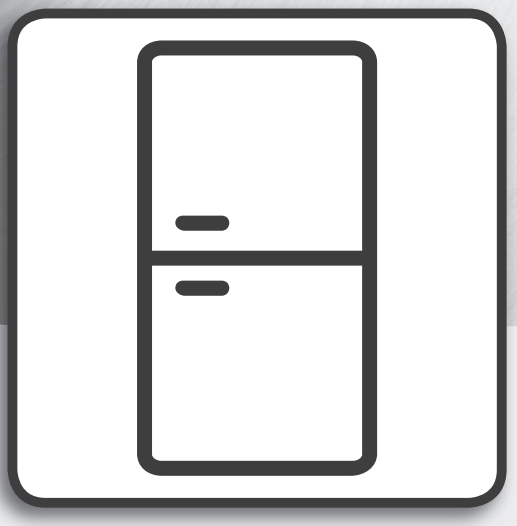


# دليل الاستخدام

# دليل الاستخدام

فهرس المحتويات

**دليل الاستخدام والعناية . . . . . 3**
**مصباح الثلاجة** . . . . . 3
استبدال لمبة الإضاءة led (حسب الموديل) . . . . . 3
الأرفف . . . . . 3
الباب . . . . . 3
**كيفية استخدام الجهاز** . . . . . 4
الاستخدام لأول مرة . . . . . 4
حيز التبريد وتخزين الطعام . . . . . 4
كيفية تخزين الأطعمة والمشروبات الطازجة . . . . . 4
تخزين الطعام في حيز التجميد . . . . . 5
فترات تخزين الأطعمة المنزلية المجمدة . . . . . 5
كيفية إذابة تجمد حيز التجميد . . . . . 6
الأصوات الوظيفية . . . . . 6
توصيات في حالة عدم استخدام الجهاز . . . . . 6
**التنظيف والصيانة** . . . . . 7
**تغيير الجوان** . . . . . 8

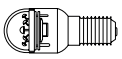
# مصباح الثلاجة

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

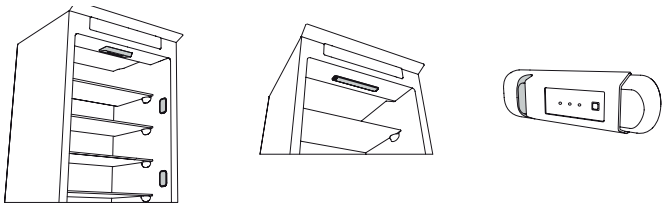
## استبدال لمبة الإضاءة led (حسب الموديل)

قم دائما بفصل الثلاجة عن مصدر الكهرباء قبل استبدال لمبة الإضاءة. ثم اتبع التعليمات حسب نوع لمبة الإضاءة في جهازك. استبدل لمبة الإضاءة بأخرى لها نفس المواصفات، والمتاحة لدى خدمة المساعدة الفنية والموزعين المعتمدين.
نوع الإضاءة 1)
لفك لمبة الإضاءة، قم بلفها في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة، كما هو موضح بالشكل. انتظر 5 دقائق قبل إعادة توصيل الجهاز.
لمبة إضاءة LED (بحد أقصى 25 واط)





نوع الإضاءة 2)
إذا كان المنتج يحتوي على لمبات LED، كما هو موضح بالشكل في الأسفل، اتصل بخدمة المساعدة الفنية إذا أردت الحصول على قطع غيار. لمبات LED لها عمر افتراضي أطول من لمبات الإضاءة التقليدية، وهي تحسن الرؤية الداخلية كما أنها صديقة للبيئة.



## 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 الواردة في **دليل التركيب.**

# كيفية استخدام الجهاز

## الاستخدام لأول مرة

يراعى الانتظار لمدة ساعتين على الأقل بعد التركيب، وقبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي. قم بتوصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي، وسيبدأ عمل الجهاز أوتوماتيكيا. يتم ضبط درجات الحرارة المثالية للتخزين في المصنع بشكل مسبق.
بعد تشغيل الجهاز، يجب أن تنتظر لمدة تتروح من 4 إلى 6 دقائق للوصول لدرجة حرارة التخزين الصحيحة لجهاز متوسط الملء. ركِّب فلتر منع البكتيريا والروائح الكريهة في المروحة حسب الصورة المبينة على علبة الفلتر (إن وجدت). في حالة صدور الإشارة الصوتية، فهذا يعني تدخل إنذار درجة الحرارة: اضغط على الزر لإيقاف الإنذار الصوتي.

## حيز التبريد وتخزين الطعام

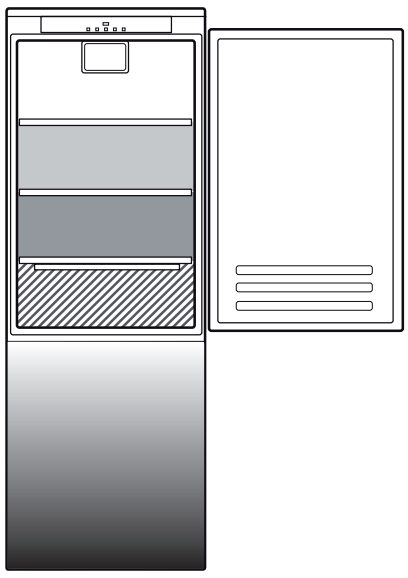
يتيح حيز التبريد إمكانية تخزين الأطعمة والمشروبات الطازجة. يتم إذابة التجمد من حيز التبريد بشكل أوتوماتيكي بالكامل. ويعد تواجد قطرات ماء أحيانا على الجدار الخلفي لحيز التبريد من الداخل دليلا على حدوث مرحلة الإذابة الأوتوماتيكية للتجمد. يتم توجيه الماء المذاب من التجمد أوتوماتيكيا إلى فتحة تصريف ثم تجميعه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

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

**التهوية**
يتيح الهواء توزيع أفضل لدرجات الحرارة داخل الجهاز وبالتبعية حفظ أفضل للأطعمة وتقليل للرطوبة الزائدة. لا تعيق منطقة التهوية.

## كيفية تخزين الأطعمة والمشروبات الطازجة

يجب دائمًا فصل الأطعمة التي يصدر عنها كمية كبيرة من غاز الإيثيلين (كالتفاح والمشمش والكمثرى والخوخ والأفوكادو والتين والخوخ والعنب البري والبطيخ والفاصوليا) والأطعمة التي تتأثر بهذا الغاز، مثل الفاكهة والخضراوات والسلاطة أو لفها حتى لا يقل العمر التخزيني لها، على سبيل المثال لا تقم بتخزين الطماطم مع فاكهة الكيوي أو الكرنب. لا تقم بتخزين الأطعمة ملاصقة لبعضها، للسماح بتدوير كاف للهواء. استخدم أوعية بلاستيكية أو معدنية أو ألومنيوم أو زجاجية قابلة لإعادة التدوير ورقائق البلاستيك لتخزين الأطعمة.
إذا لم يكن لديك سوى كمية ضئيلة من الطعام لوضعها في الثلاجة، نوصي باستخدام الأرفف أعلى درج تخزين الفاكهة والخضراوات، حيث تعد هذه أبرد منطقة في حيز التبريد. اقتصر دائما على استخدام الأوعية المغلقة لحفظ السوائل أو الأطعمة التي قد يصدر عنها رائحة أو التي تتأثر بالروائح والنكهات الأخرى، أو قم بتغطيتها. لتجنب سقوط الزجاجات، يمكنك استخدام حامل الزجاجات (متوفر في موديلات معينة).




**مفتاح الأشكال**

**المنطقة المعتدلة**
موصى بها لتخزين فواكه المناطق الحارة، العبوات، المشروبات، البيض، الصوص، المخللات، الزبدة، المربى

**المنطقة الباردة**
مُوصى بها لتخزين الجبن، اللبن، الطعام اليومي، الأطعمة الحساسة، الزبادي

**أبرد نطاق**
موصى بها لتخزين شرائح اللحم البارد، والحلويات، اللحوم والأسماك

**درج الخضروات والفاكهة**

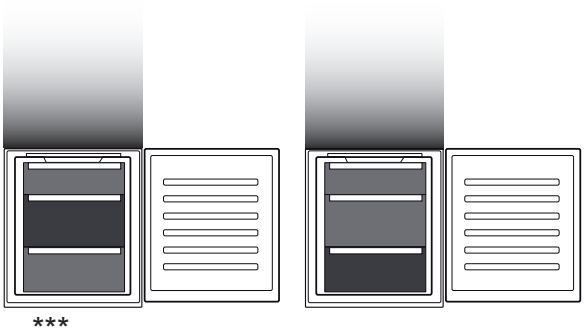
** بالنسبة للموديلات المزودة بحيز "النطاق 0 °" "فإن المنطقة الأكثر برودة" هي المميزة في الصورة

## تخزين الطعام في حيز التجميد

يتيح حيز التجميد ✱✱✱ تخزين الأطعمة المجمدة وتجميد الأطعمة الطازجة لفترات طويلة. كمية الأطعمة الطازجة التي يمكن تجميدها في غضون 24 ساعة مبينة على لوحة الصنع. قم بترتيب الأطعمة الطازجة داخل منطقة الأطعمة المجمدة بحيز التجميد، بحيث تترك مساحة كافية حول علب الطعام لإتاحة تدوير الهواء بحرية. يوصى بعدم إعادة تجميد الطعام الذي ذات عنه التجمد جزئيا. من المهم تغليف الأطعمة بشكل يحفظها من الماء الزائد أو الرطوبة أو التكثف.

**مكعبات الثلج**
املأ ثلثي 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/الأرفف.


***

**مفتاح الأشكال**

**درج الفريزر**

**درج منطقة التجميد**
(أكثر المناطق برودة) ينصح باستخدامه في تجميد الأطعمة الطازجة/المطهية.

*** فقط للموديلات CB310 و CB380 (راجع لوحة الصنع الموجودة بجانب درج الفواكه والخضروات)

## فترات تخزين الأطعمة المنزلية المجمدة

**حيز التجميد**

| المنتج | فترة التخزين (-12 °م) | فترة التخزين الموصى بها (-18 °م) | فترة التخزين (-24 °م) |
|---|---|---|---|
| الزبد أو المارجرين | شهر واحد | 6 أشهر | 9 أشهر |
| **سمك** | شهر واحد | 1-3 أشهر | 6 أشهر |
| الفواكه (باستثناء الحمضيات) والخضروات | شهر واحد | 8-12 شهر | 12 شهر |
| **لحم**<br>السجق الدسم<br>لحم الروست (بقري-دسم-ضأن)<br>الاستيك وشرائح اللحم (بقري-ضأن-دسم) | شهر واحد | شهران<br>8-12 شهر<br>4 أشهر | 12 شهر |
| الألبان أو السوائل الطازجة أو الأجبان أو المثلجات أو الشربات | شهر واحد | 1-3 أشهر | 5 شهر<br>(غير موصى بها للآيس كريم) |
| الدواجن (دجاج-ديك رومي) | شهر واحد | 5-7 أشهر | 9 أشهر |

**حيز الأطعمة الطازجة**

| المنتج | فترة التخزين 0-3°م | فترة التخزين (3 -6 °م) | فترة التخزين 6-8°م |
|---|---|---|---|
| المعلبات، المشروبات، البيض، الصوص، المخللات، الزبدة، المربى | 3-4 أسابيع | 3-4 أسابيع | 3-4 أسابيع |
| فواكة المناطق الحارة | لا يوصى بها | 2-4 أسابيع | 3-4 أسابيع |
| الجبن، الحليب، منتجات الألبان، الأطعمة الجاهزة، الزبادي | 2-5 أيام | 2-5 أيام | 2-5 أيام |
| الأطعمة الباردة والحلويات واللحم والأسماك والأطعمة المطهيه منزليًا | 3-5 أيام | يوم-يومين | لا يوصى بها |
| لتخزين الخضروات والفواكة (فيما عدا فواكة المناطق الحارة والحمضيات) | 15 يوم | 10-12 يوم | 4-7 أيام |

## كيفية إذابة تجمد حيز التجميد

1. ينصح بضبط الحرارة عند درجات أكثر برودة أو تشغيل التجميد السريع/التبريد السريع Fast Cool/Fast Freeze* لمدة أربع ساعات على الأقل قبل إخراج الطعام من حيز التجميد، لتطويل فترة حفظ الطعام أثناء مرحلة إذابة التجمد.
2. لإذابة التجمد، أطفئ الجهاز وأخرج الأدراج. ضع الطعام المجمد في مكان بارد. اترك الباب مفتوحًا للسماح بذوبان الثلج. لمنع المياه من الهرب أثناء إذابة التجمد، ينصح بوضع قطعة قماش في قاع حيز التجميد لتمتص المياه واعصرها بانتظام.
3. قم بتنظيف النطاق الداخلي لحيز التجميد وجففه بعناية.
4. أعد تشغيل الجهاز وضع الطعام بالداخل مرة أخرى.

## الأصوات الوظيفية

1. طنين الكباس هو أمر عادي أثناء عمل المنتج.




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




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



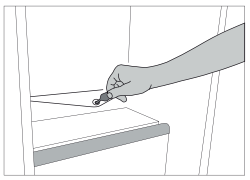

4. تأكد أن الأرفف الخارجية داخل باب الثلاجة، والأرفف والأدراج في حيز التبريد مرفقة وموضوعة بشكل صحيح، لتجنب الاهتزازات المحتملة.
5. لا تضع حاويات زجاجية (زجاجات، برطمانات، إلخ) متلامسة مع بعضها البعض، لتجنب الاهتزازات.
6. هذا الجهاز مزود بكباس يعمل عند سرعة قصوى لتقليل استهلاك الطاقة للحد الأدنى. لذا قد يحدث في مواقف معينة (في الصيف أو في حالة وضع كميات كبيرة من الطعام داخل الثلاجة) أن يزيد الكباس من السرعة لذا يصدر ضوضاء أكثر من المعتاد.

## توصيات في حالة عدم استخدام الجهاز

**في حالة عدم استخدام الجهاز**
افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي، وأفرغ محتوياته ثم أذب التجمد (إذا لزم الأمر) وقم بتنظيفه.
اترك البابين مفتوحين بعض الشيء لإتاحة تدوير الهواء داخل الحيزين. يكفل ذلك منع تعفن الأطعمة وتشكل الروائح الكريهة.
**في حالة انقطاع التيار الكهربائي**
احتفظ بالأبواب مغلقة ليظل الطعام باردا لأطول فترة ممكنة. لا تعاود تجميد الطعام بعد إذابة التجمد عنه جزئيا. في حالة انقطاع التيار الكهربائي لفترة طويلة، قد يتم أيضا تفعيل إنذار التعتيم (في المنتجات المشتملة على أجزاء إلكترونية).

# التنظيف والصيانة

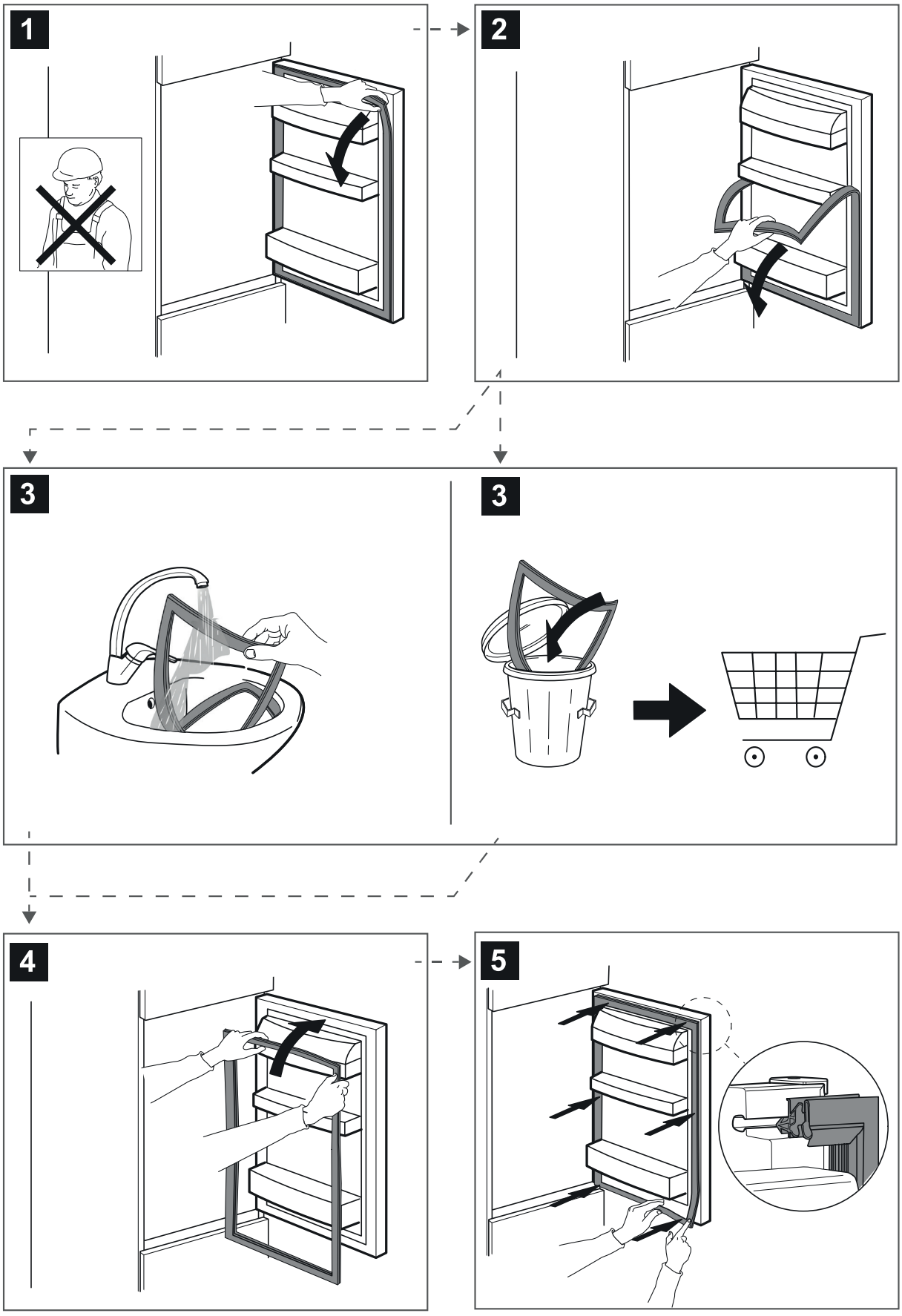
**قبل القيام بأي عملية تنظيف أو صيانة، افصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية أو افصل مصدر الإمداد بالتيار الكهربائي.**
**لا تستخدم أي مواد خادشة. لا تستخدم في تنظيف أجزاء الثلاجة أي سوائل قابلة للاشتعال.**
**لا تستخدم أبدا أجهزة تنظيف بالبخار.**
**لا يسمح بتنظيف الأزرار ولوحة التحكم باستخدام الكحول أو المواد المشتقة من الكحول، ولكن باستخدام قطعة قماش جافة.**



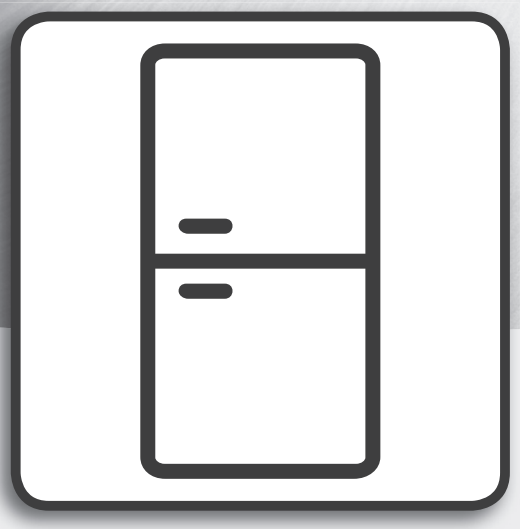
قم بتنظيف الجهاز من حين لأخر بقطعة قماش ومحلول عناصر تنظيف محايدة في ماء دافئ وخاصة لتنظيف الجزء الداخلي من الثلاجة.
لضمان التدفق الصحيح والمستمر لماء إذابة التجمد، يراعى تنظيف فتحة التصريف بظهر الثلاجة بالقرب من درج الفاكهة والخضراوات من الداخل بصفة دورية، باستخدام الوعاء الموردة.

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

## التنظيف والصيانة




**400011372170**



# İstifadəçinin təlimat kitabçası

# İSTIFADƏÇININ TƏLIMAT KITABÇASI

*GÖSTƏRICI*

**İstismar və qulluq üzrə rəhbərlik . . . . . 3**
**Soyuducunun işıqlanması** . . . . . 3
Led lampasinin əvəz edilməsi (modeldən asılı olaraq) . . . . . 3
Rəflər . . . . . 3
Qapı . . . . . 3
**Cihazdan necə istifadə etmək** . . . . . 4
İlk dəfə istifadə etdikdə . . . . . 4
Soyuducu bölməsi və qida məhsullarının saxlanması . . . . . 4
Təzə qida məhsullarını və içkiləri necə saxlamaq . . . . . 4
Dondurucu bölmədə qida məhsullarını necə saxlamaq . . . . . 5
Evdə dondurulmuş qida məhsullarının saxlanma müddətləri . . . . . 5
Dondurucu bölmənin donunu necə açmaq . . . . . 6
Funsional səslər . . . . . 6
Cihazdan istifadə edilmədiyi hallarda tövsiyələr . . . . . 6
**Təmizləmə və texniki xidmət** . . . . . 7
**Çontanın əvəz edilməsi** . . . . . 8

# Soyuducunun işıqlanması

Soyuducu bölməsinin içində yerləşən işıqlanma sistemi adi işıq lampalardan daha yaxşı işıqlandırma gücünə və habelə aşağı enerji sərfiyyətinə malik LED lampasından ibarətdir. Lampanı əvəz etmək istədiyiniz halda Texniki dəstək xidmətinə müraciət ediniz.
***Diqqət:*** Soyuducu bölməsinin işıqlanması soyuducunun qapısı açıldıqda qoşulur.

## Led lampasinin əvəz edilməsi (modeldən asılı olaraq)

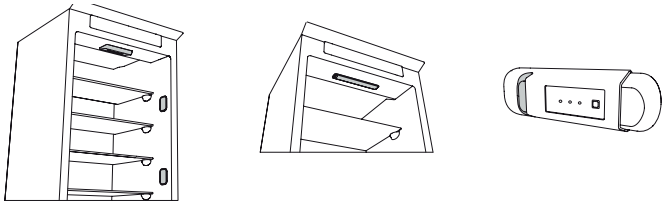
İşıq lampasını dəyişdikdə soyuducunu enerji mənbəyindən həmişə ayırın. Sonra soyuducunun lampasının tipinə uyğun təlimatları yerinə yetirin. Lampanı Texniki dəstək xidmətindən və ya səlahiyyətli saticalardan alınmış eyni tipli lampa ilə əvəz edin.
Lampa tipi 1)
lampanı çıxartmaq üçün onu şəkildə göstərildiyi kimi saat əqrəbinin əksinə burub açın. Cihazı yenidən elektrik enerji mənbəyinə yenidən qoşmazdan əvvəl 5 dəqiqə gözləyin.



LED işıq lampası (maks 25W)



Lampa tipi 2)
Əgər soyuducuda aşağıdakı şəkillərdə göstərdiyimiz kimi LED lampaları varsa, əvəz etmək istədiyiniz zaman Texniki dəstək xidmətinə müraciət edin. LED lampalarının istismar müddəti adi lampalardan daha uzundur, onlar soyuducunun daxili görünüşünü aydınlaşdırır və ekoloji baxımdan daha əlverişlidir.



## Rəflər

Bütün siyirtmələr, qapı rəfləri və rəflər sökülə bilər.

## Qapı

**Qapının hər tərəfə açılma qabiliyyəti**
Qeyd: Qapının açılma istiqamətini dəyişmək mümkündür. Əgər bu iş Satşdan sonra xidməti tərəfindən icra olunursa, ona zəmanət şamil olunmur.
**Quraşdırma üzrə rəhbərlikdə** göstərilən təlimatlara riayət edin.

# Cihazdan necə istifadə etmək

## İlk dəfə istifadə etdikdə

Məhsulu quraşdırdıqdan sonra ən azı iki saat gözləyib onu elektrik şəbəkəsinə qoşun. Elektrik şəbəkəsinə qoşduqdan sonra məhsul avtomatik şəkildə çalışmağa başlayır. Qida məhsullarının dəqiq saxlama temperaturları zavodda öncədən quraşdırılır.
Cihazı qoşduqdan 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 siqnal eşıdılirsə, bu, temperatur haqqında xəbərdarlıq siqnalıdır: bu siqnalın qarşısını almaq üçün düyməni basın.

## Soyuducu bölməsi və qida məhsullarının saxlanması

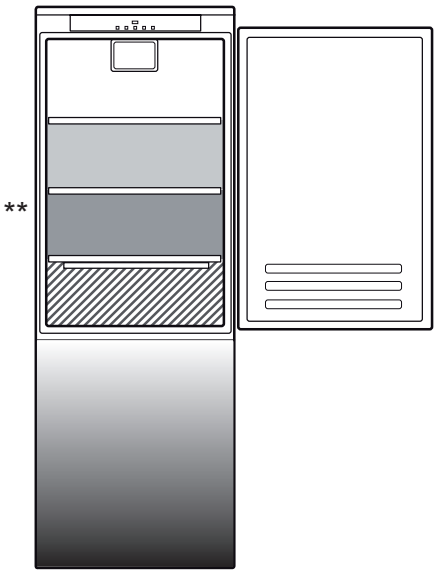
Soyuducu bölməsində təzə qida məhsullarını və içkiləri saxlamaq mümkündür. Soyuducu bölməsinin donu tam avtomatik şəkildə açılır. Bölmənin daxili arxa divarında vaxtaşırı yaranan su damlaları avtomatik donun açılma mərhələsinin göstəricisidir. Don açılan zaman yaranan su drenaj vasitəsi ilə xüsusi qaba yönəldilir, orada yığılır 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 amillərdən asılı olaraq temperatur ölçüləri quraşdırılır. Yüksək rütubətli yerlərdə soyuducu bölməsində kondensasiya hallarına, ələlxüsus şüşə rəflərdə rast gəlmək mümkündür. Belə hallarda soyuducuda saxlanılan maye olan qabların ağzını (məsələn, qaznaları) bağlamaq, yüksək su tərkibli qida məhsullarını (məsələn tərəvəzləri) qablaşdırmaq və, əgər varsa, ventilyatoru qoşmaq tövsiyə olunur. Bütün qutular, qapı rəfləri və rəflər sökülə bilər.

**Hava dövriyyəsi**
Havanın dövr etməsi bölmələrin içində temperaturun daha yaxşı paylanmasına və bununla belə qida məhsullarının daha yaxşı salanmasına, həddən artıq rütubətin azalmasına xidmət göstərir. Havanın irəliləməsi yoluna maneələr qoymaqla havanın dövriyyəsinə mane olmayın.

## Təzə qida məhsullarını və içkiləri necə saxlamaq

Böyük miqdarda etilen qazı ifraz edən qida məhsulların (almalar, əriklər, armudlar, şaftalılar, avokadolar, əncirlər, gavalılar, qaragilələrt, yemişlər, paxlalar) və bu qazın təsirinə həssas meyvə, tərəvəz və salat kimi ərzaqların saxlanma müddəti kifayət qədər uzun olsun deyə, onları ayrıca və ya qablaşdırılmış halda saxlamaq lazımdır; məsələn, pomidorları kivi və ya kələmlə birgə saxlamaq olmaz. Havanın daha yaxşı dövr etməsi üçün ğrzaqları sıx yerləşdirmək məsləhət deyil. Ərzaqları saxlamaq üçün təkrar istifadə üçün yararlı plastik, alümin və şüşə qablardan, qablaşma plyonkasından 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 qoxusu yaxud ətri olan ərzaqları saxlanması üçün həmişə qapalı qablardan istifadə edin və ya sadəcə üstlərini örtun. Butulkaların düşməsinin qarşısını almaq üçün butulka tutuculardan (bəzi modellərdə mövcuddur) istifadə edin.




***İşarə***

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

**SOYUTMA ZONASI**
Pendirin, südün, gündəlik qida məhsullarının, delikateslərin, yoqurtun saxlanması üçün təyin edilib

**ƏN SOYUQ SAHƏ**
Ət məhsullarının, desertin, ət və balığın saxlanması üçün təyin edilib

**MEYVƏ-TƏRƏVƏZ SİYİRTMƏSİ**

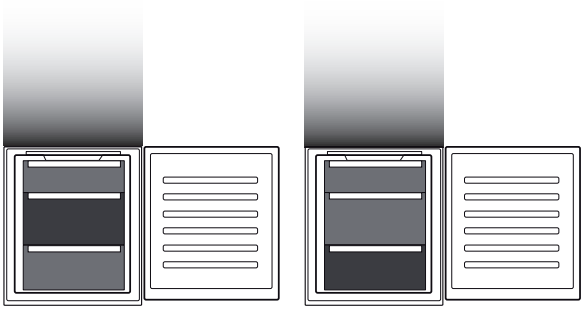
** "0 ° ZONE" COMPARTMENT modellərdə "ən soyuq yer" ne nişanı olanlardır

## Dondurucu bölmədə qida məhsullarını necə saxlamaq

Dondurucu bölmə ******* donmuş ərzaqların uzunmüddətli saxlanmasına və təzə ərzaqların dondurulmasına xidmət 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. Qismən donu açılmış ərzaqları təkrar dondurmaq məsləhət deyil. Ərzaqları elə qablaşdırmaq lazımdır ki, su, rütubət və kondensasiya ərzaqa təsir edə bilməsin.

**Buz kubları**
Buz altlığını 2/3 səviyyəsinədək su ilə doldurub dondurucu bölməsində yerləşdirin. Buz kublarını çıxarmaq üçün iti və itilənmiş əşyalardan heç vaxt istifadə etməyin..

**Siyirtmələrin çıxarılması**
Siyirtmələri özünüzə axıradək çəkin, sonra isə, qaldırıb çıxardın. Daha böyük həcm almaq üçün dondurucuda siyirtmələrdən istifadə etməyin. Ərzaqları mənfəzlərdə/rəflərdə yerləşdirdikdən sonra qapını kip bağlayın.



***

***İşarə***

**DONDURUCU SİYİRTMƏSİ**

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

*** Yalnız CB310 və CB380 modellərdə (meyvə və tərəvəz siyirtməsinin yan tərəfində yerləşən əsas göstərisilər lövhəciyinə baxın)

## Evdə dondurulmuş qida məhsullarının saxlanma müddətləri

| | DONDURUCU BÖLMƏ | | |
|---|---|---|---|
| **Məhsul** | **Saxlanma müddəti (-12°C)** | **Tövsiyə olunan saxlanma müddəti (-18°C)** | **Saxlanma müddəti (-24°C)** |
| Kərə yağı və ya marqarin | 1 ay | 6 ay | 9 ay |
| **Balıq** | 1 ay | 1-3 ay | 6 ay |
| Meyvələr (sitruslardan başqa) və tərəvəzlər | 1 ay | 8-12 ay | 12 ay |
| **Ət**<br>Vetçina-sosis<br>Qovurmalar (mal əti-donuz əti-qoyun əti)<br>Qızardılmış və ya əzilmiş ət (mal əti-donuz əti-qoyun əti) | 1 ay | <br>2 ay<br>8-12 ay<br>4 ay | 12 ay |
| Süd, təzə maye, pendir, dondurma və ya şərbət | 1 ay | 1-3 ay | 5 ay<br>(dondurma üçün tövsiyə edilmir) |
| 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 | Tövsiyə edilmir | 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 | Tövsiyə edilmir |
| Tərəvəzləri və meyvələri saxlayın (tropik və sitrus meyvələrdən başqa) | 15 gün | 10-12 gün | 4-7 gün |

## Dondurucu bölmənin donunu necə açmaq

1. Qida məmulatlarının donun açılması mərhələsində saxlanmasını uzatmaq üçün qida məmulatların dondurucu bölməsindən çıxarmazdan ən azı dörd saat öncə daha aşağı temperaturun qoyulması və ya Tez dondurma/Tez soyutma* funksiyasının qoşulması məsləhətdir.
2. Donu açmaq üçün cihazı söndürüb siyirtmələri çıxarın. Dondurulmuş qidanı sərin yerə qoyun. Qapını acıq qoyub donun açılmasına şərait yaradın. Donun açılması zamanı suyun tökülməsinin qarşısını almaq üçün dondurucu bölməsinin dibinə hopduran parça yerləşdirib onu vaxtaşırı sıxın.
3. Dondurucu bölməsinin daxilini təmizləyib səliqə ilə qurudun.
4. Soyuducunu qoşub qida məmulatlarını yerlərinə qaytarın.

## Funsional səslər

1. Kompressorun verdiyi səs soyuducunun iş halında normal hesab edilir.




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




3. Kompressorun qoşulduğu və ya ayrıldığı zamanı verdiyi səslərə gəlincə: onlarda normal sayılır.




4. Soyuducunun qapısında olan bölmələrin, soyuducunun rəflərin və soyuducu bölməsinin siyirtmələrinin düzgün bərkidilməsini və quraşdırılmasını yoxlayın.
5. Vibrasiyaların qarşısını almaq üçün şüşə qablarını (butulkaları, bankaları və s.) qarşılıqlı təmasda qoymayın.
6. Bu qurğu enerji sərfiyyətini azaltmaq üçün optimal sürətlə çalışan kompressorla təchiz olunub. Bəzi hallarda (böyük həcmdə qida məmulatın yayda saxlandığı halda) kompressor sürətini artırıb daha səslə çalışa bilər.

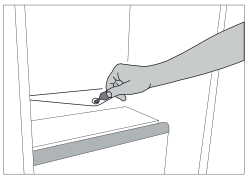
## Cihazdan istifadə edilmədiyi hallarda tövsiyələr

**Soyuducudan istifadə etmədikdə**
Soyuducunu enerji mənbəyindən ayırıb 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 siqnalı (elektron tərkibli soyuducularda) səslənə bilər.

# Təmizləmə və texniki xidmət

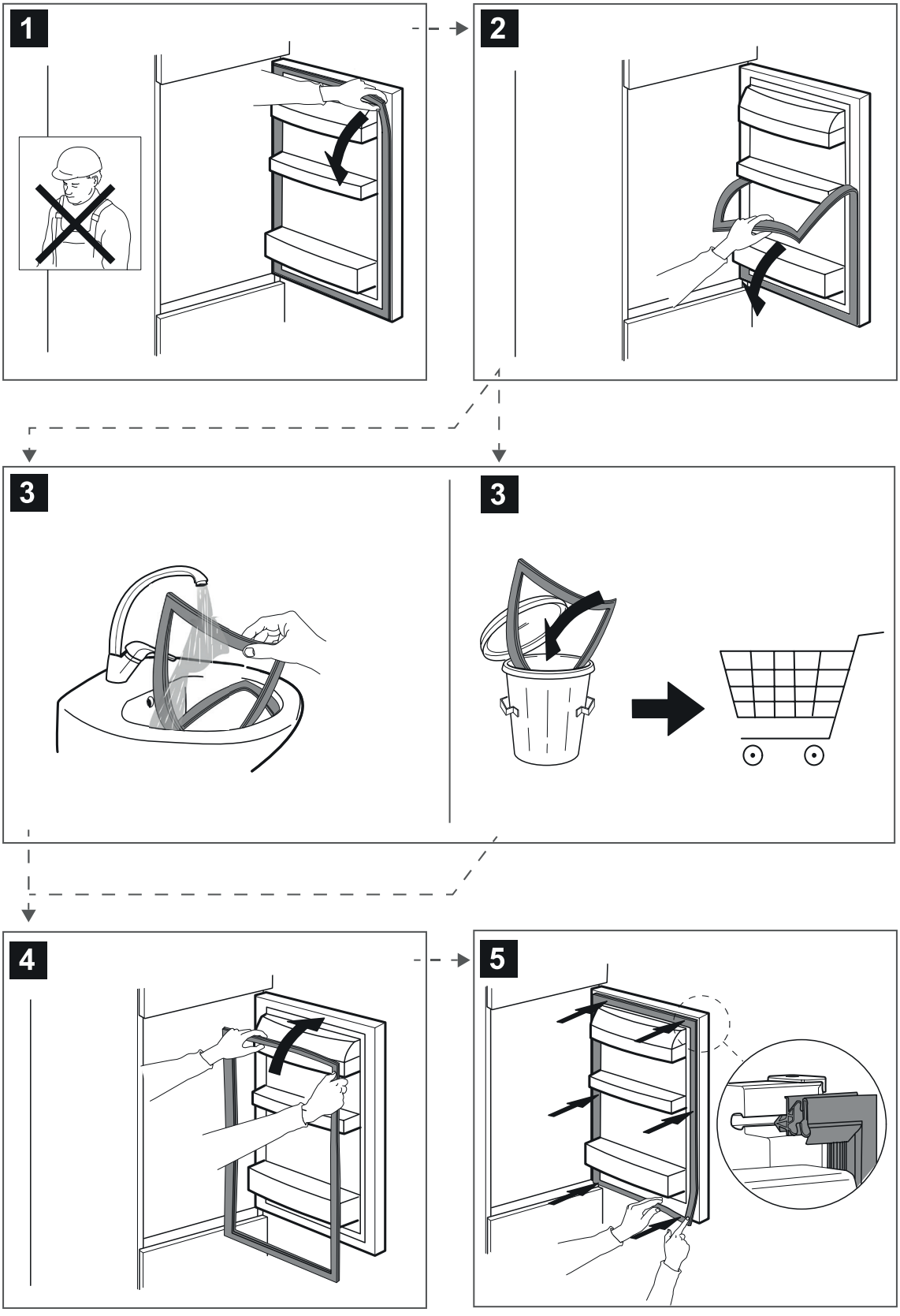
**Təmizləmə və ya texniki xidmət işlərini başlamazdan əvvəl soyuducunu elektrik şəbəkəsindən və ya elektrik enerjisi mənbəyindən ayırın.**
**Abraziv maddələrdən istifadə etmək qəti qadağandır. Soyuducu hissələrini alovlanan mayelər ilə təmizləmək qəti qadğandır.**
**Buxar təmizləyicilərdən istifadə etməyin.**
**Düymələri və idarəetmə panelinin displeyini spirt və ya spirt tərkibli maddələr ilə təmizləməyin, belə hallarda quru parçadan istifadə edin.**

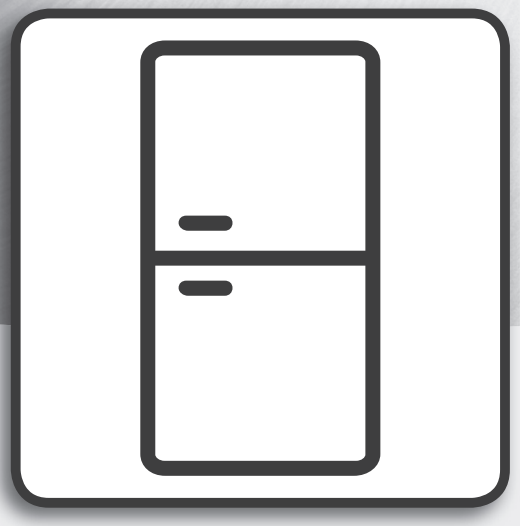
Vaxtaşırı soyuducunu neytral təmizləyici maddə ilıə ilıq su məhlulunda isladılmiş parça ilə silin. Donun açılması zamanı yaranmış suyun sabit və düzgün axınını təmin etmək üçün soyuducu bölməsinin arxa divarında meyvə və tərəvəz siyirtmələri səviyyəsində yerləşən drenajın içini təmin olunan alət ilə təmizləyin.



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

# Çontanın əvəz edilməsi





# Ръководство за потребителя

# РЪКОВОДСТВО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ

*ИНДЕКС*

**Ръководство за употреба и поддръжка . . . . . 3**
**Осветление на хладилника** . . . . . 3
Смяна на led крушката (в зависимост от модела) . . . . . 3
Рафтове . . . . . 3
Вратичка . . . . . 3
**Употреба на уреда** . . . . . 4
Употреба за пръв път . . . . . 4
Хладилно отделение и съхранение на храни . . . . . 4
Как да се съхраняват пресни храни и напитки . . . . . 4
Фризерно отделение и съхранение на храни . . . . . 5
Време на съхранение на домашни замразени храни . . . . . 5
Обезскрежаване и почистване на хладилника . . . . . 6
Звуци на функциите . . . . . 6
Препоръка в случай на неизползване на уреда . . . . . 6
**Грижи и обслужване** . . . . . 7
**Смяна на уплътнение** . . . . . 8

# Осветление на хладилника

Системата за осветление вътре в хладилника използва светодиодни лампички, 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 вратичката на хладилника е отворена, включва се осветлението на хладилното отделение.

## Смяна на led крушката (в зависимост от модела)

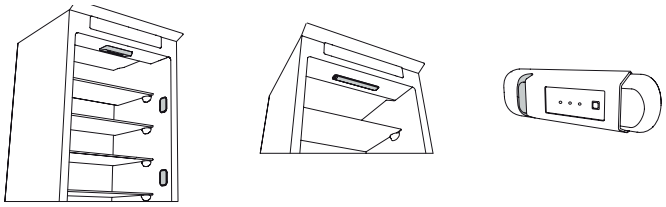
Преди подмяна на крушката на лампичката винаги изключете уреда от захранването. Инструкциите по-долу са базирани на типа на крушката на лампичката за вашия продукт. Подменете крушката с такава със същите характеристики, налична от отдела за техническа помощ и оторизираните търговци.
Осветление тип 1)
За да извадите крушката, завъртете я обратно на часовниковата стрелка, както е показано на фигурата. Изчакайте 5 минути, преди да включите захранването на уреда.



LED крушка (макс. 25W)



Осветление тип 2)
Ако уредът разполага с LED осветление, както е показано на долните фигури, свържете се с отдела за техническо съдействие, ако е необходима смяна на крушка. Светодиодните крушки имат по-дълъг живот от обикновените, подобряват видимостта във вътрешната част и са щадящи за околната среда.



## 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. Тази операция се извършва от отдела за следпродажбено обслужване и не се покрива от гаранцията.
Следвайте инструкциите в **ръководството за монтаж.**

# Употреба на уреда

## Употреба за пръв път

След монтажа изчакайте поне два часа, преди да включите уреда в мрежата. След включването на уреда в електрическата мрежа той започва да работи 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 напълнен уред. Поставете антибактериалния филтър против миризми (ако имате) във вентилатора, както е показано на опаковката на филтъра. Ако прозвучи сигнал, това означава, че се е задействала алармата за температура: натиснете бутона, за да изключите звуковите аларми.

## Хладилно отделение и съхранение на храни

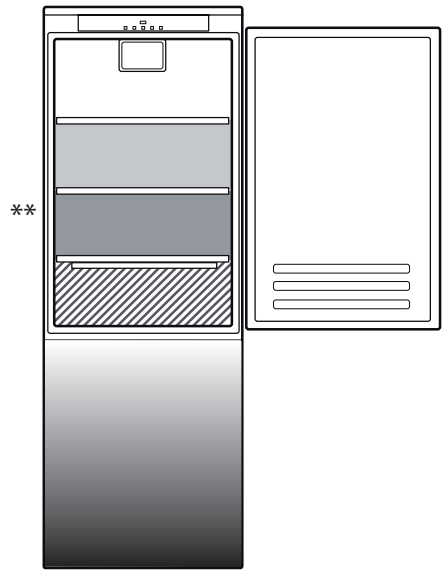
Хладилното отделение позволява съхраняване на пресни храни и напитки. Пълното му обезскрежаване е автоматично. Наличието понякога на капки вода по вътрешната задна стена на отделението е признак, че е в ход фазата на автоматично обезскрежаване. Водата от обезскрежаването се отвежда в тръбата за изтичане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

**Вентилация на въздуха**
Вентилацията на въздуха позволява по-добро разпределение на температурите в отделенията и следователно по-добро запазване на храните и намаляване на излишната влага. Не запушвайте зоната за вентилация.

## 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 в 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***

**УМЕРЕНА ЗОНА**
Препоръчва се за съхраняване на тропически плодове, консерви, напитки, яйца, туршии, масло, конфитюр

**ХЛАДНА ЗОНА**
Препоръчва се за съхраняване на сирене, мляко, млечни храни, готови храни, кисело мляко

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

**ЧЕКМЕДЖЕ ЗА ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ**

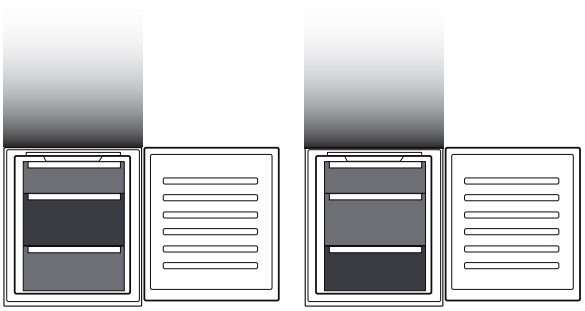
** За модели с ОТДЕЛЕНИЕ "0 ° ZONE" "най-студената зона" е оцветена в легендата

## Фризерно отделение и съхранение на храни

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

**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 по-голям обем фризерното отделение може да се използва без чекмеджетата. Уверете се, че вратата е добре затворена, след като оставите храните върху решетките/рафтовете.



***

***Легенда***

**ЧЕКМЕДЖЕ НА ФРИЗЕРА**

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

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

**ОТДЕЛЕНИЕ ЗА НЕЗАМРАЗЕНИ ХРАНИ**

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

## Обезскрежаване и почистване на хладилника

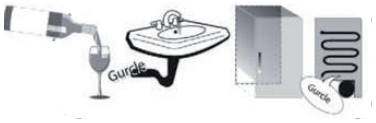
1. Препоръчително е да зададете по-ниска температура или да включите функцията Fast Freeze/Fast Cool* най-малко 4 часа преди да извадите храните от фризерното отделение, за да удължите запазването на качествата им по време на фазата на обезскрежаване.
2. За да обезскрежите, изключете уреда и извадете чекмеджетата. Поставете замразените храни на хладно място. Оставете вратата отворена, за да се позволи разтопяването на скрежа. За избягване на излизането на водата по време на обезскрежаването се препоръчва да поставите абсорбентна кърпа в долната част на фризерното отделение и да я изстисквате редовно.
3. Почистете вътрешността на фризерното отделение и го подсушете внимателно.
4. Включете отново уреда и поставете обратно храната вътре.

## 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.

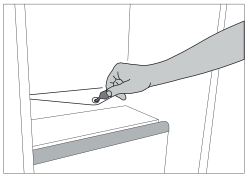
## Препоръка в случай на неизползване на уреда

**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).

# Грижи и обслужване

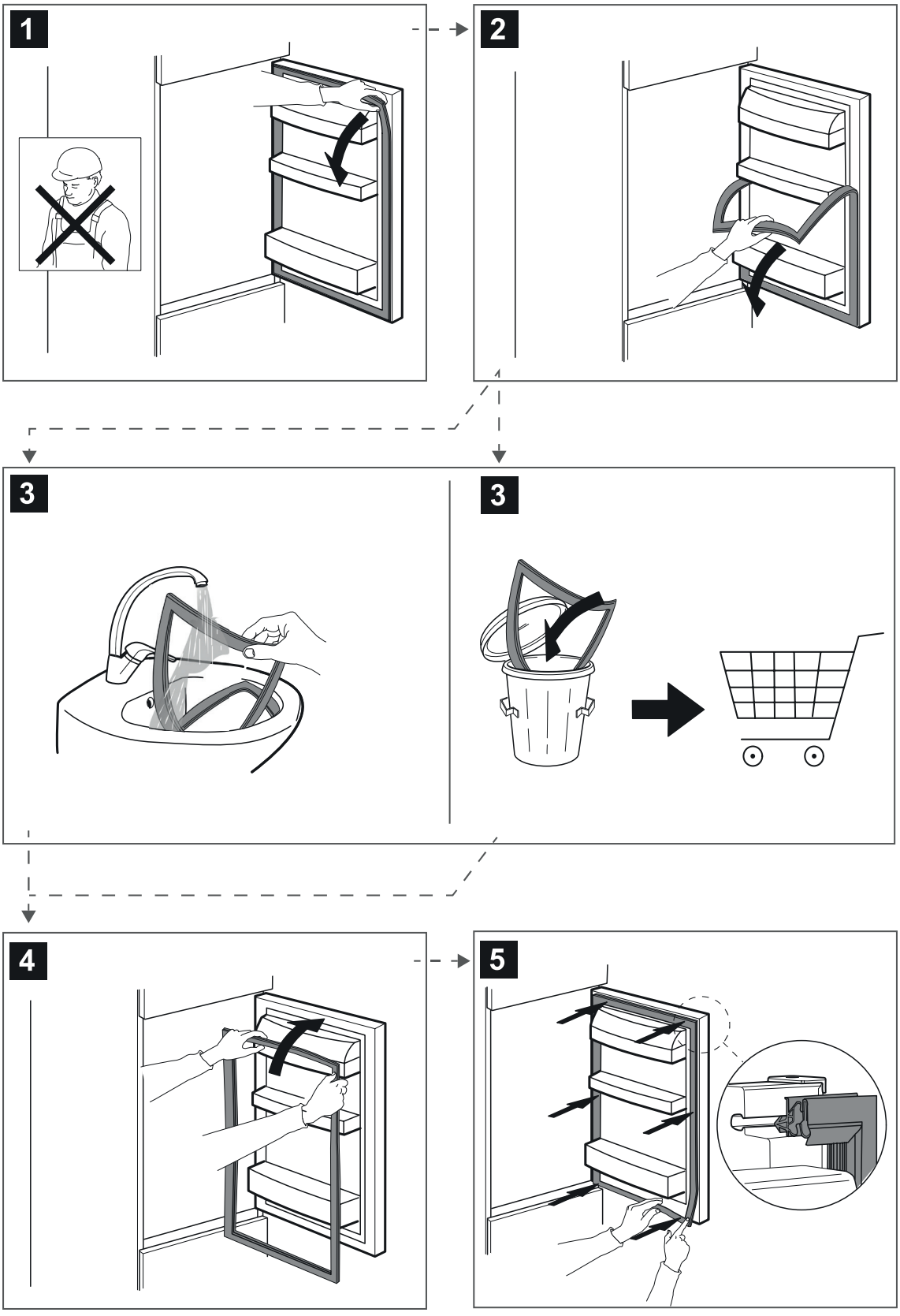
**Преди да извършвате каквато и да е операция по почистване или поддръжка, извадете щепсела на уреда от контакта или изключете захранването му.**
**Никога не използвайте абразивни средства. Никога не почиствайте частите на хладилника със запалими течности.**
**Не използвайте парни машини за чистене.**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

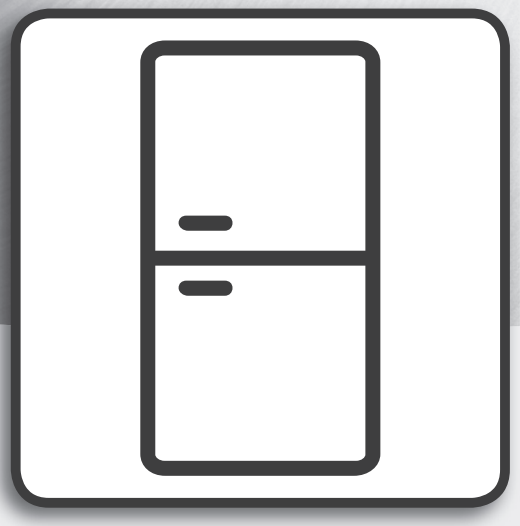
Почиствайте понякога уреда с кърпа и разтвор на топла вода и неутрални почистващи препарати, специално предназначени за почистване на вътрешността на хладилника.
За да се гарантира непрекъснато и правилно оттичане на водата от обезскрежаването, почиствайте редовно отвътре тръбата за източване, която се намира на гърба на хладилника, в близост до чекмеджето за плодове и зеленчуци, като използвате предоставения инструмент.



