EN	Manual instruction
FR	Manuel d'instructions
IT	Istruzioni manuali
DE	Bedienungsanleitung
NL	Instructie in handleiding
ES	Manual de instrucciones
PT	Manual de instruções
EL	Εγχειρίδιο οδηγιών
SV	Manualanvisning
DA	Manuel vejledning
NO	Manuell instruksjon
FI	Oppaan ohjeistus
PL	Instrukcja obsługi
CZ	Návod s pokyny
SK	Pokyny na obsluhu
RO	Manual de instrucțiuni
BG	Ръчно обучение
HU	Útmutató előírások
SR	Priručnik sa uputstvima
HR	Korisnički priručnik
SQ	Udhëzimet e manualit
MK	Упатство со прирачник
ET	Kasutusjuhend
LT	Instrukcijų vadovas
LV	Manuāla instrukcija
SL	Priročnik z navodili

Appendix

Safety Instruction

- For the most efficient use of energy, please keep the all inner fittings such as baskets, drawers, shelves and ice cube tray on the position supplied by manufacturer.
- This refrigerating appliance is not suitable for freezing foodstuffs.

Install Instruction

For refrigerating appliances with climate class

Depending on the climate class, This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures range as specified following table.

The climate class can be found on the rating plate. The product may not operate properly at temperatures outside of the specific range.

You can find climate class on label inside of your refrigerator

Effective temperature range

The refrigerator is designed to operate normally in the temperature range specified by its class rating.

Class	Symbol	Ambient Temperature range (°C)	
		IEC 62552 (ISO 15502)	ISO 8561
Extended Temperate	SN	+10 to +32	+10 to +32
Temperate	N	+16 to +32	+16 to +32
Subtropical	ST	+16 to +38	+18 to +38
Tropical	T	+16 to +43	+18 to +43

NOTE

The cooling performance and power consumption of the refrigerator may be affected by the ambient temperature, the door-opening frequency, and the location of the refrigerator. We recommend adjusting the temperature settings as appropriate.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 2 2020-12-16 3:29:36

Temperature Instruction

Recommended Temperature

The optimal temperature setting for food storage:

- Fridge: 3 ˚C

NOTE

The optimal temperature setting of each compartment depends on the ambient temperature. Above optimal temperature is based on the ambient temperature of 25 ˚C.

Power Cool

Power Cool speeds up the cooling process at maximum fan speed. The fridge keeps running at full speed for two and a half hours and then returns to the previous temperature.

NOTE

When you use this function the energy consumption of the refrigerator will increase. Remember to turn it off when you don't need it and return the freezer to your original temperature setting.

How to store for best preservation (applicable models only)

Cover foods to retain moisture and prevent them from picking up odors from other foods. A large pot of food like soup or stew should be divided into small portions and put in shallow containers before being refrigerated. A large cut of meat or whole poultry should be divided into smaller pieces or placed in shallow containers before refrigerating.

Placement of Foods

Shelves	Shelves should be adjustable to accommodate a variety of packages.
Specialized compartment (applicable models only)	Sealed crisper drawers provide an optimal storage environment for fruits and vegetables. Vegetables require higher humidity conditions while fruits require lower humidity conditions. Crispers are equipped with controls devices to control the humidity level. (*Depending on model and options) An adjustable temperature meat drawer maximizes the storage time of meats and cheeses.
Stored on the door	Don't store perishable foods in the door. Eggs should be stored in the carton on a shelf. The temperature of the storage bins in the door fluctuate more than the temperature in the cabinet. Keep the door closed as much as possible.
Freezer Compartment	You can store frozen food, make ice cubes and freeze fresh food in the freezer compartment.

NOTE

Freeze fresh, undamaged food only. Keep food which is to be frozen away from food which is already frozen. To prevent food from losing its flavour or drying out, place in airtight containers.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 3 2020-12-16 3:29:36

Appendix

Refrigerator & Freezer Storage Chart

The freshness longevity depends on temperature and exposure to moisture. Since product dates aren't a guide for safe use of a product, consult this chart and follow these tips.

Milk products

Product	Refrigerator	Freezer
Milk	1 week	1 month
Butter	2 weeks	12 months
Ice cream	-	2-3 weeks
Natural cheese	1 month	4-6 months
Cream cheese	2 weeks	Not recommended
Yogurt	1 month	-

Meat

Product	Refrigerator	Freezer
Fresh roasts, steaks, chops	3-4 days	2-3 months
Fresh ground meat, stew meat	1-2 days	3-4 months
Bacon	7 days	1 month
Sausage, Raw from pork, beef, turkey	1-2 days	1-2 months

Poultry / Eggs

Product	Refrigerator	Freezer
Fresh poultry	2 days	6-8 months
Poultry salad	1 day	-
Eggs, Fresh in shell	2-4 weeks	Not recommended

Fish / Seafood

Product	Refrigerator	Freezer
Fresh fish	1-2 days	3-6 months
Cooked fish	3-4 days	1 month
Fish salad	1 day	Not recommended
Dried or pickled fish	3-4 weeks	-

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 4 2020-12-16 3:29:36

Fruits

Product	Refrigerator	Freezer
Apples	1 month	-
Peaches	2-3 weeks	-
Pineapple	1 week	-
Other fresh fruit	3-5 days	9-12 months

Vegetables

Product	Refrigerator	Freezer
Asparagus	2-3 days	-
Broccoli, Brussels sprouts, green peas, mushrooms	3-5 days	-
Cabbage, cauliflower, celery, cucumbers, lettuce	1 week	-
Carrots, beets, radishes	2 weeks	-

Information for model and ordering spare parts

Model information

To access the EPREL registration of the model :

1. Go to https://eprel.ec.europa.eu
2. Get the model identifier from the energy label of the product and type it in the search box
3. Energy Labelling information of the model is shown

Part information

- The minimum period during which spare parts, necessary for the repair of the appliance, are available
  - 7 Years thermostats, temperature sensors, printed circuit boards and light sources, door handles, door hinges, trays, baskets (boxes or drawers)
  - 10 Years door gaskets
- The minimum duration of the guarantee of the refrigerating appliance offered by the manufacturer 24 Months.
- Relevant information for ordering spare parts, directly or through other channels provided by the manufacturer, importer or authorized representative
- You can find professional repair information on http://samsung.com/support.
  You can find user servicing manual on http://samsung.com/support.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 5 2020-12-16 3:29:36

Annexe

Consignes de sécurité

- Pour garantir l'utilisation la plus optimale de l'énergie, veuillez laisser tous les accessoires internes tels que les paniers, les tiroirs, les clayettes et le bac à glaçons sur leur position indiquée par le fabricant.
- Cet appareil de réfrigération ne convient pas à la congélation de produits alimentaires.

Instructions d'installation

Pour les appareils de réfrigération avec classe climatique

Selon la classe climatique, cet appareil de réfrigération est destiné à être utilisé dans une plage de températures ambiantes telle que spécifiée dans le tableau suivant.

La classe climatique figure sur la plaque signalétique. L'appareil peut ne pas fonctionner correctement s'il est utilisé à des températures situées en dehors de la plage spécifiée.

La classe climatique figure sur l'étiquette apposée à l'intérieur de votre réfrigérateur.

Plage de températures efficace

Le réfrigérateur a été conçu pour un fonctionnement normal dans la plage de températures spécifiée par sa classe énergétique nominale.

Classe	Symbole	Plage de températures ambiantes (°C)	
		CEI 62552 (ISO 15502)	ISO 8561
Climat tempéré étendu	SN	+10 à +32	+10 à +32
Climat tempéré	N	+16 à +32	+16 à +32
Climat subtropical	ST	+16 à +38	+18 à +38
Climat tropical	T	+16 à +43	+18 à +43

REMARQUE

Les performances de refroidissement et la consommation électrique du réfrigérateur peuvent être affectées par la température ambiante, la fréquence d'ouverture de la porte et l'emplacement du réfrigérateur. Nous vous recommandons de régler la température comme approprié.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 6 2020-12-16 3:29:36

Consignes relatives à la température

Température recommandée

Réglage de température optimal pour le stockage d'aliments :

- Réfrigérateur : 3 °C

REMARQUE

La température optimale de chaque compartiment dépend de la température ambiante. La température optimale ci-dessus a été déterminée pour une température ambiante de 25 °C.

Refroidissement rapide

La fonction Refroidissement rapide accélère le processus de refroidissement (ventilateur à vitesse maximale). Le réfrigérateur continue de fonctionner à vitesse maximale pendant deux heures et demie, avant de revenir à la température précédente.

REMARQUE

Lorsque vous utilisez cette fonction, la consommation d'énergie du réfrigérateur augmente. N'oubliez pas de la désactiver lorsque vous n'en avez plus besoin et de régler à nouveau la température d'origine.

Conseils de stockage pour une préservation optimale (modèles applicables uniquement)

Recouvrez les aliments afin de conserver leur humidité et éviter qu'ils ne récupèrent les odeurs des autres aliments. Pour une grande casserole contenant des aliments tels que de la soupe ou un ragoût, veuillez répartir son contenu en plusieurs portions plus petites que vous mettrez dans des récipients peu profonds avant de les mettre au réfrigérateur. Pour un gros morceau de viande ou un poulet entier, veuillez le couper en morceaux de plus petite taille ou le placer dans des récipients peu profonds avant de le mettre au réfrigérateur.

Positionnement des aliments

Clayettes	Les clayettes sont réglables afin de pouvoir les adapter aux divers emballages.
Compartiment spécialisé (modèles applicables uniquement)	Les tiroirs à légumes étanches offrent un environnement de stockage optimal pour les fruits et légumes. Les légumes requièrent un taux d'humidité élevé tandis que les fruits ont besoin d'un faible taux d'humidité. Les tiroirs à légumes sont équipés de dispositifs de contrôle permettant de réguler le taux d'humidité. (*Selon le modèle et les options disponibles) Un tiroir à viande à température réglable optimise le temps de stockage des viandes et fromages.
Stockage dans la porte	Ne stockez pas les denrées périssables dans la porte. Les œufs doivent être stockés dans leur emballage en carton sur une clayette. La température des bacs de stockage de la porte fluctue davantage que celle dans le compartiment. Maintenez la porte fermée le plus possible.
Compartiment du congélateur	Vous pouvez stocker des aliments surgelés, faire des glaçons et congeler des aliments frais dans le compartiment du congélateur.

REMARQUE

Congelez uniquement des aliments frais et non abimés. Conservez les aliments devant être congelés loin des aliments déjà congelés. Pour prévenir la perte de saveur ou le séchage des aliments, placez-les dans des récipients hermétiques.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 7 2020-12-16 3:29:37

Annexe

Tableau des périodes de stockage au réfrigérateur et au congélateur

La durabilité de la fraîcheur des aliments dépend de la température et de l'exposition à l'humidité. Étant donné que les dates des produits n'indiquent pas comment utiliser les produits en toute sécurité, reportez-vous à ce tableau et suivez les conseils qui y figurent.

Produits laitiers

Produit	Réfrigérateur	Congélateur
Lait	1 semaine	1 mois
Beurre	2 semaines	12 mois
Crème glacée	-	2 à 3 semaines
Fromage naturel	1 mois	4 à 6 mois
Fromage à la crème	2 semaines	Non recommandé
Yaourt	1 mois	-

Viande

Produit	Réfrigérateur	Congélateur
Rôtis frais, steaks frais, côtelettes fraîches	3 à 4 jours	2 à 3 mois
Viande crue fraîche, bœuf à braiser	1 à 2 jours	3 à 4 mois
Bacon	7 jours	1 mois
Saucisses, viande crue de porc, bœuf, dinde	1 à 2 jours	1 à 2 mois

Volaille / Œufs

Produit	Réfrigérateur	Congélateur
Viande de volaille fraîche	2 jours	6 à 8 mois
Salade à la volaille	1 jour	-
Œufs, frais dans leur coquille	2 à 4 semaines	Non recommandé

Poisson / Fruits de la mer

Produit	Réfrigérateur	Congélateur
Poisson frais	1 à 2 jours	3 à 6 mois
Poisson cuit	3 à 4 jours	1 mois
Salade au poisson	1 jour	Non recommandé
Poisson séché ou mariné	3 à 4 semaines	-

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 8 2020-12-16 3:29:37

Fruits

Produit	Réfrigérateur	Congélateur
Pommes	1 mois	-
Pêches	2 à 3 semaines	-
Ananas	1 semaine	-
Autres fruits frais	3 à 5 jours	9 à 12 mois

Légumes

Produit	Réfrigérateur	Congélateur
Asperges	2 à 3 jours	-
Brocoli, choux de Bruxelles, petits pois, champignons	3 à 5 jours	-
Chou, chou-fleur, céleri, concombre, laitue	1 semaine	-
Carottes, betteraves, radis	2 semaines	-

Informations du modèle et commande de pièces de rechange

Informations du modèle

Pour accéder à l'enregistrement EPREL du modèle :

1. Allez sur le site Internet https://eprel.ec.europa.eu.
2. Trouvez l'identifiant du modèle sur l'étiquette énergétique de l'appareil et saisissez-le dans le champ de recherche.
3. Les informations relatives à l'étiquetage énergétique du modèle s'affichent.

Informations sur les pièces

- Période minimale de disponibilité des pièces de rechange nécessaires à la réparation de l'appareil
  - 7 ans pour les thermostats, capteurs de température, cartes de circuit imprimé et sources d'éclairage, poignées de porte, charnières de porte, bacs, paniers (boîtes ou tiroirs)
  - 10 ans pour les joints de porte
- La période minimale de garantie fournie par le fabricant pour l'appareil de réfrigération est de 24 mois.
- Informations pertinentes pour commander des pièces de rechange, directement ou via d'autres intermédiaires proposés par le fabricant, l'importateur ou le représentant agréé
- Vous trouverez des informations pour une réparation par des professionnels sur le site Internet http://www.samsung.com/support.
  Vous trouverez le guide de réparation pour l'utilisateur sur le site Internet http://samsung.com/support.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 9 2020-12-16 3:29:37

Appendice

Istruzioni di sicurezza

- Per i migliori risultati in termini di efficienza energetica, tenere tutti gli accessori interni quali cestelli, cassetti, ripiani e vaschette per il ghiaccio nella posizione indicata dal costruttore.
- Questo apparecchio di refrigerazione non è adatto per il congelamento di prodotti alimentari.

Istruzioni di installazione

Per gli apparecchi di refrigerazione con classi climatiche

In base alla sua classe climatica, questo apparecchio di refrigerazione è progettato per essere utilizzato a temperature ambiente come indicato nella tabella che segue.

La classe climatica può essere individuata sull'etichetta dei valori nominali. Il prodotto potrebbe non operare correttamente a temperature al di fuori dell'intervallo di valori indicato.

La classe climatica può essere individuata sull'etichetta dei valori nominali all'interno del prodotto.

Temperatura di funzionamento effettivo

Il frigorifero è stato progettato per funzionare normalmente all'interno dell'intervallo di temperature indicato per la sua classe energetica.

Classe	Simbolo	Intervallo temperatura ambiente (°C)	
		IEC 62552 (ISO 15502)	ISO 8561
Temperata estesa	SN	da +10 a +32	da +10 a +32
Temperata	N	da +16 a +32	da +16 a +32
Subtropicale	ST	da +16 a +38	da +18 a +38
Tropicale	T	da +16 a +43	da +18 a +43

NOTA

Le prestazioni di raffreddamento ed il consumo energetico del frigorifero potrebbero essere influenzati dalla temperatura ambientale, la frequenza di apertura della porta e la posizione del frigorifero. Regolare la temperatura in base alle proprie necessità.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 10 2020-12-16 3:29:37

Istruzioni sulla temperatura

Temperatura consigliata

La temperatura ottimale consigliata per la conservazione dei cibi:

- Frigorifero: 3 °C

NOTA

L'impostazione ottimale della temperatura di ogni scomparto dipende dalla temperatura ambientale. La temperatura ottimale sopra si basa sulla temperatura ambientale di 25 °C.

Raffreddamento rapido

Raffreddamento rapido accelera il processo di raffreddamento con la massima velocità di ventilazione. Il frigorifero continua a funzionare al massimo per due ore e mezza per poi tornare alla temperatura precedente.

NOTA

L'uso di questa funzione comporta un aumento del consumo energetico del frigorifero. Disattivarla qualora non sia necessaria, riportando il freezer alla temperatura originaria.

Come avere una conservazione ottimale (solo alcuni modelli)

Coprire i cibi al fine di conservarne l'umidità e impedire che assumano altri odori. Una grande pozione di cibo come una minestra o uno stufato deve essere suddiviso in porzioni più piccole e conservato in recipienti poco profondi prima di essere inserito nel freezer. Un taglio di carne di grosse dimensioni o un pollo intero deve essere suddiviso in più parti prima di essere conservato in frigorifero.

Disposizione dei cibi

Ripiani	I ripiani devono essere regolati in base alle dimensioni delle confezioni dei cibi da conservare.
Comparti dedicati (solo modelli applicabili)	I cassetti dotati di chiusura sono ideali per conservare frutta e verdura. Le verdure richiedono una maggiore presenza di umidità mentre la frutta ne richiede di meno. Tali cassetti sono dotati di dispositivi di controllo per il mantenimento dei livelli di umidità (*in base al modello ed alle opzioni). Un cassetto per la carne con la temperatura regolabile ottimizza il tempo di conservazione di carni e formaggi.
Conservati nella porta	Non conservare cibi deperibili nella porta. Le uova devono essere conservate in un cartone su un ripiano. La temperatura dei balconcini nella porta può variare più della temperatura all'interno. Mantenere la porta chiusa il più possibile.
Comparto freezer	Nel comparto freezer è possibile conservare i cibi congelati, formare cubetti di ghiaccio e congelare cibi freschi.

NOTA

Congelare solo cibi freschi e non guasti. Conservare il cibo da congelare lontano dai cibi già congelati. Al fine di impedire che i cibi perdano il sapore o si disidratino, conservarli in contenitore a tenuta d'aria.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 11 2020-12-16 3:29:37

Appendice

Diagramma Frigorifero & Freezer

La durata della freschezza dei cibi dipende dalla temperatura e dall'umidità. Dal momento che le date di scadenza dei prodotti non sono un riferimento sicuro per una consumazione sicura dei cibi, consultare questo diagramma e seguire questi suggerimenti.

Prodotti del latte

Prodotto	Frigorifero	Freezer
Latte	1 settimana	1 mese
Burro	2 settimane	12 Mesi
Gelato	-	2-3 settimane
Formaggio fresco	1 mese	4-6 Mesi
Formaggio cremoso	2 settimane	Non consigliato
Yogurt	1 mese	-

Carne

Prodotto	Frigorifero	Freezer
Arrosti freschi, bistecche, spiedini	3-4 Giorni	2-3 Mesi
Carne fresca, stufati	1-2 Giorni	3-4 Mesi
Pancetta	7 giorni	1 mese
Salsiccia, maiale crudo, manzo, tacchino	1-2 Giorni	1-2 Mesi

Pollame / Uova

Prodotto	Frigorifero	Freezer
Pollame fresco	2 giorni	6-8 Mesi
Insalata di pollo	1 giorno	-
Uova, fresche in guscio	2-4 settimane	Non consigliato

Pesce / Frutti di mare

Prodotto	Frigorifero	Freezer
Pesce fresco	1-2 Giorni	3-6 Mesi
Pesce cotto	3-4 Giorni	1 mese
Insalata di pesce	1 giorno	Non consigliato
Pesce essiccato o in salamoia	3-4 settimane	-

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 12 2020-12-16 3:29:37

Frutta

Prodotto	Frigorifero	Freezer
Mele	1 mese	-
Pesche	2-3 settimane	-
Ananas	1 settimana	-
Altra frutta fresca	3-5 Giorni	9-12 Mesi

Verdure

Prodotto	Frigorifero	Freezer
Asparagi	2-3 Giorni	-
Broccoli, cavoletti di Bruxelles, piselli, funghi	3-5 Giorni	-
Cavolo, cavolfiore, cetrioli, lattuga	1 settimana	-
Carote, barbabietole, ravanelli	2 settimane	-

Informazioni sul modello e l'ordinazione di parti di ricambio

Informazioni sul modello

Per accedere alla registrazione EPREL del modello:

1. Accedere a https://eprel.ec.europa.eu
2. Ricavare l'identificatore del modello dall'etichetta energetica apposta sul prodotto e digitarlo nel riquadro di ricerca
3. Vengono visualizzate le informazioni sull'etichettatura energetica del modello

Informazione sulla parte di ricambio

- Il periodo minimo nel quale i ricambi necessari continueranno ad essere disponibili
  - 7 anni termostati, sensori di temperatura, circuiti stampati e luci, maniglie di porte, cerniere, vassoi, guarnizioni (scatole o cassetti)
  - 10 anni guarnizioni delle porte
- La durata minima della garanzia dei dispositivi di refrigerazione offerta dal costruttore è di 24 mesi.
- Informazioni importanti per l'ordinazione dei ricambi, direttamente o tramite altri canali sono fornite dal costruttore, importatore o rappresentanti autorizzati
- È possibile ottenere informazioni sulle riparazioni professionali alla pagina http://samsung.com/support. È possibile trovare il manuale di assistenza dell'utente alla pagina http://samsung.com/support.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 13 2020-12-16 3:29:37

Anhang

Sicherheitshinweise

- Für eine möglichst effiziente Energienutzung wird empfohlen, alle Einsätze, wie z. B. Türfächer, Schubfächer, Fachböden oder den Eiswürfelbehälter, in der vom Hersteller angegebenen Position im Gerät zu verwenden.
- Das Kühlgerät ist zum Einfrieren von Lebensmitteln nicht geeignet.

Installationsanleitung

für Kühlgeräte mit Klimaklasse

In Abhängigkeit von der Klimaklasse ist dieses Kühlgerät für den Einsatz in den in der folgenden Tabelle angegebenen Umgebungstemperaturbereichen vorgesehen.
Die Klimaklasse ist auf dem Typenschild zu finden. Das Gerät funktioniert bei Temperaturen außerhalb des jeweiligen Bereichs möglicherweise nicht ordnungsgemäß.

Sie können die Klimaklasse auf dem Etikett im Inneren Ihres Kühlschranks ablesen.

Effektiver Temperaturbereich

Die Kühl-/Gefrierkombination ist so ausgelegt, dass sie im Temperaturbereich ihrer Klimaklasse normal arbeitet.

Klimaklasse	Symbol	Raumtemperaturbereich (°C)	
		IEC 62552 (ISO 15502)	ISO 8561
Kalt gemäßigt (subnormal)	SN	+10 bis +32	+10 bis +32
Warm gemäßigt (normal)	N	+16 bis +32	+16 bis +32
Subtropisch	ST	+16 bis +38	+18 bis +38
Tropisch	T	+16 bis +43	+18 bis +43

HINWEIS

Die Kühlleistung und der Energieverbrauch der Kühl-/Gefrierkombination können von der Umgebungstemperatur, der Türöffnungshäufigkeit und der Position der Kühl-/Gefrierkombination beeinflusst werden. Wir empfehlen, angemessene Temperatureinstellungen zu verwenden.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 14 2020-12-16 3:29:37

Angaben zur Temperatur

Empfohlene Temperatur

Die optimale Temperatur für die Lagerung von Lebensmitteln:

- Kühlabteil 3 ℃

HINWEIS

Die optimale Temperatureinstellung für jedes Fach hängt von der Umgebungstemperatur ab. Die obige Optimaltemperatur ergibt sich bei einer Umgebungstemperatur von 25 ℃.

Turbokühlung

Die Turbokühlung beschleunigt das Abkühlen bei maximaler Lüfterdrehzahl. Das Kühlabteil läuft zweieinhalb Stunden lang mit voller Leistung weiter. Danach wird das Gerät wieder mit der vorher eingestellten Temperatur betrieben.

HINWEIS

Der Energieverbrauch steigt, wenn Sie diese Funktion verwenden. Denken Sie daran, diese Funktion zu deaktivieren, wenn Sie sie nicht benötigen, und betreiben Sie das Gerät mit der ursprünglichen Temperatureinstellung.

Regeln zur Lagerung mit bester Haltbarkeit (nur für entsprechend ausgestattete Modelle)

Decken Sie Lebensmittel ab, um Feuchtigkeit zu speichern und zu verhindern, dass sie Gerüche von anderen Lebensmitteln aufnehmen. Ein großer Topf mit z. B. Suppe oder Eintopf sollte in kleine Portionen aufgeteilt und in flache Behälter gegeben werden, ehe sie sie kühlen. Ein großes Stück Fleisch oder Geflügel im Ganzen sollte vor dem Kühlen in kleinere Stücke zerteilt oder in flache Behälter gelegt werden.

