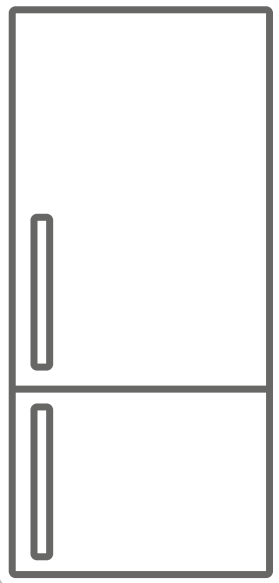


FINLUX

EN Fridge - Freezer / User Manual

PL Chłodziarko-zamrażarka / Instrukcja obsługi








FR-FB379XFM0W
FR-FB379XFM0B

Thank you for choosing this product.

This user manual contains important information on safety and instructions intended to assist you in the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this user manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT	Operating the system correctly

CONTENTS

1 SAFETY INSTRUCTIONS	4
1.1 General Safety Warnings	4
1.2 Installation warnings	8
1.3 During Usage.....	8
2 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	10
2.1 Dimensions.....	11
3 USING THE APPLIANCE	12
3.1 Information about New Generation Cooling Technology	12
3.2 Thermostat Setting	12
3.3 Temperature Settings Warnings	12
3.4 Temperature indicator.....	13
3.5 Accessories	14
3.5.1 Ice Tray (<i>In some models</i>)	14
3.5.2 The Storage Box.....	14
3.5.3 The Freezer Box.....	14
3.5.4 The Fresh Dial (<i>In some models</i>)	15
4 FOOD STORAGE	15
4.1 Refrigerator Compartment.....	15
4.2 Freezer Compartment	16
5 CLEANING AND MAINTENANCE	19
5.1 Defrosting	20
6 SHIPMENT AND REPOSITIONING	20
6.1 Transportation and Changing Positioning	20
6.2 Repositioning the Door.....	20
7 BEFORE CALLING AFTER-SALES SERVICE	21
8 TIPS FOR SAVING ENERGY	22
9 TECHNICAL DATA	23
10 INFORMATION FOR TEST INSTITUTES	23
11 CUSTOMER CARE AND SERVICE	23

1 SAFETY INSTRUCTIONS

1.1 General Safety Warnings

Read this user manual carefully.

⚠ 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 use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.

⚠ WARNING: Do not damage the refrigerant circuit.

⚠ WARNING: When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.

⚠ WARNING: Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.

⚠ WARNING: In order to avoid any hazards resulting from the instability of the appliance, it must be fixed in accordance with the instructions.

⚠ If your appliance uses R600a as a refrigerant (this information will be provided on the label of the cooler) you should take care during transportation and installation to prevent the cooler elements from being damaged. R600a is an environmentally friendly and

natural gas, but it is explosive. In the event of a leak due to damage of the cooler elements, move your fridge away from open flames or heat sources and ventilate the room where the appliance is located for a few minutes.

- While carrying and positioning the fridge, do not damage the cooler gas circuit.
- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- If the socket does not match the refrigerator plug, it must be replaced by the manufacturer, a service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- A specially grounded plug has been connected to the power cable of your refrigerator. This plug should be used with a specially grounded socket of 16 amperes. If there is no such socket in your house, please have one installed by an authorised electrician.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- Children aged from 3 to 8 years are allowed to load and unload refrigerating appliances. Children are not expected to perform cleaning or user maintenance of the appliance, very young children (0-3 years old) are not expected to use appliances, young children (3-8 years old) are not expected to use appliances safely unless continuous supervision is given, older children (8-14 years old) and vulnerable people can use appliances safely after they have been given appropriate supervision or instruction concerning use of the appliance. Very vulnerable people are not expected to use appliances safely unless continuous supervision is given.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service agent or similar qualified persons, in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use at altitudes exceeding 2000 m.

To avoid contamination of food, please respect the following instructions:

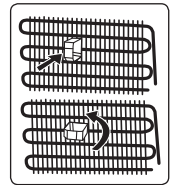
- Opening the door for long periods can cause a significant increase of the temperature in the compartments of the appliance.
- Clean regularly surfaces that can come in contact with food and accessible drainage systems
- Store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator, so that it is not in contact with or drip onto other food.
- Two-star frozen-food compartments are suitable for storing pre-frozen food, storing or making ice cream and making ice cubes.
- One-, two- and three-star compartments are not suitable for the freezing of fresh food.
- If the refrigerating appliance is left empty for long periods, switch off, defrost, clean, dry, and leave the door open to prevent mould developing within the appliance.

1.2 Installation warnings

Before using your fridge freezer for the first time, please pay attention to the following points:

- The operating voltage for your fridge freezer is 220-240 V at 50Hz.
- The plug must be accessible after installation.
- Your fridge freezer may have an odour when it is operated for the first time. This is normal and the odour will fade when your fridge freezer starts to cool.
- Before connecting your fridge freezer, ensure that the information on the data plate (voltage and connected load) matches that of the mains electricity supply. If in doubt, consult a qualified electrician.
- Insert the plug into a socket with an efficient ground connection. If the socket has no ground contact or the plug does not match, we recommend you consult a qualified electrician for assistance.
- The appliance must be connected with a properly installed fused socket. The power supply (AC) and voltage at the operating point must match with the details on the name plate of the appliance (the name plate is located on the inside left of the appliance).
- We do not accept responsibility for any damages that occur due to ungrounded usage.
- Place your fridge freezer where it will not be exposed to direct sunlight.
- Your fridge freezer must never be used outdoors or exposed to rain.
- Your appliance must be at least 50 cm away from stoves, gas ovens and heater cores, and at least 5 cm away from electrical ovens.
- If your fridge freezer is placed next to a deep freezer, there must be at least 2 cm between them to prevent humidity forming on the outer surface.

- Do not cover the body or top of fridge freezer with lace. This will affect the performance of your fridge freezer.
- Clearance of at least 150 mm is required at the top of your appliance. Do not place anything on top of your appliance.
- Do not place heavy items on the appliance.
- Clean the appliance thoroughly before use (see Cleaning and Maintenance).
- Before using your fridge freezer, wipe all parts with a solution of warm water and a teaspoon of sodium bicarbonate. Then, rinse with clean water and dry. Return all parts to the fridge freezer after cleaning.
- Use the adjustable front legs to make sure your appliance is level and stable. You can adjust the legs by turning them in either direction. This must be done before placing food in the appliance.
- Install the two plastic distance guides (the parts on the black vanes -condenser- at the rear) by turning it 90° (as shown in the figure) to prevent the condenser from touching the wall.
- The distance between the appliance and back wall must be a maximum of 75 mm.



1.3 During Usage

- Do not connect your fridge freezer to the mains electricity supply using an extension lead.
- Do not use damaged, torn or old plugs.
- Do not pull, bend or damage the cord.
- Do not use plug adapter.
- This appliance is designed for use by adults. Do not allow children to play with the appliance or hang off the door.
- Never touch the power cord/plug with wet hands. This may cause a short circuit or electric shock.
- Do not place glass bottles or cans in the ice-making compartment as they will burst when the contents freeze.

- Do not place explosive or flammable material in your fridge. Place drinks with high alcohol content vertically in the fridge compartment and make sure their tops are tightly closed.
- When removing ice from the ice-making compartment, do not touch it. Ice may cause frost burns and/or cuts.
- Do not touch frozen goods with wet hands. Do not eat ice-cream or ice cubes immediately after they are removed from the ice-making compartment.
- Do not re-freeze thawed frozen food. This may cause health issues such as food poisoning.

Old and Out-of-order Fridges

- If your old fridge or freezer has a lock, break or remove the lock before discarding it, because children may get trapped inside it and may cause an accident.
- Old fridges and freezers contain isolation material and refrigerant with CFC. Therefore, take care not to harm environment when you are discarding your old fridges.

CE Declaration of conformity

We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

Disposal of your old appliance

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



Packaging and the Environment

Packaging materials protect your machine from damage that may occur during transportation.



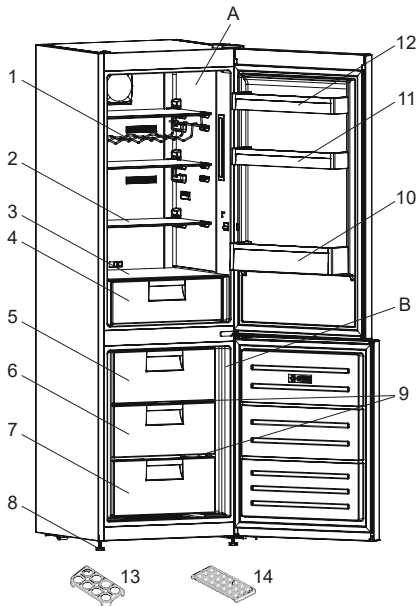
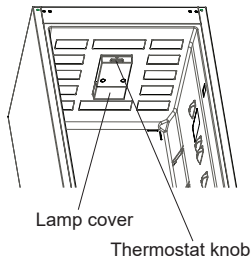
The packaging materials are environmentally friendly as they are recyclable. The use of recycled material reduces raw material consumption and therefore decreases waste production.

Notes:

- Please read the instruction manual carefully before installing and using your appliance. We are not responsible for the damage occurred due to misuse.
- Follow all instructions on your appliance and instruction manual, and keep this manual in a safe place to resolve the problems that may occur in the future.
- This appliance is produced to be used in homes and it can only be used in domestic environments and for the specified purposes. It is not suitable for commercial or common use. Such use will cause the guarantee of the appliance to be cancelled and our company will not be responsible for any losses incurred.
- This appliance is produced to be used in houses and it is only suitable for cooling / storing foods. It is not suitable for commercial or common use and/or for storing substances except for food. Our company is not responsible for any losses incurred by inappropriate usage of the appliance.


2 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

This appliance is not intended to be used as a built-in appliance.



- A) Refrigerator compartment
- B) Freezer compartment
- 1) Wine rack *
- 2) Refrigerator shelves
- 3) Crisper cover
- 4) Crisper
- 5) Freezer upper basket
- 6) Freezer middle basket
- 7) Freezer bottom basket
- 8) Levelling feet
- 9) Freezer glass shelves *
- 10) Bottle shelf
- 11) Adjustable door shelf * / door shelf
- 12) Door shelf
- 13) Egg holder
- 14) Ice box tray

* In some models

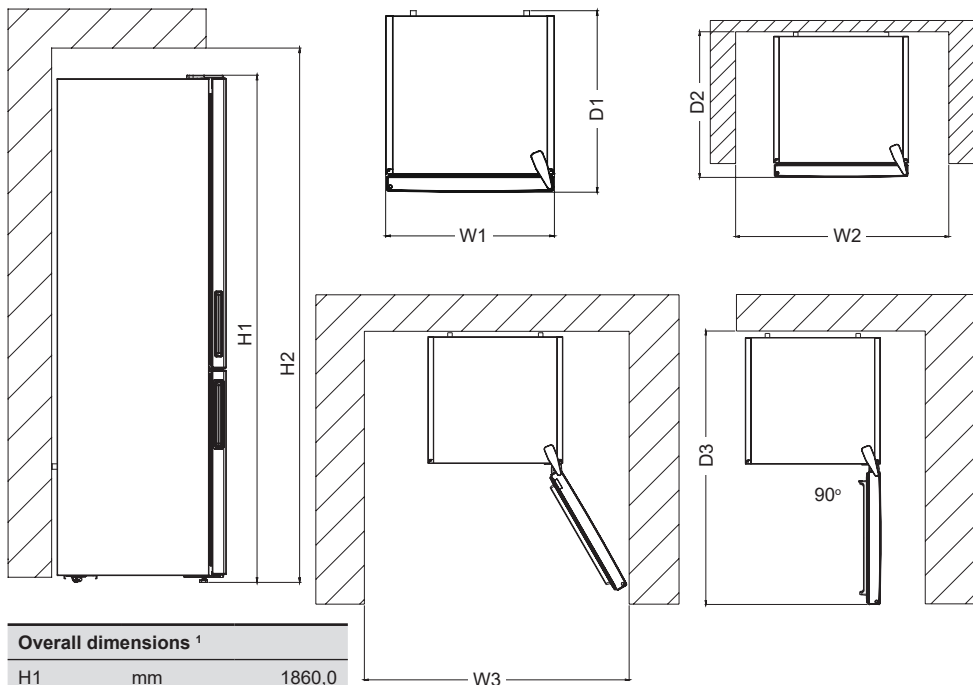
 This presentation is only for information about the parts of the appliance. Parts may vary according to the appliance model.

