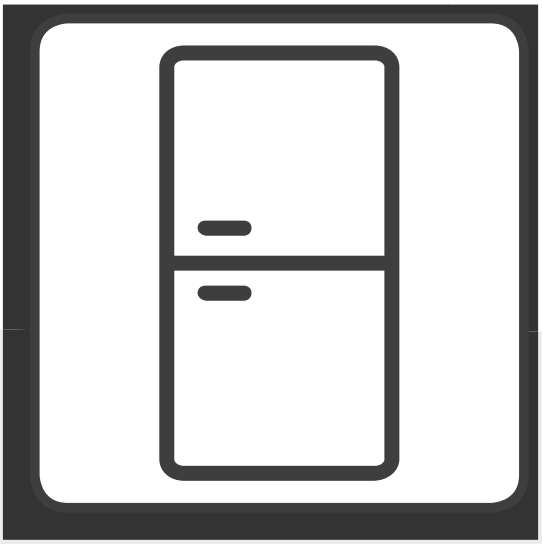


Podręcznik użytkownika

PODRĘCZNIK UŻYTKOWNIKA

SPIS TREŚCI

Instrukcja użytkowania i konserwacji 2
Informacje ogólne 2
Oświetlenie LED 2
Systemy oświetlenia (w zależności od modelu) 2
Półki i balkoniki 2
Drzwiczki 2
Obsługa Urządzenia 3
Pierwsze użycie 3
Komora chłodziarki i przechowywanie żywności 3
Jak przechowywać świeżą żywność i napoje 3
Komora zamrażarki i przechowywanie żywności 3
Wyjmowanie pojemnika szuflady zamrażarki 3
Porady dotyczące zamrażania i przechowywania świeżej żywności 4
Żywność mrożona: wskazówki dotyczące kupowania 4
Okres przechowywania żywności w różnych temperaturach 4
Odgłosy pracy urządzenia 5
Zalecenia w przypadku nieużywania urządzenia 5
Czyszczenie i konserwacja 6
Wymiana uszczelki 7
Serwis techniczny 8

Informacje ogólne

Oświetlenie LED

Jeśli oświetlenie LED nie działa, należy skontaktować się z serwisem w celu jego wymiany.
Ważne: Oświetlenie wewnątrz komory chłodziarki jest włączane po otwarciu drzwiczek chłodziarki. Jeśli drzwi pozostają otwarte przez ponad 8 minut, oświetlenie jest automatycznie wyłączane.

Systemy oświetlenia (w zależności od modelu)

	Produkt ten wyposażony jest w oświetlenie klasy efektywności energetycznej F
	Produkt ten wyposażony jest w oświetlenie klasy efektywności energetycznej G
	Produkt ten wyposażony jest w oświetlenie klasy efektywności energetycznej G
	Produkt ten wyposażony jest w oświetlenie klasy efektywności energetycznej G
	Produkt ten wyposażony jest w oświetlenie klasy efektywności energetycznej G
	Produkt ten wyposażony jest w oświetlenie klasy efektywności energetycznej F
	Produkt ten wyposażony jest w oświetlenie klasy efektywności energetycznej G

Półki i balkoniki

Wszystkie półki, klapki oraz wysuwane kosze można wyjmować. Liczba tych elementów może się różnić w zależności od modelu.

Drzwiczki

Przekładanie drzwi
Uwaga: Zmiana kierunku otwierania drzwiczek – jeśli konieczna jest zmiana kierunku otwierania drzwiczek, prosimy o kontakt z serwisem technicznym.

Obsługa Urządzenia

Pierwsze użycie

Po instalacji urządzenia odczekać przynajmniej dwie godziny przed podłączeniem go do sieci. Po podłączeniu urządzenie zacznie pracować automatycznie. Idealne ustawienia temperatury zostały wstępnie ustawione fabrycznie. Po włączeniu urządzenia należy odczekać 4-6 godzin, aż zostanie osiągnięta właściwa temperatura dla przechowywania żywności.

Komora chłodziarki i przechowywanie żywności

Komora chłodziarki umożliwia przechowywanie świeżej żywności i napojów. Komora chłodziarki rozmraża się całkowicie w sposób automatyczny. Okazjonalna obecność kropel wody na wewnętrznej ścianie tylnej komory jest objawem automatycznej fazy rozmrażania. Skropliny spływają do otworu spustowego i zbierają się w pojemniku, z którego następnie wyparowują.

