

# INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA CHŁODZIARKO-ZAMRAŻARKI KBR 08122.1



**[www.kernau.com](http://www.kernau.com)**



## SZANOWNY KLIENCIE

Dziękujemy za zainteresowanie naszą ofertą i gratulujemy wyboru.

Naszym celem jest zaoferowanie Wam produktów o wysokiej jakości, które spełnią Wasze oczekiwania. Opisywane urządzenie zostało wyprodukowane w nowoczesnych zakładach i dokładnie przetestowane pod względem jakości. Niniejsza instrukcja została opracowana w celu ułatwienia obsługi urządzenia, które wyprodukowano z wykorzystaniem najnowszej technologii gwarantującej zaufanie i maksymalną wydajność. Przed przystąpieniem do korzystania z urządzenia należy uważnie zapoznać się z niniejszą instrukcją, ponieważ zawiera podstawowe informacje dotyczące bezpiecznej instalacji, konserwacji i obsługi. W sprawie instalacji urządzenia należy zwrócić się do najbliższego autoryzowanego serwisu.



### **UWAGA:**

Instrukcja zawiera ważne informacje dotyczące użytkowania i konserwacji urządzenia, dlatego prosimy o uważne zapoznanie się z prostymi instrukcjami i o przestrzeganie ich, co umożliwi Państwu osiągnięcie znakomitych rezultatów użytkowania. Prosimy także o przechowywanie poniższej instrukcji w bezpiecznym miejscu, bo można było z niej skorzystać.

**Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia mienia lub osób powstałe w wyniku błędnego montażu lub niewłaściwego użytkowania urządzenia.**

## SPIS TREŚCI

|                                                             |           |
|-------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>CZĘŚĆ 1. ZANIM UŻYJECIE SWOJEJ CHŁODZIARKI .....</b>     | <b>5</b>  |
| OSTRZEŻENIA OGÓLNE .....                                    | 5         |
| OSTRZEŻENIA .....                                           | 7         |
| MONTAŻ I OBSŁUGA CHŁODZIARKI .....                          | 8         |
| PRZED UŻYCIEM WASZEJ LODÓWKI .....                          | 9         |
| WYMIARY.....                                                | 9         |
| <b>CZĘŚĆ 2. OBSŁUGA CHŁODZIARKI .....</b>                   | <b>10</b> |
| PANEL STEROWANIA .....                                      | 10        |
| AKCESORIA .....                                             | 11        |
| <b>CZĘŚĆ 3. PRZECHOWYWANIE ŻYWNOŚCI W URZĄDZENIU .....</b>  | <b>13</b> |
| <b>CZĘŚĆ 4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA .....</b>             | <b>18</b> |
| ODSZRANIANIE .....                                          | 18        |
| WYMIANA ŻARÓWKI ŚWIETLNEJ .....                             | 19        |
| <b>CZĘŚĆ 5. TRANSPORT I ZMIANA MIEJSCA INSTALACJI .....</b> | <b>20</b> |
| <b>CZĘŚĆ 6. ZANIM WEZWIESZ SERWIS .....</b>                 | <b>21</b> |
| ZALECENIA .....                                             | 21        |
| OSZCZĘDZANIE ENERGII .....                                  | 22        |
| <b>CZĘŚĆ 7. CZĘŚCI I PRZEDZIAŁY URZĄDZENIA .....</b>        | <b>23</b> |
| <b>CZĘŚĆ 8. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ .....</b>            | <b>24</b> |

## CZĘŚĆ 1. ZANIM UŻYJECIE SWOJEJ CHŁODZIARKI

### OSTRZEŻENIA OGÓLNE

**OSTRZEŻENIE:** Nie należy zasłaniać otworów wentylacyjnych w obudowie urządzenia lub w zabudowie.

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

**OSTRZEŻENIE:** Nie należy używać urządzeń elektrycznych wewnątrz komór do przechowywania żywności poza zalecanymi przez producenta.

**OSTRZEŻENIE:** Należy uważać, aby nie uszkodzić układu czynnika chłodniczego.

**OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć niebezpieczeństwa powstałego na skutek niestabilności urządzenia, należy je naprawiać zgodnie z instrukcją.

**OSTRZEŻENIE:** Ustawiając urządzenie, należy unikać uwięzienia lub uszkodzenia przewodu.

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



Norma ISO 7010 W021

**OSTRZEŻENIE: Łatwopalny / palny**

- Jeżeli w urządzeniu jest zastosowany środek R600a jako czynnik chłodniczy, na etykiecie urządzenia znajduje się odpowiednia informacja — należy zachować ostrożność podczas transportu i montażu, aby zapobiec zniszczeniu części układu chłodzącego. Środek R600a jest przyjaznym środowisku, naturalnym gazem, jednak jest on wybuchowy. W przypadku wycieku gazu spowodowanego uszkodzeniem elementów układu chłodzącego należy odsunąć chłodziarkę od źródeł ognia lub ciepła i przez kilka minut wywietrzyć pomieszczenie, w którym znajduje się urządzenie.
- Podczas przenoszenia i ustawiania chłodziarki należy uważać, aby nie uszkodzić układu chłodzącego.
- W urządzeniu nie należy przechowywać materiałów, takich jak aerozole z substancjami łatwopalnymi.
- Urządzenie jest wyłącznie przeznaczone do użytku domowego.
- Jeśli gniazdo elektryczne nie pasuje do wtyczki chłodziarki, musi ona zostać wymieniona przez producenta, pracownika serwisu lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach ruchowych, postrzegania lub umysłowych, a także osoby nie posiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że osoba odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo udzieliła odpowiedniego instruktażu z zakresu obsługi urządzenia. Należy uważać, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Specjalna wtyczka z uziemieniem została połączona z przewodem zasilającym chłodziarki. Wtyczka ta powinna być używana z gniazdem elektrycznym z uziemieniem 16 A. Jeśli w domu nie ma takiego gniazda, należy zlecić jego montaż autoryzowanemu elektrykowi.

- Urządzenie może być używane przez dzieci od 8 lat wzwyż oraz osoby o ograniczonych zdolnościach ruchowych, postrzegania lub umysłowych, a także osoby nie posiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, pod nadzorem innych osób oraz po instruktażu dotyczącym bezpiecznego użytkowania, pod warunkiem, że rozumieją niebezpieczeństwa wynikające z nieprawidłowego użytkowania. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie powinny być przeprowadzane przez dzieci bez nadzoru.
- Dzieci w wieku od 3 do 8 lat mogą ładować i rozładowywać urządzenia chłodnicze. Dzieci nie powinny czyścić urządzeń lub wykonywać konserwacji przewidzianej dla użytkownika, bardzo małe dzieci (poniżej 3. roku życia) w ogóle nie powinny korzystać z urządzeń, użytkowanie urządzeń przez małe dzieci (od 3 do 8 lat) jest bezpieczne tylko pod stałym nadzorem, starsze dzieci (w wieku od 8 do 14 lat) i osoby szczególnie wrażliwe mogą bezpiecznie korzystać z urządzeń pod właściwym nadzorem lub po tym, jak zostały zapoznane z instrukcją użytkowania urządzenia. Ludzie bardzo wrażliwi mogą bezpiecznie korzystać z urządzenia tylko pod stałym nadzorem.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, powinien zostać wymieniony przez producenta, pracownika serwisu, lub podobnie wykwalifikowaną osobę, w celu uniknięcia niebezpieczeństwa.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku na wysokościach przekraczających 2000 m.n.p.m.

#### **Aby uniknąć zanieczyszczenia żywności, należy przestrzegać poniższych instrukcji:**

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

#### **Dostępny jest dozownik wody**

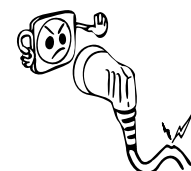
- Jeśli zbiorniki wody nie były używane przez 48 godzin, należy je wyczyścić; jeśli urządzenie nie pobierało wody z sieci przez 5 dni, należy przepłukać podłączenie do sieci wodociągowej.

## UWAGI:

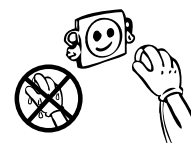
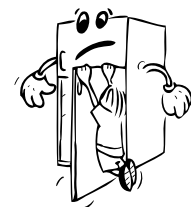
- Przed montażem i rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłowym użytkowaniem urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcjami znajdującymi się na urządzeniu i instrukcją obsługi, oraz przechowywać instrukcję w bezpiecznym miejscu, aby móc rozwiązać problemy, które mogą się pojawić w przyszłości.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i może być używane wyłącznie w domach oraz do określonych celów. Urządzenie nie jest przeznaczone do komercyjnego lub publicznego użytku. Takie zastosowanie urządzenia spowoduje unieważnienie gwarancji. Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne straty.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i służy wyłącznie do chłodzenia i przechowywania żywności. Urządzenie to nie jest przeznaczone do komercyjnego lub publicznego użytku i (lub) do przechowywania substancji innych niż żywność. Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za straty, które mogą wystąpić w wypadku nieprzestrzegania tych zaleceń.

## OSTRZEŻENIA

- Nie wolno używać przedłużaczy wielogniazdowych lub pojedynczych.
- Nie podłączać urządzenia do uszkodzonych lub starych gniazdek.
- Nie wolno ciągnąć za przewód, zginać go lub uszkadzać.



- Urządzenie zaprojektowano do użytku przez dorosłych, nie wolno pozwolić na zabawę dzieci urządzeniem lub wieszanie się na drzwiczkach.
- Nie wolno wyjmować lub wkładać wtyczki do gniazdka mokrymi dłońmi, gdyż grozi to porażeniem elektrycznym!
- Nie wolno umieszczać szklanych butelek lub puszek z napojami w zamrażalniku. Butelki lub puszki mogą eksplodować.
- Dla własnego bezpieczeństwa nie wolno umieszczać w lodówce materiałów wybuchowych lub łatwopalnych. Napoje o wyższej zawartości alkoholu należy ustawiać pionowo w przedziale lodówki, ze szczelnie zamkniętymi szybkami.
- Przy używaniu lodu uzyskanego w lodówce nie należy dotykać go bezpośrednio, gdyż może on spowodować oparzenia oraz/lub przeciąć skórę.
- Nie dotykać zamrożonej żywności mokrymi rękoma! Nie spożywać lodów i kubków lodowych bezpośrednio po wyjęciu ich z zamrażarki!



- Nie wolno ponownie zamrażać uprzednio rozmrożonych towarów, po tym jak zmiękną. Może to być przyczyną zatruc pokarmowych.
- Nie wolno pokrywać korpusu lub górnej powierzchni lodówki, serwetami itp. Może to niekorzystnie wpływać na pracę Waszej lodówki.
- Należy zabezpieczyć akcesoria chłodziarki podczas transportu, aby zapobiec ich zniszczeniu.
- Nie używać adaptera wtyczki.



## MONTAŻ I OBSŁUGA CHŁODZIARKI

Przed uruchomieniem lodówki należy zwrócić uwagę na punkty poniżej:

- Napięcie robocze chłodziarki wynosi 220–240 V (50 Hz).
- Wtyczka musi być dostępna po zamontowaniu urządzenia.
- Przy pierwszym podłączeniu urządzenia może pojawić się nieprzyjemny zapach. Zniknie on po rozpoczęciu chłodzenia przez urządzenie.
- Przed podłączeniem zasilania należy upewnić się, że napięcie na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w domowej instalacji elektrycznej.
- Należy włożyć wtyczkę do gniazda z działającym uziemieniem. Jeśli gniazdo nie posiada uziemienia, lub wtyczka nie pasuje, sugerujemy skontaktować się z autoryzowanym elektrykiem w celu uzyskania pomocy.
- Urządzenie musi być połączone do właściwie zamontowanego gniazda z bezpiecznikiem. Zasilanie prądem przemiennym oraz napięcie w miejscu podłączenia urządzenia musi odpowiadać napięciu na tabliczce znamionowej urządzenia (tabliczka znamionowa znajduje się po lewej stronie wewnątrz urządzenia).
- Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody, które mogą wystąpić po podłączeniu urządzenia do gniazda bez uziemienia.
- Chłodziarkę należy umieścić w miejscu nienarażonym na działanie promieni słonecznych.
- Chłodziarka nigdy nie powinna być używana na zewnątrz ani narażona na działanie deszczu.
- Urządzenie powinno znajdować się w odległości co najmniej 50 cm od pieców, kuchenek gazowych i nagrzewnic oraz co najmniej 5 cm od kuchenek elektrycznych.
- Jeśli chłodziarka znajduje się obok zamrażarki, należy zostawić pomiędzy nimi przerwę co najmniej 2 cm, aby zapobiec zawilgoceniu zewnętrznej powierzchni.
- Nie należy umieszczać ciężkich przedmiotów na urządzeniu.
- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy je dokładnie wyczyścić, szczególnie wewnętrzną część (zobacz punkt Czyszczenie i konserwacja).
- Procedura montażu urządzenia w kuchni znajduje się w instrukcji montażu. Urządzenie może być używane wyłącznie w odpowiednich zabudowach kuchennych.
- Regulowane przednie nogi urządzenia powinny zostać dopasowane tak, aby urządzenie stało równo i stabilnie. Nogi urządzenia można wyregulować, obracając je zgodnie z kierunkiem wskazówek zegara (lub w przeciwnym kierunku). Należy to zrobić przed umieszczeniem żywności w urządzeniu.

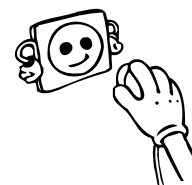




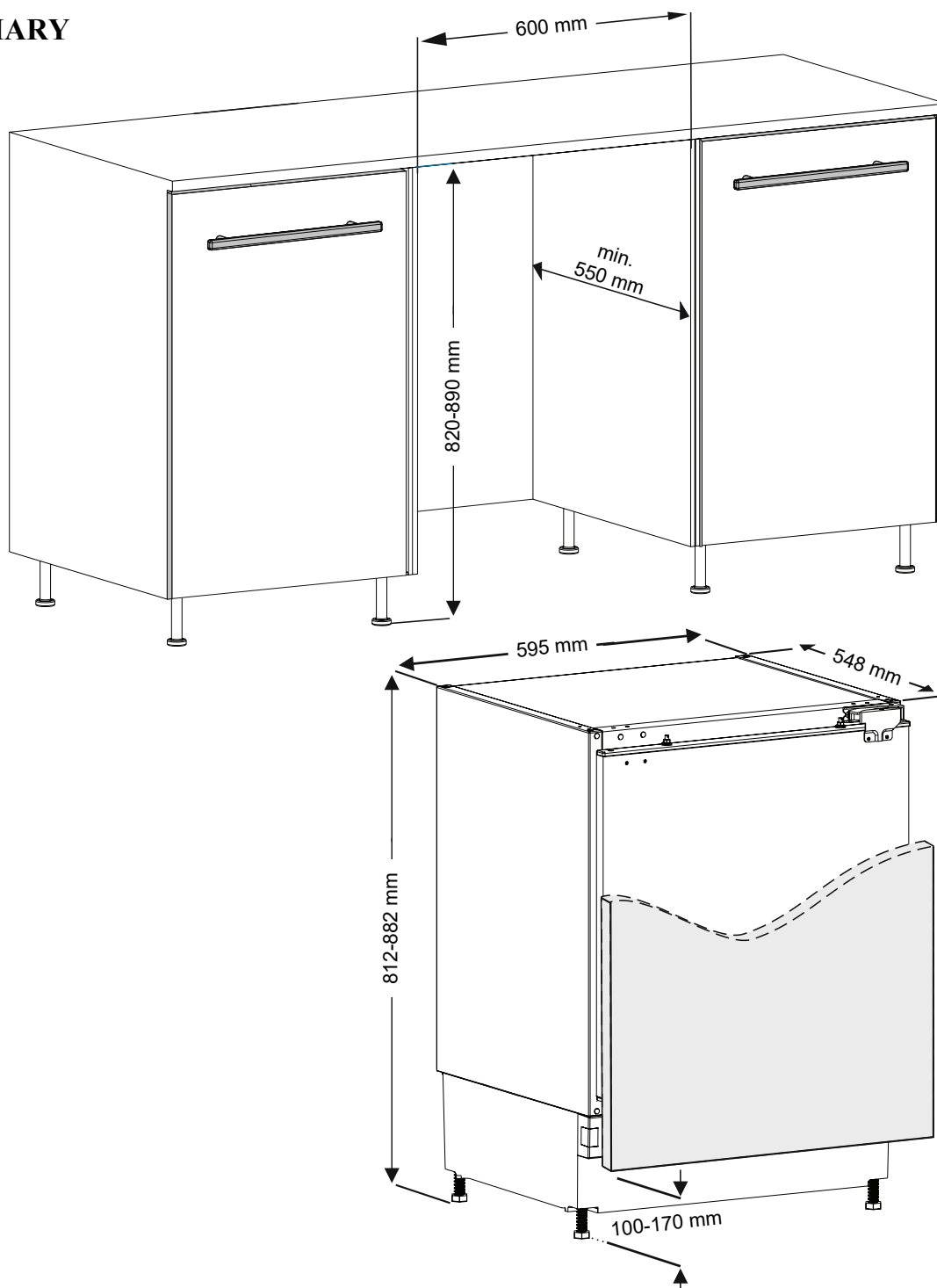
- Przed rozpoczęciem korzystania z chłodziarki należy przetrzeć wszystkie części z tyłu urządzenia ciepłą wodą z dodatkiem łyżeczki sody oczyszczonej, a następnie przepłukać czystą wodą i wytrzeć do sucha. Po wyczyszczeniu należy umieścić wszystkie części w urządzeniu.

## PRZED UŻYCIEM WASZEJ LODÓWKI

- Gdy lodówka jest używana po raz pierwszy lub po transportowaniu, należy zostawić ją na okres 3 godzin w położeniu stojącym i dopiero wtedy podłączyć ją do zasilania, aby zapewnić skuteczną pracę. W przeciwnym przypadku można spowodować uszkodzenie sprężarki.
- Gdy lodówka jest uruchomiona po raz pierwszy, w jej wnętrzu można wyczuć zapach który ulotni się, w miarę jak lodówka będzie się schładzać.

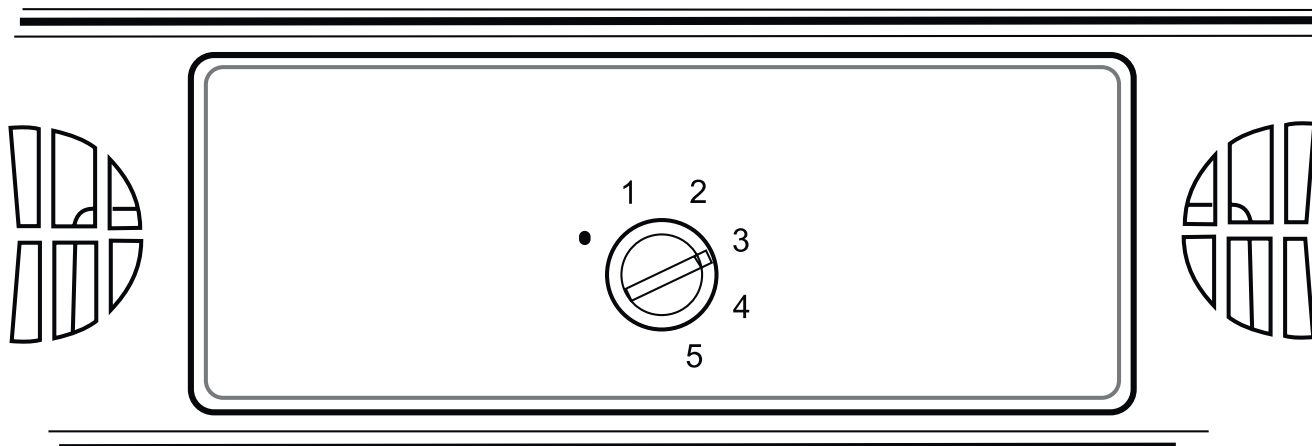


## WYMIARY



## CZĘŚĆ 2. OBSŁUGA CHŁODZIARKI

### USTAWIENIE TERMOSTATU



Termostat automatycznie reguluje temperaturę wewnątrz komór chłodziarki i zamrażarki. Żeby zmienić ustawienie temperatury, należy ustawić pokrętkę w położeniu od 1 do 5 (5 oznacza ustawienie najchłodniejsze).

- Pozycja "●" wskazuje, że termostat jest wyłączony i nie jest możliwe chłodzenie.
- Dla krótkoterminowego przechowywania żywności w komorze zamrażarki ustaw gałkę w pozycji pomiędzy minimum a średnią (1-3).
- Dla długoterminowego przechowywania żywności w komorze zamrażarki ustaw gałkę w pozycji średniej (3-4).
- Kiedy po raz pierwszy włączasz lodówkę, najlepiej by było, gdyby pracowała przez 24 godziny bez otwierania drzwi i pusta. Jeśli musisz zacząć jej używać od razu, spróbuj nie wkładać do niej dużo jedzenia.
- Jeśli urządzenie zostanie wyłączone lub odcięte od sieci, odczekaj przynajmniej 5 minut przed ponownym włączeniem. Unikniesz uszkodzenia kompresora.
- LODÓWKI (z 4 gwiazdkami): Zamrażarka tej lodówki chłodzi do  $-18^{\circ}\text{C}$  i poniżej.

**Ważne:** temperatura otoczenia, temperatura świeżo umieszczonych w chłodziarce artykułów spożywczych oraz częstotliwość otwierania drzwi mają wpływ na temperaturę komorze chłodziarki. Jeśli to konieczne, zmień ustawienie temperatury.

**Szybkie zamrażanie:** Tego przełącznika można użyć jako przełącznika szybkiego zamrażania. Aby maksymalnie zwiększyć wydajność mrożenia, należy włączyć ten przełącznik przed włożeniem świeżej żywności do zamrażarki. Po umieszczeniu świeżej żywności w zamrażalniku ustawienie na 24 godz. w pozycji maksymalnej zazwyczaj wystarcza. Aby zapewnić oszczędność energii, przełącznik należy wyłączyć 24 godziny po umieszczeniu żywności w zamrażarce.

## OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE USTAWIANIA TEMPERATURY

- Temperatura otoczenia, temperatura świeżo umieszczonych w chłodziarce artykułów spożywczych oraz częstotliwość otwierania drzwi mają wpływ na temperaturę w komorze chłodziarki. Jeśli to konieczne, zmień ustawienie temperatury.
- Nie jest zalecana eksploatacja chłodziarki w otoczeniu chłodniejszym niż 10°C.
- Ustawienia termostatu należy dokonać biorąc pod uwagę częstość umieszczania świeżych artykułów spożywczych oraz otwierania i zamykania drzwi zamrażarki, ilość przechowywanych artykułów spożywczych w chłodziarce oraz warunki otoczenia, w których pracuje urządzenie.
- Przy pierwszym użyciu chłodziarko-zamrażarki zalecana jest nieprzerwana praca urządzenia przez 24 godziny, żeby zapewnić całkowite schłodzenie. W tym czasie nie należy otwierać drzwi chłodziarki, ani umieszczać wewnątrz artykułów spożywczych.
- Chłodziarko-zamrażarka posiada wbudowaną funkcję 5-minutowego opóźnienia, która zapobiega uszkodzeniu sprężarki. Po włączeniu zasilania chłodziarko-zamrażarka rozpocznie normalną pracę po upływie 5 minut.
- Opisywana chłodziarka przeznaczona jest do pracy w przedziałach temperatur otoczenia określonych w standardach, zgodnie z kategorią klimatu podaną na tabliczce informacyjnej. Nie jest zalecana eksploatacja chłodziarki w środowisku, w którym przedziały temperatury otoczenia nie są określone w terminach wydajności chłodzenia.
- Urządzenie jest przeznaczone do eksploatacji w zakresie temperatury otoczenia od 10°C do 43°C.

### Klasa klimatyczna i znaczenie:

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

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

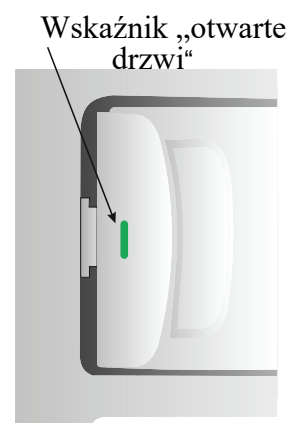
**N (klimat umiarkowany):** To urządzenie chłodnicze jest przeznaczone do użytku w temperaturach otoczenia w zakresie od 16°C do 32°C.

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

## AKCESORIA

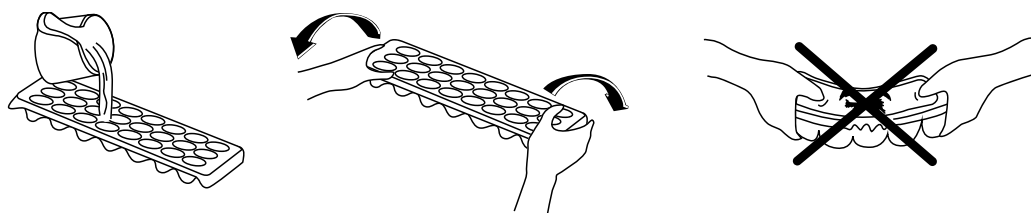
### Wskaźnik "otwartych drzwi"

- Wskaźnik „otwarte drzwi” na uchwycie wskazuje czy drzwi są dobrze zamknięte, czy są ciągle otwarte.
- Jeśli wskaźnik jest czerwony, drzwi są nadal otwarte.
- Jeśli wskaźnik jest biały, drzwi są dobrze zamknięte.
- Drzwi zamrażarki powinny zawsze być zamknięte. Zapobiegnie to rozmrażaniu się produktów spożywczych; pozwoli uniknąć odkładania się lodu i szronu wewnątrz zamrażarki, a tym samym niepotrzebnego wzrostu zużycia energii.



## Tacka na lód

- Napełnić tackę na lód wodą i umieścić w zamrażalniku.
- Po całkowitym zamrożeniu wody można obrócić tackę, jak pokazano poniżej, by uzyskać kostki lodu.



## Plastikowy skrobak

Po jakimś czasie w niektórych miejscach komory zamrażarki zacznie odkładać się szron. Szron odkładający się w zamrażarce powinien być okresowo usuwany. W tym celu użyj plastikowego skrobaka, który jest w wyposażeniu. Nie używaj ostrych metalowych przedmiotów do wykonania tej czynności. Mogą one przebić obieg chłodzący i spowodować nieodwracalne uszkodzenie urządzenia.



**Wszystkie opisy i ilustracje mogą różnić się w zależności od modelu urządzenia.**

## CZĘŚĆ 3. PRZECHOWYWANIE ŻYWNOSTI W URZĄDZENIU

### Komora chłodziarki

Komora chłodziarki służy do przechowywania świeżej żywności przez kilka dni.

