

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
Изваждане на хладилното чекмедже	5
Фризерно отделение и съхранение на храни	6
Време на съхранение на домашни замразени храни	7
Звуци на функциите	8
Препоръка в случай на неизползване на уреда	8
Почистване и поддръжка	8
Принадлежности*	9
Humidity Control (Регулиране на влажността)*	9
Рафт за лакомства *	9
Охладителна подложка (алуминиева подложка)*	9
Хладилна подложка*	9
Смяна на уплътнение	10

* Налично само при определени модели

Осветление на хладилника

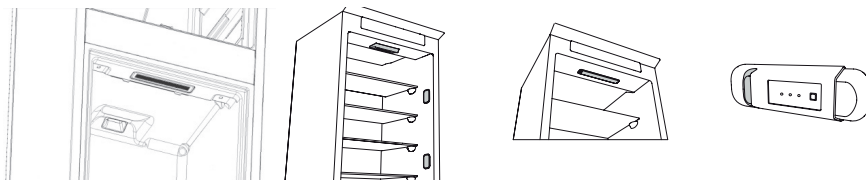
Системата за осветление вътре в хладилника използва LED лампи, което позволява по-добро осветление и по-ниска консумация на енергия в сравнение с обикновените лампи. Свържете с отдела за техническа помощ, ако се нуждаете от резервна лампичка.

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

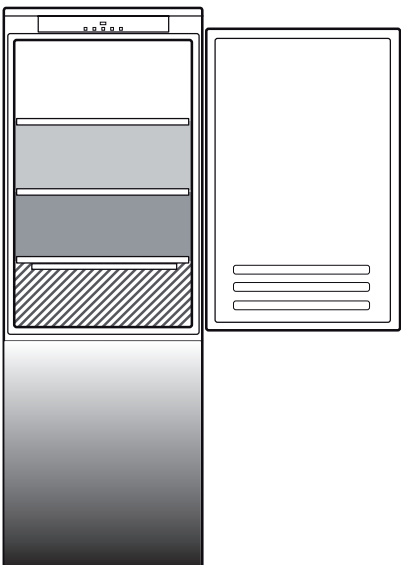
Multiflow спомага за равномерно разпределяне на студения въздух в отделението за по-добро съхранение на храните. Храната може да се поставя на който и да било рафт на уреда. Внимавайте да не запушите отворите за разпределяне на въздух, като по този начин осигурите свободното му движение.

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 разделяни 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