General notes:

Fresh Food Compartment (Fridge): Most efficient use of energy is ensured in the configuration with the drawers in the bottom part of the appliance, and shelves evenly distributed, position of door bins does not affect energy consumption.

Freezer Compartment (Freezer): Most Efficient use of energy is ensured in the configuration with the drawers and bins are on stock position.

2.1 Dimensions



Overall dimensions ¹		
H1	mm	1860,0
W1	mm	595,0
D1	mm	600,0

¹ the height, width and depth of the appliance without the handle.

Space required in use ²		
H2	mm	2010,0
W2	mm	695,0
D2	mm	694,1

² the height, width and depth of the appliance including the handle, plus the space necessary for free circulation of the cooling air.

Overall space required in use ³		
W3	mm	981,6
D3	mm	1168,5

³ the height, width and depth of the appliance including the handle, plus the space necessary for free circulation of the cooling air, plus the space necessary to allow door opening to the minimum angle permitting removal of all internal equipment.

3 USING THE APPLIANCE

3.1 Information about New Generation Cooling Technology

Fridges with new-generation cooling technology have a different operating system to static fridges. Other (static) fridges may experience a build up of ice in the freezer compartment due to door openings and humidity in the food. In such fridges, regular defrosting is required; the fridge must be switched off, the frozen food moved to a suitable container and the ice which has formed in the freezer compartment removed.

In fridges with new-generation cooling technology, a fan blows dry cold air evenly throughout the fridge and freezer compartments. The cold air cools your food evenly and uniformly, preventing humidity and ice build-up.


In the refrigerator compartment, air blown by the fan, located at the top of the refrigerator compartment, is cooled while passing through the gap behind the air duct. At the same time, the air is blown out through the holes in the air duct, evenly spreading cool air throughout the refrigerator compartment.

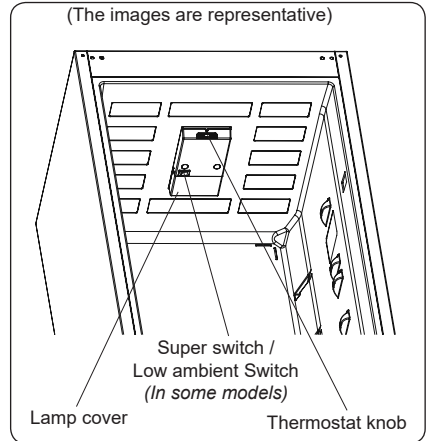
There is no air passage between the freezer and refrigerator compartments, therefore preventing the mixing of odours.

As a result, your fridge, with new-generation cooling technology, provides you with ease of use as well as a huge volume and aesthetic appearance.

3.2 Thermostat Setting

The thermostat automatically regulates the temperature inside the cooler and freezer compartments. Refrigerator temperatures can be obtained by rotating the knob to higher numbers; 1 to 3, 1 to 5 or SF (Maximum numbers on the thermostat depends on your product.)

 **Important note:** Do not try to rotate the knob beyond position 1, it will stop your appliance from working.



Thermostat settings:

- 1 – 2 :** For short-term storage of food in the freezer compartment.
- 3 – 4 :** For long-term storage of food in the freezer compartment.
- 5 – MAX :** For freezing fresh food. The appliance will work longer. Once the food is fully frozen, reset the thermostat to its original position.

3.3 Temperature Settings Warnings

- Your appliance is designed to operate in the ambient temperature ranges stated in the standards, according to the climate class stated in the information label. It is not recommended that your fridge is operated in the environments which are outside of the stated temperature ranges. This will reduce the cooling efficiency of the appliance.

- Temperature adjustments should be made according to the frequency of door openings, the quantity of food kept inside the appliance and the ambient temperature in the location of your appliance.
- When the appliance is first switched on, allow it to run for 24 hours in order to reach operating temperature. During this time, do not open the door and do not keep a large quantity of food inside.
- A 5 minute delay function is applied to prevent damage to the compressor of your appliance when connecting or disconnecting to mains, or when an energy breakdown occurs. Your appliance will begin to operate normally after 5 minutes.

Climate class and meaning:

T (tropical): This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 43 °C.

ST (subtropical): This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 38 °C.

N (temperate): This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 32 °C.

SN (extended temperate): This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 10 °C to 32 °C.

3.4 Temperature indicator


In order to help you better set your refrigerator, we have equipped it with a temperature indicator located in the coldest area.

To better store the food in your refrigerator, especially in the coldest area, make sure the message "OK" appears on the temperature indicator. If « OK » does not appear, this means temperature has not been set properly

It may be difficult to see the indicator, make sure it is properly lit. Each time the temperature setting device is changed,



wait for the stabilisation of the temperature inside the appliance before proceeding, if necessary, with a new temperature setting. Please change the position of the temperature setting device progressively and wait at least 12 hours before starting a new check and potential change.

 **NOTE:** Following repeated openings (or prolonged opening) of the door or after putting fresh food into the appliance, it is normal for the indication "OK" not to appear in the temperature setting indicator. If there is an abnormal build up of ice crystals of ice crystals (bottom wall of the appliance) on the refrigerator compartment, evaporator (overloaded appliance, high room temperature, frequent door openings), put the temperature setting device on a lower position until compressor off periods are obtained again.

Store food in the coldest area of the refrigerator.



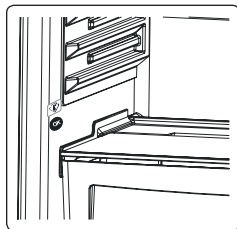
Your foods will be better stored if you put them in the most appropriate cooling area. The coldest area is just above the crisper.

The following symbol indicates the coldest area of your refrigerator.

To be sure to have a low temperature in this area, make sure the shelf is located at the level of this symbol, as shown in the illustration.

The upper limit of the coldest area is indicated by the lower side of the sticker (head of the arrow). The coldest area upper shelf must be at the same level with the arrow head. The coldest area is below this level.

As these shelves are removable, make sure they are always at the same level with these zone limits described on the stickers, in order to guarantee temperatures in this area.

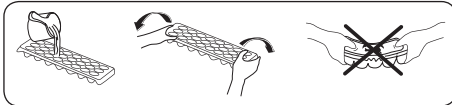


3.5 Accessories

Visual and text descriptions in the accessories section may vary according to the model of your appliance.

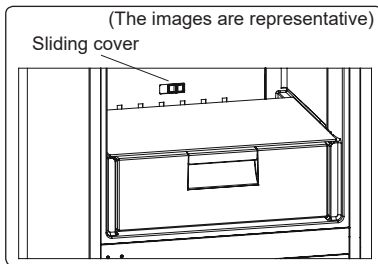
3.5.1 Ice Tray (In some models)

- Fill the ice tray with water and place in the freezer compartment.
- After the water has completely frozen, you can twist the tray as shown below to remove the ice cubes.



3.5.2 The Storage Box

You can adjust and use this department for 2 different functions.



- Your fridge is delivered to you with the cover shown in the open position.

Declared energy consumption and volume are defined according to the Chiller option of the product.

To use for 0 °C department:

If you want to use this compartment as a 0 °C box, you must take the sliding cover (indicated in the picture) from the closed position to the open position.

To use for Crisper department:

If you want to use this compartment as a Crisper, you must take the sliding cover (indicated in the picture) from the open position to the closed position.

- While this department is used as a 0 °C department, keeping food in the Chiller, compartment instead of the freezer or refrigerator compartments, allows food to retain freshness and flavour for longer,

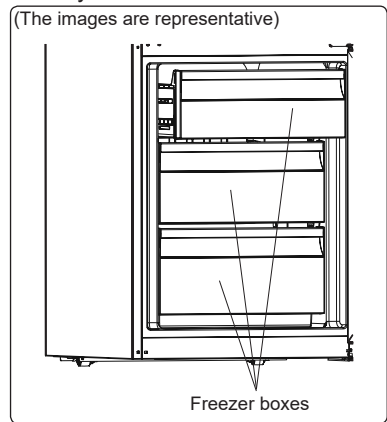
while preserving its fresh appearance. When the Chiller tray becomes dirty, remove it and wash with water. Water freezes at 0°C, but food containing salt or sugar freezes at temperatures lower than this. The Chiller compartment can be used for storing foods such as raw fish, lightly pickled food, rice, and so on.

- Pull the chiller shelf out towards you. The cover will open automatically.

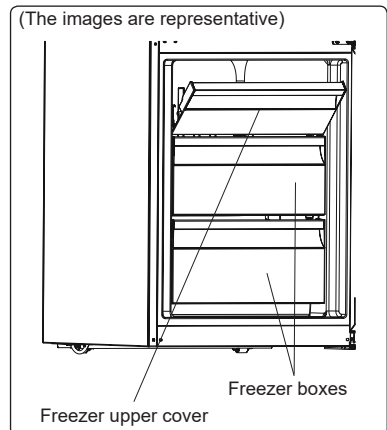
Do not put food you want to freeze or ice trays (to make ice) in this compartment.

3.5.3 The Freezer Box

The freezer box allows food to be accessed more easily.





or



Removing the freezer box:

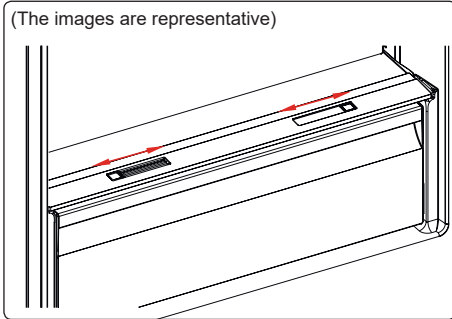
- Pull the box out as far as possible
- Pull the front of the box up and out

 Carry out the opposite of this operation when refitting the sliding compartment.

 Always keep hold of the handle of the box while removing it.

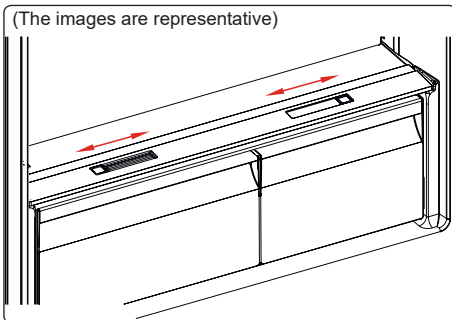
3.5.4 The Fresh Dial (In some models)

(The images are representative)



or

(The images are representative)



If the crisper is full, the fresh dial located in front of the crisper should be opened. This allows the air in the crisper and the humidity rate to be controlled, to increase the life of food within.

The dial, located behind the shelf, must be opened if any condensation is seen on the glass shelf.

