

دليل الاستخدام

دليل الاستخدام

فهرس المحتويات

3	دليل الاستخدام والعناية
3	لمبة التلاجة
3	استبدال لمبة LED
3	الأرفف
3	الباب
4	كيفية استخدام الجهاز
4	الاستخدام لأول مرة
4	حيز التبريد وتخزين الطعام
4	كيفية تخزين الأطعمة والمشروبات الطازجة
5	تخزين الطعام في حيز التجميد
5	فترات تخزين الأطعمة المنزلية المجمدة
6	الأصوات الوظيفية
6	توصيات في حالة عدم استخدام الجهاز
6	الصيانة والتنظيف
7	*الملحقات
7	Humidity Control (عنصر التحكم في الرطوبة) *
7	رف قابل للطي *
7	وسادة الفريزر (وسادة ألومنيوم) *
7	وسادة التلاجة *
8	تغيير الجوان

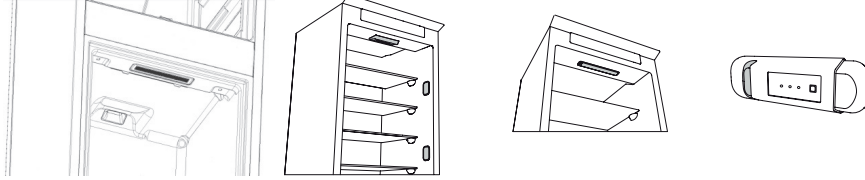
* يتوفر فقط بطرازات معينة

لمبة الثلاجة

يستخدم نظام الإضاءة داخل حيز التبريد لمبات LED، مما يسمح بإضاءة أفضل من لمبات الإضاءة التقليدية وكذلك استهلاك منخفض جداً للطاقة. اتصل بخدمة المساعدة التقنية في حالة الحاجة لقطعة غيار.
مهم: يضيء مصباح حيز التبريد عندما يتم فتح باب الثلاجة.

استبدال لمبة LED

قم دائماً بفصل الثلاجة عن مصدر الكهرباء قبل استبدال لمبة الإضاءة. ثم اتبع التعليمات حسب نوع لمبة الإضاءة في جهازك. استبدل لمبة الإضاءة بأخرى لها نفس المواصفات، والمتاحة لدى خدمة المساعدة الفنية والموزعين المعتمدين.
عند الحاجة إلى استبدال لمبات LED، يُرجى الاتصال بمركز خدمة المساعدة الفنية.



الأرفف

يمكن خلع جميع الأدراج، أرفف الباب والأرفف.

الباب

عكس اتجاه فتح الباب
ملاحظة: يمكن تغيير اتجاه فتح الباب. إذا تم تنفيذ هذا الإجراء عن طريق خدمة ما بعد البيع فإن الضمان لا يغطي ذلك.
اتبع التعليمات الموجودة في دليل التركيب.

الاستخدام لأول مرة

يراعى الانتظار لمدة ساعتين على الأقل بعد التركيب، وقبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي. يبدأ التشغيل أوتوماتيكيًا عقب توصيل الجهاز بمصدر التيار. يتم ضبط درجات الحرارة المثالية للتخزين في المصنع بشكل مسبق.

بعد تشغيل الجهاز، يجب أن تنتظر لمدة تتراوح من 4 إلى 6 دقائق للوصول لدرجة حرارة التخزين الصحيحة لجهاز متوسط الملاء. ركب فلتر منع البكتيريا والروائح الكريهة في المروحة حسب الصورة المبينة على علبة الفلتر (إن وجدت). إذا صدرت الإشارة الصوتية، فهذا يعني تفعيل إنذار درجة الحرارة: اضغط على الزر لإيقاف الإنذار الصوتي.

حيز التبريد وتخزين الطعام

يتيح حيز التبريد إمكانية تخزين الأطعمة والمشروبات الطازجة. يتم إذابة التجمد من حيز التبريد بشكل أوتوماتيكي بالكامل. ويعد تواجد قطرات ماء أحيانًا على الجدار الخلفي لحيز التبريد من الداخل دليلًا على حدوث مرحلة الإذابة الأوتوماتيكية للتجمد. يتم توجيه الماء المذاب من التجمد أوتوماتيكيًا إلى فتحة تصريف ثم تجميعه في وعاء حيث يتم تبخيره.

ملاحظة: قد تتأثر درجة الحرارة في كلا الحيزين بدرجة الحرارة المحيطة وعدد مرات فتح الباب ومكان الجهاز. اضبط درجات الحرارة تبعًا لهذه العوامل. في حالات الرطوبة الشديدة، قد يتشكل تكثف داخل حيز التبريد، وبصفة خاصة على الأرفف الزجاجية. في هذه الحالة، يوصى بغلق الأوعية المشتملة على سوائل (قدر المرق مثلًا) وتغليف الأطعمة المشتملة على كمية كبيرة من الماء (كالخضروات مثلًا) وتشغيل المروحة، إن وجدت. يمكن خلع جميع الأدراج، أرفف الباب والأرفف.

توزيع الهواء بالتدفق المتعدد

تساعد وظيفة التدفق المتعدد على توزيع الهواء البارد بالتساوي في الحيز وذلك لتحقيق أفضل أجواء لحفظ الأطعمة. يمكن وضع الأطعمة على أي رف من الجهاز. يُرجى الانتباه إلى عدم انسداد فتحات توزيع الهواء مما يضمن حرية توزيعه.

كيفية تخزين الأطعمة والمشروبات الطازجة

يجب فصل الأطعمة التي يصدر عنها كمية كبيرة من غاز الإيثيلين (كالتفاح والشمش والكمثرى والخوخ والأفوكادو والتين والبرقوق والعنب البري والبطيخ والفاصوليا) والأطعمة التي تتأثر بهذا الغاز مثل الفاكهة والخضراوات والسلطة أو لفها حتى لا يقل العمر التخزيني لها، على سبيل المثال لا تقم بتخزين الطماطم مع فاكهة الكيوي أو الكرنب. لا تقم بتخزين الأطعمة ملاصقة لبعضها، للسماح بتدوير كاف للهواء. استخدم الأوعية البلاستيكية والمعدنية والألومنيوم والزجاجية القابلة لإعادة التدوير ولفائف البلاستيك للف الأطعمة.

إذا لم يكن لديك سوى كمية ضئيلة من الطعام لوضعها في الثلاجة، نوصي باستخدام الأرفف أعلى درج تخزين الفاكهة والخضراوات، حيث تعد هذه أبرد منطقة في حيز التبريد. اقتصر دائمًا على استخدام الأوعية المغلقة لحفظ السوائل والأطعمة التي قد يصدر عنها رائحة أو التي تتأثر بالروائح أو النكهات ولهذا قم بنقلها أو تغطيتها. لتجنب سقوط الزجاجات، يمكنك استخدام حامل الزجاجات (متوفر في موديلات معينة).

مفتاح الأشكال

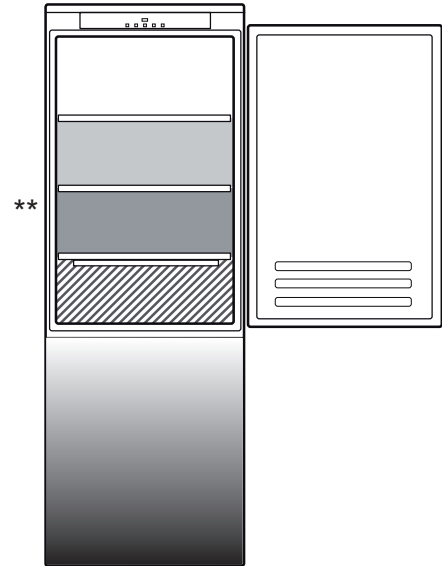
النطاق
موصى بها لتخزين فواكه المناطق الحارة، العبوات، المشروبات، البيض، الصوص، المخلات، الزبدة، المربى

المنطقة الباردة
موصى بها لتخزين الجبن والحليب والطعام اليومي والأطعمة الحساسة والزبادي، معجنات ومكرونات من الدقيق

أبرد نطاق
موصى بها لتخزين شرائح اللحم البارد، والحلويات، والأسماك، واللحوم

درج الخضروات والفاكهة

** بالنسبة للموديلات المزودة بحيز "0° ZONE"، فإن المنطقة الأكثر برودة هي تلك المنطقة المميزة في الشكل



تخزين الطعام في حيز التجميد

يُتيح حيز التجميد *** تخزين الأطعمة المجمدة لفترة طويلة وتجميد الأطعمة الطازجة. كمية الأطعمة الطازجة التي يمكن تجميدها في غضون 24 ساعة مبيّنة على لوحة الصنع. قم بترتيب الأطعمة الطازجة داخل منطقة الأطعمة المجمدة بحيز التجميد، بحيث تترك مساحة كافية حول علب الطعام لإتاحة تدوير الهواء بحرية. لا تعاود تجميد الطعام بعد إذابة التجمد عنه جزئياً. من المهم تغليف الأطعمة بشكل يحفظها من دخول الماء أو الرطوبة أو التكثف.

الدرج*

درج الفريزر مناسب للوصول إلى المنتجات كثيرة الاستخدام بسهولة، لتجميد بقايا الطعام أو تخزينها أو الأطعمة صغيرة الحجم.

مكعبات الثلج

املاً ثلاثي درج الثلج بالماء وضعه مرة أخرى في حيز التجميد. لا تستخدم أدوات حادة أو مستدقة لإزالة الثلج بأي حال من الأحوال.

خلع الأدرج

اسحب الأدرج للخارج إلى أقصى درجة، ثم ارفعهما لأعلى وفكهما. للحصول على سعة تخزين أكبر، يمكن استخدام حيز التجميد بدون الأدرج. تأكد أن الباب مغلق جيداً بعد وضع الطعام على الشبكات/الأرفف.

نظام Total No Frost (مانع تكوّن الثلج)

يمنع نظام Total No Frost (مانع تكون الثلج الشامل) تكوّن الثلج بفعالية، ويُغني عن متاعب إذابة التجمد اليدوية في كلاً من حيز الفريزر والثلاجة. يتيح نظام التهوية الخاص به التدوير الجيد للهواء البارد في كلا الحيزين مما يمنع تراكم الثلج.

مفتاح الأشكال

درج الفريزر

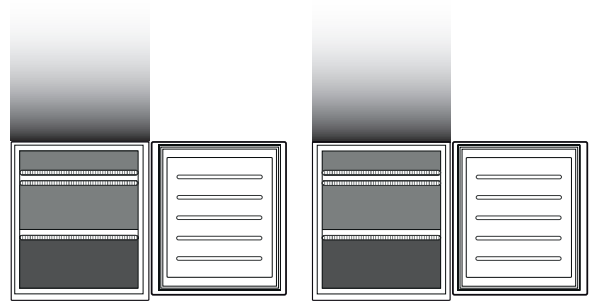


درج منطقة التجميد

(منطقة التبريد الفائقة) موصى بها لتجميد الأطعمة الطازجة/المطهية.



فقط لموديلات CB380 و CB310 (راجع لوحة الصنع الموجودة على جانب درج الفواكه والخضروات)



فترات تخزين الأطعمة المنزلية المجمدة

حيز التجميد			المنتج
فترة التخزين (م° -24)	فترة التخزين الموصى بها (م° -18)	فترة التخزين (م° -12)	
9 شهر	6 شهر	شهر واحد	الزبد أو المارجرين
6 شهر	1-3 شهر	شهر واحد	سمك
12 شهر	8-12 شهر	شهر واحد	الفواكه (باستثناء الحمضيات) والخضروات
12 شهر	شهران 8-12 شهر 4 شهر	شهر واحد	الحوم نقانق لحم دسم لحم الروست (بقري-دسم-ضأن) الاستيك وشرائح اللحم (بقري-ضأن-دسم)
5 شهر (غير موصى بها للأيس كريم)	1-3 شهر	شهر واحد	الحليب أو السوائل الطازجة أو الألبان أو الأيس كريم أو الفواكه المثلجة
9 شهر	5-7 شهر	شهر واحد	الدواجن (دجاج-ديك رومي)
حيز الأطعمة الطازجة			المنتج
فترة التخزين 6-8 م°	فترة التخزين (3 م° -6 م°)	فترة التخزين 0-3 م°	
3-4 أسابيع	3-4 أسابيع	3-4 أسابيع	المعلبات، المشروبات، البيض، الصوص، المخلات، الزبدة، المربى
3-4 أسابيع	2-4 أسابيع	غير موصى بها	فواكه المناطق الحارة
2-5 أيام	2-5 أيام	2-5 أيام	الجبن، الحليب، منتجات الألبان، الأطعمة الجاهزة، الزبادي
غير موصى بها	يوم-يومين	3-5 أيام	الأطعمة الباردة والحلويات واللحم والأسماك والأطعمة المطهية منزلياً
4-7 أيام	10-12 أيام	15 يوم	لتخزين الخضروات والفواكه (فيما عدا فواكه المناطق الحارة والحمضيات)

* يتوفر فقط بطرازات معينة

1. طنين الكباس هو أمر عادي أثناء عمل المنتج.



2. تتولد قرقرة وقرقعات نتيجة لمرور غاز التبريد داخل دائرة التبريد، لذا فهذه ضوضاء عادية.



3. من المحتمل "سماع" صرير عند عمل الكباس وتوقفه: إنه صوت عادي لتركيب المنتج.



4. تأكد أن الأرفف الخارجية داخل باب الثلاجة، والأرفف والأدراج في حيز التبريد مرفقة وموضوعة بشكل صحيح، لتجنب الاهتزازات المحتملة.

5. لا تضع حاويات زجاجية (زجاجات، برطمانات، إلخ) متلامسة مع بعضها البعض، لتجنب الاهتزازات.

6. هذا الجهاز مزود بكباس يعمل عند سرعة مناسبة لخفض استهلاك الطاقة. لذا قد يحدث في مواقف معينة (في الصيف أو في حالة تخزين كميات كبيرة من الأطعمة) أن يزيد الكباس من السرعة لذا تصدر ضوضاء أكثر من المعتاد.

توصيات في حالة عدم استخدام الجهاز

في حالة عدم استخدام الجهاز

افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي، وأفرغ محتوياته ثم أذب التجمد (إذا لزم الأمر) وقم بتنظيفه.

اترك البابين مفتوحين بعض الشيء لإتاحة تدوير الهواء داخل الحيزين. يكفل ذلك منع تعفن الأطعمة وتشكل الروائح الكريهة.

في حالة انقطاع التيار الكهربائي

احتفظ بالأبواب مغلقة ليظل الطعام بارداً لأطول فترة ممكنة. لا تعاود تجميد الطعام بعد إذابة التجمد عنه جزئياً. في حالة انقطاع التيار الكهربائي لفترة طويلة، قد يتم أيضاً تفعيل إنذار التعقيم (في المنتجات المشتملة على أجزاء إلكترونية).

الصيانة والتنظيف

قبل القيام بأي عملية تنظيف أو صيانة، افصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية أو افصل مصدر الإمداد بالتيار الكهربائي.

لا تستخدم أي مواد خادشة، لا تستخدم في تنظيف أجزاء الثلاجة أي سوائل قابلة للاشتعال.

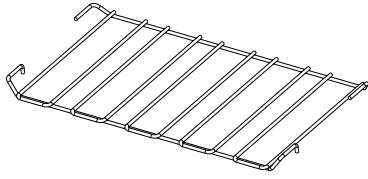
لا تستخدم أبداً أجهزة تنظيف البخار.

لا يسمح بتنظيف الأزرار ولوحة التحكم باستخدام الكحول أو المواد المشتقة من الكحول، ولكن باستخدام قطعة قماش جافة.

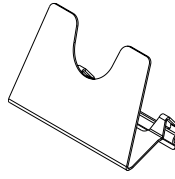
نظف الجهاز من حين لآخر بقطعة قماش ومحلول ماء دافئ وعناصر تنظيف محايدة مصنوعة خصيصاً لتنظيف الجزء الداخلي من الثلاجة.

*الملحقات

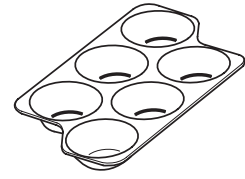
رف الزجاجات



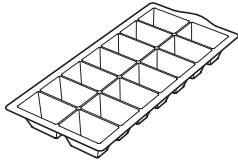
رف الزجاجات



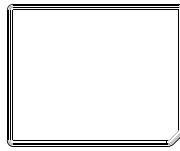
درج البيض



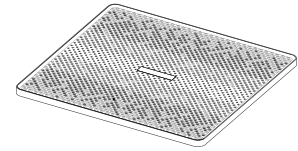
صينية الثلج



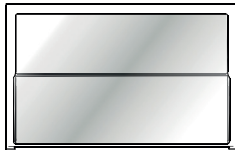
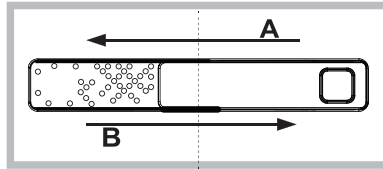
وسادة الفريزر



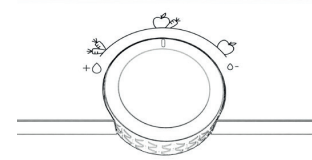
وسادة الثلجة



رف قابل للطي

*HUMIDITY CONTROL
(متحكم في الرطوبة)

مفتاح (التحكم في الرطوبة)



*Humidity Control (عنصر التحكم في الرطوبة)

افتح منظم الرطوبة (الوضع B) إذا أردت تخزين الأطعمة، مثل الفواكه، في بيئة أقل رطوبة أو أغلقه (الوضع A) لتخزين الأطعمة، مثل الخضراوات، في بيئة أكثر رطوبة

*رف قابل للطي

يفضل نظام القضبان، يتيح لك هذا الرف تحريكه أسفل الجزء الأمامي، مما يوفر مساحة إضافية لتخزين الزجاجات الطويلة أو الأباريق.

*وسادة الفريزر (وسادة ألومنيوم)

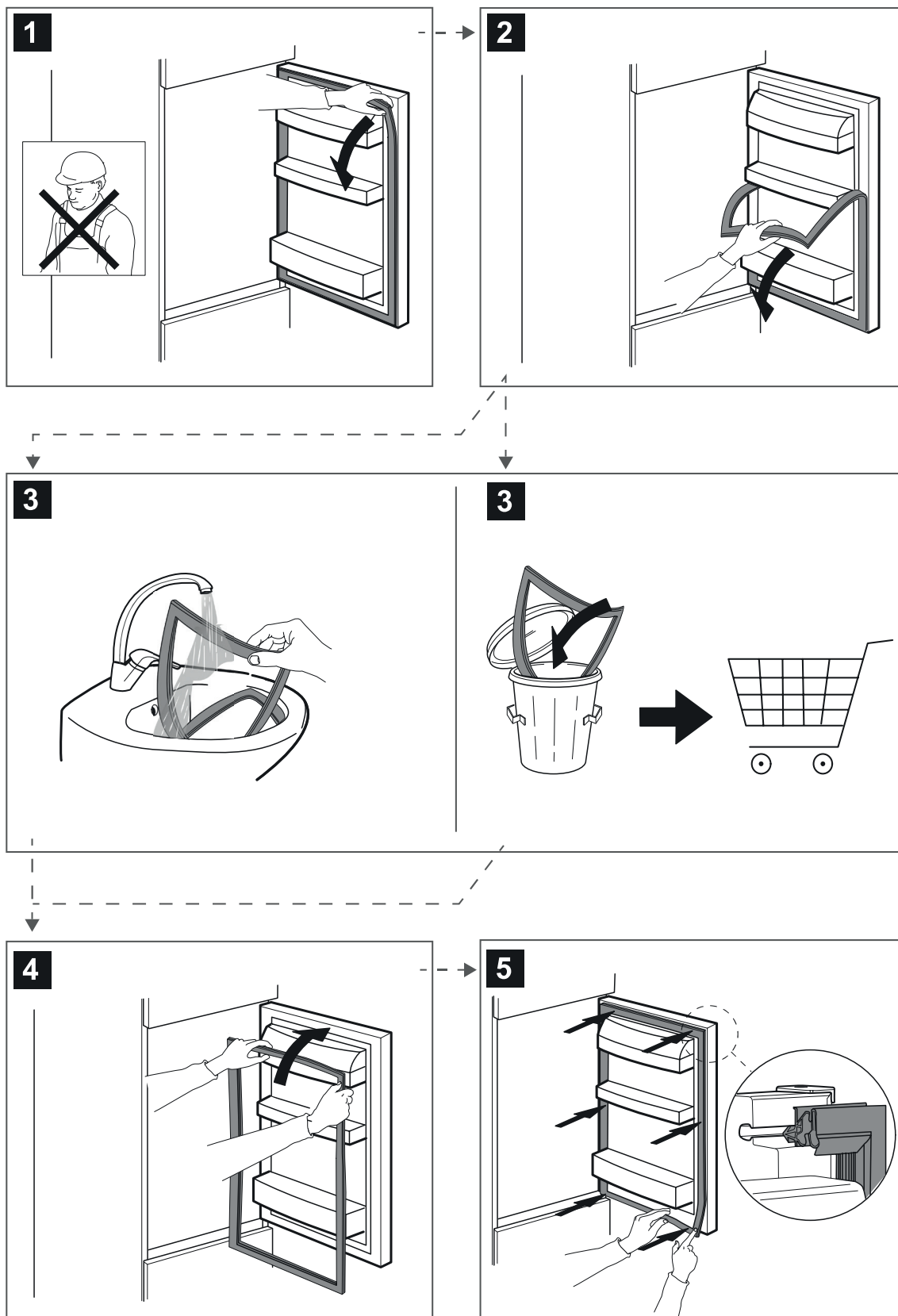
يساعد اللوح المعدني على تجميد الأطعمة سريعاً. يمكن إزالة اللوح المعدني حتى يتسنى التنظيف بسهولة، من خلال رفعه لأعلى من الجانب الأيسر.

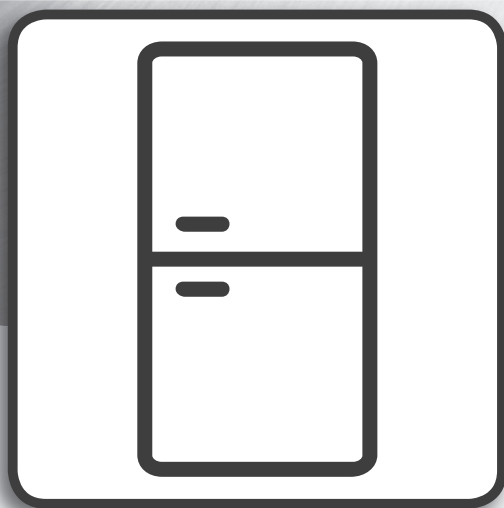
*وسادة الثلجة

درج الفاكهة والخضراوات مزود بشبكة سلامة صحية. بفضل التصميم الخاص لدرج الفواكه والخضراوات حيث يمنع التلامس مع التسربات الطبيعية (مثل قطرات الماء وبلل الخضراوات) الذي يسقط أسفل شبكة السلامة الصحية. تمت معالجة شبكة السلامة الصحية بتقنية Microban® SilverShield التي تخفض البكتيريا الضارة بمعدل 99.9% بسطح شبكة الخضراوات، وذلك للحفاظ المتطور للفاكهة والخضراوات**. يمكن إزالة شبكة السلامة الصحية حتى يتسنى غسلها في حالة اتساخها، من خلال رفعها وسحبها للخارج. يمكن غسلها باليد، باستخدام ماء فقط أو باستخدام سائل تنظيف معتدل للأطباق. يمكن غسلها أيضاً في غسالة الأطباق. بعد التنظيف، قم بتجفيف شبكة السلامة الصحية قبل إعادة وضعها في مكانها.

* يتوفر فقط بطرازات معينة

ستتوفر قطع الغيار لمدة تصل إلى 7 سنوات أو إلى 10 سنوات، وفقاً لمتطلبات التشريع الخاصة





Ръководство за потребителя

РЪКОВОДСТВО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ

ИНДЕКС

Ръководство за употреба и поддръжка	3
Осветление на хладилника	3
Смяна на LED лампата	3
Рафтове	3
Вратичка	3
Употреба на уреда	4
Употреба за пръв път	4
Хладилно отделение и съхранение на храни	4
Как да се съхраняват пресни храни и напитки	4
Фризерно отделение и съхранение на храни	5
Време на съхранение на домашни замразени храни	5
Звуци на функциите	6
Препоръка в случай на неизползване на уреда	6
Почистване и поддръжка	6
Принадлежности*	7
Humidity Control* (Регулиране на влажността)	7
Рафт за лакомства *	7
Охладителна подложка (алуминиева подложка)*	7
Хладилна подложка*	7
Смяна на уплътнение	8

* Налично само при определени модели

Осветление на хладилника

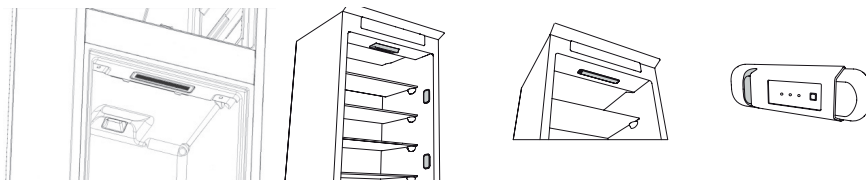
Системата за осветление вътре в хладилника използва LED лампи, което позволява по-добро осветление и по-ниска консумация на енергия в сравнение с обикновените лампи. Свържете с отдела за техническа помощ, ако се нуждаете от резервна лампичка.

Важно: Когато вратата на хладилника е отворена, включва се осветлението на хладилното отделение.

Смяна на LED лампата

Преди подмяна на крушката винаги изключете уреда от захранването. Инструкциите по-долу са базирани на типа на крушката за вашия продукт. Подменете крушката с такава със същите характеристики, налична от отдела за техническа помощ и оторизирани търговци.

Ако е необходимо да смените LED лампите, свържете се с отдела за техническо обслужване.



Рафтове

Всички чекмеджета, рафтовете на вратичката и другите рафтове могат да се отстраняват.

Вратичка

Обръщане на вратата

Забележка: посоката на отваряне на вратичката може да се промени. Ако тази операция се извършва от отдела за следпродажбено обслужване, тя не се покрива от гаранцията.

Следвайте указанията в **Ръководството за монтаж**.

Употреба на уреда

Употреба за пръв път

След инсталиране изчакайте поне два часа, преди да включите уреда в мрежата. Включването на уреда в електрическата мрежа го пуска автоматично. Фабрично са зададени най-подходящите температури за съхранение. След включване на уреда трябва да изчакате 4-6 часа за достигане на правилната температура за съхранение за нормално пълнен уред. Поставете антибактериалния филтър против миризми (ако има такъв) във вентилатора, както е показано на опаковката на филтъра. Ако прозвучи сигнал, това означава, че се е активирала алармата за температура: натиснете бутона, за да изключите звуковата аларма.

Хладилно отделение и съхранение на храни

Хладилното отделение позволява съхраняване на пресни храни и напитки. Пълното му обезскрежаване е автоматично. Наличието понякога на капки вода по вътрешната задна стена на отделението е признак, че е в ход фазата на автоматично обезскрежаване. Водата от обезскрежаването се отвежда в тръбата за изтичане и се събира в съд, откъдето се изпарява.

Забележка: температурата на околната среда, колко често се отварят вратичките и местоположението на уреда може да повлияят на температурите в двете отделения. Настройте тези температури в зависимост от тези фактори. В условия на голяма влажност в хладилното отделение може да се образува кондензация, особено по стъклените рафтове. В този случай се препоръчва да затворите съдовете с течности (напр. тенджерата с бульон), да обвийте храните с високо съдържание на вода (напр. зеленчуци) и да включите вентилатора, ако има такъв. Всички чекмеджета, рафтовете на вратичката и другите рафтове могат да се отстраняват.

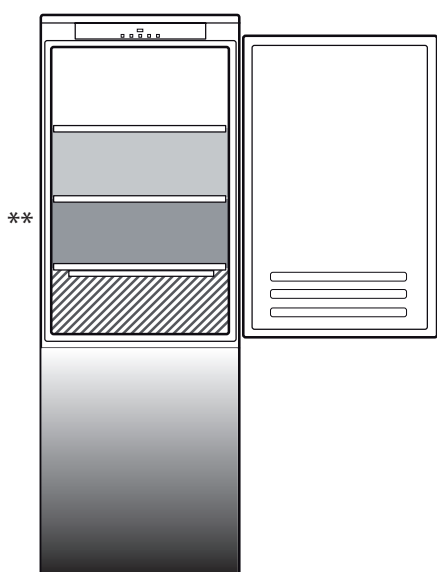
Multiflow разпределяне на въздуха

Multiflow спомага за равномерно разпределяне на студения въздух в отделението за по-добро съхранение на храните. Храната може да се поставя на който и да било рафт на уреда. Внимавайте да не запушите отворите за разпределяне на въздух, като по този начин осигурите свободното му движение.

Как да се съхраняват пресни храни и напитки

Храни, които отдават голямо количество етилен (ябълки, кайсии, круши, праскови, авокадо, смокини, сливи, боровинки, пъпеши, фасул), и храни, които са чувствителни към този газ, като плодове, зеленчуци и салати, трябва винаги да бъдат разделени или увивани във фолио, за да не се намалява тяхната годност; например, не съхранявайте домати заедно с киви или зеле. Не съхранявайте храните прекалено близо една до друга за позволяване на достатъчно циркулация на въздух. Използвайте пластмасови, метални, алуминиеви и стъклени контейнери, които могат да се рециклират, както и опаковъчно фолио за обвиване на храните.

Ако имате малко количество храна за съхранение в хладилника, препоръчваме да използвате рафтовете над чекмеджето за плодове и зеленчуци, тъй като това е най-студената област от отделението. Винаги използвайте затворени контейнери за течности и за храни, които отделят или могат да поемат миризми или вкус, или ги покривайте. За избягване на падането на бутилки можете да използвате поставката за бутилки (налични при определени модели).



Легенда

ЗОНА

Препоръчва се за съхраняване на тропически плодове, консерви, напитки, яйца, сосове, туршии, масло, конфитюр

ХЛАДНА ЗОНА

Препоръчва се за съхраняване на сирене, мляко, млечни храни, деликатеси и готови храни, кисело мляко, ПАСТА И ТЕСТА на основата на брашно

НАЙ-СТУДЕНА ЗОНА

Препоръчва се за съхраняване на студени колбаси, десерти, месо и риба



ЧЕКМЕДЖЕ ЗА ПЛОВОДЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ

**

За модели с ОТДЕЛЕНИЕ "0° ZONE", "най-студената зона" е оцветена в легендата

* Налично само при определени модели

Фризерно отделение и съхранение на храни

Отделението на фризера ******* позволява по-дълго съхранение на замразени храни и замразяване на пресни храни. Количеството на пресните храни, които могат да бъдат замразени за 24 часа, е посочено на табелката с основните данни. Подредете пресните храни в зоната за замразяване във фризерното отделение, като оставите достатъчно пространство около храните за осигуряване на свободно циркулиране на въздух. Препоръчва се да не замразявате отново частично размразените храни. От важно значение е да обвийте храните така, че да се възпрепятства навлизането на вода, влажност или кондензация.

Тавичка*

Тавичката във фризера е подходяща за бърз достъп до често използвани продукти, както и за замразяване или просто за съхранение на остатъци от храна или малки артикули.

Кубчета лед

Напълнете 2/3 от формата за лед с вода и я поставете обратно във фризерното отделение. При никакви обстоятелства не използвайте остри или заострени предмети за изваждане на леда.

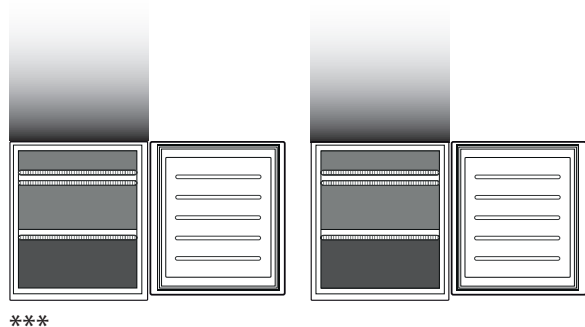
Изваждане на чекмеджетата

Изтеглете чекмеджетата навън, доколкото излизат, повдигнете и ги извадете. За осигуряване на повече пространство фризерното отделение може да се използва без чекмеджетата. Уверете се, че вратичката се затваря правилно след поставяне на храните обратно на скарите/рафтовете.

Система Total No Frost (Пълно обезскрежаване)

Системата Total No Frost (Пълно обезскрежаване) ефективно предотвратява образуването на лед, избягвайки трудното ръчно обезскрежаване във фризерното и хладилното отделение.

Вентилационната система предоставя перфектна циркулация на студен въздух и в двете отделения, избягвайки натрупването на лед.



Легенда



ЧЕКМЕДЖЕ НА ФРИЗЕРА



ЧЕКМЕДЖЕ НА ЗОНАТА ЗА ЗАМРАЗЯВАНЕ (ЗОНА ЗА МАКСИМАЛНО ОХЛАЖДАНЕ)
Препоръчва се за замразяване на пресни/сготвени храни.

Само за модели СВ310 и СВ380 (вижте табелката с номинални данни отстрани на чекмеджето за плодове и зеленчуци)

Време на съхранение на домашни замразени храни

ОТДЕЛЕНИЕ ЗА ЗАМРАЗЕНИ ХРАНИ

Продукт	Период на съхранение (-12°C)	Препоръчителен период на съхранение (-18°C)	Период на съхранение (-24°C)
Масло или маргарин	1 месец	6 месеца	9 месеца
Риба	1 месец	1-3 месеца	6 месеца
Плодове (с изключение на цитрусови) и зеленчуци	1 месец	8-12 месеца	12 месеца
Месо Шунка, наденици Печено месо (говеждо-свинско-агнешко) Стекове или котлети (говеждо-агнешко-свинско)	1 месец	2 месеца 8-12 месеца 4 месеца	12 месеца
Мляко, пресни напитки, сирене, сладолед или сорбе	1 месец	1-3 месеца	5 месеца (не се препоръчва за сладолед)
Птиче месо (пилешко-пуешко)	1 месец	5-7 месеца	9 месеца

* Налично само при определени модели

ОТДЕЛЕНИЕ ЗА НЕЗАМРАЗЕНИ ХРАНИ

Продукт	Период на съхранение 0-3°C	Период на съхранение (3-6°C)	Период на съхранение 6-8°C
Консерви, напитки, яйца, сосове, туршии, масло, конфитюр	3-4 седмици	3-4 седмици	3-4 седмици
Тропически плодове	Не е препоръчително	2-4 седмици	3-4 седмици
Сирене, мляко, млечни продукти, деликатесни храни, кисело мляко	2-5 дни	2-5 дни	2-5 дни
Студени колбаси, десерти, месо, риба, домашно сготвени храни	3-5 дни	1-2 дни	Не е препоръчително
За съхранение на плодове и зеленчуци (с изключение на тропически и цитрусови плодове)	15 дни	10-12 дни	4-7 дни

Звуци на функциите

1. Звуковият сигнал от компресора, когато уредът работи, е нормален.



2. По време на преминаването на хладилния газ през охлаждащата верига се чуват бълбукания и пукания, което е нещо нормално.



3. Възможно е да "чуе" скърцания, когато компресорът работи или не работи: това е нормален звук на корпуса на уреда.



4. Проверете дали рафтовете на вратата на хладилника и рафтовете и чекмеджетата във фризерното отделение са закрепени и поставени добре, за да се избегнат евентуални вибрации.
5. Не поставяйте стъклени съдове (бутилки, буркани и др.), така че да има директен допир помежду им, за да се избегнат вибрации.
6. Този уред е оборудван с компресор, който работи на оптимална скорост, за да намали консумацията на енергия. Понякога е възможно (през лятото или при поставяне на големи количества храни) компресорът да увеличи скоростта си и да бъде по-шумен от обичайното.

Препоръка в случай на неизползване на уреда

В случай на неизползване на уреда

Изключете уреда от захранването, изпразнете го, извършете обезкрежаване и (ако е необходимо) го почистете. Оставете вратите леко отворени, за да се позволи циркулация на въздух вътре в отделенията. По този начин се избягва образуване на плесен и неприятни миризми.

В случай на прекъсване на захранването

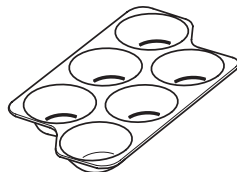
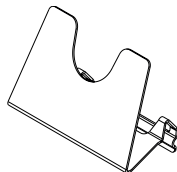
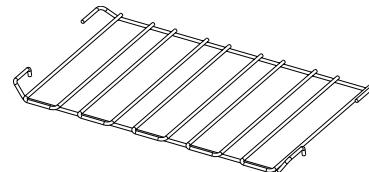
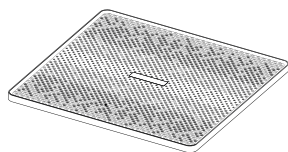
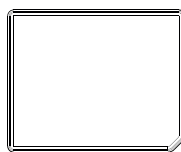
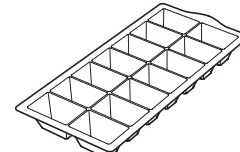
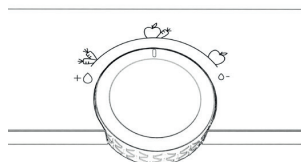
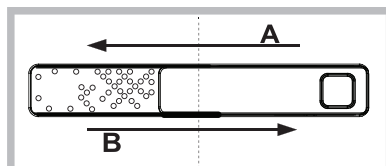
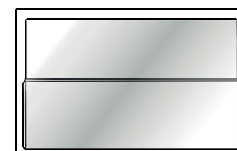
Дръжте вратите затворени, така че храните да останат студени колкото е възможно по-дълго. Не замразявайте отново частично размразени храни. В случай на продължително прекъсване на захранването може да се активира алармата за прекъсване на захранването (при уредите с електронни компоненти).

Почистване и поддръжка

Преди да извършвате каквато и да е операция по почистване или поддръжка, извадете щепсела на уреда от контакта или изключете захранването му.
Никога не използвайте абразивни средства. Никога не почиствайте частите на хладилника със запалими течности. Не използвайте паропочистващи машини.
Бутоните и дисплеят на контролния панел не трябва да се почистват със спирт или вещества на основата на спирт, а със суха кърпа.

Почиствайте понякога уреда с кърпа и разтвор на топла вода и неутрални почистващи препарати, специално предназначени за почистване на вътрешността на хладилника.

* Налично само при определени модели

Принадлежности***ПОСТАВКА ЗА ЯЙЦА****ПОСТАВКА ЗА БУТИЛКИ****ПОСТАВКА ЗА БУТИЛКИ****ХЛАДИЛНА ПОДЛОЖКА****ОХЛАДИТЕЛНА ПОДЛОЖКА****ФОРМА ЗА ЛЕД****КОПЧЕ ЗА КОНТРОЛ НА ВЛАЖНОСТТА****HUMIDITY CONTROL (РЕГУЛИРАНЕ НА ВЛАЖНОСТТА)****РАФТ ЗА ЛАКОМСТВА****Humidity Control* (Регулиране на влажността)**

Отворете регулатора за влагата (позиция B), ако желаете да съхранявате храни в по-суха среда, напр. плодове, или го затворете (позиция A), за да съхранявате храни в по-влажна среда, напр. зеленчуци.

Рафт за лакомства *

Благодарение на релсите си този рафт Ви позволява да плъзнете навътре предната му част и така да създадете повече пространство за съхранение на високи бутилки или гарафи.

Охладителна подложка (алуминиева подложка)*

Металният панел спомага за по-бързо замразяване на храните.

За лесно почистване металният панел може да се изважда, като го повдигнете от левия ъгъл.

Хладилна подложка*

Чекмеджето за плодове и зеленчуци е оборудвано с хигиенизираща решетка.

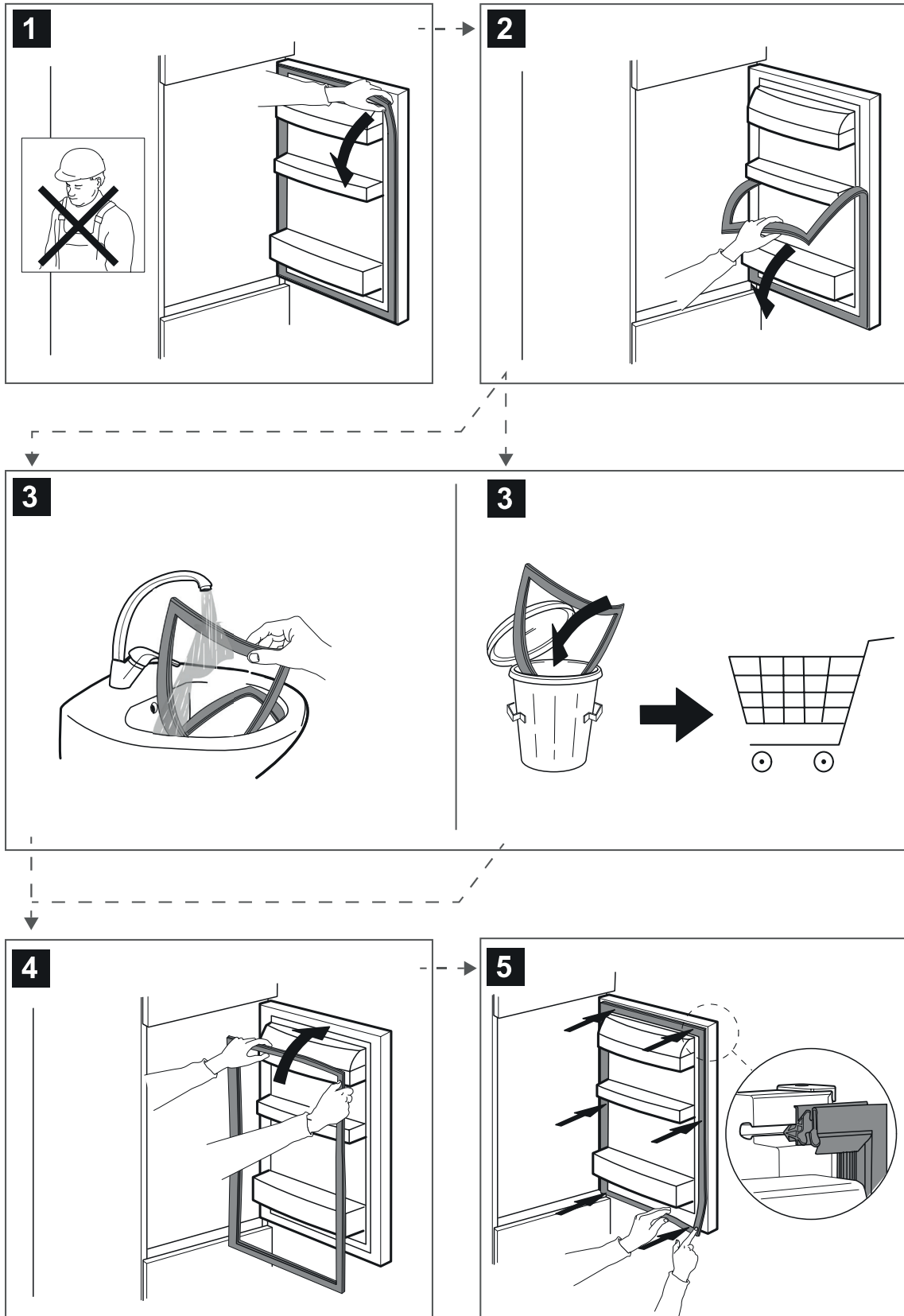
Благодарение на специалния дизайн на този компонент плодовете и зеленчуците не влизат в контакт с естествени течове (като капки и загуба на влага от зеленчуци), които ще паднат под хигиенната решетка. Хигиенизиращата решетка е обработена с технологията Microban SilverShield®, която намалява вредните бактерии по повърхността на решетката на чекмеджето с до 99,9%, с което се запазват плодовете и зеленчуците**. Хигиенизиращата решетка може да се сваля, за да се мие, когато е замърсена, просто като я повдигнете и издърпате. Можете да я измиете на ръка, само с вода или с обикновен неутрален препарат за миене на съдове. Може да се мие и в съдомиялна машина.

След почистване на решетката я оставете да изсъхне, преди да я поставите обратно на мястото ѝ.

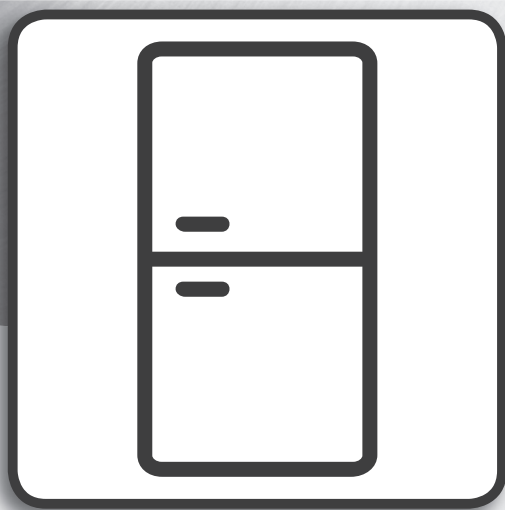
* Налично само при определени модели

Резервните части ще бъдат налични за период от 7 или до 10 години, в съответствие със специфичните изисквания на регламента

Смяна на уплътнение



400011640802



用户手册

用户手册

索引

使用与保养指南.	3
冰箱照明.	3
更换 LED 照明	3
隔板.	3
门.	3
如何使用电器.	4
首次使用.	4
冷藏室和食物储存.	4
如何存放新鲜食物和饮料.	4
冷冻室食物储存.	5
家用冷冻食品的储存时间.	5
功能声.	6
不使用本电器时的建议.	6
清洁和维护.	6
配件 *.	7
Humidity control* (湿度控制).	7
伸缩隔板.	7
冷冻衬垫 (铝衬垫).	7
冷藏衬垫*.	7
密封垫更换.	8

* 仅向某些型号提供

冰箱照明

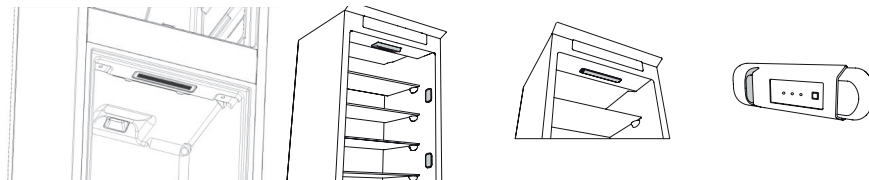
冷藏室内的照明系统使用 LED 照明，比传统灯泡的照明效果更好，能耗也非常低。如果需要更换，请联系技术援助服务部门。

重要提示：当冰箱门打开时，冷藏室灯打开。

更换 LED 照明

更换灯泡前，务必切断电器的电源。然后按照产品说明操作，具体取决于您产品的灯泡类型。新更换的灯泡需与旧灯泡具备相同特性，技术支持服务部以及授权销售商均提供。

如果您需要更换 LED 灯，请联系技术支持服务。



隔板

所有抽屉、门架和隔板均可取下。

门

可逆式冰箱门

注意：开门的方向可以改变。此变更操作由售后服务进行时，不在保修范围内。

遵循 **安装指南**中的说明。

如何使用电器

首次使用

安装完成后，应至少等待两小时，再将电器连接至电源。连接电源后，电器自动开始运行。电器出厂时已设置理想的食物储藏温度。

开启冰箱后，必须等待 4-6 小时，以使其达到正常装满后所需的正确存储温度。按照过滤器包装（如有）上的说明，将抗菌抗异味过滤器装入风扇。如果响起声音信号，则表示温度报警：按下按钮，关闭声音报警。

冷藏室和食物储存

冷藏室用于存储新鲜食物和饮品。冷藏室会自动彻底除霜。内部后壁偶尔出现的水滴表明正处于自动除霜阶段。化霜水被导入排水口，然后被收集到一个容器内，在容器内自然蒸发。

注意：环境温度、开门频率和设备的位置都可能会影响两个储物室的内部温度。请根据上述因素设置温度。在极其潮湿的环境下，冷藏室内可能产生冷凝现象，尤其在玻璃隔板上。此种情况下，建议您把装有液体的容器（如汤锅）盖上盖子，把高含水量的食物（如蔬菜）封包起来，同时打开风扇（如有）。所有抽屉、门架和隔板均可取下。

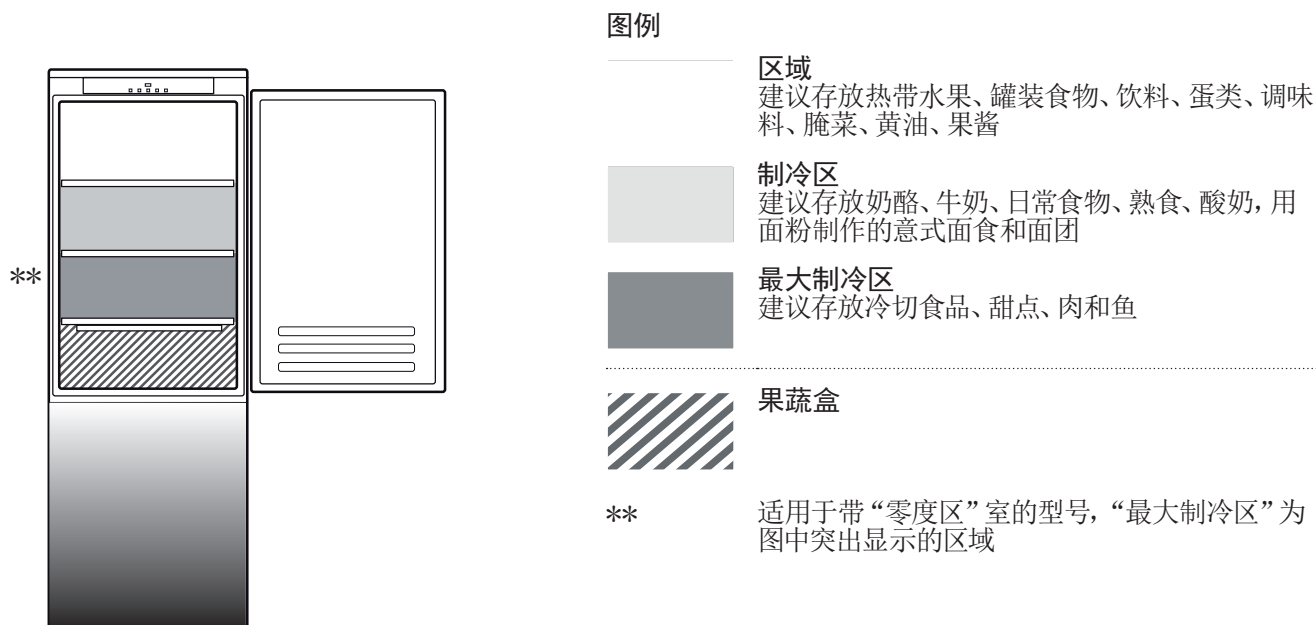
多流送风

多流有助于将冷空气均匀分布在室内，从而更好地保存食物。可以将食物放在电器的任一隔板上。请注意不要阻塞空气分配通风口，以确保空气自由流通。

如何存放新鲜食物和饮料

对于释放大量乙烯气体的食物（苹果、杏、梨、桃、鳄梨、无花果、李子、蓝莓、瓜类、豆类）和对该气体敏感的食物，如水果蔬菜和沙拉，应总是分开或封包存放，以免影响其保存期限；例如，不要将西红柿与猕猴桃或卷心菜一起存放。不要将食物太靠近放在一起以保证足够的空气流通。使用可回收的塑料、金属、铝和玻璃容器与保鲜膜封包食物。

如果您只有少量食物存放在冰箱中，我们建议您把水果和蔬菜放在保鲜储藏格上面的架子上，因为这是冷藏室里最冷的地方。对于可能散发气味、容易被气味或香味影响的液体和食物，始终使用密闭容器来盛装或将其封包。为避免瓶子翻倒，您可以使用瓶挡（仅为某些机型提供）。



* 仅向某些型号提供

冷冻室食物储存

冷冻室 ******* 允许长时间储存冷冻食物和冷冻新鲜食物。铭牌上标有 24 小时内可完成冷冻的新鲜食品数量。在冷冻室内的冷冻区摆放好新鲜食品，食品包装周围要留有充足空间，以便空气自由流通。建议不要重新冷冻已经部分解冻的食物。切记包裹好食物，防止水分、湿气或冷凝液进入。

托盘*

冷冻托盘可用于轻松取用常用产品、冷冻或简单存放剩菜或小物品。

冰块

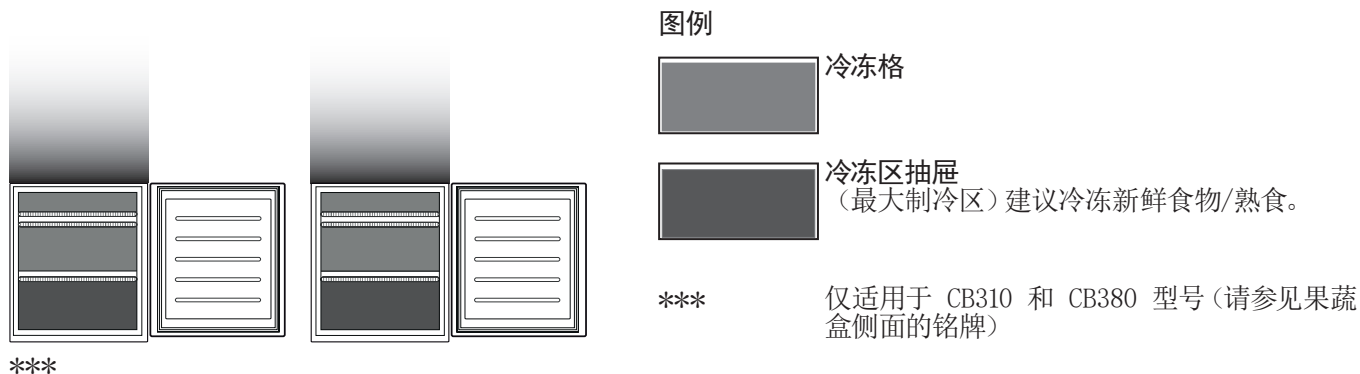
向冰格注水至 2/3 处，然后将其放回冷冻室。任何情况下都切勿使用尖锐物体取冰。

取出抽屉盒

尽可能向外拉开冷冻抽屉，然后向上抬起并取出。若要获得更大空间，冷冻室内可不使用冷冻抽屉。将食物放回隔板后，确保室门恰当关闭。

Total No Frost (完全无霜) 系统

Total No Frost (完全无霜) 系统有效防止结冰，避免在冷冻室和冷藏室中手动除霜的麻烦。其通风系统可在冷冻室和冷藏室两个室中提供完美的冷空气循环，从而避免结冰。



家用冷冻食品的储存时间

产品	冷冻室		
	储存时间 (-12° C)	建议储存时间 (-18° C)	储存时间 (-24° C)
黄油或人造黄油	1 个月	6 个月	9 个月
鱼	1 个月	1-3 个月	6 个月
水果 (柑橘除外) 和蔬菜	1 个月	8-12 个月	12 个月
肉类			
火腿和香肠	1 个月	2 个月	12 个月
烤肉 (牛肉 - 猪肉 - 羊肉)		8-12 个月	
牛排或排骨 (牛肉 - 羊肉 - 猪肉)		4个月	
牛奶、新鲜液体、奶酪、冰淇淋或果汁冻	1 个月	1-3 个月	5 个月 (不建议放冰淇淋)
禽类 (鸡肉-火鸡)	1 个月	5-7 个月	9 个月

* 仅向某些型号提供

非冷冻室

产品	储存时间 (0-3° C)	储存时间 (3-6° C)	储存时间 (6-8° C)
罐头、饮料、鸡蛋、酱汁、咸菜、黄油、果酱	3-4 周	3-4 周	3-4 周
热带水果	不建议	2-4 周	3-4 周
奶酪、牛奶、乳制品、熟食、酸奶	2-5 天	2-5 天	2-5 天
冷盘、甜点、肉和鱼以及家常菜	3-5 天	1-2 天	不建议
存放蔬菜和水果 (不包括热带水果和柑橘)	15 天	10-12 天	4-7 天

功能声

1. 当设备工作时, 压缩机产生的嗡嗡声是正常的。



2. 制冷剂气体通过冷却回路内部时发出的哗啦声和噼啪声都是正常的噪音。



3. 当压缩机处于启用及停用状态时, 可能“听到”吱吱声: 这是产品结构造成的正常声音。



4. 检查冰箱门内侧的置物架, 冷藏室中的隔板和抽屉盒是否正确安装和放置, 以避免可能的振动。

5. 不要将玻璃容器 (瓶子、罐子等) 彼此直接接触, 以免产生振动噪音。

6. 该设备配有能够以最佳速度运行的压缩机, 可以最大限度地降低能耗。因此, 在某些情况下 (夏季或如果放入大量食物时) 压缩机可能会提升转速, 此时的噪音可能比平常更大。

不使用本电器时的建议

如果不使用本电器

切断电器电源, 清空电器, 为其除霜 (如必要) 并对其进行清洁。

使电器门保持微开状态, 以使内部空气流通。此举可以避免发霉和异味。

如果突然断电

保持电器门紧闭, 使食物尽可能长时间地处于保冷状态。切勿重新冷冻已经部分解冻的食物。如果断电时间过长, 停电报警器可能启动 (带有相应元器件的产品)。

清洁和维护

在进行任何清洁或维护操作之前, 请从电源上拔下电器设备插头或断开电源。

切勿使用研磨剂。切勿使用易燃液体清洁冰箱部件。

请勿使用蒸汽清洁器。

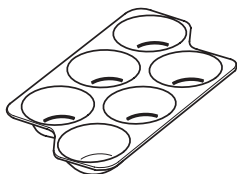
按钮和控制面板显示屏不得使用酒精或酒精衍生物清洁, 而应使用干布清洁。

不定期清洁电器, 请使用布、冰箱内部专用中性清洁剂的温水溶液进行清洁。

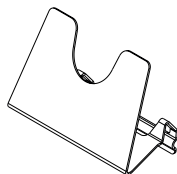
* 仅向某些型号提供

配件 *

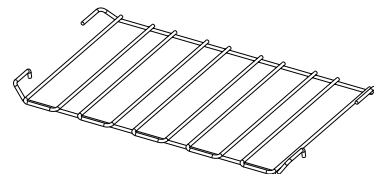
蛋架



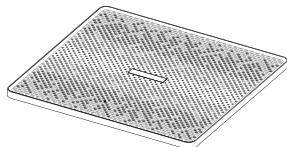
瓶架



瓶架



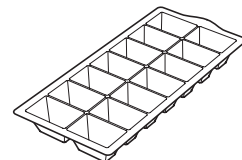
冷藏衬垫



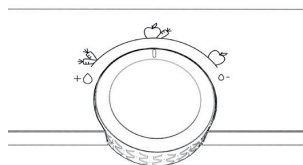
冷冻衬垫



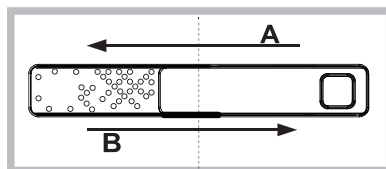
制冰盒



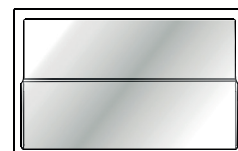
湿度控制旋钮



HUMIDITY CONTROL (湿度控制)



伸缩隔板



Humidity control* (湿度控制)

如需将食物(如水果)存放在湿度较低的环境中,请打开湿度调节器(位置 B),或将其关闭(位置 A)以在湿度较高的环境中存放食物(如蔬菜)。

伸缩隔板

得益于导轨系统,此隔板可让您将其滑到前部下方,从而为存放高瓶或大水罐提供额外的空间。

冷冻衬垫(铝衬垫)

金属板有助于更快地冷冻食物。
为便于清洁,可从左角提起将金属板取下。

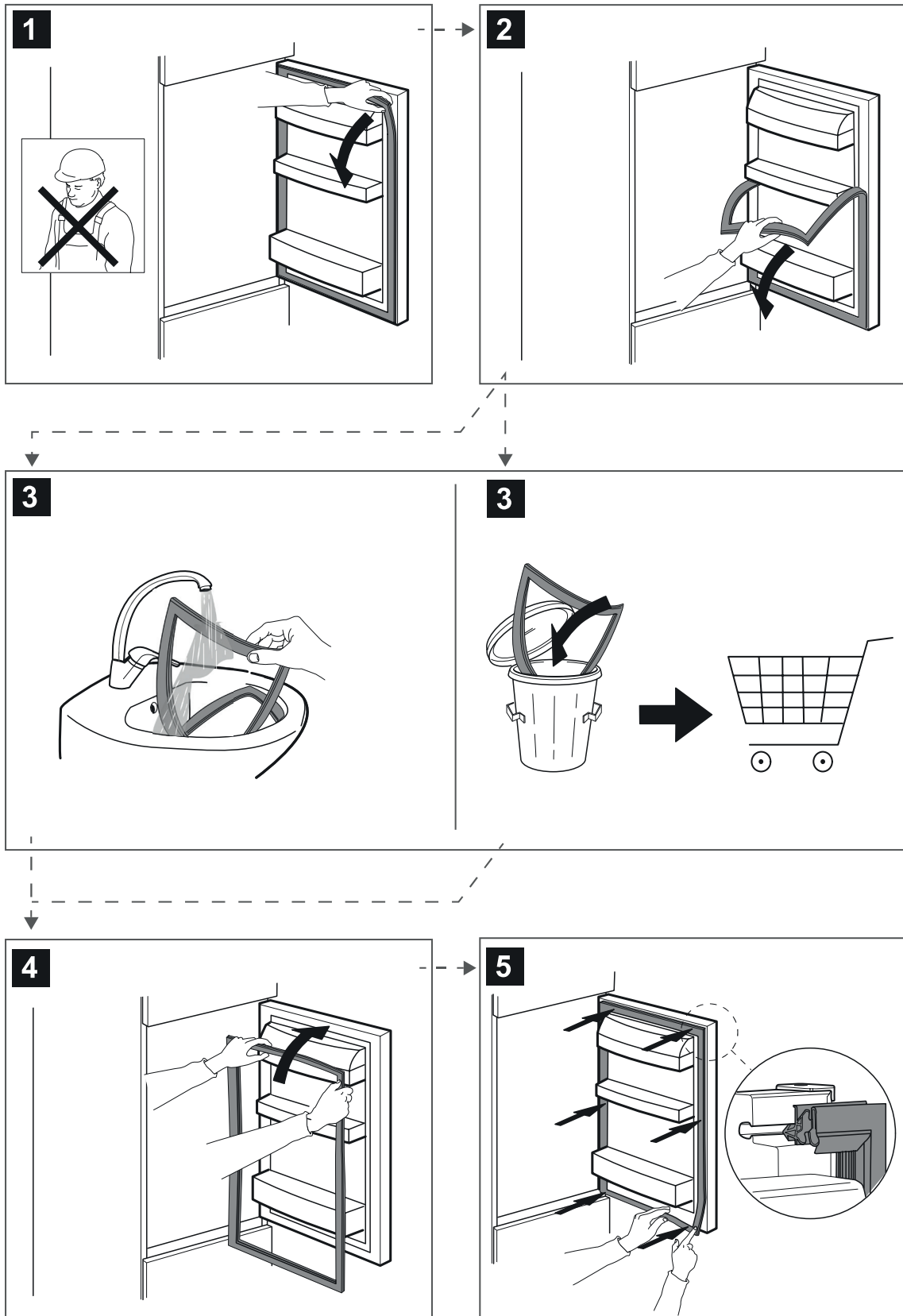
冷藏衬垫*

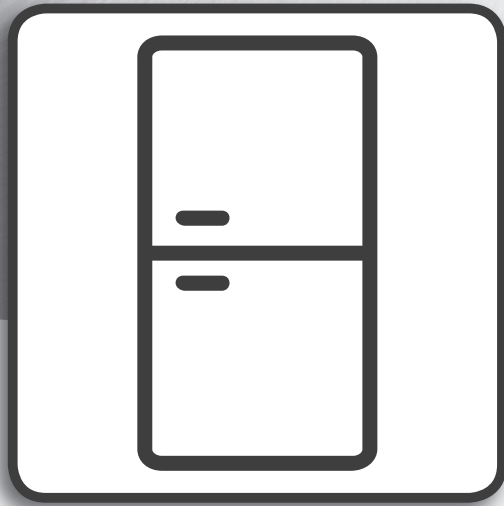
果蔬盒配有卫生网格。
由于该组件的特殊设计,水果和蔬菜不会与会掉落在卫生网格下方的自然泄漏物(如蔬菜滴水和水分流失)接触。卫生网格采用 Microban SilverShield® 技术处理,可将保鲜网格表面的有害细菌减少多达 99.9%,从而增强水果和蔬菜的保鲜**。如果卫生网格变脏,可以将其取下进行清洗,只需将其抬起并拉出即可。只用水或普通的中性餐具洗涤剂即可用手简单清洗。它也可以在洗碗机中清洗。
清洁后,擦干再放回原位。

* 仅向某些型号提供

根据具体的规定要求,提供备件的时间将持续长达 7 年或 10 年。

密封垫更换





使用手冊

使用手冊

索引

使用與保養指南.	3
冰箱照明.	3
更換 LED 照明	3
隔板.	3
機門.	3
如何使用本家電.	4
首次使用.	4
冷藏室與食物保存.	4
新鮮食物及飲品保存方式.	4
冷凍室食物保存.	5
家用冷凍食物保存時間.	5
運作聲響.	6
不使用本家電時的建議.	6
清潔與保養.	6
配件*	7
Humidity control* (濕度控制).	7
伸縮隔板*	7
冷凍襯墊 (鋁襯墊) *	7
冷藏襯墊*	7
墊圈更換.	8

* 限特定機種

冰箱照明

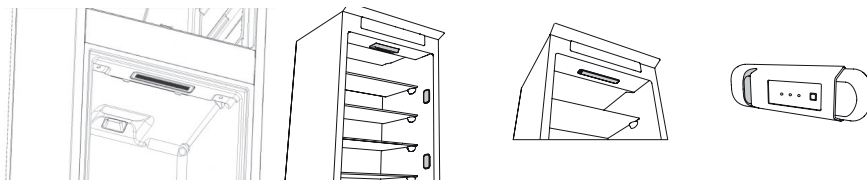
冷藏室中的照明系統採用 LED 燈具，較傳統燈泡照明效果更好且用電量更低。若需要更換，請與客戶服務中心聯繫。

重要：冷藏室照明會在冷藏室門打開時亮起。

更換 LED 照明

在更換燈泡前請記得一定要將冰箱電源拔掉或關閉。接著請依產品的燈泡類型按說明進行更換。請使用向客戶服務中心與授權經銷商取得的同型燈泡進行更換。

如果您需要更換 LED 照明，請聯絡技術支援服務部。



隔板

所有抽屜、門架或隔板均可拆除。

機門

機門換邊開啟

備註：門開啟方向可改變。此變更操作由售後服務中心進行時，不在保固範圍內。

遵循 **安裝指南** 中的說明

如何使用本家電

首次使用

安裝後請等候至少兩小時再連接家電的電源。將家電接上電源後便會自動開始運作。在出廠時已預先設定好最適合儲放食物的溫度。

在啟動本家電後，請靜候4-6小時讓內部達到適當的儲物溫度。依過抗菌防異味過濾器包裝（如有）上的安裝說明將風扇裝在風扇中。若聽到音效訊號，表示已啟用溫度警示：請按下按鈕將音效警示關閉。

冷藏室與食物保存

冷藏室可儲放新鮮食物及飲料。冷藏室採全自動除霜。當冷藏室內壁上出現水滴便表示正在進行自動除霜。除霜水會流入排水器中，並以容器收集後蒸發。

備註：室溫、冰箱門開關的頻繁程度與冰箱的位置均會影響其內部的溫度。故請依這些因素適度調整冰箱溫度。在潮濕的環境中，冷藏室內尤其是玻璃隔板上可能會產生水珠凝結。此時，建議將裝有液體的容器（如鍋子）加蓋，把含水量高的食材（如蔬菜）包裝起來，如冰箱內有風扇也請將它開啟。所有抽屜、門架或隔板均可拆除。

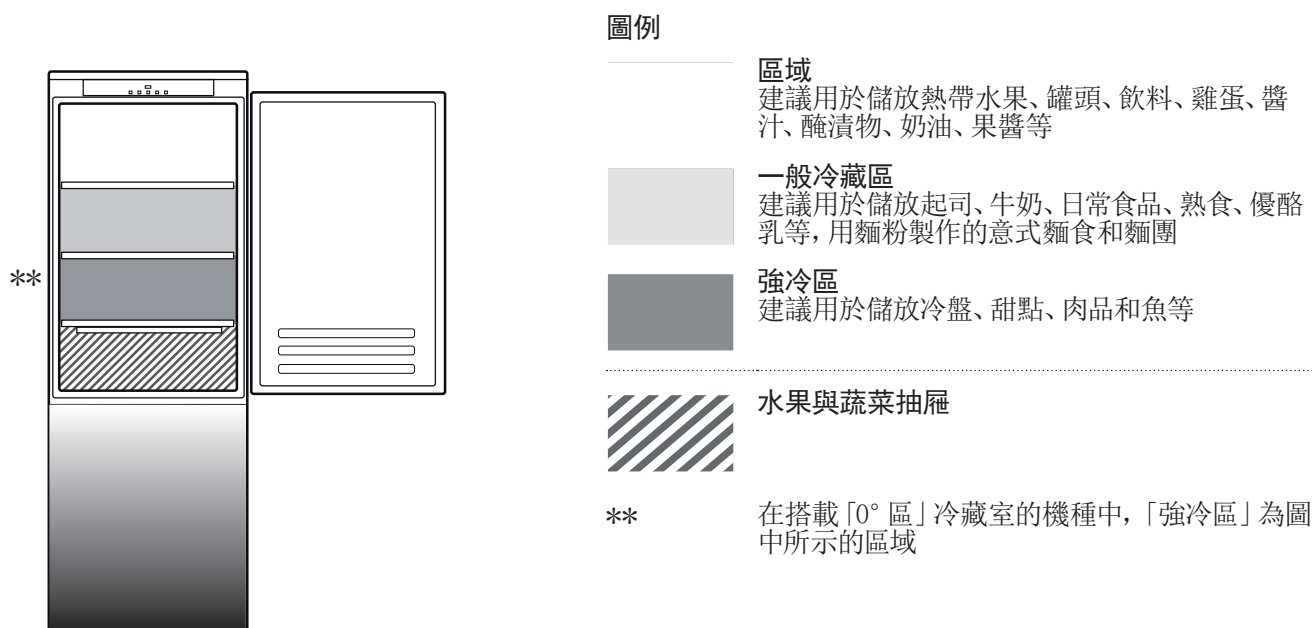
多流送風

多流有助於將冷空氣均勻分佈在室內，從而更好地保存食物。可以將食物放在電器的任一隔板上。請注意不要阻塞空氣分配通風口，以確保空氣自由流通。

新鮮食物及飲品保存方式

會釋放大量乙烯氣體的食物（蘋果、杏仁、梨子、桃子、酪梨、無花果、梅乾、藍莓、甜瓜、豆子等）及對此類氣體較敏感的食物如蔬果及沙拉等，應確實隔離或包好以免保存期限縮短；例如請勿將蕃茄與奇異果或高麗菜一同保存。請勿讓食物過於擁擠以確保良好空氣循環。請用可回收塑膠、金屬、鋁或玻璃等製成的容器及保鮮膜包裝食物。