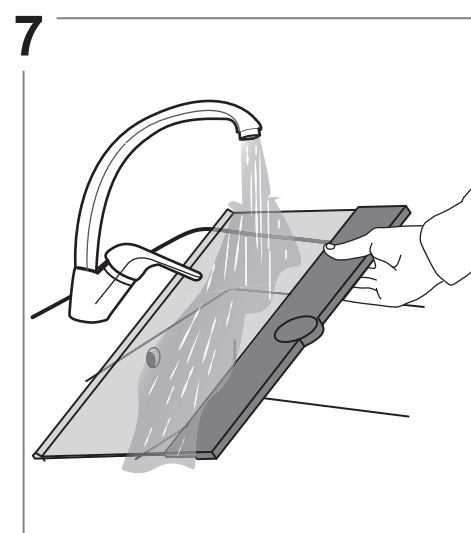
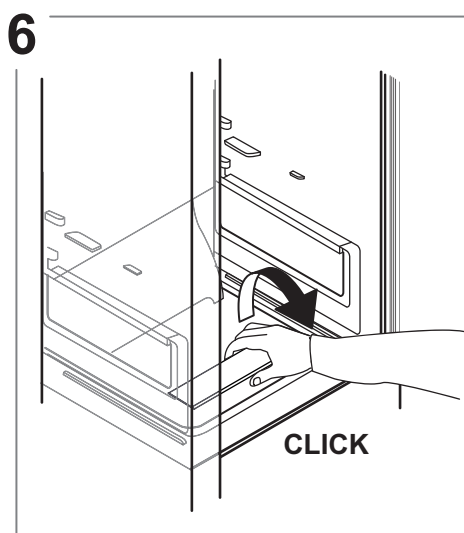
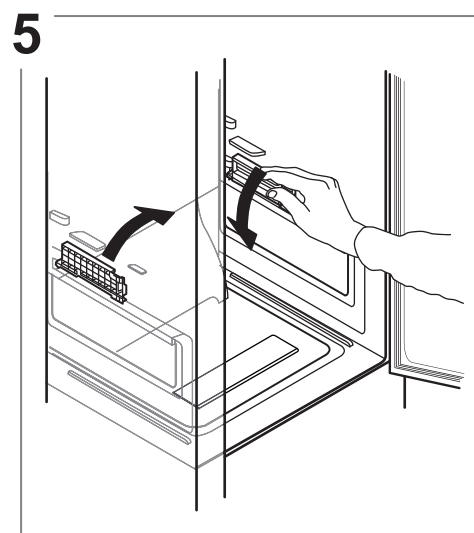
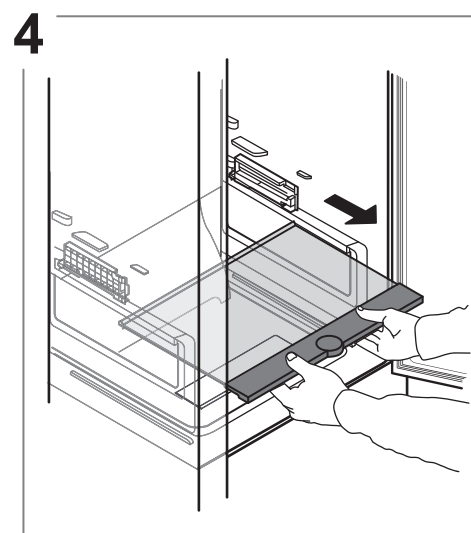
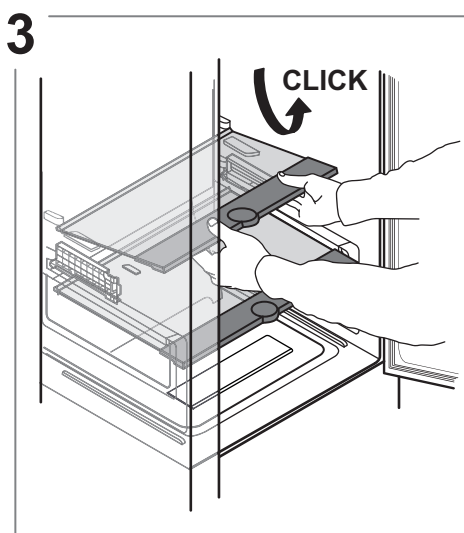
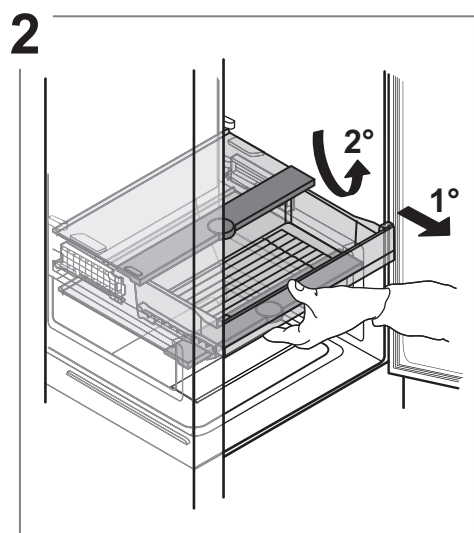
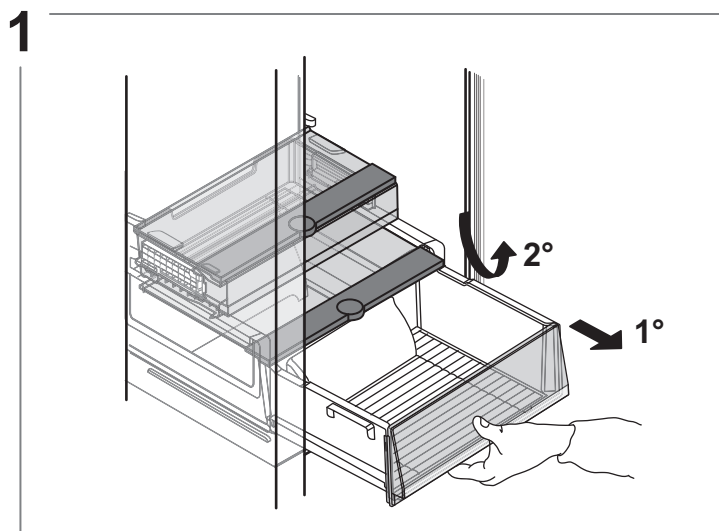
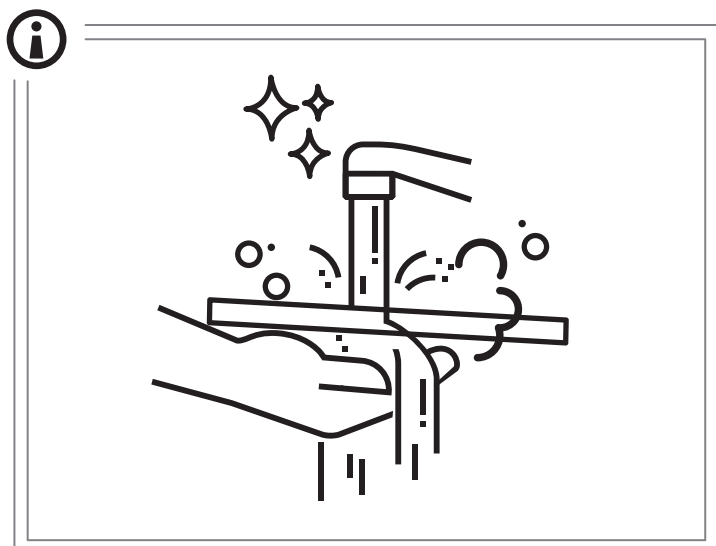
НАЙ-СТУДЕНА ЗОНА
Препоръчва се за съхраняване на студени колбаси, десерти, месо и риба