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

# Смяна на уплътнение





# 用户手册

# 用户手册

索引

**使用与保养指南** . . . . . 3
**冰箱灯** . . . . . 3
更换LED灯泡（具体依型号而定） . . . . . 3
搁架 . . . . . 3
门 . . . . . 3
**如何使用电器** . . . . . 4
首次使用 . . . . . 4
冷藏室和食物储存 . . . . . 4
如何存放新鲜食物和饮料 . . . . . 4
冷冻室食物储存 . . . . . 5
家用冷冻食品的储存时间 . . . . . 5
如何给冷冻室除霜 . . . . . 6
功能声 . . . . . 6
不使用本电器时的建议 . . . . . 6
**清洁和维护** . . . . . 7
**密封垫更换** . . . . . 8

# 冰箱灯

冷藏室内的照明系统使用LED灯，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。

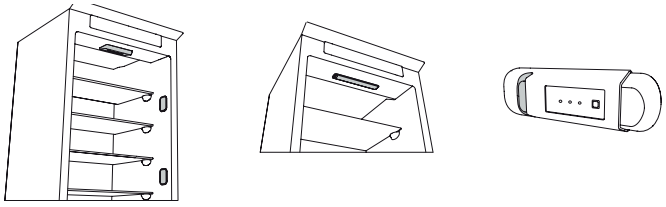
## 更换LED灯泡（具体依型号而定）

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。
灯泡类型1）
逆时针拧松灯泡，然后卸下，如图所示。等待5分钟，然后再重新连接电器。
LED灯泡（最大功率25瓦）





灯泡类型2）
如果产品带有LED灯（如下图所示），如需更换，请联系技术支持服务部。LED灯比传统灯泡寿命更长，能够提升内部可见度，且环保。



## 搁架

所有抽屉、门搁架和储物架均可取下。

## 门

**可逆式冰箱门**
注意：开门的方向可以改变。如果此操作由售后服务部门执行，则不在保修范围内。
遵循**安装指南**中的指示。

# 如何使用电器

## 首次使用

安装完成后，应至少等待两小时，再将冰箱连接至电源。为电器连接电源后，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放入风扇。如果响起声音信号，表示温度报警已触发：按下按钮，关闭声音报警。

## 冷藏室和食物储存

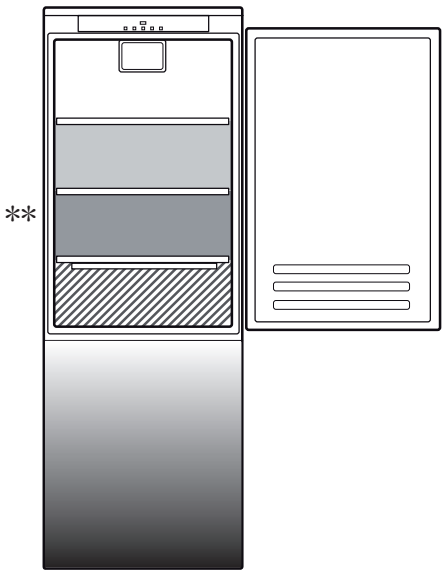
冷藏室用于存储新鲜食物和饮品。冷藏室会自动彻底除霜。内部后壁偶尔出现的水滴表明正处于自动除霜阶段。化霜水被导入排水口，然后被收集到一个容器内，在容器内自然蒸发。

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，尤其在玻璃搁架上。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、门搁架和储物架均可取下。

**通风系统**
通风空气能够使冷藏/冷冻室内的温度分布均匀，从而更好地保存食物，减少过量的湿气。切勿堵塞通风区域。

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




图例

**常温区**
建议存放热带水果、罐装食物、饮料、蛋类、调味料、腌菜、黄油、果酱

**冷藏区**
建议存放奶酪、牛奶、日常食物、熟食、酸奶

**最大制冷区**
建议存放冷切食品、甜点、肉和鱼

**果蔬盒**

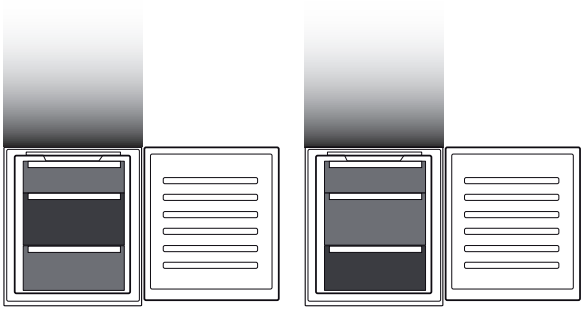
** 适用于带“零度区”室的型号，“最大制冷区”为图中突出显示的区域

## 冷冻室食物储存

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

**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。为了获得更大的容积，可以在没有抽屉盒的情况下使用冷冻室。确保在将食物放回格栅架/搁架后正确关闭门。



***

**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 e 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 |
| **肉类**<br>火腿肠<br>烤肉（牛肉 - 猪肉 - 羊肉）<br>牛排或排骨（牛肉 - 羊肉 - 猪肉） | 1个月 | <br>2个月<br>8-12个月<br>4个月 | 12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<br>（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 | 不推荐 | 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 | 不推荐 |
| 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 |

## 如何给冷冻室除霜

1. 建议将温度设置得稍低些，或者开启速冻/快速冷冻*功能至少四个小时，然后再将食物取出冷冻室，这样便可在除霜期间延长食物的保存。
2. 除霜时，请关闭电器电源并取出冷冻抽屉。将冷冻食物放于温度低的地方。把门敞开，使霜融化。为防止除霜过程中水分流失，建议在冷冻室底部放置一片吸水布，并不时拧干。
3. 清洁冷冻室内部，并仔细拭干。
4. 重新开启电器，并把食物放回。

## 功能声

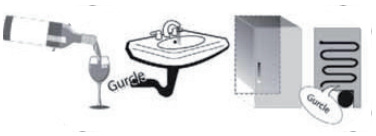
1. 当设备工作时，压缩机产生的嗡嗡声是正常的。




2. 制冷剂气体通过冷却回路内部时发出的哗啦声和噼啪声都是正常的噪音。




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




4. 检查冰箱门内侧的置物架，冷藏室、冷冻室中的搁板和抽屉盒是否正确安装和放置，以避免可能的振动。
5. 不要将玻璃容器（瓶子、罐子等）彼此直接接触，以免产生振动噪音。
6. 该设备配有能够以最佳速度运行的压缩机，可以最大限度地降低能耗。因此，在某些情况下（夏季或如果放入大量食物时），压缩机可能会提升转速，所以此时可能比平常噪音更大。

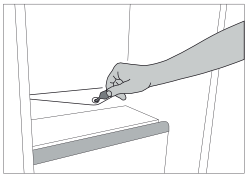
## 不使用本电器时的建议

**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

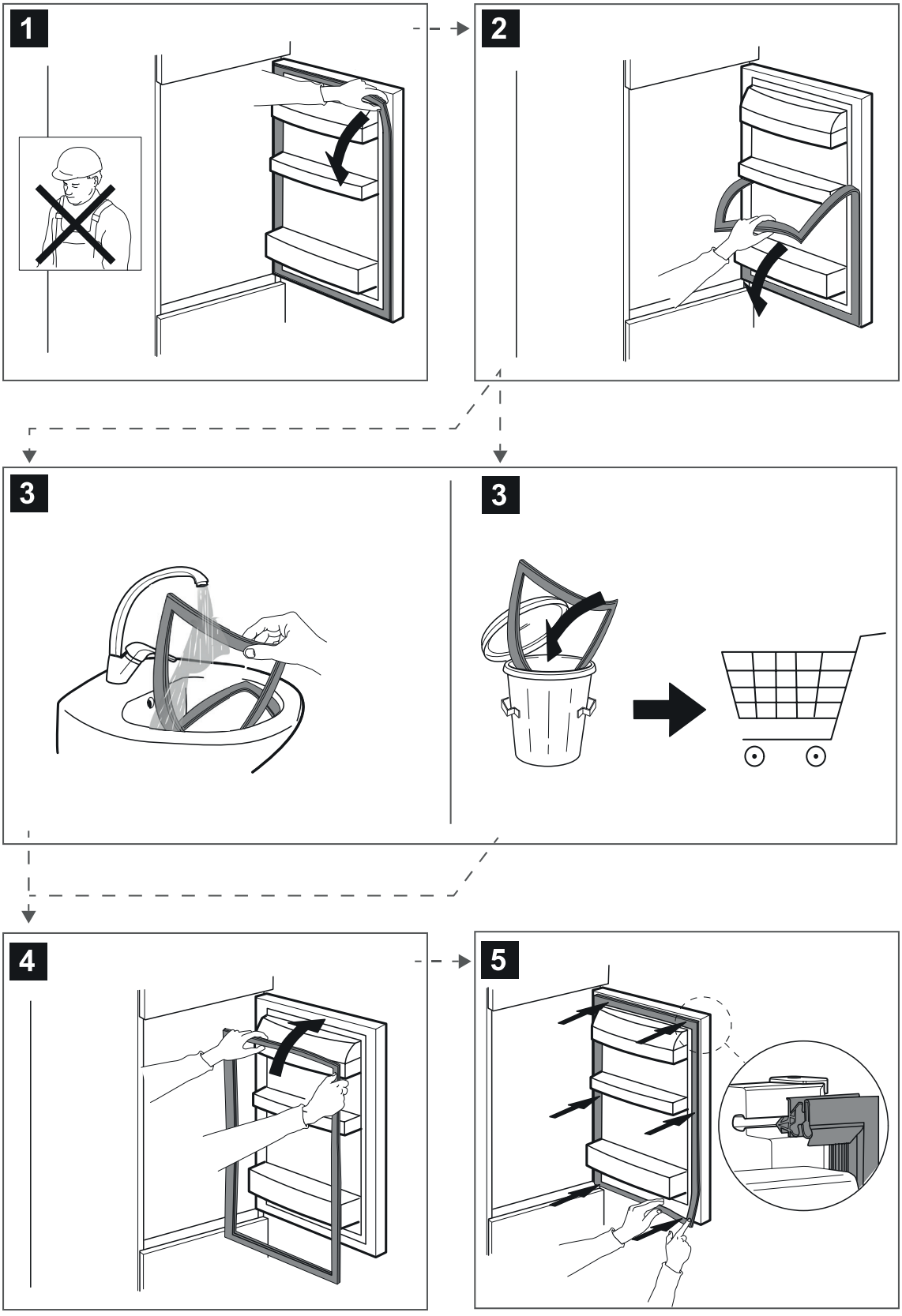
在进行任何清洁或维护操作之前，请从电源上拔下电器设备插头或断开电源。
切勿使用研磨剂。切勿使用易燃液体清洁冰箱部件。
请勿使用蒸汽清洁器。
按钮和控制面板显示屏不得使用酒精或酒精衍生物清洁，而应使用干布清洁。

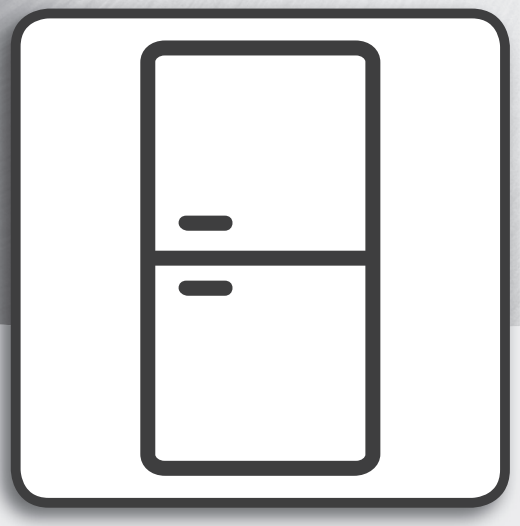
不定期清洁电器，请使用布、冰箱内部专用中性清洁剂的温水溶液进行清洁。
为确保化霜水持续正确流动，请使用所提供的器具定期清洁果蔬盒旁边冷藏室后壁内的排水口。



根据具体的规定要求，提供备件的时间将持续长达7年或10年。

# 密封垫更换





# 使用手冊

# 使用手冊

索引

**使用與保養指南** . . . . . 3
**冰箱照明** . . . . . 3
更換LED燈泡（依機種而定） . . . . . 3
隔板 . . . . . 3
機門 . . . . . 3
**如何使用本家電** . . . . . 4
首次使用 . . . . . 4
冷藏室與食物保存 . . . . . 4
新鮮食物及飲品保存方式 . . . . . 4
冷凍室食物保存 . . . . . 5
家用冷凍食物保存時間 . . . . . 5
冷凍室除霜方法 . . . . . 6
運作聲響 . . . . . 6
不使用本家電時的建議 . . . . . 6
**清潔與保養** . . . . . 7
**墊圈更換** . . . . . 8

# 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。

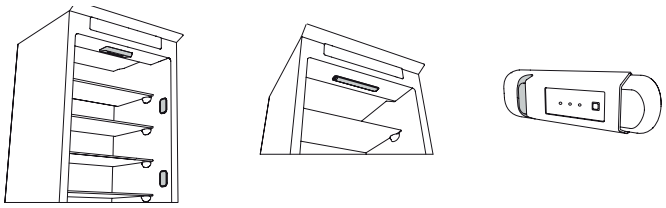
## 更換LED燈泡（依機種而定）

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。
燈泡類型1）
將燈泡以逆時針方向旋轉取下，如圖所示。等候5分鐘後再重新連接冰箱電源。
LED燈泡（最大25 W）





燈泡類型2）
若產品如下圖所示採用LED燈，欲更換時請聯繫客戶服務中心。LED使用壽命較傳統燈泡更長，亮度更高也更環保。



## 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。
請按照《**安裝指南**》中的說明進行操作。

# 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，表示出現溫度警示：請按下按鈕將音效警示關閉。

## 冷藏室與食物保存

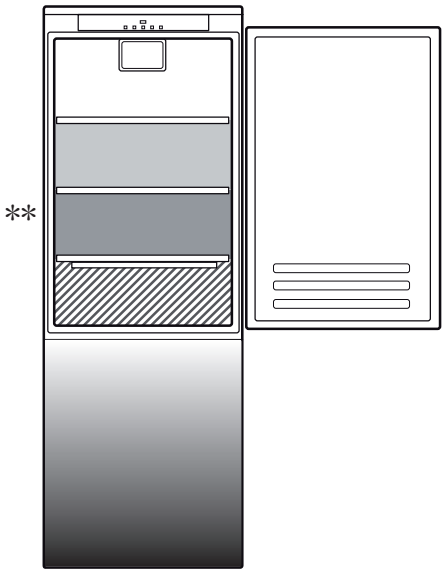
冷藏室可儲放新鮮食物及飲料。冷藏室採全自動除霜。當冷藏室內壁上出現水滴便表示正在進行自動除霜。除霜水會流入排水器中，並以容器收集後蒸發。

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。

**通風**
通風系統可讓冰箱內部的溫度均勻分佈，進而提升食物的保鮮效果並降低濕氣。請勿阻塞通風區。

## 新鮮食物及飲品保存方式

會釋放大量乙烯（Ethylene）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。可使用瓶架（指定機型有提供）避免瓶子傾倒。




**圖例**

**微冷區**
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

**冷卻區**
建議用於儲放起司、牛奶、日常食品、熟食、優格等

**強冷區**
建議用於儲放冷盤、甜點、肉品及魚類等

**水果與蔬菜抽屜**

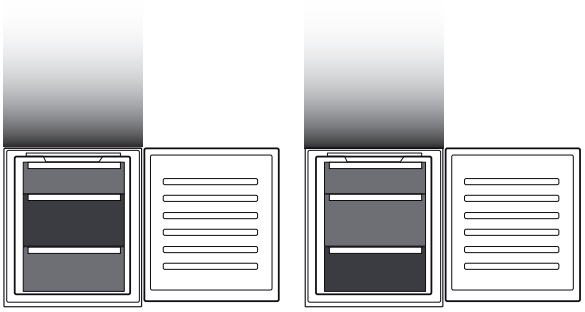
** 在搭載「0° 區」冷藏室的機種中，「強冷區」為圖中所示的區域

## 冷凍室食物保存

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

**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。冷凍室可不使用抽屜以增加容量。將食物放回架子/層架上後請務必將機門確實關好。



***

**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**<br>火腿、香腸<br>烤肉（豬、牛、羊）<br>肉排或排骨（豬、牛、羊） | 1個月 | <br>2個月<br>8-12個月<br>4個月 | 12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<br>（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、優格等 | 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 |

## 冷凍室除霜方法

1. 在將食物從冷凍室中取出進行除霜至少四小時前，建議可將溫度調低，或啟動Fast Freeze（快速冷凍）/Fast Cool（快速冷卻）*功能，以延長食物的保存時間。
2. 除霜時，請將冰箱關機並取出所有抽屜。將已冷凍的食物放在低溫的地方。將冰箱門打開使霜能夠溶化。為避免除霜時有水流出，請在冷凍室底部放一塊布吸水並且定時擰乾。
3. 清潔冷凍室內部並仔細擦乾。
4. 將冰箱重新啟動並將食物放回冰箱內。

## 運作聲響

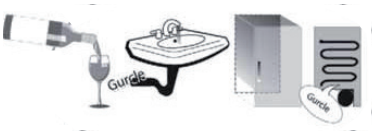
1. 當本產品運作時壓縮機出現低鳴聲是正常現象。




2. 冷卻管線中的冷媒氣體通過時會產生咕嚕聲和劈啪聲，屬於正常的噪音。




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




4. 確認冰箱機門內側的架子、冷藏室中的層架與抽屜均有確實放好與裝好，以避免發生震動。
5. 請勿讓玻璃容器（瓶子、罐子等等）彼此直接接觸以避免震動。
6. 本裝置配備有一部壓縮機，會以最佳速度運作進而將用電量降到最低。故某些情況（夏季或放入大量食物時）下壓縮機會加速運轉而使噪音比平常更大。

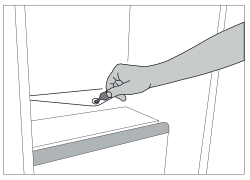
## 不使用本家電時的建議

**不再使用本家電時**
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

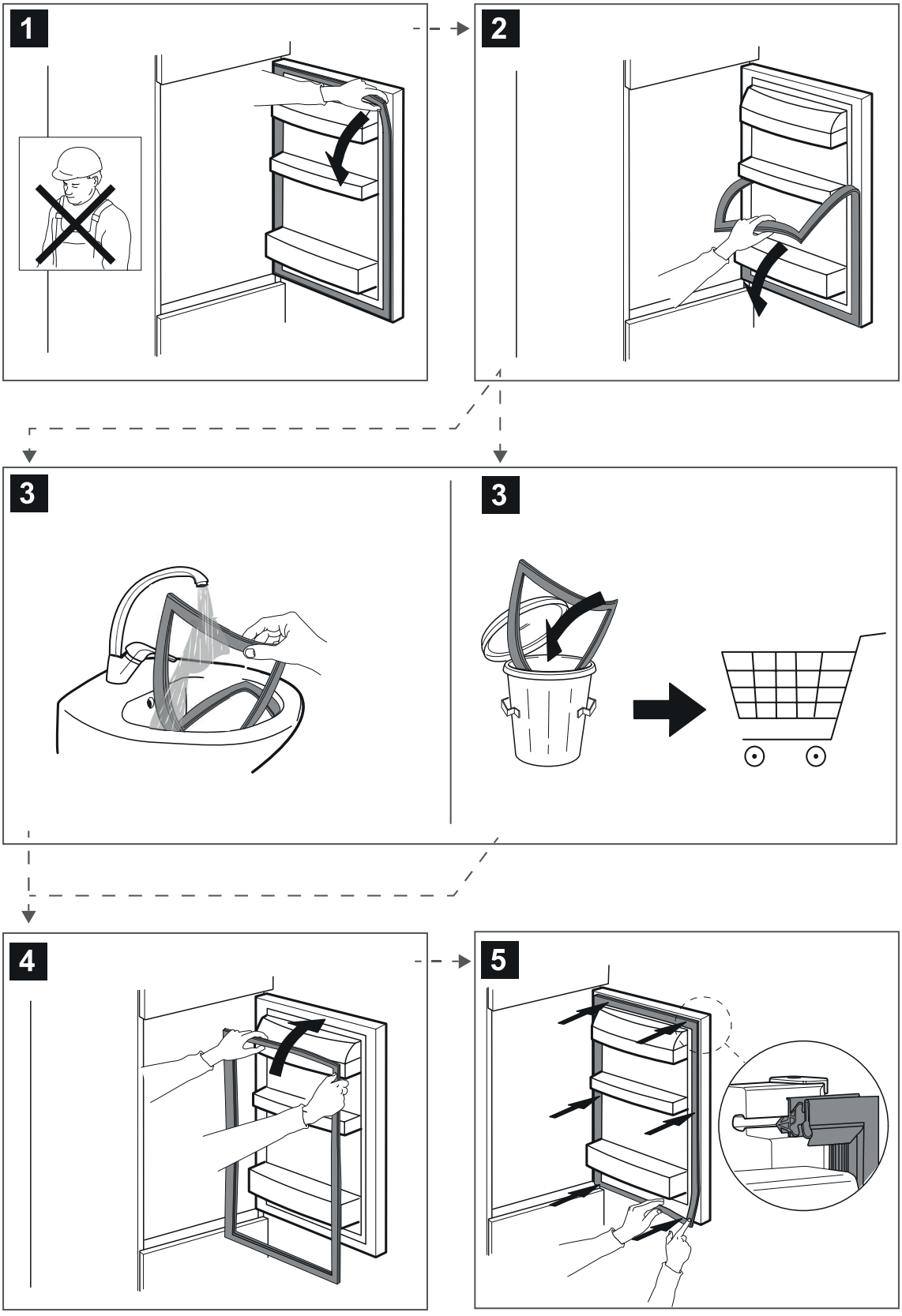
**進行任何清潔或保養操作前，請先將本家電的電源拔掉或將電源切斷。**
**切勿使用研磨劑。請勿用易燃性液體清潔冰箱零件。**
**請勿使用蒸氣清潔機。**
**按鈕及控制面板顯示器不可用酒精或酒精衍生物質清潔，請用乾燥的軟布擦拭即可。**

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。
為確保除霜水的流量穩定與正確，請定期使用冰箱隨附的工具清潔位於冷藏室靠近水果與蔬菜抽屜後壁上的排水器。

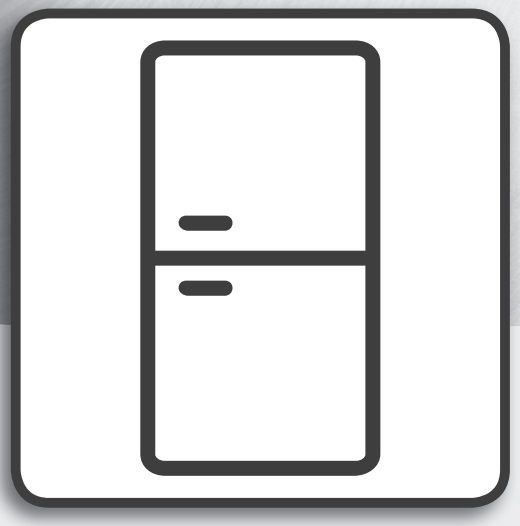


依特定法規要求，零件提供時間最長7年或10年。

# 墊圈更換




400011372170



# Brugervejledning

# BRUGERVEJLEDNING

*INDEKS*

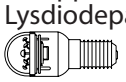
**Brugs- & Vedligeholdelsesvejledning . . . . . 3**
**Køleskabslys** . . . . . 3
Udskiftning af lysdiodepæren (afhængigt af model) . . . . . 3
Hylder . . . . . 3
Luge . . . . . 3
**Brug af apparatet** . . . . . 4
Førstegangsbrug . . . . . 4
Køle- og fødevareopbevaringsafdeling . . . . . 4
Opbevaring af friske fødevarer og drikkevarer . . . . . 4
Fryse- og fødevareopbevaringsafdeling . . . . . 5
Opbevaringstid for hjemmefrosne fødevarer . . . . . 5
Sådan afrimes fryseafdelingen . . . . . 6
Driftsrelaterede lyde . . . . . 6
Anbefaling når apparatet ikke er i brug . . . . . 6
**Rengøring og vedligeholdelse** . . . . . 7
**Udskiftning af pakning** . . . . . 8

# Køleskabslys

Lyssystemet i køleafdelingen bruger lysdioder, der giver en bedre belysning end traditionelle lyspærer, og som har et meget lavt forbrug af energi. Kontakt servicecenter, hvis den skal udskiftes.
***Vigtigt:*** Køleafdelingens lys tænder, når lågen åbnes.

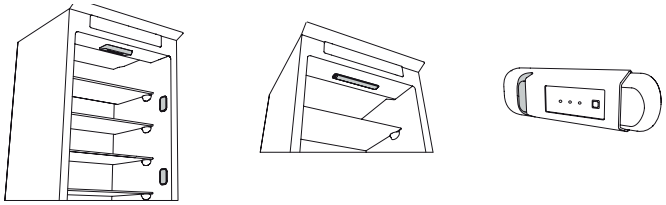
## Udskiftning af lysdiodepæren (afhængigt af model)

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.
Pæretype 1)
Pæren fjernes ved at dreje den mod urets retning, som vist på figuren. Vent 5 minutter, før apparatet atter tilsluttes.
Lysdiodepære (maks. 25 W)





Pæretype 2)
Hvis apparatet har Lysdiode-belysning, som vist i figurerne herunder, kontaktes servicecenter i forbindelse med eventuel udskiftning. Lysdiode-pærerne varer længere end de traditionelle pærer, og de forbedrer lysfunktionen i skabet og er miljøvenlige.



## 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. Forbind apparatet til el-forsyningen. Det starter automatisk. 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 har grebet ind: Tryk på knappen, for at slukke for lydalarmen.

## Køle- og fødevareopbevaringsafdeling

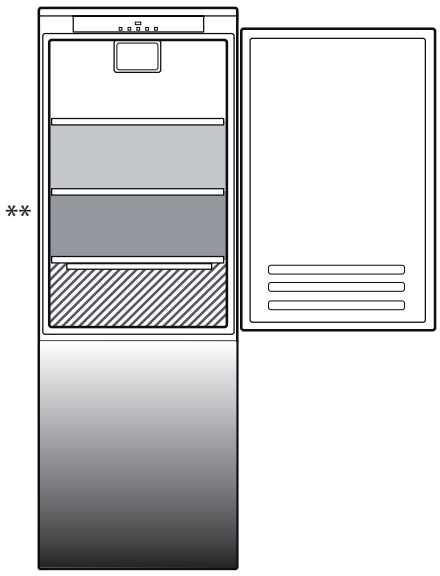
Køleafdelingen er velegnet til opbevaring af friske mad- og drikkevarer. Afrimningen af køleafdelingen er fuldautomatisk. Dannelse af vanddråber på køleafdelingens bagvæg betyder, at den automatiske afrimning er i gang. Afrimningsvandet ledes automatisk via en afløbskanal ud i en beholder, hvor det fordamper.

Bemærk: Rumtemperaturen, hvor ofte dørene åbnes og apparatets placering kan påvirke temperaturen i de to afdelinger. Indstil temperaturen afhængigt 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.

**Luftventilation**
Luften fra ventilatoren sikrer en bedre fordeling af temperaturen i køleafdelingerne, så madvarerne opbevares bedre, og fugtigheden reduceres. Blokér ikke ventilatorområdet.

## Opbevaring af friske fødevarer og drikkevarer

Fødevarer, som afgiver store mængder ætylen gas (æbler, abrikoser, pærer, ferskner, avokadofrugter, figner, blommer, blåbær, meloner, bønner), eller dem som er følsomme overfor dette, 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 luftcirkulation. Brug genanvendelige plast-, metal-, aluminiums- og glasbeholdere og film til at pakke fødevarer ind.
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***

**TEMPERERET 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**

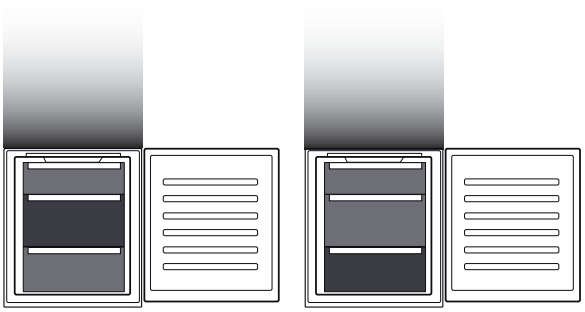
** For modeller med "0 ° ZONE" AFSNIT er det "koldeste område" det fremhævede i oversigten

## Fryse- og fødevareopbevaringsafdeling

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

**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. Man kan øge rumfanget i fryseafdelingen ved at tage skufferne ud. Kontrollér, at lågen lukkes korrekt, efter at fødevarerne igen er blevet anbragt på gitrene/hylderne.



***

***Forklaring***

**FRYSERSKUFFE**

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

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

## Opbevaringstid for hjemmefrosne fødevarer

**FROSSET AFSNIT**

| Produkt | Opbevaringsperiode (-12°C) | Anbefalet opbevaringsperiode (-18°C) | Opbevaringsperiode (-24°C) |
|---|---|---|---|
| Smør eller margarine | 1 måned | 6 måneder | 9 måneder |
| **Fisk** | 1 måned | 1-3 måneder | 6 måneder |
| Frugt (bortset fra citrusfrugter) og grønsager | 1 måned | 8-12 måneder | 12 måneder |
| **Kød**<br>Skinke- pølse<br>Steg (okse-svin-lam)<br>Steg eller koteletter (okse-lam-svin) | 1 måned | 2 måneder<br>8-12 måneder<br>4 måneder | 12 måneder |
| Mælk, Frisk væske, Ost, Flødeis eller sorbet | 1 måned | 1-3 måneder | 5 måneder<br>(anbefales ikke til is) |
| 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, 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 |

## Sådan afrimes fryseafdelingen

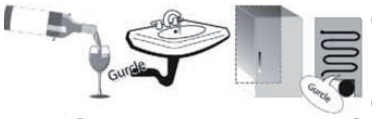
1. Det anbefales at indstille en koldere temperatur, eller tænde for funktionen Lynfrysning/Lynafkøling* mindst fire timer før madvarerne tages ud af fryseafdelingen, for at forlænge deres konservering under optøningsfasen.
2. Ved afisning skal apparatet kobles fra strømforsyningen, og alle skuffer skal tages ud. Opbevar de frosne madvarer på et koldt sted. Lad døren stå åben, således at isen på væggene kan smelte. For at forhindre vandet i at forsvinde under afisningen, anbefales det, at placere en absorberende klud i bunden af fryseren og vride den regelmæssigt.
3. Rengør fryseafdelingen indvendigt, og tør omhyggeligt efter.
4. Tænd atter for fryseren, og fyld madvarerne i.

## 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 derfor 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.

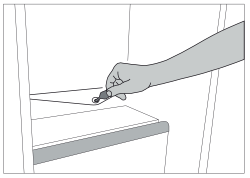
## Anbefaling når apparatet ikke er i brug

**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

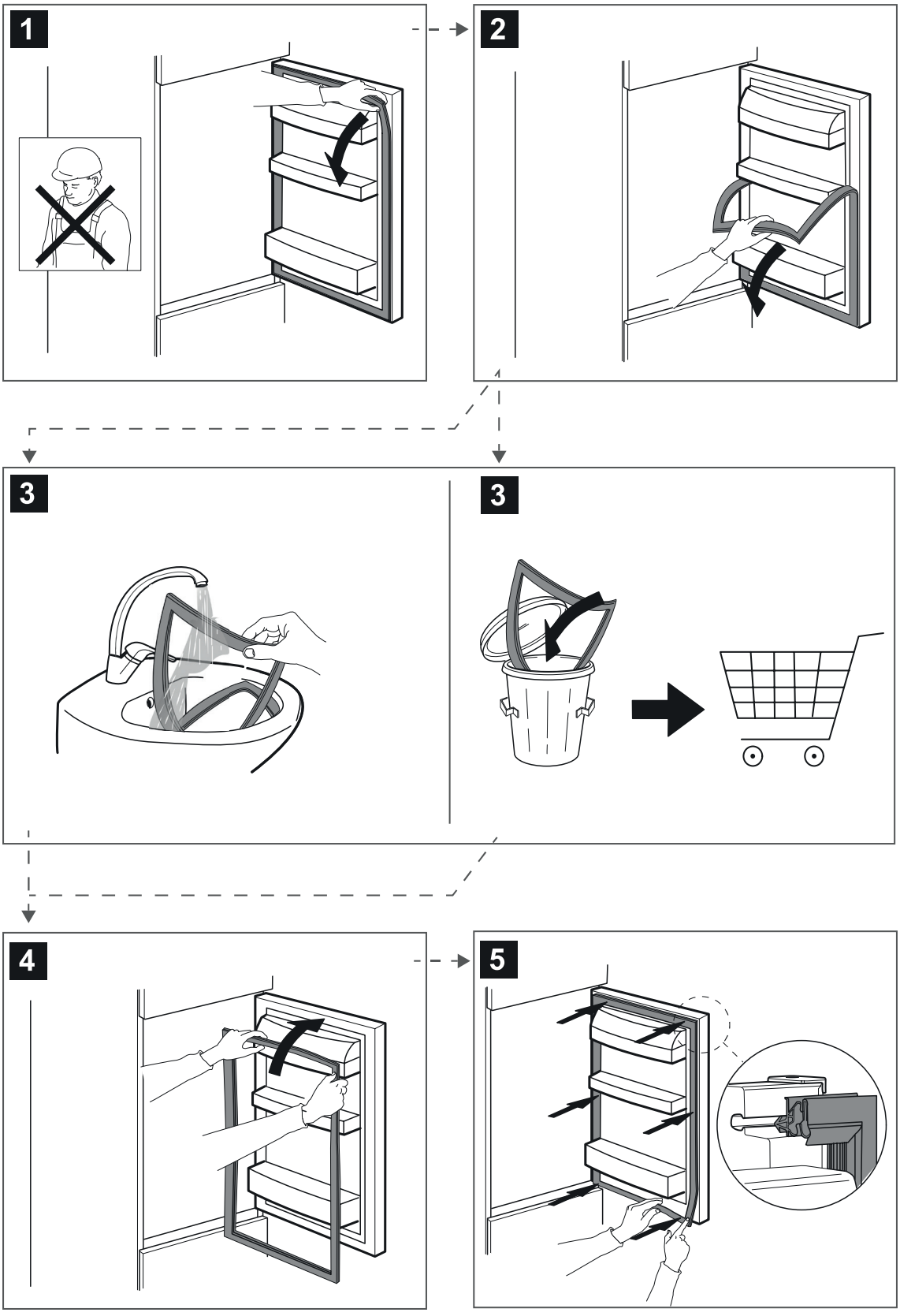
**Før enhver form for vedligeholdelse eller rengøring skal stikket tages ud af stikkontakten eller strømmen afbrydes på hovedafbryderen.**
**Brug aldrig skurremidler. Rengør aldrig køle-/fryseskabsdele med brændbare væsker.**
**Anvend ikke damprensere.**
**Betjeningspanelets taster og display må ikke rengøres med produkter, der indeholder alkohol eller afledte produkter, men kun med en tør klud.**

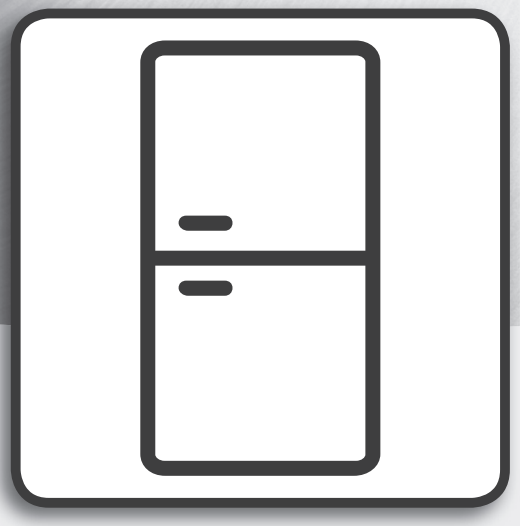
Rengør apparatet regelmæssigt med en klud fugtet med en opløsning af varmt vand og lidt neutralt rengøringsmiddel, der er velegnet til indvendig rengøring af køleskabet.
For at sikre konstant og korrekt udløb af afrimningsvandet skal afløbshullet på køleskabets bagvæg nær frugt- og grønsagsskuffen, rengøres regelmæssigt indvendigt med det medfølgende værktøj.



Reservedele vil stå til rådighed i en periode på op til 7 eller op til 10 år, i overensstemmelse med Forordningens specifikke krav.

# Udskiftning af pakning





# Bedienungsanleitung

# BEDIENUNGSANLEITUNG

*INDEX*

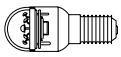
**Bedienungs- und Pflegeanleitung . . . . . 3**
**Kühlschranklicht** . . . . . 3
Austauschen der Glühlampe oder LED-Lampe (modellabhängig) . . . . . 3
Ablageflächen . . . . . 3
Tür . . . . . 3
**Bedienung des Gerätes** . . . . . 4
Erster Gebrauch . . . . . 4
Kühlfach und Lagerung von Lebensmitteln . . . . . 4
Aufbewahren von frischen Lebensmitteln und Getränken . . . . . 4
Gefrierfach Lebensmittellagerung . . . . . 5
Aufbewahrungszeitraum für zu Hause eingefrorene Lebensmittel . . . . . 5
Abtauen des Gefrierfachs . . . . . 6
Betriebsgeräusche . . . . . 6
Empfehlungen bei Nichtgebrauch des Gerätes . . . . . 6
**Reinigung und Pflege** . . . . . 7
**Dichtungsaustausch** . . . . . 8

# Kühlschranklicht

Für das Lichtsystem im Inneren des Kühlfachs werden LED-Leuchten verwendet. Diese ermöglichen eine bessere Lichtausbeute als herkömmliche Glühlampen bei sehr niedrigem Energieverbrauch. Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst, wenn die Lampe ausgewechselt werden muss.
***Wichtig:*** Beim Öffnen der Kühlschranktür schaltet sich die Innenbeleuchtung ein.

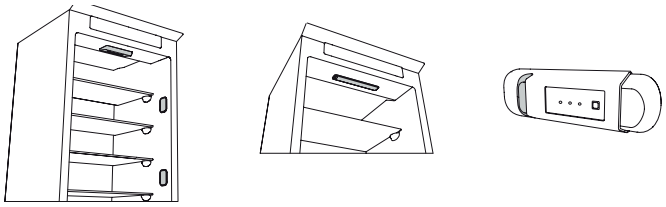
## Austauschen der Glühlampe oder LED-Lampe (modellabhängig)

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.
Lichttyp 1)
Drehen Sie die Glühlampe wie abgebildet gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entfernen. Warten Sie 5 Minuten, bevor Sie das Gerät wieder anschließen.
LED-Glühlampe (max. 25W)





Lichttyp 2)
Falls das Produkt wie unten abgebildet mit LED-Lampen ausgestattet ist, wenden Sie sich für einen Ersatz an den technischen Kundendienst. LEDs halten länger als herkömmliche Glühlampen, verbessern die Sicht im Gerät und sind umweltfreundlich.



## 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.
Beachten Sie die Anweisung in der **Installationsanleitung**.

# Bedienung des Gerätes

## Erster Gebrauch

Warten Sie mindestens zwei Stunden nach der Installation, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Es startet 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 ausgelöst wurde: Zum Abschalten des akustischen Alarms die Taste drücken.

## Kühlfach und Lagerung von Lebensmitteln

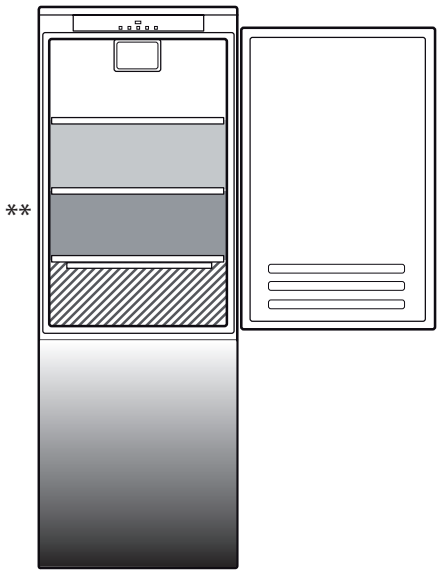
Im Kühlfach können frische Lebensmittel und Getränke aufbewahrt werden. Das Kühlfach taut vollautomatisch ab. Gelegentlich auf der Innenrückwand des Kühlfachs auftauchende Wassertropfen weisen auf die automatische Abtauphase hin. Das Tauwasser läuft automatisch durch eine Abflussöffnung in einen Behälter, 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) einzuwickeln, und den Lüfter einzuschalten (falls vorhanden). Sämtliche Schubladen, Türablagen und Ablageflächen können entfernt werden.

**Belüftung**
Die Belüftung ermöglicht eine bessere Temperaturverteilung in den Fächern und somit bessere Lebensmittelkonservierung und Verringerung der überschüssigen Feuchtigkeit. Blockieren Sie den Lüfterbereich nicht.

## Aufbewahren von frischen Lebensmitteln und Getränken

Lebensmittel, die eine große Menge an Ethylengas abgeben (Äpfel, Aprikosen, Birnen, Pfirsiche, Avokado, 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 die 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 Kühlschrankinneren handelt.
Verwenden Sie stets verschlossene Behälter für Flüssigkeiten sowie für Lebensmittel, die zu Geruchsbildung führen oder hierdurch verderben können bzw. bei denen es zu Geschmacksübertragung kommen kann, oder decken Sie diese ab.
Verwenden Sie den Flaschenhalter (modellabhängig erhältlich), um ein Umkippen von Flaschen zu vermeiden.




***Zeichenerklärung***

**TEMPERATURBEREICH**
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**

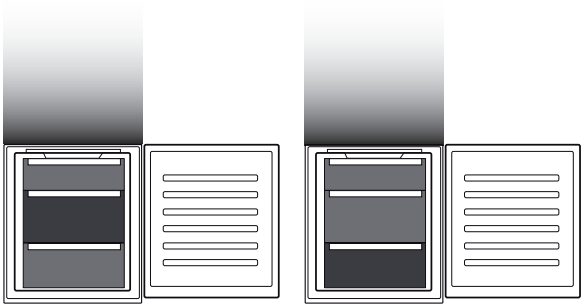
** Bei Modellen mit „0° ZONE“ ist der „kälteste Bereich“ in der Zeichenerklärung hervorgehoben

## 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.

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

**Herausnahme der Schubladen**
Ziehen Sie die Schubladen soweit es geht nach außen, heben Sie diese an und nehmen Sie Schubladen heraus. Für mehr Stauraum kann das Gefrierfach ohne Schubladen verwendet werden. Stellen Sie sicher, dass die Tür richtig geschlossen ist, nachdem Sie die Lebensmittel zurück auf die Gitter/Ablageflächen gegeben haben.



***

***Zeichenerklärung***

**GEFRIERFACHSCHUBLADE**

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

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

## Abtauen des Gefrierfachs

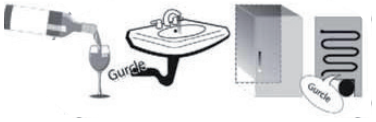
1. Es wird empfohlen eine kältere Temperatur einzustellen oder die Funktion Schnell Einfrieren/Schnellkühlen mindestens vier Stunden vor Entnahme der Lebensmittel aus dem Gefrierfach einzuschalten, um die Haltbarkeit der Lebensmittel während des Abtauens zu verlängern.
2. Schalten Sie das Gerät zum Abtauen ab und entnehmen Sie die Schubladen. Platzieren Sie die gefrorenen Lebensmittel an einem kühlen Ort. Lassen Sie die Tür offen, damit der Reif abtauen kann. Es empfiehlt sich, saugfähige Tücher am Boden des Gefrierfachs zu platzieren, und regelmäßig auszuwringen, um ablaufendes Abtauwasser einzudämmen.
3. Reinigen Sie den Innenraum des Gefrierfachs und trocknen Sie es sorgfältig ab.
4. Schalten Sie das Gerät wieder ein und geben Sie die Lebensmittel zurück in das Gerät.

## Betriebsgeräusche

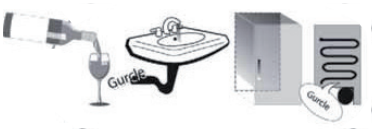
1. Ein Summen durch den Kompressor ist normal während dem Betrieb.




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




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




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

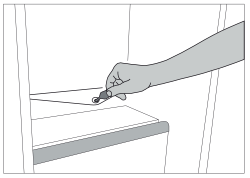
## Empfehlungen bei Nichtgebrauch des Gerätes

**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

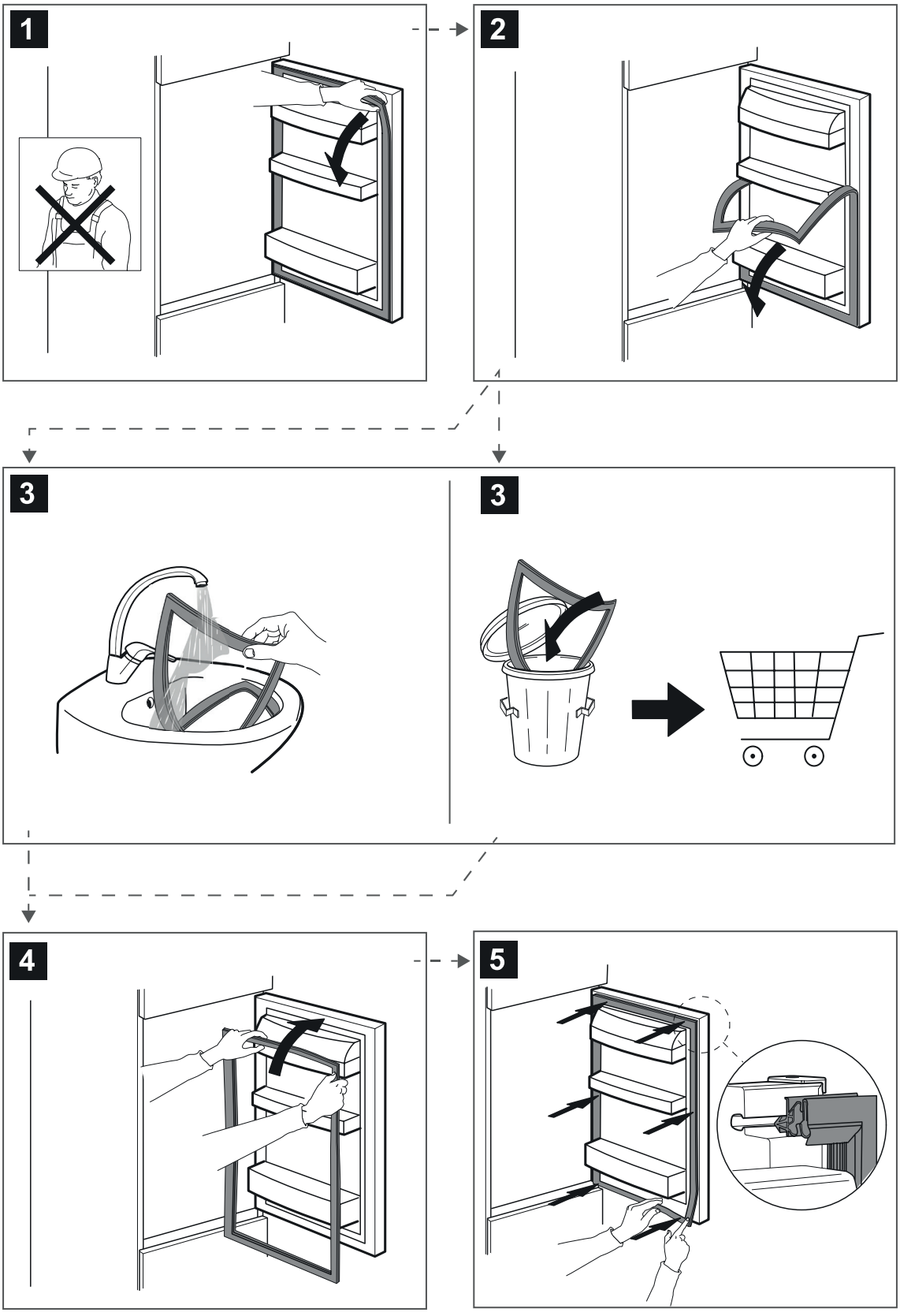
**Ziehen Sie vor Reinigungs- und Wartungsarbeiten den Netzstecker des Gerätes oder unterbrechen Sie die Stromversorgung.**
**Verwenden Sie niemals Scheuermittel. Reinigen Sie Kühlschrankteile niemals mit entflammbaren Flüssigkeiten. Verwenden Sie keine Dampfreiniger.**
**Tasten und Bedientafel dürfen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

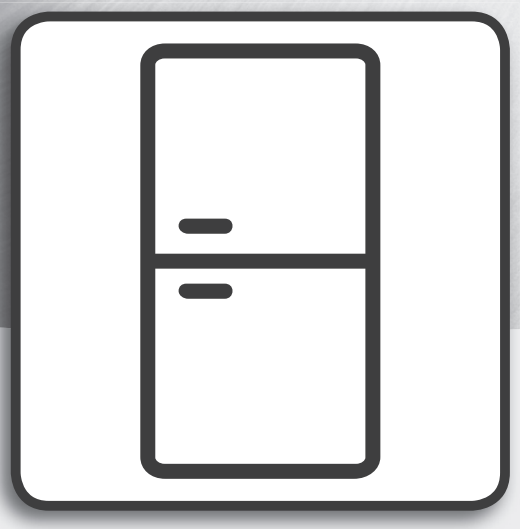
Reinigen Sie das Gerät gelegentlich mit einem Tuch und einer Lösung aus warmem Wasser und speziellen Neutralreinigern zur internen Reinigung von Kühlschränken.
Für einen kontinuierlichen und korrekten Tauwasserablauf die Abflussöffnung an der Kühlraumrückwand in der Nähe des Obst- und Gemüsefachs mit dem mitgelieferten Werkzeug regelmäßig reinigen.