若要用冰箱保存少量食物，建議用蔬果保鮮盒上方的層架，因其在冷藏室中最冷的區域。請務必將液體及會釋放或受異味沾染，或是會變味的食物以密閉容器保存或蓋好。可利用專用瓶架（指定機型提供）避免瓶子傾倒。



* 限特定機種

冷凍室食物保存

冷凍室 ******* 可長時間保存冷凍食物及將新鮮食物冷凍。在24小時內可冷凍的新鮮食物量登載於機身銘板上。請將冷凍室中欲冷凍的食物適當排好，讓食物包裝間保持充足空間使空氣能自由循環。建議您不要將已部分解凍的食物重新冷凍。並請務必妥善包裝食物以避免水氣、濕氣進入或產生水氣凝結。

托盤

冷凍託盤可用於輕鬆取用常用產品、冷凍或簡單存放剩菜或小物品。

冰塊

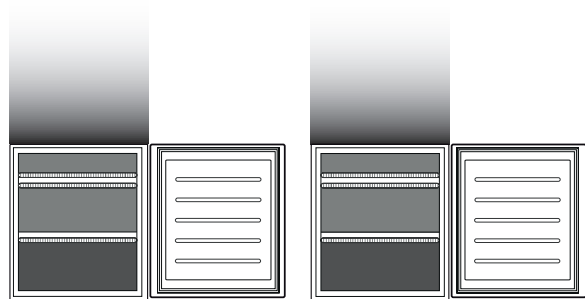
請將製冰盒裝滿2/3的水後裝回冷凍室中。不論如何均請勿以尖銳物品取出冰塊。

拆卸抽屜

將抽屜盡可能向前拉、向上抬高後取出。若希望增加冷凍室容量，也可以不安裝抽屜直接使用。將食物放回架上 / 櫃中時請確實將門關上。

Total No Frost (完全無霜) 系統

Total No Frost (完全無霜) 系統有效防止結冰，避免在冷凍室和冷藏室中手動除霜的麻煩。其通風系統可在兩個室中提供完美的冷空氣循環，從而避免結冰。



圖例



冷凍室抽屜



冷凍區抽屜

(極冷區) 建議用於儲放冷凍新鮮 / 烹煮過的食物。

限 CB310 及 CB380 機種 (請參閱水果與蔬菜抽屜旁的機身銘板)

家用冷凍食物保存時間

產品	冷凍室		
	保存期間 (-12° C)	建議保存期間 (-18° C)	保存期間 (-24° C)
牛油或人造奶油	1個月	6個月	9個月
魚類	1個月	1-3個月	6個月
水果 (柑橘類除外) 與蔬菜	1個月	8-12個月	12個月
肉類			
火腿與香腸	1個月	2個月	12個月
烤肉 (豬、牛、羊)		8-12個月	
肉排或排骨 (豬、牛、羊)		4個月	
牛奶、新鮮飲品、起司、冰淇淋或雪酪	1個月	1-3個月	5個月 (冰淇淋不建議)
禽類 (雞、火雞)	1個月	5-7個月	9個月

* 限特定機種

解凍室

產品	保存期間 (0-3° C)	保存期間 (3-6° C)	保存期間 (6-8° C)
罐頭、飲料、雞蛋、醬汁、醃漬物、奶油、果醬等	3-4週	3-4週	3-4週
熱帶水果	不建議	2-4週	3-4週
起司、牛奶、乳製品、熟食、優酪乳等	2-5天	2-5天	2-5天
冷盤、甜點、肉品、魚類及自烹食物	3-5天	1-2天	不建議
存放蔬菜與水果 (熱帶水果與柑橘類除外)	15天	10-12天	4-7天

運作聲響

1. 當本產品運作時壓縮機出現低鳴聲是正常現象。



2. 冷卻管線中的冷媒氣體通過時會產生咕嚕聲和劈啪聲，屬於正常的噪音。



3. 當壓縮機啟動及關閉時可能會「聽到」吱吱作響的聲音：這是本產品架構下的正常聲音。



4. 確認冰箱機門內側的架子、冷藏室中的層架與抽屜均有確實放好與裝好，以避免發生震動。

5. 請勿讓玻璃容器 (瓶子、罐子等等) 彼此直接接觸以避免震動。

6. 本裝置配備有一部壓縮機，會以最佳速度運作進而將用電量降到最低。故某些情況 (夏季或放入大量食物時) 下壓縮機會加速運轉而使噪音比平常更大。

不使用本家電時的建議

不使用本家電時

將冰箱電源拔掉，將內部清空、視需要除霜並清潔。

將冰箱門保持半開啟狀態讓內部空氣能夠循環。如此一來可避免發霉及產生異味。

遇電力中斷時

將冰箱門保持關閉讓內部的食物能盡可能保持冷卻。請勿將已部分解凍的食物重新冷凍。若電力中斷時間過長，則斷電警示會啟動 (限配備電子系統的產品)。

清潔與保養

進行任何清潔或保養操作前，請先將本家電的電源拔掉或將電源切斷。

切勿使用研磨劑。請勿用易燃性液體清潔冰箱零件。

請勿使用蒸氣清潔機。

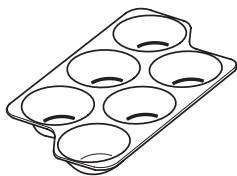
按鈕及控制面板顯示器不可用酒精或酒精衍生物質清潔，請用乾燥的軟布擦拭即可。

請偶爾使用軟布以及含清潔冰箱內部專用中性清潔劑的溫水擦拭。

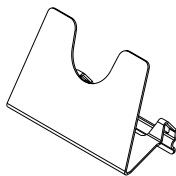
* 限特定機種

配件*

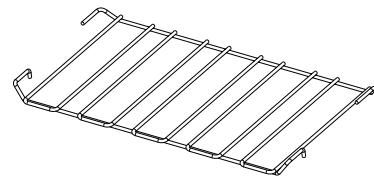
蛋架



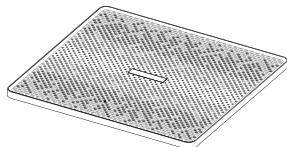
瓶架



瓶架



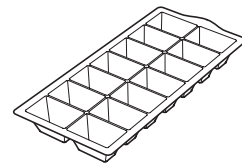
冷藏襯墊



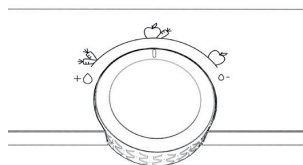
冷凍襯墊



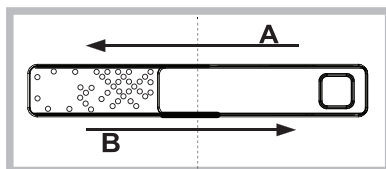
製冰盒



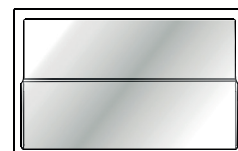
濕度控制旋鈕



HUMIDITY CONTROL (濕度控制)



伸縮隔板*



Humidity control* (濕度控制)

如果您想要在較不潮濕環境中的保存食物(如水果),請開啟濕度調節器(位置 B),或在更潮濕環境中的保存食物(如蔬菜),請關閉調節器(位置 A)。

伸縮隔板*

得益於導軌系統,此隔板可讓您將其滑到前部下方,從而為存放高瓶或大水罐提供了額外的空間。

冷凍襯墊(鋁襯墊)*

金屬板有助於更快地冷凍食物。
為便於清潔,提起左角,將其取下。

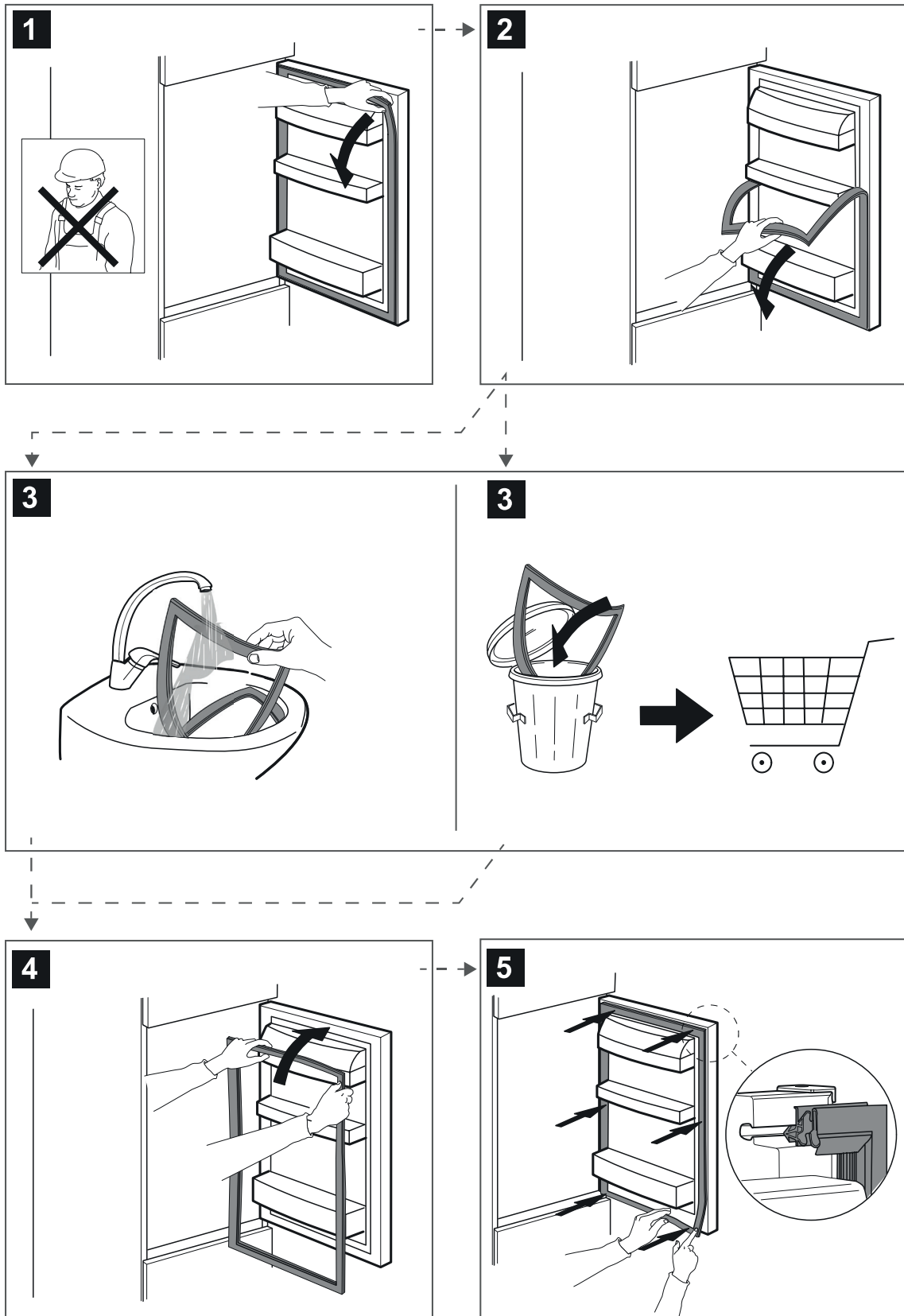
冷藏襯墊*

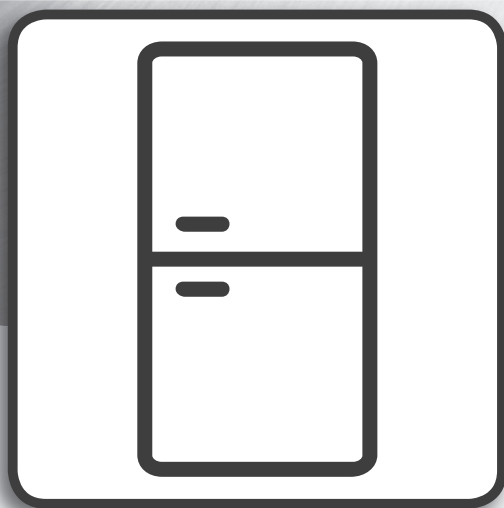
水果與蔬菜抽屜配備衛生網格。
由於該組件的特殊設計,水果和蔬菜不會與會掉落在衛生網格下方的自然洩漏物(如蔬菜滴水和水分流失)接觸。衛生網格採用 Microban SilverShield® 技術處理,可將保鮮網格表面的有害細菌減少多達 99.9%,從而增強水果和蔬菜的保鮮**。如果衛生網格變髒,可以將其取下進行清洗,只需將其抬起並拉出即可。只用水或普通的中性餐具洗滌劑即可用手簡單清洗。它也可以在洗碗機中清洗。
清潔後,擦乾後再放回原位。

* 限特定機種

依特定法規要求,零件提供時間最長 7 年或 10 年。

墊圈更換





Návod k použití

NÁVOD K POUŽITÍ

<i>OBSAH</i>	
Návod k použití a údržbě	3
Osvětlení chladničky	3
Výměna LED svítidel.....	3
Poličky.....	3
Dvířka	3
Jak spotřebič používat	4
První použití	4
Chladicí oddíl a skladování potravin	4
Jak uchovávat čerstvé potraviny a nápoje.....	4
Mrazicí oddíl a skladování potravin	5
Doby uložení doma zmrazených jídel	5
Provozní zvuky.....	6
Doporučení v případě, že se spotřebič nepoužívá	6
Čištění a údržba	6
Příslušenství*	7
Humidity Control (Kontrola vlhkosti)*.....	7
Zasouvací polička *	7
Podložka pro mrazničku (hliníková podložka)*	7
Podložka pro chladničku*	7
Výměna těsnění	8

* Dostupné pouze u určitých modelů

Osvětlení chladničky

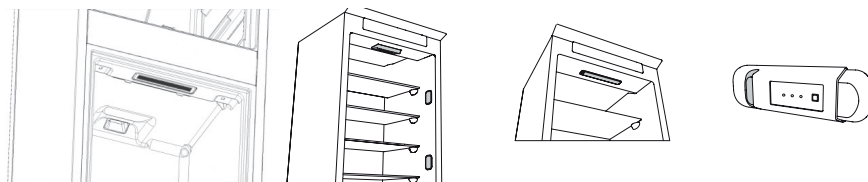
V systému osvětlení uvnitř oddílu chladničky jsou použity LED svítilny, které umožňují lepší osvětlení než tradiční žárovky a přitom mají velmi nízkou spotřebu energie. V případě potřeby jejich výměny se obraťte na službu technické pomoci.

Upozornění: Při otevření dvířek chladicího oddílu se rozsvítí vnitřní osvětlení.

Výměna LED svítilny

Před výměnou žárovky vždy vypojte spotřebič z elektrické sítě. Následně postupujte podle pokynů v závislosti na typu žárovky určené pro váš produkt. Žárovku nahradte novou se stejnými vlastnostmi, kterou můžete zakoupit v rámci služeb technické pomoci či u autorizovaných prodejců.

Jestliže je třeba vyměnit LED svítilny, obraťte se na službu technické podpory.



Poličky

Všechny přihrádky i police, včetně polic na dvířkách, lze vyjmout.

Dvířka

Změna otevírání dveří

Poznámka: Směr otevírání dveří lze změnit. Jestliže tato operace je provedena poprodejním servisem, není pokryta zárukou.

Postupujte podle pokynů v **návodu k instalaci**.

Jak spotřebič používat

První použití

Po provedení instalace vyčkejte alespoň dvě hodiny, než připojíte spotřebič ke zdroji napájení. Připojením zařízení k napájení se automaticky spustí provoz. Ideální teploty pro skladování potravin jsou nastaveny z výroby.

Po zapnutí spotřebiče musíte vyčkat 4–6 hodin, než dojde k dosažení správné skladovací teploty. Platí pro obvyklé naplnění. Podle instrukcí na obalu umístěte antibakteriální filtr proti zápachu do ventilátoru (je-li k dispozici). Pokud se rozezná zvukový signál, znamená to, že byl aktivován alarm pro teplotu: Tento zvukový alarm vypnete stisknutím tlačítka.

Chladicí oddíl a skladování potravin

Chladicí oddíl slouží k uchovávání čerstvých potravin a nápojů. Odmrazování chladničky probíhá zcela automaticky. O zahájení automatické fáze rozmrazování svědčí příležitostný výskyt kapek vody na vnitřní zadní stěně oddílu. Rozmrazená voda stéká do odtoku a shromažďuje se v nádobě, odkud se vypařuje.

Poznámka: Faktory, jako je teplota v místnosti, frekvence otevírání dvířek a umístění spotřebiče, mohou mít vliv na teplotu uvnitř obou oddílů. Teploty nastavujte podle těchto faktorů. Ve velmi vlhkém prostředí může dojít k orosení v chladicím prostoru, zejména na skleněných poličkách. V takovém případě se doporučuje uzavřít nádoby s tekutinami (např. hrnec s vývarem), zabalit jídlo s vysokým obsahem vody (např. zeleninu) a zapnout ventilátor, pokud je k dispozici. Všechny přihrádky i police, včetně polic na dvířkách, lze vyjmout.

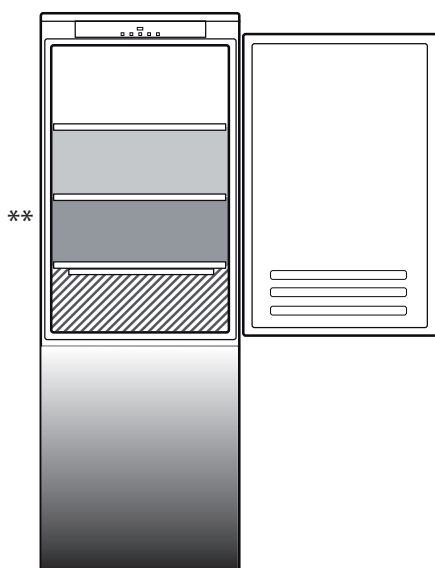
Distribuce vzduchu Multiflow

Systém Multiflow napomáhá rovnoměrné distribuci chladného vzduchu v prostoru pro zlepšení uchování potravin. Potravinu lze skladovat v jakékoliv části (zásuvce, polici) spotřebiče. Pečlivě dbejte na to, aby výstupům pro distribuci vzduchu nic neprekázelo, aby tak byl zajištěn volný pohyb vzduchu.

Jak uchovávat čerstvé potraviny a nápoje

Potravinu, které vylučují velké množství ethylenu (jablka, meruňky, hrušky, broskve, avokádo, fíky, švestky, borůvky, meloun, fazole), a potraviny, které jsou na tento plyn citlivé, jako např. ovoce, zelenina a salát, vždy musejí být uloženy odděleně nebo zabaleny, aby se nezkracovala jejich skladovatelnost; například neskladujte rajská jablíčka společně s kiwi nebo se zelím. Neukládejte potraviny příliš blízko u sebe, aby byla zajištěna dostatečná cirkulace vzduchu. K balení potravin používejte recyklovatelné plastové, kovové, hliníkové nebo skleněné nádoby a fólii.

Pokud v chladničce skladujete malé množství potravin, doporučujeme použít police nad zásuvkou na ovoce a zeleninu, protože se jedná o nejchladnější oblast. Pro tekutiny a potraviny, které mohou vylučovat zápach nebo aroma či které mohou být přenosem zápachu a aromatu znehodnoceny, vždy používejte uzavřené nádoby nebo tyto tekutiny a potraviny přikryjte. Aby se zabránilo převržení láhvi, můžete použít přihrádku na láhve (k dispozici u vybraných modelů).



Vysvětlivky

ZÓNA

Je určena pro skladování tropického ovoce, plechovek, nápojů, vajec, omáček, zavařenin, másla a marmelád.

CHLADNÁ ZÓNA

Doporučena pro uložení sýrů, mléka, každodenních potravin, lahůdek, jogurtů, TĚSTOVINY A TĚSTA na bázi mouky

NEJCHLADNĚJŠÍ ČÁST

Doporučena pro uložení studených nářezů, dezertů, masa a ryb.

ZÁSUVKA NA OVOCE A ZELENINU

**

U modelů s ODDÍLEM „0° ZONE“ (ZÓNA 0°) je „nejchladnější částí“ ta část, která je zvýrazněna ve vysvětlivkách.

* Dostupné pouze u určitých modelů

Mrazicí oddíl a skladování potravin

Mrazicí oddíl *** ** *** umožňuje dlouhodobé uložení zmrazených potravin a mražení čerstvých potravin. Množství čerstvých potravin, které lze zamrazit během 24 hodin, je uvedeno na výrobním štítku. Čerstvé potraviny uspořádejte v prostoru pro zmrazování uvnitř mrazicího oddílu tak, aby kolem nich zůstal dostatečný prostor k volnému proudění vzduchu. Potraviny, které byly částečně rozmrazeny, doporučujeme znovu nezamrazovat. Důležité je potraviny zabalit způsobem, který zabrání vniknutí vody, vlhkosti nebo kondenzované vlhkosti.

Podnos*

Mrazicí podnos je užitečný pro snadný přístup k často používaným produktům, k zmrazení nebo jednoduše k uložení zbylého jídla nebo malých kusů potravin.

Ledové kostky

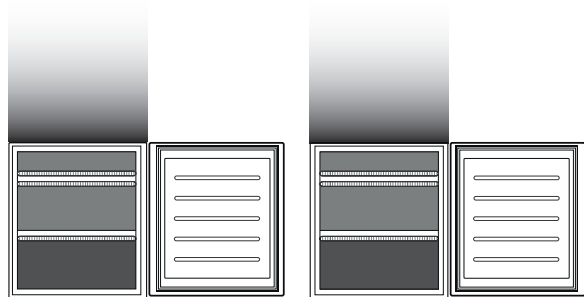
Tác na ledové kostky naplňte do 2/3 vodou a vložte jej zpět do mrazicího oddílu. K vyjmutí ledu za žádných okolností nepoužívejte ostré nebo špičaté předměty.

Vyjímání zásuvek

Příhrádky vysuňte tak daleko, jak to půjde, pak je nadzvedněte a vyjměte. Chcete-li získat více místa, můžete mrazicí oddíl používat bez příhrádek. Po vložení potravin zpět na mřížky nebo poličky se ujistěte, že jsou dvířka řádně zavřena.

Beznámrazový systém Total No Frost

System Total No Frost efektivně předchází vzniku ledu, čímž uživatelům umožňuje vyhnout se nepohodlnému ručnímu odmrazování v prostoru mrazničky i chladničky. Jeho ventilační systém zajišťuje perfektní cirkulaci studeného vzduchu v obou prostorech, čímž předchází vzniku ledu.



Vysvětlivky



ZÁSUVKA MRAZÁKU



ZÁSUVKA MRAZICÍ ZÓNY

(NEJCHLADNĚJŠÍ ZÓNA) Je určena pro zmrazení čerstvých/vařených pokrmů.

Pouze pro modely CB310 a CB380 (viz štítek se jmenovitými údaji, který se nachází na boku zásuvky na ovoce a zeleninu)

Doby uložení doma zmrazených jídel

MRAZICÍ ODDÍL

Výrobek	Doba skladování (-12 °C)	Doporučená doba skladování (-18 °C)	Doba skladování (-24 °C)
Máslo nebo margarín	1 měsíc	6 měsíce	9 měsíce
Ryba	1 měsíc	1–3 měsíců	6 měsíce
Ovoce (s výjimkou citrusů) a zelenina	1 měsíc	8–12 měsíců	12 měsíce
Maso Šunka -- salámy Pečeně (hovězí, vepřová, jehněčí) Plátky nebo kousky masa (hovězí, vepřová, jehněčí)	1 měsíc	2 měsíce 8–12 měsíců 4 měsíce	12 měsíce
Mléko, čerstvé tekutiny, sýry, zmrzlina nebo ovocná zmrzlina	1 měsíc	1–3 měsíců	5 měsíce (není doporučeno pro zmrzlinu)
Drůbeží (kuře, krůta)	1 měsíc	5–7 měsíců	9 měsíce

* Dostupné pouze u určitých modelů

ROZMRAZOVACÍ ODDÍL

Výrobek	Doba skladování (0–3 °C)	Doba skladování (3–6 °C)	Doba skladování (6–8 °C)
Plechovky, nápoje, vejce, omáčky, nakládaná zelenina, máslo, džem	3–4 týdny	3–4 týdny	3–4 týdny
Tropické ovoce	Není doporučeno	2–4 týdny	3–4 týdny
Sýry, mléko, mléčné výrobky, lahůdky, jogurty	2–5 dní	2–5 dní	2–5 dní
Nářezy ze studeného masa, zákusky, maso a ryby a doma připravené jídlo	3–5 dní	1–2 dní	Není doporučeno
Zde skladujte zeleninu a ovoce (kromě tropického ovoce a citrusů)	15 dní	10–12 dní	4–7 dní

Provozní zvuky

1. Bzučení kompresoru spotřebiče v chodu je běžným jevem.



2. Zvuky připomínající bubláni a praskání/šustění vznikají prouděním chladicího plynu uvnitř chladicího okruhu a jedná se o běžné zvuky.



3. Je-li kompresor v chodu / v klidu, můžete slyšet skřípání/vrzání: jedná se o běžné zvuky dané konstrukcí samotného výrobku.



4. Zkontrolujte, zda jsou přihrádky na láhve a drobné věci na vnitřní straně dvířek chladničky a dále police a zásuvky v oddílu chladničky správně umístěny a řádně uchyceny.

5. Aby nedocházelo k vibracím, neukládejte skleněné nádoby (láhve, sklenice atd.) do přímého kontaktu mezi sebou.

6. Toto zařízení je vybaveno kompresorem, který pracuje při optimálních otáčkách pro minimalizaci spotřeby energie. Může se stát, že v určité situaci (v létě nebo v případě, že je uloženo velké množství potravin) kompresor zvýší otáčky, a proto je hlučnější než obvykle.

Doporučení v případě, že se spotřebič nepoužívá

V případě, že zařízení není používáno

Vypojte spotřebič z elektrické sítě, vyprázdněte jej, odmrazte (v případě potřeby) a vyčistěte.

Dveře ponechte pootevřené, aby mohl jednotlivými oddíly proudit vzduch. Tím zabráníte vzniku plísní a zápachu.

V případě přerušení napájení

Dveře ponechte zavřené, aby jídlo zůstalo co nejdéle v chladu. Nezmrazujte znova potraviny, které se částečně rozmrazily.

Dojde-li k delšímu výpadku proudu, může se aktivovat alarm výpadku proudu (u výrobků s elektronikou).

Čištění a údržba

Před každou údržbou nebo čištěním vytáhněte přírodní kabel z hlavní zásuvky nebo spotřebič odpojte od elektrické sítě.

Nikdy nepoužívejte abrazivní prostředky. Nikdy části chladničky nečistěte hořlavými kapalinami.

Nepoužívejte parní čističe.

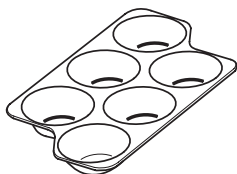
Tlačítka a displej ovládacího panelu nesmí být čištěny alkoholem ani prostředky na bázi alkoholu, ale pouze suchým hadříkem.

Zařízení čas od času očistěte tkaninou a roztokem teplé vody a neutrálních čisticích prostředků, které jsou specificky vyrobeny pro čištění vnitřní části chladničky.

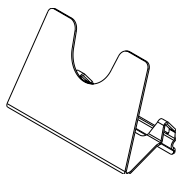
* Dostupné pouze u určitých modelů

Příslušenství*

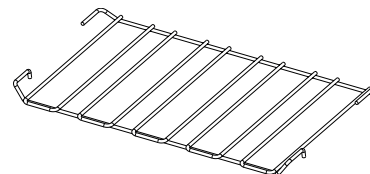
ZÁSOBNÍK NA VEJCE



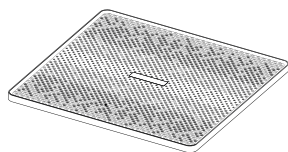
POLICE NA LÁHVE



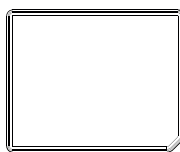
POLICE NA LÁHVE



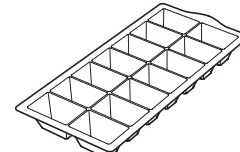
PODLOŽKA PRO CHLADNIČKU



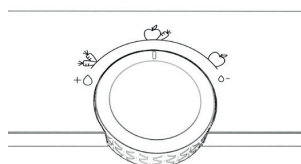
PODLOŽKA PRO MRAZNIČKU



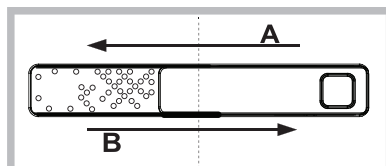
NÁDOBA NA LED



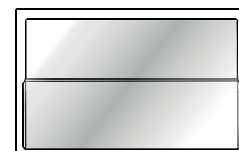
KNOFLÍK PRO REGULACI VLHKOSTI



HUMIDITY CONTROL (KONTROLA VLHKOSTI)



ZASOUVACÍ POLIČKA



Humidity Control (Kontrola vlhkosti)*

Regulátor vlhkosti otevřete (poloha B), pokud si přejete uložit potraviny jako ovoce v prostředí s nižší vlhkostí, nebo jej zavřete (poloha A) pro uložení potravin, jako je zelenina, ve vlhčím prostředí.

Zasouvací polička *

Díky systému lišt lze tuto poličku posunout pod přední část, čímž vznikne dodatečný prostor pro uložení vysokých lahví a džbánů.

Podložka pro mrazničku (hliníková podložka)*

Tento kovový panel napomáhá rychlejšímu zmrazení potravin.
Pro snadné čištění lze tento kovový panel vyjmout, a to jeho zvednutím, počínaje v levém rohu.

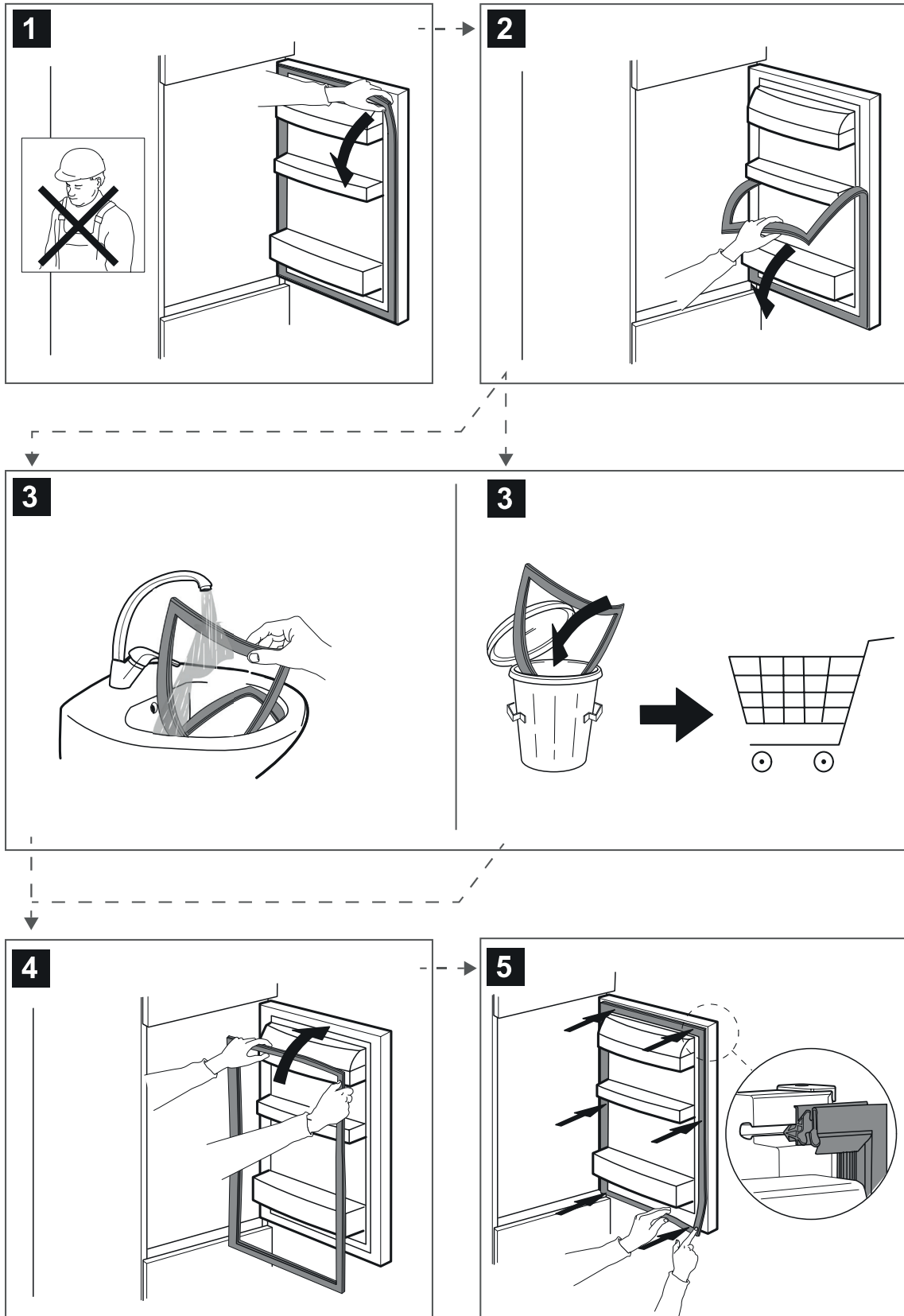
Podložka pro chladničku*

Zásuvka na ovoce a zeleninu je vybavena hygienickou mřížkou.
Díky speciální konstrukci této součásti ovoce a zelenina nepřichází do styku s přirozeně unikajícími tekutinami (jako jsou kapky a ztráta vlhkosti u zeleniny), které klesnou pod tuto hygienickou mřížku. Tato hygienická mřížka je ošetřena technologií Microban SilverShield®, která až o 99,9 % snižuje výskyt škodlivých bakterií na povrchu mřížky zásuvky crispér, čímž se zlepšuje uchovávání ovoce a zeleniny**. Když je tato hygienická mřížka zašpiněná, lze ji vyjmout k umytí, jednoduše tak, že ji zvednete a vytáhnete ven. Je možné ji snadno umýt v ruce, čistou vodou nebo běžnými neutrálními čisticími prostředky na nádobí. Rovněž ji lze umýt v myčce na nádobí.
Po umytí ji před vložením zpět na místo osušte.

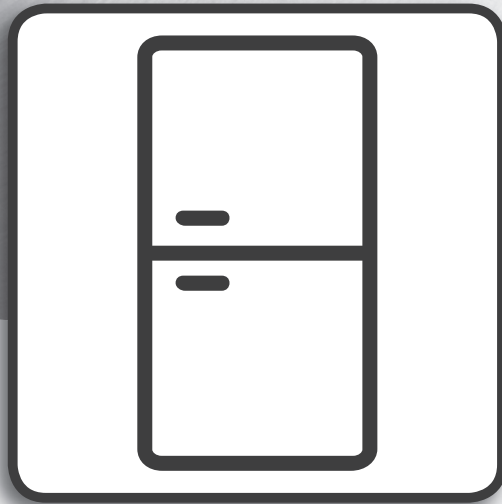
* Dostupné pouze u určitých modelů

Náhradní díly budou k dispozici po dobu až 7 let nebo až 10 let, podle specifických požadavků v předpisech.

Výměna těsnění



400011640802



Brugervejledning

BRUGERVEJLEDNING

INDEKS

Brugs- & Vedligeholdelsesvejledning	3
Køleskabslys	3
Udskiftning af lysdiode-belysningen	3
Hylde	3
Luge	3
Brug af apparatet	4
Førstegangsbrug	4
Køle- og fødevareopbevaringsafdeling	4
Opbevaring af friske fødevarer og drikkevarer	4
Fryse- og fødevareopbevaringsafdeling	5
Opbevaringstid for hjemmefrosne fødevarer	5
Driftsrelaterede lyde	6
Anbefaling når apparatet ikke er i brug	6
Rengøring og vedligeholdelse	6
Tilbehør*	7
Humidity Control (Fugtighedskontrol) *	7
Indstikshylde *	7
Fryserens indlæg (Alu PAD)*	7
Køleskabets indlæg*	7
Udskiftning af pakning	8

* Kun disponibel på visse modeller

Køleskabslys

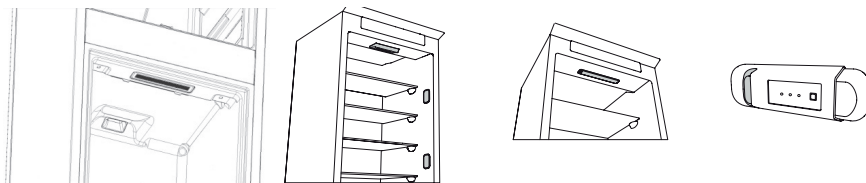
Lyssystemet i køleafdelingen bruger lysdioder, der giver en bedre belysning end traditionelle lyspærer, og som har et meget lavt energiforbrug. Kontakt servicecenteret ved behov for udskiftning.

Vigtigt: Køleafdelingens lys tænder, når lågen åbnes.

Udskiftning af lysdiode-belysningen

Før pærene udskiftes, skal stikket tages ud af stikkontakten. Følg derefter instruktionerne for den type pære, der anvendes i dit produkt. Udskift pæren med en af samme type fra vores forhandlere eller servicecentre.

Kontakt teknisk service, hvis du har behov for at udskifte lysdiode-belysningen.



Hylder

Alle skuffer, dørhylder og opbevaringshylder kan fjernes.

Luge

Lågevending

Bemærk: lågen kan vendes, så den åbner i modsatte side. Hvis serviceafdelingen udfører vending af lågen, dækkes det ikke af garantien. Følg anvisningerne i **Installationsvejledningen**.

Brug af apparatet

Førstegangsbrug

Vent mindst to timer efter installation, før apparatet forbindes til strømforsyningen. Apparatet starter automatisk, når det forbindes til strømforsyningen. De ideelle opbevaringstemperaturer for madvarerne er allerede indstillet på fabrikken. Når du har tændt for apparatet, skal du vente i 4-6 timer for at opnå den korrekte opbevaringstemperatur for et normalt fyldt apparat. Anbring det bakterie- og lugtfilteret som vist på dets emballage (hvis filteret findes). Hvis lydalarmerne starter, betyder det, at temperaturalarmerne er blevet aktiveret: Tryk på knappen, for at slukke for lydalarmerne.

Køle- og fødevareropbevaringsafdeling

Køleafdelingen er velegnet til opbevaring af friske mad- og drikkevarer. Afrimningen af køleafdelingen er fuldautomatisk. Dannelse af vanddråber på køleafdelingens bagvæg betyder, at den automatiske afrimning er i gang. Afrimningsvandet ledes automatisk via en afløbskanal ud i en beholder, hvor det fordampes.

Bemærk: Rumtemperaturen, hvor ofte dørene åbnes og apparatets placering kan påvirke temperaturen i de to afdelinger. Indstil temperaturen i funktion af disse faktorer. Der kan dannes kondens i køleafdelingen, især på glashylderne, hvis luftfugtigheden er meget høj. Hvis dette skulle forekomme, anbefales det at lukke alle beholdere med væske (f.eks. gryder med suppe eller bouillon), pakke madvarer med et højt indhold af væsker ind (f.eks. grøntsager) og tænde for blæseren, hvis der er en. Alle skuffer, dørhylder og opbevaringshylder kan fjernes.

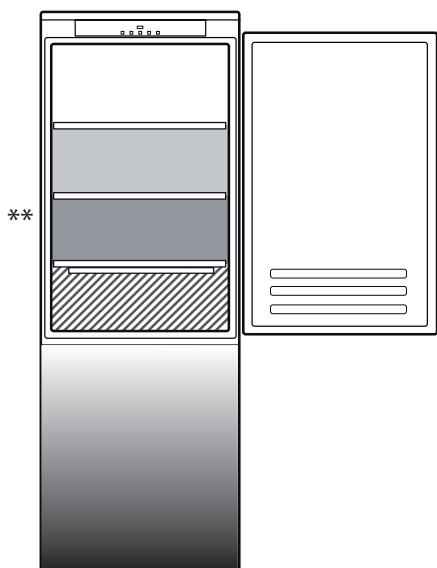
Multiflow-luftfordeling

Multiflowet fremmer en jævn fordeling af den kolde luft i rummet, for en bedre opbevaring af madvarer. Fødevarer kan placeres på enhver hyld i apparatet. Pas på ikke at blokere luftfordelingens åbninger, for herved at sikre dens frie bevægelse.

Opbevaring af friske fødevarer og drikkevarer

Fødevarer, som afgiver store mængder ætylen gas (æbler, abrikoser, pærer, ferskner, avokadofrugter, figner, blommer, blåbær, meloner, bønner), og dem som er følsomme overfor denne gas, så som frugt, grøntsager og salat, bør altid opbevares separat eller indpakket, så deres holdbarhed ikke forkortes; for eksempel, bør tomater ikke opbevares sammen med kiwifrugter eller kål. Opbevar ikke fødevarer for tæt sammen for at tillade tilstrækkelig luftcirkulation. Brug genanvendelige plast-, metal-, aluminiums- og glasbeholdere og film til at indpakke fødevarerne.

Hvis der kun opbevares en lille mængde fødevarer i køleskabet, anbefaler vi at bruge hylderne lige over frugt-/grøntsagsskuffen, da dette er det køligste område. Brug altid lukkede beholdere til drikkevarer og fødevarer, der kan afgive eller være behæftet med stærk lugt eller smag eller tildæk dem. Brug flaskeholderen for at undgå, at flasker vælter (tilgængelig på udvalgte modeller).



Forklaring

OMRÅDE

Anbefalet til opbevaring af tropisk frugt, dåser, drinks, æg, saucer, pickles, smør, marmelade

KOLDT OMRÅDE

Anbefalet til opbevaring af ost, mælk, dagligdagsvarer, delikatesser, yoghurt, melbaseret PASTA & DEJ

KOLDESTE OMRÅDE

Anbefalet til opbevaring af pålæg, desertyer, kød og fisk



FRUGT & GRØNSAGSSKUFFE

**

For modeller med AFSNITTET "0° ZONE" er det "koldeste område" det fremhævede i oversigten

* Kun disponibel på visse modeller

Fryse- og fødevareropbevaringsafdeling

Fryseafdelingen **❄️ ***** tillader langvarig opbevaring af frosne madvarer og indfrysning af friske fødemadvarer. Mængden af friske madvarer, der kan indfryses på 24 timer, er angivet på typepladen. Anbring friske madvarer, der skal indfryses, midt i indfrysningsrummet og sørg for fri luftcirkulation mellem madvarerne. Det frarådes at fryse optøede eller delvist optøede fødevarer igen. Det er vigtigt at pakke madvarerne ind, så der ikke kan trænge vand, fugt eller kondens ind.

Bakke*

Fryserens bakke er nyttig til at opnå nem adgang til ofte anvendte produkter og til at fryse eller blot opbevare rester eller små emner.

Isterninger

Fyld isterningbakken 2/3 op med vand og anbring den i fryseren. Brug under ingen omstændigheder spidse eller skarpe ting til at løsne bakken med.

Udtagning af skufferne

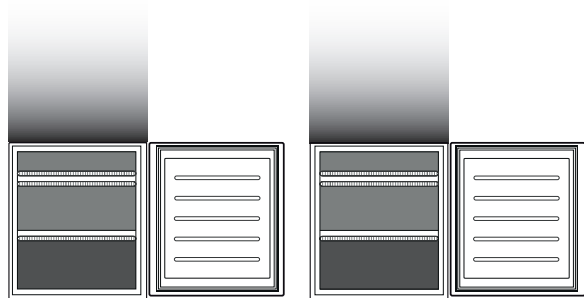
Træk dem ud, til de ikke kan komme længere, løft dem lidt, og fjern dem. Fryseafdelingen kan også anvendes uden skuffer, så der bliver mere plads. Efter at have placeret madvarerne på ristene/hyldeerne skal man kontrollere, at døren lukker korrekt.

Total No Frost system

Systemet Total No Frost forebygger effektivt isdannelse, så besværet omkring manuel afrimning undgås både i fryseren og i kølerummet.

Dets ventilationssystem sørger for en perfekt cirkulation af kold luft i begge afdelinger og man undgår herved opbygning af is.

Forklaring



 **FRYSERSKUFFE**

 **FRYSEOMRÅDETS SKUFFE**
(MAX KØLEOMRÅDE) Anbefalet til frysning af friske/tilberedte madvarer.

Angår kun CB310 og CB380 modeller (jfr. Mærkeskiltet, der sidder på siden af frugt- og grøntskuffen)

Opbevaringstid for hjemmefrosne fødevarer

FROSSET AFSNIT

Produkt	Opbevaringsperiode (-12°C)	Anbefalet opbevaringsperiode (-18°C)	Opbevaringsperiode (-24°C)
Smør eller margarine	1 måned	6 måneder	9 måneder
Fisk	1 måned	1-3 måneder	6 måneder
Frugt (bortset fra citrusfrugter) og grønsager	1 måned	8-12 måneder	12 måneder
Kød			
Skinke-pølser	1 måned	2 måneder	12 måneder
Steg (okse-svin-lam)		8-12 måneder	
Steg eller koteletter (okse-lam-svin)		4 måneder	
Mælk, friske væsker, ost, flødeis eller sorbet	1 måned	1-3 måneder	5 måneder (ikke anbefalet til flødeis)
Fjerkræ (kylling-kalkun)	1 måned	5-7 måneder	9 måneder

* Kun disponibel på visse modeller

IKKE-FROSSET AFSNIT

Produkt	Opbevaringsperiode 0-3°C	Opbevaringsperiode (3-6°C)	Opbevaringsperiode 6-8°C
Dåser, drinks, ær, pølser, pickles, smør, syltetøj	3-4 uger	3-4 uger	3-4 uger
Tropiske frugter	Ikke anbefalet	2-4 uger	3-4 uger
ost, mælk, mejeriprodukter, delikatesser, yoghurt	2-5 dage	2-5 dage	2-5 dage
Pålæg, desserter, kød og fisk og hjemmelavet mad	3-5 dage	1-2 dage	Ikke anbefalet
Opbevaring af grøntsager og frugt (bortset fra tropiske frugter og citrusfrugter)	15 dage	10-12 dage	4-7 dage

Driftsrelaterede lyde

1. En brummetone fra kompressoren er normal når produktet er i funktion.



2. Rislen og knirken skabes af kølegassens passage i kølekredsløbet og er derfor normale lyde.



3. Der kan lyde en "knagen" når kompressoren er aktiv eller inaktiv: Dette er en normal lyd fra produktets struktur.



4. Kontrollér at hylderne i køleskabets låge og hylderne og skufferne i køleafdelingen er anbragt korrekt, for at undgå vibrationer.
5. Undlad at anbringe glasbeholdere (flasker, glaskrukker, etc.) i direkte berøring med hinanden, for at undgå vibrationer.
6. Denne anordning er udstyret med en kompressor, der virker ved en optimal hastighed, for at reducere energiforbruget. Det kan ske, at kompressoren i visse situationer (om sommeren, eller hvis der fyldes store mængde fødevarer i apparatet) forøger hastigheden og derfor udsender mere støj en normalt.

Anbefaling når apparatet ikke er i brug

I tilfælde af slukning af apparatet

Apparatet skal kobles fra strømforsyningen, tømmes, afrimes (efter behov) og rengøres.

Lad dørene stå på klem, så luften kan cirkulere i rummene. Dette vil forhindre dannelsen af mug og dårlig lugt.

I tilfælde af strømafbrydelse

Hold dørene lukket, da det holder madvarerne kolde længst muligt. Frys aldrig optøede eller delvist optøede fødevarer igen. "Blackout-alarmen" kan også blive aktiveret ved en længerevarende strømafbrydelse (i produkter med elektronik).

Rengøring og vedligeholdelse

Før enhver form for vedligeholdelse eller rengøring skal stikket tages ud af stikkontakten eller strømmen afbrydes på hovedafbryderen.

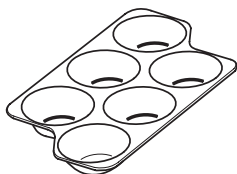
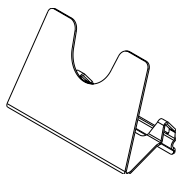
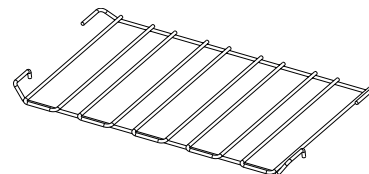
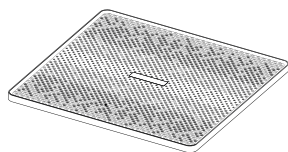
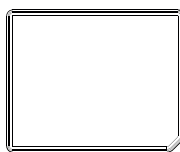
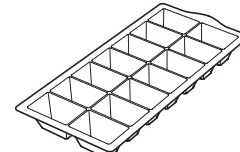
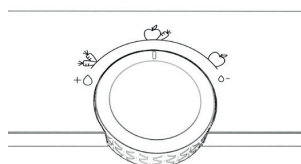
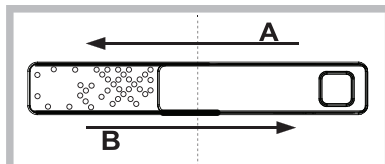
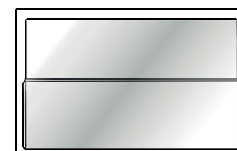
Brug aldrig skuremidler. Rengør aldrig køle-/fryseskabsdele med brændbare væsker.

Anvend ikke damprensere.

Betjeningspanelets taster og display må ikke rengøres med produkter, der indeholder alkohol eller afledte produkter, men kun med en tør klud.

Rengør apparatet regelmæssigt med en klud fugtet med en opløsning af varmt vand og lidt specifikt neutralt rengøringsmiddel til den indvendige rengøring af køleskabet.

* Kun disponibel på visse modeller

Tilbehør***ÆGGEBAKKE****FLASKEHYLDE****FLASKEHYLDE****KØLESKABETS INDLÆG****FRYSERENS INDLÆG****ISTERNINGBAKKE****FUGTIGHEDSKONTROLKNOP****HUMIDITY CONTROL
(FUGTIGHEDSKONTROL)****INDSTIKSHYLDE****Humidity Control (Fugtighedskontrol) ***

Åbn fugtighedskontrollen (position B), hvis du vil opbevare fødevarer såsom frugt i mindre fugtige omgivelser, eller luk den (position A) for at opbevare fødevarer såsom grønsager i mere fugtige omgivelser

Indstikshylde *

Takket være styresystemet, giver denne hylde mulighed for at skubbe det forreste afsnit ned og skabe en ekstra plads til opbevaring af høje flasker eller kander.

Fryserens indlæg (Alu PAD)*

Metalpanelet hjælper med at nedfryse fødevarerne hurtigere.
For at lette rengøring, kan metalpanelet fjernes ved at løfte det op fra det venstre hjørne.

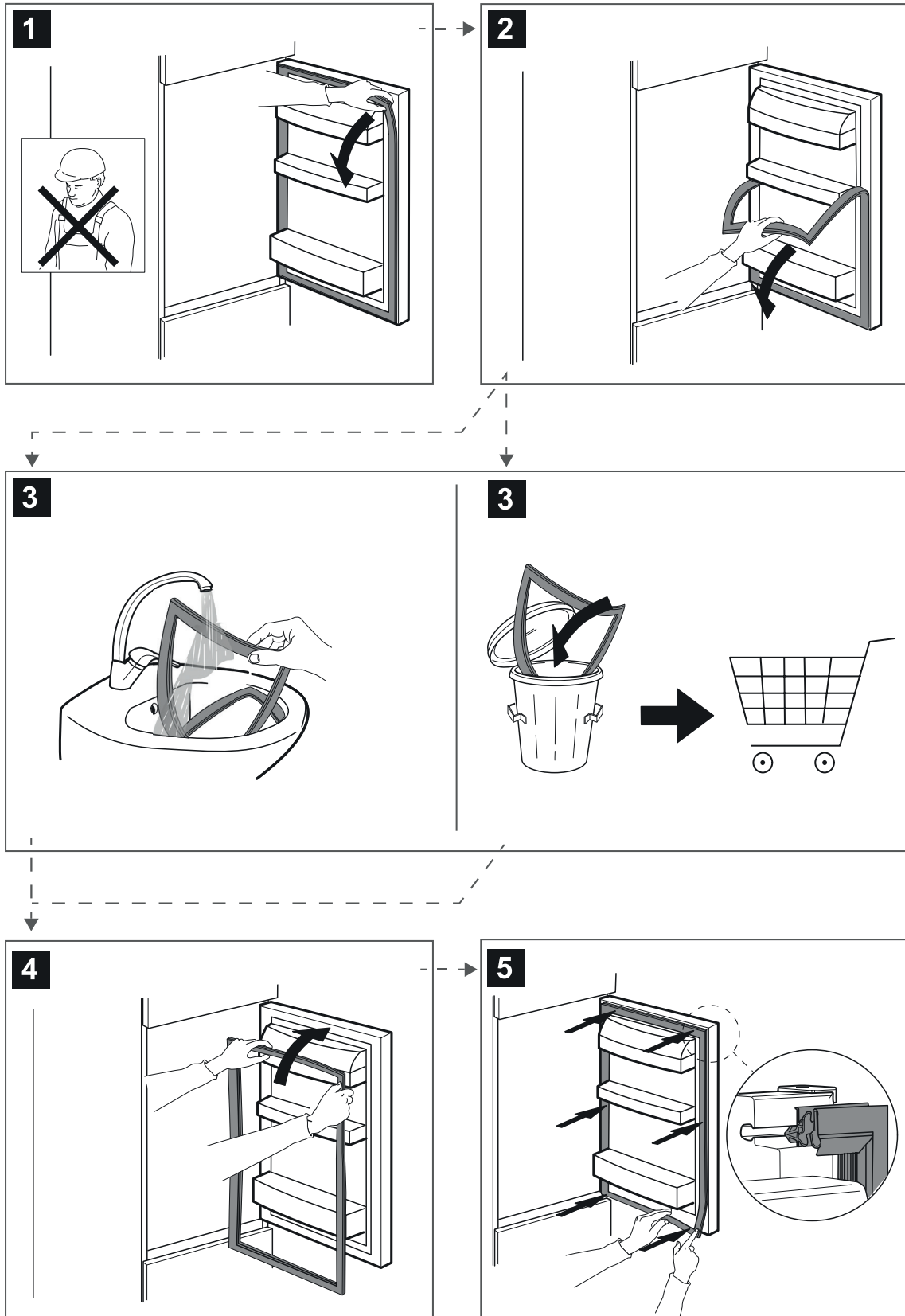
Køleskabets indlæg*

Frugt- og grønsagsskuffen er udstyret med en hygiejnerist.
Takket være det specielle design i skuffen, vil frugt og grønsager ikke komme i berøring med naturlige lækager (såsom dryp og fugttab fra grønsagerne), som vil dryppe ned under hygiejneristen. Hygiejneristen er behandlet med Microban SilverShield® teknologi, der reducerer skadelige bakterier med op til 99,9 % på overfladen af grønsagsristen, for en forbedret opbevaring og holdbarhed af frugt og grønsager**. Hygiejneristen kan fjernes så den rengøres hvis den er snavset ved blot at hæve den og trække den ud. Den kan vaskes manuelt med vand, eller med et almindeligt, neutralt opvaskemiddel. Den kan også vaskes i opvaskemaskinen.
Efter rengøring skal risten tørres før den placeres i køleskabet igen.

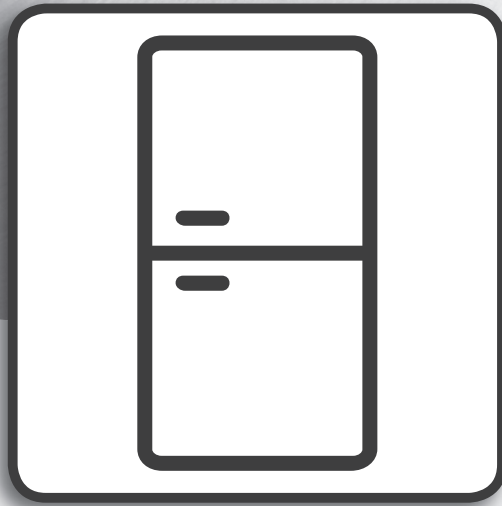
* Kun disponibel på visse modeller

Reservedele vil stå til rådighed i en periode på enten 7 eller 10 år i overensstemmelse med kravene i den specifikke forordning

Udskiftning af pakning



400011640802



Bedienungsanleitung

BEDIENUNGSANLEITUNG

INDEX

Bedienungs- und Pflegeanleitung	3
Kühlschranklicht	3
Austausch des LED Lichts	3
Ablageflächen	3
Tür	3
Bedienung des Gerätes	4
Erster Gebrauch	4
Kühlfach und Lagerung von Lebensmitteln	4
Aufbewahren von frischen Lebensmitteln und Getränken	4
Gefrierfach Lebensmittellagerung	5
Aufbewahrungszeitraum für zu Hause eingefrorene Lebensmittel	5
Betriebsgeräusche	6
Empfehlungen bei Nichtgebrauch des Gerätes	6
Reinigung und Pflege	6
Zubehörteile*	7
Humidity Control (Feuchteregelung)*	7
Staufach *	7
Gefrierunterlage (Alu-UNTERLAGE)*	7
Kühlschrankunterlage*	7
Dichtungsaustausch	8

*Nur für bestimmte Modelle erhältlich

Kühlschranklicht

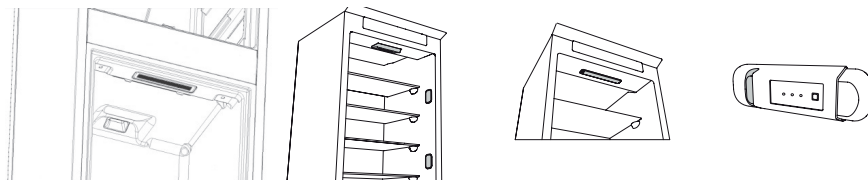
Für das Lichtsystem im Inneren des Kühlfachs werden LED Lichter verwendet. Diese ermöglichen eine bessere Lichtausbeute als herkömmliche Glühlampen bei sehr niedrigem Energieverbrauch. Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst, wenn die Lampe ausgewechselt werden muss.

Wichtig: Beim Öffnen der Kühlschranktür schaltet sich die Innenbeleuchtung ein.

Austausch des LED Lichts

Trennen Sie vor dem Ersetzen der Glühlampe stets die Spannungsversorgung des Geräts. Folgen Sie dann den Anweisungen, je nach Glühlampentyp für Ihr Produkt. Ersetzen Sie die Glühlampe durch eine mit denselben Eigenschaften, erhältlich über den technischen Kundendienst oder über autorisierte Händler.

Sollten die LED Lichter ausgetauscht werden müssen, den technischen Kundendienst kontaktieren.



Ablageflächen

Sämtliche Schubladen, Türablagen und Ablageflächen können entfernt werden.

Tür

Türanschlagwechsel

Hinweis: Die Öffnungsrichtung der Tür kann umgestellt werden. Falls dieser Vorgang durch den Kundenservice durchgeführt wird, ist er nicht durch die Garantie abgedeckt.

Befolgen Sie die Anleitungen in der **Installationsanleitung**.

Bedienung des Gerätes

Erster Gebrauch

Warten Sie mindestens zwei Stunden nach der Installation, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen. Beim Anschließen des Geräts an das Stromnetz, startet es automatisch. Die idealen Temperaturen zur Lagerung von Lebensmitteln sind ab Werk voreingestellt.

Nach dem Einschalten des Geräts müssen Sie 4-6 Stunden warten, bis die korrekte Lagertemperatur für ein normal befülltes Gerät erreicht ist. Platzieren Sie den antibakteriellen Geruchsfilter wie auf der Filterverpackung dargestellt im Lüfter (falls vorhanden). Wenn das akustische Signal ertönt, bedeutet dies, dass der Temperaturalarm aktiviert wurde: Zum Abschalten des akustischen Alarms die Taste drücken.

Kühlfach und Lagerung von Lebensmitteln

Im Kühlfach können frische Lebensmittel und Getränke aufbewahrt werden. Das Kühlfach taut vollautomatisch ab. Gelegentlich auf der Innerrückwand des Kühlfachs auftauchende Wassertropfen weisen auf die automatische Abtauphase hin. Das Tauwasser läuft automatisch durch eine Abflussöffnung in einen Behälter, in dem es verdunstet.

Hinweis: Umgebungstemperatur, Häufigkeit der Türöffnung und Aufstellungsort des Geräts können die Innentemperatur in den beiden Fächern beeinflussen. Beachten Sie diese Faktoren bei der Temperatureinstellung. Unter sehr feuchten Umgebungsbedingungen kann sich Kondenswasser im Kühlfach bilden, vor allem auf den Glasablagen. In diesem Fall empfiehlt es sich, Behälter mit Flüssigkeiten abzudecken (z. B. ein Topf mit Brühe), Lebensmittel mit hohem Flüssigkeitsgehalt (z. B. Gemüse) einzuwickeln, und den Lüfter einzuschalten (falls vorhanden). Sämtliche Schubladen, Türablagen und Ablageflächen können entfernt werden.

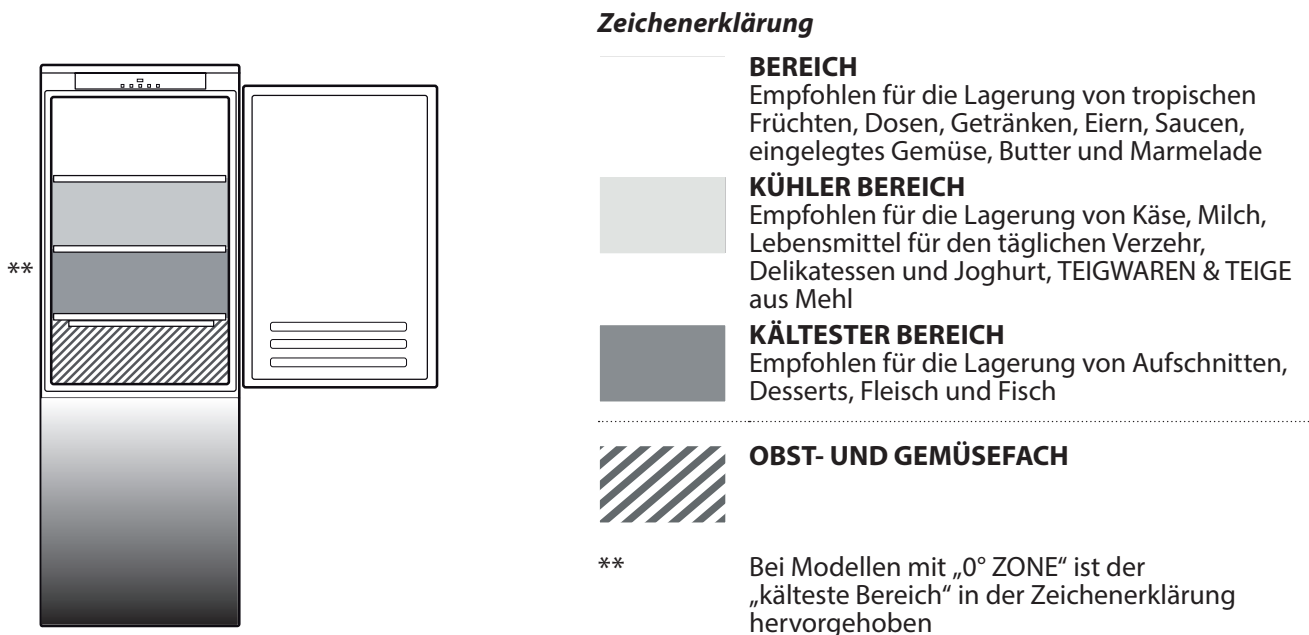
Multiflow-Luftverteilung

Multiflow hilft, die kalte Luft für eine bessere Konservierung gleichmäßig im Kühlraum zu verteilen. Lebensmittel können auf jeder Ablagefläche des Geräts platziert werden. Bitte achten Sie darauf, die Verteilungsöffnungen der Luft nicht zu blockieren, um deren freie Bewegung zu gewährleisten.

Aufbewahren von frischen Lebensmitteln und Getränken

Lebensmittel, die eine große Menge an Ethylengas abgeben (Äpfel, Aprikosen, Birnen, Pfirsiche, Avokados, Feigen, Pflaumen, Heidelbeeren, Melonen, Bohnen) und solche, die empfindlich darauf reagieren, wie Obst, Gemüse und Salat, müssen immer getrennt voneinander oder verpackt aufbewahrt werden, um ihre Lagerzeit nicht zu verkürzen; bewahren Sie zum Beispiel keine Tomaten mit Kiwi oder Kohl zusammen auf. Lagern Sie Lebensmittel nicht zu nah aneinander, um ausreichende Luftzirkulation zu ermöglichen. Wenn Sie es bevorzugen, Ihre Lebensmittel einzupacken, verwenden Sie hierfür bitte Behälter aus recyceltem Kunststoff, Metall, Aluminium und Glas sowie Frischhaltefolie.

Wenn Sie eine geringe Menge an Lebensmitteln im Kühlschrank aufbewahren möchten, empfehlen wir die Verwendung der Regale über dem Obst- und Gemüsefach, da es sich hierbei um den kältesten Bereich im Kühlschrank handelt. Verwenden Sie stets verschlossene Behälter für Flüssigkeiten sowie für Lebensmittel, die zu Geruchsbildung führen oder hierdurch verderben können bzw. bei denen es zu Geschmacksübertragung kommen kann, oder decken Sie diese ab. Verwenden Sie den Flaschenhalter (modellabhängig erhältlich), um ein Umkippen von Flaschen zu vermeiden.



*Nur für bestimmte Modelle erhältlich

Gefrierfach Lebensmittellagerung

Das Gefrierfach ******* ermöglicht eine langfristige Aufbewahrung von Tiefkühlkost und das Einfrieren frischer Lebensmittel. Die Menge an Lebensmitteln, die pro 24 Stunden eingefroren werden kann, ist auf dem Typenschild angegeben. Platzieren Sie frische Lebensmittel im Einfrierbereich des Gefrierfachs und lassen Sie dabei ausreichend Platz um die Verpackungen herum zur Luftzirkulation. Frieren Sie Lebensmittel nicht erneut ein, auch wenn sie nur teilweise angetaut sind. Die Lebensmittel müssen unbedingt auf eine Weise eingepackt sein, die das Eindringen von Wasser, Flüssigkeit oder Kondensation verhindert.

Einsatz*

Der Gefriereinsatz ist für einfachen Zugang zu häufig verwenden Produkten, zum Einfrieren oder einfachen Lagern von Resten oder kleinen Gegenständen.

Eiswürfel

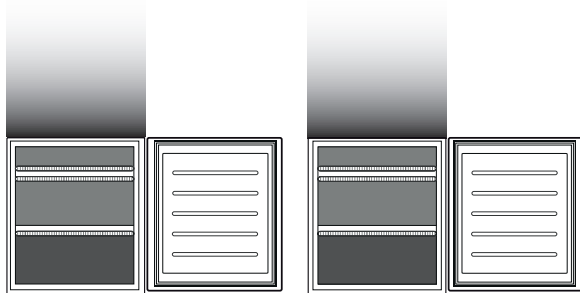
Füllen Sie die Eiswürfelbehälter zu 2/3 mit Wasser und stellen Sie diese in das Gefrierfach. Verwenden Sie unter keinen Umständen scharfe oder spitzen Werkzeuge, um das Eis zu lösen.

Herausnahme der Schubladen

Ziehen Sie die Schubladen soweit es geht nach außen, heben Sie diese an und nehmen Sie die Schubladen heraus. Zur Erhöhung der Lagerkapazität kann das Gefrierfach auch ohne die Schubladen verwendet werden. Stellen Sie sicher, dass die Tür nach dem Platzieren der Lebensmittel auf den Gittern / Ablagen korrekt schließt.

Total No Frost System

Das Total No Frost System schützt wirksam vor Eisbildung und vermeidet das mühsame manuelle Abtauen sowohl im Gefrierfach als auch im Kühlraum. Sein Belüftungssystem sorgt für eine perfekte Zirkulation der kalten Luft in beiden Fächern und verhindert so die Eisbildung.



Zeichenerklärung



GEFRIERFACHSCHUBLADE



GEFRIERBEREICH-FACH

(ABSOLUT KÄLTESTER BEREICH) Empfohlen zum Einfrieren von frischen/gekochten Lebensmitteln.