- Żeby zmniejszyć tworzenie się szronu, należy zawsze w komorze chłodziarki umieszczać płyny w szczelnie zamkniętych pojemnikach.
- Należy ochłodzić gorące i ciepłe potrawy przed umieszczeniem w lodówce. W ten sposób można zmniejszyć zużycie energii.
- Żeby zapobiec tworzeniu się szronu, przechowywane produkty nie powinny dotykać tylnej ścianki urządzenia.
- Najchłodniejsze miejsce znajduje się na spodzie chłodziarki. Zalecane jest wykorzystanie tego miejsca do przechowywania artykułów spożywczych, które mogą się szybko zepsuć, np. ryby, gotowe posiłki, produkty upieczone lub produkty mleczne. Najcieplejszym miejscem jest górna półka na drzwiach. Zalecane jest wykorzystanie jej do przechowywania masła lub sera.
- W przypadku zwykłych warunków roboczych wystarczające jest ustawienie temperatury chłodziarki na +4°C.
- Temperatura komory chłodziarki musi znajdować się w zakresie 0-8°C, świeża żywność poniżej 0°C zostaje zamrożona i gnieje, obciążenie bakteryjne wzrasta powyżej 8°C i żywność się psuje.
- Nie wkładać do chłodziarki gorącej żywności, odczekać na zewnątrz, aż ostygnie. Gorąca żywność zwiększa temperaturę lodówki i powoduje zatrucie żywności oraz jej niepotrzebne psucie.
- Mięso, ryby itp. należy przechowywać w komorze chłodzącej żywność, a komora warzywna jest przeznaczona na warzywa (jeżeli jest dostępna).
- Aby zapobiec zanieczyszczeniu krzyżowemu, produkty mięsne oraz owoce i warzywa muszą być przechowywane osobno.
- Żywność należy umieszczać w chłodziarce w zamkniętych pojemnikach lub zakrytą, aby zapobiec wilgoci i nieprzyjemnemu zapachowi.

| PRODUKT SPOŻYWCZY                    | MAKSYMALNY CZAS PRZECHOWYWANIA                                 | GDZIE UMIEŚCIC W LODÓWCE                                                      |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Warzywa i owoce                      | 1 tydzień                                                      | Szuflada na warzywa                                                           |
| Mięso i ryby                         | 2-3 dni                                                        | Zapakowane w folię lub woreczki, lub w pojemniku na mięso (na szklanej półce) |
| Świeży ser                           | 3-4 dni                                                        | W specjalnej półce na drzwiach                                                |
| Masło i margaryna                    | 1 tydzień                                                      | W specjalnej półce na drzwiach                                                |
| Produkty w butelkach, mleko, jogurty | Dopóki nie przekroczy zalecanej przez producenta daty ważności | W specjalnej półce na drzwiach                                                |
| Jajka                                | 1 miesiąc                                                      | W półce przeznaczonej na jajka                                                |
| Ugotowane pożywienie                 | —                                                              | Na wszystkich półkach                                                         |

## Komora zamrażarki

- Zamrażarka jest przeznaczona do zamrażania świeżej żywności oraz do przechowywania zamrożonych produktów przez okres czasu wskazany na opakowaniu, a także do wytwarzania kostek lodu.
- Aby zamrozić świeżą żywność: dokładnie opakuj i zamknij świeże produkty, tzn. opakowanie powinno być hermetyczne i nie powinno przeciekać. Idealne są tu: specjalne woreczki do zamrażania, folia aluminiowa (gruba, w razie wątpliwości zawiń podwójnie), torebki i pojemniki plastikowe.
- Zamrażanie: informacja o maksymalnej ilości świeżych produktów (w kg), które mogą być dziennie zamrożone znajduje się na tabliczce znamionowej.
- Dla optymalnej pracy urządzenia i aby osiągnąć maksymalną wydajność mrożenia, ustaw gałkę termostatu na „4“, kiedy wkładasz produkty do zamrożenia.
- Po umieszczeniu świeżych produktów w zamrażarce zazwyczaj wystarczy 24 godziny szybkiego zamrażania. Po 24 godzinach wyłącz funkcję szybkiego zamrażania.
- **Uwaga:** Aby oszczędzić energię, funkcja szybkiego zamrażania może być wyłączona, jeśli zamrażasz małe ilości jedzenia.
- Nie dopuszczaj do kontaktu świeżego jedzenia z wcześniej zamrożonym.
  - Zawsze zapisz datę i zawartość opakowania oraz nie przekraczaj określonego czasu przechowywania.
- W przypadku braku prądu lub awarii, komora zamrażarki zachowa odpowiednio niską temperaturę dla przechowywania produktów. Unikaj wtedy otwierania drzwi zamrażarki, aby spowolnić wzrost temperatury w komorze zamrażarki.
- Informacja o maksymalnej ilości świeżych produktów (w kg), które mogą być dziennie zamrożone znajduje się na tabliczce znamionowej (patrz Zdolność zamrażania)
- Nigdy nie wkładaj ciepłego jedzenia do zamrażarki.
- Kiedy kupujesz i przechowujesz produkty mrożone, zawsze upewnij się, że opakowanie nie jest uszkodzone.
- Informacja o okresie i rekomendowanej temperaturze przechowywania produktu mrożonego znajduje się na opakowaniu. Przechowując i używając produkty mrożone, postępuj zgodnie z zaleceniami producenta. Jeśli nie ma żadnej informacji, przechowuj jedzenie nie dłużej niż 3 miesiące.
- Włóż jedzenie do komory zamrażarki jak najszybciej po jego zakupie.
- Kiedy jedzenie odtajało, nie może być powtórnie zamrożone; musisz je ugotować jak najszybciej, aby je spożyć lub ponownie zamrozić.
- Jeśli chcesz zrobić kostki lodu, wypełnij tackę na lód wodą i umieść w komorze zamrażarki. Kiedy woda całkowicie zmieni się w lód, przekręć tackę, jak pokazano poniżej, a kostki wypadną.

|                    | MAKSYMALNY CZAS PRZECHOWYWANIA (MIESIACE) | CZAS ROZMRAZANIA W TEM. POKOJOWEJ (GODZINY) | CZAS ROZMRAZANIA W PIEKARNIKU (MINUTY) |
|--------------------|-------------------------------------------|---------------------------------------------|----------------------------------------|
| <b>Chleb</b>       | 4 - 6                                     | 2 - 3                                       | 4-5 (220-225 °C)                       |
| <b>Ciastka</b>     | 3 - 6                                     | 1 - 1,5                                     | 5-8 (190-200 °C)                       |
| <b>Ciasta</b>      | 1 - 3                                     | 2 - 3                                       | 5-10 (200-225 °C)                      |
| <b>Placki</b>      | 1 - 1,5                                   | 3 - 4                                       | 5-8 (190-200 °C)                       |
| <b>Ciasto filo</b> | 2 - 3                                     | 1 - 1,5                                     | 5-8 (190-200 °C)                       |
| <b>Pizza</b>       | 2 - 3                                     | 2 - 4                                       | 15-20 (200 °C)                         |

| MIESO I RYBY                                             | PRZYGOTOWANIE                                                                                   | MAKS. CZAS PRZECH. (MIESIACE) | CZAS ROZMRAŻANIA W TEMP. POKOJOWEJ (GODZINY) |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------------------|
| <b>Steki</b>                                             | Zawiniety w folię                                                                               | 6 - 8                         | 1 - 2                                        |
| <b>Jagnięcina</b>                                        | Zawiniety w folię                                                                               | 6 - 8                         | 1 - 2                                        |
| <b>Pieczeń z cieleciny</b>                               | Zawiniety w folię                                                                               | 6 - 8                         | 1 - 2                                        |
| <b>Pokrojona cielęcina</b>                               | W małych częściach                                                                              | 6 - 8                         | 1 - 2                                        |
| <b>Pokrojona baranina</b>                                | W małych częściach                                                                              | 4 - 8                         | 2 - 3                                        |
| <b>Mieso mielone</b>                                     | W paczkach bez używania przypraw                                                                | 1 - 3                         | 2 - 3                                        |
| <b>Podroby (kawalki)</b>                                 | W kawalkach                                                                                     | 1 - 3                         | 1 - 2                                        |
| <b>Kielbasa bolońska/salami</b>                          | Powinno być zapakowane pomimo tego iż ma swoją osłonkę                                          | —                             | do rozmrożenia                               |
| <b>Kurczak i indyk</b>                                   | Zapakowany w folie                                                                              | 7 - 8                         | 10 - 12                                      |
| <b>Gęś i kaczka</b>                                      | Zapakowany w folie                                                                              | 4 - 6                         | 10                                           |
| <b>Jeleń, królik, dzik</b>                               | W porcjach ważących po 2,5 kg                                                                   | 9 - 12                        | 10 - 12                                      |
| <b>Ryby słodkowodne (losos, karp)</b>                    | Po wyczyszczeniu z wnętrzości oraz łusek, umyj, wysusz, i jeśli konieczne odetnij ogon i głowę. | 2                             | do rozmrożenia                               |
| <b>Chude ryby (okoń, turbot, flądra)</b>                 |                                                                                                 | 4 - 8                         | do rozmrożenia                               |
| <b>Tłuste ryby (tuńczyk, makrela, tasergal, anchois)</b> |                                                                                                 | 2 - 4                         | do rozmrożenia                               |
| <b>Skorupiaki</b>                                        | Oszczyszone i w woreczkach                                                                      | 4 - 6                         | do rozmrożenia                               |
| <b>Kawior</b>                                            | W własnym opakowaniu, aluminiowym lub plastikowym pojemniku                                     | 2 - 3                         | do rozmrożenia                               |
| <b>Ślimaki</b>                                           | W słonej wodzie, aluminiowy lub plastikowy pojemnik                                             | 3                             | do rozmrożenia                               |

| WARZYWA I OWOCE                    | PRZYGOTOWANIE                                                                                            | MAKS. CZAS PRZECH. (MIESIACE) | CZAS ROZMRAŻANIA W TEMP. POKOJOWEJ (GODZINY) |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------------------|
| <b>Fasolka szparagowa i fasola</b> | Umyj i potnij na małe kawałki, ugotuj w wodzie                                                           | 10 - 13                       | można używać w postaci zamrożonej            |
| <b>Groch</b>                       | Wyłuskaj umyj, i ugotuj w wodzie                                                                         | 12                            | można używać w postaci zamrożonej            |
| <b>Kapusta</b>                     | Oczyść i ugotuj w wodzie                                                                                 | 6 - 8                         | 2                                            |
| <b>Marchewka</b>                   | Oczyść, pokrój w plastry i ugotuj w wodzie                                                               | 12                            | można używać w postaci zamrożonej            |
| <b>Papryka</b>                     | Odetnij łodygę, przekrój na pół, usuń rdzeń, ugotuj w wodzie                                             | 8 - 10                        | można używać w postaci zamrożonej            |
| <b>Szpinak</b>                     | Umyj i ugotuj w wodzie                                                                                   | 6 - 9                         | 2                                            |
| <b>Kalafior</b>                    | Odetnij liście, potnij główkę w części, i pozostaw w wodzie z małą ilością soku z cytryny na kilka chwil | 10 - 12                       | można używać w postaci zamrożonej            |
| <b>Bakłażan</b>                    | Potnij na 2 cm kawałki po umyciu                                                                         | 10 - 12                       | oddzielić krążki od siebie                   |
| <b>Kukurydza</b>                   | Oczyść i zapakuj z łodyga, lub obraną                                                                    | 12                            | można używać w postaci zamrożonej            |
| <b>Jabłko i gruszka</b>            | Obierz i pokrój                                                                                          | 8 - 10                        | (w zamrażalniku) 5                           |
| <b>Brzoskwinia i morela</b>        | Przetnij na pół, wyjmij pestkę                                                                           | 4 - 6                         | (w zamrażalniku) 4                           |
| <b>Truskawki i jagody</b>          | Umyj i wyczyść                                                                                           | 8 - 12                        | 2                                            |
| <b>Ugotowane owoce</b>             | Dodaj 10% cukru do pojemnika                                                                             | 12                            | 4                                            |
| <b>Śliwka, wisnia, żurawina</b>    | Umyj i usuń ogonki                                                                                       | 8 - 12                        | 5 - 7                                        |

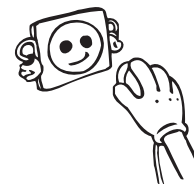
| PRODUKTY MLECZNE                         | PRZYGOTOWANIE        | MAKSYMALNY CZAS PRZECHOWYWANIA (MIESIACE) | WARUNKI PRZECHOWYWANIA                                                                                                                |
|------------------------------------------|----------------------|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Mleko zapakowane (homogenizowane)</b> | W własnym opakowaniu | 2 - 3                                     | Mleko- w jego własnym opakowaniu                                                                                                      |
| <b>Ser (wylaczaja biały ser)</b>         | W plastrach          | 6 - 8                                     | Oryginalne opakowanie może być użyte do krótkiego przechowywania. Powinno zostać owinięte w folię dla dłuższego okresu przechowywania |
| <b>Masło, margaryna</b>                  | W własnym opakowaniu | 6                                         | —                                                                                                                                     |



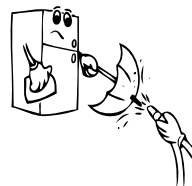
|                          | PRZYGOTOWANIE                                                           | MAKSYMALNY CZAS PRZECHOWYWANIA (MIESIACE) | WARUNKI PRZECHOWYWANIA        |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------|
| <b>białko jaja</b>       |                                                                         | 10 - 12                                   | 30 g odpowiada jednemu żółtku |
| <b>roztrzepane jajko</b> | dobrze roztrzepane, dodać szczyptę soli lub cukru, aby zapobiec ścięciu | 10                                        | 50 g odpowiada jednemu żółtku |
| <b>żółtko jajka</b>      |                                                                         | 8 - 10                                    | 2 g odpowiada jednemu żółtku  |

## CZĘŚĆ 4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

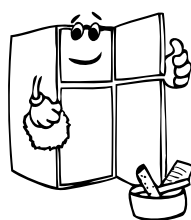
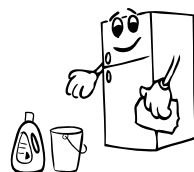
Przed rozpoczęciem czyszczenia należy odłączyć lodówkę od zasilania, wyjmując wtyczkę z gniazdka.



Nie wolno czyścić lodówki poprzez wlewanie do niej wody.



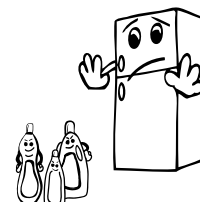
Powierzchnie wewnętrzne i zewnętrzne urządzenia można przetrzeć miękką szmatką lub gąbką, przy użyciu ciepłej wody z mydłem.



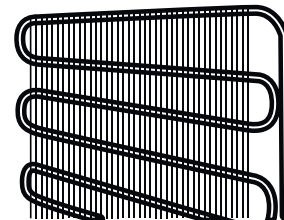
Części należy wyjmować pojedynczo i myć wodą z mydłem. Nie wolno myć ich w zmywarce.



Do czyszczenia nigdy nie wolno używać palnych, wybuchowych i korozyjnych materiałów, takich jak rozpuszczalniki, gazy i kwasy.



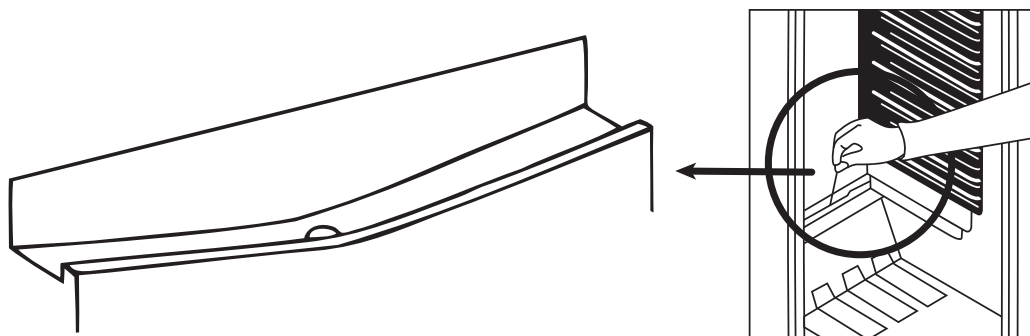
Skrapłacz należy czyścić szczotką lub miotłą przynajmniej dwa razy w roku, aby zapewnić oszczędność energii oraz wysoką sprawność chłodzenia.



**ZASILANIE MUSI BYĆ ZAWSZE ODLĄCZONE PODCZAS CZYSZCZENIA.**

### ODSZRANIANIE

- Chłodziarka odszrania się w pełni automatycznie. Woda powstała podczas odszraniania przepływa przez wylot zbierający wodę, wpływa do zbiornika odparowywania poniżej skraplacza i stamtąd paruje.
- Taca parownika i otwór spustowy do odprowadzania wody pochodzącej z rozmrażania powinny być regularnie czyszczone przepychaczem otworu spustowego, aby zapobiec zbieraniu się wody w dolnej części chłodziarki i zakłóceniach w jej działaniu.
- Można także wlać 1/2 szklanki wody do otwory spustowego, aby oczyścić go od środka.



- Szron odkładający się w zamrażarce powinien być okresowo usuwany. (Użyj plastikowego skrobaka, który jest w wyposażeniu) Komora zamrażarki powinna być czyszczona w taki sam sposób, jak komora chłodziarki, i odmrażana przynajmniej dwa razy w roku.
- Nie należy używać ostrych, metalowych przedmiotów do czyszczenia zamrażarki. Takie przedmioty mogą spowodować szkody, których nie da się naprawić.
- Proces odmrażania musi zostać przeprowadzony, gdy szron pokrywający powierzchnię zamrażarki ma 5mm grubości.
- Przed rozpoczęciem rozmrażania zamrażarki, przełóż zamrożoną żywność do chłodnego pomieszczenia, zawijając ją w gazety, aby utrzymać niską temperaturę i nie doprowadzić do odmrażania żywności.
- Ustaw termostat na "●" lub wyłącz urządzenie z sieci.
- Aby przyspieszyć proces odmrażania, można włożyć plastikowe pojemniki wypełnione gorącą wodą do przedziału zamrażarki.
- Po odmrożeniu należy odprowadzić wodę oraz wytrzeć do sucha całe wnętrze zamrażarki, używając gąbki oraz czystej miękkiej tkaniny.
- Dokładnie osusz wnętrze urządzenia, a następnie ustaw termostat w pozycji MAX.
- Po zakończeniu procesu czyszczenia zamrażarki przełóż żywność z powrotem do komory chłodzącej i mrożącej.

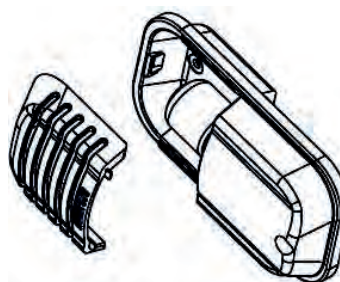
## WYMIANA ŻARÓWKI

Wymieniając oświetlenie w komorze chłodziarki;

1. Odłącz urządzenie od sieci zasilającej.
2. Naciśnij haczyk z przodu pokrywy żarówki, jak na rys. 1, a następnie zdejmij ją.
3. Wymień żarówkę na nową, nie silniejszą niż 15W.
4. Ponownie nałóż pokrywę, odczekaj 5 minut i włącz urządzenie.
5. Odczekaj 5 minut przed ponownym podłączeniem lodówki i przywróć termostat do pierwotnej pozycji.



Rys. 1



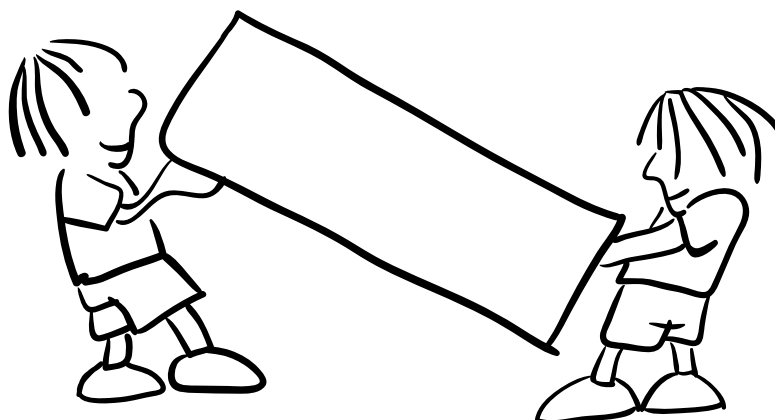
Rys. 2

## Wymiana oświetlenia LED

Jeśli lodówka jest wyposażona w oświetlenie LED, skontaktuj się z działem pomocy, ponieważ takie oświetlenie powinno być zmieniane wyłącznie przez upoważniony personel.

## CZEŚĆ 5. TRANSPORT I ZMIANA MIEJSCA INSTALACJI

- Oryginalne opakowanie i styropian transportowy można zachować na potrzeby późniejszego transportu (opcjonalnie).
- Chłodziarkę należy opakować grubą warstwą materiału transportowego i zabezpieczyć taśmą lub sznurkiem oraz postępować zgodnie z instrukcjami transportu umieszczonymi na opakowaniu.
- Zdjąć ruchome części (półki, akcesoria, pojemniki na warzywa itp.) lub przymocować je taśmą do chłodziarki w celu zabezpieczenia przed uderzeniami podczas transportu lub zmiany miejsca montażu.



**Chłodziarkę przenosić w pozycji pionowej.**

## CZĘŚĆ 6. ZANIM WEZWIESZ SERWIS

Jeśli chłodziarka nie działa prawidłowo, może to być wina drobnej usterki, dlatego należy sprawdzić następujące elementy przed zadzwonieniem do elektryka, aby oszczędzić czas i pieniądze.

### Co robić, gdy Wasze urządzenie nie pracuje.

Należy sprawdzić czy:

- Jest awaria prądu,
- Wtyczka główna nie jest prawidłowo włożona lub jest luźna,
- Termostat jest ustawiony na pozycję "●",
- Gniazdko jest uszkodzone, Aby to sprawdzić, włącz do tego gniazdko inne urządzenie, które wiesz, że na pewno działa.

### Co zrobić, gdy Wasze urządzenie nie pracuje dobrze.

Należy sprawdzić czy:

- Nie jest przeładowane,
- Drzwi są dobrze zamknięte,
- Jest wystarczająca wentylacja w szafce kuchennej, o której mowa w Instrukcji instalacji.

### Jeżeli urządzenie hałasuje:

Gaz chłodzący, który krąży w obiegu chłodzącym, może wydawać delikatny, bulgoczący dźwięk, nawet jeśli sprężarka nie jest uruchomiona. Nie martw się tym. Taka sytuacja nie odbiega od normy. Jeśli lodówka wydaje inne dźwięki, upewnij się, że:

- Urządzenie jest ustawione stabilnie, według zaleceń Instrukcji instalacji.
- Przedmioty ustawione na urządzeniu wibrują.

### Jeżeli w dolnej części chłodziarki zbiera się woda, upewnij się, że:

- odpływ wody nie jest zatkany (użyj korka spustowego, aby przeczyszczyć odpływ).

### Jeśli drzwi nie otwierają się i nie zamykają prawidłowo:

- Czy opakowania produktów nie przeszkadzają w zamknięciu drzwi?
- Czy pojemniki na drzwiach, półki i szuflady zostały prawidłowo zamocowane?
- Czy uszczelki drzwi są uszkodzone lub naderwane?
- Czy lodówka stoi na równej powierzchni?

### ZALECENIA:

- W przypadku przerwy w zasilaniu należy odłączyć urządzenie od zasilania. W ten sposób zostanie zapewniona ochrona sprężarki przed uszkodzeniem. Po przywróceniu zasilania należy podłączyć urządzenia do zasilania po upływie 5–10 minut. W ten sposób zostanie zapewniona ochrona elementów chłodziarki przed uszkodzeniem.
- Urządzenie chłodzące jest ukryte w tylnej ścianie chłodziarki. Na tylnej powierzchni chłodziarki może gromadzić się woda lub tworzyć lód na skutek pracy sprężarki z określonymi przerwami czasowymi. To normalna sytuacja. Nie zachodzi konieczność ręcznego uruchomienia odszraniania, dopóki nie wystąpi nadmierne tworzenie się lodu.
- Odłącz zasilanie chłodziarki, jeśli nie będzie używana przez długi czas (np. podczas wakacji letnich). Chłodziarkę należy wyłączyć (ustaw termostat na pozycję "●") oczyścić zgodnie ze wskazówkami podanymi w odpowiednim rozdziale niniejszej instrukcji i pozostawić otwarte drzwi, żeby zapobiec

nagromadzeniu się wilgoci i nieprzyjemnych zapachów.

- Zakupione urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym oraz może być eksploatowane wyłącznie w warunkach domowych i w określonych celach. Urządzenie nie jest przeznaczone do zastosowań komercyjnych lub wspólnego użytkowania. Jeśli klient wykorzysta urządzenie niezgodnie z jego przeznaczeniem, stanowczo podkreślamy, że producent ani sprzedawca urządzenia nie ponoszą odpowiedzialności za wszelkie naprawy i usterki powstałe w okresie gwarancyjnym.
- Jeśli po zastosowaniu się do wszystkich powyżej podanych wskazówek problemu nie udało się rozwiązać, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

## OSZCZĘDZANIE ENERGII

W celu uzyskania większej oszczędności energii należy przestrzegać poniższych zaleceń:

1. Ustaw urządzenie w chłodnym, dobrze wentylowanym pomieszczeniu, unikając w miejsc bezpośrednio nasłonecznionych, obok źródeł ciepła (kaloryfer, kuchenka, itp.) W razie potrzeby użyj płyty izolacyjnej.
  2. Gorące potrawy i napoje należy schłodzić poza urządzeniem.
  3. Jeśli chcesz rozmrozić produkty mrożone, włóż je do komory chłodziarki. Niska temperatura mrozonek będzie chłodzić komorę chłodziarki. Pozwoli to zaoszczędzić energię. Jeśli mrożonki są rozmrażane na zewnątrz urządzenia, powoduje to marnowanie się energii.
  4. Zawsze zamykaj pojemniki lub butelki z napojami. W przeciwnym wypadku w lodówce będzie się zbierać wilgoć. Czas pracy się wydłuży. Zakrywanie napojów i innych cieczy pomaga zachować aromat i smak.
  5. Kiedy wkładasz do lodówki jedzenie i napoje, otwieraj drzwi na jak najkrócej.
  6. Nie otwieraj pokryw innych miejsc w urządzeniu (pojemnik na świeże owoce i warzywa, chłodziarka, itp.)
  7. Uszczelka drzwi musi zawsze być czysta i sprężysta. Jeśli się zużyje, wymień ją.
- Prace montażowe i naprawcze muszą być zawsze wykonywane przez autoryzowanych serwisantów, aby uniknąć ryzyka.
  - Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody mogące wyniknąć z procedur wykonywanych przez osoby nieupoważnione.
  - Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez techników. W razie potrzeby wymiany podzespołu należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.
  - Nieprawidłowo wykonane naprawy lub stosowanie nieoryginalnych części zamiennych może spowodować znaczne szkody, a także narazić użytkownika na duże ryzyko.
  - Dane kontaktowe do serwisu klienta znajdują się na końcu dokumentu.
  - Oryginalne części zamienne do poszczególnych funkcji zgodne z wymogami ekoprojektu można uzyskać w dziale serwisu klienta przez okres co najmniej 10 lat od daty wprowadzenia urządzenia na rynek Europejskiego Obszaru Gospodarczego.

