

دليل الاستخدام

# دليل الاستخدام

## فهرس المحتويات

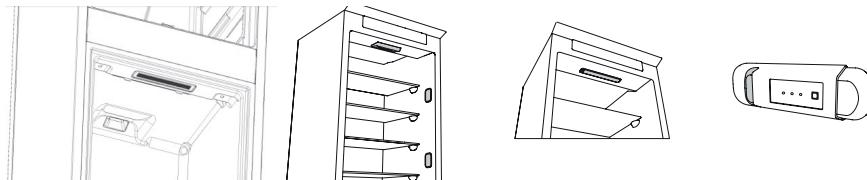
3.	دليل الاستخدام والغاية .....
3.	لمبة الثلاجة .....
3.	استبدال لمبة LED .....
3.	الأرف .....
3.	الباب .....
4.	كيفية استخدام الجهاز .....
4.	الاستخدام لأول مرة .....
4.	حيز التبريد وتخزين الطعام .....
4.	كيفية تخزين الأطعمة والمشروبات الطازجة .....
5.	إزالة درج الثلاجة .....
6.	تخزين الطعام في حيز التجميد .....
7.	فترات تخزين الأطعمة المنزلية المجمدة .....
8.	الأصوات الوظيفية .....
8.	توصيات في حالة عدم استخدام الجهاز .....
8.	<b>الصيانة والتنظيف .....</b>
9.	*الملحقات .....
9*	Humidity Control (عنصر التحكم في الرطوبة) .....
9.	رف قابل للطي * .....
9.	وسادة الفريزر (وسادة ألومنيوم)* .....
9.	وسادة الثلاجة* .....
10.	تغيير الجوان .....

\* يتوفر فقط بطرازات معينة

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 لقطع غيار.  
مهم: يضيء مصباح حيز التبريد عندما يتم فتح باب الثلاجة.

### استبدال لمبة LED

قم دائمًا 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، والمتوفرة 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.

\* يتوفّر فقط بطرات معينة

## كيفية استخدام الجهاز

### الاستخدام لأول مرة

يراعي الانتظار لمدة ساعتين على الأقل بعد التركيب، وقبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي. ببدأ التشغيل أوتوماتيكياً 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 تخزين متوسط الماء. ركب فلتر منع البكتيريا والروائح الكريهة في المروحة حسب الصورة المبينة على علبة الفلتر (ان وجدت). إذا صدرت الإشارة الصوتية، فهذا يعني تفعيل إنذار درجة الحرارة: اضغط على الزر لإيقاف الإنذار الصوتي.

### حيز التبريد وتخزين الطعام

يتبع حيز التبريد إمكانية تخزين الأطعمة والمشروبات الطازجة. يتم إذابة التجمد من حيز التبريد بشكل أوتوماتيكي بالكامل. ويعد تواجد قطرات ماء أحياناً على الجدار الخفي لحيز التبريد من الداخل دليلاً على حدوث مرحلة الإذابة أوتوماتيكية 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 تكتف داخل حيز التبريد، وبصفة خاصة على الأرفف الزجاجية. في هذه الحالة، يوصى بغلق الأوعية المشتملة على سوائل (قدر المرق مثلاً) وتغليف الأطعمة المشتملة على كمية كبيرة من الماء (الخضروات مثلاً) 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 (كالفاح والممشمش والكمثرى والخوخ والأفوكادو والبرقوق والعنبر البري والبطيخ والفاوصوليا) والأطعمة التي تتأثر بهذا الغاز مثل الفاكهة والخضروات والسلطات أو لفها حتى لا يقل عمر التخزين لها، على سبيل المثال لا تقم بتخزين الطماطم مع فاكهة الكيوي أو الكرنب. لا تقم بتخزين الأطعمة ملائفة لبعضها، للسماح بتدوير كاف للهواء. استخدم الأوعية البلاستيكية والمعدنية والألومنيوم والزجاجية القابلة لإعادة التدوير ولأغلفن البلاستيك للف الأطعمة.  
إذا لم يكن لديك سوى كمية ضئيلة من الطعام لوضعها في الثلاجة، نوصي باستخدام الأرفف أعلى درج تخزين الفاكهة والخضروات، حيث تعد هذه أقرب 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 (متوفّر في موديلات معينة).

#### مفتاح الأشكال

##### النطاق

موصى بها لتخزين فواكه المناطق الحارة، العبوات، المشروبات، البيض، الصوص، المخللات، الزبدة، المربي

##### المنطقة الباردة

موصى بها لتخزين الجبن واللحوم والطعام اليومي والأطعمة الحساسة والزبادي

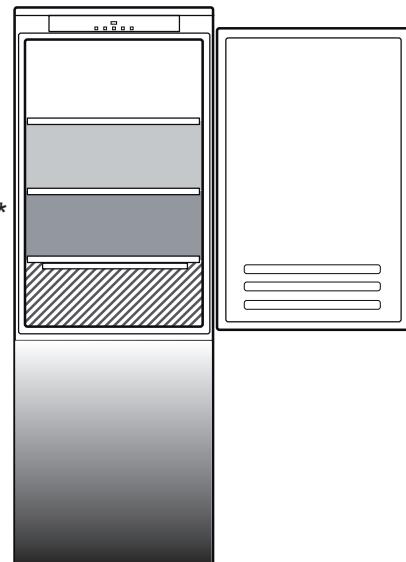
##### أبرد نطاق

موصى بها لتخزين شرائح اللحم البارد، والحلويات، والأسمك، واللحوم

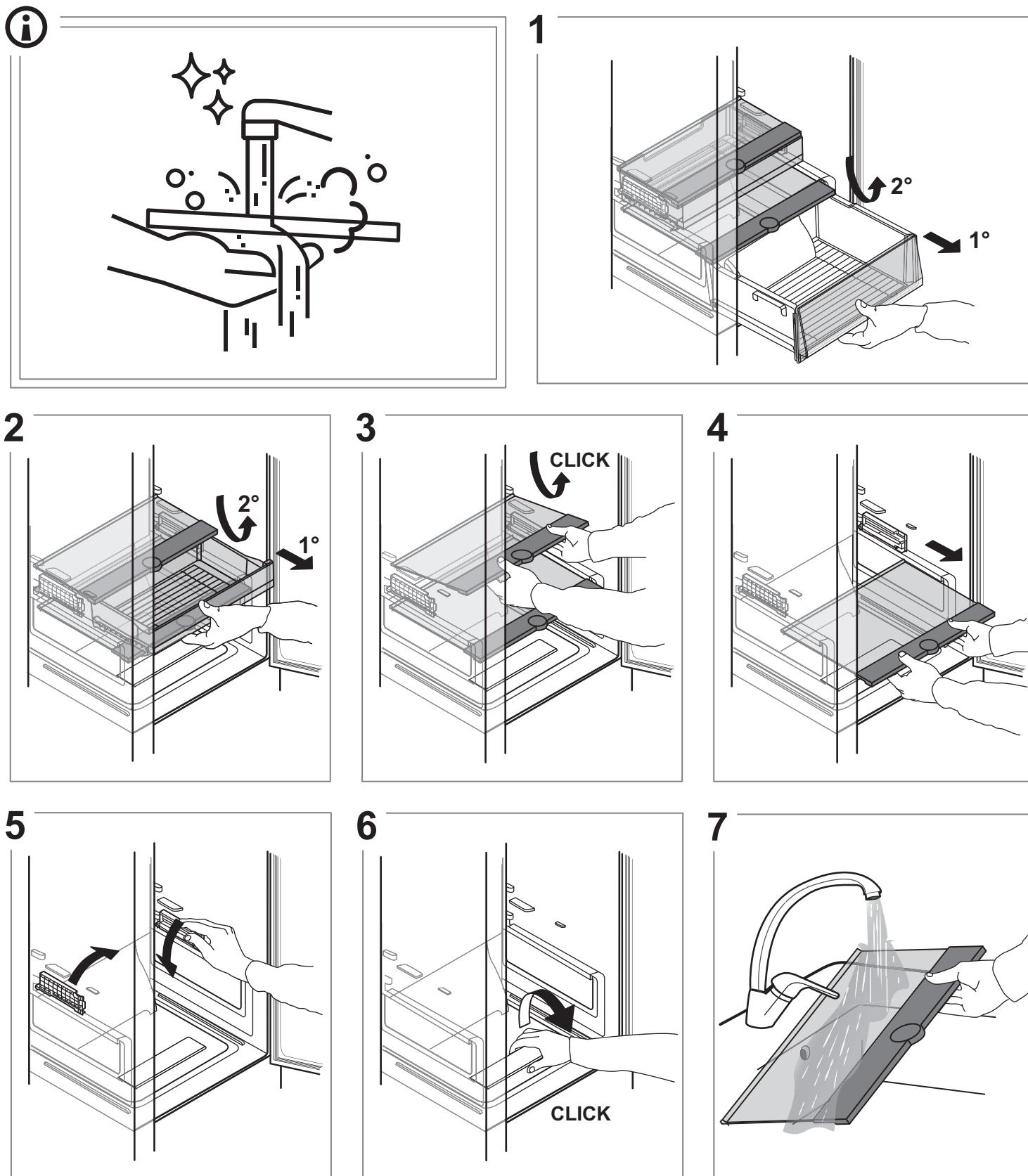
##### درج الخضروات والفاكهه



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

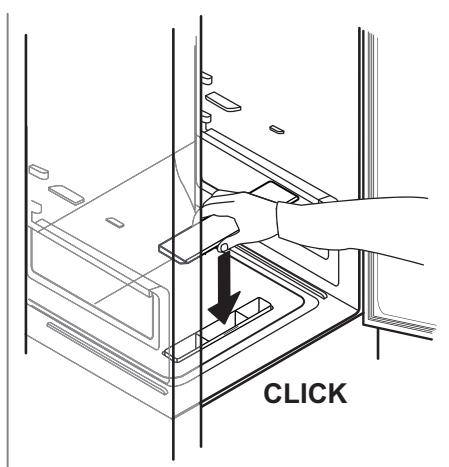


\* يتوفّر فقط بطرات معيينة

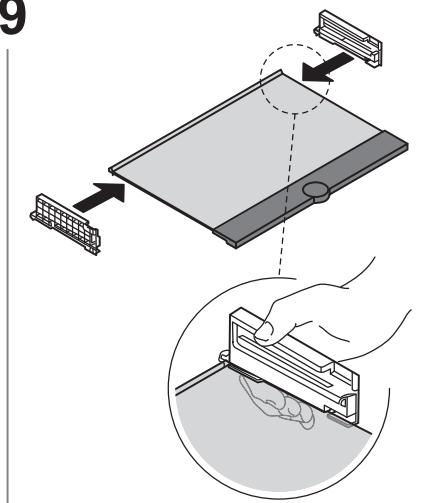


\* يتوفر فقط بطاريات معينة

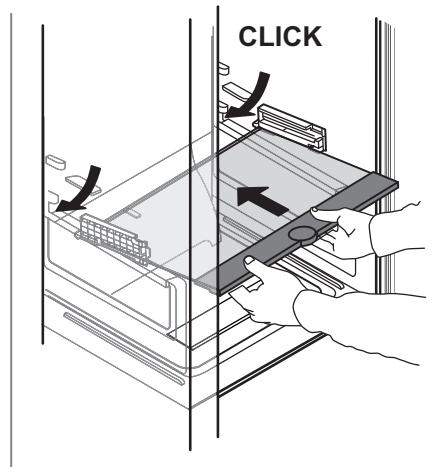
8



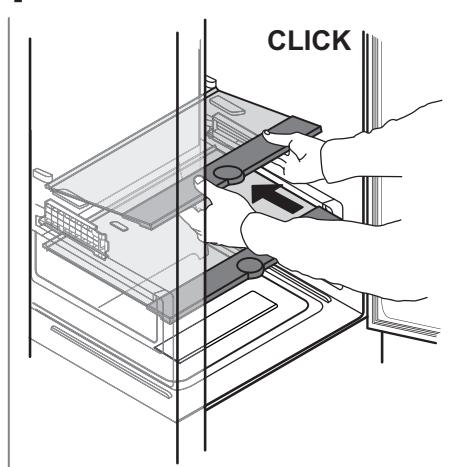
9



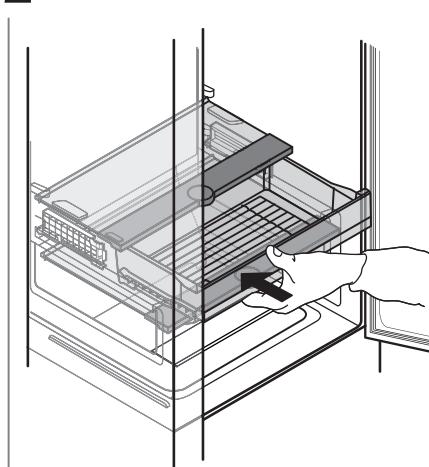
10



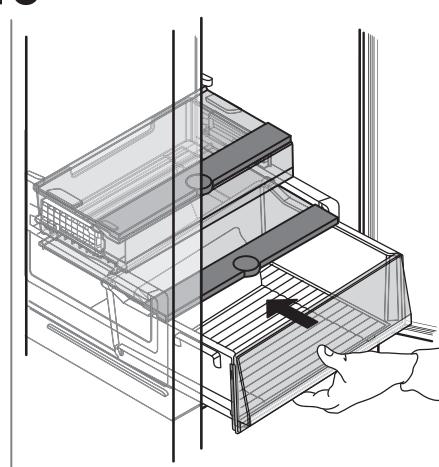
11



12



13



## تخزين الطعام في حيز التجميد

**\* ترتيب الأطعمة المجمدة لفترة طويلة وتجميد الأطعمة الطازجة.** كمية الأطعمة الطازجة التي يمكن تجميدها في غضون 24 ساعة مبنية على لوحة الصناع. قم بترتيب الأطعمة المجمدة داخل منطقة الأطعمة المجمدة بحيز التجميد، بحيث تترك مساحة كافية حول طعام لإتاحة تدوير الهواء بحرية. لا تعاود تجعيد الطعام بعد إذابة التجمد عنه جزئياً. من المهم تغليف الأطعمة بشكل يحفظها من دخول الماء أو الرطوبة أو النكف.

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

**مكعبات الثلج**

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

**خلع الأدراج**

اسحب الأدراج للخارج إلى أقصى درجة، ثم ارفعهم لأعلى وفكهم. للحصول على سعة تخزين أكبر، يمكن استخدام حيز التجميد بدون الأدراج. تأكد أن الباب مغلق جيداً

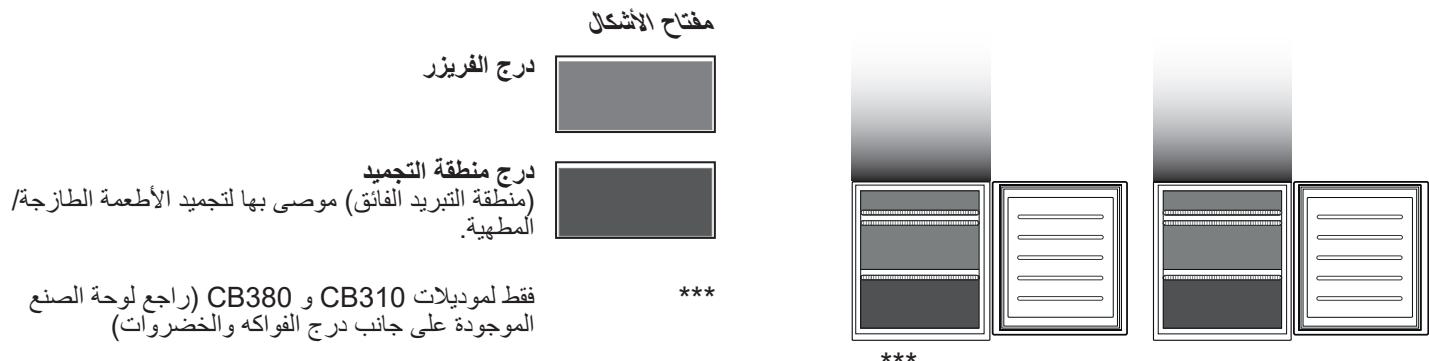
**بعد وضع الطعام على الشبكات والأرفف.**

**نظام Total No Frost (مانع تكون الثلج )**

يمكن نظام Total No Frost (مانع تكون الثلج الشامل) تكون الثلج بفعالية، ويعني عن متاعب إذابة التجمد اليدوية في كل من حيز الفريزر والثلاجة.

يتيح نظام التهوية الخاص به التدوير الجيد للهواء البارد في كل الحيزين مما يمنع تراكم الثلج.

\* يتوفّر فقط بطرازات معينة



### فترات تخزين الأطعمة المنزلية المجمدة

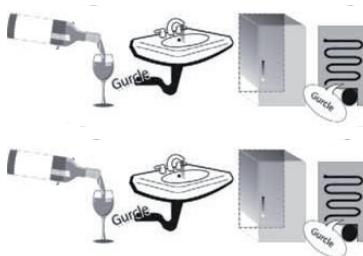
حيز التجميد			المنتج
فترات التخزين (-24 °م)	فترات التخزين الموصى بها (-18 °م)	فترات التخزين (-12 °م)	
9 شهر	6 شهر	شهر واحد	الزبد أو المارجرين
6 شهر	1-3 شهر	شهر واحد	سمك
12 شهر	8-12 شهر	شهر واحد	الفواكه (باستثناء الحمضيات) والخضروات
12 شهر	شهران 8-12 شهر	شهر واحد	اللحم نقانق لحم دسم لحم الروست (بقري-دسم-ضأن) الاستيك وشرائح اللحم (بقري-ضأن-دسم)
5 شهر (غير موصى بها للايس كريم)	1-3 شهر	شهر واحد	الحليب أو السوائل الطازجة أو الأجبان أو الآيس كريم أو الفواكه المثلجة
9 شهر	5-7 شهر	شهر واحد	الدواجن (دجاج-ديك رومي)
حيز الأطعمة الطازجة			
فترات التخزين 8-6 °م	فترات التخزين 3-0 °م	فترات التخزين 3-0 °م	المنتج
3-4 أسابيع	3-4 أسابيع	3-4 أسابيع	المعليات، المشروبات، البيض، الصوص، المخللات، الزبدة، المربي
3-4 أسابيع	2-4 أسابيع	غير موصى بها	فواكه المناطق الحارة
2-5 أيام	2-5 أيام	2-5 أيام	الجين، الحليب، منتجات الألبان، الأطعمة الجاهزة، الزبادي
غير موصى بها	يوم-يوبين	3-5 أيام	الأطعمة الباردة والحلويات واللحام والأسمك والأطعمة المطهية منزلياً
4-7 أيام	10-12 أيام	15 يوم	لتخزين الخضروات والفواكه (فيما عدا فواكه المناطق الحارة والحمضيات)

\* يتوفر فقط بطاريات معينة

1. طنين الكباس هو أمر عادي أثناء عمل المنتج.



2. تتحول قرفة 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. تأكيد 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، الخ) متلامسة مع بعضها البعض، لتجنب الاهتزازات.

6. هذا الجهاز مزود بكباس يعمل عند سرعة مناسبة لخفض استهلاك الطاقة. لذا قد يحدث في موافق 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 البالين مفتوحين بعض الشيء لإتاحة تدوير الهواء داخل الحيزين. يكفل ذلك منع تعفن الأطعمة وتشكل الروائح الكريهة.  
في حالة انقطاع التيار الكهربائي  
احتفظ بالأبواب مغلقة ليلظل الطعام باردا لأطول فترة ممكنة. لا تعود تجميد الطعام بعد إذابة التجمد عنه جزئيا. في حالة انقطاع التيار الكهربائي لفترة طويلة، قد يتم أيضاً تفعيل إنذار التعقيم (في المنتجات المشتملة على أجزاء إلكترونية).

## الصيانة والتظيف

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.

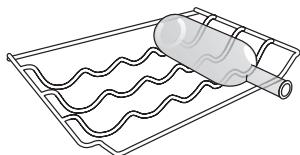
لا تستخدم أبداً أجهزة تنظيف بالبخاخ.

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

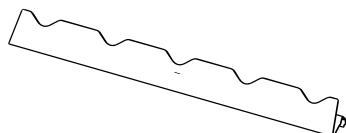
تنظيف الجهاز من حين لآخر بقطعة قماش و محلول ماء دافئ و عناصر تنظيف محاذية مصنوعة خصيصاً لتنظيف الجزء الداخلي من الثلاجة.

\* يتوفّر فقط بطرات معيينة

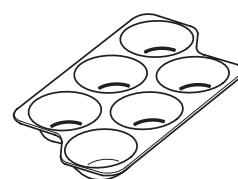
رف الزجاجات



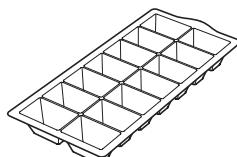
رف الزجاجات



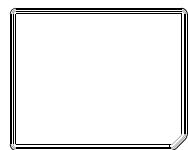
درج البيض



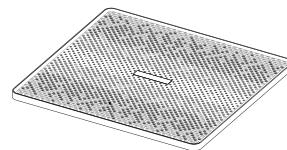
صينية الثلج



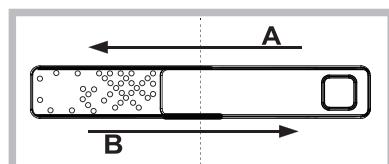
وسادة الفريزر



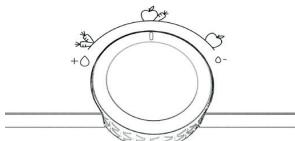
وسادة الثلاجة



رف قابل للطي

\*HUMIDITY CONTROL  
(متحكم في الرطوبة)

مفتاح (المتحكم في الرطوبة)



## \*عنصر التحكم في الرطوبة (Humidity Control)

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

### \*رف قابل للطي

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

### \*وسادة الفريزر (وسادة الومنيوم)

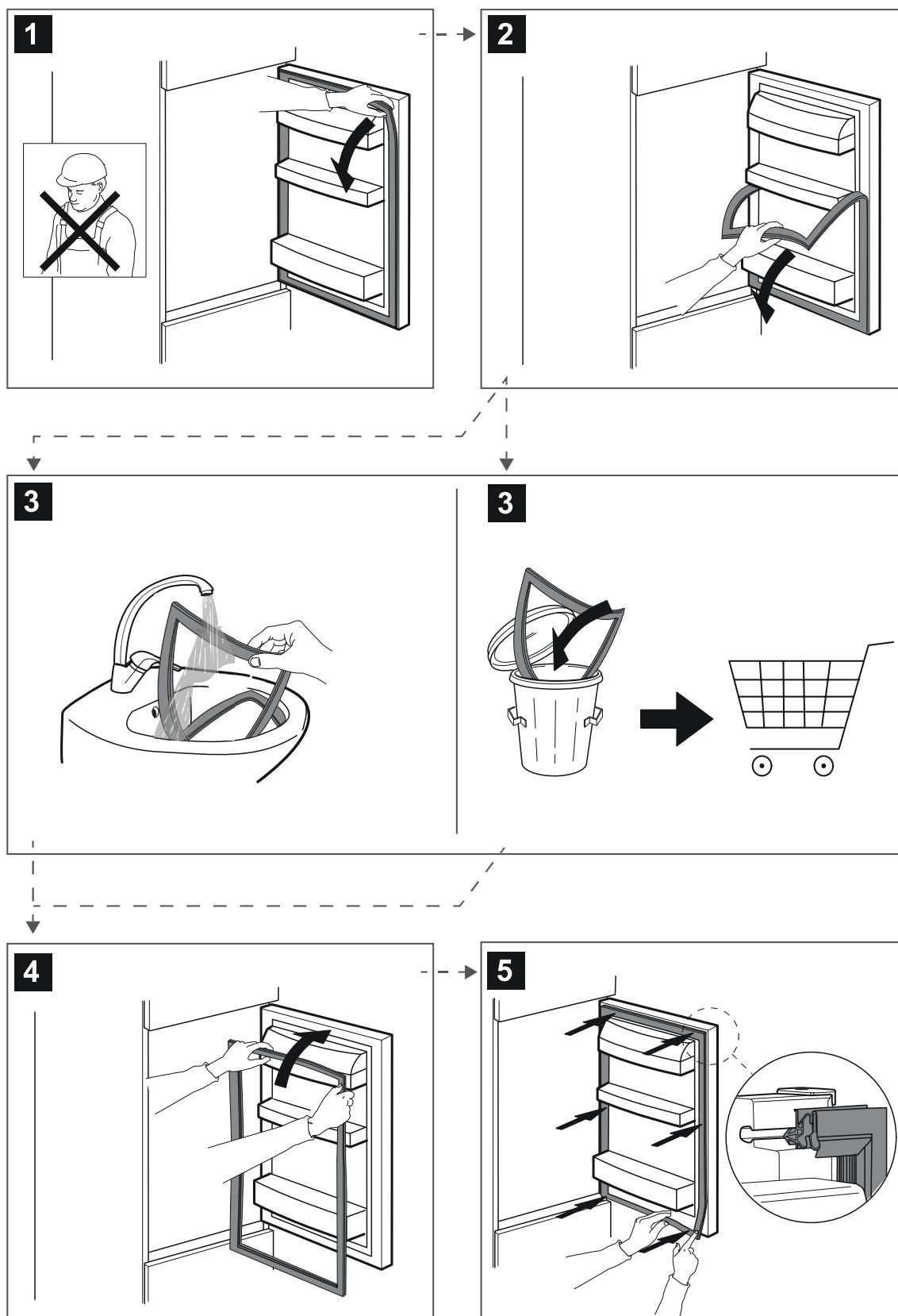
يساعد اللوح المعدني على تجميد الأطعمة سريعاً.  
يمكن إزالة اللوح المعدني حتى يتسعى التنظيف بسهولة، من خلال رفعه لأعلى من الجانب الأيسر.

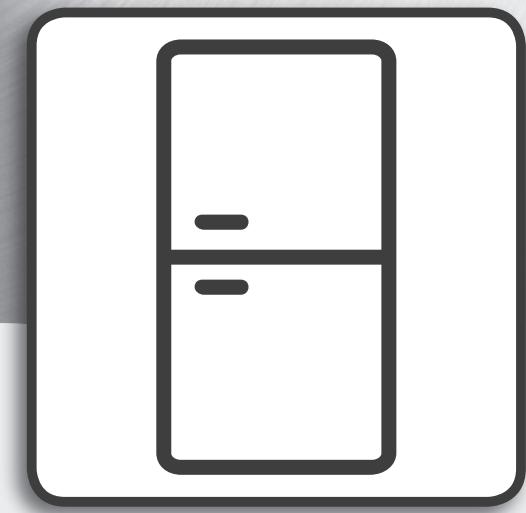
### \*وسادة الثلاجة

درج الفاكهة والخضروات مزود بشبكة سلامة صحية.  
بفضل التصميم الخاص لدرج الفواكه والخضروات حيث يمنع التلامس مع التسربات الطبيعية (مثل قطرات الماء وبل الخضروات) الذي يسقط أسفل شبكة السلامة الصحية. تمت معالجة شبكة السلامة الصحية بتقنية Microban® SilverShield® التي تخفض البكتيريا الضارة بمعدل 99.9% بسطح شبكة الخضروات، وذلك للحفظ المنظور للفاكهة والخضروات\*\*. يمكن إزالة شبكة السلامة الصحية حتى يتسعى 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 بطرادات معينة

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





**İstifadəçinin təlimat kitabı**

# İSTİFADƏÇİNİN TƏLİMAT KITABÇASI

## GÖSTƏRİCİ

<b>İstismar və qulluq üzrə rəhbərlik</b>	3
<b>Soyuducunun işıqlanması</b>	3
LED ışığının yerinin dəyişdirilməsi	3
Rəflər	3
Qapı	3
<b>Cihazdan necə istifadə etmək</b>	4
İlk dəfə istifadə	4
Soyuducu bölməsi və qida məhsullarının saxlanması	4
Təzə qida məhsullarını və içkiləri necə saxlamaq	4
Soyuducu siyirməsinin kənarlaşdırılması	5
Dondurucu bölmədə qida məhsullarını necə saxlamaq	6
Evdə dondurulmuş qida məhsullarının saxlanma müddətləri	7
Funktional səslər	8
Cihazdan istifadə edilmədiyi hallarda tövsiyələr	8
<b>Təmizləmə və texniki xidmət</b>	8
Aksessuarlar*	9
Humidity Control* (Rütubətin idarə olunması)	9
Tuck rəfi *	9
Dondurucu altlığı (Alu PAD)*	9
Soyuducu altlığı*	9
<b>Çontanın əvəz edilməsi</b>	10

\* Yalnız müəyyən modellər üçün mövcuddur

## Soyuducunun işıqlanması

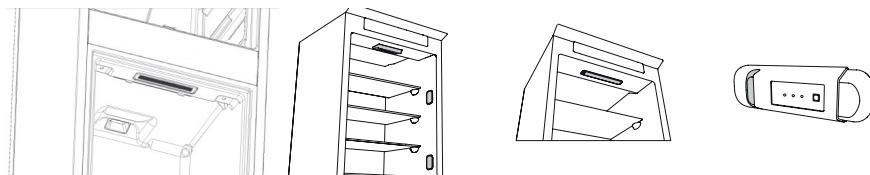
Soyuducu bölməsinin içində yerləşən işıqlanma sistemi adı işıq lampalardan daha yaxşı işıqlandırma gücünə və habelə aşağı enerji sərfiyətinə malik LED lampalardan ibarətdir. Lampanı əvəz etmək istədiyiniz halda Texniki dəstək xidmətinə müraciət ediniz.

**Diqqət:** Soyuducu bölməsinin işıqlanması soyuducunun qapısı açıldıqda qoşulur.

## LED işığının yerinin dəyişdirilməsi

İşıq lampasını dəyişdikdə soyuducunu enerji mənbəyindən həmişə ayırin. Sonra soyuducunun lampasının tipinə uyğun təlimatları yerinə yetirin. Lampanı Texniki dəstək xidmətindən və ya səlahiyyətli satıcılardan alınmış eyni tipli lampa ilə əvəz edin.

Əgər LED işıqlarını dəyişdirmək lazımdırsa, Texniki Yardım Xidməti ilə əlaqə saxlayın.



## Rəflər

Bütün siyirtmələr, qapı rəfləri və rəflər söküle bilər.

## Qapı

### Qapının hər tərəfə açılma qabiliyyəti

Qeyd: Qapının açılma istiqamətini dəyişmək mümkündür. Əgər bu iş Satışdan sonra servis xidməti tərəfindən icra olunursa, zəmanət ona şamil olmur.

**Quraşdırma Təlimatındakı təlimatlara əməl edin.**

\* Yalnız müəyyən modellər üçün mövcuddur

# Cihazdan necə istifadə etmək

## İlk dəfə istifadə

Məhsulu quraşdırıldıqdan sonra ən azı iki saat gözləyib onu elektrik şəbəkəsinə qosun. Elektrik şəbəkəsinə qosulma sonrası məhsul avtomatik şəkildə çalışmağa başlayır. Qida məhsullarının dəqiq saxlama temperaturları zavodda öncədən quraşdırılır.

Cihazı qosduqdan sonra siz normal halda doldurulmuş cihazın nail olacağı düzgün saxlama temperaturunun əldə olunması üçün 4-6 saat gözləməlisiniz. (Əgər varsa) antibakterial qoxuya qarşı süzgəci ventilyatorda süzgəcin qablaşmasının üzərində göstərilidiyi kimi quraşdırın. Əgər akustik həyəcan siqnalı eşidilirsə, bu, temperatur siqnalının işə salındığını bildirir: akustik həyəcan siqnalını söndürmək üçün düyməni sıxın.

## Soyuducu bölməsi və qida məhsullarının saxlanması

Soyuducu bölməsində təzə qida məhsullarını və içkiləri saxlamaq mümkündür. Soyuducu bölməsinin donu tam avtomatik şəkildə açılır. Bölmənin daxili arxa divarında vaxtaşısı yaranan su damlaları avtomatik donun açılma mərhələsinin göstəricisidir. Don açılan zaman yaranan su drenaj vasitəsi ilə xüsusi qaba yönəldilir, orada yiğilir və oradan buxarlanma yolu ilə xaric olunur.

Qeyd: ətraf temperatur, qapıların hansı tezliklə açılıb bağlanması, cihazın yerləşdiyi yer iki bölmənin daxili temperaturuna təsir göstərə bilər. Bu amillərə uyğun olaraq temperaturu qurun. Yüksək rütubətli yerlərdə soyuducu bölməsində kondensasiya hallarına, ələlxüsüs şüše rəflərdə rast gəlmək mümkündür. Bele hallarda soyuducuda saxlanılan maye olan qabların ağızını (məsələn, qaznaları) bağlamaq, yüksək su tərkibli qida məhsullarını (məsələn tərəvəzləri) qablaşdırmaq və, əgər varsa, ventilyatoru qoşmaq tövsiyə olunur. Bütün siyirtmələr, qapı rəfləri və rəflər sökülə bilər.

### Çoxaxınlı hava paylaşması

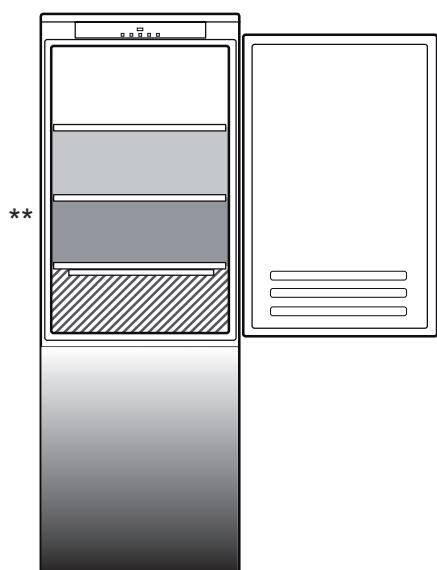
Çox axınlılıq qida məhsullarının daha yaxşı saxlanması üçün soyuq havanın bərabər şəkildə paylaşmasına kömək edir. Qida məhsullarını cihazın istənilən rəfində yerləşdirmək olar. Zəhmət olmasa, hava paylayıcı ventilyatorlara mane olmamaqla onun sərbəst hərəkətini təmin etməsinə diqqət göstərin.

## Təzə qida məhsullarını və içkiləri necə saxlamaq

Böyük miqdarda etilen qazı ifraz edən qida məhsulların (almalar, əriklər, armudlar, şaftalılar, avokadolar, əncirlər, gavalılar, qaragilələr, yemişlər, paxlalar) və bu qazın təsirinə həssaslıq göstərən meyvə, tərəvəz və salat kimi ərzaqların saxlanması müddətinin kifayət qədər uzun olması üçün, onları ayrıca və ya qablaşdırılmış halda saxlamaq lazımdır; məsələn, pomidorları kivi və ya kələmlə birgə saxlamaq olmaz. Havanın daha yaxşı dövr etməsi üçün ərzaqları sıx yerləşdirmək məsləhət deyil. Ərzaqları saxlamaq üçün təkrar istifadə üçün yararlı plastik, alümin, şüše qablardan, qablaşma plynokasından istifadə edin.

Əgər soyuducuda kiçik həcmli ərzaqların saxlanması lazımdırsa, meyvə və tərəvəz siyirtmələrinin üstündə yerləşən rəfdən istifadə etmək məsləhətdir, çünki bu rəf soyuducu bölməsinin ən soyuq yeridir. Mayelərin və ya qoxuları yaxud ətirləri olan ərzaqların saxlanması üçün hər zaman qapalı qablardan istifadə edin və ya sadəcə üstlərini örtün. Butulkaların düşməsinin qarşısını almaq üçün butulka tutuculardan (bəzi modellərdə mövcuddur) istifadə edin.

### İşarə



#### ZONA

Tropik meyvələrin, konservaların, içkilərin, yumurtaların, sousların, marinadların, kərə yağının, mürəbbələrin saxlaması üçün təyin edilib

#### SOYUTMA ZONASI

Pendirin, südün, gündəlik qida məhsullarının, delikateslərin, qatığın saxlanması üçün təyin edilib

#### ƏN SOYUQ SAHƏ

Ət məhsulları, desertin, ət və balığın saxlanması üçün təyin edilib

#### MEYVƏ-TƏRƏVƏZ SİYİRTMƏSİ

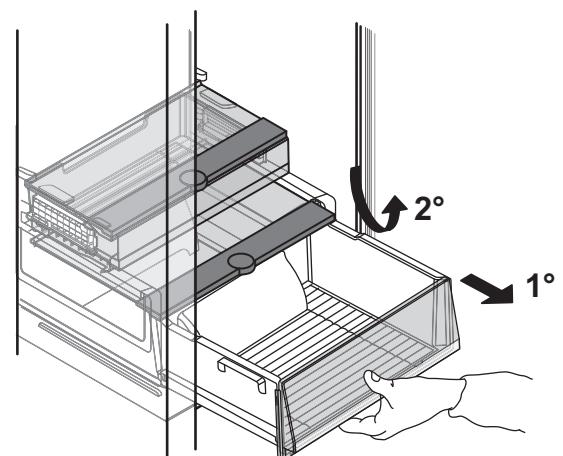
\*\* "0° ZONA" BÖLMƏSİ olan modellər üçün "ən sərin sahə", işaretdə qeyd olunandır

\* Yalnız müəyyən modellər üçün mövcuddur

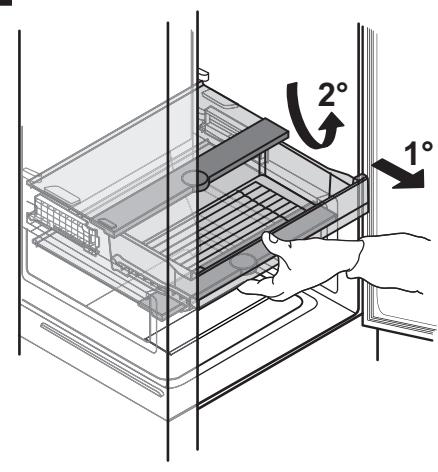
## Soyuducu siyirməsinin kənarlaşdırılması



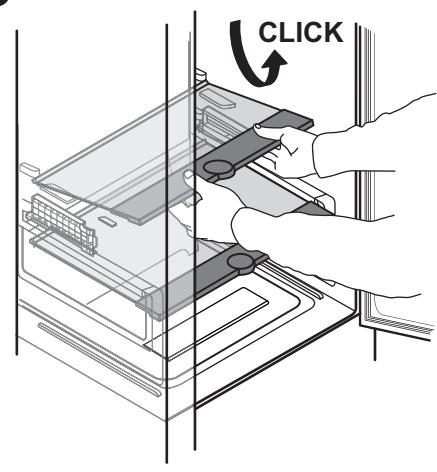
**1**



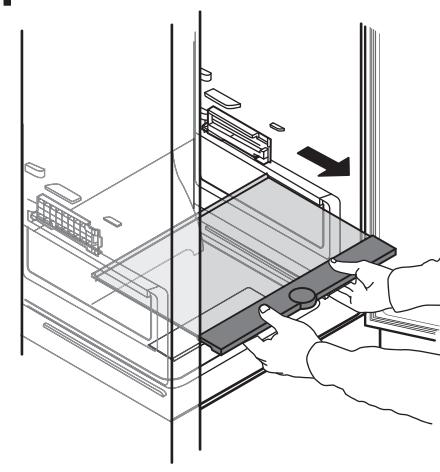
**2**



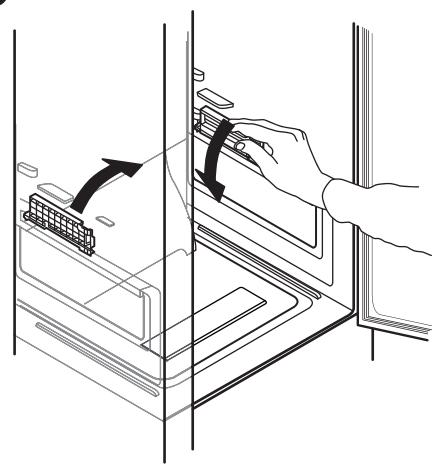
**3**



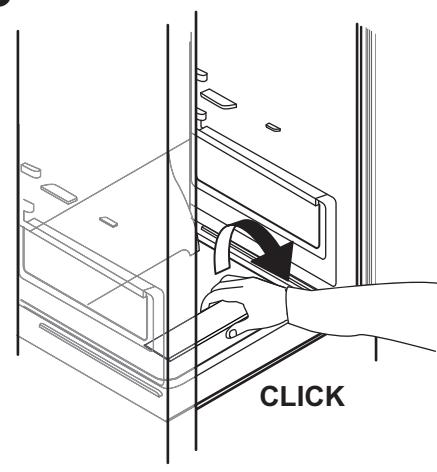
**4**



**5**



**6**

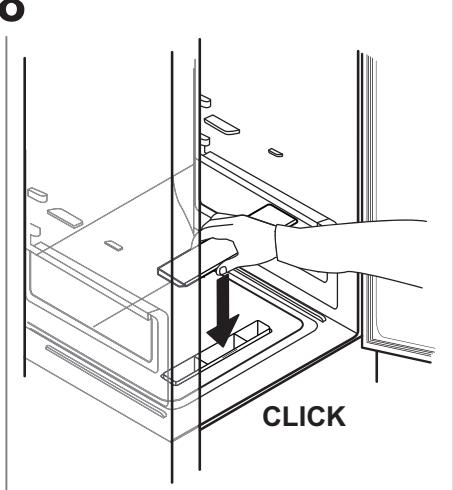


**7**

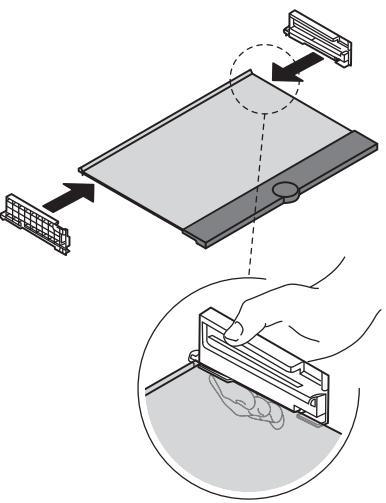


\* Yalnız müəyyən modellər üçün mövcuddur

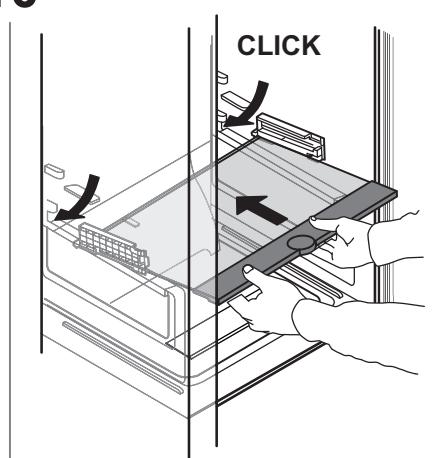
8



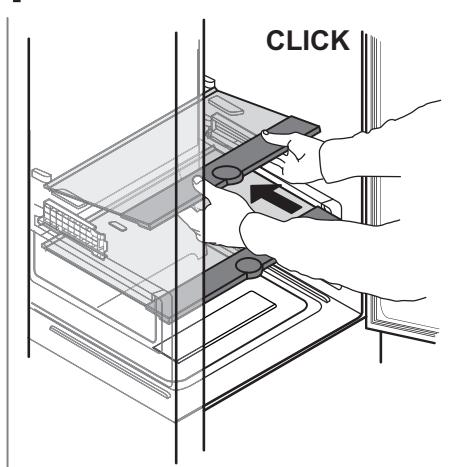
9



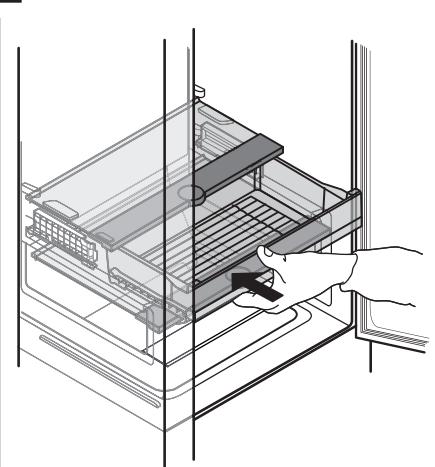
10



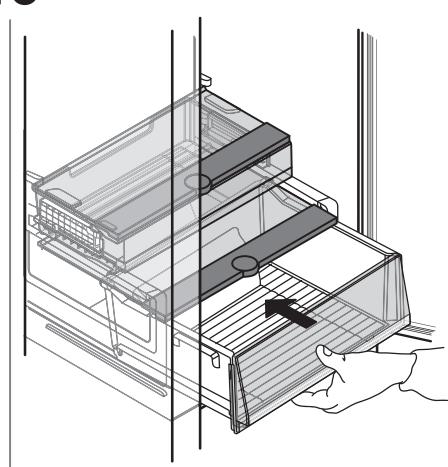
11



12



13



## Dondurucu bölmədə qida məhsullarını necə saxlamaq

Dondurucu bölmə donmuş ərzaqların uzun müddət saxlanması və təzə ərzaqların dondurulmasına xidmet göstərir. 24 saat ərzində dondurula bilən təzə ərzaq həcmi əsas texniki verilənlər lövhəciyində göstərilib. Təzə ərzaqları dondurucu bölmədə yerləşdirərkən havanın tələb olunan qaydada dövr etməsi üçün ərzaq arası kifayət qədər yer qoyulmalıdır. Artıq qismən donu açılmış ərzaqları tekrar dondurmaq məsləhət deyil. Ərzaqları elə qablaşdırmaq lazımdır ki, suyun nüfuz etməsi, rütubət və kondensasiya ərzaqa təsir edə bilməsin.

### Sini\*

Dondurucu sini tez-tez istifadə olunan məhsullara asanlıqla daxil olmaq, qalıqları və ya kiçik əşyaları dondurmaq və ya sadəcə saxlamaq üçün faydalıdır.

### Buz kubları

Buz allığını 2/3 səviyyəsinədək su ilə doldurub dondurucu bölməsində yerləşdirin. Buz kublarını çıxarmaq üçün iti və itilənmiş əşyalardan heç vaxt istifadə etmeyin..

### Siyirtmələrin çıxarılması

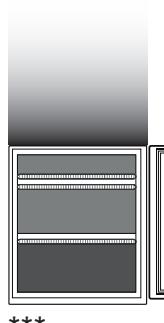
Siyirtmələri özünüze axıradək çəkin, sonra isə, qaldırıb çıxardın. Daha böyük həcm əldə etməklə üçün dondurucu bölmə siyirtməlsiz istifadə edilə bilər. Qida məhsullarını mənfəz və ya rəflərə qoymadan sonra qapının tələb olunan qaydada bağlanmasına əmin olun.

### Total No Frost sistemi

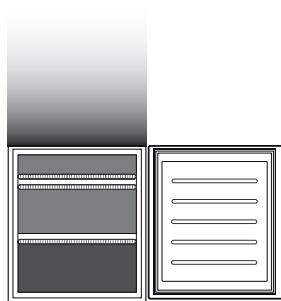
Total No Frost sistemi buzun yaranmasının qarşısını tamamilə alır, dondurucuda və soyuducuda əl ilə buzun açılmasına yol vermır.

Ventilyasiya sisteminin köməyi ilə soyuq havanın mükəmməl dövr etməsi təmin olunur və beləliklə buz yaranmasının qarşısı alınır.

\* Yalnız müəyyən modellər üçün mövcuddur



\*\*\*

**İşarə****DONDURUCU SİYİRTMƏSİ****DONDURMA ZONASININ SİYİRTMƏSİ  
(MAX COOL ZONE)**  
Təzə/bişmiş qidalara dondurulması üçün xidmət göstərir.

\*\*\*

Yalnız CB310 və CB380 modellərində (meyvə və tərəvəz siyirməsinin yan tərəfində yerləşən əsas göstərisilər lövhəciyinə baxın)

**Evdə dondurulmuş qida məhsullarının saxlanma müddətləri****DONDURUCU BÖLMƏ**

Məhsul	Saxlanma müddəti (-12°C)	Təsviye olunan saxlanma müddəti (-18°C)	Saxlanma müddəti (-24°C)
Kərə yağı və ya marqarin	1 ay	6 ay	9 ay
<b>Balıq</b>	1 ay	1-3 ay	6 ay
Meyvə (sitruslardan başqa) və tərəvəzlər	1 ay	8-12 ay	12 ay
<b>Ət</b> Vetçina kolbasaları Qovurmalar (mal əti-donuz əti-qoyun əti) Qizardılmış və ya əzilmiş ət (mal əti-donuz əti-qoyun əti)	1 ay	2 ay 8-12 ay 4 ay	12 ay
Süd, təzə mayelər, pendir, dondurma və ya şerbət	1 ay	1-3 ay	5 ay (dondurma üçün tövsiyə olunmur)
Quş əti (toyuq-hind quşu)	1 ay	5-7 ay	9 ay

**QEYRİ-DONDURUCU BÖLMƏ**

Məhsul	Saxlanma müddəti 0-3°C	Saxlanma müddəti (3-6°C)	Saxlanma müddəti 6-8°C
Konservalar, içkilər, yumurta, souslar, marinadlar, kərə yağı, mürəbbə	3-4 həftə	3-4 həftə	3-4 həftə
Tropik meyvələr	Təsviyyə olunmur	2-4 həftə	3-4 həftə
pendir, süd, süd məhsulları, gündəlik qida məmulatı, yoqurt	2-5 gün	2-5 gün	2-5 gün
Soyuq qəlyanaltılar, desertlər, ət və balıq, evdə bişmiş qidalar	3-5 gün	1-2 gün	Təsviyyə olunmur
Tərəvəzləri və meyvələri saxlayın (tropik və sitrus meyvələrdən başqa)	15 gün	10-12 gün	4-7 gün

\* Yalnız müəyyən modellər üçün mövcuddur

## Funsional səslər

- Kompressorun verdiyi səs soyuducunun iş halında normal hesab edilir.



- Soyuducu dövrəsi ilə keçən soyuducu qazın verdiyi səs normal sayılır.



- Kompressor aktiv və qeyri-aktiv olduqda xırıltıları "eşitmək" mümkündür: onlarda normal sayılır.



- Soyuducunun qapısında olan bölmələrin, soyuducunun rəflərin və soyuducu bölməsinin siyirtmələrinin düzgün bərkidilməsini və quraşdırılmasını yoxlayın.
- Vibrasiyaların qarşısını almaq üçün şüşə qablarını (butulkaları, bankaları və s.) qarşılıqlı təmasda qoymayın.
- Bu qurğu enerjili səfiyyətini azaltmaqdən ötrü optimal sürətlə çalışan kompressorlə təchiz olunub. Bəzi hallarda (böyük həcmdə qida məmulatın yayda saxlanıllarsa) kompressor sürətini artırıb daha səslə çalışa bilər.

## Cihazdan istifadə edilmədiyi hallarda tövsiyələr

### Cihazdan istifadə edilmədiyi halda

Soyuducunu enerji mənbəyindən ayırib boşaldın, donunu açın (əgər tələb olunursa) və təmizləyin. Qapıları bir az açıq saxlayıb havanın bölmələrdə dövr etməsinə şərait yaradın. Bununla siz kifin, pis qoxulartın yaranmasının qarşısını almış olacaqsınız.

### Elektrik enerjisinin gözlənilmədən kəsilməsi

Qapıları bağlı saxlayıb qida məmulatın daha uzun müddət soyuq qalmasına şərait yaradın. Qismən donu açılmış ərzaqları təkrar dondurmayın. Əgər elektrik enerjisi uzun müddət yoxdursa, qəza signali (elektron tərkibli soyuducularda) səslənə bilər.

## Təmizləmə və texniki xidmət

**Təmizləmə və ya texniki xidmət işlərini başlamazdan əvvəl soyuducunu elektrik şəbəkəsindən və ya elektrik enerjisi mənbəyindən ayırin.**

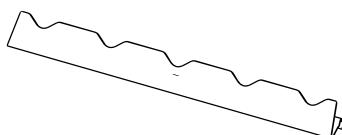
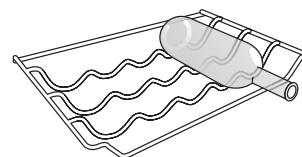
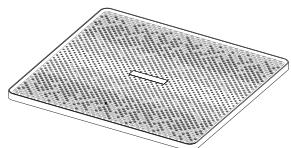
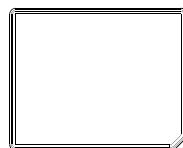
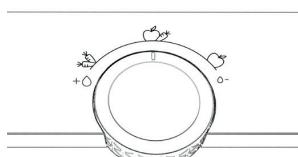
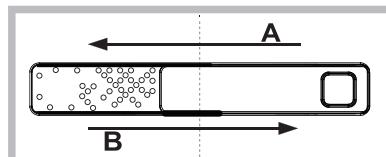
**Abraziv maddələrdən istifadə etmək qəti qadağandır. Soyuducu hissələrini alovlanan mayelər ilə təmizləmək qəti qadğandır.**

**Buxar təmizləyicilərdən istifadə etməyin.**

**Düymələri və idarəetmə panelinin displayini spirt və ya spirt tərkibli maddələr ilə təmizləməyin, belə hallarda quru parçadan istifadə edin.**

Cihazı vaxtaşırı soyuducunun içini təmizləmək üçün hazırlanmış parça və ılıq su və neytral təmizləyici maddələrin məhlulu ilə təmizləyin.

\* Yalnız müəyyən modellər üçün mövcuddur

**Aksessuarlar\*****YUMURTA QABI****BUTULKALAR KASSETİ****BUTULKALAR KASSETİ****SOYUDUCU ALTLIĞI****DONDURUCU ALTLIĞI****BUZ ALTLIĞI****NÜMƏTƏ NƏZARƏT DÜYMƏSİ****HUMIDITY CONTROL (RÜTUBƏTİN İDARƏ OLUNMASI)****TUCK RƏFI****Humidity Control\* (Rütubətin idarə olunması)**

Meyvə kimi qidaları daha az rütubətli mühitdə saxlamaq istəyirsinizsə, rütubət tənzimləyicisini (B mövqeyi) açın və ya tərəvəz kimi qidaları daha rütubətli mühitdə saxlamaq üçün bağlayın (A mövqeyi).

**Tuck rəfi \***

Yönləndici sistem sayəsində bu rəf ön hissənin altında hərəkətə gətirilə bilər və bununla hündür butulkalar və küplər üçün əlavə yer təmin edir.

**Dondurucu altlığı (Alu PAD)\***

Metal panel yeməyi daha tez dondurmağa kömək edir.

Asan təmizləmək üçün metal paneli sol küncdən yuxarı qaldıraraq çıxarmaq olar.

**Soyuducu altlığı\***

Meyvə və tərəvəz siyirtməsi gigiyenik mənfəz ilə təchiz olunur.

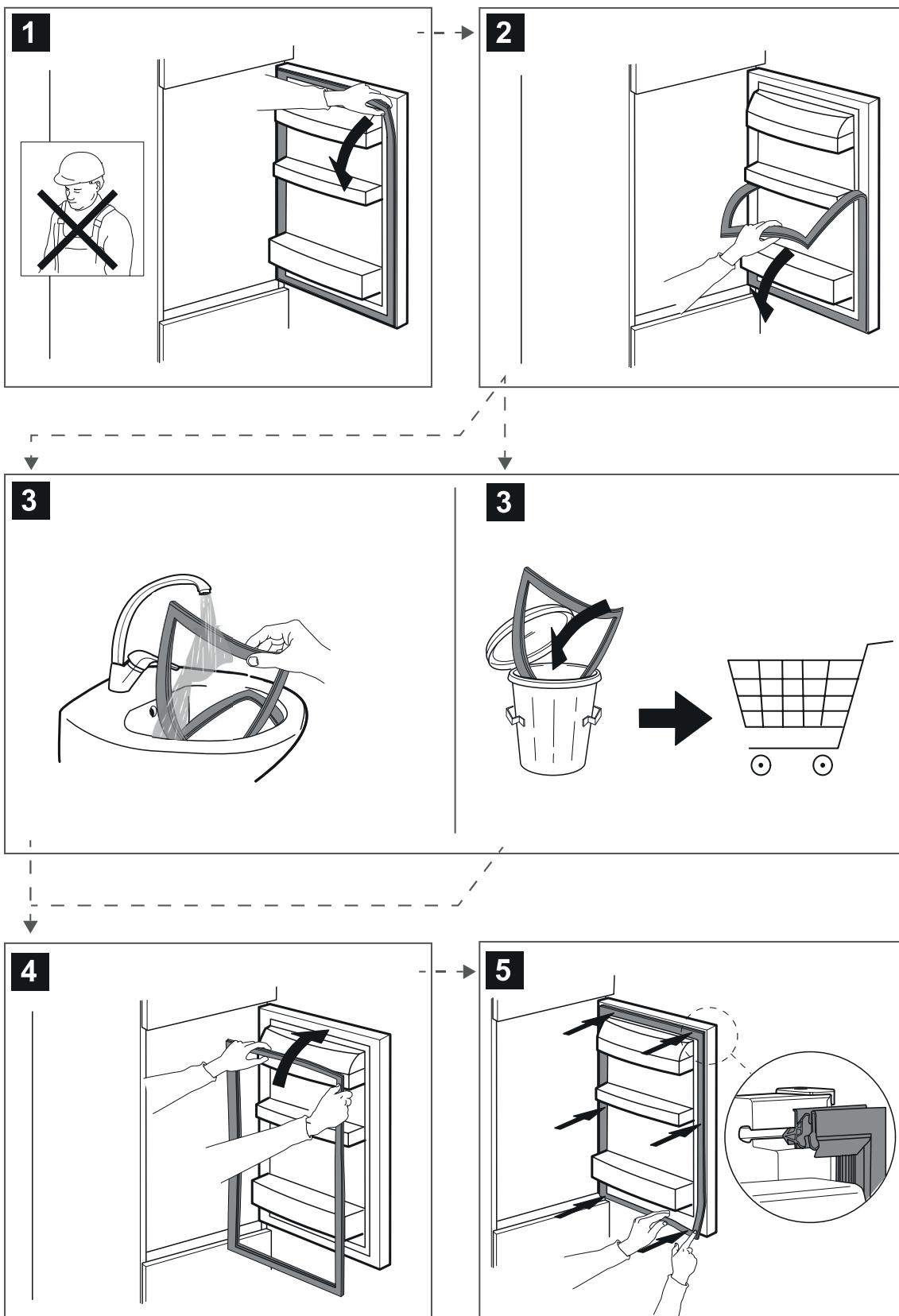
Bu komponentin xüsusi dizaynı sayəsində meyvə və tərəvəzlər gigiyena şəbəkəsinin altına düşəcək təbii sızmalarla (damcılar və tərəvezlərdən nəm itkisi kimi) təmasda olmur. Gigiyenik mənfəz, meyvə və tərəvəzin daha güclü saxlanması məqsədi ilə meyvə və tərəvəz qabının mənfəzinin səthində 99,9% qədər ziyanverici bakteriyaları məhv edən Microban SilverShield® texnologiyasının yardımı ilə hazırlanır\*\*. Gigiyenik mənfəz çirkəndikdə onu qaldırıb dartmaqla çıxarmaq, çıxarmaqla isə yuyub təmizləmək mümkün olur. Onu sadəcə əl ilə, yalnız suyun və ya qab-qasıq üçün neytral yuyucu vasitənin köməyi ilə yumaq imümkündür. Onu həmçinin qabyuyan maşında da yumaq mümkündür.

Yuyub təmizlədikdən sonra onu yerinə qoymazdan öncə onu qurutmaq lazımdır.

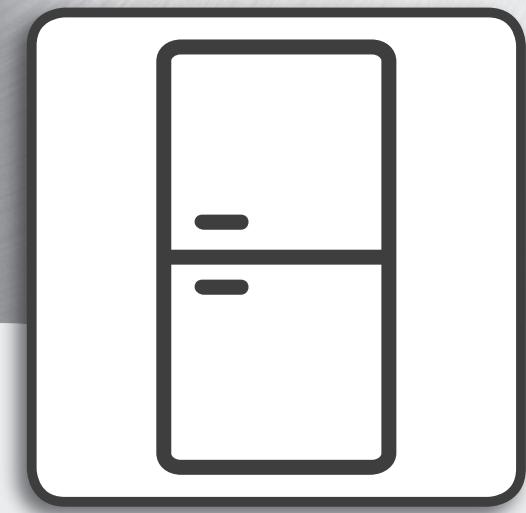
\* Yalnız müəyyən modellər üçün mövcuddur

Xüsusi Qaydalara uyğun olaraq ehtiyat hissələri 7 və ya 10 ilə müddətədək mövcud olacaq

## Çontanın əvəz edilməsi



400011549176



**Ръководство за потребителя**

# РЪКОВОДСТВО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ

## ИНДЕКС

<b>Ръководство за употреба и поддръжка .....</b>	<b>3</b>
<b>Осветление на хладилника.....</b>	<b>3</b>
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
<b>Почистване и поддръжка .....</b>	<b>8</b>
Принадлежности*.....	9
Humidity Control (Регулиране на влажността)* .....	9
Рафт за лакомства * .....	9
Охладителна подложка (алуминиева подложка)* .....	9
Хладилна подложка*.....	9
<b>Смяна на уплътнение.....</b>	<b>10</b>

\* Налично само при определени модели

## Осветление на хладилника

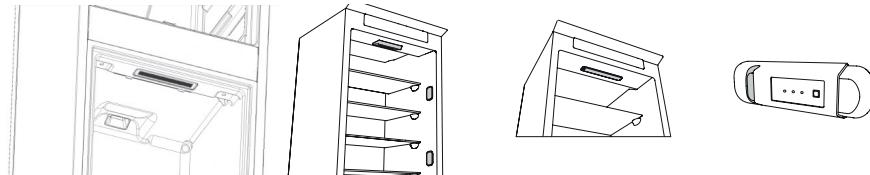
Системата за осветление вътре в хладилника използва LED лампи, което позволява по-добро осветление и по-ниска консумация на енергия в сравнение с обикновените лампи. Свържете с отдела за техническа помощ, ако се нуждаете от резервна лампичка.

**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 оторизираните 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**.

\* Налично само при определени модели

# Употреба на уреда

## Употреба за пръв път

След инсталациите 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 пълен 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. тенджера с бульон), да обвиете 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.

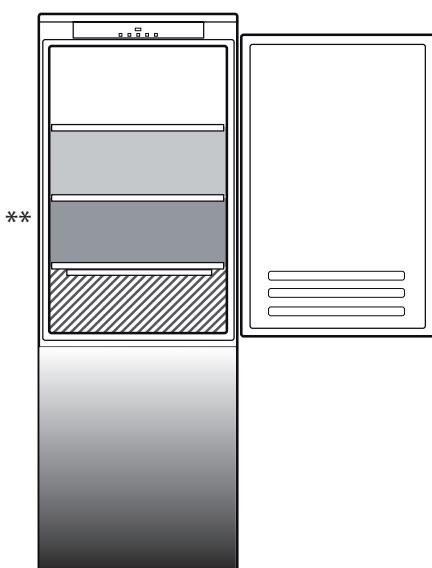
### Multiflow разпределение на въздуха

Multiflow спомага за равномерно разпределение 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 разпределение 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

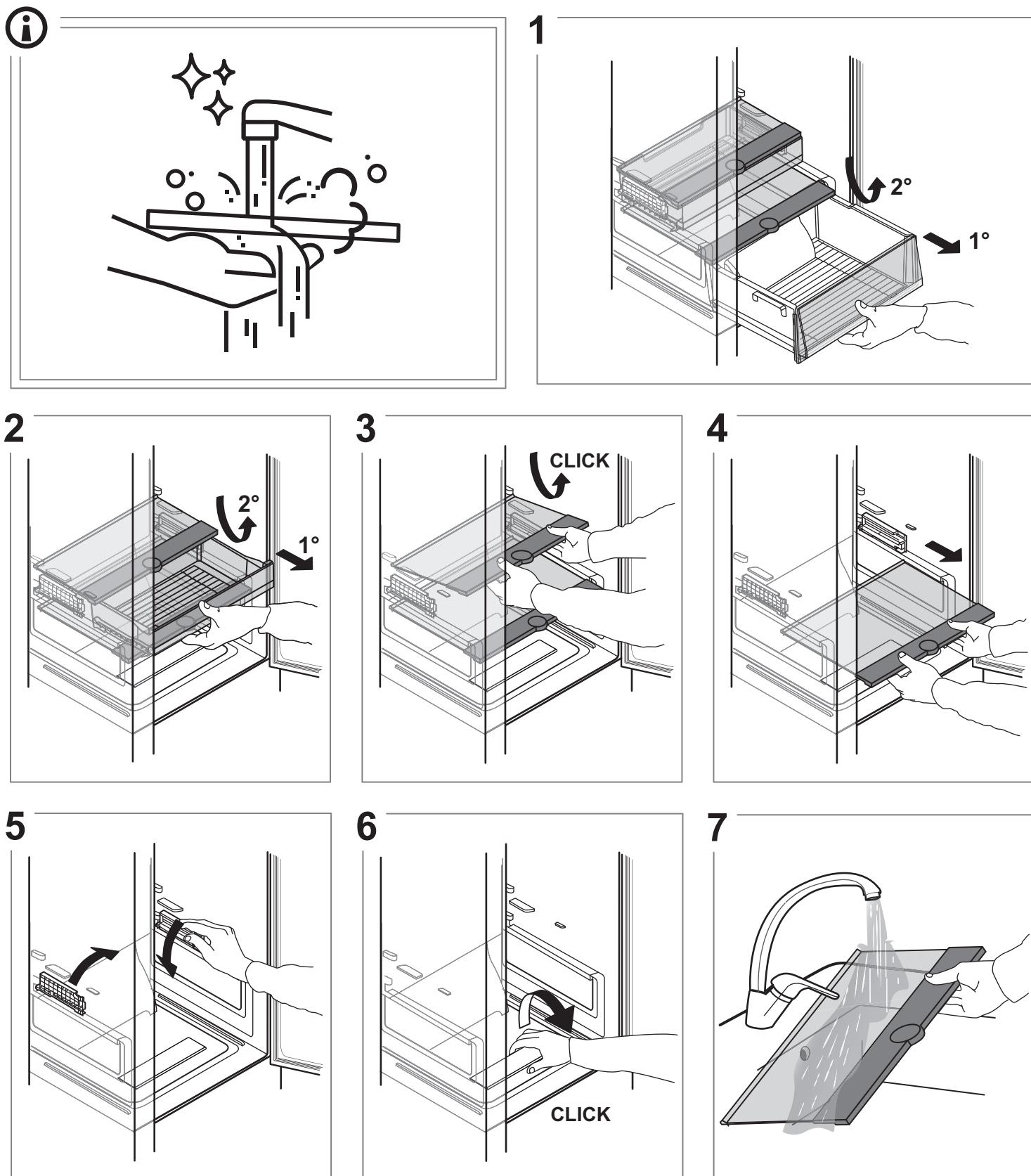
Препоръчва се за съхраняване на студени колбаси, десерти, месо и риба

#### ЧЕКМЕДЖЕ ЗА ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ

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

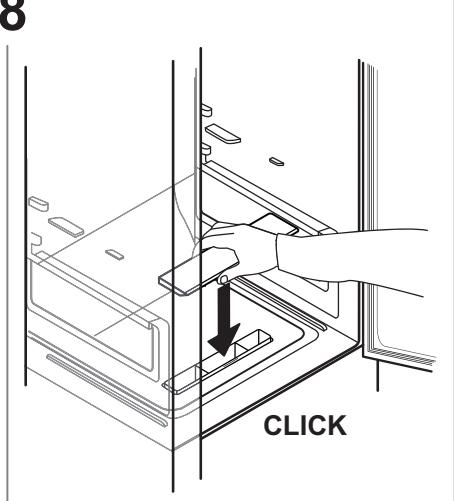
\* Налично само при определени модели

## Изваждане на хладилното чекмедже

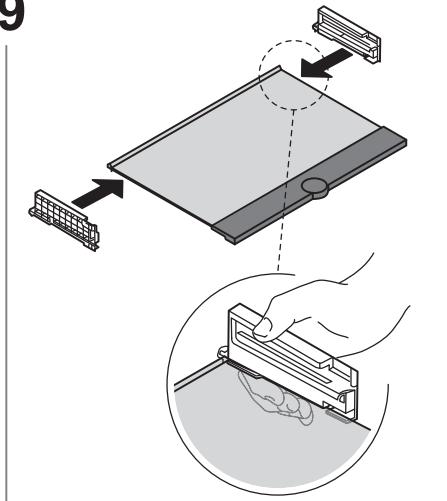


\* Налично само при определени модели

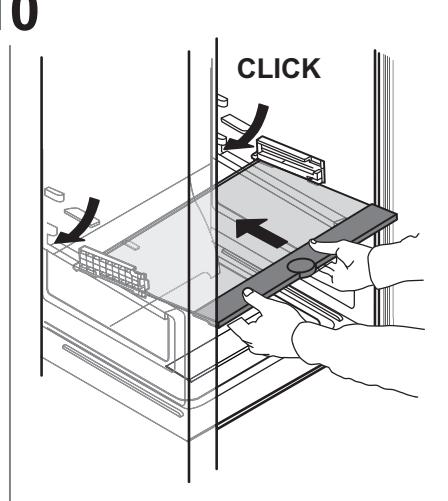
8



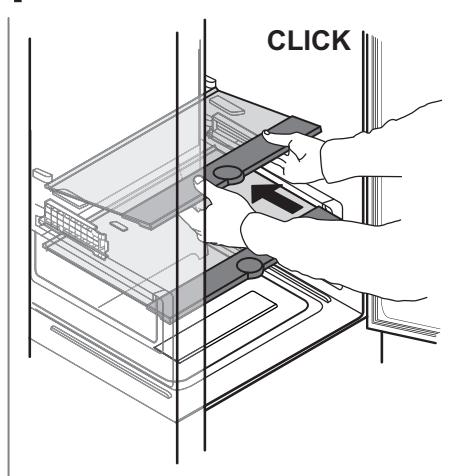
9



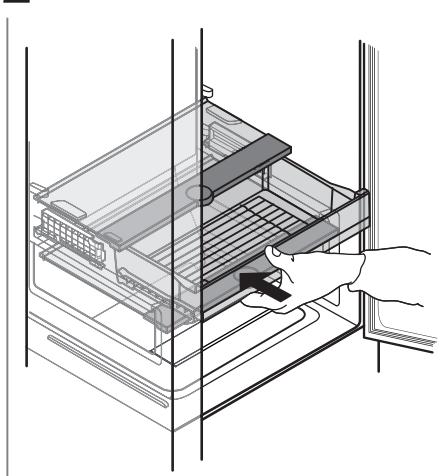
10



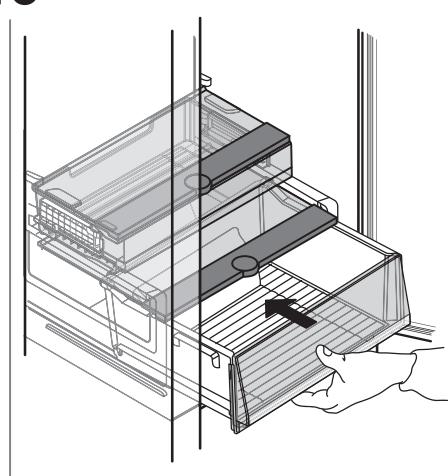
11



12



13



## Фризерно отделение и съхранение на храни

Отделението на фризера **\* \*\*\*** позволява по-дълго съхранение на замразени храни и замразяване на пресни храни. Количество 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 обвиете 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

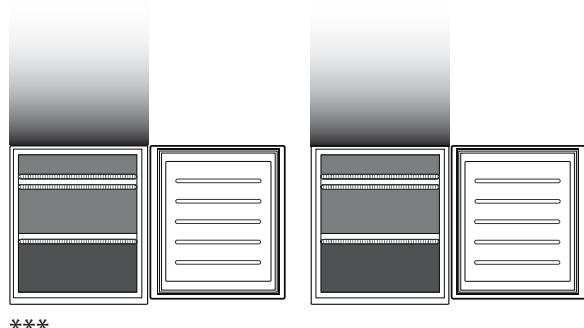
Изтеглете чекмеджетата навън, доколкото излизат, повдигнете и ги извадете. За осигуряване на повече пространство фризерното отделение може да се използва без чекмеджетата. Уверете се, че вратичката се затваря правилно след поставяне на храните обратно на скарите/рафтовете.