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





# Εγχειρίδιο χρήσης

# ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ

*ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ*

**Οδηγός χρήσης και φροντίδας ..... 3**
**Φως ψυγείου** ..... 3
Αντικατάσταση λαμπτήρα τύπου led (ανάλογα με το μοντέλο) ..... 3
Ράφια ..... 3
Πόρτα ..... 3
**Χρήση της συσκευής** ..... 4
Πρώτη χρήση ..... 4
Θάλαμος ψυγείου και αποθήκευση τροφίμων ..... 4
Πώς να αποθηκεύετε τα φρέσκα τρόφιμα και ποτά ..... 4
Θάλαμος καταψύκτη και αποθήκευση τροφίμων ..... 5
Χρόνοι αποθήκευσης για τρόφιμα που καταψύχονται στο σπίτι ..... 5
Πώς να κάνετε απόψυξη στον θάλαμο καταψύκτη ..... 6
Ήχοι λειτουργίας ..... 6
Συστάσεις σε περίπτωση μη χρήσης της συσκευής ..... 6
**Καθαρισμός και συντήρηση** ..... 7
**Αντικατάσταση λάστιχου** ..... 8

# Φως ψυγείου

Το σύστημα φωτισμού στο εσωτερικό του ψυγείου χρησιμοποιεί λυχνίες LED, παρέχοντας καλύτερο φωτισμό από τους συμβατικούς λαμπτήρες 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.

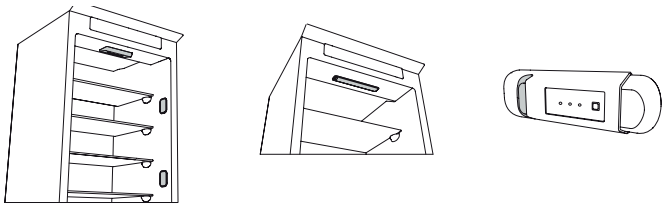
## Αντικατάσταση λαμπτήρα τύπου led (ανάλογα με το μοντέλο)

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.
Τύπος φωτός 1)
Για να αφαιρέσετε τον λαμπτήρα, ξεβιδώστε τον προς τα αριστερά, όπως φαίνεται στην εικόνα. Περιμένετε 5 λεπτά πριν συνδέσετε ξανά τη συσκευή.
Λαμπτήρας τύπου LED (έως 25 W)





Τύπος φωτός 2)
Εάν το προϊόν διαθέτει φώτα τύπου LED, όπως φαίνεται στα παρακάτω σχήματα, επικοινωνήστε με την Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης εάν πρέπει να γίνει αντικατάσταση. Οι λαμπτήρες τύπου LED διαρκούν περισσότερο από τους συμβατικούς λαμπτήρες, βελτιώνουν την εσωτερική ορατότητα και είναι φιλικοί προς το περιβάλλον.



## Ράφια

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

## Πόρτα

**Αναστροφή πόρτας**
Σημείωση: Η κατεύθυνση ανοίγματος της πόρτας μπορεί να αλλάξει . Αν η διαδικασία αυτή γίνει μέσω του κέντρου εξυπηρέτησης πελατών, δεν καλύπτεται από την εγγύηση.
Ακολουθήστε τις οδηγίες στον **Οδηγό εγκατάστασης.**

# Χρήση της συσκευής

## Πρώτη χρήση

Μετά την εγκατάσταση, αφήστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας τουλάχιστον για δύο ώρες πριν τη συνδέσετε στην πρίζα. Συνδέστε 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 διακοπούν οι ηχητικοί συναγερμοί.

## Θάλαμος ψυγείου και αποθήκευση τροφίμων

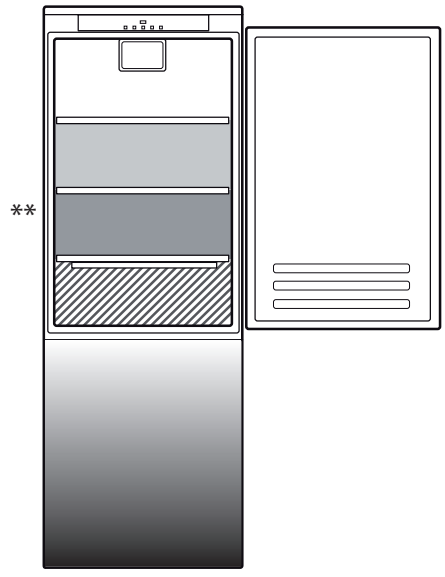
Το ψυγείο επιτρέπει την αποθήκευση φρέσκων τροφίμων και ποτών. Η απόψυξη του ψυγείου γίνεται τελείως αυτόματα. Εάν δείτε κατά καιρούς σταγόνες νερού στο πίσω εσωτερικό τοίχωμα του ψυγείου, σημαίνει ότι η συσκευή βρίσκεται στη φάση αυτόματης απόψυξης. Το νερό απόψυξης κατευθύνεται σε μια οπή αποστράγγισης 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 με βάση 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.

**Εξαερισμός**
Ο αέρας εξαερισμού επιτρέπει την καλύτερη κατανομή των θερμοκρασιών μέσα στα διαμερίσματα και κατά συνέπεια την καλύτερη διατήρηση των τροφίμων καθώς και τη μείωση της υπερβολικής υγρασίας. Μην φράζετε την περιοχή αερισμού.

## Πώς να αποθηκεύετε τα φρέσκα τρόφιμα και ποτά

Τα τρόφιμα που εκλύουν μεγάλες ποσότητες αέριου αιθυλενίου (μήλα, βερίκοκα, αχλάδια, αβοκάντο, σύκα, 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 φύλαξής 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 ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ**
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**

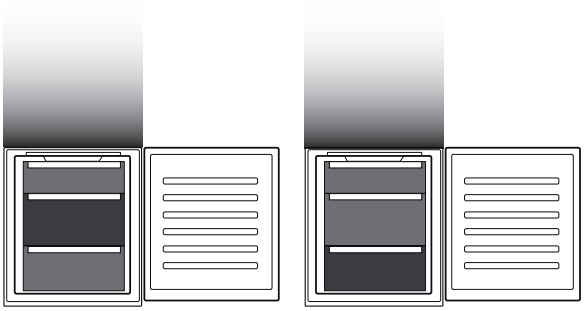
** Για μοντέλα με ΔΙΑΜΕΡΙΣΜΑ "0 ° ZONE", η "ψυχρότερη περιοχή" είναι αυτή που τονίζεται στη λεζάντα

## Θάλαμος καταψύκτη και αποθήκευση τροφίμων

Ο θάλαμος κατάψυξης ******* επιτρέπει την μεγάλης διάρκεια 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.

**Παγοκύβοι**
Γεμίστε με νερό την παγοθήκη κατά τα 2/3 και τοποθετήστε την 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 να έχετε μεγαλύτερο όγκο, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον θάλαμο καταψύκτη χωρίς τα συρτάρια. Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα έχει κλείσει καλά αφού βάλετε το φαγητό στις σχάρες/ράφια.



***

***Λεζάντα***

**ΣΥΡΤΑΡΙ ΚΑΤΑΨΥΚΤΗ**

**ΣΥΡΤΑΡΗ ΖΩΝΗΣ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ**
(ΖΩΝΗ ΜΕΓΙΣΤΗΣ ΨΥΞΗΣ) Προτείνεται για την κατάψυξη φρέσκων/μαγειρεμένων φαγητών.

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

## Χρόνοι αποθήκευσης για τρόφιμα που καταψύχονται στο σπίτι

**ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ**

| Συσκευή | Περίοδος αποθήκευσης (-12 °C) | Συνιστώμενη περίοδος αποθήκευσης (-18 °C) | Περίοδος αποθήκευσης (-24 °C) |
|---|---|---|---|
| Βούτυρο ή μαργαρίνη | 1 μήνας | 6 μήνες | 9 μήνες |
| **Ψάρια** | 1 μήνας | 1-3 μήνες | 6 μήνες |
| Φρούτα (εκτός από τα εσπεριδοειδή) και λαχανικά | 1 μήνας | 8-12 μήνες | 12 μήνες |
| **Κρέας**<br>Ζαμπόν - λουκάνικο<br>Ψητά (μοσχάρι-χοιρινό-αρνί)<br>Μπριζόλες ή παϊδάκια (μοσχάρι-αρνί-χοιρινό) | 1 μήνας | <br>2 μήνες<br>8-12 μήνες<br>4 μήνες | 12 μήνες |
| Γάλα, φρέσκο χυμό, τυρί, παγωτό ή σορμπέ | 1 μήνας | 1-3 μήνες | 5 μήνες<br>(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 |

## Πώς να κάνετε απόψυξη στον θάλαμο καταψύκτη

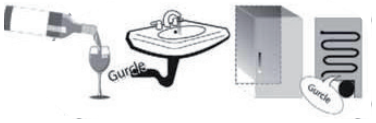
1. Συνιστάται να επιλέξετε ψυχρότερη θερμοκρασία ή να ενεργοποιήσετε την Ταχεία κατάψυξη/Ταχεία ψύξη* τέσσερις ώρες πριν αφαιρέσετε τα τρόφιμα από τον θάλαμο καταψύκτη, προκειμένου να παραταθεί η διατήρηση των τροφίμων κατά τη φάση της απόψυξης.
2. Για να κάνετε απόψυξη, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφαιρέστε τα συρτάρια. Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα σε κρύο χώρο. Αφήστε ανοιχτή την πόρτα για να διευκολύνετε το λιώσιμο του πάγου. Για να μην διαφύγει νερό στη διάρκεια της απόψυξης, σας συνιστούμε να τοποθετήσετε ένα απορροφητικό πανί στην κάτω πλευρά του θαλάμου καταψύκτη και να το στραγγίζετε τακτικά.
3. Καθαρίστε το εσωτερικό του θαλάμου καταψύκτη και στεγνώστε το προσεκτικά.
4. Ενεργοποιήστε τη συσκευή και τοποθετήστε πάλι τα τρόφιμα.

## 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 πιθανού κραδασμούς.
6. Αυτή η συσκευή διαθέτει συμπιεστή που λειτουργεί με τη βέλτιστη ταχύτητα προκειμένου να ελαχιστοποιεί την κατανάλωση ενέργειας. Μπορεί λοιπόν 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.

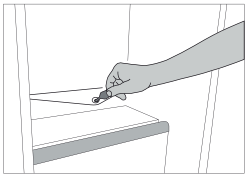
## Συστάσεις σε περίπτωση μη χρήσης της συσκευής

**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 γενικής διακοπής (στα προϊόντα με ηλεκτρονικό σύστημα).

# Καθαρισμός και συντήρηση

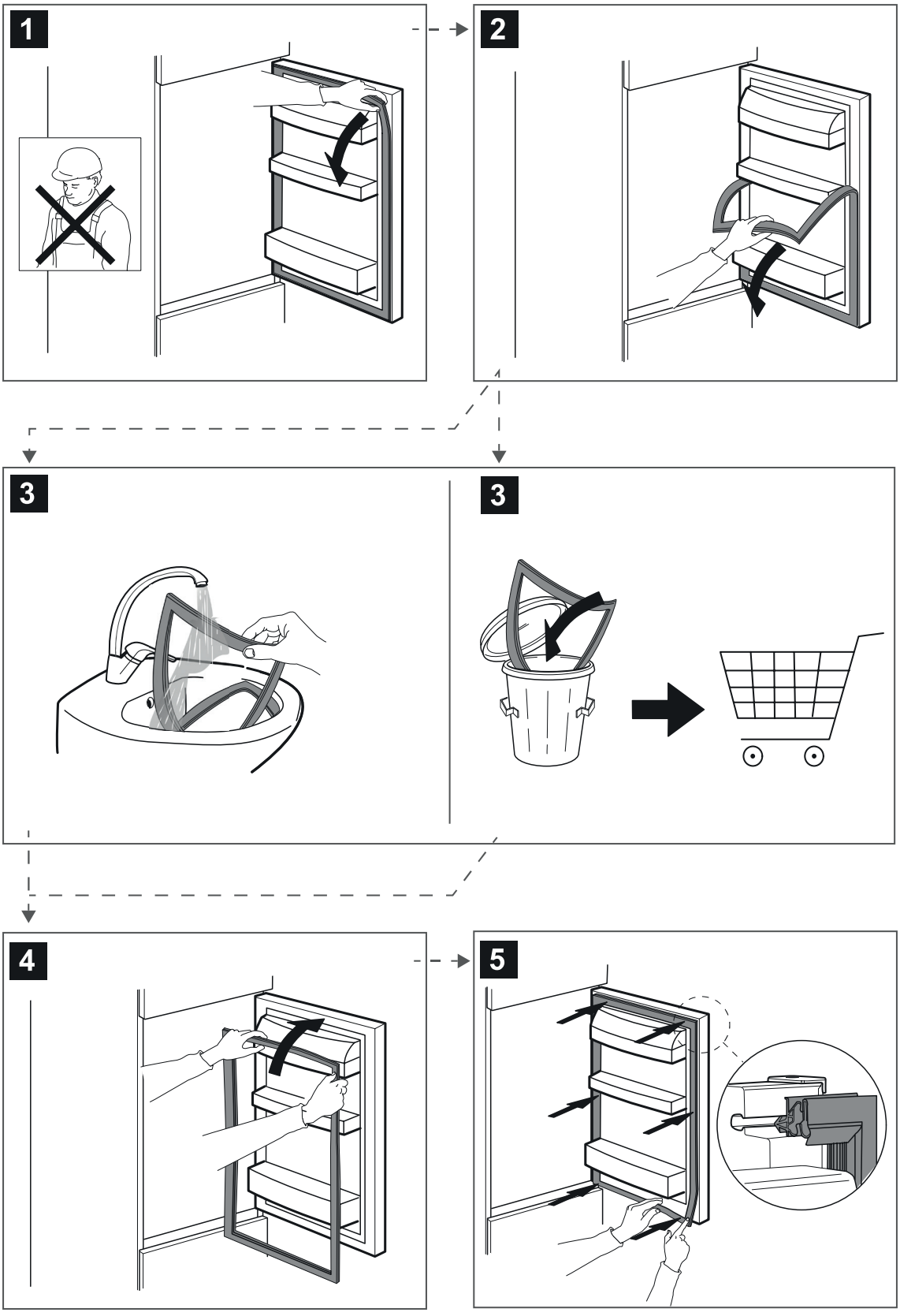
**Πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης, αφαιρέστε το φις από την πρίζα ή αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.**
**Μην χρησιμοποιείτε ποτέ διαβρωτικά προϊόντα. Μην καθαρίζετε ποτέ τα μέρη του ψυγείου με εύφλεκτα υγρά.**
**Μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με ατμό.**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

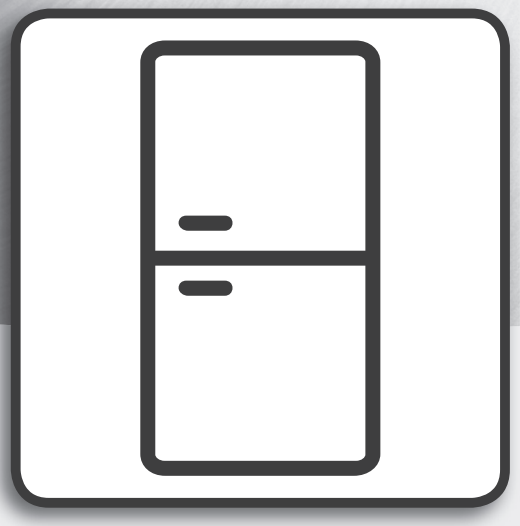
Καθαρίζετε κατά καιρούς τη συσκευή χρησιμοποιώντας πανί και διάλυμα ζεστού νερού και ουδέτερης ουσίας καθαρισμού, ειδικής για το καθάρισμα του εσωτερικού του ψυγείου.
Για να διασφαλιστεί η συνεχής και σωστή ροή του νερού απόψυξης, καθαρίζετε τακτικά το εσωτερικό της οπής αποστράγγισης στο πίσω τοίχωμα του ψυγείου κοντά στο συρτάρι διατήρησης φρούτων και λαχανικών με το παρεχόμενο εργαλείο.



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

# Αντικατάσταση λάστιχου





# Manual del usuario

# MANUAL DEL USUARIO

*ÍNDICE*

**Guía de Uso y cuidado ..... 3**
**Luz del frigorífico** ..... 3
Sustitución de la bombilla led (según el modelo) ..... 3
Estantes ..... 3
Puerta ..... 3
**Cómo usar el aparato** ..... 4
Primer uso ..... 4
Compartimento del frigorífico y conservación de alimentos ..... 4
Cómo almacenar alimentos frescos y bebidas ..... 4
Conservación de alimentos en el compartimento del congelador ..... 5
Tiempo de conservación de alimentos congelados ..... 5
Cómo descongelar el compartimento del congelador ..... 6
Sonidos funcionales ..... 6
Recomendación en caso de falta de uso del aparato ..... 6
**Limpieza y mantenimiento** ..... 7
**Sustitución de la junta** ..... 8

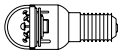
# Luz del frigorífico

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.

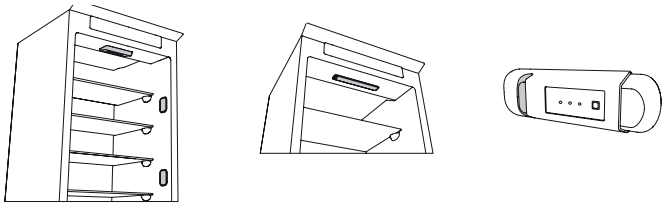
## Sustitución de la bombilla led (según el modelo)

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.
Iluminación tipo 1)
Para extraer la bombilla, desenrósquela en dirección contraria a la de las agujas del reloj como se muestra en la figura. Espere 5 minutos antes de volver a conectar el electrodoméstico.
Bombilla LED (máx. 25 W)





Iluminación tipo 2)
Si el producto utiliza luces LED, como se indica en las figuras siguientes, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica si necesita sustituirlas. Los LED duran más que las bombillas tradicionales, mejoran la visibilidad en el interior del electrodoméstico y son respetuosos con el medio ambiente.



## 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 de Asistencia y no está cubierta por la garantía.
Siga las instrucciones de la **Guía de instalación**.

# Cómo usar el aparato

## Primer uso

Espere como mínimo dos horas tras la instalación para conectar el aparato al suministro eléctrico. El aparato se pondrá en marcha automáticamente al conectarlo al suministro eléctrico. Las temperaturas ideales para almacenar alimentos se pre-establecen en fábrica.
Después de activar el aparato, es necesario esperar 4-6 horas para que pueda alcanzarse la temperatura de conservación correcta para un aparato con carga normal. Coloque el filtro antiolor y antibacterias en el ventilador como se indica en el envase del filtro (si está disponible). Si suena una señal acústica, significa que se ha activado la alarma de temperatura: pulse el botón para apagar las alarmas acústicas.

## Compartimento del frigorífico y conservación de alimentos

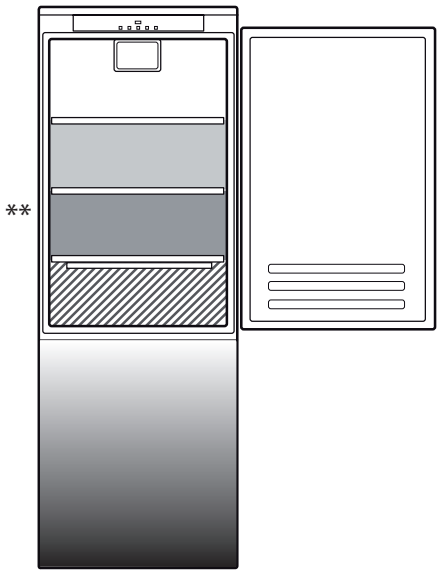
El compartimento frigorífico permite conservar alimentos frescos y bebidas. La descongelación del compartimento frigorífico es totalmente automática. La presencia ocasional de gotas de agua en la pared posterior interna del compartimento indica que se está produciendo la fase de descongelación automática.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

Nota: la temperatura ambiente, la frecuencia con la que se abran las puertas y la ubicación del aparato pueden afectar a las temperaturas internas de los dos compartimentos. Programe las temperaturas teniendo en cuenta 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.

**Ventilación de aire**
El aire de la ventilación permite una mejor distribución de las temperaturas en el interior de los compartimentos y, por tanto, conservar mejor los alimentos y reducir el exceso de humedad. No obstruya la zona de ventilación.

## 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 DE TEMPERATURA**
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**

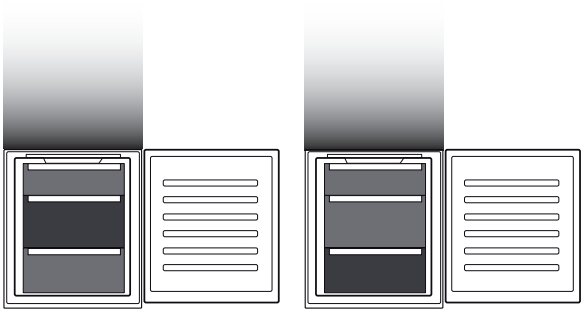
** Para los modelos con COMPARTIMENTO «0 ° ZONE» la «zona más fría» es la que está resaltada en la leyenda

## Conservación de alimentos en el compartimento del congelador

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

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

**Cómo extraer los cajones**
Tire de los cajones hacia fuera todo lo posible, levántelos y extráigalos. Para obtener más volumen, el compartimento del congelador se puede usar sin los cajones. Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada una vez colocados los alimentos en las rejillas o los estantes.



***

***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 | | |
|---|---|---|---|
| **Producto** | **Periodo de conservación (-12 °C)** | **Periodo de conservación recomendado (-18 °C)** | **Periodo de conservación (-24 °C)** |
| Mantequilla o margarina | 1 mes | 6 meses | 9 meses |
| **Pescado** | 1 mes | 1-3 meses | 6 meses |
| Frutas (excepto cítricos) y verduras | 1 mes | 8-12 meses | 12 meses |
| **Carne**<br>Jamón y embutido<br>Asados (ternera-cerdo- cordero)<br>Filetes o chuletas (ternera-cordero-cerdo) | 1 mes | <br>2 meses<br>8-12 meses<br>4 meses | 12 meses |
| Leche, alimentos frescos líquidos, queso, helado o sorbete | 1 mes | 1-3 meses | 5 meses<br>(no recomendado para helado) |
| Aves (pollo-pavo) | 1 mes | 5-7 meses | 9 meses |

| | COMPARTIMENTO DEL FRIGORÍFICO | | |
|---|---|---|---|
| **Producto** | **Periodo de conservación: 0-3 °C** | **Periodo de conservación (3-6 °C)** | **Periodo de conservación: 6-8 °C** |
| Latas, bebidas, huevos, salsas, encurtidos, mantequilla y mermelada | 3-4 semanas | 3-4 semanas | 3-4 semanas |
| Frutas tropicales | No recomendado | 2-4 semanas | 3-4 semanas |
| Queso, leche, productos lácteos, 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 |

## Cómo descongelar el compartimento del congelador

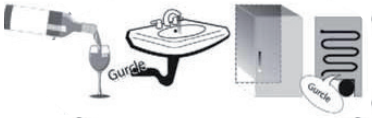
1. Es recomendable ajustar una temperatura más baja o activar la función de Congelación rápida/Enfriamiento rápido* al menos cuatro horas antes de retirar los alimentos del compartimento congelador para extender la conservación de los alimentos durante la fase de descongelación.
2. Para descongelar, desconecte el aparato y extraiga los cajones. Coloque los alimentos congelados en un lugar frío. Deje la puerta abierta para que se derrita la escarcha. Para evitar que pueda salir agua durante la descongelación, se aconseja colocar un paño absorbente en la parte inferior del compartimento del congelador y escurrirlo regularmente.
3. Limpie el interior del compartimento del congelador y séquelo cuidadosamente.
4. Vuelva a conectar el aparato y a colocar los alimentos en el interior.

## Sonidos funcionales

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




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




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




4. Compruebe que los estantes del interior de la puerta del frigorífico y los estantes y cajones del compartimento frigorífico estén correctamente fijados y colocados para evitar posibles vibraciones.
5. No coloque recipientes de vidrio (botellas, tarros, etc.) en contacto directo entre ellos para evitar vibraciones.
6. Este dispositivo está equipado con un compresor que funciona a una velocidad óptima para minimizar el consumo de energía. Por lo tanto, puede suceder que en ciertas situaciones (en verano o si se introducen grandes cantidades de alimentos) el compresor aumente la velocidad y, como consecuencia, sea más ruidoso de lo habitual.

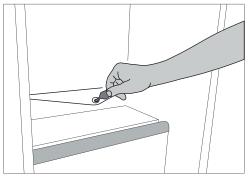
## Recomendación en caso de falta de uso del aparato

**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

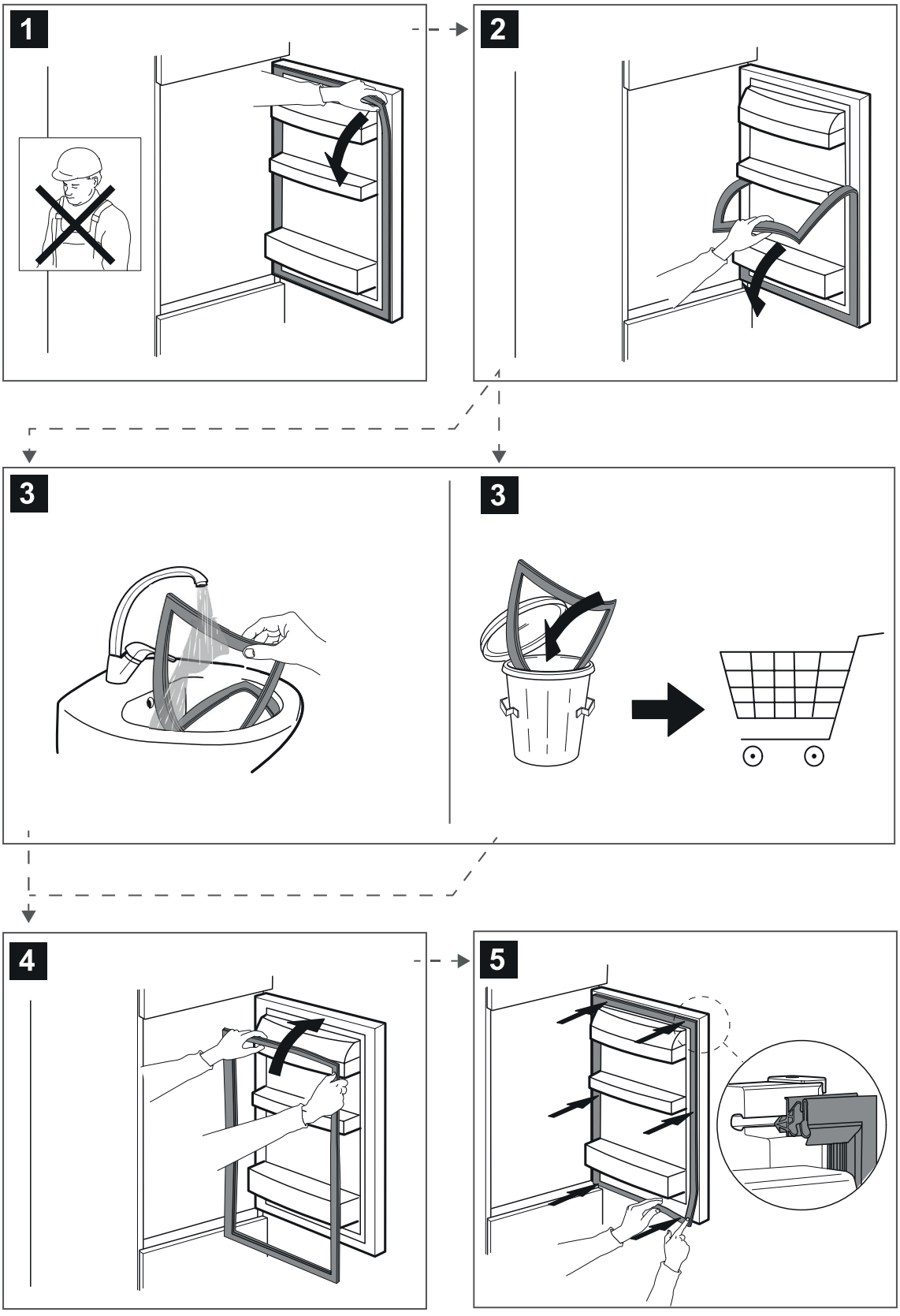
**Antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento, desenchufe el aparato de la red eléctrica o desconecte la alimentación.**
**No utilice nunca productos abrasivos. No limpie los componentes del frigorífico con líquidos inflamables.**
**No utilice aparatos de limpieza con vapor.**
**Los botones y la pantalla del panel de control no deben limpiarse con alcohol ni con sustancias derivadas del alcohol, sino con un paño seco.**

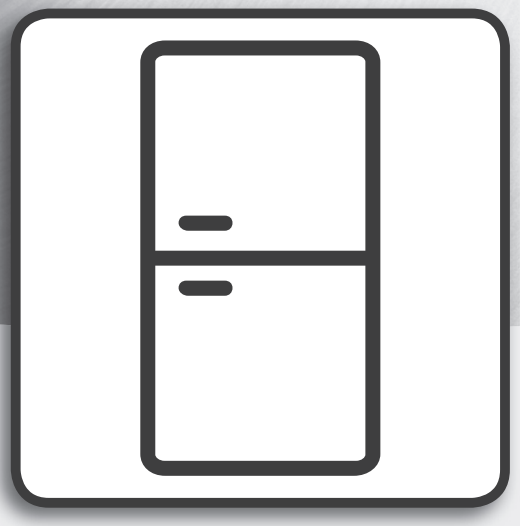
Limpie el aparato de forma ocasional con un paño y una solución de agua tibia y detergentes neutros específicos para la limpieza del interior del frigorífico.
Para garantizar un flujo constante y correcto del agua de descongelación, limpie con regularidad el interior del desagüe situado en la pared posterior del compartimento frigorífico que se encuentra junto al cajón para frutas y verduras con el utensilio incluido a estos efectos.



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





# Kasutusjuhend

# KASUTUSJUHEND

*REGISTER*

**Kasutus- ja hooldusjuhend . . . . . 3**
**Külmiku valgustus** . . . . . 3
LED valgustipirni asendamine (sõltuvalt mudelist) . . . . . 3
Riiulid . . . . . 3
Uks . . . . . 3
**Seadme kasutamine** . . . . . 4
Esimest korda kasutamine . . . . . 4
Külmikusektsioon ja toidu säilitamine . . . . . 4
Värske toidu ja jookide säilitamine . . . . . 4
Külmutussektsioon ja toidu säilitamine . . . . . 5
Kodus külmutatud toiduainete säilitusaeg . . . . . 5
Külmutussektsiooni sulatamine . . . . . 6
Seadme töömüra . . . . . 6
Soovitused juhtudeks, kui seadet ei kasutata . . . . . 6
**Puhastamine ja hooldamine** . . . . . 7
**Tihendi vahetus** . . . . . 8

# Külmiku valgustus

Külmikusektsiooni valgustuses kasutatakse LED-tulesid, mis tagavad tavapärastest lampidest parema valgustuse ja samas väga väikese energiakulu. Kui vajate asenduslampi, võtke ühendust volitatud teenindusega.
***Tähtis!*** Külmikusektsiooni valgustus süttib külmikuukse avamisel.

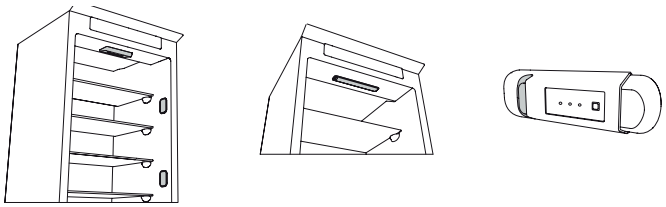
## LED valgustipirni asendamine (sõltuvalt mudelist)

Enne valgustipirni vahetamist ühendage seade kindlasti vooluvõrgust lahti. Seejärel tegutsege vastavalt teie tootes asuva valgustipirni tüübist sõltuvatele juhistele. Asendage valgustipirn teise samade omadustega pirniga, mille võite hankida kas tehnilisest teenistusest või volitatud edasimüüjatelt.
Valgusti tüüp 1)
Valgustipirni eemaldamiseks keerake seda joonisel näidatud moel vastupäeva. Oodake 5 minutit enne, kui seadme uuesti vooluvõrku ühendate.
LED valgustipirn (max 25W)





Valgusti tüüp 2)
Kui tootel on LED-valgusti, nagu järgneval joonisel näidatud, võtke lambi vahetamiseks ühendust tehnilise teenistusega. LEDid kestavad traditsioonilistest valgustipirnidest kauem, nad parandavad sisemist nähtavust ja on keskkonnasõbralikud.



## Riiulid

Kõiki sahtleid, ukseriiuleid ja riiuleid on võimalik eemaldada.

## Uks

**Ukse käelisuse vahetamine**
Märkus: Ukse avanemise suunda saab vahetada. Selle töö tegemine garantiiremonditeeninduses ei kuulu garantii alla.
Järgige **paigaldusjuhendi** juhtnööre.

# Seadme kasutamine

## Esimest korda kasutamine

Pärast paigaldamist oodake vähemalt kaks tundi, enne kui seadme toitevõrku ühendate. Ühendage seade elektrivõrku ja see alustab tööd. 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. Helisignaal tähendab, et temperatuurialarm on käivitunud: vajutage helialarmi väljalülitamiseks nuppu.

## Külmikusektsioon ja toidu säilitamine

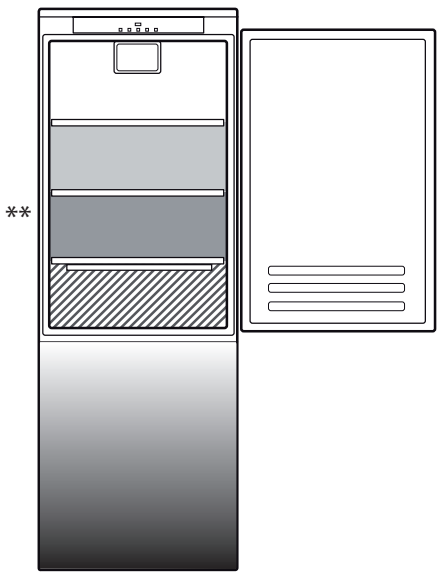
Külmikusektsioon võimaldab säilitada värsket toitu ja jooke. Külmikusektsioon sulab ise automaatselt ja täielikult. Aeg-ajalt seadme tagumisele siseseinale tekkivad veepiisad annavad märku automaatsest sulatamisest. Sulavesi juhitakse äravoolu ja kogutakse seejärel mahutisse, kust see aurustub.

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

**Ventilatsioon**
Ventilaatori õhk võimaldab paremat temperatuuri jaotust sektsioonides ja seeläbi toidu paremat säilimist ja liigse niiskuse vähendamist. Ärge takistage ventilatsioonipiirkonda.

## Värske toidu ja jookide säilitamine

Toidud, mis eraldavad suures koguses etüleengaasi (õunad, aprikoosid, pirnid, virsikud, avokaadod, viigimarjad, ploomid, mustikad, melonid ja oad), ja toidud, mis on selle suhtes tundlikud (nt puuviljad, köögiviljad ja salat), tuleb alati üksteisest eraldada või tihedalt pakendada, et vältida nende kiiret riknemist. 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 nõudesse ja toidukilesse.
Kui panete külmikusse väikeses koguses toitu, soovitame kasutada köögiviljasahtli kohal olevaid riiuleid, sest see on külmiku kõige jahedam osa. Vedelikud ja toiduained, mis võivad eraldada või külge võtta lõhnu või maitseid, tuleb alati panna suletud nõusse või kinni katta. Pudelite ümbermineku vältimiseks võib kasutada pudelihoidikut (saadaval mõnel mudelil).




***Kirjeldus***

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

**JAHE TSOON**
Soovitatav juustu, piima, igapäevase toidu, valmistoidu ja jogurti säilitamiseks

**KÕIGE KÜLMEM TSOON**
Soovitatav lihalõikude, magustoitude, liha ja kala säilitamiseks

**PUU- JA KÖÖGIVILJA SAHTEL**

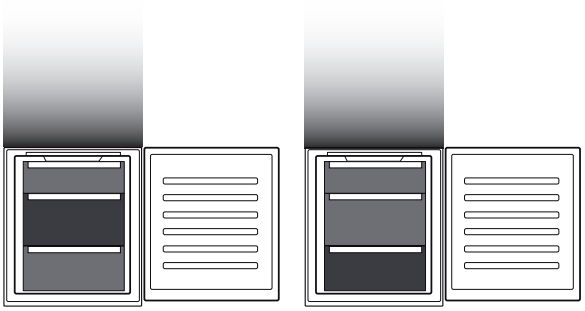
** Mudelitel, millel on SEKTSIOON „0 ° TSOON“, on „kõige külmem ala“ legendis esile tõstetud

## Külmutussektsioon ja toidu säilitamine

Sügavkülmikusektsioon ✱ *** võimaldab külmutatud toidu säilitamist pika aja vältel ning värske toidu külmutamist. Seadme nimiplaadile on kirjutatud värske toidu kogus, mida 24 tunni jooksul on võimalik külmutada. Paigutage värske toit külmutussektsiooni külmutuspiirkonda, jättes toidupakendite ümber õhu vaba ringluse võimaldamiseks piisavalt vaba ruumi. Soovitatav on mitte külmutada uuesti toitu, mis on osaliselt sulanud. Toit on soovitatav mähkida selliselt, et see ei võimaldaks vee, niiskuse või kondensaadi sissetungimist.

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

**Sahtlite eemaldamine**
Tõmmake sahtlid lõpuni välja, tõstke nad üles ja võtke välja. Mahu suurendamiseks võib sügavkülmikusektsiooni kasutada ilma sahtliteta. Veenduge, et uks oleks peale toidu asetamist restidele/sahtlitesse korralikult suletud.



***

***Kirjeldus***

**SÜGAVKÜLMIKU SAHTEL**

**KÜLMUTUSSEKTSIOONI SAHTEL**
(MAX JAHUTUSE TSOON) Soovitatav värske/ valmistoidu külmutamiseks.

*** Ainult mudelid CB310 ja CB380 (vaadake andmesilti puu- ja köögiviljasahtli küljel)

## Kodus külmutatud toiduainete säilitusaeg

| | KÜLMUTUSKAMBER | | |
|---|---|---|---|
| **Toode** | **Säilitusaeg (-12 °C)** | **Soovitatav säilitusaeg (-18 °C)** | **Säilitusaeg (-24 °C)** |
| Või või margariin | 1 kuu | 6 kuud | 9 kuud |
| **Kala** | 1 kuu | 1–3 kuud | 6 kuud |
| Puuviljad (v.a tsitrusviljad) ja köögiviljad | 1 kuu | 8–12 kuud | 12 kuud |
| **Liha**<br>Sink, vorst<br>Praeliha (loomaliha, sealiha, lambaliha)<br>Lihalõigud ja karbonaad (loomaliha, lambaliha, sealiha) | 1 kuu | <br>2 kuud<br>8–12 kuud<br>4 kuud | 12 kuud |
| Piim, vedelad piimatooted, juust, jäätis või mahlajäätis | 1 kuu | 1–3 kuud | 5 kuud<br>(pole 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 | Mittesoovitatav | 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 | Mittesoovitatav |
| Köögiviljad ja puuviljad (v.a troopilised puuviljad ja tsitrusviljad) | 15 päeva | 10–12 päeva | 4–7 päeva |

## Külmutussektsiooni sulatamine

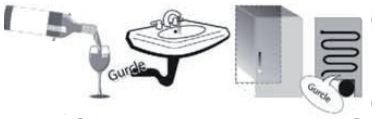
1. Soovituslik on seada temperatuur külmemaks või lülitada Kiirkülmutus/Kiirjahutus* Fast Freeze/Fast Cool* vähemalt neli tundi enne toidu eemaldamist sügavkülmikust sisse, pikendamaks toidu säilimist sulatusfaasis.
2. Sulatamiseks lülitage seade välja ja eemaldage sahtlid. Pange külmutatud toit jahedasse kohta. Jätke uks lahti, et jää saaks sulada. Vältimaks vee väljavoolamist sulatamise ajal, pange külmutussektsiooni põhja vett imav lapp ja väänake seda regulaarselt kuivaks.
3. Puhastage külmutussektsiooni sisemus ja kuivatage see hoolikalt.
4. Lülitage seade uuesti sisse ja pange toit tagasi sisse.

## Seadme töömüra

1. Kompressori tekitatav surin on seadme töötamise ajal normaalne.




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




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




4. Kontrollige, et külmiku ukseriiulid, riiulid ja külmikusektsiooni sahtlid oleksid õigesti paigaldatud ja kinnitatud, et vältida nende vibreerimist.
5. Ärge pange klaasanumaid (pudelid, purgid jms) üksteise vastu, et vältida nende vibreerimist.
6. Seade on varustatud kompressoriga, mis töötab energiakulu vähendamiseks optimaalsel kiirusel. Seega võib juhtuda, et teatud oludes (suvel või kui kappi pannaks suur kogus toitu) tõuseb kompressori töökiirus ja seetõttu teeb see tavalisest rohkem müra.

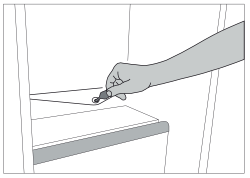
## Soovitused juhtudeks, kui seadet ei kasutata

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

# Puhastamine ja hooldamine

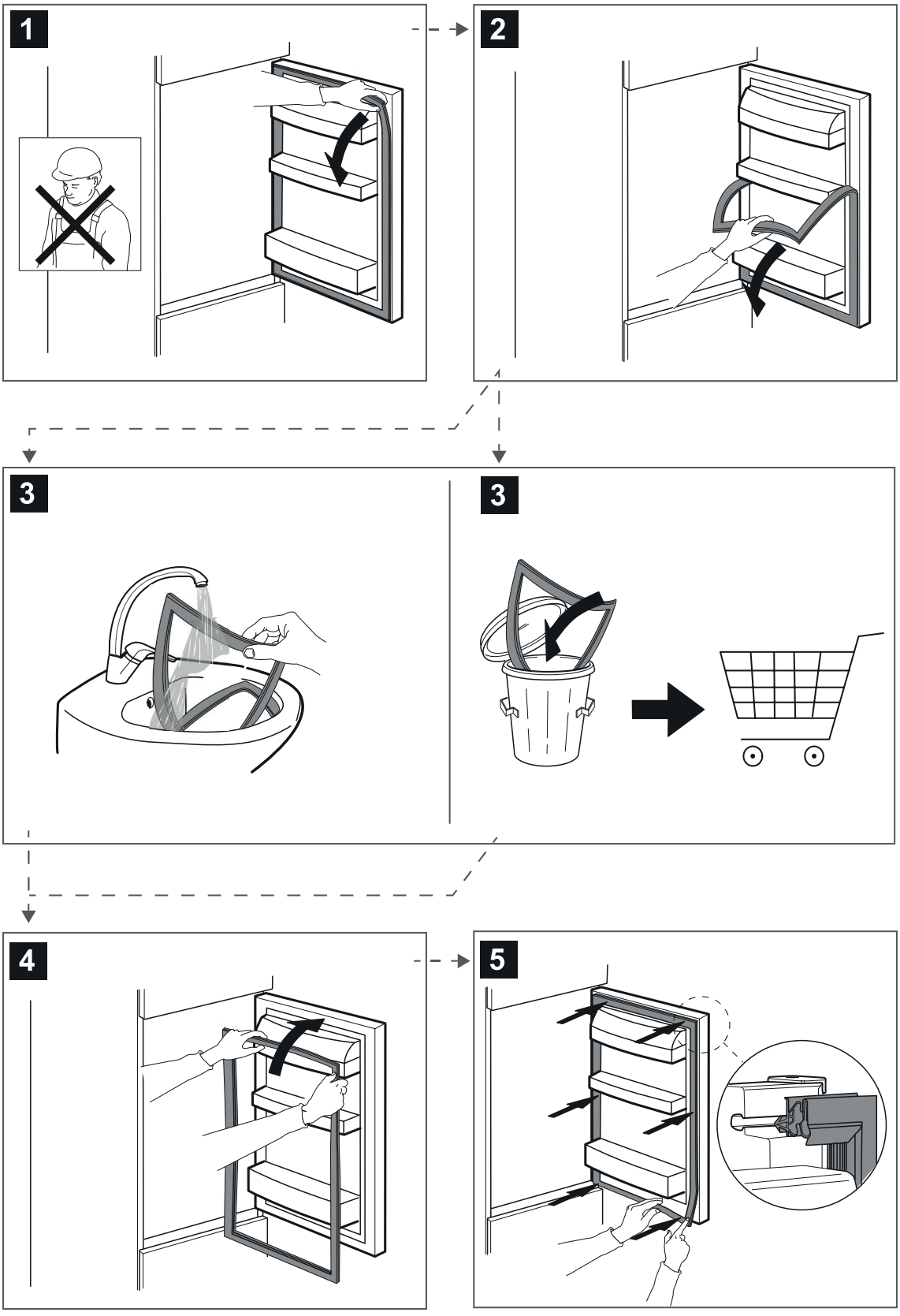
**Enne seadme hooldamist või puhastamist tuleb võtta seadme pistik pistikupesast või seade vooluvõrgust välja.**
**Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid. Ärge puhastage külmiku osi tuleohtlike vedelikega.**
**Ärge kunagi kasutage aurpuhastusseadmeid.**
**Nuppe ja juhtpaneeli tablood ei tohi puhastada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

Puhastage seadet aegajalt lapi ning sooja vee ja spetsiaalselt külmiku sisemuse puhastamiseks mõeldud neutraalse puhastusvahendi lahusega.
Sulamisvee pideva ja õige voolu tagamiseks puhastage regulaarselt külmikusektsiooni tagaseinas puu- ja köögiviljasahtli lähedal asuvat äravoolu kaasasoleva tarvikuga.

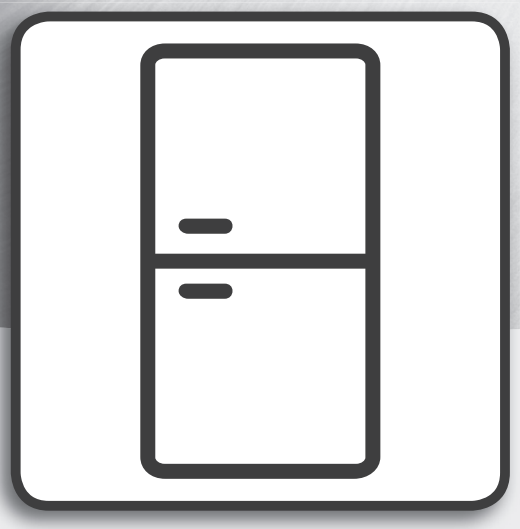


Varuosad on saadaval vastavalt kehtivatele erinõuetele kuni 7 või kuni 10 aastat.

# Tihendi vahetus




**400011372170**



# Käyttöopas

# KÄYTTÖOPAS

*HAKEMISTO*

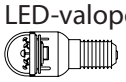
**Käyttö- ja huolto-opas . . . . . 3**
**Jääkaapin sisävalo** . . . . . 3
LED-valon vaihtaminen (mallista riippuen) . . . . . 3
Hyllyt . . . . . 3
Luukku . . . . . 3
**Laitteen käyttö** . . . . . 4
Ensimmäinen käyttökerta . . . . . 4
Jääkaappiosasto ja ruoan säilytys . . . . . 4
Tuoreiden elintarvikkeiden ja juomien säilytysohjeita . . . . . 4
Pakastinosasto ja ruoan säilytys . . . . . 5
Kotona pakastettujen ruokien säilytysajat . . . . . 5
Pakastinosaston sulattaminen . . . . . 6
Toimintaäänet . . . . . 6
Suositeltavat toimenpiteet, jos laitetta ei käytetä . . . . . 6
**Puhdistus ja huolto** . . . . . 7
**Tiivisteen vaihto** . . . . . 8

# Jääkaapin sisävalo

Jääkaappiosaston sisällä oleva valojärjestelmä käyttää LED-valoja. Niillä saadaan aikaan parempi valaistus kuin perinteisillä lampuilla ja niiden energiankulutus on hyvin alhainen. Ota yhteyttä tekniseen tukeen, jos tarvitset varapolttimon.
***Tärkeää:*** Jääkaappiosaston sisävalo syttyy, kun jääkaapin ovi avataan.

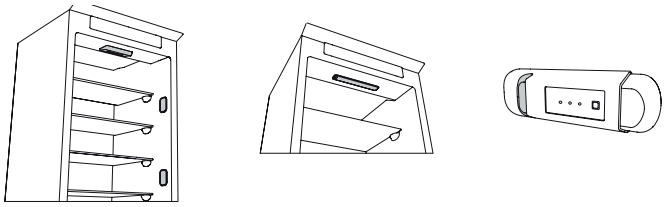
## LED-valon vaihtaminen (mallista riippuen)

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.
Polttimon tyyppi 1)
Irrota lamppu kiertämällä sitä vastapäivään kuvan osoittamalla tavalla. Odota 5 minuuttia ennen laitteen virran kytkemistä.
LED-valopolttimo (max 25W)





Polttimon tyyppi 2)
Jos tuotteessa on LED-valoja, kuten kuvassa, ota vaihtoasioissa yhteyttä tekniseen tukeen. LED-valot ovat perinteisiä lamppuja pitkäikäisempiä. Lisäksi ne parantavat näkyvyyttä ja ovat ympäristöystävällisiä.



## 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.
Seuraa **asennusoppaan** ohjeita.

# Laitteen käyttö

## Ensimmäinen käyttökerta

Odota vähintään kaksi tuntia asennuksen jälkeen ennen kuin kytket laitteen verkkovirtaan. Kun laite kytketään verkkovirtaan, se käynnistyy automaattisesti. Elintarvikkeiden ihanteelliset säilytyslämpötilat on esisäädetty tehtaalla.
Odota laitteen virran kytkemisen jälkeen 4–6 tuntia, että laite saavuttaa oikean säilytyslämpötilan normaalille täyttömäärälle.
Aseta antibakteerinen hajunpoistosuodatin tuulettimeen suodattimen pakkauksessa kuvatulla tavalla (jos kuuluu toimitukseen). Äänimerkin kuuluminen tarkoittaa, että lämpötilahälytys on lauennut: sammuta äänimerkit painiketta painamalla.