4 FOOD STORAGE

4.1 Refrigerator Compartment

- To reduce humidity and avoid the consequent formation of frost, always store liquids in sealed containers in the refrigerator. Frost tends to concentrate in the coldest parts of the evaporating liquid and, in time, your appliance will require more frequent defrosting.
- Cooked dishes must remain covered when they are kept in the fridge. Do not place warm foods in fridge. Place them when they are cool, otherwise the temperature/humidity inside the fridge will increase, reducing the fridge's efficiency.
- Make sure no items are in direct contact with the rear wall of the appliance as frost will develop and packaging will stick to it. Do not open the refrigerator door frequently.
- We recommend that meat and clean fish are loosely wrapped and stored on the glass shelf just above the vegetable bin where the air is cooler, as this provides the best storage conditions.
- Store loose fruit and vegetable items in the crisper containers.
- Storing fruit and vegetables separately helps prevent ethylene-sensitive vegetables (green leaves, broccoli, carrot, etc.) being affected by ethylene-releaser fruits (banana, peach, apricot, fig etc.).
- Do not put wet vegetables into the refrigerator.
- Storage time for all food products depends on the initial quality of the food and an uninterrupted refrigeration cycle before refrigerator storage.
- Water leaking from meat may contaminate other products in the refrigerator. You should package meat products and clean any leakages on the shelves.
- Do not put food in front of the air flow passage.

- Consume packaged foods before the recommended expiry date.

Do not allow food to come into contact with the temperature sensor, which is located in the refrigerator compartment, in order to keep the refrigerator compartment at optimum temperature.

- For normal working conditions, it will be sufficient to adjust the temperature setting of your refrigerator to +4 °C.
- The temperature of the fridge compartment should be in the range of 0-8 °C, fresh foods below 0 °C are iced and rotted, bacterial load increases above 8 °C, and spoils.
- Do not put hot food in the refrigerator immediately, wait for the temperature to pass outside. Hot foods increase the degree of your refrigerator and cause food poisoning and unnecessary spoiling of the food.
- Meat, fish, etc. should be store in the chiller compartment of the food, and the vegetable compartment is preferred for vegetables. (if available)
- To prevent cross contamination, meat products and fruit vegetables are not stored together.
- Foods should be placed in the refrigerator in closed containers or covered to prevent moisture and odors.

The table below is a quick guide to show you the most efficient way to store the major food groups in your refrigerator compartment.

Food	Maximum storage time	How and where to store
Vegetables and fruits	1 week	Vegetable bin
Meat and fish	2 - 3 days	Wrap in plastic foil, bags, or in a meat container and store on the glass shelf
Fresh cheese	3 - 4 days	On the designated door shelf
Butter and margarine	1 week	On the designated door shelf

Food	Maximum storage time	How and where to store
Bottled products e.g. milk and yoghurt	Until the expiry date recommended by the producer	On the designated door shelf
Eggs	1 month	On the designated egg shelf
Cooked food	2 days	All shelves

NOTE:



Potatoes, onions and garlic should not be stored in the refrigerator.

4.2 Freezer Compartment

- The freezer is used for storing frozen food, freezing fresh food, and making ice cubes.
- Food in liquid form should be frozen in plastic cups and other food should be frozen in plastic folios or bags. For freezing fresh food; wrap and seal fresh food properly, that is the packaging should be air tight and shouldn't leak. Special freezer bags, aluminum foil polythene bags and plastic containers are ideal.
- Do not store fresh food next to frozen food as it can thaw the frozen food.
- Before freezing fresh food, divide it into portions that can be consumed in one sitting.
- Consume thawed frozen food within a short period of time after defrosting
- Always follow the manufacturer's instructions on food packaging when storing frozen food. If no information is provided food, should not be stored for more than 3 months from the date of purchase.
- When purchasing frozen food, make sure that it has been stored under appropriate conditions and that the packaging is not damaged.
- Frozen food should be transported in appropriate containers and placed in the freezer as soon as possible.

- Do not purchase frozen food if the packaging shows signs of humidity and abnormal swelling. It is probable that it has been stored at an unsuitable temperature and that the contents have deteriorated.
- The storage life of frozen food depends on the room temperature, the thermostat setting, how often the door is opened, the type of food, and the length of time required to transport the product from the shop to your home. Always follow the instructions printed on the packaging and never exceed the maximum storage life indicated.
- If the freezer door has been left open for a long time or not closed properly, frost will form and can prevent efficient air circulation. To resolve this, unplug the freezer and wait for it to defrost. Clean the freezer once it has fully defrosted.
- The freezer volume stated on the label is the volume without baskets, covers, and so on.
- Do not refreeze thawed food. It may pose a danger to your health and cause problems such as food poisoning.


NOTE: If you attempt to open the freezer door immediately after closing it, you will find that it will not open easily. This is normal. Once equilibrium has been reached, the door will open easily.

- Use the fast freezing shelf to freeze home cooking (and any other food which needs to be frozen quickly) more quickly because of the freezing shelf's greater freezing power. Fast freezing shelf is the bottom drawer of the freezer compartment.
- To use the maximum capacity of the freezer compartment, use the glass shelves for the upper and middle section, and use the lower basket for the bottom section.



The table below is a quick guide to show you the most efficient way to store the major food groups in your freezer compartment.

Meat and fish	Preparation	Maximum storage time (months)
Steak	Wrap in foil	6 - 8
Lamb meat	Wrap in foil	6 - 8
Veal roast	Wrap in foil	6 - 8
Veal cubes	In small pieces	6 - 8
Lamb cubes	In pieces	4 - 8
Minced meat	In packaging without using spices	1 - 3
Giblets (pieces)	In pieces	1 - 3
Bologna sausage/salami	Should be kept packaged even if it has a membrane	1 - 3
Chicken and turkey	Wrap in foil	4 - 6
Goose and duck	Wrap in foil	4 - 6
Deer, rabbit, wild boar	In 2.5 kg portions or as fillets	6 - 8
Freshwater fish (Salmon, Carp, Crane, Catfish)	After cleaning the bowels and scales of the fish, wash and dry it. If necessary, remove the tail and head.	2
Lean fish (Bass, Turbot, Flounder)		4
Fatty fishes (Tuna, Mackerel, Bluefish, Anchovy)		2 - 4
Shellfish	Clean and in a bag	4 - 6
Caviar	In its packaging, or in an aluminium or plastic container	2 - 3
Snails	In salty water, or in an aluminium or plastic container	3

 **NOTE:** Thawed frozen meat should be cooked as fresh meat. If the meat is not cooked after defrosting, it must not be re-frozen.




Vegetables and Fruits	Preparation	Maximum storage time (months)
String beans and beans	Wash, cut into small pieces and boil in water	10 - 13
Beans	Hull, wash and boil in water	12
Cabbage	Clean and boil in water	6 - 8
Carrot	Clean, cut into slices and boil in water	12
Pepper	Cut the stem, cut into two pieces, remove the core and boil in water	8 - 10
Spinach	Wash and boil in water	6 - 9
Cauliflower	Remove the leaves, cut the heart into pieces and leave it in water with a little lemon juice for a while	10 - 12
Eggplant	Cut into pieces of 2cm after washing	10 - 12
Corn	Clean and pack with its stem or as sweet corn	12
Apple and pear	Peel and slice	8 - 10
Apricot and Peach	Cut into two pieces and remove the stone	4 - 6

Vegetables and Fruits	Preparation	Maximum storage time (months)
Strawberry and Blackberry	Wash and hull	8 - 12
Cooked fruits	Add 10 % of sugar to the container	12
Plum, cherry, sourberry	Wash and hull the stems	8 - 12

	Maximum storage time (months)	Thawing time at room temperature (hours)	Thawing time in oven (minutes)
Bread	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225 °C)
Biscuits	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pastry	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225 °C)
Pie	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200 °C)
Phyllo dough	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15-20 (200 °C)

Dairy products	Preparation	Maximum storage time (months)	Storage conditions
Packet (Homogenized) Milk	In its own packet	2 - 3	Pure Milk – in its own packet
Cheese - excluding white cheese	In slices	6 - 8	Original packaging may be used for short-term storage. Keep wrapped in foil for longer periods.
Butter, margarine	In its packaging	6	

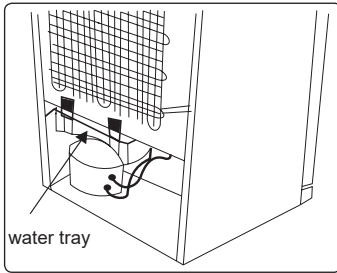
5 CLEANING AND MAINTENANCE

-  Disconnect the unit from the power supply before cleaning.
-  Do not wash your appliance by pouring water on it.
-  Do not use abrasive products, detergents or soaps for cleaning the appliance. After washing, rinse with clean water and dry carefully. When you have finished cleaning, reconnect the plug to the mains supply with dry hands.
- Make sure that no water enters the lamp housing and other electrical components.
- The appliance should be cleaned regularly using a solution of bicarbonate of soda and lukewarm water.
- Clean the accessories separately by hand with soap and water. Do not wash accessories in a dish washer.

- Clean the condenser with a brush at least twice a year. This will help you to save on energy costs and increase productivity.

  **The power supply must be disconnected during cleaning.**


5.1 Defrosting

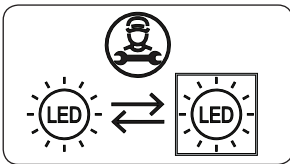


- Your appliance performs automatic defrosting. The water formed as a result of defrosting passes through the water collection spout, flows into the water tray behind your appliance and evaporates there.
- Make sure you have disconnected the plug of your appliance before cleaning the water tray.
- Remove the water tray from its position by removing the screws (if it has screws). Clean it with soapy water at specific time intervals. This will prevent odours from forming.

Replacing LED Lighting

To replace any of the LEDs, please contact the nearest Authorised Service Centre.

 **Note:** The numbers and location of the LED strips may change according to the model.



If product equipped with LED lamp

This product contains a light source of energy efficiency class <E>.


If product equipped with LED Strip(s) or LED card(s)

This product contains a light source of energy efficiency class <F>.

6 SHIPMENT AND REPOSITIONING

6.1 Transportation and Changing Positioning

- The original packaging and foam may be kept for re-transportation (optional).
- Fasten your appliance with thick packaging, bands or strong cords and follow the instructions for transportation on the packaging.
- Remove all movable parts or fix them into the appliance against shocks using bands when re-positioning or transporting.

 Always carry your appliance in the upright position.

6.2 Repositioning the Door

- It is not possible to change the opening direction of your appliance door if door handles are installed on the front surface of the appliance door.
- It is possible to change the opening direction of the door on models with handle on the side of the door or without handles.
- If the door-opening direction of your appliance can be changed, contact the nearest Authorised Service Centre to change the opening direction.

7 BEFORE CALLING AFTER-SALES SERVICE

If you are experiencing a problem with your **appliance**, please check the following before contacting the after-sales service.

Your appliance is not operating

Check if:

- There is power
- The plug is correctly placed in the socket
- The plug fuse or the mains fuse has blown
- The socket is defective. To check this, plug another working appliance into the same socket.

The appliance performs poorly

Check if:

- The appliance is overloaded
- The appliance door is closed properly
- There is any dust on the condenser
- There is enough space near the rear and side walls.

Your appliance is operating noisily

Normal noises

Cracking noise occurs:

- During automatic defrosting
- When the appliance is cooled or warmed (due to expansion of appliance material).

Short cracking noise occurs: When the thermostat switches the compressor on/off.

Motor noise: Indicates the compressor is operating normally. The compressor may cause more noise for a short time when it is first activated.

Bubbling noise and splash occurs:

Due to the flow of the refrigerant in the tubes of the system.

Water flowing noise occurs: Due to water flowing to the evaporation container. This noise is normal during defrosting.

Air blowing noise occurs: In some models during normal operation of the system due to the circulation of air.

