

## Brugervejledning

---

# BRUGERVEJLEDNING

---

## INDEKS

<b>Brugs- &amp; Vedligeholdelsesvejledning</b> .....	<b>3</b>
<b>Køleskabslys</b> .....	3
Udskiftning af lysdiode-belysningen .....	3
Hylde .....	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

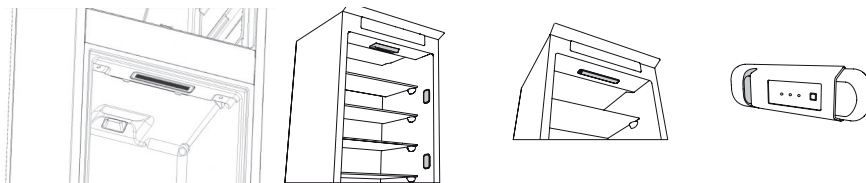
Lyssystemet i køleafdelingen bruger lysdioder, der giver en bedre belysning end traditionelle lyspærer, og som har et meget lavt energiforbrug. Kontakt servicecenteret ved behov for udskiftning.

**Vigtigt:** Køleafdelingens lys tænder, når lågen åbnes.

### Udskiftning af lysdiode-belysningen

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

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



### Hylder

Alle skuffer, dørhylder og opbevaringshylder kan fjernes.

### Luge

#### Lågevending

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

# Brug af apparatet

## Førstegangsbrug

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

## Køle- og fødevareropbevaringsafdeling

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

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

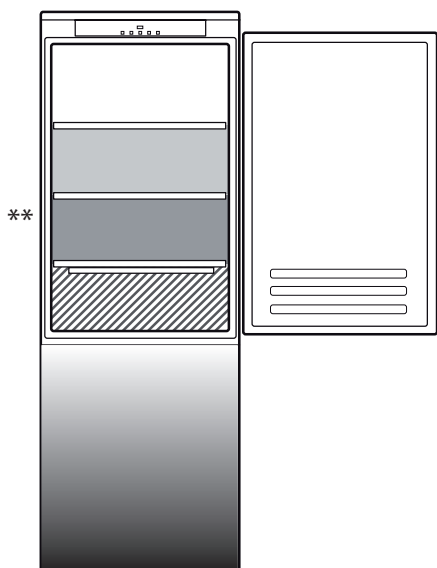
### Multiflow-luftfordeling

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

## Opbevaring af friske fødevarer og drikkevarer

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

Hvis der kun opbevares en lille mængde fødevarer i køleskabet, anbefaler vi at bruge hylderne lige over frugt-/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, desertyer, kød og fisk

