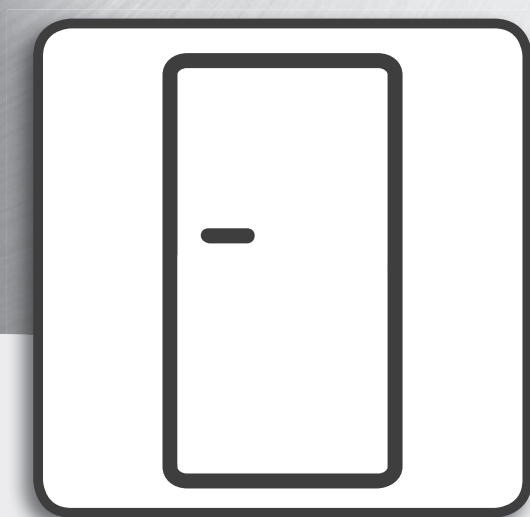




Podręcznik użytkownika

PODRĘCZNIK UŻYTKOWNIKA

SPIS TREŚCI

Instrukcja użytkowania i konserwacji	2
Oświetlenie chłodziarki	2
Wymiana żarówki LED (w zależności od modelu)	2
Półki	2
Drzwiczki	2
Obsługa Urządzenia	3
Pierwsze użycie	3
Komora chłodziarki i przechowywanie żywności	3
Jak przechowywać świeżą żywność i napoje	3
* Komora zamrażarki do przechowywania żywności (w zależności od modelu)	4
Okres przechowywania żywności w różnych temperaturach	4
* Jak rozmrozić komorę zamrażarki (w zależności od modelu)	5
Odgłosy pracy urządzenia	5
Zalecenia w przypadku nieużywania urządzenia	5
Czyszczenie i konserwacja	6
Wymiana uszczelki	7

Oświetlenie chłodziarki

W systemie oświetlenia wewnątrz chłodziarki zastosowano diody LED, które zapewniają lepszą widoczność w porównaniu z tradycyjnymi żarówkami, przy jednoczesnym bardzo niskim zużyciu energii. W razie konieczności wymiany należy skontaktować się z serwisem technicznym.

Ważne: Oświetlenie wewnątrz komory chłodziarki jest włączane po otwarciu drzwiczek chłodziarki.

Wymiana żarówki LED (w zależności od modelu)

Przed wymianą żarówki należy zawsze odłączyć urządzenie od źródła zasilania. Następnie postępować zgodnie z instrukcjami, w zależności od typu dostępnej żarówki. Żarówkę wymienić na żarówkę o tych samych właściwościach, dostępną w serwisie wsparcia technicznego oraz u autoryzowanych sprzedawców.

Typ żarówki 1)

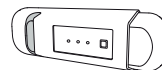
Aby wyjąć żarówkę, odkręć ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, jak pokazano na rysunku. Zaczekaj 5 minut przed ponownym podłączeniem urządzenia.

Żarówka LED (maks. 25 W)



Typ żarówki 2)

Jeżeli produkt jest wyposażony w diody LED (jak pokazano na poniższych rysunkach), to w przypadku konieczności wymiany skontaktuj się z serwisem wsparcia technicznego. Diody LED są bardziej trwałe niż tradycyjne żarówki, zapewniają lepszą widoczność wewnątrz urządzenia i są nieszkodliwe dla środowiska.



Półki

Wszystkie szuflady, półki drzwiowe i półki w komorze można wyciągnąć.

Drzwiczki

Przekładanie drzwi

Uwaga: Kierunek otwierania drzwiczek można zmienić. Jeżeli operację tę wykona Serwis Posprzedażowy, jest to usługa nieobjęta gwarancją. Potrzebne informacje można znaleźć w **Instrukcji instalacji urządzenia**.

Obsługa Urządzenia

Pierwsze użycie

Po instalacji pozostawić urządzenie w bezruchu na co najmniej dwie godziny przed podłączeniem go do sieci. Po podłączeniu do źródła zasilania urządzenie zaczyna działać automatycznie. Optymalne temperatury przechowywania żywności są ustalone fabrycznie.

