

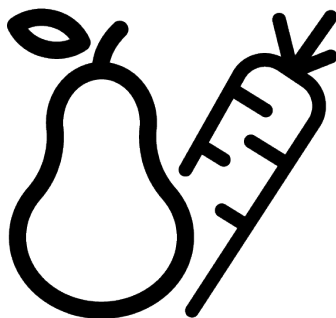
# Whirlpool

**Külmik / Kasutusjuhend**

**Ledusskapis / Lietošanas rokasgrāmata**

**Šaldytuvas / Vartotojo vadovas**

**Frigider / Manual de utilizare**



WHK 25404 XP8E

®/TM/© 2025 Whirlpool. Toodetud litsentsi alusel ®/TM/© 2025 Whirlpool. Ražots saskaņā ar licenci ®/TM/© 2025 Whirlpool. Pagaminta pagal licenci ®/TM/© 2025 Whirlpool. Produs sub licență

11 5943 0088/ ET/ LV/ LT/ RO/ 3/6\_AE/ 16.12.25 14:58  
7282348502



HĀRTIE RECICLĀTĀ ŠI  
RECICLĀBILĀ



PERDIRBTAS &  
PERDIRBAMAS POPERIUS



PĀRSTRĀDĀTS UN  
PĀRSTRĀDĀJAMS PAPIRS



ŪMBERTŪDELTUO JĀ  
TAASKASUTĀV PĀBER

## Palun lugege esmalt see juhend läbi!

### Lugupeetud klient

Täname, et olete otsustanud selle toote kasuks.

Palun registreerige oma tooted aadressil [www.register10.eu](http://www.register10.eu).

Meie eesmärgiks on, et see kõrgkvaliteetne toode, mille valmistamisel on kasutatud tipptehnoloogiat, teeniks Teid maksimaalselt tõhusalt. Selleks lugege enne toote kasutamist hoolikalt läbi käesolev kasutusjuhend ja muu kaasasolev dokumentatsioon.

Järgige kogu kasutusjuhendis sisalduvat teavet ja kõiki seal toodud hoiatusi. Nii kaitsete ennast ja oma toodet võimalike ohtude eest. Hoidke seda kasutusjuhendit alles. Juhul kui annate seadme üle kellelegi teisele, palun andke kaasa ka see juhend.

### Kasutusjuhendis ja toote peal kasutatakse järgmisi sümboleid:



Lugege see kasutusjuhend läbi.

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div data-bbox="76 536 157 592"></div> <div data-bbox="161 536 349 592"><b>ENERGY</b></div> <div data-bbox="356 536 412 592"></div> <div data-bbox="76 608 201 625">SUPPLIER'S NAME</div> <div data-bbox="294 608 454 625">MODEL IDENTIFIER → (*)</div> <div data-bbox="76 639 165 679"></div> <div data-bbox="325 632 412 679"></div> | <p>Tooteandmebaasi salvestatud mudeliteabele juurde pääsemiseks avage käesolev veebisait ja otsige energiamärgisel oleva mudeli identifikaatori järgi (*).</p> <p><a href="https://eprel.ec.europa.eu/">https://eprel.ec.europa.eu/</a></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## Sisukord

|                                                  |           |
|--------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 Keskkonnajuhised.....</b>                   | <b>4</b>  |
| 1.1 Pakendimaterjalide kõrvaldamine .....        | 4         |
| <b>2 Teie külmik .....</b>                       | <b>4</b>  |
| <b>3 Installatsioon .....</b>                    | <b>4</b>  |
| 3.1 Õige koht paigaldamiseks .....               | 5         |
| 3.2 Plastikkiilude paigaldamine.....             | 5         |
| 3.3 Jalgade reguleerimine.....                   | 5         |
| 3.4 Hoiatus kuuma pinna kohta.....               | 5         |
| <b>4 Seadme käsitlemine.....</b>                 | <b>5</b>  |
| <b>5 Ettevalmistamine .....</b>                  | <b>5</b>  |
| 5.1 Mida teha energiasäästuks .....              | 6         |
| 5.2 Esmakasutus .....                            | 6         |
| 5.3 Kliimaklass ja mõisted .....                 | 7         |
| <b>6 Teie toote kasutamine .....</b>             | <b>7</b>  |
| 6.1 Seadme juhtpaneel.....                       | 7         |
| 6.1.1 Kõrge temperatuuri hoiatus .....           | 8         |
| 6.2 Toiduainete säilitamine teie<br>tootes ..... | 9         |
| 6.3 Puu- ja juurviljasahtel .....                | 13        |
| 6.4 Piimatoodete külmhoidla.....                 | 13        |
| 6.5 Ukse avanemise külje<br>ümberpööramine ..... | 13        |
| 6.6 Avatud ukse märguanne .....                  | 13        |
| 6.7 Kokkupandav veiniriiv .....                  | 14        |
| 6.8 Valgusti väljavahetamine.....                | 14        |
| <b>7 Hooldus ja puhastus .....</b>               | <b>14</b> |
| <b>8 Tõrkeotsing .....</b>                       | <b>15</b> |

# 1 Keskkonnajuhised

ET

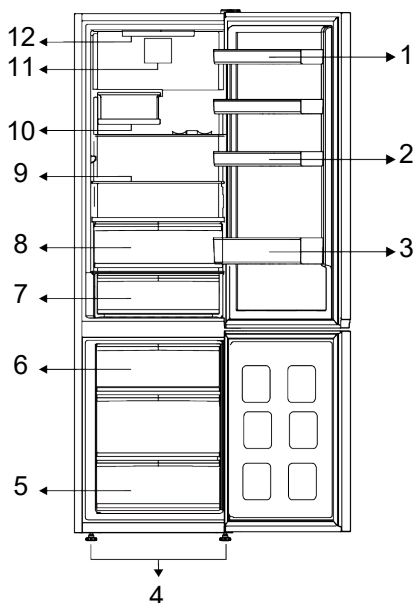
## 1.1 Pakendimaterjalide kõrvaldamine

Pakendimaterjal on 100% ulatuses taaskasutatav ja märgistatud

taaskasutussümboliga .

Seetõttu tuleb pakendi eri osad kõrvaldada vastutustundlikult ja täielikus kooskõlas kohalike jäätmete kõrvaldamist reguleerivate eeskirjadega.

## 2 Teie külmik



1 \* Reguleeritavad ukseriulid

3 \* Pudeliriul

5 \* Sügavkülmik

7 \* Külmoiusahtel

9 \* Reguleeritavad riulid

11 \* Ventilator

2 \* Munahoidik

4 \* Reguleeritavad esijalad

6 \* Jääanum

8 \* Külmoiusahtel

10 \* Kokkupandav veininõu

12 \* Valgusti

**\*Valikuline:** Kasut juhendi joonised on illustratiivsed ja ei pruugi täpselt teie tootega ühtida. Kui teie seadmel puuduvad nimetatud osad, käib informatsioon teiste mudelite kohta.

## 3 Installatsioon

Lugege esmalt "Ohutusjuhiseid"!

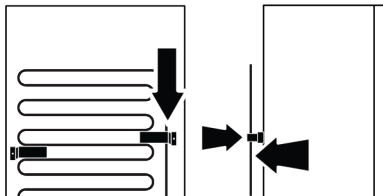
### 3.1 Õige koht paigaldamiseks

Võtke seadme paigaldamiseks ühendust volitatud teenindusega. Seadme paigalduse ettevalmistamiseks vaadake üle kasutusjuhendis sisalduvat teavet ja veenduge, et elektri- ja veevarustus on nõuetekohane. Vastasel juhul võtke ühendust elektri- ja torumehega, kes korraldaks vajalikud kommunaalteenused.

- Vibratsiooni vältimiseks asetage toode tasasele alusele
- Paigutage seade vähemalt 30 cm küttekehast, pliidist ja muudest sarnastest soojusallikatest eemale ja vähemalt 5 cm kaugusele elektriahjust.
- Kui paigutate kaks külmikut kõrvuti, jätke kahe seadme vahele vähemalt 4 cm ruumi.
- Hoidke toodet otsese päikesevalguse eest ja kuivas kohas.
- See toode vajab tõhusaks toimimiseks piisavat õhuringlust. Kui paigutate toote alkovi, ärge unustage jätta vähemalt 5 cm ruumi toote ja lae, tagaseina ja külgmiste seinte vahele.
- Kontrollige, kas tagaseinal asuv vabaruumi kaitsekomponent on paigas (kui see on tootega kaasas).
- Kui komponent pole saadaval või kui see on kadunud, asetage toode nii, et toote tagumise seina ja ruumi seina vahele jääks vähemalt 5 cm vaba ruumi. Toote taga olev vabaruum on toote tõhusa töö tagamiseks oluline.

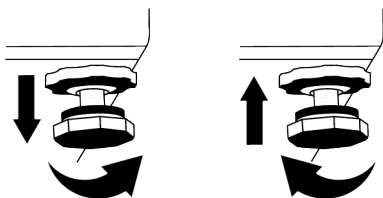
### 3.2 Plastikkiilude paigaldamine

Külmiku kondensaator asub tagaküljel. Energiatarbimise vähendamiseks ja energiatõhususe suurendamiseks tuleb kondensaatori ülemine ja alumine osa tagasi tõmmata ja kinnitada, nagu on näidatud pildil. Kui kondensaator on tahapoole tõmmatud, lukustuvad klambrid ja kondensaatori asend on kindlustatud.



### 3.3 Jalgade reguleerimine

Kui seade ei ole tasakaalustatud asendis, reguleerige eesmisi jalgasid, keerates neid paremale või vasakule.



### 3.4 Hoiatus kuuma pinna kohta

Teie toote külgliseinad on varustatud külmutusagensi torudega, mis parandavad jahutussüsteemi toimimist. Kõnealused torud sisaldavad kõrgsurvevedelikku, mis võib kuumutada külgliseinu. See on normaalne ning hooldus pole vajalik.

## 4 Seadme käsitlemine

Lugege esmalt "Ohutusjuhiseid"!

- Toodet tohib kasutada ainult toiduainete säilitamiseks.
- Kui olete kodust eemal (nt puhkusel) ja ei kasuta jäämasinat ega veeautomaati pikka aega, keerake veeventiil kinni. Vastasel juhul võib tekkida veeleke.

## 5 Ettevalmistamine

Lugege esmalt "Ohutusjuhiseid"!

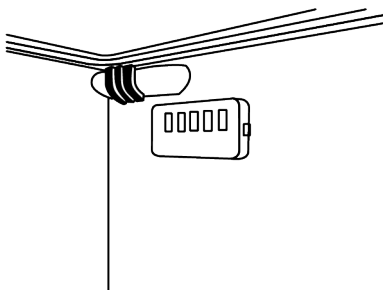
### Seadme lahtiühendamine

- Halva lõhna ennetamiseks võtke toiduained välja.
- Oodake, kuni jää on sulanud, puhastage seestpoolt ja laske kuivada. Sisekorpuse plastosade kahjustuste vältimiseks jätke ukSED lahti.

## 5.1 Mida teha energiasäästuks

- Antud jahutusseade ei ole ette nähtud sisseehitamiseks.
- Toiduainete laadimisel jätke külmikusse piisavalt ruumi, et võimaldada piisavat õhuringlust jahtumiseks.
- Kuna uksi avamata ei pääse kuum ja niiske õhk Teie tootesse, optimeerib Teie toode enda tööd nii, et saavutada toidu kaitsmiseks piisavad tingimused. Sellistel asjaoludel funktsioonid ja komponendid nagu kompressor, ventilaator, küttesead, sulatamine, valgustus, ekraan jne sellisel viisil, mis tarbib minimaalselt energiat.
- Kui on mitu võimalust, tuleb klaasriiulid paigutada nii, et tagaseina õhu väljalaskeavad ei oleks ummistunud ja eelistatavalt nii, et õhu väljalaskeavad jääksid klaasriiuli alla. Selline lähenemine võib aidata parandada õhugaotust ja energiatõhusust.
- Kindlasti on soovitatav kasutada säilitamisel allpool olevat sahtlit.
- Optimaalse jõudluse saavutamiseks võib kasutada kiirkülmutamist (kui see on olemas) 24 tundi enne värske toiduainete sügavkülmpanemist.
- Enamasti piisab 24 tunnist, kui pärast värske toiduainete sügavkülmikusse paigutamist on kiirkülmutamisfunktsioonil 24 tundi. Mõne aja pärast lülitub kiirkülmutamise funktsioon automaatselt välja.
- Väikese toidukoguse külmutamisel saab kiirkülmutamise funktsiooni mõne aja möödudes energiasäästu tagamiseks välja lülitada.
- Sõltuvalt seadme funktsioonidest; jahutuskambris toiduainete sulatamine tagab energia kokkuhoiu ja säilitab toiduainete kvaliteeti.
- Suurima võimaliku toidukoguse Teie külmiku sügavkülmakambris säilitamiseks tuleks ülemised sahtlid välja võtta ja asetada toiduained traat-/klaasriiulitele.

- Asetage toit allpool näidatud viisil, hoides vahemaa jahutusruumi temperatuuriandurist. Nende kokkupuutel anduriga võib seadme energiakulu suurened.



- Säilitage toiduaineid jahutuskapis või jahutusruumis vastavalt õigetele hoiutingimustele, et säästa energiat.
- Pakendatud toiduained ei tohi puutuda otseselt kokku sügavkülmakambris oleva temperatuurianduriga.

## 5.2 Esmakasutus

Enne toote kasutamist veenduge, et vajalikud ettevalmistused on tehtud vastavalt lõigetes "Ohutusjuhised" ja "Paigaldamine" toodud juhiste.

- Oodake enne toote kasutamist vähemalt 2 tundi, et tagada jahutuse täielik tõhusus.
- Hoidke toodet 6 tunni jooksul ilma toitu sisse panemata ja toote uks tuleb hoida võimalikult suletud.
- Ukse avamisest ja sulgemisest tingitud temperatuuri muutus seadme kasutamise ajal võib tavaliselt põhjustada kondensaadi tekkimist ukse/korpuse riivilitel ja seadmesse paigutatud klaastarvikutel.
- Kui kompressor on töös, on kuulda heli. On täiesti normaalne, et seade teeb müra ka siis, kui kompressor ei tööta, sest jahutussüsteemis võib toimuda vedeliku ja gaasi kokkusurumine.
- On normaalne, et toote esiservad on soojad. Sellised alad soojenevad selleks, et vältida kondensaadi teket.

- Mõne mudeli puhul lülitub kontrollpaneel automaatselt välja 1 minut pärast ukse sulgemist. See aktiveeritakse taas ukse avamisel või mõne nupu vajutamisel.

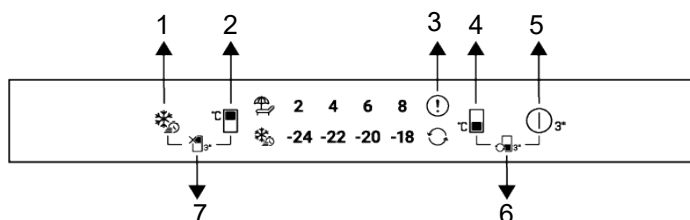
### 5.3 Kliimaklass ja mõisted

Palun vaadake kliimaklassi seadme andmesildil. Osa allolevast teabest kehtib Teie seadme kohta vastavalt nimeatud kliimaklassile.

- **SN:** Pikaajaliselt parasvöötme kliima: Kõnealune jahutusseade on ette nähtud kasutuseks keskkonnatemperatuuril vahemikus alates 10 °C kuni 32 °C.
- **N:** Parasvöötme kliima: Kõnealune jahutusseade on ette nähtud kasutuseks keskkonnatemperatuuril vahemikus alates 16°C kuni 32 °C.
- **ST:** Subtroopiline kliima: Kõnealune jahutusseade on ette nähtud kasutuseks keskkonnatemperatuuril vahemikus alates 16°C kuni 38°C.
- **T:** Troopiline kliima: Kõnealune jahutusseade on ette nähtud kasutuseks keskkonnatemperatuuril vahemikus alates 16°C kuni 43°C.

## 6 Teie toote kasutamine

### 6.1 Seadme juhtpaneel



- |                                                    |                                           |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 1 Kiirkülmutusnupp                                 | 2 Jahutuskambri temperatuuri seadenupp    |
| 3 Tõrke oleku indikaator                           | 4 Sügavkülmakambri temperatuuri seadenupp |
| 5 Toote väljalülitamise nupp                       | 6 * Kambri otstarbe nupp                  |
| 7 * Jahutuskambri väljalülitusnupp (puhkuse ajaks) |                                           |

Lugege esmalt "Ohutusjuhiseid"!

Audioloogilised ja visuaalsed funktsioonid näidikupaneelil abistavad teid toote kasutamisel.

**\*Valikuline:** Siin näitena toodud funktsioonid on valikulised, Teie seadme juhtpaneelil asuvate funktsioonide kuju ja asukoht võivad erineda.

#### 1. Kiirkülmutusnupp

Kiirkülmutusnupu vajutamisel süttib kiirkülmutuse sümbol ja aktiveeritakse kiirkülmutus. Sügavkülmakambri temperatuur on seatud -27 kraadile. Funktsiooni tühistamiseks vajutage nuppu uuesti. Kiirkülmutus tühistatakse automaatselt mõne aja möödumisel. Suure hulga värske toidu külmutamiseks vajutage kiirkülmutuse nuppu enne toidu sügavkülmakambris asetamist.

## 2. Jahutuskambri temperatuuri

### seadistamise klahv

Võimaldab jahutuskambri temperatuuri seadistamist. Antud nupu vajutamise saate seada jahutuskambri temperatuuri kas

Saab seadistada 8,6, 4,2 °C.

### 3. Veaolukorra indikaator

See indikaator lülitub sisse, kui külmik ei jahuta piisavalt või kui esineb anduriviga. Külmiku ja külmiku temperatuurinäidikud vilguvad teatud kombinatsioonides. See teavitab teenistust tekkinud veast. Kui laadite sooja toitu sügavkülmikusse või hoiate ust pikka aega lahti, võib ekraanile ilmuda hüüumärk. Tegemist ei ole rikkega, see hoiatus kaob, kui toit on jahtunud või kui vajutatakse mõnda klahvi.

## 4. Sügavkülmakambri temperatuuri

### seadenupp

Seadistab sügavkülmakambri temperatuuri. Külmutusruumi temperatuuri saab nupule vajutades seadistada -18, -20, -22, -24 °C.

### 5. Toote väljalülitamise nupp

Kui seda nuppu vajutatakse 3 sekundit, lülitub seade väljalülitatud olekusse. Selles olekus külmik ei jahuta; kui nuppu uuesti 3 sekundit vajutada, alustab külmik oma tavapärase tööd.

### \* 6. Kambri otstarbe nupp

Vajutades 3 sekundit sekundi jooksul sektsiooni muutmise nuppu, saab sügavkülmiku sektsiooni seadistada külmikuks, suletud sektsiooniks või sügavkülmikuks.

Kui seade töötab sügavkülmikuna, on valitud sügavkülmiku temperatuuriväärtus valgustatud ja teisendamise sümbol on välja lülitatud.

Kui seade töötab külmikuna, lülitatakse kõik sügavkülmiku temperatuuri väärtuste tuled välja ja ümberarvestussümbol süttib. Kamber toimib jahutuskambrina.

Kui sügavkülmik on välja lülitatud, lülituvad kõik sügavkülmiku temperatuuri väärtuste tuled välja ja muundamissümbol on välja lülitatud. Selle valiku puhul ei säilitata toiduaineid sügavkülmikus.

## \* 7. Jahutuskambri väljalülitamise

### (puhkus) funktsiooniklahv

Puhkuse funktsiooni aktiveerimiseks vajutage nuppu 3-ks sekundiks. Aktiveeritakse puhkerežiim ja süttib puhkuse sümbol. Kõik ikoonid jahutuskambri temperatuurinäidikul lülituvad välja ja jahutuskamber ei jätka jahutamist. Kui see funktsioon on aktiveeritud, soovitatakse teil mitte hoida toitu külmkapis. Muud kambrid jätkavad jahutamist vastavalt määratud temperatuurile. Selle funktsiooni tühistamiseks vajutage nuppu 3-ks sekundiks.

### 6.1.1 Kõrge temperatuuri hoiatus

Külmiku ekraanil vilgub "- -" seadistatud väärtused ja kostab alarmsignaal, kui sügavkülmik on liiga soe. See võib juhtuda, kui sügavkülmiku temperatuur tõuseb elektrikatkestuse tõttu. Külmutusruumi kõrgeim temperatuur kuvatakse kuni ükskõik millise nupu vajutamiseni. "Kui ekraanil on elektrooniline ekraan, kuvatakse maksimaalne tegelikult saavutatud temperatuur." Vastasel juhul vilgub ainult "- -" ja helid on aktiveeritud. Häire deaktiveerimiseks vajutage ükskõik millist kuvarinuppu.

Temperatuuriseadeid saab seadistada vahemikus 1-8 °C külmkambris ja vahemikus -24 kuni -18 °C sügavkülmkambris. Reguleeritavad temperatuuriväärtused võivad nendes vahemikes varieeruda sõltuvalt toote spetsifikatsioonidest.



## 6.2 Toiduainete säilitamine teie tootes

### Toiduainete säilitamine jahutus- ja jahutuskambris

- Kambri uste sagedasel avamisel ja sulgemisel ning pikaajalisel lahti hoidmisel tõuseb temperatuur märgatavalt, mis võib lühendada toiduainete säilivusaega ja põhjustada nende riknemist.
- Lõhna ja maitse muutuste ärahoidmiseks tuleb toiduaineid hoida suletud anumates.
- Parema ja ühtlase jahutuse saavutamiseks asetage toiduained nii, et külm õhk saaks nende vahel liikuda.
- Kindlustage õhuvool. Selleks jätke toiduainete ja sisesina vahele vaba ruum. Kui toetate toiduaineid vastu tagaseina, võivad need jäätuda.
- Enne külmikusse panemist tuleks lasta kuumadel roogadel toatemperatuurini jahtuda. Seejärel võib panna leige toidu külmiku alumistele riilile. Asetage soojad toidud kergesti riknevatest toiduainetest eemale.
- Pöörake erilist tähelepanu sellele, et külmutatuna müüdavaid toiduaineid ei segataks värskete toiduainetega.
- Sulatage külmutatud toiduained jahutusruumis. Nii saate külmutatud toidu abil jahutada jahutusruumi ja säästa energiat.
- Kõrsemate troopiliste puuviljade (mango, melonid, papaiad, banaanid, ananassid) säilitamine külmikus võib kiirendada küpsemist. Seda ei soovitata, sest see lühendab säilitamisaega.
- Sibulat, küüslauku, ingverit ja muid juurvilju tuleks hoida pimedas ja jahedas ruumis, mitte külmkapis.
- Kui märkate, et külmikus on mõni toiduaine riknenud, visake see ära ja puhastage sellega kokku puutunud tarvikud.
- Suurtes pottides valmistatud roogade, näiteks suppide ja hautiste kiireks jahutamiseks võite need külmikusse panna, kuid enne jagage need portsjonideks ja pange madalatesse anumatesse.
- Asetage pakendamata toiduained munadest eemale.
- Hoidke puu- ja juurvilju eraldi ja rühmitatuna: õunad õuntega, porgandid porganditega).
- Võtke rohelised köögiviljad kilekotist välja ja mähkige need paberrätikusse või kuivatuslappi enne külmikusse panemist. Kui pesete seda tüüpi toiduaineid enne külmikusse panemist, ärge unustage neid kuivatada.
- Hoides kergesti kuivama kippuvaid puu- ja köögivilju perforeeritud või sulgemata kilekottides, saab luua niiske keskkonna kui ka tagada õhuvoolu.
- Välja arvatud juhul, kui keskkonnas esineb äärmuslikke asjaolusid, kui Teie seade sätteid vastavad „Soovituslike väärtuste tabelis“ äratoodud väärtustele, säilitavad toiduained oma värskest pikema aja jooksul nii värskete toiduainetet sektsioonis kui ka sügavkülmas.
- Ärge hoidke külma suhtes tundlikke köögivilju, näiteks roheliste lehtede köögivilju, tomateid ja kurke külmkambris. Kui teil on vaja kasutada külmkapi sahtlit köögiviljade säilitamiseks, veenduge, et külmiku juhtpaneel on seadistatud 5 °C või soojemale temperatuurile.

### Toiduainete säilitamine jahutuskambris

Jahutusruumis võib toote säilitatavate toiduainete temperatuur varieeruda vahemikus +3 °C ja -3 °C. Temperatuur võib jahutusruumis langeda alla 0 °C ning see ei sobi värskete puu- ja köögiviljade säilitamiseks. Kui teil on vaja hoida värsked toiduaineid külmkapisahelis, siis seadke külmkapi temperatuuriks 5 °C või soojem.

| Säilitage toiduaineid erinevates asukohtades vastavalt nende omadustele: |                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Toit                                                                     | Asukoht                                                                                                                                                                                               |
| Munad                                                                    | Ukseriul                                                                                                                                                                                              |
| Piimatooted (või, juust)                                                 | Kui on olemas, siis nullkraadine (hommikusöögi jaoks) kamber/külmkamber.                                                                                                                              |
| Puu-, köögiviljad ja rohelised lehtköögiviljad                           | Puu- ja juurviljade sektsioon või sahtlid või Värskete toiduainete sektsioonis, köögiviljasahelis või Everfresh+ sahtlis (kui see on olemas), tingimusel et külmik on seatud temperatuurile üle 5 °C. |
| Värske liha, linnuliha, värske kala, vorstid, kuumtöödeldud toidud       | Kui on olemas, siis nullkraadine (hommikusöögi jaoks) kamber/külmkamber.                                                                                                                              |
| Valmistoidud, pakendatud tooted, konservid, marineeritud tooted          | Ülemine riiul või ukseriul                                                                                                                                                                            |
| Joogid, pudelid, võrsid ja suupisted                                     | Ukseriul                                                                                                                                                                                              |

## Toiduainete säilitamine sügavkülmakambris

- Kiiremaks jahutamiseks saab 4-6 tundi enne külmutamist aktiveerida kiirkülmutust.
- Enne sügavkülmasse panemist tuleks lasta kuumadel roogadel toatemperatuurini jahtuda.
- Külmutatavad road tuleb jaotada portsjoniteks vastavalt tarbitavale suurusele ja külmutada eraldi pakendites.
- Toitu on soovitatav enne sügavkülmasse paigutamist pakendada.
- Säilitusaja ületamise ennetamiseks kirjutage pakendile vastavalt iga toidu säilitusajale külmutamise kuupäev, kellaaeg ja toote nimetus.
- Tarbige ülessulatatud toiduaineid kiiresti. Ülessulatatud toiduaineid ei tohi uuesti ilma kuumtöötlemata külmutada. Pärast ülessulatamist ei ole ohutu uuesti külmutatud värsked toiduaineid ilma kuumtöötlemata tarbida.
- Värskeid toiduaineid külmutades ärge laske neid kokku puutuda juba külmutatud toiduainetega. Vastasel juhul sulavad külmutatud toiduained üles.

## Külmutatult müüdavate toiduainete säilitamine

- Toiduainete säilitamisel järgige käesolevates juhistes sätestatud ajavahemikke.