Uwaga: temperatura otoczenia, częstotliwość otwierania drzwi i miejsce ustawienia urządzenia mogą mieć wpływ na temperaturę we wnętrzu obu komór. Wartości temperatury należy ustawić w zależności od tych czynników. W warunkach dużej wilgotności, wewnątrz komory chłodziarki może występować kondensacja, zwłaszcza na szklanych półkach. W tym przypadku zaleca się zamykanie pojemników z płynami (np. kubek z bulionem), zawijanie żywności o dużej zawartości wody (np. warzywa) i włączenie wentylatora (jeśli jest dostępny). Wszystkie szuflady, półki drzwiowe i półki w komorze można wyciągnąć.

Wentylacja powietrza

Naturalna cyrkulacja powietrza w komorze chłodziarki sprawia, że tworzą się strefy o różnych temperaturach. Niedostateczna wentylacja powoduje zwiększenie zużycia energii i obniżenie wydajności chłodzenia.

Jak przechowywać świeżą żywność i napoje

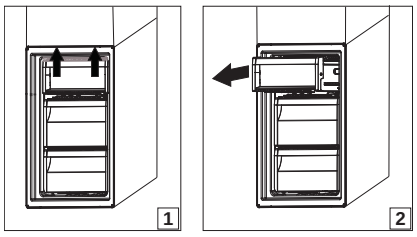
Produkty żywnościowe wydzielające duże ilości gazu etylenowego (jabłka, morele, brzoskwinie, awokado, figi, suszone śliwki, borówki, melony, fasolka) i produkty wrażliwe na ten gaz, takie jak owoce, warzywa i sałaty, należy zawsze umieszczać lub opakowywać osobno, aby zapobiec skracaniu ich terminu przydatności do spożycia; na przykład nie przechowywać pomidorów razem z owocami kiwi lub kapustą. Aby zapewnić dostateczną cyrkulację powietrza, nie należy przechowywać artykułów spożywczych zbyt blisko siebie. Używać pojemników wielokrotnego użytku – plastikowych, metalowych, aluminiowych i szklanych lub folii samoprzylepnej. Gdy w chłodziarce przechowywana jest niewielka ilość żywności, zaleca się korzystanie z półek nad pojemnikiem na owoce i warzywa, ponieważ jest to najzimniejszy obszar w komorze. Żywność i napoje, które mogą wydzielać lub przyjmować zapachy, należy zawsze przechowywać w zamkniętych pojemnikach lub pod przykryciem. Aby zapobiec przewracaniu się butelek, można umieścić je w specjalnym uchwycie (występuje w wybranych modelach).

Komora zamrażarki i przechowywanie żywności

Komora zamrażarki pozwala na przechowywanie zamrożonej żywności i mrożenie świeżej żywności. Ilość świeżej żywności, którą można zamrozić w wyznaczonym czasie podana jest na tabliczce znamionowej. Rozmieścić świeżą żywność w obszarze mrożenia wewnątrz komory zamrażarki, pozostawiając wokół niej wystarczającą ilość miejsca, umożliwiającą swobodny przepływ powietrza. Unikać bezpośredniego kontaktu świeżej żywności z mrożonkami. Limity załadunku żywności są zdeterminowane przez kosze, klapki, szuflady, półki itd. Należy upewnić się, czy po załadowaniu można nadal korzystać z nich bez utrudnień. Aby zoptymalizować prędkość mrożenia i uzyskać dodatkową przestrzeń do przechowywania, z komory zamrażarki można wyjąć szuflady.

Wyjmowanie pojemnika szuflady zamrażarki

- Otworzyć drzwiczki zamrażarki.
- Pociągnąć górny pojemnik do góry, trzymając za prawy i lewy róg (1).
- Wyjąć szufladę (2).
- Włożyć górny pojemnik, wykonując czynności w odwrotnej kolejności.