Po włączeniu urządzenia należy zaczekać 4-6 godzin, aż zostanie osiągnięta prawidłowa temperatura przechowywania normalnie wypełnionego urządzenia. Antybakteryjny filtr przeciwpachowy należy umieścić w wentylatorze, jak pokazano na opakowaniu filtra (jeżeli w wyposażeniu). Jeśli urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, oznacza to, że włączył się alarm temperaturowy: wcisnąć przycisk, aby wyłączyć alarmy dźwiękowe.

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.

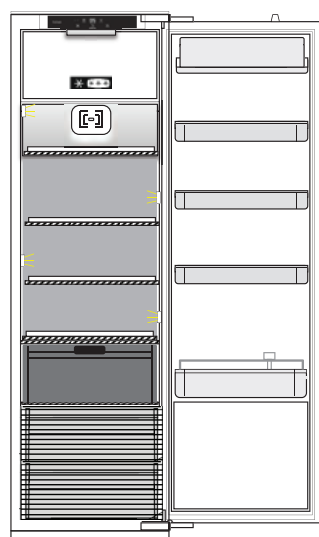
Wentylacja powietrza

System wentylacji zapewnia lepszą dystrybucję temperatury wewnątrz komór i, w konsekwencji, większą skuteczność zachowania świeżości żywności i minimalizowania wilgoci. Nie zasłaniać obszaru wentylacji.

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).



Legenda



STREFA UMIARKOWANEJ TEMPERATURY

Zalecana do przechowywania owoców tropikalnych, puszek, napojów, jajek, sosów, marynat, masła, dżemu



STREFA NISKIEJ TEMPERATURY

Zalecana do przechowywania serów, mleka, wyrobów mleczarskich, produktów delikatesowych, jogurtów



STREFA NAJNIŻSZEJ TEMPERATURY

Zalecana do przechowywania wędlin i deserów, mięsa oraz ryb



SZUFLADA NA OWOCE I WARZYWA

**

Strefa najniższej temperatury w modelach z KOMORĄ „0° ZONE” została oznaczona w legendzie

* Komora zamrażarki do przechowywania żywności (w zależności od modelu)

*** Komora zamrażalnika pozwala na długie przechowywanie zamrożonej żywności. Można używać komory „do przechowywania” wyłącznie do przechowywania żywności zamrożonej, ale KOMORA TA NIE MA MOŻLIWOŚCI ZAMROŻENIA ŚWIEŻEJ ŻYWNOSCI.

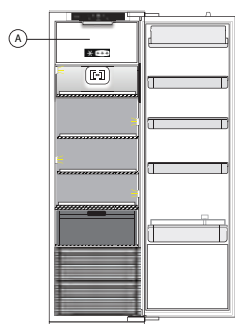
* ** Komora chłodziarki umożliwia długotrwałe przechowywanie zamrożonej żywności i mrożenie świeżej żywności. Ilość świeżej żywności, którą można zamrozić w ciągu 24 godzin, jest podana na tabliczce znamionowej. Rozmieścić świeżą żywność w obszarze mrożenia wewnątrz komory zamrażarki, pozostawiając wystarczającą ilość miejsca wokół opakowań żywności na swobodny przepływ powietrza. Nie zaleca się ponownego zamrażania częściowo rozmrożonej żywności. Ważne jest, aby owinąć żywność w sposób zapobiegający przedostawaniu się wody, wilgoci lub kondensacji.

Kostki lodu

Wypełnić 2/3 tacki na lód wodą i włożyć ją z powrotem do komory zamrażarki. Nigdy nie używać ostrych lub ostro zakończonych przedmiotów do wyjmowania lodu.

Wyjmowanie szuflad

Wysunąć szuflady maksymalnie na zewnątrz, unieść je i wyjąć. Aby uzyskać większą objętość, z komory chłodziarki można wyjąć wszystkie szuflady. Po ponownym umieszczeniu żywności na kratkach/półkach należy upewnić się, że drzwi są odpowiednio zamknięte.