The edges of the appliance in contact with the door joint are warm

Especially during summer (warm seasons), the surfaces in contact with the door joint may become warmer during the operation of the compressor, this is normal.

There is a build-up of humidity inside the appliance

Check if:

- All food is packed properly. Containers must be dry before being placed in the **appliance**.
- The **appliance** door is opened frequently. Humidity of the room enters the **appliance** when the doors are opened. Humidity increases faster when the doors are opened more frequently, especially if the humidity of the room is high.

The door does not open or close properly

Check if:

- There is food or packaging preventing the door from closing
- The door joints are broken or torn
- Your **appliance** is on a level surface.

The compressor can run loudly or the noise of the compressor/refrigerator may increase in some models during operating in some conditions such that the product is plugged in for the first time, depending on change in the ambient temperature or change of usage. That is normal; when the refrigerator reaches the required temperature, the noise decreases automatically.

Recommendations

- If the appliance is switched off or unplugged, wait at least 5 minutes before plugging the appliance in or restarting it in order to prevent damage to the compressor.
- If you will not use your appliance for a long time (e.g. in summer holidays) unplug it. Clean your appliance according to chapter cleaning and leave the door open to prevent humidity and smell.
- If a problem persists after you have followed all the above instructions, please consult the nearest authorised service centre.
- The appliance you have purchased is designed for domestic use only. It is not suitable for commercial or common use. If the consumer uses the appliance in a way that does not comply with this, we emphasise that the manufacturer and the dealer will not be responsible for any repair and failure within the guarantee period.

8 TIPS FOR SAVING ENERGY

1. Install the appliance in a cool, well-ventilated room, but not in direct sunlight and not near a heat source (such as a radiator or oven) otherwise an insulating plate should be used.
2. Allow warm food and drinks to cool before placing them inside the appliance.
3. Place thawing food in the refrigerator compartment if available. The low temperature of the frozen food will help cool the refrigerator compartment while the food is thawing. This will save energy. Frozen food left to thaw outside of the appliance will result in a waste of energy.
4. Drinks or other liquids should be covered when inside the appliance. If left uncovered, the humidity inside the appliance will increase, therefore the appliance uses more energy. Keeping drinks and other liquids covered helps preserve their smell and taste.
5. Avoid keeping the doors open for long periods and opening the doors too frequently as warm air will enter the appliance and cause the compressor to switch on unnecessarily often.
6. Keep the covers of the different temperature compartments (such as the crisper and chiller if available) closed.
7. The door gasket must be clean and pliable. In case of wear, replace the gasket.

9 TECHNICAL DATA

The technical information is situated in the rating plate on the internal side of the appliance and on the energy label.

The QR code on the energy label supplied with the appliance provides a web link to the information related to the performance of the appliance in the EU EPREL database.

Keep the energy label for reference together with the user manual and all other documents provided with this appliance.

It is also possible to find the same information in EPREL using the link <https://eprel.ec.europa.eu> and the model name and product number that you find on the rating plate , the appliance.

See the link www.theenergylabel.eu for detailed information about the energy label.

10 INFORMATION FOR TEST INSTITUTES

Appliance for any EcoDesign verification shall be compliant with EN 62552.

Ventilation requirements, recess dimensions and minimum rear clearances shall be as stated in this User Manual at Chapter 2. Please contact the manufacturer for any other further information, including loading plans.

11 CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, Serial Number and Service Index.

The information can be found on the rating plate. You can find the rating label inside the fridge zone on the left lower side.






The original spare parts for some specific components are available for a minimum of 7 or 10 years, based on the type of component, from the placing on the market of the last unit of the model.

Visit our website to:
<http://vestel-poland.com/>

Dziękujemy za wybór tego produktu.

Ta instrukcja obsługi zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa oraz zalecenia, które mają pomóc w użytkowaniu i konserwacji urządzenia.

Należy poświęcić czas na przeczytanie tej instrukcji przed użyciem urządzenia oraz zachowanie tego podręcznika do późniejszego użycia.

Ikona	Typ	Znaczenie
	OSTRZEŻENIE	Poważne obrażenia ciała lub zagrożenie życia
	RYZIKO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM	Zagrożenie niebezpiecznym napięciem
	POŻAR	Ostrzeżenie; ryzyko pożaru / materiały łatwopalne
	PRZESTROGA	Zagrożenie obrażeniami ciała lub stratami materialnymi
	WAŻNE	Użytkować system prawidłowo

SPIS TREŚCI

1 INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	26
1.1 Ogólne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa.....	26
1.2 Ostrzeżenia dotyczące instalacji	30
1.3 Podczas użytkowania	31
2 OPIS URZĄDZENIA	32
2.1 Wymiary.....	33
3 KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA	34
3.1 Informacje o technologii chłodzenia nowej generacji	34
3.2 Ustawienia termostatu	34
3.3 Ostrzeżenia dotyczące ustawień temperatury.....	34
3.4 Akcesoria	35
3.4.1 Tacka do lodu (<i>w wybranych modelach</i>).....	35
3.4.2 Pojemnik do przechowywania	35
3.4.3 Pojemnik zamrażalnika.....	36
3.4.4 Pokrętko świeżości (<i>w wybranych modelach</i>)	36
4 PRZECHOWYWANIE ŻYWNOŚCI	37
4.1 Komora chłodzenia.....	37
4.2 Komora zamrażarki	38
5 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	41
5.1 Rozmrażanie	41
6 DOSTAWA I ZMIANA MIEJSCA MONTAŻU	41
6.1 Transport i zmiana położenia	41
6.2 Zmiana położenia drzwi.....	42
7 PRZED KONTAKTEM Z DZIAŁEM OBSŁUGI POSPRZEDAŻNEJ	42
8 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII	43
9 DANE TECHNICZNE	44
10 INFORMACJE DLA INSTYTUCJI PRZEPROWADZAJĄCYCH BADANIA 44	
11 OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS	44

1 INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

1.1 Ogólne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa

Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

⚠ OSTRZEŻENIE: Nie należy zasłaniać otworów wentylacyjnych zabudowy ani wbudowanej struktury.

⚠ OSTRZEŻENIE: Nie należy stosować żadnych narzędzi mechanicznych ani środków w celu przyspieszenia procesu rozmrażania innych niż zalecane przez producenta.

⚠ OSTRZEŻENIE: Wewnątrz komór do przechowywania żywności nie należy używać urządzeń elektrycznych innych niż te wskazane przez producenta.

⚠ OSTRZEŻENIE: Należy uważać, aby nie uszkodzić obiegu czynnika chłodniczego.

⚠ OSTRZEŻENIE: Ustawiając urządzenie, należy się upewnić, że kabel zasilający nie jest zakleszczony lub uszkodzony.

⚠ OSTRZEŻENIE: Nie umieszczać rozgałęziaczy ani przenośnych źródeł zasilania z tyłu urządzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE: Aby uniknąć zagrożeń wynikających z braku stabilności urządzenia, należy je naprawiać zgodnie z instrukcjami.

⚠ Jeżeli w urządzeniu zastosowano środek R600a jako czynnik chłodniczy (ta informacja będzie znajdować się na etykiecie chłodziarki), należy

zachować ostrożność podczas transportu i montażu, aby zapobiec zniszczeniu części chłodziarki. Środek R600a jest przyjaznym środowisku naturalnym gazem, ale jest on wybuchowy. W przypadku wycieku gazu w wyniku uszkodzenia elementów chłodziarki należy odsunąć lodówkę od źródeł otwartego ognia lub ciepła i przez kilka minut wietrzyć pomieszczenie, w którym znajduje się urządzenie.

- Podczas przenoszenia i ustawiania lodówki należy uważać, aby nie uszkodzić obiegu gazu chłodziarki.
- W urządzeniu nie należy przechowywać materiałów, takich jak aerozole z substancjami łatwopalnymi.
- Jeśli wtyczka lodówki nie jest zgodna z gniazdkiem elektrycznym, musi zostać wymieniona przez producenta, pracownika serwisu lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa.
- Specjalna wtyczka z uziemieniem została połączona z przewodem zasilającym chłodziarki. Wtyczka ta powinna być używana z gniazdkiem elektrycznym z uziemieniem 16 A. Jeśli w domu użytkownika nie ma takiego gniazdka, należy zlecić jego montaż autoryzowanemu elektrykowi.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, pod nadzorem lub instruktązem innych osób oraz po instruktażu

dotyczącym bezpiecznego użytkowania, pod warunkiem że rozumieją one niebezpieczeństwa wynikające z nieprawidłowego użytkowania. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Należące do obowiązków użytkownika czynności z zakresu czyszczenia i konserwacji nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

- Dzieci w wieku od 3 do 8 lat mogą ładować i rozładowywać urządzenia chłodnicze. Dzieci nie powinny czyścić urządzeń ani wykonywać konserwacji przewidzianej dla użytkownika. Bardzo małe dzieci (poniżej 3. roku życia) w ogóle nie powinny korzystać z urządzeń. Użytkowanie urządzeń przez małe dzieci (od 3 do 8 lat) jest bezpieczne tylko pod stałym nadzorem, starsze dzieci (w wieku od 8 do 14 lat) i osoby szczególnie wrażliwe mogą bezpiecznie korzystać z urządzeń pod właściwym nadzorem lub po tym, jak zostały poinstruowane na temat użytkowania urządzenia. Ludzie bardzo wrażliwi mogą bezpiecznie korzystać z urządzenia tylko pod stałym nadzorem.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, pracownika autoryzowanego serwisu lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku na wysokościach przekraczających 2000 m n.p.m.

Aby uniknąć zanieczyszczenia żywności, należy przestrzegać poniższych instrukcji:

- Pozostawianie zbyt długo otwartych drzwi może spowodować znaczny wzrost temperatury w komorach urządzenia.
- Regularnie czyścić powierzchnie, które mogą wejść w kontakt z żywnością, oraz dostępne systemy odwadniające.
- Surowe mięso i ryby przechowywać w odpowiednich pojemnikach w lodówce, aby nie miały żadnego kontaktu z innymi produktami spożywczymi.
- Komory na mrożonki oznaczone dwiema gwiazdkami są odpowiednie do przechowywania zamrożonej żywności, przechowywania lub robienia lodów i robienia kostek lodu.
- Komory oznaczone jedną, dwiema lub trzema gwiazdkami nie nadają się do zamrażania świeżej żywności.
- Jeśli urządzenie chłodnicze pozostaje puste przez dłuższy czas, należy je wyłączyć, rozmrozić, wyczyścić, osuszyć i pozostawić otwarte drzwi, aby zapobiec rozwojowi pleśni w urządzeniu.

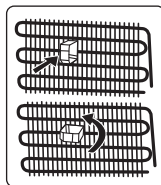
1.2 Ostrzeżenia dotyczące instalacji

Przed rozpoczęciem korzystania z lodówkozamrażarki należy zwrócić uwagę na następujące punkty:

- Napięcie robocze lodówkozamrażarki wynosi 220–240 V (50 Hz).
- Wtyczka musi być dostępna po zamontowaniu urządzenia.
- Przy pierwszym użyciu z lodówkozamrażarki może wydzielać się nieprzyjemny zapach. Jest to normalne, a nieprzyjemny zapach zniknie, gdy lodówkozamrażarka rozpocznie chłodzenie.
- Przed podłączeniem lodówkozamrażarki należy się upewnić, że informacje na tabliczce znamionowej (napięcie i podłączone obciążenie) są zgodne z głównym źródłem zasilania. W przypadku wątpliwości należy skonsultować się z autoryzowanym elektrykiem.
- Należy włożyć wtyczkę do gniazdka z działającym uziemieniem. Jeśli gniazdko nie ma uziemienia lub wtyczka nie pasuje, zalecamy skonsultować się z autoryzowanym elektrykiem w celu uzyskania pomocy.
- Urządzenie musi być połączone do właściwie zamontowanego gniazdka z bezpiecznikiem. Zasilanie prądem przemiennym oraz napięcie w miejscu podłączenia urządzenia musi odpowiadać napięciu na tabliczce znamionowej urządzenia (tabliczka znamionowa znajduje się po lewej stronie wewnątrz urządzenia).
- Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody, które wystąpią po podłączeniu urządzenia do gniazdka bez uziemienia.
- Lodówkozamrażarkę należy umieścić w miejscu nienarażonym na działanie promieni słonecznych.
- Lodówkozamrażarki nigdy nie należy używać na zewnątrz ani narażać na działanie deszczu.
- Urządzenie musi znajdować się w odległości co najmniej 50 cm od pieców, kuchenek gazowych i nagrzewnic

oraz co najmniej 5 cm od kuchenek elektrycznych.

