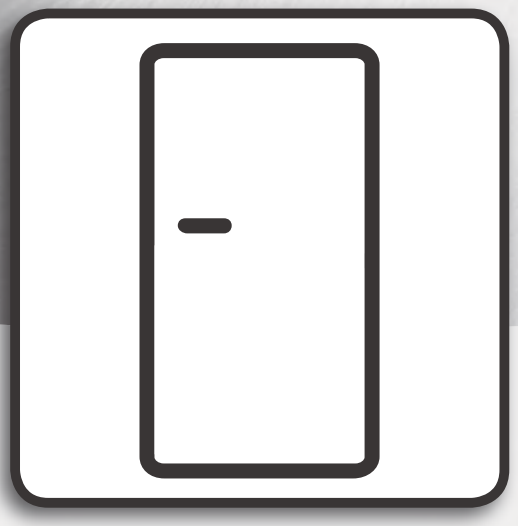


دليل الاستخدام

دليل المستخدم

فهرس

دليل الاستخدام والعناية **2**
مصباح الثلاجة 2
استبدال لمبة الإضاءة led (حسب الموديل) 2
الأرفف 2
الباب 2
كيفية استخدام الجهاز 3
الاستخدام لأول مرة 3
حيز التبريد وتخزين الطعام 3
كيفية تخزين الأطعمة والمشروبات الطازجة 3
* تخزين الأطعمة بحيز التجميد (وفقًا للموديل) 3
مدة صلاحية الطعام على الرف في درجات حرارة مختلفة 4
* كيفية إذابة تجميد حيز التجميد (وفقًا للموديل) 5
الأصوات الوظيفية 5
توصيات في حالة عدم استخدام الجهاز 5
الصيانة والتنظيف 6
تغيير الجوان 7

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)

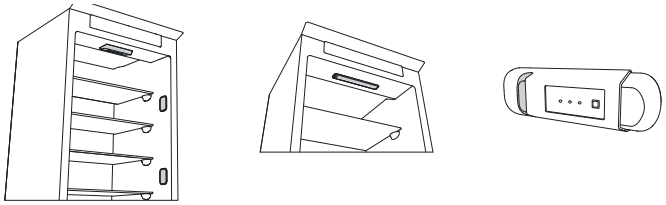
قم دائما بفصل الثلاجة عن مصدر الكهرباء قبل استبدال لمبة الإضاءة. ثم اتبع التعليمات حسب نوع لمبة الإضاءة في جهازك. استبدل لمبة الإضاءة بأخرى لها نفس المواصفات، والمتاحة لدى خدمة المساعدة الفنية والموزعين المعتمدين.

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 تتراوح 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

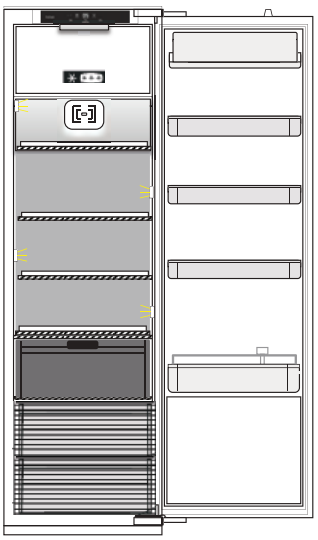
يتيح حيز التبريد إمكانية تخزين الأطعمة والمشروبات الطازجة. يتم إذابة التجمد من حيز التبريد بشكل أوتوماتيكي بالكامل. ويعد تواجد قطرات ماء أحيانا على الجدار الخلفي لحيز التبريد من الداخل دليلا على حدوث مروحلة الإذابة الأوتوماتيكية للتجمد. يتم توجيه الماء المذاب من التجمد أوتوماتيكيا إلى فتحة تصريف ثم تجميعه 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، يوصى 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 بتغطيها. لتجنب سقوط الزجاجات، يمكنك استخدام حامل الزجاجات (متوفر في موديلات معينة).



مفتاح الأشكال

المنطقة المعتدلة

موصى بها لتخزين فواكه المناطق الحارة، المعلبات، المشروبات، البيض، الصوص، المخللات، الزبدة، المربى

نطاق التبريد

مُوصى بها لتخزين الجبن، اللبن، الطعام اليومي، الأطعمة الحساسة، الزبادي

أبرد نطاق

موصى بها لتخزين شرائح اللحم البارد، والحلويات، اللحوم والأسماك

درج الفاكهة والخضروات

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

* تخزين الأطعمة بحيز التجميد (وفقًا للموديل)

(***) يسمح حيز التجميد بتخزين الأطعمة المجمدة لفترة طويلة. بإمكانك استخدام حيز "التخزين" لحفظ الأطعمة المجمدة فقط حيث أنه ليس له المقدرة على تجميد أية أطعمة طازجة جديدة.

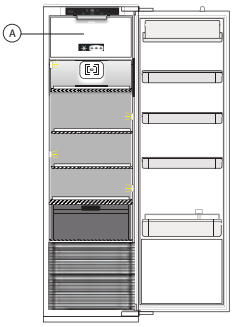
(***) يتيح حيز التجميد تخزين الأطعمة المجمدة وتجميد الأطعمة الطازجة لفترات طويلة. كمية الأطعمة الطازجة التي يمكن تجميدها في غضون 24 ساعة مبينة على لوحة الصنع. قم بترتيب الأطعمة الطازجة داخل منطقة الأطعمة المجمدة بحيز التجميد، بحيث تترك مساحة كافية حول علب الطعام لإتاحة تدوير الهواء بحرية. يوصى بعدم إعادة 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

A. **حيز التجميد** (إذا كان موجودا بالثلاجة)

مدة صلاحية الطعام على الرف في درجات حرارة مختلفة

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
أسماك	شهر واحد	1-3 أشهر	6 أشهر
الفواكه (باستثناء الحمضيات) & والخضروات	شهر واحد	8-12 شهر	12 شهر
لحم السجق الدسم لحم الروست (بقري-دسم-ضأن) الاستيك وشرائح اللحم (بقري-ضأن-دسم)	شهر واحد	شهران 8-12 شهر 4 أشهر	12 شهر
الألبان أو السوائل الطازجة أو الأجبان أو المثلجات أو الشربات	شهر واحد	1-3 أشهر	5 شهر (لا يوصى بذلك للمثلجات)
الدواجن (دجاج-ديك رومي)	شهر واحد	5-7 أشهر	9 أشهر

مدة صلاحية الطعام على الرف في درجات حرارة مختلفة

حيز الأطعمة الطازجة			
المنتج	**فترة التخزين (°3- 0 م)**	**فترة التخزين (6- 3 °م)**	**فترة التخزين (°8- 6 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، الحلويات، اللحوم، والأسماك والأطعمة المطهوة 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 تجميد حيز التجميد (وفقًا للموديل)

1. ينصح بضبط الحرارة عند درجات أكثر برودة أو تشغيل التجميد السريع/التبريد السريع *Fast Freeze/Fast Cool 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 جيد، لتجنب اهتزازات محتملة.

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.

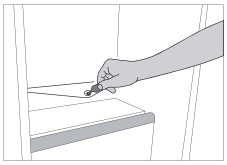
في حالة انقطاع التيار الكهربائي

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).

الصيانة والتنظيف

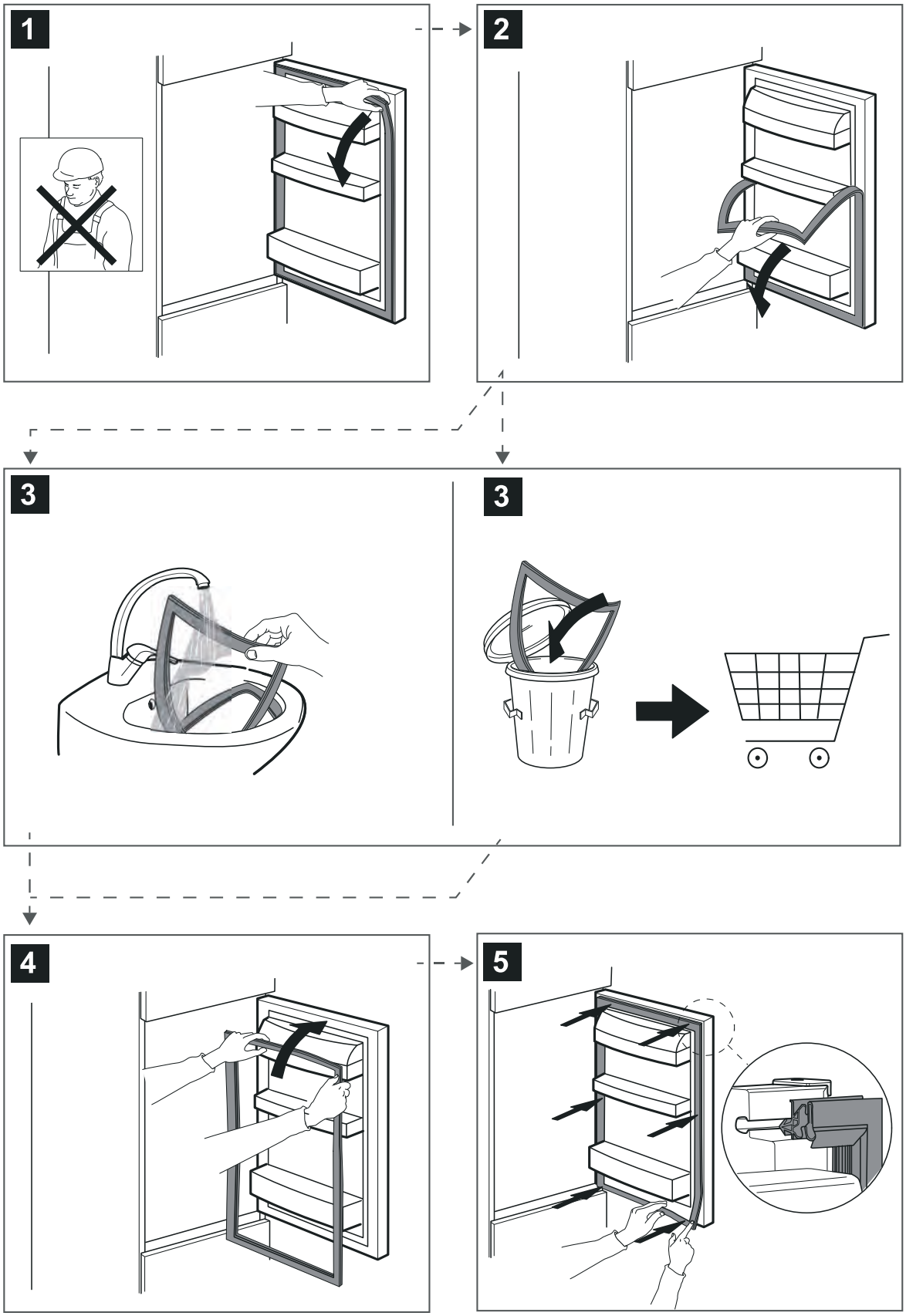
قبل القيام بأي عملية تنظيف أو صيانة، افصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية أو افصل مصدر الإمداد بالتيار الكهربائي.
لا تستخدم أي مواد خادشة. لا تستخدم في تنظيف أجزاء الثلاجة أي سوائل قابلة للاشتعال.
لا تستخدم أبدًا أجهزة التنظيف بالبخار.
لا يسمح بتنظيف الأزرار ولوحة التحكم باستخدام الكحول أو المواد المشتقة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

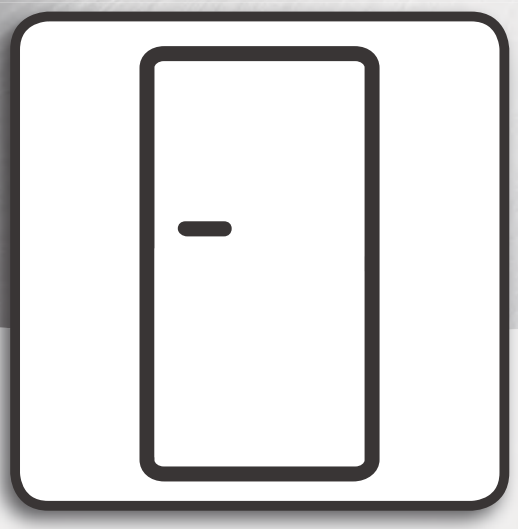


ستتوفر قطع الغيار لمدة تصل إلى 7 سنوات أو إلى 10 سنوات، وفقًا لمتطلبات التشريع الخاصة.