Serwis klienta

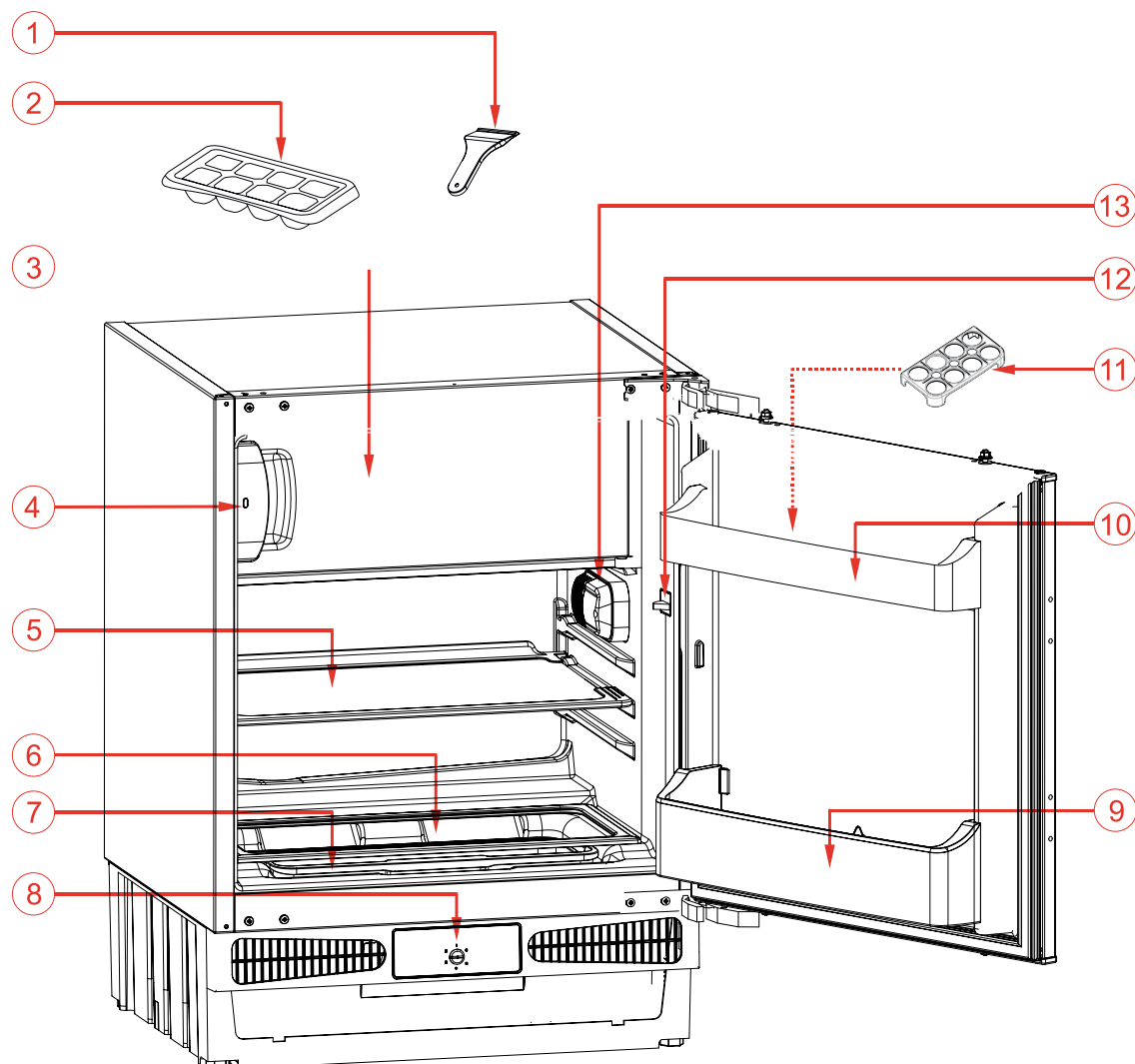
PL: +48 22 243 70 00

Pn 7:00 - 17:00 Wt-Pt

9:00 - 17:00

[kontakt@kernau.com](mailto:kontakt@kernau.com)

## CZEŚĆ 7. CZĘŚCI I PRZEDZIAŁY URZĄDZENIA



Zamieszczony w celach informacyjnych rysunek przedstawia różne części i elementy wyposażenia. Części mogą różnić się w zależności od modelu urządzenia.

- |                                                    |                                                 |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 1) Skrobak do lodu                                 | 8) Termostat                                    |
| 2) Taca na lód                                     | 9) Półka na butelki                             |
| 3) Drzwi zamrażarki                                | 10) Półka na masło i sery                       |
| 4) Drzwi zamrażarki - wskaźnik otwarcia/zamknięcia | 11) Pojemnik na jajka                           |
| 5) Półka chłodziarki                               | 12) Przycisk włączania / wyłączania oświetlenia |
| 6) Pokrywa pojemnika na świeże owoce i warzywa     | 13) Oświetlenie chłodziarki                     |
| 7) Pojemnik na świeże owoce i warzywa              |                                                 |

\* Dotyczy niektórych modeli.

**Komora świeżej żywności (chłodziarka):** Najbardziej efektywne wykorzystanie energii jest zapewnione w konfiguracji z szufladami w dolnej części urządzenia oraz równo rozłożonymi półkami. Rozmieszczenie pojemników na drzwiach nie wpływa na zużycie energii.

**Komora zamrażalnika (zamrażalnik):** Najbardziej efektywne wykorzystanie energii jest zapewnione w konfiguracji z szufladami i pojemnikami znajdującymi w pozycji przechowywania.

## CZEŚĆ 8. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ



Rys. A



Rys. B

To urządzenie zostało zaprojektowane i wykonane z materiałów oraz komponentów wysokiej jakości, które nadają się do ponownego wykorzystania.

Symbol przekreślonego kontenera na odpady umieszczony na wyrobie (Rys. A.) oznacza, że produkt podlega selektywnej zbiórce zgodnie z postanowieniami Dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/19/UE. Jeżeli na wyrobie umieszczony jest symbol przekreślonego kontenera na odpady (Rys. B) oznacza, że produkt zawiera baterie, które podlegają selektywnej zbiórce z postanowieniami Dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2006/66/WE. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt elektryczny i elektroniczny oraz baterie (jeżeli występują) po okresie użytkowania, nie mogą być wyrzucone wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania zużytego sprzętu i baterii (jeżeli występują) prowadzącym punkty zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego oraz baterii (jeżeli występują). Prowadzący zbieranie takich odpadów, w tym zbierający zużyty sprzęt, prowadzący zakłady przetwarzania, dystrybutorzy (sklepy), prowadzący punkty selektywnego zbierania odpadów komunalnych (gminne jednostki) oraz inne jednostki określone ustawowo tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Prawidłowa utylizacja zużytego sprzętu oraz baterii (jeżeli występują) przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia i środowiska konsekwencji, wynikających z możliwości obecności w sprzęcie i bateriach składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu i baterii. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku, w tym recyklingu, zużytego sprzętu, na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne. Gospodarstwa domowe są także jednym z większych użytkowników drobnego sprzętu i racjonalne gospodarowanie nim na tym etapie wpływa na odzyskiwanie surowców wtórnych.

W przypadku niewłaściwej utylizacji tego produktu mogą zostać nałożone kary zgodnie z ustawodawstwem krajowym.

Jeżeli urządzenie posiada zamek, należy go zdemontować dla bezpieczeństwa, wszystkich osób mogących mieć późniejszą styczność z urządzeniem.

Niektóre lodówki i zamrażarki posiadają materiał izolacyjny oraz ciecz chłodniczą z CFC. Dlatego też należy zachować ostrożność, by nie zanieczyścić środowiska, gdy pozbywasz się swojej starej lodówki.



# **INSTRUCTION BOOKLET**

## **COMBI REFRIGERATOR FRIDGE-FREEZER**

### **KBR 08122.1**



**[www.kernau.com](http://www.kernau.com)**

## INDEX

|                                                                                           |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>PART 1. BEFORE USING THE APPLIANCE .....</b>                                           | <b>26</b> |
| GENERAL WARNINGS .....                                                                    | 26        |
| SAFETY WARNINGS .....                                                                     | 28        |
| INSTALLING AND OPERATING YOUR FRIDGE .....                                                | 29        |
| BEFORE USING YOUR FRIDGE FREEZER .....                                                    | 29        |
| DIMENSIONS.....                                                                           | 30        |
| <b>PART 2. HOW TO OPERATE THE APPLIANCE .....</b>                                         | <b>31</b> |
| CONTROL PANEL .....                                                                       | 31        |
| ACCESSORIES .....                                                                         | 32        |
| <b>PART 3. FOOD STORAGE IN THE APPLIANCE .....</b>                                        | <b>34</b> |
| <b>PART 4. CLEANING AND MAINTENANCE .....</b>                                             | <b>38</b> |
| DEFROSTING .....                                                                          | 38        |
| REPLACING LIGHTBULB .....                                                                 | 39        |
| <b>PART 5. TRANSPORTATION AND CHANGING OF INSTALLATION<br/>            POSITION .....</b> | <b>40</b> |
| <b>PART 6. BEFORE CALLING FOR AFTER SALES SERVICE .....</b>                               | <b>41</b> |
| IMPORTANT NOTES .....                                                                     | 41        |
| TIPS FOR SAVING ENERGY .....                                                              | 42        |
| <b>PART 7. PARTS OF THE APPLIANCE AND THE COMPARTMENTS .....</b>                          | <b>43</b> |
| <b>PART 8. DISPOSAL OF USED EQUIPMENT .....</b>                                           | <b>44</b> |

## PART 1. BEFORE USING THE APPLIANCE

### GENERAL WARNINGS

**WARNING:** Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.

**WARNING:** Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.

**WARNING:** Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.

**WARNING:** Do not damage the refrigerant circuit.

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

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

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



ISO 7010 W021

#### **WARNING: Fire risk**

- If your appliance uses R600a as a refrigerant (this information will be provided on the label of the cooler) you should take care during transportation and installation to prevent the cooler elements from being damaged. R600a is an environmentally friendly and natural gas, but it is explosive. In the event of a leak due to damage of the cooler elements, move your fridge away from open flames or heat sources and ventilate the room where the appliance is located for a few minutes.
- While carrying and positioning the fridge, do not damage the cooler gas circuit.
- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- This appliance is intended to home use only.
- If the socket does not match the refrigerator plug, it must be replaced by the manufacturer, a service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- A specially grounded plug has been connected to the power cable of your refrigerator. This plug should be used with a specially grounded socket of 16 amperes. If there is no such socket in your house, please have one installed by an authorised electrician.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

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

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

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

**The water dispenser is available:**

- Clean water tanks if they have not been used for 48 h; flush the water system connected to a water supply if water has not been drawn for 5 days.

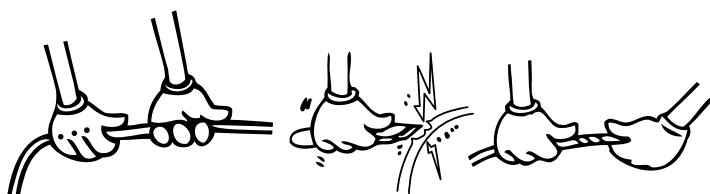
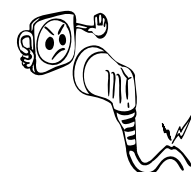
**NOTES:**

- Please read the instruction manual carefully before installing and using your appliance. We are not responsible for the damage occurred due to misuse.

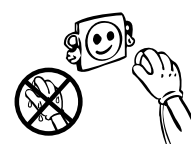
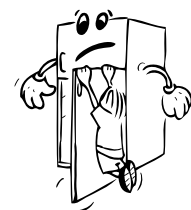
- Follow all instructions on your appliance and instruction manual, and keep this manual in a safe place to resolve the problems that may occur in the future.
- This appliance is produced to be used in homes and it can only be used in domestic environments and for the specified purposes. It is not suitable for commercial or common use. Such use will cause the guarantee of the appliance to be cancelled and our company will not be responsible for losses incurred.
- This appliance is produced to be used in houses and it is only suitable for cooling / storing food. It is not suitable for commercial or common use and/or for storing substances except for food. Our company is not responsible for losses to be incurred in the contrary case.

## SAFETY WARNINGS

- Do not connect your fridge freezer to the mains electricity supply using an extension lead.
- Do not plug in damaged, torn or old plugs.
- Do not pull, bend or damage the cord.



- This appliance is designed for use by adults, do not allow children to play with the appliance or let them hang off the door.
- Never touch the power cord/plug with wet hands as this could cause a short circuit or electric shock.
- Do not place glass bottles or beverage cans in the ice-making compartment as they can burst as the contents freeze.
- Do not place explosive or flammable material in your fridge. Place drinks with high alcohol content vertically in the fridge compartment and make sure that their tops are tightly closed.
- When removing ice from the ice-making compartment, do not touch it. Ice may cause frost burns and/or cuts.
- Do not touch frozen goods with wet hands! Do not eat ice-cream and ice cubes immediately after you have taken them out of the freezer department!
- Do not touch frozen goods with wet hands. Do not eat ice-cream or ice cubes immediately after you have taken them out of the ice-making compartment.
- Do not cover the body or top of fridge with lace. This affects the performance of your fridge.
- Secure any accessories in the fridge during transportation to prevent damage to the accessories.
- Do not use plug adapter.



## INSTALLING AND OPERATING YOUR FRIDGE

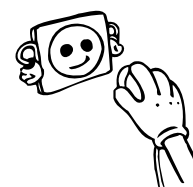
Before starting to use your fridge freezer, you should pay attention to the following points:

- The operating voltage for your fridge freezer is 220-240 V at 50Hz.
- The plug must be accessible after installation.
- Your fridge may have a smell when it is operated for the first time. This is normal and the smell will fade away when your fridge freezer starts to cool.
- Before connecting your fridge freezer, ensure that the information on the data plate (voltage and connected load) matches that of the mains electricity supply. If in doubt, consult a qualified electrician.
- Insert the plug into a socket with an efficient ground connection. If the socket has no ground contact or the plug does not match, we recommend that you consult a qualified electrician for assistance.
- The appliance must be connected with a properly installed fused socket. Power supply (AC) and voltage at the operating point must match with the details on the name plate of the appliance (name plate is located on the inside left of the appliance).
- We do not accept responsibility for any damages that occur due to ungrounded usage.
- Place your fridge freezer where it will not be exposed to direct sunlight.
- Your fridge freezer should never be used outdoors or exposed to rain.
- Your appliance should be at least 50 cm away from stoves, gas ovens and heater cores, and at least 5 cm away from electrical ovens.
- When your fridge freezer is placed next to a deep freezer, there should be at least 2 cm between them to prevent humidity forming on the outer surface.
- Do not place heavy items on the appliance.
- Clean the appliance thoroughly, especially the interior, before use (see Cleaning and Maintenance).
- The installation procedure into the kitchen unit is given in the installation manual. This product is intended to be used in proper kitchen units only.
- Before using your fridge freezer, wipe all parts with a solution of warm water and a teaspoon of sodium bicarbonate, then rinse with clean water and dry. Place all parts in the fridge freezer after cleaning.

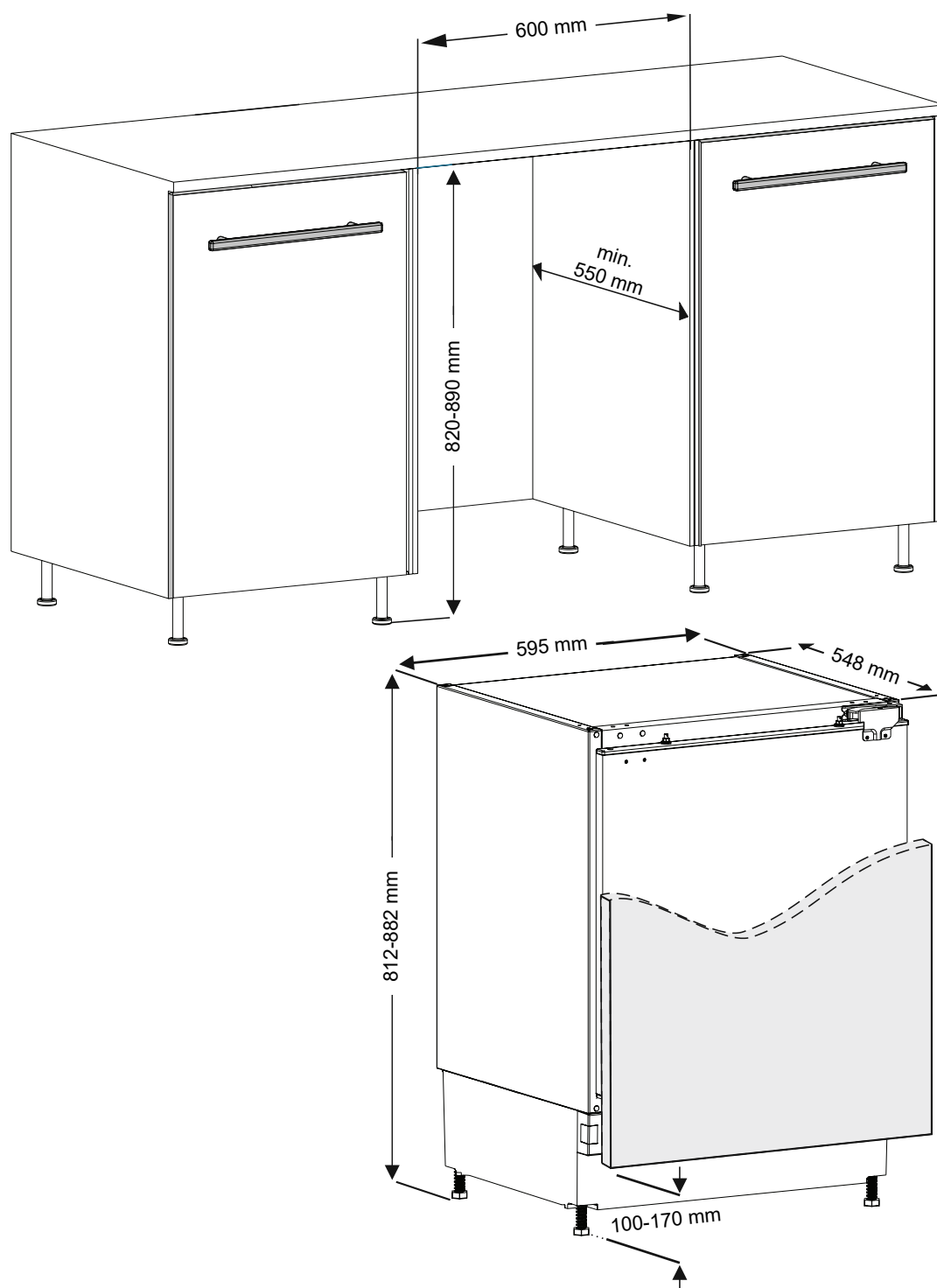


## BEFORE USING YOUR FRIDGE FREEZER

- When using your fridge freezer for the first time, or after transportation, keep it in an upright position for at least 3 hours before plugging into the mains. This allows efficient operation and prevents damage to the compressor.
- Your fridge freezer may have a smell when it is operated for the first time. This is normal and the smell will fade away when your fridge starts to cool.

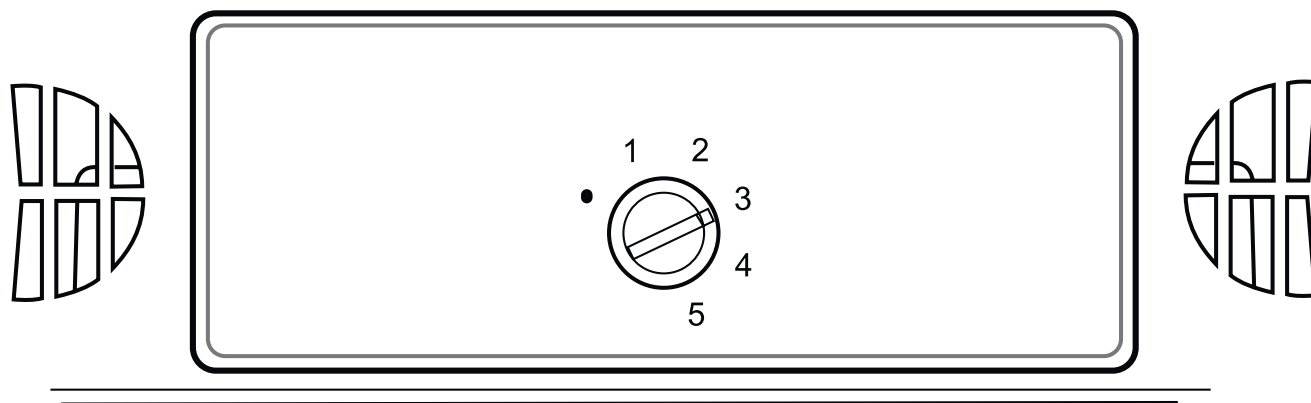


## DIMENSIONS



## PART 2. HOW TO OPERATE THE APPLIANCE

### CONTROL PANEL



#### Thermostat setting

The freezer thermostat automatically regulates the inside temperature of the compartments. By rotating the knob from position 1 to 5, colder temperatures can be obtained.

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

#### Freezer & Refrigerator thermostat setting;

- For short-term storage of food in the freezer compartment, you can set the knob between minimum and medium positions (1-3).
- For long-term storage of food in the freezer compartment, you can set knob to the medium position (3-4).

**Note that:** the ambient temperature, temperature of the freshly stored food and how often the door is opened, affects the temperature in the fridge and freezer compartments. If required, change the temperature setting.

- When you first switch on the appliance, you should ideally try to run it without any food in for 24 hours and not open the door. If you need to use it straight away, try not to put a large quantity of food inside.
- If the unit is switched off or unplugged, you must allow at least 5 minutes before restarting in order not to damage the compressor.

**Super freezing:** This switch shall be used as superfreeze switch. For maximum freezing capacity, please turn on this switch before placing fresh food. After placing fresh food in the freezer, 24 hours ON position is generally sufficient. In order to save energy, please turn off this switch after 24 hours from placing fresh food.

### WARNINGS ABOUT TEMPERATURE ADJUSTMENTS

- It is not recommended that you operate your fridge in environments colder than 10°C in terms of its efficiency.
- Temperature adjustments should be made according to the frequency of door openings and the quantity of food kept inside the fridge.
- Your fridge should be operated up to 24 hours according to the ambient temperature without interruption after being plugged in to be completely cooled. Do not open doors of your fridge frequently and do not place much food inside it in this period.



- A 5 minute delaying function is applied to prevent damage to the compressor of your fridge, when you take the plug out and then plug it in again to operate it or when an energy breakdown occurs. Your fridge will start to operate normally after 5 minutes.
- Your fridge is designed to operate in the ambient temperature intervals stated in the standards, according to the climate class stated in the information label. We do not recommend operating your fridge out of stated temperatures value limits in terms of cooling effectiveness.
- This appliance is designed for use at an ambient temperature within the 10°C - 43°C range.

## CLIMATE CLASS AND MEANING

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

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

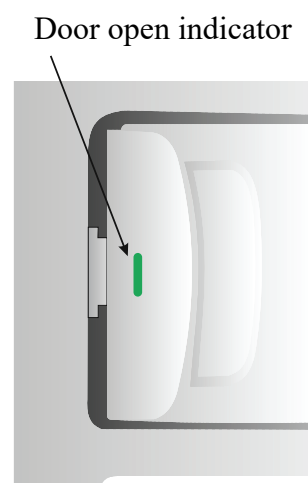
**N (temperate):** This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 32 °C.

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

## ACCESSORIES

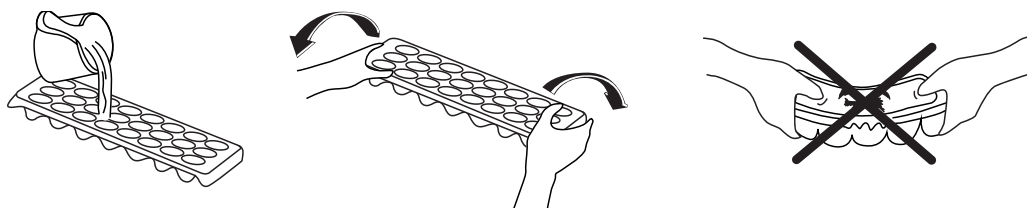
### "Door Open" Indicator

- The « Door Open » indicator on the handle shows whether the door has closed properly or whether it is still open.
- If the indicator is red, the door is still open.
- If the indicator is white, the door is properly closed.
- Observe that the freezer's door should always be kept closed. This will prevent food products from defrosting; it will avoid heavy ice and frost build-up inside the freezer and an unnecessary increase in energy consumption.



### Ice tray

- Fill the ice tray with water and place in freezer compartment.
- After the water completely turned into ice, you can twist the tray as shown below to get the ice cube.



**Plastic scraper**

After some time, frost will begin to form in some parts of the freezer compartment. The frost in the freezer should be periodically removed. To do this, use the plastic scraper provided. Do not use sharp metal objects for this operation. They can penetrate the cooling circuit and cause irreparable damage to the device.



**All written and visual descriptions in the accessories may vary according to the appliance model.**

## PART 3. FOOD STORAGE IN THE APPLIANCE

### Refrigerator compartment

The fridge compartment is used for storing fresh food for few days.