- Jeśli lodówkozamrażarka znajduje się obok zamrażarki przeznaczonej do głębokiego mrożenia, należy zostawić pomiędzy nimi przerwę co najmniej 2 cm, aby zapobiec tworzeniu się wilgoci na zewnętrznej powierzchni.
- Nie należy przykrywać obudowy lodówkozamrażarki ani jej górnej części materiałem. Wpłyne to na działanie lodówkozamrażarki.
- Wymagany prześwit nad urządzeniem wynosi co najmniej 150 mm. Nie należy umieszczać na nim żadnych przedmiotów.
- Nie należy umieszczać ciężkich przedmiotów na urządzeniu.
- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy je dokładnie wyczyścić (zobacz punkt Czyszczenie i konserwacja).
- Przed rozpoczęciem korzystania z lodówkozamrażarki należy przetrzeć wszystkie części urządzenia roztworem z ciepłej wody i łyżeczki sody oczyszczonej. Następnie przepłukać czystą wodą i wytrzeć do sucha. Po oczyszczeniu włożyć wszystkie części do lodówkozamrażarki.
- Użyć regulowanych przednich nóg, aby upewnić się, że urządzenie jest ustawione poziomo i stabilnie. Nogi można regulować przez przekręcenie ich w dowolnym kierunku. Należy to zrobić przed umieszczeniem żywności w urządzeniu.
- Należy zamontować plastikowe prowadnice dystansujące na skraplaczu (czarne przezierniki z tyłu urządzenia), obracając je o 90° (jak pokazano na ilustracji), tak aby skraplacz nie dotykał ściany.
- Odległość urządzenia od ściany nie powinna być większa niż 75 mm.



1.3 Podczas użytkowania

- Nie podłączać lodówkozamrażarki do sieci elektrycznej przy użyciu przedłużacza.
- Nie używać zniszczonych, pękniętych ani starych wtyczek.
- Nie należy ciągnąć, zginać ani niszczyć przewodu.
- Nie używać adaptera wtyczki.
- Niniejsze urządzenie jest zaprojektowane do użycia przez osoby dorosłe. Nie pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem ani wieszac się na drzwiach.
- Nigdy nie dotykać kabla zasilania/wtyczki mokrymi rękami. Może to spowodować zwarcie lub porażenie prądem.
- Nie umieszczać szklanych butelek lub puszek w komorze do wytwarzania lodu, ponieważ pękną w wyniku zamrażania zawartości.
- Nie umieszczać w lodówce materiałów wybuchowych lub łatwopalnych. Napoje zawierające wysokoprocentowy alkohol umieścić pionowo w komorze lodówki i upewnić się, że są szczelnie zamknięte.
- Nie dotykać lodu usuwanego z komory do wytwarzania lodu. Lód może powodować odmrożenia i/lub skaleczenia.
- Nie dotykać mrożonych produktów mokrymi rękami. Nie należy jeść lodów ani kostek lodu zaraz po wyjęciu ich z komory do wytwarzania lodu.
- Nie zamrażać ponownie rozmrożonej żywności. Niezastosowanie się do powyższego zalecenia może spowodować problemy zdrowotne takie jak zatrucie pokarmowe.

Stare i zepsute lodówki

- Jeśli stara lodówka lub zamrażarka ma zamek, należy go wyłamać lub usunąć przed wyrzuceniem urządzenia, ponieważ dzieci mogą utknąć wewnątrz i może dojść do wypadku.
- Stare lodówki i zamrażarki zawierają materiał izolacyjny oraz czynnik chłodniczy z CFC. Dlatego pozbywając

się starych lodówek, należy zadbać o ochronę środowiska.

Deklaracja zgodności CE

Oświadczamy, że nasze produkty spełniają obowiązujące europejskie dyrektywy, decyzje i regulacje oraz wymogi wymienione w odnośnych normach.

Utylizacja zużytego urządzenia

Symbol na produkcie lub jego opakowaniu wskazuje, że nie może on być traktowany jako odpad z gospodarstw domowych.



Zamiast tego należy przekazać do właściwego punktu zbiórki do recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Zapewnienie prawidłowej utylizacji produktu pomaga zapobiec negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, do czego mogłoby dojść w przypadku niewłaściwego likwidowania tego produktu. Więcej szczegółowych informacji na temat recyklingu tego produktu można uzyskać po skontaktowaniu się z lokalnymi biurem miejskim, służbami utylizacji właściwymi dla swojego miejsca zamieszkania lub ze sklepem, w którym produkt został nabyty.

Opakowanie i środowisko

Materiały opakowaniowe zabezpieczają urządzenie przed uszkodzeniem, które może wystąpić podczas transportu.



Materiały opakowaniowe są przyjazne środowisku, ponieważ nadają się do recyklingu. Używanie surowców wtórnych obniża zużycie surowców i dzięki temu zmniejsza wytwarzanie odpadów.

Uwagi:

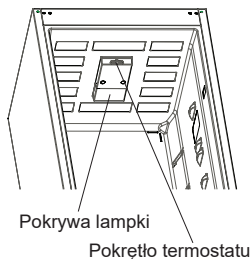
- Przed montażem i rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku nieprawidłowego użytkowania urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcjami znajdującymi się na urządzeniu i instrukcją obsługi oraz przechowywać instrukcję w bezpiecznym miejscu, aby móc rozwiązać problemy,

które mogą się pojawić w przyszłości.

- Urządzenie to zostało wyprodukowane do użytku domowego i może być używane wyłącznie w domach i tylko do określonych celów. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego ani publicznego. Takie użycie spowoduje unieważnienie gwarancji urządzenia, a nasza firma nie będzie ponosiła odpowiedzialności za powstałe w wyniku tego straty.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i służy wyłącznie do chłodzenia i przechowywania żywności. Urządzenie to nie jest odpowiednie do użytku komercyjnego lub publicznego ani do przechowywania substancji innych niż żywność. Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za żadne straty powstałe w wyniku nieprawidłowego użytkowania urządzenia.

2 OPIS URZĄDZENIA

Urządzenie to nie jest przeznaczone do zabudowy.



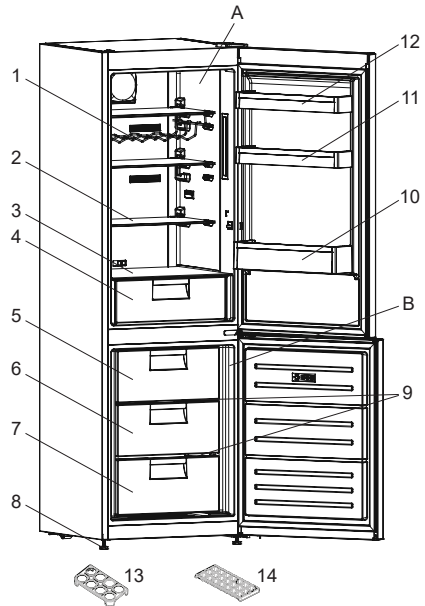
Uwagi ogólne:


Komora świeżej żywności (chłodziarka):

Najbardziej efektywne wykorzystanie energii jest zapewnione w konfiguracji z szufladami w dolnej części urządzenia oraz równo rozłożonymi półkami. Rozmieszczenie pojemników na drzwiach nie wpływa na zużycie energii.

Komora zamrażarki (zamrażarka):

Najbardziej efektywne wykorzystanie energii jest zapewnione w konfiguracji z szufladami i pojemnikami znajdującymi w pozycji przechowywania.

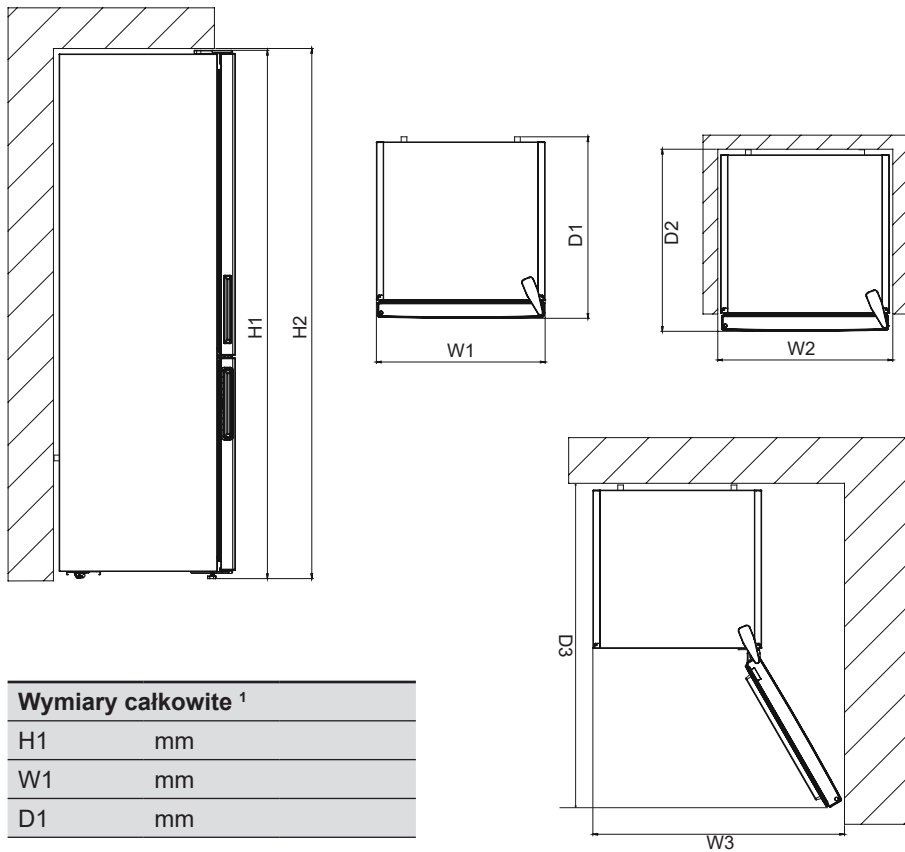


 Niniejsza prezentacja stanowi wyłącznie informację o częściach tego urządzenia. Części mogą się różnić w zależności od modelu urządzenia.