- Toidu kvaliteedi kaitsmiseks hoidke ostu ja külmasse paigutamise vahelist ajavahemikku võimalikult lühikesena.
- Ostke -18 °C juures või madalamal temperatuuril säilitatavaid külmutatud toiduaineid.
- Vältige jääga kaetud pakendites toiduainete ostmist. See tähendab, et toodet võidi osaliselt üles sulatada ja uuesti külmutada. Temperatuur avaldab mõju toidu kvaliteedile.
- Säilitage toitu tootja soovitatud aja jooksul. Võtke sügavkülmikust välja ainult nii palju toitu, kui on vaja.
- Välja arvatud juhul, kui keskkonnas esineb äärmuslikke asjaolusid, kui Teie seade sättes vastavad „Soovituslike väärtuste tabelis“ äratoodud väärtustele, säilitavad toiduained oma värskest pikema aja jooksul nii värske toiduainetekt sektsioonis kui ka sügavkülmis.
- Värske toiduainete sektsiooni madalamale temperatuurile seadistamise tagajärjel võivad värsked puu- ja köögiviljad osaliselt külmuda.
- Kahe tärniga lahtrid sobivad eelkülmutatud toidu jaoks. Säilitada saab jäätist ja jääkuubikuid.
- Külmutage toitu ainult 4-täрни sektsioonis.

| Liha ja kala        |                                                                   |                    | Ettevalmistamine                                                                                                              | Pikim võimalik säilitusaeg (kuudes) |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Lihatooted          | Veiseliha                                                         | Praad              | Lõigake need 2 cm paksusteks tükkideks ja asetage nende vahele foolium või pakkige need tihedalt pakkekesse                   | 6-8                                 |
|                     |                                                                   | Praeliha           | Pakkige lihatükid külmikukotti või tihedalt pakkekesse                                                                        | 6-8                                 |
|                     |                                                                   | Kuubikud           | Väikeste tükkidena                                                                                                            | 6-8                                 |
|                     |                                                                   | Šnitset, karbonaad | Asetage foolium lõigatud viilude vahele või pakkige ükshaaval pakkekesse                                                      | 6-8                                 |
|                     | Lambaliha                                                         | Karbonaad          | Asetage foolium lihaviilude vahele või pakkige ükshaaval pakkekesse                                                           | 4-8                                 |
|                     |                                                                   | Praeliha           | Pakkige lihatükid külmikukotti või tihedalt pakkekesse                                                                        | 4-8                                 |
|                     |                                                                   | Kuubikud           | Pakkige tükeldatud liha külmikukotti või tihedalt pakkekesse                                                                  | 4-8                                 |
|                     | Veis                                                              | Praeliha           | Pakkige lihatükid külmikukotti või tihedalt pakkekesse                                                                        | 8-12                                |
|                     |                                                                   | Praad              | Lõigake need 2 cm paksusteks tükkideks ja asetage nende vahele foolium või pakkige need tihedalt pakkekesse                   | 8-12                                |
|                     |                                                                   | Kuubikud           | Väikeste tükkidena                                                                                                            | 8-12                                |
|                     |                                                                   | Keedetud liha      | Pakkige väikesed tükid külmikukotti                                                                                           | 8-12                                |
|                     | Hakliha                                                           |                    | Maitsestamiseta, lamedates kottides                                                                                           | 1-3                                 |
|                     | Rups (tükk)                                                       |                    | Tükkidena                                                                                                                     | 1-3                                 |
|                     | Kääritatud vorst - salaami                                        |                    | Seda peaks pakkima, isegi kui sellel on ümbris.                                                                               | 1-3                                 |
|                     | Peekon                                                            |                    | Asetage foolium viilude vahele                                                                                                | 2-3                                 |
| Linnu- ja ulukiliha | Kana- ja kalkuniliha                                              |                    | Pakkige fooliumisse                                                                                                           | 4-6                                 |
|                     | Haneliha                                                          |                    | Pakkige fooliumisse (portsjonid ei tohiks ületada 2,5 kg)                                                                     | 4-6                                 |
|                     | Part                                                              |                    | Pakkige fooliumisse (portsjonid ei tohiks ületada 2,5 kg)                                                                     | 4-6                                 |
|                     | Hirve-, küüliku, metskitseliha                                    |                    | Pakkige fooliumisse (portsjonid ei tohiks ületada 2,5 kg ja kondid tuleks eraldada)                                           | 6-8                                 |
| Kala ja mereannid   | Mageveekalad (forell, karpkala, säga)                             |                    | Pärast kala sisemuse ja soomuste põhjalikku puhastamist tuleb kala pesta ja kuivatada ning vajadusel saba ja pea ära lõigata. | 2                                   |
|                     | Taine kala (meriahven, kammelijas, merikeel)                      |                    |                                                                                                                               | 4-6                                 |
|                     | Rasvane kala (pelamiid, skumbria, sinikala, meripoisur, anšoovis) |                    |                                                                                                                               | 2-4                                 |
|                     | Merikarbid                                                        |                    | Puhastage ja pange kottidesse                                                                                                 | 4-6                                 |
|                     | Kalamari                                                          |                    | Olemasolevas pakendis, alumiinium- või plastkonteineris                                                                       | 2-3                                 |

Tabelis toodud säilitusajad põhinevad säilitustemperatuuril -18 °C.

| Puu- ja juurviljad | Ettevalmistamine                                                                     | Pikim võimalik säilitusaeg (kuudes) |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Aedoad             | Pärast pesemist ja väikesteks tükkideks lõikamist pange 3-ks minutiks keevasse vette | 10-13                               |
| Rohelised herned   | Pärast pesemist ja kooremist pange 2-ks minutiks keevasse vette                      | 10-12                               |
| Kapsas             | Pärast pesemist pange 1-2-ks minutiks keevasse vette                                 | 6-8                                 |

| Puu- ja juurviljad          | Ettevalmistamine                                                                                                       | Pikim võimalik säilitusaeg (kuudes) |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Porgandid                   | Pärast pesemist ja viiludeks lõikamist pange 3-4-ks minutiks keevasse vette                                            | 12                                  |
| Paprika                     | Pärast pooleks lõikamist ja varre ning seemnete eemaldamist pange 2-3-ks minutiks keevasse vette                       | 8-10                                |
| Spinat                      | Pärast pesemist ja puhastamist pange 2-ks minutiks keevasse vette                                                      | 6-9                                 |
| Porrulauk                   | Pärast tükeldamist pange 5-ks minutiks keevasse vette                                                                  | 6-8                                 |
| Lillkapsas                  | Pärast lehtede eemaldamist ning südamiku tükeldamist pange 3-5-ks minutiks keevasse vette ja lisage veidi sidrunimahla | 10-12                               |
| Baklažaan                   | Pärast pesemist ja tükkideks (2 cm) lõikamist pange 4-ks minutiks keevasse vette                                       | 10-12                               |
| Suvikõrvits                 | Pärast pesemist ja tükkideks (2 cm) lõikamist pange 2-3-ks minutiks keevasse vette                                     | 8-10                                |
| Seened                      | Pruunistage kergelt õlis ja lisage veidi sidrunimahla                                                                  | 2-3                                 |
| Mais                        | Puhastage ja säilitage kas tõlviku või teradena                                                                        | 12                                  |
| Õunad ja pirnid             | Pärast koorimist ja viiludeks lõikamist pange 2-3-ks minutiks keevasse vette                                           | 8-10                                |
| Aprikoosid ja virsikud      | Lõigake pooleks ja eemaldage kivid                                                                                     | 4-6                                 |
| Maasikad ja vaarikad        | Peske ja eemaldage varred                                                                                              | 8-12                                |
| Küpsetatud puuviljad        | Lisage konteinerisse 10% suhkrut                                                                                       | 12                                  |
| Ploomid, kirsid, hapukirsid | Peske ja eemaldage varred                                                                                              | 8-12                                |

Tabelis toodud säilitusajad põhinevad säilitustemperatuuril -18 °C.

| Piimatooted                     | Ettevalmistamine               | Pikim võimalik säilitusaeg (kuudes) | Säilitustingimused                                                                                                                                  |
|---------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Juust (välja arvatud fetajuust) | Asetage foolium viilude vahele | 6-8                                 | Lühiajaliseks säilitamiseks võib selle jätta originaalpakendis. Pikaajaliseks säilitamiseks tuleks see pakkida ka alumiinium- või plastfooliumisse. |
| Või, margariin                  | Olemaolevas pakendis           | 6                                   | Olemaolevas pakendis või plastkonteineris                                                                                                           |

Tabelis toodud säilitusajad põhinevad säilitustemperatuuril -18 °C.

„Värske toidu kogus, mida võib teatud aja jooksul külmutada, on märgitud tüübisildil.“

| Sügavkülmiku kambrid | Jahutuskapp | Vahemärkused                                                                                                          |
|----------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Valikut              | Valikut     |                                                                                                                       |
| -20°C                | 4°C         | Tegemist on vaikimisi, soovitusliku seadega. Seda valikut soovitatakse juhul, kui ümbritsev temperatuur on alla 30°C. |

### Sügavkülmiku andmed

Vastavalt IEC 62552 standarditele, peab sügavkülmiku võimsusest piisama 4,5 kg toiduainete külmutamiseks -18°C juures või madalamal temperatuuril 1 ööpäeva

jooksul iga 100 liitri sügavkülmiku sektsiooni mahu kohta, kui ümbritsevaks temperatuuriks on 25°C. Toiduaineid saab pikaajaliselt säilitada ainult temperatuuril -18°C või sellest madalamal.

Toiduaineid saab hoida värskena mitu kuud (sügavkülmas temperatuuril -18 °C või madalamal).

Külmutatavad toiduained et tohi sügavkülmas puutuda kokku juba külmutatud toitudega, et vältida nende osalist sulamist.

Külmutatult säilitusja pikendamiseks, keetke juurviljad ära ja nõrutage välja vesi. Asetage toidud õhukindlatesse pakenditesse ja asetage külmikusse. Banaanid, tomatid, salat, keedetud munad, kartulid ja muud sarnased toiduained ei sobi külmutamiseks. Kõnealuste toitude külmutamise korral kannatavad ainult nende toiteväärtused ja maitseomadused. Inimeste tervist ohustav mädanik ei ole kõne all.

### Toidu paigutamine

**Külmikukambrite riulid:**Erinevad külmutatud toiduained nagu liha, kala, jäätis, köögiviljad jne.

**Jahutusruumide riulid:**Toidukaubad pottide sees, kaetud taldrik ja kaetud karbid, munad (suletud karbis)

**Jahutusruumi ukse riulid:**Väikesed ja pakendatud toidud või joogid

**Külmik:**Köögiviljad ja puuviljad

**Värsked toiduosakond:**Delikatessid (hommikusöögid, lühikese aja jooksul tarbitavad lihatooted)

## 6.3 Puu- ja juurviljasahtel

Külmiku krõpsuklaas on mõeldud köögiviljade värskena hoidmiseks, säilitades nende niiskuse. Selleks on üldise jaheda õhu tsirkulatsioon juurviljade korvis intensiivsem. Hoidke puu- ja juurvilju selles sektsioonis. Säilitusaja pikendamiseks hoidke roheliste lehtedega juurvilju ja puuvilju eraldi.

## 6.4 Piimatoodete külmhoidla

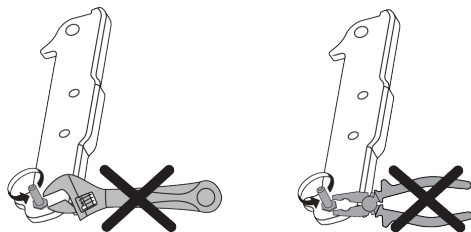
### Külmhoiusahtel

Külmhoiusahtel saavutab jahutuskambris madalama temperatuuri. Kasutage seda sahtlit delikatessitoodete (salaami, vorsti jne) ja külmemaid säilitustingimusi vajavate

piimatoodete jaoks või liha, kana või kala kiireks tarbimiseks. See sahtel ei sobi puu- ja juurviljade hoidmiseks.

## 6.5 Ukse avanemise külje ümberpööramine

Teie külmiku ukseava saab ümber pöörata vastavalt sellele, kuhu selle panite. Kui seda vajate, helistage kindlasti lähimasse volitatud teenindusse.



## 6.6 Avatud ukse märguanne

Teie külmiku ukse avanemise hoiatussüsteem võib olenevalt mudelist erineda.

### Versioon 1;

Kui toote uks jääb teatud ajaks avatuks (vahemikus 60 s kuni 120 s), kostab helihoiatussignaal; olenevalt toote mudelist saab kuvada ka visuaalse hoiatussignaali (valgusvähk). Kui sulgete seadme ukse või vajutate seadme ekraanil nuppu, kui see on olemas, siis hoiatusheli lakkab.

### Versioon 2;

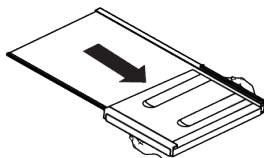
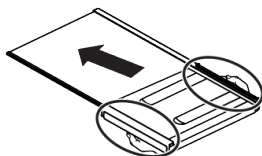
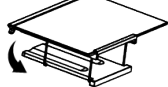
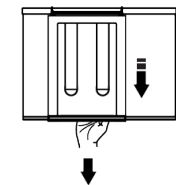
Kui seadme uks jääb teatud ajaks avatuks (vahemikus 60 s kuni 120 s), kostub ukse lahtioleku hoiatus. Ukse lahtioleku hoiatus kõlab järk-järgult. Esiteks hakkab kõlama helihoiatus. 4 minuti pärast, kui uks ei ole ikka veel suletud, aktiveeritakse visuaalne hoiatus (valgustusvähk). Ukse lahtioleku hoiatus viibib teatud aja jooksul (60 s kuni 120 s), kui vajutatakse tooteekraanil mis tahes klahvi, kui see on olemas. Seejärel algab protsess uuesti. Kui seadme uks on suletud, siis ukse lahtioleku hoiatus tühistatakse.

## 6.7 Kokkupandav veiniriilul

Võimaldab kasutajal vajaduse korral veinipudeleid paigutada. Riiliosa kasutamiseks haarake kinni plastosast ja tõmmake seda ettevaatlikult alla. Nüüd on kokkupandav veiniriilul kasutuseks valmis.



Kokkuklapitaval veiniriilul on soovitatav hoida kuni 2 pudelit veini.



Kokkuklapitava veiniriili eemaldamiseks eemaldage esmalt külmkapist klaasriil. Asetage see klaasriilule. Selleks lükake plastosa läbi eesmise ja tagumise soone, nagu on näidatud pildil. Nüüd saab seadet kasutada koos kokkupandava veiniriiluga. Kokkuklapitava veiniriili eemaldamiseks eemaldage esmalt külmkapist klaasriil. Seejärel haarake kinni plastosast ja tõmmake seda suvalises suunas. Nüüd saab seadet vajadusel kasutada ka ilma kokkupandava veiniriiluta.

## 6.8 Valgusti väljavahetamine

Külmiku valgustuseks kasutatava lambipirni/ LED-lambi väljavahetamiseks helistage volitatud teenindusse. Seadmes kasutatavat lampi/lampe ei saa kasutada kodu valgustamiseks. Selle lambi kasutuseesmärk on aidata kasutajal ohutult ja mugavalt toitu külmikusse/ sügavkülmikusse asetada.

## 7 Hooldus ja puhastus

Lugege esmalt "Ohutusjuhiseid"!

Enne külmkapi puhastamist ühendage see lahti või lülitage vooluvõrgust välja kaitselüliti, millega see on ühendatud.

Ärge asetage käsi, jalgu ega metallesemeid külmiku alla ega külmiku ja pörandi vahele, ükskõik mis põhjusel. Need võivad kinni jääda või võib teravate servade tõttu vigastada saada.

- Ärge kasutage toote puhastamiseks teravaid või abrasiivseid tööriistu. Ärge kasutage materjale nagu kodused puhastusvedelike, seepi, pesuvahendeid, gaasi, bensiini, lahjendit, alkoholi, vaha, jne.
- Toote tagaküljel asuvalt ventilatsioonirestilt tuleb tolm eemaldada vähemalt kord aastas (ilma kaant eemaldamata). Puhastage toodet kuiva lapiga.
- Hoidke vesi eemal lampidest ja muudest elektrilistest osadest.

- Puhastage üks niiske lapiga. Eemaldage kogu sisu, et eemaldada uks ja riilid. Eemaldage riilid, tõstes neid ülespoole. Puhastage ja kuivatage riilid ja pange need tagasi ülevalt alla libistades.
- Ärge kasutage kloorivett või puhastusaineid sisepindade ja kroomitud detailide puhastamiseks. Kloor tekitab sellistel pindadel roostet.
- Ärge kasutage teravaid ja abrasiivseid tööriistu, seepi, kodupuhastusvahendeid, puhastusvahendeid, gaasi, bensiini, lakki ja sarnaseid aineid, et vältida plastosade deformeerumist ja trükiste eemaldamist. Kasutage puhastamiseks sooja vett ja pehmet lappi ning seejärel pühkige kuivaks.
- Toodetel ilma funktsioonita No-Frost võivad külmutuskambri tagaseinal tekkida veetilgad ja sõrmepaksune jääkiht. Ärge puhastage seda seina ega kunagi kasutage seal õlisid ega sarnaseid materjale.

- Toote välispinna puhastamiseks kasutage kergelt niisutatud mikrokiudlappi. Käsna ja muud tüüpi puhastustekstiilid võivad põhjustada kriimustusi.
- Kõigi eemaldatavate komponentide puhastamiseks toote sisepinna puhastamise ajal peske neid komponente kerge seebi, vee ja karbonaadi lahusega. Peske ja kuivatage hoolikalt. Vältige vee kokkupuudet valgustusseadmete ja juhtpaneeliga.
- Ärge kasutage äädikat, alkoholi ega muid alkoholipõhiseid puhastusvahendeid ühegi sisepinna kallal.

### Roostevabast terasest välispinnad

Kasutage mitteabasiivset roostevaba terase jaoks mõeldud puhastusvahendit ja kandke see pinnale pehme ebemevaba lapiga. Poleerimiseks pühkige pind õrnalt veega niisutatud mikrokiudlapiga ja

seejärel kasutage kuiva seemisnahka. Pühkige alati piki roostevabast terasest pinna jooni.

### Lõhnade vältimine

Toote valmistamisel ei kasutatud ühtegi lõhnaeritavat materjali. Toiduainete ebasobiv säilitamine ja sisepindade ebakorrektne puhastamine võib siiski põhjustada lõhna tekkimist.

- Selle vältimiseks tuleb kapi sisemust iga 15 päeva tagant karboniseeritud veega puhastada.
- Hoidke toiduaineid suletud hoidikutes, kuna suletud pakendites hoitavatest toiduainetest tekkivad mikroorganismid põhjustavad halba lõhna.
- Ärge hoidke külmikus säilitus tähtaja ületanud ja riknenud toitusid.

### Plastpindade kaitsmine

Plastikpindadele tilkunud õli võib pindu kahjustada ning see tuleb koheselt sooja veega eemaldada.

## 8 Törkeotsing

Lugege esmalt "Ohutusjuhiseid"!

Enne teenindusse pöördumist palun allolev loend üle käia. Sel viisil säästate aega ja raha. Käesolevas loendis on esitatud sagedased kaebused, mis ei ole seotud puuduliku töö või kehva materjaliga. Teatud mainitud funktsioonid ei pruugi Teie seadme puhul kehtida.

Kui probleem jääb püsima ka peale selles jaotises toodud juhiste lugemist, võtke ühendust oma edasimüüja või volitatud teenindusega. Ärge üritage seadet omal käel parandada.

### Külmik ei toimi.

- Toitepistik ei ole korralikult paigas. >>> Ühendage see korralikult pistikupesasse.
- Seadme toideks kasutatava pistikupesaga ühendatud kaitselüliti või peamine kaitselüliti on läbi põlenud. >>> Kontrollige kaitselüliti.

### Jahutuskambri külgseinal tekib kondensaat (MULTI ZONE, COOL CONTROL ja FLEXI ZONE).

- Ust avatakse liiga sageli. >>> Ärge avage seadme ust liiga sageli.
- Keskkond on liiga niiske. >>> Ärge paigaldage seadet niiskesse keskkonda.
- Vedelikke sisaldavaid toiduaineid säilitatakse sulgemata anumates. >>> Säilitage vedelikke sisaldavaid toiduaineid suletud anumates..
- Seadme uks jäeti avatuks. >>> Ärge hoidke seadme ust pikka aega lahti.
- Termostaat on seadud väga madalale temperatuurile. >>> Seadke termostaat sobivale temperatuurile.

### Kompressor ei toimi.

- Äkilise elektrikatkestuse korral või toitepistiku väljatõmbamisel ja uuesti sisestamisel väljub gaasi rõhk seadme jahutussüsteemis tasakaalust, mis käivitab kompressori termilise kaitset. Seade käivitub uuesti umbes 6 minuti

pärast. Kui seade ei ole pärast seda ajavahemikku taaskäivitud, pöörduge teenindusse.

- Käib ülessulatamine. >>> Täisautomaatse sulatussüsteemiga seadme puhul on see normaalne. Ülessulatamine leiab aset perioodiliselt.
- Seade ei ole vooluvõrku ühendatud. >>> Veenduge, et toitejuhe on vooluvõrku ühendatud.
- Temperatuuri seadistus on vale. >>> Valige sobiv temperatuuri seadistus.
- Toide on kadunud. >>> Seade jätkab normaalset tööd pärast voolu taastamist.

### **Külmiku töömüra suureneb kasutamise ajal.**

- Seadme jõudlus võib erineda sõltuvalt ümbritseva keskkonna temperatuurimuutustest. See on normaalne ning hooldus pole vajalik.

### **Külmik hakkab tööle liiga tihti või liiga kaua.**

- Uus seade võib olla eelmisest suurem. Suuremad seadmed peavad kauem töötama.
- Ruumi temperatuur võib olla kõrge. >>> Tavaliselt peab seade kõrgema temperatuuri korral töötama pikema aja jooksul.
- Võimalik, et seade just ühendati vooluvõrku või et sinna on pandud uusi toiduaineid. >>> Kui seade just ühendati vooluvõrku või kui sellesse on pandud uusi toiduaineid, võtab seadmel soovitud temperatuuri saavutamine kauem aega. See on normaalne.
- Võimalik, et seadmesse on just pandud suures koguses kuuma toitu. >>> Ärge pange külmikusse kuuma toitu.
- Uksi avati sageli või hoiti kaua lahti. >>> Seadmesse sattunud sooja õhu tõttu peab seade kauem töötama. Ärge avage uksi liiga sageli.
- Jahutus- või sügavkülmakambri uks võib olla lahti. >>> Kontrollige, et ukсед oleksid täielikult suletud.

- Seade võib olla seatud liiga madalale temperatuurile. >>> Seadke temperatuur kõrgemaks ja oodake, kuni seade jõuab reguleeritud temperatuurini.
- Jahutus- või sügavkülmakambri uksepesur võib olla määrdunud, kulunud, katki või ei ole korralikult paigaldatud. >>> Puhastage või vahetage tihend välja. Kahjustatud / rebenenud uksepesur sunnib seadet praeguse temperatuuri säilitamiseks kauem töötama.

### **Sügavkülmakambri temperatuur on väga madal, kuid jahutuskambri temperatuur on piisav.**

- Sügavkülmakambri temperatuur on seatud väga madalale. >>> Seadke sügavkülmakambri temperatuur kõrgemaks ja kontrollige uuesti.

### **Jahutuskambri temperatuur on väga madal, kuid sügavkülmakambri temperatuur on piisav.**

- Jahutuskambri temperatuur on seatud väga madalale. >>> Seadke jahutuskambri temperatuur kõrgemaks ja kontrollige uuesti.

### **Jahutuskambris hoitavad toiduained on külmunud.**

- Jahutuskambri temperatuur on seatud väga madalale. >>> Seadke jahutuskambri temperatuur kõrgemaks ja kontrollige uuesti.

### **Jahutus- või sügavkülmakambri temperatuur on liiga kõrge.**

- Jahutuskambri temperatuur on seatud väga kõrgele. >>> Jahutuskambri temperatuuri seadistus mõjutab sügavkülmakambri temperatuuri. Muutke jahutus- või sügavkülmakambri temperatuuri ja oodake, kuni vastava kambri temperatuur jõuab vajalikule tasemele.
- Uksi avati sageli või hoiti kaua lahti. >>> Ärge avage uksi liiga sageli.
- Võimalik, et uks on lahti. >>> Sulgege uks korralikult.
- Võimalik, et seade just ühendati vooluvõrku või et sinna on pandud uusi toiduaineid. >>> See on normaalne. Kui



seade just ühendati vooluvõrku või kui sellesse on pandud uusi toiduaineid, võtab seadmel soovitud temperatuuri saavutamine kauem aega.

- Võimalik, et seadmesse on just pandud suures koguses kuuma toitu. >>> Ärge pange külmikusse kuuma toitu.

### **Värisemine või müra.**

- Põrand ei ole tasane või vastupidav >>> Kui seade väriseb aeglasel teisaldamisel, reguleerige seadme tasakaalustamiseks seadme jalad. Veenduge samuti, kas põrand on seadme talumiseks piisavalt vastupidav.
- Kõik seadmele asetatud esemed võivad põhjustada müra. >>> Eemaldage kõik seadmele asetatud esemed.
- Seadmest kostub vedeliku voolamise, pritsimise jne müra.
- Toote tööpõhimõte hõlmab vedeliku- ja gaasivooge. >>> See on normaalne ning hooldus pole vajalik.

### **Seadmest kostub tuule hääl.**

- Seade kasutab jahutusprotsessis ventilaatorit. See on normaalne ning hooldus pole vajalik.

### **Seadme siseseintel tekib kondensaat.**

- Kuum või niiske ilm suurendab jäätumist ja kondenseerumist. See on normaalne ning hooldus pole vajalik.
- Uksi avati sageli või hoiti kaua lahti. >>> Ärge avage uksi liiga sageli; kui need on lahti, sulgege need.
- Võimalik, et uks on lahti. >>> Sulgege uks korralikult.

### **Seadme välisküljel või uste vahel tekib kondensaat.**

- Ümbristsev ilm võib olla niiske, see on niiske ilma puhul täiesti tavaline. >>> Kondensaat hajub niiskuse vähenemisel.

### **Seadme seest tuleb halb lõhn.**

- Seadet ei puhastata korrapäraselt. >>> Puhastage seadet seest korrapäraselt käsna, sooja vee ja gaseeritud vee abil.

- Mõned hoidikud ja pakendimaterjalid võivad põhjustada ebameeldivat lõhna. >>> Kasutage lõhnavabasid hoidikuid ja pakkematerjale.

- Toiduained pandi sulgemata anumatesse. >>> Hoidke toiduaineid ainult kinnistes anumates. Mikroorganismid võivad pitseerimata toiduainetest levida ja põhjustada halba lõhna.
- Eemaldage seadmest kõik säilivusaja ületanud või riknenud toiduained.

### **Uks ei lähe kinni.**

- Võimalik, et toiduainetega pakendid takistavad ukse liikumist. >>> Paigutage ümber kõik uste liikumist takistavad esemed.
- Seade ei seisa põrandal täiesti püstises asendis. >>> Reguleerige aluseid toote tasakaalustamiseks.
- Põrand ei ole tasane ega vastupidav >>> Veenduge, et põrand on tasane ja seadme talumiseks piisavalt vastupidav.

### **Puu- ja juurviljasahtel jäi kinni.**

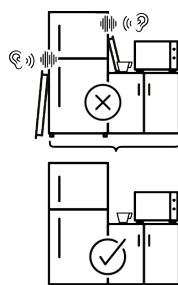
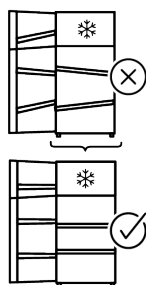
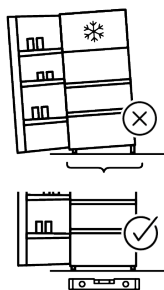
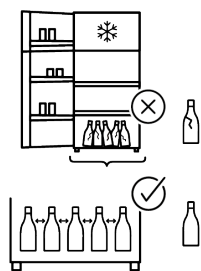
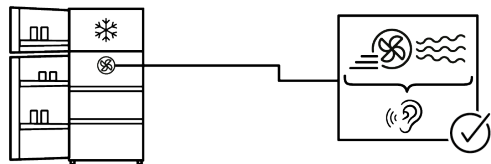
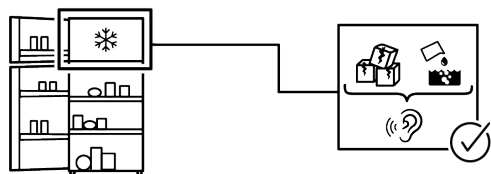
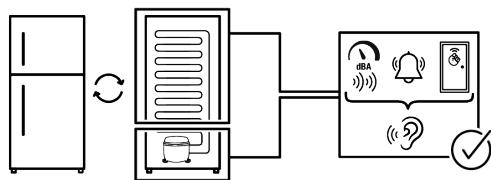
- Võimalik, et toiduained suruvad vastu sahtli ülemise osa. >>> Korrastage toiduained sahtlis.

### **Temperatuur seadme pinnal.**

- Toote töötamise ajal võib kahe ukse vahel, külgpaneelidel ja tagumise võrega kaetud alal täheldada kõrget temperatuuri. See on normaalne ning hooldus pole vajalik.

### **Ventilaator jätkab töötamist ka lahtise ukse korral.**

- Ventilaator võib jätkata töötamist sügavkülmakambri lahtise ukse korral. Kui probleem jääb püsima ka peale selles jaotises toodud juhiste lugemist, võtke ühendust oma edasimüüja või volitatud teenindusega. Ärge üritage seadet omal käel parandada. See on normaalne.



Mõningate (lihtsate) tõrkedega saab lõppkasutaja piisavalt hästi ise hakkama, ilma et tekiks ohutusprobleeme või ohtlikku kasutamist, tingimusel et ta tegutseb järgmiste juhiste piires ja neid järgides (vt jaotist „Remont oma kätega”).

Seetõttu tuleb ohutusprobleemide vältimiseks jätta remont registreeritud professionaalsetele remonditöökodadele, välja arvatud juhul, kui allpool olevas jaotises „Remont oma kätega” on lubatud teisiti. Registreeritud professionaalne remonditöökoda on professionaalne remonditöökoda, kellele tootja on lubanud juurdepääsu selle toote juhistele ja varuosade loendile vastavalt direktiivides 2009/125/EÜ sätestatud õigusaktides kirjeldatud meetoditele.

**Garantiitingimustele vastavat teenust võib aga pakkuda ainult hooldusettevõte (nt volitatud professionaalne remonditöökoda), mille kontaktnumber on toodud kasutusjuhendis/garantiikaardil või edastatud volitatud edasimüüja poolt. Seetõttu palun arvestage, et professionaalsete, kuid Whirlpool poolt volitamata remonditöökodade tehtud töö tühistab garantii.**

## Remont oma kätega

Lõpptarbijat saab ise remontida ainult järgmisi varuosid: ukse käepidemed, ukse hinged, kandikud, korvid ja ukse tihendid (ajakohastatud loend on saadaval ka aadressil <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> alates 01.03.2021).

Toote ohutuse tagamiseks ja tõsiste vigastuste ohu vältimiseks tuleb selline oma kätega remont läbi viia vastavalt kasutusjuhendis antud juhistele oma kätega remondi kohta või järgmisel aadressil saadaolevatele juhistele: <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>. Turvalisuse tagamiseks eemaldage toode vooluvõrgust enne mis tahes iseseisvat remonti.

Lõppkasutajate tehtud parandus- ja remondikatsed osade suhtes, mida selles loendis ei ole ja/või ei järgita kasutusjuhendis toodud juhiseid iseparandamiseks või mis on saadaval <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>, võib tekitada ohutusprobleeme, mis ei ole tingitud Whirlpool ja tühistada garantii. Seetõttu on tungivalt soovitatav, et lõppkasutajad hoiduksid remondikatsetest väljaspool nimetatud varuosade loendit, ja pöörduksid sellistel juhtudel volitatud professionaalsete remonditöökodade või registreeritud professionaalsete remonditöökodade poole. Vastasel juhul võivad sellised lõppkasutajate remondikatsed põhjustada ohutusprobleeme ja toodet kahjustada ning põhjustada seejärel tulekahju, üleujutusi, elektrilööke ja tõsiseid kehavigastusi. Näiteks, kuid mitte ainult, tuleb järgmised remonditööd lasta teha volitatud professionaalsete remonditöökodadele või registreeritud professionaalsetele remonditöökodade poolt: kompressor, jahutusahel, põhiplaad, inverteri plaad, näidikuplaad jne.

Tootjat/müüjat ei saa süüdistada ühelgi juhul, kui lõppkasutajad ei järgi ülaltoodut. Ostetud külmiku varuosade saadavus on 10 aastat. Selle aja jooksul on külmiku nõuetekohaseks kasutamiseks saadaval originaalvaruosi

Teie poolt ostetud külmikapi minimaalne garantiiaeg on 24 kuud.

See toode on varustatud "G" energiaklassi valgusallikaga.

Selle toote valgusallika võib välja vahetada ainult professionaalne remonditöökoda.

## Lūdzu, vispirms izlasiet šo rokasgrāmatu!

### Cienījamais klient

Paldies, ka izvēlējāties šo produktu .

Lūdzu, reģistrējiet savus produktus vietnē [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

Mēs vēlamies, lai šis kvalitatīvais produkts, kas ir ražots pēc jaunākajām tehnoloģijām, jums kalpotu ar optimālu efektivitāti. Lai to izdarītu, pirms izstrādājuma lietošanas rūpīgi izlasiet šo rokasgrāmatu un jebkuru citu pievienoto dokumentāciju.

Ņemiet vērā visu šajā lietošanas instrukcijā doto informāciju un brīdinājumus. Šādi jūs pasargāsiet sevi un produktu no iespējamiem riskiem. Saglabājiet šo lietošanas rokasgrāmatu. Ja jūs šo iekārtu nododat kādam citam, līdzi dodiet arī šo rokasgrāmatu.

**Lietotāja rokasgrāmatā un uz izstrādājuma ir izmantoti šādi simboli:**



Izlasiet šo lietošanas rokasgrāmatu.