Nur bei den Modellen CB310 und CB380 (siehe Typenschild an der Seite des Obst- und Gemüsefachs)

Aufbewahrungszeitraum für zu Hause eingefrorene Lebensmittel

Produkt	GEFRIERFACH		
	Lagerdauer (-12°C)	Empfohlene Lagerdauer (-18°C)	Lagerdauer (-24°C)
Butter oder Margarine	1 Monat	6 Monate	9 Monate
Fisch	1 Monat	1 -3 Monate	6 Monate
Obst (außer Zitrusfrüchte) & Gemüse	1 Monat	8 -12 Monate	12 Monate
Fleisch			
Schinkenwürste	1 Monat	2 Monate	12 Monate
Braten (Rind-Schwein-Lamm)		8 -12 Monate	
Steaks oder Koteletts (Rind-Lamm-Schwein)		4 Monate	
Milch, frisch zubereitete Flüssigkeiten, Käse, Eiscreme oder Sorbet	1 Monat	1 -3 Monate	5 Monate (für Eiscreme nicht empfohlen)
Geflügel (Hähnchen-Truthahn)	1 Monat	5 -7 Monate	9 Monate

*Nur für bestimmte Modelle erhältlich

KÜHLFACH

Produkt	Lagerdauer 0-3 °C	Lagerdauer (3-6°C)	Lagerdauer 6-8 °C
Dosen, Drinks, Eier, Saucen, Essiggurken, Butter, Marmelade	3-4 Wochen	3-4 Wochen	3-4 Wochen
Tropische Früchte	Nicht empfohlen	2-4 Wochen	3-4 Wochen
Käse, Milch, Milchprodukte, Feinkost, Joghurt	2-5 Tage	2-5 Tage	2-5 Tage
Aufschnitt, Desserts, Fleisch und Fisch und selbstgekochte Speisen	3-5 Tage	1-2 Tage	Nicht empfohlen
Zur Aufbewahrung von Obst und Gemüse (außer tropische und Zitrusfrüchte)	15 Tage	10-12 Tage	4-7 Tage

Betriebsgeräusche

1. Ein Summen durch den Kompressor ist normal während dem Betrieb.



2. Ein Gluckern und Knistern werden beim Durchgang des Kältemittelgases in den Kühlkreislauf erzeugt, es handelt sich um normale Geräusche.



3. Es kann vorkommen, dass ein Knistern gehört wird, wenn der Kompressor aktiv und inaktiv ist: Dies ist ein normales Geräusch der Produktstruktur.



- 4. Prüfen Sie, dass die Ablagen in der Kühlschrantür, die Ablageflächen und Fächer in dem Kühlfach richtig befestigt und positioniert sind, um mögliche Vibrationen zu vermeiden.
- 5. Vermeiden Sie den direkten Kontakt von Glasbehältern (Flaschen, Gläsern, usw.) miteinander, um Vibrationen zu vermeiden.
- 6. Dieses Gerät ist mit einem Kompressor ausgestattet, der bei optimaler Geschwindigkeit arbeitet, um den Energieverbrauch zu verringern. Es kann vorkommen, dass in bestimmten Situationen (im Sommer oder wenn große Mengen an Lebensmittel gelagert werden) der Kompressor die Geschwindigkeit erhöht und somit geräuschvoller als normal ist.

Empfehlungen bei Nichtgebrauch des Gerätes

Bei Nichtgebrauch des Geräts

Trennen Sie die Spannungsversorgung des Geräts, entleeren Sie es, tauen Sie es ggf. ab und reinigen Sie es. Halten Sie die Türen leicht geöffnet, damit Luft hindurchströmen kann. Hierdurch verhindern Sie die Bildung von Schimmel und schlechten Gerüchen.

Bei einer Unterbrechung der Spannungsversorgung

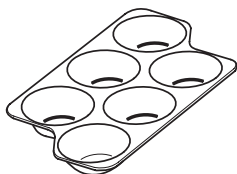
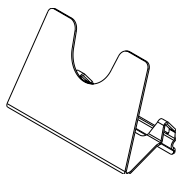
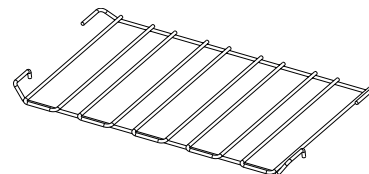
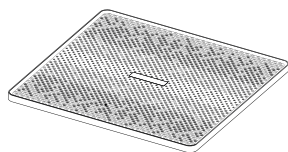
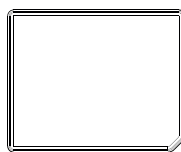
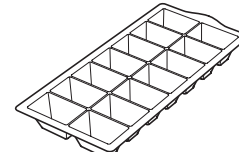
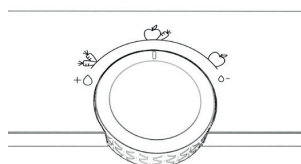
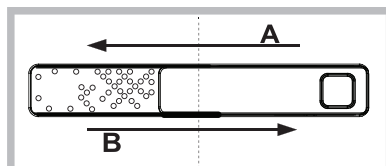
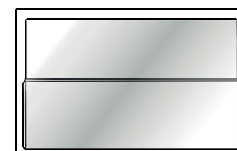
Halten Sie die Türen geschlossen, damit die Lebensmittel so lange wie möglich kalt bleiben. Frieren Sie Lebensmittel nicht erneut ein, auch wenn sie nur teilweise angetaut sind. Bei einem längeren Stromausfall wird der Stromausfall-Alarm möglicherweise ebenfalls aktiviert (bei elektronischen Modellen).

Reinigung und Pflege

Ziehen Sie vor Reinigungs- und Wartungsarbeiten den Netzstecker des Gerätes oder unterbrechen Sie die Stromversorgung.
Verwenden Sie niemals Scheuermittel. Reinigen Sie Kühlschrantteile niemals mit entflammaren Flüssigkeiten.
Verwenden Sie keine Dampfreiniger.
Tasten und Bedientafel dürfen nicht mit Alkohol oder alkoholischen Substanzen gereinigt werden. Verwenden Sie nur ein trockenes Tuch.

Reinigen Sie das Gerät gelegentlich mit einem Tuch und einer Lösung aus warmem Wasser und speziellen Neutralreinigern zur Innenreinigung von Kühlschränken.

*Nur für bestimmte Modelle erhältlich

Zubehörteile***EIERBEHÄLTER****FLASCHENREGAL****FLASCHENREGAL****KÜHLSCHRANKUNTERLAGE****GEFRIERUNTERLAGE****EISWÜRFELSCHALE****FEUCHTIGKEITSREGLER****HUMIDITY CONTROL
(FEUCHTEREGELUNG)****STAUFACH****Humidity Control (Feuchteregelung)***

Den Feuchtigkeitsregler (Position B) öffnen, wenn Speisen wie Obst in einer weniger feuchten Umgebung gelagert werden sollen oder den Feuchtigkeitsregler schließen (Position A), um Speisen wie Gemüse in einer feuchteren Umgebung zu lagern.

Staufach *

Durch das Schienensystem können Sie dieses Fach unter den Vorderteil gleiten lassen und zusätzlichen Platz zum Aufbewahren hoher Flaschen oder Krüge schaffen.

Gefrierunterlage (Alu-UNTERLAGE)*

Mit der Metallplatte lassen sich Lebensmittel schneller einfrieren.
Für eine einfache Reinigung kann die Metallplatte durch Anheben an der linken Ecke herausgehoben werden.

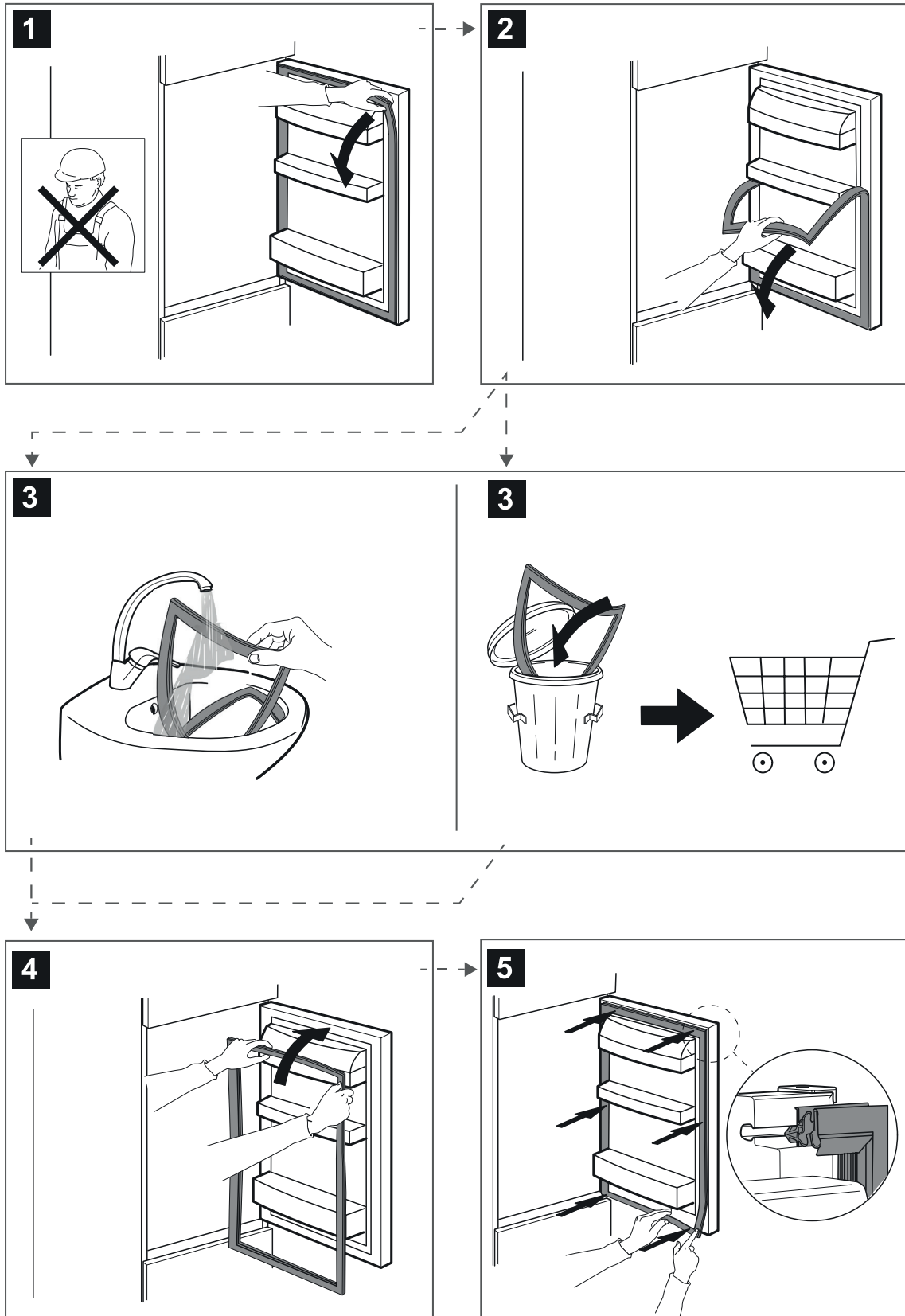
Kühlschrankunterlage*

Das Obst- und Gemüsefach ist mit einem Hygienegitter ausgestattet.
Durch das spezielle Design dieses Bauteils kommen Obst und Gemüse nicht mit den natürlichen Absonderungen (wie Tropfen und Feuchtigkeitsverlust von Gemüsen) in Berührung, die unter das Hygienegitter tropfen. Das Hygienegitter wurde mit Microban SilverShield® Technologie behandelt, die schädliche Bakterien auf der Oberfläche des Gemüsefachgitters um bis zu 99,9% verringert und die Haltbarkeit von Obst und Gemüse verbessert**. Das Hygienegitter kann entnommen werden, um bei Verunreinigung gespült zu werden. Dazu einfach anheben und herausziehen. Sie können es einfach von Hand spülen, nur mit Wasser oder mit handelsüblichen neutralen Geschirrspülmitteln. Es kann auch im Geschirrspüler gereinigt werden. Trocknen Sie das Gitter nach dem Reinigen ab, bevor Sie es wieder in seinen Sitz einlegen.

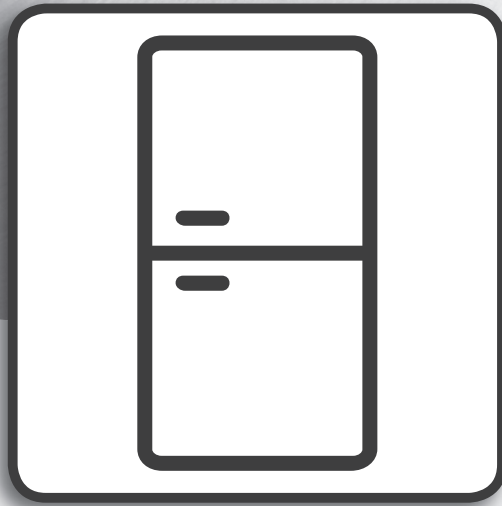
*Nur für bestimmte Modelle erhältlich

Ersatzteile werden je nach den spezifischen Vorgaben der Verordnung für einen Zeitraum von entweder bis zu 7 oder bis zu 10 Jahren lieferbar sein.

Dichtungsaustausch



400011640802



Εγχειρίδιο χρήσης

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Οδηγός χρήσης και φροντίδας	3
Φως ψυγείου	3
Αντικατάσταση φωτός τύπου LED	3
Ράφια	3
Πόρτα	3
Χρήση της συσκευής	4
Πρώτη χρήση	4
Θάλαμος ψυγείου και αποθήκευση τροφίμων	4
Πώς να αποθηκεύετε τα φρέσκα τρόφιμα και ποτά	4
Θάλαμος καταψύκτη και αποθήκευση τροφίμων	5
Χρόνοι αποθήκευσης για τρόφιμα που καταψύχονται στο σπίτι	5
Έργο λειτουργίας	6
Συστάσεις σε περίπτωση μη χρήσης της συσκευής	6
Καθαρισμός και συντήρηση	6
Βοηθητικά εξαρτήματα*	7
Humidity Control (Έλεγχος υγρασίας)*	7
Κατω ραφι*	7
Πλάκα κατάψυξης (Alu PAD)*	7
Πλάκα ψυγείου*	7
Αντικατάσταση λάστιχου	8

* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

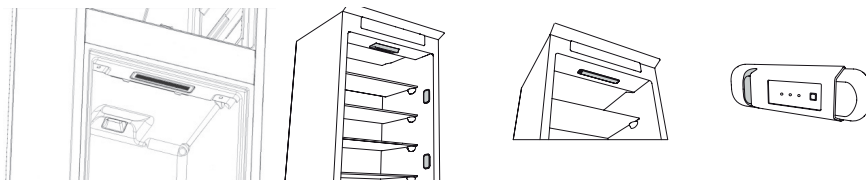
Φως ψυγείου

Το σύστημα φωτισμού στο εσωτερικό του ψυγείου χρησιμοποιεί φώτα τύπου LED, επιτρέποντας καλύτερο φωτισμό από τους παραδοσιακούς λαμπτήρες, καθώς και πολύ χαμηλή κατανάλωση ενέργειας. Επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης εάν απαιτείται αντικατάσταση.

Προσοχή: Το φως του ψυγείου ανάβει όταν ανοίξει η πόρτα του ψυγείου.

Αντικατάσταση φωτός τύπου LED

Πριν αντικαταστήσετε έναν λαμπτήρα, να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο. Στη συνέχεια ακολουθήστε τις οδηγίες με βάση τον τύπο λαμπτήρα για το προϊόν σας. Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με έναν που έχει ίδια χαρακτηριστικά, διατίθενται από την Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης και εξουσιοδοτημένους μεταπωλητές. Αν πρέπει να αντικαταστήσετε τα φώτα τύπου LED, επικοινωνήστε με την Τεχνική Υπηρεσία.



Ράφια

Όλα τα συρτάρια, τα ράφια στις πόρτες και τα υπόλοιπα ράφια είναι αφαιρούμενα.

Πόρτα

Αναστρεψιμότητα πόρτας

Σημείωση: Η κατεύθυνση ανοίγματος της πόρτας μπορεί να αλλάξει. Αν η εργασία αυτή γίνει από το σέρβις δεν καλύπτεται από την εγγύηση.

Ακολουθήστε τις οδηγίες στον **Οδηγό εγκατάστασης**.

Χρήση της συσκευής

Πρώτη χρήση

Μετά την εγκατάσταση, αφήστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας τουλάχιστον για δύο ώρες πριν τη συνδέσετε στην πρίζα. Συνδέοντας τη συσκευή στην πρίζα, η λειτουργία ξεκινά αυτόματα. Οι θερμοκρασίες για την ιδανική διατήρηση των τροφίμων έχουν ήδη ρυθμιστεί από το εργοστάσιο.

Αφού ενεργοποιήσετε τη συσκευή, πρέπει να περιμένετε 4 - 6 ώρες μέχρι η θερμοκρασία να φτάσει στη σωστή τιμή αποθήκευσης τροφίμων για μια κανονικά γεμάτη συσκευή. Τοποθετήστε το αντιβακτηριδιακό φίλτρο κατά των οσμών στον ανεμιστήρα όπως υποδεικνύεται στη συσκευασία του φίλτρου (εάν διατίθεται). Εάν ηχήσει το ακουστικό σήμα, αυτό σημαίνει ότι έχει ενεργοποιηθεί ο συναγερμός θερμοκρασίας: πατήστε το κουμπί για να διακοπεί ο ηχητικός συναγερμός.

Θάλαμος ψυγείου και αποθήκευση τροφίμων

Το ψυγείο επιτρέπει την αποθήκευση φρέσκων τροφίμων και ποτών. Η απόψυξη του ψυγείου γίνεται τελείως αυτόματα. Εάν δείτε κατά καιρούς σταγονες νερού στο πίσω εσωτερικό τοίχωμα του ψυγείου, σημαίνει ότι η συσκευή βρίσκεται στη φάση αυτόματης απόψυξης. Το νερό απόψυξης κατευθύνεται σε μια οπή αποστράγγισης και στη συνέχεια συλλέγεται σε ένα δοχείο από όπου εξατμίζεται.

Σημείωση: Η θερμοκρασία περιβάλλοντος, η συχνότητα ανοίγματος της πόρτας και η θέση της συσκευής μπορεί να επηρεάσουν τη θερμοκρασία στο εσωτερικό των δύο θαλάμων. Ρυθμίστε τις τιμές θερμοκρασίας σύμφωνα με αυτούς τους παράγοντες. Σε συνθήκες αυξημένης υγρασίας μπορεί να σχηματιστούν υδρατμοί στο ψυγείο, ιδίως στα γυάλινα ράφια. Σε αυτή την περίπτωση, σας συνιστούμε να κλείσετε τα δοχεία που περιέχουν υγρά (π.χ. δοχείο με ζυμό κρέατος), να καλύψετε τα τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό (π.χ. λαχανικά) και να ενεργοποιήσετε τον ανεμιστήρα, εφόσον υπάρχει. Όλα τα συρτάρια, τα ράφια στις πόρτες και τα υπόλοιπα ράφια είναι αφαιρούμενα.

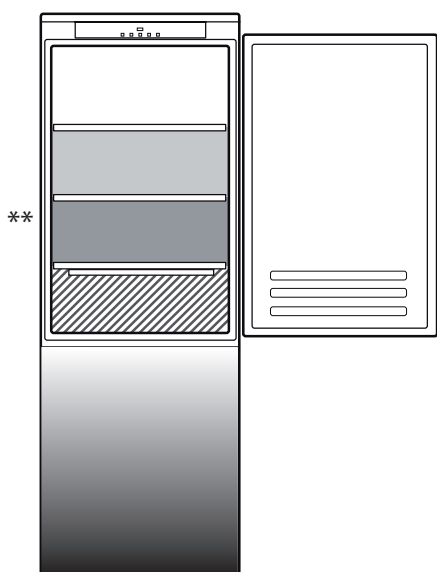
Πολλαπλή διανομή αέρα

Η πολλαπλή διανομή συμβάλλει στην ομοιόμορφη κατανομή του κρύου αέρα στον θάλαμο για καλύτερη συντήρηση τροφίμων. Τα τρόφιμα μπορούν να τοποθετηθούν σε οποιοδήποτε ράφι της συσκευής. Προσέξτε ώστε να μην φράζετε τους αεραγωγούς διανομής αέρα διασφαλίζοντας έτσι την ελεύθερη κυκλοφορία του.

Πώς να αποθηκεύετε τα φρέσκα τρόφιμα και ποτά

Τα τρόφιμα που εκλύουν μεγάλες ποσότητες αέριου αιθυλενίου (μήλα, βερίκοκα, αχλάδια, αβοκάντο, σύκα, δαμάσκηνα, μύρτιλλα, πεπόνια, φασόλια) και αυτά που είναι ευαίσθητα σε αυτό το αέριο, όπως τα φρούτα, τα λαχανικά και οι σαλάτες, πρέπει πάντα να διαχωρίζονται ή να τυλιγούνται έτσι ώστε να μην μειώνεται ο χρόνος φύλαξής τους. Για παράδειγμα, μην φυλάσσετε ντομάτες μαζί με ακτινίδια ή λάχανο. Μην τοποθετείτε τα τρόφιμα πολύ κοντά το ένα στο άλλο για να επιτρέψετε την επαρκή κυκλοφορία του αέρα. > Χρησιμοποιήστε δοχεία από ανακυκλώσιμο πλαστικό, μέταλλο, αλουμίνιο και γυαλί καθώς και διαφανή μεμβράνη για να τυλίξετε τα τρόφιμα.

Αν έχετε μικρή ποσότητα τροφίμων προς αποθήκευση στο ψυγείο, συνιστάται να χρησιμοποιείτε τα ράφια πάνω από το τμήμα για τα φρούτα και λαχανικά καθώς αυτή είναι η ψυχρότερη περιοχή του ψυγείου. Χρησιμοποιείτε πάντα κλειστά δοχεία για υγρά και για φαγητά που μπορεί να αναδύουν μυρωδιά ή να χαλούν γρήγορα ή καλύψτε τα. Για να αποφύγετε την ανατροπή των μπουκαλιών, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη θήκη μπουκαλιών (διατίθεται σε επιλεγμένα μοντέλα).



Λεζάντα

ΖΩΝΗ

Προτείνεται για τη φύλαξη τροπικών φρούτων, αναψυκτικών, ποτών, αυγών, σαλτσών, τουρσιών, βουτύρου, μαρμελάδας

ΖΩΝΗ ΨΥΞΗΣ

Προτείνεται για την αποθήκευση τυριών, γάλακτος, καθημερινών φαγητών, ντελικατέσεν, γιαουρτιού, ΖΥΜΑΡΙΚΑ και ΖΥΜΕΣ με βάση το αλεύρι

ΨΥΧΡΟΤΕΡΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Προτείνεται για την αποθήκευση αλλαντικών, επιδόρπιων, ψαριών και κρέατος

ΣΥΡΤΑΡΙ ΦΡΟΥΤΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

**

Για μοντέλα με ΔΙΑΜΕΡΙΣΜΑ "0° ZONE", η "ψυχρότερη περιοχή" είναι αυτή που τονίζεται στη λεζάντα

* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

Θάλαμος καταψύκτη και αποθήκευση τροφίμων

Ο θάλαμος καταψύκτη **✳️ ***** επιτρέπει την μεγάλης διάρκειας αποθήκευση κατεψυγμένων και υπό κατάψυξη φρέσκων τροφίμων. Η ποσότητα νωπών τροφίμων που μπορεί να καταψυχθεί εντός 24 ωρών αναγράφεται στην ετικέτα τεχνικών χαρακτηριστικών. Τοποθετήστε τα νωπά τρόφιμα στην περιοχή κατάψυξης εντός του θαλάμου καταψύκτη, αφήνοντας επαρκή χώρο γύρω από τις συσκευασίες τους για να μπορεί να κυκλοφορήσει ελεύθερα ο αέρας. Σας συνιστούμε να μην καταψύχετε ξανά τα τρόφιμα που έχουν αποψυχθεί εν μέρει. Είναι σημαντικό να καλύπτετε τα τρόφιμα με τρόπο που να αποφεύγεται η εισχώρηση νερού, υγρασίας ή υδρατμών.

Δίσκος*

Ο δίσκος κατάψυξης είναι χρήσιμος για εύκολη πρόσβαση σε προϊόντα που χρησιμοποιούνται συχνά, για να καταψύξετε ή απλά αποθηκεύσετε φαγητά που έμειναν ή μικρά αντικείμενα.

Παγοκύβοι

Γεμίστε με νερό τον δίσκο πάγου κατά τα 2/3 και τοποθετήστε τον στο θάλαμο καταψύκτη. Σε καμία περίπτωση μην χρησιμοποιείτε κοφτερά ή μυτερά αντικείμενα για να αφαιρέσετε τα παγάκια.

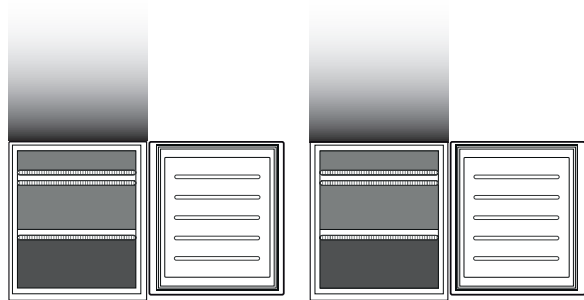
Αφαίρεση των συρταριών

Τραβήξτε τα συρτάρια προς τα έξω όσο το δυνατόν περισσότερο, σηκώστε τα και αφαιρέστε τα. Για αύξηση του όγκου, ο θάλαμος καταψύκτη μπορεί να χρησιμοποιηθεί χωρίς τα συρτάρια. Αφού τοποθετήσετε τα τρόφιμα στη σχάρα/στα ράφια, βεβαιωθείτε ότι η πόρτα έχει κλείσει καλά.

Σύστημα Total No Frost (Δεν απαιτείται απόψυξη)

Το σύστημα Total No Frost (Δεν απαιτείται απόψυξη) προλαμβάνει τον σχηματισμό πάγου, αποφεύγοντας την ταλαιπωρία της χειροκίνητης απόψυξης τόσο στον καταψύκτη όσο και στον θάλαμο του ψυγείου.

Το σύστημα εξαερισμού παρέχει τέλεια κυκλοφορία κρύου αέρα και στους δύο θαλάμους, αποφεύγοντας έτσι τον σχηματισμό πάγου.



Λεζάντα



ΣΥΡΤΑΡΙ ΚΑΤΑΨΥΚΤΗ



ΣΥΡΤΑΡΙ ΖΩΝΗΣ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ

(ΖΩΝΗ ΜΕΓΙΣΤΗΣ ΨΥΞΗΣ) Προτείνεται για την κατάψυξη φρέσκων/μαγειρεμένων φαγητών.

Μόνο για τα μοντέλα CB310 και CB380 (ανατρέξτε στην πινακίδα χαρακτηριστικών που βρίσκεται στο πλάι του συρταριού φρούτων και λαχανικών)

Χρόνοι αποθήκευσης για τρόφιμα που καταψύχονται στο σπίτι

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ

Συσκευή	Περίοδος αποθήκευσης (-12 °C)	Συνιστώμενη περίοδος αποθήκευσης (-18 °C)	Περίοδος αποθήκευσης (-24 °C)
Βούτυρο ή μαργαρίνη	1 μήνας	6 μήνες	9 μήνες
Ψάρια	1 μήνας	1-3 μήνες	6 μήνες
Φρούτα (εκτός από τα εσπεριδοειδή) και λαχανικά	1 μήνας	8-12 μήνες	12 μήνες
Κρέας Ζαμπόν-λουκάνικα Ψητά (μοσχάρι-χοιρινό-αρνί) Μπριζόλες ή παιδάκια (μοσχάρι-αρνί-χοιρινό)	1 μήνας	2 μήνες 8-12 μήνες 4 μήνες	12 μήνες
Γάλα, φρέσκους χυμούς, τυρί, παγωτό ή σορμπέ	1 μήνας	1-3 μήνες	5 μήνες (δεν συνιστάται για παγωτό)
Πουλερικά (κοτόπουλο-γαλοπούλα)	1 μήνας	5-7 μήνες	9 μήνες

* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

ΘΑΛΑΜΟΣ ΨΥΞΗΣ

Συσκευή	Περίοδος αποθήκευσης 0-3 °C	Περίοδος αποθήκευσης (3-6°C)	Περίοδος αποθήκευσης 6-8 °C
Δοχεία, ποτά, αυγά, σάλτσες, τουρσιά, βούτυρο, μαρμελάδα	3-4 εβδομάδες	3-4 εβδομάδες	3-4 εβδομάδες
Τροπικά φρούτα	Δεν συνιστάται	2-4 εβδομάδες	3-4 εβδομάδες
τυρί, γάλα, γαλακτοκομικά προϊόντα, σνακ, γιαούρτι	2-5 ημέρες	2-5 ημέρες	2-5 ημέρες
Αλλαντικά, επιδόρπια, κρέας και ψάρι και σπιτικά φαγητά	3-5 ημέρες	1-2 ημέρες	Δεν συνιστάται
Αποθηκεύστε λαχανικά και φρούτα (εκτός από τροπικά φρούτα και εσπεριδοειδή)	15 ημέρες	10-12 ημέρες	4-7 ημέρες

Ήχοι λειτουργίας

1. Ενώ λειτουργεί η συσκευή, είναι φυσιολογικός ένας βόμβος από το συμπιεστή.



2. Το γουργούρισμα και τα κροταλίσματα δημιουργούνται από τη διέλευση του φυκτικού αερίου μέσα στο κύκλωμα ψύξης, συνεπώς πρόκειται για φυσιολογικούς θορύβους..



3. Μπορεί να "ακούσετε" τριξίματα όταν ενεργοποιείται ή απενεργοποιείται ο συμπιεστής: είναι ένας φυσιολογικός θόρυβος της κατασκευής του προϊόντος.



- Βεβαιωθείτε ότι τα ράφια στο εσωτερικό της πόρτας του ψυγείου, καθώς και τα ράφια και τα συρτάρια στο θάλαμο ψυγείου είναι σωστά τοποθετημένα προκειμένου να αποφύγετε πιθανούς κραδασμούς.
- Μην τοποθετείται γυάλινα δοχεία (μπουκάλια, βάζα, κ.λπ.) σε άμεση επαφή μεταξύ τους, για να αποφύγετε πιθανού κραδασμούς.
- Αυτή η συσκευή διαθέτει συμπιεστή που λειτουργεί με τη βέλτιστη ταχύτητα προκειμένου να ελαχιστοποιεί την κατανάλωση ενέργειας. Μπορεί να συμβεί σε ορισμένες περιπτώσεις (το καλοκαίρι ή όταν τοποθετηθούν μεγάλες ποσότητες τροφίμων) ο συμπιεστής να αυξήσει την ταχύτητα και να κάνει μεγαλύτερο θόρυβο από ό,τι συνήθως.

Συστάσεις σε περίπτωση μη χρήσης της συσκευής

Σε περίπτωση μη χρήσης της συσκευής

Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος, αδειάστε την, διεξαγάγετε απόψυξη (εάν χρειάζεται) και καθαρίστε την. Αφήστε τις πόρτες ελαφρώς ανοιχτές ώστε να κυκλοφορεί αέρας εντός των διαφόρων διαμερισμάτων. Με αυτό τον τρόπο θα αποφύγετε τη δημιουργία μούχλας και δυσάρεστων οσμών.

Σε περίπτωση διακοπής της ηλεκτρικής παροχής

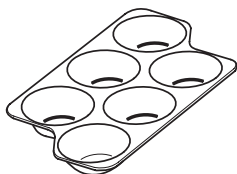
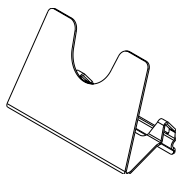
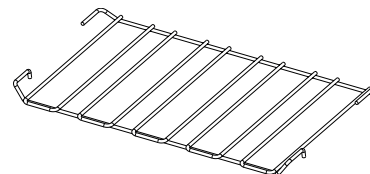
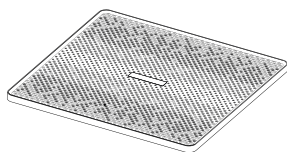
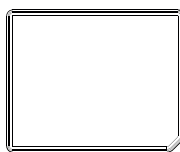
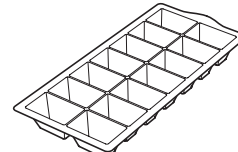
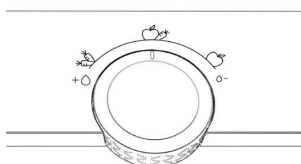
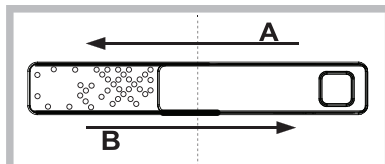
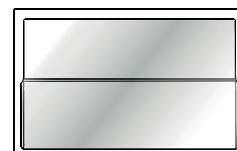
Κρατήστε κλειστές τις πόρτες ώστε τα τρόφιμα να παραμείνουν κρύα όσο γίνεται περισσότερο. Μην καταψύχετε ξανά τα τρόφιμα που αποψύχθηκαν εν μέρει. Εάν η διακοπή της παροχής ρεύματος είναι παρατεταμένη, μπορεί να ενεργοποιηθεί ο συναγερμός διακοπής ρεύματος (στα προϊόντα με ηλεκτρονικό σύστημα).

Καθαρισμός και συντήρηση

Πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης, αφαιρέστε το φως από την πρίζα ή αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ διαβρωτικά προϊόντα. Μην καθαρίζετε ποτέ τα μέρη του ψυγείου με εύφλεκτα υγρά. Μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με ατμό. Τα κουμπιά και η οθόνη του πίνακα ελέγχου δεν πρέπει να καθαρίζονται με οινόπνευμα ή παράγωγά του αλλά με στεγνό πανί.

Καθαρίζετε κατά καιρούς τη συσκευή χρησιμοποιώντας πανί και διάλυμα ζεστού νερού και ουδέτερης ουσίας καθαρισμού, ειδικής για το καθαρίσμα του εσωτερικού του ψυγείου.

* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

Βοηθητικά εξαρτήματα***ΑΥΓΟΘΗΚΗ****ΔΙΑΧΩΡΙΣΤΙΚΟ ΜΠΟΥΚΑΛΙΩΝ****ΔΙΑΧΩΡΙΣΤΙΚΟ ΜΠΟΥΚΑΛΙΩΝ****ΠΛΑΚΑ ΨΥΓΕΙΟΥ****ΠΛΑΚΑ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ****ΔΙΣΚΟΣ ΠΑΓΟΥ****ΧΕΙΡΟΤΡΟΧΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΥΓΡΑΣΙΑΣ****HUMIDITY CONTROL (ΕΛΕΓΧΟΣ ΥΓΡΑΣΙΑΣ)****ΚΑΤΩ ΡΑΦΙ****Humidity Control (Έλεγχος υγρασίας)***

Ανοίξτε τον ρυθμιστή υγρασίας (θέση B) αν θέλετε να αποθηκεύσετε τρόφιμα, όπως φρούτα, με λιγότερη υγρασία, ή κλείστε τον (θέση A) για να αποθηκεύσετε τρόφιμα με περισσότερη υγρασία, όπως τα λαχανικά

Κατω ραφι*

Χάρη στο σύστημα με ράγες, αυτό το ράφι σας επιτρέπει να σύρετε κάτω από το μπροστινό τμήμα, δημιουργώντας έναν επιπλέον χώρο για την αποθήκευση ψηλών μπουκαλιών ή κανατών.

Πλάκα κατάψυξης (Alu PAD)*

Η μεταλλική επιφάνεια βοηθά στην ταχύτερη κατάψυξη των τροφίμων. Για εύκολο καθαρισμό η μεταλλική πλάκα μπορεί να αφαιρεθεί, σηκώνοντάς την από την αριστερή γωνία.

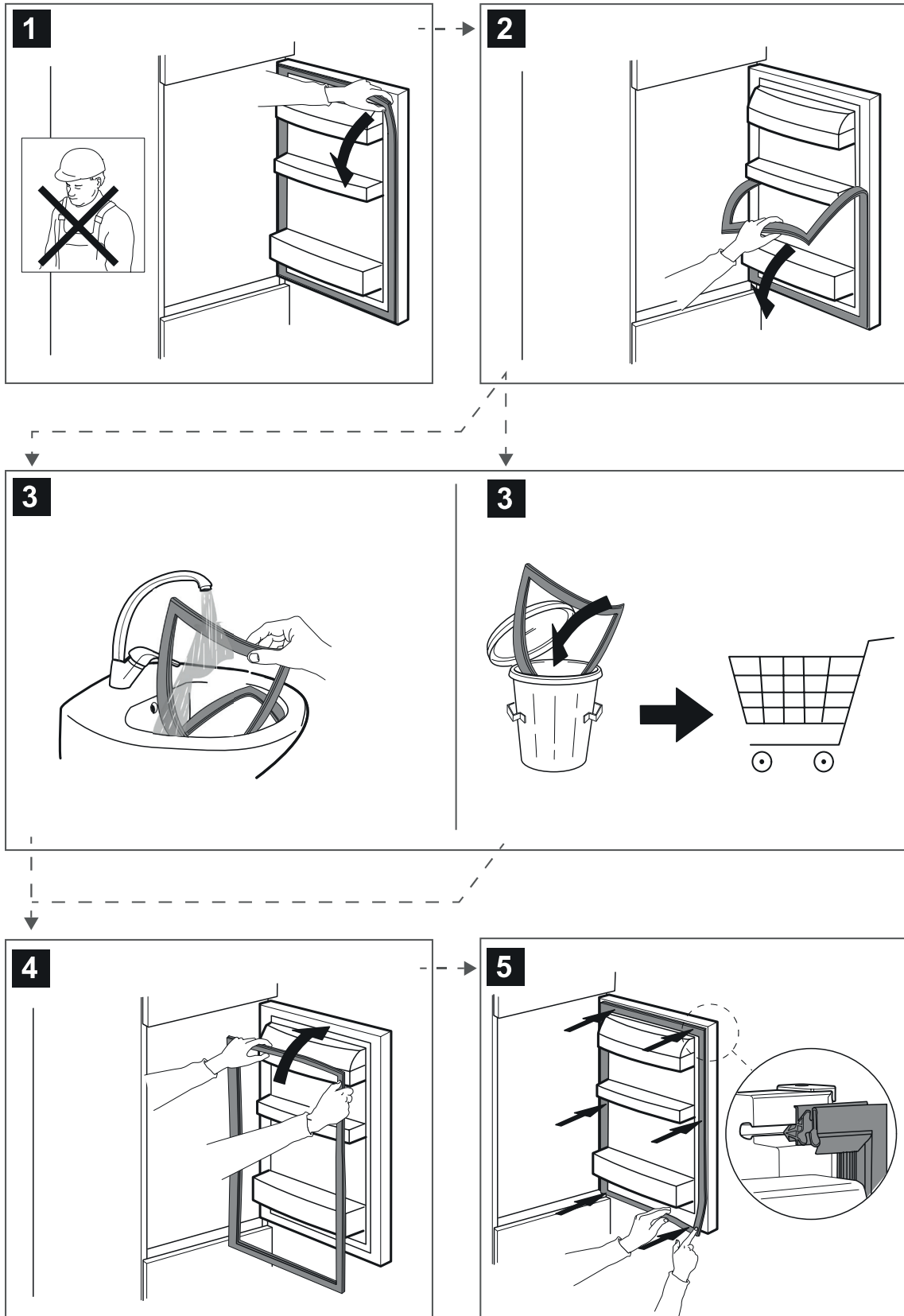
Πλάκα ψυγείου*

Το συρτάρι φρούτων και λαχανικών διαθέτει μια Σχάρα Υγιεινής. Χάρη στον ειδικό σχεδιασμό αυτού του εξαρτήματος, τα φρούτα και τα λαχανικά δεν έρχονται σε επαφή με τις φυσικές διαρροές (όπως απώλεια σταγόνων και υγρασία από τα λαχανικά) που πέφτουν κάτω από τη σχάρα υγιεινής. Η σχάρα υγιεινής είναι επεξεργασμένη με την τεχνολογία Microban SilverShield®, η οποία μειώνει τα επιβλαβή βακτήρια κατά 99,9% στην επιφάνεια της σχάρας, για βελτιωμένη συντήρηση φρούτων και λαχανικών**. Η σχάρα υγιεινής μπορεί να αφαιρεθεί για να πλυθεί όταν είναι βρώμικη, απλά σηκώστε την και τραβήξτε την έξω. Μπορεί να πλυθεί απλά με το χέρι, μόνο με νερό ή με κοινά ουδέτερα απορρυπαντικά για πιάτα. Μπορεί να πλυθεί και στο πλυντήριο πιάτων. Μετά τον καθαρισμό, στεγνώστε την πριν την τοποθετήσετε ξανά στη θέση της.

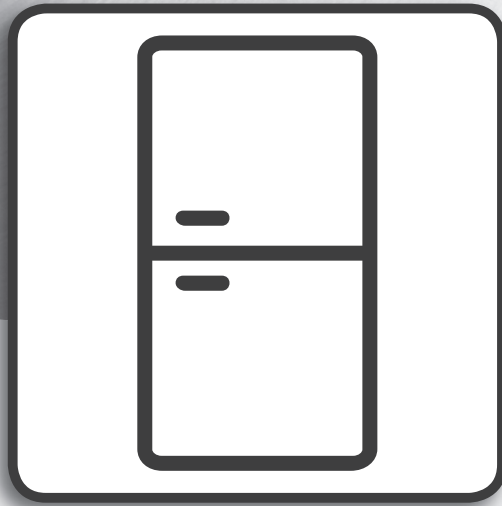
* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

Τα ανταλλακτικά θα είναι διαθέσιμα για περίοδο έως 7 ή έως 10 ετών, σύμφωνα με τις ειδικές απαιτήσεις κανονισμού

Αντικατάσταση λάστιχου



400011640802



Manual del usuario

MANUAL DEL USUARIO

ÍNDICE

Guía de Uso y cuidado	3
Luz del frigorífico	3
Cambio de la bombilla LED	3
Estantes	3
Puerta	3
Cómo usar el aparato	4
Primer uso	4
Compartimento del frigorífico y conservación de alimentos	4
Cómo almacenar alimentos frescos y bebidas	4
Conservación de alimentos en el compartimento del congelador	5
Tiempo de conservación de alimentos congelados	5
Sonidos funcionales	6
Recomendación en caso de falta de uso del aparato	6
Limpieza y mantenimiento	6
Accesorios*	7
Humidity Control (Control de humedad)*	7
Estante plegable *	7
Freezer pad (Almohadilla del congelador) (Alu PAD)*	7
Refrigerator pad (Almohadilla del frigorífico)*	7
Sustitución de la junta	8

* Disponible en determinados modelos solamente

Luz del frigorífico

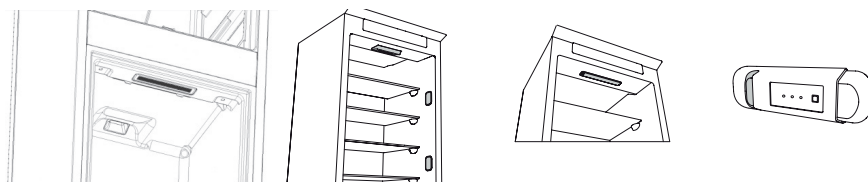
El sistema de iluminación del interior del compartimento del frigorífico emplea luces LED, lo que permite una mejor iluminación y un consumo energético muy bajo. Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica si necesita sustituirlas.

Importante: La luz del compartimento frigorífico se enciende cuando se abre la puerta del frigorífico.

Cambio de la bombilla LED

Antes de sustituir la bombilla, desconecte siempre el aparato de la alimentación eléctrica. A continuación, siga las instrucciones dependiendo del tipo de bombilla para su producto. Sustituya la bombilla por otra del mismo tipo, disponible a través del Servicio de Asistencia Técnica y vendedores autorizados.

Si necesita reemplazar las luces LED, póngase en contacto con el Servicio Técnico.



Estantes

Todos los cajones, los estantes de la puerta y los estantes pueden extraerse.

Puerta

Reversibilidad de la puerta

Nota: El sentido de apertura de la puerta se puede cambiar. Si esta operación no la realiza el Servicio Postventa no está cubierta por la garantía.

Siga las instrucciones en la **Guía de instalación**.

Cómo usar el aparato

Primer uso

Espere como mínimo dos horas tras la instalación para conectar el aparato al suministro eléctrico. El aparato se pondrá en marcha automáticamente al conectarlo al suministro eléctrico. Las temperaturas ideales para almacenar alimentos se pre-establecen en fábrica.

Después de activar el aparato, es necesario esperar 4-6 horas para que pueda alcanzarse la temperatura de conservación correcta para un aparato con carga normal. Coloque el filtro antiolor y antibacterias en el ventilador como se indica en el envase del filtro (si está disponible). Si suena una señal acústica, significa que se ha activado la alarma de temperatura: pulse el botón para apagar la alarma acústica.

Compartimento del frigorífico y conservación de alimentos

El compartimento frigorífico permite conservar alimentos frescos y bebidas. La descongelación del compartimento frigorífico es totalmente automática. La presencia ocasional de gotas de agua en la pared posterior interna del compartimento indica que se está produciendo la fase de descongelación automática. El agua de descongelación pasa a un orificio de desagüe y después a un recipiente, donde se evapora.

Nota: la temperatura ambiente, la frecuencia con la que se abran las puertas y la ubicación del aparato pueden afectar a las temperaturas internas de los dos compartimentos. Programe las temperaturas en función de estos factores. En condiciones muy húmedas se puede formar condensación en el compartimento frigorífico, especialmente en los estantes de cristal. En este caso, se recomienda cerrar los recipientes que contengan líquidos (p. ej. ollas con caldo), envolver los alimentos con alto contenido en humedad (p. ej. verduras) y conectar el ventilador, si está disponible. Todos los cajones, los estantes de la puerta y los estantes pueden extraerse.

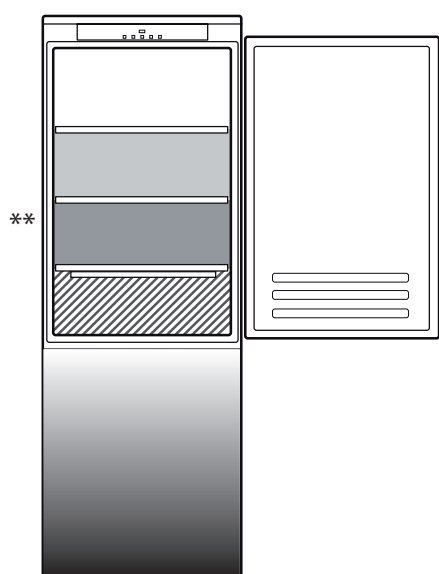
Distribución de aire de flujo múltiple

El flujo múltiple ayuda a distribuir uniformemente el aire frío en la cavidad para una mejor conservación de los alimentos. Los alimentos se pueden colocar en cualquier estante del aparato. Procure no obstruir los conductos de distribución de aire para garantizar su libre circulación.

Cómo almacenar alimentos frescos y bebidas

Los alimentos que desprenden mucho gas etileno (manzanas, albaricoques, peras, melocotones, aguacates, higos, ciruelas, arándanos, melones o judías) y aquellos que son sensibles a este gas, como las frutas y verduras o la lechuga, deben conservarse siempre en compartimentos separados o envolverse para no reducir su tiempo de conservación; Por ejemplo, no debe conservar los tomates junto con los kiwis o la col. No coloque los alimentos muy juntos para permitir una adecuada circulación de aire. Utilice recipientes reciclables de plástico, metal, aluminio y cristal o film transparente para envolver los alimentos.

Si tiene que almacenar poca cantidad de alimentos en el frigorífico, recomendamos utilizar los estantes de encima del cajón para frutas y verduras ya que es la parte del compartimento mejor refrigerada. Utilice siempre contenedores con tapa para líquidos y alimentos que puedan desprender o tomar olor o sabor de otros alimentos o cúbralos. Para evitar que se vuelquen las botellas, puede utilizar soporte para botellas (disponibles en algunos modelos).



Leyenda

-  **ZONA**
Recomendada para la conservación de frutas tropicales, latas, bebidas, huevos, salsas, encurtidos, mantequilla, mermelada
 -  **ZONA FRÍA**
Recomendada para la conservación de queso, leche, productos lácteos, delicatessen, yogures, PASTAS Y MASA a base de harina
 -  **ZONA MÁS FRÍA**
Recomendada para la conservación de fiambre, postres, carne y pescado
-
-  **CAJÓN PARA FRUTAS Y VERDURAS**
- ** Para los modelos con COMPARTIMENTO «0 ° ZONE» la «zona más fría» es la que está resaltada en la leyenda

* Disponible en determinados modelos solamente

Conservación de alimentos en el compartimento del congelador

El compartimento del congelador ******* permite almacenar alimentos congelados durante largos periodos de tiempo y congelar alimentos frescos. La cantidad de alimentos frescos que es posible congelar en 24 horas se indica en la placa de características. Coloque los alimentos frescos que desee congelar en la zona de congelación del compartimento del congelador dejando suficiente espacio alrededor de los alimentos para que el aire circule libremente. Se aconseja no volver a congelar los alimentos que se hayan descongelado parcialmente. Es importante envolver bien los alimentos para que no pueda pasar agua, humedad o condensación.

Bandeja*

La bandeja del congelador es útil para acceder fácilmente a los productos más usados, para congelar o simplemente almacenar restos o productos pequeños.

Cubitos de hielo

Llene con agua 2/3 de la bandeja para hielo y vuelva a colocarla en el compartimento del congelador. No utilice objetos puntiagudos o cortantes para sacar el hielo bajo ninguna circunstancia.

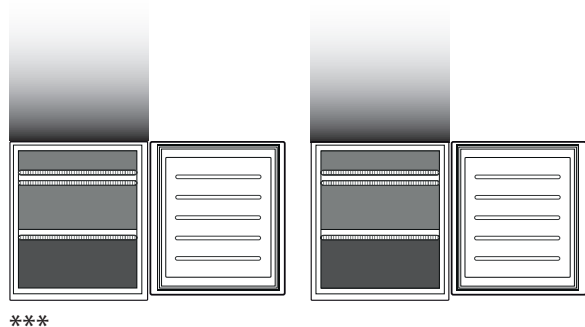
Cómo extraer los cajones

Tire de los cajones hacia fuera todo lo posible, levántelos y extráigalos. Para conseguir más espacio, se puede utilizar el compartimento del congelador sin los cajones. Asegúrese de que la puerta se cierra correctamente después de volver a colocar los alimentos en las bandejas/rejillas.

Sistema Total No Frost

El sistema Total No Frost previene eficazmente la formación de hielo y evita el engorro de tener que descongelar manualmente el compartimento del congelador y del frigorífico.

Su sistema de ventilación proporciona una perfecta circulación de aire frío en ambos compartimentos, lo que evita la formación de hielo.



Leyenda

CAJÓN DEL CONGELADOR

CAJÓN DE LA ZONA DE CONGELACIÓN (ZONA FRÍO MÁX.) Recomendada para congelar alimentos frescos/cocinados.

*** Solo para los modelos CB310 y CB380 (consulte la placa de características situada en el lateral del cajón de fruta y verdura)

Tiempo de conservación de alimentos congelados

Producto	COMPARTIMENTO DEL CONGELADOR		
	Periodo de conservación (-12 °C)	Periodo de conservación recomendado (-18 °C)	Periodo de conservación (-24 °C)
Mantequilla o margarina	1 mes	6 meses	9 meses
Pescado	1 mes	1-3 meses	6 meses
Fruta (excepto cítricos) y verduras	1 mes	8-12 meses	12 meses
Carne			
Salchichas de jamón	1 mes	2 meses	12 meses
Asados (ternera-cerdo- cordero)		8-12 meses	
Filetes o chuletas (ternera-cordero-cerdo)		4 meses	
Leche, líquidos frescos, queso, helado o sorbete	1 mes	1-3 meses	5 meses (no recomendado para helado)
Aves (pollo-pavo)	1 mes	5-7 meses	9 meses

* Disponible en determinados modelos solamente

COMPARTIMENTO DEL FRIGORÍFICO

Producto	Periodo de conservación 0-3 °C	Periodo de conservación (3-6 °C)	Periodo de conservación 6-8 °C
Latas, bebidas, huevos, salsas, encurtidos, mantequilla y mermelada	3-4 semanas	3-4 semanas	3-4 semanas
Frutas tropicales	No recomendado	2-4 semanas	3-4 semanas
Queso, leche, productos lácteos, delicatessen y yogures	2-5 días	2-5 días	2-5 días
Fiambres, postres, carne, pescado y comida preparada	3-5 días	1-2 días	No recomendado
Para conservar frutas y verduras (excepto frutas tropicales y cítricos)	15 días	10-12 días	4-7 días

Sonidos funcionales

1. Es normal que el compresor emita un zumbido mientras el producto está en funcionamiento.



2. Los gorgoteos y crujidos los provoca el paso del gas refrigerante por el interior del circuito de refrigeración, por lo que se trata de sonidos normales.



3. Es posible "oír" chirridos cuando el compresor está activo e inactivo: es un sonido normal en



4. Compruebe que los estantes del interior de la puerta del frigorífico y los estantes y cajones del compartimento frigorífico estén correctamente fijados y colocados para evitar posibles vibraciones.

5. No coloque recipientes de vidrio (botellas, tarros, etc.) en contacto directo entre ellos para evitar vibraciones.

6. Este dispositivo está equipado con un compresor que funciona a una velocidad óptima para minimizar el consumo de energía. Por lo tanto, puede suceder que en ciertas situaciones (en verano o si se almacenan grandes cantidades de alimentos) el compresor aumente la velocidad y, como consecuencia, sea más ruidoso de lo habitual.

Recomendación en caso de falta de uso del aparato

Si el aparato no se utiliza

Desenchufe el aparato de la alimentación eléctrica, vacíelo, descongélelo (en caso necesario) y límpielo.

Mantenga las puertas ligeramente abiertas para que el aire pueda circular entre los compartimentos. De este modo se evitará la formación de moho y malos olores.

En caso de interrupciones de corriente

Mantenga las puertas cerradas para que los alimentos se mantengan fríos el mayor tiempo posible. No vuelva a congelar alimentos parcialmente descongelados. Si se produce un corte de alimentación prolongado, es posible que también se active la alarma de corte del suministro eléctrico (en productos con sistemas electrónicos).

Limpieza y mantenimiento

Antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento, desenchufe el aparato de la red eléctrica o desconecte la alimentación.

No utilice nunca productos abrasivos. No limpie los componentes del frigorífico con líquidos inflamables.

No utilice aparatos de limpieza con vapor.

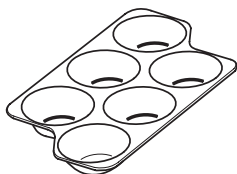
Los botones y la pantalla del panel de control no deben limpiarse con alcohol ni con sustancias derivadas del alcohol, sino con un paño seco.

Limpie el aparato de forma ocasional con un paño y una solución de agua tibia y detergentes neutros específicos para la limpieza del interior del frigorífico.

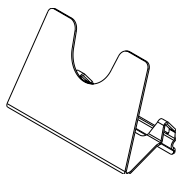
* Disponible en determinados modelos solamente

Accesorios*

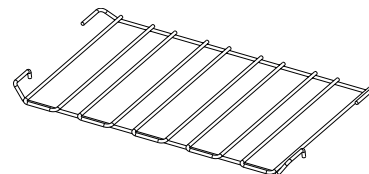
BANDEJA PARA HUEVOS



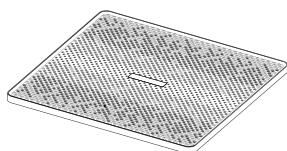
ESTANTE PARA BOTELLAS



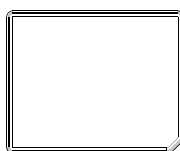
ESTANTE PARA BOTELLAS



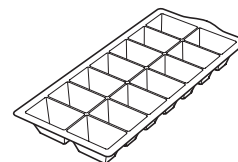
REFRIGERATOR PAD (ALMOHADILLA DEL FRIGORÍFICO)



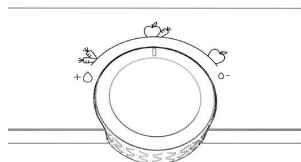
FREEZER PAD (ALMOHADILLA DEL CONGELADOR)



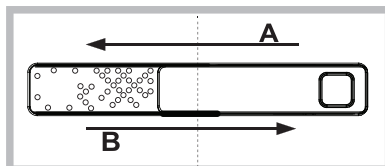
BANDEJA PARA HIELO



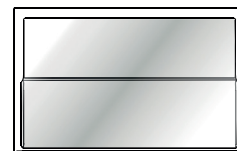
SELECTOR CONTROL DE LA HUMEDAD



HUMIDITY CONTROL (CONTROL DE HUMEDAD)



ESTANTE PLEGABLE



Humidity Control (Control de humedad)*

Abra el regulador de humedad (posición B) si quiere almacenar alimentos, como por ejemplo fruta, en un entorno menos húmedo, o ciérrelo (posición A) para almacenar alimentos, como por ejemplo verduras, en un entorno más húmedo

Estante plegable *

Gracias al sistema de raíles, este estante le permite deslizarlo por debajo de la parte frontal, creando un espacio adicional para almacenar botellas altas o jarras.

Freezer pad (Almohadilla del congelador) (Alu PAD)*

El panel metálico permite congelar más rápido los alimentos. Para facilitar la limpieza, se puede retirar el panel metálico, levantándolo desde la esquina izquierda.

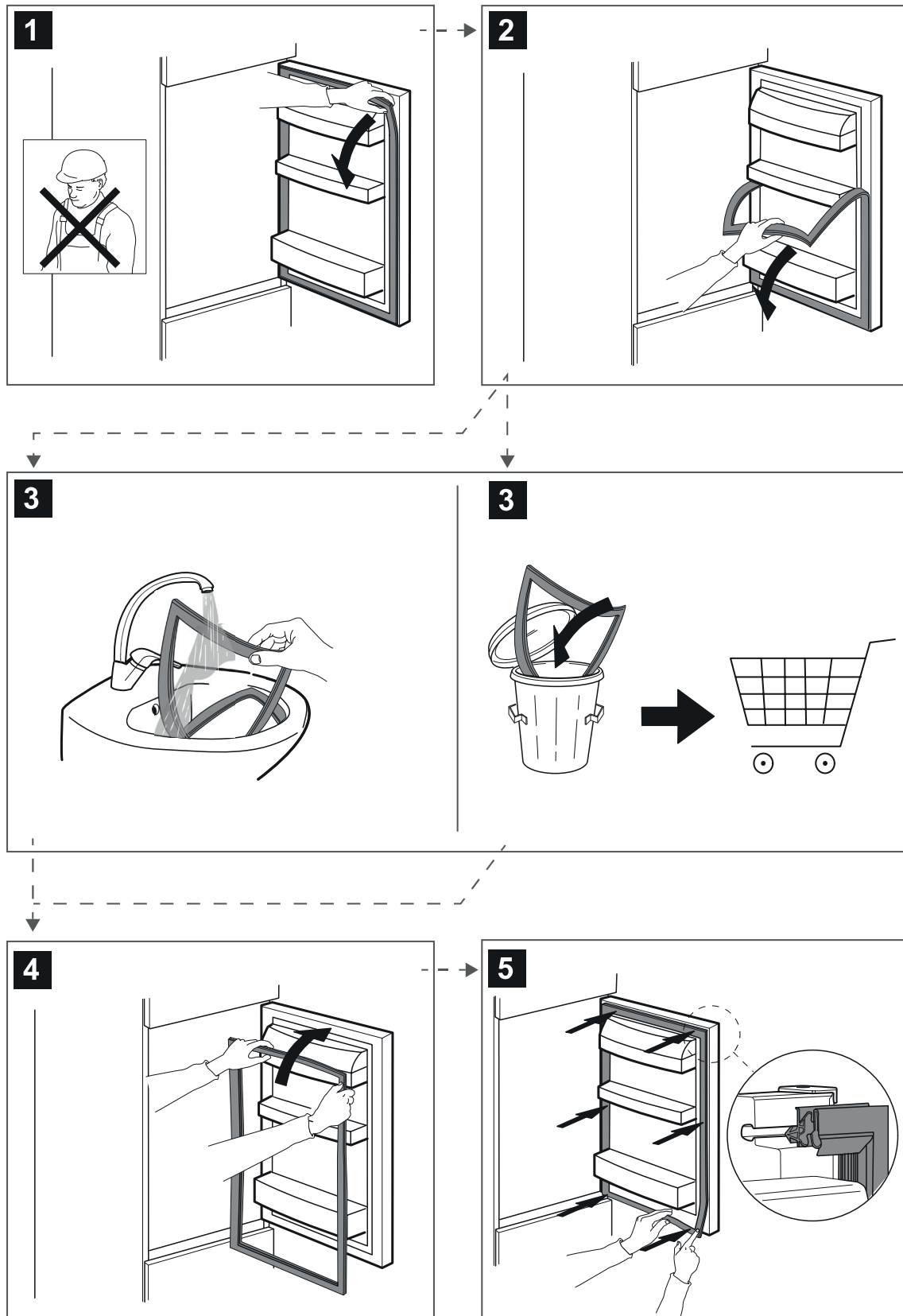
Refrigerator pad (Almohadilla del frigorífico)*

El cajón de frutas y verduras está equipado con la rejilla Higiénica. Gracias al diseño especial de este componente, las frutas y las verduras no entran en contacto con los residuos naturales (del goteo y humedad de las verduras), que caen por debajo de la rejilla Higiénica. La rejilla Higiénica está tratada con tecnología Microban SilverShield®, que reduce las bacterias nocivas en hasta un 99,9 % en la superficie de la rejilla del cajón para aumentar la conservación de la fruta y la verdura**. Cuando está sucia, la rejilla Higiénica puede retirarse para limpiarla con solo levantarla y tirar de ella hacia fuera. Puede lavarse fácilmente a mano, solo con agua o con detergentes neutros normales para vajillas. También puede lavarse en el lavavajillas. Después de limpiarla, séquela antes de volver a colocarla en su sitio.

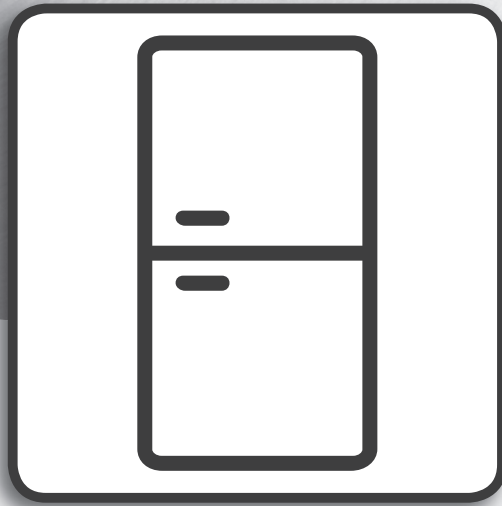
* Disponible en determinados modelos solamente

Las piezas de recambio estarán disponibles durante un periodo de hasta 7 o 10 años, según los requisitos específicos de la Normativa

Sustitución de la junta



400011640802



Kasutusjuhend

KASUTUSJUHEND

REGISTER

Kasutus- ja hooldusjuhend	3
Külmiku valgustus	3
LED-tule vahetamine.....	3
Riiulid	3
Uks.....	3
Seadme kasutamine	4
Esmakasutus.....	4
Külmikusektsioon ja toidu säilitamine.....	4
Värske toidu ja jookide säilitamine.....	4
Külmutussektsioon ja toidu säilitamine	5
Kodus külmutatud toiduainete säilitusaeg	5
Seadme töömüra	6
Soovitused juhtudeks, kui seadet ei kasutata.....	6
Puhastamine ja hooldus	6
Tarvikud*	7
Humidity Control (Niiskuskontroll)*.....	7
Riputusriiul *.....	7
Sügavkülma plaat (Alu PAD)*	7
Külmiku plaat*	7
Tihendi vahetus	8

* Saadaval ainult teatud mudelitel

Külmiku valgustus

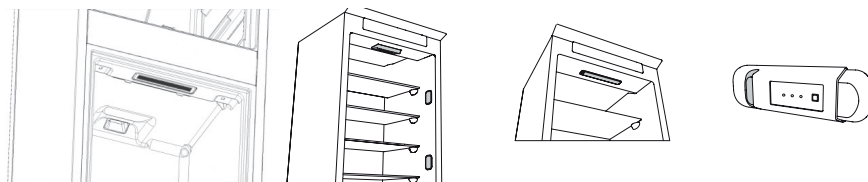
Külmikusektsiooni valgustuses kasutatakse LED-tulesid, mis tagavad tavapäraest lampidest parema valgustuse ja samas väga väikese energiakulu. Kui vajate asenduslampi, võtke ühendust volitatud teenindusega.

Tähtis: Külmikusektsiooni valgustus süttib külmikuukse avamisel.

LED-tule vahetamine

Enne valgustipirni vahetamist ühendage seade kindlasti vooluvõrgust lahti. Seejärel tegutsege vastavalt teie tootes asuva valgustipirni tüübist sõltuvatele juhistele. Asendage valgustipirn teise samade omadustega pirniga, mille võite hankida kas tehnilisest teenistusest või volitatud edasimüüjatelt.

Kui teil on vaja LED-tuled välja vahetada, võtke ühendust tehnilise toe teenindusega.



Riulid

Kõiki sahtleid, ukseriuleid ja riuleid on võimalik eemaldada.

Uks

Ukse käelisuse vahetamine

Märkus: Ukse avanemise suunda saab vahetada. Selle töö tegemine garantiiremonditeeninduses ei kuulu garantii alla. Järgige **Paigaldusjuhendis** toodud juhtnõore.

Seadme kasutamine

Esmakasutus

Pärast paigaldamist oodake vähemalt kaks tundi, enne kui seadme toitevõrku ühendate. Seadme vooluvõrku ühendamisel käivitub see automaatselt. Ideaalne toiduainete hoiutemperatuur on tehases juba algseadistatud. Pärast seadme sisselülitamist peate ootama 4-6 tundi kuni keskmiselt täidetud seadme jaoks õige hoiustamistemperatuuri saavutamiseni. Kui antibakteriaalne lõhnavastane filter on seadmega kaasas, asetage see filtri pakendil näidatud moel paigale. Kui kõlab helisignaali, tähendab see, et temperatuurialarm on aktiveeritud: akustilise alarmi väljalülitamiseks vajutage nuppu.

Külmikusektsioon ja toidu säilitamine

Külmikusektsioon võimaldab säilitada värsket toitu ja jooke. Külmikusektsioon sulab ise automaatselt ja täielikult. Aeg-ajalt seadme tagumisele siseseinale tekkivad veepiisad annavad märku automaatselt sulatamisest. Sulavesi juhitakse äravoolu ja kogutakse seejärel mahutisse, kust see aurustub.

Märkus: Kahe sektsiooni sisetemperatuuri võivad mõjutada välisõhutemperatuur, uste avamise sagedus ja seadme paigutus. Seadistage temperatuur vastavalt nendele teguritele. Väga niisketes tingimustes võib külmikusektsioonile, eriti klaasriiulitele, tekkida kondensaati. Sellistel puhkudel on soovitatav sulgeda vedelikke sisaldavad mahutid (näiteks pott puljongiga), mähkida suure veesisaldusega toiduained sisse (näiteks köögiviljad) ja lülitada sisse ventilaator (kui see on seadmepool olemas). Kõiki sahtleid, ukseriuleid ja riuleid on võimalik eemaldada.

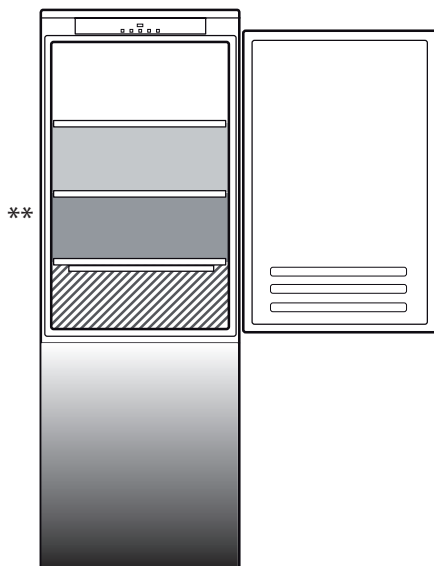
Mitmevooluline õhujaotus

Mitmevoolulisus aitab külmal õhul külmiku sees ühtlaselt jaguneda, et toit paremini säiliks. Toidu võib seadmes panna ükskõik millisele riulile. Veenduge, et te ei tõkestaks õhujaotusavasid ja et õhk saaks vabalt liikuda.

Värsket toitu ja jookide säilitamine

Toidud, mis eraldavad suures koguses etüleengaasi (õunad, aprikoosid, pirnid, virsikud, avokaadod, viigimarjad, ploomid, mustikad, melonid, oad) ja need, mis on selle gaasi suhtes tundlikud, nagu puuviljad, köögiviljad ja salat, peaksid alati olema eraldi või pakendatuna, et mitte lühendada nende säilivusaega; Näiteks ei tasu tomateid hoida koos kiivide ega kapsaga. Ärge hoidke toiduaineid liiga lähedastikku: vajalik on piisav õhuringlus. Pakendage toidud ringlussevõetavast plastist, metallist, alumiiniumist või klaasist nõudesse ja toidukilesse.

Kui panete külmikusse väikeses koguses toitu, soovitate kasutada köögiviljasahtli kohal olevaid riuleid, sest see on külmiku kõige jahedam osa. Kasutage alati suletud anumaid vedelike ja toiduainete jaoks, mis võivad erituda või olla lõhna või maitse ülekandumise tõttu rikutud, või katke need. Pudelite ümbermineku vältimiseks võib kasutada pudelihoidikut (saadaval mõnel mudelil).



Kirjeldus

TSOON

Soovitatav troopiliste puuviljade, konservide, jookide, munade, kastmete, marineeritud köögivilja, või, moosi säilitamiseks

JAHE TSOON

Soovitatav juustu, piima, igapäevase toidu, valmistoidu ja jogurti säilitamiseks, jahupõhised PASTAD ja TAINAD

KÕIGE KÜLMEM TSOON

Soovitatav külmade lihalõikude, magustoitude, liha ja kala säilitamiseks.

PUU- JA KÖÖGIVILJA SAHTEL

**

Mudelitel, millel on "0° TSOONI" LAHTER, on „kõige külmem tsoon“ legendis esile tõstetud

* Saadaval ainult teatud mudelitel

Külmutusseksioon ja toidu säilitamine

Sügavkülmikuseksioon ******* võimaldab külmutatud toidu säilitamist pika aja vältel ning värsket toidu külmutamist. Seadme nimiplaadile on kirjutatud värsket toidu kogus, mida 24 tunni jooksul on võimalik külmutada. Paigutage värsket toitu külmutusseksiooni külmutuspiirkonda, jättes toidupakendite ümber õhu vaba ringluse võimaldamiseks piisavalt vaba ruumi. Osaliselt üles sulanud toitu ei ole soovitatav uuesti külmutada. Oluline on toiduained pakkida nii, et see takistaks vee, niiskuse või kondensaadi sissetungimist.

