

# concept

**Vestavná kombinovaná chladnička s mrazničkou**

**Vstavaná kombinovaná chladnička s mrazničkou**

**Lodówka do zabudowy połączona z zamrażarką**

**Iebūvēts kombinētais ledusskapis ar saldētavu**

**Built-in combined refrigerator with freezer**



**LKV4560**

CZ

SK

PL

LV

EN

## PODĚKOVÁNÍ

Děkujeme Vám, že jste si zakoupili výrobek značky Concept a přejeme Vám, abyste byli s naším výrobkem spokojeni po celou dobu jeho používání.

Před prvním použitím prostudujte pozorně celý návod k obsluze a potom si jej uschovějte. Zajistěte, aby i ostatní osoby, které budou s výrobkem manipulovat, byly seznámeny s tímto návodom.

## OBSAH

- Technické parametry
- Důležitá upozornění
- Popis výrobku
- Popis ovládacího panelu
- Tipy k používání
- Návod k obsluze
- Čištění a údržba
- Instalace spotřebiče
- Změna směru otevírání dveří
- Běžné provozní zvuky
- Řešení potíží
- Servis
- Ochrana životního prostředí

TECHNICKÉ PARAMETRY	
Energetická třída	D
Napětí	230 V ~ 50 Hz
Roční spotřeba energie	174 kWh
Denní spotřeba energie	0,476 kWh
Celkový objem	251 litrů
Užitný objem (chladnička/mraznička)	181 l / 70 l
Mrazicí kapacita	4 kg / 24 h.
Klimatická třída	T/ SN
Hlučnost	38 dB (A)
Třída akustického hluku	C
Výška	1770 mm
Šířka	540 mm
Hloubka	545 mm
Hmotnost	48 kg

Výrobce si vyhrazuje právo na případné technické změny, tiskové chyby a odlišnosti ve vyobrazení bez předchozího upozornění.

## DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

### Při dodání vestavné kombinované chladničky s mrazničkou

- Ihned po dodání zkontrolujte obal a spotřebič, zda nedošlo během přepravy k poškození.
- POZOR! Některé rohy a hrany spotřebiče, které budou po instalaci skryté, mohou být ostré! Dbejte opatrnosti, abyste zabránili poranění!
- Pokud je spotřebič poškozen, nezprovozňujte ho. Co nejdříve se obrátěte na dodavatele.
- Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče všechny obaly a marketingové materiály.
- Obalový materiál uchovujte mimo dosah dětí, nebo řádně zlikvidujte.

### Při instalaci

- Nepoužívejte spotřebič jinak, než je popsáno v tomto návodu.
- Ověřte, zda připojované napětí odpovídá hodnotám na typovém štítku spotřebiče.
- Tento spotřebič může být používán v domácnostech a podobných prostorech, jako jsou:
  - Kuchyňské kouty v obchodech, kancelářích a ostatních pracovištích.
  - Spotřebiče používané v zemědělství.
  - Spotřebiče používané hosty v hotelích, motelech a jiných oblastech.
  - Spotřebiče používané v podnicích zajišťujících nocleh se snídaní.
- Nepoužívejte spotřebič, jste-li bosí.
- Nesahejte na spotřebič vlhkýma nebo mokrýma rukama.
- Nedotýkejte se vlhkýma nebo mokrýma rukama chladících částí mrazničky. Může dojít ke zranění!
- Nesedejte a nestoupejte na otevřená dvířka spotřebiče.
- Nedovolte dětem a nesvěrávným osobám se spotřebičem manipulovat, používejte ho mimo jejich dosah.
- Děti si nesmí hrát se spotřebičem.
- Dbejte zvýšené opatrnosti, pokud je spotřebič používán v blízkosti dětí.
- Nedovolte, aby byl spotřebič používán jako hračka.
- Tento spotřebič může být používán dětmi ve věku od 8 let výše a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly seznámeny s pokyny k použití spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí jeho rizikům.
- Dětem od 3 do 8 let je dovoleno pouze vkládat a vyjmímat potraviny z chladničky.

- V případě poruchy vypněte spotřebič a vytáhněte zástrčku ze zásuvky elektrického napětí.
- Při vypojování spotřebiče ze zásuvky elektrického napětí nikdy netahejte za přívodní kabel, ale uchopte zástrčku a tahem ji vypojet.
- Neponořujte přívodní kabel nebo zástrčku do vody ani do jiné kapaliny.
- Pravidelně kontrolujte spotřebič i přívodní kabel z důvodu poškození.
- Nezapínejte poškozený spotřebič.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud jsou dvířka nebo těsnění dvířek poškozené. Nechte je opravit v autorizovaném servisu.
- Nepoužívejte jiné příslušenství, než které je doporučeno výrobcem.
- Nepoužívejte příslušenství, které má poškozenou povrchovou úpravu, je opotřebované, případně má jiné defekty.
- Při vybírání ledu z mrazničky buďte opatrní, může dojít k úrazu nebo k omrzlinám.
- **DŮLEŽITÉ!** Před zapnutím, nechte spotřebič alespoň půl hodiny stát, aby se po přepravě usadily chladící plyny v kompresoru.
- Spotřebič používejte v místnosti, kde by se měla teplota pohybovat v rozmezí mezi +10 °C až +38 °C.
- Neumísťujte spotřebič do blízkosti tepelných zdrojů, může se tím zvýšit jeho spotřeba a životnost.
- Na horní plochu spotřebiče neodkládejte žádné předměty, mohlo by dojít k jeho poškození.
- Do spotřebiče neumísťujte žádná elektrická zařízení, jako jsou např. mixéry atd.
- Ve spotřebiči neskladujte žírávé a výbušné látky, jakou jsou např. aerosolové plechovky s hořlavou látkou apod.
- V chladničce ani v mrazničce nespouštějte žádné elektrické spotřebiče.
- Před použitím, je zapotřebí vnitřní prostor spotřebiče otřít roztokem z jedlé sody rozpuštěný ve vlažné vodě. Po očištění všechny části důkladně osušte.
- Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem.
- **UPOZORNĚNÍ!** Nepoužívejte mechanické zařízení, nebo jiné prostředky k urychlení procesu odmrazování kromě těch, které jsou doporučené výrobcem.
- **Umístejte spotřebič na rovné místo v dobře odvětrávané místnosti.**
  - Vyhnete se umístění spotřebiče na místo přímého slunce.
  - Ujistěte se, že kolem spotřebiče je dostatečný prostor pro volnou cirkulaci vzduchu.
  - Spotřebič by měl být umístěn nejméně 50 cm od plynové trouby nebo hořáků a měl by být umístěn nejméně 5 cm od elektrické trouby.
  - V případě, že je spotřebič umístěn blízko mrazáku, měla by být mezi nimi vzdálenost nejméně 2 cm, aby se předešlo vzniku vlhkosti na vnějším povrchu.

**POZOR!**

Spotřebič otevírejte jen krátkodobě k vložení nebo vyjmouti pokrmů, aby nedošlo ke zranění, např. klopýtnutí. Děti by se mohly do spotřebiče zavřít (nebezpečí udušení) nebo být vystaveny jinému nebezpečí.

**Případné závady**

- Spotřebič může opravovat a zásahy v něm provádět pouze kvalifikovaný odborník.
- Při opravách a zásazích musí být spotřebič odpojen od elektrické sítě. Vypněte jistič nebo vytáhněte zástrčku ze zásuvky elektrického napětí.
- Při vypojování spotřebiče ze zásuvky elektrického napětí nikdy netahejte za přívodní kabel, ale uchopte zástrčku a tahem ji vypojet.

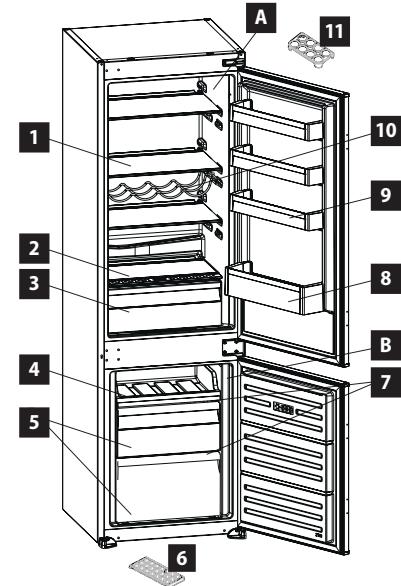
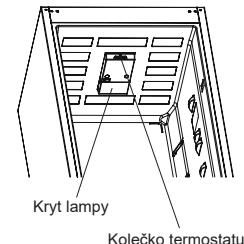


**POZOR!** Nebezpečí požáru / Hořlavý materiál.

**Nedodržíte-li pokyny výrobce, nemůže být případná oprava uznána jako záruční.**

**POPIS SPOTŘEBIČE**

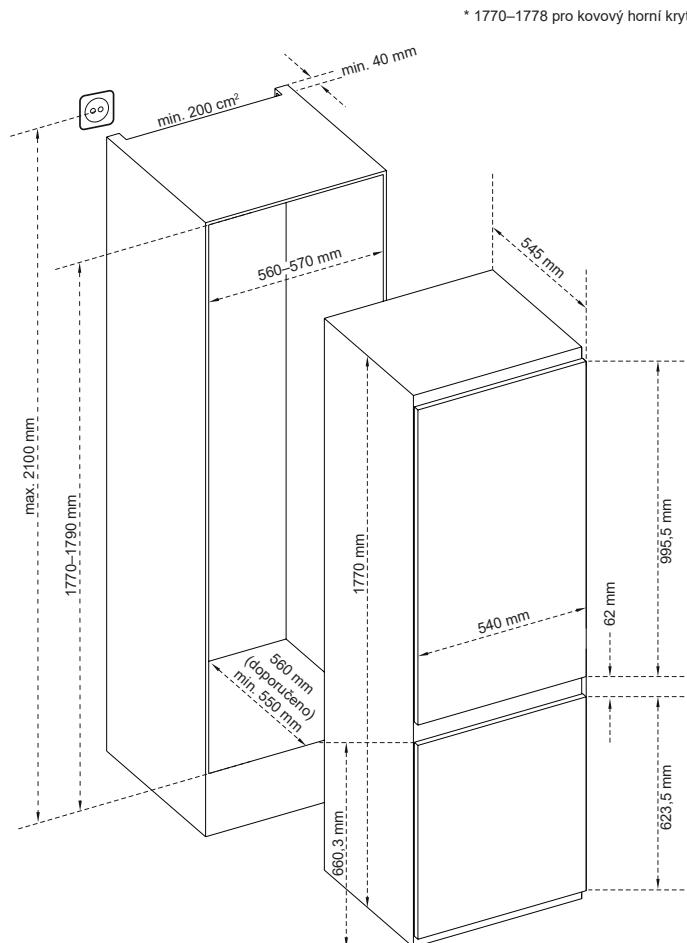
- A Chladnička
- B Mraznička
- 1 Poličky v chladničce
- 2 Kryt zásuvky na ovoce a zeleninu
- 3 Zásuvka na ovoce a zeleninu (crisper)
- 4 Horní zásuvka mrazničky / mrazicí příhrádka
- 5 Zásuvky v mrazničce
- 6 Zásobník na led
- 7 Skleněná polička v mrazničce \*
- 8 Polička na lahve
- 9 Polička ve dveřích
- 10 Držák na víno \*
- 11 Držák na vejce

**Poznámka:**

Oddělení pro čerstvé potraviny (Chladnička): Nejfektivnější využití energie je zajištěno při umístění zásuvek ve spodní části chladničky a rovnoměrném umístění polic, zatímco pozice košíků na dvírkách chladničky spotřebu energie neovlivňuje.

Oddělení pro zmrzačené potraviny (Mraznička): Nejúčinnější využití energie je zajištěno v konfiguraci se zásuvkami a zásobníky ve skladové pozici.

## ROZMĚRY SPOTŘEBIČE



LKV4560

## POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE

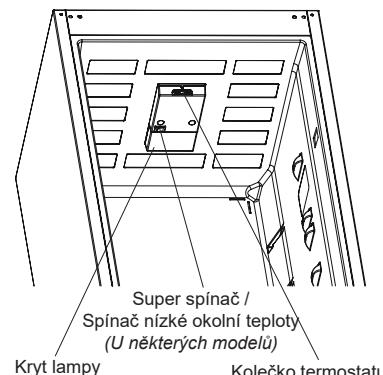
### Informace o technologii Less Frost

Díky obalu kolem výparníku technologie Less Frost umožňuje efektivnější chlazení, menší potřebu ručního rozmrazování a větší flexibilitu skladovacího prostoru.

### Nastavení termostatu

Termostat automaticky reguluje teplotu v prostoru chladničky a mrazničky. Teplotu v chladničce lze nastavit otočením kolečka na vyšší hodnoty: 1 na 3, 1 na 5 nebo SF (maximální počet hodnot na termostatu závisí na vašem produktu.)

(Obrázky jsou pouze ilustrační)



### Nastavení termostatu

1–2: Pro krátkodobé skladování potravin

3–4: Pro dlouhodobé skladování potravin

5: Maximální pozice chlazení. Spotřebič bude pracovat déle. V případě potřeby změňte nastavení teploty.

### Pokud má spotřebič funkci SF:

Pro rychlé zmrzení čerstvých potravin nastavte spínač na SF. V této pozici bude v oddělení mrazničky nejnižší teplota. Po zmrzení potravin nastavte spínač do obyčejné polohy. Pokud tak neuděláte, váš spotřebič se automaticky vrátí k poslední použité poloze termostatu po uplynutí času uvedeného v poznámce. Znovu nastavte spínač termostatu do polohy SF a poté jej vraťte zpět do obyčejné polohy po uplynutí času uvedeného v poznámce. Pokud je spínač termostatu v poloze SF při prvním spuštění spotřebiče, práce spotřebiče se automaticky vrátí do provozu v poloze termostatu 3 po uplynutí času uvedeného v poznámce.

**Poznámka:** Super režim se automaticky zruší maximálně po 48 hodinách.

LKV4560

**Upozornění při nastavení teploty**

- Vaše chladnička je navržena tak, aby pracovala v intervalech uvedených ve standardech, v souladu s třídou uvedenou na informačním štítku. Nedoporučuje se, abyste chladničku spustili v prostředí mimo uvedené teplotní intervaly. To by ovlivnilo účinnost chlazení.
- Nastavení teploty musí být provedeno v souladu s frekvencí otevírání dveří, množstvím potravin uložených v chladničce a okolní teplotou.
- Při prvním zapnutí nechte chladničku běžet 24 hodin, aby dosáhla provozní teploty. Během této doby neotvírejte dveře a neskladujte uvnitř velké množství potravin.
- Funkce 5minutového poždění je aktivní, aby se zabránilo poškození kompresoru vašeho spotřebiče při připojování nebo odpojování od sítě nebo při výpadku energie. Vaše chladnička začne fungovat normálně po 5 minutách.

**Klimatická třída a význam**

**T (tropická):** Tato chladnička je určena k použití při okolní teplotě od 16 °C do 43 °C.

**ST(subtropická):** Tato chladnička je určena k použití při okolní teplotě od 16 °C do 38 °C.

**N (normální):** Tato chladnička je určena k použití při okolní teplotě od 16 °C do 32 °C.

**SN (subnormální):** Tato chladnička je určena k použití při okolní teplotě od 10 °C do 32 °C.

**Příslušenství**

Vizuální a textové popisy na části s příslušenstvím se mohou lišit podle modelu vašeho spotřebiče.

**Zásobník na led (u některých modelů)**

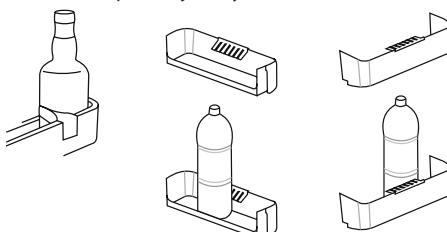
- Naplňte příhrádku na led vodou a vložte ji do prostoru mrazničky.
- Poté, co se voda zcela změní na led, můžete kostky ledu vyjmout z příhrádky podle následujícího obrázku.

**Plastová škrabka (u některých modelů)**

Po určité době se na určitých místech vytvoří námraza. Námraza, která se hromadí v mrazničce, se musí pravidelně odstraňovat. Je-li to nezbytné, použijte plastovou škrabku. K této činnosti nepoužívejte ostré kovové předměty. Mohly by prorazit okruh chladničky a způsobit nevratné poškození spotřebiče.

**Držák na láhve (u některých modelů)**

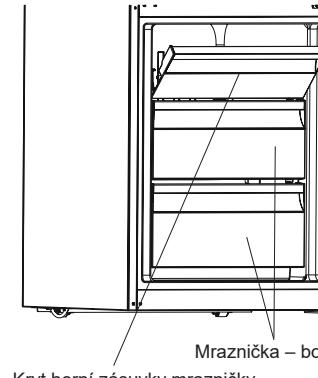
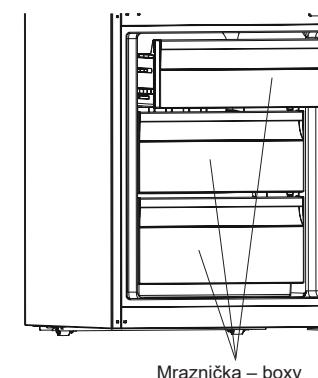
Držák na láhve používejte, aby nedošlo ke sklouznutí nebo pádu lahve.

**Mraznička - box**

Box v mrazničce umožnuje jednodušší přístup k uloženým potravinám.

(Obrázky jsou pouze ilustrační)

(Obrázky jsou pouze ilustrační)

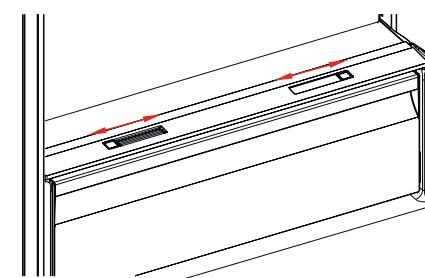
**Vyjmoutí boxu**

- Box vysuňte co nejdále to jde.
- Přední část boxu zdvihнte a vysuňte.

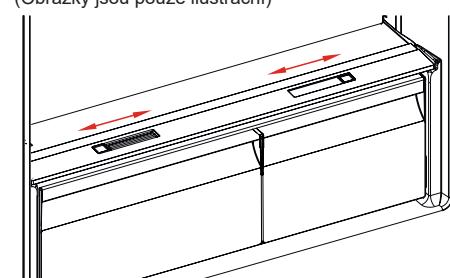
**Upozornění:** Pro opětovné vložení boxu provedte obrácené kroky. Při vyjmání boxu vždy používejte rukojet.

**Otočný regulátor (U některých modelů)**

(Obrázky jsou pouze ilustrační)



(Obrázky jsou pouze ilustrační)

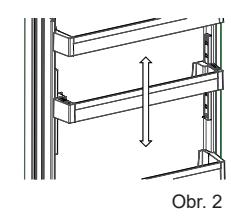
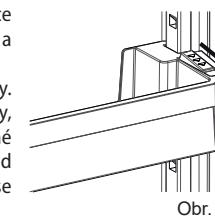


V případě, že je zásobník na zeleninu plný, lze otevřít otočný regulátor na přední straně zásobníku. Umožní to přívod čerstvého vzduchu do zásobníku a kontrolu vlhkosti, čímž se prodlouží trvanlivost potravin. Otevřete otočný regulátor na zadní straně poličky v případě vzniku kondenzátu na skleněné polici.

**Nastavitelná polička ve dveřích (U některých modelů)**

K vytvoření úložných ploch, které potřebujete, můžete použít nastavitelnou poličku ve dveřích. Pro změnu pozice nastavitelné poličky ve dveřích: Přidržte tlačítko poličky a zatlačte na

tlačítka po stranách poličky ve dveřích ve směru šipky. (Obr. 1). Poličku ve dveřích umístěte do potřebné výšky, posunutím nahoru a dolů. Jakmile dosáhnete požadované polohy, uvolněte tlačítka boční straně police (obr. 2). Před uvolněním police ji zkuste posunout nahoru a dolů, abyste se ujistili, že je ve dveřích upevněna.



**Poznámka:** Před přesunutím naplněné poličky ve dveřích musíte poličku přidržet pomocí tlačítka. V opačném případě by mohla polička ve dveřích v důsledku hmotnosti vyklouznout z drážek. Tak by se mohla polička ve dveřích nebo drážky poškodit.

## SKLADOVÁNÍ POTRAVIN

### Chladnička

- Abyste snížili vlhkost a následnou tvorbu námrazy, nikdy neumisťujte kapaliny do neutěsněných nádob. Námraza má tendenci hromadit se v nejchladnejších částech výparníku a proto je třeba provádět častější odmrzování.
- Vařené pokrmy musí zůstat zakryté, když jsou uloženy v lednici. Do chladničky nevkládejte teplá jídla. Vložte je do chladničky, až když vychladnou, v opačném případě se zvýší teplota / vlhkost uvnitř chladničky, čímž se sníží její účinnost.
- Zajistěte, aby žádné předměty nebyly v přímém kontaktu se zadní stěnou spotřebiče, protože by se mohla vytvářet námraza a obal by se přilepil na stěnu.
- Dveře chladničky příliš často neotevírejte.
- Doporučujeme, aby maso a ryby byly volně zabalený a uloženy na skleněnou polici těsně nad zásuvkou na zeleninu, kde je chladnější vzduch, protože to zajistuje nejlepší podmínky skladování.
- Ovoce a zeleninu uchovávejte v crisperu (zásuvka na ovoce a zeleninu).
- Skladování ovoce a zeleniny odděleně pomáhá tomu, aby zelenina citlivá na etylén (listová zelenina, brokolice, mrkev, atd.) nebyla ovlivněna ovozem, které etylén uvolňuje (banány, broskve, meruňky, fíky atd.).
- Do chladničky nesmíte vkládat vlhkou zeleninu.
- Délka skladování všech potravin závisí na počáteční kvalitě potravin a nepřerušovaném chladícím cyklu před skladováním v chladničce.
- Voda vytékající z masa může kontaminovat jiné produkty v chladničce.
- Maso musíte zabalit a jakoukoli kontaminaci vycistit.
- Potraviny nevkládejte před otvory pro proudění vzduchu.
- Balené potraviny spotřebujte před doporučeným datem expirace.
- Dbejte na to, aby potraviny nepřišly do kontaktu se snímačem teploty, který je umístěn v prostoru chladničky, za účelem udržování optimální teploty.
- Za normálních pracovních podmínek postačí nastavit teplotu chladničky na +4°C.
- Teplota chladicího oddílu by měla být v rozmezí 0–8 °C, čerstvé potraviny jsou při teplotě pod 0 °C ledové a hnijí a při teplotě nad 8 °C se zvyšuje množství bakterií a potraviny se kazí.
- Nevkládejte do chladničky horká jídla, nechte je zchladnout na pokojovou teplotu. Horká jídla zvyšují teplotu chladničky a mohou způsobit otravu jídlem nebo zbytečné zkažení potravin.
- Maso, ryby a podobné potraviny by měly být skladovány v chilleru a zelenina v příhrádku na zeleninu (pokud je k dispozici).
- Aby se zabránilo křížové kontaminaci, neuchovávejte masné výrobky s ovocem a zeleninou.
- Potraviny v chladničce mají být uchovávány v uzavřených nádobách nebo v jiných vhodných obalech tak, aby do chladničky neuvolňovaly pachy a vlhkost.