### 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/  
готвени хrани.

\*\*\*

Само за модели CB310 и CB380 (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	Период на съхранение (-24°C) (-18°C)
Масло или маргарин	1 месец	6 месеца	9 месеца
<b>Риба</b>	1 месец	1-3 месеца	6 месеца
Плодове (с изключение на цитрусови) и зеленчуци	1 месец	8-12 месеца	12 месеца
<b>Месо</b> 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, турши, 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 готвени 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 "чуете" 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.**

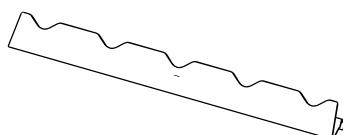
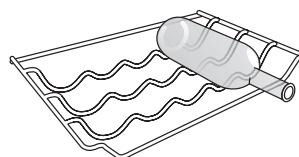
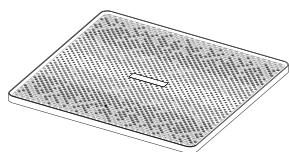
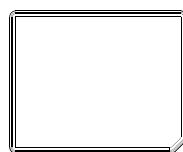
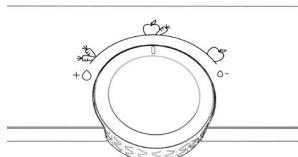
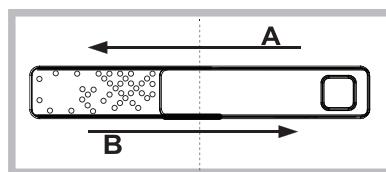
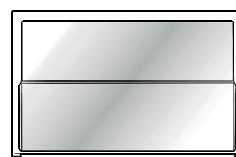
**Никога не използвайте абразивни средства. Никога не почистявайте частите на хладилника със запалими течности.**

**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.

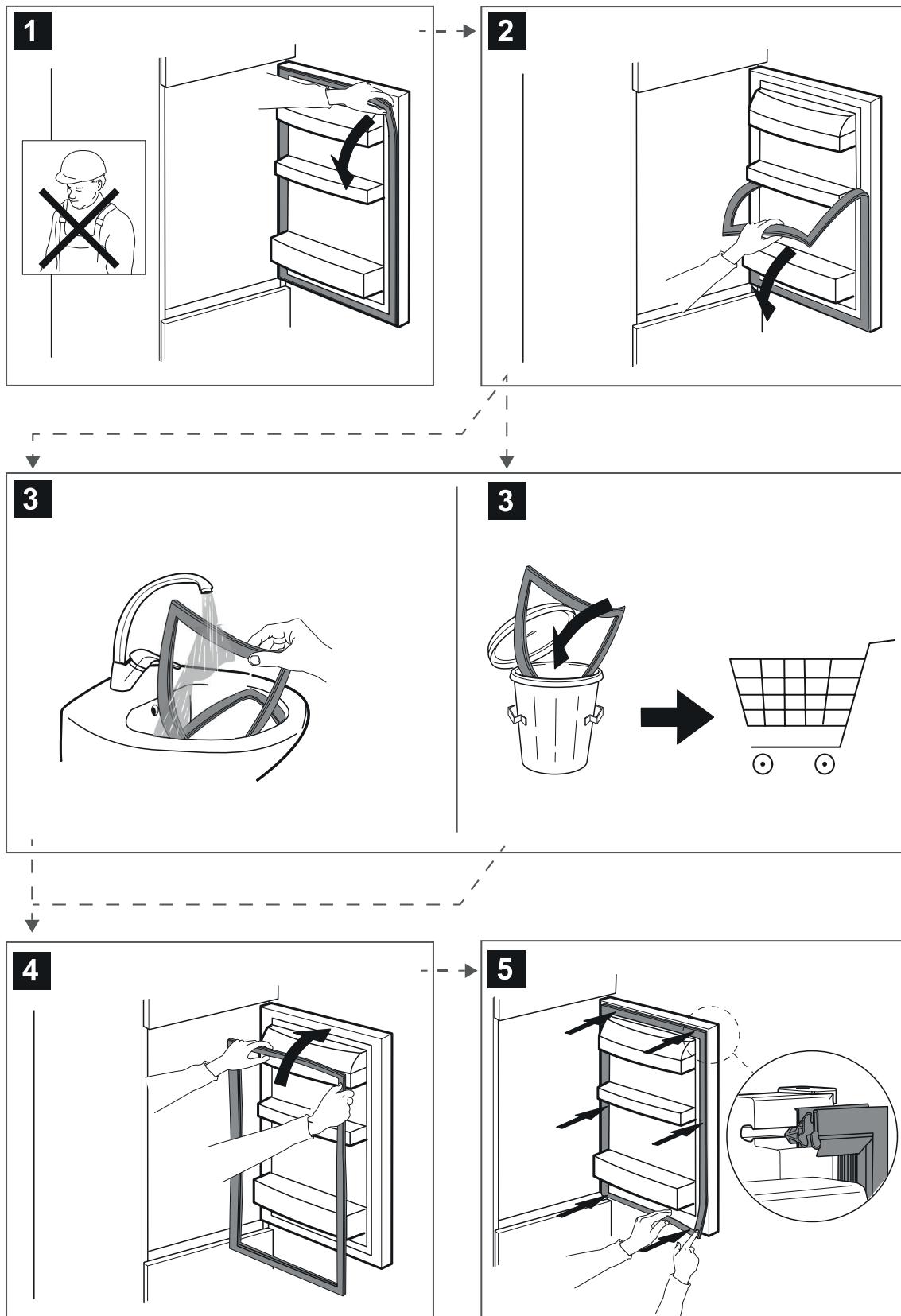
Благодарение на специалния дизайн на този компонент плодовете и зеленчуците не влизат в контакт с естествени течове (като капки и загуба на влага от зеленчуци), които ще паднат под хигиенната решетка. Хигиенизиращата решетка е обработена с технологията Microban SilverShield®, която намалява вредните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

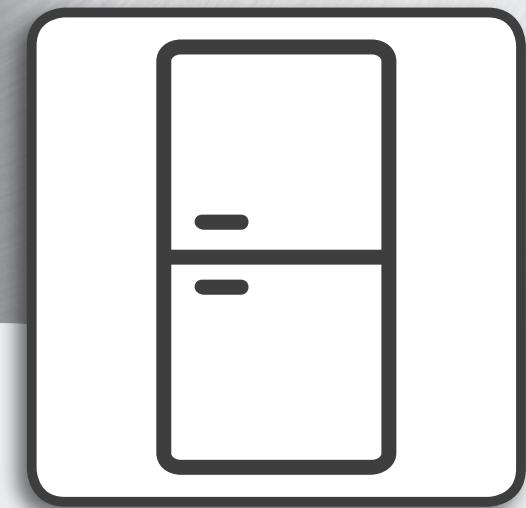
\* Налично само при определени модели

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

## Смяна на уплътнение



400011549176



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
取出冰箱抽屉. . . . .	5
冷冻室食物储存. . . . .	6
家用冷冻食品的储存时间. . . . .	7
功能声. . . . .	8
不使用本电器时的建议. . . . .	8
清洁和维护. . . . .	8
配件 *. . . . .	9
Humidity Control (湿度控制)*. . . . .	9
伸缩隔板 *. . . . .	9
冷冻衬垫 (铝衬垫) *. . . . .	9
冷藏衬垫*. . . . .	9
密封垫更换. . . . .	10

\* 仅向某些型号提供

## 冰箱照明

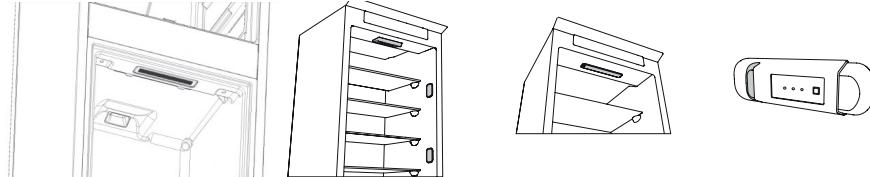
冷藏室内的照明系统使用 LED 照明，比传统灯泡的照明效果更好，能耗也非常低。如果需要进行更换，请联系技术援助服务部门。

**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。

\* 仅向某些型号提供

# 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

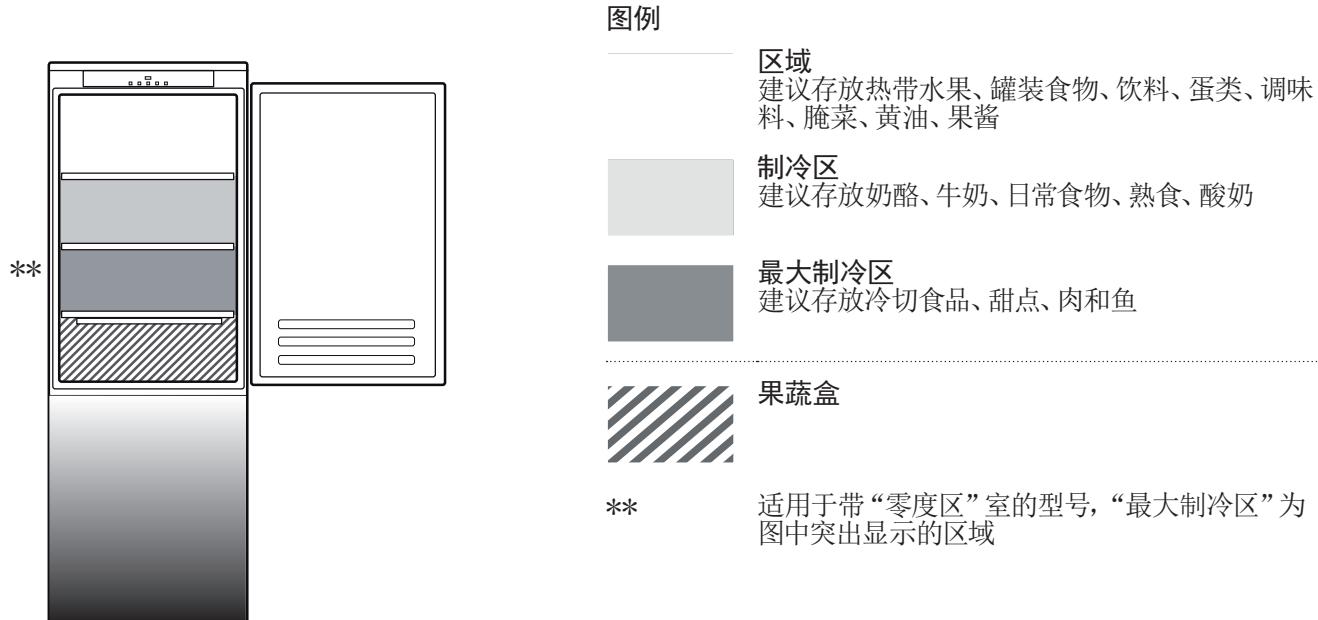
多流有助于将冷空气均匀分布在室内，从而更好地保存食物。可以将食物放在电器的任一隔板上。请注意不要阻塞空气分配通风口，以确保空气自由流通。

## 如何存放新鲜食物和饮料

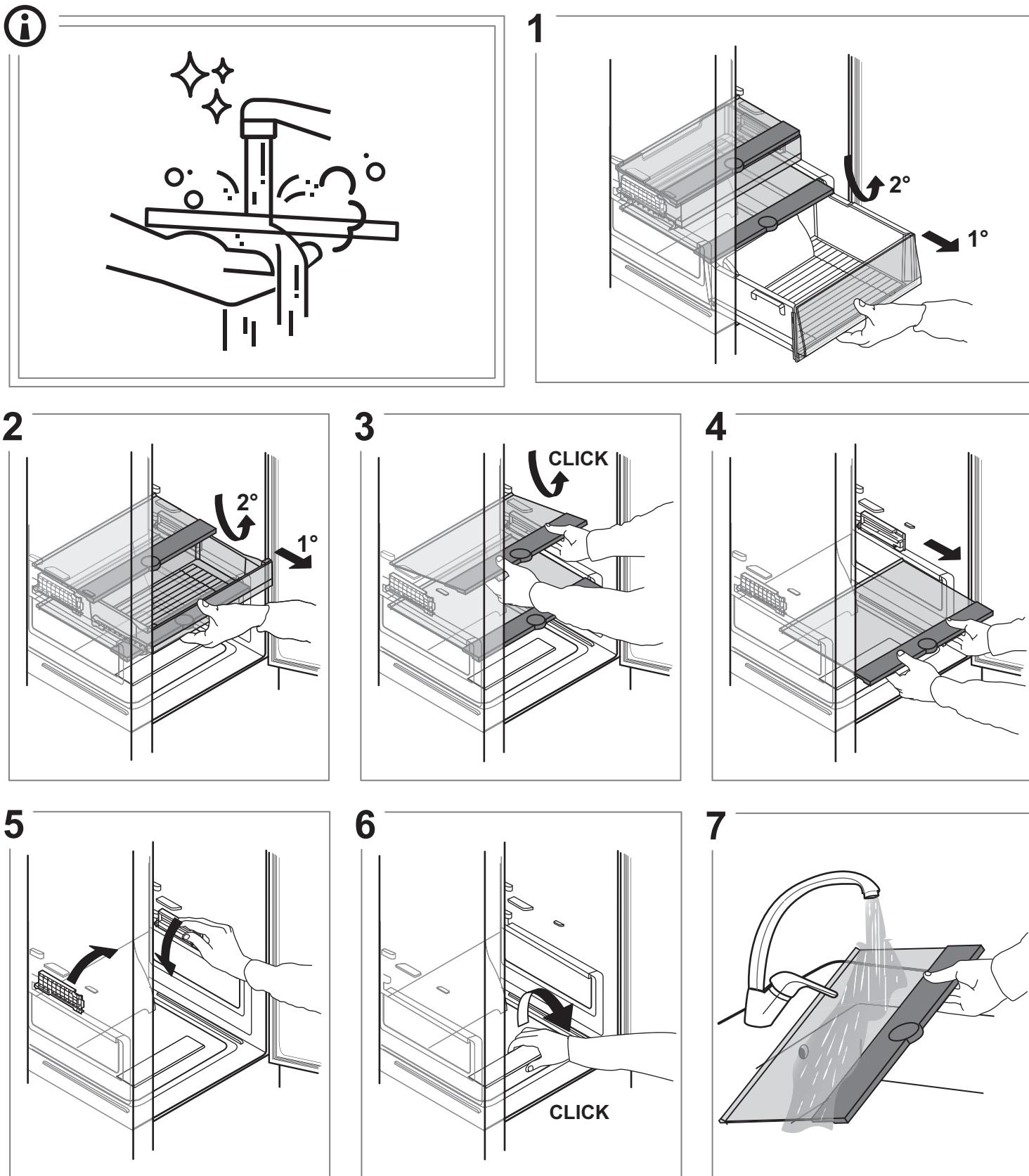
对于释放大量乙烯气体的食物（苹果、杏、梨、桃、鳄梨、无花果、李子、蓝莓、瓜类、豆类）和对该气体敏感的食物，如水果蔬菜和沙拉，应总是分开或封包存放，以免影响其保存期限；例如，不要将西红柿与猕猴桃或卷心菜一起存放。不要将食物太靠近放在一起以保证足够的空气流通。使用可回收的塑料、金属、铝和玻璃容器与保鲜膜封包食物。

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它们封包。为避免瓶子翻倒，您可以使用瓶挡（仅为某些机型提供）。

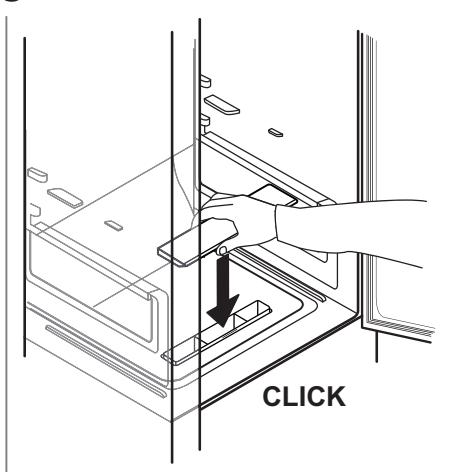


\* 仅向某些型号提供

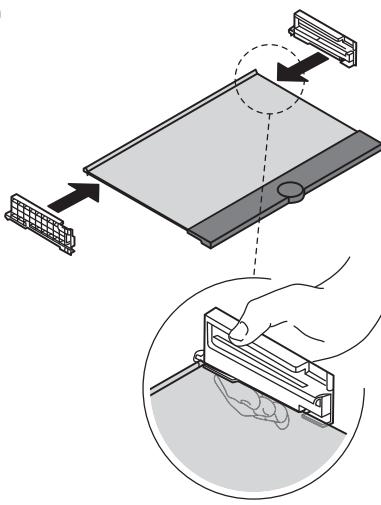


\* 仅向某些型号提供

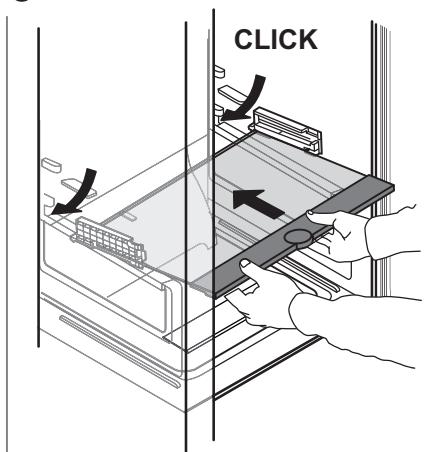
8



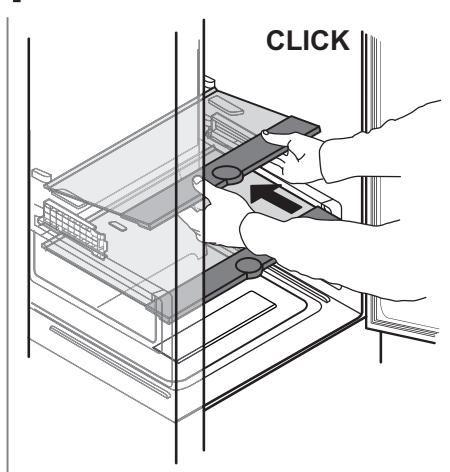
9



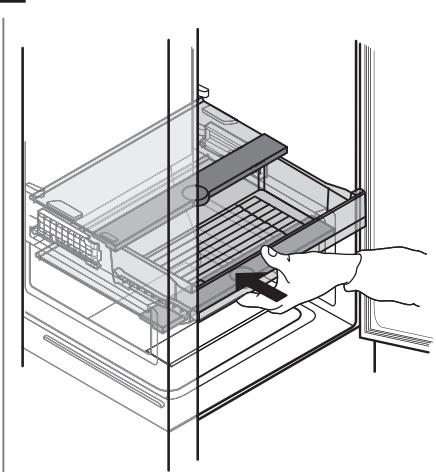
10



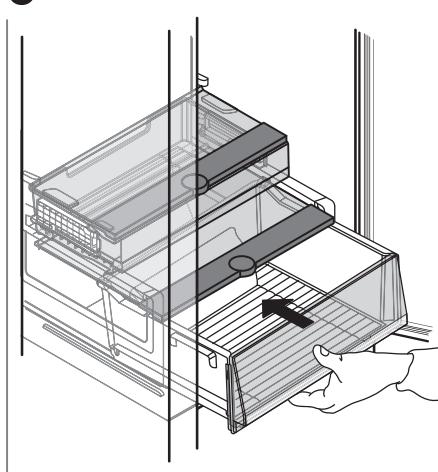
11



12



13



## 冷冻室食物储存

**冷冻室** **X \*\*\*** 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。

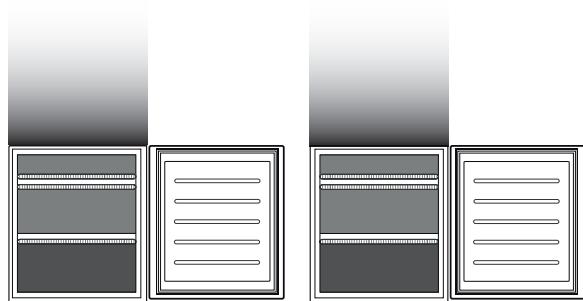
### 取出抽屉盒

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。

\* 仅向某些型号提供



图例



冷冻格



冷冻区抽屉

(最大制冷区) 建议冷冻新鲜食物/熟食。

\*\*\*

仅适用于 CB310 和 CB380 型号 (请参见果蔬盒侧面的铭牌)

\*\*\*

## 家用冷冻食品的储存时间

### 冷冻室

产品	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
<b>肉类</b>			
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

### 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

\* 仅向某些型号提供

## 功能声

- 当设备工作时，压缩机产生的嗡嗡声是正常的。



- 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。



- 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。



- 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。
- 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。
- 该设备配有可能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。

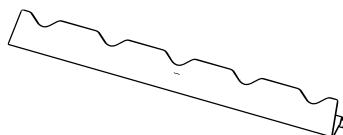
不定期清洁电器，请使用布、冰箱内部专用中性清洁剂的温水溶液进行清洁。

\* 仅向某些型号提供

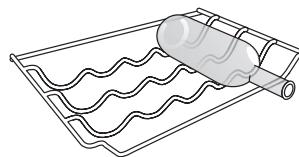
蛋架



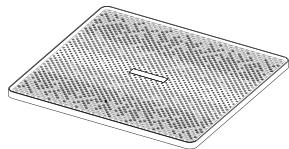
瓶架



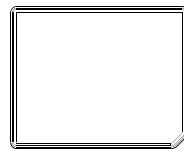
瓶架



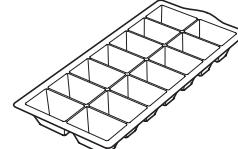
冷藏衬垫



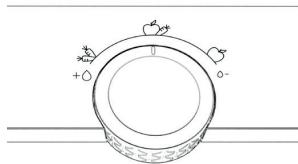
冷冻衬垫



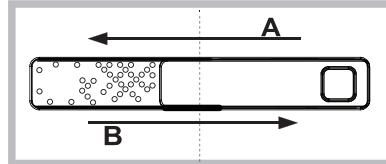
制冰盒



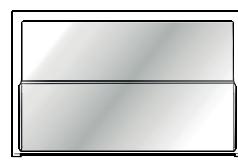
湿度控制旋钮



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。

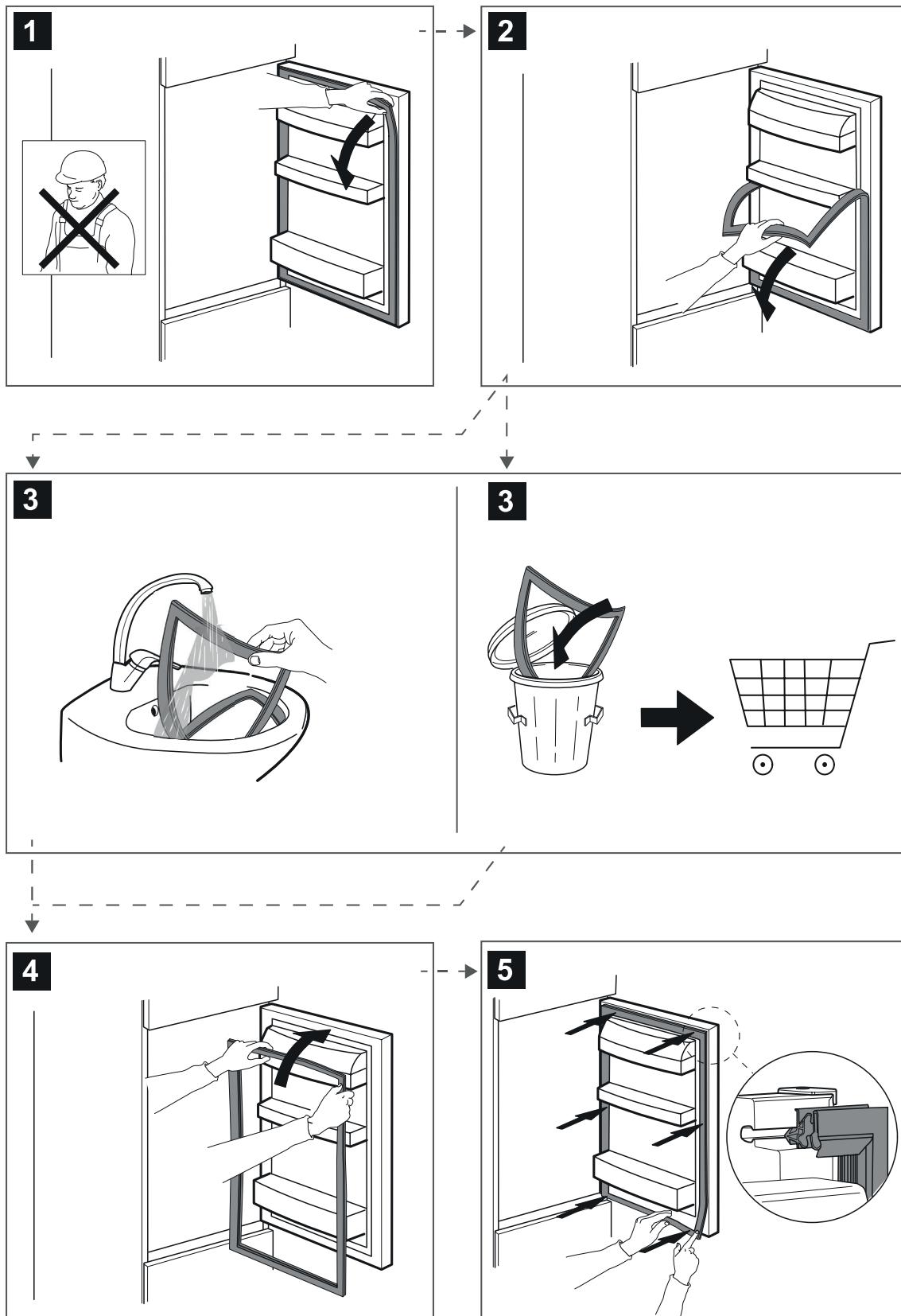
由于该组件的特殊设计,水果和蔬菜不会与会掉落在卫生网格下方的自然泄漏物(如蔬菜滴水和水分流失)接触。卫生网格采用 Microban SilverShield® 技术处理,可将保鲜网格表面的有害细菌减少多达 99.9%,从而增强水果和蔬菜的保鲜\*\*。如果卫生网格变脏,可以将其取下进行清洗,只需将其抬起并拉出即可。只用水或普通的中性餐具洗涤剂即可用手简单清洗。它也可以在洗碗机中清洗。

清洁后,擦干再放回原位。

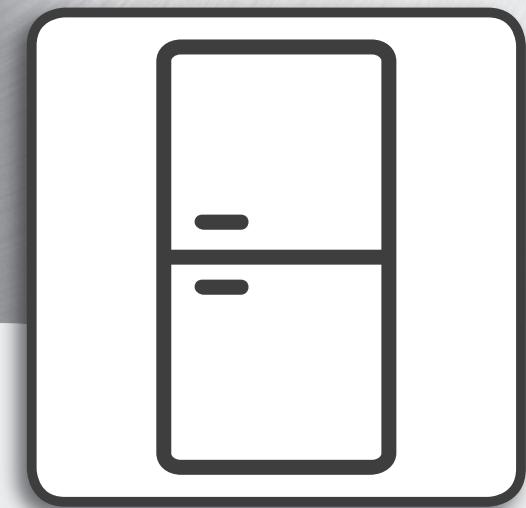
\* 仅向某些型号提供

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



400011549176



# 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
取出冰箱抽屜. . . . .	5
冷凍室食物保存. . . . .	6
家用冷凍食物保存時間. . . . .	7
運作聲響. . . . .	8
不使用本家電時的建議. . . . .	8
清潔與保養. . . . .	8
配件*. . . . .	9
Humidity Control (濕度控制)*. . . . .	9
伸縮隔板*. . . . .	9
冷凍襯墊 (鋁襯墊) *. . . . .	9
冷藏襯墊*. . . . .	9
墊圈更換. . . . .	10

\* 限特定機種

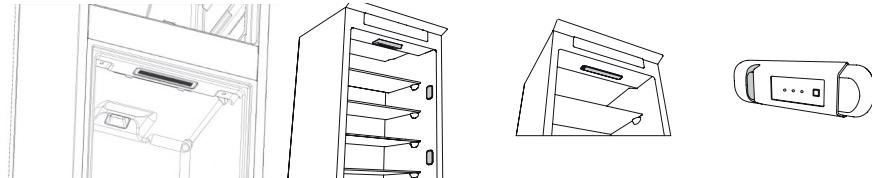
## 冰箱照明

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

\* 限特定機種

# 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。

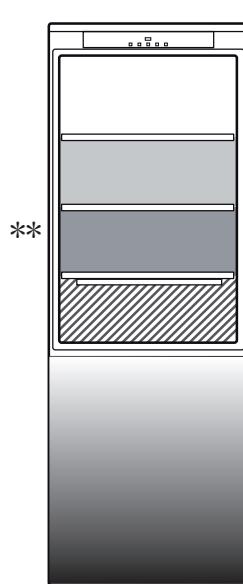
### 多流送風

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，因其是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。



圖例

### 區域

建議用於儲放熱帶水果、罐頭、飲料、雞蛋、醬汁、醃漬物、奶油、果醬等

### 一般冷藏區

建議用於儲放起司、牛奶、日常食品、熟食、優酪乳等

### 強冷區

建議用於儲放冷盤、甜點、肉品和魚等

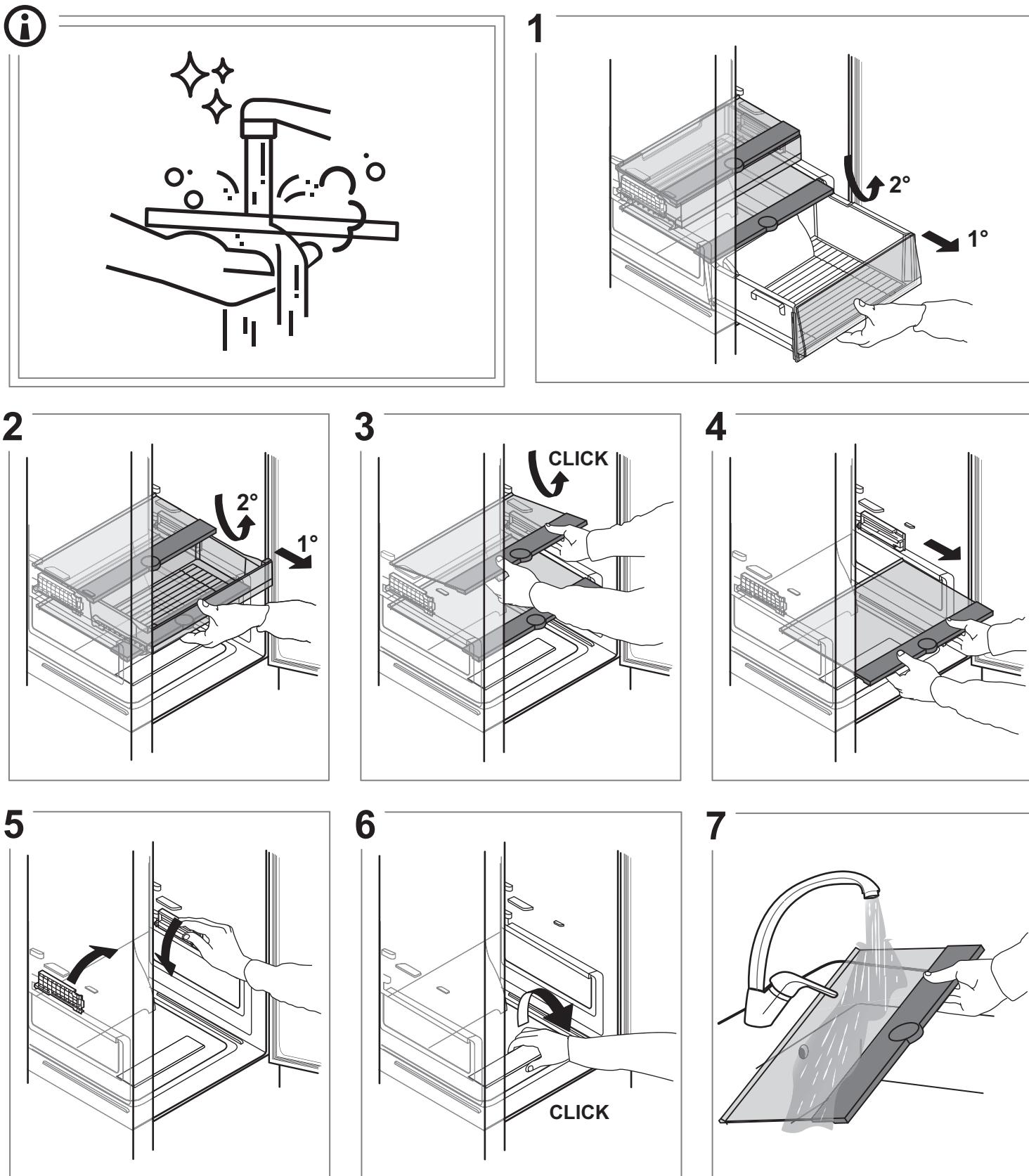


### 水果與蔬菜抽屜

\*\*

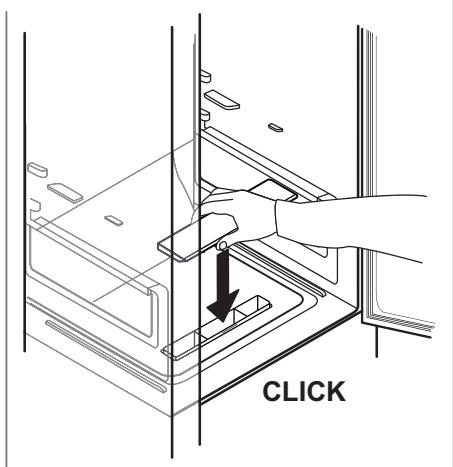
在搭載「0° 區」冷藏室的機種中，「強冷區」為圖中所示的區域

\* 限特定機種

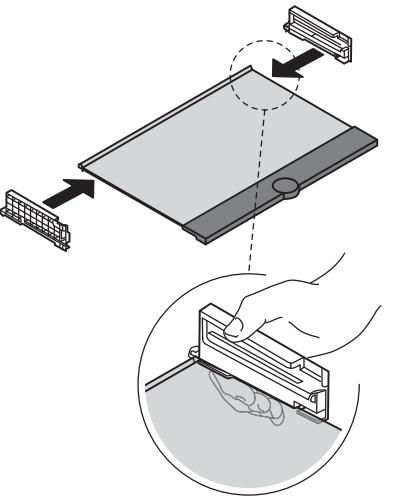


\* 限特定機種

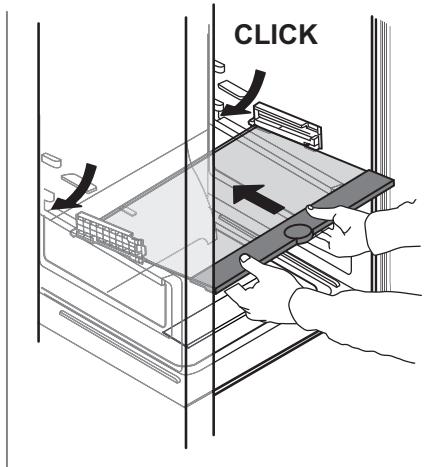
8



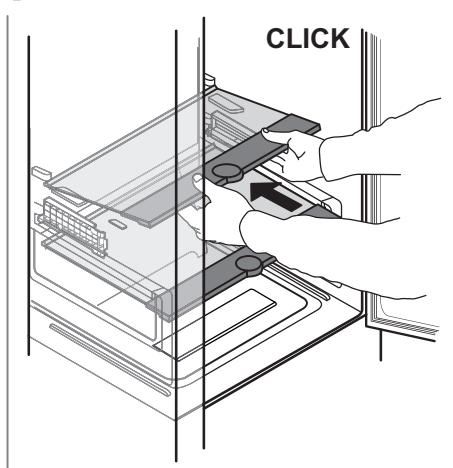
9



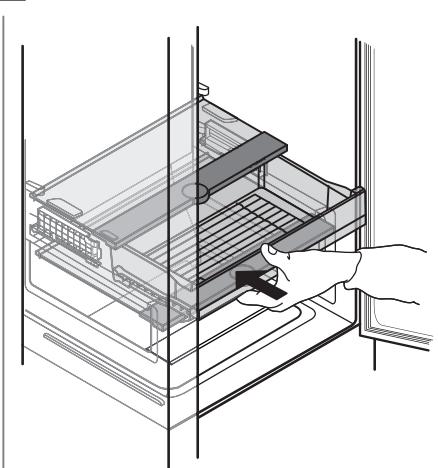
10



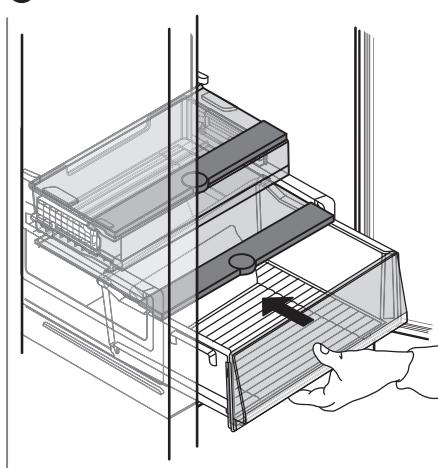
11



12



13



## 冷凍室食物保存

冷凍室 **X \*\*\*** 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。

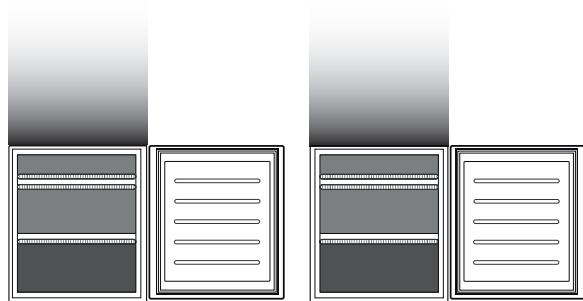
### 拆卸抽屜

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。

\* 限特定機種



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

### 冷凍室

產品	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

### 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

\* 限特定機種

## 運作聲響

- 當本產品運作時壓縮機出現低鳴聲是正常現象。



- 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。



- 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。



- 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。
- 請勿讓玻璃容器（瓶子、罐子等等）彼此直接接觸以避免震動。
- 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。

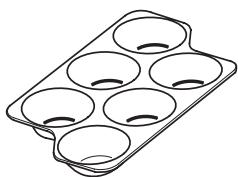
按鈕及控制面板顯示器不可用酒精或酒精衍生物質清潔，請用乾燥的軟布擦拭即可。

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。

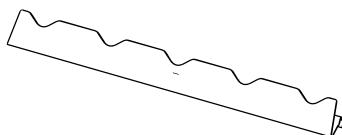
\* 限特定機種

## 配件\*

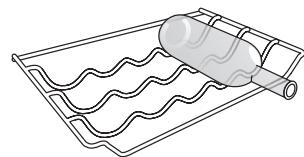
蛋架



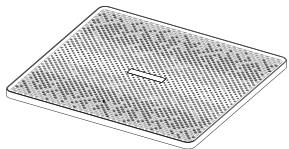
瓶架



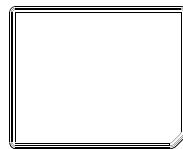
瓶架



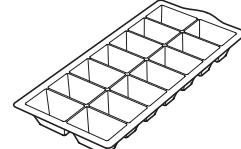
冷藏襯墊



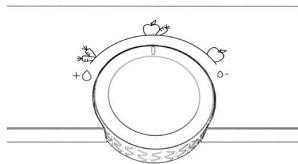
冷凍襯墊



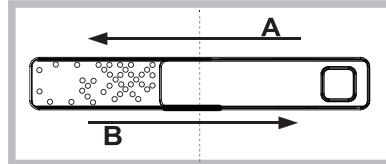
製冰盒



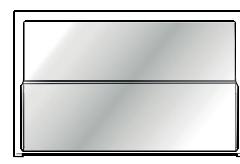
濕度控制旋鈕



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\***

得益于導軌系統，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。

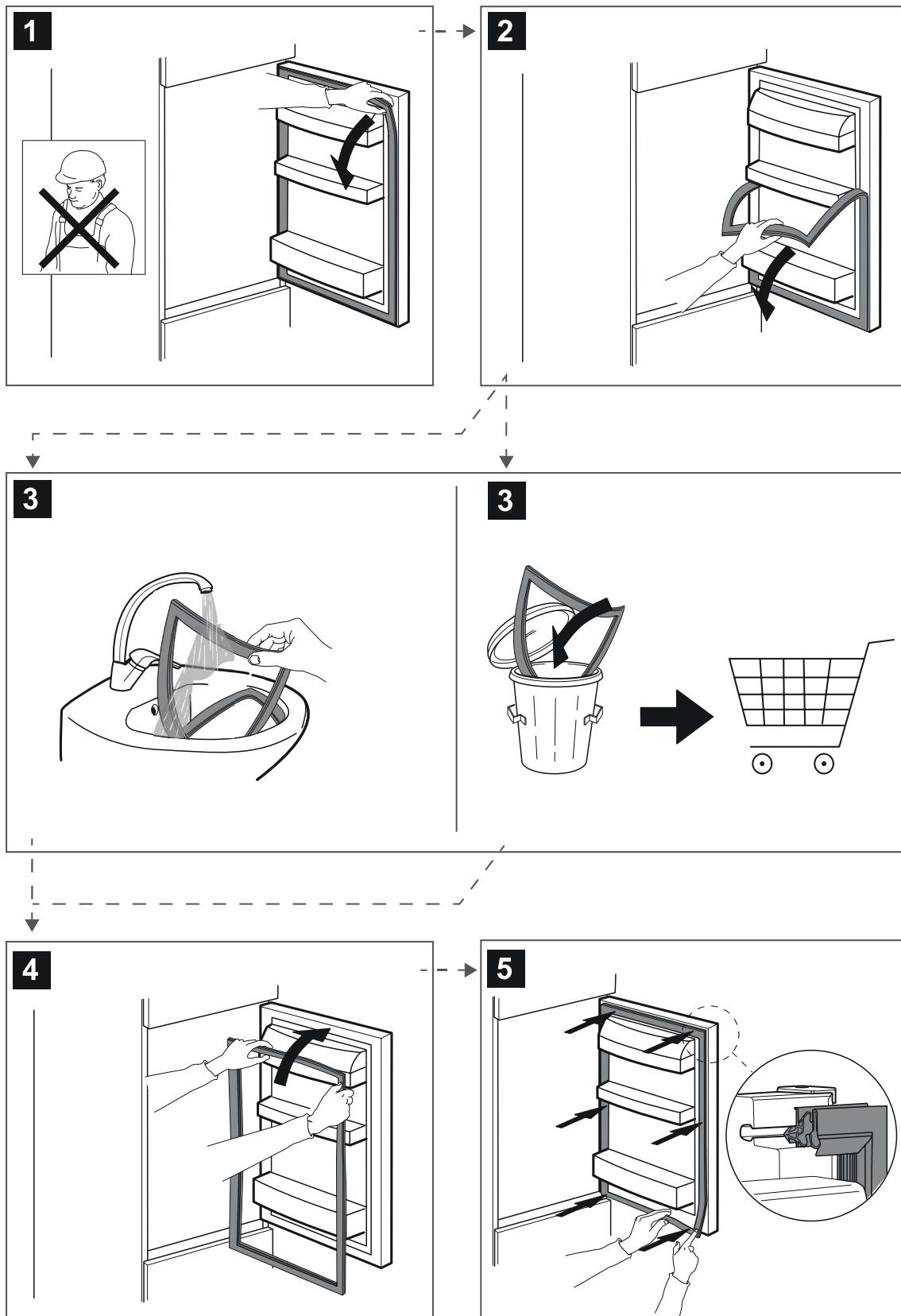
由於該組件的特殊設計，水果和蔬菜不會與會掉落在衛生網格下方的自然洩漏物(如蔬菜滴水和水分流失)接觸。衛生網格採用 Microban SilverShield® 技術處理，可將保鮮網格表面的有害細菌減少多達 99.9%，從而增強水果和蔬菜的保鮮\*\*。如果衛生網格變髒，可以將其取下進行清洗，只需將其抬起並拉出即可。只用水或普通的中性餐具洗滌劑即可用手簡單清洗。它也可以在洗碗機中清洗。

清潔後，擦乾後再放回原位。

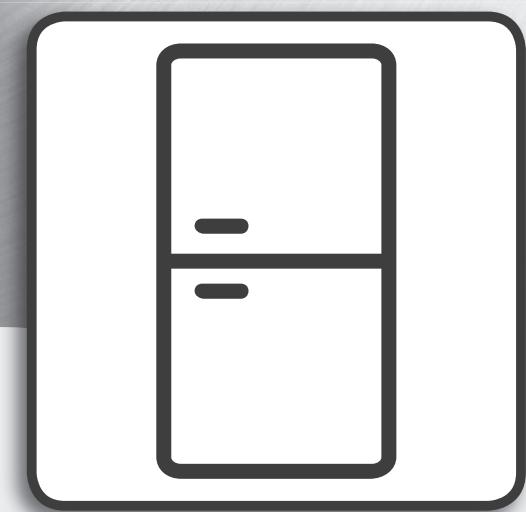
\* 限特定機種

依特定法規要求，零件提供時間最長 7 年或 10 年。

## 墊圈更換



400011549176



## Návod k použití

# NÁVOD K POUŽITÍ

---

## OBSAH

<b>Návod k použití a údržbě .....</b>	<b>3</b>
<b>Osvětlení chladničky .....</b>	<b>3</b>
Výměna LED svítily .....	3
Poličky .....	3
Dvířka .....	3
<b>Jak spotřebič používat .....</b>	<b>4</b>
První použití .....	4
Chladicí oddíl a skladování potravin .....	4
Jak uchovávat čerstvé potraviny a nápoje .....	4
Vyjmutí zásuvky chladničky .....	5
Mrazící oddíl a skladování potrav .....	6
Doby uložení doma zmrazených jídel .....	7
Provozní zvuky .....	8
Doporučení v případě, že se spotřebič nepoužívá .....	8
<b>Čištění a údržba .....</b>	<b>8</b>
Příslušenství* .....	9
Humidity Control (Kontrola vlhkosti)* .....	9
Zasouvací polička * .....	9
Podložka pro mrazničku (hliníková podložka)* .....	9
Podložka pro chladničku* .....	9
<b>Výměna těsnění .....</b>	<b>10</b>

\* Dostupné pouze u určitých modelů

## Osvětlení chladničky

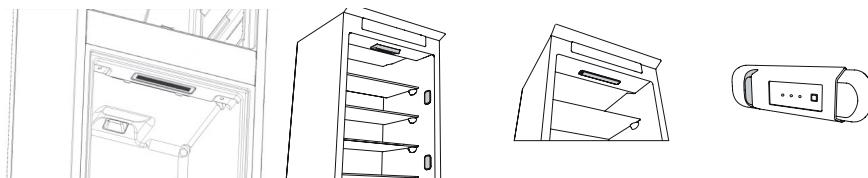
V systému osvětlení uvnitř oddílu chladničky jsou použity LED svítily, které umožňují lepší osvětlení než tradiční žárovky a přitom mají velmi nízkou spotřebu energie. V případě potřeby jejich výměny se obraťte na službu technické pomoci.

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

### Výměna LED svítily

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

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



### Poličky

Všechny příhrádky 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**.

\* Dostupné pouze u určitých modelů

# 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 rozezní zvukový signál, znamená to, že byl aktivován alarm pro teplotu: Tento zvukový alarm vypněte 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 dveřek 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 takovémto případě se doporučuje uzavřít nádoby s tekutinami (např. hrnek s vývarem), zabalit jídlo s vysokým obsahem vody (např. zeleninu) a zapnout ventilátor, pokud je k dispozici. Všechny příhrádky i police, včetně polic na dveřích, lze vyjmout.

### Distribuce vzduchu Multiflow

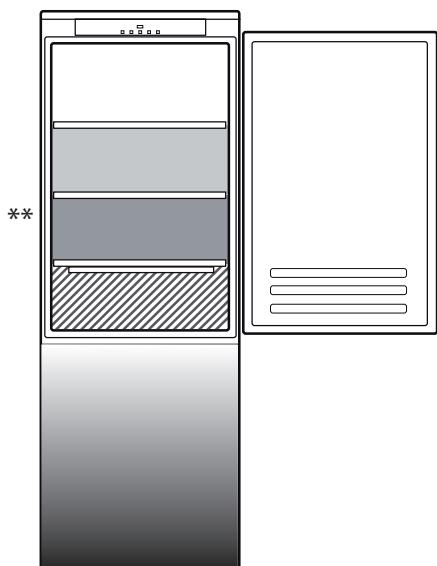
Systém Multiflow napomáhá rovnoměrné distribuci chladného vzduchu v prostoru pro zlepšení uchování potravin. Potraviny lze skladovat v jakékoli části (zásvuce, polici) spotřebiče. Pečlivě dbejte na to, aby výstupům pro distribuci vzduchu nic neprekáželo, aby tak byl zajištěn volný pohyb vzduchu.

## Jak uchovávat čerstvé potraviny a nápoje

Potraviny, které využívají 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 fólie.

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 využívat 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 láhví, můžete použít příhrádku 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.

#### NEJCHLDNĚJŠÍ ČÁST

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

#### ZÁSUVKA NA OVOCE A ZELENINU

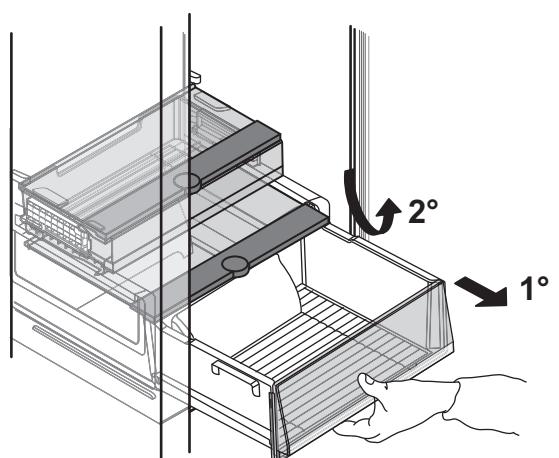
U modelů s ODDÍLEM „0° ZONE“ (ZÓNA 0°) je „nejchladnější částí“ ta část, která je zvýrazněna ve vysvětlivkách.

\* Dostupné pouze u určitých modelů

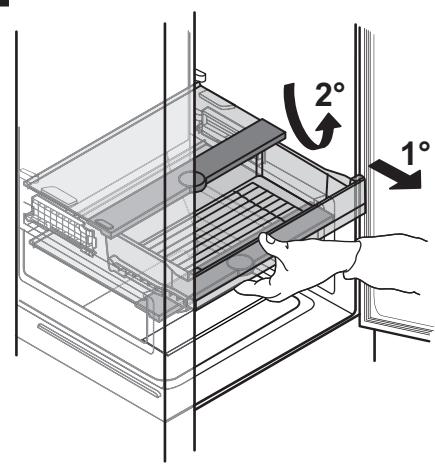
## Vyjmutí zásuvky chladničky



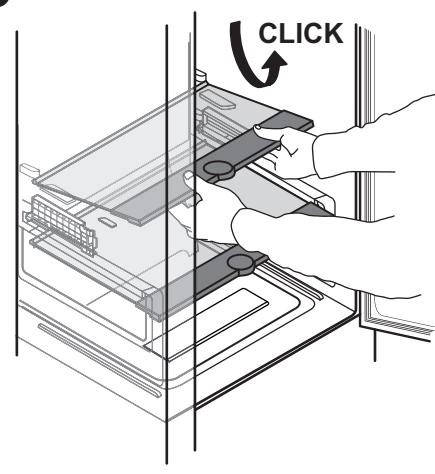
1



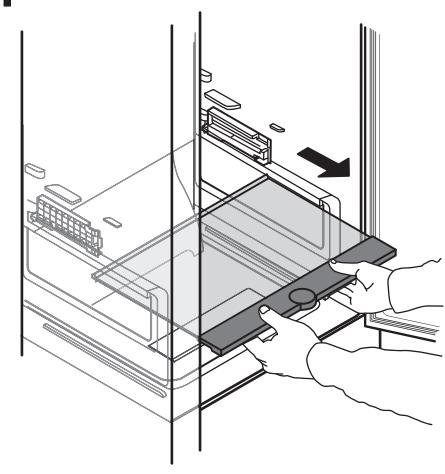
2



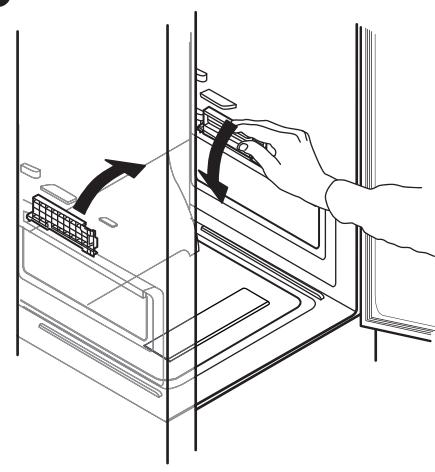
3



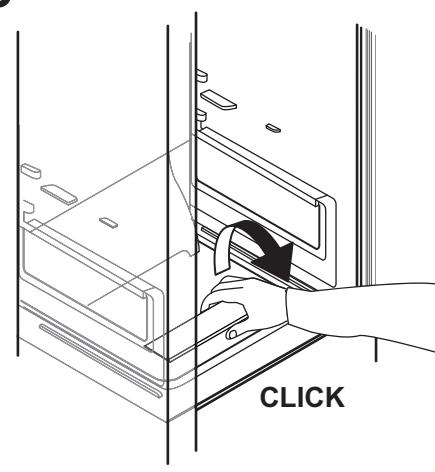
4



5



6

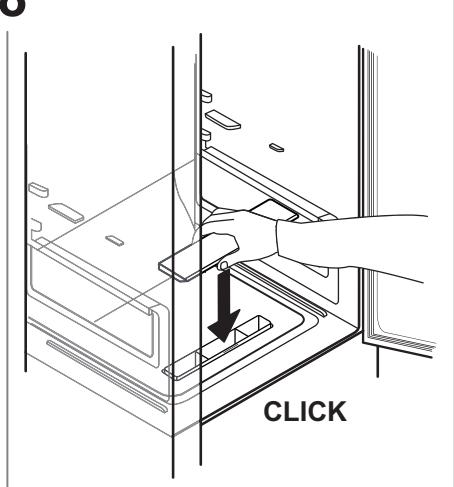


7

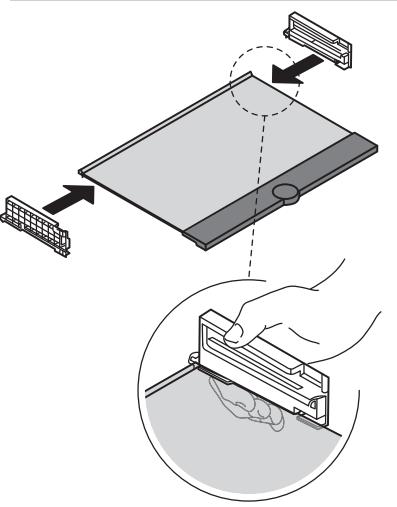


\* Dostupné pouze u určitých modelů

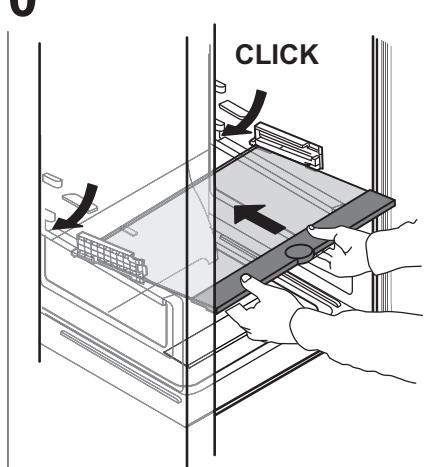
8



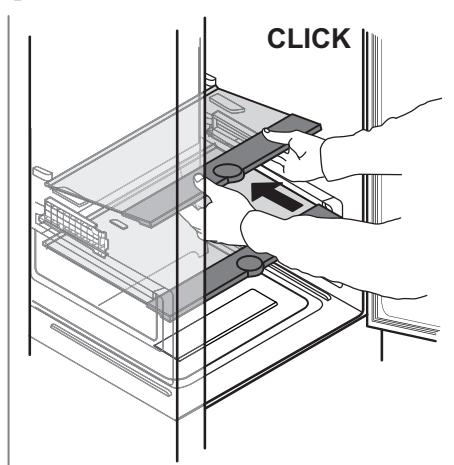
9



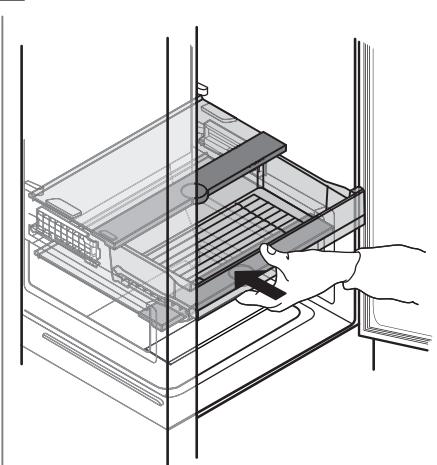
10



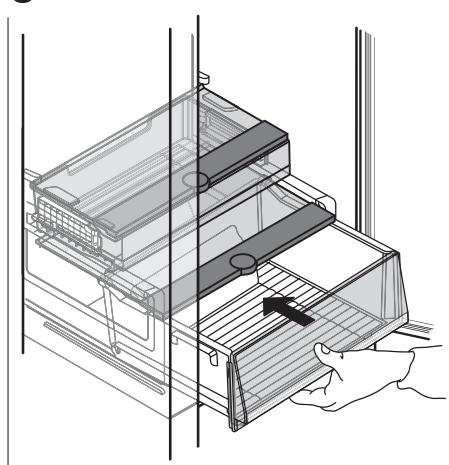
11



12



13



## Mrazicí oddíl a skladování potraví

**Mrazicí oddíl** umožňuje dlouhodobé uložení zmrazených potravin a mrazení čerstvých potravin. Množství čerstvých potravin, které lze zamrazit během 24 hodin, je uvedeno na výrobním štítku. Čerstvé potraviny uspořádejte v prostoru pro zamrazování uvnitř mrazicího oddílu tak, aby kolem nich zůstal dostatečný prostor k volnému proudění vzduchu. Potraviny, které byly částečně rozmrázeny, doporučujeme znova nezmrazovat. 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

Táć 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.

### Vyjmání zásuvek

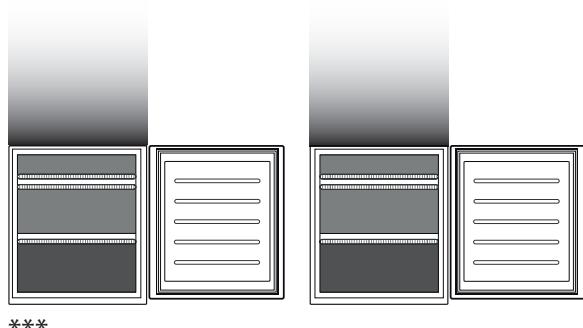
Příhrádky vysuňte tak daleko, jak to půjde, pak je nadzvedněte a vyjměte. Chcete-li získat více místa, můžete mrazicí oddíl používat bez příhrádek. Po vložení potravin zpět na mřížky nebo poličky se ujistěte, že jsou dvířka rádně zavřena.

### Beznámrazový systém Total No Frost

Systém Total No Frost efektivně předchází vzniku ledu, čímž uživateli umožňuje vyhnout se nepohodlnému ručnímu odmrazování v prostoru mrazničky i chladničky.

Jeho ventilační systém zajíšťuje perfektní cirkulaci studeného vzduchu v obou prostorech, čímž předchází vzniku ledu.

\* Dostupné pouze u určitých modelů



## 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
<b>Ryba</b>	1 měsíc	1–3 měsíců	6 měsíce
Ovoce (s výjimkou citrusů) a zelenina	1 měsíc	8–12 měsíců	12 měsíce
<b>Maso</b> Šunka -- salámy Pečeně (hovězí, vepřová, jehněčí) Plátky nebo kousky masa (hovězí, vepřové, 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

### ROZMRAZOVAČÍ 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

\* Dostupné pouze u určitých modelů

## Provozní zvuky

- Bzučení kompresoru spotřebiče v chodu je běžným jevem.



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



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



- 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 rádně uchyceny.
- Aby nedocházelo k vibracím, neukládejte skleněné nádoby (láhve, sklenice atd.) do přímého kontaktu mezi sebou.
- Toto zařízení je vybaveno kompresorem, který pracuje při optimálních otáčkách pro minimalizaci spotřeby energie. Může se stát, že v určité situaci (v léte 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 plísni 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 přívodní kabel z hlavní zásuvky nebo spotřebič odpojte od elektrické sítě.**

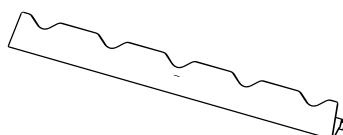
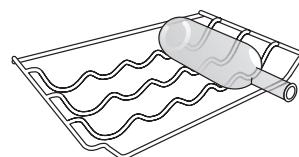
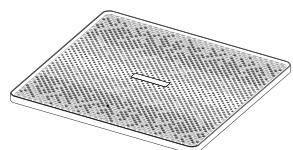
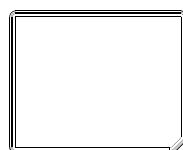
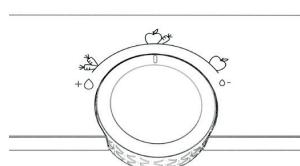
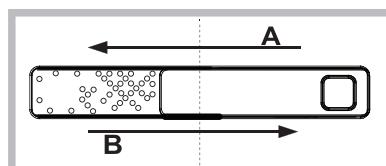
**Nikdy nepoužívejte abrazivní prostředky. Nikdy části chladničky nečistěte hořlavými kapalinami.**

**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.

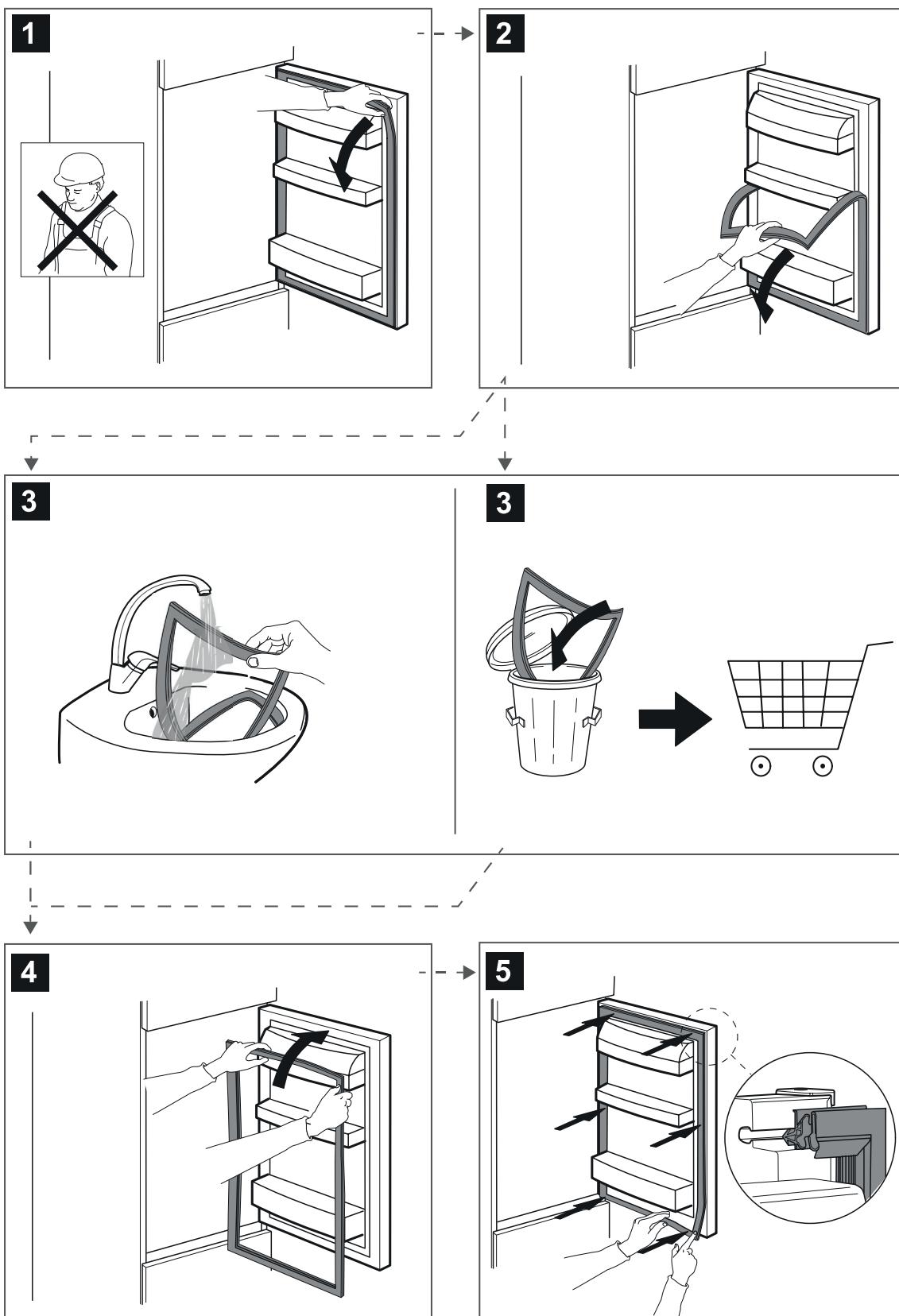
Díky speciální konstrukci této součásti ovoce a zelenina nepřichází do styku s přirozeně unikajícími tekutinami (jako jsou kapky a ztráta vlhkosti u zeleniny), které klesnou pod tuto hygienickou mřížku. Tato hygienická mřížka je ošetřena technologií Microban SilverShield®, která až o 99,9 % snižuje výskyt škodlivých bakterií na povrchu mřížky zásuvky crisper, 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.

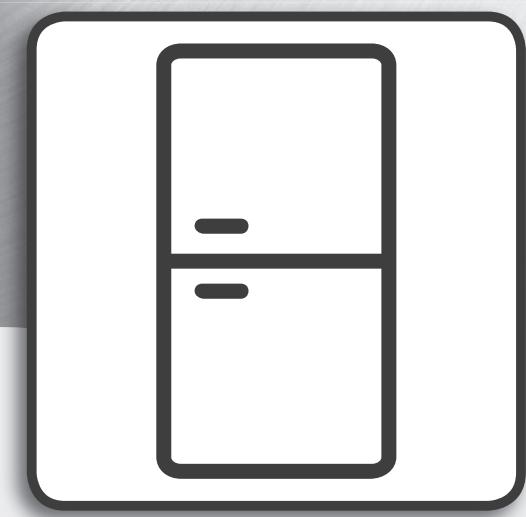
\* Dostupné pouze u určitých modelů

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

## Výměna těsnění



400011549176



# Brugervejledning

# BRUGERVEJLEDNING

## INDEKS

<b>Brugs- &amp; Vedligeholdelsesvejledning .....</b>	<b>3</b>
<b>Køleskabslys.....</b>	<b>3</b>
Udskiftning af lysdiode-belysningen.....	3
Hylder.....	3
Luge.....	3
<b>Brug af apparatet.....</b>	<b>4</b>
Førstegangsbrug.....	4
Køle- og fødevareopbevaringsafdeling .....	4
Opbevaring af friske fødevarer og drikkevarer.....	4
Udtagning af køleskabets skuffe.....	5
Fryse- og fødevareopbevaringsafdeling.....	6
Opbevaringstid for hjemmefrosne fødevarer.....	7
Driftsrelaterede lyde .....	8
Anbefaling når apparatet ikke er i brug .....	8
<b>Rengøring og vedligeholdelse.....</b>	<b>8</b>
Tilbehør* .....	9
Humidity Control (Fugtighedskontrol) *.....	9
Indstikshylde * .....	9
Fryserens indlæg (Alu PAD)*.....	9
Køleskabets indlæg* .....	9
<b>Udskiftning af pakning .....</b>	<b>10</b>

\* Kun disponibel på visse modeller

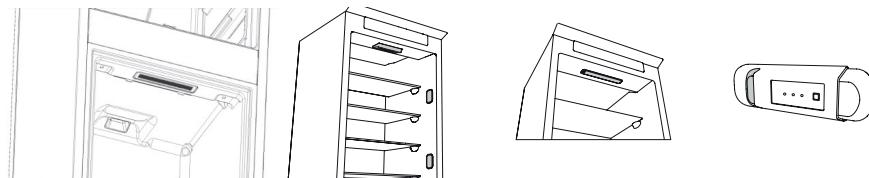
## Køleskabslys

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 pærerne 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**.

\* Kun disponibel på visse modeller

# 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 lydalarmen starter, betyder det, at temperaturalarmen er blevet aktiveret: Tryk på knappen, for at slukke for lydalarmen.

## Køle- og fødevareopbevaringsafdeling

Køleafdelingen er velegnet til opbevaring af friske mad- og drikkevarer. Afrimningen af køleafdelingen er fuldautomatisk. Dannelsen 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 fordamper.

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 glashylde, 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 væske ind (f.eks. grøntsager) og tænde for blæseren, hvis der er en. Alle skuffer, dørhylde og opbevaringshylde kan fjernes.

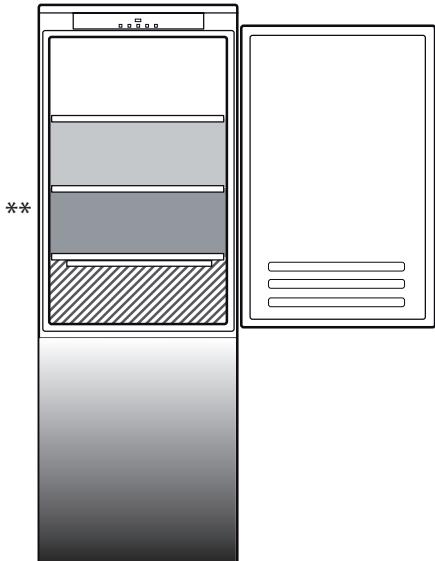
### Multiflow-luftfordeling

Multiflowet fremmer en jævn fordeling af den kolde luft i rummet, for en bedre opbevaring af madvarer. Fødevarer kan placeres på enhver hylde 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, abrikosser, pærer, ferskner, avokadofrugter, figner, blommer, blåbær, meloner, bønner), og dem som er følsomme overfor denne gas, så som frugt, grønsager 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 luftcirculation. 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 hylde over frugt-/grønsagsskuffen, 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

#### KOLDESTE OMRÅDE

Anbefalet til opbevaring af pålæg, deserter, kød og fisk

#### FRUGT & GRØNSAGSSKUFFE

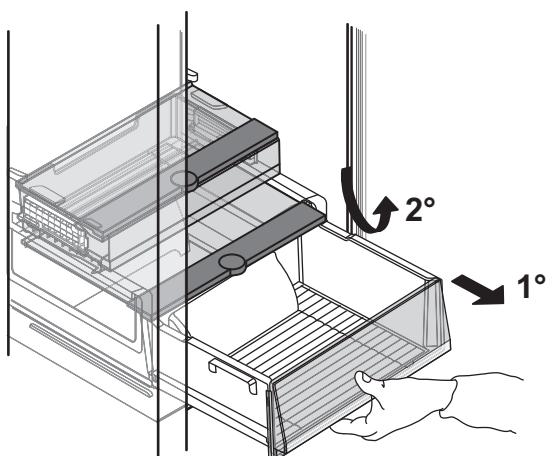
For modeller med AFSNITTET "0° ZONE" er det "koldeste område" det fremhævede i oversigten

\* Kun disponibel på visse modeller

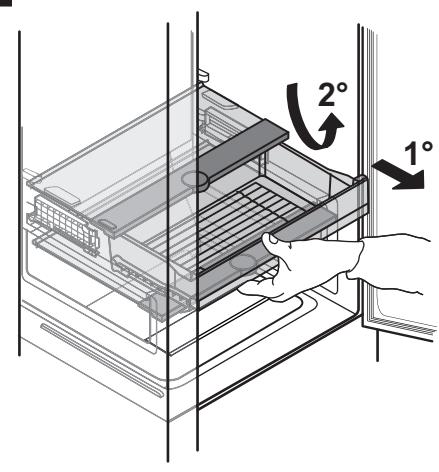
## Udtagning af køleskabets skuffe



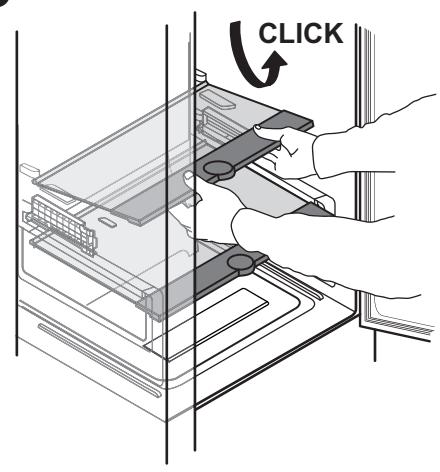
1



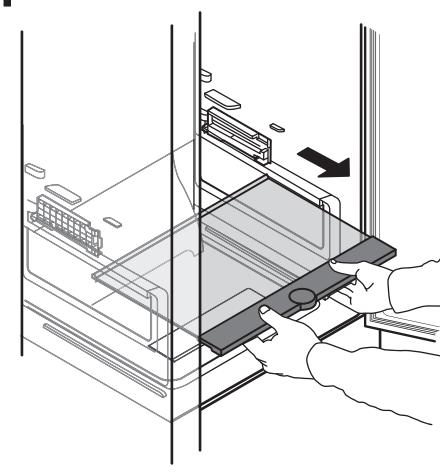
2



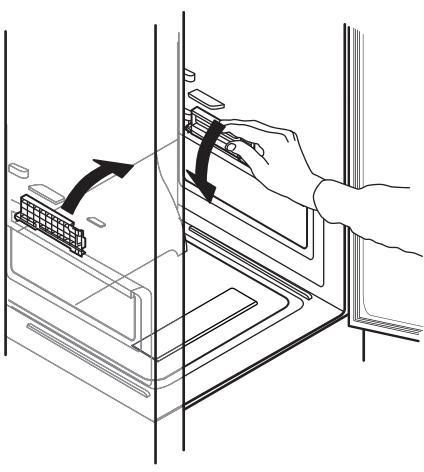
3



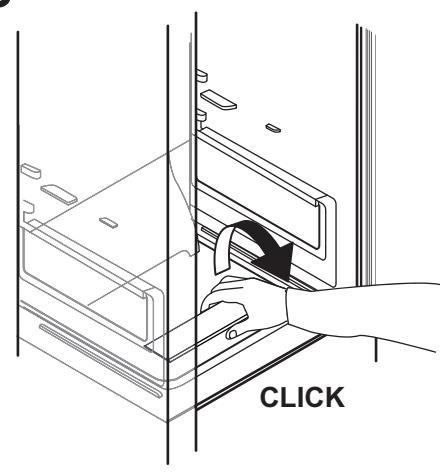
4



5



6

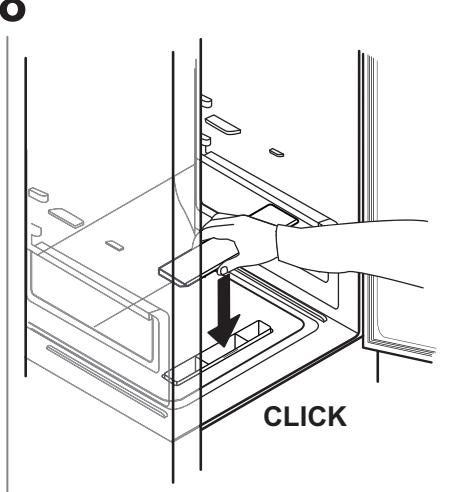


7

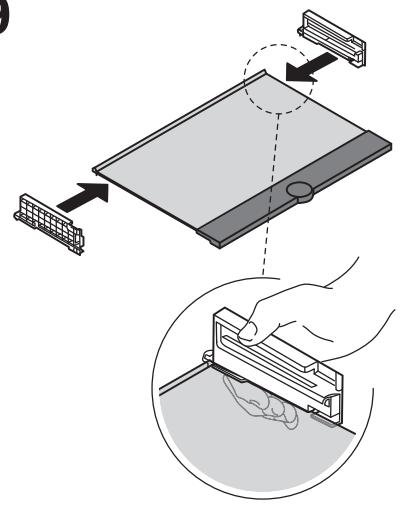


\* Kun disponibel på visse modeller

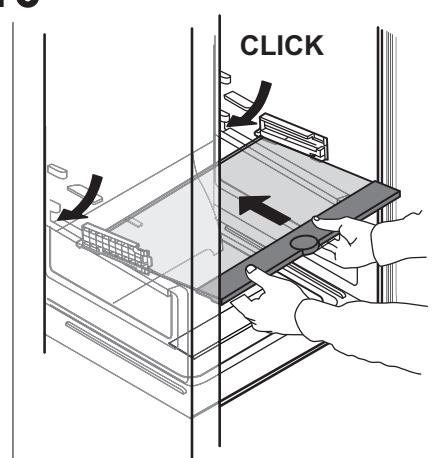
8



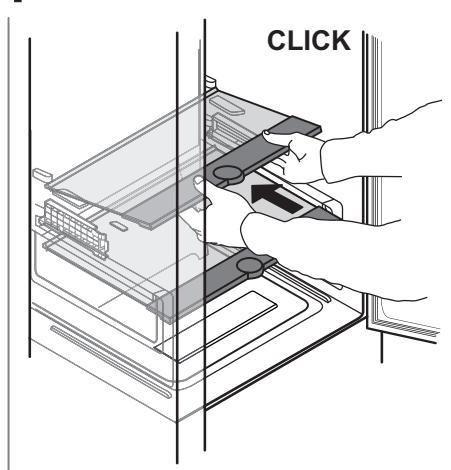
9



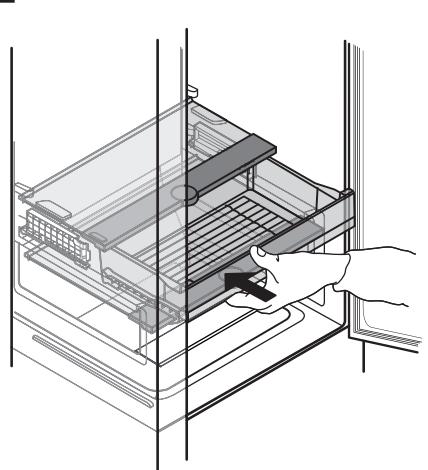
10



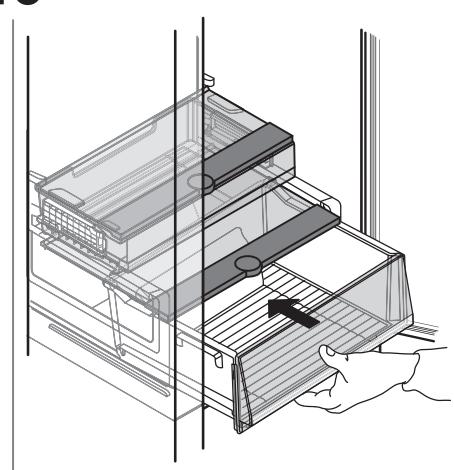
11



12



13



## Fryse- og fødevareopbevaringsafdeling

Fryseafdelingen **X \*\*\*** 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 sørge for fri luftcirculation 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

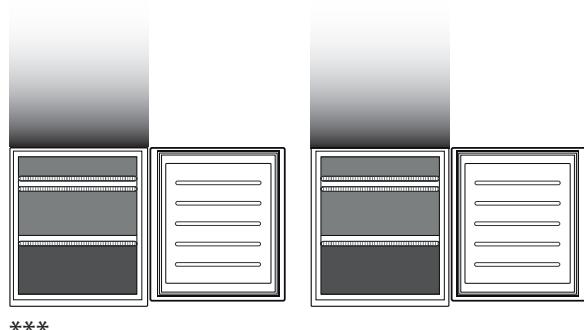
Træk dem ud, til de ikke kan komme længere, løft dem lidt, og fjern dem. Fryseafdelingen kan også anvendes uden skuffer, så der bliver mere plads. Efter at have placeret madvarerne på ristene/hyldeerne skal man kontrollere, at døren lukker korrekt.