- Do not place food in direct contact with the rear wall of the fridge compartment. Leave some space around food to allow circulation of air.
- Do not place hot food or evaporating liquid in the fridge compartment.
- Always make sure food is wrapped or stored in closed containers.
- To reduce humidity and avoid formation of frost, never place liquids in unsealed containers in the fridge compartment.
- We recommend that you loosely wrap meat and store it on the glass shelf just above the vegetable bin, where the air is fridge compartment.
- Store fruit and vegetable items loose in the crisper containers.
- To prevent the cold air escaping, try not to open the door too often, and not leave the door open for a long time.
- For normal working conditions, it will be sufficient to adjust the temperature setting of your refrigerator to +4 °C.
- The temperature of the fridge compartment should be in the range of 0-8 °C, fresh foods below 0 °C are iced and rotted, bacterial load increases above 8 °C, and spoils.
- Do not put hot food in the refrigerator immediately, wait for the temperature to pass outside. Hot foods increase the degree of your refrigerator and cause food poisoning and unnecessary spoiling of the food.
- Meat, fish, etc. should be store in the chiller compartment of the food, and the vegetable compartment is preferred for vegetables. (if available)
- To prevent cross contamination, meat products and fruit vegetables are not stored together.
- Foods should be placed in the refrigerator in closed containers or covered to prevent moisture and odors.

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

| FOOD                                     | MAXIMUM STORING TIME                              | WHERE TO PLACE IN THE FRIDGE DEPARTMENT                                     |
|------------------------------------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| <b>Vegetables and fruits</b>             | 1 week                                            | Vegetable bin                                                               |
| <b>Meat and fish</b>                     | 2 - 3 Days                                        | Wrapped in plastic foil or bags or in a meat container (on the glass shelf) |
| <b>Fresh cheese</b>                      | 3 - 4 Days                                        | In special door shelf                                                       |
| <b>Butter and margarine</b>              | 1 week                                            | In special door shelf                                                       |
| <b>Bottled products milk and yoghurt</b> | Until the expiry date recommended by the producer | In special door shelf                                                       |
| <b>Eggs</b>                              | 1 month                                           | In the egg shelf                                                            |
| <b>Cooked food</b>                       | —                                                 | All shelves                                                                 |

## Freezer compartment

The freezer compartment is used for freezing fresh foods and for storing frozen foods for the period of time indicated on packaging, and for making ice cubes.

- For freezing fresh food; wrap and seal the food properly; the packaging should be air tight and shouldn't leak. Special freezer bags, aluminum foil (heavy grade, if in doubt double wrap), polythene bags and plastic containers are ideal.
- When freezing food, the maximum amount of fresh food (in kg) that can be frozen in 24 hours is indicated on the appliance label.
- For optimum appliance performance and to reach maximum freezing capacity, set the thermostat knob to position '4' when placing fresh food in the freezer.
- When using the fast freeze function to freeze fresh food, 24 hours will usually be sufficient. Deactivate the fast freeze function after 24 hours.
- Attention: In order to save energy, When freezing small amounts of food, use the fast freeze function.
- Do not allow the fresh food to be frozen to come into contact with the already frozen food.
- Always mark the date and the content on the pack and do not exceed the stated storage time.
- In case of a power failure or malfunction, the freezer compartment will maintain a sufficiently low temperature for food storage. However, avoid opening the freezer door to slow down the temperature rise within the freezer compartment.
- The maximum amount of fresh food that can be stored in the freezer within 24 hours is indicated on the name plate (see Freezing Capacity).
- Never place warm food in the freezer compartment.
- When purchasing and storing frozen food products, ensure that the packaging is not damaged.
- The storage time and the recommended temperature for storing frozen food is indicated on the packaging. For storing and using, follow the manufacturer's instructions. If no information is provided, food should not be stored for more than 3 months.
- Place frozen food in the freezer compartment as soon as possible after buying it.
- Once the food has thawed, it must not be refrozen; you must cook it as quickly as possible in order to consume or to freeze once again.
- When making ice cubes, fill the ice tray with water and place in freezer compartment. After the water has completely turned into ice, you can twist the tray as shown below to remove the ice cubes.

| MEAT AND FISH                                              | PREPARATION                                                                                                 | MAXIMUM STORING TIME (MONTH) |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| <b>Steak</b>                                               | Wrapping in a foil                                                                                          | 6 - 8                        |
| <b>Lamb meat</b>                                           | Wrapping in a foil                                                                                          | 6 - 8                        |
| <b>Veal roast</b>                                          | Wrapping in a foil                                                                                          | 6 - 8                        |
| <b>Veal cubes</b>                                          | In small pieces                                                                                             | 6 - 8                        |
| <b>Lamb cubes</b>                                          | In pieces                                                                                                   | 4 - 8                        |
| <b>Minced meat</b>                                         | In packages without using spices                                                                            | 1 - 3                        |
| <b>Giblets (pieces)</b>                                    | In pieces                                                                                                   | 1 - 3                        |
| <b>Bologna sausage/salami</b>                              | Should be packaged even if it has membrane                                                                  | —                            |
| <b>Chicken and turkey</b>                                  | Wrapping in a foil                                                                                          | 4 - 6                        |
| <b>Goose and Duck</b>                                      | Wrapping in a foil                                                                                          | 4 - 6                        |
| <b>Deer, Rabbit, Wild Boar</b>                             | In 2.5 kg portions and as fillets                                                                           | 6 - 8                        |
| <b>Freshwater fishes (Salmon, Carp, Crane, Siluroidea)</b> | After cleaning the bowels and scales of the fish, wash and dry it; and if necessary, cut the tail and head. | 2                            |
| <b>Lean fish; bass, turbot, flounder</b>                   |                                                                                                             | 4                            |
| <b>Fatty fishes (Tunny, Mackarel, bluefish, anchovy)</b>   |                                                                                                             | 2 - 4                        |
| <b>Shellfish</b>                                           | Cleaned and in bags                                                                                         | 4 - 6                        |
| <b>Caviar</b>                                              | In its package, aluminium or plastic container                                                              | 2 - 3                        |
| <b>Snail</b>                                               | In salty water, aluminum or plastic container                                                               | 3                            |

**NOTE:**

Frozen meat should be cooked as fresh meat after being thawed. If the meat is not cooked after being thawed, it should never be frozen again.

| VEGETABLES AND FRUITS         | PREPARATION                                    | MAXIMUM STORING TIME (MONTH) |
|-------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------|
| <b>String beans and beans</b> | Wash and cut to small pieces and boil in water | 10 - 13                      |
| <b>Beans</b>                  | Hull and wash and boil in water                | 12                           |
| <b>Cabbage</b>                | Cleaned and boil in water                      | 6 - 8                        |

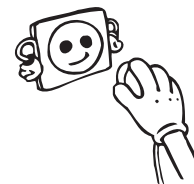
| VEGETABLES AND FRUITS            | PREPARATION                                                                                                   | MAXIMUM STORING TIME (MONTH) |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| <b>Carrot</b>                    | Clean and cut to slices and boil in water                                                                     | 12                           |
| <b>Pepper</b>                    | Cut the stem, cut into two pieces and remove the core and boil in water                                       | 8 - 10                       |
| <b>Spinach</b>                   | Washed and boil in water                                                                                      | 6 - 9                        |
| <b>Cauliflower</b>               | Take the leaves apart, cut the heart into pieces, and leave it in water with a little lemon juice for a while | 10 - 12                      |
| <b>Eggplant</b>                  | Cut to pieces of 2 cm after washing                                                                           | 10 - 12                      |
| <b>Corn</b>                      | Clean and pack with its stem or as sweet corn                                                                 | 12                           |
| <b>Apple and pear</b>            | Peel and slice                                                                                                | 8 - 10                       |
| <b>Apricot and Peach</b>         | Cut into two pieces and remove the stone                                                                      | 4 - 6                        |
| <b>Strawberry and Blackberry</b> | Wash and hull                                                                                                 | 8 - 12                       |
| <b>Cooked fruits</b>             | Adding 10 % of sugar in the container                                                                         | 12                           |
| <b>Plum, cherry, sourberry</b>   | Wash and hull the stems                                                                                       | 8 - 12                       |

| DAIRY PRODUCTS                       | PREPARATION       | MAXIMUM STORING TIME (MONTHS) | STORING CONDITIONS                                                                                      |
|--------------------------------------|-------------------|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Packet (Homogenize) Milk</b>      | In its own packet | 2 - 3                         | Pure Milk – In its own packet                                                                           |
| <b>Cheese-excluding white cheese</b> | In slices         | 6 - 8                         | Original package may be used for short storing period. It should be wrapped in foil for longer periods. |
| <b>Butter, margarine</b>             | In its package    | 6                             | —                                                                                                       |

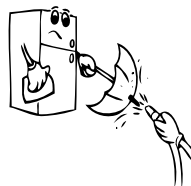
|                     | MAXIMUM STORING TIME (MONTHS) | THAWING TIME IN ROOM TEMPERATURE (HOURS) | THAWING TIME IN OVEN (MINUTES) |
|---------------------|-------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------|
| <b>Bread</b>        | 4 - 6                         | 2 - 3                                    | 4-5 (220-225 °C)               |
| <b>Biscuits</b>     | 3 - 6                         | 1 - 1,5                                  | 5-8 (190-200 °C)               |
| <b>Pastry</b>       | 1 - 3                         | 2 - 3                                    | 5-10 (200-225 °C)              |
| <b>Pie</b>          | 1 - 1,5                       | 3 - 4                                    | 5-8 (190-200 °C)               |
| <b>Phyllo dough</b> | 2 - 3                         | 1 - 1,5                                  | 5-8 (190-200 °C)               |
| <b>Pizza</b>        | 2 - 3                         | 2 - 4                                    | 15-20 (200 °C)                 |

## PART 4. CLEANING AND MAINTENANCE

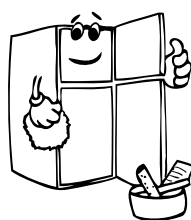
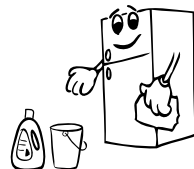
Disconnect the unit from the power supply before cleaning.



Do not clean the appliance by pouring water.



Make sure that no water enters the lamp housing and other electrical components.

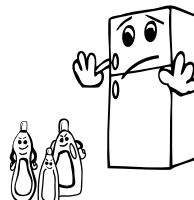


The refrigerator should be cleaned periodically using a solution of bicarbonate of soda and lukewarm water.

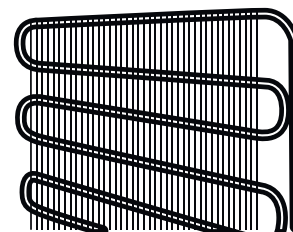
Clean the accessories separately with soap and water. Do not clean them in the dishwasher.



Do not use abrasive products, detergents or soaps. After washing, rinse with clean water and dry carefully. When you have finished cleaning, reconnect the plug to the mains supply with dry hands.



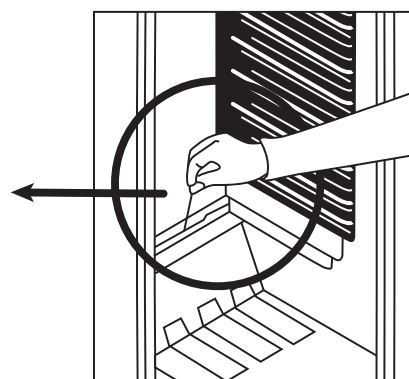
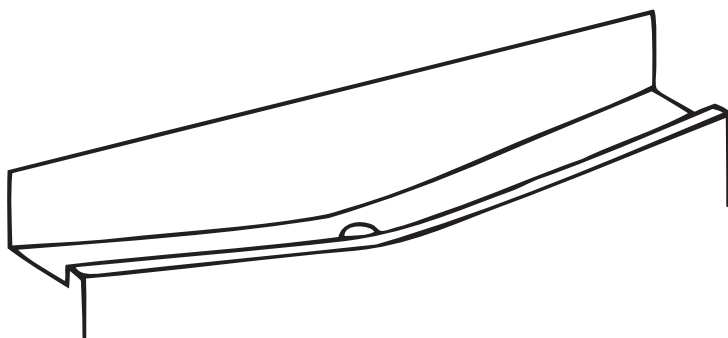
Clean the condenser with a broom at least twice a year. This will help you to save on energy costs and increase productivity.



**THE POWER SUPPLY MUST BE DISCONNECTED.**

### DEFROSTING THE REFRIGERATOR COMPARTMENT

- Defrosting occurs automatically in refrigerator compartment during operation; the defrost water is collected by the evaporating tray and evaporates automatically.
- The evaporating tray and the defrost water drain hole should be cleaned periodically with defrost drain plug to prevent the water from collecting on the bottom of the refrigerator instead of flowing out.
- You can also pour ½ glass of the water to drain hole to clean its inside.



## DEFROSTING THE FREEZER COMPARTMENT

The frost, accumulated in the freezer compartment, should be removed periodically (Use the plastic scraper provided). The freezer compartment should be cleaned in the same way as the refrigerator compartment, with the defrost function of the compartment at least twice a year.

For this:

- The day before you defrost, set the thermostat dial to “5” position to freeze the food completely.
- During defrosting, frozen food should be wrapped in several layers of paper and kept in a cool place. The inevitable rise in temperature will shorten its storage life. Remember to use this food within a relatively short period of time.
- Set the thermostat knob to position “•” or unplug the unit. Leave the door open until the unit is completely defrosted.
- To accelerate the defrosting process, one or more bowls of warm water can be placed in the freezer compartment.
- Dry the inside of the unit carefully and set the thermostat knob to the MAX position.

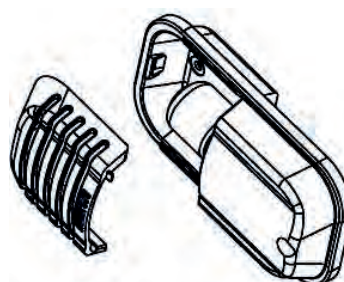
## REPLACING THE LIGHTBULB

To replace the bulb in the fridge compartments;

1. Unplug the unit from the power supply.
2. Press the hook in front of the light cover such as Figure 1 and remove the light cover.
3. Change the present light bulb with a new one of not more than 15 W.
4. Replace the light cover and after waiting 5 minutes plug the unit.
5. Wait for 5 minutes before re-plugging the fridge in and restore the thermostat to its original position.



Rys. 1



Rys. 2

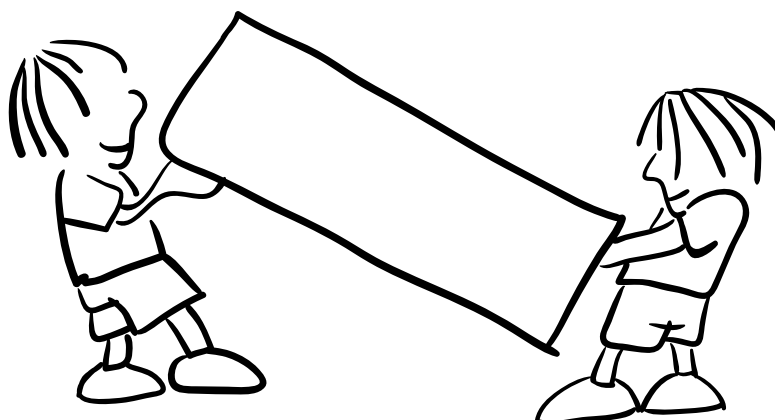
### Replacing LED lighting

If your refrigerator has LED lighting contact the help desk as this should be changed by authorized personnel only.



## PART 5. TRANSPORTATION AND CHANGING OF INSTALLATION POSITION

- The original packaging and foam may be kept for re-transportation (optionally).
- You should fasten your fridge with thick packaging, bands or strong cords and follow the instructions for transportation on the package for re-transportation.
- Remove movable parts (shelves, accessories, vegetable bins etc.) or fix them into the fridge against shocks using bands during re-positioning and transportation.



**Carry your fridge in the upright position.**

## PART 6. BEFORE CALLING FOR AFTER SALES SERVICE

If your refrigerator is not working properly, it may be a minor problem, therefore check the following.

### **The appliance does not operate.**

Check if

- There is a power failure,
- The mains plug is not plugged in properly, or is loose
- The thermostat setting is on position “•”,
- The socket is defective. To check this, plug in another appliance that you know is working into the same socket.

### **What to do if your appliance performs poorly.**

Check that:

- You have overloaded the appliance,
- The doors are not closed properly,
- There are not enough ventilation ducts on the kitchen unit as mentioned in the installation manual.

### **If there is noise**

The cooling gas which circulates in the refrigerator circuit may make a slight noise (bubbling sound) even when the compressor is not running. Do not worry, this is quite normal.

If these sounds are different check if;

- The appliance is installed firmly as described in the installation manual.
- The objects on the appliance are vibrating.

### **If there is water in the lower part of the refrigerator;**

**Check if;**

- The drain hole for defrost water is not clogged (use defrost drain plug to clean the drain hole).

### **If the door is not being properly opened and closed:**

- Are the food packages preventing the door from being closed?
- Have the door compartments, shelves and drawers been located properly?
- Are the door seals defective or torn?
- Is your refrigerator standing on even ground?

### **IMPORTANT NOTES:**

- In order to increase space and improve the appearance, the “cooling section” of refrigerators is positioned inside the rear of the refrigerator compartment. When the compressor is working, this wall is covered with frost or water drops. Do not worry. This is quite normal. The appliance should be defrosted only if an excessively thick ice layer forms on the back wall.
- If the appliance will not be used for a long time (for example during the summer holidays), set the thermostat knob to position “•”. Defrost and clean the refrigerator leaving the door open to prevent the formation of mildew and smells.
- If there is still a problem with your refrigerator although you have followed the instructions in this book, please consult your nearest authorized service center.

## TIPS FOR SAVING ENERGY

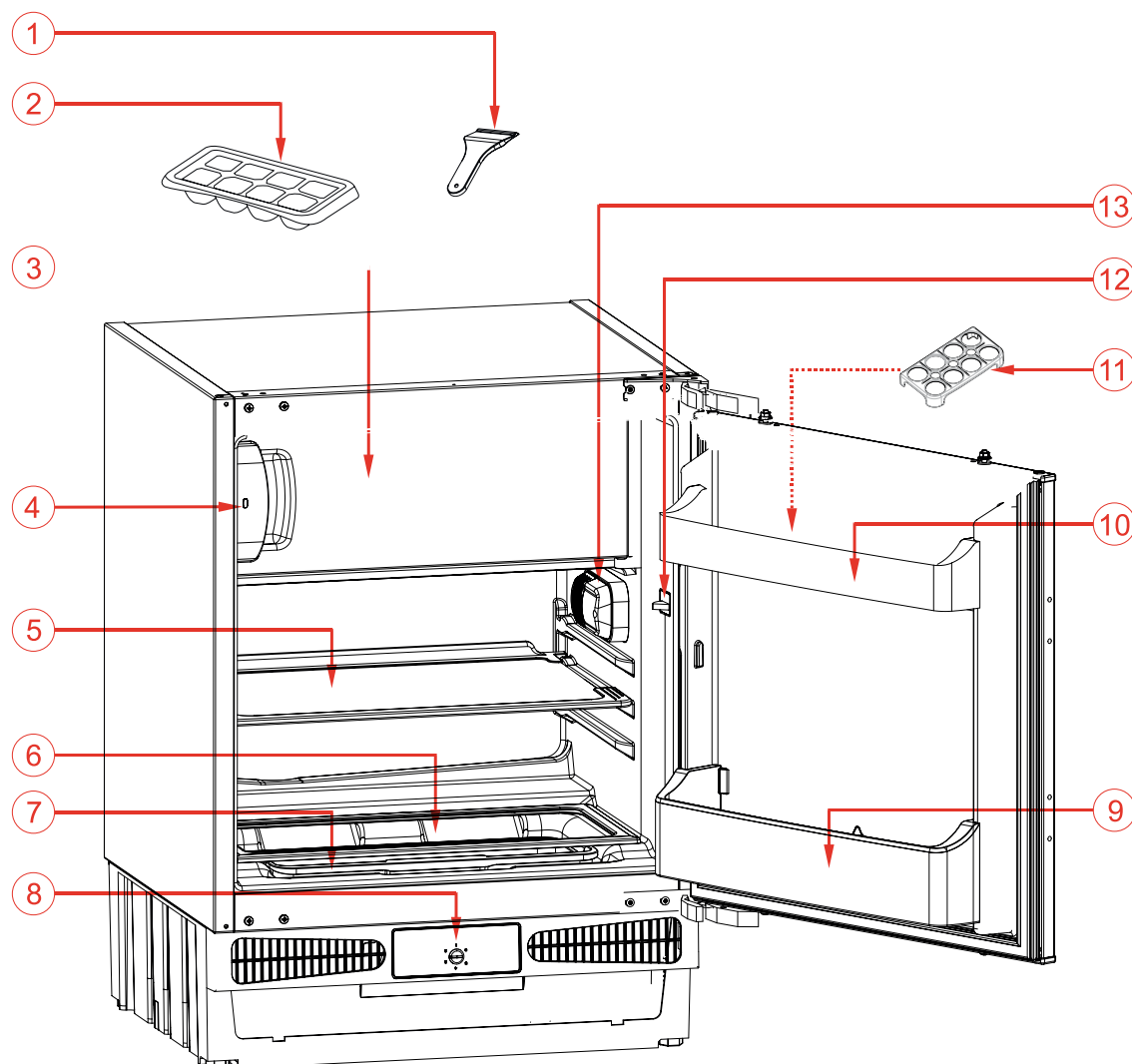
1. Install the appliance in a cool, well ventilated room, but not in direct sunlight and not near a heat source (radiator, cooker.. etc).
  2. Allow warm food and drinks to cool down outside the appliance.
  3. When thawing frozen food, place it in the refrigerator compartment. The low temperature of the frozen food will help to cool the refrigerator compartment when it is thawing. So it causes energy saving. If the frozen food is put out, it wastes energy.
  4. When placing, food and drinks they must be covered.
  5. When placing food and drinks, open the appliance door as briefly as possible.
  6. Keep the covers closed for the different compartments to avoid changing the temperature of each section. (crisper, chiller ...etc ).
  7. The door gasket must be clean and pliable. Replace gaskets if worn.
- The installation and repairing procedures should always be carried out by the Authorised Service Agent in order to avoid possible risks.
  - The manufacturer shall not be held liable for damages that may arise from procedures carried out by unauthorised persons.
  - Repairs may be carried out by technicians only.
  - If a component has to be replaced, ensure that only original spare parts are used.
  - Improper repairs or use of non-original spare parts may cause considerable damage and put the user at considerable risk.
  - Contact information for your customer service can be found on the back of this document.
  - Function-relevant genuine spare parts according to the corresponding Ecodesign order can be obtained from Customer Service for a period of at least 10 years from the date on which your appliance was placed on the market within the European Economic Area.

Customer service  
PL: +48 22 243 70 00

Mon 7:00 - 17:00  
Tue-Fri 9:00 - 17:00

[kontakt@kernau.com](mailto:kontakt@kernau.com)

## PART 7. PARTS OF THE APPLIANCE AND THE COMPARTMENTS



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

- |                                      |                              |
|--------------------------------------|------------------------------|
| 1) Ice tray                          | 7) Thermostat knob           |
| 2) Freezer room door                 | 8) Bottle shelf              |
| 3) Freezer door Open/Close indicator | 9) Butter cheese shelf       |
| 4) Fridge shelf                      | 10) Egg holder               |
| 5) Crisper cover                     | 11) Illuminate On/Off button |
| 6) Crisper                           | 12) Fridge Illumination      |

\* In some models

### Fresh Food Compartment (Fridge):

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

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

## PART 8. DISPOSAL OF USED EQUIPMENT



Fig. A



Fig. B

This device has been designed and manufactured of high-quality reusable materials and components. The symbol of the crossed waste container placed on the product (Fig. A) means that the product is subject to selective collection in accordance with the provisions of Directive 2012/19/EU of the European Parliament and of the Council. A crossed-out wheeled bin symbol (Fig. B) placed on the product means that the product contains batteries that are subject to separate collection in accordance with the provisions of Directive 2006/66/EC of the European Parliament and of the Council. Such marking informs that electrical and electronic equipment and batteries (if any) must not be disposed of with other household waste after the period of use.

The user is obliged to return waste equipment and batteries (if any) to collection points for waste electrical and electronic equipment and batteries (if any). Collectors of such waste, including waste equipment collectors, treatment plants, distributors (shops), municipal waste separate collection points (municipal units), and other entities specified by law form an appropriate system to return this kind of equipment. Correct disposal of waste equipment and batteries (if any) allows avoiding consequences that may be harmful to health and the environment, caused by the possible presence of hazardous components in the equipment and batteries, and inappropriate storage and processing of such equipment and batteries. Households play an important role in contributing to the reuse and recovery, including recycling, of waste equipment. At this stage, attitudes are formed, affecting the common good, which is a clean natural environment.

Moreover, households are one of the largest users of small equipment and the rational management thereof at this stage affects the recovery of secondary raw materials.

Penalties may be imposed in accordance with national legislation for improper disposal of this product. If the device has a lock, please remove it for the safety of all persons who may later come into contact with the device.

Some refrigerators and freezers contain insulation material and CFC refrigerant. Therefore, be careful not to pollute the environment when you dispose of your old refrigerator.

# **NVOD K OBSLUZE LEDNIČKA - MRAZNIČKA KBR 08122.1**



**[www.kernau.com](http://www.kernau.com)**

## OBSAH

|                                                         |           |
|---------------------------------------------------------|-----------|
| <b>ČÁST 1. PŘED POUŽITÍM SPOTŘEBIČE .....</b>           | <b>46</b> |
| VŠEOBECNÁ UPOZORNĚNÍ .....                              | 46        |
| VAROVÁNÍ .....                                          | 48        |
| INSTALACE A PROVOZ VAŠÍ CHLADNIČKY .....                | 49        |
| PŘED POUŽITÍM VAŠÍ CHLADNIČKY .....                     | 50        |
| ROZMĚRY .....                                           | 50        |
| <b>ČÁST 2. JAK SPOTŘEBIČ OBSLUHOVAT .....</b>           | <b>51</b> |
| OVLÁDACÍ PANEL .....                                    | 51        |
| PŘÍSLUŠENSTVÍ .....                                     | 52        |
| <b>ČÁST 3. SKLADOVÁNÍ POTRAVIN VE SPOTŘEBIČI .....</b>  | <b>53</b> |
| <b>ČÁST 4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA .....</b>                   | <b>58</b> |
| ROZMRAZOVÁNÍ .....                                      | 58        |
| VÝMĚNA LED (JE-LI LED POUŽITA JAKO OSVĚTLENÍ) .....     | 59        |
| <b>ČÁST 5. PŘEPRAVA A ZMĚNA MÍSTA INSTALACE .....</b>   | <b>60</b> |
| <b>ČÁST 6. NEŽ KONTAKTUJETE ZÁKAZNICKÝ SERVIS .....</b> | <b>61</b> |
| DŮLEŽITÉ POZNÁMKY .....                                 | 61        |
| ÚSPORA ENERGIE .....                                    | 62        |
| <b>ČÁST 7. ČÁSTI A SOUČÁSTI ZAŘÍZENÍ .....</b>          | <b>63</b> |
| <b>ČÁST 8. LIKVIDACE OPOTŘEBOVANÝCH ZAŘÍZENÍ .....</b>  | <b>64</b> |

## ČÁST 1. PŘED POUŽITÍM SPOTŘEBIČE

### VŠEOBECNÁ UPOZORNĚNÍ

**UPOZORNĚNÍ:** Neblokujte ventilační otvory spotřebiče ani nábytku, ve kterém je spotřebič případně umístěn.

**UPOZORNĚNÍ:** Pro urychlení rozmrazení nepoužívejte mechanická zařízení ani jiné prostředky, které nebyly doporučeny výrobcem.