Níže uvedená tabulka slouží jako stručný průvodce, který vám ukáže nejúčinnější způsob, jak uložit hlavní skupiny potravin do chladničky.

Potraviny	Maximální délka skladování	Jak a kde ukládat
Ovoce a zelenina	1 týden	Zásuvka na zeleninu
Maso a ryby	2–3 dny	Zabalte do plastové fólie, sáčků nebo do vložte nádoby na maso a uložte na skleněnou polici
Čerstvý sýr	3–4 dny	Na určenou polici ve dveřích
Máslo a margarín	1 týden	Na určenou polici ve dveřích
Produkty v lahvičkách, například mléko a jogurt	Do expirace doporučené výrobcem	Na určenou polici ve dveřích
Vejce	1 měsíc	Na polici určené pro vejce
Vařené potraviny	2 dny	Všechny poličky

**Poznámka:** Brambory, cibule a česnek se v chladničce nesmí skladovat.

### Mrazící prostor

- Mraznička se používá pro skladování mražených potravin, zmrzování čerstvých potravin a výrobu kostek ledu.
- Potraviny v tekuté formě by měly být zmrzeny v plastových kelímích a jiné potraviny by měly být zmrzeny v plastových foliích nebo sáčcích. Zabalte a rádně utěsněte čerstvé potraviny, to znamená, že obal by měl být vzduchotěsný a neměl by prosakovat. Ideální jsou speciální sáčky do mrazničky, allobal, polyetylenové sáčky a plastové nádoby.
- Čerstvé potraviny nevkládejte do blízkosti zmrzlených potravin, neboť by mohlo dojít k rozmrazení potravin.
- Před zmrzením čerstvých potravin je rozdělte na porce, které lze najednou spotřebovat.
- Potraviny po rozmrazení spotřebujte během krátké doby.
- Při skladování mražených potravin vždy dodržujte pokyny výrobce na obalu.
- Nejsou-li uvedeny žádné informace, potraviny nesmí být skladovány déle než 3 měsíce od data nákupu.
- Když koupíte zmrzlené potraviny, zkонтrolujte, zda byly zmrzeny při vhodných podmínkách a balení není poškozené.
- Zmrzlené potraviny by měly být přepravovány ve vhodných nádobách a umístěny co nejdříve do mrazničky.
- Nekupujte mražené potraviny, pokud obal vykazuje známky vlhkosti nebo neobvyklé nafouknutí. Je pravděpodobné, že byly skladovány při nevhodné teplotě a stav obsahu se zhoršil.
- Délka uskladnění mražených potravin závisí na pokojové teplotě, nastavení termostatu, na tom, jak často se dvířka otevírají, jaký typ potraviny to je a jaká je doba nutná pro přepravu výrobku z obchodu k vám domů. Vždy dodržujte pokyny na obalu a nikdy neprekračujte maximální uvedenou délku uskladnění.
- Pokud zůstanou dveře mrazničky delší dobu otevřené nejsou správně zavřené, vytvoří se námraza, která může bránit účinné cirkulaci vzduchu. Chcete-li problém vyřešit, odpojte mrazničku a počkejte, až se odmraží. Po úplném odmrazení mrazničku vycistěte.
- Objem mrazničky uvedený na štítku nezahrnuje zásuvky, kryty atd.

- Rozmrazené potraviny znovu nezmrazujte. Mohlo by vám to způsobit zdravotní problémy, např. otravu jídlem.

**Poznámka:** Pokud se pokusíte otevřít dveře mrazničky ihned po jejich zavření, zjistíte, že se snadno neotevřou. To je normální. Jakmile je dosaženo rovnováhy, dveře se snadno otevřou.

- Použijte příhrádku pro rychlé mrazení, chcete-li zmrazit domácí pokrmy (a všechny další potraviny, které chcete rychle zmrazit) rychleji, díky většímu mrazicímu výkonu této poličky. Příhrádka pro rychlé mrazení je horní police mrazničky.

Níže uvedená tabulka slouží jako stručný průvodce, který vám ukáže nejúčinnější způsob, jak uložit hlavní skupiny potravin do mrazničky.

Maso a ryby	Příprava	Maximální délka skladování (měsíce)
<b>Steak</b>	Zabalte do fólie	6–8
<b>Jehněčí maso</b>	Zabalte do fólie	6–8
<b>Telecí pečeně</b>	Zabalte do fólie	6–8
<b>Telecí kostky</b>	Na malé kousky	6–8
<b>Jehněčí kostky</b>	Kousky	4–8
<b>Mleté maso</b>	V balíčcích, bez koření	1–3
<b>Droby (kousky)</b>	Kousky	1–3
<b>Boloňský salám</b>	Musí být zabalený, i když je v obalu	
<b>Kuře a krůta</b>	Zabalte do fólie	4–6
<b>Husa a kachna</b>	Zabalte do fólie	4–6
<b>Jelen, zajíc, divoký kanec</b>	Ve 2,5 kg porcích nebo jako filety	6–8
<b>Čerstvé ryby (losos, kapr, sumec)</b>	Po očištění a vykuchání rybu opláchněte a osušte. Je-li třeba, odřízněte ocasní ploutev a hlavu.	2
<b>Libové ryby (okoun, platýs, kambala)</b>		4
<b>Tučné ryby (tuňák, makrela, lufara, ančovičky)</b>		2–4
<b>Koryši</b>	Očištěné a v sáčku	4–6
<b>Kaviár</b>	Ve vlastním obalu, nebo v hliníkové nebo plastové nádobě	2–3
<b>Šneci</b>	Ve slané vodě, nebo v hliníkové nebo plastové nádobě	3

 **POZNÁMKA:** Maso by mělo být po rozmrazení uvařeno. Pokud se maso po rozmrazení neuvaří, nesmí být znova zmrazeno.

Zelenina a ovoce	Příprava	Maximální délka skladování (měsíce)
<b>Fazolové lusky a fazole</b>	Omyjte, nakrájejte na malé kousky a uvařte ve vodě	10–13
<b>Fazole</b>	Propláchněte a uvařte ve vodě	12
<b>Zelí</b>	Očistěte a uvařte ve vodě	6–8
<b>Mrkev</b>	Očistěte, nakrájejte na plátky a uvařte ve vodě	12
<b>Paprika</b>	Odstraňte stopku, rozřízněte na poloviny, vyjměte semínka a uvařte ve vodě	8–10
<b>Špenát</b>	Propláchněte a uvařte ve vodě	6–9
<b>Květák</b>	Odstraňte listy, květák nakrájejte na kousky, na chvíli ponořte do vody s několika kapkami citronu	10–12
<b>Lilek</b>	Po omytí nakrájejte na 2 cm kousky	10–12
<b>Kukuřice</b>	Očistěte a zabalte jako klas nebo zrna	12

Zelenina a ovoce	Příprava	Maximální délka skladování (měsíce)
<b>Jablko a hruška</b>	Oloupejte a nakrájejte	8–10
<b>Meruňka a broskve</b>	Rozkrojte na poloviny a vyjměte pecku	4–6

Zelenina a ovoce	Příprava	Maximální délka skladování (měsíce)
<b>Jahoda a borůvka</b>	Omyjte a opláchněte	8–12
<b>Vářené ovoce</b>	Do nádoby přidejte 10 % cukru	12
<b>Švestka, třešeň, višňa</b>	Omyjte a očistěte	8–12

	Maximální délka skladování (měsíce)	Délka rozmrzování při pokojové teplotě (hodiny)	Délka rozmrzování v troubě (minuty)
<b>Chléb</b>	4–6	2–3	4–5 (220–225 °C)
<b>Sušenky</b>	3–6	1–1,5	5–8 (190–200 °C)
<b>Pečivo</b>	1–3	2–3	5–10 (200–225 °C)
<b>Koláč</b>	1–1,5	3–4	5–8 (190–200 °C)
<b>Listové těsto</b>	2–3	1–1,5	5–8 (190–200 °C)
<b>Pizza</b>	2–3	2–4	15–20 (200 °C)

Mléčné produkty	Příprava	Maximální délka skladování (měsíce)	Skladovací podmínky
Balené (homogenizované) mléko	Ve vlastním obalu	2–3	Čisté mléko – ve vlastním obalu
Sýr – vyjma tvarohu	Na plátky	6–8	Pro krátkodobé skladování lze použít původní obal. Pro dlouhodobější skladování je třeba ho zabalit do fólie.
Máslo, margarin	Ve vlastním obalu	6	

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Spotřebič před čištěním odpojte od napájení.

Spotřebič nečistěte tekoucí vodou.

K čištění spotřebiče nepoužívejte abrazivní prostředky, čisticí prostředky ani mýdla. Po umytí opláchněte čistou vodou a pečlivě vysušte. Po dokončení čištění znova zapojte spotřebič do elektrické sítě, suchýma rukama.

Dbejte na to, aby čisticí voda nevnikla do krytu žárovky a dalších elektrických součástí.

- Prostor spotřebiče je nutno pravidelně čistit pomocí roztoku jedlé sody a vlažné vody.
- Příslušenství čistěte samostatně v ruce mýdlem a vodou. Neumývejte příslušenství v myčce nádobí.
- Kondenzátor čistěte kartáčem nejméně dvakrát ročně. To vám pomůže ušetřit náklady na energii a zvýšit produktivitu.

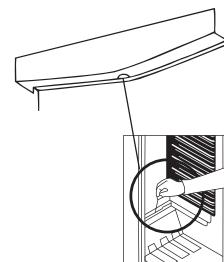
**Během čištění musí být spotřebič odpojen od napájení.**

### Odmrazování

#### Odmrazování prostoru chladničky

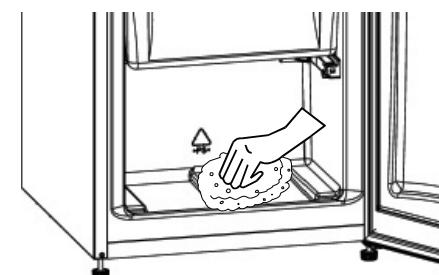
Prostor chladničky se odmrazuje automaticky během provozu. Odmrazená voda se shromažďuje na odpařovací misce a automaticky se vypařuje.

- Odpařovací miska a otvor pro odtekání vody musí být čištěny pravidelně pomocí zátky, aby se předešlo hromadění neodtekající vody ve spodní části chladničky.
- Otvor pro odtekání vody můžete také vyčistit tak, že do něj nalijete půl sklenice vody.



#### Proces odmrazování mrazničky

- Uvnitř mrazničky se nahromadí malé množství námravy v závislosti na délce doby, kdy jsou dvířka otevřená nebo kolik vlhkosti vnikne dovnitř. Je nutné zajistit, aby se led nikdy netvořil na místech, kde by narušoval těsnění na dveřích. Mohlo by dojít k průniku vzduchu do prostoru a následnému neustálému chodu kompresoru. Tenká vrstva ledu je poměrně měkká a lze ji odstranit kartáčem nebo plastovou škrabkou. Nepoužívejte kovové nebo ostré škrabky, mechanická zařízení ani jiné prostředky na urychlení procesu odmrazování. Odstraňte veškerou uvolněnou námrazu ze stěn krytu. Pro odstranění tenké námravy není nutno spotřebič vypínat.
- Pro odstranění těžkých vrstev ledu odpojte zařízení od napájení a vyprázdněte obsah do kartonových krabic a zabalte do silných příkrývek nebo vrstev papíru, aby zůstaly v chladu.

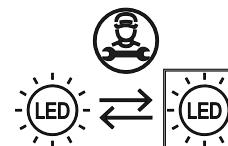


- Odmrazování bude nejúčinnější, pokud je prováděte, když je mraznička téměř prázdná, je nutno je provést co nejrychleji, aby nedošlo k nežádoucímu růstu teploty obsahu.
- Nepoužívejte kovové nebo ostré škrabky, mechanická zařízení ani jiné prostředky na urychlení procesu odmrazování. Zvýšení teploty mražených potravin během odmrazování zkrátí dobu skladovatelnosti. Během odmrazování udržujte obsah dobře zabalený a v chladu.
- Vnitřní část vysušte houbičkou nebo čistým hadříkem.
- Chcete-li odmrazování urychlit, umístěte do prostoru mrazničky jednu či více nádob s vodou.
- Zkontrolujte obsah, když jej vkládáte zpět do mrazničky, pokud jsou některá balení rozmrazená, je nutno je spotřebovat do 24 hodin nebo uvařit a znova zmrazit.
- Po odmrazení vyčistěte vnitřek spotřebiče roztokem teplé vody s trohou jedlé sody a pak důkladně vysušte. Veškeré odnímatelné části umyjte stejným způsobem a znova namontujte. Znovu zapojte spotřebič k napájení a nechte 2 až 3 hodiny na nastavení MAX, než vrátíte potraviny zpět do mrazničky.

### Výměna LED osvětlení

- Chcete-li vyměnit kteroukoliv z LED diod, kontaktujte nejbližší autorizované servisní středisko.

**Poznámka:** Počet a umístění LED pásků se může lišit v závislosti na modelu.



#### Pokud je výrobek vybaven LED lampou

Tento výrobek obsahuje světelný zdroj energetické třídy <E>.

#### Pokud je produkt vybaven LED páskami nebo LED kartami

Tento výrobek obsahuje světelný zdroj energetické třídy <F>.

## SERVIS

### POZOR!

Údržbu rozsáhlejšího charakteru nebo opravu, která vyžaduje zásah do vnitřních částí výrobku, musí provést odborný servis.

## OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

- Preferujte recyklaci obalových materiálů a starých spotřebičů.
- Krabice od spotřebiče může být dána do sběru tříděného odpadu.
- Plastové sáčky z polyetylénu (PE) odevzdějte do sběru materiálu k recyklaci.

### Recyklace spotřebiče na konci jeho životnosti:

Tento spotřebič je označen v souladu s Evropskou směrnicí 2012/19/EU o elektrickém odpadu a elektrických zařízeních (WEEE). Symbol na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvést ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Likvidace musí být provedena v souladu s předpisy pro nakládání s odpady. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

## POĎAKOVANIE

Ďakujeme vám, že ste sa rozhodli kúpiť si výrobok značky Concept a prajeme vám, aby ste boli s naším výrobkom spokojní po celý čas jeho používania.

Pred prvým použitím si prosím pozorne preštudujte celý návod na obsluhu a dobre ho odložte. Zabezpečte, aby všetci, ktorí budú tento výrobok používať, boli oboznámení s týmto návodom.

## OBSAH

Technické parametre  
 Dôležité upozornenia  
 Popis výrobku  
 Popis ovládacieho panelu  
 Tipy na používanie  
 Návod na obsluhu  
 Čistenie a údržba  
 Inštalácia prístroja  
 Zmena smeru otvárania dverí  
 Bežné prevádzkové zvuky  
 Riešenie problémov  
 Servis  
 Ochrana životného prostredia

TECHNICKÉ PARAMETRE	
Energetická trieda	D
Napätie	230 V ~ 50 Hz
Ročná spotreba energie	174 kWh
Denná spotreba energie	0,476 kWh
Celkový objem	251 l
Úžitkový objem (chladnička/mraznička)	181 l / 70 l
Mraziaca kapacita	4 kg / 24 h.
Klimatická trieda	T/ SN
Hlučnosť	38 dB (A)
Trieda akustického hluku	C
Výška	1770 mm
Šírka	540 mm
Hĺbka	545 mm
Hmotnosť	48 kg

Výrobca si vyhradzuje právo na prípadné technické zmeny, tlačové chyby a odlišnosti vo vyobrazení bez predošlého upozornenia.

## DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA

### Pri dodaní vstavané kombinovanej chladničky s mrazničkou

- Ihneď po dodaní skontrolujte obal a spotrebič, či počas prepravy nedošlo k poškodeniu.
- POZOR! Niektoré rohy a hrany spotrebiča, ktoré budú po inštalácii zakryté, môžu byť ostré! Budte opatrní, aby ste zabránili poraneniu!
- Ak je prístroj poškodený, nezačnite ho používať. Čo najskôr sa obráťte na dodávateľa.
- Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly a marketingové materiály.
- Obalový materiál odložte mimo dosahu detí alebo zlikvidujte.

### Pri inštalácii

- Nepoužívajte spotrebič inak, než je uvedené v tomto návode.
- Overte, či pripájané napätie zodpovedá hodnotám na typovom štítku prístroja.
- Tento prístroj sa môže používať v domácnostiach a podobných priestoroch, ako sú:
  - Kuchynské kúty v obchodoch, kanceláriách a ostatných pracoviskách.
  - Spotrebiče používané v poľnohospodárstve.
  - Spotrebiče používané hostami v hoteloch, moteloch a iných oblastiach.
  - Spotrebiče používané v podnikoch zaistujúcich nočliah s raňajkami.
- Nepoužívajte prístroj, ak ste bosí.
- Nesiahajte na prístroj vlhkými alebo mokrými rukami.
- Nedotýkajte sa vlhkými ani mokrými rukami chladiacich častí mrazničky. Môže dôjsť k zraneniu!
- Nesadajte a nestúpajte na otvorené dvierka spotrebiča.
- Nedovoľte deťom a nesvojprávnym osobám používať prístroj, používajte ho mimo ich dosahu.
- Deti sa nesmú s prístrojom hrať.
- Dbajte na zvýšenú opatrnosť, ak sa spotrebič používa v blízkosti detí.
- Nedovoľte, aby sa prístroj používal ako hračka.
- Tento spotrebič môžu používať deti od veku 8 rokov a osoby so zniženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo bez príslušných skúseností a znalostí, ak sú pod dohľadom alebo boli oboznámené s pokynmi o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú jeho rizikám.
- Deťom od 3 do 8 rokov je dovolené iba vkladať a vyberať potraviny z chladničky.
- V prípade poruchy spotrebič vypnite a vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrického napäťia.

- Pri odpájaní prístroja zo zásuvky elektrického napäťia nikdy neťahajte za prívodný kábel, ale uchopte zástrčku a tåhom prístroj odpojte.
- Prívodný kábel ani zástrčku neponárajte do vody ani do inej kvapaliny.
- Pravidelne kontrolujte spotrebič aj prívodný kábel, či nie sú poškodené.
- Poškodený spotrebič nezapínajte.
- Nepoužívajte spotrebič, ak sú dvierka alebo tesnenie dvierok poškodené. Dajte ich opraviť do autorizovaného servisu.
- Nepoužívajte iné príslušenstvo, než ktoré odporúča výrobca.
- Nepoužívajte príslušenstvo, ktoré má poškodenú povrchovú úpravu, je opotrebované alebo má iné defekty.
- Pri vyberaní ľadu z mrazničky budte opatrní, môže dôjsť k úrazu alebo k omrzlinám.
- **DÔLEŽITÉ!** Pred zapnutím nechajte spotrebič aspoň pol hodiny stáť, aby sa po preprave usadili chladiace plyny v kompresore.
- Spotrebič používajte v miestnosti s teplotou v rozmedzí +10 °C až +38 °C.
- Spotrebič neumiestňujte do blízkosti tepelných zdrojov, môže sa tým zvýšiť jeho spotreba a znížiť jeho životnosť.
- Na hornú plochu spotrebiča neodkladajte žiadne predmety, mohlo by dôjsť k jeho poškodeniu.
- Do spotrebiča neumiestňujte žiadne elektrické zariadenia, ako sú napr. mixéry atď.
- V spotrebiči neskladujte žieravé ani výbušné látky, ako sú napr. aerosólové plechovky s horľavou látkou a pod.
- V chladničke ani v mrazničke nespúšťajte žiadne elektrické spotrebiče.
- Pred použitím treba vnútorný priestor spotrebiča pretrieť roztokom z jedlej sôdy rozpustenej vo vlažnej vode. Po očistení všetky časti dôkladne osušte.
- Domáce čistenie a údržbu nesmú robiť deti, ak nedosiahli 8 rokov a nemajú nad sebou dozor.
- **UPOZORNENIE!** Nepoužívajte mechanické zariadenia ani iné prostriedky na urýchlenie procesu odmrazenia okrem tých, ktoré odporúča výrobca.
- **Spotrebič umiestnite na rovné miesto v dobre vetranej miestnosti.**
- Vyhnite sa umiestneniu spotrebiča na priame slnko.
- Ubezpečte sa, že okolo spotrebiča je dostatočný priestor pre voľnú cirkuláciu vzduchu.
- Spotrebič by mal byť umiestnený aspoň 50 cm od plynovej rúry a horákov a aspoň 5 cm od elektrickej rúry.
- Ak je spotrebič umiestnený blízko mrazničky, mala by byť medzi nimi vzdialenosť aspoň 2 cm, aby sa predišlo vzniku vlhkosti na vonkajšom povrchu.

**POZOR!**

Spotrebič otvárajte len nakrátko, na vloženie alebo vybratie pokrmov, aby nedošlo k zraneniu, napr. zakopnutiu. Deti by sa mohli do spotrebiča zatvoriť (hrozí nebezpečenstvo udusenia) alebo byť vystavené inému nebezpečenstvu.

**Prípadné poruchy**

- Spotrebič môže opravovať a robiť v ňom zásahy iba kvalifikovaný odborník.
- Pri opravách a zásahoch musí byť prístroj odpojený z elektrickej siete. Vypnite istič alebo vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrického napäťia.
- Pri odpájaní prístroja zo zásuvky elektrického napäťia nikdy netáhajte za prívodný kábel, ale uchopte zástrčku a ďahom prístroj odpojte.