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div data-bbox="73 534 157 592"></div> <div data-bbox="157 534 349 592"><b>ENERGY</b></div> <div data-bbox="349 534 415 592"></div> <div data-bbox="73 608 202 627">SUPPLIER'S NAME</div> <div data-bbox="292 608 456 627">MODEL IDENTIFIER → (*)</div> <div data-bbox="73 639 165 683"></div> <div data-bbox="322 639 415 683"></div> | <p>Izstrādājumu datubāzē saglabāto informāciju par modeli var iegūt, apmeklējot tālāk norādīto tīmekļa vietni un sameklējot tajā sava modeļa identifikatoru (*), kas atrodams enerģijas marķējumā.</p> <p><a href="https://eprel.ec.europa.eu/">https://eprel.ec.europa.eu/</a></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## Saturs

|          |                                                 |           |
|----------|-------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b> | <b>Vides instrukcijas .....</b>                 | <b>22</b> |
| 1.1      | Iepakojuma materiālu<br>iznīcināšana .....      | 22        |
| <b>2</b> | <b>Jūsu ledusskapis .....</b>                   | <b>22</b> |
| <b>3</b> | <b>Uzstādīšana .....</b>                        | <b>22</b> |
| 3.1      | Pareizā uzstādīšanas vieta .....                | 23        |
| 3.2      | Plastmasas malu pievienošana ...                | 23        |
| 3.3      | Kāju regulēšana .....                           | 23        |
| 3.4      | Brīdinājums par karstu virsmu.....              | 23        |
| <b>4</b> | <b>Izstrādājuma darbība .....</b>               | <b>23</b> |
| <b>5</b> | <b>Sagatavošana .....</b>                       | <b>24</b> |
| 5.1      | Ko darīt, lai taupītu enerģiju .....            | 24        |
| 5.2      | Pirmā lietošana.....                            | 24        |
| 5.3      | Klimata klase un definīcijas.....               | 25        |
| <b>6</b> | <b>Jūsu produkta lietošana .....</b>            | <b>25</b> |
| 6.1      | Izstrādājuma vadības panelis.....               | 25        |
| 6.1.1    | Augstas temperatūras<br>brīdinājums .....       | 26        |
| 6.2      | Pārtikas uzglabāšana jūsu<br>izstrādājumā ..... | 27        |
| 6.3      | Dārzeņu atvilktnē .....                         | 31        |
| 6.4      | Piena produktu saldētava .....                  | 31        |
| 6.5      | Durvju atvēršanas puses<br>apgriešana .....     | 31        |
| 6.6      | Atvērtu durvju brīdinājuma<br>signāls .....     | 31        |
| 6.7      | Salokāms vīna pudeļu turētājs .....             | 32        |
| 6.8      | Apgaismojuma lampas nomaiņa .                   | 32        |
| <b>7</b> | <b>Apkope un tīrīšana .....</b>                 | <b>32</b> |
| <b>8</b> | <b>Problēmu novēršana .....</b>                 | <b>33</b> |

## 1 Vides instrukcijas

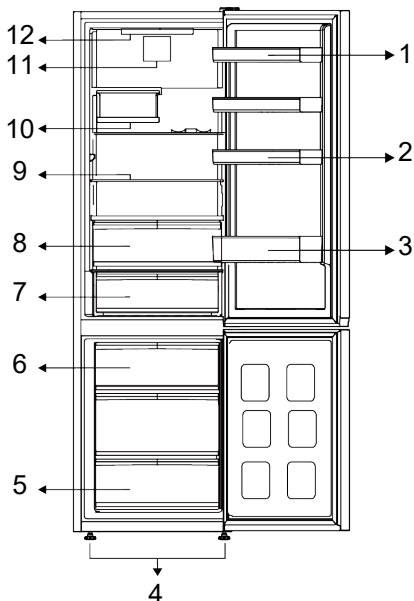
### 1.1 Iepakojuma materiālu iznīcināšana

Iepakojuma materiāls ir pārstrādājams, un tas ir marķēts ar pārstrādes simbolu .

Tāpēc dažādas iepakojuma daļas ir jāiznīcina atbildīgi un pilnībā saskaņā ar vietējo iestāžu noteikumiem, kas reglamentē atkritumu iznīcināšanu.

LV

## 2 Jūsu ledusskapis



- |                                    |                                    |
|------------------------------------|------------------------------------|
| 1 * Regulējami durvju plaukti      | 2 * Olu turētājs                   |
| 3 * Pudeļu plaukts                 | 4 * Regulējamas priekšējās kājas   |
| 5 * Saldētavas nodalījums          | 6 * Ledus tvertne                  |
| 7 * Aukstās uzglabāšanas atvilktnē | 8 * Aukstās uzglabāšanas atvilktnē |
| 9 * Regulējami plaukti             | 10 * Salokāma vīna tvertne         |
| 11 * Ventilators                   | 12 * Apgaismojuma lampa            |

**\*Izvēles:** Attēli šajā lietošanas instrukcijā ir shematiski un var precīzi neatbilst jūsu izstrādājumam. Ja jūsu izstrādājumam nav attiecīgo daļu, tādā gadījumā konkrētā informācija attiecas uz citiem modeļiem.

## 3 Uzstādīšana

Vispirms izlasiet "Drošības instrukcijas"!

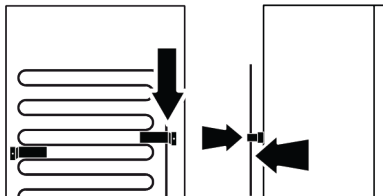
### 3.1 Pareizā uzstādīšanas vieta

Sazinieties ar pilnvaroto servisu par izstrādājuma uzstādīšanu. Lai sagatavotu izstrādājumu uzstādīšanai, skatiet informāciju lietotāja rokasgrāmatā un pārliedziniet, vai elektriskie un ūdensvadi ir atbilstoši prasībām. Ja nē, zvaniet elektriķim un santehniķim, lai pēc vajadzības sakārtotu komunālos pakalpojumus.

- Ierīci uz līdzenas virsmas, lai izvairītos no
- Novietojiet izstrādājumu vismaz 30 cm attālumā no sildītāja, krāsns un līdzīgiem karstuma avotiem, un vismaz 5 cm attālumā no elektriskajām cepeškrāsnīm.
- Novietojot divus ledusskapjus vienu blakus otram, atstājiet vismaz 4 cm attālumus starp abām ierīcēm.
- Uzglabāt produktu ārpus tiešiem saules stariem un sausā vietā.
- Jūsu izstrādājuma efektīvai darbībai ir nepieciešama pietiekama gaisa cirkulācija. Ja izstrādājumu novietojat nišā, atcerieties, ka starp izstrādājumu un griestiem, aizmugurējo sienu un sānu sienām jāatstāj vismaz 5 cm atstarpe.
- Pārliedziniet, ka atstarpes aizsargelements pie aizmugurējās sienas ir uzstādīts tam paredzētajā vietā (ja ietilpst izstrādājuma komplektācijā).
- Ja elementa nav, tas ir nozaudēts vai nolūzis, uzstādot izstrādājumu, ir jānodrošina vismaz 5 cm atstarpe starp izstrādājuma aizmugurējo virsmu un istabas sienu. Atstarpe aizmugurē ir svarīga izstrādājuma efektīvai darbībai.

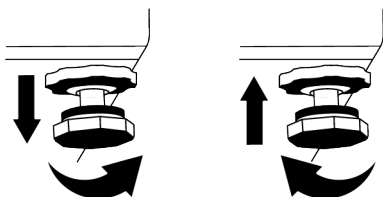
### 3.2 Plastmasas malu pievienošana

Ledusskapja kondensators atrodas aizmugurē. Lai samazinātu enerģijas patēriņu un palielinātu energoefektivitāti, kondensatora augšdaļa un apakšdaļa ir jāatvelk atpakaļ un jānostiprina, kā parādīts attēlā. Kad kondensators ir atvilktis atpakaļ, kronšteini bloķējas un kondensatora pozīcija ir nodrošināta.



### 3.3 Kāju regulēšana

Ja izstrādājums nav nobalansēts, noregulējiet priekšējās regulējamās kājiņas, pagriežot tās pa labi vai pa kreisi.



### 3.4 Brīdinājums par karstu virsmu

Jūsu ledusskapja sānu sienas ir aprīkotas ar dzesējošās vielas caurulēm, lai uzlabotu dzesēšanas sistēmu. Caur šīm virsmām var plūst augstspiediena šķidrums, kas var sakarsēt virsmas un sānu sienas. Tā ir parasta parādība, un apkope nav nepieciešama.

## 4 Izstrādājuma darbība

Vispirms izlasiet "Drošības instrukcijas"!

- Izstrādājumu drīkst lietot tikai pārtikas glabāšanai.
- Izslēdziet ūdens vārstu, ja būsiet prom no mājām (piem., atvaļinājumā) un ilgstoši neizmantosiet ledus veidotāju vai ūdens automātu. Pretējā gadījumā var rasties noplūdes.

### Izstrādājuma atvienošana

- Izņemiet pārtiku, lai novērstu smaku veidošanos,
- Pagaidiet, līdz ledus izkusīs, notīriet iekšpusi un ļaujiet tai nožūt, atstājiet durvis vaļā, lai nesabojātu korpusa iekšējo plastmasu.

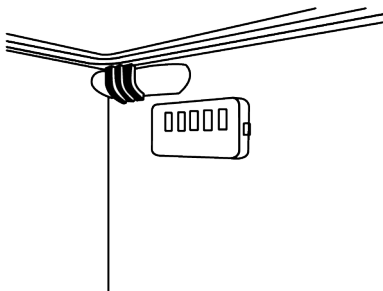
## 5 Sagatavošana

Vispirms izlasiet "Drošības instrukcijas"!

### 5.1 Ko darīt, lai taupītu enerģiju

- Šo aukstumiekārtu nav paredzēts lietot kā iebūvētu ierīci.
- Iekraujot pārtikas produktus, atstāji pietiekami daudz vietas ledusskapja iekšpusē, lai nodrošinātu pietiekamu gaisa cirkulāciju dzesēšanai.
- Tā kā karstais un mitrais gaiss tieši neiekļūst jūsu izstrādājumā, kamēr nav atvērtas durvis, jūsu izstrādājums pats optimizēs savus apstākļus, lai pasargātu jūsu pārtiku. Šādos apstākļos funkcijas un komponenti, piemēram, kompresors, ventilators, sildītājs, atkausēšana, apgaismojums, displejs un tā tālāk, darbosies atbilstoši vajadzībām, patērējot minimālu enerģiju.
- Ja ir vairākas iespējas, stikla plaukti jānovieto tā, lai gaisa izplūdes atveres pie aizmugurējās sienas netiktu aizsprostotas, un vēlams tā, lai gaisa izplūdes atveres paliktu zem stikla plaukta. Šī kombinācija var palīdzēt uzlabo gaisa sadali un energoefektivitāti.
- Uzglabāšanas laikā ļoti ieteicams izmantot zemāk esošo atvilktni.
- Optimālai efektivitātei 24 stundas pirms svaigu pārtikas produktu ievietošanas saldētavā var izmantot ātro sasaldēšanu (ja tāda ir pieejama).
- Vairumā gadījumu pēc svaigu pārtikas produktu ievietošanas saldētavā ātras sasaldēšanas funkcijai pietiek ar 24 stundām. Pēc kāda laika ātrās sasaldēšanas funkcija tiks automātiski deaktivizēta.
- Saldējot nelielu pārtikas produktu daudzumu, ātrās sasaldēšanas funkciju pēc kāda laika var deaktivizēt, lai nodrošinātu enerģijas taupīšanu.
- Atkarībā no izstrādājuma funkcijām saldētu pārtikas produktu atkausēšana ledusskapī nodrošina enerģijas ietaupījumu un saglabā pārtikas produktu kvalitāti.

- Lai ledusskapja saldētavas nodalījumā ievietotu maksimālo pārtikas daudzumu, ir jāizņem augšējās atvilktnes un jānovieto pārtika uz stieplu/stikla plauktiem.
- Novietojiet pārtikas produktus, kā parādīts turpmāk, ievērojot attālumu no dzesētāja nodalījuma temperatūras sensora. Ja tie saskaras ar sensoru, ierīces enerģijas patēriņš var palielināties



- Lai taupītu enerģiju, uzglabāji pārtiku dzesētājā vai dzesēšanas nodalījumā atbilstoši piemērotiem uzglabāšanas apstākļiem.
- Pārtikas iepakojumi nedrīkst būt tiešā saskarē ar temperatūras sensoru, kas atrodas saldētavas nodalījumā.

### 5.2 Pirmā lietošana

Pirms izstrādājuma lietošanas pārliecinieties, ka ir veikti nepieciešamie sagatavošanās darbi saskaņā ar norādījumiem sadaļās "Drošības instrukcijas" un "Uzstādīšana".

- Pirms produkta lietošanas pagaidiet vismaz 2 stundas, lai nodrošinātu pilnīgu saldēšanas efektivitāti.
- 6 stundas turiet produktu darbināmu, nenovietojot tajā nekādus ēdienus, un produkta durtiņas ir jātur pēc iespējas vairāk aizvērtas.
- Temperatūras izmaiņas, ko izraisa durvju atvēršana un aizvēršana izstrādājuma lietošanas laikā, parasti var izraisīt kondensāciju uz durvju/virsbūves plauktiem un izstrādājumā ievietotajiem stikla traukiem.



- Būs dzirdama skaņa, kad sāks darboties kompresors. Tas ir normāli, ja produkts rada troksni pat tad, ja kompresors nedarbojas, jo šķidrums un gāze var tikt saspiesti dzesēšanas sistēmā.
- Ir normāli, ja ledusskapja priekšējās malas ir siltas. Tās ir paredzētas sasilt, lai novērstu kondensācijas veidošanos.
- Dažiem modeļiem indikatoru panelis automātiski izslēdzas 1 minūtes pēc tam, kad durvis aizveras. Tas atkārtoti aktivizējas, kad durvis tiek atvērtas vai tiek nospiesta kāda no pogām.

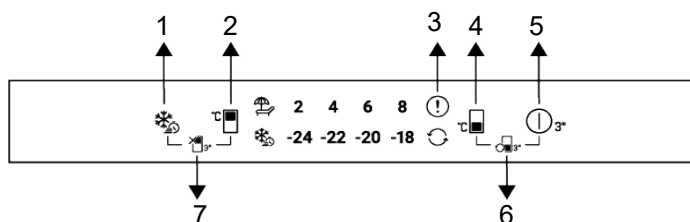
## 5.3 Klimata klase un definīcijas

Lūdzu, skatiet klimata klasi uz savas ierīces datu plāksnītes. Viena no tālāk norādītās informācijas attiecas uz jūsu ierīci atbilstoši klimata klasei.

- **SN:** Ilgtermiņa mērens klimats: Šī dzesēšanas ierīce ir paredzēta lietošanai apkārtējās vides temperatūrā no 10 °C līdz 32 °C.
- **N:** Mērens klimats: Šī dzesēšanas ierīce ir paredzēta lietošanai apkārtējās vides temperatūrā no 16 °C līdz 32 °C.
- **ST:** Subtropu klimats: Šī dzesēšanas ierīce ir paredzēta lietošanai apkārtējās vides temperatūrā no 16 °C līdz 38 °C.
- **T:** Tropu klimats: Šī dzesēšanas ierīce ir paredzēta lietošanai apkārtējās vides temperatūrā no 16 °C līdz 43 °C.

## 6 Jūsu produkta lietošana

### 6.1 Izstrādājuma vadības panelis



- |                                                                          |                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| 1 Ātrās sasaldēšanas poga                                                | 2 Ledusskapja nodalījuma temperatūras iestatīšanas poga |
| 3 Kļūdas statusa indikators                                              | 4 Saldētavas nodalījuma temperatūras iestatīšanas poga  |
| 5 Produkta izslēgšanas poga                                              | 6 * Nodalījuma konversijas atslēga                      |
| 7 Ledusskapja nodalījuma izslēgšanas (OFF) (atvaļinājums) funkcijas poga |                                                         |

Vispirms izlasiet "Drošības instrukcijas"!

Indikatora paneļa skaņas un vizuālās funkcijas palīdzēs jums lietot produktu.

**\*Izvēles:** Parādītās funkcijas nav obligātas, ierīces indikatora panelī var atšķirties pēc formas un atrašanās vietas.

### 1.Ātrās iesaldēšanas atslēga

Nospiežot ātrās sasaldēšanas taustiņu, jāiedegas ātrās sasaldēšanas simbolam un jāaktivizē ātrās sasaldēšanas funkcija. Saldētavas nodalījuma temperatūra ir iestatīta uz -27 °C. Vēlreiz nospiediet taustiņu, lai šo funkciju atceltu. Ātrās sasaldēšanas funkcija pēc kāda laika tiek automātiski atcelta. Lai sasaldētu lielu

svaigas pārtikas produktu daudzumu, nospiežot straujas sasaldēšanas pogu pirms pārtikas produktu ievietošanas saldētavas nodalījumā.

## 2. Dzesētāja nodalījuma temperatūras

### iestatīšanas taustiņš

Ļauj iestatīt ledusskapja nodalījuma temperatūru. Nospiežot taustiņu, tiks iespējota dzesētāja nodalījuma temperatūra

Var iestatīt 8,6, 4,2 °C.

### 3. Kļūdas stāvokļa indikators

Šis indikators ir ieslēgts, ja ledusskapis netiek pietiekami atdzesēts vai ja rodas sensora kļūda. Saldētavas un ledusskapja temperatūras indikatori mirgo noteiktās kombinācijās. Tas informē dienestu par radušos kļūdu. Ieliekot saldētavas nodalījumā siltu pārtiku vai atstājot ilgstoši vajā durvis, displejā parādīsies izsaukuma zīme. Tā nav kļūme, tādēļ brīdinājums pazudīs tikai tad, kad pārtika būs atdzisusi vai kad kāda poga tiks nospiesta.

## 4. Saldētavas nodalījuma temperatūras

### iestatīšanas taustiņš

Tiek iestatīta temperatūra saldētavas nodalījumā. Saldētavas nodalījuma temperatūru var iestatīt uz -18, -20, -22, -24 °C, nospiežot pogu.

### 5. Produkta izslēgšanas poga

Kad šī poga ir nospiesta 3 sekundes, ierīce pārslēdzas izslēgtā stāvoklī. Šajā stāvoklī ledusskapis neveic dzesēšanu; kad poga tiek nospiesta vēlreiz uz 3 sekundēm, ledusskapis sāk normālu darbību.

### \* 6. Nodalījuma pārveidošanas atslēga



Nospiežot nodalījuma pārveidošanas pogu uz 3 sekundēm, saldētavas nodalījumu var iestatīt kā ledusskapja nodalījumu, slēgtu nodalījumu vai saldētavas nodalījumu.

Ja ierīce darbojas kā saldētava, tiek ieslēgta izvēlēta saldētavas nodalījuma temperatūras vērtība un pārrēķina simbols ir izslēgts.

Ja saldētava darbojas kā ledusskapja nodalījums, visas saldētavas temperatūras rādītāju gaismas ir izslēgtas un iedegas pārrēķina simbols. Nodalījums darbojas kā dzesētājs.

Kad saldētavas nodalījums ir izslēgts, visas saldētavas nodalījuma temperatūras rādītāju gaismas ir izslēgtas un pārrēķina simbols ir izslēgts. Šīs izvēles gadījumā saldētavas nodalījumā netiek uzglabāti pārtikas produkti.

### \* 7. Dzesēšanas nodalījuma izslēgšanas

#### (atvaļinājuma) funkcijas taustiņš

3 sekundes turiet nospiestu pogu, lai ieslēgtu atvaļinājuma funkciju. Ir aktivizēts atvaļinājuma režīms un izgaismojas atvaļinājuma simbols. Visas ikonas uz dzesētāja nodalījuma temperatūras indikatora izslēdzas, un dzesētāja nodalījums neveic aktīvo dzesēšanu. Ja šī funkcija ir aktivizēta, ieteicams pārtikas produktus uzglabāt saldēšanas nodalījumā. Citi nodalījumi turpinās dzesēšanu atbilstoši iestatītajai temperatūrai. 3 sekundes turiet nospiestu pogu, lai atceltu šo funkciju.

### 6.1.1 Augstas temperatūras brīdinājums

Ledusskapja displejā mirgo "- -" iestatītās vērtības un atskan trauksmes signāls, ja saldētavas nodalījums ir pārāk silts. Tas var notikt, ja elektroenerģijas padeves pārtraukuma dēļ saldētavā paaugstinās temperatūra. Līdz jebkuras pogas nospiešanai tiek rādīta visaugstākā temperatūra saldētavas nodalījumā. "Ja displejam ir elektronisks ekrāns, tiek parādīta maksimālā faktiskā sasniegtā temperatūra." Ja tā nav, mirgo tikai "- -" un tiek aktivizētas skaņas. Lai deaktivizētu trauksmes signālu, nospiežot jebkuru displeja pogu.

Temperatūras iestatījumus var iestatīt no 1-8 °C ledusskapja nodalījumam un no -24 līdz -18 °C saldētavas nodalījumam. Regulējamās temperatūras vērtības var mainīties šajos diapazonos atkarībā no produkta specifikācijām.

## 6.2 Pārtikas uzglabāšana jūsu izstrādājumā

### Pārtikas uzglabāšana dzesētāja un atdzesēšanas nodalījumos

- Nodalījuma temperatūra ievērojami paaugstinās, ja nodalījuma durvis tiek bieži atvērtas un aizvērtas un ilgstoši turētas atvērtas, tas var samazināt pārtikas kalpošanas laiku un izraisīt pārtikas bojāšanos.
- Lai neizraisītu smaržas un garšas izmaiņas, ēdiens jāuzglabā slēgtos traukos.
- Lai panāktu labāku un viendabīgu dzesēšanu, novietojiet ēdienu atsevišķi tā, lai auksts gaiss varētu kļīst pa tiem.
- Nodrošiniet gaisa plūsmu, atstājot atstarpi starp ēdienu un iekšējo sienu. Atspiežot pārtiku pret aizmugurējo sienu, pārtika var sasalt.
- Gatavos karstos ēdienus pirms ievietošanas ledusskapī sasildiet līdz istabas temperatūrai. Pēc tam silto maltīti varat novietot ledusskapja apakšējos plauktos. Siltus produktus novietojiet tālāk no pārtikas produktiem, kas ātri bojājas.
- Īpaši pievērsiet uzmanību tam, lai nesajauktu pārtikas produktus, kas tiek pārdoti kā saldēti, ar svaigiem pārtikas produktiem.
- Atkausējiet saldēto pārtiku dzesēšanas nodalījumā. Tādējādi jūs varat atdzesēt dzesēšanas nodalījumu, izmantojot saldētu pārtiku, un ietaupīt enerģiju.
- Negatavu tropu augļu (mango, meloņu šķirnes, papaijas, banānu, ananāsu) uzglabāšana ledusskapī var paātrināt nogatavošanās procesu. Tas nav ieteicams, jo tas saīsinās uzglabāšanas laiku.

- Sīpoli, ķiploki, ingvers un citi sakņaugi jāuzglabā tumšā un aukstā telpā, nevis ledusskapī.
- Ja pamanāt, ka kāds ēdiens ledusskapī ir sabojājies, izmetiet to un notīriet piederumus, kas ar to ir nonākuši saskarē.
- Lai ēdienreizes, piemēram, zupas un sautējumus, kas tiek gatavoti lielajos katlos, ātri atdzesētu, varat tos ievietot ledusskapī, sadalot tos savos seklos traukos.
- Neiepakotus pārtikas produktus novietojiet tālāk no olām.
- Uzglabājiet augļus un dārzeņus atsevišķi un uzglabājiet katru šķirni kopā (piemēram, ābolus ar āboliem, burkānus ar burkāniem).
- Izņemiet zaļos dārzeņus no plastmasas maisiņa un ievietojiet tos ledusskapī pēc iesaiņošanas papīra dvielī vai žāvēšanas drānā. Ja mazgājat šāda veida pārtiku pirms ievietošanas ledusskapī, atcerieties tos nožāvēt.
- Jūs varat gan izveidot mitru vidi, gan nodrošināt gaisa plūsmu, turot augļus un dārzeņus, kas ir pakļauti žūšanai, perforētajos vai neaizīmogotajos plastmasas maisiņos.
- Izņemot gadījumus, kad vidē ir pieejami ekstrēmi apstākļi, ja Jūsu precei (rekomendējošo iestatījumu vērtību tabulā) ir iestatītas norādītās iestatītās vērtības, pārtika ilgāk saglabā savu svaigumu gan dzesēšanas produktu nodalījumā, gan saldētavas nodalījumā.
- Neglabājiet aukstumjutīgus dārzeņus, piemēram, zaļo lapu dārzeņus, tomātus un gurķus dzesēšanas nodalījumā. Ja dārzeņu uzglabāšanai jāizmanto dzesēšanas nodalījuma atvilktnes, pārliecinieties, vai ledusskapja vadības panelī ir iestatīta 5°C vai augstāka temperatūra.

### Pārtikas produktu uzglabāšana saldēšanas nodalījumā

Dzesēšanas nodalījumā produktā uzglabājamās pārtikas temperatūra var svārstīties no +3 °C līdz -3 °C. Temperatūra

dzesēšanas nodalījumā var pazemināties zem 0°C, un tas nav piemērots svaigu augļu un dārzeņu uzglabāšanai. Ja aukstajās

atvilktnēs nepieciešams uzglabāt svaigu pārtiku, noteikti iestatiet ledusskapja temperatūru uz 5°C vai augstāku.

| Uzglabājiet pārtiku dažādās vietās atbilstoši to īpašībām:                                       |                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pārtikas produkts                                                                                | Atrašanās vieta                                                                                                                                                                      |
| Ola                                                                                              | Durvju plaukts                                                                                                                                                                       |
| Piena produkti (sviests, siers)                                                                  | Ja pieejams, nulles grādu (brokastu ēdienam) nodalījums/ dzesēšanas nodalījums                                                                                                       |
| Augļi, dārzeņi un zaļumi                                                                         | Augļu-dārzeņu nodalījums, atvilktnē vai;<br>Svaigas pārtikas nodalījumā, dārzeņu atvilktnē vai 'Everfresh'+ atvilktnē (ja pieejama), ja ledusskapī ir iestatīta temperatūra virs 5°C |
| Svaiga gaļa, mājputni, zivis, desa u.c. gatavā pārtika                                           | Ja pieejams, nulles grādu (brokastu ēdienam) nodalījums/ dzesēšanas nodalījums                                                                                                       |
| Gataviem pasniegšanai pārtikas produktiem, fasētiem produktiem, konserviem un marinētiem gurķiem | Augšējie plaukti vai durvju plaukts                                                                                                                                                  |
| Dzērieni, pudeles, garšvielas un uzkodas                                                         | Durvju plaukts                                                                                                                                                                       |

### Pārtikas uzglabāšana saldētavas nodalījumā

- Ātrās sasaldēšanas funkciju var aktivizēt 4-6 stundas pirms sasaldēšanas funkcijas un veikt ātrāku dzesēšanu.
- Atdzesējiet karstos ēdienus līdz istabas temperatūrai, pirms ievietojat tos saldētavas nodalījumā.
- Saldējamie pārtikas produkti jāsadala porcijās atbilstoši patērējamajam izmēram un jāsasaldē atsevišķos iepakojumos.
- Pirms pārtikas produktu ievietošanas saldētavā ieteicams tos iepakot.
- Lai nepieļautu uzglabāšanas termiņa beigas, uz iepakojuma ierakstiet sasaldēšanas datumu, laiku un produkta nosaukumu atbilstoši dažādu pārtikas produktu uzglabāšanas laikiem.
- Ātri patērējiet atkausētos ēdienus. Atkausētus ēdienus nevar atkārtoti sasaldēt, ja tie nav pagatavoti. Nav droši lietot saldētus svaigus pārtikas produktus bez gatavošanas pēc to atkausēšanas.
- Saldējot svaigus pārtikas produktus, nesaskarieties ar jau sasaldētiem pārtikas produktiem. Pretējā gadījumā saldēti pārtikas produkti tiks atkausēti.

### Pārtikas produktu uzglabāšana, kas tiek pārdota saldēta

- Uzglabājot pārtikas produktus, ievērojiet šajos norādījumos norādītos termiņus.
- Lai aizsargātu pārtikas produktu kvalitāti, ievērojiet pēc iespējas īsāku laika intervālu starp pirkšanas darījumu un uzglabāšanu.
- Pērciet saldētu pārtiku, kas tiek uzglabāta –18 °C vai zemākā temperatūrā.
- Izvairieties no tādu pārtikas produktu iegādes, kuru iepakojumi ir pārklāti ar ledu utt. Tas nozīmē, ka produkts var būt daļēji atkausēts un atkārtoti sasaldēts. Temperatūra ietekmē ēdiena kvalitāti.
- Uzglabājiet pārtiku ražotāja ieteiktajā laikā. Izņemiet no saldētavas tikai tik daudz pārtikas, cik nepieciešams.
- Izņemot gadījumus, kad vidē ir pieejami ekstrēmi apstākļi, ja Jūsu precei (rekomendējošo iestatījumu vērtību tabulā) ir iestatītas norādītās iestatītās vērtības, pārtika ilgāk saglabā savu svaigumu gan svaigo produktu nodalījumā, gan saldētavas nodalījumā.
- Ja svaigas pārtikas nodalījumā ir iestatīta zemāka temperatūra, svaigi augļi un dārzeņi var būt daļēji sasaluši.
- Divzvaigžņu nodalījumi ir piemēroti iepriekš sasaldētai pārtikai. Saldējumu un ledus gabaliņus var uzglabāt.