Rest*

Sügavkülmiku salv on kasulik, pääsemaks kergesti ligi sagedasti kasutatavatele toodetele, toidu ülejääkide või väikeste asjade külmutamiseks.

Jääkuubikud

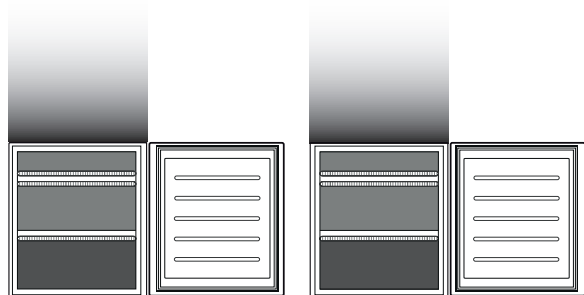
Täitke jäärest 2/3 ulatuses veega ja pange tagasi külmutusseksiooni. Ärge mitte mingil juhul kasutage jää eemaldamiseks teravaotsalisi või teravaid esemeid.

Sahtlite eemaldamine

Tõmmake sahtlid lõpuni välja, tõstke nad üles ja võtke välja. Mahu suurendamiseks võib sügavkülmikut kasutada ilma sahtliteta. Veenduge, et üks on pärast toidu tagasi restidele/riiulitele asetamist korralikult suletud.

Total No Frost süsteem

Total No Frost süsteem hoiab ära jää moodustumise, mistõttu pole vaja sügavkülmikust ega külmikust jääd sulatada. Selle ventilatsioonisüsteem tagab suurepärase külma õhu ringluse mõlemas seksioonis, takistades seeläbi jää teket.



Kirjeldus



SÜGAVKÜLMIKU SAHTEL



KÜLMUTUSSEKTSIOONI SAHTEL

(MAX JAHUTUSE TSOON) Soovitatav värsket/valmistoidu külmutamiseks.

Ainult mudelite CB310 ja CB380 jaoks (vaadake puu- ja köögiviljasahtli küljel asuvat andmeplaati)

Kodus külmutatud toiduainete säilitusaeg

KÜLMUTUSKAMBER

Toode	Säilitusaeg (-12 °C)	Soovitatav säilitusaeg (-18 °C)	Säilitusaeg (-24 °C)
Või või margariin	1 kuu	6 kuud	9 kuud
Kala	1 kuu	1–3 kuud	6 kuud
Puuviljad (v.a tsitrusviljad) ja köögiviljad	1 kuu	8–12 kuud	12 kuud
Liha			
Sink-vorstid		2 kuud	
Praeliha (loomaliha, sealiha, lambaliha)	1 kuu	8–12 kuud	12 kuud
Lihalõigud ja karbonaad (loomaliha, lambaliha, sealiha)		4 kuud	
Piim, värsked vedelikud, juust, jäätis või sorbett	1 kuu	1–3 kuud	5 kuud (ei ole soovitatav jäätise jaoks)
Linnuliha (kana, kalkun)	1 kuu	5–7 kuud	9 kuud

* Saadaval ainult teatud mudelitel

MITTEKÜLMUTUSKAMBER

Toode	Säilitusaeg 0–3 °C	Säilitusaeg (3–6 °C)	Säilitusaeg 6–8 °C
Purgijoogid, joogid, munad, kastmed, marineeritud köögiviljad, või, keedis	3–4 nädalat	3–4 nädalat	3–4 nädalat
Troopilised puuviljad	Ei ole soovituslik	2–4 nädalat	3–4 nädalat
Juust, piim, piimatooted, delikatessid, jogurt	2–5 päeva	2–5 päeva	2–5 päeva
Külmad lihalõigud, magustoidud, liha ja kala ning kodus valmistatud toidud	3–5 päeva	1–2 päeva	Ei ole soovituslik
Köögiviljad ja puuviljad (v.a troopilised puuviljad ja tsitrusviljad)	15 päeva	10–12 päeva	4–7 päeva

Seadme töömüra

1. Kompressori tekitatav surin on seadme töötamise ajal normaalne.



2. Mulksumist ja korinat tekitab külmutusgaasi liikumine jahutusahelas, seega on need helid normaalsed.



3. On võimalik, et kuulete kompressori töötamise või seisaku ajal kriuksatusi: - need on toote ehitusest tulenevad normaalsed helid.



4. Kontrollige, et külmiku ukseriulid, riulid ja külmikusektsiooni sahtlid oleksid õigesti paigaldatud ja kinnitatud, et vältida nende vibreerimist.
5. Ärge pange klaasanumaid (pudelid, purgid jms) üksteise vastu, et vältida nende vibreerimist.
6. Seade on varustatud kompressoriga, mis töötab energiakulu vähendamiseks optimaalsel kiirusel. Võib juhtuda, et teatud olukordades (suvel või kui hoitakse suures koguses toitu) tõusevad kompressori pöörded ja seetõttu on see tavapärasest mürarikkam.

Soovitused juhtudeks, kui seadet ei kasutata

Seadme mittekasutamise korral

Ühendage seade vooluvõrgust lahti, tühjendage seade, laske sel sulada (kui on vajalik) ja puhastage see. Hoidke ukсед kergelt avatud, et õhk saaks sektsioonide vahel tsirkuleerida. Nii tehes väldite hallituse ja halbade lõhnade kogunemist.

Toitekatkestuse korral

Hoidke ukсед suletud nii et toit jääks võimalikult pikaks ajaks külmaks. Ärge külmutage uuesti toitu, mis on osaliselt sulanud. Pikaajalise voolukatkestuse korral võib ka voolukatkestuse alarm sisse lülituda (elektroonikaga toodete puhul).

Puhastamine ja hooldus

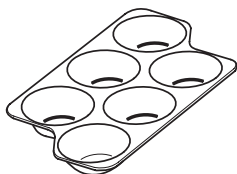
Enne seadme hooldamist või puhastamist tuleb võtta seadme pistik pistikupesast või seade vooluvõrgust välja. Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid. Ärge puhastage külmiku osi tuleohtlike vedelikega. Ärge kunagi kasutage aurpuhastusseadmeid. Nuppe ja juhtpaneeli tablood ei tohi puhastada alkoholi ega alkoholipõhiste ainetega. Kasutage selleks kuiva lappi.

Puhastage seadet aegajalt lapi, sooja vee ja külminu sisemuse puhastamiseks mõeldud neutraalse puhastusvahendi lahusega.

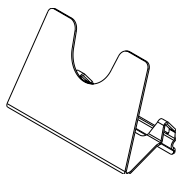
* Saadaval ainult teatud mudelitel

Tarvikud*

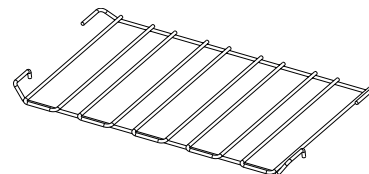
MUNAREST



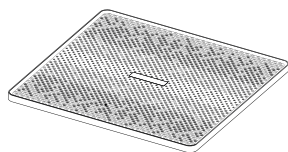
PUDELIHOIDIK



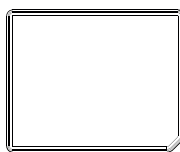
PUDELIHOIDIK



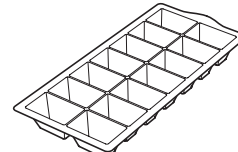
KÜLMIKU PLAAT



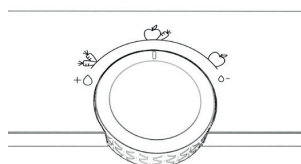
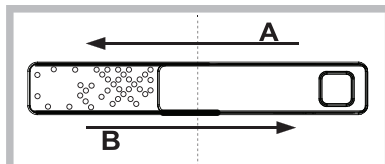
SÜGAVKÜLMA PLAAT



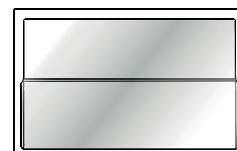
JÄÄKUUBIKUTE REST



NIISKUSKONTROLI NUPP

HUMIDITY CONTROL
(NIISKUSKONTROLL)

RIPUTUSRIIUL



Humidity Control (Niiskuskontroll)*

Avage niiskuse regulaator (asend B), kui soovite hoida toitu, näiteks puuvilju, vähem niiskes keskkonnas või sulgege see (asend A), et hoida toitu, näiteks köögivilju, niiskemas keskkonnas.

Riputusriiul *

Tänu rennisüsteemile võimaldab see riul teil libistada esiosa alla, luues nii lisaruumi kõrgete pudelite või kannude säilitamiseks.

Sügavkülma plaat (Alu PAD)*

Metallpaneel aitab toitu kiiremini külmutada.

Puhastamise hõlbustamiseks saab metallpaneeli eemaldada, tõstes selle vasakust nurgast üles.

Külmiku plaat*

Puu- ja köögiviljasahtel on varustatud hügieenirestiga.

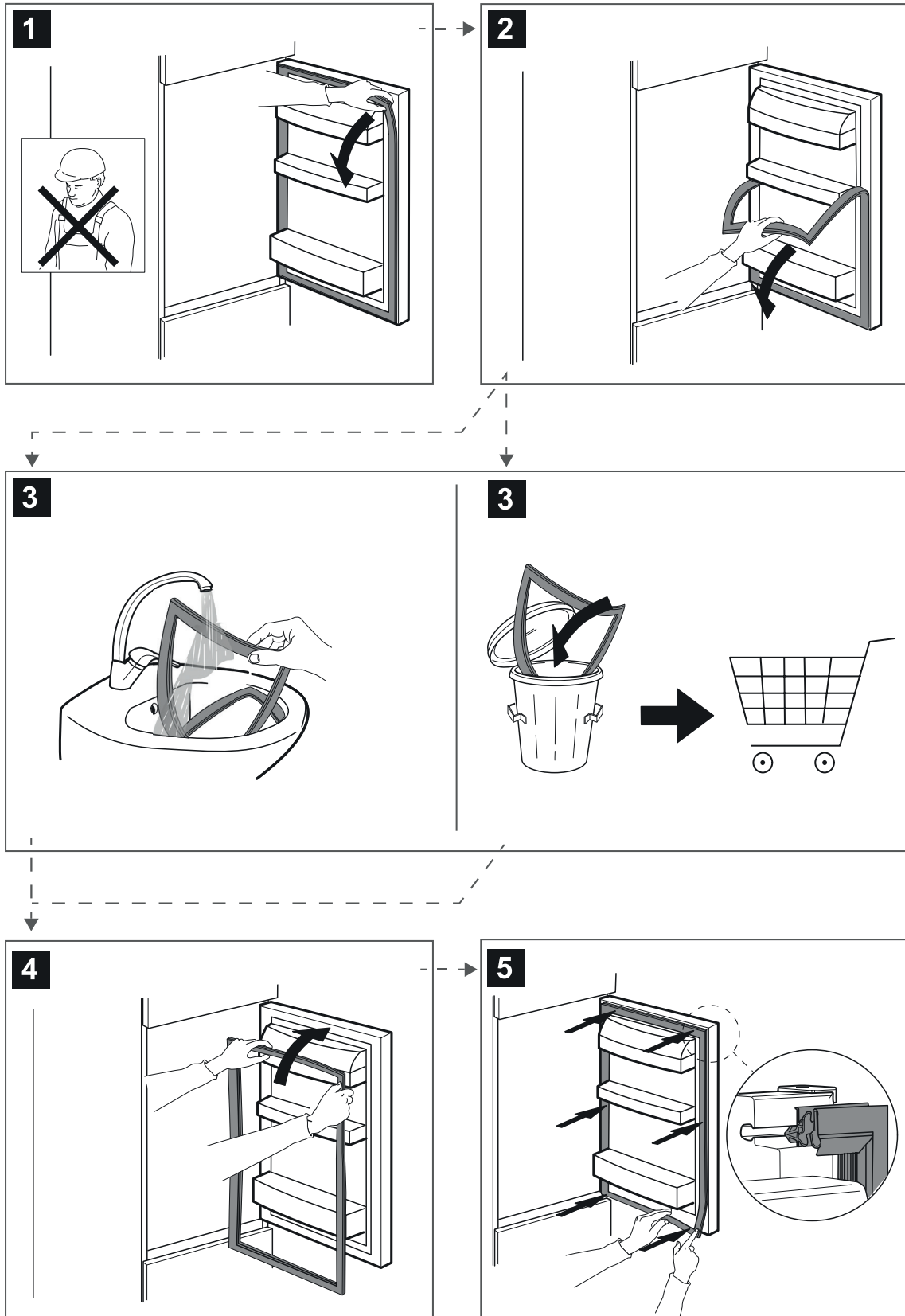
Tänu selle komponendi erilisele disainile ei puutu puu- ja köögiviljad kokku naturaalsete leketega (nt tilgad ja köögiviljade niiskuskadu), mis tilguvad hügieeniresti alla. Hügieeniresti on töödeldud tehnoloogiaga Microban SilverShield®, mis vähendab kahjulikke baktereid kuni 99,9% jahutusresti pinnal, et puu- ja köögiviljad kauem värsketena säiliksid**. Määratud hügieeniresti saab pesemiseks eemaldada, lihtsalt tõstes selle üles ja välja tõmmates. Seda võib pesta käsitsi veega või neutraalse nõudepesuvahendiga. Seda saab pesta ka nõudepesumasinas.

Pärast puhastamist kuivatage see enne oma kohale tagasi panemist.

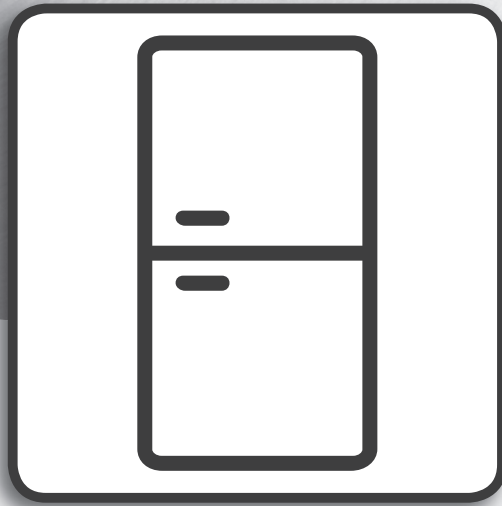
* Saadaval ainult teatud mudelitel

Varuosad on saadaval vastavalt kehtivatele erinõuetele kuni 7 või kuni 10 aastat

Tihendi vahetus



400011640802



Käyttöopas

KÄYTTÖOPAS

HAKEMISTO

Käyttö- ja huolto-opas	3
Jääkaapin sisävalo	3
LED-valon vaihtaminen	3
Hyllyt	3
Luukku	3
Laitteen käyttö	4
Ensimmäinen käyttökerta	4
Jääkaappiosasto ja ruoan säilytys	4
Tuoreiden elintarvikkeiden ja juomien säilytysohjeita	4
Pakastinosasto ja ruoan säilytys	5
Kotona pakastettujen ruokien säilytysajat	5
Toimintääänet	6
Suosittelavat toimenpiteet, jos laitetta ei käytetä	6
Puhdistus ja huolto	6
Lisävarusteet*	7
Humidity Control (Kosteuden valvonta)*	7
Vetohylly*	7
Pakastimen alustalevy (Alu-PAD)*	7
Jääkaapin alustalevy*	7
Tiivisteiden vaihto	8

* Saatavana vain eräissä malleissa

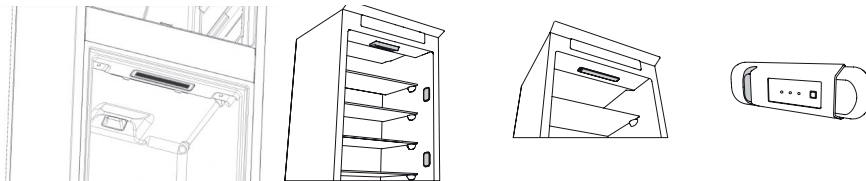
Jääkaapin sisävalo

Jääkaappiosaston sisällä oleva valojärjestelmä käyttää LED-valoja. Niillä saadaan aikaan parempi valaistus kuin perinteisillä lampuilla ja ne kuluttavat erittäin vähän energiaa. Ota yhteyttä tekniseen tukeen, jos tarvitset varapolttimon.

Tärkeää: Jääkaappiosaston sisävalo syttyy, kun jääkaapin ovi avataan.

LED-valon vaihtaminen

Irrota laite sähköverkosta aina ennen lampun vaihtamista. Noudata tuotteessa käytetyn lampun tyyppiä vastaavia ohjeita. Vaihda valopolttimo toiseen samanlaiseen. Polttimoita saa teknisestä tuesta ja valtuutetuilta jälleenmyyjiltä. LED-valojen vaihtamista varten on otettava yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.



Hyllyt

Kaikki laatikot, ovihyllyt ja hyllyt ovat irrotettavissa.

Luukku

Oven käisyys

Huomaa: Oven avaussuunta voidaan vaihtaa. Jos tämä toimenpide suoritetaan huoltopalvelun toimesta, takuu ei kata sitä. Noudata **Asennusoppaan** ohjeita.

Laitteen käyttö

Ensimmäinen käyttökerta

Odota vähintään kaksi tuntia asennuksen jälkeen ennen kuin kytket laitteen verkkovirtaan. Kun laite kytketään verkkovirtaan, se käynnistyy automaattisesti. Elintarvikkeiden ihanteelliset säilytyslämpötilat on esisäädetty tehtaalla.

Odota laitteen virran kytkemisen jälkeen 4–6 tuntia, että laite saavuttaa oikean säilytyslämpötilan normaalille täyttömäärälle.

Aseta antibakteerinen hajunpoistosuodatin tuulettimeen suodattimen pakkauksessa kuvatulla tavalla (jos kuuluu toimitukseen). Äänimerkin kuuluminen tarkoittaa, että lämpötilahälytys on käynnistynyt: sammuta äänimerkki painiketta painamalla.

Jääkaappiosasto ja ruoan säilytys

Jääkaappiosastossa voidaan säilyttää tuoreita elintarvikkeita ja juomia. Jääkaappiosaston sulatus on täysin automaattinen. Osaston takaseinässä silloin tällöin näkyvät vesipisarot ovat merkki automaattisen sulatuksen toiminnasta. Sulatusvesi valuu tyhjennysaukkoon ja siitä haihdutusastiaan, josta se haihtuu.

Huomaa: ympäristön lämpötila, ovien avaustiheys ja laitteen sijainti saattavat vaikuttaa kummankin osaston sisälämpötiloihin. Säädä lämpötila-asetus näiden tekijöiden mukaisesti. Erittäin kosteassa ympäristössä jääkaappiin, erityisesti lasihyllyihin, saattaa tiivistyä vettä. Jos näin tapahtuu, on suositeltavaa sulkea nestettä sisältävät säiliöt (esim. liemiastiat), sulkea vesipitoiset elintarvikkeet (esim. vihannekset) kääreisiin ja käynnistää tuuletin, jos laitteessa on sellainen. Kaikki laatikot, ovihyllyt ja hyllyt ovat irrotettavissa.

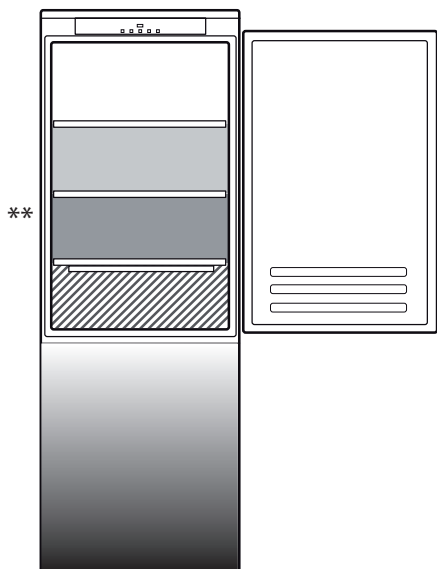
Tasainen ilmankierto

Ilmankiertojärjestelmä parantaa elintarvikkeiden säilymistä kierrättämällä kylmää ilmaa tasaisesti laitteen sisällä. Elintarvikkeet voidaan sijoittaa mille tahansa hyllylle laitteessa. Varo, ettet peitä ilmanottoaukkoja, jotta ilma pääsee kiertämään vapaasti.

Tuoreiden elintarvikkeiden ja juomien säilytysohjeita

Ruoat, joista vapautuu suuria määriä etyleenikaasua (omenat, aprikoosit, päärynät, persikat, avokadot, viikunat, luumut, mustikat, melonit, pavut) sekä ne, jotka ovat herkkiä tälle kaasulle, kuten hedelmät, vihannekset ja salaatti, tulisi aina erotella tai kääriä, jotta niiden säilymisaika ei lyhentyisi; esimerkiksi tomaatteja ei saisi säilyttää yhdessä kiivien tai kaalin kanssa. Jätä elintarvikkeiden väliin riittävästi tilaa, jotta ilma pääsee kiertämään. Käytä ruokien suojana kierrätyskelppoisia muovi-, metalli-, alumiini- ja lasiastioita tai tuorekelmua.

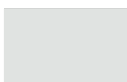
Jos jääkaapissa säilytettävää ruokaa on vain vähän, on suositeltavaa käyttää hedelmä- ja vihanneslaatikon yläpuolella olevia hyllyjä, sillä se on osaston kylmin paikka. Laita nestemäiset tuotteet sekä makuja tai hajuja levittävät tai imevät tuotteet aina suljettuihin astioihin tai kääreisiin. Käytä pullotelinettä, jotta pullot eivät kaadu (saatavilla joissakin malleissa).



Selitys

ALUE

Suosittellaan trooppisten hedelmien, tölkkien, juomien, kananmunien, kastikkeiden, pikkelssien, voin, hillojen säilytykseen



KYLMÄ ALUE

Suosittellaan juustojen, maidon, maitotuotteiden, herkkutavaroiden, jogurtin säilytykseen, jauhopohjaiset PASTAT & TAIKINAT



KYLMIN ALUE

Suosittellaan kylmien leikkeiden, jälkiruokien, lihan ja kalan säilytykseen



HEDELMÄ- JA VIHANNESLAATIKKO

**

Mallit, joissa on OSASTO "0 ° ZONE", "kylmin alue" on alue, joka on korostettu selitteessä

* Saatavana vain eräissä malleissa

Pakastinosasto ja ruoan säilytys

Pakastinosasto ******* mahdollistaa pakasteiden pitkäaikaisen säilytyksen ja tuoreen ruuan pakastuksen. 24 tunnin aikana pakastettavien tuore-elintarvikkeiden määrä näkyy laitteen arvokilvessä. Sijoittele tuoreet elintarvikkeet pakastinosaston pakastusosioon ja jätä elintarvikkeiden väliin tarpeeksi tilaa, jotta ilma pääsee vapaasti kiertämään. Osittain sulaneita elintarvikkeita ei ole suositeltavaa pakastaa uudelleen. Elintarvikkeet on suljettava kääreisiin, siten, että ne estävät veden, kosteuden ja kondenssiveden pääsyn sisälle.

Alusta*

Pakastimen alusta on hyödyllinen, jotta voit helposti käyttää usein käytettyjä tuotteita, jäädyttää tai yksinkertaisesti säilyttää jäämiä tai pieniä eriä.

Jääkuutiot

Täytä 2/3 jääpala-astiasta vedellä ja laita se takaisin pakastinosastoon. Älä missään tapauksessa käytä teräviä esineitä jään irrottamiseen astiasta.

Laatikoiden poistaminen

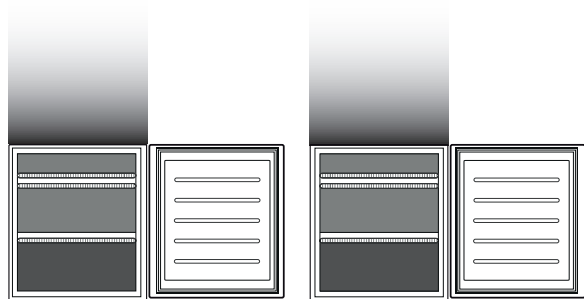
Vedä laatikoita ulospäin niin pitkälle kuin ne tulevat ja nosta ne pois. Pakastinosastoon saa lisää tilaa poistamalla laatikot. Kun olet laittanut elintarvikkeet takaisin ritoille/hyllyille, varmista, että ovi sulkeutuu kunnolla.

Total No Frost -järjestelmä

Total No Frost -järjestelmä estää tehokkaasti jään muodostumista, jolloin sekä pakastin- että jääkaappiosaston hankalaa sulatusta ei tarvitse suorittaa manuaalisesti.

Ilmankiertojärjestelmä kierrättää kylmää ilmaa tehokkaasti kummassakin osastossa estäen näin jään kerääntymistä.

Selitys



PAKASTIMEN LAATIKKO



PAKASTUSOSAN LAATIKKO

(KYLMIN ALUE) Suositellaan tuoreiden / valmiiden elintarvikkeiden pakastamiseen.

Vain mallit CB310 ja CB380 (katso hedelmä- ja vihanneslaatikon sivussa oleva luokitusmerkintä)

Kotona pakastettujen ruokien säilytysajat

PAKASTINOSASTO

Tuote	Säilytysaika (-12 °C)	Suosittelut säilytysaika (-18 °C)	Säilytysaika (-24 °C)
Voi tai margariini	1 kuukausi	6 kuukautta	9 kuukautta
Kala	1 kuukausi	1–3 kuukautta	6 kuukautta
Hedelmät (lukuun ottamatta sitrushedelmiä) ja vihannekset	1 kuukausi	8–12 kuukautta	12 kuukautta
Liha kinkku – makkarat Paistit (nauta, sika, lammas) Pihvit tai kyljykset (nauta, lammas, sika)	1 kuukausi	2 kuukautta 8–12 kuukautta 4 kuukautta	12 kuukautta
Maito, tuoreet nesteet, juusto, jäätelö tai sorbetti	1 kuukausi	1–3 kuukautta	5 kuukautta (ei suositella jäätelölle)
Linnunliha (broileri, kalkkuna)	1 kuukausi	5-7 kuukautta	9 kuukautta

* Saatavana vain eräissä malleissa

EI PAKASTINOSASTO

Tuote	Säilytysaika 0–3 °C	Säilytysaika (3–6 °C)	Säilytysaika 6–8 °C
Tölkit, juomat, munat, kastikkeet, pikkelsit, voi, hillo	3–4 viikkoa	3–4 viikkoa	3–4 viikkoa
Trooppiset hedelmät	Ei suositella	2–4 viikkoa	3–4 viikkoa
Juusto, maito, maitotuotteet, deli-ruoat, jugurtti	2–5 päivää	2–5 päivää	2–5 päivää
Leikkeleet, jälkiruoat, liha ja kala, itsetehdyt ruoat	3–5 päivää	1–2 päivää	Ei suositella
Vihannesten ja hedelmien (paitsi trooppisten ja sitrushedelmien) säilytys	15 päivää	10–12 päivää	4–7 päivää

Toimintaäänät

1. Kompessorista tuotteen toiminnan aikana kuuluva surina on normaalia.



2. Kupliva ja naksuttava ääni syntyy kylmäainekaasun kulkiessa kylmäainepiirissä ja ne ovat siis normaaleja ääniä.



3. On mahdollista kuulla naksutusta kompressorin ollessa päällä tai pois päältä: se on normaalia tuotteen rakenteeseen kuuluvaa ääntä.



4. Tärinän ehkäisemiseksi varmista, että jääkaapin oven sisäpuolella ovat hyllyt sekä varsinaisen jääkaappiosaston hyllyt ja laatikot ovat kunnolla paikoillaan.

5. Älä aseta lasiastioita (pulloja, tölkkejä, jne.) suoraan kosketukseen toistensa kanssa, sillä tällöin saattaa syntyä tärinää.

6. Tämä laite on varustettu kompressorilla, joka toimii energiankulutuksen vähentämisen kannalta ihanteellisella nopeudella. Joissakin tilanteissa (kesällä tai kun laitteessa on runsaasti ruokaa) saattaa kompressorinostaa nopeutta ja olla siksi tavallista kovaäänisempi.

Suosittelavat toimenpiteet, jos laitetta ei käytetä

Kun laitetta ei käytetä

Kytke laite irti sähköverkosta ja sitten tyhjennä, sulata (tarvittaessa) ja puhdista se.

Jätä ovi hieman auki, jotta ilma pääsee kiertämään osastoissa. Tämä estää homeen ja pahojen hajujen muodostumisen.

Sähkökatkot

Pidä ovet kiinni, jotta elintarvikkeet pysyvät kylminä mahdollisimman pitkään. Älä pakasta osittain sulaneita elintarvikkeita uudelleen. Jos sähkökatko kestää pitkään, sähkökatkohälytys saattaa aktivoitua (elektronikalla varustetut tuotteet).

Puhdistus ja huolto

Irrota pistoke pistorasiasta tai kytke laite irti sähköverkosta ennen minkään huolto- tai puhdistustoimenpiteen aloittamista.

Älä käytä hankaavia pesuaineita. Älä koskaan puhdista jääkaapin osia syttyvillä nesteillä.

Älä käytä höyrypesuria.

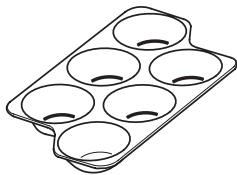
Painikkeet ja käyttöpaneelin näyttö on puhdistettava kuivalla liinalla. Puhdistamiseen ei saa käyttää alkoholia tai alkoholipohjaisia aineita.

Puhdista laite silloin tällöin liinalla, joka on kastettu lämmintä vettä ja neutraaleja, erityisesti jääkaapin sisäosien puhdistukseen tarkoitettuja puhdistusaineita sisältävään liuokseen.

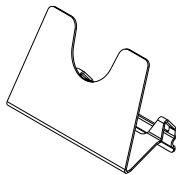
* Saatavana vain eräissä malleissa

Lisävarusteet*

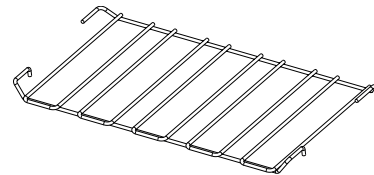
KANANMUNAKOTELO



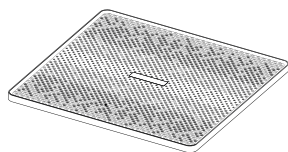
PULLOTELINE



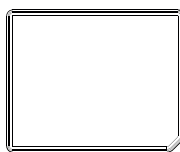
PULLOTELINE



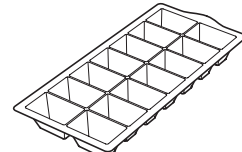
JÄÄKAAPIN ALUSTALEVY



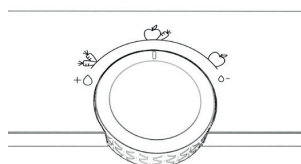
PAKASTIMEN ALUSTALEVY



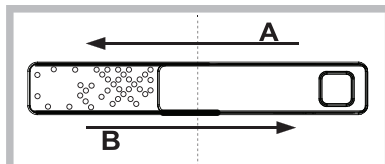
JÄÄPALA-ASTIA



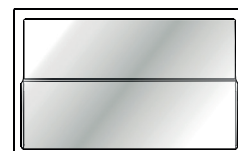
KOSTEUDEN VALVONNAN NUPPI



HUMIDITY CONTROL (KOSTEUDEN VALVONTA)



VETOHYLLY



Humidity Control (Kosteuden valvonta)*

Avaa kosteussäädin (asento B), jos haluat säilyttää joitakin elintarvikkeita, kuten esimerkiksi hedelmiä, vähemmän kosteassa ympäristössä, tai sulje se (asento A), jos haluat säilyttää elintarvikkeita, kuten esimerkiksi vihanneksia, kosteammassa ympäristössä.

Vetohylly *

Kiskojärjestelmän ansiosta tämä hylly mahdollistaa ulosvetämisen edestä, mikä luo ylimääräisen tilan korkeiden pullojen tai kannujen säilyttämiseen.

Pakastimen alustalevy (Alu-PAD)*

Metallipaneeli auttaa pakastamaan elintarvikkeet nopeammin. Puhdistamisen helpottamiseksi metallipaneeli voidaan irrottaa nostamalla sitä vasemmasta kulmasta.

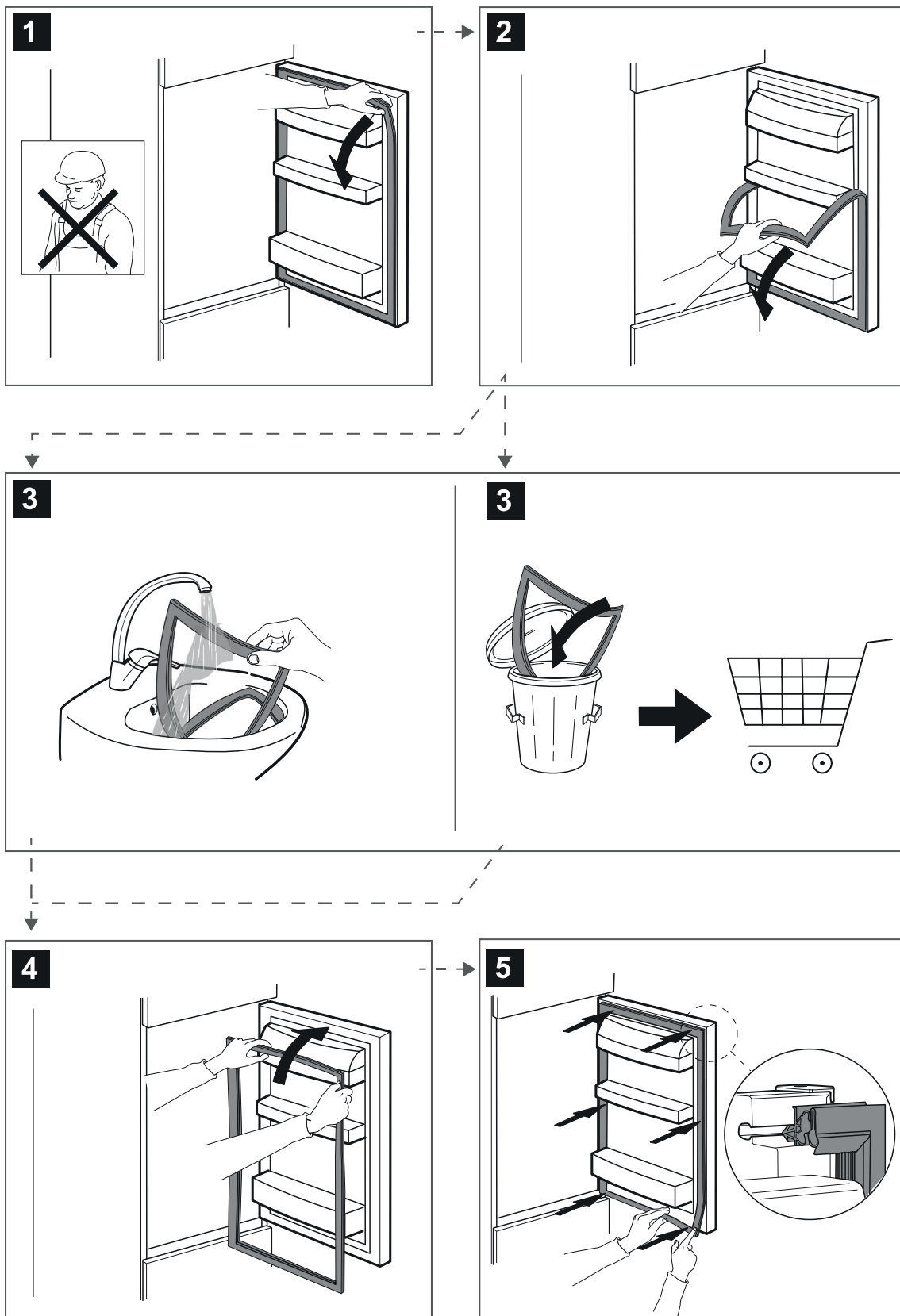
Jäätkaapin alustalevy*

Hedelmä- ja vihanneslaatikko on varustettu hygieniaartilällä. Tämän komponentin erityisen muotoilun ansiosta hedelmät ja vihannekset eivät tule kosketuksiin hygieniaartilän alle normaalisti tippuvien nesteiden kanssa (tiivistyvä tai vihanneksista valuva kosteus). Hygieniaartilä on käsitelty Microban SilverShield® -teknologialla, joka vähentää vihanneslaatikon pinnan haitallista bakteerikantaa jopa 99.9-prosenttisesti ja parantaa näin hedelmien ja vihannesten säilymistä**. Hygieniaartilä voidaan irrottaa ja pestä, kun se likaantuu, yksinkertaisesti nostamalla sitä ja vetämällä se pois. Se voidaan pestä käsin, vain vedellä tai tavallisilla neutraaleilla astianpesuaineilla. Se voidaan myös pestä astianpesukoneessa. Kuivaa se pesun jälkeen ennen kuin laitat sen takaisin paikalleen.

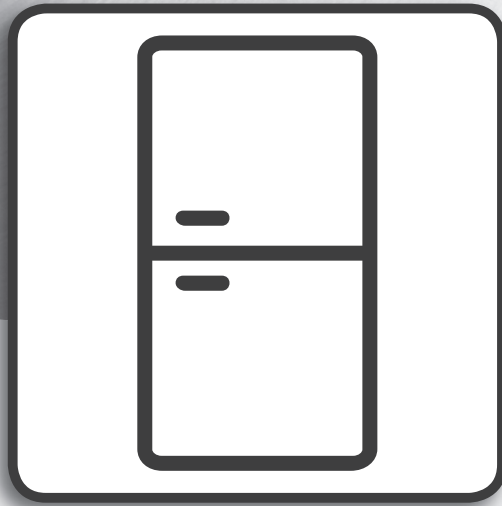
* Saatavana vain eräissä malleissa

Varaosia on saatavana joko 7 tai 10 vuoden ajan, noudatettavan asetuksen vaatimusten mukaisesti.

Tiivisteiden vaihto



400011640802



Manuel de l'utilisateur

MANUEL DE L'UTILISATEUR

INDEX

Guide d'utilisation et d'entretien	3
Éclairage de réfrigérateur	3
Remplacement de l'éclairage à LED	3
Tablettes	3
Porte	3
Comment utiliser l'appareil	4
Première utilisation	4
Compartiment du réfrigérateur et conservation des aliments	4
Comment conserver des aliments frais et des boissons	4
Compartiment du congélateur stockage des aliments	5
Temps de conservation pour les aliments maisons surgelés	5
Bruits fonctionnels	6
Recommandation si l'appareil n'est pas utilisé	6
Nettoyage et entretien	6
Accessoires*	7
Humidity Control (Contrôle de l'humidité)*	7
Étagère Tuck *	7
Pad congélateur (Alu PAD)*	7
ad réfrigérateur*	7
Remplacement du joint	8

* Disponible uniquement sur certains modèles

Éclairage de réfrigérateur

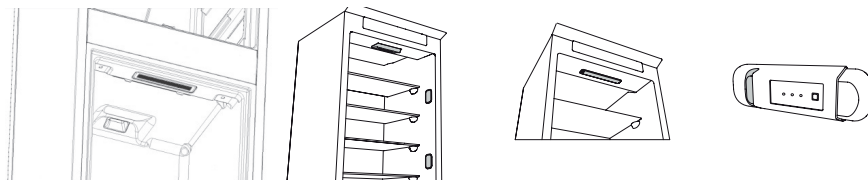
Le système d'éclairage à l'intérieur du compartiment réfrigérateur utilise un éclairage LED, ce qui permet un meilleur éclairage que les ampoules traditionnelles ainsi qu'une consommation d'énergie plus faible. Contactez le Service Après-Vente si une ampoule doit être remplacée.

Important : L'éclairage du compartiment réfrigérateur s'allume à l'ouverture de la porte.

Remplacement de l'éclairage à LED

Toujours débranchez l'appareil avant de remplacer l'ampoule. Suivez ensuite les consignes concernant le type d'ampoule pour votre appareil. Remplacez l'ampoule par une autre présentant les mêmes caractéristiques, disponible auprès du Service d'assistance technique ou détaillants autorisés.

Si vous devez remplacer l'éclairage LED, contactez le service d'assistance technique.



Tablettes

Tous les tiroirs, les balconnets et toutes les tablettes peuvent être retiré(e)s.

Porte

Réversibilité de la porte

Remarque : Le sens d'ouverture des portes peut être modifié. Si cette opération est effectuée par le Service Après-vente, il n'est pas couvert par la garantie.

Observez les instructions du **guide d'installation**.

Comment utiliser l'appareil

Première utilisation

Attendre au moins deux heures après l'installation avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique. Brancher l'appareil à l'alimentation électrique démarre le fonctionnement automatiquement. Les températures idéales de stockage des aliments sont pré-réglées en usine.

Après avoir allumé l'appareil, vous devez patienter de 4 à 6 heures pour atteindre la température de conservation appropriée pour un appareil normalement rempli. Selon le modèle, placez le filtre anti-odeurs et antibactérien dans le ventilateur comme illustré sur l'emballage du filtre. Si le signal sonore retentit, cela signifie que l'alarme de température est intervenue : appuyez sur le bouton pour éteindre les alarmes sonores.

Compartment du réfrigérateur et conservation des aliments

Le compartiment réfrigérateur permet la conservation d'aliments frais et de boissons. Le compartiment réfrigérateur au complet se dégivre automatiquement. La présence occasionnelle de gouttes d'eau sur la paroi arrière interne du compartiment est un signe que le dégivrage automatique fonctionne. L'eau de dégivrage est acheminée jusqu'au drain où elle est récupérée dans un récipient avant de s'évaporer.

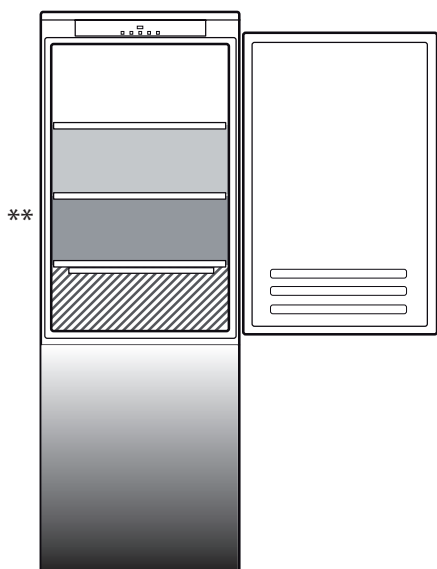
Remarque : la température interne des deux compartiments est influencée par la température ambiante, la fréquence d'ouverture des portes, et l'endroit où l'appareil est situé. Réglez les températures en fonction de ces facteurs. Dans des conditions très humides, de la condensation peut se former dans le compartiment réfrigérateur, surtout sur les tablettes en verre. Dans ce cas, il est conseillé de fermer les récipients contenant du liquide (par ex. une casserole remplie de bouillon), emballez les aliments avec une teneur en eau élevée (par ex. les légumes) et activez le ventilateur, s'il y en a un. Tous les tiroirs, les balconnets et toutes les tablettes peuvent être retiré(e)s.

Distribution d'air à flux multiples

Le flux multiple aide à répartir uniformément l'air froid dans la cavité pour une meilleure conservation des aliments. Les aliments peuvent être placés sur n'importe quelle étagère de l'appareil. Veuillez faire attention à ne pas obstruer les bouches d'aération en assurant ainsi le mouvement libre de l'air.

Comment conserver des aliments frais et des boissons

Les aliments qui produisent une grande quantité de gaz éthylène (pommes, abricots, poires, pêches, avocats, figes, prunes, myrtilles, melons, haricots) et ceux qui sont sensibles à ce gaz (fruits, légumes, salades) devraient toujours être séparés ou emballés pour ne pas réduire leur durée de conservation ; par exemple, n'entrez pas les tomates avec les kiwis ou les choux. Afin de permettre une circulation d'air suffisante, ne placez pas les aliments trop près les uns des autres. Utilisez des récipients en plastique, en métal, en aluminium et en verre recyclable ainsi qu'une pellicule pour envelopper les aliments. Pour la conservation d'une petite quantité d'aliments dans le réfrigérateur, nous vous conseillons d'utiliser les clayettes situées au-dessus du bac à fruits et légumes car cette zone est la plus froide du compartiment. Utilisez toujours des récipients fermés pour les liquides et les aliments qui pourraient laisser échapper ou absorber des odeurs, ou couvrez-les. Afin d'éviter que les bouteilles ne tombent, vous pouvez utiliser le porte-bouteilles (disponible sur certains modèles).



Légende

ZONE

Recommandée pour la conservation des fruits tropicaux, conserves, boissons, œufs, sauces, marinades, beurre, confiture

ZONE FROIDE

Recommandée pour conserver fromage, lait, produits laitiers, charcuterie, yogourt, PÂTES & NOUILLES à base de farine

ZONE PLUS FROIDE

Recommandée pour la conservation des viandes froides, des desserts, du poisson et de la viande

BAC À FRUITS & LÉGUMES

**

Pour les modèles avec un COMPARTIMENT « ZONE 0° », la « zone la plus froide » est celle mise en évidence dans la légende

* Disponible uniquement sur certains modèles

Compartiment du congélateur stockage des aliments

Le compartiment congélateur ******* permet une conservation de longue durée d'aliments congelés et la congélation d'aliments frais. La quantité d'aliments frais pouvant être congelés en 24 heures est inscrite sur la plaque signalétique. Placer les aliments frais dans la zone de congélation du compartiment congélateur en laissant assez d'espace autour des emballages pour permettre à l'air de circuler librement. Il est conseillé de ne pas recongeler des aliments partiellement décongelés. Il est important d'envelopper les aliments de façon à empêcher l'eau, l'humidité, ou la condensation de s'infiltrer.

Plateau*

Le plateau du congélateur est utile pour accéder facilement aux produits utilisés fréquemment, congeler ou simplement pour conserver les restes ou les petits produits.

Glaçons

Remplir le bac à glaçons au 2/3 d'eau et le replacer dans le compartiment congélateur. N'utilisez jamais d'objets tranchants ou pointus pour enlever la glace.

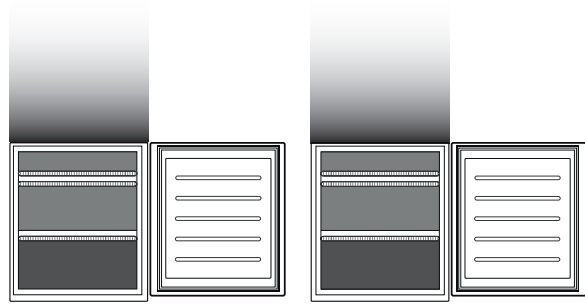
Enlevez les tiroirs

Tirez le bac vers vous le plus loin possible, soulevez-le et retirez-le. Pour avoir plus de place, le compartiment congélateur peut être utilisé sans les bacs. Assurez-vous que la porte est correctement fermée après avoir replacé les aliments sur les grilles/tablettes.

Système de refroidissement Total No Frost

Le système Total No Frost empêche efficacement la formation de givre, en évitant l'ennui d'un dégivrage manuel à la fois dans le compartiment congélateur et réfrigérateur.

Son système de ventilation fournit une parfaite circulation de l'air froid dans les deux compartiments, en évitant ainsi la formation de givre.



Légende



BAC DE CONGÉLATEUR



BAC DE LA ZONE CONGÉLATION
(ZONE DE REFROIDISSEMENT MAX) Suggéré pour congeler les aliments frais/cuits.

Uniquement pour les modèles CB310 et CB380 (voir la plaque signalétique située sur le côté du bac à fruits et légumes)

Temps de conservation pour les aliments maisons surgelés

COMPARTIMENT CONGÉLATION

Produit	Durée de conservation (-12°C)	Durée de conservation recommandée (-18°C)	Durée de conservation (-24°C)
Beurre ou margarine	1 mois	6 mois	9 mois
Poissons	1 mois	1 à 3 mois	6 mois
Fruits (à l'exception des agrumes) et légumes	1 mois	8 à 12 mois	12 mois
Viande			
Jambon-saucisses		2 mois	
Rôtis (bœuf - porc - agneau)	1 mois	8 à 12 mois	12 mois
Biftecks ou côtelettes (bœuf - porc - agneau)		4 mois	
Lait, liquides frais, fromage, crème glacée ou sorbet	1 mois	1 à 3 mois	5 mois (non recommandé pour la crème glacé)
Volaille (poulet - dinde)	1 mois	5 à 7 mois	9 mois

* Disponible uniquement sur certains modèles

COMPARTIMENT RÉFRIGÉRATEUR

Produit	Durée de conservation 0-3°C	Durée de conservation (3-6°C)	Durée de conservation 6-8°C
Boîtes, boissons, œufs, sauces, pickles, beurre, confiture	3-4 semaines	3-4 semaines	3-4 semaines
Fruits tropicaux	Non recommandé	2-4 semaines	3-4 semaines
Fromage, lait, produits laitiers, pâtisseries, yaourt	2-5 jours	2-5 jours	2-5 jours
Charcuterie, desserts, viandes et poissons et aliments faits maison	3-5 jours	1-2 jours	Non recommandé
Conservation des fruits et légumes (fruits tropicaux et agrumes exceptés)	15 jours	10-12 jours	4-7 jours

Bruits fonctionnels

1. Lorsque l'appareil fonctionne, il est normal d'entendre un bourdonnement provenant du compresseur.



2. Des gargouillements ou des craquements se font entendre lors du passage du gaz réfrigérant à l'intérieur du circuit de refroidissement ; ces bruits sont tout à fait normaux.



3. Vous pouvez aussi « entendre » des craquements lorsque le compresseur est actif et inactif : ce bruit, causé par la structure de l'appareil, est normal.



4. Assurez-vous que les porte-bouteilles suspendus dans la porte du réfrigérateur, les tablettes et les bacs du compartiment réfrigérateur sont bien placés et fixés pour éliminer les vibrations.

5. Ne laissez pas les récipients de verre (bouteilles, pots, etc.) se toucher pour éliminer les vibrations.

6. Cet appareil est muni d'un compresseur qui fonctionne à une vitesse optimale pour réduire la consommation d'énergie. Il est donc possible que dans certaines situations (en été ou lorsque vous introduisez de grandes quantités d'aliments) que la vitesse du compresseur augmente et qu'il soit ainsi plus bruyant.

Recommandation si l'appareil n'est pas utilisé

Si l'appareil n'est pas utilisé

Débranchez l'appareil, videz-le, dégivrez-le (si nécessaire), et nettoyez-le.

Laissez les portes entrouvertes pour permettre à l'air de circuler à l'intérieur des compartiments. Cela permettra d'éviter la formation de moisissure et l'apparition de mauvaises odeurs.

En cas de coupure de courant

Laissez les portes fermées pour garder les aliments froids le plus longtemps possible. Ne recongelez pas les aliments partiellement décongelés. En cas de coupure de courant prolongée, l'alarme de coupure de courant peut aussi s'activer (sur les produits avec système de surveillance électronique).

Nettoyage et entretien

Avant d'effectuer les opérations d'entretien ou de nettoyage, débranchez l'appareil de la fiche d'alimentation secteur ou coupez l'alimentation électrique.

N'utilisez jamais d'agents abrasifs. Ne nettoyez jamais les accessoires du réfrigérateur avec des liquides inflammables. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.

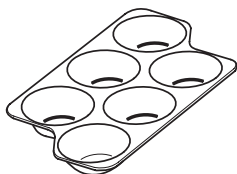
Ne nettoyez pas les touches et l'affichage du bandeau de commande avec de l'alcool et des substances dérivées, mais avec un chiffon sec.

Nettoyez l'appareil à intervalle régulier avec un chiffon imbibé d'eau chaude et d'un nettoyant neutre pour le nettoyage intérieur des réfrigérateurs.

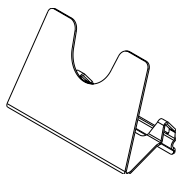
* Disponible uniquement sur certains modèles

Accessoires*

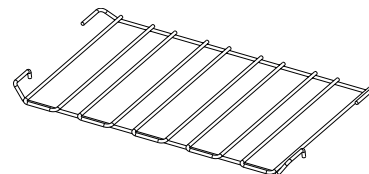
PLATEAU À ŒUFS



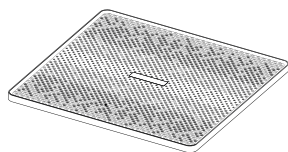
PORTE-BOUTEILLES



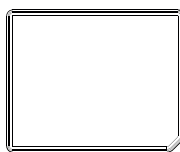
PORTE-BOUTEILLES



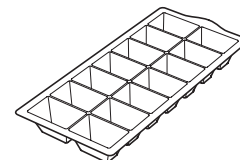
PAD RÉFRIGÉRATEUR



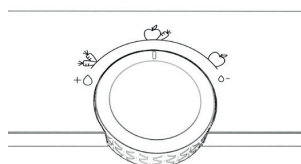
PAD CONGÉLATEUR



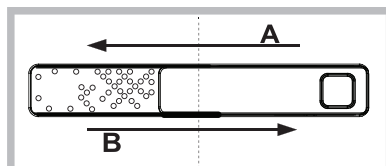
BAC À GLAÇONS



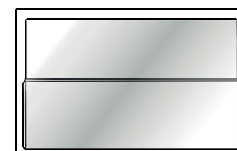
BOUTON CONTRÔLE DE L'HUMIDITÉ



HUMIDITY CONTROL (CONTRÔLE DE L'HUMIDITÉ)



ÉTAGÈRE TUCK



Humidity Control (Contrôle de l'humidité)*

Ouvrez le régulateur d'humidité (position B) si vous désirez conserver des aliments dans un environnement moins humide (p. ex. des fruits), ou fermez-le (position A) pour conserver les aliments dans un environnement plus humide (p. ex. des légumes).

Étagère Tuck *

Grâce au système de rails, cette étagère vous permet de glisser sous la partie avant, créant un espace supplémentaire pour stocker des bouteilles hautes ou des pichets.

Pad congélateur (Alu PAD)*

Le panneau métallique aide à congeler plus vite les aliments.
Pour un nettoyage facile, le panneau métallique peut être enlevé, en le soulevant par l'angle gauche.

ad réfrigérateur*

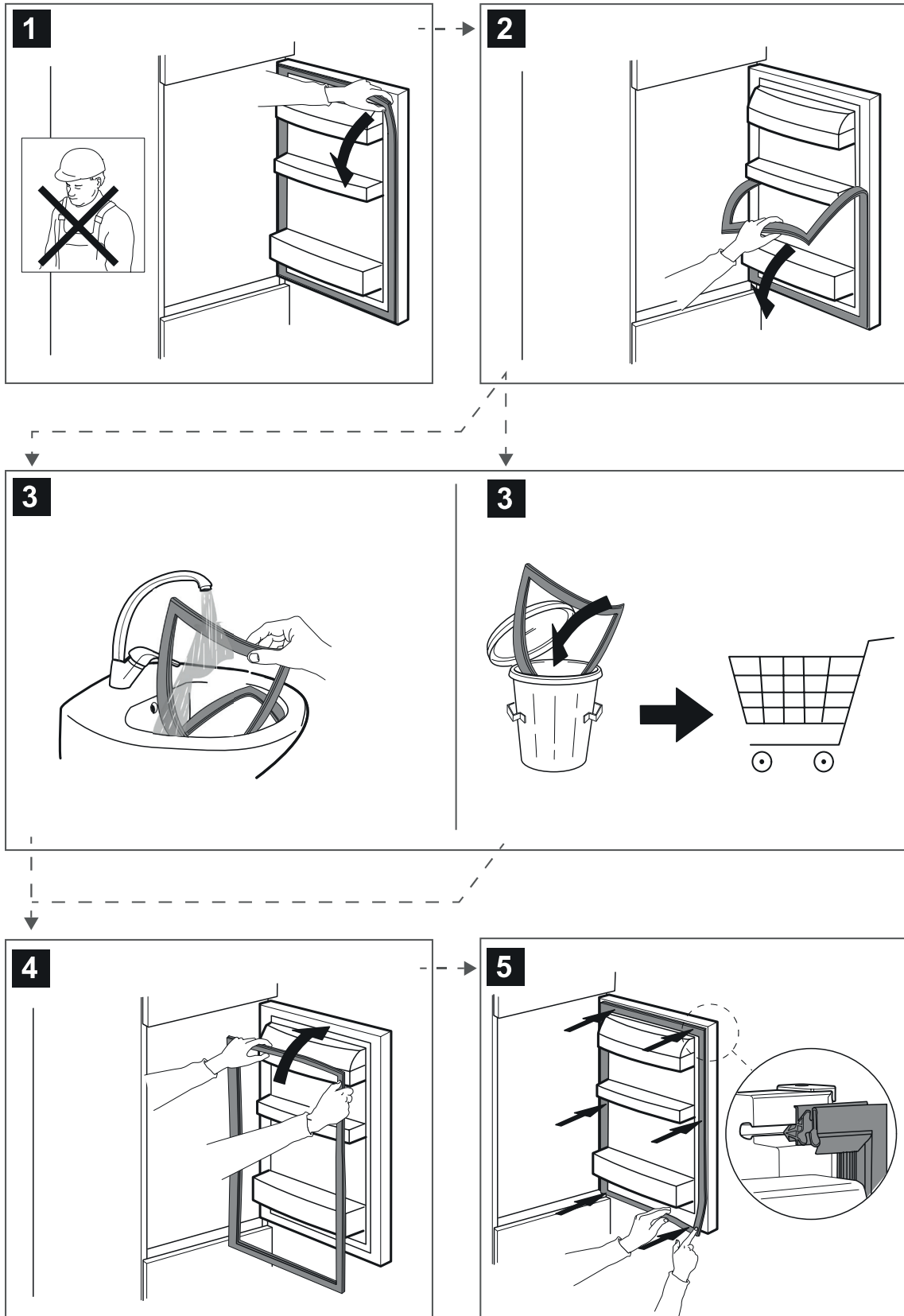
Le bac à fruits et légumes est équipé de la grille sanitaire.
Grâce à la conception spéciale de ce composant, les fruits et légumes ne sont pas en contact avec les fuites naturelles (comme les exsudats et l'humidité des légumes) qui tombent sous la grille sanitaire. La grille sanitaire est traitée avec la technologie Microban SilverShield® qui réduit les bactéries nocives jusqu'à 99,9% sur la surface de la grille, pour une conservation améliorée des fruits et légumes**. La grille sanitaire peut être enlevée pour être lavée en cas de saleté, simplement en la soulevant et en la tirant vers l'extérieur. Elle peut être simplement lavée à la main, avec de l'eau uniquement ou avec des détergents neutres pour la vaisselle. Elle peut également être lavée au lave-vaisselle. Après le nettoyage, il faut la sécher avant de la remettre en place.



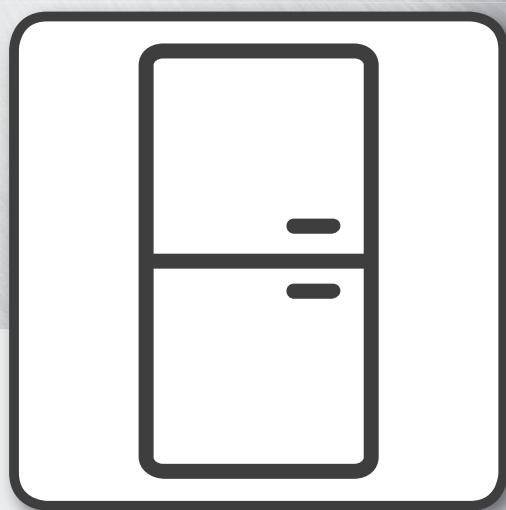
* Disponible uniquement sur certains modèles

Les pièces de rechange seront disponibles pendant une période de 7 ou 10 ans selon les conditions requises de réglementation spécifiques.

Remplacement du joint



400011640802



מדריך למשתמש

מדריך למשתמש

אינדקס

3	מדריך שימוש וטיפול
3	תאורת מקרר
3	החלפת נורת ה-LED
3	מדפים
3	דלת
4	כיצד להשתמש במכשיר
4	שימוש ראשון
4	תא המקרר ואחסון מזון
4	כיצד לאחסן מזון ומשקאות טריים
5	אחסון מזון בתא המקפיא
5	זמני אחסון למזון שהוקפא בבית
6	צלילים פונקציונליים
6	המלצות למקרה של אי-שימוש במכשיר
6	ניקוי ותחזוקה
7	אביזרים *
7	Humidity Control (בקרת לחות) *
7	מדף נשלף *
7	לוח מקפיא (לוח Alu) *
7	לוח מקרר *
8	החלפת אטם

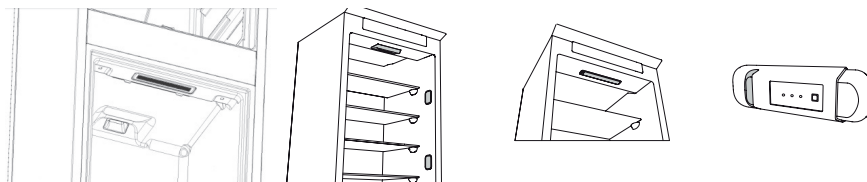
* זמין רק בדגמים מסוימים

תאורת מקרר

מערכת התאורה בתוך תא הקירור משתמשת בנורות LED המאפשרות תאורה טובה יותר מנורות רגילות וכן מספקות צריכת חשמל נמוכה מאוד. להחלפה יש ליצור קשר עם שירות הסיוע הטכני.
חשוב: תאורת תא המקרר מופעלת בעת פתיחת דלת המקרר.

החלפת נורת ה-LED

יש תמיד לנתק את המכשיר מאספקת המתח לפני החלפת הנורה. לאחר מכן עקוב אחר ההוראות בהתאם לסוג הנורה עבור המוצר שלך. החלף את הנורה באחת בעלת תכונות דומות שאותה ניתן לקבל מ'שירות הסיוע הטכני' וממוכרים מורשים. אם יש צורך להחליף את נורות ה-LED, יש לפנות לשירות הסיוע הטכני.



מדפים

ניתן להסיר את כל המגירות, מדפי הדלת והמדפים.

דלת

הפיכת כיוון הדלת

הערה: ניתן לשנות את כיוון פתיחת הדלת. אם פעולה זו מבוצעת על-ידי השירות שלאחר המכירה היא אינה מכוסה על-ידי האחריות. עקוב אחר ההוראות ב **מדריך ההתקנה**.

שימוש ראשון

יש להמתין לפחות שעותיים לאחר ההתקנה לפני חיבור המכשיר לאספקת המתח. חיבור המכשיר לאספקת המתח יתחיל את הפעלתו באופן אוטומטי. טמפרטורות האחסון האידיאליות עבור מזון מוגדרות מראש במפעל. לאחר הפעלת המכשיר יש להמתין 4-6 שעות עד להגעתו לטמפרטורת האחסון הנכונה עבור מכשיר המלא באופן רגיל. יש להניח במאורר את המסנן האנטיבקטריאלי למניעת ריחות כפי שמתואר באריזת המסנן (אם קיים). אם האות האקוסטי מופעל, המשמעות היא שאזעקת הטמפרטורה הופעלה: יש ללחוץ על הלחצן כדי לכבות את האזעקה האקוסטית.

תא המקרר ואחסון מזון

תא המקרר מאפשר אחסון של מזון ומשקאות טריים. ההפשרה של תא המקרר מתבצעת באופן אוטומטי. נוכחות של טיפות מים בדופן הפנימית האחורית היא סימן לשלב ההפשרה האוטומטית. המים המופשרים מתועלים לניקוז, נאספים במיכל ומתאדים.

הערה: טמפרטורת הסביבה, תדירות פתיחת הדלתות ומיקום המכשיר עשויים להשפיע על הטמפרטורות הפנימיות בשני התאים. הגדר את הטמפרטורות בהתאם לגורמים אלו. בתנאים לחים מאוד, עלול להיווצר עיבוי בתא המקרר, במיוחד על מדפי הזכוכית. במקרה כזה מומלץ לסגור מכלים המכילים נוזלים (כגון סיר מרק), לעטוף מזון בעל תכולת מים גבוהה (כגון ירקות) ולהפעיל את המאורר, אם קיים. ניתן להסיר את כל המגירות, מדפי הדלת והמדפים.

פיזור אוויר רב-זרימתי

רב-זרימתי עוזר לפיזור אחיד של האוויר הקר בתא לשימור מזון טוב יותר. ניתן להניח מזון בכל אחד ממדפי המכשיר. יש להיזהר שלא לחסום את פתחי פיזור האוויר כדי להבטיח תנוע החופשית.

כיצד לאחסן מזון ומשקאות טריים

מזון הפולט כמות גדולה של גז אתילן (תפוחים, משמשים, אגסים, אפרסקים, אבוקדו, תאנים, שזיפים מיובשים, אוכמניות, מלונים שעועית) וכאלה הרגישים לגז זה כגון פירות, ירקות וסלט, צריכים להיות מופרדים או עטופים כדי לא להקטין את חיי המדף שלהם; לדוגמה אין לאחסן עגבניות יחד עם קיווי או כרוב. אין לאחסן פריטי מזון כשהם קרובים מדי כדי לאפשר תנועת אוויר מספקת. יש להשתמש במכלים מפלסטיק הניתן למחזור, מתכת, אלומיניום וזכוכית, ובפלסטיק נצמד כדי לעטוף מזון. אם יש כמות קטנה של מזון לאחסן במקרר, מומלץ להשתמש במדפים שמעל לשומר הפריכות של הפירות והירקות מכיוון שזהו האזור הקט ביותר של התא. נוזלים יש לאחסן תמיד במכלים סגורים או מכוסים וכך גם לגבי מזון שעלול לפלוט ריח או טעם או לספוג ריח או טעם. כדי למנוע נפילת בקבוקים, ניתן להשתמש במחזיק הבקבוקים (זמין בדגמים נבחרים).

מקרא

אזור

מומלץ עבור אחסון של פירות טרופיים, פחיות, משקאות, ביצים, רטבים, חמוצים, חמאה וריבה

אזור קריר

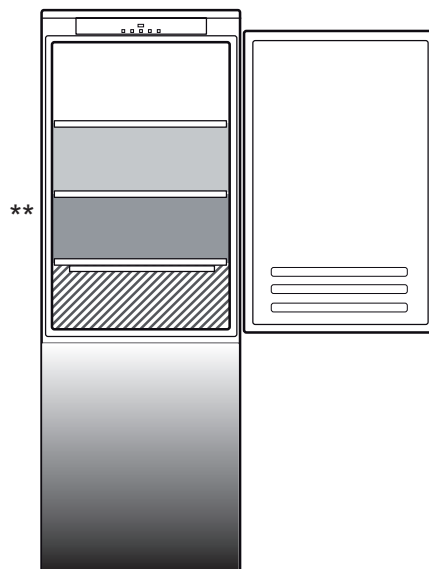
מומלץ עבור אחסון של גבינות, חלב, מזון יומיומי, מוצרי מעדנייה, יוגורט, פסטות ובצקים מבוססי קמח

האזור הקריר ביותר

מומלץ עבור אחסון של בשר מבושל פרוס, קינוחים, בשר ודגים

מגירת פירות וירקות

עבור דגמים בעלי תא "ZONE 0°" האזור הקריר ביותר הוא זה שמודגש במקרא



* זמין רק בדגמים מסוימים

אחסון מזון בתא המקפיא

תא ההקפאה *** ❄️ מאפשר אחסון לטווח ארוך של מזון והקפאה של מזון טרי. כמות המזון הטרי שניתן להקפיא ב-24 שעות כתובה על לוחית הדירוג. סדר את המזון הטרי באזור ההקפאה שבתוך תא ההקפאה והשאר מספיק מקום מסביב לחבילות המזון לתנועת אוויר. מומלץ לא להקפיא מחדש מזון שהופשר חלקית. חשוב לעטוף את המזון באופן שימנע כניסת מים, לחות או עיבוי.

מגש*

מגש המקפיא שימושי לגישה קלה למוצרים בשימוש תכוף, הקפאה או אחסון של שאריות או פריטים קטנים.

קוביות קרח

מלא את מגירות הקרח במים עד ל-2/3 הגובה והחזר אותן לתא ההקפאה. בשום מקרה אין להשתמש בעצמים חדים להסרת הקרח.

הסרת המגירות

משוך את המגירות החוצה, הרם אותן והסר אותן. כדי לקבל עוד נפח, ניתן להשתמש בתא ההקפאה ללא המגירות. ודא שהדלת סגורה היטב לאחר החזרת המזון לרשתות/מדפים.

מערכת Frost Total No

מערכת Frost Total No מונעת למעשה היווצרות קרח, ומבטלת את הטרחה של הפשרה ידנית גם במקפיא וגם בתא המקרר. מערכת האוורור שלו מספקת סחרור מושלם של אוויר קר בשני התאים כדי למנוע הצטברות קרח.

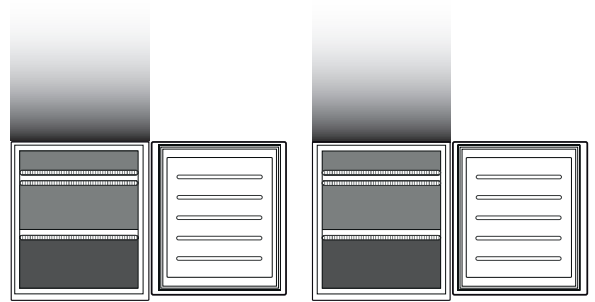
מקרא

מגירת מקפיא



מגירת אזור הקפאה

(MAX COOL ZONE) מומלץ להקפאת מזון טרי/מבושל.



רק עבור דגמי CB310 ו-CB380 (יש לעיין בלוחית הדירוג הנמצאת בצד מגירת הפירות והירקות)

זמני אחסון למזון שהוקפא בבית

מוצר	תא קפוא	
	תקופת אחסון (-12°C)	תקופת אחסון מומלצת (-18°C)
חמאה או מרגרינה	חודש	6 חודשים
דגים	חודש	1-3 חודשים
פירות (למעט הדרים) וירקות	חודש	8-12 חודשים
בשר נקניקי שינקה צלי (בקר-לבן-טלה) סטייקים או צלעות (בקר-לבן-טלה)	חודש	חודשיים 8-12 חודשים 4 חודשים
חלב, נוזלים טריים, גבינה, גלידה או סורבה	חודש	1-3 חודשים
עופות (פטם-הודו)	חודש	5-7 חודשים
		9 חודשים
		5 חודשים (לא מומלץ עבור גלידה)
		9 חודשים

* זמין רק בדגמים מסוימים

תא לא קפוא

מוצר	תקופת אחסון 0-3°C	תקופת אחסון (3-6°C)	תקופת אחסון 6-8°C
פחיות, משקאות, ביצים, רטבים, חמוצים, חמאה, ריבה	3-4 שבועות	3-4 שבועות	3-4 שבועות
פירות טרופיים	לא מומלץ	2-4 שבועות	3-4 שבועות
חלב, מזון חלבי, מזון מהמעדניה, יוגורט	2-5 ימים	2-5 ימים	2-5 ימים
בשר מבושל פרוס, קינוחים, בשר, דגים ומזון ביתי מבושל	3-5 ימים	1-2 ימים	לא מומלץ
אחסון ירקות ופירות (למעט פירות טרופיים והדרים)	15 יום	10-12 ימים	4-7 ימים

צלילים פונקציונליים

1. זמזום של המדחס הוא תקין כשהמוצר פועל.