تغيير الجوان



400011398438



Ръководство за потребителя

РЪКОВОДСТВО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ

СЪДЪРЖАНИЕ

Ръководство за употреба и поддръжка 2
Осветление на хладилника 2
Смяна на led крушката (в зависимост от модела) 2
Рафтове 2
Вратичка 2
Употреба на уреда 3
Употреба за пръв път 3
Отделение на хладилника и съхранение на храни 3
Как да се съхраняват пресни храни и напитки 3
* Съхраняване на храни в отделението на фризера (в зависимост от модела) 4
Органолептични качества на храните при различни температури 4
* Как се обезскрежава отделението на фризера (в зависимост от модела) 5
Звуци на функциите 5
Препоръка в случай на неизползване на уреда 6
Почистване и поддръжка 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 вратата на хладилника е отворена, включва се осветлението на отделението на хладилника.

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.

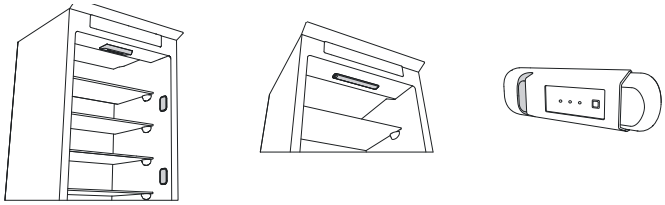
Осветление тип 1)

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. Ако тази операция се извършва от отдела за следпродажбено обслужване, тя 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 пълен 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.

Отделение на хладилника и съхранение на храни

Отделението на хладилника 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 отделението на хладилника 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.

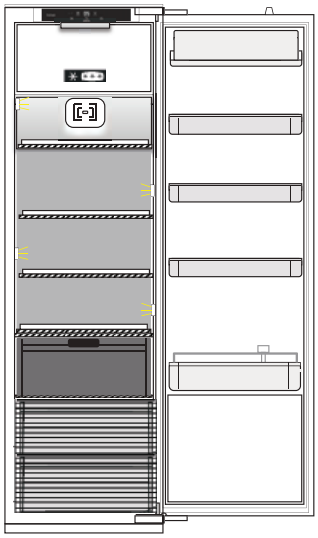
Вентилация на въздуха

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 съхранение на тропически плодове, консерви, напитки, яйца, сосове, 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

* Съхраняване на храни в отделението на фризера (в зависимост от модела)

(***) Отделението за замразени храни дава възможност за съхранение дълго време на замразени храни . Можете да използвате отделението "Съхранение" само за съхранение на замразени храни, НО ТО НЕ МОЖЕ ДА ЗАМРАЗЯВА НОВА ПРЯСНА ХРАНА.

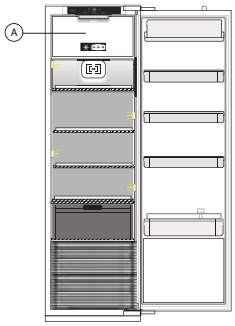
(***) Отделението на фризера позволява по-дълго съхранение на замразени храни и замразяване на пресни храни. Количеството на пресните храни, които могат да бъдат замразени за 24 часа, е посочено на табелката с основните данни. Подредете пресните храни в зоната за замразяване във фризерното отделение, като оставите достатъчно пространство около храните за осигуряване на свободно циркулиране на въздух. Препоръчва се да не замразявате отново частично размразените храни. От важно значение е да 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 в отделението на фризера. 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 отделението на фризера може да се използва без чекмеджетата. Уверете се, че вратата е добре затворена, след като оставите храните върху решетките/рафтовете.



Легенда

A. **ОТДЕЛЕНИЕ НА ФРИЗЕРА**(ако хладилникът разполага с такова)

Органолептични качества на храните при различни температури

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) & Зеленчуци	1 месец	8-12 месеца	12 месеца
Месо - шунка - наденички Печено месо (говеждо-свинско- агнешко) Стекове или котлети (говеждо-агнешко-свинско)	1 месец	2 месеца 8-12 месеца 4 месеца	12 месеца
Мляко, пресни напитки, сирене, сладолед или шербет	1 месец	1-3 месеца	5 месеца (не се препоръчва за сладолед)
Птиче месо (пилешко-пуешко)	1 месец	5-7 месеца	9 месеца

Органолептични качества на храните при различни температури

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

* Как се обезскрежава отделението на фризера (в зависимост от модела)

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 отделението на фризера, за да удължите запазването им по време на фазата на обезскрежаване.
2. За да обезскрежите, изключете уреда и извадете чекмеджетата. Поставете замразените храни на хладно място. Оставете вратичката отворена, за да се позволи разтопяването на скрежа. За избягване на излизането на водата по време на обезскрежаването се препоръчва да поставите попиваща кърпа в долната част на отделението на фризера и да я изстисквате редовно.
3. Почистете вътрешността на отделението на фризера 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 вратичката на хладилника и рафтовете и чекмеджетата в отделението на фризера са закрепени и поставени добре, за да се избегнат евентуални вибрации.

5. Не поставяйте стъклени съдове (бутилки, буркани и др.), така че да има директен допир помежду им, за да се избегнат вибрации.

6. Този уред е оборудван с компресор, който работи на оптимална скорост, за да намали консумацията на енергия. Понякога е възможно (през лятото или при поставяне на големи количества храни) компресорът да увеличи скоростта си и да бъде по-шумен от обичайното.

Препоръка в случай на неизползване на уреда

В случай на неизползване на уреда

Изключете уреда от захранването, изпразнете го, извършете обезскрежаване и (ако е необходимо) го почистете.

Оставете вратите леко отворени, за да се позволи циркулация на въздух вътре в отделенията. По този начин се избягва образуване на плесен и неприятни миризми.

В случай на прекъсване на захранването

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

Почистване и поддръжка

Преди да извършвате каквато и да е операция по почистване или поддръжка, извадете щепсела на уреда от контакта или изключете захранването му.

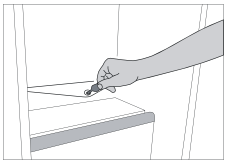
Никога не използвайте абразивни средства. Никога не почиствайте частите на хладилника със запалими течности.

Не използвайте уреди, почистващи с пара.

Бутоните и дисплеят на контролния панел не трябва да се почистват със спирт или вещества на основата на спирт, а със суха кърпа.

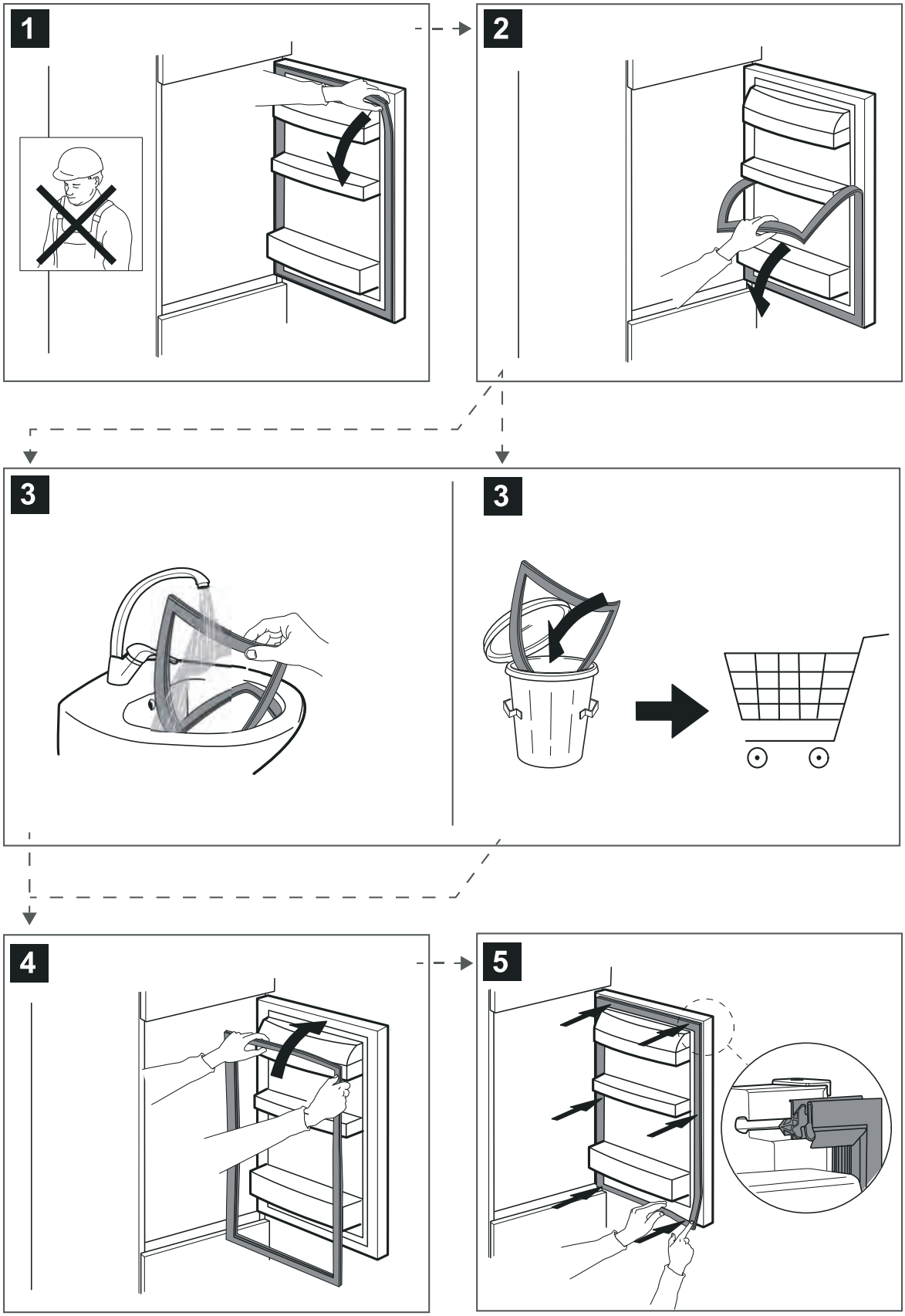
Почиствайте понякога уреда с кърпа и разтвор на топла вода и неутрални почистващи препарати, специално предназначени за почистване на вътрешността на хладилника.

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.

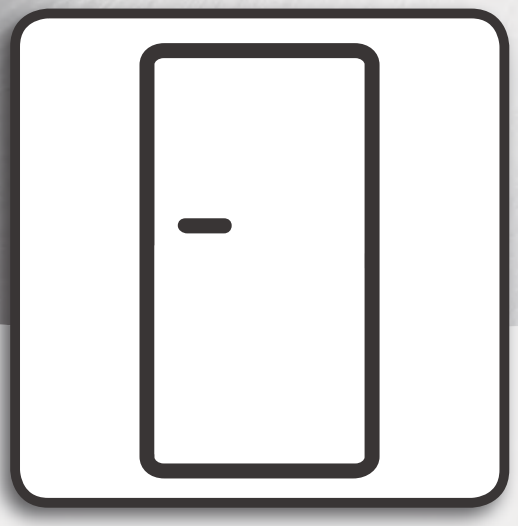


Резервните части ще бъдат налични за период до 7 или до 10 години, в съответствие със специфичните изисквания на Регламента.

