičov bez štvorhviezdičkového oddelenia: „tento chladiaci spotrebič nie je vhodný na mrazenie potravín“

SKLADOVANIE POTRAVÍN

Rôzne potraviny umiestnite do rôznych oddelení podľa nasledujúcej tabuľky

Oddelenia chladničky	Druh potraviny
Dvere alebo bočné police chladničky	<ul style="list-style-type: none">• Potraviny s prírodnými konzervačnými látkami, ako sú džemy, džúsy, nápoje, ochucovadlá.• Neuchovávajte potraviny podliehajúce skaze.
Zásuvka na zeleninu a ovocie (zásuvka na šalát)	<ul style="list-style-type: none">• Ovocie, bylinky a zelenina by sa mali umiestniť samostatne do nádoby na ovocie a zeleninu.• Neuchovávajte banány, cibuľu, zemiaky a cesnak v chladničke.
Políčka chladničky – stredná	<ul style="list-style-type: none">• Mliečne výrobky, vajcia
Polica chladničky – horná	<ul style="list-style-type: none">• Potraviny, ktoré nepotrebujú varenie, ako sú potraviny na priamu spotrebu, delikatesy, zvyšky pokrmov
Zásuvka(-y) mrazničky/polica	<ul style="list-style-type: none">• Potraviny na dlhodobé skladovanie.• Spodná zásuvka na surové mäso, hydinu, ryby.• Stredná zásuvka na mrazenú zeleninu, hranolky.• Vrečná polica na zmrzlinu, mrazené ovocie, mrazené pečivo.

- V chladničke sa odporúča nastaviť teplotu na 4 °C a v mraziacej priehradke, ak je to možné, na -18 °C.
- Pre väčšinu kategórií potravín sa najdlhšia doba skladovania v chladničke dosahuje pri chladnejších teplotách. Keďže sa niektoré konkrétne výrobky (ako čerstvé ovocie a zelenina), ak sú prítomné, môžu poškodiť pri chladnejších teplotách, odporúča sa uchovávať ich v zásuvkách. Ak nie sú prítomné, udržiavajte priemerné nastavenie termostatu.
- Pokiaľ ide o mrazené potraviny, pozrite si čas skladovania uvedený na obale potravín. Tento čas skladovania sa dosiahne vždy, keď nastavenie rešpektuje referenčné teploty priehradky (jednohviezdičková -6 °C, dvojhviezdičková -12 °C, trojhviezdičková -18 °C).

POLOHOVANIE

Tento spotrebič inštalujte na mieste, kde teplota okolia zodpovedá klimatickej triede uvedenej na štítku spotrebiča. V prípade chladiacich spotrebičov s klimatickou triedou:

- Rozšírená mierna (SN): „tento chladiaci spotrebič je určený na používanie pri teplote okolia od 10 °C do 32 °C“
- Mierna (N): „tento chladiaci spotrebič je určený na používanie pri teplote okolia od 16 °C do 32 °C“
- Subtropická (ST): „tento chladiaci spotrebič je určený na používanie pri teplote okolia od 16 °C do 38 °C“
- Tropicá (T): „tento chladiaci spotrebič je určený na používanie pri teplote okolia od 16 °C do 43 °C“

DOSTUPNOSŤ NÁHRADNÝCH DIELOV

Termostaty, snímače teploty, dosky plošných spojov a svetelné zdroje, aspoň počas siedmich rokov od uvedenia posledného kusu daného modelu na trh
rúčky a závesy dverí, poličky a košíky aspoň počas siedmich rokov a tesnenia dverí aspoň počas 10 rokov od uvedenia posledného kusu daného modelu na trh;

ZÁRUKA

Minimálna záruka je: 2 roky pre krajiny EÚ, 3 roky pre Turecko, 1 rok pre Spojené kráľovstvo, 1 rok pre Rusko, 3 roky pre Švédsko, 2 roky pre Srbsko, 5 rokov pre Nórsko, 1 rok pre Maroko, 6 mesiacov pre Alžírsko, Tunisko nevyžaduje žiadnu právnu záruku.

TECHNICKÁ POMOC

Ak chcete kontaktovať technickú pomoc, navštívte našu webovú stránku: <https://corporate.haier-europe.com/en/>. V sekcii „webová stránka“ vyberte značku vášho produktu a vašu krajinu. Budete presmerovaní na konkrétnu webovú stránku, kde nájdete telefónne číslo a formulár na kontaktovanie technickej pomoci

Ďalšie informácie o produkte nájdete na <https://eprel.ec.europa.eu/> alebo naskenujte QR na energetickom štítku dodávanom so spotrebičom.