Anordnung der Lebensmitteln im Kühlschrank

Fachböden	Die Fachböden sollten verstellbar sein, damit sie eine Vielzahl von Packungsgrößen aufnehmen können.
Spezialfach (nur für entsprechend ausgestattete Modelle)	Versiegelte Gemüsefächer bieten eine optimale Aufbewahrungumgebung für Obst und Gemüse. Gemüse benötigt höhere Feuchtigkeit, während Früchte weniger Feuchtigkeit benötigen. Gemüsefächer sind mit Vorrichtungen zum Regulieren der Feuchtigkeit ausgestattet. (*je nach Modell und Zubehör) Ein Fleischschubfach mit einstellbarer Temperatur maximiert die Aufbewahrungszeit von Fleisch und Käse.
An der Tür verstaut	Bewahren Sie verderblichen Lebensmittel nicht in der Tür. Eier sollten im Karton in einem Regalfach aufbewahrt werden. Die Temperatur der Türfächer in der Tür schwankt stärker als die Temperatur im Kühlabteil. Halten Sie die Tür so weit wie möglich geschlossen.
Gefrierabteil	Im Gefrierabteil können Sie Tiefkühlkost aufbewahren, Eiswürfel herstellen und frische Lebensmittel einfrieren.

HINWEIS

Frieren Sie nur frische, einwandfreie Lebensmittel ein. Legen Sie Lebensmittel, die Sie neu einfrieren möchten, möglichst nicht neben solche, die bereits eingefroren sind. Damit Lebensmittel nicht ihren Geschmack verlieren oder austrocknen, müssen Sie sie in luftdicht verschlossenen Behältern oder Gefrierbeuteln aufbewahren.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 15 2020-12-16 3:29:37

Anhang

Tabelle zur Lagerung in Kühl- und Gefrierschränken

Wie lange Lebensmittel frisch bleiben, hängt von Temperatur und der Feuchtigkeitseinwirkung ab. Da die Angaben auf dem Produkt für die sichere Verwendung eines Produkts nic ht verlässlich sind, schlagen Sie in dieser Tabelle nach und befolgen Sie diese Tipps.

Milchprodukte

Produkt	Kühl-/Gefrierkombination	Gefrierabteil
Milch	1 Woche	1 Monat
Butter	2 Wochen	12 Monate
Eiskreme	-	2-3 Wochen
Naturkäse	1 Monat	4-6 Monate
Frischkäse	2 Wochen	Nicht empfehlenswert
Joghurt	1 Monat	-

Fleisch

Produkt	Kühl-/Gefrierkombination	Gefrierabteil
Frischer Braten, Steaks, Koteletts	3-4 Tage	2-3 Monate
Frisches Hackfleisch, Suppenfleisch	1-2 Tage	3-4 Monate
Speck	7 Tage	1 Monat
Wurst, Rohes vom Schwein, Rind, Pute	1-2 Tage	1-2 Monate

Geflügel/Eier

Produkt	Kühl-/Gefrierkombination	Gefrierabteil
Frisches Geflügel	2 Tage	6-8 Monate
Geflügelsalat	1 Tag	-
Eier, frisch in der Schale	2-4 Wochen	Nicht empfehlenswert

Fisch / Meeresfrüchte

Produkt	Kühl-/Gefrierkombination	Gefrierabteil
Frischer Fisch	1-2 Tage	3-6 Monate
Gekochter Fisch	3-4 Tage	1 Monat
Fischsalat	1 Tag	Nicht empfehlenswert
Getrockneter oder eingelegter Fisch	3-4 Wochen	-

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 16 2020-12-16 3:29:37

Obst

Produkt	Kühl-/Gefrierkombination	Gefrierabteil
Äpfel	1 Monat	-
Pfirsiche	2-3 Wochen	-
Ananas	1 Woche	-
Sonstiges Frischobst	3-5 Tage	9-12 Monate

Gemüse

Produkt	Kühl-/Gefrierkombination	Gefrierabteil
Spargel	2-3 Tage	-
Brokkoli, Rosenkohl, grüne Erbsen, Pilze	3-5 Tage	-
Kohl, Blumenkohl, Sellerie, Gurken, Kopfsalat	1 Woche	-
Karotten, Rüben, Radieschen	2 Wochen	-

Modellinformationen und Bestellung von Ersatzteilen

Modellinformationen

So greifen Sie auf die EPREL-Registrierung des Modells zu:

1. Wechseln Sie zu https://eprel.ec.europa.eu
2. Ermitteln Sie vom Energieaufkleber des Produkts die Modellkennung und geben Sie sie in das Suchfeld ein
3. Die Informationen zur Energiekennzeichnung des Modells werden angezeigt

Angaben zu Ersatzteilen

- Abgaben zum Zeitraum, während dem Ersatzteile vorgehalten werden, die für die Reparatur des Geräts erforderlich sind:
  - 7 Jahre – Thermostate, Temperaturfühler, Leiterplatten und Lichtquellen, Türgriffe, Türscharniere, Fachböden, Körbe (Kästen oder Schubladen)
  - 10 Jahre – Türdichtungen
- Die Mindestdauer der vom Hersteller geleisteten Garantie für das Kühlgerät beträgt 24 Monate.
- Relevante Informationen für die Bestellung von Ersatzteilen, sei es direkt bei Samsung oder über andere Kanäle, werden vom Hersteller, Importeur oder einem offiziellen Vertreter zur Verfügung gestellt.
- Informationen zu Reparaturfachbetrieben erhalten Sie auf http://samsung.com/support.
  Das Servicehandbuch für Benutzer erhalten Sie auf http://samsung.com/support.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 17 2020-12-16 3:29:37

Bijlage

Veiligheidsinstructie

- Voor het efficiëntste energiegebruik dient u alle onderdelen zoals bakken, laden, leggers en de ijsblokjestray op de plaats te houden waar deze door de fabrikant zijn geleverd.
- Dit koelapparaat is niet geschikt voor het invriezen van etenswaren.

Installatieinstructie

Voor koelapparaten met klimaatklasse

Afhankelijk van de klimaatklasse is dit koelapparaat bedoeld voor gebruik binnen het omgevingstemperatuurbereik dat is aangegeven in onderstaande tabel.

De klimaatklasse is aangegeven op het typeplaatje. Het product werkt mogelijk niet naar behoren bij temperaturen buiten het aangegeven bereik.

U kunt de klimaatklasse vinden op het etiket aan de binnenzijde van de koelkast

Effectief temperatuurbereik

De koelkast is ontworpen voor normaal gebruik in het temperatuurbereik dat bij de classificatie vermeld staat.

Klasse	Symbool	Bereik van de omgevingstemperatuur (°C)	
		IEC 62552 (ISO 15502)	ISO 8561
Hoog temperatuurbereik	SN	+10 tot +32	+10 tot +32
Gematigd	N	+16 tot +32	+16 tot +32
Subtropisch	ST	+16 tot +38	+18 tot +38
Tropisch	T	+16 tot +43	+18 tot +43

OPMERKING

De koelprestaties en het energieverbruik van de koelkast kunnen worden beïnvloed door de omgevingstemperatuur, de regelmaat waarmee de deur wordt geopend en de locatie van de koelkast. Het wordt aanbevolen om waar nodig de temperatuurinstellingen te wijzigen.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 18 2020-12-16 3:29:37

Temperatuurinstructie

Aanbevolen temperatuur

De optimale temperatuur voor het bewaren van voedsel:

- Koelkast: 3 °C

OPMERKING

De optimale temperatuurinstelling voor elk compartiment is afhankelijk van de omgevingstemperatuur. De hierboven vermelde optimale temperatuur is gebaseerd op een omgevingstemperatuur van 25 °C.

Snelkoelen

Met Snelkoelen wordt het koelproces op maximale ventilatorsnelheid versneld. De koelkast blijft twee en een half uur op maximale snelheid draaien en keert vervolgens terug naar de vorige temperatuur.

OPMERKING

Wanneer u deze functie gebruikt, neemt het energieverbruik van de koelkast toe. Zet deze functie uit als u deze niet nodig hebt en zet de vriezer weer op de oorspronkelijke temperatuurinstelling.

De beste conservering van bewaarde etenswaren (alleen van toepassing voor bepaalde modellen)

Dek etenswaren af om vochtverlies en het overnemen van geurtjes van andere voedingsmiddelen te beperken. Een grote pan met etenswaren als soep of stoofpot kunt u beter in kleinere porties verdelen en in ondiepe bakjes doen voordat u deze in de koelkast zet. Een groot stuk vlees of hele kip kan beter in kleinere stukken worden verdeeld of in ondiepe bakjes worden gedaan voordat u dit in de koelkast zet.

Plaatsing van etenswaren

Leggers	Leggers dienen aangepast te kunnen worden om plaats te bieden aan verschillende verpakkingen.
Speciale compartimenten (alleen van toepassing voor bepaalde modellen)	Afgesloten groenteladen bieden een optimale bewaaromgeving voor groenten en fruit. Groenten hebben een hogere vochtigheidsgraad nodig, fruit een lagere. Groenteladen zijn uitgerust met een bediening om de luchtvochtigheid te regelen. (*Afhankelijk van model en opties) In een vleeslade met aanpasbare temperatuur kunnen vlees en kaas het langst worden bewaard.
In de deur bewaard	Bewaar bederfelijk voedsel niet in de deur. Eieren kunt u het beste in hun doos op een legger bewaren. De temperatuur van de opbergvakken in de deur wisselt sterker dan de temperatuur in de koelkast zelf. Houd de deur zoveel mogelijk gesloten.
Vriesvak	In het vriesvak kunt u diepvriesproducten bewaren, ijsblokjes maken en vers voedsel invriezen.

OPMERKING

Vries alleen verse etenswaren in onbeschadigde staat in. Houd etenswaren die u wilt invriezen uit de buurt van etenswaren die al bevroren zijn. Bewaar etenswaren luchtdicht verpakt om te voorkomen dat het zijn smaak verliest of uitdroogt.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 19 2020-12-16 3:29:37

Bijlage

Bewaartabel voor koelkast en vriezer

Hoe lang een product vers blijft, hangt af van de temperatuur en blootstelling aan vocht. Omdat de houdbaarheidsdatums op de verpakking geen richtlijn zijn voor het veilig gebruik van een product, kunt u deze tabel raadplegen en de tips opvolgen.

Melkproducten

Product	Koelkast	Vriezer
Melk	1 week	1 maand
Boter	2 weken	12 maanden
IJs	-	2-3 weken
Kaas	1 maand	4-6 maanden
Roomkaas	2 weken	Niet aangeraden
Yoghurt	1 maand	-

Vlees

Product	Koelkast	Vriezer
Verse rollades, biefstukken en koteletten	3-4 dagen	2-3 maanden
Vers gehakt, stoofvlees	1-2 dagen	3-4 maanden
Spek	7 dagen	1 maand
Verse worst van varken, rund of kalkoen	1-2 dagen	1-2 maanden

Gevogelte/eieren

Product	Koelkast	Vriezer
Vers gevogelte	2 dagen	6-8 maanden
Salade met gevogelte	1 dag	-
Verse eieren (in de schaal)	2-4 weken	Niet aangeraden

Vis/zeevruchten

Product	Koelkast	Vriezer
Verse vis	1-2 dagen	3-6 maanden
Gekookte/gebakken vis	3-4 dagen	1 maand
Vissalade	1 dag	Niet aangeraden
Gedroogde of ingemaakte vis	3-4 weken	-

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 20 2020-12-16 3:29:37

Fruit

Product	Koelkast	Vriezer
Appels	1 maand	-
Perziken	2-3 weken	-
Ananas	1 week	-
Ander vers fruit	3-5 dagen	9-12 maanden

Groenten

Product	Koelkast	Vriezer
Asperges	2-3 dagen	-
Broccoli, spruitjes, doperwten en champignons	3-5 dagen	-
Kool, bloemkool, bleekselderij, komkommers en sla	1 week	-
Wortels, bietjes en radijsjes	2 weken	-

Informatie over het model en het bestellen van reserveonderdelen

Modelinformatie

Voor toegang tot de EPREL-registratie van het model:

1. Ga naar https://eprel.ec.europa.eu
2. Kijk voor het model-ID op het energielabel van het product en typ dit in het zoekveld
3. De energielabelgegevens van het model worden weergegeven

Onderdeelinformatie

- De minimumperiode dat reserveonderdelen, die noodzakelijk zijn voor reparatie van het apparaat, beschikbaar zijn
  - 7 jaar thermostaten, temperatuursensoren, printplaten en lichtbronnen, deurgrepen, deurscharnieren, trays, manden (dozen of laden)
  - 10 jaar deurafdichtingen
- De minimale garantieperiode voor het koelapparaat die wordt geboden door de fabrikant 24 maanden.
- Relevante informatie voor het bestellen van reserveonderdelen, rechtstreeks of via andere door de fabrikant, importeur of erkende vertegenwoordiger geboden kanalen
- U kunt professionele reparatie-informatie vinden op http://samsung.com/support.
  U kunt de onderhoudshandleiding voor gebruikers vinden op http://samsung.com/support.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 21 2020-12-16 3:29:37

Apéndice

Instrucciones de seguridad

- Para un uso más eficiente de la energía, mantenga todos los accesorios internos, como cestas, cajones, estantes y bandejas de cubitos de hielo, en la posición en la que los entrega el fabricante.
- Este aparato de refrigeración no es adecuado para congelar alimentos.

Instrucciones de instalación

Para los aparatos frigoríficos con clase climática

Según la clase climática, este aparato frigorífico está diseñado para utilizarse en el rango de temperaturas ambiente como se especifica en la tabla siguiente.

La clase climática se encuentra en la placa de características. Es posible que el producto no funcione correctamente a temperaturas fuera del rango específico.

Puede encontrar la clase climática en la etiqueta del interior de su frigorífico

Rango de temperatura efectiva

Este frigorífico está diseñado para funcionar normalmente en el rango de temperatura especificado por su categoría de calificación.

Clase	Símbolo	Rango de temperatura ambiente (°C)	
		IEC 62552 (ISO 15502)	ISO 8561
Templado prolongado	SN	+10 a +32	+10 a +32
Templado	N	+16 a +32	+16 a +32
Subtropical	ST	+16 a +38	+18 a +38
Tropical	T	+16 a +43	+18 a +43

NOTA

La capacidad de enfriamiento y el consumo de energía del frigorífico pueden verse afectados por la temperatura ambiente, la frecuencia con que se abre la puerta y la ubicación del electrodoméstico. Se recomienda ajustar la configuración de la temperatura según sea apropiado.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 22 2020-12-16 3:29:38

Instrucciones sobre la temperatura

Temperatura recomendada

Ajuste perfecto de temperatura para el almacenamiento de alimentos:

- Frigorífico: 3 ˚C

NOTA

El ajuste de temperatura óptimo de cada compartimento depende de la temperatura ambiente. Por encima de la temperatura ambiente se basa en la temperatura ambiente de 25 ˚C.

Enfriamiento rápido

Enfriamiento rápido acelera el proceso de enfriamiento con la velocidad máxima del ventilador. El frigorífico funciona a la máxima velocidad durante dos horas y media, y luego vuelve a la temperatura anterior.

NOTA

El uso de esta función aumenta el consumo energético del frigorífico. No se olvide de desactivarla cuando no la utilice y restablezca el ajuste de temperatura original del congelador.

Cómo almacenar para una mejor conservación (solo modelos aplicables)

Tape los alimentos para que retengan la humedad y para evitar que adquieran olores de otros alimentos. Los grandes recipientes de comida como sopas o guisos deben dividirse en porciones menores y colocarse en recipientes menos profundos antes de refrigerarse. Los cortes grandes de carne o las aves enteras deben dividirse en trozos más pequeños y colocarse en recipientes menos profundos antes de refrigerarse.

Colocación de los alimentos

Estantes	Los estantes deben poder ajustarse para almacenar diferentes envases.
Compartimento especializado (solo modelos aplicables)	Los cajones sellados son el ambiente perfecto para almacenar frutas y verduras. Las verduras necesitan condiciones de mayor humedad, mientas que las frutas necesitan condiciones de menor humedad. Los cajones de verduras están equipados con dispositivos de control que controlan el nivel de humedad. (*En función del modelo y opciones) Un cajón para carne con temperatura regulable maximiza el tiempo de almacenamiento de carnes y quesos.
Almacenamiento en la puerta	No almacene alimentos perecederos en la puerta. Los huevos deben almacenarse en el cartón o en una estante. La temperatura en los compartimentos de almacenamiento de la puerta fluctúa más que la temperatura del armario. Mantenga la puerta cerrada el mayor tiempo posible.
Compartimento del congelador	En el compartimento del congelador puede almacenar comida congelada, hacer cubos de hielo y congelar comida fresca.

NOTA

Congele únicamente alimentos frescos y en buen estado. Mantenga separados los alimentos que vaya a congelar y los ya congelados. Para que los alimentos no pierdan su aroma ni se sequen, colóquelos en recipientes herméticos.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 23 2020-12-16 3:29:38

Apéndice

Cuadro de almacenamiento del frigorífico y el congelador

La duración en que los alimentos permanecen frescos depende de la temperatura y de la exposición a la humedad. Puesto que las fechas en los productos no son una guía para su consumo seguro, consulte este cuadro y siga estos consejos.

Productos lácteos

Producto	Frigorífico	Congelador
Leche	1 semana	1 mes
Mantequilla	2 semanas	12 meses
Helado	-	2-3 semanas
Queso natural	1 mes	4-6 meses
Queso para untar	2 semanas	No recomendado
Yogur	1 mes	-

Carne

Producto	Frigorífico	Congelador
Chuletas, filetes y asados frescos	3-4 días	2-3 meses
Carne picada fresca y carne para guisar	1-2 días	3-4 meses
Panceta	7 días	1 mes
Salchichas, carne cruda de cerdo, ternera, pavo	1-2 días	1-2 meses

Aves / Huevos

Producto	Frigorífico	Congelador
Aves frescas	2 días	6-8 meses
Ensalada de pollo	1 día	-
Huevos, frescos en estante	2-4 semanas	No recomendado

Pescado / Marisco

Producto	Frigorífico	Congelador
Pescado fresco	1-2 días	3-6 meses
Pescado cocinado	3-4 días	1 mes
Ensalada de pescado	1 día	No recomendado
Pescado seco o en escabeche	3-4 semanas	-

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 24 2020-12-16 3:29:38

Fruta

Producto	Frigorífico	Congelador
Manzanas	1 mes	-
Melocotones	2-3 semanas	-
Piña	1 semana	-
Otra fruta fresca	3-5 días	9-12 meses

Verduras

Producto	Frigorífico	Congelador
Espárragos	2-3 días	-
Brócoli, coles de Bruselas, guisantes, setas	3-5 días	-
Repollo, coliflor, apio, pepino, lechuga	1 semana	-
Zanahoria, remolacha, rábano	2 semanas	-

Información para el modelo y el pedido de piezas de repuesto

Información del modelo

Para acceder al registro EPREL del modelo:

1. Vaya a https://eprel.ec.europa.eu
2. Obtenga el identificador del modelo de la etiqueta energética del producto y escríbalo en el cuadro de búsqueda
3. Se muestra la información de la etiqueta energética del modelo

Información sobre las piezas

- El período mínimo durante el cual se dispone de las piezas de repuesto necesarias para la reparación del aparato es
  - 7 años para termostatos, sensores de temperatura, placas de circuitos impresos y fuentes de luz, tiradores de puertas, bisagras de puertas, bandejas, cestas (cajas o cajones)
  - 10 años para juntas de puertas
- La duración mínima de la garantía del aparato frigorífico ofrecida por el fabricante es de 24 meses.
- Información pertinente para solicitar piezas de repuesto, directamente o a través de otros canales proporcionados por el fabricante, el importador o el representante autorizado.
- Puede encontrar información sobre reparación profesional en http://samsung.com/support.
  Puede encontrar el manual de mantenimiento del usuario en http://samsung.com/support.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 25 2020-12-16 3:29:38

Apêndice

Instrução de segurança

- Para uma utilização mais eficiente da energia, mantenha todos os acessórios internos, tais como cestos, gavetas, prateleiras e cuvetes, na posição definida pelo fabricante.
- Este aparelho de refrigeração não é adequado para congelar alimentos.

Instrução de instalação

Para aparelhos de refrigeração com classe climática

Dependendo da classe climática, este aparelho de refrigeração destina-se a ser utilizado no intervalo de temperaturas ambiente, como especificado na seguinte tabela.

A classe climática pode ser encontrada na placa sinalética. O produto poderá não funcionar corretamente a temperaturas fora do intervalo específico.

Pode encontrar a classe climática na etiqueta no interior do frigorífico

Intervalo de temperaturas efetivo

O frigorífico foi concebido para funcionar normalmente no intervalo de temperaturas especificado na respetiva placa de caraterísticas.

Classe	Símbolo	Intervalo de temperaturas ambiente (°C)	
		IEC 62552 (ISO 15502)	ISO 8561
Temperada alargada	SN	+10 a +32	+10 a +32
Temperada	N	+16 a +32	+16 a +32
Subtropical	ST	+16 a +38	+18 a +38
Tropical	T	+16 a +43	+18 a +43

NOTA

O desempenho de refrigeração e o consumo de energia do frigorífico podem ser afetados pela temperatura ambiente, pela frequência de abertura da porta e pela localização do frigorífico. Recomendamos o ajuste das definições de temperatura conforme adequado.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 26 2020-12-16 3:29:38

Instrução de temperatura

Temperatura recomendada

Definição de temperatura ótima para armazenamento de alimentos:

- Frigorífico: 3 ˚C

NOTA

A definição de temperatura ideal para cada compartimento depende da temperatura ambiente. Esta temperatura ideal baseia-se numa temperatura ambiente de 25 ˚C.

Refrigeração rápida

O botão Refrigeração rápida permite acelerar o processo de refrigeração com a ventoinha na velocidade máxima. O frigorífico funciona à velocidade máxima durante duas horas e meia e depois regressa à temperatura anterior.

NOTA

Se utilizar esta função, o consumo de energia do frigorífico aumentará. Depois de utilizar esta função, certifique-se de que desliga o modo e repõe a definição de temperatura original do congelador.

Como guardar para melhor conservação (apenas nos modelos aplicáveis)

Tape os alimentos para reter a humidade e impedir que adquiram odores de outros alimentos. O conteúdo de uma panela grande de alimentos, tais como sopa ou guisado, deve ser dividido em pequenas porções e colocado em recipientes rasos antes de ser refrigerado. Uma peça grande de carne ou uma ave inteira deve ser dividida em pequenas porções ou colocada em recipientes rasos antes de ser refrigerada.

Colocação de alimentos

Prateleiras	As prateleiras devem ser ajustáveis para guardar uma grande variedade de embalagens.
Compartimento especializado (apenas nos modelos aplicáveis)	As gavetas dos vegetais herméticas proporcionam um ambiente de armazenamento otimizado para frutas e vegetais. Os vegetais requerem mais humidade, enquanto que as frutas requerem menos humidade. Os compartimentos dos vegetais estão equipados com dispositivos para controlar o nível de humidade. (*Dependendo do modelo e das opções) Uma gaveta de carne com temperatura ajustável maximiza o tempo de armazenamento de carnes e queijos.
Armazenamento na porta	Não guarde os alimentos perecíveis na porta. Os ovos devem ser guardados na embalagem numa prateleira. A temperatura dos compartimentos de armazenamento na porta varia mais do que a temperatura no armário. Mantenha a porta fechada o máximo possível.
Compartimento do congelador	Pode guardar alimentos congelados, fazer cubos de gelo e congelar alimentos frescos no compartimento do congelador.

NOTA

Congele apenas alimentos frescos e em bom estado. Separe os alimentos a congelar dos alimentos que já estão congelados. Para evitar que os alimentos percam o seu sabor ou sequem, coloque-os em recipientes hermeticamente fechados.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 27 2020-12-16 3:29:38

Apêndice

Tabela de armazenamento do frigorífico e do congelador

A longevidade da frescura depende da temperatura e exposição à humidade. Uma vez que as datas dos produtos não são guias de utilização segura dos produtos, consulte esta tabela e siga estas sugestões.

