



**Freezer**

User manual

**Congélateur**

Manuel d'utilisation

**Mraznička**

Návod k použití

**Komora zamrażalnika**

Instrukcja użytkowania



RFNE312E33WN



EN / FR / CZ / PL /

Please read this manual before using the product!

Dear Customer,

We'd like you to make the best use of our product, which has been manufactured in modern facilities with care and meticulous quality controls.

Thus, we advice you to read the entire user manual before you use the product. In case the product changes hands, do not forget to hand the guide to its new owner along with the product.

This guide will help you use the product quickly and safely.

- Please read the user guide carefully before installing and operating the product.
- Always observe the applicable safety instructions.
- Keep the user guide within easy reach for future use.
- Please read any other documents provided with the product.

Keep in mind that this user guide may apply to several product models. The guide clearly indicates any variations of different models.

|                                                                                   |                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | Important information and useful tips.                                                                            |
|   | Risk of life and property.                                                                                        |
|   | Risk of electric shock.                                                                                           |
|  | The product's packaging is made of recyclable materials, in accordance with the National Environment Legislation. |

 **INFORMATION**

**ENERGY**



SUPPLIER'S NAME

MODEL IDENTIFIER → (\*)





The model information as stored in the product data base can be reached by entering following website and searching for your model identifier (\*) found on energy label.

<https://eprel.ec.europa.eu/>

**1.Safety and environment instructions 6**

General safety ..... 6

Intended use ..... 8

Child safety ..... 8

Compliance with WEEE Directive and  
Disposing of the Waste Product ..... 8

Compliance with RoHS Directive..... 8

Package information ..... 8

**2 Your Freezer 9**

**3 Installation 10**

Appropriate Installation Location..... 10

Adjusting the Feet ..... 11

Electrical Connection ..... 11

**4 Preparation 12**

**5Operating the product 13**

How to Freeze Fresh Foods ..... 15

Recommendations for Preservation of  
Frozen Foods..... 16

Defrosting ..... 16

Deep Freezer Information..... 16

Defrosting the frozen foods ..... 16

Recommended Temperature Settings17

Ice Pack ..... 20

**6 Maintenance and cleaning 21**

Avoiding bad odours ..... 21

Protecting the plastic surfaces ..... 21

**7Troubleshooting 22**

This section provides the safety instructions necessary to prevent the risk of injury and material damage. Failure to observe these instructions will invalidate all types of product warranty.

### Intended use



#### **WARNING:**

Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.

#### **WARNING:**

Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.

#### **WARNING:**

Do not damage the refrigerant circuit.

#### **WARNING:**

Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.

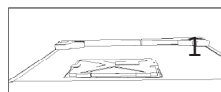
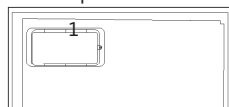
This appliance is intended to be used in household and similar applications such as

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;

- bed and breakfast type environments;
- catering and similar non-retail applications.

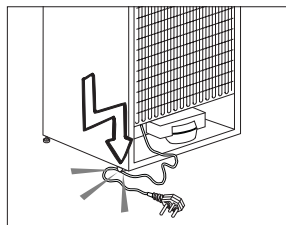
### 1.1. General safety

- This product should not be used by persons with physical, sensory and mental disabilities, without sufficient knowledge and experience or by children. The device can only be used by such persons under supervision and instruction of a person responsible for their safety. Children should not be allowed to play with this device.
- In case of malfunction, unplug the device.
- After unplugging, wait at least 5 minutes before plugging in again.
- Unplug the product when not in use.
- Do not touch the plug with wet hands! Do not pull the cable to plug off, always hold the plug.
- Do not plug in the refrigerator if the socket is loose.
- Unplug the product during installation, maintenance, cleaning and repair.
- If the product will not be used for a while, unplug the product and remove any food inside.
- Do not use the product when the compartment with circuit cards located on the upper back part of the product (electrical card box cover) (1) is open.



# Safety and environment instructions

- Do not use steam or steamed cleaning materials for cleaning the refrigerator and melting the ice inside. Steam may contact the electrified areas and cause short circuit or electric shock!
- Do not wash the product by spraying or pouring water on it! Danger of electric shock!
- In case of malfunction, do not use the product, as it may cause electric shock. Contact the authorised service before doing anything.
- Plug the product into an earthed socket. Earthing must be done by a qualified electrician.
- If the product has LED type lighting, contact the authorised service for replacing or in case of any problem.
- Do not touch frozen food with wet hands! It may adhere to your hands!
- Do not place liquids in bottles and cans into the freezer compartment. They may explode.
- Place liquids in upright position after tightly closing the lid.
- Do not spray flammable substances near the product, as it may burn or explode.
- Do not keep flammable materials and products with flammable gas (sprays, etc.) in the refrigerator.
- Do not place containers holding liquids on top of the product. Splashing water on an electrified part may cause electric shock and risk of fire.
- Exposing the product to rain, snow, sunlight and wind will cause electrical danger. When relocating the product, do not pull by holding the door handle. The handle may come off.
- Take care to avoid trapping any part of your hands or body in any of the moving parts inside the product.
- Do not step or lean on the door, drawers and similar parts of the refrigerator. This will cause the product to fall down and cause damage to the parts.
- Take care not to trap the power cable.



## 1.1.1 HC warning

If the product comprises a cooling system using R600a gas, take care to avoid damaging the cooling system and its pipe while using and moving the product. This gas is flammable. If the cooling system is damaged, keep the product away from sources of fire and ventilate the room immediately.



The label on the inner left side indicates the type of gas used in the product.

## 1.1.2 For models with water dispenser

- Pressure for cold water inlet shall be maximum 90 psi (6.2 bar). If your water pressure exceeds 80 psi (5.5 bar), use a pressure limiting valve in your mains system. If you do not know how to check your water pressure, ask for the help of a professional plumber.
- If there is risk of water hammer effect in your installation, always

# Safety and environment instructions

use a water hammer prevention equipment in your installation. Consult Professional plumbers if you are not sure that there is no water hammer effect in your installation.

- Do not install on the hot water inlet. Take precautions against of the risk of freezing of the hoses. Water temperature operating interval shall be 33°F (0.6°C) minimum and 100°F (38°C) maximum.
- Use drinking water only.

## 1.2. Intended use

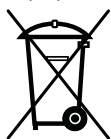
- This product is designed for home use. It is not intended for commercial use.
- The product should be used to store food and beverages only.
- Do not keep sensitive products requiring controlled temperatures (vaccines, heat sensitive medication, medical supplies, etc.) in the refrigerator.
- The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.
- Original spare parts will be provided for 10 years, following the product purchasing date.

## 1.3. Child safety

- Keep packaging materials out of children's reach.
- Do not allow the children to play with the product.
- If the product's door comprises a lock, keep the key out of children's reach.

## 1.4. Compliance with WEEE Directive and Disposing of the Waste Product

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).



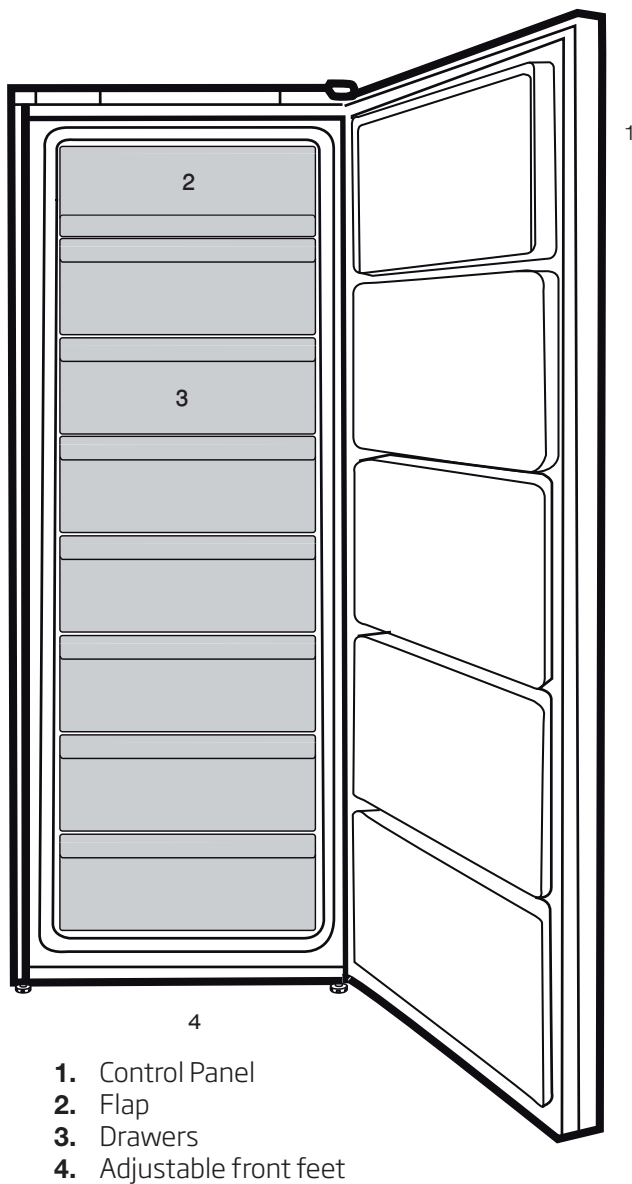
This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

## 1.5. Compliance with RoHS Directive

- This product complies with EU WEEE Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

## 1.6. Package information

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.



Figures that take place in this instruction manual are schematic and may not correspond exactly with your product. If the subject parts are not included in the product you have purchased, then it is valid for other models.

### 3.1. Appropriate Installation Location

Contact an Authorized Service for the installation of the product. In order to prepare the product for use, refer the information in the user manual and ensure that electrical installation and water installation are appropriate. If not, call a qualified electrician and technician to have any necessary arrangements carried out.



**WARNING:** Manufacturer shall not be held liable for damages that may arise from procedures carried out by unauthorized persons.



**WARNING:** Product must not be plugged in during installation. Otherwise, there is the risk of death or serious injury!



**WARNING:**  
If the door clearance of the room where the product shall be placed is so tight to prevent passing of the product, remove the door of the room and pass the product through the door by turning it to its side; if this does not work, contact the authorized service.

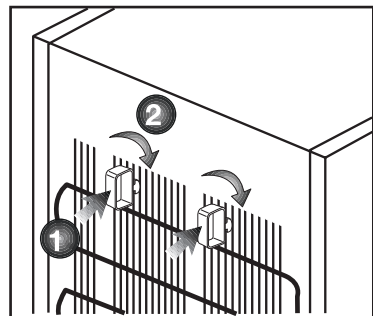
- Place the product on an even floor surface to prevent jolts.
- Install the product at least 30 cm away from heat sources such as hobs, heater cores and stoves and at least 5 cm away from electrical ovens.
- Product must not be subjected to direct sun light and kept in humid places.

- Appropriate air ventilation must be provided around your product in order to achieve an efficient operation. If the product is to be placed in a recess in the wall, pay attention to leave at least 5 cm distance with the ceiling and side walls.

### Installing the Plastic Wedges

Plastic wedges supplied with the product are used to create the distance for the air circulation between the product and the rear wall.

1. To install the wedges, remove the screws on the product and use the screws supplied together with the wedges.
2. Insert the 2 plastic wedges onto the rear ventilation cover as illustrated in the figure.



# Installation

## 3.2. Adjusting the Feet

If the product stands unbalanced after installation, adjust the feet on the front by rotating them to the right or left.



## 3.3. Electrical Connection

|                                                                                  |                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>WARNING:</b> Do not make connections via extension cables or multi-plugs.                          |
|  | <b>WARNING:</b> Damaged power cable must be replaced by the Authorized Service Agent.                 |
|  | If two coolers are to be installed side by side, there should be at least 4 cm distance between them. |

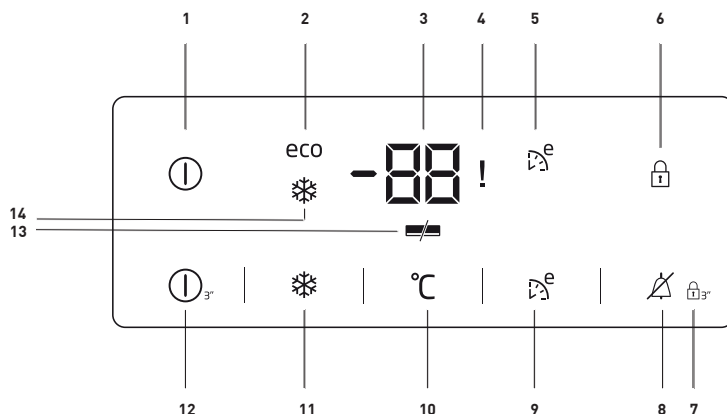
- Our company shall not be liable for any damages that will arise when the product is used without grounding and electrical connection in accordance with the national regulations.
- Power cable plug must be within easy reach after installation.
- Connect your refrigerator to a grounded outlet rated for a voltage value of 220-240V /50 Hz. Outlet shall have 10 to 16A fuse.
- Do not extension cords or cordless multiple outlets between your product and the wall outlet.

## 4 Preparation

- For a freestanding appliance; 'this refrigerating appliance is not intended to be used as a built-in appliance.
- Your refrigerator should be installed at least 30 cm away from heat sources such as hobs, ovens, central heater and stoves and at least 5 cm away from electrical ovens and should not be located under direct sunlight.
- The ambient temperature of the room where you install your refrigerator should at least be -15°C. Operating your refrigerator under colder conditions than this is not recommended.
- Please make sure that the interior of your refrigerator is cleaned thoroughly.
- If two refrigerators are to be installed side by side, there should be at least 2 cm distance between them.
- When you operate your refrigerator for the first time, please observe the following instructions during the initial six hours.
- The door should not be opened frequently.
- It must be operated empty without any food in it.
- Do not unplug your refrigerator. If a power failure occurs out of your control, please see the warnings in the "Recommended solutions for the problems" section.
- Original packaging and foam materials should be kept for future transportations or moving.
- The baskets/drawers that are provided with the chill compartment must always be in use for low energy consumption and for better storage conditions.
- Food contact with the temperature sensor in the freezer compartment may increase energy consumption of the appliance. Thus any contact with the sensor(s) must be avoided.
- In some models, the instrument panel automatically turns off 5 minutes after the door has closed. It will be reactivated when the door has opened or pressed on any key.
- Due to temperature change as a result of opening/closing the product door during operation, condensation on the door/body shelves and the glass containers is normal
- Since hot and humid air will not directly penetrate into your product when the doors are not opened, your product will optimize itself in conditions sufficient to protect your food. Functions and components such as compressor, fan, heater, defrost, lighting, display and so on will operate according to the needs to consume minimum energy under these circumstances.

## 5 Operating the product

### Indicator panel



#### 1.On/Off Indicator:

This icon (ⓘ) come on when the freezer is turned off. All the other icons turn off.

#### 2.Economic Usage Indicator:

This icon (eco) (comes on when the Freezer Compartment is set to -18°C which is the most economical set value. Economic Usage Indicator turns off when the Quick Fridge or Quick Freeze function is selected.

#### 3.Freezer Compartment Temperature Setting Indicator:

Indicates the temperature set for the Freezer Compartment.

#### 4.Power Failure / High temperature / Error status indicator:

This indicator (!) illuminates in case of power failure, high temperature and error warnings.

When the temperature of the freezer compartment is heated up to a

critical level for the frozen food, the maximum value reached by the freezer compartment temperature flashes on the digital indicator.

Check the food in the freezer compartment.

This is not a malfunction. The warning may be deleted by pressing any button or on high temperature alarm off button. (Cancelling by pressing any button is not applicable for every model.)

This indicator (!) illuminates when a sensor failure occurs, too. When this indicator is illuminated, "E" and figures such as "1,2,3..." are displayed alternatively on the temperature indicator. These figures on the indicator inform the service personnel about the error.



Figures in this user manual are schematic and may not match the product exactly. If the subject parts are not included in the product you have purchased, then those parts are valid for other models.

## Operating the product

### 5.Eco Extra Indicator:

This icon () lights up when this Function is active.

### 6.Key Lock Indicator:

This icon () lights up when the Key Lock mode is activated.

### 7.Key Lock Mode:

Press Key Lock () button continuously for 3 seconds. Key lock icon will light up and key lock mode will be activated. Buttons will not function if the Key Lock mode is active. Press Key Lock button continuously for 3 seconds again. Key lock icon will turn off and the key lock mode will be exited.

### 8.Termination of the High Temperature Warning:

In case of power failure/high temperature warning, you may delete the warning () by pressing any button on the indicator or high temperature alarm off button for 1 second after checking the food inside the freezer compartment.

Note: Cancelling by pressing any button is not applicable for every model.

### 9.Eco Extra Function:

Press the Eco Extra button () for 3 seconds to activate Eco Extra Function when going on holiday for instance. Freezer will start operating in the most economic mode at around 6 hours later and the economic usage indicator will turn on when the function is active.

### 10.Freezer Set Function:

This function () allows you to change the Freezer compartment temperature setting. Press this button to set the

temperature of the freezer compartment to -18, -19, -20, -21, -22, -23 and -24, respectively.

### 11.Quick Freeze Function:

Quick Freeze indicator () turns on when the Quick Freeze function is on. Press Quick Freeze button again to cancel this function. Quick Freeze indicator will turn off and normal settings will be resumed.

Quick Freeze function will be cancelled automatically 50 hours later if you do not cancel it manually. If you want to freeze plenty amount food, press Quick Freeze button before you place the food into the freezer compartment.

### 12.On/Off Function:

This function () allows you to make the Fridge turn off when pressed for 3 seconds. The fridge could be turned on by pressing On/Off button for 3 seconds again.

### 13.Energy Saving Indicator :

If the product doors are kept closed for a long time energy saving function is automatically activated and energy saving symbol is illuminated. ()

When energy saving function is activated, all symbols on the display other than energy saving symbol will turn off. When the Energy Saving function is activated, if any button is pressed or the door is opened, energy saving function will be canceled and the symbols on display will return to normal.

Energy saving function is activated during delivery from factory and cannot be canceled.

### 14.Quick Freeze Indicator :

This icon () comes on when the Quick Freeze function is on.

## Operating the product

### 5.1. How to Freeze Fresh Foods

- Foods to be frozen must be divided into portions according to a size to be consumed, and frozen in separate packages. In this way, all the food should be prevented from being re-frozen by thawing.
  - In order to protect the nutritional value, the aroma and the color of the foods as much as possible, vegetables should be boiled for a short period of time before freezing. (Boiling is not necessary for foods such as cucumber, parsley.) Cooking time of the vegetables frozen in this way is shortened by 1/3 than that of the fresh vegetables.
  - To extend the storage times of frozen foods, boiled vegetables must first be filtered and then hermetically packaged as in the all types of foods.
  - Foods should not be placed in the freezer compartment without package.
  - The packaging material of the food to be stored should be air-tight, thick and durable and should not deform with cold and humidity. Otherwise, the food that is hardened by freezing might pierce the package. Sealing the package well is also important in terms of securely storing the food.
- Hot foods should not be placed in the freezer compartment without cooling.
  - When placing unfrozen fresh foods in the freezer compartment, please note that it does not contact with frozen foods. Cool-pack (PCM) can be placed to the rack immediately below the quick freezer rack for preventing them from being getting warm.
  - During the freezing time (24 hours) do not place other food to the freezer.
  - Place your foods to the freezing shelves or racks by spreading them so that they will not be cramped (it is recommended that the packaging does not come into contact with each other).
  - Frozen foods must be immediately consumed in a short period of time after defrosting and must never be frozen again.
  - Do not block the ventilation holes by putting your frozen foods in front of the ventilation holes located on the back surface.
  - We recommend you to attach a label onto the package and write the name of the foods in the package and the freezing time.

Foods suitable for freezing:

Fish and seafood, red and white meat, poultry, vegetables, fruit, herbaceous spices, dairy products (such as cheese, butter and strained yoghurt), pastries, ready or cooked meals, potato dishes, souffle and desserts.

Foods not suitable for freezing:

Yoghurt, sour milk, cream, mayonnaise, leaved salad, red radish, grapes, all fruits (such as apple, pears and peaches).

- For foods to be frozen quickly and thoroughly, the following specified

The following packaging types are suitable for use to freeze the food:

Polyethylene bag, aluminum foil, plastic foil, vacuum bags and cold-resistant storage containers with caps.

The use of the following types of packaging is not recommended to freeze the food;

Packaging paper, parchment paper, cellophane (gelatin paper), garbage bag, used bags and shopping bags.

## Operating the product

amounts per package should not be exceeded.

- Fruits and vegetables, 0.5-1 kg
- Meat, 1-1.5 kg
- A small amount of foods (maximum 2 kg) can also be frozen without the use of the quick freezing function.

To obtain the best result, apply the following instructions:

1. Activate the quick freezing function 24 hours before placing your fresh foods.
  2. 24 hours after pressing the button, firstly place your food that you want to freeze to the third drawer from the bottom with higher freezing capacity. If you have food remained, place them in front of the second drawer from the bottom.
  3. The quick freezing function will be automatically inactivated after 50 hours.
  4. Do not try to freeze a large quantity of food at a time. Within 24 hours, this product can freeze the maximum food quantity specified as «Freezing Capacity ... kg/24 hours» on its type label. It is not convenient to put more unfrozen/fresh foods to the freezer compartment than the quantity specified on the label.
- You can review the Meat and Fish, Vegetables and Fruits, Dairy Products tables for placing and storing your foods in the deep-freezer.

### 5.2. Recommendations for Preservation of Frozen Foods

- While purchasing your frozen foods, make sure that they are frozen at appropriate temperatures and their packages are not broken.

- Put the packages on the freezer compartment as soon as possible after purchasing them.
- Make sure that the expiration date indicated on the packaging is not expired before consuming the packaged ready meals that you remove from the freezer compartment.

### 5.3. Defrosting

The ice in the freezer compartments is automatically thawed.

### 5.4. Deep Freezer Information

The EN 62552 standard requires (according to specific measurement conditions) that at least 4.5 kg of food for each 100 liter of freezer compartment volume can be frozen at a room temperature of 25°C in 24 hours.

### 5.5. Defrosting the frozen foods

Depending on the food diversity and the purpose of use, a selection can be made between the following options for defrosting:

- At room temperature (it is not very suitable to defrost the food by leaving it at room temperature for a long time in terms of maintaining the food quality)
- In the refrigerator
- In the electrical oven (in models with or without fan)
- In the microwave oven

#### CAUTION:

- Never put acidic beverages in glass bottles and cans into your freezer due to the risk of explosion.
- If there is moisture and abnormal swelling in the packaging of frozen foods, it is likely that they were

## Operating the product

previously stored in an improper storage condition and their contents deteriorated. Do not consume these foods without checking.

- Since some spices in cooked meals may change their taste when exposed to long-term storage conditions, your frozen foods should be less seasoned or the desired spices should be added to the foods after the thawing process.

### 5.6. Recommended Temperature Settings

| Freezer compartment setting | Remarks                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| -20 °C                      | This is the default recommended temperature setting.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| -21,-22,-23 or -24 oC       | These settings are recommended when the ambient temperature is higher than 30°C or when you think the refrigerator is not cool enough due to frequent opening and closing of the door.                                                                                                                                                    |
| Quick Freezing              | Use when you want to freeze your food in a short time.<br>It is recommended to be applied to preserve the quality of your fresh food. You do not need to use the quick freezing function when putting your frozen food.<br>You do not need to use the quick freezing function to freeze a small amount of fresh food, up to 2 kg per day. |

## Operating the product

| Meat and Fish               |                                                              |                                              | Preparation                                                                                                                               | Longest storage time (month) |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Meat products               | Veal                                                         | Steak                                        | By cutting them 2 cm thick and placing foil between them or wrapping tightly with stretch                                                 | 6 - 8                        |
|                             |                                                              | Roast                                        | By packing the pieces of meat in a refrigerator bag or wrapping them tightly with stretch                                                 | 6 - 8                        |
|                             |                                                              | Cubes                                        | In small pieces                                                                                                                           | 6 - 8                        |
|                             |                                                              | Schnitzel, chops                             | By placing foil between cut slices or wrapping individually with stretch                                                                  | 6 - 8                        |
|                             | Mutton                                                       | Chops                                        | By placing foil between meat pieces or wrapping individually with stretch                                                                 | 4 - 8                        |
|                             |                                                              | Roast                                        | By packing the pieces of meat in a refrigerator bag or wrapping them tightly with stretch                                                 | 4 - 8                        |
|                             |                                                              | Cubes                                        | By packing the shredded meats in a refrigerator bag or wrapping them tightly with stretch                                                 | 4 - 8                        |
|                             | Beef                                                         | Roast                                        | By packing the pieces of meat in a refrigerator bag or wrapping them tightly with stretch                                                 | 8 - 12                       |
|                             |                                                              | Steak                                        | By cutting them 2 cm thick and placing foil between them or wrapping tightly with stretch                                                 | 8 - 12                       |
|                             |                                                              | Cubes                                        | In small pieces                                                                                                                           | 8 - 12                       |
|                             |                                                              | Boiled meat                                  | By packaging in small pieces in a refrigerator bag                                                                                        | 8 - 12                       |
|                             | Mince                                                        |                                              | Without seasoning, in flat bags                                                                                                           | 1 - 3                        |
|                             | Offal (piece)                                                |                                              | In pieces                                                                                                                                 | 1 - 3                        |
| Fermented sausage - Salami  |                                                              | It should be packaged even if it has casing. | 1 - 2                                                                                                                                     |                              |
| Jambon                      |                                                              | By placing foil between cut slices           | 2 - 3                                                                                                                                     |                              |
| Poultry and hunting animals | Chicken and Turkey                                           |                                              | By wrapping in foil                                                                                                                       | 4 - 6                        |
|                             | Goose                                                        |                                              | By wrapping in foil (portions should not exceed 2.5 kg)                                                                                   | 4 - 6                        |
|                             | Duck                                                         |                                              | By wrapping in foil (portions should not exceed 2.5 kg)                                                                                   | 4 - 6                        |
|                             | Deer, Rabbit, Roe Deer                                       |                                              | By wrapping in foil (portions should not exceed 2.5 kg, and their bones should be separated)                                              | 6 - 8                        |
| Fish and seafood            | Freshwater fish (Trout, Carp, Crane, Catfish)                |                                              | After thoroughly cleaning the inside and scales, it should be washed and dried, and the tail and head parts should be cut when necessary. | 2                            |
|                             | Lean fish (Sea bass, Turbot, Sole)                           |                                              |                                                                                                                                           | 4-6                          |
|                             | Fatty fish (Bonito, Mackerel, Bluefish, Red Mullet, Anchovy) |                                              |                                                                                                                                           | 2 - 4                        |
|                             | Shellfish                                                    |                                              | Cleaned and in bags                                                                                                                       | 4 - 6                        |
|                             | Caviar                                                       |                                              | In its packaging, in an aluminum or plastic container                                                                                     | 2 - 3                        |

## Operating the product

| Fruits and Vegetables     | Preparation                                                                                                        | Longest storage time (month) |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| String bean and Pole bean | By shock boiling for 3 minutes after washing and cutting into small pieces                                         | 10 - 13                      |
| Green pea                 | By shock boiling for 2 minutes after shelling and washing                                                          | 10 - 12                      |
| Cabbage                   | By shock boiling for 1-2 minute(s) after cleaning                                                                  | 6 - 8                        |
| Carrot                    | By shock boiling for 3-4 minutes after cleaning and cutting into slices                                            | 12                           |
| Pepper                    | By boiling for 2-3 minutes after cutting the stem, dividing into two and separating the seeds                      | 8 - 10                       |
| Spinach                   | By shock boiling for 2 minutes after washing and cleaning                                                          | 6 - 9                        |
| Leek                      | By shock boiling for 5 minutes after chopping                                                                      | 6 - 8                        |
| Cauliflower               | By shock boiling in a little lemon water for 3-5 minutes after separating the leaves, cutting the core into pieces | 10 - 12                      |
| Eggplant                  | By shock boiling for 4 minutes after washing and cutting into 2cm pieces                                           | 10 - 12                      |
| Squash                    | By shock boiling for 2-3 minutes after washing and cutting into 2cm pieces                                         | 8 - 10                       |
| Mushroom                  | By lightly sauteing in oil and squeezing lemon on it                                                               | 2 - 3                        |
| Corn                      | By cleaning and packing in cob or granular                                                                         | 12                           |
| Apple and Pear            | By shock boiling for 2-3 minutes after peeling and slicing                                                         | 8 - 10                       |
| Apricot and Peach         | Divide in half and extract the seeds                                                                               | 4 - 6                        |
| Strawberry and Raspberry  | By washing and shelling                                                                                            | 8 - 12                       |
| Baked fruit               | By adding 10% sugar in the container                                                                               | 12                           |
| Plum, Cherry, Sour Cherry | By washing and shelling the stalks                                                                                 | 8 - 12                       |

| Dairy Products              | Preparation                             | Longest Storage Time ((Month | Storage Conditions                                                                                                                            |
|-----------------------------|-----------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cheese (except feta cheese) | By placing foil therebetween, in slices | 6 - 8                        | It can be left in its original packaging for short term storage. For long-term storage it should also be wrapped in aluminum or plastic foil. |
| Butter, margarine           | In its own packaging                    | 6                            | In its own packaging or in plastic containers                                                                                                 |

### 5.7. Ice Pack

Ice substitute pack decelerates thawing of stored frozen food in case of blackout or malfunction. Placing the pack directly on top of the food will enable the longest storing period.

Ice substitute pack can also be used to keep food temporarily cold, e.g. in a cooler bag.

Cleaning your fridge at regular intervals will extend the service life of the product.



**WARNING:** Unplug the product before cleaning it.

- Never use gasoline, benzene or similar substances for cleaning purposes.
- Never use any sharp and abrasive tools, soap, household cleaners, detergent and wax polish for cleaning.
- Dissolve one teaspoon of bi-carbonate in half litre of water. Soak a cloth with the solution and wrung it thoroughly. Wipe the interior of the refrigerator with this cloth and the dry thoroughly.
- Make sure that no water enters the lamp housing and other electrical items.
- If you will not use the refrigerator for a long period of time, unplug it, remove all food inside, clean it and leave the door ajar.
- Check regularly that the door gaskets are clean. If not, clean them.
- To remove door and body shelves, remove all of its contents.
- Remove the door shelves by pulling them up. After cleaning, slide them from top to bottom to install.
- Never use cleaning agents or water that contain chlorine to clean the outer surfaces and chromium coated parts of the product. Chlorine causes corrosion on such metal surfaces.

### 6.1. Avoiding bad odours

Materials that may cause odour are not used in the production of our refrigerators. However, due to inappropriate food preserving conditions and not cleaning the inner surface of the refrigerator as required can bring forth the problem of odour. Pay attention to following to avoid this problem:

- Keeping the refrigerator clean is important. Food residuals, stains, etc. can cause odour. Therefore, clean the refrigerator with bi-carbonate dissolved in water every few months. Never use detergents or soap.
- Keep the food in closed containers. Microorganisms spreading out from uncovered containers can cause unpleasant odours.
- Never keep the food that have passed best before dates and spoiled in the refrigerator.

### 6.2. Protecting the plastic surfaces

Do not put liquid oils or oil-cooked meals in your refrigerator in unsealed containers as they damage the plastic surfaces of the refrigerator. If oil is spilled or smeared onto the plastic surfaces, clean and rinse the relevant part of the surface at once with warm water.

## 7 Troubleshooting

Check this list before contacting the service. Doing so will save you time and money. This list includes frequent complaints that are not related to faulty workmanship or materials. Certain features mentioned herein may not apply to your product.

### **The refrigerator is not working.**

- The power plug is not fully settled. > > > Plug it in to settle completely into the socket.
- The fuse connected to the socket powering the product or the main fuse is blown. > > > Check the fuses.

### **Condensation on the side wall of the cooler compartment (MULTI ZONE, COOL, CONTROL and FLEXI ZONE).**

- The environment is too cold. > > > Do not install the product in environments with temperatures below -5°C.
- The door is opened too frequently > > > Take care not to open the product's door too frequently.
- The environment is too humid. > > > Do not install the product in humid environments.
- Foods containing liquids are kept in unsealed holders. > > > Keep the foods containing liquids in sealed holders.
- The product's door is left open. > > > Do not keep the product's door open for long periods.
- The thermostat is set to too low temperature. > > > Set the thermostat to appropriate temperature.

### **Compressor is not working.**

- In case of sudden power failure or pulling the power plug off and putting back on, the gas pressure in the product's cooling system is not balanced, which triggers the compressor thermic safeguard. The product will restart after approximately 6 minutes. If the product does not restart after this period, contact the service.
- Defrosting is active. > > > This is normal for a fully-automatic defrosting product. The defrosting is carried out periodically.
- The product is not plugged in. > > > Make sure the power cord is plugged in.
- The temperature setting is incorrect. > > > Select the appropriate temperature setting.
- The power is out. > > > The product will continue to operate normally once the power is restored.

### **The refrigerator's operating noise is increasing while in use.**

- The product's operating performance may vary depending on the ambient temperature variations. This is normal and not a malfunction.

## Troubleshooting

### **The refrigerator runs too often or for too long.**

- The new product may be larger than the previous one. Larger products will run for longer periods.
- The room temperature may be high. > > > The product will normally run for long periods in higher room temperature.
- The product may have been recently plugged in or a new food item is placed inside. > > > The product will take longer to reach the set temperature when recently plugged in or a new food item is placed inside. This is normal
- Large quantities of hot food may have been recently placed into the product. > > > Do not place hot food into the product.
- The doors were opened frequently or kept open for long periods. > > > The warm air moving inside will cause the product to run longer. Do not open the doors too frequently.
- The freezer or cooler door may be ajar. > > > Check that the doors are fully closed.
- The product may be set to temperature too low. > > > Set the temperature to a higher degree and wait for the product to reach the adjusted temperature.
- The cooler or freezer door washer may be dirty, worn out, broken or not properly settled. > > > Clean or replace the washer. Damaged / torn door washer will cause the product to run for longer periods to preserve the current temperature.

### **The freezer temperature is very low, but the cooler temperature is adequate.**

- The freezer compartment temperature is set to a very low degree. > > > Set the freezer compartment temperature to a higher degree and check again.

### **The cooler temperature is very low, but the freezer temperature is adequate.**

- The cooler compartment temperature is set to a very low degree. > > > Set the freezer compartment temperature to a higher degree and check again.

### **The food items kept in cooler compartment drawers are frozen.**

- The cooler compartment temperature is set to a very low degree. > > > Set the freezer compartment temperature to a higher degree and check again.

## Troubleshooting

### **The temperature in the cooler or the freezer is too high.**

- The cooler compartment temperature is set to a very high degree. > > > Cooler compartment temperature setting has an effect on the freezer compartment temperature. Change the temperature of the cooler or freezer compartment and wait until the temperature of the related compartments come to the adequate level.
- The doors were opened frequently or kept open for long periods. > > > Do not open the doors too frequently.
- The door may be ajar. > > > Fully close the door.
- The product may have been recently plugged in or a new food item is placed inside. > > > This is normal. The product will take longer to reach the set temperature when recently plugged in or a new food item is placed inside.
- Large quantities of hot food may have been recently placed into the product. > > > Do not place hot food into the product.

### **Shaking or noise.**

- The ground is not level or durable. > > > If the product is shaking when moved slowly, adjust the stands to balance the product. Also make sure the ground is sufficiently durable to bear the product.
- Any items placed on the product may cause noise. > > > Remove any items placed on the product.

### **The product is making noise of liquid flowing, spraying etc.**

- The product's operating principles involve liquid and gas flows. > > > This is normal and not a malfunction.

### **There is sound of wind blowing coming from the product.**

- The product uses a fan for the cooling process. This is normal and not a malfunction.

### **There is condensation on the product's internal walls.**

- Hot or humid weather will increase icing and condensation. This is normal and not a malfunction.
- The doors were opened frequently or kept open for long periods. > > > Do not open the doors too frequently; if open, close the door.
- The door may be ajar. > > > Fully close the door.

### **There is condensation on the product's exterior or between the doors.**

- The ambient weather may be humid, this is quite normal in humid weather. > > > The condensation will dissipate when the humidity is reduced.

## Troubleshooting

### The interior smells bad.

- The product is not cleaned regularly. >>> Clean the interior regularly using sponge, warm water and carbonated water.
- Certain holders and packaging materials may cause odour. >>> Use holders and packaging materials without free of odour.
- The foods were placed in unsealed holders. >>> Keep the foods in sealed holders. Microorganisms may spread out of unsealed food items and cause malodour.
- Remove any expired or spoilt foods from the product.

### The door is not closing.

- Food packages may be blocking the door. >>> Relocate any items blocking the doors.
- The product is not standing in full upright position on the ground. >>> Adjust the stands to balance the product.
- The ground is not level or durable. >>> Make sure the ground is level and sufficiently durable to bear the product.

### The vegetable bin is jammed.

- The food items may be in contact with the upper section of the drawer. >>> Reorganize the food items in the drawer.



**WARNING:** If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Do not try to repair the product.

## DISCLAIMER / WARNING

Some (simple) failures can be adequately handled by the end-user without any safety issue or unsafe use arising, provided that they are carried out within the limits and in accordance with the following instructions (see the "Self-Repair" section).

Therefore, unless otherwise authorized in the "Self-Repair" section below, repairs shall be addressed to registered professional repairers in order to avoid safety issues. A registered professional repairer is a professional repairer that has been granted access to the instructions and spare parts list of this product by the manufacturer according to the methods described in legislative acts pursuant to Directive 2009/125/EC.

**However, only the service agent (i.e. authorized professional repairers) that you can reach through the phone number given in the user manual/warranty card or through your authorized dealer may provide service under the guarantee terms. Therefore, please be advised that repairs by professional repairers (who are not authorized by Beko) shall void the guarantee.**

## Self-Repair

Self-repair can be done by the end-user with regard to the following spare parts: door handles, door hinges, trays, baskets and door gaskets (an updated list is also available in support.beko.com as of 1st March 2021).

Moreover, to ensure product safety and to prevent risk of serious injury, the mentioned self-repair shall be done following the instructions in the user manual for self-repair or which are available in support.beko.com. For your safety, unplug the product before attempting any self-repair.

Repair and repair attempts by end-users for parts not included in such list and/or not

following the instructions in the user manuals for self-repair or which are available in support.beko.com, might give rise to safety issues not attributable to Beko, and will void the warranty of the product.

Therefore, it is highly recommended that end-users refrain from the attempt to carry out repairs falling outside the mentioned list of spare parts, contacting in such cases authorized professional repairers or registered professional repairers. On the contrary, such attempts by end-users may cause safety issues and damage the product and subsequently cause fire, flood, electrocution and serious personal injury to occur.

By way of example, but not limited to, the following repairs must be addressed to authorized professional repairers or registered professional repairers: compressor, cooling circuit, main board, inverter board, display board, etc.

The manufacturer/seller cannot be held liable in any case where end-users do not comply with the above.

The spare part availability of the refrigerator that you purchased is 10 years.

During this period, original spare parts will be available to operate the refrigerator properly. The minimum duration of guarantee of the refrigerator that you purchased is 24 months.

This product is equipped with a lighting source of the "G" energy class.

The lighting source in this product shall only be replaced by professional repairers.

## Packaging sorting information

Please scan the QR code which places on the outer packaging of the product to find all the information relating to the packaging and how to manage the packaging waste.

**Veillez d'abord lire ce manuel d'utilisation !**

Chère cliente, cher client,

Nous aimerions que vous soyez entièrement satisfait de notre appareil, fabriqué dans des infrastructures modernes et ayant fait l'objet d'un contrôle de qualité minutieux.

À cet effet, veuillez lire en intégralité le manuel d'utilisation avant d'utiliser cet appareil, et conservez-le pour références ultérieures. Si vous offrez cet appareil à une autre personne, remettez-lui également le manuel d'utilisation.

**Le manuel d'utilisation garantit l'utilisation rapide et sécurisée du réfrigérateur.**

- Veuillez lire le manuel d'utilisation avant d'installer et d'utiliser le réfrigérateur,
- Respectez toujours les instructions de sécurité en vigueur,
- Tenez le manuel d'utilisation à portée pour références ultérieures,
- Veuillez lire tous les autres documents fournis avec l'appareil,

Veillez noter que ce manuel d'utilisation peut se rapporter à plusieurs modèles de cet appareil. Le manuel indique clairement toutes les différences entre les modèles.

**Symboles et commentaires**

Les symboles suivants sont utilisés dans le manuel d'utilisation :

|                                                                                    |                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Informations importantes et renseignements utiles,                                                                                              |
|    | Avertissement relatif aux conditions dangereuses pour la vie et la propriété,                                                                   |
|   | Risque d'électrocution,                                                                                                                         |
|  | L'emballage de l'appareil a été fabriqué à partir de matériaux recyclables, conformément à la législation nationale en matière d'environnement, |

 **INFORMATIONS**

 **ENERGY**



SUPPLIER'S NAME

MODEL IDENTIFIER (\*)





Vous pouvez accéder aux informations relatives au modèle telles que sauvegardées dans la base de données des produits en entrant le site internet suivant et en recherchant l'identifiant de votre modèle (\*) qui se trouve sur la vignette énergie

<https://eprel.ec.europa.eu/>

## Table des matières

### **1 Instructions en matière de sécurité et d'environnement 3**

|                                                                             |   |
|-----------------------------------------------------------------------------|---|
| Utilisation prévue.....                                                     | 5 |
| Sécurité enfants.....                                                       | 6 |
| Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut de votre ancien appareil | 6 |
| Conformité avec la directive RoHS .....                                     | 6 |
| Informations relatives à l'emballage.....                                   | 6 |

### **2 Votre congélateur/réfrigérateur 7**

#### **3 Installation 8**

|                                                                                |    |
|--------------------------------------------------------------------------------|----|
| Éléments à prendre en considération lors du déplacement de votre réfrigérateur | 8  |
| Avant de mettre votre réfrigérateur en marche.....                             | 8  |
| Branchement électrique .....                                                   | 9  |
| Mise au rebut de l'emballage .....                                             | 9  |
| Mise au rebut de votre ancien réfrigérateur.....                               | 9  |
| Disposition et Installation.....                                               | 10 |
| Réglage des pieds.....                                                         | 10 |

### **4 Préparation 11**

### **5 Utilisation du réfrigérateur12**

|                                                                 |    |
|-----------------------------------------------------------------|----|
| Ecran de contrôle.....                                          | 12 |
| Utilisation Aliments frais .....                                | 14 |
| Recommandations pour la conservation des aliments congelés..... | 16 |
| Dégivrage .....                                                 | 16 |
| Congélateur Informations.....                                   | 16 |
| Décongélation des aliments congelés                             | 16 |
| Réglages de température recommandés .....                       | 17 |
| Avertissement - Porte ouverte.....                              | 20 |
| Inversion de la direction de l'ouverture de la porte.....       | 20 |
| Pack glace .....                                                | 20 |

### **6 Entretien et nettoyage 21**

### **7 Dépannage 22**

Cette section fournit les instructions de sécurité nécessaires à la prévention des risques de blessures ou de dommage matériel. Le non-respect de ces instructions annule tous les types de garantie de l'appareil.

## Sécurité générale

### REMARQUE :

Assurez-vous que les trous d'aération ne sont pas fermés quand le dispositif est dans son boîtier ou est installé à sa place.

### REMARQUE :

Ne pas utiliser tout dispositif mécanique ou un autre dispositif hors des recommandations du fabricant pour accélérer le processus de décongeler.

### REMARQUE :

Ne pas utiliser des appareils électriques non prévus par le fabricant dans les compartiments de conservation des aliments.

### REMARQUE :

Ne pas utiliser des appareils électriques non prévus par le fabricant dans les compartiments de conservation des aliments.

### AVERTISSEMENT :

Ne conservez pas de substances explosives comme des aérosols avec un liquide inflammable dans cet appareil.

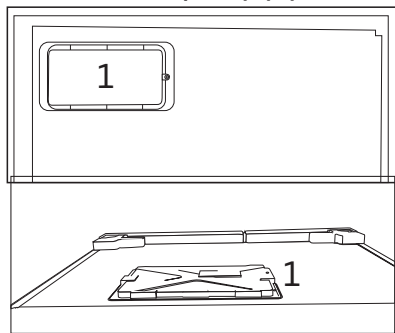
Ce dispositif est conçu pour l'usage domestique ou les applications similaires suivantes :  
-Pour être utilisé dans la cuisine de personnel dans les magasins, bureaux et autres

environnements de travail ;  
-Pour être utilisé par les clients dans les maisons de campagne et hôtels et les autres environnements d'hébergement ;

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes atteintes de déficience physique, sensorielle ou mentale, des personnes sans connaissances suffisantes et inexpérimentées ou par des enfants. Il ne doit être utilisé par ces personnes que si elles sont supervisées ou sous les instructions d'une personne responsable de leur sécurité. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- En cas de dysfonctionnement, débranchez l'appareil.
- Après avoir débranché l'appareil, patientez 5 minutes avant de le rebrancher. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé. Évitez de toucher le cordon d'alimentation avec des mains humides ! Ne le débranchez jamais en tirant le câble, mais plutôt en tenant la prise.
- Évitez de brancher le réfrigérateur lorsque la prise est instable.
- Débranchez l'appareil pendant l'installation, l'entretien, le nettoyage et la réparation.
- Si l'appareil ne sera pas utilisé pendant une longue période, débranchez-le et videz l'intérieur.

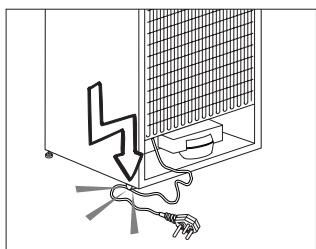
## Instructions en matière de sécurité et d'environnement

- N'utilisez pas la vapeur ou de matériel de nettoyage à vapeur pour nettoyer le réfrigérateur et faire fondre la glace. La vapeur peut atteindre les zones électrifiées et causer un court-circuit ou l'électrocution !
- Ne lavez pas l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Risque d'électrocution !
- Ne jamais utiliser le produit si la section située dans sa partie supérieure ou inférieure avec cartes de circuits imprimés électroniques à l'intérieur est ouverte (couvercle de cartes de circuits imprimés électroniques) (1).



- Si l'appareil possède un éclairage de type LED, contactez le service agréé pour tout remplacement ou en cas de problème.
  - Évitez de toucher les aliments congelés avec des mains humides ! Ils pourraient coller à vos mains !
  - Ne placez pas de boissons en bouteille ou en canette dans le compartiment de congélation. Elles risquent d'exploser !
  - Placez les boissons verticalement, dans des récipients convenablement fermés.
  - Ne pulvérisez pas de substances contenant des gaz inflammables près du réfrigérateur pour éviter tout risque d'incendie et d'explosion.
  - Ne conservez pas de substances et produits inflammables (vaporisateurs, etc.) dans le réfrigérateur.
  - Ne placez pas de récipients contenant des liquides au-dessus du réfrigérateur. Les projections d'eau sur des pièces électrifiées peuvent entraîner des électrocutions et un risque d'incendie.
  - L'exposition du produit à la pluie, à la neige, au soleil et au vent présente des risques pour la sécurité électrique. Quand vous transportez le réfrigérateur, ne le tenez pas par la poignée de la porte. Elle peut se casser.
- En cas de dysfonctionnement, n'utilisez pas l'appareil car il peut entraîner une électrocution. Contactez le service agréé avant de procéder à toute intervention.
  - Branchez votre appareil à une prise de mise à la terre. La mise à la terre doit être effectuée par un technicien qualifié.

- Évitez que votre main ou toute autre partie de votre corps ne se retrouve coincée dans les parties amovibles de l'appareil.
- Évitez de monter ou de vous appuyer contre la porte, les tiroirs ou toute autre partie du réfrigérateur. Cela peut faire tomber l'appareil et l'endommager.
- Évitez de coincer le câble d'alimentation.



### 1.1.1 Avertissement sur l'usage de fluides frigorigènes

Si votre réfrigérateur possède un système de refroidissement utilisant le gaz R600a, évitez d'endommager le système de refroidissement et sa tuyauterie pendant l'utilisation et le transport de l'appareil. Ce gaz est inflammable. Si le système de refroidissement est endommagé, éloignez l'appareil des flammes et aérez la pièce immédiatement.



L'étiquette en dessous du compartiment fraîcheur indique le type de gaz utilisé.

### 1.1.2 Pour les modèles avec distributeur d'eau reliés à l'eau courante

- La pression de l'eau froide à l'entrée ne doit pas excéder 90 psi (6.2 bar). Si votre pression d'eau dépasse 80 psi (5,5 bar), utilisez une soupape de limitation de pression sur votre réseau de conduite. Si vous ne savez pas comment vérifier la pression de l'eau, demandez l'assistance d'un plombier professionnel.
- S'il existe un risque d'effet coup de bélier sur votre installation, utilisez systématiquement un équipement de protection contre l'effet coup de bélier sur celle-ci. Consultez des plombiers professionnels si vous n'êtes pas sûr de la présence de cet effet sur votre installation.
- Ne l'installez pas l'arrivée d'eau chaude. Prenez des précautions contre le risque de congélation des tuyaux. L'intervalle de fonctionnement de la température des eaux doit être de 33 F (0,6°C) au moins et de 100 F (38 C) au plus.
- Utilisez uniquement de l'eau potable.

### 1.1. Utilisation prévue

- Cet appareil est exclusivement conçu pour un usage domestique. Il n'est pas destiné à un usage commercial.
- Il doit être exclusivement utilisé pour le stockage des denrées et des boissons.

## Instructions en matière de sécurité et d'environnement

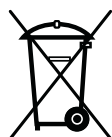
- Les produits qui nécessitent un contrôle de température précis (vaccins, médicaments sensibles à la chaleur, matériels médicaux, etc.) ne doivent pas être conservés dans le réfrigérateur.
- Le fabricant ne sera pas tenu responsable de tout dommage résultant d'une mauvaise utilisation ou manipulation.
- Les pièces détachées d'origine sont disponibles pendant 10 ans, à compter de la date d'achat du produit.

### 1.2. Sécurité enfants

- Conservez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Si la porte de l'appareil est dotée d'une serrure, gardez la clé hors de la portée des enfants.

### 1.3. Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut de votre ancien appareil

Cet appareil est conforme à la directive DEEE de l'Union européenne (2012/19/UE). Il porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).



Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Ne le mettez pas au rebut avec les ordures ménagères et

d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Rapprochez-vous des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant ces points de collecte.

### 1.4. Conformité avec la directive RoHS

- Cet appareil est conforme à la directive DEEE de l'Union européenne (2011/65/UE). Il ne comporte pas les matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

### 1.5. Informations relatives à l'emballage

- Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement. Ne mettez pas les matériaux d'emballage au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets. Amenez-les plutôt aux points de collecte des matériaux d'emballage, désignés par les autorités locales.



1. Ventilateur
2. Déflecteur (compartiment Congélation Rapide)
3. Tiroirs
4. Pieds avant réglables



Les illustrations présentées dans cette notice d'utilisation sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre produit. Si des pièces présentées ne sont pas comprises dans le produit que vous avez acheté, elles sont valables pour d'autres modèles.

## 3 Installation



### AVERTISSEMENT:

Dans l'hypothèse ou l'information contenue dans ce manuel n'a pas été prise en compte par l'utilisateur, le fabricant ne sera aucunement responsable en cas de problèmes.

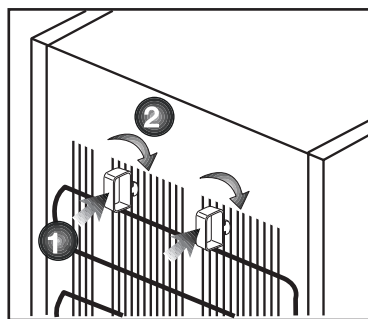
### 3.1. Éléments à prendre en considération lors du déplacement de votre réfrigérateur

1. Votre réfrigérateur doit être débranché. Avant le transport de votre réfrigérateur, vous devez le vider et le nettoyer. Avant d'emballer votre réfrigérateur, vous devez fixer ses étagères, bac, accessoires, etc, avec du ruban adhésif afin de les protéger contre les chocs.
2. L'emballage doit être solidement attaché avec du ruban adhésif épais ou avec un cordage solide. La réglementation en matière de transport et de marquage de l'emballage doit être strictement respectée.
3. L'emballage et les matériaux de protection d'emballage doivent être conservés pour les éventuels transports ou déplacements à venir.

### 3.2. Avant de mettre votre réfrigérateur en marche

Vérifiez les points suivants avant de commencer à utiliser votre réfrigérateur

1. Fixez les câles en plastique tel qu'indiqué sur le schéma ci-dessous. Les câles en plastique servent à maintenir une distance permettant la circulation de l'air entre le réfrigérateur et le mur. (Cette image n'est donnée qu'à titre indicatif ; elle n'est pas identique à votre produit.)
2. Vous pouvez installer les 2 cales en plastique comme illustré dans le schéma. Les cales en plastique maintiendront la distance nécessaire entre votre Congélateur / réfrigérateur et le mur pour permettre une bonne circulation de l'air. (Le schéma présenté est fourni à titre indicatif et peut ne pas correspondre exactement avec votre produit.)



3. Nettoyez l'intérieur du réfrigérateur tel qu'indiqué dans la section « Entretien et nettoyage ».
4. Insérez la prise du réfrigérateur dans la prise murale. Lorsque la porte du réfrigérateur est ouverte, la lampe interne du réfrigérateur s'allume.
5. Lorsque le compresseur commence à fonctionner, il émettra un son. Le liquide et les gaz intégrés au système du réfrigérateur peuvent également faire du bruit, que le compresseur soit en marche ou non. Ceci est tout à fait normal.
6. Les parties antérieures du réfrigérateur peuvent chauffer. Ce phénomène est normal. Ces zones doivent en principe être chaudes pour éviter tout risque de condensation.

### 3.3. Branchement électrique

Branchez votre réfrigérateur à une prise électrique protégée par un fusible ayant une capacité appropriée.

Important :

- Le branchement doit être conforme aux normes en vigueur sur le territoire national.
- La fiche du câble d'alimentation doit être facilement accessible après installation.
- La sécurité électrique du réfrigérateur n'est assurée que si le système de mise à la terre de votre domicile est conforme aux normes en vigueur.
- La tension indiquée sur l'étiquette située sur la paroi gauche interne de votre produit doit correspondre à celle fournie par votre réseau électrique.
- **Les rallonges et prises multivoies ne doivent pas être utilisés pour brancher l'appareil.**



#### AVERTISSEMENT:

Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié.



#### AVERTISSEMENT:

L'appareil ne doit pas être mis en service avant d'être réparé ! Cette précaution permet d'éviter tout risque de choc électrique!

### 3.4. Mise au rebut de l'emballage

Les matériaux d'emballage peuvent être dangereux pour les enfants. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants ou jetez-les conformément aux consignes établies par les autorités locales en matière de déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques, déposez-les dans les centres de collecte désignés par les autorités locales.

L'emballage de votre appareil est produit à partir de matériaux recyclables.

### 3.5. Mise au rebut de votre ancien réfrigérateur

Débarrassez-vous de votre ancien réfrigérateur sans nuire à l'environnement.

- Vous pouvez consulter le service après-vente agréé ou le centre chargé de la mise au rebut dans votre municipalité pour en savoir plus sur la mise au rebut de votre produit.

Avant de procéder à la mise au rebut de votre machine, coupez la prise électrique et, le cas échéant, tout verrouillage susceptible de se trouver sur la porte. Rendez-les inopérants afin de ne pas exposer les enfants à d'éventuels dangers.

### 3.6. Disposition et Installation



#### AVERTISSEMENT:

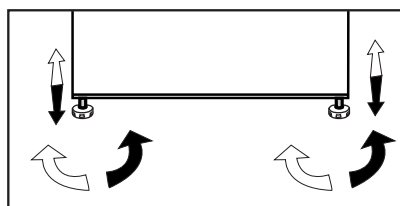
Si la porte d'entrée de la pièce où sera installé le réfrigérateur n'est pas assez large pour laisser passer le réfrigérateur, appelez le service après-vente qui retirera les portes du réfrigérateur et le fera entrer latéralement dans la pièce.

1. Installez le réfrigérateur dans un emplacement qui permette une utilisation pratique.
2. Maintenez le réfrigérateur éloigné de toutes sources de chaleur, des endroits humides et de la lumière directe du soleil.
3. Une ventilation d'air autour du réfrigérateur doit être aménagée pour obtenir un fonctionnement efficace. Si le réfrigérateur est placé dans un enfoncement du mur, il doit y avoir un espace d'au moins 5 cm avec le plafond et d'au moins 5 cm avec le mur. Ne placez pas l'appareil sur des revêtements tels qu'un tapis ou de la moquette.
4. Placez le réfrigérateur sur une surface plane afin d'éviter les à-coups.

### 3.7. Réglage des pieds

Si le réfrigérateur n'est pas stable.

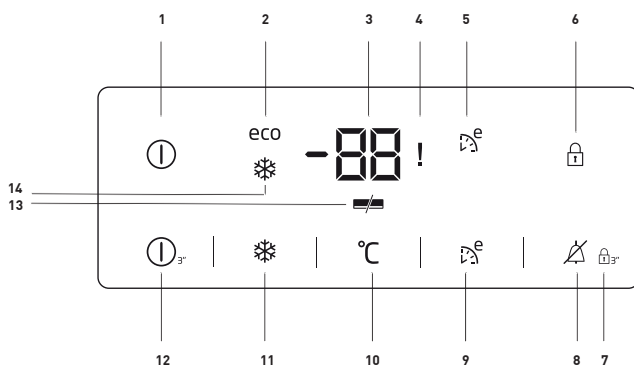
Vous pouvez équilibrer le réfrigérateur en tournant les pieds avant, tel qu'illustré sur le schéma. Le côté où se trouve le pied s'abaisse lorsque vous tournez dans le sens de la flèche noire, et s'élève lorsque vous tournez dans le sens opposé. Si vous vous faites aider par quelqu'un pour légèrement soulever le réfrigérateur, l'opération s'en trouvera simplifiée.



## 4 Préparation

- Pour un appareil amovible, cet appareil de réfrigération n'est pas conçu pour être utilisé comme un appareil à encastrer.
- Votre congélateur / réfrigérateur doit être installé à au moins 30 cm des sources de chaleur telles que les plaques de cuisson, les fours, appareils de chauffage ou cuisinières, et à au moins 5 cm des fours électriques. De même, il ne doit pas être exposé à la lumière directe du soleil.
- Veuillez vous assurer que l'intérieur de votre appareil est soigneusement nettoyé.
- La température ambiante de la pièce où vous installez le congélateur / réfrigérateur doit être d'au moins -15°C. Faire fonctionner l'appareil sous des températures inférieures n'est pas recommandé et pourrait nuire à son efficacité.
- Si deux congélateur / réfrigérateurs sont installés côte à côte, ils doivent être séparés par au moins 2 cm.
- Lorsque vous faites fonctionner le congélateur / réfrigérateur pour la première fois, assurez-vous de suivre les instructions suivantes pendant les six premières heures.
- La porte ne doit pas être ouverte fréquemment.
- Le congélateur / réfrigérateur doit fonctionner à vide, sans denrées à l'intérieur.
- Ne débranchez pas le congélateur / réfrigérateur. Si une panne de courant se produit, veuillez vous reporter aux avertissements dans la section « Solutions recommandées aux problèmes ».
- L'emballage et les matériaux de protection d'emballage doivent être conservés pour les éventuels transports ou déplacements à venir.
- Les paniers/tiroirs fournis avec le compartiment rafraîchissement doivent être utilisés de manière continue pour une consommation énergétique minimale et de meilleures conditions de conservation.
- Le contact entre le capteur de température et les denrées alimentaires à l'intérieur du compartiment de congélation peut augmenter la consommation énergétique de l'appareil. Pour cette raison, les contacts avec les capteurs doivent être évités.
- Dans certains modèles, le tableau de bord s'éteint automatiquement 5 minutes après la fermeture de la portière. Il est réactivé à l'ouverture de la portière ou lorsqu'on appuie sur n'importe quelle touche.
- En raison des variations de température dues à l'ouverture ou à la fermeture de la porte de l'appareil en fonctionnement, il est normal que la condensation se forme sur la porte, les étagères ou les récipients en verre.
- Comme l'air chaud et humide ne pénètre pas directement dans votre produit lorsque les portes ne sont pas ouvertes, votre produit optimisera son fonctionnement en fonction des conditions pour protéger vos aliments. Les fonctions et les composants tels que le compresseur, le ventilateur, le chauffage, le dégivrage, l'éclairage, l'affichage, etc. fonctionneront en fonction des besoins pour consommer un minimum d'énergie dans de telles circonstances.

## 5.1. Ecran de contrôle



### 1. Indicateur de marche / d'arrêt :

Cette icône (①) s'allume lorsque le congélateur est éteint. Toutes les autres icônes s'éteignent.

### 2. Voyant d'économie d'énergie :

Cette icône (eco) s'allume lorsque le compartiment congélateur est réglé sur la valeur la plus économique, -18 °C. Le voyant d'économie d'énergie s'éteint lorsque la fonction de réfrigération rapide ou congélation rapide est sélectionnée.

### 3. Indicateur de réglage de température du compartiment de congélation

Indique le réglage de température pour le compartiment congélateur.

### 4. Panne de courant / Température élevée / Indicateur d'état d'erreur

Cet indicateur (!) s'allume en cas de panne de courant, de température élevée et d'avertissements d'erreur.

Lorsque la température du compartiment congélateur est portée

à un niveau critique pour les aliments congelés, la valeur maximale atteinte par la température du compartiment congélateur clignote sur l'indicateur numérique.

Vérifiez les aliments dans le compartiment du congélateur.

Ce n'est pas un dysfonctionnement. L'avertissement peut être supprimé en appuyant sur n'importe quel bouton ou sur le bouton d'arrêt de l'alarme de température élevée. (L'annulation par pression sur n'importe quel bouton n'est pas applicable à tous les modèles.)

Cet indicateur (!) s'est également allumé en cas de défaillance d'un capteur. Lorsque cet indicateur est allumé, "E" et des chiffres tels que "1,2,3..." sont affichés alternativement sur l'indicateur de température. Ces chiffres sur l'indicateur informent le personnel de service de l'erreur.



Les illustrations présentées dans cette notice d'utilisation sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre produit. Si des pièces présentées ne sont pas comprises dans le produit que vous avez acheté, elles sont valables pour d'autres modèles.

## Utilisation du réfrigérateur

### 5. Indicateur Eco-Extra :

L'icône (E) lorsque cette fonction est active.

### 6. Indicateur de verrouillage des commandes :

L'icône (R) s'allume quand le mode de verrouillage des commandes est activé.

### 7. Mode Verrouillage des commandes :

Appuyez sur le bouton (R) de Verrouillage des commandes pendant 3 secondes. L'icône de verrouillage des commandes s'allumera et le mode Verrouillage des commandes sera activé. Les boutons ne fonctionneront pas si le mode Verrouillage des commandes est actif. Appuyez à nouveau sur le bouton de Verrouillage des commandes pendant 3 secondes. L'icône de verrouillage des commandes s'éteindra et le mode Verrouillage des commandes sera désactivé.

### 8. Fin de l'Avertissement de Température élevée

En cas de panne de courant ou d'avertissement de température élevée, vous pouvez supprimer l'avertissement

(X) en appuyant sur n'importe quel bouton de l'indicateur ou sur le bouton d'arrêt de l'alarme de température élevée pendant 1 seconde après avoir vérifié les aliments à l'intérieur du compartiment congélateur.

Note : L'annulation en appuyant sur un bouton n'est pas applicable à tous les modèles.

### 9. Fonction Eco Extra :

Si vous partez en vacances par exemple, appuyez sur le bouton Eco Extra.

(E) pendant 3 secondes pour activer la fonction Eco Extra. Le congélateur commencera à fonctionner dans le mode le plus économique environ 6 heures plus tard, et l'indicateur d'utilisation économique s'allumera lorsque la fonction sera active.

### 10. Fonction de réglage du congélateur :

Cette fonction (C) vous donne la possibilité de régler la température du compartiment congélateur. Appuyez sur ce bouton pour régler la température du compartiment de congélation à -18,-19,-20,-21,-22,-23,et -24, respectivement.

### 11. Fonction de congélation rapide :

L'indicateur de congélation rapide (R) s'allume lorsque sa fonction est activée. Pour annuler cette fonction, appuyez à nouveau sur la touche de congélation rapide. L'indicateur de congélation rapide s'éteindra et les paramètres normaux seront de nouveau appliqués.

La fonction de congélation rapide est annulée automatiquement 50 heures plus tard si vous ne l'avez pas annulée manuellement. Si vous souhaitez congeler de grandes quantités de produits, appuyez sur le bouton Congélation rapide avant d'introduire ces produits dans le compartiment de congélation.

### 12. Fonction Marche / Arrêt :

En appuyant sur cette fonction

(M) pendant 3 secondes, le réfrigérateur s'arrête. Il peut à nouveau être mis en marche en appuyant sur

la touche marche / arrêt pendant 3 secondes.

### 13. Indicateur d'Économie d'énergie :

Si les portes de l'appareil restent fermées pendant longtemps, la fonction Économie d'énergie s'active automatiquement et le symbole d'Économie d'énergie s'allume.

() Si la fonction Économie d'énergie est active, tous les symboles de l'écran hormis celui de l'Économie d'énergie s'éteindront. Lorsque la Fonction Économie d'énergie est active, si vous appuyez sur un bouton quelconque ou ouvrez la porte, cette fonction sera désactivée et les symboles qui se trouvent à l'écran redeviendront normaux.

La fonction Économie d'énergie est activée à la sortie de l'appareil de l'usine et ne peut être annulée.

### 14. Indicateur de congélation rapide :

Cette icône () s'allume lorsque la fonction de congélation rapide est active.

## 5.2. Utilisation Aliments frais

- Les aliments à congeler doivent être divisés en portions en fonction de la taille à consommer, et congelés dans des emballages séparés. De cette façon, il convient d'éviter une recongélation de tous les aliments après décongélation.
- Afin de préserver au maximum la valeur nutritionnelle, l'arôme et la couleur des aliments, les légumes doivent être bouillis pendant une courte durée avant d'être congelés. (L'ébullition n'est pas nécessaire pour les aliments tels que le concombre, le persil). Le temps de cuisson des légumes ainsi congelés est réduit d'un tiers par rapport à celui des légumes frais.
- Pour prolonger la durée de conservation des aliments surgelés, les légumes bouillis doivent d'abord être filtrés, puis emballés hermétiquement comme tous les autres types d'aliments.
- Les aliments ne doivent pas être placés dans le compartiment congélateur sans emballage.
- Le matériau d'emballage des aliments à stocker doit être étanche à l'air, épais et durable et ne doit pas être sensible au froid et à l'humidité. Dans le cas contraire, les aliments durcis par la congélation risquent de percer l'emballage. Il est également important de fermer correctement l'emballage afin de conserver les aliments en toute sécurité.

## Utilisation du réfrigérateur

Les types d'emballages suivants peuvent être utilisés pour congeler les aliments :

Sac en polyéthylène, papier d'aluminium, film plastique, sacs sous vide et récipients de stockage résistants au froid avec bouchons.

L'utilisation des types d'emballage suivants n'est pas recommandée pour la congélation des aliments ;

Papier d'emballage, papier parchemin, cellophane (papier gélatineux), sac poubelle, sacs usagés et sacs à provisions.

- Les aliments chauds ne doivent pas être placés dans le compartiment congélateur sans être refroidis.
- Lorsque vous placez des aliments frais non congelés dans le compartiment congélateur, veillez à ce qu'ils n'entrent pas en contact avec les aliments congelés. Les éléments de refroidissement (PCM) peuvent être placés sur l'étagère située juste en dessous de l'étagère de congélation rapide pour éviter qu'ils ne se réchauffent.
- Ne placez pas d'autres aliments dans le congélateur pendant le temps de congélation (24 heures).
- Placez vos aliments sur les étagères ou les supports de congélation en les répartissant de manière à ce qu'ils ne soient pas à l'étroit (il est recommandé que les emballages ne soient pas en contact les uns avec les autres).
- Les aliments congelés doivent être consommés immédiatement après leur décongélation et ne doivent jamais être recongelés.
- Ne bloquez pas les orifices de ventilation sur la surface arrière avec vos aliments congelés.

- Nous vous recommandons d'apposer une étiquette sur l'emballage et d'y inscrire le nom des aliments contenus et le temps de congélation.

Aliments adaptés à la congélation :

Poissons et fruits de mer, viandes rouges et blanches, volailles, légumes, fruits, épices herbacées, produits laitiers (tels que fromage, beurre et yaourt égoutté), pâtisseries, plats cuisinés, plats de pommes de terre, soufflés et desserts.

Aliments non adaptés à la congélation :

Yaourt, lait caillé, crème, mayonnaise, salade frisée, radis rouge, raisins, tous les fruits (comme la pomme, les poires et les pêches).

- Pour que les aliments soient congelés rapidement et efficacement, il ne convient de respecter les quantités maximales suivantes spécifiées par emballage.

-Fruits et légumes, 0,5 à 1 kg

-Viande, 1 à 1,5 kg

- Une petite quantité d'aliments (2 kg maximum) peut également être congelée sans utilisation de la fonction de congélation rapide.

Pour obtenir le meilleur résultat, respectez les instructions suivantes :

**1.** Activez la fonction de congélation rapide 24 heures avant de placer vos aliments frais dans le congélateur.

**2.** 24 heures après avoir activé la fonction, placez d'abord les aliments que vous souhaitez congeler sur le troisième tiroir du bas à forte capacité de congélation. Si vous avez un reste d'aliments, placez-le devant le deuxième tiroir du bas.

**3.** La fonction de congélation rapide se désactive automatiquement au bout de 50 heures.

**4.** Ne congelez pas une quantité trop importante d'aliments à la fois. Dans un délai de 24 heures, cet appareil peut congeler la quantité maximale d'aliments spécifiée comme « Capacité de congélation ... kg/24 heures » sur son étiquette type. Il n'est pas pratique de mettre plus d'aliments décongelés/frais que la quantité indiquée sur l'étiquette dans le compartiment congélateur.

- Vous pouvez consulter les tableaux Viande et poisson, Légumes et fruits, Produits laitiers pour placer et conserver vos aliments dans le congélateur.

### 5.3. Recommandations pour la conservation des aliments congelés

- Lorsque vous achetez vos aliments congelés, assurez-vous qu'ils sont congelés à des températures appropriées et que leurs emballages ne sont pas déchirés.
- Placez le plus tôt possible les paquets dans le compartiment congélateur après leur achat.
- Assurez-vous que la date de péremption indiquée sur l'emballage n'est pas dépassée avant de consommer les plats préparés emballés et prêts à la consommation que vous retirez du compartiment congélateur.

### 5.4. Dégivrage

La glace dans les compartiments de congélation est automatiquement décongelée.

### 5.5. Congélateur Informations

La norme EN 62552 exige (selon des conditions de mesure spécifiques) qu'au moins 4,5 kg d'aliments puissent être congelés à une température ambiante de 25° C en 24 heures pour un volume de compartiment congélateur de 100 litres.

### 5.6. Décongélation des aliments congelés

En fonction de la diversité des aliments et de la finalité, vous pouvez choisir entre les options de décongélation suivantes :

- À température ambiante (pour maintenir la qualité de l'aliment, il n'est pas très approprié de le décongeler en le laissant à température ambiante pendant une longue période)
- Dans le réfrigérateur
- Dans le four électrique (dans les modèles avec ou sans ventilateur)
- Dans le four à micro-ondes

#### ATTENTION :

- Ne mettez jamais de boissons acides en bouteilles ou canettes en verre dans votre congélateur en raison du risque d'explosion.
- Si vous remarquez de l'humidité et un gonflement anormal de l'emballage des aliments congelés, cela signifie qu'ils ont probablement été stockés dans des conditions inappropriées et que leur contenu s'est détérioré. Ne consommez pas ces aliments sans vérification.

## Dépannage

- Comme certaines épices dans les plats cuisinés peuvent changer de goût en cas de stockage à long terme, vos aliments à congeler doivent être moins assaisonnés ou les épices souhaitées doivent être ajoutées aux aliments après le processus de décongélation.

### 5.7. Réglages de température recommandés

| Réglage du compartiment congélateur | Remarques                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| -20 °C                              | Ce réglage de température est recommandé par défaut.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| -21,-22,-23 ou -24 °C               | Ces réglages sont recommandés lorsque la température ambiante est supérieure à 30°<br>Ou lorsque vous pensez que le réfrigérateur n'est pas assez frais en raison de l'ouverture et de la fermeture fréquentes de la porte.                                                                                                                                                                                                          |
| Congélation rapide                  | Est utilisée lorsque vous voulez congeler vos aliments pendant une courte période.<br>Il est recommandé de l'utiliser pour préserver la qualité de vos aliments frais.<br>Vous n'avez pas besoin d'utiliser la fonction de congélation rapide pour mettre vos aliments à congeler.<br>Vous n'avez pas besoin d'utiliser la fonction de congélation rapide pour congeler une petite quantité d'aliments frais, jusqu'à 2 kg par jour. |

# Dépannage

| Viande et poisson             |                                                                  |                       | Préparation                                                                                                                                    | Temps de stockage le plus long (mois) |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Meat products                 | Veau                                                             | Steak                 | En les coupant à 2 cm d'épaisseur et en les séparant par une feuille d'aluminium ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable. | 6 - 8                                 |
|                               |                                                                  | Rôti                  | En emballant les morceaux de viande dans un sac réfrigérant ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.                      | 6 - 8                                 |
|                               |                                                                  | Cubes                 | En petites portions                                                                                                                            | 6 - 8                                 |
|                               |                                                                  | escalopes, côtelettes | En séparant les tranches coupées par une feuille d'aluminium ou en les enveloppant individuellement avec papier étirable.                      | 6 - 8                                 |
|                               | Mouton                                                           | Côtelettes            | En séparant les morceaux de viande par une feuille d'aluminium ou en les enveloppant individuellement avec papier étirable.                    | 4 - 8                                 |
|                               |                                                                  | Rôti                  | En emballant les morceaux de viande dans un sac réfrigérant ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.                      | 4 - 8                                 |
|                               |                                                                  | Cubes                 | En emballant la viande hachée dans un sac réfrigérant ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.                            | 4 - 8                                 |
|                               | Patte                                                            | Rôti                  | En emballant les morceaux de viande dans un sac réfrigérant ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.                      | 8 - 12                                |
|                               |                                                                  | Steak                 | En les coupant à 2 cm d'épaisseur et en les séparant par une feuille d'aluminium ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable. | 8 - 12                                |
|                               |                                                                  | Cubes                 | En petites portions                                                                                                                            | 8 - 12                                |
|                               |                                                                  | V i a n d e bouillie  | En l'emballant en petites portions dans un sac réfrigérant                                                                                     | 8 - 12                                |
|                               | Hacher                                                           |                       | Sans assaisonnement, dans des sachets plats                                                                                                    | 1 - 3                                 |
|                               | Abats (pièce)                                                    |                       | En pièces                                                                                                                                      | 1 - 3                                 |
|                               | Saucisse fermentée - Salami                                      |                       | Elle doit être emballée, même si elle est dans une boîte.                                                                                      | 1 - 2                                 |
|                               | Jambon                                                           |                       | En plaçant une feuille d'aluminium entre les tranches coupées                                                                                  | 2 - 3                                 |
| Volaille et animaux de chasse | Poulet et dinde                                                  |                       | En l'enveloppant dans une feuille d'aluminium                                                                                                  | 4 - 6                                 |
|                               | Oie                                                              |                       | En les emballant dans une feuille d'aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg)                                                    | 4 - 6                                 |
|                               | Canard                                                           |                       | En les emballant dans une feuille d'aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg)                                                    | 4 - 6                                 |
|                               | Cerf, Lapin, Chevreuil                                           |                       | En les emballant dans une feuille d'aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg et les os doivent être séparés)                     | 6 - 8                                 |
| Poissons et fruits de mer     | Poissons d'eau douce (truite, carpe, grue, poisson-chat)         |                       | Après avoir soigneusement nettoyé l'intérieur et les écailles, il faut le laver, le sécher et couper la queue et la tête si nécessaire.        | 2                                     |
|                               | Poisson maigre (Bar, Turbot, Sole)                               |                       |                                                                                                                                                | 4-6                                   |
|                               | Poissons gras (Bonito, Maquereau, Poisson bleu, Rouget, Anchois) |                       |                                                                                                                                                | 2 - 4                                 |
|                               | Mollusques                                                       |                       | Nettoyés et dans des sachets                                                                                                                   | 4 - 6                                 |
|                               | Caviar                                                           |                       | Dans son emballage, dans un récipient en aluminium ou en plastique                                                                             | 2 - 3                                 |

## Dépannage

| Fruits et légumes                    | Préparation                                                                                                                                         | Temps de stockage le plus long (mois) |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Haricots verts et haricots grimpants | Par ébullition-choc pendant 3 minutes après avoir été lavés et coupés en petits morceaux.                                                           | 10 - 13                               |
| Petit pois                           | Par ébullition-choc pendant 2 minutes après décortilage et lavage.                                                                                  | 10 - 12                               |
| Choux                                | Par ébullition-choc pendant 1 à 2 minute(s) après le nettoyage                                                                                      | 6 - 8                                 |
| Carotte                              | Par ébullition-choc pendant 3 à 4 minutes après avoir été nettoyés et coupés en tranches.                                                           | 12                                    |
| Poivre                               | En faisant bouillir pendant 2 à 3 minutes après avoir coupé la tige, en la divisant en deux et en séparant les graines.                             | 8 - 10                                |
| Épinards                             | Par ébullition-choc pendant 2 minutes après lavage et nettoyage                                                                                     | 6 - 9                                 |
| Poireaux                             | Par ébullition-choc pendant 5 minutes après hachage                                                                                                 | 6 - 8                                 |
| Chou-fleur                           | En les faisant bouillir dans une petite quantité d'eau citronnée pendant 3 à 5 minutes après avoir séparé les feuilles et coupé le cœur en morceaux | 10 - 12                               |
| Aubergines                           | Par ébullition-choc pendant 4 minutes après avoir été lavés et coupés en morceaux de 2 cm.                                                          | 10 - 12                               |
| Courges                              | Par ébullition-choc pendant 2 - 3 minutes après avoir été lavés et coupés en morceaux de 2 cm.                                                      | 8 - 10                                |
| Champignons                          | En les faisant légèrement sauter dans l'huile et pressant du citron dessus.                                                                         | 2 - 3                                 |
| Maïs                                 | Par nettoyage et conditionnement en épi ou en granulés                                                                                              | 12                                    |
| Pomme et poire                       | Par ébullition-choc pendant 2 à 3 minutes après les avoir épluchées et coupées en tranches.                                                         | 8 - 10                                |
| Abricot et pêche                     | Divisez de moitié et retirez les grains                                                                                                             | 4 - 6                                 |
| Fraise et framboise                  | Par lavage et décortilage                                                                                                                           | 8 - 12                                |
| Fruits cuits                         | En ajoutant 10 % de sucre dans le récipient                                                                                                         | 12                                    |
| Prune, cerise, griotte               | En lavant et en égrenant les tiges                                                                                                                  | 8 - 12                                |

| Produits laitiers   | Préparation                                                   | Temps de stockage le plus long (Mois) | Conditions de stockage                                                                                                                                                                                   |
|---------------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fromage (sauf feta) | En plaçant une feuille d'aluminium entre les tranches coupées | 6 / 8                                 | Il est possible de le laisser dans son emballage d'origine pour un stockage à court terme. Pour un stockage à long terme, il doit également être enveloppé dans une feuille d'aluminium ou en plastique. |
| Beurre, margarine   | Dans son propre emballage                                     | 6                                     | Dans son propre emballage ou dans des récipients en plastique                                                                                                                                            |

### **5.8. Avertissement - Porte ouverte**

**(Cette caractéristique est en option)**

Un signal d'avertissement sonore retentit lorsque la porte du réfrigérateur reste ouverte pendant au moins 1 minute. Cet avertissement s'arrête en refermant la porte ou en appuyant sur n'importe quel bouton de l'affichage.