- A) Komora lodówki
- B) Komora zamrażarki
- 1) Półka na wina *
- 2) Półki lodówki
- 3) Pokrywa pojemnika na owoce i warzywa
- 4) Pojemnik na owoce i warzywa
- 5) Górny koszyk zamrażarki
- 6) Środkowy koszyk zamrażarki
- 7) Dolny koszyk zamrażarki
- 8) Nóżki poziomujące
- 9) Szklane półki w zamrażarce *
- 10) Półka na butelki
- 11) Regulowana półka drzwi * / półka drzwi
- 12) Półka drzwi
- 13) Podstawka na jajka
- 14) Tacka pojemnika na lód

* W wybranych modelach

2.1 Wymiary



Wymiary całkowite ¹	
H1	mm
W1	mm
D1	mm

Przestrzeń wymagana w użytkowaniu ²	
H2	mm
W2	mm
D2	mm

Całkowita przestrzeń wymagana w użytkowaniu ³	
W3	mm
D3	mm

3 KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

3.1 Informacje o technologii chłodzenia nowej generacji

Lodówki z technologią chłodzenia nowej generacji charakteryzują się odmiennym systemem sterowania w stosunku do chłodziarek z chłodzeniem statycznym. W innych (statycznych) lodówkach wilgoć przedostająca się do wnętrza przez otwarte drzwiczki oraz zawarta w artykułach spożywczych powoduje gromadzenie się lodu w komorze zamrażarki. W takich lodówkach wymagane jest regularne odszranianie; lodówka musi być wyłączona, zamrożona żywność przeniesiona do odpowiedniego pojemnika, a lód, który utworzył się w komorze zamrażarki, usunięty.

W lodówkach z technologią chłodzenia nowej generacji wentylator równomiernie wdmuchuje suche, zimne powietrze do komory lodówki i zamrażarki. Zimne powietrze chłodzi żywność równomiernie, zapobiegając powstawaniu wilgoci i lodu.

W komorze chłodziarki powietrze wydmuchiwane przez wentylator znajdujący się w górnej części komory chłodziarki jest chłodzone podczas przechodzenia przez szczelinę za kanałem powietrznym. W tym samym czasie powietrze jest wydmuchiwane przez otwory w kanale powietrznym, równomiernie rozprowadzając chłodne powietrze po całej komorze chłodziarki.

Pomiędzy komorą zamrażarki a komorą chłodziarki nie ma połączenia kanałów powietrznych, co zapobiega mieszanii się zapachów.

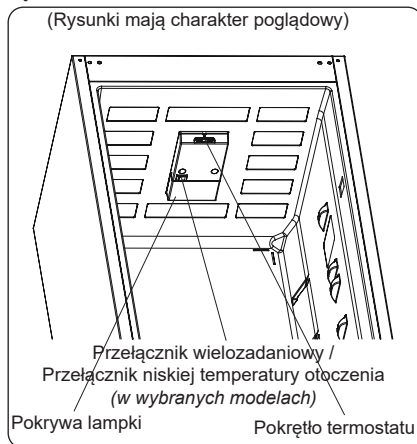
W rezultacie lodówka z technologią chłodzenia nowej generacji oferuje łatwość obsługi, a także ogromną pojemność i estetyczny wygląd.

3.2 Ustawienia termostatu

Termostat automatycznie reguluje temperaturę w komorach chłodziarki i

zamrażarki. Temperaturę w chłodziarce można uzyskać, obracając pokrętko na wyższe numery; od 1 do 3, od 1 do 5 lub SF (maksymalne oznaczenia na termostacie zależą od produktu).

Ważna uwaga: Nie należy próbować obracać pokrętki poza pozycję 1, ponieważ spowoduje to zatrzymanie pracy urządzenia.



Ustawienia termostatu:

- 1 – 2:** Do krótkotrwałego przechowywania żywności w komorze zamrażarki.
- 3 – 4:** Do długotrwałego przechowywania żywności w komorze zamrażarki.
- 5 – MAX:** Do zamrażania świeżej żywności. Urządzenie będzie działać dłużej. Po całkowitym zamrożeniu żywności należy przywrócić termostat do pierwotnej pozycji.

3.3 Ostrzeżenia dotyczące ustawień temperatury

- Urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o działaniu w zakresie temperatur otoczenia określonych w normach, zgodnie z klasą klimatyczną znajdującą się na etykiecie informacyjnej. Nie jest zalecana praca lodówki w środowiskach, których temperatura wykracza poza określone zakresy. Zmniejszy to efektywność chłodzenia urządzenia.
- Temperaturę należy dostosowywać w zależności od częstości otwierania drzwi, ilości żywności w urządzeniu

oraz temperatury otoczenia w miejscu ustawienia lodówki.

- Po pierwszym uruchomieniu urządzenia należy pozostawić je na 24 godziny, aby osiągnęło temperaturę roboczą. W tym czasie nie należy otwierać drzwi ani trzymać w środku dużej ilości jedzenia.
- Funkcja 5-minutowego opóźnienia jest stosowana, aby zapobiec uszkodzeniu sprężarki urządzenia podczas podłączania lub odłączania z sieci lub w razie wystąpienia awarii zasilania. Po 5 minutach urządzenie zacznie normalnie pracować.

Klasa klimatyczna i znaczenie:

T (klimat zwrotnikowy): To urządzenie chłodnicze jest przeznaczone do użytku w temperaturach otoczenia w zakresie od 16°C do 43°C.

ST (klimat podzwrotnikowy): To urządzenie chłodnicze jest przeznaczone do użytku w temperaturach otoczenia w zakresie od 16°C do 38°C.

N (klimat umiarkowany): To urządzenie chłodnicze jest przeznaczone do użytku w temperaturach otoczenia w zakresie od 16°C do 32°C.

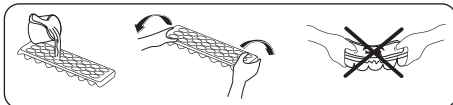
SN (rozszerzony klimat umiarkowany): To urządzenie chłodnicze jest przeznaczone do użytku w temperaturach otoczenia w zakresie od 10°C do 32°C.

3.4 Akcesoria

Opisy wizualne i tekstowe w sekcji akcesoriów mogą się różnić w zależności od modelu urządzenia.

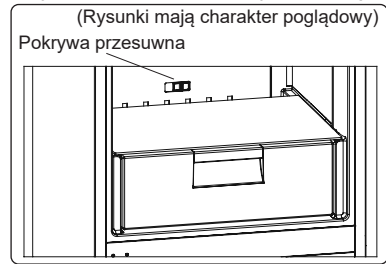
3.4.1 Tacka do lodu (w wybranych modelach)


- Napełnić tackę do lodu wodą i umieścić ją w komorze zamrażarki.
- Po całkowitym zamrożeniu wody można przekroczyć tackę w sposób pokazany poniżej, aby usunąć kostki lodu.



3.4.2 Pojemnik do przechowywania

Tę część można też regulować i wykorzystać do dwóch różnych funkcji.




 Lodówka jest dostarczana z przedstawioną pokrywą w pozycji otwartej. Deklarowane zużycie energii i objętość są zdefiniowane zgodnie z opcją półki chłodzącej.


Korzystanie z sekcji 0°C:

W przypadku korzystania z komory jako pojemnika 0°C należy przestawić przesuwaną pokrywę (wskazaną na ilustracji) z położenia zamkniętego na otwarte.

Korzystanie z sekcji na warzywa i owoce:

W przypadku korzystania z komory jako pojemnika na warzywa i owoce należy przestawić przesuwaną pokrywę (wskazaną na ilustracji) z położenia otwartego na zamknięte.

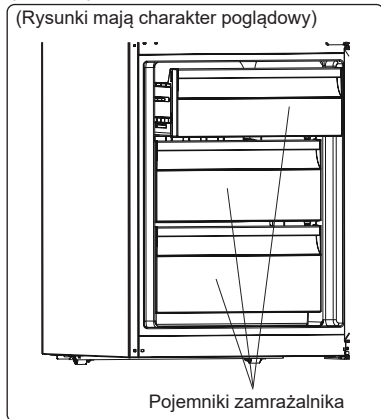
 Trzymanie żywności na półce chłodzącej zamiast w zamrażarce lub komorach lodówki pozwala na dłuższe zachowanie świeżości i smaku żywności i jednocześnie zachowanie jej świeżego wyglądu. Jeżeli tacka chłodząca zabrudzi się, należy ją wyjąć i umyć w wodzie. Woda zamarza w temperaturze 0°C, ale żywność zawierająca sól lub cukier zamarza w niższej temperaturze. Komora chłodząca może być wykorzystywana do przechowywania żywności takiej jak surowa ryba, delikatnie marynowane jedzenie, ryż itp.

 Pociągnąć półkę chłodzącą do siebie. Pokrywa otworzy się automatycznie.

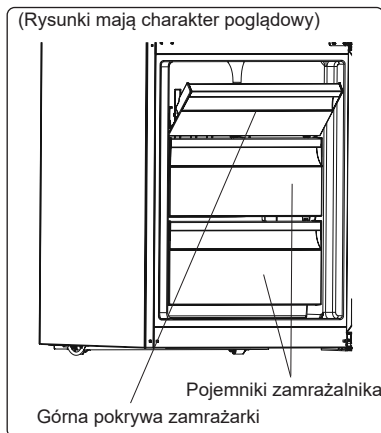
Do tej komory nie należy wkładać żywności przeznaczonej do zamrożenia ani tacek do lodu (w celu zrobienia lodu).

3.4.3 Pojemnik zamrażalnika

Pojemnik zamrażalnika umożliwia łatwiejszy dostęp do żywności.





lub



Wymowanie pojemnika zamrażalnika:

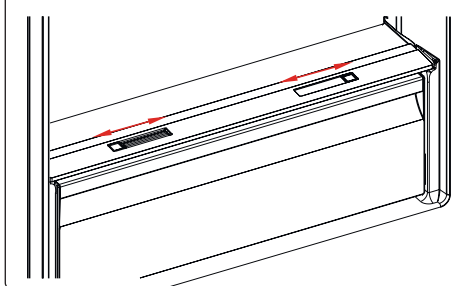
- Wyciągnąć pojemnik możliwie najdalej
- Pociągnąć za przód pojemnika do góry i wyciągnąć pojemnik

 Postępować w odwrotny sposób podczas ponownego montażu wsuwanej komory.

 Przy wymowaniu zawsze trzymać uchwyt pojemnika.

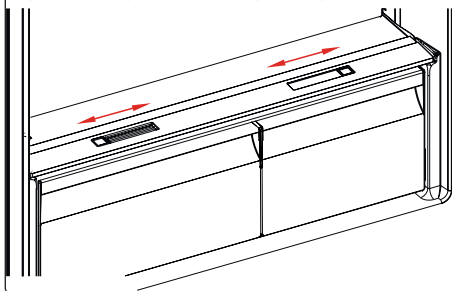
3.4.4 Pokrętko świeżości (w wybranych modelach)

(Rysunki mają charakter poglądowy)



lub

(Rysunki mają charakter poglądowy)



Jeżeli pojemnik na warzywa i owoce jest pełny, tarcza świeżości znajdująca się z przodu pojemnika powinna zostać otwarta. Umożliwia to sterowanie powietrzem w pojemniku na warzywa i współczynnikiem wilgotności, aby przedłużyć świeżość znajdującej się w nim żywności.

Jeżeli na szklanej półce pojawi się kondensacja, należy odkręcić pokrętko znajdujące się za półką.

Opisy wizualne i tekstowe w sekcji akcesoriów mogą się różnić w zależności od modelu urządzenia.