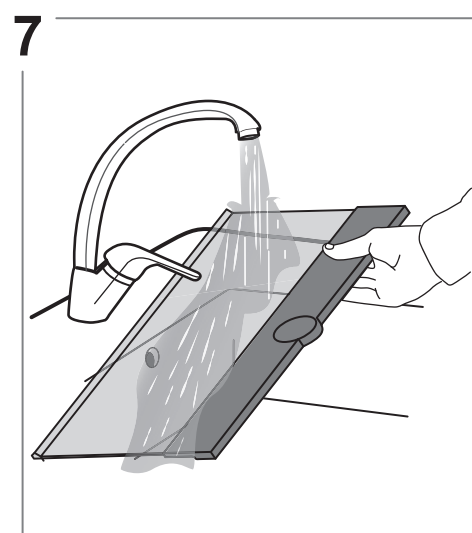
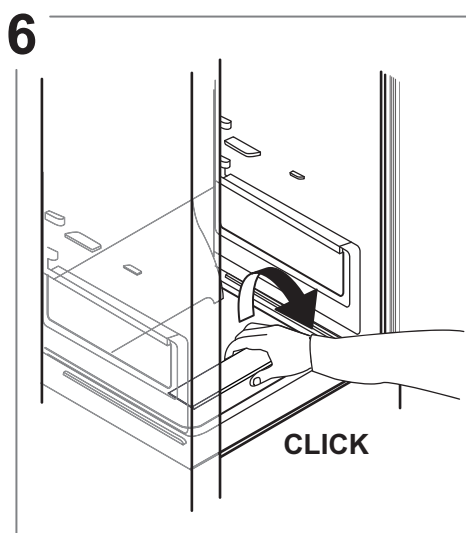
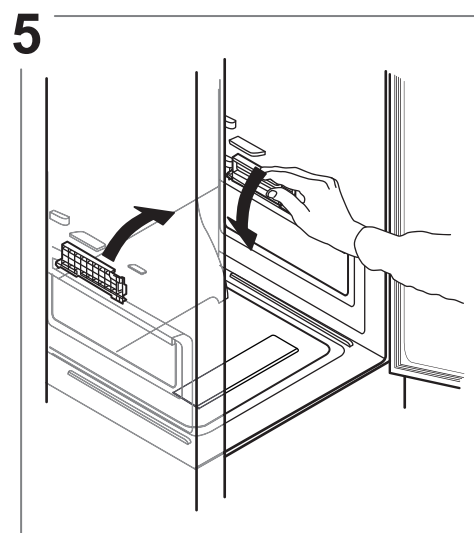
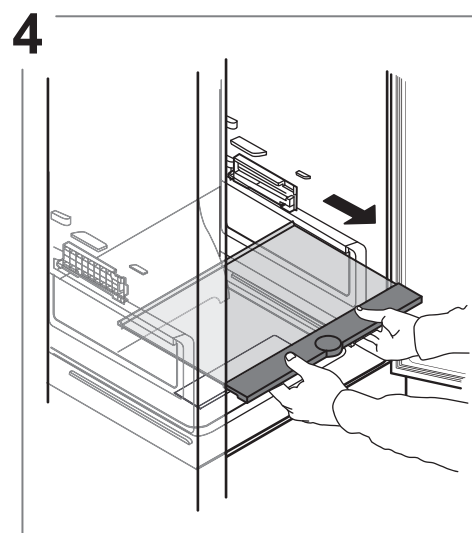
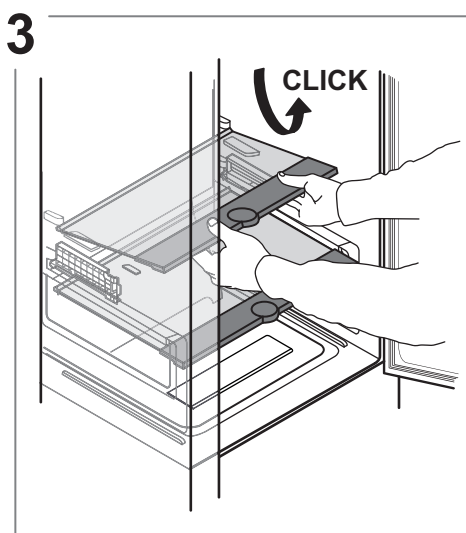
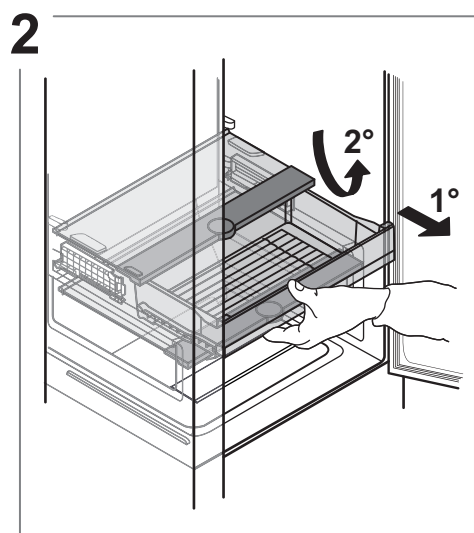
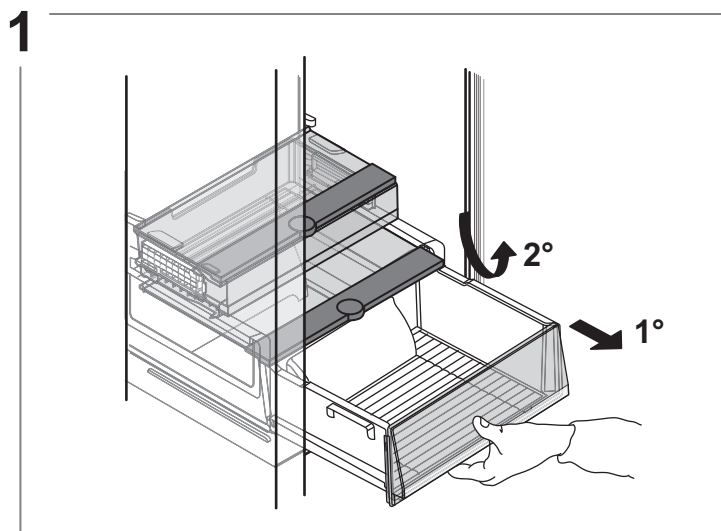
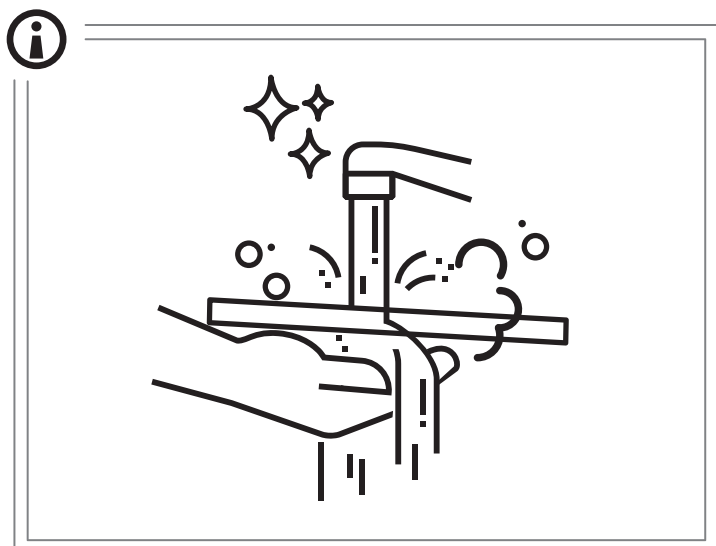
#### FRUGT & GRØNSAGSSKUFFE