ЧЕКМЕДЖЕ ЗА ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ

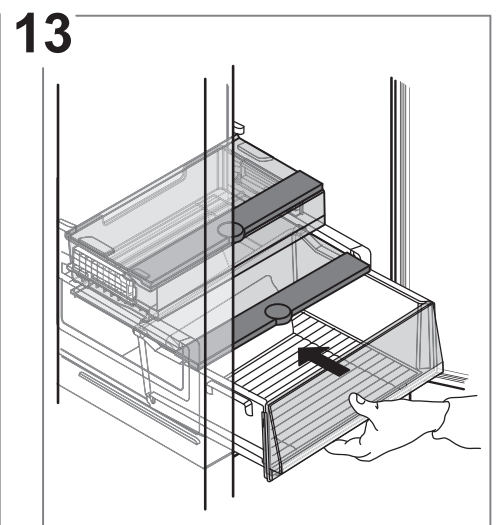
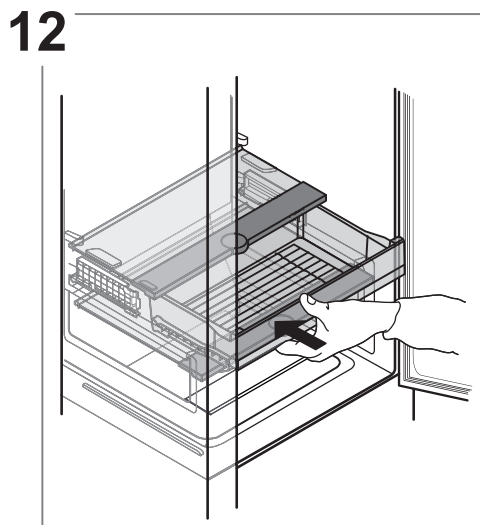
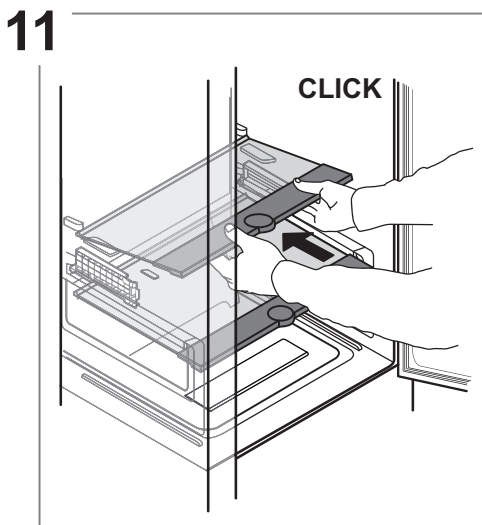
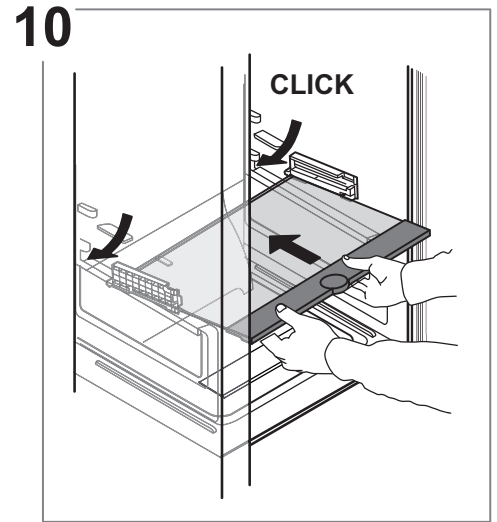
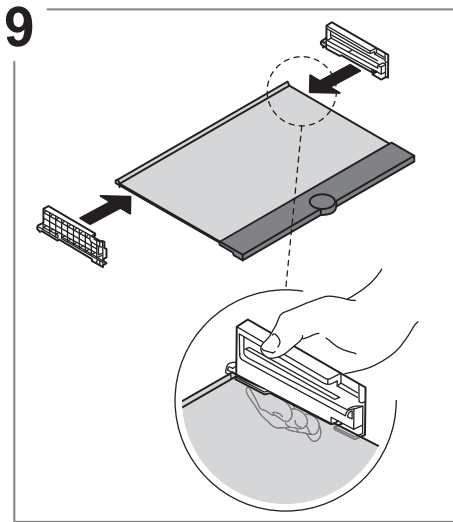
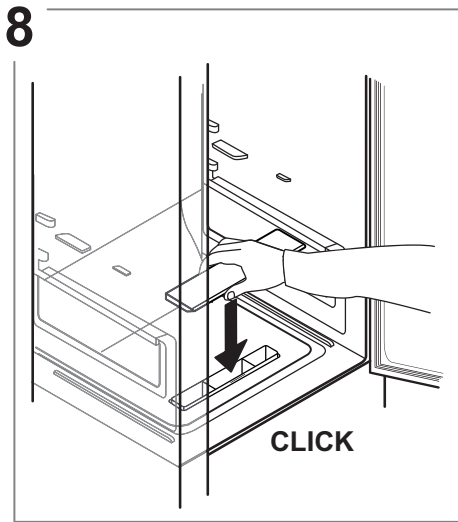
** За модели с ОТДЕЛЕНИЕ "0° ZONE", "най-студената зона" е оцветена в легендата