### **5.9. Inversion de la direction de l'ouverture de la porte**

Il est possible de changer la direction de l'ouverture de la porte de votre réfrigérateur /congelateur en fonction de son emplacement. Si cette nécessité s'impose, veuillez contacter le service agréé le plus proche.

La description donnée ci-dessus est présentée de façon générale. Pour de plus amples informations relatives à l'inversion de la direction de l'ouverture de la porte, veuillez vous reporter à l'étiquette figurant sur la paroi intérieure de la porte.

### **5.10. Pack glace**

Le pack substitut de glace permet de ralentir le dégivrage des produits congelés en cas de coupure d'électricité ou de dysfonctionnement. En le posant directement au-dessus de vos aliments, vous en prolongez ainsi la durée de conservation.

Le pack substitut de glace peut aussi servir à conserver temporairement la fraîcheur des denrées, dans un sac réfrigérant par exemple.

## 6 Entretien et nettoyage

Le nettoyage régulier du produit prolonge sa durée de vie.



### **AVERTISSEMENT:**

Débranchez l'alimentation avant de nettoyer le réfrigérateur.

- N'utilisez jamais d'outils pointus et abrasifs, de savon, de produits nettoyage domestiques, d'essence, de carburant, du cirage ou des substances similaires pour le nettoyage du produit.
- Pour des appareils qui ne sont pas de la marque No Frost, des gouttes d'eau et une couche de givre pouvant atteindre la largeur d'un doigt se forment sur la paroi arrière du compartiment réfrigérateur. Ne les nettoyez pas et évitez d'y utiliser de l'huile ou des produits similaires.
- Utilisez uniquement des tissus en microfibres légèrement mouillés pour nettoyer la surface externe de l'appareil. Les éponges et autres tissus de nettoyage sont susceptibles de rayer la surface.
- Faites dissoudre une cuillerée à café de bicarbonate dans de l'eau. Trempez un morceau de tissu dans cette eau et essorez-le. Nettoyez soigneusement l'appareil avec ce chiffon et ensuite avec un chiffon sec.
- Veillez à ne pas mouiller le logement de la lampe ainsi que d'autres composants électriques.
- Nettoyez la porte à l'aide d'un torchon humide. Retirez tous les aliments de l'intérieur afin de démonter la porte et les étagères du châssis. Relevez les étagères de la porte pour les démonter. Nettoyez et séchez les étagères, puis refixez-les en les faisant glisser à partir du haut.

- N'utilisez pas d'eau contenant du chlore, ou des produits de nettoyage pour les surfaces externes et les pièces chromées de l'appareil. Le chlore entraîne la corrosion de ce type de surfaces métalliques.
- Évitez d'utiliser des objets tranchants ou abrasifs, du savon, des produits ménagers de nettoyage, des détergents, de l'essence, du benzène, de la cire, ect. ; autrement, les marques sur les pièces en plastique pourraient s'effacer et les pièces elles-mêmes pourraient présenter des déformations. Utilisez de l'eau tiède et un torchon doux pour nettoyer et sécher.

### **6.1. Prévention des mauvaises odeurs**

À sa sortie d'usine, cet appareil ne contient aucun matériau odorant. Cependant; la conservation des aliments dans des sections inappropriées et le mauvais nettoyage de l'intérieur peuvent donner lieu aux mauvaises odeurs. Pour éviter cela, nettoyez l'intérieur à l'aide de bicarbonate dissout dans l'eau tous les 15 jours.

- Conservez les aliments dans des récipients fermés. Des micro-organismes peuvent proliférer des récipients non fermés et émettre de mauvaises odeurs.
- Ne conservez pas d'aliments périmés ou avariés dans le réfrigérateur.

### **6.2. Protection des surfaces en plastique**

Si de l'huile se répand sur les surfaces en plastique, il faut immédiatement les nettoyer avec de l'eau tiède, sinon elles seront endommagées.

Parcourez la liste ci-après avant de contacter le service de maintenance. Cela devrait vous éviter de perdre du temps et de l'argent. Cette liste répertorie les plaintes fréquentes ne provenant pas de vices de fabrication ou des défauts de pièces. Certaines fonctionnalités mentionnées dans ce manuel peuvent ne pas exister sur votre modèle.

### **Le réfrigérateur ne fonctionne pas.**

- La prise d'alimentation n'est pas bien fixée. > > > Branchez-la en l'enfonçant complètement dans la prise.
- Le fusible branché à la prise qui alimente l'appareil ou le fusible principal est grillé. > > > Vérifiez le fusible.

### **Condensation sur la paroi latérale du congélateur (MULTI ZONE, COOL, CONTROL et FLEXI ZONE).**

- La porte est ouverte trop fréquemment > > > Évitez d'ouvrir trop fréquemment la porte de l'appareil.
- L'environnement est trop humide. > > > N'installez pas l'appareil dans des endroits humides.
- Les aliments contenant des liquides sont conservés dans des récipients non fermés. Conservez ces aliments dans des emballages scellés.
- La porte de l'appareil est restée ouverte. > > > Ne laissez pas la porte du réfrigérateur ouverte longtemps.
- Le thermostat est réglé à une température trop basse. > > > Réglez le thermostat à la température appropriée.

### **Le compresseur ne fonctionne pas.**

- En cas de coupure soudaine de courant ou de débranchement intempestif, la pression du gaz dans le système de réfrigération de l'appareil n'est pas équilibrée, ce qui déclenche la fonction de conservation thermique du compresseur. L'appareil se remet en marche au bout de 6 minutes environ. Dans le cas contraire, veuillez contacter le service de maintenance.
- L'appareil est en mode dégivrage. > > > Ce processus est normal pour un appareil à dégivrage complètement automatique. Le dégivrage se déclenche périodiquement.
- L'appareil n'est pas branché. > > > Vérifiez que le cordon d'alimentation est connecté à la prise.
- Le réglage de température est inapproprié. > > > Sélectionnez le réglage de température approprié.
- Cas de coupure de courant. > > > L'appareil continue de fonctionner normalement dès le retour du courant.

### **Le bruit du réfrigérateur en fonctionnement s'accroît pendant son utilisation.**

- Le rendement de l'appareil en fonctionnement peut varier en fonction des fluctuations de la température ambiante. Ceci est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement.

## Dépannage

### **Le réfrigérateur fonctionne fréquemment ou pendant de longues périodes.**

- Il se peut que le nouvel appareil soit plus grand que l'ancien. Les appareils plus grands fonctionnent plus longtemps.
- La température de la pièce est probablement élevée. Il est normal que l'appareil fonctionne plus longtemps lorsque la température de la pièce est élevée.
- L'appareil vient peut-être d'être branché ou chargé de nouveaux aliments. > > > L'appareil met plus longtemps à atteindre la température réglée s'il vient d'être branché ou récemment rempli d'aliments. Ce phénomène est normal.
- Il est possible que des quantités importantes d'aliments chauds aient été récemment placées dans l'appareil. > > > Ne placez pas d'aliments chauds dans votre appareil.
- Les portes étaient ouvertes fréquemment ou sont restées longtemps ouvertes. > > > L'air chaud circulant à l'intérieur de l'appareil le fera fonctionner plus longtemps. N'ouvrez pas les portes trop régulièrement.
- Le congélateur ou le réfrigérateur est peut-être resté entrouvert. > > > Vérifiez que les portes sont bien fermées.
- L'appareil peut être réglé à une température trop basse. > > > Réglez la température à un degré supérieur et patientez que l'appareil atteigne la nouvelle température.
- Le joint de la porte du réfrigérateur ou du congélateur peut être sale, usé, brisé ou mal positionné. > > > Nettoyez ou remplacez le joint. Si le joint de la porte est endommagé ou arraché, l'appareil mettra plus de temps à conserver la température

### **La température du réfrigérateur est très basse, alors que celle du congélateur est appropriée.**

- La température du compartiment congélateur est réglée à un degré très bas. > > > Réglez la température du compartiment congélateur à un degré supérieur et procédez de nouveau à la vérification.

### **La température du réfrigérateur est très basse, alors que celle du congélateur est appropriée.**

- La température du compartiment réfrigérateur est réglée à un degré très bas. > > > Réglez la température du compartiment congélateur à un degré supérieur et procédez de nouveau à la vérification.

### **Les aliments conservés dans le compartiment réfrigérateur sont congelés.**

- La température du compartiment réfrigérateur est réglée à un degré très bas. > > > Réglez la température du compartiment congélateur à un degré supérieur et procédez de nouveau à la vérification.

### La température du compartiment réfrigérateur ou congélateur est très élevée.

- La température du compartiment réfrigérateur est réglée à un degré très élevé. >>> Le réglage de la température du compartiment réfrigérateur a un effet sur la température du compartiment congélateur. Patientez que la température des parties concernées atteigne le niveau suffisant en changeant la température des compartiments réfrigérateur et congélateur.
- Les portes étaient ouvertes fréquemment ou sont restées longtemps ouvertes. >>> N'ouvrez pas les portes trop régulièrement.
- La porte est peut-être restée ouverte. >>> Fermez hermétiquement la porte du réfrigérateur.
- L'appareil vient peut-être d'être branché ou chargé de nouveaux aliments. >>> Ce phénomène est normal. L'appareil met plus longtemps à atteindre la température réglée s'il vient d'être branché ou récemment rempli d'aliments.
- Il est possible que des quantités importantes d'aliments chauds aient été récemment placés dans l'appareil. >>> Ne placez pas d'aliments chauds dans votre appareil.

### En cas de vibrations ou de bruits.

- Le sol n'est pas plat ou stable. >>> Si l'appareil n'est pas stable, ajustez les supports afin de le remettre en équilibre. Vérifiez également que le sol est assez solide pour supporter le poids de l'appareil.
- Des éléments placés dans le réfrigérateur pourraient faire du bruit. >>> Veuillez les retirer.

### L'appareil émet un bruit d'écoulement de liquide ou de pulvérisation, etc.

- Le fonctionnement de l'appareil implique des écoulements de liquides et des émissions de gaz. >>> Ce phénomène est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement.

### L'appareil émet un sifflement.

- L'appareil effectue le refroidissement à l'aide d'un ventilateur. Ceci est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement.

### Les parois internes de l'appareil présentent une condensation.

- Un climat chaud ou humide accélère le processus de givrage et de condensation. Ceci est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement.
- Les portes étaient ouvertes fréquemment ou sont restées longtemps ouvertes. >>> N'ouvrez pas les portes trop fréquemment ; fermez-les lorsqu'elles sont ouvertes.
- La porte est peut-être restée ouverte. >>> Fermez hermétiquement la porte du réfrigérateur.

## Dépannage

### Il y a de la condensation sur les parois externes ou entre les portes de l'appareil.

- Il se peut que le climat ambiant soit humide, auquel cas cela est normal. > > > La condensation se dissipe lorsque l'humidité baisse.

### Présence d'une odeur désagréable dans l'appareil.

- L'appareil n'est pas nettoyé régulièrement. > > > Nettoyez régulièrement l'intérieur du réfrigérateur en utilisant une éponge, de l'eau chaude et du bicarbonate.
- Certains récipients et matériaux d'emballage sont peut-être à l'origine de mauvaises odeurs. > > > Utilisez des récipients et des emballages exempts de toute odeur.
- Les aliments ont été placés dans des récipients non fermés. > > > Conservez les aliments dans des récipients fermés. Les micro-organismes pourraient se propager sur les produits alimentaires non fermés et émettre de mauvaises odeurs. Retirez tous les aliments périmés ou avariés de l'appareil.

### La porte ne se ferme pas.

- Des emballages d'aliments peuvent bloquer la porte. > > > Déplacez tout ce qui bloque les portes.
- L'appareil ne se tient pas parfaitement droit sur le sol. > > > Ajustez les pieds afin de remettre l'appareil en équilibre.
- Le sol n'est pas plat ou stable. > > > Assurez-vous que le sol est plat et assez solide pour supporter le poids de l'appareil.

### Le bac à légumes est engorgé.

- Il est possible que les aliments soient en contact avec la section supérieure du tiroir. > > > Reclassez les aliments dans le tiroir.

### Si La Surface De L'appareil Est Chaude

- Vous pouvez observer une élévation de la température entre les deux portes, sur les panneaux latéraux et au niveau de la grille arrière pendant le fonctionnement de l'appareil. Ce phénomène est normal et ne nécessite aucune opération d'entretien !



#### AVERTISSEMENT :

Si le problème persiste même après observation des instructions contenues dans cette partie, contactez votre fournisseur ou un service de maintenance agréé. N'essayez pas de réparer l'appareil de vous-même.

## **CLAUDE DE NON-RESPONSABILITÉ / AVERTISSEMENT**

Il est possible de remédier à certaines défaillances (simples) de manière adéquate par l'utilisateur final sans qu'il y ait de problème de sécurité ou d'utilisation dangereuse, à condition qu'elles soient effectuées dans les limites et conformément aux instructions suivantes (voir la section « Auto-réparation »).

Dès lors, sauf autorisation contraire dans la section « Auto-réparation » ci-dessous, les réparations doivent être adressées à des réparateurs professionnels agréés afin d'éviter les problèmes de sécurité.

Un réparateur professionnel agréé est un réparateur professionnel à qui le fabricant a donné accès aux instructions et à la liste des pièces détachées de ce produit selon les méthodes décrites dans les actes législatifs en application de la directive 2009/125/CE.

**Par contre, tel que mentionné dans le manuel d'utilisation/carte de garantie, seul l'agent de service (c'est-à-dire les réparateurs professionnels agréés) que vous pouvez joindre au numéro de téléphone indiqué dans le manuel d'utilisation/carte de garantie ou par l'intermédiaire de votre revendeur agréé peut fournir un service dans le cadre des conditions de garantie. Par conséquent, veuillez noter que les réparations effectuées Beko par des réparateurs professionnels (qui ne sont pas autorisés par ) annuleront la garantie.**

### **Auto-réparation**

L'utilisateur final peut lui-même réparer les pièces de rechange ci-après : poignées de porte, charnières de porte, plateaux, paniers et joints de porte (une liste mise à jour est également disponible à l'adresse support.beko.com au 1er mars 2021).

En outre, pour garantir la sécurité du

produit et éviter tout risque de blessure grave, l'autoréparation mentionnée doit être effectuée en suivant les instructions du manuel d'utilisation pour l'autoréparation ou qui sont disponibles dans support.beko.com. Pour votre sécurité, débranchez le produit avant de tenter toute autoréparation.

Les réparations et tentatives de réparation par les utilisateurs finaux pour les pièces ne figurant pas dans cette liste et/ou ne suivant pas les instructions des manuels d'utilisation pour l'autoréparation ou qui sont disponibles dans support.beko.com, pourrait donner lieu à des problèmes de sécurité non imputables à Beko, et annulera la garantie du produit.

Il est donc fortement recommandé aux utilisateurs finaux de s'abstenir de tenter d'effectuer des réparations ne figurant pas sur la liste des pièces de rechange mentionnée, en s'adressant dans ce cas à des réparateurs professionnels autorisés ou à des réparateurs professionnels agréés.

Au contraire, de telles tentatives de la part des utilisateurs finaux peuvent causer des problèmes de sécurité et endommager le produit et, par la suite, provoquer un incendie, une inondation, une électrocution et des blessures corporelles graves.

Sans être exhaustives, les réparations suivantes par exemple doivent être effectuées par des personnes qualifiées : les réparateurs professionnels ou les réparateurs professionnels agréés : compresseur, circuit de refroidissement, carte mère, carte de convertisseur, carte d'affichage, etc.

Le fabricant/vendeur ne peut être tenu responsable dans tous les cas où les utilisateurs finaux ne se conforment pas à ce qui précède.

La disponibilité des pièces de rechange du réfrigérateur que vous avez acheté est de 10 ans.

Pendant cette période, des pièces de rechange originales seront disponibles pour faire fonctionner correctement le réfrigérateur.

La durée minimale de garantie du réfrigérateur que vous avez acheté est de 24 mois.

Cet appareil est doté d'une source d'éclairage de classe énergétique "G".

Seuls des réparateurs qualifiés sont autorisés à procéder au remplacement de la source d'éclairage de cet appareil.

Vážení zákazníci,

Rádi bychom Vám poskytli možnost k dosažení optimální účinnosti našeho výrobku, který byl vyroben v moderních zařízeních s důkladnou kontrolou kvality.

Za tímto účelem si před použitím výrobku prosím pozorně přečtete celou příručku a uschovejte si ji jako referenční zdroj. Jestliže výrobek předáte jiné osobě, poskytněte tento návod spolu s výrobkem.

### **Uživatelská příručka zajistí rychlé a bezpečné používání výrobku.**

- Před instalací a použitím výrobku si prosím přečtete uživatelskou příručku.
- Vždy dodržujte platné bezpečnostní předpisy.
- Mějte uživatelskou příručku v dosahu pro budoucí použití.
- Přečtete si prosím všechny další dokumenty dodané s výrobkem.

Nezapomínejte, že tato Uživatelská příručka se může vztahovat na více modelů výrobků. Příručka jasně ukáže všechny variace různých modelů.

### **Symbols and notices**

**V uživatelské příručce jsou používány následující symboly:**

|                                                                                   |                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | Důležité informace a užitečné tipy.                                                                                  |
|   | Nebezpečí života a majetku.                                                                                          |
|   | Riziko zranění elektrickým proudem.                                                                                  |
|  | Obal tohoto výrobku je vyroben z recyklovatelných materiálů, v souladu s Národní legislativou pro životní prostředí. |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>INFORMACE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <div><b>ENERG</b><br/><small>SUPPLIER'S NAME</small><br/><b>A</b><br/><small>MODEL IDENTIFIER</small><br/><b>A</b></div> | <p>Informace o modelu uložené v databázi výrobků se dají získat zadáním následující webové stránky a vyhledáním identifikátoru vašeho modelu (*), který je uveden na energetickém štítku.</p> <p><a href="https://eprel.ec.europa.eu/">https://eprel.ec.europa.eu/</a></p> |

## **1 Bezpečnostní pokyny a životní prostředí**

|                                                           |   |
|-----------------------------------------------------------|---|
| Všeobecná bezpečnost .....                                | 4 |
| Účel použití .....                                        | 6 |
| Bezpečnost dětí.....                                      | 6 |
| Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku ..... | 7 |
| Soulad se směrnicí RoHS.....                              | 7 |
| Informace o balení .....                                  | 7 |

## **2 Vaše chladnička**

## **3 Instalace**

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| Body ke zvážení při přepravě chladničky | 9  |
| Než chladničku zapnete .....            | 9  |
| Zapojení do sítě.....                   | 9  |
| Likvidace obalu.....                    | 10 |
| Likvidace vaší staré chladničky .....   | 10 |
| Umístění a instalace.....               | 10 |

## **4 Příprava**

## **5 Používání chladničky**

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| Panel ukazatelů .....                              | 12 |
| Jak zmrazovat čerstvé potraviny .....              | 14 |
| Doporučení pro konzervaci mražených potravin ..... | 15 |
| Odmrazování .....                                  | 15 |
| Informace o mrazničce Informace .....              | 15 |
| Rozmrazování mražených potravin.....               | 15 |
| Doporučené nastavení .....                         | 16 |
| Varování na otevření dveří.....                    | 19 |
| Ledový balíček .....                               | 19 |
| Změna směru otvoru dveří.....                      | 19 |

## **6 Údržba a čištění**

## **7 Řešení problémů**

Tato část obsahuje bezpečnostní pokyny nezbytné pro zabránění nebezpečí zranění a materiálních škod. Nedodržením těchto pokynů zanikají všechny typy záruky výrobku.

### Určené použití



#### **UPOZORNĚNÍ:**

V případě, že je zařízení v ochranné fázi nebo umísteno, ujistěte se, zda nejsou odvětrávací dírký uzavřeny.

#### **UPOZORNĚNÍ:**

Za účelem urychlení rozpouštění ledu nepoužívejte žádné jiné mechanické zařízení nebo jiný přístroj než ty jež byly doporučeny výrobcem.

#### **UPOZORNĚNÍ:**

Pokud je chladidlo v provozu, nezasahujte do jeho obvodu.

#### **UPOZORNĚNÍ:**

Uvnitř skladovacích prostor jídla přístroje nepoužívejte jiná elektrická zařízení než ta, která byla doporučena výrobcem.

Toto zařízení bylo navrženo pro použití v domácnosti nebo pro níže uvedené aplikování.

- V kuchyních personálu obchodů, kanceláří a jiných pracovních míst;
- Za účelem použití návštěvníky farem a hotelů, motelů a jiných míst s ubytováním.

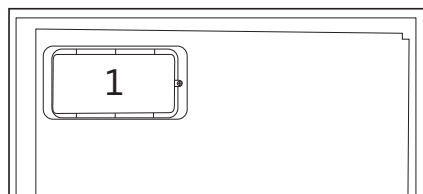
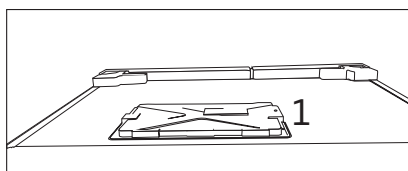
- V prostorách typu penzionů
- V podobných zařízeních, která nejsou stravovacími službami nebo maloobchodem.

### **1.1. Všeobecná bezpečnost**

- Tento produkt by neměly používat osoby s tělesným, smyslovým a mentálním postižením, osoby bez dostatečných znalostí a zkušeností, nebo děti. Zařízení mohou tyto osoby používat jen pod dohledem a po poučení osobou odpovědnou za jejich bezpečnost. Nedovolte dětem hrát si s tímto zařízením.
- V případě poruchy přístroj odpojte.
- Po odpojení počkejte nejméně 5 minut před opětovným připojením. Odpojte výrobek, když se nepoužívá. Nedotýkejte se zástrčky mokřýma rukama! Při odpojování netahejte za kabel, vždy uchopte zástrčku.
- Před zasunutím dovnitř otřete hrot síťové zástrčky suchým hadříkem.
- Nezapojujte ledničku, pokud je zásuvka uvolněná.
- Při instalaci, údržbě, čištění a opravách odpojte výrobek.
- Pokud se výrobek nebude delší dobu používat, odpojte jej a vyjměte potraviny.
- Nepoužívejte páru nebo čistící prostředky s párou pro čištění chladničky a tání ledu uvnitř. Pára může přijít do styku s elektrifikovanými oblastmi a způsobit zkrat nebo elektrický šok!

## Bezpečnostní pokyny a životní prostředí

- Nemyjte výrobek stříkáním nebo poléváním vodou na něj! Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- Nikdy nepoužívejte výrobek, pokud část nacházející se na horní nebo zadní straně výrobku s elektronickou deskou s plošným spojem uvnitř je otevřená (krycí deska elektronických plošných spojů) (1).



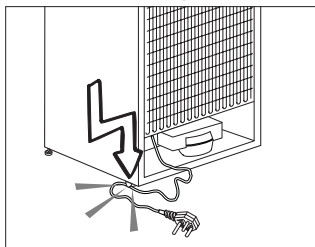
- V případě jeho poruchy výrobek nepoužívejte, protože by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem. Před tím, než cokoliv uděláte, se obraťte na autorizovaný servis.
- Výrobek zapojte do uzemněné zásuvky. Uzemnění musí být provedeno kvalifikovaným elektrikářem.
- Pokud produkt má osvětlení typu LED, pro jeho nahrazení nebo v případě jakéhokoliv problému se obraťte na autorizovaný servis.
- Nedotýkejte se mražených potravin mokřýma rukama!

Mohou se nalepit na Vaše ruce!

- Nepokládejte do mrazničky tekutiny v lahvích a plechovkách. Mohou vybuchnout!
- Tekutiny umístěte ve vzpřímené poloze a pevně uzavřete jejich víko.
- Nestříkejte hořlavé látky v blízkosti výrobku, protože se může zapálit nebo explodovat.
- Nenechávejte hořlavé materiály a produkty s hořlavým plynem (spreje, atd.) v chladničce.
- Nepokládejte nádoby obsahující kapaliny na horní část výrobku. Voda stříkající na elektrifikované části může způsobit úraz elektrickým proudem a nebezpečí požáru.
- Vystavení produktu dešti, sněhu, slunci a větru může způsobit elektrické nebezpečí. Při přemísťování výrobku jej netahejte držením za rukojeť dveří. Rukojeť se může odtrhnout.
- Dbejte na to, aby nedošlo k zachycení jakékoliv části vašich rukou či těla do jakýchkoli z pohybujících se částí uvnitř výrobku.
- Nevylézejte nebo se neopírejte o dveře, zásuvky a podobné části chladničky. Může to mít za následek pád výrobku a způsobit poškození dílů.

# Bezpečnostní pokyny a životní prostředí

- Dávejte pozor, aby nedošlo k přivření napájecího kabelu.



## 1.1.1 Varování HC

Jestliže výrobek obsahuje chladicí systém ve kterém se používá plyn R600a, zajistěte, aby při používání a pohybování spotřebiče nedošlo k poškození chladicího systému a jeho potrubí. Tento plyn je hořlavý. Pokud je chladicí systém poškozen, zajistěte, aby bylo zařízení mimo dosah zdrojů ohně a okamžitě vyvětrejte místnost.



Štítek na vnitřní levé straně označuje druh plynu používaného v produktu.

## 1.1.2 Pro modely s dávkovačem vody

- Tlak pro přívod studené vody musí být maximálně 90 psi (6,2 bar). Pokud je váš tlak vody vyšší než 80 psi (5,5 bar), použijte ve vaší síti ventil na omezování tlaku. Pokud nevíte, jak zkontrolovat tlak vody, požádejte o pomoc profesionálního instalatéra.
- Pokud při instalaci existuje riziko vodního rázu, vždy použijte preventivně zařízení proti vodnímu rázu. Pokud jste

si není jistý, zda ve Vaší síti je efekt vodního rázu, poraďte se s profesionálním instalátérem.

- Neinstalujte na přívodu pro teplou vodu. Proveďte nezbytná opatření proti riziku zamrznutí hadic. Provozní interval teplota vody musí být mezi minimálně 33 ° F (0,6 ° C) a maximálně 100 ° F (38 ° C).
- Používejte pouze pitnou vodu.

## 1.2. Účel použití

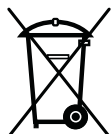
- Tento výrobek je určen pro domácí použití. Není určen pro komerční použití.
- Spotřebič by měl být používán pouze pro skladování potravin a nápojů.
- Do chladničky neukládejte citlivé produkty, které vyžadují řízené teploty (očkovací látky, léky citlivé na teplo, zdravotnický materiál, atd.).
- Výrobce nenese žádnou zodpovědnost za případné škody způsobené nesprávným použitím nebo nesprávnou manipulací.
- Životnost výrobku je 10 let. Náhradní díly potřebné pro funkčnost tohoto výrobku budou pro toto období k dispozici.

## 1.3. Bezpečnost dětí

- Obalové materiály uchovávejte mimo dosah dětí.
- Nedovolte dětem, aby se s výrobkem hrály.
- Pokud je na dveřích výrobku zámek, klíč držte mimo dosah dětí.

### 1.4. Soulad se směrnicí WEEE a Odstranění odpadů výrobku

Tento výrobek splňuje požadavky směrnice WEEE EU (2012/19/EU). Na tomto produktu je zobrazen symbol klasifikace odpadu elektrických a elektronických zařízení (OEEZ).



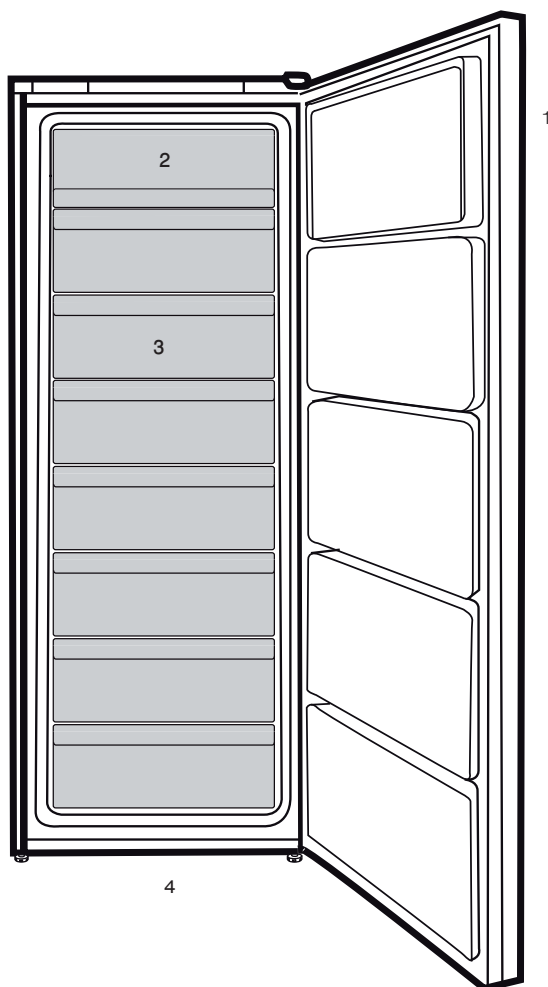
Tento výrobek byl vyroben z vysoce kvalitních materiálů a komponent, které lze opětovně použít a které jsou vhodné pro recyklaci. Na konci své životnosti spotřebič nevyhazujte spolu s běžnými domácími a jinými odpady. Odneste jej do sběrného centra pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Pro informace o těchto sběrných střediskách se prosím obraťte na místní úřady.

### 1.5. Soulad se směrnicí RoHS

- Tento výrobek splňuje požadavky směrnice WEEE EU (2011/65/EU). Neobsahuje škodlivé a zakázané látky uvedené ve směrnici.

### 1.6. Informace o balení

- Obalové materiály výrobku jsou vyrobeny z recyklovatelných materiálů v souladu s našimi národními předpisy o životním prostředí. Nevyhazujte obalové materiály spolu s domácími nebo jinými odpady. Vezměte je do sběrných míst pro obalové materiály určené místními orgány.



1. Ovládací panel
2. Klapka (Prostor na rychlé mražení)
3. Zásuvky
4. Nastavitelné přední nožky



Obrázky uvedené v tomto návodu k použití jsou schematické a nemusí přesně korespondovat s vaším výrobkem. Pokud zobrazené části nejsou obsaženy v produktu, který jste zakoupili, jde o součásti jiných modelů.



**UPOZORNĚNÍ:** Nezapomeňte, že výrobce neodpovídá za nedodržení informací uvedených v návodu k použití.

### 3.1. Body ke zvážení při přepravě chladničky

1. Chladničku je nutno vyprázdnit a vyčistit před jakoukoli přepravou.
2. Police, příslušenství, prostor pro čerstvé potraviny atd. v chladničku je nutno řádně upoutat lepicí páskou, aby nedocházelo k vibracím.
3. Obaly je nutno upevnit silnými páskami a lany a je nutno dodržovat pravidla pro přepravu vytištěná na obalu.

#### Nezapomeňte...

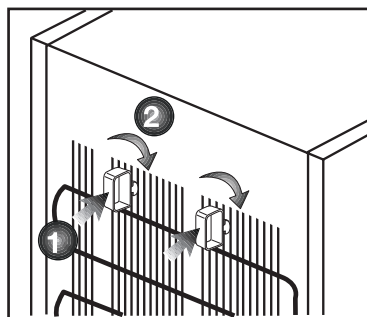
Každý recyklovaný materiál je nezbytný zdroj pro přírodu a naše národní zdroje.

Pokud chcete přispět k recyklaci obalových materiálů, další informace získáte od orgánů ochrany životního prostředí nebo místních úřadů.

### 3.2. Než chladničku zapnete

Než začnete používat chladničku, zkontrolujte následující:

1. Je vnitřek chladničky suchý a může za ní volně obíhat vzduch?
2. Oba plastové klíny nainstalujte podle obrázku. Plastové klíny zajistí potřebnou vzdálenost mezi vaší chladničkou a zdí, aby se zajistilo proudění vzduchu. (Uvedený obrázek je jen příklad a neshoduje se přesně s vaším výrobkem.)



3. Vyčistěte vnitřek chladničky podle kapitoly „Údržba a čištění“.
4. Zapojte chladničku do sítě. Po otevření dvírek se rozsvítí vnitřní osvětlení prostoru chladničky.
5. Uslyšíte hluk při startování kompresoru. Kapalina a plyn v chladicí soustavě mohou také vydávat zvuky, i když kompresor neběží, což je poměrně normální.
6. Přední kraje chladničky mohou být teplé. Je to zcela normální. Tyto oblasti mají být teplé, aby nedocházelo ke kondenzaci.

### 3.3. Zapojení do sítě

Připojte výrobek k uzemněné zásuvce, která je chráněna pojistkou vhodné kapacity.

Důležité:

- Spojení musí být v souladu s národními předpisy.
- Napájecí kabel musí být po instalaci snadno dostupný.
- Specifikované napětí musí být rovné napětí v síti.
- K připojení nepoužívejte prodlužovací kabely a vícecestné zásuvky.

**UPOZORNĚNÍ:**

Poškozený napájecí kabel musí vyměnit kvalifikovaný elektrikář.

**UPOZORNĚNÍ:**

Výrobek nesmíte používat, dokud není opraven! Hrozí riziko zásahu elektrickým proudem!

### 3.4. Likvidace obalu

Obalové materiály mohou být pro děti nebezpečné. Udržujte materiály mimo dosah dětí nebo je zlikvidujte v souladu s pokyny zpracování odpadů. Nelikvidujte je s běžným domovním odpadem.

Balení chladničky je z recyklovatelných materiálů.

### 3.5. Likvidace vaší staré chladničky

Starou chladničku zlikvidujte tak, abyste neohrozili životní prostředí

- Informace o likvidaci chladničky získáte u autorizovaného prodejce nebo odpadového odboru vašeho města.

Před likvidací vaší chladničky odřízněte zástrčku a v případě, že jsou na dveřích zámky, zneškodněte je, aby nedošlo k ohrožení dětí.

## 3.6. Umístění a instalace



Pokud nejsou vstupní dveře do místnosti, v níž chladničku nainstalujete, dostatečně široké, aby chladnička prošla, kontaktujte autorizovaný servis a nechte sejmut dveře chladničky a protáhněte je bokem.

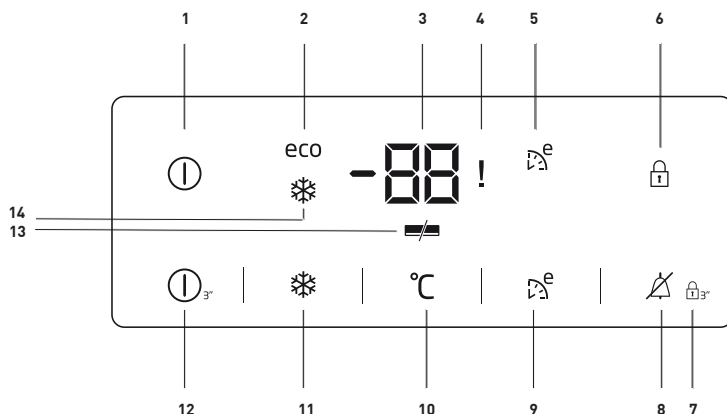
1. Chladničku umístěte na místo, které umožňuje snadnou obsluhu.
2. Chladničku umístěte mimo zdroje tepla, vlhka a přímé světlo.
3. Kolem chladničky musí být dostatečný prostor pro ventilaci, aby se zajistila účinnost provozu. Pokud máte chladničku umístit do výklenku, musí být nejméně 5 cm od stropu a 5 cm od stěn. Pokud je na podlaze koberec, musíte zvednout produkt o 2,5 cm nad zem.
4. Umístěte chladničku na rovnou podlahu, aby nedocházelo ke kymácení.

## 4 Příprava

- Pro volně stojící zařízení; "tento chladicí spotřebič není určen k použití jako zabudovaný spotřebič.
- Chladničku instalujte nejméně 30 cm od zdrojů tepla, jako jsou varné desky, trouby, ústřední topení a sporáky a nejméně 5 cm od elektrických trub, neumísťujte ji na přímé sluneční světlo.
- Teplota prostředí v místnosti, kde instalujete chladničku, by měla být nejméně -15°C. Používání chladničky za chladnějších podmínek se nedoporučuje vzhledem k její účinnosti.
- Zajistěte, aby byl vnitřek vaší chladničky důkladně vyčištěn.
- Pokud vedle sebe instalujete dvě chladničky, měl by mezi nimi být rozstup nejméně 2 cm.
- Když spustíte chladničku poprvé, dodržujte následující pokyny během prvních šesti hodin.
- Dveře neotevírejte často.
- Musí běžet prázdná bez vkládání potravin.
- Neodpojujte chladničku. Pokud dojde k výpadku energie, prostudujte si varování v kapitole "Doporučená řešení problémů".
- Vždy používejte koše/zásuvky poskytované s chladicím prostorem v zájmu nízké spotřeby energie a lepších podmínek skladování.
- Styk potravin s čidlem teploty v mrazničce může zvýšit spotřebu energie zařízení. Zabraňte tedy jakémukoliv kontaktu s čidlem (čidly).
- Původní obaly a pěnové materiály uschovejte pro budoucí přepravu či přesun.
- U některých modelů se přístrojová deska automaticky vypne po 5 minutách po tom, jak byly dveře uzavřeny. Opět se aktivuje, když se dveře otevrou nebo po stisknutí libovolné klávesy.
- Vzhledem ke změně teploty v důsledku otevření/zavření dveří během provozu je běžné, že se na dveřích/poličkách a skleněných nádobách objeví kondenzace.
- Protože horký a vlhký vzduch se nedostane přímo do vašeho výrobku, když nejsou dvířka otevřena, spotřebič se optimalizuje ve stávajících podmínkách tak, aby nadějně chránil jídlo umístěné uvnitř. Funkce a součásti, jako jsou kompresor, ventilátor, rozmrazovač, osvětlení, displej aj., budou fungovat tak, aby za těchto podmínek spotřebovávali minimální množství energie.

## 5 Používání chladničky

### 5.1. Panel ukazatelů



#### 1. Kontrolka Zap./Vyp. :

Tato ikona (ⓘ) se rozsvítí jakmile se mraznička vypne. Všechny ostatní ikony zhasnou.

#### 2. Kontrolka ekonomického využití:

Tato ikona (eco) se rozsvítí je-li mraznička nastavena na  $-18^{\circ}\text{C}$ , což je nejúspornější nastavená hodnota. Kontrolka ekonomického využití zhasne zvolíte-li funkci rychlého chlazení či rychlého mrazení.

#### 3. Ukazatel nastavení teploty prostoru mrazničky :

Udává teplotu nastavenou pro prostor mrazničky.

#### 4. Výpadek napájení / vysoká teplota / Kontrolka chybového stavu

Tato kontrolka (!) se rozsvítí v případě výpadku napájení, vysoké teploty a při chybových varováních.

Když se teplota mrazicího prostoru

zahřeje na kritickou úroveň pro mražené potraviny, na digitálním ukazateli bliká maximální dosažená hodnota teploty mrazicího prostoru.

Zkontrolujte jídlo v části mrazničky.

To není porucha. Varování lze vymazat stisknutím libovolného tlačítka nebo tlačítkem vypnutí alarmu vysoké teploty. (Zrušení stisknutím libovolného tlačítka není možné v případě každého modelu.)

Tato kontrolka (!) se rozsvítí i při poruše snímače. Když tato kontrolka svítí, na kontrolce teploty se alternativně zobrazí "E" a číslice jako "1,2,3 ...". Tyto údaje na kontrolce informují servisní personál o chybě.

#### 5. Kontrolka funkce úsporného provozu Eco Extra:

Tato ikona (E) se rozsvítí když je tato funkce aktivní.



Obrázky uvedené v tomto návodu k použití jsou schematické a nemusí přesně korespondovat s vaším výrobkem. Pokud zobrazené části nejsou obsaženy v produktu, který jste zakoupili, jde o součásti jiných modelů.

# Používání chladničky

## 6. Kontrolka zámku tlačítek:

Tato ikona () se rozsvítí když je aktivní funkce zámku.

## 7. Režim zámku tlačítek:

Tlačítko () držte po dobu 3 sekund. Ikona zámku tlačítek se rozsvítí a aktivuje se režim zámku tlačítek. Tlačítka nebudou funkční v režimu zámku tlačítek. Znovu stiskněte tlačítko zámku tlačítek na 3 sekundy. Ikona zámku tlačítek zhasne a ukončí se režim zámku tlačítek.

## 8. Ukončení výstrahy před vysokou teplotou:

V případě výpadku proudu / výstrahy vysoké teploty můžete výstrahu (  ) vymazat stisknutím libovolného tlačítka na kontrolce nebo tlačítka vypnutí alarmu vysoké teploty na 1 sekundu po zkontrolování potravin uvnitř mrazničky.

Poznámka: Zrušení stisknutím libovolného tlačítka není možné v případě každého modelu.

## 9. Funkce Eco Extra:

Stiskněte tlačítko Eco Extra () po dobu 3 sekund a aktivujete funkci Eco Extra, například, když jedete na dovolenou. Mraznička se spustí v nejúspornějším režimu zhruba o 6 hodin později a ukazatel úsporného provozu se rozsvítí, když je funkce aktivní.

## 10. Nastavení funkce mrazničky:

Tato funkce (°C) vám umožní měnit nastavení teploty v prostoru mrazničky. Stiskem tohoto tlačítka nastavíte teplotu prostoru mrazničky na -18, -19, -20, -21, -22, -23 a -24.

## 11. Funkce rychlého mrazení:

Kontrolka rychlého mrazení () se zapne když spustíte funkci rychlého mrazení. Funkci zrušíte dalším stiskem tlačítka rychlého mrazení. Ukazatel rychlého mrazení zhasne a obnoví se normální nastavení.

Funkce rychlého mrazení se zruší automaticky za 50 hodiny, pokud ji nezrušíte ručně. Pokud chcete mrazit velké množství potravin, stiskněte tlačítko před vložením potravin do prostoru mrazničky.

## 12. Funkce Zap./Vyp.:

Tato funkce () vám umožňuje vypnout chladničku, budete-li ji tisknout po dobu 3 sekund. Chladničku lze zapnout stisknutím tlačítka zapnutí/vypnutí opět po dobu 3 sekund.

## 13. Ukazatel úspory energie:

Jsou-li dveře produktu ponechány zavřené dlouhou dobu, automaticky se aktivuje funkce úspory energie a rozsvítí se příslušný symbol. ()

Když je funkce úspora energie aktivní, všechny ostatní symboly na displeji zhasnou. Když je aktivována funkce úspory energie, pokud stisknete jakékoli tlačítko nebo otevřete dvířka, režim úspory energie se ukončí a ikony na displeji se vrátí do normálu.

Funkce úspory energie se aktivuje během doručení z továrny a nelze ji zrušit.

## 14. Kontrolka rychlého mrazení:

Tato ikona () se rozsvítí když spustíte funkci rychlého mrazení.

## 5.2. Jak zmrazovat čerstvé potraviny

- Potraviny, které se mají zmrazit, rozdělte na porce s velikostí které lze konzumovat, a zmrazte je v samostatných balíčcích. Tímto způsobem po rozmrazení zabráníte potřebě opětovnému zmrazení všech potravin.
- Z důvodu co největší ochrany výživových hodnot, aroma a barvy potravin, zeleninu před zmrazením krátce uvařte. (Vaření není třeba pro potraviny, jako jsou okurky, petrželka.) Čas vaření takto zmrazené zeleniny se zkracuje o 1/3 ve srovnání s čerstvou zeleninou.
- Pro prodloužení doby skladování mražených potravin, vařenou zeleninu nejdříve filtrujte a potom hermeticky zabalte, u všech druhů potravin.
- Potraviny neskladujte v mrazničce bez obalu.
- Obalový materiál skladovaných potravin musí být vzduchotěsný, hrubý a odolný a nesmí se deformovat chladem a vlhkostí. V opačném případě mohou potraviny ztuhlé zmrazením propíchnout obal. Z hlediska bezpečného skladování potravin je také důležité dobře utěsnit obal.

Na mražení potravin jsou vhodné následující typy obalů:

Polyetylenové kapsa, hliníková fólie, plastová fólie, vakuové sáčky a skladovací nádoby odolné proti chladu s uzávěry.

Na zmrazení potravin se nedoporučuje používat následující typy obalů;

Balící papír, pergamenový papír, celofán (želatinový papír), pytel na odpad, použité tašky a nákupní tašky.

- Horké potraviny neskladujte v mrazničce bez jejich zchlazení.
- Při vkládání nezmražených čerstvých potravin do mrazničky dbejte na to, aby nepřicházely do styku se zmrazenými potravinami. Cool-pack (PCM) je možné umístit do stojanu bezprostředně pod stojan s rychlým zmrazením, pro zabránění, aby se prohřály.
- Během doby zmrazování (24 hodin) nedávejte do mrazničky další potraviny.
- Vložte své potraviny do mrazících polic nebo regálů rozloženě, aby nebyly stísněné (doporučeno, aby obaly nepřišly do vzájemného kontaktu).
- Mražené potraviny musí být po rozmrazení okamžitě spotřebované v krátkém čase a už nikdy nesmí být zmrazeny.
- Neblokujte ventilační otvory tím, že své mražené potraviny dáte před ventilační otvory umístěny na zadní ploše.
- Doporučujeme, abyste na obaly nalepili štítek a napsali název potravin v balení a čas zmrazení.

Potraviny vhodné na mrazení:

- Ryby a mořské plody, červené a bílé maso, drůbež, zelenina, ovoce, bylinkové koření, mléčné výrobky (například sýr, máslo a procezené jogurty), pečivo, hotové nebo vařené jídla, bramborové jídla, suflé a dezerty.

Potraviny nevhodné na mrazení:

- Jogurt, kyselé mléko, smetana, majonéza, listový salát, červená ředkvička, hrozny, veškeré ovoce (například jablko, hrušky a broskve).

# Používání chladničky

- U potravin, které se mají rychle a důkladně zmrazit, nepřekračujte následující stanovené množství na balení.
    - Ovoce a zelenina, 0,5 - 1 kg
    - Maso, 1-1,5 kg
  - Malé množství potravin (maximálně 2 kg) lze zmrazit i bez použití funkce rychlého zmrazení.
- Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud budete následovat následující pokyny:

1. Před vložením čerstvých potravin aktivujte funkci rychlého zmrazení 24 hodin.
  2. 24 hodin po stisknutí tlačítka nejprve vložte potraviny, které chcete zmrazit, do třetí zásuvky odspodu s vyšší mrazicí kapacitou. Pokud vám zůstaly potraviny, umístěte je před druhou zásuvku odspodu.
  3. Funkce rychlého zmrazení se automaticky deaktivuje po 50 hodinách.
  4. Nepokoušejte se zmrazit velké množství potravin najednou. Do 24 hodin může tento výrobek zmrazit maximální množství potravin uvedené na štítku s názvem "Zmrazovací kapacita ... kg / 24 hodin". Není vhodné dávat do mrazničky více nezmražených / čerstvých potravin, jako je množství uvedené na štítku.
- Pro umístění a skladování potravin v mrazničce se podívejte do tabulky Maso a ryby, zelenina a ovoce, mléčné výrobky.

## 5.3. Doporučení pro konzervaci mražených potravin

- Při nákupu vašich mražených potravin se ujistěte, zda jsou zmrazeny na vhodnou teplotu a zda nejsou porušeny jejich obaly.
- Balíky vložte do mrazničky co nejdříve po zakoupení.
- Před konzumací zabalených hotových jídel, které vyberete z mrazničky, se ujistěte, že neprošlo datum expirace uvedené na obalu.

## 5.4. Odmrazování

Led v mrazicích přihrádkách se automaticky roztaje.

## 5.5. Informace o mrazničce Informace

Norma EN 62552 vyžaduje (podle konkrétních podmínek měření), aby bylo možné zmrazit nejméně 4,5 kg potravin na každých 100 litrů objemu mrazicího prostoru.

při pokojové teplotě 25°C za 24 hodin.

## 5.6. Rozmrazování mražených potravin

V závislosti na rozmanitosti potravin a účelu použití lze zvolit mezi následujícími možnostmi rozmrazování:

- Při pokojové teplotě (není velmi vhodné rozmrazovat jídlo dlouhodobým ponecháním při pokojové teplotě z hlediska udržení kvality jídla)
- V chladničce
- V elektrické troubě (u modelů s nebo bez ventilátoru)
- V mikrovlnné troubě

# Používání chladničky

## UPOZORNĚNÍ:

- Nikdy nedávejte kyselé nápoje do skleněných lahví a plechovek do mrazáku, protože hrozí nebezpečí výbuchu.
- Pokud je na obalu zmrazených potravin vlhkost a nadměrné bobtnání, je pravděpodobné, že byly dříve uloženy v nesprávném skladovacím stavu a jejich obsah se zhoršil. Nekonzumujte tyto potraviny bez kontroly.
- Protože některé koření ve vařených jídlech mohou změnit svou chuť, když jsou vystaveny dlouhodobým skladovacím podmínkám, měly by být vaše mražené jídla méně ochucené nebo byste měli do nich po rozmrazení přidat požadované koření.

## 5.7. Doporučené nastavení

| Nastavení mrazicího prostoru | Poznámky                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| -20 °C                       | Toto je výchozí doporučené teplotní nastavení.                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| -21,-22,-23 nebo -24 °C      | Tato nastavení se doporučují, pokud je okolní teplota vyšší než 30°C nebo pokud si myslíte, že mraznička není dostatečně chladná z důvodu častého otevírání a zavírání dveří.                                                                                                                                                        |
| Quick Freezing               | Použijte, když chcete zmrazit vaše potraviny krátké době.<br>Doporučuje se použít, pro zachování kvality vašich čerstvých potravin.<br>Při vkládání mražených potravin nemusíte používat funkci rychlého zmrazení.<br>Na zmrazení malého množství čerstvých potravin, až do 2 kg za den, nemusíte používat funkci rychlého zmrazení. |

# Používání chladničky

| Maso a ryby         |                                                          |                     | Příprava                                                                                                                    | Nejdelší doba skladování (měsíce) |
|---------------------|----------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Masné výrobky       | Telecí                                                   | Steak               | Nakrájejte je o tloušťce 2 cm a položte mezi ně fólii nebo jejich pevně obalte strečovou fólií                              | 6 - 8                             |
|                     |                                                          | Vyprážení           | Zabalte kousky masa nebo jejich pevně obalte strečovou fólií                                                                | 6 - 8                             |
|                     |                                                          | Kostky              | Na malé kousky                                                                                                              | 6 - 8                             |
|                     |                                                          | Ř í z k y , kotlety | Umístěním fólie mezi nakrájené plátky nebo jejich pevně obalte strečovou fólií                                              | 6 - 8                             |
|                     | O v č í maso                                             | Kotlety             | Umístěním fólie mezi kousky masa nebo je speciálně obalte strečovou fólií                                                   | 4 - 8                             |
|                     |                                                          | Vyprážení           | Zabalte kousky masa nebo jejich pevně obalte strečovou fólií                                                                | 4 - 8                             |
|                     |                                                          | Kostky              | Zabalte mleté maso do mrazicího sáčku, nebo jej pevně obalte strečovou fólií                                                | 4 - 8                             |
|                     | H o v ě z í maso                                         | Vyprážení           | Zabalte kousky masa nebo jejich pevně obalte strečovou fólií                                                                | 8 - 12                            |
|                     |                                                          | Steak               | Nakrájejte je o tloušťce 2 cm a položte mezi ně fólii nebo jejich pevně obalte strečovou fólií                              | 8 - 12                            |
|                     |                                                          | Kostky              | Na malé kousky                                                                                                              | 8 - 12                            |
|                     |                                                          | V a ř e n é maso    | Zabalte ho v malých kouscích do kapsy na mrazení                                                                            | 8 - 12                            |
|                     | Mleté maso                                               |                     | Bez koření, v plochých pytlích                                                                                              | 1 - 3                             |
|                     | Droby (kusy)                                             |                     | V kouscích                                                                                                                  | 1 - 3                             |
|                     | Fermentovaná klobása - salám                             |                     | Je třeba je zabalit, i když mají vlastní obal.                                                                              | 1 - 2                             |
|                     | Šunka                                                    |                     | Umístěním fólie mezi nakrájené plátky                                                                                       | 2 - 3                             |
| Drůbež a zvěřina    | Kuřecí a krůtí maso                                      |                     | Zabalením do fólie                                                                                                          | 4 - 6                             |
|                     | Hus                                                      |                     | Zabalením do fólie (porce by neměly přesáhnout 2,5 kg)                                                                      | 4 - 6                             |
|                     | Kachna                                                   |                     | Zabalením do fólie (porce by neměly přesáhnout 2,5 kg)                                                                      | 4 - 6                             |
|                     | Jelen, králík, srnka                                     |                     | Zabalením do fólie (porce by neměly přesáhnout 2,5 kg a jejich kosti musí být odděleny)                                     | 6 - 8                             |
| Ryby a mořské plody | Sladkovodní ryby (pstruh, kapr, jeřáb, sumec)            |                     | Po důkladném vyčištění vnitřností a šupin jejich omyjte a vysušte a v případě potřeby jim odřízněte ocasní a hlavové části. | 2                                 |
|                     | Libové ryby (mořský vlk, pakambala, velká, mořský jazyk) |                     |                                                                                                                             | 4 - 6                             |
|                     | Mastné ryby (bonito, makrela, lufara, parma, ančovičky)  |                     |                                                                                                                             | 2 - 4                             |
|                     | Měkkýši                                                  |                     | Vyčištěné a v pytlích                                                                                                       | 4 - 6                             |
|                     | Kaviár                                                   |                     | Ve vlastním obalu, v hliníkových nebo plastových nádobách                                                                   | 2 - 3                             |

# Používání chladničky

| Ovoce a zelenina       | Příprava                                                                                               | Nejdelší doba skladování (měsíce) |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Fazole                 | Po umytí a nakrájení na malé kousky šokovým varem po dobu 3 minuty                                     | 10 - 13                           |
| Zelený hrách           | Po vyloupení a umytí šokovým varem 2 minuty                                                            | 10 - 12                           |
| Zelí                   | Po vyčištění šokovým varem 1 - 2 minuty                                                                | 6 - 8                             |
| Mrkev                  | Po umytí a nakrájení na malé kousky šokovým varem po dobu 3-4 minuty                                   | 12                                |
| Pepř                   | Po odříznutí stonky, rozdělením na dvě části a oddělením semen vařením po dobu 2 - 3 minuty            | 8 - 10                            |
| Špenát                 | Po umytí a očištění šokovým varem 2 minuty                                                             | 6 - 9                             |
| Pór                    | Po nasekáním a vyčištění šokovým varem 5 minut                                                         | 6 - 8                             |
| Květák                 | Po oddělení listů a nakrájení jádra na kousky šokovým varem v troše citrónové vody po dobu 3 - 5 minut | 10 - 12                           |
| Lilek                  | Po umytí a nakrájení na 2 cm kousky šokovým varem po dobu 4 minuty                                     | 10 - 12                           |
| Dýně                   | Po umytí a nakrájení na 2 cm kousky šokovým varem po dobu 2- 3 minuty                                  | 8 - 10                            |
| Hříby                  | Zlehka osmahneme na oleji a vytlačíme na něm citron                                                    | 2 - 3                             |
| Kukuřice               | Očištěním a zabalením jako palice nebo zrno                                                            | 12                                |
| Jablka a hrušky        | Po očištění a nakrájení šokovým varem po dobu 2-3 minu-ty                                              | 8 - 10                            |
| Meruňky a broskve      | Rozdělíme na polovinu a vybereme pecky                                                                 | 4 - 6                             |
| Jahody a maliny        | Po umytí a oloupání                                                                                    | 8 - 12                            |
| Pečené ovoce           | Přidáním 10% cukru do nádoby                                                                           | 12                                |
| Švestky, třešně, višně | Po umytí a odstranění stopek                                                                           | 8 - 12                            |

| .Mléčné výrobky       | Příprava                              | Nejdelší doba skladování (měsíce) | Podmínky skladování                                                                                                              |
|-----------------------|---------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sýr (kromě sýra feta) | Umístěním fólie mezi nakrájené plátky | 6 - 8                             | Může být ponechán v původ-ním obalu na krátkodobé uskladnění. Na dlouhodobé skladování zabalte do hliníkové nebo plastové fólie. |
| Máslo, margarín       | Ve vlastním obalu                     | 6                                 | Ve vlastním obalu nebo v plas-tových nádobách                                                                                    |

### 5.8. Varování na otevření dveří

Akustický signál se ozve, když necháte dveře prostoru chladničky nebo mrazničky otevřené určitou dobu. Tento akustický signál se ztlumí, jakmile stisknete jakékoli tlačítko na ukazateli nebo po uzavření dveří.

### 5.9. Ledový balíček

Ledový balíček zpomaluje rozmrazování uskladněných mražených potravin v případě výpadku napájení nebo selhání přístroje. Umístění balíčku přímo na potraviny umožní co nejdelší skladování.

Ledový balíček lze rovněž použít k dočasnému uchování potravin v chladu, např. v chladicí tašce.

### 5.10. Změna směru otvoru dveří

Směr otvoru dveří vaší chladničky lze změnit dle místa, na kterém ho používáte. V případě potřeby se obraťte na nejbližší autorizovaný servis.

Čistěte produkt pravidelně, čímž prodloužíte jeho životnost.



**UPOZORNĚNÍ:** Před čištěním chladničku odpojte od napájení.

- Nikdy nepoužívejte ostré a drsné nástroje, mýdlo, domácí čisticí prostředky, čisticí prášky, plyn, benzín, laky a podobné látky na čištění.
- U produktů, které nejsou No Frost, se mohou na zadní stěně chladničky objevit kapky vody a námraza na tloušťku prstu. Nečistěte; nikdy nepoužívejte olej nebo podobné prostředky.
- Pro čištění vnějšího povrchu produktu používejte pouze mírně navlhčené utěrky z mikrovláken. Houbičky a jiné typy čisticích ubrousků mohou poškrábat povrch.
- Rozpusťme lžičku uhlíčitánu ve vodě. Navlhčete kousek hadry ve vodě a vyždímejte ji. Otřete přístroj s touto látkou a důkladně osušte.
- Dávejte pozor, aby se voda nedostala do krytu lampy a jiných elektrických částí.
- Vyčistěte dveře pomocí vlhkého hadříku. Odstraňte všechny položky uvnitř pro vyjmutí políček ze dveří a samotné chladničky. Zvedněte dvevní police až do jejich odpojení se. Vyčistěte a osušte police, pak je umístěte zpět na jejich místo zasunutím shora.
- Nepoužívejte chlorovou vodu nebo čisticí prostředky na vnějším povrchu a pochromovaných částech výrobku. Chlor může na takových kovových površích způsobit korozi.
- Nikdy nepoužívejte ostré a drsné nástroje nebo mýdlo, domácí čisticí prostředky, čisticí prostředky, benzín, benzen, vosk, atd., v opačném případě se na plastových dílech objeví skvrny a dojde k jejich deformaci. K čištění použijte teplou vodu a měkký hadřík a otřete je do sucha

## 6.1 Prevence před zápachem

Výrobek je vyroben bez jakýchkoliv pachových látek. Nicméně, udržování jídla v nesprávných částech a nesprávné čištění vnitřních povrchů může vést k zápachu.

Aby k tomu nedošlo, očistěte vnitřek se sodovou vodou každých 15 dní.

- Uchovávejte potraviny v uzavřených obalech. Mikroorganismy se mohou z neuzavřených potravin rozšířit a způsobit zápach.
- Nenechávejte potraviny se zaslým datem spotřeby a zkažené potraviny v chladničce.

## 6.2 Ochrana plastových povrchů

Olej vyteklý na plastové povrchy může poškodit povrch a musí být ihned umytý teplou vodou.

## 7 Řešení problémů

Než se obrátíte na servis, viz následující seznam. Může Vám to ušetřit čas i peníze. Tento seznam obsahuje časté stížnosti, které nejsou spojeny s chybným zpracováním nebo poškozením materiálu. Některé funkce uvedené v tomto dokumentu se nemusí vztahovat na váš produkt.

### **Chladnička nefunguje.**

Zástrčka není úplně nasazena. >>> Zapojte ji úplně do zásuvky.

Pojistka připojená do zásuvky která napájí produkt nebo hlavní pojistka je spálená. >>> Zkontrolujte pojistky.

### **Kondenzace na boční stěně chladicího prostoru (MULTI ZÓNA, CHLADICÍ, KONTROLNÍ a FLEXI ZÓNA).**

- Dveře se otevírají příliš často >>> Dbejte na to, abyste dveře výrobku neotvírali příliš často.
- Prostředí je příliš vlhké. >>> Neinstalujte výrobek ve vlhkém prostředí.
- Potraviny obsahující tekutiny jsou uchovávány v neuzavřených nádobách. >>> Uchovávejte potraviny, které obsahují tekutiny v uzavřených nádobách.
- Dveře výrobku byly ponechány otevřené. >>> Nenechávejte dveře chladničky otevřené po delší dobu.
- Termostat je nastaven na příliš nízkou teplotu. >>> Nastavte termostat na vhodnou teplotu.

### **Kompresor nepracuje.**

- V případě náhlého výpadku proudu nebo vytažení napájecího kabelu a po jeho opětovném připojení tlak plynu v chladicím systému výrobku není vyvážený, což spustí tepelný jistič kompresoru. Produkt se restartuje po přibližně 6 minutách. Když se výrobek po uplynutí této doby restartován, obraťte se na servis.
- Je aktivní rozmrazování. >>> To je normální pro chladničku s plně automatickým rozmrazováním. Odmrazování se provádí pravidelně.
- Produkt není zapojen do elektrické sítě >>> Ujistěte se, že napájecí kabel je zapojen.
- Nastavení teploty je nesprávné. >>> Zvolte odpovídající nastavení teploty.
- Není proud. >>> Produkt bude nadále fungovat normálně po obnovení napájení.

### **Provozní hluk chladničky se při používání zvyšuje.**

- Provozní výsledky tohoto výrobku se mohou lišit v závislosti na změnách teploty okolního prostředí. To je normální a nejedná se o závadu.

## Řešení problémů

### Chladnička běží příliš často nebo příliš dlouho.

- Nový výrobek může být větší než ten předchozí. Větší výrobky budou pracovat po delší dobu.
- Teplota v místnosti může být vysoká. > > > Výrobek bude v místnosti s vyšší teplotou spuštěn po delší dobu.
- Výrobek mohl být zapojen nedávno nebo v něm byly umístěny nové položky potravin. > > > Výrobek dosáhne nastavenou teplotu déle, když byl jen právě zapojen nebo do něj byly umístěny nové potraviny. To je normální.
- Do výrobku bylo v poslední době umístěno velké množství teplého jídla. > > > Nepokládejte horké jídlo do výrobku.
- Dveře byly často otevřené nebo zůstaly otevřené po delší dobu. > > > Teplý vzduch pohybující se uvnitř způsobí, že výrobek bude v provozu déle. Neotvírejte dveře chladničky příliš často.
- Dveře mrazničky nebo chladničky mohli zůstat pootevřené. > > > Zkontrolujte, zda jsou dveře úplně zavřené.
- Výrobek může být nastaven na příliš nízkou teplotu. > > > Nastavte teplotu na vyšší stupeň a počkejte, až výrobek dosáhne nastavenou teplotu.
- Podložky dveří chladničky nebo mrazničky mohou být špinavé, opotřebované, rozbité nebo nesprávně nasazené. > > > Vyčistěte nebo vyměňte podložky. Poškozené / roztrhané podložky dveří způsobí, že výrobek bude běžet delší dobu pro zachování aktuální teploty.

### Teplota mražení je velmi nízká, ale teplota chladiče je dostačující.

- Teplota prostoru mrazničky je nastavena na velmi nízký stupeň. > > > Nastavte teplotu v mrazničce na vyšší stupeň a znovu zkontrolujte.

### Teplota chlazení je velmi nízká, ale teplota mrazničky je dostačující.

- Teplota prostoru chladničky je nastavena na velmi nízký stupeň. > > > Nastavte teplotu v chladničce na vyšší stupeň a znovu zkontrolujte.

### Potraviny uchovávané v chladnějším zásuvce prostor jsou zmrazeny.

- Teplota prostoru chladničky je nastavena na velmi nízký stupeň. > > > Nastavte teplotu v mrazničce na vyšší stupeň a znovu zkontrolujte.

## Řešení problémů

### Teplota v chladničce nebo v mrazničce je příliš vysoká.

- Teplota prostoru chladničky je nastavena na velmi vysoký stupeň. > > > Nastavení teploty chladicí části ovlivňuje teplotu v mrazničce. Změňte teplotu v chladicí nebo mrazicí části a počkejte, dokud příslušné přihrádky dosáhnou nastavenou úroveň teploty.
- Dveře byly často otevřené nebo zůstaly otevřené po delší dobu. > > > Neotvírejte dveře chladničky příliš často.
- Dveře mohou být pootevřena. > > > Úplně zavřete dveře.
- Produkt mohl být zapojen nedávno nebo v něm byly umístěny nové položky potravin. > > > To je normální. Výrobek dosáhne nastavenou teplotu déle, když byl jen právě zapojen nebo do něj byly umístěny nové potraviny.
- Do výrobku bylo v poslední době umístěno velké množství teplého jídla. > > > Nepokládejte horké jídlo do výrobku.

### Třese se nebo vydává hluk.

- Podlaha není ve vodováze nebo není odolná. > > > Pokud se výrobek třese, když se pomalu pohybuje, nastavte stojany na vyrovnaní výrobku. > > > Ujistěte se také, že podlaha je dostatečně odolná k tomu, aby unesla produkt.
- Všechny položky umístěné na výrobku mohou způsobit hluk. > > > Odstraňte všechny položky umístěné na výrobku.

### Výrobek vytváří hluk tekoucí, stříkající kapaliny apod.

- Princip fungování tohoto výrobku je založen na toku kapalin a plynu. > > > To je normální a nejedná se o závadu.

### Z výrobku zní zvuk jako vanoucí vítr.

- Výrobek pro proces chlazení používá ventilátor. To je normální a nejedná se o závadu.

### Na vnitřních stěnách výrobku se vytvořil kondenzát.

- Horké nebo vlhké počasí zvýší námrazu a kondenzaci. To je normální a nejedná se o závadu.
- Dveře byly často otevřené nebo zůstaly otevřené po delší dobu. > > > Neotvírejte dveře příliš často, pokud zůstaly otevřeny, zavřete je.
- Dveře mohou být pootevřena. > > > Úplně zavřete dveře.

### Vytváří se kondenzát na vnější straně výrobku nebo mezi dveřmi.

- Okolní prostředí může být vlhké, je to naprosto normální ve vlhkém počasí. > > > Kondenzace se rozptýlí, když se sníží vlhkost.

# Řešení problémů

## Interiér zapáchá.

- Produkt není pravidelně čištěn. > > > Pravidelně čistěte vnitřek pomocí houbičky, teplé vody a sycené vody.
- Některé balení a obalové materiály může způsobit zápach. > > > Používejte balení a obalové materiály bez zápachu.
- Potraviny byly umístěny v neuzavřených baleních. > > > Uchovávejte potraviny v uzavřených obalech. Mikroorganismy se mohou z neuzavřených potravin rozšířit a způsobit zápach.
- Z výrobku odstraňte všechny potraviny se zašlým datem spotřeby a zkažené potraviny.

## Dveře se nezavírají.

- Balíčky s potravinami mohou blokovat dveře. > > > Přemístěte předměty blokující dveře.
- Produkt nestojí ve zcela svislé poloze na zemi. > > > Nastavte stojany pro uvedení výrobku do svislé polohy.
- Podlaha není ve vodováze nebo není odolná. > > > Ujistěte se, že podlaha je vyvážená a dostatečně odolná k tomu, aby unesla produkt.

## Zásobník na zeleninu se zasekl.

- Potraviny mohou být v kontaktu s horní částí zásobníku. > > > Reorganizujte potraviny v šuplíku.

## Pokud Je Povrch Produktu Horký

- Když je zařízení v provozu, lze pozorovat vysoké teploty mezi dvěma dvířky, na postranních panelech a na zadním grilu. To je běžné a není to důvod pro servisní údržbu! Při kontaktu s těmito plochami buďte opatrní.



**UPOZORNĚNÍ:** Pokud problém přetrvává i po provedení pokynů v této části, obraťte se na svého prodejce nebo na autorizovaný servis. Nepokoušejte se opravit produkt.

## VYLOUČENÍ ODPOVĚDNOSTI / UP- OZORNĚNÍ

Některé (jednoduché) poruchy může vhodně vyřešit sám koncový uživatel, aniž by byla ohrožena bezpečnost nebo bezpečné používání, ovšem za podmínky, že je oprava provedena v mezích a v souladu s následujícími pokyny (viz část „Vlastní oprava“).

Proto pokud není dovoleno jinak v části „Vlastní oprava“ níže, opravy je nutné svěřit registrovaným odborným opravám, aby nedošlo k ohrožení bezpečnosti. Registrovaná odborná opravna je odborný servis, který získal oprávnění přístupu k pokynům a soupisu náhradních dílů k tomuto výrobku od výrobce, v souladu s postupy uvedenými v legislativních ustanoveních podle Směrnice 2009/125/EC.

**Ovšem záruční opravy může provádět pouze ten servis (tedy oprávněná odborná opravna), jehož telefonní číslo naleznete v návodu/v záručním listě nebo získáte u svého autorizovaného prodejce. Upozorňujeme tedy, že opravy provedené odbornými servisy (které nejsou společností Beko oprávněny) vedou k porušení záruky.**

### Vlastní oprava

Konečný uživatel může provést samoopravu, pokud jde o tyto náhradní díly: klika dveří, závěsy dveří, podnosy, koše a těsnění dveří (aktualizovaný seznam je k dispozici také na webové stránce support.beko.com.k 1. březnu 2021).

Dále musí být uvedené vlastní opravy, s cílem zajistit bezpečnost výrobku a zabránit riziku vážného zranění, provedeny podle pokynů v návodu pro vlastní opravy nebo podle pokynů, které jsou k dispozici na support.beko.com. Z bezpečnostních důvodů před provedením jakékoli opravy odpojte produkt z elektrické sítě.

Opravy nebo pokusy o opravu provedené koncovými uživateli u dílů, které nejsou součástí tohoto soupisu, nebo které nejsou v souladu s pokyny v návodu pro vlastní opravy nebo s pokyny, které jsou k dispozici na support.beko.com, mohou vést ke vzniku bezpečnostních rizik, která nespádají do odpovědnosti společnosti Beko a vedou k propadnutí záruky na výrobek.

Proto velmi doporučujeme, aby se koncoví uživatelé nepokoušeli provádět opravy, které nespádají do uvedeného soupisu náhradních dílů, a aby se v takovém případě obrátili na autorizované odborné opravny nebo registrované odborné opraváře. Tyto pokusy ze strany koncových uživatelů mohou naopak vést k ohrožení bezpečnosti a poškození výrobku a následně ke vzniku požáru, zatopení, úrazu elektrinou a vážnému zranění osob.

Například, mimo jiné, následující opravy musí být adresovány autorizovanému profesionálnímu opraváři nebo registrovanému profesionálnímu opraváři: kompresor, chladicí okruh, hlavní panel, panel invertoru, panel displeje atd.

Výrobce/prodávající nemůže být v žádném případě odpovědný za případ, kdy koncoví uživatelé nedodrží výše uvedená ustanovení.

Dostupnost náhradních dílů pro chladničku je 10 let.

Během této doby budou k dispozici originální náhradní díly pro správné chladničku.

Minimální záruční doba na vámi zakoupenou ledničku je 24 měsíců.

Tento výrobek je vybaven světelným zdrojem o energetické třídě "G".

Světelný zdroj na tomto výrobku může být vyměněn pouze profesionálními opraváři.

Drogi kliencie,

Chcemy, abyś mógł uzyskać optymalną efektywność naszego produktu, który został wyprodukowany w nowoczesnym zakładzie i przy drobiazgowej kontroli jakości.

W tym celu prosimy przeczytać całą instrukcję obsługi przed użyciem produktu i przechowywać ją do ewentualnego użycia w przyszłości. Jeśli ten produkt zostanie przekazany innej osobie, prosimy przekazać tę instrukcję wraz z produktem.

### Instrukcja obsługi zapewnia szybkie i bezpieczne korzystanie z produktu.

- Przed zainstalowaniem i rozpoczęciem korzystania z produktu należy przeczytać instrukcję obsługi.
- Należy zawsze przestrzegać mających zastosowanie instrukcji dotyczących bezpieczeństwa.
- Instrukcję obsługi należy mieć pod ręką, aby móc łatwo z niej korzystać.
- Prosimy przeczytać wszelkie inne dokumenty dostarczane wraz z produktem.

Należy pamiętać, że ta instrukcja obsługi może się odnosić do kilku modeli produktu. W instrukcji zostały wyraźnie określone różnice między modelami.

### Symbole i uwagi

W tej instrukcji obsługi są używane następujące symbole:

|                                                                                   |                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | Ważne informacje i przydatne wskazówki.                                                                                 |
|   | Zagrożenie dla życia i majątku.                                                                                         |
|   | Zagrożenie porażeniem elektrycznym.                                                                                     |
|  | Opakowanie produktu jest wykonane z materiałów umożliwiających recykling zgodnie z krajowymi przepisami środowiskowymi. |



### INFORMACJE



**ENERGY**



SUPPLIER'S NAME

MODEL IDENTIFIER

(\*)

A

A

Informacje o modelu zapisane w bazie danych produktów można uzyskać, wchodząc na następującą stronę internetową i wyszukując identyfikator modelu (\*) znajdujący się na etykiecie efektywności energetycznej.

<https://eprel.ec.europa.eu/>

# Spis treści

## 1 Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i środowiska 2

|                                                                              |   |
|------------------------------------------------------------------------------|---|
| 1.1. Bezpieczeństwo ogólne . . . . .                                         | 2 |
| 1.1.1 Ostrzeżenie HC . . . . .                                               | 4 |
| 1.1.2 Dla modeli z wodotryskiem . . . . .                                    | 4 |
| 1.2. Przeznaczenie . . . . .                                                 | 4 |
| 1.3. Bezpieczeństwo dzieci . . . . .                                         | 5 |
| 1.4. Zgodność z dyrektywą WEEE i utylizacja<br>odpadowego produktu . . . . . | 5 |
| 1.5. Zgodność z dyrektywą RoHS . . . . .                                     | 5 |
| 1.6. Informacje o opakowaniu . . . . .                                       | 5 |

## 2 Lodówka 6

## 3 Instalacja 7

|                                                |   |
|------------------------------------------------|---|
| 3.1. Przed uruchomieniem chłodziarki . . . . . | 7 |
| 3.2. Połączenia elektryczne . . . . .          | 7 |
| 3.3. Usuwanie opakowania . . . . .             | 8 |
| 3.4. Utylizacja starej chłodziarki . . . . .   | 8 |
| 3.5. Ustawienie i instalacja . . . . .         | 8 |

## 4 Przygotowanie 10

## 5 Użytkowanie chłodziarki 11

|                                                                       |    |
|-----------------------------------------------------------------------|----|
| 5.1. Panel wskaźników . . . . .                                       | 11 |
| 5.2. How to Freeze Świeża żywność . . . . .                           | 13 |
| 5.3. Zalecenia dotyczące przechowywania Mrożone<br>jedzenie . . . . . | 15 |
| 5.4. Rozmrażanie . . . . .                                            | 15 |
| 5.5. Głębokie mrożenie Informacje . . . . .                           | 15 |
| 5.6. Rozmrażanie jedzenia . . . . .                                   | 15 |
| 5.7. Zalecane ustawienia temperatury . . . . .                        | 16 |

## 6. Konserwacja i czyszczenie 19

|                                                 |    |
|-------------------------------------------------|----|
| 6.1. Unikanie nieprzyjemnych zapachów . . . . . | 19 |
| 6.2. Ochrona powierzchni plastikowych . . . . . | 19 |

## 7 Rozwiązywanie problemów 20

# 1 Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i środowiska

Ten rozdział zawiera instrukcje dotyczące bezpieczeństwa służące unikaniu obrażeń i szkód materialnych. Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje unieważnienie wszelkich typów gwarancji produktu.