Laticínios

Produto	Frigorífico	Congelador
Leite	1 semana	1 mês
Manteiga	2 semanas	12 meses
Gelado	-	2-3 semanas
Queijo natural	1 mês	4-6 meses
Queijo para barrar	2 semanas	Não recomendado
Iogurte	1 mês	-

Carne

Produto	Frigorífico	Congelador
Carne para assar, bifes e costeletas frescos	3-4 dias	2-3 meses
Carne moída fresca, guisado de carne	1-2 dias	3-4 meses
Bacon	7 dias	1 mês
Salsichas, carne de porco crua, carne de vaca, peru	1-2 dias	1-2 meses

Aves/Ovos

Produto	Frigorífico	Congelador
Aves frescas	2 dias	6-8 meses
Salada de aves	1 dia	-
Ovos frescos, com casca	2-4 semanas	Não recomendado

Peixe/Marisco

Produto	Frigorífico	Congelador
Peixe fresco	1-2 dias	3-6 meses
Peixe cozinhado	3-4 dias	1 mês
Salada de peixe	1 dia	Não recomendado
Peixe seco ou em picles	3-4 semanas	-

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 28 2020-12-16 3:29:38

Frutas

Produto	Frigorífico	Congelador
Maçãs	1 mês	-
Pêssegos	2-3 semanas	-
Ananás	1 semana	-
Outra fruta fresca	3-5 dias	9-12 meses

Vegetais

Produto	Frigorífico	Congelador
Espargos	2-3 dias	-
Brócolos, couves de Bruxelas, ervilhas, cogumelos	3-5 dias	-
Couve, couve-flor, aipo, pepinos, alface	1 semana	-
Cenouras, beterrabas, rabanetes	2 semanas	-

Informações sobre o modelo e a encomenda de peças de substituição

Informações sobre o modelo

Para aceder ao registo EPREL do modelo:

1. Vá para https://eprel.ec.europa.eu
2. Obtenha o identificador do modelo no rótulo energético do produto e escreva-o na caixa de pesquisa
3. As informações de rotulagem energética do modelo são apresentadas

Informações sobre as peças

- O período mínimo durante o qual as peças de substituição, necessárias para a reparação do aparelho, estão disponíveis
  - 7 anos: termóstatos, sensores de temperatura, placas de circuitos impressos e fontes de luz, pegas das portas, dobradiças das portas, tabuleiros, cestos (caixas ou gavetas)
  - 10 anos: vedantes das portas
- A duração mínima da garantia do aparelho de refrigeração oferecida pelo fabricante é de 24 meses.
- Informações relevantes para a encomenda de peças de substituição, diretamente ou através de outros canais fornecidos pelo fabricante, importador ou representante autorizado
- Pode encontrar informações sobre reparação profissional em http://samsung.com/support.
  Pode encontrar o manual de serviço do utilizador em http://samsung.com/support.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 29 2020-12-16 3:29:38

Παράρτημα

Οδηγίες για την ασφάλεια

- Για πιο αποδοτική χρήση ενέργειας, να αφήνετε όλα τα εσωτερικά εξαρτήματα όπως καλάθια, συρτάρια, ράφια και δίσκο για παγάκια στη θέση που προβλέπεται από τον κατασκευαστή.
- Αυτή η συσκευή ψυγείου δεν είναι κατάλληλη για την κατάψυξη τροφίμων.

Οδηγίες εγκατάστασης

Για συσκευές ψυγείου με κλιματική κλάση

Ανάλογα με την κλιματική κλάση, αυτή η συσκευή ψυγείου προορίζεται για χρήση στο εύρος θερμοκρασίας περιβάλλοντος που καθορίζεται στον παρακάτω πίνακα.

Μπορείτε να βρείτε την κλιματική κλάση στην πινακίδα τεχνικών στοιχείων. Το προϊόν ενδέχεται να μη λειτουργεί σωστά σε θερμοκρασίες εκτός του συγκεκριμένου εύρους.

Μπορείτε να βρείτε την κλιματική κλάση στην ετικέτα στο εσωτερικό του ψυγείου.

Ενεργό εύρος θερμοκρασίας

Το ψυγείο έχει σχεδιαστεί ώστε να λειτουργεί κανονικά στο εύρος θερμοκρασίας που καθορίζεται από την κατηγορία του.

Κατηγορία	Σύμβολο	Εύρος θερμοκρασίας περιβάλλοντος (°C)	
		IEC 62552 (ISO 15502)	ISO 8561
Εκτεταμένη εύκρατη	SN	+10 έως +32	+10 έως +32
Εύκρατη	N	+16 έως +32	+16 έως +32
Υποτροπική	ST	+16 έως +38	+18 έως +38
Τροπική	T	+16 έως +43	+18 έως +43

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Η απόδοση ψύξης και η κατανάλωση ενέργειας του ψυγείου ενδέχεται να επηρεαστούν από τη θερμοκρασία περιβάλλοντος, τη συχνότητα ανοίγματος της πόρτας και τη θέση του ψυγείου. Συνιστούμε να προσαρμόσετε τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας όπως απαιτείται.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 30 2020-12-16 3:29:38

Οδηγίες για τη θερμοκρασία

Συνιστώμενη θερμοκρασία

Βέλτιστη ρύθμιση θερμοκρασίας για τη φύλαξη τροφίμων:

- Ψυγείο: 3 °C

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Η βέλτιστη ρύθμιση θερμοκρασίας για κάθε θάλαμο εξαρτάται από τη θερμοκρασία περιβάλλοντος. Η παραπάνω βέλτιστη θερμοκρασία βασίζεται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος 25 °C.

Γρήγορη ψύξη

Η λειτουργία Γρήγορη ψύξη επιταχύνει τη διαδικασία ψύξης στη μέγιστη ταχύτητα ανεμιστήρα. Το ψυγείο λειτουργεί συνεχώς σε πλήρη ισχύ για δυόμισι ώρες και, στη συνέχεια, επανέρχεται στην προηγούμενη θερμοκρασία.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, η κατανάλωση ενέργειας του ψυγείου αυξάνεται. Θυμηθείτε να την απενεργοποιήσετε όταν δεν την χρειάζεστε πλέον και να επαναφέρετε τον καταψύκτη στην αρχική ρύθμιση θερμοκρασίας.

Τρόπος φύλαξης για την καλύτερη δυνατή συντήρηση (μόνο για τα κατάλληλα μοντέλα)

Σκεπάστε τα τρόφιμα για να διατηρούν την υγρασία τους και να αποτρέψετε τη μεταφορά οσμών από άλλα τρόφιμα. Μια μεγάλη κατσαρόλα με φαγητό όπως σούπα ή ραγού θα πρέπει να χωρίζεται σε μικρές μερίδες και να τοποθετείται σε ρηχά δοχεία προτού ψυχθεί. Ένα μεγάλο κομμάτι κρέατος ή ολόκληρο κοτόπουλο θα πρέπει να χωρίζεται σε μικρότερα κομμάτια ή να τοποθετείται σε ρηχά δοχεία προτού ψυχθεί.

Τοποθέτηση τροφίμων

Ράφια	Τα ράφια είναι ρυθμιζόμενα για να χωρούν διάφορες συσκευασίες.
Ειδικός θάλαμος (μόνο για τα κατάλληλα μοντέλα)	Τα στεγανοποιημένα συρτάρια φρούτων και λαχανικών παρέχουν βέλτιστο περιβάλλον φύλαξης για τα φρούτα και τα λαχανικά. Τα λαχανικά απαιτούν συνθήκες υψηλότερης υγρασίας, ενώ τα φρούτα απαιτούν συνθήκες χαμηλότερης υγρασίας. Τα συρτάρια φρούτων και λαχανικών διαθέτουν συσκευές ελέγχου, για τον έλεγχο του επιπέδου υγρασίας. (*Ανάλογα με το μοντέλο και τα προαιρετικά εξαρτήματα) Το συρτάρι κρεάτων ρυθμιζόμενης θερμοκρασίας μεγιστοποιεί τον χρόνο φύλαξης των κρεάτων και των τυριών.
Φύλαξη στην πόρτα	Μη φυλάσσετε ευπαθή τρόφιμα στην πόρτα. Τα αβγά θα πρέπει να φυλάσσονται μέσα στη θήκη τους σε ένα ράφι. Η θερμοκρασία των δοχείων φύλαξης στην πόρτα παρουσιάζει μεγαλύτερες διακυμάνσεις από τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του θαλάμου. Διατηρείτε την πόρτα κλειστή για όσο το δυνατόν περισσότερο.
Θάλαμος καταψύκτη	Μπορείτε να φυλάξετε κατεψυγμένα τρόφιμα, να παρασκευάσετε παγάκια και να καταψύξετε φρέσκα τρόφιμα στον θάλαμο του καταψύκτη.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Καταψύχετε μόνο φρέσκα τρόφιμα που δεν έχουν αλλοιωθεί. Να διατηρείτε τα τρόφιμα που πρόκειται να καταψύξετε μακριά από τρόφιμα που έχουν ήδη καταψυχθεί. Για να μη χάσουν τα τρόφιμα τη γεύση τους και για να μην ξεραθούν, να τα τοποθετείτε σε αεροστεγή δοχεία.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 31 2020-12-16 3:29:38

Παράρτημα

Πίνακας χρόνου φύλαξης ψυγείου και καταψύκτη

Ο χρόνος για τον οποίο διατηρούνται φρέσκα τα τρόφιμα εξαρτάται από τη θερμοκρασία και την έκθεση σε υγρασία. Επειδή οι ημερομηνίες που αναγράφονται στα προϊόντα δεν αποτελούν οδηγό ασφαλούς χρήσης ενός προϊόντος, συμβουλευτείτε αυτόν τον πίνακα και ακολουθήστε αυτές τις συμβουλές.

Γαλακτοκομικά προϊόντα

Προϊόν	Ψυγείο	Καταψύκτης
Γάλα	1 εβδομάδα	1 μήνας
Βούτυρο	2 εβδομάδες	12 μήνες
Παγωτό	-	2-3 εβδομάδες
Φυσικό τυρί	1 μήνας	4-6 μήνες
Τυρί κρέμα	2 εβδομάδες	Δεν συνιστάται
Γιαούρτι	1 μήνας	-

Κρέας

Προϊόν	Ψυγείο	Καταψύκτης
Φρέσκο ψητό κρέας, μπριζόλες, παϊδάκια	3-4 ημέρες	2-3 μήνες
Φρέσκος κιμάς, κρέας ραγού	1-2 ημέρες	3-4 μήνες
Μπέικον	7 ημέρες	1 μήνας
Λουκάνικο, ωμό από χοιρινό, μοσχάρι, γαλοπούλα	1-2 ημέρες	1-2 μήνες

Πουλερικά / Αβγά

Προϊόν	Ψυγείο	Καταψύκτης
Φρέσκα πουλερικά	2 ημέρες	6-8 μήνες
Σαλάτα με πουλερικά	1 ημέρα	-
Αβγά, φρέσκα στο τσόφλι	2-4 εβδομάδες	Δεν συνιστάται

Ψάρια / Θαλασσινά

Προϊόν	Ψυγείο	Καταψύκτης
Φρέσκο ψάρι	1-2 ημέρες	3-6 μήνες
Μαγειρεμένο ψάρι	3-4 ημέρες	1 μήνας
Σαλάτα με ψάρι	1 ημέρα	Δεν συνιστάται
Αποξηραμένο ή παστό ψάρι	3-4 εβδομάδες	-

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 32 2020-12-16 3:29:38

Φρούτα

Προϊόν	Ψυγείο	Καταψύκτης
Μήλα	1 μήνας	-
Ροδάκινα	2-3 εβδομάδες	-
Ανανάς	1 εβδομάδα	-
Άλλα φρέσκα φρούτα	3-5 ημέρες	9-12 μήνες

Λαχανικά

Προϊόν	Ψυγείο	Καταψύκτης
Σπαράγγι	2-3 ημέρες	-
Μπρόκολο, λαχανάκια Βρυξελλών, αρακάς, μανιτάρια	3-5 ημέρες	-
Λάχανο, κουνουπίδι, σέλινο, αγγούρι, μαρούλι	1 εβδομάδα	-
Καρότα, παντζάρια, ραπανάκια	2 εβδομάδες	-

Πληροφορίες για το μοντέλο και την παραγγελία ανταλλακτικών

Πληροφορίες μοντέλου

Για να αποκτήσετε πρόσβαση στην καταχώριση EPREL του μοντέλου:

1. Μεταβείτε στη διαδικτυακή τοποθεσία https://eprel.ec.europa.eu
2. Λάβετε το αναγνωριστικό μοντέλου από την ετικέτα ενεργειακής απόδοσης του προϊόντος και πληκτρολογήστε το στο πλαίσιο αναζήτησης
3. Εμφανίζονται οι πληροφορίες ενεργειακής επισήμανσης του μοντέλου

Πληροφορίες ανταλλακτικών

- Ελάχιστο χρονικό διάστημα για το οποίο θα είναι διαθέσιμα τα ανταλλακτικά που είναι απαραίτητα για την επισκευή της συσκευής
  - 7 έτη για θερμοστάτες, αισθητήρες θερμοκρασίας, πλακέτες τυπωμένων κυκλωμάτων και πηγές φωτός, λαβές πόρτας, μεντεσέδες πόρτας, δίσκους, καλάθια (μεγάλα ή κανονικά συρτάρια)
  - 10 έτη για παρεμβύσματα πόρτας
- Η ελάχιστη διάρκεια της εγγύησης που προσφέρεται από τον κατασκευαστή για τη συσκευή ψυγείου είναι 24 μήνες.
- Σχετικές πληροφορίες για την παραγγελία ανταλλακτικών, απευθείας ή μέσω άλλων καναλιών, παρέχονται από τον κατασκευαστή, τον εισαγωγέα ή τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο.
- Μπορείτε να βρείτε πληροφορίες για επαγγελματική επισκευή στη διαδικτυακή τοποθεσία http://samsung.com/support. Μπορείτε να βρείτε το εγχειρίδιο σέρβις χρήστη στη διαδικτυακή τοποθεσία http://samsung.com/support.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 33 2020-12-16 3:29:38

Bilaga

Säkerhetsanvisningar

- För effektivast energianvändning ska du låta alla inre tillbehör såsom korgar, lådor, hyllor och isfack vara kvar på samma plats som de levererades på.
- Den här kylanläggningen är inte lämplig för att frysa livsmedel.

Installeringsanvisningar

För kylanläggningar med klimatklass

Beroende på klimatklass är den här kylanläggningen avsett att användas inom det intervall för omgivande temperatur som anges i följande tabell.

Du hittar klimatklassen på märkplåten. Produkten fungerar eventuellt inte korrekt i temperaturer utanför det specifika intervallet.

Du hittar klimatklassen på en etikett inuti kylskåpet

Effektivt temperaturintervall

Kylskåpet är utformat för att fungera som vanligt i temperaturintervallet som anges i klassbehörigheten.

Klass	Symbol	Omgivningens temperaturintervall (°C)	
		IEC 62552 (ISO 15502)	ISO 8561
Utökad temperatur	SN	+10 till +32	+10 till +32
Tempererat	N	+16 till +32	+16 till +32
Subtropiskt	ST	+16 till +38	+18 till +38
Tropiskt	T	+16 till +43	+18 till +43

OBS!

Kylskåpets kylprestanda och energiförbrukning kan påverkas av omgivningens temperatur, hur ofta dörren öppnas och kylskåpets placering. Vi rekommenderar att temperaturinställningarna ställs in efter behov.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 34 2020-12-16 3:29:38

Temperaturanvisningar

Rekommenderad temperatur

Optimal temperatur för lagring av livsmedel:

- Kylskåp: 3 °C

OBS!

Den optimala temperaturinställningen för varje fack beror på den omgivande temperaturen. Högre än optimal temperatur är baserat på en omgivande temperatur på 25 °C.

Högeffektskyl

Högeffektskylen ökar kylprocessen till högsta fläkthastighet. Kylskåpet fortsätter att fungera med högsta hastighet under två och en halv timme och går sedan tillbaka till föregående temperatur.

OBS!

När du använder den här funktionen ökar kylskåpets energiförbrukning. Kom ihåg att stänga av den när du inte behöver den och ställa in frysen på dess originaltemperaturinställning igen.

Hur livsmedel ska lagras för att hålla sig färska länge (endast på tillämpliga modeller)

Täck över livsmedlen så att de inte torkar ut och för att förhindra att de absorberar lukt från andra livsmedel. Innehållet i en stor gryta, t.ex. soppa eller stuvning, ska fördelas i mindre portioner i låga behållare innan du ställer det i kylen. En stor bit kött eller hel fågel ska delas upp i mindre bitar eller läggas i låga behållare innan du ställer köttet i kylen.

Placering av livsmedel

Hyllor	Hyllorna ska vara justerbara, så att de kan anpassas till olika förpackningar.
Specialfack (Endast på tillämpliga modeller)	Slutna grönsakslådor utgör den perfekta förvaringsmiljön för frukt och grönsaker. Grönsaker behöver en hög fuktighetsnivå, och frukt behöver en lägre fuktighetsnivå. Grönsakslådorna har luftfuktighetskontroll, så att du kan justera fuktighetsnivån. (*Beroende på modell och tillval) En köttlåda med justerbar temperatur förlänger lagringstiden på kött och ost.
Lagring i dörrpanelen	Lagra inte färska livsmedel i dörrpanelen. Ägg ska förvaras i en kartong på en hylla. Temperaturen i facken på dörren varierar mer än temperaturen inne i kylskåpet. Håll dörren stängd så mycket som möjligt.
Frysfack	I frysfacket kan du förvara frysta livsmedel, frysa isbitar och frysa in färska livsmedel.

OBS!

Frysa färsk, ej skadad mat. Håll mat som ska frysas borta från mat som redan är fryst. För att undvika att mat förlorar sin smak eller torkar ut ska du placera den i lufttäta behållare.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 35 2020-12-16 3:29:38

Bilaga

Lagringstabell för kylskåp och frys:
Hållbarheten beror på temperaturen och exponeringen till fukt. Eftersom bäst före-datumet inte är en garanti på att produkten är säker att använda kan du följa tipsen i nedanstående tabell.

Mejeriprodukter

Produkt	Kylskåp	Frys
Mjölk	1 vecka	1 månad
Smör	2 veckor	12 månader
Glass	-	2–3 veckor
Lagrad ost	1 månad	4–6 månader
Färskost	2 veckor	Rekommenderas inte
Yoghurt	1 månad	-

Kött

Produkt	Kylskåp	Frys
Färsk stek, biff, kotletter	3–4 dagar	2–3 månader
Färsk köttfärs, grytbitar	1–2 dagar	3–4 månader
Bacon	7 dagar	1 månad
Korv, rå av fläsk, nötkött eller kalkon	1–2 dagar	1–2 månader

Fågel/ägg

Produkt	Kylskåp	Frys
Färsk fågel	2 dagar	6–8 månader
Sallad på fågel	1 dag	-
Ägg, färska med skal	2–4 veckor	Rekommenderas inte

Fisk/skaldjur

Produkt	Kylskåp	Frys
Färsk fisk	1–2 dagar	3–6 månader
Tillagad fisk	3–4 dagar	1 månad
Fisksallad	1 dag	Rekommenderas inte
Torkad eller inlagd fisk	3–4 veckor	-

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 36 2020-12-16 3:29:38

Frukt

Produkt	Kylskåp	Frys
Äpplen	1 månad	-
Persikor	2–3 veckor	-
Ananas	1 vecka	-
Övrig färsk frukt	3–5 dagar	9–12 månader

Grönsaker

Produkt	Kylskåp	Frys
Sparris	2–3 dagar	-
Broccoli, brysselkål, gröna ärtor, svamp	3–5 dagar	-
Kål, blomkål, blekselleri, gurka, sallad	1 vecka	-
Morötter, rödbetor, rädisor	2 veckor	-

Information om modellen och hur du beställer reservdelar

Modellinformation

Så här får du åtkomst till modellens EPREL-registrering:

1. Gå till https://eprel.ec.europa.eu
2. Leta upp modellidentifieraren på energimärkningen på produkten och ange den i sökrutan
3. Då visas modellens energimärkningsinformation

Reservdelsinformation

- Den minsta perioden under vilken reservdelar, som är nödvändiga för att reparera apparaten, är tillgängliga.
  - 7 år: termostater, temperatursensorer, printed circuit boards och ljuskällor, dörrhandtag, dörrgångjärn, fack, korgar (lådor)
  - 10 år: dörrpackningar
- Den minsta garantiperioden som erbjuds av tillverkaren för kylanläggningen är 24 månader.
- Relevant information för att beställa reservdelar, direkt eller via andra kanaler som tillhandahålls av tillverkaren, importören eller auktoriserad representant
- Du hittar information om professionell reparation på http://samsung.com/support.
  Du hittar servicehandboken på http://samsung.com/support.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 37 2020-12-16 3:29:38

Tillæg

Sikkerhedsvejledning

- Du får det mest effektive energiforbrug ved at lade alle de indvendige dele, som f.eks. kurve, skuffer, hylder og isterningebakker, blive på den plads, som producenten anbefaler.
- Dette kølingsapparat er ikke egnet til nedfrysning af fødevarer.

Installationsvejledning

Til kølingsapparater med klimaklasser

Afhængig af klimaklassen er dette kølingsapparat beregnet til at blive brugt ved et omgivende temperaturområde, som angivet i følgende tabel.

Klimaklassen kan findes på mærkepladen. Produktet fungerer muligvis ikke korrekt ved temperaturer uden for det angivne område.

Du kan finde klimaklassen på etiketten inde i dit køleskab

Effektivt temperaturinterval

Køleskabet er designet til at fungere normalt under det temperaturinterval, der er specificeret af dets klasserating.

Klasse	Symbol	Omgivende temperaturområde (°C)	
		IEC 62552 (ISO 15502)	ISO 8561
Udvidet tempereret	SN	+10 til +32	+10 til +32
Tempereret	N	+16 til +32	+16 til +32
Subtropisk	ST	+16 til +38	+18 til +38
Tropisk	T	+16 til +43	+18 til +43

BEMÆRK

Køleskabets køleevne og strømforbrug kan blive påvirket af den omgivende temperatur, hvor ofte døren åbnes og placeringen af køleskabet. Vi anbefaler justering af temperaturindstillinger efter behov.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 38 2020-12-16 3:29:39

Temperaturvejledning

Anbefalet temperatur

Den optimale temperaturindstilling til opbevaring af mad:

- Køleskab: 3 °C

BEMÆRK

Den optimale temperaturindstilling for hvert rum afhænger af omgivelsestemperaturen. Ovenstående optimale temperatur er baseret på en omgivende temperatur på 25 °C.

Hurtig køling

Hurtig køling fremskynder køleprocessen ved maksimal ventilatorhastighed. Køleskabet bliver ved at køre ved fuld hastighed i to en halv time og returnerer derefter til den tidligere temperatur.

BEMÆRK

Når du bruger denne funktion, stiger køleskabets energiforbrug. Husk at slå den fra, når du ikke har brug for den, og stil fryseren til den oprindelige temperaturindstilling.

Sådan opbevarer du mad for at få den bedste holdbarhed (kun relevante modeller)

Afdæk fødevarer for at bevare fugt og forhindre dem i at absorbere dufte fra andre fødevarer. En stor grydefuld mad, som f.eks. suppe eller en gryderet skal opdeles i mindre portioner, og puttes i lave beholdere før placering i køleskabet. En stor udskæring af kød eller en hel fugl skal opdeles i mindre stykker eller placeres is lave beholdere før placering i køleskab.

Placering af fødevarer

Hylder	Hylderene skal kunne justeres for at kunne rumme pakker af forskellige størrelser.
Specielle rum (kun relevante modeller)	Forseglet frugt- og grøntskuffe giver et optimalt opbevaringsmiljø for frugt og grøntsager. Grøntsager kræver højere fugtighedsforhold, mens frugt kræver lavere fugtighedsforhold. Frugt- og grøntskuffer er udstyret med kontrolenheder til at styre fugtighedsniveauet. (* Afhængigt af model og tilvalgsmuligheder) En kødskuffe med justerbar temperatur maksimerer opbevaringstiden for kød og oste.
Opbevaring i døren	Opbevar ikke fordærvelige fødevarer i døren. Æg skal opbevares i æggebakken på en hylde. Temperaturen i beholderne i døren svinger mere end temperaturen i selve køleskabet. Hold døren lukket så meget som muligt.
Fryserrum	Du kan opbevare frossen mad, lave isterninger og nedfryse frisk mad i fryserummet.

BEMÆRK

Frys kun friske fødevarer i god stand. Hold fødevarer, der skal fryses, borte fra fødevarer, der allerede er frosset. Kom fødevarer i lufttætte beholdere. Så forhindrer du, at de mister smagen eller tørrer ud.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 39 2020-12-16 3:29:39

Tillæg

Opbevaringsoversigt for køleskab og fryser

Hvor længe fødevarer holder sig friske afhænger temperatur og udsættelse for fugt. Da produktionsdatoer ikke er en vejledning til sikker brug af et produkt, kan du se i denne oversigt og følge anbefalingerne.