- Iesaldējiet pārtikas produktus tikai 4 zvaigžņu nodalījumā.

| Gaļa un zivis          |                                                                  |                    | Sagatavošana                                                                                                         | Ilgākais<br>glabāšanas<br>laiks<br>(mēnesis) |
|------------------------|------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Gaļas<br>produkti      | Teļa gaļa                                                        | Steiks             | Sagriežot tos 2 cm biezumā un starp tiem novietojot foliju vai arī stingri ietinot                                   | 6-8                                          |
|                        |                                                                  | Cepetis            | Iepakojot gaļas gabalus aukstummaisos vai cieši ietinot                                                              | 6-8                                          |
|                        |                                                                  | Kubiņi             | Mazos gabaliņos                                                                                                      | 6-8                                          |
|                        |                                                                  | Šnicele, karbonāde | Ieliekot foliju starp sagrieztajām šķēlēm un vai cieši tās ietinot                                                   | 6-8                                          |
|                        | Aitas gaļas                                                      | karbonādes         | Ieliekot foliju starp sagrieztajām šķēlēm vai cieši tās ietinot                                                      | 4-8                                          |
|                        |                                                                  | Cepetis            | Iepakojot gaļas gabalus aukstummaisos vai cieši ietinot                                                              | 4-8                                          |
|                        |                                                                  | Kubiņi             | Iepakojot gaļas gabaliņus aukstummaisos vai cieši tos ietinot                                                        | 4-8                                          |
|                        | Liellopa gaļa                                                    | Cepetis            | Iepakojot gaļas gabalus aukstummaisos vai cieši ietinot                                                              | 8-12                                         |
|                        |                                                                  | Steiks             | Sagriežot tos 2 cm biezumā un starp tiem novietojot foliju vai arī stingri ietinot                                   | 8-12                                         |
|                        |                                                                  | Kubiņi             | Mazos gabaliņos                                                                                                      | 8-12                                         |
|                        |                                                                  | Vārīta gaļa        | Iepakojot mazus gabaliņus aukstummaisos                                                                              | 8-12                                         |
|                        | Maltā gaļa                                                       |                    | Bez garšvielām, plakanos maisiņos                                                                                    | 1-3                                          |
|                        | Orgānu gaļa (gabals)                                             |                    | Gabalos                                                                                                              | 1-3                                          |
|                        | Žāvēta desa – salami                                             |                    | To vajadzētu iepakot arī tad, ja tai ir apvalks.                                                                     | 1-3                                          |
|                        | Bekons                                                           |                    | Ieliekot foliju starp šķēlēm                                                                                         | 2-3                                          |
| Putnu un medījuma gaļa | Vista un tītars                                                  |                    | Ietinot folijā                                                                                                       | 4-6                                          |
|                        | Zoss                                                             |                    | Ietinot folijā (porcijām nevajadzētu būt lielākām par 2,5 kg)                                                        | 4-6                                          |
|                        | Pīle                                                             |                    | Ietinot folijā (porcijām nevajadzētu būt lielākām par 2,5 kg)                                                        | 4-6                                          |
|                        | Briedis, zaķis, stirna                                           |                    | Ietinot folijā (porcijām nevajadzētu būt lielākām par 2,5 kg un gaļai vajadzētu būt atkauslotai)                     | 6-8                                          |
| Zivs un jūras veltes   | Saldūdens zivs (forele, karpas, rauda, sams)                     |                    | Vispirms izņemiet zivs iekšas, notīriet zīņas, nomazgājiet un nosusiniet; ja nepieciešams, nogrieziet asti un galvu. | 2                                            |
|                        | Liesas zivis (jūras asaris, āte, paltuss)                        |                    |                                                                                                                      | 4-6                                          |
|                        | Trekas zivis (pelamīda, makrele, lufars, sarkanā kefale, anšovi) |                    |                                                                                                                      | 2-4                                          |
|                        | Vēžveidīgie                                                      |                    | Notīrīti un ievietoti maisiņos                                                                                       | 4-6                                          |
|                        | Kaviārs                                                          |                    | Iepakojumos, alumīnija vai plastmasas kārbā                                                                          | 2-3                                          |

Tabulā norādītie uzglabāšanas laiki ir balstīti uz uzglabāšanas temperatūru -18°C.

| Augļi un dārzeņi              | Sagatavošana                                                                 | Ilgākais glabāšanas laiks (mēnesis) |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Franču pupiņas un lauku pupas | Nomazgā, sagriež mazākos gabalos un blanšē 3 minūtes                         | 10-13                               |
| Zaļie zirnīši                 | Izņem no pākstīm, nomazgā un blanšē 2 minūtes                                | 10-12                               |
| Kāposti                       | Notīra un blanšē 1-2 minūtes                                                 | 6-8                                 |
| Burkāni                       | Notīra, sagriež mazākos gabalos un blanšē 3-4 minūtes                        | 12                                  |
| Paprika                       | Izgriež kātu, pārdala uz pusēm, izņem sēklas un vāra 2-3 minūtes             | 8-10                                |
| Spināti                       | Nomazgā, notīra un blanšē 2 minūtes                                          | 6-9                                 |
| Puravs                        | Sakapā un blanšē 5 minūtes                                                   | 6-8                                 |
| Puķkāposts                    | Noņem lapas, sadala gabalos, blanšē nelielā daudzumā citronūdens 3-5 minūtes | 10-12                               |
| Baklažāns                     | Nomazgā, sagriež 2 cm gabalos un blanšē 4 minūtes                            | 10-12                               |
| Ķirbis                        | Nomazgā, sagriež 2 cm gabalos un blanšē 2-3 minūtes                          | 8-10                                |
| Sēnes                         | Nedaudz pasautē un apslaka ar citrona sulu                                   | 2-3                                 |
| Kukurūza                      | Notīra un iepakoj visu vāļīti vai tikai graudus                              | 12                                  |
| Āboli un bumbieri             | Nomizo, sagriež šķēlēs un blanšē 2-3 minūtes                                 | 8-10                                |
| Aprikozes un persiki          | Pārgriež uz pusēm, izņem kauliņus                                            | 4-6                                 |
| Zemenes un avenas             | Nomazgā un noņem kātiņus                                                     | 8-12                                |
| Pagatavoti augļi              | Pievieno 10% cukuru, liek kārbā                                              | 12                                  |
| Plūmes, ķirši, skābie ķirši   | Nomazgā un noņem kātus                                                       | 8-12                                |

Tabulā norādītie uzglabāšanas laiki ir balstīti uz uzglabāšanas temperatūru -18°C.

| Piena produkti             | Sagatavošana                 | Ilgākais glabāšanas laiks (mēnesis) | Glabāšanas apstākļi                                                                                                                    |
|----------------------------|------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Siers (izņemot feta sieru) | Ieliekot foliju starp šķēlēm | 6-8                                 | Īslaicīgi to var atstāt oriģinālajā iepakojumā. Ja paredzēts uzglabāt ilgāk, to vajadzētu ietīt alumīnija folijā vai plastmasas plēvē. |
| Sviests, margarīns         | Savā iepakojumā              | 6                                   | Savā iepakojumā vai plastmasas kārbās                                                                                                  |

Tabulā norādītie uzglabāšanas laiki ir balstīti uz uzglabāšanas temperatūru -18°C.

"Svaigas pārtikas daudzums, ko var sasaldēt uz noteiktu laiku, ir norādīts uz tipa etiķetes."

| Saldētavas nodaļējums iestatīšana | Ledusskapja nodaļējums iestatīšana | Piezīmes                                                                                                                            |
|-----------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| -20°C                             | 4°C                                | Šis ir noklusējuma ieteicamais temperatūras iestatījums. Šis iestatījums ir ieteicams, ja apkārtējā temperatūra ir zemāka par 30°C. |

### Saldētavas detaļas

Saskaņā ar IEC 62552 standartiem saldētavai jāspēj sasaldēt 4,5 kg pārtikas produktu pie -18 °C vai zemākā

temperatūrā 25°C istabas temperatūrā 24 stundu laikā uz katrām 100 litriem saldētavas tilpuma.

Pārtikas produktus var uzglabāt tikai ilgāku laiku temperatūrā, kas nepārsniedz -18 °C.

Jūs varat uzglabāt pārtiku svaigu mēnešiem ilgi (saldētavas temperatūrā -18 °C vai zemākā).

Sasaldējamie pārtikas produkti nedrīkst nonākt saskarē ar jau sasaldētiem pārtikas produktiem saldētavā, lai novērstu to daļēju atkušānu.

Dārzenus novāriet un nofiltrējiet ūdeni, lai paildzinātu sasaldētu pārtikas produktu uzglabāšanas laiku. Pēc filtrēšanas ievietojiet pārtikas produktus vakuuma iepakojumā pēc un ielieciet saldētavā. Banānus, tomātus, salātus, seleriju, vārītas olas, kartupeļus un līdzīgus pārtikas produktus nedrīkst saldēt. Ja šie pārtikas produkti ir sasaldēti, tas negatīvi ietekmēs tikai uzturvērtības un ēšanas īpašības. Par puvi, kas apdraudētu cilvēka veselību, nav runa.

#### **Pārtikas produktu ievietošana**

**Saldētavas nodalījuma plaukti:** dažādi saldēti pārtikas produkti, piemēram, gaļa, zivis, saldējums, dārzeņi utt.

**Dzesētāja nodalījuma plaukti:** Pārtikas produkti podos, aizvākojamās šķīvjos un aizvākojamās kastēs, olas (slēgtā kastē)

**Dzesētāja nodalījuma durvju plaukti:** nelieli un iepakoti pārtikas produkti vai dzērieni

**Krisperis:** Dārzeni un augļi

**Svaigas pārtikas nodalījums:** delikatesu nodaļa (brokastu pārtika, gaļas produkti, kas patērējami īsā laikā)

### **6.3 Dārzenu atvilktnē**

Ledusskapja kraukšķis ir paredzēts, lai dārzeņi būtu svaigi, saglabājot to mitrumu. Šim mērķim kopējā aukstā gaisa cirkulācija dārzenu atvilktnē tiek pastiprināta. Šajā nodalījumā glabāiet augļus un dārzeņus. Uzglabāiet zaļo lapu dārzeņus un augļus atsevišķi, lai paildzinātu to lietošanas laiku.

### **6.4 Piena produktu saldētava**

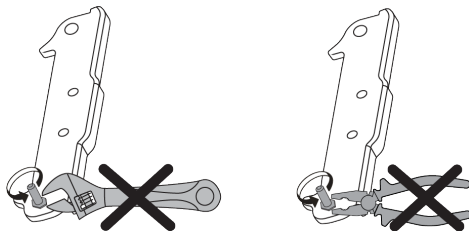
#### **Aukstās uzglabāšanas atvilktnē**

Aukstās uzglabāšanas atvilktnē var sasniegt zemāku temperatūru dzesētāja nodalījumā. Izmantojiet šo atvilktni delikateses izstrādājumiem (salami, desas

u.c.) un piena produktiem, kuriem nepieciešami vēsāki uzglabāšanas apstākļi, vai gaļai, vistas gaļai vai zivīm, kas ātri lietojamas. Šajā atvilktnē nav piemēroti uzglabāt augļus un dārzeņus.

### **6.5 Durvju atvēršanas puses apgriešana**

Jūsu ledusskapja durvju atvēršanas pusi var mainīt atkarībā no vietas, kur to ievietojāt. Kad tas ir nepieciešams, noteikti zvaniet tuvākajam pilnvarotajam dienestam.



### **6.6 Atvērtu durvju brīdinājuma signāls**

Jūsu ledusskapja durvju atvēršanas brīdinājuma sistēma var atšķirties atkarībā no modeļa.

#### **Versija 1;**

Ja preces durvis paliek atvērtas noteiktu laiku (no 60 s līdz 120 s), atskan skaņas brīdinājuma signāls; atkarībā no izstrādājuma modeļa var tikt parādīts arī vizuāls brīdinājuma signāls (gaismas zibspuldze). Aizverot ierīces durvis vai nospiežot pogu uz ierīces ekrāna, ja tāda ir, brīdinājuma skaņa apstāsies.

#### **Versija 2;**

Ja ierīces durvis paliek atvērtas noteiktu laiku (no 60 s līdz 120 s), atskan durvju atvēršanas brīdinājums. Durvju atvēršanas brīdinājums tiek atskaņots pakāpeniski. Pirmkārt, atskan skaņas brīdinājuma signāls. Pēc 4 minūtēm, ja durvis joprojām nav aizvērtas, tiek aktivizēts vizuāls brīdinājums (gaismas zibspuldze). Brīdinājums par durvju atvēršanu tiks aizkavēts uz noteiktu laiku (no 60 s līdz

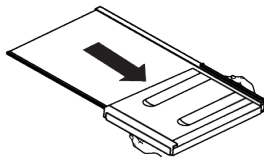
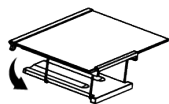
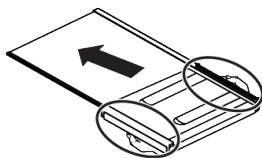
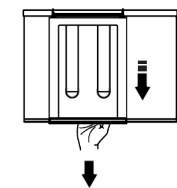
120 s), kad tiek nospiests kāds produkta ekrāna taustiņš, ja tāds ir. Pēc tam process sāksies no jauna. Kad ierīces durvis ir aizvērtas, durvju atvēršanas brīdinājums tiks atcelts.

## 6.7 Salokāms vīna pudeļu turētājs

Tas ļauj lietotājam vajadzības gadījumā uzglabāt vīna pudeles. Lai izmantotu plaukta daļu, satveriet plastmasas daļu un viegli velciet to uz leju. Tagad varat izmantot salokāmo vīna plauktu.



Uz salokāmā vīna plaukta ieteicams uzglabāt ne vairāk kā 2 vīna pudeles.



Lai grupētu vīna plauktu, vispirms izņemiet stikla plauktu no ledusskapja. Novietojiet to uz stikla plaukta, izspiežot plastmasas daļu caur priekšējām un aizmugurējām rievām, kā parādīts attēlā. Produkts būs gatavs lietošanai ar salokāmo vīna plauktu.

Lai izņemtu salokāmo vīna plauktu, vispirms izņemiet stikla plauktu no ledusskapja. Pēc tam satveriet plastmasas daļu un velciet to jebkurā virzienā. Tagad, kad nepieciešams, varat izmantot produktu bez salokāmas vīna plaukta.

## 6.8 Apgaismojuma lampas nomaiņa

Zvaniet pilnvarotajam servisam, kad tiks nomainīta ledusskapja apgaismojumam izmantotā spuldze/LED.

Lampa (-s), kas izmantota (-s) šajās ierīcēs, nevar tikt izmantotas mājas apgaismojumam. Šī lampa ir paredzēta, lai lietotājam palīdzētu pārtikas produktus ērti un droši ievietot ledusskapī/saldētavā.

## 7 Apkope un tīrīšana

Vispirms izlasiet "Drošības instrukcijas"!

Pirms ledusskapja tīrīšanas atvienojiet to no tīkla vai izslēdziet drošinātāju, pie kura tas ir pieslēgts.

Nekādu iemeslu dēļ neielieciet rokas, kājas vai metāla priekšmetus zem ledusskapja vai starp ledusskapi un grīdu. Var rasties iesprūšana vai jebkura asa mala var izraisīt miesas bojājumus.

- Ierīces tīrīšanai nelietojiet asus vai abrazīvus instrumentus. Nelietojiet tādus materiālus kā sadzīves tīrīšanas līdzekļi, ziepes, mazgāšanas līdzekļi, gāze, benzīns, šķīdinātājs, spirts, vasks, utt.
- No izstrādājuma aizmugures restēm notīriet putekļus vismaz reizi gadā (neatverot pārsegu). Notīriet izstrādājumu ar sausu drāniņu.

- Uzmaniet, lai mitrums nesaskaras ar spuldzes pārsegu un citām elektriskajām detaļām.
- Durvis tīriet ar mitru drānu. Izņemiet visu saturu, lai izņemtu durvju un korpusa plauktus. Izņemiet durvju plauktus, paceļot tos uz augšu. Notīriet un nosusiniet plauktus, pēc tam ievietojiet tos atpakaļ, ieslidinot no augšpuses.
- Neizmantojiet hlorētu ūdeni vai mazgāšanas līdzekļus, tīrot ierīces ārpusi un ar hromu pārklātās daļas. Hlors var izraisīt šādu metālisku daļu rūšēšanu.
- Nelietojiet asus un abrazīvus instrumentus, ziepes, tīrīšanas līdzekļus, mazgāšanas līdzekļus, gāzi, benzīnu, laku un tamlīdzīgas vielas, lai novērstu iespaidumu deformāciju un noņemšanu uz plastmasas daļas. Tīrīšanai izmantojiet siltu ūdeni un mīkstu drānu, tad nosusiniet to.



- Izstrādājumos, kuros nav bezsarmas funkcijas, uz saldētavas nodalījuma aizmugurējās sienas var veidoties ūdens pilieni un ledus līdz pat pirksta biezumam. Neslaukiet to un nekādā gadījumā neuzklājiet eļļas vai līdzīgus materiālus.
- Izstrādājuma ārējo virsmu tīriet ar viegli samitrinātu mikrošķiedras drānu. Sūkļi un cita veida tīrīšanas drānas var radīt skrāpējumus.
- Lai notīrītu visas noņemamās sastāvdaļas izstrādājuma iekšējās virsmas tīrīšanas laikā, mazgājiet šīs sastāvdaļas ar drānu, kas samitrināta ziepju un dzeramās sodas ūdenī. Rūpīgi nomazgājiet un nosusiniet to. Neļaujiet ūdenim saskarties ar apgaismojuma elementiem un vadības paneli.
- Virsmu tīrīšanai neizmantojiet etiķi, netīriet ar alkoholu vai citiem alkohola bāzes tīrīšanas līdzekļiem.

### **Nerūsējošā tērauda ārējās virsmas**

Izmantojiet neabrazīvu nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekli un uzklājiet to ar mīkstu, jēlkokvilnu nesaturošu drānu. Lai noplētu,

## **8 Problēmu novēršana**

Vispirms izlasiet "Drošības instrukcijas"! Pirms sazināšanās ar servisu pārbaudiet šo sarakstu. To darot, ietaupīsiet laiku un naudu. Šajā sarakstā ir iekļautas biežas sūdzības, kas nav saistītas ar kļūdainu darbu vai materiāliem. Dažas šeit minētās funkcijas var neattiekties uz jūsu izstrādājumu.

Ja pēc šajā sadaļā sniegto norādījumu izpildes problēma joprojām pastāv, sazinieties ar pārdevēju vai pilnvarotu servisu. Nemēģiniet salabot izstrādājumu.

### **Ledusskapis nedarbojas.**

- Strāvas spraudnis nav pilnībā nostiprināts. >>> Pievienojiet to, lai pilnībā nostiprinātu kontaktligzdā.
- Drošinātājs, kas pievienots izstrādājuma barošanas ligzdai, vai galvenais drošinātājs ir izdedzis. >>> Pārbaudiet drošinātāju.

maigi notīriet virsmu ar ūdenī samitrinātu mikrošķiedras drānu, un izmantojiet sauso pulēšanas zamsādu. Kustības veiciet vienmēr pa nerūsējošā tērauda līnijām.

### **Smaku novēršana**

Izstrādājums ir izgatavots no materiāliem bez aromāta. Tomēr nepareiza pārtikas produktu uzglabāšana un nepareiza iekšējo virsmu tīrīšana var izraisīt smakas rašanos.

- Lai no tā izvairotos, iztīriet iekšpusi ar karbonātu ūdeni ik pēc 15 dienām.
- Glabājiet pārtiku noslēgtos turētājos, jo mikroorganismi, kas rodas no pārtikas produktiem, kas tiek turēti neaizslēgtos traukos, radīs sliktu smaku.
- Neuzglabājiet ledusskapī bojātus produktus un pārtikas produktus pēc to derīguma termiņa beigām.

### **Plastmasas virsmu aizsardzība**

Uz plastmasas virsmām nonākusi eļļa var sabojāt virsmu, un tā nekavējoties jānotīra ar siltu ūdeni.

### **Kondensāts uz dzesētāja nodalījuma sānu sienas (MULTI ZONE, COOL CONTROL un FLEXI ZONE).**

- Durvis tiek atvērtas pārāk bieži. >>> Uzmanieties, lai pārāk bieži neatvērtu izstrādājuma durvis.
- Vide ir pārāk mitra. >>> Neuzstādiet izstrādājumu mitrā vidē.
- Šķidrumus saturoši pārtikas produkti tiek turēti neaizslēgtos turētājos. >>> Uzglabājiet šķidrumus saturošus pārtikas produktus noslēgtos turētājos.
- Izstrādājuma durvis ir atstātas atvērtas. >>> Neturiet izstrādājuma durvis ilgstoši atvērtas.
- Termostats ir iestatīts uz ļoti vēsu temperatūru. >>> Iestatiet termostatu uz atbilstošu temperatūru.

## Kompresors nedarbojas.

- Pēkšņas strāvas padeves pārtraukuma vai strāvas kontaktdakšas atvienošanas un atkal pieslēgšanas gadījumā gāzes spiediens izstrādājuma dzesēšanas sistēmā nav līdzsvarots, kas izraisa kompresora termisko aizsardzību. Izstrādājums tiks restartēts pēc aptuveni 6 minūtēm. Ja izstrādājums pēc šī perioda netiek restartēts, sazinieties ar servisu.
- Atkausēšana ir aktīva. >>> Tas ir normāli pilnībā automātiskam atkausēšanas produktam. Atkausēšana tiek veikta periodiski.
- Izstrādājums nav pievienots. >>> Pārļiecinieties, vai strāvas vads ir pievienots.
- Temperatūras iestatījums ir nepareizs. >>> Izvēlieties atbilstošo temperatūras iestatījumu.
- Strāva beidzas. >>> Izstrādājums turpinās darboties kā parasti, tiklīdz tiks atjaunota barošana.

## Ledusskapja darbības troksnis lietošanas laikā palielinās.

- Izstrādājuma darbības veikspēja var atšķirties atkarībā no apkārtējās vides temperatūras izmaiņām. Tas ir normāli, nevis darbības traucējumi.

## Ledusskapis darbojas pārāk bieži vai pārāk ilgi.

- Jaunais izstrādājums var būt lielāks par iepriekšējo. Lielāki izstrādājumi darbosies ilgāku laiku.
- Telpas temperatūra var būt augsta. >>> Izstrādājums parasti darbosies ilgu laiku augstākā istabas temperatūrā.
- Iespējams, ka izstrādājums ir nesen pievienots strāvas avotam vai tajā ir ievietots jauns pārtikas produkts. >>> Izstrādājumam būs nepieciešams ilgāks laiks, lai sasniegtu iestatīto temperatūru, kad tas ir nesen pievienots strāvas avotam vai tajā tiks ievietots jauns pārtikas produkts. Tas ir normāli.

- Iespējams, ka izstrādājumā nesen tika ievietots liels daudzums karstā ēdiena. >>> Neievietojiet izstrādājumā karstu ēdienu.
- Durvis tika atvērtas bieži vai turētas atvērtas ilgu laiku. >>> Siltais gaiss, kas pārvietojas iekšā, tiks izstrādājumam darboties ilgāk. Neatveriet durvis pārāk bieži.
- Saldētavas vai dzesētāja durvis var būt pusatvērtas. >>> Pārbaudiet, vai durvis ir pilnībā aizvērtas.
- Izstrādājums var būt iestatīts uz pārāk zemu temperatūru. >>> Iestatiet augstāku temperatūru un pagaidiet, līdz izstrādājums sasniegs iestatīto temperatūru.
- Dzesētāja vai saldētavas durvju mazgātājs var būt netīrs, nolietots, salauzts vai nav pareizi noregulēts. >>> Notīriet vai nomainiet blīvi. Bojāta / saplēsta durvju mazgātāja dēļ izstrādājums darbosies ilgāku laiku, lai saglabātu pašreizējo temperatūru.

## Saldētavas temperatūra ir ļoti zema, bet dzesētāja temperatūra ir atbilstoša.

- Saldētavas nodalījuma temperatūra ir iestatīta uz ļoti zemu grādu. >>> Iestatiet saldētavas nodalījuma temperatūru uz augstāku grādu un pārbaudiet vēlreiz.

## Dzesētāja temperatūra ir ļoti zema, bet saldētavas temperatūra ir atbilstoša.

- Dzesētāja nodalījuma temperatūra ir iestatīta uz ļoti zemu grādu. >>> Iestatiet dzesētāja nodalījuma temperatūru uz augstāku grādu un pārbaudiet vēlreiz.

## Pārtikas preces, kas tiek glabātas vēsāka nodalījuma atvilktnēs, ir sasalušas.

- Dzesētāja nodalījuma temperatūra ir iestatīta uz ļoti zemu grādu. >>> Iestatiet dzesētāja nodalījuma temperatūru uz augstāku grādu un pārbaudiet vēlreiz.

## Temperatūra dzesētājā vai saldētavā ir pārāk augsta.

- Dzesētāja nodalījuma temperatūra ir iestatīta uz ļoti augstu grādu. >>> Dzesētāja nodalījuma temperatūras

iestatījums ietekmē temperatūru saldētavas nodalījumā. Pagaidiet, līdz attiecīgo daļu temperatūra sasniegs pietiekamu līmeni, mainot dzesētāja vai saldētavas nodalījumu temperatūru.

- Durvis tika atvērtas bieži vai turētas atvērtas ilgu laiku. >>> Neatveriet durvis pārāk bieži.
- Durvis var būt vaļā. >>> Pilnībā aizveriet durvis.
- Iespējams, ka izstrādājums ir nesen pievienots strāvas avotam vai tajā ir ievietots jauns pārtikas produkts. >>> Tas ir normāli. Izstrādājumam būs nepieciešams ilgāks laiks, lai sasniegtu iestatīto temperatūru, kad tas ir nesen pievienots strāvas avotam vai tajā tiks ievietots jauns pārtikas produkts.
- Iespējams, ka izstrādājumā nesen tika ievietots liels daudzums karstā ēdiena. >>> Neievietojiet izstrādājumā karstu ēdienu.

#### **Kratīšana vai troksnis.**

- Virsma nav plakana vai izturīga >>> Ja izstrādājums trīc, lēnām kustinot, noregulējiet statīvus, lai līdzsvarotu izstrādājumu. Pārlicinieties arī, vai zeme ir pietiekami izturīga, lai izturētu izstrādājumu.
- Jebkuri priekšmeti, kas novietoti uz izstrādājuma, var radīt troksni. >>> Noņemiet visus priekšmetus, kas novietoti uz izstrādājuma.
- Izstrādājums rada šķidruma plūsmas, izsmidzināšanas u.c. troksni.
- Izstrādājuma darbības principi ir saistīti ar šķidruma un gāzes plūsmu. >>> Tas ir normāli, nevis darbības traucējumi.

#### **No izstrādājuma pūš vēja skaņa.**

- Izstrādājums dzesēšanas procesā izmanto ventilatoru. Tas ir normāli, nevis darbības traucējumi.

#### **Uz izstrādājuma iekšējām sienām ir kondensāts.**

- Karsts vai mitrs laiks palielinās apledojuumu un kondensāta veidošanos. Tas ir normāli, nevis darbības traucējumi.

- Durvis tika atvērtas bieži vai turētas atvērtas ilgu laiku. >>> Neatveriet durvis pārāk bieži; ja atvērtas, aizveriet durvis.
- Durvis var būt vaļā. >>> Pilnībā aizveriet durvis.

#### **Uz izstrādājuma ārpusē vai starp durvīm ir kondensāts.**

- Apkārtējais laiks var būt mitrs, tas ir diezgan normāli mitrā laikā. >>> Samazinot mitrumu, kondensāts izkļedzēsies.

#### **Interjers slikti smaržo.**

- Izstrādājums netiek regulāri tīrīts. >>> Regulāri tīriet iekšpusi, izmantojot sūkli, siltu ūdeni un gāzētu ūdeni.
- Daži turētāji un iepakojuma materiāli var izraisīt smaku. >>> Izmantojiet turētājus un iepakojuma materiālus bez smaržas.
- Ēdieni tika ievietoti neaizīmogotos turētājos. >>> Uzglabājiet pārtikas produktus noslēgtos traukos. Mikroorganismi var izplatīties no neaizīmogotiem pārtikas produktiem un radīt sliktu aromātu.
- Izņemiet no izstrādājuma visus pārtikas produktus, kuriem beidzies derīguma termiņš vai bojāti produkti.

#### **Durvis neaizveras.**

- Pārtikas pakas var bloķēt durvis. >>> Pārvietojiet visus priekšmetus, kas bloķē durvis.
- Izstrādājums nestāv pilnībā vertikālā stāvoklī uz zemes. >>> Noregulējiet statīvus, lai līdzsvarotu izstrādājumu.
- Virsma nav plakana vai izturīga >>> Pārlicinieties, vai virsma ir līdzena un pietiekami izturīga, lai noturētu izstrādājumu.

#### **Kraukšķīgā atvilktnē ir iestrēgusi.**

- Pārtikas preces var saskarties ar atvilktnes augšējo daļu. >>> Pārkārtojiet pārtikas preces atvilktnē.

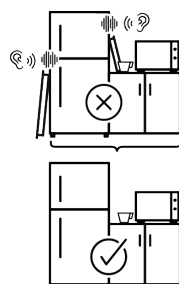
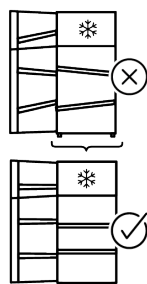
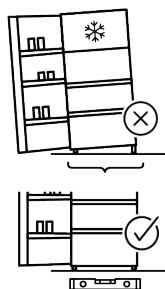
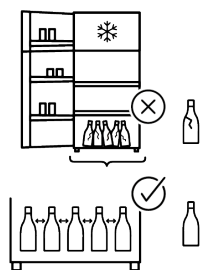
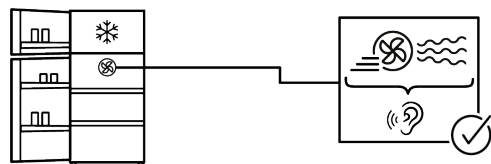
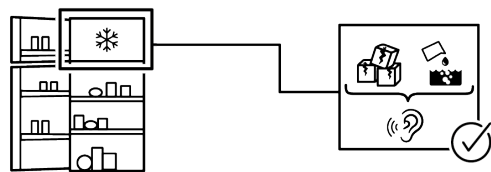
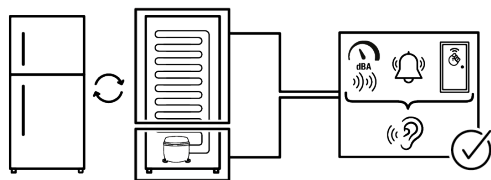
#### **Temperatūra uz izstrādājuma virsmas.**

- Izstrādājuma darbības laikā starp divām durvīm, sānu paneļiem un aizmugurējā grila zonā var būt augsta temperatūra. Tā ir parasta parādība, un apkope nav nepieciešama.

**Ventilators turpina darboties, kad durvis tiek atvērtas.**

- Ventilators var turpināt darboties, kad saldētavas durvis ir atvērtas.

Ja pēc šajā sadaļā sniegto norādījumu izpildes problēma joprojām pastāv, sazinieties ar pārdevēju vai pilnvarotu servisu. Nemēģiniet salabot izstrādājumu. Tas ir normāli.



Dažas (vienkāršas) kļūmes galalietotājs var pienācīgi risināt, neradot nekādus drošības jautājumus vai nedrošu lietošanu, ja tas tiek veikts ievērojot ierobežojumus un saskaņā ar šādām instrukcijām (skatiet sadaļu "Pašremonts").

Tādēļ, ja vien zemāk esošajā sadaļā "Pašremonts" nav atļauts citādi, remonts jāveic reģistrētiem profesionāliem remontētājiem, lai izvairītos no drošības problēmām. Reģistrēts profesionāls remontētājs ir profesionāls remontētājs, kuram ražotājs ir piešķīris piekļuvi šī izstrādājuma instrukcijām un rezerves daļu sarakstam saskaņā ar metodēm, kas aprakstītas normatīvajos aktos saskaņā ar Direktīvu 2009/125/EK.