Porady dotyczące zamrażania i przechowywania świeżej żywności

- Zalecamy oznaczanie i datowanie żywności mrożonej. Etykieta pomoże w zidentyfikowaniu artykułu i określeniu, kiedy powinien zostać zużyty, by nie stracił wartości odżywczych. Nie należy ponownie mrozić rozmrożonej żywności.
- Przed zamrożeniem owinąć i zabezpieczyć świeżą żywność, używając: folii aluminiowej, folii kuchennej, szczelnych worków plastikowych, pojemników plastikowych z pokrywkami lub specjalnych pojemników, o ile są odpowiednie do zamrażania żywności.
- Aby zapewnić wysoką jakość zamrażania, produkty spożywcze muszą być świeże, dojrzałe i najwyższej jakości.
- Świeże warzywa i owoce powinny być zamrażane jak najszybciej po zebraniu, aby zachowały pełne wartości odżywcze, konsystencję, kolor i smak. Niektóre gatunki mięs, szczególnie dziczyznę, należy przed zamrożeniem pozostawić do skruszenia.
- Ciepłą żywność należy zawsze schłodzić przed umieszczeniem w zamrażarce.
- Całkowicie lub częściowo rozmrożoną żywność należy jak najszybciej spożyć. Rozmrożonej żywności nie należy ponownie zamrażać, chyba że zostanie ugotowana. Rozmrożoną żywność po ugotowaniu można zamrozić ponownie.
- Nie należy zamrażać butelek z płynami.

Żywność mrożona: wskazówki dotyczące kupowania

Kupowanie produktów mrożonych:

- Należy sprawdzić, czy opakowanie nie jest uszkodzone (żywność mrożona w uszkodzonym opakowaniu może tracić wartość odżywczą). Jeśli opakowanie jest napuchnięte lub ma ślady wilgoci, prawdopodobnie produkt nie był przechowywany w optymalnych warunkach i doszło do jego rozmrożenia.
- Robiąc zakupy, należy kupować produkty mrożone pod koniec wizyty w sklepie i przechowywać je w izolacyjnej torbie chłodniczej.
- Po powrocie do domu należy natychmiast umieścić mrożoną żywność w zamrażarce.
- Jeśli żywność została rozmrożona, nawet częściowo, nie należy jej ponownie zamrażać. Spożyć przed upływem 24 godzin.
- Należy unikać lub ograniczyć do minimum zmiany temperatury. Należy przestrzegać daty przydatności do spożycia podanej na opakowaniu.
- Należy zawsze przestrzegać zaleceń dotyczących przechowywania podanych na opakowaniu.

Okres przechowywania żywności w różnych temperaturach

KOMORA MROŹNA			
Urządzenie	**Okres przechowywania (-12°C)**	**Zalecany okres przechowywania (-18°C)**	**Okres przechowywania (-24°C)**
Masło lub margaryna	1 miesiąc	6 miesięcy	9 miesiące
Ryby	1 miesiąc	1-3 miesiące	6 miesięcy
Owoce (z wyjątkiem owoców cytrusowych) & Warzywa	1 miesiąc	8-12 miesięcy	12 miesiące
Mięso - Szynka - wędliny Mięsa pieczone (wołowina-wieprzowina-baranina) Steki lub kotlety (wołowina-baranina-wieprzowina)	1 miesiąc	2 miesiące 8-12 miesięcy 4 miesiące	12 miesiące
Mleko, Świeże płyny, Ser, Lody lub sorbet	1 miesiąc	1-3 miesiące	5 miesięcy (niezalecane dla lodów)
Drób (kurczak-indyk)	1 miesiąc	5-7 miesięcy	9 miesiące

KOMORA NIEMROŹNA			
Urządzenie	**Okres przechowywania 0-3°C**	**Okres przechowywania (3-6°C)**	**Okres przechowywania 6-8°C**
Puszki, napoje, jajka, sosy, pikle, masło, dżem	3-4 tygodnie	3-4 tygodnie	3-4 tygodnie
Owoce tropikalne	Niezalecane	2-4 tygodnie	3-4 tygodnie
Sery, mleko, nabiał, artykuły delikatesowe, jogurty	2-5 dni	2-5 dni	2-5 dni
Wędliny, desery, mięso i ryby oraz domowe potrawy	3-5 dni	1-2 dni	Niezalecane

KOMORA NIEMROŹNA			
Urządzenie	**Okres przechowywania 0-3°C**	**Okres przechowywania (3-6°C)**	**Okres przechowywania 6-8°C**
Przechowywać warzywa i owoce (z wyjątkiem owoców tropikalnych i cytrusów)	15 dni	10-12 dni	4-7 dni

Odgłosy pracy urządzenia

Urządzenie wydaje dźwięki, ponieważ wyposażone jest w kilka wentylatorów oraz napędów regulujących jego działania, które włączają i wyłączają się automatycznie.

Niektóre odgłosy pracy można ograniczyć przez:

- Wypoziomowanie urządzenia i zainstalowanie go na równej powierzchni.
- Odsunięcie urządzenia od pozostałych sprzętów np. mebli.
- Sprawdzenie, czy elementy wewnętrzne zostały prawidłowo umieszczone.
- Sprawdzenie, czy butelki i pojemniki nie stykają się ze sobą.