Mælkeprodukter

Produkt	Køleskab	Fryser
Mælk	1 uge	1 måned
Smør	2 uger	12 måneder
Is	-	2-3 uger
Naturlig ost	1 måned	4-6 måneder
Smøreost	2 uger	Anbefales ikke
Yoghurt	1 måned	-

Kød

Produkt	Køleskab	Fryser
Ferske stege, steaks, koteletter	3-4 dage	2-3 måneder
Fersk, hakket kød, kød til gryderetter	1-2 dage	3-4 måneder
Bacon	7 dage	1 måned
Pølser, rå fra gris, okse, kalkun	1-2 dage	1-2 måneder

Fjerkræ/æg

Produkt	Køleskab	Fryser
Fersk fjerkræ	2 dage	6-8 måneder
Salat med fjerkræ	1 dag	-
Æg, friske i skal	2-4 uger	Anbefales ikke

Fisk/skaldyr

Produkt	Køleskab	Fryser
Frisk fisk	1-2 dage	3-6 måneder
Tilberedt fisk	3-4 dage	1 måned
Salat med fisk	1 dag	Anbefales ikke
Tørrede eller syltede fisk	3-4 uger	-

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 40 2020-12-16 3:29:39

Frugt

Produkt	Køleskab	Fryser
Æbler	1 måned	-
Ferskner	2-3 uger	-
Ananas	1 uge	-
Anden frisk frugt	3-5 dage	9-12 måneder

Grøntsager

Produkt	Køleskab	Fryser
Asparges	2-3 dage	-
Broccoli, rosenkål, grønne ærter, svampe	3-5 dage	-
Kål, blomkål, selleri, agurker, salat	1 uge	-
Gulerødder, roer/rødbeder, radiser	2 uger	-

Oplysninger om model og bestilling af reservedele

Modeloplysninger

Adgang til EPREL-registrering af modellen:

1. Gå til https://eprel.ec.europa.eu
2. Find modelidentifikationen på energimærkatet på produktet, og indtast det i søgefeltet
3. Oplysninger om energimærkning for modellen vises

Deloplysninger

- Den mindste periode, som reservedele, der er nødvendige for at reparere apparatet, er tilgængelige
  - 7 år termostater, temperatursensorer, trykte kredsløbskort og lyskilder, dørhåndtag, dørhængsler, bakker, kurve (bokse eller skuffer)
  - 10 år dørpakninger
- Den mindste varighed af kølingsapparatet, som tilbydes af producenten, er 24 måneder.
- Relevante oplysninger til bestilling af reservedele direkte eller gennem andre kanaler, leveres af producenten, importøren eller en autoriseret repræsentant
- Du kan finde professionelle reparationsoplysninger på http://samsung.com/support.
  Du kan finde brugerservicemanualen på http://samsung.com/support.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 41 2020-12-16 3:29:39

Vedlegg

Sikkerhetsinstruks

- Mest effektiv bruk av energien får du ved å la alle indre deler, som kurver, skuffer og hyller og isbitbrett, være i samme posisjon som fra produsenten.
- Dette kjøleskapet er ikke egnet for frysing av matvarer.

Installeringsinstruks

For kjøleskap med klimaklasse

Avhengig av klimaklasse er dette kjøleskapet ment for bruk i romtemperaturer som spesifisert i følgende tabell.

Klimaklassen finner du på energietiketten. Utenfor disse temperaturene kan produktets funksjonalitet reduseres.

Klimaklassen finner du på etiketten på innsiden av kjøleskapet.

Effektivt temperaturområde

Kjøleskapet er utformet for å fungere normalt innenfor temperaturområdet som er spesifisert i klasserangeringen.

Klasse	Symbol	Omgivelsestemperaturområde (°C)	
		IEC 62552 (ISO 15502)	ISO 8561
Kald temperert sone	SN	+10 til +32	+10 til +32
Temperert sone	N	+16 til +32	+16 til +32
Subtropisk sone	ST	+16 til +38	+18 til +38
Tropisk sone	T	+16 til +43	+18 til +43

MERK

Kjøleytelsen og strømforbruket til kjøleskapet kan påvirkes av temperaturen i rommet, hvor ofte døren åpnes og plasseringen av kjøleskapet. Vi anbefaler at du justerer temperaturinnstillingene etter behov.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 42 2020-12-16 3:29:39

Instruksjoner om temperatur

Anbefalt temperatur

Den optimale temperaturinnstillingen for matoppbevaring:

- Kjøleskap: 3 °C

MERK

Den optimale temperaturinnstillingen for hvert rom avhenger av omgivelsestemperaturen. Over optimal temperatur er basert på omgivelsestemperaturen på 25 °C.

Hurtigkjøler

Hurtigkjøler fremskynder kjøleprosessen ved maksimal viftehastighet. Kjøleskapet fortsetter å gå på full hastighet i to og en halv time før det går tilbake til forrige temperatur.

MERK

Når du bruker denne funksjonen, økes strømforbruket til kjøleskapet. Husk å slå den av når du ikke trenger den, slik at fryseren gjenopptar den opprinnelige temperaturinnstillingen.

Oppbevaring for best konservering (kun gjeldende modeller)

Dekk til mat for å beholde fuktigheten og forhindre at de plukker opp lukt fra andre matvarer. En stor gryte med mat som suppe eller lapskaus, bør deles i små porsjoner og legges i grunne beholdere før de legges i kjøleskapet. Et stort kjøttstykke eller helt fjærkre skal deles opp i mindre biter eller legges i grunne beholdere før de legges i kjøleskapet.

Plassering av matvarer

Hyller	Hyllene er justerbare for å få plass til en rekke forskjellige pakker.
Spesialisert kammer (kun gjeldende modeller)	Tette crisper-skuffer gir et optimalt lagringsmiljø for frukt og grønnsaker. Grønnsaker krever forhold med høyere fuktighet, mens frukt krever lavere fuktighetsforhold. Crisper-skuffer er utstyrt med kontrollenheter for å kontrollere fuktighetsnivået. (* Avhengig av modell og alternativer) En kjøttskuff med justerbar temperatur maksimerer lagringstiden for kjøtt og ost.
Oppbevares i døren	Ikke oppbevar lettbedervelige matvarer i døra. Egg skal oppbevares i kartongen på en hylle. Temperaturen på beholderne i døren svinger mer enn temperaturen i skapet. Hold døren lukket så mye som mulig.
Fryserdelen	Du kan lagre frossen mat, lage isbiter og fryse fersk mat i fryserdelen.

MERK

Frys kun fersk, uskadet mat. Hold mat som skal fryses unna mat som allerede er frossen. Oppbevar maten i lufttette beholdere for å hindre at den mister smak eller tørker ut.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 43 2020-12-16 3:29:39

Vedlegg

Oppbevaringsskjema for kjøleskap og fryser

Friskhetens levetid avhenger av temperatur og eksponering for fuktighet. Siden produktdatoer ikke er en guide for sikker bruk av et produkt, kan du se dette skjemaet og følge disse tipsene.

Melkeprodukter

Produkt	Kjøleskap	Fryser
Melk	1 uke	1 måned
Smør	2 uker	12 måneder
Iskrem	–	2-3 uker
Prosessert ost	1 måned	4–6 måneder
Kremost	2 uker	Ikke anbefalt
Yoghurt	1 måned	–

Meat

Produkt	Kjøleskap	Fryser
Ferske steker, biffer, koteletter	3–4 dager	2–3 måneder
Fersk kjøttdeig, grytekjøtt	1–2 dager	3–4 måneder
Bacon	7 dager	1 måned
Pølse, rå fra svinekjøtt, storfekjøtt, kalkun	1–2 dager	1–2 måneder

Fjærkre/egg

Produkt	Kjøleskap	Fryser
Ferskt fjærkre	2 dager	6–8 måneder
Kyllingsalat	1 dag	–
Egg, ferske i skallet	2-4 uker	Ikke anbefalt

Fisk/sjømat

Produkt	Kjøleskap	Fryser
Fersk fisk	1–2 dager	3–6 måneder
Tilberedt fisk	3–4 dager	1 måned
Fiskesalat	1 dag	Ikke anbefalt
Tørket eller syltet fisk	3-4 uker	–

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 44 2020-12-16 3:29:39

Frukt

Produkt	Kjøleskap	Fryser
Epler	1 måned	–
Ferskener	2-3 uker	–
ananas	1 uke	–
Annen fersk frukt	3–5 dager	9–12 måneder

Grønnsaker

Produkt	Kjøleskap	Fryser
Asparges	2–3 dager	–
Brokkoli, rosenkål, grønne erter, sopp	3–5 dager	–
Kål, blomkål, selleri, agurk, salat	1 uke	–
Gulrøtter, beter, reddiker	2 uker	–

Informasjon om modellen og bestilling av ekstradeler

Informasjon om modellen

Slik får du tilgang til EPREL-registreringen av modellen:

1. Gå til https://eprel.ec.europa.eu
2. Hent modellidentifikasjonen fra energimerket til produktet, og skriv den i søkefeltet
3. Informasjon om energimerking av modellen vises

Informasjon om deler

- Minimumsperiode for levering av nødvendige ekstradeler
  - 7 år: termostater, temperatursensorer, kretskort og lyskilder, dørhåndtak, dørhengsler, brett, kurver (bokser og skuffer)
  - 10 år: dørpakninger
- Minimum garantitid fra leverandøren er 24 måneder.
- Informasjon om bestilling av ekstradeler, direkte eller via andre kanaler formidlet av produsenten, importøren eller en annen autorisert representant
- Du kan finne informasjon om profesjonell reparasjon på http://samsung.com/support.
  Du kan finne bruksanvisningen på http://samsung.com/support.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 45 2020-12-16 3:29:39

Liite

Turvallisuusohje

- Jotta laite hyödyntäisi kuluttamansa energian mahdollisimman tehokkaasti, kaikki sen sisällä olevat osat, esimerkiksi laatikot, lokerot, hyllyt ja jääpalalokero, tulisi pitää niissä paikoissa, joissa ne toimitettaessa olivat.
- Tämä kylmälaite ei sovellu ruuan pakastukseen.

Asennusohje

Ilmastoluokitellut kylmälaitteet

Tämä kylmälaite on tarkoitettu käytettäväksi seuraavassa taulukossa ilmoitetulla ilmastoluokkansa mukaisella ympäristölämpötila-alueella.
Ilmastoluokan voi tarkistaa arvokilvestä. Jos lämpötila on ilmoitetun alueen ulkopuolella, tuote ei välttämättä toimi oikein.

Ilmastoluokka on merkitty jääkaapin sisäpuolella olevaan tarraan.

Tehokkaat lämpötilarajat

Jääkaappi on suunniteltu toimimaan normaalisti luokituksensa mukaisissa lämpötilarajoissa.

Luokka	Merkki	Ympäristön lämpötilarajat (°C)	
		IEC 62552 (ISO 15502)	ISO 8561
Erittäin lauhkea	SN	+10–+32	+10–+32
Lauhkea	N	+16–+32	+16–+32
Subtrooppinen	ST	+16–+38	+18–+38
Trooppinen	T	+16–+43	+18–+43

HUOM.

Ympäristön lämpötila, ovien avaamistiheys ja jääkaapin sijoituspaikka saattavat vaikuttaa jääkaapin jäähdytyskykyyn ja virrankulutukseen. Suosittelemme tarvittaessa säätämään lämpötilaa.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 46 2020-12-16 3:29:39

Lämpötilaohje

Suositeltu lämpötila

Ihanteellinen säilytyslämpötila-asetus:

- Jääkaappi: 3 °C

HUOM.

Kunkin osaston optimaalinen lämpötila-asetus määräytyy ympäristön lämpötilan mukaan. Optimaalisen lämpötilan yläpuolella perustuu 25 °C:n ympäristön lämpötilaan.

Tehojäähdytys

Tehojäähdytys nopeuttaa jäähdytystä käyttämällä suurinta puhallinnopeutta. Jääkaappi käy täydellä puhallinnopeudella kaksi ja puoli tuntia ja palaa sen jälkeen takaisin aiempaan lämpötilaansa.

HUOM.

Kun käytät tätä toimintoa, jääkaapin energiankulutus kasvaa. Muista ottaa toiminto pois päältä ja palauttaa pakastin takaisin haluamaasi lämpötilaan, kun et enää tarvitse sitä.

Säilymisen kannalta parhaat säilytystavat (vain soveltuvat mallit)

Peitä ruoat, jotta ne pysyisivät kosteina ja jottei niihin tarttuisi hajuja muista ruoista. Suuret astiat, joissa on esimerkiksi keittoa tai muhennosta, tulisi jakaa pienempiin annoksiin mataliin astioihin ennen niiden siirtämistä jääkaappiin. Suuret lihapalat tai kokonainen kana tulisi leikata pienemmiksi tai jakaa mataliin astioihin ennen niiden siirtämistä jääkaappiin.

Ruokien paikat

Hyllyt	Hyllyjen tulisi olla säädettävissä erilaisten pakkausten koon mukaisesti.
Erikoislokero (Vain soveltuvissa malleissa.)	Tiivistetyissä vihanneslokeroissa on ihanteelliset säilytysolosuhteet hedelmille ja vihanneksille. Vihannekset edellyttävät tavallista enemmän kosteutta ja hedelmät taas vähemmän. Vihanneslokeroissa on hallintalaitteet kosteustason säätämiseen. (* Riippuu mallista ja valituista ominaisuuksista.) Lämpötilansäädöllä varustettu lihalokero maksimoi lihan ja juustojen säilytysajan.
Ovessa säilyttäminen	Älä säilytä helposti pilaantuvia ruokia ovessa. Munat tulisi säilyttää hyllyllä myyntipakkauksessaan. Oven säilytyslokeroiden lämpötila vaihtelee enemmän kuin kaapin sisällä. Pidä ovi mahdollisimman paljon suljettuna.
Pakastinpuoli	Pakastimessa voit säilyttää pakasteita, valmistaa jääpaloja ja pakastaa tuoreita elintarvikkeita.

HUOM.

Pakasta vain tuoreita ruokia. Pidä pakastettavat ruoat erillään jo pakastetuista ruoista. Käytä pakasteille ilmatiiviitä rasioita, jotta ruoan maku ei häviäisi eikä ruoka kuivuisi.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 47 2020-12-16 3:29:39

Liite

Jääkaapin ja pakastimen säilytysaikataulukko

Tuoreena säilyminen riippuu lämpötilasta ja kosteudelle altistumisesta. Koska tuotteissa olevat päivämäärät eivät saata toimia ohjeena tuotteiden turvalliseen käyttöön, noudata näitä vinkkejä ja käytä tätä taulukkoa viitteenä.

Maitotuotteet

Tuote	Jääkaappi	Pakastin
Maito	1 viikko	1 kuukausi
Voi	2 viikkoa	12 kuukautta
Jäätelö	–	2–3 viikkoa
Luonnonjuusto	1 kuukausi	4–6 kuukautta
Tuorejuusto	2 viikkoa	Ei suositella
Jogurtti	1 kuukausi	–

Liha

Tuote	Jääkaappi	Pakastin
Tuoreet paistit, pihvit ja kyljykset	3–4 päivää	2–3 kuukautta
Tuore jauheliha tai muhennosliha	1–2 päivää	3–4 kuukautta
Pekoni	7 päivää	1 kuukausi
Makkarat; raaka porsas, nauta ja kalkkuna	1–2 päivää	1–2 kuukautta

Linnunliha/munat

Tuote	Jääkaappi	Pakastin
Tuore linnunliha	2 päivää	6–8 kuukautta
Linnunlihasalaatti	1 päivä	–
Munat tuoreina kuorissaan	2–4 viikkoa	Ei suositella

Kala/äyriäiset

Tuote	Jääkaappi	Pakastin
Tuore kala	1–2 päivää	3–6 kuukautta
Kypsä kala	3–4 päivää	1 kuukausi
Kalasalaatti	1 päivä	Ei suositella
Kuivattu tai säilykekala	3–4 viikkoa	–

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 48 2020-12-16 3:29:39

Hedelmät

Tuote	Jääkaappi	Pakastin
Omenat	1 kuukausi	–
Persikat	2–3 viikkoa	–
Ananas	1 viikko	–
Muut tuoreet hedelmät	3–5 päivää	9–12 kuukautta

Vihannekset

Tuote	Jääkaappi	Pakastin
Parsa	2–3 päivää	–
Parsakaali, ruusukaali, herneet ja sienet	3–5 päivää	–
Kaali, kukkakaali, selleri, kurkku ja lehtisalaatti	1 viikko	–
Porkkana, retiisi ja juurikkaat	2 viikkoa	–

Tiedot mallista ja varaosien tilaamisesta

Mallitiedot

Mallin EPREL-rekisteröinti:

1. Siirry osoitteeseen https://eprel.ec.europa.eu
2. Katso mallin tunniste tuotteen energiamerkinnästä ja kirjoita se hakukenttään.
3. Mallin energiamerkintätiedot tulevat näkyviin

Osatiedot

- Vähimmäisjakso, jonka ajan laitteen korjaamiseen tarvittavia varaosia on saatavilla:
  - 7 vuotta: termostaatit, lämpötilantunnistimet, painetut piirilevyt ja valonlähteet, ovenkahvat, oven saranat, telineet, laatikot (rasiat ja lokerot)
  - 10 vuotta: oven tiivisteet.
- Valmistajan kylmälaitteelle tarjoaman takuun vähimmäiskesto on 24 kuukautta.
- Tiedot varaosien tilaamisesta suoraan tai muiden valmistajan, maahantuojan tai valtuutetun edustajan tarjoamien kanavien kautta:
- Tietoa ammattikorjauksesta on osoitteessa on http://samsung.com/support.
  Käyttäjän huolto-opas on saatavilla osoitteessa http://samsung.com/support.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 49 2020-12-16 3:29:39

Dodatek

Instrukcje bezpieczeństwa

- Aby zużycie energii było jak najefektywniejsze, wszystkie elementy wyposażenia wnętrza urządzenia, takie jak kosze, szuflady i półki oraz tacka na kostki lodu, należy zamontować zgodnie z zaleceniami producenta.
- To urządzenie chłodnicze nie nadaje się do zamrażania produktów spożywczych.

Instrukcja instalacji

Dla urządzeń chłodniczych o określonej klasie klimatycznej

W zależności od klasy klimatycznej, niniejsze urządzenie chłodnicze jest przeznaczone do użytku w zakresie temperatur otoczenia, jak podano w poniższej tabeli.

Informację o klasie klimatycznej można znaleźć na tabliczce znamionowej. Urządzenie może nie działać prawidłowo w temperaturach spoza określonego zakresu.

Informację o klasie klimatycznej można znaleźć na etykiecie wewnątrz lodówki

Efektywny zakres temperatury

Lodówkę opracowano pod kątem normalnej pracy w zakresie temperatur określonym przez klasę urządzenia.

Klasa	Symbol	Zakres temperatur otoczenia (°C)	
		IEC 62552 (ISO 15502)	ISO 8561
Umiarkowany rozszerzony	SN	od +10 do +32	od +10 do +32
Umiarkowany	N	od +16 do +32	od +16 do +32
Subtropikalny	ST	od +16 do +38	od +18 do +38
Tropikalny	T	od +16 do +43	od +18 do +43

UWAGA

Na wydajność chłodzenia oraz zużycie energii przez lodówkę mogą wpływać temperatura otoczenia, częstotliwość otwierania drzwi oraz miejsce jej instalacji. Zalecamy odpowiednią regulację ustawień temperatury.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 50 2020-12-16 3:29:39

Instrukcje dotyczące temperatury

Zalecana temperatura

Optymalne ustawienia temperatury do przechowywania żywności:

- Lodówka: 3 ˚C

UWAGA

Optymalne ustawienie temperatury wewnątrz każdej komory zależy od temperatury otoczenia. Wyżej podana optymalna temperatura odpowiada temperaturze otoczenia wynoszącej 25˚C.

Intensywne chłodzenie

Funkcja Intensywne chłodzenie może przyśpieszać chłodzenie przy maksymalnej szybkości obrotów wentylatora. Lodówka działa z maksymalną wydajnością przez 2,5 godziny, po czym powraca do poprzedniej temperatury.

UWAGA

Korzystanie z tej funkcji wiąże się ze zwiększonym zużyciem energii przez lodówkę. Pamiętaj, aby wyłączyć tę funkcję, gdy nie jest ona potrzebna, i przywrócić oryginalne ustawienie temperatury.

Optymalne metody przechowywania żywności (tylko określone modele)

Produkty żywnościowe należy przykrywać, aby zatrzymać wilgoć i zapobiec pochłanianiu zapachów innych produktów. Duży garnek jedzenia, np. zupy lub gulaszu, należy przed schłodzeniem podzielić na małe porcje i umieścić w płytkich pojemnikach. Duży kawałek mięsa lub drób w całości należy przed schłodzeniem podzielić na mniejsze porcje lub umieścić w płytkich pojemnikach.

Układanie produktów żywnościowych

Półki	Półki powinny być regulowane, aby pomieścić różne opakowania.
Specjalna komora (tylko w określonych modelach)	Szczelne szuflady utrzymujące świeżość zapewniają optymalne warunki przechowywania warzyw i owoców. Warzywa wymagają wyższej wilgotności a owoce niższej. Szuflady utrzymujące świeżość warzyw i owoców są wyposażone w urządzenia do kontroli poziomu wilgotności. (*Zależy od modelu i opcji). Szuflada na mięso o regulowanej temperaturze wydłuża czas przechowywania mięsa i serów.
Przechowywanie na drzwiach	Na drzwiach nie należy przechowywać łatwo psujących się produktów. Jajka należy przechowywać w kartonie na półce. Temperatura półek do przechowywania montowanych na drzwiach ulega większym wahaniom niż temperatura w korpusie urządzenia. Drzwi powinny być jak najczęściej zamknięte.
Komora zamrażarki	W komorze zamrażarki można przechowywać zamrożone produkty, przygotowywać kostki lodu i zamrażać świeże produkty.

UWAGA

Należy zamrażać wyłącznie świeże, niezepsute produkty. Produkty przeznaczone do zamrożenia nie mogą stykać się z produktami już zamrożonymi. Aby zapobiec utracie smaku, aromatu lub zeschnięciu się produktów, należy umieszczać je w szczelnych pojemnikach.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 51 2020-12-16 3:29:39

Dodatek

Okres przechowywania produktów w lodówce i zamrażarce

Świeżość produktów zależy od temperatury i ich kontaktu z wilgocią. Ponieważ daty na produktach nie są wskazówkami dotyczącymi ich bezpiecznego stosowania, należy zapoznać się z poniższą tabelą i przestrzegać tych wskazówek.

Nabiał

Produkt	Lodówka	Zamrażarka
Mleko	1 tydzień	1 miesiąc
Masło	2 tygodnie	12 miesięcy
Lody	-	2–3 tygodnie
Ser naturalny	1 miesiąc	4–6 miesięcy
Serek śmietankowy	2 tygodnie	Niezalecane
Jogurt	1 miesiąc	-

Mięso

Produkt	Lodówka	Zamrażarka
Świeże pieczenie, steki, kotlety	3–4 dni	2–3 miesięcy
Świeże mięso mielone, mięso gulaszowe	1–2 dni	3–4 miesięcy
Boczek	7 dni	1 miesiąc
Kiełbasa, surowa wieprzowina, wołowina, indyk	1–2 dni	1–2 miesięcy

Drób, jaja

Produkt	Lodówka	Zamrażarka
Drób świeży	2 dni	6–8 miesięcy
Sałatka z mięsem drobiowym	1 dzień	-
Jaja, świeże w skorupkach	2–4 tygodni	Niezalecane

Ryby i owoce morza

Produkt	Lodówka	Zamrażarka
Ryby świeże	1–2 dni	3–6 miesięcy
Ryby gotowane	3–4 dni	1 miesiąc
Sałatka rybna	1 dzień	Niezalecane
Ryby suszone i marynowane	3–4 tygodnie	-

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 52 2020-12-16 3:29:39

Owoce

Produkt	Lodówka	Zamrażarka
Jabłka	1 miesiąc	-
Brzoskwinie	2–3 tygodnie	-
Ananas	1 tydzień	-
Inne świeże owoce	3–5 dni	9–12 miesięcy

Warzywa

Produkt	Lodówka	Zamrażarka
Szparagi	2–3 dni	-
Brokuły, brukselka, groszek, grzyby	3–5 dni	-
Kapusta, kalafior, seler, ogórki, sałata	1 tydzień	-
Marchew, buraki, rzodkiewka	2 tygodnie	-

Informacje dotyczące modelu i zamawiania części zamiennych

Informacje dotyczące modelu

Aby uzyskać dostęp do rejestracji EPREL modelu:

1. Przejdź na stronę https://eprel.ec.europa.eu.
2. Sprawdź identyfikator modelu na etykiecie energetycznej produktu i wpisz go w polu wyszukiwania.
3. Zostaną wyświetlone informacje odpowiadające etykiecie energetycznej modelu.

Informacje dotyczące części

- Minimalny okres dostępności części zamiennych niezbędnych do naprawy urządzenia:
  - 7 lat w przypadku termostatów, czujników temperatury, płyt drukowanych i źródeł światła, uchwytów drzwi, zawiasów drzwi, tac, koszy (skrzynki lub szuflady);
  - 10 lat w przypadku uszczelek do drzwi.
- Minimalny czas gwarancji na urządzenie chłodnicze oferowany przez producenta – 24 miesiące.
- Odnośne informacje na temat zamawiania części zamiennych, bezpośrednio lub przez kanały zapewniane przez producenta, importera lub autoryzowanego przedstawiciela
- Informacje dotyczące profesjonalnej naprawy można znaleźć na stronie http://samsung.com/wsparcie. Instrukcję obsługi dla użytkownika można znaleźć na stronie http://samsung.com/wsparcie.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 53 2020-12-16 3:29:39

Příloha

Bezpečnostní pokyny

- Optimální spotřeby elektrické energie dosáhnete zachováním vnitřních částí, jako jsou koše, zásuvky, police a zásobník na ledové kostky, na pozicích, do kterých byly umístěny výrobcem.
- Toto chladicí zařízení není vhodné pro mražení potravin.

Pokyny pro instalaci

Pro chladničky s klimatickou třídou

V závislosti na příslušné klimatické třídě je tato chladnička určena k použití v rozsahu okolních teplot uvedených v následující tabulce.

Klimatickou třídu lze najít na teplotním štítku. Mimo teploty vymezené v této tabulce výrobek nemusí fungovat správně.