**Tomēr tikai servisa centrs (t. i., pilnvaroti profesionāli remontdarbu veicēji), ar kuru varat sazināties, izmantojot tālruņa numuru, kas norādīts lietotāja rokasgrāmatā / garantijas talonā, vai ar pilnvarotā izplatītāja palīdzību, var sniegt pakalpojumus saskaņā ar garantijas noteikumiem. Tāpēc lūdzam ņemt vērā, ka profesionālu remontdarbu veicēju (kuru nav pilnvarojis Whirlpool) veiktu remontdarbu rezultātā garantija tiks anulēta.**

## **Pašrocīgi veikts remonts**

Galalietotājs var pašrocīgi veikt remontu attiecībā uz šādām rezerves daļām: durvju rokturi, durvju eņģes, paplātes, grozi un durvju blīves (no 2021. gada 1. marta atjaunināts saraksts ir pieejams arī vietnē <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>). Turklāt, lai nodrošinātu izstrādājuma drošību un novērstu nopietnu traumu risku, minētais pašremonts jāveic, ievērojot lietotāja rokasgrāmatā sniegtos norādījumus par pašremontu, vai kas pieejams vietnē <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>. Jūsu drošības labad pirms mēģināt veikt pašremontu, atvienojiet izstrādājumu no kontaktligzdas.

Galalietotāju mēģinājumi labot detaļas, kuras nav iekļautas šajā sarakstā un/vai neievērojot lietotāja rokasgrāmatās sniegtos norādījumus par pašremontu, vai detaļas, kuras ir pieejamas vietnē: <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>, var radīt drošības problēmas, kas nav attiecināmas uz Whirlpool, un tādējādi tiks anulēta izstrādājuma garantija.

Tāpēc galalietotājiem ir ļoti ieteicams atturēties no mēģinājumiem veikt remontdarbus, kas neietilpst minētajā rezerves daļu sarakstā, šādos gadījumos sazinoties ar pilnvarotiem profesionāliem remontētājiem vai reģistrētiem profesionāliem remontētājiem. Šādi galalietotāju mēģinājumi var radīt drošības problēmas un sabojāt izstrādājumu, kā arī pēc tam izraisīt ugunsgrēku, plūdus, elektrotraumu un nopietnus miesas bojājumus.

Pilnvarotiem vai reģistrētiem profesionāliem remontdarbu veicējiem ir jāuztīc, piemēram, šādu daļu (bet ne tikai) remonts: kompresors, dzesēšanas ķēde, galvenās plates invertora plate, displeja panelis utt. u.c.

Ja galalietotāji neievēro iepriekš minēto, ražotāju/pārdevēju nevar saukt pie nekādas atbildības.

Jūsu iegādātā ledusskapja rezerves daļu pieejamība ir 10 gadi. Šajā laika periodā būs pieejamas oriģinālās rezerves daļas, lai ledusskapis darbotos pareizi.

Jūsu iegādātā ledusskapja minimālais garantijas ilgums ir 24 mēneši.

Šis produkts ir aprīkots ar "G" enerģijas klases apgaismojuma avotu.

Apgaismojuma avotu šajā izstrādājumā drīkst nomainīt tikai profesionāls remontētājs.



## Pirmiausia perskaitykite šį vadovą!

### Gerbiamas kliente

Dėkojame, kad pasirinkote šį produktą .

Užregistruokite savo gaminius svetainėje [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

Mes norime, kad jūs pasiektumėte optimaliausią efektyvumą naudodami šį aukštos kokybės produktą, kuris buvo pagamintas naudojantis aukščiausiomis technologijomis.

Prieš naudodami gaminį atidžiai perskaitykite šį vadovą ir visus kitus pateiktus dokumentus.

Atsižvelkite į visą informaciją ir įspėjimus pateiktus naudotojo vadove. Tokiu būdu, galėsite apsaugoti save ir savo produktą nuo galimų pavojų. Išsaugokite naudotojo vadovą.

Pridėkite šį vadovą, jei perleisite produktą kam nors kitam.

### Naudotojo vadove ir ant gaminio naudojami šie simboliai:



Perskaitykite naudotojo vadovą.

|                                                                                                         |                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                         |                                                                                                                 | <p>Gaminio duomenų bazėje saugomą modelio informaciją galite pasiekti apsilankę šioje svetainėje ir paieškoję savo modelio identifikatoriaus (*), esančio energijos vartojimo efektyvumo etiketėje.</p> <p><a href="https://eprel.ec.europa.eu/">https://eprel.ec.europa.eu/</a></p> |
| <p>SUPPLIER'S NAME</p>  | <p>MODEL IDENTIFIER → (*)</p>  |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |



## Turinys

|          |                                                        |           |
|----------|--------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b> | <b>Aplinkosaugos instrukcijos .....</b>                | <b>42</b> |
| 1.1      | Pakavimo medžiagų šalinimas ....                       | 42        |
| <b>2</b> | <b>Šaldytuvas .....</b>                                | <b>42</b> |
| <b>3</b> | <b>Įrengimas.....</b>                                  | <b>42</b> |
| 3.1      | Įrengimui tinkama vieta .....                          | 42        |
| 3.2      | Plastikinių montavimo kaladėlių<br>pritvirtinimas..... | 43        |
| 3.3      | Kojų reguliavimas.....                                 | 43        |
| 3.4      | Karšto paviršiaus įspėjimas .....                      | 43        |
| <b>4</b> | <b>Gaminio valdymas.....</b>                           | <b>43</b> |
| <b>5</b> | <b>Paruošimas.....</b>                                 | <b>44</b> |
| 5.1      | Ką daryti norint sutaupyti<br>energijos .....          | 44        |
| 5.2      | Pirmas naudojimas .....                                | 44        |
| 5.3      | Klimato klasė ir apibrėžimai .....                     | 45        |
| <b>6</b> | <b>Produkto naudojimas .....</b>                       | <b>45</b> |
| 6.1      | Gaminio valdymo skydelis .....                         | 45        |
| 6.1.1    | Aukštos temperatūros<br>įspėjimas .....                | 46        |
| 6.2      | Maisto laikymas jūsų prietaise.....                    | 47        |
| 6.3      | Daržovių skyrius .....                                 | 51        |
| 6.4      | Pieno produktų šaldymo patalpa .                       | 51        |
| 6.5      | Durų atidarymo pusės apvertimas                        | 51        |
| 6.6      | Atidarytų durelių signalas .....                       | 51        |
| 6.7      | Sulankstoma vyno lentyna .....                         | 52        |
| 6.8      | Apšvietimo lempos keitimas .....                       | 52        |
| <b>7</b> | <b>Techninė priežiūra ir valymas.....</b>              | <b>52</b> |
| <b>8</b> | <b>Trikčių šalinimas.....</b>                          | <b>53</b> |

# 1 Aplinkosaugos instrukcijos

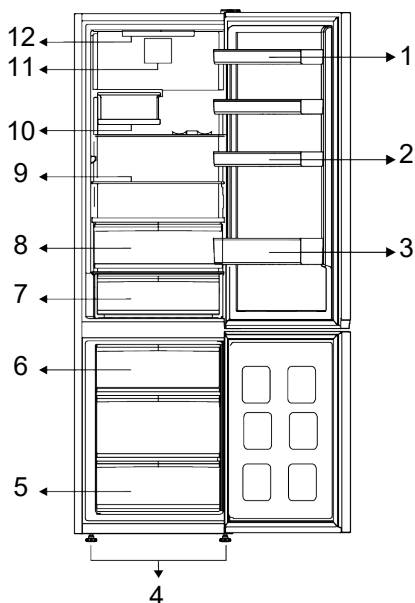
## 1.1 Pakavimo medžiagų šalinimas

Pakuotės medžiaga yra perdirbama ir pažymėta perdirbimo simboliu .

Todėl įvairios pakuotės dalys turi būti šalinamos atsakingai ir laikantis vietos valdžios institucijų taisyklių, reglamentuojančių atliekų šalinimą.

LT

## 2 Šaldytuvas



- 1 \* Reguliuojamos durų lentynos
- 3 \* Butelių lentyna
- 5 \* Šaldiklio kamera
- 7 \* Šaldymo stalčius
- 9 \* Reguliuojamos lentynos
- 11 \* Ventilatorius

- 2 \* Kiaušinių laikikliai
- 4 \* Reguliuojamos priekinės kojos
- 6 \* Ledo konteineris
- 8 \* Šaldymo stalčius
- 10 \* Sulankstoma vyno dėžė
- 12 \* Apšviečianti lemputė

**\*Pasirinktina:** šioje instrukcijoje pateikiamos iliustracijos yra sąlyginės ir gali skirtis nuo konkretaus jūsų prietaiso.

Jei jūsų prietaise tokių dalių nėra, informacija apie jas taikoma kitiems prietaiso modeliams.

## 3 Įrengimas

Visų pirma perskaitykite skyrių „Saugumo instrukcijos“!

### 3.1 Įrengimui tinkama vieta

Dėl gaminio montavimo kreipkitės į įgaliojimą aptarnavimo centrą. Norėdami paruošti gaminį montavimui, peržiūrėkite informaciją vartotojo vadove ir įsitikinkite,

kad elektros ir vandens tiekimas atitinka reikalavimus. Jei ne, kvieskite elektriką ir santechniką, kad sutvarkytų komunalines paslaugas.

- Pastatykite prietaisą ant lygaus paviršiaus, kad jis nevibruotų
- Statykite prietaisą bent 30 cm atstumu nuo kaitlentės ir kitų šilumos šaltinių ir bent 5 cm atstumu nuo elektrinių orkaitių.
- Jei šalia statote du aušintuvus, tarp jų palikite bent 4 cm tarpą.
- Laikykite gaminį sausoje vietoje, atokiau nuo tiesioginių saulės spindulių.
- Efektyviam jūų gaminio veikimui reikalinga tinkama oro cirkuliacija. Jei statysite gaminį į nišą, nepamirškite palikti bent 5 cm tarpo tarp gaminio bei lubų, galinės sienos bei šoninių sienų.
- Patikrinkite, ar galinėje sienelėje esantis apsauginis komponentas yra savo vietoje (jei jis pateiktas kartu su gaminio).
- Jei komponento nėra arba jis pamestas ar nukritęs, pastatykite gaminį taip, kad tarp gaminio ir kambario sienų būtų paliktas bent 5 cm tarpas. Paliktas tarpas gale yra svarbus efektyviam gaminio veikimui.

### 3.2 Plastikinių montavimo kaladėlių pritvirtinimas

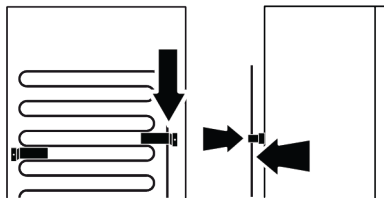
Šaldytuvo kondensatorius yra gale. Siekiant sumažinti energijos suvartojimą ir padidinti energijos vartojimo efektyvumą,

## 4 Gaminio valdymas

Visų pirma perskaitykite skyrių „Saugumo instrukcijos“!

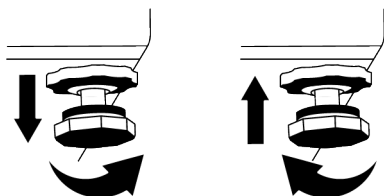
- Prietaisas skirtas tik maisto produktams laikyti.
- Išjunkite vandens sklendę, jei būsite išvykę (atostogausite) ir nenaudosite ledų gaminimo arba vandens rezervuaro funkcijų ilgą laiką. Kitu atveju, gali ištekti vanduo.

kondensatoriaus viršus ir apačia turi būti atitraukti ir pritvirtinti, kaip parodyta paveikslėlyje. Patraukus kondensatorių atgal, laikikliai užsifiksuoja ir kondensatoriaus padėtis yra užtikrinama.



### 3.3 Kojų reguliavimas

Jei prietaisas stovi nestabiliai, pareguliuokite priekines atramas pasukdami į kairę arba į dešinę.



### 3.4 Karšto paviršiaus įspėjimas

Šoninės jūų produkto sienelės komplektuojamos su šaldančiais vamzdžiais vėsinimo sistemos pagerinimui. Aukšto slėgio skystis gali tekėti per šiuos paviršius ir įkaitinti šonines sienes. Tai yra normalu ir nerodo gedimo.

### Gaminio atjungimas

- Išimkite maistą, kad išvengtumėte blogų kvapų,
- Palaukite, kol ledas ištirps, išvalykite vidų ir leiskite išdžiūti, dureles palikite atidarytas, kad nepažeistumėte korpuso plastiko.

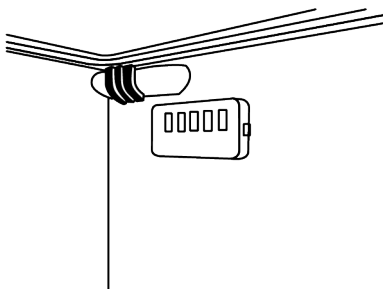
## 5 Paruošimas

Visų pirma perskaitykite skyrių „Saugumo instrukcijos“!

### 5.1 Ką daryti norint sutaupyti energijos

- Šis šaldytuvas nėra skirtas naudoti, kaip įmontuojamas prietaisas.
- Dėdami maistą į šaldytuvą, jo viduje palikite pakankamai vietos, kad oras galėtų tinkamai cirkuliuoti ir vėsinti.
- Kadangi karštas ir drėgnas oras nepateks tiesiai į jūsų gaminį, kai durys nebus atidarytos, todėl jūsų produktas optimizuosis tokiomis sąlygomis, kurių pakaks jūsų maistui apsaugoti. Esant tokioms aplinkybėms, funkcijos ir komponentai, tokie kaip, kompresorius, ventiliatorius, šaldytuvas, atitirpinimas, apšvietimas, ekranas ir t.t., veiks taip, kad būtų taupoma energija.
- Jei yra keletas variantų, stiklinės lentynos turi būti pastatytos taip, kad nebūtų užstatytos galinės sienelės oro išleidimo angos, geriausia taip, kad oro išleidimo angos liktų žemiau stiklinės lentynos. Šis derinys gali pagerinti oro cirkuliaciją ir energijos efektyvumą.
- Laikant primygtinai rekomenduojama naudoti žemiau esantį stalčių.
- Kad būtų pasiektas optimalus rezultatas, galima naudoti greito užšaldymo funkciją (jei yra), likus 24 valandoms iki šviežių maisto produktų įdėjimo į šaldiklį.
- Daugeliu atvejų greito užšaldymo funkcijai pakanka 24 valandų po to, kai į šaldiklį įdedami švieži maisto produktai. Po tam tikro laiko greito užšaldymo funkcija bus išjungta automatiškai.
- Šaldant nedidelį kiekį maisto produktų, greito užšaldymo funkciją po kurio laiko galima išjungti, kad būtų taupoma energija.
- Priklausomai nuo gaminio savybių; šaldytų maisto produktų atitirpinimas aušintuvo skyriuje užtikrins energijos taupymą ir maisto kokybę.

- Kad į šaldytuvo šaldiklio skyrių būtų galima įdėti didžiausią maisto kiekį, reikia išimti viršutinius stalčius ir sudėti maistą ant violinių/stiklinių lentynų.
- Dėkite maistą taip, kaip parodyta žemiau, laikydamiesi atstumo nuo aušinimo kameros skyriaus temperatūros jutiklio. Jei maistas liečiasi su jutikliu, prietaiso energijos suvartojimas gali padidėti.



- Norėdami tausoti energiją, maistą, atsižvelgdami į laikymo sąlygas, atitinkamai laikykite šaldytuvo arba šaldymo skyriuje.
- Maisto pakuotės neturi tiesiogiai liestis su temperatūros jutikliu, esančiu šaldiklio skyriuje.

### 5.2 Pirmas naudojimas

Prieš naudodamiesi gaminiu, imkitės reikalingų priemonių naudodamiesi instrukcijomis skyriuose „Saugumo instrukcijos“ ir „Montavimas“.

- Prieš pradėdami naudoti gaminį, palaukite bent 2 valandas, kad būtų užtikrintas visiškas šaldymo efektyvumas.
- Leiskite prietaisui veikti be maisto produktų bent 6 val., neatidarinėkite durelių, jei tai nėra būtina.
- Temperatūros pokytis, kurį sukelia durų atidarymas ir uždarymas naudojant gaminį, paprastai gali sukelti kondensaciją ant durų / korpuso lentynų ir į gaminį dedamų stiklinių indų.

- Kai įsijungs kompresorius, išgirsite triukšmą. Normalu, kad gaminys skleidžia triukšmą, net jei kompresorius neveikia, nes aušinimo sistemoje gali būti suspaustas skystis ir dujos.
- Priekiniams gaminio kraštams būti šiltiems yra normalu. Šios zonos yra numatytos būti šiltos, kad viduje nesikauptų kondensatas.
- Kai kuriuose modeliuose indikatorius skydelis automatiškai išsijungia praėjus 1 minutei nuo durelių uždarymo. Jis vėl įsijungs paspaudus bet kurį mygtuką arba atidarius dureles.

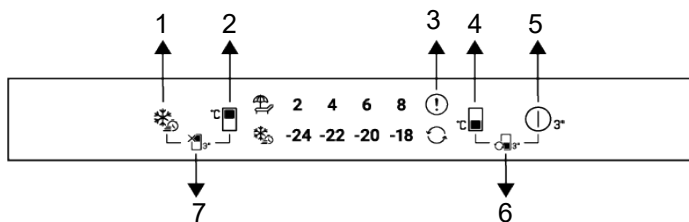
### 5.3 Klimato klasė ir apibrėžimai

Žr. klimato klasę savo įrenginio duomenų lentelėje. Viena iš toliau pateiktos informacijos tinka jūsų įrenginiui pagal klimato klasę.

- **SN:** Ilgalaikis vidutinio klimato klimatas: Šis aušinimo įrenginys skirtas naudoti esant aplinkos temperatūrai nuo 10 °C iki 32 °C.
- **N:** Vidutinis klimatas: Šis aušinimo įrenginys skirtas naudoti esant aplinkos temperatūrai nuo 16 °C iki 32 °C.
- **ST:** Subtropinis klimatas: Šis aušinimo įrenginys skirtas naudoti esant aplinkos temperatūrai nuo 16 °C iki 38 °C.
- **T:** Tropinis klimatas: Šis aušinimo įrenginys skirtas naudoti esant aplinkos temperatūrai nuo 16 °C iki 43 °C.

## 6 Produkto naudojimas

### 6.1 Gaminio valdymo skydelis



1 Greitojo užšaldymo mygtukas

3 Klaidos būsenos indikatorius

5 Produkto išjungimo mygtukas

7 \* Aušintuvo skyriaus išjungimo (atostogų) funkcijos mygtukas

2 Aušinimo kameros temperatūros nustatymo mygtukas

4 Šaldiklio skyriaus temperatūros nustatymo mygtukas

6 \* Skyriaus pakeitimo mygtukas

Visų pirma perskaitykite skyrių „Saugumo instrukcijos“!

Naudojant gaminį jums padės garsinės ir vaizdinės indikatorius skydelio funkcijos.

**\*Pasirinktinai:** Rodomos funkcijos yra neprivalomos, jūsų prietaiso indikatorius skydelyje esančių funkcijų forma ir vieta gali skirtis.

#### 1. Greito užšaldymo raktas

Paspaudus greitojo užšaldymo mygtuką, turi užsidegti greito užšaldymo simbolis ir įjungti greito užšaldymo funkciją. Šaldiklio skyriaus temperatūra nustatyta –27 °C. Norėdami atšaukti funkciją, dar kartą paspauskite mygtuką. Greitojo užšaldymo funkcija po kurio laiko automatiškai atšaukiama. Jei norite užšaldyti didelį kiekį

šviežių maisto produktų, paspauskite greitai užšaldymo mygtuką prieš sudėdami produktus į šaldiklį.

## 2. Aušinimo kameros temperatūros

**nustatymo mygtukas** 

Temperatūra nustatoma aušinimo kamrai. Paspaudus mygtuką, įjungiamas aušintuvo skyriaus temperatūra. Galima nustatyti 8,6, 4,2 °C.

## 3. Klaidos būklės indikatorius

Šis indikatorius įjungiamas, kai šaldytuvą nepakankamai šaldo arba kai įvyksta jutiklio klaida. Šaldiklio ir šaldytuvo temperatūros indikatoriai mirksi tam tikrais deriniais. Taip tarnyba informuojama apie įvykusių klaidą. Šauktukas gali būti rodomas, kai įdedate šiltą maistą į šaldiklio kamerą arba laikote dureles atidarytas ilgą laiką. Tai nėra gedimas, šis įspėjimas bus pašalintas, kai maistas atšals arba kai paspausite bet kurį mygtuką.

## 4. Šaldiklio skyriaus temperatūros

**nustatymo mygtukas** 

Temperatūra nustatoma šaldiklio kamrai. Šaldiklio skyriaus temperatūrą galima nustatyti į -18, -20, -22, -24 °C paspaudus mygtuką.

## 5. Produkto išjungimo mygtukas

Kai šis mygtukas paspaudžiamas 3 sekundes, prietaisas persijungia į išjungties būseną. Šios būsenos šaldytuvą nešaldo; dar kartą 3 sekundes paspaudus mygtuką, šaldytuvą pradeda veikti įprastu režimu.

## \* 6. Skyriaus keitimo mygtukas

3 sekundes paspaudus skyriaus keitimo mygtuką, šaldiklio skyrių galima nustatyti kaip šaldytuvo skyrių, uždarą skyrių arba šaldiklio skyrių.

Kai veikia kaip šaldiklis, šviečia pasirinkta šaldiklio skyriaus temperatūros vertė, o perskaičiavimo simbolis yra išjungtas.

Kai veikia kaip šaldytuvo skyrius, visos šaldiklio skyriaus temperatūros reikšmių lemputės yra išjungtos ir šviečia perskaičiavimo simbolis. Skyrius veikia kaip aušintuvas.

Kai šaldiklio skyrius išjungtas, visos šaldiklio skyriaus temperatūros reikšmių lemputės išsijungia, o perskaičiavimo simbolis yra išjungtas. Šiam pasirinkimui šaldiklio skyriuje nėra maisto.

## \* 7. Aušintuvo skyriaus išjungimo

**(atostogų) funkcijos mygtukas** 

Norėdami įjungti atostogų režimą, 3 sekundėms paspauskite mygtuką. Įjungiamas atostogų režimas ir šviečia atostogų simbolis. Visos aušintuvo skyriaus temperatūros indikatoriaus piktogramos išsijungia, o aušintuvo skyrius nevykdo aktyvaus aušinimo. Kai ši funkcija įjungta, patariama nelaikyti maisto produktų šaldymo skyriuje. Kiti skyriai ir toliau aušins pagal nustatytą temperatūrą. Norėdami režimą išjungti, 3 sekundėms paspauskite mygtuką.

## 6.1.1 Aukštos temperatūros įspėjimas

Šaldytuvo ekrane mirksi "- -" nustatytos vertės ir pasigirsta pavojaus signalas, jei šaldiklio skyrius yra per šiltas. Taip gali atsitikti, jei dėl elektros energijos tiekimo sutrikimo pakyla šaldiklio temperatūra. Aukščiausia temperatūra šaldiklio skyriuje rodoma tol, kol paspaudžiamas bet kuris mygtukas. "Jei ekrane yra elektroninis ekranas, rodoma didžiausia pasiektą faktinę temperatūrą." Jei ne, mirksi tik "- -" ir įjungiami garsai. Norėdami išjungti žadintuvą, paspauskite bet kurį ekrano mygtuką.

Temperatūros nustatymus galima nustatyti nuo 1-8 °C šaldytuvo skyriui ir nuo -24 iki -18 °C šaldiklio skyriui. Reguluojamos

temperatūros vertės gali skirtis šiuose diapazonuose, priklausomai nuo produkto specifikacijų.

## 6.2 Maisto laikymas jūsų prietaise

### Maisto produktų laikymas aušinimo ir šaldymo skyriuose

- Skyriaus temperatūra pastebimai pakyla, jei skyriaus durelės dažnai atidaromos ir uždaromos bei laikomos atidarytos ilgą laiką, tai gali sutrumpinti maisto tarnavimo laiką ir sugadinti maistą.
- Kad nepasikeistų kvapas ir skonis, maistas turi būti laikomas uždarytuose induose.
- Kad aušinimas būtų geresnis ir tolygesnis, maistą dėkite atskirai taip, kad šaltas oras galėtų slinkti pro juos.
- Užtikrinkite oro srautą, palikdami tarpą tarp maisto ir vidinės sienos. Jei maistą atremsite į galinę sienelę, maistas gali užšalti.
- Prieš dėdami į šaldytuvą paruoštus karštus patiekalus pašildykite iki kambario temperatūros. Tada vėsų patiekalą galite sudėti į apatinės šaldytuvo lentynas. Šiltus maisto produktus padėkite atokiau nuo greitai gendančių maisto produktų.
- Ypač atkreipkite dėmesį, kad maisto produktai, parduodami kaip šaldyti, nesumaišomi su šviežiais.
- Atšildykite šaldytą maistą aušinimo skyriuje. Taip galite atvėsinti aušinimo skyrių naudodami šaldytą maistą ir taip sutaupyti energijos.
- Laikant neprinokusius atogrąžų vaisius (mangų, melionų veisles, papajas, bananus, ananasus) šaldytuve, gali paspartėti nokimo procesas. Tai nerekomenduojama, nes sutrumpės laikymo laikas.
- Svogūnus, česnakus, imbierus ir kitas šakniavaisines daržoves turėtumėte laikyti tamsioje ir šaltoje patalpoje, o ne šaldytuve.

- Jei pastebėjote, kad maistas sugedo šaldytuve, išmeskite jį ir išvalykite priedus, kurie su juo lietė.
- Kad dideliuose puoduose verdami patiekalai, pavyzdžiui, sriubos ir troškiniai, greitai atvėstų, galite juos sudėti į šaldytuvą, atskirdami juos į savo negilias talpyklas.
- Nepakuotus maisto produktus padėkite atokiau nuo kiaušinių.
- Vaisius ir daržoves laikykite atskirai ir kiekvieną veislę laikykite kartu (pavyzdžiui, obuoliai su obuoliais, morkos su morkomis).
- Iš plastikinio maišelio išimkite žalias daržoves ir įdėkite į šaldytuvą, suvynioję į popierinį rankšluostį ar šluostę. Jei išplaunate tokio tipo maistą prieš dėdami juos į šaldytuvą, nepamirškite jų išdžiovinti.
- Galite sukurti drėgną aplinką ir užtikrinti oro srautą laikydami vaisius ir daržoves, kurie linkę džiūti, perforuotuose arba neužsandarintuose plastikiniuose maišeliuose.
- Išskyrus tuos atvejus, kai aplinkoje yra ekstremalios aplinkybės, jei jūsų gaminiui (rekomenduojamų verčių lentelėje) nustatytos nurodytos nustatytos vertės, maistas ilgiau išlieka šviežias tiek šaldymo skyriuje, tiek šaldiklio skyriuje.
- Aušinimo skyriuje nelaikykite šalčiui jautrių daržovių, pvz., lapinių daržovių, pomidorų, agurkų. Jei jums nereikia naudoti aušinimo skyriaus stalčių daržovėms laikyti, valdymo skydelyje nustatykite, kad šaldytuvo temperatūra būtų 5 °C arba didesnė.

### Maisto produktų laikymas aušinimo skyriuje

Aušinimo skyriuje laikomo maisto temperatūra gali variuoti nuo +3 °C iki -3 °C. Aušinimo skyriaus temperatūra gali nukristi iki 0 °C. Tokia temperatūra netinkama šviežiems vaisiams ir daržovėms laikyti. Jei tenka laikyti maistą šaltuose stalčiuose, nustatykite šaldytuvo temperatūrą į 5 °C ar didesnę.

| Laikykite maisto produktus įvairiose vietose pagal jų savybes:                            |                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Maistas                                                                                   | Vieta                                                                                                                                                                                                       |
| Kiaušiniai                                                                                | Durų lentyna                                                                                                                                                                                                |
| Pieno produktai (sviestas, sūris)                                                         | Jei yra, nulinio laipsnio (pusryčių maistui) skyrius / šaldymo skyrius                                                                                                                                      |
| Vaisiai, daržovės ir žalumynai                                                            | Vaisių ir daržovių skyrius, daržovių skyrius arba; Šviežio maisto skyriuje, daržovių stalčiuje arba „Everfresh+“ stalčiuje (jei toks yra), su sąlyga, kad nustatyta didesnė kaip 5 °C šaldytuvo temperatūra |
| Šviežia mėsa, paukštiena, žuvis, dešra ir t. t. Virtas maistas                            | Jei yra, nulinio laipsnio (pusryčių maistui) skyrius / šaldymo skyrius                                                                                                                                      |
| Paruošta patiekti maisto produktus, supakuotus produktus, konservus ir marinuotus agurkus | Viršutinės lentynos arba durų lentyna                                                                                                                                                                       |
| Gėrimai, buteliai, prieskoniai ir užkandžiai                                              | Durų lentyna                                                                                                                                                                                                |

### Maisto laikymas šaldiklio skyriuje

- Greito užšaldymo funkciją galite įjungti likus 4-6 valandoms iki užšaldymo ir atlikti greitesnį aušinimą.
- Prieš dėdami karštus patiekalus į šaldiklio skyrių, pašildykite iki kambario temperatūros.
- Šaldomas maistas turi būti padalinamas į porcijas priklausomai nuo suvartojimo ir šaldomas atskirose pakuotėse.
- Maisto produktus rekomenduojama supakuoti prieš dedant juos į šaldiklį.
- Kad nesibaigtų laikymo laikas, pagal skirtingų maisto produktų laikymo laiką ant pakuotės užrašykite produkto užšaldymo datą, laiką ir pavadinimą.
- Greitai suvartokite atšildytus maisto produktus. Atšildytų maisto produktų negalima vėl užšaldyti, nebent jie iškepti. Nesaugu vartoti šaldytų šviežių maisto produktų nevirti, kai jie atšildyti.
- Kai šaldote šviežius maisto produktus, nesilieskite su jau užšaldytais maisto produktais. Priešingu atveju šaldyti maisto produktai bus atitirpinti.

### Maisto produktų, kurie parduodami sušaldyti, laikymas

- Dėdami laikyti maisto produktus, vadovaukitės šiose instrukcijose nurodytomis laiko vertėmis.