**UPOZORNĚNÍ:** Uvnitř spotřebiče nepoužívejte žádné elektrospotřebiče, které nebyly doporučeny výrobcem.

**UPOZORNĚNÍ:** Dbejte na to, abyste nepoškodili.

**UPOZORNĚNÍ:** Z bezpečnostních důvodů musí být spotřebič nainstalován podle pokynů uvedených v tomto návodu k obsluze.

**UPOZORNĚNÍ:** Ujistěte se, že během instalace spotřebiče nedošlo k přiskřípnutí nebo poškození napájecího kabelu.

**UPOZORNĚNÍ:** V blízkosti zadní části spotřebiče se nesmí nacházet vícenásobné zásuvky ani přenosné napájecí zdroje.



Symbol ISO 7010 W021

**UPOZORNĚNÍ: Riziko požáru / hořlavých materiálů**

- Pokud Vaše chladnička používá R600a jako chladicí médium — tato informace je uvedena na výrobním štítku spotřebiče — postupujte při přesunu chladničky a její instalaci zvláště opatrně, aby nedošlo k poškození chladicího okruhu. I když je R600a přirozený plyn přátelský k životnímu prostředí, je výbušný. Pokud dojde k úniku chladiva způsobeném poškozením chladicího okruhu, umístěte spotřebič mimo dosah otevřeného plamene nebo zdrojů tepla a na několik minut vyvětrejte místnost, ve které byl spotřebič umístěn.
- Dbejte na to, abyste při přemísťování a instalaci chladničky nepoškodili chladicí okruh.
- Neskladujte v tomto spotřebiči výbušné látky, jako jsou například aerosolové plechovky s hořlavým hnacím plynem.
- Spotřebič je určen použití v domácnosti.
- Pokud zásuvka nevyhovuje zástrčce chladničky, musí být z bezpečnostních důvodů vyměněna výrobcem, servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou.
- Tento spotřebič smí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi pouze tehdy, pokud se nacházejí pod dohledem odpovědné osoby nebo pokud byly seznámeny se správným a bezpečným používáním spotřebiče a chápou rizika s tím spojená. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Děti smí provádět čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče pouze pod dohledem odpovědné osoby.



- Napájecí kabel Vaší chladničky byl vybaven speciálně uzemněnou zástrčkou. Tato zástrčka by měla být používána spolu se speciálně uzemněnou 16ampérovou zásuvkou. Pokud se takováto zásuvka ve Vašem domě nenachází, nechte si ji prosím nainstalovat kvalifikovanou osobou.
- Tento spotřebič mohou používat dětistará 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi pouze tehdy, pokud se nacházejí pod dohledem odpovědné osoby nebo pokud byly seznámeny s bezpečným a správným používáním spotřebiče a chápou případná rizika s tím spojená. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Děti nesmí provádět čištění a uživatelskou údržbu bez dohledu odpovědné osoby.
- Děti ve věku od 3 do 8 let smí nakládat a vykládat chladicí spotřebiče. Děti nemají provádět údržbu nebo čištění spotřebiče, velmi malé děti (0 – 3 let) nemají používat spotřebič, malé děti (3 – 8 let) nemají používat spotřebič, pokud jsou bez stálého dozoru, starší děti (8 – 14 let) a lidé s omezenými fyzickými nebo duševními schopnostmi mohou používat spotřebiče bezpečně, pokud jsou pod dozorem nebo byli o bezpečném použití spotřebiče náležitě instruováni. Lidé s velice omezenými schopnostmi nemají používat spotřebič, dokud nejsou pod stálým dozorem.
- Poškozený napájecí kabel smí z bezpečnostních důvodů vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo jiná podobně kvalifikovaná osoba.

#### **Aby nedošlo ke kontaminaci jídla, dodržujte prosím následující pokyny:**

- Ponechání dvířek v otevřeném stavu po dlouhou dobu může způsobit výrazný nárůst teploty uvnitř oddělení spotřebiče.
- Pravidelně očišťujte povrchy, které přichází do kontaktu s jídlem, a také přístupné odtokové systémy.
- Syrové maso a ryby uchovávejte v chladničce ve vhodných kontejnerech, aby nedocházelo k jejich kontaktu s jinými potravinami nebo ukápnutí na ně.
- Oddělení pro mražené potraviny označená dvěma hvězdičkami jsou vhodná pro uchovávání předem zmražených potravin, uchovávání nebo výrobu zmrzliny a výrobu ledových kostek.
- Oddělení označená jednou, dvěma nebo třemi hvězdičkami nejsou vhodná pro zmrazení čerstvého jídla.
- Pokud chladicí zařízení je ponecháno prázdné po dlouhou dobu, je nutné ho vypnout, rozmrazit, očistit, osušit a ponechat dvířka otevřená, abyste zabránili tvorbě plísní uvnitř spotřebiče.

#### **Dávkovač vody je k dispozici**

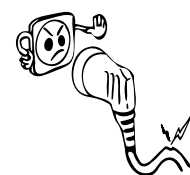
- Očistěte nádrže na vodu, pokud nebyly použity během 48 h; pokud voda nebyla odčerpána ze systému během 5 dní, propláchněte vodovodní systém připojený k přívodu vody.
- Tento spotřebič není určen k použití v nadmořských výškách nad 2000 m.

## POZNÁMKY:

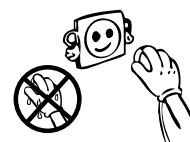
- Před instalací a použitím vašeho spotřebiče si pečlivě přečtěte návod s pokyny. Nezodpovídáme za škody způsobené špatným použitím.
- Řiďte se všemi pokyny na vašem spotřebiči a v návodu k použití a tento návod uchovejte na bezpečném místě, abyste mohli vyřešit problémy, k nimž může dojít v budoucnosti.
- Tento spotřebič je vyroben pro použití v domácnostech a lze ho použít pouze doma a pro specifikované účely. Nehodí se pro komerční nebo obecné použití. Takové použití způsobí, že záruka spotřebiče bude zrušena a naše společnost nebude zodpovídat za vzniklé ztráty.
- Tento spotřebič je vyrobený k použití v domácnostech a musí být použit pouze pro chlazení/skladování potravin. Není vhodný pro komerční nebo společné používání a/nebo pro skladování jiných látek než potravin. Naše společnost neodpovídá za ztráty k nimž dojde v opačném případě.

## VAROVÁNÍ

- Je zakázáno používat rozdvojky nebo prodlužovací kabely.
- Nezapojte spotřebič do poškozených nebo starých zásuvek.
- Netahejte za kabel, neohýbejte ho ani nepoškozujte.
- Neopoužívejte zásuvkové vícenásobné zásuvky.



- Spotřebič byl navržen pro použití dospělými osobami. Nedovolte, aby si děti hrály se spotřebičem nebo se zavěšovaly na jeho dvířka.
- Je zakázáno manipulovat se zástrčkou a zásuvkou mokřima rukama - hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
- Je zakázáno vkládat do mrazicího prostoru skleněné láhve nebo plechovky s nápoji. Láhve nebo plechovky mohou explodovat.
- V zájmu vlastní bezpečnosti nekládejte do spotřebiče výbušné nebo hořlavé materiály. Nápoje s vyšším obsahem alkoholu musí být skladovány v chladicím prostoru v uzavřených láhvích ve vertikální poloze.
- Nedotýkejte se ledových kostek vyjmutých ze spotřebiče holýma rukama, neboť by mohlo dojít k popáleninám způsobeným mrazem a/nebo k poranění kůže.
- Nedotýkejte se mražených potravin mokřima rukama! Nekonzumujte zmrzlinu a zmrzlinové poháry ihned po jejich vyjmutí z mrazicího prostoru!
- Již rozmrazené potraviny nelze opětovně zmrazit, neboť by mohlo dojít k otravě jídlem.
- Je zakázáno zakrývat korpus nebo horní plochu ledničky dečkami, ubrusy atd. Může to mít nepříznivý vliv na provoz spotřebiče.
- Během přepravy upevněte příslušenství uvnitř spotřebiče, aby nedošlo k jeho poškození.



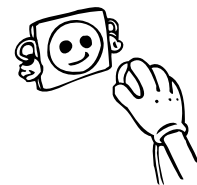
## INSTALACE A PROVOZ VAŠÍ CHLADNIČKY

Než uvedete chladničku do provozu, věnujte pozornost následujícím bodům:

- Provozní napětí vaší chladničky je 220-240 V při 50Hz.
- Zástrčka musí být po instalaci snadno dostupná.
- Po prvním zapnutí spotřebiče se může objevit zápach. Zmizí, jakmile začne spotřebič chladit.
- Než provedete připojení k napájení, zkontrolujte, zda napětí na typovém štítku odpovídá napětí elektrického systému ve vaší domácnosti.
- Zástrčku zapojte do zásuvky s účinným uzemněním. Není-li zásuvka uzemněna, nebo pokud se neshoduje, navrhujeme, abyste o pomoc požádali autorizovaného elektrikáře.
- Spotřebič musí být zapojen do řádně instalované zásuvky s pojistkou. Napájení (AC) a napětí musí odpovídat údajům na typovém štítku spotřebiče (typový štítek se nachází v levé vnitřní části spotřebiče).
- Neneseme zodpovědnost za škody, k nimž může dojít z důvodu neuzemněného použití.
- Chladničku umístěte na místo, kde nebude vystaveno přímému slunečnímu světlu.
- Vaše chladnička nesmí být používána venku nebo ponechána na dešti.
- Váš spotřebič musí být minimálně 50 cm od trouby, plynové trouby nebo hořáků a musí být minimálně 5 cm od elektrické trouby.
- Když je vaše chladnička umístěna blízko mrazáku, musí být mezi nimi vzdálenost minimálně 2 cm, aby se předešlo vzniku vlhkosti na vnějším povrchu.
- Na spotřebič nestavte těžké předměty.
- Spotřebič před použitím důkladně vyčistěte, zejména uvnitř (viz Čištění a Údržba).
- Postup instalace do kuchyňské linky je uveden v části návodu Postup instalace do kuchyňské linky. Tento produkt je určen k použití pouze ve správných kuchyňských linkách.
- Nastavitelné přední nožičky musí být nastaveny tak, aby úroveň vašeho spotřebiče byla rovná a stabilní. Nožičky můžete nastavit otáčením ve směru hodinových ručiček (nebo opačným směrem). To musí být provedeno před vložením potravin do chladničky.
- Než začnete mrazničku používat, otřete všechny povrchy hadříkem ponořeným do teplé vody se lžičkou jedlé sody a potom opláchněte čistou vodou a osušte. Po očištění vraťte zpět všechny díly.
- Nainstalujte plastovou rozpěrku (část s černými lopatkami vzadu) otočením o 90° jak je zobrazeno na obrázku, abyste předešli dotýkání kondenzátoru stěny.
- Chladničku je třeba umístit tak, aby volný prostor nepřekračoval 75 mm.

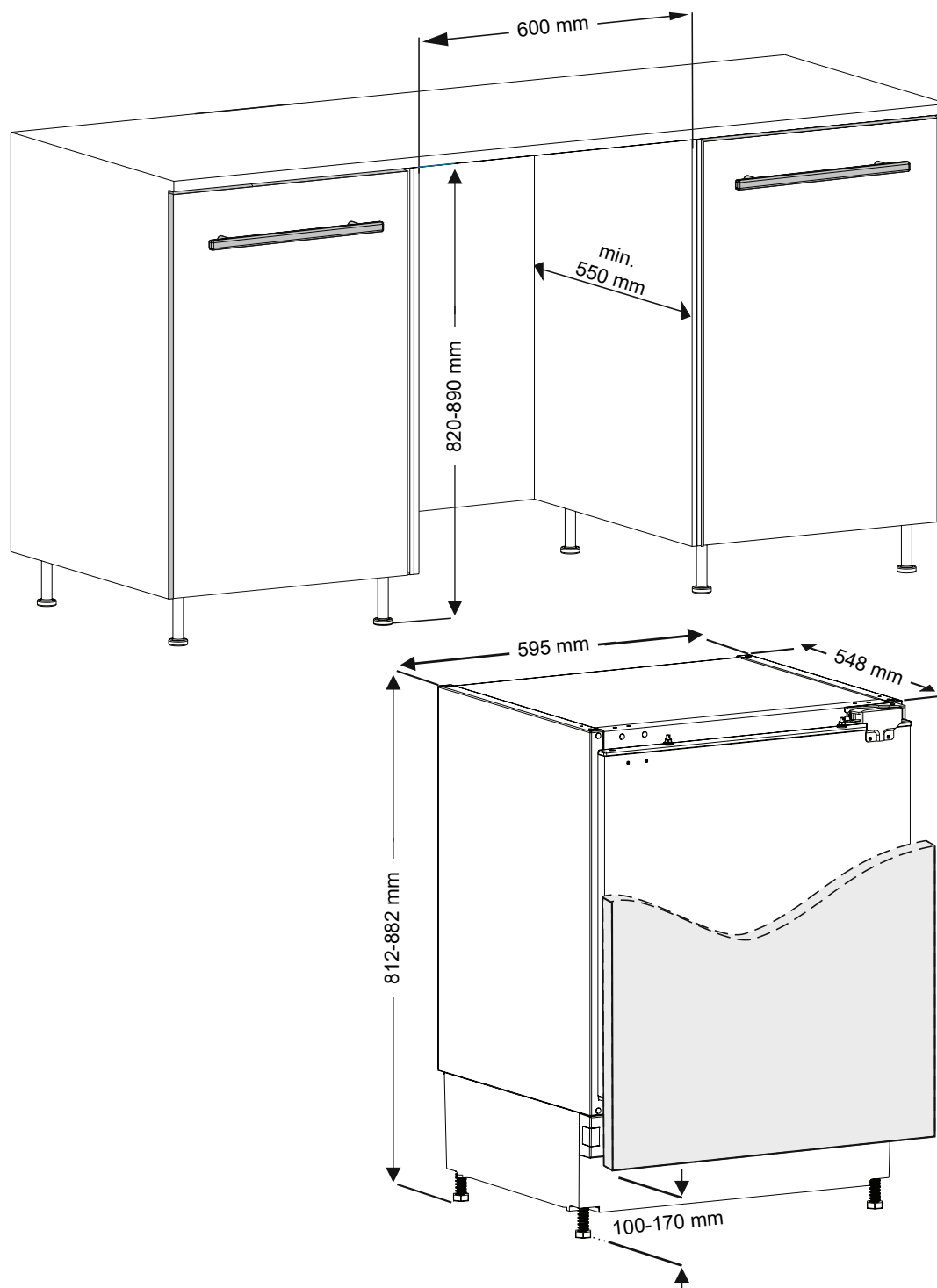


## PŘED POUŽITÍM VAŠÍ CHLADNIČKY



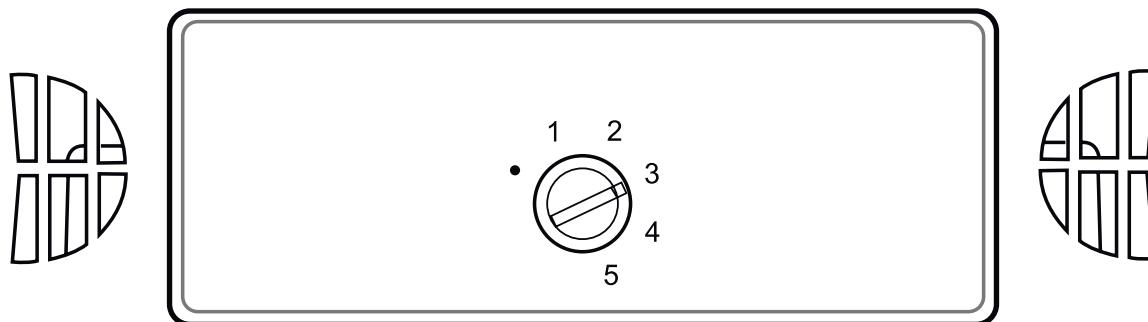
- Před prvním použitím nebo po přepravě nechte chladničku alespoň 3 hodiny ve svislé poloze a teprve poté ji připojte k elektrické síti. V opačném případě může dojít k poškození kondenzátoru.
- Při prvním uvedení chladničky do provozu se může z vnitřního prostoru linout zápach. Tento zápach krátce po zapnutí chladničky zmizí.

## ROZMĚRY



## ČÁST 2. JAK SPOTŘEBIČ OBSLUHOVAT

### OVLÁDACÍ PANEL



Teplotu v chladnici a mraznici automaticky reguluje termostat. Chcete-li teplotu změnit, otáčejte kolečkem z pozice 1 do pozice 5 (5 je nejchladnější).

**Důležitá poznámka:** Termostat nenastavujte pod pozici 1, neboť v takovém případě váš spotřebič přestane fungovat.

Nastavení termostatu mrazničky a chladničky

- U krátkodobého uskladnění potravin v mraznici můžete nastavit kolečko na pozici 1-3.
- V případě dlouhodobého uskladnění potravin v mraznici můžete nastavit kolečko na pozici 3-4. Upozorňujeme, že okolní teplota, teplota erstv skladovaných potravin a to, jak často se otevírají dveře, ovlivňuje teplotu uvnitř chladničky. Je-li třeba, změňte nastavení teploty.

### Varování při nastavení teploty

- Okolní teplota, teplota čerstvě skladovaných potravin a časté otvírání dveří ovlivňuje teplotu v prostoru chladničky. V případě potřeby změňte nastavení teploty.
- Nedoporučuje se, abyste chladničku používali v prostředí, kde je teplota nižší než 10°C.
- Při nastavení termostatu je třeba vzít v úvahu jak často se dveře mrazničky otevírají a zavírají, kolik jídla se v mrazničce skladuje a prostředí, v kterém je spotřebič umístěn.
- Doporučujeme, aby první spuštění chladničky-mrazničky nebylo přerušováno po dobu 24 hodin a zajistilo se tak, že je důkladně vychlazená. Po tuto dobu neotevírejte dveře chladničky-mrazničky ani do ní nekládejte potraviny.
- Vaše chladnička-mraznička má vestavěnou funkci 5 minutové prodlevy, která brání poškození kompresoru. Když se chladnička-mraznička zapojí do sítě, její provoz se spustí po 5 minutách. Vaše chladnička je navržena tak, aby pracovala v intervalech uvedených ve standardech, v souladu s třídou uvedenou na informačním štítku. Nedoporučuje se, abyste chladničku spouštěli v prostředí mimo uvedené teplotní intervaly, a neovlivnili tak účinnost chlazení.
- Tento spotřebič je navržen k použití při okolní teplotě v rozmezí 10°C - 43°C.

**Super mrazení:** Tento spínač se používá pro funkci super mrazení. Pro maximální kapacitu mrazení prosím tento spínač zapněte před vkládáním čerstvých potravin. Po vložení čerstvých potravin do mrazničky, obecně stačí, když spínač necháte v pozici ZAP. po dobu 24 hodin. Chcete-li šetřit energii, vypněte tento spínač po 24 hodinách od vložení čerstvých potravin.

### Klimatická třída a význam:

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

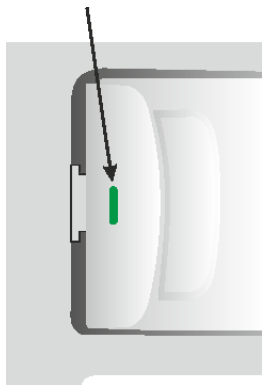
**ST (subtropická):** Tato chladnička je určena k použití při okolní teplotě od 16 °C do 38 °C.

**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

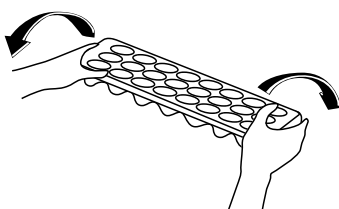
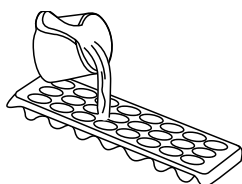
### Indikátor otevřených dveří



- « Dveře otevřeny » indikátor na madle ukazuje zdali jsou dveře otevřeny či byly řádně uzavřeny.
- Jestli je indikátor červený, dveře jsou stále otevřeny.
- Když je indikátor bítý, dveře jsou správně uzavřeny.
- **Dávejte pozor na dveře aby byly vždy pečlivě uzavřeny.** Zabráníte tím rozmrazování potravin a namrazování stěn přístroje; samozřejmostí je i zvýšená spotřeba elektrické energie.

### Zásobník na led

- Naplňte formu na led vodou a vložte do mrazicího prostoru.
- Po úplném zmrazení vody můžete formu otočit - viz níže - a vyklepnout ledové kostky.



### Plastová škrabka

Po chvíli se v některých částech mrazicího oddílu začne tvořit námraza. Mráz v mrazáku by měl být pravidelně odstraňován. K tomu použijte dodanou plastovou škrabku. Pro tuto operaci nepoužívejte ostré kovové předměty. Mohou proniknout do chladicího okruhu a způsobit nenapravitelné poškození zařízení.



**Veškeré písemné a vizuální popisy příslušenství se mohou lišit podle modelu spotřebiče.**

## ČÁST 3. SKLADOVÁNÍ POTRAVIN VE SPOTŘEBIČI

### Chladnička

Prostor chladničky se používá ke skladování čerstvých potravin po dobu několika dnů.

- Kvůli redukci vlhkosti a následné zvýšené námraze nikdy neumísťujte do lednice neuzavřené nádoby s tekutinou. Zmrzlé částechy se koncentrují v nejméně chladnější části výparníku a v důsledku toho je provádět častější odmrazování.
- Nikdy do lednice neumísťujte teplé potraviny. Teplé potraviny nechte vychladnout na pokojovou teplotu a uspořádejte je tak, abyste zajistili dostatečnou cirkulaci vzduchu v přihrádce lednice.
- Zadní stěny se nesmí dotýkat nic, neboť by mohlo dojít ke zmrznutí a balíčky se mohou přilepit na zadní stěnu. Dveře ledničky neotevírejte příliš často.
- Maso a vykuchané ryby (zabalené v krabičkách nebo plastických sáčcích), které spotřebujete během 1-2 dnů, dejte do spodní části chladničky (nad zásuvkou), neboť je to nejméně chladnější část, která zajistí nejlepší podmínky pro skladování.
- Ovoce a zeleninu můžete vložit do přihrádky na zeleninu bez obalu.
- Za normálních pracovních podmínek postačí upravit nastavení teploty 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 hníjí 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 přihrádce 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.

| POTRAVINY                          | DÉLKA SKLADOVÁNÍ                | V KTERÉ ČÁSTI CHLADNIČKY SKLADOVAT                                          |
|------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Ovoce a zelenina                   | 1 týden                         | Do zásuvky crisper (bez obalu)                                              |
| Maso a ryby                        | 2-3 dny                         | Zakryté plastovou fólií nebo sáčky nebo v boxu na maso (na skleněné polici) |
| Čerstvý sýr                        | 3-4 dny                         | Ve speciální polici ve dveřích                                              |
| Máslo a margarín                   | 1 týden                         | Ve speciální polici ve dveřích                                              |
| Produkty v lahvích, mléko a jogurt | Do expirace doporučené výrobcem | Ve speciální polici ve dveřích                                              |
| Vejce                              | 1 měsíc                         | V zásobníku na vejce                                                        |
| Vařené potraviny                   | —                               | Všechny police                                                              |

## Mraznička

Prostor mrazničky se používá ke zmrazení čerstvých potravin a ke skladování zmražených potravin po dobu uvedenou na obalu a k výrobě kostek ledu.