Informaci o klimatické třídě najdete také na štítku uvnitř chladničky

Rozsah teplot pro efektivní výkon

Tato chladnička je navržena pro standardní provoz dle rozsahu teplot určeného klimatickou třídou.

Třída	Symbol	Rozsah okolní teploty (°C)	
		IEC 62552 (ISO 15502)	ISO 8561
Rozšířený teplotní rozsah	SN	+10 až +32	+10 až +32
Mírný pás	N	+16 až +32	+16 až +32
Subtropický pás	ST	+16 až +38	+18 až +38
Tropický pás	T	+16 až +43	+18 až +43

POZNÁMKA

Chladicí výkon a spotřeba elektrické energie chladničky může být ovlivněna okolní teplotou, frekvencí, se kterou se otevírají dveře, a umístěním chladničky. Doporučujeme použití adekvátního nastavení teploty.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 54 2020-12-16 3:29:40

Pokyny ohledně teploty

Doporučená teplota

Optimální nastavení teploty pro skladování potravin:

- Chladnička: 3 °C

POZNÁMKA

Optimální nastavení teploty pro jednotlivé části závisí na okolní teplotě. Výše uvedená optimální teplota vychází z okolní teploty 25 °C.

Funkce Turbochlazení

Funkce Turbochlazení slouží k urychlení procesu chlazení při maximální rychlosti ventilátoru. Chladnička běží na plný výkon po dobu dvou a půl hodiny a poté se vrátí na předchozí teplotu.

POZNÁMKA

Při používání této funkce dojde ke zvýšení spotřeby elektrické energie chladničky. Nezapomeňte ji vypnout v případě, že ji nebudete potřebovat, a vrátit mrazničku do původního nastavení teploty.

Jak zajistit nejlepší čerstvost (pouze u vybraných modelů)

Zakryjte potraviny, abyste zajistili uchování vlhkosti a zabránili přenosu pachů z jiných potravin. Velké hrnce s pokrmy, jako jsou např. polévky nebo dušená jídla, je vhodné před chlazením rozdělit do menších porcí a vložit do nízkých nádob. Velké kusy masa nebo celou drůbež je vhodné před chlazením rozdělit na menší kusy nebo vložit do nízkých nádob.

Umístění potravin

Police	Police musí být nastavitelné, aby bylo možné ukládat různé druhy balení.
Speciální prostor (k dispozici pouze u vybraných modelů)	Utěsněné zásuvky s regulací vlhkosti zajišťují optimální podmínky pro uskladnění ovoce a zeleniny. Zelenina vyžaduje prostředí s vyšší vlhkostí, zatímco ovoce vyžaduje prostředí s nižší vlhkostí. Zásuvky s regulací vlhkosti jsou vybaveny speciálními regulačními prvky. (*V závislosti na modelu a výbavě) Zásuvka na maso s nastavitelnou teplotou zajišťuje maximální dobu skladovatelnosti masa a sýrů.
Skladování ve dveřích	Ve dveřích neskladujte potraviny podléhající zkáze. Vejce by měla být uložena na polici v kartónovém obalu. Teplota skladovacích přihrádek ve dveřích se mění více než teplota ve skříni chladničky. Udržujte dveře co možná nejvíce zavřené.
Prostor mrazničky	V prostoru mrazničky můžete skladovat zmrazené potraviny, vyrábět ledové kostky a mrazit čerstvé potraviny.

POZNÁMKA

Zmrazujte pouze čerstvé a nepoškozené potraviny. Potraviny, které chcete mrazit, uchovávejte stranou od potraviny, které již jsou zmrazené. Abyste předešli tomu, že potraviny ztratí svou chuť nebo vyschnou, umístěte je do vzduchotěsných nádob.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 55 2020-12-16 3:29:40

Příloha

Přehled skladování v chladničce a mrazničce

Trvanlivost a čerstvost závisí na teplotě a vystavení vlhkosti. Protože data spotřeby nejsou přesným vodítkem pro bezpečnou konzumaci produktu, seznamte se s tímto přehledem a postupujte podle uvedených doporučení.

Mléčné výrobky

Produkt	Chladnička	Mraznička
Mléko	1 týden	1 měsíc
Máslo	2 týdny	12 měsíců
Zmrzlina	-	2–3 týdny
Přírodní sýr	1 měsíc	4–6 měsíců
Tavený sýr	2 týdny	Nedoporučuje se
Jogurt	1 měsíc	-

Maso

Produkt	Chladnička	Mraznička
Čerstvé pečeně, steaky, kotlety	3–4 dny	2–3 měsíce
Čerstvé mleté maso, dušené maso	1–2 dny	3–4 měsíce
Slanina	7 dnů	1 měsíc
Klobásy, syrové z vepřového, hovězího, krůtího masa	1–2 dny	1–2 měsíce

Drůbež/vejce

Produkt	Chladnička	Mraznička
Čerstvá drůbež	2 dny	6–8 měsíců
Drůbeží salát	1 den	-
Vejce, čerstvé v obalu	2–4 týdny	Nedoporučuje se

Ryby / mořské plody

Produkt	Chladnička	Mraznička
Čerstvé ryby	1–2 dny	3–6 měsíců
Vařené ryby	3–4 dny	1 měsíc
Rybí salát	1 den	Nedoporučuje se
Sušené nebo nakládané ryby	3–4 týdny	-

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 56 2020-12-16 3:29:40

Ovoce

Produkt	Chladnička	Mraznička
Jablka	1 měsíc	-
Broskve	2–3 týdny	-
Ananas	1 týden	-
Jiné čerstvé ovoce	3–5 dnů	9–12 měsíců

Zelenina

Produkt	Chladnička	Mraznička
Chřest	2–3 dny	-
Brokolice, růžičková kapusta, hrášek, houby	3–5 dnů	-
Zelí, květák, celer, okurky, salát	1 týden	-
Mrkev, červená řepa, ředkvičky	2 týdny	-

Informace pro model a objednávku náhradních dílů

Informace o modelu

Přístup k registraci EPREL příslušného modelu:

1. Přejděte na https://eprel.ec.europa.eu.
2. Získejte identifikátor modelu z energetického štítku výrobku a zadejte jej do vyhledávacího pole.
3. Zobrazí se informace energetického štítku příslušného modelu.

Informace o dílech

- Minimální doba, po kterou jsou k dispozici náhradní díly nezbytné pro opravu zařízení
  - 7 let termostaty, snímače teploty, desky s tištěnými spoji a světelné zdroje, rukojeti dveří, závěsy dveří, zásobní, koše (boxy či zásuvky)
  - 10 let těsnění dveří
- Minimální záruční doba chladničky, poskytovaná výrobcem, činí 24 měsíců.
- Příslušné informace pro objednávku náhradních dílů přímo nebo prostřednictvím jiných kanálů poskytovaných výrobcem, dovozcem nebo autorizovaným zástupcem
- Informace o profesionálních opravách najdete na http://samsung.com/support.
  Návod k servisním úkonům najdete na http://samsung.com/support.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 57 2020-12-16 3:29:40

Príloha

Bezpečnostné pokyny

- Na dosiahnutie čo najefektívnejšieho využitia energie ponechajte všetky vnútorné diely, ako sú koše, zásuvky, poličky a priečinok na ľadové kocky na miestach, ktoré pre ne vyhradil výrobca.
- Toto chladiace zariadenie nie je vhodné na zmrazovanie potravín.

Inštalačné pokyny

Pre chladiace zariadenia s klimatickou triedou

V závislosti od klimatickej triedy je toto chladiace zariadenie určené na používanie v rozsahoch okolitej teploty podľa údajov v nasledovnej tabuľke.

Klimatickú triedu možno nájsť na výkonovom štítku. V prípade teplôt mimo stanovený rozsah nemusí produkt fungovať správnym spôsobom.

Klimatickú triedu nájdete uvedenú na štítku vnútri chladničky

Rozsah teplôt, pri ktorých je prevádzka účinná

Chladnička je navrhnutá na prevádzku pri rozsahu teplôt, ktorý je definovaný pre danú triedu spotrebičov.

Trieda	Symbol	Rozsah teplôt okolitého prostredia (°C)	
		IEC 62552 (ISO 15502)	ISO 8561
Zvýšená mierna	SN	+10 až +32	+10 až +32
Mierna	N	+16 až +32	+16 až +32
Subtropická	ST	+16 až +38	+18 až +38
Tropická	T	+16 až +43	+18 až +43

POZNÁMKA

Na chladiaci výkon a spotrebu energie chladničky môžu vplývať teplota okolitého prostredia, častosť otvárania dvierok a umiestnenie chladničky. Nastavenia teploty odporúčame upraviť podľa potreby.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 58 2020-12-16 3:29:40

Pokyny týkajúce sa teploty

Odporúčaná teplota

Optimálne teplotné nastavenie na skladovanie potravín:

- Chladnička: 3 °C

POZNÁMKA

Optimálne nastavenie teploty každej časti závisí od okolitej teploty. Vyššia optimálna teplota sa zakladá na okolitej teplote 25 °C.

Intenzívne chladenie

Funkcia Intenzívne chladenie zrýchli proces chladenia pri maximálnych otáčkach ventilátora. Chladnička bude dve a pol hodiny bežať na maximálne otáčky a potom sa znova nastaví predchádzajúca teplota.

POZNÁMKA

Spotreba energie chladničky sa pri použití tejto funkcie zvýši. Keď funkciu nepotrebujete, nezabudnite ju vypnúť, čím sa mraznička vráti na pôvodné nastavenia teploty.

Osvedčené postupy skladovania (len pre príslušné modely)

Potraviny prikryte, čím v nich uchováte vlhkosť a zabránite tomu, aby pohlcovali pachy iných potravín. Veľké množstvá potravín, ako sú napríklad polievka či guláš, je potrebné rozdeliť na menšie porcie, ktoré umiestnite do plytkých nádob. Až potom ich dajte chladiť. Veľké kusy mäsa či celú hydinu je potrebné rozdeliť na menšie časti, prípadne ich pred schladením umiestniť do plytkých nádob.

Umiestnenie potravín

Police	Police by mali byť nastaviteľné tak, aby sa na ne dali použiť rôzne druhy balení.
Špecializovaná priehradka (iba príslušné modely)	Uzatvorené zásuvky na zeleninu poskytujú optimálne skladovacie prostredie pre ovocie a zeleninu. Zelenina potrebuje vyššiu vlhkosť, kým ovocie si vyžaduje vlhkosť nižšiu. Zásuvky disponujú ovládacími zariadeniami na reguláciu úrovne vlhkosti. (*V závislosti od modelu a možností). Zásuvka na mäso s nastaviteľnou teplotou maximalizuje čas skladovania mäsa a syrov.
Uložené na dvierkach	Vo dvierkach neskladujte potraviny podliehajúce skaze. Vajcia by ste mali skladovať v kartóne na poličke. Teplota priehradiek v dvierkach kolíše viac v porovnaní s miestami v samotnej chladničke. Dvierka uchovávajte čo najviac uzatvorené.
Mraziaci priehradka	Túto časť môžete využiť na uskladnenie mrazených potravín, výrobu ľadových kociek a zmrazenie čerstvých potravín.

POZNÁMKA

Zmrazujte výlučne čerstvé a nepoškodené potraviny. Potraviny určené na zmrazenie uchovávajte mimo už zmrazených potravín. Aby sa predišlo strate chutí a vyschnutiu potravín, umiestňujte ich do vzduchotesných nádob.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 59 2020-12-16 3:29:40

Príloha

Tabuľka skladovania v chladničke a mrazničke

Doba čerstvosti závisí od teploty a vystavenia potraviny vlhkosti. Keďže dátumy výroby nemožno považovať za smerodajné v oblasti určovania bezpečnosti výrobku, prečítajte si túto tabuľku a dodržiavajte uvedené tipy.

Mliečne výrobky

Výrobok	Chladnička	Mraznička
Mlieko	1 týždeň	1 mesiac
Maslo	2 týždne	12 mesiacov
Zmrzlina	-	2 až 3 týždne
Prírodný syr	1 mesiac	4 až 6 mesiacov
Krémový syr	2 týždne	Neodporúča sa
Jogurt	1 mesiac	-

Mäso

Výrobok	Chladnička	Mraznička
Čerstvé kusy, stejky, nakrájané kúsky	3 až 4 dni	2 až 3 mesiace
Čerstvé mleté mäso, mäso nakrájané na kocky	1 až 2 dni	3 až 4 mesiace
Slanina	7 dní	1 mesiac
Klobása, tatarák z bravčového, hovädzieho, morčacieho mäsa	1 až 2 dni	1 až 2 mesiace

Hydina/vajcia

Výrobok	Chladnička	Mraznička
Čerstvá hydina	2 dni	6 až 8 mesiacov
Hydinový šalát	1 deň	-
Vajcia, čerstvé v obale	2 až 4 týždne	Neodporúča sa

Ryby/morské plody

Výrobok	Chladnička	Mraznička
Čerstvé ryby	1 až 2 dni	3 až 6 mesiacov
Tepelne upravené ryby	3 až 4 dni	1 mesiac
Rybací šalát	1 deň	Neodporúča sa
Sušené alebo nakladané ryby	3 až 4 týždne	-

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 60 2020-12-16 3:29:40

Ovocie

Výrobok	Chladnička	Mraznička
Jablká	1 mesiac	-
Broskyne	2 až 3 týždne	-
Ananás	1 týždeň	-
Iné čerstvé ovocie	3 až 5 dní	9 až 12 mesiacov

Zelenina

Výrobok	Chladnička	Mraznička
Špargľa	2 až 3 dni	-
Brokolica, ružičkový kel, hrášok, hríby	3 až 5 dní	-
Kapusta, karfiol, zeler, uhorky, šalát	1 týždeň	-
Mrkva, repa, reďkovky	2 týždne	-

Informácie týkajúce sa modelu a objednávania náhradných dielov

Informácie týkajúce sa modelu

Prístup k registrácii modelu v databáze EPREL:

1. Prejdite na adresu https://eprel.ec.europa.eu.
2. Nájdite identifikačné číslo modelu na energetickom štítku k produktu a zadajte ho do vyhľadávacieho poľa.
3. Zobrazia sa informácie o energetickom označení modelu.

Informácie o dieloch

- Minimálne obdobie, počas ktorého sú dostupné náhradné diely nevyhnutné na opravu spotrebiča
  - 7 rokov: termostaty, teplotné snímače, dosky s plošnými spojmi a svetelné zdroje, dverové rúčky, priehradky, košíky (boxy alebo zásuvky).
  - 10 rokov: dverové tesnenia
- Minimálne trvanie záruky na chladiaci spotrebič ponúkané výrobcom je 24 mesiacov.
- Príslušné informácie o objednávaní náhradných dielov získate priamo od výrobcu, prípadne z iných kanálov poskytovaných výrobcom, dovozcom či autorizovaným zástupcom.
- Odborné informácie o opravách nájdete na adrese http://samsung.com/support. Používateľskú servisnú príručku nájdete na adrese http://samsung.com/support.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 61 2020-12-16 3:29:40

Anexă

Instrucțiuni privind siguranța

- Pentru o utilizare a energiei cu maximum de eficientă, mentineti în pozitia furnizată de producător toate accesoriile interioare, cum ar fi cosurile, sertarele, rafturile si tava pentru cuburi de gheată.
- Acest aparat frigorific nu este adecvat pentru congelarea produselor alimentare.

Instrucțiuni de instalare

Pentru aparate frigorifice cu clasă de funcționare

În functie de clasa de functionare, acest aparat frigorific este destinat să fie utilizat între intervalele de temperaturi ambientale, conform specificatiilor din tabelul următor.

Clasa de functionare poate fi găsită pe plăcuta cu caracteristicile tehnice. Este posibil ca produsul să nu functioneze corespunzător la temperaturi aflate în afara intervalului specific.

Puteti găsi clasa de funcționare pe eticheta din interiorul frigiderului

Interval efectiv de temperaturi

Frigiderul este proiectat să funcționeze normal în intervalul de temperaturi specificat de clasa sa nominală.

Clasă	Simbol	Interval de temperatură ambientală (°C)	
		IEC 62552 (ISO 15502)	ISO 8561
Temperată extinsă	SN	de la +10 la +32	de la +10 la +32
Temperată	N	de la +16 la +32	de la +16 la +32
Subtropicală	ST	de la +16 la +38	de la +18 la +38
Tropicală	T	de la +16 la +43	de la +18 la +43

NOTĂ

Performanța răcirii și consumul de energie ale frigiderului pot fi afectate de temperatura ambientală, de frecvența deschiderii ușii și de locația frigiderului. Recomandăm reglarea setărilor de temperatură în mod corespunzător.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 62 2020-12-16 3:29:40

Instrucțiuni privind temperatura

Temperatura recomandată

Setarea optimă a temperaturii pentru depozitarea alimentelor:

- Frigider: 3 °C

NOTĂ

Reglarea optimă a temperaturii fiecărui compartiment depinde de temperatura mediului ambiant. Setarea peste temperatura optimă se bazează pe o temperatură ambiantă de 25°C.

Răcire rapidă

Caracteristica Răcire rapidă accelerează procesul de răcire la viteza maximă a ventilatorului. Frigiderul funcționează la viteză maximă timp de două ore și jumătate, apoi revine la temperatura anterioară.

NOTĂ

Când utilizați această funcție, consumul de energie al frigiderului va crește. Nu uitați să o dezactivați atunci când nu aveți nevoie de ea și resetați congelatorul la setarea inițială de temperatură.

Cum se depozitează alimentele pentru conservare optimă (numai modelele aplicabile)

Acoperiți alimentele pentru a reține umiditatea și pentru a le împiedica să preia mirosurile de la alte alimente. Un vas mare de mâncare precum supă sau tocăniță trebuie împărțit în porții mici și introdus în recipiente nu foarte adânci, înainte de a fi refrigerat. O cantitate mare de mâncare cum ar fi o mâncare de carne sau o pasăre întreagă la cuptor trebuie împărțită în părți mici și introdusă în recipiente nu foarte adânci, înainte de a fi refrigerată.

Poziționarea alimentelor

Rafturi	Rafturile trebuie să fie reglabile pentru a găzdui o varietate de pachete.
Compartiment specializat (numai modelele aplicabile)	Sertarele sigilate pentru alimente proaspete oferă un mediu de depozitare optim pentru fructe și legume. Legumele necesită condiții de umiditate mai ridicate, în timp ce fructele necesită condiții de umiditate mai scăzute. Sertarele pentru alimente proaspete sunt echipate cu dispozitive de control pentru a regla nivelul de umiditate. (*În funcție de model și opțiuni) Un sertar pentru carne, cu temperatură reglabilă, maximizează timpul de depozitare a cărnii și brânzeturilor.
Depozitare în ușă	Nu depozitați alimente perisabile în ușă. Ouăle trebuie păstrate în cutie pe un raft. Temperatura suporturilor de depozitare în ușă variază mai mult decât temperatura din dulap. Mențineți ușa închisă cât mai mult.
Compartimentul congelatorului	Puteți depozita alimente congelate, puteți face cuburi de gheață și puteți congela alimente proaspete în compartimentul congelator.

NOTĂ

Congelati doar alimente proaspete, nedeteriorate. Păstrati alimentele care urmează să fie congelate departe de alimentele care sunt deja congelate. Pentru a evita ca mâncarea să își piardă aroma sau să se usuce, puneti-o în recipiente etanse.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 63 2020-12-16 3:29:40

Anexă

Grafic de depozitare pentru frigider și congelator

Longevitatea prospețimii depinde de temperatură și de expunerea la umiditate. Deoarece datele de expirare a produselor nu sunt un ghid pentru utilizarea în siguranță a unui produs, recomandăm să consultați acest grafic și urmați aceste sfaturi.

Lactate

Produs	Frigider	Congelator
Lapte	1 săptămână	1 lună
Unt	2 săptămâni	12 luni
Înghețată	-	2-3 săptămâni
Brânză naturală	1 lună	4-6 luni
Brânză cremoasă	2 săptămâni	Nerecomandat
Iaurt	1 lună	-

Meat (Carne)

Produs	Frigider	Congelator
Fripturi la cuptor, fripturi la grătar, cotlete proaspete	3-4 zile	2-3 luni
Carne tocată, carne de tocăniță proaspătă	1-2 zile	3-4 luni
Șuncă, kaiser	7 zile	1 lună
Cârnați, carne crudă de porc, vită, curcan	1-2 zile	1-2 luni

Carne de pasăre/ouă

Produs	Frigider	Congelator
Carne proaspătă de pasăre	2 zile	6-8 luni
Salată cu carne de pasăre	1 zi	-
Ouă proaspete în coajă	2-4 săptămâni	Nerecomandat

Pește/fructe de mare

Produs	Frigider	Congelator
Pește proaspăt	1-2 zile	3-6 luni
Pește gătit	3-4 zile	1 lună
Salată de pește	1 zi	Nerecomandat
Pește uscat sau în saramură	3-4 săptămâni	-

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 64 2020-12-16 3:29:40

Fructe

Produs	Frigider	Congelator
Mere	1 lună	-
Piersici	2-3 săptămâni	-
Ananas	1 săptămână	-
Alte fructe proaspete	3-5 zile	9-12 luni

Legume

Produs	Frigider	Congelator
Sparanghel	2-3 zile	-
Broccoli, varză de Bruxelles, mazăre verde, ciuperci	3-5 zile	-
Varză, conopidă, țelină, castraveți, salată verde	1 săptămână	-
Morcovi, sfeclă, ridichi	2 săptămâni	-

Informații despre model și comandarea pieselor de schimb

Informații despre model

Pentru a accesa înregistrarea EPREL a modelului:

1. Accesați https://eprel.ec.europa.eu.
2. Obțineți identificatorul de model din eticheta energetică a produsului și tastați-o în caseta de căutare.
3. Sunt afișate informațiile de etichetare energetică ale modelului.

Informații despre piese

- Perioada minimă în care sunt disponibile piesele de schimb necesare pentru repararea aparatului
  - 7 ani pentru termostate, senzori de temperatură, plăci cu circuite imprimate si surse de lumină, mânere pentru usi, balamale de usi, tăvi, cosuri (cutii sau sertare)
  - 10 ani pentru garnituri de usă
- Durata minimă a garanției pentru aparatul frigorific, oferită de producător, 24 de luni.
- Informatii relevante pentru comandarea pieselor de schimb, direct sau prin alte canale furnizate de producător, importator sau reprezentant autorizat
- Puteți găsi informații despre reparații profesionale la http://samsung.com/support.
  Puteți găsi manualul de întreținere destinat utilizatorului http://samsung.com/support.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 65 2020-12-16 3:29:40

Приложение

Инструкции за безопасност

- С цел възможно най-ефективна употреба на електроенергия дръжте всички вътрешни контейнери от типа на кошници, чекмеджета, рафтове и тавичка за кубчета за лед на определените от производителя места.
- Този хладилен уред не е подходящ за замразяване на хранителни продукти.

Инструкции за монтиране

За хладилни уреди с климатичен клас

В зависимост от климатичния клас този хладилен уред е предназначен да се използва при стайни температури в диапазона, посочен в следната таблица.

Климатичният клас може да бъде открит върху табелката с характеристики. Възможно е продуктът да не работи правилно при температури извън посочения диапазон.

Можете да откриете климатичния клас върху етикета извън хладилника

Ефективен температурен обхват

Хладилникът е проектиран да функционира нормално в температурен обхват, указан от неговия енергиен клас.

Клас	Символ	Обхват на околна температура (°C)	
		IEC 62552 (ISO 15502)	ISO 8561
Разширено умерен	SN	+10 до +32	+10 до +32
Умерен	N	+16 до +32	+16 до +32
Субтропичен	ST	+16 до +38	+18 до +38
Тропичен	T	+16 до +43	+18 до +43

БЕЛЕЖКА

Охлаждащото действие и потреблението на енергия на хладилника може да зависи от температурата на околната среда, честотата на отваряне на вратата и местоположението на хладилника. Препоръчваме да зададете подходяща настройката за температурата.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 66 2020-12-16 3:29:40

Инструкции, свързани с температурата

Препоръчителна температура

Оптималната настройка на температурата за съхранение на храни е:

- Хладилник: 3 °C

БЕЛЕЖКА

Оптималната настройка на температурата за всяко отделение зависи от температурата на околната среда. Посочената по-горе оптимална температура се определя спрямо температура на околната среда 25 °C.

Силно охлаждане

Силно охлаждане ускорява процеса на охлаждане на максимална скорост на вентилатора. Хладилникът продължава да работи на пълна мощност още два и половина часа, след което температурата ще се върне на предишното си ниво.

БЕЛЕЖКА

При използване на тази функция се увеличава консумацията на енергия на хладилника. Ако не използвате хладилника, не забравяйте да го изключите и да върнете фризера на първоначалната му температурна настройка.

Начин на съхранение с оглед запазване на най-добро качество на продуктите (само за приложими модели)

Покривайте храните, за да задържат влагата и да се попречи на поемането на миризми от други храни. Преди да бъде поставен за охлаждане в хладилника, голям съд с храна от типа на супа или яхния трябва да се раздели на малки порции и да се сложи в плитки съдове. Преди поставяне за охлаждане в хладилника, големи късове месо или цели птици трябва да се разделят на по-малки части или да се поставят в плитки съдове.