### Total No Frost system

Systemet Total No Frost forebygger effektivt isdannelse, så besværet omkring manuel afrmning 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.

\* Kun disponibel på visse modeller

**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**

<b>Produkt</b>	<b>Opbevaringsperiode (-12°C)</b>	<b>Anbefalet opbevaringsperiode (-18°C)</b>	<b>Opbevaringsperiode (-24°C)</b>
Smør eller margarine	1 måned	6 måneder	9 måneder
<b>Fisk</b>	1 måned	1-3 måneder	6 måneder
Frugt (bortset fra citrusfrugter) og grønsager	1 måned	8-12 måneder	12 måneder
<b>Kød</b>			
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

**IKKE-FROSSET AFSNIT**

<b>Produkt</b>	<b>Opbevaringsperiode 0-3°C</b>	<b>Opbevaringsperiode (3-6°C)</b>	<b>Opbevaringsperiode 6-8°C</b>
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, delikatessevarer, 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

\* Kun disponibel på visse modeller

## Driftsrelaterede lyde

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



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



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



- Kontrollér at hylderne i køleskabets låge og hylderne og skufferne i køleafdelingen er anbragt korrekt, for at undgå vibrationer.
- Undlad at anbringe glasbeholdere (flasker, glaskrukker, etc.) i direkte berøring med hinanden, for at undgå vibrationer.
- 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 oplosning af varmt vand og lidt specifikt neutralt rengøringsmiddel til den indvendige rengøring af køleskabet.

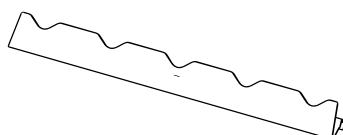
\* Kun disponibel på visse modeller

## Tilbehør\*

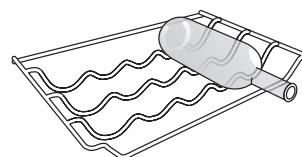
## ÆGGEBAKKE



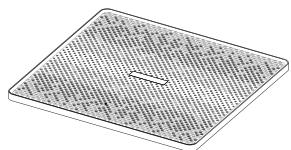
## FLASKEHYLDE



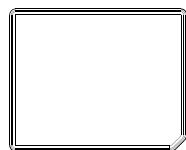
## FLASKEHYLDE



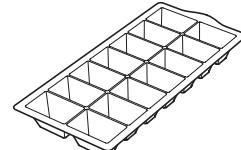
## KØLESKABETS INDLÆG



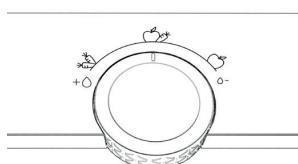
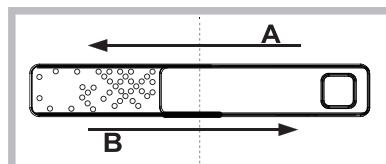
## FRYSERENS INDLÆG



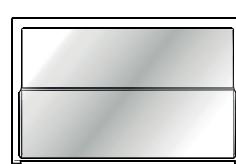
## ISTERNINGBAKKE



## 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.

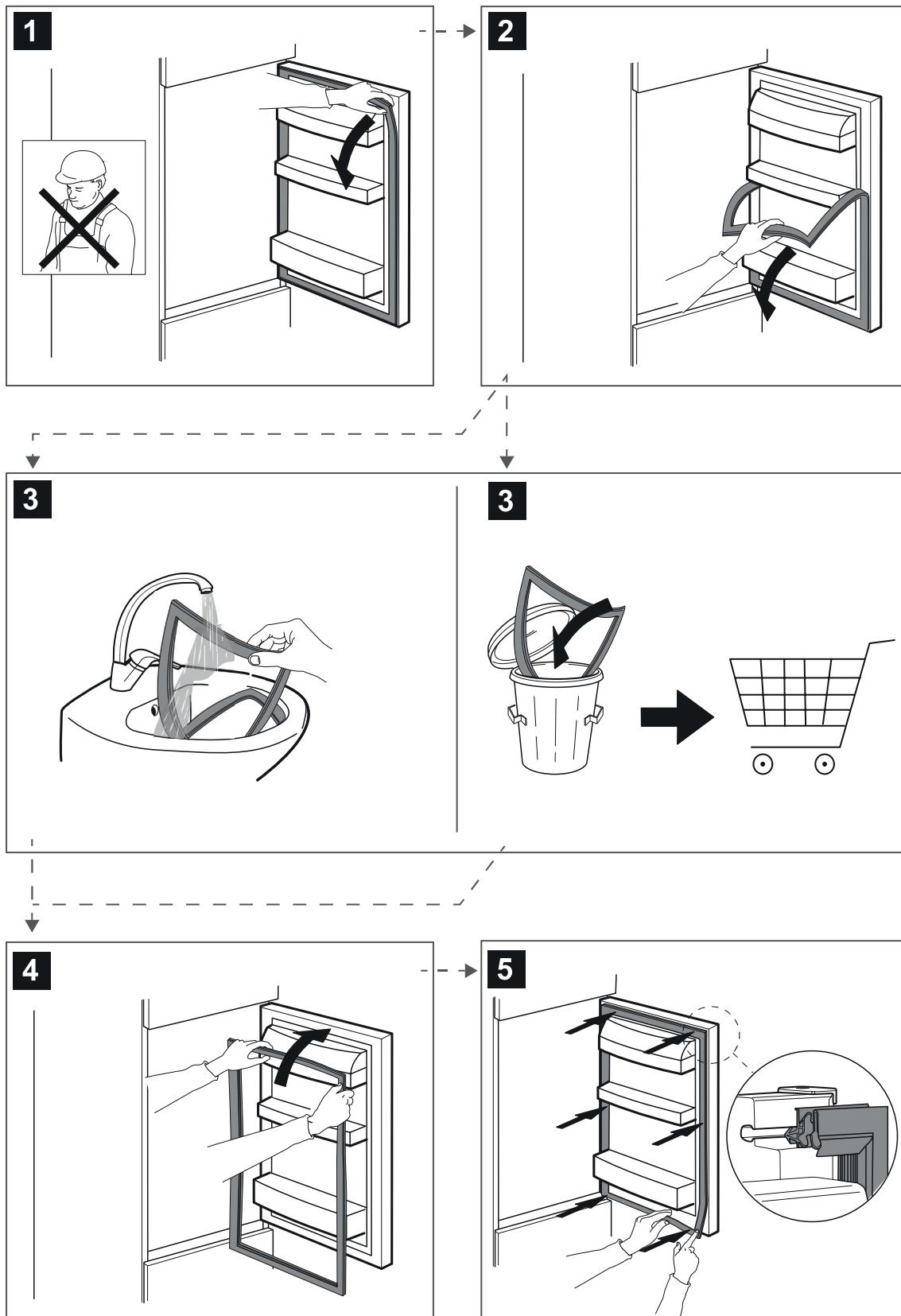
Takket være det specielle design i skuffen, vil frugt og grønsager ikke komme i berøring med naturlige lækager (såsom dryp og fugtab fra grønsagerne), som vil drypse ned under hygiejneristen. Hygiejneristen er behandlet med Microban SilverShield® teknologi, der reducerer skadelige bakterier med op til 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.

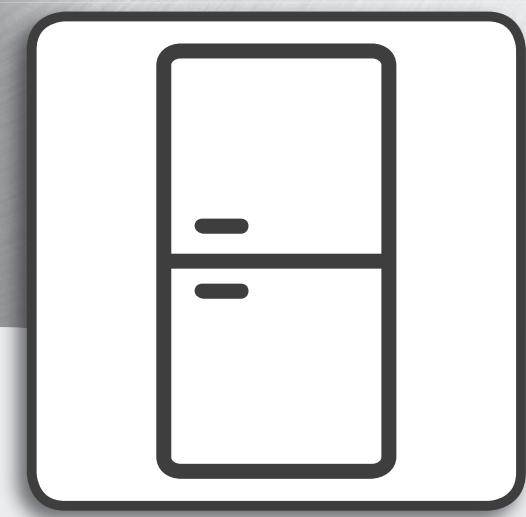
\* Kun disponibel på visse modeller

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



400011549176



## Bedienungsanleitung

---

# BEDIENUNGSANLEITUNG

---

## INDEX

<b>Bedienungs- und Pflegeanleitung .....</b>	<b>3</b>
<b>Kühlschranklicht .....</b>	<b>3</b>
Austausch des LED Lichts.....	3
Ablageflächen .....	3
Tür .....	3
<b>Bedienung des Gerätes .....</b>	<b>4</b>
Erster Gebrauch.....	4
Kühlfach und Lagerung von Lebensmitteln .....	4
Aufbewahren von frischen Lebensmitteln und Getränken .....	4
Entfernen des Kühlschrank-Schubfachs .....	5
Gefrierfach Lebensmittellagerung .....	6
Aufbewahrungszeitraum für zu Hause eingefrorene Lebensmittel .....	7
Betriebsgeräusche .....	8
Empfehlungen bei Nichtgebrauch des Gerätes.....	8
<b>Reinigung und Pflege .....</b>	<b>8</b>
Zubehörteile*.....	9
Humidity Control (Feuchteregelung)*.....	9
Staufach * .....	9
Gefrierunterlage (Alu-UNTERLAGE)* .....	9
Kühlschrankunterlage*.....	9
<b>Dichtungsaustausch .....</b>	<b>10</b>

\*Nur für bestimmte Modelle erhältlich

## Kühlschranklicht

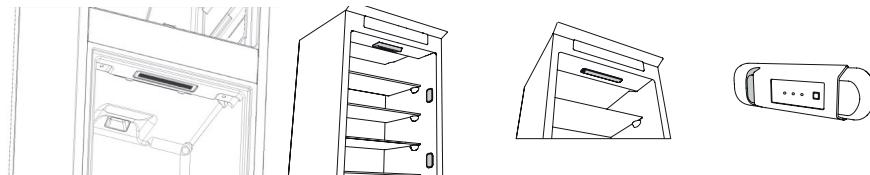
Für das Lichtsystem im Inneren des Kühlfachs werden LED Lichter verwendet. Diese ermöglichen eine bessere Lichtausbeute als herkömmliche Glühlampen bei sehr niedrigem Energieverbrauch. Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst, wenn die Lampe ausgetauscht werden muss.

**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**.

\*Nur für bestimmte Modelle erhältlich

# 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 Innenrückwand des Kühlfachs auftauchende Wassertropfen weisen auf die automatische Abtauphase hin. Das Tauwasser läuft automatisch durch eine Abflussöffnung in einen Behälter, in dem es verdampft.

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) einzwickeln, und den Lüfter einzuschalten (falls vorhanden). Sämtliche Schubladen, Türablagen und Ablageflächen können entfernt werden.

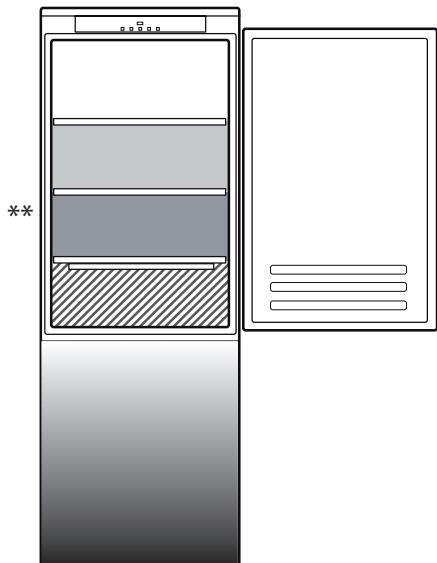
### Multiflow-Luftverteilung

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 Ethylen gas 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 Kühlschränkinneren 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 Umpippen von Flaschen zu vermeiden.



### Zeichenerklärung

#### BEREICH

Empfohlen für die Lagerung von tropischen Früchten, Dosen, Getränken, Eiern, Saucen, eingelegtes Gemüse, Butter und Marmelade

#### KÜHLER BEREICH

Empfohlen für die Lagerung von Käse, Milch, Lebensmittel für den täglichen Verzehr, Delikatessen und Joghurt

#### KÄLTESTER BEREICH

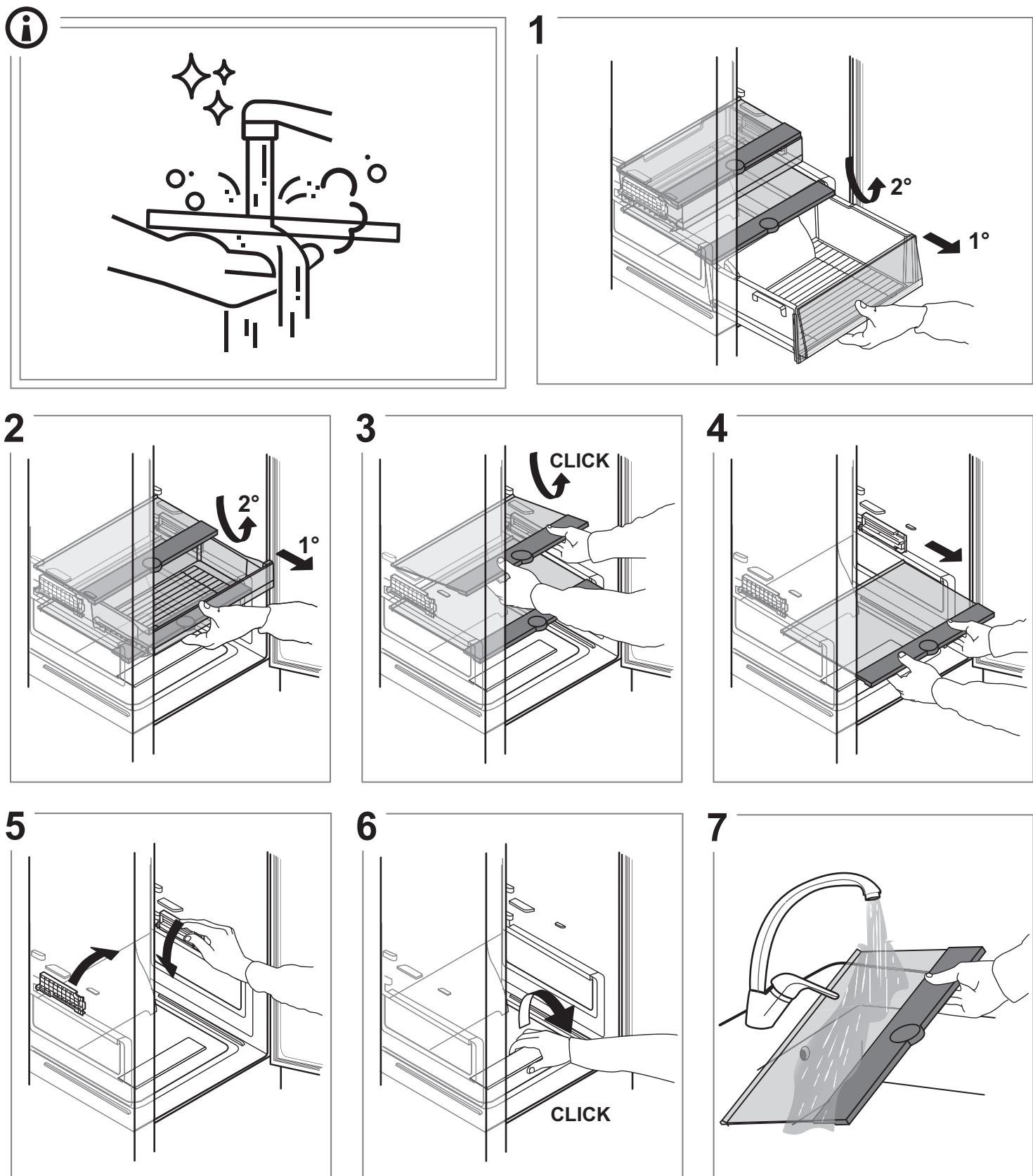
Empfohlen für die Lagerung von Aufschnitten, Desserts, Fleisch und Fisch

#### OBST- UND GEMÜSEFACH

Bei Modellen mit „0° ZONE“ ist der „kälteste Bereich“ in der Zeichenerklärung hervorgehoben

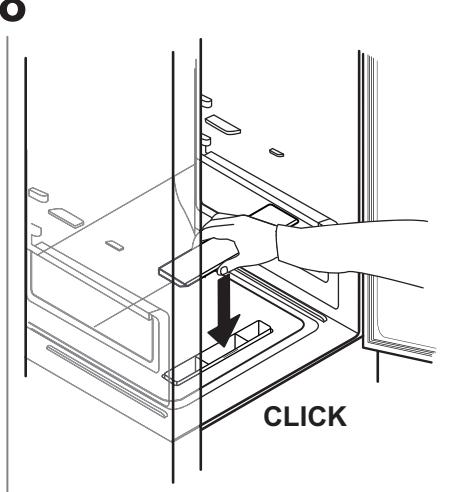
\*Nur für bestimmte Modelle erhältlich

## **Entfernen des Kühlschrank-Schubfachs**

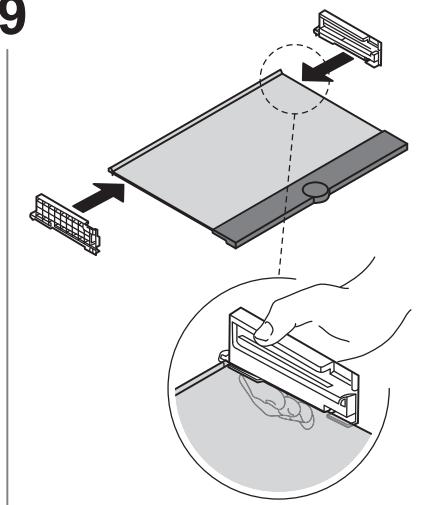


\*Nur für bestimmte Modelle erhältlich

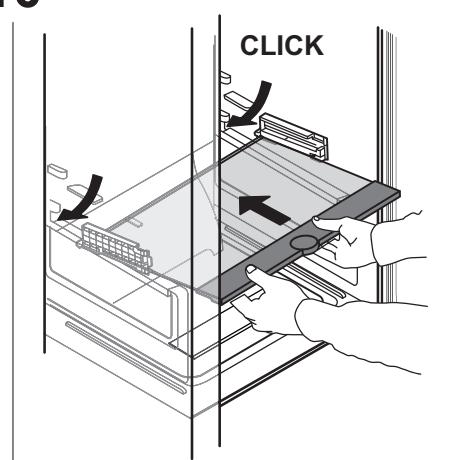
8



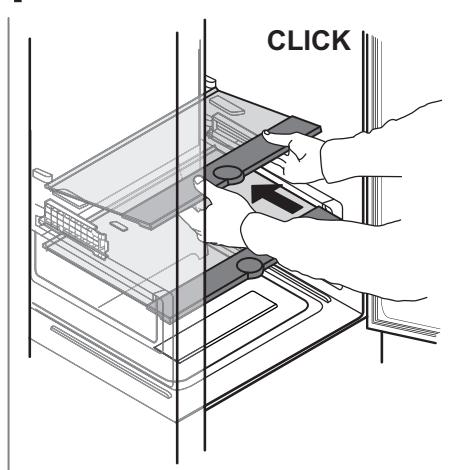
9



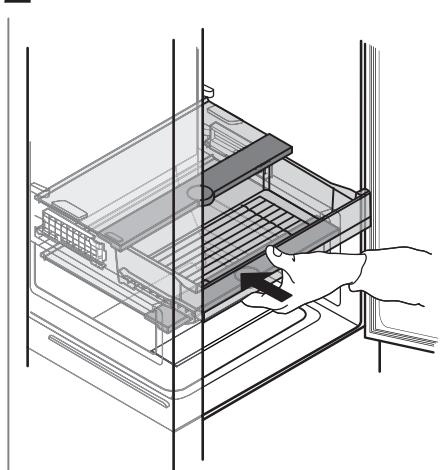
10



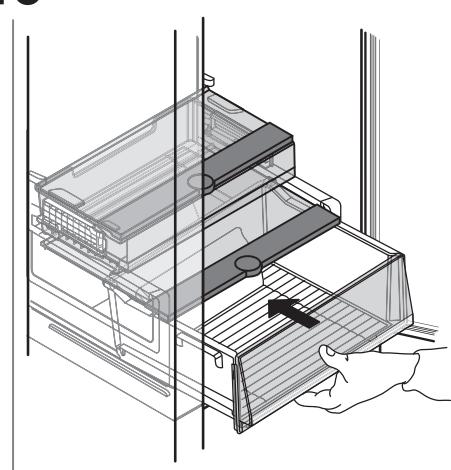
11



12



13



## 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 verwendeten 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 spitze Werkzeuge, um das Eis zu lösen.

### Herausnahme der Schubladen

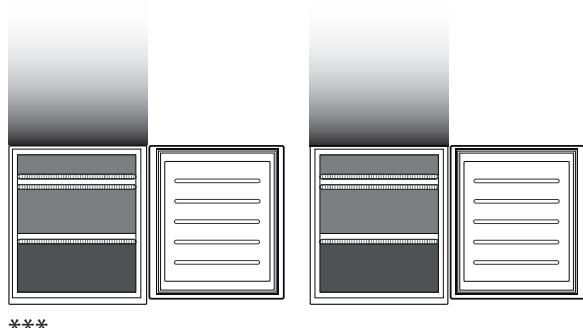
Ziehen Sie die Schubladen soweit es geht nach außen, heben Sie diese an und nehmen Sie die Schubladen heraus. Zur Erhöhung der Lagerkapazität kann das Gefrierfach auch ohne die Schubladen verwendet werden. Stellen Sie sicher, dass die Tür nach dem Platzieren der Lebensmittel auf den Gittern / Ablagen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

\*Nur für bestimmte Modelle erhältlich

**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****GEFRIERFACH**

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

**KÜHLFACH**

<b>Produkt</b>	<b>Lagerdauer 0-3 °C</b>	<b>Lagerdauer (3-6 °C)</b>	<b>Lagerdauer 6-8 °C</b>
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

\*Nur für bestimmte Modelle erhältlich

## Betriebsgeräusche

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



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



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



- Prüfen Sie, dass die Ablagen in der Kühlzentraltür, die Ablageflächen und Fächer in dem Kühlfach richtig befestigt und positioniert sind, um mögliche Vibrationen zu vermeiden.
- Vermeiden Sie den direkten Kontakt von Glasbehältern (Flaschen, Gläsern, usw.) miteinander, um Vibrationen zu vermeiden.
- 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.**

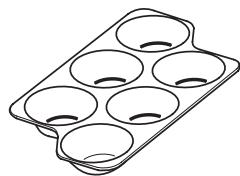
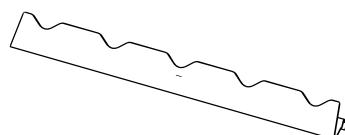
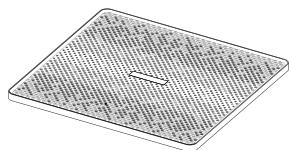
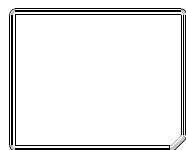
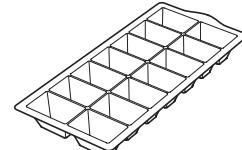
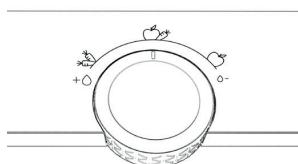
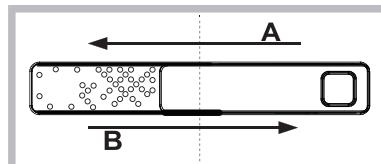
**Verwenden Sie niemals Scheuermittel. Reinigen Sie Kühlzentralteile niemals mit entflammbarer Flüssigkeiten.**

**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 Kühlzentränen.

\*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.

**Kühlschrankschrankunterlage\***

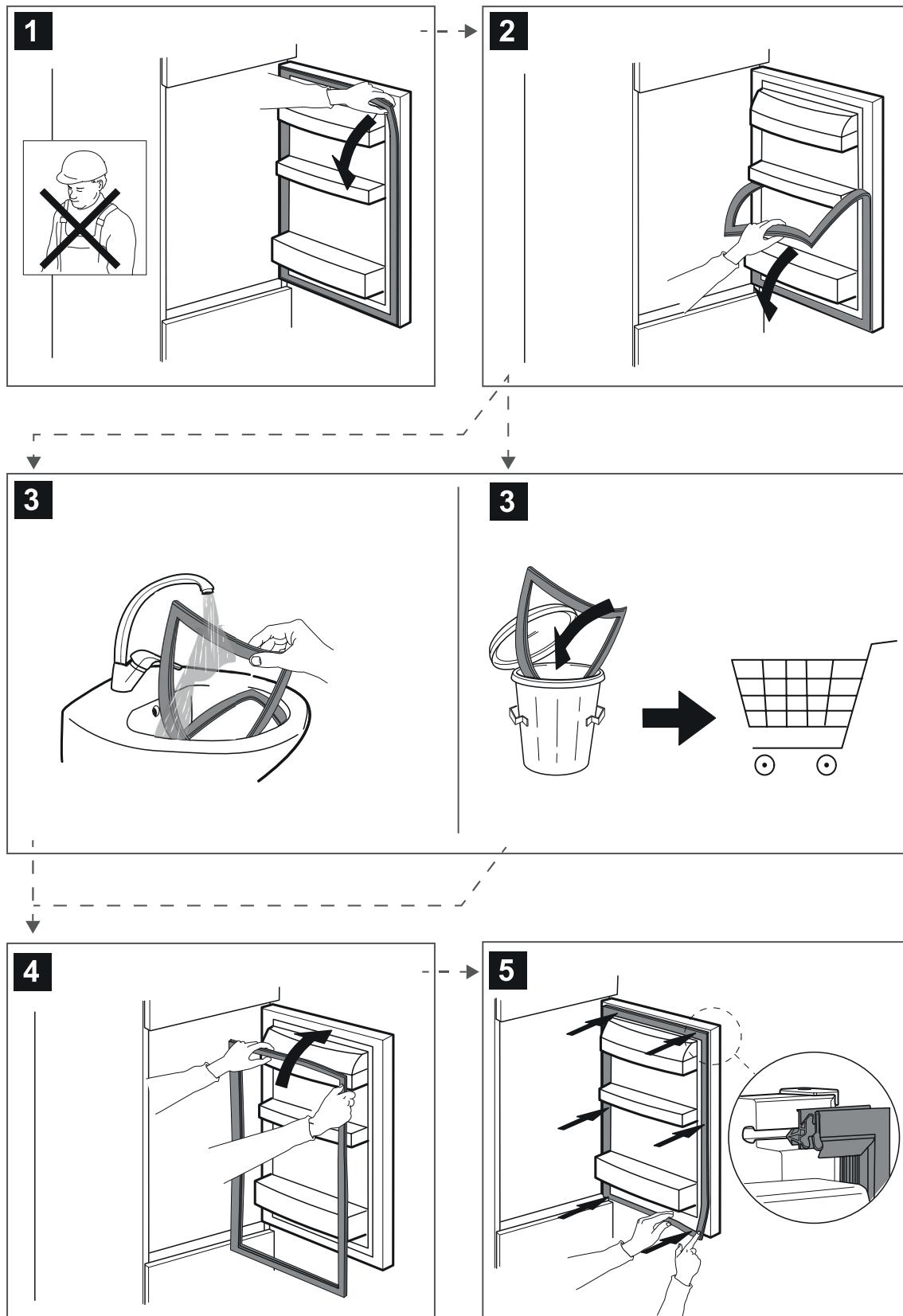
Das Obst- und Gemüsefach ist mit einem Hygienegitter ausgestattet.

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.

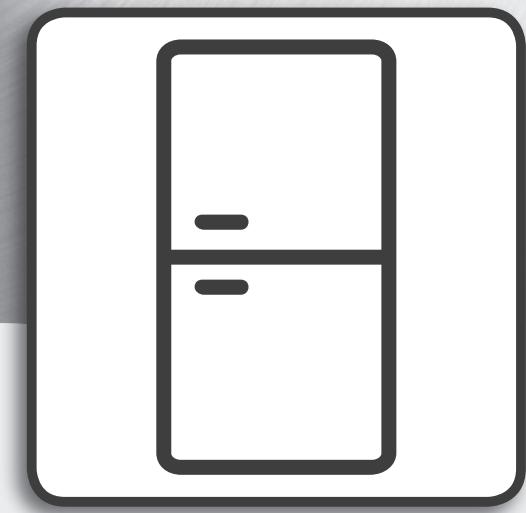
\*Nur für bestimmte Modelle erhältlich

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



**400011549176**



Εγχειρίδιο χρήσης

# ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

<b>Οδηγός χρήσης και φροντίδας .....</b>	<b>3</b>
<b>Φως ψυγείου.....</b>	<b>3</b>
Αντικατάσταση φωτός τύπου LED .....	3
Ράφια .....	3
Πόρτα .....	3
<b>Χρήση της συσκευής .....</b>	<b>4</b>
Πρώτη χρήση.....	4
Θάλαμος ψυγείου και αποθήκευση τροφίμων.....	4
Πώς να αποθηκεύετε τα φρέσκα τρόφιμα και ποτά .....	4
Αφαίρεση συρταριού ψυγείου .....	5
Θάλαμος καταψύκτη και αποθήκευση τροφίμων.....	6
Χρόνοι αποθήκευσης για τρόφιμα που καταψύχονται στο σπίτι.....	7
Ήχοι λειτουργίας.....	8
Συστάσεις σε περίπτωση μη χρήσης της συσκευής .....	8
<b>Καθαρισμός και συντήρηση .....</b>	<b>8</b>
Βοηθητικά εξαρτήματα*.....	9
Humidity Control ('Έλεγχος υγρασίας)*.....	9
Κατω ραφι* .....	9
Πλάκα κατάψυξης (Alu PAD)* .....	9
Πλάκα ψυγείου*.....	9
<b>Αντικατάσταση λάστιχου .....</b>	<b>10</b>

\* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

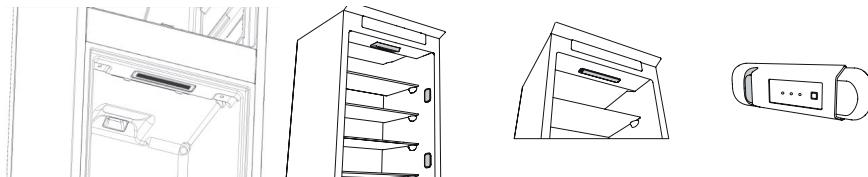
## Φως ψυγείου

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 **Οδηγός εγκατάστασης**.

\* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

# 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 σταγόνες 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 ζωμό 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

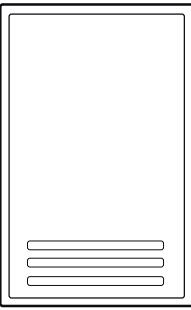
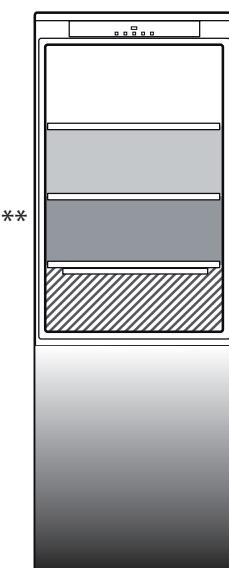
Η πολλαπλή διανομή συμβάλλει στην ομοιόμορφη κατανομή του κρύου αέρα στον θάλαμο για καλύτερη συντήρηση τροφίμων. Τα τρόφιμα μπορούν να τοποθετηθούν σε οποιοδήποτε ράφι της συσκευής. Προσέξτε ώστε να μην φράζετε τους αεραγωγούς διανομής αέρα διασφαλίζοντας έτσι την ελεύθερη κυκλοφορία του.

## 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 τυλίγονται έτσι ώστε να μην μειώνεται ο χρόνος φύλαξης τους. Για παράδειγμα, μην φυλάσσετε ντομάτες μαζί με ακτινίδια ή λάχανο. Μην τοποθετείτε τα τρόφιμα πολύ κοντά το ένα στο άλλο για να επιτρέπετε 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

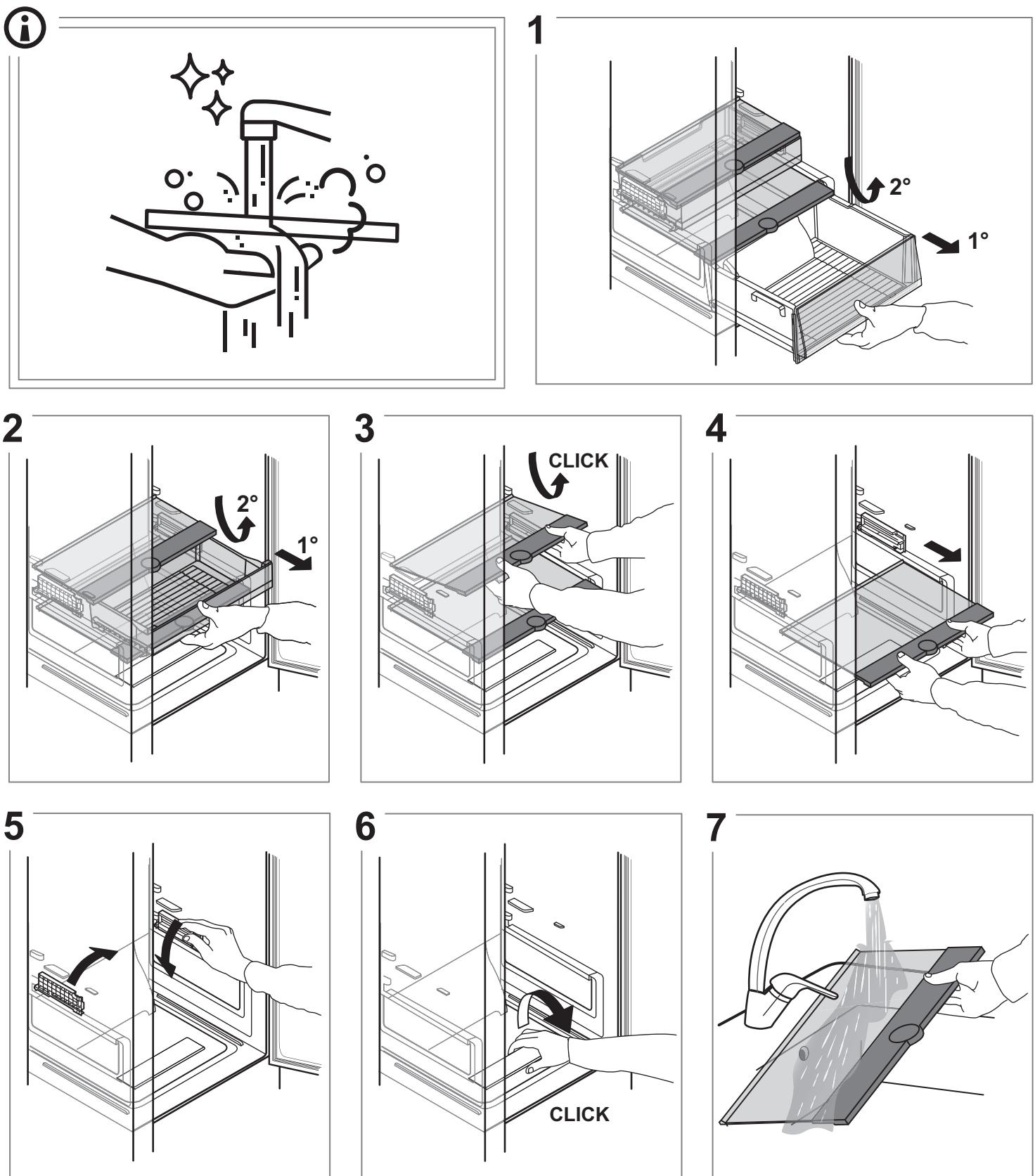
#### ΨΥΧΡΟΤΕΡΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Προτείνεται για την αποθήκευση αλλαντικών, επιδόρπιων, ψαριών και κρέατος

#### ΣΥΡΤΑΡΙ ΦΡΟΥΤΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

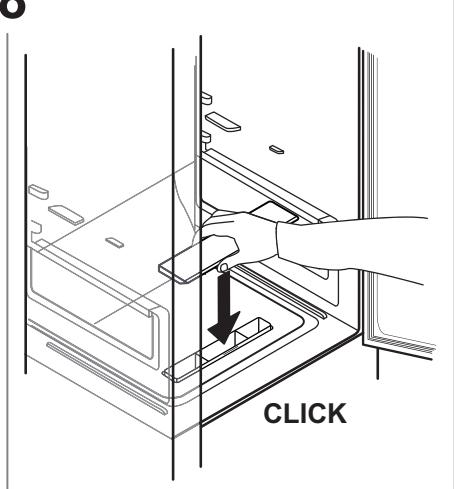
Για μοντέλα με ΔΙΑΜΕΡΙΣΜΑ "0° ZONE", η "Ψυχρότερη περιοχή" είναι αυτή που τονίζεται στη λεζάντα

\* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

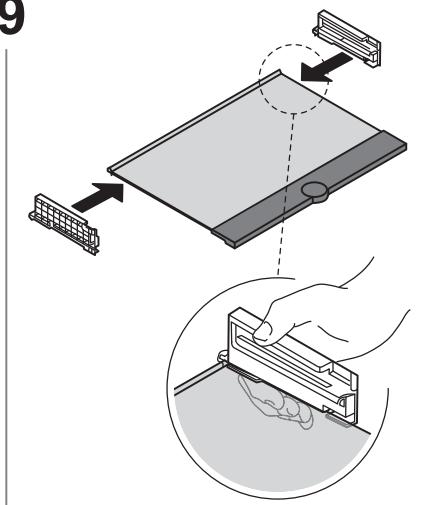


\* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

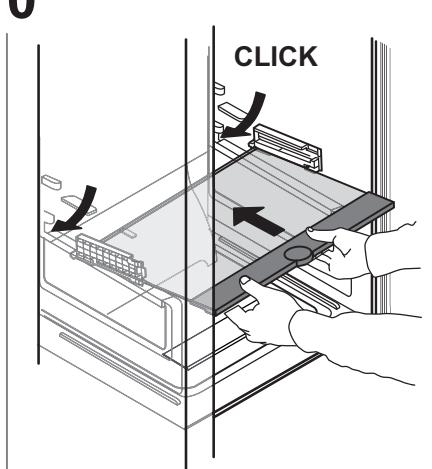
8



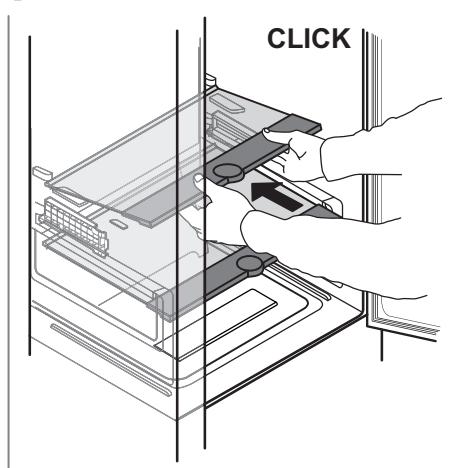
9



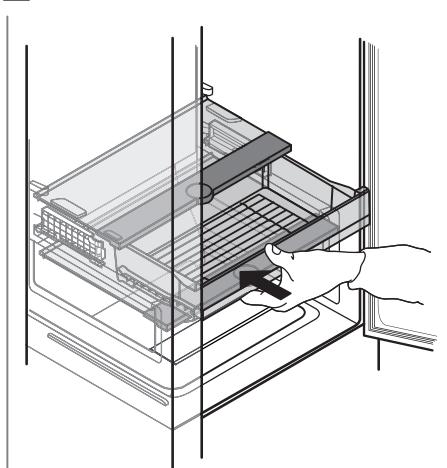
10



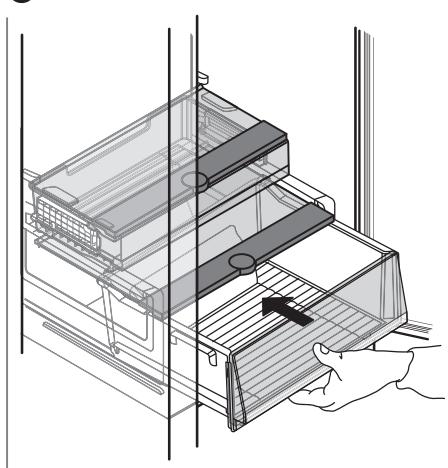
11



12



13



## 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

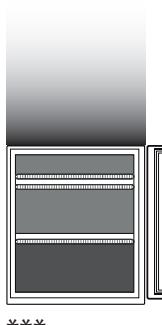
Τραβήξτε τα συρτάρια προς τα έξω όσο το δυνατόν περισσότερο, σηκώστε τα και αφαιρέστε τα. Για αύξηση του όγκου, ο θάλαμος καταψύκτη μπορεί να χρησιμοποιηθεί χωρίς τα συρτάρια. Αφού τοποθετήσετε τα τρόφιμα στη σχάρα/στα ράφια, βεβαιωθείτε ότι η πόρτα έχει κλείσει καλά.

### Σύστημα Total No Frost (Δεν απαιτείται απόψυξη)

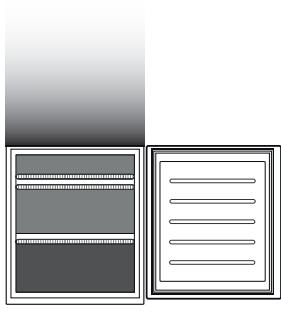
Το σύστημα Total No Frost (Δεν απαιτείται απόψυξη) προλαμβάνει τον σχηματισμό πάγου, αποφεύγοντας την ταλαιπωρία της χειροκίνητης απόψυξης τόσο στον καταψύκτη όσο και στον θάλαμο του ψυγείου.

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

\* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα



\*\*\*

**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
<b>Ψάρια</b>	1 μήνας	1-3 μήνες	6 μήνες
Φρούτα (εκτός από τα εσπεριδοειδή) και λαχανικά	1 μήνας	8-12 μήνες	12 μήνες
<b>Κρέας</b> Ζαμπόν-λουκάνικα Ψητά (μοσχάρι-χοιρινό-αρνί) Μπριζόλες ή παϊδάκια (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

**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

\* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

## 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 ψυκτικού 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.



4. 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.  
 5. Μην τοποθετείται γυάλινα δοχεία (μπουκάλια, βάζα, κ.λπ.) σε άμεση επαφή μεταξύ τους, για να αποφύγετε πιθανούς κραδασμούς.  
 6. 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 φις 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.**

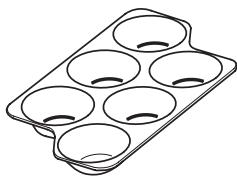
**Μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με ατμό.**

**Τα κουμπιά και η οθόνη του πίνακα ελέγχου δεν πρέπει να καθαρίζονται με οινόπνευμα ή παράγωγά του αλλά με στεγνό πανί.**

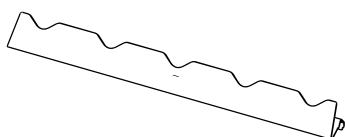
Καθαρίζετε κατά καιρούς τη συσκευή χρησιμοποιώντας πανί και διάλυμα ζεστού νερού και ουδέτερης ουσίας καθαρισμού, ειδικής για το καθάρισμα του εσωτερικού του ψυγείου.

\* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

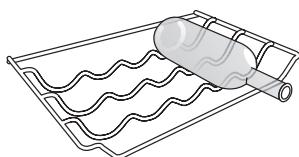
**ΑΥΓΟΘΗΚΗ**



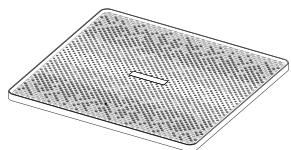
**ΔΙΑΧΩΡΙΣΤΙΚΟ ΜΠΟΥΚΑΛΙΩΝ**



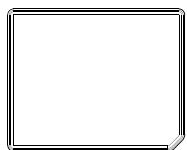
**ΔΙΑΧΩΡΙΣΤΙΚΟ ΜΠΟΥΚΑΛΙΩΝ**



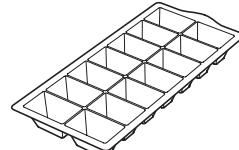
**ΠΛΑΚΑ ΨΥΓΕΙΟΥ**



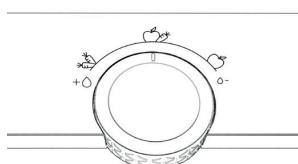
**ΠΛΑΚΑ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ**



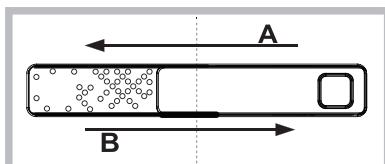
**ΔΙΣΚΟΣ ΠΑΓΟΥ**



**ΧΕΙΡΟΤΡΟΧΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΥΓΡΑΣΙΑΣ**



**HUMIDITY CONTROL ('ΕΛΕΓΧΟΣ ΥΓΡΑΣΙΑΣ)**



**ΚΑΤΩ ΡΑΦΙ**



## Humidity Control ('Ελεγχος υγρασίας)\*

Ανοίξτε τον ρυθμιστή υγρασίας (θέση Β) αν θέλετε να αποθηκεύσετε τρόφιμα, όπως φρούτα, με λιγότερη υγρασία, ή κλείστε τον (θέση Α) 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\*

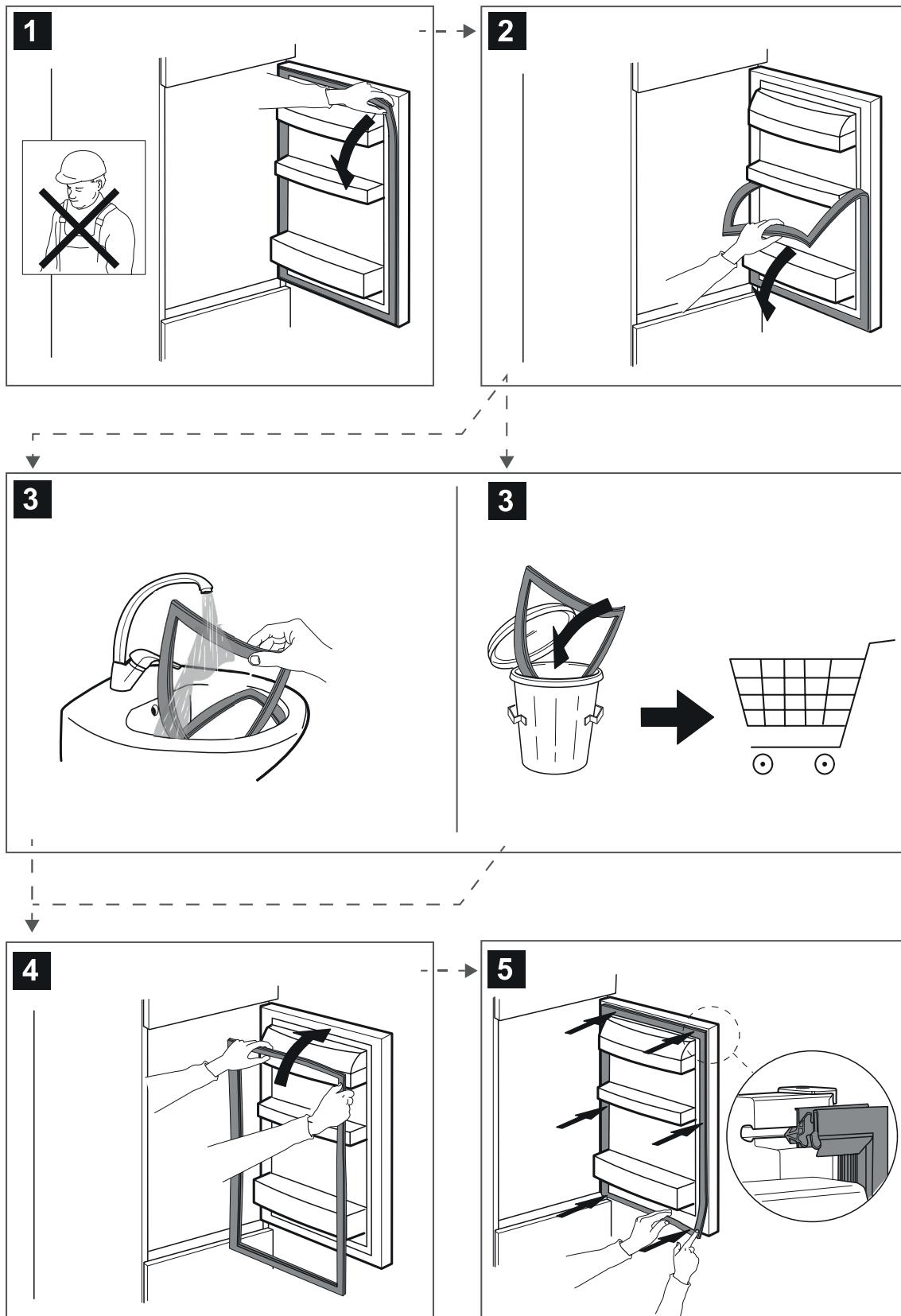
Το συρτάρι φρούτων και λαχανικών διαθέτει μια Σχάρα Υγιεινής.

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.

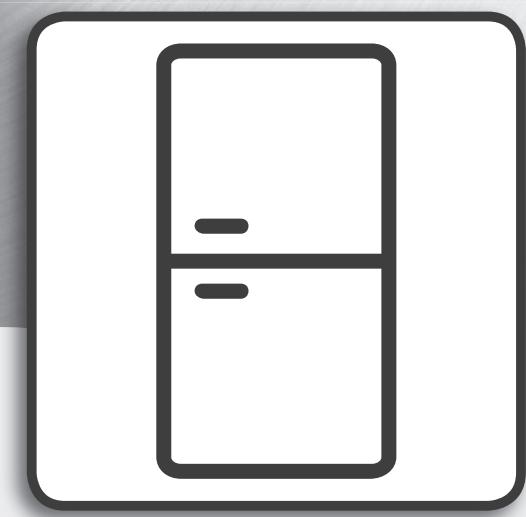
\* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

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

## Αντικατάσταση λάστιχου



400011549176



## Manual del usuario

# MANUAL DEL USUARIO

## ÍNDICE

<b>Guía de Uso y cuidado .....</b>	<b>3</b>
<b>Luz del frigorífico .....</b>	<b>3</b>
Cambio de la bombilla LED.....	3
Estantes .....	3
Puerta .....	3
<b>Cómo usar el aparato .....</b>	<b>4</b>
Primer uso.....	4
Compartimento del frigorífico y conservación de alimentos .....	4
Cómo almacenar alimentos frescos y bebidas .....	4
Desmontaje del cajón de la nevera .....	5
Conservación de alimentos en el compartimento del congelador.....	6
Tiempo de conservación de alimentos congelados.....	7
Sonidos funcionales.....	8
Recomendación en caso de falta de uso del aparato.....	8
<b>Limpieza y mantenimiento .....</b>	<b>8</b>
Accesorios*.....	9
Humidity Control (Control de humedad) * .....	9
Estante plegable * .....	9
Freezer Pad (Almohadilla del congelador) (Alu PAD) *.....	9
Refrigerator pad (Almohadilla del frigorífico)*.....	9
<b>Sustitución de la junta .....</b>	<b>10</b>

\* Disponible en determinados modelos solamente

## Luz del frigorífico

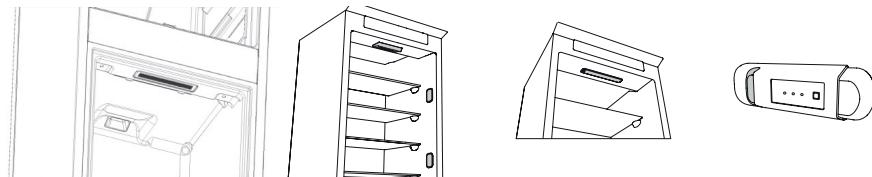
El sistema de iluminación del interior del compartimento del frigorífico emplea luces LED, lo que permite una mejor iluminación y un consumo energético muy bajo. Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica si necesita sustituirlas.

**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**.

\* Disponible en determinados modelos solamente

# 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 abren 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.

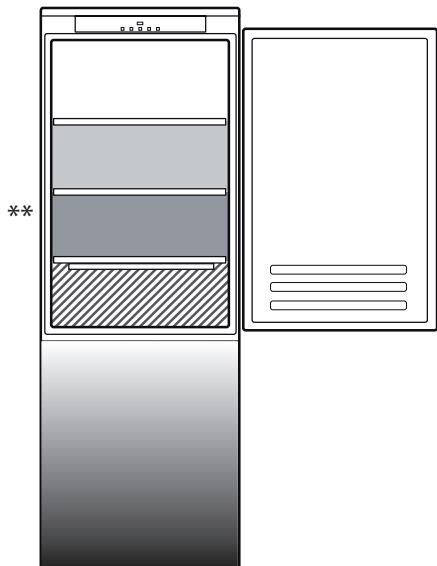
### Distribución de aire de flujo múltiple

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

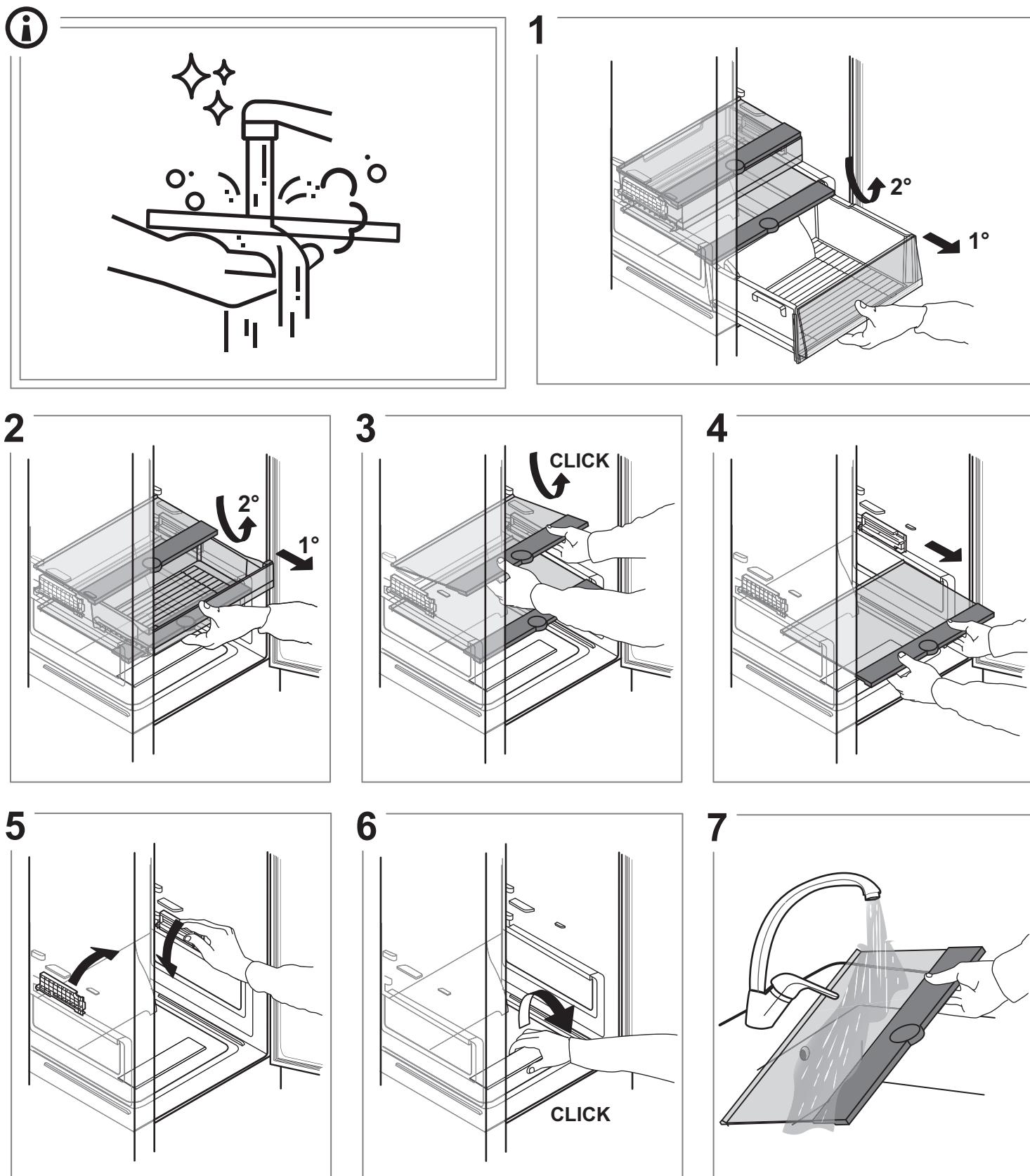
#### ZONA MÁS FRÍA

Recomendada para la conservación de fiambre, postres, carne y pescado

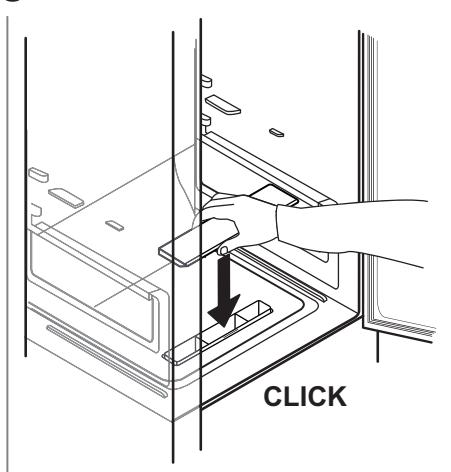
#### CAJÓN PARA FRUTAS Y VERDURAS

Para los modelos con COMPARTIMENTO «0 ° ZONE» la «zona más fría» es la que está resaltada en la leyenda

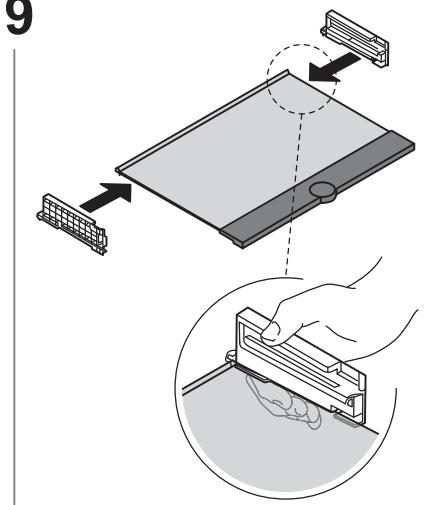
\* Disponible en determinados modelos solamente

**Desmontaje del cajón de la nevera**

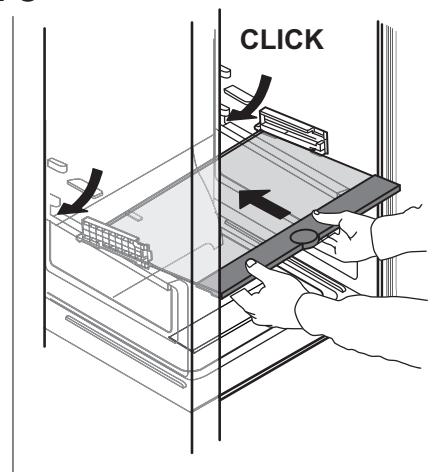
8



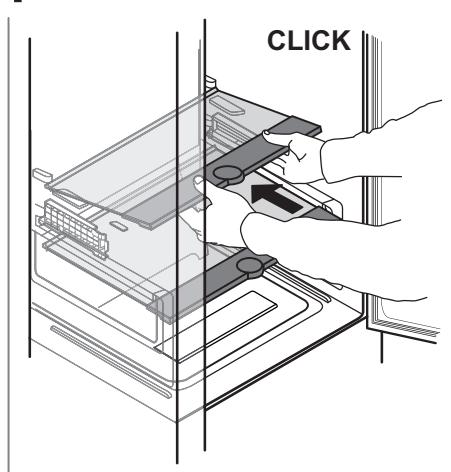
9



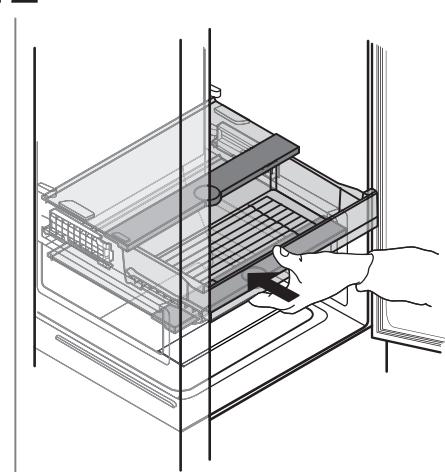
10



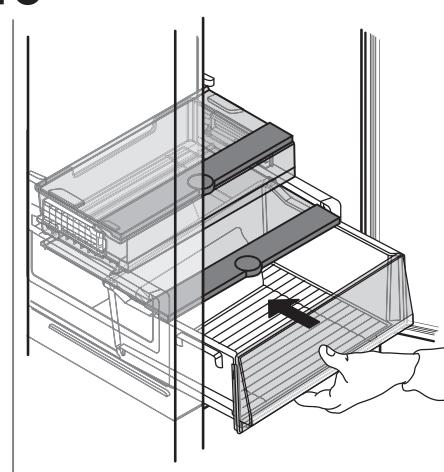
11



12



13



## Conservación de alimentos en el compartimento del congelador

El compartimento del congelador **X \*\*\*** permite almacenar alimentos congelados durante largos períodos 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 deseé 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 punzantes o cortantes para sacar el hielo bajo ninguna circunstancia.

### Cómo extraer los cajones

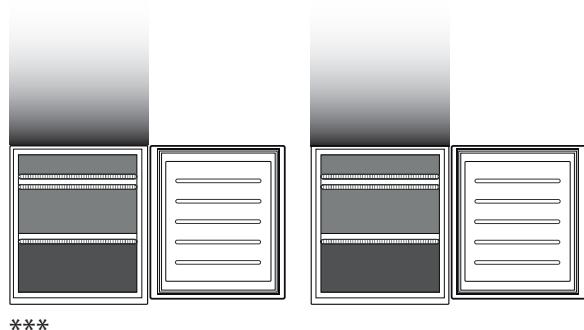
Tire de los cajones hacia fuera todo lo posible, levántelos y extráigalos. Para conseguir más espacio, se puede utilizar el compartimento del congelador sin los cajones. Asegúrese de que la puerta se cierra correctamente después de volver a colocar los alimentos en las bandejas/rejillas.

### 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.

\* Disponible en determinados modelos solamente

**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****COMPARTIMENTO DEL CONGELADOR**

<b>Producto</b>	<b>Periodo de conservación (-12 °C)</b>	<b>Periodo de conservación recomendado (-18 °C)</b>	<b>Periodo de conservación (-24 °C)</b>
Mantequilla o margarina	1 mes	6 meses	9 meses
<b>Pescado</b>	1 mes	1-3 meses	6 meses
Fruta (excepto cítricos) y verduras	1 mes	8-12 meses	12 meses
<b>Carne</b> Salchichas de jamón Asados (ternera-cerdo- cordero) Filetes o chuletas (ternera-cordero-cerdo)	1 mes	2 meses 8-12 meses 4 meses	12 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

**COMPARTIMENTO DEL FRIGORÍFICO**

<b>Producto</b>	<b>Periodo de conservación 0-3 °C</b>	<b>Periodo de conservación (3-6 °C)</b>	<b>Periodo de conservación 6-8 °C</b>
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, delicatesen 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

\* Disponible en determinados modelos solamente

## Sonidos funcionales

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



- 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.



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



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

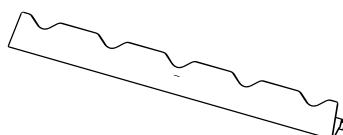
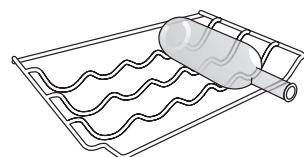
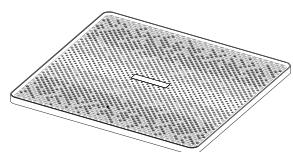
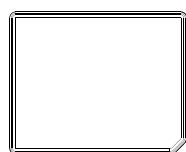
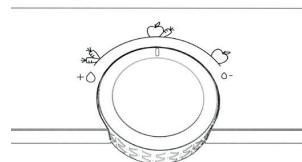
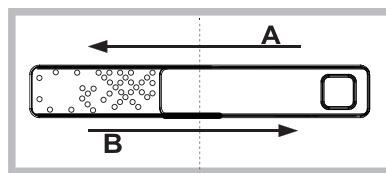
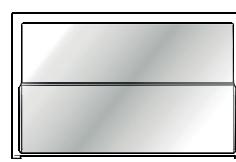
**No utilice nunca productos abrasivos. No limpie los componentes del frigorífico con líquidos inflamables.**

**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.

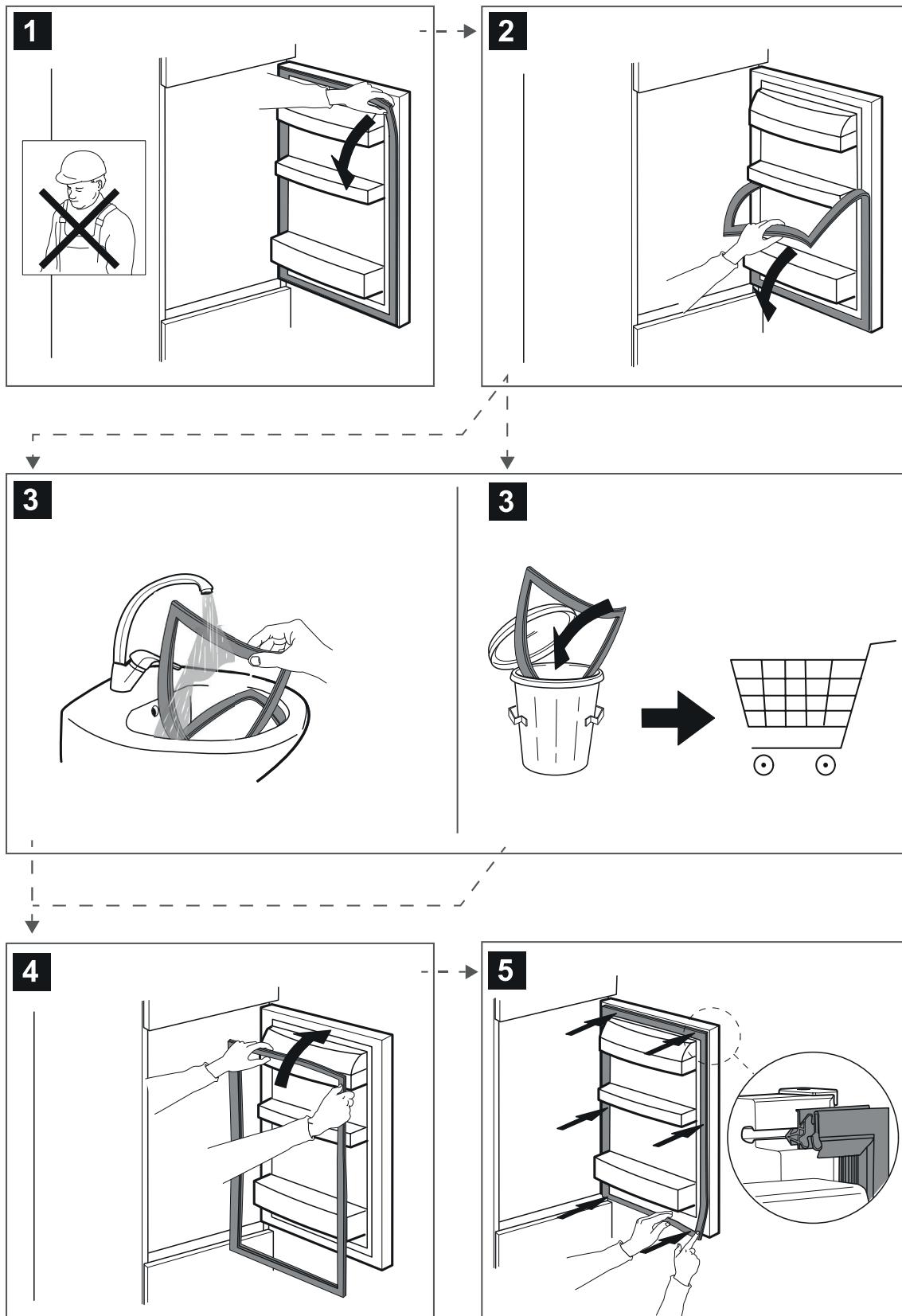
Gracias al diseño especial de este componente, las frutas y las verduras no entran en contacto con los residuos naturales (del goteo y humedad de las verduras), que caen por debajo de la rejilla Higiénica. La rejilla Higiénica está tratada con tecnología Microban SilverShield®, que reduce las bacterias 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.

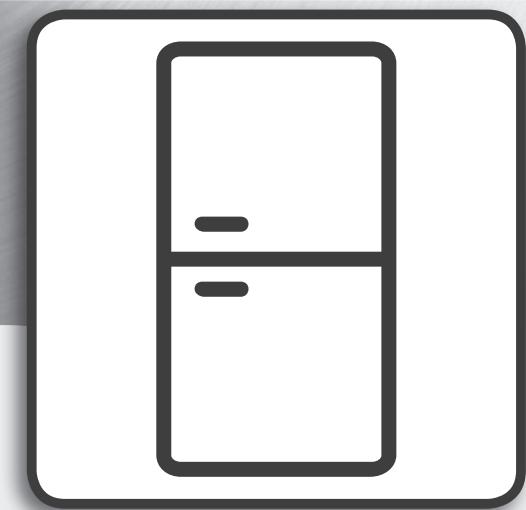
\* Disponible en determinados modelos solamente

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



400011549176



## Kasutusjuhend

# KASUTUSJUHEND

---

## REGISTER

<b>Kasutus- ja hooldusjuhend.....</b>	<b>3</b>
<b>Külmiku valgustus.....</b>	<b>3</b>
LED-tule vahetamine.....	3
Riiulid .....	3
Uks .....	3
<b>Seadme kasutamine .....</b>	<b>4</b>
Esmakasutus.....	4
Külmikusektsoon ja toidu säilitamine.....	4
Värske toidu ja jookide säilitamine.....	4
Külmkapi sahtli eemaldamine .....	5
Külmutessektsioon ja toidu säilitamine .....	6
Kodus külmutatud toiduainete säilitusaeg .....	7
Seadme töömüra .....	8
Soovitused juhtudeks, kui seadet ei kasutata.....	8
<b>Puhastamine ja hooldus .....</b>	<b>8</b>
Tarvikud* .....	9
Humidity Control (Niiskuskontroll) * .....	9
Riputusriiul *.....	9
Sügavkülmplaat (Alu PAD)* .....	9
Külmiku plaat* .....	9
<b>Tihendi vahetus .....</b>	<b>10</b>

\* Saadaval ainult teatud mudelitel

## Külmiku valgustus

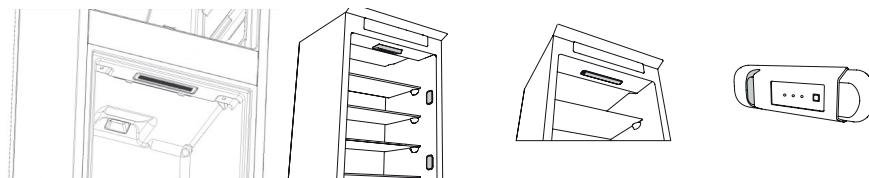
Külmikuseksiooni valgustuses kasutatakse LED-tulesid, mis tagavad tavapärastest lampidest parema valgustuse ja samas väga väikese energiakulu. Kui vajate asenduslampi, võtke ühendust volitatud teenindusega.

**Tähtis:** Külmikuseksiooni 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 pirciga, mille võite hankida kas tehnilisest teenistusest või volitatud edasimüüjatelt.

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



### Riiulid

Kõiki sahtleid, ukseriiuleid ja riiuleid on võimalik eemaldada.

### Uks

#### Ukse käelisuse vahetamine

Märkus: Ukse avanemise suunda saab vahetada. Selle töö tegemine garantiremondi teeninduses ei kuulu garantii alla. Järgige **Paigaldusjuhendis** toodud juhtnööre.

\* Saadaval ainult teatud mudeliteil

# 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 helisignaal, 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 tekivad veepiisad annavad märku automaatsest sulatamisest. Sulavesi juhitakse ärvavoolu ja kogutakse seejärel mahutisse, kust see aurustub.

Märkus: Kahe sektsooni sisetemperatuuri võivad mõjutada välisöhutemperatuur, uste avamise sagedus ja seadme paigutus. Seadistage temperatuur vastavalt nendele teguritele. Väga niisketes tingimustes võib külmikusektsioonile, eriti klaasriulitele, 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 seadmel olemas). Kõiki sahtleid, ukseriuleid ja rieruleid on võimalik eemaldada.

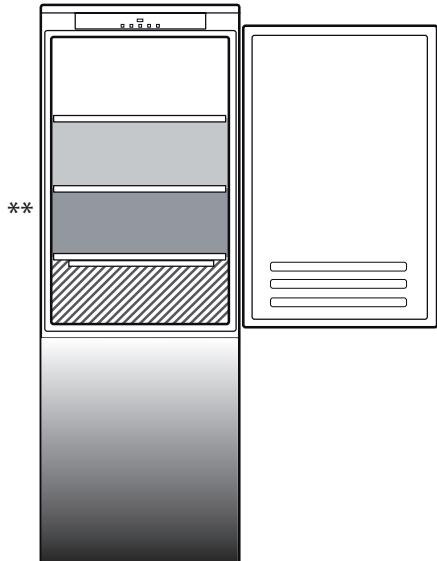
### Mitmevooluline õhujaotus

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

## Värske toidu ja jookide säilitamine

Toidud, mis eraldavad suures koguses etüleengaasi (öunad, 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 lähestikku: vajalik on piisav õhuringlus. Pakendage toidud ringlussevõetavast plastist, metallist, alumiiniumist või klaasist nöoudesse ja toidukilesse.

Kui panete külmikusse väikeses koguses toitu, soovitame kasutada köögiviljasahatl kohal olevaid rieruleid, sest see on külmiku köige jahedam osa. Kasutage alati suletud anumaid vedelike ja toiduainete jaoks, mis võivad erituda või olla lõhna või maitse ülekandumise töttu rikutud, või katke need. Pudelite ümbermineku välimiseks võib kasutada pudelihoidikut (saadaval mõnel mudelil).