2. גרגורים וקרקושים נוצרים כתוצאה ממעבר גז הקרר בתוך מעגל הקירור, לכן אלה רעשים רגילים.



3. ניתן לשמוע חריקות כשהמדחס פעיל ולא פעיל: זהו צליל טבעי הנובע ממבנה המוצר.



4. יש לוודא שהמרפסות שבתוך דלת המקרר, והמדפים והמגירות שבתא הקירור מחוברים וממוקמים כהלכה, כדי למנוע רעידות אפשריות.

5. אין להניח מכלי זכוכית (בקבוקים, צנצנות כו') כשהם נוגעים זה בזה כדי למנוע רעידות.

6. התקן זה מצויד במדחס שפועל במהירות אופטימלית למזעור צריכת החשמל. לכן במקרים מסוימים (בקיץ או אם מאוחסנות כמויות מזון גדולות) ייתכן שהמדחס יגביר את מהירותו ולכן יהיה רועש מהרגיל.

המלצות למקרה של אי-שימוש במכשיר

במקרה של אי-שימוש במכשיר

יש לנתק את המכשיר מאספקת המתח, לרוקן אותו, להפשיר אותו (אם יש צורך) ולנקות אותו.

יש לשמור את הדלתות פתוחות קמעה כדי לאפשר תנועת אוויר בתוך התאים. פעולה זו תמנע התפתחות של עובש וריחות רעים.

במקרה של הפסקה באספקת המתח

יש לשמור את הדלתות סגורות על-מנת שהמזון יישאר קר למשך זמן רב ככל האפשר. אין להקפיא מחדש מזון שהופשר חלקית. אם יש הפסקת חשמל, תיתכן הפעלה של התראה בהתאם (במוצרים עם אלקטרוניקה).

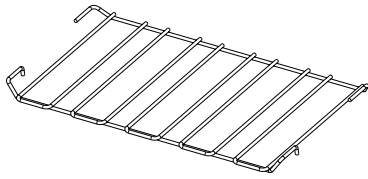
ניקוי ותחזוקה

לפני ביצוע כל פעולת ניקוי או תחזוקה יש לנתק את המכשיר משקע החשמל או לנתק את כבל אספקת המתח. לעולם אין להשתמש בחומרים שוחקים. לעולם אין לנקות חלקי מקרר בנוזלים דליקים. לעולם אין להשתמש במנקי קיטור. אין לנקות את הלחצנים ותצוגת לוח הבקרה באלכוהול או בחומרים על בסיס אלכוהול, אלא במטלית יבשה.

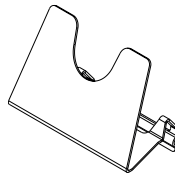
יש לנקות את המכשיר מדי פעם במטלית ותמיסה של מים פושרים וחומר ניקוי עדין שיוצר במיוחד לניקוי פנים המקרר.

* זמין רק בדגמים מסוימים

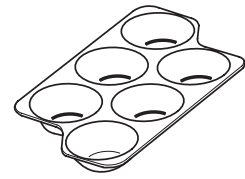
סלסילת בקבוקים



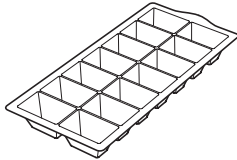
סלסילת בקבוקים



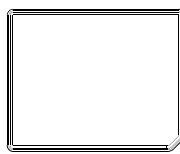
מגש ביצים



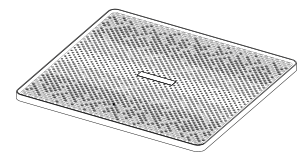
מגש קרח



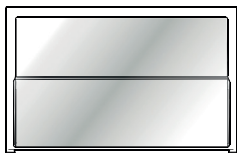
לוח מקפיא



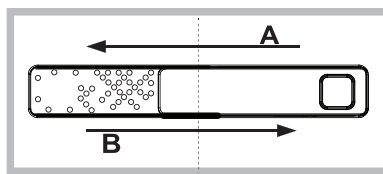
לוח מקרר



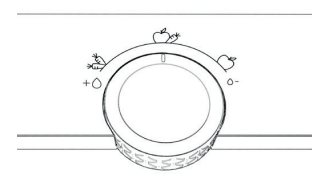
מדף נשלף



HUMIDITY CONTROL (בקרת לחות)



כפתור בקרת לחות



*Humidity Control (בקרת לחות)

פתח את ווסת הלחות (מצב ב') אם אתה רוצה לאחסן מזון כגון פירות, בסביבה פחות לחה, או סגור אותו (מצב א') כדי לאחסן מזון, כגון ירקות בסביבה יותר לחה

* מדף נשלף

הודות למערכת המסילות, מדף זה מאפשר לך להחליק אותו מתחת לחלק הקדמי, כדי ליצור מקום נוסף לאחסון בקבוקים או קנקנים גבוהים.

*לוח מקפיא (לוח Alu)

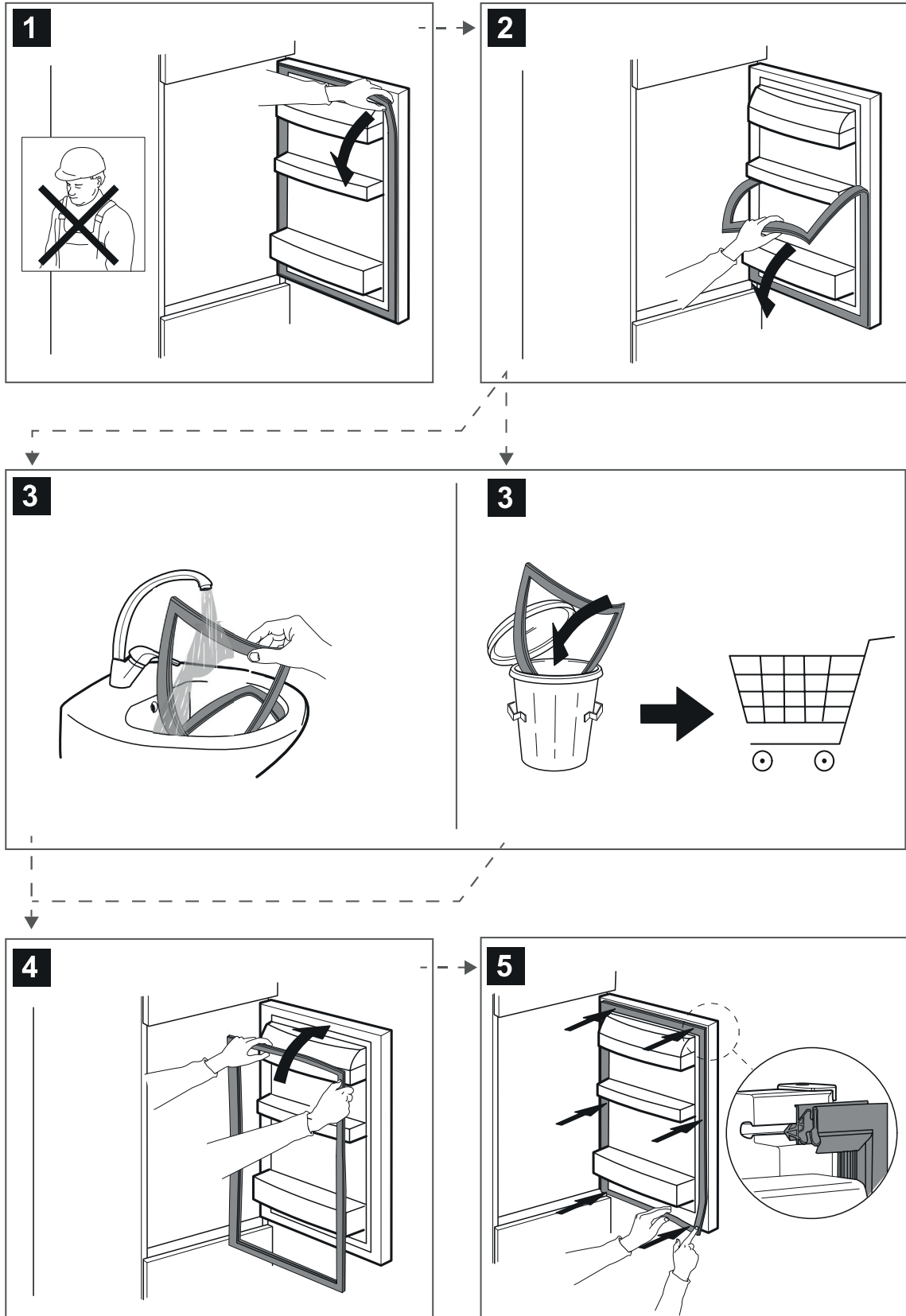
לוח המתכת עוזר להקפאת מזון מהירה יותר. לניקוי קל, ניתן להסיר את לוח המתכת על-ידי הרמתו מהפינה השמאלית.

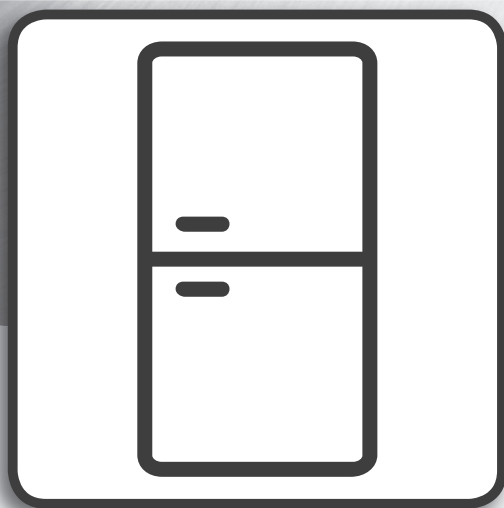
*לוח מקרר

נגירת הפירות והירקות מצוידת ברשת היגינה. הודות לעיצוב המיוחד של תא זה, הפירות והירקות לא באים במגע עם נזילות טבעיות (כגון פטופים ואיבוד לחות מירקות) שנופלים מתחת לרשת ההיגינה. רשת ההיגינה עברה טיפול בטכנולוגיית Microban SilverShield® שמצמצמת חיידקים מזיקים עד 99.9% על פני השטח שחל רשת הטרויות, לשימור משופר של פירות וירקות**. ניתן להוציא את רשת ההיגינה ולשטוף אותה כאשר היא מתלכלכת על-ידי הרמתה ומשיכתה החוצה. ניתן לשטוף אותה ידנית במים או עם דטרגנטים ניטרליים רגילים לכלים. ניתן גם לשטוף אותו במדיח הכלים. לאחר הניקוי, יש לייבש אותו לפני החזרתו למקומו.

* זמין רק בדגמים מסוימים

חלפים יהיו זמינים לתקופה של עד 7 או 10 שנים, בהתאם לדרישות התקינה הספציפיות





Korisnički priručnik

KORISNIČKI PRIRUČNIK

INDEKS

Vodič za upotrebu i održavanje	3
Svjetlo hladnjaka	3
Zamjena LED svjetla.....	3
Police.....	3
Vrata	3
Način upotrebe uređaja	4
Prva upotreba	4
Hladnjak i odlaganje namirnica.....	4
Način odlaganja svježih namirnica i pića	4
Odlaganje namirnica u zamrzivač.....	5
Vrijeme čuvanja za namirnice zamrznute kod kuće.....	5
Funkcionalni tonovi	6
Preporuke u slučaju da se uređaj ne upotrebljava	6
Čišćenje i održavanje	6
Dodatni pribor*	7
Humidity Control (Kontrola vlažnosti)*	7
Sklopiva polica *	7
Podloga zamrzivača (aluminijaska PODLOGA)*	7
Podloga hladnjaka*	7
Zamjena brtve	8

* Dostupno samo na određenim modelima

Svjetlo hladnjaka

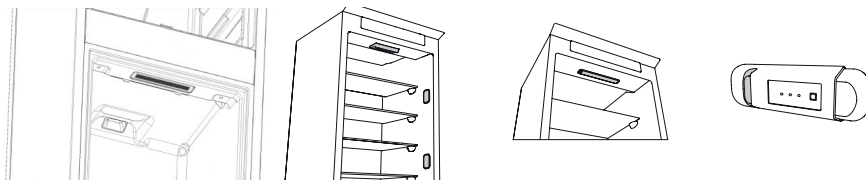
Za sustav osvjjetljenja u odjeljku hladnjaka upotrebljavaju se LED žarulje koje omogućuju bolje osvjjetljenje kao i vrlo nisku potrošnju. Obratite se odjelu za tehničku podršku ako je želite zamijeniti.

Važno: Svjetlo odjeljka hladnjaka uključuje se kada se vrata hladnjaka otvore.

Zamjena LED svjetla

Prije zamjene žarulje, uvijek isključite uređaj iz električne mreže. Potom slijedite upute na temelju tipa žaruljice za vaš proizvod. Stavite novu žarulju istih karakteristika, koja je dostupna preko Odjela za tehničku podršku ili ovlaštenog dobavljača.

Ako trebate zamijeniti LED žarulju, obratite se odjelu za tehničku podršku.



Police

Sve ladice, police na vratima i police mogu se izvaditi.

Vrata

Promjena smjera otvaranja vrata

Napomena: smjer otvaranja vrata može se promijeniti. Ako tu radnju izvrši Postprodajni servis, ona nije pokrivena jamstvom.

Pratite upute u **Vodiču za postavljanje**.

Način upotrebe uređaja

Prva upotreba

Nakon ugradnje pričekajte najmanje dva sata prije priključivanja uređaja na napajanje. Nakon priključivanja uređaja u struju on automatski započinje s radom. Idealne temperature skladištenja hrane tvornički su postavljene.

Nakon uključivanja uređaja, pričekajte 4 – 6 sati da se dostigne odgovarajuća temperatura pohrane za normalno napunjeni uređaj. Antibakterijski filter protiv neugodnog mirisa namjestite na ventilatoru, kao što je prikazano na pakiranju filtra (ako je uređaj opremljen). Ako se oglasi zvučni signal, to znači da se uključio alarm za temperaturu: pritisnite gumb za isključivanje zvučnog alarma.

Hladnjak i odlaganje namirnica

Odjeljak hladnjaka omogućava pohranu svježe hrane i pića. Odjeljak hladnjaka odleđuje se potpuno automatski. Povremena pojava kapljica vode na unutarnjoj stražnjoj stijenci odjeljka znak je automatske faze odleđivanja. Odležena voda kanalicom se provodi do odvoda i potom sakuplja u spremniku iz kojeg isparava.

Napomena: okolna temperatura te učestalost otvaranja i zatvaranja vrata te položaj uređaja mogu utjecati na unutarnju temperaturu dva odjeljka. Namjestite temperature u skladu s tim faktorima. U vrlo vlažnim uvjetima može se pojaviti kondenzacija u odjeljku hladnjaka, posebice na staklenim policama. U tom slučaju preporučuje se da zatvorite posude s tekućinom (npr. lonac s temeljcem), omotate hranu s visokim udjelom vode (npr. povrće) i potom uključite ventilator ako postoji. Sve ladice, police na vratima i police mogu se izvaditi.

Raspodjela višestrukog protoka zraka

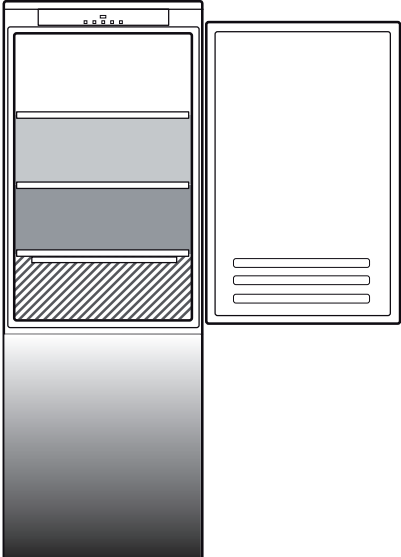
Višestruki protok pomaže ravnomjerno raspodijeliti zrak u unutrašnjosti za bolje očuvanje namirnica. Namirnice se mogu staviti na bilo koju policu uređaja. Pazite da ne zatvorite otvore za raspodjelu zraka koje omogućuju njegovo slobodno kretanje.

Način odlaganja svježih namirnica i pića

Namirnice koje ispuštaju veliku količinu etilena (jabuke, marelice, kruške, breskve, avokado, smokve, šljive, borovnice, dinje, grahorice) i one koje su osjetljive na taj plin kao što su voće, povrće i salate, uvijek se trebaju odvojiti i omotati kako bi dulje zadržale svježinu tijekom čuvanja; na primjer nemojte spremati rajčice zajedno s kivijem ili kupusom. Namirnice nemojte spremati preblizu kako bi se omogućila dovoljna cirkulacija zraka. Za omatanje namirnica upotrebljavajte spremnike od plastike, metala, aluminijske i stakla koji se mogu reciklirati i folije za omatanje.

Ako imate malu količinu namirnica koje trebate spremati u hladnjak, preporučujemo upotrebu policu iznad ladice za očuvanje svježine voća i povrća jer je to najhladnije područje u odjeljku. Uvijek upotrebljavajte zatvorene spremnike za tekućine ili namirnice koje šire mirise ili mogu poprimiti miris ili aromu ili nadjačati druge mirise. Kako biste izbjegli prevrtanje boca možete upotrijebiti držač za boce (dostupan na odabranim modelima).

Legenda



PODRUČJE
Preporučuje se za spremanje tropskog voća, limenki, napitaka, jaja, umaka, konzerviranog povrća, maslaca, pekmeza

HLADNO PODRUČJE
Preporučuje se za spremanje sira, mlijeka, mliječnih proizvoda, delikatesa, jogurta, TJESTENINE i TIJESTA na bazi brašna

NAJHLADNIJE PODRUČJE
Preporučuje se za spremanje hladnih narezaka, deserta, mesa i ribe

LADICA ZA VOĆE I POVRĆE

** Za modele s ODJELJKOM „0 ° ZONE“ u opisu je istaknuto „najhladnije područje“

* Dostupno samo na određenim modelima

Odlaganje namirnica u zamrzivač

Odjeljak zamrzivača ******* omogućuje dugotrajno pohranjivanje smrznutih namirnica i zamrzavanje onih svježih. Količina svježe hrane koju se može zamrznuti za 24 sata navedena je na nazivnoj pločici. Stavite svježe namirnice u zamrzivač, ostavljajući dovoljno mjesta oko pakiranja namirnica kako bi zrak mogao slobodno cirkulirati. Preporučuje se da ponovno ne zamrzavate djelomično odmrznutu hranu. Važno je omotati hranu tako da se spriječi prodiranje vode, vlage ili kondenzacija.

Polica*

Polica za zamrzivač korisna je za lako odlaganje često upotrebljivanih namirnica, zamrzavanje ili samo pohranjivanje ostataka ili malih namirnica.

Kockice leda

Napunite posudu za led vodom do 2/3 i stavite je u zamrzivač. Nipošto nemojte koristiti oštre ili šiljaste predmete za uklanjanje leda.

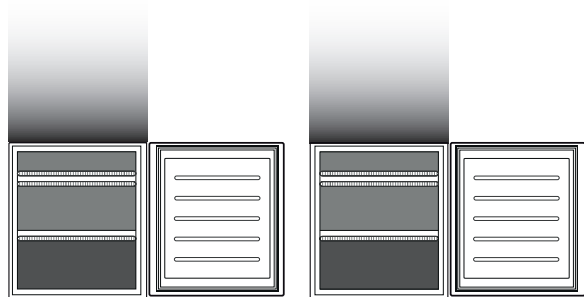
Vađenje ladica

Izvučite ladice kraja, podignite ih i izvadite. Za više prostora, odjeljak zamrzivača možete koristiti bez ladica. Pobrinite se da su vrata pravilno zatvorena nakon što vratite hranu na rešetke/police.

Sustav Total No Frost

Sustav Total No Frost učinkovito sprječava stvaranje leda čime se izbjegava nered kod ručnog odmrzavanja unutrašnjosti hladnjaka i zamrzivača.

Njegov sustav ventilacije omogućuje savršenu cirkulaciju hladnog zraka kroz obje unutrašnjosti i tako izbjegava nakupljanje leda.



Legenda



LADICA ZAMRZIVAČA



LADICA PODRUČJA ZAMRZAVANJA

(PODRUČJE MAKS: HLADNOĆE) Preporučuje se za zamrzavanje svježih/skuhanih namirnica.

Samo za modele CB310 i CB380 (pogledajte nazivnu pločicu smještenu na strani ladice za voće i povrće)

Vrijeme čuvanja za namirnice zamrznute kod kuće

ODJELJAK ZAMRZNUTIH NAMIRNICA

Proizvod	Razdoblje čuvanja (-12 °C)	Preporučeno razdoblje čuvanja (-18 °C)	Razdoblje čuvanja (-24 °C)
Maslac ili margarin	1 mjesec	6 mjeseca	9 mjeseca
Riba	1 mjesec	1 – 3 mjeseci	6 mjeseca
Voće (osim citrusa) i povrće	1 mjesec	8 – 12 mjeseci	12 mjeseca
Meso Šunka – kobasice Pečenke (junetina – svinjetina – janjetina) Odresci ili kotleti (junetina – janjetina – svinjetina)	1 mjesec	2 mjeseca 8 – 12 mjeseci 4 mjeseca	12 mjeseca
Mlijeko, svježe tekuće, sir, sladoled ili sorbet	1 mjesec	1 – 3 mjeseci	5 mjeseca (ne preporučuje se za sladoled)
Perad (piletina– puretina)	1 mjesec	5 – 7 mjeseci	9 mjeseca

* Dostupno samo na određenim modelima

ODJELJAK NESMRZNUH NAMIRNICA

Proizvod	Razdoblje čuvanja 0 – 3 °C	Razdoblje čuvanja (3 – 6 °C)	Razdoblje čuvanja 6 – 8 °C
Limenke, napici, jaja, umaci, konzervirano povrće, maslac, pekmez	3 – 4 tjedna	3 – 4 tjedna	3 – 4 tjedna
Tropsko voće	Ne preporučuje se	2 – 4 tjedna	3 – 4 tjedna
Sir, mlijeko, mliječni proizvodi, delicatese, jogurt	2 – 5 dana	2 – 5 dana	2 – 5 dana
Hladni naresci, deserti, meso, riba i kuhana jela	3 – 5 dana	1 – 2 dana	Ne preporučuje se
Spremanje povrća i voća (osim tropskog voća i citrusa)	15 dana	10 – 12 dana	4 – 7 dana

Funkcionalni tonovi

1. Zujanje iz kompresora uobičajena je pojava dok proizvod radi.



2. Grgljanje i krckanje nastaje zbog prolaza rashladnog plina kroz rashladni sustav, to su uobičajeni zvukovi.



3. Može se "začuti" škripa kada se kompresor uključuje i isključuje: to je uobičajeni zvuk strukture proizvoda.



4. Provjerite jesu li ladice na vratima hladnjaka, police i

ladice u hladnjaku pravilno pričvršćene i postavljene kako bi se izbjegle moguće vibracije.

5. Staklene posude (boce, staklenke itd.) ne stavljajte u izravan međusobni doticaj kako bi se izbjegle vibracije.

6. Taj je uređaj opremljen kompresorom koji radi brzinom koja je optimalna za smanjenje potrošnje energije. Tako se može dogoditi da u određenim situacijama (ljeti ili kada se stavljaju velike količine namirnica) kompresor poveća brzinu pa je zato uređaj bučniji no što je to uobičajeno.

Preporuke u slučaju da se uređaj ne upotrebljava

U slučaju da se uređaj ne upotrebljava

Isključite uređaj iz električne mreže, ispraznite ga, po potrebi odledite i očistite.

Vrata držite malo otvorena kako bi zrak mogao ulaziti u odjeljke. Tako ćete izbjeći pojavu plijesni i neugodnog mirisa.

U slučaju prekida napajanja

Držite vrata zatvorena kako bi hrana što dulje ostala hladna. Nemojte ponovno zaleđivati djelomično odleđenu hranu. Kod duljeg prekida napajanja, mogao bi se aktivirati i alarm za isključivanje (kod proizvoda s elektronikom).

Čišćenje i održavanje

Prije obavljanja bilo koje radnje održavanja ili čišćenja, izvucite utikač iz utičnice ili isključite dovod električne struje.

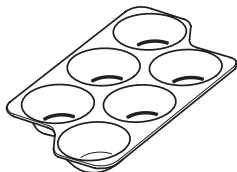
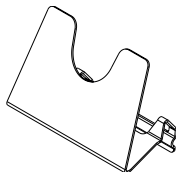
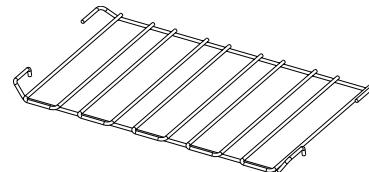
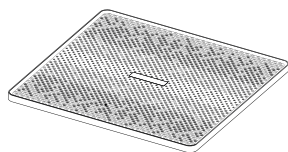
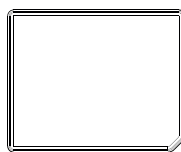
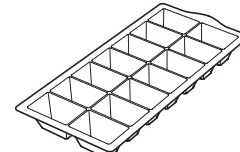
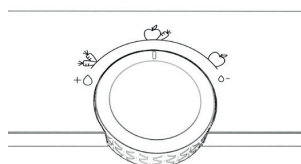
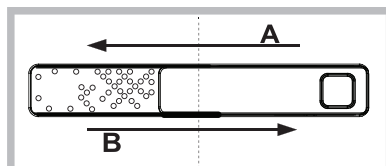
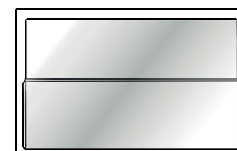
Nikada ne upotrebljavajte abrazivna sredstva za čišćenje. Nikada nemojte čistiti dijelove hladnjaka zapaljivim tekućinama.

Ne koristite uređaje za parno čišćenje.

Gumbi i zaslon upravljačke ploče ne smiju se čistiti alkoholom ili sredstvima na bazi alkohola, već suhom krpom.

Povremeno očistite uređaj krpom i otopinom tople vode i neutralnih sredstava za čišćenje namijenjenih posebno za čišćenje unutrašnjosti hladnjaka.

* Dostupno samo na određenim modelima

Dodatni pribor***POLICA ZA JAJA****KOŠARA ZA BOCE****KOŠARA ZA BOCE****PODLOGA HLADNJAKA****PODLOGA ZAMRZIVAČA****LADICA ZA LED****GUMB KONTROLA VLAŽNOSTI****HUMIDITY CONTROL (KONTROLA VLAŽNOSTI)****SKLOPIVA POLICA****Humidity Control (Kontrola vlažnosti)***

Regulator vlažnosti otvorite (položaj B) ako namirnice, kao što je voće, želite spremati u okoliš s manjom razinom vlažnosti ili zatvorite (položaj A) za spremanje namirnica, kao što povrće, u okoliš s višom razinom vlažnosti

Sklopiva polica *

Zahvaljujući sustavu vodilica ova polica omogućuje klizno umetanje ispod prednjeg dijela čime se stvara dodatni prostor za odlaganje visokih boca ili vrčeva.

Podloga zamrzivača (aluminijaska PODLOGA)*

Metalna ploča koja pomaže brže zamrznuti namirnice.
Metalna se ploča, radi lakšeg čišćenja, može izvaditi tako da se podigne iz lijevog kuta.

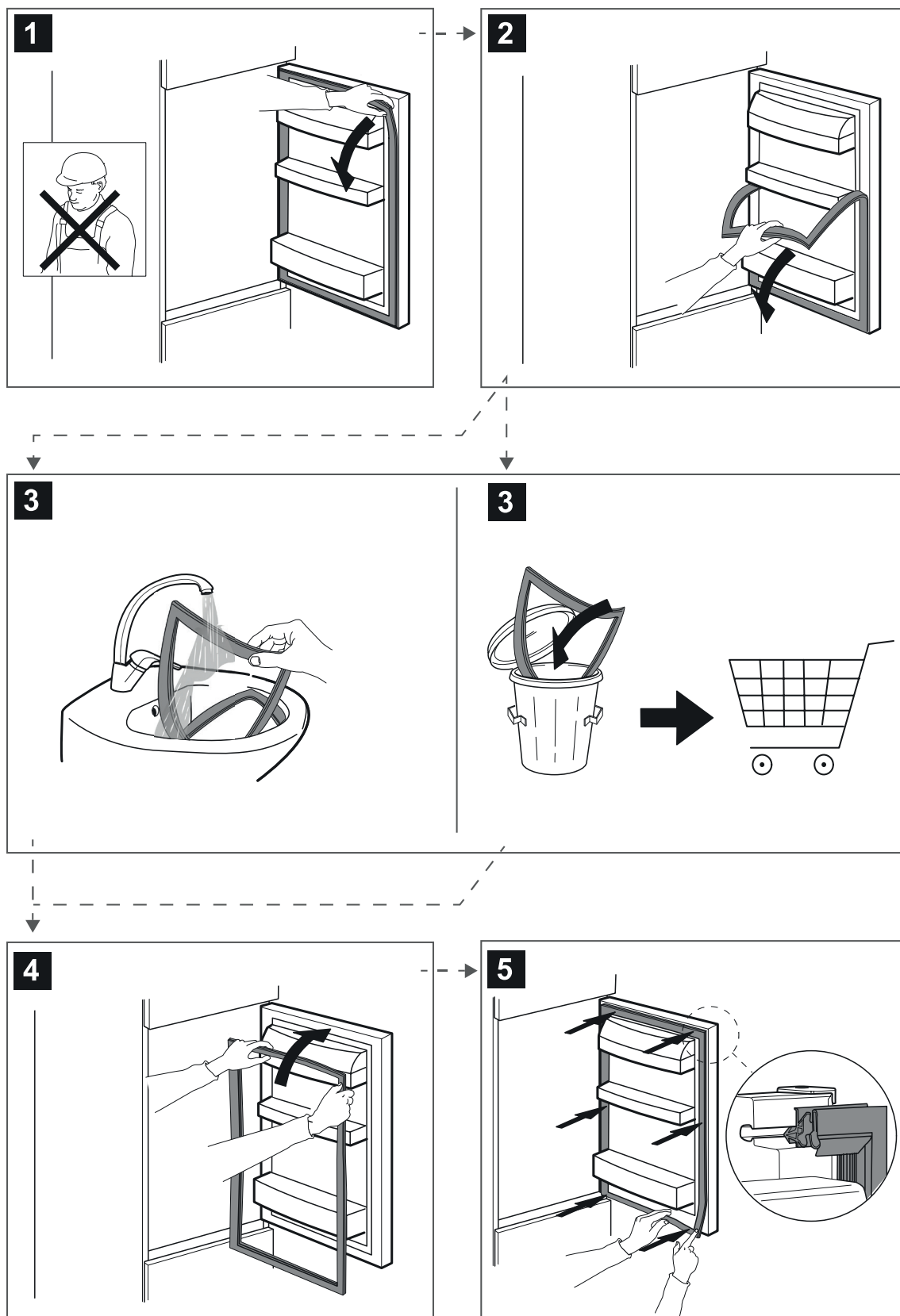
Podloga hladnjaka*

Ladica za voće i povrće opremljena je higijenskom rešetkom.
Zahvaljujući posebnom dizajnu ovog sastavnog dijela voće i povrće ne dolaze u doticaj s prirodnim curenjima (gubitak soka i vlage iz povrća) koje curi ispod higijenske rešetke. Higijenska rešetka obrađena je tehnologijom Microban SilverShield® koja za 99,9 % smanjuje štetne bakterije na površini za očuvanje svježine za bolje čuvanje voća i povrća**. Higijenska se rešetka može izvaditi radi pranja kada je prljava tako da se jednostavno podigne i izvuče. Može se prati ručno, samo vodom ili uobičajenim neutralnim deterdžentom za suđe. Može se prati i u perilici posuđa.
Nakon čišćenja, treba je osušiti prije vraćanja na mjesto.

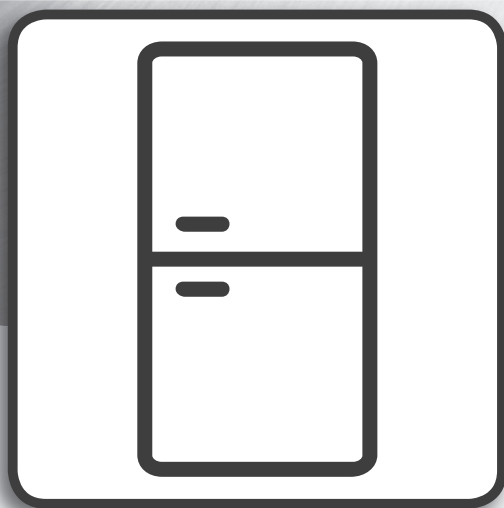
* Dostupno samo na određenim modelima

Rezervni dijelovi bit će dostupni u razdoblju narednih 7 ili 10 godina, ovisno o posebnim zakonskim propisima

Zamjena brtve



400011640802



Használati útmutató

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

TÁRGYMUTATÓ

Használati és kezelési útmutató	3
A hűtőszekrény világítása	3
A LED-es izzó cseréje	3
Polcok	3
Ajtó	3
A készülék használata	4
Első használat	4
A hűtőtér és az élelmiszerek tárolása	4
A friss élelmiszerek és italok tárolása	4
Élelmiszerek tárolása a fagyasztótérben	5
Az otthon lefagyasztott élelmiszerek tárolási ideje	5
Működési zajok	6
Javaslatok arra az esetre, ha nem használja a készüléket	6
Tisztítás és karbantartás	6
Tartozékok*	7
Humidity Control (Páratartalom szabályzása)*	7
Felhajtható polc *	7
Fagyasztó alátét (Alu PAD)*	7
Hűtő alátét*	7
Tömítés cseréje	8

* Kizárólag bizonyos típusok esetén

A hűtőszekrény világítása

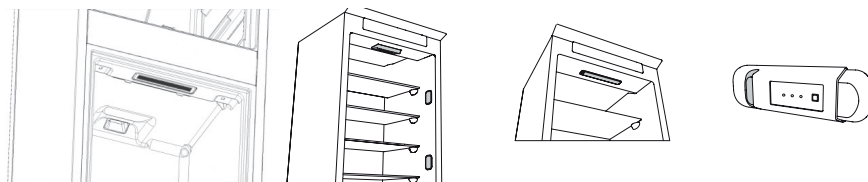
A hűtőtér világítása LED-ekkel történik, ami a hagyományos izzóknál jobb megvilágítást és rendkívül alacsony energiafogyasztást eredményez. Ha csere szükséges, vegye fel a kapcsolatot a műszaki ügyfélszolgálattal.

Fontos megjegyzés: A hűtőtér belső világítása akkor kapcsol be, ha a hűtő ajtaját kinyitja.

A LED-es izzó cseréje

Az izzó cseréje előtt mindig áramtalanítsa a készüléket. Azután kövesse az adott termékhez tartozó izzó típusának megfelelő útmutatást. Mindig hasonlóra cserélje az izzót, a megfelelő izzók a műszaki ügyfélszolgálatnál vagy valamelyik hivatalos márkakereskedőnél szerezhetők be.

Ha cserélni kell a LED-világítást, forduljon a műszaki vevőszolgálathoz.



Polcok

Valamennyi fiók, ajtópolc és polc kivehető.

Ajtó

Az ajtó megfordíthatósága

Megjegyzés: Az ajtónyitás iránya módosítható. Ha ezt a műveletet a Vevőszolgálat végzi el, nem terjed rá ki a garancia. Kövesse az **Üzembehelyezési útmutató** utasításait.

A készülék használata

Első használat

Az üzembe helyezést követően várjon legalább két órát, mielőtt a készüléket csatlakoztatná az elektromos hálózathoz. A készülék elektromos hálózathoz csatlakoztatásakor az automatikusan működésbe lép. Az ételek ideális tárolási hőmérséklete gyárilag előre be van állítva.

A készülék a bekapcsolás után 4-6 órával éri el a megfelelő tárolási hőmérsékletet szokásos mennyiségű élelmiszer tárolása esetén. Helyezze be a ventilátorba az antibakteriális szagtalanító szűrőt a csomagoláson látható utasítások szerint (ha van). Ha hangjelzés hallható, az a bekapcsolt hőmérsékleti riasztást jelzi: nyomja meg a gombot a hangjelzés elnémításához.

A hűtőtér és az élelmiszerek tárolása

A hűtőtér a friss ételek és italok tárolására szolgál. A hűtőtér jégtelenítése teljesen automatikusan történik. Az automatikus jégtelenítés folyamatát a hűtőtér belső részében, a hátsó falon időnként megjelenő vízcseppek jelzik. A leolvasztáskor képződő víz automatikusan egy leeresztőnyílásba folyik, és összegyűlik egy edényben, amiből azután elpárolog.

Megjegyzés: A külső hőmérséklet, az ajtónyitások gyakorisága és a készülék elhelyezése befolyásolhatja a két rekesz hőmérsékletét. A hőmérsékleteket ezen tényezők figyelembevételével kell beállítani. Nagyon magas páratartalom esetén kondenzvíz képződhet a hűtőtérben, elsősorban az üvegpolicokon. Ilyen esetben célszerű lezárni a folyadékot tartalmazó tárolóedényeket (például a leveses tálalt), becsomagolni a nagy folyadéktartalmú élelmiszereket (például a zöldségeket) és bekapcsolni a ventilátort, ha van. Valamennyi fiók, ajtópolc és polc kivehető.

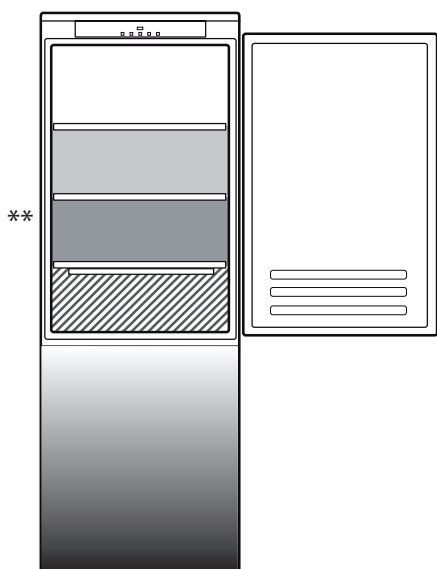
Multiflow légelosztás

A multiflow áramlás segíti a hideg levegő egyenletes eloszlását a rekeszben az élelmiszerek hatékonyabb tárolásához. Az ételek a készülék bármely polcára helyezhetők. Ügyeljen, hogy ne fedje le a légbefúvó nyílásokat, így biztosítható a levegő szabad áramlása.

A friss élelmiszerek és italok tárolása

A nagy mennyiségű etilént kibocsátó élelmiszereket (alma, sárgabarack, körte, őszibarack, avokádó, füge, szilva, áfonya, dinnye, bab) és az erre érzékeny élelmiszereket (pl. gyümölcsök, zöldségek, saláta) egymástól elkülönítve vagy becsomagolva kell tárolni eltartósságuk megőrzése érdekében; például ne tároljon együtt paradicsomot kivétel vagy fejes káposztával. Ne tegye túl közel egymáshoz az élelmiszereket, hogy a levegő megfelelően tudjon áramlani. Az ételek csomagolásához használjon újrahasznosítható műanyagból, fémből, alumíniumból vagy üvegből készült tárolóedényeket, illetve háztartási fóliát.

Ha a hűtőtérben kis mennyiségű élelmiszert szeretne tárolni, azt javasoljuk, hogy a gyümölcsös és zöldséges rekesz feletti polcokat használja, mivel a hűtőtérnek ez a leghidegebb része. A folyadékokhoz és azokhoz az élelmiszerekhez, amelyek erőteljes szagokat/ízket bocsáthatnak ki vagy vehetnek át, minden esetben használjon zárt tárolóedényt, vagy fedje le azokat. Az üvegek felborulása megelőzhető a palacktartó segítségével (bizonyos modellek esetén elérhető).



Jelmagyarázat

ZÓNA

Déligyümölcs, konzerv, italok, tojás, szósz, savanyúság, vaj, lekvár tárolásához ajánlott

HIDEG ZÓNA

Sajt, tej, mindennapi élelmiszerek, csemegeárak, joghurt tárolásához ajánlott, liszt alapú TÉSztÁK

LEGHIDEGEBB ZÓNA

Felvágottak, desszertek, hús és hal tárolásához ajánlott

ZÖLDSÉGES ÉS GYÜMÖLCSÖS REKESZ

**

A 0 °C-OS ZÓNÁVAL rendelkező modellek esetén a „leghidegebb terület” a jelmagyarázatban található

* Kizárólag bizonyos típusok esetén

Élelmiszerek tárolása a fagyasztótérben

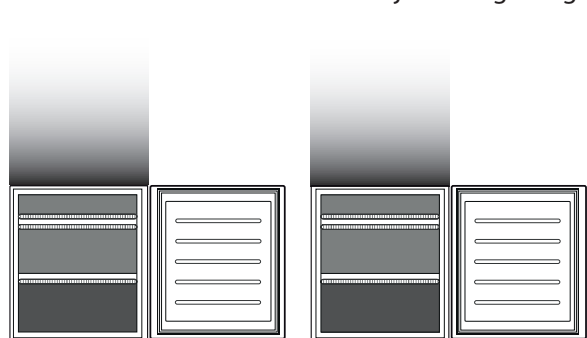
A fagyasztótér ******* fagyasztott élelmiszerek hosszú ideig történő tárolására és friss ételek lefagyasztására szolgál. A 24 óra alatt lefagyasztható élelmiszer mennyisége az adattáblán látható. A friss élelmiszert úgy rendezze el a fagyasztótér fagyasztóterületén, hogy a csomagok körül elegendő hely maradjon a levegő szabad áramlásához. Az akár részben kiolvadt élelmiszereket nem szabad újra lefagyasztani. Az élelmiszereket úgy csomagolja be, hogy megakadályozza a víz, nedvesség vagy kondenzátum ételbe jutását.

Tálca*
A fagyasztótálca a gyakran használt termékek könnyű eléréséhez, illetve a maradék étel és kisebb élelmiszerek fagyasztásához vagy egyszerű tárolásához hasznos.

Jégkocka
Öntsön vizet a jégkockatartóba annak 2/3-áig, majd helyezze vissza a tartót a fagyasztótérbe. Semmi esetre se használjon éles vagy csúcsos eszközt a jég eltávolításához.

A fiókok eltávolítása
Húzza ki teljesen a fiókokat, emelje meg és vegye ki őket. Ha növelni szeretné a rendelkezésre álló teret, használja fiókok nélkül a mélyhűtőteret. Az élelmiszereknek a rácsokra vagy fiókokba való visszahelyezése után ellenőrizze, hogy az ajtó teljesen csukva van-e.

Total No Frost rendszer
A Total No Frost rendszer hatékonyan megakadályozza a jégképződést, így elkerülhető a nehézkes kézi leolvasztás a fagyasztó- és a hűtőtérben. Szellőzőrendszere mindkét térben biztosítja a hideg levegő tökéletes áramlását, így elkerülhető a jégképződés.



Jelmagyarázat



FAGYASZTÓTÉR REKESZEI



MÉLYHŰTÖTT ZÓNA REKESZE
(LEGHIDEGEBB ZÓNA) Friss/elkészített ételek fagyasztásához.

*** Csak a CB310 és CB380 modellek esetén (lásd az adattáblát a zöldség- és gyümölcsfiók oldalán)

Az otthon lefagyasztott élelmiszerek tárolási ideje

FAGYOS REKESZ

Termék	Tárolási idő (-12°C)	Javasolt tárolási idő (-18 °C)	Tárolási idő (-24°C)
Vaj, margarin	1 hónap	6 hónap	9 hónap
Hal	1 hónap	1-3 hónap	6 hónap
Gyümölcs (kivéve citrusfélék) és zöldség	1 hónap	8-12 hónap	12 hónap
Hús Sonka, kolbászfélék Sültek (marha, sertés, bárány) Hússzeletek (marha, bárány, sertés)	1 hónap	2 hónap 8-12 hónap 4 hónap	12 hónap
Tej, friss folyadékok, sajt, fagyalt/sörbet	1 hónap	1-3 hónap	5 hónap (fagyalt esetén nem ajánlott)
Szárnyasok (csirke, pulyka)	1 hónap	5-7 hónap	9 hónap

* Kizárólag bizonyos típusok esetén

REKESZ KIOLVASZTÁSA

Termék	Tárolási idő 0-3°C	Tárolási idő (3-6°C)	Tárolási idő 6-8°C
Konzervek, italok, tojások, szószok, savanyúság, vaj, lekvár	3-4 hét	3-4 hét	3-4 hét
Trópusi gyümölcs	Nem ajánlott	2-4 hét	3-4 hét
sajt, tej, tejtermékek, csemegeáruk, joghurt	2-5 nap	2-5 nap	2-5 nap
Felvágottak, desszertek, hús, hal és házi készítésű étel	3-5 nap	1-2 nap	Nem ajánlott
Zöldségek és gyümölcsök tárolása (kivéve déligyümölcsök és citrus)	15 nap	10-12 nap	4-7 nap

Működési zajok

1. A készülék működése közben hallható zúgást a kompresszor okozza, és nem jelez hibát.



2. A csörgedező és kattogó hangokat a hűtőgáz hűtőkörbe érkezése okozza, így ezek is a normál működéssel járó zajoknak számítanak.



3. Működő és álló kompresszor mellett is előfordulhatnak recsegő hangok: ezek a készülék felépítéséből adódó zajok.



4. Az esetleges rezgések elkerülése érdekében ellenőrizze, hogy a hűtőajtón lévő polcok, valamint a hűtőtérben lévő polcok és rekeszek megfelelően vannak-e behelyezve.

5. A rezgések elkerülése érdekében az üvegedényeket (palackokat, befőttesüvegeket stb.) úgy helyezze el, hogy ne érjenek egymáshoz.

6. A készülék kompresszorral rendelkezik, amely a lehető legalacsonyabb energiafogyasztás érdekében optimális fordulatszámon működik. Előfordulhat, hogy bizonyos esetekben (nyáron vagy nagy mennyiségű élelmiszer behelyezésekor) a kompresszor nagyobb fordulatszámra vált, és így működése a szokásosnál zajosabb.

Javaslatok arra az esetre, ha nem használja a készüléket

Ha nem használja a készüléket

Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ürítse ki, jégtelenítse (ha szükséges) és tisztítsa meg.

Hagyja résnyire nyitva az ajtót, hogy a levegő átáramolhasson a belső részekben. Így módon megelőzhető, hogy a készülék bepenészesedjen és bűdös legyen.

Áramkimaradás esetén

Tartsa csukva az ajtót, hogy az ételek a lehető legtovább maradjanak hidegen. A részben már felengedett ételeket sose fagyassza le újra. Tartós áramkimaradás esetén az ezt jelző riasztás is aktiválódhat (az elektronikával is felszerelt termékekben).

Tisztítás és karbantartás

A tisztítási vagy karbantartási műveletek megkezdése előtt húzza ki a készülék tápkábelét a csatlakozóaljzatból, vagy szüntesse meg a tápellátást.

Soha ne használjon súrolószereket. Soha ne tisztítsa a hűtőszekrény alkatrészeit gyúlékony folyadékkal.

Ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.

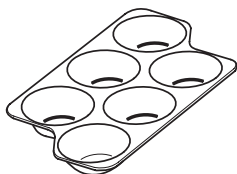
A gombok és a vezérlőpanel kijelzője nem tisztítható alkohollal vagy alkoholszármazékokkal; kizárólag száraz törlőkendőt használjon.

Időnként tisztítsa meg a készüléket törlőkendővel és kifejezetten a hűtőgépek belső részeinek tisztítására szolgáló, semleges tisztítószeres vízzel.

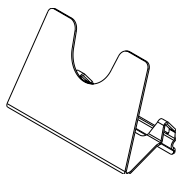
* Kizárólag bizonyos típusok esetén

Tartozékok*

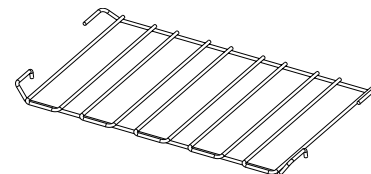
TOJÁSTARTÓ



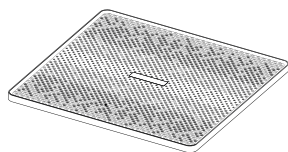
PALACKTARTÓ



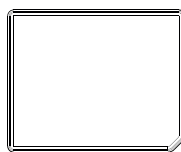
PALACKTARTÓ



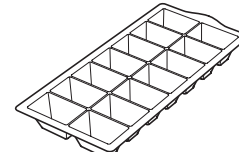
HŰTŐ ALÁTÉT



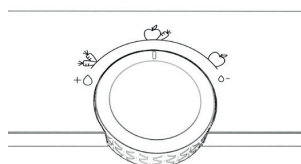
FAGYASZTÓ ALÁTÉT



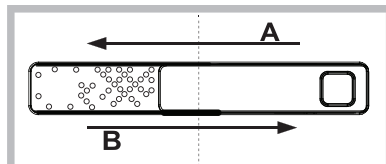
JÉGKOCKTARTÓ



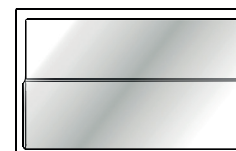
PÁRATARTALOM-SZABÁLYOZÓ GOMB



HUMIDITY CONTROL (PÁRATARTALOM SZABÁLYZÁSA)



FELHAJTHATÓ POLC



Humidity Control (Páratartalom szabályzása)*

Nyissa ki a páratartalom-szabályozót (B állás), ha kevésbé párás környezetben szeretné tárolni az élelmiszert (pl. gyümölcsök), vagy zárja be azt (A állás), ha párásabb környezetben szeretné tárolni azt (pl. zöldségek)

Felhajtható polc *

A sínrendszernek köszönhetően a polc az elülső rész alá csúsztatható, így hely szabadítható fel a magas palackok és kancsók számára.

Fagyasztó alátét (Alu PAD)*

A fémlap segítségével gyorsabban lefagyaszthatók az ételek. A könnyű tisztítás érdekében a fémlap kivehető: ehhez emelje fel a bal sarkánál.

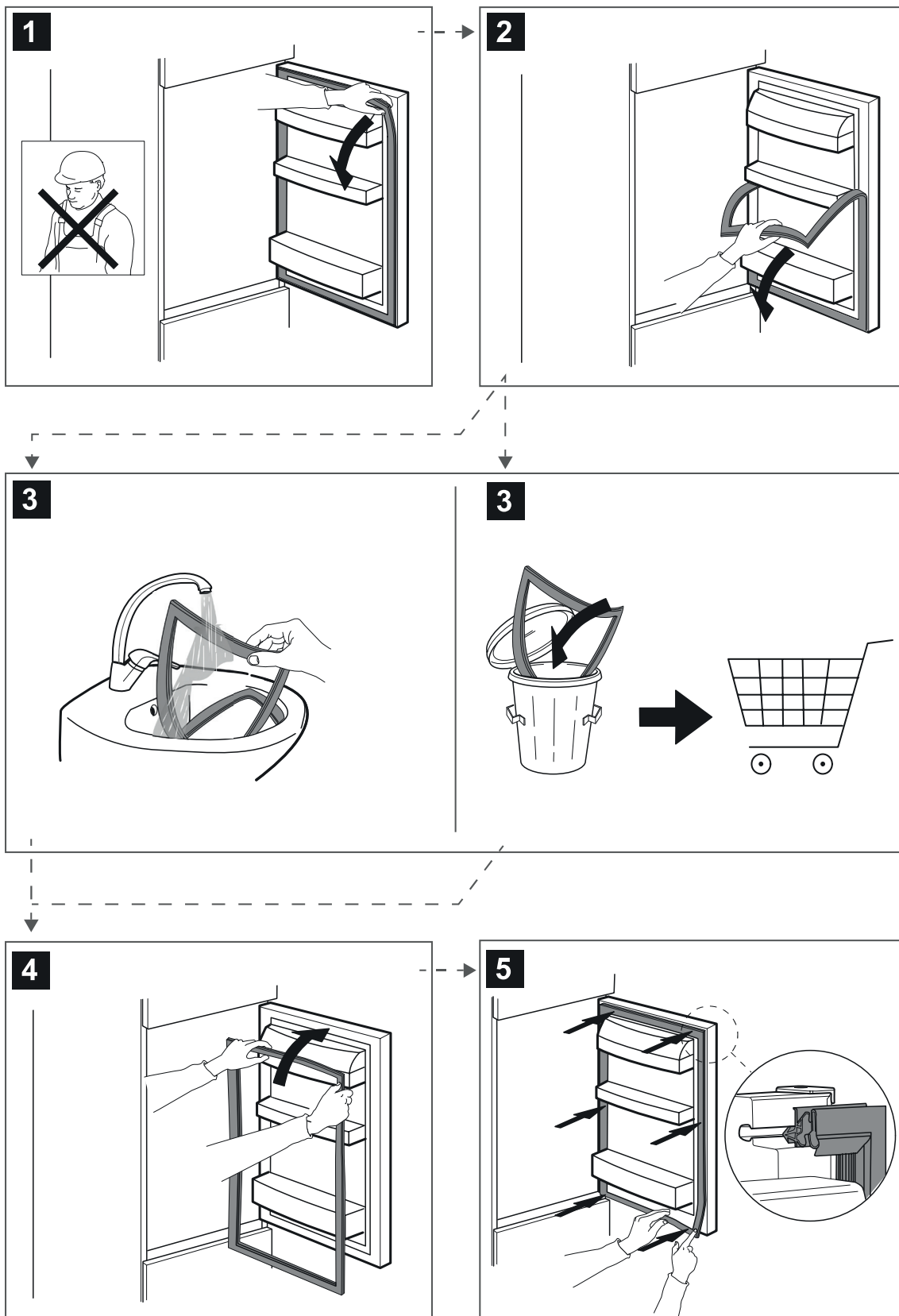
Hűtő alátét*

A zöldséges és gyümölcsös rekesz higiéniai ráccsal van ellátva. A rekesz különleges kialakításának köszönhetően a gyümölcsök és zöldségek nem érintkeznek a természetes módon keletkező (zöldségekből csöpögő vagy máshogyan távozó) nedvességgel, amely a higiéniai rács alá kerül. A higiéniai rácsot Microban SilverShield® technológiával kezelték, amely akár 99,9%-kal csökkenti a baktériumok számát a frissentartó rács felületén, így a gyümölcsök és zöldségek tovább eltarthatók**. Ha szennyeződés található a higiéniai rácson, az a tisztításhoz kivehető: egyszerűen emelje meg és húzza ki. Elmosható kézzel, csak vízzel vagy általános semleges mosogatószerrel. Mosogatógépben is mosható. Tisztítás után hagyja megszáradni, mielőtt visszatenné a helyére.

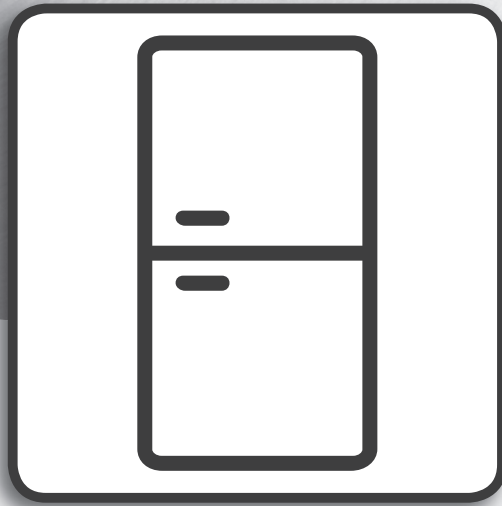
* Kizárólag bizonyos típusok esetén

Pótalkatrészek a vonatkozó szabályozásban meghatározott követelményeknek megfelelően 7 vagy 10 évig elérhetőek

Tömítés cseréje



400011640802



Notandahandbók

NOTANDAHANDBÓK

ATRÍÐASKRÁ

Leiðbeiningar um notkun og umhirðu	3
Kælisþjálfi	3
Skipt um LED-ljós	3
Hillur	3
Hurð	3
Hvernig nota á búnaðinn	4
FYRSTA NOTKUN	4
Kælisþjálfi og geymsla matvæla	4
Hvernig geyma á fersk matvæli og drykki	4
Matargeymsla frystihólfs	5
Geymslutími fyrir heimafrystan mat	5
Vinnsluhjóð	6
Ráðleggingar þegar tækið er ekki í notkun	6
Þrif og viðhald	6
Aukahlutir *	7
Rakastýring *	7
Yfirhilla *	7
Frystimotta (álmotta)*	7
Kælimotta*	7
Skipt um þéttingar	8

* Aðeins fánlegt á sumum gerðum

Kæliskápsljós

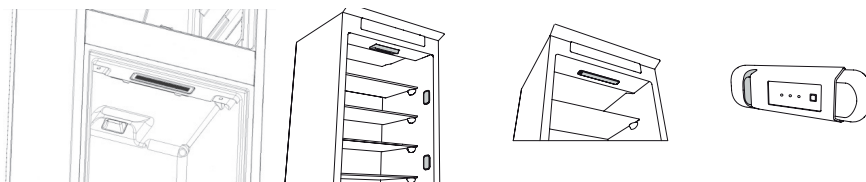
Ljósakerfið inni í kæliholfinu notar LED-ljós, sem gefur betri lýsingu en hefðbundnar ljósaperur auk þess að nota mjög litla orku. Hafið samband við tækniþjónustu ef skipta þarf um.

Mikilvægt: Það kviknar á ljósi kæliskápsrýmisins þegar hurð kæliskápsins er opnuð.

Skipt um LED-ljós

Takið tækið alltaf úr sambandi frá rafmagni áður en skipt er um ljósaperuna. Fylgið síðan leiðbeiningunum fyrir þá tegund ljósaperu sem tækið notar. Skiptið um ljósaperuna með peru af sömu eiginleikum sem fæst hjá tækniþjónustunni og viðurkenndum söluaðilum.

Ef það þarf að skipta um LED-ljós, vinsamlegast hafið samband við tækniþjónustu.



Hillur

Hægt er að fjarlægja allar skúffur, hillur og hurðarhillur.

Hurð

Viðsnúanleiki hurðar

Til athugunar: Hægt er að breyta því hvoru megin hurðin opnast. Ef þessi aðgerð er framkvæmd af Eftirsölupjónustunni fellur hún ekki undir ábyrgðina.

Fylgið leiðbeiningunum í **Uppsetningarleiðbeiningunum**.

Hvernig nota á búnaðinn

FYRSTA NOTKUN

Bíðið í a.m.k. tvær klukkustundir eftir uppsetningu áður en tækið er tengt við rafmagn. Þegar tækið er tengt við rafmagn fer það sjálfkrafa í gang. Tilvalið geymsluhitastig fyrir matvælin er forstillt í verksmiðjunni.

Þegar kveikt hefur verið á tækinu verður að bíða í 4-6 klukkustundir til að náð sé réttu geymsluhitastigi fyrir tæki sem sett hefur verið venjulegt magn í. Staðsetjið bakteríuvarnar og lyktheyðandi síuna í viftuna eins og sýnt er á pakkningu síunnar (ef við á). Ef hljóðmerkið hljómar þýðir það að hitastigsviðvörðunin hafi verið virkjuð: ýttu á hnappinn til að slökkva á hljóðviðvörðuninni.

Kæliskápsból og geymsla matvæla

Kæliskápsrímið er til að geyma fersk matvæli og drykki. Kæliskápsrímið afísar sig á fullkomlega sjálfvirkan hátt. Tilfallandi vatnsdropar innan á afturvegg rýmisins eru merki um sjálfvirka afísingarfasann. Leysingavatnið er leitt með rás í niðurfall og síðan safnað í ílát, þar sem það gufar upp.

Til athugunar: Umhverfishiti, hversu oft hurðirnar eru opnaðar og staðsetning tækisins geta haft áhrif á innra hitastigið í báðum rýmum. Stilltu hitastigið í samræmi við þessa þætti. Við aðstæður þegar raki er mikill getur rakapétting myndast í kæliskápsríminu, sérstaklega á glerhillunum. Í þessu tilfalli er mælt með að loka ílátum með vökva (t.d. pottur með soði), pakka matvælum sem hafa mikið vatnsinnihald (t.d. grænmeti) og kveikja á viftunni, ef hún er til staðar. Hægt er að fjarlægja allar skúffur, hurðarhillur og aðrar hillur.

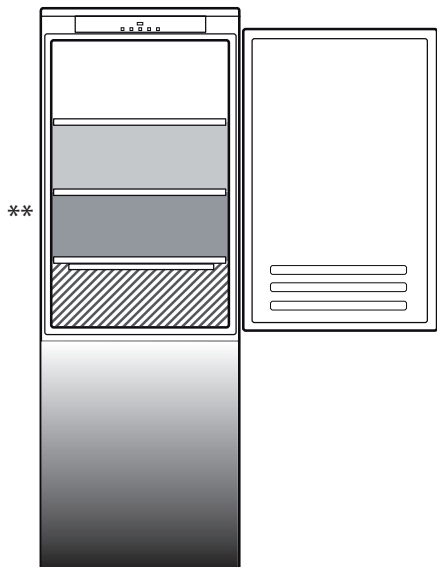
Multiflow Air Distribution (fjöldreifing lofta)

Fjölfleðið hjálpar til við að dreifa köldu loftinu jafnt í rýminu fyrir betri varðveislu matvæla. Matvæli má setja á hvaða hillu tækisins sem er. Gættu þess að loka ekki loftdreifingaropunum og tryggðu þannig óhindrað flæði.

Hvernig geyma á fersk matvæli og drykki

Matvæli sem gefa frá sér mikið magn af etýlengasi (epli, apríkósur, perur, ferskjur, avókadó, fíkjur, sveskjur, bláber, melónur, baunir) og þau sem eru viðkvæm fyrir þessari lofttegund, svo sem ávextir, grænmeti og salat, skal alltaf halda aðskildum eða innpökkuðum þannig að geymsluþol þeirra skerðist ekki; til dæmis skal ekki geyma tómata með kíví ávöxtum eða káli. Geymið ekki matvæli of þétt saman svo nægileg hringrás lofta verði möguleg. Notaðu endurvinnanlegt plast, málm, ál, glerílát og matarfilmu til að pakka inn matvælum.

Ef verið er með lítið magn af matvælum til geymslu í kæliskáp er ráðlagt að nota hillurnar fyrir ofan ávaxta- og grænmetisskúffuna þar sem þetta er kaldasta svæðið í rýminu. Notið ávallt lokuð ílát fyrir, eða hyljið vökva og matvæli sem geta gefið frá sér eða tekið í sig lykt eða bragð. Til að hindra að flöskur velti um koll skal nota flöskuhaldarann (fáanlegur á völdum gerðum).



Skýring

SVÆÐI

Mælt með til að geyma suðræna ávexti, dósir, drykki, egg, sósur, súrar gúrkur, smjör, sultu

KALT SVÆÐI

Mælt með til að geyma osta, mjólk, daglegan mat, sælkeravörur, jógúrt, PASTA og DÉIG úr hveiti

KALDASTA SVÆÐI

Mælt með til að geyma álegg, eftirrétti, kjöt og fisk



ÁVAXTA- OG GRÆNMETISSKÚFFA

**

Fyrir gerðir með „0 ° ZONE“-hólf (svæði með 0°) er „svalasta svæðið“ það sem er auðkennt í skýringunum

* Aðeins fáanlegt á sumum gerðum

Matargeymsla frystihólfs

Frystihólfíð *** ** *** gerir kleift að geyma frystan mat í langan tíma og frysta ferskan mat. Hversu mikið magn af ferskum matvælum er hægt að frysta á 24 klukkustunum stendur skrifað á merkiplötuna. Raðið ferskum matvælum á frystisvæðið innan í frystihólfinu og skiljið eftir nægilegt pláss í kringum matarpakkningarnar til að hringrás lofts sé óhindruð. Það er ráðlegt að frysta ekki aftur mat sem hefur verið afþíddur að hluta. Mikilvægt er að pakka matnum inn til að verja hann fyrir vatni, raka og rakabéttingu.

Bakki*

Frystibakkinn er gagnlegur til að komast auðveldlega að vörum sem oft eru notaðar, til að frysta eða einfaldlega geyma afganga eða smáhluti.

Ísmolar

Fyllið 2/3 af klakabakkanum með vatni og setjið hann aftur í frystihólfíð. Notið ekki undir neinum kringumstæðum beitta eða oddhvassa hluti til að fjarlægja klakana.

Skúffurnar fjarlægðar

Togið skúffurnar út eins langt og hægt er, lyftið þeim upp og fjarlægjið þær. Til að fá meira rúmmál er hægt að nota frystihólfíð án skúffanna. Gakktu úr skugga um að hurðin sé almennilega lokuð eftir að maturinn hefur verið settur aftur á grindurnar/hillurnar.

Kerfið Total No Frost (engin ísing)

Kerfið Total No Frost (engin ísing) kemur á áhrifaríkan hátt í veg fyrir ísmyndun og kemur í veg fyrir vandræði við handvirka afíringu bæði í frysti og ísskáp.

Lofttræstikerfi þess veitir fullkomna hringrás á köldu lofti í báðum rýmum og kemur þannig í veg fyrir ísmyndun.

Skýring



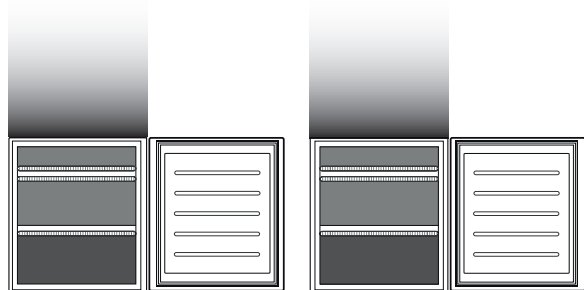
FRYSTISKÚFFA



FRYSTISVÆÐISSKÚFFA

(MAX COOL ZONE (hámarks kuldasvæði) Mælt með til að frysta ferskan/soðinn mat.

Aðeins fyrir gerðir CB310 og CB380 (sjá merkiplötuna sem staðsett er á hliðinni á ávaxta- og grænmetisskúffunni)



Geymslutími fyrir heimafrystan mat

FRYSTIGEYMSLUHÓLF

Vara	Geymslutími (-12 °C)	Ráðlagður geymslutími (-18°C)	Geymslutími (-24 °C)
Smjör eða smjörlíki	1 mánuður	6 mánuðir	9 mánuðir
Fiskur	1 mánuður	1-3 mánuðir	6 mánuðir
Ávextir (nema sítrus) og grænmeti	1 mánuður	8-12 mánuðir	12 mánuðir
Kjöt			
Skinkupylsur	1 mánuður	2 mánuðir	12 mánuðir
Steikur (naut-svín-lamb)		8-12 mánuðir	
Steikur eða kótilettur (naut-lamb-svín)		4 mánuðir	
Mjólk, ferskur vökvi, ostur, ís eða frauðís	1 mánuður	1-3 mánuðir	5 mánuðir (ekki mælt með fyrir ís)
Fuglakjöt (kjúklingur-kalkúnn)	1 mánuður	5-7 mánuðir	9 mánuðir

* Aðeins fánlegt á sumum gerðum

RÝMI FYRIR ÓFROSIN MATVÆLI

Vara	Geymslutími (0-3 °C)	Geymslutími (3-6 °C)	Geymslutími (6-8 °C)
Dósir, drykkir, egg, sósur, súrsað grænmeti, smjör, sulta	3-4 vikur	3-4 vikur	3-4 vikur
Suðrænir ávextir	Ekki mælt með	2-4 vikur	3-4 vikur
ostur, mjólk, mjólkurvörur, sælkeravörur, jógúrt	2-5 dagar	2-5 dagar	2-5 dagar
Álegg, eftirréttir, kjöt og fiskur og heimalagaður matur	3-5 dagar	1-2 dagar	Ekki mælt með
Geymið grænmeti og ávexti (fyrir utan suðræna ávexti og sítrus)	15 dagar	10-12 dagar	4-7 dagar

Vinnsluhljóð

1. Suð sem þjappan myndar er eðlilegt þegar tækið er að vinna.



2. Þegar kælimiðilsgasið fer í gegnum kælrásina myndast gutl- og snarkhljóð, þetta eru því eðlileg hljóð.



3. Það er hægt að "heyra" suð þegar pressan er virk og óvirk: Þetta er eðlilegt hljóð sem stafar af því hvernig tækið er byggt upp.



4. Athugið að hillurnar innan á kælikápskurðinni, hillurnar og skúffurnar í kælikápsrýminu séu festar og staðsettar á réttan hátt, til að koma í veg fyrir mögulegan titring.

5. Setjið ekki glerlát (flöskur, krukkur o.s.frv.) í beina snertingu hvert við annað, til að hindra titring.

6. Þetta tæki er búið pressu sem vinnur á hentugasta hraða til að lágmarka orkunotkun. Það getur gerst að við ákveðnar aðstæður (á sumrin eða ef mikið magn af mat er geymt) að pressan auki hraðann og sé því hávaðasamari en venjulega.

Ráðleggingar þegar tækið er ekki í notkun

Ef tækið er ekki í notkun

Aftengið tækið frá rafveitu, tæmið það (ef þarf) og þrifið.

Haldið hurðunum opnum í hálfu gátt til að leyfa hringrás lofts innan í rýmum. Með því er komið í veg fyrir að mygla og slæm lykt myndist.