## Zamierzone przeznaczenie

|                                                                                    |                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>OSTRZEŻENIE:</b><br>Nie blokuj otworów wentylacyjnych urządzenia ani w zabudowie.                                                                   |
|    | <b>OSTRZEŻENIE:</b><br>Nie używaj urządzeń mechanicznych, ani innych środków do przyspieszenia procesu rozmrażania, poza tymi, które zaleca producent. |
|    | <b>OSTRZEŻENIE:</b><br>Nie uszkodzić obiegu chłodzącego.                                                                                               |
|  | <b>OSTRZEŻENIE:</b><br>Nie używaj urządzeń elektrycznych w komorze do przechowywania żywności, chyba, że są rekomendowane przez producenta.            |

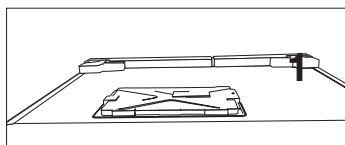
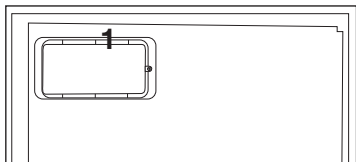
Urządzenie to jest przeznaczone do użytku domowego lub w podobnych miejscach, np.

- w kuchniach personelu sklepu, biur i innych środowisk pracy;
- gospodarstwa rolne, przez klientów hoteli, moteli i innych miejsc typu mieszkalnego
- pensjonaty;
- catering i podobne aplikacje niehandlo

## 1.1. Bezpieczeństwo ogólne

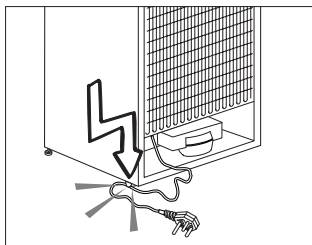
- Produkt nie może być używany przez osoby z niepełnosprawnością fizyczną, czuciową i umysłową, bez wystarczającej wiedzy i doświadczenia ani przez dzieci. Urządzenie może być używane przez takie osoby pod nadzorem i z użyciem wskazówek osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo. Dzieciom nie wolno się bawić urządzeniem.
- W przypadku awarii urządzenie należy odłączyć od zasilania.
- Po odłączeniu należy odczekać przynajmniej 5 minut przed jego ponownym podłączeniem. Nieużywane urządzenie należy odłączyć od zasilania. Nie wolno dotykać wtyczki mokrymi rękami! Nie wolno ciągnąć za kabel, aby odłączyć zasilanie, zawsze należy trzymać za wtyk.
- Lodówki nie wolno podłączać do luźnego gniazda.
- Podczas instalacji, konserwacji, czyszczenia i naprawy produkt powinien być odłączony.
- Jeśli produkt nie będzie używany przez dłuższy czas, odłącz zasilanie i usuń całą żywność ze środka.
- Do czyszczenia lodówki i topienia lodu we wnętrzu nie wolno używać pary ani parowanych materiałów czyszczących. Para może trafić na powierzchnie elektryczne i spowodować zwarcie lub porażenie elektryczne!
- Nie wolno myć produktu, spryskując go lub polewając wodą! Zagrożenie porażeniem elektrycznym!
- Nigdy nie korzystaj z urządzenia, jeśli górna lub tylna jego część, zawierająca płytki obwodów drukowanych jest otwarta (osłona płytki obwodów drukowanych) (1).

# Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i środowiska



- W przypadku awarii nie wolno używać produktu, ponieważ może to spowodować porażenie elektryczne. Przed wykonaniem jakichkolwiek czynności należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
- Produkt należy podłączyć do uziemionego gniazdka. Uziemienie musi być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Jeśli produkt ma oświetlenie typu LED, w celu wymiany lub usunięcia problemu należy się skontaktować z autoryzowanym serwisem.
- Nie wolno dotykać zamrożonej żywności mokrymi rękami! Może ona przymarznąć do rąk!
- Do komory zamrażarki nie wolno wkładać płynów w butelkach ani w puszkach. Mogą one wybuchnąć!
- Płyny należy stawiać pionowo po dokładnym zamknięciu pokrywy.
- W pobliżu produktu nie wolno rozpryskiwać substancji łatwopalnych, ponieważ mogą się one zapalić lub wybuchnąć.
- W lodówce nie wolno przechowywać materiałów łatwopalnych ani produktów z gazem łatwopalnym (aerzoli itp.).
- Na produkcie nie wolno kłaść pojemników z płynem. Zalanie wodą części elektrycznej może spowodować porażenie elektryczne i pożar.

- Narażenie produktu na deszcz, śnieg, bezpośrednie promienie słoneczne i wiatr spowoduje zagrożenie elektryczne. Podczas przemieszczania produktu nie wolno ciągnąć za uchwyt drzwiowy. Uchwyt może nie wytrzymać.
- Należy uważać, aby uniknąć pochwycenia ręki lub innej części ciała przez ruchome części wewnątrz produktu.
- Nie wolno stawiać ani opierać się o drzwi, szuflady ani podobne części lodówki. Spowoduje to przewrócenie produktu i uszkodzenie części.
- Należy uważać, aby nie przytrzasnąć kabla zasilania.



- Podczas ustawiania urządzenia należy się upewnić, że przewód zasilający nie został przytrzasnięty ani nie jest uszkodzony.
- Nie umieszczać przenośnej listwy zasilającej ani przenośnych zasilaczy z tyłu urządzenia.
- Dzieci w wieku od 3 do 8 lat mogą wkładać żywność do chłodziarek i wyjmować ją.
- Aby uniknąć zanieczyszczenia żywności, należy przestrzegać poniższych wskazówek:
  - Otwarcie drzwi na dłuższy czas może spowodować znaczny wzrost temperatury w komorach chłodziarki.
  - Regularnie czyścić powierzchnie, które mogą mieć kontakt z żywnością i dostępnymi systemami odpływowymi.

# Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i środowiska

- – Oczyszczyć zbiorniki wody, jeśli nie były używane przez 48 godz.; przepłukać system wodny podłączony do dopływu, jeśli woda nie była pobierana przez 5 dni.
- – Surowe mięso i ryby należy przechowywać w odpowiednich pojemnikach w lodówce, tak aby się z nimi nie stykały ani nie skapywały na inną żywność.
- – Komory na żywność mrożoną oznaczone dwiema gwiazdkami nadają się do przechowywania żywności wstępnie zamrożonej, przechowywania lub wytwarzania lodów oraz robienia kostek lodu.
- – Komory oznaczone jedną, dwiema lub trzema gwiazdkami nie nadają się do zamrażania świeżej żywności.
- – Jeżeli urządzenie chłodnicze ma być przez dłuższy czas puste, należy je wyłączyć, rozmrozić, oczyścić, wysuszyć i pozostawić otwarte drzwi, aby zapobiec rozwojowi pleśni wewnątrz urządzenia.

## 1.1.1 Ostrzeżenie HC

Jeśli produkt zawiera układ chłodzenia używający gazu R600a, należy uważać, aby nie uszkodzić układu chłodzenia i jego rurki podczas używania i przemieszczania produktu. Ten gaz jest łatwopalny. W razie uszkodzenia układu chłodzenia należy trzymać produkt z dala od źródeł ognia i natychmiast przewietrzyć pomieszczenie.



Etykieta wewnątrz z lewej strony wskazuje typ gazu użyty w produkcie.

## 1.1.2 Dla modeli z wodotryskiem

- Maksymalnie dopuszczalne ciśnienie dla dopływu zimnej wody wynosi 620 kPa (90 psi). Jeśli ciśnienie wody w Państwa instalacji przekroczy 550 kPa (80 psi), należy zastosować zawór ograniczający ciśnienie w Państwa sieci wodociągowej. Jeśli nie wiedzą Państwo w jaki sposób sprawdzić ciśnienie wody, prosimy poprosić o pomoc profesjonalnego hydraulika.
- Jeśli w Państwa instalacji występuje ryzyko uderzenia wodnego, należy zawsze stosować wyposażenie zapobiegające przed uderzeniem wodnym. Jeśli nie mają Państwo pewności co do występowania efektu uderzenia wodnego w swojej instalacji, prosimy zasięgnąć porady u profesjonalnego hydraulika.
- Nie podłączając do dopływu ciepłej wody. Zachować środki ostrożności przed ryzykiem zamarznięcia przewodów. Temperatura robocza wody powinna mieścić się w zakresie od 0,6°C (33°F) do 38°C (100°F).
- Należy używać tylko wody pitnej.

## 1.2. Przeznaczenie

- Ten produkt jest przeznaczony do użytku domowego. Nie jest on przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Produkt powinien być używany jedynie do przechowywania żywności i napojów.
- W lodówce nie wolno przechowywać produktów wymagających temperatur kontrolowanych (szczepionek, leków wrażliwych na ciepło, materiałów medycznych itd.).
- Producent nie bierze na siebie odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia spowodowane niepoprawnym użytkowaniem lub obsługą.

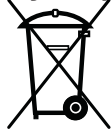
# Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i środowiska

- Oryginalne części zamienne będą dostępne przez 10 lat od daty zakupu produktu.

## 1.3. Bezpieczeństwo dzieci

- Materiały opakowaniowe należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Nie wolno pozwalać dzieciom na zabawę produktem.
- Jeśli drzwi produktu mają zamek, klucz należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.

## 1.4. Zgodność z dyrektywą WEEE i utylizacja odpadowego produktu



Symbol na wyrobie lub opakowaniu oznacza, że wyrób ten nie może być traktowany jako odpadki domowe.

Zamiast tego należy je dostarczyć do właściwego punktu zbierania surowców wtórnych z urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Zapewniając odpowiednie złomowanie tego wyrobu przyczyniamy się do zapobiegania potencjalnie szkodliwym konsekwencjom dla środowiska naturalnego oraz zdrowia ludzi, które w przeciwnym razie mogłyby być spowodowane nieprawidłowym jego nieodpowiednim złomowaniem. Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje o odzyskiwaniu surowców wtórnych z tego wyrobu, prosimy skontaktować się ze swym organem administracji lokalnej, służbą oczyszczania miasta lub ze sklepem, gdzie wyrób ten został zakupiony.

## 1.5. Zgodność z dyrektywą RoHS

- Ten produkt jest zgodny z Dyrektywą UE WEEE (2011/65/UE). Nie zawiera on szkodliwych ani zakazanych materiałów wymienionych w dyrektywie.

## 1.6. Informacje o opakowaniu

- Materiały opakowaniowe są wyprodukowane z materiałów nadających się do recyklingu zgodnie z krajowymi przepisami środowiskowymi. Materiałów opakowaniowych nie należy wyrzucać wraz z normalnymi odpadami domowymi itp. Należy je dostarczyć do punktów odbioru materiałów opakowaniowych wyznaczonych przez władze lokalne.



1. Panel sterowania
2. Komory szybkiego zamrażania z pokrywą
3. Szuflady
4. Nastawiane nóżki przednie



\*Opcjonalne: Rysunki w tej instrukcji obsługi są schematyczne i mogą nie pasować dokładnie do konkretnego produktu. Jeśli posiadany produkt nie zawiera odpowiednich części, informacje dotyczą innych modeli.

## 3 Instalacja



Należy pamiętać, że producent nie ponosi odpowiedzialności, jeśli są ignorowane informacje podane w niniejszej instrukcji.

1. W razie potrzeby ponownego transportu chłodziarki należy przestrzegać następujących wskazówek:
2. Przed transportem należy chłodziarkę opróżnić i oczyścić.
3. Przed ponownym zapakowaniem chłodziarki, półki, akcesoria, pojemnik na warzywa itp. należy przymocować taśmą klejącą zabezpieczając je przed wstrząsami.
4. Opakowanie należy obwiązać grubą taśmą i silnymi sznurkami i przestrzegać reguł transportu wydrukowanych na opakowaniu.

### Prosimy pamiętać...

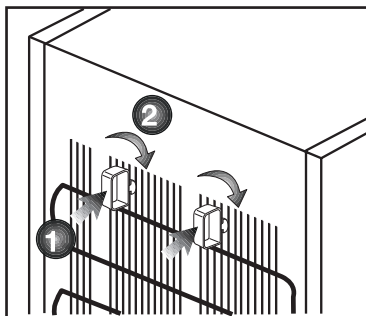
Wszystkie surowce wtórne stanowią niezbywalne źródło oszczędności zasobów naturalnych i krajowych.

Osoby pragnące przyczynić się do wtórnego wykorzystania materiałów opakunkowych, mogą uzyskać dodatkowe informacje od instytucji ochrony środowiska lub władz lokalnych.

### 3.1. Przed uruchomieniem chłodziarki

Przed rozpoczęciem użytkowania chłodziarki, należy sprawdzić:

1. Czy wewnątrz chłodziarki jest suche i czy powietrze może swobodnie krążyć za chłodziarką?
2. Wsadź 2 plastikowe kliny w tylną płytę wentylacyjną, jak pokazano na poniższym rysunku. Kliny plastikowe zapewniają odstęp pomiędzy



chłodziarką a ścianą wymagany do umożliwienia krążenia powietrza.

3. Oczyścić wewnątrz chłodziarki, zgodnie z zaleceniami podanymi w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”.
4. Włączyć wtyczkę chłodziarki w gniazdko w ścianie. Po otwarciu drzwiczek chłodziarki zapali się światło we wnętrzu jej komory chłodzenia.
5. Po uruchomieniu sprężarki słyszalny będzie jej szum. Płyny i gazy zawarte w systemie chłodzenia także mogą powodować szumy, nawet jeśli nie działa sprężarka i jest to zupełnie normalne.
6. Przednie krawędzie chłodziarki mogą się nagrzewać. Jest to całkiem normalne. Te miejsca mogą się nagrzewać, zapobiegając skraplaniu się pary.

### 3.2. Połączenia elektryczne

Lodówkę przyłącza się do gniazdka z uziemieniem zabezpieczonego bezpiecznikiem o odpowiedniej wydajności.

Ważne:

- Przyłączenie lodówki musi być zgodne z przepisami krajowymi.
- Po instalacji wtyczka zasilania musi być łatwo dostępna.

## Instalacja

- Podane tam napięcie musi być równe napięciu w Waszej sieci zasilającej.
- Do przyłączenia nie można używać przedłużaczy, ani przewodów z wieloma wtyczkami.



Uszkodzony przewód zasilający musi wymienić upoważniony i wykwalifikowany elektryk.



Nie można ponownie uruchomić produktu przed jego naprawieniem! Grozi to porażeniem elektrycznym!

### 3.3. Usuwanie opakowania

Materiały opakunkowe mogą być niebezpieczne dla dzieci. Należy chronić materiały opakunkowe przed dostępem dzieci, albo usunąć je zgodnie z instrukcją odpowiednią dla odpadków ich kategorii. Nie można pozbywać się ich w taki sam sposób, jak innych odpadków domowych. Opakowanie tej chłodziarki wyprodukowano z surowców wtórnych.

### 3.4. Utylizacja starej chłodziarki

Starej chłodziarki należy pozbyć się tak, aby nie zaszkodzić środowisku naturalnemu.

- W sprawie złomowania lodówki możecie skonsultować się z autoryzowanym sprzedawcą lub punktem zbiórki surowców wtórnych w swojej miejscowości.

Przed złomowaniem lodówki należy odciąć wtyczkę zasilania elektrycznego, a jeśli w drzwiczkach są jakieś zamki, należy je trwale uszkodzić, aby zapobiec zagrożeniu dzieci.

## 3.5. Ustawienie i instalacja



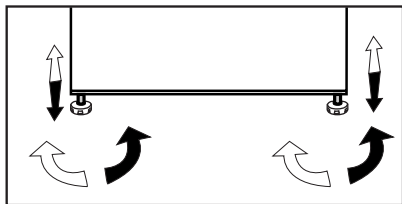
Jeśli drzwiczki wejściowe do pomieszczenia, w którym ma być zainstalowana chłodziarka, są zbyt wąskie, aby chłodziarka mogła przez nie przejść, należy wezwać autoryzowany serwis, który zdejmie z niej drzwiczki i przeniesie ją bokiem przez drzwi.

1. Chłodziarkę należy zainstalować w miejscu, w którym łatwo będzie ją używać.
2. Chłodziarka musi stać z dala od źródeł ciepła, miejsc wilgotnych i bezpośredniego nasłonecznienia.
3. Aby uzyskać wydajną pracę chłodziarki, należy zapewnić odpowiednią wentylację wokół niej. Jeśli chłodziarka ma stanąć we wnęce w ścianie, należy zachować co najmniej 5 cm odstęp od sufitu i ściany. Jeśli podłoga pokryta jest wykładziną dywanową, chłodziarka musi stać 2,5 cm ponad powierzchnią podłogi.
4. Aby uniknąć wstrząsów, chłodziarkę należy ustawić na równej powierzchni podłogi.

### Regulacja nóżek

Jeśli lodówka nie stoi równo;

Można wyrównać jej ustawienie obracając przednie nóżki, tak jak pokazano na rysunku. Narożnik lodówki obniża się obracając nóżkę w tym narożniku w kierunku czarnej strzałki, lub podnosi obracając nóżkę w przeciwnym kierunku. Proces ten ułatwi lekkie uniesienie lodówki z pomocą innej osoby.

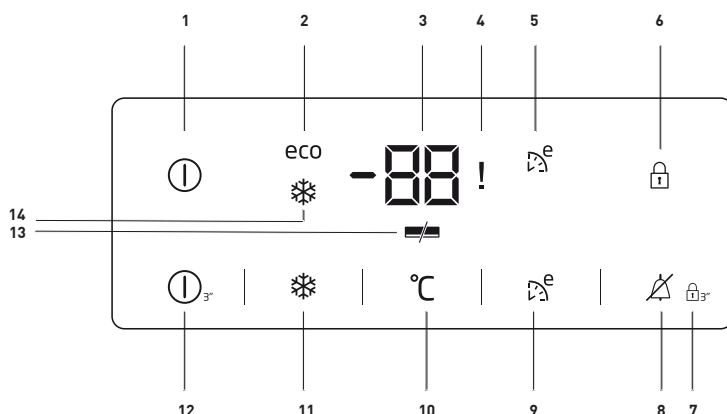


## 4 Przygotowanie

- W przypadku urządzenia wolnostojącego; „Urządzenie chłodnicze nie jest przeznaczone do stosowania jako urządzenie wbudowane.
- Chłodziarkę tę należy zainstalować przynajmniej 30 cm od źródeł ciepła takich jak kuchenka, kaloryfer lub piec, i przynajmniej 5 cm od piecyka elektrycznego, a także że należy chronić ją przez bezpośrednim działaniem słońca.
- Temperatura otoczenia w pomieszczeniu, gdzie instaluje się chłodziarkę, powinna wynosić co najmniej -15 oC. Ze względu na wydajność chłodziarki nie zaleca się użytkowania jej niższych temperaturach.
- Prosimy upewnić się, że wnętrze chłodziarki zostało dokładnie oczyszczone.
- Jeśli zainstalowane mają być dwie chłodziarki obok siebie, należy zachować co najmniej 2 cm odstęp między nimi.
- Przy pierwszym uruchomieniu chłodziarki prosimy przez pierwsze sześć godzin przestrzegać następujących instrukcji.
- Nie należy zbyt często otwierać drzwiczek.
- Należy uruchomić ją pustą, bez żadnej żywności we wnętrzu.
- Nie należy wyłączać wtyczki chłodziarki z gniazdka. W przypadku awarii zasilania, której nie można samemu naprawić, prosimy zastosować się do ostrzeżenia z rozdziału „Zalecane rozwiązywanie problemów”.
- Aby zapewnić niskie zużycie energii i lepsze warunki przechowywania, należy zawsze korzystać z dostarczonych koszy/szuflad, znajdujących się w komorze chłodzącej.
- Jeśli jedzenie dotykać będzie czujnika temperatury znajdującego się w zamrażarce, może zwiększyć to zużycie energii. Należy w związku z tym unikać jakiegokolwiek kontaktu z tym czujnikiem (tymi czujnikami).
- Oryginalne opakowanie i elementy z pianki należy zachować do przyszłego transportu lub przeprowadzek.
- W niektórych modelach, panel instrumentów wyłącza się automatycznie w 5 minut po zamknięciu drzwi. Panel włączy się ponownie po otwarciu drzwi i naciśnięciu dowolnego przycisku.
- Zmiana temperatury w wyniku otwierania/zamykania drzwiczek powoduje skraplanie się wody na drzwiczkach i półkach urządzenia oraz szklanych pojemnikach, co jest normalnym zjawiskiem.
- Ponieważ gorące i wilgotne powietrze nie będzie miało bezpośredniego dostępu do Twojego produktu kiedy drzwi będą zamknięte, produkt dokona samodzielnej optymalizacji w warunkach wystarczających do ochrony Twojej żywności. W takich okolicznościach, funkcje i komponenty, takie jak kompresor, wentylator, podgrzewacz, rozmrażanie, oświetlenie, wyświetlacz itp. będą działały w taki sposób, aby zużywać minimalną potrzebną ilość energii.

## 5 Użytkowanie chłodziarki

### 5.1. Panel wskaźników



#### 1. Wskaźnik On/Off (Zał./Wył.):

Ikonka ta (ⓘ) zapala się, gdy zamrażarka jest wyłączona. Pozostałe ikonki są wyłączone.

#### 2. Wskaźnik użytkownika oszczędnego:

Ikonka ta (eco) zapala się, gdy temperatura w komorze zamrażania zostanie nastawiona na  $-18^{\circ}\text{C}$ , co jest najbardziej ekonomiczne. Wskaźnik użytkownika oszczędnego gaśnie, gdy zostanie wybrana funkcja szybkiego chłodzenia lub szybkiego zamrażania.

#### 3. Komora zamrażania - Wskaźnik nastawienia temperatury:

Wskazuje temperaturę nastawioną w komorze zamrażania.

#### 4. Awaria zasilania/Wysoka temperatura/Wskaźnik błędu

Wskaźnik ten (!) zaświeci się w przypadku awarii zasilania, wysokiej temperatury i ostrzeżeń o błędach.

Gdy temperatura w komorze zamrażarki podniesie się do poziomu krytycznego dla zamrożonej żywności, na cyfrowym wskaźniku zamiga maksymalna temperatura osiągnięta w komorze zamrażarki.

Sprawdź żywność w komorze zamrażarki

Nie jest to oznaką niesprawności urządzenia. Ostrzeżenie można usunąć, naciskając dowolny przycisk lub przycisk wyłączania alarmu wysokiej temperatury. (Anulowanie przez naciśnięcie dowolnego przycisku nie dotyczy wszystkich modeli).



\*Opcjonalne: Rysunki w tej instrukcji obsługi są schematyczne i mogą nie pasować dokładnie do konkretnego produktu. Jeśli posiadany produkt nie zawiera odpowiednich części, informacje dotyczą innych modeli.

## Korzystanie z produktu

Wskaźnik ten (!) świeci się również w przypadku awarii czujnika. Gdy wskaźnik ten się świeci, na wskaźniku temperatury wyświetlane są naprzemiennie „E” i cyfry, takie jak „1, 2, 3...”. Te liczby na wskaźniku informują personel serwisowy o błędzie.

### 5. Wskaźnik funkcji Eco Extra:

Ikona ta (E) zapala się, gdy czynna jest ta funkcja.

### 6. Wskaźnik blokady przycisków:

Ikona ta (A) zapala się po uruchomieniu funkcji blokady przycisków.

### 7. Tryb blokady przycisków:

Przyciśnij przycisk Key Lock (Blokada przycisków) (A<sub>3</sub>) na 3 sekundy. Zapali się ikona blokady przycisków i załączy się blokada. Przy załączonej blokadzie przyciski nie działają. Ponownie przyciśnij przycisk Key Lock (Blokada przycisków) na 3 sekundy. Ikona blokady przycisków zgaśnie i blokada wyłączy się.

### 8. Zakończenie ostrzeżenia o wysokiej temperaturze:

**W przypadku awarii zasilania/ ostrzeżenia o wysokiej temperaturze, można usunąć ostrzeżenie (X), naciskając dowolny przycisk na wskaźniku lub przycisk wyłączania alarmu wysokiej temperatury na 1 sekundę, po uprzednim sprawdzeniu żywności w zamrażarce.**

**Uwaga: Anulowanie przez naciśnięcie dowolnego przycisku nie dotyczy wszystkich modeli.**

### 9. Wskaźnik funkcji Eco Extra:

Naciskaj przycisk Eco Extra (E) przez 3 sekundy, aby uruchomić funkcję Eco Extra, na przykład przed wyjazdem na wakacje. Zamrażarka zostanie uruchomiona w najbardziej oszczędnym trybie co najmniej 6 godzin później, a gdy funkcja ta jest aktywna zapali się wskaźnik oszczędnego użytkowania.

### 10. Funkcja nastawiania temperatury zamrażania:

Funkcja ta (°C) umożliwia nastawienie temperatury w komorze zamrażalnika. Naciśnij ten przycisk, aby nastawić temperaturę w komorze zamrażalnika, odpowiednio na -18,-19, -20,-21,-22,-23 oraz -24

### 11. Funkcja szybkiego zamrażania:

Wskaźnik szybkiego zamrażania (X) zapala się po załączeniu funkcji szybkiego zamrażania. Aby wyłączyć tę funkcję, ponownie naciśnij przycisk "Quick Freeze". Wskaźnik szybkiego zamrażania zgaśnie i przywrócone zostaną ustawienia normalne.

Jeśli funkcji szybkiego zamrażania nie wyłączy się ręcznie, zostanie automatycznie wyłączona po 50 godzinach. Jeśli chcesz zamrozić znaczne ilości świeżej żywności, naciśnij przycisk "Quick Freeze" przed włożeniem jej do komory zamrażalnika.

### 12. Funkcja włączania/wyłączania:

Po naciśnięciu tego przycisku przez 3 sekundy funkcja ta (I<sub>3</sub>) wyłącza zamrażarkę, którą można włączyć ponownie naciskając ten przycisk przez 3 sekundy.

### 13. Wskaźnik oszczędzania energii:

Jeśli drzwiczki tego urządzenia są zamknięte przez dłuższy czas, funkcja oszczędzania energii uruchamia się automatycznie i zapala się symbol oszczędzania energii. (■/■)

Gdy czynna jest funkcja oszczędzania energii, gasną wszystkie inne symbole na wyświetlaczu. Funkcja oszczędzania energii wyłącza się za naciśnięciem dowolnego przycisku lub za otwarciem drzwiczek, a symbole na wyświetlaczu powracają do stanu normalnego.

Funkcja oszczędzania energii jest uruchamiana w czasie dostawy z fabryki i nie można jej skasować.

### 14. Wskaźnik szybkiego zamrażania:

Ikonka ta (❄) zapala się, gdy funkcja szybkiego zamrażania jest włączona.

## 5.2. How to Freeze Świeża żywność

- Żywność do zamrożenia należy podzielić na porcje i zamrozić w osobnych opakowaniach. W ten sposób cała żywność powinna być chroniona przed ponownym zamrożeniem podczas rozmrażania.
- Aby w jak największym stopniu chronić wartości odżywcze, aromat i kolor potraw, warzywa należy krótko gotować przed zamrożeniem. (Gotowanie nie jest konieczne w przypadku takich produktów jak ogórek, pietruszka). W porównaniu ze świeżymi warzywami czas gotowania mrożonych produktów skraca się o 1/3.
- Aby wydłużyć czas przechowywania mrozonek, gotowane warzywa należy najpierw przefiltrować, a następnie zapakować hermetycznie, tak jak w przypadku wszystkich rodzajów żywności.
- Nie należy mrozić żywności bez opakowania.
- Opakowanie powinno być szczelne, grube i trwałe oraz nie powinno odkształcać się pod wpływem zimna i wilgoci. W przeciwnym razie żywność stwardniała podczas zamrażania może przebić opakowanie. Odpowiednie uszczelnienie opakowania jest również ważne ze względu na bezpieczne przechowywanie żywności.

Do zamrażania żywności nadają się następujące rodzaje opakowań:

Worek polietylenowy, folia aluminiowa, folia plastikowa, worki próżniowe i odporne na zimno pojemniki z pokrywkami.

## Korzystanie z produktu

Nie zaleca się stosowania następujących rodzajów opakowań:

Papier opakowaniowy, pergamin, celofan (papier żelatynowy), worek na śmieci, używane torby i torby na zakupy.

- Nie należy mrozić gorącej żywności bez wcześniejszego schłodzenia.
- Podczas umieszczania niezamrożonej świeżej żywności w komorze zamrażarki należy pamiętać, że nie powinna mieć kontaktu z mrożonkami. Opakowanie cool-pack (PCM) można umieścić na stojaku bezpośrednio pod komorą do szybkiego zamrażania, aby zapobiec ich nagrzaniu.
- W czasie zamrażania (24 godziny) nie należy wkładać do zamrażarki innych produktów spożywczych.
- Umieść żywność na półkach lub stojakach, rozkładając je tak, aby nie były ułożone zbyt ciasno (zaleca się, aby opakowania nie stykały się ze sobą).
- Mrożonki należy spożyć w krótkim czasie po rozmrożeniu i nigdy nie wolno ich ponownie zamrażać.
- Nie blokuj otworów wentylacyjnych znajdujących się z tyłu komory, umieszczając mrożonki przed nimi.
- Zaleca się umieszczenie na opakowaniu etykiety z nazwą produktu oraz czasu zamrażania.

Żywność nadająca się do zamrażania:

- Ryby i owoce morza, mięso czerwone i białe, drób, warzywa, owoce, przyprawy ziołowe, produkty mleczne (takie jak sery, masło i miękki ser produkowany z jogurtu), ciasta, dania gotowe lub gotowane, dania z ziemniaków, suflet i desery.

Żywność nienadająca się do zamrażania:

- Jogurt, kwaśne mleko, śmietana, majonez, sałata liściasta, czerwona

rzodkiew, winogrona, wszystkie owoce (np. jabłko, gruszk i brzoskwinie).

- Aby żywność została szybko i dokładnie zamrożona, nie należy przekraczać podanych poniżej ilości w opakowaniu.
  - Owoce i warzywa, 0,5-1 kg
  - Mięso, 1-1,5 kg
- Niewielką ilość żywności (maksymalnie 2 kg) można również zamrozić bez użycia funkcji szybkiego zamrażania.

Aby uzyskać najlepszy rezultat, zastosuj się do następujących wskazówek:

1. Włącz funkcję szybkiego zamrażania 30 godzin przed umieszczeniem w komorze świeżej żywności.
2. Po 30 godzinach od naciśnięcia przycisku, najpierw umieść żywność, którą chcesz zamrozić, do trzeciej szuflady od dołu o większej wydajności zamrażania. Jeśli zostały ci resztki jedzenia, umieść je przed drugą szufladą od dołu.
3. Funkcja szybkiego zamrażania zostanie automatycznie wyłączona po 50 godzinach.
4. Nie należy zamrażać dużych ilości żywności naraz. Ten produkt w ciągu 24 godzin może zamrozić maksymalną ilość żywności określoną jako „Zdolność zamrażania... kg/24 godziny” znajdującą się na tabliczce znamionowej. Nie należy umieszczać w komorze większej ilości niezamrożonej/świeżej żywności niż podano na tabliczce.

- Zapoznaj się z tabelami Mięso i Ryby, Warzywa i Owoce, Produkty mleczne dotyczące umieszczania i przechowywania żywności w zamrażarce.

### 5.3. Zalecenia dotyczące przechowywania Mrożone jedzenie

- Kupując mrożonki, upewnij się, że są zamrożone w odpowiednich temperaturach, a ich opakowania nie są zepsute.
- Po zakupie mrożonki należy umieścić w zamrażarce tak szybko, jak to możliwe.
- Przed spożyciem zapakowanych dań gotowych, które wyjmiesz z zamrażalnika, upewnij się, że nie upłynęła ich data ważności.

### 5.4. Rozmrażanie

Lód jest automatycznie rozmrażany.

### 5.5. Głębokie mrożenie Informacje

Norma EN 62552 wymaga (zgodnie z określonymi warunkami pomiaru), aby co najmniej 4,5 kg żywności na każde 100 litrów objętości komory zamrażarki można było zamrozić w temperaturze pokojowej 25°C w ciągu 24 godzin.

### 5.6. Rozmrażanie jedzenia

W zależności od produktu i celu użycia można wybrać jedną z następujących opcji rozmrażania:

- W temperaturze pokojowej (nie zaleca się rozmrażania żywności przez długi czas w temperaturze pokojowej ze względu na utrzymanie jakości żywności)
- W lodówce
- W piekarniku elektrycznym (w modelach z wentylatorem lub bez)
- W mikrofalówce

### UWAGA:

- Nie wkładać kwaśnych napojów do szklanych butelek i puszek do zamrażarki ze względu na ryzyko wybuchu.
- Jeżeli w opakowaniach mrożonek występuje wilgoć i nietypowe wybrzuszenie, oznacza to, że prawdopodobnie były wcześniej przechowywane w nieodpowiednich warunkach, a ich zawartość uległa pogorszeniu. Nie spożywaj tych produktów wcześniejszego bez sprawdzenia.
- Ponieważ niektóre przyprawy w gotowanych produktach mogą zmienić swój smak pod wpływem długotrwałego przechowywania, zamrożone produkty powinny być mniej przyprawione lub po rozmrożeniu należy do nich dodać przyprawy.

### 5.7. Zalecane ustawienia temperatury

| Ustawianie komory zamrażania | Uwagi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| -20 °C                       | Jest to domyślnie zalecana temperatura.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| -21,-22,-23 or -24 oC        | Te ustawienia są zalecane, gdy temperatura otoczenia jest wyższa niż 30°C lub gdy uważasz, że lodówka nie jest wystarczająco chłodna z powodu częstego otwierania i zamykania drzwi                                                                                                                                                                                         |
| Szybkie zamrażanie           | <p>Przydaje się, gdy chcesz szybko zamrozić żywność. Zaleca się stosowanie w celu zachowania jakości świeżej żywności.</p> <p>Nie ma potrzeby korzystania z funkcji szybkiego zamrażania podczas wkładania zamrożonej żywności.</p> <p>Nie ma potrzeby korzystania z funkcji szybkiego zamrażania, aby zamrozić niewielką ilość świeżej żywności, tj. do 2 kg dziennie.</p> |

Korzystanie z produktu

| Mięso i ryby        |                                                        |                  | Przygotowanie                                                                                                    | Maksymalny czas przechowywania (miesiąc) |
|---------------------|--------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Produkty mięsne     | Cielęcina                                              | Stek             | Pokroić na kawałki o grubości 2 cm i umieścić między nimi folię lub szczelnie owijając rozciągając je            | 6 - 8                                    |
|                     |                                                        | Pieczeń          | Umieść kawałki mięsa w woreczku do mrożenia lub szczelnie owijając rozciągając je                                | 6 - 8                                    |
|                     |                                                        | Kostki           | W małych kawałkach                                                                                               | 6 - 8                                    |
|                     |                                                        | Sznicel, kotlety | Umieszczając folię pomiędzy pokrojonymi plastrami lub owiń pojedynczo rozciągając je                             | 6 - 8                                    |
|                     | Baranina                                               | Kotlety          | Umieszczając folię pomiędzy pokrojonymi plastrami lub owiń pojedynczo rozciągając je                             | 4 - 8                                    |
|                     |                                                        | Pieczeń          | Umieść kawałki mięsa w woreczku do mrożenia lub szczelnie owijając rozciągając je                                | 4 - 8                                    |
|                     |                                                        | Kostki           | Umieść kawałki mięsa w woreczku do mrożenia lub szczelnie owijając rozciągając je                                | 4 - 8                                    |
|                     | Wołowina                                               | Pieczeń          | Umieść kawałki mięsa w woreczku do mrożenia lub szczelnie owijając rozciągając je                                | 8 - 12                                   |
|                     |                                                        | Stek             | Pokroić na kawałki o grubości 2 cm i umieścić między nimi folię lub szczelnie owijając rozciągając je            | 8 - 12                                   |
|                     |                                                        | Kostki           | W małych kawałkach                                                                                               | 8 - 12                                   |
|                     |                                                        | Gotowane mięso   | Małe kawałki zapakuj w woreczek do mrożenia                                                                      | 8 - 12                                   |
|                     | Mięso mielone                                          |                  | Bez przypraw, w płaskich woreczkach                                                                              | 1 - 3                                    |
|                     | Podroby (kawałek)                                      |                  | W kawałkach                                                                                                      | 1 - 3                                    |
|                     | Kiełbasa fermentowana - Salami                         |                  | Powinna być zapakowana, nawet jeśli ma osłonę.                                                                   | 1 - 2                                    |
|                     | Szynka                                                 |                  | Umieść folię między plasterkami                                                                                  | 2 - 3                                    |
| Drobiaz i dziczyzna | Kurczak i indyk                                        |                  | W folii                                                                                                          | 4 - 6                                    |
|                     | Gęś                                                    |                  | W folii (porcja nie powinna przekraczać 2,5 kg)                                                                  | 4 - 6                                    |
|                     | Kaczka                                                 |                  | W folii (porcja nie powinna przekraczać 2,5 kg)                                                                  | 4 - 6                                    |
|                     | Jeleń, królik, sarna                                   |                  | W folii (porcja nie powinna przekraczać 2,5 kg; oddzielić kości)                                                 | 6 - 8                                    |
| Ryby i owoce morza  | Ryby słodkowodne (pstrąg, karp, szczupak, sum)         |                  | Po dokładnym oczyszczeniu wnętrza i łusek należy umyć i wysuszyć, a ogon i części głowy wyciąć w razie potrzeby. | 2                                        |
|                     | Chude ryby (okoń morski, turbot, sola)                 |                  |                                                                                                                  | 4-6                                      |
|                     | Ryby tłuste (bonito, makrela, lufar, barwena, sardela) |                  |                                                                                                                  | 2 - 4                                    |
|                     | Małże                                                  |                  | Oczyszczone i w woreczkach                                                                                       | 4 - 6                                    |
|                     | Kawior                                                 |                  | W opakowaniu, w aluminiowym lub plastikowym pojemniku                                                            | 2 - 3                                    |

# Korzystanie z produktu

| Owoce i warzywa                    | Przygotowanie                                                                                                        | Maksymalny czas przechowywania (miesiąc) |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Fasolka szparagowa i fasolą tyczna | Gotowanie szokowe przez 3 minuty po umyciu i pokrojeniu na małe kawałki                                              | 10 - 13                                  |
| Groszek                            | Gotowanie szokowe przez 2 minuty po obraniu i umyciu                                                                 | 10 - 12                                  |
| Kapusta                            | Gotowanie szokowe przez 1-2 minuty po umyciu                                                                         | 6 - 8                                    |
| Marchewka                          | Gotowanie szokowe przez 3-4 minuty po umyciu i pokrojeniu na małe kawałki                                            | 12                                       |
| Papryka                            | Gotowanie przez 2-3 minuty po przecięciu łodygi, podzieleniu na dwie części i oddzieleniu nasion                     | 8 - 10                                   |
| Szpinak                            | Gotowanie szokowe przez 2 minuty po umyciu                                                                           | 6 - 9                                    |
| Por                                | Gotowanie szokowe przez 5 minuty po posiekaniu                                                                       | 6 - 8                                    |
| Kalafior                           | Gotowanie szokowe w małej ilości wody z cytryną przez 3-5 minut po oddzieleniu liści, i pocięciu różyczek na kawałki | 10 - 12                                  |
| Bakłażan                           | Gotowanie szokowe przez 4 minuty po umyciu i pokrojeniu na 2 cm kawałki                                              | 10 - 12                                  |
| Kabaczek                           | Gotowanie szokowe przez 2-3 minuty po umyciu i pokrojeniu na 2 cm kawałki                                            | 8 - 10                                   |
| Grzyby                             | Lekko podsmażyć na oleju i wyciskając na nie cytrynę                                                                 | 2 - 3                                    |
| Kukurydza                          | Oczyszczając i pakując w kolby lub granulki                                                                          | 12                                       |
| Jabłko i gruszka                   | Gotowanie szokowe przez 2-3 minuty po obraniu i pokrojeniu                                                           | 8 - 10                                   |
| Morela i brzoskwinia               | Podzielić na pół i wyjąć pestki                                                                                      | 4 - 6                                    |
| Truskawka i malina                 | Po umyciu i obraniu                                                                                                  | 8 - 12                                   |
| Pieczone owoce                     | Po dodaniu 10% cukru do pojemnika                                                                                    | 12                                       |
| Śliwka, wiśnia, czereśnia          | Po umyciu i obraniu                                                                                                  | 8 - 12                                   |

| Nabiał                 | Przygotowanie                   | Maksymalny czas przechowywania (miesiąc) | Warunki przechowywania                                                                                                                                                                    |
|------------------------|---------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ser (oprócz sera feta) | Umieść folię między plasterkami | 6 - 8                                    | Można go pozostawić w oryginalnym opakowaniu do krótkotrwałego przechowywania. W przypadku długotrwałego przechowywania powinien być również zawinięty w folię aluminiową lub plastikową. |
| Masło, margaryna       | W oryginalnym opakowaniu        | 6                                        | W oryginalnym opakowaniu lub plastikowym pojemniku                                                                                                                                        |

Regularne czyszczenie produktu przedłuży jego okres eksploatacji.



**OSTRZEŻENIE:** Przed czyszczeniem lodówki należy wyłączyć zasilanie.

Do czyszczenia nie wolno używać ostrych ani ściernych narzędzi, mydła, domowych środków czyszczących, detergentów, benzyny, nafty, pokostu ani podobnych substancji.

W przypadku produktów, które nie mają funkcji No Frost, na tylnej ścianie wewnątrz komory chłodzenia mogą pojawiać się krople wody i szron. Nie należy ich usuwać; nie stosować tłuszczu ani podobnych środków.

Należy używać wyłącznie wilgotnej ściereczki z mikrofibry w celu wyczyszczenia zewnętrznej części produktu. Gąbki lub inne materiały do czyszczenia mogą powodować zadrapania na powierzchni.

Należy rozpuścić w wodzie pełną łyżeczkę do herbaty węglanu. Następnie należy zanurzyć w wodzie szmatkę i wycisnąć ją. Urządzenie należy przetrzeć tą szmatką i dokładnie wysuszyć.

Wodę należy trzymać z dala od pokrywy lampy i innych części elektrycznych.

Drzwi należy czyścić mokrą szmatką. Oby odłączyć półki drzwi i obudowy, należy wyjąć całą ich zawartość. Unieś półki drzwi, aby je odłączyć.

Oczyść i wysusz półki, a następnie zamocuj je z powrotem na miejscu, wsuwając je od góry.

Do powierzchni zewnętrznej i części chromowanych produktu nie wolno używać wody chlorowej ani produktów do czyszczenia. Chlor spowoduje rdzewienie powierzchni metalowych.

## **6.1. Unikanie nieprzyjemnych zapachów**

Wyprodukowany produkt jest wolny od wszelkich materiałów zapachowych. Jednak przechowywanie żywności w nieodpowiednich komorach i niepoprawne czyszczenie powierzchni wewnętrznych może wywoływać nieprzyjemne zapachy.

Aby tego uniknąć, należy czyścić wnętrze wodą z węglanem co 15 dni.

Żywność należy przechowywać w zamkniętych opakowaniach. Drobnoustroje mogą się rozprzestrzeniać z niezamkniętych opakowań i powodować nieprzyjemne zapachy.

W lodówce nie należy przechowywać przeterminowanej ani zepsutej żywności.

Nie korzystaj z ostrych i ścierających narzędzi lub mydła, domowych środków czyszczących, detergentów, benzyny, benzenu, wosku, itp., gdyż może to spowodować odklejenie się znaczków i części plastikowych oraz może doprowadzić do deformacji. Do czyszczenia używaj ciepłej wody i miękkiej ściereczki, następnie wytrzyj do sucha.

## **6.2. Ochrona powierzchni plastikowych**

Olej rozlany na powierzchnie plastikowe może je uszkadzać i należy go natychmiast usunąć ciepłą wodą.

Przed skontaktowaniem się z serwisem należy sprawdzić tę listę. Umożliwi to zaoszczędzenie czasu i pieniędzy. Ta lista zawiera często spotykane problemy niezwiązane z wadami jakości wykonania lub materiałów. Pewne wymienione tutaj funkcje mogą nie dotyczyć posiadanego produktu.

### **Lodówka nie działa.**

- Wtyk zasilania nie jest włożony do końca. >>> Dociśnij go do końca w gniazdku.
- Bezpiecznik podłączony do gniazda zasilającego produkt lub bezpiecznik główny jest przepalony. >>> Sprawdź bezpieczniki.

### **Kondensacja na bocznej ścianie komory chłodziarki (WIELOSTREFOWE, CHŁODZENIE, KONTROLA I STREFA ELASTYCZNA).**

- Drzwi są za często otwierane >>> Należy pamiętać, aby nie otwierać drzwi produktu za często.
- Środowisko jest za wilgotne. >>> Produktu nie należy instalować w wilgotnych środowiskach.
- Żywność zawierająca płyny jest przechowywana w nieszczelnych opakowaniach. >>> Żywność zawierająca płyny należy przechowywać w zamkniętych opakowaniach.
- Drzwi produktu pozostały otwarte. >>> Nie wolno pozostawiać otwartych drzwi produktu przez długi czas.
- Termostat jest ustawiony na za niską temperaturę. >>> Ustaw termostat na odpowiednią temperaturę.

### **Sprężarka nie działa.**

- W przypadku nagłej awarii zasilania lub wyciągnięcia kabla zasilającego z gniazda i podłączenia go z powrotem ciśnienie gazu w układzie chłodzenia produktu jest niezrównoważone, co wyzwała zabezpieczenie termiczne sprężarki. Produkt ponownie się uruchomi po około 6 minutach. Jeśli produkt nie uruchomi się po tym czasie, skontaktuj się z serwisem.
- Odmrażanie jest aktywne. >>> To jest normalne w przypadku produktu z całkowicie zautomatyzowanym odmrażaniem. Odmrażanie odbywa się okresowo.
- Produkt nie jest podłączony. >>> Upewnij się, że kabel zasilania jest podłączony.
- Nastawa temperatury jest niepoprawna. >>> Wybierz poprawną nastawę temperatury.
- Brak zasilania. >>> Po przywróceniu zasilania produkt będzie kontynuował normalną pracę.

### **Hałas pracy lodówki zwiększa się podczas używania.**

- Wydajność robocza produktu może się zmieniać w zależności od zmian temperatury otoczenia. To jest sytuacja normalna, a nie awaria.

## Rozwiązywanie problemów

### **Lodówka włącza się za często lub na zbyt długo.**

- Nowy produkt może być większy niż poprzedni. Większe produkty pracują dłużej.
- Temperatura w pomieszczeniu może być wysoka. > > > Produkt będzie normalnie działał przed dłuższym czasem przy wyższej temperaturze w pomieszczeniu.
- Produkt mógł zostać niedawno podłączony lub do środka została włożona nowa porcja żywności. > > > Produkt będzie potrzebował więcej czasu na osiągnięcie ustawionej temperatury, jeśli został niedawno podłączony lub do środka została włożona nowa porcja żywności. To jest normalne.
- Do produktu włożono ostatnio dużą ilość gorącej żywności. > > > Do produktu nie wolno wkładać gorącej żywności.
- Drzwi były często otwierane lub były otwarte przez dłuższy czas. > > > Ciepłe powietrze przedostające się do środka spowoduje wydłużenie pracy produktu. Nie należy za często otwierać drzwi.
- Drzwi zamrażarki lub chłodziarki mogą być uchylone. > > > Sprawdź, czy drzwi są całkowicie zamknięte.
- Produkt może mieć ustawioną za niską temperaturę. > > > Ustaw wyższą temperaturę i poczekaj aż produkt ją osiągnie.
- Uszczelka drzwi chłodziarki lub zamrażarki może być zabrudzona, zużyta, uszkodzona lub niepoprawnie ułożona. > > > Oczyszczyć lub wymienić uszczelkę. Uszkodzona/podarta uszczelka drzwi spowoduje wydłużenie działania produktu w celu utrzymania bieżącej temperatury.

### **Temperatura zamrażarki jest bardzo niska, ale temperatura chłodziarki jest odpowiednia.**

- Temperatura komory zamrażarki jest ustawiona bardzo nisko. > > > Ustaw wyższą temperaturę komory zamrażarki i sprawdź ponownie.

### **Temperatura chłodziarki jest bardzo niska, ale temperatura zamrażarki jest odpowiednia.**

- Temperatura komory chłodziarki jest ustawiona bardzo nisko. > > > Ustaw wyższą temperaturę komory chłodziarki i sprawdź ponownie.

### **Żywność przechowywana w szufladach komory chłodziarki jest zamrożona.**

- Temperatura komory chłodziarki jest ustawiona bardzo nisko. > > > Ustaw wyższą temperaturę komory zamrażarki i sprawdź ponownie.

### **Temperatura chłodziarki lub zamrażarki jest za wysoka.**

- Temperatura komory chłodziarki jest ustawiona bardzo wysoko.  
> > > Nastawa temperatury komory chłodziarki wpływa na temperaturę komory zamrażarki. Zmierz temperaturę komory chłodziarki lub zamrażarki i poczekaj aż odpowiednia komora osiągnie ustawiony poziom temperatury.
- Drzwi były często otwierane lub były otwarte przez dłuższy czas. > > > Nie należy za często otwierać drzwi.
- Drzwi mogą być uchylone. > > > Całkowicie zamknij drzwi.
- Produkt mógł zostać niedawno podłączony lub do środka została włożona nowa porcja żywności.  
> > > To jest normalne. Produkt będzie potrzebował więcej czasu na osiągnięcie ustawionej temperatury, jeśli został niedawno podłączony lub do środka została włożona nowa porcja żywności.
- Do produktu włożono ostatnio dużą ilość gorącej żywności. > > > Do produktu nie wolno wkładać gorącej żywności.

### **Wstrząsy lub hałas.**

- Podłoże nie jest poziome lub wytrzymałe. > > > Jeśli produkt się kołysze podczas powolnego przemieszczania, wyreguluj nóżki w celu zrównoważenia produktu. Upewnij się też, że podłoże jest wystarczająco wytrzymałe i uniesie produkt.
- Wszelkie przedmioty umieszczone na produkcie mogą powodować hałas.  
> > > Zdejmij wszelkie przedmioty umieszczone na produkcie.

### **Produkt wytwarza dźwięki przepływającego płynu, rozpryskiwania itd.**

- Zasada działania produktu obejmuje przepływ płynu i gazu. > > > To jest sytuacja normalna, a nie awaria.

### **Z produktu słychać odgłos dmuchającego wiatru.**

- Produkt używa wentylatora w procesie chłodzenia. To jest sytuacja normalna, a nie awaria.

### **Na wewnętrznych ściankach produktu występuje kondensacja.**

- Gorąca lub zimna pogoda zwiększy zalodzenie i kondensację. To jest sytuacja normalna, a nie awaria.
- Drzwi były często otwierane lub były otwarte przez dłuższy czas. > > > Nie należy otwierać drzwi za często, a jeśli są otwarte należy je zamknąć.
- Drzwi mogą być uchylone. > > > Całkowicie zamknij drzwi.

### **Na powierzchni zewnętrznej lub między drzwiami produktu występuje kondensacja.**

- Pogoda może być wilgotna i to zjawisko jest normalne w takich warunkach. > > > Po zmniejszeniu wilgotności kondensacja zniknie.

## Rozwiązywanie problemów

### Nieprzyjemny zapach we wnętrzu.

- Produkt nie jest regularnie czyszczony.  
> > > Czyścić wnętrze regularnie za pomocą gąbki, ciepłej wody i wody z węglanem.
- Niektóre pojemniki i opakowania mogą wywoływać nieprzyjemne zapachy. > > > Należy używać pojemników i opakowań z materiałów niewydzielających zapachów.
- Żywność została umieszczona w nieszczelnych opakowaniach. > > > Żywność należy przechowywać w zamkniętych opakowaniach. Drobnoustroje mogą się rozprzestrzeniać z niezamkniętych opakowań i powodować nieprzyjemne zapachy.
- Z produktu należy usunąć wszelką przeterminowaną i zepsutą żywność.

### Drzwi się nie zamykają.

- Opakowania żywności mogą blokować drzwi. > > > Przesuń przedmioty blokujące drzwi.
- Produkt nie stoi całkowicie pionowo na ziemi. > > > Wyreguluj nóżki, aby zrównoważyć produkt.
- Podłoże nie jest poziome lub wytrzymałe. > > > Upewnij się, że podłoże jest poziome i wystarczająco wytrzymałe oraz uniesie produkt.

### Zaciął się pojemnik na warzywa.

- Żywność może się stykać z górną częścią szuflady. > > > Zmień ułożenie żywności w szufladzie.

### Jeśli powierzchnia produktu jest gorąca.

- Podczas pracy produktu obszar między drzwiczkami, panele boczne i tylny ruszt mogą osiągać wysoką temperaturę. Jest to normalne zjawisko i nie oznacza konieczności dokonywania naprawy!



**OSTRZEŻENIE:** Jeśli problem nie zniknie po wykonaniu instrukcji podanych w tym rozdziale, skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem. Nie próbuj naprawiać produktu.

## Gwarancja jakości

Twój produkt marki BEKO posiada gwarancję jakości udzieloną przez Beko S.A z siedzibą w Warszawie ul. Puławska 366, 02-819 Warszawa (dalej Gwarant). Gwarancja jakości udzielana jest wyłącznie na produkty marki BEKO wprowadzane do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej przez Gwaranta. Termin gwarancji wynosi 24 miesiące od daty zakupu produktu. Oświadczenie gwarancyjne określające warunki gwarancji znajdziesz na stronie internetowej **www.beko.pl** w sekcji serwis.

**Warunkiem wykonywania uprawnień z gwarancji jest przedstawienie dowodu zakupu produktu lub zarejestrowanie produktu na stronie **www.beko.pl** w sekcji serwis .**

## Zarejestruj swój produkt.

Załącz konto oraz zarejestruj teraz swój produkt marki BEKO objęty gwarancją na naszej stronie internetowej **www.beko.pl** w sekcji serwis. Dzięki temu nie będziesz musiał się martwić w sytuacji gdy zgubisz dowód zakupu. Ponadto będziesz miał możliwość otrzymania oświadczenia gwarancyjnego w postaci „cyfrowej karty gwarancyjnej”.

## Obsługa klienta – infolinia 22 250 14 14

W celu zgłoszenia reklamacji lub usterki produktu marki BEKO prosimy o kontakt telefoniczny z infolinią . Nasi konsultanci pomogą ci rozwiązać problem lub skierują do właściwego serwisu BEKO.

**Infolinia czynna jest 7 dni w tygodniu od 8.00 do 20:00.**

\* Koszt połączenia jak za połączenie lokalne (z telefonu stacjonarnego) lub według stawek operatora sieci komórkowej.



Podpis i pieczęć instalatora (z numerem uprawnienia) w przypadku montażu urządzeń gazowych lub płyt i piekarników elektrycznych

**Aby otrzymać więcej informacji dotyczących serwisu BEKO np. gdzie kupić części zamienne lub akcesoria należy odwiedzić stronę internetową **www.beko.pl** i wybrać zakładkę serwis.**

## **ZASTRZEŻENIE/OSTRZEŻENIE**

Niektóre (proste) awarie mogą być naprawione przez użytkownika końcowego bez obawy przed niebezpieczeństwem lub wynikającym z tego niebezpiecznego użytkownika, pod warunkiem, że naprawy zostaną wykonane w określonych granicach i zgodnie z następującymi instrukcjami (patrz rozdział „Samodzielna naprawa”).

Dlatego, o ile nie określono inaczej w rozdziale "Samodzielna naprawa", naprawy powinny być zlecane do profesjonalnych warsztatów w celu uniknięcia problemów związanych z bezpieczeństwem. Zarejestrowany profesjonalny podmiot zajmujący się naprawami to profesjonalny warsztat, któremu producent przyznał dostęp do instrukcji i wykazu części zamiennych produktu zgodnie z metodami opisanymi w aktach ustawodawczych zgodnie z dyrektywą 2009/125/WE.

**Jednak tylko przedstawiciel serwisu (tj. autoryzowane profesjonalne warsztaty), z którym można skontaktować się pod numerem telefonu podanym w instrukcji obsługi/karcie gwarancyjnej lub za pośrednictwem autoryzowanego sprzedawcy, może świadczyć usługi na warunkach gwarancji. W związku z tym należy pamiętać, że naprawy wykonywane przez profesjonalne warsztaty (nieautoryzowane przez Beko) powodują utratę gwarancji.**

## **Samodzielna naprawa**

Użytkownik końcowy może samodzielnie naprawić następujące części zamienne: klamki, zawiasy drzwi,

tace, kosze i uszczelki drzwi (zaktualizowana lista jest również dostępna na support.beko.com od 1 marca 2021).

Ponadto, aby zapewnić bezpieczeństwo produktu i zapobiec ryzyku poważnych obrażeń, samodzielną naprawę należy wykonać zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji obsługi w rozdziale "Samodzielna naprawa" lub dostępnymi w support.beko.com Dla własnego bezpieczeństwa, przed samodzielną naprawą, odłącz urządzenie od zasilania.

Naprawy i próby naprawy dokonywane przez użytkowników końcowych w przypadku części niewymienionych na liście i/lub nieprzestrzeganie wskazówek zawartych w rozdziale „Samodzielna naprawa” lub dostępnych w support.beko.com, mogą stanowić zagrożenie, którego nie można przypisać do Beko, oraz spowodują utratę gwarancji.

W związku z tym zdecydowanie zaleca się, aby użytkownicy końcowi powstrzymali się od podejmowania prób wykonywania napraw spoza wymienionego wykazu części zamiennych, kontaktując się w takich przypadkach z autoryzowanymi warsztatami lub profesjonalnymi warsztatami. Samodzielne próby naprawy mogą stwarzać zagrożenie i uszkodzić urządzenie, a następnie spowodować pożar, powódź, porażenie prądem i poważne obrażenia ciała.

Na przykład, ale nie tylko, następujące naprawy muszą zostać zlecone w autoryzowanych warsztatach lub zarejestrowanych

profesjonalnych warsztatach: sprężarka, obwód chłodzenia, płyta główna, płyta falownika, tablica wyświetlacza itp.

Producent/sprzedawca nie ponosi odpowiedzialności w przypadku gdy użytkownik nie stosuje się do zaleceń.

Dostępność części zamiennych do zakupionej lodówki wynosi 10 lat. Przez ten czas dostępne będą oryginalne części zamienne do prawidłowej eksploatacji lodówki.

Minimalny okres gwarancji na zakupioną lodówkę wynosi 24 miesiące.

Ten produkt jest wyposażony w źródło światła o klasie energetycznej "G".

Źródło światła w tym produkcie może być wymieniane wyłącznie przez profesjonalnych serwisantów.



## **Mraznička**

Používateľská príručka

## **Diepvriezer**

Gebruiksaanwijzing

## **Gefrierschrank**

Bedienungsanleitung

## **Šaldytuvas**

Vartotojo vadovas



RFNE312E33WN



**SK / NL / DE / LT /**

58 4805 0000/AD  
2/3

Vážení zákazníci,

Radi by sme vám poskytli možnosť na dosiahnutie optimálnej účinnosti nášho výrobku, ktorý bol vyrobený v moderných zariadeniach s dôkladnou kontrolou kvality.

Za týmto účelom si pred použitím výrobku prosím prečítajte celú príručku a uschovajte si ju ako referenčný zdroj. Ak výrobok odovzdáte inej osobe, poskytnite tento návod spolu s výrobkom.

## **Užívateľská príručka zabezpečí rýchle a bezpečné používanie výrobku.**

- Pred inštaláciou a použitím výrobku si prosím prečítajte užívateľskú príručku.
- Vždy dodržujte platné bezpečnostné predpisy.
- Majte užívateľskú príručku v dosahu pre budúce použitie.
- Prečítajte si prosím všetky ďalšie dokumenty dodané s výrobkom.

Nezabúdajte, že táto Užívateľská príručka sa môže vzťahovať na viacero modelov výrobkov. Príručka jasne ukáže všetky variácie rôznych modelov.

## **Symbols and notes**

**V užívateľskej príručke sú používané nasledujúce symboly:**

|                                                                                   |                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | Dôležité informácie a užitočné tipy.                                                                                   |
|   | Nebezpečenstvo života a majetku.                                                                                       |
|   | Riziko zranenia elektrickým prúdom.                                                                                    |
|  | Obal tohto výrobku je vyrobený z recyklovateľných materiálov, v súlade s Národnou legislatívou pre životné prostredie. |



## **INFORMÁCIE**



**ENERGY**



SUPPLIER'S NAME

MODEL IDENTIFIER

→ (\*)

A

A

Informácie o modeli uložené v databáze výrobkov sa dajú získať zadанím nasledujúcej webovej stránky a vyhľadaním identifikátora vášho modelu (\*), ktorý je uvedený na energetickom štítku.

<https://eprel.ec.europa.eu/>

## **1 Bezpečnostné pokyny a životné prostredie 4**

|                                                             |   |
|-------------------------------------------------------------|---|
| Všeobecná bezpečnosť .....                                  | 4 |
| Účel použitia .....                                         | 6 |
| Bezpečnosť detí .....                                       | 6 |
| Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku ..... | 7 |
| Súlad so smernicou RoHS .....                               | 7 |
| Informácie o balení .....                                   | 7 |

## **2 Chladnička 8**

## **3 Inštalácia 9**

|                                                                           |    |
|---------------------------------------------------------------------------|----|
| Body, ktoré je potrebné zvažovať pri opakovanej preprave chladničky ..... | 9  |
| Pred uvedením chladničky do prevádzky .....                               | 9  |
| Elektrické pripojenie .....                                               | 10 |
| Likvidácia obalu .....                                                    | 10 |
| Likvidácia vašej starej chladničky .....                                  | 10 |
| Umiestnenie a inštalácia .....                                            | 10 |
| Nastavenie nôh .....                                                      | 11 |
| Zmena smeru otvárania dverí .....                                         | 11 |

## **4 Príprava 12**

## **5 Panel ukazovateľov 13**

|                                                      |    |
|------------------------------------------------------|----|
| Ako zmrazovať čerstvé potraviny .....                | 15 |
| Odporúčania pre konzerváciu mrazených potravín ..... | 16 |
| Rozmrazovanie .....                                  | 16 |
| Informácie mrazničke Informácie .....                | 16 |
| Rozmrazovanie mrazených potravín ..                  | 16 |
| Odporúčané nastavenia teploty .....                  | 17 |

## **6 Údržba a čistenie 20**

## **7. Riešenie problémov 21**

Táto časť obsahuje bezpečnostné pokyny nevyhnutné pre zabránenie nebezpečenstvu zranení a materiálnych škôd. Nedodržaním týchto pokynov zanikajú všetky typy záruky výrobu.

### Určené použitie



#### UPOZORNENIE:

Udržujte vetracie otvory na kryte prístroja alebo v konštrukcii zabudovania bez prekážok.

#### UPOZORNENIE:

Nepoužívajte mechanické nástroje alebo iné prostriedky na urýchlenie procesu odmrázania, okrem tých, ktoré odporúča výrobca.

#### UPOZORNENIE:

Nepoškodzujte chladiaci okruh.

#### UPOZORNENIE:

Nepoužívajte elektrické spotrebiče vo vnútri priestoru na potraviny, iba ak sú doporučené výrobcom.

Toto zariadenie je určené pre použitie v domácnosti a v podobných podmienkach, ako sú napríklad

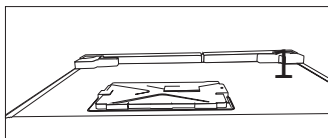
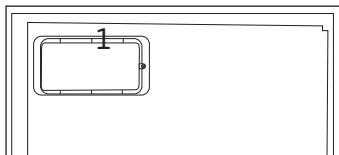
- Kuchynské miestnosti pre personál v obchodoch, kanceláriách a v iných pracovných prostrediach;
- farmárske domy a klienti v hoteloch, motelloch a iných typoch bytových zariadení;
- v ubytovacích zariadeniach typu bed and breakfast;
- stravovacie a podobné zariadenia neobchodného typu.

### 1.1. Všeobecná bezpečnosť

- Tento produkt by nemali používať osoby s telesným, zmyslovým a mentálnym postihnutím, osoby bez dostatočných znalostí a skúseností, alebo deti. Zariadenie môžu tieto osoby používať len pod dohľadom a po poučení osobou zodpovednou za ich bezpečnosť. Nedovoľte deťom hrať sa s týmto zariadením.
- V prípade poruchy prístroj odpojte.
- Po odpojení počkajte najmenej 5 minút pred opätovným pripojením. Odpojte výrobok, keď sa nepoužíva. Nedotýkajte sa zástrčky mokрыmi rukami! Pri odpájani neťahajte za kábel, vždy uchopte zástrčku.
- Nezapájajte chladničku, ak je zásuvka uvoľnená.
- Pri inštalácii, údržbe, čistení a opravách výrobok odpojte.
- Ak sa výrobok nebude dlhší čas používať, odpojte ho a vyberte z neho potraviny.
- Nepoužívajte paru alebo čistiace prostriedky s parou pre čistenie chladničky a topenia ľadu vo vnútri. Para môže prísť do styku s elektrifikovanými oblasťami a spôsobiť skrat alebo elektrický šok!
- Neumývajte výrobok striekaním alebo polievaním vodou na neho! Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

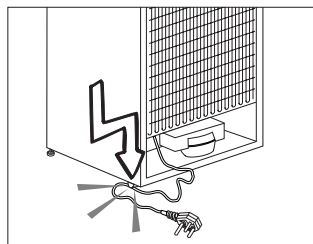
# Bezpečnostné pokyny a životné prostredie

- Nikdy nepoužívajte výrobok, ak časť nachádzajúca sa na hornej alebo zadnej strane výrobku s elektronickou doskou s plošným spojom vo vnútri je otvorená (krycia doska elektronických plošných spojov) (1).



- V prípade jeho poruchy výrobok nepoužívajte, pretože by mohlo dôjsť k úrazu elektrickým prúdom. Pred tým, než čokoľvek urobíte, sa obráťte na autorizovaný servis.
- Výrobok zapájajte do uzemnenej zásuvky. Uzemnenie musí byť vykonané kvalifikovaným elektrikárom.
- Ak produkt má osvetlenie typu LED, pre jeho nahradenie alebo v prípade akéhokoľvek problému sa obráťte na autorizovaný servis.
- Nedotýkajte sa mrazených potravín mokrými rukami! Môžu sa nalepiť na Vaše ruky!
- Neklad'te do mrazničky tekutiny vo fľašiach a plechovkách. Môžu vybuchnúť!
- Tekutiny umiestnite vo vzpriamenej polohe a pevne uzatvorte ich veko.

- Nestriekajte horľavé látky v blízkosti výrobku, nakoľko sa môže zapáliť alebo explodovať.
- Nenechávajte horľavé materiály a produkty s horľavým plynom (spreje, atď.) v chladničke.
- Neklad'te nádoby obsahujúce kvapaliny na hornú časť výrobku. Voda striekajúca na elektrifikované časti môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom a nebezpečenstvo požiaru.
- Vystavenie produkt dažďu, snehu, slnku a vetru môže spôsobiť elektrické nebezpečenstvo. Pri premiestňovaní výrobku ho neťahajte držaním za rukoväť dverí. Rukoväť sa môže odtrhnúť.
- Dbajte na to, aby nedošlo k zachyteniu akúkoľvek časti vašich rúk či tela do akýchkoľvek z pohybujúcich sa častí vo vnútri výrobku.
- Nevyliezajte alebo sa neopierajte o dvere, zásuvky a podobné časti chladničky. Môže to mať za následok pád výrobku a spôsobiť poškodenie dielov.
- Dávajte pozor, aby nedošlo k privretiu napájacieho kábla.



# Bezpečnostné pokyny a životné prostredie

## 1.1.1 Varovanie HC

Ak výrobok obsahuje chladiaci systém v ktorom sa používa plyn R600a, zabezpečte, aby pri používaní a pohybovaní spotrebiča nedošlo k poškodeniu chladiaceho systému a jeho potrubia. Tento plyn je horľavý. Ak je chladiaci systém poškodený, zabezpečte, aby bolo zariadenie mimo dosahu zdrojov ohňa a okamžite vyvetrajte miestnosť.



Štítok na vnútornej ľavej strane označuje druh plynu používaného v produkte.

## 1.1.2 Pre modely s dávkovačom vody

- Tlak pre prívod studenej vody musí byť maximálne 90 psi (6,2 bar). Ak je váš tlak vody vyšší ako 80 psi (5,5 bar), použite vo vašej sieti ventil na obmedzovanie tlaku. Ak neviete, ako skontrolovať tlak vody, požiadajte o pomoc profesionálneho inštalatéra.
- Ak pri inštalácii existuje riziko vodného rázu, vždy použite preventívne zariadenia proti vodnému rázu. Ak ste si nie je istý, či vo Vašej sieti je efekt vodného rázu, poraďte sa s profesionálnym inštalatérom.
- Neinštalujte na prívode pre teplú vodu. Vykonajte nevyhnutné opatrenia proti riziku zamrznutia hadíc. Prevádzkový interval teplota vody musí byť medzi minimálne 33 ° F (0,6 ° C) a maximálne 100 ° F (38 ° C).
- Používajte len pitnú vodu.

## 1.2. Účel použitia

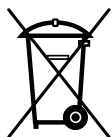
- Tento výrobok je určený pre domáce použitie. Nie je určený pre komerčné použitie.
- Spotrebič by mal byť používaný iba pre skladovanie potravín a nápojov.
- Do chladničky neukladajte citlivé produkty, ktoré si vyžadujú riadené teploty (očkovacie látky, lieky citlivé na teplo, zdravotnícky materiál, atď.).
- Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za prípadné škody spôsobené nesprávnym použitím alebo nesprávnou manipuláciou.
- Životnosť výrobku je 10 rokov. Náhradné diely potrebné pre funkčnosť tohoto výrobku budú pre toto obdobie k dispozícii.

## 1.3. Bezpečnosť detí

- Obalové materiály uchovávajte mimo dosahu detí.
- Nedovoľte deťom, aby sa s výrobkom hrali.
- Ak je na dverách výrobku zámok, kľúč držte mimo dosahu detí.

## 1.4. Súlad so smernicou WEEE a Odstránenie odpadov výrobku

Tento výrobok spĺňa požiadavky smernice WEEE EÚ (2012/19/EU). Na tomto priodukte je zobrazený symbol klasifikácie odpadu elektrických a elektronických zariadení (OEEZ).



Tento výrobok bol vyrobený z vysoko kvalitných materiálov a komponentov, ktoré sa dajú opätovne použiť a ktoré sú vhodné pre recykláciu. Na konci svojej životnosti spotrebič nevyhadzujte spolu s bežnými domácimi a inými odpadmi. Odneste ho do zberného centra pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Pre informácie o týchto zberných strediskách sa prosím obráťte na miestne úrady.

## 1.5. Súlad so smernicou RoHS

Tento výrobok spĺňa požiadavky smernice WEEE EÚ (2011/65/EU). Neobsahuje škodlivé a zakázané látky uvedené v smernici.

## 1.6. Informácie o balení

Obalové materiály výrobku sú vyrobené z recyklovateľných materiálov v súlade s našimi národnými predpismi o životnom prostredí. Nevyhadzujte obalové materiály spolu s domácimi alebo inými odpadmi. Vezmite ich do zberných miest pre obalové materiály určené miestnymi orgánmi.



1. Ovládací Panel
2. Pätkä
3. Spodky
4. Nastaviteľné Predné Nožičky



\*Voliteľné: Údaje v tejto používateľskej príručke sú schematické a nemusia presne zodpovedať vášmu výrobku. Ak váš výrobok neobsahuje príslušné časti, tieto informácie sa vzťahujú na ostatné modely.



Zapamätajte si, že výrobca nie je zodpovedný za škody v prípade, ak nedodržíte pokyny v návode na použitie.

### 3.1. Body, ktoré je potrebné zvažovať pri opakovanej preprave chladničky

1. Vaša chladnička musí byť pred presunom prázdna a očistená.
2. Police, príslušenstvo, priehradky atď. vo vašej chladničke musia byť pred opätovným zabalením chladničky zalepené a zaistené voči otrasom.
3. Balenie musíte zaistiť hrubými páskami alebo silnými lanami a musíte dodržiavať bezpečnostné pokyny na balení.

#### Nezabudnite...

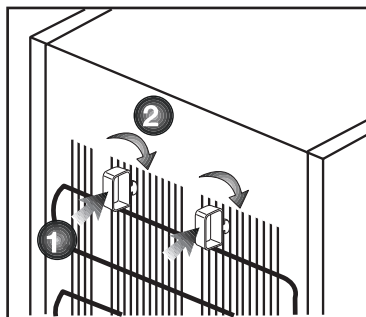
Každý recyklovaný materiál je nepostrádateľným zdrojom pre prírodu a národné zdroje.

Ak by ste chceli prispieť k recyklácii obalových materiálov, informácie môžete získať u ekologických organizácií alebo na miestnych úradoch.

### 3.2. Pred uvedením chladničky do prevádzky

Pred začatím používania vašej chladničky skontrolujte nasledovné:

1. Je interiér chladničky suchý a môže vzduch ľahko cirkulovať v zadnej časti?
2. Vyčistíte interiér chladničky podľa odporúčania v časti „Údržba a čistenie“.
3. Chladničku pripojte do elektrickej zásuvky. Keď sa otvoria dvere chladničky, zapne sa vnútorné svetlo.
4. Budete počuť zvuk pri zapnutí kompresora. Kvapalina a plyny



utesnené v chladiacom systéme môžu vydávať nejaký zvuk, bez ohľadu na to, či kompresor je alebo nie je v prevádzke. Toto je celkom normálne.

5. Predné hrany chladničky môžu byť zohriate. To je normálne. Tieto časti sú vytvorené tak, aby boli zohriate, aby sa predišlo kondenzácii.
6. 2 plastové kliny môžete namontovať tak, ako je to znázornené na obrázku. Plastové klince zaisťujú požadovanú vzdialenosť medzi chladničkou a stenou kvôli dostatočnej cirkulácii vzduchu. (Znázornený obrázok predstavuje len príklad a nezhoduje sa presne s vaším produktom.)
7. Interiér chladničky vyčistíte podľa odporúčania v časti „Údržba a čistenie“.

### 3.3. Elektrické pripojenie

Pripojte výrobok k uzemnenej zástrčke, ktorá je chránená poistkou príslušnej kapacity.

Dôležité:

- Pripojenie musí byť v zhode s národnými predpismi.
- Elektrická zásuvka musí byť po inštalácii ľahko prístupná.
- Určené napätie musí byť rovnaké ako napätie vo vašej elektrickej sieti.
- Predlžovacie káble a rozbočky sa nesmú používať na pripojenie zariadenia.



Poškodený elektrický kábel musí vymeniť kvalifikovaný elektrikár.



Zariadenie sa nesmie prevádzkovať dovtedy, pokiaľ nebude opravené! Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

### 3.4. Likvidácia obalu

Obalový materiál môže byť nebezpečný pre deti. Obalový materiál držte mimo dosahu detí alebo ho vyhodte podľa pokynov pre likvidáciu odpadu. Neodhadzujte ho spolu s normálnym domovým odpadom.

Balenie chladničky je vyrobené z recyklovateľných materiálov.

### 3.5. Likvidácia vašej starej chladničky

Vašu starú chladničku zlikvidujte ekologicky.

- O likvidácii vašej starej chladničky sa môžete poradiť s vašim autorizovaným predajcom alebo zberným miestom.

Pred likvidáciou vašej chladničky odrežte elektrickú zásuvku a ak sa na dverách nachádzajú nejaké zámky, znefunkčnite ich, aby ste nevystavili deti žiadnemu nebezpečenstvu.

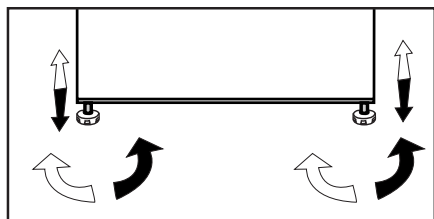
### 3.6. Umiestnenie a inštalácia

1. Chladničku nainštalujte na miesto, ktoré umožňuje ľahké použitie.
2. Chladničku udržiavajte mimo dosah zdrojov tepla, vlhkých miest a priameho slnečného svetla.
3. Kvôli dosiahnutiu účinnej prevádzky musí byť v okolí chladničky dostatočné vetranie. Ak bude chladnička umiestnená vo výklenku v stene, minimálna vzdialenosť od stropu musí byť 5 cm a od steny 5 cm. Ak je podlaha pokrytá kobercom, výrobok musí byť zdvihnutý do výšky 2,5 cm od podlahy.
4. Kvôli zabráneniu hádzaniu dajte chladničku na rovnú podlahu.

### 3.7. Nastavenie nôh

Ak je vaša chladnička nestabilná;

Chladničku môžete vyvážiť otáčaním predných nôh tak, ako je to znázornené na obrázku. Keď nohu otáčate v smere čiernej šípky, roh s príslušnou nohou sa znižuje; keď nohu otáčate v opačnom smere, poloha sa zvyšuje. Pomoc inej osoby miernym pridvihnutím chladničky celý proces uľahčí.