### Kirjeldus

#### TSOON

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

#### JAHE TSOON

Soovitatav juustu, piima, igapäevase toidu, valmistoidu ja jogurti säilitamiseks

#### KÖIGE KÜLMEM TSOON

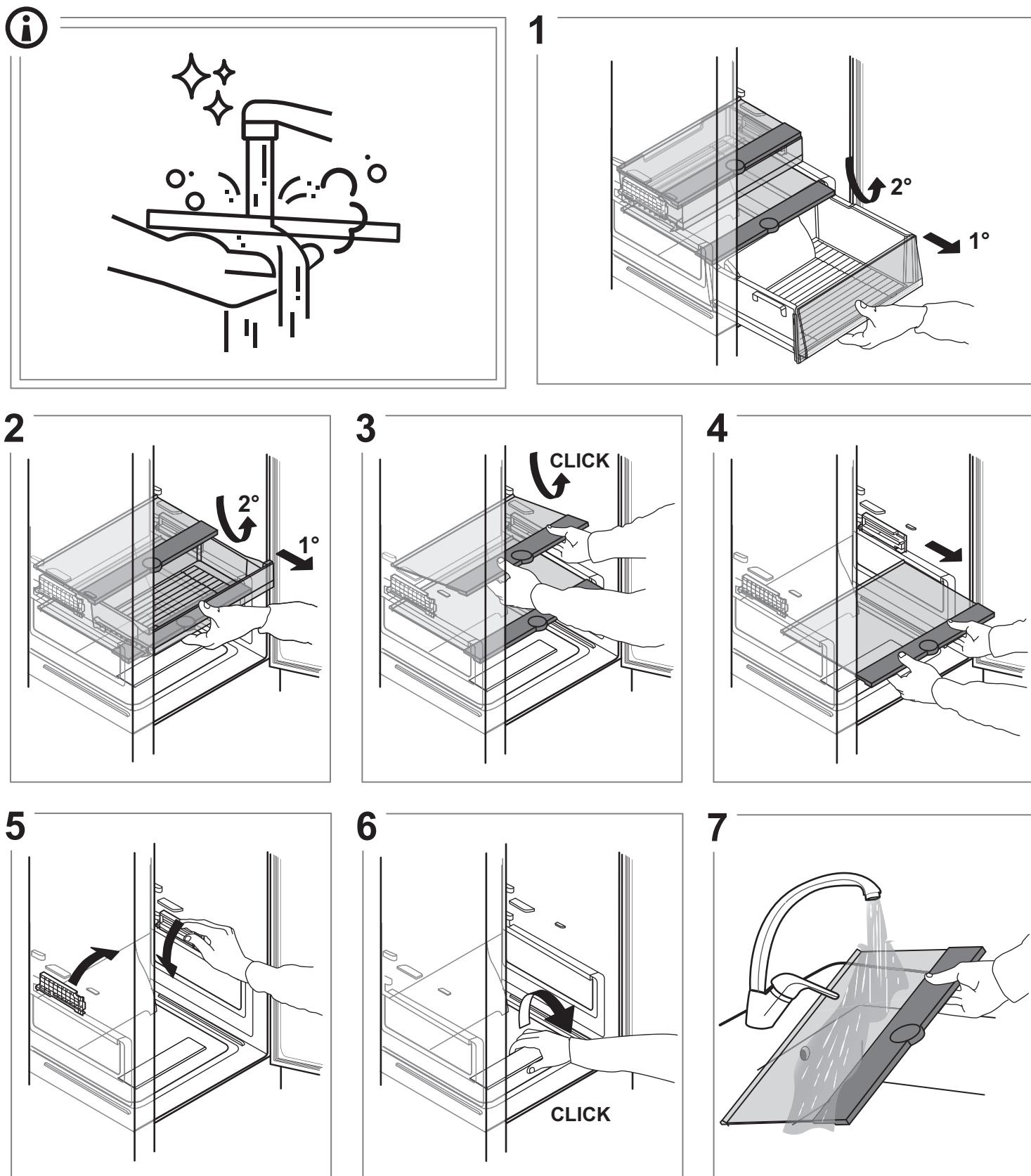
Soovitatav külmade lihalökude, magustoitude, liha ja kala säilitamiseks.

#### PUU- JA KÖÖGIVILJA SAHTEL

Mudelitel, millel on "0° TSOONI" LAHTER, on „köige külmem tsoon” legendis esile tõstetud

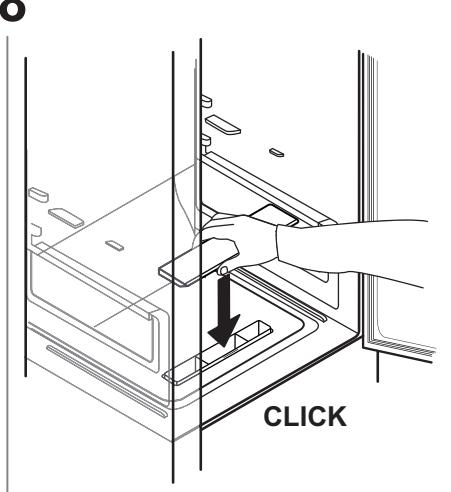
\* Saadaval ainult teatud mudelitel

## Külmkapi sahtli eemaldamine

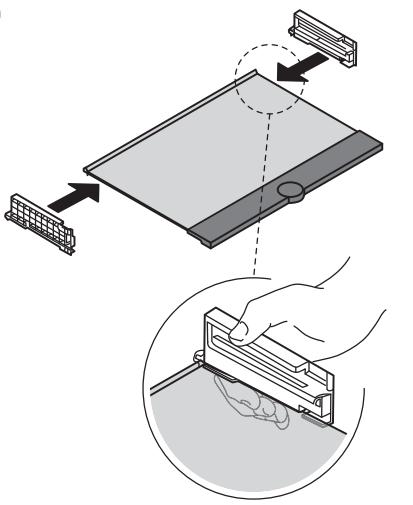


\* Saadaval ainult teatud mudelitel

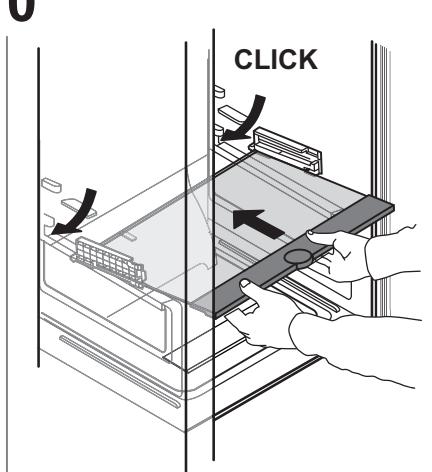
8



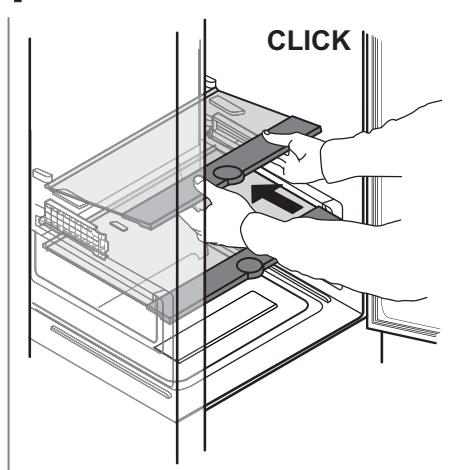
9



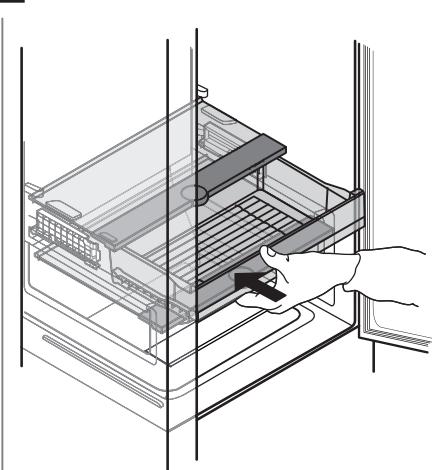
10



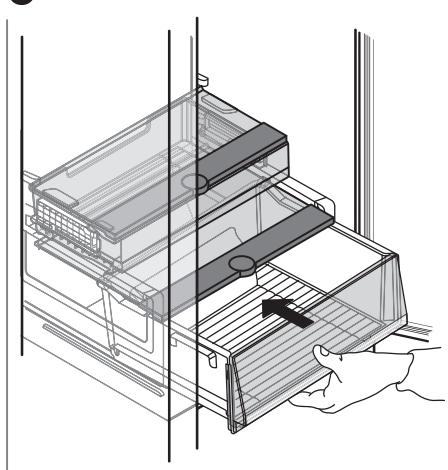
11



12



13



## Külmatusseksioon ja toidu säilitamine

Sügavkülmikuseksioon **\* \*\*\*** võimaldab külmutatud toidu säilitamist pika aja välitel ning värske toidu külmutamist. Seadme nimiplaadile on kirjutatud värske toidu kogus, mida 24 tunni jooksul on võimalik külmutada. Paigutage värske toit külmatusseksiooni külmutuspäirkonda, 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 sageasti kasutatavatele toodetele, toidu ülejääkide või väikeste ajade külmutamiseks.

### Jääkuubikud

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

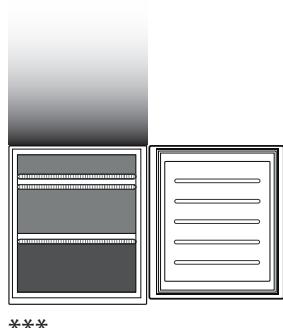
### Sahtlite eemaldamine

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

### Total No Frost süsteem

Total No Frost süsteem hoiab ära jäää moodustumise, mistöttu pole vaja sügavkülmikust ega külmikust jääd sulatada. Selle ventilatsioonisüsteem tagab suurepärase külma õhu ringluse mölemas sektsioonis, takistades seeläbi jäää teket.

\* Saadaval ainult teatud mudeliteil

**Kirjeldus****SÜGAVKÜLMIKU SAHTEL****KÜLMUTUSSEKTSIOONI SAHTEL**

(MAX JAHUTUSE TSOON) Soovitatav värske/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
<b>Kala</b>	1 kuu	1–3 kuud	6 kuud
Puuviljad (v.a tsitrusviljad) ja köögiviljad	1 kuu	8–12 kuud	12 kuud
<b>Lihha</b> Sink-vorstid Praeliha (loomaliha, sealihu, lambaliha) Lihalõigud ja karbonaad (loomaliha, lambaliha, sealihu)	1 kuu	2 kuud 8–12 kuud 4 kuud	12 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

**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

\* Saadaval ainult teatud mudelitele

## Seadme töömüra

- Kompressoritekitatav surin on seadme töötamise ajal normaalne.



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



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



- Kontrollige, et külmiku ukseriiulid, riulid ja külmikusektsooni sahtlid oleksid õigesti paigaldatud ja kinnitatud, et vältida nende vibreerimist.
- Ärge pange klaasanumaid (puidelid, purgid jms) üksteise vastu, et vältida nende vibreerimist.
- Seade on varustatud kompressoriga, mis töötab energiakulu vähendamiseks optimaalsel kiirusel. Võib juhtuda, et teatud olukordades (suvel või kui hoitakse suures koguses toitu) tõusevad kompressoritööd 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 uksed kergelt avatud, et õhk saaks sektsioonide vahel tsirkuleerida. Nii tehes väldite hallituse ja halbade lõhnade kogunemist.

### Toitekatkestuse korral

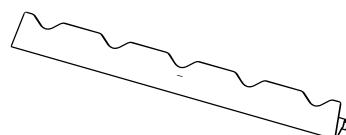
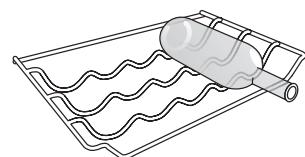
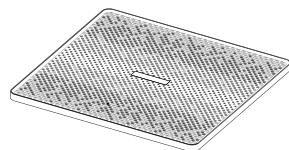
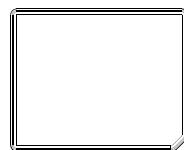
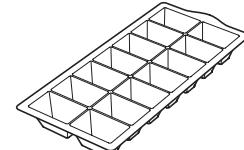
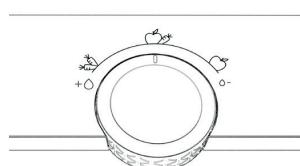
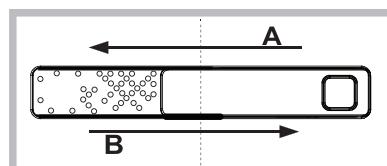
Hoidke uksed suletud nii et toit jäääks võimalikult pikaks ajaks külmaks. Ärge külmutage uuesti toitu, mis on osaliselt sulanud. Pikaajalise voolukatkestuse korral võib ka voolukatkestuse alarm sisse lülituda (elektroonikaga toodete puhul).

## 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 alkoholipõhistega aineteega. Kasutage selleks kuiva lappi.**

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

\* Saadaval ainult teatud mudeliteil

**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 riiul 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\***

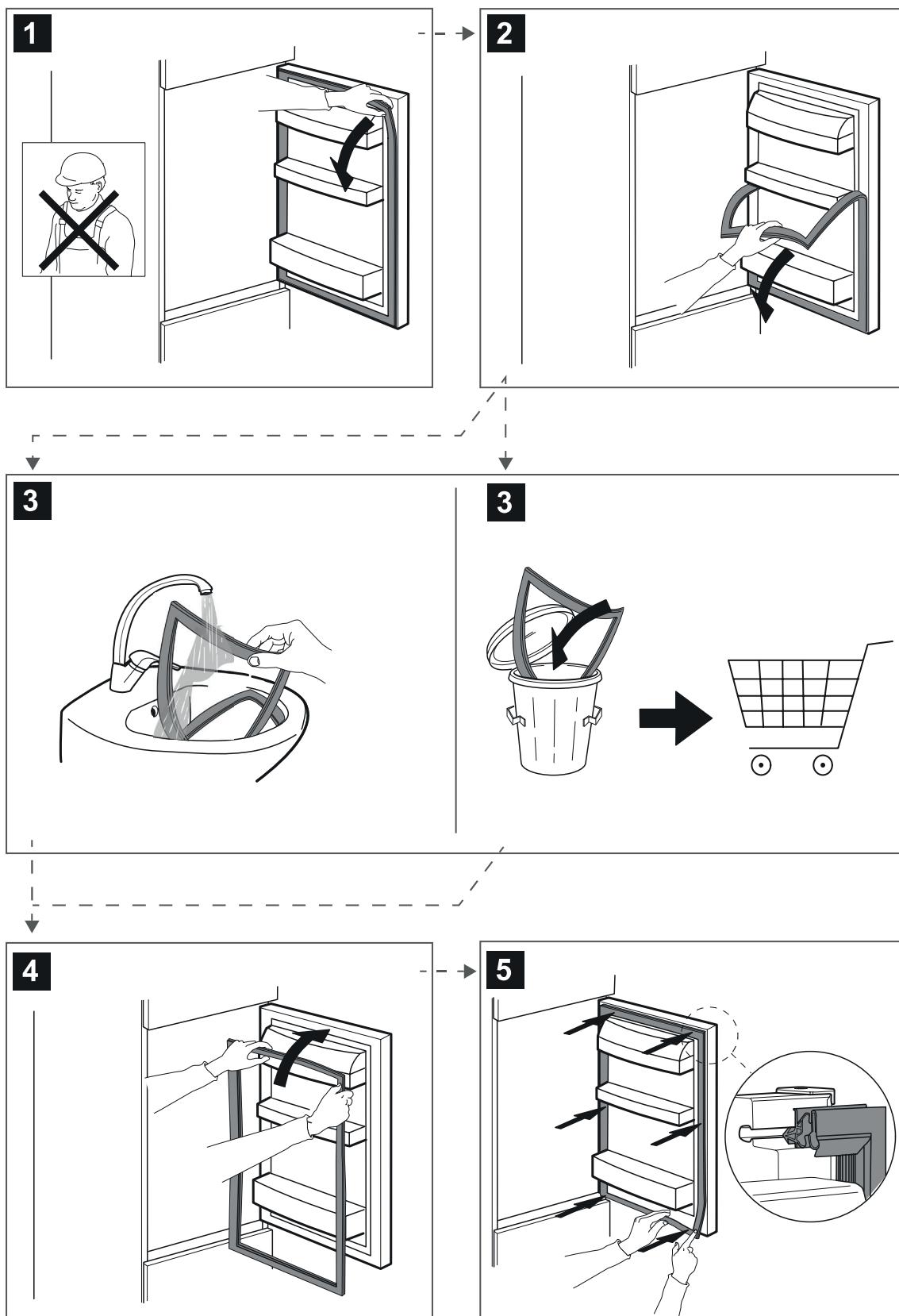
Puu- ja köögiviljasahitel on varustatud hügieenirestiga.

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 værsketena säiliksid\*\*. Määrdunud hügieeniresti saab pesemiseks eemaldada, lihtsalt tõstes selle üles ja välja tömmates. Seda võib pesta ka nöudepesumasinas. Pärast puhastamist kuivatage see enne oma kohale tagasi panemist.

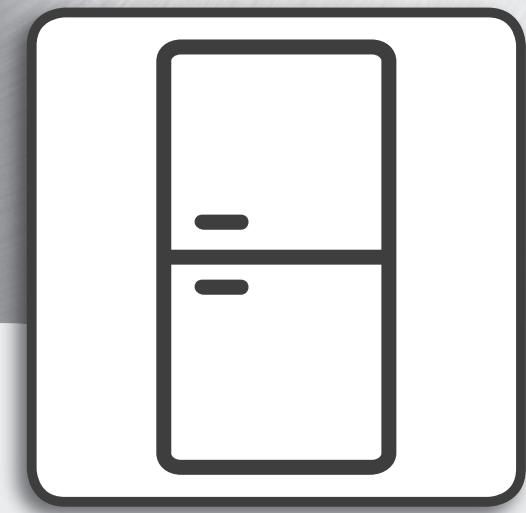
\* Saadaval ainult teatud mudelitel

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

## Tihendi vahetus



400011549176



**Käyttöopas**

# KÄYTTÖOPAS

## HAKEMISTO

<b>Käyttö- ja huolto-opas .....</b>	<b>3</b>
<b>Jääkaapin sisävalo .....</b>	<b>3</b>
LED-valon vaihtaminen .....	3
Hyllyt .....	3
Luukku .....	3
<b>Laitteen käyttö .....</b>	<b>4</b>
Ensimmäinen käyttökerta .....	4
Jääkaappiosasto ja ruoan säilytys .....	4
Tuoreiden elintarvikkeiden ja juomien säilytysohjeita .....	4
Jääkaapin laatikon poistaminen .....	5
Pakastinosasto ja ruoan säilytys .....	6
Kotona pakastettujen ruokien säilytysajat .....	7
Toimintaäänet .....	8
Suositeltavat toimenpiteet, jos laitetta ei käytetä .....	8
<b>Puhdistus ja huolto .....</b>	<b>8</b>
Lisävarusteet* .....	9
Humidity Control (Kosteuden valvonta) * .....	9
Vetohylly * .....	9
Pakastimen alustalevy (Alu-PAD)* .....	9
Jääkaapin alustalevy* .....	9
<b>Tiivisteen vaihto .....</b>	<b>10</b>

\* Saatavana vain eräissä malleissa

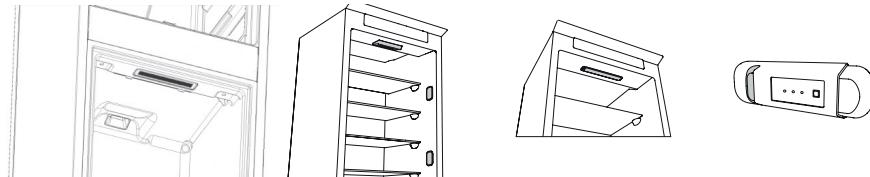
## Jääkaapin sisävalo

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 kätisyys

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

\* Saatavana vain eräissä malleissa

# 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 sisälädetty tehtaalla.

Odota laitteen virran kytkemisen jälkeen 4–6 tuntia, että laite saavuttaa oikean säilytyslämpötilan normaalille täytömääälle. 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 näkyvät vesipisarat ovat merkki automaattisen sulatuksen toiminnasta. Sulatusvesi valuu tyhjennysaukkoon ja siitä hihdutusastiaan, josta se haihtuu.

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

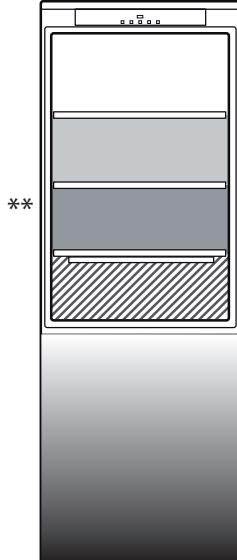
### Tasainen ilmankierto

Ilmankiertojärjestelmä parantaa elintarvikkeiden säilymistä kierrettämällä 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 säilymisaike ei lyhentyisi; esimerkiksi tomaatteja ei saisi säilyttää yhdessä kiivien tai kaalin kanssa. Jätä elintarvikkeiden väliin riittävästi tilaa, jotta ilma pääsee kiertämään. Käytä ruokien suojanan kierrätyskelpoisia muovi-, metalli-, alumiini- ja lasiastioita tai tuorekelmuja.

Jos jääkaapissa säilytettävä 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 kaudu (saatavilla joissakin malleissa).



### Selitys

#### ALUE

Suositellaan trooppisten hedelmien, tölkkien, juomien, kananmunien, kastikkeiden, pikkelssien, voin, hiljojen säilytykseen

#### KYLMÄ ALUE

Suositellaan juustoja, maidon, maitotuotteiden, herkkutavaroiden, jogurtin säilytykseen

#### KYLMIN ALUE

Suositellaan kylmien leikkeiden, jälkiruokien, lihan ja kalan säilytykseen

#### HEDELMÄ- JA VIHANNESLAATIKKO

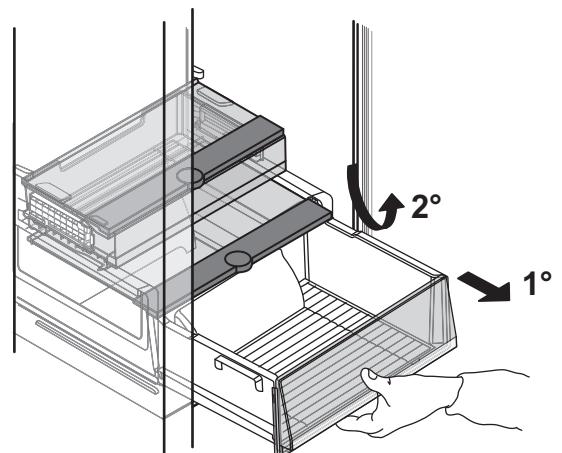
Mallit, joissa on OSASTO "0 ° ZONE", "kylmin alue" on alue, joka on korostettu selitteessä

\* Saatavana vain eräissä malleissa

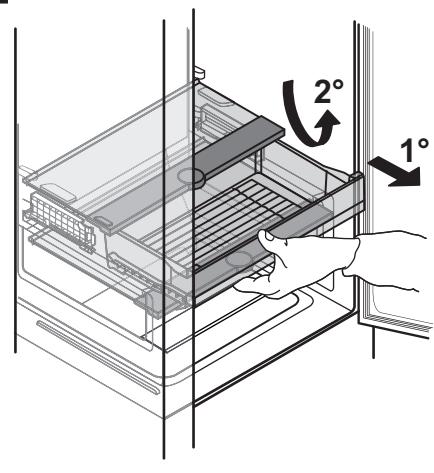
## Jääkaapin laatikon poistaminen



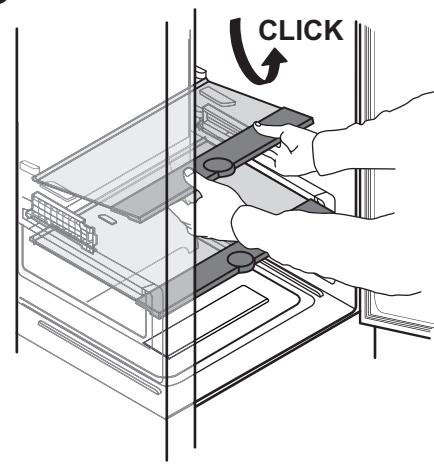
1



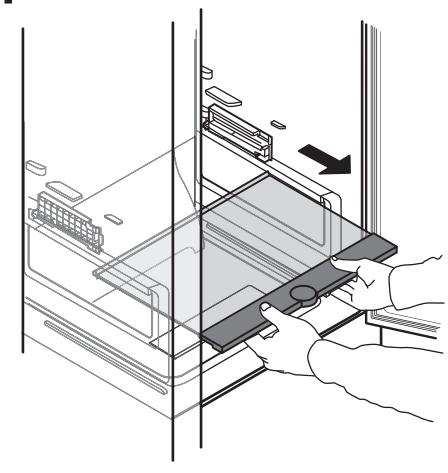
2



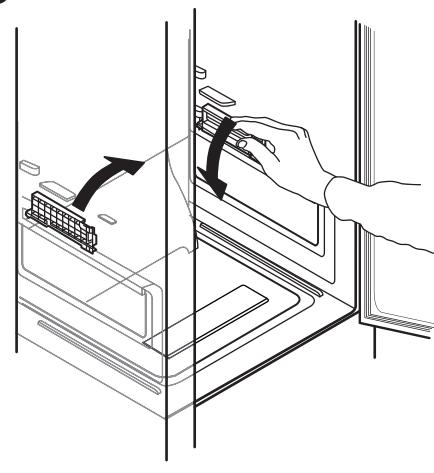
3



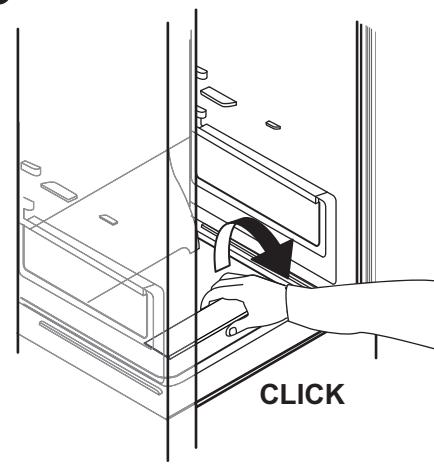
4



5



6

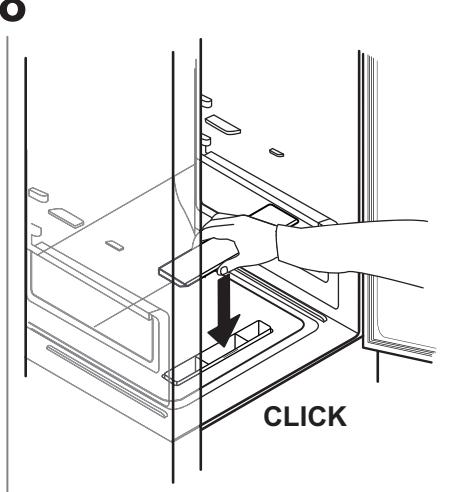


7

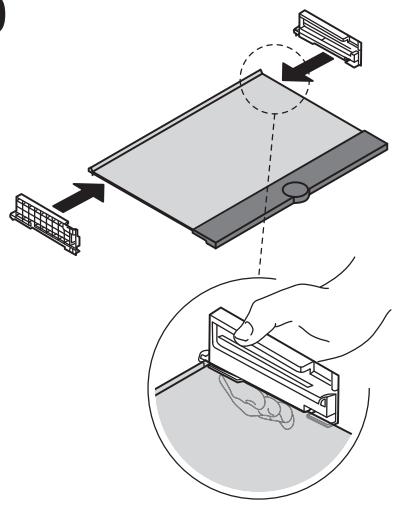


\* Saatavana vain eräissä malleissa

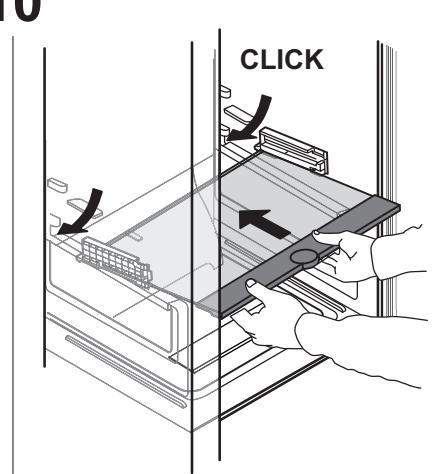
8



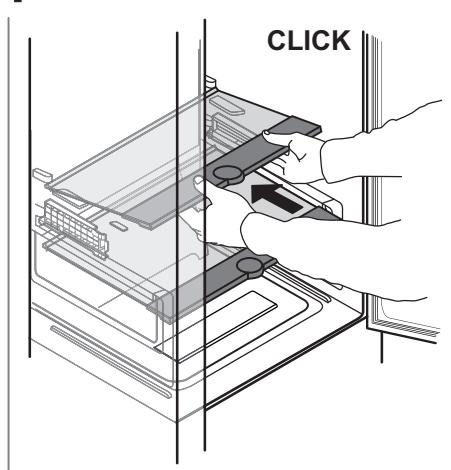
9



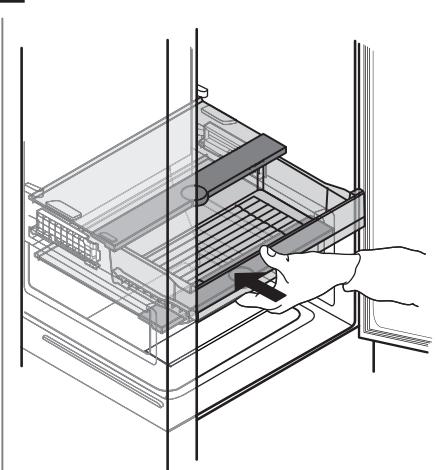
10



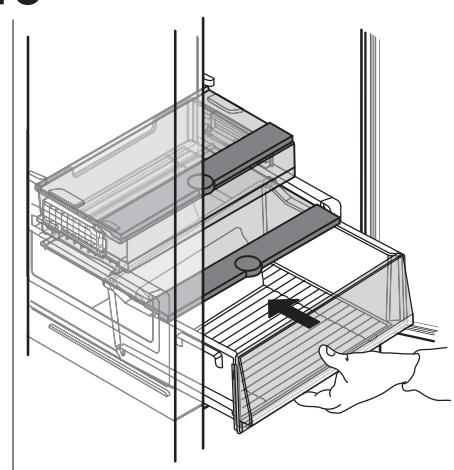
11



12



13



## Pakastinosasto ja ruoan säilytys

Pakastinosasto **X \*\*\*** 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 kondensiveden 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 jäälipula-astiasta vedellä ja laita se takaisin pakastinosastoon. Älä missään tapauksessa käytä teräviä esineitä jääni irrottamiseen astiasta.

### Laatikoiden poistaminen

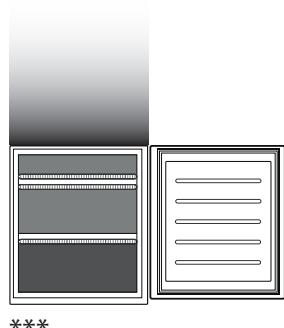
Vedä laatikoita ulospäin niin pitkälle kuin ne tulevat ja nostaa ne pois. Pakastinosastoon saa lisää tilaa poistamalla laatikot. Kun olet laittanut elintarvikkeet takaisin riihilöille/hyllyille, varmista, että ovi sulkeutuu kunnolla.

### Total No Frost -järjestelmä

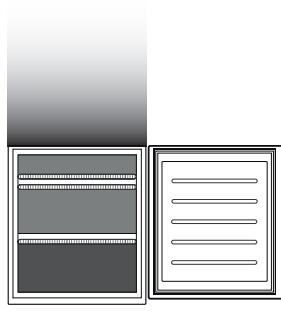
Total No Frost -järjestelmä estää tehokkaasti jääni muodostumista, jolloin sekä pakastin- että jääkaappiosaston hankalaa sulatusta ei tarvitse suorittaa manuaalisesti.

Ilmankiertojärjestelmä kierrettää ilmaa tehokkaasti kummassakin osastossa estää näin jääni kerääntymistä.

\* Saatavana vain eräissä malleissa



\*\*\*

**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)	Suositeltu säilytysaika (-18 °C)	Säilytysaika (-24 °C)
Voi tai margariini	1 kuukausi	6 kuukautta	9 kuukautta
<b>Kala</b>	1 kuukausi	1–3 kuukautta	6 kuukautta
Hedelmät (lukuun ottamatta sitrushedelmää) ja vihannekset	1 kuukausi	8–12 kuukautta	12 kuukautta
<b>Lihä</b> 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

**EI PAKASTINOSASTO**

Tuote	Säilytysaika 0–3 °C	Säilytysaika (3–6 °C)	Säilytysaika 6–8 °C
Tölkit, juomat, munat, kastikkeet, pikkelssit, 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

\* Saatavana vain eräissä malleissa

## Toimintaäänet

- Kompressorista tuotteen toiminnan aikana kuuluva surina on normaalia.



- Kupliva ja naksuttava äni syntyy kylmääinekaasun kulkiessa kylmääinepiirissä ja ne ovat siis normaleja ääniä.



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



- Tärinän ehkäisemiseksi varmista, että jäääkaapin oven sisäpuolella ovat hyllyt sekä varsinaisen jäääkaappiosaston hyllyt ja laatikot ovat kunnolla paikoillaan.
- Älä aseta lasiastioita (pulloja, tölkkijä, jne.) suoraan kosketukseen toistensa kanssa, sillä tällöin saattaa syntyä tärinää.
- Tämä laite on varustettu kompressorilla, joka toimii energiankulutuksen vähentämisen kannalta ihanteellisella nopeudella. Joissakin tilanteissa (kesällä tai kun laitteessa on runsasti ruokaa) saattaa kompressorri nostaa nopeutta ja olla siksi tavallista kovaänisempi.

## Suositeltavat 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 (elektroniikalla varustetut tuotteet).

## Puhdistus ja huolto

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

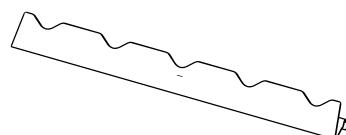
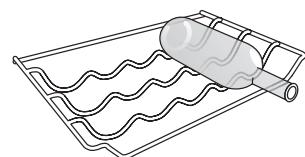
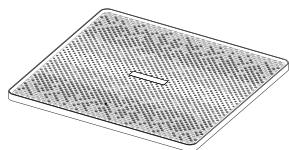
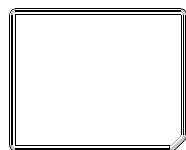
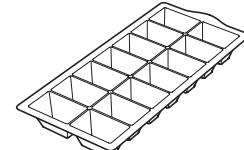
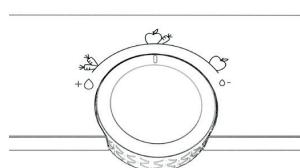
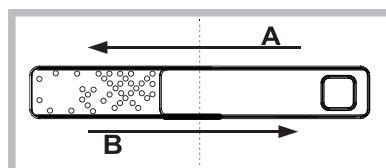
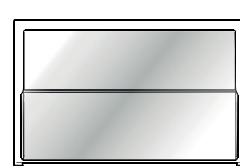
**Älä käytä hankaavia pesuaineita. Älä koskaan puhdista jäääkaapin osia sytyvillä nesteillä.**

**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 jäääkaapin 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)\***

Aava 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 vasemmosta kulmasta.

**Jääkaapin alustalevy\***

Hedelmä- ja vihanneslaatikko on varustettu hygieniaritilällä.

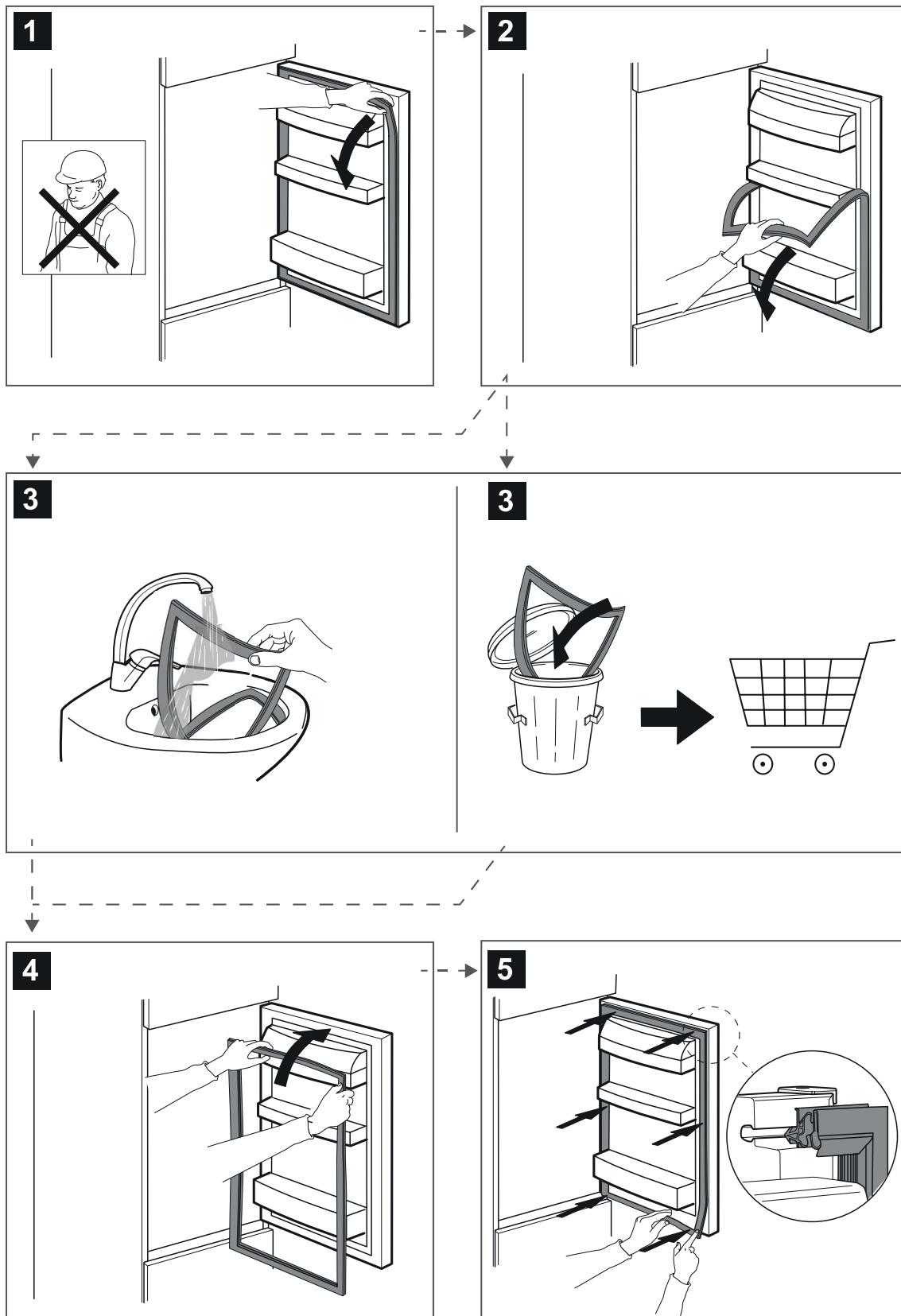
Tämän komponentin erityisen muotoilun ansiosta hedelmät ja vihannekset eivät tule kosketuksiin hygieniaritilän alle normaalista tipputuvien nesteiden kanssa (tiivistyvä tai vihanneksista valuva kosteus). Hygieniaritilä on käsitelty Microban SilverShield® -teknologialla, joka vähentää vihanneslaatikon pinnan haitallista bakteerikantaa jopa 99.9-prosenttisesti ja parantaa näin hedelmien ja vihannesten säilymistä\*\*. Hygieniaritilä voidaan irrottaa ja pestää, kun se likaantuu, yksinkertaisesti nostamalla sitä ja vetämällä se pois. Se voidaan pestää käsin, vain vedellä tai tavallisilla neutraaleilla astianpesuaineilla. Se voidaan myös pestää astianpesukoneessa.

Kuivaa se pesun jälkeen ennen kuin laitat sen takaisin paikalleen.

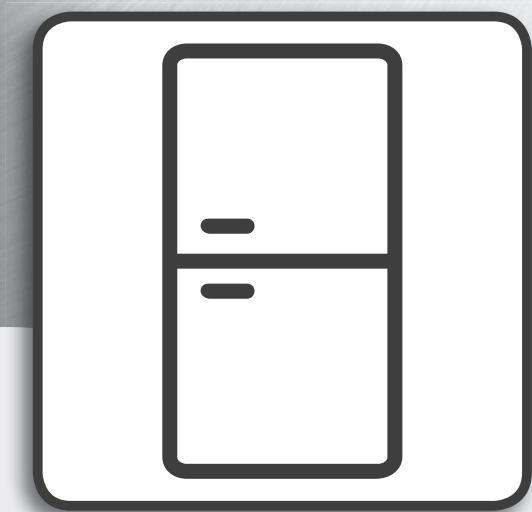
\* Saatavana vain eräissä malleissa

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

## Tiivisteen vaihto



400011549176



## Manuel de l'utilisateur

# MANUEL DE L'UTILISATEUR

## INDEX

<b>Guide d'utilisation et d'entretien .....</b>	<b>3</b>
<b>Éclairage de réfrigérateur .....</b>	<b>3</b>
Remplacement de l'éclairage à LED.....	3
Tablettes.....	3
Porte .....	3
<b>Comment utiliser l'appareil.....</b>	<b>4</b>
Première utilisation .....	4
Compartiment du réfrigérateur et conservation des aliments.....	4
Comment conserver des aliments frais et des boissons .....	4
Dépose du bac du réfrigérateur .....	5
Compartiment du congélateur stockage des aliments.....	6
Temps de conservation pour les aliments maison surgelés.....	7
Bruits fonctionnels .....	8
Recommandation si l'appareil n'est pas utilisé. ....	8
<b>Nettoyage et entretien .....</b>	<b>8</b>
Accessoires* .....	9
Humidity Control (Contrôle de l'humidité) * .....	9
Étagère Tuck * .....	9
Pad congélateur (Alu PAD)*.....	9
Pad réfrigérateur*.....	9
<b>Remplacement du joint.....</b>	<b>10</b>

\* Disponible uniquement sur certains modèles

## Éclairage de réfrigérateur

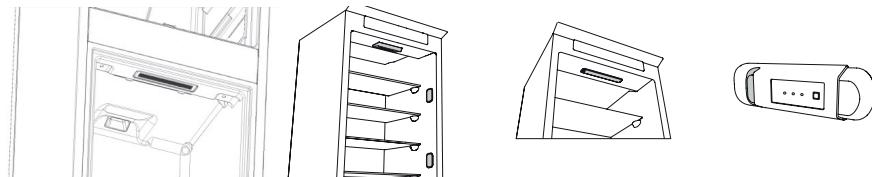
Le système d'éclairage à l'intérieur du compartiment réfrigérateur utilise un éclairage LED, ce qui permet un meilleur éclairage que les ampoules traditionnelles ainsi qu'une consommation d'énergie plus faible. Contactez le Service Après-Vente si une ampoule doit être remplacée.

**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**.

\* Disponible uniquement sur certains modèles

# 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 préréglées 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.

## Compartiment 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.

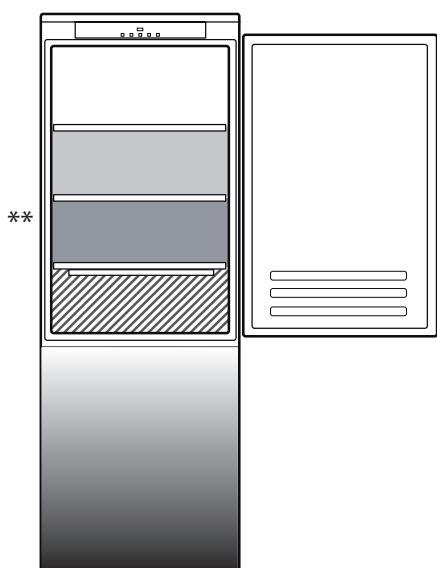
### Distribution d'air à flux multiples

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, figues, 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'entreposez 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

#### ZONE PLUS FROIDE

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

#### BAC À FRUITS & LÉGUMES

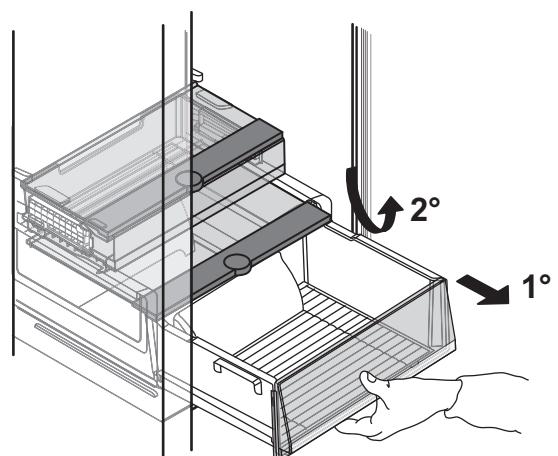
Pour les modèles avec un COMPARTIMENT « ZONE 0° », la « zone la plus froide » est celle mise en évidence dans la légende

\* Disponible uniquement sur certains modèles

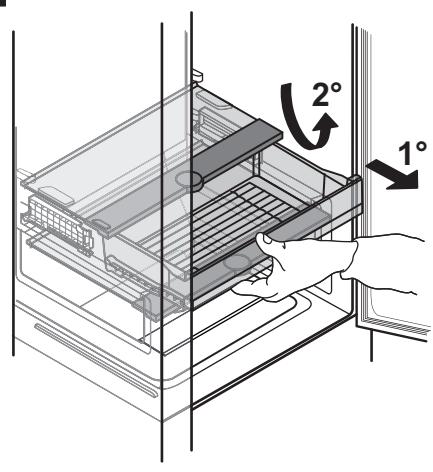
## Dépose du bac du réfrigérateur



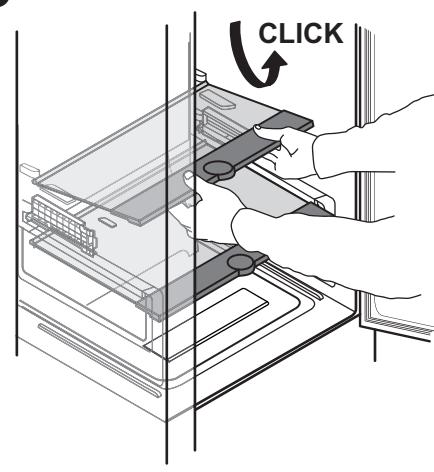
1



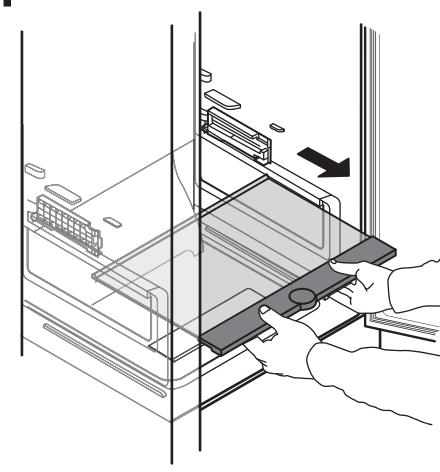
2



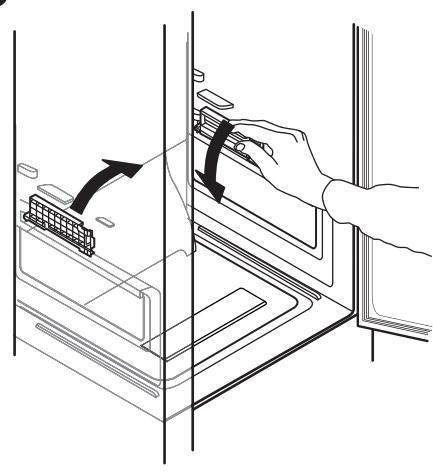
3



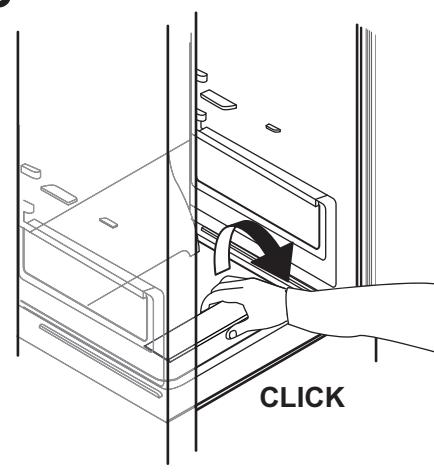
4



5



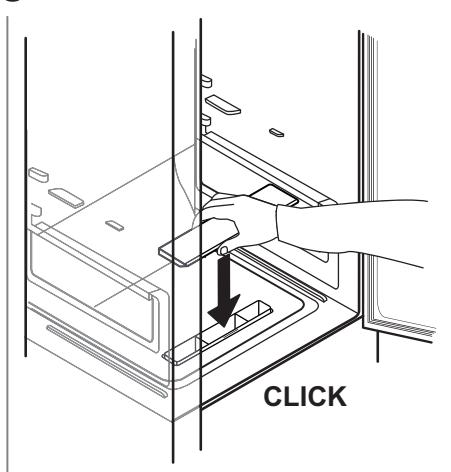
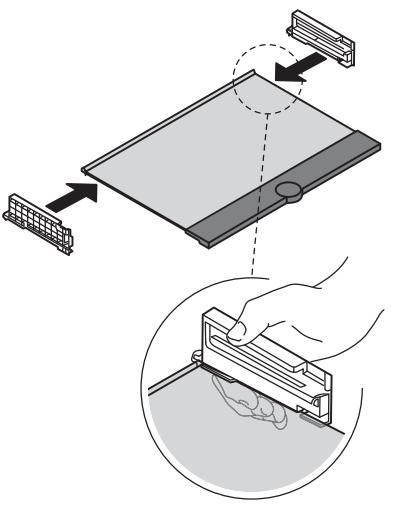
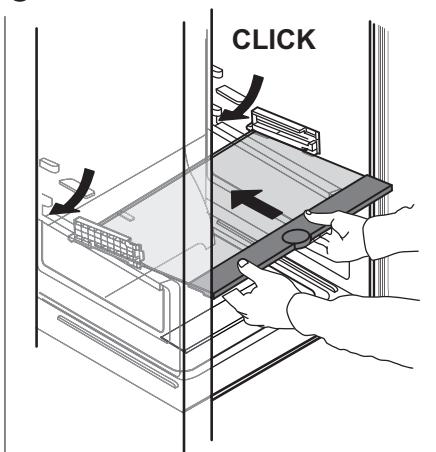
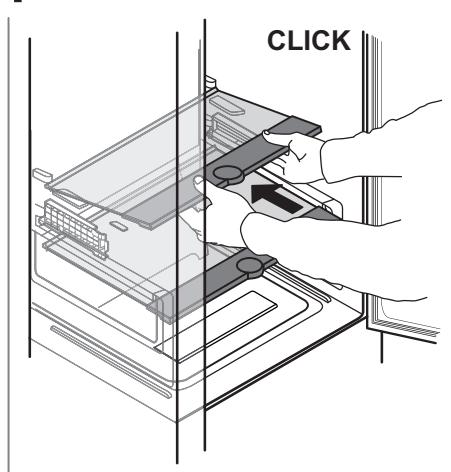
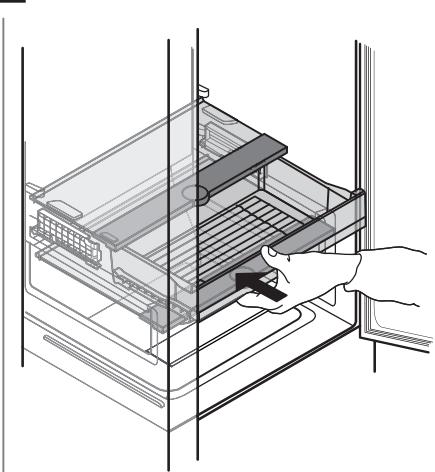
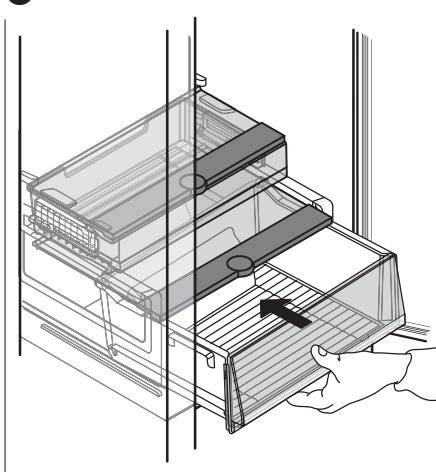
6



7



\* Disponible uniquement sur certains modèles

**8****9****10****11****12****13**

## 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

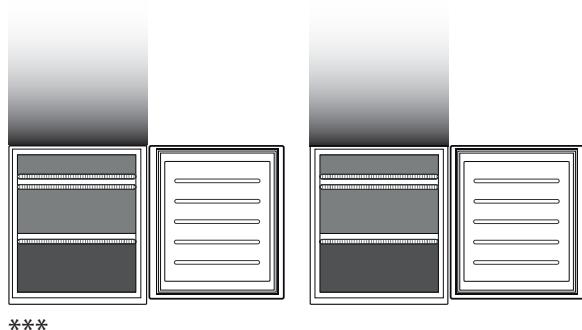
Tirez le bac vers vous le plus loin possible, soulevez-le et retirez-le. Pour avoir plus de place, le compartiment congélateur peut être utilisé sans les bacs. Assurez-vous que la porte est correctement fermée après avoir replacé les aliments sur les grilles/tablettes.

### 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.

\* Disponible uniquement sur certains modèles

**Légende****BAC DE CONGÉLATEUR****BAC DE LA ZONE CONGÉLATION**

(ZONE DE REFROIDISSEMENT MAX) Suggéré pour conserver 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 maison surgelés****COMPARTIMENT CONGÉLATION**

<b>Produit</b>	<b>Durée de conservation (-12°C)</b>	<b>Durée de conservation recommandée (-18°C)</b>	<b>Durée de conservation (-24°C)</b>
Beurre ou margarine	1 mois	6 mois	9 mois
<b>Poissons</b>	1 mois	1 à 3 mois	6 mois
Fruits (à l'exception des agrumes) et légumes	1 mois	8 à 12 mois	12 mois
<b>Viande</b>			
Jambon-saucisses		2 mois	
Rôtis (bœuf - porc - agneau)		8 à 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

**COMPARTIMENT RÉFRIGÉRATEUR**

<b>Produit</b>	<b>Durée de conservation 0-3°C</b>	<b>Durée de conservation (3-6°C)</b>	<b>Durée de conservation 6-8°C</b>
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

\* Disponible uniquement sur certains modèles

## Bruits fonctionnels

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



- 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.



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



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

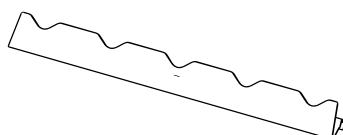
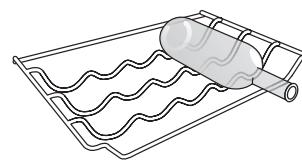
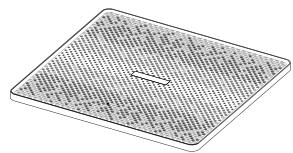
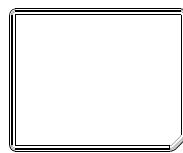
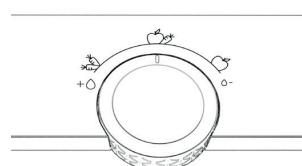
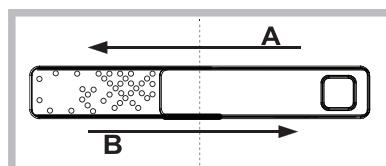
**N'utilisez jamais d'agents abrasifs. Ne nettoyez jamais les accessoires du réfrigérateur avec des liquides inflammables.**

**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 (CONTROLE 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.

**Pad réfrigérateur\***

Le bac à fruits et légumes est équipé de la grille sanitaire.

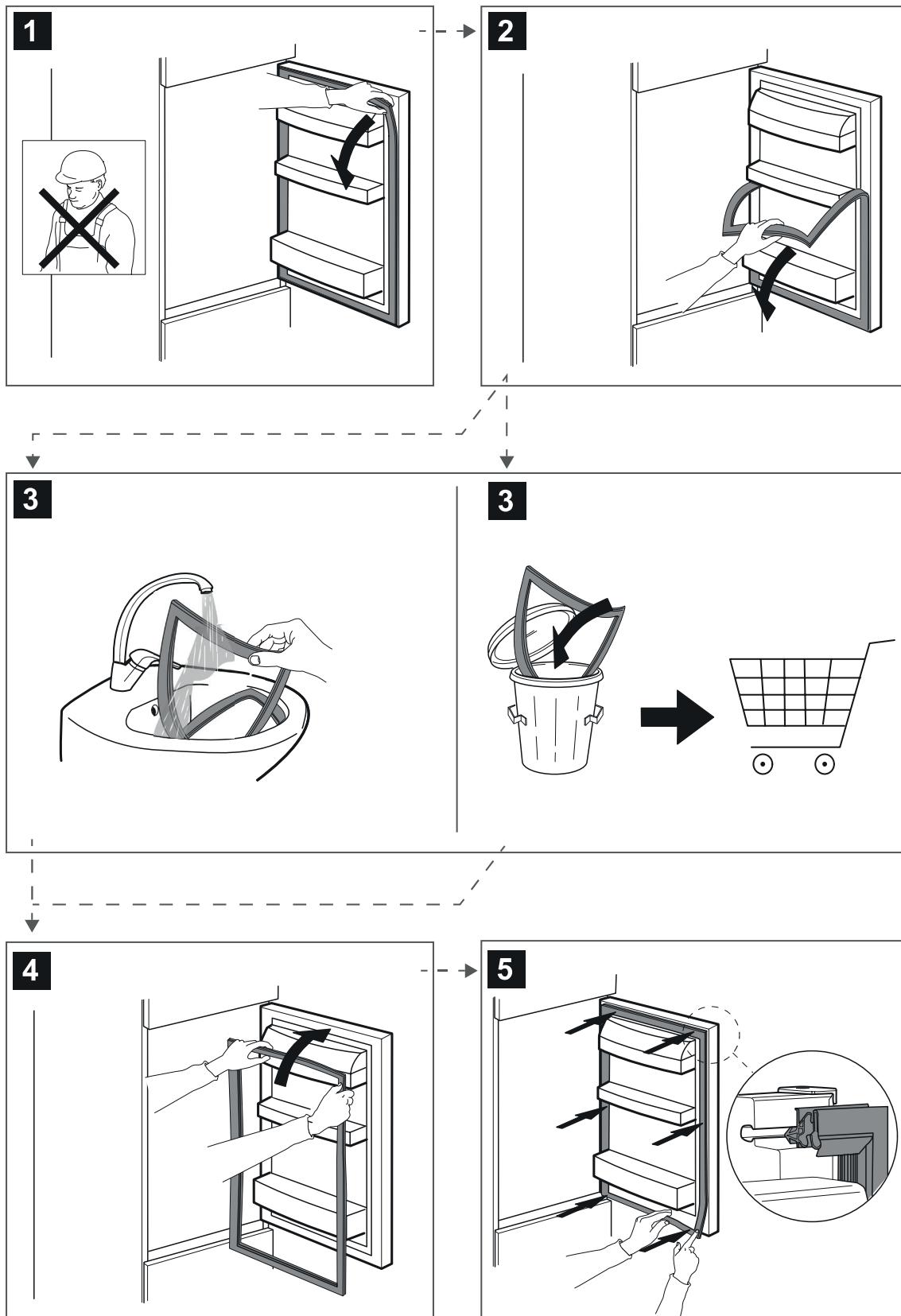
Grâce à la conception spéciale de ce composant, les fruits et légumes ne sont pas en contact avec les fuites naturelles (comme les exsudats et l'humidité des légumes) qui tombent sous la grille sanitaire. La grille sanitaire est traitée avec la technologie Microban SilverShield® qui réduit les bactéries 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.

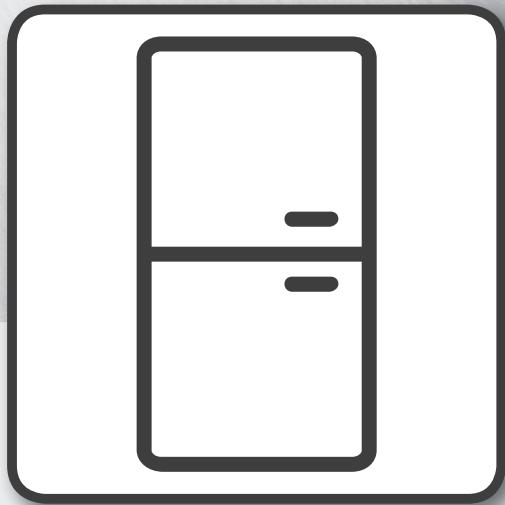
\* Disponible uniquement sur certains modèles

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

## Remplacement du joint



400011549176



**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.	הסרת מגירת המקרר .....
6.	אחסון מזון בתא הקפיא .....
7.	זמן אחסון למזון שהוקפא בבית .....
8.	צלילים פונקציונליים .....
8.	המלצות למקרה של חוסר שימוש במכשיר .....
8.	ניקוי ותחזקה .....
9.	אביירים * .....
9.	Humidity Control (בקרה לחות)* .....
9.	מדף נשלף * .....
9.	שוח הקפאה (לוח ALU*) .....
9.	שול מקרר* .....
10.	החלפת אטם .....

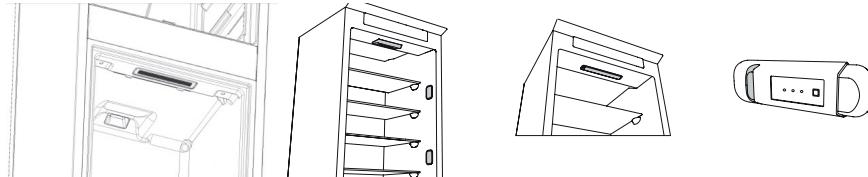
\* זמין רק בדגמים מסוימים

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 הסיעום הטכני.

**חשוב:** תאורת תא המקרר מופעלת בעת פתיחת דלת המקרר.

## החלפת נורת ה-LED

יש תמיד לנתק את המכשיר מספקת המתוח לפני החלפת הנורה. לאחר מכן עקוב אחר ההוראות בהתאם לסוג הנורה עבור המוצר שלך. החלף את הנורה באחת בעלות תכונות דומות שאויה ניתן לקבל מ'שירות הסיעום הטכני' ומוכרים מורשים. אם יש צורך להחליף את נורות ה-LED, יש לפנות לשירות הסיעום הטכני.



## מדפים

ניתן להסיר את כל המגירות, מדפי הדלת והמדפים.

## דלת

### הפיקת כיוון הדלת

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

\* זמין רק בדגמים מסוימים

**שימוש ראשון**

יש להמתין לפחות שעתיים לאחר התקנה לפני חיבור המכשיר לאספקת המתח. חיבור המכשיר לאספקת המתח יתחיל את הפעלתו באופן אוטומטי. טמפרטורות האחסון האידיאלית עבור מזון מוגדרות מראש במפעל. לאחר הפעלת המכשיר יש להמתין 4-6 שעות עד להגעהם לטמפרטורת האחסון הנכונה עבור מכשיר המלא באופן רגיל. יש להניח במאורר את המסתן האנטיבקטריאלי למניעת ריחות כפי שמתואר באירוע המשнос (אם קיים). אם אותן האקזוטי מופעל, המשמעות היא שאזעקה הטמפרטורה הופעלה: יש ללחוץ על הלחצן כדי לכבות את האזעקה האקזוטית.

**תא המקרר ואחסון מזון**

תא המקרר מאפשר אחסון של מזון ומשקאות טריים. ההפרשה של תא המקרר מתבצעת באופן אוטומטי. נוכחות של טיפות מים בדופן הפנימית האחוריית היא סימן לשלב ההפירה האוטומטי. המים המופזרים מתועלים לניקוז, נוספיםים במיכל ומתקדים.

הערה: טמפרטורות פתיחות הדלותות ומיקום המכשיר עשויים להשפיע על הטמפרטורות הפנימיות בשני התאים. הגדר את הטמפרטורות בהתאם לאורמים אלו. בתנאים לחימם מודע, עלול להיווצר עיבוי בתא המקרר, במיוחד על מדפי החזקיות. במקרה זה מומלץ לסגור מכלים המכילים נוזלים (כגון סיר מרק), לעטוף מזון בעל תכולת מים גבוהה (כגון ירקות) ולהפעיל את המא Orr, אם קיים. ניתן להסיר את כל המגירות, מדפי הדלת והמדפים.

**פיזור אווריר רב-זרימתי**  
רב-זרימתי עוזר לפיזור אחד של האווריר הקר בתא לשימור מזון טוב יותר. ניתן להניח מזון בכל אחד מדפי המכשיר. יש להיזהר שלא לחסום את פתח פיזור האווריר כדי להבטיח תנועה החופשית.

**כיצד לאחסן מזון ומשקאות טריים**

מזון הפולט כמות גדולה של גז אטילן (תפוחים, מושלמים, אגסים, אפרסקים, אבוקדו, תאנים, שזיפים מיבשימים, אוכמניות, מלוניים שעועית) וכאליה הרגשים לאג זה כגון פירות, ירקות וסלט, צריים להיות מופרדים או עטופים כדי לא להקטין את ח"י המדף שלהם; לדוגמה אין לאחסן עגבניות יחד עם קיוי או קרוב. אין לאחסן פריטי מזון כהם קרובים מדי כדי לאפשר תנועת אויר מספקת. יש להשתמש במכלים מפלסטיק הנិנתן למיחזור, מתקכת, אלומיניום וזכוכית, ובפלסטיק נצמד כדי לעטוף מזון. אם יש כמות קטנה של מזון לאחסן במקרא, מומלץ להשתמש במידפים שימושיים שבעל פיריות והירקות מכיוון שהם האזרור הקט ביותר של התא. נזלים יש לאחסן תמיד במכלים סגורים או מכוסים וכן גם לגביהם שועל לפלוט ריח או טעם או לספג ריח או טעם. כדי למנוע נפילת בקבוקים, ניתן להשתמש במחזק הבקבוקים (זמן בדגמים נבחרים).

**מקררא****אזור**

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

**אזור קרייר**

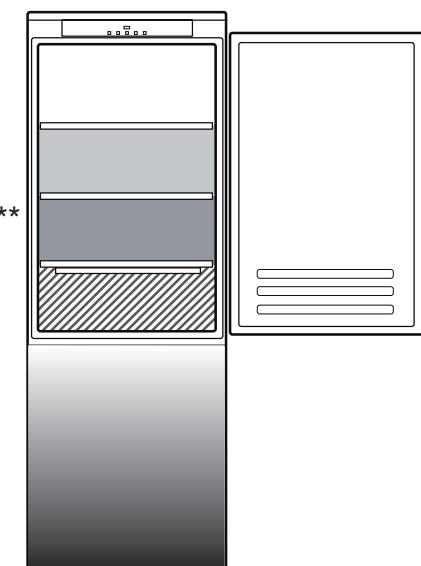
מומלץ עבור אחסון של גבינות, חלב, מזון יומיומי, מוצר מעדניה, יוגרט

**האזור הקרייר ביתר**

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

**מגירת פירות וירקות**

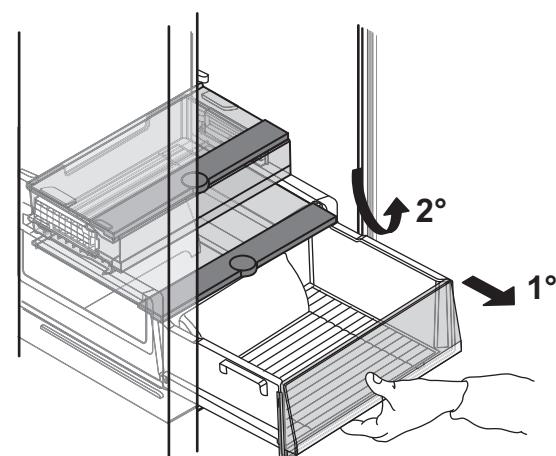
עבור דגמים בעלי תא "ZONE 0" 'האזור הקרייר' ביותר הוא זה שמודגש במקרא



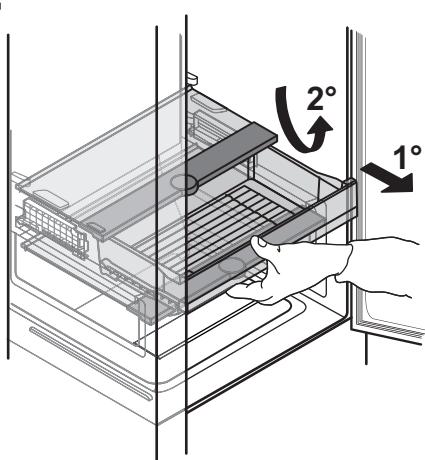
\* זמין רק בדגמים מסוימים



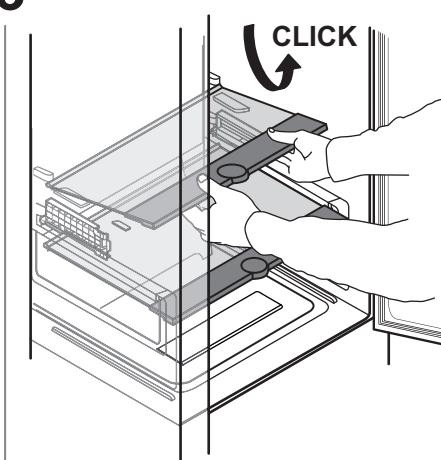
1



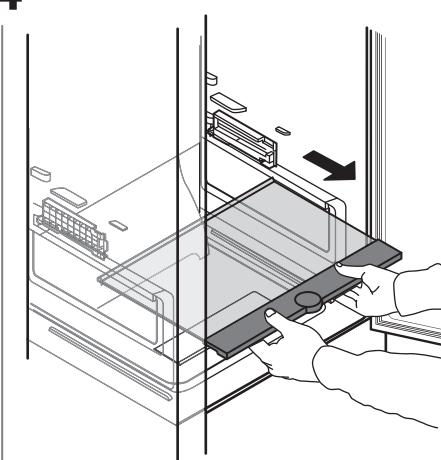
2



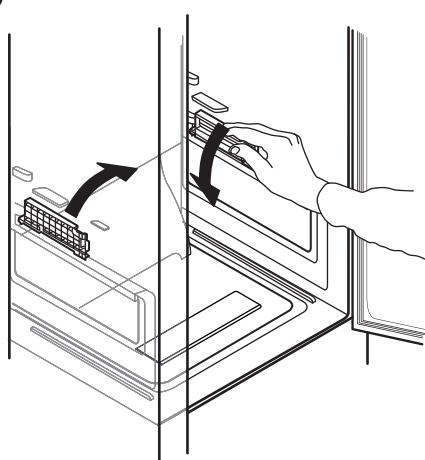
3



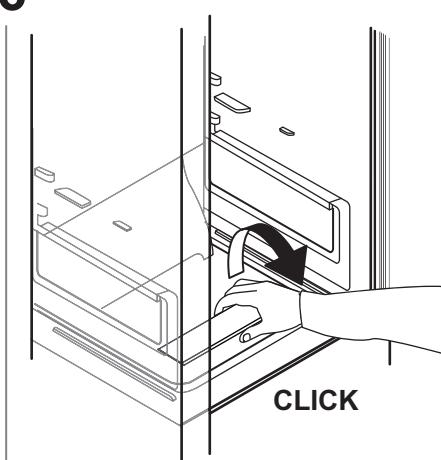
4



5



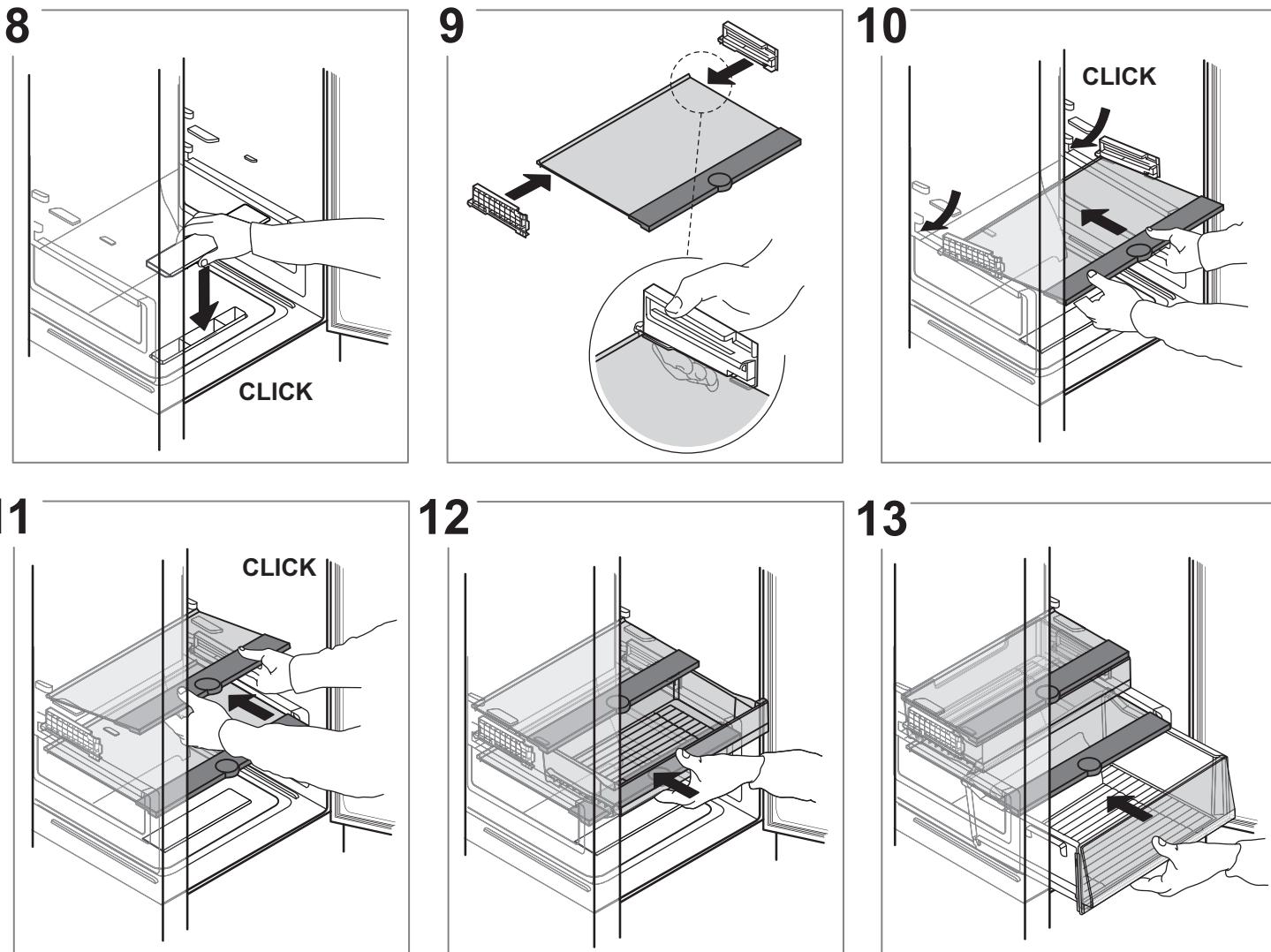
6



7



\* זמין רק בדגמים מסוימים



### אחסון מזון בתא הקפיה

תא הקפאה \*\*\* \* מאפשר אחסון לטווח ארוך של מזון והקפאה של מזון טרי. כמות המזון הטרי שננתן להקפיא ב-24 שעות כתובה על לוחית הדירוג. סדר את המזון הטרי באזרע החקאה שבתוכו תא הקפאה והשאר מספיק מקום מסביב לחבילות המזון לתנועת אויר. מומלץ לא להקפיא מחדש מזון שהוא אפשר חקלית. חשוב לעטוף את המזון באופן שימנע כניסה מים, לחות או עיבוי.

**מגש\***

מגש המkapfia שימושי לגישה קלה למוצרים בשימוש תכוף, הקפאה או אחסון של שריריות או פריטים קטנים.

**קוביות קרח**

מלא את מגירות הkrach במים עד ל-2/3 הגובה והחזיר אותו לתא הקפאה. בשום מקרה אין להשתמש בעצמים חדים להסרת הkrach.

**סורת המגירות**

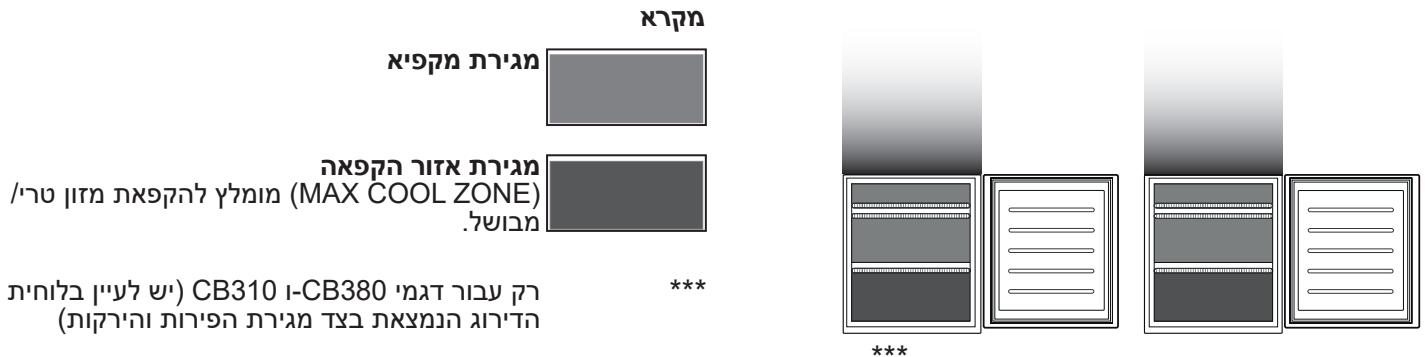
משוך את המגירות החוצה, הרם אותן והסר אותן. כדי לקבל עוד נפח, ניתן להשתמש בתא הקפאה ללא המגירות. וזה שહדרת סגורה היטב לאחר החזרת המזון לרשותות/מדפים.

