

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 bin• Do 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 storage• Bottom drawer for raw meat, poultry, fish• Middle 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).

Obsah je uzamčen

Dokončete, prosím, proces objednávky.

Následně budete mít přístup k celému dokumentu.



Proč je dokument uzamčen? Nahněvat Vás rozhodně nechceme. Jsou k tomu dva hlavní důvody:

- 1) Vytvořit a udržovat obsáhlou databázi návodů stojí nejen spoustu úsilí a času, ale i finanční prostředky. Dělali byste to Vy zadarmo? Ne*. Zakoupením této služby obdržíte úplný návod a podpoříte provoz a rozvoj našich stránek. Třeba se Vám to bude ještě někdy hodit.

**) Možná zpočátku ano. Ale vězte, že dotovat to dlouhodobě nelze. A rozhodně na tom nezbohatneme.*

- 2) Pak jsou tady „roboti“, kteří se přiživují na naší práci a „vysávají“ výsledky našeho úsilí pro svůj prospěch. Tímto krokem se jim to snažíme překazit.

A pokud nemáte zájem, respektujeme to. Urgujte svého prodejce. A když neuspějete, rádi Vás uvidíme!