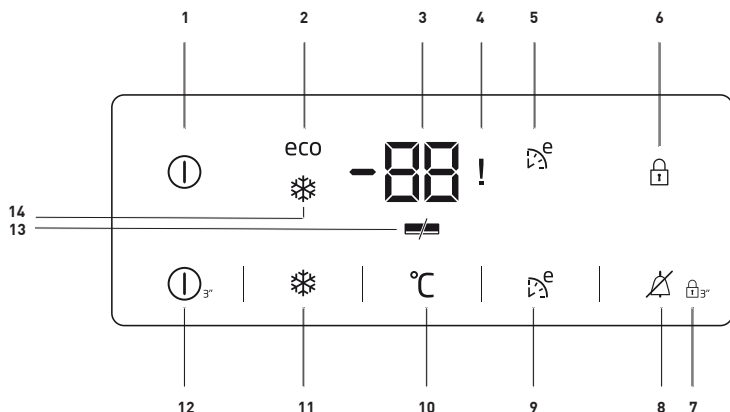
### 3.8. Zmena smeru otvárania dverí

Smer otvárania dverí chladničky je možné zmeniť podľa miesta, na ktorom ju používate. Ak je to potrebné, zavolajte do najbližšieho autorizovaného servisu, prosím.

## 4 Príprava

- Pre voľne stojace zariadenie; „tento chladiaci spotrebič nie je určený na použitie ako zabudovaný spotrebič.
- Vaša chladnička by mala byť umiestnená v najmenej 30 cm vzdialenosti od zdrojov tepla, ako sú horáky, rúry na pečenie, radiátory a kachle a najmenej v 5 cm vzdialenosti od elektrických rúr na pečenie a nemala by byť umiestnená na priamom slnku.
- Teplota prostredia v miestnosti, kde chladničku inštalujete, by mala byť aspoň -15 °C. Prevádzka chladničky v chladnejšom prostredí sa neodporúča s ohľadom na jej účinnosť.
- Uistite sa, že je interiér vašej chladničky dôkladne vyčistený.
- Ak sa budú vedľa seba inštalovať dve chladničky, mala by byť medzi nimi vzdialenosť minimálne 2 cm.
- Pri prvom spustení vašej chladničky počas šiestich hodín dodržujte nasledujúce pokyny.
- Dvere by ste nemali otvárať príliš často.
- Chladnička musí byť počas tohto času prázdna.
- Chladničku neodpájajte od siete. Ak dôjde k výpadku napájania, ktoré nemôžete ovplyvniť, pozrite si upozornenia v časti „Odporúčané riešenia problémov“.
- Vždy používajte koše/zásuvky poskytované s chladiacim priestorom v zájmu nízkej spotreby energie a lepších podmienok skladovania.
- Styk potravín s čidlom teploty v mrazničke môže zvýšiť spotrebu energie zariadení. Zabraňte teda jakémukoliv kontaktu s čidlom (čidly).
- Originálny obal a penové materiály by ste si mali odložiť za účelom budúceho transportu a prenášania.
- U niektorých modelov sa prístrojová doska automaticky vypne po 5 minútach po tom, ako boli dvere uzavreté. Opäť sa aktivuje, keď sa dvere otvoria alebo po stlačení ľubovoľnej klávesy.
- Vzhľadom na zmenu teploty v dôsledku otvorenia/zatvorenia dverí počas prevádzky je bežné, že sa na dverách/poličkách a sklenených nádobách objavia kondenzácie.
- Pretože horúci a vlhký vzduch sa nedostane priamo do vášho výrobku, keď nie sú dvierka zatvorené, výrobok sa optimalizuje v existujúcich podmienkach tak, aby jedlo vnútri bolo bezpečne chránené. Funkcie a súčasti, ako sú kompresor, ventilátor, ohrievač, rozmrazovač, osvetlenie, displej a iné, budú fungovať tak, aby za týchto podmienok spotrebovávali minimálne množstvo energie.

## 5 Panel ukazovateľov



### 1. Kontrolka Zap./Vyp.

Táto ikona (ⓘ) sa rozsvieti ako náhle sa mraznička vypne. Všetky ostatné ikony zhasnú.

### 2. Kontrolka ekonomického využitia:

Táto ikona (eco) sa rozsvieti ak je mraznička nastavená na  $-18^{\circ}\text{C}$ , čo je najúspornejšia nastavená hodnota. Kontrolka ekonomického využitia zhasne ak zvolíte funkciu rýchleho chladenia alebo rýchleho mrazenia.

### 3. Ukazovateľ nastavenia teploty priestoru mrazničky

Udáva teplotu nastavenú pre priestor mrazničky.

### 4. Výpadok napájania / vysoká teplota / Kontrolka chybového stavu

Táto kontrolka (!) sa rozsvieti v prípade výpadku napájania, vysokej teploty a chybových varovaní.

Keď sa teplota mraziaceho priestoru zohreje na kritickú úroveň pre mrazené potraviny, na digitálnom ukazovateli bliká maximálna dosiahnutá hodnota teploty mraziaceho priestoru.

Skontrolujte jedlo v časti v mrazničke.

To nie je porucha. Varovanie je možné vymazať stlačením ľubovoľného tlačidla alebo tlačidlom vypnutia alarmu vysokej teploty. (Zrušenie stlačením ľubovoľného tlačidla nie je možné v prípade každého modelu.)

Táto kontrolka (!) sa rozsvietil aj pri poruche snímača. Keď táto kontrolka svieti, na kontrolke teploty sa alternatívne zobrazí „E“ a číslce ako „1,2,3 ...“. Tieto údaje na kontrolke informujú servisný personál o chybe.

### 5. Kontrolka funkcie úspornej prevádzky Eco Extra:

Táto ikona (E) sa rozsvieti keď je táto funkcia aktívna.



**\*Voliteľné:** Údaje uvedené v tejto používateľskej príručke sú určené ako koncepty a nemusia byť v dokonalom súlade s Vaším výrobkom. Ak váš výrobok neobsahuje príslušné časti, vzťahujú sa tieto informácie na ostatné modely.

### 6. Kontrolka zámku tlačidiel:

Táto ikona () sa rozsvieti keď je aktívna funkcia zámku.

### 7. Režim zámku tlačidiel:

Tlačidlo () držte po dobu 3 sekúnd. Ikona zámku tlačidiel sa rozsvieti a aktivuje sa režim zámku tlačidiel. Tlačidlá nebudú funkčné v režime zámku tlačidiel. Znovu stlačte tlačidlo zámku tlačidiel na 3 sekundy. Ikona zámku tlačidiel zhasne a ukončí sa režim zámku tlačidiel.

### 8. Ukončenie výstrahy pred vysokou teplotou:

V prípade výpadku prúdu / výstrahy vysokej teploty môžete výstrahu () vymazať stlačením ľubovoľného tlačidla na kontrolke alebo tlačidla vypnutia alarmu vysokej teploty na 1 sekundu po skontrolovaní potravín vo vnútri mrazničky.

Poznámka: Zrušenie stlačením ľubovoľného tlačidla nie je možné v prípade každého modelu.

### 9. Funkcia Eco Extra:

Stlačte tlačidlo Eco Extra () po dobu 3 sekúnd aktivujete funkciu Eco Extra, napríklad, keď idete na dovolenku. Mraznička sa spustí v najúspornejšom režime zhruba o 6 hodín neskôr a ukazovateľ úspornej prevádzky sa rozsvieti, keď je funkcia aktívna.

### 10. Nastavenie funkcie mrazničky:

Táto funkcia () vám umožní meniť nastavenie teploty v priestore mrazničky. Stlačením tohto tlačidla nastavíte teplotu priestoru mrazničky na -18, -19, -20, -21, -22, -23 a -24.

### 11. Funkcia rýchleho mrazenia:

Kontrolka rýchleho mrazenia () sa zapne keď spustíte funkciu rýchleho mrazenia. Funkciu zrušíte ďalším stlačením tlačidla rýchleho mrazenia. Ukazovateľ rýchleho mrazenia zhasne a obnoví sa normálne nastavenie.

Funkcia rýchleho mrazenia sa zruší automaticky za 50 hodiny, pokiaľ ju nezrušíte manuálne. Pokiaľ chcete mraziť veľké množstvo potravín, stlačte tlačidlo pred vložením potravín do priestoru mrazničky.

### 12. Funkcia Zap./Vyp.:

Táto funkcia () vám umožňuje vypnúť chladničku, ak ju budete tlačiť po dobu 3 sekúnd. Chladničku možno zapnúť stlačením tlačidla zapnutia/vypnutia opäť po dobu 3 sekúnd.

### 13. Ukazovateľ úspory energie:

Ak sú dvere produktu ponechané zatvorené dlhú dobu, automaticky sa aktivuje funkcia úspory energie a rozsvieti sa príslušný symbol. ()

Keď je funkcia úspora energie aktívna, všetky ostatné symboly na displeji zhasnú. Keď je aktivovaná funkcia úspory energie, ak stlačíte akékoľvek tlačidlo alebo otvorte dvierka, režim úspory energie sa ukončí a ikony na displeji sa vráti do normálu.

Funkcia úspory energie sa aktivuje počas doručenia z továrne a nemožno ju zrušiť.

### 14. Kontrolka rýchleho mrazenia:

Táto ikona () sa rozsvieti keď spustíte funkciu rýchleho mrazenia.

### 5.1. Ako zmrazovať čerstvé potraviny

- Potraviny, ktoré sa majú zmraziť, rozdeľte na porcie s veľkosťou ktoré je možné konzumovať, a zmrazte ich v samostatných balíčkoch. Týmto spôsobom po rozmrazení zabránite potrebe opätovnému zmrazeniu všetkých potravín.
- Z dôvodu čo najväčšej ochrany výživových hodnôt, arómy a farby potravín, zeleninu pred zmrazením krátko uvarte. (Varenie nie je potrebné pre potraviny, ako sú uhorky, petržlenová vňať.) Čas varenia takto zmrazenej zeleniny sa skraca o 1/3 v porovnaní s čerstvou zeleninou.
- Pre predĺženie doby skladovania mrazených potravín, varenú zeleninu najskôr filtrujte a potom hermeticky zabaľte, v prípade všetkých druhov potravín.
- Potraviny neskladujte v mrazničke bez obalu.
- Obalový materiál skladovaných potravín musí byť vzduchotesný, hrubý a odolný a nesmie sa deformovať chladom a vlhkosťou. V opačnom prípade môžu potraviny stuhnuté zmrazením prepichnúť obal. Z hľadiska bezpečného skladovania potravín je tiež dôležité dobre utesniť obal.

Na mrazenie potravín sú vhodné nasledujúce typy obalov:

Polyetylénové vrecko, hliníková fólia, plastová fólia, vákuové vrecká a skladovacie nádoby odolné proti chladu s uzávermi.

Na zmrazenie potravín sa neodporúča používať nasledujúce typy obalov;

Baliaci papier, pergamenový papier,

celofán (želatínový papier), vrece na odpad, použité tašky a nákupné tašky.

- Horúce potraviny neskladujte v mrazničke bez ich schladenia.
- Pri vkladaní nezmrazených čerstvých potravín do mrazničky dbajte na to, aby neprichádzali do styku so zmrazenými potravinami. Cool-pack (PCM) je možné umiestniť do stojana bezprostredne pod stojan s rýchlym mrazením, pre zabránenie, aby sa prehriali.
- Počas doby zmrazovania (24 hodín) nedávajte do mrazničky ďalšie potraviny.
- Vložte svoje potraviny do mraziacich políc alebo regálov rozložené, aby neboli stiesnené (odporúča sa, aby obaly neprišli do vzájomného kontaktu).
- Mrazené potraviny musia byť po rozmrazení okamžite spotrebované v krátkom čase a už nikdy nesmú byť zmrazené.
- Neblokujte ventilačné otvory tým, že svoje mrazené potraviny dáte pred ventilačné otvory umiestnené na zadnej ploche.
- Odporúčame vám, aby ste na obaly nalepili štítky a napísali názov potravín v balení a čas zmrazenia.

Potraviny vhodné na mrazenie:

- Ryby a morské plody, červené a biele mäso, hydina, zelenina, ovocie, bylinkové korenie, mliečne výrobky (napríklad syr, maslo a precedené jogurty), pečivo, hotové alebo varené jedlá, zemiakové jedlá, suflé a dezerty.

Potraviny nevhodné na mrazenie:

- Jogurt, kyslé mlieko, smotana, majonéza, listový šalát, červená reďkovka, hrozno, všetky ovocie (napríklad jablko, hrušky a broskyne).

## Používanie výrobku

- U potravín, ktoré sa majú rýchlo a dôkladne zmraziť, neprekračujte nasledujúce stanovené množstvá na balenie.

- Ovocie a zelenina, 0,5 - 1 kg

- Mäso, 1-1,5 kg

- Malé množstvo potravín (maximálne 2 kg) je možné zmraziť aj bez použitia funkcie rýchleho zmrazenia.

Najlepšie výsledky dosiahnete, ak budete nasledovať nasledujúce pokyny:

1. Aktivujte funkciu rýchleho mrazenia 24 hodín pred vložením čerstvých potravín.
2. 24 hodín po stlačení tlačidla najskôr vložte potraviny, ktoré chcete zmraziť, do tretej zásuvky zospodu s vyššou mraziacou kapacitou. Ak vám zostali potraviny, umiestnite ich pred druhú zásuvku zospodu. Funkcia rýchleho zmrazenia sa automaticky deaktivuje po 50 hodinách.
3. Nepokúšajte sa zmraziť veľké množstvo potravín naraz. Do 24 hodín môže tento výrobok zmraziť maximálne množstvo potravín uvedené na štítku s názvom „Zmrazovacia kapacita... kg / 24 hodín“. Nie je vhodné dávať do mrazničky viac nezmrazených / čerstvých potravín, ako je množstvo uvedené na štítku.
- Pre umiestnenie a skladovanie potravín v mrazničke si pozrite tabuľky Mäso a ryby, zelenina a ovocie, mliečne výrobky.

### 5.2. Odporúčania pre konzerváciu mrazených potravín

- Pri nákupe vašich mrazených potravín sa uistite, či sú zmrazené na vhodnú teplotu a či nie sú porušené ich obaly.
- Balíky vložte do mrazničky čo najskôr po zakúpení.
- Pred konzumáciou zabalených hotových jedál, ktoré vyberiete z

mrazničky, sa uistite, že neuplynul dátum expirácie uvedený na obale.

### 5.3. Rozmrazovanie

Ľad v mraziacich priehradkách sa automaticky roztopí.

### 5.4. Informácie mrazničke Informácie

Norma EN 62552 vyžaduje (podľa konkrétnych podmienok merania), aby bolo možné zmraziť najmenej 4,5 kg potravín na každých 100 litrov objemu mraziaceho priestoru.

pri izbovej teplote 25°C za 24 hodín.

### 5.5. Rozmrazovanie mrazených potravín

V závislosti od rozmanitosti potravín a účelu použitia je možné zvoliť medzi nasledujúcimi možnosťami rozmrazovania:

- Pri izbovej teplote (nie je veľmi vhodné rozmrazovať jedlo dlhodobým ponechaním pri izbovej teplote z hľadiska udržania kvality jedla)
- V chladničke
- V elektrickej rúre (u modelov s alebo bez ventilátora)
- V mikrovlnnej rúre

### VÝSTRAHA:

- Nikdy nedávajte kyslé nápoje do sklenených fliaš a plechoviek do mrazničky, pretože hrozí nebezpečenstvo výbuchu.
- Ak je na obale zmrazených potravín vlhkosť a nadmerné napučovanie, je pravdepodobné, že boli predtým uložené v nesprávnom skladovacom stave a ich obsah sa zhoršil. Nekonzumujte tieto potraviny bez kontroly.

## Používanie výrobku

- Pretože niektoré koreniny vo varených jedlách môžu zmeniť svoju chuť, keď sú vystavené dlhodobým skladovacím podmienkam, mali by byť vaše mrazené jedlá menej ochutené alebo by ste mali do nich po rozmrazení pridať požadované korenie.

### 5.6. Odporúčané nastavenia teploty

| Nastavenie<br>Mraziaceho priestoru  | Poznámky                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| -20 °C                              | Toto je predvolené odporúčané teplotné nastavenie.                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| -21,-22,-23 alebo<br>-24 °C         | Tieto nastavenia sa odporúčajú, ak je okolitá teplota vyššia ako 30°C alebo ak si myslíte, že mraznička nie je dostatočne chladná z dôvodu častého otvárania a zatvárania dverí.                                                                                                                                               |
| Quick Freezing -<br>Rýchle mrazenie | Použite, keď chcete zmraziť vaše potraviny krátkej dobe. Odporúča sa použiť, pre zachovanie kvality vašich čerstvých potravín. Pri vkladaní mrazených potravín nemusíte používať funkciu rýchleho zmrazenia. Na zmrazenie malého množstva čerstvých potravín, až do 2 kg za deň, nemusíte používať funkciu rýchleho zmrazenia. |

Používanie výrobku

| Mäso a ryby         |                                                      |                     | Príprava                                                                                                                 | Najdlhšia doba skladovania (mesiace) |
|---------------------|------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Mäsové výrobky      | Teľacina                                             | Steak               | Nakrájajte ich o hrúbke 2 cm a položte medzi ne fóliu alebo ich pevne obalte strečovou fóliou                            | 6 – 8                                |
|                     |                                                      | Vyprážanie          | Zabaľte kusky mäsa alebo ich pevne obalte strečovou fóliou                                                               | 6 – 8                                |
|                     |                                                      | Kocky               | Na malé kusky                                                                                                            | 6 – 8                                |
|                     |                                                      | R e z n e , kotlety | Umiestnením fólie medzi nakrájané plátky alebo ich pevne obalte strečovou fóliou                                         | 6 – 8                                |
|                     | O v č i e mäso                                       | Kotlety             | Umiestnením fólie medzi kusky mäsa alebo ich osobitne obalte strečovou fóliou                                            | 4 – 8                                |
|                     |                                                      | Vyprážanie          | Zabaľte kusky mäsa alebo ich pevne obalte strečovou fóliou                                                               | 4 – 8                                |
|                     |                                                      | Kocky               | Zabaľte mleté mäso do mraziaceho vrečka, alebo ho pevne obalte strečovou fóliou                                          | 4 – 8                                |
|                     | Hovädzie mäso                                        | Vyprážanie          | Zabaľte kusky mäsa alebo ich pevne obalte strečovou fóliou                                                               | 8 - 12                               |
|                     |                                                      | Steak               | Nakrájajte ich o hrúbke 2 cm a položte medzi ne fóliu alebo ich pevne obalte strečovou fóliou                            | 8 - 12                               |
|                     |                                                      | Kocky               | Na malé kusky                                                                                                            | 8 - 12                               |
|                     |                                                      | V a r e n é mäso    | Zabaľte ho v malých kúskoch do vrečka na mrazenie                                                                        | 8 - 12                               |
|                     | Mleté mäso                                           |                     | Bez korenín, v plochých vreciach                                                                                         | 1 - 3                                |
|                     | Droby (kusy)                                         |                     | V kúskoch                                                                                                                | 1 - 3                                |
|                     | Fermentovaná klobása - saláma                        |                     | Je potrebné ich zabaliť, aj keď majú vlastný obal.                                                                       | 1 - 2                                |
|                     | Šunka                                                |                     | Umiestnením fólie medzi nakrájané plátky                                                                                 | 2 - 3                                |
| Hydina a divina     | Kuracie a morčacie mäso                              |                     | Zabalením do fólie                                                                                                       | 4 – 6                                |
|                     | Hus                                                  |                     | Zabalením do fólie (porcie by nemali presiahnuť 2,5 kg)                                                                  | 4 – 6                                |
|                     | Kačica                                               |                     | Zabalením do fólie (porcie by nemali presiahnuť 2,5 kg)                                                                  | 4 – 6                                |
|                     | Jeleň, králik, srnka                                 |                     | Zabalením do fólie (porcie by nemali presiahnuť 2,5 kg a ich kosti musia byť oddelené)                                   | 6 – 8                                |
| Ryby a morské plody | Sladkovodné ryby (pstruh, kapor, žeriav, sumec)      |                     | Po dôkladnom vyčistení vnútorností a šupín ich umyte a vysušte a v prípade potreby im odrežte chvostové a hlavové časti. | 2                                    |
|                     | Chudé ryby (morský vlk, kalkan veľký, morský jazyk)  |                     |                                                                                                                          | 4-6                                  |
|                     | Masné ryby (bonito, makrela, lufara, parma, sardely) |                     |                                                                                                                          | 2 - 4                                |
|                     | Mäkkýše                                              |                     | Vyčistené a vo vreciach                                                                                                  | 4 - 6                                |
|                     | Kaviár                                               |                     | V o vlastnom obale, v hliníkových alebo plastových nádobách                                                              | 2 - 3                                |

Používanie výrobku

| Ovocie a zelenina      | Príprava                                                                                                 | Najdlhšia doba skladovania (mesiace) |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Fazuľa                 | Po umytí a nakrájání na malé kúsky šokovým varom po dobu 3 minúty                                        | 10 - 13                              |
| Zelený hrach           | Po vylúpení a umytí šokovým varom 2 minúty                                                               | 10 - 12                              |
| Kapusta                | Po vyčistení šokovým varom 1 - 2 minúty                                                                  | 6 - 8                                |
| Mrkva                  | Po umytí a nakrájání na malé kúsky šokovým varom po dobu 3-4 minúty                                      | 12                                   |
| Čierne korenie         | Po odrezaní stonky, rozdelením na dve časti a oddelením semien varením po dobu 2 - 3 minúty              | 8 - 10                               |
| Špenát                 | Po umytí a očistení šokovým varom 2 minúty                                                               | 6 - 9                                |
| Pór                    | Po nasekaní a vyčistení šokovým varom 5 minút                                                            | 6 - 8                                |
| Karfiol                | Po oddelení listov a nakrájání jadra na kúsky šokovým varom v troche citrónovej vody po dobu 3 - 5 minút | 10 - 12                              |
| Baklažán               | Po umytí a nakrájání na 2 cm kúsky šokovým varom po dobu 4 minúty                                        | 10 - 12                              |
| Tekvica                | Po umytí a nakrájání na 2 cm kúsky šokovým varom po dobu 2- 3 minúty                                     | 8 - 10                               |
| Hríby                  | Zľahka popražíme na oleji a vytlačíme na ňom citrón                                                      | 2 - 3                                |
| Kukurica               | Očistením a zabalením ako šúlok alebo zrno                                                               | 12                                   |
| Jablká a hrušky        | Po očistení a nakrájání šokovým varom po dobu 2-3 minúty                                                 | 8 - 10                               |
| Marhule a broskyne     | Rozdelíme na polovicu a vyberieme kôstky                                                                 | 4 - 6                                |
| Jahody a maliny        | Po umytí a olúpaní                                                                                       | 8 - 12                               |
| Pečené ovocie          | Pridaním 10% cukru do nádoby                                                                             | 12                                   |
| Slivky, čerešne, višne | Po umytí a odstránení stopiek                                                                            | 8 - 12                               |

| Mliečne výrobky       | Príprava                                 | Najdlhšia doba skladovania (mesiace) | Podmienky skladovania                                                                                                                          |
|-----------------------|------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Syr (okrem syra feta) | Umiestnením fólie medzi nakrájané plátky | 6 - 8                                | Môže byť ponechaný v pôvodnom obale na krátkodobé u s k l a d n e n í e . Na dlhodobé skladovanie zabaľte do hliníkovej alebo plastovej fólie. |
| Maslo, margarín       | Vo vlastnom obale                        | 6                                    | Vo vlastnom obale alebo v plastových nádobách                                                                                                  |

## 6 Údržba a čistenie

Čistite produkt pravidelne, čím predĺžite jeho životnosť.



### UPOZORNENIE:

Pred čistením chladničky odpojte od napájania.

- Nikdy nepoužívajte ostré a drsné nástroje, mydlo, domáce čistiace prostriedky, čistiace prášky, plyn, benzín, laky a podobné látky na čistenie.
- Pri výrobkoch, ktoré nie sú typu Frost, sa na zadnej stene chladničky tvoria vodné kvapky a námraza až po šírku prsta. Nečistite to; nikdy na to nepoužívajte olej alebo podobné látky.
- Na čistenie vonkajšieho povrchu výrobku používajte iba mierne vlhké tkaniny z mikrovláken. Špongie a iné typy utierok môžu poškriabať povrch.
- Rozpusťme lyžičku uhličitanu vo vode. Navlhčite kúsok handry vo vode a vyžmýkajte ju. Utrite prístroj s touto látkou a dôkladne osušte.
- Dávajte pozor, aby sa voda nedostala do krytu lampy a iných elektrických častí.
- Vyčistite dvere pomocou vlhkej handričky. Odstráňte všetky položky vo vnútri pre vybratie políciek z dverí a samotnej chladničky. Zdvihnite dverné police až do ich odpojenia sa. Vyčistite a osušte police, potom ich umiestnite späť na ich miesto zasunutím zhora.
- Nepoužívajte chlórúvodu alebo čistiace prostriedky na vonkajšom povrchu a pochrómovaných častiach výrobku. Chlór môže na takých kovových povrchoch spôsobiť koróziu.

- Nikdy nepoužívajte ostré a drsné nástroje alebo mydlo, domáce čistiace prostriedky, čistiace prostriedky, benzín, benzén, vosk, atď., v opačnom prípade sa na plastových dieloch objavia škvrny a dôjde k ich deformácii. Na čistenie použite teplú vodu a mäkkú handričku a utrite ich do sucha.

### 6.1. Prevencia pred zápachom

Výrobok je vyrobený bez akýchkoľvek pachových látok. Avšak, udržiavanie jedla v nesprávnych častiach a nesprávne čistenie vnútorných povrchov môže viesť k zápachu.

Aby k tomu nedošlo, očistite vnútro so sódomou vodou každých 15 dní.

- Uchovávajte potraviny v uzavretých baleniach. Mikroorganizmy sa môžu z neuzavretých potravín rozšíriť a spôsobiť zápach.
- Nenechávajte potraviny so zašlým dátumom spotreby a pokazené potraviny v chladničke.

### 6.2. Ochrana plastových povrchov

Olej vytečený na plastové povrchy môže poškodiť povrch a musí byť ihneď umytý teplou vodou.

Než sa obrátite na servis, pozrite si nasledujúci zoznam. Môže Vám to ušetriť čas aj peniaze. Tento zoznam obsahuje časté sťažnosti, ktoré nie sú spojené s chybným spracovaním alebo poškodením materiálu. Niektoré funkcie uvedené v tomto dokumente sa nemusia vzťahovať na váš produkt.

### Chladnička nefunguje.

- Zástrčka nie je úplne nasadená. > > > Zapojte ju úplne do zásuvky.
- Poistka pripojená do zásuvky ktorá napája produkt alebo hlavná poistka je spálená. > > > Skontrolujte poistky.

### Kondenzácia na bočnej stene chladiaceho priestoru (MULTI ZÓNA, CHLADIACA, KONTROLNÁ a FLEXI ZÓNA).

- Dvere sa otvárajú príliš často > > > Dbajte na to, aby ste dvere výrobku neotvárali príliš často.
- Prostredie je príliš vlhké. > > > Neinštalujte výrobok vo vlhkom prostredí.
- Potraviny obsahujúce tekutiny sú uchovávané v neuzavretých nádobách. > > > Uchovávajte potraviny, ktoré obsahujú tekutiny v uzavretých nádobách.
- Dvere výrobku boli ponechané otvorené. > > > Nenechávajte dvere chladničky otvorené po dlhšiu dobu.
- Termostat je nastavený na príliš nízku teplotu. > > > Nastavte termostat na vhodnú teplotu.

### Kompresor nepracuje.

- V prípade náhleho výpadku prúdu alebo vytiahnutia napájacieho kábla a po jeho opätovnom pripojení tlak plynu v chladiacom systéme výrobku nie je vyvážený, čo spustí tepelný istič kompresora. Produkt sa reštartuje po približne 6 minútach. Keď sa výrobok po uplynutí tejto doby nereštartuje, obráťte sa na servis.
- Je aktívne rozmrazovanie. > > > To je normálne pre chladničku s plne automatickým rozmrazovaním. Odmrazovania sa vykonáva pravidelne.
- Produkt nie je zapojený do elektrickej siete > > > Uistite sa, že napájací kábel je zapojený.
- Nastavenie teploty je nesprávne. > > > Zvoľte zodpovedajúce nastavenie teploty.
- Nie je prúd. > > > Produkt bude naďalej fungovať normálne po obnovení napájania.

### Prevádzkový hluk chladničky sa pri používaní zvyšuje.

- Prevádzkové výsledky tohto výrobku sa môžu líšiť v závislosti na zmenách teploty okolitého prostredia. To je normálne a nejedná sa o závalu.

### Chladnička beží príliš často alebo príliš dlho.

- Nový výrobok môže byť väčší ako ten predchádzajúci. Väčšia výrobky budú pracovať po dlhšiu dobu.
- Teplota v miestnosti môže byť vysoká. > > > Výrobok bude v miestnosti s vyššou teplotou spustený po dlhšiu dobu.
- Výrobok mohol byť zapojený len nedávno alebo v ňom boli umiestnené nové položky potravín. > > > Výrobok dosiahne nastavenú teplotu dlhšie, keď bol len práve zapojený alebo doň boli umiestnené nové potraviny. To je normálne.
- Do výrobku bolo v poslednej dobe umiestnené veľké množstvo teplého jedla. > > > Nepokladajte horúce jedlo do výrobku.
- Dvere boli často otvorené alebo zostali otvorené po dlhšiu dobu. > > > Teplý vzduch pohybujúce sa vo vnútri spôsobí, že výrobok bude v prevádzke dlhšie. Neotvárajte dvere chladničky príliš často.
- Dvere mrazničky alebo chladničky mohli zostať pootvorené. > > > Skontrolujte, či sú dvere úplne zatvorené.
- Výrobok môže byť nastavený na príliš nízku teplotu. > > > Nastavte teplotu na vyšší stupeň a počkajte, až výrobok dosiahne nastavenú teplotu.
- Podložky dvier chladničky alebo mrazničky môžu byť špinavé, opotrebované, rozbité alebo nesprávne nasadené. > > > Vyčistite alebo vymeňte podložky. Poškodené / roztrhané podložky dverí spôsobia, že výrobok bude bežať dlhšiu dobu pre zachovanie aktuálnej teploty.

### Teplota mrazenia je veľmi nízka, ale teplota chladiča je dostačujúca.

- Teplota priestoru mrazničky je nastavená na veľmi nízky stupeň. > > > Nastavte teplotu v mrazničke na vyšší stupeň a znovu skontrolujte.

### Teplota chladenia je veľmi nízka, ale teplota mrazničky je dostačujúca.

- Teplota priestoru chladničky je nastavená na veľmi nízky stupeň. > > > Nastavte teplotu v chladničke na vyšší stupeň a znovu skontrolujte.

### Potraviny uchovávané v chladnejších zásuvkách priestorov sú zmrazené.

- Teplota priestoru chladničky je nastavená na veľmi nízky stupeň. > > > Nastavte teplotu v mrazničke na vyšší stupeň a znovu skontrolujte.

## Riešenie problémov

### Teplota v chladničke alebo v mrazničke je príliš vysoká.

- Teplota priestoru chladničky je nastavená na veľmi vysoký stupeň. > > > Nastavenie teploty chladiacej časti ovplyvňuje teplotu v mrazničke. Zmeňte teplotu v chladiacej alebo mraziacej časti a počkajte, kým príslušné priehradky dosiahnú nastavenú úroveň teploty.
- Dvere boli často otvorené alebo zostali otvorené po dlhšiu dobu. > > > Neotvárajte dvere chladničky príliš často.
- Dvere môžu byť pootvorené. > > > Úplne zatvorte dvere.
- Produkt mohol byť zapojený len nedávno alebo v ňom boli umiestnené nové položky potravín. > > > To je normálne. Výrobok dosiahne nastavenú teplotu dlhšie, keď bol len práve zapojený alebo doň boli umiestnené nové potraviny.
- Do výrobku bolo v poslednej dobe umiestnené veľké množstvo teplého jedla. > > > Nepokladajte horúce jedlo do výrobku.

### Trasie sa alebo vydáva hluk.

- Podlaha nie je vo vodováhe alebo nie je odolná. > > > Ak sa výrobok trasie, keď sa pomaly pohybuje, nastavte stojany na vyrovnanie výrobku. > > > Uistite sa tiež, že podlaha je dostatočne odolná k tomu, aby uniesla produkt.
- Všetky položky umiestnené na výrobku môže spôsobiť hluk. > > > Odstráňte všetky položky umiestnené na výrobku.

### Výrobok vytvára hluk tečúcej, striekajúcej kvapaliny a pod.

- Princíp fungovania tohto výrobku je založený na toku kvapalín a plynu. > > > To je normálne a nejedná sa o závalu.

### Z výrobku znie zvuk ako vanúci vietor.

- Výrobok pre proces chladenia používa ventilátor. To je normálne a nejedná sa o závalu.

### Na vnútorných stenách výrobku sa vytvoril kondenzát.

- Horúce alebo vlhké počasie zvyší námrazu a kondenzáciu. To je normálne a nejedná sa o závalu.
- Dvere boli často otvorené alebo zostali otvorené po dlhšiu dobu. > > > Neotvárajte dvere príliš často, ak zostali otvorené, zatvorte ich.
- Dvere môžu byť pootvorené. > > > Úplne zatvorte dvere.

### Vytvára sa kondenzát na vonkajšej strane výrobku alebo medzi dverami.

- Okolité prostredie môže byť vlhké, je to úplne normálne vo vlhkom počasí. > > > Kondenzácia sa rozptýli, keď sa zníži vlhkosť.

## Riešenie problémov

### Interiér zapácha.

- Produkt nie je pravidelne čisteny.  
> > > Pravidelne čistite vnútro pomocou hubky, teplej vody a sýtenej vody.
- Niektoré balenia a obalové materiály môže spôsobiť zápach.  
> > > Používajte balenia a obalové materiály bez zápachu.
- Potraviny boli umiestnené v neuzavretých baleniach. > > > Uchovávajte potraviny v uzavretých baleniach. Mikroorganizmy sa môžu z neuzavretých potravín rozšíriť a spôsobiť zápach.
- Z výrobku odstráňte všetky potraviny so zašlým dátumom spotreby a pokazené potraviny.

### Dvere sa nezatvárajú.

- Balíčky s potravinami môžu blokovat dvere. > > > Premiestnite predmety blokujúce dvere.
- Produkt nestojí v úplne zvislej polohe na zemi. > > > Nastavte stojany pre uvedenie výrobku do zvislej polohy.
- Podlaha nie je vo vodováhe alebo nie je odolná. > > > Uistite sa, že podlaha je vyvážená a dostatočne odolná k tomu, aby uniesla produkt.

### Zásobník na zeleninu sa zasekol.

- Potraviny môžu byť v kontakte s hornou časťou zásobníka. > > > Preusporiadajte potraviny v šuplíku.

### Ak je povrch zariadenia horúci.

- Vysoké teploty je možné spozorovať v priestore medzi dverami, na bočných paneloch a na zadnom rošte, počas prevádzky zariadenia. Je to normálny stav, ktorý nevyžaduje údržbu!



**UPOZORNENIE:** Ak problém pretrváva aj po vykonaní pokynov v tejto časti, obráťte sa na svojho predajcu alebo na autorizovaný servis. Nepokúšajte sa opraviť produkt.

## **VYLÚČENIE ZODPOVEDNOSTI / UPOZORNENIE**

Niektoré (jednoduché) poruchy môže koncový užívateľ adekvátne vyriešiť bez akýchkoľvek bezpečnostných rizík alebo nebezpečného použitia, ak sa tieto chyby opravujú v medziach stanovených limitmi a v súlade s nasledujúcimi pokynmi (pozri časť „Samoprava“).

Preto, pokiaľ nie je v nižšie uvedenej časti „Samoprava“ povolené niečo iné, opravy budú adresované registrovaným profesionálnym opravovňami, az dôvodu predchádzania problémom s bezpečnosťou. Registrovaný profesionálny opravár je profesionálny opravár, ktorému výrobca udelil prístup k pokynom a zoznamu náhradných dielov tohto produktu v súlade s metódami opísanými v legislatívnych aktoch podľa smernice 2009/125/ES.

**Avšak iba servisný zástupca (tj. autorizovaný profesionálny servis), na ktorého sa môžete obrátiť prostredníctvom telefónneho čísla uvedeného v používateľskej príručke/záručnom liste alebo prostredníctvom autorizovaného predajcu, môže poskytovať služby podľa záručných podmienok. Preto vás upozorňujeme, že opravy vykonané profesionálnymi opravármi (ktorí nemajú oprávnenie od spoločnosti Beko) majú za následok stratu záruky.**

### **Samoprava**

Konečný užívateľ môže vykonať samopravu, pokiaľ ide o tieto náhradné diely: kľučka dverí, závesy dverí, podnosy, koše a tesnenia dverí (aktualizovaný zoznam je k dispozícii aj na webovej stránke support.beko.com.k 1. marc 2021).

Okrem toho, pre zaistenie bezpečnosti produktu a zabráneniu riziku vážneho zranenia, uvedená oprava sa musí vykonať podľa pokynov v používateľskej príručke pre opravu alebo ktoré sú k dispozícii v support.beko.com Z bezpečnostných dôvodov pred vykonaním akejkoľvek opravy odpojte produkt z elektrickej siete.

Opravy a pokusy o opravu koncovými používateľmi týkajúce sa častí, ktoré nie sú uvedené v zozname, a/alebo nedodržanie pokynov uvedených v používateľských príručkách pre samopravu alebo ktoré sú k dispozícii v support.beko.com, by mohli vyvolať problémy v oblasti bezpečnosti, ktoré nemožno pripísať Beko a zrušia záruku poskytnutú na výrobok.

Preto sa dôrazne odporúča, aby sa koncoví používatelia zdržali pokusov o vykonanie opráv, ktoré nespádajú do uvedeného zoznamu náhradných dielov, a v takom prípade kontaktujte autorizované profesionálne opravovne alebo registrované profesionálne opravovne. Naopak, takéto pokusy koncových používateľov môžu spôsobiť problémy s bezpečnosťou a poškodiť produkt a následne spôsobiť požiar, vytopenie, elektrický zásah a vážne zranenie osôb.

Napríklad, okrem iného, nasledujúce opravy musí, a byť adresované autorizovanému profesionálnemu opravárovi alebo registrovanému profesionálnemu opravárovi: kompresor, chladiaci okruh, hlavný panel, panel invertora, panel displeja atď.

Výrobca / predajca v žiadnom prípade nemôže byť zodpovedný, ak koncoví používatelia nedodržiavajú vyššie uvedené záležitosti.

Dostupnosť náhradných dielov chladničky, ktorú ste kúpili, je 10 rokov.

Počas tohto obdobia budú k dispozícii originálne náhradné diely pre správnu funkciu chladničky.

Minimálna záručná doba na Vami zakúpenú chladničku je 24 mesiacov.

Tento výrobok je vybavený zdrojom svetla energetickej triedy „G“.

Svetelný zdroj na tomto výrobku môžu vymeniť len profesionálni technici.

Beste klant,

We willen optimale prestaties bereiken met onze producten die in moderne faciliteiten worden gefabriceerd met nauwgezette kwaliteitscontroles.

Om die reden moet u de gebruikersgids volledig lezen voor u het product in gebruik neemt en bewaar de handleiding als referentiebron. Als u het product aan een andere persoon geeft, moet u deze handleiding ook meegeven.

## De gebruikershandleiding zorgt voor een snel en veilig gebruik van het product.

- Lees de gebruikershandleiding voor de installatie en bediening van het product.
- U moet de geldige veiligheidsinstructies altijd naleven.
- Bewaar de handleiding binnen handbereik voor een eventuele raadpleging in de toekomst.
- Lees alle andere documenten die worden geleverd met het product.

Vergeet niet dat deze handleiding van toepassing kan zijn op meerdere productmodellen. De handleiding vermeldt eventuele variaties tussen de verschillende modellen heel duidelijk.

## Symbolen en opmerkingen

De volgende symbolen worden gebruikt in de handleiding:

|                                                                                    |                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Belangrijke informatie en handige tips.                                                                                      |
|    | Risico van fatale gevolgen en schade aan eigendom.                                                                           |
|   | Risico van elektrische schokken.                                                                                             |
|  | De verpakking van het product is vervaardigd uit recyclebaar materiaal, in overeenstemming met de Nationale Milieuwetgeving. |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>INFORMATIE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <div><b>ENERG</b></div> <div></div> <div><div>SUPPLIER'S NAME</div><div>MODEL IDENTIFIER</div><div>→ (*)</div></div> <div><div></div><div></div></div> | <p>De informatie van het model zoals opgeslagen in de product-databank is toegankelijk op de onderstaande website. Zoek uw model identificatie (*) vermeld op het energielabel.</p> <p><a href="https://eprel.ec.europa.eu/">https://eprel.ec.europa.eu/</a></p> |

## **1 Belangrijke Veiligheids- en omgevingsinstructies 4**

|                                                                             |   |
|-----------------------------------------------------------------------------|---|
| Algemene veiligheid .....                                                   | 4 |
| Bedoeld gebruik.....                                                        | 6 |
| Kinderveiligheid.....                                                       | 7 |
| Conformiteit met de WEEE-richtlijn en Verwijdering van afvalproducten ..... | 7 |
| Conformiteit met de RoHS-richtlijn .....                                    | 7 |
| Informatie op de verpakking.....                                            | 7 |

## **2 Koelkast 8**

## **3 Installatie 9**

|                                                                            |    |
|----------------------------------------------------------------------------|----|
| Punten waarop gelet moet worden bij de verplaatsing van een koelkast ..... | 9  |
| Voordat u de koelkast inschakelt,.....                                     | 9  |
| Elektrische aansluiting .....                                              | 10 |
| Afvoeren van de verpakking .....                                           | 10 |
| Stelvoetjes aanpassen.....                                                 | 11 |

## **4 Voorbereiding 12**

## **5 Gebruik van uw koelkast 13**

|                                                                |    |
|----------------------------------------------------------------|----|
| Indicatorpaneel .....                                          | 13 |
| Verse etenswaren invriezen .....                               | 15 |
| Aanbevelingen voor de bewaring van ingevroren etenswaren ..... | 16 |
| ntdooien.....                                                  | 16 |
| Diepvriezer informatie .....                                   | 16 |
| De ingevroren etenswaren ontdooien                             | 16 |
| Aanbevolen temperatuurinstelling ...                           | 18 |

## **6 Onderhoud en reiniging 21**

## **7 Probleemoplossing 22**

# 1 Belangrijke Veiligheids- en omgevingsinstructies

Deze sectie bevat de noodzakelijke veiligheidsinstructies om risico op letsels of materiële schade te vermijden. Het niet naleven van deze instructies resulteert in de nietigverklaring van alle mogelijke productgaranties.

## Bedoeld gebruik

### WAARSCHUWING:

Indien het apparaat in zijn beschermingskap is of geplaatst is, zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet gedekt zijn.

### WAARSCHUWING:

Gebruik geen mechanische apparaten of andere apparaten behalve apparaten welke door de producent worden geadviseerd om het proces voor ontdooien te versnellen.

### WAARSCHUWING:

Beschadig koelmiddelstroom circuit niet.

### WAARSCHUWING:

Gebruik geen elektrische apparaten welke niet aanbevolen worden door de producent binnen de opslag ruimten voor voedsel.

### WAARSCHUWING:

Bewaar geen explosieve stoffen, zoals spuitbussen met een ontvlambaar drijfgas, in dit apparaat.



Dit apparaat is ontworpen om huiselijk gebruik of bij onderstaande soortgelijke gevallen gebruikt te worden.

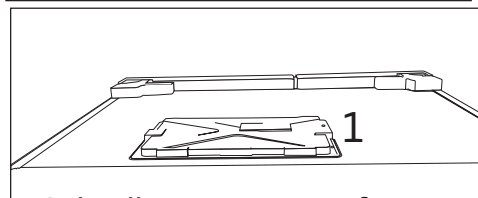
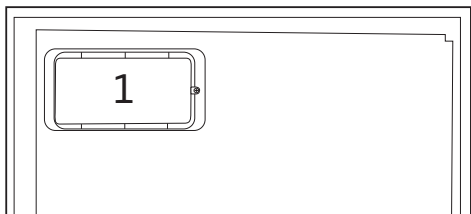
- Voor het gebruik in personeel keukens bij winkels, bureaus en overige werkplaatsen;
- Voor het gebruik door klanten bij boerderijen en hotels, motels en overige plaatsen waar klanten kunnen verblijven;

## 1.1. Algemene veiligheid

- Dit product mag niet worden gebruikt door personen met fysieke, gevoelsmatige en mentale handicaps, door personen met onvoldoende kennis en ervaring of door kinderen. Het apparaat mag enkel worden gebruikt door dergelijke personen als ze onder toezicht en instructies staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen mogen niet met dit apparaat spelen.
- Als er een defect optreedt, moet u de stekker verwijderen uit het stopcontact.
- Nadat u de stekker hebt verwijderd, moet u 5 minuten wachten voor u hem opnieuw in het stopcontact voert.
- Verwijder de stekker van het product uit het stopcontact als u het niet gebruikt.
- U mag het product niet aanraken met natte handen! Trek niet aan het netsnoer maar houd het steeds vast bij de stekker.

## Veiligheids-en omgevingsinstructies

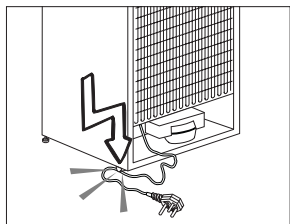
- U mag de stekker van de koelkast niet invoeren als het stopcontact los zit.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact tijdens de installatie, onderhoudswerken, reiniging en reparaties.
- Als u het product gedurende een lange periode niet gebruikt, moet u de stekker van het product uit het stopcontact verwijderen en alle etenswaren verwijderen.
- Gebruik het product niet als het compartiment met circuitkaarten op het bovenste deel achteraan van het product (elektrische kaart doos deksel) (1) open is.
- van elektrische schokken!
- Als er een defect optreedt, mag u het product niet gebruiken want dit kan elektrische schokken veroorzaken. Neem contact op met de geautoriseerde dienst voor u iets doet.
- Voer de stekker in een geaard stopcontact. De aarding moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.
- Als het product voorzien is van een LED-type verlichting moet u contact opnemen met de geautoriseerde dienstverlening om het te vervangen als er een probleem optreedt.
- Raak geen bevroren goederen aan met natte handen! Ze kunnen blijven plakken aan uw handen!
- Plaats geen vloeistoffen in flessen en blikjes in het vriesvak. Deze kunnen namelijk barsten!
- Plaats vloeistoffen rechtop nadat u het deksel stevig hebt gesloten.
- U mag geen ontvlambare stoffen in de buurt van het product verstuiwen want deze kunnen branden of ontploffen.
- Bewaar geen ontvlambaar materiaal en producten met ontvlambaar gas (sprays, etc.) in de koelkast.
- Plaats geen containers met vloeistof bovenop het product. Water spatten op een geëlektrificeerd onderdeel kan elektrische schokken veroorzaken en fataal aflopen.



- Gebruik geen stoom of stoomreinigers om de koelkast te reinigen en het ijs te smelten. Stoom kan in contact komen met de geëlektrificeerde zones en kortsluitingen of elektrische schokken veroorzaken!
- U mag het product niet reinigen door er water op te verstuiwen of te gieten! Gevaar

## Veiligheids-en omgevingsinstructies

- Het product blootstellen aan regen, sneeuw, zonlicht en wind veroorzaakt elektrisch gevaar. Als u het product verplaatst, mag u er niet aan trekken bij het handvat. Het handvat kan los komen.
- Zorg ervoor uw handen of lichaam niet te klemmen in een van de bewegende delen van het product.
- U mag niet stappen of leunen op de deur, laden of gelijkaardige delen van de koelkast. Dit kan er toe leiden dat het product valt en het kan schade veroorzaken aan de onderdelen.
- Let erop het netsnoer niet te klemmen.



### 1.1.1 HC waarschuwing

Als het product voorzien is van een koelsysteem met R600 gas moet u er op letten het koelsysteem en de leiding niet te beschadigen wanneer u het product gebruikt of verplaatst. Dit gas is ontvlambaar. Als het koelsysteem beschadigd is, moet u het product uit te buurt van brandhaarden houden en de ruimte onmiddellijk ventileren.



Het label links aan de binnenzijde geeft het type gas aan dat in het product wordt gebruikt.

### 1.1.2 Voor modellen met een waterfontein

- De druk van de koud waterinlaat mag maximum 90psi (6,2 bar) bedragen. Als uw waterdruk hoger is dan 80psi (5,5 bar) moet u een drukk begrenzer gebruiken in uw netwerk. Als u niet weet hoe u uw waterdruk kunt controleren, moet u hulp vragen van een professionele loodgieter.
- Als het risico bestaat op een waterslageffect in uw installatie moet u altijd een waterslag preventie apparaat installeren. Raadpleeg een professionele loodgieter als u niet zeker bent of er een waterslageffect aanwezig is in uw installatie.
- Installeer deze niet op de warme waterinlaat. Neem de nodige maatregelen tegen het bevriezen van de leidingen. De watertemperatuur bedrijfsinterval moet minimum 33°F (0,6°C) en maximum 100°F (38°C) zijn.
- Gebruik enkel drinkwater.

### 1.2.Bedoeld gebruik

- Dit product is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het is niet bedoeld voor commercieel gebruik.

## Veiligheids-en omgevingsinstructies

- Het product mag enkel worden gebruikt om etenswaren en dranken op te slaan.
- U mag geen gevoelige producten bewaren die een gecontroleerde temperatuur vereisen (vaccins, warmtegevoelige medicatie, medische producten, etc.) in de koelkast.
- De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor eventuele schade als het gevolg van misbruik of een incorrecte hantering.
- Originele reserveonderdelen worden geleverd gedurende een periode van 10 jaar vanaf de product aankoopdatum.

### 1.3. Kinderveiligheid

- Houd de verpakking uit de buurt van kinderen.
- Laat kinderen nooit spelen met het product.
- Als de deur van het product voorzien is van een slot moet u ze uit de buurt van kinderen houden.

### 1.4. Conformiteit met de WEEE-richtlijn en Verwijdering van afvalproducten

Dit product is conform met de EU WEEE-richtlijn (2012/19/EU). Dit product draagt een classificatiesymbool voor afval elektrische en elektronische apparatuur (WEEE).



Dit product werd vervaardigd met kwalitatief hoogstaande onderdelen en materialen die opnieuw kunnen worden gebruikt en die geschikt zijn voor recycling. U mag het afvalproduct niet verwijderen

met het normale huishoudelijke en andere afval aan het einde van de levensduur. Breng het naar een inzamelcentrum voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw lokale autoriteiten voor meer informatie over deze inzamelcentra.

### 1.5. Conformiteit met de RoHS-richtlijn

- Dit product is conform met de EU WEEE-richtlijn (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijk en verboden materiaal zoals gespecificeerd in de Richtlijn.

### 1.6. Informatie op de verpakking

- Het verpakkingsmateriaal van het product is gefabriceerd van recyclebaar materiaal in overeenstemming met onze Nationale Milieuwetgeving. U mag het verpakkingsmateriaal niet samen met het huishoudelijke of ander afval weggooien. Breng het naar de inzamelpunten voor verpakkingsmateriaal aangewezen door de lokale autoriteiten.



1. Bedieningspaneel
2. Flap (snel invriescompartiment)
3. Laden
4. Verstelbare voetjes vooraan



De afbeeldingen in deze gebruiksaanwijzing zijn schematisch en hoeven niet exact met uw product overeen te komen. Wanneer onderdelen niet tot het product behoren dat u hebt gekocht, zijn deze geldig voor andere modellen.

## 3 Installatie

### 3.1. Punten waarop gelet moet worden bij de verplaatsing van een koelkast

1. Uw koelkast moet van de stroom zijn afgesloten. Voor het vervoer van uw koelkast moet deze leeg zijn gemaakt en gereinigd.
2. Voordat deze wordt verpakt, moeten schappen, accessoires, groentelade, enz. in de koelkast worden vastgemaakt met tape en beschermd zijn tegen stoten. De verpakking dient met dikke tape of geschikt touw worden ingebonden en de vervoerregels op de verpakking dienen strikt te worden nageleefd.
3. Originele verpakking en schuimmaterialen moeten worden bewaard voor toekomstig transport of verhuizen.



**WAARSCHUWING:** Indien de informatie die in deze gebruikershandleiding wordt gegeven, niet wordt opgevolgd, is de fabrikant in geen geval aansprakelijk.



**WAARSCHUWING:** Een beschadigde stroomkabel kabel moet door een gekwalificeerd elektricien worden vervangen.

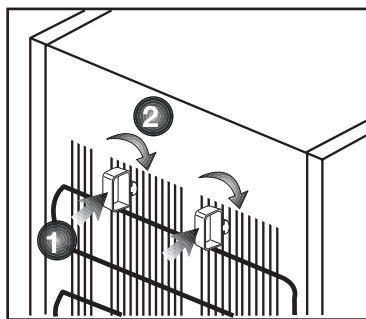


**WAARSCHUWING:** Het product mag niet in werking worden gesteld voordat het gerepareerd is! Er bestaat anders gevaar op een elektrische schok!

### 3.2. Voordat u de koelkast inschakelt,

Controleer het volgende voordat u uw koelkast gaat gebruiken:

1. Bevestig 2 plastic wiggen zoals hieronder afgebeeld. Plastic wiggen zijn bedoeld om afstand te houden, om zo een luchtcirculatie te behouden tussen uw koelkast en de muur. (De afbeelding is slechts een schets en is niet gelijk aan uw product.)



2. Maak de binnenkant van de koelkast schoon, zoals aanbevolen in het hoofdstuk "Onderhoud en reiniging".
3. Sluit de stekker van de koelkast aan op het stopcontact. Als de koelkastdeur wordt geopend, gaat de binnenverlichting van de koelkast aan.
4. Als de compressor begint te draaien, komt er een geluid vrij. De vloeistof en de gassen die zich in het koelsysteem bevinden, zouden ook wat lawaai kunnen veroorzaken zelfs wanneer de compressor niet werkt. Dit is normaal.
5. De buitenkant van de koelkast kan warm aanvoelen. Dit is normaal. Deze oppervlakken zijn bedoeld om warm te worden om condensvorming te voorkomen.

### 3.3. Elektrische aansluiting

Sluit uw apparaat aan op een geaard stopcontact, beschermd door een zekering met de juiste capaciteit.

Belangrijk:

- De aansluiting moet in naleving zijn met nationale voorschriften.
- De stroomstekker moet na installatie eenvoudig bereikbaar zijn.
- Elektrische veiligheid van uw koelkast wordt alleen gegarandeerd wanneer het aardingssysteem in uw huis aan de normen voldoet.
- Het voltage op het etiket dat zich links binnenin uw product bevindt moet gelijk zijn aan uw netstroomvoltage.
- **Verlengkabels en verdeelstekkers mogen voor aansluiting niet worden gebruikt.**

### 3.4. Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd het verpakkingsmateriaal buiten bereik van kinderen of voer deze af conform afvalinstructies zoals bepaald door uw lokale autoriteiten. Gooi het niet weg met het normale huishoudafval, maar maak gebruik van ophaalplaatsen voor verpakkingen die door lokale autoriteiten zijn aangewezen.

De verpakking van uw koelkast is vervaardigd uit herbruikbare materialen.

### Afvoeren van uw oude koelkast

Voer uw oude koelkast af zonder het milieu op enige wijze te schaden.

- U kunt uw bevoegde dealer of het afvalcentrum van uw gemeente raadplegen over het afvoeren van uw koelkast.

Voordat u uw koelkast afvoert, snijd de elektrische stekker af. Indien het apparaat is uitgevoerd met deursluitingen, dit slot dan onbruikbaar maken om kinderen tegen gevaar te beschermen.

### Plaatsing en installatie

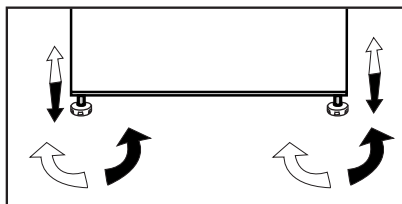
|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Is de toegangsdeur van de kamer waarin de koelkast wordt geïnstalleerd niet breed genoeg is voor de koelkast om erdoor te passen, bel dan de bevoegde dienst zodat deze de deuren van uw koelkast kan verwijderen en de koelkast zijdelings door de deur kan. |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

1. Installeer uw koelkast op een plaats waar deze gemakkelijk kan worden gebruikt.
2. Houd uw koelkast uit de buurt van warmtebronnen, vochtige plaatsen en direct zonlicht.
3. Er moet geschikte luchtventilatie rond uw koelkast zijn om een efficiënte werking te verkrijgen. Als de koelkast in een uitsparing in de muur wordt geplaatst, moet er minstens 5 cm afstand zijn ten opzichte van het plafond en minstens 5 cm ten opzichte van de muur. Plaats uw product niet op materialen zoals een kleden of vloerbedekking.
4. Plaats uw koelkast op een vlak vloeroppervlak om schokken te vermijden.

### 3.5. Stelvoetjes aanpassen

Wanneer uw koelkast niet waterpas staat;

U kunt uw koelkast waterpas stellen door aan de stelvoetjes te draaien zoals getoond in de afbeelding. De hoek van het stelvoetje wordt verlaagd wanneer u in de richting van de zwarte pijl draait en verhoogd wanneer u in de tegenovergestelde richting draait. Wanneer iemand u hierbij helpt door de koelkast lichtjes op te tillen vereenvoudigt dit het proces.

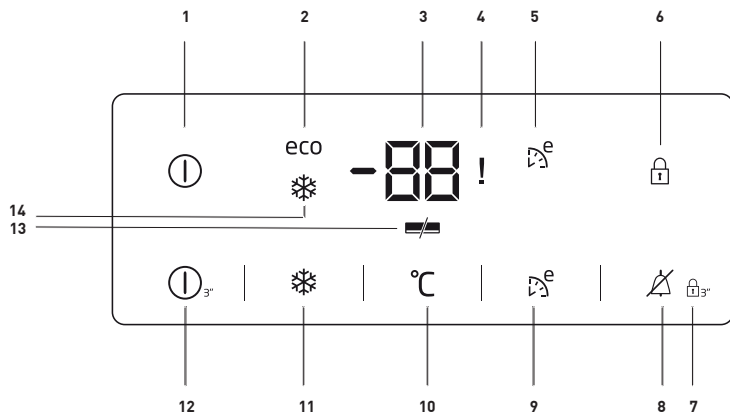


## 4 Voorbereiding

- Voor een vrijstaand apparaat; "dit koelend apparaat is niet bedoeld voor gebruik als een ingebouwd apparaat.
- Uw koelkast moet worden geïnstalleerd op minstens 30 cm afstand van warmtebronnen zoals kookplaten, centrale verwarming en kachels en op minstens 5 cm afstand van elektrische ovens. De koelkast mag niet in direct zonlicht worden geplaatst.
- De omgevingstemperatuur van de kamer waarin u de koelkast installeert dient minstens -15°C te zijn. In verband met efficiëntie wordt gebruik van uw koelkast in koudere omstandigheden niet aanbevolen.
- Controleer of de binnenzijde van uw koelkast volledig schoon is.
- Bij installatie van twee koelkasten naast elkaar, moeten de koelkasten op een afstand van minstens 2 cm van elkaar worden geplaatst.
- Wanneer u de koelkast voor de eerste keer in gebruik neemt, gelieve tijdens de eerste zes uur de volgende instructies in acht te houden.
  - De deur niet regelmatig openen.
  - Koelkast moet in bedrijf gesteld worden zonder levensmiddelen.
  - De stekker van de koelkast niet uittrekken. Indien zich een stroomstoring voordoet buiten uw macht, zie de waarschuwingen in het deel "Aanbevolen oplossingen voor problemen".
- De manden/lades die met het koelcompartiment worden meegeleverd moeten altijd worden gebruikt om voor een laag energieverbruik en betere opslagcondities te zorgen.
- Wanneer voedsel in contact komt met de temperatuursensor in het vriezercompartiment dan kan dit het energieverbruik van het apparaat verhogen. Derhalve dient contact met de sensor(s) voorkomen te worden.
- Originele verpakking en schuimmaterialen moeten worden bewaard voor toekomstig transport of verhuizen.
- In bepaalde modellen schakelt het instrumentenpaneel uit 5 minuten nadat de deur werd gesloten. Het wordt opnieuw ingeschakeld als de deur wordt geopend of als een knop wordt ingedrukt.
- Als gevolg van temperatuurschommelingen door het openen/sluiten van de deur van het product tijdens zijn werking, is condens op de deur-/koelkastschappen en de glazen houders normaal

## 5 Gebruik van uw koelkast

### 5.1. Indicatorpaneel



#### 1. Aan/Uit-indicator:

Dit pictogram (ⓘ) gaat aan wanneer de vriezer wordt uitgeschakeld. Alle andere pictogrammen gaan uit.

#### 2. Indicator Economisch Gebruik:

Dit pictogram (eco) gaat aan wanneer het vriescompartiment op -18°C wordt gezet, wat de meest economische instelwaarde is. De Indicator Economisch Gebruik gaat uit wanneer de functie Snel Koelen of Snel Vriezen wordt geselecteerd.

#### 3. Indicator Temperatuurstelling Vriescompartiment:

Geeft de temperatuur weer die is ingesteld voor het Vriescompartiment.

#### 4. Stroomuitval/Hoge temperatuur/Foutmelding indicator

Deze indicator (!) licht op in het geval van een stroomuitval, een hoge temperatuur defect en voor foutmeldingen.

Wanneer de temperatuur van het vriesvak opwarmt tot een kritisch niveau voor de ingevroren etenswaren knippert de maximale waarde van de temperatuur

van het vriesvak op de digitale indicator.

Controleer de etenswaren in het vriesvak

Dit is geen storing. De waarschuwing kan worden verwijderd door een van de knoppen of de hoge temperatuur alarmknop in te drukken (Het annuleren van het alarm door een knop in te drukken is niet van toepassing op elk model.)

Deze indicator (!) licht ook op wanneer een sensorfout optreedt. Wanneer deze indicator oplicht, verschijnen "E" en cijfers zoals "1,2,3..." alternerend op de temperatuurindicator. Deze cijfers op de indicator lichten het servicepersoneel in over de fout.

#### 5. Indicator Eco Extra:

Dit pictogram (⌂<sup>e</sup>) licht op wanneer deze Functie actief is.

#### 6. Indicator Vergrendeling

Dit pictogram (Ⓐ) licht op wanneer de Vergrendel-modus geactiveerd is.



Figures in this user manual are schematic and may not match the product exactly. If the subject parts are not included in the product you have purchased, then those parts are valid for other models.

## 7. Vergrendel-modus:

Druk aanhoudend op de knop Vergrendel-modus () gedurende 3 seconden. Het Vergrendel-pictogram zal oplichten en de vergrendelmodus zal geactiveerd worden. Knoppen zullen niet functioneren als de Vergrendel-modus actief is. Druk opnieuw aanhoudend op de Vergrendel-knop gedurende 3 seconden. Het Vergrendel-pictogram zal uit gaan en de vergrendelmodus zal eraf gaan.

## 8. Uitschakeling van de Hoge temperatuur waarschuwing:

In het geval van een stroomuitval/hoge temperatuur waarschuwing kunt u de waarschuwing () verwijderen door een knop in te drukken op de indicator of de hoge temperatuur alarm uit-knop in te drukken gedurende 1 seconde nadat u de etenswaren in het vriesvak hebt gecontroleerd.

Opmerking: Het annuleren van het alarm door een knop in te drukken is niet van toepassing op elk model.

## 9. Eco Extra Functie:

Druk op de knop Eco Extra () gedurende 3 seconden om de Eco Extra Functie te activeren, bijvoorbeeld wanneer u op vakantie gaat. De vriezer zal gaan werken op de meest economische manier ongeveer 6 uur later en de indicator voor economisch gebruik zal aan gaan wanneer de functie actief is.

## 10. Vriezer Instelfunctie:

Deze functie (°C) stelt u in staat de temperatuurinstelling voor het Vriescompartiment te wijzigen. Druk op deze knop om de temperatuur van het vriescompartiment in te stellen op respectievelijk -18, -19, -20, -21, -22, -23 en -24.

## 11. Snel Vriezen Functie:

De indicator Snel Vriezen () gaat aan wanneer de functie Snel Vriezen aan is. Druk opnieuw op de knop Snel Vriezen om deze functie te annuleren. De indicator Snel Vriezen zal uit gaan en de normale instellingen zullen worden hervat.

De functie Snel Vriezen zal automatisch 50 uur later worden geannuleerd wanneer u deze niet handmatige annuleert. Als u een grote hoeveelheid voedsel wilt invriezen, druk dan op de knop Snel Vriezen voordat u het voedsel in het vriescompartiment plaatst.

## 12. Aan/Uit Functie:

Deze functie () stelt u in staat om de Koelkast uit te zetten wanneer u er 3 seconden op druk. De koelkast kan aan gezet worden door opnieuw 3 seconden op de knop Aan/Uit te drukken.

## 13. Energiebesparing Indicator:

Als de deuren van het product een lange periode gesloten zijn, wordt de functie energiebesparing automatisch geactiveerd en het symbool voor energiebesparing licht op. ()

Wanneer de functie energiebesparing geactiveerd is, zullen alle symbolen op de display anders dan het symbool voor energiebesparing uit gaan. Wanneer de functie Energiebesparing geactiveerd is, zal de functie energiebesparing, als er op een knop gedrukt wordt of de deur geopend wordt, worden geannuleerd en de symbolen op de display zullen terugkeren naar normaal.

De functie Energiebesparing wordt geactiveerd bij levering van fabriek en kan niet worden geannuleerd.

## 14. Snel Vriezen Indicator:

Dit pictogram () staat aan wanneer de functie Snel Vriezen aan staat.

### 5.2. Verse etenswaren invriezen

- De etenswaren die u wilt invriezen moeten worden onderverdeeld in porties naargelang de hoeveelheid die u zult gebruiken en ze moeten worden ingevroren in afzonderlijke verpakkingen. Zo kunt u vermijden etenswaren opnieuw in te vriezen nadat ze zijn gedood.
- Om de voedingswaarde, het aroma en de kleur van de etenswaren zoveel mogelijk te beschermen, moeten groenten even worden gekookt voor u ze invriest. (Koken is niet nodig voor etenswaren zoals komkommer, peterselie). De kooktijd van groenten die op deze wijze worden ingevroren is 1/3 korter dan bij verse groenten.
- Om de bewaartijd van ingevroren etenswaren te verlengen, moeten gekookte groenten eerst worden gefilterd en daarna thermisch verpakt net alle soorten etenswaren.
- Etenswaren mogen niet in het vriesvak worden geplaatst zonder verpakking
- Het verpakkingsmateriaal van de etenswaren die u wilt bewaren moet luchtdicht, dik en duurzaam zijn en mag niet vervormen door koude of vocht. Zo niet kunnen etenswaren die zijn verhard door het vriezen de verpakking doorprikken. Het is ook belangrijk de verpakking af te dichten om de etenswaren veilig te bewaren.

De volgende soorten verpakkingen zijn geschikt om etenswaren in te vriezen:

Polyethyleen zakjes, aluminiumfolie, plasticfolie, vacuümzakjes en koudebestendige opbergcontainers met een deksel.

Het gebruik van de volgende soorten verpakkingen is niet aanbevolen om etenswaren in te vriezen;

Verpakkingspapier, perkamentpapier, cellofaan (gelatinepapier), vuilniszakken, gebruikte zakken en winkelzakjes.

- Warme etenswaren mogen niet in het vriesvak worden geplaatst zonder eerst af te koelen.
- Als u niet-ingevroren verse etenswaren in het vriesvak plaatst, moet u ervoor zorgen dat ze niet in contact komen met reeds ingevroren etenswaren. Cool-packs (PCM) kunnen direct op het rek worden geplaatst onder het Snel-invriezen rek om te voorkomen dat ze zouden warm worden.
- Tijdens de invriestijd (24 uur) mag u geen andere etenswaren in het vriesvak plaatsen.
- Plaats uw etenswaren op de vriesladen of rekken door ze zodanig te spreiden dat ze niet gekneld raken (het is aanbevolen dat de verpakkingen niet in aanraking komen met elkaar).
- Ingevroren etenswaren moeten onmiddellijk worden verbruikt in een korte periode nadat ze zijn ontdooid en ze mogen nooit opnieuw worden ingevroren.
- U mag de ventilatieopeningen niet blokkeren door uw ingevroren etenswaren voor de ventilatieopeningen te plaatsen op de achterwand.
- Wij raden aan een label aan te brengen op de verpakking en de naam van de etenswaren in de verpakking en het tijdstip van invriezen te noteren.

## Gebruik van uw koelkast

etenswaren die kunnen worden ingevroren:

Vis en zeevruchten, wit en rood vlees, gevogelte, groenten, fruit, grasachtige kruiden, zuivelproducten (bijv. kaas, boter en gezeefde yoghurt), gebak, kant-en-klare maaltijden, aardappelschotels, soufflé en desserts.

etenswaren die niet kunnen worden ingevroren:

Yoghurt, zure melk, room, mayonaise, bladsla, rode radijzen, druiven, fruit (bijv. appels, peren en perziken).

- Om etenswaren snel en grondig in te vriezen mag u niet meer dan de volgende specifieke hoeveelheden per verpakking invriezen.
  - Groenten en fruit, 0,5-1 kg
  - Vlees, 1-1,5 kg
- Een kleine hoeveelheid etenswaren (maximum 2 kg) mag ook worden ingevroren zonder de Snel-invriezen functie te gebruiken.

Voor een optimaal resultaat moet u de volgende instructies volgen:

**1.** Schakel de Snel-invriezen functie in 24 uur voor verse etenswaren in het vriesvak plaatst.

**2.** 24 uur nadat u aan de knop hebt gedraaid, plaatst u eerst de etenswaren die u wilt invriezen op de derde plank van beneden met een hoger vriesvermogen. Als u nog etenswaren over hebt, plaatst u ze vooraan op de tweede plank van beneden.

**3.** De Snel-invriezen functie wordt automatisch uitgeschakeld na 50 uur.

**4.** Probeer geen te grote hoeveelheden in te vriezen in een keer. Dit product kan in 24 uur de maximaal toegelaten hoeveelheid etenswaren invriezen zoals gespecificeerd als "Vriesvermogen ... kg/24 uur" op het typeplaatje. Het heeft geen zin meer

niet-ingevroren/verse etenswaren te proberen invriezen dan de hoeveelheid gespecificeerd op het label.

- U kunt de Vlees en Vis, Groenten en Fruit, Zuivelproducten tabellen raadplegen voor het plaatsen en bewaren van uw etenswaren in de diepvriezer.

### 5.3. Aanbevelingen voor de bewaring van ingevroren etenswaren

- Wanneer u ingevroren etenswaren koopt, moet u ervoor zorgen dat ze aan de correcte temperaturen worden ingevroren en dat hun verpakkingen niet stuk zijn.
- Plaats de verpakkingen zo snel mogelijk in het vriesvak na de aankoop.
- Zorg ervoor dat de vervaldatum vermeld op de verpakking niet is vervallen voor u de verpakte kant-en-klare maaltijden verbruikt en dat u ze op tijd verwijdt uit het vriesvak.

### 5.4. ntdooien

Het ijs in het vriesvak wordt automatisch gedooid.

### 5.5. Diepvriezer informatie

De EN 62552 norm vereist (in overeenstemming met specifieke meetvoorwaarden) dat er ten minste 4,5 kg etenswaren voor elke 100 liter van het vriesvak volume kan worden ingevroren bij een kamertemperatuur van 25°C in 24 uur.

### 5.6. De ingevroren etenswaren ontdooien

Naargelang de diversiteit in de etenswaren en beoogde gebruik kan een selectie worden gemaakt in de volgende opties voor het ontdooien:

## Gebruik van uw koelkast

- Bij kamertemperatuur (het is niet goed geschikt de etenswaren te ontdooien door ze een lange tijd aan kamertemperatuur te laten om de voedingswaarde te behouden)
- In de koelkast
- In de elektrische oven (in modellen met of zonder ventilator)
- In de magnetron

### **OPGELET:**

- Plaats nooit zuurhoudende drankjes in glazen flessen en blikjes in uw diepvriezer omwille van het explosierisico.
- Als u vocht en abnormale opzwellingen opmerkt in de verpakking van ingevroren etenswaren werden deze naar alle waarschijnlijkheid eerder opgeslagen in een slechte bewaarcondities en is de inhoud slecht geworden. U mag deze etenswaren niet gebruiken zonder ze eerst te controleren:
- Aangezien de smaak van bepaalde kruiden kan veranderen als ze worden blootgesteld aan langdurige bewaarcondities moeten uw ingevroren etenswaren minder worden gekruid of de gewenste kruiden mogen pas worden toegevoegd nadat de etenswaren zijn gedooit.

### 5.7. Aanbevolen temperatuurinstelling

| Vriesvak instelling   | Opmerkingen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| -20 °C                | Dit is de standaard aanbevolen instelling.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| -21,-22,-23 of -24 oC | Deze instellingen zijn aanbevolen als de omgevingstemperatuur hoger is dan 30°C of als u denkt dat de koelkast onvoldoende koud is vanwege het regelmatig openen en sluiten van de deur.                                                                                                                                                                                                                  |
| Snel-invriezen        | <p>Gebruik deze functie wanneer u etenswaren op korte tijd wilt invriezen.</p> <p>Dit is aanbevolen om de kwaliteit van uw verse etenswaren te bewaren. U hoeft de Snel-invriezen functie niet te gebruiken als u ingevroren etenswaren in het vriesvak plaatst. U hoeft de Snel-invriezen functie niet te gebruiken om kleine hoeveelheden verse etenswaren in te vriezen van maximaal 2 kg per dag.</p> |

## Gebruik van uw koelkast

| Vlees en vis                  |                                                               |                                                      | Vorbereiding                                                                                                                                                   | Langste bewaartijd (maand) |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Rundsvlees                    | Kalfsvlees                                                    | Steak                                                | Door ze in schijfjes van 2 cm dik te snijden en folie te plaatsen tussenin of door ze dicht op elkaar te verpakken                                             | 6 - 8                      |
|                               |                                                               | Geroosterd vlees                                     | Door ze in stukken te verpakken in een koelkastzak of door ze dicht op elkaar te verpakken                                                                     | 6 - 8                      |
|                               |                                                               | Blokjes                                              | In kleine stukjes                                                                                                                                              | 6 - 8                      |
|                               |                                                               | Schnitzel, koteletten                                | Door folie te plaatsen tussen de gesneden plakjes of door ze individueel te verpakken                                                                          | 6 - 8                      |
|                               | Schapenvlees                                                  | Koteletten                                           | Door folie te plaatsen tussen de stukjes vlees of door ze individueel te verpakken                                                                             | 4 - 8                      |
|                               |                                                               | Geroosterd vlees                                     | Door ze in stukken te verpakken in een koelkastzak of door ze dicht op elkaar te verpakken                                                                     | 4 - 8                      |
|                               |                                                               | Blokjes                                              | Door het gehakte vlees te verpakken in een koelkastzak of door ze dicht op elkaar te verpakken                                                                 | 4 - 8                      |
|                               | Rundsvlees                                                    | Geroosterd vlees                                     | Door ze in stukken te verpakken in een koelkastzak of door ze dicht op elkaar te verpakken                                                                     | 8 - 12                     |
|                               |                                                               | Steak                                                | Door ze in schijfjes van 2 cm dik te snijden en folie te plaatsen tussenin of door ze dicht op elkaar te verpakken                                             | 8 - 12                     |
|                               |                                                               | Blokjes                                              | In kleine stukjes                                                                                                                                              | 8 - 12                     |
|                               |                                                               | G e k o o k t vlees                                  | Door ze in kleine stukjes te verpakken in een koelkastzak                                                                                                      | 8 - 12                     |
|                               | Gehakt                                                        |                                                      | Zonder kruiden, in platte zakken                                                                                                                               | 1 - 3                      |
|                               | Orgaanvlees (stuk)                                            |                                                      | In stukken                                                                                                                                                     | 1 - 3                      |
| Gefermenteerde worst - Salami |                                                               | Moet worden verpakt, zelfs als het al een vel heeft. | 1 - 2                                                                                                                                                          |                            |
| Ham                           |                                                               | Door folie te plaatsen tussen de schijfjes           | 2 - 3                                                                                                                                                          |                            |
| Gevogelte en wild             | Kip en kalkoen                                                |                                                      | Door ze in folie te wikkelen                                                                                                                                   | 4 - 6                      |
|                               | Gans                                                          |                                                      | Door ze in folie te wikkelen (porties mogen niet groter zijn dan 2,5 kg)                                                                                       | 4 - 6                      |
|                               | Eend                                                          |                                                      | Door ze in folie te wikkelen (porties mogen niet groter zijn dan 2,5 kg)                                                                                       | 4 - 6                      |
|                               | Hert, konijn, ree                                             |                                                      | Door ze in folie te wikkelen (porties mogen niet groter zijn dan 2,5 kg en hun beenderen moeten worden verwijderd)                                             | 6 - 8                      |
| Vis en zeevruchten            | Zoetwatervis (Forel, karper, meerval)                         |                                                      | na een grondige reiniging van de binnenzijde en de schubben moeten ze worden gewassen en gedroogd. De staart en de kop moeten worden weggesneden indien nodig. | 2                          |
|                               | Magere vis (zeebaars, tarbot, tong)                           |                                                      |                                                                                                                                                                | 4-6                        |
|                               | Vette vis (bonito, makreel, bleu fish, zeebaarbeel, ansjovis) |                                                      |                                                                                                                                                                | 2 - 4                      |
|                               | Schaaldieren                                                  |                                                      | Gereinigd en in zakken                                                                                                                                         | 4 - 6                      |
|                               | Kaviaar                                                       |                                                      | In de verpakking, in een aluminium of plastic container                                                                                                        | 2 - 3                      |

## Gebruik van uw koelkast

| Fruit en groenten         | Vorbereiding                                                                                                                            | Langste bewaartijd (maand) |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Snijbonen en groene bonen | Door ze te wassen, in kleine stukjes te snijden en dan te blancheren gedurende 3 minuten                                                | 10 - 13                    |
| Erwten                    | Door ze te doppen en te wassen en daarna te blancheren gedurende 2 minuten                                                              | 10 - 12                    |
| Kool                      | Door ze te wassen en daarna te blancheren gedurende 1-2 minuten                                                                         | 6 - 8                      |
| Wortelen                  | Door ze te wassen, in schijfjes te snijden en dan te blancheren gedurende 3-4 minuten                                                   | 12                         |
| Peper                     | Door de stengel te verwijderen, ze in twee te snijden en de zaden te verwijderen en daarna te koken gedurende 2-3 minuten               | 8 - 10                     |
| Spinazie                  | Door ze te wassen en te reinigen en daarna te blancheren gedurende 2 minuten                                                            | 6 - 9                      |
| Prei                      | Door ze te hakken en daarna te blancheren gedurende 5 minuten                                                                           | 6 - 8                      |
| Bloemkool                 | Door de bladeren te verwijderen, in stukken te snijden en daarna te blancheren in water met een beetje citroensap gedurende 3-5 minuten | 10 - 12                    |
| Aubergine                 | Door ze te wassen, in stukjes van 2cm te snijden en dan te blancheren gedurende 4 minuten                                               | 10 - 12                    |
| Pompoen                   | Door ze te wassen, in stukjes van 2 cm te snijden en dan te blancheren gedurende 2- 3 minuten                                           | 8 - 10                     |
| Paddenstoelen             | Door ze licht te stoven in olie en er citroensap op te sprenkelen                                                                       | 2 - 3                      |
| Maïs                      | Door ze te wassen en te verpakken op de kolf of in korrelvorm                                                                           | 12                         |
| Appelen en peren          | Door ze te schillen, in schijfjes te snijden en dan te blancheren gedurende 2-3 minuten                                                 | 8 - 10                     |
| Abrikozen en perziken     | In twee snijden en de pitten verwijderen                                                                                                | 4 - 6                      |
| Aardbeien en frambozen    | Wassen en reinigen                                                                                                                      | 8 - 12                     |
| Gebakken fruit            | Door 10% suiker toe te voegen aan de container                                                                                          | 12                         |
| Pruimen, kersen, krieken  | Door ze te wassen en de stengels te verwijderen                                                                                         | 8 - 12                     |

| Zuivelproducten         | Vorbereiding                               | Langste bewaartijd (maand) | Bewaarcondities                                                                                                                                                      |
|-------------------------|--------------------------------------------|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kaas (behalve fetakaas) | Door folie te plaatsen tussen de schijfjes | 6 - 8                      | Ze kan gedurende een korte periode in de originele verpakking worden gelaten. Voor een langdurige bewaring moet ze ook in aluminium- of plasticfolie worden verpakt. |
| Boter, margarine        | In de eigen verpakking                     | 6                          | In de eigen verpakking of plastic containers                                                                                                                         |

Het product regelmatig reinigen zal de levensduur verlengen.