**Frost Total No**

מערכת Frost Total מונעת למשה הייצור קרח, ובבטלת את הטרחה של הפירה ידנית גם במקפיא וגם בתא המקרר.

מערכת האוורור שלו מספקת סחרור מושלם של אויר קר בשני התאים כדי למנוע הצטברות קרח.

\* זמין רק בדגמים מסוימים



### זמן אחסון למזון שהוקפא בבית

מוצר	תא קפוא		
	תקופת אחסון מומלצת (-24°C -18°C)	תקופת אחסון (-12°C)	
דגים	9 חודשים 6 חודשים 12 חודשים	6 חודשים 1-3 חודשים 8-12 חודשים	חודש חודש חודש
פירות (למעט הדרים) וירקות			
בשר	12 חודשים	8-12 חודשים 4 חודשים	חודש
			נזקיקי שינוי (בלק-טליה) צלי (בלק-טליה) סטייקים או צלעות (בלק-טליה)
חלב, נזלים טריים, גבינה, גלידה או סורבה	5 חודשים (לא מומלץ עבור גלידה)	1-3 חודשים	חודש
עופות (פטם-הודו)	9 חודשים	5-7 חודשים	חודש

מוצר	תא לא קפוא		
	תקופת אחסון 0-3°C (3-6°C)	תקופת אחסון (-8°C -6°C)	
פירות, משקאות, ביצים, רטבים, חמוצים, חמאה, ריבת	3-4 שבועות	3-4 שבועות	4-3 שבועות
פירות טרופיים	3-4 שבועות	2-4 שבועות	לא מומלץ
חלב, מזון חלב, מזון מהمعدניהם, יוגurt	2-5 ימים	2-5 ימים	2-5 ימים
בשר מבושל פרוס, קינוחים, בשר, דגים ומזון ביתי מבושל	לא מומלץ	1-2 ימים	3-5 ימים
אחסון פירות ופירות (למעט פירות טרופיים והדרים)	7-4 ימים	10-12 ימים	15 ימים

\* זמן רק בדגמים מסוימים

**צלילים פונקציונליים**

1. זמזום של המדחס הוא תקין כשהמוצר פועל.



2. גרגורים וקרקושים נוצרים כתוצאה מעבר גז הקירור בתוך מגל הקירור, لكن אלה רעשים רגילים.



3. ניתן לשמעו חריקות כשהמדחס פועל ולא פועל: זהו צליל טבעי הנובע מבנה המוצר.

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

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

6. התקן זה מצוי במדחס שפועל במהירות אופטימלית למזעור צrichtת החשמל. لكن במקרים מסוימים (בキー או אם מאוחסנות כמו מזון גדולים) יתכן שהמדחס יגבר את מהירותו וכן יהיה רועש מהרגיל.

**המלצות למקהה של אי-שימוש במכשיר****במקרה של אי-שימוש במכשיר**

יש לנתק את הדלקות פתווחות קמעה, לרוקן אותו, להפסיק אותו (אם יש צורך) ולנקות אותו.

יש לשמר את הדלקות פתווחות אויר בתוך התאים. פועלה זו תמנع התפתחות של עובש וריחות רעים.

**במקרה של הפסקה באספקת המתח**

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

**ניקוי ותחזקה**

**לפניהם ביצוע כל פעולה ניקוי או תחזקה יש לנתק את המכשיר משקע החשמל או לנתק את כבל אספקת המתח.**

**לעתים אין להשתמש בחומרים שוחקים. לעולם אין לנוקות חלק מקרר בנזולים דליקים.**

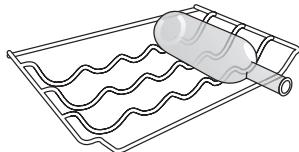
**לעתים אין להשתמש במנקן קיטור.**

**אין לנוקות את הלחצנים ותציגות לוח הבקרה באילוקול או בחומרים על בסיס אלכוהול, אלא במטלית יבשה.**

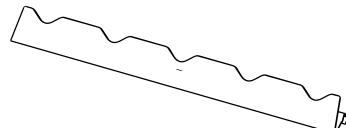
יש לנוקות את המכשיר מדי פעם במטלית ותמיisha של מים פושרים וחומר ניקוי עדין שיוצר במיוחד לניקוי פנים המקרר.

\* זמין רק בדגמים מסוימים

סלסילת בקבוקים



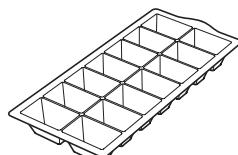
סלסילת בקבוקים



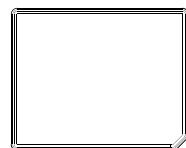
מגש ביצים



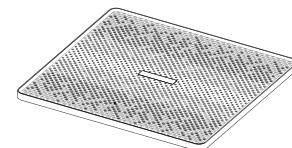
מגש קרח



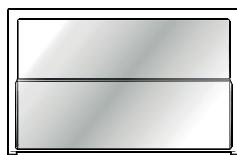
לוח מקפיא



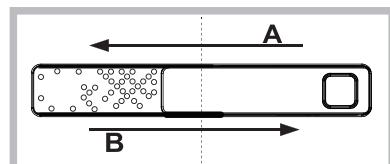
לוח מקרר



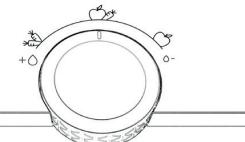
מדף נשלף



HUMIDITY CONTROL (בקרה לחות)



כפטור בקרת לחות



## \*Humidity Control (בקרה לחות)

פתח את וויסת החלות (מצב ב') אם אתה רוצה לאחסן מזון כגון פירות, בסביבה פחות לחחה, או סגור אותו (מצב א') כדי לאחסן מזון, כגון ירקות בסביבה יותר לחחה.

### \*מדף נשלף

годודות למערכת המסתילות, מדף זה מאפשר לך להחליק אותו מתחת לחלק הקדמי, כדי ליצור מקום נוסף לאחסן בקבוקים או קנקנים גבוהים.

### לוח מקפיא (לוח סע) \*

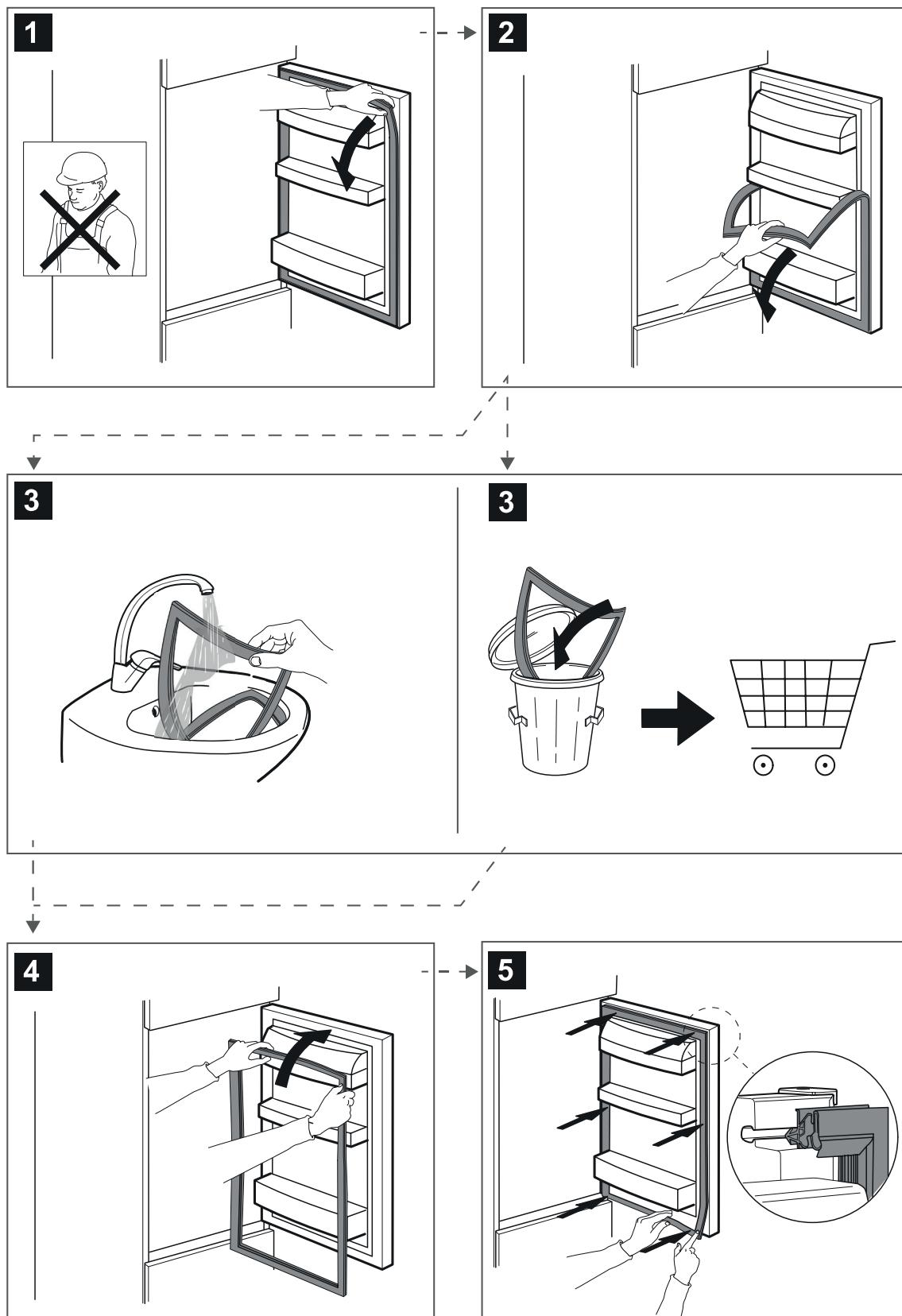
לוח המתכת עוזר להקפאת מזון מהירה יותר. ניתן למשיר את לוח המתכת על-ידי הרמתו מהפינה השמאלית.

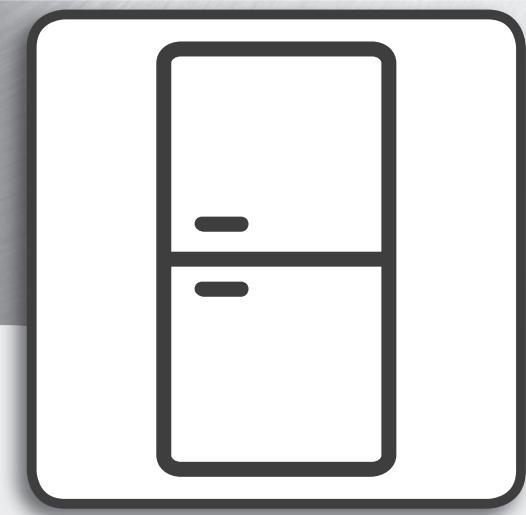
### לוח מקרר\*

ניגרת הפריות והירקות מצידית בראשת הייגינה. הודות לעיצוב המינוח של תא זה, הפירות והירקות לא באים במגע עם נזילות טבעיות (כמו טפטופים ואיבוד לחות מירקות) שנופלים מתחת לשפת ההיגינה. רשת ההיגינה עברה טיפול בטכנולוגיית Microban SilverShield® שמצומת חיידקים מזיקים עד 99.9% על פני השטח של חל רשת הטריות, לשימור משופר של פירות וירקות\*\*. ניתן להוציא את רשת ההיגינה ולשטווף אותה כאשר היא מותלבת על-ידי הרמתה ומשיכתה החוצה. ניתן לשטווף אותה ידנית במים או עם דטרוגניים ניטרליים רגילים לכלים. ניתן גם לשטווף אותה במדיח הכלים. לאחר הניקוי, יש ליבש אותה לפני החזרתו למקוםו.

\* זמין רק בדגמים מסוימים

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





## Korisnički priručnik

# KORISNIČKI PRIRUČNIK

## INDEKS

<b>Vodič za upotrebu i održavanje.....</b>	<b>3</b>
<b>Svetlo hladnjaka .....</b>	<b>3</b>
Zamjena LED svjetla.....	3
Police.....	3
Vrata .....	3
<b>Način upotrebe uređaja .....</b>	<b>4</b>
Prva upotreba .....	4
Hladnjak i odlaganje namirnica.....	4
Način odlaganja svježih namirnica i pića .....	4
Skidanje ladice hladnjaka .....	5
Odlaganje namirnica u zamrzivač.....	6
Vrijeme čuvanja za namirnice zamrznute kod kuće .....	7
Funkcionalni tonovi .....	8
Preporuke u slučaju da se uređaj ne upotrebljava .....	8
<b>Čišćenje i održavanje .....</b>	<b>8</b>
Dodatni pribor*.....	9
Humidity Control (Kontrola vlažnosti)*.....	9
Sklopiva polica * .....	9
Podloga zamrzivača (aluminijска PODLOGA)* .....	9
Podloga hladnjaka* .....	9
<b>Zamjena brtve .....</b>	<b>10</b>

\* Dostupno samo na određenim modelima

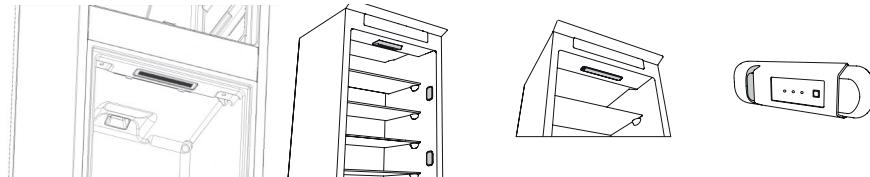
## Svjetlo hladnjaka

Za sustav osvjetljenja u odjeljku hladnjaka upotrebljavaju se LED žarulje koje omogućuju bolje osvjetljenje 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**.

\* Dostupno samo na određenim modelima

# 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 stjenci odjeljka znak je automatske faze odleđivanja. Odleđena voda kanalicom se provodi do odvoda i potom sakuplja u spremniku iz kojeg isparava.

Napomena: okolina 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.

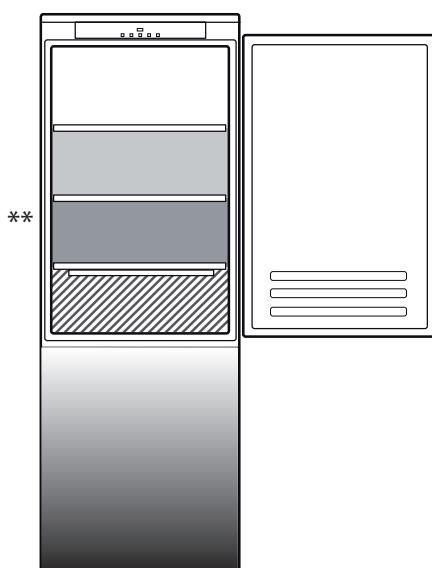
### Raspodjela višestrukog protoka zraka

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, aluminija i stakla koji se mogu reciklirati i folije za omatanje.

Ako imate malu količinu namirnica koje trebate spremiti u hladnjak, preporučujemo upotrebu polica 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

#### NAJHLADNIJE PODRUČJE

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



#### LADICA ZA VOĆE I POVRĆE

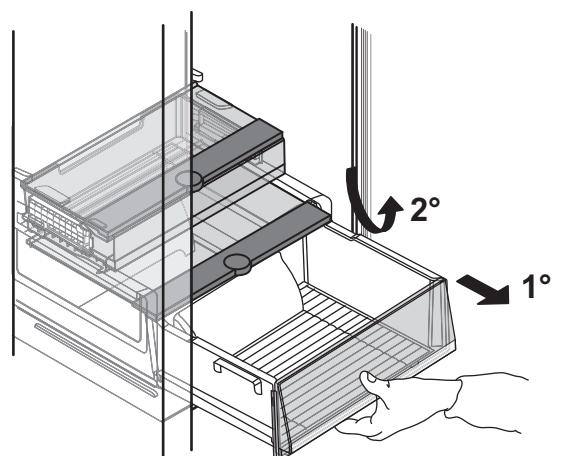
Za modele s ODJELJKOM „0 ° ZONE“ u opisu je istaknuto „najhladnije područje“

\* Dostupno samo na određenim modelima

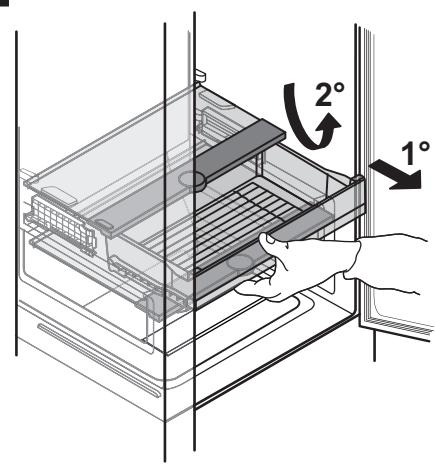
## Skidanje ladice hladnjaka



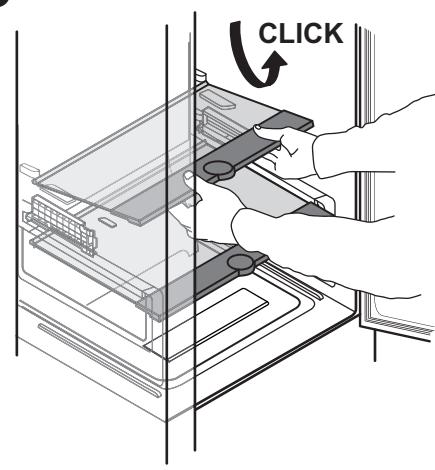
1



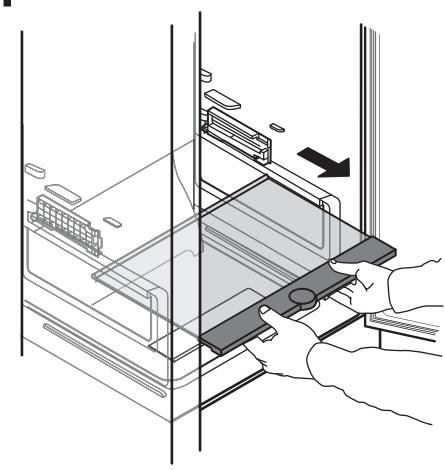
2



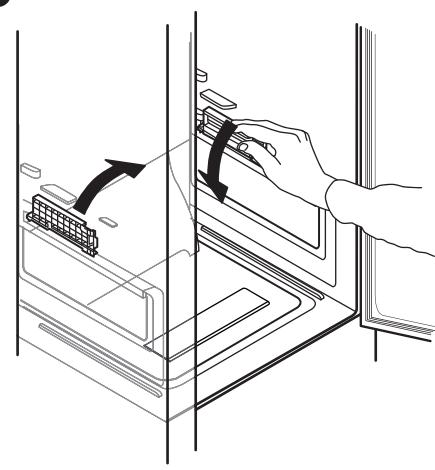
3



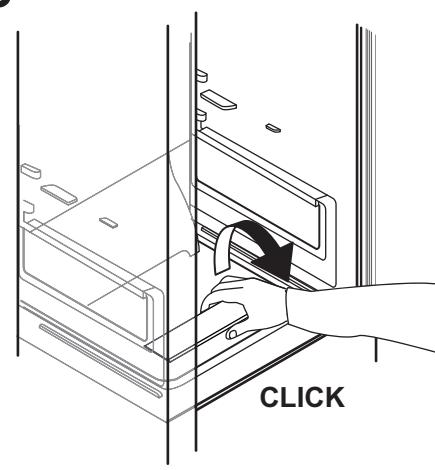
4



5



6

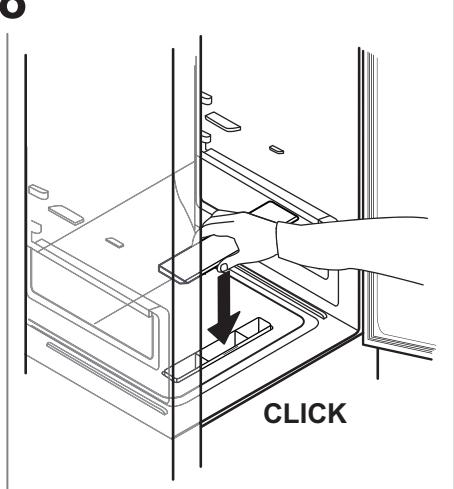


7

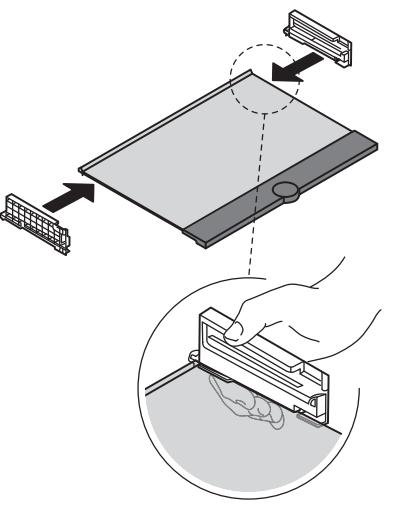


\* Dostupno samo na određenim modelima

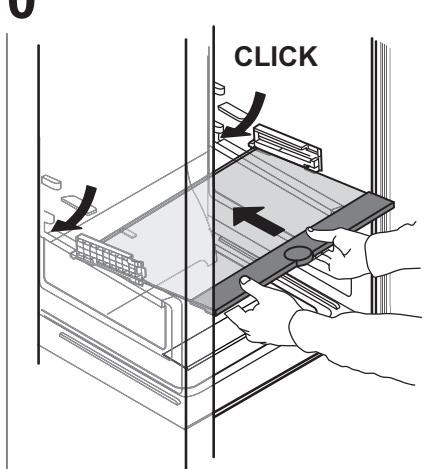
8



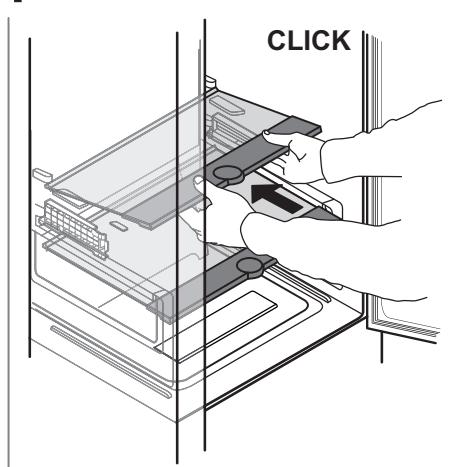
9



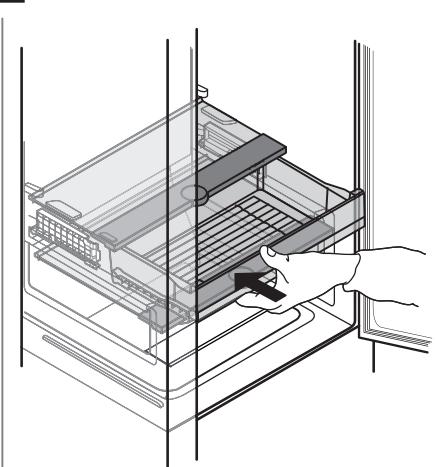
10



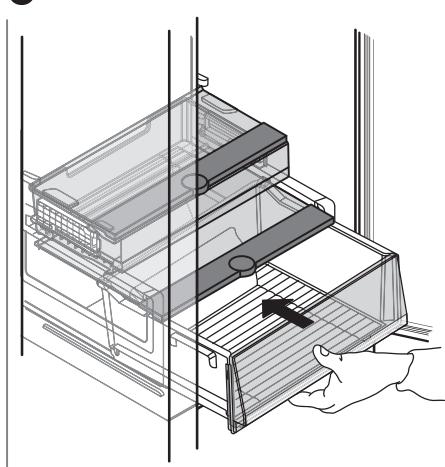
11



12



13



## 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 mesta oko pakiranja namirnica kako bi zrak mogao slobodno cirkulirati. Preporučuje se da ponovno ne zamrzavate djelomično odmrzнуtu hranu. Važno je omotati hranu tako da se spriječi prodiranje vode, vlage ili kondenzacija.

### Polica\*

Polica za zamrzivač korisna je za lako odlaganje često upotrebljavanih 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 oštре ili šiljaste predmete za uklanjanje leda.

### Vađenje ladica

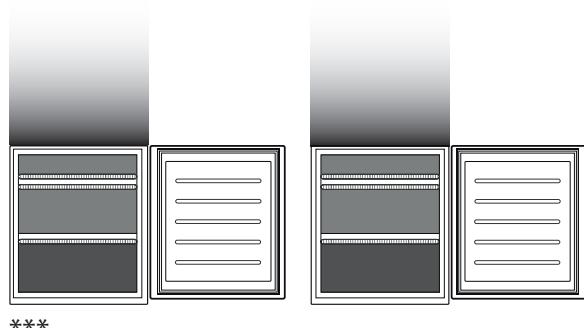
Izvucite ladice kraja, podignite ih i izvadite. Za više prostora, odjeljak zamrzivača možete koristiti bez ladica. Pobrinite se da su vrata pravilno zatvorena nakon što vratite hranu na rešetke/police.

### 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.

\* Dostupno samo na određenim modelima

**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
<b>Riba</b>	1 mjesec	1 – 3 mjeseci	6 mjeseca
Voće (osim citrusa) i povrće	1 mjesec	8 – 12 mjeseci	12 mjeseca
<b>Meso</b> 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

**ODJELJAK NESMRZNUTIH 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, delikatese, jogurt	2 – 5 dana	2 – 5 dana	2 – 5 dana
Hladni naresci, deserti, meso, riba i kuhanja 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

\* Dostupno samo na određenim modelima

## Funkcionalni tonovi

- Zujuće iz kompresora uobičajena je pojava dok proizvod radi.



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



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



- Provjerite jesu li ladice na vratima hladnjaka, police i ladice u hladnjaku pravilno pričvršćene i postavljene kako bi se izbjegle moguće vibracije.
- Staklene posude (boce, staklenke itd.) ne stavljajte u izravan međusobni doticaj kako bi se izbjegle vibracije.
- 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 stavljuju velike količine namirnica) kompresor poveća brzinu pa je zato uređaj bučniji no što je to uobičajeno.

## Preporuke u slučaju da se uređaj ne upotrebjava

### U slučaju da se uređaj ne upotrebjava

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 izbjegići pojavu pljesni i neugodnog mirisa.

### U slučaju prekida napajanja

Držite vrata zatvorena kako bi hrana što dulje ostala hladna. Nemojte ponovno zaledjivati 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 upotrebjavajte 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.

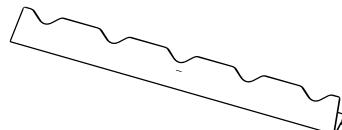
\* Dostupno samo na određenim modelima

## Dodatni pribor\*

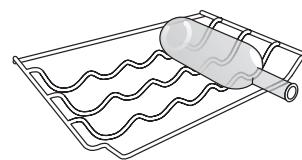
**POLICA ZA JAJA**



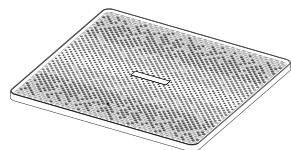
**KOŠARA ZA BOCE**



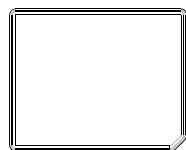
**KOŠARA ZA BOCE**



**PODLOGA HLADNJAKA**



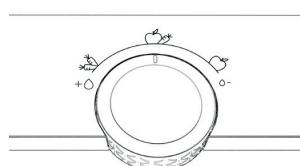
**PODLOGA ZAMRZIVAČA**



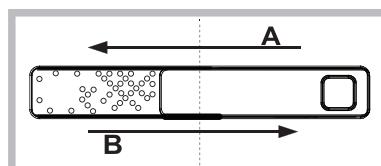
**LADICA ZA LED**



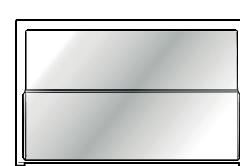
**GUMB KONTROLA VLAŽNOSTI**



**HUMIDITY CONTROL (KONTROLA VLAŽNOSTI)**



**SKLOPIVA POLICA**



## Humidity Control (Kontrola vlažnosti)\*

Regulator vlažnosti otvorite (položaj B) ako namirnice, kao što je voće, želite spremiti 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 (aluminijkska 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.

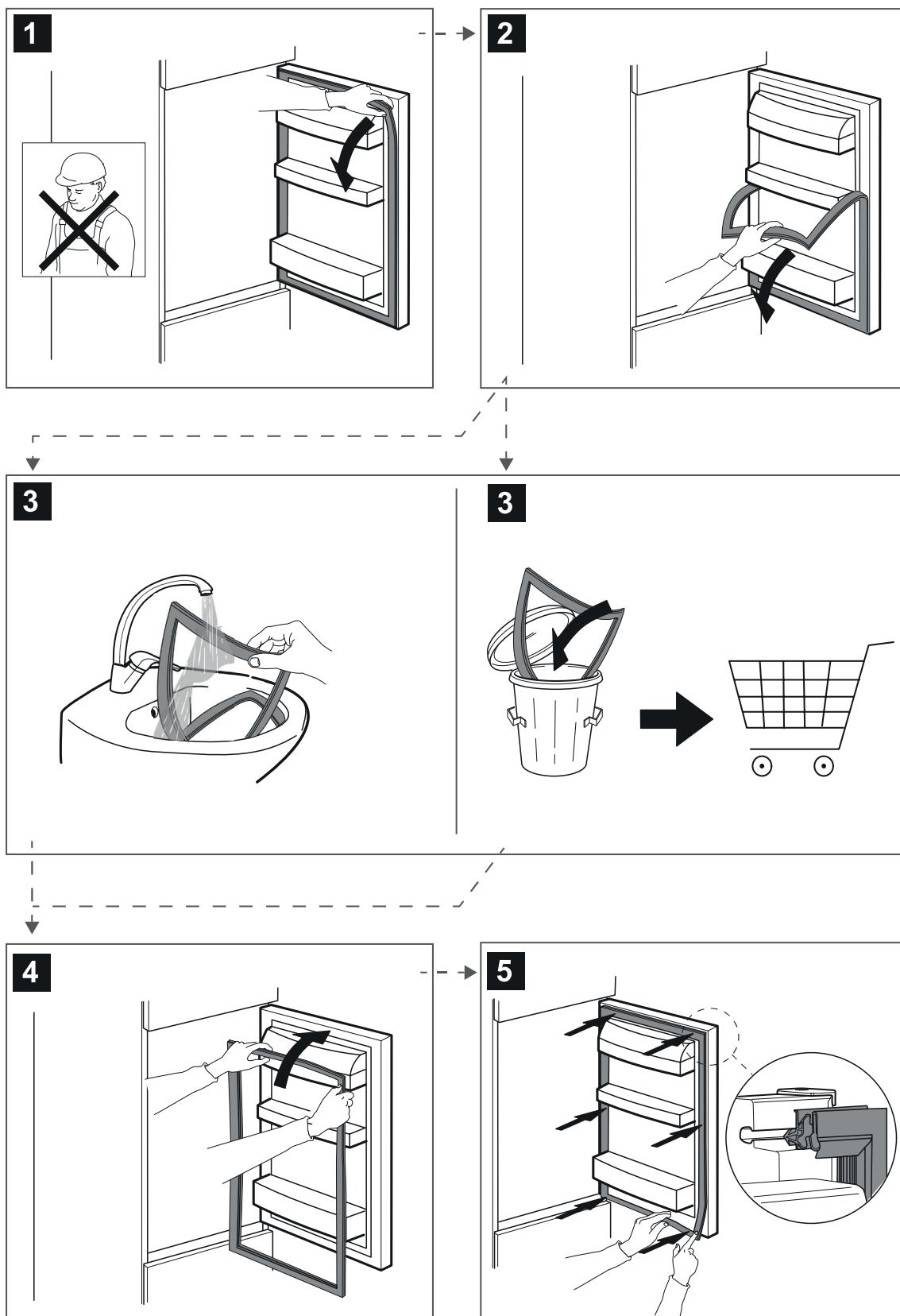
Zahvaljujući posebnom dizajnu ovog sastavnog dijela voće i povrće ne dolaze u doticaj s prirodnim curenjima (gubitak soka i vlage iz povrća) koje curi ispod higijenske rešetke. Higijenska rešetka obrađena je tehnologijom Microban SilverShield® koja za 99,9 % smanjuje štetne bakterije na površini za očuvanje 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.

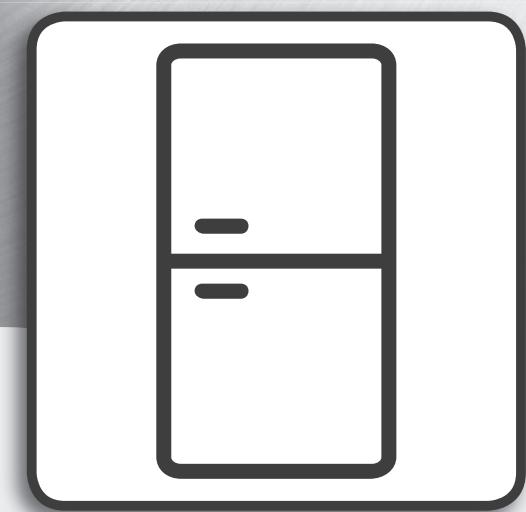
\* Dostupno samo na određenim modelima

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

## Zamjena brtve



400011549176



## Használati útmutató

# HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

## TÁRGY MUTATÓ

<b>Használati és kezelési útmutató .....</b>	<b>3</b>
<b>A hűtőszekrény világítása .....</b>	<b>3</b>
A LED-es izzó cseréje .....	3
Polcok .....	3
Ajtó .....	3
<b>A készülék használata .....</b>	<b>4</b>
Első használat .....	4
A hűtőter és az élelmiszerek tárolása .....	4
A friss élelmiszerek és italok tárolása .....	4
A hűtő fiókjának eltávolítása .....	5
Élelmiszerek tárolása a fagyaszttörérben .....	6
Az otthon lefagyaszott élelmiszerek tárolási ideje .....	7
Működési zajok .....	8
Javaslatok arra az esetre, ha nem használja a készüléket .....	8
<b>Tisztítás és karbantartás .....</b>	<b>8</b>
Tartozékok* .....	9
Humidity Control (Páratartalom szabályzása)* .....	9
Felhajtható polc * .....	9
Fagyaszttó alátét (Alu PAD)* .....	9
Hűtő alátét* .....	9
<b>Tömítés cseréje .....</b>	<b>10</b>

\* Kizárolag bizonyos típusok esetén

## A hűtőszekrény világítása

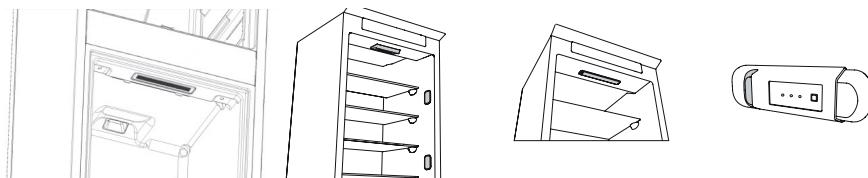
A hűtőter világítása LED-ekkel történik, ami a hagyományos izzóknál jobb megvilágítást és rendkívül alacsony energiafogyasztást eredményez. Ha csere szükséges, vegye fel a kapcsolatot a műszaki ügyfélszolgálattal.

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

### A LED-es izzó cseréje

Az izzó cseréje előtt minden 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 műrakereskedőnél 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 **Üzembe helyezési útmutató** utasításait.

\* Kizárolag bizonyos típusok esetén

# 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 mennyiséggű 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 hűtőter és az élelmiszerek tárolása

A hűtőter a friss ételek és italok tárolására szolgál. A hűtőter jégtelenítése teljesen automatikusan történik. Az automatikus jégtelenítés folyamatát a hűtőter 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 hűtőterben, elsősorban az üvegpolkokon. Ilyen esetben célszerű lezárnai a folyadékot tartalmazó tárolódényeket (például a leveles tálat), becsomagolni a nagy folyadéktartalmú élelmiszereket (például a zöldségeket) és bekapcsolni a ventilátort, ha van. Valamennyi fiók, ajtópolc és polc kivehető.

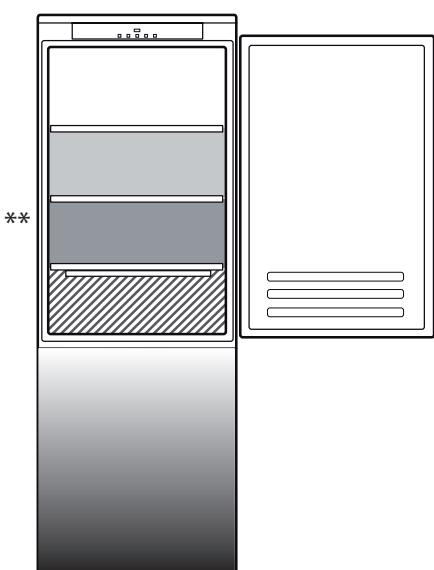
### Multiflow légelosztás

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 mennyiséggű 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 eltarthatóságuk megőrzése érdekében; például ne tároljon együtt paradicsomot kivivel 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 tárolódényeket, illetve háztartási fóliát.

Ha a hűtőterben kis mennyiséggű élelmiszert szeretné tárolni, azt javasoljuk, hogy a gyümölcsös és zöldséges rekesz feletti polcokat használja, mivel a hűtőérnek ez a leghidegebb része. A folyadékokhoz és azokhoz az élelmiszerekhez, amelyek erőteljes szagokat/ízeket bocsátanak ki vagy vehetnek át, minden esetben használjon zárt tárolódényt, vagy fedje le azokat. Az üvegek felborulása megelőzhető a palacktartó segítségével (bizonyos modellek esetén elérhető).



### Jelmagyarázat

#### ZÓNA

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

#### HIDEZ ZÓNA

Sajt, tej, minden napi élelmiszerek, csemegeáruk, joghurt tárolásához ajánlott

#### LEGHIDEGEBB ZÓNA

Felvágottak, desszertek, hús és hal tárolásához ajánlott

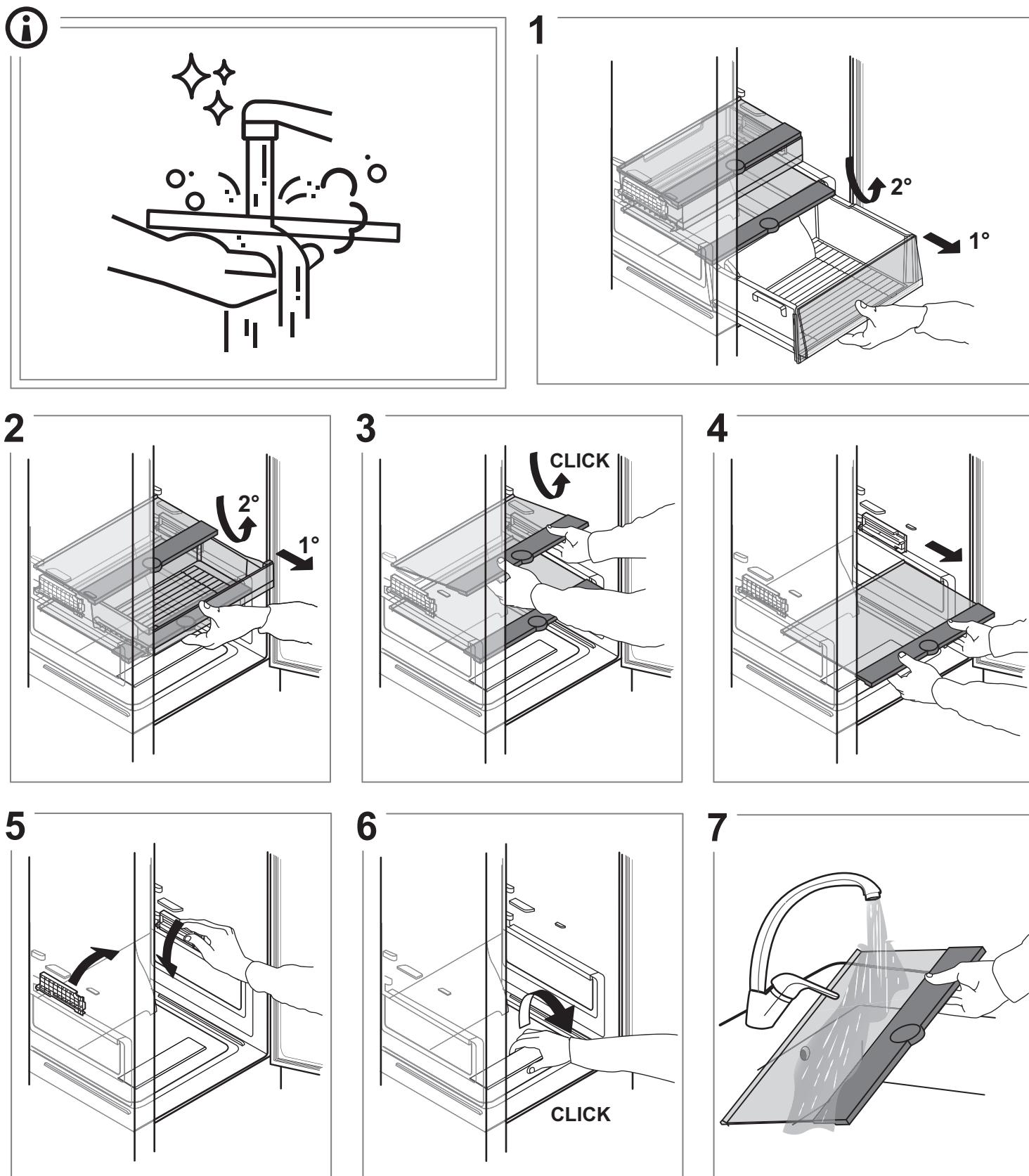
#### ZÖLDSÉGES ÉS GYÜMÖLCSÖS REKESZ

\*\*

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

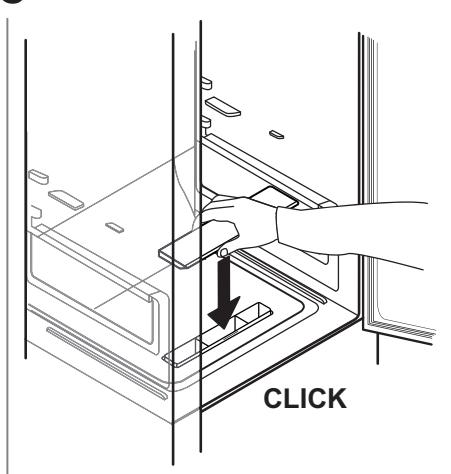
\* Kizárálag bizonyos típusok esetén

## A hűtő fiókjának eltávolítása

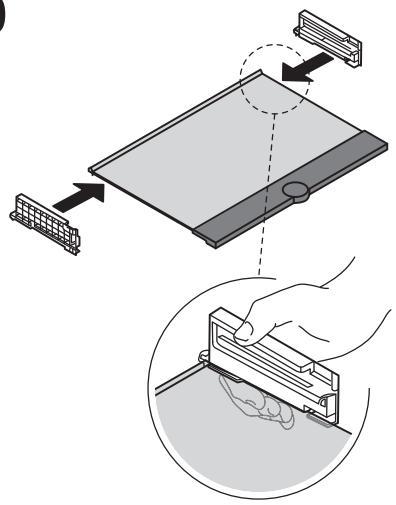


\* Kizárolag bizonyos típusok esetén

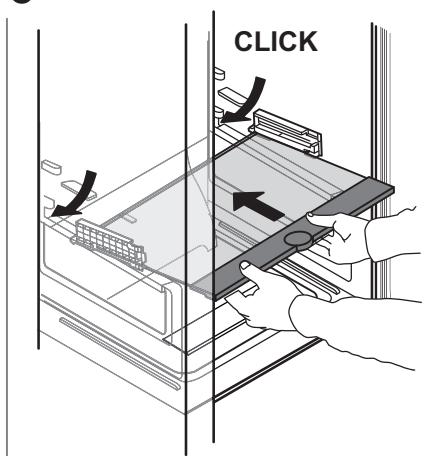
8



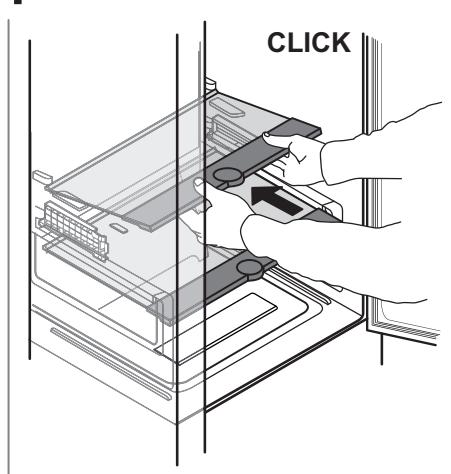
9



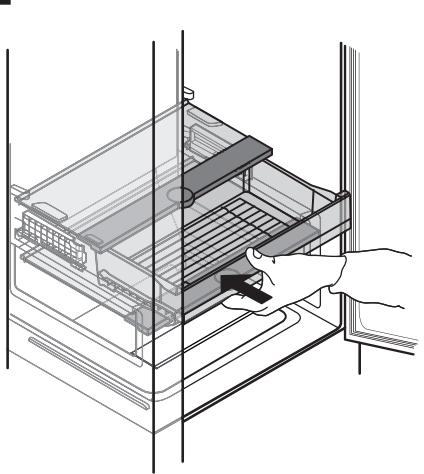
10



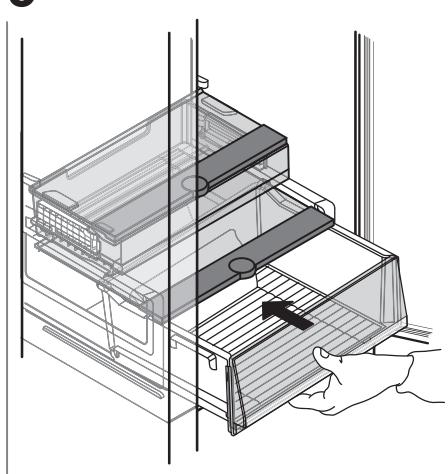
11



12



13



## Élelmiszerek tárolása a fagyasztótérben

A fagyasztótér **X \*\*\*** fagyaszott élelmiszer 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 élelmiszer 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

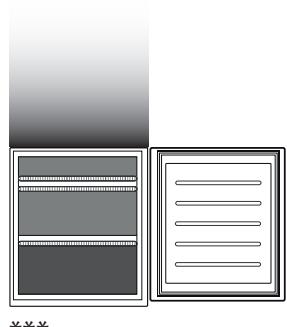
Húzza ki teljesen a fiókokat, emelje meg és vegye ki őket. Ha növelni szeretné a rendelkezésre álló teret, használja fiókok nélkül a mélyhűtőteret. Az élelmiszereknek a rácsokra vagy fiókokba való visszahelyezése után ellenőrizze, hogy az ajtó teljesen csukva van-e.

### Total No Frost rendszer

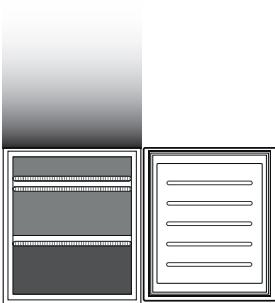
A Total No Frost rendszer hatékonyan megakadályozza a jégképződést, így elkerülhető a nehézkes kézi leolvasztás a fagyasztó és a hűtőterben.

Szellőzőrendszerre minden két térben biztosítja a hideg levegő tökéletes áramlását, így elkerülhető a jégképződés.

\* Kizárálag bizonyos típusok esetén



\*\*\*

**Jelmagyarázat****FAGYASZTÓTÉR REKESZE****MÉLYHŰTÖTT ZÓNA REKESZE**

(LEGHIDEGBB ZÓNA) Friss/elkészített ételek fagyasztásához.

\*\*\*

Csak a CB310 és CB380 modellek esetén (lásd az adattáblát a zöldség- és gyümölcsfíók 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
<b>Hal</b>	1 hónap	1-3 hónap	6 hónap
Gyümölcs (kivéve citrusfélék) és zöldség	1 hónap	8-12 hónap	12 hónap
<b>Hús</b> Sonka, kolbászfélék Sűlték (marha, sertés, bárány) Hússzeletek (marha, bárány, sertés)	1 hónap	2 hónap 8-12 hónap 4 hónap	12 hónap
Tej, friss folyadékok, sajt, fagylalt/sörbet	1 hónap	1-3 hónap	5 hónap (fagylalt esetén nem ajánlott)
Szárnyasok (csirke, pulyka)	1 hónap	5-7 hónap	9 hónap

**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 hétközött	3-4 hétközött	3-4 hétközött
Trópusi gyümölcs	Nem ajánlott	2-4 hétközött	3-4 hétközött
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

\* Kizárolag bizonyos típusok esetén

## Működési zajok

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



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



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



- Az esetleges rezgések elkerülése érdekében ellenőrizze, hogy a hűtőajtón lévő polcok, valamint a hűtőterben lévő polcok és rekeszek megfelelően vannak-e behelyezve.
- A rezgések elkerülése érdekében az üvegedényeket (palackokat, befőttesüvegeket stb.) úgy helyezze el, hogy ne érjenek egymáshoz.
- A készülék kompresszorral rendelkezik, amely a lehető legalacsonyabb energiafogyasztás érdekében optimális fordulatszámon működik. Előfordulhat, hogy bizonyos esetekben (nyáron vagy nagy mennyiséggű 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

Válassa le a készüléket az elektromos hálózatról, ürítse ki, jégtelenítse (ha szükséges) és tisztítsa meg. Hagya résnyire nyitva az ajtót, hogy a levegő átáramolhasson a belső részekben. Ily módon megelőzhető, hogy a készülék bepenésesedjen 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.**

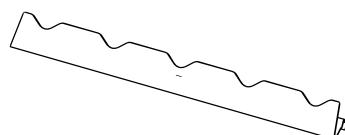
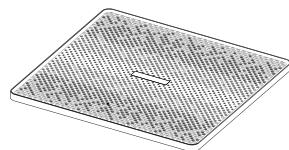
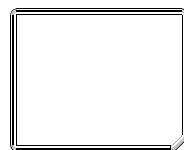
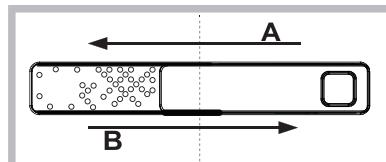
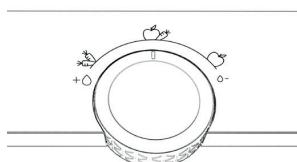
**Soha ne használjon súrolószereket. Soha ne tisztítsa a hűtőszekrény alkatrészeit gyúlékony folyadékkal.**

**Ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.**

**A gombok és a vezérlőpanel kijelzője nem tisztítható alkohollal vagy alkoholszármazékokkal; kizárálag száraz törlökendőt használjon.**

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

\* Kizárálag bizonyos típusok esetén

**Tartozékok\*****TOJÁSTARTÓ****PALACKTARTÓ****PALACKTARTÓ****HŰTŐ ALÁTÉT****FAGYASZTÓ ALÁTÉT****JÉGKOCKATARTÓ****PÁRATARTALOM-SZABÁLYOZÓ GOMB****HUMIDITY CONTROL  
(PÁRATARTALOM SZABÁLYZÁSA)****FELHAJTHATÓ POLC****Humidity Control (Páratartalom szabályzása)\***

Nyissa ki a páratartalom-szabályozót (B állás), ha kevésbé páras 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.

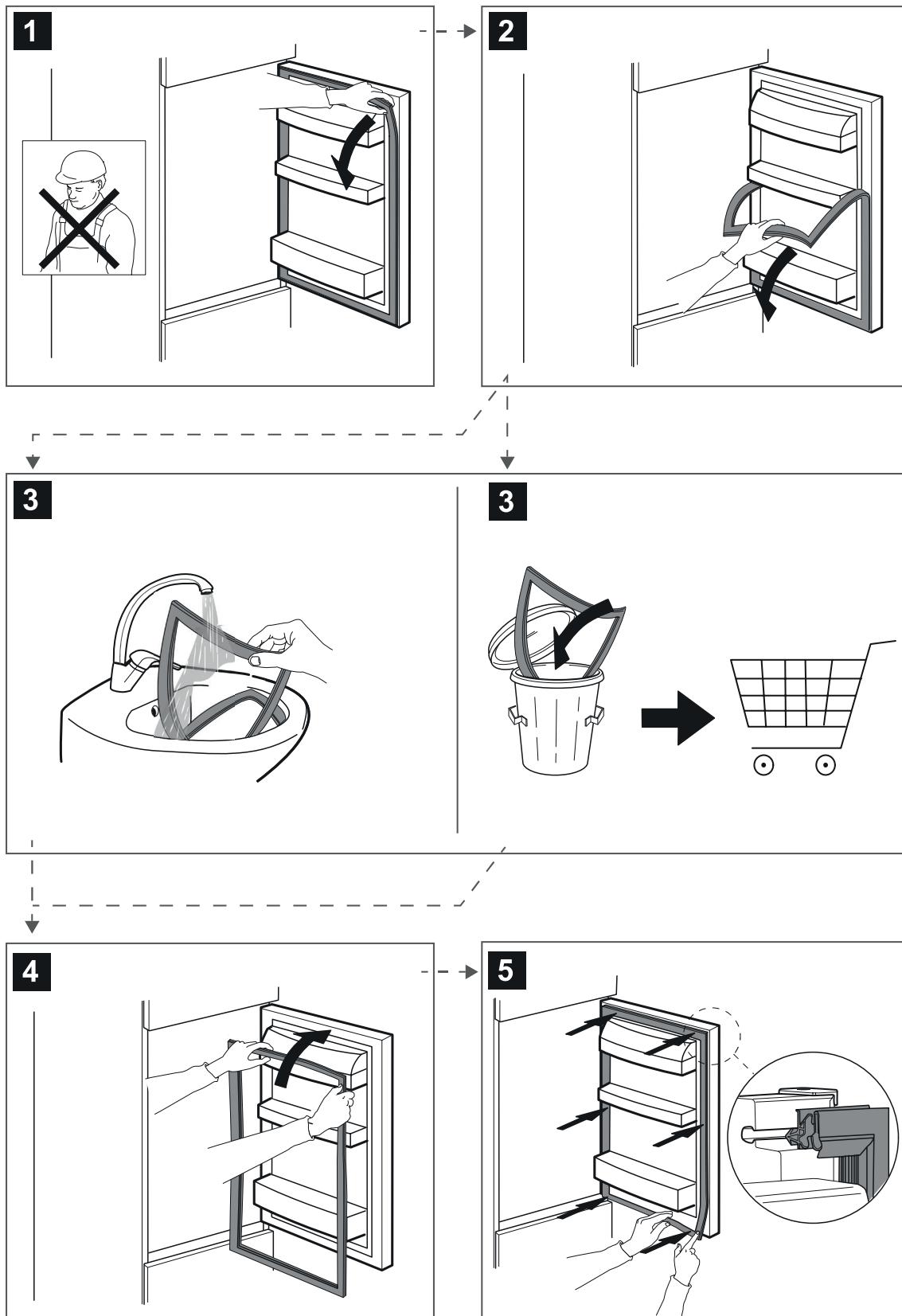
A rekesz különleges kialakításának köszönhetően a gyümölcsök és zöldségek nem érintkeznek a természetes módon keletkező (zöldségekből csöpögő vagy más hogyan távozó) nedvességgel, amely a higiéniai rács alá kerül. A higiéniai rácsot Microban SilverShield® technológiával kezelték, amely akár 99,9%-kal csökkenti a baktériumok számát a frissen tartó 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. Mosogatógépen is mosható.

Tisztítás után hagyja megszáradni, mielőtt visszatenné a helyére.

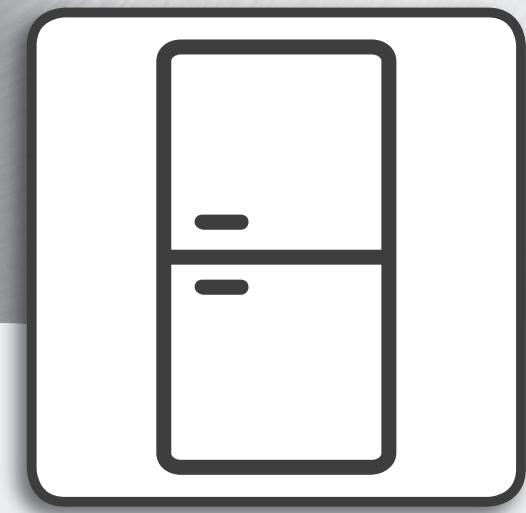
\* Kizárálag bizonyos típusok esetén

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

# Tömítés cseréje



400011549176



**Օգտագործողի ձեռնարկ**

# ՕԳՏԱԳՈՐԾՈՂԻ ԶԵՌՆԱՐԿ

## ԻՆԴԵՔՍ

<b>Օգտագործման և Խնամքի ուղեցույց</b>	<b>3</b>
<b>Սառնարանի լույս</b>	<b>3</b>
Փոխարինել ՀՈՒՍՍԴԻՈԴԻ լույսը	3
Դարձակներ	3
Դուռ	3
<b>Ինչպես օգտագործել սարքավորումը</b>	<b>4</b>
Առաջին օգտագործում	4
Սառնարանի խցիկ և մթերքի պահեստ	4
Ինչպես պահել քարմ մթերքը և ընդելիքը	4
Համել սառնարանի դարձակը	5
Սառցարանի խցիկ և մթերքի պահեստ	6
Պահեստավորման պարագաներ տնային պայմաններում սառեցրած մթերքների համար	7
Ֆունկցիոնալ հնչյուններ	8
Խորհուրդներ՝ սարքավորումը չօգտագործելու դեպքում	8
<b>Մաքրում և պահպանում</b>	<b>8</b>
Պարագաներ*	9
Humidity Control (Խոնավության հսկողություն)*	9
Համել դարձակը *	9
Սառցախցիկ (Alu PAD)*	9
Սառնարանի խցիկ*	9
<b>Մեկուսիչի փոխարինում</b>	<b>10</b>

\* Առկա է սիայն որոշ մոդելներում

## Սառնարանի լույս

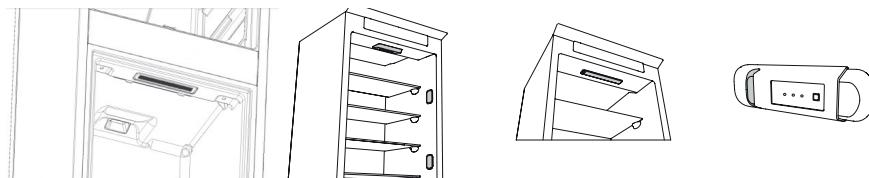
Սառնարանի ներսում լուսային համակարգը օգտագործում է ՀՈՒՍԱԴԻՌԱՅԻՆ լույսեր, որոնք ավելի լավ լուսավորություն են տալիս, քան ավանդական լուսպերը, ինչպես նաև ապահովում են էներգիայի շատ ֆիզ սպառում։ Փոխարինման անհրաժեշտության դեպքում, կտղ հաստատեք Տեխնիկական Աջակցության Ծառայության հետ։

**Կարեւոր.** Սառնարանի խցիկի լույսը միանում է, եթե սառնարանի դուռը բացվում է։

## Փոխարինել ՀՈՒՍԱԴԻՌԱՅԻՆ լույսը

Միւս անջատեք սարքավորումն էլեկտրամատակարարումից նախքան շիկացման լամպի փոխարինելը։ Այսուհետեւ հետևեք ցուցումներին՝ իմֆ ընդունելով Ձեր արտագրանքի համար նախառեսված շիկացման լամպի տեսակը։ Փոխարինեք շիկացման լամպը նորով, որն ունի նույն հաստիանիւնները և այն կարող էք ձեռք բերել Տեխնիկական Աջակցման Ծառայությունից և իրավասու վահառողներից։

Եթե անհրաժեշտ է փոխել ՀՈՒՍԱԴԻՌԱՅԻՆ լույսերը, կապհաստատեք Տեխնիկական աջակցության սպասարկման կենտրոնի հետ։



## Դարակներ

Բոլոր դարակները, դռան դարակները և դարակաշաբաթը շարժական են։

## Դռու

### Դռան հետադարձելիություն

Ծանուցում. դռան բացման ուղղությունը կարող է փոխվել. Եթե այս գործողությունը կատարվում է Վահառված ապրանքների ծովասարկման կենտրոնի կողմից, ապա երաշխիք չունի։

Հետևեք **Տեղադրման ուղեցույցի** հրահանգներին

\* Առկա է միայն որոշ մոդելներում

# Ինչպէս օգտագործել սարքավորումը

## Առաջին օգտագործում

Տեղադրելուց հետո, սպասել առնվազն երկու ժամ՝ նախքան սարքավորումը հոսանքին միացնելով։ Սարքը սնուցման աղբյուրին միացնելով՝ պատման կերպով սկսում է աշխատանքը։ Մթերքի պահպանման իդեալական ջերմաստիճանը նախապես նշանակվում է գործարանում։ Սարքավորումը միացնելուց հետո անհրաժեշտ է սպասել 4-6 ժամ նիւթ պահպանման ջերմաստիճանին հասնելու համար։ Դիրքավորել հակաբակտերիալ փիլտրը օգտագործիչի մեջ այնպես, ինչպէս նշված է փիլտրի փարերավորման վրա (առկայության դեպքում)։ Եթե ձայնային ազդանշանը հեշտում է, նշանակում է, որ ջերմաստիճանի ազդանշանը միացված է։ Անդեմք կոնակը՝ ձայնային ազդանշանը անջատելու համար։

## Սառնարանի խցիկ և մթերքի պահեստ

Սառնարանի խցիկում կարող եք պահել բարձ մթերք և խմիչք։ Սառնարանի խցիկն ավտոմատ կերպով ամբողջուրյամբ հալչում է։ Խցիկի ետևի ներքին պատի վրա ջրի կարիքների պատահական հայտնվելը նշան է այն բանի, որ այն ավտոմատ հալեցման փուլում է։ Հալած ջուրը լցվում է արտահոսքի խողովակի մեջ, իսկ հետո հավաքվում որտեղ այն գոլորշիանում է։

**Ծանուցում.** Եթակա միջավայրի ջերմաստիճանը՝ կախված դրամ բացման հաճախականությունից և սարքավորման դիրքից, կարող է ազդեցություն ունենալ երկու խցիկների ներքին ջերմաստիճանի վրա։ Սահմանելք ջերմաստիճանը բատ այս գործոնների։ Կատ խնճավ պայմաններում սառնարանի խցիկում կարող է գույրում խտացում առաջանալ, հատկապես ապակի գարաններին։ Այս դեպքում խորհուրդ է տրվում փակել եեղուկով լի տարաները (օր.՝ կարսա), փարարել բարձր ջրի պարանակություն ունեցող մթերքները (օր.՝ բանջարեղեն) և միացնել օգտագործիչը, եթե առկա է։ Բոլոր գարանները, դրականացրելը շարժական են։

### Փազմահոսք օդի բաշխում

Multiflow-ն օգնում է հավասարաչափ բաշխության ստորև օկր խոռոչում՝ սննդի ավելի լավ պահպանման համար։ Մթերքը կարող է անդադրել սարքի ցանկացած դրականի վրա։ Խնդրում ենք զգույշ եղիք, որպեսզի չխոչընդոտեք օդի բաշխիչ անցքերը՝ պահպան դրամ։

## Ինչպէս պահել բարձ մթերք և բմակելիքը

Մթերքները, որոնք արտանետում են մեծ հանակությամբ էրիտեն գազ (խնձոր, ծիրան, տանձ, դեղձ, ավոկադո, բուզ, սալորաչիր, հապալաս, սեխ, լորի) և այդ գազի նկատմամբ զգայուն մթերքները, ինչպիսիք են միքրօ, բանջարեղենը և աղցանը, միւս պիստ է. պահպեն առանձին կամ փարարիած, որպեսզի չլրացնավի դրանց պահպանման ժամկետը։ Օրինակ, լոլիկները չի կարելի պահել կիվիի կամ կաղամբի հետ։ Զի կարելի մթերքները չափազանց մոտ պահել, որպեսզի բավարար չափով օդի չքաշանաւություն կատարվի։ Մթերքները փարարելու համար օգտագործեք վերամշակված պլաստիկի, մետաղական, ալյումինե, ապակե տարաներ և կիշտուն բաղան։

Եթե դուք ունեք իիչ հանակության մթերք սառնարանում պահելու համար, ապա խորհուրդ է արվում օգտագործել մրգի և բանջարեղենի դրականը, բանի որ այն խցիկի ամենասարք տարածքն է։ Միւս օգտագործեք փակ տարաներ և սննդի համար, որոնք կարող են արձակել կամ աղտոտել հոտի կամ համի փոխանցման հետևանքով կամ ծածկել դրան։ Որպեսզի խուսափեք շաքերի ընկելուց, կարող եք օգտագործել շաքերի (առկա է ընտրված մոդելների վրա)։

### Պայմանական նշաններ

#### ԳՈՏԻ

Առաջարկվում է արևադարձային մրգերի, պահպանման խմիչների, ձվի, սոուսների, բրու վարունգի, կարագի և շեմի պահպանման համար

#### ՍՍ.ՈԼ ԳՈՏԻ

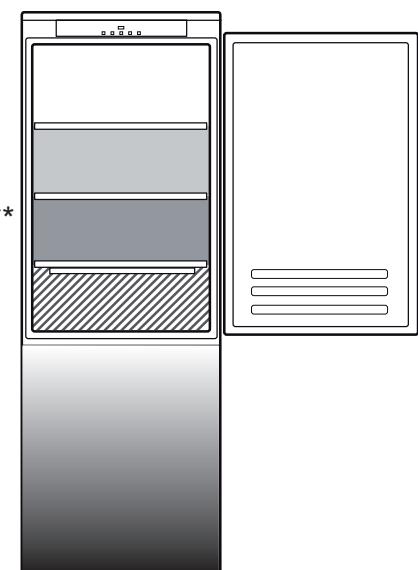
Առաջարկվում է պահի, կարի, ամենօրյա սննդի, գեղիկանեների, յոգուրտի պահպանման համար

#### Ա.ՄԵՆ.Ա.ՍՍ.ՈԼ ՏԱ.ՐԱ.Շ.Ք

Առաջարկվում է սառը ուտեսաների, աղանդերի, մոխի և ձկների պահպանման համար

#### ՄՐԳԻ ԵՎ ԲԱՆՋԱՐԵԼԵՆԻ ԴԱ.ՐԱ.Կ

«0° ZONE» ԽՑԻԿ ունեցող մոդելների համար «ամենասարք տարածք» գրությամբ լինգգծված է։

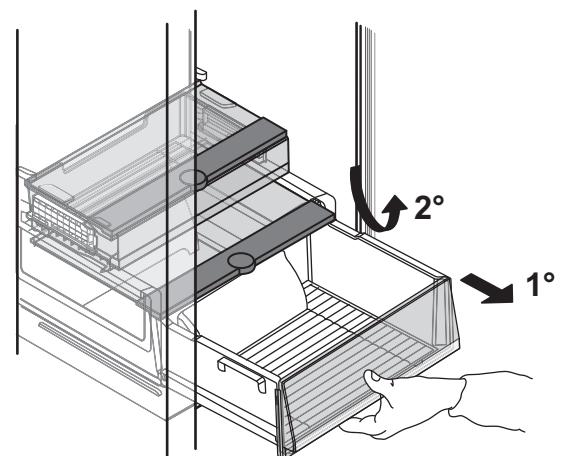


\* Առկա է միայն որոշ մոդելներում

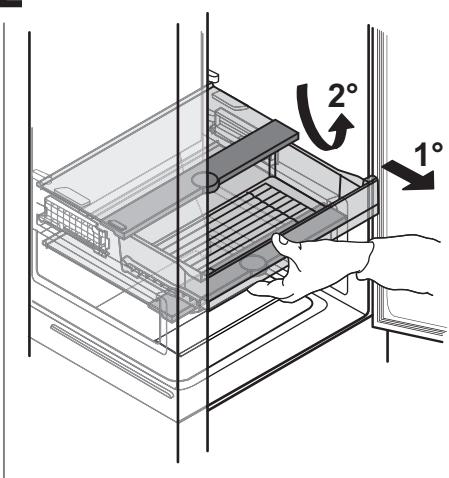
## Հանել սառնարանի դարակը



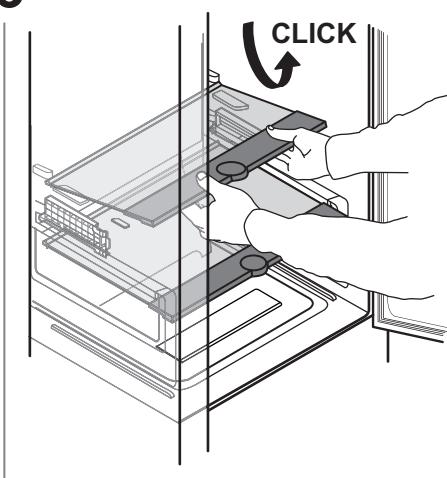
1



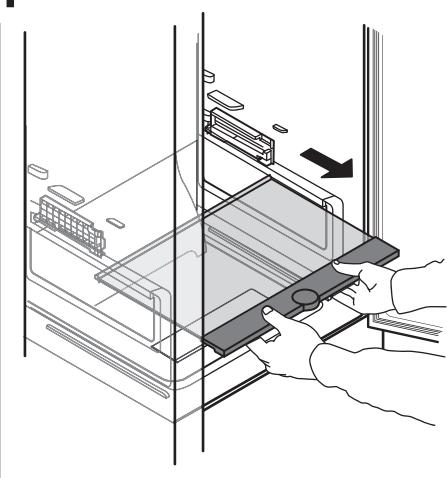
2



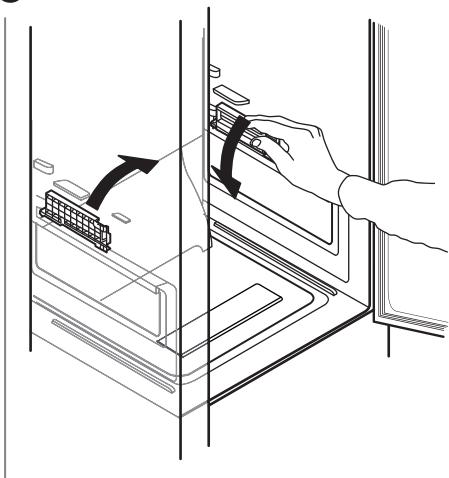
3



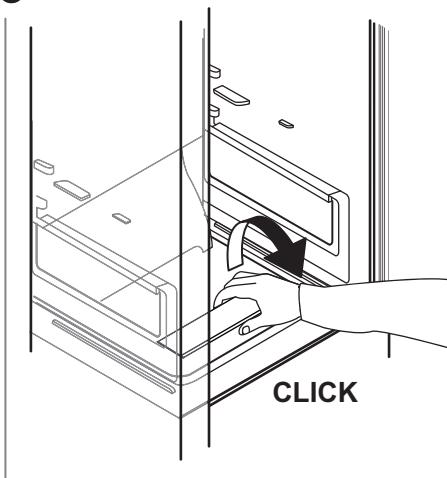
4



5



6

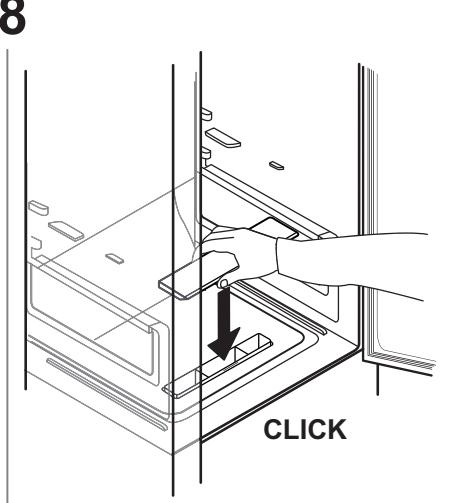


7

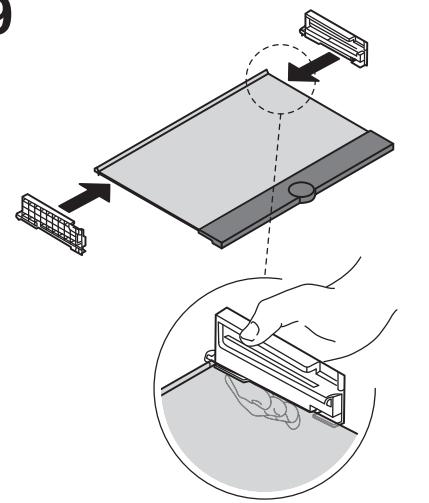


\* Առկա է միայն որոշ մոդելներում

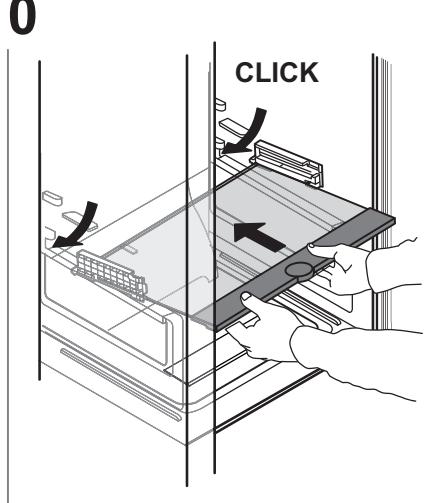
8



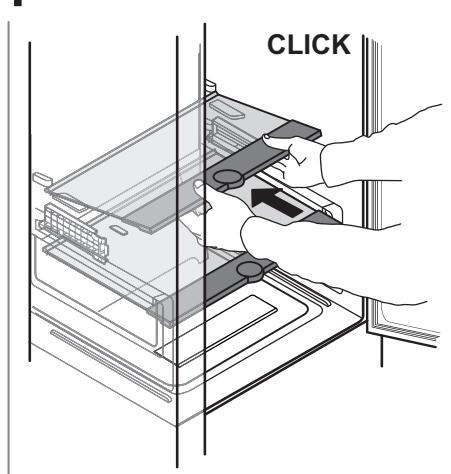
9



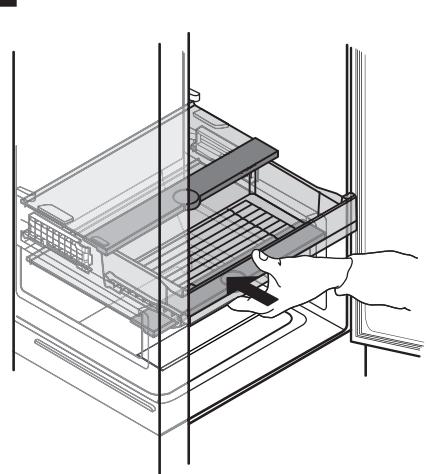
10



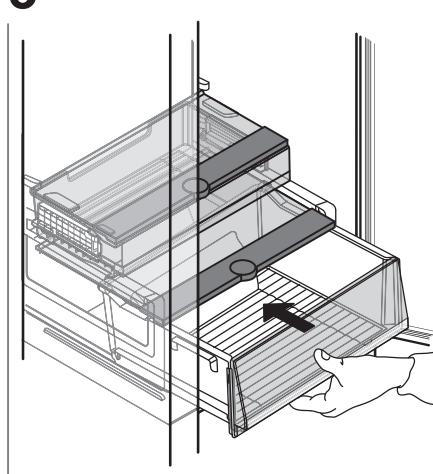
11



12



13



## Սառցաբանի խցիկ և մթերքի պահեստ

Սառցաբանի խցիկը **\* \* \*** բույլ է տալիս երկար ժամանակ պահել սառեցված սննդամբերք և սառեցնել բարմ մթերքները: Թարմ մթերքի բանակը, որը կարող է սառցապալել 24 ժամում, նշանակած է տեխնիկական տվյալների սանդրակի վրա. Թարմ մթերքը դասավորել սառցաբանի խցիկում՝ բավականաչափ տեղ բաղկացնելով փարերների շուրջ, որպեսզի օդի ազատ շրջանառություն կատարվի: Ցանկալի է, որ մասնակի սառեցված մթերքները նորից չսառեցնեն: Կարենք է սնունդը փարարել այնպես, որ կանխվի ջրի ներթափանցումը, իննավորդումը կամ խտացումը:

### Սկզբանական սկզբանական պահանջանակ

Սառցախցիկի սկզբանական օգտակար է հաճախակի օգտագործված ապրանքներին հետև դնելու, մնացորդները կամ մանր իրերը սառեցնելու կամ պարզապես պահելու համար:

### Սառցե խորանարդիկներ

Լցրեք սառցե սկզբանական 2/3-ը ջրով և դրեք սառցաբանի խցիկը: Ցանկացած պարագայում չի կարելի օգտագործել սուր առարկաներ սառույցը հանելու համար:

### Դարձնեք հանում

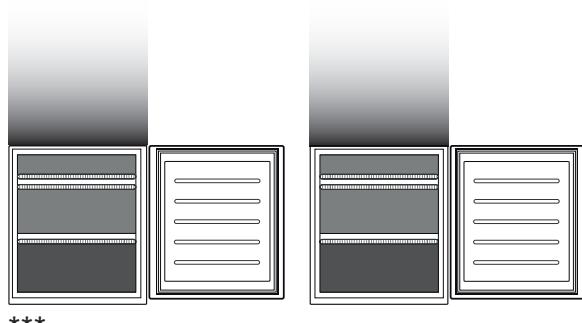
Դուքս լուսակներն այնքան ինչքան հնարավոր է, բարձրացրեք դրանք և հանեք. Ավելի շատ ծավալ ունենալու համար սառցաբանի խցիկը կարող է օգտագործել առանց դարձների. Մթերքը ցանցի/պահարանի մեջ դնելուց հետո համոզվեք որ դուքսը նիւթ է փակված:

### Total No Frost (Զառցակալման ընդհանուր) համակարգ

Total No Frost համակարգը արդյունավետորեն կանխում է սառույցի առաջացումը՝ խուսափելով ձեռքով սառեցման դժվարություններից ինչպես սառցախցիկում, այնպես էլ սառնարանի խոռոչում:

Նրա օգտագործման համակարգը ապահովում է սառը օդի կատարյալ շրջանառություն երկու խոռոչներում՝ այդպիսով խուսափելով սառույցի կուտակումից:

\* Առկա է սիայն որոշ մոդելներում



\*\*\*

**Պայմանական նշաններ****ՍՍ.ՈՒՅԱՆԻ ԴԱՄԿԵՐ****ՍՍ.ՈՒՅԵՑՄԱՆ ԳՈՏՈՒ ԴԱՄԿԵՐ**

(ՄԱ.Ք.ՍԻՄԱՆ ՍՍ.ՈՒՅԵՑՄԱՆ ԳՈՏՈՒ) Առաջարկվում է բարձ/պատրաստված մրգերի սառեցնելու համար:

\*\*\*

Միայն CB310 և CB380 մոդելների համար (տե՛ս մրգերի և բանջարեղենի դարակի կողքին գտնվող վարկանիւսային ցուցանակը)

**Պահեստավորման պարագաներ տնային պայմաններում սառեցրած մրերֆների համար****ՍՍ.ՈՒՅԵՑՄԱՆ ԽՑԻԿ**

<b>Արտադրանիք</b>	<b>Պահպանման ժամկետ (-12°C)</b>	<b>Առաջարկվող պահպանման ժամկետը (-18°C)</b>	<b>Պահպանման ժամկետ (-24°C)</b>
Կարագ կամ մարգարին	1 ամիս	6 ամիս	9 ամիս
<b>Fish (Ձուկ)</b>	1 ամիս	1-3 ամիս	6 ամիս
Մրգեր (բացառությամբ ցիտրոսի) և Բանջարեղեն	1 ամիս	8-12 ամիս	12 ամիս
<b>Միս</b> Խոզապուխտ-երշիկեղեն Տապակած միս (տալարի-խոզի- գառան) Սրբեցեր կամ կոտետներ (տալարի- գառան - խոզի)	1 ամիս	2 ամիս 8-12 ամիս 4 ամիս	12 ամիս
Կար, բարմ հեղուկներ, պանիր, պաղպաղակ կամ սորբետ	1 ամիս	1-3 ամիս	5 ամիս (խորհուրդ չի տրվում պաղպաղակի համար)
Թոշնամիս (հավ-հնդկահավ)	1 ամիս	5-7 ամիս	9 ամիս

**ԶՍՍ.ՈՒՅԵՑՄԱՆ ԽՑԻԿ**

<b>Արտադրանիք</b>	<b>Պահպանման ժամկետ 0-3°C</b>	<b>Պահպանման ժամկետ (3-6°C)</b>	<b>Պահպանման ժամկետ 6-8°C</b>
Բանձկաներ, ըմպելիք, ձուր, սոուսներ, բրու, կարագ, չեմ	3-4 շաբաթ	3-4 շաբաթ	3-4 շաբաթ
Տրոպիկական միրզ	(խորհուրդ չի տրվում	2-4 շաբաթ	3-4 շաբաթ
Պանիր, կար, կարնամքեր, դելիկատես, յոզուրտ	2-5 օր	2-5 օր	2-5 օր
Սառը կոտետներ, աղանդեր, միս և ձուկ և տանը պատրաստված սնունդ	3-5 օր	1-2 օր	(խորհուրդ չի տրվում
Պահպանել բանջարեղենը և մրգերը (բացառությամբ տրոպիկական մրգերի և ցիտրոսի)	15 օր	10-12 օր	4-7 օր

\* Առկա է միայն որոշ մոդելներում

## Ձունկցիոնալ հնչյուններ

1. Սարֆավորման աշխատանքի ժամանակ՝ կոմպրեսորի արձակած ձայնային ազդանշանը համարվում է նորմալ:



2. Կլիլոցը և օխլոցը առաջանում են, եթե սառեցման գազը տնօտում է կատարում դեպի հովացման խողովակ, հետևաբար, դա նորմալ է:



3. Հնարավոր է «լսել» հոռոցներ, եթե կոմպրեսորն ակտիվ է և ոչ ակտիվ. ըստ սարֆավորման կառուցվածքի՝ դա համարվում է նորմալ ձայն:



4. Ստուգել, որպեսզի սառնարանի դռան պատճենը և սառնարանի դարակները պատճեն կերպով դիրքավորված լինեն՝ հնարավոր թրթումներից խուսափելու համար:  
 5. Չի կարելի ապակե տարաներն անմիջապես (չչեր, բանկաներ և այլն) մեկը մյուսին հպված դնել՝ հնարավոր թրթումներից խուսափելու համար:  
 6. Այս սարֆ հազեցած է կոմպրեսորով, որն աշխատում է օպտիմալ արագույշյամբ՝ էներգիայի սպառումը նվազագույնի հասցելու համար: Կարող է պատահել, որ որոշակի իրավիճակներում (ամռանը կամ մեծ քանակությամբ սննդամբերի պահպանան դեպքում) կոմպրեսորը մեծացնում է արագույշյունը և հետևաբար այն սովորականից ավելի աղմկոտ է:

## Խորհուրդներ՝ սարֆավորումը չօգտագործելու դեպքում

### Սարբարումը չօգտագործելու դեպքում

Անշատեք սարֆավորումն էլեկտրամատակարարումից, դատարկեք այն, հալեցրեք (եթե անհրաժեշտ է) և մաքրեք:

Թերեւակի բաց բողեք դոները, որպեսզի խցիկների ներսում օդի շրջանառություն կատարվի: Այս գործողությունն անելով դուք կխուսափեք բորբոքի և վատ հոտերի առաջացումից:

### Էլեկտրամատակարարման ընդհատման դեպքում

Փակ պահեք դռները, որպեսզի մքերեք հնարավորին երկար մնա սառը: Նորից մի սառեցրեք այն մքերեք, որը մասամբ հալվել է: Եթե հոսանքը երկար ժամանակ անշատված է, ապա քողարկված ահազանգը նույնպես կարող է ակտիվանալ (Ելեկտրոնիկայի արտադրանքներում):

## Մաքրում և պահպանում

**Նախան մաքրման և պահպանման որևէ գործողություն իրականացնելը, սարբարումն անշատեք հիմնական լարից կամ անշատեք հոսանքի մատակարարումը:**

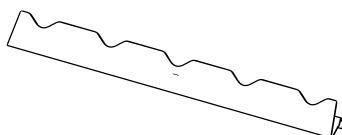
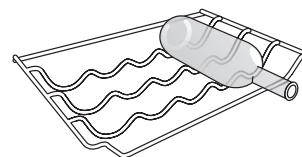
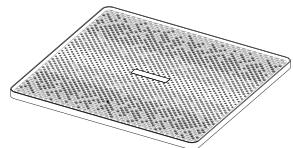
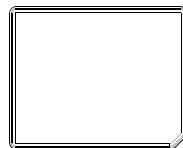
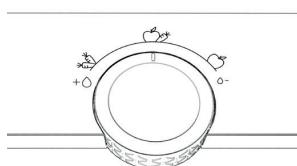
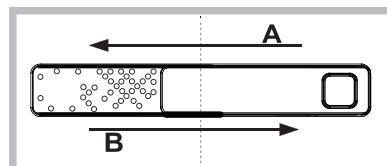
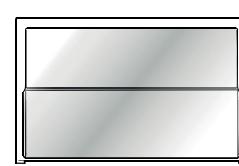
**Երբեք չօգտագործեք հղիող մաքրիչներ: Երբեք չմաքրեք սառնարանի մասերը դյուրավառ հեղուկներով:**

**Չի կարելի օգտագործել գոլորշիով մաքրիչներ:**

**Կոնակները և վերահսկողության վահանակի էկրանը չպետք է մաքրել ալկոհոլով կամ ալկոհոլ պարունակող նյութերով, այլև՝ չոր կտորով:**

Ժամանակ առ ժամանակ մաքրեք սարֆը շորով և տաք ջրի լուծույթով և չեզոք մաքրող միջոցներով, որոնք հատուկ պատրաստված են սառնարանի ներսը մաքրելու համար:

\* Առկա է սիայն որոշ մոդելներում

**Պարագաներ\*****ԶՎԻ ԴԱՐԱԿ****ՇԵՄ ԴԱՐԱԿ****ՇԵՄ ԴԱՐԱԿ****ՍԱՌԵՆՏՐԱՆԻ ԽՑԻԿ****ՍԱՌԵՆՏՐԱՆԻ ԽՑԻԿ****ՍԱՌՈՒՅՑԻ ՍԿՈՒՏԵԼ****ԽՈՆԱՎՈՒԹՅԱՆ ՀՄԿՈՂՈՒԹՅԱՆ  
ԿՈՃԱԿ****ԽՈՆԱՎՈՒԹՅԱՆ ՀՄԿՈՂՈՒԹՅՈՒՆ****ՀԱՆԵԼ ԴԱՐԱԿ****Humidity control (Խոնավության հսկողություն)\***

Բացելի խոնավության կարգավորիչը (դիրք B), եթե ցանկանում եք մրգերին պահպան ուղարկել ոչ այնքան խոնավ միջավայրում, կամ փակելի այն (դիրքում A) սննդամբերին, ինչպես բանջարեղենին, ավելի խոնավ միջավայրում պահելու համար:

**Հանել դարակը\***

Երկարյա սահող համակարգի շնորհիվ այս դարակը թույլ է տալիս սահեցնել այն առջեկի մասի տակ՝ ստեղծելով հավելյալ տարածք բարձր ռեժիմ սափորներ պահելու համար:

**Սառցարանի խցիկ (Alu PAD)\***

Մետաղական վահանակն օգնում է ավելի արագ սառեցնել սնունդը:

Հետո մարմար համար մետաղական վահանակը կարելի է հեռացնել՝ այն վեր բարձրացնելով ձախ տնկյունից:

**Սառնարանի խցիկ\***

Մրգերի և բանջարեղենի դարակը հագեցած է հիգիենայի ցանցով:

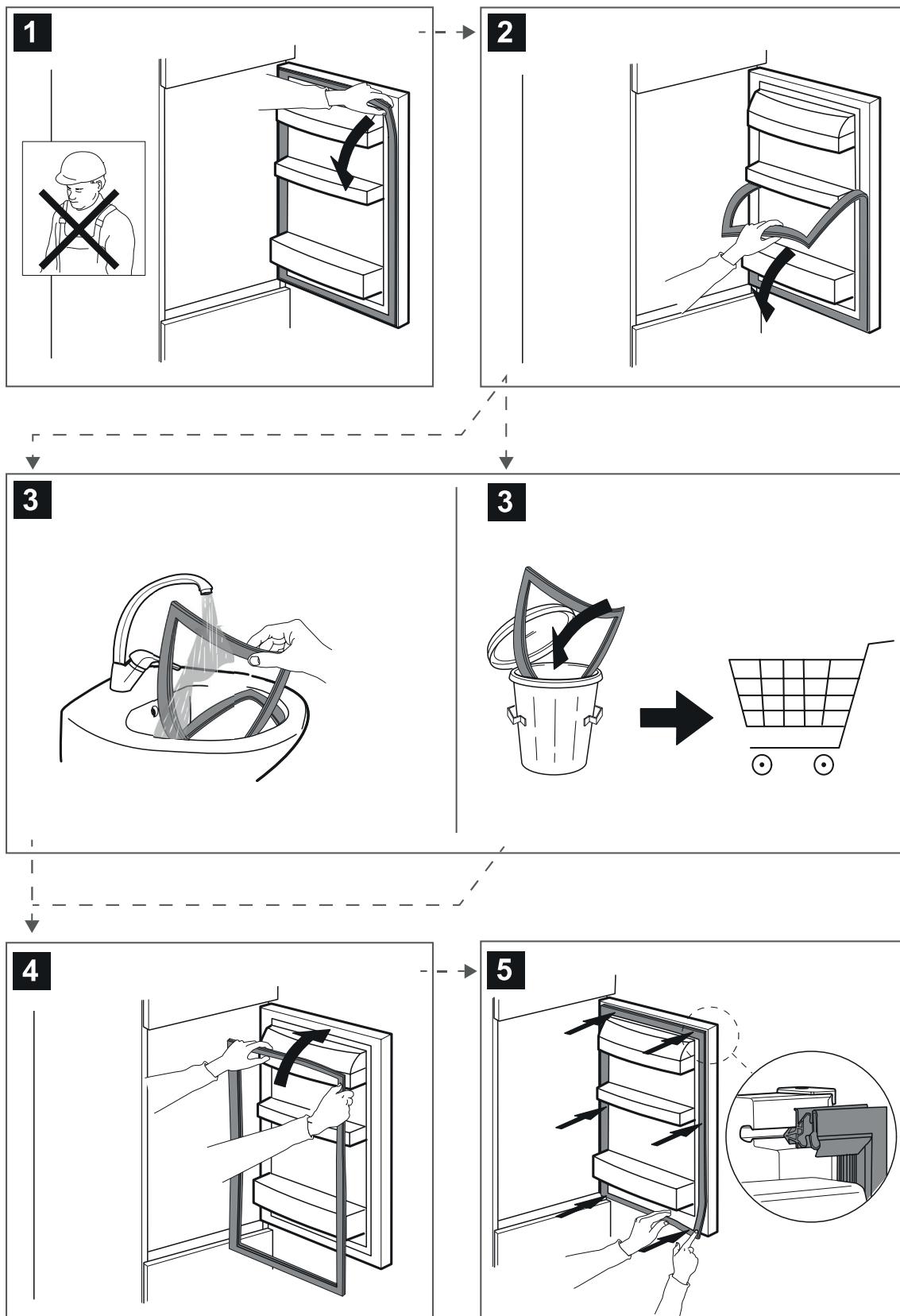
Այս բաղադրիչի հատուկ դիմային շնորհիվ մրգերն ու բանջարեղենը չեն շփում բնական արտահոսքերի հետ (ինչպես կարծիները և բանջարեղենից խոնավության կորուստը), որոնք իշնում են հիգիենայի ցանցի տակ: Հիգիենայի ցանցը մշակված է Microban SilverShield® տեխնոլոգիայով, որը նվազեցնում է վիճակակար բակտերիաները մինչև 99,9%-ով խրթխրան ցանցի մակերեսի վրա՝ մրգերի և բանջարեղենի ավելի լավ պահպանման համար\*\*: Հիգիենայի ցանցը կարելի է հեռացնել՝ կեղտուր ժամանակ վահանակը համար պարզապես այն բարձրացնելով և դրան բարձրացնելով: Այն հետարյանք հնարավոր է վահանակը ձեռքով միայն ջրով կամ ամանների համար նախատեսված սովորական չեղու լվացող միջոցներով: Այն կարելի է վահանակ նաև աման լվացող մեքենայի մեջ:

Մաքրումից հետո չորացրեք այն նախքան տեղը դնելը:

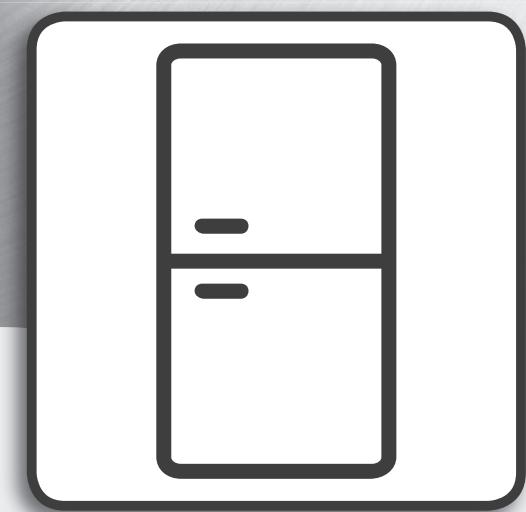
\* Արկա է միայն որոշ մոդելներում

Պահեստամասերը հասանելի կլինիկ մինչև 7 կամ մինչև 10 տարի ժամկետով՝ համաձայն Կանոնակարգի հատուկ պահանջների:

## ՄԵԿՈՒՍԻՋԻ ՓՈԽԱՐՔԻՆՈՒՄ



400011549176



# Notandahandbók

# NOTANDAHANDBÓK

## ATRIÐASKRÁ

<b>Leiðbeiningar um notkun og umhirðu .....</b>	<b>3</b>
<b>Kæliskápsljós .....</b>	<b>3</b>
Skipt um LED-ljós .....	3
Hillur .....	3
Hurð.....	3
<b>Hvernig nota á búnaðinn .....</b>	<b>4</b>
FYRSTA NOTKUN .....	4
Kæliskápshólf og geymsla matvæla.....	4
Hvernig geyma á fersk matvæli og drykki .....	4
Úrtekning kæliskúffu.....	5
Matargeymsla frystihólfs .....	6
Geymslutími fyrir heimafrystan mat .....	7
Vinnsluhljóð .....	7
Ráðleggingar þegar tækið er ekki í notkun.....	8
<b>Þrif og viðhald .....</b>	<b>8</b>
Aukahlutir * .....	9
Rakastýring .....	9
Yfirhilli .....	9
Frystimotta (álommota)*.....	9
Kælimotta* .....	9
<b>Skipt um þéttigar .....</b>	<b>10</b>

\* Aðeins fáanlegt á sumum gerðum

## Kæliskápsljós

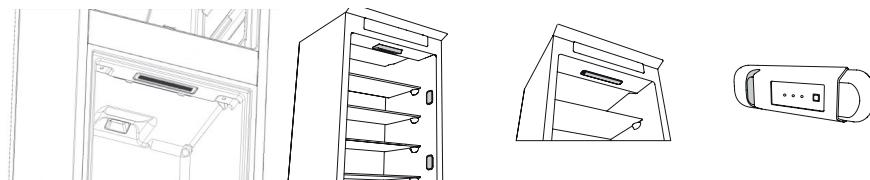
Ljósakerfið inni í kælihólfinu notar LED-ljós, sem gefur betri lýsingu en hefðbundnar ljósaperur auk þess að nota mjög litla orku. Hafið samband við tæknipjónustu ef skipta þarf um.

**Mikilvægt:** Það kvíknar á ljósi kæliskápsrýmísins 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 tæknipjónustunni og viðurkenndum söluaðilum.

Ef það þarf að skipta um LED-ljós, vinsamlegast hafðu samband við tæknipjónustu.



### Hillur

Hægt er að fjarlægja allar skúffur, hillur og hurðarhillur.

### Hurð

#### Viðsnúanleiki hurðar

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

Fylgið leiðbeiningunum í **Uppsetningarleiðbeiningunum**.

\* Aðeins fáanlegt á sumum gerðum

# 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 forstellt 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 lykteyðandi síuna í viftuna eins og sýnt er á pakkningu síunna (ef við á). Ef hljóðmerkið hljómar þýðir það að hitastigviðvörunin hafi verið virkjuð: ýttu á hnappinn til að slökkva á hljóðviðvöruninni.

## Kæliskápshólf og geymsla matvæla

Kæliskápsrýmið er til að geyma fersk matvæli og drykki. Kæliskápsrýmið afísar sig á fullkomlega sjálfvirkan hátt. Tilfallandi vatnsdropar innan á afturvegg rýmisins eru merki um sjálfvirka afísingarfassann. 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 rýmunum. Stilltu hitastigið í samræmi við þessa þætti. Við aðstæður þegar raki er mikill getur rakabéttig myndast í kæliskápsrýminu, sérstaklega á glerhillunum. Í þessu tilfelli 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 lofts)

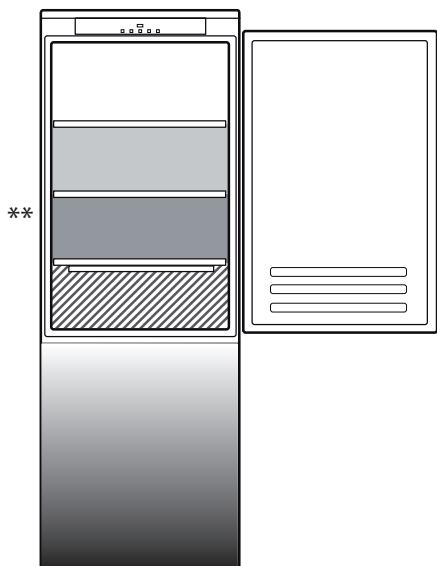
Fjölfleðið hjálpar til við að dreifa köldu loftinu jafnt í rýminu fyrir betri varðveislu matvæla. Matvæli má setja á hvaða hillu tækisins sem er. Gættu þess að loka ekki loftdreifingaropunum og tryggðu þannig óhindrað flæði.

## Hvernig geyma á fersk matvæli og drykki

Matvæli sem gefa frá mikið magn af etýlengasi (epli, apríkósur, perur, ferskjur, avókadó, fílkjur, 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 geymslubol þeirra skerðist ekki; til dæmis skal ekki geyma tómata með kíví ávöxtum eða káli. Geymið ekki matvæli of þétt saman svo nægileg hringrás lofts 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 eða tekið í sig lykt eða bragð. Til að hindra að flöskur velti um koll skal nota flöskuhalðarann (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

#### KALDASTA SVÆÐI

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

#### ÁVAXTA- OG GRÆNMETISSKÚFFA

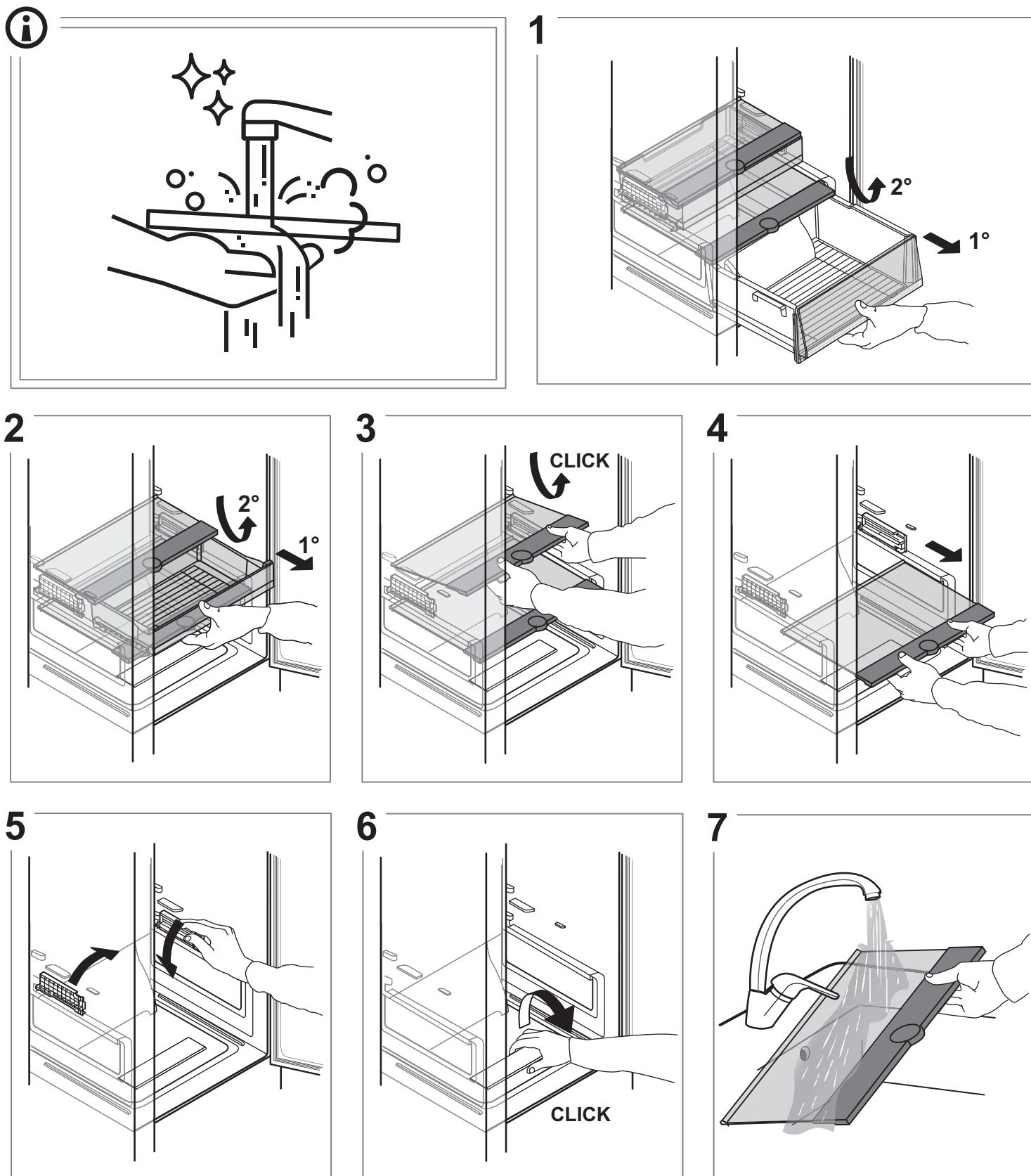


\*\*

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

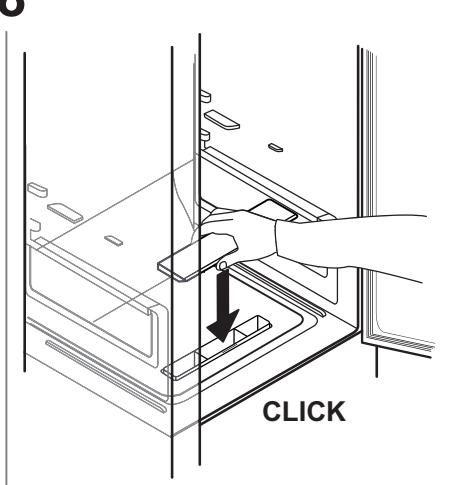
\* Aðeins fáanlegt á sumum gerðum

## Úrtekning kæliskúffu

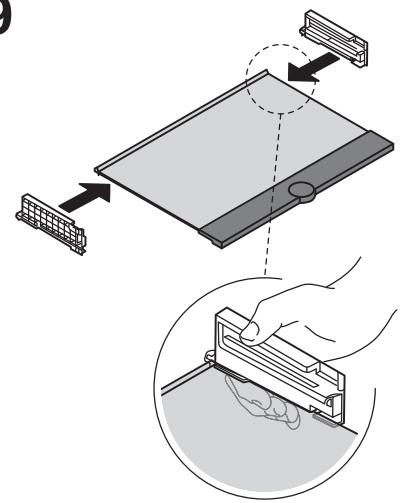


\* Aðeins fáanlegt á sumum gerðum

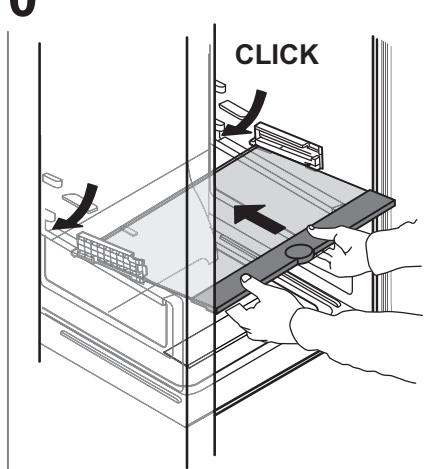
8



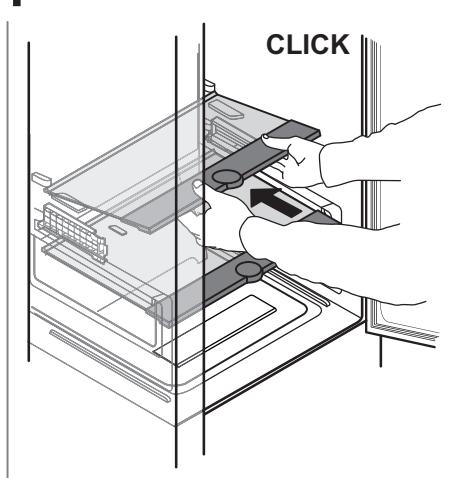
9



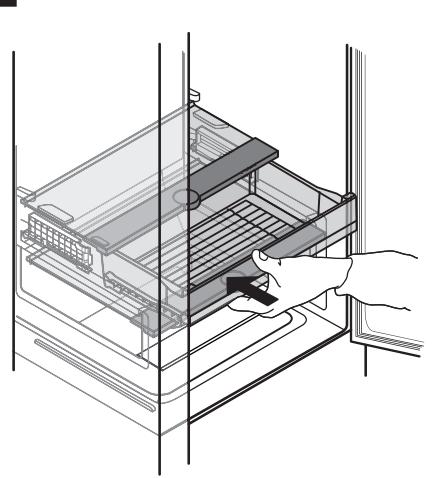
10



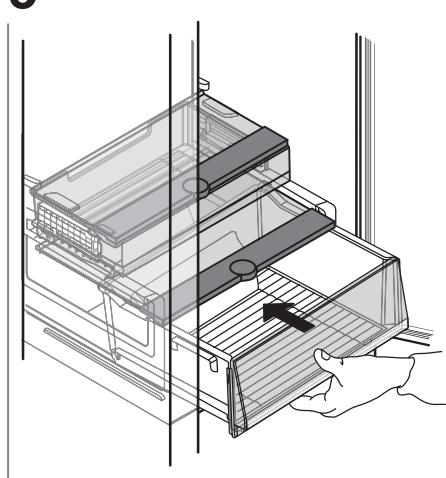
11



12



13



## Matargeymsla frystihólfs

Frystihólf Í \*\*\* 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 lofti 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 rakaþettingu.

### 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 frystihólf. Notið ekki undir neinum kringumstæðum beitta eða oddhvassa hluti til að fjarlægja klakana.

### Skúffurnar fjarlægðar

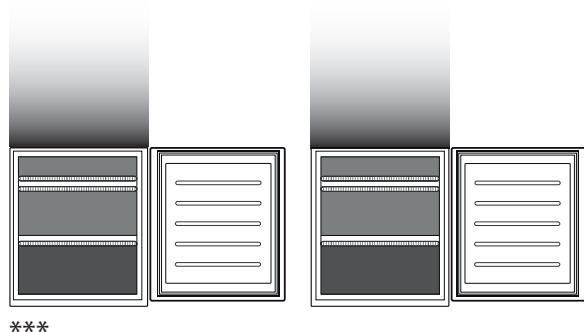
Togið skúffurnar út eins langt og hægt er, lyftið þeim upp og fjarlægið þær. Til að fá meira rúmmál er hægt að nota frystihólf án skúffanna. Gakktu úr skugga um að hurðin sé almennilega lokað eftir að maturinn hefur verið settur aftur á grindurnar/hillurnar.

### 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 afísingu bæði í frysti og ísskáp.

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

\* Aðeins fáanlegt á sumum gerðum

**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
<b>Kjöt</b> Skinkupylsur Steikur (naut-svín-lamb) Steikur eða kótilettur (naut-lamb-svín)	1 mánuður	2 mánuðir 8 -12 mánuðir 4 mánuðir	12 mánuðir
Mjólk, ferskur vökti, 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

**RÝMI FYRIR ÓFROGIN 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, sækkeravörur, 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**

\* Aðeins fáanlegt á sumum gerðum

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



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



- 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.



- Athugið að hillurnar innan á kæliskáphurðinni, hillurnar og skúffurnar í kæliskápsrýminu séu festar og staðsettar á réttan hátt, til að koma í veg fyrir mögulegan titring.
- Setjið ekki glerílát (flöskur, krukkur o.s.frv.) í beina snertingu hvert við annað, til að hindra titring.
- 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 mikil 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 þrífið.

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

### I tilfelli rafmagnstrulunar

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 rafmagnsleysisviðvörunin einnig virkjast (í tækjum með rafeindabúnaði).

## Þrif og viðhald

**Áður en þrif- eða viðhalðsaðgerðir eru hafnar skal taka tækið úr sambandi frá rafveitu eða aftengja frá rafmagni.**

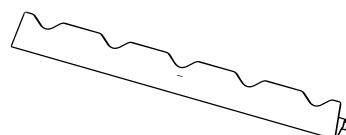
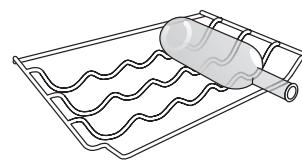
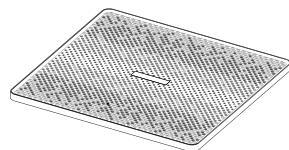
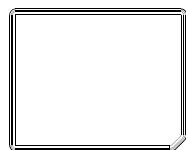
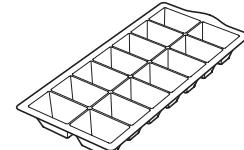
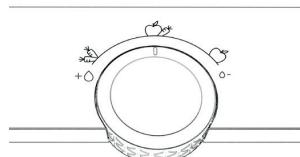
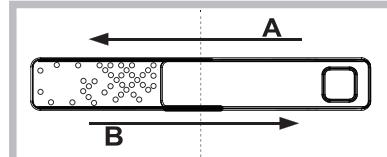
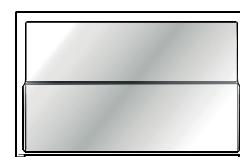
**Notið aldrei svarfandi efni. Þrífið aldrei kæliskáphluta með eldfimum vökvum.**

**Notið ekki gufuhreinsitæki.**

**Ekki skal þrífa hnappana og skjá stjórnborðsins með alkóholi eða efnunum sem leidd eru af alkóholi, 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 þrífa kæliskápinn að innan.

\* Aðeins fáanlegt 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 lokað honum (staða A) til að geyma mat, eins og grænmeti, í rakara umhverfi

**Yfirhilla \***

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

**Frystimotta (álmotta)\***

Málimplatan hjálpar til við að frysta matinn hraðar.

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

**Kælimotta\***

Ávaxta- og grænmetisskúffan er búin hreinlætisrist.

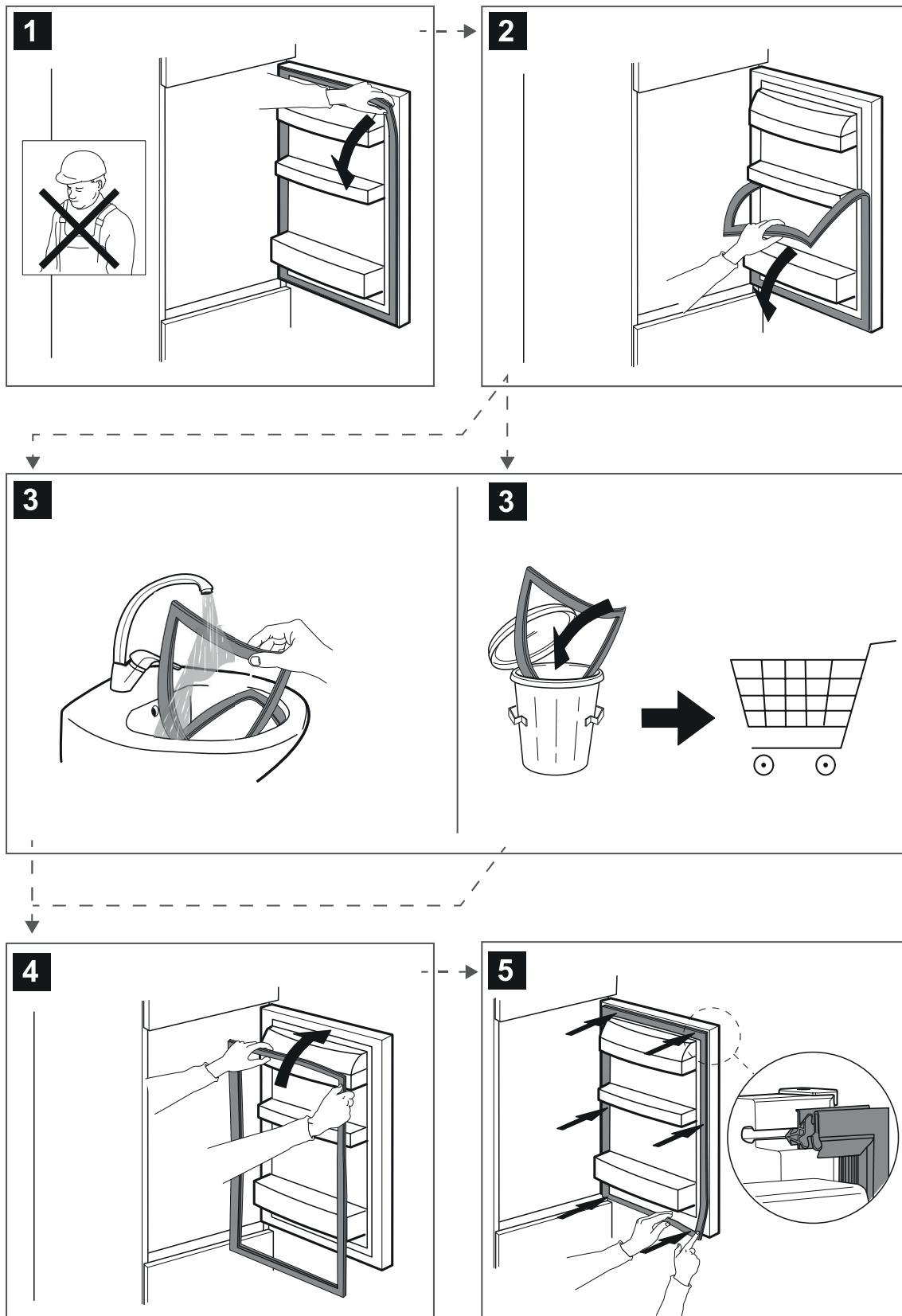
Þökk sé sérstakri hönnun þessa íhluts komast ávextir og grænmeti ekki í snertingu við náttúrulega leka (eins og dropa og rakatap frá grænmeti) sem fellur undir hreinlætisristina. Hreinlætisristin er meðhöndluð með tækninni Microban SilverShield® sem dregur úr skaðlegum bakteríum um allt að 99,9% á yfirborði 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 höndnum, eingöngu með vatni eða með algengum hlutlausum þvottaefnum fyrir leirtau. Það má líka þvo hana í uppþvottavél.

Eftir þvott skal þurrka hana áður en hún er sett aftur á sinn stað.

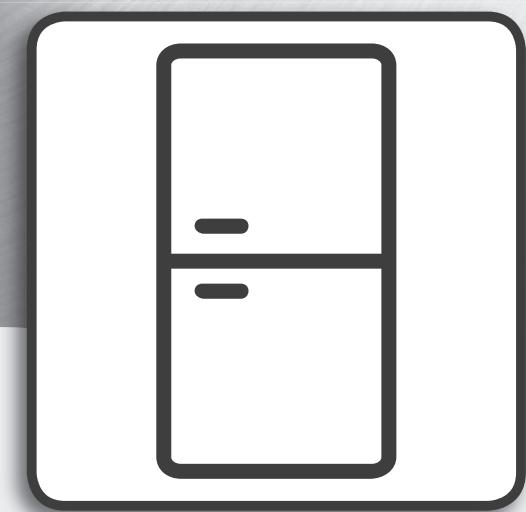
\* Aðeins fáanlegt á sumum gerðum

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

## Skipt um þettingar



400011549176



## Manuale d'uso

# MANUALE D'USO

---

## INDICE ANALITICO

<b>Istruzioni per l'uso .....</b>	<b>3</b>
<b>Luce frigorifero .....</b>	<b>3</b>
Sostituzione dell'illuminazione a LED .....	3
Ripiani .....	3
Porta .....	3
<b>Utilizzo dell'apparecchio .....</b>	<b>4</b>
Primo utilizzo .....	4
Comparto frigorifero e conservazione degli alimenti .....	4
Come conservare alimenti e bevande freschi .....	4
Rimozione del cassetto del frigorifero .....	5
Comparto congelatore per alimenti surgelati .....	6
Tempi di conservazione per gli alimenti congelati .....	7
Suoni funzionali .....	8
Raccomandazioni in caso di non utilizzo dell'apparecchio .....	8
<b>Pulizia e manutenzione .....</b>	<b>8</b>
Accessori* .....	9
Humidity Control (Comando umidità) * .....	9
Ripiano di raccolta * .....	9
Tappetino per il congelatore (Alu PAD)* .....	9
Tappetino per frigorifero* .....	9
<b>Sostituzione della guarnizione .....</b>	<b>10</b>

\* Disponibile solo su alcuni modelli

## Luce frigorifero

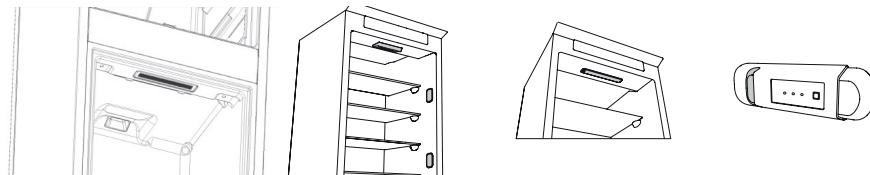
L'illuminazione interna del comparto frigorifero utilizza l'illuminazione a LED, caratterizzate da un'illuminazione più intensa rispetto alle lampadine tradizionali e da un consumo energetico molto basso. Per richiedere i pezzi di ricambio, rivolgersi al Servizio Assistenza.

**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**.

\* Disponibile solo su alcuni modelli

# 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 comparti. 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.

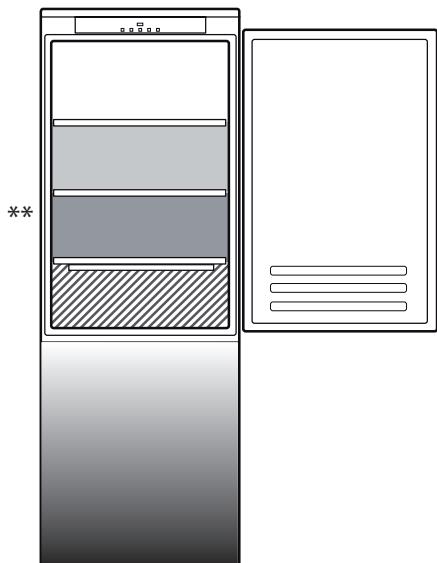
### Ventilazione aria multiflusso

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, mirtilli, 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

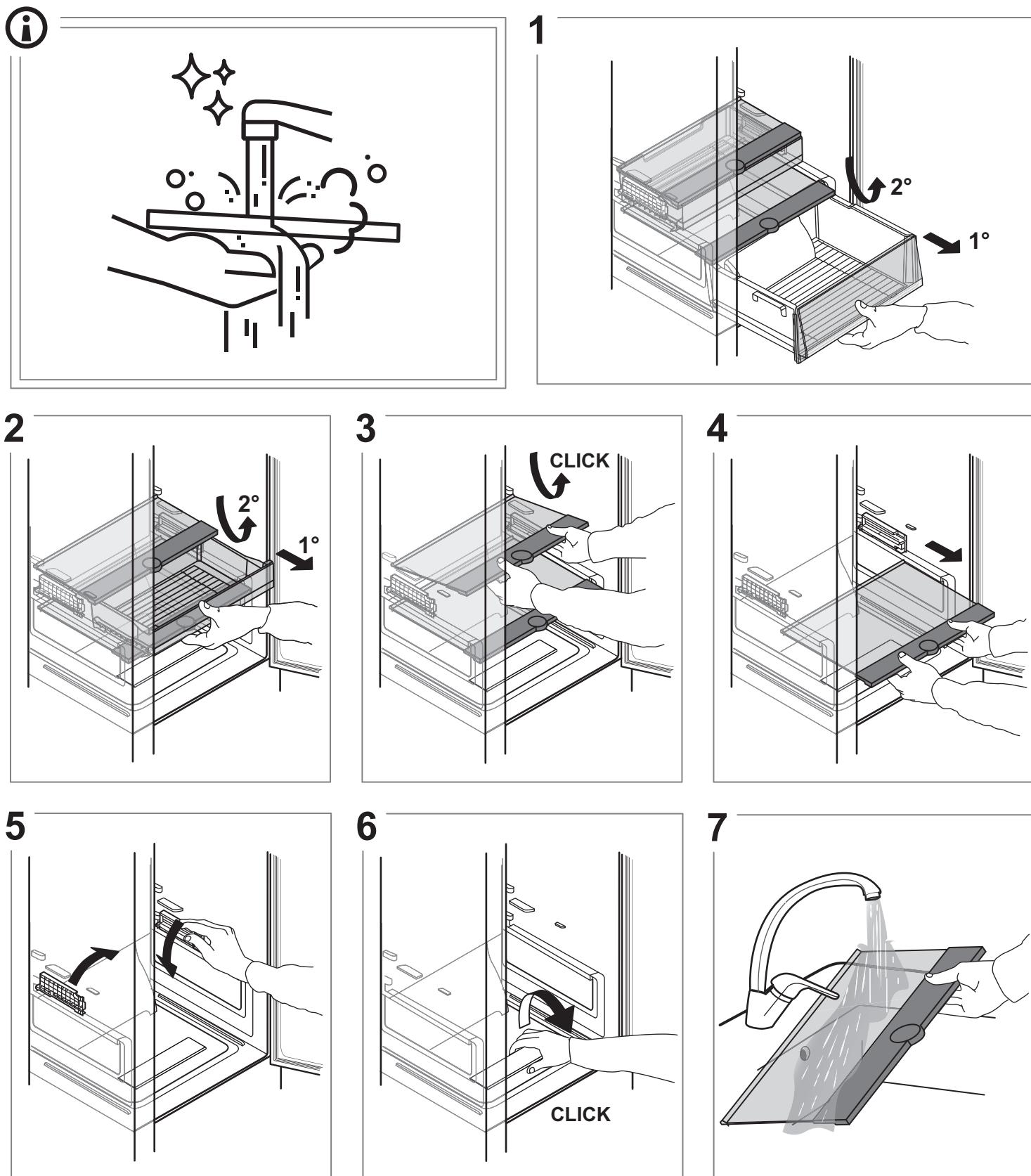
#### ZONA PIÙ FREDDA

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

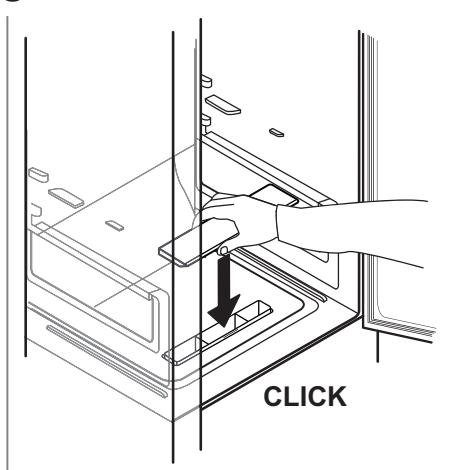
#### CASSETTO FRUTTA E VERDURA

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

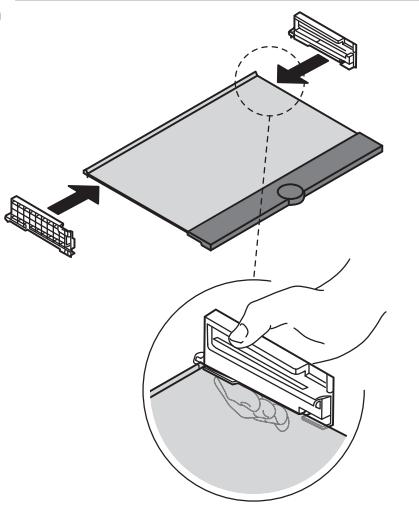
\* Disponibile solo su alcuni modelli

**Rimozione del cassetto del frigorifero**

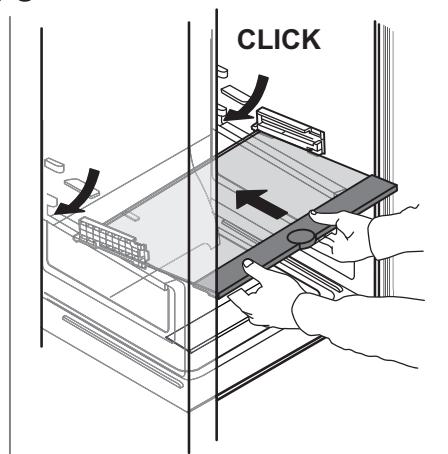
8



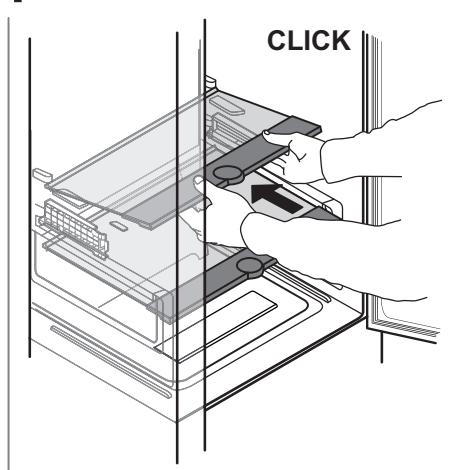
9



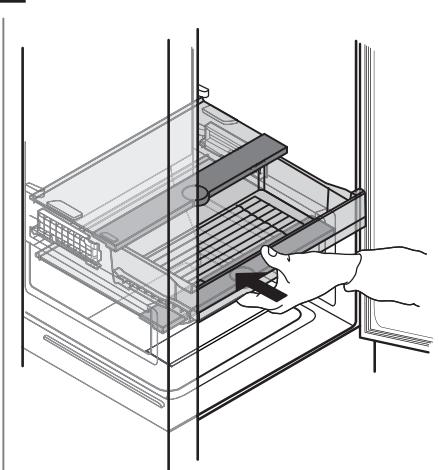
10



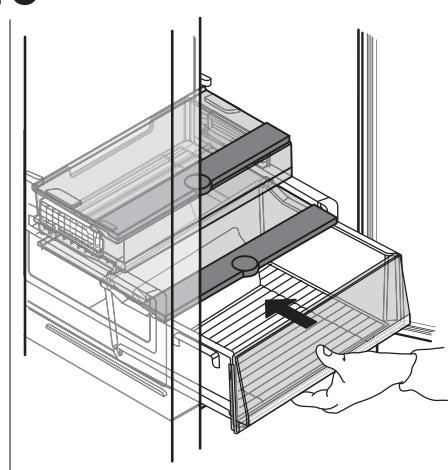
11



12



13



## Compartmento 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

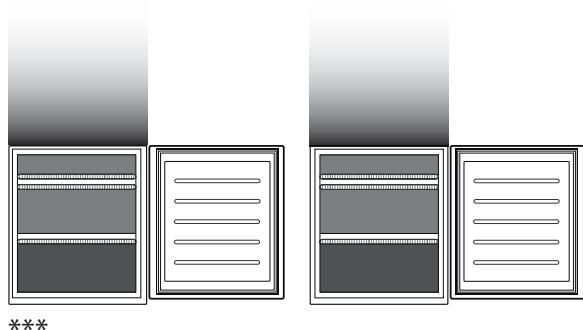
Tirare i cassetti verso l'esterno fino a fondo corsa, sollevarli leggermente ed estrarli. Al fine di ottenere un volume maggiore, il comparto congelatore può essere utilizzato senza cassetti. Verificare che dopo aver riposto gli alimenti sulle griglie/ripiani, la porta si chiuda correttamente.

### 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.

\* Disponibile solo su alcuni modelli

**Legenda****CASSSETTI 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**

<b>Prodotto</b>	<b>Periodo di conservazione (-12°C)</b>	<b>Periodo di conservazione consigliato (-18°C)</b>	<b>Periodo di conservazione (-24°C)</b>
Burro o margarina	1 mese	6 mesi	9 mesi
<b>Pesce</b>	1 mese	1-3 mesi	6 mesi
Frutta (esclusi gli agrumi) e verdura	1 mese	8-12 mesi	12 mesi
<b>Carne</b>			
Salsicce e prosciutto		2 mesi	
Arrosti (manzo-suino-agnello)		8-12 mesi	
Bisteccche o bracioli (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

**SCOMPARTO NON SURGELATI**

<b>Prodotto</b>	<b>Periodo di conservazione 0-3°C</b>	<b>Periodo di conservazione (3-6°C)</b>	<b>Periodo di conservazione 6-8°C</b>
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

\* Disponibile solo su alcuni modelli

## Suoni funzionali

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



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



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



- Controllare che i balconcini della porta, i ripiani e i cassetti del comparto frigorifero siano posizionati e fissati correttamente, per evitare possibili vibrazioni.
- Non disporre recipienti di vetro (bottiglie, vasetti, ecc.) a contatto diretto tra loro, per evitare vibrazioni.
- 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

Scolare 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 comparti. 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 scolare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.**

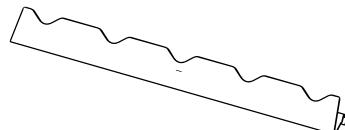
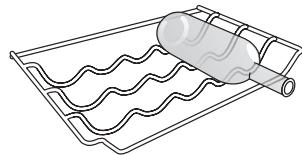
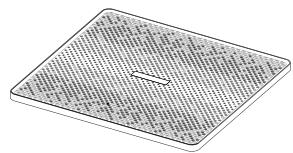
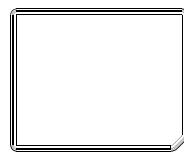
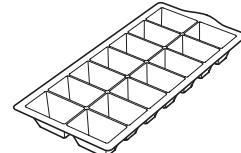
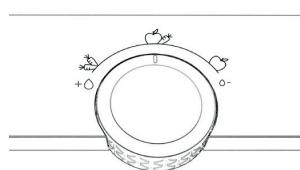
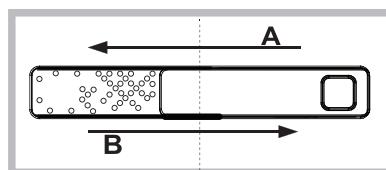
**Non utilizzare prodotti abrasivi. Non pulire i componenti del frigorifero con liquidi infiammabili.**

**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 detergenti 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).

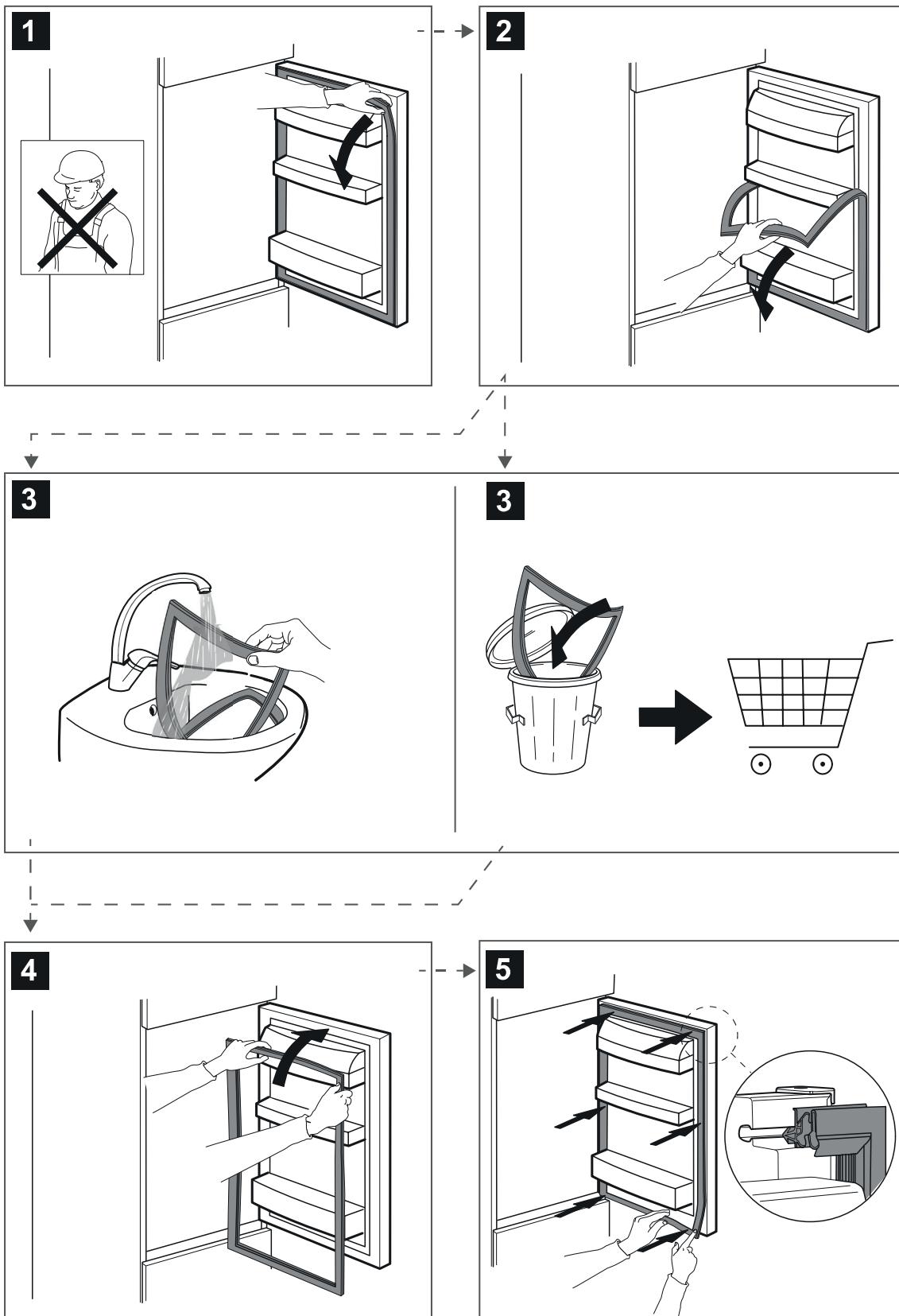
Grazie alla particolare conformazione di questo componente, la frutta e la verdura non rimangono a contatto con i liquidi persi naturalmente da questi alimenti (acqua e umidità), che rimangono al di sotto della griglia. La griglia Hygiene (salvaigiene) è trattata con la tecnologia Microban SilverShield®, 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.

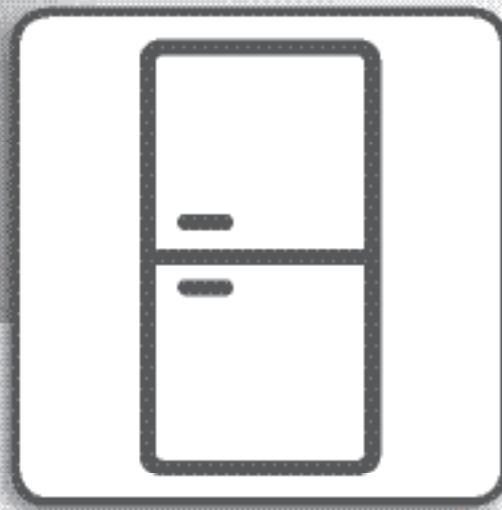
\* Disponibile solo su alcuni modelli

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



400011549176



მომხმარებლის სახელმძღვანელო

# მომხმარებლის სახელმძღვანელო

## ინდექსი

ექსპლუატაციისა და მოვლის სახელმძღვანელო . . . . .	3
მაცივრის განათება . . . . .	3
LED ნათურის გამოცვლა . . . . .	3
თაროები . . . . .	3
კარი . . . . .	3
როგორ ვისარგებლოთ მოწყობილობით . . . . .	4
პირველი გამოყენება . . . . .	4
მაცივრის კამერა და პროდუქტების შენახვა . . . . .	4
როგორ შევინახოთ ახალი საკვები და სასმელი . . . . .	4
სამაცივრო უჯრის ამოღება . . . . .	5
საყინულე კამერა საკვების შესანახად . . . . .	6
შენახვის ვადები სახლის პირობებში გაყინული პროდუქტებისთვის . . . . .	7
ფუნქციონალური ხმები . . . . .	8
რეკომენდაცია მოწყობილობის არ გამოყენების შემთხვევაში . . . . .	8
გაწმენდა და მოვლა . . . . .	8
აქსესუარები* . . . . .	9
Humidity Control (ტენიანობის მართვა)* . . . . .	9
გამოსაწევი თარო* . . . . .	9
საყინულეს სადები (Alu PAD)* . . . . .	9
სამაცივრო სადები* . . . . .	9
შუასადების ჩანაცვლება . . . . .	10

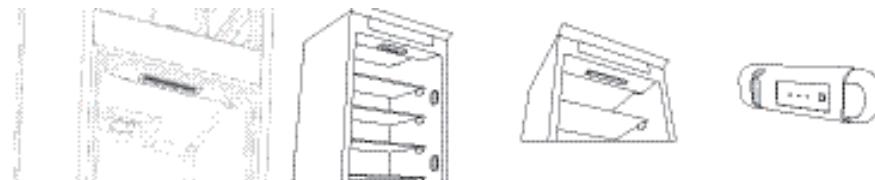
\* ხელმისაწვდომია მხოლოდ რამოდენიმე მოდელზე

## მაცივრის განათება

მაცივრის კამერის განათების სისტემაში გამოიყენება LED ნათურები, რომელიც უკეთეს განათებას უზრუნველყოფს ტრადიციულ ნათურებთან შედარებით და ძალიან მცირე ენერგიას ხარჯავს. თუ გჭირდებათ შეცვლა, დაუკავშირდით ტექნიკური დახმარების სამსახურს.  
მნიშვნელოვანია: მაცივრის კამერის განათება ირთვება, როდესაც მაცივრის კარი იღება.

### LED ნათურის გამოცვლა

განათების ნათურის გამოცვლამდე ყოველთვის გამორთეთ მოწყობილობა კვების წყაროდან. შემდეგ შეიძლება მახსინათებლებით, რომელიც ხელმისაწვდომია ტექნიკური დახმარების სამსახურისა და უფლებამოსილ გამყიდველებისგან.  
თუ საჭიროა LED ნათურების გამოცვლა, გთხოვთ დაუკავშირდეთ ტექნიკური მომსახურების სერვისს.



### თაროები

ყველა უჯრა, კარის თარო და თაროები მოხსნადია.

### კარი

#### კარის რევერსიულობა

შენიშვნა: კარის გახსნის მიმართულება შეიძლება შეიცვალოს. თუ ამ ოპერაციას ასრულებს გაყიდვების შემდგომი სერვისი, მასზე არ ვრცელდება გარანტია.  
დაიცავით შემდეგი ინსტრუქციები ინსტალაციის სახელმძღვანელოში.

\* ხელმისაწვდომია მხოლოდ რამდენიმე მოდელზე

# როგორ ვისარგებლოთ მოწყობილობით

## პირველი გამოყენება

მოწყობილობის დამონტაჟების შემდეგ, დაელოდეთ მინიმუმ ორი საათი, სანამ ჩართავთ მას ელექტროენერგიის ქსელში. მოწყობილობის ჩართვა ელექტროენერგიის ქსელში, ავტომატურად დაიწყებს მუშაობას. იდეალური შესახვის ტემპერატურა კარხნულად არის დაყენებული.

მოწყობილობის ჩართვის შემდეგ უნდა დაელოდოთ 4-6 საათი სწორი ტემპერატურის მისაღწევად ნორმალურად შევსებული მოწყობილობისთვის. განათვალისწინებული სუნის საწინაღმდევო ფილტრი ვენტილატორში, როგორც ეს ნაჩვენებია ფილტრის შეფუთვაზე (თუ ის ხელმისაწვდომია). თუ გაიგონებთ ხმოვან სიგნალს, ეს ნიშნავს, რომ გააჭტიურდა ტემპერატურის განვაშის ზარი: დააჭირეთ ლილაკს ხმოვანი სიგნალიზაციის გამორთვისთვის.

## მაცივრის კამერა და პროდუქტების შენახვა

მაცივრის კამერა განკუთვნილია ახალი საკვების და სასმელის შესანახად. მაცივრის კამერა მთლიანად ავტომატურად ახორციელებს სრულ გალოობას. პერიოდული წყლის წვეთების არსებობა კამერის უკანა კედელზე არის ავტომატური დწნობის ფაზის ნიშანი. ნადნობი წყალი მიემართება დრენაჟში და შემდეგ გროვდება კონტეინერში, სადაც ის ორთქლდება.

**შენიშვნა:** გარემოს ტემპერატურამ და თუ რამდენად ხშირად იღება კარები და მოწყობილობის მდებარეობამ შეიძლება იძოვებით შეიძლება ტემპერატურაზე ორ კამერაში. დააყენეთ ტემპერატურა ამ ფაქტორების შესაბამისად. ძალიან ნოტიო პირობებში, მაცივრის კამერაში შესაძლოა წარმოქმნას კონდენსატი, განსაკუთრებით შუშის თაროებზე. ასეთ შემთხვევაში რეკომენდებულია დახუროთ კონტეინერები სითხეებით (მაგალითად, ჭოთნის შენახვა), შეახვიეთ საკვები პროდუქტი მაღალი წყლის შემცველობით (მაგალითად, ბოსტნეული) და ჩართეთ ვენტილატორი, ასეთის არსებობის შემთხვევაში. ყველა უჯრა, კარის თარო და თაროები მოხსნადია.

### ჰერის მრავალნაკადიანი განაწილება

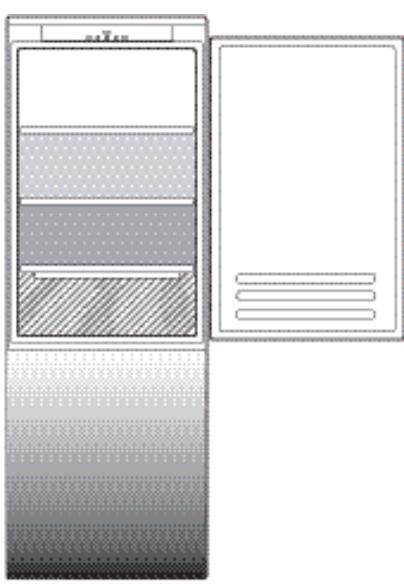
მრავალნაკადიანი განაწილება ხელს უწყობს ცივი ჰერის თანაბრად განაწილებას კამერაში პროდუქტის უკათესი შენახვის მიზნით. პროდუქტი შეიძლება განთავსდეს მოწყობილობის ნებისმიერ თაროზე. ყურადღებით იყავით, რომ ჰერის განაწილების ნახვრეტები არ ჩაიხერგოს, რომ უზრუნველყოფილი იყოს ჰერის თავისუფალი განაწილება.

## როგორ შევინახოთ ახალი საკვები და სასმელი

საკვები, რომელიც დიდი მოცულობით გამოსცემს ეთილენის გაზს (ვაშლი, გარგარი, მსხალი, ატამი, ავოკადო, ლელვი, ქლიავი, მოცვი, ნესვი, ლობიო) და რომელიც მგრძნობიარეა ამ გაზის მიმართ, როგორიცაა ხილი, ბოსტნეული და სალათი, ყოველთვის უნდა იყოს გამოყოფილი ან შეფუთული, რათა არ შემცირდეს შენახვის ვადა; მაგალითად, არ შეინახოთ პომიდორი კივის ხილთან და კომბოსტოსთან ერთად. არ შეინახოთ საკვები ძალიან ახლოს ერთმანეთთან, რათა შესაძლებელი იყოს ჰერის საკმარისი ცირკულაცია. გამოიყენეთ გადამუშავებადი პლასტმასის, ლითონის, ალუმინის და მინის ჭურჭელი და საკვები პროდუქტის შესაფუთი ფირი.

თუ მაცივარში შესანახად გაქვთ მცირე მოცულობის საკვები პროდუქტი, გირჩევთ, გამოიყენოთ თაროები ხილის და ბოსტნეულის კონტეინერის ზემოთ, რადგან ეს ყველაზე ცივი ზონაა კამერაში. ყოველთვის გამოიყენეთ დახურული კონტეინერები სითხეებისა და საკვებისთვის რომელიც გამოსცემს ან შეიძლება გაფუჭდეს სუნის ან გემოს გადაცემით, ან დააფარეთ მათ. ბოთლების ვარდნის თავიდან ასაცილებლად, შეგიძლიათ გამოიყენოთ ბოთლების დამჭერი (ხელმისაწვდომია რჩეულ მოდელებში).

### აღნიშვნები



#### ზონა

რეკომენდებულია ტროპიკული ხილის, ქილების, სასმელის, კვერცხის, სოუსების, მწინილის, კარაქის, ჯემის შესანახად

#### ცივი ზონა

რეკომენდებულია ყველის, რძის, ყოველდღიური საკვების, დელიკატესების, იოგურტის შესანახად

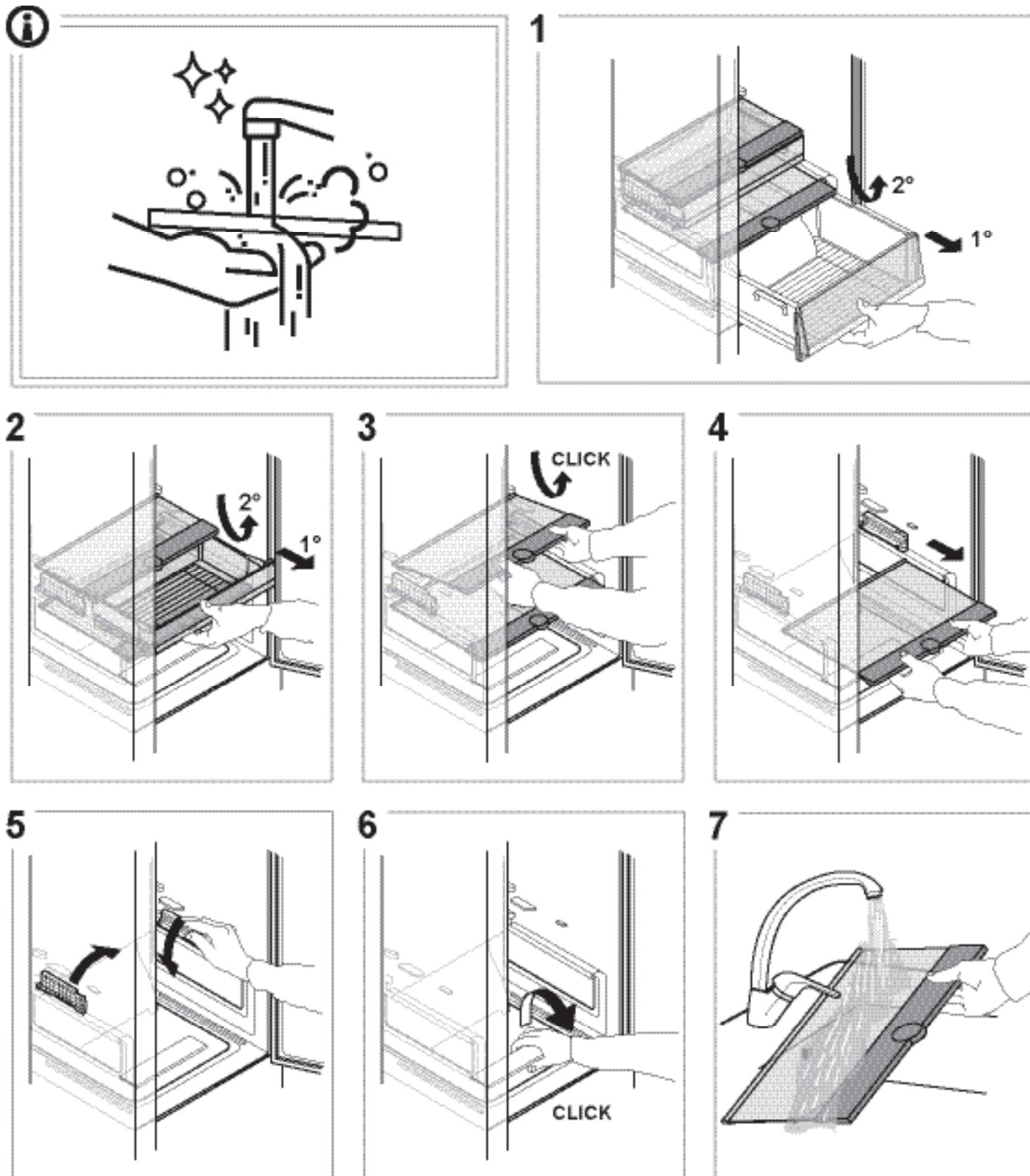
#### ყველაზე ცივი ზონა

რეკომენდებულია გაყინული ნაჭრების, დესერტების, ხორცისა და თევზის შესანახად

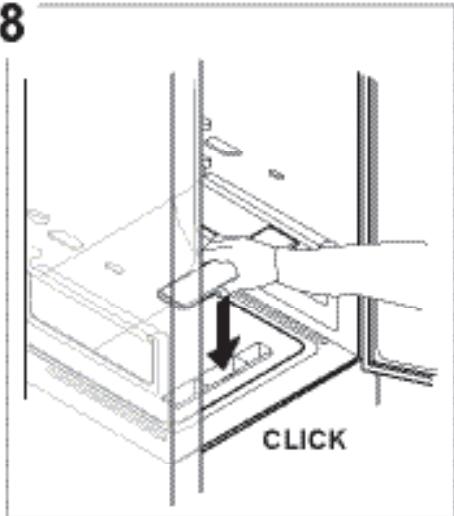
#### ხილისა და ბოსტნეულის უჯრა

მოდელებისთვის "0 ° ZONE" COMPARTMENT "ყველაზე ცივი სივრცე" არის ის, რომელიც მონიშნულია აღნიშვნებში

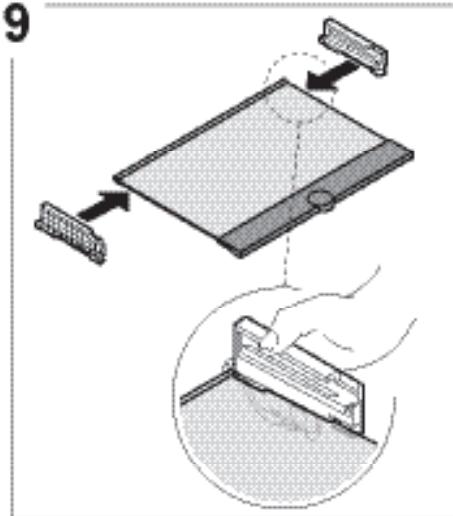
\* ხელმისაწვდომია მხოლოდ რამოდენიმე მოდელზე



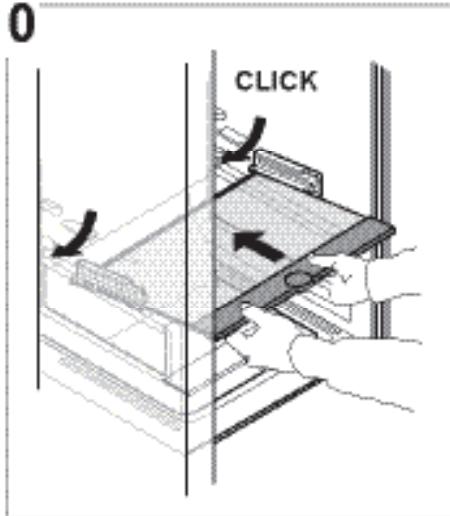
8



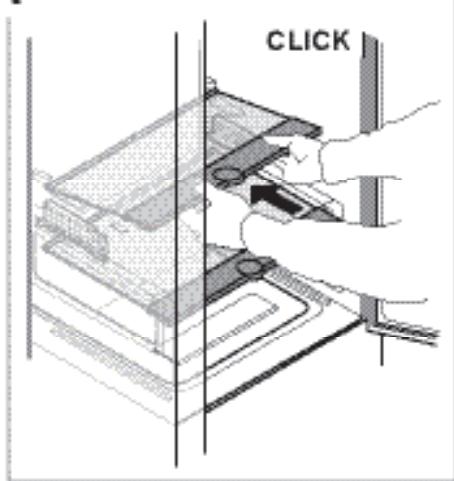
9



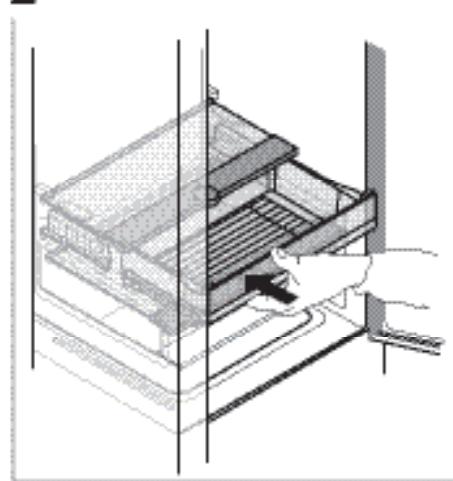
10



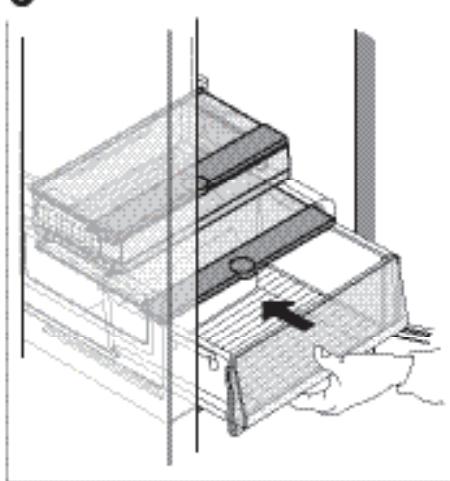
11



12



13



## საყინულე კამერა საკვების შესანახად

საყინულე კამერა იძლევა გაყინული საკვების დიდხანს შენახვასა და ახალი საკვების გაყინვის შესაძლებლობას. ახალი საკვები პროდუქტის რაოდენობა, რომელიც შეიძლება იყოს გაყინული 24 საათის განმავლობაში მითითებულია ფირფიტაზე ტექნიკური მონაცემებით. განათავსეთ ახალი საკვები პროდუქტი მაცივრის კამერის საყინულეში, ისე, რომ დატოვოთ საკმარისი ადგილი საკვები პროდუქტების პაკეტების ირგვლივ ჰაერის თავისუფალი ცირკულაციისთვის. რეკომენდებულია ხელახლა არ გაყინოთ ნაწილობრივ გამდნარი პროდუქტი. მნიშვნელოვანია შეახვიოთ საკვები პროდუქტი ისე, რომ თავიდან იყოს აცილებული წყლის, ტენის ან კონდენსატის შეღწევა.