- Siekiant apsaugoti maisto kokybę, laiko tarpas tarp pirkimo operacijos ir laikymo turi būti kuo trumpesnis.
- Pirkite šaldytus maisto produktus, laikomus -18 °C arba žemesnėje temperatūroje.
- Nepirkite maisto produktų, kurių pakuotės yra padengtos ledu ir pan. Tai reiškia, kad produktas gali būti iš dalies atitirpęs ir užšaldytas. Temperatūra turi įtakos maisto kokybei.
- Laikykite maistą atsižvelgdami į gamintojo nurodytą laikymo laiką. Iš šaldiklio išimkite tik tiek maisto, kiek jums reikia.
- Išskyrus tuos atvejus, kai aplinkoje yra ekstremalios aplinkybės, jei jūsų gaminiui (rekomenduojamų verčių lentelėje) nustatytos nurodytos nustatytos vertės, maistas ilgiau išlieka šviežias tiek šviežio maisto skyriuje, tiek šaldiklio skyriuje.
- Jei šviežio maisto skyriuje nustatyta žemesnė temperatūra, švieži vaisiai ir daržovės gali būti iš dalies užšalę.
- Dviejų žvaigždučių skyriai tinka iš anksto užšaldytiems maisto produktams. Galima laikyti ledus ir ledo kubelius.
- Maistą užšaldykite tik 4 žvaigždučių skyriuje.



| Mėsa ir žuvis              |                                                                                     |                      | Paruošimas                                                                                                 | Ilgiausias laikymo laikas (mėnesiai) |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Mėsos produktai            | Veršiena                                                                            | Kepsniai             | Supjaustyti juos 2 cm storio pjausniais ir padėti tarp jų foliją arba sandariai apvynioti maistine plėvele | 6-8                                  |
|                            |                                                                                     | Skrudinta mėsa       | Supakuoti mėsos gabalėlius į šaldymui skirta maišelį arba sandariai suvynioti maistinėje plėvelėje         | 6-8                                  |
|                            |                                                                                     | Kubeliai             | Mažais gabaliukais                                                                                         | 6-8                                  |
|                            |                                                                                     | Šniceliai, pjausniai | Įdėti foliją tarp supjaustytų riekelių arba suvynioti atskirai maistinėje plėvelėje                        | 6-8                                  |
|                            | Aviena                                                                              | Pjausniai            | Įdėti foliją tarp supjaustytų riekelių arba suvynioti atskirai maistinėje plėvelėje                        | 4-8                                  |
|                            |                                                                                     | Skrudinta mėsa       | Supakuoti mėsos gabalėlius į šaldymui skirta maišelį arba sandariai suvynioti maistinėje plėvelėje         | 4-8                                  |
|                            |                                                                                     | Kubeliai             | Supakuoti mėsos gabalėlius į šaldymui skirta maišelį arba sandariai suvynioti maistinėje plėvelėje         | 4-8                                  |
|                            | Jautiena                                                                            | Skrudinta mėsa       | Supakuoti mėsos gabalėlius į šaldymui skirta maišelį arba sandariai suvynioti maistinėje plėvelėje         | 8-12                                 |
|                            |                                                                                     | Kepsniai             | Supjaustyti juos 2 cm storio pjausniais ir padėti tarp jų foliją arba sandariai apvynioti maistine plėvele | 8-12                                 |
|                            |                                                                                     | Kubeliai             | Mažais gabaliukais                                                                                         | 8-12                                 |
|                            |                                                                                     | Virta mėsa           | Supakuoti mažais gabaliukais šaldymui skirtuose maišeliuose                                                | 8-12                                 |
|                            | Faršas                                                                              |                      | Be prieskonių, plokščiuose maišeliuose                                                                     | 1-3                                  |
|                            | Subproduktai (gabalai)                                                              |                      | Gabalėliais                                                                                                | 1-3                                  |
|                            | Fermentuota dešra - Saliamis                                                        |                      | Turėtų būti supakuota net jei jau yra pakuotėje                                                            | 1-3                                  |
|                            | Kumpelis                                                                            |                      | Patalpinant folijoje ir įdėjus foliją tarp riekelių                                                        | 2-3                                  |
| Paukštiena ir laukinė mėsa | Vištiena ir Kalakutiena                                                             |                      | Suvynioti į foliją                                                                                         | 4-6                                  |
|                            | Žąsis                                                                               |                      | Suvynioti į foliją (porcijos neturėtų būti didesnės nei 2.5 kg)                                            | 4-6                                  |
|                            | Antis                                                                               |                      | Suvynioti į foliją (porcijos neturėtų būti didesnės nei 2.5 kg)                                            | 4-6                                  |
|                            | Elnias, triušis, stirna                                                             |                      | Suvynioti į foliją (porcijos neturėtų būti didesnės nei 2.5 kg ir kaulai turėtų būti atskirti)             | 6-8                                  |
| Žuvis ir jūros gėrybės     | Gėlavandenės žuvis (upėtakiai, karpiai, gervės, šamai)                              |                      | Kruopščiai išvalius vidų ir žvynus, reikia nuplauti ir išdžiovinti, o prirėkus nupjauti uodegą ir galvą.   | 2                                    |
|                            | Liesa žuvis (jūrų ešerys, ota, jūrų liežuviai)                                      |                      |                                                                                                            | 4-6                                  |
|                            | Riebi žuvis (dryžieji tunai, skumbė, mėlynoji žuvis, raudonoji moliuska, ančiuviai) |                      |                                                                                                            | 2-4                                  |
|                            | Vėžiagyviai                                                                         |                      | Išvalyti ir maišeliuose                                                                                    | 4-6                                  |
|                            | Ikrai                                                                               |                      | Savo pakuotėje, aliuminiame arba plastikiniame inde                                                        | 2-3                                  |

Lentelėje nurodytas laikymo laikas yra pagrįstas -18°C laikymo temperatūra.

| Vaisiai ir daržovės                  | Paruošimas                                                                                                        | Ilgiausias laikymo laikas (mėnesiai) |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Šparaginės pupelės ir pupelės        | Greitai apvirti 3 minutes po plovimo ir supjaustyti mažais gabalėliais                                            | 10-13                                |
| Žalieji žirneliai                    | Greitai apvirti 2 minutes po plovimo ir išaižymo                                                                  | 10-12                                |
| Kopūstai                             | Nuvalyti ir greitai apvirti 1-2 min.                                                                              | 6-8                                  |
| Morkos                               | Greitai apvirti 3-4 minutes po plovimo ir supjaustyti mažais gabalėliais                                          | 12                                   |
| Paprikos                             | Apvirti 2-3 minutes, išpjovus stiebą, padalijus į dvi dalis ir atskiriant sėklas                                  | 8-10                                 |
| Špinatai                             | Nuvalyti, nuplauti ir greitai apvirti 2 min.                                                                      | 6-9                                  |
| Porai                                | Supjaustyti ir greitai apvirti 5 min.                                                                             | 6-8                                  |
| Žiedinis kopūstas                    | Greitai apvirti su šiek tiek citrinos sulčių vandenyje 3–5 minutes, atskyrus lapus, šerdį supjaustyti gabalėliais | 10-12                                |
| Baklažanai                           | Greitai apvirti 4 minutes po plovimo ir supjaustyti 2cm gabalėliais                                               | 10-12                                |
| Moliūgas                             | Greitai apvirti 2-3 minutes po plovimo ir supjaustyti 2cm gabalėliais                                             | 8-10                                 |
| Grybai                               | Šiek tiek apkepęs aliejuje ir užlašinus citrinos sulčių                                                           | 2-3                                  |
| Kukurūzai                            | Išvalius pakuoti burbulėje arba atskyrus                                                                          | 12                                   |
| Obuoliai ir kriaušės                 | Nulupti, supjaustyti ir greitai apvirti 2-3 min.                                                                  | 8-10                                 |
| Abrikosai ir persikai                | Padalinti per pusę ir išimti sėklas                                                                               | 4-6                                  |
| Braškės ir avietės                   | Nuplauti ir išimti vidų                                                                                           | 8-12                                 |
| Kepti vaisiai                        | Pridėti 10% cukraus į indą                                                                                        | 12                                   |
| Slyvos, vyšnios, rūgščiosios vyšnios | Nuplauti ir išimti kotelius                                                                                       | 8-12                                 |

Lentelėje nurodytas laikymo laikas yra pagrįstas -18°C laikymo temperatūra.

| Pieno produktai             | Paruošimas                                        | Ilgiausias laikymo laikas(mėnesiai) | Laikymo sąlygos                                                                                                                                       |
|-----------------------------|---------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sūris (išskyrus fetos sūrį) | Patalpinant folijoje ir įdėjus foliją tarp riekių | 6-8                                 | Gali būti paliekamas originalioje pakuotėje trumpam laiko tarpui. Ilgesniam laiko tarpui, turėtų būti įvyniojamas į aliuminio arba plastikinę foliją. |
| Sviestas, margarinas        | Savo pakuotėje                                    | 6                                   | Savo pakuotėje arba plastikiniuose indeliuose                                                                                                         |

Lentelėje nurodytas laikymo laikas yra pagrįstas -18°C laikymo temperatūra.

Šviežių maisto produktų kiekis, kurį galima užšaldyti tam tikrą laiką, yra nurodytas rūšies etiketėje.

| Šaldiklio kamera<br>Nustatymas | Aušinimo kamera<br>Nustatymas | Pastabos                                                                                                                  |
|--------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| -20°C                          | 4°C                           | Tai numatytasis rekomenduojamas nustatymas Šis nustatymas rekomenduojamas, jei aplinkos temperatūra yra žemesnė nei 30°C. |

## Šaldiklio detalės

Pagal IEC 62552 standartą šaldiklis turi užšaldyti iki 4,5 kg maisto produktų iki  $-18^{\circ}\text{C}$  ar žemesnės temperatūros esant  $25^{\circ}\text{C}$  kambario temperatūrai per 24 valandas kiekvieniems 100 litrų šaldiklio tūrio.

Ilgą laiką užšaldytus maisto produktus galima laikyti tik prie  $-18^{\circ}\text{C}$  ar žemesnės temperatūros.

Taip maisto produktai išliks švieži ne vieną mėnesį (juos užšaldžius iki  $-18^{\circ}\text{C}$  ar žemesnės temperatūros).

Maisto produktai, kuriuos užšaldote, neturi liestis prie jau užšaldytų, nes pastarieji iš dalies atšils.

Norėdami pailginti laikymo laiką, daržoves išvirkite ir leiskite vandeniui nubėgti. Po to sudėkite maistą į orui nelaidžias pakuotes ir sudėkite į šaldiklį. Nešaldykite bananų, pomidorų, salotų, salierų, virtų kiaušinių, bulvių ir panašių maisto produktų. Jei šie maisto produktai yra užšaldyti, tai turės neigiamos įtakos tik maistinėms vertėms ir valgymo savybėms. Dėl puvinio, kuris keltų grėsmę žmonių sveikatai, nekyla klausimas.

## Maisto padėjimas

**Šaldiklio skyriaus lentynos:** įvairūs šaldyti maisto produktai, pavyzdžiui, mėsa, žuvis, ledai, daržovės ir kt.

**Šaldytuvo skyriaus lentynos:** maisto produktai puoduose, uždengtose lėkštėse ir uždengtose dėžutėse, kiaušiniai (uždarytoje dėžutėje)

**Šaldytuvo skyriaus durelių lentynos:** maži ir supakuoti maisto produktai ar gėrimai

**Crisper:** daržovės ir vaisiai

**Šviežio maisto skyrius:** delikatesai (pusryčių maistas, mėsos produktai, kuriuos reikia suvartoti per trumpą laiką)

## 6.3 Daržovių skyrius

Šaldytuvo traškučius sukurtas taip, kad daržovės būtų šviežios, išsaugant jų drėgmę. Tam skirtas intensyvesnis oro cirkulavimas, nukreiptas į daržovių skyriaus zoną. Dėžėse laikykite vaisius ir

daržoves. Žaliuosius lapinius traškučius ir vaisius laikykite atskirai, kad jie ilgiau išliktų švieži.

## 6.4 Pieno produktų šaldymo patalpa

LT

### Šaldymo stalčius

Šaldymo stalčius gali pasiekti žemesnę temperatūrą aušintuvo skyriuje. Šį stalčių naudokite delikateso gaminiams (saliams, dešrai ir kt.) ir pieno produktams, kuriems reikalingos šaltesnės laikymo sąlygos, arba mėsei, vištienai ar žuviai greitai suvartoti. Šiame stalčiuje netinka laikyti vaisių ir daržovių.

## 6.5 Durų atidarymo pusės apvertimas

Jūsų šaldytuvo durų atidarymo pusė gali būti pakeista pagal vietą, kurioje jas padėjote. Kai jums to reikia, būtinai kreipkitės į artimiausią įgaliotą tarnybą.

## 6.6 Atidarytų durelių signalas

Jūsų šaldytuvo durų atidarymo įspėjimo sistema gali skirtis priklausomai nuo modelio.

### Versija 1;

Jei gaminio durelės tam tikrą laiką lieka atidarytos (nuo 60 s iki 120 s), pasigirsta įspėjamasis garsinis signalas; priklausomai nuo gaminio modelio, taip pat gali būti rodomas vaizdinis įspėjamasis signalas (šviesos blyksnis). Uždarius įrenginio dureles arba paspaudus mygtuką įrenginio ekrane, jei toks yra, įspėjamasis garsas nutrūks.

### Versija 2;

Jei prietaiso durelės tam tikrą laiką lieka atidarytos (nuo 60 s iki 120 s), pasigirsta atidarytų durų perspėjimas. Atidarytų durų perspėjimas skamba palaipsniui. Pirmiausia pradeda skambėti garsinis įspėjimas. Po 4 minučių, jei durelės vis dar neuždarytos, įsijungia vaizdinis įspėjimas (apšvietimo blyksnis). Perspėjimas apie atidarytas duris bus atidėtas tam tikram laikui (nuo 60 s iki 120 s), kai bus

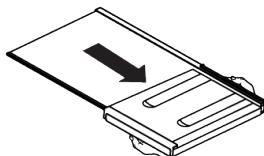
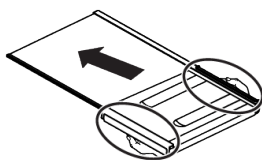
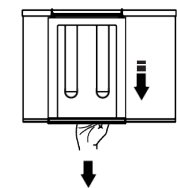
paspaustas bet kuris gaminio ekrano klavišas, jei toks yra. Tada procesas prasidės iš naujo. Uždarius įrenginio dureles, atidarytų durų įspėjimas bus atšauktas.

## 6.7 Sulankstoma vyno lentyna

Tai leidžia vartotojui prireikus laikyti vyno butelius. Norėdami naudoti stovo dalį, suimkite už plastikinės dalies ir švelniai patraukite žemyn. Dabar galite naudoti sulankstomą vyno lentyną.



Ant sulankstomos vyno lentynos rekomenduojama laikyti ne daugiau kaip 2 vyno butelius.



## 7 Techninė priežiūra ir valymas

Visų pirma perskaitykite skyrių „Saugumo instrukcijos“!

Prieš valydami gaminį, atjunkite jį nuo elektros tinklo arba išjunkite saugiklį, prie kurio jis prijungtas.

Dėl jokios priežasties nestatykite rankų, kojų ar metalinių daiktų po šaldytuvu arba tarp šaldytuvo ir grindų. Gali užstrigti arba bet koks aštrus kraštas gali sužaloti asmenį.

- Gaminio valymui nenaudokite aštrių ar abrazyvinių įrankių. Nenaudokite tokių medžiagų kaip buitinės valymo priemonės, plovikliai, dujos, benzinas, skiedikliai, alkoholis, vaškas ir kt.
- Dulkės turi būti pašalintos nuo vėdinimo grotelių gaminio gale bent kartą per metus (dangčio atidaryti nereikia) Gaminį valykite drėgnu audeklu.

Norėdami sugrupuoti vyno lentyną, pirmiausia išimkite stiklinę lentyną iš šaldytuvo. Padėkite jį ant stiklinės lentynos, stumdami plastikinę dalį per priekinius ir galinius griovelius, kaip parodyta paveikslėlyje. Produktas bus paruoštas naudoti su sulankstoma vyno lentyna.

Norėdami išimti sulankstomą vyno lentyną, pirmiausia išimkite stiklinę lentyną iš šaldytuvo. Tada suimkite plastikinę dalį ir traukite bet kuria kryptimi. Dabar, kai reikia, gaminį galite naudoti be sulankstomos vyno lentynos.

## 6.8 Apšvietimo lempos keitimas

Paskambinkite įgaliojusiai tarnybai, kai bus pakeista jūsų šaldytuvo apšvietimui naudojama lemputė / šviesos diodas.

Šiame prietaise naudojamų lempučių negalima naudoti namų apšvietimui. Ši lemputė skirta tik padėti saugiai ir patogiai sudėti maisto produktus į šaldytuvą ar šaldiklį.

- Saugokite, kad vandens nepatektų į lempos dangtelį ir kitas elektrines dalis.
- Dureles valykite drėgnu audeklu. Išimkite iš vidaus visus produktus, ištraukite lentynėles. Iš durų lentynėles ištraukite iškeldami į viršų. Išvalykite ir išdžiovinkite lentynėles, tada iš viršaus įstatykite atgal į vietą.
- Nevalykite prietaiso išorinių paviršių ar chromuotų detalių vandeniu su chloru ar valikliais. Dėl chloro metaliniai paviršiai ims rūdyti.
- Nenaudokite aštrių ir abrazyvinių įrankių, muilo, buitinių valymo priemonių, ploviklių, dujų, benzino, lako ir panašių medžiagų, kad būtų išvengta plastiko dalies deformacijos ir atspaudų pašalinimo. Naudokite šiltą vandenį ir minkštą šluostę valymui, o tada išdžiovinkite.

- Produktams be No-Frost funkcijos, vandens lašai ir ledas iki piršto storumo gali atsirasti galinėse šaldiklio kameros sienelėse. Nevalykite ir netepkite aliejų ar panašių medžiagų.
- Naudokite sudrėkintą mikroploušto šluostę išorinių paviršių valymui. Kempinės ir kitokio tipo šluostės gali subraižyti paviršius.
- Kad išvalytumėte visus nuimamus komponentus vidaus valymo metu, nuplaukite juos su vidutinio stiprumo tirpalu iš muilo, vandens ir gazuoto vandens. Nuplaukite ir gerai nusauskinkite. Venkite vandens ir apšviečiamų dalių ir valdymo skydelio kontakto.
- Nenaudokite acto, izopropilo alkoholio ar kitos alkoholio pagrindo priemonės jokiam vidaus paviršiui.

### **Nerūdijančiojo plieno išoriniai paviršiai**

Naudokite neabrazyvinę nerūdijančio plieno valymo priemonę ir naudokite ją su minkšta šluoste neturinčia pūkelį. Kad

## **8 Trikčių šalinimas**

Visų pirma perskaitykite skyrių „Saugumo instrukcijos“!

Prieš kreipdamiesi į aptarnavimo tarnybą, patikrinkite šį sąrašą. Taip sutaupysite laiko ir pinigų. Į šį sąrašą įtraukiami dažni skundai, nesusiję su gamybos ar medžiagų gedimu. Tam tikros čia paminėtos funkcijos gali būti netaikomos jūsų gaminiiui.

Jei problema išlieka ir po to, kai vykdote šiame skyriuje pateiktas instrukcijas, susisiekite su pardavėju arba įgaliotuoju aptarnavimo centru. Nebandykite taisyti gaminio.

### **Šaldytuvus neveikia.**

- Maitinimo kištukas nėra iki galo įstatytas. >>> Įjunkite jį, kad visiškai įsitvirtintumėte lizde.
- Saugiklis, prijungtas prie gaminio maitinimo lizdo, arba pagrindinis saugiklis perdegė. >>> Patikrinkite saugiklį.

nublizgintumėte, švelniai nuvalykite paviršių su mikroploušto šluoste sudrėkinta vandeniu ir naudokite sauso poliravimo zomšą. Visada sekite nerūdijančio plieno raštą.

### **Kvapų išvengimas**

Iš gamyklos prietaisas pristatomas be jokių kvėpiančių medžiagų. Tačiau netinkamai laikant maistą ir netinkamai valant vidaus paviršius gali atsirasti kvapų.

- Kad taip neatsitiktų, kas 15 dienų valykite vidų gazuotu vandeniu.
- Maisto produktus laikykite uždarytuose induose, nes mikroorganizmai, atsirandantys iš maisto produktų, laikomų neuždarytuose induose, sukels blogą kvapą.
- Nelaikykite šaldytuve maisto produktų, kurie sugedę ar kurių galiojimo laikas pasibaigęs.

### **Plastikinių paviršių apsauga**

Ant plastikinių paviršių išpiltas aliejus gali paviršių pažeisti, todėl jį būtina nedelsiant nuvalyti šiltu vandeniu.

### **Kondensatas ant aušintuvo skyriaus šoninės sienelės (MULTI ZONE, COOL CONTROL ir FLEXI ZONE).**

- Dūrys atidaromos per dažnai. >>> Stenkitės neatidaryti gaminio durelių per dažnai.
- Aplinka per drėgna. >>> Nemontuokite gaminio drėgnoje aplinkoje.
- Maisto produktai, kuriuose yra skysčių, laikomi sandariuose laikikliuose. >>> Maisto produktus, kuriuose yra skysčių, laikykite sandariuose laikikliuose.
- Gaminio durelės paliekamos atviros. >>> Nelaikykite gaminio durelių atidarytų ilgą laiką.
- Termostatas nustatytas į labai vėsią temperatūrą. >>> Nustatykite termostatą į tinkamą temperatūrą.

### **Kompresorius neveikia.**

- Staigus elektros energijos tiekimo sutrikimo atveju arba ištraukus maitinimo kištuką ir vėl įjungus, dujų slėgis gaminio

aušinimo sistemoje nėra subalansuotas, todėl suveikia kompresoriaus šiluminė apsauga. Gaminys vėl įsijungs maždaug po 6 minučių. Jei pasibaigus šiam laikotarpiui produktas nepasileidžia iš naujo, susisieki su aptarnavimo centru.

- Atitirpinimas aktyvus. >>> Tai normalu visiškai automatiniam atitirpinimo produktui. Atitirpinimas atliekamas periodiškai.
- Gaminys neprijungtas. >>> Įsitikinkite, kad maitinimo laidas įjungtas.
- Neteisingas temperatūros nustatymas. >>> Pasirinkite tinkamą temperatūros nustatymą.
- Elektra dinga. >>> Gaminys toliau veiks įprastai, kai bus atkurtas maitinimas.

### **Šaldytuvo veikimo triukšmas didėja naudojimo metu.**

- Gaminio veikimo charakteristikos gali skirtis priklausomai nuo aplinkos temperatūros svyravimų. Tai normalu ir nėra gedimas.

### **Šaldytuvus veikia per dažnai arba per ilgai.**

- Naujas produktas gali būti didesnis nei ankstesnis. Didesni produktai veiks ilgiau.
- Kambario temperatūra gali būti aukšta. >>> Produktas paprastai veiks ilgą laiką aukštesnėje kambario temperatūroje.
- Gali būti, kad gaminys neseniai buvo prijungtas prie maitinimo tinklo arba į jį įdėtas naujas maisto produktas. >>> Produktas užtruks ilgiau, kol jis pasieks nustatytą temperatūrą, kai neseniai įjungtas arba įdedamas naujas maisto produktas. Tai normalu.
- Į gaminį neseniai galėjo būti įdėtas didelis karšto maisto kiekis. >>> Nedėkite į gaminį karšto maisto.
- Durys buvo dažnai atidaromos arba laikomos atidarytos ilgą laiką. >>> Šiltas oras, judantis viduje, privers gaminį veikti ilgiau. Neatidarinėkite durelių per dažnai.
- Šaldiklio arba šaldytuvo durys gali būti praviros. >>> Patikrinkite, ar durys visiškai uždarytos.

- Gaminio temperatūra gali būti nustatyta per žemai. >>> Nustatykite aukštesnę temperatūrą ir palaukite, kol gaminys pasieks nustatytą temperatūrą.
- Aušintuvo arba šaldiklio durelių poveržlė gali būti nešvari, susidėvėjusi, sulūžusi arba netinkamai nusistovėjusi. >>> Išvalykite arba pakeiskite tarpiklį. Dėl pažeistos / suplyšusios durelių poveržlės gaminys veiks ilgiau, kad išlaikytų esamą temperatūrą.

### **Šaldiklio temperatūra labai žema, bet vėsesnio pakanka.**

- Šaldiklio skyriaus temperatūra nustatyta labai žemai. >>> Nustatykite aukštesnę šaldiklio kameros temperatūrą ir patikrinkite dar kartą.

### **Aušintuvo temperatūra yra labai žema, bet šaldiklio temperatūra yra tinkama.**

- Aušintuvo skyriaus temperatūra nustatyta labai žemai. >>> Nustatykite aukštesnę aušintuvo skyriaus temperatūrą ir patikrinkite dar kartą.

### **Maisto produktai, laikomi vėsesnio skyriaus stalčiuose, užšaldomi.**

- Aušintuvo skyriaus temperatūra nustatyta labai žemai. >>> Nustatykite aukštesnę aušintuvo skyriaus temperatūrą ir patikrinkite dar kartą.

### **Temperatūra šaldytuve arba šaldiklyje per aukšta.**

- Aušintuvo skyriaus temperatūra nustatyta labai aukštai. >>> Aušintuvo skyriaus temperatūros nustatymas turi įtakos temperatūrai šaldiklio skyriuje. Palaukite, kol atitinkamų dalių temperatūra pasieks pakankamą lygį, pakeisdama aušintuvo arba šaldiklio skyrių temperatūrą.
- Durys buvo dažnai atidaromos arba laikomos atidarytos ilgą laiką. >>> Neatidarinėkite durelių per dažnai.
- Durys gali būti praviros. >>> Visiškai uždarykite duris.
- Gali būti, kad gaminys neseniai buvo prijungtas prie maitinimo tinklo arba į jį įdėtas naujas maisto produktas. >>> Tai normalu. Produktas užtruks ilgiau, kol jis

pasieks nustatytą temperatūrą, kai neseniai įjungtas arba įdedamas naujas maisto produktas.

- Į gaminį neseniai galėjo būti įdėtas didelis karšto maisto kiekis. >>> Nedėkite į gaminį karšto maisto.

### **Drebulyys ar triukšmas.**

- Paviršius nėra lygus arba patvarus >>> Jei gaminys dreba lėtai judant, sureguliuokite stovus, kad gaminys būtų subalansuotas. Taip pat įsitikinkite, kad žemė yra pakankamai patvari, kad galėtų išlaikyti gaminį.
- Bet kokie ant gaminio padėti daiktai gali kelti triukšmą. >>> Pašalinkite visus ant gaminio esančius daiktus.
- Gaminys skleidžia skysčių tekėjimo, purškimo ir pan. triukšmą.
- Gaminio veikimo principai susiję su skysčių ir dujų srautais. >>> Tai normalu, o ne gedimas.

### **Iš gaminio sklinda vėjo pučiamas garsas.**

- Produktas aušinimo procesui naudoja ventiliatorių. Tai normalu ir nėra gedimas.

### **Ant gaminio vidinių sienelių susidaro kondensatas.**

- Karštas ar drėgnas oras padidins apledėjimą ir kondensatą. Tai normalu ir nėra gedimas.
- Dury buvo dažnai atidaromos arba laikomos atidarytos ilgą laiką. >>> Neatidarinėkite durų per dažnai; jei atidaryta, uždarykite duris.
- Dury gali būti praviros. >>> Visiškai uždarykite duris.

### **Ant gaminio išorės arba tarp durelių susidaro kondensatas.**

- Aplinkos oras gali būti drėgnas, drėgnu oru tai visiškai normalu. >>> Sumažėjus drėgmei, kondensatas išsisklaidys.

### **Viduje nemalonus kvapas.**

- Produktas nėra reguliariai valomas. >>> Reguliariai valykite vidų naudodami kempinę, šiltą vandenį ir gazuotą vandenį.

- Tam tikri laikikliai ir pakavimo medžiagos gali sukelti kvapą. >>> Naudokite laikiklius ir pakavimo medžiagas be kvapo.
- Maisto produktai buvo sudėti į neužsandarintus laikiklius. >>> Maistą laikykite uždaroje talpoje. Iš neuždarytų maisto produktų gali pasklisti mikroorganizmai ir sukelti blogą kvapą.
- Iš gaminio pašalinkite visus pasibaigusio galiojimo ar sugedusius maisto produktus.

### **Dury neužsidaro.**

- Maisto pakuotės gali užkimšti duris. >>> Perkelkite visus daiktus, blokuojančius duris.
- Gaminys stovi ne visiškai vertikaliaje padėtyje ant žemės. >>> Sureguliuokite stovus, kad subalansuotumėte gaminį.
- Paviršius nėra lygus arba patvarus >>> Įsitikinkite, kad paviršius yra plokščias ir pakankamai patvarus, kad galėtų išlaikyti gaminį.

### **Traškučiai užstrigo.**

- Maisto produktai gali liestis su viršutine stalčiaus dalimi. >>> Pertvarkykite stalčiuje esančius maisto produktus.

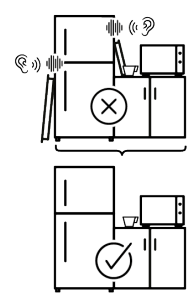
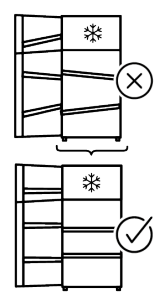
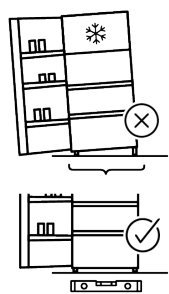
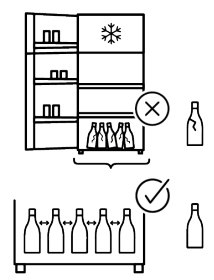
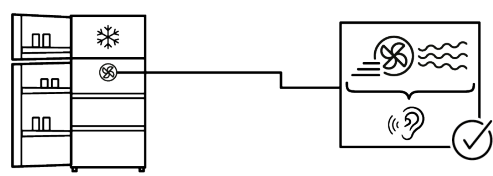
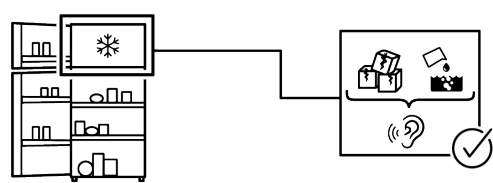
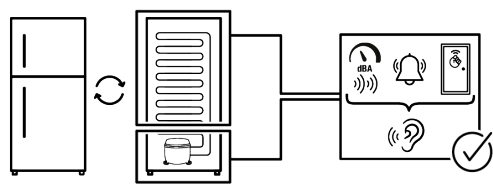
### **Gaminio paviršiaus temperatūra.**

- Kai gaminys veikia, tarp dviejų durelių, ant šoninių skydelių ir galinių grotelių gali būti stebima aukšta temperatūra. Tai yra normalu ir nerodo gedimo.

### **Atidarius dureles, ventiliatorius veikia toliau.**

- Ventiliatorius gali veikti toliau, kai atidarytos šaldiklio dury.

Jei problema išlieka ir po to, kai vykdoma šiame skyriuje pateiktas instrukcijas, susisieki su pardavėju arba įgaliotuoju aptarnavimo centru. Nebandykite taisyti gaminio. Tai normalu.





## ATSAKOMYBĖS ATSISAKYMO PAREIŠKIMAS

Kai kuriuos (paprastus) gedimus galutinis vartotojas gali tinkamai pašalinti be jokių saugumo problemų ar nesaugaus naudojimo, jei jie atliekami laikantis toliau pateiktų nurodymų (žr. skyrių „Savarankiškas remontas“).

Todėl, jei toliau skyriuje „Savarankiškas remontas“ nenurodyta kitaip, siekiant išvengti saugos problemų, remontas turi būti paliekamas profesionaliems meistrams. Profesionalus meistras yra profesionalus meistras, kuriam gamintojas suteikė prieigą prie šio gaminio instrukcijų ir atsarginių dalių sąrašo vadovaudamasis teisės aktuose aprašytais metodais pagal Direktyvą 2009/125/EB.