SL

Za aparate za shranjevanje vina: „ta aparat se uporablja izključno za shranjevanje vina.“

Za prostostoječi aparat: „ta hladilni aparat ni namenjen za uporabo kot vgradni aparat“

Za aparate brez predelka s štirimi zvezdicami: „ta hladilni aparat ni primeren za zamrzovanje živil.“

SHRANJEVANJE HRANE

Postavite različna živila v različne predelke v skladu s spodnjo tabelo

Hladilni predelki	Vrsta živil
Vrata ali police hladilnika	<ul style="list-style-type: none">Živila z naravnimi konzervansi, kot so marmelade, sokovi, pijače, začimbe.Ne shranjujte pokvarljivih živil.
Predal za ohranjanje svežine (predal za solate)	<ul style="list-style-type: none">Sadje, zelišča in zelenjavo je treba ločeno postaviti v posodo za ohranjanje svežine.V hladilniku ne shranjujte banan, čebule, krompirja in česna.
Hladilna polica – srednja	<ul style="list-style-type: none">Mlečni izdelki, jajca
Hladilna polica – zgornja	<ul style="list-style-type: none">Živila, ki jih ni treba kuhati, kot so živila, pripravljena za uživanje, delikatesne mesnine, ostanki.
Predal (-i)/pladenj zamrzovalnika	<ul style="list-style-type: none">Živila za dolgoročno shranjevanje.Spodnji predal za surovo meso, perutnino, ribe.Srednji predal za zelenjavo, čips.Zgornji pladenj za sladoled, zamrznjeno sadje, zamrznjeno pecivo.

- Priporočljivo je, da v hladilnem predelku nastavite temperaturo na 4 °C in, če je mogoče, na -18 °C v zamrzovalnem predelku.
- Za večino kategorij živil je najdaljši čas shranjevanja v hladilniku dosežen pri hladnejših temperaturah. Ker se nekateri posebni proizvodi (kot sveže sadje in zelenjava) lahko poškodujejo pri hladnejših temperaturah, je priporočljivo, da jih hranite v predalih za zelenjavo, če so prisotni. Če ti predali niso prisotni, vzdržujte povprečno nastavitve termostata.
- Za zamrznjeno hrano glejte čas shranjevanja, označen na embalaži živila. Ta čas shranjevanja se doseže, kadar je nastavev v skladu z referenčnimi temperaturami predelka (ena zvezdica -6 °C, dve zvezdici -12 °C, tri zvezdice -18 °C).

POZICIONIRANJE

Napravo namestite na mesto, kjer temperatura okolice ustreza klimatskemu razredu, ki je naveden na tipski ploščici naprave:

- Razširjeni zmerni (SN): „ta hladilni aparat je namenjen za uporabo pri temperaturah okolice od 10 °C do 32 °C“
- Zmerni (N): „ta hladilni aparat je namenjen za uporabo pri temperaturah okolice od 16 °C do 32 °C“
- Subtropski (ST) „ta hladilni aparat je namenjen za uporabo pri temperaturah okolice od 16 °C do 38 °C“
- Tropski (T) „ta hladilni aparat je namenjen za uporabo pri temperaturah okolice od 16 °C do 43 °C“

RAZPOLOŽLJIVOST REZERVNIH DELOV

Termostate, temperaturna tipala, plošče tiskanega vezja in svetlobne vire za obdobje najmanj sedem let po tem, ko je bila dana na trg zadnja enota modela;
kljuge in tečajje vrat, pladnje in košare za najmanj sedem let po tem, ko je bila dana na trg zadnja enota modela, tesnila vrat pa za najmanj deset let po tem;

JAMSTVO

Minimalno jamstvo velja: 2 leti za države EU, 3 leta za Turčijo, 1 leto za Združeno kraljestvo, 1 leto za Rusijo, 3 leta za Švedsko, 2 leti za Srbijo, 5 let za Norveško, 1 leto za Maroko in 6 mesecev za Alžirijo; za Tunizijo pravna garancija ni potrebna.

TEHNIČNA POMOČ

Če želite stopiti v stik s tehnično pomočjo, obiščite našo spletno stran: <https://corporate.haier-europe.com/en/> . V razdelku »spletno mesto« izberite blagovno znamko izdelka in državo.