Смяна на уплътнение



400011398438



Návod k použití

NÁVOD K POUŽITÍ

OBSAH

Návod k použití a údržbě 2
Osvětlení chladničky 2
Výměna LED žárovky (v závislosti na modelu) 2
Poličky 2
Dvířka 2
Jak spotřebič používat 3
První použití 3
Oddíl chladničky a skladování potravin 3
Jak uchovávat čerstvé potraviny a nápoje 3
* Ukládání potravin do mrazicího oddílu (v závislosti na modelu) 4
Trvanlivost potravin při různých teplotách 4
* Jak odmrazit oddíl mrazničky (v závislosti na modelu) 5
Provozní zvuky 5
Doporučení v případě, že se spotřebič nepoužívá 5
Čištění a údržba 6
Výměna těsnění 7

Osvětlení chladničky

Uvnitř chladničky jsou použity žárovky LED, které poskytují lepší osvětlení než klasické žárovky a mají současně velmi nízkou spotřebu energie. V případě potřeby jejich výměny se obraťte na službu technické pomoci.
Důležité: Při otevření dvířek chladicího oddílu se rozsvítí vnitřní osvětlení.

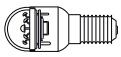
Výměna LED žárovky (v závislosti na modelu)

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

Žárovka typu 1)

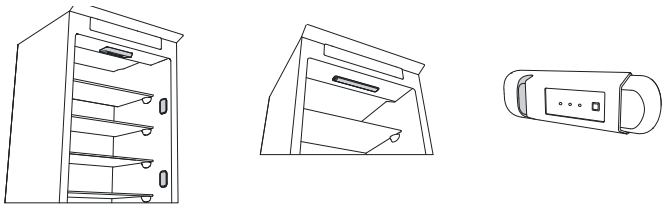
Žárovku vyjmete tak, že ji vyšroubujete proti směru hodinových ručiček, jak je znázorněno na obrázku. Před opětovným připojením spotřebiče vyčkejte 5 minut.

LED žárovka (max 25 W)



Žárovka typu 2)

Pokud produkt obsahuje žárovky LED, jak je znázorněno na obrázcích níže, kontaktujte v případě potřeby jejich výměny služby technické pomoci. Žárovky LED vydrží déle než tradiční žárovky, zlepšují vnitřní viditelnost a jsou šetrné k životnímu prostředí.



Poličky

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

Dvířka

Změna otevírání dveří

Poznámka: Směr otevírání dveří lze změnit. Pokud je tato změna prováděna pracovníky servisního střediska, nevztahuje se na ni záruka. Dodržujte pokyny v **Průvodci instalací**.

Jak spotřebič používat

První použití

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

Po zapnutí spotřebiče musíte vyčkat 4−6 hodin, než dojde k dosažení správné skladovací teploty. Platí pro obvyklé naplnění. Podle instrukcí na obalu umístěte antibakteriální filtr proti zápachu do ventilátoru (je-li k dispozici). Pokud je slyšet signál, znamená to, že došlo k aktivaci zvukového alarmu pro teplotu: stiskněte tlačítko pro vypnutí zvukových alarmů.

Oddíl chladničky a skladování potravin

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

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

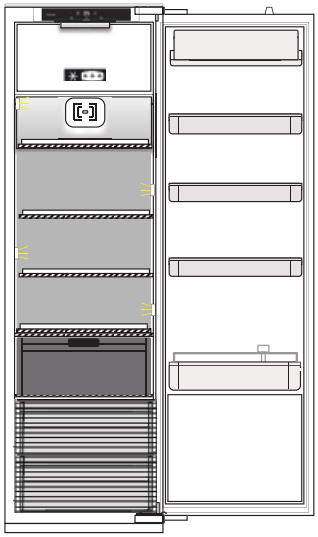
Vzduchová ventilace

Ventilační systém umožňuje rovnoměrnější rozložení teplot uvnitř oddílů, což zajišťuje lepší podmínky pro uchovávání potravin a snižuje nadměrnou vlhkost. Nezakrývejte ventilační oblast.

Jak uchovávat čerstvé potraviny a nápoje

Potraviny, které uvolňují velké množství ethylenu (jablka, meruňky, hrušky, broskve, avokádo, fíky, švestky, borůvky, meloun, fazole), a ty, které jsou na tento plyn citlivé, jako např. ovoce, zelenina a saláty, by měly být vždy skladovány odděleně nebo zabaleny, aby se nezkracovala jejich životnost; například neskladujte rajská jablíčka společně s kiwi nebo se zelím. Neukládejte potraviny příliš blízko u sebe, aby byla zajištěna dostatečná cirkulace vzduchu. K balení potravin používejte recyklovatelné plastové, kovové, hliníkové či skleněné nádoby a přilnavé fólie.

Pokud v chladničce skladujete malé množství potravin, doporučujeme použít police nad zásuvkou na ovoce a zeleninu, protože se jedná o nejchladnější oblast. Tekutiny nebo potraviny, které šíří nebo pohlcují pach nebo vůni, vždy uchovávejte v uzavřených nádobách nebo přikryté. Aby se zabránilo převržení láhví, můžete použít přihrádku na láhve (k dispozici u vybraných modelů).



Vysvětlivky

MÍRNÁ ZÓNA

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

CHLADNÁ ZÓNA

Je určena pro skladování sýrů, mléka, mléčných výrobků, lahůdek a jogurtů

NEJCHLADNĚJŠÍ ČÁST

Je určena pro skladování studených nářezů, dezertů, masa a ryb

ZÁSUVKA NA OVOCE A ZELENINU

** U modelů s oddílem „0 °" je nejchladnější zónou zóna zvýrazněná v popisku

* Ukládání potravin do mrazicího oddílu (v závislosti na modelu)

(***) Mrazicí oddíl umožňuje dlouhodobé skladování zmrazených potravin. Oddíl "Sklad" slouží pouze k uskladnění mražených potravin, NENÍ ALE MOŽNÉ V NĚM ČERSTVÉ POTRAVINY ZMRAZIT.

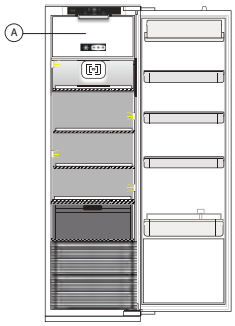
(***) Oddíl mrazničky umožňuje dlouhodobé uchovávání zmrazených potravin a mražení čerstvých potravin. Množství čerstvých potravin, které lze zamrazit během 24 hodin, je uvedeno na výrobním štítku. Čerstvé potraviny uspořádejte v prostoru pro zmrazování uvnitř mrazicího oddílu tak, aby kolem nich zůstal dostatečný prostor k volnému proudění vzduchu. Částečně rozmrazené potraviny se nedoporučuje znova zmrazovat. Je důležité zabalit potraviny způsobem, který zabrání vniknutí vody, vlhkosti nebo kondenzaci vody.

Ledové kostky

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

Vyjímání zásuvek

Přihrádky vysuňte tak daleko, jak to půjde, pak je nadzvedněte a vyjměte. Chcete-li zvětšit úložný prostor, můžete mrazicí oddíl použít bez zásuvek. Po uložení potravin zpět na mřížky/police se ujistěte, že jsou dvířka náležitě zavřená.



Vysvětlivky

A. **MRAZICÍ ODDÍL** (je-li součástí chladničky)

Trvanlivost potravin při různých teplotách

MRAZICÍ ODDÍL			
Výrobek	**Doba skladování (-12 °C)**	**Doporučená doba skladování (-18 °C)**	**Doba skladování (-24 °C)**
Máslo nebo margarín	1 měsíc	6 měsíců	9 měsíce
Ryba	1 měsíc	1−3 měsíce	6 měsíců
Ovoce (kromě citrusů) & zelenina	1 měsíc	8−12 měsíců	12 měsíce
Maso- Šunka- klobásy Pečeně (hovězí, vepřová, jehněčí) Plátky nebo kousky masa (hovězí, vepřové, jehněčí)	1 měsíc	2 měsíce 8−12 měsíců 4 měsíce	12 měsíce
Mléko, čerstvá tekutina, sýry, zmrzlina nebo sorbety	1 měsíc	1−3 měsíce	5 měsíců (nedoporučuje se pro zmrzlinu)
Drůbeží (kuře, krůta)	1 měsíc	5–7 měsíců	9 měsíce

Trvanlivost potravin při různých teplotách

ROZMRAZOVACÍ ODDÍL			
Výrobek	**Doba skladování 0–3 °C**	**Doba skladování (3–6°C)**	**Doba skladování 6–8 °C**
Plechovky, nápoje, vejce, omáčky, nakládaná zelenina, máslo, džem	3–4 týdny	3–4 týdny	3–4 týdny
Tropické ovoce	Nedoporučuje se	2–4 týdny	3–4 týdny
Sýry, mléko, mléčné výrobky, lahůdky, jogurty	2–5 dní	2–5 dní	2–5 dní
Nářezy ze studeného masa, zákusky, maso a ryby a doma připravené jídlo	3–5 dní	1–2 dny	Nedoporučuje se

ROZMRAZOVACÍ ODDÍL			
Výrobek	**Doba skladování 0–3 °C**	**Doba skladování (3–6°C)**	**Doba skladování 6–8 °C**
Zde skladujte zeleninu a ovoce (kromě tropického ovoce a citrusů)	15 dní	10–12 dní	4–7 dní

* Jak odmrazit oddíl mrazničky (v závislosti na modelu)

1. Za účelem zachování co nejvyšší kvality potravin během rozmrazování doporučujeme nastavit nižší teplotu nebo zapnout funkci „Rychlé mražení (Fast Freeze) / Rychlé chlazení (Fast Cool*)“, a to alespoň čtyři hodiny před vyndáním potravin z mrazicího oddílu.
2. Chcete-li oddíl odmrazit, vypněte spotřebič a vytáhněte přihrádky. Zmrazené potraviny vložte na chladné místo. Dveře nechte otevřené, aby námraza mohla roztát. Chcete-li zabránit úniku vody při odtávání námrazy, umístěte savou utěrku na dno mrazicího oddílu a pravidelně ji ždímejte.
3. Vyčistěte vnitřní část mrazicího oddílu a pečlivě ji vysušte.
4. Spotřebič následně opět zapněte a vložte dovnitř potraviny.

Provozní zvuky

1. Bzučení kompresoru spotřebiče v chodu je běžným jevem.

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

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

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

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

6. Za účelem snížení spotřeby energie na minimum je toto zařízení vybaveno kompresorem, který pracuje při optimální rychlosti. Za určitých okolností se tedy může stát (v létě nebo v případě vložení většího množství potravin), že kompresor začne pracovat rychleji a bude hlučnější, než je obvyklé.

Doporučení v případě, že se spotřebič nepoužívá

V případě, kdy se spotřebič nepoužívá

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

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

V případě přerušení napájení

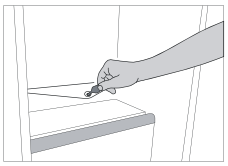
Dveře ponechte zavřené, aby jídlo zůstalo co nejdéle v chladu. Nezmrazujte znova potraviny, které se částečně rozmrazily. Dojde-li k delšímu výpadku proudu, může se aktivovat alarm výpadku proudu (u výrobků s elektronikou).