* Налично само при определени модели

Изваждане на хладилното чекмедже



* 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

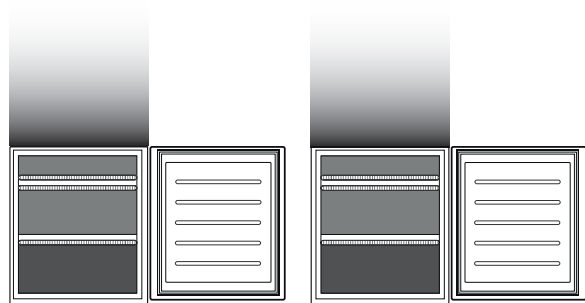
Изтеглете чекмеджетата навън, доколкото излизат, повдигнете и ги извадете. За осигуряване на повече пространство фризерното отделение може да се използва без чекмеджетата. Уверете се, че вратичката се затваря правилно след поставяне на храните обратно на скарите/рафтовете.

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.

* Налично само при определени модели



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

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

* Налично само при определени модели

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 "чуete" 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 обезскрежаване 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.

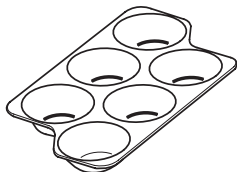
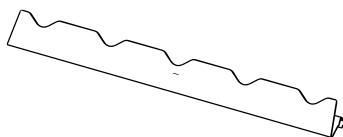
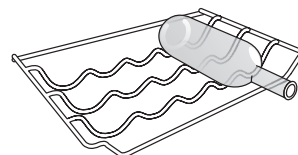
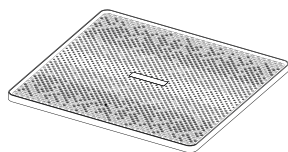
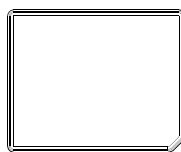
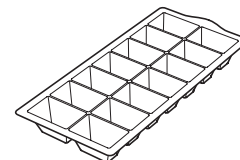
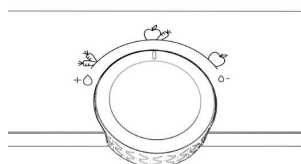
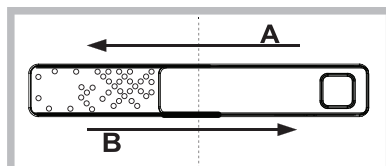
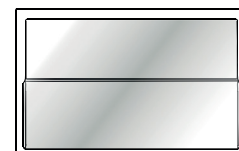
Никога не използвайте абразивни средства. Никога не почиствайте частите на хладилника със запалими течности.