Í tilfalli rafmagnstruflunar

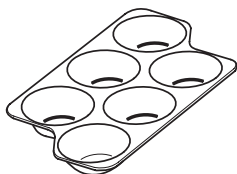
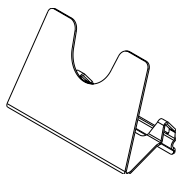
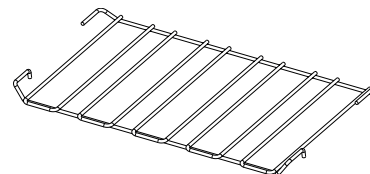
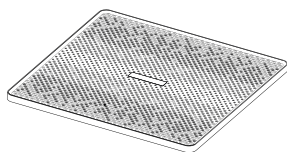
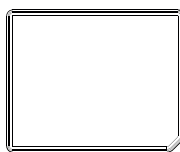
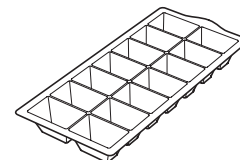
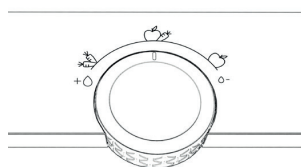
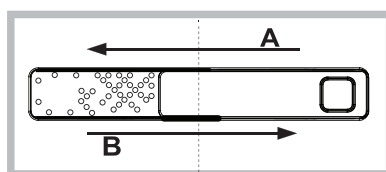
Haldið hurðunum lokuðum þannig að matvælin haldist köld eins lengi og mögulegt er. Frystið ekki aftur matvæli sem hafa verið þídd niður að hluta. Ef það er langvarandi rafmagnsleysi gæti rafmagnsleysisviðvörðunin einnig virkjust (í tækjum með rafeindabúnaði).

Þrif og viðhald

Áður en þrif- eða viðhaldsaðgerðir eru hafnar skal taka tækið úr sambandi frá rafveitu eða aftengja frá rafmagni. Notið aldrei svarfandi efni. Þrifið aldrei kælikápshluta með eldfimnum vöknum. Notið ekki gufuhreinsitæki. Ekki skal þrifa hnappana og skjá stjórnborðsins með alkóhóli eða efnum sem leidd eru af alkóhóli, heldur með þurrum klút.

Hreinsaðu tækið af og til með klút og lausn af volgu vatni og hlutlausum hreinsiefnum sem eru sérstaklega gerð til að þrifa kælikápin að innan.

* Aðeins fánlegt á sumum gerðum

Aukahlutir ***EGGJABAKKI****FLÖSKUREKKI****FLÖSKUREKKI****KÆLIMOTTA****FRYSTIMOTTA****ÍSBAKKI****HNAPPUR FYRIR RAKASTÝRINGU****RAKASTÝRING****YFIRHILLA****Rakastýring ***

Opnaðu rakastillinn (staða B) ef þú vilt geyma mat eins og ávexti, í minni raka eða lokaðu honum (staða A) til að geyma mat, eins og grænmeti, í rakara umhverfi

Yfirhilla *

Þökk sé sleðakerfinu gerir þessi hilla þér kleift að renna henni undir framhlutann, sem skapar aukið pláss til að geyma háar flöskur eða könnur.

Frystimotta (álmotta)*

Málplatan hjálpar til við að frysta matinn hraðar.

Til að auðvelda þrif er hægt að fjarlægja málplötuna með því að lyfta henni upp úr vinstra horninu.

Kælimotta*

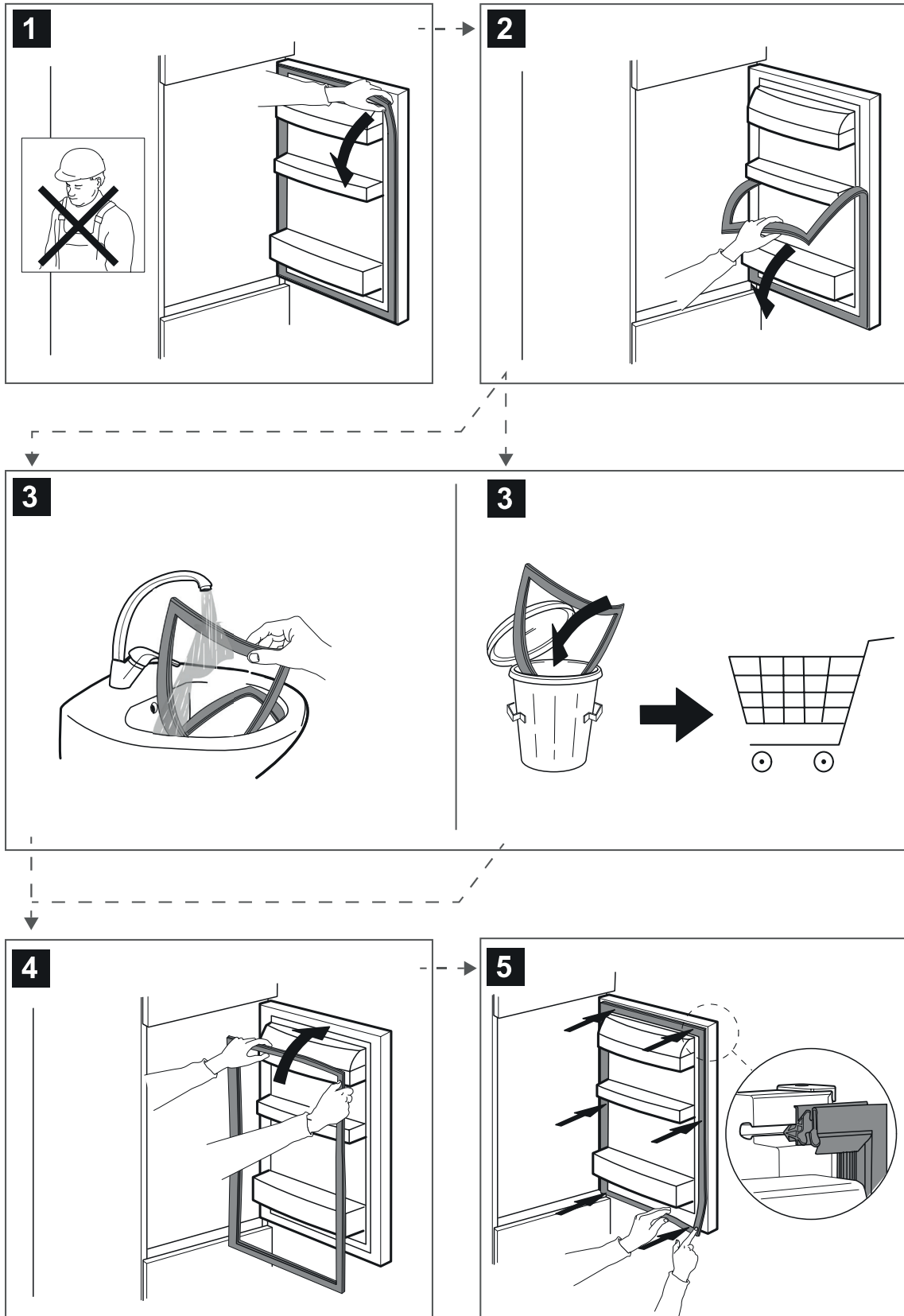
Ávaxta- og grænmetisskúffan er búin hreinlætisrist.

Þökk sé sérstakri hönnun þessa íhluts komast ávextir og grænmeti ekki í snertingu við náttúrulega leka (eins og dropa og rakatap frá grænmeti) sem fellur undir hreinlætisristina. Hreinlætisristin er meðhöndluð með tækninni Microban SilverShield® sem dregur úr skaðlegum bakteríum um allt að 99,9% á yfirborði ristagrindarinnar, til að bæta varðveislu ávaxta og grænmetis**. Hægt er að fjarlægja hreinlætisristina til að þvo hana þegar hún er óhrein, einfaldlega með því að lyfta henni og draga hana út. Það er einfaldlega hægt að þvo hana í höndunum, eingöngu með vatni eða með algengum hlutlausum þvottaeftum fyrir leirtau. Það má líka þvo hana í uppþvottavél. Eftir þvott skal þurrka hana áður en hún er sett aftur á sinn stað.

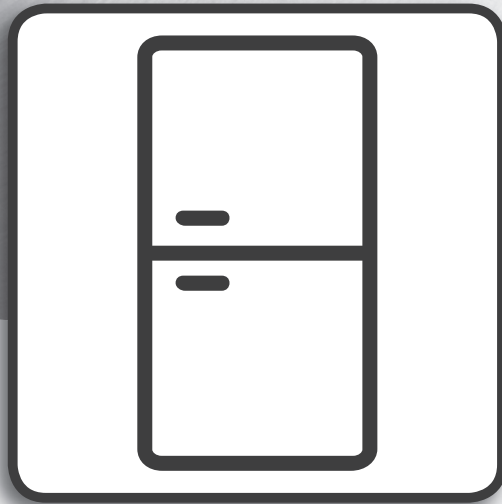
* Aðeins fánlegt á sumum gerðum

Varahlutir verða fánlegir í allt að 7 eða allt að 10 ár, í samræmi við sérstakar reglugerðarkröfur

Skipt um þéttingar



400011640802



Manuale d'uso

MANUALE D'USO

INDICE ANALITICO

Istruzioni per l'uso	3
Luce frigorifero	3
Sostituzione dell'illuminazione a LED	3
Ripiani	3
Porta	3
Utilizzo dell'apparecchio	4
Primo utilizzo	4
Comparto frigorifero e conservazione degli alimenti	4
Come conservare alimenti e bevande freschi	4
Comparto congelatore per alimenti surgelati	5
Tempi di conservazione per gli alimenti congelati	5
Suoni funzionali	6
Raccomandazioni in caso di non utilizzo dell'apparecchio	6
Pulizia e manutenzione	6
Accessori*	7
Humidity Control (Comando umidità)*	7
Ripiano di raccolta *	7
Tappetino per il congelatore (Alu PAD)*	7
Tappetino per frigorifero*	7
Sostituzione della guarnizione	8

* Disponibile solo su alcuni modelli

Luce frigorifero

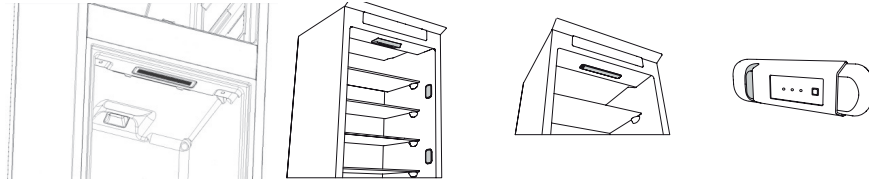
L'illuminazione interna del comparto frigorifero utilizza l'illuminazione a LED, caratterizzate da un'illuminazione più intensa rispetto alle lampadine tradizionali e da un consumo energetico molto basso. Per richiedere i pezzi di ricambio, rivolgersi al Servizio Assistenza.

Importante: la spia del comparto frigorifero si accende quando si apre la porta del frigorifero.

Sostituzione dell'illuminazione a LED

Prima di sostituire la lampadina, scollegare sempre l'apparecchio dalla rete di alimentazione. Seguire quindi le istruzioni in base al tipo di lampadina del prodotto. Sostituire la lampadina con un tipo delle stesse caratteristiche disponibile presso il Servizio Assistenza Tecnica ed i rivenditori autorizzati.

Nel caso sia necessario sostituire l'illuminazione a LED, rivolgersi al Servizio Assistenza.



Ripiani

è possibile rimuovere i cassetti, i balconcini e i ripiani.

Porta

Reversibilità porta

Nota: La direzione di apertura della porta può essere modificata. Se questa operazione viene eseguita dal Servizio Assistenza, non è coperta da garanzia.

Seguire le istruzioni della **Guida all'installazione**.

Utilizzo dell'apparecchio

Primo utilizzo

Dopo l'installazione, attendere almeno due ore prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica. Collegandolo alla rete di alimentazione, l'apparecchio si avvia automaticamente. Le temperature di conservazione ideali per gli alimenti sono preimpostate in fabbrica.

Dopo la messa in funzione, attendere 4-6 ore prima che venga raggiunta la temperatura di conservazione adeguata per un carico normale dell'apparecchio. Posizionare il filtro antibatterico-antiodore nella ventola come indicato sulla confezione del filtro (se disponibile). Se viene emesso il segnale acustico, significa che si è attivato l'allarme di temperatura: premere il tasto per disattivare l'allarme acustico.

Comparto frigorifero e conservazione degli alimenti

Il comparto frigorifero consente la conservazione di alimenti freschi e bevande. Lo sbrinamento del comparto frigorifero è completamente automatico. La presenza periodica di goccioline d'acqua sulla parete posteriore interna del comparto evidenzia la fase di sbrinamento automatico. L'acqua di sbrinamento viene convogliata in un foro di scarico, quindi raccolta in un contenitore ove evapora.

Nota: la temperatura ambiente, la frequenza di apertura delle porte e la posizione dell'apparecchio possono influenzare le temperature interne dei due compartimenti. Impostare le temperature in funzione di questi fattori. In condizioni di forte umidità, nel comparto frigorifero e specialmente sui ripiani in vetro si può formare della condensa. In tal caso si consiglia di chiudere i contenitori con all'interno dei liquidi (esempio: pentole di brodo), confezionare gli alimenti ad elevato contenuto di umidità (esempio: verdure) e accendere la ventola, se presente. È possibile rimuovere i cassetti, i balconcini e i ripiani.

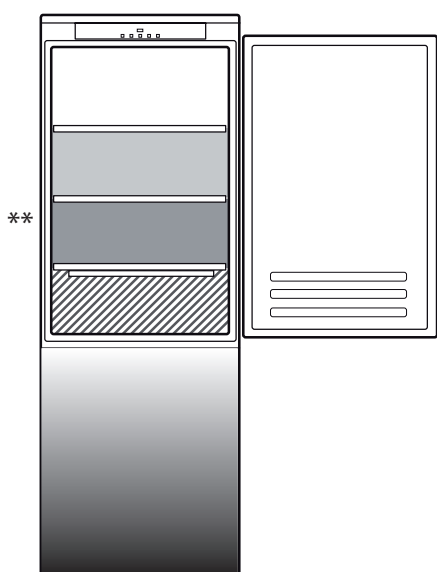
Ventilazione aria multiflusso

Il multiflow aiuta a distribuire uniformemente l'aria fredda nella cavità per una migliore conservazione degli alimenti. Gli alimenti possono essere collocati su qualsiasi ripiano dell'apparecchio. Si prega di prestare attenzione a non ostruire le bocchette di distribuzione dell'aria, garantendo così la libera circolazione della stessa.

Come conservare alimenti e bevande freschi

Gli alimenti che emanano grandi quantità di etilene (mele, albicocche, pere, pesche, avocado, fichi, prugne, mirtili, meloni, fagioli) o che sono sensibili a questo gas, come frutta, verdura e insalate, dovrebbero essere separati o avvolti per favorirne una conservazione più lunga; ad esempio, non conservare i pomodori insieme a cavoli o kiwi. Non disporre gli alimenti a distanza troppo ravvicinata, in modo da consentire una sufficiente circolazione dell'aria. Utilizzare contenitori di metallo, alluminio, vetro e plastica riciclabile e avvolgere gli alimenti con una pellicola trasparente.

Se gli alimenti da conservare nel frigorifero occupano solo una parte dello spazio disponibile, si consiglia di utilizzare i ripiani sopra il cassetto frutta e verdura in quanto è la zona più fredda del comparto. Utilizzare sempre contenitori chiusi per i liquidi e per gli alimenti che potrebbero emettere odori o essere contaminati da odori o aromi. Per evitare la caduta delle bottiglie, usare l'apposito accessorio di tenuta (disponibile in alcuni modelli).



Legenda

ZONA

Consigliata per conservare frutta tropicale, lattine, bevande, uova, salse, sottaceti, burro, conserve

ZONA FREDDA

Consigliata per conservare formaggio, latte, latticini, piatti pronti, yogurt, PASTE E IMPASTI a base di farina

ZONA PIÙ FREDDA

Consigliata per la conservazione di affettati, dessert, pesce e carne

CASSETTO FRUTTA E VERDURA

** Per i modelli con comparto "0° ZONE" (ZONA 0°), la "zona più fredda" è quella evidenziata nella legenda

* Disponibile solo su alcuni modelli

Comparto congelatore per alimenti surgelati

Il comparto congelatore **❄️ ***** è adatto per la conservazione a lungo termine dei surgelati e per il congelamento di alimenti freschi. La quantità degli alimenti freschi che è possibile congelare in 24 ore è riportata sulla targhetta matricola. Sistemare gli alimenti freschi nella zona di congelamento del comparto congelatore, lasciando sufficiente spazio attorno alle confezioni per consentire la libera circolazione dell'aria. È consigliabile non ricongelare gli alimenti parzialmente scongelati. È importante avvolgere gli alimenti in modo da evitare l'ingresso di acqua, umidità o condensa.

Cassetto*

Il cassetto congelatore è utile per accedere facilmente ai prodotti di uso frequente, per congelare o semplicemente per conservare gli alimenti non consumati o piccole porzioni.

Cubetti di ghiaccio

Riempire d'acqua per 2/3 la vaschetta del ghiaccio e riporla nel comparto congelatore. In nessun caso utilizzare oggetti appuntiti o taglienti per rimuovere il ghiaccio.

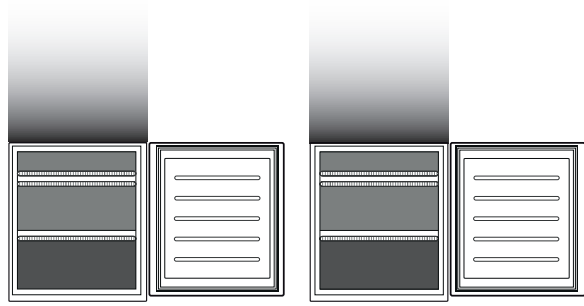
Rimozione dei cassetti

Tirare i cassetti verso l'esterno fino a fondo corsa, sollevarli leggermente ed estrarli. Al fine di ottenere un volume maggiore, il comparto congelatore può essere utilizzato senza cassetti. Verificare che dopo aver riposto gli alimenti sulle griglie/ripiani, la porta si chiuda correttamente.

Sistema Total No Frost

Il sistema Total No Frost previene efficacemente la formazione di ghiaccio, evitando il fastidio dello sbrinamento manuale sia nella cavità del congelatore sia in quella del frigorifero.

Il suo sistema di ventilazione fornisce una perfetta circolazione dell'aria fredda in entrambe le cavità evitando così l'accumulo di ghiaccio.



Legenda



CASSETTI CONGELATORE



CASSETTO ZONA CONGELAMENTO

(ZONA DI MASSIMO FREDDO) Consigliato per il congelamento di alimenti freschi o cucinati.

Solo modelli CB310 e CB380 (vedere la targhetta matricola situata sul lato del cassetto frutta e verdura)

Tempi di conservazione per gli alimenti congelati

SCOMPARTO SURGELATI

Prodotto	Periodo di conservazione (-12°C)	Periodo di conservazione consigliato (-18°C)	Periodo di conservazione (-24°C)
Burro o margarina	1 mese	6 mesi	9 mesi
Pesce	1 mese	1-3 mesi	6 mesi
Frutta (esclusi gli agrumi) e verdura	1 mese	8-12 mesi	12 mesi
Carne			
Salsicce e prosciutto		2 mesi	
Arrosti (manzo-suino-agnello)	1 mese	8-12 mesi	12 mesi
Bistecche o braciole (manzo-agnello-suino)		4 mesi	
Latte, liquidi freschi, formaggio, gelato o sorbetto	1 mese	1-3 mesi	5 mesi (non consigliabile per il gelato)
Pollame (pollo-tacchino)	1 mese	5-7 mesi	9 mesi

* Disponibile solo su alcuni modelli

SCOMPARTO NON SURGELATI

Prodotto	Periodo di conservazione 0-3°C	Periodo di conservazione (3-6°C)	Periodo di conservazione 6-8°C
Lattine, bevande, uova, salse, sottaceti, burro, marmellata	3-4 settimane	3-4 settimane	3-4 settimane
Frutta tropicale	Non consigliato	2-4 settimane	3-4 settimane
Formaggi, latte, latticini, piatti pronti, yogurt	2-5 giorni	2-5 giorni	2-5 giorni
Affettati, dessert, carne e pesce e cibi fatti in casa	3-5 giorni	1-2 giorni	Non consigliato
Conservazione di frutta e verdura (esclusi frutti tropicali e agrumi)	15 giorni	10-12 giorni	4-7 giorni

Suoni funzionali

1. Durante il funzionamento del prodotto è normale che il compressore emetta un ronzio.



2. Il passaggio del gas refrigerante nel circuito di raffreddamento genera gorgoglii e crepitii, che sono perciò da considerare normali.



3. È possibile "sentire" dei cigolii quando il compressore si attiva o si disattiva: questi rumori sono normali e sono dovuti alla struttura del prodotto.



4. Controllare che i balconcini della porta, i ripiani e i cassetti del comparto frigorifero siano posizionati e fissati correttamente, per evitare possibili vibrazioni.

5. Non disporre recipienti di vetro (bottiglie, vasetti, ecc.) a contatto diretto tra loro, per evitare vibrazioni.

6. Questo dispositivo è dotato di un compressore che opera a una velocità ottimale per ridurre al minimo il consumo di energia. In alcune situazioni (in estate o quando vengono conservate grandi quantità di alimenti), è possibile che il compressore operi a una velocità più elevata e risulti perciò più rumoroso del solito.

Raccomandazioni in caso di non utilizzo dell'apparecchio

In caso di non utilizzo dell'apparecchio

Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica, svuotarlo, sbrinarlo (se necessario) e pulirlo.

Mantenere leggermente socchiuse le porte tanto da far circolare l'aria all'interno dei compartimenti. In tal modo si evita la formazione di muffa e cattivi odori.

In caso di interruzioni di corrente

Tenere chiuse le porte, in tal modo gli alimenti rimarranno freddi il più a lungo possibile. Non ricongelare gli alimenti parzialmente scongelati. In caso di interruzione prolungata potrebbe attivarsi anche l'allarme black-out (nei prodotti con elettronica).

Pulizia e manutenzione

Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione o pulizia, disinserire la spina dalla presa di corrente o scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.

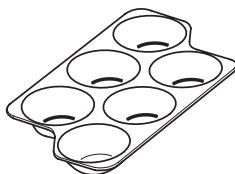
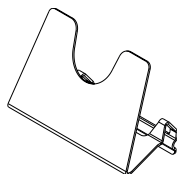
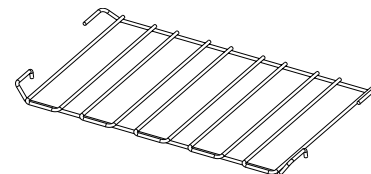
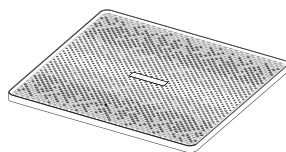
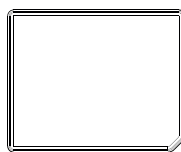
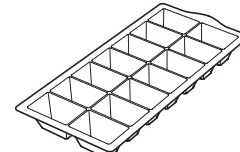
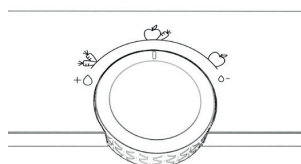
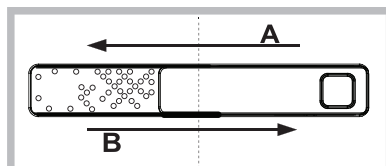
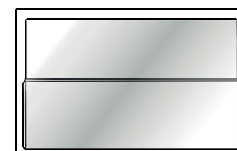
Non utilizzare prodotti abrasivi. Non pulire i componenti del frigorifero con liquidi infiammabili.

Non utilizzare pulitrici a getto di vapore.

Non pulire i tasti e il display del pannello comandi con alcool o sostanze da esso derivate, ma sempre con un panno asciutto.

Pulire periodicamente l'apparecchio utilizzando un panno ed una soluzione di acqua tiepida e detersivi neutri specifici per la pulizia interna del frigorifero.

* Disponibile solo su alcuni modelli

Accessori***BALCONCINO PORTAUOVA****MENSOLA PORTABOTTIGLIE****MENSOLA PORTABOTTIGLIE****TAPPETINO PER FRIGORIFERO****TAPPETINO PER CONGELATORE****VASCHETTA DEL GHIACCIO****MANOPOLA DI COMANDO UMIDITÀ****HUMIDITY CONTROL (COMANDO UMIDITÀ)****RIPIANO DI RACCOLTA****Humidity Control (Comando umidità)***

Il regolatore di umidità può essere aperto (posizione B) per ridurre il grado di umidità e favorire così la conservazione della frutta, oppure chiuso (posizione A) per creare condizioni più umide per la verdura

Ripiano di raccolta *

Il sistema di guide permette al ripiano di scorrere sotto la parte anteriore, creando uno spazio in più per la conservazione di caraffe e bottiglie alte.

Tappetino per il congelatore (Alu PAD)*

Il pannello metallico favorisce un congelamento più rapido degli alimenti. Per una facile pulizia, il pannello metallico può essere rimosso, sollevandolo dall'angolo sinistro.

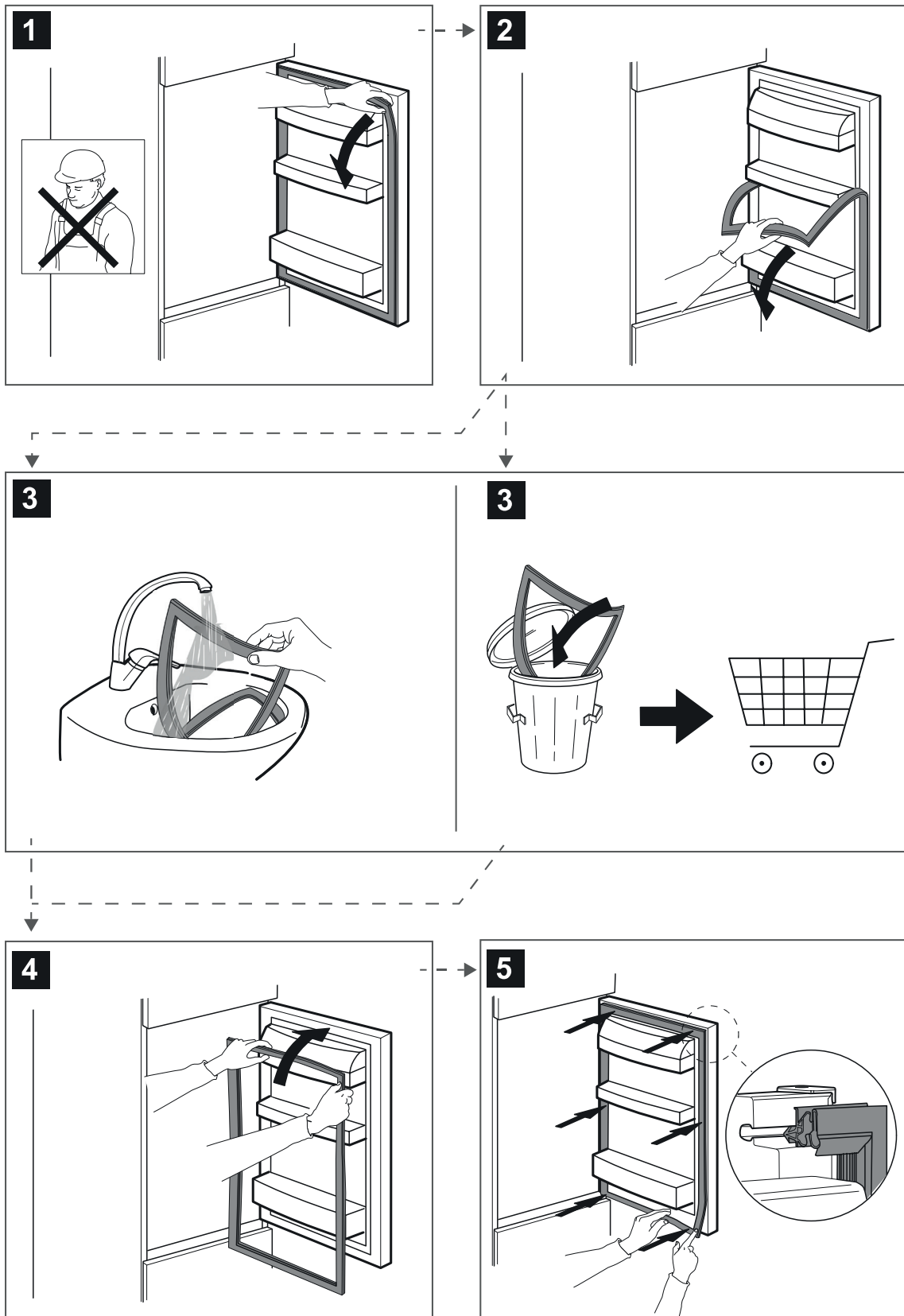
Tappetino per frigorifero*

Il cassetto frutta e verdura è dotato di una speciale griglia Hygiene (salvaigiene). Grazie alla particolare conformazione di questo componente, la frutta e la verdura non rimangono a contatto con i liquidi persi naturalmente da questi alimenti (acqua e umidità), che rimangono al di sotto della griglia. La griglia Hygiene (salvaigiene) è trattata con la tecnologia Microban SilverShield®, che riduce i batteri nocivi sulla sua superficie fino al 99,9% assicurando una migliore conservazione di frutta e verdura**. Per rimuovere la griglia Hygiene (salvaigiene) è sufficiente sollevarla ed estrarla dal cassetto. Può essere lavata a mano con sola acqua o usando un comune detersivo per stoviglie. È anche resistente al lavaggio in lavastoviglie. Dopo il lavaggio, lasciarla asciugare prima di reinserirla nell'apparecchio.

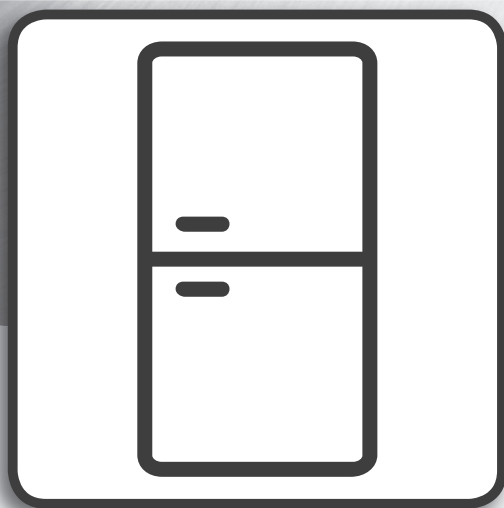
* Disponibile solo su alcuni modelli

I pezzi di ricambio saranno disponibili per un periodo fino a 7 o fino a 10 anni, secondo i requisiti specifici del regolamento

Sostituzione della guarnizione



400011640802



Naudojimo vadovas

NAUDOJIMO VADOVAS

RODYKLĖ

Naudojimo ir priežiūros vadovas	3
Šaldytuvo lemputė	3
LED lemputės keitimas	3
Lentynos	3
Durėlės	3
Kaip naudoti prietaisą	4
Naudojimas pirmą kartą	4
Šaldytuvo skyrius ir maisto laikymas	4
Kaip laikyti šviežią maistą ir gėrimus	4
Šaldiklio skyrius, maisto laikymas	5
Namuose šaldytų produktų laikymo laikas	5
Funkciniai garsai	6
Rekomendacijos, kaip elgtis, jei prietaisas nenaudojamas	6
Valymas ir priežiūra	6
Priedai *	7
Humidity Control (Drėgnumo valdymas)*	7
Sustumiama lentyna *	7
Šaldiklio skydelis (Alu PAD)*	7
Šaldytuvo skydelis*	7
Tarpiklio keitimas	8

* Tik tam tikruose modeliuose

Šaldytuvo lemputė

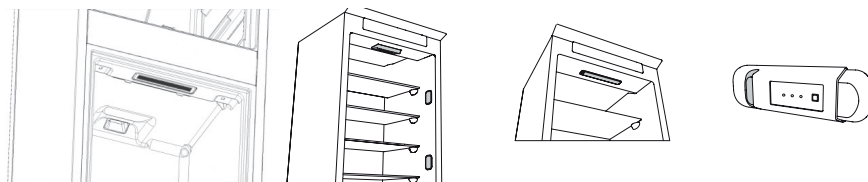
Šaldytuvo skyriaus vidus apšviečiamas LED lemputėmis. Jos ryškesnės nei tradicinės lemputės ir pasižymi itin mažomis energijos sąnaudomis. Jei reikia pakeisti lemputę, kreipkitės į techninės priežiūros centrą.

Svarbu: Šaldytuvo skyriaus apšvietimas įjungiamas, kai atidaromos šaldytuvo durelės.

LED lemputės keitimas

Prieš keisdami elektros lemputę, visuomet atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo. Tuomet sekite instrukcijas, skirtas jūsų prietaise naudojamai lemputei. Pakeiskite lemputę kita, turinčia tokias pat savybes, kurią galite įsigyti iš Techninės priežiūros tarnybos arba įgaliotų pardavėjų.

Jei reikia pakeisti LED lemputes, kreipkitės į techninės pagalbos tarnybą.



Lentynos

Visus stalčius, lentynėles ir durų lentynėles galima išimti.

Durelės

Durelių atidarymo krypties keitimo galimybė

Pastaba: galima pakeisti durelių atidarymo kryptį. Jei šią procedūrą atlieka techninės priežiūros centre, garantija netaikoma. Vadovaukitės instrukcijomis **įrengimo vadove**.

Kaip naudoti prietaisą

Naudojimas pirmą kartą

Įrengę, prieš prijungdami prietaisą prie maitinimo, palaukite bent dvi valandas. Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo ir jis pradės veikti automatiškai. Tinkamiausios maisto laikymo temperatūros yra iš anksto nustatytos gamykloje.

Įjungę prietaisą, turite palaukti 4–6 valandas, kol bus pasiekta tinkama įprastai pripildyto prietaiso laikymo temperatūra. Antibakterinį, nuo kvapų saugantį filtrą įdėkite į ventiliatorių, kaip parodyta ant filtro pakuotės (jei yra). Jei pasigirsta garsinis signalas, vadinasi, buvo suaktyvintas temperatūros signalas: paspauskite mygtuką, kad išjungtumėte garsinį signalą.

Šaldytuvo skyrius ir maisto laikymas

Šaldytuvo skyrius skirtas šviežiam maistui ir gėrimams laikyti. Šaldytuvo skyrius visiškai atšyla automatiškai. Nuolat pasirodantys vandens lašai vidinėje šaldytuvo skyriaus galinės sienos pusėje yra automatinio atitirpinimo požymis. Atitirpęs vanduo nukreipiamas į angą, paskui teka į talpą, iš kurios išgaruoja.

Pastaba: Aplinkos temperatūra, dažnas durų atidarinėjimas ir prietaiso vieta gali turėti įtakos vidinei šių dviejų skyrių temperatūrai. Temperatūrą reguliuokite atsižvelgdami į šiuos veiksnius. Esant labai drėgnoms ir šiltoms sąlygoms, šaldytuvo skyriuose (ypač ant stiklinių lentynų) gali susidaryti kondensacija. Tokiu atveju rekomenduojama uždaryti talpyklas su skysčiais (pvz., perpildytus puodus), suvynioti maistą, turintį didelį vandens kiekį (pvz., daržoves) ir įjungti ventiliatorių, jei jis yra. Visus stalčius, lentynėles ir durų lentynėles galima išimti.

Daugiasrautis oro paskirstymas

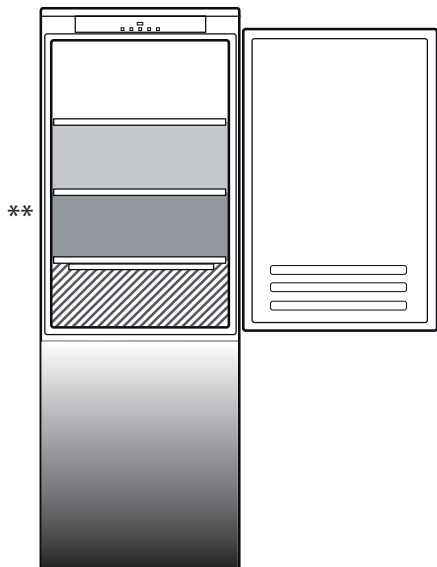
Daugiasrautis oro paskirstymas padeda tolygiai paskirstyti šaltą orą skyriuje ir geriau apsaugoti maistą. Maistą galite laikyti bet kurioje prietaiso lentynėlėje. Atkreipkite dėmesį, kad nebūtų uždengtos oro tiekimo ventiliatorių angos ir oras galėtų laisvai judėti.

Kaip laikyti šviežių maistą ir gėrimus

Maisto produktus, kurie išskiria daug etileno dujų (obuolius, abrikosus, kriaušes, persikus, avokadus, figas, slyvas, mėlynes, melionus, pupeles) arba yra jautrūs šioms dujoms, pavyzdžiui, vaisiai, daržovės ir salotos, visada reikia laikyti atskirai arba suvynioti, kad juos išlaikytumėte kuo ilgiau; pavyzdžiui, pomidorų nelaikykite kartu su kiviais ar kopūstais. Maisto produktų nelaikykite per arti vienu kitų, kad tarp jų galėtų tinkamai cirkuliuoti oras. Maistui laikyti naudokite perdurbamo plastiko, metalo, aliuminio ir stiklo indelius bei maistinę plėvelę.

Jei šaldytuve ketinate laikyti nedidelį maisto produktų kiekį, rekomenduojame naudoti lentynas virš vaisių ir daržovių stalčiaus, nes tai šalčiausia skyriaus vieta. Skysčius ir maisto produktus, kurie gali skleisti stiprius kvapus arba būti jais paveikti, laikykite uždaruose indeliuose arba uždenkite. Kad buteliai neišvirštų, galite pasinaudoti butelių laikikliu (tik tam tikruose modeliuose).

Legenda



ZONA

Rekomenduojama tropiniams vaisiams, skardinėms, gėrimams, kiaušiniams, padažams, konservuotiems produktams, sviestui ir uogienei laikyti

VĖSI ZONA

Rekomenduojama sūriui, pienui, kasdieniams produktams, delikatesams, jogurtui laikyti, miltiniai MAKARONAI IR TEŠLA

ŽEMIAUSIOS TEMPERATŪROS ZONA

Rekomenduojama mėsos gaminiams, desertams, mėšai ir žuviai laikyti

VAISIŲ IR DARŽOVIŲ STALČIUS

**

Modeliuose su 0° ZONOS skyriumi šalčiausia vieta yra pažymėta legendoje

* Tik tam tikruose modeliuose

Šaldiklio skyrius, maisto laikymas

Šaldiklio skyriuje ******* galima ilgai laikyti jau šaldytus produktus ir užšaldyti šviežius produktus. Šviežio maisto kiekis, kuris gali būti užšaldytas per 24 valandas yra nurodytas techninių duomenų lentelėje. Sudėkite šviežią maistą į šaldymo kamerą, palikdami pakankamai vietos aplink maisto pakuotes, kad oras galėtų laisvai cirkuliuoti. Patariama pakartotinai neužšaldyti maisto, kuris iš dalies buvo atšildytas. Svarbu suvynioti maistą taip, kad būtų išvengta vandens, drėgmės ar kondensacijos įėjimo.

Padėklas*

Naudojantis šaldiklio padėklų galima lengvai pasiekti dažnai naudojamus produktus, čia galima užšaldyti arba laikyti maisto likučius arba nedidelius produktus.

Ledukai

Pripildykite 2/3 ledukų padėklų vandeniu ir įdėkite atgal į šaldiklio skyrių. Jokiu būdu nenaudokite aštrių ar smailių daiktų, kad išimtumėte ledukus.

Stalčių išėmimas

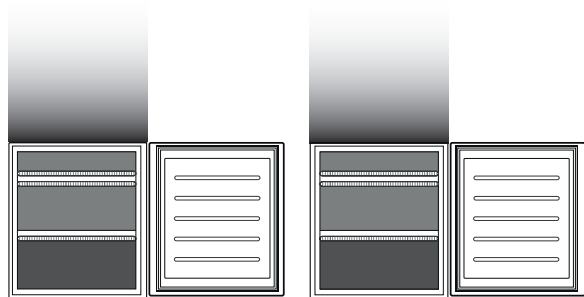
Patraukite stalčius į išorę, kiek jie leidžiasi, pakelkite ir išimkite. Jei norite turėti daugiau vietos, šaldymo kamerą galite naudoti be stalčių. Padėję maistą ant grotelių ar į lentynas, įsitikinkite, kad tinkamai uždarėte duris.

„Total No Frost“ sistema

„Total No Frost“ sistema efektyviai apsaugo nuo ledo susiformavimo ir padeda išvengti rankinio šaldiklio ir šaldytuvo skyrių atitirpinimo rūpesčių.

Ventiliacijos sistema užtikrina puikų šalto oro cirkuliavimą abiejuose skyriuose ir neleidžia susiformuoti ledui.

Legenda



ŠALDIKLIO STALČIAUS

ŠALDYMO ZONOS STALČIUS
(ŽEMIAUSIOS TEMPERATŪROS ZONA)
Rekomenduojama šviežiams / paruoštiems maisto produktams šaldyti.

Tik CB310 ir CB380 modeliuose (žr. duomenų plokštelę vaisių ir daržovių stalčiaus šone)

Namuose šaldytų produktų laikymo laikas

UŽŠALDYMO SKYRIUS

Produktas	Laikymo laikotarpis (-12 °C)	Rekomenduojamas laikymo laikotarpis (-18 °C)	Laikymo laikotarpis (-24 °C)
Sviestas arba margarinas	1 mėn.	6 mėn.	9 mėn.
Žuvis	1 mėn.	1–3 mėn.	6 mėn.
Vaisiai (išskyrus citrusinius) ir daržovės	1 mėn.	8–12 mėn.	12 mėn.
Mėsa			
Kumpis, dešros	1 mėn.	2 mėn.	12 mėn.
Kepsniai (jautiena, kiauliena, ėriena)		8–12 mėn.	
Žlėgtainiai arba muštinis (jautiena, ėriena, kiauliena)		4 mėn.	
Pienas, gaivieji gėrimai, sūris, ledai arba šerbetas	1 mėn.	1–3 mėn.	5 mėn. (nerekomenduojama ledams)
Paukštiena (vištiena, kalakutiena)	1 mėn.	5–7 mėn.	9 mėn.

* Tik tam tikruose modeliuose

ŠALDYMO SKYRIUS

Produktas	Laikymo laikotarpis 0-3°C	Laikymo laikotarpis (3-6 °C)	Laikymo laikotarpis 6-8°C
Skardinės, gėrimai, kiaušiniai, padažai, konservuoti produktai, sviestas, uogienė	3-4 savaitės	3-4 savaitės	3-4 savaitės
Tropiniai vaisiai	Nerekomenduojama	2-4 savaitės	3-4 savaitės
sūris, pienas, pieno produktai, delikatesai, jogurtas	2-5 dienų	2-5 dienų	2-5 dienų
Mėsos gaminiai, desertai, mėsa, žuvis ir namuose gamintas maistas	3-5 dienų	1-2 dienų	Nerekomenduojama
Laikykite daržoves ir vaisius (išskyrus tropinius ir citrusinius vaisius)	15 dienų	10-12 dienų	4-7 dienų

Funkciniai garsai

1. Visiškai normalu, kad prietaisui veikiant girdimas kompresoriaus skleidžiamas zvimbimas.



2. Gurguliavimas ir tarškėjimas sklinda šaldymo dujoms cirkuliuojant aušinimo grandinėje, todėl šis triukšmas yra visiškai normalus.



3. Kai kompresorius veikia arba neveikia, gali būti girdimas gurgždėjimas: tai normalus prietaiso konstrukcijos garsas.



4. Patikrinkite, ar lentynėlės šaldytuvo durelėse, lentynos ir stalčiai šaldytuvo skyriuje yra tinkamai pritvirtinti ir įstatyti, taip išvengsite galimos vibracijos.

5. Kad išvengtumėte vibracijos, stiklinių indų (butelių, stiklainių ir pan.) nestatykite taip, kad jie liestųsi.

6. Šiame prietaise įrengtas kompresorius, kuris veikia optimaliu greičiu, kad būtų sumažintos energijos sąnaudos. Gali būti, kad tam tikrais atvejais (vasarą arba kai įdėsite daug produktų) kompresorius veiks greičiau, todėl gali būt daugiau triukšmo nei įprasta.

Rekomendacijos, kaip elgtis, jei prietaisas nenaudojamas

Jei prietaiso nenaudojate

Atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo, ištuštinkite, atšildykite (jei reikia) ir išvalykite.

Laikykite duris šiek tiek praviras, kad į šaldytuvo skyrius patektų oro. Taip išvengsite pelėsio ir blogo kvapo.

Nutrūkus energijos tiekimui

Duris laikykite uždarytas, kad maistas išliktų šaltas kiek įmanoma ilgiau. Pakartotinai neužšaldykite maisto, kuris iš dalies atšilo. Jeigu elektros tiekimo nėra ilgesnį laiką, gali įsijungti maitinimo išjungimo signalas (gaminiuose su elektronika).

Valymas ir priežiūra

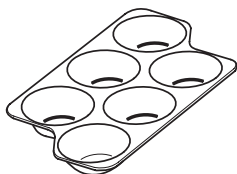
Prieš vykdydami valymo arba techninės priežiūros darbus, būtina prietaisą atjunkite nuo elektros tinklo arba atjunkite elektros tiekimą.
Niekada nenaudokite šveičiamųjų priemonių. Šaldytuvo dalių niekada nevalykite degiais skysčiais.
Nenaudokite valymo garų.
Mygtukų ir valdymo skydelio ekrano negalima valyti alkoholiu ar alkoholinėmis priemonėmis, tik sausa šluoste.

Nuolat valykite prietaisą šluoste ir šilto vandens bei neutralių valymo priemonių mišiniu, skirtu šaldytuvo vidaus valymui.

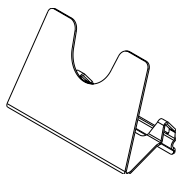
* Tik tam tikruose modeliuose

Priedai *

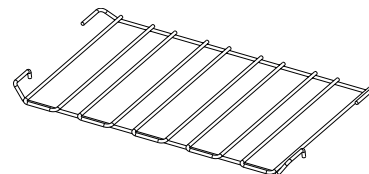
KIAUŠINIŲ DĒKLAS



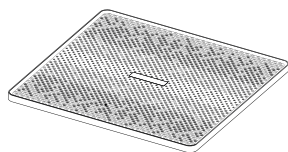
BUTELIŲ LENTYNĖLĒ



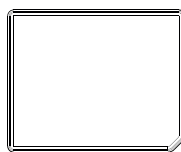
BUTELIŲ LENTYNĖLĒ



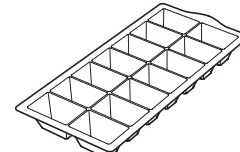
ŠALDYTUVO SKYDELIS



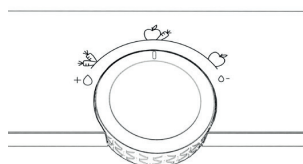
ŠALDIKLIO SKYDELIS



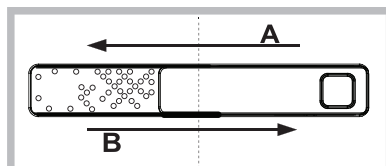
LEDUKŲ PADĒKLAS



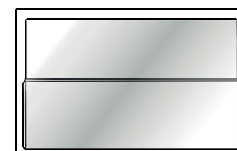
DRĒGNUMO VALDIKLIO RANKENĖLĒ



HUMIDITY CONTROL (DRĒGNUMO VALDYMAS)



SUSTUMIAMA LENTYNA



Humidity Control (Drėgnumo valdymas)*

Jei maisto produktus norite laikyti mažesnio drėgnumo sąlygomis (pvz., vaisius), drėgnumo reguliatorių atidarykite (B padėtis), o jei juos norite laikyti drėgniau (pvz., daržoves), reguliatorių uždarykite (A padėtis).

Sustumiama lentyna *

Pritaikius bėgelių sistemą, lentyną galima sustumti po priekine dalimi, taip padarant vietos aukštesiems buteliams arba ąsočiams.

Šaldiklio skydelis (Alu PAD)*

Metalinis skydelis padeda greičiau užšaldyti maistą. Kad galėtumėte lengvai išvalyti, metalinį skydelį galima išimti, pakeliant jį nuo kairiojo kampo.

Šaldytuvo skydelis*

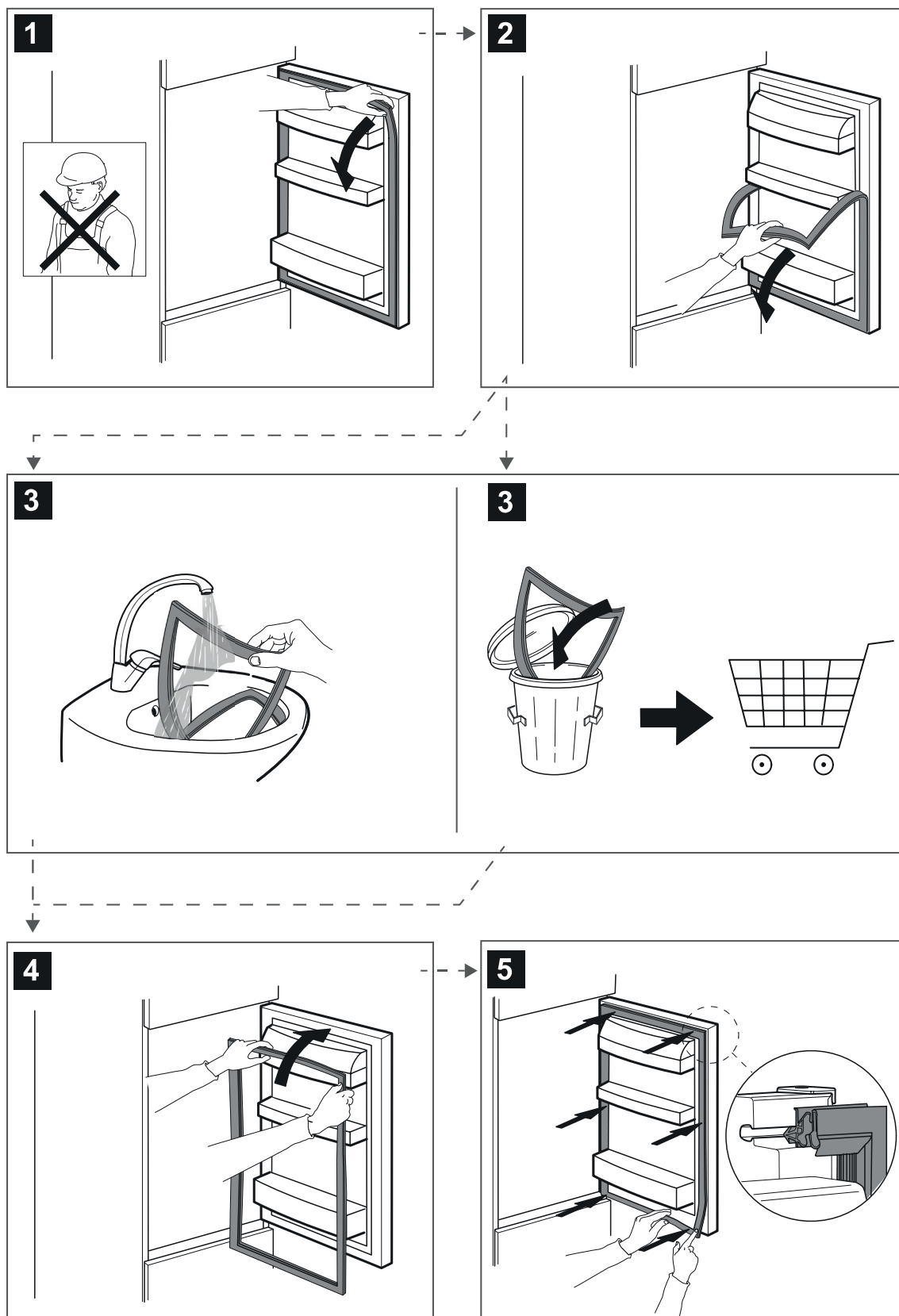
Vaisių ir daržovių stalčiuje yra higieninės grotelės.

Dėl specialios šio komponento konstrukcijos ant vaisių ir daržovių nepatenka natūraliai ištekantys skysčiai (pvz., lašeliai ir drėgmė iš daržovių); jie nuteka po higieninėmis grotelėmis. Higieninės grotelės yra apdorotos taikant „SilverShield®“ technologiją, kuri ant grotelių paviršiaus sumažina kenksmingų bakterijų kiekį net iki 99,9 %, todėl vaisiai ir daržovės geriau apsaugomos**. Higienines grotelės galima išimti ir nuplauti nuo jų nešvarumus – tiesiog pakelkite jas ir ištraukite. Jas galima plauti rankomis, naudojant tik vandenį arba įprastas neutralias indų plovimo priemones. Be to, jas galima plauti indaplovėje. Nuplovę nusauskite, tik tada dėkite atgal į šaldytuvą.

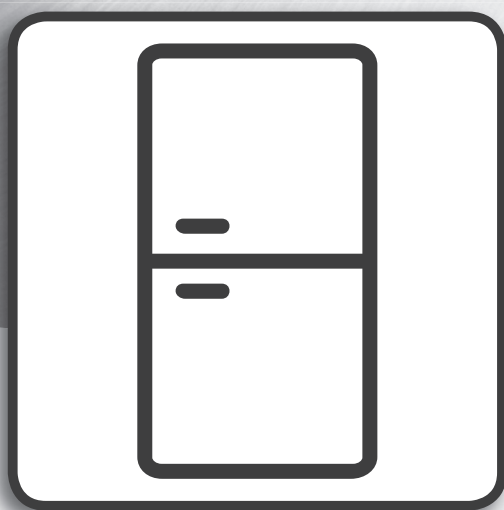
* Tik tam tikruose modeliuose

Atsarginių detalių bus galima įsigyti 7 arba 10 metų, atsižvelgiant į įstatymuose numatytus reikalavimus.

Tarpiklio keitimas



400011640802



Lietotāja rokasgrāmata

LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA

RĀDĪTĀJS

Lietošanas un apkopes instrukcija	3
Ledusskapja apgaismojums	3
LED apgaismojuma nomainīšana	3
Plaukti	3
Durvis	3
Kā lietot ierīci	4
Pirmā lietošanas reize	4
Ledusskapja nodalījums un pārtikas uzglabāšana	4
Kā uzglabāt svaigus pārtikas produktus un dzērienus	4
Saldētava un pārtikas uzglabāšana	5
Uzglabāšanas ilgums mājās sasaldētai pārtikai	5
Darbības skaņas	6
Ieteikumi ierīces neizmantošanas gadījumā	6
Tīrīšana un apkope	6
Piederumi*	7
Humidity Control (Mitruma līmeņa vadība)*	7
Stikla plaukts *	7
Saldētavas plāksne (Alumīnija plāksne)*	7
Ledusskapja plāksne*	7
Blīves nomainīšana	8

* Tikai atsevišķiem modeļiem

Ledusskapja apgaismojums

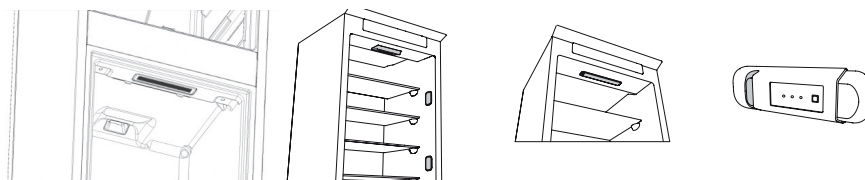
Apgaismojuma sistēma ledusskapja nodalījuma iekšienē izmanto LED apgaismojumu, kas nodrošina labāku apgaismojumu nekā parastās apgaismojuma spuldzes, kā arī to elektroenerģijas patēriņš ir ļoti zems. Ja nepieciešams veikt nomaiņu, sazinieties ar pilnvarotu tehniskās palīdzības dienestu.

Svarīgi: Ledusskapja apgaismojums ieslēdzas, atverot ledusskapja durvis.

LED apgaismojuma nomaiņa

Pirms apgaismojuma spuldzes nomaiņas vienmēr atslēdziet ierīci no elektrības padeves. Pēc tam izpildiet norādījumus, pamatojoties uz sava produkta apgaismojuma spuldzes veidu. Nomaiņai izmantojiet gaismas spuldzi ar tādām pašām īpašībām. Tā ir pieejama no tehniskās palīdzības dienesta un pilnvarotiem pārdevējiem.

Ja ir nepieciešams nomainīt LED apgaismojumu, sazinieties ar tehniskās palīdzības dienestu.



Plaukti

Visas atvilktnes, durvju plauktus un plauktus var izņemt.

Durvis

Durvju atvēršanas virziena maiņa

Piezīme. Durvju atvēršanas virzienu var mainīt. Ja šis darbibas veic pēc pārdošanas seviss, garantijas segums uz tām neattiecas. Sekojiet instrukcijām **Uzstādīšanas rokasgrāmatā**.

* Tikai atsevišķiem modeļiem

Kā lietot ierīci

Pirmā lietošanas reize

Pēc ierīces uzstādīšanas uzgaidiet vismaz divas stundas, pirms pievienojat ierīci elektrotīklam. Pēc elektroierīces pievienošanas elektrotīklam tā automātiski sāk darboties. Pārtikas uzglabāšanas ideālā temperatūra ir iestatīta jau rūpnīcā.

Pēc ierīces ieslēgšanas pagaidiet 4-6 stundas, lai tiktu sasniegta normāli uzturamī ierīcei nepieciešamā uzglabāšanas temperatūra. Novietojiet antibakteriālo aromāta novēršanas filtru (ja tāds ir) ventilatorā, kā parādīts filtra iepakojumā. Ja atskan skaņas signāls, tas nozīmē, ka ir aktivizēts temperatūras brīdinājums: nospiediet pogu, lai izslēgtu skaņas signālu.

Ledusskapja nodalījums un pārtikas uzglabāšana

Ledusskapja nodalījumā var uzglabāt svaigu pārtiku un dzērienus. Ledusskapja nodalījums tiek atkausēts pilnīgi automātiski. Ja uz nodalījuma iekšējās aizmugures sienas reizēm redzami ūdens pilieni, tā ir automātiskās atkausēšanas posma pazīme. Atkausēšanas ūdens tiek aizvadīts uz drenu un pēc tam savākts konteinerā, kur tas iztvaiko.

Piezīme: vides temperatūra, durvju atvēršanas biežums un ierīces novietojums var ietekmēt abu nodalījumu iekšējo temperatūru. Izvēlieties temperatūru atkarībā no šiem faktoriem. Ļoti mitros apstākļos ledusskapja nodalījumā var veidoties kondensāts, it īpaši uz stikla plauktiem. Šādā gadījumā ieteicams aizvērt konteinerus ar šķidrumiem (piemēram, buljona katlu) ietīt pārtiku ar augstu ūdens saturu (piemēram, dārzeņus) un ieslēgt ventilatoru (ja ir). Visas atvilktnes, durvju plauktus un plauktus var izņemt.

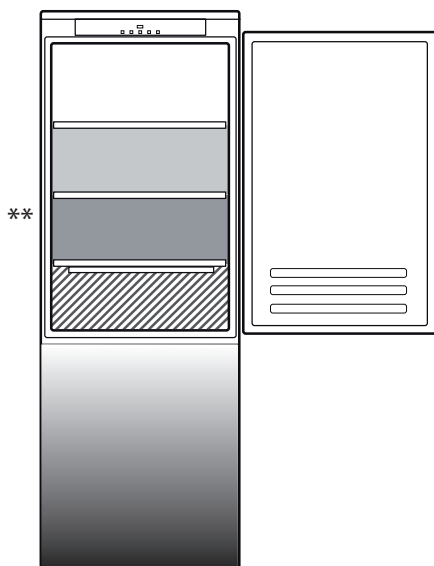
Vairāku gaisa plūsmu izkliede

Vairāku gaisa plūsmas palīdz vienmērīgi izkliegt auksto gaisu ierīces iekšienē, lai nodrošinātu labāku pārtikas uzglabāšanu. Pārtikas produktus var novietot jebkurā ledusskapja plauktā. Lai nodrošinātu brīvu gaisa plūsmu, nepieļaujiet gaisa plūsmas kanālu aizklāšanu.

Kā uzglabāt svaigus pārtikas produktus un dzērienus

Pārtikas produktus, kas izdala lielu daudzumu etilēna gāzes (āboli, aprikozes, persiki, avokado, vīģes, plūmes, mellenes, melones, pupiņas) un produktus, kas ir jutīgi pret šo gāzi, tādi kā augļi, dārzeņi un salāti, vienmēr būtu jāuzglabā atsevišķi vai ietītā veidā, lai nesamazinātu produktu uzglabāšanas laiku; piemēram, neuzglabājiet tomātus kopā ar kivi vai kāpostiem. Neuzglabājiet produktus pārāk cieši, tādējādi traucējot gaisa cirkulācijai. Izmantojiet otrreizēji pārstrādātu plastmasu, metāla, alumīnija, stikla konteinerus un pārtikas plēvi pārtikas ietīšanai.

Lai uzglabātu produktus, kas ir nelielā daudzumā, iesakām novietot tos uz plauktiem, kas atrodas virs augļu un dārzeņu nodalījuma, jo tā ir vēsākā vieta ledusskapja nodalījumā. Vienmēr izmantojiet slēgtus konteinerus šķidrumiem un pārtikai, kas var izdalīt vai tikt sabojāti ar smaržas vai aromāta pārnesei vai pārsedziet šos produktus. Lai izvairītos no pudeļu apgāšanās, varat izmantot pudeļu turētāju (pieejams atsevišķiem modeļiem).



Apzīmējums

ZONA

Paredzēta tropisko augļu, konservu, dzērienu, olu, mērču, marinētu gurķīšu, sviesta, ievārījuma uzglabāšanai

VĒSĀ ZONA

Ieteicams siers, piens, ikdienas pārtikas, delikatešu, jogurta uzglabāšanai, MAKARONI un MĪKLA uz miltu bāzes

VĒSĀKĀ ZONA

Ieteicams grieztu gaļas izstrādājumu, saldo ēdienu, gaļas un zivju uzglabāšanai

AUGĻU UN DĀRŽEŅU ATVILKTNE

**

Modeļiem ar "0° ZONE" NODALĪJUMU "vēsākā zona" ir tā, kas apzīmēta aprakstā

* Tikai atsevišķiem modeļiem

Saldētava un pārtikas uzglabāšana

Saldētava ******* ļauj ilglaicīgi uzglabāt saldētu pārtiku un sasaldēt svaigu pārtiku. Svaigās pārtikas daudzums, ko var sasaldēt 24 stundu laikā, ir norādīts uz nominālu plāksnītes. Svaigo pārtiku sakārtojiet saldēšanas zonā saldētavas nodalījumā (skatiet Īso pamācību), atstājot pietiekami daudz vietas ap produktu iepakojumiem, lai gaiss varētu brīvi cirkulēt. Ir ieteicams nesaldēt pārtiku, kas ir tikusi daļēji atlaidināta. Ir svarīgi ietīt pārtiku tā, lai tiktu aizkavēta ūdens, mitruma vai kondensāta iekļuve pārtikā.

Trauks*

Saldētavas trauks ir noderīgs, lai viegli piekļūtu bieži lietotiem produktiem, lai sasaldētu vai vienkārši uzglabātu ēdiena pārpalikumus vai mazus gabaliņus.

Ledus gabaliņi

Uzpildiet 2/3 no ledus paplātes ar ūdeni un ievietojiet to atpakaļ saldētavās nodalījumā. Nekādā gadījumā ledus izņemšanai nelietojiet asus vai smailus priekšmetus.

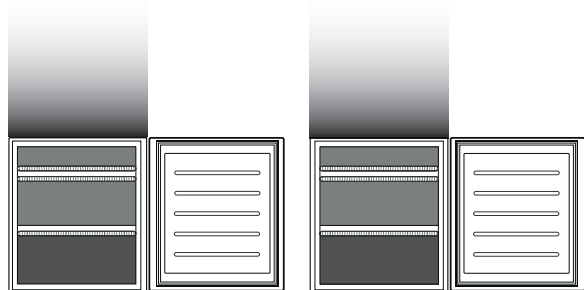
Atvilktņu izņemšana

Izvelciet atvilktnes, cik iespējams, paceliet un izņemiet. Lai būtu vairāk vietas, saldētavas nodalījumu var izmantot bez atvilktņēm. Pēc produktu novietošanas atpakaļ uz režģiem/plauktiem, pārliecinieties, vai durvis ir kārtīgi aizvērtas.

Sistēma Total No Frost

Total No Frost sistēma efektīvi novērš ledus veidošanos, ļaujot izvairīties no aprūtināšanas manuālās atkausēšanas saldētavas un ledusskapja iekšienē.

Tā ventilācijas sistēma nodrošina perfektu aukstā gaisa cirkulāciju abu nodalījumu iekšienē, tādējādi izvairoties no ledus uzkrāšanās.



Apzīmējums



SALDĒTAVAS ATVILKTNU



SALDĒŠANAS ZONAS ATVILKTNE
(MAKS SALDĒŠANAS ZONA) Paredzēta, lai saldētu svaigu/pagatavotu pārtiku.

Tikai CB310 un CB380 modeļiem (atsauce uz datu plāksnīti, kas atrodas augļu un dārzeņu atvilktnes sānos)

Uzglabāšanas ilgums mājās sasaldētai pārtikai

SALDĒTAVAS NODALĪJUMS

Produkts	Glabāšanas periods (-12 °C)	Ieteicamais glabāšanas periods (-18°C)	Glabāšanas periods (-24 °C)
Sviests vai margarīns	1 mēnesis	6 mēneši	9 mēneši
Zivs	1 mēnesis	1–3 mēneši	6 mēneši
Augļi (izņemot citrusaugļus) un dārzeņi	1 mēnesis	8–12 mēneši	12 mēneši
Gaļa Šķiņķis-desas Cepetis (liellopa gaļas, cūkgaļas, jēra gaļas) Steiki vai karbonādes (liellopa, jēra, cūkgaļas)	1 mēnesis	2 mēneši 8–12 mēneši 4 mēneši	12 mēneši
Piens, svaigi šķidrumi, siers, saldējums vai sorbets	1 mēnesis	1–3 mēneši	5 mēneši (nav ieteicams saldējumam)
Putnu gaļa (vistas, tītara)	1 mēnesis	5–7 mēneši	9 mēneši

* Tikai atsevišķiem modeļiem

NESALDĒTO PRODUKTU NODALĪJUMS

Produkts	Glabāšanas periods 0-3 °C	Glabāšanas periods (3-6 °C)	Glabāšanas periods 6-8 °C
Konservi, dzērieni, olas, mērces, marinēti dārzeņi, sviests, ievārijums	3-4 nedēļas	3-4 nedēļas	3-4 nedēļas
Tropiskie augļi	Nav ieteicams	2-4 nedēļas	3-4 nedēļas
siers, piens, piena produkti, delikateses, jogurts	2-5 dienas	2-5 dienas	2-5 dienas
Griezti gaļas izstrādājumi, deserti, gaļa, zivis un mājās gatavots ēdiens	3-5 dienas	1-2 dienas	Nav ieteicams
Dārzeņu un augļu uzglabāšana (izņemot tropiskos augļus un citrusaugļus)	15 dienas	10-12 dienas	4-7 dienas

Darbības skaņas

1. Kompresora radīta dūkoņa ir normāla parādība izstrādājuma darbības laikā.



2. Burbuļojoša un krakšķoša skaņa rodas dzesējošajam šķidrumam ieplūstot dzesēšanas kontūrā, tāpēc tie ir normāli trokšņi.



3. Kompresoram esot aktīvam vai neaktīvam, iespējams „dzirdēt” čikstoņu: tā ir normāla izstrādājuma struktūras radīta skaņa.



- 4. Lai izvairītos no iespējamām vibrācijām, pārbaudiet, vai sānu plaukti ledusskapja durvīs, plaukti un atvilktnes ledusskapja nodalījumā ir pienācīgi novietoti un piestiprināti.
- 5. Lai izvairītos no vibrācijas, stikla tvertnes (pudeles, burkas utt.) novietojiet tā lai tās savstarpēji nesaskartos.
- 6. Ierīce ir aprīkota ar kompresoru, kas darbojas optimālā ātrumā, lai samazinātu elektroenerģijas patēriņu. Ir iespējams, ka noteiktos gadījumos (vasarā vai uzglabājot lielu daudzumu pārtikas) kompresors palielina ātrumu, un tādēļ tas darbojas skaļāk nekā parasti.

Ieteikumi ierīces neizmantošanas gadījumā

Ierīces neizmantošanas gadījumā

Atvienojiet ierīci no elektroapgādes, iztukšojiet, atkausējiet (ja nepieciešams) un iztīriet. Atstājiet durvis pavērtas, lai nodalījumos cirkulētu gaiss. Tādējādi var izvairīties no pelējuma un sliktu aromātu veidošanās.

Rīcība elektroapgādes pārtraukuma gadījumā

Atstājiet durvis aizvērtas, lai produkti pēc iespējas ilgāk paliktu auksti. Atkārtoti nesaldējiet daļēji atkusušus produktus. Ilgstoša elektroapgādes pārtraukuma gadījumā var aktivizēties arī elektroapgādes pārtraukuma trauksme (produktiem ar elektroniku).

Tīrīšana un apkope

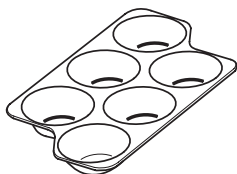
Pirms ierīces tīrīšanas vai apkopes atslēdziet to no elektrotīkla vai atvienojiet barošanu. Neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ledusskapja tīrīšanā neizmantojiet uzliesmojošus šķidrumus. Neizmantojiet tvaika tīrītājus. Pogas un vadības paneļa displeju nedrīkst tīrīt ar spirtu vai vielām uz spirta bāzes, bet gan ar mitru drāni.

Ik pa laikam tīriet elektroierīci ar drāniņu un silta ūdens un neitrāla tīrīšanas līdzekļa šķīdumu, kas speciāli ražots ledusskapa iekšienes tīrīšanai.