Čištění a údržba

Před každou údržbou nebo čištěním vytáhněte přívodní kabel z hlavní zásuvky nebo spotřebič odpojte od elektrické sítě.
Nikdy nepoužívejte abrazivní prostředky. Nikdy části chladničky nečistěte hořlavými kapalinami.
Nepoužívejte parní čističe.
Tlačítka a displej ovládacího panelu nesmí být čištěny alkoholem ani prostředky na bázi alkoholu, ale pouze suchým hadříkem.

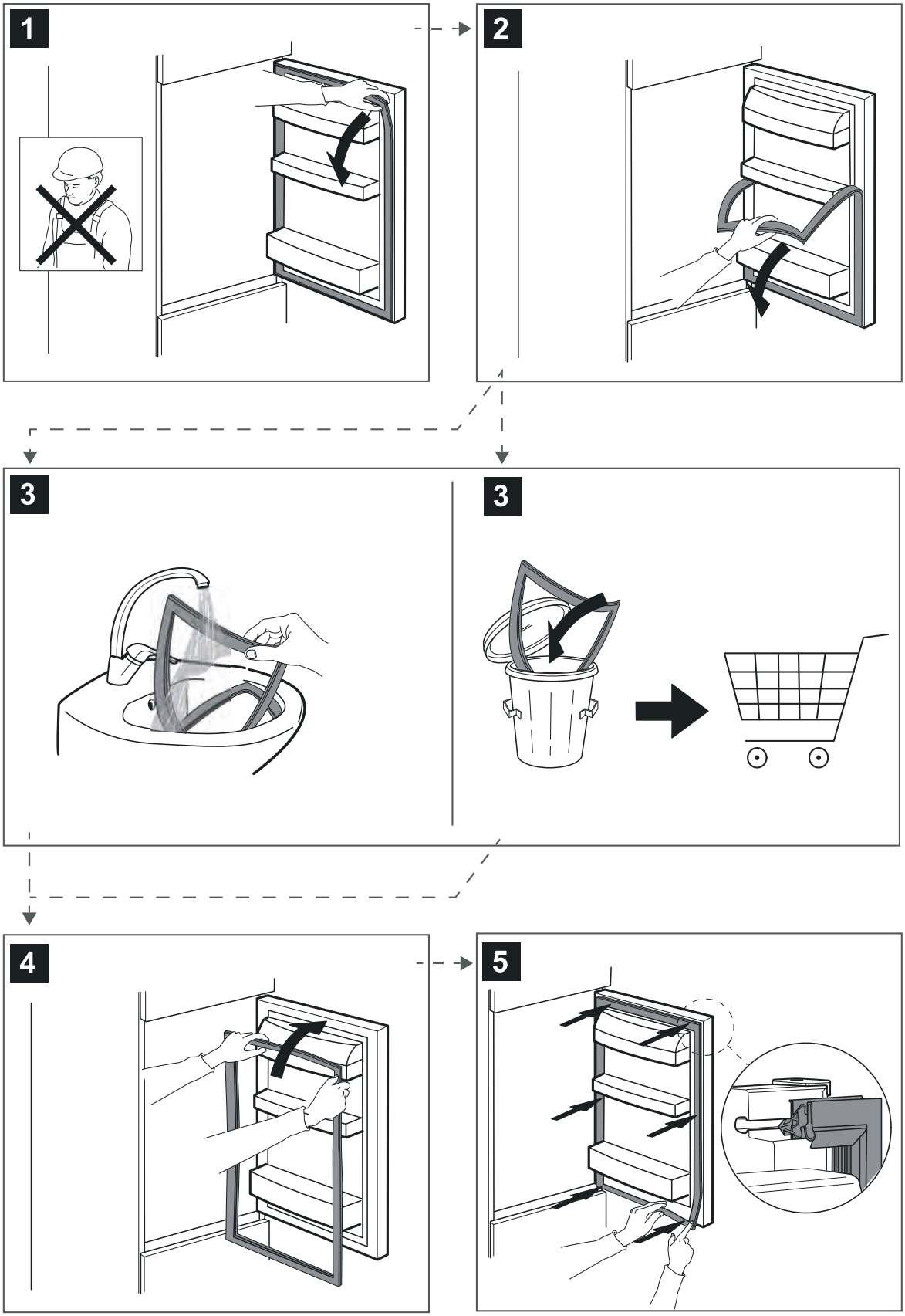
Spotřebič příležitostně očistěte hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a neutrálního čisticího prostředku určeného k čištění vnitřních prostor chladničky.

Pro zajištění stálého a správného odtoku rozmrzlé vody čistěte pravidelně, pomocí přiloženého nástroje, vnitřní část odtoku, který je umístěn na zadní stěně chladicího prostoru u zásuvky na ovoce a zeleninu.

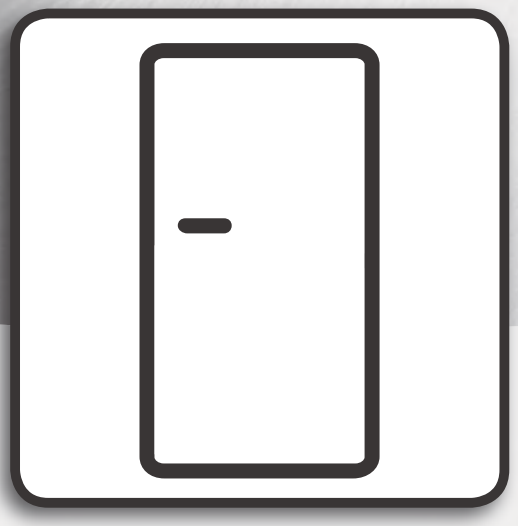


Náhradní díly budou k dispozici po dobu až 7 nebo 10 let v závislosti na konkrétních požadavcích nařízení.

Výměna těsnění



400011398438



Brugsvejledning

BRUGSVEJLEDNING

INDHOLDSFORTEGNELSE

Brugs- & vedligeholdelsesvejledning 2
Køleskabslys 2
Udskiftning af lysdiodepæren (afhængigt af model) 2
Hylder 2
Luge 2
Brug af apparatet 3
Førstegangsbrug 3
Køle- og fødevareopbevaringsafdeling 3
Opbevaring af friske fødevarer og drikkevarer 3
* Fryseafdeling til opbevaring af fødevarer (Afhængigt af model) 4
Madvarernes holdbarhed ved forskellige temperaturer 4
* Sådan afrimes fryseafdelingen (afhængigt af model) 5
Driftsrelaterede lyde 5
Anbefaling når apparatet ikke er i brug 5
Rengøring og vedligeholdelse 6
Udskiftning af pakning 7

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.

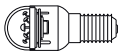
Udskiftning af lysdiodepæren (afhængigt af model)

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)

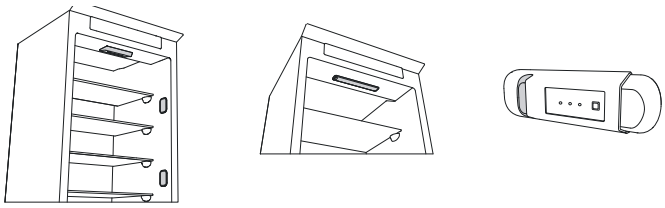
Pæren fjernes ved at dreje den mod urets retning, som vist på figuren. Vent 5 minutter, før apparatet atter tilsluttes.

Lysdiodepære (maks. 25 W)



Pæretype 2)

Hvis apparatet har LED-kontrollamper, som vist i figurerne herunder, kontaktes servicecenter i forbindelse med eventuel udskiftning. LED-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

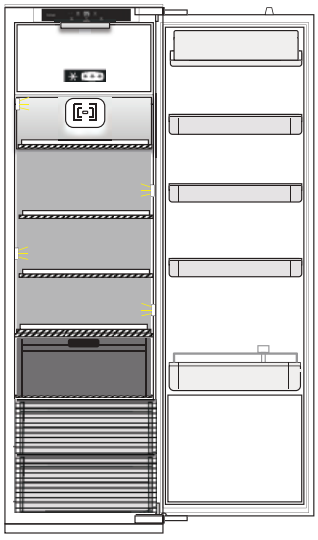
Køleafdelingen er velegnet til opbevaring af friske mad- og drikkevarer. Afrimningen af køleafdelingen er fuldautomatisk. Dannelse af vanddråber på køleafdelingens bagvæg betyder, at den automatiske afrimning er i gang. Afrimningsvandet ledes automatisk via en afløbskanal ud i en beholder, hvor det fordamper.

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, drikkevarer, 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

* Fryseafdeling til opbevaring af fødevarer (Afhængigt af model)

(***) Fryseafdelingen giver mulighed for at opbevare frosne fødevarer i lang tid. Du kan kun bruge afsnittet "Opbevaring" til at opbevare frosne fødevarer MEN DET ER IKKE I STAND TIL AT NEDFRYSE NYE FRISKE FØDEVARER.

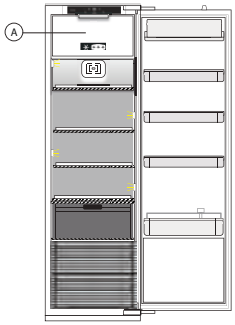
(***) Fryseafdelingen tillader langvarig opbevaring af frosne madvarer og indfrysning af friske fødemadvarer. Mængden af friske madvarer, der kan indfryses på 24 timer, er angivet på typepladen. Anbring friske madvarer, der skal indfryses, midt i indfrysningsrummet og sørg for fri luftcirkulation mellem 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

A. **FRYSEAFDELING**(Hvis køleskabet har en)

Madvarernes holdbarhed ved forskellige temperaturer

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) & grønsager	1 måned	8-12 måneder	12 måneder
Kød- Skinke- pølse Steg (okse-svin-lam) Steg eller koteletter (okse-lam-svin)	1 måned	2 måneder 8-12 måneder 4 måneder	12 måneder
Mælk, Frisk væske, Ost, Flødeis eller sorbet	1 måned	1-3 måneder	5 måneder (anbefales ikke for flødeis)
Fjerkræ (kylling-kalkun)	1 måned	5-7 måneder	9 måneder

Madvarernes holdbarhed ved forskellige temperaturer

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 (afhængigt af model)

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 kørekredsløbet 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

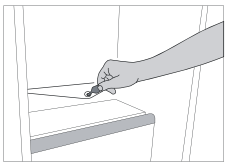
Hold dørene lukket, da det holder madvarerne kolde længst muligt. Frys aldrig optøede eller delvist optøede fødevarer igen. "Blackout-alarmen" kan også blive aktiveret ved en længerevarende strømafbrydelse (i produkter med elektronik).

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.