- Použití mrazáku spočívá v hlubokém zamrazování potravin na delší dobu a ve výrobě kostek ledu.
- Při mrazení čerstvých potravin se ujistěte, že je většina povrchu potraviny, která má být zmražená, v kontaktu s chladícím povrchem.
- Do mrazáku nekládejte čerstvé nebo teplé potraviny vedle již zmražených, neboť to může způsobit jejich rozmrazení.
- Při zamrazování čerstvých potravin (maso, ryby a mleté maso) potraviny rozdělte na části, které spotřebujete najednou.
- Jakmile je mrazák odmražený, vraťte potraviny do mrazáku a nezapomeňte je co nejdříve spotřebovat.
- Nikdy do mrazáku neumísťujte teplé potraviny. Neboť by došlo k narušení zmražených potravin.
- Při skladování zmražených potravin se vždy řiďte pokyny na obalech zmražených potravin, a nejsou-li na potravinách žádné informace, spotřebujte je do 3 měsíců od data zakoupení.
- Při nákupu zmražených potravin se ujistěte, že ty byly zmrazeny při vhodných teplotách a že je obal nepoškozen.
- Z důvodu zachování kvality potravin musí být zmražené potraviny přenášeny ve vhodných obalech a musí být umístěny do mrazáku co nejdříve.
- Pokud obal zmražené potraviny jeví známky vlhkosti nebo mimořádného nafouknutí, je možné, že výrobek byl skladován při nevhodné teplotě a že se obsah zkazil.
- Životnost zmražených potravin závisí na pokojové teplotě, nastavení termostatu, na tom jak často se otevírají dveře, typu potravin a délce času nutného pro přepravu produktu z obchodu k vám domů. Vždy dodržte pokyny vytištěné na obalu a nikdy nepřekračujte vyznačenou dobu skladování.
- **Skladování:** Chcete-li použít maximální čistou kapacitu, můžete vyjmout zásuvky a skladovat potraviny přímo v jednotlivých prostorech. To vám umožní využití celého objemu prostoru.



| <b>RYBY A RŮZNÉ DRUHY MASA</b>                        | <b>PŘÍPRAVA</b>                                                                       | <b>DÉLKA SKLADOVÁNÍ (MĚSÍCE)</b> | <b>DÉLKA ROZMRAZOVÁNÍ PŘI POKOJOVÉ TEPLOTĚ -HODINY-</b> |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------------------------|
| <b>Hovězí steak</b>                                   | Zabalený k mražení v praktických porcích                                              | 6 - 8                            | 1-2                                                     |
| <b>Jehněčí maso</b>                                   | Zabalený k mražení v praktických porcích                                              | 6 - 8                            | 1-2                                                     |
| <b>Telecí pečeně</b>                                  | Zabalený k mražení v praktických porcích                                              | 6 - 8                            | 1-2                                                     |
| <b>Telecí kostky</b>                                  | Na malé kousky                                                                        | 6 - 8                            | 1-2                                                     |
| <b>Skopové kousky</b>                                 | Na kousky                                                                             | 4 - 8                            | 2-3                                                     |
| <b>Mleté maso</b>                                     | V praktických porcích, balené bez koření                                              | 1 - 3                            | 2-3                                                     |
| <b>Droby (kousky)</b>                                 | Na kousky                                                                             | 1 - 3                            | 1-2                                                     |
| <b>Párky/Salámy</b>                                   | Musí být zabalené.                                                                    | —                                | Do rozmrazení                                           |
| <b>Kuře a krůta</b>                                   | Zabalený k mražení v praktických porcích                                              | 4 - 6                            | 10-12                                                   |
| <b>Kachna/Husa</b>                                    | Zabalený k mražení v praktických porcích                                              | 4 - 6                            | 10                                                      |
| <b>Jelen - Králík - Kanec</b>                         | Porce po 2,5 kg a bez kostí                                                           | 6 - 8                            | 10-12                                                   |
| <b>Sladkovodní ryby (pstruh, kapr, štika, candát)</b> | Musí být omyté a osušené, dobře vyčištěné, ocasní ploutev a hlava musí být odříznuté. | 2                                | Do úplného rozmrazení                                   |
| <b>Mořské ryby (okoun, platýs, kambala)</b>           |                                                                                       | 4                                | Do úplného rozmrazení                                   |
| <b>Tučné ryby (makrela, tuňák, sardinky)</b>          |                                                                                       | 2 - 4                            | Do úplného rozmrazení                                   |
| <b>Korýši</b>                                         | Očištění a v sáčcích                                                                  | 4 - 6                            | Do úplného rozmrazení                                   |
| <b>Kaviár</b>                                         | Ve vlastním obalu, hliníkovém nebo plastovém                                          | 2 - 3                            | Do úplného rozmrazení                                   |
| <b>Hlemýždi</b>                                       | Ve slané vodě, v hliníkovém nebo plastovém obalu                                      | 3                                | Do úplného rozmrazení                                   |

| <b>ZELENINA A OVOCE</b>        | <b>PŘÍPRAVA</b>                                                                 | <b>DĚLKA<br/>SKLADOVÁNÍ<br/>(MĚSÍCE)</b> | <b>DĚLKA<br/>ROZMRAZOVÁNÍ<br/>PŘI POKOJOVÉ<br/>TEPLOTĚ -HODINY-</b> |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| <b>Květák</b>                  | Odstraňte listy, rozdělte na části a vložte do nádoby s vodou a trochou citrónu | 10 - 12                                  | Lze použít ve zmražené formě                                        |
| <b>Fazolky, zelené fazolky</b> | Omyjte a nakrájejte na malé kousky.                                             | 10 - 13                                  | Lze použít ve zmražené formě                                        |
| <b>Hrášek</b>                  | Vyloupejte a opláchněte                                                         | 12                                       | Lze použít ve zmražené formě                                        |
| <b>Houby a chřest</b>          | Omyjte a nakrájejte na malé kousky.                                             | 6 - 9                                    | Lze použít ve zmražené formě                                        |
| <b>Zelí</b>                    | Očištěné                                                                        | 6 - 8                                    | 2                                                                   |
| <b>Lilek</b>                   | Po omytí nakrájejte na 2 cm kousky                                              | 10 - 12                                  | Plátky oddělte                                                      |
| <b>Kukuřice</b>                | Očistěte a zabalte klas nebo zrna                                               | 12                                       | Lze použít ve zmražené formě                                        |
| <b>Mrkev</b>                   | Očistěte a nakrájejte na plátky                                                 | 12                                       | Lze použít ve zmražené formě                                        |
| <b>Paprika</b>                 | Odstraňte stonek, rozdělte na poloviny a odstraňte semínka.                     | 8 - 10                                   | Lze použít ve zmražené formě                                        |
| <b>Špenát</b>                  | Omytý                                                                           | 6 - 9                                    | 2                                                                   |
| <b>Jablko a hruška</b>         | Nakrájené, oloupané                                                             | 8 - 10                                   | (V mrazničce) 5                                                     |
| <b>Meruňka a broskev</b>       | Rozpulte a odstraňte pecku                                                      | 4 - 6                                    | (V mrazničce) 4                                                     |
| <b>Jahoda a malina</b>         | Omyjte a očistěte                                                               | 8 - 12                                   | 2                                                                   |
| <b>Vařené ovoce</b>            | V nádobě s přidáním 10% cukru                                                   | 12                                       | 4                                                                   |
| <b>Švestky, třešně, višně</b>  | Omyjte je a vyjměte pecky.                                                      | 8 - 12                                   | 5 - 7                                                               |

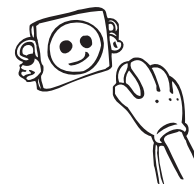
| MLÉČNÉ<br>PRODUKTY A<br>PEČIVO               |                                         | PŘÍPRAVA                                                                                               | DÉLKA<br>SKLADOVÁNÍ<br>(MĚSÍCE) | SKLADOVACÍ<br>PODMÍNKY                                                                                                                   |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Balené<br/>(homogenizované)<br/>mléko</b> |                                         | Ve vlastním obalu                                                                                      | 2 - 3                           | Pouze homogenizované<br>mléko                                                                                                            |
| <b>Sýr (s výjimkou<br/>tvarohu)</b>          |                                         | Na plátky                                                                                              | 6 - 8                           | Při krátkodobém skladování<br>lze ponechat v původním<br>balení. Při dlouhodobém<br>skladování je třeba je zabalit<br>do plastové fólie. |
| <b>Máslo, margarín</b>                       |                                         | Ve vlastním obalu                                                                                      | 6                               | —                                                                                                                                        |
| <b>Vejsce(*)</b>                             | <b>Bílek</b>                            |                                                                                                        | 10 - 12                         | 30 gr se rovná žloutku                                                                                                                   |
|                                              | <b>Vaječná směs<br/>(bílek-žloutek)</b> | Dobře promíchejte,<br>přidejte špetku cukru<br>nebo soli, abyste<br>předešli nadměrnému<br>zhoustnutí. | 10                              | 50 gr se rovná žloutku                                                                                                                   |
|                                              | <b>Žloutek</b>                          | Dobře promíchejte,<br>přidejte špetku cukru<br>nebo soli, abyste<br>předešli nadměrnému<br>zhoustnutí. | 8 - 10                          | 20 g se rovná žloutku                                                                                                                    |

V uzavřeném pohárku

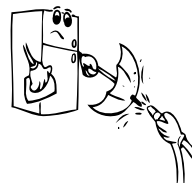
|                      | DÉLKA SKLADOVÁNÍ<br>(MĚSÍCE) | DÉLKA ROZMRAZOVÁNÍ<br>PŘI POKOJOVÉ TEPLOTĚ<br>(HODINY) | DÉLKA<br>ROZMRAZOVÁNÍ V<br>TROUBĚ (MINUTY) |
|----------------------|------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| <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>Koláč</b>         | 1 - 3                        | 2 - 3                                                  | 5-10 (200-225 °C)                          |
| <b>Dort</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)                             |

## ČÁST 4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před přistoupením k čištění nejprve odpojte chladničku od napájení vytažením zástrčky napájecího kabelu ze zásuvky.

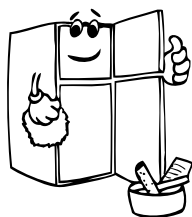


Je zakázáno čistit chladničku nalitím vody do vnitřního

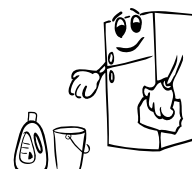


prostoru.

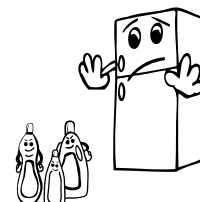
Vnitřní a vnější povrch spotřebiče lze otřít měkkým hadříkem (nebo houbičkou) namočeným do teplé vody s trochou prostředku na mytí nádobí.



Jednotlivé komponenty vyjímajte ze spotřebiče postupně a umyjte je ve vodě s trochou prostředku na mytí nádobí. Tyto komponenty nelze mýt v myčce nádobí.



Nepoužívejte abrazivní prostředky, saponáty ani mýdla. Po umytí vše opláchněte čistou vodou a důkladně vysušte. Po ukončení čištění připojte spotřebič k napájení zasunutím zástrčky suchou rukou do zásuvky.

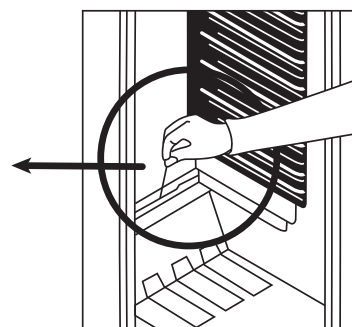
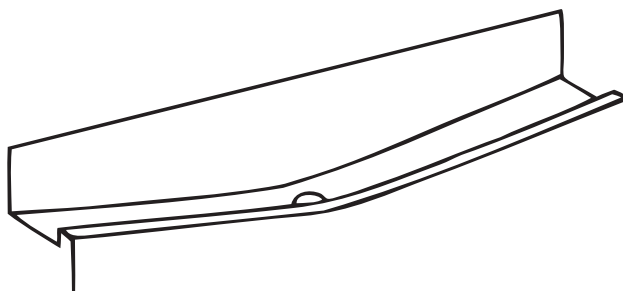


**NAPÁJENÍ MUSÍ BÝT VŽDY ODPOJENO.**

### ROZMRAZOVÁNÍ

#### Odmrazování prostoru chladničky

- K odmrázování dochází během provozu chladničky automaticky, odmražená voda se hromadí ve výparníku a automaticky se odpařuje.
- Odpařovací zásobník a otvor pro odtékání vody musí být čištěny pravidelně pomocí zátky, aby se předešlo hromadění neodtékající vody ve spodní části chladničky.
- Abyste otvor vyčistili, můžete do něj nalít také 1/2 sklenice vody.



## Odmrazování prostoru mrazničky

Námraza, nakumulovaná v mrazáku, musí být odstraňována pravidelně. (Použijte přibalenou plastovou škrabku) Mrazák musí být vyčištěn stejným způsobem jako prostor chladničky, odmrazování se musí provést minimálně dvakrát ročně.

- Den před odmrazováním nastavte termostat do pozice “5”, abyste jídlo důkladně zmrazili.
- Během odmrazování musí být zmražené potraviny zabalené do několika vrstev papíru a uchovány na chladném místě. Nežádoucí zvýšení teploty zkrátí jejich životnost. Nezapomeňte tyto potraviny spotřebovat v relativně krátké době.
- Termostat nastavte do pozice « 0 » nebo odpojte zařízení, nechte otevřené dveře a to do naprostého odmražení.
- Pro urychlení procesu odmrazování lze do mrazáku umístit jednu nebo více nádob s horkou vodou.
- Vnitřní část pečlivě vysušte a termostat nastavte do pozice MAX.

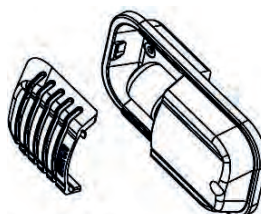
## Výměna žárovky

Výměna žárovky v chladničce a mrazničce;

1. Odpojte zařízení od zdroje energie.
2. Stiskněte háček na přední straně krytu žárovky podle obrázku 1 a poté jej vyjměte.
3. Vyměňte žárovku za novou, ne silnější než 15 W.
4. Nasad'te kryt zpět, počkejte 5 minut a zapněte zařízení.
5. Před opětovným zapojením počkejte 5 minut a nastavte termostat do původní pozice.



Obr. 1



Obr. 2

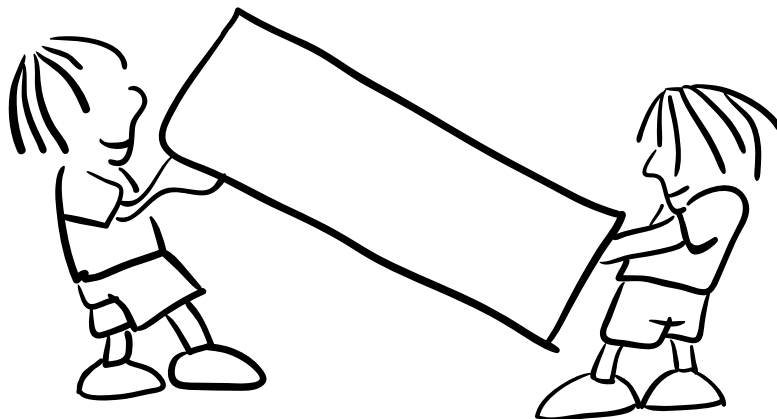
## Výměna kontrolky LED

Má-li vaše chladnička kontrolku ]  
autorizovaní zaměstnanci.

e help desk, neboť její výměnu musí provést pouze

## ČÁST 5. PŘEPRAVA A ZMĚNA MÍSTA INSTALACE

- Pro přemístění je třeba uchovat původní balení a pěnu (volitelné).
- Chladničku musíte upevnit v obalu, pomocí pásů nebo silných kabelů a postupovat dle pokynů pro přepravu, které jsou na obalu.
- Vyjměte pohyblivé části (poličky, příslušenství, přihrádky na zeleninu, atd.) nebo je připevněte do chladničky pomocí pásů, aby během přemisťování a přepravy nedošlo k nárazům.



**Chladničku vždy přepravujte ve svislé poloze.**

## ČÁST 6. NEŽ KONTAKTUJETE ZÁKAZNICKÝ SERVIS

Pokud Vaše chladnička nefunguje správně, může se jednat o drobný problém. před kontaktováním zákaznického servisu zkontrolujte následující body - ušetříte tak čas i peníze.

### Co dělat, když Váš spotřebič nepracuje:

Zkontrolujte, zda:

- Je odpojená od napájení.
- Nastavení termostatu je v poloze “•”,

### Nejsou-li různé prostory chladničky dostatečně studené, zkontrolujte, zda:

- Spotřebič jste nepřetížili,
- Dveře jsou dokonale zavřené,
- Na kondenzátoru není prach,
- Vzadu a po stranách je dostatek místa.

### Vaše chladnička-mraznička je příliš hlučná.

Chladicí plyn, který cirkuluje v chladicím okruhu, může vydávat slabý hluk (bublavý zvuk), i když kompresor není v provozu. Nemusíte mít obavy, je to zcela normální. Pokud se tyto zvuky liší, zkontrolujte, zda:

- Spotřebič je nainstalovaný pevně, jak je popsáno v návodu k instalaci.
- Nic se spotřebiče nedotýká zezadu.

### Je-li ve spodní části chladničky voda;

Zkontrolujte, zda:

- Odtok na rozmraženou vodu není ucpaný (k vyčištění použijte zátku).

### DŮLEŽITÉ POZNÁMKY:

- V případech výpadku napájení spotřebič odpojte. Tím předejdete poškození kompresoru. Po obnovení napájení zapojte spotřebič zhruba po 5-10 minutách. Tím se předejde poškození komponentů.
- Chladicí jednotka vaší chladničky je skrytá v zadní stěně. Tak se mohou na zadní stěně vaší chladničky vytvořit kapky vody nebo námrazy, a to z důvodu činnosti kompresoru ve specifikovaných intervalech. To je normální. Není-li námraza nadměrná, není nutné provádět odmrazování.
- Pokud nebudete chladničku používat delší dobu (např. během dovolené), přepněte termostat do pozice “” “. Po rozmrazení chladničku vyčistěte a nechte dveře otevřené, abyste tak zabránili hromadění vlhkosti a zápachu.
- Pokud problém přetrvává i poté, co jste postupovali podle výše uvedených pokynů, obraťte se na autorizovaný servis.

## ÚSPORA ENERGIE

1. Spotřebič nainstalujte do chladné, dobře větrané místnosti, ale ne na přímé sluneční světlo ani do blízkosti zdroje tepla (radiátor, sporák, atd.). Jinak použijte izolační desku.
  2. Horké potraviny a nápoje nechte před vložením do spotřebiče vychladnout.
  3. Při rozmrazování vložte potraviny do chladničky. Nízká teplota zmrazených potravin pomůže zchladit prostor chladničky. Ušetříte tak energii. Je-li zmrazené jídlo rozmrazováno venku, je to plýtvání energií.
  4. Nápoje musí být při vložení zakryté. V opačném případě se zvýší vlhkost ve spotřebiči. A vše bude trvat déle. Zakrytí nápojů rovněž pomáhá zachovat chuť a vůni.
  5. Při vložení potravin a nápojů otevřete dveře spotřebiče na co nejkratší dobu.
  6. Kryty různých částí ve spotřebiči ponechte uzavřené (crisper, chiller, atd.).
  7. Těsnění dveří musí být čisté a tvárné. Při opotřebení je vyměňte.
  8. Je možné uskladnit více potravin odstraněním mrazicího regálu. Spotřeba energie je vyjádřena maximálním zatížením a bez mrazicího regálu.
- Instalaci a opravy musí vždy provádět autorizovaný servisní zástupce, aby se zabránilo možným rizikům.
  - Výrobce neodpovídá za škody, které mohou vzniknout při postupech prováděných neoprávněnými osobami.
  - Opravy smí provádět pouze technik. Pokud je nutné vyměnit součást, ujistěte se, že jsou použity pouze originální náhradní díly.
  - Nesprávné opravy nebo použití neoriginálních náhradních dílů mohou způsobit značné škody a vystavit uživatele značnému riziku.
  - Kontaktní informace zákaznického servisu najdete na zadní straně tohoto dokumentu.
  - Originální náhradní díly vztahující se k funkci podle příslušné objednávky ekodesignu lze získat od zákaznického servisu po dobu nejméně 10 let ode dne, kdy byl váš spotřebič uveden na trh v Evropském hospodářském prostoru.

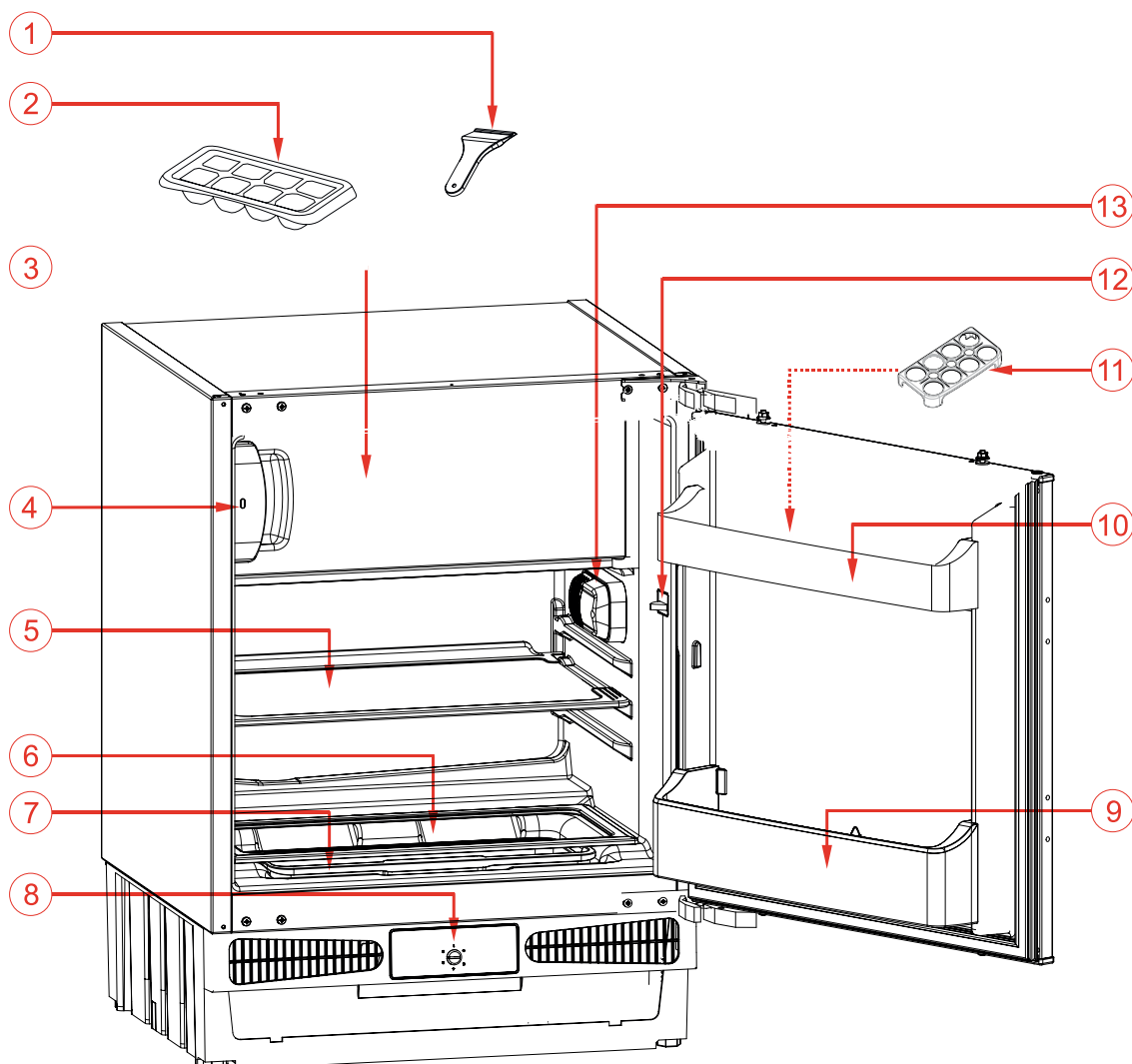
Služby zákazníkům  
PL: +48 22 243 70 00

Po 7:00 - 17:00  
Út-Pá 9:00 - 17:00

[kontakt@kernau.com](mailto:kontakt@kernau.com)



## ČÁST 7. ČÁSTI A SOUČÁSTI ZAŘÍZENÍ



Tato prezentace je pouze informativní a týká se součástí spotřebiče. Části se mohou lišit v závislosti na modelu.

- |                                                   |                                          |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------|
| 1) Škrabka na led                                 | 8) Termostat                             |
| 2) Talíř na led                                   | 9) Police na lahve                       |
| 3) Dveře mrazničky                                | 10) Police na máslo a sýr                |
| 4) Dveře mrazničky - indikátor otevření / zavření | 11) Vejce                                |
| 5) Police chladničky                              | 12) Tlačítko zapnutí / vypnutí osvětlení |
| 6) Víko nádoby na čerstvé ovoce a zeleninu        | 13) Osvětlení chladničky                 |
| 7) Nádobna na čerstvé ovoce a zeleninu            |                                          |

**Příhrádka na čerstvé potraviny (lednička):** Nejúčinnější využití energie je zajištěno, když jsou nakonfigurovány se zásuvkami na spodní straně spotřebiče a rovnoměrně rozmístěnými policemi. Uspořádání nádob na dveřích neovlivňuje spotřebu energie.

**Mrazicí příhrádka (mrazicí příhrádka):** Nejúčinnější využití energie je zajištěno, když jsou zásuvky a kontejnery v úložné poloze.

## ČÁST 8. LIKVIDACE OPOTŘEBOVANÝCH ZAŘÍZENÍ



obr. A



obr. B

Toto zařízení bylo navrženo a vyrobeno z vysoce jakostních materiálů a komponent, které jsou vhodné k opakovanému využití.

Symbol přeškrtnuté popelnice umístěný na výrobku (obr. A) znamená, že výrobek musí být před odevzdáním do sběrný roztríděn v souladu s ustanoveními Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2012/19/EU. Pokud je na výrobku umístěn symbol přeškrtnuté popelnice (obr. B), znamená to, že výrobek obsahuje baterie, které musí být před odevzdáním do sběrný vyjmuty v souladu s ustanovením Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2006/66/ES. Taková značka informuje, že elektrická a elektronická zařízení i baterie (pokud jsou použity) nemohou být po použití zlikvidovány společně s jinými odpady pocházejícími z domácností.

Uživatel je povinen předat spotřebované zařízení a baterie (pokud jsou použity) do sběrem použitého elektrického a elektronického odpadu a baterií (pokud se vyskytují). Sběrný takových odpadů, včetně sběren opotřebovaného zařízení, provozovatelé zpracujících provozů, distributoři (obchody), provozovatelé sběren tříděných komunálních odpadů (obecní jednotky) a jiné jednotky stanovené v zákonech tvoří příslušný systém umožňující odevzdání takového zařízení. Správná likvidace spotřebovaného zařízení a baterií (v případě použití) zabrání škodlivému působení na zdraví a životní prostředí vlivem obsahu nebezpečných látek a nesprávného skladování a zpracování takového spotřebiče. Domácnosti hrají důležitou roli při přispívání k opětovnému použití a využití, včetně recyklace spotřebovaného zařízení a v této fázi se formují základy, které mají vliv na zachování společných hodnot, jakým je čisté životní prostředí. Domácnosti jsou také jedním z větších uživatelů drobného zařízení a rozumné zacházení s nimi má v této fázi vliv na získávání druhotných surovin. V případě nevhodné likvidace tohoto zařízení mohou být uloženy pokuty v souladu s lokální legislativou. Pokud má zařízení zámek, je nutné ho pro zachování bezpečnosti všech osob, které mohou mít kontakt se zařízením, demontovat.

Některé ledničky a mrazničky mají izolační materiál a chladicí médium z CFC. Proto je nutné zachovat zvláštní opatrnost, aby nedošlo ke znečištění životního prostředí, když budete svou starou ledničku likvidovat.