4 PRZECHOWYWANIE ŻYWNOŚCI

4.1 Komora chłodzenia

- Aby zmniejszyć wilgotność i w konsekwencji uniknąć powstawania szronu, należy zawsze przechowywać płyny w szczelnie zamkniętych pojemnikach w lodówce. Szron zazwyczaj gromadzi się w najchłodniejszych częściach odparowującego płynu i z czasem będzie wymagane częstsze odszranianie urządzenia.
- Gotowane potrawy muszą pozostać przykryte, gdy są przechowywane w lodówce. Nie należy wkładać ciepłych potraw do lodówki. Należy je wkładać dopiero wtedy, gdy są chłodne, w przeciwnym razie temperatura/wilgotność wewnątrz lodówki wzrośnie, obniżając jej wydajność.
- Należy się upewnić, że żadne przedmioty nie stykają się bezpośrednio z tylną ścianą urządzenia, ponieważ powoduje to powstawanie szronu, przez co opakowania mogą się do niej przykleić. Nie należy zbyt często otwierać drzwi lodówki.
- Zalecamy, aby mięso i czyste ryby były luźno owinięte i przechowywane na szklanej półce tuż nad pojemnikiem na warzywa, gdzie powietrze jest chłodniejsze, ponieważ zapewnia to najlepsze warunki przechowywania.
- Owoce i warzywa należy przechowywać w przeznaczonych do tego pojemnikach.
- Oddzielne przechowywanie owoców i warzyw chroni warzywa wrażliwe na etylen (zielone liście, brokuły, marchew itp.) przed wpływem owoców uwalniających ten składnik (banan, brzoskwinia, morela, figa itp.).
- Do lodówki nie należy wkładać mokrych warzyw.
- Czas przechowywania wszystkich produktów żywnościowych zależy od początkowej jakości żywności i

nieprzerwanego cyklu chłodniczego przed przechowywaniem ich w lodówce.

- Woda wyciekająca z mięsa może zanieczyścić inne produkty w lodówce. Należy pakować produkty mięsne i czyścić wszelkie wycieki na półkach.
- Nie należy umieszczać jedzenia przed kanałem przepływu powietrza.
- Zapakowaną żywność należy spożywać przed upływem zalecanej daty ważności.


Aby utrzymać optymalną temperaturę w komorze chłodziarki, nie należy dopuścić do kontaktu żywności z czujnikiem temperatury, który znajduje się w komorze chłodziarki.

- W przypadku zwykłych warunków roboczych wystarczające jest ustawienie temperatury chłodziarki na +4°C.
- Temperatura komory lodówki musi znajdować się w zakresie 0–8°C. Świeża żywność poniżej 0°C zostaje zamrożona i gnije, a powyżej 8°C obciążenie bakteryjne wzrasta i żywność się psuje.
- Nie wkładać do chłodziarki gorącej żywności. Należy odczekać, aż żywność ostygnie na zewnątrz. Gorąca żywność zwiększa temperaturę lodówki, powoduje niepotrzebne psucie żywności i może skutkować zatruciem pokarmowym.
- Mięso, ryby itp. należy przechowywać w komorze chłodzącej żywność, a komora warzywna jest przeznaczona na warzywa (jeżeli jest dostępna).
- Aby zapobiec zanieczyszczeniu krzyżowemu, produkty mięsne oraz owoce i warzywa muszą być przechowywane osobno.
- Żywność należy umieszczać w chłodziarce w zamkniętych pojemnikach lub zakrytą, aby zapobiec wilgoci i nieprzyjemnemu zapachowi.

Poniższa tabela jest krótkim przewodnikiem po najskuteczniejszych sposobach przechowywania głównych grup produktów spożywczych w komorze chłodziarki.

Żywność	Maksymalny czas przechowywania	Jak i gdzie przechowywać
Warzywa i owoce	1 tydzień	Pojemnik na warzywa
Mięso i ryby	2–3 dni	Zawinąć w folię plastikową, torebki lub pojemnik na mięso i przechowywać na szklanej półce
Świeży ser	3–4 dni	Na wyznaczonej półce na drzwiach
Masło i margaryna	1 tydzień	Na wyznaczonej półce na drzwiach
Produkty w butelkach, np. mleko i jogurt	Do daty ważności zalecanej przez producenta	Na wyznaczonej półce na drzwiach
Jajka	1 miesiąc	Na wyznaczonej półce na jajka
Żywność gotowana	2 dni	Wszystkie półki

UWAGA:

 W chłodziarce nie należy przechowywać ziemniaków, cebuli ani czosnku.

4.2 Komora zamrażarki

- Zamrażarka służy do przechowywania mrożonej żywności, zamrażania świeżej żywności i wytwarzania kostek lodu.
- Żywność w płynnej formie powinna być zamrożona w plastikowych kubkach, a pozostałą żywność należy mrozić w plastikowych woreczkach lub torbach. Do przechowywania mrożonej żywności należy poprawnie owinąć i zamknąć w opakowaniu świeżą żywność; opakowanie powinno być hermetyczne i bez widocznych nieszczelności. Idealnie do tego celu nadają się specjalne torby do zamrażania, folia aluminiowa, worki polietylenowe i plastikowe pojemniki.
- Nie należy umieszczać świeżej ani ciepłej żywności obok mrożonej żywności, ponieważ może to spowodować jej rozmrożenie.
- Przed zamrożeniem świeżej żywności

należy podzielić ją na porcje, które można spożyć podczas jednego posiłku.

- Mrożoną żywność należy spożywać w krótkim czasie po rozmrożeniu.
- Podczas przechowywania mrożonej żywności należy zawsze postępować zgodnie z instrukcjami producenta umieszczonymi na opakowaniu żywności. Jeśli na opakowaniu nie są podane żadne informacje, żywność nie powinna być przechowywana dłużej niż przez 3 miesiące od daty zakupu.
- Przy zakupie mrożonek należy się upewnić, że były one przechowywane w odpowiednich warunkach i że opakowanie nie jest uszkodzone.
- Żywność mrożona powinna być przewożona w odpowiednich pojemnikach i jak najszybciej umieszczana w zamrażarce.
- Nie należy kupować żywności mrożonej, jeśli na opakowaniu widać ślady wilgoci i nietypowego pęcznienia. Prawdopodobnie była ona przechowywana w nieodpowiedniej temperaturze, a zawartość opakowania uległa zepsuciu.
- Czas przydatności do spożycia zależy od temperatury w pomieszczeniu, ustawienia termostatu, częstotliwości otwierania drzwiczek, rodzaju żywności oraz czasu trwania jej transportu ze sklepu do domu. Należy zawsze przestrzegać instrukcji wydrukowanych na opakowaniu i nigdy nie przekraczać podanego czasu przydatności do spożycia.
- Jeśli drzwi zamrażarki pozostają otwarte przez długi czas lub nie są prawidłowo zamknięte, tworzy się szron, który może uniemożliwić skuteczną cyrkulację powietrza. Aby rozwiązać ten problem, należy odłączyć zamrażarkę od sieci i poczekać aż się rozmrozi. Po całkowitym odszronieniu należy wyczyścić zamrażarkę.
- Pojemność zamrażarki podana na etykiecie jest pojemnością bez koszyków, pokryw itp.
- Nie zamrażać ponownie rozmrożonej

żywności. Może to być niebezpieczne dla zdrowia i może skutkować zatruciem pokarmowym.

UWAGA: Przy próbie otwarcia drzwi zamrażarki zaraz po ich zamknięciu można przekonać się, że nie otworzą się one łatwo. To normalne zjawisko. Po osiągnięciu równowagi drzwi otworzą się z łatwością.

- Do szybszego zamrażania potraw ugotowanych w domu (oraz innej żywności przeznaczonej do szybkiego zamrożenia) należy użyć półki szybkiego zamrażania ze względu na większą moc zamrażania półki zamrażarki. Półka szybkiego zamrażania to **dolna** szuflada komory zamrażarki.
- Aby wykorzystać maksymalną pojemność komory zamrażarki, należy użyć szklanych półek w górnej i środkowej części, a w dolnej części – dolnego kosza.



Poniższa tabela jest krótkim przewodnikiem po najskuteczniejszych sposobach przechowywania głównych grup produktów spożywczych w komorze zamrażarki.

Mięso i ryby	Przygotowanie	Maksymalny czas przechowywania (miesiące)
Stek	Zawinąć w folię	6–8
Jagnięcina	Zawinąć w folię	6–8
Pieczeń cielęca	Zawinąć w folię	6–8
Pokrojona cielęcina	W małych kawałkach	6–8
Pokrojona jagnięcina	W kawałkach	4–8
Mięso mielone	W opakowaniu bez użycia przypraw	1–3
Podroby (kawałki)	W kawałkach	1–3
Mortadela/salami	Zapakowane, nawet jeżeli ma błonę	
Kurczak i indyk	Zawinąć w folię	4–6
Gęś i kaczka	Zawinąć w folię	4–6
Jeleń, królik, dzik	W 2,5-kilogramowych porcjach lub jako filety	6–8
Ryby słodkowodne (łosoś, karp, sum)	Po oczyszczeniu wnętrza oraz łusek umyć i osuszyć. W razie potrzeby odciąć ogon i głowę.	2
Chude ryby (okoń, turbot, flądra)		4
Tłuste ryby (tuńczyk, makrela, łufar, sardela)		2–4
Skorupiaki	Oczyszczyć i włożyć do worka	4–6
Kawior	We własnym opakowaniu, w aluminiowym lub plastikowym pojemniku	2–3
Ślimaki	W osolonej wodzie, w aluminiowym lub plastikowym pojemniku	3



UWAGA: Mrożone mięso musi być po rozmrożeniu poddane obróbce tak jak świeże. Jeżeli mięso nie zostało poddane obróbce po rozmrożeniu, nie można go zamrozić ponownie.

Warzywa i owoce	Przygotowanie	Maksymalny czas przechowywania (miesiące)
Fasolka szparagowa i fasola	Umyć, pokroić na małe kawałki i zagotować w wodzie	10–13


Warzywa i owoce	Przygotowanie	Maksymalny czas przechowywania (miesiące)
Fasola	Wyluskać, umyć i zagotować w wodzie	12
Kapusta	Oczyszczyć i zagotować w wodzie	6–8
Marchew	Oczyszczyć, pokroić na plastry i zagotować w wodzie	12
Papryka	Odciąć szypułki, przekroić na dwie części, usunąć pestki i zagotować w wodzie	8–10
Szpinak	Umyć i zagotować w wodzie	6–9
Kalafior	Usunąć liście, pokroić główną część na kawałki i pozostawić na chwilę w wodzie z niewielką ilością soku z cytryny	10–12
Bakłażan	Po umyciu pokroić na 2-centymetrowe kawałki	10–12
Kukurydza	Oczyszczyć i zapakować kolbę lub same ziarna	12
Jabłka i gruszki	Obrać i pokroić w plastry	8–10
Morele i brzoskwinie	Przekroić na dwie części i usunąć pestkę	4–6


Warzywa i owoce	Przygotowanie	Maksymalny czas przechowywania (miesiące)
Truskawki i jeżyny	Umyć i usunąć szypułki	8–12
Gotowane owoce	Dodać 10% cukru do pojemnika	12
Śliwki, wiśnie, żurawina	Umyć i usunąć szypułki	8–12


	Maksymalny czas przechowywania (miesiące)	Czas rozmrażania w temperaturze pokojowej (godziny)	Czas rozmrażania w piekarniku (minuty)
Chleb	4–6	2–3	4–5 (220–225°C)
Herbatniki	3–6	1–1,5	5–8 (190–200°C)
Ciastka	1–3	2–3	5–10 (200–225°C)
Ciasta	1–1,5	3–4	5–8 (190–200°C)
Ciasto filo	2–3	1–1,5	5–8 (190–200°C)
Pizza	2–3	2–4	15–20 (200°C)

Nabiał	Przygotowanie	Maksymalny czas przechowywania (miesiące)	Warunki przechowywania
Mleko (homogenizowane) w opakowaniu	We własnym opakowaniu	2–3	Czyste mleko – we własnym opakowaniu
Ser – oprócz twarogu	W plastrach	6–8	Oryginalne opakowanie można wykorzystać do przechowywania krótkoterminowego. Przy dłuższym okresie przechowywania należy zawinąć w folię.
Masło, margaryna	We własnym opakowaniu	6	


5 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

 Przed rozpoczęciem czyszczenia należy odłączyć jednostkę od zasilania.