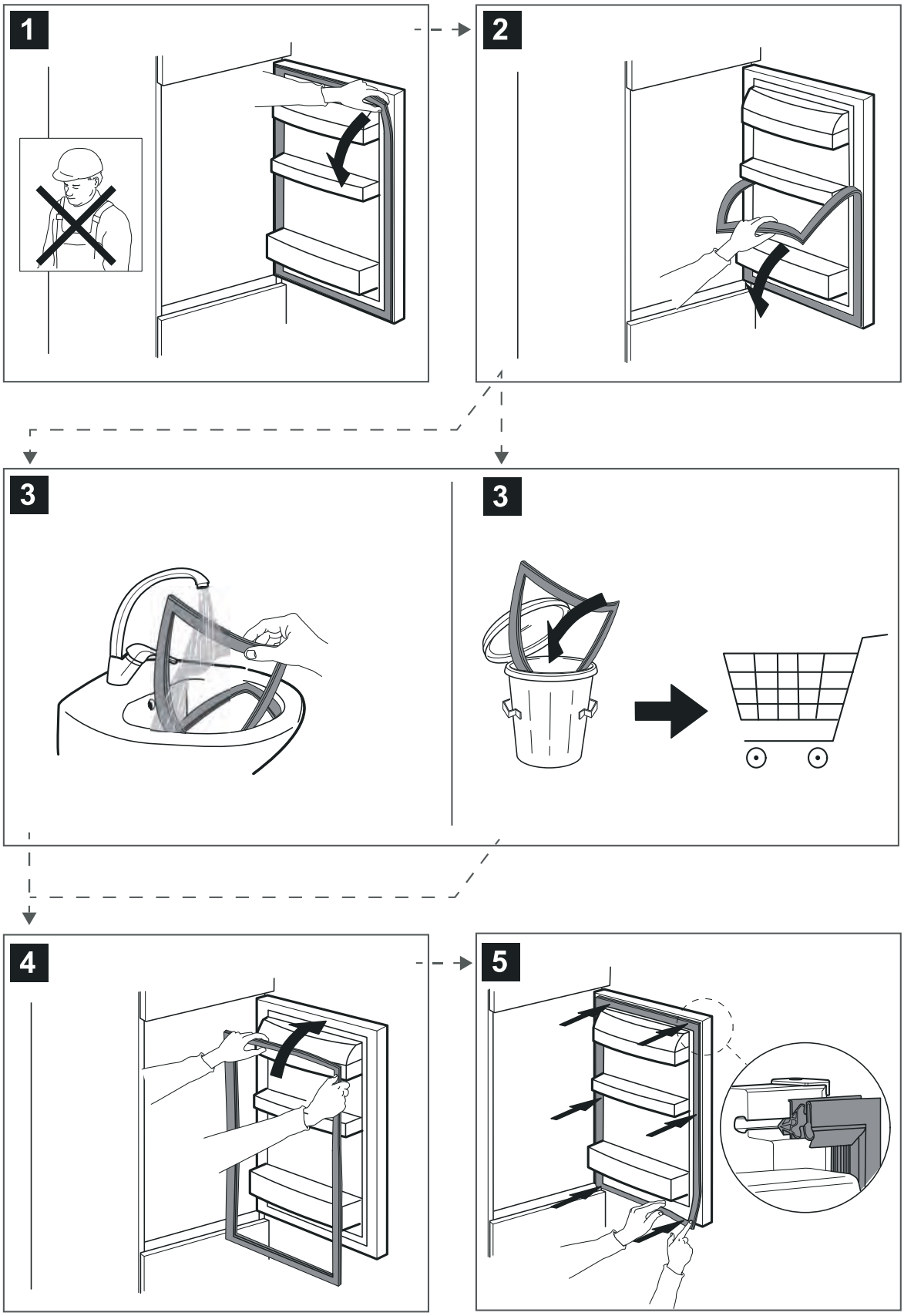
Rengør apparatet regelmæssigt med en klud fugtet med en opløsning af varmt vand og lidt neutralt rengøringsmiddel, der er velegnet til indvendig rengøring af køleskabet.

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.

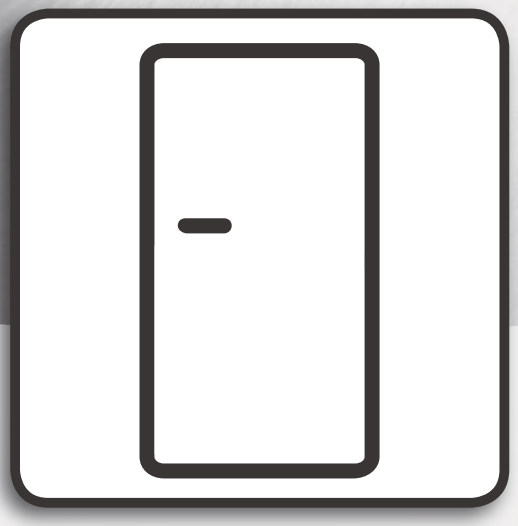


Reservedele vil stå til rådighed i en periode på op til 7 eller op til 10 år, i overensstemmelse med Forordningens specifikke krav.

Udskiftning af pakning



400011398438



Bedienungsanleitung

BEDIENUNGSANLEITUNG

INDEX

Gebrauchs- Anleitung 2
Kühlschranklicht 2
Austauschen der Glühlampe oder LED-Lampe (modellabhängig) 2
Ablageflächen 2
Tür 2
Bedienung des Gerätes 3
Erster Gebrauch 3
Kühlfach und Lagerung von Lebensmitteln 3
Aufbewahren von frischen Lebensmitteln und Getränken 3
* Gefrierfach Lebensmittellagerung (modellabhängig) 4
Haltbarkeit der Lebensmittel bei verschiedenen Temperaturen 4
* Abtauen des Gefrierfachs (modellabhängig) 5
Betriebsgeräusche 5
Empfehlungen bei Nichtgebrauch des Gerätes 5
Reinigung und Pflege 6
Dichtungsaustausch 7

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.

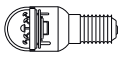
Austauschen der Glühlampe oder LED-Lampe (modellabhängig)

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)

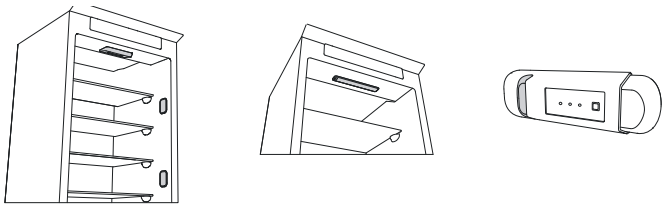
Drehen Sie die Glühlampe wie abgebildet gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entfernen. Warten Sie 5 Minuten, bevor Sie das Gerät wieder anschließen.

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 Kundendienst durchgeführt wird, ist er nicht durch die Garantie abgedeckt. Befolgen Sie die Anweisungen 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.

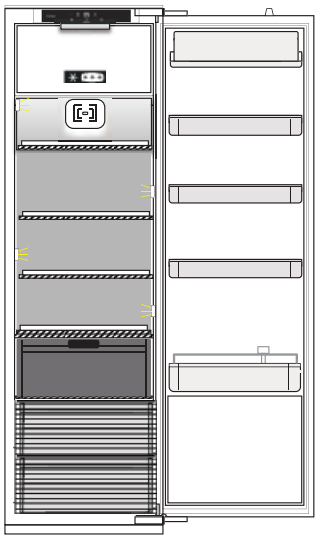
Belüftung

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 zum Lagern von tropischen Früchten, Konserven, Getränken, Eiern, Soßen, eingelegtem Gemüse, Butter, 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 (modellabhängig)

(***) Das Gefrierfach ermöglicht eine langfristige Aufbewahrung von Tiefkühlkost. Sie können das "Aufbewahrungsfach" zum Aufbewahren von Tiefkühlkost verwenden, ES IST JEDOCH NICHT ZUM EINFRIEREN NEUER FRISCHER LEBENSMITTEL GEEIGNET.

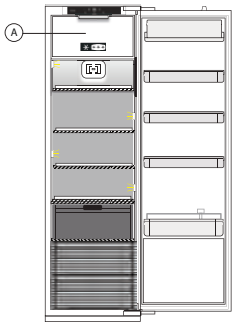
*** Das Gefrierfach ermöglicht eine langfristige Aufbewahrung von Tiefkühlkost und das Einfrieren frischer Lebensmittel. Die Menge an Lebensmitteln, die pro 24 Stunden eingefroren werden kann, ist auf dem Typenschild angegeben. Platzieren Sie frische Lebensmittel im Einfrierbereich des Gefrierfachs und 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

A. **GEFRIERFACH**(falls vorhanden)

Haltbarkeit der Lebensmittel bei verschiedenen Temperaturen

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 - Schinken - Würstchen Braten (Rind-Schwein-Lamm) Steaks oder Koteletts (Rind-Lamm-Schwein)	1 Monat	2 Monate 8 -12 Monate 4 Monate	12 Monate
Milch, frisch zubereitete Flüssigkeiten, Käse, Eiscreme oder Sorbet	1 Monat	1 -3 Monate	5 Monate (nicht empfohlen für Eiscreme)
Geflügel (Hähnchen-Truthahn)	1 Monat	5 -7 Monate	9 Monate

Haltbarkeit der Lebensmittel bei verschiedenen Temperaturen

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

KÜHLFACH			
Produkt	**Lagerdauer 0-3°C**	**Lagerdauer (3-6°C)**	**Lagerdauer 6-8°C**
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 (modellabhängig)

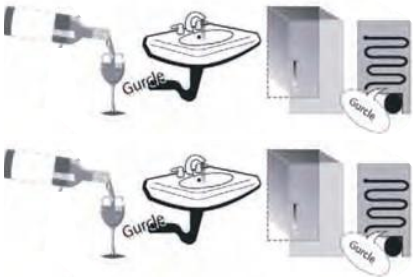
1. Es wird empfohlen eine kältere Temperatur einzustellen oder die Funktion Schnell Einfrieren/Schnellkühlen mindestens vier Stunden vor Entnahme der Lebensmittel aus dem Gefrierfach einzuschalten, um die Haltbarkeit der Lebensmittel während des Abtauens zu verlängern.
2. Schalten Sie das Gerät zum Abtauen 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.

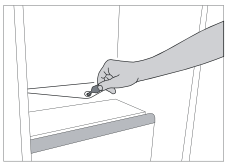
Verwenden Sie niemals Scheuermittel. Reinigen Sie Kühlschrankteile niemals mit entflammbaren Flüssigkeiten.

Keine Dampfreiniger verwenden.

Tasten und Bedientafel dürfen nicht mit Alkohol oder alkoholischen Substanzen gereinigt werden. Verwenden Sie nur ein trockenes Tuch.