Preusmerjeni boste na določeno spletno mesto, kjer boste našli telefonsko številko in obrazec za stik s tehnično pomočjo

Za nadaljnje informacije o izdelku glejte <https://eprel.cc.europa.eu/> ali skenirajte QR na energijski nalepki, priloženi napravi

FI

Viinikaappien osalta: ”Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan viinin säilyttämiseen”

Vapaasti seisovan laitteen osalta: ”Tätä kylmäsäilytyslaitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi sisäänrakennettuna laitteena”

Sellaisten laitteiden osalta, joissa ei ole neljän tähden osastoa: ”Tämä kylmäsäilytyslaite ei sovellu elintarvikkeiden pakastamiseen”

RUOKAVARASTO

Sijoita eri ruoka eri osastoihin taulukon alapuolelle

Jääkaappiosasto	Ruokalaji
Jääkaappiosaston ovi tai parvekkeet	<ul style="list-style-type: none">• Luonnollisia säilöntäaineita sisältävät ruoat, kuten hillot, mehut, juomat, mausteet.• Älä säilytä pilaantuvia elintarvikkeita
Crisper-laatikot (salaattilaatikko)	<ul style="list-style-type: none">• Hedelmät, yrtit ja vihannekset tulee sijoittaa erikseen terävämpään astiaan• Älä säilytä banaaneja, sipulia, perunoita, valkosipulia jääkaapissa
Jääkaapin hylly - keskellä	<ul style="list-style-type: none">• Meijerituotteet, munat
Jääkaapin hylly - yläosa	<ul style="list-style-type: none">• Ruoat, jotka eivät tarvitse sokerointia, kuten valmisruoat, deli-liha, jäännökset.
Pakastimen laatikko (t) / tarjotin	<ul style="list-style-type: none">• Ruoat pitkäaikaiseen säilytykseen• Pohjalaatikko raakametsälle, siipikarjalle, kalalle• Keskilokero pakastetuille vihanneksille, siruille.• Yläpelti jäätelöä, pakastettuja hedelmiä, pakastettuja leivonnaisia varten.

- Suositellaan asettamaan lämpötilaksi 4 °C jääkaappiosastolle ja mahdollisuuksien mukaan -18 °C pakastinosastolle.
- Useimmissa elintarvikeryhmissä pisin säilytysaika jääkaapissa saavutetaan kylmemmillä lämpötiloilla. Koska tietyt tuotteet (kuten tuoreet hedelmät ja vihannekset) voivat vahingoittua kylmissä lämpötiloissa, suositellaan säilyttämään ne vihannekselaatikossa aina, mikäli se on saatavilla. Jos se ei ole saatavilla, aseta termostaatti keskiasetukseen.
- Katso pakastettujen elintarvikkeiden säilytysaika niiden pakkauksesta. Kyseinen säilytysaika saavutetaan, mikäli asetus noudattaa osaston viitelämpötiloja (yksi tähti - 6 °C, kaksi tähteä -12 °C, kolme tähteä -18 °C).

PAIKANNUS

Asenna laite paikkaan, jossa ympäristön lämpötila vastaa laitteen tyyppikilvessä ilmoitettua ilmastoluokkaa:

- Laajennettu lauhkea (SN): ”Tämä kylmäsäilytyslaite on tarkoitettu käytettäväksi 10–32 °C:n ympäristölämpötiloissa”
- Lauhkea (N): ”Tämä kylmäsäilytyslaite on tarkoitettu käytettäväksi 16–32 °C:n ympäristölämpötiloissa”
- Subtrooppinen (ST): ”Tämä kylmäsäilytyslaite on tarkoitettu käytettäväksi 16–38 °C:n ympäristölämpötiloissa”
- Trooppinen (T): ”Tämä kylmäsäilytyslaite on tarkoitettu käytettäväksi 16–43 °C:n ympäristölämpötiloissa”

VARAOSIEN SAATAVUUS

Termostaattit, lämpötila-anturit, painetut piirilevyt ja valonlähteet vähintään seitsemän vuoden ajan siitä, kun viimeinen mallia edustava laite on saatettu markkinoille

Ovenkahvat, ovien saranat sekä hyllyt ja korit vähintään seitsemän vuoden ajan ja ovitiivisteet vähintään 10 vuoden ajan siitä, kun viimeinen mallia edustava laite on saatettu markkinoille;

TAKUU

Vähimmäistakuu on: 2 vuotta EU-maille, 3 vuotta Turkille, 1 vuosi Yhdistyneelle kuningaskunnalle, 1 vuosi Venäjälle, 3 vuosi Ruotsille, 2 vuotta Serbialle, 5 vuotta Norjalle, 1 vuosi Marokolle, 1 vuosi Algerialle, 6 vuotta Tunisiaa ei vaadita laillista takuuta.