Поставяне на хранителни продукти

Рафтове	Рафтовете трябва да се регулират, така че да поместят различни видове пакети.
Специализирано отделение (само за приложими модели)	Чекмеджетата Crisper осигуряват оптимална среда за съхранение на плодове и зеленчуци. Зеленчуците се нуждаят от по-висока влажност, докато плодовете изискват по-ниска влажност. Отделенията Crisper са оборудвани с контролни устройства за управление на нивото на влажност. (*В зависимост от модела и опциите) Чекмеджето за месо с възможност за регулиране на температурата увеличава времето за съхранение на меса и сирена.
Съхранява се на вратата	Не съхранявайте бързоразвалящи се храни на вратата. Яйцата трябва да се съхраняват в картонената опаковка на рафт. Температурата на контейнерите за съхранение във вратата е в по-голям диапазон на колебание спрямо температурата в основната част на уреда. Дръжте вратата затворена колкото е възможно повече.
Фризерно отделение	Във фризерното отделение можете да съхранявате замразена храна, да поставяте вода за кубчета лед и да замразявате прясна храна.

БЕЛЕЖКА

Замразявайте само свежа, ненаранена храна. Дръжте храната, която трябва да бъде замразена, на разстояние от храната, която вече е замразена. За да предотвратите загубата на вкуса или изсушаването на храната, поставете я в херметически затварящи се съдове.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 67 2020-12-16 3:29:40

Приложение

Диаграма за съхранение в хладилник и фризер

Осигуряването на по-дълготрайна свежест на продуктите зависи от температурата и излагането на влага. Тъй като посочените върху продуктите крайни срокове за допустима употреба на продукта не са категорично условие за безопасното му използване, придържайте се към тази диаграма и следвайте посочените в нея съвети.

Млечни продукти

Продукт	Хладилник	Фризер
Мляко	1 седмица	1 месец
Масло	2 седмици	12 месеца
Сладолед	-	2-3 седмици
Натурално сирене	1 месец	4-6 месеца
Крема сирене	2 седмици	Не е препоръчително
Кисело мляко	1 месец	-

Месо

Продукт	Хладилник	Фризер
Пресни пържоли, стекове, ребра	3-4 дни	2-3 месеца
Прясно смляно месо, месо за готвене	1-2 дни	3-4 месеца
Бекон	7 дни	1 месец
Наденички, сурово свинско, говеждо, пуешко месо	1-2 дни	1-2 месеца

Птици/яйца

Продукт	Хладилник	Фризер
Пресни птици	2 дни	6-8 месеца
Салата от птиче месо	1 ден	-
Яйца, пресни с черупки	2-4 седмици	Не е препоръчително

Риба/морски дарове

Продукт	Хладилник	Фризер
Прясна риба	1-2 дни	3-6 месеца
Сготвена риба	3-4 дни	1 месец
Салата с риба	1 ден	Не е препоръчително
Изсушена или маринована риба	3-4 седмици	-

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 68 2020-12-16 3:29:40

Плодове

Продукт	Хладилник	Фризер
Ябълки	1 месец	-
Праскови	2-3 седмици	-
Ананас	1 седмица	-
Други пресни плодове	3-5 дни	9-12 месеца

Зеленчуци

Продукт	Хладилник	Фризер
Аспержи	2-3 дни	-
Броколи, брюкселско зеле, зелен грах, гъби	3-5 дни	-
Зеле, карфиол, целина, краставици, маруля	1 седмица	-
Моркови, цвекло, репички	2 седмици	-

Информация за модела и поръчка на резервни части

Информация за модела

За достъп до EPREL регистрацията на модела:

1. Отидете на https://eprel.ec.europa.eu
2. Вземете идентификатора на модела от енергийното етикетиране на продукта и го въведете в полето за търсене
3. Представена е информация за енергийното етикетиране на модела

Информация за част

- Минималният период, през който са налични резервни части, необходими за ремонта на уреда
  - 7 години за термостати, температурни сензори, печатни платки и източници на светлина, дръжки за врати, панти на врати, таблички, кошници (кутии и чекмеджета)
  - 10 години на уплътненията на вратата
- Минималната продължителност на гаранцията на хладилния уред, предлагана от производителя, е 24 месеца.
- Актуална информация за поръчка на резервни части директно или посредством други канали, осигурени от производителя, вносителя или упълномощения представител
- Информация за професионални услуги за ремонт ще откриете на адрес http://samsung.com/support. Ръководството за обслужване за крайни потребители ще откриете на адрес http://samsung.com/support.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 69 2020-12-16 3:29:41

Függelék

Biztonsági előírások

- Az energia lehető leghatékonyabb felhasználása érdekében hagyja az eredeti helyükön a kosarakat, a fiókokat, a polcokat és a jégkockatálcát.
- A hűtőberendezés nem alkalmas élelmiszerek fagyasztására.

Üzembe helyezési előírások

Klímaosztály-besorolással rendelkező hűtőberendezések

A hűtőberendezés a klímaosztályától függően az alábbi táblázat szerinti környezeti hőmérsékleti tartományokban használható.

A klímaosztály az adattáblán szerepel. Előfordulhat, hogy a termék a megadott hőmérsékleti tartományon kívül nem fog megfelelően működni.

A klímaosztály a hűtőszekrényen belül elhelyezett címkéről olvasható le.

Ideális üzemihőmérséklet-tartomány

A hűtőszekrény úgy lett kialakítva, hogy a besorolásának megfelelő hőmérséklet-tartományban működjön megfelelően.

Kategória	Szimbólum	Környezeti hőmérséklet tartománya (°C)	
		IEC 62552 (ISO 15502)	ISO 8561
Bővített hőmérséklet-tartomány	SN	+10 – +32	+10 – +32
Mérsékelt égövön	N	+16 – +32	+16 – +32
Szubtrópusi égövön	ST	+16 – +38	+18 – +38
Forró égövön	T	+16 – +43	+18 – +43

MEGJEGYZÉS

A hűtőszekrény hűtési teljesítményét és az energiafogyasztását befolyásolhatja a környezeti hőmérséklet, az ajtónyitások gyakorisága, valamint a hűtőszekrény elhelyezése. Javasoljuk, hogy működtesse a megfelelő hőmérséklet beállításával.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 70 2020-12-16 3:29:41

Hőmérsékleti előírások

Ajánlott hőmérséklet

Optimális hőmérséklet-beállítás élelmiszerek tárolásához:

- Hűtő: 3 °C

MEGJEGYZÉS

Az egyes rekeszek optimális hőmérséklete a környezeti hőmérséklettől függ. Az optimális hőmérséklet feletti értékhez a 25 °C-os környezeti hőmérsékletet veszi alapul a készülék.

Gyorshűtés

A Gyorshűtés a ventilátor legnagyobb fordulatszáma révén gyorsítja fel a hűtési folyamatot. A hűtőszekrény két és fél órán keresztül teljes sebességgel működik, majd visszaáll az előző hőmérsékletre.

MEGJEGYZÉS

Amikor ezt a funkciót használja, a hűtőszekrény energiafogyasztása megnő. Ha már nincs rá szüksége, ne felejtse el kikapcsolni a funkciót, és visszaállítani a fagyasztót az eredeti hőmérsékletre.

A legjobb módszer az élelmiszerek frissességének megőrzéséhez (csak adott típusoknál)

Takarja le az élelmiszereket, hogy megőrizze nedvességtartalmukat és megakadályozza, hogy átvegyék más élelmiszerek szagát. A nagy lábasokban készített ételeket (például leves vagy pörkölt) ossza kisebb adagokra, és helyezze őket lapos dobozokba a hűtőbe helyezésük előtt. A nagyobb húsdarabokat vagy egész szárnyasokat vágja kisebb részekre vagy tegye lapos dobozokba a hűtőbe helyezésük előtt.

Az élelmiszerek elhelyezése

Polcok	Úgy állítsa be a polcokat, hogy azokra elhelyezhetők legyenek a különböző méretű csomagolások.
Specialitás tárolórészek (csak adott modelleknél)	A lezárt, frissen tartó fiókok optimális tárolási környezetet biztosítanak a gyümölcsök és zöldségek számára. A zöldségeknek magasabb, míg a gyümölcsöknek alacsonyabb páratartalomra van szüksége. A frissen tartó fiókokat vezérlővel látták el a páratartalom szintjének szabályozásához. (*Modelltől és opcióktól függ) Az állítható hőmérsékletű húsfiók maximalizálja a húsok és sajtok tárolási idejét.
Tárolás az ajtóban	Ne tároljon romlandó ételeket az ajtó tárolórekeszeiben. A tojásokat polcon, tojástartóban kell tárolni. Az ajtóban lévő tárolórekeszek hőmérséklete nagyobb mértékben ingadozik, mint a hűtőtérben lévő hőmérséklet. A lehető legkevesebb ideig hagyja nyitva az ajtót.
Fagyasztó hűtőtere	A fagyasztórészben fagyasztott élelmiszert tárolhat, jégkockákat készíthet és friss élelmiszereket fagyaszthat le.

MEGJEGYZÉS

Csak friss, romlatlan élelmiszert fagyasszon. Tartsa távol a már lefagyasztott élelmiszertől azt, amit még ezután fog lefagyasztani. Annak megakadályozása érdekében, hogy az élelmiszer elveszítse az ízét vagy kiszáradjon, légmentesen záródó dobozokat használjon.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 71 2020-12-16 3:29:41

Függelék

A hűtőszekrény és a fagyasztó tárolásra vonatkozó táblázata

A hőmérséklettől és a nedvességnek való kitettségtől függ, hogy az élelmiszerek meddig őrzik meg frissességüket. Mivel a termékeken látható dátumok nem biztosítanak útmutatást a termék biztonságos használatához, tekintse át az alábbi táblázatot, és kövesse a tippeket.

Tejtermékek

Termék	Hűtőszekrény	Fagyasztó
Tej	1 hét	1 hónap
Vaj	2 hét	12 hónap
Jégkrém	-	2-3 hét
Hagyományos sajt	1 hónap	4-6 hónap
Krémsajt	2 hét	Nem javasolt
Joghurt	1 hónap	-

Hús

Termék	Hűtőszekrény	Fagyasztó
Frissen sültek, steak, karaj	3-4 nap	2-3 hónap
Friss darált hús, pörkölthús	1-2 nap	3-4 hónap
Szalonna	7 nap	1 hónap
Kolbász, nyers sertéshús, marhahús, pulyka	1-2 nap	1-2 hónap

Baromfihús/tojás

Termék	Hűtőszekrény	Fagyasztó
Friss baromfihús	2 nap	6-8 hónap
Baromfihús-saláta	1 nap	-
Friss tojás, héjában	2-4 hét	Nem javasolt

Halak/tenger gyümölcsei

Termék	Hűtőszekrény	Fagyasztó
Friss hal	1-2 nap	3-6 hónap
Főtt hal	3-4 nap	1 hónap
Halsaláta	1 nap	Nem javasolt
Szárított vagy pácolt hal	3-4 hét	-

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 72 2020-12-16 3:29:41

Gyümölcsök

Termék	Hűtőszekrény	Fagyasztó
Alma	1 hónap	-
Őszibarack	2-3 hét	-
Ananász	1 hét	-
Egyéb friss gyümölcs	3-5 nap	9-12 hónap

Zöldségek

Termék	Hűtőszekrény	Fagyasztó
Spárga	2-3 nap	-
Brokkoli, kelbimbó, zöldborsó, gombák	3-5 nap	-
Káposzta, karfiol, zeller, uborka, saláta	1 hét	-
Sárgarépa, cékla, retek	2 hét	-

A típussal és a pótalkatrészek rendelésével kapcsolatos információk

A típussal kapcsolatos információk

Ha szeretné ellenőrizni a típus EPREL-regisztrációját:

1. Keresse fel a https://eprel.ec.europa.eu webhelyet.
2. A termék energiacímkéjén keresse meg a típusazonosítót, majd gépelje azt a keresődobozba.
3. Megjelennek a típus energiacímkéjének adatai.

Alkatrészekkel kapcsolatos információk

- Az a minimális időszak, amíg a készülék javításához szükséges alkatrészek még kaphatók lesznek:
  - termosztátok, hőmérséklet-érzékelők, nyomtatott áramköri kártyák és fényforrások, ajtófogantyúk, ajtózsanérok, tálcák, kosarak (dobozok vagy fiókok) esetében 7 év;
  - ajtótömítések esetében 10 év.
- A gyártó minimum 24 hónap garanciát vállal a hűtőberendezésekre.
- A pótalkatrészek megrendeléséhez kapcsolódó információkat közvetlenül vagy más csatornákon keresztül a gyártó, az importőr vagy a meghatalmazott képviselő biztosítja.
- A szakszerű javítással kapcsolatos információk a http://samsung.com/support webhelyen találhatók. A felhasználóknak szóló szervizelési útmutató a http://samsung.com/support webhelyről tölthető le.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 73 2020-12-16 3:29:41

Dodatak

Bezbednosna uputstva

- Za najefikasnije korišćenje energije, sve unutrašnje delove kao što su korpe, fioke, police i fioka za led držite na mestima koja je za to predvideo proizvođač.
- Ovaj frižider se ne može koristiti za zamrzavanje hrane.

Uputstva za instaliranje

Za frižidere sa klimatskom klasom

U zavisnosti od klimatske klase, predviđeno je da se ovaj frižider koristi u temperaturnom opsegu okruženja koji je naveden u sledećoj tabeli.

Klimatska klasa se može pronaći na natpisnoj pločici. Uređaj možda neće raditi ispravno na temperaturama van određenog opsega.

Klimatska klasa se može pronaći na oznaci u unutrašnjosti frižidera

Efektivni temperaturni opseg

Frižider je projektovan tako da normalno radi u temperaturnom opsegu navedenom u nominalnim vrednostima za njegovu klasu.

Klasa	Simbol	Temperaturni opseg okruženja (°C)	
		IEC 62552 (ISO 15502)	ISO 8561
Proširena umerena	SN	+10 do +32	+10 do +32
Umerena	N	+16 do +32	+16 do +32
Suptropska	ST	+16 do +38	+18 do +38
Tropska	T	+16 do +43	+18 do +43

NAPOMENA

Na učinak hlađenja i potrošnju električne energije frižidera mogu da utiču temperatura okruženja, učestalost otvaranja vrata i lokacija frižidera. Preporučujemo da temperaturu podesite na odgovarajući način.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 74 2020-12-16 3:29:41

Uputstvo o temperaturi

Preporučena temperatura

Optimalno podešavanje temperature za čuvanje hrane:

- Frižider: 3 °C

NAPOMENA

Optimalno podešavanje temperature pojedinačnih odeljaka zavisi od temperature okoline. Temperatura iznad optimalne zasniva se na temperaturi okoline od 25 °C.

Brzo hlađenje

Brzo hlađenje ubrzava proces hlađenja pri maksimalnoj brzini ventilatora. Frižider neprekidno i punom brzinom radi dva i po sata, a zatim se vraća na prethodnu temperaturu.

NAPOMENA

Kada koristite ovu funkciju, potrošnja energije frižidera će se povećati. Ne zaboravite da je isključite ako vam nije potrebna i vratite prvobitna podešavanja temperature zamrzivača.

Kako na najbolji način očuvati svojstva hrane (samo određeni modeli)

Pokrivajte hranu da biste zadržali vlagu i sprečili upijanje mirisa druge hrane. Velike posude sa hranom (kao što su supe ili kuvana jela) podelite u manje porcije i sipajte u plitke posude pre nego što ih stavite u frižider. Velike komade mesa (ili, na primer, celo pile) pre stavljanja u frižider podelite na manje komade ili stavite u plitke posude.

Smeštanje hrane

Police	Police treba prilagoditi kako bi odgovarale različitim vrstama ambalaže.
Specijalizovani odeljak (samo odabrani modeli)	Zatvorene fioke za voće i povrće omogućavaju optimalno okruženje. za čuvanje ovih namirnica. Za povrće su potrebni uslovi povećane vlažnosti, a za voće uslovi smanjene vlažnosti. Fioke su opremljene kontrolnim uređajima za upravljanje nivoom vlažnosti. (*Zavisno od modela i opcija) Fioka za meso sa podešavanjem temperature znatno produžava vreme čuvanja mesa i sireva.
Držanje hrane na vratima	Na vratima nemojte čuvati kvarljivu robu. Jaja treba držati u kartonskoj kutiji na polici. Temperatura u kutijama na vratima promenljivija je nego u unutrašnjosti frižidera. Nemojte prečesto otvarati vrata.
Odeljak zamrzivača	U odeljku zamrzivača možete držati zamrznutu hranu, praviti kockice leda ili zamrzavati svežu hranu.

NAPOMENA

Zamrzavajte isključivo svežu i neoštećenu hranu. Hranu koja se zamrzava udaljite od već zamrznute hrane. Da hrana ne bi izgubila ukus, odnosno da se ne bi osušila, smestite je u hermetički zatvorene posude.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 75 2020-12-16 3:29:41

Dodatak

Tabela sa podacima o čuvanju proizvoda u frižideru i zamrzivaču

Očuvanje svežine proizvoda zavisi od temperature i izlaganja vlazi. Budući da rokovi trajanja ne predstavljaju smernice za bezbedno korišćenje proizvoda, pratite sledeće savete u tabeli.

Mlečni proizvodi

Proizvod	Frižider	Zamrzivač
Mleko	1 nedelja	1 mesec
Maslac	2 nedelje	12 meseci
Sladoled	–	2–3 nedelje
Prirodni sir	1 mesec	4–6 meseci
Krem sir	2 nedelje	Ne preporučuje se
Jogurt	1 mesec	–

Meso

Proizvod	Frižider	Zamrzivač
Sveže pečenje, odresci, šnicle	3–4 dana	2–3 meseca
Sveže mleveno ili isečeno meso	1–2 dana	3–4 meseca
Slanina	7 dana	1 mesec
Sveže kobasice (svinjske, govođe, ćureće itd.)	1–2 dana	1–2 meseca

Živina/jaja

Proizvod	Frižider	Zamrzivač
Sveže živinsko meso	2 dana	6–8 meseci
Salata od živinskog mesa	1 dan	–
Jaja, sveža u ljusci	2–4 nedelje	Ne preporučuje se

Riba / morski plodovi

Proizvod	Frižider	Zamrzivač
Sveža riba	1–2 dana	3–6 meseci
Termički obrađena riba	3–4 dana	1 mesec
Salata od ribe	1 dan	Ne preporučuje se
Sušena ili ukiseljena riba	3–4 nedelje	–

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 76 2020-12-16 3:29:41

Voće

Proizvod	Frižider	Zamrzivač
Jabuke	1 mesec	–
Breskva	2–3 nedelje	–
Ananas	1 nedelja	–
Ostalo sveže voće	3–5 dana	9–12 meseci

Povrće

Proizvod	Frižider	Zamrzivač
Špargla	2–3 dana	–
Brokoli, prokelj, grašak, pečurke	3–5 dana	–
Kupus, karfiol, celer, krastavac, zelena salata	1 nedelja	–
Šargarepa, repa, rotkva	2 nedelje	–

Informacije o modelu i naručivanju rezervnih delova

Informacije o modelu

Za pristup EPREL registraciji modela:

1. Posetite veb lokaciju https://eprel.ec.europa.eu.
2. Pročitajte identifikator modela sa energetske oznake proizvoda i upišite ga u polje za pretragu.
3. Prikazane su informacije o energetskom označavanju modela.

Informacije o delovima

- Minimalni period u kome su dostupni delovi neophodni za popravku uređaja
  - 7 godina za termostate, senzore temperature, štampane ploče i svetlosne izvore, ručke za vrata, šarke za vrata, fioke, korpe (kutije ili fioke)
  - 10 godina za zaptivne gume za vrata
- Minimalno trajanje garancije za frižider koju daje proizvođač iznosi 24 meseca.
- Odgovarajuće informacije o naručivanju rezervnih delova, direktno ili preko drugih kanala koje je obezbedio proizvođač, uvoznik ili ovlašćeni predstavnik
- Informacije o profesionalnoj popravci potražite na veb lokaciji http://samsung.com/support. Korisnički priručnik za servisiranje potražite na veb lokaciji http://samsung.com/support.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 77 2020-12-16 3:29:41

Dodatak

Sigurnosne upute

- Radi najučinkovitije upotrebe energije držite sve unutarnje dijelove poput košara, ladica, polica i podloške za kockice leda u položaju u kojem su bili pri isporuci proizvođača.
- Ovaj rashladni uređaj nije prikladan za zamrzavanje namirnica.

Upute za postavljanje

Za uređaje za hlađenje s klimatskom klasom

Ovisno o klimatskoj klasi, ovaj uređaj za hlađenje namijenjen je za upotrebu u rasponu sobne temperature kao što je naznačeno u tablici u nastavku.

Klimatska klasa navedena je na nazivnoj pločici. Proizvod možda neće ispravno funkcionirati na temperaturama izvan tog specifičnog raspona.

Klimatska klasa navedena je na naljepnici unutar hladnjaka

Učinkoviti temperaturni raspon

Hladnjak je namijenjen za uobičajeni rad na temperaturnom rasponu koji je naveden na oznaci razreda hladnjaka.

Razred	Simbol	Raspon sobne temperature (°C)	
		IEC 62552 (ISO 15502)	ISO 8561
Prošireni umjereni	SN	+10 do +32	+10 do +32
Umjereni	N	+16 do +32	+16 do +32
Suptropski	ST	+16 do +38	+18 do +38
Tropski	T	+16 do +43	+18 do +43

NAPOMENA

Na performanse hlađenja i potrošnju električne energije mogu utjecati temperatura okoline, učestalost otvaranja vrata i mjesto na kojemu se hladnjak nalazi. Preporučujemo podešavanje postavki temperature prema potrebi.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 78 2020-12-16 3:29:41

Upute o temperaturi

Preporučena temperatura

Optimalna postavka temperature za čuvanje hrane:

- Hladnjak: 3 °C

NAPOMENA

Optimalna postavka temperature za pojedini odjeljak ovisi o temperaturi okoline. Temperatura veća od optimalne temelji se na temperaturi okoline od 25 °C.

Brzo hlađenje

Brzo hlađenje ubrzava postupak hlađenja pri maksimalnoj brzini ventilatora. Hladnjak nastavlja raditi u punoj brzini tijekom dva i pol sata, a zatim se vraća na prethodnu temperaturu.

NAPOMENA

Uporabom ove funkcije povećava se potrošnja energije hladnjaka. Isključite funkciju ako vam nije potrebna i vratite zamrzivač na izvorne postavke temperature.

Kako najbolje očuvati svježinu hrane u hladnjaku (samo kod određenih modela)

Pokrijte namirnice tako da zadrže vlagu i ne preuzmu mirise drugih namirnica. Velike količine hrane poput juhe ili variva podijelite u male porcije i ulijte u plitke posude prije stavljanja u hladnjak. Velike komade mesa ili cijelu perad podijelite na manje komade ili ih stavite u plitke posude prije hlađenja.

Postavljanje namirnica

Police	Police bi trebale biti podesive kako bi odgovarale raznim oblicima spremnika i posuda.
Specijalizirani odjeljak (samo kod određenih modela)	Zatvorene ladice za očuvanje svježine osiguravaju optimalno okruženje za čuvanje voća i povrća. Povrće zahtijeva više vlage, a voće zahtijeva manje vlage. Ladice za očuvanje svježine opremljene su kontrolnim uređajima za upravljanje razinom vlage. (*Ovisno o modelu i mogućnostima) Ladica za meso s prilagodljivom temperaturom maksimalno produljuje pohranu mesa i sireva.
Spremanje u vratima	Nemojte spremati kvarljive namirnice u vratima. Jaja čuvajte u kartonskom pakiranju na polici. Temperatura spremnika u vratima varira više od temperature u odjeljku hladnjaka. Vrata držite zatvorena što je više moguće.
Odjeljak zamrzivača	U odjeljku zamrzivača možete spremati zamrznutu hranu, stvarati kockice leda i zamrznuti svježe namirnice.

NAPOMENA

Zamrzavajte samo svježu, neoštećenu hranu. Hranu koja se tek treba zamrznuti držite podalje od već zamrznute hrane. Da biste spriječili da hrana izgubi svoj okus ili da se osuši, stavite je u hermetički zatvorene spremnike.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 79 2020-12-16 3:29:41

Dodatak

Tablica za čuvanje hrane u hladnjaku i zamrzivaču

Dugotrajna svježina ovisi o temperaturi i izloženosti vlazi. Datumi navedeni na prehrambenim proizvodima nisu jamstvo njihove sigurne upotrebe pa pogledajte tablicu u nastavku i slijedite navedene savjete.