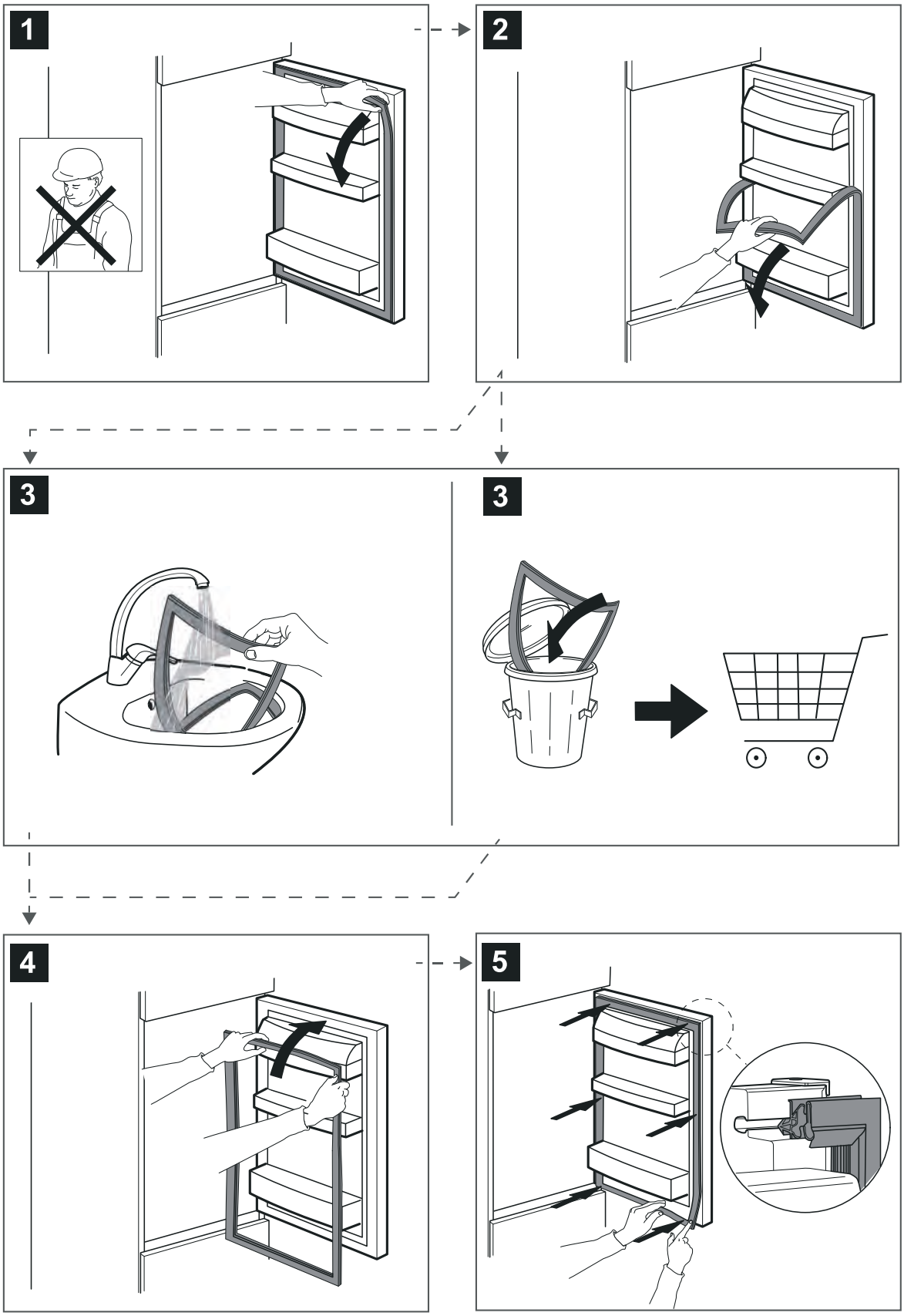
Reinigen Sie das Gerät gelegentlich mit einem Tuch und einer Lösung aus warmem Wasser und speziellen Neutralreinigern zur internen Reinigung von Kühlschränken.

Für einen kontinuierlichen und korrekten Tauwasserablauf die Abflussöffnung an der Kühlraumrückwand in der Nähe des Obst- und Gemüsefachs mit dem mitgelieferten Werkzeug regelmäßig reinigen.

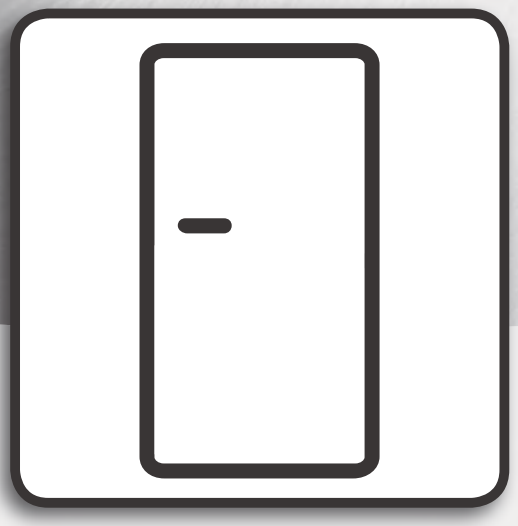


Ersatzteile werden je nach den spezifischen Vorgaben der Verordnung für einen Zeitraum von entweder bis zu 7 oder bis zu 10 Jahren lieferbar sein.

Dichtungsaustausch



400011398438



Εγχειρίδιο χρήσης

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ

ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ

Οδηγός χρήσης και συντήρησης 2
Λαμπτήρας ψυγείου 2
Αντικατάσταση λαμπτήρα τύπου led (ανάλογα με το μοντέλο) 2
Ράφια 2
Πόρτα 2
Χρήση της συσκευής 3
Πρώτη χρήση 3
Θάλαμος ψυγείου και αποθήκευση τροφίμων 3
Πώς να αποθηκεύετε τα φρέσκα τρόφιμα και ποτά 3
* Αποθήκευση τροφίμων στην κατάψυξη (Ανάλογα με το μοντέλο) 4
Διάρκεια ζωής τροφίμων σε διαφορετικές θερμοκρασίες 4
Πώς να κάνετε απόψυξη στον καταψύκτη (Ανάλογα με το μοντέλο) 5
Ήχοι λειτουργίας 5
Συστάσεις σε περίπτωση μη χρήσης της συσκευής 5
Καθαρισμός και συντήρηση 6
Αντικατάσταση λάστιχου 7

Λαμπτήρας 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.

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

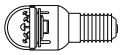
Αντικατάσταση λαμπτήρα τύπου led (ανάλογα με το μοντέλο)

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)

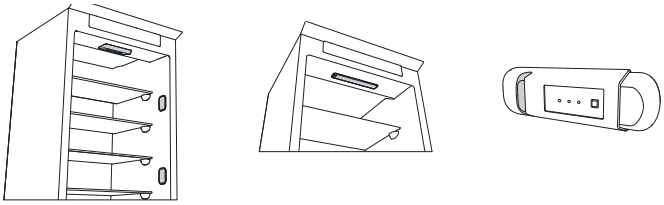
Για να αφαιρέσετε τον λαμπτήρα, ξεβιδώστε τον προς τα αριστερά, όπως φαίνεται στην εικόνα. Περιμένετε 5 λεπτά πριν συνδέσετε ξανά τη συσκευή.

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.

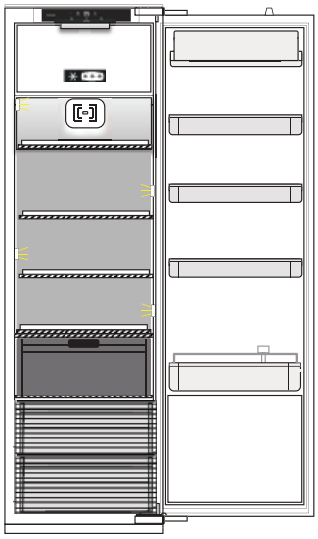
Εξαερισμός

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

ΘΑΛΑΜΟΣ 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

* Αποθήκευση τροφίμων στην κατάψυξη (Ανάλογα με το μοντέλο)

(***) Ο κατεψυγμένος θάλαμος επιτρέπει μακροχρόνια αποθήκευση για κατεψυγμένα τρόφιμα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το διαμέρισμα "Αποθήκευση" μόνο για τη συντήρηση κατεψυγμένων τροφίμων, ΑΛΛΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΙΚΑΝΟ ΝΑ ΨΥΞΕΙ ΝΕΑ ΦΡΕΣΚΑ ΤΡΟΦΙΜΑ.

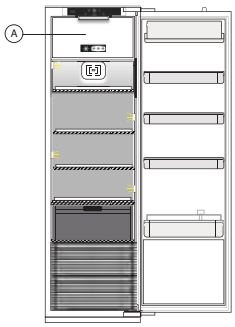
(***) Το διαμέρισμα κατάψυξης επιτρέπει την μεγάλης διάρκεια αποθήκευση κατεψυγμένων και υπό κατάψυξη φρέσκων τροφίμων. Η ποσότητα νωπών τροφίμων που μπορεί να καταψυχθεί εντός 24 ωρών αναγράφεται στην ετικέτα τεχνικών χαρακτηριστικών. Τοποθετήστε τα νωπά τρόφιμα στην περιοχή κατάψυξης εντός του θαλάμου 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 το διαμέρισμα καταψύκτη χωρίς τα συρτάρια. Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα έχει κλείσει καλά αφού βάλετε το φαγητό στις σχάρες/ράφια.



Λεζάντα

A. **ΚΑΤΑΨΥΞΗ**(Αν το ψυγείο διαθέτει)

Διάρκεια ζωής τροφίμων σε διαφορετικές θερμοκρασίες

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 του κίτρου) & Λαχανικά	1 μήνας	8-12 μήνες	12 μήνες
Κρέας - Ζαμπόν - λουκάνικο Ψητά (μοσχάρι-χοιρινό-αρνί) Μπριζόλες ή παϊδάκια (μοσχάρι-αρνί-χοιρινό)	1 μήνας	2 μήνες 8-12 μήνες 4 μήνες	12 μήνες
Γάλα, φρέσκο χυμό, τυρί, παγωτό ή σορμπέ	1 μήνας	1-3 μήνες	5 μήνες (δεν συνιστάται για παγωτό)
Πουλερικά (κοτόπουλο-γαλοπούλα)	1 μήνας	5-7 μήνες	9 μήνες

Διάρκεια ζωής τροφίμων σε διαφορετικές θερμοκρασίες

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

ΘΑΛΑΜΟΣ ΨΥΞΗΣ			
Συσκευή	**Περίοδος αποθήκευσης 0-3°C**	**Περίοδος αποθήκευσης (3-6 °C)**	**Περίοδος αποθήκευσης 6-8 °C**
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 καταψύκτη (Ανάλογα με το μοντέλο)

1. Συνιστάται να επιλέξετε ψυχρότερη θερμοκρασία ή να ενεργοποιήσετε την Ταχεία κατάψυξη/Ταχεία ψύξη* τέσσερις ώρες πριν αφαιρέσετε τα τρόφιμα από την κατάψυξη, 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 καταψύκτη και να το στραγγίζετε τακτικά.
3. Καθαρίστε το εσωτερικό του 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.

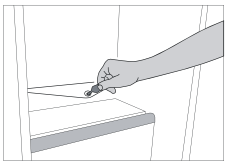
Μην χρησιμοποιείτε ποτέ διαβρωτικά προϊόντα. Μην καθαρίζετε ποτέ τα μέρη του ψυγείου με εύφλεκτα υγρά.

Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.