### სადგამი

საყინულის ხონჩა სასარგებლოა ხშირად გამოსაყენებელ პროდუქტებზე მარტივად წვდომისთვის, მორჩენილი ან პატარა ზომის საკვები პროდუქტის გასაყინად ან უბრალოდ შესანახად.

### ყინულის კუბურები

შეავსეთ ყინულის ხონჩა 2/3 წყლით და ისევ ჩადეთ მაცივრის კამერაში. ყინულის ამოსაღებად არავითარ შემთხვევაში არ გამოიყენოთ ბასრი ან წვეტიანი საგნები.

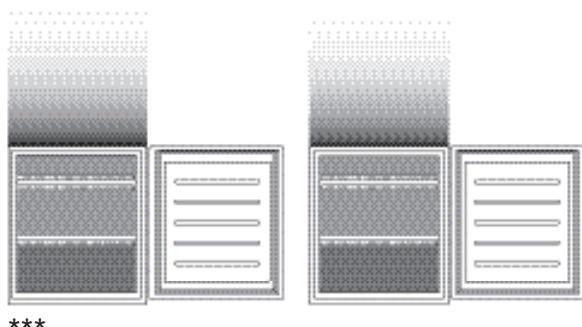
### უჯრების ამოღება

გამოწიეთ უჯრები ბოლომდე, აწიეთ და გამოიღეთ. მეტი სივრცის მისაღებად, საყინულის კამერა შეიძლება იყოს გამოყენებული უჯრების გარეშე. საკვების ისევ ცხაურებზე/თაროებზე განთავსების შემდეგ, დარწმუნდით, რომ კარი სწორად დაიხურა.

### Total No Frost (ტოტალური ყინვის გარეშე) სისტემა

Total No Frost (ტოტალური ყინვის) გარეშე სისტემა ეფექტურად აღკვეთს ყინულის წარმოქმნას, რაც აგაცილებთ თავიდან ხელით გალღვობას, როგორც საყინულის, ასევე მაცივრის. მისი სავენტილაციო სისტემა უზრუნველყოფს ცივი ჰაერის სრულ მიმოქცევას ორივე კამერაში, რაც აღკვეთს ყინულის დაგროვებას.

\* ხელმისაწვდომია მხოლოდ რამოდენიმე მოდელზე



\*\*\*

## აღნიშვნები



საყინულეს უჯრა



გაყინვის ზონის უჯრები

(მაქსიმალური ცივი ზონა)

რეკომენდებულია ახალი/მომზადებული საკვების გასაყინად.

\*\*\*

მხოლოდ CB310 და CB380

მოდელებისთვის (იხილეთ ფირფიტა

ტექნიკური მონაცემებით წილისა და

ბოსტნეულის უჯრის გვერდით მხარეს)

შენახვის ვადები სახლის პირობებში გაყინული პროდუქტებისთვის

საყინულე კამერა			
პროდუქტი	შენახვის პერიოდი (-12°C)	რეკომენდებული შენახვის პერიოდი (-18°C)	შენახვის პერიოდი (-24°C)
კარაჭი ან მარგარინი ან მარგარინი	1 თვე	6 თვე	9 თვე
თევზი	1 თვე	1-3 თვე	6 თვე
ხილი (გარდა ციტრუსებისა) და ბოსტნეული	1 თვე	8-12 თვე	12 თვე
<b>ხორცი</b> ვეტჩინა-ძეხვეული შემწვარ-მოხრაკული (ძროხის ხორცი-ღორის ხორცი-ცხვრის ხორცი) სტეიკები ან დაბეგვილი (ძროხის ხორცი-ცხვრის ხორცი- ღორის ხორცი)	1 თვე	2 თვე 8-12 თვე 4 თვე	12 თვე
რძე, ახალი სითხე, ყველი, ნაყინი ან შერბეტი	1 თვე	1-3 თვე	5 თვე (არ არის რეკომენდებული ნაყინისთვის)
ფრინველი (ქათამი-ინდაური)	1 თვე	5-7 თვე	9 თვე
გაუყინავი კამერა			
პროდუქტი	შენახვის პერიოდი 0-3°C	შენახვის პერიოდი (3-6°C)	შენახვის პერიოდი 6-8°C
კონსერვები, სასმელი, კვერცხი, სოუსი, მწინილი, კარაჟი, მურაბა	3-4 კვირა	3-4 კვირა	3-4 კვირა
ტროპიკული ხილი	არ არის რეკომენდირებული	2-4 კვირა	3-4 კვირა
ყველი, რძე, რძის პროდუქტები, დელიკატესები, იოგურტი	2-5 დღე	2-5 დღე	2-5 დღე
ხორცის ასორტი, დესერტები, ხორცი, თევზი და სახლში დამზადებული საკვები	3-5 დღე	1-2 დღე	არ არის რეკომენდირებული
ბოსტნეულისა და ხილის შენახვა (გარდა ტროპიკული ხილისა და ციტრუსების)	15 დღე	10-12 დღე	4-7 დღე

\* ხელმისაწვდომია მხოლოდ რამოდენიმე მოდელზე

## ფუნქციონალური წმები

1. კომპრესორის მიერ წარმოქმნილი წმაური ნორმალურია მოწყობილობის მუშაობის დროს.



2. ბუყბუყი და ტკაცანი წარმოიქმნება მაციებელი გაზის გაგრილების წრედში მოძრაობისას, ამიტომ ეს ნორმალური წმებია.



3. შესაძლებელია „გაიგოთ“ ტკაცანი კომპრესორის, როგორც აქტიურ, ასევე არააქტიურ მდგომარეობაში: ეს მოწყობილობის კონსტრუქციის ნორმალური წმაა.



4. შესაძლო ვიბრაციის თავიდან ასაცილებლად, შეამოწმეთ, რომ აივნები მაცივრის კარის შიგნით, თაროები და მაცივრის კარის უჯრები ჩალაგებულია და განთავსებულია სწორად.
5. შესაძლო ვიბრაციის თავიდან ასაცილებლად, არ მოათავსოთ შუშის კონტეინერები (ბოთლები, ჭილები და ა.შ.) ჰირდაპირ კონტაქტში ერთმანეთაბრძოვით.
6. ენერგომოხმარების შემცირების მიზნით ეს მოწყობილობა აღჭურვილია კომპრესორით, რომელიც მუშაობს ოპტიმალური სიჩქარით. ეს შეიძლება მოხდეს კონკრეტულ სიტუაციებში (ზაფხულში, ან დიდი რაოდენობის საკვების განთავსების შემთხვევაში) როდესაც კომპრესორი ჭრდის სიჩქარეს და ამიტომ ის უფრო წმაურობს, ვიდრე ჩვეულებრივად.

## რეკომენდაცია მოწყობილობის არ გამოყენების შემთხვევაში

### მოწყობილობის გამოყენლობის შემთხვევაში

გამორთეთ მოწყობილობა ელექტროქსელიდან, დააცარიელეთ, გაალღვეთ (საჭიროების შემთხვევაში) და გაწმინდეთ.

კარები ოდნავ ლია დატოვეთ, რომ ჰაერი თავისუფლად ცირკულირებდეს კამერებში. ამით თავიდან აიცილებთ ობის და ცუდი სუნის წარმოქმნას.

### ელექტროენერგიის მოწოდების შეწყვეტის შემთხვევაში

დახურეთ კარები, რომ საკვები ცივი დარჩეს რაც შეიძლება დიდი წნის განმავლობაში. არ გაყინოთ ხელახლა ნაწილობრივ გალღობილი საკვები. ელექტროენერგიის ხანგრძლივი წყვეტის შემთხვევაში, შესაძლოა ასევე გააქტიურდეს ელკვების გამორთვის ავარიული სიგნალი (ელექტროპროდუქტებში).

## გაწმენდა და მოვლა

გაწმენდის და ტექნიკური მომსახურების წმინდა მიერი მოწყობილობა შესელიდან ან გამორთეთ ელექტროკვება.

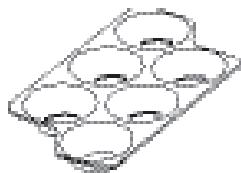
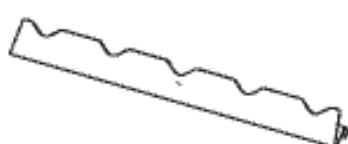
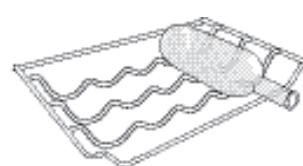
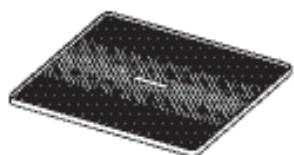
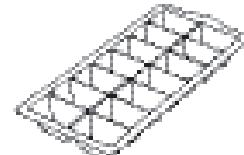
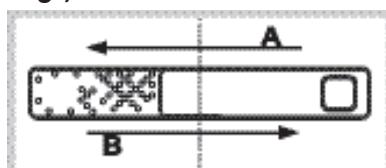
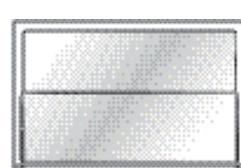
არასოდეს გამოიყენოთ აბრაზიული შასალები. არასოდეს გაწმინდოთ მაცივრის წმინდა აალებადი სითხეებით.

არ გამოიყენოთ ორთქლის საწმენდები.

ლილაკები და საკონტროლო დისპლეი არ უნდა გაიწმინდოს სპირტით ან სპირტის შემცველი ნივთიერებებით, გასაწმენდათ გამოიყენოთ მშრალი ქსოვილი.

პერიოდულად გაწმინდეთ მოწყობილობა ქსოვილით და თბილი წყლით და ნეიტრალური საწმენდი საშუალებების წსნარით შექმნილი სპეციალურად მაცივრის შიგნით გასაწმენდათ.

\* ხელმისაწვდომია მხოლოდ რამოდენიმე მოდელზე

**აქსესუარები\*****კვერცხის სადგამი****ბოთლების სათავსო****ბოთლების სათავსო****სამაცივრო სადები\*****საყინულეს სადები****ყინული ხონჩა****ღილაკი ტენიანობის მართვა****HUMIDITY CONTROL (ტენიანობის მართვა)****გამოსაწევი თარო****Humidity Control \* (ტენიანობის მართვა\*)**

გახსენით ტენიანობის რეგულატორი (პოზიცია B), თუ თჭვენ გსურთ შეინახოთ პროდუქტი ნაკლებად ტენიან სივრცეში, მაგალითად ხილი, ან დაბურეთ ის (პოზიცია A), რათა შეინახოთ პროდუქტი მეტად ტენიან სივრცეში, მაგალითად ბოსტნეული

**გამოსაწევი თარო \***

მიმმართველების სისტემის მეშვეობით, ეს თარო გაძლევთ შესაძლებლობას შეაცუროთ წინა ნაწილის ქვეშ და ქმნის დამატებით სივრცეს მაღალი ბოთლების ან დოქების შესანახად.

**საყინულეს სადები (Alu PAD)\***

ლითონის პანელი ეხმარება საკვების სწრაფად გაყინვაში. ადვილი გაწმენდისთვის ლითონის პანელი შეგიძლიათ მოხსნათ, ასწიეთ მარცხნიდან კუთხიდან.

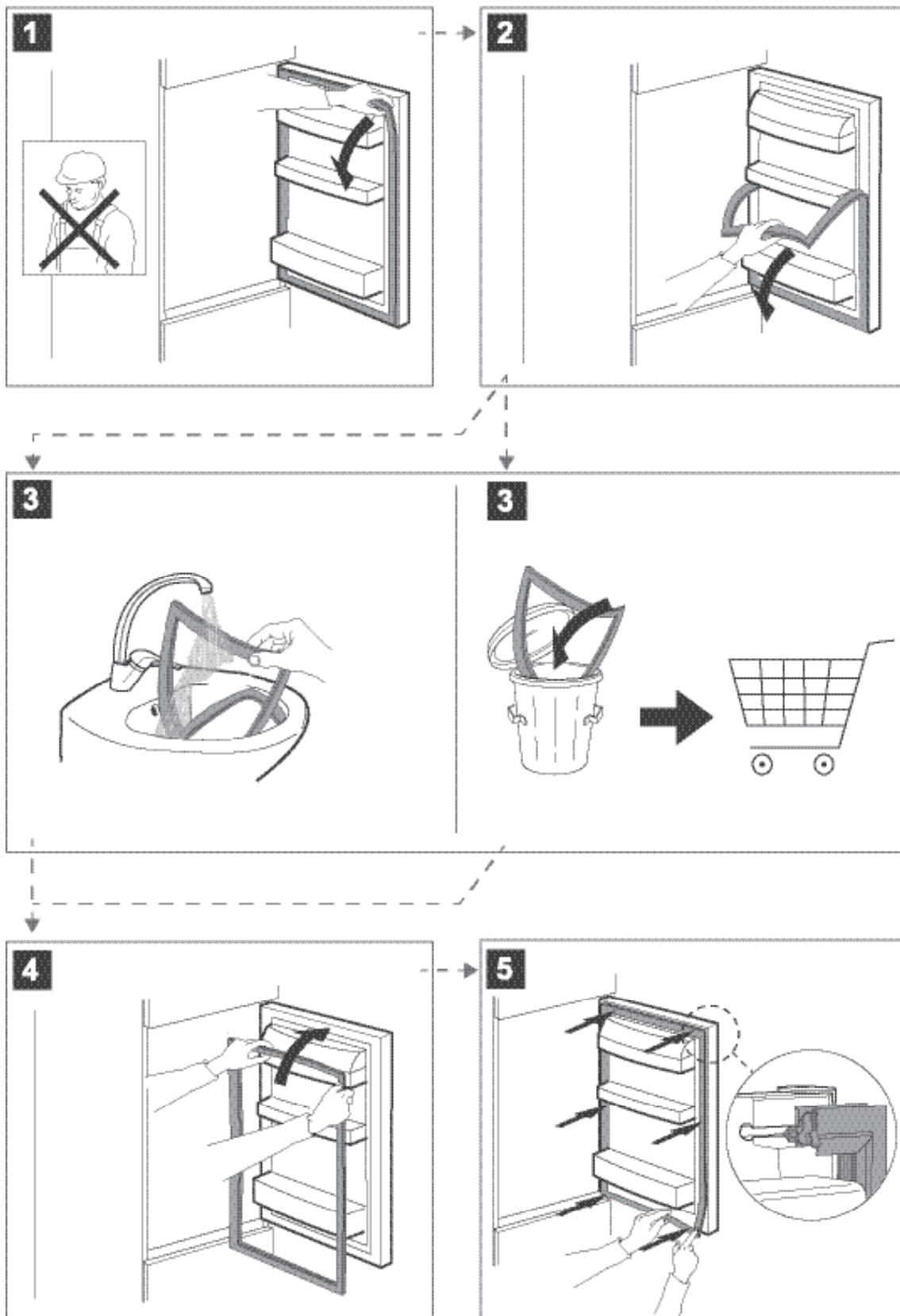
**სამაცივრო სადები\***

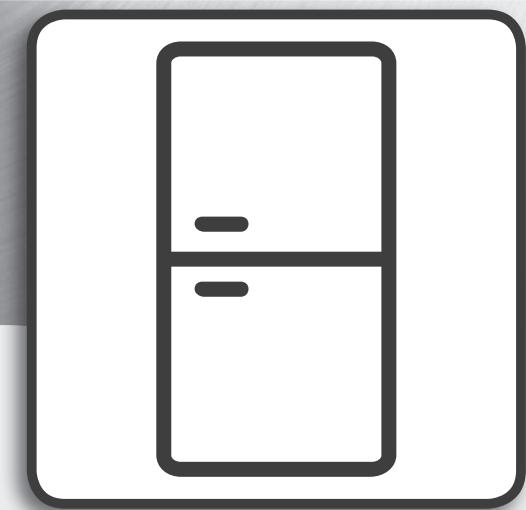
ხილის და ბოსტნეულის უჯრა აღჭურვილია ჰიგიენური გისოსით. ამ კომობონენტის განსაკუთრებული კონსტრუქციის წყალობით ხილი და ბოსტნეული არ ეხება ბუნებრივ გამონაჟონს (მაგალითად ხილის და ბოსტნეულის სინესტის წვეთები), რომლებიც გაედინება ჰიგიენური გისოსის ქვეშ. ჰიგიენური გისოსი დამუშავებულია Microban SilverShield® ტექნოლოგიით, რომელიც ამცირებს მავნე ბაქტერიების რაოდენობას გისოსის ზედაპირზე 99.9%-ით, ხილის და ბოსტნეულის უფრო საიმედოდ შესანახად\*\*. ჰიგიენური გისოსი შეგიძლიათ ამოილოთ გასარეცხად როდესაც ჭუჭყიანი, უბრალოდ ასწიეთ და გამოიღეთ. მისი გარეცხვა შეგიძლიათ ხელით მხოლოდ წყლით ან წერტილური ჭურჭლის სარეცხი საშუალებით. შეგიძლიათ მისი გარეცხვა ასევე ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში. გაწმენდის შემდეგ, უკან შედგმამდე გაამშრალეთ.

\* ხელმისაწვდომია მხოლოდ რამდენიმე მოდელზე

სათადარიგო ნაწილები ხელმისაწვდომი იქნება 7 ან 10 წლამდე ვადით, რეგლამენტის კონკრეტული მოთხოვნის შესაბამისად

## შუასადების ჩანაცვლება





**Пайдалануышы Нұсқаулығы**

# ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫ

## ИНДЕКС

Пайдалану & Күту нұсқаулығы . . . . .	3
Тоңазытқыш шамы . . . . .	3
Жарықдиодты шамды ауыстыру . . . . .	3
Текшелер . . . . .	3
Есік . . . . .	3
<b>Құрылғыны пайдалану жолы . . . . .</b>	<b>4</b>
Алғашқы рет пайдалану . . . . .	4
Тоңазытқыш және азық түлік сақтау бөлімі . . . . .	4
Балғын тағамдар мен сусындарды сақтау тәсілі . . . . .	4
Тоңазытқыш тартпасын алу . . . . .	5
Мұздату бөлімінің зат сақтайтын бөлігі . . . . .	6
Сақтау уақыты мұздатылған үй тағамдарға арналған . . . . .	7
Функционалдық дыбыстар . . . . .	8
Құрылғыны пайдаланбау жағдайындағы ұсыныс . . . . .	8
<b>Тазалау және техникалық қызмет көрсету . . . . .</b>	<b>8</b>
Керек -жараптар* . . . . .	9
Humidity Control (Ылғалдылықты басқару) * . . . . .	9
Жиналмалы сөре * . . . . .	9
Мұздатқыш камера (Alu PAD)* . . . . .	9
Тоңазытқыш төсемі* . . . . .	9
<b>Тығыздығышты алмастыру . . . . .</b>	<b>10</b>

\* Кейбір үлгілерде ғана қолжетімді

## Тоңазытқыш шамы

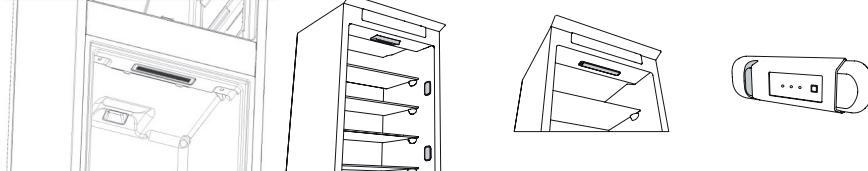
Тоңазытқыш ішіндегі жарықтандыру жүйесі дәстүрлі шамдарға қарағанда жақсы жарықтандыруды қамтамасыз ететін, сонымен қатар энергияны аз тұтынуды қамтамасыз ететін жарықдиодты шамдарды пайдаланады. Алмастыруды қажет етсеңіз, Техникалық қолдау қызметіне хабарласыңыз.

**Маңызды:** Тоңазытқыштың есігі ашылған кезде тоңазытқыш бөлімінің шамы қосылады.

### Жарықдиодты шамды ауыстыру

Шам лампасы ауыстырудың алдында құрылғыны әрқашан қуат көзінен ажыратыңыз. Бұдан кейін өніміңізге арналған шам лампасының түріне негізделген нұсқауларды орындаңыз. Шам лампасын Техникалық қолдау қызметі және өкілетті сатушыларда сатылатын бірдей сипаттағы лампамен ауыстырыңыз.

Жарықдиодты шамдарды ауыстыру қажет болса, техникалық көмек көрсету қызметіне хабарласыңыз.



### Текшелер

Жәшіктер, есік жәшіктері және сөрелерді шығару мүмкін.

### Есік

#### Есіктің ашылу бағытын өзгерту мүмкіндігі

Ескертпе: есіктің ашылу бағытын өзгертуге болады. Егер бұл операция сатудан кейінгі қызмет көрсету арқылы жүзеге асырылса, онда кепілдік берілмейді.

**Орнату нұсқаулығында** нұсқауларды орындаңыз.

\* Кейбір үлгілерде гана қолжетімді

# Құрылғыны пайдалану жолы

## Алғашқы рет пайдалану

Құрылғы орнатылғаннан кейін, қуат көзіне қоспас бұрын кемінде екі сағат күтіңіз. Құрылғыны қуат көзіне қосу жұмыстың автоматты түрде бастайды. Тағамға арналған тиісті сақтау температуралары зауытта алдын ала орнатылған.

Құрылғыны іске қосқаннан кейін қалыпты толтырылған құрылғының сәйкес сақтау температурасы орнықанша 4-6 сағат күтіңіз. Бактерияға қарсы иісті болдырмайтын сүзгіні оның орамасында көрсетілгендей желдеткішке орнатыңыз (бар болса). Егер дыбыстық сигнал естілсе, бұл температура дабылының іске қосылғанын белдіреді: дыбыстық дабылды өшіру үшін түймесін басыңыз.

## Тоңазытқыш және азық түлік сақтау бөлімі

Тоңазытқыш бөлімі балғын тағамдар және сусындарды сақтауға мүмкіндік береді. Тоңазытқыш бөлімі автоматты түрде толық ерітіледі. Бөлімнің ішіндегі артқы бетінде су тамшыларының болуы автоматты еріту кезеңінің белгісі болып табылады. Еріген су төгу құбырына бағытталады және кейін буланатын контейнерде жиналады.

Ескертпе: ортандық температурасы, есіктердің ашылу жиілігі және құрылғының орналасуы екі бөлімнің ішкі температурасына әсер етеді. Осы факторларға сәйкес температураны орнатыңыз. Өте ылғалды жағдайларда тоңазытқыш бөлімінде, әсіресе әйнек сәрелерде конденсат түзілу мүмкін. Мұндай жағдайда сұйықтық бар контейнерлерді (мысалы, сорпа құйылған ыдыс) жабу, сұйықтығы көп тағамдарды (мысалы, көкөністер) орау және жабдықталған жағдайда желдеткішті қосу ұсынылады. Жәшіктер, есік жәшіктері және сәрелерді шығару мүмкін.

### Көп Ағынды Ауа Тарату

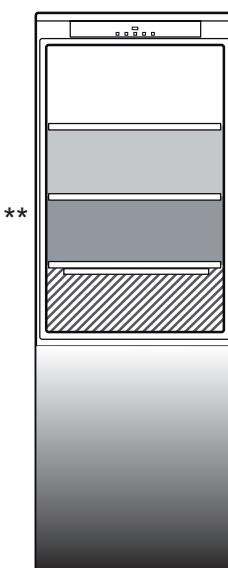
Көп ағынды өнімдер жақсы сақтау үшін қуыстардағы сұық ауаны біркелкі таратуға көмектеседі. Өнімдерді құрылғының кез-келген сөресінен қоюға болады. Ауа тарату саңылауларына кедергі келтірмеу үшін абай болыңыз, осылайша оның еркін қозғалысын қамтамасыз етіңіз.

## Балғын тағамдар мен сусындарды сақтау тәсілі

Этилен газының үлкен мөлшерін беретін және осы газға сезімтал жемістер (алма, әрік, алмұрт, шабдалы, авокадо, інжір, қара әрік, қаражидек, қауын, үрме бұршақ) және жемістер, көкөністер және салат сияқты осы газға сезімтал өнімдер әрқашан сақтау мерзімін қысқартпау мақсатында бөлек оралып немесе қаптамада сақталуы керек; мысалы, қызанақтарды киви жемісімен және орамжапырақпен бірге сақтамаңыз. Жеткілікті ауа циркуляциясын қамтамасыз ету үшін тағамды бір-біріне жақын сақтамаңыз. Тамақты орау үшін қайта өңделетін пластик, металл, алюминий, шыны ыдыстар мен пленкаларды қолданыңыз.

Егер тоңазытқышта сақталатын тамақтың мөлшері аз болса, жеміс және көкөністерді сақтау бөлімнің үстіндегі сөренің пайдалануын ұсынамыз, себебі бұл - бөлімдегі ең сұық аймақ. Әрқашан сыртқа ағып кетуі мүмкін немесе іспен немесе дәммен бұзылуы мүмкін сұйықтықтар мен тамақ өнімдері үшін жабық контейнерлерді пайдаланыңыз немесе оларды жабыңыз. Бөтелкелердің аударылып кетуін болдырмай үшін бөтелке ұстағышын пайдалануға болады (кейбір үлгілерде қолжетімді).

### Шартты белгілер



#### АЙМАҚ

Тропикалық жемісті, қауашақтарды, сусындарды, жұмыртқаларды, соустарды, маринадталған тағамдарды, сары майды, джемді сақтау үшін ұсынылады

#### САЛҚЫНДАТУ АЙМАҒЫ

Ірімшік, сұт, күнделікті тамақ, деликатес, йогурт сақтау үшін ұсынылады

#### ЕҢ СҰЫҚ АЙМАҒЫ

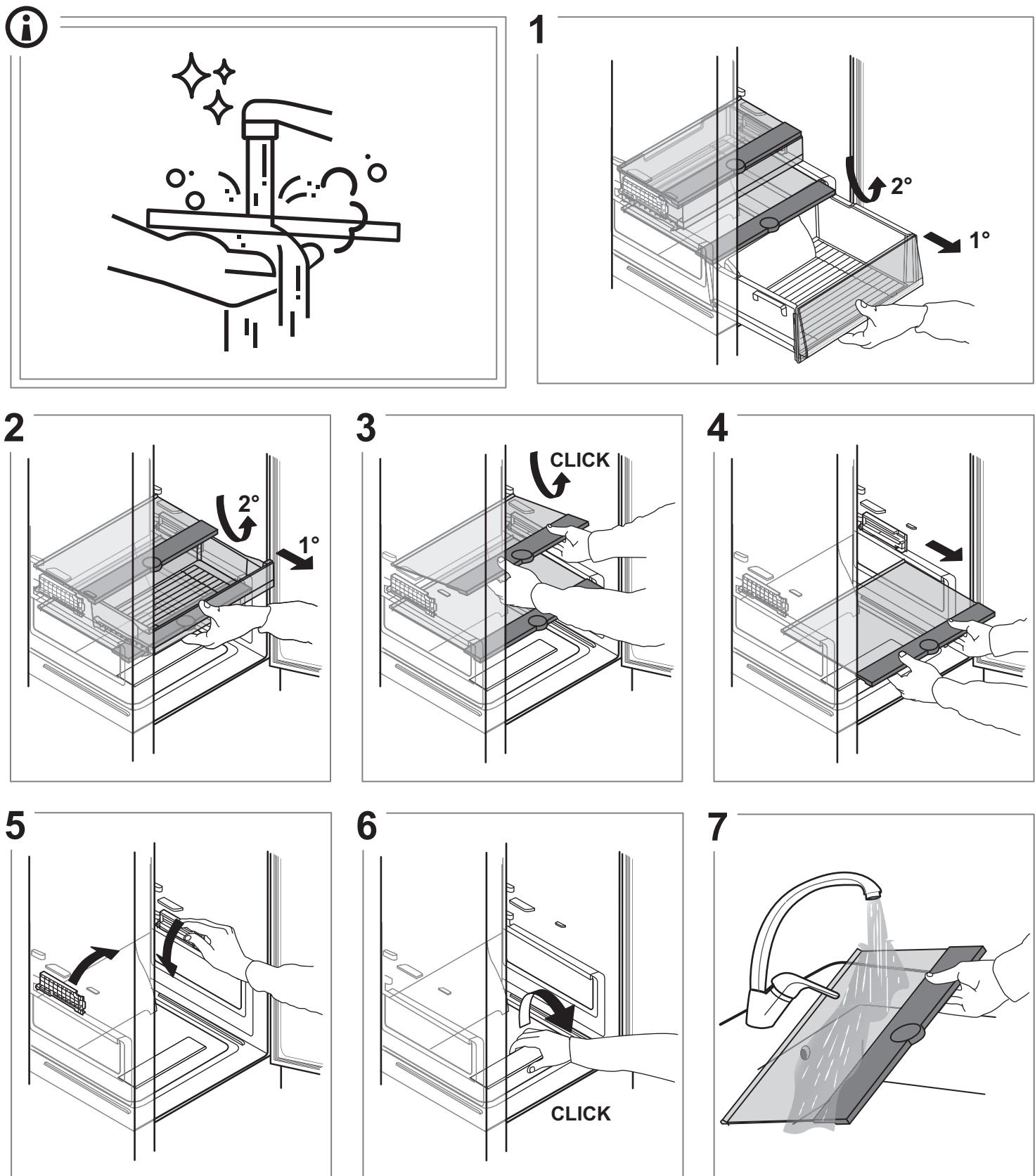
Салқын тағамдарды, десерттерді, ет пен балықты сақтау үшін ұсынылады

#### ЖЕМІС ЖӘНЕ КӨКӨНІС ТАРПАСЫ

"0 ° АЙМАҒЫ" БӨЛІМІ бар модельдер үшін "ең сұық аймақ" бұл шартты белгілермен бөлінген

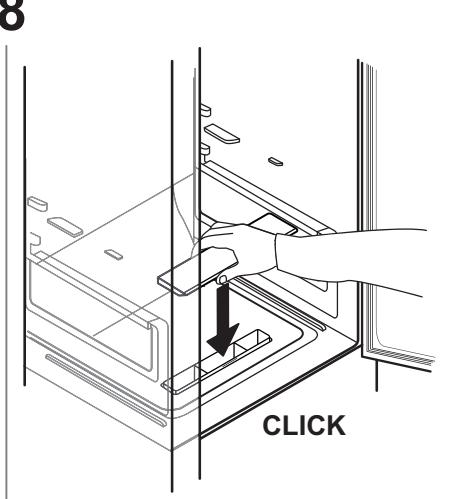
\* Кейбір үлгілерде ғана қолжетімді

Тоңазытқыш тартпасын алу

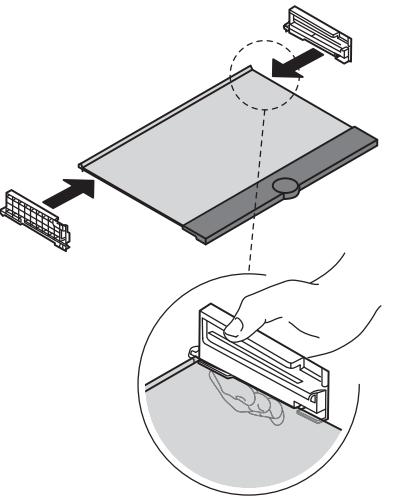


\* Кейбір үлгілерде ғана қолжетімді

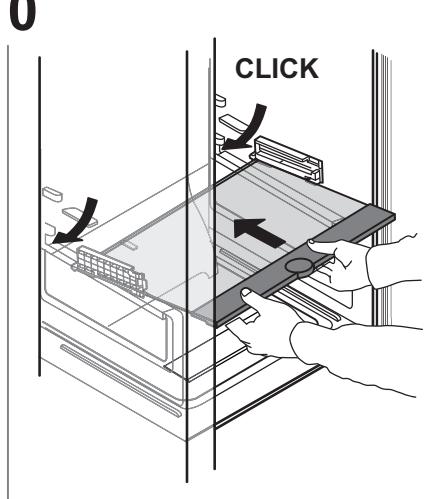
8



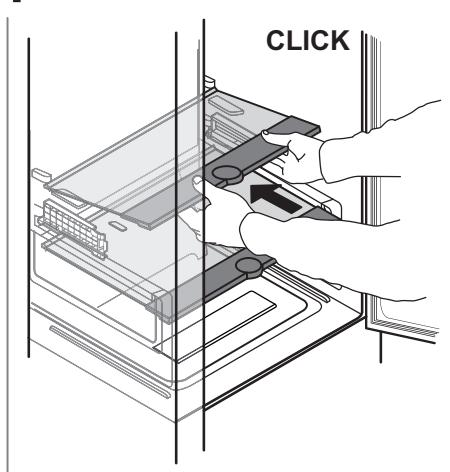
9



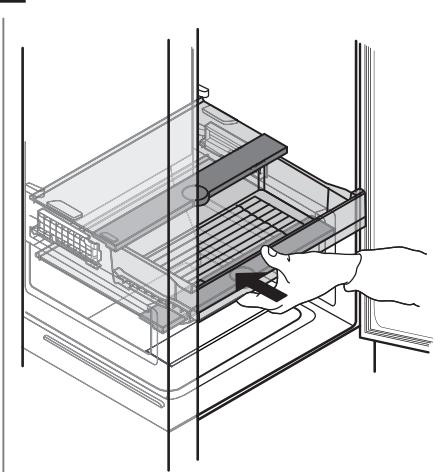
10



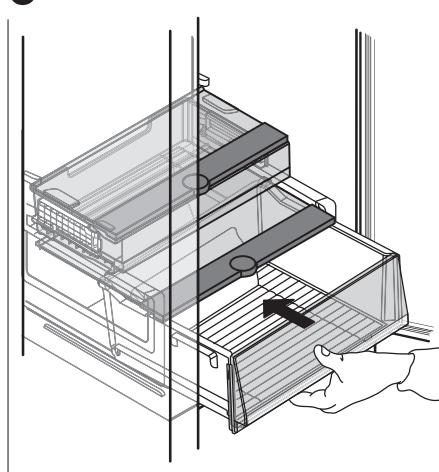
11



12



13



## Мұздату бөлімінің зат сақтайтын бөлігі

Мұздатқыш бөлімі **X \*\*\*** мұздатылған өнімдерді ұзақ уақыт сақтауға және балғын өнімдерді мұздатуға мүмкіндік береді. 24 сағат ішінде мұздатыла алатын балғын тағамдардың көлемі мәлшерлер кестесінде көрсетілген. Балғын тағамдарды мұздату бөлімінің мұздату аймағында ауаның еркін циркуляциясына мүмкіндік бері үшін тағамдар орамының айналасында жеткілікті орын қалдыра отырып орналастырыңыз. Ішінара ерітілген тағамдарды мұздатпау ұсынылады. Су, ылғал және конденсаттың енуін болдырмау үшін тағамдарды орау қажет.

### Науа\*

Мұздатқыш науасы жіңі қолданылатын өнімдерге оңай қол жеткізуге, қалдықтарды немесе ұсақ заттарды мұздатуға немесе жай ғана сақтауға пайдалы.

### Мұз текшелері

Мұз науасының 2/3 бөлігін сумен толтырып, мұздату бөліміне қайта салыңыз. Мұзды шығару үшін ешбір жағдайда үшкір немесе өткір заттарды пайдаланбаңыз.

### Тартпаларды шешіп алу

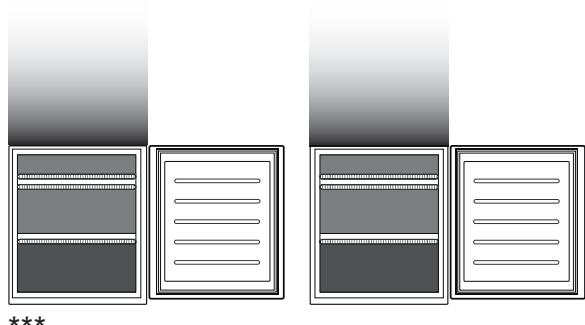
Жәшіктерді мүмкіндігінше алыс етіп сыртқа тартыңыз, жоғары көтеріп алыңыз. Қосымша көлемге қол жеткізу үшін мұздатқыш бөлімі жәшіктерсіз пайдаланыла алады. Тамақты қайта торға/сөрелерге қайта орнатқаннан кейін есіктің тиісінше жабылғанына көз жеткізіңіз.

### Total No Frost (толық мұз жок) жүйесі

Total No Frost (толық мұз жок) жүйесі мұздатқышта да, тоқазытқышта да қолмен жібіту қыындықтарынан аулақ болып, мұздың пайда болуының алдын алады.

Оның жедету жүйесі мұздың пайда болуына жол бермейтін екі қуыста да суық ауаның тамаша айналымын қамтамасыз етеді.

\* Кейбір үлгілерде ғана қолжетімді

**Шартты белгілер****МҰЗДАТҚЫШ ТАРТПАСЫ**

**ҚАТЫРУ АЙМАҒЫНЫҢ ТАРТПАСЫ**  
(МАКСИМАЛДЫ СУЫТУ АУДАНЫ)  
Таза/пісрілген тағамды мұздатуға  
ұсынылады.

\*\*\*

Тек CB310 және CB380 үлгілері үшін  
(жеміс-көкөніс тартпаның жаңында  
орналасқан техникалық ақпарат  
қараңыз)

**Сақтау уақыты мұздатылған үй тағамдарға арналған****МҰЗДАТЫЛҒАН БӨЛІМІ**

Өнім	Сақтау мерзімі (-12°C)	Ұсынылатын сақтау мерзімі (-18°C)	Сақтау мерзімі (-24°C)
Май немесе маргарин	1 ай	6 ай	9 ай
<b>Балық</b>	1 ай	1-3 ай	6 ай
Жемістер (цитрус жемістерінен басқа) және көкөністер	1 ай	8-12 ай	12 ай
<b>Ет</b> Ветчина қосылған шұжықтар Құрылған (сиыр-шошқа- қой) Стейк немесе жанышылған ет (сиыр- қой- шошқа)	1 ай	2 ай 8-12 ай 4 ай	12 ай
Сүт, жаңа сұйықтықтар, ірімшік, балмұздақ немесе шербет	1 ай	1-3 ай	5 ай (балмұздаққа ұсынылмаған)
Құс (тауық-күркетауық)	1 ай	5-7 ай	9 ай

**МҰЗДАТЫЛМАҒАН БӨЛІМІ**

Өнім	Сақтау мерзімі 0-3°C	Сақтау мерзімі (3-6°C)	Сақтау мерзімі 6-8°C
Қауашақтағы өнімдер, сусындар, жұмыртқа, соустар, маринадталған тағамдар, сары май, джем	3-4 жұма	3-4 жұма	3-4 жұма
Тропикалық жемістер	Ұсынылмайды	2-4 жұма	3-4 жұма
ірімшік, сүт, сүт өнімдерін, дүкен өнімдерін, йогурт	2 -5 күн	2 -5 күн	2 -5 күн
Ет тіліктегі, десерттер, ет және балық және үй тамағы	3 -5 күн	1 -2 күн	Ұсынылмайды
Мұнда жемістер мен көкөністерді сақтаңыз (тропикалық жемістерден басқа)	15 күн	10-12 күн	4-7 күн

\* Кейбір үлгілерде гана қолжетімді

## Функционалдық дыбыстар

- Жұмыс барысында компрессордан шу шығатың болса бұл қалыпты жағдай.



- Бұлкілдесу және сатырымдар салқыннату контурының ішінде мұздатқыш газдың өтуымен түрлендіреді, бұл қалыпты жағдай.



- Компрессор белсенді және белсеніз жағдайда сіздің сықыр "естуінің" мүмкіндігі бар: бұл өнім құрылымының қалыпты дыбысы.



- Ықтимал діріл болдырмау үшін тоқазытқыш есігінің ішінде балконы, сөрелер мен жәшіктер тоқазытқыш бөлімінде дұрыс бекітілген және орналастырылғанына көз жеткізіңіз.
- Шыны контейнерлерді (бетелке, банка, т.б.) діріл болдырмау үшін бір- бірімен қақтағысада қойманыз.
- Бұл құрылғы энергия шығынын азайту үшін оңтайлы жылдамдықпен жұмыс істейтін компрессормен жабдықталған. Белгілі бір жағдайларда (жазда немесе көп мөлшерде азық-түлік сақталса) компрессор жылдамдығын арттырып, өдetteгіден көбірек шулы болуы мүмкін.

## Құрылғыны пайдаланбау жағдайындағы ұсыныс

### Құралды пайдаланбаған жағдайда

Құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз, босатыңыз, мұзды ерітіңіз (қажет болғанда) және тазалаңыз. Бөлімдер ішінде ауаның циркуляциясына мүмкіндік беру үшін есіктерді сөл ашық ұстаңыз. Осының нәтижесінше зен және жағымсыз иістің таралуын болдырмауға болады.

### Қуатпен қамту үзілген жағдайда

Есіктерді жабық ұстаңыз, осылайша тағамдар мүмкіндігінше ұзақ уақыт бойы сұық қуйінде сақталады. Ішінара ерітілген тағамдарды қайта мұздатпаңыз. Егер қуат үзілісі ұзакқа созылса, шамды өшіру сигналы белсендірілуі мүмкін (электроникалық өнімдерде).

## Тазалау және техникалық қызмет көрсету

**Кез келген тазалау немесе қызмет көрсету жұмысының алдында құрылғыны электр желісінен немесе электр қуатының көзінен ажыратыңыз.**

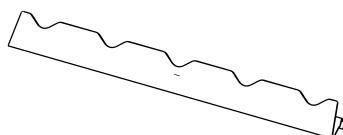
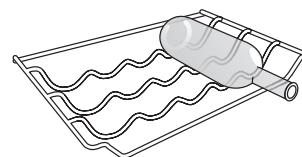
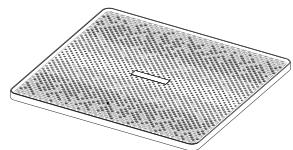
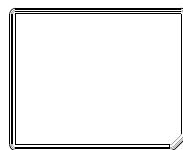
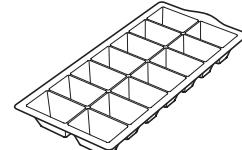
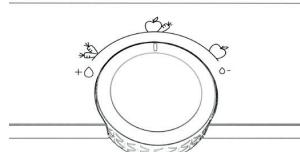
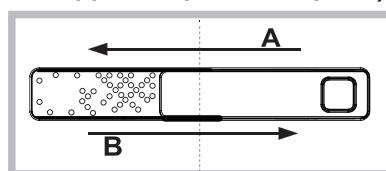
**Ұысқыш заттарды ешқашан пайдаланбаңыз. Тоқазытқыш бөлшектерін ешқашан жанғыш сұйықтықтармен тазаламаңыз.**

**Бу тазалағыштарды пайдаланбаңыз.**

**Түймешіктер және басқару панеліндегі дисплей спиртпен немесе құрамында спирт бар заттармен тазартылмауы тиіс, тек құрғақ матаны пайдаланыңыз.**

Кейде құрылғыны шуберекпен және жылы су ерітіндісімен және тоқазытқыштың ішін тазартуға арналған бейтарап тазартқыштармен сұртіңіз.

\* Кейбір үлгілерде ғана қолжетімді

**Керек -жарақтар\*****ЖҰМЫРТҚА НАУАСЫ****ШЕЛМЕК СӨРЕСІ****ШЕЛМЕК СӨРЕСІ****ТОҢАЗЫТҚЫШ ТӨСЕМІ****МҰЗДАТҚЫШ ТӨСЕМІ****МҰЗ НАУАСЫ****ЫЛҒАЛДЫҚТЫ БАСҚАРУ ТҮТҚАҒЫ****HUMIDITY CONTROL  
(ЫЛҒАЛДЫЛЫҚТЫ БАСҚАРУ)****ЖИНАЛМАЛЫ СӨРЕ****Humidity Control (Ылғалдылықты басқару)\***

Жемістер сияқты тағамды ылғалдылығы азырақ ортада сақтағыныз келсе, ылғал реттегішін (В позициясы) ашыңыз немесе көкөністер сияқты тағамды ылғалдырақ ортада сақтау үшін оны жабыңыз (А позициясы)

**Жиналмалы сөре \***

Рельс жүйесінің арқасында бұл сөре оны алдыңғы бөліктің астына итеріп, биік бөтелкелер мен құмыраларды сақтауға қосымша орын жасайды.

**Мұздатқыш камера (Alu PAD)\***

Металл панель тағамды тез қатыруға көмектеседі.

Онай тазарту үшін металл панельді сол жақ бұрыштан көтеріп алып арқылы алуға болады.

**Тоңазытқыш төсемі\***

Жеміс пен көкөністер салатын тартпа гигиеналық тордықпен жабдықталған.

Осы компоненттің арнайы дизайнының арқасында жемістер мен көкөністер гигиеналық тордың астына түсетін табиги ағып кетулермен (мысалы, тамшылармен және көкөністерден ылғалдың жоғалуымен) жана спайды. Гигиеналық тор Microban SilverShield® технологиясымен өңделеді, ол жемістер мен көкөністерді жақсырақ сақтау үшін тордың бетіндегі зиянды бактериялардың санын 99,9%-ға дейін азайтады \*\*.

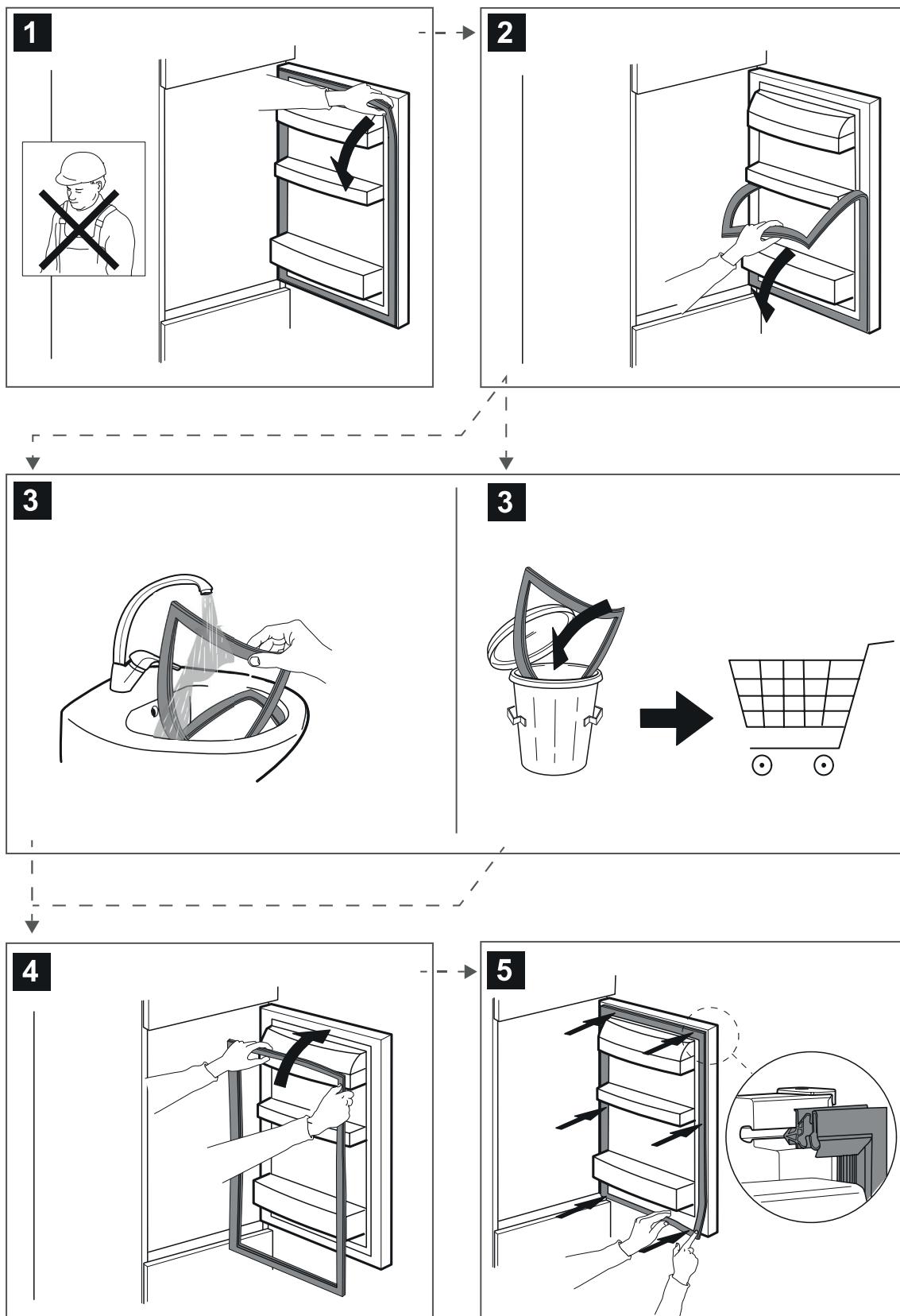
Гигиеналық тор ластанып қалғанда, оны жайлап көтеріп, шығарып алып, жууға болады. Оны жай ғана қолмен жууға болады, ол үшін тек су мен қарапайым бейтарап ыдыс жуғыш құралдарды қолданыңыз. Сондай-ақ, оны ыдыс жуғыш машинаға салып жууға болады.

Тазалап болған соң, орнына салмас бұрын кептіріп алыңыз.

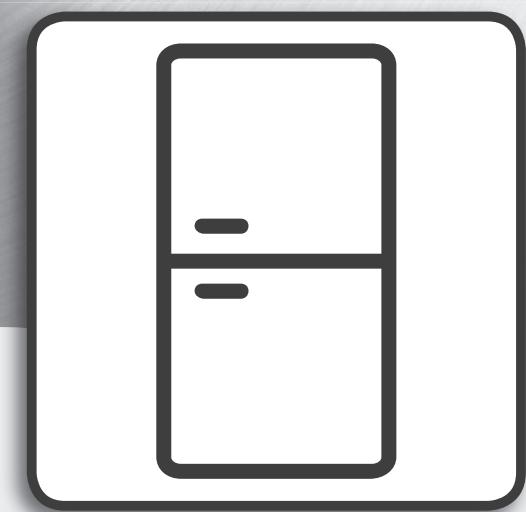
\* Кейбір үлгілерде ғана қолжетімді

Қосалқы бөлшектер арнайы нормативтік талаптарға сәйкес 7 немесе 10 жылға дейін қол жетімді болады

## ТЫҒЫЗДАҒЫШТЫ АЛМАСТЫРУ



400011549176



**Колдонуучунун колдонмосу**

# КОЛДОНУУЧУНУН КОЛДОНМОСУ

## МАЗМУНУ

<b>Колдонуу жана Кам көрүү колдонмосу . . . . .</b>	<b>3</b>
<b>Муздаткыч лампасы . . . . .</b>	<b>3</b>
LED лампасын алмаштыруу . . . . .	3
Текчелер . . . . .	3
Эшик . . . . .	3
<b>Шайманды кантип колдонуу керек . . . . .</b>	<b>4</b>
Биринчи жолу колдонуу . . . . .	4
Муздаткыч бөлүмү жана тамак ашты сактоо . . . . .	4
Жаңы тамакты жана ичимдиктерди кантип сактоо керек . . . . .	4
Муздаткычтын суурмасыналып чыгаруу . . . . .	5
Тондургуч бөлүмүндө азық-түлүк сактоо . . . . .	6
Үйдө тондуруулган тамак аштардын сактоо мөөнөтү . . . . .	7
Функционалдык үндөр . . . . .	8
Эгер шайман колдонулбаса, ага карай сунуштамалар . . . . .	8
<b>Тазалоо жана кармоо . . . . .</b>	<b>8</b>
Аксессуарлар* . . . . .	9
«Нымдуулукту көзөмөлдөө»* . . . . .	9
Бүктөлмө текче * . . . . .	9
Тондургуч төшөмөсү (Alu PAD)* . . . . .	9
Муздаткыч төшөмөсү* . . . . .	9
<b>Төшөлүүчү нерсени алмаштыруу . . . . .</b>	<b>10</b>

\* Кээ бир моделдерде гана жеткиликтүү

## Муздаткыч лампасы

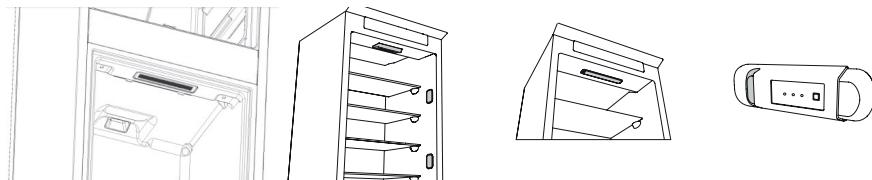
Муздаткыч камеранын ичиндеги жарык системасы LED лампаларын колдонот, бул салттуу лампаларга караганда жакшыраак жарыктандырууга, ошондой эле аз энергия керектөөнү камсыз кылат. Эгер сизге алмаштыруу керек болсо, техникалык жардам берүү кызматына байланышыңыз.

**Маанилүү:** Муздаткыч бөлүмүнүн лампасы анын эшиги ачылганда, күйгүзүлөт.

### LED лампасын алмаштыруу

Кичине лампаны алмаштыруудан мурда ар дайым жабдууну электр тогунан ажыратыңыз. Андан кийин сиздин өнүмүнүздүн кичине лампасынын түрүнө негизделген нускамаларды сактаңыз. Техникалык көмөк көрсөтүү кызматында жана ыйгарым укук берилген сатуучуларда бар кичине лампаны бирдей сапаттагы башка лампага алмаштырыңыз.

Эгерде LED лампасын алмаштыруунуз керек болсо, Техникалык жардам кызматына кайрылыңыз.



### Текчелер

бардык суурма үкөктөр, эшик текчелер жана текчелер алынып салынат.

### Эшик

#### Эшиктин ачылуу багытын өзгөртүү

Эскертүү: эшиктин ачылуу багыты өзгөртүлө алат. Эгерде бул операция Сатуудан кийинки кызмат тарабынан аткарылса, ал кепилдикке кирбейт.

**Орнотуу жетектемесиндеги** нускамаларды жолдоңуз.

\* Кээ бир моделдерде гана жеткиликтүү

# Шайманды кантип колдонуу керек

## Биринчи жолу колдонуу

Орнотуудан кийин шайманды кубаттуулукка туташтырууга чейин жок дегенде эки saat күтүңүз. Шайманды кубат булагына туташтырсаңыз, ал автоматтык түрдө иштей баштайт. Заводдо орнотулган тамак-аш сактоо температурасы үлгүлүү болуп саналат.

Шайманды күйгүзгөндөн кийин, нормалдуу толтурулган шайман туура сактоо температурасына жетишүүсү үчүн 4-6 saat күтүшүңүз зарыл. Чыпканы таңгактоодо көрсөтүлгөндөй (эгерде бар болсо) антибактериялык жана жытка карши чыпканы желдеткичке коюнуз. Эгер акустикалык сигнал чыкса, демек, температура ойготкучу иштетилди: баскычты басып, сигналды өчүрүнүз.

## Муздаткыч бөлүмү жана тамак ашты сактоо

Муздаткыч бөлүгү жаңы тамак-аш менен суусундукту сактоого мүмкүндүк берет. Муздаткыч бөлүк толугу менен автоматтык түрдө эрийт. Бөлүктүн ички арткы бетиндеги суунун тамчыларынын анда-санда пайда болушу автоматтык эритүү фазасынын белгиси. Эриген суу ағызгычка багытталат жана андан кийин контейнерге чогултулат, ал жактан бууланып жоголот.

Эскертуу: айланадагы абанын температурасы, эшиктин ачылышы жана шаймандын жайгашуу орду эки бөлүмдүн ичиндеги температураларына өзүнүн таасирин тийгизиши мүмкүн. Температураларды төмөндөгү факторлорго ылайык жөндөнүз. Аябай нымдуу шарттарда, муздаткыч бөлүгүндө, айрыкча айнек текчелерде конденсат пайда болушу мүмкүн. Мындаи учурда сизге суюктук куюлган контейнерлерди жабуу (мисалы: кумарадагы шорпо), курамында көп суу бар тамак-ашты ороо (мисалы: жашылча-жемиштер) жана эгерде бар болсо, желдеткичи иштетүү сунушталат. бардык суурма үкөктөр, эшик текчелер алышып салынат.

### Абанын малыт ағымдуу бөлүштүрүлүшү

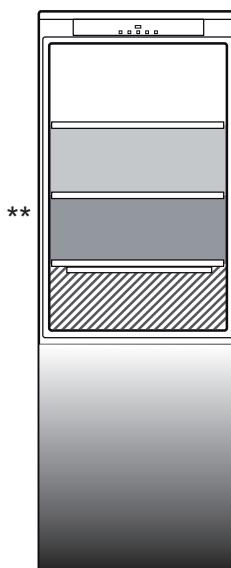
Мультийлөө азыктарды жакшыраак сактоо үчүн муздак абаны бөлүктүн ичинде текши бөлүштүрөт. Азык шаймандын каалаган жерине жайгаштырыла алат. Аба оңой айланышы үчүн абаны бөлүштүрүү төшикчелерин тосуп албаңыз.

## Жаңы тамакты жана ичимдиктерди кантип сактоо керек

Этилен газын көп бөлүп чыгарган тамак-аштар (алма, өрүк, алмурут, шабдалы, авокадо, инжир, кара өрүк, көк мөмө, коон, буурчак) жана бул газга сезгич болгон мөмө-жемиштер, жашылчалар жана чөп-чарлар сактоо мөөнөтүн кыскартпсо үчүн өзүнчө сакталып же оромолго оролуп сакталышы керек; мисалы, помидорлорду, киви жемиши же капуста менен чоогу койбонуз. Жетиштүү аба айланышын камсыз қылуу үчүн тамак-ашты бири-бирине өтө жакын салбаңыз. Тамак-аштарды ороп салуу үчүн кайра иштетүүгө жарамдуу пластик, металл, алюминий, айнек идиштерди жана пленка колдонунуз.

Эгерде муздаткычка салынуучу тамактын көлөмү өтө аз болсо, бөлүкчөнүн муздагыраак аймагында жайгашкандастан жашылча-жемиштер салынуучу идиштердин жогору жагындағы текчелерди колдонуунузду сунуштайбыз. Суюктуктар жана жыт же даам берүү менен булганган же булганышы мүмкүн болгон тамак үчүн ар дайым жабык идиштерди колдонунуз же аларды жаап коюнуз. Бөтөлкөлөрдүн кулап кетүүсүн алдын алууга, сиз бөтөлкө кармагычты колдоно аласыз.

### Шарттуу белгилер



#### АЙМАК

Тропикалык жемиштер, консервалар, ичимдиктер, жумурткалар, соустар, түздалган бадырандар, май, джемдерди сактоо үчүн сунушталат секунда

#### МУЗДАК АЙМАК

Сыр, сүт, сүт азыктарын, деликатесстер, йогуртту сактоо үчүн сунушталат

#### ЭҢ МУЗДАК АЙМАК

Закускаларды, десерттерди, этти жана балыкты сактоо үчүн сунушталат

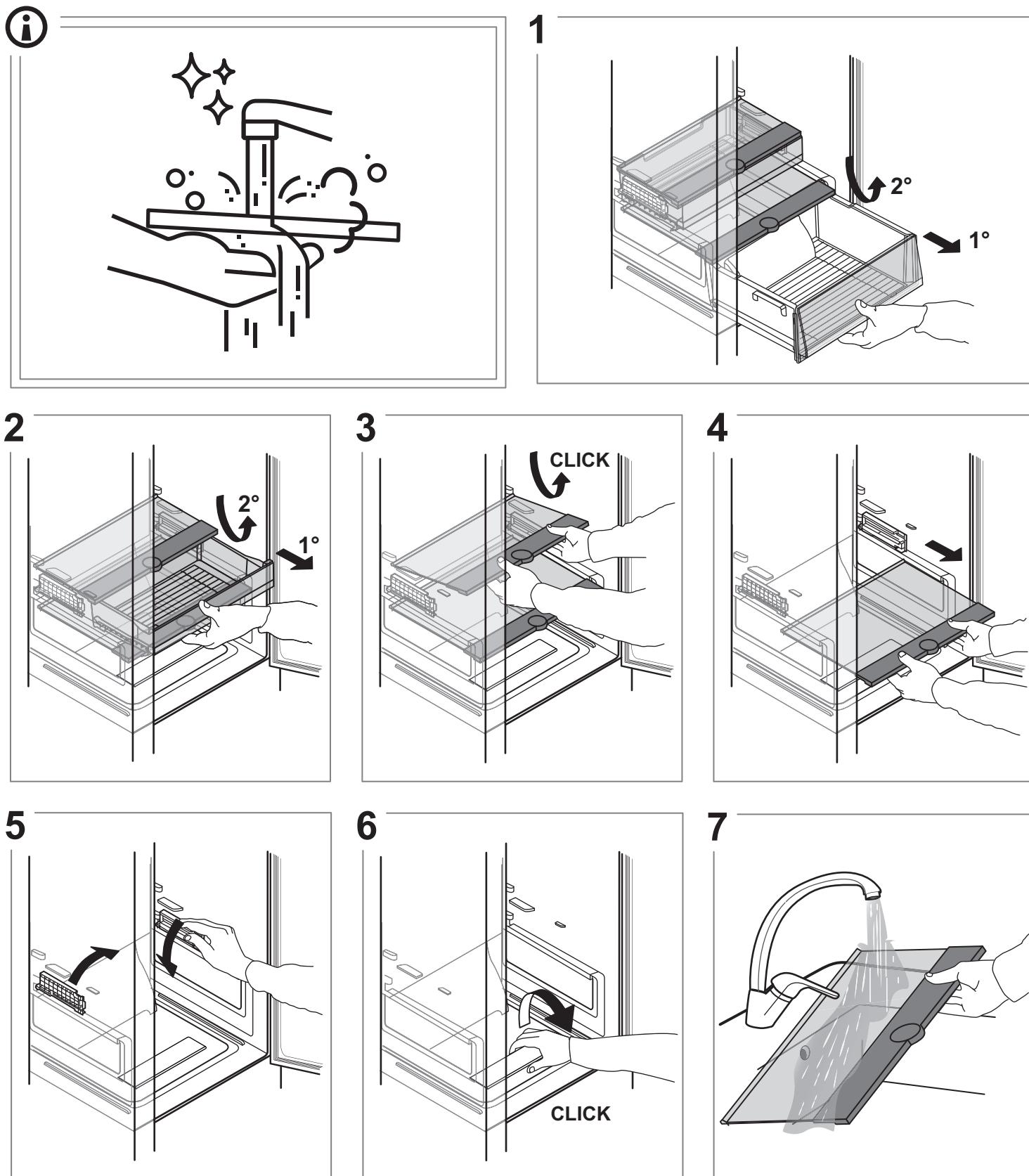


#### ЖАШЫЛЧА-ЖЕМИШ СУУРМАСЫ

"0° ZONE" БӨЛҮМҮ бар моделдер үчүн "эн салкын аймак" шарттуу белгилерде баса белгиленген

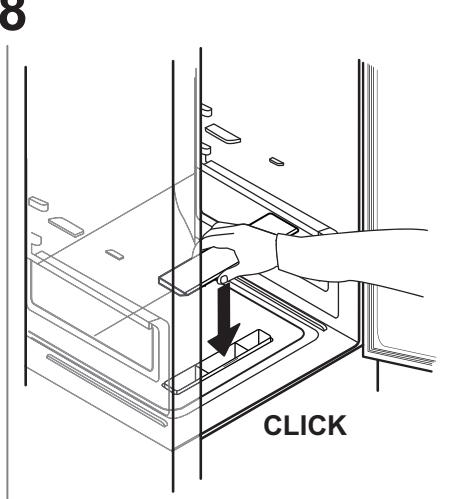
\* Кээ бир моделдерде гана жеткиликтүү

Муздаткычтын суурмасыналып чыгаруу

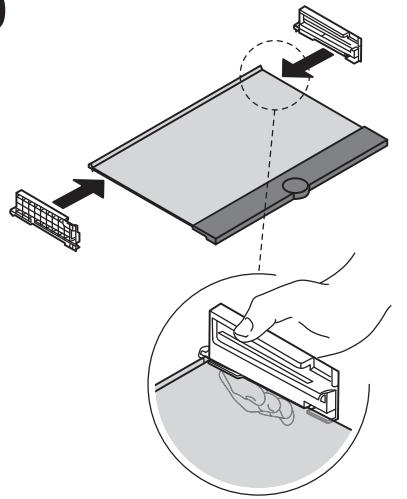


\* Кээ бир моделдерде гана жеткиликтүү

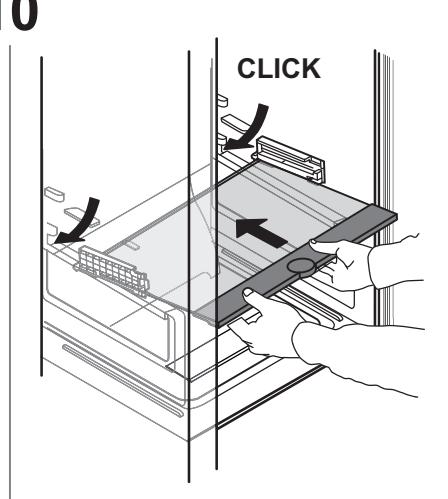
8



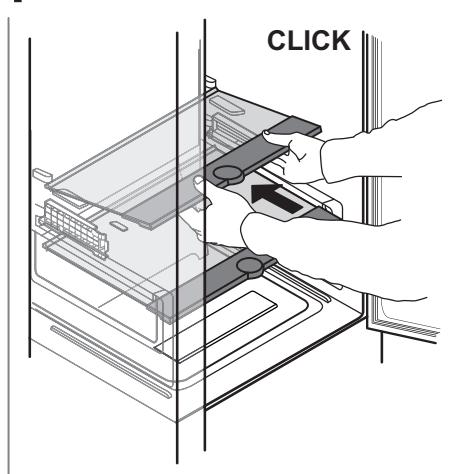
9



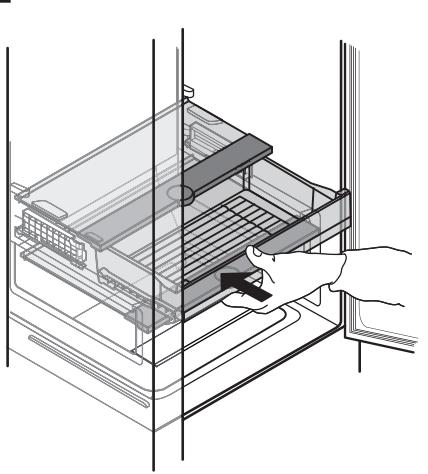
10



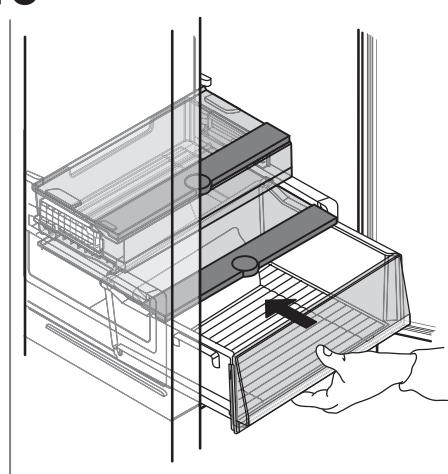
11



12



13



## Тоңдургуч бөлүмүндө азық-түлүк сактоо

Тоңдургуч бөлүкчөсү тоңдурулган тамакты узак мөөнөткө сактоого жана жаңы азыктарды тоңдурууга мүмкүндүк берет. 24 сааттын ичинде тоңдурула турган жаңы тамак-аштын саны тактачада жазылган. Аба эркин айланууга мүмкүндүк берүү үчүн тамак-аш таңгактарынын айланасында жетиштүү орун калтыруу менен тоңдургуч бөлүктүн ичиндеги тоңдуруу аянтчага жаңы тамак-ашты салыңыз. Жарым-жартылай эриген азыктарды кайра тоңдурбоо сунушталат. Тамакты суунун, нымдуулуктун же конденсациянын киришине жол бербегендей кылыш ороп коюу керек.

### Поднос\*

Тоңдургуч текчеси эң көп колдонулуучу азыктарды оңой алуу, тоңдуруу же жөн эле калдыктарды же майдабарат азыктарды сактоо үчүн пайдалуу болот.

### Муз кубиктери

Муз подносту 2/3 бөлүгүн суу менен толтурунуз жана тоңдургуч бөлүккө кайра салыңыз. Курч жана миздүү буюмдарды музду кетирүү үчүн кандай гана шартта болбосун колдонбонуз.

### Суурмаларды алыш салуу

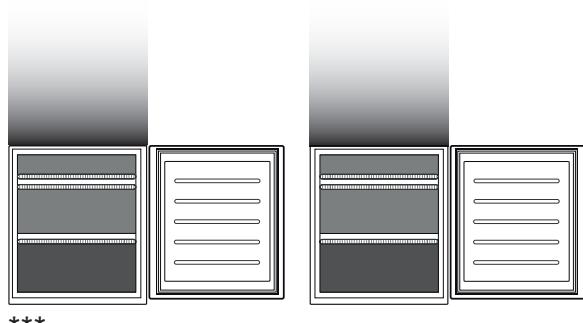
Суурма үкөктөрдү сыртты көздөй болушунча тартыңыз, көтөрүнүз жана алыш салыңыз. Чоң көлөмдү алыш үчүн тоңдургуч бөлүк суурма үкөктөрү жок колдонушу мүмкүн. Тамак-аш кайра сеткаларга/текчелерге салынгандан кийин эшик жакшы жабылгандыгына ынаныңыз.

### Total No Frost (Толугу менен музсуз муздатуу) тутуму

Total No Frost (Толугу менен музсуз муздатуу) системасы муздун пайда болушуна болтурбай, тоңдургучта да, муздаткычта да кол менен эритүү түйшүгүнө жол бербейт.

Анын жедеттүү системасы эки болүкчөдө төң муздак абанын кемчиликсиз айлануусун камсыздап, муз топтолушун алдын алат.

\* Кээ бир моделдерде гана жеткиликтүү



\*\*\*

**Шарттуу белгилер****ТОНДУРГУЧ СУУРМА ҮКӨК****ТОНДУРУУ АЙМАГЫНЫН СУУРМАСЫ**  
(МАКСИМАЛДУУ МУЗДАТУУ ЗОНАСЫ)  
жаңы/даярдалган тамак-ашты  
тондурууга сунушталат.

\*\*\*

СВ310 жана СВ380 моделдери үчүн гана  
(жемиш жана жашылча суурмасынын  
капталында жайгашкан маалымат  
тактасын караңыз)**Үйдө тондурулган тамак аштардын сактоо мөөнөтү****ТОНДУРУУ БӨЛҮМҮ**

Өнүм	Сактоо мөөнөтү (-12°C)	Сунушталган сактоо мөөнөтү (-18°C)	Сактоо мөөнөтү (-24°C)
Май же маргарин	1 ай	6 ай	9 ай
<b>Балык</b>	1 ай	1-3 ай	6 ай
Жемиш (цитрустардан башка) жана жашылчалар	1 ай	8-12 ай	12 ай
<b>Эт</b> Ham-sausages Күйкаланган эт (үй-чочко-козу эти) Стейктер же кесилген эт (үй-козу-чочко эти)	1 ай	2 ай 8-12 ай 4 ай	12 ай
Сүт, жаңы суюктуктар, сыр, балмұздак же шербет	1 ай	1-3 ай	5 ай (балмұздак үчүн сунушталбайт)
Канаттуулардын эти (тоок-индюк эти)	1 ай	5-7 ай	9 ай

**ЖАЛПЫ БӨЛҮМ**

Өнүм	Сактоо мөөнөтү 0-3°C	Сактоо мөөнөтү (3-6°C)	Сактоо мөөнөтү 6-8°C
Консервалар, ичимдиктер, жумуртка, соус, туздалған бадыраң, май, джем	3-4 жума	3-4 жума	3-4 жума
Тропикалық жемиштер	Сунушталбайт	2-4 жума	3-4 жума
быштак, сүт, сүт азықтары, каймак	2-5 күн	2-5 күн	2-5 күн
Мұздак эт кесиндилиери, таттуулар, эт жана балық, үйдө бышырылған тамак	3-5 күн	1-2 күн	Сунушталбайт
Жашылча-жемиштерди сактоо (тропикалық жана цитрус жемиштеринен башка)	15 күн	10-12 күн	4-7 күн

\* Кээ бир моделдерде гана жеткиликтүү

## Функционалдык үндөр

- Шайман иштеп жатканда компрессордан чыккан үн демейдеги көрүнүш.



- Хладаген муздаткыч контурунда жылганда күркүлдөгөн добуш угулат. Бул адаттагыдай көрүнүш.



- Компрессор иштеп жатканда же иштебей турганда кычыраган үндөрдү “угуу” мүмкүн: бул шаймандын структурасынын адаттагыдай добушу.



- Мүмкүн болгон вибрациялардын алдын алуу үчүн муздаткыч эшиктин ичиндеги бөлүмдөр, муздаткыч бөлүмдөгү текчелер жана суурмалар туура салынганын жана коюлганын текшерициз.
- Вибрацияны алдын алууга айнек контейнерлерди (бөтөлкөлөрдү, банкаларды, жана башкаларды) бир бирине тийгизип койбогула.
- Бул шайман энергия керектөөсүн минималдаштыруу үчүн оптималдуу ылдамдыкта иштеген компрессор менен жабдылган. Кээ бир жагдайларда (жай мезгилиnde же көп өлчөмдөгү тамак-аш сакталган учурда) компрессор ылдамдыгын жогорулатып, демейдегиден көбүрөөк ызы-чуу болуп калышы мүмкүн.