Legenda

A. KOMORA ZAMRAŻARKI (jeśli jest w wyposażeniu chłodziarki)

Okres przechowywania żywności w różnych temperaturach

KOMORA MROŻNA			
Urządzenie	Okres przechowywania (-12°C)	Zalecany okres przechowywania (-18°C)	Okres przechowywania (-24°C)
Masło lub margaryna	1 miesiąc	6 miesięcy	9 miesięcy
Ryby	1 miesiąc	1-3 miesiące	6 miesięcy
Owoce (z wyjątkiem owoców cytrusowych) & Warzywa	1 miesiąc	8-12 miesięcy	12 miesięcy
Mięso - Szynka - wędliny Mięsa pieczone (wołowina-wieprzowina-baranina) Steki lub kotlety (wołowina-baranina-wieprzowina)	1 miesiąc	2 miesiące 8-12 miesięcy 4 miesiące	12 miesięcy
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 miesięcy

Okres przechowywania żywności w różnych temperaturach

KOMORA NIEMROŻNA			
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

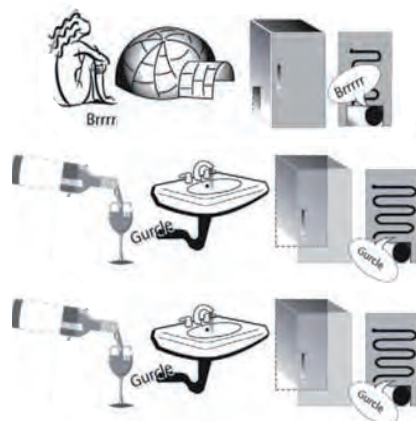
KOMORA NIEMROŻNA			
Urządzenie	Okres przechowywania 0-3°C	Okres przechowywania (3-6°C)	Okres przechowywania 6-8°C
Przechowywać warzywa i owoce (z wyjątkiem owoców tropikalnych i cytrusów)	15 dni	10-12 dni	4-7 dni

* Jak rozmrozić komorę zamrażarki (w zależności od modelu)

1. Zaleca się ustawić temperaturę na niższą lub włączyć funkcję szybkiego zamrażania/szybkiego chłodzenia na co najmniej cztery godziny przed wyjęciem produktów z komory zamrażarki w celu przedłużenia okresu trwałości produktów podczas fazy rozmrażania.
2. Aby rozpocząć rozmrażanie, wyłączyć urządzenie i wyjąć szuflady. Umieścić zamrożoną żywność w chłodnym miejscu. Pozostawić otwarte drzwi, aby umożliwić roztopienie się szronu. Aby zapobiec wylewaniu się wody podczas rozmrażania, zaleca się ułożenie chłonnego materiału na spodzie komory zamrażarki i jego regularne wyżymanie.
3. Wyczyścić wnętrze komory zamrażarki i dokładnie ją osuszyć.
4. Włączyć urządzenie ponownie i z powrotem umieścić w nim żywność.

Odgłosy pracy urządzenia

1. Hałas podczas pracy kompresora jest normalnym zjawiskiem.
2. Bulgotanie oraz stuki powstają podczas przechodzenia gazowego czynnika chłodniczego wewnątrz układu chłodzącego i są uważane za zjawisko normalne.
3. Skrzypiące dźwięki można „usłyszeć”, zarówno kiedy kompresor pracuje, jak i wtedy, gdy jest nieaktywny: jest to normalny dźwięk wydawany przez strukturę urządzenia.



4. Sprawdzić, czy półki po wewnętrznej stronie drzwi chłodziarki oraz półki i szuflady w komorze chłodziarki są poprawnie umieszczone i umocowane, w celu uniknięcia potencjalnych wibracji.
5. Nie umieszczać szklanych pojemników (butelek, słoików, itd.) w bezpośrednim sąsiedztwie, w celu uniknięcia potencjalnych wibracji.
6. Urządzenie jest wyposażone w kompresor, który działa z optymalną prędkością w celu zminimalizowania zużycia energii. Może zdarzyć się, w niektórych sytuacjach (np. latem lub w przypadku umieszczenia dużej ilości produktów), że kompresor zwiększy prędkość i stanie się głośniejszy niż zwykle.

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.

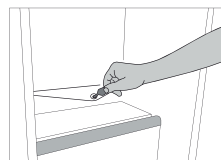
Nie stosować urządzeń czyszczących parą.

Przycisków i wyświetlacza panelu sterowania nie należy czyścić przy użyciu alkoholu lub środków na bazie alkoholu.