**WAARSCHUWING:** Schakel de stroom uit voor u de koelkast reinigt.

- Gebruik geen scherpe en schurende hulpmiddelen, zeep, huishoudelijke reinigingsproducten, oplosmiddelen, gas, benzine, lak en gelijkaardige stoffen voor de reiniging.
- Laat een theelepel carbonaat oplossen in het water. Maak een doek nat in het water en wring hem uit. Wrijf het apparaat af met deze doek en droog grondig.
- Zorg ervoor water uit de buurt van het lampdeksel en andere elektrische onderdelen te houden.
- Maak de deur schoon met een natte doek. Verwijder alle items om de deur en laden te verwijderen. Hef de deurladen op om ze te verwijderen. Reinig en droog de laden en breng ze opnieuw aan door ze opwaarts te schuiven.
- Gebruik geen chloorwater of reinigingsproducten op de buitenzijde en de verchromde onderdelen van het product. Chloor veroorzaakt roest op dergelijke metalen oppervlakten.

### 6.1. Onaangename geurtjes vermijden

Het product wordt gefabriceerd zonder slecht ruikend materiaal. Hoewel, als de etenswaren in incorrecte secties worden bewaard en een incorrecte reiniging van de interne oppervlakten kan resulteren in onaangename geurtjes.

Om dit te vermijden, moet u de binnenzijde iedere 15 dagen reinigen met zuurhoudend water.

- Bewaar de etenswaren in afgedekte containers. Micro-organismen kunnen zich verspreiden uit niet afgedekte etenswaren en onaangename geurtjes veroorzaken.
- Bewaar geen verstreken en bedorven etenswaren in de koelkast.
- Gebruik geen scherpe en schurende werktuigen of zeep, huishoudelijke reinigingsmiddelen, oplosmiddelen, benzine, benzeen, was, etc. Zo niet zullen stempels op plastic onderdelen loskomen en kunnen vervormingen optreden. Gebruik warm water en een zachte doek om te reinigen en te drogen.

### 6.2. Plastic oppervlakten beschermen

Oliespatten op plastic oppervlakten kunnen de oppervlakte beschadigen en moeten onmiddellijk worden verwijderd met warm water.

Controleer deze lijst voor u contact opneemt met de dienst. Dit kan u tijd en geld besparen. Deze lijst omvat regelmatig voorkomende klachten die niet het resultaat zijn van gebrekkig vakmanschap of materiaal. Sommige functies die hier worden vermeld zijn mogelijk niet van toepassing op uw product.

## De koelkast werkt niet.

- De stekker is niet volledig ingevoerd. >>> Voer de stekker volledig in het stopcontact.
- De zekering verbonden met de aansluiting die het product van stroom voorziet of de hoofdzekering is gesprongen. >>> Controleer de zekeringen.

## Condensatie op de zijwand van het koelvak (MULTI ZONE, COOL, CONTROL en FLEXI ZONE).

- De deur werd te vaak geopend >>> Zorg ervoor de deur van het product niet te vaak wordt geopend.
- De omgeving is te vochtig. >>> Installeer het product niet in vochtige omgevingen.
- Etenswaren met vloeistoffen worden bewaard in niet afgedekte containers. >>> Bewaar de etenswaren die vloeistof bevatten in afgedekte containers.
- De deur van het product werd open gelaten. >>> Houd de deur van het product niet te lang open.
- De thermostaat is ingesteld op een te lage temperatuur. >>> Stel de thermostaat in op de gewenste temperatuur.

## De compressor werkt niet.

- In het geval van een plotse stroompanne of als het netsnoer wordt verwijderd en opnieuw ingevoerd, is de gasdruk in het koelproduct van het product niet in evenwicht en dit schakelt de thermische beveiliging van de compressor in. Het product start opnieuw op na circa 6 minuten. Als het product na deze periode niet opnieuw start, moet u contact opnemen met de dienst.
- De ontdooifunctie is actief. >>> Dit is normaal voor een volledig automatisch ontdooiend product. Het ontdooien wordt periodiek uitgevoerd.
- De stekker van het product zit niet in het stopcontact. >>> Zorg ervoor dat de stekker in het stopcontact zit.
- De temperatuurstelling is incorrect. >>> Selecteer de correcte temperatuurstelling.
- De stroom is uitgeschakeld. >>> Het product blijft normaal werken zodra de stroom opnieuw wordt ingeschakeld.

## Het operationele lawaai van de koelkast wordt erger als ze in gebruik is.

- De operationele prestaties van het product kan variëren naargelang de wisselingen in de omgevingstemperatuur. Dit is normaal en houdt geen defect in.

# Probleemoplossing

De koelkast schakelt te vaak in of schakelt te lang in.

- Het nieuwe product kan groter zijn dan het vorige. Grotere producten werken gedurende langere perioden.
- De temperatuur in de ruimte kan hoog zijn. >>> Het product zal normaal werken gedurende lange perioden bij hogere kamertemperaturen.
- Het is mogelijk dat de stekker van het product recent in het stopcontact werd gevoerd of dat nieuwe etenswaren in het product werden geplaatst. >>> Het duurt langer voor het product om de ingestelde temperatuur te bereiken als het recent in het stopcontact werd gestoken of als er nieuwe etenswaren in het product werden geplaatst. Dit is normaal.
- Het is mogelijk dat er recent grote hoeveelheden warme etenswaren in het product werden geplaatst. >>> Plaats geen warme etenswaren in het product.
- De deuren werden vaak geopend of open gehouden voor lange perioden. >>> De warm lucht die in het product circuleert, zal ervoor zorgen dat het product langer moet werken. Open de deur niet te vaak.
- De deur van de diepvriezer of het koelvak kan op een kier staan. >>> Controleer of de deur volledig gesloten is.
- Het product kan ingesteld zijn op een te lage temperatuur. >>> Stel de temperatuur hoger in en wacht tot het product de ingestelde temperatuur bereikt.
- De sluitring van de koelvak of vriesvak deur kan vuil zijn, versleten of stuk zijn of incorrect aangebracht. >>> Reinig of vervang de sluitring. Een beschadigde / versleten deur sluitring kan er toe leiden dat het product langere perioden werkt om de huidige temperatuur te handhaven.
- De temperatuur in het vriesvak is bijzonder laag ingesteld. >>> Stel de temperatuur van het vriesvak in op een hogere temperatuur en controleer opnieuw.

De temperatuur in het vriesvak is uiterst laag maar de temperatuur in het vriesvak is geschikt.

- De temperatuur in het koelvak is bijzonder laag ingesteld. >>> Stel de temperatuur van het koelvak in op een hogere temperatuur en controleer opnieuw.

De etenswaren in de laden van het koelvak zijn bevroren.

- De temperatuur in het koelvak is bijzonder laag ingesteld. >>> Stel de temperatuur van het vriesvak in op een hogere temperatuur en controleer opnieuw.

De temperatuur in het koelvak of de diepvriezer is te hoog.

- De temperatuur in het koelvak is bijzonder hoog ingesteld. >>> De temperatuurinstelling in het koelvak beïnvloedt de temperatuur in het vriesvak. Wijzig de temperatuur in het koel- of vriesvak en wacht tot de relevante compartimenten de ingestelde temperatuur bereiken.
- De deuren werden vaak geopend of open gehouden voor lange perioden. >>> Open de deur niet te vaak.
- De deur kan op een kier staan. >>> Sluit de deur volledig.
- Het is mogelijk dat de stekker van het product recent in het stopcontact werd gevoerd of dat nieuwe etenswaren in het product werden geplaatst. >>> Dit is normaal. Het duurt langer voor het product om de ingestelde temperatuur te bereiken als het recent in het stopcontact werd gestoken of als er nieuwe etenswaren in het product werden geplaatst.
- Het is mogelijk dat er recent grote hoeveelheden warme etenswaren in het product werden geplaatst. >>> Plaats geen warme etenswaren in het product.

# Probleemoplossing

## Schudden of lawaai.

- De grond is niet horizontaal of duurzaam. >>> Als het product schudt wanneer het langzaam wordt verplaatst, moet u de voetjes instellen om het product in evenwicht te brengen. Zorg er ook voor dat de vloer voldoende duurzaam is om het product te kunnen dragen.
- Alle voorwerpen die op het product zijn geplaatst, kunnen lawaai veroorzaken. >>> Verwijder alle voorwerpen die op het product werden geplaatst.

## Het product maakt lawaai van stromende vloeistof, sprays, etc.

- De operationele principes van het product omvatten vloeistoffen en gassen >>> Dit is normaal en houdt geen defect in.

## Er komt een windgeluid voort uit het product.

- Het product gebruikt een ventilator voor de koelprocedure. Dit is normaal en houdt geen defect in.

## Er is condensatie op de interne wanden van het product.

- Warme of vochtige weersomstandigheden verhogen ijsvorming en condensatie. Dit is normaal en houdt geen defect in.
- De deuren werden vaak geopend of open gehouden voor lange perioden. >>> U mag de deur niet te vaak openen; als ze open staat, moet u de deur sluiten.
- De deur mag niet op een kier staan. >>> Sluit de deur volledig.

## Er is condensatie aanwezig op de buitenzijde van het product of tussen de deuren.

- Het weer kan vochtig zijn. Dit is normaal in vochtige weersomstandigheden. >>> De condensatie zal verdwijnen naarmate de vochtigheidsgraad daalt.

## De binnenzijde ruikt slecht.

- Het product wordt niet regelmatig gereinigd. >>> Maak de binnenzijde regelmatig schoon met een spons, warm water en koolzuurhoudend water.
- Sommige containers en verpakkingsmateriaal kunnen geurtjes afgeven. >>> Gebruik de containers en het verpakkingsmateriaal zonder geurtjes.
- De etenswaren werden in niet afgedekte containers geplaatst. >>> Bewaar de etenswaren in afgedekte containers. Micro-organismen kunnen zich verspreiden uit niet afgedekte etenswaren en onaangename geurtjes veroorzaken.
- Verwijder alle verstreken of bedorven etenswaren uit het product.

## De deur sluit niet.

- De verpakkingen van etenswaren mogen de deur niet blokkeren. >>> Verplaats alle voorwerpen die de deur blokkeren.
- Het product staat niet recht op de vloer. >>> Pas de voetjes aan om het product in evenwicht te brengen.
- De grond is niet horizontaal of duurzaam. >>> Zorg ervoor dat de vloer horizontaal is en voldoende duurzaam om het product te kunnen dragen.

## Het groentevak is geblokkeerd.

- De etenswaren kunnen in contact komen met de bovenste sectie van de lade. >>> Herschik de etenswaren in de lade.

## Als Het Oppervlak Van Het Product Heet Is

- Tijdens de werking kunnen tussen de twee deuren, de zijpanelen en de achterste grill hoge temperaturen worden waargenomen. Dit is normaal en behoeft geen serviceonderhoud! Wees voorzichtig bij het aanraken van deze zones.



**WAARSCHUWING:** Als het probleem aanhoudt nadat u de instructies in deze sectie hebt gevolgd, kunt u contact opnemen met uw verkoper of een Geautoriseerde Dienst. Probeer het product niet te repareren.

## DISCLAIMER / WAARSCHUWING

Sommige (eenvoudige) defecten kunnen correct worden behandeld door de eindgebruiker zonder dat dit aanleiding geeft tot veiligheidsproblemen of een onveilig gebruik, op voorwaarde dat ze worden uitgevoerd binnen de limieten en in overeenstemming met de volgende instructies (zie het hoofdstuk "Zelf-reparatie").

Om die reden, tenzij anderzijds toegelaten in het onderstaande hoofdstuk 'Zelf-reparatie", moeten reparaties worden uitgevoerd door geregistreerde professionele monteurs om veiligheidsproblemen te voorkomen. Een geregistreerde professionele monteur is een professionele monteur die toegang heeft gekregen tot de instructies en de lijst met reserveonderdelen van dit product door de fabrikant, in overeenstemming met de methoden beschreven in wetsbesluiten in overeenstemming met Richtlijn 2009/125/EC.

**Hoewel, de onderhouds- en reparatiewerken in het kader van de garantievoorwaarden mogen uitsluitend worden uitgevoerd door de gespecialiseerd vertegenwoordiger (m.a.w. geautoriseerde professionele monteurs) die u kunt bereiken via het telefoonnummer vermeld in de gebruikshandleiding/garantiekaart of via uw geautoriseerde verdeler. Om die reden zullen reparaties die worden uitgevoerd door professionele monteurs (die niet zijn geautoriseerd door Beko) de garantie nietig verklaren.**

### Zelf-reparatie

De eindgebruiker kan de volgende reserveonderdelen zelf repareren: deur handgrepen, deur scharnieren, laden, manden en deurpakkingen (een bijgewerkte lijst is ook beschikbaar op support.beko.com op 1 maart 2021).

Bovendien, om de veiligheid van het product te garanderen en het risico van ernstig letsel te voorkomen, moet de vermelde zelf-reparatie worden uitgevoerd in overeenstemming met de

instructies in de handleiding voor zelf-reparatie of die beschikbaar is in in support.beko.com. Uit veiligheidsoverwegingen moet u de stekker van het product loskoppelen voor u een zelf-reparatie probeert uit te voeren.

Reparaties en pogingen tot reparatie door eindgebruikers van onderdelen die niet zijn omvat in deze lijst en/of waarbij de instructies in de handleiding voor zelf-reparatie of die beschikbaar zijn in support.beko.com niet worden nageleefd, kunnen resulteren in veiligheidsproblemen die niet kunnen worden toegewezen aan Beko Beko en deze zullen de garantie van het product nietig verklaren.

Om die reden raden wij ten stelligste af dat eindgebruikers op eigen houtje reparaties proberen uit te voeren die buiten de vermelde lijst van reserveonderdelen vallen en in dergelijke situaties beroep doen op een geautoriseerde professionele monteur of geregistreerde professionele monteurs. Dergelijke pogingen van eindgebruikers kunnen daarentegen veiligheidsproblemen en schade aan het product veroorzaken en resulteren in brand, overstromingen, elektrische schokken en ernstig persoonlijk letsel.

Als voorbeeld, maar niet beperkt tot, de volgende reparaties moeten worden uitgevoerd door geautoriseerde professionele servicemonteurs of geregistreerde professionele monteurs: compressor, koelcircuit, moederbord, omzetter bord, weergavebord, etc.

De fabrikant/verkoper kan niet aansprakelijk worden gesteld wanneer eindgebruikers de bovenstaande instructies niet naleven.

De beschikbaarheid van de reserveonderdelen van de koelkast die u hebt gekocht is 10 jaar. Tijdens deze periode zijn de originele reserveonderdelen beschikbaar voor de correcte werking van uw koelkast.

De minimale duur van de garantie van de koelkast die u hebt gekocht, is 24 maanden.

Dit product is uitgerust met een lichtbron van de "G"-energieklasse.

De lichtbron in dit product mag enkel worden vervangen door professionele reparateurs.

Sehr geehrter Kunde,

Wir möchten Ihnen eine optimale Effizienz Ihres Produkts bieten, welches in modernen Betrieben mit akribischen Qualitätskontrollen hergestellt wurde.

Hierzu bitten wir Sie die Bedienungsanleitung vollständig und gründlich durchzulesen und das Handbuch als Referenzquelle aufzubewahren. Wenn Sie das Produkt wiederum an eine andere Person weitergeben, geben Sie auch dieses Handbuch zusammen mit dem Produkt weiter.

**Das Benutzerhandbuch gewährleistet die schnelle und sichere Anwendung des Produkts.**

- Vor der Installation und Anwendung des Produkts, lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch.
- Beachten Sie auf alle Fälle die Anleitung im Zusammenhang mit der Sicherheit.
- Da Sie diese Bedienungsanleitung auch in der Zukunft benötigen werden, sollte es leicht zugänglich aufbewahrt werden.
- Lesen Sie auch die, mit dem Produkt mitgelieferten, sonstigen Belege durch.

Beachten Sie, dass diese Anleitung für mehrere Produktmodelle anwendbar ist. Differenzen zwischen den Modellen sind eindeutig aufgeführt.

**Symbole und Erläuterungen**  
In dieser Bedienungsanleitung befinden sich folgende Symbole:

|                                                                                    |                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Wichtige Informationen oder hilfreiche Tipps.                                                                            |
|    | Risiken für Gesundheit und Produkt.                                                                                      |
|  | Stromschlagrisiko.                                                                                                       |
|  | Verpackung des Produktes, produziert aus wiederverwertbarem Materialien entsprechend der nationalen Umweltschutzgesetze. |

**ANGABEN**



SUPPLIER'S NAME

MODEL IDENTIFIER (\*)

A

A



Die Modellinformationen, wie sie in der Produktdatenbank gespeichert sind, können durch Eingabe der folgenden Website und Suche nach Ihrer Modellkennung (\*) auf dem Energieetikett erreicht werden.

<https://eprel.ec.europa.eu/>

|                                                   |           |                                                       |           |
|---------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 Hinweise zu Sicherheit und Umwelt</b>        | <b>4</b>  | <b>5 Nutzung des Kühlschranks/ Gefrierschranks</b>    | <b>14</b> |
| <b>2 Ihr Kühlschrank/ Gefrierschrank</b>          | <b>9</b>  | Einfrieren Frische Lebensmittel .....                 | 16        |
| <b>3 Installation</b>                             | <b>10</b> | Empfehlungen zur Konservierung von Tiefkühlkost ..... | 17        |
| Wenn Sie den Kühlschrank versetzen möchten: ..... | 10        | Abtauen.....                                          | 18        |
| Vor dem Einschalten .....                         | 10        | Tiefkühler Information.....                           | 18        |
| Elektrischer Anschluss.....                       | 10        | Auftauen der Tiefkühlkost.....                        | 18        |
| Verpackungsmaterialien entsorgen....              | 11        | Empfohlene Temperatureinstellungen                    | 19        |
| Altgeräte entsorgen.....                          | 11        | Tür-offen-Warnung.....                                | 22        |
| Aufstellung und Installation .....                | 11        | Wechseln des Türanschlags .....                       | 22        |
| Füße einstellen .....                             | 12        | Eisakku .....                                         | 22        |
| <b>4 Vorbereitung</b>                             | <b>13</b> | <b>6 Pflege und Reinigung</b>                         | <b>23</b> |
| Anzeigefeld.....                                  | 14        | <b>7 Problemlösung</b>                                | <b>24</b> |

Dieser Abschnitt bietet die zur Vermeidung von Verletzungen und Materialschäden erforderlichen Sicherheitsanweisungen. Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen erlöschen jegliche Garantieansprüche.

### Bestimmungsgemäßer Einsatz

#### **ACHTUNG:**

Stellen Sie sicher, dass die Entlüftungsöffnungen am Aufstellort des Gerätes nicht blockiert sind.

#### **ACHTUNG:**

Um den Auftauvorgang zu beschleunigen, keine anderen mechanischen Geräte oder Geräte verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen sind.

#### **ACHTUNG:**

Dem Kühlmittelkreislauf keine Schäden zufügen.

#### **ACHTUNG:**

In den Lebensmittelaufbewahrungsfächern keine Geräte verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen sind.

Dieses Gerät ist für die private Nutzung oder für den Gebrauch bei folgenden ähnliche Anwendungen konzipiert worden

- In Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- In Bauernhöfen, Hotels, Motels und anderen Unterkünften, für den Gebrauch der Kunden;

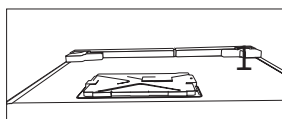
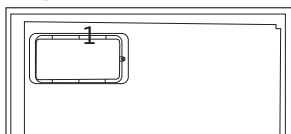
- Umgebungen mit Übernachtung und Frühstück;
- Bei Catering und ähnliche Non-Retail-Anwendungen.

### 1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Dieses Produkt darf nicht von Personen mit körperlichen, sensorischen oder mentalen Einschränkungen, einem Mangel an Erfahrung und Wissen oder von Kindern verwendet werden. Das Gerät darf nur dann von solchen Personen benutzt werden, wenn diese von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder angeleitet worden. Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen.
- Ziehen Sie bei Fehlfunktionen den Netzstecker des Gerätes.
- Warten Sie nach Ziehen des Netzsteckers mindestens 5 Minuten, bevor Sie ihn wieder anschließen.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht nutzen.
- Berühren Sie den Netzstecker niemals mit feuchten oder gar nassen Händen. Ziehen Sie beim Trennen niemals am Kabel, greifen Sie immer am Stecker.
- Wischen Sie den Netzstecker vor dem Einstecken mit einem trockenen Tuch ab.
- Schließen Sie den Kühlschrank nicht an lose Steckdosen an.

# Sicherheits- und Umweltschutzanweisungen

- Das Gerät muss bei Aufstellung, Wartungsarbeiten, Reinigung und bei Reparaturen vollständig vom Stromnetz getrennt werden.
- Falls das Produkt längere Zeit nicht benutzt wird, ziehen Sie den Netzstecker und nehmen Sie sämtliche Lebensmittel aus dem Kühlschrank.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn das Fach mit Leiterplatten im unteren hinteren Bereich des Gerätes (Abdeckung des Fachs mit der elektrischen Karte) (1) geöffnet ist.



- Benutzen Sie keine Dampfreiniger oder ähnliche Gerätschaften zum Reinigen oder Abtauen Ihres Gerätes. Der Dampf kann in Bereiche eindringen, die unter Spannung stehen. Kurzschlüsse oder Stromschläge können die Folge sein!
- Lassen Sie niemals Wasser direkt auf das Gerät gelangen; auch nicht zum Reinigen! Es besteht Stromschlaggefahr!
- Verwenden Sie das Produkt bei Fehlfunktionen nicht; es besteht Stromschlaggefahr!

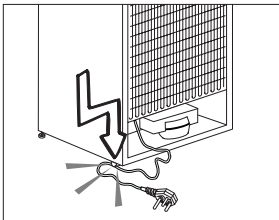
Wenden Sie sich als erstes an den autorisierten Kundendienst.

- Stecken Sie den Netzstecker des Gerätes in eine geerdete Steckdose. Die Erdung muss durch einen qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- Falls das Gerät über eine LED-Beleuchtung verfügt, wenden Sie sich zum Auswechseln sowie im Falle von Problemen an den autorisierten Kundendienst.
- Berühren Sie gefrorene Lebensmittel nicht mit feuchten Händen! Sie können an Ihren Händen festfrieren!
- Geben Sie keine Flüssigkeiten in Flaschen oder Dosen in den Tiefkühlbereich. Sie können platzen!
- Geben Sie Flüssigkeiten in aufrechter Position in den Kühlschrank; zuvor den Deckel sicher verschließen.
- Sprühen Sie keine entflammaren Substanzen in die Nähe des Gerätes, da sie Feuer fangen oder explodieren könnten.
- Bewahren Sie keine entflammaren Materialien oder Produkte mit entflammaren Gasen (Sprays etc.) im Kühlschrank auf.
- Stellen Sie keine mit Flüssigkeiten gefüllten Behälter (z. B. Vasen) auf dem Gerät ab. Falls Wasser oder andere Flüssigkeiten an unter Spannung stehende

# Sicherheits- und Umweltschutzanweisungen

Teile gelangen, kann es zu Stromschlägen oder Bränden kommen.

- Setzen Sie das Gerät keinem Regen, Schnee, direkten Sonnenlicht oder Wind aus; dies kann die elektrische Sicherheit gefährden. Verschieben Sie das Gerät nicht durch Ziehen an den Türgriffen. Die Griffe könnten sich lösen.
- Achten Sie darauf, dass weder Ihre Hände noch andere Körperteile von beweglichen Teilen im Inneren des Gerätes eingeklemmt oder gequetscht werden.
- Achten Sie darauf, nicht auf die Tür, Schubladen oder ähnliche Teile des Kühlschranks zu treten; lehnen Sie sich nicht daran an. Andernfalls könnte das Gerät umkippen, Teile könnten beschädigt werden.
- Achten Sie darauf, das Netzkabel nicht einzuklemmen.



## 1.1.1 Wichtige Hinweise zum Kältemittel

Wenn das Gerät über ein Kältesystem mit R600a-Gas verfügt, achten Sie darauf, das Kältesystem und den dazugehörigen Schlauch während der Benutzung und des Transports nicht zu beschädigen. Dieses Gas ist leicht entflammbar. Bei Beschädigungen des Kältesystems halten Sie das Gerät von potenziellen Zündquellen (z. B. offenen Flammen) fern und sorgen für eine gute Belüftung des Raumes.



Das Typenschild an der linken Innenwand des Kühlschranks gibt die Art des im Gerät verwendeten Gases an.

## 1.1.2 Modelle mit Wasserspender

- Der Druck für die Kaltwasserzufuhr sollte maximal 90 psi (6,2 bar) betragen. Wenn der Wasserdruck in Ihrem Haushalt 80 psi (5,5 bar) übersteigt, verwenden Sie bitte ein Druckbegrenzungsventil in Ihrem Leitungssystem. Sollten Sie nicht wissen, wie der Wasserdruck gemessen wird, ziehen Sie bitte einen Fachinstallateur hinzu.
- Sollte für Ihr Leitungssystem das Risiko eines Wasserschlags (Druckstoß) bestehen, verwenden Sie stets eine geeignete Druckstoßsicherung.

# Sicherheits- und Umweltschutzanweisungen

Wenden Sie sich bitte an einen Fachinstallateur, falls Sie sich über die Wasserschlaggefährdung in Ihrem Leitungssystem nicht sicher sein sollten.

- Nutzen Sie niemals die Warmwasserzufuhr für den Einbau. Treffen Sie geeignete Vorsichtsmaßnahmen zum Schutz der Leitungen gegen mögliches Einfrieren. Die für den Betrieb zulässige Wassertemperatur liegt im Bereich von mindestens 0,6°C (33°F) bis hin zu maximal 38°C (100°F).
- Nutzen Sie ausschließlich Trinkwasser.

## 1.2 Bestimmungsgemäßer Einsatz

- Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt vorgesehen. Er eignet sich nicht zum kommerziellen Einsatz.
- Das Produkt sollte ausschließlich zum Lagern von Lebensmitteln und Getränken verwendet werden.
- Bewahren Sie keine empfindlichen Produkte, die kontrollierte Temperaturen erfordern (z. B. Impfstoffe, wärmeempfindliche Medikamente, Sanitätsartikel etc.) im Kühlschrank auf.
- Der Hersteller haftet nicht für jegliche Schäden, die durch Missbrauch oder falsche Handhabung entstehen.

- Originalersatzteile stehen für einen Zeitraum von 10 Jahre beginnend mit dem Kaufdatum zur Verfügung.

## 1.3 Sicherheit von Kindern

- Bewahren Sie Verpackungsmaterialien außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls das Gerät mit einer abschließbaren Tür ausgestattet ist, bewahren Sie den Schlüssel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

## 1.4 Einhaltung von WEEE-Vorgaben und Altgeräteentsorgung

Dieses Gerät erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2012/19/EU). Das Gerät wurde mit einem Klassifizierungssymbol für elektrische und elektronische Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.



Dieses Gerät wurde aus hochwertigen Materialien hergestellt, die wiederverwendet und recycelt werden können.

Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Einsatzzeit nicht mit dem regulären Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu einer Sammelstelle zum Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten. Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne über geeignete Sammelstellen in Ihrer Nähe.

## 1.5 Einhaltung von RoHS-Vorgaben

- Dieses Gerät erfüllt die Vorgaben der EU-WEEE-Direktive (2011/65/EU). Es enthält keine in der Direktive angegebenen gefährlichen und unzulässigen Materialien.

## 1.6 Hinweise zur Verpackung

- Die Verpackungsmaterialien des Gerätes worden gemäß nationalen Umweltschutz Bestimmungen aus recyclingfähigen Materialien hergestellt. Entsorgen Sie Verpackungsmaterialien nicht mit dem regulären Hausmüll oder anderen Abfällen. Bringen Sie Verpackungsmaterialien zu geeigneten Sammelstellen; Ihre Stadtverwaltung berät Sie gern.

## 2 Ihr Kühlschrank/Gefrierschrank



1. Bedienfeld
2. Klappe (Schnellgefrierfach)
3. Schubladen
4. Einstellbare Füße an der Vorderseite



Abbildungen und Angaben in dieser Anleitung sind schematisch und können etwas von Ihrem Produkt abweichen. Wenn die Teile nicht im gekauften Produkt enthalten sind, gelten sie für andere Modelle.

## 3 Installation



### HINWEIS:

Der Hersteller haftet nicht, falls die Angaben in dieser Anleitung nicht berücksichtigt werden.

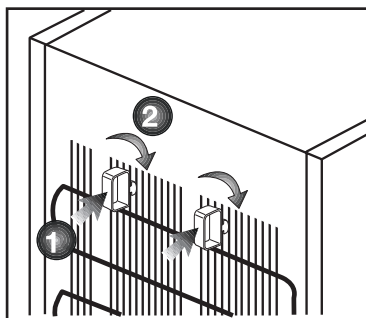
### 3.1. Wenn Sie den Kühlschrank versetzen möchten:

1. Ziehen Sie zuvor den Netzstecker. Der Kühlschrank sollte geleert und gesäubert werden, bevor Sie ihn transportieren oder versetzen.
2. Sichern Sie die beweglichen Teile im Inneren (z. B. Ablagen, Zubehör, Gemüsefach etc.) vor dem Verpacken mit Klebeband, schützen Sie solche Teile vor Stößen. Umwickeln Sie die Verpackung mit kräftigem Klebeband oder stabilen Schnüren, beachten Sie die Transporthinweise auf der Verpackung.
3. Originalverpackung und Schaumstoffmaterialien sollten zum zukünftigen Transport des Gerätes aufbewahrt werden.

### 3.2. Vor dem Einschalten

Beachten Sie Folgendes, bevor Sie Ihren Kühlschrank benutzen:

1. Bringen Sie die beiden Kunststoffkeile wie nachstehend abgebildet an. Die Kunststoffkeile sorgen für den nötigen Abstand zwischen Kühlschrank und Wand, damit die Luft frei zirkulieren kann. (Die Abbildung dient lediglich zur Orientierung und kann daher etwas von Ihrem Gerät abweichen.)
2. Bitte bringen Sie die beiden Kunststoffkeile wie in der Abbildung gezeigt an. Die Kunststoffkeile sorgen für den richtigen Abstand zwischen Kühlschrank und Wand – und damit für die richtige Luftzirkulation.



(Die Abbildung dient lediglich zur Orientierung und muss nicht exakt mit Ihrem Gerät übereinstimmen.)

3. Reinigen Sie das Innere des Kühlschranks wie im Abschnitt „Wartung und Reinigung“ beschrieben.
4. Schließen Sie den Netzstecker des Kühlschranks an eine Steckdose an. Beim Öffnen der Tür leuchtet die Innenbeleuchtung auf.
5. Beim Anspringen des Kompressors sind Geräusche zu hören. Die Flüssigkeiten und Gase im Kühlsystem können auch leichte Geräusche erzeugen, wenn der Kompressor nicht läuft. Dies ist völlig normal.
6. Die Vorderkanten des Kühlgerätes können sich warm anfühlen. Dies ist normal. Diese Bereiche wärmen sich etwas auf, damit sich kein Kondenswasser bildet.

### 3.3. Elektrischer Anschluss

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete (Schuko-) Steckdose an. Diese Steckdose muss mit einer passenden Sicherung abgesichert werden.

Wichtig:

- Der Anschluss muss gemäß lokaler Vorschriften erfolgen.
- Der Netzstecker muss nach der Installation frei zugänglich bleiben.

## Installation

- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn das hausinterne Erdungssystem den zutreffenden Normen entspricht.
- Die auf dem Typenschild an der linken Innenwand des Gerätes angegebene Spannung muss mit Ihrer Netzspannung übereinstimmen.
- **Zum Anschluss dürfen keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen verwendet werden.**

|                                                                                 |                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>HINWEIS:</b><br>Ein beschädigtes Netzkabel muss unverzüglich durch einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden. |
|  | <b>HINWEIS:</b> Das Gerät darf vor Abschluss der Reparaturen nicht mehr betrieben werden! Es besteht Stromschlaggefahr!    |

### 3.4. Verpackungsmaterialien entsorgen

Das Verpackungsmaterial kann eine Gefahr für Kinder darstellen. Halten Sie Verpackungsmaterialien von Kindern fern oder entsorgen Sie das Verpackungsmaterial gemäß gültigen Entsorgungsbestimmungen. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial über geeignete Sammelstellen (Ihre Stadtverwaltung informiert Sie gerne), nicht über den regulären Hausmüll.

Die Verpackung Ihres Gerätes wurde aus recyclingfähigen Materialien hergestellt.

### 3.5. Altgeräte entsorgen

Entsorgen Sie Altgeräte auf umweltfreundliche Weise.

- Bei Fragen zur richtigen Entsorgung wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, an eine Sammelstelle oder an Ihre Stadtverwaltung.

Bevor Sie das Gerät entsorgen, schneiden Sie den Netzstecker ab und machen die Türverschlüsse (sofern vorhanden) unbrauchbar, damit Kinder nicht in Gefahr gebracht werden.

### 3.6. Aufstellung und Installation

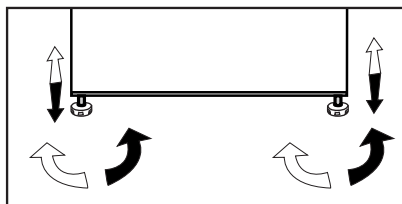
|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>HINWEIS:</b> : Falls die Türbreite nicht breit genug ist, um das Gerät durchzuführen, heben Sie die Tür des Geräts aus und versuchen Sie es seitlich durch zuschieben; falls dies auch nicht funktioniert, wenden Sie sich an den Kundendienst. |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

1. Stellen Sie Ihren Kühlschrank an einer gut erreichbaren Stelle auf.
2. Platzieren Sie den Kühlschrank nicht in der Nähe von Wärmequellen oder dort, wo er Feuchtigkeit oder direktem Sonnenlicht ausgesetzt ist.
3. Damit das Gerät richtig arbeiten kann, müssen Sie ausreichend Platz um das Gerät herum freilassen, damit eine ordentliche Belüftung gewährleistet ist. Wenn Sie den Kühlschrank in einer Nische aufstellen, müssen Sie einen Abstand von mindestens 5 cm zur Decke und 5 cm zu den Wänden einhalten. Stellen Sie das Gerät nicht auf Materialien wie Teppichen oder Teppichböden auf.
4. Stellen Sie Ihren Kühlschrank auf einem ebenen Untergrund auf, damit er nicht wackelt.

### 3.7. Füße einstellen

Wenn Ihr Kühlschrank nicht absolut gerade steht:

Sie können den Kühlschrank – wie in der Abbildung gezeigt – durch Drehen der Frontfüße ausbalancieren. Wenn Sie in Richtung des schwarzen Pfeils drehen, senkt sich die Ecke, an der sich der Fuß befindet. Beim Drehen in Gegenrichtung wird die Ecke angehoben. Diese Arbeit fällt erheblich leichter, wenn ein Helfer das Gerät etwas anhebt.

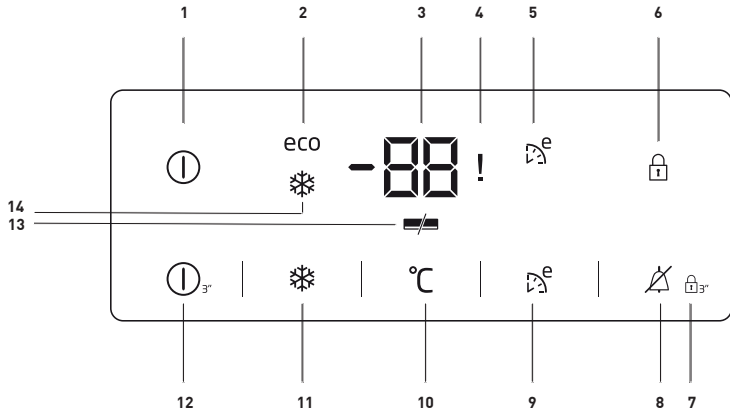


## 4 Vorbereitung

- Für ein freistehendes Gerät; „Dieses Kühlgerät darf nicht als Einbaugerät verwendet werden.
- Ihr Kühlschrank / Gefrierschrank sollte mindestens 30 cm von Hitzequellen wie Kochstellen, Öfen, Heizungen, Herden und ähnlichen Einrichtungen aufgestellt werden. Halten Sie mindestens 5 cm Abstand zu Elektroöfen ein, vermeiden Sie die Aufstellung im direkten Sonnenlicht.
- Die Zimmertemperatur des Raumes, in dem der Kühlschrank / Gefrierschrank aufgestellt wird, sollte mindestens -15 °C betragen. Im Hinblick auf den Wirkungsgrad ist der Betrieb des Kühlschrank / Gefrierschranks bei geringerer Umgebungstemperatur nicht ratsam.
- Sorgen Sie dafür, dass das Innere Ihres Kühlschrank / Gefrierschranks gründlich gereinigt wird.
- Falls zwei Kühlschränke nebeneinander platziert werden sollen, achten Sie darauf, dass sie mindestens 2 cm voneinander entfernt aufgestellt werden.
- Wenn Sie den Kühlschrank / Gefrierschrank zum ersten Mal in Betrieb nehmen, halten Sie sich bitte an die folgenden Anweisungen für die ersten sechs Betriebsstunden.
- Die Kühlschrank / Gefrierschranktür sollte nicht zu häufig geöffnet werden.
- Der Kühlschrank / Gefrierschrank muss zunächst vollständig leer arbeiten.
- Ziehen Sie nicht den Netzstecker. Falls der Strom ausfallen sollte, beachten Sie die Warnhinweise im Abschnitt „Empfehlungen zur Problemlösung“.
- Originalverpackung und Schaumstoffmaterialien sollten zum zukünftigen Transport des Gerätes aufbewahrt werden.
- Bei einigen Modellen schaltet sich das Armaturenbrett 5 Minuten nach dem Schließen der Tür automatisch ab. Es schaltet sich wieder an, wenn die Tür geöffnet wurde oder indem man auf einen beliebigen Schalter drückt.
- Temperaturschwankungen aufgrund des Öffnens/Schließens der Kühlschranktür können zur Kondensation an den Böden in der Tür und im Kühlschrankinnern sowie an den Glasbehältern führen.
- Da bei geöffneten Türen heiße und feuchte Luft nicht direkt in Ihr Produkt eindringt, optimiert sich Ihr Produkt unter ausreichenden Bedingungen zum Schutz Ihrer Lebensmittel. Funktionen und Komponenten wie Kompressor, Gebläse, Heizgerät, Abtaufunktion, Beleuchtung, Anzeige usw. arbeiten entsprechend den Anforderungen, um unter diesen Bedingungen minimale Energie zu verbrauchen.

## 5 Nutzung des Kühlschranks/Gefrierschranks

### 5.1. Anzeigefeld



#### 1. Ein/Aus-Anzeige:

Dieses Symbol (ⓘ) leuchtet, wenn der Tiefkühlbereich abgeschaltet ist. Alle anderen Symbole erlöschen.

#### 2. Energiesparanzeige:

Dieses Symbol (eco) leuchtet, wenn der Tiefkühlbereich auf den ökonomischsten Wert von -18 °C eingestellt ist. Die Energiesparanzeige erlischt, wenn Sie Schnellkühlen oder Schnellgefrieren zuschalten.

#### 3. Tiefkühlbereich-Temperatureinstellungsanzeige:

Zeigt die für den Tiefkühlbereich eingestellte Temperatur an.

#### 4. Stromausfall / Hohe Temperatur / Fehlerstatusanzeige

Diese Anzeige (!) leuchtet bei Stromausfall, hohen Temperaturen und Fehlerwarnungen.

Wenn die Temperatur des Gefrierfachs auf ein für die Tiefkühlkost kritisches Niveau erwärmt wird, blinkt der von der Gefrierfachtemperatur erreichte Maximalwert auf der Digitalanzeige.

Kontrollieren Sie die Lebensmittel im Gefrierfach.

Dies ist keine Fehlfunktion. Die Warnung kann durch Drücken einer beliebigen Taste oder durch Drücken der Hochtemperaturalarm Aus-Taste gelöscht werden. (Das Abbrechen durch Drücken einer beliebigen Taste gilt nicht für jedes Modell.)

Diese Anzeige (!) leuchtet auch, wenn ein Sensorfehler auftritt. Wenn diese Anzeige leuchtet, werden alternativ auf der Temperaturanzeige „E“ und



Abbildungen und Angaben in dieser Anleitung sind schematisch und können etwas von Ihrem Produkt abweichen. Wenn die Teile nicht im gekauften Produkt enthalten sind, gelten sie für andere Modelle.

# Nutzung des Kühlschranks/Gefrierschranks

Zahlen wie „1,2,3 ...“ angezeigt. Diese Zahlen auf der Anzeige informieren das Servicepersonal über den Fehler.

## 5. Öko-Extra-Anzeige:

Dieses Symbol () leuchtet auf, wenn diese Funktion aktiv ist.

## 6. Tastensperre-Anzeige

Dieses Symbol () leuchtet bei aktiver Tastensperre.

## 7. Tastensperre:

Halten Sie die Tastensperre-Taste () 3 Sekunden lang gedrückt. Das Tastensperre-Symbol leuchtet auf, die Tastensperre ist aktiv. Bei aktiver Tastensperre reagiert das Gerät nicht auf Tastenbetätigungen. Halten Sie die Tastensperre-Taste erneut 3 Sekunden lang gedrückt. Das Tastensperre-Symbol erlischt, die Tastensperre wird abgeschaltet.

## 8. Beendigung der Hochtemperaturwarnung:

Im Falle eines Stromausfalls/einer Hochtemperaturwarnung können Sie die Warnung () löschen, indem Sie eine beliebige Taste auf der Anzeige oder die Hochtematuralarm Aus-Taste.1 Sekunde lang drücken, nachdem Sie die Lebensmittel im Gefrierfach kontrolliert haben.

Hinweis: Das Abbrechen durch Drücken einer beliebigen Taste gilt nicht für jedes Modell.

## 9. Öko-Extra-Funktion:

Zum Einschalten der Öko-Extra-Funktion (bspw. vor einem Urlaub) halten Sie die Öko-Extra-Taste

() 3 Sekunden lang gedrückt. Etwa sechs Stunden später arbeitet Ihr

Kühlbereich besonders ökonomisch; die Energiesparanzeige leuchtet.

## 10. Tiefkühltemperatur einstellen:

Mit dieser Funktion (°C) geben Sie die Temperatur des Tiefkühlbereiches vor. Durch mehrmaliges Drücken dieser Taste stellen Sie die Tiefkühlbereichtemperatur auf -18 °, -19 °, -20 °, -21 °, -22 °, -23 ° oder -24 ° ein.

## 11. Schnelltiefkühlenfunktion

Die Schnellgefrieranzeige () leuchtet bei aktiver Schnellgefrierfunktion auf. Zum Aufheben dieser Funktion drücken Sie die Schnellgefriertaste noch einmal. Die Schnellgefrieranzeige erlischt, das Gerät wechselt wieder zum Normalbetrieb.

Wenn Sie die Schnellgefrierfunktion nicht manuell aufheben, wird sie nach 50 Stunden automatisch beendet. Möchten Sie große Mengen Lebensmittel einfrieren, drücken Sie die Schnellgefriertaste, bevor Sie die Lebensmittel in den Tiefkühlbereich geben.

## 12. Ein/Aus-Funktion:

Diese Funktion () ermöglicht bei 3-sekündiger Betätigung die Abschaltung des Kühlbereiches. Der Kühlbereich kann wieder eingeschaltet werden, indem Sie die Ein-/Austaste erneut 3 Sekunden gedrückt halten.

## 13. Energiesparanzeige:

Falls die Geräetüren lange Zeit geschlossen bleiben, wird die Energiesparfunktion automatisch aktiviert und das Energiesparsymbol leuchtet. ()

# Nutzung des Kühlschranks/Gefrierschranks

Bei aktiver Energiesparfunktion erlöschen sämtliche Display-Symbole mit Ausnahme des Energiesparsymbols. Die Energiesparfunktion wird aufgehoben, sobald Tasten betätigt werden oder die Tür geöffnet wird. Das Display zeigt wieder die normalen Symbole.

Die Energiesparfunktion wird während der Lieferung ab Werk aktiviert und kann nicht aufgehoben werden.

## 14. Schnellkühlenanzeige:

Dieses Symbol (❄) leuchtet, wenn die Schnellgefrierfunktion aktiviert ist.

### 5.2. Einfrieren Frische Lebensmittel

- Lebensmittel, die eingefroren werden sollen, müssen entsprechend der zu verzehrenden Größe in Portionen aufgeteilt und in separaten Verpackungen eingefroren werden. Auf diese Weise sollte verhindert werden, dass alle Lebensmittel durch Auftauen wieder eingefroren werden.
- Um den Nährwert, das Aroma und die Farbe der Lebensmittel so gut wie möglich zu schützen, sollte das Gemüse vor dem Einfrieren kurz gekocht werden. (Für Lebensmittel wie Gurken, Petersilien ist kein Kochen erforderlich.) Die Garzeit des auf diese Weise gefrorenen Gemüses verkürzt sich um 1/3 gegenüber der des frischen Gemüses.
- Um die Lagerzeiten von Tiefkühlkost zu verlängern, muss gekochtes Gemüse zuerst gefiltert und dann wie bei allen Arten von Lebensmitteln hermetisch verpackt werden.
- Lebensmittel sollten nicht ohne Verpackung in das Gefrierfach gestellt werden.
- Das Verpackungsmaterial der zu lagernden Lebensmittel sollte luftdicht, dick und haltbar sein

und sich nicht durch Kälte und Feuchtigkeit verformen. Andernfalls können die durch Einfrieren gehärteten Lebensmittel die Verpackung durchbohren. Das gute Verschließen der Verpackung ist auch wichtig, um die Lebensmittel sicher zu lagern.

Die folgenden Verpackungsarten eignen sich zum Einfrieren von Lebensmitteln:

Polyethylenbeutel, Aluminiumfolie, Kunststofffolie, Vakuumbbeutel und kältebeständige Vorratsbehälter mit Verschlüssen.

Die Verwendung der folgenden Verpackungsarten wird nicht empfohlen, um die Lebensmittel einzufrieren.

Verpackungspapier, Pergamentpapier, Zellophan (Gelatinpapier), Müllsack, gebrauchte Taschen und Einkaufstüten.

- Warme Speisen sollten nicht ohne Kühlung in das Gefrierfach gestellt werden.
- Wenn Sie nicht gefrorene frische Lebensmittel in das Gefrierfach legen, beachten Sie bitte, dass es nicht mit gefrorenen Lebensmitteln in Kontakt kommt. Das Cool-Pack (PCM) kann direkt unter dem Schnellgefriergestell in das Gestell gestellt werden, um zu verhindern, dass es warm wird.
- Stellen Sie während der Gefrierzeit (24 Stunden) keine anderen Lebensmittel in den Gefrierschrank.
- Stellen Sie Ihre Lebensmittel in die Gefrierregale oder Gestelle, indem Sie sie so verteilen, dass sie nicht geengt werden (es wird empfohlen, dass die Verpackung nicht miteinander in Kontakt kommt).

# Nutzung des Kühlschranks/Gefrierschranks

- Tiefkühlkost muss sofort nach dem Auftauen in kurzer Zeit verzehrt werden und darf nie wieder eingefroren werden.
- Blockieren Sie die Belüftungsöffnungen nicht, indem Sie Ihre Tiefkühlkost vor die Belüftungsöffnungen auf der Rückseite stellen.
- Wir empfehlen Ihnen, ein Etikett auf der Verpackung anzubringen und den Namen der Lebensmittel in der Verpackung sowie die Gefrierzeit anzugeben.

Zum Einfrieren geeignete Lebensmittel: Fisch und Meeresfrüchte, rotes und weißes Fleisch, Geflügel, Gemüse, Obst, Kräutergewürze, Milchprodukte (wie Käse, Butter und Joghurt), Gebäck, Fertiggerichte oder gekochte Mahlzeiten, Kartoffelgerichte, Souffle und Desserts.

Lebensmittel, die nicht zum Einfrieren geeignet sind:

Joghurt, Sauermilch, Sahne, Mayonnaise, Blattsalat, roter Rettich, Trauben, alle Früchte (wie Apfel, Birnen und Pfirsiche).

- Damit Lebensmittel schnell und gründlich eingefroren werden können, sollten die folgenden angegebenen Mengen pro Packung nicht überschritten werden.
  - Früchte und Gemüse, 0,5-1 kg
  - Fleisch, 1-1,5 kg
- Eine kleine Menge von Lebensmitteln (maximal 2 kg) kann auch ohne Verwendung der Schnellgefrierfunktion eingefroren werden.

Um das beste Ergebnis zu erzielen, wenden Sie die folgenden Anweisungen an:

1. Aktivieren Sie die Schnellgefrierfunktion 24 Stunden vor dem Einlegen Ihrer frischen Lebensmittel.
  2. Stellen Sie Ihre Lebensmittel, die Sie einfrieren möchten, 24 Stunden nach dem Drehen der Taste in die dritte Schublade von unten mit höherer Gefrierkapazität. Wenn Sie noch Essen übrig haben, legen Sie es vor die zweite Schublade von unten.
  3. Die Schnellgefrierfunktion wird nach 50 Stunden automatisch deaktiviert.
  4. Versuchen Sie nicht, eine große Menge an Lebensmitteln auf einmal einzufrieren. Dieses Produkt kann innerhalb von 24 Stunden die maximale Lebensmittelmenge einfrieren, die auf dem Typenschild als "Gefrierkapazität ... kg/24 Stunden" angegeben ist. Es ist nicht zweckmäßig, mehr ungefrorene/frische Lebensmittel in das Gefrierfach zu geben als die auf dem Etikett angegebene Menge abzufüllen.
- Sie können die Tabellen Fleisch und Fisch, Gemüse und Obst, Milchprodukte lesen, um Ihre Lebensmittel in der Tiefkühltruhe einzulegen und zu lagern.

## 5.3. Empfehlungen zur Konservierung von Tiefkühlkost

- Stellen Sie beim Kauf Ihrer Tiefkühlkost sicher, dass diese bei angemessenen Temperaturen eingefroren sind und ihre Verpackungen nicht beschädigt sind.
- Legen Sie die Pakete so bald wie möglich nach dem Kauf in das Gefrierfach.
- Stellen Sie sicher, dass das auf der Verpackung angegebene

# Nutzung des Kühlschranks/Gefrierschranks

Verfallsdatum nicht abgelaufen ist, bevor Sie die verpackten Fertiggerichte verzehren, die Sie aus dem Gefrierfach nehmen.

## 5.4. Abtauen

Das Eis in den Gefrierfächern wird automatisch aufgetaut.

## 5.5. Tiefkühler Information

Die Norm EN 62552 schreibt vor (gemäß den spezifischen Messbedingungen), dass mindestens 4,5 kg Lebensmittel pro 100 Liter Gefrierfachvolumen innerhalb von 24 Stunden bei einer Raumtemperatur von 25°C eingefroren werden können.

## 5.6. Auftauen der Tiefkühlkost

Abhängig von der Lebensmittelvielfalt und dem Verwendungszweck kann zwischen folgenden Auftaumöglichkeiten gewählt werden:

- Bei Raumtemperatur (es ist nicht sehr geeignet, das Lebensmittel aufzutauen, indem es lange Zeit bei Raumtemperatur belassen wird, um die Lebensmittelqualität zu erhalten)
- Im Kühlschrank
- Im Elektroofen (bei Modellen mit oder ohne Lüfter)
- In der Mikrowelle

### VORSICHT!

- Geben Sie niemals saure Getränke in Glasflaschen und Dosen in Ihren Gefrierschrank, da Platzgefahr besteht.
- Wenn die Verpackung von Tiefkühlkost Feuchtigkeit und abnormale Schwellungen aufweist, ist es wahrscheinlich, dass sie zuvor in einem unsachgemäßen

Lagerungszustand gelagert wurden und sich ihr Inhalt verschlechtert hat. Verbrauchen Sie diese Lebensmittel nicht ohne Überprüfung.

- Da einige Gewürze in gekochten Mahlzeiten ihren Geschmack ändern können, wenn sie Langzeitlagerbedingungen ausgesetzt werden, sollten Ihre Tiefkühlkost weniger gewürzt sein oder die gewünschten Gewürze sollten nach dem Auftauen zu den Lebensmitteln hinzugefügt werden

## 5.7. Empfohlene Temperatureinstellungen

| Gefrierfacheinstellung  | Bemerkungen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| -20 °C                  | Das ist die standardmäßige, empfehlende Temperatureinstellung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| -21,-22,-23 oder -24 oC | Diese Einstellungen werden empfohlen, wenn die Umgebungstemperatur höher als 30°C ist oder wenn Sie denken, dass der Kühlschrank aufgrund des häufigen Öffnens und Schließens der Tür nicht kühl genug ist.                                                                                                                                                                                                        |
| Schnelleinfrieren       | Verwenden Sie sie, wenn Sie Ihre Lebensmittel in kurzer Zeit einfrieren möchten. Es wird empfohlen, angewendet zu werden, um die Qualität Ihrer frischen Lebensmittel zu erhalten. Sie müssen die Schnellgefrierfunktion nicht verwenden, wenn Sie Ihre Tiefkühlkost einlegen. Sie müssen die Schnellgefrierfunktion nicht verwenden, um eine kleine Menge frischer Lebensmittel bis zu 2 kg pro Tag einzufrieren. |

# Nutzung des Kühlschranks/Gefrierschranks

| Fleisch und Fisch       |                                                                    |                      | Vorbereitung                                                                                                                                                                    | Längste Lagerzeit (Monat) |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| Fleischprodukte         | Kalb                                                               | Steak                | Schneiden Sie sie 2 cm dick und legen Sie Folie dazwischen oder wickeln Sie sie fest mit Stretch ein                                                                            | 6 - 8                     |
|                         |                                                                    | Rösten               | Packen Sie die Fleischstücke in einen Kühlschrankbeutel oder wickeln Sie sie fest mit Stretch ein                                                                               | 6 - 8                     |
|                         |                                                                    | Würfel               | In kleinen Stücken                                                                                                                                                              | 6 - 8                     |
|                         |                                                                    | Schnitzel, Koteletts | Indem Sie Folie zwischen geschnittene Scheiben legen oder einzeln mit Stretch einwickeln                                                                                        | 6 - 8                     |
|                         | Hammelfleisch                                                      | Koteletts            | Indem Sie Folie zwischen Fleischstücken legen oder einzeln mit Stretch einwickeln                                                                                               | 4 - 8                     |
|                         |                                                                    | Rösten               | Packen Sie die Fleischstücke in einen Kühlschrankbeutel oder wickeln Sie sie fest mit Stretch ein                                                                               | 4 - 8                     |
|                         |                                                                    | Würfel               | Packen Sie das zerkleinerte Fleisch in einen Kühlschrankbeutel oder wickeln Sie sie fest mit Stretch ein                                                                        | 4 - 8                     |
|                         | Rindfleisch                                                        | Rösten               | Packen Sie die Fleischstücke in einen Kühlschrankbeutel oder wickeln Sie sie fest mit Stretch ein                                                                               | 8 - 12                    |
|                         |                                                                    | Steak                | Schneiden Sie sie 2 cm dick und legen Sie Folie dazwischen oder wickeln Sie sie fest mit Stretch ein                                                                            | 8 - 12                    |
|                         |                                                                    | Würfel               | In kleinen Stücken                                                                                                                                                              | 8 - 12                    |
|                         |                                                                    | Gekochtes Fleisch    | Durch Verpacken in kleinen Stücken in einem Kühlschrankbeutel                                                                                                                   | 8 - 12                    |
|                         | Hackfleisch                                                        |                      | Ohne Gewürze in flachen Beuteln                                                                                                                                                 | 1 - 3                     |
|                         | Innereien (Stück)                                                  |                      | In Stücken                                                                                                                                                                      | 1 - 3                     |
|                         | Fermentierte Wurst - Salami                                        |                      | Es sollte auch dann verpackt sein, wenn es ein Gehäuse hat.                                                                                                                     | 1 - 2                     |
|                         | Schinken                                                           |                      | Durch Platzieren von Folie zwischen geschnittenen Scheiben                                                                                                                      | 2 - 3                     |
| Geflügel und Jagdtiere  | Huhn und Pute                                                      |                      | Durch Einwickeln in Folie                                                                                                                                                       | 4 - 6                     |
|                         | Gans                                                               |                      | Durch Einwickeln in Folie (Portionen sollten 2,5 kg nicht überschreiten)                                                                                                        | 4 - 6                     |
|                         | Ente                                                               |                      | Durch Einwickeln in Folie (Portionen sollten 2,5 kg nicht überschreiten)                                                                                                        | 4 - 6                     |
|                         | Hirsch, Kaninchen, Reh                                             |                      | Durch Einwickeln in Folie (Portionen sollten 2,5 kg nicht überschreiten und ihre Knochen sollten getrennt werden)                                                               | 6 - 8                     |
| Fisch und Meeresfrüchte | Süßwasserfische (Forelle, Karpfen, Kranich, Wels)                  |                      | Nach gründlicher Reinigung der Innenseite und der Schuppen sollten diese gewaschen und getrocknet werden, und die Schwanz- und Kopfteile sollten bei Bedarf geschnitten werden. | 2                         |
|                         | Magerer Fisch (Wolfsbarsch, Steinbutt, Seezunge)                   |                      |                                                                                                                                                                                 | 4-6                       |
|                         | Fetthaltiger Fisch (Bonito, Makrele, Bluefish, Rotbarbe, Sardelle) |                      |                                                                                                                                                                                 | 2 - 4                     |
|                         | Schaltiere                                                         |                      | Gereinigt und in Säcken                                                                                                                                                         | 4 - 6                     |
|                         | Kaviar                                                             |                      | In seiner Verpackung in einem Aluminium- oder Kunststoffbehälter                                                                                                                | 2 - 3                     |

# Nutzung des Kühlschranks/Gefrierschranks

| Obst und Gemüse                | Vorbereitung                                                                                                                   | Längste Lagerzeit (Monat) |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| Bohnen und Stangenbohnen       | Durch Schock kochen für 3 Minuten nach dem Waschen und Schneiden in kleine Stücke                                              | 10 - 13                   |
| Grüne Erbse                    | Durch Schock kochen für 2 Minuten nach dem Schälen und Waschen                                                                 | 10 - 12                   |
| Kohl                           | Durch Schock 1-2 Minuten nach dem Reinigen kochen                                                                              | 6 - 8                     |
| Karotte                        | Durch Schock 3-4 Minuten kochen lassen, nachdem gereinigt und in Scheiben geschnitten wurde                                    | 12                        |
| Pfeffer                        | Nach dem Schneiden des Stiels 2-3 Minuten kochen lassen, in zwei Teile teilen und die Samen trennen                            | 8 - 10                    |
| Spinat                         | Nach dem Waschen und Reinigen 2 Minuten lang unter Schock kochen                                                               | 6 - 9                     |
| Lauch                          | Durch Schock 5 Minuten nach dem Zerhacken kochen                                                                               | 6 - 8                     |
| Blumenkohl                     | Durch Schock in etwas Zitronenwasser für 3-5 Minuten kochen, nachdem die Blätter getrennt wurden, den Kern in Stücke schneiden | 10 - 12                   |
| Auberginen                     | Nach dem Waschen und Schneiden in 2 cm große Stücke 4 Minuten lang unter Schock kochen                                         | 10 - 12                   |
| Kürbis                         | Durch Schock kochen für 2-3 Minuten nach dem Waschen und Schneiden in 2 cm Stücke                                              | 8 - 10                    |
| Pilz                           | Durch leichtes Anbraten in Öl und Auspressen von Zitrone darauf                                                                | 2 - 3                     |
| Mais                           | Durch Reinigen und Verpacken in Kolben oder Granulat                                                                           | 12                        |
| Apfel und Birne                | Durch Schock kochen für 2-3 Minuten nach dem Schälen und Schneiden                                                             | 8 - 10                    |
| Aprikose und Pfirsich          | In zwei Hälften teilen und die Samen extrahieren                                                                               | 4 - 6                     |
| Erdbeere und Himbeere          | Durch Waschen und Schälen                                                                                                      | 8 - 12                    |
| Gebackene Früchte              | Durch Zugabe von 10% Zucker in den Behälter                                                                                    | 12                        |
| Pflaume, Kirsche, Sauerkirsche | Durch Waschen und Schälen der Stiele                                                                                           | 8 - 12                    |

| Milchprodukte          | Vorbereitung                                               | Längste Lagerzeit (Monat) | Lagerbedingungen                                                                                                                                                           |
|------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Käse (außer Feta-Käse) | Durch Platzieren von Folie zwischen geschnittenen Scheiben | 6 - 8                     | Es kann zur kurzfristigen Lagerung in der Originalverpackung aufbewahrt werden. Zur Langzeitlagerung sollte es auch in Aluminium- oder Kunststoffolie eingewickelt werden. |
| Butter, Margarine      | In eigener Verpackung                                      | 6                         | In eigener Verpackung oder in Plastikbehältern                                                                                                                             |

## **5.8. Tür-offen-Warnung**

Ein Signal ertönt, wenn die Tür des Kühlschranks / Gefrierschranks oder des Tiefkühlfachs für eine bestimmte Zeit geöffnet bleibt. Dieses Tonsignal verstummt, sobald Sie eine beliebige Taste drücken oder die Tür wieder schließen.

## **5.9. Wechseln des Türanschlags**

Der Türanschlag des Gerätes kann nur von einem Fachmann durchgeführt werden. Bei Bedarf wenden Sie sich bitte an unsere Service-Hotline. Der Einsatz des Servicetechnikers ist kostenpflichtig.

## **5.10. Eisakku**

Der Eisakku verlangsamt das Auftauen eingelagerter gefrorener Lebensmittel bei einem Stromausfall oder einer Betriebsstörung. Durch Platzieren des Akkus direkt auf den Lebensmitteln wird die maximale Aufbewahrungsdauer ermöglicht.

Der Eisakku kann auch zum vorübergehenden Kühlen von Lebensmitteln genutzt werden, z. B. in einer Kühltasche.

## 6 Pflege und Reinigung

Eine regelmäßige Reinigung erhöht die Lebensdauer des Geräts.



**HINWEIS:** Trennen Sie Ihren Kühlschrank vor der Reinigung vom Netz.

- Verwenden Sie zur Reinigung auf keinen Fall scharfen oder spitzen Gegenstände, Seife, Hausreinigungsmittel, Reinigungsmittel, Gas, Benzin, Lack u. Ä.
- Bei nicht eisfreien Geräten bilden sich Wassertropfen an der Rückwand des Kühlfaches, die zu einer fingerdicken Eisschicht gefrieren können. Nicht beseitigen, nicht reinigen, niemals Öl oder andere Mittel auftragen.
- Reinigen Sie die Außenflächen des Gerätes nur mit einem leicht angefeuchteten Mikrofasertuch. Schwämme und andere Reinigungshilfen können die Oberfläche verkratzen.
- Schütten Sie ein Teelöffel Karbonat in einen halben Liter Wasser. Nehmen Sie ein Tuch, tauchen Sie es in diese Flüssigkeit und wringen Sie es gut kräftig. Wischen Sie mit diesem Tuch das Innere des Geräts und trocknen Sie es gründlich.
- Achten Sie darauf, dass das Gehäuse der Leuchte und sonstige elektrischen Teile nicht mit Wasser in Berührung kommen.
- Reinigen Sie die Tür mit einem feuchten Tuch. Entnehmen Sie den Inhalt vom Innenraum und den Türen. Entfernen Sie die Regale nach oben hebend. Nach der Reinigung und dem Trocknen legen Sie es wieder ein, indem Sie es nach unten schieben.
- Verwenden Sie auf keinen Fall bei der Reinigung der Außenfläche des Geräts und den verchromten Teilen chlorhaltigem Wasser oder Reinigungsmittel. Chlor führt bei dieser Art von Oberflächen zur Verrostungen.
- Verwenden Sie keine spitzen oder scheuernde Gegenstände, Seifen, Reinigungsmittel bzw. Chemikalien, sowie auch kein Benzin, keine Benzole bzw. Wachse usw. Andernfalls werden die Einprägungen auf den Plasteteilen möglicherweise beschädigt oder deformiert. Verwenden Sie warmes Wasser und einen weichen Lappen zum anschließenden Trockenreiben.

### 6.1. Vermeidung von schlechtem Geruch

Bei der Herstellung Ihres Geräts wurden keinerlei Materialien verwendet, die Geruch verursachen könnten. Jedoch können aufgrund von ungeeigneter Lagerung von Lebensmitteln und unsachgemäßer Reinigung der Innenseite Gerüche entstehen. Zur Vermeidung dieses Problems reinigen Sie es regelmäßig alle 15 Tage.

- Bewahren Sie die Speisen in geschlossenen Behältern auf. Lebensmittel, die in offenen Behältern aufbewahrt werden, können durch die Verbreitung von Mikroorganismen Gerüche verursachen.
- Keine Lebensmittel deren Aufbewahrungsdauer abgelaufen ist im Kühlschrank aufbewahren.

### 6.2. Schutz von Kunststoffoberflächen

Das Ausschütten von Öl kann den Kunststoffoberflächen Schaden zufügen, daher sollte hier mit lauwarmem Wasser gereinigt werden.

## 7 Problemlösung

Bitte arbeiten Sie diese Liste durch, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden. Dies kann Ihnen Zeit und Geld sparen. In der Liste finden Sie häufiger auftretende Probleme, die nicht auf Verarbeitungs- oder Materialfehler zurückzuführen sind. Nicht alle hier beschriebenen Funktionen sind bei jedem Modell verfügbar

### Der Kühlschrank arbeitet nicht.

- Der Netzstecker ist nicht richtig eingesteckt. >>> Stecken Sie den Netzstecker bis zum Anschlag in die Steckdose.
- Die entsprechende Haussicherung ist herausgesprungen oder durchgebrannt. >>> Überprüfen Sie die Sicherung.

### Kondensation an den Seitenwänden des Kühlbereiches (Multizone, Kühlkontrolle und FlexiZone).

- Die Tür wurde häufig geöffnet. >>> Verzichten Sie auf häufiges Öffnen der Kühlschranktür.
- Die Luftfeuchtigkeit in der Umgebung ist zu hoch. >>> Stellen Sie Ihren Kühlschrank nicht an Orten mit hoher Luftfeuchtigkeit auf.
- Lebensmittel mit hohem Flüssigkeitsanteil werden in offenen Behältern aufbewahrt. >>> Bewahren Sie Lebensmittel mit hohem Flüssigkeitsanteil nicht in offenen Behältern auf.
- Die Kühlschranktür steht offen. >>> Schließen Sie die Kühlschranktür.
- Das Thermostat ist auf eine sehr geringe Temperatur eingestellt. >>> Stellen Sie das Thermostat entsprechend nach.

### Der Kompressor läuft nicht.

- Eine Schutzschaltung stoppt den Kompressor bei kurzzeitigen Unterbrechungen der Stromversorgung und wenn das Gerät zu oft und schnell ein- und ausgeschaltet wird, da der Druck des Kühlmittels eine Weile lang ausgeglichen werden muss. Der Kühlschrank beginnt nach etwa sechs Minuten wieder zu arbeiten. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst, falls Ihr Kühlschrank nach Ablauf dieser Zeit nicht wieder zu arbeiten beginnt.
  - Der Kühlschrank taut ab. >>> Dies ist bei einem vollautomatisch abtauenden Kühlschrank völlig normal. Das Gerät taut von Zeit zu Zeit ab.
  - Der Netzstecker ist nicht eingesteckt. >>> Überprüfen Sie, ob der Netzstecker richtig eingesteckt wurde.
  - Die Temperatur ist nicht richtig eingestellt. >>> Wählen Sie eine geeignete Temperatur.
  - Der Strom ist ausgefallen. >>> Sobald die Stromversorgung wiederhergestellt ist, nimmt der Kühlschrank den Betrieb wieder auf.
- ### Das Betriebsgeräusch nimmt zu, wenn der Kühlschrank arbeitet.

- Das Leistungsverhalten des Kühlgerätes kann sich je nach Umgebungstemperatur ändern. Dies ist völlig normal und keine Fehlfunktion.

## Problemlösung

Der Kühlschrank arbeitet sehr intensiv oder über eine sehr lange Zeit.

- Ihr neues Gerät ist vielleicht etwas breiter als sein Vorgänger. Große Kühlgeräte arbeiten oft etwas länger.
- Die Umgebungstemperatur ist eventuell sehr hoch. >>> Bei hohen Umgebungstemperaturen arbeitet das Gerät etwas länger.
- Der Kühlschrank wurde möglicherweise erst vor Kurzem in Betrieb genommen oder mit Lebensmitteln gefüllt. >>> Wenn der Kühlschrank erst vor Kurzem in Betrieb genommen oder mit Lebensmitteln gefüllt wurde, dauert es einige Zeit, bis er die eingestellte Temperatur erreicht. Dies ist normal.
- Kurz zuvor wurden größere Mengen warmer Speisen in den Kühlschrank gestellt. >>> Geben Sie keine warmen oder gar heißen Speisen in den Kühlschrank.
- Die Türen wurden häufig geöffnet oder längere Zeit nicht richtig geschlossen. >>> Der Kühlschrank muss länger arbeiten, weil warme Luft in den Innenraum eingedrungen ist. Verzichten Sie auf häufiges Öffnen der Türen.
- Die Türen des Kühl- oder Tiefkühlbereiches wurden nicht richtig geschlossen. >>> Vergewissern Sie sich, dass die Türen richtig geschlossen wurden.
- Die Kühlschranktemperatur ist sehr niedrig eingestellt. >>> Stellen Sie die Kühlschranktemperatur höher ein. Warten Sie dann ab, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.
- Die Türdichtungen von Kühl- oder Gefrierbereich sind verschmutzt, verschlissen, beschädigt oder sitzen nicht richtig. >>> Reinigen oder ersetzen Sie die Dichtung. Beschädigte oder defekte Dichtungen führen dazu, dass der Kühlschrank länger arbeiten muss, um die Temperatur halten zu können.

Die Temperatur im Tiefkühlbereich ist sehr niedrig, während die Temperatur im Kühlbereich normal ist.

- Die Tiefkühltemperatur ist sehr niedrig eingestellt. >>> Stellen Sie die Tiefkühltemperatur wärmer ein, prüfen Sie die Temperatur nach einer Weile.

Die Temperatur im Kühlbereich ist sehr niedrig, während die Temperatur im Tiefkühlbereich normal ist.

- Die Kühltemperatur ist sehr niedrig eingestellt. >>> Stellen Sie die Kühlbereichtemperatur wärmer ein, prüfen Sie die Temperatur nach einer Weile.

Im Kühlbereich gelagerte Lebensmittel frieren ein.

- Die Kühltemperatur ist sehr niedrig eingestellt. >>> Wählen Sie eine höhere Kühlbereichtemperatur, prüfen Sie die Temperatur nach einer Weile.

Die Temperatur im Kühl- oder Tiefkühlbereich ist sehr hoch.

- Die Kühltemperatur ist sehr hoch eingestellt. >>> Die Kühlbereichtemperatur wirkt sich auf die Temperatur des Tiefkühlbereichs aus. Ändern Sie die Temperatur des Kühl- oder Tiefkühlbereichs und warten Sie, bis die entsprechenden Fächer eine geeignete Temperatur erreicht haben.
- Türen wurden häufig geöffnet oder längere Zeit nicht richtig geschlossen. >>> Verzichten Sie auf häufiges Öffnen der Türen.
- Die Tür steht offen. >>> Schließen Sie die Tür komplett.
- Der Kühlschrank wurde möglicherweise erst vor Kurzem in Betrieb genommen oder mit Lebensmitteln gefüllt. >>> Dies ist normal. Wenn der Kühlschrank erst vor Kurzem in Betrieb genommen oder mit Lebensmitteln gefüllt wurde, dauert es einige Zeit, bis er die eingestellte Temperatur erreicht.
- Kurz zuvor wurden größere Mengen warmer Speisen in den Kühlschrank gestellt. >>> Geben Sie keine warmen oder gar heißen Speisen in den Kühlschrank.

# Problemlösung

## Vibrationen oder Betriebsgeräusche.

- Der Boden ist nicht eben oder nicht stabil genug. >>> Falls der Kühlschrank bei leichten Bewegungen wackelt, gleichen Sie ihn mit Hilfe seiner Füße aus. Achten Sie außerdem darauf, dass der Boden eben ist und das Gewicht des Kühlschranks problemlos tragen kann.
- Gegenstände, die auf dem Kühlschrank abgestellt wurden, können Geräusche verursachen. >>> Nehmen Sie die Gegenstände vom Kühlschrank.

## Fließ- oder Spritzgeräusche sind zu hören.

- Aus technischen Gründen bewegen sich Flüssigkeiten und Gase innerhalb des Gerätes. Dies ist völlig normal und keine Fehlfunktion.

## Der Kühlschrank pfeift.

- Zum gleichmäßigen Kühlen werden Ventilatoren eingesetzt. Dies ist völlig normal und keine Fehlfunktion.

## Kondensation an den Kühlschrankinnenflächen.

- Bei heißen und feuchten Wetterlagen treten verstärkt Eisbildung und Kondensation auf. Dies ist völlig normal und keine Fehlfunktion.
- Türen wurden häufig geöffnet oder längere Zeit nicht richtig geschlossen. >>> Verzichten Sie auf häufiges Öffnen der Türen. Schließen Sie geöffnete Türen.
- Die Tür steht offen. >>> Schließen Sie die Tür komplett.

## Feuchtigkeit sammelt sich an der Außenseite des Kühlschranks oder an den Türen.

- Eventuell herrscht hohe Luftfeuchtigkeit; dies ist je nach Wetterlage völlig normal. Die Kondensation verschwindet, sobald die Feuchtigkeit abnimmt.

## Unangenehmer Geruch im Kühlschrank.

- Der Kühlschrank wurde nicht regelmäßig gereinigt. >>> Reinigen Sie das Innere des Kühlschranks regelmäßig mit einem Schwamm, den Sie mit lauwarmem Wasser oder einer Natron-Wasser-Lösung angefeuchtet haben.
- Bestimmte Behälter oder Verpackungsmaterialien verursachen den Geruch. >>> Verwenden Sie andere Behälter oder Verpackungsmaterial einer anderen Marke.
- Lebensmittel wurden in offenen Behältern in den Kühlschrank gegeben. >>> Lagern Sie Lebensmittel in geschlossenen Behältern. Mikroorganismen, die aus unverschlossenen Behältern entweichen, können üble Gerüche verursachen.
- Nehmen Sie Lebensmittel mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum sowie verdorbene Lebensmittel aus dem Kühlschrank.