# **БРОШУРА ПО ВИКОРИСТАННЮ ХОЛОДИЛЬНИК БЕЗ РОЗМОРОЖУВАННЯ KBR 08122.1**



**[www.kernau.com](http://www.kernau.com)**

## ЗМІСТ

|                                                                                           |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>ЧАСТИНА 1. ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ .....</b>                                               | <b>66</b> |
| ЗАГАЛЬНІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ .....                                                               | 66        |
| ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЩОДО ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ .....                                                   | 68        |
| ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ЕКСПЛУАТАЦІЯ ХОЛОДИЛЬНИКА .....                                           | 69        |
| ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ХОЛОДИЛЬНИКА .....                                                    | 70        |
| РОЗМІРИ .....                                                                             | 70        |
| <b>ЧАСТИНА 2. ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ .....</b>                                             | <b>71</b> |
| ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ .....                                                                   | 71        |
| АКСЕСУАРИ .....                                                                           | 72        |
| <b>ЧАСТИНА 3. РОЗТАШУВАННЯ ПРОДУКТІВ У ПРИСТРОЇ .....</b>                                 | <b>74</b> |
| <b>ЧАСТИНА 4. ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ .....</b>                                         | <b>79</b> |
| РОЗМОРОЖУВАННЯ .....                                                                      | 79        |
| ЗАМІНА СВІТЛОДІОДНОГО СВІТИЛЬНИКА .....                                                   | 80        |
| <b>ЧАСТИНА 5. ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗМІНА МІСЦЯ<br/>    РОЗТАШУВАННЯ .....</b>               | <b>81</b> |
| <b>ЧАСТИНА 6. ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ДО ЦЕНТРУ<br/>    ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ .....</b> | <b>82</b> |
| ВАЖЛИВІ ЗАУВАЖЕННЯ .....                                                                  | 82        |
| ПОРАДИ ЩОДО ЕКОНОМІЇ ЕНЕРГІЇ .....                                                        | 83        |
| <b>ЧАСТИНА 7. ЧАСТИНИ ТА ВІДСІКИ ПРИСТРОЮ .....</b>                                       | <b>84</b> |
| <b>ЧАСТИНА 8. УТИЛІЗАЦІЯ ВИКОРИСТАНИХ ПРИСТРОЇВ .....</b>                                 | <b>85</b> |

## ЧАСТИНА 1. ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ

### ЗАГАЛЬНІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Слідкуйте за тим, щоб у вентиляційних отворах корпусу та внутрішній конструкції не було сторонніх предметів.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не застосовуйте механічні пристрої та інші засоби для прискорення процесу розморожування окрім тих, які рекомендує виробник.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не використовуйте електричні прилади у відсіках для зберігання харчових продуктів, окрім рекомендованих виробником пристрою.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не допускайте пошкодження холодильного контуру.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути небезпеки через нестійкість пристрою, він має бути встановлений у відповідності з інструкціями.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Розміщуючи прилад, не допускайте заземлення або пошкодження шнуру живлення.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не розташовуйте багатомісні розетки або переносні джерела живлення з заднього боку приладу.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не користуйтеся перехідниками.



Символ ISO 7010 W021

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Ризик пожежі / легкозаймисті матеріали**

- Якщо у приладі використовується холодильний агент R600a (це можна дізнатися з інформації на етикетці на холодильнику), необхідно дотримуватися обережності під час транспортування та монтажу, щоб уникнути пошкодження деталей приладу, що містять холодильний агент. Хоча R600a є екологічно безпечним природним газом, він є вибухонебезпечним, і в разі його витікання через пошкодження деталей холодильного контуру слід не допускати використання відкритого полум'я або джерел тепла поблизу холодильника та провітрити приміщення, в якому розташовано прилад, протягом кількох хвилин.
- Під час перенесення та розташування холодильника необхідно слідкувати за тим, щоб не пошкодити холодильний контур.
- Не зберігайте в цьому пристрої вибухові речовини, такі як аерозольні балони з горючим паливом.
- Цей пристрій призначений лише для домашнього використання.
- Якщо штепсель холодильника не підходить до розетки, його повинен замінити виробник, його агент з обслуговування або спеціаліст аналогічної кваліфікації, щоб уникнути небезпеки.
- Цей прилад не призначено для використання людьми (включаючи дітей) із обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також тими, які мають недостатній досвід та знання, окрім тих випадків, коли вони користуються приладом під наглядом або керівництвом особи, яка відповідає за їхню безпеку.
- Слідкуйте за тим, щоб діти не гралися з приладом. До шнура живлення цього холодильника був приєднаний спеціальний штепсель із заземленням. Цей штепсель можна вмикати лише у заземлену розетку, обладнану плавким запобіжником щонайменше на 16 амперів.

- Якщо у вашому будинку немає такої розетки, зверніться до уповноваженого електрика для встановлення такої. Цей прилад можуть використовувати діти старші 8 років та особи зі зниженими фізичними, сенсорними та ментальними можливостями або котрим бракує досвіду та знань, якщо їм забезпечено нагляд та інструкції щодо безпечного користування приладом і якщо вони розуміють можливу небезпеку. Діти не повинні бавитися з приладом. Чищення та обслуговування не повинні робити діти без нагляду.
- Дітям від 3 до 8 років дозволяється завантажувати та розвантажувати холодильник. Не передбачено виконання дітьми будь-яких операцій з очистки або обслуговування приладу, не передбачено використання приладу дітьми у ранньому віці (від 0 до 3 років), діти молодшого віку (від 3 до 8 років) можуть користуватися приладом під постійним наглядом дорослих, діти старшого віку (від 8 до 14 років), а також люди з фізичними вадами можуть безпечно користуватись пристроєм під належним доглядом або після детальних роз'яснень щодо умов користування приладом. Не передбачено використання приладу людьми з важкими фізичними вадами без постійного нагляду.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, то, щоб запобігти враженню електричним струмом, його повинен замінити виробник, його технічний представник або спеціаліст аналогічної кваліфікації.
- Цей прилад не призначено для використання на висоті понад 2000 м над рівнем моря.

### **Щоб уникнути забруднення їжі дотримуйтесь наступних інструкцій:**

- Відкривання дверей упродовж тривалого проміжку часу може призвести до суттєвого підвищення температури у відділеннях приладу.
- Виконуйте регулярну очистку поверхонь, що вступають у контакт з їжею, а також доступних для очищення систем зливу.
- Зберігайте сире м'ясо або рибу у спеціальних контейнерах холодильника, щоб запобігти їх контакту або потрапляння крапель на інші продукти.
- Морозильні камери, позначені двома зірочками призначені для зберігання попередньо заморожених продуктів, зберігання або виготовлення морозива чи кубиків льоду.
- Морозильні камери, позначені однією, двома або трьома зірочками не призначені для заморожування свіжих продуктів.
- У разі, якщо холодильник лишається пустим на протязі тривалого часу, розморозьте, помийте та висушіть прилад і лишіть двері відчиненими, щоб запобігти утворенню плісняви всередині приладу.

### **Прилад комплектується диспенсером для води**

- Почистіть баки для води, якщо вони не використовувались впродовж 48 годин, прополощіть систему подачі води у разі відсутності води у системі більше 5 днів.

## ПРИМІТКИ:

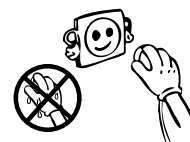
- Уважно прочитайте цей посібник перед встановленням та використанням приладу. Виробник не несе відповідальності за збитки, що сталися через неналежне використання приладу.
- Дотримуйтеся всіх інструкцій, наведених на приладі та в посібнику, та зберігайте цей посібник в надійному місці, щоб мати змогу звернутися до нього в майбутньому для вирішення можливих проблем.
- Цей прилад призначений для побутового використання. Він може використовуватися лише в домашньому господарстві та за своїм призначенням. Він не призначений для комерційного чи загального користування. Таке використання призведе до скасування гарантії на прилад, і компанія-виробник не несе відповідальності за можливі збитки.
- Цей прилад призначений для побутового використання і придатний лише для охолодження та зберігання продуктів харчування. Він не призначений для комерційного чи загального користування та/або зберігання речовин, відмінних від продуктів харчування. Компанія-виробник не несе відповідальності за збитки, що можуть статися через неналежне використання.

## ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЩОДО ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Для живлення приладу не використовуйте спарені розетки чи подовжувальний шнур.
- Не використовуйте шнур живлення, якщо він пошкоджений або зношений.
- Не тягніть, не згинайте та не пошкоджуйте шнур живлення.
- Не користуйтеся перехідниками.



- Цей прилад призначений для використання дорослими, не дозволяйте дітям гратися з приладом чи кататися, висячи на його дверях.
- Не вставляйте вилку в розетку та не виймайте її вологими руками — це може призвести до ураження електричним струмом!
- Не кладіть скляні пляшки або банки з напоями у морозильну камеру. Пляшки або банки можуть луснути.
- З метою безпеки не зберігайте у холодильнику вибухонебезпечні або легкозаймисті речовини. Пляшки з високим вмістом алкоголю необхідно щільно закрити й розташувати в холодильній камері вертикально.
- Коли дістаєте лід з морозильної камери, не торкайтеся до нього — лід може спричинити обмороження та/або порізи шкіри.
- Не торкайтеся заморожених продуктів вологими руками! Не вживайте в їжу морозиво та кубики льоду, щойно вийняті з морозильної камери!
- Розморожені продукти харчування не можна повторно заморозувати. Це може заподіяти шкоду здоров'ю, наприклад, спричинити харчове отруєння.



- Не накривайте корпус та верхню частину холодильника тканиною. Це впливає на ефективність роботи холодильника.
- Під час транспортування зафіксуйте приладдя у холодильнику, щоб уникнути його пошкодження.



## ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ЕКСПЛУАТАЦІЯ ХОЛОДИЛЬНИКА

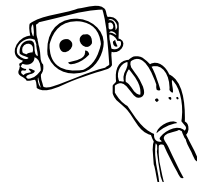
Перед використанням холодильника слід звернути увагу на викладену нижче інформацію.

- Робоча напруга холодильника становить 220–240 В за частоти 50 Гц.
- Після встановлення до вилки має залишитися вільний доступ.
- При першому вмиканні пристрою може з'явитися запах. Він зникне, щойно холодильник почне охолоджуватися.
- Перед під'єднанням пристрою до мережі живлення впевніться, що вказана на паспортній табличці напруга відповідає параметрам мережі живлення.
- Перед тим, як вставити вилку в розетку, впевніться, що розетка має надійне заземлення. Якщо розетка не має контакту заземлення або вилка не відповідає розетці, ми рекомендуємо звернутися за допомогою до кваліфікованого електрика.
- Прилад повинен під'єднуватися до правильно встановленої розетки із запобіжником. Джерело живлення (змінний струм) і напруга у точці під'єднання повинні збігатися із даними на табличці на пристрої (табличка знаходиться на лівій внутрішній стороні приладу).
- Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що сталися внаслідок використання приладу без належного заземлення.
- Холодильник слід ставити в місці, де на нього не потраплятимуть прямі сонячні промені.
- Прилад не можна використовувати поза приміщенням та залишати під дощем.
- Прилад має бути розташований на відстані щонайменше 50 см від кухонних плит, газових печей та радіаторів опалення та щонайменше 5 см від електричних плит.
- Якщо холодильник розташований поряд з морозильним апаратом глибокого заморожування, між ними має бути відстань не менше 2 см, щоб запобігти конденсації на зовнішній поверхні.
- Не кладіть на цей пристрій важкі речі.
- Перед використанням ретельно вимийте пристрій, особливо всередині (див. розділ «Чищення та обслуговування»).
- Процедура встановлення на кухні викладена у Посібнику зі встановлення. Цей виріб призначений лише для використання у стандартних кухонних меблях.
- Перед використанням холодильника вимийте всі деталі теплою водою з додаванням чайної ложки харчової соди, а потім промийте чистою водою і висушіть. Після чищення встановіть усі деталі на місце.



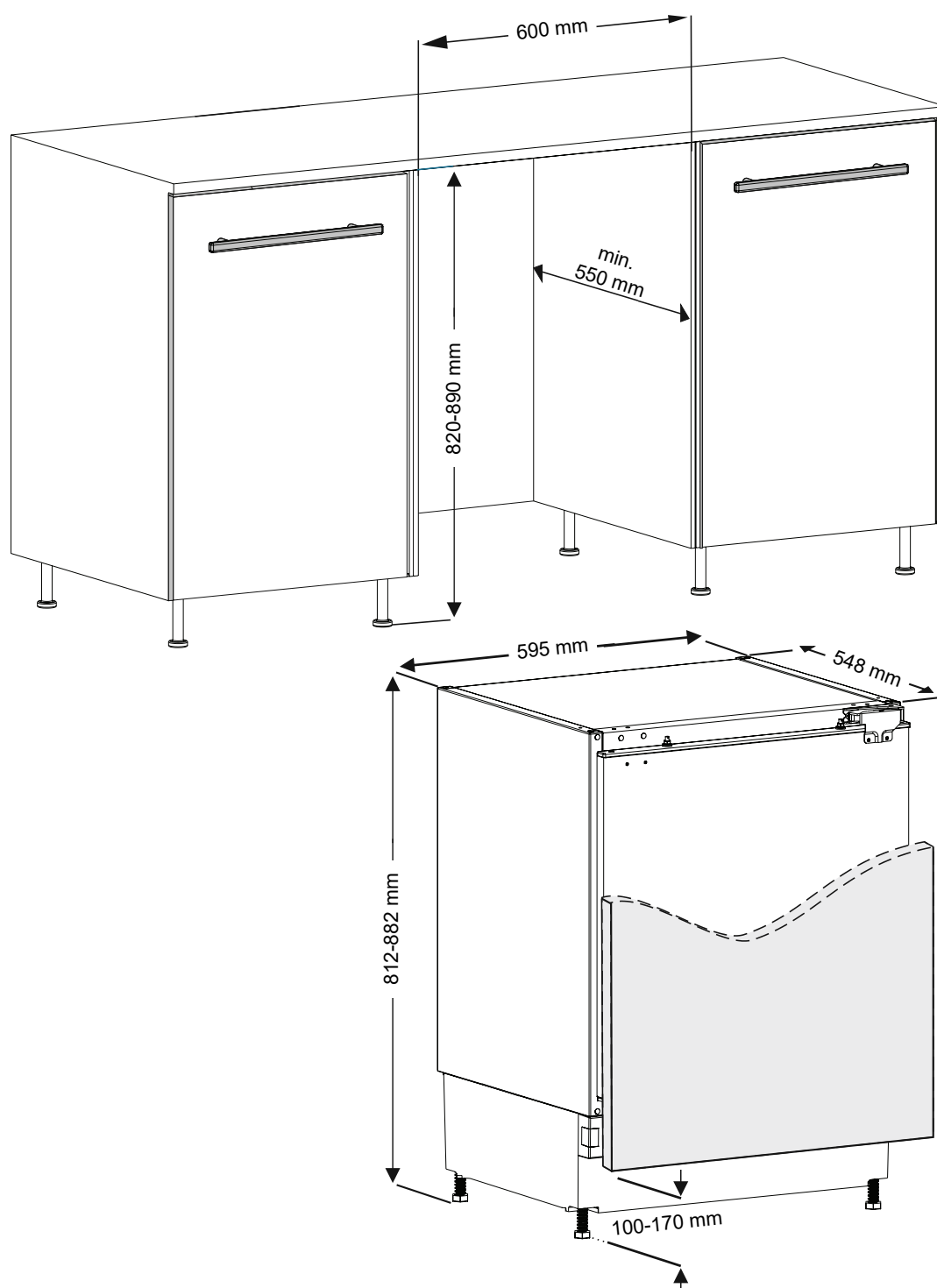


## ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ХОЛОДИЛЬНИКА



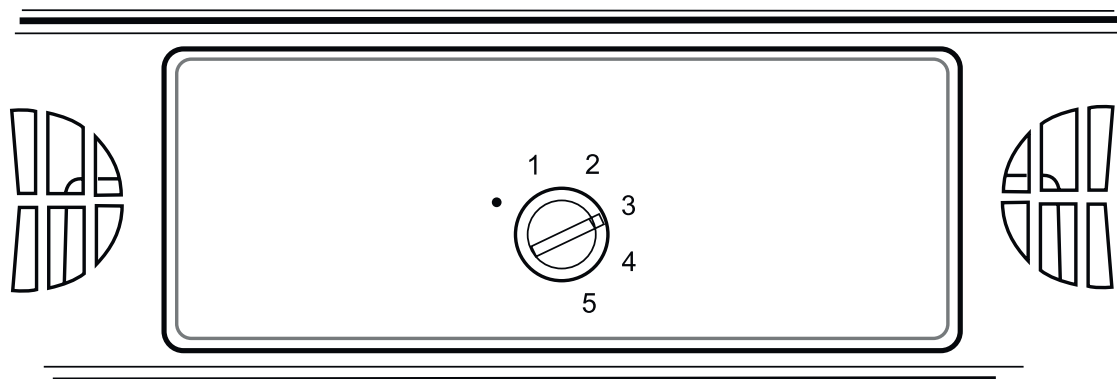
- Перед першим вмиканням холодильника або після транспортування для забезпечення ефективної роботи лишть холодильник у вертикальному положенні протягом 3 годин. Після цього його можна вмикати в розетку. Недотримання цієї вимоги може призвести до пошкодження компресора.
- При першому увімкненні холодильника може з'явитися сторонній запах. Запах зникне, коли розпочнеться охолодження.

## РОЗМІРИ



## ЧАСТИНА 2. ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ

### ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



#### Комбіновані моделі з одним компресором

Термостат морозильної та холодильної камер автоматично регулює температуру в цих відділеннях. Поворот ручки від «1» до «5» дозволяє зменшити температуру. У позиції “ ” термостат вимкнений, і охолодження не відбувається.

**Важлива примітка:** Не повертайте ручку за положення «1» – це призведе до вимкнення пристрою.

#### Режими термостата морозильної камери:

- Для короткочасного зберігання продуктів в морозильній камері можна встановити регулятор температури між мінімальним і середнім положеннями (1–3).
- Для довгострокового зберігання продуктів в морозильній камері можна встановити регулятор в середнє положення (3–4).
- Зверніть увагу: навколишня температура, температура свіжозаморожених продуктів і частота відкривання дверцят впливають на температуру в холодильному й морозильному відділеннях. У разі необхідності змініть налаштування температури.
- При першому увімкненні приладу в ідеалі потрібно, щоб він протягом 24 годин пропрацював без продуктів і відкриття дверцят. Якщо потрібно його негайне використання, намагайтесь не розміщувати забагато продуктів.
- Якщо прилад був вимкнений або відключений від електромережі, слід зачекати не менше 5 хвилин перед повторним вмиканням, щоб не пошкодити компресор.
- **ХОЛОДИЛЬНИКИ** (з рейтингом 4 зірки): Морозильне відділення холодильника охолоджується не більше ніж до  $-18^{\circ}\text{C}$ .

**Швидке заморожування:** Цей перемикач слід використовувати для керування режимом швидкого заморожування. Для максимальної холодопродуктивності увімкніть цей перемикач перед розміщенням свіжих продуктів. Після розміщення свіжих продуктів у морозильній камері встановіть перемикач у положення ON (увімк.) та зачекайте 24 години. Для зменшення споживання електроенергії, через 24 години після розміщення свіжих продуктів у морозильній камері, вимкніть цей перемикач.

## Попередження щодо регулювання температури

- У разі збою електроживлення налаштування температури не буде скасовано.
- Температуру слід налаштовувати з урахуванням частоти відкривання дверей та кількості продуктів у холодильнику.
- Не переходьте до іншого налаштування, не завершивши попереднє.
- Для досягнення повного охолодження холодильник після вмикання має безперервно працювати до 24 годин залежно від температури навколишнього середовища. У цей період не слід часто відкривати двері холодильника та класти в нього забагато продуктів.
- Щоб запобігти пошкодженню компресора, у холодильнику передбачено функцію
- 
- хвилинної затримки, коли його вимикають з розетки і знову вмикають, або у разі збою електроживлення. Ваш холодильник почне нормально працювати через 5 хвилин. Ваш холодильник призначений для функціонування при інтервалах температур навколишнього середовища, позначених в технічних умовах, відповідно до класу кліматичних умов. Ця інформація зазначена на інформаційній етикетці. Ми не рекомендуємо використовувати холодильник в температурному режимі, параметри якого виходять за рамки зазначених у технічних характеристиках.
- Цей прилад розроблено для застосування при навколишній температурі в межах від 10°C до 43°C

### Клас кліматичних умов та значення:

**Т (тропічний):** Цей побутовий холодильний пристрій призначено для використання за температури навколишнього повітря від 16 до 43 °C.

**ST (субтропічний):** Цей побутовий холодильний пристрій призначено для використання за температури навколишнього повітря від 16 до 38 °C.

**N (помірний):** Цей побутовий холодильний пристрій призначено для використання за температури навколишнього повітря від 16 до 32 °C.

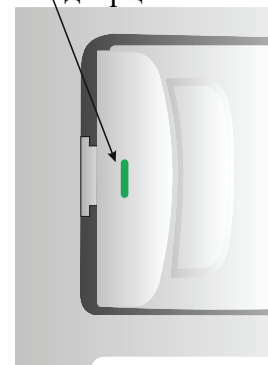
**SN (помірний розширений):** Цей побутовий холодильний пристрій призначено для використання за температури навколишнього повітря від 10 до 32 °C.

## АКСЕСУАРИ

### Індикатор відкритих дверцят

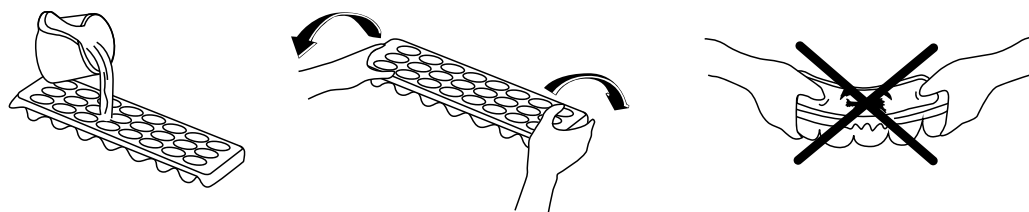
- Індикатор відкритих дверцят на ручці показує, чи правильно закриті дверцята, чи вони досі відкриті.
- Якщо індикатор червоний, дверцята ще відкриті.
- Якщо індикатор білий, дверцята закриті.
- Слідкуйте за тим, щоб дверцята морозильного відділення завжди були закриті. Це допоможе запобігти розморожуванню продуктів, утворенню надмірної кількості льоду та інею всередині морозильної камери і непотрібного збільшення енергоспоживання.

Індикатор відкритих  
дверцят



### Лоток для льоду

- Форму для льоду наповніть водою та помістіть в морозильне відділення.
- Після повного перетворення води в лід ви можете зігнути форму, як показано нижче, щоб.



### Пластмасовий скребок

З плином часу у деяких частинах морозильного відділення утворюється іній. Періодично іній у морозильній камері слід видаляти. За необхідності використовуйте пластмасовий скребок. Не використовуйте для цього гострі металеві предмети. Так ви можете проткнути контур холодильника, і це призведе до невиправного пошкодження приладу.



**Всі згадані або відображені аксесуари можуть відрізнятися залежно від моделі.**

## ЧАСТИНА 3. РОЗТАШУВАННЯ ПРОДУКТІВ У ПРИСТРОЇ

### Камера холодильника

Холодильна камера використовується для зберігання свіжих продуктів протягом кількох днів.

- Розміщуйте продукти так, щоб вони не торкались задньої стінки холодильного відділення. Залишайте місце навколо продуктів для вільної циркуляції повітря.
- Не ставте у холодильник гарячу їжу або рідину, що випаровується.
- Завжди зберігайте продукти у закритому контейнері або обгорненими.
- Для зниження вологості і уникнення утворення інею ніколи не ставте до холодильника рідкі продукти в негерметичних контейнерах.
- Будь-який вид м'яса в упаковці рекомендується розміщувати на скляній полиці над кошиком для овочів, де холодніше повітря.
- Фрукти й овочі можна покласти до відповідного відділення без упаковки.
- Щоб уникнути втрати холодного повітря, намагайтесь не відкривати дверцята занадто часто і не залишайте їх відкритими на тривалий час.
- За нормальних умов експлуатації буде достатньо відрегулювати налаштування температури вашого холодильника на +4 °C.
- Температура у холодильному відділенні має бути в межах 0-8 °C, свіжі продукти за температури нижче 0 °C обмерзають і загнивають, а за температур вище 8 °C збільшується бактеріальне навантаження, що спричиняє псування продуктів.
- Не кладіть у холодильник гарячі продукти, зачекайте, поки їх температура не зменшиться до температури навколишнього повітря. Гарячі продукти збільшують температуру всередині холодильника, що може спричинити харчові отруєння та небажане псування їжі.
- М'ясо, рибу тощо слід зберігати холодильному відділенні для їжі, а у відділенні для овочів (якщо таке є) слід зберігати овочі.
- Щоб запобігти перехресному забрудненню, м'ясні продукти не слід зберігати разом з овочами та фруктами.
- Для запобігання потраплянню вологи та запахів, харчові продукти слід зберігати у холодильнику в закритих контейнерах або накритими.

### Морозильна камера

Морозильна камера використовується для заморожування свіжих продуктів та зберігання заморожених продуктів протягом часу, що вказаний на упаковці, а також для виготовлення кубиків льоду.

- Морозильне відділення використовується для заморожування свіжих продуктів і зберігання заморожених продуктів протягом часу, вказаного на упаковці, а також для виготовлення кубиків льоду.
- Для заморожування свіжих продуктів обгорніть і герметично запакуйте свіжі продукти. Упаковка повинна бути щільною і не має протікати. Ідеальним виходом є спеціальні пакети для морозильника, алюмінієва фольга (міцна, за необхідності у два шари), поліетиленові пакети і пластикові контейнери.