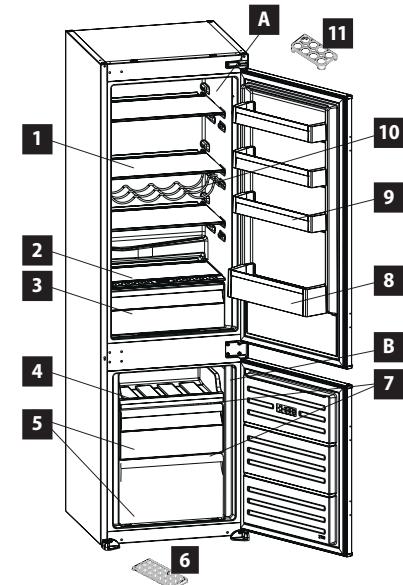
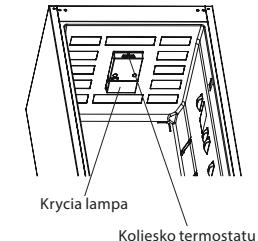


**POZOR!** Nebezpečenstvo požiaru. / Horľavý materiál.

**Ak nedodržíte pokyny výrobcu, prípadná oprava nebude uznaná ako záručná.**

**POPIS PRODUKTU**

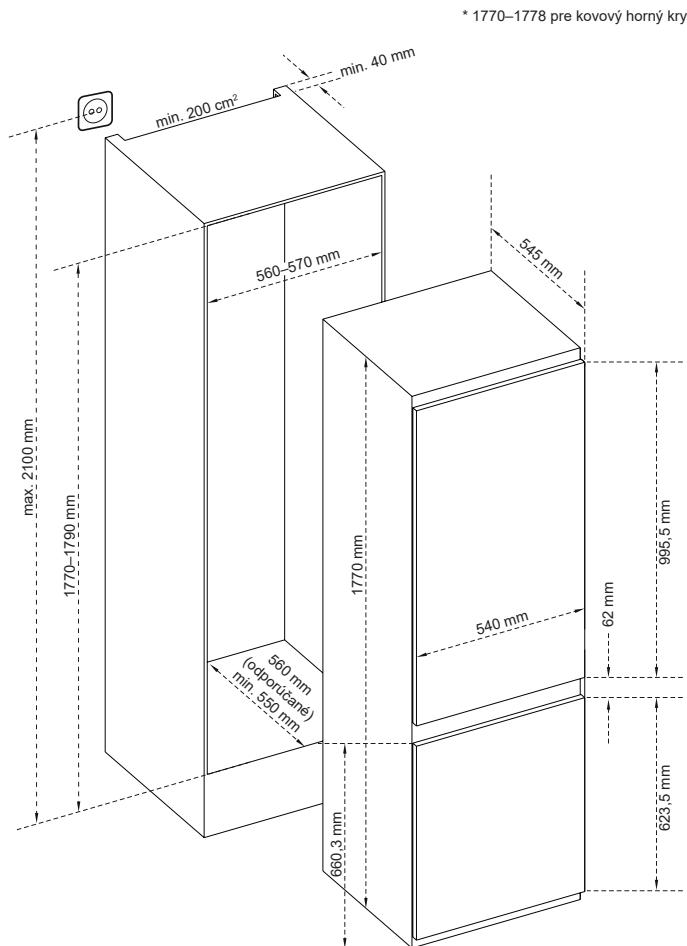
- A** Chladnička
- B** Mraznička
- 1** Police v chladničke
- 2** Kryt zásuvky na ovocie a zeleninu
- 3** Zásuvka na ovocie a zeleninu (crisper)
- 4** Horná zásuvka mrazničky/priestor mrazničky
- 5** Zásuvky v mrazničke
- 6** Zásobník na ľad
- 7** Sklenené police v mrazničke \*
- 8** Polica na fláše
- 9** Dverová polica
- 10** Držiak na víno \*
- 11** Držiak na vajcia

**Poznámka:**

Priehradka na čerstvé potraviny (chladnička): čo najefektívnejšie využitie energie je zabezpečené umiestnením zásuviek v spodnej časti chladničky a rovnomenrným rozmiestnením políc, pričom poloha košov na dverach chladničky nemá vplyv na spotrebú energie.

Oddelenie na mrazené potraviny (mraznička): najefektívnejšie využitie energie sa dosiahne pri konfigurácii so zásuvkami a košmi vo polohe na uskladnenie.

## ROZMERY SPOTREBIČA



LKV4560

## POUŽÍVANIE SPOTREBIČA

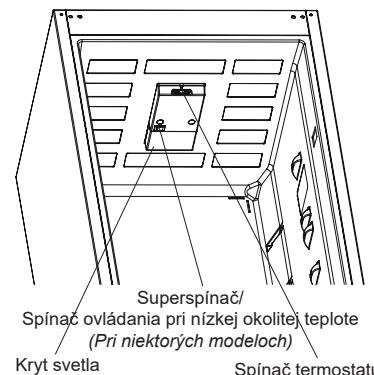
### Informácie o technológii Less Frost

Technológia Less Frost, ktorá obopína výparník, umožňuje účinnejšie chladenie, menšiu potrebu manuálneho odmrazovania a väčšiu flexibilitu skladovania.

### Nastavenie termostatu

Termostat automaticky reguluje teplotu v chladničke a mrazeničke. Teplotu v chladničke môžete nastaviť otáčaním ovládača na vyššie hodnoty: 1 až 3, 1 až 5 alebo SF (maximálny počet hodnôt na termostate závisí od vášho výrobku).

(Obrázky sú reprezentatívne)



### Nastavenie termostatu

1-2: Na krátkodobé skladovanie potravín

3-4: Na dlhodobé skladovanie potravín

5: Maximálna chladiacia poloha. Spotrebič bude pracovať dlhšie. V prípade potreby zmeniť nastavenie teploty.

### Ak má spotrebič funkciu SF:

Ak chcete rýchlo zmraziť čerstvé potraviny, nastavte prepínač na SF. V tejto polohe bude v mraziacom priestore najnižšia teplota. Po zmrazení potravín nastavte prepínač do normálnej polohy. Ak to neurobíte, spotrebič sa po čase uvedenom v poznámke automaticky vráti do naposledy použitéj polohy termostatu. Opäťovne nastavte spínač termostatu do polohy SF a po uplynutí času uvedeného v poznámke ho vráťte do normálnej polohy. Ak je spínač termostatu pri prvom spustení spotrebiča v polohe SF, prevádzka spotrebiča sa po uplynutí času uvedeného v poznámke automaticky vráti do polohy termostatu 3.

**Poznámka:** Super režim sa automaticky zruší maximálne po 48 hodinách.

**Upozornenie pri nastavovaní teploty**

- Vaša chladnička je navrhnutá tak, aby fungovala v intervaloch uvedených v normách v súlade s triedou uvedenou na informačnom štítku. Neodporúča sa prevádzkovať chladničku v prostredí mimo uvedených teplotných intervalov. Ovplyvnilo by to účinnosť chladenia.
- Nastavenie teploty musí zodpovedať frekvencii otvárania dverí, množstvu potravín uložených v chladničke a teplote okolia.
- Pri prvom zapnutí nechajte chladničku bežať 24 hodín, aby dosiahla prevádzkovú teplotu. Počas tejto doby neotvárajte dvere a neukladajte do nej väčšie množstvo potravín.
- Funkcia 5-minútového oneskorenia je aktívna, aby sa zabránilo poškodeniu kompresora vášho spotrebiča pri pripájaní alebo odpájaní od elektrickej siete alebo pri výpadku prúdu. Vaša chladnička začne normálne fungovať po 5 minútach.

**Klimatická trieda a význam**

**T (tropická):** Táto chladnička je určená na používanie pri teplotách okolia od 16 °C do 43 °C.

**ST (subtropická):** Táto chladnička je určená na používanie pri teplotách okolia od 16 °C do 38 °C.

**N (normálna):** Táto chladnička je určená na používanie pri teplote okolia od 16 °C do 32 °C.

**SN (subnormálna):** Táto chladnička je určená na používanie pri teplote okolia od 10 °C do 32 °C.

**Príslušenstvo**

**Vizuálne a textové popisy v časti príslušenstva sa môžu lísiť v závislosti od modelu vášho spotrebiča.**

**Dávkovač ľadu (pri niektorých modeloch)**

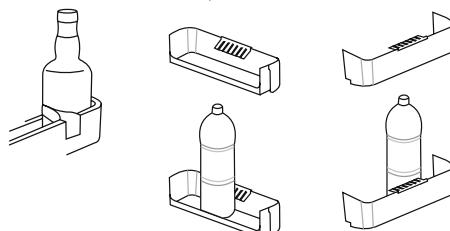
- Naplňte priehradku na ľad vodou a umiestnite ju do mraziaceho priestoru.
- Keď sa voda úplne zmení na ľad, môžete vybrať kocky ľadu z priečadky, ako je znázornené na nasledujúcom obrázku.

**Plastová škrabka (pri niektorých modeloch)**

Po určitom čase sa na niektorých miestach vytvorí námraza. Mráz, ktorý sa nahromadí v mrazeničke sa musí pravidelne odstraňovať. V prípade potreby použite plastovú škrabku. Na túto úlohu nepoužívajte ostré kovové predmety. Mohli by preraziť obvod chladničky a spôsobiť nenávratné poškodenie spotrebiča.

**Držiak na flašu (pri niektorých modeloch)**

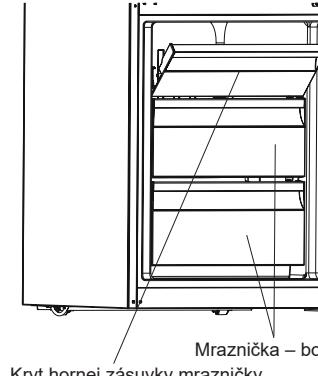
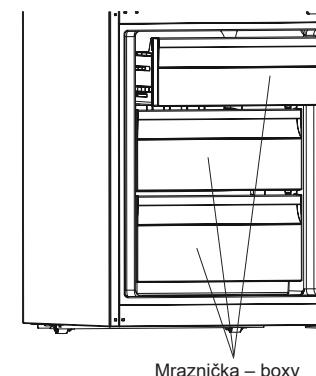
Použite držiak na flašu, aby ste zabránili skĺznutiu alebo pádu flaše.

**Mrazenička - box**

Box v mrazeničke umožňuje ľahší prístup k uloženým potravinám.

(Obrázky sú len ilustračné)

(Obrázky sú len ilustračné)

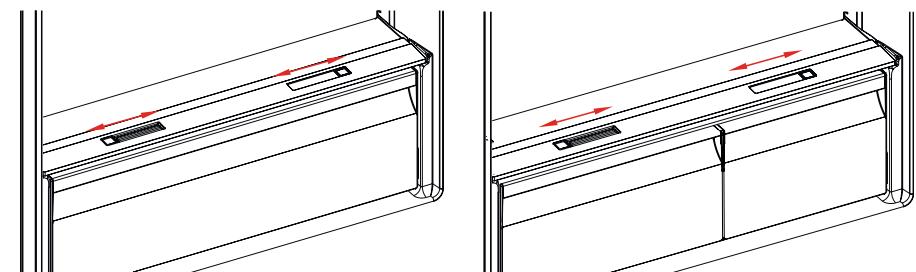
**Odstrieanie boxu**

- Vytiahnite škatuľu tak ďaleko, ako sa len dá.
- Zdvíhajte prednú časť skrinky a vysuňte ju.

**Oznámenie:** Obráteným postupom znova vložte skrinku. Pri vyberaní boxu vždy používajte rukoväť.

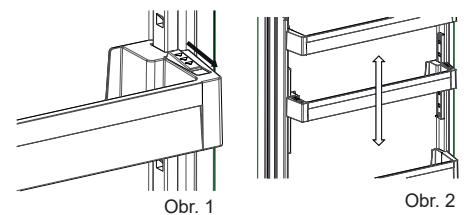
**Otočný regulátor (U některých modelů)**

Ak je zásobník na zeleninu plný, môžete otvoriť otočný regulátor na prednej strane zásobníka. Tým sa do zásobníka dostane čerstvý vzduch a reguluje sa vlhkosť, čím sa predĺži trvanlivosť potravín. Ak sa na sklenenej polici vytvára kondenzát, otvorte otočný regulátor na zadnej strane poličky.

**Nastaviteľná polica vo dverách (pri niektorých modeloch)**

Pomocou nastaviteľnej police vo dverách si môžete vytvoriť potrebný úložný priestor. Zmena polohy nastaviteľnej police vo dverách.

tlačidlami po stranach poličky vo dverách v smere šípky (obr. 1). Poličku vo dvierkach umiestnite do požadovanej výšky posúvaním nahor a nadol. Po dosiahnutí požadovanej polohy uvoľnite tlačidlá na bočných stranach poličky (obr. 2). Pred uvoľnením poličky ju skúste posunúť hore a dole, aby ste sa uistili, že je vo dvierkach zaistená.



**Poznámka:** Před přesunutím naplněné poličky ve dveřích musíte poličku přidržet pomocí tlačítka. V opačném případě by mohla polička ve dveřích v důsledku hmotnosti vyklouznout z drážek. Tak by se mohla polička ve dveřích nebo drážky poškodit.

## USKLADNENIE POTRAVÍN

### Chladnička

- Ak chcete znížiť vlhkosť a predísť následnej tvorbe námrazy, tekutiny vždy vkladajte do chladničky v uzavorených nádobách. Námraza má tendenciu sa koncentrovať na najchladnejších miestach vyparovania tekutiny a po čase si spotrebič bude vyžadovať častejšie odmrazovanie.
- Uvarené potraviny musia zostať zakryté, keď sa uchovávajú v chladničke. Teplé nevkladajte do chladničky. Vkladajte ich po vychladnutí, inak sa bude teplota/vlhkosť vnútri chladničky zvyšovať, čím sa znižuje účinnosť chladničky.
- Dbajte na to, aby žiadne predmety neboli v priamom kontakte so zadnou stranou spotrebiča, pretože sa vytvorí námraza a obal sa k nej prilepi. Dvierka chladničky neotvárajte často.
- Odporučame, aby mäso a čisté ryby boli volne balené a uchovávané na sklenej polici hneď nad košom na zeleninu, kde je chladnejší vzduch, pretože to záistjuje najlepšie podmienky uchovávania.
- Volné ovocie a zeleninu skladujte v nádobach na zeleninu a ovocie.
- Skladovanie ovocia a zeleniny samostatne pomáha predchádzať tomu, aby zelenina citlivá na etylén (zelený šalát, brokolica, mrkva atď.) nebola ovplyvnená ovocím uvoľňujúcim etylén (banány, broskyne, marhule, figy atď.).
- Do chladničky nedávajte mokrú zeleninu.
- Čas skladovania pre všetky potravinové produkty závisí od pôvodnej kvality potravín a neprerušovaného cyklu chladenia pred uskladnením do chladničky.
- Únik vody z mäsa môže kontaminovať ostatné potraviny v chladničke. Mäsové produkty by ste mali zabaliť a vycistiť prípadné vytečené kvapaliny zo políc.
- Potraviny nedávajte pred prechodom prietoku vzduchu.
- Balené potraviny skonzumujte pred odporúčaným dátumom spotreby.
- Potraviny nenechajte v styku so snímačom teploty, ktorý sa nachádza v chladiacom priestore, v záujme udržiavania chladiaceho priestoru pri optimálnej teplote.
- Za normálnych prevádzkových podmienok bude dosťatočné upraviť nastavenie teploty chladničky na +4 °C.
- Teplota chladiaceho priestoru musí byť v rozmedzí 0 – 8 °C, čerstvé potraviny sa pri teplote nižšej ako 0 °C pokryjú ľadom a pokazia sa, bakteriálne zaťaženie sa zvyšuje nad 8 °C a potraviny sa pokazia.
- Horúce potraviny nevkladajte do chladničky ihned, počkajte, kým teplota vyrchá. Horúce potraviny zvyšujú stupň chladničky a spôsobia otravu jedlom a zbytočné pokazenie potravín.
- Mäso, ryby atď. sa musia uchovávať v chladiacom priestore na potraviny a priečadku na zeleninu sa uprednostňuje na zeleninu (ak je dostupná).
- Na zamedzenie krízovej kontaminácie neskladujte mäsové výrobky spolu s ovocím a zeleninou.
- Potraviny vkladajte do chladničky v uzavretých nádobách alebo zakryté, aby sa predišlo vlhkosti a zápachom.

Nasledujúca tabuľka slúži ako stručný návod, ktorý vám ukáže najefektívnejší spôsob skladovania hlavných skupín potravín v chladničke.

Potraviny	Maximálny čas uskladnenia	Ako a kde uchovávať
Zelenina a ovocie	1 týždeň	Priečadka na zeleninu
Mäso a ryby	2 – 3 dni	Zabalte do plastovej fólie alebo do nádoby na mäso a uchovávajte na sklenej polici
Čerstvý syr	3 – 4 dni	Na vyhradenej polici dverí
Maslo a margarín	1 týždeň	Na vyhradenej polici dverí
Produkty vo flášiach, napr. mlieko a jogurt	Až do dátumu spotreby odporúčaného výrobcom	Na vyhradenej polici dverí
Vajíčka	1 mesiac	Na vyhradenej polici na vajíčka
Varené potraviny	2 dni	Všetky poličky

**Poznámka:** Zemiaky, cibuľa a cesnak sa nesmú skladovať v chladničke.

### Mraziaci priestor

- Mrazenička sa/používa na uchovávanie mrazených potravín, mrazenie čerstvých potravín a tvorbu kociek ľadu.
- Potraviny v tekutom skupenstve by sa mali zmraziť v plastových pohárikoch a iné potraviny by sa mali zmraziť v plastových fóliach alebo vreckách. Mrazenie čerstvých potravín: čerstvé potraviny riadne zabalte tak, aby bol obal vzduchotesný a nepretekal. Ideálne sú špeciálne vrecká do mrazeničky, allobal, polyetylénová vrecká a plastové nádoby.
- Čerstvé potraviny neuchovávajte vedľa zmrazených potravín, pretože môžu zmrazené potraviny rozmraziť.
- Pred mrazením čerstvých potravín ich rozdeľte na porcie, ktoré sa dajú skonzumovať na jeden raz.
- Rozmrazené potraviny skonzumujte za krátky čas po rozmrazení.
- Pri uchovávaní mrazených potravín vždy dodržiavajte pokyny výrobcu na balení potraviny. Ak nie sú uvedené žiadne informácie, potraviny sa nesmú skladovať dlhšie ako 3 mesiace od dátumu kúpy.
- Pri kúpe mrazených potravín sa uistite, či boli uchovávané za vhodných podmienok a či nemajú poškodené balenie.
- Mrazené potraviny sa malí prepravovať vo vhodných nádobách a malí by sa čo najskôr umiestniť do mrazeničky.
- Nekupujte mrazené potraviny, ak balenie vykazuje znaky vlhkosti a nezvyčajného napuchnutia. Je pravdepodobné, že boli uchovávané pri nevhodnej teplote a že obsah sa pokazil.
- Životnosť skladovania mrazených potravín závisí od teploty v miestnosti, nastavenia termostatu, častosti otvárania dverok, typu potravín a od dĺžky času, ktorý je potrebný na prepravu produktu z obchodu domov. Vždy postupujte podľa pokynov vytlačených na balení a nikdy neprekračujte maximálny naznačený čas skladovania.
- Ak boli dvere mrazeničky ponechané dlhšie otvorené alebo neboli riadne zatvorené, vytvorí sa námraza a môže brániť účinnej cirkulácii vzduchu. Ak to chcete vyriešiť,
- mrazeničku odpojte a nechajte ju odmraziť. Po úplnom odmrazení mrazeničku vyčistite.
- Objem mrazeničky uvedený na štítku je objem bez košov, krytov a podobne.

- Nezmrazujte rozmrazené potraviny. Môžu predstavovať nebezpečenstvo pre vaše zdravie a môžu spôsobiť problémy, ako napríklad otravu jedlom.
- POZNÁMKA:** Ak sa pokúsite otvoriť dvere mrazičky bezprostredne po ich zatvorení, môže sa stať, že to nepôjde ľahko. Je to normálne. Po dosiahnutí rovnováhy sa dvere otvoria ľahko.
- Mraziaci priečinok použite na rýchlejšie zmrazenie po domácky varených jedál (a akéhokoľvek iného jedla, ktoré sa musí zmraziť rýchlo) vďaka väčšiemu mraziacemu výkonu mraziaceho priečinka. Rýchlosmrziacia zásuvka je hornou policou mraziaceho priestoru.

Tabuľka nižšie je rýchlym sprievodcom na ukázanie najúčinnejšieho spôsobu uskladnenia hlavných potravinových skupín v mraziacom priečinku

Mäso a ryby	Príprava	Maximálny čas uskladnenia (mesiace)
Stejk	Zabaliť do fólie	6 – 8
Jahňacie mäso	Zabaliť do fólie	6 – 8
Tel'acia roštenka	Zabaliť do fólie	6 – 8
Tel'acie kocky	Na malé kúsky	6 – 8
Jahňacie kocky	Na kúsky	4 – 8
Mleté mäso	V baleniac bez použitia korenín	1 – 3
Drobky (kúsky)	Na kúsky	1 – 3
Bolonská omáčka/ saláma	Mala by sa uchovávať zabalená aj vtedy, keď má črevko	
Kura a moriak	Zabaliť do fólie	4 – 6
Hus a kačka	Zabaliť do fólie	4 – 6
Jeleň, zajac, diviak	V 2,5 kg porciách alebo ako filety	6 – 8
Sladkovodné ryby (losos, kapor, žeriav, sumec)		2
Štíhle ryby (ostriež, kambala veľká, platýz)	Po odstránení vnútorností a šupín ich poumývajte a osušte Ak je to potrebné, odrezte chvost a hlavu.	4
Mastné ryby (tuniak, makrela, lufara dravá, sardela)		2 – 4
Mäkkýše	Čisté a vo vrecku	4 – 6
Kaviár	Vo svojom balení alebo v hliníkovej alebo plastovej nádobe	2 – 3
Slimáky	V slanej vode alebo v hliníkovej alebo plastovej nádobe	3

**POZNÁMKA:** Rozmrazené mäso by sa malo variť ako čerstvé mäso. Ak sa po odmrazení mäso neuvarí, nesmie sa opäťovne zmraziť.

Zelenina a ovocie	Príprava	Maximálny čas uskladnenia (mesiace)
Ťahavé fazule a bôby	Umyte, narežte na malé kúsky a uvarte vo vode	10 – 13
Fazule	Olúpte, umyte a uvarte vo vode	12
Kel	Očistite a uvarte vo vode	6 – 8
Mrkva	Očistite, narežte na plátky a uvarte vo vode	12
Korenie	Odrezte vŕat', rozrežte na dva kúsky, odstráňte jadro a uvarte vo vode	8 – 10
Špenát	Umyte a uvarte vo vode	6 – 9
Karfiol	Odstráňte lístky, rozrežte ružičky na kúsky a chvíľku nechajte vo vode s malým podielom citrónovej šťavy	10 – 12
Baklažán	Po umytí narežte na kúsky s hrúbkou 2 cm	10 – 12
Kukurica	Očistite a zabaľte so šúlkou alebo ako sladkú kukuricu	12

Zelenina a ovocie	Príprava	Maximálny čas uskladnenia (mesiace)
Jablko a hruška	Olúpte a narežte na mesiačiky	8 – 10
Marhuľa a broskyňa	Narežte na kúsky a odstráňte kôstku	4 – 6
Jahody a černice	Umyte a olúpte	8 – 12
Varené ovocie	Do nádoby pridajte 10 % cukru	12
Slivky, čerešne, kyslé bobuľoviny	Umyte ich a odstráňte stonky	8 – 12

	Maximálny čas uskladnenia (mesiace)	Dĺžka rozmrzovania pri izbovej teplote (hodiny)	Čas rozmrzovania v rúre (minúty)
Chlieb	4 – 6	2 – 3	4 – 5 (220 – 225 °C)
Sušienky	3 – 6	1 – 1,5	5 – 8 (190 – 200 °C)
Cesto	1 – 3	2 – 3	5 – 10 (200 – 225 °C)
Koláč	1 – 1,5	3 – 4	5 – 8 (190 – 200 °C)
Listkové cesto	2 – 3	1 – 1,5	5 – 8 (190 – 200 °C)

	Maximálny čas uskladnenia (mesiace)	Dĺžka rozmrzovania pri izbovej teplote (hodiny)	Čas rozmrzovania v rúre (minúty)
Pizza	2 – 3	2 – 4	15 – 20 (200 °C)

Mliečne produkty	Príprava	Maximálny čas uskladnenia (mesiace)	Podmienky skladovania
Balené (homogenizované) mlieko	Vo vlastnom balení	2 – 3	Čisté mlieko – vo vlastnom balení
Syr – s výnimkou bieleho syru	V plátkoch	6 – 8	Na krátkodobé skladovanie sa môže použiť pôvodné balenie. Na dlhšie obdobie by sa mal zabalíť do fólie.
Maslo, margarín	Vo vlastnom balení	6	

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred čistením odpojte spotrebič od elektrickej siete.