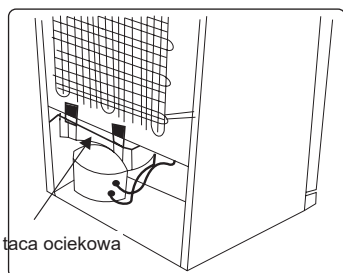
 Nie należy myć urządzenia poprzez polewanie go wodą.

 Do czyszczenia urządzenia nie należy używać produktów ściernych, detergentów ani mydeł. Po wyczyszczeniu należy przepłukać urządzenie czystą wodą i dokładnie wysuszyć. Po zakończeniu czyszczenia ponownie podłączyć wtyczkę do sieci suchymi rękami.

- Upewnić się, że woda nie dostanie się do obudowy lampy i innych elektrycznych elementów.
- Lodówka powinna być czyszczona regularnie przy użyciu roztworu sody oczyszczonej i letniej wody.
- Poszczególne akcesoria należy czyścić osobno wodą z mydłem. Nie należy myć akcesoriów w zmywarce do naczyń.
- Czyścić skraplacz przy użyciu szczoteczki przynajmniej dwa razy w roku. Pomoże to zmniejszyć koszty zużycia energii i zwiększyć efektywność.

 **Podczas czyszczenia należy odłączyć zasilanie.**

5.1 Rozmrażanie




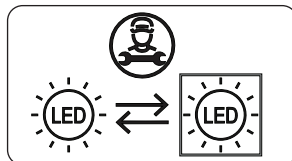
- Urządzenie jest wyposażone w automatyczną funkcję odszraniania. Woda powstała w wyniku rozmrażania przepływa przez wylot zbierający wodę, wpływa do tacy ociekowej za urządzeniem i stamtąd wyparowuje.

- Przed czyszczeniem tacy ociekowej należy się upewnić, że wtyczka zasilania została odłączona.
- Wyjąć tacę ociekową z miejsca zainstalowania, odkręcając śruby (jeśli ma śruby). Co pewien czas czyścić ją przy użyciu wody z mydłem. Zapobiegnie to powstawaniu nieprzyjemnych zapachów.

Wymiana oświetlenia LED

Aby wymienić którąkolwiek z lampek LED, należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym centrum serwisowym.

 **Uwaga:** Liczba i rozmieszczenie taśm LED mogą się różnić w zależności od modelu.



Jeśli produkt jest wyposażony w lampę LED

Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej <E>.

Jeśli produkt jest wyposażony w paski LED lub karty LED


Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej <F>.

6 DOSTAWA I ZMIANA MIEJSCA MONTAŻU

6.1 Transport i zmiana położenia

- Oryginalne opakowanie i styropian transportowy można zachować na potrzeby późniejszego transportu (opcjonalnie).
- Urządzenie zamocować z użyciem grubego opakowania, opasek lub mocnych linek i postępować zgodnie z instrukcjami dotyczącymi transportu umieszczonymi na opakowaniu.
- Podczas przestawiania lub transportu usunąć wszystkie ruchome części lub zamocować je w urządzeniu za pomocą

opasek zabezpieczających przed wstrząsami.

 Urządzenie należy zawsze przenosić w pozycji pionowej.

6.2 Zmiana położenia drzwi

- Zmiana kierunku otwierania drzwi urządzenia nie jest możliwa, jeżeli uchwyty drzwiowe są zamontowane na przedniej powierzchni drzwi urządzenia.
- Zmiana kierunku otwierania drzwi jest możliwa tylko w modelach bez uchwytów.
- Jeżeli kierunek otwierania drzwi urządzenia może być zmieniony, należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym centrum serwisowym w celu zmiany kierunku otwierania.

7 PRZED KONTAKTEM Z DZIAŁEM OBSŁUGI POSPRZEDAŻNEJ

W razie wystąpienia jakichkolwiek problemów z **urządzeniem** przed skontaktowaniem się z działem obsługi posprzedażnej należy sprawdzić następujące rzeczy.

Urządzenie nie działa

Należy sprawdzić, czy:

- Urządzenie otrzymuje zasilanie
- Wtyczka jest prawidłowo umieszczona w gniazdku
- Przepalił się bezpiecznik wtyczkowy lub sieciowy
- Gniazdo jest wadliwe. Aby to sprawdzić, należy podłączyć inne działające urządzenie do tego samego gniazdka.

Urządzenie działa nieprawidłowo

Należy sprawdzić, czy:

- Urządzenie jest przeciążone
- Drzwi urządzenia są prawidłowo zamknięte
- W skraplaczu nie ma kurzu
- Z tyłu i przy bocznych ścianach urządzenia jest wystarczająco dużo miejsca.

Urządzenie pracuje głośno

Zwykle odgłosy

Pojawia się odgłos pękania:

- Podczas automatycznego odszraniania
- Gdy urządzenie jest poddawane niskiej lub wysokiej temperaturze (z powodu naprężania materiału urządzenia).

Pojawia się krótkotrwały trzask:

Podczas włączania i wyłączania sprężarki przez termostat.

Odgłos silnika:

Wskazuje, że sprężarka pracuje prawidłowo. Sprężarka może działać nieco głośniej przez krótki czas zaraz po włączeniu.

Pojawia się odgłos bulgotania

i chlapania: Jest spowodowany przepływem czynnika chłodzącego w rurkach układu.

Pojawiają się szумы przepływu wody:

Z powodu napływu wody do zbiornika odparowującego. Jest to normalny odgłos podczas odszraniania.

Pojawia się odgłos nadmuchu

powietrza: W niektórych modelach wskazuje na prawidłowe działanie układu i cyrkulację powietrza.

Krawędzie urządzenia stykające się z przegubem drzwiowym są ciepłe

Szczególnie w okresie letnim (ciepłe pory roku) podczas pracy sprężarki powierzchnie stykające się z przegubem drzwiowym mogą się nagrzewać, jest to normalne.

W urządzeniu gromadzi się wilgoć

Należy sprawdzić, czy:

- Cała żywność jest właściwie zapakowana, Pojemniki umieszczone w **urządzeniu** muszą być suche.
- Drzwi **urządzenia** są często otwierane. Wilgoć z pomieszczenia dostaje się do **urządzenia** podczas otwierania drzwi. Poziom wilgoci zwiększa się szybciej, jeśli drzwi są często otwierane, zwłaszcza gdy poziom wilgotności w pomieszczeniu jest wysoki.

Drzwi nie otwierają się lub nie zamykają prawidłowo.

Należy sprawdzić, czy:

- Artykuł spożywczy lub opakowanie uniemożliwiają zamknięcie drzwi.
- Zawiasy drzwi są uszkodzone lub zniszczone.
- **Urządzenie** stoi na równej powierzchni.
- Sprężarka może pracować głośno lub hałas sprężarki/lodówki może w niektórych modelach wzrosnąć podczas pracy w pewnych warunkach, na przykład gdy produkt jest podłączony po raz pierwszy, w zależności od zmiany temperatury otoczenia lub zmiany sposobu użytkowania. To normalne; gdy lodówka osiągnie wymaganą temperaturę, hałas automatycznie się zmniejsza.

Zalecenia

- Jeśli urządzenie jest wyłączone lub odłączone od zasilania, należy przed ponownym włączeniem lub podłączeniem do zasilania odczekać co najmniej 5 minut, aby nie uszkodzić sprężarki.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas (np. w czasie wakacji letnich), należy je odłączyć od źródła zasilania. Należy wyczyścić urządzenie zgodnie z instrukcjami w rozdziale dotyczącym czyszczenia i zostawić otwarte drzwi w celu usunięcia wilgoci i zapachów.
- Jeśli problem będzie się utrzymywał po wykonaniu wszystkich powyższych instrukcji, należy skonsultować się z najbliższym autoryzowanym centrum serwisowym.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego ani publicznego. W przypadku użytkowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem podkreślamy, że producent ani dystrybutor nie ponoszą odpowiedzialności za naprawy i usterki występujące w okresie obowiązywania gwarancji.

8 WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

1. Zainstalować urządzenie w chłodnym, dobrze wentylowanym pomieszczeniu, ale nie w obszarze bezpośredniego działania światła słonecznego i nie w pobliżu źródła ciepła (takiego jak grzejnik lub piekarnik), w przeciwnym razie należy zastosować płytę izolacyjną.
2. Przed umieszczeniem w urządzeniu ciepłych potraw i napojów należy odczekać, aż ostygną.
3. Rozmrażaną żywność umieszczać w komorze chłodziarki, jeśli jest dostępna. Niska temperatura zamrożonej żywności pozwoli obniżyć temperaturę w komorze chłodziarki na czas rozmrażania. Pozwoli to zaoszczędzić energię. Pozostawienie mrożonej żywności do rozmrożenia poza urządzeniem będzie powodować straty energii.
4. Napoje lub inne płyny powinny być przykryte, gdy znajdują się wewnątrz urządzenia. Jeżeli pozostaną nieosłonięte, wilgotność wewnątrz urządzenia wzrośnie, a tym samym urządzenie będzie zużywać więcej energii. Przechowywanie napojów i innych płynów pod przykryciem pomaga zachować ich zapach i smak.
5. Starać się unikać zbyt częstego i zbyt długiego otwierania drzwi, ponieważ ciepłe powietrze będzie dostawać się do wnętrza, powodując nadmierne uruchamianie sprężarki.
6. Należy zamykać pokrywy komór o różnej temperaturze (takich jak pojemniki na warzywa i owoce oraz półka chłodząca, jeśli są dostępne).
7. Uszczelka w drzwiach urządzenia powinna być czysta i elastyczna. W razie zużycia należy wymienić uszczelkę.

9 DANE TECHNICZNE

Informacje techniczne znajdują się na tabliczce znamionowej na wewnętrznej stronie urządzenia i na etykiecie energetycznej.

Kod QR na etykiecie energetycznej dostarczonej z urządzeniem kieruje do łącza strony internetowej, na której znajdują się informacje związane z wydajnością urządzenia w europejskiej bazie danych EPREL.

Zachowaj etykietę energetyczną do wykorzystania wraz z instrukcją obsługi i innymi dokumentami dostarczonymi z tym urządzeniem.

Możliwe jest również znalezienie tych samych informacji w bazie EPREL pod adresem <https://eprel.ec.europa.eu> oraz nazwy modelu i numeru produktu, podanych na tabliczce znamionowej urządzenia.

Szczegółowe informacje o etykiecie energetycznej znajdują się pod adresem www.theenergylabel.eu.

10 INFORMACJE DLA INSTYTUCJI PRZEPROWADZAJĄCYCH BADANIA

Instalowanie i przygotowanie urządzenia do wszelkiej kontroli EcoDesign powinno być zgodne z normą EN 62552. Wymagania dotyczące wentylacji, wymiary wnęki i minimalne tylne odstępki powinny być takie, jak określono w ROZDZIAŁ 2 niniejszej instrukcji obsługi. W przypadku dodatkowych informacji, w tym planów ładowania, należy skontaktować się z producentem.

11 OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS

Zawsze korzystaj z oryginalnych części zamiennych.

Podczas kontaktu z autoryzowanym centrum serwisowym upewnij się, że posiadasz poniższe dane: Model, numer

seryjny.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

Oryginalne części zamienne do niektórych określonych komponentów są dostępne przez co najmniej 7 lub 10 lat, w zależności od typu komponentu, od wprowadzenia do obrotu na rynek ostatniej jednostki modelu.

Odwiedź naszą stronę:
<http://vestel-poland.com/>

CE



52432339