## Die Tür lässt sich nicht schließen.

- Lebensmittelpackungen verhindern ein vollständiges Schließen der Tür. >>> Entfernen Sie die Verpackungen, welche die Tür blockieren.
- Der Kühlschrank steht nicht vollständig eben auf dem Boden. >>> Gleichen Sie den Kühlschrank mit Hilfe der Füße aus.
- Der Boden ist nicht eben oder nicht stabil genug. >>> Achten Sie darauf, dass der Boden eben ist und das Gewicht des Kühlschranks problemlos tragen kann.

## Das Gemüsefach klemmt.

- Lebensmittel berühren eventuell den oberen Teil der Schublade. >>> Ordnen Sie die Lebensmittel in der Schublade anders an.

## Wenn Die Produktoberfläche Heiss Ist.

- Die Bereiche zwischen den beiden Türen, an den Seitenflächen und hinten am Grill können im Betrieb sehr heiß werden. Dies ist völlig normal und weist nicht auf eine Fehlfunktion hin.

## HAFTUNGSAUSSCHLUSS / WARNUNG

Einige (einfache) Fehler können vom Endbenutzer angemessen behandelt werden, ohne dass Sicherheitsprobleme oder unsichere Verwendung auftreten, sofern sie innerhalb der Grenzen und gemäß den folgenden Anweisungen ausgeführt werden (siehe Abschnitt „Selbstreparatur“).

Sofern im Abschnitt „Selbstreparatur“ unten nichts anderes autorisiert ist, sind Reparaturen an registrierte professionelle Reparaturtechniker zu richten, um Sicherheitsprobleme zu vermeiden. Ein registrierter professioneller Reparaturbetrieb ist ein professioneller Reparaturtechniker, dem vom Hersteller Zugang zu den Anweisungen und der Ersatzteilliste dieses Produkts gemäß den in den Rechtsakten entsprechend der Richtlinie 2009/125/EG beschriebenen Methoden gewährt wurde.

**Allerdings kann nur der Dienstleister (d.h. autorisierte professionelle Reparaturtechniker), den Sie über die in der Bedienungsanleitung/Garantiekarte angegebene Telefonnummer oder über Ihren autorisierten Händler erreichen können, einen Service gemäß den Garantiebedingungen anbieten. Bitte beachten Sie daher, dass Reparaturen durch professionelle Reparaturtechniker (die nicht von Bekoautorisiert sind) zum Erlischen der Garantie führen.**

## Selbstreparatur

Die Selbstreparatur kann vom Endbenutzer in Bezug auf folgende Ersatzteile durchgeführt werden: Dichtungen, Filter, Türscharniere, Körbe, Propeller, Kunststoffzubehör usw. (eine aktualisierte Liste ist ab dem 1. März 2021 ebenfalls in support.beko.com verfügbar).

Um die Produktsicherheit zu gewährleisten und das Risiko schwerer Verletzungen zu vermeiden, muss die erwähnte Selbstreparatur gemäß den Anweisungen im Benutzerhandbuch zur Selbstreparatur durchgeführt werden, die unter support.beko.com verfügbar sind. Ziehen Sie zu

Ihrer Sicherheit den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie eine Selbstreparatur durchführen.

Reparatur- und Reparaturversuche von Endbenutzern für Teile, die nicht in dieser Liste enthalten sind und/oder die Anweisungen in den Benutzerhandbüchern zur Selbstreparatur nicht befolgen oder die auf support.beko.com verfügbar sind, können zu Sicherheitsproblemen führen, die nicht auf Bekozurückzuführen sind, und führt zum Erlöschen der Garantie des Produkts.

Deshalb wird dringend empfohlen, dass Endbenutzer nicht versuchen, Reparaturen durchzuführen, die außerhalb der genannten Ersatzteilliste liegen, und sich in solchen Fällen an autorisierte professionelle Reparaturtechniker oder registrierte professionelle Reparaturtechniker wenden. Ansonsten können solche Versuche von Endbenutzern Sicherheitsprobleme verursachen und das Produkt beschädigen und anschließend Brand, Überschwemmungen, Stromschläge und schwere Personenschäden verursachen.

Beispielsweise müssen, ohne darauf beschränkt zu sein, die folgenden Reparaturen an autorisierte professionelle Reparaturtechniker oder registrierte professionelle Reparaturtechniker gerichtet werden: Kompressor, Kühlkreislauf, Hauptplatine, Wechselrichterplatine, Anzeigetafel usw.

Der Hersteller/Verkäufer kann in keinem Fall haftbar gemacht werden, in dem Endbenutzer die oben genannten Bestimmungen nicht einhalten.

Die Ersatzteilverfügbarkeit des von Ihnen gekauften Kühlschranks beträgt 10 Jahre. Während dieser Zeit stehen Originalersatzteile zur Verfügung, um den Kühlschrank ordnungsgemäß zu betreiben.

Die Mindestgarantiedauer für den von Ihnen gekauften Kühlschrank beträgt 24 Monate.

Dieses Produkt ist mit einer Lichtquelle der Energieklasse „G“ ausgestattet.  
Die Lichtquelle in diesem Produkt darf nur von professionellen Reparaturtechnikern ersetzt werden.

## Prieš naudodamiesi produktu perskaitykite šią instrukciją!

Gerb. kliente,  
norime, kad optimaliai išnaudotumėte mūsų produkto, kuris buvo pagamintas pagal modernias technologijas ir laikantis griežtos kokybės kontrolės, galimybes, todėl rekomenduojame prieš naudojantis produktu perskaityti visą instrukciją. Jei produktą perduotumėte kitam asmeniui, nepamirškite kartu su juo naujajam savininkui perduoti ir šios instrukcijos.

### Ji padės jums greitai ir saugiai išmokti naudotis savo produktu.

- Atidžiai ją perskaitykite prieš įrengdami ir naudodamiesi šiuo produktu.
- Visada laikykitės atitinkamų saugos instrukcijų.
- Laikykite šį vadovą lengvai pasiekiamoje vietoje.
- Perskaitykite kitus su produktu pateikiamus dokumentus.

Atkreipkite dėmesį, kad ši instrukcija skirta keliems produkto modeliams. Skirtumai tarp modelių instrukcijoje aiškiai nurodyti.

|                                                                                  |                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Svarbi informacija ir naudingi patarimai.                                                          |
|  | Pavojus gyvybei ir turtui.                                                                         |
|  | Elektros smūgio pavojus.                                                                           |
|  | Produkto pakuotės yra pagamintos iš perdirbtų medžiagų pagal nacionalines aplinkosaugos taisykles. |



## INFORMACIJA

**ENERGY**

SUPPLIER'S NAME

MODEL IDENTIFIER

(\*)

**A****A**

Produkto duomenų bazėje saugomą modelio informaciją galima pasiekti užėjus į nurodytą svetainę ir suradus jūsų modelio identifikatorių (\*), esantį energijos etiketėje.

<https://eprel.ec.europa.eu/>

## 1 Saugumas ir aplinkosaugos instrukcijos 3

- 1.1. Bendroji sauga .....3
- 1.1.1 HC įspėjimas .....4
- 1.1.2 Modeliams su vandens fontanu ...5
- 1.2. Numatytoji paskirtis.....5
- 1.3. Vaikų saugumas.....5
- 1.4. Elektros ir elektronikos atliekų (WEE) ir panaudotų produktų utilizavimo direktyvų atitiktis.....5
- 1.5. RoHS direktyvos atitiktis.....6
- 1.6. Informacija apie pakuotę .....6

## 2 Šaldytuvas 7

## 3 Įrengimas 8

- 3.1. Į ką reikia atsižvelgti vežant šį šaldytuvą .....8
- 3.2. Prieš pradėdant naudoti šaldytuvą .8
- 3.3. Elektros prijungimas .....8
- 3.4. Pakuotės išmetimas.....9
- 3.5. Seno šaldytuvo išmetimas.....9
- 3.6. Pastatymas ir instaliacija.....9

## 4 Sagatavošana 10

## 5 Valdymo skydelis 11

- 5.1. Kaip šaldyti Šviežių maistą .....13
- 5.2. Rekomendacijos Išsaugojimui Šaldyto maisto .....14
- 5.3. Atšildymas .....14
- 5.4. Gilus šaldymas Informacija.....14
- 5.5. Šaldyto maisto atšildymas.....14
- 5.6. Rekomenduojami temperatūros nustatymai .....15
- 5.7. Įspėjimas apie atidarytas dureles..18
- 5.8. Durų atidarymo krypties pakeitimas .....18
- 5.9. Ledo paketas .....18

## 6 Priežiūra ir valymas 19

- 6.1. Kaip išvengti blogų kvapų .....19
- 6.2. Plastikinių paviršių apsauga .....19

## 7 Triukčių diagnostika 20

Šiame skyriuje pateikiama saugumo informacija, skirta padėti išvengti sužalojimų ir turto pažeidimų. Nesilaikant šių instrukcijų visos garantijos prietaisui nustos galioti.

### Naudojimo paskirtis

|                                                                                    |                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>ĮSPĖJIMAS:</b><br>Pasirūpinkite, Kad Ventiliacijos Angos, Esančios Prietaiso Korpusė Arba Įmontuotoje Struktūroje, Visiškai Nebūtų Užblokuotos.                   |
|    | <b>ĮSPĖJIMAS:</b><br>Nenaudokite Mechaninių Ar Kitų Priemonių, Kad Paspartintumėte Atitirpinimo Procesą, Išskyrus Pagal Gamintojo Rekomendacijas.                    |
|    | <b>ĮSPĖJIMAS:</b><br>Nesugadinkite Šaldymo Kontūro.                                                                                                                  |
|  | <b>ĮSPĖJIMAS:</b><br>Elektrinių Prietaisų Nenaudokite Prietaiso Viduje Esančiuose Maisto Laikymo Skyriuose, Nebent Jie Yra Tokio Tipu, Kurį Rekomenduoja Gamintojas. |

Šis prietaisas yra skirtas naudoti buitiniams ir kitoms panašioms sąlygomis, pvz.:

- darbuotojų virtuvėse, esančiose parduotuvėse, biuruose ir kitoje darbo aplinkoje;

- ūkių namuose ir klientams, skirtoje viešbučių, motelių ir kitoje gyvenamojoje aplinkoje;

- nakvynę su pusryčiais siūlančiose įstaigose;

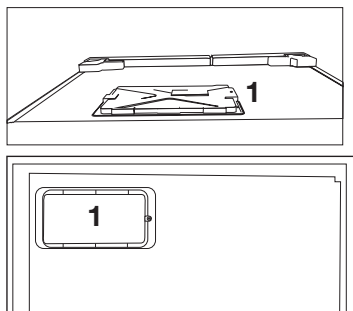
- maitinimo ir panašių nemažmeninių paslaugų atveju.

### 1.1. Bendroji sauga

- Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims su fiziniais, protiniais ir jutiminiais sutrikimais, jei jų tinkamai neapmoko kitas asmuo, bei vaikams. Prietaisu tokie asmenys gali naudotis tik prižiūrimi ir tinkamai instruktuoti už jų saugumą atsakingo asmens. Neleiskite su prietaisu žaisti vaikams.
- Jei prietaisas sugedo, atjunkite jį nuo elektros tinklo.
- Atjungę palaukite bent 5 minutes prieš vėl įjungdami prietaisą. Kai prietaiso nenaudojate, jį išjunkite. Nelieskite kištuko šlapiomis rankomis! Netraukite kištuko už laido, visada laikykite už kištuko.
- Nejunkite šaldytuvo į klibantį elektros lizdą.
- Atjunkite prietaisą, kai atliekate įrenginio, priežiūros, valymo ir remonto darbus.
- Jei prietaiso kurį laiką nenaudokite, išjunkite elektros lizdo kištuką ir išimkite maisto produktus.
- Nevalykite šaldytuvo ir netirpdykite ledo garu ar garinio valymo įrenginiais. Dėl garo kontakto su dalimis, kuriomis teka elektra, gali kilti trumpasis jungimas arba ištikti elektros smūgis!

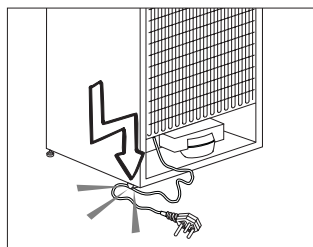
# Saugumas ir aplinkosaugos instrukcijos

- Neplaukite prietaiso purkšdami ar pildami ant jo vandenį! Elektros smūgio pavojus!
- Niekomet nenaudokite gaminio, jei gaminio viršuje arba galinėje pusėje esantis skyrius su elektroninėmis spausdintinėmis plokštėmis viduje yra atidarytas (elektroninių spausdintinių plokščių dangtis) (1).



- Jei prietaisas sugedo, jo nenaudokite, nes gali trenkti elektros smūgis. Prieš ką nors darydami susisiekitė su įgaliotąja aptarnavimo tarnyba.
- Įjunkite prietaisą į įžemintą elektros lizdą. Įžeminimą turi atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Jei prietaisas turi LED lempučių, jei jas reikia keisti arba jos sugedo, kreipkitės į įgaliotąją aptarnavimo tarnybą.
- Nelieskite šaldytų maisto produktų šlapiomis rankomis! Jie gali lipti prie rankų!
- Nedėkite į šaldiklį butelių ir skardinių su skysčiais. Jie gali sprogti!
- Skysčius statykite talpose stačiai, sandariai uždarę dangtelius.

- Prie prietaiso nepurkškite degių medžiagų, nes jos gali užsidegti ar sprogti.
- Nelaikykite šaldytuve degių medžiagų ir produktų su degiomis dujomis (aerozolių ir pan.).
- Nedėkite talpų su skysčiais ant prietaiso. Ant dalių, kuriomis teka elektra, išbėgusių skysčių kyla elektros smūgio ir gaisro pavojus.
- Saugokite prietaisą nuo lietaus, sniego, tiesioginių saulės spindulių ir vėjo. Kai prietaisą perkeliate į kitą vietą, netraukite jo už durų rankenos. Rankena gali atlūžti.
- Saugokite, kad prietaise neįstrigtų ranka ar kita kūno dalis.
- Nelipkite ir nesiremkite į dureles, stalčius ir pan. Dėl to prietaisas gali nukristi ir būti pažeistas.
- Neprispauskite elektros laido.



## 1.1.1 HC įspėjimas

Jei prietaise yra aušinimo sistema su R600a dujomis, saugokite aušinimo sistemą ir vamzdžius nuo pažeidimo perveždami ir naudodami prietaisą. Šios dujos yra degios. Jei aušinimo sistema pažeista, patraukite produktą

# Saugumas ir aplinkosaugos instrukcijos

saugiu atstumu nuo liepsnos ir iškart gerai išvėdinkite patalpą.



Etiketėje ant vidinės pusės kairėje nurodyta, kokio tipo dujas naudojamos prietaise.

## 1.1.2 Modeliams su vandens fontanu

- Slėgis šalto vandens įvade neturi viršyti 90 psi (6,2 bar). Jei slėgis jūsų vandens sistemoje viršija 80 psi (5,5 bar), joje turi būti sumontuotas slėgio ribojimo vožtuvas. Jei nežinote, kaip patikrinti vandens slėgį, kreipkitės į santechnikos specialistą.
- Jeigu jūsų vandentiekio sistemoje kyla hidraulinių smūgių pavojus, visada privalote naudoti apsaugos nuo hidraulinių smūgių įrangą. Pasitarkite su santechnikos specialistu, jeigu nesate užtikrinti, kad jūsų vandentiekio sistemoje nėra hidraulinių smūgių pavojaus.
- Negalima montuoti karšto vandens įvade. Saugokite žarnas nuo užšalimo. Darbinė vandens temperatūra turi būti nuo 33 °F (0,6 °C) iki 100 °F (38 °C).
- Naudokite tik geriamąjį vandenį

## 1.2. Numatytoji paskirtis

- Prietaisas yra skirtas naudoti namuose. Jis neskirtas komerciniam naudojimui.
- Prietaisas skirtas tik maisto produktams ir gėrimams laikyti.
- Nelaikykite jame produktų, kuriems reikia tiksliai reguliuojamos temperatūros

(vakcinų, vaistų, kuriems reikia konkrečios temperatūros, medicininių paskirties priemonių ir pan.).

- Gamintojas neprisiima atsakomybės už pažeidimus dėl netinkamo ar neatsargaus naudojimo.
- Originalios atsarginės dalys tiekiamos 10 metų nuo gaminio įsigijimo dienos.

## 1.3. Vaikų saugumas

- Laikykite pakuotes vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Neleiskite su prietaisu žaisti vaikams.
- Jei ant durelių yra užraktas, laikykite raktą vaikams nepasiekiamoje vietoje.

## 1.4. Elektros ir elektronikos atliekų (WEE) ir panaudotų produktų utilizavimo direktyvų atitiktis

Šis prietaisas atitinka ES WEEE direktyvą (2012/19/ES). Prietaisas yra pažymėtas elektrinių ir elektroninių įrenginių atliekų (WEEE) klasifikacijos simboliu.



Prietaisas yra pagamintas iš aukštos kokybės dalių ir medžiagų, kurias galima panaudoti pakartotinai arba perdirbti.

Neišmeskite prietaiso su buitinėmis atliekomis. Atiduokite jį į specialų elektrinių ir elektroninių atliekų surinkimo centrą. Kur rasti tokį centrą, teiraukitės vietinėje atsakingoje institucijoje.

## 1.5. RoHS direktyvos atitiktis

- Šis prietaisas atitinka ES WEEE direktyvą (2011/65/ES). Jame nėra kenksmingų ir draudžiamų medžiagų, išvardintų direktyvoje.

## 1.6. Informacija apie pakuotę

- Prietaiso pakuotės yra pagamintos iš perdirbamų medžiagų pagal mūsų nacionalinius aplinkosaugos reikalavimus. Neišmeskite pakuočių su buitinėmis ar kitomis atliekomis. Atiduokite jas perdirbti į pakuočių surinkimo centrą, nurodytą vietinių atsakingųjų institucijų.



1. Valdymo Skydelis
2. Atvartas
3. Stalčiai
4. Reguliuojamos priekinės kojelės



\*Pasirinktinai: šioje instrukcijoje pateikiamos iliustracijos yra sąlyginės ir gali skirtis nuo konkretaus jūsų prietaiso. Jei jūsų prietaise tokių dalių nėra, informacija apie jas taikoma kitiems prietaiso modeliams.

## 3 Įrengimas



Prašom atkreipti dėmesį, kad gamintojas neprisiima atsakomybės, jei bus nepaisoma šiame eksploatavimo vadove pateiktos informacijos.

### 3.1. Į ką reikia atsižvelgti vežant šį šaldytuvą

1. Prieš šaldytuvą transportuojant, jį reikia ištuštinti ir išvalyti.
2. Prieš šaldytuvą supakuojant, jame esančias lentynas, papildomas dalis, daržovių dėtuves ir kt. būtina sutvirtinti lipnia juosta, kad šios dalys nesikratytų.
3. Pakuotės medžiagas būtina sutvirtinti storomis juostomis ir tvirtomis virvėmis; būtina paisyti ant pakuotės pateiktų transportavimo instrukcijų.

Atminkite...

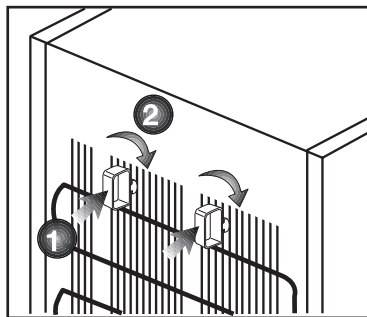
Visų medžiagų perdirbimas turi didelės įtakos tausojant gamtos ir mūsų šalies išteklius.

Jei pakavimo medžiagas norite atiduoti perdirbti, kreipkitės į aplinkosaugos institucijas arba vietos valdžios įstaigas, kur jums bus suteikta daugiau informacijos.

### 3.2. Prieš pradėdami naudoti šaldytuvą

Prieš pradėdami naudoti būtini prietaisai, patikrinkite, ar:

1. Šaldytuvo vidus yra sausas, o galinėje dalyje oras laisvai cirkuliuoja?
2. Galite sumontuoti 2 plastikinius pleištus, kaip parodyta paveikslėlyje. Platsmasiniai pleištai užtikrins, kad šaldytuvą būtų pastatytas tinkamu atstumu nuo sienos, ir už jo galėtų laisvai cirkuliuoti oras. (Pateiktas paveikslėlis tėra pavyzdys, kuris nebūtinai tiksliai atitinka jūsų įsigytą gaminį.)



3. Vidų valykite vadovaudamiesi nurodymais, pateiktais skyriuje „Techninė priežiūra ir valymas“.
4. Pradėjus veikti kompresoriui, išgirsite nestiprius garsus. Ar kompresorius veikia, ar ne, šaldytuvo sistemoje hermetiškai uždarytas skystis ir dujos taip pat gali kelti silpnus garsus – tai visiškai normalu.
5. Priekiniai šaldytuvo kraštai gali įšilti. Tai normalu. Šios vietos turi būti šiltos tam, kad nesusidarytų kondensacija.

### 3.3. Elektros prijungimas

Prijunkite gaminį prie įžeminto lizdo su tinkamos kategorijos saugikliu.

Svarbu

- Elektros prijungimą būtina atlikti atsižvelgiant į savo šalies reglamentus.
- Atlikus elektros instaliaciją, maitinimo laidų kištukas turi būti lengvai pasiekiamas.
- Nurodytas įtampos stiprumas turi būti toks pat, kaip ir maitinimo tinklo įtampos stiprumas.
- Prijungimui negalima naudoti ilginimo laidų ir daugiaskylių kištukų.



Pažeistą maitinimo laidą privalo pakeisti kvalifikuotas elektrikas.



Negalima naudoti buitinio prietaiso, kol nebus pataisytas jo laidas! Kyla elektros smūgio pavojus!

### 3.4. Pakuotės išmetimas

Pakavimo medžiagos gali kelti pavojų vaikams. Laikykite pakavimo medžiagas vaikams nepasiekiamoje vietoje arba išmeskite jas, išrūšiuodami pagal atliekų rūšiavimo nurodymus. Neišmeskite pakavimo medžiagų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis.

Šaldytuvo pakavimo medžiagos yra pagamintos iš pakartotinai panaudojamų medžiagų.

### 3.5. Seno šaldytuvo išmetimas

Seną šaldytuvą išmeskite taip, kad nebūtų daroma žala aplinkai.

- Kaip išmesti šį šaldytuvą, galite sužinoti iš savo įgaliotojo pardavimo atstovo arba savo savivaldybės atliekų surinkimo punkte.

Prieš išmesdami šaldytuvą, nupjaukite elektros kištuką ir, jei durys turi kokių nors užraktų, sugadinkite juos, kad nekiltų pavojų vaikams.

### 3.6. Pastatymas ir instaliacija



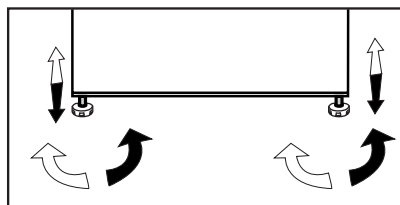
Jei patalpos, kurioje bus įrengiamas šaldytuvas, įėjimas nėra pakankamai platus, kad pro jį būtų galima įnešti šaldytuvą, iškvieskite įgaliotus aptarnavimo darbuotojus, kad jie nuimtų šaldytuvo dureles ir jį pro įėjimą įneštų šonu.

1. Šaldytuvą įrenkite tokioje vietoje, kur jį būtų lengva eksploatuoti.

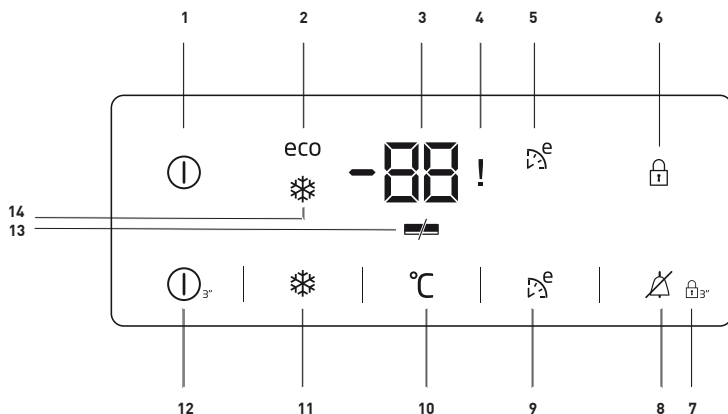
2. Šaldytuvą statykite atokiai nuo šilumos šaltinių, drėgnų vietų ir tiesioginių saulės spindulių.
3. Tam, kad šaldytuvas efektyviai veiktų, aplink jį turi būti tinkama oro ventilacija. Jei šaldytuvą reikia statyti sienos nišoje, nuo šaldytuvo iki lubų ir iki sienų turi būti mažiausiai 5 cm tarpas. Jei ant grindų patiestas kilimas, šį gaminį virš grindų būtina pakelti 2,5 cm.
4. Tam, kad nekiltų vibracija, šaldytuvą statykite ant lygaus grindų paviršiaus.

### 3.7. Kojelių reguliavimas

Jei šaldytuvas stovi nelygiai, jį galite išlyginti sukdami priekines kojeles, kaip pavaizduota toliau esančiame paveikslėlyje. Kampas, kurioje yra kojelė, nuleidžiamas kojelę sukant juodos rodyklės kryptimi ir pakeliamas kojelę sukant priešinga kryptimi. Šį darbą atlikti bus lengviau, jei ką nors pasikviesite į pagalbą, kad šiek tiek kilstelėtų šaldytuvą.



- Laisvai stovinčiam prietaisui; „Šis šaldymo prietaisas nėra skirtas naudoti vietoje įmontuojamo prietaiso.
- Ledusskapis ir užstādams vismaz 30 cm atstūmā no karstuma avotiēm, piemēram, radiatoriem, sildītājiem, centrālāpkures un krāsnīm, un vismaz 5 cm atstūmā no elektriskajām krāsnīm, un to nedrīkst novietot tiešā saules gaismā.
- Ledusskapja uzstādīšanas istabas temperatūrai ir jābūt vismaz -15° C. Ledusskapja darbināšana vēsākos apstākļos nav ieteicama saistībā ar tā efektivitāti.
- Lūdzu, pārliecinieties, ka ledusskapja iekšpuse ir rūpīgi iztīrīta.
- Ja ir jāuzstāda divi blakus esoši ledusskapji, starp tiem jānodrošina vismaz 2 cm atstarpe.
- Kad ledusskapis tiek iedarbināts pirmo reizi, lūdzu, ievērojiet šīs instrukcijas pirmo sešu darbības stundu laikā.
- Durvis nevajadzētu atvērt pārāk bieži.
- Darbināšanu vajadzētu veikt bez ievietotas pārtikas.
- Neatvienojiet ledusskapi no strāvas avota. Elektroapgādes traucējumu gadījumā, lūdzu, skatiet brīdinājumus nodaļā "Ieteicamie problēmu risinājumi".
- Oriģinālo iepakojumu un putuplastu vajadzētu saglabāt transportēšanai vai pārvietošanai nākotnē.
- Dažiem modeļiem instrumentu panelis automātiski izslēdzas 5 minūšu laikā pēc durvju aizvēršanas. Tas no jauna aktivizēsies, atverot durvis vai nospiežot jebkuru pogu.
- Dēl temperatūros pokyčių atidarant / uždarant veikiančio gaminio dureles, ant durelių / korpuso lentynų ir stiklo indelių gali susidaryti kondensatas, ir tai yra normalu.
- Kadangi karštas ir drėgnas oras tiesiogiai neįsiskverbia į produktą, jei durys uždarytos, produktas optimizuosis sąlygomis, kurių pakanka maistui apsaugoti. Tokiomis sąlygomis, funkcijos ir komponentai, pavyzdžiui, kompresorius, ventiliatorius, šildytuvai, atitirpinimo funkcija, apšvietimas, monitorius ir kt., veikia tik pagal poreikius suvartoti kuo mažiau energijos.



### 1. Įjungimo / išjungimo indikatorius:

Ši piktograma (ⓘ) užsidega, kai šaldiklis yra išjungtas. Visos kitos piktogramos užgesa.

### 2. Taupaus naudojimo indikatorius:

Ši piktograma (eco) užsidega tada, kai šaldiklio skyriuje yra nustatyta -18 °C temperatūra ir šaldiklis veikia ekonomiškiausiai. Pasirinkus greito šaldymo šaldytuve arba greito šaldymo šaldiklyje funkciją, taupaus naudojimo indikatorius užgesa.

### 3. Šaldiklio skyriaus temperatūros nustatymo indikatorius:

Rodo temperatūros nustatymą šaldiklio skyriuje.

### 4. Elektros tiekimo trikties / aukštos temperatūros / klaidos būsenos indikatorius

Šis indikatorius (!) dega esant elektros tiekimo triktį, dėl to pakilus aukštai temperatūrai ar esant įspėjimų apie klaidas.

Kai šaldiklio skyriaus temperatūra pasiekia kritinę ribą šaldytam maistui, maksimali reikšmė šaldiklio skyriuje rodoma mirksi ant skaitmeninio indikatoriaus.

Patikrinkite maisto produktus šaldiklio kameroje.

Tai nėra gedimas. Įspėjimą galima pašalinti paspaudžiant bet kurį mygtuką arba aukštos temperatūros signalo išjungimo mygtuką. (Išjungimas spaudžiant bet kurį mygtuką veikia ne visuose modeliuose.)

Šis indikatorius (!) dega ir įvykus jutiklio triktį. Kai dega šis indikatorius, temperatūros indikatoriaus langelyje pakaitomis rodomas simbolis „E“ ir skaičiai, tokie kaip „1, 2, 3...“. Šie skaičiai techninės priežiūros personalą informuos apie įvykusią triktį ekrane.



**\*Pasirinktinai:** Iliustracijos šiame vadove yra nuorodinės, jos gali tiksliai neatitikti jūsų prietaiso. Jei jūsų prietaise tokių dalių nėra, informacija apie jas taikoma kitiems prietaiso modeliams.

## Prietaiso naudojimas

### 5. Funkcijos „Eco Extra“ indikatorius:

Ši piktograma () užsidega, kai veikia ši funkcija.

### 6. Mygtukų užrakto indikatorius:

Ši piktograma () užsidega, kai veikia mygtukų užrakto režimas.

### 7. Mygtukų užrakto režimas:

3 sekundes palaikykite nuspaudę mygtukų užrakto režimo mygtuką (). Užsidegs mygtukų užrakto piktograma ir mygtukų užrakto režimas bus įjungtas. Veikiant mygtukų užrakto režimui, mygtukai neveiks. Dar kartą 3 sekundes palaikykite nuspaudę mygtukų užrakto mygtuką. Mygtukų užrakto piktograma užges ir mygtukų užrakto režimas bus išjungtas.

### 8. Aukštos temperatūros įspėjimo išjungimas:

Jei gaunamas įspėjimas dėl energijos tiekimo trikties ar aukštos temperatūros, įspėjimą () galite išjungti paspausdami bet kurį mygtuką ant indikatoriaus arba 1 sekundę spausti aukštos temperatūros įspėjimo išjungimo mygtuką po to, kai patikrinsite maistą šaldiklio skyriuje.

Dėmesio: Išjungimas spaudžiant bet kurį mygtuką veikia ne visuose modeliuose.

### 9. Funkcija „Eco Extra“:

3 sekundes palaikykite nuspaudę „Eco Extra“ mygtuką (), kad įjungtumėte „Eco Extra“ funkciją, pvz., jei išvykstate atostogų. Jei ši funkcija yra įjungta, šaldiklis ims veikti ekonomiškiausiu režimu maždaug po 6 valandų ir užsidegs taupaus naudojimo indikatorius.

### 10. Šaldiklio nustatymo funkcija:

Ši funkcija (°C) leidžia keisti temperatūrą šaldiklio skyriuje. Spauskite šį mygtuką, kad šaldiklyje atitinkamai nustatytumėte -18, -19, -20, -21, -22, -23 ir -24 laipsnių temperatūrą.

### 11. Greito šaldymo šaldiklyje funkcija:

Veikiant greito šaldymo šaldiklyje funkcijai, užsidega greito šaldymo šaldiklyje indikatorius (). Kad atšauktumėte šią funkciją, dar kartą paspauskite greito šaldymo šaldiklyje mygtuką. Greito šaldymo šaldiklyje funkcijos indikatorius užges ir vėl bus taikomos įprastos nuostatos.

Jei greito šaldymo šaldiklyje funkcijos neatšauksite patys, ji bus automatiškai atšaukta po 50 valandų. Jei norite užšaldyti didelį kiekį šviežių produktų, greito šaldymo šaldiklyje mygtuką nespauskite prieš įdėdami produktus į šaldiklio skyrių.

### 12. Įjungimo / išjungimo funkcija:

Ši funkcija () leidžia išjungti šaldytuvą 3 sekundes palaikius nuspaustą mygtuką. Šaldytuvą galima įjungti vėl 3 sekundes palaikius nuspaustą įjungimo/išjungimo mygtuką.

### 13. Energijos taupymo indikatorius:

Jei produkto durelės ilgai laikomos uždarytos, automatiškai įjungiamas energijos taupymo funkcija ir uždegamas energijos taupymo simbolis. ()

Kai veikia energijos taupymo funkcija, išjungiami visi ekrano simboliai, išskyrus energijos taupymo. Kai veikia energijos taupymo funkcija, paspaudus bet kurį mygtuką arba atidarius dureles, energijos taupymo funkcija bus atšaukta ir ekrane vėl bus rodomi simboliai.

## Prietaiso naudojimas

Energijos taupymo funkcija įjungiama gabenant iš gamyklos, jos negalima atšaukti.

### 14. Greito šaldymo šaldiklyje indikatorius:

Ši piktograma (❄) užsidega, kai įjungta greito šaldymo šaldiklyje funkcija.

### 5.1. Kaip šaldyti šviežią maistą

- Šaldomas maistas turi būti padalinamas į porcijas priklausomai nuo suvartojimo ir šaldomas atskirose pakuotėse. Tokiu būdu, visas maistas būtų apsaugomas nuo pakartotinio užšaldymo.
- Tam, kad kiek įmanoma daugiau apsaugotumėte maistinę vertę, kvapą ir maisto spalvą, daržovės turėtų būti trumpai apverdamos prieš šaldymą. (Apvirimas nėra būtinas tokiam maistui kaip agurkas, petražolės.) Tokiu būdu užšaldytų daržovių kepimo laikas yra 1/3 trumpesnis nei šviežių daržovių.
- Norint pratęsti šaldytų maisto produktų laikymo laiką, virtos daržovės pirmiausia turi būti filtruojamos, o po to hermetiškai supakuojamos kaip ir visų rūšių maisto produktai.
- Maistas neturėtų būti talpinamas į šaldiklio skyrių be pakuotės.
- Maisto, kuris bus laikomas šaldiklyje pakuotė turėtų būti sandari, stora ir patvari ir nepasikeisti šaltyje ir drėgmėje. Kitu atveju, maistas kuris bus šaldomas ir sukietės, gali pradurti pakuotę. Geras pakuotės užsandarinimas taip pat yra svarbus saugiam maisto laikymui.

Tolimesni pakuočių tipai yra tinkami maisto šaldymui:

Polietileno maišelis, aliuminio folija, plastikinė folija, vakuuminiai maišeliai ir šalčiui atsparūs indai su dangteliais.

Tolimesni pakuočių tipai nėra rekomenduojami maisto šaldymui;

Pakavimo popierius, kepimo popierius, celofanas (želatinos popierius), šiukšlių maišai, panaudoti maišai ir pirkininių maišai.

- Karštas maistas neturėtų būti talpinamas į šaldiklio skyrių, jei jis nėra atvėsęs.
- Talpinant nešaldytą šviežią maistą į šaldiklio skyrių, užtikrinkite, kad jis nesiliečia su šaldytu maistu. „Cool-pack“ (PCM) gali būti dedami ant lentynos po greito užšaldymo lentyna tam, kad maistas nesusiltų.
- Per šaldymo laiką (24 val.), netalpinkite kito maisto į šaldiklį.
- Talpinkite savo maistą į šaldymo lentynas paskleidžiant jį taip, kad šaldiklis nebūtų perpildytas (rekomenduojama, kad pakuotė nesiliestų su kita pakuote).
- Šaldytas maistas turi būti suvartojamas iškart po trumpą laiką po atšildymo ir neturi būti šaldomas dar kartą.
- Neužblokuokite ventiliacijos angų patalpindami šaldytą maistą priešais ventiliacijos skyles esančias ant galinio paviršiaus.
- Rekomenduojame pridėti etiketę ant pakuotės ir užrašyti maisto pavadinimą, bei jo užšaldymo laiką.

Maistas tinkamas šaldymui:

- Žuvis ir jūros gėrybės, raudona ir balta mėsa, paukštiena, daržovės, vaisiai, prieskoninės žolelės, pieno produktai (tokie kaip sūris, sviestas ir nenatūralus

## Prietaiso naudojimas

jogurtas), kepiniai, paruošti arba iškepti patiekalai, bulvių patiekalai ir desertai.

Maistas netinkamas šaldymui:

- Jogurtas, grietinė, grietinėlė, majonezas, lapinės salotos, ridikėlis, vynuogės, visi vaisiai (tokie kaip obuolys, kriaušės ir persikai).
- Kad maistas užšaltų greitai ir tinkamai, neturėtų būti viršyti šie nurodyti pakuočių kiekiai.

-Vaisiai ir daržovės, 0.5-1 kg

-Mėsa, 1-1.5 kg

- Mažas maisto kiekis (maks. 2 kg) gali būti šaldomas be greito užšaldymo funkcijos.

Tam, kad išgautumėte geriausią rezultatą, naudokitės tolimesnėmis instrukcijomis:

**1.** Aktyvuokite greito užšaldymo funkciją 24 val. prieš patalpinant šviežią maistą.

**2.** 24 val. po mygtuko paspaudimo, pirmiausia patalpinkite maistą kurį norite šaldyti į trečią stalčių nuo apačios su didesne šaldymo galia. Jei maisto liko, patalpinkite jį antro stalčiaus nuo apačios priekyje.

**3.** Greito šaldymo funkcija automatiškai bus atšaukta po 50 valandų.

**4.** Nebandykite užšaldyti didelio kiekio maisto vienu metu. Per 24 val., šis produktas gali užšaldyti maksimalų maisto kiekį nurodytą «Šaldymo pajėgumas ... kg/24 val.» ant etiketės. Į šaldiklio skyrių nereikėtų įdėti daugiau neužšaldytų/šviežių maisto produktų, nei nurodyta etiketėje.

- Galite peržiūrėti mėsos ir žuvies, daržovių ir vaisių, pieno produktų lenteles, dėl įdėjimo ir laikymo giluminiame šaldiklyje.

## 5.2.Rekomendacijos Išsaugojimui Šaldyto maisto

- Perkant šaldytą maistą, įsitikinkite, kad jie buvo užšaldyti tinkamose temperatūrose ir kad jų pakuotė nėra pažeista.
- Po įsigijimo, patalpinkite pakuotes į šaldiklį kaip įmanoma greičiau.
- Išėmus supakuotus jau paruoštus patiekalus ir prieš juos vartojant įsitikinkite, kad galiojimo laikas nurodytas ant pakuotės nėra pasibaigęs.

## 5.3. Atšildymas

Šaldiklio skyriuose esantis ledas ištirpsta automatiškai.

## 5.4. Gilus šaldymas Informacija

Pagal EN 62552 standartą reikalaujama (atsižvelgiant į konkrečias matavimo sąlygas), kad 100 litrų šaldiklio skyriuje būtų galima užšaldyti ne mažiau kaip 4,5 kg maisto 25°C kambario temperatūroje per 24 val.

## 5.5.Šaldyto maisto atšildymas

Atsižvelgiant į maisto įvairovę ir naudojimo tikslą, galima pasirinkti šiuos atitirpinimo būdus:

- Kambario temperatūroje (nėra itin tinkama atitirpinti maistą, paliekant jį ilgą laiką kambario temperatūroje, jei siekiama išlaikyti maisto kokybę)
- Šaldytuve
- Elektrinėje orkaitėje (modeliuose su ir be vėjo apipūtimo funkcija)
- Mikrobangų krosnelėje

## Prietaiso naudojimas

### ATSARGIAI:

- Niekada nedėkite rūgščių gėrimų stikliniuose buteliuose ir skardinėse į šaldiklį dėl sprogo pavojaus.
- Jei šaldytų maisto produktų pakuotėse yra drėgmės ir jos neišprastai išsipūtusios, tikėtina, kad jie anksčiau buvo laikomi netinkamai, o jų turinys pablogėjo. Nevartokite šio maisto prieš tai jo nepatikrinę.
- Kadangi kai kurie patiekalų prieskoniai gali pakeisti savo skonį, jei jie laikomi ilgai, jūsų šaldyti maisto produktai turėtų būti mažiau pagardinti prieskoniais arba norimi prieskoniai turėtų būti dedami į maisto produktus po atšildymo.

## 5.6. Rekomenduojami temperatūros nustatymai

| Šaldiklio skyriaus temperatūros nustatymas | Pastabos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| -20 °C                                     | This is the default recommended temperature setting.                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| -21,-22,-23 arba -24 oC                    | Šie nustatymai yra rekomenduojami, kai aplinkos temperatūra yra aukštesnė nei 30 °C arba kai manote, kad šaldytuvas nėra pakankamai atšalęs dėl dažno durų atidarymo ir uždarymo.                                                                                                                                                              |
| Greitas užšaldymas                         | Šią nuostatą naudokite tada, kai per trumpą laiką norite užšaldyti maisto produktus. Rekomenduojama naudoti siekiant išsaugoti šviežio maisto kokybę. Dedant savo šaldytą maistą nereikia naudoti greito užšaldymo funkcijos. Norint užšaldyti nedidelį kiekį šviežio maisto, iki 2 kg per dieną, nereikia naudoti greito užšaldymo funkcijos. |

Prietaiso naudojimas

| Mėsa ir žuvis              |                                                                                       |                      | Paruošimas                                                                                                 | Ilgiausias laikymo laikas (mėnesiai) |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| M Ė S O S produktai        | Veršiena                                                                              | Kepsniai             | Supjaustyti juos 2 cm storio pjausniais ir padėti tarp jų foliją arba sandariai apvynioti maistine plėvele | 6 - 8                                |
|                            |                                                                                       | Skrudinta mėsa       | Supakuoti mėsos gabalėlius į šaldymui skirta maišelį arba sandariai suvynioti maistinėje plėvelėje         | 6 - 8                                |
|                            |                                                                                       | Kubeliai             | Mažais gabaliukais                                                                                         | 6 - 8                                |
|                            |                                                                                       | Šniceliai, pjausniai | Įdėti foliją tarp supjaustytų riekelių arba suvynioti atskirai maistinėje plėvelėje                        | 6 - 8                                |
|                            | Aviena                                                                                | Pjausniai            | Įdėti foliją tarp supjaustytų riekelių arba suvynioti atskirai maistinėje plėvelėje                        | 4 - 8                                |
|                            |                                                                                       | Skrudinta mėsa       | Supakuoti mėsos gabalėlius į šaldymui skirta maišelį arba sandariai suvynioti maistinėje plėvelėje         | 4 - 8                                |
|                            |                                                                                       | Kubeliai             | Supakuoti mėsos gabalėlius į šaldymui skirta maišelį arba sandariai suvynioti maistinėje plėvelėje         | 4 - 8                                |
|                            | Jautiena                                                                              | Skrudinta mėsa       | Supakuoti mėsos gabalėlius į šaldymui skirta maišelį arba sandariai suvynioti maistinėje plėvelėje         | 8 - 12                               |
|                            |                                                                                       | Kepsniai             | Supjaustyti juos 2 cm storio pjausniais ir padėti tarp jų foliją arba sandariai apvynioti maistine plėvele | 8 - 12                               |
|                            |                                                                                       | Kubeliai             | Mažais gabaliukais                                                                                         | 8 - 12                               |
|                            |                                                                                       | Virta mėsa           | Supakuoti mažais gabaliukais šaldymui skirtuose maišeliuose                                                | 8 - 12                               |
|                            | Faršas                                                                                |                      | Be prieskonių, plokščiuose maišeliuose                                                                     | 1 - 3                                |
|                            | Subproduktai (gabalai)                                                                |                      | Gabalėliais                                                                                                | 1 - 3                                |
|                            | Fermentuota dešra - Saliamis                                                          |                      | Turėtų būti supakuota net jei jau yra pakuotėje                                                            | 1 - 2                                |
|                            | Kumpis                                                                                |                      | Patalpinant folijoje ir įdėjus foliją tarp riekelių                                                        | 2 - 3                                |
| Paukštiena ir laukinė mėsa | Vištiena ir Kalakutiena                                                               |                      | Suvynioti į foliją                                                                                         | 4 - 6                                |
|                            | Žąsis                                                                                 |                      | Suvynioti į foliją (porcijos neturėtų būti didesnės nei 2.5 kg)                                            | 4 - 6                                |
|                            | Antis                                                                                 |                      | Suvynioti į foliją (porcijos neturėtų būti didesnės nei 2.5 kg)                                            | 4 - 6                                |
|                            | Elnias, triušis, stirna                                                               |                      | Suvynioti į foliją (porcijos neturėtų būti didesnės nei 2.5 kg ir kaulai turėtų būti atskirti)             | 6 - 8                                |
| Žuvis ir jūros gėrybės     | Gėlavandenės žuvis (upėtakiai, karpiai, gervės, šamai)                                |                      | Kruopščiai išvalius vidų ir žvynus, reikia nuplauti ir išdžiovinti, o prireikus nupjauti uodegą ir galvą.  | 2                                    |
|                            | Liesa žuvis (jūrų ešerys, otas, jūrų liežuviai)                                       |                      |                                                                                                            | 4-6                                  |
|                            | Riebi žuvis (dryžieji tunai, skumbinė, mėlynoji žuvis, raudonoji moliuska, ančiuviai) |                      |                                                                                                            | 2 - 4                                |
|                            | Vėžiagyviai                                                                           |                      | Išvalyti ir maišeliuose                                                                                    | 4 - 6                                |
|                            | Ikrai                                                                                 |                      | Savo pakuotėje, aliuminiame arba plastikiniame inde                                                        | 2 - 3                                |

Prietaiso naudojimas

| Vaisiai ir daržovės                  | Paruošimas                                                                                                        | Ilgiausias laikymo laikas (mėnesiai) |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Šparaginės pupelės ir pupelės        | Greitai apvirti 3 minutes po plovimo ir supjaustyti mažais gabalėliais                                            | 10 - 13                              |
| Žalieji žirneliai                    | Greitai apvirti 2 minutes po plovimo ir išaižymo                                                                  | 10 - 12                              |
| Kopūstai                             | Nuvalyti ir greitai apvirti 1-2 min.                                                                              | 6 - 8                                |
| Morkos                               | Greitai apvirti 3-4 minutes po plovimo ir supjaustyti mažais gabalėliais                                          | 12                                   |
| Paprikos                             | Apvirti 2-3 minutes, išpjovus stiebą, padalijus į dvi dalis ir atskiriant sėklas                                  | 8 - 10                               |
| Špinatai                             | Nuvalyti, nuplauti ir greitai apvirti 2 min.                                                                      | 6 - 9                                |
| Porai                                | Supjaustyti ir greitai apvirti 5 min.                                                                             | 6 - 8                                |
| Žiedinis kopūstas                    | Greitai apvirti su šiek tiek citrinos sulčių vandenyje 3-5 minutes, atskyrus lapus, šerdį supjaustyti gabalėliais | 10 - 12                              |
| Baklažanai                           | Greitai apvirti 4 minutes po plovimo ir supjaustyti 2cm gabalėliais                                               | 10 - 12                              |
| Moliūgas                             | Greitai apvirti 2-3 minutes po plovimo ir supjaustyti 2cm gabalėliais                                             | 8 - 10                               |
| Grybai                               | Šiek tiek apkepęs aliejuje ir užlašinus citrinos sulčių                                                           | 2 - 3                                |
| Kukurūzai                            | Išvalius pakuoti burbuolėje arba atskyrus                                                                         | 12                                   |
| Obuoliai ir kriaušės                 | Nulupti, supjaustyti ir greitai apvirti 2-3 min.                                                                  | 8 - 10                               |
| Abrikosai ir persikai                | Padalinti per pusę ir išimti sėklas                                                                               | 4 - 6                                |
| Braškės ir avietės                   | Nuplauti ir išimti vidų                                                                                           | 8 - 12                               |
| Kepti vaisiai                        | Pridėti 10% cukraus į indą                                                                                        | 12                                   |
| Slyvos, vyšnios, rūgščiosios vyšnios | Nuplauti ir išimti kotelius                                                                                       | 8 - 12                               |

| Pieno produktai             | Paruošimas                                        | Ilgiausias laikymo laikas (mėnesiai) | Laikymo sąlygos                                                                                                                                       |
|-----------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sūris (išskyrus fetos sūrį) | Patalpinant folijoje ir įdėjus foliją tarp riekių | 6 - 8                                | Gali būti paliekamas originalioje pakuotėje trumpam laiko tarpui. Ilgesniam laiko tarpui, turėtų būti įvyniojamas į aliuminio arba plastikinę foliją. |
| Sviestas, margarinas        | Savo pakuotėje                                    | 6                                    | Savo pakuotėje arba plastikiniuose indeliuose                                                                                                         |

### 5.7. Įspėjimas apie atidarytas dureles

Atidarius šio gaminio šaldiklio kameros dureles ir palikus jas atidarytas tam tikrą laiką, pasigirs įspėjamasis garso signalas. Paspauskite bet kurį valdymo skydelio mygtuką arba uždarius dureles, šis įspėjamasis garso signalas nutils.

### 5.8. Durų atidarymo krypties pakeitimas

Šaldytuvo durų atidarymo kryptį galima pakeisti pagal vietą, kurioje statysite šį buitinį prietaisą. Jei reikia, susisiekiite su artimiausia įgaliotąja techninio aptarnavimo tarnyba.

### 5.9. Ledo paketas

Ledo pakaitinis paketas sulėtina šaldiklyje saugotino maisto tirpimą elektros pertrūkių ar gedimo atveju. Uždėjus paketą ant maisto, jį bus galima laikyti ilgiausią galimą laiką.

Ledo pakaitinį paketą galima naudoti ir norint maistą laikinai išlaikyti šaltą, pvz., šaltkreipšyje.

Reguliariai valomas prietaisas tarnaus ilgiau.



**ISPĖJIMAS:** Prieš valydami šaldytuvą išjunkite jį iš elektros tinklo.

- Nevalykite aštriais ir braižančiais įrankiais, muilu, valymo skysčiais, skiedikliais, dujomis, benzinu, lakais ir kitokiomis panašiomis priemonėmis.
- Vandenyje ištirpinkite arbatinį šaukštelį karbonato. Sudrėkinkite šluostę vandeniu, išgręžkite. Nuvalykite prietaisą šluoste ir leiskite nudžiūti arba nusauskinkite.
- Saugokite, kad vandens nepatektų į lempos dangtelį ir kitas elektrines dalis.
- Dureles valykite drėgna šluoste. Išimkite visus produktus, norėdami išimti durelių ir kamerų lentynas. Norėdami išimti, pakelkite durelių lentynėles į viršų. Išvalykite ir išdžiovinkite lentynėles, tada iš viršaus įstatykite atgal į vietą.
- Nevalykite prietaiso išorinių paviršių ar chromuotų detalių vandeniu su chloru ar valikliais. Dėl chloro metaliniai paviršiai ims rūdyti.
- Nenaudokite aštrių, braižančių įrankių, muilo, buitinių valiklių, ploviklių, žibalo, degalų alyvos, lako ir pan., kad nesideformuotų ir nenusiluptų dažų sluoksnis nuo plastikinių dalių. Nuvalykite su drungnu vandeniu ir minkšta šluoste ir sausai nušluostykite.

### 6.1. Kaip išvengti blogų kvapų

Iš gamyklos prietaisas pristatomas be jokių kvėpiančių medžiagų, tačiau laikant maistą netinkamai ir nevalant vidinių paviršių, viduje gali atsirasti blogas kvapas.

Kad taip neatsitiktų, kas 15 dienų valykite vidų vandeniu su karbonatu.

- Maistą laikykite uždaroje talpoje. Iš neuždaryto maisto produktų sklindantys mikroorganizmai gali sukelti blogą kvapą.
- Nelaikykite šaldytuve maisto produktų, kurie sugedo arba išėjo iš galiojimo.

### 6.2. Plastikinių paviršių apsauga

Ant plastikinių paviršių išpiltas aliejus gali paviršių pažeisti, todėl jį būtina nedelsiant nuvalyti šiltu vandeniu.

## 7 Trikčių diagnostika

Prieš kreipdamiesi į aptarnavimo tarnybą patikrinkite šiuos dalykus. Tai padės sutaupyti ir laiko, ir pinigų. Jame pateikiamos dažniausiai sutinkamos triktys ir problemos, kurios nėra susijusios su gamybos ar medžiagų defektais. Kai kurios iš apibūdintų funkcijų jūsų modeliui gali būti netaikomos.

### Šaldytuvas neveikia.

- Ne iki galo įkištas elektros lizdo kištukas. > > > Tinkamai įkiškite kištuką į lizdą.
- Perdegė saugiklis, prijungtas prie lizdo, į kurį įkištas prietaiso kištukas, arba išmušė pagrindinį saugiklį. > > > Patikrinkite saugiklius.

### Ant šaldytuvo vidinių sienelių (MULTI ZONE, COOL, CONTROL ir FLEXI ZONE) kaupiasi vanduo.

- Per dažnai atidaromos durelės > > > Stenkitės per dažnai neatidarinėti prietaiso durelių.
- Per drėgna aplinka. > > > Nestatykite prietaiso drėgnaj aplinkoje.
- Maistas su skysčiu laikomas neuždengtose talpose. > > > Maistą laikykite uždengtose sandariose talpose.
- Prietaiso durelės paliekamos atviros. > > > Nelaikykite ilgai atidarytų prietaiso durelių.
- Termostatas nustatytas į per žemą temperatūrą. > > > Nustatykite termostatą į tinkamą temperatūrą.

### Neveikia kompresorius.

- Jei nutrūko elektros tiekimas, ištraukėte elektros laido kištuką ir vėl įjungėte, dujų slėgis prietaiso aušinimo sistemoje tampa nesubalansuotas, ir dėl to įsijungia kompresoriaus terminė apsauga. Prietaisas įsijungs po maždaug 6 minučių. Jei praėjus šiam laikotarpiui prietaisas neįsijungia, kreipkitės į aptarnaujančią tarnybą.
- Įjungta atšildymo funkcija. > > > Tai yra normalu prietaisams su visiškai automatizuotu atšildymu. Atšildymas atliekamas periodiškai.
- Prietaisas neįjungtas į elektros tinklą. > > > Patikrinkite, ar kištukas gerai įkištas į lizdą.
- Neteisingai nustatyta temperatūra. > > > Pasirinkite tinkamą temperatūros nustatymą.
- Nutrūko elektros tiekimas. > > > Prietaisas toliau veiks kaip įprastai, kai elektros tiekimas atsistatys.

### Naudojamas šaldytuvas veikia garsiau.

- Prietaiso veikimas gali skirtis priklausomai nuo aplinkos temperatūros. Tai yra normalu ir nerodo gedimo.

## **Trikčių diagnostika**

### **Šaldytuvus veikia per dažnai arba per ilgai.**

- Nauji produktai gali būti didesni už ankstesnius. Jei produktai yra didesni, šaldytuvus veiks ilgiau.
- Temperatūra patalpoje gali būti per aukšta. > > > Jei kambaryje temperatūra aušta, prietaisas paprastai veikia ilgiau.
- Gali būti, kad prietaisą neseniai įjungėte arba įdėjote naujų maisto produktų. > > > Prietaisui reikia daugiau laiko nustatyti temperatūrai pasiekti, jei jis neseniai įjungtas arba įdėjote naujų produktų. Tai yra normalu.
- Neseniai į prietaisą įdėjote daug karšto maisto. > > > Nedėkite į šaldytuvą karšto maisto.
- Per dažnai atidaromos arba per ilgai laikomos atidarytos prietaiso durelės. > > > Dėl į vidų patekusio šilto oro prietaisas veiks ilgiau. Stenkitės dažnai neatidarinėti prietaiso durelių.
- Šaldytuvo ar šaldiklio durelės gali būti uždarytos nesandariai. > > > Patikrinkite, ar gerai uždarytos visos durelės.
- Gali būti nustatyta per žema temperatūra. > > > Nustatykite aukštesnę temperatūrą, palaukite, kol prietaisas sureaguos ir pasieks ją.
- Gali būti purvina, nusidėvėjusi ar atšokusį šaldytuvo ar šaldiklio durelių tarpinė. > > > Nuvalykite arba pakeiskite tarpinę. Jei tarpinė pažeista ar nuplyšo, prietaisas veiks ilgiau ir dažniau, kad išlaikytų esamą temperatūrą.

### **Šaldiklio temperatūra labai žema, bet šaldytuvus šaldo gerai.**

- Nustatyta labai žema temperatūra šaldiklio kameroje. > > > Padidinkite temperatūros nustatymą šaldikliui ir patikrinkite dar kartą.

### **Šaldytuve temperatūra labai žema, bet šaldiklis šaldo gerai.**

- Nustatyta labai žema temperatūra šaldytuvo kameroje. > > > Padidinkite temperatūros nustatymą šaldikliui ir patikrinkite dar kartą.

### **Šaldytuvo stalčiuose laikomi produktai užšalo.**

- Nustatyta labai žema temperatūra šaldytuvo kameroje. > > > Padidinkite temperatūros nustatymą šaldikliui ir patikrinkite dar kartą.

### **Per aukšta temperatūra šaldytuve ar šaldiklyje.**

- Nustatyta labai aukšta temperatūra šaldytuvo kameroje. > > > Nuo šaldytuvo kameros temperatūros priklauso ir temperatūra šaldiklyje. Pakeiskite šaldytuvo ar šaldiklio kameros temperatūrą, palaukite, kol kameros temperatūra susireguliuos.
- Per dažnai atidaromos arba per ilgai laikomos atidarytos prietaiso durelės. > > > Stenkitės per dažnai neatidarinėti durelių.
- Durelės gali būti uždarytos nesandariai. > > > Tinkamai uždarykite dureles.
- Gali būti, kad prietaisą neseniai įjungėte arba įdėjote naujų maisto produktų. > > > Tai yra normalu. Prietaisui reikia daugiau laiko nustatyti temperatūrai pasiekti, jei jis neseniai įjungtas arba įdėjote naujų produktų.
- Neseniai į prietaisą įdėjote daug karšto maisto. > > > Nedėkite į šaldytuvą karšto

## Trikčių diagnostika

### Prietaisas veikia garsiai arba vibruoja.

- Grindys nelygios arba netvirtos. > > > Jei prietaisas vibruoja ar juda, pareguliuokite jo atramas. Patikrinkite, kad grindys būtų pakankamai tvirtos, kad atlaikytų prietaiso svorį.
- Ant prietaiso uždėti daiktai gali kelti triukšmą. > > > Nelaikykite daiktų ant produkto.

### Girdisi skysčio bėgimo, purškimo ir kitokie garsai.

- Prietaise veikia skysčio ir dujų kontūrai. > > > Tai yra įprasti veikimo garsai ir nerodo gedimo.

### Iš prietaiso sklinda pučiančio vėjo garsas.

- Įsijungė ventiliatorius. Tai yra normalu ir nerodo gedimo.

### Ant vidinių sienelių yra kondensato.

- Esant drėgnam ar karštam orui padidėja ledėjimas ir rasojimas. Tai yra normalu ir nerodo gedimo.
- Per dažnai atidaromos arba per ilgai laikomos atidarytos prietaiso durelės. > > > Neatidarykite durelių per dažnai ir greitai jas uždarykite.
- Durelės gali būti uždarytos nesandariai. > > > Tinkamai uždarykite dureles.

### Ant prietaiso išorės arba tarp durelių kaupiasi kondensatas.

- Jei aplinkos oras drėgnas, tai yra normalus reiškinys. > > > Sumažėjus aplinkos drėgmei kondensatas išgaruos.

### Viduje smirda.

- Prietaisas nėra reguliariai valomas. > > > Išvalykite prietaiso vidų su kempine ir šiltu vandeniu, naudokite vandenį su karbonatu.
- Kvapas gali skliti nuo tam tikrų pakuočių ir talpų > > > Naudokite kvapų neskleidžiančias pakuotes ir talpas.
- Maistas buvo sudėtas ir neuždarytas. > > > Maistą laikykite uždaroje talpoje. Iš neuždaryto maisto produktų sklindantys mikroorganizmai gali sukelti blogą kvapą.
- Išimkite sugedusius ar nebegaliojančius produktus.

### Durelės neužsidaro.

- Gali būti, kad jas blokuoja maisto pakuotės. > > > Perdėkite tokias pakuotes į kitą vietą.
- Prietaisas nėra visiškai vertikalus. > > > Pareguliuokite prietaiso atramas.
- Grindys nelygios arba netvirtos. > > > Patikrinkite, kad grindys būtų lygios ir atlaikytų prietaiso svorį.

### Užstrigo daržovių dėžė.

- Gali būti, kad maisto produktai siekia aukštesnį skyrių. > > > Perdėliokite produktus dėžėje.



**ĮSPĖJIMAS:** Jei problema išlieka ir peržiūrėjus šio skyriaus nuorodas, kreipkitės į pardavėją ar įgaliojantį aptarnavimo centrą. Nebandykite taisyti prietaiso patys.

## SAISTĪBU ATRUNA / BRĪDINĀJUMS

Dažas (vienkāršas) kļūdas var novērst pats lietotājs, neapdraudot drošību un neradot nedrošas lietošanas apstākļus, ar nosacījumu, ka šīs darbības tiek veiktas atbilstoši un saskaņā ar instrukcijām (skatīt sadaļu "Lietotāja veiktais remonts").

Tādēļ, ja vien tālāk esošajā sadaļā "Lietotāja veiktais remonts" nav norādīts citādi, remonta veikšanai ir jāizsauc reģistrēti profesionāli remonta veicēji, lai izvairītos no drošības apdraudējuma. Reģistrēts, profesionāls remonta veicējs ir profesionāls remonta veicējs, kam ražotājs ir izsniedzis šī izstrādājuma instrukcijas un rezervju daļu sarakstu un kas izmanto Direktīvā 2009/125/EK aprakstītās metodes.

**Taču šādu pakalpojumu garantijas servisa ietvaros var sniegt tikai pakalpojuma aģents (t. i. pilnvaroti profesionāli remonta veicēji), ar kuriem varat sazināties pa tālruna numuru, kas ir norādīts lietotāja instrukcijā/garantijas kartīnā ar sava pilnvarotā izplatītāja starpniecību. Tādēļ, lūdzu, nemiet vērā, ka, ja remontu veiks profesionāli remonta veicēji (kurus nav pilnvarojis Beko), jūsu garantija vairs nebūs spēkā.**

### Lietotāja veiktais remonts

Remontā gali atlikti galutinis vartotojas, kai tai susiję su šiomis atsarginėmis dalimis: durų rankenos, durų vyriai, padėklai, krepšiai ir durų tarpinės (atnaujintas srašas taip pat prieinamas: support.beko.com nuo 2021 m. kovo 1 d.

Turklāt, lai nodrošinātu produkta drošību un novērstu nopietnas traumas risku, minētais remonts, ko veic pats lietotājs, ir jāveic atbilstoši lietotāja rokasgrāmatā iekļautajām norādēm, kas attiecas uz lietotāja veiktu remontu, vai arī tām, kas ir pieejamas support.beko.com Jūsu drošības labad

pirms jebkura jūsu veikta remonta atvienojiet izstrādājuma kabeli no elektropadeves.

Ja pats lietotājs veic remontu vai mēģina to veikt, izmantojot tādas rezerves daļas, kas nav iekļautas minētajā sarakstā, un/vai veic šādas darbības, neievērojot lietotāja rokasgrāmatā dotās norādes par lietotāja veiktu remontu, vai norādes, kas pieejamas support.beko.com, izstrādājumam var rasties drošības problēmas, kas nav attiecināmas uz Beko, un tās atcels izstrādājuma garantiju.

Tādēļ mēs patiešām aicinām lietotājus atturēties no remonta veikšanas, ja problēmas radušās ar sarakstā neminētajām rezerves daļām, un šādos gadījumos sazināties ar pilnvarotiem profesionāliem remonta veicējiem vai reģistrētiem profesionāliem remonta veicējiem. Lietotāju veiktais remonts gluži pretēji var izraisīt drošības problēmas un sabojāt izstrādājumu, kā arī izraisīt ugunsgrēku, plūdus, īssavienojumu un nodarīt nopietnus miesas bojājumus.

Remiantis šiuo pavyzdžiu, bet neapsiribojant, šie remontai turi būti adresuojami įgaliotoms profesionalioms remonto bendrovėms ar registruotiems profesionaliems remonto specialistams: kompresorius, aušinimo grandinė, pagrindinė plokštė, inverterio plokštė, prietaisų skydas ir t. t.

Ražotājs/pārdevējs neuzņemas nekādu atbildību par situāciju, kurā lietotāji neievēro iepriekš minēto.

Jūsu iegādātās šaldytuvo rezerves daļas būs pieejamas 10 gadus pēc pirkuma. Šajā periodā oriģinālās rezerves daļas būs pieejamas, lai nodrošinātu pareizu šaldytuvo. Minimali īsīgyto šaldytuvo garantijos trukmė - 24 mėnesiai.

Šiame produkte yra „G“ energijos klasės  
apšvietimo šaltinis.

Šio produkto apšvietimo šaltinį gali pakeisti  
tik profesionalai.



## **Saldētava**

Lietotāja rokasgrāmata

## **Kūlmik**

Kasutusjuhend

## **Frigorifero**

Manuale utente



RFNE312E33WN



LV / ET / IT /

58 4805 0000/AD  
3/3

## Lūdzu, pirms ierīces izmantošanas izlasiet šo lietošanas instrukciju!

Cienījamais klient,

Mēs vēlamies, lai jūs maksimāli izmantotu savu iegādāto ierīci, kas ražota modernā rūpnīcā, ievērojot rūpīgumu un stingru kvalitātes kontroli.

Tādēļ mēs iesakām jums pirms ierīces izmantošanas izlasīt visu lietošanas instrukciju. Ja vēlāk nododat ierīci kādam citam, neaizmirstiet līdzi iedot arī šo lietošanas instrukciju.

### Šī lietošanas instrukcija palīdzēs jums izmantot ierīci ātri un droši.

- Pirms ierīces uzstādīšanas un izmantošanas, lūdzu, rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju.
- Vienmēr ievērojiet atbilstošos drošības norādījumus.
- Glabājiet lietošanas instrukciju tuvumā turpmākai izmantošanai.
- Lūdzu, izlasiet citus ierīces komplektācijā iekļautos dokumentus.

Paturiet prātā, ka šī lietošanas instrukcija var attiekties uz vairākiem ierīces modeļiem. Instrukcijā skaidri norādītas atšķirības starp dažādiem modeļiem.

|                                                                                  |                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Svarīga informācija un noderīgi padomi.                                                                     |
|  | Briesmas dzīvībai un īpašuma apdraudējums.                                                                  |
|  | Strāvas trieciena risks.                                                                                    |
|  | Ierīces iepakojums ir izgatavots no pārstrādājamiem materiāliem saskaņā ar Nacionālajiem Vides noteikumiem. |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>INFORMĀCIJA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <div> <b>ENERGY</b></div> <div></div> <div><div>SUPPLIER'S NAME</div><div></div></div> <div><div>MODEL IDENTIFIER</div><div></div></div> | <p>Produktu datubāzē saglabātajai modeļa informācijai var piekļūt, ievadot tālāk norādīto tīmekļa vietni un meklējot jūsu modeļa identifikatoru (*), kas norādīts uz enerģētikas marķējuma.</p> <p><a href="https://eprel.ec.europa.eu/">https://eprel.ec.europa.eu/</a></p> |

|                                                                   |          |                                                    |           |
|-------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 Drošības un vides norādījumi</b>                             | <b>4</b> | <b>4 Sagatavošana</b>                              | <b>11</b> |
| 1.1. Vispārējā drošība .....                                      | 4        | <b>5 Indikatoru panelis</b>                        | <b>12</b> |
| 1.1.1 HC brīdinājums .....                                        | 6        | 5.1. Kā sasaldēt svaigus produktus ...             | 14        |
| 1.1.2 Modeļiem ar ūdens automātu .....                            | 6        | 5.2. Ieteikumi saldētu produktu saglabāšanai ..... | 15        |
| 1.2. Paredzētā lietošana .....                                    | 6        | 5.3. Atkausēšana .....                             | 15        |
| 1.3. Bērnu drošība .....                                          | 6        | 5.4. Informācija par dziļo sasaldēšanu ..          | 15        |
| 1.4. Atbilstība WEEE direktīvai un atkritumu likvidēšana .....    | 7        | 5.5. Saldētu produktu atkausēšana ....             | 15        |
| 1.5. Atbilstība RoHS direktīvai .....                             | 7        | 5.6. Ieteicamie temperatūras iestatījumi .....     | 16        |
| 1.6. Iepakojuma informācija .....                                 | 7        | 5.7. Ledus paka .....                              | 19        |
| <b>2 Ledusskapis</b>                                              | <b>8</b> | <b>6 Apkope un tīrīšana</b>                        | <b>20</b> |
| <b>3 Uztādīšana</b>                                               | <b>9</b> | 6.1. Smaku veidošanās novēršana ....               | 20        |
| 3.1. Lietas, kas jāapsver, atkārtoti pārvietojot ledusskapi ..... | 9        | 6.2. Plastmasas virsmu aizsardzība ...             | 20        |
| 3.2. Pirms ledusskapja izmantošanas ...                           | 9        | <b>7 Problēmu novēršana</b>                        | <b>21</b> |
| 3.3. Pievienošana elektrotīklam .....                             | 9        |                                                    |           |
| 3.4. Atbrīvošanās no iepakojuma .....                             | 10       |                                                    |           |
| 3.5. Atbrīvošanās no vecā ledusskapja                             | 10       |                                                    |           |
| 3.6. Novietošana un uztādīšana .....                              | 10       |                                                    |           |

Šajā sadaļā sniegti drošības norādījumi, lai novērstu savainojumu risku un materiālus zaudējumus. Šo norādījumu neievērošana pārtrauks ierīces garantijas spēkā esamību.

### Paredzētā lietošana

#### BRĪDINĀJUMS:

Nenosprostoiet ierīces korpusā vai iekšpusē esošās ventilācijas atveres.

#### BRĪDINĀJUMS:

Atkausēšanas procesa paātrināšanai neizmantojiet mehāniskas ierīces vai citus līdzekļus, ko nav rekomendējis ražotājs.

#### BRĪDINĀJUMS:

Nebojājiēt dzesētājielas kontūru.

#### BRĪDINĀJUMS:

Pārtikas glabāšanas nodalījumos šajā ierīcē neizmantojiet elektroierīces, ko ražotājs nav rekomendējis.

#### BRĪDINĀJUMS!

Neglabājiēt šajā iekārtā sprādzienbīstamas vielas, piemēram, aerosolus ar viegli uzliesmojošiem propellantiem.

Šī ierīce ir paredzēta lietošanai mājssaimniecībā un šāda veida lietojumam:

- personāla virtuves zonās veikalos, birojos un citā darba vidē;
- lauku mājās, kā arī lietošanai viesnīcu un motelu viesiem un citā dzīvojama tipa vidē;

- naktsmītnēs ar iekļautu brokastu piedāvājumu;

- sabiedriskās ēdināšanas u. c. lietojumam, kas neietver mazumtirdzniecību.

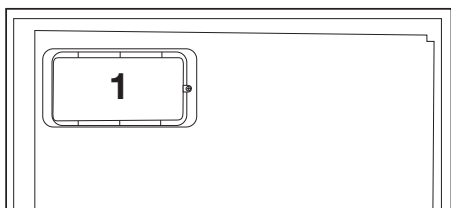
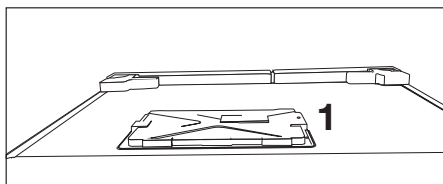
### 1.1. Vispārējā drošība

- Šo ierīce nedrīkst izmantot cilvēki ar fizisko, maņu vai garīgo spēju traucējumiem, bez piemērotām zināšanām un pieredzes, kā arī bērni. Šādi cilvēki var izmantot ierīci tikai par viņu drošību atbildīgas personas uzraudzībā vai arī šī persona viņus apmāca. Bērni nedrīkst spēlēt ar šo ierīci.
- Ierīces darbības traucējumu gadījumā atvienojiet to no elektropadeves.
- Pēc atvienošanas nogaidiet vismaz 5 minūtes, līdz atkal pieslēgt ierīci elektropadevei. Atvienojiet ierīci no elektropadeves, ja to neizmantojat. Neaiztieciet kontaktdakšu ar slapjām rokām! Neraujiet aiz vada, lai atvienotu ierīci no elektropadeves, vienmēr turiet aiz kontaktdakšas.
- Nespraudiet ledusskapja kontaktdakšu kontaktlīgzdā, ja tā ir vaļīga.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves uzstādīšanas apkopes, tīrīšanas un remonta laikā.
- Ja ierīce netiks izmantota ilgāku laiku, atvienojiet to no elektropadeves un izņemiet uzglabājamo ēdienu.
- Neizmantojiet tvaiku vai tvaika tīrīšanas līdzekļus ledusskapja

# Drošības un vides norādījumi

tīrīšanai un ledus izkausēšanai. Tvaiks var saskarties ar elektrificētām vietām un izraisīt īssavienojumu vai strāvas triecienu!

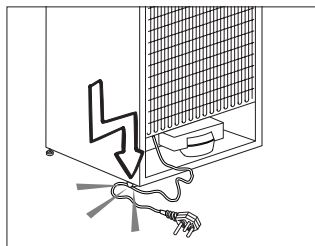
- Nemazgājiet ierīci, apsmidzinot vai aplejot to ar ūdeni! Strāvas trieciena risks!
- Nekad neizmantojiet ierīci, ja ir atvērts nodalījums ierīces augšpusē vai aizmugurē, kurā atrodas elektroniskās drukātās shēmas plates (elektronisko drukāto shēmu plašu pārsegs) (1).



- Ierīces labdarības traucējumu gadījumā neizmantojiet to, jo ierīce var radīt strāvas triecienu. Sazinieties ar apstiprinātu servisa centru pirms tālākām darbībām.
- Iespraudiet ledusskapja kontaktdakšu iezemētā kontaktligzdā. Iezemējums jāveic kvalificētam elektriķim.
- Ja ierīcei ir gaismas diožu apgaismojums, sazinieties ar apstiprinātu servisa centru tā nomaiņai vai kādu problēmu gadījumā.

- Neaiztieciot saldētus pārtikas produktus ar slapjām rokām! Tie var pielipt pie jūsu rokām!
- Neievietojiet saldētavā šķidrumus pudelēs un bundžās. Tie var uzsprāgt!
- Ievietojiet šķidrumus stāvus ar cieši noslēgtu vāku.
- Nesmidziniet uzliesmojošas vielas ierīces tuvumā, jo tā var aizdegties vai uzsprāgt.
- Neuzglabājiet ledusskapī uzliesmojošus materiālus un produktus, kas satur uzliesmojošu gāzi (aerosolus u.c.).
- Nenovietojiet tvertnes, kas satur šķidrumus, virs produktiem. Ūdens izšļakstīšanās uz elektrificētām daļām var radīt strāvas trieciena vai aizdegšanās risku.
- Ierīces pakļaušana lietus, sniegam, saules gaismai un vējam radīs elektriskos draudus. Pārvietojot ierīci, nevelciet to, turot aiz durvju roktura. Rokturis var noplīst.
- Uzmanieties, lai jūsu rokas un citas ķermeņa daļas neiesprūstu kustīgajās detaļās ierīces iekšpusē.
- Nekāpiet uz un neatspiedieties pret ledusskapja durvīm, atvilktnēm un citām līdzīgām daļām. Tādējādi ierīce var apgāzties un nodarīt bojājumus ierīcēm.
- Uzmanieties, lai neaizķertos aiz strāvas kabeļa.

# Drošības un vides norādījumi



## 1.1.1 HC brīdinājums

Ja ierīcei ir dzesēšanas sistēma, kas izmanto R600a gāzi, uzmanieties, lai nesabojātu dzesēšanas sistēmu un tās cauruli, izmantojot un pārvietojot ierīci. Šī gāze ir uzliesmojoša. Ja dzesēšanas sistēma tiek bojāta, turiet ierīci prom no uguns avotiem un nekavējoties vēdiniet telpu.



Uzlīme iekšpusē kreisajā malā norāda ierīcē izmantoto gāzes veidu.

## 1.1.2 Modeļiem ar ūdens automātu

- Maksimālajam aukstā ūdens ieplūdes caurules spiedienam jābūt 90 psi (6,2 bāriem). Ja ūdens spiediens pārsniedz 80 psi (5,5 bārus), tīkla sistēmā izmantojiet spiedienu ierobežojošu vārstu. Ja nezināt, kā pārbaudīt ūdens spiedienu, lūdziet profesionāla santehniķa palīdzību.
- Ja sistēmā iespējams hidrauliskais trieciens, vienmēr tajā izmantojiet hidrauliskā trieciena novēršanas aprīkojumu. Ja neesat pārliecināts, vai jūsu sistēmā nav hidrauliskā trieciena, konsultējieties ar profesionāliem santehniķiem.

- Neuzstādiet uz karstā ūdens ieplūdes caurules. Veiciet piesardzības pasākumus, lai novērstu šļūtenu sasalšanas risku. Ūdens temperatūras intervālam darbības laikā jābūt vismaz 33 °F (0,6 °C) un ne vairāk kā 100 °F (38 °C).