Spotrebič nečistite pod tečúcou vodou.

Na čistenie spotrebiča nepoužívajte abrazívne prostriedky, čistiace prostriedky ani mydlá. Po umytí spotrebič opláchnite čistou vodou a dôkladne vysušte. Po skončení čistenia spotrebič opäť pripojte k elektrickej sieti, pričom použite suché ruky. Dbajte na to, aby čistiaca voda neprenikla do krytu žiarovky a iných elektrických súčastí.

- Priestor spotrebiča sa musí pravidelne čistiť roztokom jedlej sódy a vlažnej vody.
- Príslušenstvo čistite oddelenie v ruke vodou a mydlom. Príslušenstvo neumývajte v umývačke riadu.
- Kondenzátor čistite kefou aspoň dvakrát ročne. Pomôže vám to ušetriť náklady na energiu a zvýšiť produktivitu.

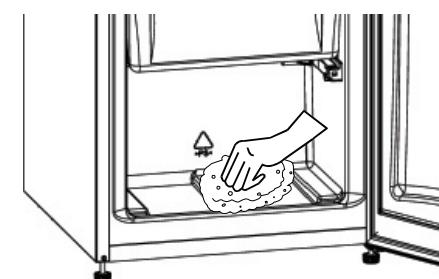
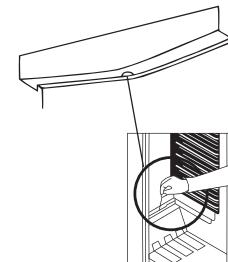
**Počas čistenia musí byť spotrebič odpojený od elektrickej siete.**

### Rozmrazovanie

#### Odmrazovanie priestoru chladničky

Chladiaci priestor sa počas prevádzky automaticky odmrazuje. Rozmrazená voda sa zhromažduje na odparovacom zásobníku a automaticky sa odparuje.

- Výparník a odtokový otvor sa musia pravidelne čistiť pomocou zátky, aby sa zabránilo hromadeniu neodtekajúcej vody v spodnej časti chladničky.
- Vypúšťací otvor môžete vyčistiť aj tak, že doň nalejete polovicu pohára vody.



### Proces odmrazovania mrazeničky

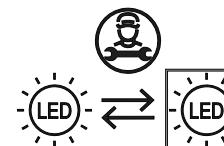
- Vo vnútri mrazeničky sa vytvorí malé množstvo námrazy v závislosti od dĺžky otvorených dverí alebo od toho, kolko vlhkosti sa do nej dostane. Je dôležité zabezpečiť, aby sa ľad nikdy nevytvoril tam, kde by zasahoval do tesnení na dverach. Mohol by sa tak do priestoru dostať vzduch a spôsobiť nepretržitý chod kompresora. Tenká vrstva ľadu je relativne mäkká a dá sa odstrániť pomocou kefy alebo plastovej škrabky. Nepoužívajte kovové alebo ostré škrabky, mechanické zariadenia ani iné prostriedky na urýchlenie procesu rozmrazovania. Zo stien krytu odstráňte všetku uvoľnenú námrazu. Na odstránenie tenkej námravy nie je potrebné spotrebič vypínať.
- Ak chcete odstrániť silné vrstvy ľadu, odpojte zariadenie od napájania a vyprázdnite obsah do kartónových krabič a zabaľte ich do hrubých prikrývok alebo vrstiev papiera, aby zostali chladné.

- Odmrazovanie bude najúčinnejšie, ak sa vykoná, keď je mrazenička takmer prázdna, musí sa vykonat čo najrýchlejšie, aby sa zabránilo nežiaducemu zvýšeniu teploty obsahu.
- Nepoužívajte kovové alebo ostré škrabky, mechanické zariadenia ani iné prostriedky na urýchlenie procesu odmrazovania. Zvýšenie teploty počas odmrazovania skráti dobu skladovania zmrazených potravín. Počas odmrazovania udržiavajte obsah dobre zabaleny a v chlade.
- Vnútro vysušte špongiou alebo čistou handričkou.
- Ak chcete urýchliť rozmrazovanie, umiestnite do mraziaceho priestoru jednu alebo viac nádob s vodou.
- Po vložení späť do mrazeničky skontrolujte obsah, ak sa niektoré balenia rozmrázia, musia sa použiť do 24 hodín alebo sa musia uvařiť a znova zmraziť.
- Po rozmrazení vyčistite vnútro spotrebiča roztokom teplej vody s trochou jedlej sódy a potom ho dôkladne vysušte. Rovnako spôsobom umyte všetky odnímatelné časti a znova ich zostavte. Pred vrátením potravín do mrazeničky spotrebič znova pripojte k elektrickej sieti a nechajte ho v režime MAX 2 až 3 hodiny.

### Výmena osvetlenia LED

- Ak chcete vymeniť niektorú z LED diód, obráťte sa na najbližšie autorizované servisné stredisko.

**Poznámka:** Počet a umiestnenie pásiakov LED sa môže lísiť v závislosti od modelu.



#### Ak je výrobok vybavený svietidlom LED

Tento výrobok obsahuje zdroj svetla energetickej triedy <E>.

#### Ak je výrobok vybavený LED páskami alebo LED kartami

Tento výrobok obsahuje zdroj svetla energetickej triedy <F>.

### SERVIS

#### POZOR!

Údržbu rozsiahlejšieho charakteru alebo opravu, ktorá si vyžaduje zásah do vnútorných častí výrobku, musí urobiť odborný servis.

### OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDA

- Preferujte recykláciu obalových materiálov a starých prístrojov.
- Škatuľu od prístroja môžete dať do zberu triedeného odpadu.
- Plastové vrecúška z polyetylénu (PE) odovzdajte ako zberný odpad na recykláciu.

### Recyklácia prístroja na konci jeho životnosti:

Tento spotrebič je označený podľa európskej smernice 2012/19/EÚ o elektrickom odpade a elektrických zariadeniach (WEEE). Symbol na výrobku alebo jeho obale udáva, že tento výrobok nepatrí do domáceho odpadu. Treba ho odovzdať na zberné miesto na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Zaistením správnej likvidácie tohto výrobku zabráňte negatívnym dôsledkom na životné prostredie a ľudské zdravie. Likvidácia musí byť vykonaná v súlade s predpismi na likvidáciu odpadu. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku zistite na príslušnom miestnom úrade, u služby na likvidáciu domového odpadu alebo v obchode, kde ste výrobok kúpili.

## PODZIĘKOWANIE

Dziękujemy za zakup produktu marki Concept i życzymy, żeby byli Państwo zadowoleni z naszego produktu przez cały okres jego użytkowania.

Przed pierwszym użyciem należy uważnie przeczytać całą instrukcję obsługi, a potem zachować ją. Należy zadbać o to, aby także inne osoby, które będą obchodziły się z tym produktem, zapoznały się z niniejszą instrukcją.

## SPIS TREŚCI

Parametry techniczne

Ważne przestrogi

Opis produktu

Opis panelu sterowania

Instrukcja obsługi

Czyszczenie i konserwacja

Instalacja urządzenia

Zmiana kierunku otwierania drzwi

Zwykłe dźwięki eksploatacyjne

Rozwiązywanie problemów

Serwis

Ochrona środowiska

## PARAMETRY TECHNICZNE

Klasa energetyczna	D
Napięcie	230 V ~ 50 Hz
Rocne zużycie energii	174 kWh
Dzienne zużycie energii	0,476 kWh
Objętość całkowita	251 l
Pojemność użytkowa (lodówka/zamrażarka)	181 l / 70 l
Zdolność zamrażania	4 kg / 24 godz.
Czas akumulacyjny zamrażarki	T/ SN
Klasa klimatyczna	38 dB (A)
Poziom hałasu	C
Klasa hałasu akustycznego	1770 mm
Wysokość	540 mm
Szerokość	545 mm
Głębokość	48 kg
Masa	56 kg

Producent zastrzega sobie prawo do zmian technicznych, błędów typograficznych oraz odmienności obrazów bez uprzedniego powiadomienia.

## WAŻNE PRZESTROGI

### Po dostarczeniu lodówki do zabudowy połączonej z zamrażarką

- Natychmiast po otrzymaniu należy sprawdzić paczkę, czy nie została ona podczas transportu uszkodzona.
- UWAGA! Niektóre rogi i krawędzie urządzenia, które po instalacji zostaną ukryte, mogą być ostre! Należy zachować ostrożność, aby uniknąć obrażeń!
- Nie wolno uruchamiać urządzenia, jeżeli jest ono uszkodzone. Jak najszybciej skontaktuj się z dostawcą.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć z urządzenia wszystkie materiały opakowaniowe i marketingowe.
- Materiały opakowaniowe należy przechowywać poza zasięgiem dzieci lub zutylizować.

### Podczas instalacji

- Nie wolno korzystać z urządzenia w sposób inny niż opisany w niniejszej instrukcji.
- Upewnij się, że podłączane napięcie zgadza się z wartościami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i w miejscach, takich jak:
  - Aneksy kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
  - Jako urządzenia używane w rolnictwie.
  - Jako urządzenia używane przez gości w hotelach, motelach i innych miejscach.
  - Jako urządzenia używane w przedsiębiorstwach świadczących nocleg ze śniadaniem.
- Nie wolno używać urządzenia, będąc boso.
- Nie wolno dotykać urządzenia wilgotnymi lub mokrymi rękoma.
- Nie wolno dotykać części chłodzących zamrażarki wilgotnymi lub mokrymi rękoma. Może to skutkować obrażeniami!
- Nie wolno siadać ani stawać na otwartych drzwiach urządzenia.
- Nie wolno dopuścić dzieci ani osób ubezwłasnowolnionych do obsługi urządzenia. Urządzenia należy używać poza ich zasięgiem.
- Dzieciom nie wolno bawić się z urządzeniem.
- Używając urządzenia w pobliżu dzieci, należy zachować szczególną ostrożność.
- Nie wolno używać urządzenia jako zabawki.

- Niniejsze urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i powyżej oraz osoby o ograniczonej sprawności ruchowej, zmysłowej lub umysłowej, lub bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, jeżeli są one nadzorowane lub zapoznały się z instrukcją bezpiecznej obsługi urządzenia i rozumieją zagrożeniem.
- Dla dzieci od 3 do 8 lat dozwolone jest tylko wkładanie i wyjmowanie potraw z lodówki.
- W razie pojawienia się usterki należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Podczas odłączania urządzenia od gniazdka nie wolno nigdy ciągnąć za przewód zasilający, natomiast należy chwycić wtyczkę i wyciągnąć ją.
- Nie wolno zanurzać przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub w innej cieczy.
- Należy regularnie sprawdzać urządzenie i przewód zasilający pod kątem uszkodzeń.
- Nie wolno włączać uszkodzonego urządzenia.
- Nie używaj urządzenia, jeżeli drzwi lub uszczelnienie drzwi jest uszkodzone. Oddaj urządzenie do autoryzowanego serwisu do naprawy.
- Nie wolno używać akcesoriów innych niż te, które zostały zalecone przez producenta.
- Nie wolno używać akcesoriów, które mają uszkodzone wykończenie powierzchni, są zużyte lub mają inne wady.
- Wybierając lód z zamrażarki należy zachować ostrożność, ponieważ istnieje niebezpieczeństwo obrażeń lub odmrożenia.
- **WAŻNE!** Przed włączeniem należy pozostawić urządzenie na co najmniej pół godziny, aby gazy chłodzące w zamrażarce się wyrównały.
- Używaj urządzenia w pomieszczeniu, w którym temperatura waha się od +10°C do +38°C.
- Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, może wzrosnąć jego zużycie i zmniejszyć się jego żywotność.
- Nie umieszczaj żadne przedmioty na urządzeniu, ponieważ może to spowodować jego uszkodzenie.
- Nie wkładaj do urządzenia żadnych urządzeń elektrycznych, takich jak np. miksery itp.
- Nie wolno przechowywać w urządzeniu substancji żrących ani wybuchowych, takich jak np. puszki aerosolowe z substancją łatwopalną itp.
- Nie wolno uruchamiać żadnych urządzeń elektrycznych w lodówce ani w zamrażarce.

- Przed użyciem należy wytrzeć wnętrze urządzenia roztworem jadalnej sody rozpuszczonej w letniej wodzie. Po oczyszczeniu należy wysuszyć wszystkie części.
- Czyszczenie ani konserwację wykonywaną przez użytkownika nie mogą wykonywać dzieci, chyba że są one starsze niż 8 lat i pod nadzorem.
- **PRZESTROGA!** Nie wolno używać urządzeń mechanicznych ani innych przedmiotów, aby przyśpieszyć proces rozmrażania, z wyjątkiem tych, które są zalecane przez producenta.
- **Umieść urządzenie na płaskiej powierzchni w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.**
- Nie umieszczaj urządzenia w bezpośrednim świetle słonecznym.
- Upewnij się, że wokół urządzenia jest wystarczająca przestrzeń do swobodnego obiegu powietrza.
- Urządzenie powinno zostać umieszczone co najmniej 50 cm od piekarnika gazowego lub płyty grzewczych i powinno zostać umieszczone co najmniej 5 cm od piekarnika elektrycznego.
- Jeżeli urządzenie zostało umieszczone w pobliżu zamrażarki, należy zachować odległość co najmniej 2 cm, aby uniknąć powstawaniu wilgotności na zewnętrznej powierzchni.

#### **UWAGA!**

Otwieraj urządzenie tylko na krótki okres, żeby wstawić lub wyjąć żywność, aby uniknąć obrażeń, np. potknięcia. Dzieci mogą zamknąć się w urządzeniu (niebezpieczeństwo uduszenia) lub zostać narażone na inne niebezpieczeństwo.

#### **Ewentualne usterki**

- Napraw urządzenia i ingerencje w niego może dokonywać tylko wykwalifikowany specjalista.
- Urządzenie musi być podczas napraw i ingerencji odłączone od sieci elektrycznej. Wyłącz bezpiecznik lub odłącz wtyczkę od gniazdka elektrycznego.
- Podczas odłączania urządzenia od gniazdka nie wolno nigdy ciągnąć za przewód zasilający, natomiast należy chwycić wtyczkę i wyciągnąć ją.

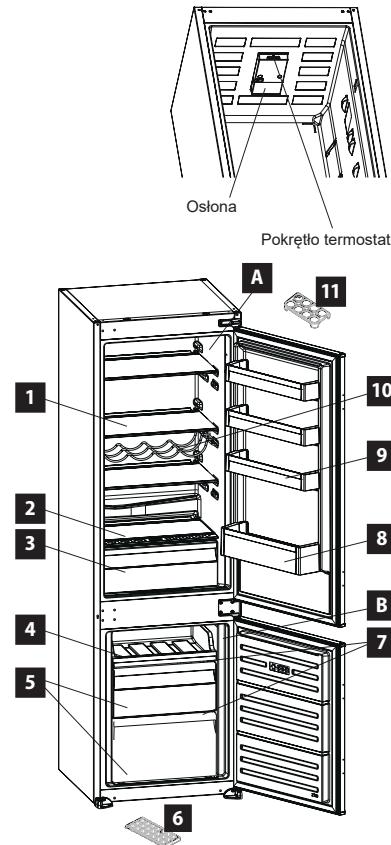


**UWAGA!** Zagrożenie pożarowe / Materiał palny.

**Nieprzestrzeganie instrukcji producenta może doprowadzić do tego, że ewentualna naprawa nie zostanie uznana za naprawę gwarancyjną.**

## OPIS URZĄDZENIA

- A** Lodówka
- B** Zamrażarka
- 1** Półki w zamrażarce
- 2** Pokrywa szuflady na owoce i warzywa
- 3** Szuflada na owoce i warzywa (crisper)
- 4** Górna szuflada zamrażarki / do zamrażania
- 5** Szuflady w zamrażarce
- 6** Zasobnik na lód
- 7** Szkiane półki w zamrażarce \*
- 8** Półka na butelki
- 9** Półka w drzwiach
- 10** Pojemnik na wino \*
- 11** Pojemnik na jajka

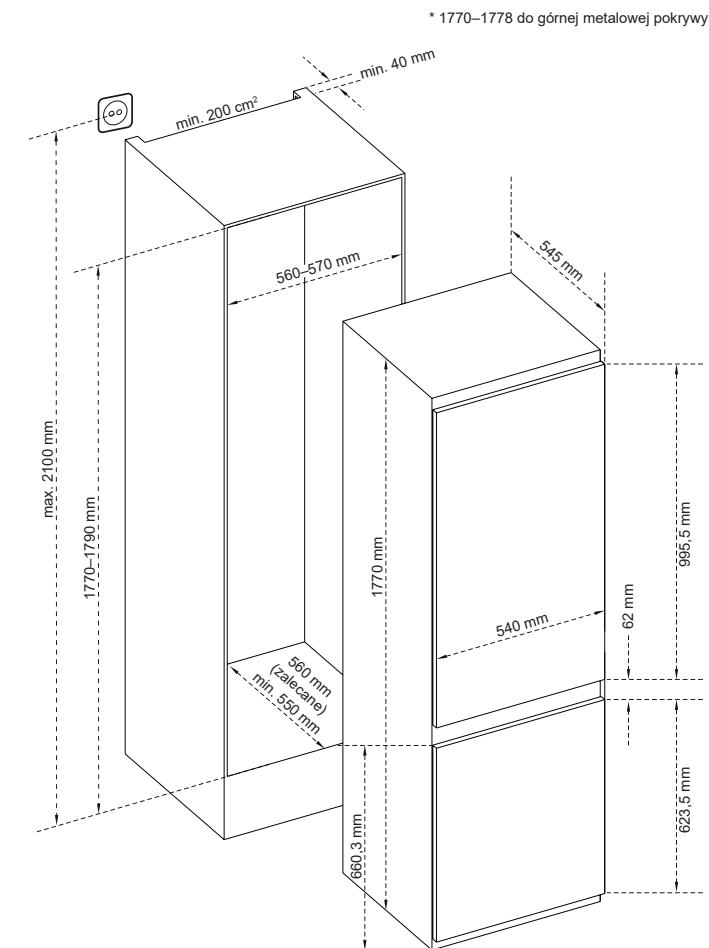


### Uwaga:

Przedział na świeżą żywność (Lodówka): Najefektywniejsze wykorzystanie energii jest zapewnione z umieszczeniem szuflad w dolnej części lodówki i równomiernym umieszczeniem półek, natomiast pozycje koszyków na drzwiczkach lodówki nie mają wpływu na zużycie energii.

Przedział na zamrożoną żywność (Zamrażarka): Najefektywniejsze wykorzystanie energii jest zapewnione w konfiguracji z szufladami i zasobnikami w pozycji magazynowej.

## WYMIARY URZĄDZENIA



## KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

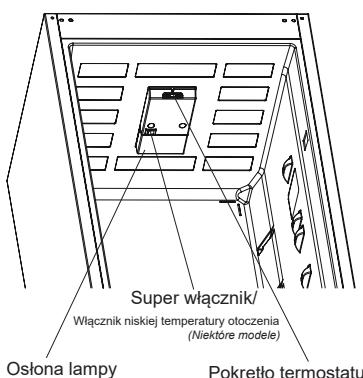
### Informacje o technologii Less Frost

Dzięki obudowie wokół parowalnika technologia Less Frost umożliwia efektywniejsze chłodzenie, mniejszą potrzebę ręcznego rozmrażania i większą elastyczność przestrzeni do przechowywania.

### Nastawienie termostatu

Termostat automatycznie reguluje temperaturę wewnętrz lodówki i zamrażarki. Temperaturę w lodówce można nastawić obracając pokrętłem na wyższe wartości: 1 na 3, 1 na 5 lub SF (maksymalna liczba wartości na termostacie zależy od konkretnego wyrobu.)

(Rysunki są tylko ilustracyjne)



### Nastawienie termostatu

1-2: Dla krótkotrwałego przechowywania żywności

3-4: Dla długotrwałego przechowywania żywności

5: Maksymalna pozycja chłodzenia. Urządzenie będzie pracować dłużej. W razie potrzeby można zmienić nastawienie temperatury.

### Jeżeli urządzenie ma funkcję SF:

Do szybkiego zamrażania świeżej żywności nastawić przełącznik na SF. W tej pozycji będzie w przedziale zamrażarki najniższa temperatura. Po zamrożeniu żywności przestawić przełącznik do normalnej pozycji. Jeżeli tego się nie zrobi, urządzenie automatycznie powróci do ostatniej użytej pozycji termostatu po upływie czasu podanego w ustawie. Ponownie ustawić pokrętło termostatu w pozycji SF a następnie wrócić do normalnej pozycji po upływie czasu podanego w ustawie. Jeżeli przełącznik termostatu jest w pozycji SF po pierwszym włączeniu urządzenia, praca urządzenia automatycznie wróci do pracy w pozycji termostatu 3 po upływie czasu podanego w ustawie.

**Uwaga:** Tryb super zostanie automatycznie anulowany po maksymalnie 48 godzinach.

### Uwaga dot. nastawienia temperatury

- Lodówka jest skonstruowana tak, aby pracowała w interwałach podanych w standardach, zgodnie z klasą podaną na etykiecie informacyjnej.
- Nastawienie temperatury musi odpowiadać częstości otwierania drzwi, ilości żywności ulożonej w lodówce i temperaturze otoczenia.
- Po pierwszym włączeniu zostawić lodówkę włączoną 24 godziny, aby osiągnęła temperaturę roboczą. W tym czasie nie otwierać drzwi i nie wkładać dużej ilości żywności.
- Funkcja 5-minutowego opóźnienia jest aktywna, aby zapobiec uszkodzeniu sprężarki urządzenia podczas podłączania lub odłączania od sieci lub w razie przerwy w dostawie energii. Lodówka zacznie działać normalnie po 5 minutach.

### Klasa klimatyczna i znaczenie

**T (tropikalna):** Ta lodówka jest przeznaczona do używania w temperaturze otoczenia od 16 °C do 43 °C.

**ST(subtropikalna):** Ta lodówka jest przeznaczona do używania w temperaturze otoczenia od 16 °C do 38 °C.

**N (normalna):** Ta lodówka jest przeznaczona do używania w temperaturze otoczenia od 16 °C do 32 °C.

**SN (subnormalna):** Ta lodówka jest przeznaczona do używania w temperaturze otoczenia od 10 °C do 32 °C.

### Akcesoria

Wymiary i opisy tekstowe części akcesoriów mogą się różnić w zależności od modelu urządzenia.