## Jääkaappiosasto ja ruoan säilytys

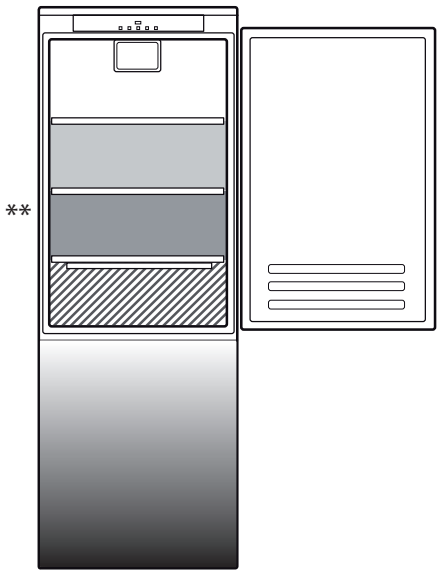
Jääkaappiosastossa voidaan säilyttää tuoreita elintarvikkeita ja juomia. Jääkaappiosaston sulatus on täysin automaattinen. Osaston takaseinässä silloin tällöin näkyvät vesipisarat ovat merkki automaattisen sulatuksen toiminnasta. Sulatusvesi valuu tyhjennysaukkoon ja siitä haihdutusastiaan, josta se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

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

**Ilmankierto**
Tuuletusilma mahdollistaa paremman lämpötilojen jaon osastoissa ja parantaa siten ruoan säilyvyyttä ja ylimääräisen kosteuden poistumista. Älä tuki tuuletusaluetta.

## Tuoreiden elintarvikkeiden ja juomien säilytysohjeita

Ruoat, joista vapautuu suuria määriä etyleenikaasua (omenat, aprikoosit, päärynät, persikat, avokado, viikunat, luumut, mustikat, melonit, pavut) sekä ne, jotka ovat herkkiä tälle kaasulle, kuten hedelmät, vihannekset ja salaatti, tulisi aina erotella tai kääriä, jotta niiden säilymisaika ei lyhentyisi; esimerkiksi tomaatteja ei saisi säilyttää yhdessä kiivien tai kaalin kanssa. Jätä elintarvikkeiden väliin riittävästi tilaa, jotta ilma pääsee kiertämään. Käytä ruokien suojana kierrätyskelpoisia muovi-, metalli-, alumiini- ja lasiastioita tai tuorekelmua.
Jos jääkaapissa säilytettävää ruokaa on vain vähän, on suositeltavaa käyttää hedelmä- ja vihanneslaatikon yläpuolella olevia hyllyjä, sillä se on osaston kylmin paikka. Laita nestemäiset tuotteet sekä makuja tai hajuja levittävät tai imevät tuotteet aina suljettuihin astioihin tai kääreisiin. Käytä pullotelinettä, jotta pullot eivät kaadu (saatavilla joissakin malleissa).




***Selitys***

**VIILEÄ ALUE**
Suositellaan trooppisten hedelmien, tölkkien, juomien, kananmunien, kastikkeiden, pikkelssien, voin, hillojen säilytykseen

**KYLMÄ ALUE**
Suositellaan juustojen, maidon, maitotuotteiden, herkkutavaroiden, jugurtin säilytykseen

**KYLMIN ALUE**
Suositellaan kylmien leikkeiden, jälkiruokien, lihan ja kalan säilytykseen

**HEDELMÄ- JA VIHANNESLAATIKKO**

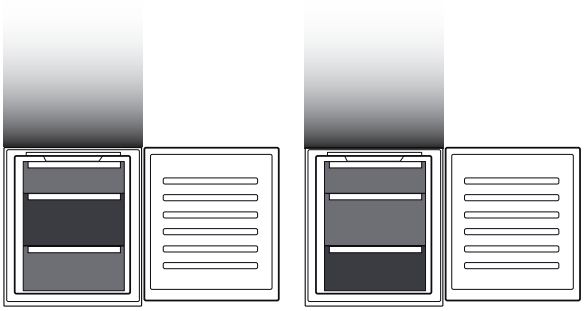
** Mallit, joissa on OSASTO "0 ° ZONE", "kylmin alue" on alue, joka on korostettu selitteessä

## Pakastinosasto ja ruoan säilytys

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

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

**Laatikoiden poistaminen**
Vedä laatikoita ulospäin niin pitkälle kuin ne tulevat ja nosta ne pois. Säilytystilan lisäämiseksi pakastinosaa voi käyttää ilman laatikoita. Varmista, että ovi on kunnolla kiinni ruokapakkauksen ritilälle/hyllylle asettamisen jälkeen.



***

***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 |
| **Kala** | 1 kuukausi | 1–3 kuukautta | 6 kuukautta |
| Hedelmät (lukuun ottamatta sitrushedelmiä) ja vihannekset | 1 kuukausi | 8–12 kuukautta | 12 kuukautta |
| **Liha**<br>Kinkku- makkarat<br>Paistit (nauta, sika, lammas)<br>Pihvit tai kyljykset (nauta, lammas, sika) | 1 kuukausi | <br>2 kuukautta<br>8–12 kuukautta<br>4 kuukautta | 12 kuukautta |
| Maito, tuoreet nesteet, juusto, jäätelö tai sorbetti | 1 kuukausi | 1–3 kuukautta | 5 kuukautta<br>(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 |

## Pakastinosaston sulattaminen

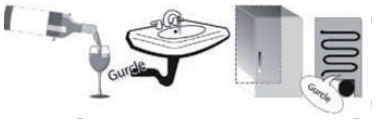
1. Lämpötila on suositeltavaa asettaa kylmemmäksi tai laittaa päälle pikapakastus- tai pikajäähdytystoiminto* vähintään neljä tuntia ennen ruoan poistamista pakastinosastosta, jotta ruoka säilyisi paremmin sulatusvaiheen aikana.
2. Aloita sulatus katkaisemalla laitteen virta ja poistamalla laatikot. Laita pakastetut elintarvikkeet viileään. Jätä ovi auki, jotta jää sulaa. Jotta vettä ei pääse valumaan ulos sulatuksen aikana, on suositeltavaa asettaa pakastinosaston pohjalle imukykyinen liina ja puristaa se välillä kuivaksi.
3. Puhdista pakastinosaston sisäosat ja kuivaa ne huolellisesti.
4. Kytke laitteeseen virta ja laita elintarvikkeet takaisin pakastinosastoon.

## Toimintaäänet

1. Kompressorista tuotteen toiminnan aikana kuuluva surina on normaalia.




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




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




4. Tärinän ehkäisemiseksi varmista, että jääkaapin oven sisäpuolella ovat hyllyt sekä varsinaisen jääkaappiosaston hyllyt ja laatikot ovat kunnolla paikoillaan.
5. Älä aseta lasiastioita (pulloja, tölkkejä, jne.) suoraan kosketukseen toistensa kanssa, sillä tällöin saattaa syntyä tärinää.
6. Tämä laite on varustettu kompressorilla, joka toimii energiankulutuksen vähentämisen kannalta ihanteellisella nopeudella. Joissakin tilanteissa (kesällä tai kun laitteeseen laitetaan runsaasti ruokaa) saattaa kompressori nostaa nopeutta ja olla siksi tavallista kovaäänisempi.

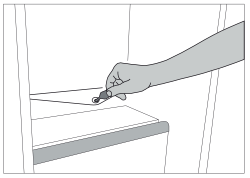
## Suositeltavat toimenpiteet, jos laitetta ei käytetä

**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

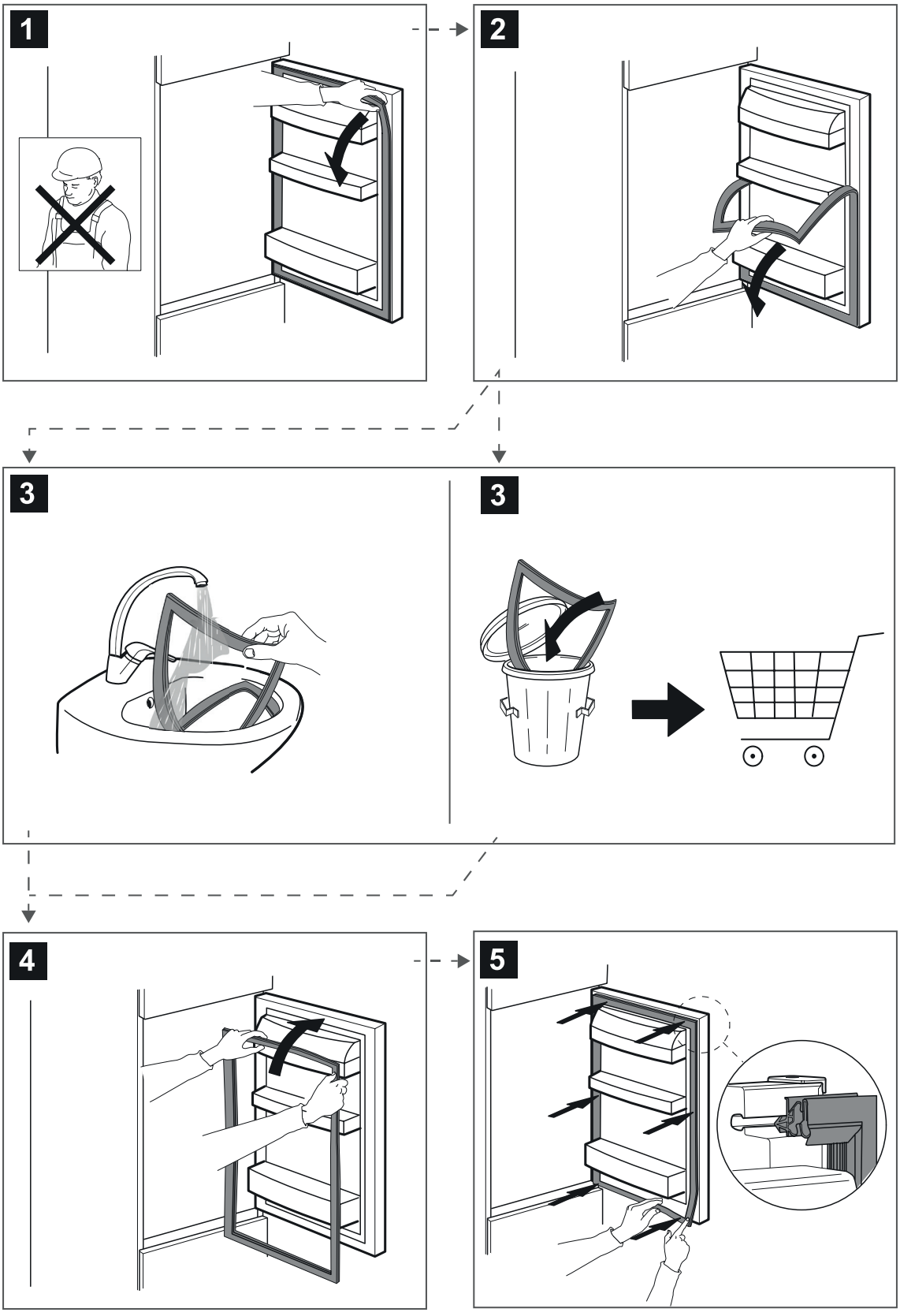
**Irrota pistoke pistorasiasta tai kytke laite irti sähköverkosta ennen minkään huolto- tai puhdistustoimenpiteen aloittamista.**
**Älä käytä hankaavia pesuaineita. Älä koskaan puhdista jääkaapin osia syttyvillä nesteillä.**
**Älä käytä höyrypesuria.**
**Painikkeet ja käyttöpaneelin näyttö on puhdistettava kuivalla liinalla. Puhdistamiseen ei saa käyttää alkoholia tai alkoholipohjaisia aineita.**

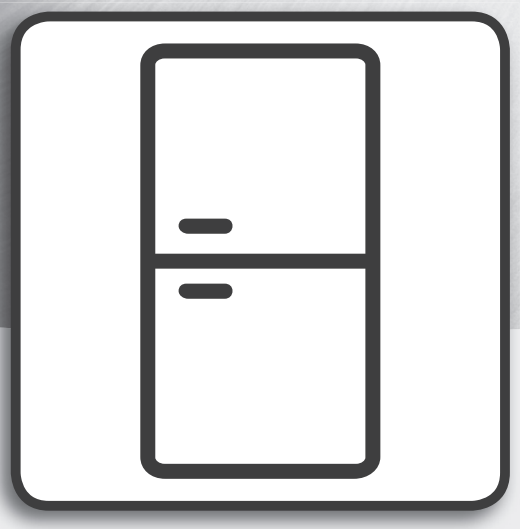
Puhdista laite silloin tällöin liinalla, joka on kastettu lämmintä vettä ja neutraaleja, erityisesti jääkaapin sisäosien puhdistukseen tarkoitettuja puhdistusaineita sisältävään liuokseen.
Puhdista jääkaapin takaseinässä, hedelmä- ja vihanneslaatikon kohdalla oleva poistoaukko säännöllisesti laitteen mukana toimitetulla työkalulla, jotta sulatusvesi pääsee poistumaan esteettä ja oikeaa väylää pitkin.



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

# Tiivisteen vaihto





# Käyttöopas

# KÄYTTÖOPAS

*HAKEMISTO*

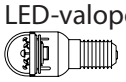
**Käyttö- ja huolto-opas . . . . . 3**
**Jääkaapin sisävalo** . . . . . 3
LED-valon vaihtaminen (mallista riippuen) . . . . . 3
Hyllyt . . . . . 3
Luukku . . . . . 3
**Laitteen käyttö** . . . . . 4
Ensimmäinen käyttökerta . . . . . 4
Jääkaappiosasto ja ruoan säilytys . . . . . 4
Tuoreiden elintarvikkeiden ja juomien säilytysohjeita . . . . . 4
Pakastinosasto ja ruoan säilytys . . . . . 5
Kotona pakastettujen ruokien säilytysajat . . . . . 5
Pakastinosaston sulattaminen . . . . . 6
Toimintaäänet . . . . . 6
Suositeltavat toimenpiteet, jos laitetta ei käytetä . . . . . 6
**Puhdistus ja huolto** . . . . . 7
**Tiivisteen vaihto** . . . . . 8

# Jääkaapin sisävalo

Jääkaappiosaston sisällä oleva valojärjestelmä käyttää LED-valoja. Niillä saadaan aikaan parempi valaistus kuin perinteisillä lampuilla ja niiden energiankulutus on hyvin alhainen. Ota yhteyttä tekniseen tukeen, jos tarvitset varapolttimon.
***Tärkeää:*** Jääkaappiosaston sisävalo syttyy, kun jääkaapin ovi avataan.

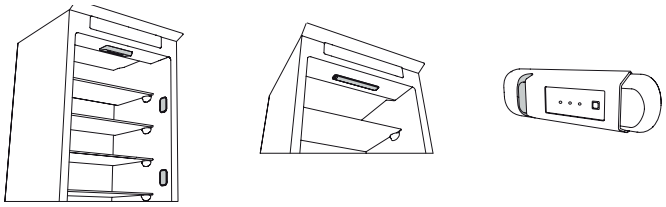
## LED-valon vaihtaminen (mallista riippuen)

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.
Polttimon tyyppi 1)
Irrota lamppu kiertämällä sitä vastapäivään kuvan osoittamalla tavalla. Odota 5 minuuttia ennen laitteen virran kytkemistä.
LED-valopolttimo (max 25W)





Polttimon tyyppi 2)
Jos tuotteessa on LED-valoja, kuten kuvassa, ota vaihtoasioissa yhteyttä tekniseen tukeen. LED-valot ovat perinteisiä lamppuja pitkäikäisempiä. Lisäksi ne parantavat näkyvyyttä ja ovat ympäristöystävällisiä.



## 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.
Seuraa **asennusoppaan** ohjeita.

# Laitteen käyttö

## Ensimmäinen käyttökerta

Odota vähintään kaksi tuntia asennuksen jälkeen ennen kuin kytket laitteen verkkovirtaan. Kun laite kytketään verkkovirtaan, se käynnistyy automaattisesti. Elintarvikkeiden ihanteelliset säilytyslämpötilat on esisäädetty tehtaalla.
Odota laitteen virran kytkemisen jälkeen 4–6 tuntia, että laite saavuttaa oikean säilytyslämpötilan normaalille täyttömäärälle.
Aseta antibakteerinen hajunpoistosuodatin tuulettimeen suodattimen pakkauksessa kuvatulla tavalla (jos kuuluu toimitukseen). Äänimerkin kuuluminen tarkoittaa, että lämpötilahälytys on lauennut: sammuta äänimerkit painiketta painamalla.

## Jääkaappiosasto ja ruoan säilytys

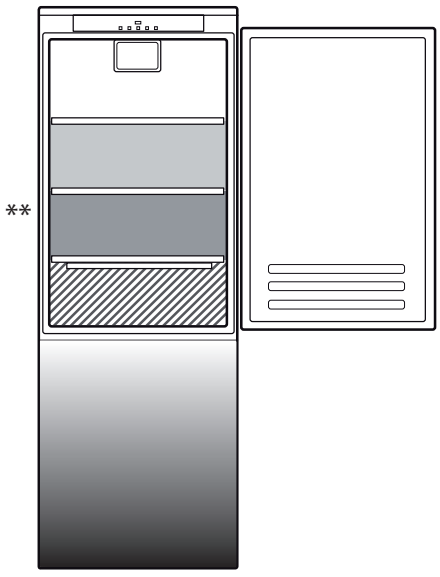
Jääkaappiosastossa voidaan säilyttää tuoreita elintarvikkeita ja juomia. Jääkaappiosaston sulatus on täysin automaattinen. Osaston takaseinässä silloin tällöin näkyvät vesipisarat ovat merkki automaattisen sulatuksen toiminnasta. Sulatusvesi valuu tyhjennysaukkoon ja siitä haihdutusastiaan, josta se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

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

**Ilmankierto**
Tuuletusilma mahdollistaa paremman lämpötilojen jaon osastoissa ja parantaa siten ruoan säilyvyyttä ja ylimääräisen kosteuden poistumista. Älä tuki tuuletusaluetta.

## Tuoreiden elintarvikkeiden ja juomien säilytysohjeita

Ruoat, joista vapautuu suuria määriä etyleenikaasua (omenat, aprikoosit, päärynät, persikat, avokado, viikunat, luumut, mustikat, melonit, pavut) sekä ne, jotka ovat herkkiä tälle kaasulle, kuten hedelmät, vihannekset ja salaatti, tulisi aina erotella tai kääriä, jotta niiden säilymisaika ei lyhentyisi; esimerkiksi tomaatteja ei saisi säilyttää yhdessä kiivien tai kaalin kanssa. Jätä elintarvikkeiden väliin riittävästi tilaa, jotta ilma pääsee kiertämään. Käytä ruokien suojana kierrätyskelpoisia muovi-, metalli-, alumiini- ja lasiastioita tai tuorekelmua.
Jos jääkaapissa säilytettävää ruokaa on vain vähän, on suositeltavaa käyttää hedelmä- ja vihanneslaatikon yläpuolella olevia hyllyjä, sillä se on osaston kylmin paikka. Laita nestemäiset tuotteet sekä makuja tai hajuja levittävät tai imevät tuotteet aina suljettuihin astioihin tai kääreisiin. Käytä pullotelinettä, jotta pullot eivät kaadu (saatavilla joissakin malleissa).




***Selitys***

**VIILEÄ ALUE**
Suositellaan trooppisten hedelmien, tölkkien, juomien, kananmunien, kastikkeiden, pikkelssien, voin, hillojen säilytykseen

**KYLMÄ ALUE**
Suositellaan juustojen, maidon, maitotuotteiden, herkkutavaroiden, jugurtin säilytykseen

**KYLMIN ALUE**
Suositellaan kylmien leikkeiden, jälkiruokien, lihan ja kalan säilytykseen

**HEDELMÄ- JA VIHANNESLAATIKKO**

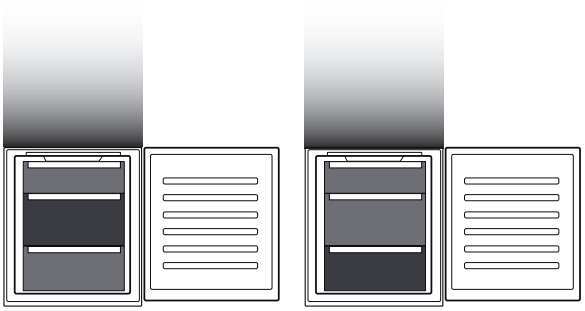
** Mallit, joissa on OSASTO "0 ° ZONE", "kylmin alue" on alue, joka on korostettu selitteessä

## Pakastinosasto ja ruoan säilytys

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

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

**Laatikoiden poistaminen**
Vedä laatikoita ulospäin niin pitkälle kuin ne tulevat ja nosta ne pois. Säilytystilan lisäämiseksi pakastinosaa voi käyttää ilman laatikoita. Varmista, että ovi on kunnolla kiinni ruokapakkauksen ritilälle/hyllylle asettamisen jälkeen.



***

***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 |
| **Kala** | 1 kuukausi | 1–3 kuukautta | 6 kuukautta |
| Hedelmät (lukuun ottamatta sitrushedelmiä) ja vihannekset | 1 kuukausi | 8–12 kuukautta | 12 kuukautta |
| **Liha**<br>Kinkku- makkarat<br>Paistit (nauta, sika, lammas)<br>Pihvit tai kyljykset (nauta, lammas, sika) | 1 kuukausi | <br>2 kuukautta<br>8–12 kuukautta<br>4 kuukautta | 12 kuukautta |
| Maito, tuoreet nesteet, juusto, jäätelö tai sorbetti | 1 kuukausi | 1–3 kuukautta | 5 kuukautta<br>(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 |

## Pakastinosaston sulattaminen

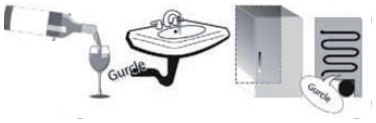
1. Lämpötila on suositeltavaa asettaa kylmemmäksi tai laittaa päälle pikapakastus- tai pikajäähdytystoiminto* vähintään neljä tuntia ennen ruoan poistamista pakastinosastosta, jotta ruoka säilyisi paremmin sulatusvaiheen aikana.
2. Aloita sulatus katkaisemalla laitteen virta ja poistamalla laatikot. Laita pakastetut elintarvikkeet viileään. Jätä ovi auki, jotta jää sulaa. Jotta vettä ei pääse valumaan ulos sulatuksen aikana, on suositeltavaa asettaa pakastinosaston pohjalle imukykyinen liina ja puristaa se välillä kuivaksi.
3. Puhdista pakastinosaston sisäosat ja kuivaa ne huolellisesti.
4. Kytke laitteeseen virta ja laita elintarvikkeet takaisin pakastinosastoon.

## Toimintaäänet

1. Kompressorista tuotteen toiminnan aikana kuuluva surina on normaalia.




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




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




4. Tärinän ehkäisemiseksi varmista, että jääkaapin oven sisäpuolella ovat hyllyt sekä varsinaisen jääkaappiosaston hyllyt ja laatikot ovat kunnolla paikoillaan.
5. Älä aseta lasiastioita (pulloja, tölkkejä, jne.) suoraan kosketukseen toistensa kanssa, sillä tällöin saattaa syntyä tärinää.
6. Tämä laite on varustettu kompressorilla, joka toimii energiankulutuksen vähentämisen kannalta ihanteellisella nopeudella. Joissakin tilanteissa (kesällä tai kun laitteeseen laitetaan runsaasti ruokaa) saattaa kompressori nostaa nopeutta ja olla siksi tavallista kovaäänisempi.

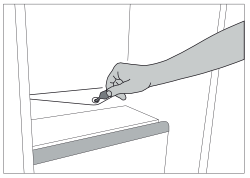
## Suositeltavat toimenpiteet, jos laitetta ei käytetä

**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

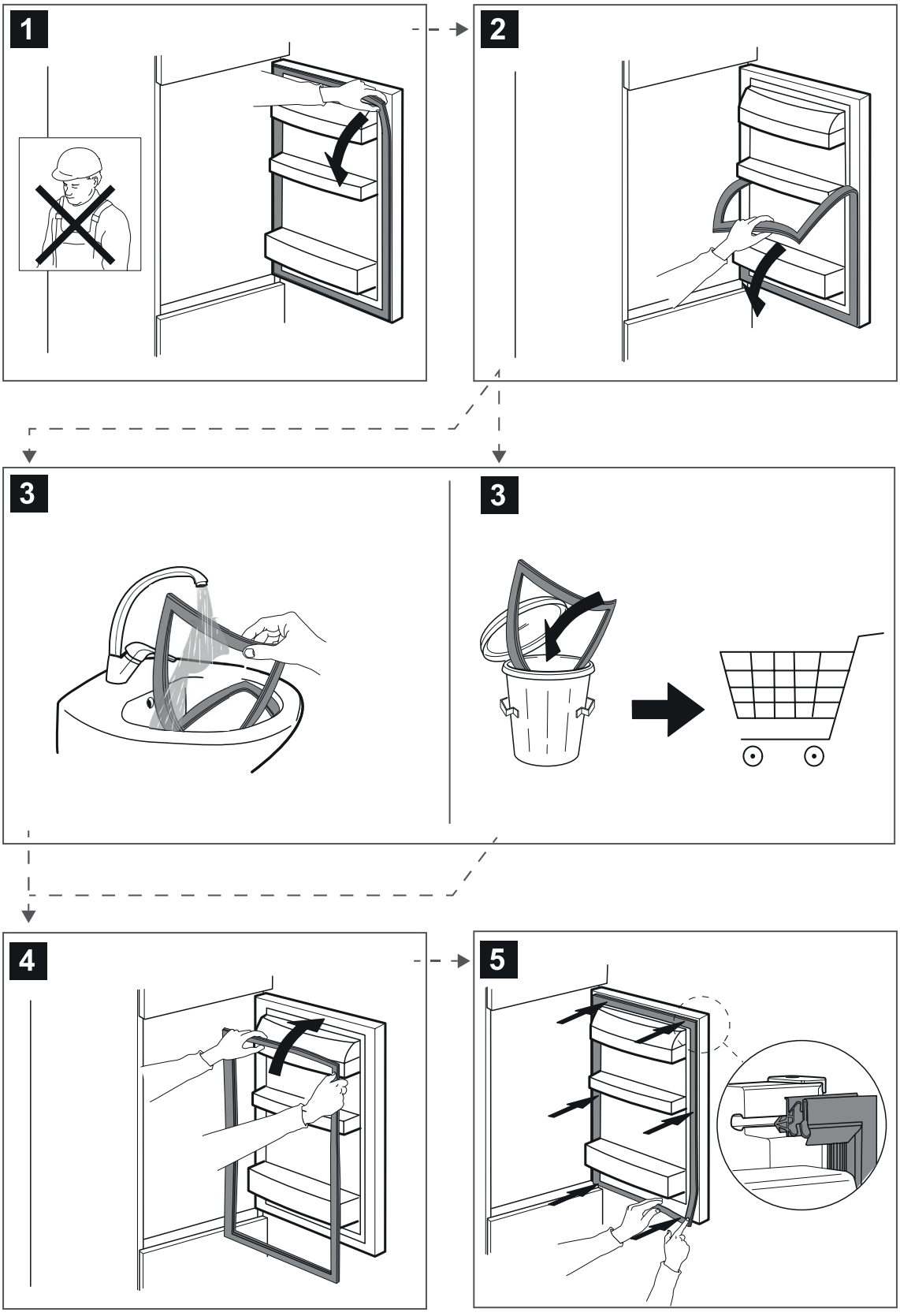
**Irrota pistoke pistorasiasta tai kytke laite irti sähköverkosta ennen minkään huolto- tai puhdistustoimenpiteen aloittamista.**
**Älä käytä hankaavia pesuaineita. Älä koskaan puhdista jääkaapin osia syttyvillä nesteillä.**
**Älä käytä höyrypesuria.**
**Painikkeet ja käyttöpaneelin näyttö on puhdistettava kuivalla liinalla. Puhdistamiseen ei saa käyttää alkoholia tai alkoholipohjaisia aineita.**

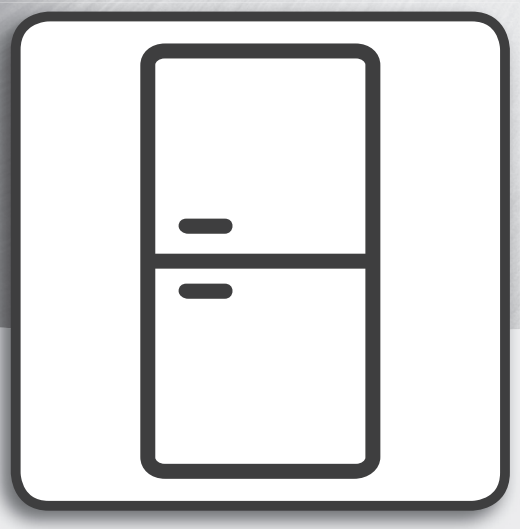
Puhdista laite silloin tällöin liinalla, joka on kastettu lämmintä vettä ja neutraaleja, erityisesti jääkaapin sisäosien puhdistukseen tarkoitettuja puhdistusaineita sisältävään liuokseen.
Puhdista jääkaapin takaseinässä, hedelmä- ja vihanneslaatikon kohdalla oleva poistoaukko säännöllisesti laitteen mukana toimitetulla työkalulla, jotta sulatusvesi pääsee poistumaan esteettä ja oikeaa väylää pitkin.



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

# Tiivisteen vaihto





# Manuel de l'utilisateur

# MANUEL DE L'UTILISATEUR

*INDEX*

**Guide d'utilisation et d'entretien ..... 3**
**Éclairage du réfrigérateur** ..... 3
Remplacez l'ampoule à DEL (selon le modèle) ..... 3
Clayette ..... 3
Porte ..... 3
**Comment utiliser l'appareil** ..... 4
Première utilisation ..... 4
Compartiment du réfrigérateur et conservation des aliments ..... 4
Comment conserver des aliments frais et des boissons ..... 4
Compartiment du congélateur stockage des aliments ..... 5
Temps de conservation pour les aliments maisons surgelés ..... 5
Comment dégivrer le compartiment congélateur ..... 6
Bruits fonctionnels ..... 6
Recommandation si l'appareil n'est pas utilisé ..... 6
**Nettoyage et entretien** ..... 7
**Remplacement du joint** ..... 8

# Éclairage du réfrigérateur

Le système d'éclairage à l'intérieur du compartiment réfrigérateur utilise une ampoule LED, ce qui permet un meilleur éclairage ainsi qu'une consommation d'énergie plus faible. Contactez le Service Après-Vente si une ampoule doit être remplacée.
***Remarque importante :*** L'éclairage du compartiment réfrigérateur s'allume à l'ouverture de la porte.

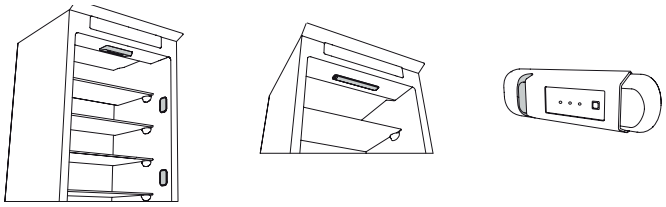
## Remplacez l'ampoule à DEL (selon le modèle)

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.
Ampoule de type 1)
Pour enlever l'ampoule, dévissez-la dans le sens antihoraire, comme illustré sur la figure.
Attendez 5 minutes avant de rebrancher l'appareil.
Ampoule à DEL (max 25 W)





Ampoule de type 2)
Si l'appareil a des ampoules DEL, comme illustré sur les figures ci-dessous, contactez le Service d'assistance technique si une ampoule doit être remplacée. Les ampoules DEL durent plus longtemps que les ampoules traditionnelles, améliorent la visibilité à l'intérieur, et sont écologiques.



## Clayette

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, elle n'est pas couverte par la garantie.
Suivez les instructions dans les **Consignes d'installation** .

# Comment utiliser l'appareil

## Première utilisation

Attendre au moins deux heures après l'installation avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique. Brancher le four 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

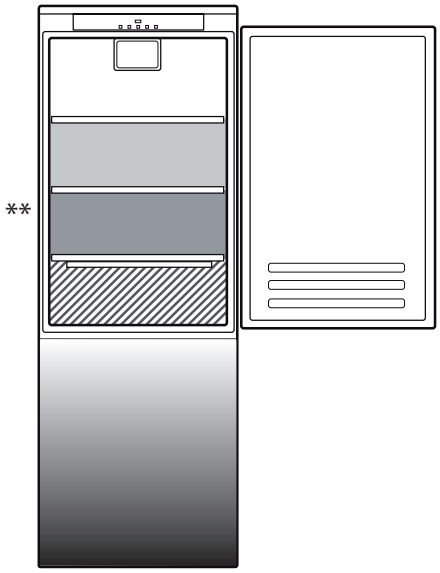
Le compartiment réfrigérateur permet la conservation d'aliments frais et de boissons. Le compartiment réfrigérateur au complet se dégivre automatiquement. La présence occasionnelle de gouttes d'eau sur la paroi arrière interne du compartiment est un signe que le dégivrage automatique fonctionne. L'eau 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.

**Aération**
L'air de ventilation permet une meilleure distribution de la température à l'intérieur des compartiments et, par conséquent, une meilleure conservation des aliments et une diminution du taux d'humidité. N'obstruez pas la zone d'aération.

## Comment conserver des aliments frais et des boissons

Les aliments qui produisent une grande quantité de gaz éthylène (pommes, abricots, pêches, avocats, figues, prunes, bleuets, melons, fèves) et ceux qui ne réagissent pas bien 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, et une pellicule autocollante 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 TEMPÉRÉE**
Recommandée pour la conservation des fruits tropicaux, conserves, boissons, œufs, suces, marinades, beurre, confiture

**ZONE FROIDE**
Recommandée pour conserver le 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**

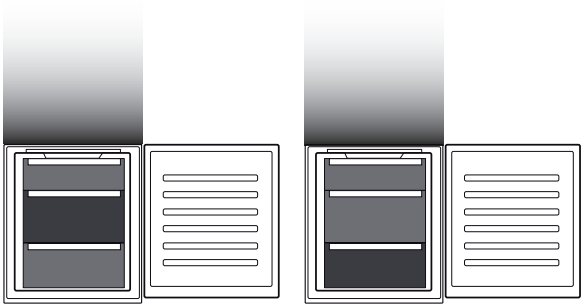
** Pour les modèles avec un COMPARTIMENT « ZONE 0° », la « zone la plus froide » est celle mise en évidence dans la légende

## 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'emballer les aliments de façon à empêcher l'eau, l'humidité, ou la condensation de s'infiltrer.

**Cubes de glace**
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 obtenir un volume supérieur, le compartiment congélateur peut être utilisé sans tiroirs. Assurez-vous que la porte soit convenablement fermée après avoir remis la nourriture sur les grilles/étagères.



***

***Légende***

**BAC DE CONGÉLATEUR**

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

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

## Temps de conservation pour les aliments maisons surgelés

**COMPARTIMENT CONGÉLATION**

| Produit | Durée de conservation (-12°C) | Durée de conservation recommandée (-18°C) | Durée de conservation (-24°C) |
|---|---|---|---|
| Beurre ou margarine | 1 mois | 6 mois | 9 mois |
| **Poissons** | 1 mois | 1 à 3 mois | 6 mois |
| Fruits (à l'exception des agrumes) & Légumes | 1 mois | 8 à 12 mois | 12 mois |
| **Viande**<br>Jambon - saucisses<br>Rôtis (bœuf - porc - agneau)<br>Biftecks ou côtelettes (bœuf - porc - agneau) | 1 mois | <br>2 mois<br>8 à 12 mois<br>4 mois | 12 mois |
| Lait, liquides frais, fromage, Crème glacée ou sorbet | 1 mois | 1 à 3 mois | 5 mois<br>(non recommandé pour les glaces) |
| Volaille (poulet - dinde) | 1 mois | 5 à 7 mois | 9 mois |

**COMPARTIMENT RÉFRIGÉRATEUR**

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

## Comment dégivrer le compartiment congélateur

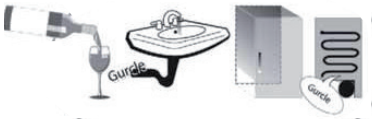
1. Il est conseillé de régler une température plus froide ou activer la Congélation rapide/Refroidissement rapide* au moins quatre heures avant d'enlever les aliments du compartiment congélateur pour augmenter la durée de conservation lors de la phase de dégivrage.
2. Pour dégivrer, éteignez l'appareil et enlevez les bacs. Placez les aliments surgelés dans un endroit frais. Laissez la porte ouverte pour faire fondre la glace. Pour éviter les dégâts l'eau pendant le dégivrage, il est conseillé de placer un chiffon absorbant au fond du compartiment congélateur et de l'essorer régulièrement.
3. Nettoyez l'intérieur du compartiment congélateur et séchez-le soigneusement.
4. Rallumez l'appareil et replacez les aliments à l'intérieur.

## Bruits fonctionnels

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




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




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




4. Assurez-vous que les porte-bouteilles suspendus dans la porte du réfrigérateur, les tablettes et les bacs du compartiment réfrigérateur sont bien placés et fixés pour éliminer les vibrations.
5. Ne laissez pas les récipients de verre (bouteilles, pots, etc.) se toucher pour éliminer les vibrations.
6. Cet appareil est muni d'un compresseur qui fonctionne à une vitesse optimale pour réduire la consommation d'énergie. Il est donc possible que dans certaines situations (en été ou lorsque vous introduisez de grandes quantités d'aliments) que la vitesse du compresseur augmente et qu'il soit ainsi plus bruyant.

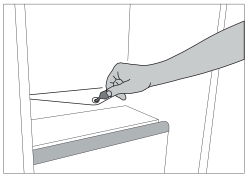
## Recommandation si l'appareil n'est pas utilisé

**Si l'appareil n'est pas utilisé**
Débranchez l'appareil, videz-le, dégivrez-le (si nécessaire), et nettoyez-le.
Laissez les portes entrouvertes pour permettre à l'air de circuler à l'intérieur des compartiments. Cela permettra d'éviter la formation de moisissure et l'apparition de mauvaises odeurs.
**En cas de coupure de courant**
Laissez les portes fermées pour garder les aliments froids le plus longtemps possible. Ne recongelez pas les aliments partiellement décongelés. En cas de coupure de courant prolongée, l'alarme de coupure de courant peut aussi s'activer (sur les produits avec système de surveillance électronique).

# Nettoyage et entretien

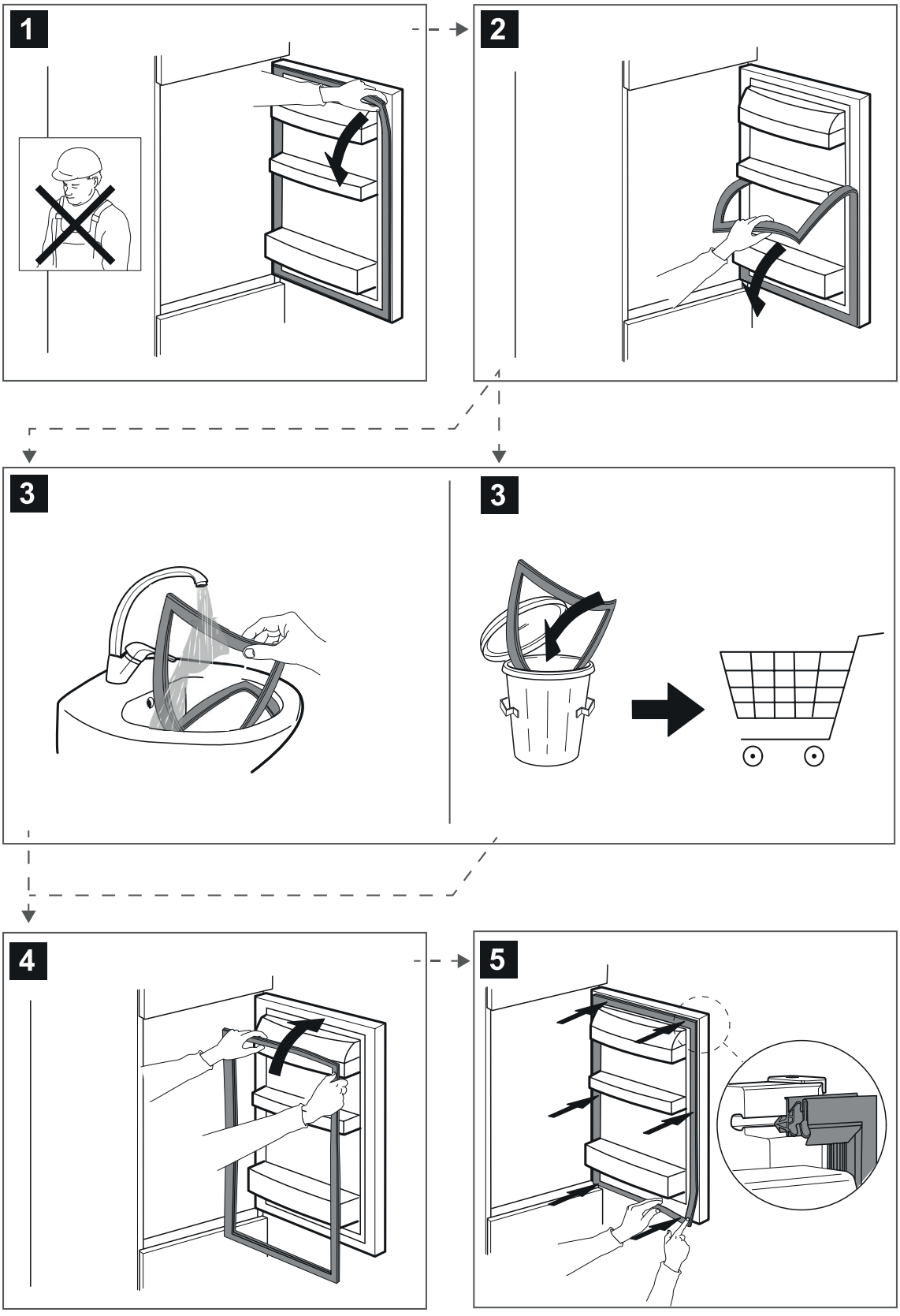
**Avant d'effectuer les opérations d'entretien ou de nettoyage, débranchez l'appareil de la fiche d'alimentation secteur ou coupez l'alimentation électrique.**
**N'utilisez jamais d'agents abrasifs. Ne nettoyez jamais les accessoires du réfrigérateur avec des liquides inflammables.**
**N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.**
**Ne nettoyez pas les touches et l'affichage du bandeau de commande avec de l'alcool et des substances dérivées, mais avec un chiffon sec.**

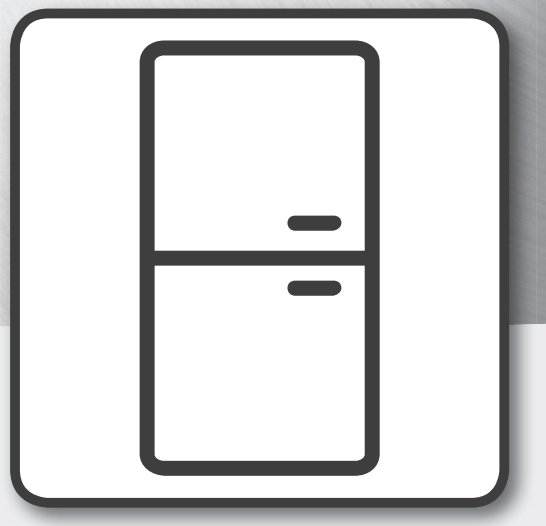
Nettoyez l'appareil à intervalle régulier avec un chiffon imbibé d'eau chaude et d'un nettoyant neutre pour le nettoyage intérieur des réfrigérateurs.
Pour assurer un débit constant et régulier de l'eau de dégivrage, nettoyez régulièrement l'intérieur du drain situé sur la paroi arrière du compartiment réfrigérateur, près du bac à fruits et légumes en utilisant l'outil fourni.



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

# Remplacement du joint





# מדריך למשתמש

# מדריך למשתמש

*אינדקס*

**מדריך שימוש וטיפול . . . . . 3**
**תאורת מקרר** . . . . . 3
החלפת נורת LED (בהתאם לדגם) . . . . . 3
מדפים . . . . . 3
דלת . . . . . 3
**כיצד להשתמש במכשיר** . . . . . 4
שימוש ראשוני . . . . . 4
תא המקרר ואחסון מזון . . . . . 4
כיצד לאחסן מזון ומשקאות טריים . . . . . 4
אחסון מזון בתא המקפיא . . . . . 5
זמני אחסון למזון שהוקפא בבית . . . . . 5
כיצד להפשיר את תא ההקפאה . . . . . 6
צלילים פונקציונליים . . . . . 6
המלצות למקרה של חוסר שימוש במכשיר . . . . . 6
**ניקוי ותחזוקה** . . . . . 7
**החלפת אטם** . . . . . 8

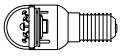
# תאורת מקרר

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

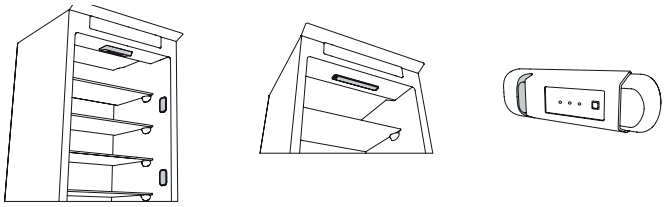
## החלפת נורת LED (בהתאם לדגם)

יש תמיד לנתק את המכשיר מאספקת המתח לפני החלפת הנורה. לאחר מכן עקוב אחר ההוראות בהתאם לסוג הנורה עבור המוצר שלך.
החלף את הנורה באחת בעלת תכונות דומות שאותה ניתן לקבל מ'שירות הסיוע הטכני' וממוכרים מורשים.
סוג תאורה 1)
כדי להסיר את הנורה, הברג אותה החוצה נגד כיוון תנועת מחוגי השעון, כפי שמוצג באיור. יש להמתין חמש דקות לפני חיבור מחדש של המכשיר.
נורת LED (מקס' 25 ואט)
סוג תאורה 2)





אם יש למוצר נורות LED, כפי שמתואר באיורים שלהלן, יש ליצור קשר על 'שירות הסיוע הטכני' כדי לבצע החלפה. נורות LED מחזיקות מעמד זמן רב יותר מנורות רגילות, הן משפרות את הראות בתוך המכשיר והן ידידותיות לסביבה.



## מדפים

ניתן להסיר את כל המגירות, מדפי הדלת והמדפים.

## דלת

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

# כיצד להשתמש במכשיר

## שימוש ראשון

יש להמתין לפחות שעתיים לאחר ההתקנה לפני חיבור המכשיר לאספקת המתח. חיבור המכשיר לאספקת המתח יתחיל את הפעלתו באופן אוטומטי. טמפרטורות האחסון האידאליות עבור מזון מוגדרות מראש במפעל.
לאחר הפעלת המכשיר יש להמתין 4-6 שעות עד להגעתו לטמפרטורת האחסון הנכונה עבור מכשיר המלא באופן רגיל. יש להניח במאוורר את המסנן האנטיבקטריאלי למניעת ריחות כפי שמתואר באריזת המסנן (אם קיים). אם אות השמע מופעל, המשמעות היא שהאזעקה הופעלה: יש ללחוץ על הלחצן כדי לכבות את האזעקות האקוסטיות.

## תא המקרר ואחסון מזון

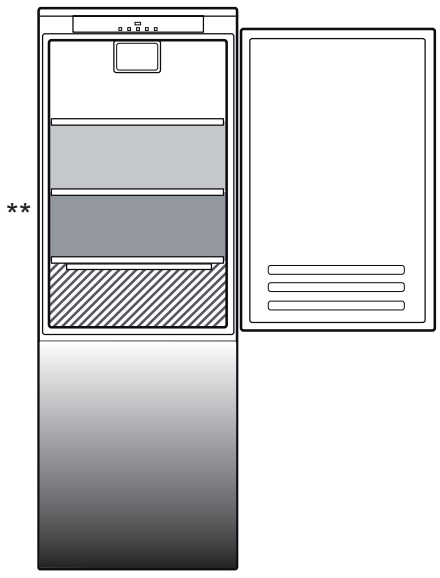
תא המקרר מאפשר אחסון של מזון ומשקאות טריים. ההפשרה של תא המקרר מתבצעת באופן אוטומטי. נוכחות של טיפות מים בדופן הפנימית האחורית היא סימן לשלב ההפשרה האוטומטית. המים המופשרים מתועלים לניקוז, נאספים במיכל ומתאדים.

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

**אוורור אוויר**
אוויר האוורור מאפשר פיזור טוב יותר של הטמפרטורה בתוך התאים וכתוצאה מכך, שימור טוב יותר של המזון וצמצום בלחות עודפת. אין לחסום את אזור האוורור.

## כיצד לאחסן מזון ומשקאות טריים

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




***מקרא***

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

**אזור קריר**
מומלץ עבור אחסון של גבינות, חלב, מזון יומיומי, מוצרי מעדנייה, יוגורט

**האזור הקריר ביותר**
מומלץ עבור אחסון של בשר מבושל פרוס, קינוחים, בשר ודגים

**מגירת פירות וירקות**

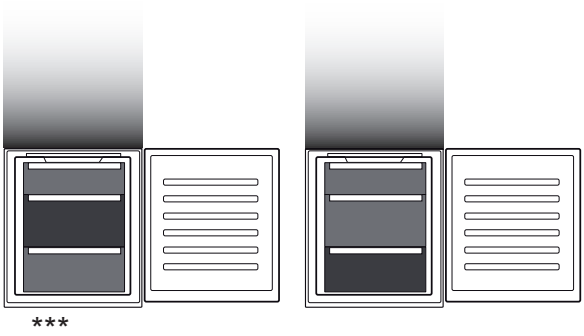
** עבור דגמים בעלי תא "ZONE ° 0" 'האזור הקריר' ביותר הוא זה שמודגש במקרא

## אחסון מזון בתא המקפיא

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

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

**הסרת המגירות**
משוך את המגירות החוצה עד הסוף, הרם אותן והסר אותן. כדי לקבל יותר נפח, ניתן להשתמש בתא ההקפאה ללא המגירות. ודא שהדלת סגורה כהלכה לאחר הנחת המזון חזרה על הרשתות/מדפים.


***

***מקרא***

**מגירת מקפיא**

**מגירת אזור הקפאה**
(MAX COOL ZONE) מומלץ להקפאת מזון טרי/מבושל.

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

## זמני אחסון למזון שהוקפא בבית

**תא קפוא**

| מוצר | תקופת אחסון (-12°C) | תקופת אחסון מומלצת (-18°C) | תקופת אחסון (-24°C) |
|---|---|---|---|
| חמאה או מרגרינה | חודש | 6 חודשים | 9 חודשים |
| **דגים** | חודש | 1-3 חודשים | 6 חודשים |
| פירות (למעט הדרים) וירקות | חודש | 8-12 חודשים | 12 חודשים |
| **בשר**<br>שינקה - נקניק<br>צלי (בקר-לבן-טלה)<br>סטייקים או צלעות (בקר-לבן-טלה) | חודש | חודשיים<br>8-12 חודשים<br>4 חודשים | 12 חודשים |
| חלב, נוזל טרי, גבינה, גלידה או סורבה | חודש | 1-3 חודשים | 5 חודשים<br>(לא מומלץ עבור גלידה) |
| עופות (פטם-הודו) | חודש | 5-7 חודשים | 9 חודשים |

**תא לא קפוא**

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

## כיצד להפשיר את תא ההקפאה

1. מומלץ להגדיר טמפרטורה נמוכה יותר או להפעיל את Fast Freeze (הקפאה מהירה)/Fast Cool (קירור מהיר)* לפחות ארבע שעות לפני הוצאת המזון מתא ההקפאה, על-מנת להאריך את שימור המזון במהלך שלב ההפשרה.
2. כדי להפשיר, כבה את המכשיר והסר את המגירות. הנח את המזון הקפוא במקום קריר. השאר את הדלת פתוחה כדי שהקרח יימס. כדי למנוע בריחת מים בעת ההפשרה, מומלץ הניח בד סופג בתחתית תא ההקפאה ולסחוט אותו מדי פעם.
3. נקה את החלק הפנימי של תא ההקפאה וייבש אותו בזהירות.
4. הפעל חזרה את המכשיר והנח את המזון בפנים.