Mliječni proizvodi

Proizvod	Hladnjak	Zamrzivač
Mlijeko	1 tjedan	1 mjesec
Maslac	2 tjedna	12 mjeseci
Sladoled	-	2 – 3 tjedna
Tvrdi sir	1 mjesec	4 – 6 mjeseci
Meki sir	2 tjedna	Ne preporučuje se
Jogurt	1 mjesec	-

Meso

Proizvod	Hladnjak	Zamrzivač
Svježa pečenka, odresci, kotleti	3 – 4 dana	2 – 3 mjeseca
Svježe mljeveno meso, meso za varivo	1 – 2 dana	3 – 4 mjeseca
Slanina	7 dana	1 mjesec
Kobasice, svježa svinjetina, govedina, puretina	1 – 2 dana	1 – 2 mjeseca

Perad/jaja

Proizvod	Hladnjak	Zamrzivač
Svježe meso peradi	2 dana	6 – 8 mjeseci
Salata od mesa peradi	1 dan	-
Jaja, svježa u ljusci	2 – 4 tjedna	Ne preporučuje se

Riba/plodovi mora

Proizvod	Hladnjak	Zamrzivač
Svježa riba	1 – 2 dana	3 – 6 mjeseci
Pečena riba	3 – 4 dana	1 mjesec
Salata od ribljeg mesa	1 dan	Ne preporučuje se
Sušena ili konzervirana riba	3 – 4 tjedna	-

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 80 2020-12-16 3:29:41

Voće

Proizvod	Hladnjak	Zamrzivač
Jabuke	1 mjesec	-
Breskve	2 – 3 tjedna	-
Ananas	1 tjedan	-
Drugo svježe voće	3 – 5 dana	9 – 12 mjeseci

Povrće

Proizvod	Hladnjak	Zamrzivač
Šparoge	2 – 3 dana	-
Brokula, kelj pupčar, grašak, gljive	3 – 5 dana	-
Kupus, cvjetača, celer, krastavci, zelena salata	1 tjedan	-
Mrkva, cikla, rotkvica	2 tjedna	-

Informacije o modelu i naručivanje rezervnih dijelova

Informacije o modelu

Za pristup registraciji modela putem platforme EPREL:

1. Idite na web-mjesto https://eprel.ec.europa.eu.
2. Preuzmite identifikator modela s oznake energetske učinkovitosti proizvoda i upišite ga u okvir za pretraživanje.
3. Prikazat će se podaci o označivanju energetske učinkovitosti proizvoda.

Informacije o dijelovima

- Minimalno razdoblje tijekom kojeg su dostupni rezervni dijelovi potrebni za popravak uređaja
  - 7 godina termostati, senzori temperature, tiskane pločice i izvori svjetla, ručke za vrata, šarke za vrata, posudice, košare (kutije ili ladice)
  - 10 godina brtve za vrata
- Minimalno trajanje jamstva rashladnog uređaja koje nudi proizvođač iznosi 24 mjeseca.
- Relevantne informacije za naručivanje rezervnih dijelova izravno ili drugim kanalima koje pruža proizvođač, uvoznik ili ovlašteni predstavnik
- Informacije o profesionalnom popravku možete pronaći na web-mjestu http://samsung.com/support. Korisnički priručnik za servisiranje možete pronaći na web-mjestu http://samsung.com/support.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 81 2020-12-16 3:29:41

Shtojcë

Udhëzimet e sigurisë

- Për përdorim sa më të efektshëm të energjisë, mbajini të gjitha mjetet e brendshme si koshat, sirtarët, raftet dhe enët e kubave të akullit në pozicionin e përcaktuar nga prodhuesi.
- Kjo pajisje frigoriferike nuk është e përshtatshme për të ngrirë produkte ushqimore.

Udhëzimet e instalimit

Për pajisjet frigoriferike me kategori klime

Në varësi të kategorisë së klimës, kjo pajisje frigoriferike synohet të përdoret në diapazonin e temperaturave të ambientit, siç specifikohet në tabelën e mëposhtme.

Kategoria e klimës mund të gjendet në etiketën e specifikimeve. Produkti mund të mos funksionojë si duhet në temperatura jashtë diapazonit të specifikuar.

Kategorinë e klimës mund ta gjeni në etiketën brenda frigoriferit

Diapazoni i temperaturës efektive

Frigoriferi është projektuar të funksionojë normalisht në diapazonin e temperaturës të specifikuar nga klasifikimi i kategorisë së tij.

Kategoria	Simboli	Diapazoni i temperaturës së ambientit (°C)	
		IEC 62552 (ISO 15502)	ISO 8561
Temperaturë e rritur	SN	+10 deri në +32	+10 deri në +32
Temperatura	N	+16 deri në +32	+16 deri në +32
Nëntropikale	ST	+16 deri në +38	+18 deri në +38
Tropikale	T	+16 deri në +43	+18 deri në +43

SHËNIM

Rendimenti në ftohje dhe konsumi i energjisë së frigoriferit mund të ndikohet nga temperatura e ambientit, shpeshtësia e hapjes së derës dhe vendndodhja e frigoriferit. Rekomandojmë t'i rregulloni parametrat e temperaturës si duhet.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 82 2020-12-16 3:29:41

Udhëzimet për temperaturat

Temperatura e rekomanduar

Cilësimet e temperaturës optimale për ruajtjen e ushqimeve:

- Frigoriferi: 3 °C

SHËNIM

Konfigurimi i temperaturës optimale të çdo ndarje në temperaturë ambienti. Temperatura mbi optimale bazohet në temperaturën e ambientit 25 °C.

Ftohja me fuqi

Ftohja me fuqi përshpejton procesin e ftohjes me shpejtësinë maksimale të ventilatorit. Frigoriferi vazhdon të punojë me shpejtësi të plotë për dy orë e gjysmë dhe më pas kthehet në temperaturën e mëparshme.

SHËNIM

Kur përdorni këtë funksion, konsumi i energjisë së frigoriferit do të rritet. Mos harroni ta fikni atë kur nuk ju duhet dhe të vendosni temperaturën e ngrirësit në konfigurimin fillestar.

Mënyra e ruajtjes për konservim maksimal (vetëm modelet përkatëse)

Mbulojini ushqimet për të ruajtur lagështinë dhe që ato të mos marrin aromat nga ushqimet e tjera. Një tenxhere e madhe me ushqim, si për shembull supë ose lëng mishi, duhet të ndahet në pjesë të vogla dhe të vendosen në enë të cekëta përpara se ti futni në frigorifer. Një copë e madhe mishi ose një pulë e plotë duhet të ndahet në pjesë më të vogla ose të vendosen në enë të cekëta përpara se ti futni në frigorifer.

Vendosja e ushqimeve

Raftet	Raftet duhet të rregullohen në mënyrë që të nxënë një shumëllojshmëri paketimesh.
Ndarja e specializuar (vetëm modelet që e kanë)	Sirtarët e poshtëm hermetik ofrojnë një mjedis optimal për ruajtjen e frutave dhe perimeve. Perimet kërkojnë një ambient me më shumë lagështi ndërsa frutat kërkojnë një ambient me më pak lagështi. Koshat e poshtëm janë të pajisura me pajisje kontrolli për të kontrolluar nivelin e lagështisë. (*Në varësi të modelin dhe opsioneve) Temperatura me rregullim e sirtarit të mishit rrit në maksimum kohën e ruajtjes së mishit dhe djathit.
E ruajtur te dera	Mos i ruani ushqimet që prishen te dera. Vezët duhet të ruhen në karton në një raft. Temperatura në koshat e derës mund të luhatet më shumë se sa temperatura brenda frigoriferit. Mbajeni derë mbyllur sa më shumë të jetë e mundur.
Ndarja e ngrirësit	Mund të ruani ushqime të ngrira, të prodhoni kuba akulli dhe të ngrini ushqime të freskëta në ndarjen e ngrirësit.

SHËNIM

Vendosni në ngrirje vetëm ushqime të freskëta dhe të paprishura. Ushqimet që dëshironi t'i ngrini, mbajini larg ushqimeve që janë të ngrira. Për të shmangur humbjen e shijes ose tharjen e ushqimeve, vendosini ato në enë hermetike.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 83 2020-12-16 3:29:41

Shtojcë

Tabela e ruajtjes së frigoriferit dhe ngrirësit

Jetëgjatësia e freskisë është në varësi të temperaturës dhe ekspozimit ndaj lagështisë. Meqenëse datat te produktet nuk tregojnë përdorimin e sigurt të produktit, kështillohuni me këtë tabelë dhe ndiqni këto hapa.

Produktet e qumështit

Produkti	Frigoriferi	Ngrirësi
Qumësht	1 javë	1 muaj
Gjalpë	2 javë	12 muaj
Akullore	-	2-3 javë
Djathë natyralë	1 muaj	4-6 muaj
Djathë i shkrirë	2 javë	Nuk rekomandohet
Kos	1 muaj	-

Mishi

Produkti	Frigoriferi	Ngrirësi
Rosto e pjekur, biftekë, bërxollë	3-4 ditë	2-3 muaj
Mish i grirë i freskët, mish i zier	1-2 ditë	3-4 muaj
Proshutë	7 ditë	1 muaj
Salsiçe, mish derri i pa gatuar, mish viçi, gjel deti	1-2 ditë	1-2 muaj

Pulë / Vezë

Produkti	Frigoriferi	Ngrirësi
Pulë e freskët	2 ditë	6-8 muaj
Sallatë me pulë	1 ditë	-
Vezë të freskëta me lëvozhgë	2-4 javë	Nuk rekomandohet

Peshk / Fruta deti

Produkti	Frigoriferi	Ngrirësi
Peshk i freskët	1-2 ditë	3-6 muaj
Peshk i gatuar	3-4 ditë	1 muaj
Sallatë me peshk	1 ditë	Nuk rekomandohet
Peshk i tharë ose turshi	3-4 javë	-

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 84 2020-12-16 3:29:42

Fruta

Produkti	Frigoriferi	Ngrirësi
Mollë	1 muaj	-
Pjeshka	2-3 javë	-
Ananas	1 javë	-
Fruta të tjera të freskëta	3-5 ditë	9-12 muaj

Perime

Produkti	Frigoriferi	Ngrirësi
Shparg	2-3 ditë	-
Brokoli, lakër Brukseli, bizele jeshile, kërpudha	3-5 ditë	-
Lakër, lulelakër, selino, tranguj, marule	1 javë	-
Karota, panxhar, rrepka	2 javë	-

Informacion për modelin dhe porositjen e pjesëve rezervë

Informacion për modelin

Për të pasur të drejtë hyrjeje në regjistrimin EPREL të modelit:

1. Shkoni në https://eprel.ec.europa.eu
2. Gjeni identifikuesin e modelit në etiketën e energjisë së produktit dhe shkruajeni në kutinë e kërkimit
3. Shfaqen të dhënat e etiketimit të energjisë së modelit

Informacion për pjesët

- Periudha minimale gjatë së cilës disponohen pjesë këmbimi, të nevojshme për riparimin e pajisjes
  - 7 vite për termostatet, sensorët e temperaturës, panelet e qarqeve të stampuara dhe burimet e dritës, dorezat dhe menteshat e dyerve, enët, koshat (kutitë ose sirtarët)
  - 10 vite për gominat e dyerve
- Kohëzgjatja minimale e garancisë së pajisjes frigoriferike e ofruar nga prodhuesi është 24 muaj.
- Informacion përkatës për porositjen e pjesëve të këmbimit, drejtpërdrejt ose përmes kanaleve të tjera të ofruara nga prodhuesi, importuesi ose përfaqësuesi i autorizuar
- Informacionet lidhur me riparimin nga persona të kualifikuar mund t'i gjeni në http://samsung.com/support.
  Manualin për kryerjen e shërbimeve nga përdoruesi mund ta gjeni në http://samsung.com/support.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 85 2020-12-16 3:29:42

Додаток

Безбедносно упатство

- За најефикасно користење на енергијата, чувајте ги сите внатрешни делови како на пр. корпи, фиоки, полици и чинија за мраз на положбата предвидена од производителот.
- Овој уред за ладење не е погоден за замрзнување на прехранбени производи.

Упатство за инсталирање

За уреди за ладење со климатска класа

Зависно од климатската класа, овој уред за ладење е наменет да се користи во опсег на собни температури како што е наведено во следнава табела.

Климатската класа може да се најде на плочката со податоци. Производот може да не работи правилно на температури надвор од одредениот опсег.

Климатската класа може да ја најдете на етикетата во внатрешноста на фрижидерот

Опсег на ефективна температура

Фрижидерот е направен да работи нормално во опсегот на температура наведена со температурната класа.

Класа	Симбол	Опсег на собна температура (°C)	
		IEC 62552 (ISO 15502)	ISO 8561
Проширена умерена	SN	+10 до +32	+10 до +32
Умерена	N	+16 до +32	+16 до +32
Суптропска	ST	+16 до +38	+18 до +38
Тропска	T	+16 до +43	+18 до +43

ЗАБЕЛЕШКА

На функцијата за ладење и потрошувачката на енергија на фрижидерот може да влијаат температурата во просторијата, фреквенцијата на отворање на вратите и локацијата на фрижидерот. Препорачуваме соодветно да ги приспособите поставките за температурата.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 86 2020-12-16 3:29:42

Упатство за температурите

Препорачана температура

Оптимално поставена температура за чување храна:

- Фрижидер: 3 °C

ЗАБЕЛЕШКА

Оптималната поставка за температура за секоја преграда зависи од собната температура. Горните оптимални температури се за собна температура од 25 °C.

Засилено ладење

Со Засилено ладење се забрзува процесот на ладење со максимална брзина на вентилаторот. Фрижидерот ќе продолжи да работи со максимална брзина во траење од два часа и половина, а потоа ќе ја врати претходната температура.

ЗАБЕЛЕШКА

Кога ја користите функцијава, потрошувачката на струја на фрижидерот се зголемува. Не заборавајте да ја исклучите кога не ви треба и да го вратите замрзнувачот на вашите првични поставки на температурата.

Како да се складира за најдобро чување (само за соодветните модели)

Покривајте ја храната за да се задржи влагата и за да не собира непријатни миризби од другата храна. Голем сад со храна како супа или чорба треба да се подели на помали делови и да се стави во плитки садови пред да се стави во фрижидерот. Големо парче месо или цела живина треба да се подели на помали делови или да се стави во плитки садови пред да се стави во фрижидерот.

Распоредување на храната

Полици	Полиците треба да се прилагодливи да собираат разни пакувања.
Посебни прегради (само кај одредени модели)	Запечатените фиоки овозможуваат оптимална средина за чување овошје и зеленчук. Зеленчуците сакаат повлажна средина, а овошјата помалку влажна. Фиоките се опремени со контролни уреди за контролирање на нивото на влажност. (*Зависно од моделот и опциите) Фиока за месо со прилагодлива температура го максимизира времето за чување месо и сирење.
Чување на врата	Не чувајте расиплива храна на вратата. Јајца треба да се чуваат во картонот, на полица. Температурата на корпите на вратата флуктуира повеќе отколку температурата во внатрешноста. Држете ја вратата затворена колку е можно повеќе.
Комора за замрзнување	Можете да чувате замрзната храна, да правите коцки мраз и да смрзнувате свежа храна во комората за замрзнување.

ЗАБЕЛЕШКА

Замрзнувајте само свежа, неоштетена храна. Чувајте ја храната што треба да се замрзне подалеку од храната што е веќе замрзната. За да се спречи губење на вкусот или сушење на храна, ставајте ја во херметички садови.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 87 2020-12-16 3:29:42

Додаток

Табела за чување во фрижидерот и замрзнувачот

Долготрајноста на свежината зависи од температурата и од изложеноста на влага. Бидејќи датумите на производите не се показател за нивна безбедна употреба, видете во табелава и следете ги дадените совети.

Млечни производи

Производ	Фрижидер	Замрзнувач
Млеко	1 недела	1 месец
Путер	2 недели	12 месеци
Сладолед	-	2-3 недели
Природно сирење	1 месец	4-6 месеци
Крем сирење	2 недели	Не се препорачува
Јогурт	1 месец	-

Месо

Производ	Фрижидер	Замрзнувач
Свежо месо за печење, стекови, крменадли	3-4 дена	2-3 месеци
Свежо мелено месо, сечкано месо	1-2 дена	3-4 месеци
Сланина	7 дена	1 месец
Колбаси, сурови, свински, говедски, мисиркини	1-2 дена	1-2 месеци

Живина / Јајца

Производ	Фрижидер	Замрзнувач
Свежа живина	2 дена	6-8 месеци
Салата со пилешко	1 ден	-
Јајца, свежи во лушпа	2-4 недели	Не се препорачува

Риба / Морска храна

Производ	Фрижидер	Замрзнувач
Свежа риба	1-2 дена	3-6 месеци
Варена риба	3-4 дена	1 месец
Салата со риба	1 ден	Не се препорачува
Сушена или киселена риба	3-4 недели	-

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 88 2020-12-16 3:29:42

Овошје

Производ	Фрижидер	Замрзнувач
Јаболка	1 месец	-
Праски	2-3 недели	-
Ананас	1 недела	-
Друго свежо овошје	3-5 дена	9-12 месеци

Зеленчук

Производ	Фрижидер	Замрзнувач
Шпаргла	2-3 дена	-
Брокула, зелчиња, грашок, печурки	3-5 дена	-
Зелка, карфиол, краставици, марула	1 недела	-
Моркови, цвекло, ротквици	2 недели	-

Информации за моделот и нарачување резервни делови

Информации за моделот

За да пристапите до регистрацијата EPREL на моделот:

1. Одете на https://eprel.ec.europa.eu
2. Најдете го идентификаторот на моделот од етикетата за енергија на производот и напишете го во рамката за пребарување
3. Се прикажуваат информациите за означување енергија на моделот

Информации за деловите

- Минималниот период во текот на кој се достапни резервните делови што се потребни за поправка на уредот
  - 7 години за термостати, сензори за температура, печатени плочки и извори на светлина, рачки за вратата, шарки за вратата, тацни, корпи (кутии или фиоки)
  - 10 години за заптивки за вратата
- Минималното времетраење на гаранцијата на уредот за ладење што го нуди производителот е 24 месеци.
- Релевантните информации за нарачувањето на резервните делови, директно или преку други канали што ги обезбедува производителот, увозникот или овластениот претставник
- Информации за професионална поправка може да најдете на http://samsung.com/support.
  Информации за приračникот за сервисирање за корисниците може да најдете на http://samsung.com/support.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 89 2020-12-16 3:29:42

Lisa

Ohutussuunised

- Kõige tõhusamaks energia kasutamiseks hoidke kõik sisetarvikud, nagu korvid, sahtlid ja riiulid, tootja poolt tarnitud asendis.
- See külmutusseade ei sobi toiduainete sügavkülmutamiseks.

Paigaldamise juhend

Kliimaklassiga külmutusseadmete jaoks

Sõltuvalt kliimaklassist on see külmutusseade mõeldud kasutamiseks ümbritseva õhu temperatuurivahemikus vastavalt järgmisele tabelile.

Kliimaklass on leitav andmesildilt. Toode ei pruugi korralikult töötada temperatuuridel, mis jäävad väljapoole teatud vahemikku.

Kliimaklassi leiate oma külmkapi sees olevalt sildilt

Tõhus temperatuurivahemik

Külmik on mõeldud kasutamiseks temperatuuridel, mis on määratud temperatuuriklassiga.

Klass	Sümbol	Toatemperatuuri vahemik (°C)	
		IEC 62552 (ISO 15502)	ISO 8561
Laiendatud temperatuurivahemik	SN	+10 kuni +32	+10 kuni +32
Mõõdukas	N	+16 kuni +32	+16 kuni +32
Subtroopiline	ST	+16 kuni +38	+18 kuni +38
Troopiline	T	+16 kuni +43	+18 kuni +43

MÄRKUS

Külmiku jahutusvõimet ja energia tarbimist võivad mõjutada ümbritsev temperatuur, ukse avamissagedus ja külmiku asukoht. Soovitame reguleerida temperatuuri vastavalt vajadusele.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 90 2020-12-16 3:29:42

Temperatuuri juhend

Soovitatav temperatuur

Toidu säilitamiseks optimaalne temperatuuriseadistus

- Külmik: 3 °C

MÄRKUS

Iga osa optimaalne temperatuuriseadistus sõltub ümbritsevast temperatuurist. Ülaltoodud optimaalne temperatuur põhineb ümbritseval temperatuuril 25 °C.

Kiirjahutus

Funktsioon Kiirjahutus kiirendab jahutamisprotsessi maksimaalsele kiirusele. Külmik töötab kaks ja pool tundi täiskiirusel ning seejärel taastub eelnev temperatuur.

MÄRKUS

Selle funktsiooni kasutamisel suureneb külmiku energiakulu. Lülitage see välja, kui te seda ei vaja ja taastage külmiku esialgne temperatuuriseadistus.

Kuidas hoida toitu nii, et tagada parim säilimine (ainult teatud mudelitel)

Katke toidud, et säilitada niiskust ja vältida teiste toitude lõhnade külgejäämist. Suur potitäis toitu, nt supp või hautis, tuleks enne külmutamist jagada väiksemateks portsjoniteks ja panna madalatesse anumatesse. Suur lihatükk või terve lind tuleks enne külmutamist jagada väiksemateks osadeks või asetada madalatesse anumatesse.

Toitude paigutamine

Riiulid	Riiuleid saab erinevate pakendite mahutamiseks reguleerida.
Spetsiaalsed sahtlid (ainult teatud mudelitel)	Kinnised köögiviljasahtlid tagavad puu- ja köögiviljade säilitamiseks optimaalse keskkonna. Köögiviljad vajavad kõrgemat, aga puuviljad madalamat niiskustaset. Köögiviljasahtlid on varustatud juhtseadmetega, millega saab niiskustaset kontrollida. (*Sõltuvalt mudelist ja valikutest) Reguleeritava temperatuuriga lihasahtel pikendab liha ja juustu säilivusaega.
Ukse sees hoiustamine	Ärge hoidke ukse sees kergesti riknevaid toiduaineid. Mune tuleks säilitada karbis riiulil. Uksesahtlite temperatuur kõigub rohkem kui kapis. Hoidke ust võimalikult palju suletuna.
Sügavkülmkamber	Sügavkülmikus saate säilitada külmutatud toiduaineid, valmistada jääkuubikuid ja külmutada värskeid toiduaineid.

MÄRKUS

Külmutage ainult värsket, kahjustamata toitu. Hoidke külmutatav toit eraldi juba külmunud toidust. Toidu maitse kaotamise või kuivamise vältimiseks asetage see õhukindlatesse anumatesse.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 91 2020-12-16 3:29:42

Lisa

Külmiku ja sügavkülmiku säilitustabel

Värskuse kestvus sõltub temperatuurist ja kokkupuutest niiskusega. Kuna säilivuskuupäevad ei taga toote ohutut kasutamist, vaadake allolevat tabelit ja järgige toodud näpunäiteid.

Piimatooted

Toode	Külmik	Sügavkülmik
Piim	1 nädal	1 kuu
Või	2 nädalat	12 kuud
Jäätis	-	2–3 nädalat
Naturaalne juust	1 kuu	4–6 kuud
Toorjuust	2 nädalat	Ei ole soovitatav
Jogurt	1 kuu	-

Liha

Toode	Külmik	Sügavkülmik
Toored praetükid, lõigud	3–4 päeva	2–3 kuud
Toores hakkliha, tükid hautise jaoks	1–2 päeva	3–4 kuud
Peekon	7 päeva	1 kuu
Sea-, veise- ja kalkunilihast toorvorst	1–2 päeva	1–2 kuud

Linnuliha/munad

Toode	Külmik	Sügavkülmik
Toores linnuliha	2 päeva	6–8 kuud
Linnulihasalat	1 päev	-
Toored koorega munad	2–4 nädalat	Ei ole soovitatav

Kala/mereannid

Toode	Külmik	Sügavkülmik
Toores kala	1–2 päeva	3–6 kuud
Küpsetatud kala	3–4 päeva	1 kuu
Kalasalat	1 päev	Ei ole soovitatav
Kuivatatud või marineeritud kala	3–4 nädalat	-

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 92 2020-12-16 3:29:42

Puuviljad

Toode	Külmik	Sügavkülmik
Õunad	1 kuu	-
Virsikud	2–3 nädalat	-
Ananass	1 nädal	-
Muud värsked puuviljad	3–5 päeva	9–12 kuud

Köögiviljad

Toode	Külmik	Sügavkülmik
Spargel	2–3 päeva	-
Brokoli, rooskapsad, rohelised herned, seened	3–5 päeva	-
Kapsas, lillkapsas, seller, kurk, lehtsalat	1 nädal	-
Porgandid, peedid, redised	2 nädalat	-

Teave mudeli ja varuosade tellimise kohta

Mudeli teave

EPRELi mudeli registreerimise kasutamiseks

1. külastage veebisaiti https://eprel.ec.europa.eu;
2. vaadake toote energiamärgistuselt mudeli identifikaatorit ja sisestage see otsinguväljale;
3. kuvatakse mudeli energiamärgistuse teave.