## 1.2. Paredzētā lietošana

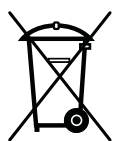
- Ierīce paredzēta tikai izmantošanai mājāsaimniecībā. Tā nav paredzēta komerciālai lietošanai.
- Ierīce paredzēta tikai pārtikas produktu un dzērienu uzglabāšanai.
- Neuzglabāiet ledusskapī produktus, kuriem nepieciešama kontrolēta temperatūra (vakcīnas, karstumjutīgas zāles, medicīnas preces u.c.).
- Ražotājs neuzņemas nekādu atbildību par bojājumiem, kas radušies nepareizas lietošanas vai nepareizas apiešanās ar ierīci dēļ.
- Ierīces kalpošanas laiks ir 10 gadi. Ierīces darbībai nepieciešamās rezerves daļas būs pieejamas šajā laikā.

## 1.3. Bērnu drošība

- Turiet iepakojuma materiālus bērniem nesasniedzamā vietā.
- Neļaujiet bērniem spēlēties ar ierīci.
- Ja ierīces durvīm ir slēdzene, glabāiet tās atslēgu bērniem nesasniedzamā vietā.

## 1.4. Atbilstība WEEE direktīvai un atkritumu likvidēšana

Turiet iepakojuma materiālus bērniem nesasniedzamā vietā. Neļaujiet bērniem spēlēties ar ierīci. Ja ierīces durvīm ir slēdzene, glabājiet tās atslēgu bērniem nesasniedzamā vietā. Atbilstība WEEE direktīvai un atkritumu likvidēšana



Šī ierīce atbilst ES WEEE direktīvai (2012/19/ES). Šim produktam ir elektrisko un elektronisko ierīču atkritumu klasifikācijas simbols (WEEE).

Šī ierīce ir izgatavota no

augstas kvalitātes detaļām un materiāliem, kurus var atkārtoti izmantot un kas ir piemēroti atkārtotai pārstrādei. Neatbrīvojieties no ierīces kopā ar mājsaimniecības atkritumiem un citiem atkritumiem pēc tās kalpošanas laika beigām. Nododiet to elektriskā un elektroniskā aprīkojuma pārstrādes savākšanas punktā. Lūdzu, konsultējieties ar vietējām atbildīgajām iestādēm attiecībā par savākšanas punktiem.

## 1.5. Atbilstība RoHS direktīvai

- Šī ierīce atbilst ES WEEE direktīvai (2011/65/ES). Tā nesatur kaitīgus un aizliegtus materiālus, kas norādīti Direktīvā.

## 1.6. Iepakojuma informācija

- Ierīces iepakojuma materiāli ir ražoti no pārstrādājama materiāla saskaņā ar valsts vides likumiem. Neatbrīvojieties no iepakojuma materiāliem kopā ar mājsaimniecības atkritumiem vai cita veida atkritumiem. Nododiet tos vietējos iepakojuma materiālu savākšanas punktus.



1. Vadības panelis
2. atloks
3. apakšbikses
4. Regulējamas priekšējās kājas



\*Izvēles: Skaitļi šajā lietošanas instrukcijā ir shematiski un var precīzi neatbilst jūsu ierīcei. Ja jūsu ierīcei nav attiecīgās daļas, tad konkrētā informācija attiecas uz citiem modeļiem.

## 3 Uzstādīšana



Lūdzu ņemiet vērā, ka ražotājs neuzņemas atbildību, ja instrukciju rokasgrāmatā iekļautā informācija netiek ievērota.

### 3.1. Lietas, kas jāapsver, atkārtoti pārvietojot ledusskapi

1. Jūsu ledusskapim pirms jebkuras transportēšanas ir jābūt iztukšotam un iztīrītam.
2. Ledusskapja plauktiem, piederumiem, atvilktnēm utt. pirms atkārtotas iepakojšanas ir jābūt cieši nostiprinātiem ar līmlenti, lai tos nodrošinātu pret jebkādiem triecieniem.
3. Iepakojumam ir jābūt cieši nostiprinātam ar virvēm un līmlentēm, un jāievēro uz iepakojuma norādītie transportēšanas noteikumi.

#### Lūdzu, neaizmirstiet...

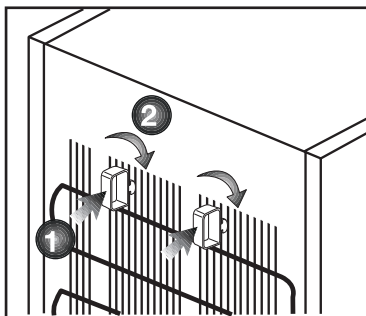
Ikviena pārstrādātais materiāls ir svarīgs avots dabai un mūsu nacionālajiem resursiem.

Ja jūs vēlaties nodot iepakojuma materiālu otrreizējai pārstrādei, papildu informāciju varat iegūt no vides aizsardzības organizācijām vai vietējās varas pārstāvjiem.

### 3.2. Pirms ledusskapja izmantošanas

Pirms ledusskapja ieslēgšanas pārbaudiet šādas lietas.

1. Vai ledusskapja iekšpuse ir tīra un gaiss tā aizmugurē var brīvi cirkulēt?
2. Varat uzlikt 2 plastmasas ķīļus, kā parādīts attēlā. Plastmasas ķīļi nodrošinās nepieciešamo attālumu starp ledusskapi un sienu, lai notiktu



gaisa cirkulācija. (Attēls dots tikai piemēram, un tas precīzi neatbilst jūsu izstrādājuma izskatam.)

3. Iztīriet ledusskapja iekšpusi, kā ieteikts sadaļā "Apkope un tīrīšana".
4. Pievienojiet ledusskapi sienas kontaktligzdai. Kad ledusskapja durvis tiks atvērtas, tad iedegsies ledusskapja nodalījuma iekšējais apgaismojums.
5. Būs dzirdams troksnis, jo kompresors sāks darbību. Troksni var radīt arī šķidrums un gāzes, kas atrodas dzesēšanas sistēmā, pat tad, ja kompresors nedarbojas, un tas ir normāli.
6. Ledusskapja priekšējās malas var būt siltas. Tas ir normāli. Šīm vietām ir jābūt siltām, lai izvairītos no kondensācijas.

### 3.3. Pievienošana elektrotīklam

Pievienojiet iekārtu iezemētai kontaktligzdai, kas aizsargāta ar atbilstošas jaudas drošinātāju.

Svarīgi!

- Savienojumam jāatbilst nacionālajiem noteikumiem.
- Pēc uzstādīšanas spēka kabeļa spraudkontakts jābūt viegli pieejamam.

- Norādītajam spriegumam jāatbilst jūsu elektrotīkla spriegumam.
- Savienošanai nedrīkst tikt izmantoti pagarinātāji vai sadalītāji.



Bojātu elektrisko kabeli jānomaina kvalificētam elektriķim.



Iekārtu nedrīkst izmantot, kamēr tā nav salabota! Pastāv elektriskās strāvas trieciena risks!

### 3.4. Atbrīvošanās no iepakojuma

Iepakojuma materiāli var būt bīstami bērniem. Glabājiet iepakojuma materiālus bērniem nepieejamā vietā vai atbrīvojieties no tiem atbilstoši noteikumiem par atkritumu apglabāšanu un pārstrādi. Tos nedrīkst izmest kopā ar parastiem sadzīves atkritumiem.

Ledusskapja iepakojums ir izgatavots no otrreizēji pārstrādājamiem materiāliem.

### 3.5. Atbrīvošanās no vecā ledusskapja

Atbrīvojieties no vecās iekārtas tā, lai netiktu nodarīts kaitējums videi.

- Par atbrīvošanos no ledusskapja varat konsultēties ar pilnvarotu izplatītāju vai vietējās pašvaldības atkritumu savākšanas centru.

Pirms atbrīvošanās no ledusskapja, nogrieziet spraudkontakta un, ja uz durvīm ir slēdzenes, padariet tās neizmantojamas, lai pasargātu bērnus no jebkādām briesmām.

### 3.6. Novietošana un uzstādīšana



Ja ledusskapja uzstādīšanas telpā durvis ir par šauru, lai ledusskapi pa tām ievietotu, sazinieties ar pilnvarotu pakalpojuma sniedzēju, lai izņemtu ledusskapja durvis un ievietotu ledusskapi pa durvīm sāniski.

1. Uzstādiet ledusskapi vietā, kurā to iespējams viegli izmantot.

2. Neturiet ledusskapi karstuma avota tuvumā, mitrās vietās un tiešā saules gaismā.

3. Lai nodrošinātu efektīvu darbību, apkārt ledusskapim ir jābūt pietiekamai ventilācijai.

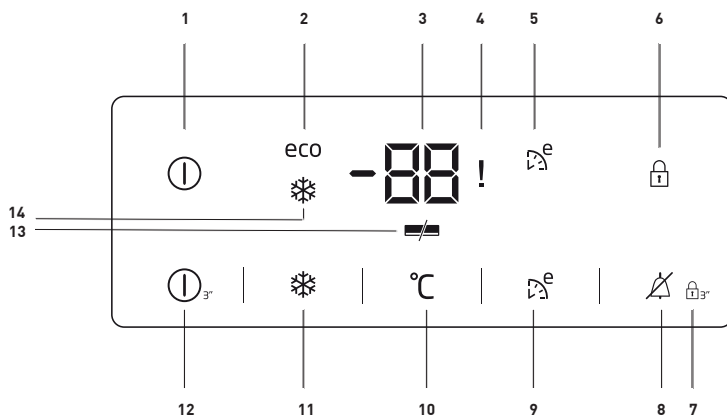
Ja ledusskapis ir jāievieto sienas nišā, jābūt vismaz 5 cm attālumam no griestiem un 5 cm attālumam no sienas.

Ja grīda ir klāta ar paklāju, iekārtai jāatrodas vismaz 2,5 cm virs grīdas.

4. Novietojiet ledusskapi uz līdzenas grīdas virsmas, lai izvairītos no vibrācijas.

- Brīvi stāvošai iekārtai; "šī dzesēšanas iekārta nav paredzēta iebūvēšanai.
- Ledusskapis ir uzstādāms vismaz 30 cm attālumā no karstuma avotiem, piemēram, radiatoriem, sildītājiem, centrālā apkures un krāsnīm, un vismaz 5 cm attālumā no elektriskajām krāsnīm, un to nedrīkst novietot tiešā saules gaismā.
- Ledusskapja uzstādīšanas istabas temperatūrai ir jābūt vismaz -15° C. Ledusskapja darbināšana vēsākos apstākļos nav ieteicama saistībā ar tā efektivitāti.
- Lūdzu, pārliecinieties, ka ledusskapja iekšpuse ir rūpīgi iztīrīta.
- Ja ir jāuzstāda divi blakus esoši ledusskapji, starp tiem jānodrošina vismaz 2 cm atstarpe.
- Kad ledusskapis tiek iedarbināts pirmo reizi, lūdzu, ievērojiet šīs instrukcijas pirmo sešu darbības stundu laikā.
- Durvis nevajadzētu atvērt pārāk bieži.
- Darbināšanu vajadzētu veikt bez ievietotas pārtikas.
- Neatvienojiet ledusskapi no strāvas avota. Elektroapgādes traucējumu gadījumā, lūdzu, skatiet brīdinājumus nodaļā "Ieteicamie problēmu risinājumi".
- Oriģinālo iepakojumu un putuplastu vajadzētu saglabāt transportēšanai vai pārvietošanai nākotnē.
- Dažiem modeļiem instrumentu panelis automātiski izslēdzas 5 minūšu laikā pēc durvju aizvēršanas. Tas no jauna aktivizēsies, atverot durvis vai nospiežot jebkuru pogu.
- Dēl temperatūros pokyčij atidarant / uždarant veikiančio gaminio dureles, ant durelių / korpuso lentynų ir stiklo indelių gali susidaryti kondensatas, ir tai yra normalu.
- Tā kā karstais un mitrais gaiss tiešā veidā neieklūs jūsu produktā, ja durtiņas netiks atvērtas, jūsu produkts optimizēs pats sevi tā, lai spētu pasargāt jūsu pārtiku. Tādas funkcijas un komponentes kā kompresors, ventilators, sildītājs, atkausētājs, apgaismojums, displejs u.c. darbosies tā, lai minimāli patērētu enerģiju šādos apstākļos.

## 5 Indikatoru panelis



### 1. Ieslēgšanas/izslēgšanas indikators

Šī ikona (ⓘ) iedegas tad, kad saldētava ir izslēgta. Neviena cita ikona nedeg.

### 2. Ekonomiskas lietošanas indikators

Šī ikona (eco) iedegas, kad saldētavas temperatūra ir iestatīta uz -18 °C, kas ir visekonomiskākā iestatāmā vērtība. Ekonomiskās lietošanas indikators nodziest, kad izvēlēta ātras ledusskapja izmantošanas vai ātrās sasaldēšanas funkcija.

### 3. Saldēšanas kameras temperatūras iestatīšanas indikators

Norāda iestatīto saldēšanas kameras temperatūru.

### 4. Strāvas padeves pārtraukums/augsta temperatūra/kļūdu statusa indikators

Šis indikators (!) iedegas strāvas padeves pārtraukuma, augstas temperatūras un kļūdu brīdinājumu gadījumā.

Kad saldētavas temperatūra tiek paaugstināta līdz kritiskam līmenim saldētai pārtikai, digitālajā indikatorā mirgo saldētavas nodalījuma temperatūras maksimālā vērtība.

Pārbaudiet pārtiku saldētavas nodalījumā.

Tas nav darbības traucējums. Brīdinājumu var izdzēst, nospiežot jebkuru pogu vai augstas temperatūras trauksmes izslēgšanas pogu. (Atcelšana, nospiežot jebkuru pogu, nav piemērojama katram modelim.)

Šis indikators (!) iedegas arī tad, ja rodas sensora kļūme. Kad šis indikators ir izgaismots, temperatūras indikatorā alternatīvi tiek parādīts burts "E" un cipari, piemēram, "1,2,3 ...". Šie indikatora rādītāji informē servisa personālu par kļūdu.

### 5. Eco Extra indikators

Šī ikona (⌂<sup>e</sup>) iedegas, kad ir aktīva šī funkcija.



\*Izvēles: Skatīti šajā lietošanas instrukcijā ir shematiski un var precīzi neatbilst jūsu ierīcei. Ja jūsu ierīcei nav attiecīgās daļas, tad konkrētā informācija attiecas uz citiem modeļiem.

### 6. Taustiņu bloķēšanas indikators

Šī ikona () iedegas, kad aktivizēts taustiņu bloķēšanas režīms.

### 7. Taustiņu bloķēšanas režīms

Vienlaikus nospiediet un 3 sekundes pieturiet taustiņu bloķēšanas pogu

()<sub>3s</sub>). Taustiņu bloķēšanas ikona iedegsies, un taustiņu bloķēšanas režīms būs aktivizēts. Kamēr taustiņu bloķēšanas režīms ir aktīvs, pogas nedarbojas. Vēlreiz vienlaikus nospiediet un 3 sekundes pieturiet taustiņu bloķēšanas pogu. Taustiņu bloķēšanas ikona nodzīsīs, un taustiņu bloķēšanas režīms tiks atcelts.

### 8. Brīdinājums par augstas temperatūras izbeigšanos:

Strāvas padeves pārtraukuma/brīdinājuma par augstu temperatūru gadījumā varat dzēst brīdinājumu

()<sub>2s</sub>), nospiežot jebkuru pogu indikatorā vai augstas temperatūras trauksmes izslēgšanas pogu 1 sekundi pēc pārtikas pārbaudīšanas saldētavas nodalījumā.

Piezīme: atcelšana, nospiežot jebkuru pogu, nav piemērojama katram modelim.

### 9. Eco Extra funkcija

Nospiediet Eco Extra pogu () 3 sekundes, lai aktivizētu Eco Extra funkciju, kad, piemēram, brīvdienās dodaties ārpus mājām. Pēc aptuveni 6 stundām saldētava sāks darboties pašā ekonomiskākajā režīmā. Kamēr šī funkcija būs aktivizēta, degs ekonomiskas lietošanas indikators.

### 10. Saldētavas iestatīšanas funkcija

Šī funkcija () ļauj mainīt saldēšanas kameras temperatūras iestatījumu. Nospiediet šo pogu, lai iestatītu saldēšanas kameras temperatūru kā attiecīgi -18, -19, -20, -21, -22, -23 un -24 grādos.

### 11. Ātrās sasaldēšanas funkcija

Kad iedegas ātrās sasaldēšanas indikators ()<sub>2s</sub>), tad ātrās sasaldēšanas funkcija ir ieslēgta. Vēlreiz nospiediet ātrās sasaldēšanas pogu, lai atceltu šo funkciju. Ātrās sasaldēšanas indikators izslēgsies un atjaunosies parasti iestatījumi.

Ja neatcelsit to manuāli, tad ātrās sasaldēšanas funkcija tiks automātiski atcelta pēc 50 stundām. Ja vēlaties sasaldēt lielu daudzumu svaigas pārtikas, nospiediet ātrās sasaldēšanas pogu pirms pārtikas ievietošanas saldētavā.

### 12. Ieslēgšanas/izslēgšanas funkcija

Šī funkcija ()<sub>3s</sub>) ļauj izslēgt ledusskapi, turot šo pogu piespiestu 3 sekundes. Ledusskapi var atkal ieslēgt, vēlreiz uz 3 sekundēm piespiežot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.

### 13. Enerģijas taupīšanas indikators

Ja izstrādājuma durvis ir ilgstoši bijušas aizvērtas, enerģijas taupīšanas funkcija tiek aktivizēta automātiski, kā arī tiek izgaismots enerģijas taupīšanas simbols. ()Ja enerģijas taupīšanas funkcija ir aktivizēta, displejā nedeg neviens simbols, atskaitot enerģijas taupīšanas simbolu. Ja tiek nospiesta kāda cita poga vai atvērtas durvis, kamēr enerģijas taupīšanas funkcija ir aktivizēta, tad šī funkcija tiks atcelta un displejā atkal parādīsies visi parastie simboli.

Enerģijas taupīšanas funkcija tiek aktivizēta, kad izstrādājums tiek piegādāts no rūpnīcas, un to nevar atcelt.

### 14. Ātrās sasaldēšanas indikators

Šī ikona () iedegas tad, kad ir ieslēgta ātrās sasaldēšanas funkcija.

### 5.1. Kā sasaldēt svaigus produktus

- Saldēšanai paredzētos ēdienus ir jāsadala pa porcijām, kuras tiks apēstas vienā reizē, un jāsasaldē atsevišķos iepakojumos. Tas novērsīs produktu atkārtotu kausēšanu un sasaldēšanu.
- Lai iespējami labāk saglabātu ēdiena uzturvērtību, aromātu un krāsu, dārzeņus vajadzētu novārīt īsi pirms sasaldēšanas. (Tādi dārzeņi kā gurķi, pētersīļi nav jāvāra.) Šādi sasaldētu dārzeņu pagatavošanas laiks būs par 1/3 īsāks, nekā svaigu dārzeņu pagatavošanas laiks.
- Lai pagarinātu saldētu produktu glabāšanas laiku, vārītus dārzeņi vispirms ir jāizfiltrē un tad hermētiski jāiepako kā jau jebkuru produkta veidu.
- Produktus nevajadzētu likt saldētavas nodalījumā bez iepakojuma.
- Pārtikas iepakojuma materiālam, kurā paredzēts glabāt pārtiku, ir jābūt hermētiskam, biežam un izturīgam, un tas nedrīkst deformēties aukstuma un mitruma ietekmē. Pretējā gadījumā sasaldētie produkti, kļūstot cieti, var pārplēst iepakojumu. Drošai produktu glabāšanai vienlīdz svarīgi ir kārtīgi aizvērt iepakojumu.

Tālāk norādītie iepakojuma veidi ir piemēroti lietošanai ar saldētu pārtiku: polietilēna maisiņi, alumīnija folija, plastmasas plēve, vakuuma maisiņi un aukstumizturīgas glabāšanas kārbas ar vākiem.

Tālāk minētos iepakojumus nav ieteicams izmantot sasaldētas pārtikas glabāšanai:

iepakojuma papīrs, sviestpapīrs, celofāns (želatīna papīrs), atkritumu maisi, lietoti maisiņi un iepirkumu maisiņi.

- Karstus produktus nevajadzētu likt saldētavas nodalījumā, kamēr tie nav atdzisuši.
- Ievietojot nenasaldētus svaigus produktus saldētavas nodalījumā, raugiet, lai tie nesaskartos ar saldētiem produktiem. Aukstummaisu (PCM) var novietot uz tā plaukta, kas atrodas uzreiz zem ātrās saldēšanas plaukta, lai nepieļautu to uzsilšanu.
- Saldēšanas laikā (24 stundas) nelieciet saldētavā citus produktus.
- Novietojiet savus produktus uz saldēšanas plauktiem, izkārtējot tā, lai tie nenasaltu klučī (iekpojumiem ieteicams savstarpēji nesaskarties).
- Saldēti produkti ir jāizlieto uzreiz pēc atsaldēšanas un tos vairs nedrīkst sasaldēt atkārtoti.
- Neaizklājiet ventilācijas caurumus ar saldētajiem produktiem – nelieciet tos priekšā ventilācijas caurumiem, kas atrodas uz aizmugurējās sienas.
- Mēs iesakām iepakojumam uzlīmēt etiķeti un uzrakstīt tajā esošo pārtikas produktu nosaukumu un sasaldēšanas laiku.

Saldēšanai piemēroti produkti:

- Zivis un jūras veltes, sarkanā un baltā gaļa, putnu gaļa, dārzeņi, augļi, garšaugi, piena produkti (piemēram, siers, sviests un nokāsts jogurts), mīklas izstrādājumi, pusfabrikāti vai pagatavotas maltītes, kartupeļu ēdieni, suflē un deserti.

Saldēšanai nepiemēroti produkti:

- Jogurts, skābais krējums, saldaiss krējums, majonēze, lapu salāti, sarkanie redīsi, vīnogas, visi augļi (piemēram, āboli, bumbieri un persiki).

## Produkta lietošana

- Lai produktus sasaldētu ātri un pilnībā, nedrīkst pārsniegt tālāk norādīto daudzumu.
    - Augļi un dārzeņi, 0,5-1 kg
    - Gaļa, 1-1,5 kg
  - Nelielu pārtikas daudzumu (ne vairāk kā 2 kg) var iesaldēt, neizmantojot ātrās sasaldēšanas funkciju.
- Lai panāktu labāko rezultātu, ievērojiet tālāk dotās norādes.

1. Aktivizējiet ātrās saldēšanas funkciju 24 stundas pirms svaigo produktu ievietošanas.
2. Kad pagājušas 24 stundas kopš pogas piespiešanas, vispirms novietojiet pārtiku, ko vēlaties sasaldēt, trešajā atvilktnē no apakšas ar spēcīgu saldēšanas jaudu. Ja pārtikai ir palikusi pāri, tad novietojiet to pašā priekšpusē otrajā atvilktnē no apakšas.
3. Ātrās sasaldēšanas funkcija tiek automātiski atslēgta pēc 50 stundām.
4. Nemēģiniet sasaldēt lielu pārtikas daudzumu vienā reizē. 24 stundu laikā šis izstrādājums var sasaldēt maksimālo pārtikas daudzumu, kas norādīts kā "Saldēšanas jauda ... kg/24 stundās" uz modeļa etiķetes. Saldētavas nodalījumā nebūs ērti ievietot vairāk nesaldētus/ svaigus produktus, nekā norādīts uz etiķetes.
- Jūs varat aplūkot tabulas, kurās norādīti dziļās saldēšanas parametri tādām produktu grupām kā gaļa un zivis, dārzeņi un augļi, piena produkti.

## 5.2. Ieteikumi saldētu produktu saglabāšanai

- Pērkot savus saldētos produktus, pārbaudiet, vai tie ir sasaldēti piemērotā temperatūrā un vai to iepakojumi nav saplēsti.
- Ievietojiet iepakojumus saldētavas nodalījumā iespējami drīzāk kopš iegādes brīža.
- Pārlicinieties, vai uz iepakojuma norādītais beigu termiņš nav beidzies, pirms pasniedzat ēšanai iepakotās gatavās maltītes, kuras izņemāt no saldētavas nodalījuma.

## 5.3. Atkausēšana

Ledus saldētavas nodalījumos tiek automātiski atkausēts.

## 5.4. Informācija par dziļo sasaldēšanu

Standarts EN 62552 paredz (saskaņā ar konkrētiem mērīšanas apstākļiem), ka var sasaldēt vismaz 4,5 kg pārtikas uz katriem saldētavas nodalījuma 100 litriem, saldētavai 24 stundas atrodoties istabas temperatūrā 25°C.

## 5.5. Saldētu produktu atkausēšana

Atkarībā no produktu dažādības un izmantošanas nolūka, jūs varat izvēlēties tālāk norādītos atkausēšanas variantus.

- Istabas temperatūrā (lai saglabātu produkta kvalitāti, nav īpaši ieteicams ilgstoši atstāt produktu atkust istabas temperatūrā)
- Ledusskapī
- Elektriskajā cepeškrāsnī (modeļos ar vai bez ventilatora)
- Mikrovīļņu krāsnī

## UZMANĪBU!

- Nekādā gadījumā nelieciet saldētavā stikla pudelēs pildītus skābus dzērienus, jo tie var uzsprāgt.
- Ja saldētu produktu iepakojumā ir mitrums un tas pārmērīgi piepūšas, ir ļoti ticams, ka produkti iepriekš tika uzglabāti nepiemērotos apstākļos un sabojājās. Nelietojiet uzturā šādus produktus bez pārbaudīšanas.
- Tā kā dažas garšvielas, kas izmantotas ēdiena pagatavošanā, ilgstošas glabāšanas laikā var mainīt šo ēdienu garšu, saldētiem ēdieniem ieteicams pievienot iespējami mazāk garšvielu vai arī vēlamās garšvielas varat pievienot pēc atkausēšanas.

## 5.6. Ieteicamie temperatūras iestatījumi

| Saldētavas temperatūras iestatījums | Piezīmes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| -20 °C                              | Šis ir ieteicamais noklusējuma temperatūras iestatījums..                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| -21,-22,-23 vai -24 °C              | Šos iestatījumus ir ieteicams izmantot, ja istabas temperatūra ir augstāka par 30°C vai, ja jums šķiet, ka saldētava nav pietiekami auksta, jo tās durvis tiek bieži virinātas.                                                                                                                                                               |
| Ātrā sasaldēšana                    | Izmantojiet, ja vēlaties pārtiku iesaldēt īsā laikā.To ieteicams izmantot, lai saglabātu svaigo produktu kvalitāti Nav nepieciešams izmantot ātrās sasaldēšanas funkciju, ja liekat saldētavā jau sasaldētus produktus. Ātrās sasaldēšanas funkcija nav nepieciešama, ja vēlaties sasaldēt nelielu daudzumu svaigu produktu, līdz 2 kg dienā. |

Produkta lietošana

| Gaļa un zivis                       |                                                                   |                              | Sagatavošana                                                                                                          | Ilgākais<br>glabāšanas<br>laiks<br>(mēnesis) |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Gaļas<br>produkti                   | Teļa gaļa                                                         | Steiks                       | Sagriežot tos 2 cm biezumā un starp tiem novietojot foliju vai arī stingri ietinot                                    | 6 - 8                                        |
|                                     |                                                                   | Cepetis                      | Iepakojot gaļas gabalus aukstummaisos vai cieši ietinot                                                               | 6 - 8                                        |
|                                     |                                                                   | Kubiņi                       | Mazos gabaliņos                                                                                                       | 6 - 8                                        |
|                                     |                                                                   | Š n i c e l e ,<br>karbonāde | Ieliekot foliju starp sagrieztajām šķēlēm un vai cieši tās ietinot                                                    | 6 - 8                                        |
|                                     | A i t a s<br>gaļas                                                | karbonādes                   | Ieliekot foliju starp sagrieztajām šķēlēm vai cieši tās ietinot                                                       | 4 - 8                                        |
|                                     |                                                                   | Cepetis                      | Iepakojot gaļas gabalus aukstummaisos vai cieši ietinot                                                               | 4 - 8                                        |
|                                     |                                                                   | Kubiņi                       | Iepakojot gaļas gabaliņos aukstummaisos vai cieši tos ietinot                                                         | 4 - 8                                        |
|                                     | Liellopa<br>gaļa                                                  | Cepetis                      | Iepakojot gaļas gabalus aukstummaisos vai cieši ietinot                                                               | 8 - 12                                       |
|                                     |                                                                   | Steiks                       | Sagriežot tos 2 cm biezumā un starp tiem novietojot foliju vai arī stingri ietinot                                    | 8 - 12                                       |
|                                     |                                                                   | Kubiņi                       | Mazos gabaliņos                                                                                                       | 8 - 12                                       |
|                                     |                                                                   | Vārīta gaļa                  | Iepakojot mazus gabaliņus aukstummaisos                                                                               | 8 - 12                                       |
|                                     | Maltā gaļa                                                        |                              | Bez garšvielām, plakanos maisiņos                                                                                     | 1 - 3                                        |
|                                     | Orgānu gaļa (gabals)                                              |                              | Gabalos                                                                                                               | 1 - 3                                        |
|                                     | Žāveta desa - salami                                              |                              | To vajadzētu iepakot arī tad, ja tai ir apvalks.                                                                      | 1 - 2                                        |
|                                     | Šķiņķis                                                           |                              | Ieliekot foliju starp šķēlēm                                                                                          | 2 - 3                                        |
| P u t n u<br>un<br>medījuma<br>gaļa | Vista un tītars                                                   |                              | Ietinot folijā                                                                                                        | 4 - 6                                        |
|                                     | Zoss                                                              |                              | Ietinot folijā (porcijām nevajadzētu būt lielākām par 2,5 kg)                                                         | 4 - 6                                        |
|                                     | Pīle                                                              |                              | Ietinot folijā (porcijām nevajadzētu būt lielākām par 2,5 kg)                                                         | 4 - 6                                        |
|                                     | Briedis, zaķis, stirna                                            |                              | Ietinot folijā (porcijām nevajadzētu būt lielākām par 2,5 kg un gaļai vajadzētu būt atkauslotai)                      | 6 - 8                                        |
| Z i v s<br>un jūras<br>veltes       | Saldūdens zivs (forele, karpas, raudas, sams)                     |                              | Vispirms izņemiet zivs iekšas, notīriet zvīņas, nomazgājiet un nosusiniet; ja nepieciešams, nogrieziet asti un galvu. | 2                                            |
|                                     | Liesas zivis (jūras asaris, āte, paltuss)                         |                              |                                                                                                                       | 4-6                                          |
|                                     | Treknas zivis (pelamīda, makrele, lufars, sarkanā kefale, anšovi) |                              |                                                                                                                       | 2 - 4                                        |
|                                     | Vēžveidīgie                                                       |                              | Notīrīti un ievietoti maisiņos                                                                                        | 4 - 6                                        |
|                                     | Kaviārs                                                           |                              | Iepakojumos, alumīnija vai plastmasas kārbā                                                                           | 2 - 3                                        |

# Produkta lietošana

| Augļi un dārzeņi              | Sagatavošana                                                                 | Ilgākais glabāšanas laiks (mēnesis) |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Franču pupiņas un lauku pupas | Nomazgā, sagriež mazākos gabalos un blanšē 3 minūtes                         | 10 - 13                             |
| Zaļie zirnīši                 | Izņem no pākstīm, nomazgā un blanšē 2 minūtes                                | 10 - 12                             |
| Kāposti                       | Notīra un blanšē 1-2 minūtes                                                 | 6 - 8                               |
| Burkāni                       | Notīra, sagriež mazākos gabalos un blanšē 3- 4 minūtes                       | 12                                  |
| Paprika                       | Izgriež kātu, pārdala uz pusēm, izņem sēklas un vāra 2-3 minūtes             | 8 - 10                              |
| Spināti                       | Nomazgā, notīra un blanšē 2 minūtes                                          | 6 - 9                               |
| Puravs                        | Sakapā un blanšē 5 minūtes                                                   | 6 - 8                               |
| Puķkāposts                    | Noņem lapas, sadala gabalos, blanšē nelielā daudzumā citronūdens 3-5 minūtes | 10 - 12                             |
| Baklažāns                     | Nomazgā, sagriež 2 cm gabalos un blanšē 4 minūtes                            | 10 - 12                             |
| Ķirbis                        | Nomazgā, sagriež 2 cm gabalos un blanšē 2-3 minūtes                          | 8 - 10                              |
| Sēnes                         | Nedaudz pasautē un aplaka ar citrona sulu                                    | 2 - 3                               |
| Kukurūza                      | Notīra un iepakoj visu vāļīti vai tikai graudus                              | 12                                  |
| Āboli un bumbieri             | Nomizo, sagriež šķēlēs un blanšē 2-3 minūtes                                 | 8 - 10                              |
| Aprikozes un persiki          | Pārgriež uz pusēm, izņem kauliņus                                            | 4 - 6                               |
| Zemenes un avenas             | Nomazgā un noņem kātiņus                                                     | 8 - 12                              |
| Pagatavoti augļi              | Pievieno 10% cukuru, liek kārbā                                              | 12                                  |
| Plūmes, skābie ķirši          | Nomazgā un noņem kātus                                                       | 8 - 12                              |

| Piena produkti             | Sagatavošana                 | Ilgākais glabāšanas laiks (mēnesis) | Glabāšanas apstākļi                                                                                                                    |
|----------------------------|------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Siers (izņemot feta sieru) | Ieliekot foliju starp šķēlēm | 6 - 8                               | Īslaicīgi to var atstāt oriģinālajā iepakojumā. Ja paredzēts uzglabāt ilgāk, to vajadzētu ietīt alumīnija folijā vai plastmasas plēvē. |
| Sviests, margarīns         | Savā iepakojumā              | 6                                   | Savā iepakojumā vai plastmasas kārbās                                                                                                  |

### 5.7.Ledus paka

Ledus paka – aizvietotāja palēnina ledusskapī noglabātas sasaldētas pārtikas atkušanu elektropadeves pārtraukuma vai nepareizas darbības rezultātā. Visilgākais uzglabāšanas periods tiks nodrošināts, novietojot paku tieši uz pārtikas.

Ledus paku – aizvietotāju var izmantot arī īslaicīgai pārtikas atvēsināšanai, piemēram, atvēsināšanas maisiņā.

Regulāra ierīces tīrīšana paildzinās tās kalpošanas laiku.



**BRĪDINĀJUMS:** Pirms ledusskapja tīrīšanas atvienojiet to no strāvas padeves.

- Neizmantojiet ierīces tīrīšanai asus, abrazīvus instrumentus, ziepes, cauruļu tīrīšanas materiālus, mazgāšanas līdzekļus, gāzi, benzīnu, laku un līdzīgas vielas.
- Izšķīdiniet tējkaroti karbonāta ūdenī. Samitriniet drānu ūdenī un izgrieziet to. Noslaukiet ierīci ar šo drānu un rūpīgi nosusiniet.
- Nesamitriniet spuldzes pārsegu un citas elektriskās detaļas.
- Notīriet durvis ar mitru drānu. Izņemiet visus iekšpusē esošos produktus, lai izņemtu durvis un rāmja plauktus. Paceliet durvju plauktus, lai tos izņemtu. Notīriet un nosusiniet plauktus, pēc tam ievietojiet atpakaļ, ieslidinot sākot no augšpuses.
- Neizmantojiet hlorētu ūdeni vai mazgāšanas līdzekļus ierīces ārpusei un ar hromu pārklātām daļām. Hlors var izraisīt šādu metālisku daļu rūsēšanu.
- Nenaudokite aštriņus, braižančīņus, ierīkņus, muilo, buitiniņus, valīkļus, plovīkļus, žibalo, degaļus, alyvos, lako ir pan., kad nesideformuotų ir nenusilūptų dažų sluoksnis nuo plastikinių daļiņų. Nuvalykite su drungnu vandeniu ir minkšta šluoste ir sausai nušluostykite.

## 6.1. Smaku veidošanās novēršana

Šī ierīce ir izgatavota bez jebkādiem smakojošiem materiāliem. Tomēr pārtikas produktu uzglabāšana nepiemērotās vietās un iekšējo virsmu neatbilstoša tīrīšana var radīt smaku veidošanos.

Lai no tā izvairītos, iztīriet iekšpusi ar karbonētu ūdeni ik pēc 15 dienām.

- Uzglabājiet pārtikas produktus noslēgtos traukos. Mikroorganismi var izplatīties no nenoslēgtiem pārtikas produktiem un izraisīt smaku veidošanos.
- Neuzglabājiet ledusskapī pārtikas produktus pēc to derīguma termiņa beigām un bojātus pārtikas produktus.

## 6.2. Plastmasas virsmu aizsardzība

Uz plastmasas virsmām nonākusi eļļa var sabojāt virsmu, un tā nekavējoties jānotīra ar siltu ūdeni.

## 7 Problēmu novēršana

Pirms sazināšanās ar servisa centru apskatiet problēmu sarakstu. Tādējādi ietaupīsiet savu laiku un naudu. Šajā sarakstā iekļautas biežākās sūdzības, kas nav saistītas ar ierīces kļūmēm vai materiālu problēmām. Dažas šeit iekļautās funkcijas var neattiekties uz jūsu ierīci.

### Ledusskapis nedarbojas.

- Barošanas vada kontaktdakša nav kārtīgi iesprausta kontaktlīgzdā. > > > Kārtīgi iespraudiet kontaktdakšu kontaktlīgzdā.
- Kontaktlīgzdas drošinātājs vai galvenais drošinātājs ir izdedzis. > > > Pārbaudiet drošinātājus.

### Kondensācija uz ledusskapja nodalījuma sāna sienas (VAIRĀKZONU, VĒSAJĀ, REGULĒJAMĀ un FLEKSIBLAJĀ ZONĀ).

- Durvis tiek atvērtas pārāk bieži > > > Mēģiniet neatvērt ierīces durvis pārāk bieži.
- Istabā ir pārāk mitrs. > > > Neuzstādiet ierīci mitrās telpās.
- Pārtikas produkti, kas satur šķidrumu, tiek uzglabāti nenoslēgtos traukos. > > > Uzglabājiet pārtikas produktus, kas satur šķidrumu, noslēgtos traukos.
- Ierīces durvis tiek atstātas atvērtas. > > > Neturiet ledusskapja durvis ilgstoši atvērtas.
- Termostats ir iestatīts uz pārāk zemu temperatūru. > > > Iestatiet termostatu uz atbilstošu temperatūru.

### Kompresors nedarbojas.

- Pēkšņa strāvas pārrāvuma gadījumā vai pēc kontaktdakšas izraušanas no kontaktlīgzdas un atkal iespraušanas tajā gāzes spiediens ierīces dzesēšanas sistēmā nav līdzsvarā, kas palaiž kompresora termisko aizsardzības sistēmu. Ierīce atsāks darboties apmēram pēc 6 minūtēm. Ja ierīce nesāk darboties pēc šī perioda, sazinieties ar servisa centru.
- Atkausēšana ir aktīva. > > > Tas ir normāli pilnīgi automātiskai atkušanas ierīcei. Atkausēšana notiek ik pa laikam.
- Ierīce nav pievienota kontaktlīgzdai. > > > Pārliedzinieties, ka barošanas vads ir pievienots.
- Temperatūras iestatījums ir nepareizs. > > > Izvēlieties atbilstošu temperatūras iestatījumu.
- Nav barošanas. > > > Ierīce turpinās darboties normāli pēc barošanas atjaunošanas.

### Ledusskapja darbības troksnis palielinās izmantošanas laikā.

- Ierīces veikspēja var atšķirties atkarībā no apkārtējās temperatūras. Tas ir normāli, un tas nav darbības traucējums.

## Problēmu novēršana

### Ledusskapis darbojas pārāk bieži vai pārāk ilgi.

- Jaunā ierīce var būt lielāka nekā iepriekšējā. Lielākas ierīces darbosies ilgstošāk.
- Istabas temperatūra var būt augsta. > > > Ierīce parasti darbosies ilgāk augstas istabas temperatūras gadījumā.
- Ierīce var būt nesen pieslēgta barošanas avotam vai ir ievietoti jauni pārtikas produkti. > > > Ierīcei vajadzēs ilgāku laiku, lai sasniegtu iestatīto temperatūru, kad tā ir nesen pieslēgta barošanas avotam vai jauni pārtikas produkti ir ievietoti. Tas ir normāli.
- Ierīcē var būt nesen ievietots liels daudzums karstu pārtikas produktu. > > > Neievietojiet karstus pārtikas produktus ierīcē.
- Durvis tika bieži atvērtas vai ilgstoši turētas atvērtas. > > > Siltais gaiss, kas cirkulē ierīces iekšpusē, izraisīs ilgāku ierīces darbošanos. Nevirīniet ledusskapja durvis pārāk bieži.
- Saldētavas vai ledusskapja durvis var būt atstātas pusvīrus. > > > Pārbaudiet, vai durvis ir kārtīgi aizvērtas.
- Ierīcei var būt iestatīta pārāk zema temperatūra. > > > Iestatiet augstāku temperatūru un nogaidiet, līdz ierīce sasniedz iestatīto temperatūru.
- Ledusskapja vai saldētavas durvju aplāksne var būt netīra, nodilusi, salūzusi vai nepareizi uzstādīta. > > > Notīriet vai nomainiet aplāksni. Bojāta/nodilusi durvju aplāksne izraisīs ilgāku ierīces darbību, lai uzturētu attiecīgo temperatūru.

### Saldētavas temperatūra ir ļoti zema, savukārt ledusskapja temperatūra ir atbilstoša.

- Ir iestatīta pārāk zema saldētavas temperatūra. > > > Iestatiet augstāku saldētavas temperatūru un vēlreiz pārbaudiet situāciju.

### Ledusskapja temperatūra ir ļoti zema, savukārt saldētavas temperatūra ir atbilstoša.

- Ir iestatīta pārāk zema ledusskapja temperatūra. > > > Iestatiet augstāku saldētavas temperatūru un vēlreiz pārbaudiet situāciju.

### Pārtikas produkti, kas tiek uzglabāti ledusskapja atvilktnēs, ir sasaluši.

- Ir iestatīta pārāk zema ledusskapja temperatūra. > > > Iestatiet augstāku saldētavas temperatūru un vēlreiz pārbaudiet situāciju.

## Problēmu novēršana

### Temperatūra ledusskapī vai saldētavā ir pārāk augsta.

- Ir iestatīta pārāk augsta ledusskapja temperatūra. > > > Ledusskapja temperatūras iestatījums ietekmē saldētavas temperatūru. Nomainiet ledusskapja vai saldētavas temperatūru un nogaidiet, līdz attiecīgo nodalījumu temperatūra atgriežas atbilstošajā līmenī.
- Durvis tika bieži atvērtas vai ilgstoši turētas atvērtas. > > > Nevirīniet ledusskapja durvis pārāk bieži.
- Durvis var būt atstātas pusvīrus. > > > Pilnībā aizveriet durvis.
- Ierīce var būt nesen pieslēgta barošanas avotam vai ir ievietoti jauni pārtikas produkti. > > > Tas ir normāli. Ierīcei vajadzēs ilgāku laiku, lai sasniegtu iestatīto temperatūru, kad tā ir nesen pieslēgta barošanas avotam vai jauni pārtikas produkti ir ievietoti.
- Ierīcē var būt nesen ievietots liels daudzums karstu pārtikas produktu. > > > Neievietojiet karstus pārtikas produktus ierīcē.

### Trīcēšana vai troksnis.

- Grīda nav līdzena vai pietiekoši stingra. > > > Ja ierīce trīc, nedaudz pakustinot, noregulējiet kājiņas, lai nolīmeņotu ierīci. Arī pārliecinieties, ka grīda ir pietiekoši stingra, lai noturētu ierīci.
- Uz ierīces novietotie priekšmeti var radīt troksni. > > > Noņemiet priekšmetus, kas atrodas uz ierīces.

### Ierīce izdala plūstoša šķidruma, izsmidzināšanas u.c. troksni.

- Ierīces darbības principi ietver šķidruma un gāzes plūsmas. > > > Tas ir normāli, un tas nav darbības traucējums.

### No ierīces nāk vēja pūšanas skaņa.

- Ierīcē ir ventilators dzesēšanas procesam. Tas ir normāli, un tas nav darbības traucējums.

### Uz ierīces iekšējām sienām ir kondensācija.

- Karsts vai mitrs laiks palielina apledojuumu un kondensāciju. Tas ir normāli, un tas nav darbības traucējums.
- Durvis tika bieži atvērtas vai ilgstoši turētas atvērtas. > > > Neatveriet durvis pārāk bieži; ja atvērtas, aizveriet tās.
- Durvis var būt atstātas pusvīrus. > > > Pilnībā aizveriet durvis.

### Uz ierīces ārpusē vai starp durvīm ir kondensācija.

- Laiks var būt mitrs, tas ir diezgan normāli mitros laikapstākļos. > > > Kondensācija pazudīs, kad mitrums samazināsies.

## Problēmu novēršana

### Iekšpusē ir nelaba smaka.

- Ierīce netiek regulāri tīrīta. > > > Regulāri iztīriet iekšpusi ar sūkli, siltu ūdeni un karbonētu ūdeni.
- Noteikti turētāji un iepakojuma materiāli var izraisīt smaku. > > > Izmantojiet turētājus un iepakojuma materiālus bez smakām.
- Pārtikas produkti tika ievietoti nenoslēgti. > > > Uzglabāji pārtikas produktus noslēgtos traukos. Mikroorganismi var izplatīties no nenoslēgtiem pārtikas produktiem un izraisīt smaku veidošanos.
- Izņemiet pārtikas produktus pēc derīguma termiņa beigām vai sabojājušos pārtikas produktus no ierīces.

### Durvis neaizveras.

- Pārtikas produkti var nosprostot durvis. > > > Pārvietojiet durvis nosprostojošos pārtikas produktus.
- Ierīce nestāv pilnībā taisni uz grīdas. > > > Noregulējiet kājiņas, lai nolīmeņotu ierīci.
- Grīda nav līdzena vai pietiekoši stingra. > > > Pārliedzinieties, ka grīda ir līdzena un pietiekoši stingra, lai noturētu ierīci.

### Dārzeņu tvertne ir iesprūdusi.

- Pārtikas produkti iespējams saskaras ar atvilktnes augšējo daļu. > > > Pārkārtojiet pārtikas produktus atvilktnē.



#### **BRĪDINĀJUMS:**

Ja problēma saglabājas pēc šo ieteikumu īstenošanas, sazinieties ar tirgotāju vai apstiprinātu servisa centru. Nemēģiniet remontēt ierīci.

## **SAISTĪBU ATRUNA / BRĪDINĀJUMS**

Dažas (vienkāršas) kļūdas var novērst pats lietotājs, neapdraudot drošību un neradot nedrošas lietošanas apstākļus, ar nosacījumu, ka šīs darbības tiek veiktas atbilstoši un saskaņā ar instrukcijām (skatīt sadaļu "Lietotāja veikts remonts").

Tādēļ, ja vien tālāk esošajā sadaļā "Lietotāja veikts remonts" nav norādīts citādi, remonta veikšanai ir jāizsauc reģistrēti profesionāli remonta veicēji, lai izvairītos no drošības apdraudējuma. Reģistrēts, profesionāls remonta veicējs ir profesionāls remonta veicējs, kam ražotājs ir izsniedzis šī izstrādājuma instrukcijas un rezervju daļu sarakstu un kas izmanto Direktīvā 2009/125/EK aprakstītās metodes.

**Taču šādu pakalpojumu garantijas servisa ietvaros var sniegt tikai pakalpojuma aģents (t. i. pilnvaroti profesionāli remonta veicēji), ar kuriem varat sazināties pa tālruna numuru, kas ir norādīts lietotāja instrukcijā/garantijas kartīnā ar sava pilnvarotā izplatītāja starpniecību. Tādēļ, lūdzu, nemiet vērā, ka, ja remontu veiks profesionāli remonta veicēji (kurus nav pilnvarojis Beko), jūsu garantija vairs nebūs spēkā.**

### **Lietotāja veikts remonts**

Patstāvīgu remontu galalietotājs var veikt attiecībā uz šādām rezerves daļām: durvju rokturi, durvju eņģes, paplātes, grozi un durvju blīves (atjaunināts saraksts ir pieejams arī vietnē support.beko.com no 2021. gada 1. marta).

Turklāt, lai nodrošinātu produkta drošību un novērstu nopietnas traumas risku, minētais remonts, ko veic pats lietotājs, ir jāveic atbilstoši lietotāja rokasgrāmatā iekļautajām norādēm, kas attiecas uz lietotāja veiktu remontu, vai arī tām, kas ir pieejamas support.beko.com Jūsu drošības labad pirms jebkura jūsu veikta remonta atvienojiet izstrādājuma kabeli no elektropadeves.

Ja pats lietotājs veic remontu vai mēģina to veikt, izmantojot tādas rezerves daļas, kas nav iekļautas minētajā sarakstā, un/vai veic šādas darbības, neievērojot lietotāja rokasgrāmatā dotās norādes par lietotāja veiktu remontu, vai norādes, kas pieejamas support.beko.com, izstrādājumam var rasties drošības problēmas, kas nav attiecināmas uz Beko, un tās atceļ izstrādājuma garantiju.

Tādēļ mēs patiešām aicinām lietotājus atturēties no remonta veikšanas, ja problēmas radušās ar sarakstā neminētajām rezerves daļām, un šādos gadījumos sazināties ar pilnvarotiem profesionāliem remonta veicējiem vai reģistrētiem profesionāliem remonta veicējiem. Lietotāju veikts remonts gluži pretēji var izraisīt drošības problēmas un sabojāt izstrādājumu, kā arī izraisīt ugunsgrēku, plūdus, īssavienojumu un nodarīt nopietnus miesas bojājumus.

Piemēram, bet ne tikai, šādu daļu remontu ir jāuztic pilnvarotiem profesionāliem remontētājiem vai reģistrētiem profesionāliem remontētājiem: kompresors, dzesēšanas loks, galvenais panelis, invertora panelis, displeja panelis, utt.

Ražotājs/pārdevējs neuzņemas nekādu atbildību par situāciju, kurā lietotāji neievēro iepriekš minēto.

Jūsu iegādātās ledusskapja rezerves daļas būs pieejamas 10 gadus pēc pirkuma. Šajā periodā oriģinālās rezerves daļas būs pieejamas, lai nodrošinātu pareizu ledusskapja darbību.

Minimālais ledusskapja garantijas ilgums ir 24 mēneši.

Šim produktam ir "G" enerģijas klases gaismas avots.

Gaismas avotu šajā produktā drīkst nomainīt tikai profesionāli remonta veicēji.

## Enne seadme kasutamist lugege antud kasutusjuhendit!

Lugupeetud klient!

Soovime, et saaksite parima võimaliku kasutuskogemuse meie seadmega, mis on hoolikalt ja rangeid kvaliteedinõudeid järgides valmistatud kasutades moodsaid tehnoloogiad.

Soovitame teil enne kasutamist lugeda läbi kogu kasutusjuhend. Juhul, kui annate seadme edasi, ärge unustage anda seadmega kaasa kasutusjuhendit.

### See juhend aitab teil toodet kiiresti ja ohutult kasutada.

- Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege hoolikalt kasutujuhendit.
- Järgige alati kehtivaid ohutusnõudeid.
- Hoidke kasutusjuhend edaspidiseks kasutamiseks lihtsalt leitavana.
- Lugege ka kõiki teisi seadmega kaasasolevaid dokumente.

Pidage meeles, et antud juhend võib kehtida mitmele erinevale mudelile. Juhendis on kõik mudelite erinevused selgelt välja toodud.

|                                                                                  |                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Oluline teave ja kasulikud nõuanded                                                                                     |
|  | Oht elule ja varale.                                                                                                    |
|  | Elektrilöögi oht.                                                                                                       |
|  | Vastavalt rahvusvahelistele keskkonnakaitse õigusaktidele on Toote pakend valmistatud taaskasutatavatest materjalidest. |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>TEAVE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <div> <b>ENERGY</b></div> <div><div>SUPPLIER'S NAME</div><div></div></div> <div><div>MODEL IDENTIFIER</div><div></div></div> <div></div> | <p>.Tooteandmebaasis säilitatava mudeli kohta käiva teabe juurde pääseb järgmisele veebisaidile sisenedes ja otsides energiamärgiselt oma mudeli identifikaatori (*).</p> <p><a href="https://eprel.ec.europa.eu/">https://eprel.ec.europa.eu/</a></p> |

# Sisukord

## **1 Ohutus- ja keskkonnavalad juhised** **4**

|                                                           |   |
|-----------------------------------------------------------|---|
| Üldine ohutus.....                                        | 4 |
| Kasutamine.....                                           | 6 |
| Laste ohutus.....                                         | 7 |
| Vastavus WEEE direktiiviga ja jäätmete kõrvaldamine ..... | 7 |
| Vastavus RoHS direktiiviga .....                          | 7 |
| Pakkeinfo.....                                            | 7 |

## **2 Külmik** **8**

## **3 Paigaldamine** **9**

|                                                           |    |
|-----------------------------------------------------------|----|
| Mida pidada meele külmiku hilisemal transportimisel ..... | 9  |
| Enne külmiku kasutamist.....                              | 9  |
| Elektriühendus.....                                       | 9  |
| Pakendi utiliseerimine.....                               | 10 |
| Vana külmiku utiliseerimine .....                         | 10 |
| Asukoha valik ja paigaldamine .....                       | 10 |

## **4 Ettevalmistus** **11**

## **5 Näidikupaneel** **12**

|                                                     |    |
|-----------------------------------------------------|----|
| Kuidas värsked toiduaineid külmutada .....          | 14 |
| Külmutatud toiduainete säilitamise soovitusel ..... | 15 |
| Sulatamine.....                                     | 15 |
| Teave sügavkülmiku koht Teave.....                  | 15 |
| Külmutatud toiduainete sulatamine                   | 15 |
| Soovitavad temperatuurisätel ...                    | 16 |
| Jääpakk .....                                       | 19 |

## **6 Hooldus ja puhastamine** **20**

## **7 Tõrkeotsing** **21**

Selles peatükis on toodud ära vajalikud ohutusjuhised, et vältida vigastusi ja materiaalseid kahjustusi. Nende juiste eiramine muudab mistahes garantiid kehtetuks.

### Kasutusotstarve

|                                                                                     |                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>HOIATUS:</b><br>Ärge blokeerige seadme korpuses või sisseehitatud karkassis olevaid ventilatsiooniasasid.                                                    |
|    | <b>HOIATUS:</b><br>Ärge kasutage sulatamise protsessi kiirendamiseks mehaanilisi või teisi vahendeid, välja arvatud juhul kui nende kasutamist soovib tootja.   |
|    | <b>HOIATUS:</b><br>Ärge kahjustage külmutusaine ringlust.                                                                                                       |
|  | <b>HOIATUS:</b><br>Ärge kasutage seadme toidu säilitamise kambrites elektrilisi seadmeid, välja arvatud juhul kui seda tüüpi seadmete kasutamist soovib tootja. |
|  | <b>HOIATUS!</b><br>Ärge hoidke seadmes plahvatusohtlikke aineid (nt tuleohtliku propellendiga aerosoolpakendid).                                                |

See seade on mõeldud kasutamiseks kodukeskkonnas ja sarnastes tingimustes, näiteks

- kaupluste, kontorite ja teiste töokeskkondade personalialade köökides;

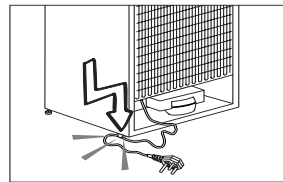
- talumajapidamistes ja hotellides, motellides ja teistes eluruumi tüüpi keskkondades klientide kasutuses.

### 1.1. Üldine ohutus

- Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks isikutele (ka lapsed) kellel on füüsilised, sensoorsed või mentaalsed häired ning puuduvad piisavad oskused ja teadmised seadme kasutamiseks. Sellised isikud võivad seadet kasutada ainult nende ohutuse eest vastutava isiku juhendamise ja järelevalve all. Lastel ei tohi lubada seadmega mängida.
- Rikke korral tõmmake seade vooluvõrgust välja.
- Peale vooluvõrgust eemaldamist oodake vähemalt 5 minutit, enne seadme uuesti vooluvõrku ühendamist. Tõmmake seade välja, kui see pole kasutuses. Ärge puudutage pistikut märgade kätega! Vooluvõrgust eemaldamiseks ärge tõmmake juhtmet vaid hoidke alati pistikust.
- Ärge pange külmikut vooluvõrku, kui pistik logiseb.
- Tõmmake seade paigaldamise, hoolduse, puhastamise ja parandamise ajaks vooluvõrgust välja.

# Ohutus- ja keskkonnaalased juhised

- Kui toodet teatud aja jooksul ei kasutata, tõmmake see vooluvõrgust välja ja eemaldage kogu toit.
- Ärge kasutage külmiku puhastamiseks ja jää sulatamiseks auru ja arupuhastusseadmeid. Aur võib sattuda kokkupuutesse elektriliste aladega ja põhjustada lühise või elektrilöögi.
- Ärge peske toodet valades pihustades või valades sellele vett. Elektrilöögi oht.
- Rikke korral ei tohi seadet kasutada, kuna see võib põhjustada elektrilöögi. Enne mistahes toiminguid võtke ühendust volitatud teenindusega.
- Pange seade maandusega kontakti. Maandus peab olema tehtud spetsialisti poolt.
- Kui tootel on LED tüüpi valgustus, pöörduge selle vahetamiseks või mistahes rikete korral spetsialisti poole.
- Ärge katsuge jääs toitu märgade kätega! See võib teie käte külge kinni jääda!
- Ärge pange sügavkülmikusse pudeleid või purke vedelikega. Need võivad lõhkeda!
- Pange vedelikud pärast korgi korralikku sulgemist püstisesse asendisse.
- Ärge pihustage seadme läheduses tuleohtlikke aineid, kuna need võivad põletada või plahvatada.
- Ärge hoidke külmkapis süttivaid ja süttivaidgaase sisaldavaid aineid (spreid jne.).
- Ärge pange seadme peale vedelikuga täidetud anumaid. Vee tilgutamine elektrilistele osadele võib põhjustada elektrilöögi või tulekahju.
- Elektrilist ohtu kujutab seadme jätmine vihma, lume, päikese või tuule kätte. Kui paigutate seadme ümber, ärge tõmmake kappi uksekäepidemest. Käepide võib ära tulla.
- Seadme paigaldamisel veenduge, et toitejuhe poleks kinni või kahjustatud.
- Ärge jätke seadme taha mitut pikendusjuhet või kaasaskantavaid toiteallikaid.



- Teie Side by Side külmik vajab veeühendust.
- Kui kraani pole veel paigaldatud ja peate helistama torulukksepale, siis pange tähele:
- Kui teie kodul on pörandaküte, siis aukude puurimine betoonlakke võib põhjustada pörandakütte kahjustusi.
- Lapsed vanuses 3-8 aastat tohivad külmikut täita ja tühjendada.
- Toiduainete riknemise vältimiseks järgige allpool toodud juhiseid:

# Ohutus- ja keskkonnaalased juhised

- ukse avamine pikemateks perioodideks võib oluliselt tõsta temperatuuri seadme kambrites;
- puhastage regulaarselt pindu, mis võivad toiduga kokku puutuda ja juurdepääsetavaid väljavoolusüsteeme;
- puhastage veepaagid, kui neid ei ole kasutatud 48 tundi; loputage veetoitega ühendatud veesüsteem,
- kui vett ei ole viis päeva välja lastud;
- säilitage toores liha ja kala külmikus sobivates mahutites, et need ei puutuks kokku muu toiduga ja et vältida lihamahla tilkumist muule toidule;
- kahe tärniga tähistatud külmkambrid sobivad eelkülmutatud toidu säilitamiseks, jäätise säilitamiseks ja valmistamiseks ning jääkuubikute valmistamiseks;
- ühe, kahe ja kolme tärniga tähistatud kambrid ei sobi värskete toiduainete külmutamiseks;
- kui jätate külmiku kauaks ajaks tühjaks, lülitage see välja, sulatage, puhastage, kuivatage ja jätke uks lahti, et vältida hallituse tekkimist seadmes.

## 1.1.1 HC hoiatus

Kui tootel on jahutussüsteem, mis kasutab R600a gaasi, olge tähelepanelik, et jahutussüsteem ja selle torud

ei saaks toote kasutamise või liigutamise käigus kahjustada. Gaas on plahvatusohtlik. Kui jahutussüsteem on kahjustatud, hoidke seade eemal lahtisest tules ning ventileerige ruum koheselt.



Silt, mis asub sisemisel vasakul küljel näitab millist gaasi selles seadmes kasutatakse.

## 1.1.2 Veedosaatoriga mudelite korral

- Külma vee sisselaske surve võib maksimaalselt olla 90 naela ruutollile (620 kPa). Kui veesurve ületab 80 naela ruutollile 550 kPa), siis kasutage vooluvõrgusüsteemis rõhuregulaatorit. Kui te ei tea, kuidas veesurvet kontrollida, siis pidage nõu professionaalse torumehega.
- Kui seadmete installeerimisel on vee hüdraulilise löögi oht, siis kasutage alati seda vältivat varustust. Kui te ei ole kindel, kas installeerimisel on vee hüdraulilise löögi oht, siis konsulteerige professionaalse torumehega.
- Ärge paigaldage soojaveesisendile. Võtke tarvitusele ettevaatusabinõud, et ei tekiks voolikute külmumise ohtu. Veetemperatuuri operatsioonivahemik peab olema 0,6°C (33°F) kuni 38°C (100°F).

## 1.2. Kasutamine

- Toode on mõeldud koduaskutuseks. See ei ole mõeldud kasutamiseks ärilistel eesmärkidel.
- Toodet tohib kasutada ainult toiduainete ja jookide säilitamiseks.

# Ohutus- ja keskkonnaalased juhised

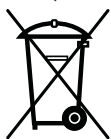
- Ärge hoidke külmikus sensitiivseid tooteid, mis vajavad kontrollitud temperatuuri (vaktsiinid, soojustundlikke ravimeid, meditsiinitarbeid jne.).
- Tootja ei vastuta kahjustuste eest, mis on tingitud sedame valest kasutamisest või käitlemisest.
- Toote prognoositav eluiga on 10 aastat. Selle perioodi jooksul on saadaval varuosad, mis on vajalikud seadme funktsioneerimiseks.

## 1.3. Laste ohutus

- Hoidke pakkematerjalid lastele kättesaamatus kohas.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Kui seadme ukse on lukk, hoidke selle võti lastele kättesaamatus kohas.

## 1.4. Vastavus WEEE direktiiviga ja jäätmete kõrvaldamine

Antud toode vastab EL WEEE direktiivile (2012/19/EL). Toode kannab klassifikatsioonisümbolit Elektrooniliste ja elektriliste seadmete jäätmete kohta (WEEE).



Toode on valmistatud kvaliteetsetest osadest ja materjalidest, mida saab taaskasutada ja on sobivad

ümbertöötlemiseks.

Seadet ei tohi selle kasutuse lõppedes utiliseerida koos tavaliste majapidamise jäätmetega. Viige see elektrooniliste ja elektriliste seadmete kogumiskohta. Kogumispunktide kohta saate lisateavet oma kohalikust omavalitsusest.

## 1.5. Vastavus RoHS direktiiviga

- Antud toode vastab EL WEEE direktiivile (2011/65/EL). Toode ei sisalda direktiivis märgitud kahjulikke ja keelatud materjale.

## 1.6. Pakkeinfo

- Toote pakkematerjalid on valmistatud taaskasutatavatest materjalidest vastavalt rahvusvahelistele keskkonnaalastele õigusaktidele. Ärge utiliseerige pakkematerjale koos olme- ja muu prügiga. Viige need kohaliku omavalitsuse poolt ettenähtud pakkematerjalide kogumispunkti.



1. Juhtpaneel
2. Klapp
3. Sahtlid
4. Ees Reguleeritavad Jalad



\*Valikuline: Kasutusjuhendi joonised on illustratiivsed ja ei pruugi täpselt teie tootega ühtida. Kui teie seadmel puuduvad nimetatud osad, käib informatsioon teiste mudelite kohta.

## 3 Paigaldamine



Palun jätke meelde, et tootja vabaneb vastutusest, kui selles kasutusjuhendis antud teavet arvesse ei võeta.

### 3.1. Mida pidada meeles külmiku hilisemal transportimisel

1. Külmik tuleb enne igasugust liigutamist tühendada ja puhastada.
2. Riilid, lisaseadmed, köögiviljasahel jms tuleb teibi abil enne uuesti pakendamist raputuste kaitseks kindlalt kinnitada.
3. Pakend tuleb siduda paksu teibi ja tugevate köite abil ning tuleb järgida pakendile trükitud transpordireegleid.

#### Palun ärge unustage...

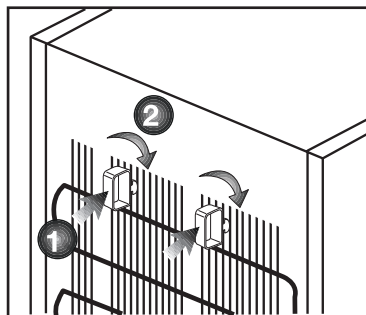
Iga ümbertöödeldud ese on hädavajalik abiloodusele ja meie loodusressurssidele.

Kui soovite panustada pakkematerjalide ümbertöötlemisse, saate lisateavet keskkonnakaitseasutustest või kohalike võimuorganite käest.

### 3.2. Enne külmiku kasutamist

Enne külmiku kasutama hakkamist kontrollige järgmist:

1. Kas külmiku sisemus on kuiv ja kas õhk saab selle tagaosas vabalt liikuda?
2. Puhastage külmiku sisemus, nagu soovitatud peatükis "Hooldus ja puhastamine".
3. Ühendage külmik seinakontakti. Kui külmiku uks on avatud, läheb jahutuskambri tuli põlema.
4. Kompressori käivitumisega kaasneb müra. Jahutussüsteemis olev vedelik ja gaasid võivad samuti müra tekitada,



seda isegi juhul kui kompressor ei tööta – see on täiesti normaalne.

5. Külmiku esiservad võivad tunduda soojad. See on täiesti normaalne nähtus. Need alad peavad olema soojad, et vältida kondensaadi teket.
6. Sisestage 2 plastikust kiilu tagumise õhuava peale, nagu näidatud alloleval joonisel. Plastikust kiilud tagavad õhu liikumiseks vajaliku vahemaa külmiku ja seina vahel.

### 3.3. Elektriühendus

Ühendage seade maandatud pistikupessa, mida kaitseb sobiva nimivoolutugevusega kaitse. NB!

- Ühendus peab vastama riiklikele nõuetele.
- Toitejuhe peab olema pärast paigaldust kergesti ligipääsetav.
- Ettenähtud pinge peab vastama teie vooluvõrgu pingele.
- Ühendamiseks ei tohi kasutada pikendusjuhtmeid ja harupistikuid.



Kahjustatud toitejuhe tuleb lasta välja vahetada kvalifitseeritud elektrikul.



Toodet ei tohi enne selle parandamist kasutada! Elektrilöögi oht!

### 3.4. Pakendi utiliseerimine

Pakkematerjalid võivad olla lastele ohtlikud. Hoidke pakkematerjale lastele kättesaamatus kohas või utiliseerige need, sorteerides need vastavalt jäätmekäitlusjuhiste. Ärge visake neid ära koos majapidamisjäätmetega.

Teie külmiku pakend on toodetud ümbertöödeldavatest materjalidest.

### 3.5. Vana külmiku utiliseerimine

Utiliseerige oma vana seade keskkonda kahjustamata.

- Külmiku utiliseerimise osas võite nõu pidada volitatud edasimüüjaga või oma haldusüksuse jäätmekäitluskeskusega.

Enne külmiku utiliseerimist ühendage lahti elektripistik ja kui uksel on lukke, muutke need kasutuskõlbmatuks, et kaitsta lapsi ohtude eest.

### 3.6. Asukoha valik ja paigaldamine



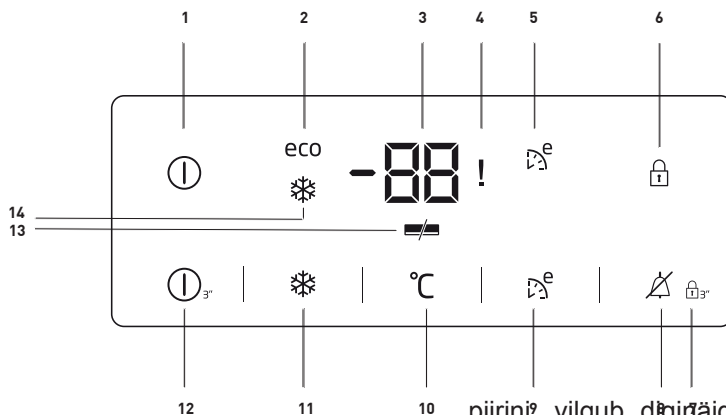
Kui külmik ei mahu läbi ukse ruumi, kuhu soovite seda paigaldada, pöörduge volitatud teenindusse. Tehnik saab külmiku ukсед eemaldada, nii et see mahub külili läbi ukseava.

1. Paigaldage külmik kohta, kus seda on kerge kasutada.
2. Hoidke külmikut eemal soojusallikatest, niisketest kohtadest ja otsesest päikesevalgusest.

3. Külmiku tõhusa töö tagamiseks peab selle ümbruses toimuma piisav õhuringlus. Kui kavatsete paigutada külmiku seinakorva, peab see jääma laest ja seintest vähemalt 5 cm kaugusele. Kui põrand on kaetud vaibaga, tuleb toode tõsta põrandast 2,5 cm kõrgusele.
4. Põrutuste vältimiseks asetage külmik ühetasasele põrandapinnale.

- Eraldiseiseva seadme puhul; „See külmutusseade ei ole ette nähtud kasutamiseks sisseehitatud seadmena.
- Teie külmik tuleks paigaldada vähemalt 30 cm kaugusele kuumusallikatest nagu pliidirauad, ahjud, keskküttesüsteem ja pliidad, ning vähemalt 5 cm kaugusele elektriühjudest. Samuti ei tohiks see asuda otsese päikesevalguse käes.
- Külmiku paigaldamiseks kasutatava ruumi temperatuur peaks olema vähemalt -15°C. Jahedamates tingimustes külmiku kasutamine ei ole tõhususe vähenemise tõttu soovitatav.
- Palun veenduge, et külmiku sisemus on korralikult puhastatud.
- Kui kaks külmikut paigaldatakse kõrvuti, peaks nende vahele jääma vähemalt 2 cm ruumi.
- Kui kasutate külmikut esimest korda, järgige palun esimese kuue tunni jooksul järgnevaid juhiseid.
- Ust ei tohiks sagedasti avada.
- See peab töötama tühjalt, ilma et toitu sees oleks.
- Ärge ühendage külmikut vooluvõrgust lahti. Kui tekib teist sõltumatu voolukatkestus, vaadake palun hoiatusi „Soovituslikud lahendused probleemidele” peatükis.
- Originaalpakend ja vahtmaterjal tuleks alles jätta juhaks, kui tulevikus on vaja külmikut liigutada või kolida.
- Mõnedel mudelitel lülitub juhtpaneel automaatselt 5 minutit peale ukse sulgemist välja. See aktiveerub uuesti, kui uks avada või vajutada mistahes nuppu.
- Seadme ukse avamise ja sulgemisega kaasnevate temperatuurikõikumiste normaalse kaasnähuna tekib ukse- ja siseriulitele ning klaasist mahutitele kondensaat.
- Et kuum ja niiske õhk ei sisene tootesse vahetult, kui toote ukсед ei ole lahti, siis optimeerib toode end ise, nii et toiduained on piisavalt kaitstud. Toote funktsioonid ja komponendid (nagu kompressor, ventilaator, küttekeha, sulatusmehhanism, valgustus, ekraan jms) töötavad vastavalt vajadustele, et tarbida nendes tingimustes minimaalselt energiat.

## 5 Näidikupaneel



### 1. Sisse-/väljalülitusnäidik.

See ikoon (ⓘ) ilmub külmutuskambri väljalülitamisel. Kõik teised ikoonid lülituvad välja.

### 2. Ökonoomse režiimi näidik.

See ikoon (eco) lülitub sisse külmutuskambri temperatuuri seadmisel väärtusele  $-18^{\circ}\text{C}$ , mis on kõige ökonoomsem valik. Kiirjahutus- või kiirkülmutusfunktsiooni valimisel ökonoomse režiimi näidik kustub.

### 3. Külmutuskamber – reguleeritud temperatuuri näit

Näitab külmutuskambri reguleeritud temperatuuri.

### 4. Elektrikatkestus / kõrge temperatuuri / tõrke oleku näidik

See näidik (!) süttib elektrikatkestuse, kõrge temperatuuri ja tõrkehoiatuste korral.

Kui sügavkülmiku temperatuur tõuseb sügavkülmutatud toidu jaoks kriitilise

piirini, vilgub diginäidikul sügavkülmiku maksimaalne saavutatud temperatuuri väärtus.

Kontrollige toitu sügavkülmikusektsioonis.

Tegemist ei ole rikkega. Hoiatust saab kustutada mis tahes nupu või kõrge temperatuuri alarmi väljalülitamise nupu vajutamisega. (Tühistamine mis tahes nupu vajutamisega ei kehti kõigi mudelite puhul.)

See näidik (!) süttib ka anduri rikke korral. Kui see näidik põleb, kuvatakse temperatuurinäidikul vaheldumisi “E” ja arvud nagu “1,2,3 ...”. Need näitajad teavitavad hoolduspersonali tõrkest.

### 5. Eco Extra näidik.

See ikoon (E) süttib selle funktsiooni sisselülitamisel.

### 6. Klahviluku näidik.

See ikoon (⏏) süttib klahvilukurežiimi sisselülitamisel.



Numbrid selles juhendis on informatiivsed ja ei pruugi täpselt sobida teie seadmega. Kui teie seadmel puuduvad nimetatud osad, kaib informatsioon teiste mudelite kohta.

### 7. Klahvilukurežiim.

Hoidke klahviluku () nuppu 3 sekundit all. Süttib klahvilukuikoon ning klahvilukurežiim lülitub sisse. Kui klahvilukurežiim on sisse lülitatud, siis nupud ei tööta. Hoidke klahviluku nuppu uuesti 3 sekundit all. Klahvilukurežiim ja -ikoon lülituvad välja.

### 8. Kõrge temperatuuri hoiatuse kustutamine:

Elektrikatkestuse / kõrge temperatuuri hoiatuse korral võite hoiatuse () kustutada ükskõik millise näidiku nupu või kõrge temperatuuri alarmi väljalülitusnupu vajutamisega 1 sekundiks pärast toidu kontrollimist sügavkülmikus.

Märkus. Tühistamine mis tahes nupu vajutamisega ei kehti kõigi mudelite puhul.

### 9. Eco Extra funktsioon.

Eco Extra funktsiooni aktiveerimiseks hoidke 3 sekundit all Eco Extra nuppu () (näiteks puhkusele minnes). Selle funktsiooni aktiveerimisel lülitub külmuskamber umbes 6 tunni pärast kõige ökonoomsemale režiimile, mille kinnituseks süttib ökonoomse režiimi näidik.

### 10. Külmutuskambri reguleerimisfunktsioon.

See funktsioon (°C) võimaldab reguleerida külmutuskambri temperatuuri. Selle nupu vajutamisel lülitub külmutuskambri temperatuur -18, -19, -20, -21, -22, -23 või -24 kraadile.

### 11. Kiirkülmutusfunktsioon.

Kiirkülmutusfunktsiooni töötamise ajaks lülitub sisse kiirkülmutuse näidik (). Funktsiooni väljalülitamiseks vajutage uuesti kiirkülmutusnuppu. Kiirkülmutuse näidik kustub ja seade lülitub tavarežiimile.

Kiirkülmutuse funktsioon lülitub automaatselt välja 50 tunni pärast, kui te seda ise käsitsi välja ei lülita. Kui soovite külmutada suure koguse värskaid toiduaineid, vajutage kiirkülmutusnuppu enne toiduainete asetamist külmutuskambris.

### 12. Sisse-/väljalülitusfunktsioon.

Kui hoiate nuppu 3 sekundit all, saate selle funktsiooni () abil külmiku välja lülitada. Külmiku sisselülitamiseks hoidke sisse-/väljalülitusnuppu uuesti 3 sekundit all.

### 13. Energiasäästunäidik.

Kui toote ukсед on pikka aega kinni, aktiveeritakse automaatselt energiasäästufunktsioon ning süttib energiasäästutähis. () Energiasäästufunktsiooni aktiveerimisel kustuvad ekraanil kõik tähised, välja arvatud energiasäästutähis. Kui vajutada energiasäästufunktsiooni töötamise ajal mõnda nuppu või avada uks, lülitub energiasäästufunktsioon välja ja taastub tähiste tavaline olek.

Energiasäästufunktsioon aktiveeritakse kättetoimetamisel ning seda ei saa välja lülitada.

### 14. Kiirkülmutuse näidik.

See ikoon () süttib kiirkülmutusfunktsiooni sisselülitamisel.

### 5.1. Kuidas värskaid toiduaineid külmutada

- Külmutatavad toiduained tuleb jaotada portsjoniteks vastavalt tarbitavale suurusele ja külmutada eraldi pakendites. Siis ei pea Te kogu toitu sulatama ja siis uuesti sügavkülma panema.
- Toiduainete toiteväärtuse, lõhna ja värvi säilitamiseks tuleks kõõgililju enne külmutamist lühikese aja jooksul keeta. (Keetmine pole vajalik selliste toiduainete puhul nagu kurk, petersell.) Sel viisil külmutatud kõõgililjade valmistamisaeg lüheneb 1/3 võrra võrreldes värskete kõõgililjadega.
- Külmutatud toiduainete säilitamiseks pikendamiseks tuleb keedetud kõõgililjad 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 värskaid toiduaineid sügavkülmikusse pannes pidage meeles, et need ei puutuks kokku külmutatud toiduainetega. Coolpacki (PCM) saab panna sügavkülmuti 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 ventilatsioonivade 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, kõõgililjad, puuviljad, rohtsed vürtsid, 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, pimid ja virsikud).