## צלילים פונקציונליים

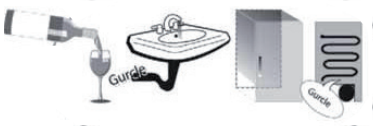
1. זמזום של המדחס הוא תקין כשהמוצר פועל.




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




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



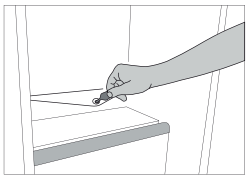

4. יש לוודא שהמרפסות שבתוך דלת המקרר, והמדפים והמגירות שבתא הקירור מחוברים וממוקמים כהלכה, כדי למנוע רעידות אפשרויות.
5. אין להניח מכלי זכוכית (בקבוקים, צנצנות וכו') כשהם נוגעים זה בזה כדי למנוע רעידות.
6. התקן זה מצויד במדחס שפועל במהירות אופטימלית למזעור צריכת החשמל. לכן במקרים מסוימים (בקיץ או אם מוכנסות כמויות מזון גדולות) ייתכן שהמדחס יגביר את מהירותו ולכן יהיה רועש מהרגיל.

## המלצות למקרה של אי-שימוש במכשיר

**במקרה של אי-שימוש במכשיר**
יש לנתק את המכשיר מאספקת המתח, לרוקן אותו, להפשיר אותו (אם יש צורך) ולנקות אותו.
יש לשמור את הדלתות פתוחות קמעה כדי לאפשר תנועת אוויר בתוך התאים. פעולה זו תמנע התפתחות של עובש וריחות רעים.
**במקרה של הפסקה באספקת המתח**
יש לשמור את הדלתות סגורות על-מנת שהמזון יישאר קר למשך זמן רב ככל האפשר. אין להקפיא מחדש מזון שהופשר חלקית. אם יש הפסקת חשמל, תיתכן הפעלה של התראה בהתאם (במוצרים עם אלקטרוניקה).

# ניקוי ותחזוקה

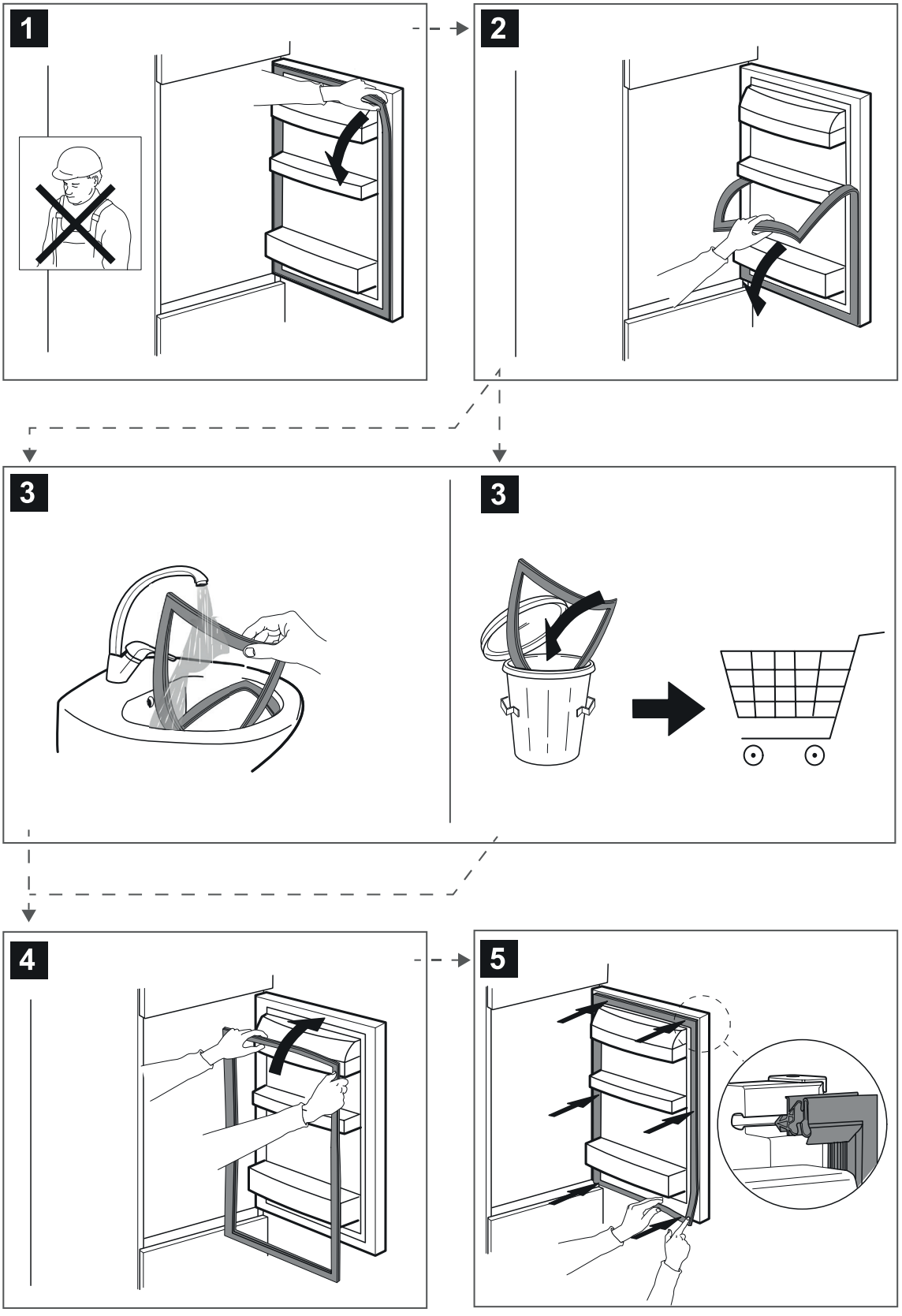
**לפני ביצוע כל פעולת ניקוי או תחזוקה יש לנתק את המכשיר משקע החשמל או לנתק את כבל אספקת המתח.**
**לעולם אין להשתמש בחומרים שוחקים. לעולם אין לנקות חלקי מקרר בנוזלים דליקים.**
**לעולם אין להשתמש במנקי קיטור.**
**אין לנקות את הלחצנים ותצוגת לוח הבקרה באלכוהול או בחומרים על בסיס אלכוהול, אלא במטלית יבשה.**

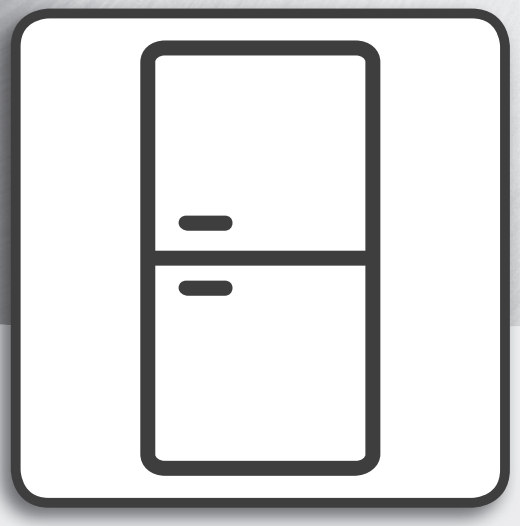


יש לנקות את המכשיר מדי פעם במטלית ותמיסה של מים פושרים וחומר ניקוי עדין המיועד לניקוי פנים המקרר. כדי להבטיח זרימה קבועה ונכונה של המים המופשרים, יש לנקות באופן סדיר את החלק הפנימי של המרזב הנמצא בדופן האחורית של תא המקרר ליד מגירת הפירות והירקות באמצעות הכלי המצורף.

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

# החלפת אטם





# Korisnički priručnik

# KORISNIČKI PRIRUČNIK

*INDEKS*

**Vodič za upotrebu i održavanje. . . . . 3**
**Svjetlo hladnjaka** . . . . . 3
Zamjena LED svjetla (ovisno o modelu) . . . . . 3
Police. . . . . 3
Vrata . . . . . 3
**Način upotrebe uređaja** . . . . . 4
Prva upotreba . . . . . 4
Hladnjak i odlaganje namirnica. . . . . 4
Način odlaganja svježih namirnica i pića . . . . . 4
Odlaganje namirnica u zamrzivač. . . . . 5
Vrijeme odlaganja za namirnice zamrznute kod kuće. . . . . 5
Način odleđivanja zamrzivača . . . . . 6
Funkcionalni tonovi. . . . . 6
Preporuke u slučaju da se uređaj ne upotrebljava . . . . . 6
**Čišćenje i održavanje** . . . . . 7
**Zamjena brtve** . . . . . 8

# 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.

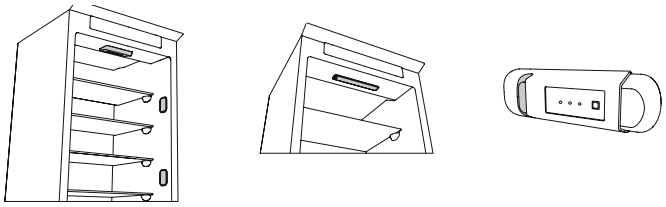
## Zamjena LED svjetla (ovisno o modelu)

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.
Svjetlo tipa 1)
Žarulju skinite tako da je odvijete u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu, kao što je prikazano na slici. Pričekajte 5 minuta prije ponovnog uključivanja uređaja.
LED žarulja (maks. 25 W)





Svjetlo tipa 2)
Ako je proizvod opremljen LED svjetlima kako je prikazano na slikama u nastavku. Obratite se odjelu za tehničku podršku ako je želite zamijeniti. LED žarulje traju dulje od klasičnih žarulja, pružaju bolju vidljivost i ne štete okolišu.



## 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, nije pokrivena jamstvom.
Slijedite upute u **Vodiču za postavljanje.**

# Način upotrebe uređaja

## Prva upotreba

Nakon ugradnje pričekajte najmanje dva sata prije priključivanja uređaja na napajanje. Nakon priključivanja uređaja u struju on automatski započinje s radom. Idealne temperature skladištenja hrane tvornički su postavljene.
Nakon uključivanja uređaja, pričekajte 4 – 6 sati da se dostigne odgovarajuća temperatura pohrane za normalno napunjeni uređaj. Antibakterijski filtar 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 zvučnih alarma.

## Hladnjak i odlaganje namirnica

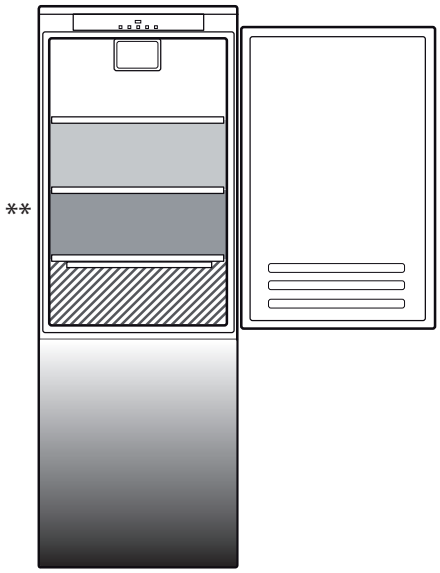
Odjeljak hladnjaka omogućava pohranu svježe hrane i pića. Odjeljak hladnjaka odleđuje se potpuno automatski. Povremena pojava kapljica vode na unutarnjoj stražnjoj stjenci odjeljka znak je automatske faze odleđivanja. Odleđena voda kanalicom se provodi do odvoda i potom sakuplja u spremniku iz kojeg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

Napomena: okolna temperatura te učestalost otvaranja i zatvaranja vrata te položaj uređaja mogu utjecati na unutarnju temperaturu dva odjeljka. Namjestite temperature prema 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.

**Ventiliranje**
Ventilacija omogućuje bolju raspodjelu temperature unutar odjeljaka te posljedično i bolje čuvanje namirnica i smanjenje viška vlage. Nemojte prekrivati područje ventilacije.

## Način odlaganja svježih namirnica i pića

Namirnice koje ispuštaju veliku količinu etilena (jabuke, marelice, kruške, 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 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 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***

**UMJERENO 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**

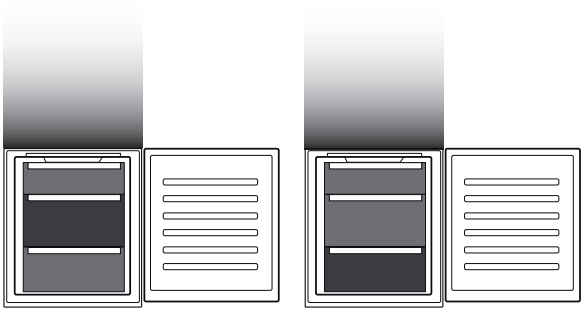
** Za modele s ODJELJKOM “0 ° ZONE" (PODRUČJE 0 °) u opisu je istaknuto “najhladnije područje”

## Odlaganje namirnica u zamrzivač

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

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

**Vađenje ladica**
Izvucite ladice kraja, podignite ih i izvadite. Zamrzivač se može upotrebljavati bez ladica da bi se dobilo više prostora.Provjerite jesu li vrata pravilno zatvorena nakon vraćanja namirnica na rešetke/police.



***

***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 odlaganja 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 mjeseci | 9 mjeseci |
| **Riba** | 1 mjesec | 1 – 3 mjeseca | 6 mjeseci |
| Voće (osim citrusa) i povrće | 1 mjesec | 8 – 12 mjeseci | 12 mjeseci |
| **Meso**<br>šunka – kobasice<br>Pečenke (junetina – svinjetina – janjetina)<br>Odresci ili kotleti (junetina – janjetina – svinjetina) | 1 mjesec | <br>2 mjeseca<br>8 – 12 mjeseci<br>4 mjeseca | 12 mjeseci |
| Mlijeko, svježe tekuće, sir, sladoled, sorbet | 1 mjesec | 1 – 3 mjeseca | 5 mjeseci<br>(ne preporučuje se za sladoled) |
| Perad (piletina– puretina) | 1 mjesec | 5 – 7 mjeseci | 9 mjeseci |

**ODJELJAK NESMRZNUTIH NAMIRNICA**

| Proizvod | Razdoblje čuvanja 0 – 3 °C | Razdoblje čuvanja (3 – 6 °C) | Razdoblje čuvanja 6 – 8 °C |
|---|---|---|---|
| Limenke, napici, jaja, umaci, konzervrirano 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 kuhana jela | 3 – 5 dana | 1 – 2 dana | Ne preporučuje se |
| Spremanje povrća i voća (osim tropskog voća i citrusa) | 15 dana | 10 – 12 dana | 4 – 7 dana |

## Način odleđivanja zamrzivača

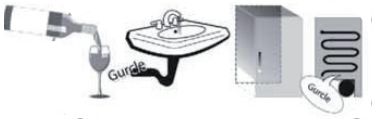
1. Preporučuje se postaviti nižu temperaturu ili na četiri sata uključiti značajku Fast Freeze/Fast Cool* (Brzo zamrzavanje/Brzo hlađenje) prije vađenja namirnica iz zamrzivača kako bi se produljilo čuvanje namirnica tijekom faze odleđivanja.
2. Za odleđivanje isključite uređaj i uklonite ladice. Stavite zaleđenu hranu na hladno mjesto. Ostavite vrata otvorena kako bi se led otopio. Kako biste spriječili curenje vode tijekom odleđivanja, preporučuje se da stavite upijajuću krpu na dno odjeljka zamrzivača i redovito je cijedite.
3. Očistite unutrašnjost odjeljka zamrzivača i pažljivo ga osušite.
4. Ponovno uključite uređaj i vratite hranu.

## Funkcionalni tonovi

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




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




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




4. Provjerite jesu li ladice na vratima hladnjaka, police i ladice u hladnjaku pravilno pričvršćene i postavljene kako bi se izbjegle moguće vibracije.
5. Staklene posude (boce, staklenke itd.) ne stavljajte u izravan međusobni doticaj kako bi se izbjegle vibracije.
6. Taj je uređaj opremljen kompresorom koji radi brzinom koja je optimalna za smanjenje potrošnje energije. Tako se može dogoditi da u određenim situacijama (ljeti ili kada se stavljaju velike količine namirnica) kompresor poveća brzinu pa je zato uređaj bučniji no što je to uobičajeno.

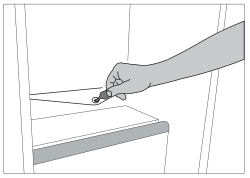
## Preporuke u slučaju da se uređaj ne upotrebljava

**U slučaju neupotrebe uređaja**
Isključite uređaj iz električne mreže, ispraznite ga, po potrebi odledite i očistite.
Vrata držite malo otvorena kako bi zrak mogao ulaziti u odjeljke. Tako ćete izbjeći pojavu plijesni i neugodnog mirisa.
**U slučaju prekida napajanja**
Držite vrata zatvorena kako bi hrana što dulje ostala hladna. Nemojte ponovno zaleđivati djelomično odleđenu hranu. Kod duljeg prekida napajanja, mogao bi se aktivirati i alarm za isključivanje (kod proizvoda s elektronikom).

# Čišćenje i održavanje

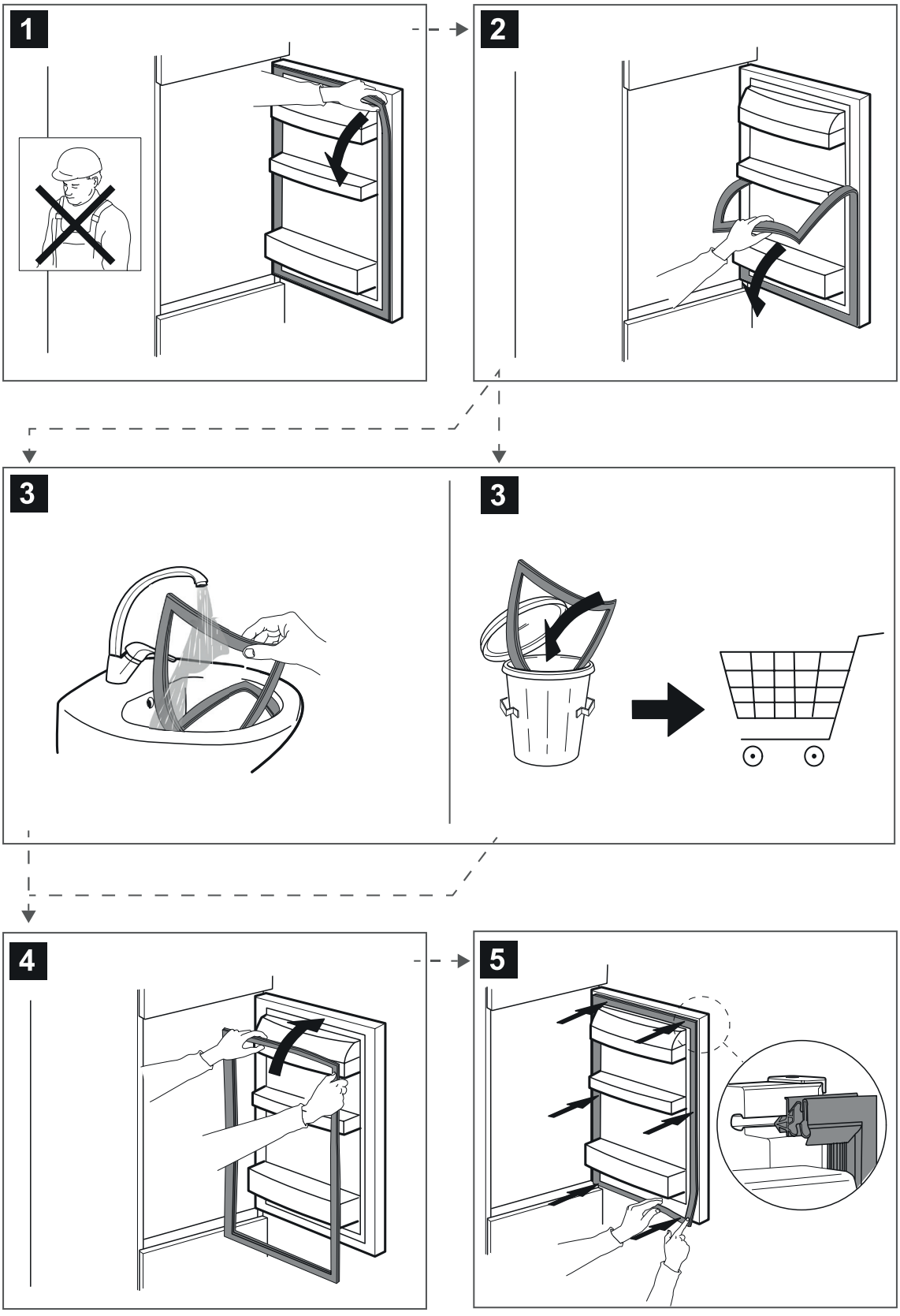
**Prije obavljanja bilo koje radnje održavanja ili čišćenja, izvucite utikač iz utičnice ili isključite dovod električne struje.**
**Nikada ne upotrebljavajte abrazivna sredstva za čišćenje. Nikada nemojte čistiti dijelove hladnjaka zapaljivim tekućinama.**
**Ne koristite uređaje za parno čišćenje.**
**Gumbi i zaslon upravljačke ploče ne smiju se čistiti alkoholom ili sredstvima na bazi alkohola, već suhom krpom.**

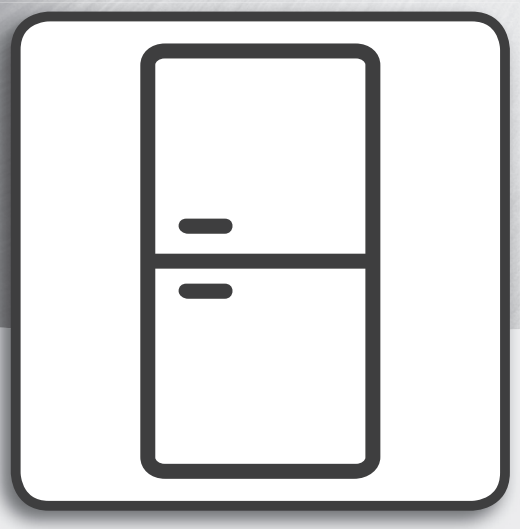
Povremeno očistite uređaj krpom i otopinom tople vode i neutralnih sredstava za čišćenje, posebice kod čišćenja unutrašnjosti hladnjaka.
Kako biste osigurali stalan i ispravan protok vode odleđivanja, redovito čistite unutrašnjost ispusta na stražnjoj stjenki hladnjaka u blizini ladice za voće i povrće pomoću isporučenog alata.



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

# Zamjena brtve





# Használati útmutató

# HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

*TÁRGYMUTATÓ*

**Használati és kezelési útmutató . . . . . 3**
**A hűtőszekrény világítása** . . . . . 3
A LED-es izzó cseréje (típustól függően) . . . . . 3
Polcok . . . . . 3
Ajtó . . . . . 3
**A készülék használata** . . . . . 4
Első használat . . . . . 4
A hűtőtér és az élelmiszerek tárolása . . . . . 4
A friss élelmiszerek és italok tárolása . . . . . 4
Élelmiszerek tárolása a fagyasztótérben . . . . . 5
Az otthon lefagyasztott élelmiszerek tárolási ideje . . . . . 5
A fagyasztótér leolvasztása . . . . . 6
Működési zajok . . . . . 6
Javaslatok arra az esetre, ha nem használja a készüléket . . . . . 6
**Tisztítás és karbantartás** . . . . . 7
**Tömítés cseréje** . . . . . 8

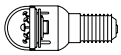
# A hűtőszekrény világítása

A hűtőtér világítása LED-ekkel történik, ami a hagyományos izzóknál jobb megvilágítást és rendkívül alacsony energiafogyasztást eredményez. Ha csere szükséges, vegye fel a kapcsolatot a műszaki ügyfélszolgálattal.
***Fontos megjegyzés:*** A hűtőtér belső világítása akkor kapcsol be, ha a hűtő ajtaját kinyitja.

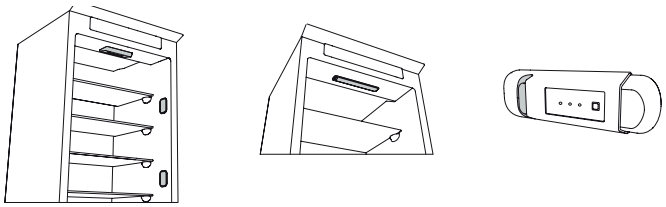
## A LED-es izzó cseréje (típustól függően)

Az izzó cseréje előtt mindig áramtalanítsa a készüléket. Azután kövesse az adott termékhez tartozó izzó típusának megfelelő útmutatást. Mindig hasonlóra cserélje az izzót, a megfelelő izzók a műszaki ügyfélszolgálatnál vagy valamelyik hivatalos márkakereskedőnél szerezhetők be.
1. típusú izzó
Eltávolításhoz csavarja az izzót az ábrán látható módon az óramutató járásával ellentétes irányban. A készülék újracsatlakoztatása előtt várjon 5 percet.
LED-es izzó (max. 25 W)





2. típusú izzó
Ha a termékben LED-ek találhatók, mint az alábbi ábrákon, vegye fel a kapcsolatot a műszaki ügyfélszolgálattal. A LED-ek tartósabbak, jobban megvilágítják a készülék belső terét, ezenkívül környezetkímélőbbek is.



## Polcok

Valamennyi fiók, ajtópolc és polc kivehető.

## Ajtó

**Az ajtó megfordíthatósága**
Megjegyzés: Az ajtónyitás iránya megváltoztatható. Ha ezt a műveletet a Vevőszolgálat végzi el, nem terjed rá ki a garancia.
Kövesse az **Üzembe helyezési útmutató** utasításait.

# A készülék használata

## Első használat

Az üzembe helyezést követően várjon legalább két órát, mielőtt a készüléket csatlakoztatná az elektromos hálózathoz. Miután a készüléket csatlakoztatta az elektromos hálózathoz, automatikusan működni kezd. Az ételek ideális tárolási hőmérséklete gyárilag előre be van állítva.
A készülék a bekapcsolás után 4-6 órával éri el a megfelelő tárolási hőmérsékletet szokásos mennyiségű élelmiszer tárolása esetén. Helyezze be a ventilátorba az antibakteriális szagtalanító szűrőt a csomagoláson látható utasítások szerint (ha van). Ha hangjelzés hallható, az azt jelenti, hogy bekapcsolt a hőmérséklet riasztás: nyomja meg a gombot a hangjelzés elnémításához.

## A hűtőtér és az élelmiszerek tárolása

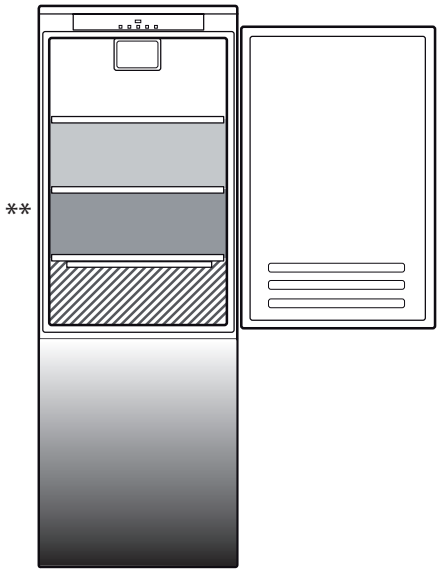
A hűtőtér a friss ételek és italok tárolására szolgál. A hűtőtér jégtelenítése teljesen automatikusan történik. Az automatikus jégtelenítés folyamatát a hűtőtér belső részében, a hátsó falon időnként megjelenő vízcseppek jelzik. A leolvasztáskor képződő víz automatikusan egy leeresztőnyílásba folyik,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

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

**Szellőzés**
A levegő keringetése elősegíti az egyenletes hőmérséklet-eloszlást a hűtőszekrény részein belül, ami kedvező úgy az élelmiszerek megőrzése, mint a felesleges nedvesség csökkentése szempontjából. A szellőzőterületet hagyja szabadon.

## A friss élelmiszerek és italok tárolása

A nagy mennyiségű etilént kibocsátó élelmiszereket (alma, sárgabarack, körte, őszibarack, avokádó, füge, szilva, áfonya, dinnye, bab) és az erre érzékeny élelmiszereket (pl. gyümölcsök, zöldségek, saláta) egymástól elkülönítve vagy becsomagolva kell tárolni 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 és üvegből készült tárolóedényeket, illetve háztartási fóliát. Ha a hűtőtérben kis mennyiségű élelmiszert szeretne tárolni, azt javasoljuk, hogy a gyümölcsös és zöldséges rekesz feletti polcokat használja, mivel a hűtőtérnek ez a leghidegebb része. Mindig zárt tárolóedényeket használjon azokhoz a folyadékokhoz és élelmiszerekhez, amelyek erőteljes szagokat vagy ízeket bocsátanak ki, és átvehetik egymás szagát, vagy fedje be őket. Az üvegek felborulása megelőzhető a palacktartó segítségével (bizonyos modellek esetén elérhető).




***Jelmagyarázat***

**MÉRSÉKELT HŐMÉRSÉKLETŰ ZÓNA**
Déligyümölcs, konzerv, italok, tojás, szósz, savanyúság, vaj, lekvár tárolásához ajánlott

**HIDEG ZÓNA**
Sajt, tej, mindennapi élelmiszerek, csemegeáruk, joghurt tárolásához ajánlott

**LEGHIDEGEBB ZÓNA**
Felvágottak, desszertek, hús és hal tárolásához ajánlott

**ZÖLDSÉGES ÉS GYÜMÖLCSÖS REKESZ**

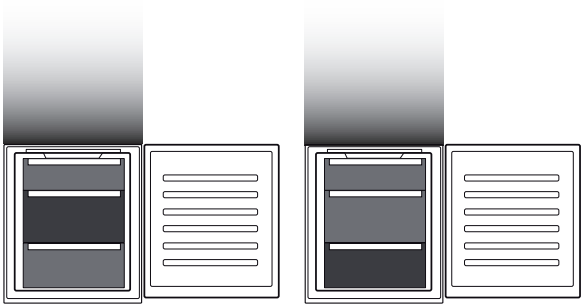
** A "0 °C-OS ZÓNÁVAL" rendelkező modellek esetében a „leghidegebb terület” a jelmagyarázatban jelzett

## Élelmiszerek tárolása a fagyasztótérben

A fagyasztótér ✱ *** fagyasztott élelmiszerek 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 akárcsak részben kiolvadt élelmiszereket nem szabad újrafagyasztani. Csomagolja be az élelmiszereket úgy, hogy megakadályozza a víz, nedvesség vagy kondenzátum behatolását.

**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 fagyasztóteret. Az élelmiszereknek a rácsokra vagy fiókokba való visszahelyezése után ellenőrizze, hogy az ajtó teljesen csukva van-e.



***

***Jelmagyarázat***

**FAGYASZTÓTÉR REKESZEI**

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

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

## Az otthon lefagyasztott élelmiszerek tárolási ideje

**FAGYOS REKESZ**

| Termék | Tárolási idő (-12°C) | Ajánlott tárolási idő (-18°C) | Tárolási idő (-24°C) |
|---|---|---|---|
| Vaj, margarin | 1 hónap | 6 hónap | 9 hónap |
| **Hal** | 1 hónap | 1-3 hónap | 6 hónap |
| Gyümölcsök (a citrusfélék kivételével) & Zöldségek | 1 hónap | 8-12 hónap | 12 hónap |
| **Hús**<br>Sonka- kolbász<br>Sültek (marha, sertés, bárány)<br>Hússzeletek (marha, bárány, sertés) | 1 hónap | <br>2 hónap<br>8-12 hónap<br>4 hónap | 12 hónap |
| Tej, Friss folyadék, Sajt, Fagylalt vagy sörbet | 1 hónap | 1-3 hónap | 5 hónap<br>(nem ajánlott fagylalthoz) |
| 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 hét | 3-4 hét | 3-4 hét |
| Trópusi gyümölcs | Nem ajánlott | 2-4 hét | 3-4 hét |
| sajt, tej, tejtermékek, csemegeáruk, joghurt | 2-5 nap | 2-5 nap | 2-5 nap |
| Felvágottak, desszertek, hús, hal és házi készítésű étel | 3-5 nap | 1-2 nap | Nem ajánlott |
| Zöldségek és gyümölcsök tárolása (kivéve déligyümölcsök és citrus) | 15 nap | 10-12 nap | 4-7 nap |

## A fagyasztótér leolvasztása

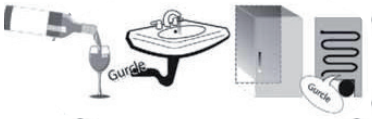
1. Annak érdekében, hogy az élelmiszerek ne olvadjanak ki a jégtelenítés alatt, célszerű alacsonyabbra állítani a hőmérsékletet vagy bekapcsolni a Fast Freeze/Fast Cool* funkciót a fagyasztó leolvasztása előtt négy órával.
2. A jégtelenítéshez kapcsolja ki a készüléket és vegye ki a fiókokat. Helyezze a fagyasztott élelmiszereket egy hideg helyre. A jég leolvadásának elősegítése érdekében hagyja nyitva a hűtő ajtaját. A jégtelenítéskor képződő víz kifolyásának megelőzése érdekében helyezzen egy nedvszívó ruhát a mélyhűtőtér aljára, és időnként csavarja ki.
3. Óvatosan tisztítsa és szárítsa meg a mélyhűtőtér belsejét.
4. Kapcsolja be ismét a készüléket, és helyezze vissza az élelmiszereket.

## Működési zajok

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




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




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




4. Az esetleges rezgések elkerülése érdekében ellenőrizze, hogy a hűtőajtón lévő polcok, valamint a hűtőtérben lévő polcok és rekeszek megfelelően vannak-e behelyezve.
5. A rezgések elkerülése érdekében az üvegedényeket (palackokat, befőttesüvegeket stb.) úgy helyezze el, hogy ne érjenek egymáshoz.
6. A készülék kompresszorral rendelkezik, amely a lehető legalacsonyabb energiafogyasztás érdekében optimális fordulatszámon működik. Ezért előfordulhat, hogy bizonyos esetekben (nyáron vagy nagy mennyiségű élelmiszer behelyezésekor) a kompresszor nagyobb fordulatszámra vált, így működése a szokásosnál zajosabb lesz.

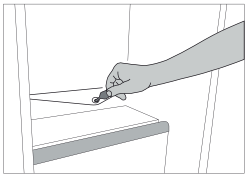
## Javaslatok arra az esetre, ha nem használja a készüléket

**Ha használaton kívül helyezi a készüléket**
Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ürítse ki, jégtelenítse (ha szükséges) és tisztítsa meg.
Hagyja résnyire nyitva az ajtót, hogy a levegő átáramolhasson a belső részekben. Ily módon megelőzhető, hogy a készülék bepenészesedjen és büdös legyen.
**Áramkimaradás esetén**
Tartsa csukva az ajtót, hogy az ételek a lehető legtovább maradjanak hidegen. A részben már felengedett ételeket sose fagyassza le újra. Tartós áramkimaradás esetén az ezt jelző riasztás is aktiválódhat (az elektronikával is felszerelt termékekben).

# Tisztítás és karbantartás

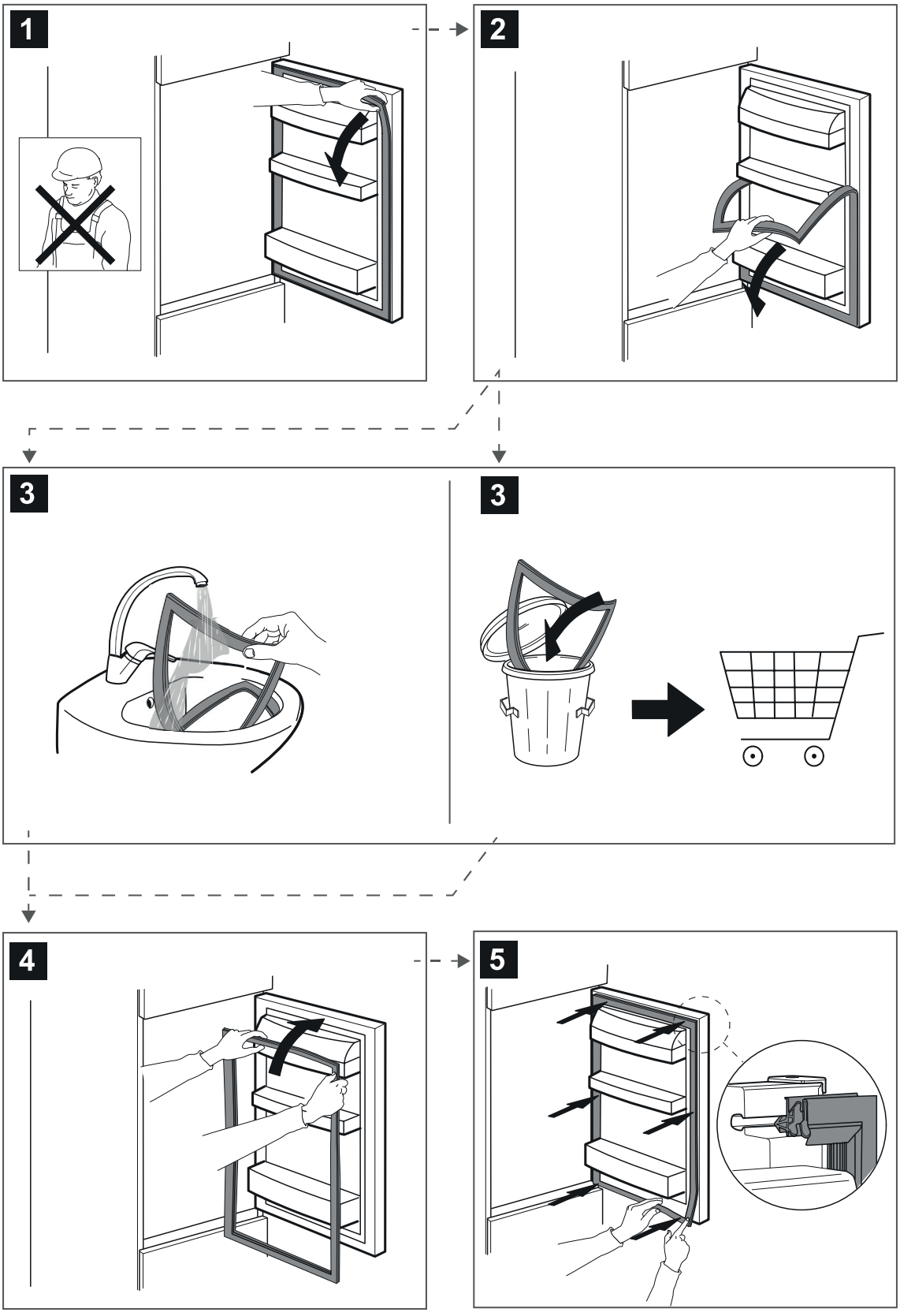
**A tisztítási vagy karbantartási műveletek megkezdése előtt húzza ki a készülék tápkábelét a csatlakozóaljzatból, vagy szüntesse meg a tápellátást.**
**Soha ne használjon súrolószereket. Soha ne tisztítsa a hűtőszekrény alkatrészeit gyúlékony folyadékkal.**
**Ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.**
**A gombok és a vezérlőpanel kijelzője nem tisztítható alkohollal vagy alkoholszármazékokkal; kizárólag száraz törlőkendőt használjon.**

Időnként tisztítsa meg a készüléket kifejezetten a hűtőgépek belső részeinek tisztítására szolgáló semleges tisztítószer vizes oldatába mártott ruhával.
A jégtelenítéskor keletkezett víz folyamatos és megfelelő elvezetése érdekében rendszeresen tisztítsa meg a gyümölcs- és zöldségtartó rekesz mögött, a hűtőtér hátsó falán található leeresztőnyílást az erre szolgáló eszközzel.

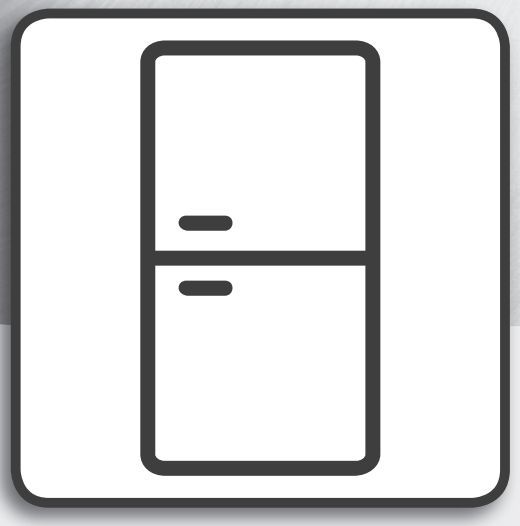


Pótalkatrészek 7 vagy 10 évig elérhetőek, az adott szabályozási követelményeknek megfelelően.

# Tömítés cseréje




**400011372170**



# Օգտագործողի ձեռնարկ

# ՕԳՏԱԳՈՐԾՈՂԻ ՁԵՌՆԱՐԿ

ԻՆԴԵՔՍ


Օգտագործման և խնամքի ուղեցույց . . . . . 3
Սառնարանի լույս . . . . . 3
Շիկացման լամպի կամ լուսադիոդի փոխարինում (կախված մոդելից) . . . . . 3
Դարակներ. . . . . 3
Դուռ . . . . . 3
Ինչպես օգտագործել սարքավորումը . . . . . 4
Առաջին օգտագործում . . . . . 4
Սառնարանի խցիկ և մթերքի պահեստ . . . . . 4
Ինչպես պահել թարմ մթերքը և ըմպելիքը . . . . . 4
Սառցարանի խցիկ և մթերքի պահեստ . . . . . 5
Պահեստավորման պարագաներ տնային պայմաններում սառեցրած մթերքների համար . . . . . 5
Ինչպես հալեցնել սառցարանի խցիկը . . . . . 6
Ֆունկցիոնալ հնչյուններ . . . . . 6
Խորհուրդներ՝ սարքավորումը չօգտագործելու դեպքում . . . . . 6
Մաքրում և պահպանում . . . . . 7
Մեկուսիչի փոխարինում . . . . . 8

# Սառնարանի լույս

Սառցարանի խցիկի ներսի լուսային համակարգը Լուսադիոդներ են, որոնք ավելի լավ լուսավորություն են ապահովում ավանդական լույսի լամպերի հետ համեմատած, ինչպես նաև շատ իչ էներգիա են սպառում: Փոխարինման անհրաժեշտության դեպքում, կապ հաստատեք Տեխնիկական Աջակցության Ծառայության հետ:
Կարևոր. Սառնարանի խցիկի լույսը միանում է, երբ սառնարանի դուռը բացվում է:

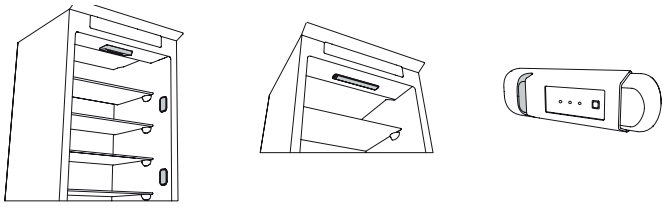
## Շիկացման լամպի կամ Լուսադիոդի փոխարինում (կախված մոդելից)

Միշտ անջատեք սարքավորումն էլեկտրամատակարարումից նախքան շիկացման լամպի փոխարինելը: Այնուհետև հետևեք ցուցումներին՝ հիմք ընդունելով Ձեր արտադրանքի համար նախատեսված շիկացման լամպի տեսակը: Փոխարինեք շիկացման լամպը նորով, որն ունի նույն հատկանիշները և այն կարող եք ձեռք բերել Տեխնիկական Աջակցման Ծառայություններից և իրավասու վաճառողներից:
Լույսի տեսակ 1)
Շիկացման լամպը հանելու համար պտտեք այն ժամացույցի սլաքի ուղղությանը հակառակ, ինչպես նշված է նկարում: Սպասեք 5 րոպե նախքան սարքավորումը նորից միացնելը:
ԼՈՒՍԱԴԻՈԴԱՅԻՆ շիկացման լամպ (մաքսիմում 25Վտ)





Լույսի տեսակ 2)
Եթե արտադրանքին ունի Լուսադիոդային լամպեր, ինչպես նշված է ներքևի նկարներում, կապ հաստատեք Տեխնիկական Աջակցման Ծառայության հետ, եթե այն փոխելու անհրաժեշտություն կա: Լուսադիոդները ավելի երկար են օգտագործվում քան ավանդական շիկացման լամպերը, լավացնում են ներքին տեսանելիությունը և հաճելի են միջավայրի համար:



## Դարակներ

Բոլոր դարակները, դռան դարակները և դարակաշարերը շարժական են:

## Դուռ

Դռան հետադարձելիություն
Ծանուցում. Դռան բացման ուղղությունը կարող է փոխվել: Եթե այս գործողությունն իրականացվում է Վաճառված Ապրանքների Սպասարկման Կենտրոնի կողմից, ապա այն չի կարող երաշխիք պարունակել:
Հետևեք Տեղադրման Ուղեցույցում տրված ցուցումներին:

# Ինչպես օգտագործել սարքավորումը

## Առաջին օգտագործում

Տեղադրելուց հետո, սպասեք առնվազն երկու ժամ՝ նախքան սարքավորումը հոսանուին միացնելը: Սարքավորումը միացրեք էլեկտրամատակարարմանը և այն կսկսի ավտոմատ կերպով աշխատել: Մթերքի պահպանման խդեալական ջերմաստիճանը նախապես նշանակվում է գործարանում:
Սարքավորումը միացնելուց հետո անհրաժեշտ է սպասել 4-6 ժամ ճիշտ պահպանման ջերմաստիճանին հասնելու համար: Դիրքավորեք հակաբակտերիալ ֆիլտրը օդափոխիչի մեջ այնպես, ինչպես նշված է ֆիլտրի փաթեթավորման վրա (առկայության դեպքում): Եթե լսվում է ձայնային ազդանշան, ապա նշանակում է, որ ջերմաստիճանի ահազանգը միացել է. սեղմեք կոճակը ձայնային ահազանգերն անջատելու համար:

## Սառնարանի խցիկ և մթերքի պահեստ

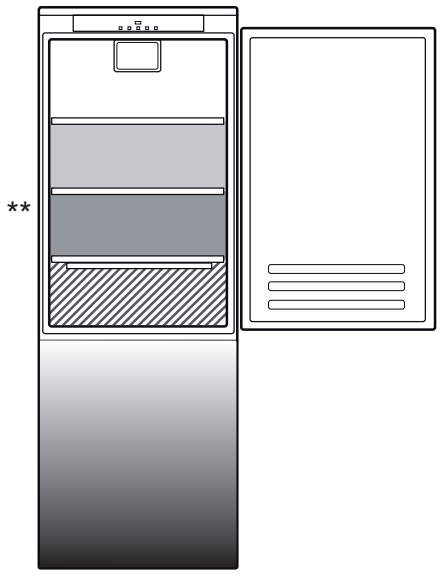
Սառնարանի խցիկում կարող եք պահել թարմ մթերք և խմիչք: Սառնարանի խցիկն ավտոմատ կերպով ամբողջությամբ հալչում է: Խցիկի ետևի ներքին պատի վրա ջրի կաթիլների պատահական հայտնվելը նշան է այն բանի, որ այն ավտոմատ հալեցման փուլում է: Հալած ջուրը լցվում է արտահոսքի խողովակի մեջ, իսկ հետո հավաքվում տարայում որտեղ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

Նշում՝ Շրջակա միջավայրի ջերմաստիճանը՝ կախված դռան բացման հաճախականությունից և սարքավորման դիրքից, կարող է ազդեցություն ունենալ երկու խցիկների ներքին ջերմաստիճանի վրա: Սահմանեք ջերմաստիճանները կախված այս գործոններից: Շատ խոնավ պայմաններում սառնարանի խցիկում կարող է գոլորշու խտացում առաջանալ, հատկապես ապակե դարակներին: Այս դեպքում խորհուրդ է տրվում փակել հեղուկով լի տարաները (օր.՝ կաթսա), փաթաթել բարձր ջրի պարունակություն ունեցող մթերքները (օր.՝ բանջարեղեն) և միացնել օդափոխիչը, եթե առկա է: Բոլոր դարակները, դռան դարակները և դարակաշարերը շարժական են:

Օդափոխություն
Օդափոխիչի շնորհիվ խցիկների ներսում ջերմաստիճանը բաշխվում է հավասարապես և, հետևաբար, մթերքն ավելի լավ է պահպանվում և ավելորդ խոնավության առաջացման հավանականությունը նվազում է: Չի կարելի խոչընդոտել օդափոխության տարածքին:

## Ինչպես պահել թարմ մթերքը և ըմպելիքը

Այն մթերքները, որոնցից առաջանում է մեծ քանակության էթիլեն գազ (խնձոր, ծիրան, տանձ, դեղձ, ավոկադո, թուզ, սալորաչիր, հապալաս, եմիշ, լոքի) և այն մթերքները, որոնք զգայուն են այդ գազի նկատմամբ, ինչպիսիք են՝ բանջարեղենը և աղցանը, անհրաժեշտ է առանձնացնել կամ փաթեթավորել այնպես, որ պահպանման ժամկետը չկրճատվի. օրինակ, լոլիկները չի կարելի պահել կիվիի կամ կաղամբի հետ: Չի կարելի մթերքները չափազանց մոտ պահել, որպեսզի բավարար չափով օդի շրջանառություն կատարվի: Օգտագործեք վերամշակվող պլաստմասե, մետաղական, ալյումինե և ապակե տարաներ և կպչուն ժապավեն մթերքները փաթեթավորելու համար:
Եթե դուք ունեք բիչ քանակության մթերք սառնարանում պահելու համար, ապա խորհուրդ է տրվում օգտագործել մրգի և բանջարեղենի դարակը, քանի որ այն խցիկի ամենամսուր տարածքն է: Մշտապես օգտագործեք փակ տարաներ հեղուկների և այն մթերքների համար, որոնք կարող են տարածվել կամ փչանալ փոխանցվող երանգներից և հոտերից: Որպեսզի խուսափեք շշերի ընկնելուց, կարող եք օգտագործել շշի բռնակը (առկա է ընտրված մոդելների վրա):