**Tačiau tik techninės priežiūros atstovas (t. y. įgalioti profesionalūs meistrai), su kuriais galite susisiekti telefono numeriu, nurodytu vartotojo vadove/garantijos kortelėje arba per įgaliotąjį pardavėją, gali teikti paslaugas pagal garantijos sąlygas. Todėl atminkite, kad profesionaliems meistrams, kurie nėra įgalioti Whirlpool, garantija negalioja.**

### **Savarankiškas remontas**

Galutinis vartotojas gali pats taisyti būtent šias atsargines dalis: durų rankenas, durų vyrius, padėklus, krepšelius ir durų tarpines (2021 m. kovo 1 d. atnaujintas sąrašas pateikiamas <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>).

Be to, siekiant užtikrinti gaminio saugą ir išvengti rimtų sužalojimų pavojaus, minėtas savarankiškas remontas turi būti atliktas vadovaujantis vartotojo vadove arba <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>

pateiktomis remonto instrukcijomis. Saugumo sumetimais, prieš bandydami remontuoti patys, atjunkite gaminį iš elektros tinklo.

Šio produkto garantija gali nustoti galioti, jei galutinis vartotojas taiso arba bando taisyti dalis, neįtrauktas į tokį sąrašą, ir (arba) nesivadovaudamas vartotojo vadove arba [\[selfservice.europeanappliances.com\]\(https://parts-selfservice.europeanappliances.com\) pateiktomis savarankiško remonto instrukcijomis, dėl ko gali kilti saugos problemų, nepriskirtinų Whirlpool.](https://parts-</a></p></div><div data-bbox=)

Todėl itin rekomenduojama, kad galutiniai vartotojai nebandytų atlikti remonto darbų, kurie nepatenka į nurodytą atsarginių dalių sąrašą ir kad tokiais atvejais kreiptųsi į įgaliotus profesionalius meistrus. Priešingu atveju, tokie galutinių naudotojų bandymai gali sukelti saugos problemų ir sugadinti gaminį, o vėliau sukelti gaisrą, potvynį, elektros smūgį ir rimtus sužalojimus.

Pavyzdžiui, bet tuo neapsiribojant, šie remonto darbai turi būti skirti įgaliotiems profesionaliems meistrams arba registruotiems profesionaliems meistrams: kompresorius, aušinimo grandinė, pagrindinės plokštės inverterio plokštė, ekrano plokštė ir kt.

Gamintojas/pardavėjas negali būti laikomas atsakingu jokių atveju, jei galutiniai vartotojai nesilaiko aukščiau nurodytų reikalavimų.

Galimybė gauti atsarginę dalį šaldytuvui yra 10 metų. Šiuo laikotarpiu yra galimybė įsigyti originalias atsargines dalis, kad jūsų šaldytuvas tinkamai veiktų.

Minimali jūsų įsigyto šaldytuvo garantija yra 24 mėnesiai.

Šiame gaminyje yra „G“ energijos klasės apšvietimo šaltinis.

Šio gaminio apšvietimo šaltinį gali pakeisti tik profesionalus meistras..

## Vă rugăm ca mai întâi să citiți acest manual!

### Stimate client/ă

Vă mulțumim că ați ales acest produs.

Vă rugăm să vă înregistrați produsele la adresa [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

Am dori să obțineți eficiența optimă din acest produs de înaltă calitate care a fost fabricat cu tehnologie de ultimă generație. Pentru a face acest lucru, citiți cu atenție acest manual și orice alte documente furnizate, înainte de a utiliza produsul.

Respectați toate informațiile și avertismentele din manualul de utilizare. În acest fel, vă veți proteja pe dumneavoastră și produsul dumneavoastră împotriva pericolelor care pot apărea. Păstrați manualul de utilizare. Includeți acest manual împreună cu produsul dacă îl predați altcuiva.

**Următoarele simboluri sunt utilizate în manualul de utilizare și pe produs:**



**Citiți manualul de utilizare.**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div> <b>ENERGY</b> </div> <div><b>SUPPLIER'S NAME</b> <b>MODEL IDENTIFIER → (*)</b></div> <div> </div> | <p>Informațiile despre model, așa cum sunt stocate în baza de date despre produse, pot fi accesate pe următorul site web căutând identificatorul de model (*) aflat pe eticheta energetică.</p> <p><a href="https://eprel.ec.europa.eu/">https://eprel.ec.europa.eu/</a></p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## Cuprins

|          |                                                                 |           |
|----------|-----------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b> | <b>Instrucțiuni privind mediul.....</b>                         | <b>60</b> |
| 1.1      | Eliminarea Materialelor de Ambalare.....                        | 60        |
| <b>2</b> | <b>Frigiderul dumneavoastră .....</b>                           | <b>60</b> |
| <b>3</b> | <b>Instalare.....</b>                                           | <b>60</b> |
| 3.1      | Locul corect pentru instalare.....                              | 60        |
| 3.2      | Fixarea elementelor de fixare de tip pană din plastic .....     | 61        |
| 3.3      | Ajustarea picioarelor frontale .....                            | 61        |
| 3.4      | Avertisment de suprafață fierbinte .....                        | 61        |
| <b>4</b> | <b>Utilizarea produsului .....</b>                              | <b>61</b> |
| <b>5</b> | <b>Pregătirea .....</b>                                         | <b>62</b> |
| 5.1      | Modalități de reducere a consumului de energie electrică ..     | 62        |
| 5.2      | Prima utilizare.....                                            | 63        |
| 5.3      | Clasa climatică și definiții.....                               | 63        |
| <b>6</b> | <b>Utilizarea aparatului .....</b>                              | <b>64</b> |
| 6.1      | Panoul de control al produsului....                             | 64        |
| 6.1.1    | High Temperature Alarm (Avertisment temperatură ridicată) ..... | 65        |
| 6.2      | Păstrarea alimentelor în produsul dumneavoastră.....            | 65        |
| 6.3      | Sertar pentru fructe și legume proaspete .....                  | 70        |
| 6.4      | Zona de depozitare la rece a produselor lactate .....           | 71        |
| 6.5      | Schimbarea sensului de deschidere a ușii.....                   | 71        |
| 6.6      | Alertă ușă deschisă.....                                        | 71        |
| 6.7      | Poliță pliabilă pentru sticle de vin                            | 71        |
| 6.8      | Înlocuirea lămpii de iluminat .....                             | 72        |
| <b>7</b> | <b>Întreținerea și curățarea .....</b>                          | <b>72</b> |
| <b>8</b> | <b>Depanare .....</b>                                           | <b>73</b> |

## 1 Instrucțiuni privind mediul

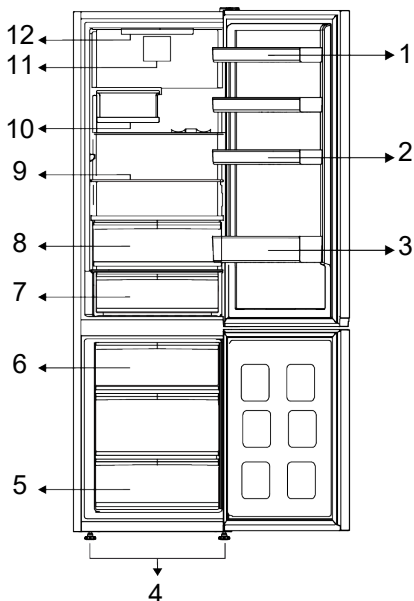
### 1.1 Eliminarea Materialelor de Ambalare

Materialul de ambalare este reciclabil și este marcat cu simbolul de reciclare .

Prin urmare, diferitele părți ale ambalajului trebuie eliminate în mod responsabil și în deplină conformitate cu reglementările autorităților locale privind eliminarea deșeurilor.

RO

## 2 Frigiderul dumneavoastră



1 \* Rafturi ajustabile ale ușii

3 \* Raft sticle

5 \* Compartiment congelator

7 \* Sertar depozitare la rece

9 \* Rafturi ajustabile

11 \* Ventilator

2 \* Suport pentru ouă

4 \* Picioare frontale ajustabile

6 \* Recipient pentru gheață

8 \* Sertar depozitare la rece

10 \* Poliță pliabilă pentru sticle de vin

12 \* Lampa de iluminat

**\*Opțional:** Cifrele din acest manual de utilizare sunt schematice și s-ar putea să nu corespundă exact cu produsul dvs. Dacă

produsul dumneavoastră nu conține componentele relevante, informațiile se referă la alte modele.

## 3 Instalare

Citiți mai întâi secțiunea „Instrucțiuni privind siguranța”!

### 3.1 Locul corect pentru instalare

Pentru instalarea produsului, contactați un service autorizat. Pentru a pregăti produsul pentru instalare, consultați informațiile din

manualul de utilizare și asigurați-vă că racordarea la utilitățile de apă și electricitate este conformă. Dacă nu este conformă, contactați un electrician și un instalator.

- Dispuneți produsul pe o suprafață plată pentru a evita vibrațiile
- Așezați produsul la cel puțin 30 cm față de plite, cuptor și surse similare de căldură și la cel puțin 5 cm față de cuptoarele electrice.
- Când amplasați două frigider în poziție adiacentă, lăsați o distanță de cel puțin 4 cm între cele două unități.
- Păstrați produsul ferit de lumina directă a soarelui și într-un loc uscat.
- Produsul dumneavoastră are nevoie de o circulație adecvată a aerului pentru a funcționa eficient. Dacă plasați produsul într-o nișă, nu uitați să lăsați o distanță de cel puțin 5 cm între produs și tavan, peretele din spate și pereții laterali.
- Verificați dacă elementul de protecție a spațiului la peretele din spate se află în locația sa (dacă este furnizat împreună cu produsul).
- Dacă elementul nu este disponibil sau dacă este pierdut sau căzut, poziționați produsul astfel încât să rămână o distanță de cel puțin 5 cm între suprafața din spate a produsului și pereții camerei. Spațiul din spate este important pentru funcționarea eficientă a produsului.

### 3.2 Fixarea elementelor de fixare de tip pană din plastic

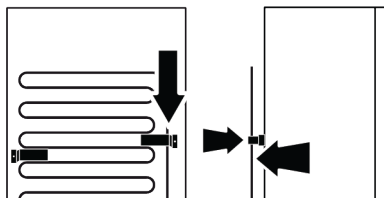
Condensatorul frigiderului este situat în partea din spate. Pentru a reduce la minimum consumul de energie și a

## 4 Utilizarea produsului

Citiți mai întâi secțiunea „Instrucțiuni privind siguranța”!

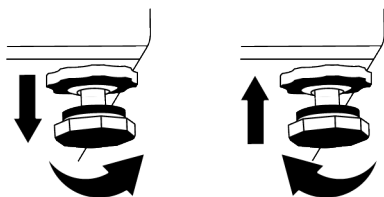
- Produsul se utilizează numai pentru depozitarea alimentelor.

îmbunătăți eficiența energetică, partea superioară și inferioară a condensatorului trebuie trase înapoi și fixate așa cum este indicat în imagine. Când condensatorul este tras înapoi, suporturile se blochează și poziția condensatorului este fixată.



### 3.3 Ajustarea picioarelor frontale

Dacă produsul nu este echilibrat, ajustați picioarele reglabile frontale rotind la dreapta sau stânga.



### 3.4 Avertisment de suprafață fierbinte

Pereții laterali ai produsului dvs. sunt echipați cu țevi de răcire pentru a îmbunătăți sistemul de răcire. Lichidul de înaltă presiune poate curge prin aceste suprafețe și poate cauza suprafețe fierbinți pe pereții laterali. Acest lucru este normal și nu necesită reparații.

- Închideți supapa de apă dacă vă veți afla departe de casă (de exemplu, în vacanță) și nu veți folosi icematic sau dozatorul de apă pentru o perioadă lungă de timp. În caz contrar, pot apărea scurgeri de apă.

## Deconectarea produsului de la priză.

- Îndepărtați alimentele pentru a preveni mirosurile.

- Așteptați ca gheața să se topească, curățați interiorul și lăsați-l să se usuce, lăsați ușile deschise pentru a nu deteriora materialele plastice din interior.

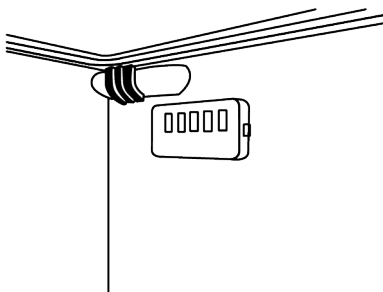
## 5 Pregătirea

Citiți mai întâi secțiunea „Instrucțiuni privind siguranța”!

### 5.1 Modalități de reducere a consumului de energie electrică

- Acest aparat frigorific nu este destinat utilizării ca aparat încorporabil.
- Când încărcați alimentele, lăsați suficient spațiu în interiorul frigiderului pentru a permite o circulație suficientă a aerului pentru răcire.
- Deoarece aerul cald și umed nu va pătrunde direct în produsul dvs. atunci când ușile nu sunt deschise, produsul dvs. se va optimiza în condiții suficiente pentru a vă proteja alimentele. În aceste circumstanțe, funcțiile și componentele precum compresorul, ventilatorul, radiatorul, dezghețarea, iluminatul, afișajul și așa mai departe, vor funcționa în funcție de nevoi, consumând energie minimă.
- În cazul în care există mai multe opțiuni, rafturile din sticlă trebuie amplasate astfel încât orificiile de evacuare a aerului de pe peretele din spate să nu fie blocate, și este de preferat ca orificiile de intrare a aerului să rămână sub raftul de sticlă. Această combinație poate ajuta la îmbunătățirea distribuției aerului și a eficienței energetice.
- Utilizarea sertarului inferior la depozitare este recomandată cu tărie.
- Pentru performanțe optime, funcția de Congelare rapidă poate fi utilizată (dacă este disponibilă) cu 24 de ore înainte de a pune alimente proaspete în congelator.
- În cele mai multe cazuri, 24 de ore sunt suficiente pentru funcția de Congelare rapidă după ce alimentele proaspete sunt puse în congelator. După un timp, funcția de Congelare rapidă se va dezactiva automat.

- Când congelați o cantitate mică de alimente, funcția de Congelare rapidă poate fi dezactivată după un timp pentru a asigura economisirea energiei.
- În funcție de caracteristicile produsului, decongelarea alimentelor congelate în compartimentul frigorific va asigura economisirea energiei și va păstra calitatea alimentelor.
- Pentru a introduce cantitatea maximă de alimente în compartimentul de congelare al frigiderului, sertarele superioare trebuie scoase și alimentele trebuie așezate pe rafturile tip grilaj/de sticlă.
- Așezați alimentele după cum este indicat mai jos, păstrând o distanță față de senzorul de temperatură al compartimentului frigorific. Dacă sunt în contact cu senzorul, consumul de energie al aparatului ar putea crește.



- Pentru a economisi energie, depozitați alimentele în compartimentul de răcire sau refrigerare în conformitate cu condițiile corespunzătoare de depozitare.
- Ambalajele alimentare nu trebuie să fie în contact direct cu senzorul de temperatură situat în compartimentul congelatorului.

RO

## 5.2 Prima utilizare

Înainte de a utiliza produsul asigurați-vă că au fost efectuate pregătirile necesare în conformitate cu instrucțiunile din secțiunile "Instrucțiuni privind siguranța" și "Instalare".

- Așteptați cel puțin 2 ore înainte de a utiliza produsul, pentru a asigura eficiența completă a refrigerării.
- Țineți produsul în funcțiune timp de 6 ore fără să introduceți alimente în interior, iar ușa produsului trebuie ținută pe cât posibil închisă.
- Schimbarea de temperatură cauzată de deschiderea și închiderea ușii în timpul utilizării produsului poate duce în mod normal la formarea de condens pe rafturile ușii/corpului și pe produsele de sticlă introduse în produs.
- Se va auzi un sunet când compresorul este cuplat. Este normal ca produsul să facă zgomot chiar dacă compresorul nu funcționează, deoarece lichidul și gazul pot fi comprimate în sistemul de răcire.
- Este normal ca marginile frontale ale produsului să fie calde. Aceste zone sunt concepute să se încălzească pentru a împiedica formarea condensului

- Pentru unele modele, panoul indicator se oprește automat la 1 minut după ce ușa este închisă. Acesta va fi reactivat atunci când ușa este deschisă sau dacă este apăsat vreun buton.

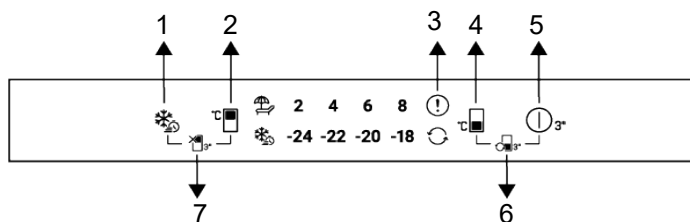
## 5.3 Clasa climatică și definiții

Vă rugăm să consultați Clasa Climatică de pe plăcuța de identificare a aparatului. Una dintre următoarele informații este aplicabilă aparatului conform Clasei Climatice.

- **SN:** Clima temperată pe termen lung: Aparatul de răcire este proiectat pentru a fi utilizat la temperaturi ambientale cuprinse între 10 °C și 32 °C.
- **N:** Clima temperată: Aparatul de răcire este proiectat pentru a fi utilizat la temperaturi ambientale cuprinse între 16°C și 32 °C.
- **ST:** Climă subtropicală: Aparatul de răcire este proiectat pentru a fi utilizat la temperaturi ambientale cuprinse între 16°C și 38°C.
- **T:** Climă tropicală: Aparatul de răcire este proiectat pentru a fi utilizat la temperaturi ambientale cuprinse între 16°C și 43°C.

## 6 Utilizarea aparatului

### 6.1 Panoul de control al produsului



- |                                                                           |                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| 1 Tasta de congelare rapidă                                               | 2 Tastă de setare a temperaturii compartimentului frigorific |
| 3 Indicatorul privind starea de eroare                                    | 4 Tastă setare temperatură compartiment congelator           |
| 5 Butonul de dezactivare a produsului                                     | 6 * Tasta de conversie a compartimentului                    |
| 7 * Tastă funcțională (Vacanță) a compartimentului frigorific dezactivată |                                                              |

Citiți mai întâi secțiunea „Instrucțiuni privind siguranța”!

Funcțiile audio și vizuale ale panoului indicator vă vor ajuta la folosirea produsului.

**\*Opțional:** Funcțiile afișate sunt opționale, pot exista diferențe de formă și de locație ale funcțiilor de pe panoul indicator al aparatului.

#### 1. Tasta de congelare rapidă

Atunci când este apăsată tasta de congelare rapidă simbolul de congelare rapidă se aprinde și funcția de congelare rapidă este activată. Temperatura compartimentului congelator este setată la -27 °C. Apăsați din nou tasta pentru a anula funcția. Funcția de congelare rapidă poate fi anulată automat după un anumit timp. Pentru a congela o cantitate mare de alimente proaspete, apăsați tasta de congelare rapidă înainte de a amplasa alimentele în compartimentul frigorific.

#### 2. Butonul de setare a temperaturii compartimentului frigorific

Permite setarea temperaturii pentru compartimentul frigorific. Apăsarea tastei va permite ca temperatura compartimentului frigorific să se seteze la 8,6,4,2 °C.

#### 3. Indicator de stare de eroare

Acest indicator este activat atunci când frigiderul nu se răcește suficient sau când apare o eroare a senzorului. Indicatorii de temperatură ai congelatorului și ai frigiderului clipesc în anumite combinații. Aceasta informează service-ul cu privire la eroarea care a apărut. Semnul exclamării poate fi afișat atunci când încălcați alimente calde în compartimentul congelator sau păstrați ușa deschisă pentru o perioadă lungă de timp. Aceasta nu este o defecțiune, acest avertisment dispare atunci când alimentul este răcit sau atunci când este apăsat orice buton.



#### 4. Tasta de setare a temperaturii

##### compartimentului congelator

Setarea temperaturii se face pentru compartimentul congelatorului. Temperatura compartimentului de congelare poate fi setată la -18, -20, -22, -24 °C prin apăsarea butonului.

#### 5. Butonul de dezactivare a produsului



Atunci când acest buton este apăsat timp de 3 secunde, dispozitivul se oprește. În această situație, frigiderul nu răcește; când butonul este apăsat din nou timp de 3 secunde, frigiderul începe să funcționeze normal.

#### \* 6. Tasta de conversie a

##### compartimentului 3"

Prin apăsarea butonului de conversie a compartimentului timp de 3 secunde, compartimentul congelator poate fi setat ca compartiment frigorific, compartiment închis sau compartiment congelator. Atunci când funcționează ca un congelator, valoarea selectată a temperaturii din compartimentul congelator se aprinde, iar simbolul de conversie se stinge.

Atunci când funcționează ca un compartiment frigorific, toate luminile pentru valorile de temperatură ale compartimentului de congelare se sting și se aprinde simbolul de conversie. Compartimentul funcționează ca frigider. Când compartimentul de congelare este oprit, toate luminile pentru valorile de temperatură ale compartimentului de congelare se sting, iar simbolul de conversie se stinge. Pentru această selecție, în compartimentul congelator nu este depozitat niciun aliment.

#### \* 7. Tasta funcțională (vacanță) a compartimentului frigorific dezactivată



Apăsați tasta timp de 3 secunde pentru a activa funcția vacanță. Modul vacanță este activat, iar simbolul de vacanță este aprins. Toate pictogramele de pe indicatorul de

temperatură al compartimentului de răcire se opresc, iar compartimentul de răcire nu efectuează răcirea activă. Când această funcție este activată, este recomandat să nu depozitați alimente în compartimentul frigorific. Celelalte compartimente continuă să se răcească în funcție de temperatura setată. Apăsați tasta din nou timp de 3 secunde pentru a anula această funcție.

#### 6.1.1 High Temperature Alarm (Avertisment temperatură ridicată)

Afișajul frigiderului clipește "- - -" valorile setate și emite o alarmă în cazul în care compartimentul congelator este prea cald. Acest lucru se poate întâmpla dacă temperatura congelatorului crește din cauza unei pene de curent. Temperatura cea mai ridicată din compartimentul congelator este afișată până când se apasă orice buton. "Dacă afișajul are un ecran electronic, se afișează temperatura maximă reală atinsă." În caz contrar, doar "- - -" clipește, iar sunetele sunt activate. Pentru a dezactiva alarma, apăsați orice buton de afișare.

Setările de temperatură pot fi setate între 1-8 °C pentru compartimentul frigider și între -24 și -18 °C pentru compartimentul congelator. Valorile reglabile ale temperaturii pot varia în aceste intervale, în funcție de specificațiile produsului.

#### 6.2 Păstrarea alimentelor în produsul dumneavoastră

##### Păstrarea alimentelor în compartimentele de răcire și refrigerare

- Dacă ușa compartimentului este deschisă și închisă frecvent și lăsată deschisă o perioadă lungă de timp, temperaturile din compartiment cresc considerabil, ceea ce poate reduce durata de viață a alimentelor și poate duce la deteriorarea acestora.

- Pentru a nu provoca schimbări ale mirosului și gustului, alimentele trebuie păstrate în recipiente închise.
- Pentru a asigura o răcire mai bună și mai omogenă, așezați alimentele separat, permițând circulația aerului rece printre ele.
- Asigurați circulația aerului lăsând spațiu între alimente și peretele interior. Dacă lipiți alimentele de peretele din spate, acestea pot îngheța.
- Așteptați ca mâncarea gătită și fierbinte să ajungă la temperatura camerei înainte de a o pune în frigider. Apoi, puteți pune mâncarea caldă în rafturile inferioare ale frigiderului. Așezați alimentele calde departe de alimentele perisabile.
- Aveți grijă în mod special să nu amestecați alimentele vândute sub formă congelată cu cele proaspete.
- Dezghețați alimentele congelate în compartimentul de răcire. Astfel, puteți răci compartimentul de răcire folosind alimente congelate astfel putând economisi energie.
- Păstrarea fructelor tropicale necoapte (mango, soiuri de pepene galben, papaya, banane, ananas) în frigider poate accelera procesul de maturizare. Acest lucru nu este recomandat deoarece va duce la o perioadă mai scurtă de păstrare.
- Păstrați ceapa, usturoiul, ghimbirul și alte legume rădăcinoase în condiții de cameră întunecată și rece, nu în frigider.
- Dacă observați că în frigider s-a alterat un aliment, aruncați-l și curățați accesoriile care au intrat în contact cu el.
- Pentru a răci rapid mâncărurile precum supe și tocane, care se gătesc în cratițe mari, le puteți pune la frigider, separându-le în recipiente de mică adâncime.
- Așezați alimentele neambalate departe de ouă.
- Păstrați fructele și legumele separat și fiecare soi împreună (de exemplu: mere cu mere, morcovi cu morcovi).
- Scoateți legumele verzi din pungă de plastic și puneți-le la frigider după ce le-ați înfășurat într-un prosop de hârtie sau o cârpă. Dacă spălați acest tip de alimente înainte de a le pune în frigider, nu uitați să le uscați.
- Puteți crea atât un mediu umed, cât și să permiteți circulația aerului păstrând fructele și legumele, care sunt predispuse la uscarea, în pungi de plastic perforate sau nesigilate.
- Înafara cazurilor în care în mediu înconjurător există circumstanțe extreme, dacă produsul dvs. (din tabelul cu valori setate recomandate) este păstrat la valorile setate specificate, el își va păstra prospețimea mai mult timp atât în compartimentul de răcire, cât și în compartimentul congelator.
- Nu depozitați legume sensibile la frig, cum ar fi legumele cu frunze verzi, roșiile și castraveții, în compartimentul de răcire. Dacă trebuie să utilizați sertarele compartimentului de răcire pentru depozitarea legumelor, asigurați-vă că panoul de control al frigiderului dvs. este setat la 5°C sau mai cald.

### **Păstrarea alimentelor în compartimentul de răcire**

În compartimentul de răcire, temperatura alimentelor care urmează să fie depozitate în produs poate varia între +3 °C și -3 °C. Temperatura din compartimentul de răcire poate scădea sub 0 °C, iar acest lucru nu este adecvat pentru depozitarea fructelor și legumelor proaspete. Dacă trebuie să depozitați alimente proaspete în sertarele frigorifice, asigurați-vă că reglați temperatura frigiderului la 5°C sau la o temperatură mai ridicată.

| Păstrați alimentele în diferite locuri în funcție de proprietățile acestora: |                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aliment                                                                      | Locația                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Ou                                                                           | Raft de ușă                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Produce lactate (unt, brânză)                                                | Dacă există, compartiment la zero grade (pentru alimente pentru micul dejun)/ compartiment de răcire                                                                                                                                                                   |
| Fruite, legume și verdeață                                                   | Compartimentul fructe-legume, sertar pentru fructe și legume sau;<br>În compartimentul pentru alimente proaspete, în sertarul pentru legume sau în sertarul Everfresh+ (dacă este disponibil), cu condiția ca frigiderul să fie setat la o temperatură mai mare de 5°C |
| Carnea proaspătă, carne de pui, pește, cârnați etc. Alimente gătite          | Dacă există, compartiment la zero grade (pentru alimente pentru micul dejun)/ compartiment de răcire                                                                                                                                                                   |
| Produce gata de servit, produse împachetate, produse conservă și murături    | Rafturile superioare sau raftul de ușă                                                                                                                                                                                                                                 |
| Băuturi, sticle, condimente și snackuri                                      | Raft de ușă                                                                                                                                                                                                                                                            |

### Păstrarea alimentelor în compartimentul congelator

- Puteți activa funcția Quick Freeze (Congelare rapidă) cu 4-6 ore înainte de funcția de congelare putând astfel efectua o răcire mai rapidă.
- Așteptați ca mâncarea fierbinte să ajungă la temperatura camerei înainte de a o pune în compartimentul congelator.
- Alimentele trebuie congelate în pachete separate împărțite în porții conform cantității consumate la o masă.
- Împachetarea alimentelor înainte de a le introduce în congelator este recomandată.
- Pentru a preveni expirarea termenului de păstrare, scrieți pe ambalaj data congelării, ora și denumirea produsului în funcție de termenii de păstrare a diferitelor alimente.
- Consumați rapid alimentele decongelate. Alimentele decongelate nu pot fi congelate din nou decât dacă sunt gătite. Nu este sănătos să consumați alimente proaspete recongelate fără a le găti după ce sunt decongelate.
- Atunci când congelați alimente proaspete, evitați contactul acestora cu alimentele deja congelate. În caz contrar, alimentele congelate se vor dezgheța.

### Păstrarea alimentelor care sunt vândute gata congelate

- Atunci când depozitați alimente, respectați perioadele de timp specificate în aceste instrucțiuni.
- Pentru a proteja calitatea alimentelor, intervalul de timp între tranzacția de cumpărare și depozitare trebuie să fie cât mai scurt posibil.
- Cumpărați alimente congelate care sunt păstrate la -18 °C sau temperaturi mai scăzute.
- Evitați cumpărarea alimentelor ale căror ambalaje sunt acoperite cu gheață etc. Aceasta înseamnă că produsul ar putea fi parțial decongelat și apoi recongelat. Temperatura are impact asupra calității alimentelor.
- Depozitați alimentele pe durata recomandată de producător. Scoateți din congelator doar cantitatea de alimente de care aveți nevoie.
- Înafara cazurilor în care în mediul înconjurător există circumstanțe extreme, dacă produsul dvs. (din tabelul cu valori setate recomandate) este păstrat la valorile setate specificate, el își va păstra prospețimea mai mult timp atât în compartimentul pentru produse proaspete, cât și în compartimentul congelator.

- În cazul în care compartimentul pentru alimente proaspete este setat la o temperatură mai scăzută, fructele și legumele proaspete se pot congela parțial.

- Compartimentele cu două stele sunt ideale pentru alimentele pre-congelate. Se pot depozita înghețata și cuburile de gheață.
- Congelați alimentele doar în compartimentul de 4 stele.