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

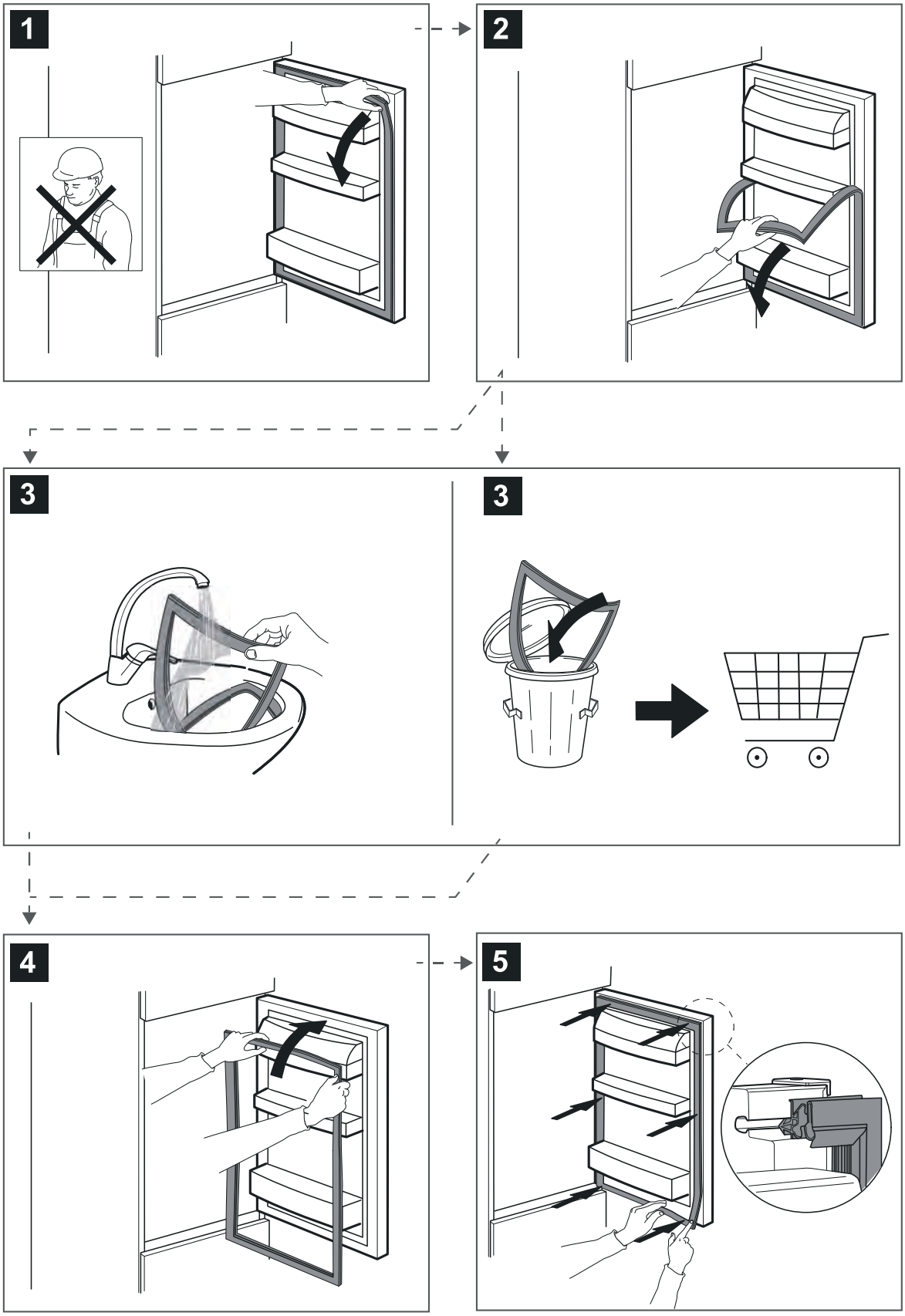
Καθαρίζετε κατά καιρούς τη συσκευή χρησιμοποιώντας πανί και διάλυμα ζεστού νερού και ουδέτερης ουσίας καθαρισμού, ειδικής για το καθάρισμα του εσωτερικού του ψυγείου.

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.

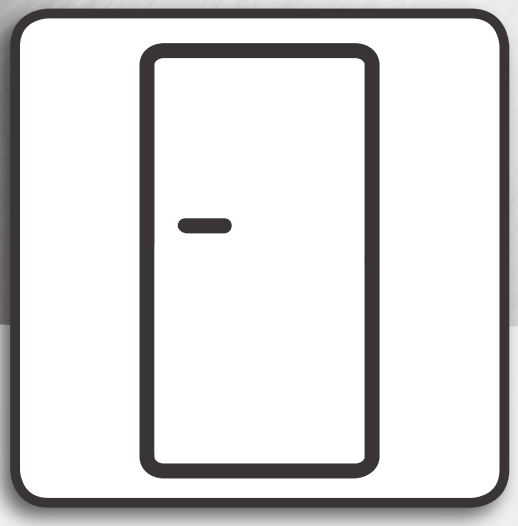


Τα ανταλλακτικά θα είναι διαθέσιμα για περίοδο έως 7 ή έως 10 ετών, σύμφωνα με τις ειδικές απαιτήσεις του Κανονισμού.

Αντικατάσταση λάστιχου



400011398438



User Manual

USER MANUAL

INDEX

Use & Care guide 2
Refrigerator light 2
Replacing the led light bulb (depending on model) 2
Shelves 2
Door 2
How to use the appliance 3
First time use 3
Refrigerator compartment and food storage 3
How to store fresh food and beverages 3
* Freezer compartment food storage (Depending on model) 4
Food shelf life at different tempertures 4
* How to defrost the freezer compartment (Depending on model) 5
Functional sounds 5
Recommendation in case of no use of the appliance 5
Cleaning and maintenance 6
Gasket replacement 7

Refrigerator light

The light system inside the refrigerator compartment uses LEDs light, allowing a better lighting than traditional light bulbs as well as a very low energy consumption. Contact the Technical Assistance Service if you need a replacement.

Important: The refrigerator compartment light switches on when the refrigerator door is opened.

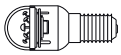
Replacing the led light bulb (depending on model)

Always disconnect the appliance from the power supply before replacing the light bulb. Then follow the instructions based on the type of light bulb for your product. Replace the light bulb with one with the same features, available from the Technical Assistance Service and authorised sellers.

Light type 1)

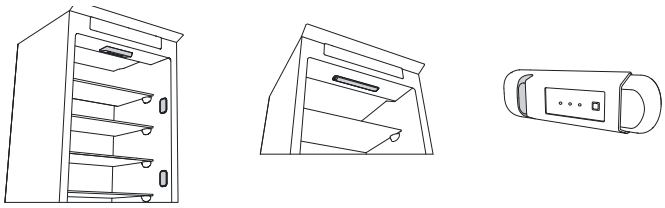
To remove the light bulb, unscrew it in an anti-clockwise direction, as shown in the figure. Wait 5 minutes before reconnecting the appliance.

LED light bulb (max 25W)



Light type 2)

If the product has LED lights, as demonstrated in the figures below, contact the Technical Assistance Service if you need a replacement. LEDs last longer than traditional light bulbs, improve internal visibility and are environmentally-friendly.



Shelves

All of the drawers, door shelves and shelves can be removed.

Door

Door reversibility

Note: The direction of door opening can be changed. If this operation is performed by After-sales Service it is not covered by the warranty. Follow instruction in **Installation Guide**.

How to use the appliance

First time use

Wait at least two hours, after the installation, before connecting the appliance to the power supply. Connect the appliance to the power supply it starts the operation automatically. The ideal storage temperatures for the food are preset in the factory.

After turning the appliance on, you must wait for 4-6 hours for the correct storage temperature to be reached for a normally filled appliance. Position the antibacterial anti-odour filter in the fan as demonstrated in the filter packaging (if available). If the audible signal sounds, it means that the temperature alarm has intervened: press the button to switch off the acoustic alarms.

Refrigerator compartment and food storage

The refrigerator compartment allows for the storage of fresh food and drink. The refrigerator compartment defrosts completely automatically. The occasional presence of drops of water on the internal back wall of the compartment is a sign of the automatic defrosting phase. The defrosting water is channelled into a drain and then collected in a container, where it evaporates.

Note: the ambient temperature, how often the doors are opened and the position of the appliance may affect the internal temperatures in the two compartments. Set the temperatures depending on these factors. In very humid conditions, condensation may form in the refrigerator compartment, especially on the glass shelves. In this case, it is recommended that you close containers with liquids in (e.g. a pot of stock), wrap up food with a high water content (e.g. vegetables) and turn on the fan, if there is one. All of the drawers, door shelves and shelves can be removed.

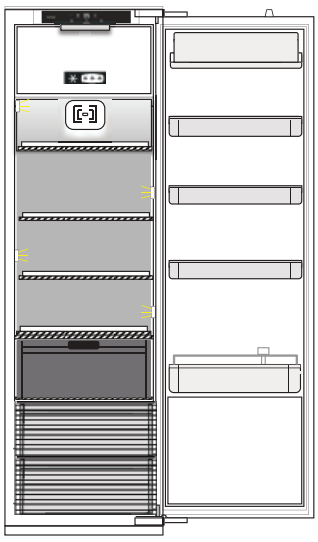
Air ventilation

The ventilation air allows a better distribution of the temperatures inside the compartments and, consequently, better preservation of the food and reduction of excess humidity. Do not obstruct the ventilation area.

How to store fresh food and beverages

Foods which give off a large amount ethylene gas (apples, apricots, pears, peaches, avocado, figs, prunes, blueberries, mellons, beans) and those that are sensitive to this gas, such as fruit vegetables and salad, should always be separated or wrapped so as not to reduce the storage life; for example do not store tomatoes together with kiwi fruits or cabbage. Do not store food too close together to enable sufficient air circulation. Use recyclable plastic, metal, aluminum and glass containers and cling film to wrap foods.

If you have a little quantity of food to store in the refrigerator, we recommend to use the shelves above the crisper for fruits and vegetables since this is the coolest area of the compartment. Always use closed containers for liquids and for food that may give off or be tainted by odor or flavor transfer or cover them. To avoid bottles falling over, you can use the bottle holder (available on selected models).



Legend

TEMPERATE ZONE

Suggested for storage of tropical fruit, cans, drinks, eggs, sauces, pickles, butter, jam

COOL ZONE

Suggested for the storage of cheese, milk, daily food, delicatessen, yogurt

COOLEST AREA

Suggested for storage of cold cuts, desserts, meat and fish

FRUIT AND VEGETABLE DRAWER

** For models with "0 ° ZONE" COMPARTMENT the "coolest area" is the one highlighted in the legend

* Freezer compartment food storage (Depending on model)

(***) The frozen compartment allow long time storage for frozen food. You can only use the "Storage" compartment for maintaining frozen food BUT IT IS NOT CAPABLE TO FREEZE NEW FRESH FOOD.

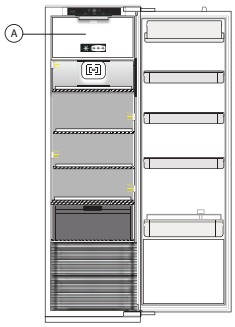
(***) The freezer compartment allows long time storage of frozen food and freezing of fresh food. The quantity of fresh food that can be frozen in 24 hours is written on the rating plate. Arrange the fresh food in the freezing area inside the freezer compartment, leaving enough space around the food packages to allow air to circulate freely. It is advisable that you do not re-freeze food that has partially defrosted. It is important to wrap the food in a way that prevents the ingress of water, humidity or condensation.

Ice cubes

Fill 2/3 of the ice tray with water and put it back in the freezer compartment. Do not use sharp or pointed objects to remove the ice under any circumstances.

Removing the drawers

Pull the drawers outwards as far as they will go, lift them up and remove them. To get more volume, the freezer compartment can be used without the drawers.Make sure that the door is closed properly after putting the food back on the grilles/shelves.



Legend

A. **FREEZER COMPARTMENT**(If the refrigerator has one)

Food shelf life at different tempertures

FROZEN COMPARTMENT			
Product	**Storage period (-12°C)**	**Reccommended Storage period (-18°C)**	**Storage period (-24°C)**
Butter or margarine	1 month	6 months	9 months
Fish	1 month	1-3 months	6 months
Fruits (except citrus) & Vegetables	1 month	8-12 months	12 months
Meat- Ham- sausage Roasts (beef-pork- lamb) Steaks or chops (beef-lamb-pork)	1 month	2 months 8-12 months 4 months	12 months
Milk, Fresh fluid, Cheese, Ice cream or sherbet	1 month	1-3 months	5 months (not reccomended for ice cream)
Poultry (chicken-turkey)	1 month	5-7 months	9 months

Food shelf life at different tempertures

UNFROZEN COMPARTMENT			
Product	**Storage period 0-3°C**	**Storage period (3-6°C)**	**Storage period 6-8°C**
Cans, drinks, eggs, sauces, pickles, butter, jam	3-4 weeks	3-4 weeks	3-4 weeks
Tropical fruit	Not recommanded	2-4 weeks	3-4 weeks
Cheese, milk, dairy food, deli food, yoghurt	2-5 days	2-5 days	2-5 days
Cold cuts, desserts, meat and fish and home-cooked food	3-5 days	1-2 days	Not recommanded
Store vegetables and fruits (excluding tropical fruits and citrus)	15 days	10-12 days	4-7 days

* How to defrost the freezer compartment (Depending on model)

1. It is advisable to set the temperature colder or turn on the Fast Freeze/Fast Cool* at least four hours before removing the food from the freezer compartment, to prolong the preservation of the food during the defrosting phase.
2. To defrost, turn the appliance off and remove the drawers. Put the frozen food in a cool place. Leave the door open to allow the frost to melt. To prevent the water from escaping during the defrost, it is advised that you place an absorbent cloth on the bottom of the freezer compartment and wring it out regularly.
3. Clean the inside of the freezer compartment and dry it carefully.
4. Turn the appliance back on and put the food back inside.