Պայմանական նշաններ

ՄԵՂՄ ԳՈՏԻ
Առաջարկվում է արևադարձային մրգերի, պահածոների, խմիչքների, ձվի, սոուսների, թթու վարունգի, կարագի և ջեմի պահպանման համար

ՍԱՌԸ ԳՈՏԻ
Խորհուրդ է տրվում պանրի, կաթի, կաթնամթերքի, դելիկատեսների, յոգուրտի պահպանման համար:

ԱՄԵՆԱՍԱՌԸ ՏԱՐԱԾՔ
Առաջարկվում է՝ սառեցրած կոտրների, աղանդերի, ձկան և մսի համար

ՄՐԳԻ ԵՎ ԲԱՆՋԱՐԵՂԵՆԻ ԴԱՐԱԿ

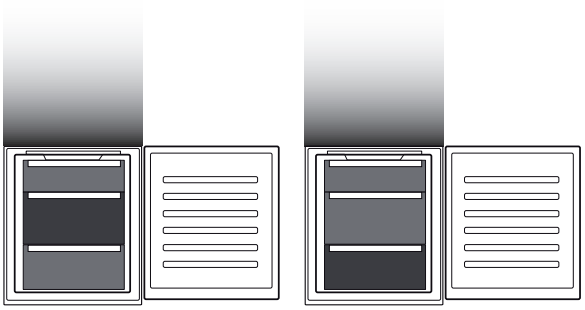
** "0 ° ԳՈՏԻ" ԽՑԻԿՈՎ մոդելների համար "ամենասառը տարածքը" նշված է պատկերի վրա

## Սառցարանի խցիկ և մթերքի պահեստ

Սառցարանի խցիկը *** հնարավորություն է տալիս երկար պահել սառեցրած մթերքները և սառեցնել թարմ մթերքը: Թարմ մթերքի բանակը, որը կարող է սառցակալել 24 ժամում, նշված է տեխնիկական տվյալների սանդղակի վրա: Թարմ մթերքը դասավորեք սառցարանի խցիկում՝ բավականաչափ տեղ թողնելով փաթեթների շուրջ, որպեսզի օդի ազատ շրջանառություն կատարվի: Խորհուրդ չի տրվում նորից սառեցնել այն մթերքը, որը մասամբ հալվել է: Կարևոր է մթերքն այնպես փաթեթավորել, որպեսզի ջուր, խոնավություն կամ գոլորշի ներս չթափանցի:

Սառցե խորանարդիկներ
Լցրեք սառցե սկուտեղի 2/3-ը ջրով և դրեք սառցարանի խցիկը: Ցանկացած պարագայում չի կարելի օգտագործել սուր առարկաներ սառույցը հանելու համար:

Դարակների հանում
Դուրս հանեք դարակները այնքան հնչյուն հնարավոր է, բարձրացրեք դրանք և հանեք: Ավելի շատ ծավալի համար, սառցարանի խցիկը հնարավոր է օգտագործել առանց դարակների: Համոզվեք, որ դուռը պատշաճ վակ է մթերքը խորովելու ցանցի/դարակների հեռևում դնելուց հետո:



***

Պայմանական նշաններ

ՍԱՌՑԱՐԱՆԻ ԴԱՐԱԿ

ՍԱՌԵՑՄԱՆ ԳՈՏՈՒ ԴԱՐԱԿ (ՄԱՔՍԻՄԱԼ ՍԱՌԵՑՄԱՆ ԳՈՏԻ) Առաջարկվում է թարմ/պատրաստված մթերք սառեցնելու համար:

*** Միայն CB310 և CB380 մոդելները (տես Տեխնիկական տվյալների սանդղակը Մրգի և բանջարեղենի դարակի կողմից)

## Պահեստավորման պարագաներ տնային պայմաններում սառեցրած մթերքների համար

ՍԱՌԵՑՐԱԾ ՏՅԻԿ

| Արտադրանք | Պահպանման ժամկետ (-12°C) | Առաջարկվող պահպանման ժամկետ (-18°C) | Պահպանման ժամկետ (-24°C) |
|---|---|---|---|
| Կարագ կամ մարգարին | 1 ամիս | 6 ամիս | 9 ամիս |
| Fish (Ձուկ) | 1 ամիս | 1-3 ամիս | 6 ամիս |
| Մրգեր (բացառությամբ ցիտրուսի) և Բանջարեղեն | 1 ամիս | 8-12 ամիս | 12 ամիս |
| Միս<br>Ապխտած երշիկ- նրբերշիկ<br>Տապակած միս (տավարի-խոզի- գառան)<br>Սթեյքեր կամ կոտլետներ (տավարի- գառան - խոզի) | 1 ամիս | 2 ամիս<br>8-12 ամիս<br>4 ամիս | 12 ամիս |
| Կաթ, Թարմ հեղուկ, Պանիր, Պաղպաղակ կամ շերբեթ | 1 ամիս | 1-3 ամիս | 5 ամիս<br>(խորհուրդ չի տրվում պաղպաղակի համար) |
| Թուչնամիս (հավ-հնդկահավ) | 1 ամիս | 5-7 ամիս | 9 ամիս |

ՋՍԱՌԵՑՐԱԾ ՏՅԻԿ

| Արտադրանք | Պահպանման ժամկետ 0-3°C | Պահպանման ժամկետ (3-6°C) | Պահպանման ժամկետ 6-8°C |
|---|---|---|---|
| Բանկաներ, ըմպելիք, ձու, սոուսներ, թթու, կարագ, ջեմ | 3-4 շաբաթ | 3-4 շաբաթ | 3-4 շաբաթ |
| Տրոպիկական մրգ | Խորհուրդ չի տրվում | 2-4 շաբաթ | 3-4 շաբաթ |
| պանիր, կաթ, կաթնամթերք, դելիկատես, յոգուրտ | 2-5 օր | 2-5 օր | 2-5 օր |
| Սառը կտորներ, 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 ցիտրուսի) | 15 օր | 10-12 օր | 4-7 օր |

## Ինչպես հալեցնել սառցարանի խցիկը

1. Խորհուրդ է տրվում ջերմաստիճանը նշանակել Fast Freeze/Fast Cool* 4 ժամ առաջ՝ նախքան սառցարանի խցիկից մթերքը հանելը՝ երկարացնելով մթերքի պահպանումը հալեցման փուլի ժամանակ:
2. Հալեցնելու համար անհրաժեշտ է սարքավորումն անջատել և դարակները հանել: Դրեք սառցակալած մթերքը սառը տեղում: Բաց թողեք դուռը որպեսզի սառույցը հալչի: Ջրի արտահոսքը կանխելու համար խորհուրդ է տրվում ներծծող կտոր դնել սառցարանի խցիկի հատակին և պարբերաբար փոխել այն:
3. Մաքրեք սառցարանի խցիկի ներսի հատվածը և զգուշորեն չորացրեք այն:
4. Միացրեք սարքավորումը և ետ դրեք մթերքը:

## Ֆունկցիոնալ հնչյուններ

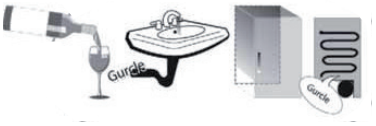
1. Սարքավորման աշխատանքի ժամանակ՝ կոմպրեսորի արձակած ձայնային ազդանշանը համարվում է նորմալ:




2. Կլկլոցը և շխկոցը առաջանում են, երբ սառեցման գազը անցում է կատարում դեպի հովացման խողովակ, հետևաբար, դա նորմալ է:




3. Դուք կարող եք լսել ճռռոցի ձայն, երբ կոմպրեսորը գտնվում է ակտիվ և ոչ ակտիվ վիճակում. ըստ սարքավորման կառուցվածքի՝ դա համարվում է նորմալ ձայն:




4. Ստուգեք, որպեսզի սառնարանի դռան պատգամբերը և սառնարանի դարակները պատշաճ կերպով դիրքավորված լինեն՝ հնարավոր թրթռումներից խուսափելու համար:
5. Ջի կարելի ապակե տարաներն անմիջապես (շշեր, բանկաներ և այլն) մեկը մյուսին հպված դնել՝ հնարավոր թրթռումներից խուսափելու համար:
6. Այս սարքավորումը հագեցած է մի կոմպրեսորով, որն աշխատում է օպտիմալ արագությամբ՝ էներգիայի սպառումը հասցնելով նվազագույնի: Հետևաբար, կարող է պատահել այնպես, որ որոշ դեպքերում (ամռանը կամ երբ մեծ բանակության մթերք է դրվում) կոմպրեսորը կարող է մեծացնել արագությունը և լինել ավելի աղմկոտ քան սովորաբար:

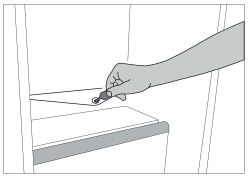
## Խորհուրդներ՝ սարքավորումը չօգտագործելու դեպքում

Սարքավորումը չօգտագործելու դեպքում
Անջատեք սարքավորումն էլեկտրամատակարարումից, դատարկեք այն, հալեցրեք (եթե անհրաժեշտ է) և մաքրեք:
Թեթևակի բաց թողեք դռները, որպեսզի խցիկների ներսում օդի շրջանառություն կատարվի: Այս գործողությունն անելով դուք կխուսափեք բորբոսի և վատ հոտերի առաջացումից:
Էլեկտրամատակարարման ընդհատման դեպքում
Փակ պահեք դռները, որպեսզի մթերքը հնարավորինս երկար մնա սառը: Նորից մի սառեցրեք այն մթերքը, որը մասամբ հալվել է: Եթե հոսանքը երկար ժամանակ անջատված է, ապա բողբոջված ահազանգը նույնպես կարող է ակտիվանալ (էլեկտրոնիկայի արտադրանքներում):

# Մաքրում և պահպանում

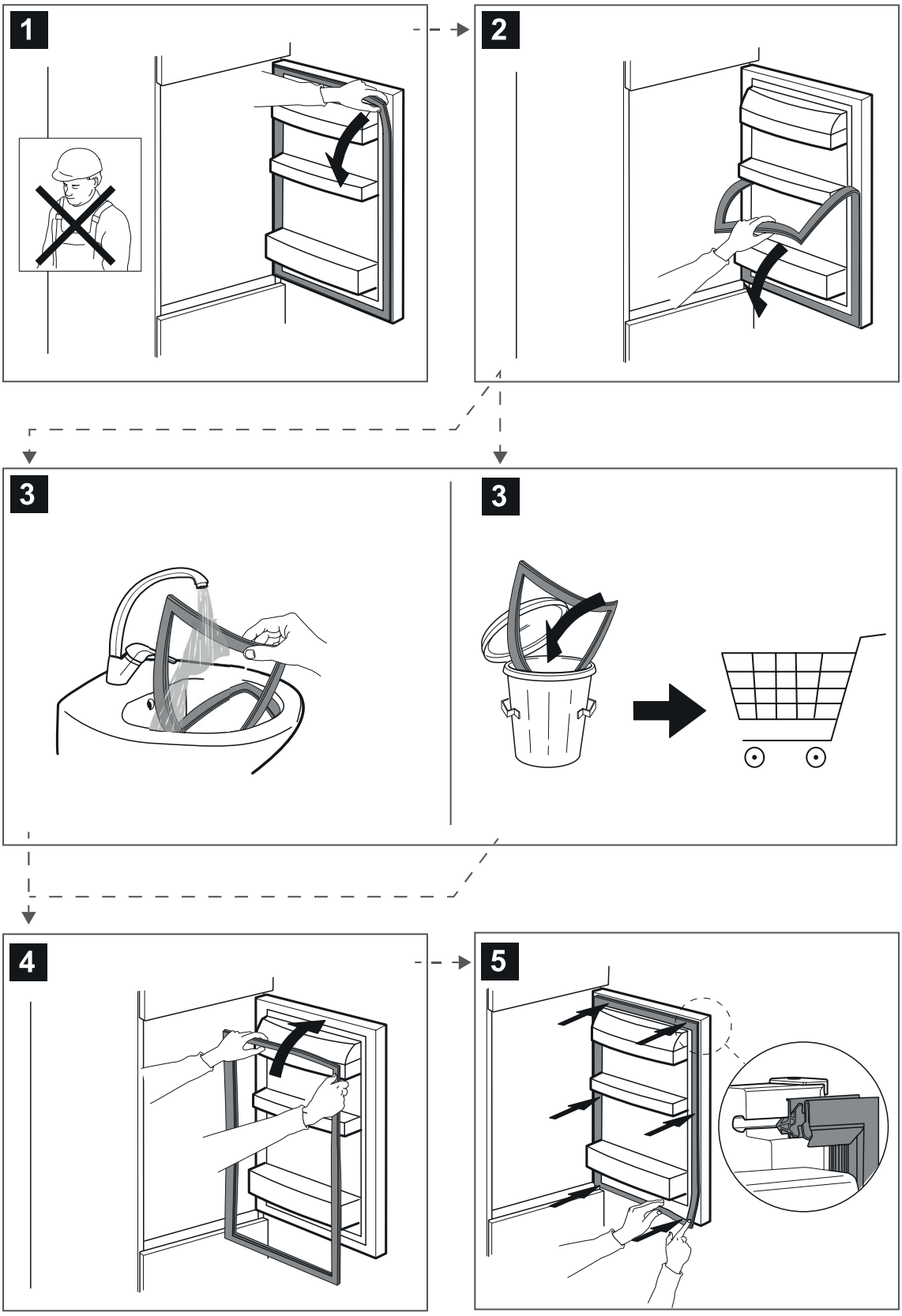
Նախքան մաքրման և պահպանման որևէ գործողություն իրականացնելը, սարքավորումն անջատեք հիմնական լարից կամ անջատեք հոսանքի մատակարարումը:
Երբեք չօգտագործեք հղկող մաքրիչներ: Երբեք չմաքրեք սառնարանի մասերը դյուրավառ հեղուկներով:
Չի կարելի օգտագործել գոլորշիով մաքրիչներ:
Կոճակները և վերահսկողության վահանակի էկրանը չպետք է մաքրել ալկոհոլով կամ ալկոհոլ պարունակող նյութերով, այլև՝ չոր կտորով:

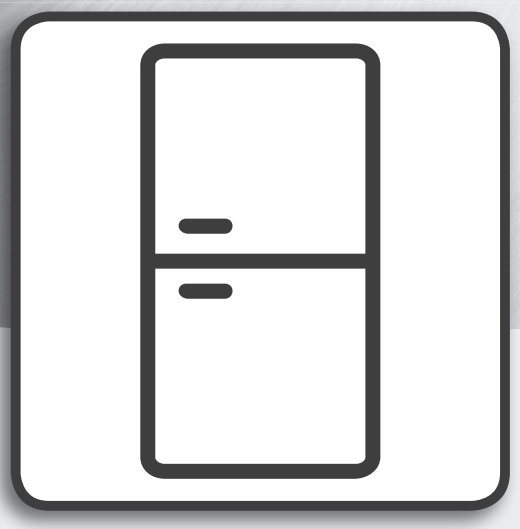
Ժամանակ առ ժամանակ մաքրեք սարքավորումը կտորով և տաք ջրի և չեզոք մաքրող նյութերի լուծույթով, հատկապես սառնարանի ներսի հատվածը մաքրելու համար:
Հալեցման ջրի մշտական և ճիշտ հոսքն ապահովելու համար, անհրաժեշտ է պարբերաբար մաքրել արտահոսքի խողովակը, որը գտնվում է սառնարանի խցիկի ետնամասում՝ մրգի և բանջարեղենի դարակի մոտ՝ օգտագործելով դրա համար տրամադրված պարագան:



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

# Մեկուսիչի փոխարինում





# Notandahandbók

# NOTANDAHANDBÓK

*ATRIÐASKRÁ*

**Leiðbeiningar um notkun og umhirðu ..... 3**
**Kæliskápsljós** ..... 3
LED-ljósaperan fjarlægð (eftir gerð) ..... 3
Hillur ..... 3
Hurð ..... 3
**Hvernig nota á búnaðinn** ..... 4
FYRSTA NOTKUN ..... 4
Kæliskápshólf og geymsla matvæla ..... 4
Hvernig geyma á fersk matvæli og drykki ..... 4
Matargeymsla frystihólfs ..... 5
Geymslutímar fyrir heimafrystan mat ..... 5
Hvernig afísa skal frystihólfið ..... 6
Vinnsluhljóð ..... 6
Ráðleggingar þegar tækið er ekki í notkun ..... 6
**Þrif og viðhald** ..... 7
**Skipt um þéttingar** ..... 8

# Kæliskápsljós

Ljósabúnaðurinn innan í kæliskápsrýminu notar LED-ljós sem veita betri lýsingu en hefðbundnar perur auk þess að nota mjög litla orku. Hafið samband við tækniþjónustu ef skipta þarf um.
***Mikilvægt:*** Það kviknar á ljósi kæliskápsrýmisins þegar hurð kæliskápsins er opnuð.

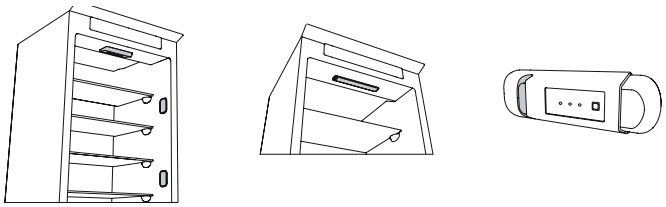
## LED-ljósaperan fjarlægð (eftir gerð)

Takið tækið alltaf úr sambandi frá rafmagni áður en skipt er um ljósaperuna. Fylgið síðan leiðbeiningunum fyrir þá tegund ljósaperu sem tækið notar. Skiptið um ljósaperuna með peru af sömu eiginleikum sem fæst hjá tækniþjónustunni og viðurkenndum söluaðilum.
Ljósagerð 1)
Til að fjarlægja ljósaperuna skal losa hana með því að snúa rangsælis eins og sýnt á myndinni. Bíðið í 5 mínútur áður en tækið er tengt.
LED-ljósapera (hámark 25 W)





Ljósagerð 2)
Ef tækið er með LED-ljós, eins og sýnd eru á myndunum að neðan, hafið þá samband við tækniþjónustu ef skipta þarf um.
LED-ljós endast lengur en hefðbundnar ljósaperur, auka sýnileika að innan og eru umhverfisvæn.



## Hillur

Hægt er að fjarlægja allar skúffur, hillur og hurðarhillur.

## Hurð

**Viðsnúanleiki hurðar**
Til athugunar: Hægt er að breyta því í hvaða stefnu hurðin opnast. Ef þessi aðgerð er framkvæmd af viðgerðarþjónustu þá fellur hún ekki undir ábyrgð.
Fylgdu leiðbeiningunum í uppsetningarleiðbeiningar.

# Hvernig nota á búnaðinn

## FYRSTA NOTKUN

Bíðið í a.m.k. tvær klukkustundir eftir uppsetningu áður en tækið er tengt við rafmagn. Tækið fer sjálfkrafa í gang þegar það er tengt við rafmagn. Tilvalið geymsluhitastig fyrir matvælin er forstillt í verksmiðjunni.
Þegar kveikt hefur verið á tækinu verður að bíða í 4-6 klukkustundir til að náð sé réttu geymsluhitastigi fyrir tæki sem sett hefur verið venjulegt magn í. Staðsetjið bakteríuvarnar og lykteyðandi síuna í viftuna eins og sýnt er á pakkningu síunnar (ef við á). Ef hljóðmerkið heyrist þýðir það inngrip hitastigsviðvörunarinnar: Ýtið á hnappinn til að slökkva á hljóðviðvöruninni.

## Kæliskápshólf og geymsla matvæla

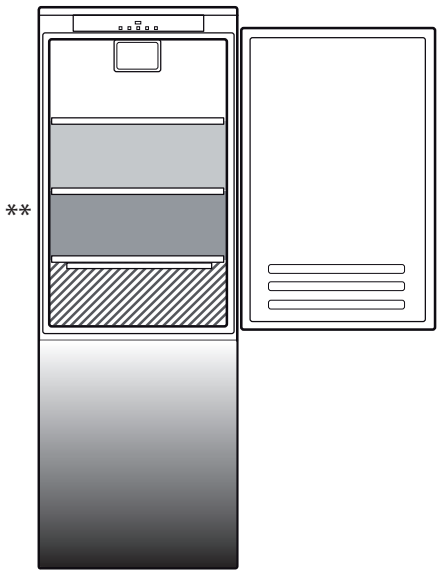
Kæliskápsrýmið er til að geyma fersk matvæli og drykki. Kæliskápsrýmið afísar sig á fullkomlega sjálfvirkan hátt. Tilfallandi vatnsdropar innan á afturvegg rýmisins eru merki um sjálfvirka afísingarfasann. Leysingavatnið er leitt með rás í niðurfall og síðan safnað í ílát, þar sem það gufar upp.

Til athugunar: Umhverfishiti, hversu oft hurðirnar eru opnaðar og staðsetning tækisins geta haft áhrif á innra hitastigið í báðum rýmunum. Stillið hitastigið eftir þessum þáttum. Við aðstæður þegar raki er mikill getur rakaþétting 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.

**Loftræsting**
Loftræsting gerir mögulega betri dreifingu hitastigsins innan í rýminu og, þar af leiðandi, betri varðveislu matvælanna og dregur úr umframraka. Hindrið ekki loftræstisvæðið.

## Hvernig geyma á fersk matvæli og drykki

Matvæli sem gefa af sér mikið magn af etýlengasi (epli, apríkósur, perur, ferskjur, lárperur, fíkjur, sveskjur, bláber, melónur, baunir) ættu alltaf að vera aðskilin frá þeim sem eru viðkvæm fyrir þessu gasi, eins og ávextir, grænmeti og salat, eða pakka þeim inn til að minnka ekki geymsluþolið; til dæmis skal ekki geyma tómata með kíví ávöxtum eða káli. Geymið ekki matvæli of þétt saman svo nægileg hringrás lofts verði möguleg. Notið endurvinnanleg ílát úr plasti, málmi, áli og gleri og matarfilmur 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 alltaf lokuð ílát fyrir vökva og fyrir matvæli sem geta gefið frá sér lykt eða mengast af flutningi lyktar og bragðefna eða hyljið þau. Til að hindra að flöskur velti um koll skal nota flöskuhaldarann (fáanlegur á völdum gerðum).




***Skýring***

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

**KALT SVÆÐI**
Tilvalið fyrir geymslu osta, mjólkur, daglegs matar, sælkeravara, jógúrts

**KALDASTA SVÆÐI**
Tilvalið fyrir geymslu á áleggi, eftirréttum, kjöti og fisk

**ÁVAXTA- & GRÆNMETISSKÚFFA**

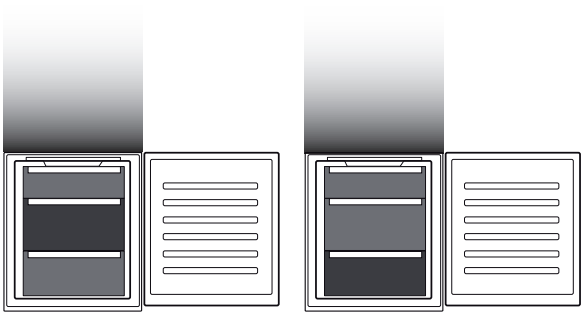
** Fyrir gerðir með „0 ° ZONE"-hólf (svæði með 0°) er „kaldasta svæðið" það sem er auðkennt í skýringunum

## Matargeymsla frystihólfs

******* Í frystihólfinu er hægt að geyma matvæli til langs tíma og frysta fersk matvæli. Hversu mikið magn af ferskum matvælum er hægt að frysta á 24 klukkustunum stendur skrifað á merkiplötuna. Raðið ferskum matvælum á frystisvæðið innan í frystihólfinu og skiljið eftir nægilegt pláss í kringum matarpakkningarnar til að hringrás lofts sé óhindruð. Ráðlagt er frysta ekki aftur matvæli sem hafa verið þídd niður að hluta. Mikilvægt er að pakka matvælunum inn á þann hátt að innkoma vatns, raka eða rakaþéttingar sé hindruð.

**Ísmolar**
Fyllið 2/3 af klakabakkanum með vatni og setjið hann aftur í frystihólfið. 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 pláss er hægt að nota frystihólfið án skúffanna. Verið viss um að hurðin lokist almennilega eftir að matvælin eru sett aftur á grindurnar/hillurnar.



***

***Skýring***

**FRYSTISKÚFFA**

**FRYSTISVÆÐISSKÚFFA**
(HÁMARKS KULDASVÆÐI) Mælt með til að frysta ferskan/eldaðan mat.

*** Aðeins fyrir gerðir CB310 e CB380 (sjá merkispjaldið sem er staðsett við hlið ávaxta- og grænmetisskúffunnar)

## Geymslutímar fyrir heimafrystan mat

**FRYSTIGEYMSLUHÓLF**

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

**RÝMI FYRIR ÓFROSIN MATVÆLI**

| Vara | Geymslutími (0-3 °C) | Geymslutími (3-6 °C) | Geymslutími (6-8 °C) |
|---|---|---|---|
| Dósir, drykkir, egg, sósur, súrsað grænmeti, smjör, sulta | 3-4 vikur | 3-4 vikur | 3-4 vikur |
| Suðrænir ávextir | Ekki ráðlagt | 2-4 vikur | 3-4 vikur |
| ostur, mjólk, mjólkurmatur, sælkeravara, 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 ráðlagt |
| Geymið grænmeti og ávexti (fyrir utan suðræna ávexti og sítrus) | 15 dagar | 10-12 dagar | 4-7 dagar |

## Hvernig afísa skal frystihólfið

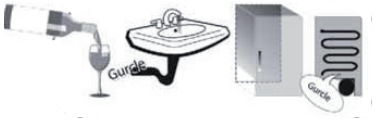
1. Ráðlagt er að stilla á lægra hitastig eða kveikja á hraðfrystingu/hraðkælingu* a.m.k. fjórum klukkustundum áður en matvælin eru fjarlægð úr frystihólfinu, til að matvælin varðveitist lengur í afísingarfasanum.
2. Til að afísa skal slökkva á tækinu og fjarlægja skúffurnar. Setjið frosnu matvælin á kaldan stað. Hafið hurðina opna til að ísingin bráðni. Til að hindra að vatn leki meðan á afísingunni stendur er ráðlagt að setja íseygan klút í botn frystihólfsins og vinda hann reglulega.
3. Þrífið innan úr frystihólfinu og þurrkið það vandlega.
4. Kveikið aftur á tækinu og setjið matvælin aftur inn.

## Vinnsluhljóð

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




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




3. Mögulegt er að „heyra“ marr þegar þjappan er virk og óvirk: Þetta er eðlilegt hljóð sem stafar af því hvernig tækið er byggt upp.




4. Athugið að hillurnar innan á kæliskápshurðinni, hillurnar og skúffurnar í kæliskápsrýminu séu festar og staðsettar á réttan hátt, til að koma í veg fyrir mögulegan titring.
5. Setjið ekki glerílát (flöskur, krukkur o.s.frv.) í beina snertingu hvert við annað, til að hindra titring.
6. Þetta tæki er búið þjöppu sem vinnur við besta hraða til að lágmarka orkunotkun. Í sumum tilfellum getur það gerst (á sumrin eða ef mikið magn matvæla er sett inn) að þjappan eykur hraðann og er þess vegna háværari en venjulega.

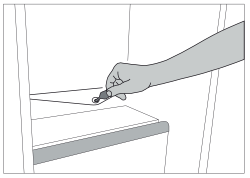
## Ráðleggingar þegar tækið er ekki í notkun

**Í því tilfelli sem tækið er ekki notað**
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.
**Í tilfelli rafmagnstruflunar**
Haldið hurðunum lokuðum þannig að matvælin haldist köld eins lengi og mögulegt er. Frystið ekki aftur matvæli sem hafa verið þídd niður að hluta. Ef það er langvarandi rafmagnsleysi gæti rafmagnsleysisviðvörunin einnig virkjast (í tækjum með rafeindabúnaði).

# Þrif og viðhald

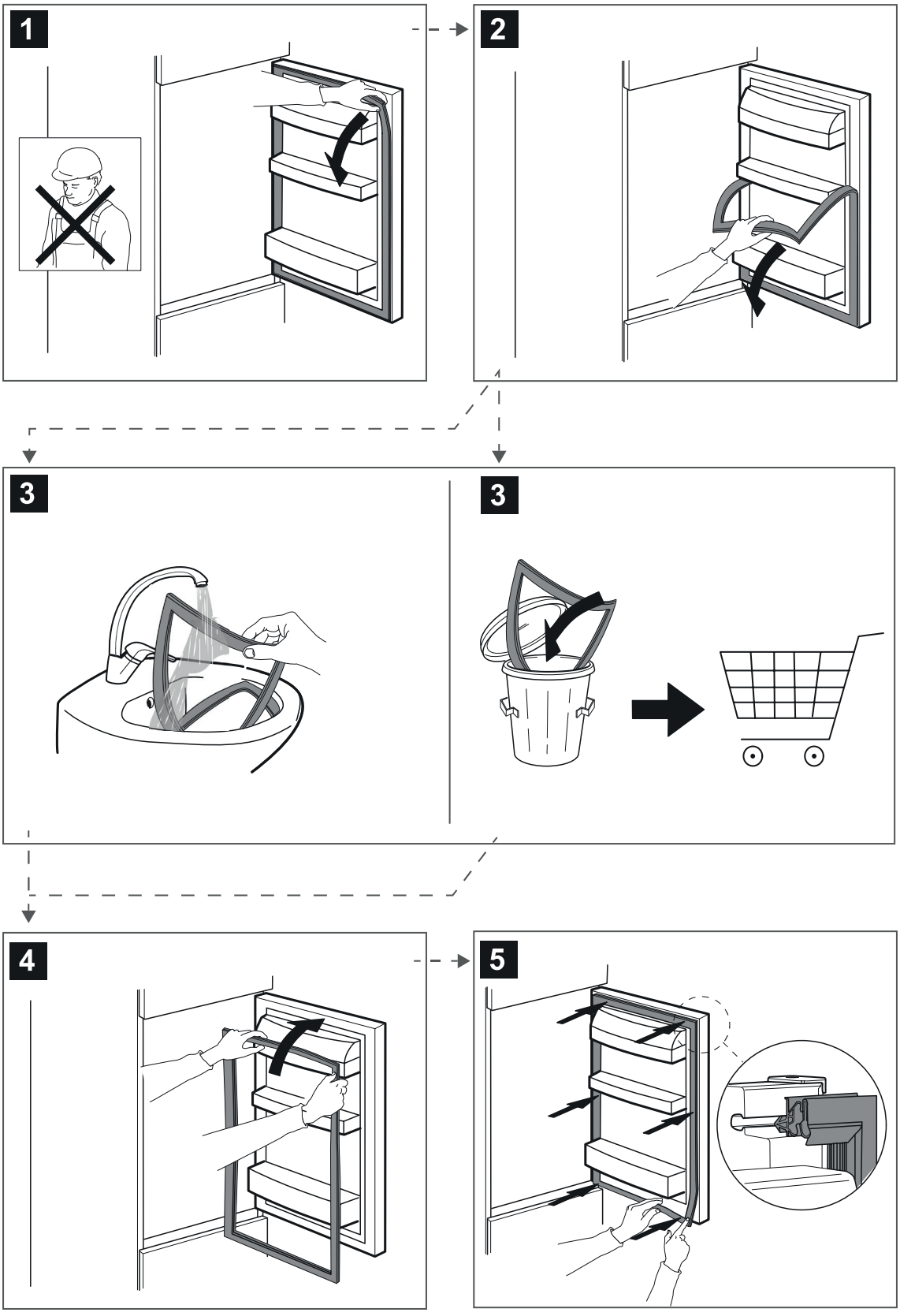
**Áður en þrif- eða viðhaldsaðgerðir eru hafnar skal taka tækið úr sambandi frá rafveitu eða aftengja frá rafmagni.**
**Notið aldrei svarfandi efni. Þrífið aldrei kæliskápshluta með eldfimum vökvum.**
**Notið ekki gufuhreinsitæki.**
**Ekki skal þrífa hnappana og skjá stjórnborðsins með alkóhóli eða efnum sem leidd eru af alkóhóli, heldur með þurrum klút.**

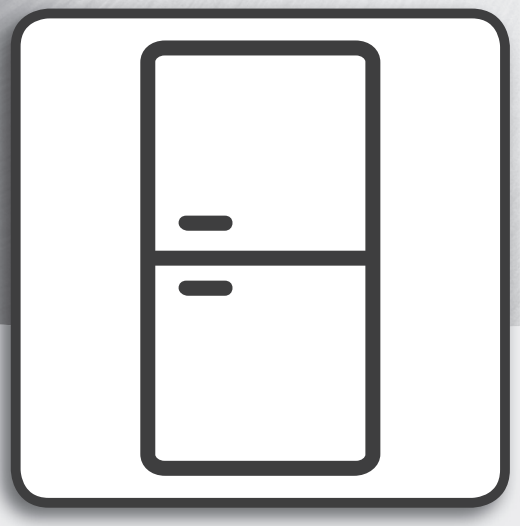
Þrífið tækið af og til með klút og lausn af heitu vatni og hlutlausu hreinsiefni sérstaklega fyrir þrif á innri hluta kæliskápsins.
Til að tryggja stöðugt og rétt flæði leysingavatnsins skal þrífa reglulega innan úr niðurfallinu sem staðsett er á afturvegg kæliskápsrýmisins nálægt ávaxta- og grænmetisskúffunni með því að nota áhaldið sem fylgir með.



Varahlutir verða fáanlegir í tímabil sem nær annaðhvort 7 eða 10 árum, samkvæmt tilteknum reglugerðarkröfum.

# Skipt um þéttingar





# Manuale d'uso

# MANUALE D'USO

*INDICE*

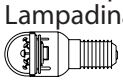
**Istruzioni per l'uso . . . . . 3**
**Luce frigorifero** . . . . . 3
Sostituzione della lampadina a LED (a seconda del modello) . . . . . 3
Ripiani . . . . . 3
Porta . . . . . 3
**Utilizzo dell'apparecchio** . . . . . 4
Primo utilizzo . . . . . 4
Comparto frigorifero e conservazione degli alimenti . . . . . 4
Come conservare alimenti e bevande freschi . . . . . 4
Comparto congelatore per alimenti surgelati . . . . . 5
Tempi di conservazione per gli alimenti congelati . . . . . 5
Come sbrinare il comparto congelatore . . . . . 6
Suoni funzionali . . . . . 6
Raccomandazioni in caso di non utilizzo dell'apparecchio . . . . . 6
**Pulizia e manutenzione** . . . . . 7
**Sostituzione della guarnizione** . . . . . 8

# Luce frigorifero

L'illuminazione interna del comparto frigorifero utilizza lampadine 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 luce del comparto frigorifero si accende quando si apre la porta del frigorifero.

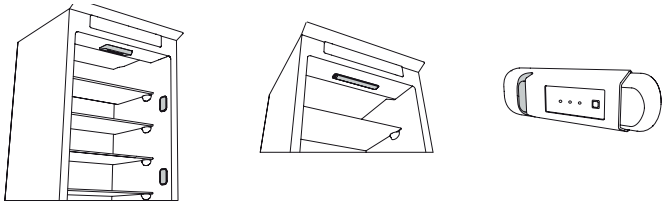
## Sostituzione della lampadina a LED (a seconda del modello)

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.
Illuminazione tipo 1)
Per rimuovere la lampadina svitare in senso antiorario come indicato in figura. Aspettare 5 minuti prima di ricollegare l'apparecchio.
Lampadina a LED (max 25W)





Illuminazione tipo 2)
Se il prodotto è dotato di luci a LED, come rappresentato nelle figure seguenti, rivolgersi al Servizio Assistenza tecnica in caso di sostituzione. Rispetto alla lampadina tradizionale i LED durano più a lungo, migliorano la visibilità interna e rispettano l'ambiente.



## Ripiani

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

## Porta

**Reversibilità porta**
Nota: È possibile modificare la direzione dell'apertura della porta. Se questa operazione viene eseguita dal Servizio Assistenza, non è coperta da garanzia.
Seguire le istruzioni fornite nelle **Istruzioni per l'installazione**.

# Utilizzo dell'apparecchio

## Primo utilizzo

Dopo l'installazione, attendere almeno due ore prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica. Una volta collegato 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 è intervenuto l'allarme di temperatura: premere il tasto per disattivare l'allarme acustico.

## Comparto frigorifero e conservazione degli alimenti

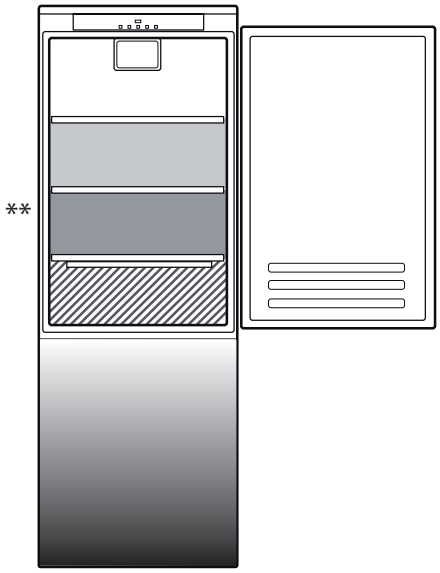
Il comparto frigorifero consente la conservazione di alimenti freschi e bevande. Lo sbrinamento del comparto frigorifero è completamente automatico. La presenza periodica di goccioline d'acqua sulla parete posteriore interna del comparto evidenzia la fase di sbrinamento automatico. L'acqua di sbrinamento 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**
La ventilazione rende più uniforme la distribuzione delle temperature all'interno del comparto, migliorando la conservazione degli alimenti e riducendo l'umidità in eccesso. Non ostruire la zona di ventilazione.

## 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 TEMPERATA**
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**

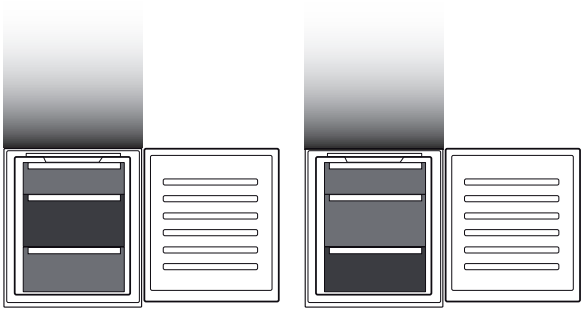
** Per i modelli con COMPARTO "0 ° ZONE" (ZONA 0°), la "zona più fredda" è quella evidenziata nella legenda

## Comparto congelatore per alimenti surgelati

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

**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 rimuove il ghiaccio.

**Rimozione dei cassetti**
Tirare i cassetti verso l'esterno fino a fondo corsa, sollevarli leggermente ed estrarli. Per aumentare il volume disponibile, il comparto congelatore può essere utilizzato senza i cassetti. Verificare che, dopo avere riposto gli alimenti sulle griglie e sui ripiani, la porta si chiuda correttamente.



***

***Legenda***

**CASSETTI CONGELATORE**

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

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

## Tempi di conservazione per gli alimenti congelati

**SCOMPARTO SURGELATI**

| Prodotto | Periodo di conservazione (-12°C) | Periodo di conservazione consigliato (-18°C) | Periodo di conservazione (-24°C) |
|---|---|---|---|
| Burro o margarina | 1 mese | 6 mesi | 9 mesi |
| **Pesce** | 1 mese | 1-3 mesi | 6 mesi |
| Frutta (esclusi gli agrumi) e verdura | 1 mese | 8-12 mesi | 12 mesi |
| **Carne**<br>Prosciutto - Salame<br>Arrosti (manzo-suino-agnello)<br>Bistecche o braciole (manzo-agnello-suino) | 1 mese | <br>2 mesi<br>8-12 mesi<br>4 mesi | 12 mesi |
| Latte, Liquido fresco, Formaggio, Gelato o sorbetto | 1 mese | 1-3 mesi | 5 mesi<br>(non consigliabile per il gelato) |
| Pollame (pollo-tacchino) | 1 mese | 5-7 mesi | 9 mesi |

**SCOMPARTO NON SURGELATI**

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

## Come sbrinare il comparto congelatore

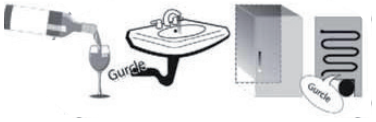
1. Per prolungare la durata di conservazione degli alimenti durante lo sbrinamento, è consigliabile impostare una temperatura più fredda o attivare la funzione di congelamento/raffreddamento rapido* almeno quattro ore prima di estrarre gli alimenti dal comparto.
2. Per sbrinare, disattivare l'apparecchio e rimuovere i cassetti. Riporre gli alimenti congelati in un luogo fresco. Lasciare aperta la porta per permettere lo scioglimento della brina. Per evitare fuoriuscite di acqua durante lo sbrinamento, si consiglia di posizionare un panno assorbente sul fondo del comparto congelatore e di strizzarlo regolarmente.
3. Pulire l'interno del comparto congelatore e asciugare con cura.
4. Riattivare l'apparecchio e riposizionare gli alimenti all'interno.

## Suoni funzionali

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




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




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




4. Controllare che i balconcini della porta, i ripiani e i cassetti del comparto frigorifero siano posizionati e fissati correttamente, per evitare possibili vibrazioni.
5. Non disporre recipienti di vetro (bottiglie, vasetti, ecc.) a contatto diretto tra loro, per evitare vibrazioni.
6. Questo dispositivo è dotato di un compressore che opera a una velocità ottimale per ridurre al minimo il consumo di energia. In alcune situazioni (in estate o quando vengono introdotte grandi quantità di alimenti), è possibile che il compressore operi a una velocità più elevata e risulti perciò più rumoroso del solito.

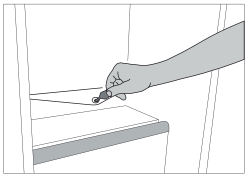
## Raccomandazioni in caso di non utilizzo dell'apparecchio

**In caso di non utilizzo dell'apparecchio**
Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica, svuotarlo, sbrinarlo (se necessario) e pulirlo.
Mantenere leggermente socchiuse le porte tanto da far circolare l'aria all'interno dei 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

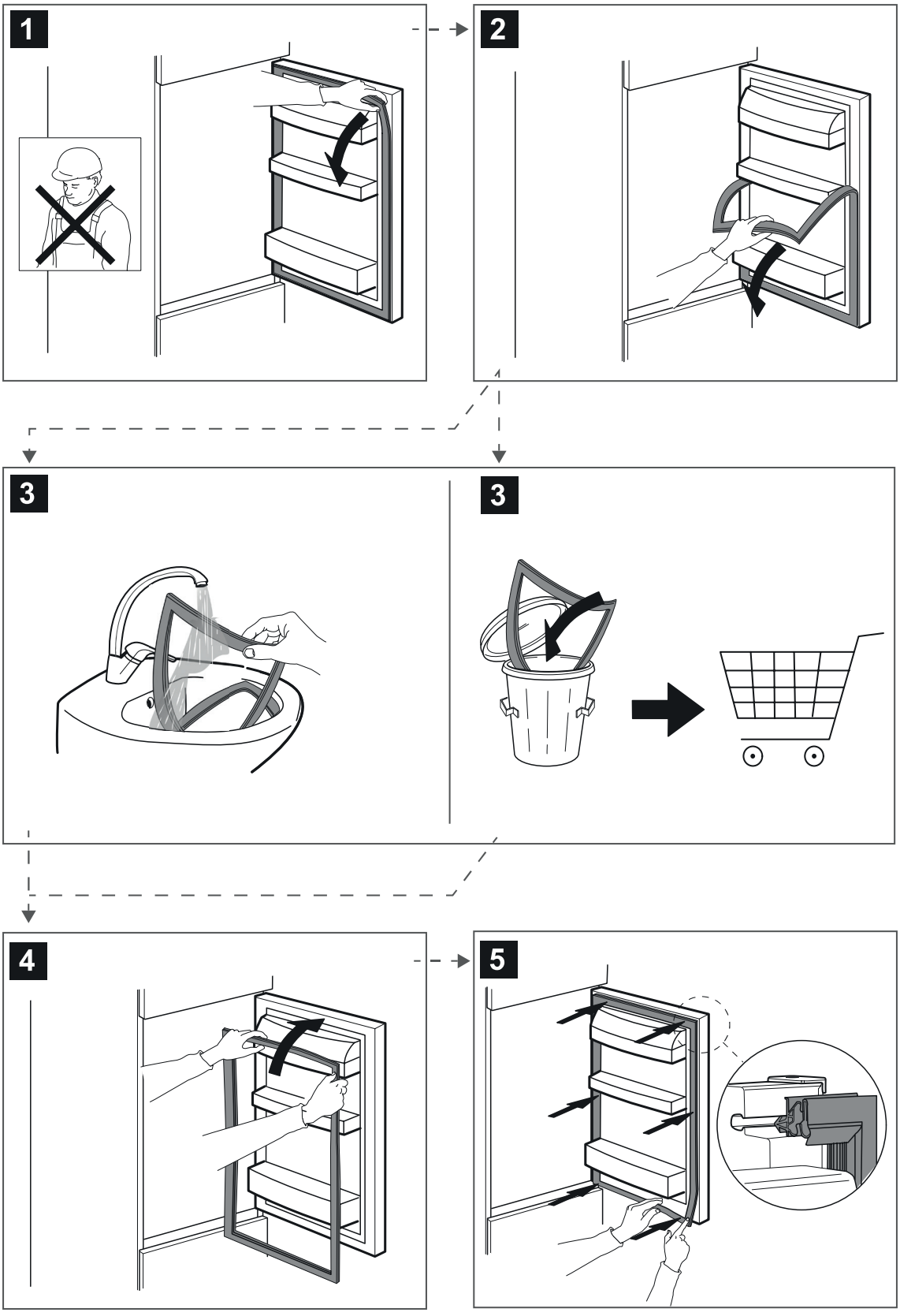
**Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione o pulizia, disinserire la spina dalla presa di corrente o scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.**
**Non utilizzare prodotti abrasivi. Non pulire i componenti del frigorifero con liquidi infiammabili.**
**Non utilizzare pulitrici a getto di vapore.**
**Non pulire i tasti e il display del pannello comandi con alcool o sostanze da esso derivate, ma sempre con un panno asciutto.**

Pulire periodicamente l'apparecchio utilizzando un panno ed una soluzione di acqua tiepida e detergenti neutri specifici per la pulizia interna del frigorifero.
Per garantire il deflusso costante e corretto dell'acqua di sbrinamento, pulire regolarmente l'interno del foro di scarico situato sulla parete posteriore del comparto frigorifero, vicino al cassetto frutta e verdura, usando l'utensile in dotazione.

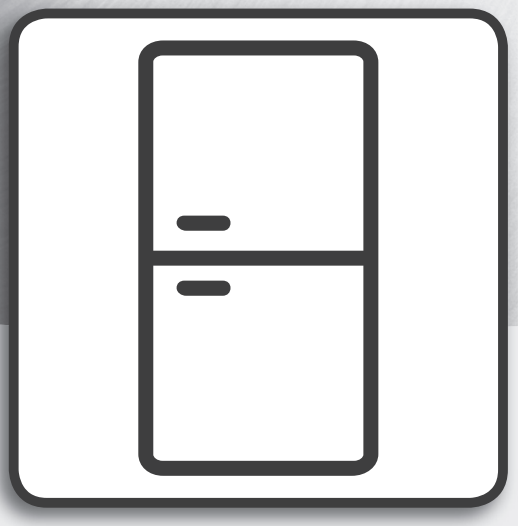


I pezzi di ricambio saranno disponibili per un periodo fino a 7 o fino a 10 anni, secondo i requisiti specifici del regolamento.

# Sostituzione della guarnizione




**400011372170**



მომხმარებლის სახელმძღვანელო

# მომხმარებლის სახელმძღვანელო

ინდექსი

ექსპლუატაციისა და მოვლის სახელმძღვანელო . . . . . 3
მაცივრის განათება . . . . . 3
შუქდიოდის ნათურის შეცვლა (მოდელის მიხედვით) . . . . . 3
თაროები . . . . . 3
კარი . . . . . 3
როგორ ვისარგებლოთ მოწყობილობით . . . . . 4
პირველი გამოყენება . . . . . 4
მაცივრის კამერა და საკვების შენახვა . . . . . 4
როგორ შევინახოთ ახალი საკვები და სასმელი . . . . . 4
საკვების შენახვა საყინულე კამერაში . . . . . 5
შენახვის დრო სახლის პირობებში გაყინული საკვებისთვის . . . . . 5
როგორ გავალღოთ მაცივრის კამერა . . . . . 6
ფუნქციონალური ხმები . . . . . 6
რეკომენდაცია მოწყობილობის გამოუყენლობის შემთხვევაში . . . . . 6
გაწმენდა და მოვლა . . . . . 7
შუასადების ჩანაცვლება . . . . . 8

# მაცივრის განათება

მაცივრის კამერის განათების სისტემაში გამოიყენება შუქდიოდური განათება, რომელიც უკეთეს განათებას უზრუნველყოფს ტრადიციულ ნათურებთან შედარებით და ასევე ძალიან დაბალ ენერგომოხმარებას. თუ გჭირდებათ შეცვლა, დაუკავშირდით ტექნიკური დახმარების სამსახურს.
მნიშვნელოვანია: მაცივრის კამერის განათება ირთვება, როდესაც მაცივრის კარი იღება.

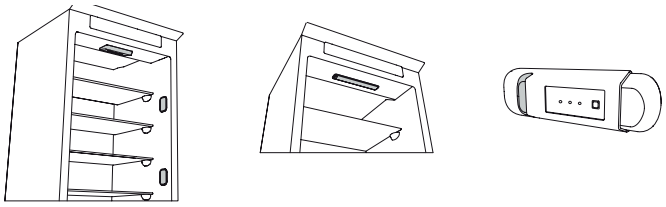
## შუქდიოდის ნათურის შეცვლა (მოდელის მიხედვით)

განათების ნათურის გამოცვლამდე ყოველთვის გამორთეთ მოწყობილობა კვების წყაროდან. შემდეგ მიჰყევით ინსტრუქციას თქვენი პროდუქტის ნათურის ტიპის მიხედვით. შეცვალეთ ნათურა იმავე მახასიათებლებით, რომელიც ხელმისაწვდომია ტექნიკური დახმარების სამსახურისა და უფლებამოსილ გამყიდველებისგან.
განათბის ტიპი 1)
ნათურის მოსახსნელად ატრიალეთ იგი საათის საწინააღმდეგო მიმართულებით, როგორც ეს ნაჩვენებია სურათზე. დაელოდეთ 5 წუთი, სანამ ხელახლა ჩართავთ მოწყობილობას.
შუქდიოდის განათების ნათურა (მაქს 25 W)





განათების ტიპი 2)
თუ პროდუქტს აქვს შუქდიოდის განათება, როგორც ნაჩვენებია სურათებზე ქვემოთ, შეცვლის საჭიროების შემთხვევაში დაუკავშირდით ტექნიკური დახმარების სამსახურს. შუქდიოდები უფრო გამძლეა, ვიდრე ტრადიციული განათების ნათურები, აუმჯობესებენ შიდა ხილვადობას და ეკოლოგიურად სუფთაა.