\*\*

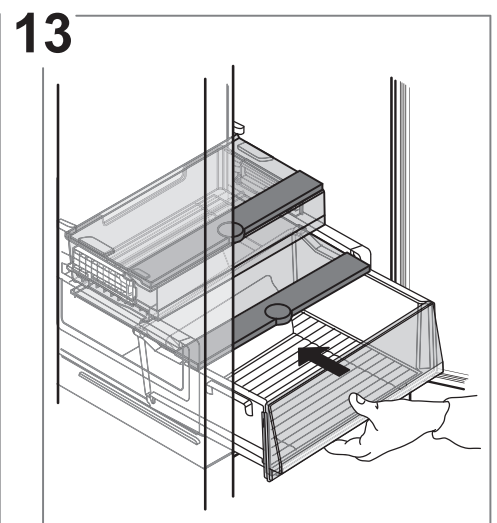
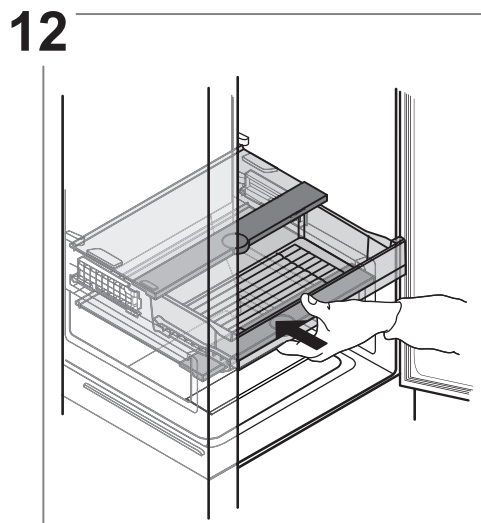
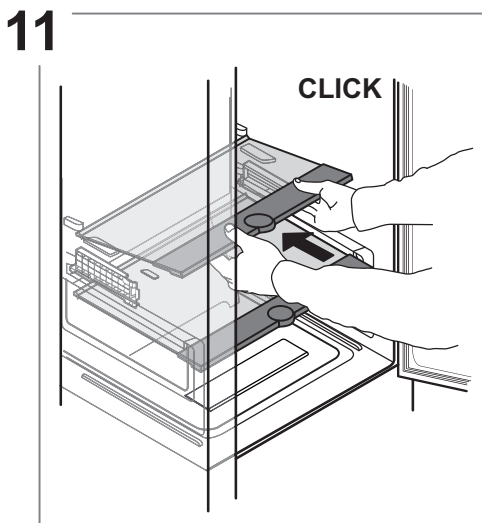
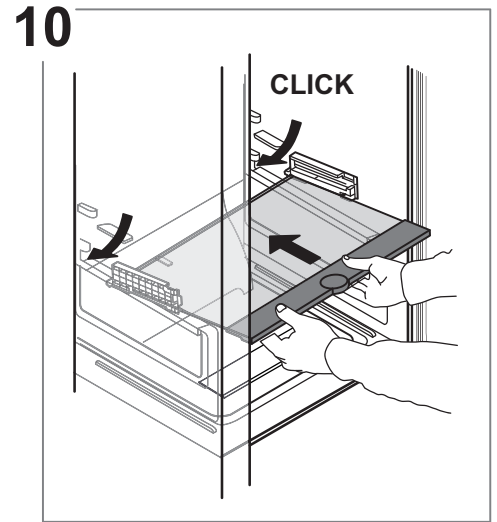
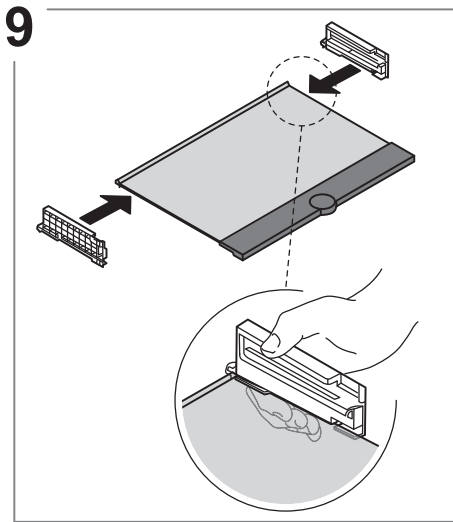
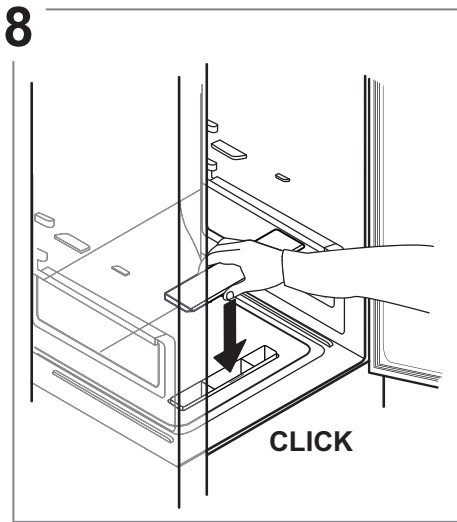
For modeller med AFSNITTET "0° ZONE" er det "koldeste område" det fremhævede i oversigten