- При заморожуванні продуктів: максимальну кількість свіжих продуктів (у кг), придатна для заморожування протягом 24 годин, вказано на табличці холодильника.
- Для оптимальної ефективності роботи холодильника з метою досягнення максимального рівня холодопродуктивності встановіть ручку термостата у положення «4», перед тим як покласти свіжі продукти до морозильного відділення.
- Після розміщення свіжих продуктів у морозильній камері достатньо 24 години у режимі швидкого заморожування. По закінченні цього терміну відключіть функцію швидкого заморожування.
- Увага! Для зменшення споживання електроенергії під час заморожування незначної кількості продуктів функцію швидкого заморожування можна не вмикати.
- Свіжі продукти, які потрібно заморозити, не повинні контактувати зі вже замороженими продуктами.
- Завжди ставте відмітку за датою і вмістом на упаковці і не перевищуйте вказаний строк зберігання.
- У випадку збою в електропостачанні або виникнення несправності морозильне відділення буде підтримувати достатньо низьку температуру для зберігання продуктів. Проте намагайтесь не відкривати дверцята, щоб сповільнити зростання температури всередині морозильного відділення.
- Максимальна кількість свіжих продуктів, придатна для заморожування протягом 24 годин, вказана на табличці холодильника (див. Холодопродуктивність).
- Ніколи не кладіть до морозильного відділення теплі продукти.
- При купівлі і зберіганні заморожених продуктів харчування переконайтесь, що упаковка не пошкоджена.
- Строк зберігання і рекомендована температура для зберігання заморожених продуктів вказано на упаковці. Під час зберігання і вживання дотримуйтесь інструкцій виробника. Якщо будь-яка інформація відсутня, продукти слід зберігати не довше 3 місяців.
- Розмістіть заморожені продукти у морозильному відділенні якомога швидше після купівлі.
- Після того, як продукти відтаяли, їх не можна повторно заморожувати. Потрібно як можна скоріше приготувати їх і спожити або знову заморозити.
- Для виготовлення кубиків льоду наповніть лоток для льоду водою і поставте до морозильного відділення. Після того, як вода повністю замерзне, можна згинати лоток, як показано на малюнку нижче, щоб дістати кубики льоду.

| М'ЯСО ТА РИБА                                     | ПІДГОТОВКА                                                                                        | МАКСИМАЛЬНИЙ<br>ТЕРМІН ЗБЕРІГАННЯ<br>(МІСЯЦІ) |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Біфштекс                                          | Загорнути у плівку                                                                                | 6 - 8                                         |
| Баранина                                          | Загорнути у плівку                                                                                | 6 - 8                                         |
| Телятина для смаження                             | Загорнути у плівку                                                                                | 6 - 8                                         |
| Наріzana кубиками<br>телятина                     | Нарізати невеликими шматками                                                                      | 6 - 8                                         |
| Наріzana кубиками<br>баранина                     | Нарізати шматками                                                                                 | 4 - 8                                         |
| М'ясний фарш                                      | Упакувати без використання<br>прянощів                                                            | 1 - 3                                         |
| Субпродукти (шматки)                              | Нарізати шматками                                                                                 | 1 - 3                                         |
| Копчена ковбаса/саламі                            | Упакувати, навіть за наявності<br>оболонки з плівки                                               | —                                             |
| Курка та індичка                                  | Загорнути у плівку                                                                                | 4 - 6                                         |
| Гуска та качка                                    | Загорнути у плівку                                                                                | 4 - 6                                         |
| Оленина, кріль, дикий<br>кабан                    | Розфасувати на порції 2,5 кг, без<br>кісток                                                       | 6 - 8                                         |
| Прісноводна риба (форель,<br>короп, щука, сом)    | Вимити і висушити після<br>вичинки та видалення луски;<br>за потреби відрізати хвіст та<br>голову | 2                                             |
| Нежирна риба (морський<br>окунь, палтус, камбала) |                                                                                                   | 4                                             |
| Жирна риба (тунець,<br>макрель, луфар, анчоус)    |                                                                                                   | 2 - 4                                         |
| Молюски, ракоподібні                              | Почистити і розфасувати у<br>пакети                                                               | 4 - 6                                         |
| Ікра                                              | У власній упаковці,<br>алюмінієвому чи пластиковому<br>контейнері                                 | 2 - 3                                         |
| Равлики                                           | У солоній воді в алюмінієвому<br>чи пластиковому контейнері                                       | 3                                             |

**ПРИМІТКА:**

Заморожене м'ясо після розморожування слід готувати так само, як свіже м'ясо. Якщо м'ясо не приготувати після розморожування, його ні в якому разі не можна заморозувати повторно.

| ОВОЧІ ТА ФРУКТИ          | ПІДГОТОВКА                                                                                            | МАКСИМАЛЬНИЙ ТЕРМІН ЗБЕРІГАННЯ (МІСЯЦІ) |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Стручкова квасоля і боби | Вимити, порізати на малі шматки та прокип'ятити                                                       | 10 - 13                                 |
| Квасоля і боби           | Почистити, вимити та прокип'ятити                                                                     | 12                                      |
| Капуста                  | Помити та прокип'ятити                                                                                | 6 - 8                                   |
| Морква                   | Почистити, порізати скибочками та прокип'ятити                                                        | 12                                      |
| Перець                   | Видалити стебло, розрізати навпіл, видалити серцевину ті прокип'ятити                                 | 8 - 10                                  |
| Шпинат                   | Помити та прокип'ятити                                                                                | 6 - 9                                   |
| Цвітна капуста           | Зняти листя, розрізати голівку на частини і покласти на деякий час у воду з додаванням лимонного соку | 10 - 12                                 |
| Баклажани                | Помити і нарізати на шматки розміром 2 см                                                             | 10 - 12                                 |
| Кукурудза                | Почистити й упакувати роазом з качаном або у вигляді зерна                                            | 12                                      |
| Яблука та груші          | Почистити і порізати скибочками                                                                       | 8 - 10                                  |
| Абрикоси та персики      | Розрізати навпіл і видалити кісточку                                                                  | 4 - 6                                   |
| Суниці та смородина      | Помити і почистити                                                                                    | 8 - 12                                  |
| Варені фрукти            | Помістити у контейнер з додаванням 10% цукру                                                          | 12                                      |
| Сливи, вишні, журавлина  | Помити і видалити стебла                                                                              | 8 - 12                                  |

| МОЛОЧНІ ПРОДУКТИ                  | ПІДГОТОВКА         | МАКСИМАЛЬНИЙ ТЕРМІН ЗБЕРІГАННЯ (МІСЯЦІ) | УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ                                                                                                          |
|-----------------------------------|--------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Молоко у пакетах (гомогенізоване) | У власній упаковці | 2 - 3                                   | Чисте молоко — у власній упаковці                                                                                         |
| Сир — за виключенням бринзи       | Нарізати скибками  | 6 - 8                                   | Можна використовувати оригінальну упаковку для короткого терміну зберігання. Для тривалого зберігання упакувати у плівку. |
| Масло, маргарин                   | У власній упаковці | 6                                       | —                                                                                                                         |

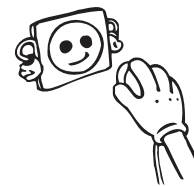


| ПРОДУКТИ                                   | ТЕРМІН ЗБЕРІГАННЯ                                         | МІСЦЕ ЗБЕРІГАННЯ В<br>ХОЛОДИЛЬНІЙ КАМЕРІ                                     |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Овочі та фрукти                            | 1 тиждень                                                 | В контейнері для фруктів та овочів (без упаковки)                            |
| М'ясо та риба                              | від 2 до 3 днів.                                          | У пластиковій упаковці, пакетах або в вакуумній упаковці (на скляній полиці) |
| Свіжий сир                                 | від 3 до 4 днів                                           | На спеціальній полиці на дверцятах                                           |
| Масло та маргарин                          | 1 тиждень                                                 | На спеціальній полиці на дверцятах                                           |
| Продукти в<br>пляшках, молоко<br>та йогурт | Згідно з терміном<br>зберігання, зазначеним<br>виробником | На спеціальній полиці на дверцятах                                           |
| Яйця                                       | 1 місяць                                                  | На полиці для яєць                                                           |
| Продукти після<br>кулінарної обробки       | —                                                         | Усі полиці                                                                   |

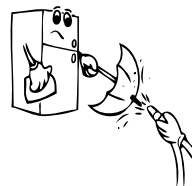
|                        | МАКСИМАЛЬНИЙ<br>ТЕРМІН<br>ЗБЕРІГАННЯ<br>(МІСЯЦІ) | ЧАС<br>РОЗМОРОЖУВАННЯ<br>ЗА КІМНАТНОЇ<br>ТЕМПЕРАТУРИ<br>(ГОДИНИ) | ЧАС<br>РОЗМОРОЖУВАННЯ<br>У ДУХОВІЙ ШАФІ<br>(ХВИЛИНИ) |
|------------------------|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Хліб                   | 4 - 6                                            | 2 - 3                                                            | 4-5 (220-225 °C)                                     |
| Печиво                 | 3 - 6                                            | 1 - 1,5                                                          | 5-8 (190-200 °C)                                     |
| Кондитерські<br>вироби | 1 - 3                                            | 2 - 3                                                            | 5-10 (200-225 °C)                                    |
| Пиріг                  | 1 - 1,5                                          | 3 - 4                                                            | 5-8 (190-200 °C)                                     |
| Листкове<br>тісто      | 2 - 3                                            | 1 - 1,5                                                          | 5-8 (190-200 °C)                                     |
| Піца                   | 2 - 3                                            | 2 - 4                                                            | 15-20 (200 °C)                                       |

## ЧАСТИНА 4. ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

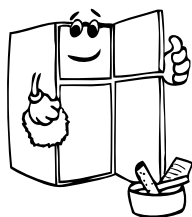
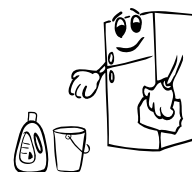
Перед початком чищення обов'язково від'єднайте холодильник від електромережі.



Не мийте холодильник проточною водою.



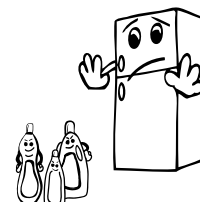
Внутрішні та зовнішні поверхні приладу можна протерти м'якою тканиною або губкою, змоченою у теплій воді з милом.



Вийміть складові частини холодильника та вимийте їх мильною водою. Не мийте їх у посудомийній машині.

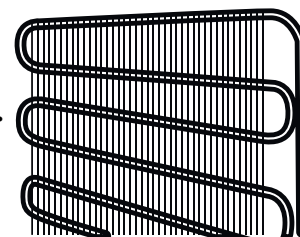


Не використовуйте для чищення легкозаймисті, вибухонебезпечні або їдкі речовини, такі як розчинники, бензин чи кислоти.



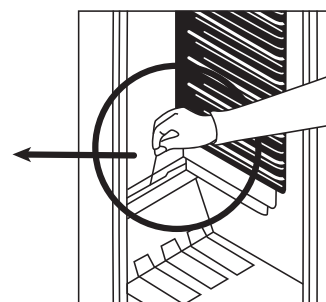
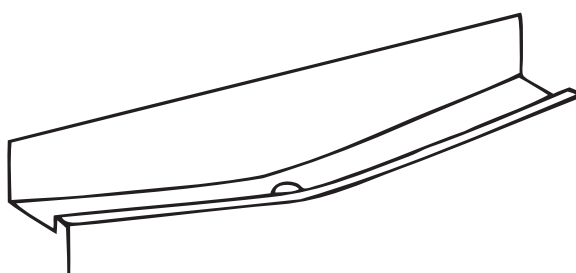
Для збереження електроенергії та підвищення продуктивності випарювач слід чистити щіткою щонайменше один раз на рік.

Перед чищенням переконайтеся, що холодильник від'єднаний від мережі.



### РОЗМОРОЖУВАННЯ

- Видалення льоду з камери холодильника відбувається автоматично в процесі роботи; вода від розморожування збирається в лоток для випарювання та автоматично випарюється.
- Лоток для випарювання та отвір для зливання талої води необхідно періодично чистити, щоб запобігти збиранню води в нижній частині холодильника.
- Щоб прочистити отвір, можна також залити  $\frac{1}{2}$  склянки води зсередини.



## Видалення льоду з морозильної камери

- Періодично іній, який накопичується у морозильній камері, слід видаляти. Використовуйте пластмасовий скребок; морозильне відділення потрібно чистити так само, як і холодильне відділення, і виконувати розморожування принаймні двічі на рік.
- за день до розморожування встановіть термостат у положення «5» для повного заморожування продуктів;
- під час розморожування заморожені продукти потрібно огорнути у декілька шарів паперу і помістити у холодне місце. Неминуче збільшення температури призведе до скорочення строку їхнього зберігання. Не забудьте взяти ці продукти впродовж відносно короткого періоду часу;
- встановіть термостати у положення "0", або відключіть прилад від мережі живлення. Залиште дверцята відкритими до повного розморожування;
- щоб прискорити процес розморожування, можна помістити у морозильне відділення одне або декілька ємностей з теплою водою;
- насухо витріть морозильне відділення зсередини і встановіть термостат у максимальне положення.

## Заміна лампочки освітлення холодильника

**Важливе зауваження:** Перед початком процесу від'єднайте пристрій від джерела живлення.

- 1) Відключіть пристрій від мережі.
- 2) Натисніть на крючок на передній частині кришки лампочки, як показано на Рис. 1, і зніміть кришку.
- 3) Замініть лампочку на нову, потужністю не більше 15 Вт.
- 4) Поверніть на місце кришку і через 5 хвилин підключіть прилад до електромережі.
- 5) Зачекайте 5 хвилин, перш ніж увімкнути холодильник і повернути термостат у вихідне положення.



Рисунок 1

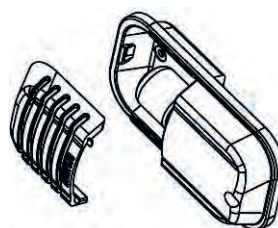


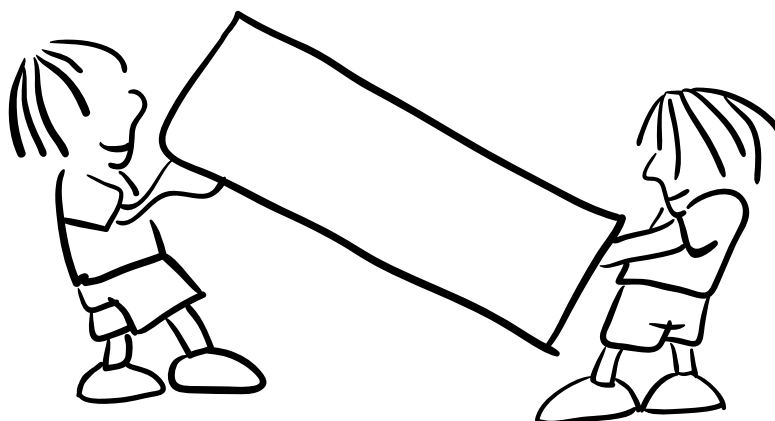
Рисунок 2

## Заміна світлодіодного освітлення

Якщо холодильник обладнаний світлодіодним освітленням, зверніться до служби підтримки клієнтів, оскільки заміну повинен проводити офіційний сервісний персонал.

## ЧАСТИНА 5. ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗМІНА МІСЦЯ РОЗТАШУВАННЯ

- За можливості не викидайте оригінальну упаковку і пінопласт — вони можуть знадобитися для перевезення у майбутньому.
- При повторному транспортуванні слід закріпити холодильник за допомогою товстих прокладок, стрічок або міцних мотузок. Дотримуйтеся інструкцій щодо транспортування, наведених на упаковці.
- Вийміть знімні частини (полиці, додаткове приладдя, контейнери для овочів тощо) або закріпіть їх у холодильнику стрічкою, щоб уникнути ударів під час транспортування та зміни місця розташування.



Транспортуйте холодильник у вертикальному положенні.

## ЧАСТИНА 6. ПЕРЕД ЗВЕРНЕННЯМ ДО ЦЕНТРУ ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

Якщо ваш холодильник працює неналежним чином, причиною цього може бути незначна несправність, тому для економії часу та збереження коштів перш, ніж викликати електрика, перевірте наступне.

### Що робити, якщо пристрій не працює.

Перевірте такі причини:

- Вимкнений загальний вимикач у будинку.
- Ручка термостата знаходиться в положенні «•».
- Розетка не працює.
- Для перевірки увімкніть в цю розетку інший прилад, у належній роботі якого ви впевнені.

### Що робити, якщо пристрій працює неналежним чином.

Перевірте такі причини:

- ви перезавантажили прилад;
- дверцята погано зачинені;
- на кухні недостатньо вентиляційних каналів (вимоги до вентиляції вказано в Інструкції зі встановлення).

### Якщо чути шум:

Охолоджуючий газ, що циркулює в контурі охолодження, може створювати легкий шум (звук булькотіння), навіть якщо компресор не працює. Не хвилюйтеся, це цілком нормально. Якщо ці звуки мають інший характер, перевірте, чи не є причиною щось із наступного:

- прилад не встановлено належним чином (згідно з Інструкцією зі встановлення);
- вібрують предмети, що стоять на холодильнику.

### Якщо в нижній частині холодильника накопичується вода перевірте, чи не є причиною щось із наступного:

дренажний отвір для талої води засмічено (використовуйте дренажний шнур розморожування для очищення дренажного отвору).

### Якщо двері не закриваються і не відкриваються належним чином

- Чи не заважають упаковки з продуктами закривати двері?
- Чи правильно розміщені відділення, полиці та ящики дверей?
- Можливо, дверні ущільнювачі дефектні чи пошкоджені?
- Чи на рівній підлозі стоїть холодильник?

## ВАЖЛИВІ ЗАУВАЖЕННЯ

- У разі раптового відключення живлення або від'єднання і під'єднання вилки до розетки, спрацює захисний тепловий елемент компресора, тому що тиск газу в системі охолодження холодильника не збалансований. Це нормально – через 4-5 хвилин холодильник почне працювати.

- Якщо холодильник не використовується протягом тривалого часу (наприклад, під час літньої відпустки), встановіть термостат у положення " ". Розморозьте і вимийте холодильник, залишивши дверцята відкритими, щоб запобігти утворенню цвілі та запаху.
- Якщо проблеми з холодильником залишаються навіть при дотриманні інструкцій з цього посібника, зверніться до найближчого авторизованого сервісного центру.
- Термін служби цього виробу, згідно визначеного та оголошеного Міністерством промисловості (термін забезпечення виробу запасними частинами, щоб він міг виконувати свої функції) складає 10 років.

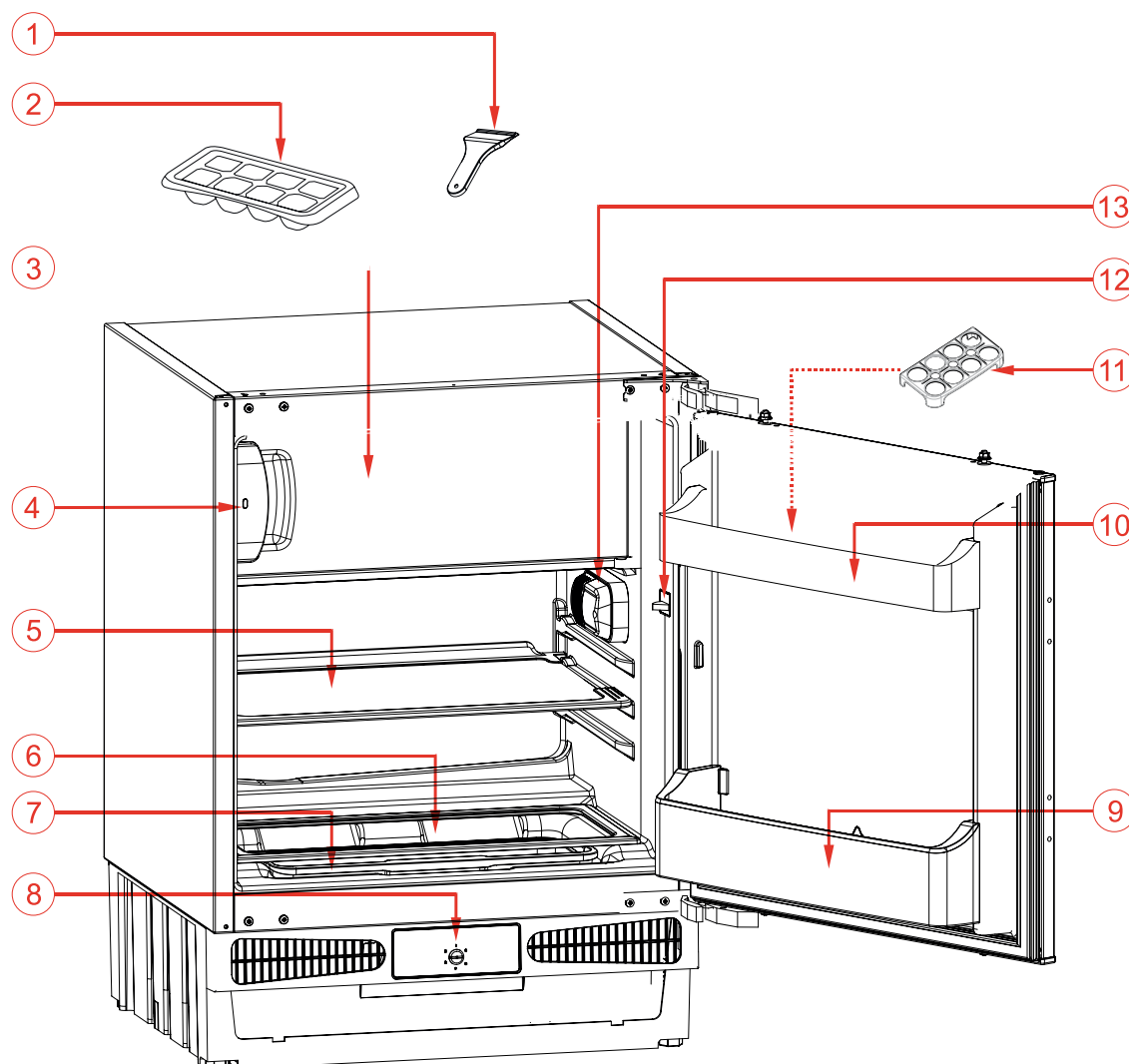
## ПОРАДИ ЩОДО ЕКОНОМІЇ ЕНЕРГІЇ

- 1) Встановіть прилад у прохолодному, добре вентиляваному приміщенні, куди не потрапляють прямі сонячні промені, далеко від джерел тепла (батареї опалення, печей тощо). В іншому випадку необхідно використовувати ізоляційну панель.
  - 2) Дайте теплим стравам та напоям охолонути за межами холодильника.
  - 3) Для відтавання мrożених продуктів помістіть їх у холодильну камеру. Низька температура мrożених продуктів при відтаванні допоможе охолодити холодильну камеру. Це допоможе зберегти електроенергію. Відтавання мrożених продуктів поза холодильником призведе до безглуздої витрати енергії.
  - 4) При розміщенні в холодильники напоїв та рідких страв їх необхідно накривати. В іншому випадку збільшиться вологість усередині холодильника. Дотримання даної поради веде до збільшення терміну його експлуатації. Накривання напоїв та рідких страв також допоможе зберегти їх запах та смак.
  - 5) При розміщенні продуктів і напоїв намагайтеся якомога швидше закрити дверцята холодильника.
  - 6) Тримайте закритими кришки будь-яких камер холодильника, що відрізняються за температурою (контейнер для овочів і фруктів, чилер тощо).
  - 7) Прокладка дверей повинна залишатися чистою та м'якою. У разі зносу замініть прокладку на дверях.
- Щоб уникнути будь-яких ризиків, усі роботи з монтажу й технічного обслуговування завжди має здійснювати представник авторизованої сервісної служби.
  - Виробник не несе ніякої відповідальності за будь-які пошкодження внаслідок виконання будь-яких робіт неуповноваженою особою.
  - До здійснення ремонтних робіт треба допускати тільки кваліфікованих техніків.
  - Якщо потрібна заміна будь-якого компонента, переконайтеся, що використовуються тільки оригінальні запасні частини.
  - Неналежне виконання ремонту або використання неоригінальних запасних частин може спричинити суттєве пошкодження приладу й піддає користувача значному ризику.
  - Контактну інформацію служби обслуговування клієнтів наведено на зворотній обкладинці цього документа.
  - Оригінальні запчастини, які забезпечують потрібні функції згідно з відповідним замовленням на серію Ecodesign, можна отримати в Службі обслуговування клієнтів протягом принаймні 10 років із дати, коли ваш прилад було запропоновано на ринку Європейського економічного простору.

Служба обслуговування клієнтів

PL: +48 22 243 70 00  
Пн 7:00 - 17:00  
Вт-Пт 9:00 - 17:00  
kontakt@kernau.com

## ЧАСТИНА 7. ЧАСТИНИ ТА ВІДСІКИ ПРИСТРОЮ



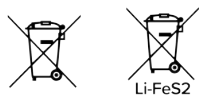
В цій презентації представлена інформація лише про компоненти пристрою. Компоненти можуть відрізнятися залежно від моделі.

- |                                                             |                                             |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 1) Ніж для льоду.                                           | 7) Контейнер для фруктів та овочів.         |
| 2) Лоток для льоду.                                         | 8) Блок термостата.                         |
| 3) Дверцята морозильної камери.                             | 9) Полиця для пляшок.                       |
| 4) Індикатор відкритих/закритих дверцят морозильної камери. | 10) Полиця для масла і сиру.                |
| 5) Полиця холодильника.                                     | 11) Лоток для яєць.                         |
| 6) Кришка контейнера для фруктів та овочів.                 | 12) Кнопка ввімкнення/вимкнення освітлення. |
|                                                             | 13) Лампа холодильника.                     |

**Відділення для свіжих продуктів (Холодильник):** Найефективніше використання електроенергії забезпечується в конфігурації, коли ящики розташовано в нижній частині холодильної камери, а полиці рівномірно розподілено за обсягом. Положення відсіків на дверцятах не впливає на споживання енергії.

**Морозильне відділення (Морозильна камера):** Найефективніше використання електроенергії забезпечується в конфігурації, коли ящики та корзини розташовані одна над одною.

## ЧАСТИНА 8. ПРАКТИЧНА Й КОРИСНА ІНФОРМАЦІЯ



Мал. А Мал. В

Цей пристрій розроблено та виготовлено з високоякісних матеріалів і компонентів, які можуть бути повторно використані.

Символ перекресленого контейнера для відходів, розміщений на пристрої (Мал. А) означає, що продукт підлягає сортуванню відповідно до положень Директиви Європейського Парламенту та Ради 2012/19/ЄС. Якщо на пристрої розміщено символ перекресленого контейнера для відходів (Мал. В) - це означає, що продукт містить акумулятор, який підлягає сортуванню сміття, відповідно до положень Директиви Європейського Парламенту та Ради 2006/66/ЄС. Таке маркування інформує, що електронне та електричне обладнання та акумулятори (якщо наявні) після періоду використання не можна викидати разом з іншими комунальним відходами. Користувач зобов'язаний віддати використаний пристрій та акумулятор (якщо наявний) у пункт збору використаного електронного та електричного обладнання та акумуляторів (якщо наявні). Збирачі таких відходів, у тому числі збирачі використаних пристроїв, підприємства з переробки, дистриб'ютори (магазини), пункти роздільного збору комунальних відходів (муніципальні одиниці) та інші суб'єкти, визначені законодавством, створюють відповідну систему, яка дозволяє повернути таке обладнання.

Правильна утилізація використаного обладнання та акумуляторів (якщо наявні) призводить до уникнення шкідливих для здоров'я та середовища наслідків, що виникають з можливої наявності в пристроях та акумуляторах небезпечних складників та невідповідного зберігання та переробки таких пристроїв та акумуляторів. Домашні господарства виконують важливу роль у сприянні повторного використання та відновлення включаючи переробку вживаного обладнання, на цьому етапі формується поведінка, яка впливає на збереження спільного блага, яким є чисте навколишнє середовище. Домашні господарства є також одним з найбільших користувачів дрібного обладнання і раціональне управління ним на цьому етапі впливає на відновлення вторинної сировини. Невідповідна утилізація цього продукту може тягнути за собою відповідальність згідно з чинним національним законодавством.

Якщо пристрій має замок, його слід демонтувати для безпеки усіх осіб, які в подальшому можуть мати контакт з пристроєм.

Деякі холодильники та морозильники містять ізоляційний матеріал та CFC-охолоджуючу рідину. Тому будьте обережні, щоб не забруднити навколишнє середовище, коли утилізуєте старий холодильник.





**[www.kernau.com](http://www.kernau.com)**