## 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.
მიყევით ინსტრუქციას ინსტალაციის სახელმძღვანელოში.

# როგორ ვისარგებლოთ მოწყობილობით

## პირველი გამოყენება

მოწყობილობის დამონტაჟების შემდეგ, დაელოდეთ მინიმუმ ორი საათი, სანამ ჩართავთ მას ელექტროენერგიის ქსელში. ჩართეთ მოწყობილობა ელექტროენერგიის ქსელში, ის ავტომატურად დაიწყებს მუშაობას. იდეალური შენახვის ტემპერატურა ჭარხნულად არის დაყენებული.
მოწყობილობის ჩართვის შემდეგ უნდა დაელოდოთ 4-6 საათი სწორი ტემპერატურის მისაღწევად ნორმალურად შევსებული მოწყობილობისთვის. განათავსეთ ანტიბაქტერიული სუნის საწინააღმდეგო ფილტრი ვენტილატორში, როგორც ეს ნაჩვენებია ფილტრის შეფუთვაზე (თუ ის ხელმისაწვდომია). თუ გაიგონეთ ხმოვანი სიგნალი, ეს ნიშნავს, რომ ჩაირთო ტემპერატურის განგაშის ზარი: დააჭირეთ ღილაკს ხმოვანი სიგნალიზაციის გამოსართავად.

## მაცივრის კამერა და საკვების შენახვა

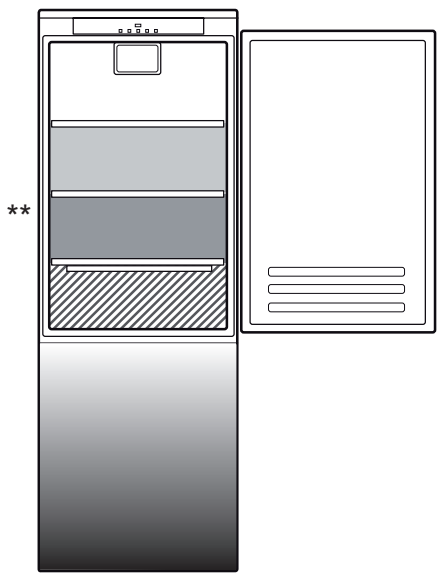
მაცივრის კამერა განკუთვნილია ახალი საკვების და სასმელის შესანახად. მაცივრის კამერა მთლიანად ავტომატურად ახორციელებს სრულ გალღობას. პერიოდული წყლის წვეთების არსებობა კამერის უკანა კედელზე არის ავტომატური დნობის ფაზის ნიშანი. ნადნობი წყალი მიემართება დრენაჟში და შემდეგ გროვდება კონტეინერში, სადაც ის ორთქლდება.

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

ჰაერის ვენტილაცია
სავენტილაციო ჰაერი იძლევა კამერაში ტემპერატურის უკეთესად განაწილების და, შესაბამისად, საკვების უკეთესად შენარჩუნების და ჭარბი ტენიანობის შემცირების შესაძლებლობას. არ ჩახერგოთ სავენტილაციო არე.

## როგორ შევინახოთ ახალი საკვები და სასმელი

საკვები, რომელიც დიდი მოცულობით გამოსცემს ეთილენის გაზს (ვაშლი, გარგარი, მსხალი, ატამი, ავოკადო, ლეღვი, 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 ჰაერის 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

TEMPERATE ZONE (ზომიერი ზონა)
რეკომენდირებულია ტროპიკული ხილის, ქილების, სასმელის, კვერცხის, სოუსების, მწნილის, კარაქის, ჯემის შესანახად

COOL ZONE (ცივი ზონა)
რეკომენდირებულია ყველის, რძის, ყოველდღიური საკვების, დელიკატესების, იოგურტის შესანახად

COOLEST AREA (ყველაზე ცივი ზონა)
რეკომენდირებულია გაყინული ნაჭრების, დესერტების, ხორცისა და თევზის შესანახად

FRUIT & VEGETABLE DRAWER (ხილისა და ბოსტნეულის უჯრა)

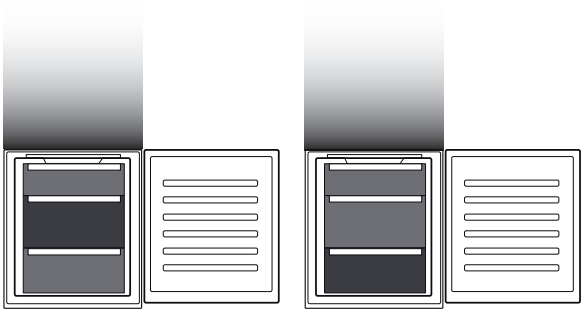
** მოდელებისთვის, რომლებსაც აქვთ "0 ° ZONE" COMPARTMENT ("0 ° ზონის" განყოფილება ) "ყველაზე ცივი არე" გამოყოფილია ლეგენდაში

## საკვების შენახვა საყინულე კამერაში

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 მასზე წყლის, ტენის ან კონდენსატის შეღწევა.

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 ამოიღეთ. მეტი სივრცის საჭიროების შემთხვევაში, მაცივრის კამერა შეიძლება იყოს გამოყენებული უჯრების გარეშე. საკვების უკან ცხაურებზე/თაროებზე დაბრუნებისას, დარწმუნდით, რომ კარი სწორად დაიხურა.



***

აღნიშვნები

FREEZER DRAWER (საყინულეს უჯრა)

FREEZING ZONE DRAWER (გაყინვის ზონის უჯრა) (MAX COOL ZONE) (მაქსიმალური ცივი ზონა) რეკომენდებულია ახალი/მომზადებული საკვების გასაყინად.

*** მხოლოდ CB310 e CB380 მოდელებისთვის (იხილეთ ფირფიტა ტექნიკური მონაცემებით ხილისა და ბოსტნეულის უჯრის გვერდით მხარეს)

## შენახვის დრო სახლის პირობებში გაყინული საკვებისთვის

საყინულე კამერა

| პროდუქტი | შენახვის პერიოდი(-12°C) | რეკომენდებული შენახვის პერიოდი (-18°C) | შენახვის პერიოდი (-24°C) |
|---|---|---|---|
| კარაქი 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 |
| ხორცი<br>შებოლილი ხორცი- ძეხვი<br>შემწვარ-მოხრაკული (ძროხის ხორცი-ღორის ხორცი-ცხვრის ხორცი)<br>სტეიკები ან დაბეგვილი (ძროხის ხორცი-ცხვრის ხორცი-ღორის ხორცი) | 1 თვე | 2 თვე<br>8-12 თვე<br>4 თვე | 12 თვე |
| რძე, ახალი სითხე, ყველი, ნაყინი ან შერბეტი | 1 თვე | 1-3 თვე | 5 თვე (არ არის რეკომენდებული ნაყინისთვის) |
| ფრინველი (ჭათამი-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, მწნილი, კარაქი, მურაბა | 3-4 კვირა | 3-4 კვირა | 3-4 კვირა |
| ტროპიკული ხილი | არ არის რეკომენდებული | 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 რეკომენდებული |
| ბოსტნეულისა და ხილის შენახვა (გარდა ტროპიკული ხილისა და ციტრუსების) | 15 დღე | 10-12 დღე | 4-7 დღე |

## როგორ გავალღოთ მაცივრის კამერა

1. რეკომენდებულია დააყენოთ უფრო ცივი ტემპერატურა ან ჩართოთ Fast Freeze/Fast Cool (სწრაფი გაყინვა/სწრაფი გაცივება)* მინიმუმ ოთხი საათით ადრე საკვების მაცივრის კამერიდან გამოღებამდე, საკვების შენარჩუნების გასახანგრძლივებლად გალღვობისას.
2. გასალღობად, გამორთეთ მოწყობილობა და ამოიღეთ უჯრები. მოათავსეთ გაყინული პროდუქტი გრილ ადგილას. გასალღობად დატოვეთ კარი ღია. გალღობის დროს წყლის დაქცევის თავიდან ასაცილებლად, გირჩევთ, მაცივრის კამერის ფსკერზე განათავსოთ წყლის შთამნთქმელი ქსოვილი და რეგულარულად გაწუროთ იგი.
3. მაცივრის კამერა გაწმინდეთ შიგნიდან და ფრთხილად გააშრეთ.
4. ისევ ჩართეთ მოწყობილობა და განათავსეთ საკვები პროდუქტი კამერაში.

## ფუნქციონალური ხმები

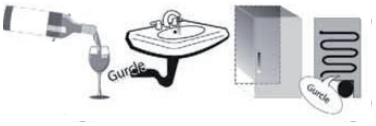
1. კომპრესორის მიერ წარმოქმნილი ხმაური ნორმალურია მოწყობილობის მუშაობის დროს.




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




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




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.) პირდაპირ კონტაქტში ერთმანეთთან.
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 ზრდის სიჩქარეს და ამიტომ ის უფრო ხმაურობს, ვიდრე ჩვეულებრივად.

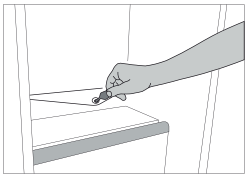
## რეკომენდაცია მოწყობილობის გამოუყენებლობის შემთხვევაში

მოწყობილობის გამოუყენებლობის შემთხვევაში
გამორთეთ მოწყობილობა ელექტროქსელიდან, დააცარიელეთ, გაალღვეთ (საჭიროების შემთხვევაში) და გაწმინდეთ.
კარები ოდნავ ღია 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 ხნის განმავლობაში. არ გაყინოთ ხელახლა ნაწილობრივ გალღობილი საკვები. ელექტროენერგიის ხანგრძლივი წყვეტის შემთხვევაში, შესაძლოა ასევე გააქტიურდეს ელკვების გამორთვის ავარიული სიგნალი (ელექტროპროდუქტებში).

# გაწმენდა და მოვლა

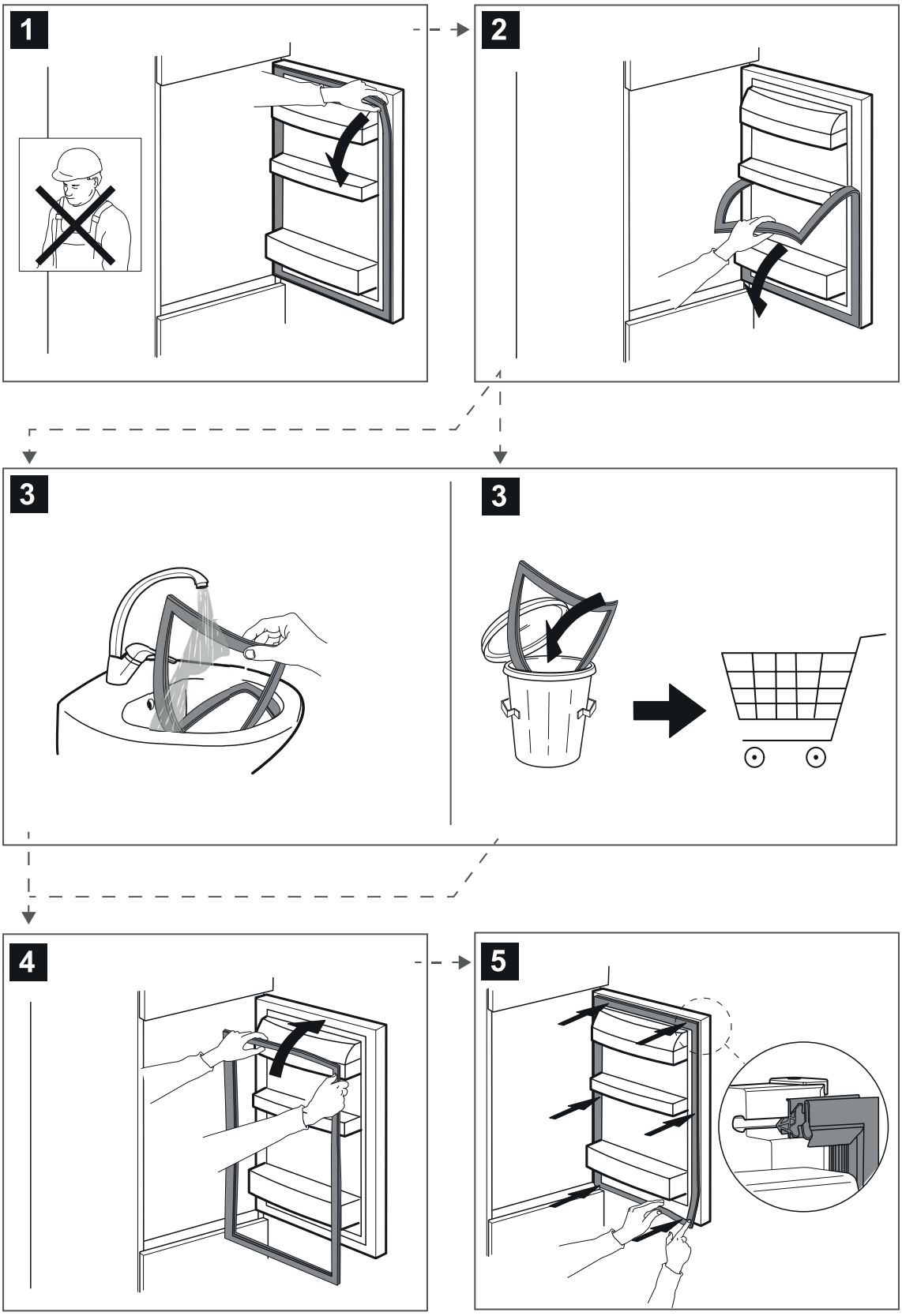
გაწმენდის და ტექნიკური მომსახურების ნებისმიერი ოპერაციის წინ, გამორთეთ მოწყობილობა ქსელიდან ან გამორთეთ ელექტროკვება.
არასოდეს გამოიყენოთ აბრაზიული მასალები. არასოდეს გაწმინდოთ მაცივრის ნაწილები აალებადი სითხეებით.
არ გამოიყენოთ ორთქლის საწმენდები.
ღილაკები და საკონტროლო დისპლეი არ უნდა გაიწმინდოს სპირტით ან სპირტის შემცველი ნივთიერებებით, გასაწმენდათ გამოიყენეთ მშრალი ქსოვილი.

პერიოდულად გაწმინდეთ მოწყობილობა ქსოვილით და თბილი წყლით და ნეიტრალური საწმენდი საშუალებების ხსნარით სპეციალურად მაცივრის შიგნით გასაწმენდათ.
ნადნობი წყლის მუდმივი და სწორი გადინების უზრუნველსაყოფად, რეგულარულად გაწმინდეთ მაცივრის კამერის უკანა კედელში განთავსებული სანიაღვრე ხვრელისა და ბოსტნეულის უჯრასთან, ამისთვის განკუთვნილი ჭურჭლის გამოყენებით.

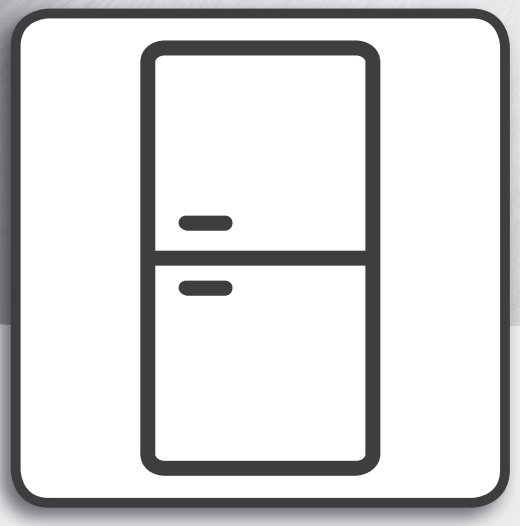


სათადარიგო ნაწილები ხელმისაწვდომი იქნება 7 ან 10 წლამდე ვადით, რეგლამენტის კონკრეტული მოთხოვნის შესაბამისად.

# შუასადების ჩანაცვლება




400011372170



# Пайдаланушы Нұсқаулығы

# ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫ

*ИНДЕКС*

**Пайдалану & Күту нұсқаулығы . . . . . 3**
**Тоңазытқыш шамы** . . . . . 3
Жарықдиодты шам лампасын алмастыру (құрылғының үлгісіне қарай) . . . . . 3
Текшелер . . . . . 3
Есік . . . . . 3
**Құрылғыны пайдалану жолы** . . . . . 4
Алғашқы рет пайдалану . . . . . 4
Тоңазытқыш және азық түлік сақтау бөлімі . . . . . 4
Жаңа сатып алынған тағамдар мен сусындарды сақтау тәсілі . . . . . 4
Мұздату бөлімінің зат сақтайтын бөлігі . . . . . 5
Сақтау уақыты мұздатылған үй тағамдарға арналған . . . . . 5
Мұздату бөлімшесің қалай жібіту . . . . . 6
Функционалдық дыбыстар . . . . . 6
Құрылғыны пайдаланбау жағдайындағы ұсыныс . . . . . 6
**Тазалау және техникалық қызмет көрсету** . . . . . 7
**Тығыздағышты алмастыру** . . . . . 8

# Тоңазытқыш шамы

Тоңазытқыш бөлімінің ішіндегі жарық жүйесінде жарықтың жақсы жануына мүмкіндік беретін, соған байланысты қуаттың аз жұмсалуын қамтамасыз ететін жарықдиодты шамдар пайдаланылады. Алмастыруды қажет етсеңіз, Техникалық қолдау қызметіне хабарласыңыз.
***Маңызды:*** Тоңазытқыштың есігі ашылған кезде тоңазытқыш бөлімінің шамы қосылады.

## Жарықдиодты шам лампасын алмастыру (құрылғының үлгісіне қарай)

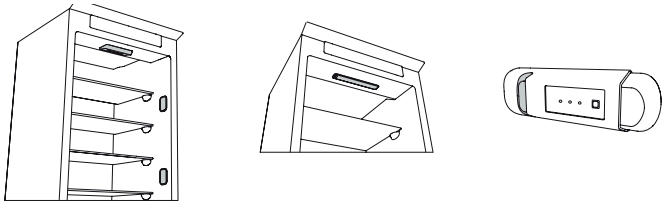
Шам лампасы ауыстырудың алдында құрылғыны әрқашан қуат көзінен ажыратыңыз. Бұдан кейін өніміңізге арналған шам лампасының түріне негізделген нұсқауларды орындаңыз. Шам лампасын Техникалық қолдау қызметі және өкілетті сатушыларда сатылатын бірдей сипаттағы лампамен ауыстырыңыз.
1-шам түрі)
Шам лампасын алу үшін оны суретте көрсетілгендей, сағат тіліне қарсы бағытта бұрап алыңыз. Құрылғыны қайта қосудан бұрын 5 минуттай күте тұрыңыз.



Жарықдиодты шам лампасы (макс. 25 Вт)



2-шам түрі)
Өнімнің төменде көрсетілген суреттердегідей жарық диод шамдары болған жағдайда оларды ауыстыру қажет болса Техникалық қолдау қызметіне хабарласыңыз. Жарық диод шамдары әдеттегі шам лампаларына қарағанда ұзақ жұмыс істейді, ішкі көрінерлікті жақсартады және қоршаған ортаға зиянды емес.



## Текшелер

Жәшіктер, есік жәшіктері және сөрелерді шығару мүмкін.

## Есік

**Есіктің ашылу бағытын өзгерту мүмкіндігі**
Ескертпе: Есіктің ашылу бағытын өзгертуге болады. Осы операция кепілдік бойынша қызмет көрсету бөлімінің тарапынан орындалса, ол кепілдікте қамтылмайды.
**Орнату нұсқаулығы** ішіндегі нұсқауларды орындаңыз.

# Құрылғыны пайдалану жолы

## Алғашқы рет пайдалану

Құрылғыны орнатылғаннан кейін, қуат көзіне қоспас бұрын кемінде екі сағат күтіңіз. Құрылғыны желіге қосыңыз да, ол автоматты түрде жұмыс істей бастайды. Тағамға арналған тиісті сақтау температуралары зауытта алдын ала орнатылған.
Құрылғыны іске қосқаннан кейін қалыпты толтырылған құрылғының сәйкес сақтау температурасы орныққанша 4-6 сағат күту қажет. Бактерияға қарсы иісті болдырмайтын сүзгіні оның орамында көрсетілгендей желдеткішке орнатыңыз (бар болса). Егер дыбыстық белгі естілсе, бұл температура дабылының іске қосылғанын білдіреді: дыбыстық белгілерді өшіру үшін түймені басыңыз.

## Тоңазытқыш және азық түлік сақтау бөлімі

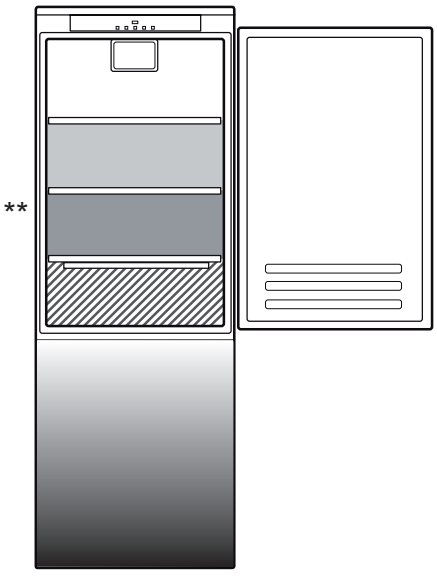
Тоңазытқыш бөлімі балғын тағамдар және сусындарды сақтауға мүмкіндік береді. Тоңазытқыш бөлімі автоматты түрде толық ерітіледі. Бөлімнің ішіндегі артқы бетінде су тамшыларының болуы автоматты еріту кезеңінің белгісі болып табылады. Еріген су төгу құбырына бағытталады және кейін буланатын контейнерде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

Ескертпе: ортаның температурасы, есіктердің ашылу жиілігі және құрылғының орналасуы екі бөлімнің ішкі температурасына әсер етеді. Температураларды осы жағдайларға сәйкес орнатыңыз. Өте ылғалды жағдайларда тоңазытқыш бөлімінде, әсіресе әйнек сөрелерде конденсат түзілуі 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 сөрелерді шығару мүмкін.

**Ауа айналымы**
Желдетілетін ауа арқылы бөлімдер ішінде ауа біркелкі таралып, сәйкесінше тағамдар жақсы сақталып, артық ылғал азайтылып отырады. Желдету аймағын бөгемеңіз.

## Жаңа сатып алынған тағамдар мен сусындарды сақтау тәсілі

Этилен газының үлкен мөлшерін беретін және осы газға сезімтал жемістер (алма, өрік, алмұрт,шабдалы, авокадо,інжір, қара өрік, қаражидек, қауын,үрме бұршақ), көкөністер және салат сияқты тағамдар сақтау мерзімін қысқартпау мақсатында бөлек оралып сақталуы керек; мысалы, қызанақтарды киви жемісімен және орамжапырақпен бірге сақтамаңыз. Жеткілікті ауа циркуляциясын қамтамасыз ету үшін тағамды бір-біріне жақын сақтамаңыз. Қайта өңделе алатын пластик, металл, алюминий және әйнек контейнерлерді, сондай-ақ, тағамды орау үшін ас пленкасын пайдаланыңыз.
Егер тоңазытқышта сақталатын тамақтың мөлшері аз болса, жеміс және көкөністерді сақтау бөлімінің үстіндегі сөренің пайдалануын ұсынамыз, себебі бұл - бөлімдегі ең суық аймақ. Сұйықтықтар және иісті шығаруы не сіңіруі мүмкін тағамдар үшін әрқашан жабық контейнерлерді пайдаланыңыз немесе бетін жабыңыз. Бөтелкелердің аударылып кетуін болдырмау үшін бөтелке ұстағышын пайдалануға болады (кейбір үлгілерде қолжетімді).




***Шартты белгілер***

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

**САЛҚЫНДАТУ АЙМАҒЫ**
Ірімшікті, сүтті, күнделікті тағамдарды, таңсық тағамдарды, йогуртты сақтауға арналған

**ЕҢ СУЫҚ АЙМАҒЫ**
Туралған ет,тәтті тағамдарды, ет пен балық сақтауға арналған

**ЖЕМІС ЖӘНЕ КӨКӨНІС ТАРТПАСЫ**

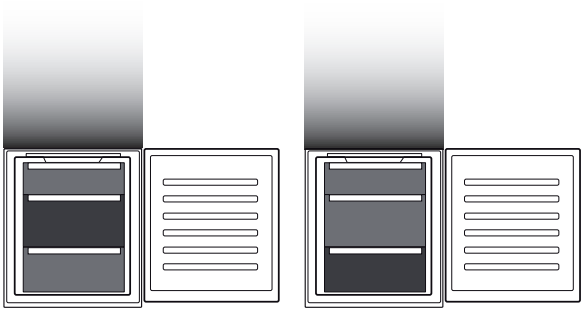
** "0 ° ZONE" БӨЛІМІ қарастырылған үлгілер үшін "ең салқын аймағы"- жазбада ерекше белгіленіп көрсетілген аймақ

## Мұздату бөлімінің зат сақтайтын бөлігі

Мұздатқыш бөлімі ******* мұздатылған өнімдерді ұзақ уақыт сақтауға және балғын өнімдерді мұздатуға мүмкіндік береді. 24 сағат ішінде мұздатыла алатын балғын тағамдардың көлемі мөлшерлер 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.

**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. Тоңазытқыш бөлімін сәл босатып, көбірек зат салғыңыз келсе, тартпаларын алып тастауыңызға болады. Өнімдерді торлардың/сөрелердің үстіне қайта орналастырған соң, есіктің дұрыс жабылғанына көз жеткізіңіз.



***

***Шартты белгілер***

**МҰЗДАТҚЫШ ТАРТПАСЫ**

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

*** Тек қана CB310 е CB380 үлгілері үшін (Жеміс және көкөніс салатын тартпаның жанында орналасқан Деректер тақтасын қараңыз)

## Сақтау уақыты мұздатылған үй тағамдарға арналған

| | МҰЗДАТЫЛҒАН БӨЛІМІ | | |
|---|---|---|---|
| **Өнім** | **Сақтау мерзімі (-12°C)** | **Ұсынылған сақтау мерзімі (-18°C)** | **Сақтау мерзімі (-24°C)** |
| Май немесе маргарин | 1 ай | 6 ай | 9 ай |
| **Балық** | 1 ай | 1-3 ай | 6 ай |
| Жемістер (цитрустан басқалары ) & Көкөністер | 1 ай | 8-12 ай | 12 ай |
| **Ет**<br>Ветчина- сосискасы<br>Қуырылған (сиыр-шошқа- қой)<br>Стейк немесе жаншылған ет (сиыр-қой- шошқа) | 1 ай | <br>2 ай<br>8-12 ай<br>4 ай | 12 ай |
| Сүт, Балғын сұйықтық, 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 | Ұсынылмаған | 2-4 жұма | 3-4 жұма |
| ірімшік, сүт, сүт өнімдерін, дүкен өнімдерін, йогурт | 2 -5 күн | 2 -5 күн | 2 -5 күн |
| Ет тіліктері, десерттер, ет және балық және үй тамағы | 3 -5 күн | 1 -2 күн | Ұсынылмаған |
| Мұнда жемістер мен көкөністерді сақтаңыз (тропикалық жемістерден басқа) | 15 күн | 10-12 күн | 4-7 күн |

## Мұздату бөлімшесің қалай жібіту

1. Еріту фазасы жүріп жатқанда өнімдерді сақтау мерзімін ұзарту үшін, мұздатқыш бөлімінен өнімдерді алардан кем дегенде төрт сағат бұрын Тез мұздату/Тез салқындату* функциясын қосу керек немесе температураны төмендетіп қою қажет.
2. Еріту үшін құрылғыны өшіріңіз және жәшіктерді алыңыз. Мұздатылған тағамды суық жерге салыңыз. Қыраудың еруіне мүмкіндік беру үшін есікті ашық қалдырыңыз. Еріту барысында судың ағуын болыдрмау үшін мұздату бөлімінің астына сіңіргіш матаны төсеп, оны жүйелі түрде сығып отыру ұсынылады.
3. Мұздату бөлімінің ішкі жағын тазалаңыз және жақсылап кептіріңіз.
4. Құрылғыны қосыңыз және тағамдарды қайта орнына салыңыз.

## Функционалдық дыбыстар

1. Жұмыс барысында компрессордаң шу шығатың болса бұл қалыпты жағдай.




2. Бүлкілдесу және сатырымдар салқындату контурының ішінде мұздатқыш газдын өтуымен түрлендіреді, бұл қалыпты жағдай.




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




4. Ықтимал діріл болдырмау үшін тоңазытқыш есігінің ішінде балконы, сөрелер мен жәшіктер тоңазытқыш бөлімінде дұрыс бекітілген және орналастырылғанына көз жеткізіңіз.
5. Шыны контейнерлерді (бөтелке, банка, т.б.) діріл болдырмау үшін бір- бірімен қақтағысуда қойманыз.
6. Бұл құрылғы қуат тұтынылуын азайттыру үшін оңтайлы жылдамдықпен жұмыс істейтің компрессормен жабдықталған. Бұл белгілі жағдайда болуы мүмкін (жаз мезгілінде немесе азық түліктің көп саны енгізілген жағдайда ) компрессор жылдамдығын арттыру кезінде және әдеттегіден көп шу себебінде.

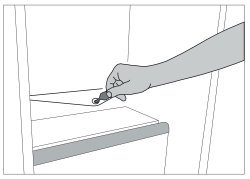
## Құрылғыны пайдаланбау жағдайындағы ұсыныс

**Құрылғының пайдаланбау жағдайда**
Құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз, босатыңыз, мұзды ерітіңіз (қажет болғанда) және тазалаңыз. Бөлімдер ішінде ауаның циркуляциясына мүмкіндік беру үшін есіктерді сәл ашық ұстаңыз. Осының нәтижесінше зең және жағымсыз иістің таралуын болдырмауға болады.
**Қуатпен қамту үзілген жағдайда**
Есіктерді жабық ұстаңыз, осылайша тағамдар мүмкіндігінше ұзақ уақыт бойы сұық күйінде сақталады. Ішінара ерітілген тағамдарды қайта мұздатпаңыз. Егер қуат үзілісі ұзаққа созылса, шамды өшіру сигналы белсендірілуі мүмкін (электроникалық өнімдерде).

# Тазалау және техникалық қызмет көрсету

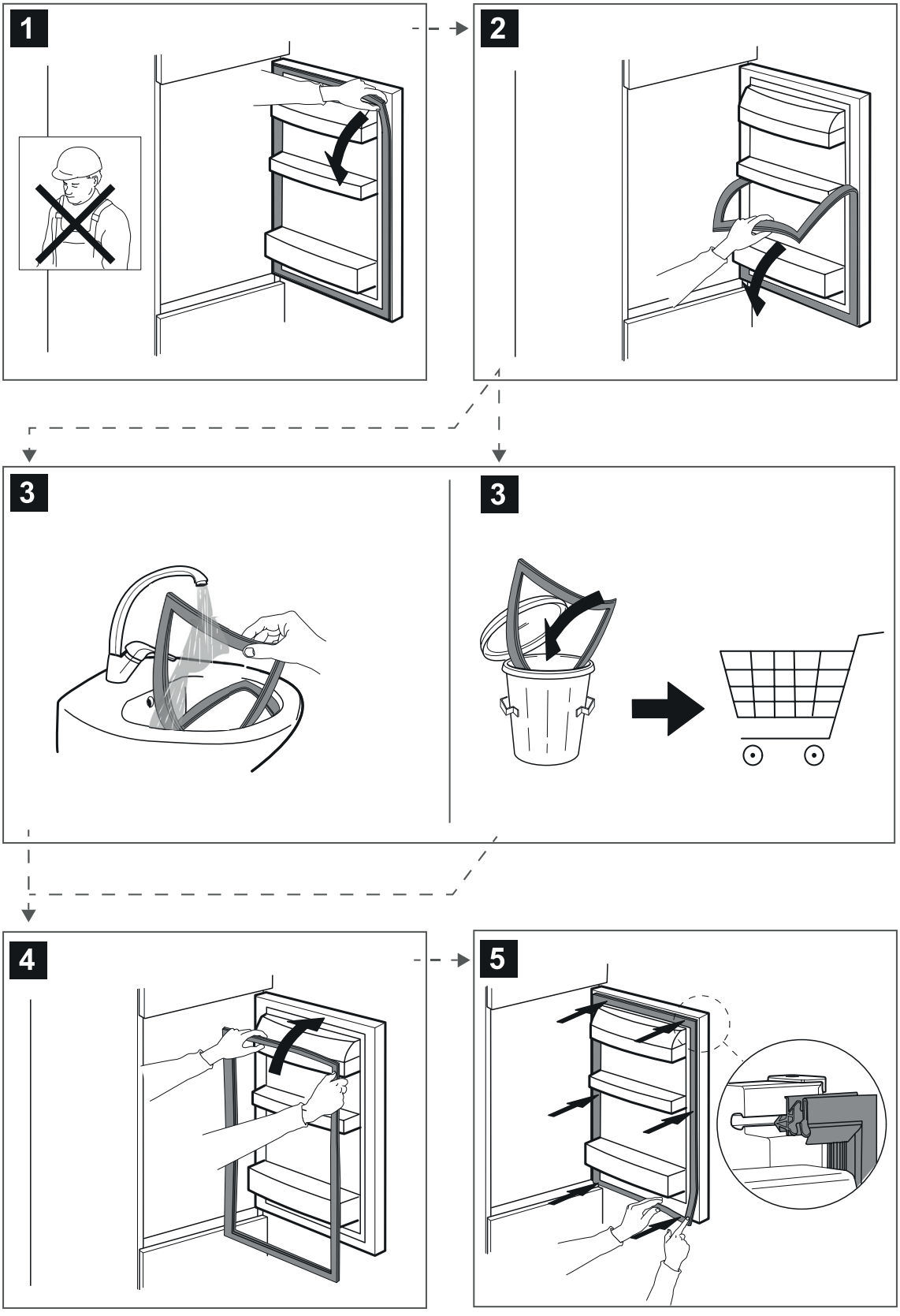
**Кез келген тазалау немесе қызмет көрсету жұмысының алдында құрылғыны электр желісінен немесе электр қуатының көзінен ажыратыңыз.**
**Ысқыш заттарды ешқашан пайдаланбаңыз. Тоңазытқыш бөлшектерін ешқашан жанғыш сұйықтықтармен тазаламаңыз.**
**Бу тазалағыштарды пайдаланбаңыз.**
**Түймешіктер және басқару панеліндегі дисплей спиртпен немесе құрамында спирт бар заттармен тазартылмауы тиіс, тек құрғақ матаны пайдаланыңыз.**

Құрылғыны жүйелі түрде сүлгі және суға араластырылған бейтарап тазалау, әсіресе тоңазытқыштың ішін тазалауға арналған заттармен тазалаңыз.
Еріген судың тұрақты және тиісті ағынын қамтамасыз ету үшін тоңазытқыштың жеміс және көкөніс жәшігінің артқы жағында орналасқан науаның ішін ұсынылған жабдықты пайдаланып жүйелі түрде тазалап отырыңыз.

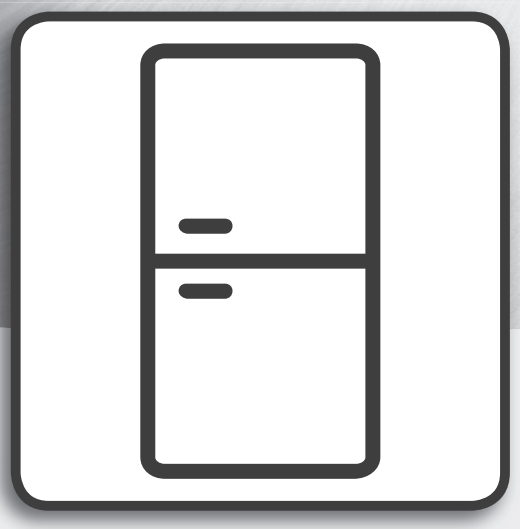


Қосалқы бөлшектер арнайы нормативтік талаптарға сәйкес 7 немесе 10 жылға дейін қол жетімді болады.

# Тығыздағышты алмастыру




**400011372170**



# Колдонуучунун колдонмосу

# КОЛДОНУУЧУНУН КОЛДОНМОСУ

*МАЗМУНУ*

**Колдонуу жана Кам көрүү колдонмосу . . . . . 3**
**Муздаткыч лампасы** . . . . . 3
LED жарыгы лампасын алмаштыруу (үлгүсүнө жараша) . . . . . 3
Текчелер . . . . . 3
Эшик . . . . . 3
**Шайманды кантип колдонуу керек** . . . . . 4
Биринчи жолу колдонуу . . . . . 4
Муздаткыч бөлүмү жана тамак ашты сактоо . . . . . 4
Жаңы тамакты жана ичимдиктерди кантип сактоо керек . . . . . 4
Тоңдургуч бөлүмүндө азык-түлүк сактоо . . . . . 5
Үйдө тоңдурулган тамак аштардын сактоо мөөнөтү . . . . . 5
Тоңдургуч бөлүктү кантип эритүү керек . . . . . 6
Функционалдык үндөр . . . . . 6
Эгер шайман колдонулбаса, ага карай сунуштамалар . . . . . 6
**Тазалоо жана кармоо** . . . . . 7
**Төшөлүүчү нерсени алмаштыруу** . . . . . 8

# Муздаткыч лампасы

Шаймандын муздаткыч бөлүгүндөгү жарык берүү тутумунда LED жарыгы колдонулган, ал адатта колдонулуучу лампага салыштырмалуу жакшыраак жарык берип, элект кубатын үнөмдөөгө шарт түзөт. Эгер сизге алмаштыруу керек болсо, техникалык жардам берүү кызматына байланышыңыз.
*Маанилүү:* Муздаткыч бөлүмүнүн лампасы анын эшиги ачылганда, күйгүзүлөт.

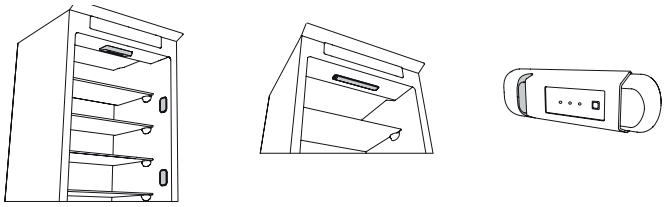
## LED жарыгы лампасын алмаштыруу (үлгүсүнө жараша)

Кичине лампаны алмаштыруудан мурда ар дайым жабдууну электр тогунан ажыратыңыз. Андан кийин сиздин өнүмүңүздүн кичине лампасынын түрүнө негизделген нускамаларды сактаңыз. Техникалык көмөк көрсөтүү кызматында жана ыйгарым укук берилген сатуучуларда бар кичине лампаны бирдей сапаттагы башка лампага алмаштырыңыз.
Кичине лампанын 1) түрү
Кичине лампа чыгарыш үчүн тизмекте көрсөтүлгөндөй саатын жебесине каршы бураңыз. Жабдууну кайра кошуудан мурда 5 мүнөт күтүңүз.
LED жарыгы лампасы (макс. 25Вт.)





Кичине лампанын 2) түрү
Эгерде продукцияда жарыктык диод лампасы бар болсо, төмөнкү тизмекте көрсөтүлгөндөй, алмаштыруу керек болсо Техникалык көмөк көрсөтүү кызматына кайрылыңыз. Жарыктык диод лампалары салттуу электрдик кичине лампалардан узагыраак убакытка чейин жарайт, ички көрүнүштү жакшыртат жана экологиялык жактан таза болуп саналат.



## Текчелер

бардык суурма үкөктөр, эшик текчелер жана текчелер алынып салынат.

## Эшик

**Эшиктин ачылуу багытын өзгөртүү**
Эскертүү: Эшикти ачуунун багытын өзгөртүүгө болот. Эгерде бул иш-аракет сатып алынгандан кийинки кызмат тарабынан аткарыла турган болсо, анда ага кепилдик берилбейт.
**Орнотуу колдонмосундагы** нускаманы аткарыңыз.

# Шайманды кантип колдонуу керек

## Биринчи жолу колдонуу

Орнотуудан кийин шайманды кубаттуулукка туташтырууга чейин жок дегенде эки саат күтүңүз. Шайманды электр менен камсыздоо желесине туташтыргыла, ал автоматтык түрдө иштеп баштайт. Заводдо орнотулган тамак-аш сактоо температурасы үлгүлүү болуп саналат.
Шайманды күйгүзгөндөн кийин, нормалдуу толтурулган шайман туура сактоо температурасына жетишүүсү үчүн 4-6 саат күтүшүңүз зарыл. Чыпканы таңгактоодо көрсөтүлгөндөй (эгерде бар болсо) антибактериялык жана жытка каршы чыпканы желдеткичке коюңуз. Эгерде үн сигналы чыкса, демек, температура сигналы чыкты: баскычты басып акустикалык сигналдарды өчүрүңүз.

## Муздаткыч бөлүмү жана тамак ашты сактоо

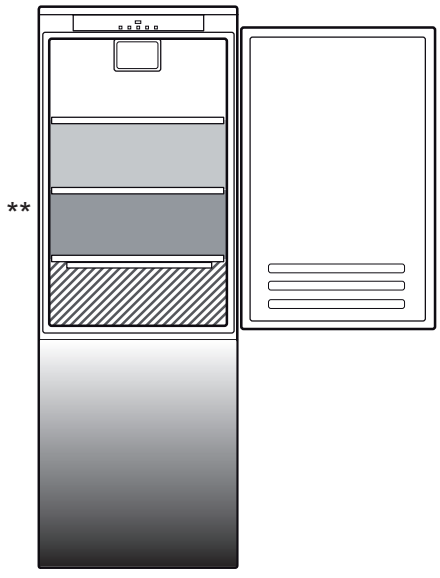
Муздаткыч бөлүгү жаңы тамак-аш менен суусундукту сактоого мүмкүндүк берет. Муздаткыч бөлүк толугу менен автоматтык түрдө эрийт. Бөлүктүн ички арткы бетиндеги суунун тамчыларынын анда-санда пайда болушу автоматтык эритүү фазасынын белгиси. Эриген суу агызгычка багытталат жана андан кийин контейнерге чогултулат,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

Эскертүү: айланадагы абанын температурасы, эшиктин ачылышы жана шаймандын жайгашуу орду эки бөлүмдүн ичиндеги температураларына өзүнүн таасирин тийгизиши мүмкүн. Бул факторлорго карата температураларды жөнгө салыңыз. Аябай нымдуу шарттарда, муздаткыч бөлүгүндө, айрыкча айнек текчелерде конденсат пайда болушу мүмкүн. Мындай учурда сизге суюктук куюлган контейнерлерди жабуу (мисалы: кумарадагы шорпо), курамында көп суу бар тамак-ашты ороо (мисалы: жашылча-жемиштер) жана эгерде бар болсо, желдеткичти иштетүү сунушталат. бардык суурма үкөктөр, эшик текчелер жана текчелер алынып салынат.

**Вентиляция**
Желдеткич бөлүктөрдүн ички температуралардын бөлүштүрүлүшүнө, натыйжада тамак-аштын жакшы сакталышына жана ашыкча нымдуулукту төмөндөтүүгө жакшы мүмкүнчүлүктү берет. Желдеткич аянтчасын тоспоңуз.

## Жаңы тамакты жана ичимдиктерди кантип сактоо керек

Ири өлчөмдөгү этилен газын чыгарган жана тамак аштар (алмалар, өрүктөр, алмуруттар, авакадо, инжир, кара өрүктөр, карагат, коондор, буурчак) жана салат, жашылча-жемир сыяктуу бул газга сезимтал болгон тамактар сактоо мөөнөтүн кыскартпагандай кылып ар дайым өзүнчө коюлушу же оролушу керек; мисалы, помидорлорду, киви жемиши же капуста менен чоогу койбоңуз. Жетиштүү аба айланышын камсыз кылуу үчүн тамак-ашты бири-бирине өтө жакын салбаңыз. Тамактарды ороого, кайра иштетүүгө болгон пластмасса, алюминий жана айнек контейнерлерди жана жабышкак тасманы колдонуңуз.
Эгерде муздаткычка салынуучу тамактын көлөмү өтө аз болсо, бөлүкчөнүн муздагыраак аймагында жайгашкандыктан жашылча-жемиштер салынуучу идиштердин жогору жагындагы текчелерди колдонууңузду сунуштайбыз. Суюктуктарга жана жыт чыгаруучу же тартып алуучу же даам өткөрүүчү тамак-аштарга ар дайым жабыла турган контейнерлерди колдонуңуз жеалардын үстүн жабыңыз. Бөтөлкөлөрдүн кулап кетүүсүн алдын алууга, сиз бөтөлкө кармагычты колдоно аласыз.




*Шарттуу белгилер*

**МЕЛҮҮН АЙМАК**
Тропикалык жемиштер, консервалар, ичимдиктер, жумурткалар, соустар, туздалган бадыраңдар, май, джемдерди сактоо үчүн сунушталат

**МУЗДАК АЙМАК**
Сыр, сүт, сүт азыктары, деликатесстер, йогурт сактоого сунушталынат

**ЭҢ МУЗДАК АЙМАК**
Балык, эт, муздак эт кесиндилерин жана дессерттерди сактоого сунушталынат

**ЖАШЫЛЧА-ЖЕМИШ СУУРМАСЫ**

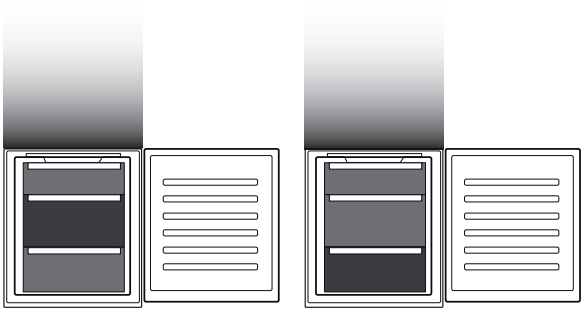
** "0 ° ZONE" БӨЛҮМҮ болгон үлгүлөр үчүн "эң муздак аймак" бөлүнүп көрсөтүлгөн

## Тоңдургуч бөлүмүндө азык-түлүк сактоо

Тоңдургуч бөлүмүндө ******* тоңдурулган жана жаңы салынган азык-түлүктү узак убакытка сактоого болот. 24 сааттын ичинде тоңдурула турган жаңы тамак-аштын саны тактачада жазылган. Аба эркин айлануу мүмкүндүк берүү үчүн тамак-аш таңгактарынын айланасында жетиштүү орун калтыруу менен тоңдургуч бөлүктүн ичиндеги тоңдуруу аянтчага жаңы тамак-ашты салыңыз. Жарым-жартылай эритилген тамак-ашты кайра тоңдурбоо сунушталат. Суу кирүүсүн, нымдуулукту же коюулантууну болтурбоо үчүн тамак-ашты ороо маанилүү.

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

**Суурмаларды алып салуу**
Суурма үкөктөрдү сыртты көздөй болушунча тартыңыз, көтөрүңүз жана алып салыңыз. Көбүрөөк орун бошотуу үчүн тоңдургуч бөлүмүндөгү суурмаларды чыгарып салсаңыз болот. Азык-түлүктү грилге/текчеге койгондон кийин эшиктин бекем жабылганын текшериңиз.



***

*Шарттуу белгилер*

**ТОҢДУРГУЧ СУУРМА ҮКӨК**

**ТОҢДУРУУ АЙМАГЫНЫН СУУРМАСЫ** (МАКСИМАЛДУУ МУЗДАТУУ ЗОНАСЫ) жаңы/даярдалган тамак-ашты тоңдурууга сунушталат.

*** СВ310 е СВ380 үлгүлөрү үчүн гана (Жашылча-жемиш суурма үкөгүнүн капталындагы Заводдук мүнөздөмөсү бар тактачаны караңыз)

## Үйдө тоңдурулган тамак аштардын сактоо мөөнөтү

**ТОҢДУРУУ БӨЛҮМҮ**

| Өнүм | Сактоо мөөнөтү (-12°C) | Сунушталган сактоо мөөнөтү (-18°C) | Сактоо мөөнөтү (-24°C) |
|---|---|---|---|
| Май же маргарин | 1 ай | 6 ай | 9 ай |
| **Балык** | 1 ай | 1-3 ай | 6 ай |
| Жемиштер (цитрус жемиштеринен башка) жана жашылчалар | 1 ай | 8-12 ай | 12 ай |
| **Эт**<br>Ветчина<br>Куйкаланган эт (уй-чочко-козу эти)<br>Стейктер же кесилген эт (уй-козу-чочко эти) | 1 ай | <br>2 ай<br>8-12 ай<br>4 ай | 12 ай |
| Сүт, жаңы жасалган суусундуктар, быштак, балмуздак же шербет | 1 ай | 1-3 ай | 5 ай (балмуздак 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, туздалган бадыраң, май, джем | 3-4 жума | 3-4 жума | 3-4 жума |
| Тропикалык жемиштер | Сунушталбайт | 2-4 жума | 3-4 жума |
| быштак, сүт, сүт азыктары, каймак | 2-5 күн | 2-5 күн | 2-5 күн |
| Муздак эт кесиндилери, таттуулар, эт жана балык, үйдө бышырылган тамак | 3-5 күн | 1-2 күн | Сунушталбайт |
| Жашылча-жемиштерди сактоо (тропикалык жана цитрус жемиштеринен башка) | 15 күн | 10-12 күн | 4-7 күн |

## Тоңдургуч бөлүктү кантип эритүү керек

1. Тамак-ашты тоңдургуч бөлүмүнөн чыгарганга чейин Fast Freeze/Fast Cool* (Тез тоңдуруу/Тез муздатуу) режимин төрт саатка күйгүзүү сунушталат, ал эритүү фазасында тамак-ашты сактоого жардам берет.
2. Эритүү үчүн жабдууну өчүрүңүз жана суурма үкөктөрдү алып салыңыз. Тоңдурулган тамак-ашты муздак жерге коюуңуз. Муздун эрүүсүнө мүмкүндүк берүү үчүн эшикти ачып салыңыз. Эритүү учурунда суу чыгып кетпеши үчүн тоңдургуч бөлүктүн астына суу жакшы соро турган чүпүрөктү коюу жана аны үзгүлтүксүз сыгып туруу сунушталат.
3. Тоңдургуч бөлүктүн ичин тазалаңыз жана аны кылдаттык менен кургатыңыз.
4. Жабдууну кайра иштетиңиз жана тамак-ашты ичине кайра салыңыз.

## Функционалдык үндөр

1. Шайман иштеп жатканда компрессордон чыккан үн демейдеги көрүнүш.




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




3. Компрессор иштеп же иштебей жатканда кыйчылдаган добуш чыгышы мүмкүн: бул шаймандын структурасынын адаттагыдай добушу.