#### Zasobnik na lód (niektóre modele)

- Napełnić zasobnik na lód wodą i włożyć do zamrażarki.
- Po zamrażnięciu wody można wyjąć kostkę lodu według poniższej ilustracji.



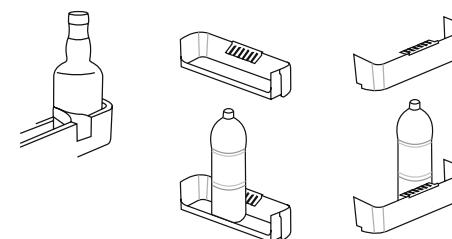
#### Plastikowy skrobak (niektóre modele)

Po pewnym czasie w niektórych miejscach może tworzyć się szron. Szron, który się gromadzi w zamrażarce, musi być systematycznie usuwany. Jeżeli to jest konieczne, użyć plastikowego skrobaka. Nie używać do tego ostrych metalowych przedmiotów. Mogłyby przebić układ zamrażarki i spowodować nieodwracalne uszkodzenie urządzenia.



#### Uchwyt na butelki (niektóre modele)

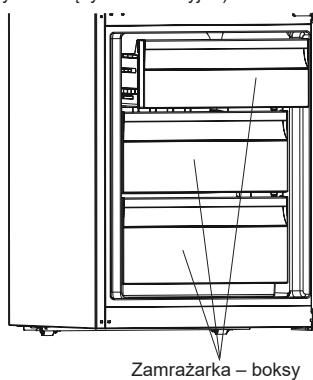
Uchwyty na butelki używać dla zapobiegania ześlizgnięciu się lub spadnięciu butelki..



**Zamrażarka - boks**

Boks w zamrażarce umożliwia łatwiejszy dostęp do ulożonej żywności.

(Rysunki są tylko ilustracyjne)



Zamrażarka – boksy

(Rysunki są tylko ilustracyjne)

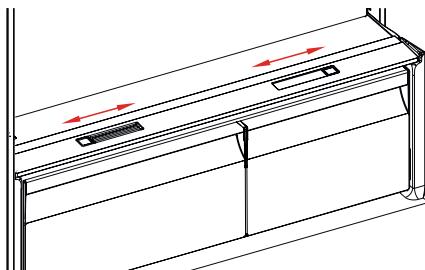
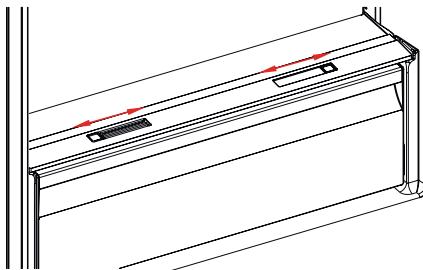


Zamrażarka – boksy  
Pokrywa górnej szuflady zamrażarki

**Wyjęcie boksu**

- Wysunąć boks jak najdalej.
- Podnieść przednią część boksu i wysunąć.

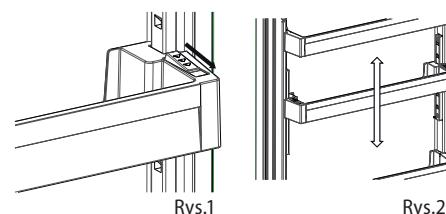
**Uwaga:** Wkładać boks w odwrotnej kolejności. Do wyjmowania boksu używać zawsze rękojeści.

**Obrotowy regulator (niektóre modele)**

Jeżeli zasobnik na warzywa jest pełny, można otworzyć obrotowy z przodu zasobnika. Umożliwi do dopływu świeżego powietrza do zasobnika i kontrolę wilgotności, co wydłuży trwałość żywności. Otworzyć obrotowy regulator z tyłu półki w razie powstawania kondensatu na szklanej półce.

**Nastawna półka w drzwiach (niektóre modele)**

Do wytworzenia potrzebnego miejsca do układania można użyć nastawnej półki w drzwiach. W celu zmiany pozycji nastawnej półki w drzwiach: Przytrzymać przycisk półki i wcisnąć przyciski na bokach półki w drzwiach w kierunku strzałki. (Rys. 1). Umieścić półkę w drzwiach na potrzebnej wysokości przemieszczając w górę lub w dół. Po osiągnięciu żądanej pozycji zwolnić przyciski na bokach półki (rys. 2). Przed zwolnieniem półki spróbować przemieścić ją w górę i w dół, aby upewnić się, że jest dobrze umocowana.



**Uwaga:** Przed przemieszczeniem napełnionej półki w drzwiach trzeba ją przytrzymać z pomocą przycisku. W przeciwnym wypadku półka mogłaby swoją wagą wyślizgnąć się z rowków. Półka w drzwiach lub rowki mogłyby ulec uszkodzeniu.

**PRZECHOWYWANIE ŻYWOŚCI****Lodówka**

- Aby obniżyć wilgotność i powstawanie szronu, nigdy nie umieszczać cieczy w nieszczelnych naczyniach. Szron zazwyczaj gromadzi się w najchłodniejszych częściach parowalnika, dlatego trzeba je częściej rozmrażać.
- Gotowana żywność musi być w lodówce zakryta. Nie wkładać do lodówki ciętych dań. Wkładać je do lodówki po ostygnięciu, w przeciwnym wypadku wzrośnie temperatura / wilgotność wewnętrz lodówki, co obniży jej sprawność.
- Zapewnić, aby żadne przedmioty nie stykały się bezpośrednio z tylną ścianą urządzenia, ponieważ może powstawać szron a opakowanie może się przylepić do ściany.
- Nie otwierać za często drzwi lodówki.
- Zalecamy luźne zapakowanie i ułożenie mięsa i ryb na szklanej półce bezpośrednio nad szufladą na warzywa, gdzie jest chłodniejsze powietrze, ponieważ to zapewnia najlepsze warunki składowania.
- Owoce i warzywa przechowywać w crisperze (szuflada na owoce i warzywa).
- Przechowywanie owoców i warzyw oddzielnie chroni warzywa wrażliwe na etylen (warzywa liściowe, brokuły, marchew, itd.) nie sąsiadują z owocami, które wydzielają etylen (banany, brzoskwinie, morele, figi, itd.).
- Nie wolno wkładać do lodówki wilgotnych warzyw.
- Czas przechowywania żywności zależy od jakości i nieprzerwanego cyklu chłodzenia w lodówce.
- Woda wyciekająca z mięsa może kontaminować inne produkty w lodówce.
- Mięso musi być zapakowane a wszelkie zanieczyszczenia usunięte.
- Nie wkładać żywności przed otwory do cyrkulacji powietrza.
- Pakowaną żywność zużyć przed zalecany terminem spożycia.
- Dbać o to, aby żywność nie stykała się z czujnikiem temperatury, który jest umieszczony w przedziale lodówki w celu utrzymywania optymalnej temperatury.
- W normalnych warunkach wystarczy nastawienie temperatury lodówki na +4°C.
- Temperatura przedziału chłodzenia powinna być w zakresie 0–8 °C, świeża żywność w temperaturze poniżej 0 °C jest lodowata i gnije a przy temperaturze powyżej 8 °C wzrasta ilość bakterii i żywność się psuje.
- Nie wkładać do lodówki gorących dań, zaczekać na ostygnięcie na temperaturę pokojową. Gorące dania zwiększą temperaturę lodówki i mogą być przyczyną zatrucia jedzeniem lub niepotrzebnego zepsucia żywności.
- Mięso, ryby i podobną żywność należy przechowywać w chillerze a warzywa w przedziale na warzywa (o ile jest do dyspozycji).
- Aby zapobiec krzyżowej kontaminacji, nie przechowywać wyrobów mięsnych z owocami i warzywami.
- Żywność w lodówce ma być przechowywana w zamkniętych pojemnikach lub w innych odpowiednich opakowaniach tak, aby do lodówki nie wydzielala zapachu i wilgoći.

Poniższa tabela służy jako przewodnik wskazujący najlepszy sposób przechowywania głównych grup żywności w lodówce.

Żywność	Maksymalny czas czyszczenia	Jak i gdzie przechowywać
Warzywa i owoce	1 tydzień	Chłodziarka do warzyw
Mięso i ryby	2 - 3 dzień	Zawiąć w folię lub w pojemnik na mięso i przechowywać na szklanej półce
Świeży ser	3 – 4 dzień	Na specjalnej półce na drzwiach
Masło i margaryna	1 tydzień	Na specjalnej półce na drzwiach
Produkty w butelkach, takie jak mleko i jogurt	Do daty ważności zalecanej przez producenta	Na specjalnej półce na drzwiach
Jajka	1 miesiąc	Na specjalnej półce na jajka
Żywność gotowana	2 dzień	Wszystkie półki

**Uwaga:** Ziemniaki, cebula i czosnek nie mogą być przechowywane w lodówce.

#### Przedział zamrażarki

- Zamrażarka służy do przechowywania mrożonej żywności, zamrażania świeżej żywności i produkcji kostek lodu.
- Żywność w formie ciekłej powinna być zamrażana w plastikowych kubeczkach a inna żywność w folii plastikowej lub torebkach. Zapakować dobrze uszczelnić świeżą żywność, to znaczy, że opakowanie powinno być hermetyczne i nie powinno przesiąkać. Idealne są specjalne torebki do zamrażarki, folia aluminiowa, torebki polietylenowe i plastikowe pojemniki.
- Nie wkładać świeżej żywności w poblizu zamrożonej żywności, ponieważ może dojść do rozmrożenia.
- Przed zamrożeniem świeżej żywności należy rozdzielić ją na porcje, które można naraz zużyć.
- Żywność po rozmrożeniu należy zużyć w krótkim czasie.
- Przechowując mrożoną żywność należy dotrzymywać zaleceń producenta podanych na opakowaniu.
- Jeżeli nie ma podanych żadnych informacji, żywności nie wolno przechowywać dłużej niż 3 miesiące od daty zakupu.
- Kupując mrożoną żywność skontrolować, czy była zamrażana w odpowiednich warunkach a opakowanie nie jest uszkodzone.
- Mrożona żywność powinna być przewożona w odpowiednich pojemnikach i umieszczona jak najszybciej do zamrażarki.
- Nie kupować mrożonej żywności, jeżeli opakowanie wykazuje objawy wilgoci lub nadęcia. Prawdopodobnie była składowana w niewłaściwej temperaturze i stan zawartości się pogorszył.
- Czas przechowywania mrożonej żywności zależy od temperatury pokojowej, nastawienia termostatu, od tego, jak często otwiera się drzwiczki, o jaki typ żywności chodzi i jaki jest czas niezbędny do przewiezienia wyrobu ze sklepu do domu. Zawsze dotrzymywać zaleceń na opakowaniu i nigdy nie przekraczać maksymalnego podanego czasu przechowywania.

- Jeżeli drzwi zamrażarki będą dłuższy czas otwarte lub nie są prawidłowo zamknięte, powstanie szron, który może uniemożliwić prawidłową cyrkulację powietrza. W celu rozwiązywania problemu należy wyłączyć zamrażarkę i zaczekać na rozmrózienie. Po całkowitym rozmrózieniu wyczyścić zamrażarkę.
- Pojemność zamrażarki podana na tabliczce nie obejmuje szuflad, pokryw, itd.
- Rozmrózowanej żywności nie zamrażać ponownie. Może to spowodować problemy zdrowotne,, np. zatrucie jedzeniem.

**Uwaga:** Drzwi zamrażarki natychmiast po ich otwarciu otwierają się z oporem. To jest normalne. Po wyrownaniu ciśnień drzwi otwierają się znów łatwo.

- Użyć przedziału do szybkiego zamrażania w celu zamrożenia dań domowych (i wszelkiej innej żywności, którą chcemy szybko zamrozić) szybciej, dzięki większej wydajności zamrażania na tej półce. Przedział do szybkiego zamrażania to górną półkę zamrażarki.

Poniższa tabela służy jako przewodnik podający najlepszy sposób układania głównych grup żywności w zamrażarce.

Mięso i ryby	Przygotowanie	Maksymalny czas przechowywania (miesiące)
Stejk	Zawiąć w folię	6 – 8
Mięso jagnięce	Zawiąć w folię	6 – 8
Pieczeń cielęca	Zawiąć w folię	6 – 8
Kostki cielęce	W małych kawałkach	6 – 8
Kostki jagnięce	W kawałkach	4 - 8
Mięso mielone	V W opakowaniach bez użycia przypraw	1 – 3
Podroby (kawałki)	W kawałkach	1 – 3
Salami Bolognese	Powinien być przechowywany w opakowaniu, nawet jeśli ma osłonki.	
Kurczak i indyk	Zawiąć w folię	4 – 6
Gęś i kaczka	Zawiąć w folię	4 – 6
Jeleń, królik, dzik	W porcjach 2,5 kg lub jako filet	6 – 8
Świeże ryby (łosoś, karp, sum)		2
Chude ryby (okoń, głazica, turbot)	Po usunięciu wnętrzności i kusek, w razie potrzeby umyć i osuszyć, odciąć ogon i głowę.	4
Ryby tłuste (tuńczyk, makrela, lufara, sardele)		2 – 4
Skorupiaki	Czyste i w kieszeni	4 – 6
Kawior	W opakowaniu lub w pojemniku aluminiowym lub z tworzywa sztucznego	2 – 3
Ślimaki	W słonej wodzie lub w aluminiowym albo plastikowym pojemniku	3



**UWAGA:** Rozmrózowane mięso powinno być gotowane jak świeże. Jeśli mięso nie jest ugotowane po rozmrózieniu, nie wolno go ponownie zamrażać.

Warzywa i owoce	Przygotowanie	Maksymalny czas przechowywania (miesiące)
Jabłko i gruszka	Obrać i posiekać	8–10
Morela i brzoskwinia	Przekroić na pół i usunąć pestkę	4–6

Warzywa i owoce	Przygotowanie	Maksymalny czas przechowywania (miesiące)
Truskawka i borówka	Umyć i splukać Umyć i splukać	8–12
Owoce gotowane	Dodaj 10% cukru do pojemnika	12
Śliwka, wiśnia, czereśnia	Umyć i wyczyścić	8–12

	Maksymalny czas przechowywania (miesiące)	Czas rozmrzania w temperaturze metalicznej (godziny)	Czas rozmrzania w piekarniku (minuty)
Chleb	4–6	2–3	4–5 (220–225 °C)
Herbatniki	3–6	1–1,5	5–8 (190–200 °C)
Ciasto	1–3	2–3	5–10 (200–225 °C)
Placek	1–1,5	3–4	5–8 (190–200 °C)
Ciasto francuskie	2–3	1–1,5	5–8 (190–200 °C)
Pizza	2–3	2–4	15–20 (200 °C)

Produkty mleczne	Przygotowanie	Maksymalny czas przechowywania (miesiące)	Warunki przechowywania
Mleko pakowane (homogenizowane)	W opakowaniu własnym	2–3	mleko czyste - w opakowaniu jednostkowym
Sery - z wyjątkiem twarogu	Pokrojony w plastry	6–8	Oryginalne opakowanie może być używane do krótkotrwalego przechowywania. W przypadku lłuższego przechowywania należy zawiązać je w folię.
Masło, margaryna	W opakowaniu własnym	6	

## CZYSZCZENIE I UTRZYMANIE

Przed czyszczeniem odłączyć zasilanie urządzenia. Nie czyścić urządzenia bieżącą wodą. Nie używać do czyszczenia środków ściernych, środków czyszczących ani mydeł. Po umyciu opłukać czystą wodą i starannie wysuszyć. Po dokończeniu czyszczenia ponownie podłączyć urządzenie do sieci, suchymi rękami. Dbać o to, aby woda podczas czyszczenia nie dostała się do osłony żarówek i innych części elektrycznych.

- Wnętrze urządzenia należy regularnie czyszczyć roztworem sody jadalnej i lejniej wody.
- Akcesoria czyścić samodzielnie w rękach wodą z mydłem. Nie myć akcesoriów w zmywarce do naczyń.
- Kondensator czyścić szczotką minimalnie dwa razy w roku. To pomoże zaoszczędzić energię i zwiększyć wydajność.

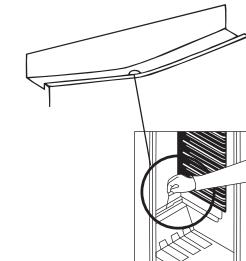
Podczas czyszczenia urządzenie musi być odłączone od sieci.

### Rozmrażanie

#### Rozmrażanie przedziału lodówki

Przedział lodówki rozmaża się automatycznie podczas pracy. Woda z rozmażania gromadzi się na misce do odparowania i automatycznie odparowuje.

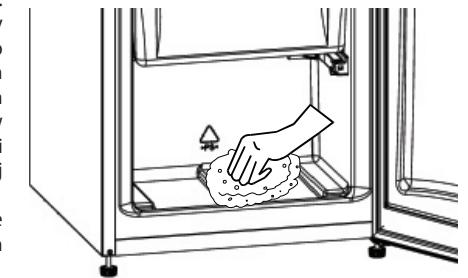
- Miska do odparowania i otwór odprowadzenia wody muszą być czyszczone regularnie z pomocą korka, aby zapobiec gromadzeniu wody w dolnej części lodówki.
- Otwór odprowadzenia wody można też wyczyścić nalewając do niego pół szklanki wody.



#### Proces rozmrzania zamrażarki

- Wewnątrz zamrażarki gromadzi się mała ilość szronu w zależności od czasu otwarcia drzwiczek i ilości wilgoci dostającej się do wewnątrz. Należy zapewnić, aby lód nigdy nie tworzył się w

- miejscach, gdzie zakłócałyby działanie uszczelki drzwi. Może dojść do przenikania powietrza do wnętrza i pracy ciągłej sprężarki. Cienka warstwa lodu jest stosunkowo miękka i można ją usunąć szczotką lub plastikowym skrobakiem. Nie używać metalowych lub ostrzych skrobaków, urządzeń mechanicznych ani innych środków do przyspieszenia procesu rozmrzania. Usunąć wszelki uwolniony szron ze ścian pokrywy. Dla usunięcia cienkiej warstwy szronu nie trzeba urządzenia wyłączać.
- W celu usunięcia grubych warstw lodu odłączyć urządzenie od sieci i opróżnić do kartonów i zawiązać do grubych koców lub warstw papieru, aby zostały zamrożone.
- Rozmrażanie będzie najefektywniejsze, jeżeli przeprowadza się je z prawie pustą zamrażarką, trzeba to zrobić jak najszybciej, aby nie doszło do niepożądanej wzrostu temperatury zawartości.

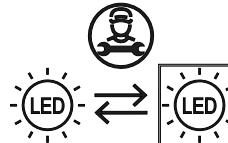


- Nie używać metalowych lub ostrzych skrobaków, urządzeń mechanicznych ani innych środków do przyspieszenia procesu rozmrzania. Wzrost temperatury zamrożonej żywności skróci czas przechowywania. Podczas rozmrzania utrzymywać zawartość dobrze zapakowaną i w chłodzie.
- Wysuszyć wnętrze gąbką lub czystą szmatką.
- W celu przyspieszenia rozmrzania umieścić w zamrażarce jedno lub więcej naczyń z wodą.
- Skontrolować zawartość składającą powrotem do zamrażarki, jeżeli niektóre opakowania są rozmrzane, trzeba je zużyć do 24 godzin lub ugotować i ponownie zamrozić.
- Po rozmrznięciu wyczyścić wnętrze roztworem ciepłej wody z sodą jadalną i dokładnie wysuszyć. Wszelkie wyjmowane części umyć w taki sam sposób i zamontować z powrotem. Ponownie podłączyć urządzenie do sieci i zostawić 2 do 3 godzin z nastawieniem MAX, przed włożeniem żywności z powrotem do zamrażarki.

#### Wymiana światła LED

- W razie potrzeby wymiany którejkolwiek z LED należy skontaktować się z najbliższym serwisem.

**Uwaga:** Liczba i umieszczenie LED pasków zależy od modelu.



#### Jeżeli produkt posiada lampę LED

Ten produkt posiada oświetlenie klasy energetycznej <E>.

#### Jeżeli produkt posiada paski LED lub karty LED

Ten produkt posiada oświetlenie klasy energetycznej <F>.

**SERWIS****UWAGA!**

Bardziej kompleksowe konserwacje lub naprawy wymagające ingerencję w wewnętrzne elementy produktu powinien wykonywać wykwalifikowany serwis.

**OCHRONA ŚRODOWISKA**

- Należy preferować recykling materiałów opakowaniowych i starych urządzeń.
- Pudełko urządzenia można usuwać jako odpad sortowany.
- Plastikowe worki z polietylenem (PE) należy oddać w miejscu gromadzenia materiału do recyklingu.

**Recykling urządzenia pod koniec jego okresu żywotności:**

Niniejsze urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produktu tego nie wolno traktować jako odpadu komunalnego. Należy przekazać go do punktu zbiórki do recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Zapewnienie prawidłowej utylizacji niniejszego produktu zapobiega negatywnym wpływom na środowisko oraz zdrowie ludzi, jakie mogłyby wyniknąć z niewłaściwej utylizacji tego produktu. Utylizację należy wykonać zgodnie z przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat recyklingu niniejszego produktu skontaktuj się z lokalnym biurem, służbą usuwania odpadów z gospodarstw domowych lub sklepem, w którym zakupiono produkt.

**PATEICĪBA**

Pateicamies par šīs "Concept" ierīces iegādi. Ceram, ka būsiet apmierināti ar šo izstrādājumu visu tā kalpošanas laiku. Pirms lietošanas rūpīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju un uzglabājet to drošā vietā, lai nepieciešamības gadījumā varētu pārlasīt. Nodrošiniet, lai arī citi cilvēki, kuri izmants šo ierīci, pirms šīs ierīces lietošanas būtu iepazinušies ar norādījumiem.

**SATURA RĀDĪTĀJS**

Tehniskie dati  
Svarīgi brīdinājumi  
Ierīces apraksts  
Vadības paneļa apraksts  
Izmantošanas padomi  
Lietošanas instrukcija  
Tirišana un apkope  
Ierīces uzstādišana  
Durvju atvēršanas virziena maiņa  
Normālas ekspluatācijas skaņas  
Traucējumu novēršana  
Tehniskā apkalpe  
Vides aizsardzība

**TEHNISKIE DATI**

Elektroenerģijas klase	D
Spriegums	230 V ~ 50 Hz
Enerģijas gada patēriņš	174 kWh
Enerģijas dienas patēriņš	0,476 kWh
Kopējais tilpums	251 l
Neto tilpums (ledusskapis/saldētava)	181 l / 70 l
Saldēšanas jauda	4 kg / 24 h.
Klimata klase	T/ SN
Trokšņa limenis	38 dB (A)
Akustiskā trokšņa klase	C
Augstums	1770 mm
Platums	540 mm
Dzīlums	545 mm
Svars	48 kg

Ražotājs patur tiesības veikt jebkuras tehniskas izmaiņas, pieļaut drukas kļudas un atšķirības attēlos bez iepriekšēja brīdinājuma.