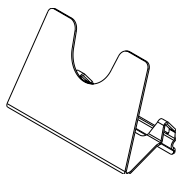
* Tikai atsevišķiem modeļiem

Piederumi*

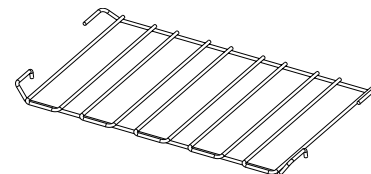
OLU TRAUKS



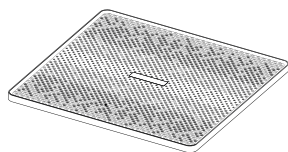
PUDEĻU STATĪVS



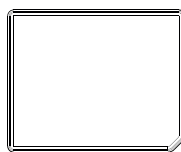
PUDEĻU STATĪVS



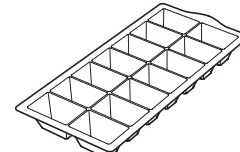
LEDUSSKAPJA PLĀKSNE



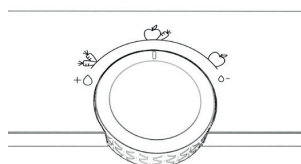
SALDĒTAVAS ATVILKTNES



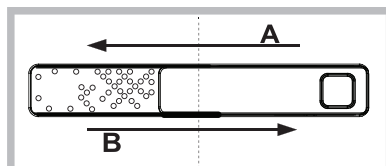
LEDUS TRAUKS



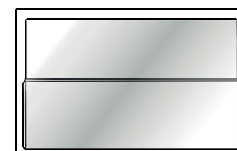
POGA MITRUMA LĪMEŅA KONTROLE



HUMIDITY CONTROL (MITRUMA LĪMEŅA VADĪBA)



STIKLA PLAUKTS



Humidity Control (Mitruma līmeņa vadība)*

Atveriet mitruma līmeņa regulatoru (B pozīcija), ja vēlaties uzglabāt tādu pārtiku kā augļus zemāka mitruma līmeņa vidē vai aizveriet to (A pozīcija), lai uzglabātu tādu pārtiku kā dārzeņus augstāka mitruma vidē

Stikla plaukts *

Pateicoties sliežu sistēmai, šis plaukts ļauj to pastumt zem priekšējās daļas, radot papildus vietu garu pudeļu vai krūžu glabāšanai.

Saldētavas plāksne (Alumīnija plāksne)*

Metāla panelis veicina ātrāku pārtikas sasaldēšanu. Lai tīrīšana būtu vieglāka, metāla paneli var izņemt, paceļot to kreisajā stūrī.

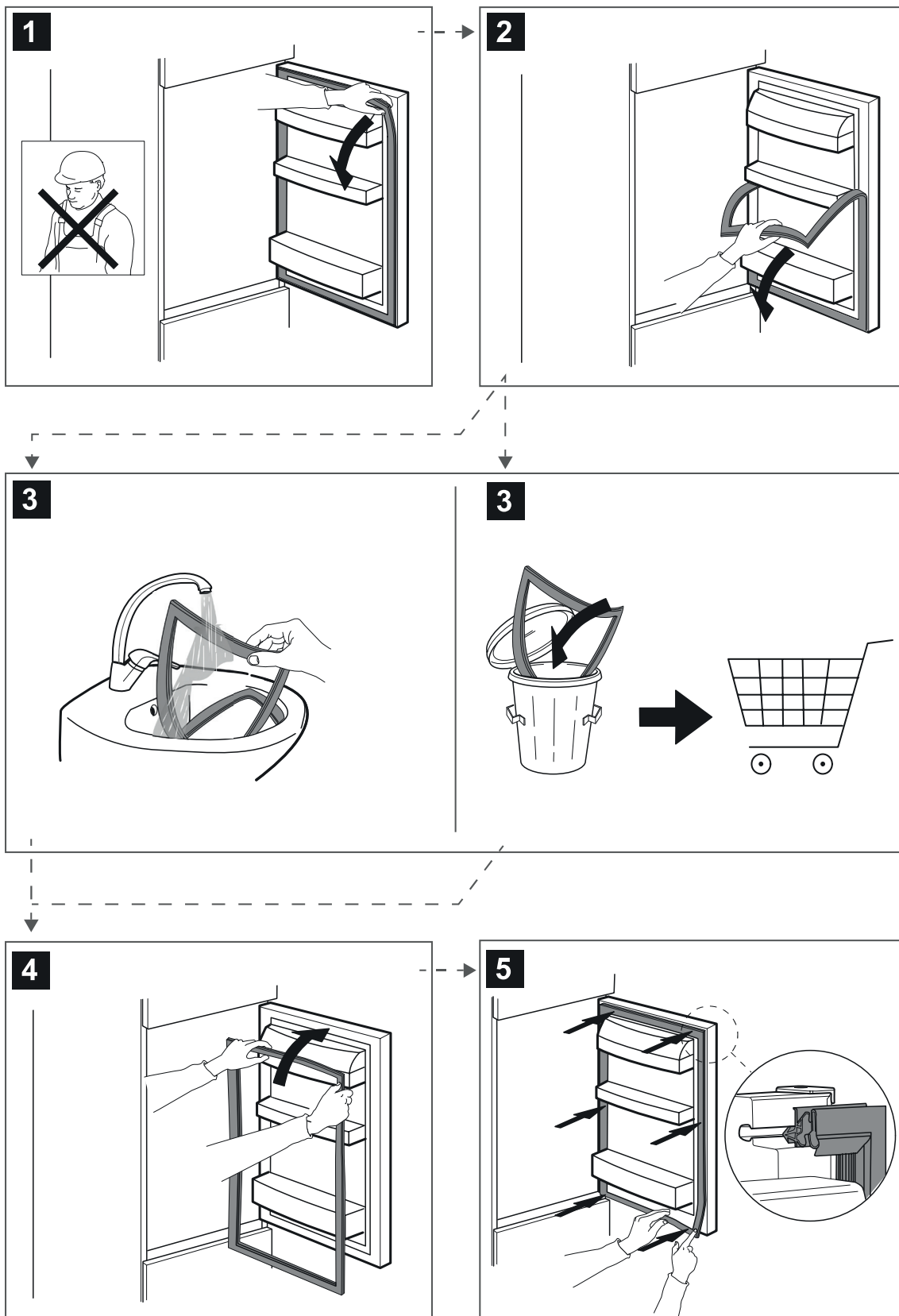
Ledusskapja plāksne*

Augļu un dārzeņu atvilktnē ir aprīkota ar higiēnas režģi. Pateicoties šī elementa īpašajam dizainam, augļi un dārzeņi nenonāk kontaktā ar dabīgo noplūdi (tādu kā pilieni un mitrums, kas izdalījies no dārzeņiem); tie noplūdes zem higiēnas režģa. Lai sniegtu uzlabotu augļu un dārzeņu glabāšanu, higiēnas režģis tiek apstrādāts ar Microban SilverShield® tehnoloģiju, kas samazina kaitīgo baktēriju daudzumu uz higiēnas režģa virsmas par līdz pat 99,9%. Ja higiēnas režģis ir netīrs to var izņemt mazgāšanai, vienkārši to paceļot un izņemot. To var vienkārši nomazgāt ar rokām, tikai ar ūdeni vai ierastajiem neitrālajiem pārtikas trauku tīrīšanas līdzekļiem. To var mazgāt arī trauku mazgājamā mašīnā. Pēc mazgāšanas nosusiniet to pirms ievietojat atpakaļ savā vietā.

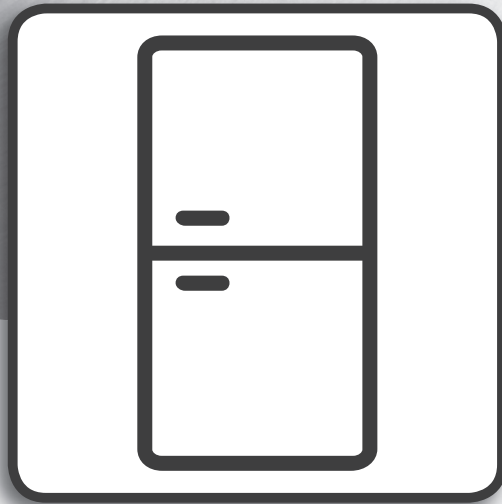
* Tikai atsevišķiem modeļiem

Rezerves daļas būs pieejamas turpmākos 7 līdz 10 gadus, saskaņā ar specifiskajām Regulējuma prasībām.

Blīves nomainīšana



400011640802



Handleiding

HANDLEIDING

INDEX

Gids Gebruik & Onderhoud	3
Koelkastverlichting	3
Vervangen van de ledverlichting	3
Schappen.....	3
Deur.....	3
Gebruik van het apparaat	4
Eerste gebruik	4
Koelvak en bewaren voedsel	4
Verse etenswaren en dranken bewaren	4
Voedsel bewaren diepvriescompartiment.....	5
Bewaartijden voor zelf ingevroren etenswaren.....	5
Functionele geluiden	6
Aanbevelingen wanneer het apparaat niet wordt gebruikt	6
Reinigen en onderhoud	6
Accessoires*	7
Humidity Control (Vochtregeling)*	7
Schuiflade *.....	7
Vriezerpaneel (Alu-paneel)*	7
Koelkastpaneel*	7
Vervanging afdichting	8

* Alleen bij bepaalde modellen

Koelkastverlichting

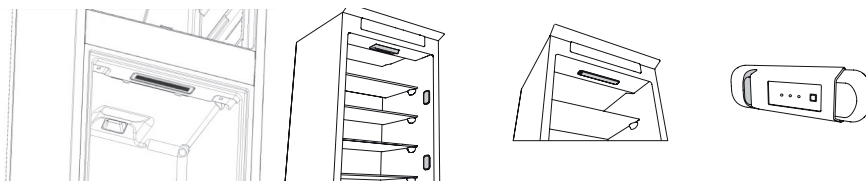
Het verlichtingssysteem in het koelkastcompartiment maakt gebruik van ledverlichting voor een betere verlichting dan de traditionele lampjes en een zeer laag energieverbruik. Neem contact op met het Technische Servicecentrum als u een vervanging nodig heeft.

Belangrijk: De binnenverlichting van het koelkastcompartiment gaat branden wanneer de deur van de koelkast geopend wordt.

Vervangen van de ledverlichting

Trek eerst de stekker uit het stopcontact voordat u het lampje vervangt. Volg daarna de instructies op basis van het type lampje voor uw product. Vervang het lampje door een nieuw lampje met dezelfde specificaties, verkrijgbaar bij het Technische Servicecentrum en erkende verkooppunten.

Als de ledverlichting moet worden vervangen, gelieve dan contact op te nemen met het Technische Servicecentrum.



Schappen

Alle laden, deurvakken en schappen kunnen worden verwijderd.

Deur

Omkeren van de deur

Opmerking: De richting waarin de deur opengaat, kan worden veranderd. Indien deze actie wordt uitgevoerd door Klantenservice valt dit niet onder de garantie.

Volg de instructie in de **Installatiegids**.

Gebruik van het apparaat

Eerste gebruik

Wacht minstens twee uren na de installatie vooraleer het apparaat aan te sluiten op het stopcontact. Nadat de stekker in het stopcontact is gestoken, begint het apparaat automatisch te werken. De ideale opslagtemperaturen voor etenswaar zijn vooraf in de fabriek afgesteld.

Na het inschakelen van het apparaat dient u 4-6 uur te wachten tot de juiste opslagtemperatuur voor een normaal gevuld apparaat is bereikt. Breng het antibacteriële filter tegen onaangename geuren op de ventilator aan, zoals aangeduid in de filterverpakking (indien aanwezig). Als het geluidssignaal afgaat, betekent dit dat het temperatuuralarm in werking is getreden: druk op de knop om het geluidsalarm uit te schakelen.

Koelvak en bewaren voedsel

In het koelkastcompartiment kunnen verse etenswaar en dranken bewaard worden. Het ontdooien van het koelkastcompartiment vindt geheel automatisch plaats. De aanwezigheid van waterdruppels op de achterste binnenwand van het koelkastcompartiment is een teken van de automatische ontdooifase. Het dooiwater loopt weg in een afvoeropening en vervolgens in een bak, waar het verdampt.

Opmerking: de omgevingstemperatuur, hoe vaak de deur wordt geopend en de plaats van het apparaat kan een invloed hebben op de interne temperatuur van de twee vakken. Stel de temperatuur in op basis van deze factoren. Bij veel vocht in het koelkastcompartiment kan er condensvorming ontstaan, vooral op de glasplaten. In dit geval wordt geadviseerd dat u vloeistoffen in open pannen afsluit (bijv. een pan bouillon), etenswaar met een hoog watergehalte (bijv. groenten) in folie wikkelt en de ventilator inschakelt (indien hiermee uitgerust). Alle laden, deurvakken en schappen kunnen worden verwijderd.

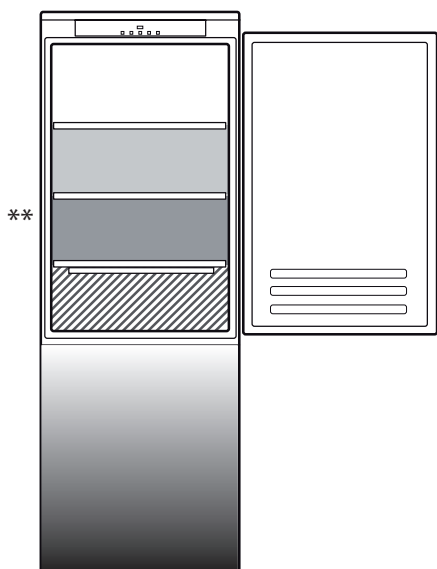
Multiflow-luchtverdeling

Multiflow helpt om de koude lucht in de koelkast gelijkmatig te verdelen zodat etenswaren langer goed blijven. Etenswaren kunnen op elk schap van het apparaat worden geplaatst. Let erop dat de ventilatieopeningen voor de luchtverdeling niet worden geblokkeerd, zodat de luchtstroom vrij kan bewegen.

Verse etenswaren en dranken bewaren

Levensmiddelen die een grote hoeveelheid ethyleengas afgeven en de levensmiddelen die gevoelig zijn voor dit gas, zoals fruit, groenten en salade, moeten altijd worden zodanig worden gescheiden of verpakt dat de houdbaarheid ervan niet achteruit gaat; bijvoorbeeld geen tomaten samen met kiwi's of kool bewaren. Bewaar verschillende etenswaar niet te dicht bij elkaar om voor voldoende luchtcirculatie te zorgen. Gebruik houders van recyclebaar plastic, metaal, aluminium en glas, of wikkel de levensmiddelen in folie.

Indien u een kleine hoeveelheid etenswaar in de koelkast opslaat, raden wij aan de platen boven de crisperlade voor groente en fruit te gebruiken, aangezien dit de koelste plek in het koelvak is. Gebruik altijd afsluitbare houders voor vloeistoffen en etenswaar die geuren of smaken kunnen afgeven of opnemen, of dek de vloeistoffen of etenswaar af. Om te voorkomen dat flessen omvallen, kunt u gebruik maken van de flessenhouder (beschikbaar op bepaalde modellen).



Legenda

ZONE

Aanbevolen voor het bewaren van tropisch fruit, blikjes, dranken, eieren, sauzen, augurken, boter, jam

KOELZONE

Aanbevolen voor het bewaren van kaas, melk, zuivelproducten, delicatessen, yoghurt, PASTA EN DEEG op basis van bloem

KOUDESTE ZONE

Aanbevolen voor het bewaren van vleeswaren, desserts, vlees en vis



FRUIT & GROENTELADE

**

Voor modellen met "0° ZONE"-COMPARTIMENT is de "koudste zone" de zone die in de legenda wordt aangegeven

* Alleen bij bepaalde modellen

Voedsel bewaren diepvriescompartiment

Met het diepvriescompartiment ******* kan bevroren voedsel lang worden bewaard en kunnen verse voedingswaren worden ingevroren. De hoeveelheid verse etenswaar die in 24 uur kan worden ingevroren, staat aangegeven op het typeplaatje. Schik de verse etenswaar in het vriesvak in het diepvriescompartiment (zie de Beknopte Handleiding) en zorg voor voldoende ruimte rondom elke verpakking zodat de lucht kan circuleren. Geadviseerd wordt gedeeltelijk ontdooide etenswaar niet opnieuw in te vriezen. Het is belangrijk om etenswaar zodanig te verpakken dat het binnendringen van water, vocht of condens wordt voorkomen.

Lade*

De vrieslade is handig om gemakkelijk toegang te krijgen tot veelgebruikte producten en om restjes of kleine items in te vriezen of te bewaren.

Ijsblokjes

Vul het ijsbakje voor 2/3 met water en plaats het in het diepvriescompartiment. Gebruik nooit puntige of scherpe voorwerpen om het ijs te verwijderen.

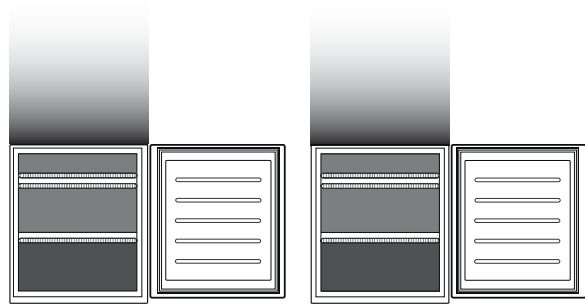
De laden verwijderen

Trek de laden zo ver mogelijk uit, til ze op en neem ze uit. Voor meer opslagcapaciteit kan het diepvriescompartiment zonder de laden worden gebruikt. Zorg dat de deur goed gesloten wordt nadat de etenswaar op de roosters/platen is geplaatst.

Total No Frost-systeem

Het Total No Frost-systeem voorkomt ijsvorming effectief. Geen gedoe meer met handmatig ontdooien van de vriezer en de koelkast.

Het ventilatiesysteem zorgt voor een perfecte circulatie van koude lucht in beide compartimenten, waardoor ijsvorming wordt voorkomen.



Legenda



VRIEZERLADE



LADE DIEPVRIESGEDEELTE

(MAX KOELZONE) Aanbevolen voor het invriezen van verse/gekookte levensmiddelen.

Enkel voor modellen CB310 en CB380
(raadpleeg het typeplaatje op de zijkant van de fruit- en groentelade)

Bewaartijden voor zelf ingevroren etenswaren

DIEPVRIESVAK

Product	Bewaarperiode (-12°C)	Aanbevolen bewaarperiode (-18°C)	Bewaarperiode (-24°C)
Boter of margarine	1 maand	6 maanden	9 maanden
Vis	1 maand	1-3 maanden	6 maanden
Fruit (met uitzondering van citrusvruchten) & groenten	1 maand	8-12 maanden	12 maanden
Vlees			
Ham-worsten	1 maand	2 maanden	12 maanden
Gebraad (rund-varken-lam)		8-12 maanden	
Biefstuk of koteletten (rund-lam-varken)		4 maanden	
Melk, verse vloeistoffen, kaas, ijs of sorbet	1 maand	1-3 maanden	5 maanden (niet aanbevolen voor ijs)
Gevogelte (kip-kalkoen)	1 maand	5-7 maanden	9 maanden

* Alleen bij bepaalde modellen

KOELVAK

Product	Bewaarperiode 0-3 °C	Bewaarperiode (3-6°C)	Bewaarperiode 6-8 °C
Blikjes, dranken, eieren, sauzen, augurken, boter, jam	3-4 weken	3-4 weken	3-4 weken
Tropisch fruit	Niet aanbevolen	2-4 weken	3-4 weken
kaas, melk, zuivelproducten, delicatessen, yoghurt	2-5 dagen	2-5 dagen	2-5 dagen
Koude vleeswaren, desserts, vlees en vis en zelfbereid voedsel	3-5 dagen	1-2 dagen	Niet aanbevolen
Bewaar groenten en fruit (met uitzondering van tropisch fruit en citrusvruchten)	15 dagen	10-12 dagen	4-7 dagen

Functionele geluiden

1. Tijdens de werking van het product is het normaal dat de compressor af en toe een zoemend geluid afgeeft.



2. Borrelende en krakende geluiden worden veroorzaakt door het stromen van het koelgas in de koelleidingen. Dit zijn normale geluiden.



3. Het is normaal krakende geluiden te "horen" wanneer de compressor actief of niet actief is: Dit is een normaal geluid van de structuur van het product.



4. Controleer of de vakken aan de binnenkant van de koelkastdeur, de schappen en de laden in het koelvak vastzitten en correct geplaatst zijn, om trillingen te voorkomen.
5. Plaats geen glazen recipiënten (flessen, potten, enz.) in rechtstreeks contact met elkaar, om trillingen te voorkomen.
6. Dit apparaat is uitgerust met een compressor die werkt aan een optimale snelheid om het energieverbruik te optimaliseren. Het kan gebeuren dat in bepaalde situaties (in de zomer of wanneer grote hoeveelheden voedsel worden bewaard) compressor de snelheid opdrijft en dus ook meer geluiden voortbrengt.

Aanbevelingen wanneer het apparaat niet wordt gebruikt

Wanneer het apparaat niet wordt gebruikt

Ontkoppel het apparaat van het elektriciteitsnet en leeg, ontdooi (indien nodig) en reinig het apparaat.

Laat de deuren op een kier staan, zodat lucht in de compartimenten kan circuleren. Hierdoor voorkomt u de ontwikkeling van schimmel en onaangename geuren.

Bij een stroomstoring

Houd de deuren gesloten, zodat de etenswaar zo lang mogelijk koel blijft. Vries gedeeltelijk ontdooide etenswaar niet opnieuw in. Bij een langdurige stroomstoring is het mogelijk dat het blackout-alarm geactiveerd wordt (bij producten met elektronica).

Reinigen en onderhoud

Trek de stekker uit het stopcontact of sluit de stroomtoevoer af voordat u met reinigings- of onderhoudswerkzaamheden begint.

Gebruik geen reinigings- of schuurmiddelen. Maak de onderdelen van de koelkast nooit schoon met licht ontvlambare vloeistoffen.

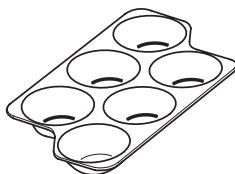
Gebruik geen stoomreinigers. De toetsen en het display van het bedieningspaneel mogen niet gereinigd worden met middelen op basis van alcohol of daarvan afgeleide stoffen; gebruik in plaats daarvan een droge doek.

Maak het apparaat regelmatig schoon met een doek met een oplossing van lauwwater en een neutraal schoonmaakmiddel dat speciaal is gemaakt voor het reinigen van de binnenkant van een koelkast.

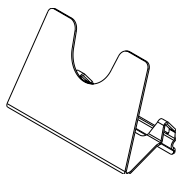
* Alleen bij bepaalde modellen

Accessoires*

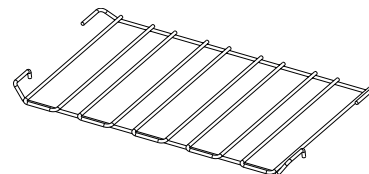
EIERHOUDER



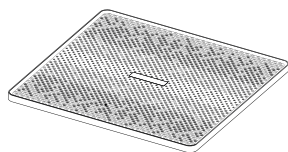
FLESSENREK



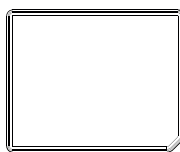
FLESSENREK



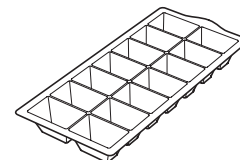
KOELKASTPANEEL



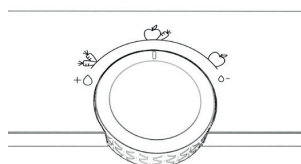
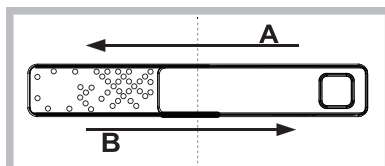
VRIEZERPANEEL



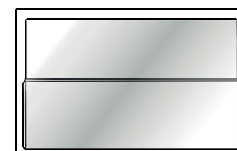
IJSBAKJE



KNOP VOOR VOCHTREGELING

HUMIDITY CONTROL
(VOCHTREGELING)

SCHUIFLADE



Humidity Control (Vochtregeling)*

Open de vochtregelaar (positie B) voor het opslaan van voedsel zoals fruit in een minder vochtige omgeving of sluit het (positie A) voor het opslaan van voedsel zoals groenten in een vochtiger omgeving.

Schuiflade *

Dankzij het railsysteem kunt u deze lade onder het voorste gedeelte schuiven, waardoor er extra ruimte ontstaat voor het opbergen van hoge flessen of kannen.

Vriezerpaneel (Alu-paneel)*

Het metalen paneel helpt het voedsel sneller in te vriezen.

Voor een gemakkelijke reiniging kan het metalen paneel verwijderd worden door het vanuit de linkerhoek op te tillen.

Koelkastpaneel*

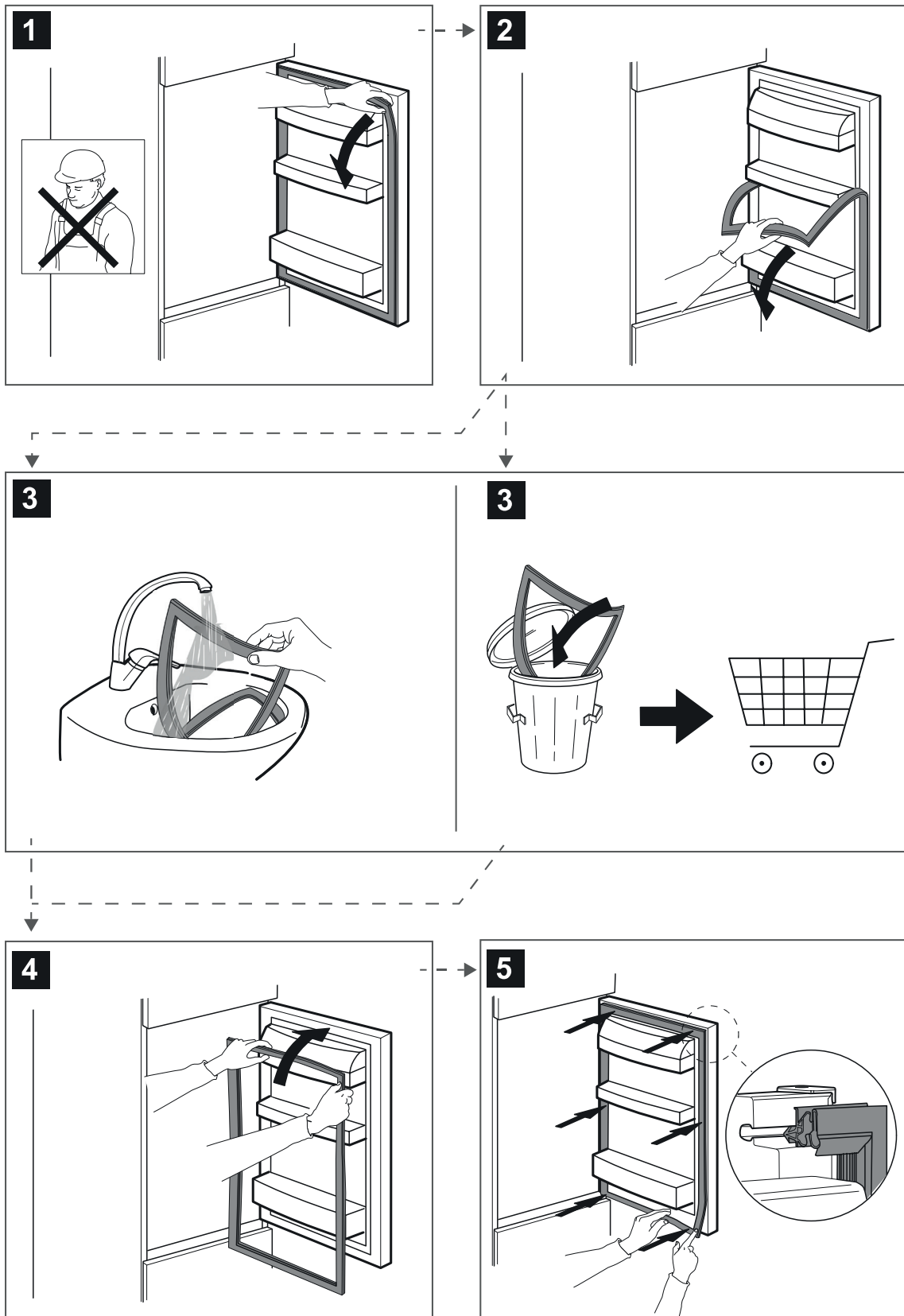
De Fruit & groentelade is uitgerust met het hygiënerooster.

Dankzij het speciale ontwerp van dit onderdeel komen fruit en groente niet in contact met de natuurlijke lekkages (zoals druppels en vochtverlies van groenten) die onder het hygiënerooster vallen. Het hygiënerooster is behandeld met de Microban SilverShield® technologie die schadelijke bacteriën tot 99,9% reduceert op het oppervlak van het crisperrooster voor een betere conservering van fruit en groenten**. Het hygiënerooster kan worden verwijderd om het af te wassen wanneer het vuil is: til het op en trek het naar buiten. Het kan gemakkelijk met de hand afgewassen worden, met alleen water of met een gewoon neutraal vaatwasmiddel. Het kan ook in de vaatwasser worden afgewassen. Droog het af na het afwassen alvorens het terug te plaatsen.

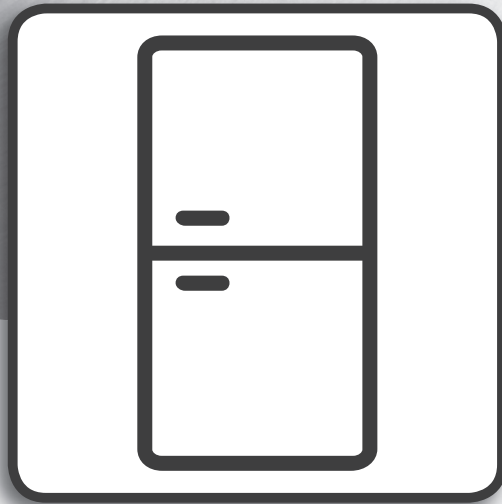
* Alleen bij bepaalde modellen

Reserveonderdelen zullen beschikbaar zijn voor een periode tot 7 of tot 10 jaar, afhankelijk van de specifieke regelgeving.

Vervanging afdichting



400011640802



Brukerhåndbok

BRUKERHÅNDBOK

INDEKS

Bruk- og vedlikeholdsveiledning	3
Kjøleskapsbelysning	3
Utskifting av LED lys	3
Hyller	3
Dør åpen	3
Hvordan bruke apparatet	4
Første gangs bruk	4
Kjøleskap og oppbevaring av matvarer	4
Slik oppbevarer du fersk mat og drikke	4
Fryserseksjon oppbevaring av mat	5
Oppbevaringstider for hjemmefrossen mat	5
Funksjonslyder	6
Råd når apparatet ikke er i bruk	6
Renhold og vedlikehold	6
Tilbehør*	7
Humidity Control (Fuktighetskontroll)*	7
Sammenbrettbar hylle*	7
Fryserpute (Alu PAD)*	7
Kjøleskapspute*	7
Utskifting av pakning	8

* Kun tilgjengelig på noen modeller

Kjøleskåpbelysning

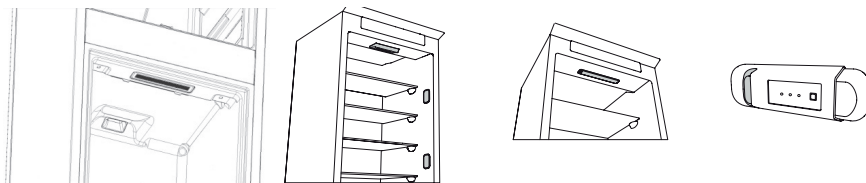
Belysningen inne i kjøleskåpsseksjonen bruker LED-lys, disse gir bedre belysning enn de tradisjonelle lysepærene samtidig som de har et svært lavt energiforbruk. Kontakt Teknisk assistanse hvis du trenger å skifte dem.

Viktig: Lyset i kjøleskåpsseksjonen tennes når døren åpnes.

Utskifting av LED lys

Frakoble alltid apparatet fra strømforsyningen før du skifter lyspæra. Følg deretter instruksjonene basert på lyspæretypen for produktet. Skift ut lyspæra med en med samme funksjoner, tilgjengelig fra Teknisk assistanse og autoriserte selgere.

Ta kontakt med den tekniske kundeservicen dersom det er nødvendig å skifte ut LED-lysene.



Hyller

Alle skuffer, dørhyller og hyller kan fjernes.

Dør åpen

Omhengsling av dør

Merk: Du kan endre hvilken vei døren åpner seg. Hvis dette gjøres av serviceavdelingen, dekkes det ikke av garantien.

Følg instruksene i **Installasjonsveiledningen**.

* Kun tilgjengelig på noen modeller

Hvordan bruke apparatet

Første gangs bruk

Vent i minst to timer, etter installasjonen, før du kople apparatet til strømmettet. Ved å kople apparatet til strømmettet starter det automatisk å virke. De ideelle temperaturene ved oppbevaring for maten er forhåndsinnstilt ved fabrikken. Etter at du har slått apparatet på, må du vente i 4-6 timer før den riktige oppbevaringstemperaturen nås for et normalt fullt apparat. Plasser det antibakterielle, anti-lukt filteret i vifta slik det vises på filterets pakke (hvis det er tilgjengelig). Dersom du hører lydsignalet, betyr dette at temperaturalarmen ble aktivert: trykk på knappen for å slå av den akustiske alarmen.

Kjøleskap og oppbevaring av matvarer

I kjøleseksjonen kan fersk mat og drikke oppbevares. Kjøleseksjonen avrimes fullstendig automatisk. At det av og til forekommer vannråper på seksjonens indre bakvegg, er et tegn på den automatiske fasen for avriming. Smeltevannet renner ned gjennom et dreneringshull og samles deretter opp i en beholder, der det fordamper.

Merk: omgivelsestemperaturen, hvor ofte dørene åpnes og apparatets plassering kan ha innvirkning på den innvendige temperaturen i de to seksjonene. Still inn temperaturen ved å ta hensyn til disse faktorene. Ved svært fuktige forhold kan det dannes kondens i kjøleseksjonen, særlig på glasshyllene. I dette tilfellet anbefales det at du lukker beholdere som inneholder væske (f.eks. en kjele med sju), pakker inn mat med høyt vanninnhold (f.eks. grønnsaker) og slår på vifta, hvis den finnes. Alle skuffer, dørhyller og hyller kan fjernes.

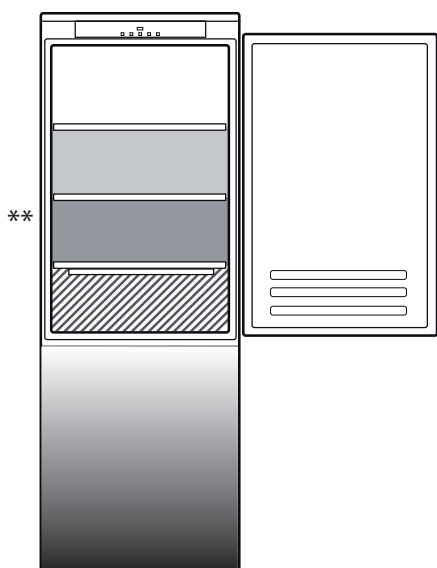
Multiflow-luftdistribusjon (flere strømninger)

Multiflow (flere strømninger) hjelper til med å fordele den kalde luften jevnt i hele rommet for bedre oppbevaring av matvarene. Mat kan plasseres på en hvilken som helst hylle i apparatet. Vennligst vær forsiktig ikke å tette til viftene for distribusjon av luften slik at den beveger seg fritt.

Slik oppbevarer du fersk mat og drikke

Matvarer som frigjør store mengder etylengass (epler, aprikoser, pærer, fersken, avokado, fiken, plommer, blåbær, melon, bønner) og de som er følsomme for denne type gasser, som frukt, grønnsaker og salat, må alltid oppbevares adskilt eller pakkes inn slik at oppbevaringstiden ikke reduseres; for eksempel må aldri tomater plasseres sammen med kiwi eller kål. Ikke plassere matvarene så tett sammen at luften ikke kan sirkulere ordentlig. Bruk beholdere av resirkulerbart material som plast, metall, aluminium og plastfolie for å pakke inn maten.

Hvis du kun oppbevarer noen få matvarer i kjøleskapet, anbefaler vi at du bruker hyllene like over frukt- og grønnsaksskuffen, siden dette er det kaldeste området i seksjonen. Bruk alltid lukkede beholdere til væsker og matvarer gir fra seg sterk lukt eller smak eller som lett trekker til seg lukt eller smak. Bruk en flaskeholder (gjelder kun enkelte modeller) for å unngå at flasker velter.



Tegnforklaring

SONE

Anbefales for oppbevaring av tropisk frukt, bokser, drikkevarer, egg, sauser, sylteagurk, smør, syltetøy

KJØLESONE

Anbefales for oppbevaring av ost, melk, meieriprodukt, delikatesser, yoghurt, melbaserte PASTAER & DEIGER

DET KJØLIGSTE OMRÅDET

Anbefales for oppbevaring av kjøttpålegg, desserter, kjøtt og fisk

FRUKT- & GRØNNSAKSSKUFF

** For modeller med "0° ZONE" SEKSJON fremheves det "kaldeste området" i tegnforklaringen

* Kun tilgjengelig på noen modeller

Fryserseksjon oppbevaring av mat

I fryserseksjonen ******* kan frossen mat lagres i lengre perioder og fersk mat kan fryses ned. Mengden ferskmat som kan fryses i løpet av 24 timer, står på servicemerket. Plasser den ferske maten i område for frysing i fryserseksjonen. La det være nok plass rundt maten til å luft kan sirkulere fritt. Vi anbefaler at du ikke fryser mat som er delvis tint, på nytt. Det er viktig å pakke inn maten for å hindre at vann, fuktighet eller kondens trenger inn.

Skuff*

Frysebrettet er nyttig for å få lett tilgang til produkt som brukes ofte, for å fryse ned eller ganske enkelt oppbevare rester eller små pakker.

Isbiter

Fyll 2/3 av isskuffen med vann og legg den tilbake i fryserseksjonen. Ikke bruk skarpe eller spisse gjenstander til å fjerne is med under noen omstendigheter.

Fjerning av skuffene

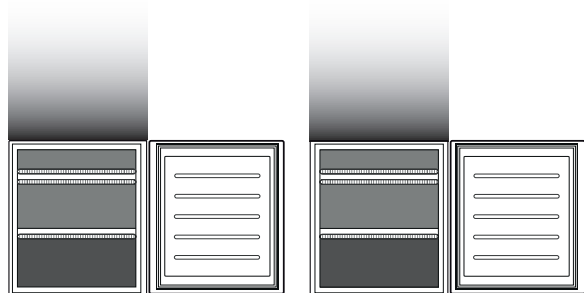
Dra skuffene ut så langt de går, løft dem oppover og ta dem ut. For å få mer volum kan fryserseksjonen brukes uten skuffene. Sørg for at døren er ordentlig lukket etter at maten er lagt tilbake på ristene/hyllene.

Total No Frost system

Systemet Total No Frost hindrer effektivt isdannelse, og en unngå dermed bryet med manuell avising både av fryserseksjonen og kjøleskapsseksjonen.

Dets ventilasjonssystem sikrer perfekt sirkulasjon av kald luft i begge seksjonene dermed unngår en at det danner seg is.

Tegnforklaring



FRYSERSKUFF

SKUFF I FRYSERSONEN
(MAKS. KJØLESONE) Anbefalt for frysing av fersk/tilberedt mat.

Kun for CB310 og CB380 modellene (se fabrikkskiltet plassert til sides for frukt- og grønnsakskuffen)

Oppbevaringstider for hjemmefrossen mat

FRYSERSEKSJON

Produkt	Oppbevaringsperiode (-12°C)	Anbefalt oppbevaringsperiode (-18°C)	Oppbevaringsperiode (-24°C)
Smør eller margarin	1 måned	6 måneder	9 måneder
Fisk	1 måned	1-3 måneder	6 måneder
Frukt (bortsett fra sitrusfrukter) & grønnsaker	1 måned	8-12 måneder	12 måneder
Kjøtt			
Skinke-pølser		2 måneder	
Steker (oksekjøtt-svinekjøtt-lam)	1 måned	8-12 måneder	12 måneder
Biffer eller koteletter (oksekjøtt-lam-svinekjøtt)		4 måneder	
Melk, fersk væske, ost, iskrem eller sorbett	1 måned	1-3 måneder	5 måneder (anbefales ikke for iskrem)
Fjærkre (kylling-kalkun)	1 måned	5-7 måneder	9 måneder

* Kun tilgjengelig på noen modeller

KJØLESEKSJON

Produkt	Oppbevaringsperiode 0-3°C	Oppbevaringsperiode (3-6°C)	Oppbevaringsperiode 6-8°C
Bokser, drikker, egg, sauser, sylteagurk, smør, syltetøy	3-4 uker	3-4 uker	3-4 uker
Tropisk frukt	Anbefales ikke	2-4 uker	3-4 uker
Ost, melk, meierivarer, delikatesser, yoghurt	2-5 dager	2-5 dager	2-5 dager
Kjøttpålegg, desserter, kjøtt og fisk og hjemmelaget mat	3-5 dager	1-2 dager	Anbefales ikke
Oppbevar grønnsaker og frukt (med unntak av tropisk frukt og sitrusfrukter)	15 dager	10-12 dager	4-7 dager

Funksjonslyder

1. Det er normalt at kompressoren gir fra seg lyd mens produktet arbeider.



2. Gurgling og knitring skapes ved passasje av kjølegass i kjølekretsen, derfor er dette normalt.



3. Det er mulig å "høre" knirkelyder når kompressoren er aktive og ikke aktiv: det er en normal lyd ved produktets struktur.



- 4. Kontroller at balkongene på innsiden av kjøleskapsdøren, hyllene og skuffene i kjøleskapseksjonen er skikkelig festet og plassert, for å unngå mulige vibrasjoner.
- 5. Ikke plasser glass (flasker, syltetøyglass ol.) i direkte kontakt med hverandre for å unngå vibrasjoner.
- 6. Dette apparatet er utstyrt med en kompressor som arbeider ved optimal hastighet for å redusere energiforbruket til et minimum. I visse situasjoner kan kompressoren (om sommeren eller om store mengder mat oppbevares) øke hastigheten, og dermed blir det mer støy enn vanlig.

Råd når apparatet ikke er i bruk

Dersom apparatet ikke blir brukt

Frakoble apparatet fra strømforsyningen, tøm det, avrim det (om nødvendig) og rengjør det. Hold dørene litt på gløtt for å la lufta sirkulere inni seksjonene. Ved å gjøre dette unngår du at det dannes mugg og vond lukt.

I tilfelle strømtilførselen avbrytes

Hold dørene lukket slik at maten holder seg kald så lenge som mulig. Ikke frys mat som er delvis tint, på nytt. Hvis det er et lengre strømbrudd, kan alarmen for langt strømbrudd også bli aktivert (i produkter med elektronikk).

Renhold og vedlikehold

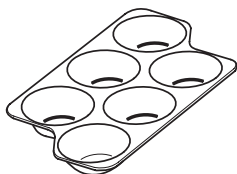
Før du utfører rengjøring eller vedlikehold, trekk ut stikkkontakten til apparatet eller koble fra strømforsyningen. Du må aldri bruke skuremidler. Kjøleskapsdeler må aldri rengjøres med brennbare væsker. Ikke bruk damprensere. Knappene og displayet på kontrollpanelet må ikke rengjøres med alkohol eller alkoholbaserte midler, men med en tørr klut.

Rengjør apparatet en gang i blant med en klut og en oppløsning av lun kent vann og nøytrale rengjøringsmidler laget for innvendig rengjøring av kjøleskabet.

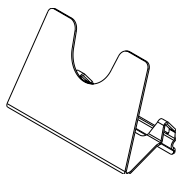
* Kun tilgjengelig på noen modeller

Tilbehør*

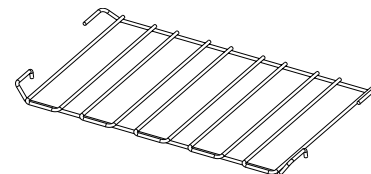
EGGSKUFF



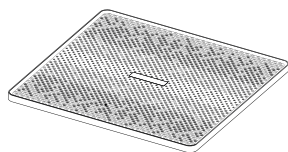
FLASKEHYLLE



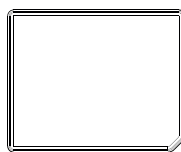
FLASKEHYLLE



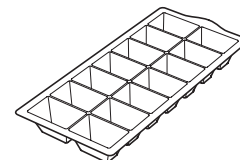
KJØLESKAPSPUTE



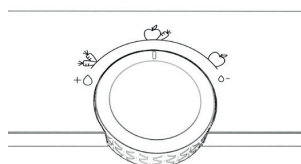
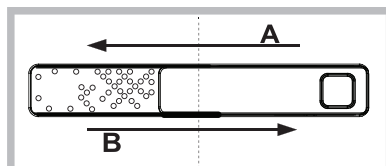
FRYSERPUTE



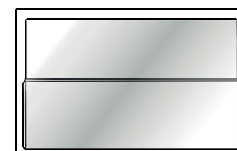
ISSKUFF



KNOTT FOR FUKTIGHETSKONTROLL

HUMIDITY CONTROL
(FUKTIGHETSKONTROLL)

SAMMENBRETTBAR HYLLE



Humidity Control (Fuktighetskontroll)*

Åpne enheten for regulering av fuktighet (posisjon B) dersom du ønsker å oppbevare mat som frukt, i omgivelser med mindre fuktighet, eller lukk den (posisjon A) for å oppbevare mat, som grønnsaker, i fuktigere omgivelser

Sammenbrettbar hylle *

Takket være systemet med skinner, kan du skyve denne skuffen under den fremre delen og dermed skape en ekstra oppbevaringsplass for høye flasker eller mugger.

Fryserpute (Alu PAD)*

Metallpanelet er til hjelp for raskere nedfrysing av maten.

Metallpanelet kan fjernes for å gjøre rengjøringen enklere, ved å løfte det opp fra det venstre hjørnet.

Kjøleskapspute*

Frukt & grønnsakskuffen er utstyrt med Hygiene grid (hygieneristen).

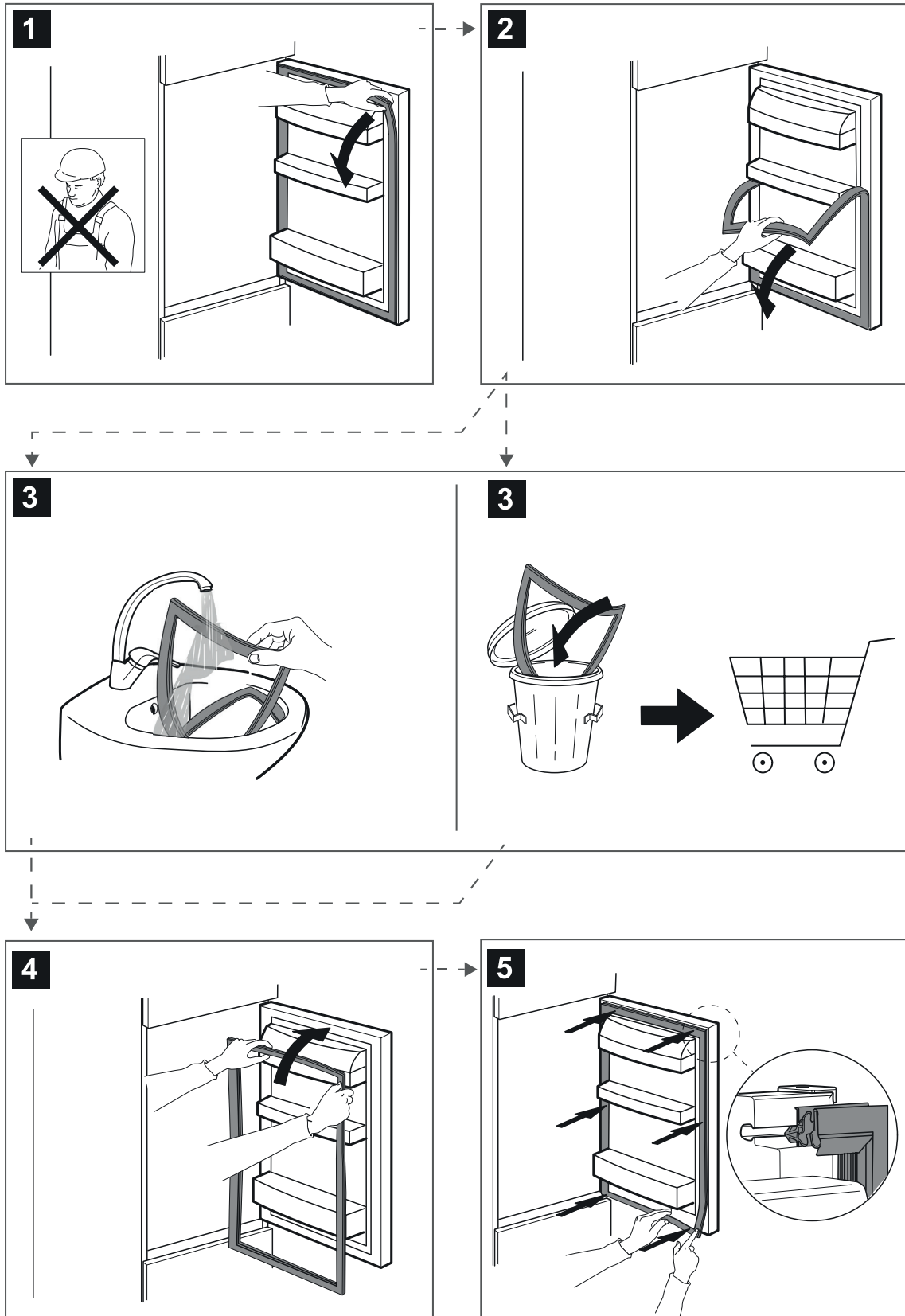
Takket være den spesielle utformingen av denne komponenten kommer ikke frukt & grønnsakene i kontakt med naturlig lekkasje (som ved drypping eller når grønnsakene gir fra seg fuktighet) som renner ned under hygieneristen. Hygieneristen er behandlet med Microban SilverShield® teknologi som reduserer de skadelige bakteriene med opptil 99.9% på overflaten til risten for frukt- og grønnsaker, for bedre oppbevaring av frukt og grønnsaker**. Hygieneristen kan fjernes for å vaske den når den er skitten, ved ganske enkelt å løfte den og dra den ut. Den kan enkelt vaskes for hånd, med kun vann eller med nøytralt oppvaskmiddel. Den kan også vaskes i oppvaskmaskinen.

Etter at du har vasket den må den tørkes før du setter den tilbake på plass.

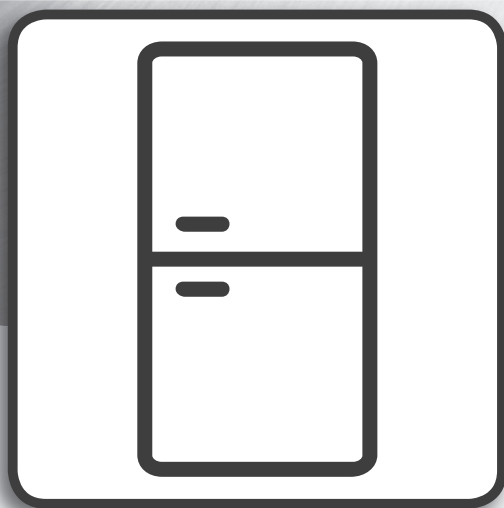
* Kun tilgjengelig på noen modeller

Reservedeler vil være tilgjengelig i en periode på enten 7 eller 10 år, i henhold til de spesifikke kravene i forskriftene

Utskifting av pakning



400011640802



Podręcznik użytkownika

PODRĘCZNIK UŻYTKOWNIKA

SPIS TREŚCI

Instrukcja eksploatacji i opieki technicznej	3
Oświetlenie chłodziarki	3
Wymiana oświetlenia LED	3
Półki.....	3
Drzwiczki.....	3
Obsługa Urządzenia	4
Pierwsze użycie	4
Komora chłodziarki i przechowywanie żywności	4
Jak przechowywać świeżą żywność i napoje	4
Komora zamrażarki i przechowywanie żywności	5
Okres przechowywania produktów zamrożonych przez użytkownika.....	5
Odgłosy pracy urządzenia	6
Zalecenia w przypadku nieużywania urządzenia	6
Czyszczenie i konserwacja	6
Akcesoria*	7
Humidity Control (Kontrola wilgotności)*	7
Półka składana *	7
Podkładka do zamrażarki (Alu PAD)*	7
Podkładka do chłodziarki*.....	7
Wymiana uszczelki	8

* Dostępne tylko w wybranych modelach

Oświetlenie chłodziarki

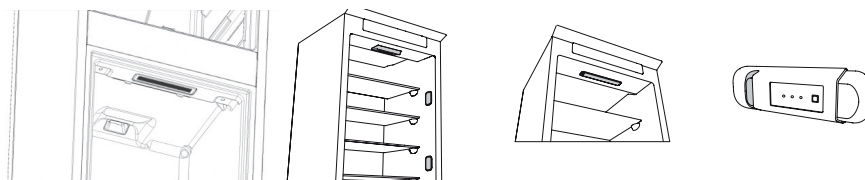
W systemie oświetlenia wewnątrz chłodziarki zastosowano diody LED, które zapewniają lepszą widoczność w porównaniu z tradycyjnymi żarówkami, przy jednoczesnym bardzo niskim zużyciu energii. W razie konieczności wymiany należy skontaktować się z serwisem technicznym.

Ważne: Oświetlenie wewnątrz komory chłodziarki jest włączane po otwarciu drzwiczek chłodziarki.

Wymiana oświetlenia LED

Przed wymianą żarówki należy zawsze odłączyć urządzenie od źródła zasilania. Następnie postępować zgodnie z instrukcjami, w zależności od typu dostępnej żarówki. Żarówkę wymienić na żarówkę o tych samych właściwościach, dostępną w serwisie wsparcia technicznego oraz u autoryzowanych sprzedawców.

W przypadku konieczności wymiany oświetlenia LED, proszę skontaktować się z serwisem technicznym.



Półki

Wszystkie szuflady, półki drzwiowe i półki w komorze można wyciągnąć.

Drzwiczki

Przekładanie drzwi

Uwaga: kierunek otwierania drzwiczek można zmienić. Jeżeli operację tę wykona Serwis Posprzedażowy, jest to usługa nieobjęta gwarancją.

Należy postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w **Instrukcji Montażu**.

Obsługa Urządzenia

Pierwsze użycie

Po instalacji pozostawić urządzenie w bezruchu na co najmniej dwie godziny, przed podłączeniem go do sieci. Po podłączeniu do źródła zasilania urządzenie zaczyna działać automatycznie. Idealne temperatury przechowywania żywności są ustalone fabrycznie.

Po włączeniu urządzenia należy zaczekać 4-6 godzin, aż zostanie osiągnięta prawidłowa temperatura przechowywania normalnie wypełnionego urządzenia. Antybakteryjny filtr przeciwzapachowy należy umieścić w wentylatorze, jak pokazano na opakowaniu filtra (jeżeli w wyposażeniu). Sygnał dźwiękowy oznacza, że włączył się alarm temperatury: wcisnąć przycisk, aby wyłączyć alarm dźwiękowy.

Komora chłodziarki i przechowywanie żywności

Komora chłodziarki umożliwia przechowywanie świeżej żywności i napojów. Komora chłodziarki rozmraża się całkowicie w sposób automatyczny. Okazjonalna obecność kropeł wody na wewnętrznej ścianie tylnej komory jest objawem automatycznej fazy rozmrażania. Skropliny spływają do otworu spustowego i zbierają się w pojemniku, z którego następnie wyparowują.

Uwaga: temperatura otoczenia, częstotliwość otwierania drzwi i miejsce ustawienia urządzenia mogą mieć wpływ na temperaturę we wnętrzu obu komór. Wartości temperatury należy ustawić zgodnie z tymi czynnikami. W warunkach dużej wilgotności, wewnątrz komory chłodziarki może występować kondensacja, zwłaszcza na szklanych półkach. W tym przypadku zaleca się zamykanie pojemników z płynami (np. kubek z bulionem), zawijanie żywności o dużej zawartości wody (np. warzywa) i włączenie wentylatora (jeśli jest dostępny). Wszystkie szuflady, półki drzwiowe i półki w komorze można wyciągnąć.

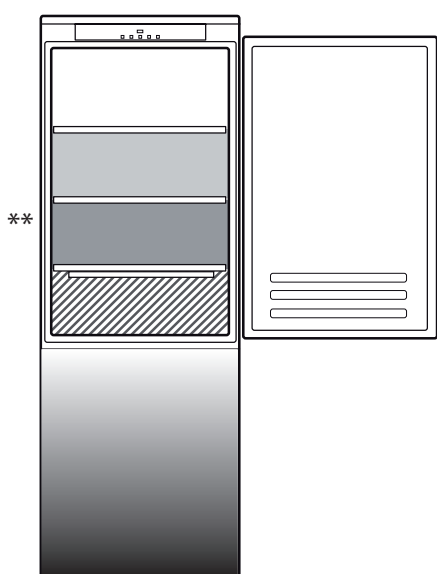
Dystrybucja powietrza Multiflow

System multiflow pomaga równomiernie rozprowadzać zimne powietrze w komorze, zapewniając lepsze przechowywanie żywności. Żywność może być umieszczona na każdej półce urządzenia. Należy pamiętać, aby nie blokować otworów wentylacyjnych, zapewniając w ten sposób swobodny przepływ powietrza.

Jak przechowywać świeżą żywność i napoje

Produkty żywnościowe wydzielające duże ilości gazu etylenowego (jabłka, morele, gruszki, brzoskwinie, awokado, figi, suszone śliwki, borówki, melony, fasolka) i produkty wrażliwe na ten gaz, takie jak owoce, warzywa i sałaty, należy zawsze umieszczać lub opakowywać osobno, aby zapobiec skracaniu ich terminu przydatności do spożycia; na przykład nie przechowywać pomidorów razem z owocami kiwi lub kapustą. Aby zapewnić dostateczną cyrkulację powietrza, nie należy przechowywać artykułów spożywczych zbyt blisko siebie. Używać pojemników wielokrotnego użytku – plastikowych, metalowych, aluminiowych i szklanych lub folii samo-przylegającej do pakowania żywności.

Gdy w chłodziarce przechowywana jest niewielka ilość żywności, zaleca się korzystanie z półek nad pojemnikiem na owoce i warzywa, ponieważ jest to najzimniejszy obszar w komorze. Żywność i napoje, które mogą wydzielać lub przyjmować zapachy, należy zawsze przechowywać w zamkniętych pojemnikach lub pod przykryciem. Aby zapobiec przewracaniu się butelek, można umieścić je w specjalnym uchwycie (występuje w wybranych modelach).



Legenda

-  **STREFA**
Zalecana do przechowywania owoców tropikalnych, puszek, napojów, jajek, sosów, marynat, masła, dżemu
-  **STREFA NISKIEJ TEMPERATURY**
Zalecana do przechowywania serów, mleka, wyrobów mleczarskich, produktów delikatesowych, jogurtów, MAKARONY I CIASTA mączne
-  **STREFA NAJNIŻSZEJ TEMPERATURY**
Zalecana do przechowywania wędlin i deserów, mięsa oraz ryb
-  **SZUFLADA NA WARZYWA I OWOCE**
- **** Strefa najniższej temperatury w modelach z KOMORĄ „0° ZONE” została oznaczona w legendzie

* Dostępne tylko w wybranych modelach

Komora zamrażarki i przechowywanie żywności

Komora zamrażarki ******* umożliwia długotrwałe przechowywanie zamrożonej żywności i mrożenie świeżej żywności. Ilość świeżej żywności, którą można zamrozić w ciągu 24 godzin, jest podana na tabliczce znamionowej. Rozmieścić świeżą żywność w obszarze mrożenia wewnątrz komory zamrażarki, pozostawiając wystarczającą ilość miejsca wokół opakowań żywności na swobodny przepływ powietrza. Nie zaleca się ponownego zamrażania częściowo rozmrożonej żywności. Ważne jest, aby owinąć żywność w sposób zapobiegający przedostawaniu się wody, wilgoci lub kondensacji.

Tacka*

Tacka zamrażarki umożliwia łatwy dostęp do często używanych produktów, zamrażanie i przechowywanie resztek żywności i małych produktów.

Kostki lodu

Wypełnić 2/3 tacki na lód wodą i włożyć ją z powrotem do komory zamrażarki. Nigdy nie używać ostrych lub ostro zakończonych przedmiotów do wyjmowania lodu.

Wyjmowanie szuflad

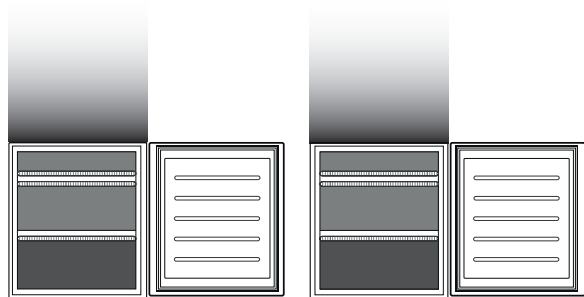
Wysunąć szuflady maksymalnie na zewnątrz, unieść je i wyjąć. Aby uzyskać większą przestrzeń, komorę zamrażarki można wykorzystać bez szuflad. Po umieszczeniu żywności na kratkach/półkach upewnić się, że drzwi są prawidłowo zamknięte.

System Total No Frost

System Total No Frost skutecznie zapobiega tworzeniu się lodu, co pozwala uniknąć niedogodności związanych z ręcznym odszranianiem zarówno w zamrażarce, jak i we wnętrzu chłodziarki.

System wentylacyjny zapewnia doskonałą cyrkulację zimnego powietrza w obu komorach, dzięki czemu nie tworzy się lód.

Legenda



SZUFLADA ZAMRAŻARKI



SZUFLADA STREFY ZAMRAŻANIA
(STREFA NAJNIŻSZEJ TEMPERATURY) Zalecana do zamrażania świeżej/gotowanej żywności.



Jedynie w modelach CB310 i CB380 (patrz tabliczka znamionowa umieszczona z boku szuflady na warzywa i owoce)

Okres przechowywania produktów zamrożonych przez użytkownika

KOMORA ZAMRAŻALNIKA

Produkt	Okres przechowywania (-12°C)	Zalecany okres przechowywania (-18°C)	Okres przechowywania (-24°C)
Masło lub margaryna	1 miesiąc	6 miesiące	9 miesiące
Ryby	1 miesiąc	1-3 miesięcy	6 miesiące
Owoce (z wyjątkiem owoców cytrusowych) i warzywa	1 miesiąc	8-12 miesięcy	12 miesiące
Mięso Kiełbasy szynkowe Mięsa pieczone (wołowina-wieprzowina-baranina) Steki lub kotlety (wołowina-baranina-wieprzowina)	1 miesiąc	2 miesiące 8-12 miesięcy 4 miesiące	12 miesiące
Mleko, świeże płyny, ser, lody lub sorbet	1 miesiąc	1-3 miesięcy	5 miesiące (niezalecane w przypadku lodów)
Drób (kurczak-indyk)	1 miesiąc	5-7 miesięcy	9 miesiące

* Dostępne tylko w wybranych modelach

KOMORA CHŁODZIARKI

Produkt	Okres przechowywania (0-3°C)	Okres przechowywania (3-6°C)	Okres przechowywania (6-8°C)
Puszki, napoje, jajka, sosy, pikle, masło, dżem	3-4 tygodnie	3-4 tygodnie	3-4 tygodnie
Owoce tropikalne	Niezalecane	2-4 tygodnie	3-4 tygodnie
Sery, mleko, nabiał, artykuły delikatesowe, jogurty	2-5 dni	2-5 dni	2-5 dni
Wędliny, desery, mięso i ryby oraz domowe potrawy	3-5 dni	1-2 dni	Niezalecane
Przechowywać warzywa i owoce (z wyjątkiem owoców tropikalnych i cytrusów)	15 dni	10-12 dni	4-7 dni

Odgłosy pracy urządzenia

1. Hałas podczas pracy kompresora jest normalnym zjawiskiem.



2. Bulgotanie oraz stuki powstają podczas przechodzenia gazowego czynnika chłodniczego wewnątrz układu chłodzącego i są zjawiskiem normalnym.



3. Skrzypiące dźwięki można „usłyszeć”, zarówno kiedy kompresor pracuje, jak i wtedy, gdy jest nieaktywny: jest to normalny dźwięk wydawany przez strukturę urządzenia.



4. Sprawdzić, czy półki po wewnętrznej stronie drzwi chłodziarki oraz półki i szuflady w komorze chłodziarki są poprawnie umieszczone i umocowane, w celu uniknięcia potencjalnych wibracji.
5. Nie umieszczać szklanych pojemników (butelek, słoików, itd.) w bezpośrednim sąsiedztwie, w celu uniknięcia potencjalnych wibracji.
6. Urządzenie jest wyposażone w kompresor, który działa z optymalną prędkością w celu zminimalizowania zużycia energii. Może zdarzyć się, w niektórych sytuacjach (np. latem lub w przypadku przechowywania dużej ilości produktów), że kompresor zwiększy prędkość i stanie się głośniejszy niż zwykle.

Zalecenia w przypadku nieużywania urządzenia

W przypadku nieużywania urządzenia

Odłączyć urządzenie od źródła zasilania, opróżnić je, rozmrozić (jeśli konieczne) i wyczyścić.

Zostaw lekko otwarte drzwi, aby umożliwić przepływ powietrza przez komory. Pozwala to zapobiec powstawaniu pleśni i przykrych zapachów.

W przypadku przerwy w zasilaniu

Zostawić zamknięte drzwi, aby jak najdłużej utrzymać niską temperaturę żywności. Nie zamrażać ponownie żywności, która uległa częściowemu rozmrożeniu. Jeżeli zasilanie jest odcięte przez dłuższy czas, może być także aktywny alarm długiej awarii zasilania (w przypadku produktów wyposażonych w sterownik elektroniczny).

Czyszczenie i konserwacja

Przed przystąpieniem do mycia lub innych czynności konserwacyjnych odłączyć urządzenie od źródła zasilania lub wyjąć wtyczkę z gniazda.

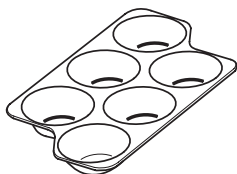
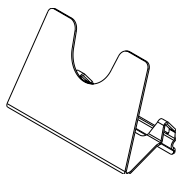
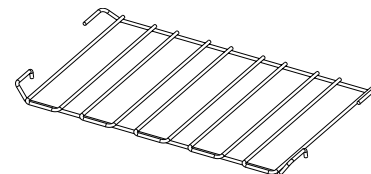
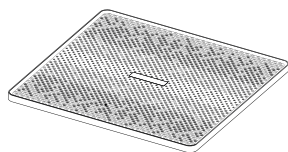
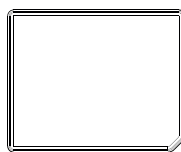
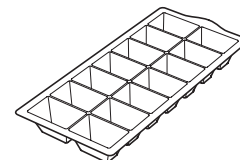
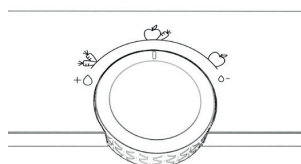
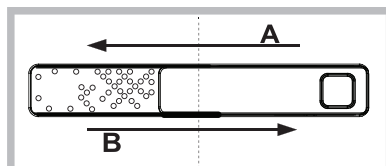
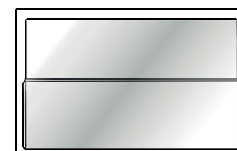
Nie stosować substancji ściernych. Nie czyścić elementów urządzenia środkami łatwopalnymi.

Nie stosować parowych urządzeń do czyszczenia.

Przycisków i wyświetlacza panelu sterowania nie należy czyścić przy użyciu alkoholu lub środków na bazie alkoholu. Należy używać do tego celu wyłącznie suchej szmatki.

Urządzenie należy czyścić okazjonalnie za pomocą szmatki oraz roztworu ciepłej wody i neutralnych środków przeznaczonych do czyszczenia wnętrza chłodziarki.

* Dostępne tylko w wybranych modelach

Aksesoria***POJEMNIK NA JAJKA****PÓŁKA NA BUTELKI****PÓŁKA NA BUTELKI****PODKŁADKA DO CHŁODZIARKI****PODKŁADKA DO ZAMRAŻARKI****TACKA DO LODU****POKRĘTŁO KONTROLA WILGOTNOŚCI****HUMIDITY CONTROL (KONTROLA WILGOTNOŚCI)****PÓŁKA SKŁADANA****Humidity Control (Kontrola wilgotności)***

Otworzyć regulator wilgotności (pozycja B), aby przechowywać żywność (np. owoce) w mniej wilgotnych warunkach lub zamknąć go (pozycja A), aby zapewnić bardziej wilgotne warunki (np. warzywom)

Półka składana *

System szynowy umożliwia wsunięcie półki pod przednią część, tworząc dodatkową przestrzeń na przechowywanie wysokich butelek czy dzbanków.

Podkładka do zamrażarki (Alu PAD)*

Metalowy panel pozwala na szybsze zamrażanie żywności.

W celu łatwego czyszczenia metalowy panel można wyjąć poprzez uniesienie go do góry, zaczynając od lewego rogu.

Podkładka do chłodziarki*

Szuflada na warzywa i owoce jest wyposażona w kratkę higieniczną.