Varuosade teave

- Vähim ajavahemik, mille jooksul on seadme remondiks vajalikud varuosad saadaval
  - 7 aastat: termostaadid, temperatuuriandurid, trükkplaadid ja valgusallikad, ukselingid, uksehinged, kandikud, korvid (karbid või sahtlid)
  - 10 aastat: uksetihendid
- Tootja pakutava külmutusseadme garantii minimaalne kestus 24 kuud.
- Asjakohane teave varuosade tellimiseks otse või muude tootja, importija või volitatud esindaja pakutud kanalite kaudu
- Professionaalse remonditeabe leiate veebilehelt http://samsung.com/support.
  Kasutaja hooldusjuhendi leiate veebilehelt http://samsung.com/support.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 93 2020-12-16 3:29:42

Priedas

Saugos instrukcija

- Norint kuo efektyviau naudoti energiją, visas vidines dalis, tokias kaip krepšiai, stalčiai, lentynos ir ledo kubelių dėklas, laikykite padėtyje, kurią nurodė gamintojas.
- Šis šaldymo aparatas netinka maisto produktams šaldyti.

Įrengimo instrukcija

Šaldymo įrenginiams, kurių klimato klasė

Priklausomai nuo klimato klasės, šis šaldymo aparatas skirtas naudoti esant aplinkos temperatūrai, nurodytai šioje lentelėje.

Klimato klasę rasite duomenų lentelėje. Gaminys gali veikti netinkamai, jei temperatūra yra už nurodyto diapazono ribų.

Klimato klasę galite rasti šaldytuvo viduje

Veiksmingas temperatūros diapazonas

Šaldytuvas suprojektuotas taip, kad normaliai veiktų esant tokiam temperatūros diapazonui, kuris nurodytas tos klasės duomenų lentelėje.

Klasė	Ženklas	Aplinkos temperatūros diapazonas (°C)	
		IEC 62552 (ISO 15502)	ISO 8561
Išplėstinis vidutinių platumų	SN	nuo +10 iki +32	nuo +10 iki +32
Vidutinių platumų	N	nuo +16 iki +32	nuo +16 iki +32
Paatogrąžių	ST	nuo +16 iki +38	nuo +18 iki +38
Atogrąžų	T	nuo +16 iki +43	nuo +18 iki +43

PASTABA

Šaldytuvo šaldymo veiksmingumui ir energijos suvartojimui poveikį gali daryti aplinkos temperatūra, durų atidarinėjimo dažnumas ir šaldytuvo vieta. Rekomenduojame atitinkamai sureguliuoti temperatūros nuostatas.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 94 2020-12-16 3:29:42

Temperatūros instrukcija

Rekomenduojama temperatūra

Optimalus temperatūros nustatymas maistui laikyti:

- Šaldytuvas: 3 °C

PASTABA

Optimalus kiekvieno skyriaus temperatūros nustatymas priklauso nuo aplinkos temperatūros. Aukštesnė nei optimali temperatūra yra pagrįsta 25 °C aplinkos temperatūra.

Sustiprintas šaldymas

Sustiprintas šaldymas pagreitina šaldymo procesą ventiliatoriui veikiant maksimaliu greičiu. Šaldytuvas veikia visu pajėgumu dvi su puse valandos, paskui grįžtama prie įprastos temperatūros.

PASTABA

Naudojant šią funkciją, didėja šaldytuvo energijos sąnaudos. Nepamirškite funkciją išjungti, kai jums jos nereikia, ir atstatykite pradinę nustatytąją šaldiklio temperatūrą.

Kaip laikyti, kad būtų užtikrintas geriausias produktų išsaugojimas (tik atitinkamuose modeliuose)

Uždenkite maisto produktus, kad būtų sulaikyta drėgmė ir jie būtų apsaugoti nuo kitų maisto produktų kvapo. Didelį maisto puodą, pavyzdžiui, sriubą ar troškinį, reikėtų padalinti į mažas dalis ir prieš dedant į šaldytuvą supilti į negilius indus. Didelį mėsos arba nesmulkintos paukštienos gabalą prieš dedant į šaldytuvą reikėtų padalinti į mažesnius gabalėlius arba sudėti į negilius indus.

Maisto išdėstymas

Lentynėlės	Lentynėlės turėtų būti reguliuojamos, kad į jas būtų galima sudėti įvairias pakuotes.
Skyrius specialiems produktams (tik atitinkamuose modeliuose)	Sandarūs vaisių ir daržovių stalčiai užtikrina optimalią aplinką vaisiams ir daržovėms laikyti. Daržovėms reikia daugiau drėgmės, o vaisiams – mažiau. Vaisių ir daržovių skyriuose yra valdymo įtaisai, skirti kontroliuoti drėgmės lygį. (* Priklausomai nuo modelio ir variantų) Reguliuojamos temperatūros mėsos stalčius pailgina mėsos ir sūrio laikymo laiką.
Laikoma durelėse	Nelaikykite durelėse greitai gendančių produktų. Kiaušinius reikia laikyti lentynoje sudėtus dėžutėje. Durelių laikymo dėžučių temperatūra svyruoja labiau, nei temperatūra korpuse. Laikykite dureles uždarytas kiek įmanoma dažniau.
Šaldiklio skyrius	Šaldiklio skyriuje galite laikyti šaldytą maistą, pasigaminti ledo kubelių ir užšaldyti šviežio maisto.

PASTABA

Šaldykite tik šviežią, nepažeistą maistą. Maistą, kurį ketinate užšaldyti, laikykite atskirai nuo jau sušaldyto maisto. Kad maistas neprarastų skonio ar neišsausėtų, įdėkite jį į hermetiškas talpas.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 95 2020-12-16 3:29:42

Priedas

Laikymo šaldytuve ir šaldiklyje lentelė

Kiek laiko produktai išliks švieži priklauso nuo temperatūros ir drėgmės poveikio. Kadangi gaminio data neužtikrina saugaus produkto naudojimo, remkitės šia lentele ir laikykitės šių patarimų.

Pieno produktai

Produktas	Šaldytuvas	Šaldiklis
Pienas	1 savaitė	1 mėnuo
Sviestas	2 savaitės	12 mėnesių
Ledai	-	2–3 savaitės
Natūralus sūris	1 mėnuo	4–6 mėnesiai
Grietinėlės sūris	2 savaitės	Nerekomenduojama
Jogurtas	1 mėnuo	-

Mėsa

Produktas	Šaldytuvas	Šaldiklis
Švieži kepsniai, žlėgtainiai, kotletai	3–4 dienos	2–3 mėnesiai
Šviežia malta mėsa, troškinta mėsa	1–2 dienos	3–4 mėnesiai
Rūkytas / sūdytas bekonas	7 dienos	1 mėnuo
Dešra, žalia kiauliena, jautiena, kalakutiena	1–2 dienos	1–2 mėnesiai

Paukštiena / kiaušiniai

Produktas	Šaldytuvas	Šaldiklis
Šviežia paukštiena	2 dienos	6–8 mėnesiai
Vištienos salotos	1 diena	-
Kiaušiniai, švieži su lukštais	2–4 savaitės	Nerekomenduojama

Žuvis / jūros gėrybės

Produktas	Šaldytuvas	Šaldiklis
Šviežia žuvis	1–2 dienos	3–6 mėnesiai
Kepta / virta žuvis	3–4 dienos	1 mėnuo
Žuvies salotos	1 diena	Nerekomenduojama
Džiovinta arba marinuota žuvis	3–4 savaitės	-

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 96 2020-12-16 3:29:42

Vaisiai

Produktas	Šaldytuvas	Šaldiklis
Obuoliai	1 mėnuo	-
Persikai	2–3 savaitės	-
Ananasai	1 savaitė	-
Kiti švieži vaisiai	3–5 dienos	9–12 mėnesių

Daržovės

Produktas	Šaldytuvas	Šaldiklis
Šparagai	2–3 dienos	-
Brokoliai, Briuselio kopūstai, žalieji žirneliai, grybai	3–5 dienos	-
Kopūstai, žiediniai kopūstai, salierai, agurkai, salotos	1 savaitė	-
Morkos, burokėliai, ridikėliai	2 savaitės	-

Informacija apie modelį ir atsarginių dalių užsakymą

Informacija apie modelį

Kaip rasti modelio EPREL registraciją:

1. Apsilankykite https://eprel.ec.europa.eu
2. Raskite modelio identifikatorių gaminio etiketėje ir įveskite jį į paieškos laukelį
3. Rodoma modelio energinio ženklinimo informacija

Informacija apie dalis

- Trumpiausias laikotarpis, kurį tiekiamos atsarginės dalys, būtinos prietaiso remontui
  - 7 metai. Termostatai, temperatūros jutikliai, spausdintinės plokštės ir šviesos šaltiniai, durų rankenos, durų vyriai, padėklai, krepšeliai (dėžės ar stalčiai)
  - 10 metų. Durų tarpinės
- Trumpiausia gamintojo suteikiama šaldytuvo garantija – 24 mėnesiai.
- Atitinkama informacija apie atsarginių dalių užsakymą tiesiogiai ar kitais kanalais, kurią pateikia gamintojas, importuotojas ar įgaliotas atstovas
- Profesionalią remonto informaciją galite rasti http://samsung.com/support.
  Naudotojo atliekamos priežiūros vadovą galite rasti http://samsung.com/support.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 97 2020-12-16 3:29:42

Pielikums

Drošības instrukcija

- Lai visefektīvāk izmantotu enerģiju, glabājiet visus iekšējos elementus, piemēram, grozus, atvilktnes, plauktus un ledus gabaliņu paplāti ražotāja ieteiktajās pozīcijās.
- Šī dzesēšanas ierīce nav paredzēta pārtikas produktu saldēšanai.

Uzstādīšanas instrukcija

Dzesēšanas iekārtām ar klimata klasi

Atkarībā no klimata klases šo dzesēšanas ierīci ir paredzēts izmantot tabulā norādītajā apkārtējās vides temperatūru diapazonā.

Klimata klase ir norādīta uz nominālo vērtību plāksnītes. Produkts, iespējams, nedarbosies pareizi temperatūrās, kas ir ārpus noteiktā diapazona.

Jūs varat atrast klimata klasi uz uzlīmes ledusskapja iekšpusē.

Efektīvais temperatūras diapazons

Ledusskapis parasti paredzēts izmantošanai temperatūras diapazonā atbilstoši tā temperatūras kategorijai.

Kategorija	Simbols	Apkārtējās vides temperatūras diapazons (°C)	
		IEC 62552 (ISO 15502)	ISO 8561
Paplašināta mērena	SN	No +10 līdz +32	No +10 līdz +32
Mērena	N	No +16 līdz +32	No +16 līdz +32
Subtropu	ST	No +16 līdz +38	No +18 līdz +38
Tropu	T	No +16 līdz +43	No +18 līdz +43

PIEZĪME

Ledusskapja dzesēšanas spēju un elektroenerģijas patēriņu var ietekmēt apkārtējā temperatūra, durvju atvēršanas biežums un ledusskapja atrašanās vieta. Mēs iesakām attiecīgi pielāgot temperatūras iestatījumus.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 98 2020-12-16 3:29:43

Temperatūras instrukcija

Ieteicamā temperatūra

Optimālais temperatūras iestatījums pārtikas glabāšanai:

- Ledusskapis: 3 °C

PIEZĪME

Katra nodalījuma optimālais temperatūras iestatījums ir atkarīgs no apkārtējās vides temperatūras. Augstāk norādītā optimālā temperatūra ir balstīta uz 25 °C apkārtējās vides temperatūru.

Ātrā dzesēšana

Režīms Ātrā dzesēšana paātrina dzesēšanas procesu līdz ventilatora maksimālajam ātrumam. Ledusskapis divas ar pusi stundas darbojas ar maksimālo ātrumu, pēc tam turpina darboties iepriekšējā temperatūrā.

PIEZĪME

Šīs funkcijas izmantošanas laikā palielināsies ledusskapja enerģijas patēriņš. Atcerieties to izslēgt, kad jums to nav nepieciešams izmantot, un ieslēdziet sākotnējo saldētavas temperatūras iestatījumu.

Kā glabāt vislabākajai uzglabāšanai (tikai attiecīgajiem modeļiem)

Pārsedziet pārtiku, lai saglabātu mitrumu un novērstu, ka tā pievelkas ar citu produktu smaržu. Liels katls ar pārtiku, piemēram, zupa vai sautējums, pirms atdzesēšanas ir jāsadala mazākās porcijās un jāieliek seklos uzglabāšanas traukos. Liels gaļas gabals vai vesela vista pirms atdzesēšanas ir jāsadala mazākos gabalos vai jāieliek seklos uzglabāšanas traukos.

Pārtikas novietošana

Plaukti	Plaukti ir jāregulē, lai tie būtu piemēroti dažādiem iepakojumiem.
Īpašais nodalījums (tikai attiecīgajiem modeļiem)	Noslēgtas izvelkamās atvilktnes nodrošina papildus glabāšanas vietu augļiem un dārzeņiem. Dārzeņiem ir nepieciešams lielāks mitrums, bet augļiem ir nepieciešams mazāks mitrums. Izvelkamās atvilktnes ir aprīkotas ar vadības ierīcēm, lai regulētu mitruma līmeni. (*Atkarībā no modeļa un opcijām) Regulējamas temperatūras gaļas atvilktne palielina gaļas un siera glabāšanas laiku.
Glabāšana durvīs	Neglabājiet durvīs produktus, kas ātri bojājas. Olas ir jāglabā kartona kastē plauktā. Durvīs esošo glabāšanas nodalījumu temperatūra mainās vairāk nekā iekšējā nodalījuma temperatūra. Pēc iespējas vairāk turiet durvis aizvērtas.
Saldētavas nodalījums	Jūs saldētavas nodalījumā varat glabāt saldēto pārtiku, izveidot ledus kubiņus un sasaldēt svaigu pārtiku.

PIEZĪME

Sasaldējiet tikai svaigu, nebojātu pārtiku. Turiet sasaldējamo pārtiku atstatu no jau sasaldētās pārtikas. Lai novērstu, ka pārtika zaudē garšu vai izžūst, glabājiet to cieši noslēgtos traukos.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 99 2020-12-16 3:29:43

Pielikums

Ledusskapja un saldētavas glabāšanas diagramma

Svaiguma ilgums ir atkarīgs no temperatūras un mitruma iedarbības. Tā kā produktu glabāšanas termiņi nav vednis drošai produktu izmantošanai, skatiet šo diagrammu un ievērojiet šos padomus.

Piena produkti

Produkts	Ledusskapis	Saldētava
Piens	1 nedēļa	1 mēnesis
Sviests	2 nedēļas	12 mēneši
Saldējums	-	2-3 nedēļas
Svaigais siers	1 mēnesis	4-6 mēneši
Krēmsiers	2 nedēļas	Nav ieteikts
Jogurts	1 mēnesis	-

Gaļas produkti

Produkts	Ledusskapis	Saldētava
Svaigs cepetis, steiks, karbonāde	3-4 dienas	2-3 mēneši
Svaiga maltā gaļa, sautējuma gaļa	1-2 dienas	3-4 mēneši
Bekons	7 dienas	1 mēnesis
Desa, neapstrādāta no cūkgaļas, liellopa gaļas, tītara	1-2 dienas	1-2 mēneši

Visas gaļa / olas

Produkts	Ledusskapis	Saldētava
Svaiga vistas gaļa	2 dienas	6-8 mēneši
Vistas gaļas salāti	1 diena	-
Olas, svaigas čaulā	2-4 nedēļas	Nav ieteikts

Zivis / jūras veltes

Produkts	Ledusskapis	Saldētava
Svaigas zivis	1-2 dienas	3-6 mēneši
Pagatavota zivs	3-4 dienas	1 mēnesis
Zivs salāti	1 diena	Nav ieteikts
Žāvēta vai marinēta zivs	3-4 nedēļas	-

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 100 2020-12-16 3:29:43

Augļi

Produkts	Ledusskapis	Saldētava
Āboli	1 mēnesis	-
Persiki	2-3 nedēļas	-
Ananāss	1 nedēļa	-
Citi svaigie augļi	3-5 dienas	9-12 mēneši

Dārzeņi

Produkts	Ledusskapis	Saldētava
Sparģeļi	2-3 dienas	-
Brokoļi, Briseles kāposti, zaļie zirnīši, sēnes	3-5 dienas	-
Kāposts, ziedkāposts, selerija, gurķi, lapu salāti	1 nedēļa	-
Burkāni, bietes, redīsi	2 nedēļas	-

Modeļa un rezerves daļu pasūtīšanas informācija

Modeļa informācija

Lai piekļūtu EPREL modeļa reģistrācijai:

1. Dodieties uz vietni https://eprel.ec.europa.eu
2. Iegūstiet modeļa identifikatoru no produkta enerģijas marķējuma un ierakstiet to meklēšanas lauciņā
3. Tiek parādīta modeļa enerģijas marķējuma informācija

Rezerves daļu informācija

- Minimālais periods, cik ilgi ir pieejamas rezerves daļas, kas nepieciešamas ierīces remontam
  - 7 gadi termostatiem, temperatūras sensoriem, iespiedshēmu platēm un gaismas avotiem, durvju rokturiem, durvju eņģēm, paliktņiem, groziem (kastēm vai atvilktnēm)
  - 10 gadi durvju groziem
- Ražotāja piedāvātās dzesēšanas ierīces garantijas minimālais periods ir 24 mēneši.
- Atbilstošā informācija rezerves daļu pasūtīšanai; tieša vai ar citu ražotāja, importētāja vai pilnvarota pārstāvja kanālu starpniecību.
- Jūs varat atrast profesionālu remonta informāciju vietnē http://samsung.com/support.
  Jūs varat atrast lietotāja apkopes rokasgrāmatu vietnē http://samsung.com/support.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 101 2020-12-16 3:29:43

Dodatek

Varnostna navodila

- Za najbolj učinkovito uporabo energije mora vsa notranja oprema, kot so na primer košare, predali, police in pladenj za ledene kocke, biti v položaju, ki ga določi proizvajalec.
- Hladilna naprava ni primerna za zamrzovanje živil.

Navodila za namestitev

Za hladilne naprave s klimatskim razredom

Glede na klimatski razred je ta hladilna naprava namenjena uporabi pri razponu temperatur v prostoru, kot je naveden v naslednji tabeli.

Klimatski razred je naveden na tipski ploščici. Izdelek pri temperaturah izven določenega razpona morda ne bo pravilno deloval.

Nalepka s klimatskim razredom je v notranjosti vašega hladilnika.

Učinkovito temperaturno območje

Hladilnik je zasnovan za normalno delovanje v temperaturnem območju, ki ga določa ocena razreda.

Razred	Simbol	Temperaturno območje okolice (°C)	
		IEC 62552 (ISO 15502)	ISO 8561
Razširjeni zmerni	SN	+10 do +32	+10 do +32
Zmerni	N	+16 do +32	+16 do +32
Subtropski	ST	+16 do +38	+18 do +38
Tropski	T	+16 do +43	+18 do +43

OPOMBA

Na hladilno zmogljivost in porabo energije hladilnika lahko vplivajo temperatura okolice, pogostost odpiranja vrat in lokacija hladilnika. Priporočamo, da ustrezno prilagajate nastavitev temperature.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 102 2020-12-16 3:29:43

Navodila glede temperature

Priporočena temperatura

Optimalna nastavitev temperature za shranjevanje živil:

- Hladilnik: 3 °C

OPOMBA

Optimalna temperaturna nastavitev posameznega predelka je odvisna od temperature okolice. Zgornja optimalna temperatura temelji na temperaturi okolice 25 °C.

Hitro hlajenje

Funkcija Hitro hlajenje pospeši proces hlajenja pri najvišji hitrosti ventilatorja. Hladilnik deluje s polno hitrostjo dve uri in pol in se nato vrne na prejšnjo temperaturo.

OPOMBA

Pri uporabi te funkcije se bo poraba energije hladilnika povečala. Kadar je ne potrebujete, je ne pozabite izklopiti in nastavitev temperature zamrzovalnika nastaviti nazaj na izvirno nastavitev.

Način shranjevanja za najboljše ohranjanje (samo pri določenih modelih)

Prekrijte živila, da zadržite vlago in preprečite, da bi se navdala vonjev drugih živil. Velik lonec juhe ali obare razdelite na manjše porcije in jo prelijte v plitve posodice, preden juho zamrznete. Velik kos mesa ali nerazrezano perutnino razdelite na manjše dele ali jih vstavite v plitve posodice, preden živila zamrznete.

Razporeditev živil

Police	Police so prilagodljive, tako da nanje lahko postavite živila različnih velikosti.
Poseben prostor (samo pri določenih modelih)	Zatesnjeni predali za sveža živila zagotavljajo optimalno okolje za shranjevanje sadja in zelenjave. Zelenjava potrebuje višjo stopnjo vlage, sadje pa okolje z nižjo stopnjo vlage. Predali za sveža živila imajo vgrajene nadzorne naprave, s katerimi lahko uravnavate stopnjo vlage. Predal za meso s prilagodljivo temperaturo (*na voljo pri nekaterih modelih in možnostih) poveča čas hranjenja živil, kot sta meso in sir.
Shranjevanje v vratih	V vratih ne hranite živil, ki se hitro pokvarijo. Jajca hranite v embalaži na polici. Temperatura predalov za shranjevanje na notranji strani vrat niha bolj kot temperatura v notranjosti hladilnika. Vrata hladilnika čim manj odpirajte.
Prostor zamrzovalnika	V prostoru zamrzovalnika lahko shranite zamrznjeno hrano, napravite ledene kocke in zamrznete sveža živila.

OPOMBA

Zamrznite samo sveža in neoporečna živila. Živila, ki jih nameravate zamrzniti, hranite ločeno od že zamrznjenih živil. Da preprečite, da bi živila izgubila okus ali se izsušila, jih shranite v nepredušne posode.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 103 2020-12-16 3:29:43

Dodatek

Tabela za shranjevanje živil v hladilniku in zamrzovalniku

Obdobje svežine je odvisno od temperature in izpostavljenosti živil vlagi. Ker so roki uporabe zgolj referenčni, si za varno uporabo živila pomagajte s spodnjo tabelo in upoštevajte navedene namige.

Mlečni izdelki

Živilo	Hladilnik	Zamrzovalnik
Mleko	1 teden	1 mesec
Maslo	2 tedna	12 mesecev
Sladoled	-	2–3 tedne
Naravni sir	1 mesec	4–6 mesecev
Kremni sir	2 tedna	Ni priporočeno
Jogurt	1 mesec	-

Meso

Živilo	Hladilnik	Zamrzovalnik
Sveže pečenke, zrezki, kotleti	3–4 dni	2–3 meseca
Sveže mleto meso, dušeno meso	1–2 dneva	3–4 mesece
Slanina	7 dni	1 mesec
Klobase, surova svinjina, govedina, puran	1–2 dneva	1–2 meseca

Perutnina/jajca

Živilo	Hladilnik	Zamrzovalnik
Sveža perutnina	2 dni	6–8 mesecev
Solata s perutnino	1 dan	-
Jajca, sveža v lupini	2–4 tedne	Ni priporočeno

Ribe/morska hrana

Živilo	Hladilnik	Zamrzovalnik
Sveže ribe	1–2 dneva	3–6 mesecev
Kuhana riba	3–4 dni	1 mesec
Morska solata	1 dan	Ni priporočeno
Posušene ali vložene ribe	3–4 tedne	-

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 104 2020-12-16 3:29:43

Sadje

Živilo	Hladilnik	Zamrzovalnik
Jabolka	1 mesec	-
Breskve	2–3 tedne	-
Ananas	1 teden	-
Drugo sveže sadje	3–5 dni	9–12 mesecev

Zelenjava

Živilo	Hladilnik	Zamrzovalnik
Šparglji	2–3 dni	-
Brokoli, brstični ohrovt, zeleni grah, gobe	3–5 dni	-
Zelje, cvetača, zelena, kumare, solata	1 teden	-
Korenje, pesa, redkvice	2 tedna	-

Informacije o modelu in naročanju rezervnih delov

Informacije o modelu

Za dostop do registracije EPREL modela:

1. Odprite spletno stran https://eprel.ec.europa.eu.
2. Na energijski nalepki izdelka poiščite identifikator modela in ga vtipkajte v iskalno polje.
3. Prikazane so informacije o energijskem označevanju modela.

Informacije o delih

- Najkrajše obdobje, v katerem so rezervni deli, potrebni za popravilo naprave, na voljo:
  - 7 let za termostate, temperaturne senzorje, plošče tiskanega vezja in svetlobne vire, ročaje za vrata, tečaje za vrata, pladnje, košare (škatle ali predale);
  - 10 let za tesnila za vrata.
- Najkrajše trajanje garancije za hladilno napravo, ki jo nudi proizvajalec, je 24 mesecev.
- Ustrezne informacije za naročanje rezervnih delov, neposredno ali prek drugih kanalov, ki jih zagotavljajo proizvajalec, uvoznik ali pooblaščen predstavnik
- Informacije o strokovnem popravilu so na voljo na spletni strani http://samsung.com/support. Uporabniški priročnik o servisiranju je na voljo na spletni strani on http://samsung.com/support.

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 105 2020-12-16 3:29:43

Beležka

Beležka

DA68-04283C-00

RR7000_RR_DA68-04283C-00.indb 108 2020-12-16 3:29:43