\* Kun disponibel på visse modeller

Udtagning af køleskabets skuffe



\* Kun disponibel på visse modeller



## Fryse- og fødevareropbevaringsafdeling

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

### Bakke\*

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

### Isterninger

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

### Udtagning af skufferne

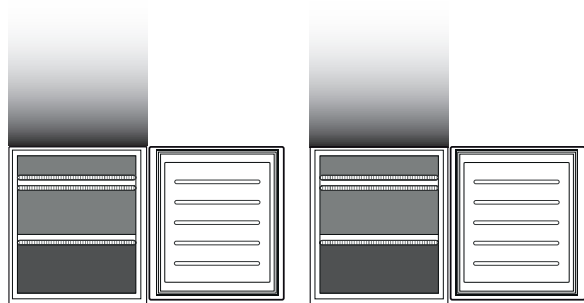
Træk dem ud, til de ikke kan komme længere, løft dem lidt, og fjern dem. Fryseafdelingen kan også anvendes uden skuffer, så der bliver mere plads. Efter at have placeret madvarerne på ristene/hyldeerne skal man kontrollere, at døren lukker korrekt.

### Total No Frost system

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

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

\* 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

Produkt	Opbevaringsperiode (-12°C)	Anbefalet opbevaringsperiode (-18°C)	Opbevaringsperiode (-24°C)
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

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

\* Kun disponibel på visse modeller

## Driftsrelaterede lyde

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



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



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



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

## Anbefaling når apparatet ikke er i brug

### I tilfælde af slukning af apparatet

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

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

### I tilfælde af strømafbrydelse

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

## Rengøring og vedligeholdelse

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

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

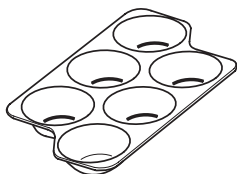
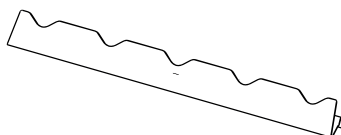
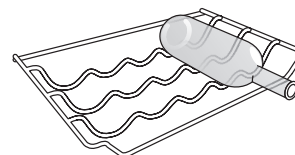
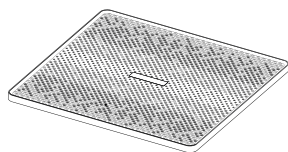
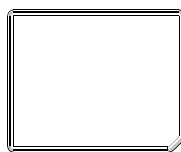
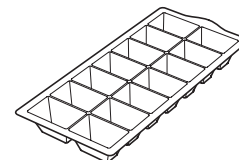
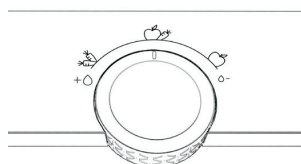
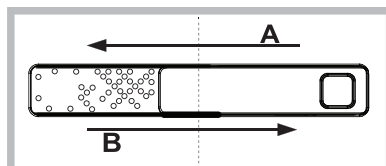
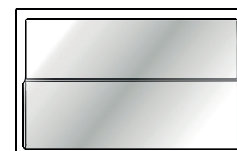
**Anvend ikke damprensere.**