## Эгер шайман колдонулбаса, ага карай сунуштамалар

### Шайман колдонулбаган учурда

Жабдууну электр тогунаң ажыратыңыз, бошотунуз, эритиңиз (керек болсо) жана тазалаңыз. Бөлүктүн ичинде абанын айланышы үчүн эшикти кичине ачык кармаңыз. Муну кылуу менен сиз көк жана жаман жыттын өрчүшүн болтурбайсыз.

### Электр тогу токтотулган учурда

Тамак-аштын болушунча көп убакытка чейин муздак турушу үчүн эшикти жабык кармаңыз. Жарым-жартылай эритилген тамак-ашты кайра тоңдурбаңыз. Эгерде көп убакытка чейин ток болбосо, электр тогу өчүктүгүн билдирген сигнализациясы дагы автивдештирилиши мүмкүн (электроника продукцияларында).

## Тазалоо жана кармоо

**Ар кандай кармоо же тазалоо операцияларын аткаруудан мурда шайманды штепсель вилкасынан же электр тогунаң ажыратыңыз.**

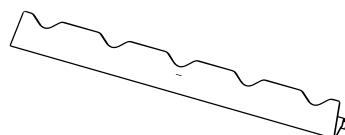
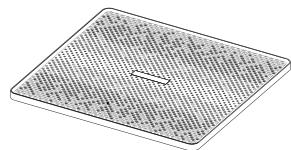
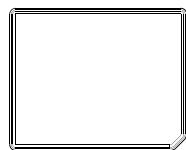
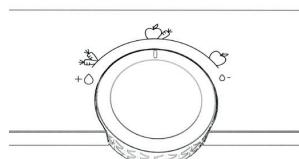
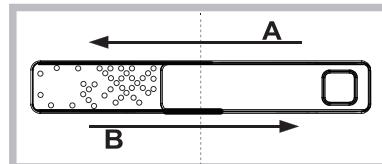
**Эч качан абразивдерди колдонбонуз. Муздаткычтын бөлүктөрүн, тез күйүүчү суюктуктар менен тазалабаңыз.**

**Буу тазалоо каражаттарын колдонбонуз.**

**Баскычтар жана башкаруу панелинин дисплейи спирт же спирттен келип чыккан заттар менен тазаланбашы керек. Жөн гана кургак чүпүрөк менен тазалоо зарыл.**

Шайманды маал-маалы менен чүпүрөк жана жылуу суунун эритмеси жана муздаткычтын ичин тазалоо үчүн атайын жасалган нейтралдуу тазалоочу каражаттар менен тазалаңыз.

\* Кээ бир моделдерде гана жеткиликтүү

**Аксессуарлар\*****ЖУМУРТКА САЛУУЧУ ИДИШ****БӨТӨЛКӨЛӨР КАРМАГЫЧЫ****БӨТӨЛКӨЛӨР КАРМАГЫЧЫ****МУЗДАТКЫЧ ТӨШӨМӨСҮ****ТОНДУРГУЧ ТӨШӨМӨСҮ****МУЗ ФОРМАСЫ****НЫМДУУЛУКТУ КӨЗӨМӨЛДӨӨ  
БУРАГЫЧЫ****HUMIDITY CONTROL  
(НЫМДУУЛУКТУ КӨЗӨМӨЛДӨӨ)****БҮКТӨЛМӨ ТЕКЧЕ****Humidity Control (Нымдуулукту көзөмөлдөө)\***

Эгерде сиз мөмө-жемиш сыйктуу тамак-ашты азыраак нымдуу чөйрөдө сактагыңыз келсө, нымдуулукту жөнгө салгычты (В абалы) ачыңыз же жашылча сыйктуу тамак-ашты нымдуураак чөйрөдө сактоо үчүн аны жабыңыз (А абалы)

**Бүктөлмө текче \***

Рельс тутумунун жардамы менен бул текче аны алдыңкы бөлүктүн астына жылдырып, бийик бөтөлкөлөрдү же кумураларды сактоо үчүн кошумча орун түзүүгө мүмкүндүк берет.

**Тондургуч төшөмөсү (Alu PAD)\***

Металл панели азыкты тезирээк тондурууга жардам берет.

Металл панелин оной тазалоо үчүн аны сол бурчунан көтөрүп, алып чыгарса болот.

**Муздаткыч төшөмөсү\***

Жашылча-жемиш суурмасы гигиеналык тор менен жабдылган.

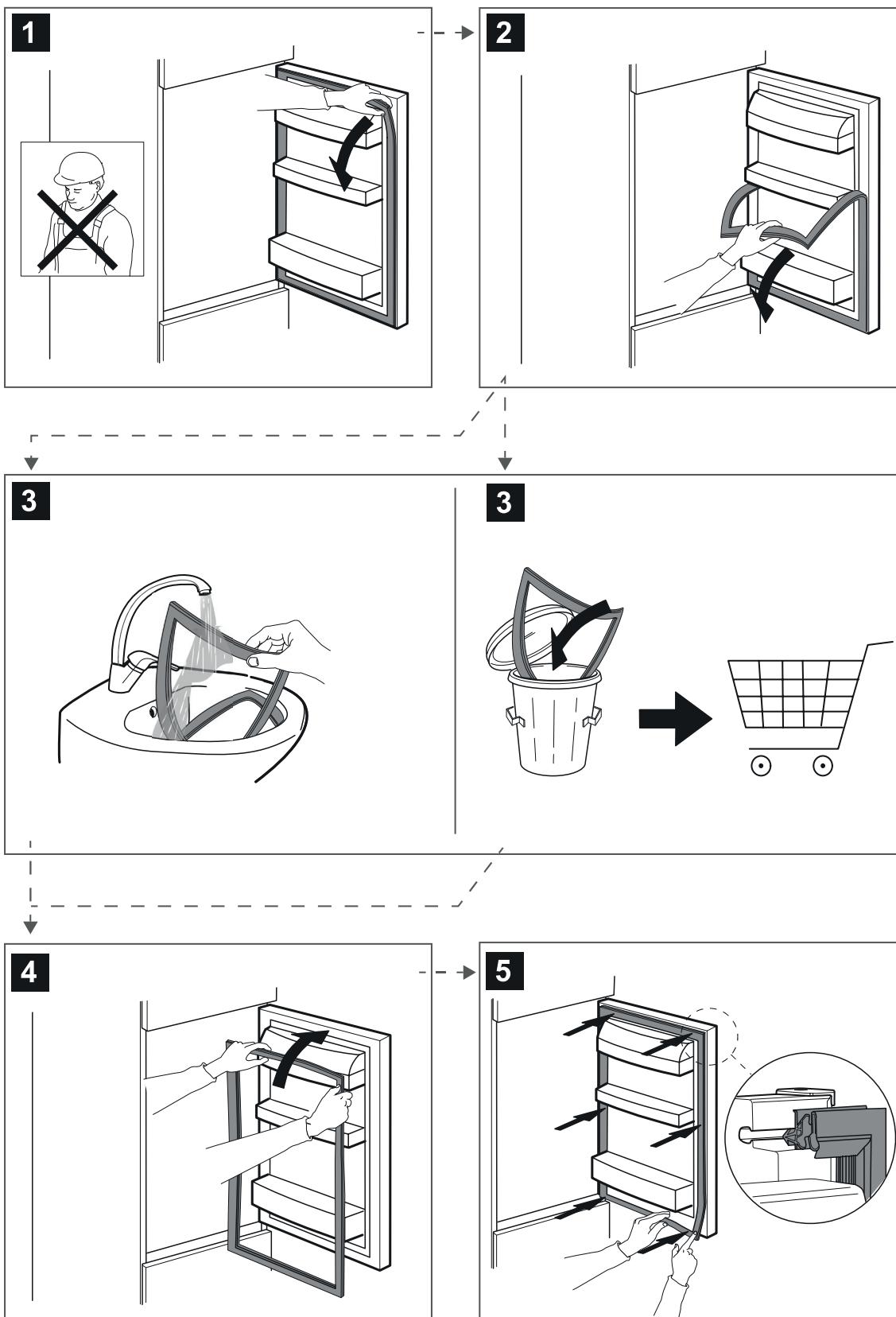
Бул компоненттин езгөчө дизайнынын жардамы менен жашылча-жемиштер гигиеналык тордун астына түшө турган табигый агып кетүүлөргө (мисалы, тамчылаттуулар жана жашылчалардан нымдуулуктун жоголушу) тийбейт. Гигиеналык торчо Microban SilverShield® технологиясы менен иштетилгендиктөн, бетиндеги зыяндуу бактерияларды 99,9% азайтып, мөмө-жемиштерди жана жашылчаларды жакшыраак сактайт\*\*. Гигиеналык торчо кирдеп калганда, аны тазалоо үчүн ордунан көтөрүп, алып чыгарса болот. Ал суу куюп кол менен жууп же кадимкидей нейтралдуу идиш жуучу каражаттар менен жууса болот. Аны идиш жуучу машинада да жууса болот.

Тазалагандан кийин, кайра ордуна коюудан мурун, кургатыңыз.

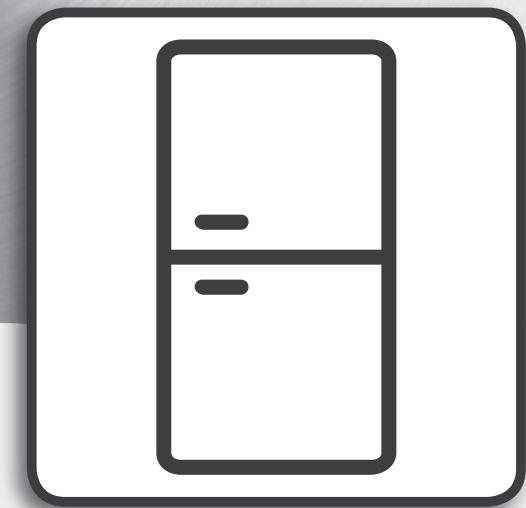
\* Кээ бир моделдерде гана жеткиликтүү

Курам бөлүктөр Регламенттин атايын талаптарына ылайык 7 же 10 жылга чейинки мөөнөткө жеткиликтүү болот.

## Төшөлүүчү нерсени алмаштыруу



400011549176



**Naudojimo vadovas**

# NAUDOJIMO VADOVAS

## RODYKLĖ

<b>Naudojimo ir priežiūros vadovas .....</b>	<b>3</b>
<b>Šaldytuvo lemputė .....</b>	<b>3</b>
LED lemputės keitimas.....	3
Lentynos .....	3
Durelės .....	3
<b>Kaip naudoti prietaisą .....</b>	<b>4</b>
Naudojimas pirmą kartą.....	4
Šaldytuvo skyrius ir maisto laikymas .....	4
Kaip laikyti šviežią maistą ir gėrimus .....	4
Šaldytuvo stalčiaus išémimas.....	5
Šaldiklio skyrius, maisto laikymas .....	6
Namuose šaldytų produktų laikymo laikas .....	7
Funkciniai garsai .....	8
Rekomendacijos, kaip elgtis, jei prietaisas nenaudojamas .....	8
<b>Valymas ir priežiūra .....</b>	<b>8</b>
Priedai * .....	9
Humidity Control (Drėgnumo valdymas) * .....	9
Sustumiamama lentyna *.....	9
Šaldiklio skydelis (Alu PAD)* .....	9
Šaldytuvo skydelis* .....	9
<b>Tarpiklio keitimas .....</b>	<b>10</b>

\* Tik tam tikruose modeliuose

## Šaldytuvo lemputė

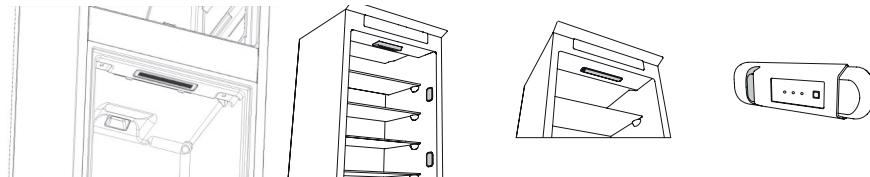
Šaldytuvo skyriaus vidus apšviečiamas LED lemputėmis. Jos ryškesnės nei tradicinės lemputės ir pasižymi itin mažomis energijos sąnaudomis. Jei reikia pakeisti lemputę, kreipkitės į techninės priežiūros centrą.

**Svarbu:** Šaldytuvo skyriaus apšvietimas išjungiamas, 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 išsigyti 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**.

\* Tik tam tikruose modeliuose

# Kaip naudoti prietaisą

## Naudojimas pirmą kartą

Irengę, 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.

Ijungę prietaisą, turite palaukti 4–6 valandas, kol bus pasiekta tinkama įprastai pripildyto prietaiso laikymo temperatūra. Antibakterini, nuo kvapų saugantį filtru įdėkite į ventiliatorių, kaip parodyta ant filtro pakuočės (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 gérimams 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

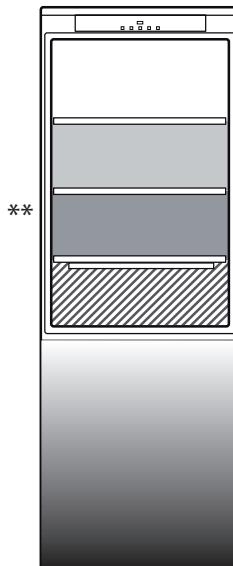
Daugiasrautis oro paskirstymas padeda tolygiai paskirstyti šaltą orą skyriuje ir geriau apsaugoti maistą. Maistą galite laikyti bet kurioje prietaiso lentynėlėje. Atkreipkite dėmesį, kad nebūtų uždengtos oro tiekimo ventiliatorių angos ir oras galėtų laisvai judėti.

## Kaip laikyti šviežią maistą ir gérimus

Maisto produktus, kurie išskiria daug etileno dujų (obuolius, abrikosus, kriaušes, persikus, avokadus, figas, slyvas, mėlynes, melionus, pupeles) arba yra jautrūs šioms dujomis, 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 vienų kitų, kad tarp jų galėtų tinkamai cirkuliuoti oras. Maistui laikyti naudokite perdirlbamą plastiko, metalo, aluminio ir stiklo indelius bei maistinę plėvelę.

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

### Legenda



#### ZONA

Rekomenduojama tropiniams vaisiams, skardinėms, gérimams, kiaušiniams, padažams, konservuotiemis produktams, sviestui ir uogienei laikyti

#### VĒSI ZONA

Rekomenduojama sūriui, pienui, kasdieniams produktams, delikatesams, jogurtui laikyti

#### ŽEMIAUSIOS TEMPERATŪROS ZONA

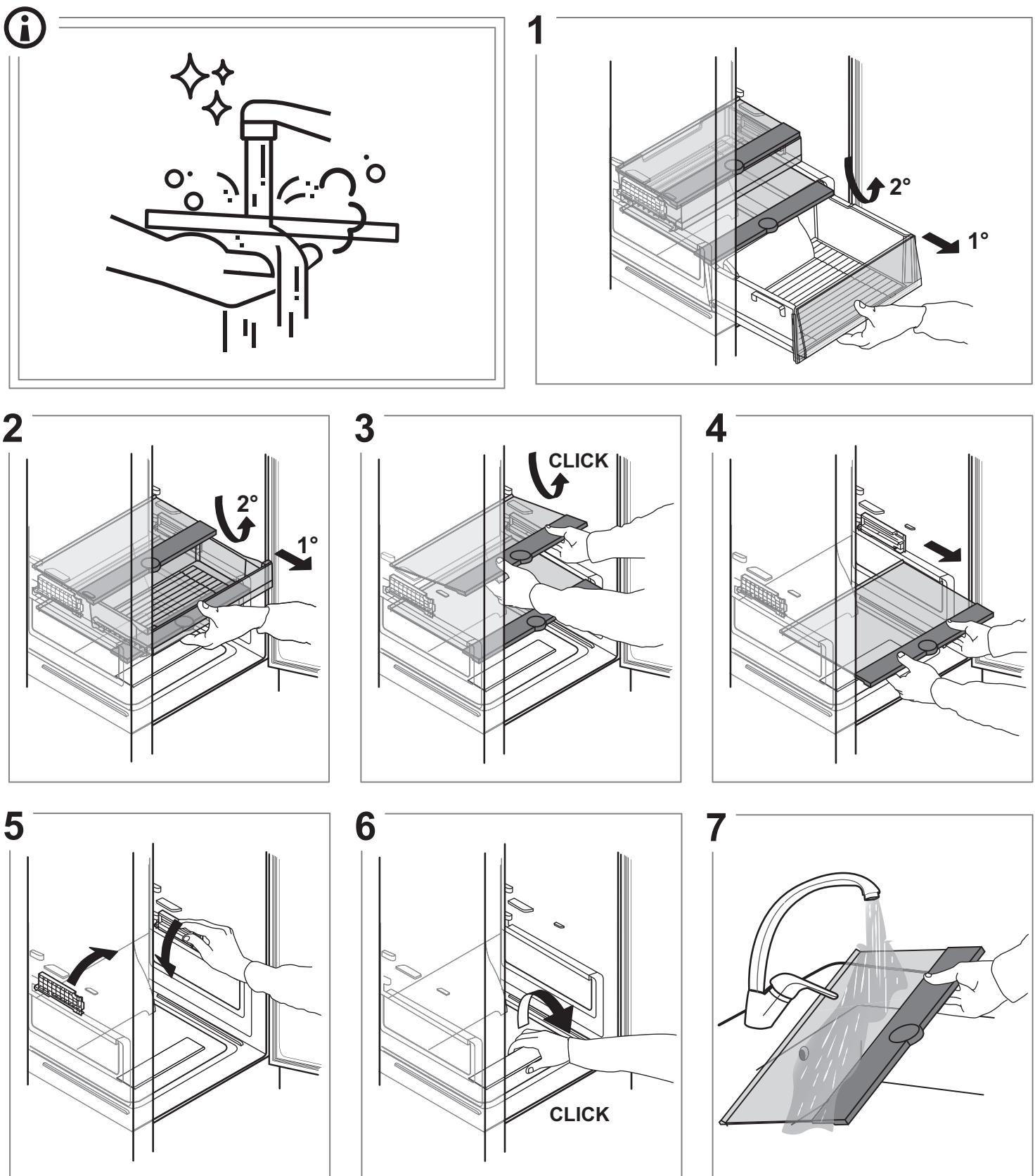
Rekomenduojama mėsos gaminiams, desertams, mėsai ir žuviai laikyti



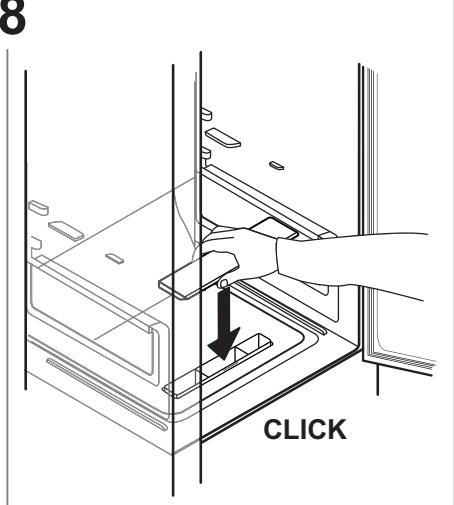
#### VAISIŲ IR DARŽOVIŲ STALČIUS

Modeliuose su 0° ZONOS skyriumi šalčiausia vieta yra pažymėta legendoje

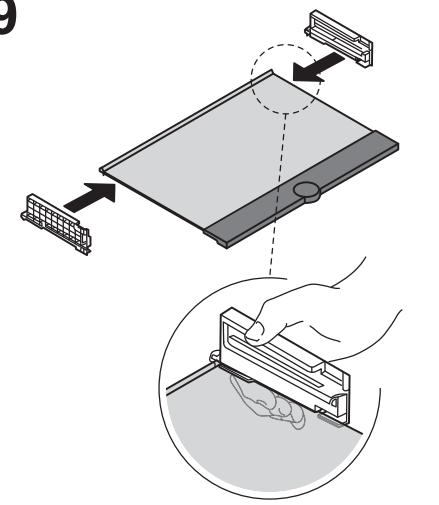
\* Tik tam tikruose modeliuose



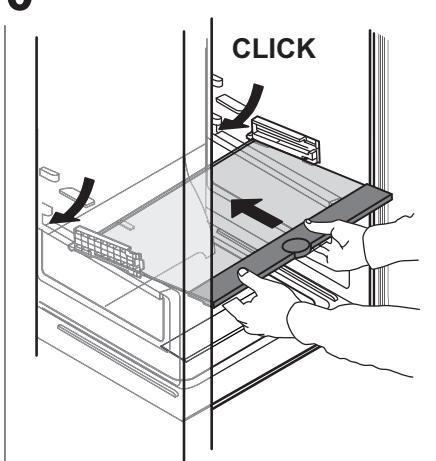
8



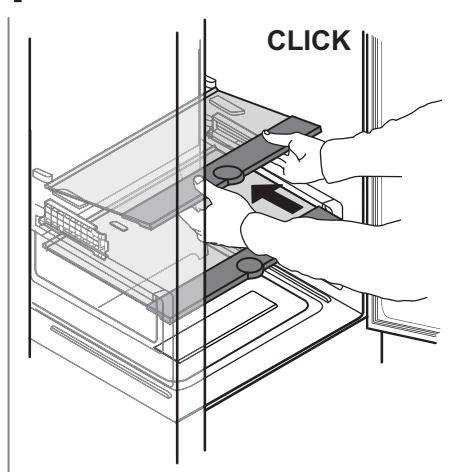
9



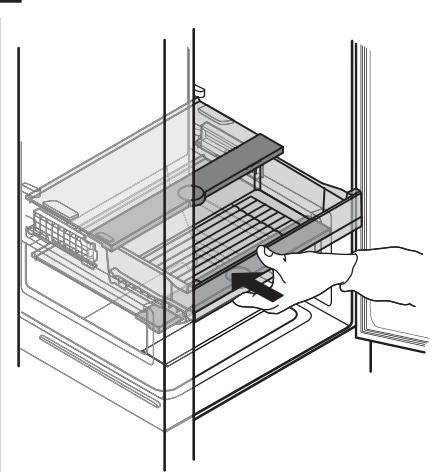
10



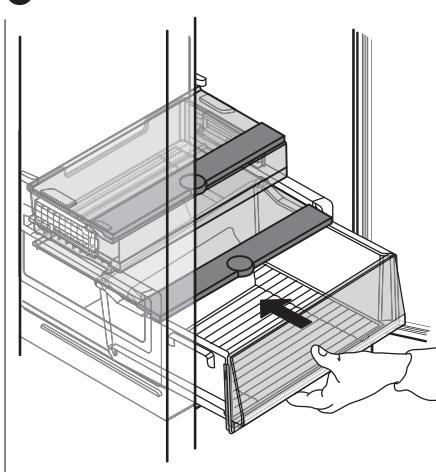
11



12



13



## 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 jėjimo.

### Padéklas\*

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

### Leduokai

Pripildykite 2/3 leduko padéklo vandeniu ir įdékite atgal į šaldiklio skyrių. Jokiui būdu nenaudokite aštinių ar smailių daiktų, kad išimtumėte ledokus.

### Stalčių išémimas

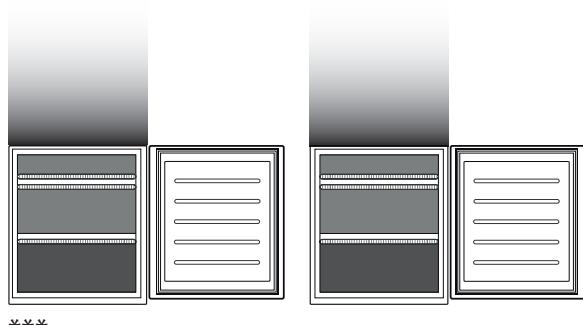
Patraukite stalčius į išorę, kiek jie leidžiasi, pakelkite ir išimkite. Jei norite turėti daugiau vienos, šaldymo kamerą galite naudoti be stalčių. Padėjė maistą ant grotelių ar į lentynas, įsitikinkite, kad tinkamai uždarėte duris.

### „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 abiejose skyriuose ir neleidžia susiformuoti ledui.

\* Tik tam tikruose modeliuose

**Legenda****ŠALDIKLIOS STALČIAUS****ŠALDYMOS ZONOS STALČIUS**(ŽEMIAUSIOS TEMPERATŪROS ZONA)  
Rekomenduojama šviežiems / paruoštiems maisto produktams šaldyti.

\*\*\*

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

\*\*\*

**Namuose šaldytu produktų laikymo laikas****UŽŠALDYMO SKYRIUS**

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

**ŠALDYMOS SKYRIUS**

<b>Produktas</b>	<b>Laikymo laikotarpis 0-3°C</b>	<b>Laikymo laikotarpis (3-6 °C)</b>	<b>Laikymo laikotarpis 6-8°C</b>
Skardinės, gérimai, 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

\* Tik tam tikruose modeliuose

## Funkciniai garsai

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



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



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



- Patikrinkite, ar lentynėlės šaldytuvo durelėse, lentynos ir stalčiai šaldytuvo skyriuje yra tinkamai prityvinti ir įstatyti, taip išvengsite galimos vibracijos.
- Kad išvengtumėte vibracijos, stiklinių indų (butelių, stiklainių ir pan.) nestatykite taip, kad jie liestusi.
- 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 (gaminuose su elektronika).

## Valymas ir priežiūra

**Prieš vykdydami valymo arba techninės priežiūros darbus, būtinai prietaisą atjunkite nuo elektros tinklo arba atjunkite elektros tiekimą.**

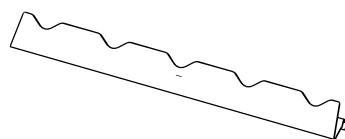
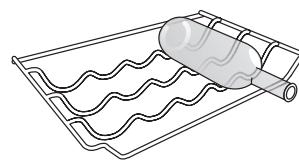
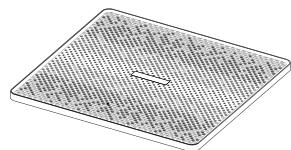
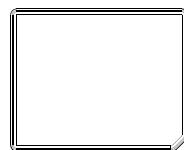
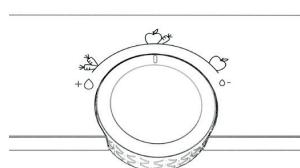
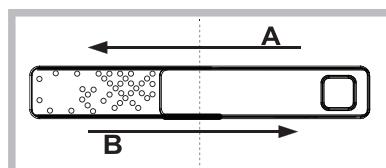
**Niekada nenaudokite šveičiamujų priemonių. Šaldytuvo dalių niekada nevalykite degiais skysčiais.**

**Nenaudokite valymo garu.**

**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 DĚKLAS****BUTELIŲ LENTYNĖLĖ****BUTELIŲ LENTYNĖLĖ****ŠALDYTUVO SKYDELIS****ŠALDIKLIJO SKYDELIS****LEDUKŲ PADĚKLAS****DRĘGNUMO VALDIKLIO RANKENĖLĖ****HUMIDITY CONTROL (DRĘGNUMO VALDYMAS)****SUSTUMIAMA LENTYNA****Humidity Control (Dręgnumo valdymas)\***

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

**Sustumiama lentyna \***

Pritaikius bėgelių sistemą, lentyną galima sustumti po priekine dalimi, taip padarant vietas aukštiems 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\***

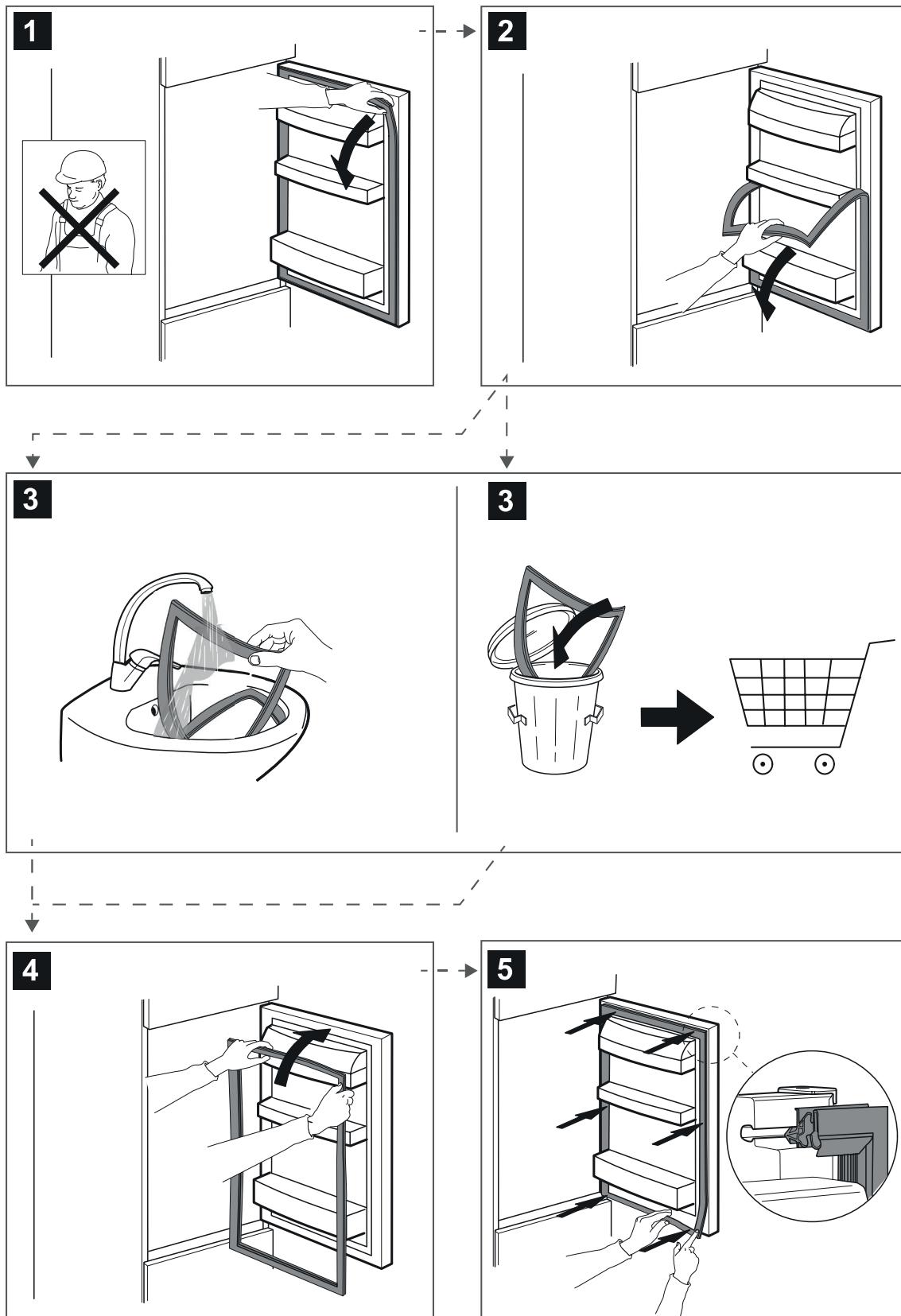
Vaisių ir daržovių stalčiuje yra higieninės grotelės.

Dėl specialios šio komponento konstrukcijos ant vaisių ir daržovių nepatenka natūraliai ištakantys skysčiai (pvz., lašeliai ir drégmė 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 groteles 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 nusausinkite, tik tada dėkite atgal į šaldytuvą.

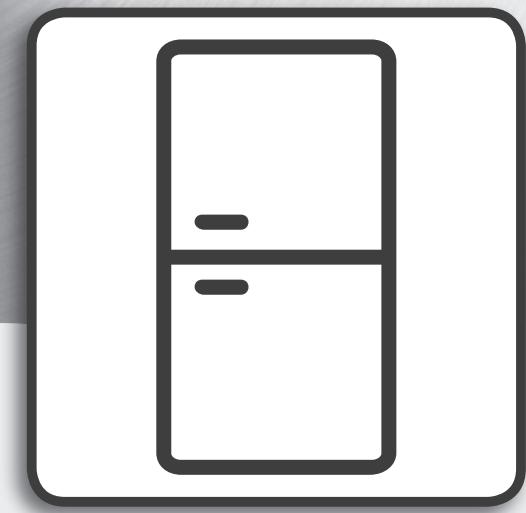
\* Tik tam tikruose modeliuose

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

## Tarpiklio keitimas



**400011549176**



**Lietotāja rokasgrāmata**

# LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA

## RĀDĪTĀJS

<b>Lietošanas un apkopes instrukcija .....</b>	<b>3</b>
<b>Ledusskapja apgaismojums .....</b>	<b>3</b>
LED apgaismojuma nomaiņa .....	3
Plaukti .....	3
Durvis .....	3
<b>Kā lietot ierīci .....</b>	<b>4</b>
Pirmā lietošanas reize .....	4
Ledusskapja nodalījums un pārtikas uzglabāšana .....	4
Kā uzglabāt svaigus pārtikas produktus un dzērienus .....	4
Ledusskapja atvilktnes izņemšana .....	5
Saldētava un pārtikas uzglabāšana .....	6
Uzglabāšanas ilgums mājās sasaldētai pārtikai .....	7
Darbības skaņas .....	8
Ieteikumi ierīces neizmantošanas gadījumā .....	8
<b>Tīrīšana un apkope .....</b>	<b>8</b>
Piederumi* .....	9
Humidity Control (Mitruma līmeņa vadība) * .....	9
Stikla plaukts * .....	9
Saldētavas plāksne (Alumīnija plāksne)* .....	9
Ledusskapja plāksne* .....	9
<b>Blīves nomaiņa .....</b>	<b>10</b>

\* Tikai atsevišķiem modeļiem

# Ledusskapja apgaismojums

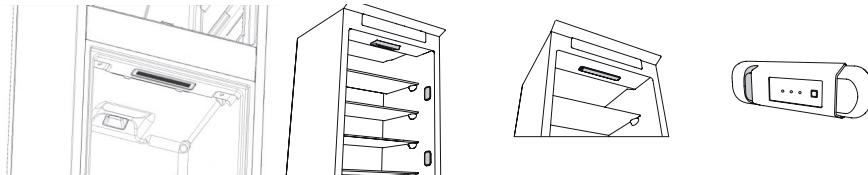
Apgaismojuma sistēma ledusskapja nodalījuma iekšienē izmanto LED apgaismojumu, kas nodrošina labāku apgaismojumu nekā parastās apgaismojuma spuldzes, kā arī to elektroenerģijas patēriņš ir ļoti zems. Ja nepieciešams veikt nomaiņu, sazinieties ar pilnvarotu tehniskās palīdzības dienestu.

**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 atvēruma virzienu var mainīt. Ja šīs darbības veic pēcpārdošanas 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 rūpīcā.

Pēc ierīces ieslēgšanas pagaidiet 4-6 stundas, lai tiktu sasniegta normāli uzpildītai 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: nos piediet 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 ieteiktēt abu nodalījumu iekšējo temperatūru. Izvēlieties temperatūru atkarībā no šiem faktoriem. Ľoti 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

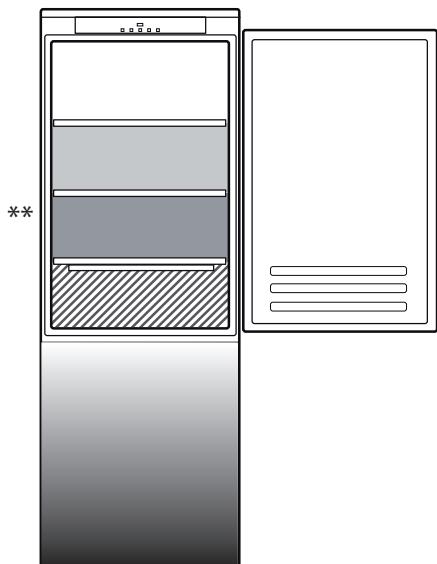
Vairākas gaisa plūsmas palīdz vienmērīgi izkliedēt auksto gaisu ierīces iekšienē, lai nodrošinātu labāku pārtikas uzglabāšanu. Pārtikas produktus var novietot jebkurā ledusskapja plauktā. Lai nodrošinātu brīvu gaisa plūsmu, nepieļaujiet gaisa plūsmas kanālu aizklāšanu.

## Kā uzglabāt svaigus pārtikas produktus un dzērienus

Pārtikas produktus, kas izdala lielu daudzumu etilēna gāzes (āboli, aprikoses, persiki, avokado, viģes, 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 pārnesi 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 gurķišu, sviesta, ievārījuma uzglabāšanai

#### VĒSĀ ZONA

Ieteicams siera, piena, ikdienas pārtikas, delikatešu, jogurta uzglabāšanai

#### VĒSĀKĀ ZONA

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

#### AUGĻU UN DĀRZENĀ ATVILKTNE

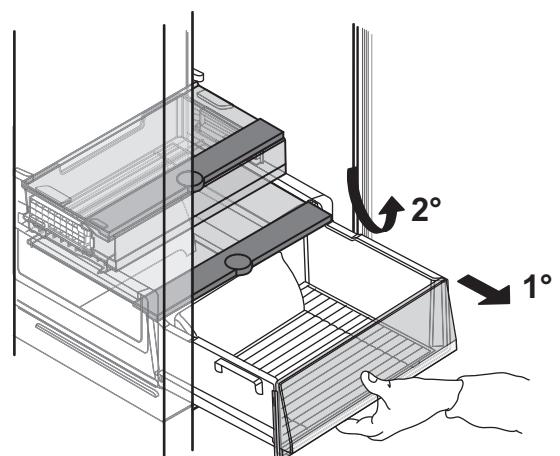
Modeļiem ar "0° ZONE" NODALĪJUMU "vēsākā zona" ir tā, kas apzīmēta aprakstā

\* Tikai atsevišķiem modeļiem

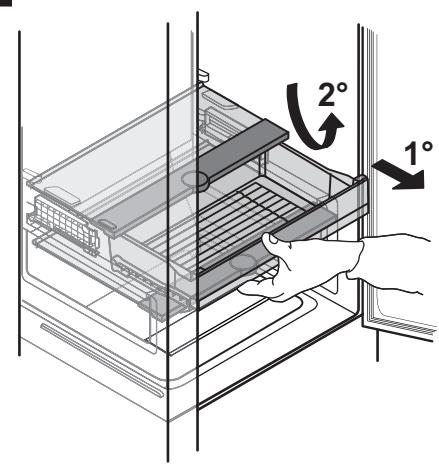
## Ledusskapja atvilktnes izņemšana



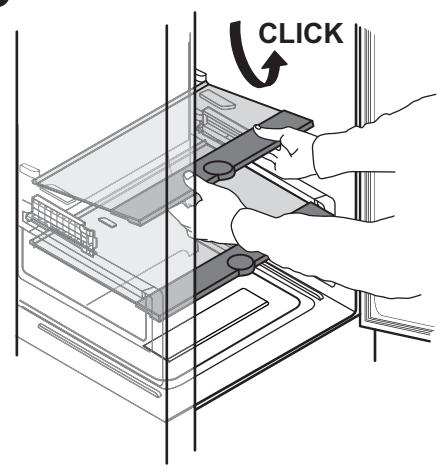
1



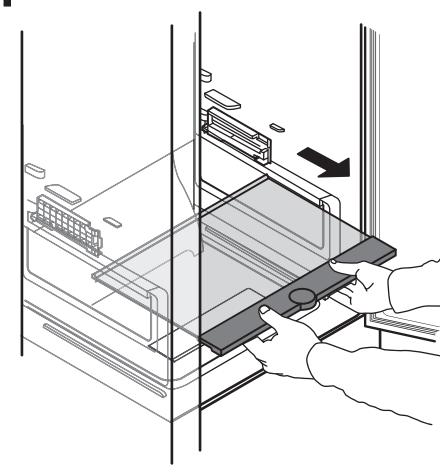
2



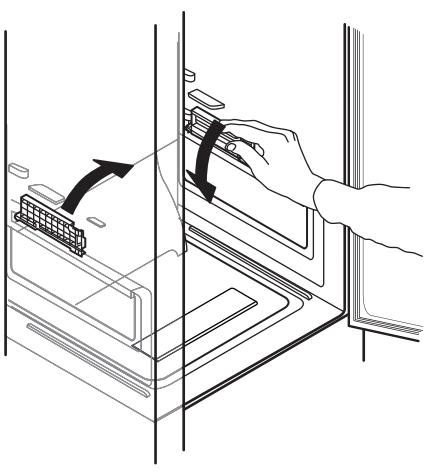
3



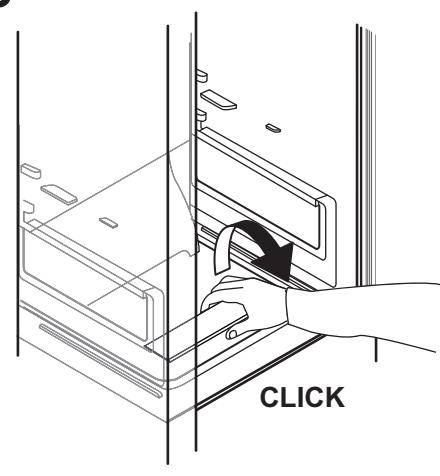
4



5



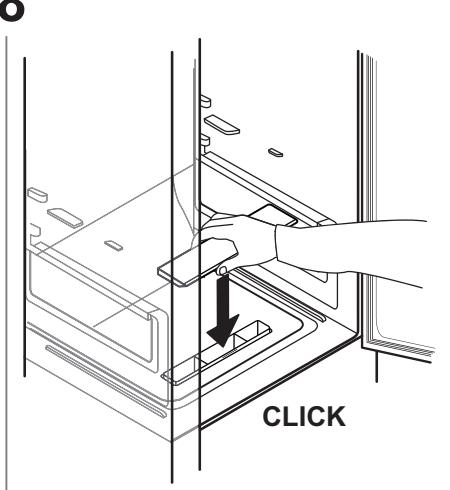
6



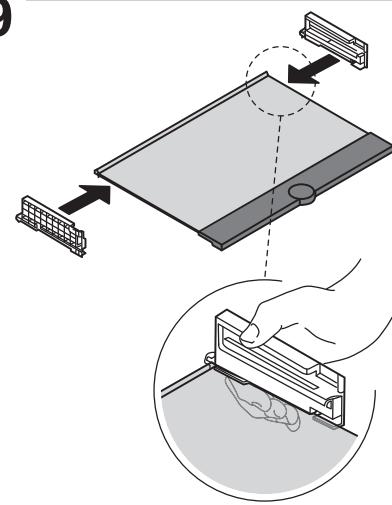
7



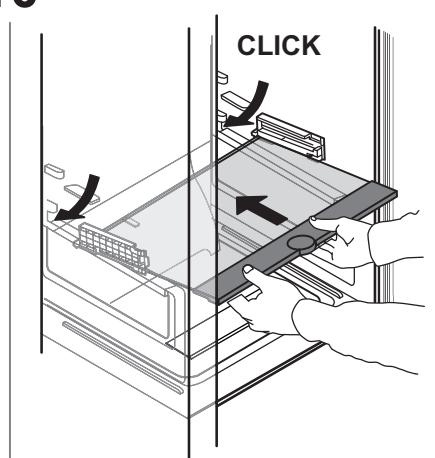
8



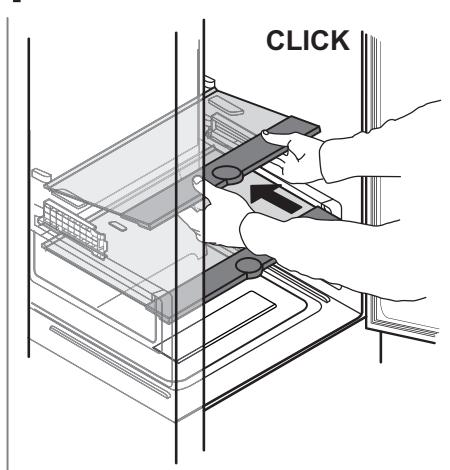
9



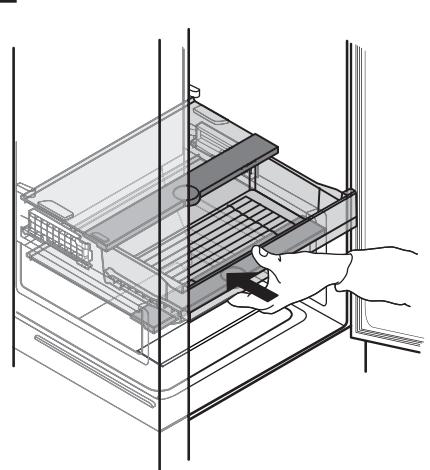
10



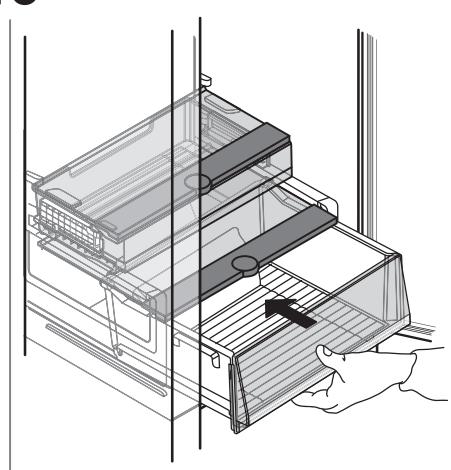
11



12



13



## Saldētava un pārtikas uzglabāšana

Saldētava ņauj ilglaicīgi uzglabāt saldētu pārtiku un sasaldēt svaigu pārtiku. Svaigās pārtikas daudzums, ko var sasaldēt 24 stundu laikā, ir norādīts uz nominālu plāksnītes. Svaigo pārtiku sakārtojet saldēšanas zonā saldētavas nodalījumā (skatiet īso pamācību), atstājot pietiekami daudz vietas ap produktu iepakojumiem, lai gaisss varētu brīvi cirkulēt. Ir ieteicams nesasaldēt 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 ēdienas 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.

### Atvilktnu izņemšana

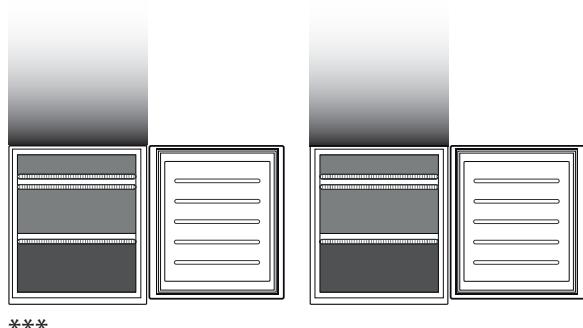
Izvelciet atvilktnes, cik iespējams, paceliet un izņemiet. Lai būtu vairāk vietas, saldētavas nodalījumu var izmantot bez atvilktnēm. Pēc produkta novietošanas atpakaļ uz režģiem/plauktiem, pārliecinieties, vai durvis ir kārtīgi aizvērtas.

### Sistēma Total No Frost

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

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

\* Tikai atsevišķiem modeļiem

**Apzīmējums****SALDĒTAVAS ATVILKNU****SALDĒŠANAS ZONAS ATVILKTNE**

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

\*\*\*

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

**Uzglabāšanas ilgums mājās sasaldētai pārtikai****SALDĒTAVAS NODALĪJUMS**

<b>Produkts</b>	<b>Glabāšanas periods (-12 °C)</b>	<b>Ieteiktais glabāšanas periods (-18°C)</b>	<b>Glabāšanas periods (-24 °C)</b>
Sviests vai margarīns	1 mēnesis	6 mēneši	9 mēneši
<b>Zivs</b>	1 mēnesis	1–3 mēneši	6 mēneši
Augļi (izņemot citrusaugļus) un dārzeņi	1 mēnesis	8–12 mēneši	12 mēneši
<b>Gaļa</b> Šķīnķis-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

**NESALDĒTO PRODUKTU NODALĪJUMS**

<b>Produkts</b>	<b>Glabāšanas periods 0–3 °C</b>	<b>Glabāšanas periods (3–6 °C)</b>	<b>Glabāšanas periods 6–8 °C</b>
Konservi, dzērieni, olas, mērces, marinēti dārzeņi, sviests, ievārījums	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

\* Tikai atsevišķiem modeļiem

## Darbības skaņas

- Kompresora radīta dūkoņa ir normāla parādība izstrādājuma darbības laikā.



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



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



- Lai izvairītos no iespējamām vibrācijām, pārbaudiet, vai sānu plaukti ledusskapja durvis, plaukti un atvilktnes ledusskapja nodalījumā ir pienācīgi novietoti un piestiprināti.
- Lai izvairītos no vibrācijas, stikla tvertnes (pudeles, burkas utt.) novietojiet tā lai tās savstarpēji nesaskartos.
- 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, iztukšojet, atkausējet (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 paliku auksti. Atkārtoti nesaldējiet daļēji atkusus produktus. Ilgstoša elektroapgādes pārtraukuma gadījumā var aktivizēties arī elektroapgādes pārtraukuma trauksme (produktiem ar elektroniku).

## Tīrišana un apkope

**Pirms ierīces tīrišanas vai apkopes atslēdziet to no elektrotīkla vai atvienojiet barošanu.**

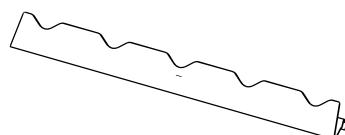
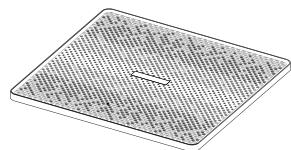
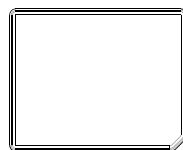
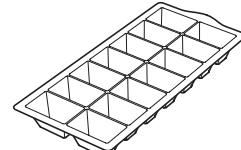
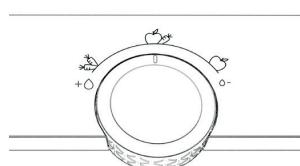
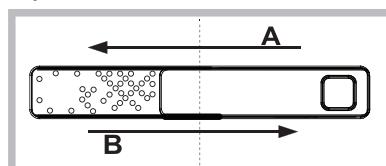
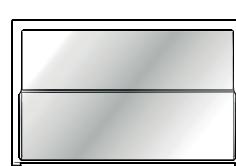
**Neizmantojiet abrazīvus tīrišanas līdzekļus. Ledusskapja tīrišanā neizmantojiet uzliesmojošus šķidrumus.**

**Neizmantojiet tvaika tīritājus.**

**Pogas un vadības paneļa displeju nedrīkst tīrit ar spiritu vai vielām uz spirta bāzes, bet gan ar mitru drānu.**

Ik pa laikam tīriet elektroierīci ar drāniņu un silta ūdens un neitrāla tīrišanas līdzekļa šķidumu, kas speciāli ražots ledusskapa iekšienes tīrišanai.

\* Tikai atsevišķiem modeļiem

**Piederumi\*****OLU TRAUKS****PUDEĻU STATĪVS****PUDEĻU STATĪVS****LEDUSSKAPJA PLĀKSNE****SALDĒTAVAS ATVILKTNES****LEDUS TRAUKS****POGA MITRUMA LĪMENA KONTROLE****HUMIDITY CONTROL (MITRUMA LĪMENA VADĪBA)****STIKLA PLAUKTS****Humidity Control (Mitruma līmena vadība)\***

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

**Stikla plaukts \***

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

**Saldētavas plāksne (Alumīnija plāksne)\***

Metāla panelis veicina ātrāku pārtikas sasaldēšanu.

Lai tīrišana būtu vieglāka, metāla paneli var izņemt, paceļot to kreisajā stūrī.

**Ledusskapja plāksne\***

Augļu un dārzenu atvilktnē ir aprīkota ar higiēnas režgi.

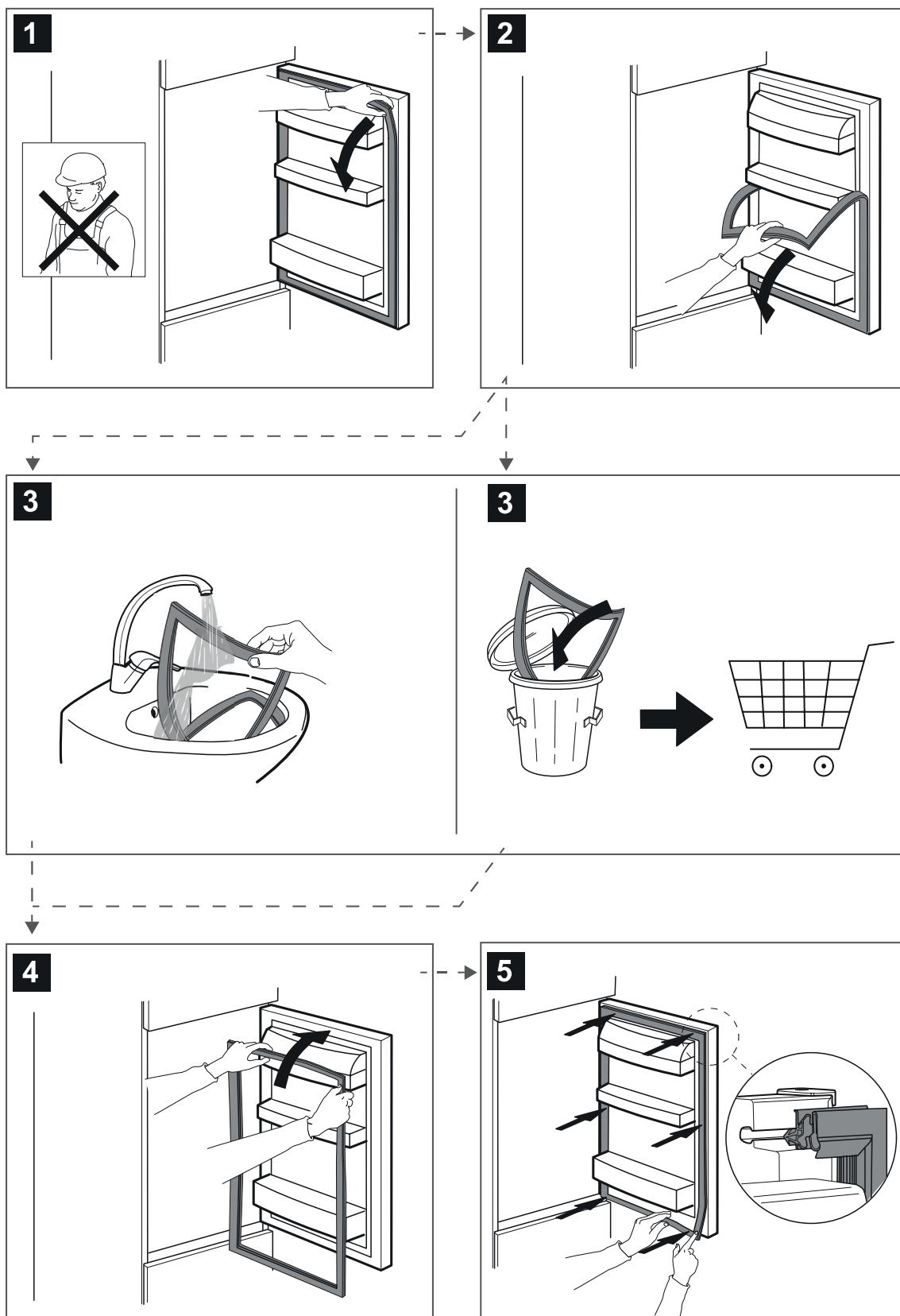
Pateicoties šī elementa īpašajam dizainam, augļi un dārzeņi nenonāk kontaktā ar dabīgo nooplūdi (tādu kā pilieni un mitrums, kas izdalījies no dārzeniem); tie noplīs zem higiēnas režģa. Lai sniegtu uzlabotu augļu un dārzenu glabāšanu, higiēnas režgīs tiek apstrādāts ar Microban SilverShield® tehnoloģiju, kas samazina kaitīgo baktēriju daudzumu uz higiēnas režģa virsmas par līdz pat 99,9%. Ja higiēnas režgīs 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 tīrišanas līdzekļiem. To var mazgāt arī trauku mazgājamā mašīnā.

Pēc mazgāšanas nosusiniet to pirms ievietojat atpakaļ savā vietā.

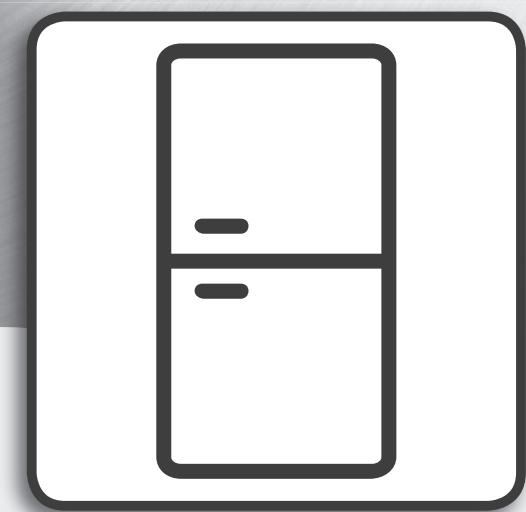
\* Tikai atsevišķiem modeļiem

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

## Blīves nomaņa



400011549176



## Handleiding

# HANDLEIDING

---

## INDEX

<b>Gids Gebruik &amp; Onderhoud.....</b>	<b>3</b>
<b>Koelkastverlichting.....</b>	<b>3</b>
Vervangen van de ledverlichting .....	3
Schappen.....	3
Deur.....	3
<b>Gebruik van het apparaat .....</b>	<b>4</b>
Eerste gebruik .....	4
Koelvak en bewaren voedsel .....	4
Verse etenswaren en dranken bewaren .....	4
De lade van de koelkast verwijderen.....	5
Voedsel bewaren diepvriescompartiment.....	6
Bewaartijden voor zelf ingevroren etenswaren.....	7
Functionele geluiden .....	8
Aanbevelingen wanneer het apparaat niet wordt gebruikt .....	8
<b>Reinigen en onderhoud.....</b>	<b>8</b>
Accessoires* .....	9
Humidity Control (Vochtregeling) *.....	9
Schuiflade *.....	9
Vriezerpaneel (Alu-paneel)* .....	9
Koelkastpaneel* .....	9
<b>Vervanging afdichting.....</b>	<b>10</b>

\* Alleen bij bepaalde modellen

## Koelkastverlichting

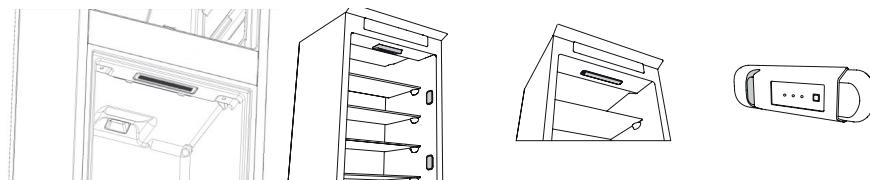
Het verlichtingssysteem in het koelkastcompartiment maakt gebruik van ledverlichting voor een betere verlichting dan de traditionele lampjes en een zeer laag energieverbruik. Neem contact op met het Technische Servicecentrum als u een vervanging nodig heeft.

**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**.

\* Alleen bij bepaalde modellen

# 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 ontlooien van het koelkastcompartiment vindt geheel automatisch plaats. De aanwezigheid van waterdruppels op de achterste binnenwand van het koelkastcompartiment is een teken van de automatische ontlooifase. Het dooiwater loopt weg in een afvoeropening en vervolgens in een bak, waar het verdampst.

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.

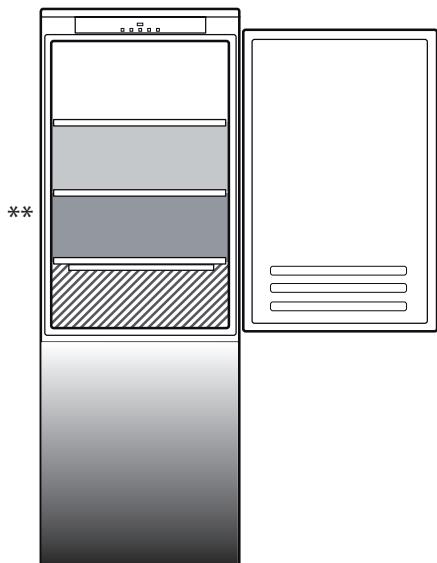
### Multiflow-luchtverdeling

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 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



#### KOUDSTE ZONE

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



#### FRUIT & GROENTELADE

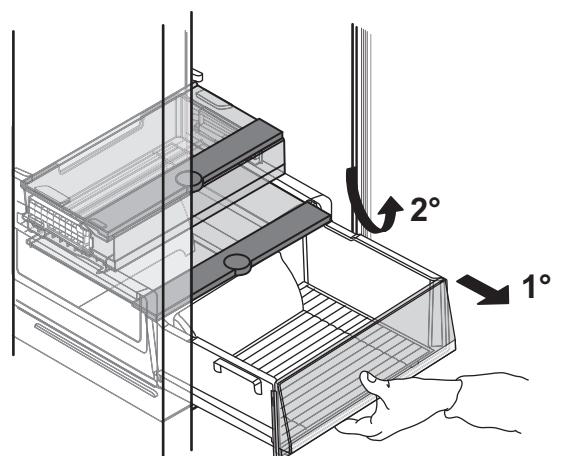
Voor modellen met "0° ZONE"-COMPARTIMENT is de "koudste zone" de zone die in de legenda wordt aangegeven

\* Alleen bij bepaalde modellen

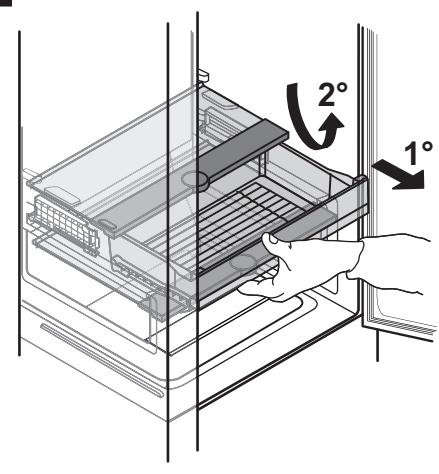
## De lade van de koelkast verwijderen



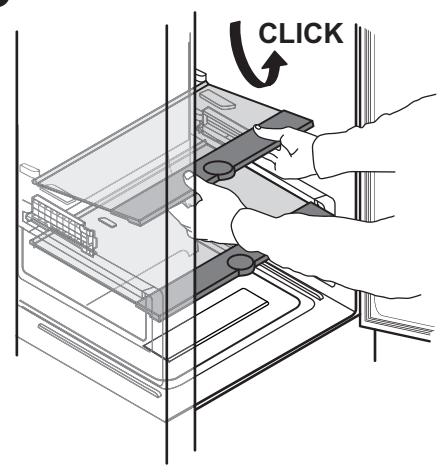
1



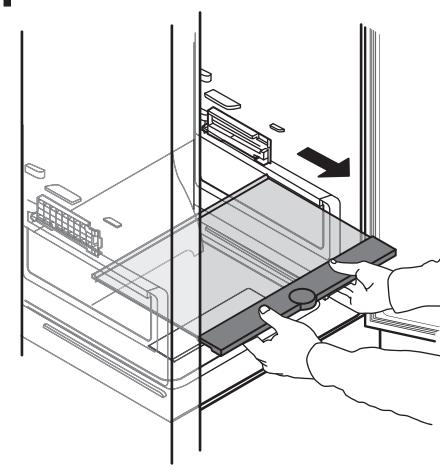
2



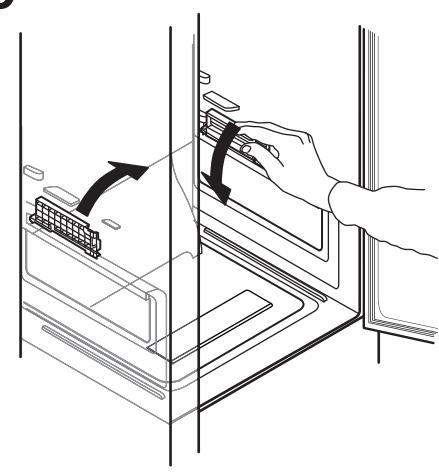
3



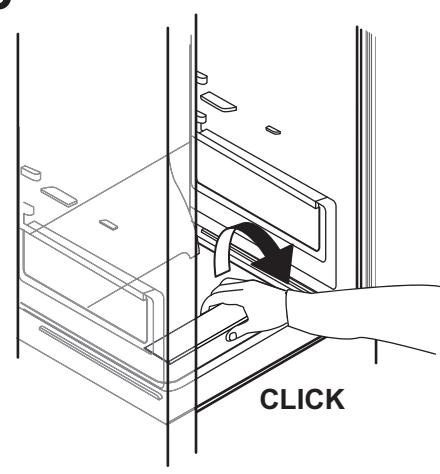
4



5



6

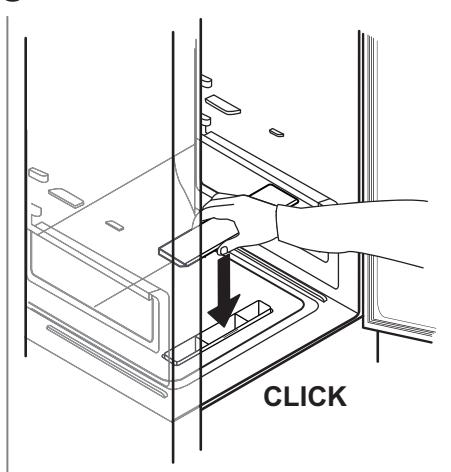


7

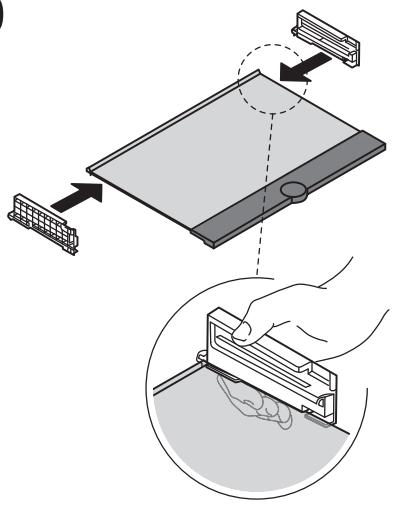


\* Alleen bij bepaalde modellen

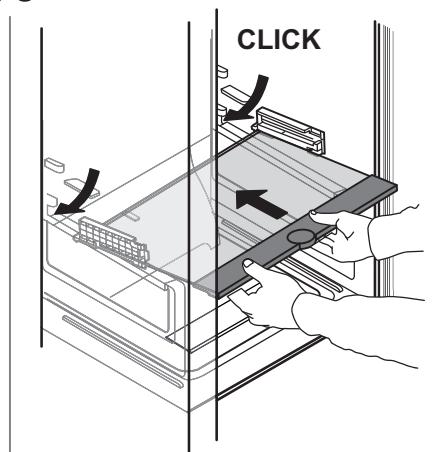
8



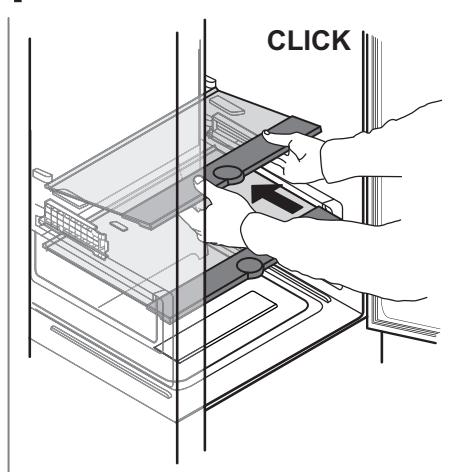
9



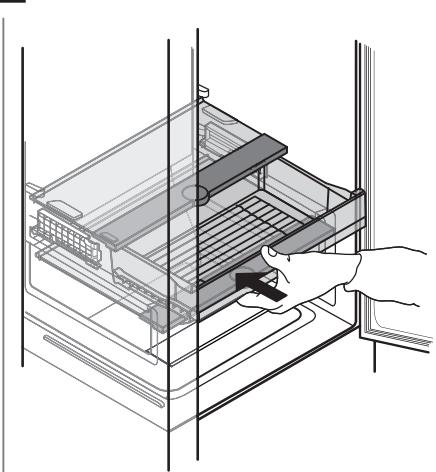
10



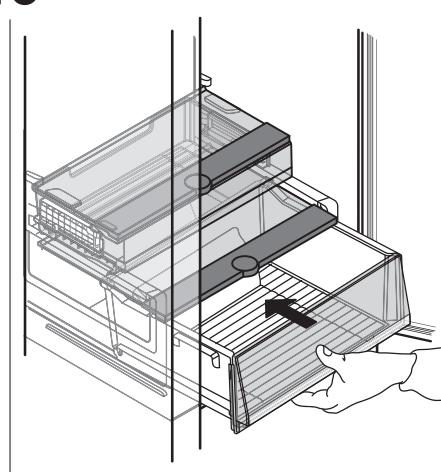
11



12



13



## Voedsel bewaren diepvriescompartiment

Met het diepvriescompartiment **X \*\*\*** 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 ontddooide 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

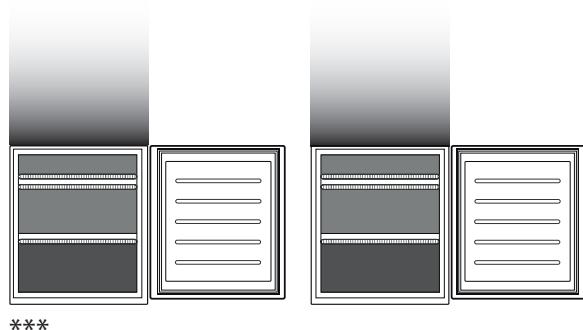
Trek de laden zo ver mogelijk uit, til ze op en neem ze uit. Voor meer opslagcapaciteit kan het diepvriescompartiment zonder de laden worden gebruikt. Zorg dat de deur goed gesloten wordt nadat de etenswaar op de roosters/platen is geplaatst.

### 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.

\* Alleen bij bepaalde modellen

**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**

<b>Product</b>	<b>Bewaarperiode (-12°C)</b>	<b>Aanbevolen bewaar periode (-18°C)</b>	<b>Bewaarperiode (-24°C)</b>
Boter of margarine	1 maand	6 maanden	9 maanden
<b>Vis</b>	1 maand	1-3 maanden	6 maanden
Fruit (met uitzondering van citrusvruchten) & groenten	1 maand	8-12 maanden	12 maanden
<b>Vlees</b>			
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

**KOELVAK**

<b>Product</b>	<b>Bewaarperiode 0-3 °C</b>	<b>Bewaarperiode (3-6°C)</b>	<b>Bewaarperiode 6-8 °C</b>
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

\* Alleen bij bepaalde modellen

## Functionele geluiden

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



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



- 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.



- 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.
- Plaats geen glazen recipiënten (flessen, potten, enz.) in rechtstreeks contact met elkaar, om trillingen te voorkomen.
- 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.**

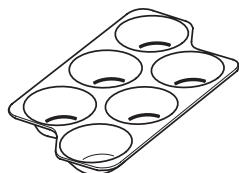
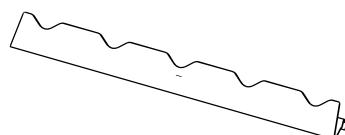
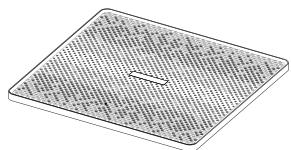
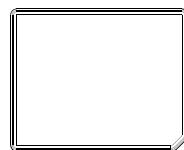
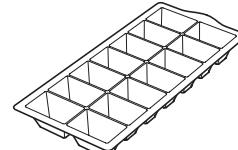
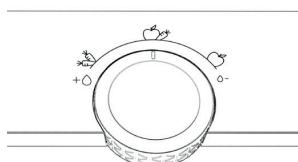
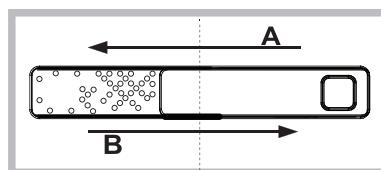
**Gebruik geen reinigings- of schuurmiddelen. Maak de onderdelen van de koelkast nooit schoon met licht ontvlambare vloeistoffen.**

**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 lauw water en een neutraal schoonmakmiddel 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.

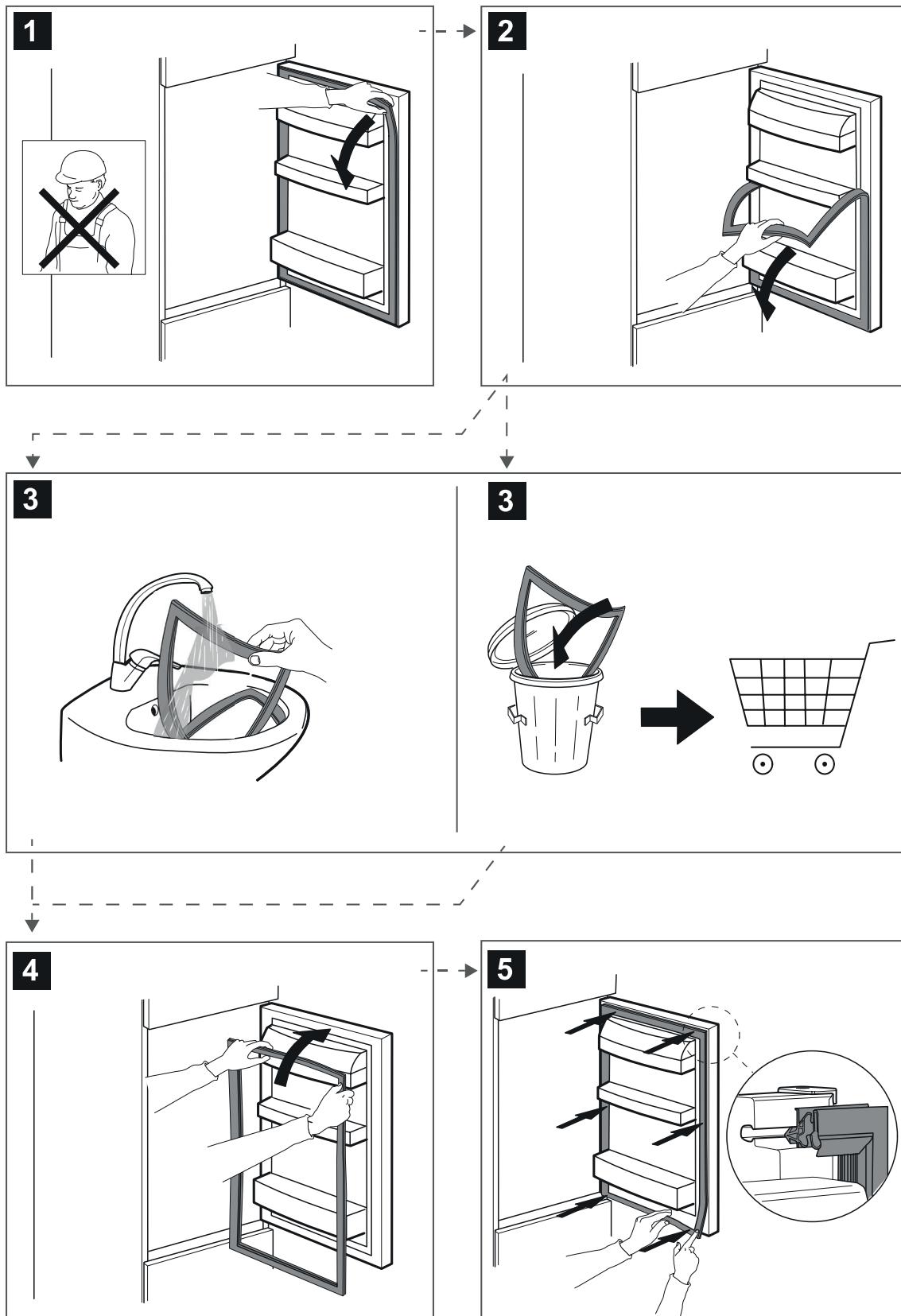
Dankzij het speciale ontwerp van dit onderdeel komen fruit en groente niet in contact met de natuurlijke lekkages (zoals druppels en vochtverlies van groenten) die onder het hygiënerooster vallen. Het hygiënerooster is behandeld met de Microban SilverShield® technologie die schadelijke bacteriën tot 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



400011549176