## SVARĪGI BRĪDINĀJUMI

### Pēc brīvstāvošā kombinētā ledusskapja ar saldētavu iebūvēts

- Uzreiz pēc ierīces piegādes pārbaudiet, vai iepakojumam un ierīcei transportēšanas laikā nav radušies bojāumi.
- UZMANĪBU! Daži ierīces stūri un malas, kas pēc uzstādišanas tiks paslēpti, var būt asi! Esiet piesardzīgi, lai izvairītos no ievainojuumiem!
- Ja ierīce ir bojāta, nedarbiniet to. Cik ātri vien iespējams sazinieties ar tās piegādātāju.
- Pirms ierīces pirmās izmantošanas noņemiet visu iepakojumu un reklāmas materiālus.
- Uzglabājiet iepakojumu bērniem nepieejamā vietā vai iznīcīriet to.

### Uzstādišanas laikā

- Lietojiet šo ierīci tikai tā, kā izklāstīts šajā lietošanas instrukcijā.
- Pārliecībīties, ka elektrotīkla spriegums atbilst tam spriegumam, kas ir minēts uz tehnisko pamatdatu plāksnītes.
- Šo ierīci var izmantot mājsaimniecībā un līdzīgās telpās, piemēram:
  - veikalū, biroju un citu darba vietu virtuves sturiņos;
  - lauksaimniecībā izmantojamās iekārtās;
  - iekārtās, ko izmanto viesi viesnīcās, moteļos un citur;
  - iekārtās, ko izmanto naktsmāju un brokastu pakalpojumu uzņēmumi.
- Nelietojiet ierīci, ja Jums ir basas kājas.
- Nepieskarieties ierīcei ar mitrām vai slapjām rokām.
- Nepieskarieties saldētavas dzesēšanas daļām ar mitrām vai slapjām rokām. Tas var izraisīt savainojujumus!
- Nesēdiet un nestāviet uz atvērtām ierīces durvīm.
- Neļaujiet ar ierīci darboties bērniem vai personām bez attiecīgām iemaņām. Izmantojiet to bērniem nepieejamā vietā.
- Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci.
- Ja ierīces izmantošanas laikā tuvumā ir bērni, ievērojiet papildu piesardzību.
- Neļaujiet izmantot ierīci kā rotāļlietu.
- Šo ierīci bērni vecumā no 8 gadiem, personas ar samazinātām fiziskām, sensoriskām vai garīgām spējām un personas, kurām trūkst pieredzes un zināšanu, var izmantot tikai, ja viņi atrodas uzraudzībā, ir iepazinušies ar ierīces drošu lietošanu un apzinās riskus.
- Bērniem vecumā no 3 līdz 8 gadiem ir atļauts tikai ievietot un izņemt pārtikas produktus no ledusskapja.
- Bojājumu gadījumā izslēdziet ierīci un atvienojiet vadu no elektrotīkla.

- Atvienojot ierīci no elektrotīkla, nekad neraujiet elektrības vadu. Satveriet kontaktdakšu un atvienojiet to, viegli pavelkot.
- Nepieļaujiet elektrības vada vai kontaktdakšas nokļūšanu ūdenī vai citā šķidrumā.
- Regulāri pārbaudiet, vai ierīce un elektrības vads nav bojāti.
- Bojātu ierīci nedrīkst ieslēgt.
- Nelietojiet ierīci, ja durvis vai to blīvējums ir bojāti. Lūdziet veikt remontu autorizētā servisa centrā.
- Izmantojiet tikai ražotāja ieteiktos piederumus.
- Neizmantojiet piederumus, kam ir bojāta virsmas apdare, kas ir nolietoti vai kam ir citi defekti.
- Izņemot ledu no saldētavas, ievērojiet piesardzību, jo tas var izraisīt traumas vai apsaldējumus.
- **SVARĪGA INFORMĀCIJA!** Pirms ierīces ieslēgšanas atstājiet to vismaz uz pusstunda vertikālā stāvoklī, lai ļautu dzesēšanas sistēmai nosēsties.
- Izmantojiet ierīci telpā, kurā temperatūra ir diapazonā no +10 °C līdz +38 °C.
- Nenovietojiet ierīci siltuma avotu tuvumā, jo šādi var palielināties enerģijas patēriņš un lietošanas ilgums.
- Nenovietojiet uz ierīces augšējās virsmas dažādus priekšmetus, jo tas varētu izraisīt bojājumus.
- Neievietojiet ierīcē elektroiekārtas, piemēram, mikserus.
- Neuzglabājiet ierīcē kodīgas un sprādzienbīstamas vielas, piemēram, aerosolus ar viegli uzliesmojošām vielām.
- Ledusskapī vai saldētāvā nedarbiniet nekādas elektroierīces.
- Pirms ierīces lietošanas tās iekšējās virsmas jānotīra ar pārtikas sodas un remdena ūdens šķidumu. Pēc tīrišanas visas detaļas rūpīgi jānožāvē.
- Lietotāja veikto ierīces tīrišanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, kas jaunāki par 8 gadiem un neatrodas pieaugušo uzraudzībā.
- **BRĪDINĀJUMS!!** Neizmantojiet mehāniskas iekārtas vai citus līdzekļus, lai paātrinātu atkausēšanas procesu, izņemot ražotāja ieteiktos.
- **Novietojiet ierīci uz līdzīgas vietas labi vēdinātā telpā.**
- Nepakļaujiet ierīci tiešu saules staru iedarbībai.
- Pārliecībīties, ka ap ierīci ir pietiekami daudz vietas brīvai gaisa cirkulācijai.
- Ierīce jānovieto vismaz 50 cm attālumā no gāzes plīts vai degļiem un vismaz 5 cm attālumā no elektriskās cepeškrāsns.
- Ja kāda iekārta ir novietota tuvu saldētavai, starp tām jābūt vismaz 2 cm attālumam, lai izvairītos no mitruma rašanās uz ārējās virsmas.

**UZMANĪBU!**

Atveriet ierīci tikai uz īsu laiku, lai ieliktu vai izņemtu pārtikas produktus. Šādi novērsīsiet savainojumus, piemēram, paklūpot. Bērni var ierīcē ieslēgties (nosmakšanas risks) vai tikt pakļauti dažādiem apdraudējumiem.

**Iespējamie bojājumi**

- Tikai kvalificēts speciālists drīkst labot ierīci un iejaukties tās darbībā.
- Remonta un iejaukšanās laikā ierīce jāatvieno no elektrotikla. Izslēdziet drošinātāju vai atvienojiet kontaktdakšu no elektrotikla.
- Atvienojot ierīci no elektrotikla, nekad neraujiet elektrības vadu. Satveriet kontaktdakšu un atvienojiet to, viegli pavelkot.

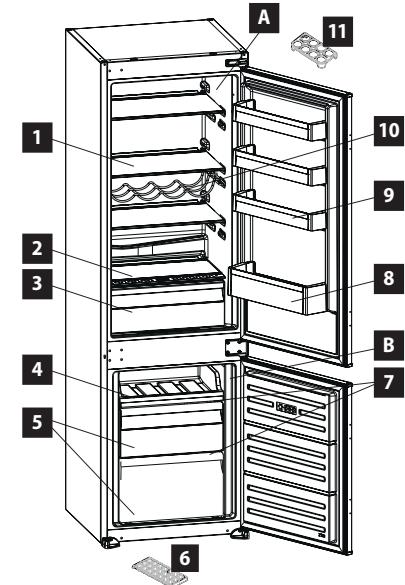
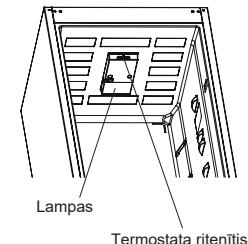


**UZMANĪBU!** Ugunsbīstamība / Degošs materiāls.

**Ražotāja norādījumu neievērošanas dēļ var tikt atteikts garantijas remonts.**

**IERĪCES APRAKSTS**

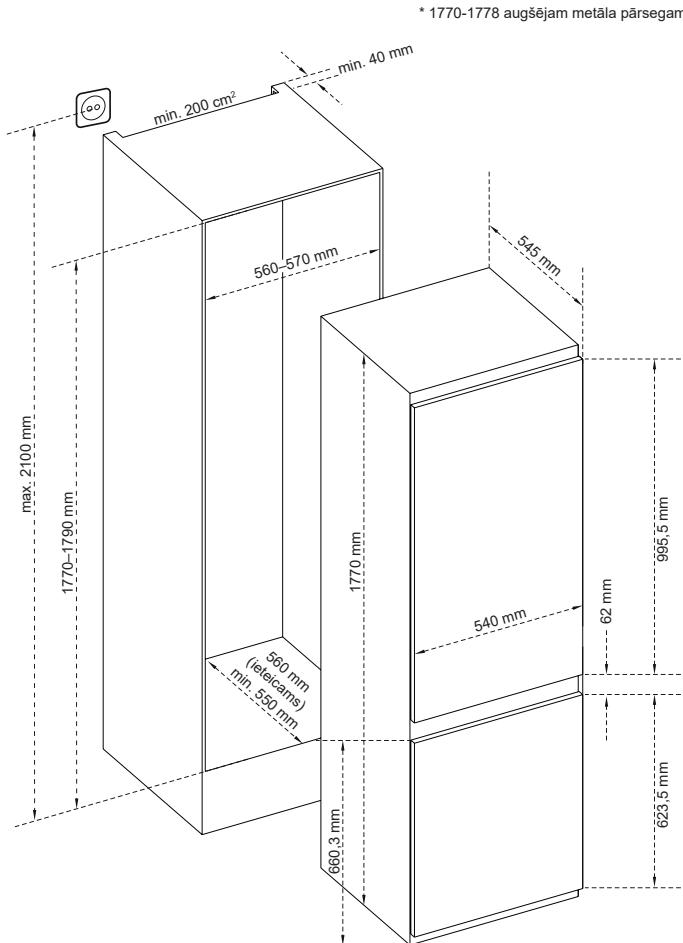
- A Ledusskapis  
 B Saldētava  
 1 Ledusskapja plauktiņi  
 2 Augļu un dārzeņu atvilktnes vāks  
 3 Augļu un dārzeņu atvilktnē (crisper)  
 4 Saldētavas augšējā atvilktnē / saldēšanas nodalījums  
 5 Saldētavas atvilktnes  
 6 Ledus trauks  
 7 Stikla plauktiņi saldētavā\*  
 8 Pudeļu plauktiņš  
 9 Plauktiņš durvis  
 10 Viņa plauktiņš\*  
 11 Olu turētājs

**Piezīme:**

Nodalījums svaigajiem pārtikas produktiem (Ledusskapis): Visefektīvāko enerģijas izmantošanu nodrošina, novietojot atvilktnes ledusskapja apakšdaļā un vienādi izvietojot plauktiņus, savukārt ledusskapja durvis esošo groziņu izvietojums elektrības patēriju neietekmē.

Nodalījums saldētiem pārtikas produktiem (Saldētava): Visefektīvākā enerģijas izmantošana tiek nodrošināta, ja saglabājat atvilktnu un rezervuāru izvietojumu noliktavas pozīcijā.

IERĪCES IZMĒRI



\* 1770-1778 augšējam metāla pārsegam

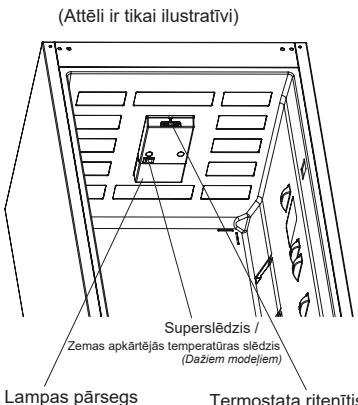
## IERĪCES IZMANTOŠANA

## **Informācija par Less Frost tehnoloģiju**

teicoties iztvaikotāja iepakojumam, Less Frost tehnoloģija nodrošina efektīvāku dzesēšanu, mazāku manuālas atkausēšanas nepieciešamību un lielāku uzglabāšanas telpas izmantošanas dažādību.

## Termostata iestatīšana

Termostats automātiski regulē temperatūru ledusskapī un saldētavā. Temperatūru ledusskapī var iestatīt, pagriezot ritenīti uz augstāku vērtību: no 1 uz 3, no 1 uz 5 vai uz SF (maksimālais vērtību skaits termostatā ir atkarīgs no Jūsu produkta.)



## **Termostata iestatīšana**

#### 1-2: Pārtikas produktu īstermina uzqlabāšanai

### 3-4: Pārtikas produktu ilgtermiņa

5: Maksimālā dzesēšanas pozīcija. Ierīce darbosies ilgāk. Nepieciešamības gadījumā mainiet temperatūras iestatījumus.

## Ja ierīcei ir SF funkcija:

Ātrai svaigu pārtikas produktu sasaldēšanai novietojiet slēdzi SF pozīcijā. Šajā pozīcijā saldētavas nodalījumā būs viszemākā temperatūra. Pārtikas produktu sasaldēšanai novietojiet slēdzi parastajā pozīcijā. Ja to neizdarīsiet, ierīce pēc piezīmē minētā laika sprīza paešanas automātiski atgriežies pēdējā pielietotajā termostata pozīcijā. Atkal novietojiet termostata slēdzi SF pozīcijā un pēc tam, pēc piezīmē minētā laika sprīza paešanas, to atkal pagrieziet atpakaļ parastajā pozīcijā. Ja termostata slēdzis atrodas SF pozīcijā, pirmo reizi iedarbīnot ierīci, ierīces darbība pēc piezīmē minētā laika sprīza paešanas automātiski atsāksies ar termostatu 3. pozīciju.

**Piezīme:** Super režīms tiks automātiski atcelts maksimāli pēc 48 stundām.

### Bridinājumi par temperatūras iestatīšanu

- Jūsu ledusskapis ir projekts tā, lai tas darbotas saskaņā ar standartos minētajiem intervāliem, saskaņā ar plāksnīte norādito klasī. Neiesakām iedarbināt ledusskapi vidē, kas pārsniedz minēto temperatūras diapazonu. Tas ietekmētu dzesēšanas efektivitāti.
- Temperatūras iestatīšana jāveic atbilstoši durvju atvēšanas biežumam, ledusskapi uzglabātās pārtikas daudzumam un apkārtējai temperatūrai.
- Kad to pirmo reizi iešlēgsiet, ļaujiet ledusskapim darboties 24 stundas ilgi, lai tas sasniegstu darba temperatūru. Šajā laikā neviriniet durvis un neuzglabājiet tajā lielu daudzumu pārtikas produktu.
- 5 minūšu kavēšanās funkcija ir aktīva, lai novērstu Jūsu ierices kompresora sabojāšanu, pieslēdzot vai atslēdzot elektrotīklam vai pārtrūkstot elektropadevei. Jūsu ledusskapis sāks normāli darboties 5 minūšu laikā.

### Klimata klase un nozīme

**T (tropu):** Šis ledusskapis ir paredzēts izmantošanai, ja apkārtējās vides temperatūra ir 16° C līdz 43° C diapazonā.

**ST(subtropu):** Šis ledusskapis ir paredzēts izmantošanai, ja apkārtējās vides temperatūra ir 16° C līdz 38° C diapazonā.

**N (normāla):** Šis ledusskapis ir paredzēts izmantošanai, ja apkārtējās vides temperatūra ir 16° C līdz 32° C diapazonā.

**SN (subnormāla):** Šis ledusskapis ir paredzēts izmantošanai, ja apkārtējās vides temperatūra ir 10° C līdz 32° C diapazonā.

### Piederumi

Daļu ar piederumiem izskats un teksta apraksti var atšķirties atkarībā no Jūsu ierices modeļa.

#### Ledus trauciņš (dažiem modeļiem)

- Piepildiet ledus trauciņu ar ūdeni un ielieciet to saldētavā.
- Pēc tam, kad ūdens būs sasalis, ledus gabalus no trauciņa varat izņemot tā, kā parādīts nākamajā attēlā.



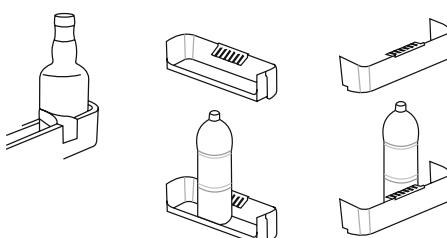
#### Plastmasas skräpis (dažiem modeļiem)

Pēc noteikta laika dažās vietās izveidosies ledus slānītis. Ledus slānītis, kas krājas saldētavā, regulāri jāiztira. Ja nepieciešams, izmantojiet plastmasas skräpi. Šādām darbibām nelietojiet asus metāla priekšmetus. Tie var caurdurt ledusskapja dzesēšanas kontūru un neatgriezeniski sabojāt ierici.



#### Pudeļu plauktiņš (dažiem modeļiem)

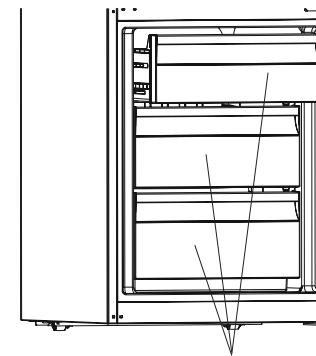
Pudeļu plauktiņu izmanto, lai pudele neizslīdētu un nenokristu.



### Saldētava – kārba

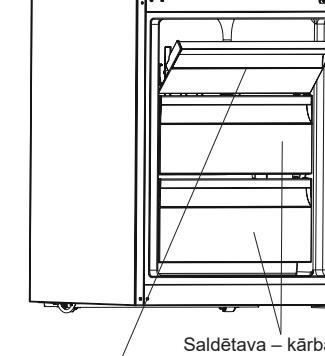
Kārba saldētavā jauj vieglāk piekļūt novietotajiem pārtikas produktiem.

(Attēli ir tikai ilustratīvi)



Saldētava – kārbas

(Attēli ir tikai ilustratīvi)



Saldētava – kārbas

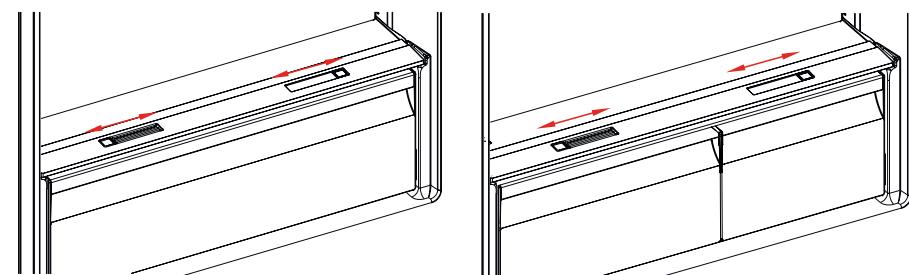
Saldētavas augšējās atvilktnes priekšpusē

### Kārbas izņemšana

- Izvelciet kārbu, cik tālu vien iespējams.
- Paceliet kārbas priekšējo daļu un izbiediet.

**Bridinājums:** Lai kārbu ieliktu atpakaļ, rikojieties pretējā secībā. Lai izņemtu kārbu, izmantojiet rokturi.

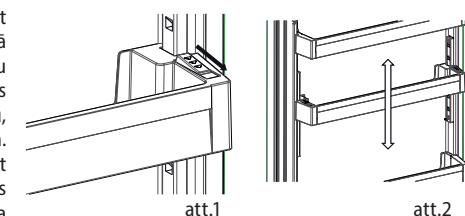
#### Grozāms regulators (dažiem modeļiem)



Gadījumā, ja dārzeņu tvertne ir pilna, var atvērt grozāmo regulatoru tvertnes priekšpusē. Tas ļauj svaigam gaisam ieplūst tvertnē un kontrolēt mitrumu, šādi paildzinot pārtikas produktu derīguma termiņu. Ja uz stikla plauktā izveidojies kondensāts, atveriet grozāmo regulatoru plauktiņa aizmugurē.

#### Iestatāmais plauktiņš durvis (dažiem modeļiem)

Lai izveidotu nepieciešamās vietas uzglabāšanai, varat izmantot iestatāmu plauktiņu durvis. Lai mainītu iestatāmā plauktiņa pozīciju durvis: Pieturiet plauktiņa taustiņu un uzspiediet uz taustiņiem plauktiņa sānos durvis bultiņas virzienā. (1.att.) Pārvietojot uz augšu un uz leju, novietojiet plauktiņu durvis nepieciešamā augstumā. Tikko kā būsiet sasniedzis nepieciešamo pozīciju, atlaidiet taustiņus plauktiņa sānos (2.att.). Pirms plauktiņa atlaišanas pamēģiniet to pābūdīt uz augšu un uz leju, lai pārliecināt, ka tas durvis ir cieši nostiprināts.



**Piezīme:** Pirms pilna plauktiņa pārvietošanas durvīs, plauktiņš jāpietur ar taustina palidzību. Pretējā gadījumā plauktiņš sava svara dēļ var durvis izslidēt no celiņiem. Šādi var sabojāt pašu plauktiņu durvis vai tā celiņu.

## PĀRTIKAS PRODUKTU UZGLABĀŠANA

### Ledusskapis

- Lai samazinātu mitrumu un tam sekojošu ledus slāņa veidošanos, nekad nelieciet šķidrumu nehermētiskos traukos. Lodus kārtīna mēdz krāties visaukstākajās iztvaikotājās daļās, un tādēļ ledusskapis biežāk jāatkausē.
- Pagatavotiem produktiem, ja tie ielikti ledusskapī, jābūt aizvērtiem. Nelieciet ledusskapī siltus ēdienus. Lieciet tos ledusskapī tad, kad tie ir atdzisuši, pretējā gadījumā temperatūra / mitrums ledusskapja iekšpusē paaugstināsies, un šādi samazināsies tā efektivitāte.
- Rūpējieties, lai neviens priekšmets tieši nepieskartos ierices aizmugurējai sienīnai, jo tur var veidoties ledus kārtīņa, un iepakojums pieliptu sienīnai.
- Pārāk bieži neviriniet ledusskapja durtiņas.
- Iesakām gaļu un zīvīs brīvi iesaiņot un uzglabāt uz stikla plauktiņa tieši virs dārzenēju atvilktnes, kur ir vēsāks gaiss, kas nodrošina labākus uzglabāšanas nosacījumus.
- Augļus un dārzenus uzglabājiet t.s. crisper (atvilktnē augļiem un dārzeniem).
- Augļu un dārzenu uzglabāšana atsevišķi veicina to, lai dārzenus, kas jutīgi pret etilēnu (lapu dārzenus, brokoļus, burkānus utt.), nejeteikmētu tie augļi, kas izdala etilēnu (banāni, persiki, aprikozes, viģes utt.).
- Ledusskapi nedrīkst likt mitrus dārzenus.
- Visu pārtikas produktu uzglabāšanas ilgums ir atkarīgs no produkta sākotnējā svaiguma un nepārtraukta dzesēšanas cikla pirms uzglabāšanas ledusskapī.
- Ūdens, kas tek no gaļas, var piesārņot citus ledusskapā esošus produktus.
- Gaļa jāiepako, un viss notraipītās jāiztira.
- Novētojiet produktus tā, lai tie neaizklātu atveres gaisa plūsmai.
- Fasētos pārtikas produktus izlietojiet pirms ieteiktā derīguma termiņa beigām.
- Rūpējieties par to, lai pārtikas produkti nononāktu saskarē ar ledusskapja iekšpusē novietoto temperatūras devēju, lai uzturētu optimālu temperatūru.
- Normāliem darbibas apstākļiem pietiek iestatīt ledusskapja temperatūru uz +4°C.
- Dzesēšanas sekcijas temperatūrai būtu jābūt 0–8°C diapazonā, svaigi pārtikas produkti temperatūrā, kas zemāka par 0°C, ir ledaini un pūst, savukārt temperatūrā, kas pārsniedz 8°C, palielinās baktēriju skaits, un pārtika bojājas.
- Nelieciet ledusskapī karstus ēdienus, jauniet tiem vispirms atdzīst līdz istabas temperatūrai. Karsti ēdienu pauaugstina ledusskapja temperatūru un var izraisīt saindešanos ar ēdienu vai nevajadzīgu produkta sabojāšanos.
- Gaļa, zīvīs un tamlīdzīgi produkti būtu jāuzglabā dzesētājā, bet dārzeni – dārzenu nodalījumā (ja tāds ir).
- Lai novērstu savstarpēju piesārņošanu, neuzglabājiet gaļu, dārzenus un augļus vienuviet.
- Pārtikas produkti ledusskapā jāuzglabā aizvērtos traukos vai citā piemērotā iepakojumā, lai ledusskapi nononāktu smakas un mitrums.