Niektóre odgłosy pracy słyszalne dla użytkownika

1. Syczenie po włączeniu urządzenia po raz pierwszy lub po dłuższej przerwie.

2. Bulgotanie, gdy ciecz chłodząca przechodzi do przewodów rurowych.

3. Odgłos „BRRR" wydawany przez pracującą sprężarkę chłodziarki.

4. Brzęczenie, gdy zaczyna pracować zawór wody lub wentylator.

5. Trzaskanie, gdy zaczyna działać sprężarka.

6. Odgłos KLIKNIĘCIA wydawany przez termostat, który włącza się za każdym uruchomieniem sprężarki.

Zalecenia w przypadku nieużywania urządzenia

W przypadku nieużywania urządzenia

Odłączyć urządzenie od źródła zasilania, opróżnić je, rozmrozić (jeśli konieczne) i wyczyścić.

Zostawić lekko otwarte drzwi, aby umożliwić przepływ powietrza przez komory. Pozwala to zapobiec powstawaniu pleśni i przykrych zapachów.

W przypadku przerwy w zasilaniu

Zostawić zamknięte drzwi, aby jak najdłużej utrzymać niską temperaturę żywności. Nie zamrażać ponownie żywności, która uległa częściowemu rozmrożeniu. Jeżeli zasilanie jest odcięte przez dłuższy czas, może być także aktywny alarm długiej awarii zasilania (w przypadku produktów wyposażonych w sterownik elektroniczny).

Czyszczenie i konserwacja

Przed przystąpieniem do mycia lub innych czynności konserwacyjnych odłączyć urządzenie od źródła zasilania lub wyjąć wtyczkę z gniazda.
Nie stosować substancji ściernych. Nie czyścić elementów urządzenia środkami łatwopalnymi.
Nie stosować urządzeń czyszczących parą.
Przycisków i wyświetlacza panelu sterowania nie należy czyścić przy użyciu alkoholu lub środków na bazie alkoholu. Należy używać do tego celu wyłącznie suchej szmatki.

Okresowo należy czyścić urządzenie za pomocą szmatki zwilżonej roztworem letniej wody i neutralnego detergentu przeznaczonego do czyszczenia wnętrz chłodziarek.

Zewnętrzną stronę urządzenia oraz uszczelkę drzwi należy czyścić zwilżoną szmatką, a następnie wytrzeć miękką szmatką.

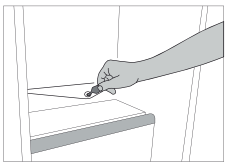
Skraplacz znajdujący się z tyłu urządzenia należy regularnie czyścić odkurzaczem.

Ważne:

Przycisków i wyświetlacza panelu sterowania nie należy czyścić przy użyciu alkoholu lub środków na bazie alkoholu. Należy używać do tego celu wyłącznie suchej szmatki.