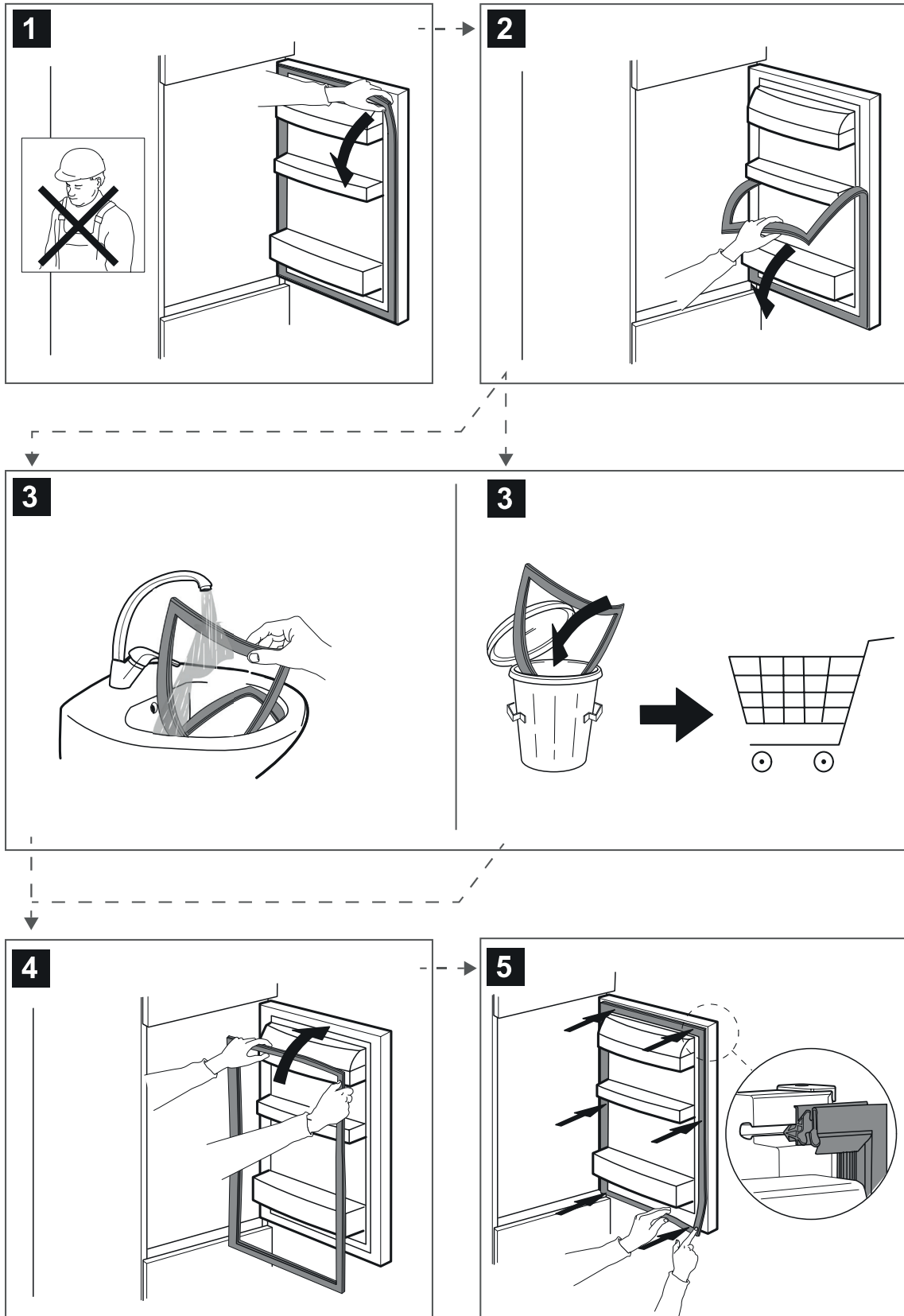
Dzięki specjalnej konstrukcji tego komponentu owoce i warzywa nie mają kontaktu z naturalnymi wyciekami (takimi jak utrata wody i wilgoć z warzyw), które spływają poniżej kratki higienicznej. Kratka higieniczna wykorzystuje technologię Microban SilverShield®, która redukuje liczbę szkodliwych bakterii nawet do 99,9% na powierzchni kratki, wpływając na lepsze przechowywanie owoców i warzyw**. W przypadku zabrudzenia kratkę higieniczną można wyjąć do umycia, po prostu podnosząc ją i wyciągając na zewnątrz. Można ją łatwo myć ręcznie, samą wodą lub używając zwykłych neutralnych detergentów do naczyń. Kratkę można również myć w zmywarce.

Po wyczyszczeniu kratkę należy osuszyć przed ponownym włożeniem na miejsce.

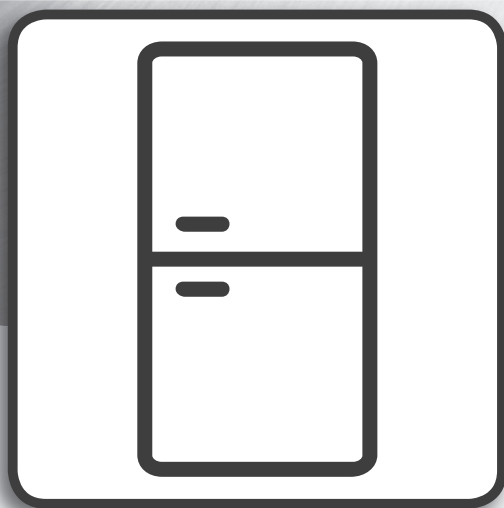
* Dostępne tylko w wybranych modelach

Części zamienne będą dostępne przez okres od 7 do 10 lat, zgodnie ze szczególnymi wymaganiami Rozporządzenia

Wymiana uszczelki



400011640802



Manual do utilizador

MANUAL DO UTILIZADOR

ÍNDICE

Guia de Utilização e Manutenção	3
Luz do frigorífico	3
Substituir a lâmpada LED.....	3
Prateleiras	3
Porta	3
Como utilizar o aparelho	4
Utilizar pela primeira vez	4
Compartimento do frigorífico e armazenamento de alimentos	4
Como armazenar alimentos frescos e bebidas.....	4
Compartimento do congelador de armazenamento de alimentos	5
Tempo de armazenamento recomendado para alimentos congelados	5
Sons funcionais	6
Recomendação em caso de não utilização do aparelho.....	6
Limpeza e manutenção	6
Acessórios*	7
Humidity Control (Controlo de humidade)*	7
Prateleira de arrumação *	7
Bloco do congelador (Alu PAD)*	7
Bloco do frigorífico*.....	7
Substituição da junta	8

* Disponível apenas em determinados modelos

Luz do frigorífico

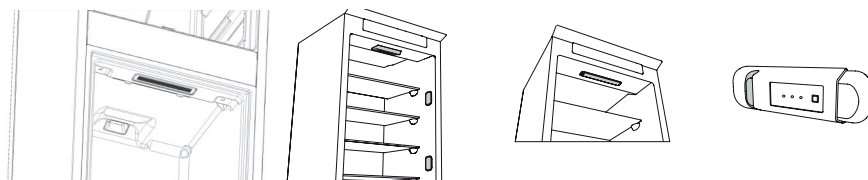
O sistema de iluminação no interior do compartimento do frigorífico dispõe de lâmpadas LED, o que permite uma melhor iluminação comparativamente com as lâmpadas tradicionais e oferece um consumo de energia muito reduzido. Se precisar de substituição, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Importante: A luz do compartimento frigorífico acende-se ao abrir a porta do frigorífico.

Substituir a lâmpada LED

Desligue sempre o aparelho da fonte de alimentação antes de substituir a lâmpada. Siga depois as instruções com base no tipo de lâmpada existente no seu aparelho. Substitua a lâmpada por outra com as mesmas características, que poderá encontrar no Serviço de Assistência Técnica e revendedores autorizados.

Caso necessite de substituir as lâmpadas LED, contacte a Assistência Técnica.



Prateleiras

Todas as gavetas, prateleiras da porta e outras prateleiras podem ser retiradas.

Porta

Reversibilidade das portas

Nota: a direção em que a porta é aberta pode ser alterada. Se esta operação for realizada pelo Serviço Pós-Venda, não será coberta pela garantia.

Siga as instruções no **Guia de instalação**.

Como utilizar o aparelho

Utilizar pela primeira vez

Aguarde, pelo menos, duas horas após a instalação para ligar o aparelho à fonte de alimentação. Ao ligar o aparelho à eletricidade, este começará a trabalhar automaticamente. As temperaturas ideais para armazenar os alimentos vêm predefinidas de fábrica.

Após ligar o aparelho, deve esperar entre 4 e 6 horas para que seja atingida a temperatura correta de armazenamento relativa a um aparelho com a carga normal. Coloque o filtro antibacteriano e anti-odores na ventoinha seguindo as ilustrações na embalagem do filtro (se fornecido). Quando o sinal sonoro soa, significa que o alarme da temperatura foi ativado: prima o botão para desligar o alarme sonoro.

Compartimento do frigorífico e armazenamento de alimentos

O compartimento do frigorífico permite guardar alimentos frescos e bebidas. O compartimento frigorífico descongela completamente de forma automática. A presença ocasional de gotas de água na parte traseira interna do compartimento, indica a fase de descongelamento automático. A água de descongelação é automaticamente canalizada para um dreno e recolhida num recipiente, onde irá evaporar.

Nota: a temperatura ambiente, a frequência com que são abertas as portas e a posição do aparelho podem influenciar a temperatura interna de ambos os compartimentos. Programe as temperaturas de acordo com estes fatores. Em condições de muita humidade, pode ocorrer condensação no compartimento do frigorífico, especialmente nas prateleiras de vidro. Neste caso, recomenda-se que feche os recipientes que contêm líquidos (como por exemplo um recipiente com caldo), embrulhe os alimentos com elevado teor de água (como por exemplo legumes) e ligue a ventoinha, caso exista. Todas as gavetas, prateleiras da porta e outras prateleiras podem ser retiradas.

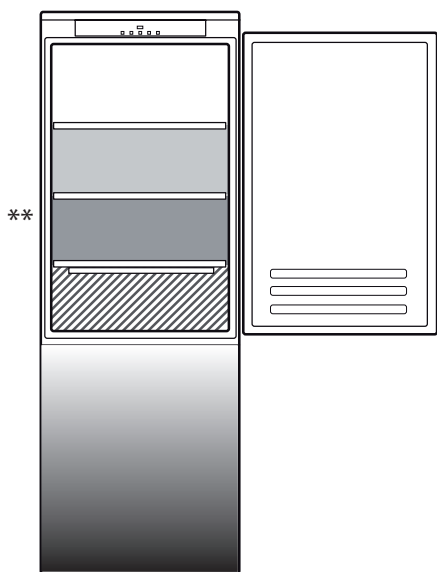
Distribuição de ar multifluxo

A função multifluxo ajuda a distribuir o ar frio uniformemente em todo o compartimento, de forma a conservar melhor os alimentos. Os alimentos podem ser colocados em qualquer uma das prateleiras do aparelho. Tenha cuidado para não obstruir as aberturas da distribuição de ar, garantindo assim o seu movimento livremente.

Como armazenar alimentos frescos e bebidas

Os alimentos que libertem uma grande quantidade de gás etileno (maçãs, damascos, peras, pêseços, abacates, figos, ameixas, frutos vermelhos, melões, feijão) e que sejam sensíveis a este gás, tais como as frutas e os legumes, devem ser armazenados em separado ou cobertos de forma a não reduzir o seu prazo de validade; por exemplo, não armazene tomates juntamente com kiwis ou couves. Não guarde alimentos muito perto um dos outros para permitir uma suficiente circulação de ar. Use recipientes de plástico reciclável, metal, alumínio e vidro e película aderente para embrulhar os alimentos.

Se tiver uma pequena quantidade de alimento para guardar no compartimento frigorífico, recomendamos que utilize as prateleiras acima da gaveta de legumes pois esta é a área mais fresca do compartimento. Feche sempre bem ou cubra os recipientes de líquidos e alimentos que possam entornar ou que possam ser contaminados por transferência de outros odores ou sabores. Para evitar que as garrafas caiam, pode usar o suporte para garrafas (disponível em modelos selecionados).



Legenda

ZONA

Recomendada para o armazenamento de frutas tropicais, latas, bebidas, ovos, molhos, pickles, manteiga e compotas

ZONA FRESCA

Recomendada para o armazenamento de queijo, leite, laticínios, charcutaria, iogurtes, MASSAS E PASTAS à base de farinha

ZONA MAIS FRESCA

Recomendada para o armazenamento charcutaria, sobremesas, carne e peixe



GAVETA PARA FRUTAS E LEGUMES

**

Nos modelos com COMPARTIMENTO "0° ZONE" a "zona mais fria" é a que se encontra destacada na legenda

* Disponível apenas em determinados modelos

Compartimento do congelador de armazenamento de alimentos

O compartimento do congelador ******* permite o armazenamento de comida congelada e congelação de comida fresca durante um longo tempo. A quantidade de alimentos frescos que pode ser congelada em 24 horas, encontra-se indicada na placa de características. Organize os alimentos frescos na área de congelação no interior do compartimento do congelador, deixando espaço suficiente à volta das embalagens de alimentos para que o ar circule livremente. Recomenda-se que não torne a congelar os alimentos que já descongelaram parcialmente. É importante embrulhar os alimentos de forma a evitar a penetração de água, humidade ou condensação.

Tabuleiro*

A gaveta de congelação é útil para aceder facilmente aos produtos que utiliza com maior frequência, congelados, para simplesmente guardar as sobras de alimentos ou alimentos pequenos.

Cubos de gelo

Encha 2/3 das cuvetes de gelo com água e coloque-as no compartimento do congelador. Não utilize em caso algum, objetos afiados ou pontiagudos para remover o gelo.

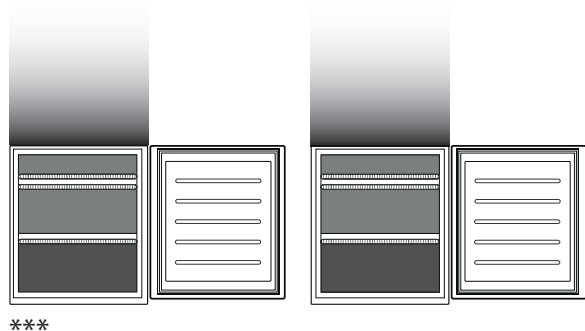
Remover as gavetas

Puxe as gavetas para fora até prenderem, levante-as e retire-as para fora. Para conseguir maior arrumação, o compartimento do congelador pode ser usado sem gavetas. Certifique-se de que a porta está devidamente fechada após colocar os alimentos de novo nas grelhas/prateleiras.

Sistema Total No Frost

O sistema Total No Frost previne eficazmente a formação de gelo, evitando o incómodo do descongelamento manual tanto do compartimento do congelador, como do compartimento do frigorífico.

O seu sistema de ventilação fornece a circulação ideal de ar frio em ambos os compartimentos evitando, assim, a formação de gelo.



Legenda



GAVETA DO CONGELADOR



GAVETA ZONA CONGELAÇÃO

(MÁX. ZONA FRESCA) Recomendada para congelar alimentos frescos/cozinhados.

Apenas para os modelos CB310 e CB380 (consulte a placa de características do aparelho localizada na parte lateral da gaveta para frutas e legumes)

Tempo de armazenamento recomendado para alimentos congelados

COMPARTIMENTO PARA CONGELADOS

Produto	Período de armazenamento (-12 °C)	Período de armazenamento recomendado (-18 °C)	Período de armazenamento (-24 °C)
Manteiga ou margarina	1 mês	6 meses	9 meses
Peixe	1 mês	1-3 meses	6 meses
Frutas (exceto citrinos) e legumes	1 mês	8-12 meses	12 meses
Carne			
Fiambre, salsichas	1 mês	2 meses	12 meses
Assados (vaca/porco/borrego)		8-12 meses	
Bifes ou costeletas (vaca/borrego/porco)		4 meses	
Leite, líquidos frescos, queijo, gelados ou sorvetes	1 mês	1-3 meses	5 meses (não recomendado para gelados)
Aves (frango/peru)	1 mês	5-7 meses	9 meses

* Disponível apenas em determinados modelos

COMPARTIMENTO PARA FRESCOS

Produto	Período de armazenamento 0-3°C	Período de armazenamento (3-6 °C)	Período de armazenamento 6-8°C
latas, bebidas, ovos, molhos, pickles, manteiga, compotas	3-4 semanas	3-4 semanas	3-4 semanas
Frutas tropicais	Não recomendado	2-4 semanas	3-4 semanas
Queijo, leite, laticínios, iogurtes	2-5 dias	2-5 dias	2-5 dias
Charcutaria, sobremesas, carne e peixe e comida caseira	3-5 dias	1-2 dias	Não recomendado
Armazenamento de frutas e legumes (exceto frutas tropicais e citrinos)	15 dias	10-12 dias	4-7 dias

Sons funcionais

1. O compressor gera um zumbido durante o funcionamento do aparelho; esta situação é normal.



2. A passagem do gás refrigerante no interior do circuito de refrigeração gera sons gorgolejantes e crepitações, pelo que estes sons são normais.



3. É possível que oiça crepitações quando o compressor é ativado e desativado: trata-se de um som normal proveniente da estrutura do produto.



- 4. Certifique-se de que as prateleiras existentes no interior da porta do frigorífico, bem como as gavetas do compartimento do mesmo se encontram fixas e posicionadas corretamente para evitar potenciais vibrações.
- 5. Não coloque recipientes de vidro (garrafas, jarros, etc.) em contacto direto uns com os outros para evitar quaisquer vibrações.
- 6. Este aparelho encontra-se equipado com um compressor que opera a uma velocidade mínima de forma a otimizar o consumo de energia. Como tal, em determinadas situações (durante o verão ou se armazenar grandes quantidades de alimentos) o compressor pode aumentar a sua velocidade e produzir mais ruído do que o habitual.

Recomendação em caso de não utilização do aparelho

Em caso de não utilização do aparelho

Desligue o aparelho da tomada, despeje-o, descongele-o (se necessário) e limpe-o.

Mantenha as portas ligeiramente abertas para que o ar circule no interior dos compartimentos. Ao fazer isto, evita a formação de bolor e maus odores.

Em caso de interrupção no abastecimento de corrente

Mantenha as portas fechadas para que os alimentos se mantenham frios o máximo de tempo possível. Não torne a congelar alimentos que já tenha sido parcialmente descongelados. Se a falha de corrente for prolongada, poderá ser também ativado o alarme de falha de energia (em aparelhos com componente eletrónica).

Limpeza e manutenção

Antes de efetuar qualquer operação de limpeza ou manutenção, retire a ficha da tomada ou desligue a corrente elétrica.

Nunca utilize abrasivos. Nunca limpe as peças do congelador com líquidos inflamáveis.

Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

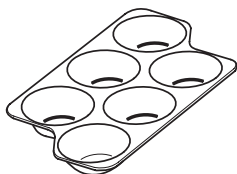
Os botões e o visor do painel de controlo não devem ser limpos com álcool ou substâncias derivadas do álcool, mas sim com um pano seco.

Limpe o aparelho ocasionalmente com um pano e uma solução de água morna e agentes de limpeza neutros especificamente concebidos para a limpeza do interior do frigorífico.

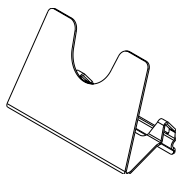
* Disponível apenas em determinados modelos

Acessórios*

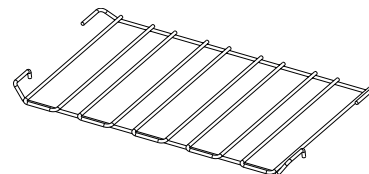
CAIXA PARA OVOS



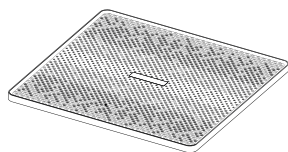
GRELHA PARA GARRAFAS



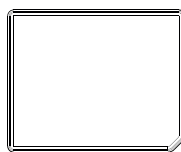
GRELHA PARA GARRAFAS



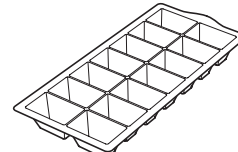
BLOCO DO FRIGORÍFICO



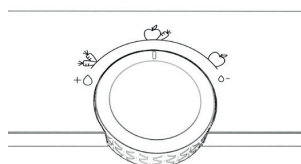
BLOCO DO CONGELADOR



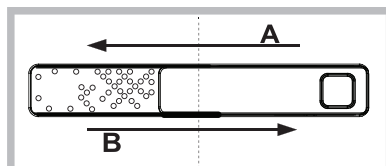
CUVETE DE GELO



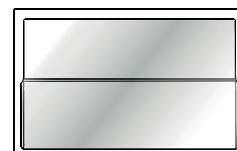
BOTÃO CONTROLO DA HUMIDADE



HUMIDITY CONTROL (CONTROLO DE HUMIDADE)



PRATELEIRA DE ARRUMAÇÃO



Humidity Control (Controlo de humidade)*

Abra o regulador da humidade (posição B) caso pretenda armazenar alimentos, tais como frutas, num ambiente menos húmido ou feche o mesmo (posição A) para armazenar alimentos, tais como legumes, num ambiente mais húmido.

Prateleira de arrumação *

Graças ao sistema de deslize, esta prateleira permite-lhe deslizar sob a parte da frente, criando espaço extra para o armazenamento de garrafas ou jarros.

Bloco do congelador (Alu PAD)*

O painel metálico ajuda a congelar mais rápido os alimentos. Para uma limpeza fácil pode-se retirar o painel metálico levantando-o a partir do canto esquerdo.

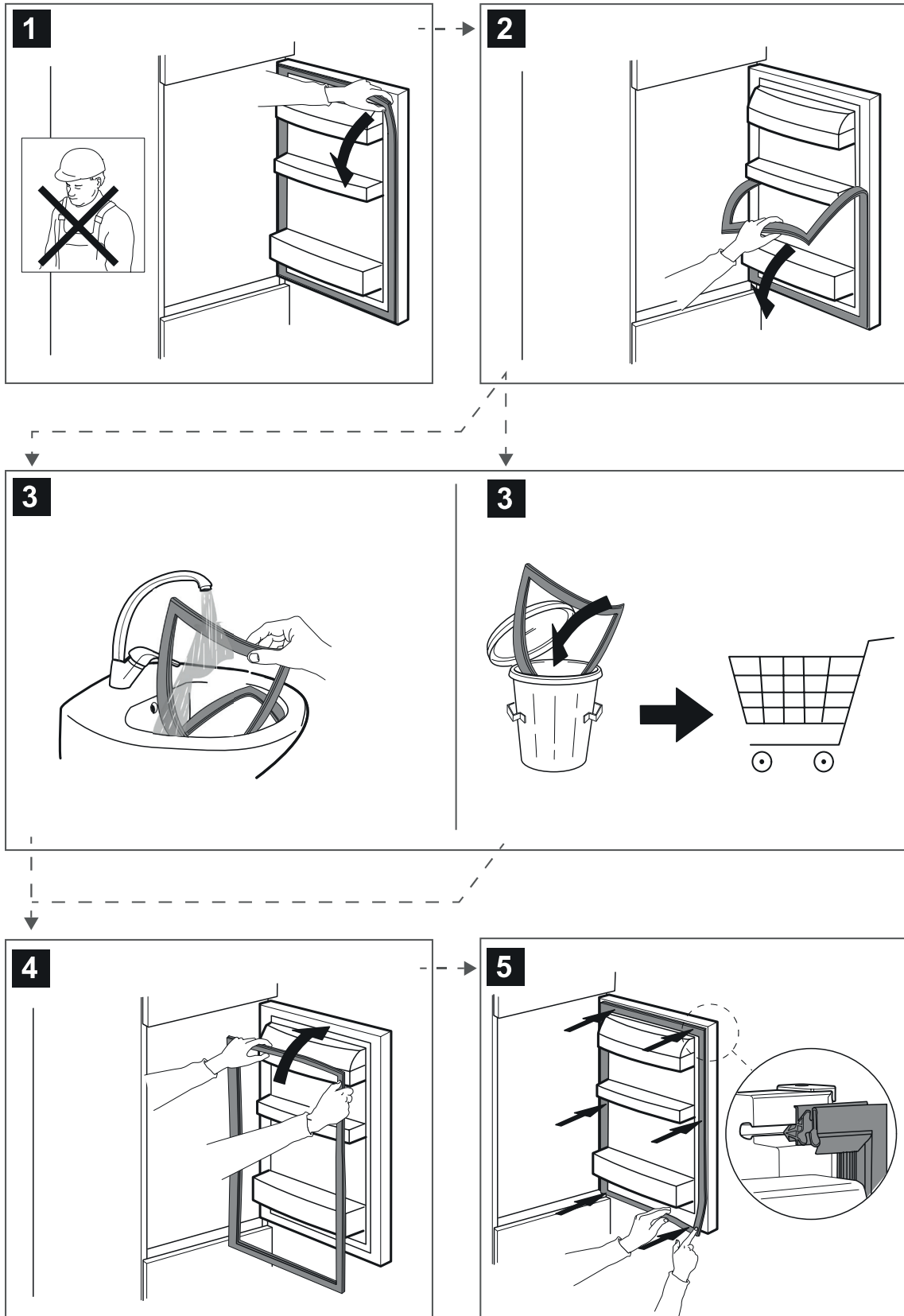
Bloco do frigorífico*

A gaveta para frutas e legumes está equipada com uma grelha de higiene. Graças ao design especial deste componente, as frutas e os legumes não estão em contacto com as fugas naturais (tais como a perda por gotejamento e de humidade dos legumes) que caem por baixo da grelha de higiene. A grelha de higiene é tratada com a tecnologia Microban SilverShield® que reduz as bactérias nocivas até 99,9% na superfície de uma prateleira de plástico, para uma melhor preservação das frutas e dos legumes**. A grelha de higiene pode ser removida para ser limpa sempre que se encontrar suja, bastando para tal levantá-la e puxá-la para fora. Pode ser simplesmente lavada à mão, com água apenas ou com detergentes neutros comuns para loiça. Também pode ser lavada na máquina e lavar loiça. Após a limpeza, deixe secar antes de voltar a colocá-la no lugar.

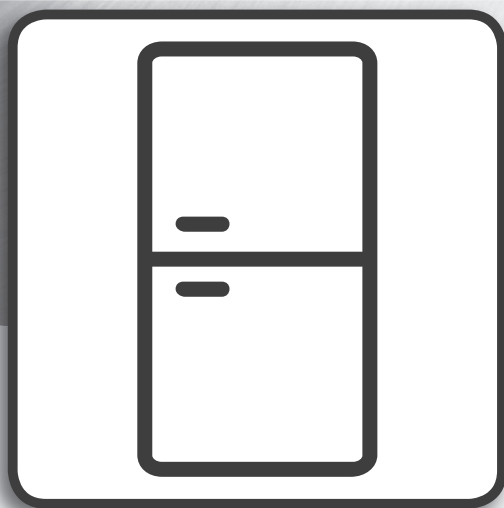
* Disponível apenas em determinados modelos

As peças sobressalentes estarão disponíveis durante um período de até 7 ou 10 anos, de acordo com os requisitos do regulamento específico.

Substituição da junta



400011640802



Manual de utilizare

MANUAL DE UTILIZARE

CUPRINS

Ghid de utilizare și întreținere	3
Becul din interiorul frigiderului	3
Înlocuirea luminilor cu LED-uri	3
Rafturi	3
Ușă	3
Cum se utilizează aparatul	4
Prima utilizare	4
Compartimentul frigider și depozitarea alimentelor	4
Depozitarea alimentelor proaspete și băuturilor	4
Compartimentul congelator și depozitarea alimentelor	5
Perioada de depozitare pentru alimentele congelate la domiciliu	5
Sunete emise la funcționare	6
Recomandări în cazul neutilizării aparatului	6
Curățarea și întreținerea	6
Accesoriile*	7
Humidity Control (Controlul umidității)*	7
Raft demontabil *	7
Covoraș pentru congelator (Alu PAD)*	7
Covoraș pentru frigider*	7
Înlocuirea garniturii	8

* Disponibile numai la anumite modele

Becul din interiorul frigiderului

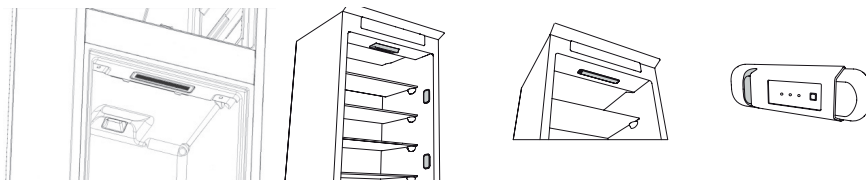
Sistemul de iluminare din interiorul compartimentului frigider utilizează lumini cu LED-uri, care permit o iluminare mai bună decât becurile tradiționale, precum și un consum de energie foarte redus. Contactați Serviciul de Asistență Tehnică dacă aveți nevoie de un bec de schimb.

Important: Becul din compartimentul frigider se aprinde când ușa frigiderului este deschisă.

Înlocuirea luminilor cu LED-uri

Deconectați întotdeauna aparatul de la rețeaua electrică înainte de a înlocui becul. Apoi urmați instrucțiunile în funcție de tipul de bec cu care este echipat produsul. Înlocuiți becul cu unul cu aceleași caracteristici, disponibil la Serviciul de Asistență Tehnică sau la vânzătorii autorizați.

Dacă trebuie să înlocuiți luminile cu LED-uri, vă rugăm să contactați serviciul de asistență tehnică.



Rafturi

Toate sertarele, rafturile de pe uși și rafturile pot fi scoase.

Ușă

Reversibilitatea ușii

Notă: direcția de deschidere a ușii poate fi modificată. Dacă operația este efectuată de reprezentanții serviciului de asistență tehnică post-vânzare, aceasta nu este acoperită de garanție.

Urmați instrucțiunile din **ghidul de instalare**.

Cum se utilizează aparatul

Prima utilizare

După instalare, așteptați cel puțin două ore înainte de a conecta aparatul la rețeaua electrică. Conectarea aparatului la rețeaua de alimentare cu energie electrică începe funcționarea automată. Temperaturile ideale de depozitare a alimentelor sunt presetate din fabrică.

După ce puneți aparatul în funcțiune, trebuie să așteptați 4-6 ore până când se atinge temperatura adecvată de păstrare a alimentelor pentru un aparat încărcat normal. Dacă aparatul este prevăzut cu filtru antibacterian și anti-miros, amplasați-l în ventilator, așa cum se indică pe ambalajul filtrului. Dacă este emis un semnal acustic, înseamnă că alarma de temperatură a fost activată: apăsați pe buton pentru a opri alarma sonoră.

Compartimentul frigider și depozitarea alimentelor

Compartimentul frigider permite păstrarea alimentelor proaspete și a băuturilor. Compartimentul frigider se dezgheață complet automat. Prezența ocazională a picăturilor de apă pe pereții interior posterior al compartimentului indică faza de dezghețare automată. Apa rezultată din dezghețare este condusă într-un canal de scurgere, apoi este colectată într-un recipient, din care se evaporă.

Notă: temperatura ambiantă, frecvența cu care se deschid ușile și poziția aparatului pot influența temperaturile interne în cele două compartimente. Setați temperaturile în conformitate cu acești factori. Într-un mediu cu umiditate foarte ridicată, în compartimentul frigider se poate produce condens, mai ales pe rafturile de sticlă. În acest caz, se recomandă să acoperiți recipientele care conțin lichide (de ex. o oală cu supă), să ambalați alimentele cu conținut ridicat de apă (de ex. legumele) și să porniți ventilatorul (dacă există). Toate sertarele, rafturile de pe uși și rafturile pot fi scoase.

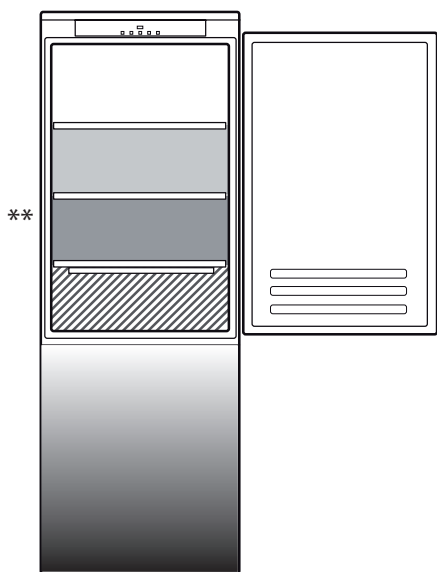
Funcția Multiflow de distribuție a aerului

Funcția Multiflow permite distribuția uniformă a aerului rece în cavitate pentru conservarea optimă a alimentelor. Alimentele pot fi amplasate pe orice raft al aparatului. Aveți grijă să nu blocați orificiile de ventilație pentru distribuția aerului, asigurând astfel circulația liberă a acestuia.

Depozitarea alimentelor proaspete și băuturilor

Alimentele care produc o cantitate mare de gaz etilenic (mere, caise, pere, piersici, avocado, smochine, prune, afine, pepeni, fasole) și cele care sunt sensibile la acest gaz, precum fructele, legumele și salata, trebuie să fie separate întotdeauna sau ambalate pentru a nu se reduce durata lor de depozitare; de exemplu, nu depozitați roșii împreună cu kiwi sau varză. Nu apropiați alimentele prea mult unele de celelalte, pentru a permite circulația corespunzătoare a aerului. Folosiți recipiente din plastic reciclabil, metal, aluminiu sau sticlă și folie transparentă pentru a ambala alimentele.

Dacă aveți o cantitate mică de alimente de păstrat în frigider, vă recomandăm să folosiți rafturile de deasupra sertarului pentru fructe și legume, având în vedere că aceasta este zona cea mai rece din compartiment. Pentru lichidele și alimentele care degajează miros sau pot prinde miros sau gust, folosiți doar recipiente cu capac sau acoperiți-le. Pentru a evita răsturnarea sticlelor, folosiți suportul pentru sticle (disponibil doar la anumite modele).



Legendă

ZONĂ

Recomandată pentru depozitarea fructelor tropicale, conservelor, băuturilor, ouălor, sosurilor, murăturilor, untului, gemurilor

ZONA RECE

Recomandată pentru depozitarea brânzei, laptelui, alimentelor de consum zilnic, delicatelor, iaurtului, PASTELOR ȘI ALUATURILOR pe bază de făină

ZONA CEA MAI RECE

Recomandată pentru depozitarea mezelurilor, deserturilor, cărnii și peștelui



SERTARUL PENTRU FRUCTE ȘI LEGUME

**

Pentru modelele dotate cu un COMPARTIMENT „0 ° ZONE”, „zona cea mai rece” este evidențiată în legendă

* Disponibile numai la anumite modele

Compartimentul congelator și depozitarea alimentelor

Compartimentul congelator ******* permite depozitarea alimentelor congelate și congelarea alimentelor proaspete o perioadă îndelungată de timp. Cantitatea de alimente proaspete care poate fi congelată în 24 de ore este indicată pe plăcuța cu date tehnice. Așezați alimentele proaspete în zona de congelare din interiorul compartimentului congelator, lăsând spațiu suficient în jurul pachetelor pentru a permite libera circulație a aerului. Se recomandă să nu congelați din nou alimentele care s-au dezghețat parțial. Este important să ambalați alimentele astfel încât să se evite pătrunderea apei, a umezelii sau a condensului.

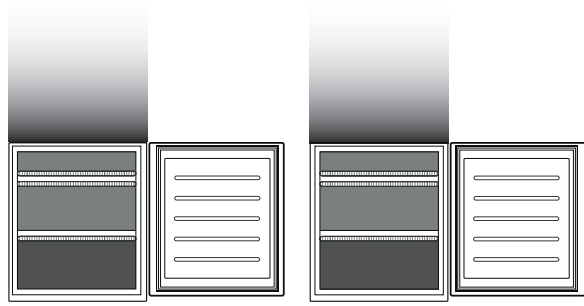
Tavă*
Tava congelatorului este utilă pentru a accesa cu ușurință produsele utilizate frecvent, pentru a congela sau, pur și simplu, pentru a depozita resturile alimentare sau articolele mici.

Cuburile de gheață
Umpleți tava pentru gheață 2/3 cu apă și așezați-o înapoi în compartimentul congelator. Nu folosiți în niciun caz obiecte tăioase sau ascuțite pentru a scoate gheața.

Demontarea sertarelor
Trageți sertarele în afară până la capăt, ridicați-le și scoateți-le. Pentru a beneficia de mai mult spațiu, compartimentul congelator poate fi utilizat fără sertare. Verificați dacă ușa este închisă corect după ce ați așezat alimentele înapoi pe grătare/rafturi.

Sistemul Total No Frost

Sistemul Total No Frost previne în mod eficient formarea gheții, evitând neplăcerea dezghețării manuale atât a congelatorului, cât și a frigiderului. Sistemul său de ventilație asigură circulația perfectă a aerului rece în ambele compartimente, evitând astfel acumularea gheții.



Legendă



SERTAR PENTRU CONGELATOR



SERTARUL ZONEI DE CONGELARE (ZONĂ RĂCIRE MAXIMĂ) Recomandată pentru congelarea alimentelor proaspete/gătite.

Numai pentru modelele CB310 și CB380 (consultați plăcuța cu date tehnice din partea laterală a sertarului pentru fructe și legume)

Perioada de depozitare pentru alimentele congelate la domiciliu

COMPARTIMENT CONGELAT

Produsul	Perioadă de depozitare (-12 °C)	Perioadă de depozitare recomandată (-18 °C)	Perioadă de depozitare (-24 °C)
Unt sau margarină	1 lună	6 luni	9 luni
Pește	1 lună	de la 1 la 3 luni	6 luni
Fructe (cu excepția citricelor) și legume	1 lună	de la 8 la 12 luni	12 luni
Carne Șuncă - cârnați Alimente prăjite (vită-porc-miel) Medalioane sau cotlete (vită-porc-miel)	1 lună	2 luni de la 8 la 12 luni 4 luni	12 luni
Lapte, lichide proaspete, brânzeturi, înghețată sau șerbet	1 lună	de la 1 la 3 luni	5 luni (nu se recomandă pentru înghețată)
Carne de pasăre (pui-curcan)	1 lună	de la 5 la -7 luni	9 luni

* Disponibile numai la anumite modele

COMPARTIMENT NECONGELAT

Produsul	Perioadă de depozitare 0-3 °C	Perioadă de depozitare (3-6 °C)	Perioadă de depozitare 6-8 °C
Conserve, băuturi, ouă, sosuri, murături, unt, gem	3-4 săptămâni	3-4 săptămâni	3-4 săptămâni
Fructe tropicale	Nu se recomandă	2-4 săptămâni	3-4 săptămâni
brânzeturi, lapte, produse lactate, delicatose, iaurt	2-5 zile	2-5 zile	2-5 zile
Mezeluri, deserturi, carne, pește și alimente preparate acasă	3-5 zile	1-2 zile	Nu se recomandă
Depozitați legume și fructe (excluzând fructele tropicale și citricele)	15 zile	10-12 zile	4-7 zile

Sunete emise la funcționare

1. În timpul funcționării produsului, un sunet generat de compresor este normal.



2. Sunetele precum gălgâitul și trosnitul sunt generate de trecerea agentului frigorific în interiorul circuitului de răcire, prin urmare, sunt zgomote normale.



3. Este posibil să „auziți” scârțâituri la activarea sau dezactivarea compresorului: este un sunet normal generat de structura produsului.



- Verificați dacă rafturile din interiorul ușii frigiderului, rafturile și sertarele din compartimentul frigider sunt fixate și așezate în mod corespunzător pentru a evita eventuale vibrații.
- Nu așezați recipiente din sticlă (sticle, borcane etc.) în contact direct unele cu altele, pentru a evita vibrațiile.
- Acest aparat este echipat cu un compresor, care funcționează la o viteză optimă pentru a reduce la minimum consumul de energie. În anumite situații (în timpul verii sau dacă sunt introduse cantități mari de alimente), se poate întâmpla ca viteza compresorului să crească și, prin urmare, acesta să fie mai zgomotos decât de obicei.

Recomandări în cazul neutilizării aparatului

În cazul neutilizării aparatului

Deconectați aparatul de la rețeaua electrică, goliți-l, dezghețați-l (dacă este necesar) și curățați-l.

Lăsați ușile întredeschise pentru a permite aerului să circule în interiorul compartimentelor. Astfel evitați formarea mușgaiului și apariția mirosurilor neplăcute.

În cazul întreruperii alimentării cu energie electrică

Țineți închise ușile pentru ca alimentele să rămână reci cât mai mult timp posibil. Nu congelați din nou alimentele care s-au dezghețat parțial. Dacă pana de curent se prelungește, este posibil să se activeze și alarma de întrerupere a curentului (la produsele cu componente electronice).

Curățarea și întreținerea

Înainte de a efectua orice operație de curățare sau de întreținere, scoateți aparatul din priză sau deconectați alimentarea cu energie electrică.

Nu folosiți niciodată substanțe abrazive. Nu curățați niciodată cu lichide inflamabile componentele frigiderului. Nu utilizați aparate de curățat cu aburi.

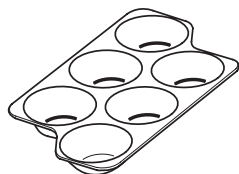
Butoanele și afișajul panoului de comandă nu trebuie să fie curățate cu substanțe alcoolice sau derivate, ci cu o lavetă uscată.

Curățați aparatul din când în când cu o lavetă și o soluție de apă caldă și agenți de curățare neutri speciali pentru curățarea interiorului frigiderului.

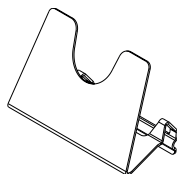
* Disponibile numai la anumite modele

Accesorii*

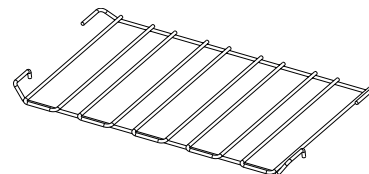
SUPPORT PENTRU OUĂ



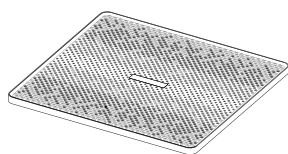
RAFT PENTRU STICLE



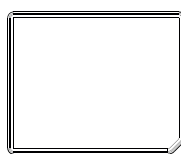
RAFT PENTRU STICLE



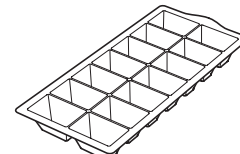
COVORAȘ PENTRU FRIGIDER



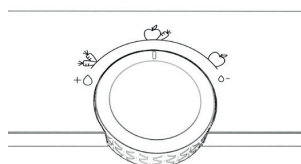
COVORAȘ PENTRU CONGELATOR



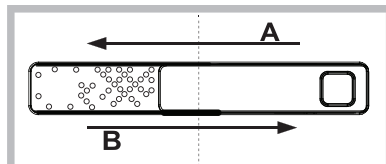
TAVĂ PENTRU CUBURI DE GHEAȚĂ



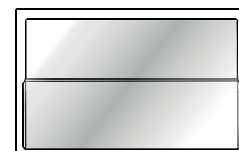
BUTON PENTRU CONTROLUL UMIDITĂȚII



HUMIDITY CONTROL (CONTROLUL UMIDITĂȚII)



RAFT DEMONTABIL



Humidity Control (Controlul umidității)*

Deschideți regulatorul de umiditate (poziția B) dacă doriți să depozitați alimente precum fructele, într-un mediu cu umiditate redusă, sau închideți-l (poziția A) pentru a depozita alimente precum legumele, într-un mediu cu umiditate mai ridicată

Raft demontabil *

Datorită sistemului cu șină, acest raft permite glisarea sub partea frontală, creând un spațiu suplimentar pentru depozitarea sticlelor sau vaselor înalte.

Covoraș pentru congelator (Alu PAD)*

Panoul metalic contribuie la congelarea rapidă a alimentelor. Pentru curățare ușoară, panoul metalic poate fi demontat, ridicându-l din colțul din stânga.

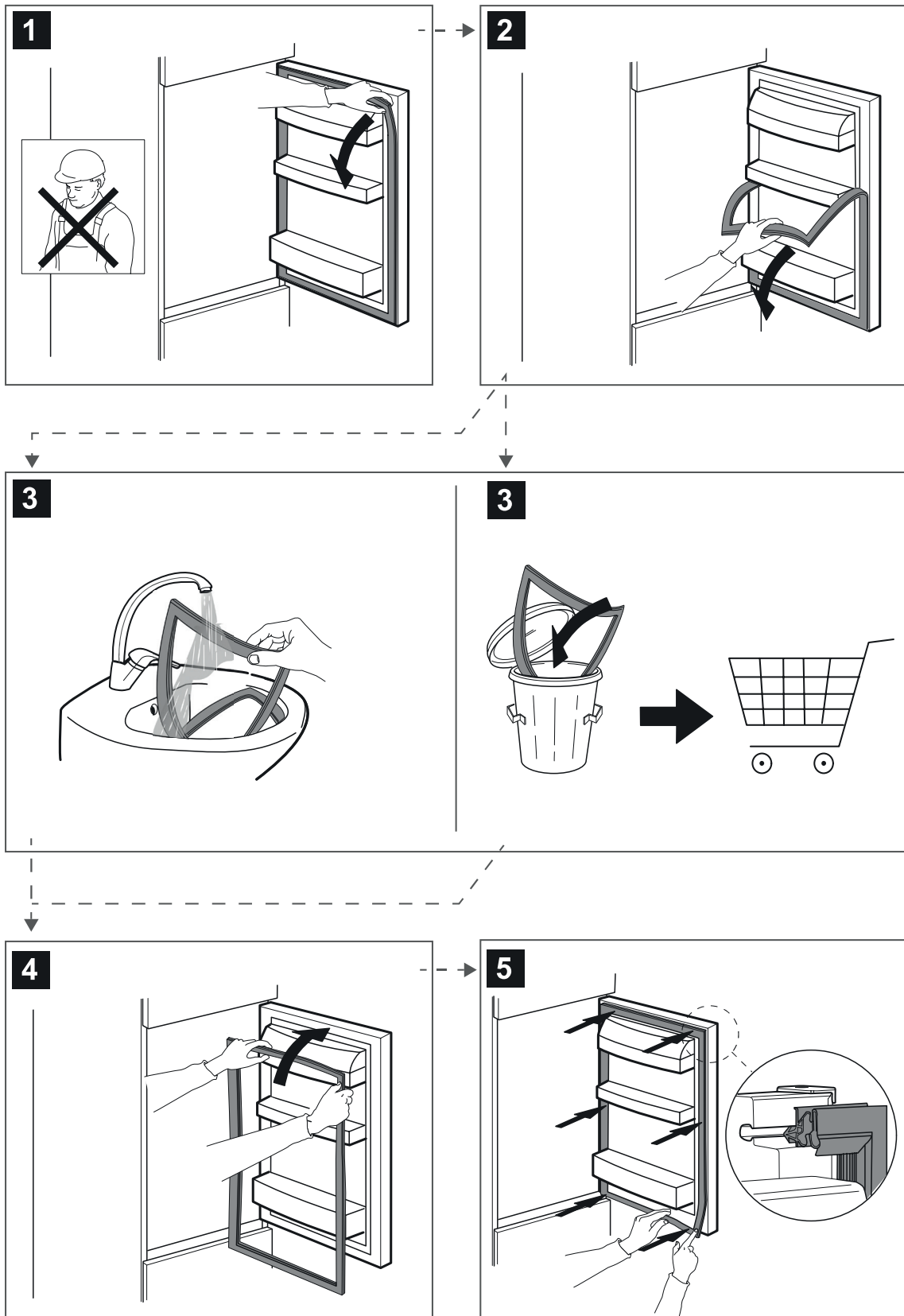
Covoraș pentru frigider*

Sertarul pentru fructe și legume este echipat cu grătar pentru menținerea igienei. Datorită designului special al acestei componente, fructele și legumele nu intră în contact cu scurgerile naturale (precum apa pierdută prin scurgere și umiditatea din legume) care vor cădea sub grătarul pentru menținerea igienei. Grătarul pentru menținerea igienei este tratat cu tehnologia Microban SilverShield® care reduce bacteriile dăunătoare de pe suprafața sertarului pentru fructe și legume cu până la 99,9%, pentru o mai bună conservare a fructelor și legumelor**. Grătarul pentru menținerea igienei poate fi demontat pentru a fi spălat atunci când se murdărește, ridicându-l pur și simplu și trăgându-l în afară. Acesta poate fi pur și simplu spălat manual, numai cu apă sau cu detergenți neutri obișnuiți pentru vase. Acesta poate fi spălat și în mașina de spălat vase. După curățare, uscați-l înainte de a-l pune înapoi în locaș.

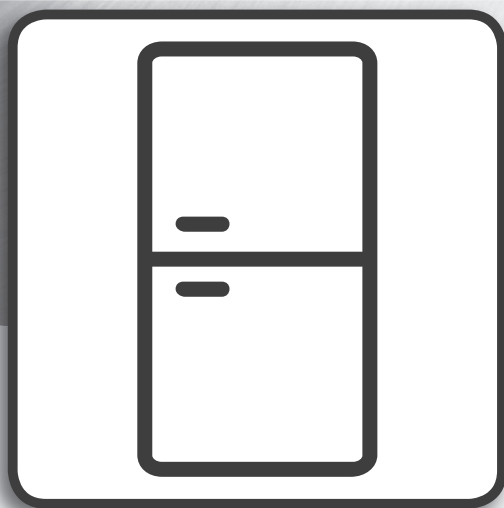
* Disponibile numai la anumite modele

Piese de schimb vor fi disponibile pentru o perioadă de până la 7 sau până la 10 ani, în conformitate cu cerințele normelor specifice

Înlocuirea garniturii



400011640802



Návod na používanie

NÁVOD NA POUŽÍVANIE

REGISTER

Návod na používanie a údržbu	3
Osvetlenie chladničky	3
Výmena LED žiarovky	3
Police	3
Dvere	3
Ako používať spotrebič	4
Prvé použitie	4
Chladiaci priestor a uskladnenie potravín	4
Ako skladovať čerstvé potraviny a nápoje	4
Uskladnenie potravín v mraziacom priestore	5
Čas skladovania potravín pre doma zmrazené potraviny	5
Prevádzkové zvuky	6
Odporúčanie v prípade nepoužívania spotrebiča	6
Čistenie a údržba	6
Príslušenstvo*	7
Humidity Control (Regulácia vlhkosti)*	7
Skladacia polica *	7
Mraziaca vložka (Alu PAD)*	7
Chladiaca vložka*	7
Výmena tesnenia	8

*K dispozícii len na niektorých modeloch

Osvetlenie chladničky

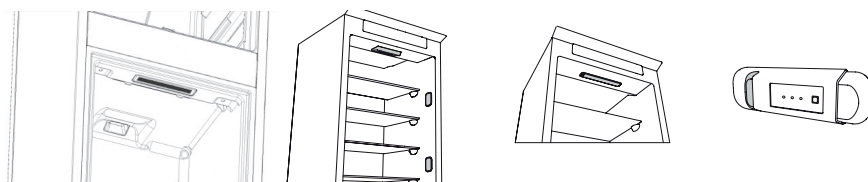
System osvetlenia vnútra chladničky používa LED svetlo a umožňuje tak lepšie osvetlenie než tradičné žiarovky, ako aj veľmi nízku spotrebu energie. Pre ich výmenu sa obráťte na Služby technickej pomoci.

Dôležité: Vnútorne osvetlenie chladiaceho priestoru sa zapne po otvorení dverí chladničky.

Výmena LED žiarovky

Pred výmenou žiarovky vždy spotrebič odpojte od zdroja elektrického napájania. Potom sa riadte pokynmi súvisiacimi s typom žiarovky pre váš produkt. Vymeňte žiarovku za novú s rovnakými vlastnosťami, ktorá je dostupná u služieb technickej pomoci a autorizovaných predajcov.

Ak potrebujete vymeniť LED žiarovku, obráťte sa na technický servis.



Police

Všetky zásuvky, poličky na dverách a poličky sa dajú vybrať.

Dvere

Smer otvárania dverí

Poznámka: Smer otvárania dverí sa dá zmeniť. Ak túto operáciu vykoná popredajný servis, nie je krytá zárukou.

Postupujte podľa pokynov v **Návode na inštaláciu**.

Ako používať spotrebič

Prvé použitie

Po inštalácii počkajte aspoň dve hodiny, až potom pripojte spotrebič do elektrickej siete. Po pripojení k zdroju elektrickej energie začne spotrebič automaticky pracovať. Ideálne skladovacie teploty pre potraviny sú prednastavené pri výrobe. Po zapnutí spotrebiča musíte počkať 4 až 6 hodín, než sa dosiahne správna skladovacia teplota pre normálne naplnený spotrebič. Antibakteriálny protizápachový filter umiestnite do vetráka podľa ukážky pribalenej k filtru (ak je priložený). Ak sa ozve zvukový signál, znamená to, že sa spustil teplotný alarm: stlačením tlačidla zvukový alarm vypnete.

Chladiaci priestor a uskladnenie potravín

Priestor chladničky umožňuje skladovať čerstvé potraviny a nápoje. Chladnička sa rozmrazuje úplne automaticky. Ojedinelé prípady kvapiek vody na zadnej stene vnútornej časti chladničky sú znakom toho, že prebieha fáza automatického odmrazovania. Rozmrozená voda automaticky odtieká do odtokového otvoru a hromadí sa v nádržke, odkiaľ sa odparuje.

Poznámka: teplota okolia, frekvencia otvárania dveriek a umiestnenie spotrebiča môžu ovplyvniť vnútornú teplotu v oboch priestoroch. Teplotu nastavte v závislosti od týchto faktorov. Vo veľmi vlhkom prostredí môže dôjsť k oroseniu v chladiacom priestore, najmä na sklenených policiach. V tomto prípade sa odporúča uzavrieť nádoby s tekutinami (napr. hrniec s vývarom), zabaliť jedlo s vysokým obsahom vody (napr. zelenina) a zapnúť ventilátor, ak je súčasťou spotrebiča. Všetky zásuvky, policičky na dverách a policičky sa dajú vybrať.

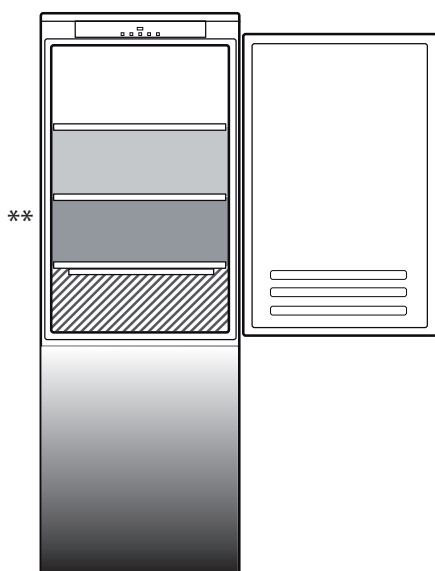
Viacprúdová distribúcia vzduchu

Táto funkcia pomáha rovnomerne distribuovať studený vzduch v priestore, aby sa potraviny lepšie uchovali. Potraviny je možné ukladať na ľubovoľné police spotrebiča. Dávajte pozor, aby ste otvory na distribúciu vzduchu nezablokovali, aby mohol vzduch voľne prúdiť.

Ako skladovať čerstvé potraviny a nápoje

Potraviny, ktoré vypúšťajú veľké množstvo etylénu (jablká, marhule, hrušky, broskyne, avokádo, figy, slivky, čučoriedky, melóny, fazuľa), a tie, ktoré sú citlivé na tento plyn, ako je ovocie, zelenina a šalát, by mali byť vždy oddelené alebo zabalené, aby sa neskracovala ich trvanlivosť; napríklad neskladujte paradajky spolu s kivi alebo kapustou. Potraviny neskladujte príliš blízko pri sebe, aby sa zabezpečila dostatočná cirkulácia vzduchu. Používajte nádoby z recyklovateľného plastu, kovu, hliníka a skla a prilnavú fóliu na zabalenie potravín.

Ak v chladničke skladujete malé množstvo potravín, odporúčame použiť policičky nad zásuvkou pre ovocie a zeleninu, pretože je to najchladnejšia oblasť chladničky. Tekutiny a potraviny vydávajúce silný pach alebo náchylné na absorpciu pachov vždy skladujte v uzatvorených nádobách alebo ich prikryte. Aby ste sa vyhli prevrhnutiu fliaš, môžete použiť držiak na fľaše (dostupný pre niektoré modely).



Legenda

ZÓNA

Odporúča sa na uskladnenie tropického ovocia, plechoviek, nápojov, vajčiek, omáčok, nakladanej zeleniny, masla, džemov

CHLADNÁ OBLASŤ

Odporúča sa na skladovanie syra, mlieka, mliečnych výrobkov, lahôdkárskych výrobkov, jogurtov, CESTOVINY A CESTA na báze múky

NAJCHLADNEJŠIA OBLASŤ

Odporúča sa na uskladnenie studených nárezov, zákuskov, rýb a mäsa.

ZÁSUVKA NA OVOCIE A ZELENINU

**

V modeloch s PRIEHRADKOU „ZÓNA 0°“ je najchladnejšia časť tá, ktorá je zvýraznená v legende.

*K dispozícii len na niektorých modeloch

Uskladnenie potravín v mraziacom priestore

Mraziaci priestor ******* umožňuje dlhodobé skladovanie mrazených potravín a mrazenie čerstvých potravín. Množstvo čerstvých potravín, ktoré možno za 24 hodín zmraziť, je napísané na štítku. Čerstvé potraviny vnútri mraziaceho priestoru usporiadajte tak, aby ste okolo potravín nechali dostatok voľného miesta pre prúdenie vzduchu. Odporúča sa, aby ste čiastočne rozmrazené potraviny znova nezamrazovali. Je dôležité potraviny zabaliť spôsobom, ktorý zabráni vniknutiu vody, vlhkosti alebo kondenzácii.

Polička*

Polička v mrazničke je užitočná na ľahký prístup k často používaným potravinám, na mrazenie alebo jednoduché uloženie zvyškov alebo malých kúskov.

Kocky ľadu

Naplňte vodou 2/3 zásobníka ľadu a vložte ho späť do mrazničky. Za žiadnych okolností nepoužívajte na odstraňovanie ľadu ostré alebo špicaté predmety.

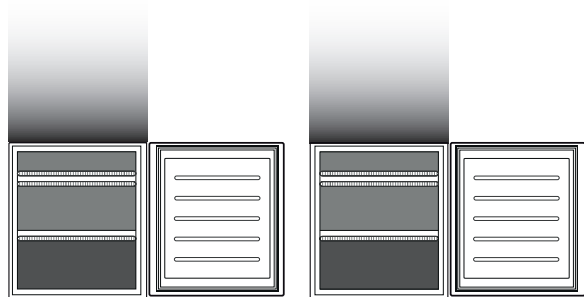
Vyberanie zásuviek

Zásuvky vytiahnite smerom von, nadvihnite ich a vyberte. Po odobratí zásuviek získate v mraziacom priestore viac miesta. Uistite sa, že sú dvierka po vrátení potraviny na poličku/mriežku správne zatvorené.

Systém Total No Frost

Systém Total No Frost účinne zabráňuje tvorbe námrazy a vďaka nemu sa vyhnete otravnému manuálnemu odstraňovaniu námrazy v chladničke aj mrazničke.

Vetrací systém zabezpečuje dokonalú cirkuláciu studeného vzduchu v oboch priestoroch, vďaka čomu sa námraza nevytvára.



Legenda



ZÁSUVKA MRAZIČKY



ZÁSUVKA MRAZIACEJ ZÓNY

(MAXIMÁLNE CHLADNÁ ZÓNA) Odporúča sa na mrazenie čerstvých/varených potravín.

Iba pre modely CB310 a CB380 (pozri výkonnostný štítk na boku zásuvky na ovocie a zeleninu)

Čas skladovania potravín pre doma zmrazené potraviny

PRIESTOR S MRAZENÝMI POTRAVINAMI

Výrobok	Čas skladovania (-12 °C)	Odporúčaný čas skladovania (-18 °C)	Čas skladovania (-24 °C)
Maslo alebo margarín	1 mesiac	6 mesiacov	9 mesiacov
Ryby	1 mesiac	1 – 3 mesiacov	6 mesiacov
Ovocie (okrem citrusov) a zelenina	1 mesiac	8 – 12 mesiacov	12 mesiacov
Mäso Šunka, klobásy Na pečenie (hovädzie, jahňacie, bravčové) Rezne alebo kotlety (hovädzie, bravčové, jahňacie)	1 mesiac	2 mesiacov 8 – 12 mesiacov 4 mesiacov	12 mesiacov
Mlieko, čerstvé tekutiny, syr, zmrzlina alebo šerbet	1 mesiac	1 – 3 mesiacov	5 mesiacov (neodporúča sa pre zmrzlinu)
Hydina (kurča, morka)	1 mesiac	5 – 7 mesiacov	9 mesiacov

*K dispozícii len na niektorých modeloch

PRIESTOR S NEMRAZENÝMI POTRAVINAMI

Výrobok	Čas skladovania 0 – 3 °C	Čas skladovania (3 – 6 °C)	Čas skladovania 6 – 8 °C
Konzervy, nápoje, vajcia, omáčky, nakladaná zelenina, maslo, džem	3 – 4 týždne	3 – 4 týždne	3 – 4 týždne
Tropické ovocie	Neodporúča sa	2 – 4 týždne	3 – 4 týždne
Syr, mlieko, mliečne výrobky, lahôdky, jogurt	2 – 5 dní	2 – 5 dní	2 – 5 dní
Studené nárezy, zákusky, mäso a ryby a domáce varené jedlá	3 – 5 dní	1 – 2 dní	Neodporúča sa
Uskladnenie ovocia a zeleniny (okrem tropického ovocia a citrusov)	15 dní	10 – 12 dní	4 – 7 dní

Prevádzkové zvuky

1. Bzučanie kompresora je normálne, keď je spotrebič zapnutý.



2. Klokotanie a pukotanie spôsobuje prechod chladiaceho plynu chladiacim okruhom, preto sú to normálne zvuky.



3. Počuť vŕzganie, keď je kompresor aktívny, aj neaktívny: je to normálny zvuk súvisiaci so stavbou výrobku.



4. Skontrolujte, či sú priehradky na vnútornej strane dvier chladničky, police a zásuvky v chladiacom priestore riadne nasadené a umiestnené, aby nedochádzalo k vibráciám.

5. Sklené nádoby (fľašky, poháre a pod.) by sa nemali navzájom dotýkať, aby nedochádzalo k vibráciám.

6. Spotrebič je vybavený kompresorom, ktorý pracuje optimálnou rýchlosťou, aby sa minimalizovala spotreba energie. V niektorých situáciách (v lete alebo po vložení veľkého množstva potravín) sa môže stať, že kompresor zvýši rýchlosť a je hlučnejší než zvyčajne.

Odporúčanie v prípade nepoužívania spotrebiča

V prípade nepoužívania spotrebiča

Spotrebič odpojte od zdroja elektrického napájania, vyprázdňte ho, a ak je to potrebné, rozmrazte a vyčistite ho. Dvierka nechajte mierne pootvorené, aby do vnútra mohol prúdiť vzduch. Týmto zabránite vzniku plesne a nepríjemného zápachu.

V prípade prerušenia dodávky elektrickej energie

Dvierka nechajte zatvorené, aby ostali potraviny studené najdlhšie, ako je to možné. Čiastočne rozmrazené jedlo opäť nezamrazujte. V prípade dlhšieho výpadku prúdu môžete tiež aktivovať alarm dlhého výpadku napájania elektrinou (pri produktoch s elektronikou).

Čistenie a údržba

Pred akýmkoľvek úkonom údržby alebo čistenia vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrickej siete alebo odpojte prívod elektrickej energie.

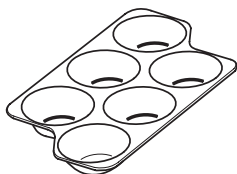
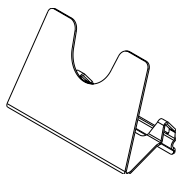
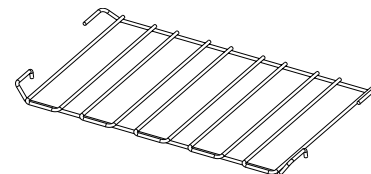
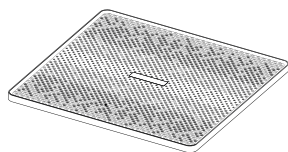
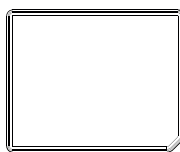
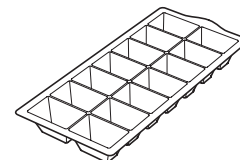
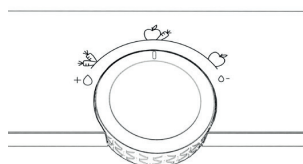
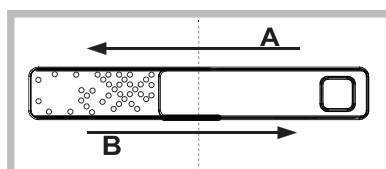
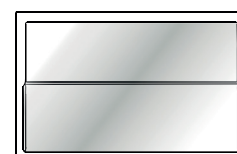
Nikdy nepoužívajte abrazívne prostriedky. Časti chladničky nikdy nečistite horľavými kvapalinami.

Nepoužívajte parné čističe.

Tlačidlá a displej ovládacieho panela sa nesmú čistiť alkoholom ani látkami s obsahom alkoholu, ale len suchou handričkou.

Spotrebič príležitostne čistite handrou, roztokom teplej vody a neutrálnych čistiacich prostriedkov špeciálne určených na čistenie vnútra chladničky.

*K dispozícii len na niektorých modeloch

Príslušenstvo***STOJAN NA VAJÍČKA****POLICA NA FLAŠE****POLICA NA FLAŠE****CHLADIACA VLOŽKA****MRAZIACA VLOŽKA****NÁDOBKKA NA ĽAD****GOMBÍK REGULÁCIE VHLKOSTI****HUMIDITY CONTROL (REGULÁCIA VHLKOSTI)****SKLADACIA POLICA****Humidity Control (Regulácia vlhkosti)***

Ak chcete skladovať potraviny, ako napríklad ovocie, v menej vlhkom prostredí, otvorte regulátor vlhkosti (poloha B) alebo ho zatvorte (poloha A), ak chcete potraviny skladovať vo vlhkejšom prostredí, ako napríklad zeleninu.

Skladacia polica *

Vďaka systému koľajníc môžete túto policičku zasunúť pod prednú časť a vytvoriť tak priestor navyše na uloženie vysokých fliaš alebo džbánov.

Mraziaca vložka (Alu PAD)*

Kovový panel pomáha zmraziť potraviny rýchlejšie. Nadvihnutím z ľavého rohu možno kovový panel vybrať, aby sa dal ľahšie čistiť.

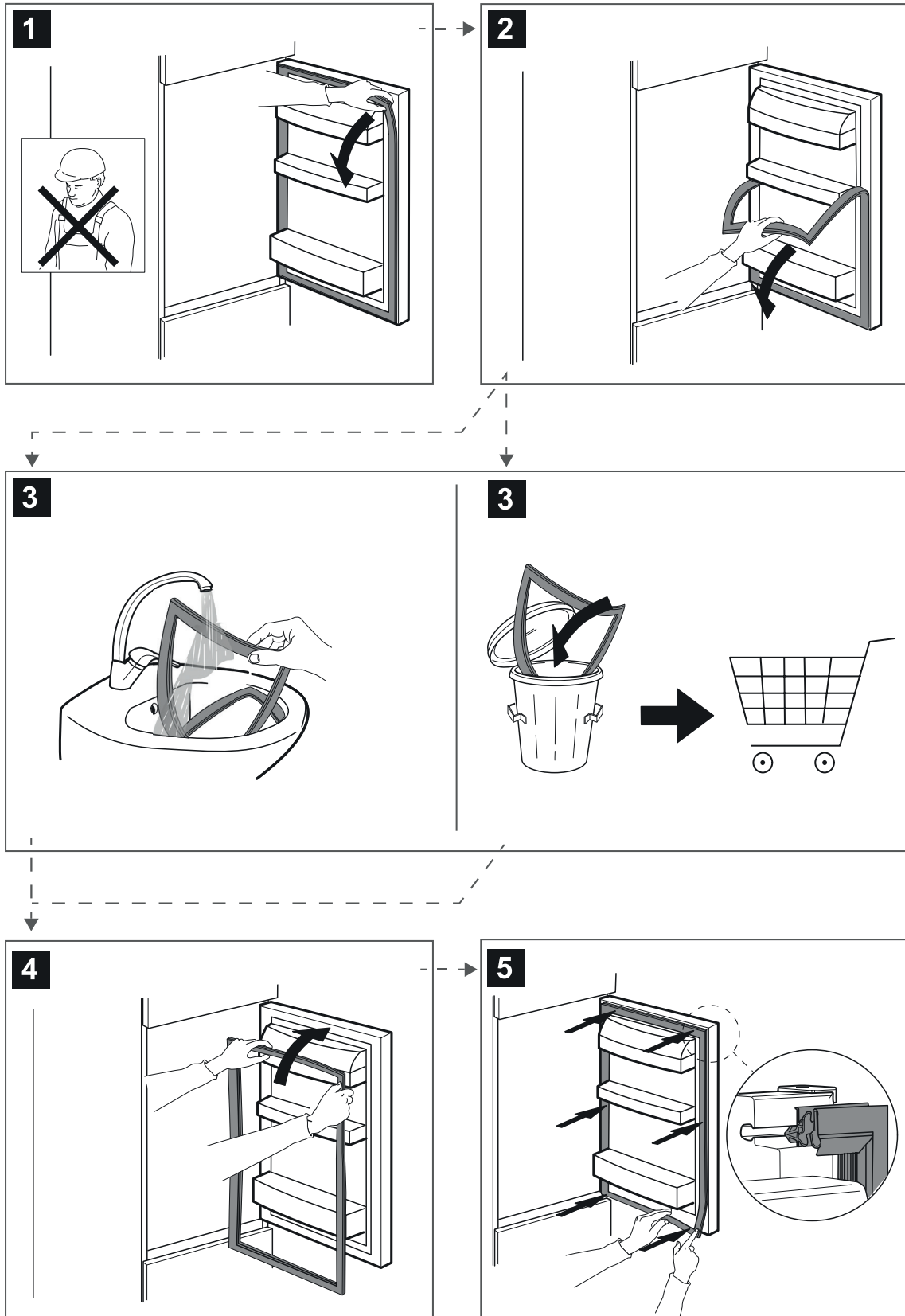
Chladiaca vložka*

Zásuvka na ovocie a zeleninu je vybavená hygienickou výstuhou. Vďaka špeciálnemu dizajnu tohto komponentu ovocie a zelenina neprichádzajú do styku s tekutinami, ktoré prirodzene stekajú zo zeleniny (odkvákanie, vlhkosť) a kvapkajú pod hygienickú mriežku. Hygienická mriežka je ošetrená technológiou Microban SilverShield®, ktorá redukuje škodlivé baktérie až o 99,9 % na povrchu priehradky na ovocie a zeleninu pre lepšie uchovanie ovocia a zeleniny**. Keď je hygienická mriežka špinavá, možno ju jednoducho nadvihnúť, vybrať a umyť. Môžete ju umývať ručne iba vodou alebo s bežným neutrálnym umývacím prostriedkom na riad. Dá sa umývať aj v umývačke riadu. Po vyčistení ju vysušte a vložte na miesto.

*K dispozícii len na niektorých modeloch

Náhradné diely budú k dispozícii počas 7 alebo až 10 rokov podľa konkrétnych požiadaviek nariadení.

Výmena tesnenia



400011640802