Zemāk pievienotā tabula ir īsa pamācība, kas Jums ieteiks visefektīvākos principus pārtikas produktu grupu novietošanai ledusskapī.

Pārtika	Maksimālais laiks tīrišana	Kā un kur glabāt
Dārzeni un augļi	1 nedēļa	Ledusskapis dārzeniem
Gaļa un zīvīs	2 - 3 diena	Ietin folijā vai gaļas traukā un uzglabājiet uz stikla plauktā
Svaigs siers	3. - 4. diena	Īpašā plauktā pie durvīm
Sviests un margarīns	1 nedēļa	Īpašā plauktā pie durvīm
Produkti pudeles, piemēram, piens un jogurts	Līdz derīguma termiņa beigām derīguma termiņš ieteica ražotājs	Īpašā plauktā pie durvīm
Olas	1 mēnesis	Īpašā plauktā olām
Pārtika gatavots	2 dienas	Visi plaukti

**Piezīme:** Kartupeļus, sīpolus un ķiploku nedrīkst uzglabāt ledusskapī.

### Saldēšanas telpa

- Saldētavu izmanto saldētu produkta uzglabāšanai, svaigu produkta sasaldēšanai un ledus izgatavošanai.
- Šķidri pārtikas produkti būtu jāsasaldē plastmasas traučīgos, bet citi produkti būtu jāsasaldē plastmasas folijās vai maisiņos. Iesainojiet un kārtīgi noblīvējiet svaigus pārtikas produktus, proti, iepakojumam būtu jābūt hermētiskam bez noplūdēm. Ideāli ir speciāli maisiņi saldētavai, alumīnija folija, polietilēna maisiņi un plastmasas trauki.
- Nenovētojiet svaigus produktus sasaldētu produktu tuvumā, jo sasaldētie pārtikas produkti varētu atkust.
- Pirms svaiguo produkta sasaldēšanas sadaliet tos porcijās, ko varat uzreiz izlietot.
- Pēc atkausēšanas izlietojiet produkta īsā laika briži.
- Uzglabājot saldētus pārtikas produktus, vienmēr ievērojiet ražotāja norādījumus uz iepakojuma.
- Ja tur nav norādīta nekāda informācija, pārtikas produktus neuzglabā ilgāk kā 3 mēnešus no iegādes datuma.
- Kad nopirkstiet saldētus produktus, pārbaudiet, vai tie ir sasaldēti piemērotos apstākļos, un vāi iepakojums nav bojāts.
- Saldētie pārtikas produkti būtu jāpārvadā piemērotos traukos un nekavējoties jānovieto saldētavā.
- Nepērciet saldētus pārtikas produktus, ja iepakojumam ir mitrums vai neparastas upzūšanās pazīmes. Ir iespējams, ka tie uzglabāti nepiemērotā temperatūrā, un satura stāvoklis ir pasliktinājies.
- Saldētie pārtikas produkti uzglabāšanas ilgums ir atkarīgs no istabas temperatūras, termostata iestatījumiem, no tā, cik bieži tiek virinātas durtiņas, no produkta veida un tā, kāds laiks nepieciešams, lai nogādātu produkta no veikala uz Jūsu mājām. Vienmēr ievērojiet uz iepakojuma esošos norādījumus un nekad nepārsniedziet norādītās maksimālās uzglabāšanas laiku.
- Ja saldētavas durvis ilgāku laiku palikušas vajā vai nav pareizi aizvērtas, veidojas ledus kārtīņa, kas var traucēt efektīvu gaisa cirkulāciju. Ja vēlaties šo problēmu atrisināt, atvienojiet saldētavu un nogaidiet, līdz tā būs atkususi. Pēc pilnīgas atkušanas, iztīriet saldētavu.
- Uz plāksnītes norādītais saldētavas tilpums neietver atvilktnes, pārsegus.

- Atkausētus produktus vairs nesasaldējiet. Tie Jums varētu radīt veselības problēmas, piem., saindēšanos ar ēdienu.

**Piezīme:** Ja meģināsiet atvērt saldētavas durvis uzreiz pēc to aizvēšanas, ievērosiet, ka tās nav viegli atvērt. Tas ir normāli. Tikko kā tiks sasniegti līdzsvars, durvis viegli atvērsies.

- Izmantojiet ātrās sasaldēšanas nodaliju, ja vēlaties ātrāk sasaldēt mājās pagatavotu pārtiku (un visus citus pārtikas produktus, ko vēlaties ātri sasaldēt), jo šim plauktījam ir lielāka saldēšanas jauda. Ātrās sasaldēšanas nodalijums ir saldētavas augšējais plauktīns.

Zemāk pievienotā tabula ir īsa pamācība, kas Jums parādīs visefektīvāko veidu, kā pārtikas produktu grupas novietojamas saldētavā.

Gaļa un zivis	Sagatavošana	Maksimālais glabāšanas laiks glabāšana (mēneši)
Stejks	Ietiniet folijā	6 – 8
Jēra gaļa	Ietiniet folijā	6 – 8
Teja gaļas cepetis	Ietiniet folijā	6 – 8
Teja gaļas kubi	Mazos gabaliņos	6 – 8
Jēra gaļas kubi	Gabalos	4 - 8
Malta gaļa	Nesagatavotā iepakojumā	1 – 3
Subprodukti (gabali)	Gabalos	1 – 3
Salami Bolognese	Tas jāglabā iepakojumā, pat tad, ja tam ir apvalki	
Vistas un tītara gaļa	Ietiniet folijā	4 – 6
Zoss un pīle	Ietiniet folijā	4 – 6
Brieži, truši, mežacūkas	2,5 kg porcijās vai filejas veidā	6 – 8
Svaigas zivis (laši, karpas, sams)	Pēc iekšējo orgānu un zvīņu iznemšanas, ja nepieciešams. nomazgājet un nosusiniet, nogrieziet asti un galvu.	2
liesas zivis (asaris, jūras zeltplekste, akmenplekste)		4
Elijas zivis (tuncis, makrele, lucerna, anšovi)		2 – 4
Vēžveidīgie	Tīrs un kabatā	4 – 6
Kaviārs	iepakojumā vai alumīnija vai plastmasas traukā vai plastmasas	2 – 3
Gliemežvāks	sālsūdenī vai alumīnija vai plastmasas traukā	3



**PIEZĪME:** Atkausēta gala jāgatavo tāpat kā svaiga gaļa. Ja gaļa nav pagatavota pēc atkausēšanas, to nedrīkst vēlreiz sasaldēt.

Dārzeņi un augļi	Sagatavošana	Maksimālais glabāšanas laiks glabāšana (mēneši)
Ābols un bumbieris	Nomizo un sasmalcina	8–10
Aprikožu un persiku	Pārgrieziet uz pusēm un izņemiet kauliņu	4–6

Dārzeņi un augļi	Sagatavošana	Maksimālais glabāšanas laiks glabāšana (mēneši)
Zemeņu un melleņu	Mazgāšana un skalošana Mazgāšana un skalošana	8–12
Vārīti augļi	Pievienojet traukā 10% cukura	12
Plūmes, kīrši	Mazgāšana un tīrīšana	8–12

	Maksimālais glabāšanas laiks glabāšana (mēneši)	Atkausēšanas laiks metāla temperatūrā (stundas)	Atkausēšanas laiks cepeškrāsnī (minūtes)
Maize	4–6	2–3	4–5 (220–225 °C)
Cepumi	3–6	1–1,5	5–8 (190–200 °C)
Kūka	1–3	2–3	5–10 (200–225 °C)
Pankūkas	1–1,5	3–4	5–8 (190–200 °C)
Smilšu mīklas izstrādājumi	2–3	1–1,5	5–8 (190–200 °C)
Pizza	2–3	2–4	15–20 (200 °C)

Pieni produkti	Sagatavošana	Maksimālais glabāšanas laiks glabāšana (mēneši)	Uzglabāšanas apstākļi
Fasēts piens (homogenizēts)	Pašiesaiņošanā	2–3	tīrs piens - iepakojumā vienotā
Sieri - izņemot biezpienu	Sagriezts šķēlēs	6–8	Origīnālais iepakojums var var izmantot īsterījuma glabāšanai. Gadījumā, ja ilgākās uzglabāšanas iesaiņo folijā.
Sviests, margarīns	Pašiesaiņošanā	6	

## TĪRŠANA UN APKOPĒ

Pirms tīrīšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Netiriet ierīci ar tekošu ūdeni. Ierīces tīrīšanai neizmantojiet ne abrazīvi materiālus, ne tīrīšanas līdzekļus, ne ziepes. Pēc nomazgāšanas noskalojiet ar tīru ūdeni un rūpīgi noslaukiet. Kad tīrīšana pabeigta, atkal pieslēdziet ierīci elektrotīklam, sausām rokām. Rūpējieties par to, lai tīrīšanai izmantotais ūdens neiekļūtu spuldzes pārsegā un citā elektroapīkojumā.

- Ierīces telpa regulāri jātīra ar dzeramās sodas un remdena ūdens šķidumu.
- Piederumus tīriet atsevišķi manuāli ar ziepēm un ūdeni. Piederumus nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.
- Kondensatoru tīriet ar suku vismaz divas reizes gadā. Tas palīdzēs Jums ietaupīt enerģijas izmaksas un paaugstināt ierīces produktivitāti.

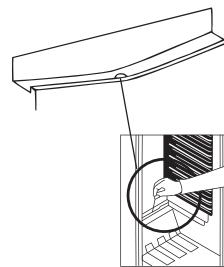
Tiršanas laikā ierīcei jābūt atslēgtai no elektropadeves.

#### Atkausēšana

##### Ledusskapja telpas atkausēšana

Ledusskapja telpa tiek atkausēta automātiski tā darbības laikā. Atkausētais ūdens uzkrājas iztvaikošanas rezervuārā un automātiski iztvaiķo.

- Iztvaikošanas rezervuārs un atvere ūdens aizplūšanai regulāri jātira ar aizbāžņa palidzību, lai novērstu neaizplūdušā ūdens uzkrāšanos ledusskapja apakšējā daļā.
- Atveri ūdens aizplūšanai varat iztirīt, ieļejet tajā pusglāzi ūdens.



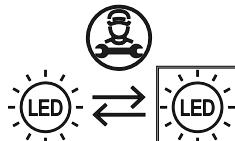
##### Saldētavas atkausēšanas process

- Saldētavas iekšpusē uzkrājas neliels ledus slānis atkarībā no tā, cik ilgi ir atvērtas durtiņas, vai cik daudz mitruma ieklūst saldētavā. Jānodrošina, lai ledus nekad neveidotos vietās, kur tas bojātu durvju blīvējumu. Saldētavā var plūst gaisss, un tad kompresors darbosies nepārtraukti. Plānā ledus kārtiņa ir diezgan mīksta, un to var notīrit ar suku vai plastmasas skrāpi. Lai paātrinātu atkausēšanas procesu, neizmantojiet ne metāla, ne asus skrāpjus, ne mehāniskas ietaises, ne citus līdzekļus. No pārsega sienīņām notīriet visu uzsalušo ledus kārtiņu. Lai notīritu plānu ledus kārtiņu, ierīce nav jāizslēdz.
- Lai notīritu biezu ledus slāni, atslēdziet ierīci no elektropadeves un iztukšojet saldētavu, saliekot produktus kartona kārbās, ietiniet tos biezās segās vai papīra slāņos, lai produkti paliku aukstumā.
- Atkausēšana būs visefektīvākā, ja to veiksiet laikā, kad saldētava būs gandrīz tukšā; tā jāveic tik ātri, cik vien iespējams, lai saldētavas saturā temperatūra pārāk nepaaugstinātos.
- Lai paātrinātu atkausēšanas procesu, neizmantojiet ne metāla līdzekļus, ne asus skrāpjus, ne mehāniskas ietaises, ne citus līdzekļus. Saldēto pārtikas produktu temperatūras paaugstināšanās atkausēšanas laikā saīsina to uzglabājamības laiku. Atkausēšanas laikā uzglabājiet produktus vēsā vietā, rūpīgi ietītus.
- leķspusi iztirīt ar sūklīti vai tīru drāniņu.
- Ja vēlaties paātrināt atkausēšanu, novietojiet saldētavas iekšpusē vienu vai vairākus traukus ar ūdeni.
- Kad produktus liksiet atpakaļ saldētavā, pārbaudiet tos. Ja kāds iepakojums ir atkusis, tas 24 stundu laikā jāpatērē vai jāpagatavo un atkal jāsasaldē.
- Pēc atkausēšanas iztirīt ierīces iekšpusi ar silta ūdens un neliela daudzuma dzeramās sodas šķidumu, un pēc tam rūpīgi izslaukiet. Visas noņemamās daļas nomazgājiet tādā pašā veidā un atkal samontējiet. Ierīci pieslēdziet atpakaļ elektropadevei un ļaujiet tai 2 līdz 3 stundas darboties ar MAKS. iestatījumiem, pirms atkal novietosiet produktus atpakaļ saldētavā.

##### LED apgaismojuma nomaina

- Ja vēlaties nomainīt kādu no LED diodēm, sazinieties ar tuvāko pilnvaroto servisu.

**Piezīme:** LED joslu skaits un novietojums var būt atšķirīgs atkarībā no modeļa.



##### Ja produkts ir aprīkots ar LED lampu

Šis produkts ir aprīkots ar energoefektivitātes <E> klasses gaismekli.

##### Ja produkts ir aprīkots ar LED joslām vai LED kartiņām

Šis produkts ir aprīkots ar energoefektivitātes <F> klasses gaismekli.

## TEHNISKĀ APKALPE

### UZMANĪBU!

Plašāka mēroga apkopes un remontdarbi, kuriem ir nepieciešama iejaukšanās ierīces iekšpusē, jāveic kvalificētam speciālistam vai servisa centram.

### VIDES AIZSARDZĪBA

- Nododiet iepakojuma materiālu un vecās ierices otrreizējai pārstrādei.
- Ierīci kastes var nodot atkritumu šķirošanas punktos.
- Polietilēna (PE) maisiņus nododiet otrreizējai pārstrādei paredzēto materiālu savākšanas punktā.

### Ierīces otrreizējā pārstrāde tās kalpošanas laika beigās

Šī ierīce ir markēta saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvu 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA). Simbols uz izstrādājuma vai tā iepakojuma norāda, ka šis izstrādājums nepieder sadzīves atkritumiem. Tas jānogādā elektrisko un elektronisko iekārtu otrreizējās pārstrādes savākšanas punktā. Nodrošinot šā izstrādājuma pareizu iznīcināšanu, tiks novērsta nelabvēliga ietekme uz vidi un cilvēku veselību, ko var izraisīt nepareiza ierīces iznīcināšana. Iznīcināšana jāveic saskaņā ar noteikumiem par atkritumu apstrādi. Lai iegūtu papildu informāciju par šīs ierīces otrreizēju pārstrādi, lūdu, sazinieties ar vietējās pašvaldības sadzīves atkritumu iznīcināšanas dienestu vai veikalu, kurā iegādājāties izstrādājumu.

## ACKNOWLEDGEMENT

Thank you for purchasing the Concept product. We want you to be satisfied with everything we make every day you use it.

Please read the instructions carefully before initial use. You should retain them for future reference. Ensure that anyone using this product is familiar with the instructions.

## TABLE OF CONTENTS

Technical specifications  
Important safety information  
Product description  
Control panel description  
Tips for use  
User manual  
Cleaning and maintenance  
Installation of the appliance  
Door swing direction  
Regular operating noise  
Troubleshooting  
Service centre  
Environmental protection

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

Energy class	D
Voltage	230 V ~ 50 Hz
Annual power consumption	174 kWh
Daily power consumption	0,476 kWh
Total volume	251 l
Usable volume (refrigerator/freezer)	181 l / 70 l
Freezing capacity	4 kg / 24 h.
Climate class	T/ SN
Noise level	38 dB (A)
Acoustic noise class	C
Height	1770 mm
Width	540 mm
Depth	545 mm
Weight	48 kg

The manufacturer reserves the right to make potential technical changes, typographical errors and any differences in the representation without prior notice.

## IMPORTANT SAFETY INFORMATION

### Upon a delivery of built-in combined refrigerator with freezer

- Immediately after delivery, check the package for any damage during shipping.
- Caution! Caution! Some edges of this appliance that are hidden after installation are sharp! Be careful not to get cut when handling an uninstalled unit.
- Do not install the appliance if it has been damaged. Contact the store where you purchased it immediately.
- Remove all the packaging and marketing materials before first use.
- Keep the packaging materials away from children or dispose of them properly.

### During installation

- Do not use the appliance in any other way than as described in this manual.
- Make sure the mains voltage corresponds to the values on the rating plate of the appliance.
- This appliance can be used in households and similar places like:
  - Kitchen cabinets in shops, offices and other workplaces.
  - Appliances used in agriculture.
  - Appliances used by guests in hotels and other areas in a hotel environment.
  - Appliances used in a Bed and Breakfast environment.
- Do not use the appliance if you are barefoot.
- Do not touch the appliance with wet hands.
- Do not touch the cooling parts of the freezer with wet hands. Risk of injury!
- Do not stand or sit on the open door of the appliance.
- Do not allow children or unauthorized people to handle the appliance, use it out of their reach.
- Children should not play with the appliance.
- Pay extra attention if the appliance is used near children.
- Do not allow the appliance to be used as a toy.
- This appliance can be used by children aged 8 years and over. Persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, should be supervised or familiarized with the instructions for use of the appliance in a safe way and have been made aware of the risks involved.
- Children 3 to 8 years old are only allowed to insert and remove food from the refrigerator.
- If a malfunction occurs, turn off the appliance and unplug it from the wall outlet.
- When disconnecting the unit from the wall outlet, never pull the power cord, grasp the plug end and disconnect it by removing it from the receptacle.

- Do not immerse the power cord or the plug in water or any other liquid.
- Check the appliance and the power cord for damage regularly.
- Do not switch on the appliance if it has been damaged.
- Do not use the appliance if the door or the door seals are damaged. Call the authorised service centre.
- Do not use any accessories other than those recommended by the manufacturer.
- Do not use accessories with damaged surface treatment or if it has been worn out or has other defects.
- When removing ice from the freezer, be careful, there is a risk of injury and frostbite.
- **IMPORTANT!** Before switching on, let the appliance stand still for at least half an hour to settle the refrigerant gases in the compressor after shipping.
- Use the appliance in a room with temperatures between +10 °C and +38 °C.
- Do not place the appliance near heat sources, it may increase its consumption and shorten the service life.
- Do not place any objects on the top of the appliance, as it could damage the appliance.
- Do not place any electrical devices such as mixers and others in the appliance.
- Do not store any corrosive or explosive substances such as aerosol cans with a flammable substance in the appliance.
- Do not run any electrical appliances inside the refrigerator or freezer.
- Before use, it is necessary to wipe the inside of the appliance with a solution of baking soda dissolved in tepid water. After cleaning, dry all parts thoroughly.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.
- **WARNING!** Do not use mechanical devices or other means to speed up the defrosting process other than those recommended by the manufacturer.
- **Place the appliance on a flat place in a well-ventilated area.**
- Do not place the appliance under the direct sun shine.
- Make sure there is enough free space around the appliance for free circulation of air.
- The appliance should be located at least 50 cm from a gas oven or burners and should be placed at least 5 cm away from an electric oven.
- If the appliance is placed close to the freezer, a distance of at least 2 cm should be between them in order to avoid creating moisture on the outside.

**Caution!**

To avoid injury, open the oven door only for a short period of time to insert or remove food. Children may lock themselves inside the appliance (risk of suffocation) or be exposed to other dangers.

**Possible defects**

- Only qualified service technicians should repair or perform maintenance to this appliance.
- During the repairs the appliance must be disconnected from the power. Switch off the circuit breaker or remove the plug from the wall outlet.
- When disconnecting the unit from the wall outlet, never pull the power cord, grasp the plug end and disconnect it by removing it from the receptacle.