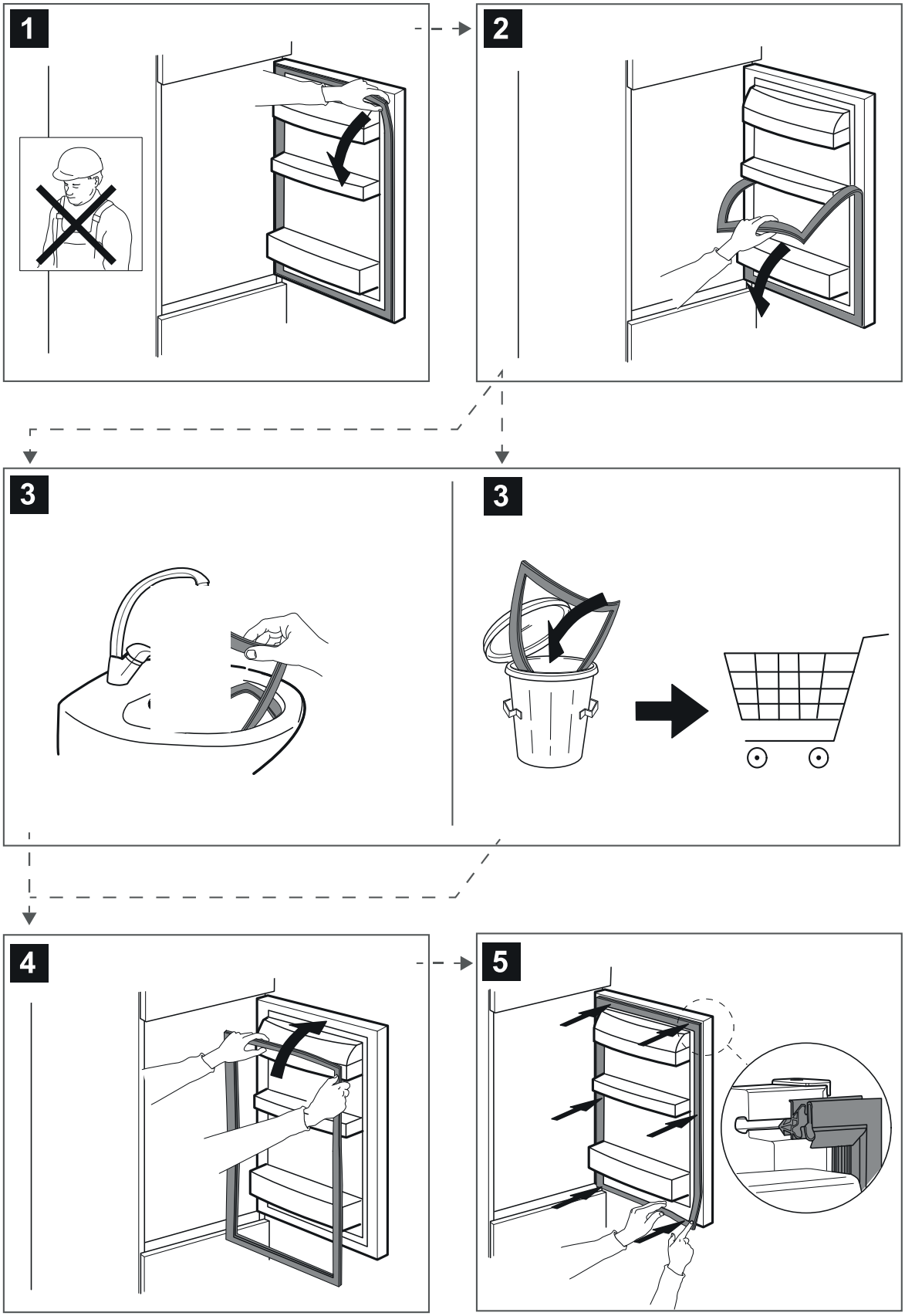
Przewody rurowe układu chłodzącego znajdują się w pobliżu ociekacza skroplin i mogą się silnie nagrzewać. Okresowo należy je czyścić za pomocą odkurzacza. *

Aby zapewnić stały i prawidłowy przepływ skroplin, należy regularnie czyścić wnętrze spustu znajdującego się w tylnej ścianie komory chłodziarki w pobliżu szuflady na owoce i warzywa za pomocą dostarczonego przyboru.



* Dostępne tylko w wybranych modelach

Wymiana uszczelki



Serwis techniczny

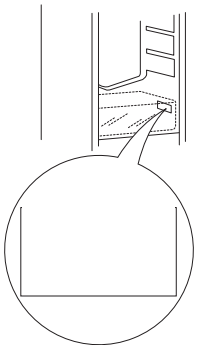
PRZED SKONTAKTOWANIEM SIĘ Z SERWISEM TECHNICZNYM

1. Sprawdzić, czy nie można samodzielnie rozwiązać problemu, zgodnie z zaleceniami opisanymi w **INSTRUKCJI USUWANIA USTEREK**.
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

JEŚLI PO PRZEPROWADZENIU POWYŻSZYCH CZYNNOŚCI URZĄDZENIE NADAL NIE DZIAŁA PRAWIDŁOWO, NALEŻY SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z NAJBLIŻSZYM AUTORYZOWANYM SERWISEM TECHNICZNYM

Aby uzyskać pomoc, zadzwoń pod numer podany w karcie gwarancyjnej.
Kontaktując się z serwisem technicznym, należy zawsze podać:

- krótki opis usterki;
- dokładny typ i model urządzenia



- numer serwisowy (numer po słowie Service na tabliczce znamionowej). Numer serwisowy podany jest także w książeczce gwarancyjnej;
- dokładny adres;
- numer telefonu.

Jeśli konieczna będzie naprawa, należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu technicznego (co jest gwarancją użycia oryginalnych części zamiennych oraz właściwej naprawy).