## Toote kasutamine

- 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

- Väikese koguse toiduaineid (kõge enam 2 kg) saab külmutada ka kiirkülmutust kasutamata.

Parima tulemuse saamiseks järgige järgmisi juhiseid:

1. Aktiveerige kiirkülmutus 1 ööpäev enne värske toiduainete sügavkülma panemist.
2. Ühe ööpäeva möödumisel pärast nupu vajutamist asetage sügavkülmutamiseks mõeldud toiduained alt lugedes 3. suurema külmumisvõimsusega sahtlisse. Kui seal ei ole piisavalt ruumi, pange ülejäänud toiduained alt lugedes 2. sahtli esiossa.
3. Kiirkülmutus tühistatakse automaatselt 50 tunni möödumisel.
4. Ärge üritage külmutada suures koguses toituaineid korraga. Ööpäeva jooksul suudab see toode külmutada tüübisildil järgmiselt äratoodud maksimaalse toidukoguse: „Külmutamisvõime... kg/ööpäev“. Sügavkülmikusse ei ole otstarbekas panna rohkem külmutamata/värskeid toiduaineid kui tüübisildil märgitud kogus.
- Saate üle vaadata tabelid liha ja kala, köögi- ja puuviljade, piimatoodete sügavkülmikus säilitamise kohta.

## 5.2. Külmutatud toiduainete säilitamise soovitused

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

## 5.3. Sulatamine

Sügavkülmikambrites olev jää sulatatakse automaatselt.

## 5.4. Teave sügavkülmiku koht Teave

EN 62552 standard nõuab (vastavalt konkreetsetele mõõtetetingimustele), et iga 100 liitri sügavkülmiku ruumi kohta peaks olema võimalik külmutada vähemalt 4,5 kg toituaineid toatemperatuuril 25°C 1 ööpäeva jooksul.

## 5.5. Külmutatud toiduainete sulatamine

Sõltuvalt toidusortimendist ja otstarvest saab valida järgmiste sulutamisevõimaluste vahel:

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

## Toote kasutamine

### 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 valmistoitudes kasutatavad vürtsid võivad pikaajalisel säilitamisel oma maitset muuta, peaksid Teie külmutatud toidud sisaldama vähem maitseaineid või soovitud maitseaineid peaks lisama pärast sulatamist.

## 5.6. Soovitatavad temperatuurisätted

| Sügavkülmiku sätted   | Vahemärkused                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| -20 °C                | Tegemist on soovitusliku temperatuuri vaikesättega.                                                                                                                                                                                                                                              |
| -21,-22,-23 or -24 oC | Neid sätteid soovitatakse kasutada siis, kui ümbritseva õhu temperatuur on üle 30°C või kui arvate, et külmik ei ole ukse sagedase avamise ja sulgemise tõttu piisavalt jahe.                                                                                                                    |
| Kiirkülmutus          | Kasutage siis, kui tahate toitu kiiresti külmutada. Seda on soovitatav kasutada värskete toiduainete kvaliteedi säilitamiseks. Külmutatud toiduainete säilitamisel kiirkülmutus ei ole nõutav. Värskete toiduainete väikese koguse (kuni 2 kg päevas) külmutamiseks ei ole kiirkülmutus vajalik. |

# Toote kasutamine

| 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                               |
|                     |                                                                   | Šnitse l, karbonaad | Asetage foolium lõigatud viilude vahele või pakkige ükshaaval pakkekilesse                                                    | 6 – 8                               |
|                     | Lambaliha                                                         | Karbonaad           | Asetage foolium lihaviilude vahele või pakkige ükshaaval 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                              |
|                     | Hakkliha                                                          |                     | Maitsestamiseta, lamedates kottides                                                                                           | 1 - 3                               |
|                     | Rups (tükk)                                                       |                     | Tükkidena                                                                                                                     | 1 - 3                               |
|                     | Kääritatud vorst - salaami                                        |                     | Seda peaks pakkima, isegi kui sellel on ümbris.                                                                               | 1 - 2                               |
|                     | Sink                                                              |                     | Asetage foolium viilude vahele                                                                                                | 2 - 3                               |
| Linnu-<br>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-,<br>metkitseliha                                           | küüliku,            | Pakkige fooliumisse (portsjonid ei tohiks ületada 2,5 kg ja kondid tuleks eraldada)                                           | 6 – 8                               |
| Kala<br>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                               |

## Toote kasutamine

| 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                               |
| Porrulauk                     | 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                              |
| K ü p s e t a t u d 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 originaalpakendisse. Pikaajaliseks säilitamiseks tuleks see pakkida ka alumiinium- või plastfooliumisse. |
| Või, margariin                  | Olemasolevas pakendis          | 6                                   | Olemasolevas pakendis või plastkonteineris                                                                                                            |

### 5.7. Jääpakk

Asendusjäähpakk aeglustab külmutatud toidu ülessulamist elektrikatkestuse või rikke korral. Paki asetamine toidu peale kindlustab pikima säilitusaja.

Asendusjäähpakki saab kasutada ka toidu ajutiseks külmas hoidmiseks, nt külmakotis.

Toote regulaarne hooldamine pikendab selle tööiga.



**HOIATUS:** Enne külmiku puhastamist tõmmake see vooluvõrgust välja.

- Ärge kasutage teravaid või abrasiivseid tööriistu, seepi, majapidamise puhastusvahendeid, pesuaineid, gaasi, bensiini, poleerimisaineid ja muid sarnaseid puhastusvahendeid.
- Sulatage teelusika täis soola vees. Niisutage lapp vees ja väänake kuivaks. Pühkige seadet selle lapiga ja kuivatage korralikult.
- Hoidke vesi eemal lampidest ja muudest elektrilistest osadest.
- Ukse puhastamiseks kasutage niisket lappi. Eemaldage sisemusest kõik esemed, et puhastada riulid ja riulite kandurid. Eemaldamiseks tõstke ukse riuleid üles poole. Puhastage ja kuivatage riulid ja pange need tagasi ülevalt alla libistades.
- Ärge kasutage kloorivett või puhastusaineid sisepindade ja kroomitud detailide puhastamiseks. Kloor tekitab sellistel pindadel roostet.
- Ärge kasutage teravad ja abrasiivsed tööriistu ega seepi, koduseid puhastusvahendeid, pesemisvahendeid, bensiini, benseeni, vaha jne, muidu tulevad plastosadel olevad tähised maha ning toimub deformeerumine. Kasutage puhastamiseks sooja vett ja pehmet lappi ning kuivatage.

## 6.1. Halva lõhna vältimine

Toote valmistamisel ei kasutatud ühtegi lõhnaeritavat materjali. Kui toiduaineid hoitakse selleks mitte ettenähtud kohas ka sisepindasid ei puhastata korrektselt võib see põhjustada halva lõhna teket.

Selle vältimiseks tuleb kapi sisemust iga 15 päeva tagant karboniseeritud veega puhastada.

- Hoidke toiduaineid ainult kinnistes anumates. Sulgemata toiduainetest võivad lenduda mikroorganismid ja põhjustada halba lõhna.
- Ärge hoidke külmikus säilitus tähtaja ületanud ja riknenud toitusid.

## 6.2. Plastikpindade kaitsmine

Plastikpindadele tilkunud õli võib pindu kahjustada ning see tuleb koheselt sooja veega eemaldada.

Enne teenindusse helistamist lugege toodud nimekirja. Sellega võite säästa oma aega ja raha. Antud nimekirjas on toodud sagedast esinevad kaebused, mis ei ole seotud tõrgetega seadme töös või materjalides. Mõned siintoodud funktsioonid ei pruugi kehtida teie seadme kohta.

#### **Külmik ei tööta.**

- Pistik ei ole täiesti pessa sisestatud. >>> Sisestage pistik täielikult seinakontakti.
- Kaitse, mis on ühendatud toote vooluühenduse pistikusse või peakaitse on läbipõlenud. >>> Kontrollige kaitsmeid.

#### **Kondensaat jahutuskapi külgliseintel (MULTISOON, JAHUTUS, KONTROLL ja FLEXISOON).**

- Ust on avatud liiga sageli >>> Hoolitsege, et seadme ust ei avataks liiga sageli.
- Keskkond on liiga niiske. >>> Ärge paigaldage seadet liiga niiskesse keskkonda.
- Vedelaid toiduaineid hoitakse sulgemata anumates. >>> Hoidke vedelaid toiduaineid ainult kinnistes anumates.
- Seadme uks on lahti jäetud. >>> Ärge hoidke seadme ust pikka aega lahti.
- Termostaat on seadistatud liiga madalale temperatuurile. >>> Seadistage termostaat sobivale temperatuurile.

#### **Kompressor ei tööta.**

- Ootamatu voolukatkestuse korral või kui pistik on vooluvõrgust välja tõmmatud ja tagasi pandud, ei ole gaasirõhk toote jahutussüsteemis tasakaalustatud, mis käivitab kompressori termokaitsme. Seade taaskäivitub umbes 6 minuti pärast. Kui seade ei taaskäivitu nimetatud aja jooksul, võtke ühendust teenindusega.
- Sulatamine on aktiveeritud. >>> See on täisautomaatse sulatusprotsessi korral normaalne. Sulatamist teostatakse perioodiliselt.
- Seade ei ole vooluvõrgus. >>> Veenduge, et voolujuhe on vooluvõrguga ühendatud.
- Temperatuuri seade ei ole korrektne. >>> Valige sobib temperatuuri seadistus.
- Vool on väljas. >>> Toode jätkab normaalset toimimist, kui vool on taastunud.

#### **Külmiku töömüra suureneb kasutamise ajal.**

- Seadme töösooritus võib sõltuvalt ümbritseva keskkonna temperatuurimuutustest erineda. See on normaalne ja tegemist ei ole rikkega.

## Tõrkeotsing

### Külmik töötab liiga sageli või liiga kaua.

- Uus seade võib olla suurem, kui eelmine. Suuremad seadmed töötavad kauem.
- Toa temperatuur võib olla liiga kõrge. >>> Tavaliselt töötab toode kõrgema temperatuuriga ruumis pikemat aega.
- Toode on võib olla hiljuti vooluvõrku lülitatud või on külmikusse pandud värsket toitu. >>> Tootel võtab kauem aega seatud temperatuuri saavutamine, kui see on alles sisse lülitatud või on kappi pandud uusi toiduaineid.. See on normaalne.
- Suured kogused kuuma toitu on pandud hiljuti kappi. >>> Ärge pange kuuma toitu kappi.
- Uksi on sageli avatud või on ust kaua lahti hoitud. >>> Sooja õhu sattumine kappi, põhjustab selle pikemaajalise töötamise. Ärge avage kapi uksi liiga sageli.
- Külmiku või sügavkülmiku uks võib olla praakil. >>> Kontrollige, et ukse oleks täielikult suletud.
- Toode on seatud ehk liiga madalale temperatuurile. >>> Seadke temperatuur kõrgemaks ja oodake kuni toode saavutab seadistatud temperatuuri.
- Jahutuskapi või sügavkülma uksetihend võib olla must, kulunud, katki või valesti paigaldatud. >>> Puhastage või asendage tihend. Kahjustatud/kulunud uksetihend põhjustab seadistatud temperatuuri säilitamiseks seadme pikemaajalise töötamise.

### Sügavkülma temperatuur on väga madal, kuid jahutuskapi temperatuur on normaalne.

- Sügavkülma temperatuur on seadistatud väga madalale tasemele. >>> Seadistage sügavkülmiku temperatuuri näit kõrgemale tasemele ja kontrollige uuesti.

### Jahutuskapi temperatuur on väga madal, kuid sügavkülma temperatuur on normaalne.

- Jahutuskapi temperatuur on seadistatud väga madalale tasemele. >>> Seadistage sügavkülmiku temperatuuri näit kõrgemale tasemele ja kontrollige uuesti.

### Toiduaineid, mida säilitatakse jahutuskapis, on külmunud.

- Jahutuskapi temperatuur on seadistatud väga madalale tasemele. >>> Seadistage sügavkülmiku temperatuuri näit kõrgemale tasemele ja kontrollige uuesti.

## Tõrkeotsing

### Temperatuur jahutuskapis või sügavkülmas on liiga kõrge.

- Jahutuskapi temperatuur on seadistatud väga kõrgele tasemele. >>> Jahutuskapi temperatuuri seadistus mõjutab ka sügavkülma temperatuuri. Muutke jahutuskapi või sügavkülmu temperatuuri ja oodake kuni vastava sektsiooni temperatuur jõuab adekvaatsele tasemele.
- Uksi on sageli avatud või on ust kaua lahti hoitud. Ärge avage kapi uksi liiga sageli.
- Uks võib olla praakil. >>> Sulgege uks täielikult.
- Toode on võib olla hiljuti vooluvõrku lülitatud või on külmikusse pandud värsket toitu. >>> See on normaalne. Tootel võtab kauem aega seatud temperatuuri saavutamine, kui see on alles sisse lülitatud või on kappi pandud uusi toiduaineid.
- Suured kogused kuuma toitu on pandud hiljuti kappi. >>> Ärge pange kuuma toitu kappi.

### Värisev hääl.

- Aluspind ei ole loodis või ei ole see kindel. >>> Kui toode aeglasel liigutamisel väriseb, reguleerige jalgu, et saada toode tasakaalu. Veenduge, et aluspind on piisavalt tugev, et toodet kanda.
- Kõik seadmele asetatud esemed võivad tekitada müra. >>> Eemaldage kõik seadmele aetatud esemed.

### Seade tekitab vedelike voolamise, mulisemise helisid.

- Seadme normaalse toimimise käigus toimub vee ja gaaside liikumine. >>> See on normaalne ja tegemist ei ole rikkega.

### Seadmest tuleb tuule puhumise heli.

- Jahutuseks kasutab seade ventilaatorit. See on normaalne ja tegemist ei ole rikkega.

### Seadme siseseintel on kondensaad.

- Kuum ja niiske ilm suurendab jäätumist ja kondenseerumist. See on normaalne ja tegemist ei ole rikkega.
- Uksi on sageli avatud või on ust kaua lahti hoitud. >>> Ärge avage uksi liiga sageli, kui uks on avatud, siis sulgege see.
- Uks võib olla praakil. >>> Sulgege uks täielikult.

### Toote sisemuses või uste vahel on kondensaad.

- Ümbritsev keskkond võib olla niiske, niiskes kliimas on selline asi üsna tavapärane. >>> Kondensaad kaob, kui niiskus väheneb.

## Tõrkeotsing

### Sisemus lõhnab halvasti.

- Seadet ei ole regulaarselt puhastatud. >>> Puhastage sisemust regulaarselt käsna, sooja vee ja karboniseeritud veega.
- Mõned anumad ja pakkematerjalid võivad tekitada lõhna. >>> Kasutage hoidikuid ja pakkematerjale, mis on lõhnavabad.
- Toiduaineid on hoitud sulgemata anumates. >>> Hoidke toiduaineid ainult kinnistes anumates. Sulgemata toiduainetest võivad lenduda mikroorganismid ja põhjustada halba lõhna.
- Eemaldage kõik tähtaja ületanud või riknenud tooted.

### Uks ei sulgu.

- Toidupakid võivad takistada ust sulgumast. >>> Paigutage ust takistavad esemed ringi.
- Seade ei seisa aluspinnal täiesti püstises asendis. >>> Reguleerige tasakaalustamiseks seadme jalgu.
- Aluspind ei ole loodis või ei ole see kindel. >>> Veenduge, et aluspind on piisavalt tugev, et toodet kanda.

### Juurviljade korv on kinni jäänud.

- Toiduainet võivad olla kontaktis sahtli ülemise osaga. >>> Sättige korvis olevad toiduained ringi.

### Kui Toote Pind On Kuum.

- Kõrget temperatuuri võib toote töö ajal esineda kahe ukse vahel, külgpaneelidel ja tagavõrel. See on normaalne ega vaja hooldustehniku sekkumist.



**HOIATUS:** Kui probleem jääb püsima ka peale selles peatükis toodud juhiste lugemist, võtke ühendust oma edasimüüja või volitatud teenindusega. Ärge püüdke toodet parandada.

## LAHTIÜTLUS / HOIATUS

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 juhistele 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 kontaktnumer on toodud kasutusjuhendis/garantiikaardil või edastatud volitatud edasimüüja poolt. Seetõttu palun arvestage sellega, et professionaalsete (kuid Beko poolt volitamata) remonditöökodade tehtud töö tühistab garantii.**

### Remont oma kätega

Lõppkasutaja võib teha remonte, mis on seotud järgmiste osadega: ukseingid, -hinged, kandikud, korvid ning uksetihendid (alates 01.03.2021 on ajakohastatud loend saadaval ka aadressil support.beko.com).

Toote ohutuse tagamiseks ja tõsiste vigastuste ohu vältimiseks tuleb selline oma kätega remont läbi viia vastavalt kasutusjuhendis antud juhistele oma kätega remondi kohta või siin: support.beko.com saadaval olevatele juhistele. Turvalisuse tagamiseks eemaldage toode vooluvõrgust enne mis tahes iseseisvat remonti.

Lõppkasutajate ettevõetud remondid ja remondikatsed seoses osadega, mis sellesse loendisse ei kuulu, ja/või kasutusjuhendis või siin: support.beko.com saadaval olevate iseseisva remondi juhiste mittejärgmine võib tekitada ohutusprobleeme, mis ei ole tingitud Beko poolt, ja tühistab toote garantii.

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.

Volitatud professionaalsetele remonditöökodadele või registreeritud professionaalsetele remonditöökodadele tuleb jätta näiteks järgmiste osadega, kuid mitte ainult nendega, seotud remonditööd: kompressor, jahutusahel, emaplaat, inverteri plaat, ekraaniplaat jne.

Tootjat/müüjat ei saa süüdistada ühelgi juhul, kui lõppkasutajad ei järgi ülaltoodut.

Teie poolt ostetud külmkapi varuosade saadavus on 10 aastat. Selle perioodi jooksul on saadaval külmkapi nõuetekohaseks kasutamiseks vajalikud originaalvaruosad. Teie poolt ostetud külmkapi minimaalne garantiiaeg on 24 kuud. Antud seade on varustatud G-energiaklassi valgusallikaga. Antud valgusallikat tohib vahetada ainult professionaalne remonditöökoda.

Gentile cliente,  
ci piacerebbe che lei potesse raggiungere un livello di efficacia ottimale dal nostro prodotto, che è stato realizzato in una struttura moderna, adottando controlli meticolosi a livello qualitativo.

A tal fine la invitiamo a leggere con attenzione il manuale dell'utente prima di iniziare a servirsi del dispositivo. La invitiamo altresì a conservare il presente manuale per poterlo consultare in futuro. Qualora dovesse cedere il prodotto a terzi, consigliamo di accludere il presente manuale.

## Il manuale dell'utente garantisce un utilizzo veloce e sicuro dell'apparecchiatura.

- Consigliamo di leggere il manuale dell'utente prima di installare e mettere in funzione l'apparecchiatura.
- Rispettare sempre le istruzioni di sicurezza.
- Consigliamo di tenere la guida dell'utente a portata di mano per poterla consultare in futuro.
- La invitiamo a leggere gli altri eventuali documenti forniti con l'apparecchiatura

Ricordi che questo manuale può riferirsi a diversi modelli. Il manuale indica chiaramente le eventuali variazioni da un modello all'altro.

## Simboli e note

Nel manuale sono utilizzati i seguenti simboli:

|                                                                                    |                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
|    | Informazioni importanti e consigli utili. |
|    | Rischio di vita e proprietà.              |
|  | Rischio di scosse elettriche.             |

|                                                                                    |                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | L'imballaggio del prodotto è fatto di materiali riciclabili, in conformità con la Normativa Ambientale Nazionale. |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>INFORMAZIONI</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <div> <b>ENERG</b></div> <div></div> <div><div>SUPPLIER'S NAME</div><div></div></div> <div><div>MODEL IDENTIFIER</div><div></div></div> <div>(*)</div> | <p>Le informazioni sul modello memorizzate nella banca dati dei prodotti possono essere consultate sul seguente sito web, cercando l'identificativo del modello (*) presente sull'etichetta energetica.</p> <p><a href="https://eprel.ec.europa.eu/">https://eprel.ec.europa.eu/</a></p> |

# Indice

## **1 Istruzioni relativamente a sicurezza e ambiente 3**

- 1.1 Norme di sicurezza generali ..... 3
- 1.1.1 Avvertenza HC.....5
- 1.1.2 Per i modelli con la fontana d'acqua5
- 1.2 Impiego conforme allo scopo previsto .....6
- 1.3 Sicurezza bambini.....6
- 1.4 Conformità con la Direttiva WEEE e smaltimento dei prodotti di scarico 6
- 1.5 Conformità con la direttiva RoHS ....6
- 1.6 Informazioni sull'imballaggio .....7

## **2 Frigorifero 8**

### **3 Installazione 9**

- 3.1. Punti a cui prestare attenzione quando si sposta il frigorifero .....9
- 3.2. Prima di avviare il frigorifero,.....9
- 3.3. Collegamenti elettrici .....9
- 3.4. Smaltimento del materiale di imballaggio .....10
- 3.5. Smaltimento del vecchio frigorifero.....10
- 3.6. Posizionamento e installazione...10
- 3.7. Regolazione dei piedini .....11
- 3.8. Cambiamento della direzione di aperture della porta .....11

## **4 Preparazione 12**

### **5 Pannello dei comandi 13**

- 5.1. Come congelare alimenti freschi .16
- 5.2. Consigli per la conservazione degli alimenti congelati .....17
- 5.3. Sbrinamento .....17
- 5.4. Vano congelatore Informazioni ....17
- 5.5. Scongelo di alimenti congelati.....18
- 5.6. Impostazioni di temperatura consigliate .....18

### **6. Pulizia e manutenzione 21**

- 6.1. Evitare i cattivi odori .....21
- 6.2. Protezione delle superfici in plastica.....21

### **7. Risoluzione dei problemi 22**

## 1 Istruzioni relativamente a sicurezza e ambiente

Questa sezione fornisce le istruzioni di sicurezza necessarie per evitare il rischio di lesioni e danni materiali. Il mancato rispetto di queste istruzioni in validare a tutti i tipi di garanzia esistenti sul prodotto.

### Uso previsto

#### **AVVERTENZA:**

Assicurarsi che i fori di ventilazione non sono chiusi quando il dispositivo è nella sua custodia o quando lo si inserisce nel suo alloggiamento.

#### **AVVERTENZA:**

Non utilizzare alcun dispositivo meccanico o altri dispositivi per accelerare il processo di sbrinamento e seguire solo i consigli del fabbricante.



#### **AVVERTENZA:**

Non danneggiare il circuito del liquido refrigerante.

#### **AVVERTENZA:**

Non utilizzare apparecchi elettrici non consigliati dal fabbricante all'interno dei vani per la conservazione degli alimenti.

#### **AVVERTENZA:**

Non conservare sostanze esplosive come aerosol con gas propellenti infiammabili nell'apparecchio.

Questo apparecchio é stato progettato per applicazioni domestiche e per la seguenti applicazioni simili:

- Per essere utilizzato nelle cucine del personale di negozi, uffici e altri luoghi di lavoro;
- Per essere utilizzato dai clienti negli alberghi e nelle case di campagna, motel e altri luoghi di alloggio.
- in ambienti tipo pensioni
- in luoghi simili che non offrano servizi di ristorazione e non siano di vendita al dettaglio.

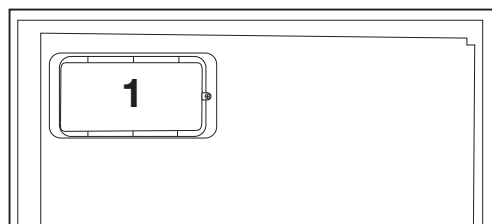
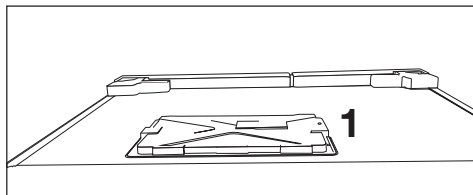
### 1.1 Norme di sicurezza generali

- Questo prodotto non dovrebbe essere usato da persone con disabilità a livello fisico, sensoriale e mentale, da persone senza un quantitativo sufficiente di conoscenze ed esperienza o ancora da bambini. Questa persone potranno usare il dispositivo unicamente sotto alla supervisione e alle istruzioni di una persona responsabile della loro sicurezza. Ai bambini non dovrebbe essere consentito di giocare con questo dispositivo.
- In caso di malfunzionamento, scollegare il dispositivo.
- Dopo aver scollegato il dispositivo, attendere almeno cinque minuti prima di collegarlo nuovamente. Scollegare il prodotto se non viene usato. Non toccare la presa con le mani umide! Non

## Istruzioni relativamente a sicurezza e ambiente

tirare il cavo per eseguire lo scollegamento, prenderlo sempre per la spina.

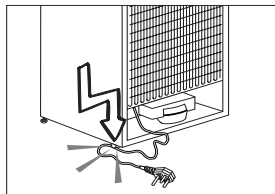
- Non collegare il frigorifero se la presa sembra essere allentata.
- Scollegare il prodotto in fase di installazione, manutenzione, pulizia e riparazione.
- Qualora si preveda di non utilizzare il prodotto per un po' di tempo, scollegarlo ed estrarre gli eventuali elementi contenuti al suo interno.
- Non usare vapore o materiali detergenti a base di vapore per la pulizia del frigorifero e per lo scioglimento del ghiaccio al suo interno. Il vapore potrebbe entrare in contatto con le aree sotto tensione elettrica e causare cortocircuiti o scosse elettriche!
- Non lavare il prodotto spruzzando o versando acqua sullo stesso! Pericolo di scossa elettrica!
- Non usare mai il prodotto se la sezione che si trova sulla parte superiore o posteriore del prodotto, con le schede dei circuiti elettronici stampati all'interno, è aperta (copri schede dei circuiti elettronici stampati) (1).



- In caso di malfunzionamento, non usare il prodotto, dato che potrebbe emettere scosse elettriche. Contattare il servizio autorizzato prima di intervenire.
- Collegare il prodotto ha una presa che disponga di messa a terra. L'operazione di messa a terra deve essere eseguita da un elettricista qualificato.
- Qualora il prodotto disponga di un'illuminazione a LED, contattare l'assistenza autorizzata per la sostituzione oppure in caso di problemi.
- Non toccare alimenti congelati con le mani bagnate! Gli alimenti si potrebbero attaccare alle mani!
- Non posizionare liquidi in bottiglie o lattine all'interno dello scomparto congelatore. Potrebbero esplodere!
- Collocare i liquidi in posizione verticale dopo aver saldamente chiuso il tappo.

# Istruzioni relativamente a sicurezza e ambiente

- Non spruzzare sostanze infiammabili vicino al prodotto, che potrebbe bruciare o esplodere.
- Non conservare materiali e prodotti infiammabili, con gas infiammabile, come ad esempio spray all'interno del frigorifero.
- Non collocare contenitori di liquidi sopra al prodotto. Gli spruzzi su parti sotto tensione potrebbero provocare scosse elettriche e rischio di incendio.
- L'esposizione del prodotto a pioggia, neve, sole e vento potrebbe causare pericoli a livello elettrico. Qualora sia necessario spostare il prodotto, non tirarlo per la maniglia della porta. La maniglia si potrebbe staccare.
- Evitare che parti delle mani o del corpo restino impigliate nei meccanismi mobili all'interno del prodotto.
- Non inclinare o piegare la porta, i cassetti e altre componenti del frigorifero. Così facendo il prodotto cadrà e si potrebbero danneggiare le componenti.
- Fare attenzione a non bloccare il cavo di alimentazione.



## 1.1.1 Avvertenza HC

Qualora il prodotto sia dotato di sistema di raffreddamento che utilizza il gas R600a, fare attenzione a evitare di danneggiare il sistema di raffreddamento e il relativo tubo in fase di utilizzo e spostamento del prodotto. Questo gas è infiammabile. Se viene danneggiato il sistema di raffreddamento, tenere il prodotto lontano da fonti di fuoco e provvedere immediatamente ad arieggiare la stanza.



sul lato sinistro interno indica il tipo di gas usato nel prodotto.

## 1.1.2 Per i modelli con la fontana d'acqua

- La pressione per l'ingresso dell'acqua fredda dovrebbe essere al massimo 90 psi (6.2 bar). Qualora la pressione dell'acqua superi il valore 80 psi (5.5 bar), usare una valvola di limitazione della pressione nel sistema principale. Qualora non si sappia come verificare la pressione dell'acqua, chiedere aiuto a un idraulico professionista.
- In caso di rischio dell'effetto colpo d'ariete nel proprio impianto, usare sempre una strumentazione per evitare l'effetto colpo d'ariete nel proprio impianto. Rivolgersi a idraulici professionisti in caso di dubbio relativamente alla presenza o meno dell'effetto colpo d'ariete nel proprio impianto.

# Istruzioni relativamente a sicurezza e ambiente

- Non installare l'ingresso dell'acqua calda. Prendere precauzioni contro il rischio di congelamento dei tubi. La gamma di funzionamento della temperatura dell'acqua dovrebbe essere 33°F (0.6°C) come minimo e 100°F (38°C) al massimo.
- Utilizzare solo acqua potabile.

## 1.2 Impiego conforme allo scopo previsto

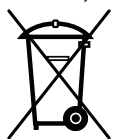
- Questo prodotto è stato pensato per essere utilizzato in ambito domestico. Non è stato pensato per un uso di tipo commerciale.
- Il prodotto dovrebbe essere usato unicamente per la conservazione di alimenti e bevande.
- Non tenere prodotti dedicati, che richiedano temperature controllate, quali ad esempio vaccini, farmaci sensibili al calore, all'interno del frigorifero.
- Il produttore non si assume nessuna responsabilità per gli eventuali danni causati da un cattivo uso o da un uso scorretto.
- I pezzi di ricambio originali verranno forniti per 10 anni, successivamente alla data di acquisto del prodotto.

## 1.3 Sicurezza bambini

- Tenere gli imballaggi fuori dalla portata dei bambini.
- Non permettere ai bambini di giocare con il prodotto.
- Qualora la porta del prodotto comprenda un lucchetto, tenere la chiave fuori dalla portata dei bambini.

## 1.4 Conformità con la Direttiva WEEE e smaltimento dei prodotti di scarico

Questo prodotto è conforme alla direttiva WEEE dell'UE (2012/19/EU). Questo prodotto è dotato di un simbolo di classificazione per i prodotti elettrici ed elettronici di scarto (WEEE).



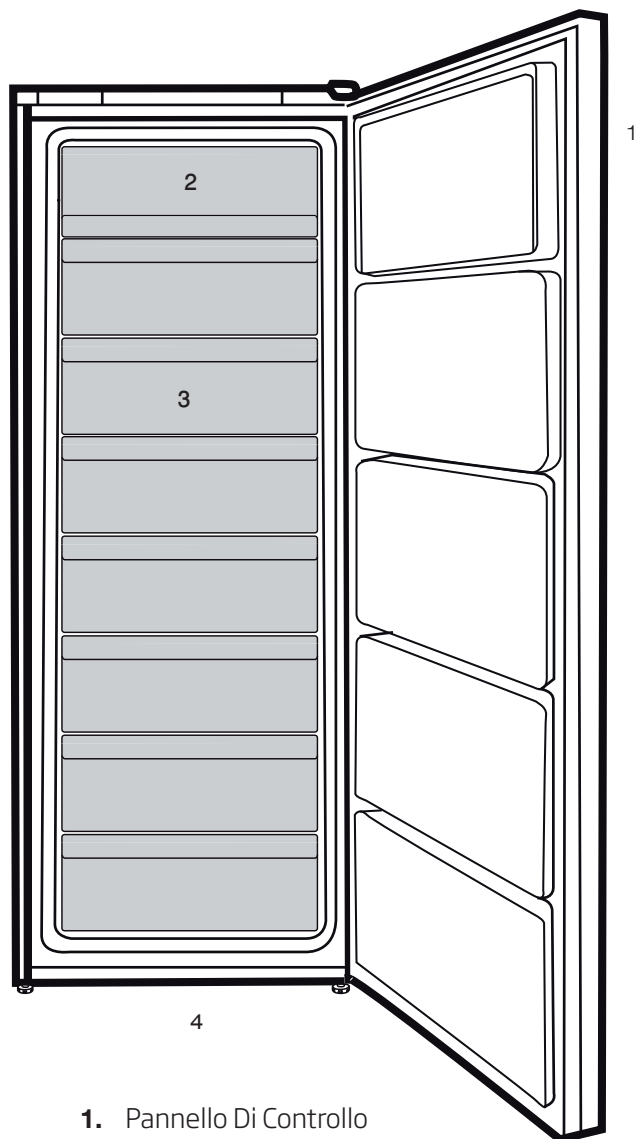
Il prodotto è stato realizzato con componenti e materiali di alta qualità che possono essere riutilizzati oltre che riciclati. Non smaltire il prodotto con i normali rifiuti domestici e altri rifiuti al termine del suo ciclo di vita utile. Portare il prodotto ha un centro di raccolta per il riciclaggio della strumentazione elettrica ed elettronica. Consigliamo di rivolgersi alle autorità locali per ulteriori informazioni su questi centri di raccolta.

## 1.5 Conformità con la direttiva RoHS

- Questo prodotto è conforme alla direttiva WEEE dell'UE (2011/65/EU). Non contiene materiali dannosi e proibiti e indicati nella Direttiva.

### 1.6 Informazioni sull'imballaggio

- I materiali che compongono l'imballaggio del prodotto sono realizzati a partire da materiali riciclabili in conformità con le nostre Normative Ambientali Nazionali. Non smaltire i materiali dell'imballaggio congiuntamente ai rifiuti domestici o ad altri rifiuti. Portarli presso i punti di raccolta imballaggi indicati dalle autorità locali.



1. Pannello Di Controllo
2. Falda
3. Cassetti
4. Piedini Anteriori Regolabili



Le figure in questo manuale utente sono schematiche, e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto. Qualora il prodotto non contenga le parti descritte, l'informazione riguarda altri modelli.

## 3 Installazione

 Se le informazioni date in questo manuale utente non sono prese in considerazione, il produttore non accetta alcuna responsabilità per questo.

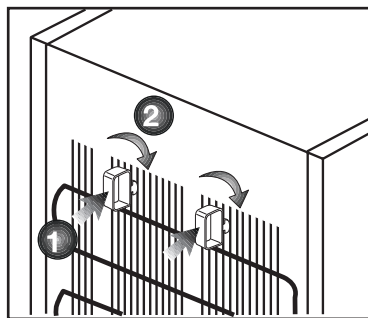
### 3.1. Punti a cui prestare attenzione quando si sposta il frigorifero

1. Il frigorifero deve essere scollegato. Prima del trasporto, il frigorifero deve essere svuotato e pulito.
2. Prima di imballarlo di nuovo, ripiani, accessori, scomparto frutta e verdura, ecc. all'interno del frigorifero devono essere fissati con nastro adesivo e assicurati contro i colpi. L'imballaggio deve essere eseguito con un nastro doppio o cavi sicuri e bisogna osservare rigorosamente le norme per il trasporto presenti sulla confezione.
3. Conservare i materiali originali di imballaggio per futuri trasporti o spostamenti.

### 3.2. Prima di avviare il frigorifero,

Controllare quanto segue prima di utilizzare il frigorifero:

1. Montare i 2 cunei in plastica come illustrato sotto. I cunei in plastica servono a mantenere la distanza che assicura la circolazione dell'aria tra frigorifero e parete. (L'immagine è creata per illustrare e non è identica all'apparecchio).
2. Pulire la parte interna del frigorifero come consigliato nella sezione "Manutenzione e pulizia".



3. Collegare la spina del frigorifero alla presa elettrica. Quando lo sportello del frigorifero è aperto, la lampadina interna si accende.
4. Quando il compressore comincia a funzionare, si sente un rumore. I liquidi e i gas sigillati nel sistema refrigerante possono produrre dei rumori, anche se il compressore non è in funzione; questo è abbastanza normale.
5. I bordi anteriori del frigorifero possono essere tiepidi. Questo è normale. Queste zone sono progettate per essere tiepide per evitare la condensazione.

### 3.3. Collegamenti elettrici

Collegare il frigorifero ad una presa di messa a terra protetta da un fusibile della capacità appropriata.

Importante:

- Il collegamento deve essere conforme ai regolamenti nazionali.
- La spina elettrica deve essere facilmente accessibile dopo l'installazione.
- La sicurezza elettrica del frigorifero è garantita unicamente se il sistema di messa a terra dell'apparecchiatura è conforme agli standard.

## Installazione

- La tensione dichiarata sull'etichetta che si trova nel lato interno a sinistra dell'apparecchio deve essere pari alla tensione di rete.
- **Le prolunghe e le prese multiple non devono essere usate per il collegamento.**

 Un cavo di alimentazione danneggiato deve essere sostituito da un elettricista qualificato.

 L'apparecchio non deve essere usato finché non viene riparato! C'è rischio di shock elettrico!

### 3.4. Smaltimento del materiale di imballaggio

I materiali di imballaggio potrebbero essere dannosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio fuori dalla portata dei bambini o smaltirli classificandoli secondo le istruzioni sui rifiuti comunicate dalle autorità locali. Non smaltire assieme ai normali rifiuti domestici, smaltire nei punti di raccolta appositi indicati dalle autorità locali.

L'imballaggio del frigorifero è prodotto con materiali riciclabili.

### 3.5. Smaltimento del vecchio frigorifero

Smaltire il vecchio frigorifero senza danni per l'ambiente.

- Bisogna consultare il rivenditore autorizzato o il centro di raccolta rifiuti della propria città per quanto riguarda lo smaltimento del frigorifero.

Prima di smaltire il frigorifero, tagliare la spina elettrica e, se ci sono blocchi allo sportello, renderli inutilizzabili per proteggere i bambini da eventuali pericoli.

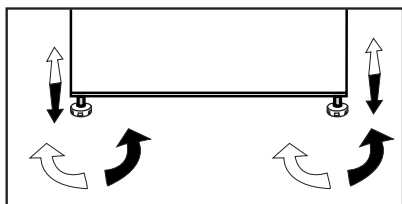
### 3.6. Posizionamento e installazione

 Nel caso in cui la porta di ingresso della stanza in cui il frigorifero deve essere posizionato non è abbastanza grande per il passaggio del frigorifero, chiamare il servizio autorizzato per rimuovere le porte del frigorifero e per farlo passare attraverso la porta.

1. Installare il frigorifero in un luogo che ne permetta il facile utilizzo.
2. Tenere il frigorifero lontano da fonti di calore, luoghi umidi e luce diretta del sole.
3. Intorno al frigorifero deve esserci ventilazione appropriata per poter avere operatività efficiente. Se il frigorifero deve essere posizionato in un recesso della parete, è necessario porlo ad almeno 5 cm di distanza dal soffitto e a 5 cm dalla parete. Non posizionare l'apparecchio su materiali come tappetini o tappeti.
4. Posizionare l'elettrodomestico solo su superfici uniformi e piane per evitare dondoli.

### 3.7. Regolazione dei piedini

Se il frigorifero non è in equilibrio: è possibile bilanciare il frigorifero ruotando i piedini anteriori come illustrato in figura. L'angolo in cui i piedini sono più bassi quando girati in direzione della freccia nera e rialzati quando girati in direzione opposta. Un aiuto per sollevare leggermente il frigorifero faciliterà tale processo.

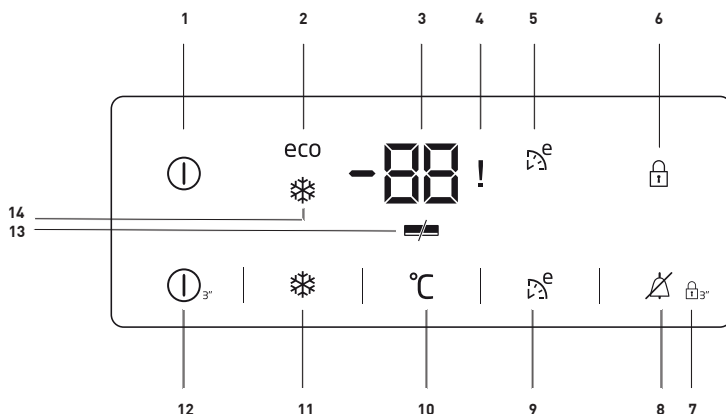


### 3.8. Cambiamento della direzione di apertura della porta

La direzione di apertura della porta del frigorifero può essere modificata secondo il luogo in cui il frigorifero stesso sarà utilizzato. Per farlo, chiamare l'assistenza autorizzata più vicina.

## 4 Preparazione

- Per apparecchio indipendente; "questo apparecchio refrigerante non è destinato a essere utilizzato come apparecchio da incasso";
- Il frigorifero dovrà essere installato ad almeno 30 cm lontano da fonti di calore, come forni, riscaldamento centrale e stufe e ad almeno 5 cm da forni elettrici e non deve essere esposto alla luce diretta del sole.
- La temperatura ambiente della stanza in cui viene installato il frigorifero deve essere almeno -15°C. Usare il frigorifero in ambienti con temperatura inferiore non è consigliabile per motivi di efficienza.
- Assicurarci che l'interno del frigorifero sia ben pulito.
- In caso di installazione di due frigoriferi l'uno accanto all'altro, devono esservi almeno 2 cm di distanza tra di loro.
- Quando il frigorifero viene messo in funzione per la prima volta, osservare le seguenti istruzioni per le prime sei ore.
- La porta non si deve aprire frequentemente.
- Deve funzionare vuoto senza alimenti all'interno.
- Non staccare il frigo dalla presa di corrente. Se si verifica un calo di potenza al di là del controllo dell'utente, vedere le avvertenze nella sezione "Soluzioni consigliate per i problemi".
- Conservare i materiali originali di imballaggio per futuri trasporti o spostamenti.
- In alcuni modelli, il pannello si spegne automaticamente 5 minuti dopo che la porta è stata chiusa. si riattiva automaticamente quando la porta viene aperta o premendo qualsiasi pulsante.
- A causa del cambiamento di temperatura dovuto all'apertura/alla chiusura dello sportello dell'apparecchio durante il funzionamento, la formazione di condensa su sportello/ripiani e sui contenitori di vetro è normale.
- Poiché l'aria calda e umida non penetra direttamente nel prodotto quando le porte non sono aperte, il prodotto si ottimizza in condizioni sufficienti a proteggere il cibo. Funzioni e componenti quali compressore, ventola, caloriferi, sbrinamento, illuminazione, display e via dicendo funzionano secondo necessità per consumare il minimo di energia in tali circostanze.



## 1. Indicatore accensione/spegnimento:

Questa icona (①) si accende quando il freezer viene spento. Tutte le altre icone si spengono.

## 2. Indicatore uso economico:

Questa icona (eco) si accende quando lo scomparto freezer è impostato su -18°C che è il valore impostato più economico. L'indicatore uso economico si spegne quando sono selezionate le funzioni Quick Fridge o Quick Freeze.

## 3. Indicatore impostazione temperatura scomparto freezer:

Indica la temperatura impostata per lo scomparto freezer.

## 4. Mancanza di alimentazione / Alta temperatura / Indicatore di stato di errore

Questo indicatore (!) si illumina in caso di mancanza di corrente, temperatura elevata e avvisi di errore.

Quando la temperatura dello scomparto congelatore si scalda fino a un livello critico per gli alimenti congelati, il valore massimo raggiunto dalla temperatura dello scomparto congelatore lampeggia sull'indicatore digitale.

Controllare gli alimenti nello scomparto congelatore.

Non si tratta di un malfunzionamento. L'avviso può essere cancellato premendo un tasto qualsiasi o il tasto di spegnimento dell'allarme di alta temperatura. (L'annullamento mediante la pressione di un tasto qualsiasi non è applicabile a tutti i modelli).

Questo indicatore (!) si illumina anche quando si verifica un guasto del sensore. Quando questo indicatore è illuminato, "E" e delle cifre come "1,2,3..." vengono visualizzate alternativamente sull'indicatore della temperatura. Queste cifre sull'indicatore informano il personale specializzato dell'errore.



\*Optional: The figures in this user guide are intended as drafts and may not perfectly match your product. Qualora il prodotto non contenga le parti descritte, l'informazione riguarda altri modelli.

## Utilizzo del frigorifero

### 5. Indicatore Eco Extra:

Questa icona () si accende quando questa funzione è attiva.

### 6. Indicatore blocco tasti:

Questa icona () si accende quando la modalità blocco tasti è attiva.

### 7. Modalità blocco tasti:

Premere il pulsante Key Lock () in modo continuo per 3 secondi. L'icona blocco tasti si accende e si attiva la modalità blocco tasti. I pulsanti non funzionano quando è attiva la modalità blocco tasti. Premere di nuovo il pulsante Key Lock in modo continuo per 3 secondi. L'icona blocco tasti si spegne e si esce dalla modalità blocco tasti.

### 8. Termine dell'avviso di alta temperatura:

In caso di mancanza di corrente/avviso di alta temperatura, è possibile cancellare l'avviso () premendo un tasto qualsiasi sull'indicatore o il tasto di spegnimento dell'allarme di alta temperatura per 1 secondo dopo aver controllato gli alimenti all'interno del congelatore.

Nota: La cancellazione premendo un pulsante qualsiasi non è applicabile a tutti i modelli.

### 9. Funzione Eco Extra:

Premere il pulsante Eco Extra () per 3 secondi per attivare la funzione Eco Extra quando si va, ad esempio, in vacanza. Se viene attivata questa funzione, il freezer comincia a funzionare con la modalità più economica circa 6 ore dopo e l'indicatore di uso economico si accende.

### 10. Funzione di impostazione freezer:

Questa funzione (°C) consente di cambiare le impostazioni relative alla temperatura dello scomparto freezer. Premere questo pulsante per impostare la temperatura dello scomparto freezer a -18,-19, -20,-21,-22,-23 e -24, rispettivamente.

### 11. Funzione Quick Freeze:

L'indicatore Quick Freeze () si accende quando è attivata la funzione Quick Freeze. Premere di nuovo il pulsante Quick Freeze per annullare questa funzione. L'indicatore Quick Freeze si spegne e vengono ripristinate le impostazioni normali.

La funzione Quick Freeze si annullerà automaticamente dopo 50 ore se non verrà annullata prima manualmente. Se si vogliono congelare grandi quantità di cibo, premere il pulsante Quick Freeze prima di inserire il cibo nello scomparto freezer.

### 12. Funzione accensione/ spegnimento:

Questa funzione () consente di spegnere il frigo con una pressione di 3 secondi. Il frigo può essere acceso premendo di nuovo il pulsante On/Off per 3 secondi.

### 13. Indicatore risparmio energetico:

Se gli sportelli dell'apparecchio sono tenuti chiusi a lungo, si attiva automaticamente una funzione di risparmio energetico a lungo termine e si accende il simbolo del risparmio energetico. ()

Quando la funzione di risparmio energetico è attiva, tutti i simboli sul display

## Utilizzo del frigorifero

tranne quella del risparmio energetico si spengono. Quando la funzione risparmio energetico è attivata, se viene premuto un pulsante o lo sportello è aperto, si esce dalla modalità risparmio energetico e i simboli sul display tornano normali.

La funzione di risparmio energetico è attivata al momento della consegna della fabbrica e non può essere annullata.

### 14. Indicatore Quick Freeze:

Questa icona (❄) si accende quando è arriva la funzione Quick Freeze.

### 5.1. Come congelare alimenti freschi

- Gli alimenti da congelare vanno suddivisi in porzioni a seconda della dimensione da consumare. Quindi, vanno congelati in pacchetti separati. Così facendo si dovrebbe evitare che tutti gli alimenti vengano nuovamente congelati in seguito a uno scongelamento.
  - Per proteggere quanto più possibile il valore nutrizionale, l'aroma e il colore degli alimenti, è opportuno bollire le verdure per un po' di tempo prima dell'operazione di congelamento. (L'operazione di bollitura non è necessaria per alimenti quali ad esempio cetrioli e prezzemolo). Il tempo di cottura delle verdure attenendosi a questa procedura viene ridotto di 1/3 rispetto a quello usato per le verdure fresche.
  - Al fine di prolungare la tempistica di conservazione degli alimenti congelati, le verdure bollite vanno prima filtrate e successivamente confezionate in modo ermetico, esattamente come avviene con tutti i tipi di alimenti.
  - Gli alimenti non vanno collocati nello scomparto congelatore senza imballaggio.
  - Il materiale di imballaggio degli alimenti da conservare deve essere ermetico. Deve inoltre essere spesso e resistente e non deve essere soggetto a deformazioni se sottoposto a freddo e l'umidità. In caso contrario, gli alimenti induriti dal processo di congelamento potrebbero perforare l'imballaggio. È di fondamentale importanza sigillare bene la confezione anche al fine di conservare gli alimenti in modo sicuro.
- Per congelare il cibo indichiamo i seguenti tipi di imballaggio:
- Sacchetto di polietilene, pellicola di alluminio, pellicola di plastica, sacchetti sottovuoto e contenitori di conservazione resistenti al freddo con tappi.
- Sconsigliamo l'uso delle seguenti tipologie di imballaggio per il congelamento degli alimenti; Carta da imballaggio, carta pergamena, cellofan (carta gelatinosa), sacchetti della spazzatura, sacchetti usati e borse della spesa.
- Gli alimenti caldi non vanno messi nello scomparto del congelatore senza prima essere stati raffreddati.
  - Quando si mettono cibi freschi non congelati all'interno dello scomparto del congelatore, invitiamo a fare attenzione per evitare che entrino in contatto con gli alimenti congelati. Il Cool-pack (PCM) può essere posizionato sul ripiano immediatamente sotto al ripiano del congelatore rapido per evitare che si riscaldino.
  - Durante il periodo di congelamento (24 ore) non mettere altri alimenti nel congelatore.
  - Posizionare gli alimenti sui ripiani o sulle rastrelliere di congelamento. Distribuire gli alimenti in modo tale che non siano eccessivamente vicini (consigliamo di fare in modo che gli imballaggi non entrino in contatto tra loro).
  - Gli alimenti congelati dovranno essere consumati subito dopo lo scongelamento e non dovranno mai più essere ricongelati.
  - Non bloccare i fori di ventilazione mettendo gli alimenti congelati davanti ai fori di ventilazione situati sulla superficie posteriore.

## Utilizzo del frigorifero

- Consigliamo di incollare un'etichetta sulla confezione e di annotare il nome degli alimenti all'interno nonché la data in cui sono stati congelati.

- **Alimenti adatti al congelamento:**

Pesce e frutti di mare, carne rossa e carne bianca, pollame, verdura, frutta, spezie erbacee, latticini (quali ad esempio formaggio, burro e yogurt colato), dolci, piatti pronti o cotti, piatti di patate, soufflé e dessert.

- **Alimenti non adatti al congelamento:**

Yogurt, latte acido, panna, maionese, insalata a foglie, ravanelli rossi, uva, tutta la frutta (quali ad esempio mele, pere e pesche).

- Per fare sì che gli alimenti vengano congelati in modo rapido e completo al tempo stesso, non superare le seguenti quantità indicate specificate per confezione.

- Frutta e verdura, 0,5-1 kg

- Carne, 1-1,5 kg

- Delle piccole quantità di alimenti (al massimo 2 kg) potranno essere congelate anche senza ricorrere alla funzione di congelamento rapido.

Al fine di ottenere risultati ottimali, seguire le istruzioni qui di seguito indicate:

- 1.** Attivare la funzione di congelamento rapido 24 ore prima di inserire gli alimenti freschi.

- 2.** 24 ore dopo aver premuto il pulsante, mettere prima il cibo che si desidera congelare nel terzo cassetto dal basso con una maggiore capacità di congelamento. Se sono rimasti degli alimenti, metterli davanti al secondo cassetto dal basso.

- 3.** La funzione di congelamento rapido verrà automaticamente disattivata dopo 50 ore.

- 4.** Non cercare di congelare grandi quantità di alimenti in una sola volta. Entro 24 ore, questo prodotto può congelare la quantità massima di cibo specificata come "Capacità di congelamento ... kg/24 ore" sulla sua etichetta. Non è comodo mettere in congelatore alimenti scongelati/freschi in una quantità superiore a quella indicata sull'etichetta.

- Sarà possibile rivedere le tabelle per Carne e Pesce, Verdura e Frutta, Latticini per istruzioni su come posizionare e conservare gli alimenti nel vano congelatore.

### 5.2. Consigli per la conservazione degli alimenti congelati

- In fase di acquisto di alimenti surgelati, verificare che siano congelati a temperature adeguate e che le relative confezioni siano intatte.
- Dopo l'acquisto, mettere quanto prima le confezioni nello scomparto congelatore.
- Verificare che la data di scadenza indicata sulla confezione non sia trascorsa prima di consumare i piatti pronti confezionati che vengono estratti dallo scomparto congelatore.

### 5.3. Sbrinamento

Il ghiaccio negli scomparti congelatore viene automaticamente sbrinato.

### 5.4. Vano congelatore Informazioni

Lo standard EN 62552 prevede (in linea con le specifiche condizioni di misurazione) che possano essere

## Utilizzo del frigorifero

congelati almeno 4.5 kg di alimenti per 100 litri di scomparto congelatore a una temperatura ambiente di 25°C in 24 ore.

### 5.5. Scongelamento di alimenti congelati

A seconda della diversità degli alimenti e dello scopo d'uso, sarà possibile scegliere fra le seguenti opzioni di scongelamento:

- A temperatura ambiente (non è un'opzione particolarmente adatta a scongelare il cibo lasciandolo a temperatura ambiente per molto tempo in termini di mantenimento della qualità del cibo)
- All'interno del frigorifero
- All'interno del forno elettrico (nei modelli con o senza ventola)
- All'interno del forno a microonde

#### ATTENZIONE:

- Non mettere mai bevande acide in bottiglie e lattine di vetro all'interno del congelatore per evitare di correre il rischio di esplosione.
- In caso di umidità e rigonfiamenti anomali delle confezioni dei cibi congelati, forse sono stati prima conservati in condizioni non adeguate e che il loro contenuto si è deteriorato. Non consumare questi cibi senza prima aver eseguito un controllo.
- Dato che alcune spezie contenute negli alimenti cucinati possono cambiare sapore se esposte a condizioni di conservazione a lungo termine, gli alimenti congelati dovrebbero essere meno conditi. Le spezie desiderate dovrebbero essere aggiunte ai cibi successivamente al processo di scongelamento.

## 6. Impostazioni di temperatura consigliate

| Impostazione dello scomparto congelatore | Consigli                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| -20 °C                                   | Questa è l'impostazione di temperatura predefinita consigliata.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| -21,-22,-23 oppure -24 °C                | Queste impostazioni sono consigliate nei casi in cui la temperatura ambiente è superiore a 30°C oppure qualora si ritenga che il frigorifero non sia fresco a sufficienza a causa della frequenza di apertura e chiusura della porta.                                                                                                                                                                                         |
| Congelamento rapido                      | Usare quando si desidera congelare alimenti in modo rapido.<br>Consigliamo di usare questa impostazione per preservare la qualità degli alimenti freschi. Non è necessario servirsi della funzione di congelamento rapido quando si mettono in congelatore gli alimenti congelati. Non è necessario servirsi della funzione di congelamento rapido per congelare piccole quantità di alimenti freschi, fino a 2 kg al giorno. |

# Utilizzo del frigorifero

| Carne e pesce               |                                                                 |                     | Preparazione                                                                                                                                                | Tempo di conservazione più lungo (mese) |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Prodotti di carne           | Vitello                                                         | Bistecca            | Tagliandoli con uno spessore di 2 cm e ponendo tra di loro della pellicola o avvolgendoli strettamente con un elastico                                      | 6 - 8                                   |
|                             |                                                                 | Arrosto             | Confezionando i pezzi di carne in un sacchetto da frigorifero oppure avvolgendoli strettamente con un elastico                                              | 6 - 8                                   |
|                             |                                                                 | Cubetti             | A pezzettini                                                                                                                                                | 6 - 8                                   |
|                             |                                                                 | Cotolette, braciole | Mettendo della pellicola tra le fette tagliate o avvolgendo singolarmente con un elastico                                                                   | 6 - 8                                   |
|                             | Carne di montone                                                | Braciole            | Mettendo della pellicola tra i pezzi di carne o avvolgendo singolarmente con un elastico                                                                    | 4 - 8                                   |
|                             |                                                                 | Arrosto             | Confezionando i pezzi di carne in un sacchetto da frigorifero oppure avvolgendoli strettamente con un elastico                                              | 4 - 8                                   |
|                             |                                                                 | Cubetti             | Confezionando la carne sminuzzata in un sacchetto da frigorifero oppure avvolgendoli strettamente con un elastico                                           | 4 - 8                                   |
|                             | Manzo                                                           | Arrosto             | Confezionando i pezzi di carne in un sacchetto da frigorifero oppure avvolgendoli strettamente con un elastico                                              | 8 - 12                                  |
|                             |                                                                 | Bistecca            | Tagliandoli con uno spessore di 2 cm e ponendo tra di loro della pellicola o avvolgendoli strettamente con un elastico                                      | 8 - 12                                  |
|                             |                                                                 | Cubetti             | A pezzettini                                                                                                                                                | 8 - 12                                  |
|                             |                                                                 | C a r n e bollita   | Confezionando i pezzettini in un sacchettino da frigorifero                                                                                                 | 8 - 12                                  |
|                             | Macinato                                                        |                     | Senza condimento, in sacchetti piatti                                                                                                                       | 1 - 3                                   |
|                             | Frattaglie (pezzi)                                              |                     | A pezzi                                                                                                                                                     | 1 - 3                                   |
|                             | Salsiccia fermentata - Salame                                   |                     | Deve essere confezionato anche se ha il budello.                                                                                                            | 1 - 2                                   |
|                             | Prosciutto                                                      |                     | Mettendo della pellicola tra le fettine tagliate                                                                                                            | 2 - 3                                   |
| Pollame e animali da caccia | Pollo e tacchino                                                |                     | Avvolgendo con pellicola                                                                                                                                    | 4 - 6                                   |
|                             | Oca                                                             |                     | Avvolgendo con pellicola (le porzioni non dovrebbero superare i 2,5 kg)                                                                                     | 4 - 6                                   |
|                             | Anatra                                                          |                     | Avvolgendo con pellicola (le porzioni non dovrebbero superare i 2,5 kg)                                                                                     | 4 - 6                                   |
|                             | Cervo, coniglio, capriolo                                       |                     | Avvolgendo con pellicola (le porzioni non dovrebbero superare i 2,5 kg, e le ossa dovrebbero essere conservate separatamente)                               | 6 - 8                                   |
| P e s c e e frutti di mare  | Pesce d'acqua dolce (Trotta, Carpa, Gru, Pesce gatto)           |                     | Dopo aver pulito in modo accurato l'interno e le squame, deve essere lavato e asciugato, e le parti della coda e della testa vanno tagliate all'occorrenza. | 2                                       |
|                             | Pesce magro (Branzino, Rombo, Sogliola)                         |                     |                                                                                                                                                             | 4 - 6                                   |
|                             | Pesce grasso (Bonito, Sgombro, Pesce azzurro, Triglia, Acciuga) |                     |                                                                                                                                                             | 2 - 4                                   |
|                             | Crostacei                                                       |                     | Puliti e in sacchetti                                                                                                                                       | 4 - 6                                   |
|                             | Caviale                                                         |                     | Nella sua confezione, in un contenitore di alluminio o di plastica                                                                                          | 2 - 3                                   |

## Utilizzo del frigorifero

| Frutta e verdura              | Preparazione                                                                                                      | Tempo di conservazione più lungo (mese) |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Fagiolini e fagioli di Spagna | Sbollentare per 3 minuti dopo il lavaggio e il taglio in piccoli pezzi                                            | 10 - 13                                 |
| Piselli verdi                 | Bollire per 2 minuti dopo averli sgranati e lavati                                                                | 10 - 12                                 |
| Cavoli                        | Bollire per 1-2 minuti dopo averli puliti                                                                         | 6 - 8                                   |
| Carote                        | Sbollentare per 3-4 minuti dopo la pulizia e il taglio a fette                                                    | 12                                      |
| Peperoni                      | Bollire per 2-3 secondi dopo aver tagliato lo stelo, suddividere in due e togliere i semi                         | 8 - 10                                  |
| Spinaci                       | Sbollentare per 2 minuti dopo il lavaggio e la pulizia                                                            | 6 - 9                                   |
| Porri                         | Sbollentare per 5 minuti dopo il taglio a pezzi                                                                   | 6 - 8                                   |
| Cavolfiore                    | Sbollentare in un po' di acqua e limone per 3-5 minuti dopo aver separato le foglie, tagliando il torsolo a pezzi | 10 - 12                                 |
| Melanzana                     | Sbollentare per 4 minuti dopo il lavaggio e il taglio a pezzettini da 2cm                                         | 10 - 12                                 |
| Belleville di zucca           | Sbollentare per 2 - 3 minuti dopo il lavaggio e il taglio a pezzettini da 2cm                                     | 8 - 10                                  |
| Funghi                        | Saltare delicatamente in olio e spruzzare del limone                                                              | 2 - 3                                   |
| Mais                          | Pulire o confezionare come pannocchia o in forma granulare                                                        | 12                                      |
| Mele e pere                   | Sbollentare per 2-3 minuti dopo averle sbucciate e tagliate a fette                                               | 8 - 10                                  |
| Albicocca e pesca             | Dividere a metà ed estrarre i semi                                                                                | 4 - 6                                   |
| Fragola e lampone             | Per lavare e sgusciare                                                                                            | 8 - 12                                  |
| Frutta al forno               | Aggiungere il 10% di zucchero al contenitore                                                                      | 12                                      |
| Prugne, ciliegie, amarene     | Per lavare e sgusciare i gambi                                                                                    | 8 - 12                                  |

| Prodotti lattiero-caseari   | Preparazione                                     | Tempo di conservazione più lungo (mese) | Condizioni di conservazione                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Formaggio (eccetto la feta) | Mettendo della pellicola tra le fettine tagliate | 6 - 8                                   | Può essere lasciato nel suo imballaggio originale per la conservazione a breve termine. Per la conservazione a lungo termine dovrebbe anche essere avvolto in un foglio di alluminio o di plastica. |
| Burro, margarina            | Nella propria confezione                         | 6                                       | Nella propria confezione o in contenitori di plastica                                                                                                                                               |

Pulendo il prodotto a intervalli regolari sarà possibile prolungare la durata di vita.



**AVVERTENZA:** Scollegare il frigorifero dalla corrente prima di eseguire la pulizia.

- Non usare strumenti appuntiti e abrasivi, sapone, materiali per pulire la casa, detergenti, gas, gasolio, vernice e sostanze simili per gli interventi di pulizia.
- Per i prodotti non-No Frost, si verifica la formazione di gocce di acqua e ghiaccio fino allo spessore di un dito sulla parete posteriore dello scomparto frigo. Non pulire; non applicare mai olio né agenti simili.
- Utilizzare solo panni umidi in microfibra per pulire la superficie esterna del prodotto. Spugne e altri tipi di panni per la pulizia possono graffiare la superficie.
- Sciogliere un cucchiaino di bicarbonato in acqua. Ammorbidire un panno in acqua, quindi strizzarlo. Pulire il dispositivo con questo panno, quindi asciugare completamente.
- Fare attenzione a tenere lontana l'acqua dalla copertura delle lampade dalle altre componenti elettriche.
- Pulire la porta con un panno bagnato. Togliere tutti gli elementi all'interno per staccare la porta ed i ripiani del telaio. Sollevare i ripiani della porta verso l'alto per poterli rimuovere. Pulire e asciugare i ripiani, poi fissare nuovamente in posizione facendo scorrere da sopra.
- Non usare cloro cronica o prodotti detergenti sulla superficie esterna del dispositivo e sulle componenti rivestite in cromo del prodotto. Il cloro provoca ruggine su queste superfici metalliche.

## 6.1. Evitare i cattivi odori

Il prodotto è stato realizzato senza materiali che emettono cattivi odori. Cosservare tuttavia gli alimenti in sezioni non adeguate e pulire le superfici interne in modo non consono potrebbe provocare cattivi odori.

A tal fine consigliamo di pulire l'interno con acqua gassata ogni 15 giorni.

- Tenere gli alimenti in contenitori sigillati. I microrganismi potrebbero fuoriuscire dagli alimenti non sigillati causando così cattivi odori.
- Non conservare alimenti scaduti e marci all'interno del frigorifero.
- Non usare strumenti affilati e abrasivi o sapone, agenti detergenti domestici, detergenti, gasolio, benzene, cera, ecc., altrimenti le indicazioni sulle parti in plastica si toglieranno e si verificherà deformazione. Usare acqua tiepida e un panno morbido unicamente per le operazioni di pulizia e asciugatura.

## 6.2. Protezione delle superfici in plastica

L'olio rovesciato sulle superfici in plastica potrebbe danneggiare la superficie, e deve essere pulito immediatamente servendosi di acqua tiepida.

Controllare questo elenco prima di contattare l'assistenza clienti. Questa operazione vi consentirà di risparmiare soldi. Questo elenco contiene i problemi più frequenti che non a livello di manodopera o materiali. Alcune funzioni qui indicate potrebbero non essere valide per il vostro prodotto.

## Il frigorifero non funziona.

- La presa di corrente non è stata inserita correttamente. >>> Spingerla fino a inserirla completamente nella presa.
- Il fusibile collegato alla presa che alimenta il prodotto, oppure il fusibile principale, è bruciato. >>> Controllare i fusibili.

## Condensa sulla parete laterale dello scomparto frigorifero (MULTI ZONE, COOL, CONTROL e FLEXI ZONE).

- La porta viene aperta troppo spesso >>> Fare attenzione a non aprire eccessivamente la porta del dispositivo.
- L'ambiente è troppo umido. >>> Non installare il prodotto in ambienti umidi.
- Gli alimenti che contengono liquidi vengono conservati in contenitori non sigillati. >>> Tenere gli alimenti in contenitori sigillati.
- La porta viene lasciata aperta. >>> Non tenere aperte a lungo le porte del frigorifero.
- Il termostato è impostato su una temperatura troppo bassa. >>> Impostare il termostato su una temperatura adeguata.

## Il compressore non funziona.

- In caso di improvviso black out, o nel caso in cui la spina venga tolta e poi reinserita, la pressione del gas nel sistema di raffreddamento del dispositivo non è equilibrata, il che fa scattare la protezione termica del compressore. Il dispositivo si riavvierà dopo circa 6 minuti. Qualora il prodotto non si riavvia dopo questo periodo, contattare l'assistenza.
- La modalità di scongelamento è attiva. >>>> Si tratta di una condizione normale per un frigorifero con funzione di sbrinamento completamente automatica. Lo sbrinamento avviene a intervalli periodici.
- Il prodotto non è collegato. >>> Verificare che il cavo di alimentazione sia collegato.
- L'impostazione di temperatura non è corretta. >>> Selezionare l'impostazione di temperatura adeguata.
- Assenza di corrente. >>> Il prodotto continuerà a funzionare normalmente quando viene ripristinata la corrente elettrica.

## Il rumore di funzionamento del frigorifero aumenta col passare del tempo.

- Le prestazioni operative del prodotto possono variare a seconda delle variazioni di temperatura ambiente. Questa non è un'anomalia di funzionamento.

## Risoluzione dei problemi

### **Il frigorifero funziona troppo spesso o troppo lungo.**

- Il nuovo prodotto potrebbe essere più grande di quello precedente. I prodotti più grandi funzioneranno più a lungo.
- La temperatura ambiente potrebbe essere alta. >>> Il prodotto funzionerà normalmente per lunghi periodi di tempo con temperature superiori.
- Il prodotto potrebbe essere stato di recente collegato alla corrente, oppure al suo interno potrebbero essere stati recentemente aggiunti vari alimenti. >>> Allo prodotto servirà più tempo per raggiungere la temperatura impostata, se collegato di recente, oppure nel caso in cui vengano collocati nuovi elementi al suo interno. Non si tratta di un'anomalia.
- Forse di recente sono state introdotte nel frigorifero grandi quantità di alimenti caldi. >>> Non mettere alimenti caldi direttamente dentro al frigorifero.
- Le porte sono state aperte frequentemente o tenute aperte a lungo. >>> L'aria calda che si muove all'interno provocherà un funzionamento più lungo. Non aprire le porte con troppa frequenza.
- Le porte del congelatore o del frigorifero potrebbero essere socchiuse. >>> Controllare che le porte siano totalmente chiuse.
- Il prodotto potrebbe essere impostato su una temperatura troppo bassa, >>> Impostare la temperatura su un livello più alto e attendere che il prodotto raggiunga la temperatura desiderata.
- La rondella della porta del frigorifero del congelatore potrebbe essere sporca, usurata, rotta o non correttamente configurata, >>> Pulire e sostituire la rondella. Le rondelle consumate e usurate faranno funzionare il prodotto più a lungo per conservare la temperatura attuale.

### **La temperatura del congelatore è molto bassa, ma la temperatura del frigorifero è corretta.**

- La temperatura dello scomparto congelatore è impostata su un livello molto basso, >>> Impostare la temperatura dello scomparto congelatore su un livello più alto, quindi eseguire un controllo.

### **La temperatura del frigorifero è molto bassa, ma la temperatura del congelatore è corretta.**

- La temperatura dello scomparto frigorifero è impostata su un livello molto basso, >>> Impostare la temperatura dello scomparto

### **Gli alimenti conservati nei cassetti dello scomparto frigorifero sono congelati.**

- La temperatura dello scomparto frigorifero è impostata su un livello molto basso, >>> Impostare la temperatura dello scomparto congelatore su un livello più alto, quindi eseguire un controllo.

### **La temperatura nel vano frigorifero e congelatore è troppo alta.**

## Risoluzione dei problemi

- La temperatura dello scomparto frigorifero è impostata su un livello molto alto, >>> L'impostazione della temperatura dello scomparto frigorifero influenza la temperatura dello scomparto del congelatore. Modificare la temperatura dello scomparto congelatore o frigorifero e attendere che tutti gli scomparti interessati raggiungano il livello di temperatura impostata.
- Le porte sono state aperte frequentemente o tenute aperte a lungo. >>> Non aprire le porte con troppa frequenza.
- La porta potrebbe essere socchiusa. >>> Chiudere completamente la porta.
- Il prodotto potrebbe essere stato di recente collegato alla corrente, oppure al suo interno potrebbero essere stati recentemente aggiunti vari alimenti. >>> Al prodotto servirà più tempo per raggiungere la temperatura impostata, se collegato di recente, oppure nel caso in cui vengano collocati nuovi elementi al suo interno.
- Di recente sono state introdotte nel frigorifero grandi quantità di alimenti caldi. >>> Non mettere alimenti caldi direttamente dentro al frigorifero.

### Vibrazioni o rumore.

- Il pavimento non è in piano o resistente. >>> Se il prodotto vibra, quando viene spostato lentamente, regolare i supporti per equilibrare il prodotto. Verificare inoltre che la superficie di appoggio sia sufficientemente resistente per supportarne il peso.
- Gli eventuali oggetti collocati sul prodotto potrebbero essere fonte di rumore. >>> Togliere gli eventuali elementi collocati sul prodotto.

### Il prodotto emette rumori, come ad esempio liquido che scorre, spruzzo, eccetera

- I principi operativi del prodotto prevedono la presenza di flussi di liquidi e flussi di gas. >>> Questa non è un'anomalia di funzionamento.

### C'è un rumore, simile a un soffio, che proviene dal prodotto.

- Il prodotto si serve di una ventola per il processo di raffreddamento. Questa non è un'anomalia di funzionamento.

### Si è formata condensa sulle pareti interne del dispositivo.

- Le condizioni meteo calde o umide aumentano la formazione di ghiaccio e di condensa. Questa non è un'anomalia di funzionamento.
- Le porte sono state aperte frequentemente o tenute aperte a lungo. >>> Non aprire le porte con troppa frequenza; se la porta è aperta, chiuderla.
- La porta potrebbe essere socchiusa. >>> Chiudere completamente la porta.

### Si è formata condensa sulla superficie esterna del dispositivo o fra le porte.

- Le condizioni ambientali potrebbero essere umide, e ciò è normale. >>> La condensa si dissipa quando l'umidità viene ridotta.

### L'interno emette cattivi odori.

## Risoluzione dei problemi

- Il prodotto non viene pulito regolarmente. >>> Pulire la superficie interna a intervalli regolari servendosi di spugna, acqua tiepida, e acqua gassata.
- Alcuni contenitori e imballaggi potrebbero emettere cattivi odori. >>> Servirsi di imballaggi che non emettano cattivi odori.
- Gli alimenti sono stati collocati all'interno di contenitori non sigillati. >>> Tenere gli alimenti in contenitori sigillati. I microrganismi potrebbero fuoriuscire dagli alimenti non sigillati causando così cattivi odori.
- Rimuovere gli eventuali alimenti scaduti o rovinati dal dispositivo.



**AVVERTENZA:** Qualora il problema persista dopo aver seguito le istruzioni contenute in questa selezione, contattare il proprio fornitore oppure un Servizio Autorizzato. Evitare in ogni caso di riparare il prodotto.

### La porta non si chiude correttamente.

- Le confezioni di cibo potrebbero bloccare la porta. >>> Trovare una nuova posizione per gli alimenti che bloccano le porte.
- Il prodotto non è in posizione verticale, appoggiato per terra. >>> Regolare i supporti per l'equilibrio del prodotto.
- Il pavimento non è in piano o resistente. >>> Verificare che la superficie di appoggio sia sufficientemente resistente per supportarne il peso.

### Il cassetto verdura si è inceppato.

- Gli alimenti potrebbero entrare in contatto con la sezione superiore cassetto. >>> Riorganizzare gli alimenti nel cassetto.

### Se La Superficie Del Prodotto È Bollente.

- Quando il prodotto è in funzione, possono essere osservate alte temperature tra i due sportelli, sui pannelli laterali e sul grill posteriore. Ciò è normale e non richiede manutenzione!

## **DISCLAIMER / AVVERTENZE**

Alcuni guasti (semplici) possono essere adeguatamente gestiti dall'utente finale senza che sorgano problemi di sicurezza o utilizzi non sicuri, a condizione che vengano eseguiti entro i limiti e in conformità con le seguenti istruzioni (vedere la sezione "Riparazione fai da te").

Pertanto, salvo diversa autorizzazione nella sezione di seguito "Riparazione fai da te", le riparazioni devono essere indirizzate a manutentori professionisti registrati al fine di evitare problemi di sicurezza. Un manutentore professionista registrato è un manutentore professionista a cui è stato concesso l'accesso alle istruzioni e all'elenco dei pezzi di ricambio di questo prodotto dal produttore secondo le modalità descritte negli atti legislativi ai sensi della Direttiva 2009/125/CE.

**Tuttavia, solo l'agente dell'assistenza (ovvero i manutentori professionisti autorizzati) che è possibile contattare tramite il numero di telefono indicato nel manuale dell'utente / scheda di garanzia o tramite il rivenditore autorizzato che può fornire assistenza in base ai termini di garanzia. Pertanto, si prega di notare che le riparazioni da parte di manutentori professionisti (non autorizzati da Beko) invaliderà la garanzia.**

### **Riparazione fai da te**

La riparazione fai da te può essere eseguita dall'utente finale per quanto riguarda i seguenti pezzi di ricambio: maniglie delle porte, cerniere delle porte, vassoi, cestelli e guarnizioni delle porte (un elenco aggiornato è disponibile anche su support.beko.com dal 1° marzo 2021)

Inoltre, per garantire la sicurezza del prodotto e per prevenire il rischio di lesioni gravi, la suddetta riparazione fai da te deve

essere eseguita seguendo le istruzioni nel manuale utente per la riparazione fai da te o disponibili in support.beko.com Per la propria sicurezza, scollegare il prodotto prima di tentare qualsiasi riparazione fai da te.

Tentativi di riparazione e riparazione da parte degli utenti finali per parti non incluse in tale elenco e/o che non seguono le istruzioni nei manuali utente per la riparazione fai da te o che sono disponibili in support.beko.com, potrebbe dar luogo a problemi di sicurezza non imputabili a Beko e invaliderà la garanzia del prodotto.

Pertanto, si raccomanda vivamente agli utenti finali di astenersi dal tentativo di eseguire riparazioni che non rientrano nell'elenco dei pezzi di ricambio menzionato, contattando in tali casi manutentori professionisti autorizzati o manutentori professionisti registrati. Altrimenti, tali tentativi da parte degli utenti finali possono causare problemi di sicurezza e danneggiare il prodotto e conseguentemente causare incendi, inondazioni, elettrocuzione e gravi lesioni personali.

A titolo esemplificativo, ma non esaustivo, le seguenti riparazioni devono essere indirizzate ai manutentori professionisti autorizzati o manutentori professionisti registrati: compressore, circuito frigorifero, scheda principale, scheda inverter, scheda display ecc.

Il produttore/venditore non può essere ritenuto responsabile in ogni caso in cui gli utenti finali non rispettano quanto sopra.

La disponibilità dei pezzi di ricambio frigorifero che hai acquistato è di 10 anni. Durante questo periodo saranno disponibili ricambi originali per il corretto funzionamento frigorifero.

La durata minima della garanzia del frigorifero acquistato è di 24 mesi. Questo prodotto è dotato di una sorgente di illuminazione con classe energetica "G". La sorgente di illuminazione nel prodotto dovrà essere sostituita solo da professionisti nel campo della riparazione.

### **Informazioni sulla classificazione dell'imballaggi**

Scansiona il Qrcode che si trova sull'imballo del prodotto per trovare tutte le informazioni relative all'imballo e come gestirne il suo corretto smaltimento.