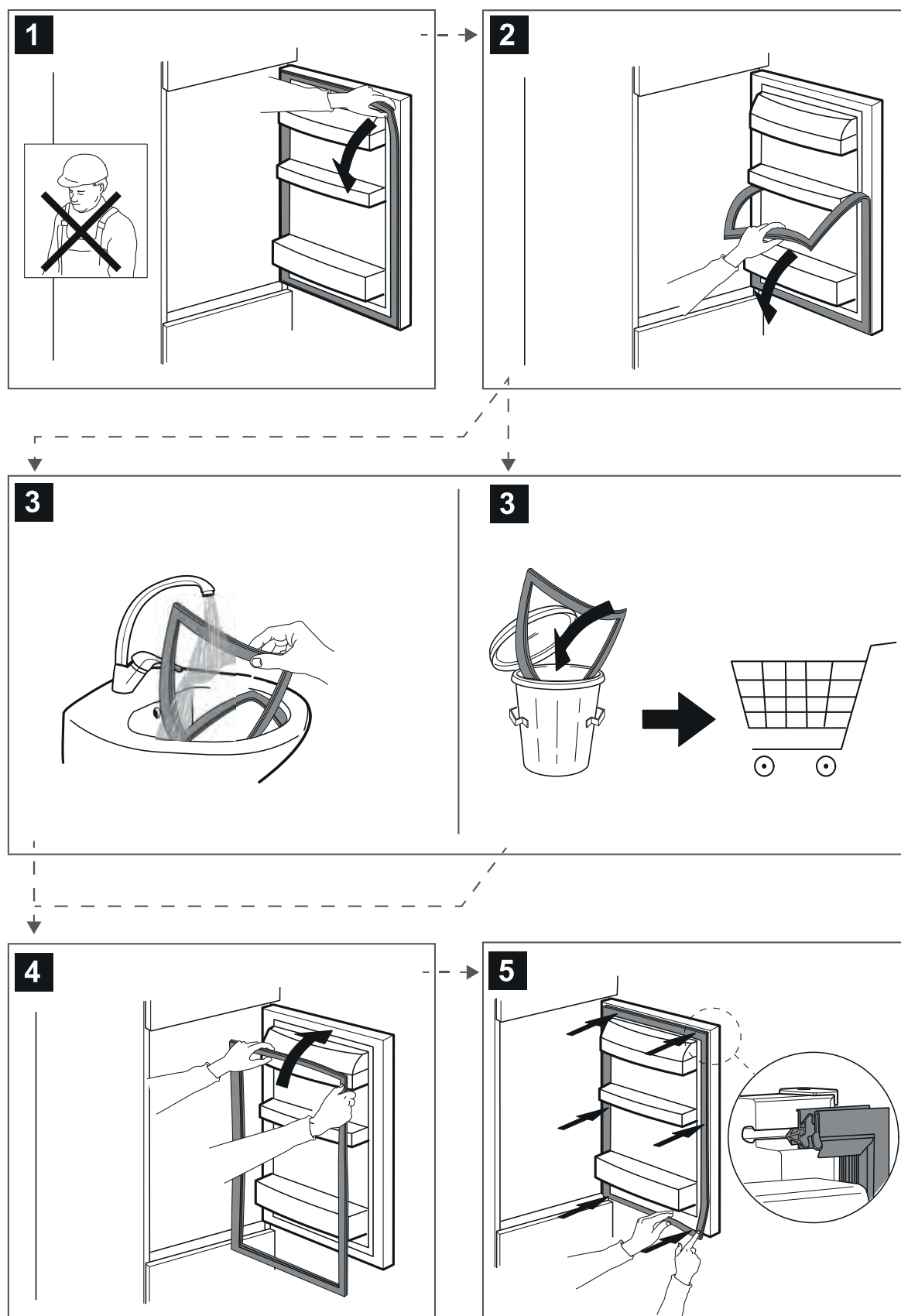
Należy używać do tego celu wyłącznie suchej szmatki.

Urządzenie należy czyścić okazjonalnie za pomocą szmatki oraz roztworu ciepłej wody i neutralnych środków przeznaczonych do czyszczenia wnętrza chłodziarki.

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.



Wymiana uszczelki





400011398438