4. Мүмкүн болгон вибрациялардын алдын алуу үчүн муздаткыч эшиктин ичиндеги бөлүмдөр, муздаткыч бөлүмдөгү текчелер жана суурмалар туура салынганын жана коюлганын текшериңиз.
5. Вибрацияны алдын алууга айнек контейнерлерди (бөтөлкөлөрдү, банкаларды, жана башкаларды) бир бирине тийгизип койбогула.
6. Бул шайман компрессор менен жабдылган. Ал оптималдуу ылдамдыкты иштеп электр энергияны сарптоосун азайтат. Кээ бир ситуацияларда (жайында же эгерде тамактын көп көлөмү салынганда) компрессор ылдамдыгын көбөйтөт жана ошондуктан ал көбүрөөк үн чыгарышы мүмкүн.

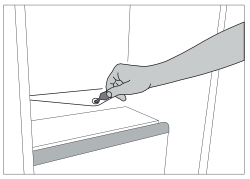
## Эгер шайман колдонулбаса, ага карай сунуштамалар

**Шайманды колдонбогон учурда**
Жабдууну электр тогунан ажыратыңыз, бошотуңуз, 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

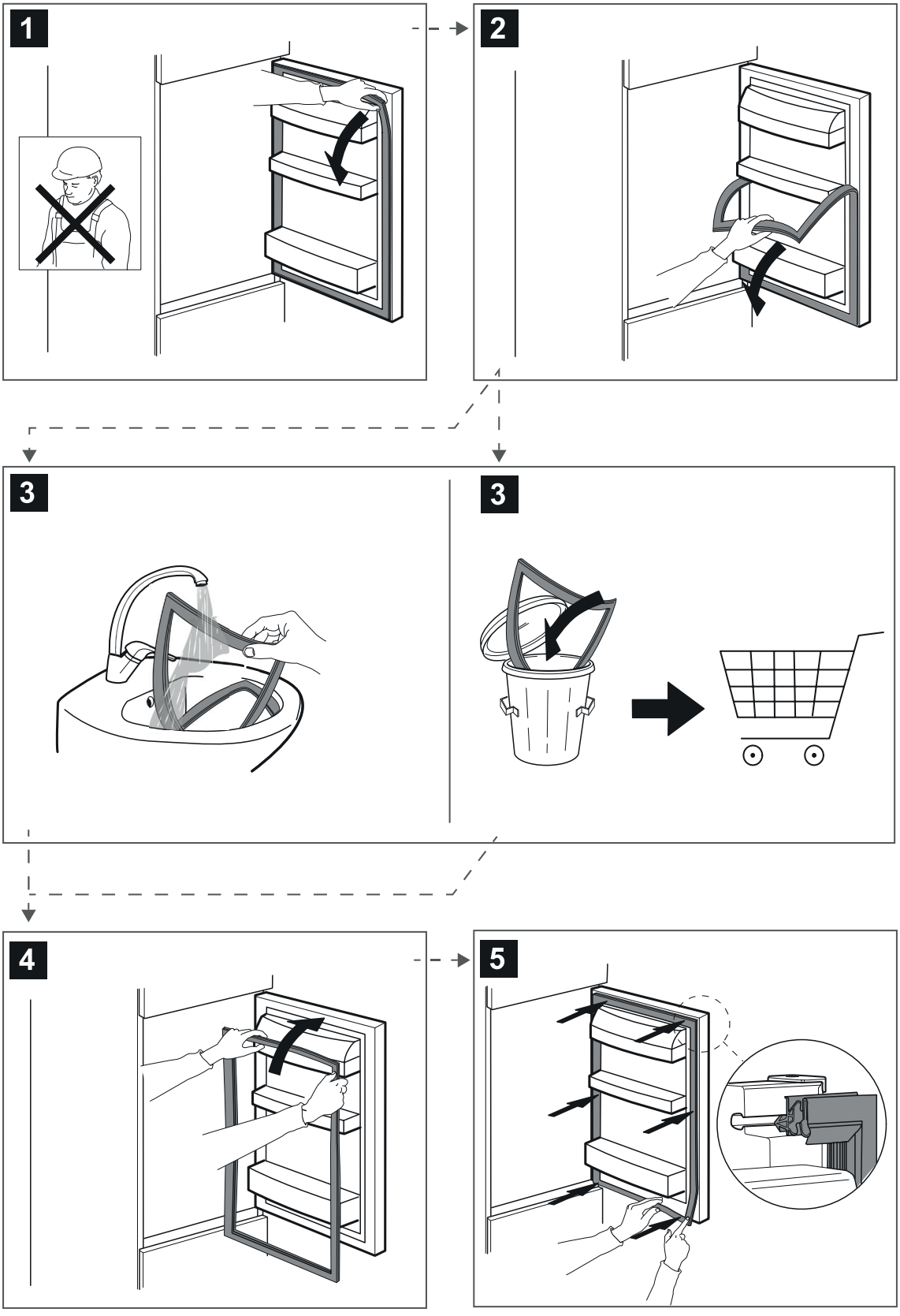
**Ар кандай кармоо же тазалоо операцияларын аткаруудан мурда шайманды штепсель вилкасынан же электр тогунан ажыратыңыз.**
**Эч качан абразивдерди колдонбоңуз. Муздаткычтын бөлүктөрүн, тез күйүүчү суюктуктар менен тазалабаңыз.**
**Буу тазалоо каражаттарын колдонбоңуз.**
**Баскычтар жана башкаруу панелинин дисплейи спирт же спирттен келип чыккан заттар менен тазаланбашы керек. Жөн гана кургак чүпүрөк менен тазалоо зарыл.**

Жабдууну анда-санда чүпүрөктү колдонуп жылуу суунун эритмеси жана муздаткычтын ичин тазалоого арналган нейтралдуу тазалоочу каражаттар менен тазалаңыз.
Эриген суунун туруктуу жана туура агышын камсыз кылуу үчүн жашылча-жемиштер үчүн суурма үкөктүн жанындагы муздаткыч бөлүктүн арткы бет жагында жайгашкан суу агызгычтын ичин көрсөтүлгөн аспапты колодонуу менен үзгүлтүксүз тазалаңыз.

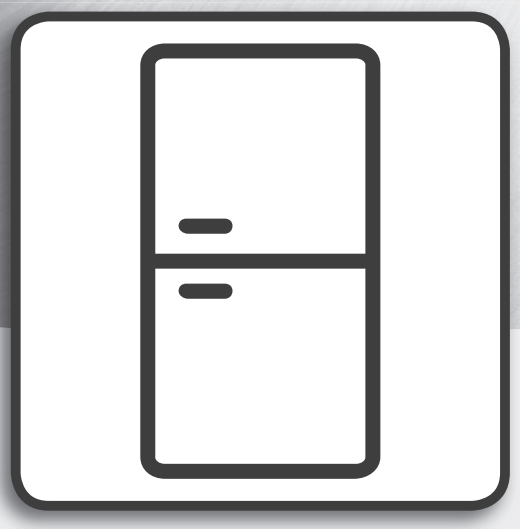


Тетиктер, атайын эрежелердин талаптарына ылайык, 7ден тартып 10 жылга чейинки мөөнөттө жеткиликтүү болот.

# Төшөлүүчү нерсени алмаштыруу




**400011372170**



# Naudojimo vadovas

# NAUDOJIMO VADOVAS

*RODYKLĖ*

**Naudojimo ir priežiūros vadovas ..... 3**
**Šaldytuvo lemputė** ..... 3
LED lemputės keitimas (priklauso nuo modelio) ..... 3
Lentynos ..... 3
Durelės ..... 3
**Kaip naudoti prietaisą** ..... 4
Naudojimas pirmą kartą ..... 4
Šaldytuvo skyrius ir maisto laikymas ..... 4
Kaip laikyti šviežią maistą ir gėrimus ..... 4
Šaldiklio skyrius, maisto laikymas ..... 5
Namuose šaldytų produktų laikymo laikas ..... 5
Kaip atitirpdyti šaldiklio skyrių ..... 6
Funkciniai garsai ..... 6
Rekomendacijos, kaip elgtis, jei prietaisas nenaudojamas ..... 6
**Valymas ir priežiūra** ..... 7
**Tarpiklio keitimas** ..... 8

# Šaldytuvo lemputė

Šaldytuvo skyriaus vidus apšviečiamas LED lempute. Ji ryškesnė nei tradicinės lemputės ir pasižymi itin mažomis energijos sąnaudomis. Jei reikia pakeisti lemputę, kreipkitės į techninės priežiūros centrą.
***Svarbu.*** Šaldytuvo skyriaus apšvietimas įjungiamas, kai atidaromos šaldytuvo durelės.

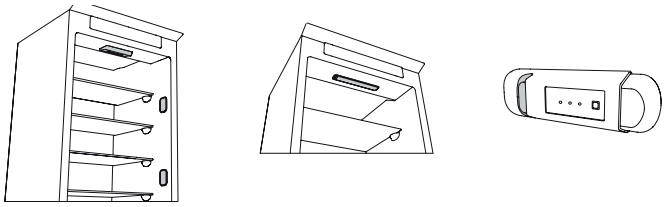
## LED lemputės keitimas (priklauso nuo modelio)

Prieš keisdami elektros lemputę, visuomet atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo. Tuomet sekite instrukcijas, skirtas jūsų prietaise naudojamai lemputei. Pakeiskite lemputę kita, turinčia tokias pat savybes, kurią galite įsigyti iš Techninės priežiūros tarnybos arba įgaliotų pardavėjų.
1 lemputės tipas
Norėdami išimti lemputę, sukite ją prieš laikrodžio rodyklę, kaip parodyta paveikslėlyje.
Prieš vėl įjungdami prietaisą, palaukite 5 minutes.
LED lemputė (maks. 25 W)





2 lemputės tipas
Jeigu prietaise įmontuotos LED lemputės, kaip pavaizduota paveikslėlyje apačioje, prireikus jas pakeisti, susisiekite su Techninės priežiūros tarnyba. LED lemputės naudojamos ilgiau nei įprastos lemputės, jos pagerina matomumą viduje ir nekenkia aplinkai.



## 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 po pardavimo tarnyba, garantija netaikoma. Vadovaukitės nurodymais **įrengimo vadove.**

# Kaip naudoti prietaisą

## Naudojimas pirmą kartą

Įrengę prieš prijungdami prietaisą prie maitinimo palaukite bent dvi valandas. Prijunkite prietaisą prie elektros tinklo ir jis pradės veikti automatiškai. Tinkamiausios maisto laikymo temperatūros yra iš anksto nustatytos gamykloje.
Įjungę prietaisą, turite palaukti 4–6 valandas, kol bus pasiekta tinkama įprastai pripildyto prietaiso laikymo temperatūra.
Antibakterinį nuo kvapų saugantį filtrą įdėkite į ventiliatorių, kaip parodyta ant filtro pakuotės (jei yra). Jei pasigirsta garsinis signalas, vadinasi, buvo pertrauktas temperatūros signalas: paspauskite mygtuką, kad išjungtumėte garsinį signalą.

## Šaldytuvo skyrius ir maisto laikymas

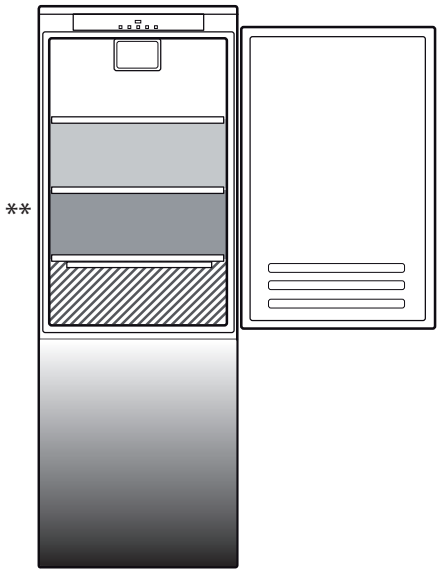
Šaldytuvo skyrius skirtas šviežiam maistui ir gėrimams laikyti. Šaldytuvo skyrius visiškai atšyla automatiškai. Nuolat pasirodantys vandens lašai vidinėje šaldytuvo skyriaus galinės sienos pusėje yra automatinio atitirpinimo požymis. Atitirpęs vanduo nukreipiamas į angą, paskui teka į talpą, iš kurios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

Pastaba. Aplinkos temperatūra, dažnas durų atidarinėjimas ir prietaiso vieta gali turėti įtakos vidinei šių dviejų skyrių temperatūrai. Temperatūrą reguliuokite atsižvelgdami į šiuos faktorius. 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.

**Oro ventiliacija**
Ventiliatoriaus oras užtikrina geresnį temperatūrų paskirstymą skyrių viduje, taigi, ir geresnį maisto išsaugojimą bei perteklinės drėgmės sumažinimą. Neužstatykite ventiliavimo zonos.

## Kaip laikyti šviežią maistą ir gėrimus

Maisto produktus, kurie išskiria daug etileno dujų (obuolius, abrikosus, kriaušes, persikus, avokadus, figas, slyvas, mėlynes, melionus, pupeles) arba yra jautrūs šioms dujoms, pavyzdžiui, vaisiai, daržovės ir salotos, visada reikia atskirti 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 perdirbamo plastiko, metalo, aliuminio ir stiklo indelius bei maistinę plėvelę.
Jei šaldytuve ketinate laikyti nedidelį maisto produktų kiekį, rekomenduojame naudoti lentynas virš vaisių ir daržovių stalčiaus, nes tai šalčiausia skyriaus vieta. Skysčius ir maisto produktus, kurie gali skleisti stiprius kvapus arba būti jais paveikti, laikykite uždaruose indeliuose arba uždenkite. Kad buteliai neišvirstų, galite pasinaudoti butelių laikikliu (tik tam tikruose modeliuose).




***Legenda***

**VIDUTINĖS TEMPERATŪROS ZONA**
Rekomenduojama tropiniams vaisiams, skardinėms, gėrimams, kiaušiniams, padažams, konservuotiems produktams, sviestui ir uogienei laikyti

**VĖSI ZONA**
Rekomenduojama sūriui, pienui, kasdieniams produktams, delikatesams, jogurtui laikyti

**ŽEMIAUSIOS TEMPERATŪROS ZONA**
Rekomenduojama mėsos gaminiams, desertams, mėsai ir žuviai laikyti

**VAISIŲ IR DARŽOVIŲ STALČIUS**

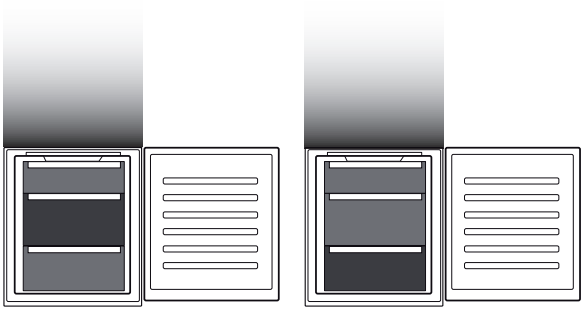
** Modeliuose su 0° ZONOS skyriumi šalčiausia vieta yra pažymėta legendoje

## Šaldiklio skyrius, maisto laikymas

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

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

**Stalčių išėmimas**
Patraukite stalčius į išorę, kiek jie leidžiasi, pakelkite ir išimkite. Kad būtų daugiau vietos, šaldiklio skyrių galima naudoti bet stalčių. Sudėję produktus ant grotelių / lentynų būtinai gerai uždarykite dureles.



***

***Legenda***

**ŠALDIKLIO STALČIAUS**

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

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

## Namuose šaldytų produktų laikymo laikas

**UŽŠALDYMO SKYRIUS**

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

**ŠALDYMO SKYRIUS**

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

## Kaip atitirpdyti šaldiklio skyrių

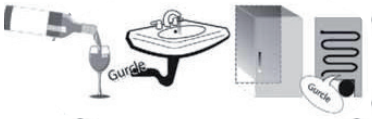
1. Patariama nustatyti žemesnę temperatūrą arba įjungti greito šaldymo funkciją „Fast Freeze“ / „Fast Cool“* bent keturioms valandoms prieš išimant maistą iš šaldymo kameros, kad būtų prailgintas maisto išsaugojimo laikas atitirpdant šaldytuvą.
2. Norėdami atitirpdyti, išjunkite prietaisą ir išimkite stalčius. Užšaldytą maistą padėkite į šaltą vietą. Palikite dureles atidarytas, kad ištirptų ledas. Kad išvengtumėte vandens tekėjimo atitirpdymo metu, patariama ant šaldymo kameros dugno padėti sugeriančią šluostę ir nuolat ją išgręžti.
3. Išvalykite ir kruopščiai išdžiovinkite šaldymo kameros vidų.
4. Vėl įjunkite prietaisą ir sudėti maistą.

## Funkciniai garsai

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




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




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




4. Patikrinkite, ar lentynėlės šaldytuvo durelėse, lentynos ir stalčiai šaldytuvo skyriuje yra tinkamai pritvirtinti ir įstatyti, taip išvengsite galimos vibracijos.
5. Kad išvengtumėte vibracijos, stiklinių indų (butelių, stiklainių ir pan.) nestatykite taip, kad jie liestųsi.
6. Šiame prietaise įrengtas kompresorius, kuris veikia optimaliu greičiu, kad būtų sumažintos energijos sąnaudos. Dėl šios priežasties gali būti, kad tam tikrais atvejais (vasarą arba kai įdėsite daug produktų) kompresorius veiks greičiau, todėl gali būt daugiau triukšmo nei įprasta.

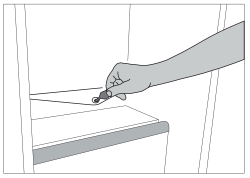
## Rekomendacijos, kaip elgtis, jei prietaisas nenaudojamas

**Jei prietaiso nenaudojate**
Atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo, ištuštinkite, atšildykite (jei reikia) ir išvalykite.
Laikykite duris šiek tiek praviras, kad į šaldytuvo skyrius patektų oro. Taip išvengsite pelėsio ir blogo kvapo.
**Nutrūkus energijos tiekimui**
Duris laikykite uždarytas, kad maistas išliktų šaltas kiek įmanoma ilgiau. Pakartotinai neužšaldykite maisto, kuris iš dalies atšilo.
Jeigu elektros tiekimo nėra ilgesnį laiką, gali įsijungti maitinimo išjungimo signalas (gaminiuose su elektronika).

# Valymas ir priežiūra

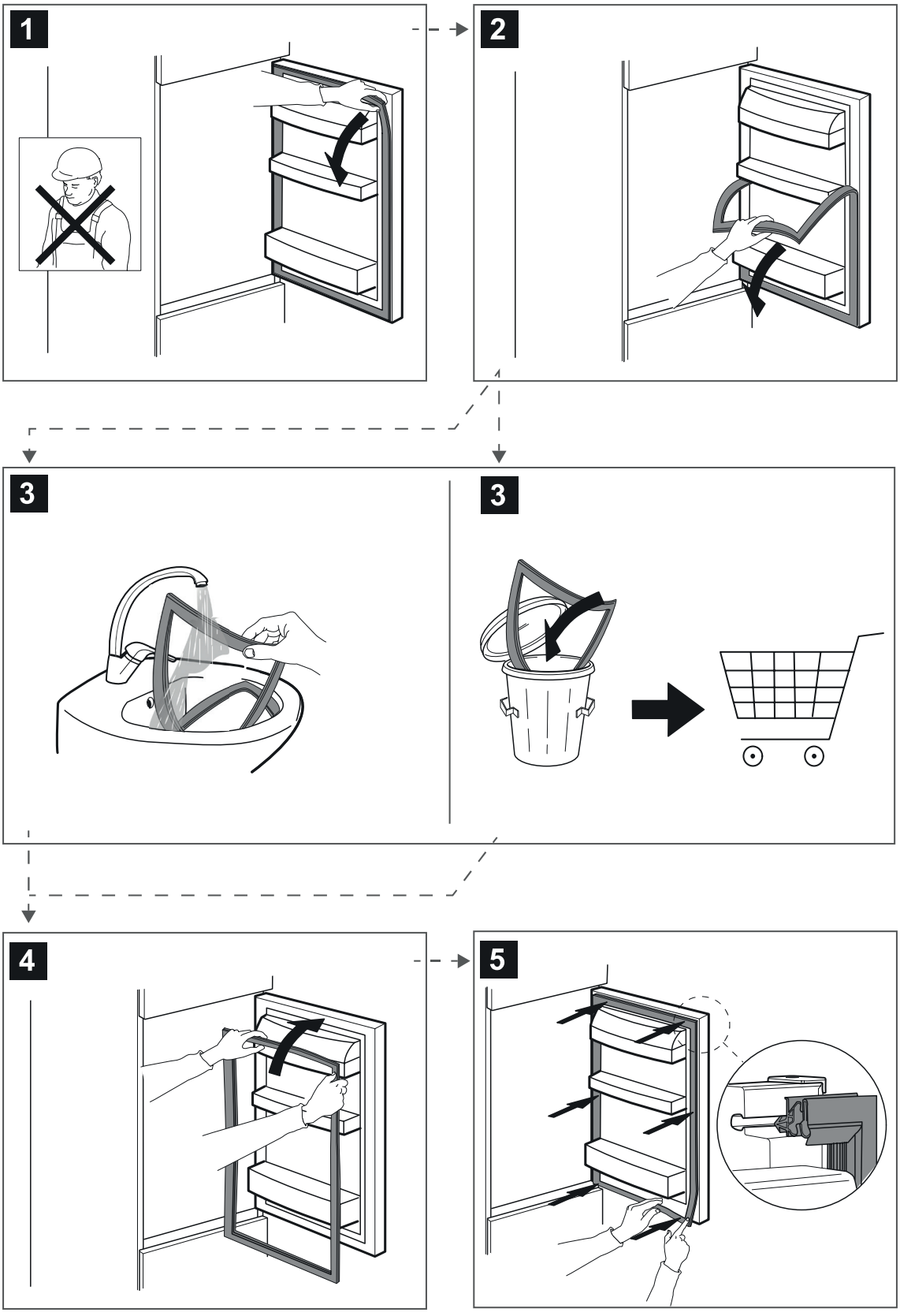
**Prieš vykdydami valymo arba techninės priežiūros darbus, būtinai prietaisą atjunkite nuo elektros tinklo arba atjunkite elektros tiekimą.**
**Niekada nenaudokite šveičiamųjų priemonių. Šaldytuvo dalių niekada nevalykite degiais skysčiais.**
**Nenaudokite valymo garu.**
**Mygtukų ir valdymo skydelio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

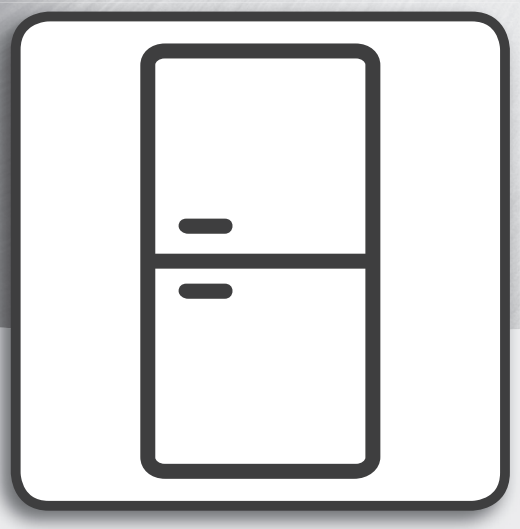
Nuolat valykite prietaisą šluoste ir šilto vandens bei neutralių valymo priemonių mišiniu, o ypač – šaldytuvo vidų.
Kad užtikrintumėte nuolatinį ir tinkamą atitirpusio vandens nutekėjimą, naudodami numatytas priemones reguliariai valykite angą, esančią galinėje šaldytuvo sienelėje, šalia vaisių ir daržovių stalčiaus.



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

# Tarpiklio keitimas





# Lietotāja rokasgrāmata

# LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA

*RĀDĪTĀJS*

**Lietošanas un apkopes instrukcija . . . . . 3**
**Ledusskapja gaismiņa** . . . . . 3
LED gaismas spuldzes nomaiņa(atkarībā no modeļa) . . . . . 3
Plaukti . . . . . 3
Durvis . . . . . 3
**Kā lietot ierīci** . . . . . 4
Pirmā lietošana . . . . . 4
Ledusskapja nodalījums un pārtikas uzglabāšana . . . . . 4
Kā uzglabāt svaigus pārtikas produktus un dzērienus . . . . . 4
Saldētava un pārtikas uzglabāšana . . . . . 5
Uzglabāšanas ilgums mājās sasaldētai pārtikai . . . . . 5
Kā atkausēt saldētavas nodalījumu . . . . . 6
Funkcionālas skaņas . . . . . 6
Ieteikumi ierīces neizmantošanas gadījumā . . . . . 6
**Tīrīšana un apkope** . . . . . 7
**Blīves nomaiņa** . . . . . 8

# Ledusskapja gaismiņa

Ledusskapja nodalījuma apgaismojuma sistēmā tiek izmantotas LED spuldzes, kas nodrošina labāku apgaismojumu nekā tradicionālās gaismas spuldzes, kā arī ļoti zemu enerģijas patēriņu. Ja nepieciešams veikt nomaiņu, sazinieties ar pilnvarotu tehniskās palīdzības dienestu.
***Svarīgi!*** Ledusskapja apgaismojums ieslēdzas, kad ledusskapja durvis tiek atvērtas.

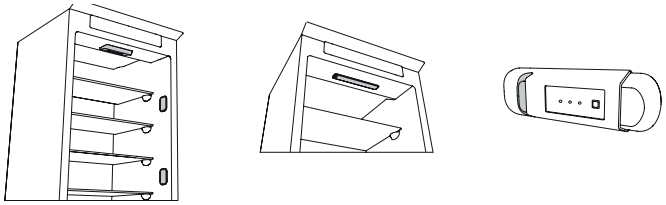
## LED gaismas spuldzes nomaiņa(atkarībā no modeļa)

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.
Gaismas veids 1)
Lai gaismas spuldzi noņemtu, atskrūvējiet to, griežot pretēji pulksteņrādītāja virzienam, kā redzams attēlā. Pirms atkārtoti pievienot ierīci, pagaidiet 5 minūtes.
LED gaismas spuldze (maks. 25W)





Gaismas veids 2)
Ja izstrādājumam ir LED diožu gaismas, kā parādīts nākamajos attēlos, nomaiņas nepieciešamības gadījumā sazinieties ar tehniskās palīdzības dienestu. LED diodes ir ilgnoturīgākas nekā parastās gaismas spuldzes, uzlabo iekšējo redzamību un ir draudzīgas videi.



## Plaukti

Visas atvilktnes, durvju plauktus un plauktus var izņemt.

## Durvis

**Durvju atvēršanas virziena maiņa**
Piezīme: Durvju atvēršanas virzienu var mainīt. Ja šo darbību veic pēcpārdošanas apkalpošanas dienests, uz to neattiecas garantija. Sekojiet norādījumiem **Montāžas instrukcijā.**

# Kā lietot ierīci

## Pirmā lietošana

Pēc ierīces uzstādīšanas nogaidiet vismaz divas stundas, pirms pievienojat ierīci strāvas padevei. Pievienojot ierīci elektrotīklam, tā sāk darboties automātiski. Pārtikas uzglabāšanas ideālā temperatūra ir iestatīta jau rūpnīcā.
Pēc ierīces ieslēgšanas pagaidiet 4-6 stundas, lai tiktu sasniegta normāli uzpildītai ierīcei nepieciešamā uzglabāšanas temperatūra. Novietojiet antibakteriālo aromāta novēršanas filtru (ja ir) ventilatorā, kā parādīts filtra iepakojumā. Ja atskan skaņas signāls, tas nozīmē, ka atskanējis temperatūras brīdinājuma signāls: nospiediet pogu, lai izslēgtu skaņas brīdinājuma signālus.

## Ledusskapja nodalījums un pārtikas uzglabāšana

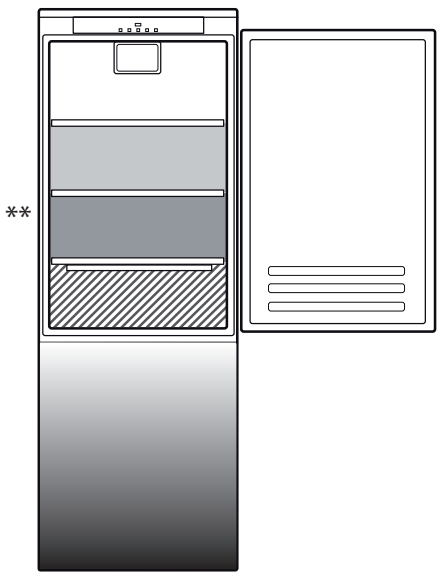
Ledusskapja nodalījumā var uzglabāt svaigu pārtiku un dzērienus. Ledusskapja nodalījums tiek atkausēts pilnīgi automātiski. Ja uz nodalījuma iekšējās aizmugures sienas reizēm redzami ūdens pilieni, tā ir automātiskās atkausēšanas posma pazīme. Atkausēšanas ūdens tiek aizvadīts uz drenu un pēc tam savākts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

Piezīme: vides temperatūra, durvju atvēršanas biežums un ierīces novietojums var ietekmēt abu nodalījumu iekšējo temperatūru. Iestatiet temperatūru atbilstoši šiem faktoriem. Ļoti mitros apstākļos ledusskapja nodalījumā var veidoties kondensāts, it īpaši uz stikla plauktiem. Šādā gadījumā ieteicams aizvērt konteinerus ar šķidrumiem (piemēram, buljona katlu) ietīt pārtiku ar augstu ūdens saturu (piemēram, dārzeņus) un ieslēgt ventilatoru (ja ir). Visas atvilktnes, durvju plauktus un plauktus var izņemt.

**Gaisa ventilācija**
Ventilatora gaisa plūsma ļauj nodalījumos vienmērīgi sadalīt temperatūru un līdz ar to labāk saglabāt pārtiku un samazināt lieko mitrumu. Nenobloķējiet ventilācijas zonu.

## Kā uzglabāt svaigus pārtikas produktus un dzērienus

Pārtiku, kas izdala etilēna gāzi (āboli, aprikozes, bumbieri, persiki, avokado, vīģes, žāvētas plūmes, mellenes, melones, pupiņas) vai ir jutīgi pret to, piemēram, augļi, dārzeņi un salāti, ieteicams atdalīt vai ietīt plēvē, lai tādējādi pagarinātu to uzglabāšanas laiku, piemēram, neuzglabājiet tomātus kopā ar kivi vai kāpostiem. Neuzglabājiet produktus pārāk cieši, tādējādi traucējot gaisa cirkulācijai. Lietojiet otrreizēji izmantojamus plastmasas, metāla, alumīnija un stikla traukus, un ietinamo plēvi, lai iesaiņotu pārtikas produktus.
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. Šķidrumus un ēdienus, kas var izdalīt aromātu vai uzņemt citas smaržas vai garšas, vienmēr ievietojiet noslēgtos traukos, vai arī apklājiet tos. Lai izvairītos no pudeļu apgāšanās, varat izmantot pudeļu turētāju (pieejams izvēlētajiem modeļiem).




***Apzīmējums***

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

**VĒSĀ ZONA**
Paredzēta siera, piena, ikdienas produktu, delikatešu, jogurta uzglabāšanai

**VĒSĀKĀ ZONA**
Paredzēta gatavo gaļas produktu, desertu, gaļas un zivju uzglabāšanai

**AUGĻU UN DĀRZEŅU ATVILKTNE**

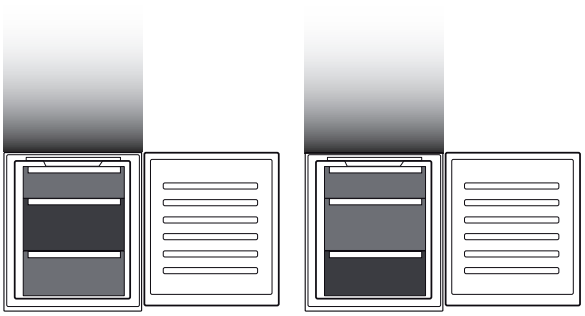
** Modeļiem ar "0 ° ZONE" NODALĪJUMU "vēsākā zona" ir izcelta apzīmējumā

## Saldētava un pārtikas uzglabāšana

Saldētavas nodalījums ******* ir paredzēts ilgai saldētas pārtikas uzglabāšanai un svaigas pārtikas sasaldēšanai. Svaigās pārtikas daudzums, ko var sasaldēt 24 stundu laikā, ir norādīts uz nominālu plāksnītes. Svaigo pārtiku sakārtojiet saldēšanas zonā saldētavas nodalījumā (skatiet Īso pamācību), atstājot pietiekami daudz vietas ap produktu iepakojumiem, lai gaiss varētu brīvi cirkulēt. Ieteicams atkārtoti nesaldēt daļēji atkusušus produktus. Ir svarīgi pārtiku ietīt tā, lai novērstu ūdens, mitruma vai kondensāta iekļūšanu.

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

**Atvilktņu izņemšana**
Izvelciet atvilktnes, cik iespējams, paceliet un izņemiet. Lai iegūtu lielāku tilpumu, saldētavas nodalījumu var izmantot bez atvilktnēm. Pēc ēdiena novietošanas uz režģiem/plauktiem pārliecinieties, vai durvis ir kārtīgi aizvērtas.



***

***Apzīmējums***

**SALDĒTAVAS ATVILKTNU**

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

*** Tikai CB310 e CB380 modeļiem (atsaucoties uz Datu plāksnīti, kas atrodas augļu un dārzeņu atvilktnes sānā)

## Uzglabāšanas ilgums mājās sasaldētai pārtikai

**SALDĒTAVAS NODALĪJUMS**

| Produkts | Glabāšanas periods (-12 °C) | Ieteicamais glabāšanas periods (-18 °C) | Glabāšanas periods (-24 °C) |
|---|---|---|---|
| Sviests vai margarīns | 1 mēnesis | 6 mēneši | 9 mēneši |
| **Zivs** | 1 mēnesis | 1–3 mēneši | 6 mēneši |
| Augļi (izņemot citrusaugļus) un dārzeņi | 1 mēnesis | 8–12 mēneši | 12 mēneši |
| **Gaļa**<br>šķiņķis, desiņas<br>Cepetis (liellopa gaļas, cūkgaļas, jēra gaļas)<br>Steiki vai karbonādes (liellopa, jēra, cūkgaļas) | 1 mēnesis | 2 mēneši<br>8–12 mēneši<br>4 mēneši | 12 mēneši |
| Piens, svaigs šķidrums, siers, saldējums vai šerbets | 1 mēnesis | 1–3 mēneši | 5 mēneši (nav ieteicams saldējumam) |
| Putnu gaļa (vistas, tītara) | 1 mēnesis | 5–7 mēneši | 9 mēneši |

**NESALDĒTO PRODUKTU NODALĪJUMS**

| Produkts | Glabāšanas periods 0–3 °C | Glabāšanas periods (3–6 °C) | Glabāšanas periods 6-8 °C |
|---|---|---|---|
| Konservi, dzērieni, olas, mērces, marinēti dārzeņi, sviests, ievārījums | 3–4 nedēļas | 3–4 nedēļas | 3–4 nedēļas |
| Tropiskie augļi | Nav ieteicams | 3–4 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 |

## Kā atkausēt saldētavas nodalījumu

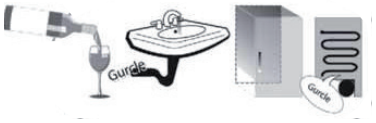
1. Ieteicams iestatīt zemāku temperatūru vai ieslēgt ātrās sasaldēšanas/ātrās dzesēšanas funkciju* vismaz četras stundas pirms pārtikas izņemšanas no saldētavas nodalījuma, lai paildzinātu produktu saglabāšanu atkausēšanas posma laikā.
2. Pirms atkausēšanas izslēdziet ierīci un izņemiet atvilktnes. Sasalušo pārtiku nolieciet vēsā vietā. Atstājiet durvis atvērtas, lai izkustu sarma. Lai atkausēšanas laikā nerastos ūdens noplūde, ieteicams saldētavas nodalījuma apakšā noklāt absorbējošu drānu un to regulāri izgriezt.
3. Iztīriet un rūpīgi nosusiniet saldētavas nodalījuma iekšpusi.
4. Atkal ieslēdziet ierīci un ievietojiet produktus.

## Funkcionālas skaņas

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




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




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




4. Lai izvairītos no iespējamām vibrācijām, pārbaudiet, vai sānu plaukti ledusskapja durvīs, plaukti un atvilktnes ledusskapja nodalījumā ir pienācīgi novietoti un piestiprināti.
5. Lai izvairītos no vibrācijas, stikla tvertnes (pudeles, burkas utt.) novietojiet tā lai tās savstarpēji nesaskartos.
6. Šī ierīce ir aprīkota ar kompresoru, kas darbojas ar optimālu ātrumu, lai samazinātu enerģijas patēriņu. Tāpēc iespējams, ka noteiktās situācijās (vasarā vai ievietojot lielu pārtikas daudzumu) kompresors palielina ātrumu un tāpēc ir trokšņaināks nekā parasti.

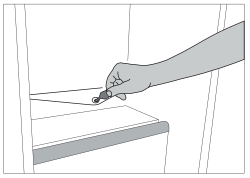
## Ieteikumi ierīces neizmantošanas gadījumā

**Ja ierīce netiek izmantota**
Atvienojiet ierīci no elektroapgādes, iztukšojiet, atkausējiet (ja nepieciešams) un iztīriet.
Atstājiet durvis pavērtas, lai nodalījumos cirkulētu gaiss. Tādējādi var izvairīties no pelējuma un sliktu aromātu veidošanās.
**Rīcība elektroapgādes pārtraukuma gadījumā**
Atstājiet durvis aizvērtas, lai produkti pēc iespējas ilgāk paliktu auksti. Atkārtoti nesaldējiet daļēji atkusušus produktus. Ilgstoša elektroapgādes pārtraukuma gadījumā var aktivizēties arī elektroapgādes pārtraukuma trauksme (produktiem ar elektroniku).

# Tīrīšana un apkope

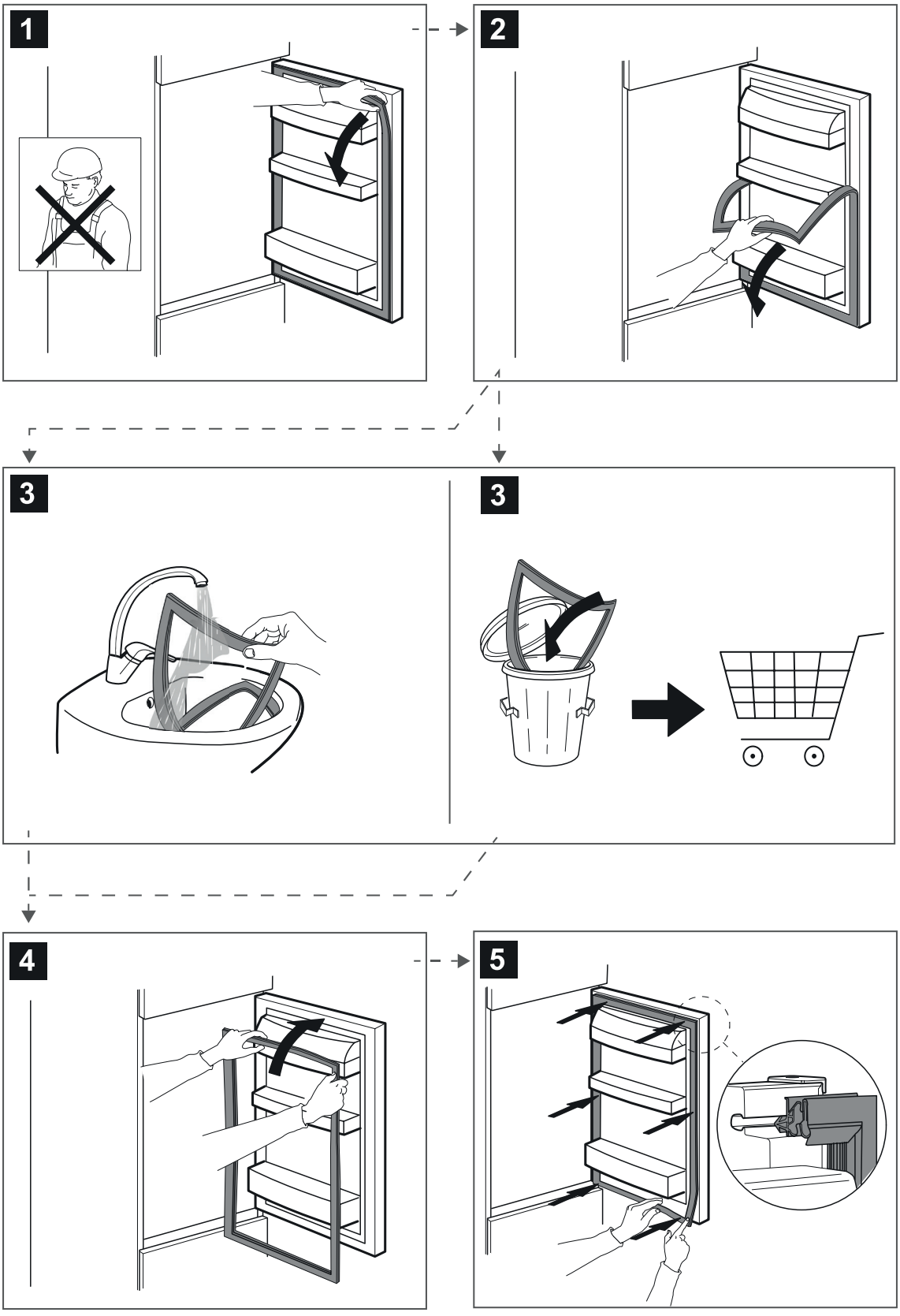
**Pirms ierīces tīrīšanas vai apkopes atslēdziet to no elektrotīkla vai atvienojiet barošanu.**
**Neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ledusskapja tīrīšanā neizmantojiet uzliesmojošus šķidrumus.**
**Neizmantojiet tvaika tīrītājus.**
**Pogas un vadības paneļa displeju nedrīkst tīrīt ar spirtu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

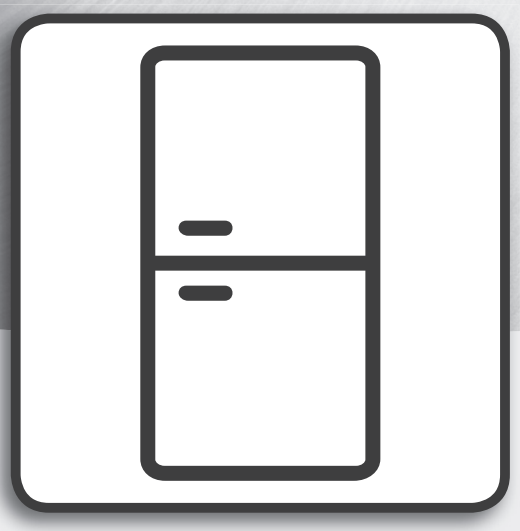
Ierīci laiku pa laikam notīriet ar drāniņu un silta ūdens un neitrālu tīrīšanas līdzekļu šķīdumu, kas ir paredzēts tieši ledusskapja iekšpuses tīrīšanai.
Lai nodrošinātu konstantu un pareizu atkausēšanas ūdens plūsmu, regulāri iztīriet drenu, kas atrodas ledusskapja nodalījuma aizmugures sienā blakus augļu un dārzeņu atvilktnei, izmantojot komplektā iekļauto piederumu.



Rezerves daļas būs pieejamas līdz 7 vai līdz 10 gadus atbilstoši konkrētajā regulējumā noteiktajām prasībām.

# Blīves nomaiņa





# Handleiding

# HANDLEIDING

*INDEX*

**Gids Gebruik & Onderhoud. . . . . 3**
**Koelkastverlichting** . . . . . 3
Het ledlampje vervangen (afhankelijk van het model) . . . . . 3
Schappen. . . . . 3
Deur. . . . . 3
**Gebruik van het apparaat** . . . . . 4
Eerste gebruik . . . . . 4
Koelvak en bewaren voedsel . . . . . 4
Verse etenswaren en dranken bewaren . . . . . 4
Voedsel bewaren diepvriescompartiment. . . . . 5
Bewaartijden voor zelf ingevroren etenswaren . . . . . 5
Hoe het vriesvak ontdooien . . . . . 6
Functionele geluiden . . . . . 6
Aanbevelingen wanneer het apparaat niet wordt gebruikt . . . . . 6
**Reinigen en onderhoud**. . . . . 7
**Vervanging afdichting**. . . . . 8

# 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.

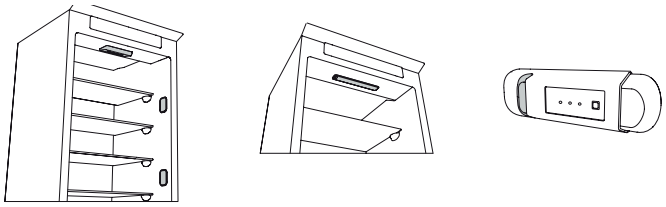
## Het ledlampje vervangen (afhankelijk van het model)

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.
Lamptype 1)
Schroef het lampje linksom los om het te verwijderen, zoals aangegeven in de afbeelding. Wacht 5 minuten voordat u het apparaat weer aansluit.
led-lampje (max. 25W)





Lamptype 2)
Als het product is uitgerust met Led-lampjes, zoals aangegeven in de onderstaande afbeeldingen, neemt dan contact op met het Technische Servicecentrum indien vervanging nodig is. Led-lampjes gaan langer mee dan traditionele lampjes, verbeteren het zicht in het apparaat en zijn milieuvriendelijk.



## 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 Consumentenservice valt dit niet onder de garantie.
Volg de instructies in **de Installatiegids.**

# Gebruik van het apparaat

## Eerste gebruik

Wacht minstens twee uren na de installatie vooraleer het apparaat aan te sluiten op het stopcontact. Nadat de stekker in het stopcontact is gestoken, begint het apparaat automatisch te werken. De ideale opslagtemperaturen voor etenswaar zijn vooraf in de fabriek afgesteld.
Na het inschakelen van het apparaat dient u 4-6 uur te wachten tot de juiste opslagtemperatuur voor een normaal gevuld apparaat is bereikt. Breng het antibacteriële filter tegen onaangename geuren op de ventilator aan, zoals aangeduid in de filterverpakking (indien aanwezig). Als het geluidssignaal afgaat, betekent dit dat het temperatuuralarm in werking is getreden: druk op de knop om de geluidsalarmen uit te schakelen.

## Koelvak en bewaren voedsel

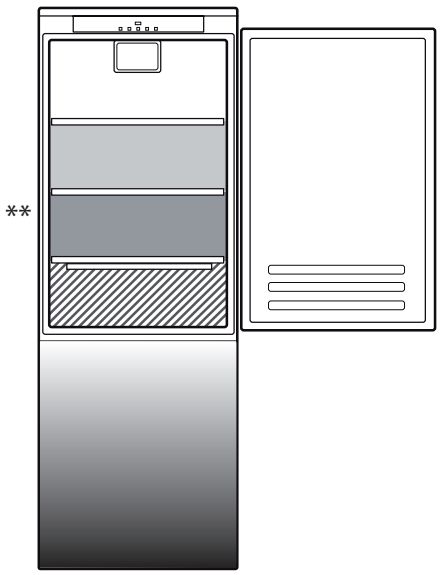
In het koelkastcompartiment kunnen verse etenswaar en dranken bewaard worden. Het ontdooien van het koelkastcompartiment vindt geheel automatisch plaats. De aanwezigheid van waterdruppels op de achterste binnenwand van het koelkastcompartiment is een teken van de automatische ontdooifase. Het dooiwater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

Opmerking: de omgevingstemperatuur, hoe vaak de deur wordt geopend en de plaats van het apparaat kan een invloed hebben op de interne temperatuur van de twee vakken. Stel de temperatuur in aan de hand 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.

**Ventilatie**
Dankzij de ventilatielucht is er een betere temperatuurverdeling in de compartimenten zodat het voedsel beter bewaard blijft en de vochtigheid verlaagd wordt. Zorg dat ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.

## Verse etenswaren en dranken bewaren

Levensmiddelen die een grote hoeveelheid ethyleengas afgeven en de levensmiddelen die gevoelig zijn voor dit gas, zoals fruit, groenten en salade, moeten altijd worden zodanig worden gescheiden of verpakt dat de houdbaarheid 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***

**GEMATIGDE 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**

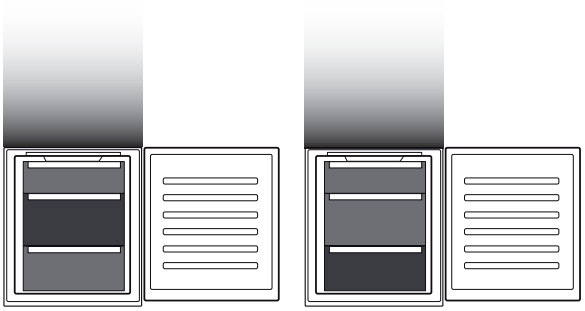
** Voor modellen met een COMPARTIMENT "ZONE 0°" is de "koudste zone" de zone die in de legenda wordt aangegeven

## Voedsel bewaren diepvriescompartiment

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

**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 een groter volume kan het diepvriescompartiment gebruikt worden zonder de laden. Zorg ervoor dat de deur goed is gesloten nadat u het voedsel terug op de roosters/schappen hebt gelegd.



***

***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 groente- en fruitlade)

## Bewaartijden voor zelf ingevroren etenswaren

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

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

## Hoe het vriesvak ontdooien

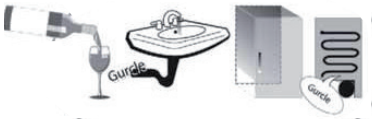
1. Het wordt aanbevolen de temperatuur kouder in te stellen of Snelvriezen/Snelkoelen* te selecteren minstens vier uur vooraleer het voedsel uit het vriesvak te halen, om de bewaartijd in de ontdooiingsfase te verlengen.
2. Om het compartiment te ontdooien, schakelt u het apparaat uit en verwijdert u de laden. Plaats de ingevroren etenswaar op een koele plek. Laat de deur open, zodat het ijs kan smelten. Om te voorkomen dat er tijdens het ontdooien water wegloopt, wordt geadviseerd een absorberende doek onderin het diepvriescompartiment te leggen en regelmatig uit te wringen.
3. Maak de binnenkant van het diepvriescompartiment schoon en droog zorgvuldig.
4. Schakel het apparaat weer in en plaats de etenswaar terug.

## Functionele geluiden

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




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




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




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

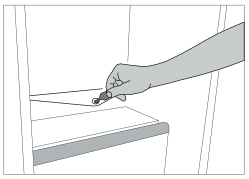
## Aanbevelingen wanneer het apparaat niet wordt gebruikt

**Bij geen gebruik**
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 schoonmaakmiddel dat geschikt is voor het reinigen van de binnenkant van een koelkast.
Om de constante en correcte afvoer van het dooiwater te garanderen, dient u de binnenkant van de afvoer in de achterwand van het koelkastcompartiment, in de buurt van de groenten- en fruitlade, schoon te maken met behulp van het bijgeleverde gereedschap.



Reserveonderdelen zullen beschikbaar zijn voor een periode tot 7 of tot 10 jaar, afhankelijk van de specifieke regelgeving.

# Vervanging afdichting