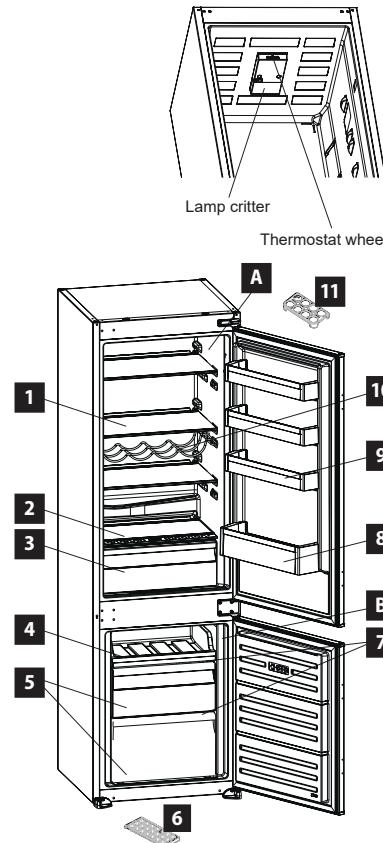


**Caution!** The risk of fire / Flammable materials.

**If you fail to follow these instructions, any possible repair cannot be recognized as a warranty repair.**

## DEVICE DESCRIPTION

- A** Refrigerator
- B** Freezer
- 1** Fridge shelves
- 2** Fruit and vegetable drawer lid
- 3** Fruit and vegetable drawer (crisper)
- 4** Freezer top drawer/freezer compartment
- 5** Freezer drawers
- 6** Ice container
- 7** Glass shelves in freezer\*
- 8** Bottle shelf
- 9** Door shelf
- 10** Wine rack\*
- 11** Egg holder

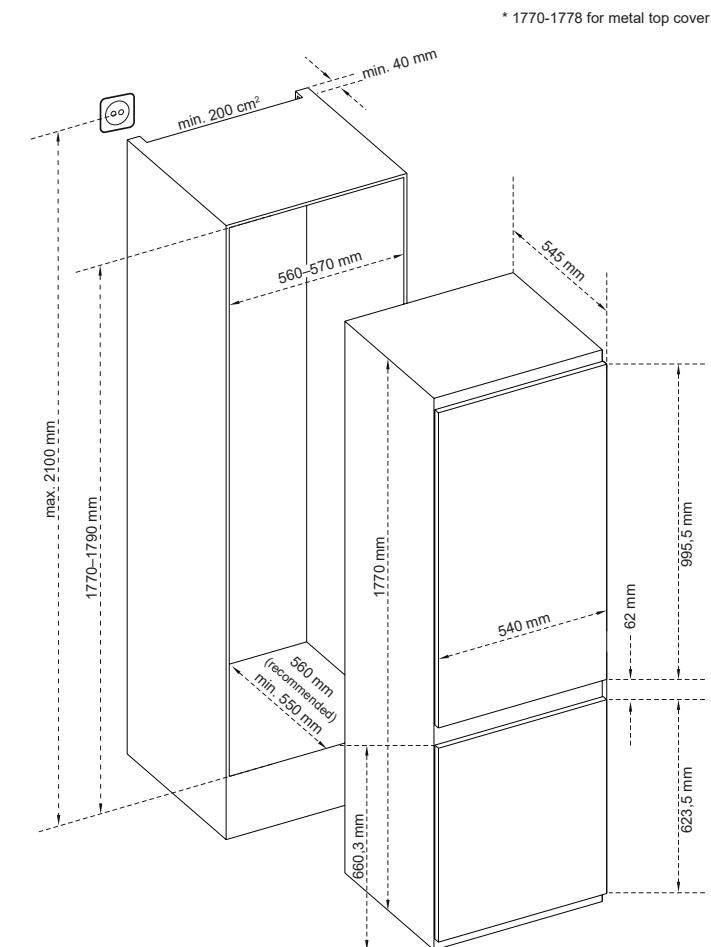


### Note:

Fresh food compartment (Fridge): The most energy-efficient use is made by placing the drawers at the bottom of the fridge and equally spacing the shelves, while the position of the baskets in the fridge door has no impact on electricity consumption.

Frozen food compartment (Freezer): The most efficient use of energy is ensured if you keep the drawers and bins in the storage position.

## APPLIANCE DIMENSIONS



## USE OF THE APPLIANCE

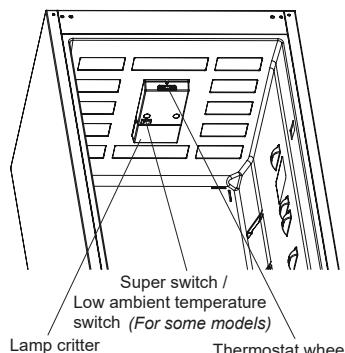
### Information on Less Frost technology

Less Frost technology provides more efficient cooling, less manual defrosting and a greater variety of storage space uses thanks to the evaporator pack.

### Setting the thermostat

The thermostat automatically regulates the temperature in the fridge and freezer. The temperature in the fridge can be set by turning the dial to a higher value: from 1 to 3, from 1 to 5 or to SF (the maximum number of values in the thermostat depends on your product.)

(Pictures are for illustration only)



### Setting the thermostat

1-2: For short-term storage of foodstuffs

3-4: Long-term food

5: Maximum cooling position. The appliance will run for longer. If necessary, change the temperature settings.

### If the device has an SF function:

For quick freezing of fresh food, put the switch in position SF. In this position, the freezer compartment will be at its lowest temperature. For freezing food, place the switch in the normal position. If you do not do this, the appliance will automatically return to the last thermostat position used after the time mentioned in the note. Place the thermostat switch back in the SF position and then, after the time indicated in the note, turn it back to the normal position. If the thermostat switch is in position SF when the appliance is first started, the appliance will automatically restart with the thermostat in position 3 after the time mentioned in the note.

**Note:** The super mode will be canceled automatically after a maximum of 48 hours.

### Temperature setting warnings

- Your fridge is designed to operate within the standard intervals, according to the class indicated on the label. We do not recommend starting up the refrigerator in an environment that exceeds this temperature range. This would affect the cooling efficiency.
- The temperature setting should be adjusted according to the frequency with which the door is opened, the amount of food stored in the fridge and the ambient temperature.
- When you first switch it on, allow the fridge to run for 24 hours to reach operating temperature. During this time, do not open the door or store large quantities of food.
- The 5-minute delay function is active to prevent damage to your appliance's compressor during mains connection or disconnection or in the event of a power failure. Your refrigerator will start working normally within 5 minutes.

### Climate class and meaning

**T (tropical):** This fridge is designed for use in ambient temperatures between 16°C and 43°C.

**ST(subtropical):** This fridge is designed for use in ambient temperatures between 16°C and 38°C.

**N (normal):** This fridge is designed for use in ambient temperatures between 16°C and 32°C.

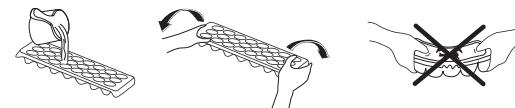
**SN (subnormal):** This fridge is designed for use in ambient temperatures between 10° C and 32° C.

### Accessories

**The appearance and text descriptions of the accessory parts may vary depending on the model of your device.**

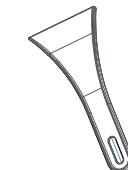
#### Ice tray (some models)

- Fill the ice tray with water and put it in the freezer.
- After the water has frozen, you can remove the ice cubes from the container as shown in the following picture.



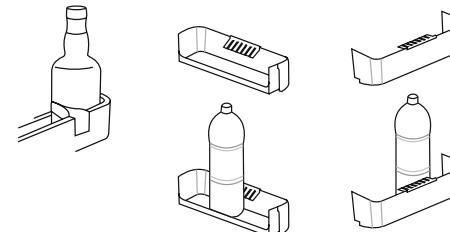
#### Plastic scraper (for some models)

After a certain period of time, a layer of ice will form in some places. The ice that accumulates in the freezer must be cleaned out regularly. If necessary, use a plastic scraper. Do not use sharp metal objects for such operations. They can puncture the refrigerator's cooling circuit and permanently damage the appliance.



#### Bottle rack (some models)

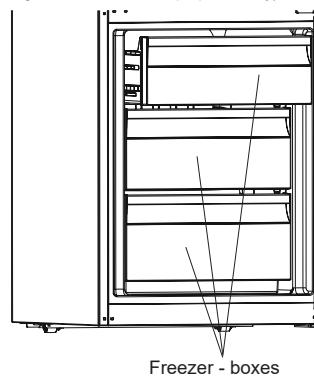
Bottle rack is used to prevent the bottle from slipping and falling.



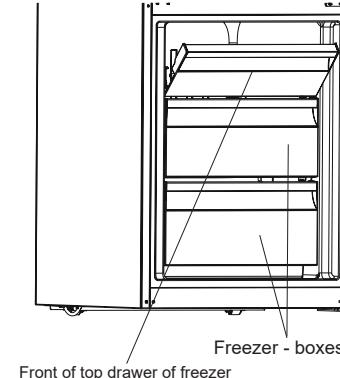
**Freezer - box**

A can in the freezer allows easier access to the food stored.

(Images are for illustrative purposes only)

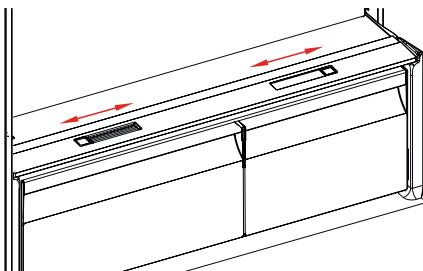
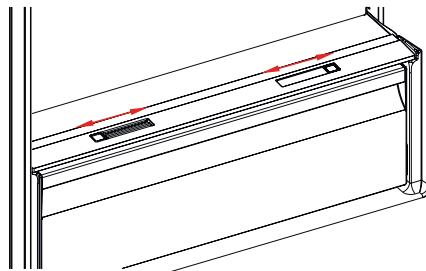


(Images are for illustrative purposes only)

**Removing the can**

- Pull the box out as far as possible.
- Lift the front of the box and slide out.

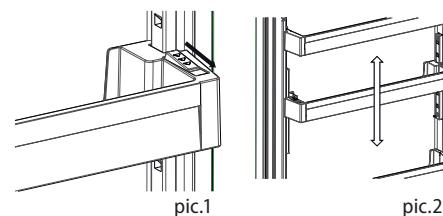
**Note:** To put the box back, reverse the order. Use the handle to remove the box.

**Swivel regulator (some models)**

In case the vegetable bin is full, the swivel regulator on the front of the bin can be opened. This allows fresh air to enter the bin and controls humidity, thus extending the shelf life of the food. If condensation has formed on the glass shelf, open the swivel regulator on the back of the shelf.

**Adjustable shelf in the door (some models)**

You can use the adjustable shelf in the door to create the storage space you need. To change the position of the adjustable shelf in the door: Hold down the shelf key and press the keys on the side of the shelf in the direction of the arrow. (Fig. 1) Move up and down to position the shelf at the desired height in the door. Once you have reached the desired position, release the keys on the side of the shelf (Fig. 2). Before releasing the shelf, try sliding it up and down to make sure it is firmly fixed in the door.



**Note:** Before moving the full shelf into the door, the shelf must be held in place with the key. Otherwise, the shelf may slide out of the tracks in the door due to its weight. This may damage the shelf itself or its track.

**FOOD STORAGE****Refrigerator**

- To reduce humidity and the subsequent formation of ice, never put liquids in non-hermetic containers. Ice tends to build up in the coldest parts of the evaporator, which is why the fridge should be defrosted more often.
- Cooked products must be closed when put in the fridge. Do not put warm food in the fridge. Put them in the fridge when they have cooled down, otherwise the temperature/humidity inside the fridge will rise, reducing its efficiency.
- Make sure that no objects touch the back of the appliance directly, as a film of ice can form there and the packaging will stick to the wall.
- Don't open the fridge door too often.
- We recommend that meat and fish are loosely wrapped and stored on the glass shelf directly above the vegetable drawer, where there is cooler air for better storage conditions.
- Store fruit and vegetables in the crisper.
- Storing fruit and vegetables separately helps to prevent ethylene-sensitive vegetables (leafy vegetables, broccoli, carrots, etc.) from being affected by ethylene-releasing fruits (bananas, peaches, apricots, figs, etc.).
- Do not put wet vegetables in the fridge.
- The shelf life of all foods depends on their initial freshness and a continuous cooling cycle before refrigeration.
- Water running off meat can contaminate other products in the fridge.
- The meat must be packaged and everything soiled must be cleaned.
- Place the products so that they do not obstruct the air flow openings.
- Use packaged foods before the recommended expiry date.
- To maintain the optimum temperature, make sure that food does not come into contact with the temperature sensor inside the fridge.
- For normal operating conditions, it is sufficient to set the fridge temperature to +4°C.
- The temperature of the refrigeration section should be in the range 0-8°C, fresh food below 0°C is icy and putrescent, while above 8°C the bacterial count increases and the food spoils.
- Don't put hot food in the fridge, let it cool down to room temperature first. Hot food raises the temperature of the fridge and can cause food poisoning or unnecessary spoilage of products.
- Meat, fish and similar products should be stored in the cooler and vegetables in the vegetable compartment (if available).
- To prevent cross-contamination, do not store meat, vegetables and fruit in the same place.
- Refrigerate food in closed containers or other suitable packaging to prevent odours and moisture from entering the fridge.

The table below is a quick guide that will advise you on the most effective principles for placing food groups in the fridge.

Food	Maximum time cleaning	How and where to store
Vegetables and fruit	1 week	Refrigerator for vegetables
Meat and Fish	2 - 3 day	Wrapped in foil or in a meat container and store on a glass shelf
Fresh cheese	3. - 4. days	On a special shelf by the door
Butter and Margarine	1 week	On a special shelf by the door
Products Bottles, For example. milk and yoghurt	Until the expiry date recommended by the manufacturer	On a special shelf by the door
Eggs	1 month	On a special shelf for eggs
Food ready	2 day	All sails

**Note:** Potatoes, onions and garlic should not be stored in the fridge.

#### Freezer room

- The freezer is used for storing frozen products, freezing fresh products and making ice.
- Liquid foods should be frozen in plastic containers, while other foods should be frozen in plastic foil or bags. Wrap and seal fresh foods properly, i.e. the packaging should be leak-proof. Special freezer bags, aluminium foil, polythene bags and plastic containers are ideal.
- Do not place fresh products near frozen products, as frozen foods could thaw.
- Before freezing fresh produce, divide it into portions that can be used immediately.
- After defrosting, use the product at short notice.
- When storing frozen foods, always follow the manufacturer's instructions on the packaging.
- If no information is given, do not store the food for more than 3 months from the date of purchase.
- When you buy frozen products, check that they have been frozen under suitable conditions and that the packaging is not damaged.
- Frozen foods should be transported in suitable containers and placed in the freezer immediately.
- Do not buy frozen foods if the packaging shows signs of moisture or unusual bloating. They may have been stored at an inappropriate temperature and the condition of the contents may have deteriorated.
- The shelf life of frozen foods depends on room temperature, thermostat settings, how often the door is opened, the type of product and how long it takes to get the product from the store to your home. Always follow the instructions on the packaging and never exceed the maximum shelf life indicated.
- If the freezer door is left open for a long time or is not closed properly, a film of ice will form, which can prevent efficient air circulation. If you want to solve this problem, unplug the freezer and wait until it has thawed. After the freezer has thawed completely, clean the freezer.
- The freezer capacity indicated on the plate does not include drawers, lids.

- Do not refreeze thawed products. They could cause you health problems, such as food poisoning.

**Note:** If you try to open the freezer door immediately after closing it, you will notice that it is not easy to open. This is normal. Once the balance is reached, the door will open easily.

- Use the quick-freezing compartment if you want to freeze home-cooked food (and any other food you want to freeze quickly) faster, as this shelf has a higher freezing capacity. The quick-freezing compartment is the top shelf of the freezer.

The table below is a quick guide to show you the most efficient way to place food groups in the freezer.

Meat and fish	Preparation	Maximum storage storage time (months)
Steak	Wrap in foil	6 – 8
Lamb	Wrap in foil	6 – 8
Veal roast	Wrap in foil	6 – 8
Veal cubes	In small pieces	6 – 8
Lamb cubes	Pieces	4 – 8
Minced meat	In unprepared package	1 – 3
Offal (cuts)	Pieces	1 – 3
Salami Bolognese	It must be kept in its packaging, even if it has casings	
Chicken and turkey	Wrap in foil	4 – 6
Goose and duck	Wrap in foil	4 – 6
Deer, rabbits, wild boar	2,5 kg in portions or fillets	6 – 8
Fresh fish (salmon, carp, catfish)		2
Lean fish (perch, sea plaice, turbot)	After removal of viscera and scales, if necessary. Wash and dry, cut off the tail and head.	4
Oily fish (tuna, mackerel, alfalfa, anchovies)		2 – 4
Crustaceans	Clean and in your pocket	4 – 6
Caviar	in a package or in an aluminium or plastic container or plastic	2 – 3
Shell	in brine or aluminium or in a plastic container	3



**NOTE:** Thawed meat should be prepared in the same way as fresh meat. If meat is not cooked after thawing, it must not be refrozen.

Vegetables and fruit	Preparation	Maximum storage storage time (months)
Apple and pear	Peel and chop	8–10
Apricot and peach	Cut in half and remove the stone	4–6

Vegetables and fruit	Preparation	Maximum storage storage time (months)
Strawberry and blueberry	Washing and rinsing	8–12
Cooked fruit	Add 10% sugar to the container	12
Plums, cherries	Washing and cleaning	8–12

	Maximum storage storage time (months)	Defrost time for metal temperature (hours)	Defrost time in the oven (minutes)
Maize	4–6	2–3	4–5 (220–225 °C)
Biscuits	3–6	1–1,5	5–8 (190–200 °C)
Cake	1–3	2–3	5–10 (200–225 °C)
Pancakes	1–1,5	3–4	5–8 (190–200 °C)
Sand pastry	2–3	1–1,5	5–8 (190–200 °C)
Pizza	2–3	2–4	15–20 (200 °C)

Dairy products	Preparation	Maximum storage storage time (months)	Storage conditions
Pre-packed milk (homogenised)	Self-packaging	2–3	pure milk - in packaging Single
Cheeses - except cottage cheese	Sliced	6–8	The original packaging may can be used for short-term storage. In case of longer storage, wrap in foil.
Butter, margarine	Self-packaging	6	

## CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect the appliance from the mains before cleaning. Do not clean the appliance with running water. Do not use abrasive materials, cleaning products or soap to clean the appliance. After washing, rinse with clean water and wipe thoroughly. When cleaning is complete, reconnect the appliance to the mains with dry hands. Take care to prevent the cleaning water from getting into the bulb cover and other electrical equipment.

- The appliance compartment should be cleaned regularly with a solution of baking soda and lukewarm water.
- Clean accessories separately by hand with soap and water. Do not wash accessories in a dishwasher.
- Brush the condenser at least twice a year. This will help you save energy costs and increase the productivity of the appliance.

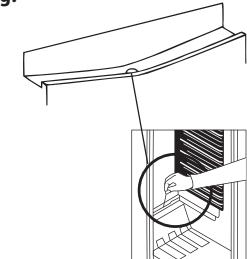
**The appliance must be disconnected from the power supply during cleaning.**

### Defrosting

#### Defrosting the fridge compartment

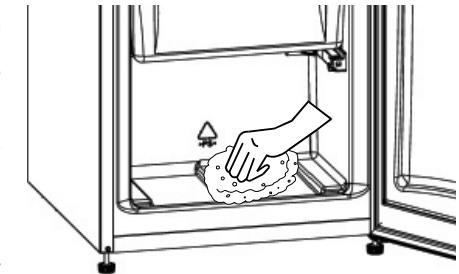
The fridge compartment defrosts automatically when the fridge is running. The defrosted water accumulates in the evaporation reservoir and evaporates automatically.

- The evaporation reservoir and the drain hole should be cleaned regularly with a stopper to prevent the accumulation of non-drained water in the lower part of the fridge.
- You can clean the water outlet by pouring half a glass of water into it.



#### Saldētavas atkausēšanas process

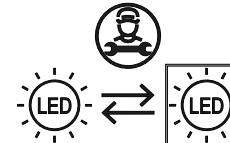
- A small layer of ice builds up inside the freezer depending on how long the door is open or how much moisture enters the freezer. Care must be taken to ensure that ice never forms where it would damage the door seal. Air may flow into the freezer and the compressor will then run continuously. A thin layer of ice is quite soft and can be removed with a brush or plastic scraper. To speed up the defrosting process, do not use metal, sharp scrapers, mechanical devices or other means. Remove any frozen ice from the walls of the hood. The appliance does not need to be switched off to remove a thin layer of ice.
- To remove a thick layer of ice, unplug the appliance and empty the freezer by stacking the products in cartons, wrapping them in thick blankets or layers of paper to keep them cold.
- Defrosting will be most effective if you do it when the freezer is almost empty; it should be done as quickly as possible so as not to raise the temperature of the freezer contents too much.
- Do not use metal tools, sharp scrapers, mechanical devices or other means to speed up the defrosting process. Increasing the temperature of frozen foods during thawing will shorten their shelf life. During thawing, store the products in a cool place, carefully wrapped.
- Clean the inside with a sponge or clean cloth.
- If you want to speed up defrosting, place one or more containers of water inside the freezer.
- When you put the products back in the freezer, check them. If any of the packaging has thawed, it must be consumed or prepared and refrozen within 24 hours.
- After defrosting, clean the inside of the appliance with a solution of warm water and a small amount of baking soda, then wipe thoroughly. Wash all removable parts in the same way and reassemble. Plug the appliance back into the mains supply and allow it to run for 2 to 3 hours at MAX. settings before returning the products to the freezer.



#### LED lighting replacement

- If you want to replace any of the LEDs, contact your nearest authorised workshop.

**Note:** The number and position of LED strips may vary depending on the model.



#### If the product is equipped with an LED lamp

This product is equipped with an energy efficient luminaire of class <E>.

#### If the product is equipped with LED strips or LED cards

This product shall be equipped with a luminaire of energy efficiency class <F>.

## SERVICE CENTRE

### CAUTION!

Extensive maintenance or repair, which requires access to internal parts of the product, has to be performed by a qualified service centre.

## ENVIRONMENTAL PROTECTION

- Prefer recycling of packaging materials and old appliances.
- Packaging materials may be disposed of as sorted waste.
- Dispose the plastic bags made of polyethylene (PE) of as sorted waste.

### Recycling of the appliance at the end of its lifespan:



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The symbol on the product or its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. It is necessary to take it to a container park for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring the correct disposal of this appliance you will help prevent potential negative consequences to the environment and human health, which could otherwise result from inappropriate disposal of this product. Disposal must be performed in accordance to the regulations for waste disposal. For more detailed information about recycling of this appliance see the authorized local office or service for household waste disposal or the shop, where you purchased the appliance.

**CZ****Seznam servisních míst****SK****Zoznam servisných stredisiek****PL****Wykaz punktów servisowych****Česká republika**

Název	Ulice	PSČ	Město	Telefon	E-mail
Jindřich Valenta CONCEPT	Vysokomýtská 1800	565 01	Choceň	+420 465 471 400	servis@my-concept.cz

**Slovenská republika**

Názov	Ulica	PSČ	Mesto	Telefón	E-mail
CONCEPT Slovensko s.r.o.	Hurbanova 1563/23	911 01	Trenčín	+421 326 583 465	info@my-concept.sk

**Polska**

Nazwa	Ulica	Kod	Miasto	Telefon	E-mail
CONCEPT POLSKA sp. z o.o.	Ostrowskiego 30	53-238	Wrocław	+48 713 390 444	serwis@my-concept.pl

# concept

**CZ**

**Jindřich Valenta – Concept**

Vysokomýtská 1800, 565 01 Choceň

Tel. +420 465 471 400

[www.my-concept.cz](http://www.my-concept.cz)

**SK**

**CONCEPT Slovensko s.r.o.**

Hurbanova 1563/23, 911 01 Trenčín

Tel.: +421 326 583 465

[www.my-concept.sk](http://www.my-concept.sk)

**PL**

**CONCEPT POLSKA sp. z o.o.**

Ostrowskiego 30, 53-238 Wrocław

Tel.: +48 713 390 444

[www.my-concept.pl](http://www.my-concept.pl)

**LV**

**Verners VT Ltd.**

Piedrujas iela 5a, Riga, Latvia

Tel. +371 67021021

e-pasts: [info@vernlers.lv](mailto:info@vernlers.lv), [www.verners.lv](http://www.verners.lv)