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

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

\* Kun disponibel på visse modeller



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

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

**Indstikshylde \***

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

**Fryserens indlæg (Alu PAD)\***

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

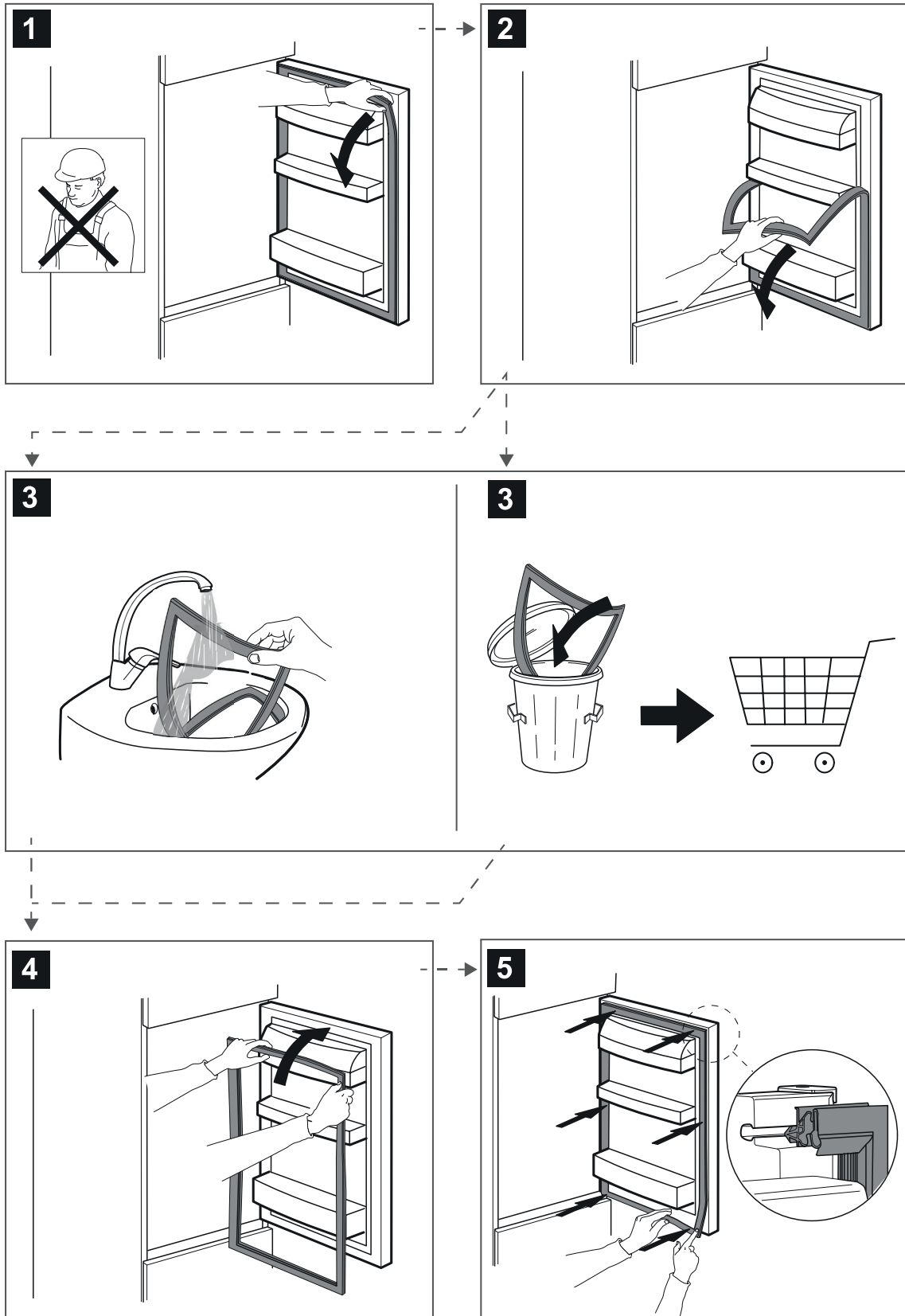
**Køleskabets indlæg\***

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

\* Kun disponibel på visse modeller

Reserveredele 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