TEKNINEN TUKE

Ota yhteyttä tekniseen tukeen käymällä verkkosivustollamme: <https://corporate.haier-europe.com/en/> . Valitse "verkkosivusto" -osiossa tuotemerkki ja maasi. Sinut ohjataan tietylle verkkosivustolle, josta löydät puhelinnumeron ja lomakkeen teknisen tuen ottamiseksi yhteyttä

Lisätietoja tuotteesta on osoitteessa <https://eprel.ec.europa.eu/> tai skannaa QR laitteen mukana toimitetulla energiamerkinnällä

SV

För vinkylskåp: ”Denna apparat är avsedd att uteslutande användas för förvaring av vin.”

För fristående kyl-/frysprodukter: ”Denna kyl-/frysprodukt är inte avsedd att användas som en inbyggd produkt.”

För produkter utan något fyrstjärnigt fack: ”Denna kyl-/frysprodukt är inte lämplig för infrysning av livsmedel.”

MAT FÖRRÅD

Placera olika livsmedel i olika fack enligt nedanstående tabell

Kylskåp	Typ av mat
Dörr eller balkonger i kylskåpet	<ul style="list-style-type: none">• Livsmedel med naturliga konserveringsmedel, såsom sylt, juice, drycker, kryddor.• Förvara inte lättfördärliga livsmedel
Crisper lådor (salladslåda)	<ul style="list-style-type: none">• Frukt, örter och grönsaker ska placeras separat i skarpkärlet• Förvara inte bananer, lök, potatis, vitlök i kylan
Kylhylla - mitten	<ul style="list-style-type: none">• Mejeriprodukter, ägg
Kylhylla - topp	<ul style="list-style-type: none">• Mat som inte behöver samlas, såsom färdigmat, delikatesser, matrester.
Fryslådor / -fack	<ul style="list-style-type: none">• Livsmedel för långvarig förvaring• Bottenlåda för rå möte, fjäderfä, fisk• Mittlåda för frysta grönsaker, chips.• Toppbricka för glass, frusen frukt, frysta bakverk.

- Det rekommenderas att temperaturen ställs in på 4 °C i kylfacket och, om möjligt, på -18 °C i frysfacket.
- För de flesta livsmedelskategorier uppnås längst förvaringstid i kylfacket vid kallare temperaturer. Eftersom vissa produkter (som färsk frukt och färska grönsaker) kan skadas vid kallare temperaturer, rekommenderas det att de förvaras i grönsaksfack, i förekommande fall. Om de inte finns, håll en medelinställning av termostaten.
- För fryst mat, se den förvaringstid som anges på matförpackningen. Denna förvaringstid uppnås när inställningen respekterar fackets referenstemperaturer (1-stjärnig -6 °C, 2-stjärnig -12 °C, 3-stjärnig -18 °C).

POSITIONERING

Installera apparaten på en plats där omgivningstemperaturen motsvarar den klimatklass som anges på apparatens typskylt:

- Utökad tempererad (SN): Texten ”Denna kyl-/frysprodukt är avsedd att användas vid omgivningstemperaturer mellan 10 °C och 32 °C.”
- Tempererad (N): Texten ”Denna kyl-/frysprodukt är avsedd att användas vid omgivningstemperaturer mellan 16 °C och 32 °C.”
- Subtropisk (ST): Texten ”Denna kyl-/frysprodukt är avsedd att användas vid omgivningstemperaturer mellan 16 °C och 38 °C.”
- Tropisk (T): Texten ”Denna kyl-/frysprodukt är avsedd att användas vid omgivningstemperaturer mellan 16 °C och 43 °C.”

TILLGÄNGLIGHET AV RESERVDELAR

Termostater, temperatursensorer, kretskort och ljuskällor, under minst sju år efter det att den sista modellen av modellen släppts ut på marknaden.

Dörrhandtag, dörrgångjärn, brickor och korgar under minst sju år och dörrpackningar under minst 10 år efter att den sista modellen av modellen har släppts ut på marknaden.

GARANTI

Minsta garanti är: 2 år för EU-länder, 3 år för Turkiet, 1 år för Storbritannien, 1 år för Ryssland, 3 år för Sverige, 2 år för Serbien, 5 år för Norge, 1 år för Marocko, 6 månader för Algeriet, Tunisien krävs ingen juridisk garanti.

TEKNISK HJÄLP

För att kontakta teknisk assistans, besök vår webbplats: <https://corporate.haier-europe.com/en/> .

Under avsnittet "webbplats" väljer du produktens varumärke och ditt land. Du kommer att omdirigeras till den specifika webbplatsen där du hittar telefonnummer och formulär för att kontakta teknisk assistans

Mer information om produkten finns på <https://eprel.ec.europa.eu/> eller skannar QR på energimärket som medföljer apparaten.