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.

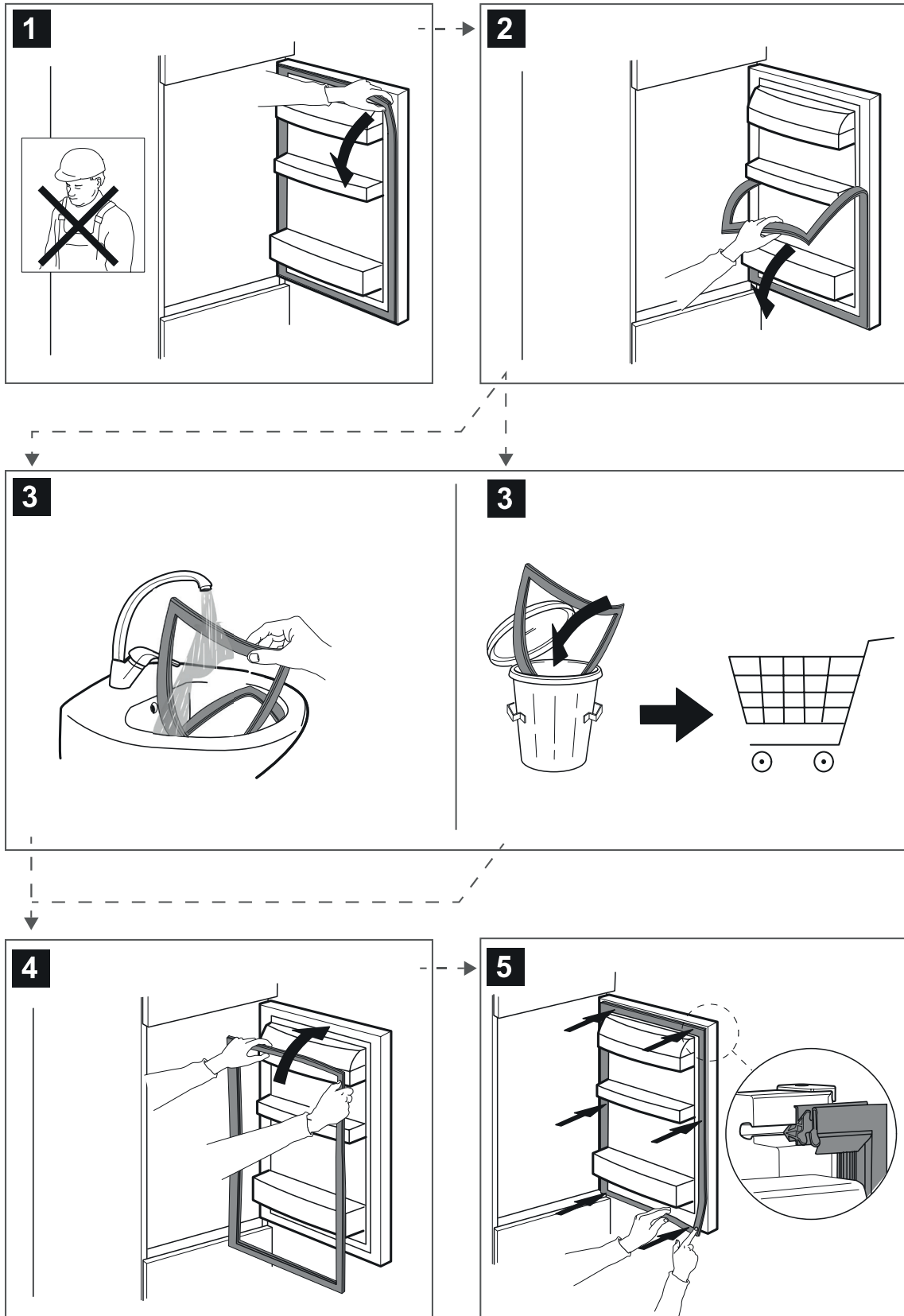
Благодарение на специалния дизайн на този компонент плодовете и зеленчуците не влизат в контакт с естествени течове (като капки и загуба на влага от зеленчуци), които ще паднат под хигиенната решетка. Хигиенизиращата решетка е обработена с технологията Microban SilverShield®, която намалява вредните 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



400011549176