RO

| Carne și pește           |                                          |                | Pregătirea                                                                                                            | Cea mai lungă durată de depozitare (lună) |
|--------------------------|------------------------------------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Produce pe bază de carne | Mânzat                                   | Biftec         | Prin tăierea la grosimi de 2 cm, și așezând folie între bucăți, sau prin înfășurarea strânsă în folie alimentară.     | 6-8                                       |
|                          |                                          | Friptură       | Prin împachetarea bucăților de carne în pungi de frigider sau prin înfășurarea strânsă în folie alimentară.           | 6-8                                       |
|                          |                                          | Cuburi         | În părți mici                                                                                                         | 6-8                                       |
|                          |                                          | Șnițel, cotlet | Prin așezarea foliei între feliile tăiate sau prin înfășurarea strânsă individual în folie alimentară.                | 6-8                                       |
|                          | Carne de oale                            | Cotlet         | Prin așezarea foliei între bucățile de carne sau prin înfășurarea strânsă individual în folie alimentară.             | 4-8                                       |
|                          |                                          | Friptură       | Prin împachetarea bucăților de carne în pungi de frigider sau prin înfășurarea strânsă în folie alimentară.           | 4-8                                       |
|                          |                                          | Cuburi         | Prin împachetarea bucăților de carne mărunțită în pungi de frigider sau prin înfășurarea strânsă în folie alimentară. | 4-8                                       |
|                          | Carne de vită                            | Friptură       | Prin împachetarea bucăților de carne în pungi de frigider sau prin înfășurarea strânsă în folie alimentară.           | 8-12                                      |
|                          |                                          | Biftec         | Prin tăierea la grosimi de 2 cm, și așezând folie între bucăți, sau prin înfășurarea strânsă în folie alimentară.     | 8-12                                      |
|                          |                                          | Cuburi         | În părți mici                                                                                                         | 8-12                                      |
|                          |                                          | Carne fiartă   | Prin împachetarea bucăților mici în pungi de frigider                                                                 | 8-12                                      |
|                          | Carne tocată                             |                | Fără condimente, în pungi drepte                                                                                      | 1-3                                       |
|                          | Măruntaie (bucată)                       |                | În bucăți                                                                                                             | 1-3                                       |
|                          | Mezeluri crud-uscate - cârnați sau salam |                | Trebuie împachetate chiar dacă au membrană.                                                                           | 1-3                                       |
|                          | Șuncă                                    |                | Prin așezarea foliei între feliile tăiate                                                                             | 2-3                                       |
| Pasăre și vânat          | Pui și curcan                            |                | Prin înfășurare în folie                                                                                              | 4-6                                       |
|                          | Gâscă                                    |                | Prin înfășurare în folie (porțiile nu trebuie să depășească 2,5 kg)                                                   | 4-6                                       |
|                          | Rață                                     |                | Prin înfășurare în folie (porțiile nu trebuie să depășească 2,5 kg)                                                   | 4-6                                       |
|                          | Cerb, iepure, căprioară                  |                | Prin înfășurare în folie (porțiile să fie dezodate și să nu depășească 2,5 kg)                                        | 6-8                                       |

| Carne și pește          |                                                       | Pregătirea                                                                                                                | Cea mai lungă durată de depozitare (lună) |
|-------------------------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Pește și fructe de mare | Pești de apă dulce (păstrăv, crap, crane, somn)       | După o curățare temeinică a interiorului și solzilor, trebuie spălat și șters iar coada și capul trebuie tăiate după caz. | 2                                         |
|                         | Pește slab (biban de mare, calcan, limbă de mare)     |                                                                                                                           | 4-6                                       |
|                         | Pește gras (sardine, macrou, bluefish, barbun, anșoa) |                                                                                                                           | 2-4                                       |
|                         | Crustacee                                             | Curățat și pus în pungi                                                                                                   | 4-6                                       |
|                         | Icre                                                  | În ambalajul propriu, în recipient din aluminiu sau plastic.                                                              | 2-3                                       |

"Duratele de depozitare specificate în tabel au la bază o temperatură de depozitare de -18°C."

| Fructe și legume                       | Pregătirea                                                                                                     | Cea mai lungă durată de depozitare (lună) |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Fasole în păstăi și fasole cățărătoare | Prin fierbere rapidă timp de 3 minute după spălare și tăiere în bucățele                                       | 10-13                                     |
| Mazăre                                 | Prin fierbere rapidă timp de 2 minute după extragerea din păstăi și spălare.                                   | 10-12                                     |
| Varză                                  | Prin fierberea timp de 1-2 minute după curățare                                                                | 6-8                                       |
| Morcov                                 | Prin fierbere rapidă timp de 3-4 minute după curățare și tăiere în bucățele                                    | 12                                        |
| Ardei                                  | Prin fierbere pentru 2-3 minute după tăierea tulpinii, tăierea în două și scoaterea semințelor                 | 8-10                                      |
| Spanac                                 | Prin fierbere rapidă timp de 2 minute după spălare și curățare                                                 | 6-9                                       |
| Praz                                   | Prin fierberea timp de 5 minute după mărunțire                                                                 | 6-8                                       |
| Conopidă                               | Prin fierberea rapidă în apă cu puțină lămâie timp de 3-5 minute după separarea de frunze și tăierea în bucăți | 10-12                                     |
| Vânăță                                 | Prin fierbere rapidă timp de 4 minute după spălare și tăiere în bucăți de 2 cm                                 | 10-12                                     |
| Dovlecel                               | Prin fierbere rapidă timp de 2-3 minute după spălare și tăiere în bucăți de 2 cm                               | 8-10                                      |
| Ciuperci                               | Prin ușoară sotare în ulei urmată de stoarcerea unei lămâi peste ele                                           | 2-3                                       |
| Porumb                                 | Prin curățarea și împachetarea știuleților sau boabe                                                           | 12                                        |
| Mere și pere                           | Prin fierbere rapidă timp de 2-3 minute după decojire și feliere                                               | 8-10                                      |
| Caise și piersici                      | Tăiate în jumătăți și înlăturați sâmburii                                                                      | 4-6                                       |
| Căpșuni și zmeură                      | Prin spălare și îndepărtarea codițelor                                                                         | 8-12                                      |
| Fructe coapte                          | Prin adăugare 10% zahăr în recipient                                                                           | 12                                        |
| Prune, cireșe, vișine                  | Prin spălarea și îndepărtarea codițelor                                                                        | 8-12                                      |

"Duratele de depozitare specificate în tabel au la bază o temperatură de depozitare de -18°C."

| Produse lactate                | Pregătirea                                  | Cea mai lungă durată de depozitare(lună) | Condiții de depozitare                                                                                                                                                      |
|--------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Brânză (exceptând brânza feta) | Prin așezarea foliei între bucăți, în felii | 6-8                                      | Pentru o perioadă scurtă de depozitare, poate fi lăsată în ambalajul original. Pentru perioade lungi de depozitare, trebuie înfășurată în folie de aluminiu sau alimentară. |
| Unt, margarină                 | În propriul ambalaj.                        | 6                                        | În propriul ambalaj sau în recipient din plastic.                                                                                                                           |

"Duratele de depozitare specificate în tabel au la bază o temperatură de depozitare de -18°C."

"Cantitatea de alimente proaspete care poate fi congelată într-o anumită perioadă de timp este specificată pe eticheta de tip."

| Compartiment congelator<br>Setare | Compartimentul frigorific<br>Setare | Observații                                                                                                                       |
|-----------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| -20°C                             | 4°C                                 | Aceasta este setarea implicită recomandată. Această setare este recomandată în cazul în care temperatura ambiantă este sub 30°C. |

Detalii congelator

Conform standardelor IEC 62552, congelatorul trebuie să aibă capacitatea de a îngheța 4,5 kg de alimente la -18°C sau la temperaturi mai scăzute la 25°C temperatura camerei în 24 de ore pentru fiecare 100 de litri din volumul compartimentului congelatorului. Produsele alimentare se pot păstra pentru perioade îndelungate de timp numai la temperaturi de sau mai mici de -18°C. Puteți păstra alimentele proaspete cu lunile (în congelator sau la temperaturi sub 18°C). Produsele alimentare de congelat nu trebuie să ia contact cu alimentele deja congelate din interior, pentru a evita decongelarea parțială. Fierbeți legumele și filtrați apa pentru a prelungi timpul de stocare în congelator. Puneți alimentele în ambalaje ermetice după filtrare și puneți-le în congelator. Bananele, roșiile, salata, țelina, ouăle fierte, cartofii și alte alimente similare nu trebuie congelate. În cazul în care aceste alimente îngheață, doar valorile nutriționale și

calitățile alimentare vor fi afectate negativ. Nu se pune în discuție o putrefacție care ar amenința sănătatea umană.

- Așezarea alimentelor
- Rafturile din compartimentul congelator:Diverse alimente congelate precum carne, pește, înghețată, legume etc.
- Rafturile din compartimentul frigider:Alimente în recipiente, farfurii cu capac și recipiente cu capac, ouă (în recipient acoperit)
- Rafturi ușă compartimentul frigider:Alimente sau băuturi mici și ambalate
- Sertar pentru legume și fruncte:Legume și fructe
- Compartimentul pentru alimente proaspete: Delicatese (alimente pentru micul dejun, produse din carne care trebuie consumate repede)

6.3 Sertar pentru fructe și legume proaspete

Setarul pentru legume și fructe proaspete al frigiderului este conceput pentru a menține legumele proaspete prin păstrarea umidității. În acest scop, circulația totală a

aerului rece este intensificată în cutia pentru legume și fructe. Păstrați fructele și legumele în acest compartiment. Păstrați legumele cu frunze verzi și fructele separat pentru a prelungi durata de viață.

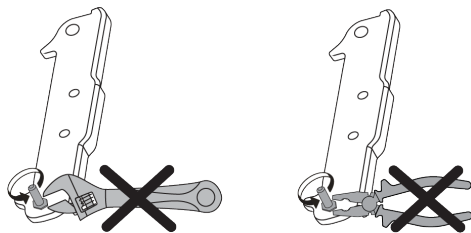
## 6.4 Zona de depozitare la rece a produselor lactate

### Sertar depozitare la rece

Sertarul de depozitare la rece poate atinge temperaturi mai scăzute în compartimentul frigorific. Utilizați acest sertar pentru a depozita delicatese (salam, cârnați, produse lactate etc.) și produse lactate care necesită o temperatură de depozitare mai scăzută sau produse din carne, pui sau pește pentru consum imediat. Stocarea fructelor și legumelor în acest compartiment nu este recomandată.

## 6.5 Schimbarea sensului de deschidere a ușii

Sensul de deschidere a ușii a frigiderului poate fi schimbat în funcție de locul în care puneți frigiderul. Când aveți nevoie de așa ceva, luați neapărat legătura cu cel mai apropiat Service autorizat.



## 6.6 Alertă ușă deschisă

În funcție de model, sistemul de alertă de deschidere a ușii frigiderului dumneavoastră poate fi diferit.

### Versiunea 1;

Dacă ușa produsului rămâne deschisă pentru o anumită perioadă de timp (între 60 s și 120 s), se emite un semnal sonor de avertizare; în funcție de modelul produsului, poate fi afișat și un semnal vizual de avertizare (lumină intermitentă). Dacă închideți ușa dispozitivului sau apăsați un

buton de pe ecranul dispozitivului, dacă acesta există, sunetul de avertizare se va opri.

### Versiunea 2;

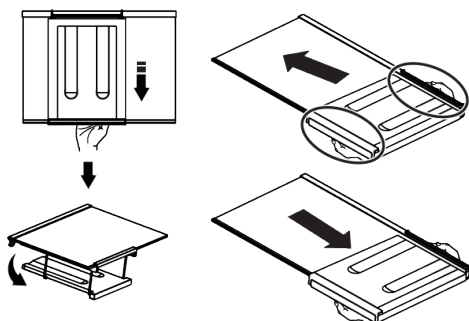
Dacă ușa dispozitivului rămâne deschisă pentru o anumită perioadă de timp (între 60s și 120 s), se declanșează alerta de ușă deschisă. Alerta de deschidere a ușii se declanșează treptat. Pentru început, se va declanșa o avertizare sonoră. După 4 minute, dacă ușa nu este încă închisă, se activează un avertisment vizual (lumină intermitentă). Alerta de deschidere a ușii va fi amânată pentru o anumită perioadă de timp (între 60 s și 120 s) atunci când este apăsată orice tastă de pe ecranul produsului, dacă o astfel de tastă există. Apoi, procesul va începe din nou. Atunci când ușa dispozitivului este închisă, alerta de ușă deschisă va fi anulată.

## 6.7 Poliță pliabilă pentru sticle de vin

Permite utilizatorului să depoziteze sticle de vin, dacă este necesar. Pentru a utiliza polița, apucați partea din plastic și trageți-o ușor în jos. Acum puteți utiliza polița pliabilă pentru sticle de vin.



Pe polița pliabilă pentru sticle de vin se recomandă depozitarea a maximum a 2 sticle de vin.



Pentru a forma polița pliabilă pentru sticle de vin, mai întâi scoateți raftul de sticlă din frigider Așezați-o pe raftul de sticlă împingând partea din plastic prin canelurile

din față și din spate, așa cum este indicat în imagine. Produsul va fi gata de utilizare cu polița pliabilă pentru sticle de vin.

Pentru a îndepărta polița pliabilă pentru sticle de vin mai întâi scoateți raftul de sticlă din frigider. Apoi, țineți de partea din plastic și trageți-o în orice direcție. Acum puteți utiliza produsul fără polița pliabilă pentru sticle de vin.

## 7 Întreținerea și curățarea

Citiți mai întâi secțiunea „Instrucțiuni privind siguranța”!

Înainte de a curăța produsul, scoateți-l din priză sau deconectați siguranța la care este conectat.

Nu puneți mâinile, picioarele sau obiectele metalice sub frigider sau între frigider și podea, indiferent care ar fi motivul. Se pot produce blocaje sau orice muchie ascuțită poate provoca vătămări corporale.

- Nu folosiți instrumente ascuțite sau abrazive pentru a curăța produsul. Nu folosiți materiale precum agenți de curățare de uz domestic, săpun, detergenți, gaz, benzină, diluant, alcool, ceară etc.
- Praful trebuie îndepărtat de pe grilajul de ventilație din spatele produsului cel puțin o dată pe an (fără a deschide capacul). Curățați ușa cu o cârpă umedă.
- Asigurați-vă că nu intră apă în carcasa lămpii și în alte componente electrice.
- Curăța ușa cu o cârpă umedă. Scoateți tot conținutul pentru a scoate rafturile ușilor și ale corpului. Scoateți rafturile ușilor ridicându-le în sus. Curățați și uscați rafturile, apoi montați-le la loc glisând de sus.
- Nu utilizați apă clorurată sau produse de curățare pe suprafața exterioară și pe componentele cromate ale produsului. Clorul va cauza ruginirea suprafețelor metalice.
- Nu utilizați unelte ascuțite și abrazive, săpun, materiale pentru curățarea casei, detergenți, gaz, benzină, lac și substanțe similare pentru a preveni deformarea și

## 6.8 Înlocuirea lămpii de iluminat

Luați legătura cu Service-ul autorizat atunci când becul/LED-ul utilizat pentru iluminarea frigiderului va fi schimbat.

Lampa (lămpile) utilizată (utilizate) în acest aparat nu poate (pot) fi utilizată (utilizate) pentru iluminatul locuințelor. Scopul acestei lămpi este de a ajuta utilizatorul să introducă alimente în frigider/congelator în condiții de siguranță și confort.

RO

îndepărtarea amprentelor de pe partea din plastic. Folosiți apă caldă și o cârpă moale pentru curățare și apoi uscați prin ștergere.

- Pe produsele fără caracteristica No-Frost, pe peretele din spate al compartimentului frigorific pot apărea picături de apă și formarea gheții de grosimea unui deget. Nu curățați și nu aplicați niciodată uleiuri sau materiale similare.
- Utilizați numai o cârpă din microfibră ușor umezită pentru a curăța suprafața externă a produsului. Bureții și alte tipuri de haine de curățare pot provoca zgârieturi.
- Pentru a curăța toate componentele detașabile în timpul curățării suprafeței interioare a produsului, spălați aceste componente cu o soluție ușoară constând din săpun, apă și bicarbonat de sodiu. Spălați și uscați bine. Preveniți contactul apei cu componentele de iluminare și panoul de control.
- Nu folosiți oțet, alcool de frecare sau alți agenți de curățare pe bază de alcool pe orice suprafață interioară.

### Suprafețe externe din oțel inoxidabil

Utilizați un agent de curățare neabraziv pentru oțel inoxidabil și aplicați-l cu o cârpă moale, care nu lasă scame. Pentru lustruire, ștergeți ușor suprafața cu o cârpă din microfibră umezită cu apă și folosiți o lavetă uscată pentru lustruire uscat. Urmați întotdeauna venele din oțel inoxidabil.



### Prevenirea mirosurilor neplăcute

Produsul a fost fabricat fără să prezinte orice mirosuri neplăcute. Cu toate acestea, depozitarea necorespunzătoare a alimentelor și curățarea necorespunzătoare a suprafețelor interne pot provoca mirosuri.

- Pentru a evita acest lucru, curățați interiorul cu apă cu bicarbonat de sodiu la fiecare 15 zile.

- Păstrați alimentele în suporturi sigilate, deoarece microorganismele care apar din alimentele păstrate în recipiente nesigilate vor provoca mirosuri neplăcute.
- Nu păstrați în frigider alimente expirate și alterate.

### Protejarea suprafețelor din plastic

Dacă pe suprafețele din plastic se scurge ulei, acestea se pot deteriora; curățați-le imediat cu apă caldă.

## 8 Depanare

Citiți mai întâi secțiunea „Instrucțiuni privind siguranța”!

Verificați această listă înainte de a contacta departamentul de service. Puteți economisi timp și bani. Această listă include probleme frecvente care nu sunt provocate de defecte de material sau de manoperă. Este posibil ca unele funcții descrise aici să nu se aplice pentru produsul dvs.

Dacă problema persistă după ce ați urmat instrucțiunile din acest capitol, contactați distribuitorul dvs. sau un centru de service autorizat. Nu încercați să reparați produsul.

### Frigiderul nu funcționează.

- Cablul de alimentare nu este complet reglat. >>> Introduceți ștecherul în priză.
- Siguranța prizei la care este conectat frigiderul sau siguranța principală este arsă. >>> Verificați siguranța.

### Condens pe peretele lateral al compartimentului frigiderului (MULTI ZONE, COOL CONTROL și FLEXI ZONE).

- Ușa este deschisă prea frecvent. >>> Aveți grijă să nu deschideți ușa frigiderului prea frecvent.
- Mediul este prea umed. >>> Nu instalați produsul în medii umede.
- Alimentele lichide sunt păstrate în recipiente deschise. >>> Păstrați alimentele lichide în recipiente închise.
- Ușa produsului este lăsată deschisă. >>> Nu lăsați ușa frigiderului deschisă perioade îndelungate de timp.

- Termostatul este setat la o temperatură foarte rece. >>> Setati termostatul la o temperatură adecvată.

### Compresorul nu funcționează.

- Sistemul de protecție termică a compresorului se va activa în cazul penelor de curent sau în cazul deconectării și reconectării la priză, întrucât presiunea din sistemul de răcire nu este încă echilibrată. Frigiderul va porni după circa 6 minute. Contactați un centru de service dacă frigiderul nu pornește după această perioadă.
- Dezghețare este activată. >>> Acest mod este normal pentru un frigider cu dezghețare automată. Ciclul de dezghețare are loc periodic.
- Frigiderul nu este conectat la priză. >>> Asigurați-vă că ștecherul este introdus corect în priză.
- Setarea de temperatură este incorectă. >>> Selectați temperatura adecvată.
- Nu este curent. >>> Frigiderul va continua să funcționeze normal după ce curentul revine.

### În timpul funcționării frigiderului, zgomotul devine mai intens.

- Modul de funcționare a frigiderului se poate modifica în funcție de condițiile ambientale. Acesta este un fenomen normal și nu reprezintă o defecțiune.

## **Frigiderul pornește des sau funcționează perioade îndelungate de timp.**

- Este posibil ca noul dvs. frigider să fie mai mare decât cel vechi. Frigiderele mari funcționează perioade îndelungate de timp.
- Temperatura încăperii poate fi ridicată. >>> De regulă, frigiderul funcționează perioade îndelungate de timp la temperaturi ridicate în încăpere.
- Este posibil ca frigiderul să fi fost conectat recent la priză sau să fi fost umplut recent cu alimente. >>> Dacă frigiderul a fost conectat recent la priză sau a fost umplut cu alimente, va dura mai mult până frigiderul va atinge temperatura setată. Este un lucru normal.
- Este posibil ca în frigider să fi fost introduse recent cantități mari de alimente calde. >>> Nu introduceți alimente calde în frigider.
- Este posibil ca ușile să fi fost deschise frecvent sau lăsate întredeschise mai mult timp. >>> Aerul cald care pătrunde în frigider determină funcționarea pe perioade mai îndelungate de timp. Deschideți mai rar ușile.
- Este posibil ca ușa congelatorului sau frigiderului să fi fost lăsată întredeschisă. >>> Verificați dacă ușile sunt închise corect.
- Produsul poate fi setat la o temperatură foarte joasă. >>> Selectați o temperatură mai ridicată și așteptați ca aceasta să fie atinsă.
- Este posibil ca garnitura ușii frigiderului sau congelatorului să fie murdară, uzată, ruptă sau poziționată incorect. >>> Curățați sau înlocuiți garnitura. Garniturile deteriorate/defecte determină funcționarea pe perioade îndelungate de timp a frigiderului pentru a se asigura temperatura corectă.

## **Temperatura congelatorului este foarte joasă, iar temperatura frigiderului este adecvată.**

- Ați selectat o temperatură foarte joasă a congelatorului. >>> Selectați o temperatură mai ridicată a congelatorului și verificați din nou.

## **Temperatura frigiderului este foarte joasă, iar temperatura congelatorului este adecvată.**

- Ați selectat o temperatură foarte joasă a frigiderului. >>> Setați o temperatură mai ridicată a compartimentului frigorific și verificați din nou.

## **Alimentele din sertarele frigiderului sunt înghețate.**

- Ați selectat o temperatură foarte joasă a frigiderului. >>> Setați o temperatură mai ridicată a compartimentului frigorific și verificați din nou.

## **Temperatura din frigider sau congelator este foarte mare.**

- Ați selectat o temperatură foarte ridicată a frigiderului. >>> Setarea temperaturii compartimentului de răcire are un efect asupra temperaturii din compartimentul congelatorului. Așteptați până când temperatura pieselor relevante atinge nivelul suficient prin schimbarea temperaturii compartimentelor de răcire sau de congelare.
- Este posibil ca ușile să fi fost deschise frecvent sau lăsate întredeschise mai mult timp. >>> Deschideți mai rar ușile.
- Este posibil ca ușa să fi fost lăsată întredeschisă. >>> Închideți complet ușa.
- Este posibil ca frigiderul să fi fost conectat recent la priză sau să fi fost umplut recent cu alimente. >>> Acest lucru este normal. Dacă frigiderul a fost conectat recent la priză sau a fost umplut cu alimente, va dura mai mult până frigiderul va atinge temperatura setată.
- Este posibil ca în frigider să fi fost introduse recent cantități mari de alimente calde. >>> Nu introduceți alimente calde în frigider.

### **Vibrații sau zgomot.**

- Suprafața nu este plană sau dură >>> Dacă frigiderul se clatină când este împins ușor, reglați picioarele pentru a echilibra frigiderul. De asemenea, asigurați-vă că podeaua este suficient de stabilă și poate susține frigiderul.
- Zgomotul poate fi provocat de obiectele amplasate pe frigider. >>> Aceste obiecte trebuie îndepărtate de pe frigider.
- Frigiderul emite zgomote asemănătoare curgerii sau pulverizării lichidelor etc.
- Funcționarea frigiderului se bazează pe circulația gazelor și lichidelor. >>> Acesta este un fenomen normal și nu reprezintă o defecțiune.

### **Frigiderul emite un zgomot similar cu suieratul vântului.**

- Frigiderul este prevăzut cu un ventilator pentru răcire. Acesta este un fenomen normal și nu reprezintă o defecțiune.

### **Condens pe pereții interiori ai frigiderului.**

- Mediile calde și umede favorizează formarea gheții și condensului. Acesta este un fenomen normal și nu reprezintă o defecțiune.
- Este posibil ca ușile să fi fost deschise frecvent sau lăsate întredeschise mai mult timp. >>> Deschideți mai rar ușile; dacă ușa este deschisă, închideți-o.
- Este posibil ca ușa să fi fost lăsată întredeschisă. >>> Închideți complet ușa.

### **Condens în exteriorul frigiderului sau între uși.**

- Este posibil ca mediul să fie umed. Acest fenomen este normal în medii umede. >>> La reducerea umidității, condensul va dispărea.

### **Mirosuri neplăcute în frigider.**

- Frigiderul nu este curățat în mod periodic. >>> Curățați periodic interiorul frigiderului folosind un burete, apă caldă și carbonată.

- Este posibil ca mirosul să fie cauzat de anumite recipiente și ambalaje. >>> Folosiți un recipient sau un ambalaj care nu prezintă mirosuri neplăcute.
- Alimentele au fost introduse în recipiente deschise. >>> Păstrați alimentele în recipiente închise. Din alimentele nesigilate, microorganismele se pot răspândi și pot provoca mirosuri neplăcute.
- Aruncați toate alimentele expirate sau alterate din frigider.

### **Ușa nu se închide.**

- Este posibil ca ambalajele alimentelor să blocheze ușa. >>> Mutați alimentele care împiedică închiderea ușii.
- Este posibil ca frigiderul să fie înclinat. >>> Reglați picioarele de pentru a echilibra frigiderul.
- Suprafața nu este plană sau dură >>> Asigurați-vă că suprafața este plană și destul de dură pentru a susține produsul.

### **Cutia legume/fructe este blocată.**

- Este posibil ca alimentele să atingă partea superioară a sertarului. >>> Rearanjați alimentele în sertar.

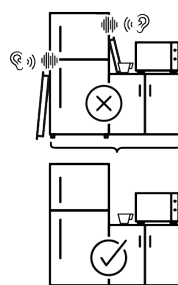
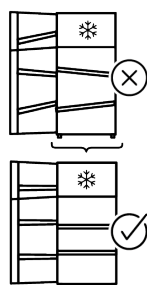
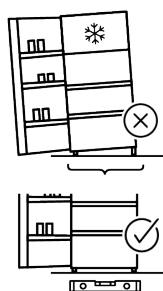
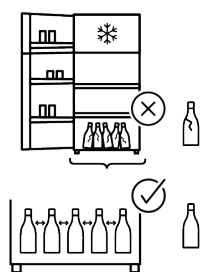
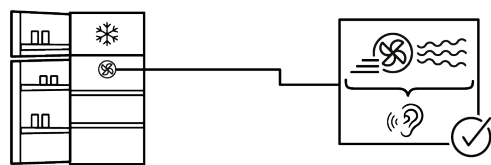
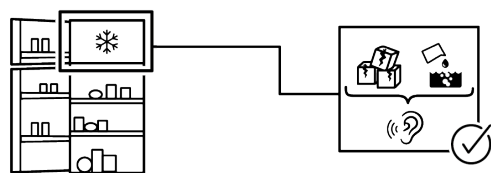
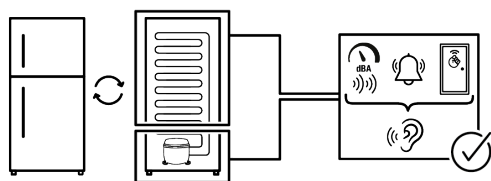
### **Temperatura la suprafața produsului.**

- Temperatura ridicată poate fi observată între două uși, pe panourile laterale și pe suprafața grilei din spate în timp ce produsul este pus în funcțiune. Acest lucru este normal și nu necesită reparații.

### **Ventilatorul continuă să funcționeze atunci când ușa este deschisă.**

- Ventilatorul poate continua să funcționeze atunci când ușa congelatorului este deschisă.

Dacă problema persistă după ce ați urmat instrucțiunile din acest capitol, contactați distribuitorul dvs. sau un centru de service autorizat. Nu încercați să reparați produsul. Este un lucru normal.



## DECLARAȚIE DE DECLINARE A RĂSPUNDERII:

Unele defecțiuni (simple) pot fi tratate în mod adecvat de către utilizatorul final fără a apărea nicio problemă de siguranță sau utilizare nesigură, cu condiția ca acestea să fie efectuate în limitele și în conformitate cu următoarele instrucțiuni (consultați secțiunea „Auto-reparare”).

Prin urmare, dacă în secțiunea „Auto-reparare” de mai jos nu este autorizat altfel, reparațiile vor fi adresate mecanicilor profesioniști înregistrați pentru a evita problemele de siguranță. Un mecanic profesionist înregistrat este un mecanic profesionist căruia i s-a acordat acces la instrucțiunile și lista de piese de schimb ale acestui produs de către producător conform metodelor descrise în actele legislative în conformitate cu Directiva 125/2009/CE.

**Cu toate acestea, numai agentul de service (adică mecanicii profesioniști autorizați) pe care îl puteți contacta de la numărul de telefon indicat în manualul de utilizare/ cardul de garanție sau prin dealer-ul dumneavoastră autorizat poate asigura service-ul în condițiile garanției.** Prin urmare, vă rugăm să rețineți că reparațiile efectuate de mecanici profesioniști (care nu sunt autorizați de) Whirlpool vor duce la anularea garanției.

### Auto-repararea

Auto-repararea poate fi efectuată de utilizatorul final cu privire exclusiv la următoarele piese de schimb: mânere de uși, balamale uși, tăvi, coșuri și garnituri de ușă (o listă actualizată este disponibilă la <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> începând cu 1 martie 2021).

Mai mult, pentru a asigura siguranța produsului și pentru a preveni riscul de vătămare gravă, auto-repararea menționată se va face urmând instrucțiunile din manualul de utilizare pentru auto-reparare sau care sunt disponibile în <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>.

Pentru siguranța dumneavoastră, scoateți produsul din priză înainte de a încerca orice auto-reparare.

Reparațiile și încercarea de reparații ale utilizatorilor finali pentru piesele care nu sunt incluse în această listă și/sau care nu respectă instrucțiunile din manualele de utilizare pentru auto-reparare sau care sunt disponibile în <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>, ar putea ridica probleme de siguranță care nu pot fi atribuite Whirlpool, și ar putea duce la anularea garanției produsului.

Prin urmare, este recomandat cu tărie ca utilizatorii finali să se abțină de la încercarea de a efectua reparații care nu se încadrează în lista menționată de piese de schimb, contactând în astfel de cazuri mecanici profesioniști autorizați sau mecanici profesioniști înregistrați. În caz contrar, încercările de reparație efectuate de utilizatorii finali pot cauza probleme legate de siguranță, pot deteriora produsul și pot cauza incendii, inundații, electrocutări și grave vătămări corporale.

Cu titlu de exemplu, dar fără a se limita la, următoarele reparații trebuie să fie adresate mecanicilor profesioniști autorizați sau mecanicilor profesioniști înregistrați: compresor, circuit de răcire, placa principală, placă invertor, placă de afișare etc.

Producătorul/vânzătorul nu poate fi tras la răspundere în niciun caz în care utilizatorii finali nu respectă cele de mai sus.

Disponibilitatea pieselor de schimb ale frigiderului pe care l-ați achiziționat este de 10 ani. În această perioadă, vor fi disponibile piese de schimb originale pentru ca frigiderul să funcționeze corect. Durata minimă a garanției pentru frigiderul pe care l-ați achiziționat este de 24 de luni. Acest produs este prevăzut cu o sursă de iluminare de clasă energetică „G”.

Sursa de iluminare a acestui produs trebuie înlocuită numai de Mecanici profesioniști.