Functional sounds

1. A buzz generated by the compressor is normal while the product is working.

2. Gurgling and crackles are generated by the passage of the refrigerant gas inside the cooling circuit, therefore these are normal noises.

3. It's possibile to "hear" creaks when the compressor is active and inactive: it is a normal sound of the product's structure.

4. Check that the balconies on the inside of the refrigerator door, the shelves and the drawers in the refrigerator compartment are attached and positioned properly, to avoid possible vibrations.

5. Don't place glass containers (bottles, jars, etc.) in direct contact with each other, to avoid vibrations.

6. This device is equipped with a compressor that operates at an optimum speed to minimize energy consumption. So it may happen that in certain situations (in summer or if large quantities of food are introduced) that the compressor increases the speed and therefore it is more noisy than usual.

Recommendation in case of no use of the appliance

In the event of non-use of the applicance

Disconnect the appliance from the power supply, empty it, defrost it (if necessary) and clean it.

Keep the doors slightly ajar to let air circulate inside the compartments. By doing this, you avoid the development of mould and bad odours.

In the event of an interruption to the power supply

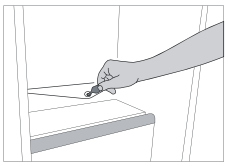
Keep the doors closed so the food stays cold for as long as possible. Do not re-freeze food that has partially defrosted. If there is a prolonged power cut, the black out alarm may also activate (in products with electronics).

Cleaning and maintenance

Before any cleaning or maintenance operation, unplug the appliance from the mains or disconnect the electrical power supply.
Never use abrasives. Never clean refrigerator parts with flammable fluids.
Do not use steam cleaners.
The buttons and control panel display must not be cleaned with alcohol or alcohol-derived substances, but with a dry cloth.

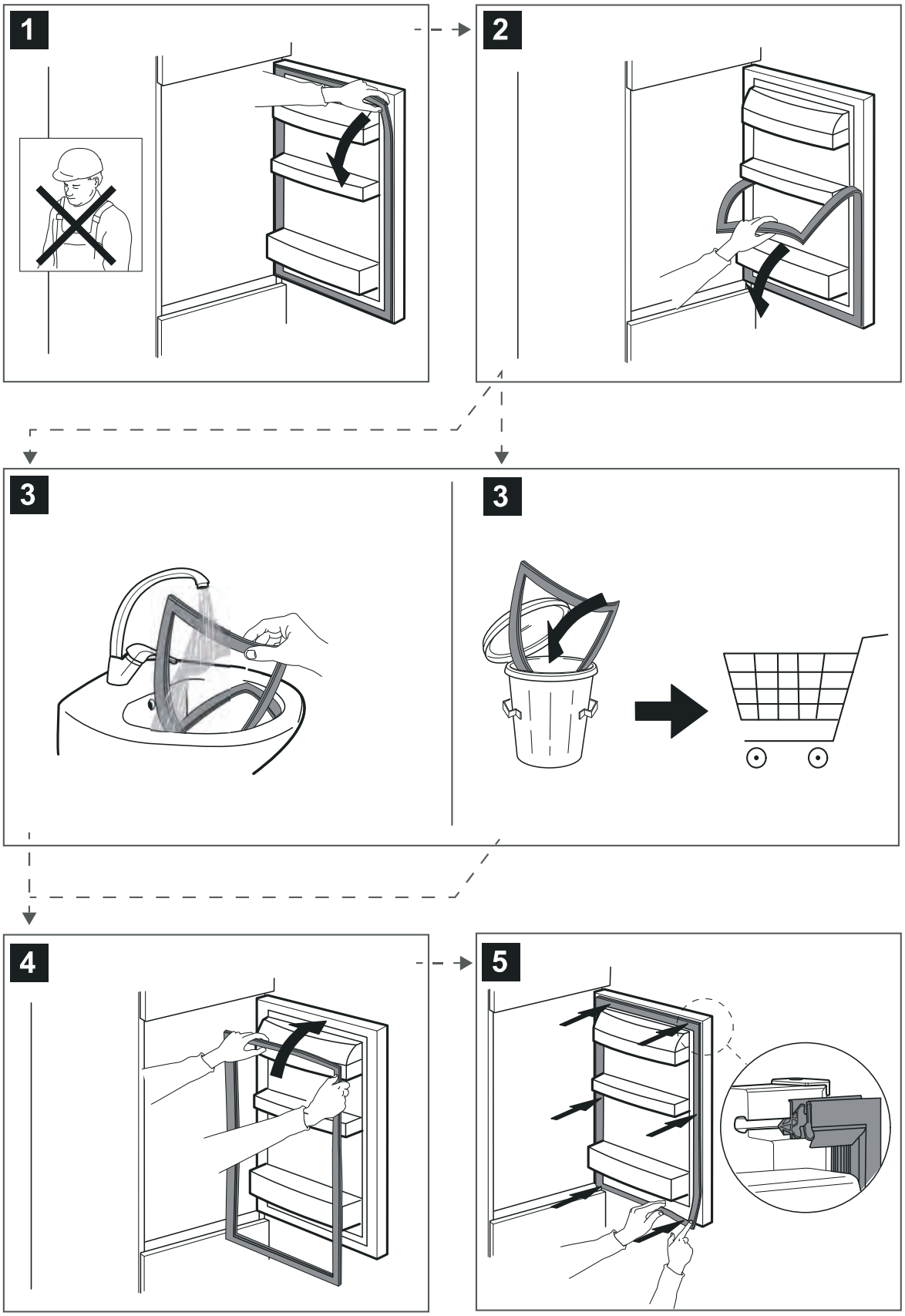
Clean the appliance occasionally with a cloth and a solution of warm water and neutral cleaning agents specifically for cleaning the inside of the refrigerator.

To ensure the constant and correct flow of the defrosting water, regularly clean the inside of the drain situated in the back wall of the refrigerator compartment near the fruit and vegetable drawer using the utensil provided.

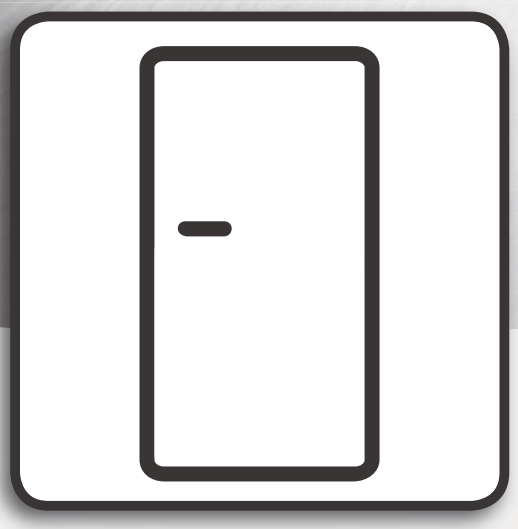


Spare parts will be available for a period of either up to 7 or up to 10 years, according to the specific Regulation requirements.

Gasket replacement



400011398438



Manual de usuario

MANUAL DE USUARIO

ÍNDICE

Guía de uso y cuidado 2
Luz del frigorífico 2
Sustitución de la bombilla led (según el modelo) 2
Estantes 2
Puerta 2
Cómo usar el aparato 3
Primer uso 3
Compartimento del frigorífico y conservación de alimentos 3
Cómo almacenar alimentos frescos y bebidas 3
* Conservación de alimentos en el compartimento del congelador (según el modelo) 4
Tiempo de almacenamiento de comida a distintas temperaturas 4
* Cómo descongelar el compartimento del congelador (según el modelo) 5
Sonidos funcionales 5
Recomendaciones 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.

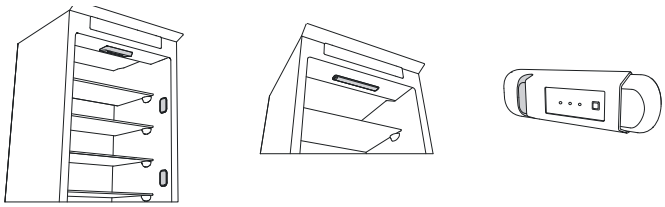
Iluminación tipo 1)

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 Postventa 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.

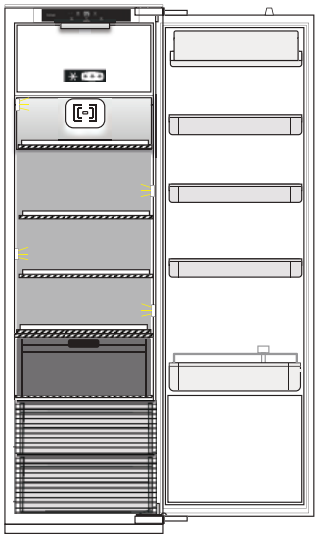
Ventilación de aire

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 (según el modelo)

(***) El compartimento de congelación permite almacenar alimentos congelados durante largos periodos de tiempo. El compartimento de «almacenamiento» solo sirve para conservar alimentos congelados, PERO NO PUEDE USARSE PARA CONGELAR ALIMENTOS FRESCOS.

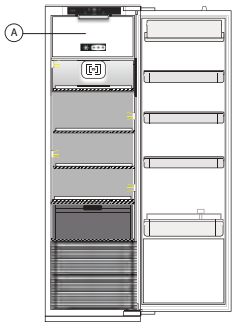
(***) El compartimento del congelador permite almacenar alimentos congelados durante largos periodos de tiempo y congelar alimentos frescos. La cantidad de alimentos frescos que es posible congelar en 24 horas se indica en la placa de características. Coloque los alimentos frescos que desee congelar 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

A. **COMPARTIMENTO CONGELADOR**(si el frigorífico tiene uno)

Tiempo de almacenamiento de comida a distintas temperaturas

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) & verduras	1 mes	8-12 meses	12 meses
Carne, jamón y embutidos Asados (ternera-cerdo-cordero) Filetes o chuletas (ternera-cordero-cerdo)	1 mes	2 meses 8-12 meses 4 meses	12 meses
Leche, alimentos frescos líquidos, queso, helado o sorbete	1 mes	1-3 meses	5 meses (no recomendado para helado)
Aves (pollo-pavo)	1 mes	5-7 meses	9 meses

Tiempo de almacenamiento de comida a distintas temperaturas

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 (según el modelo)

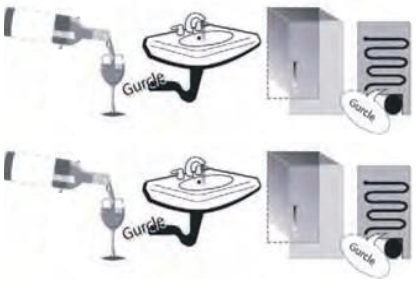
1. Es recomendable ajustar una temperatura más baja o activar la función de Congelación rápida/Enfriamiento rápido* al menos cuatro horas antes de retirar los alimentos del compartimento congelador para extender la conservación de los alimentos durante la fase de descongelación.
2. Para descongelar, 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 están 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.

Recomendaciones 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.

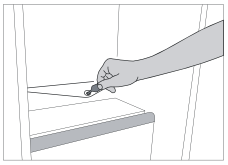
No utilice nunca productos abrasivos. No limpie los componentes del frigorífico con líquidos inflamables.

No use limpiadores de 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.

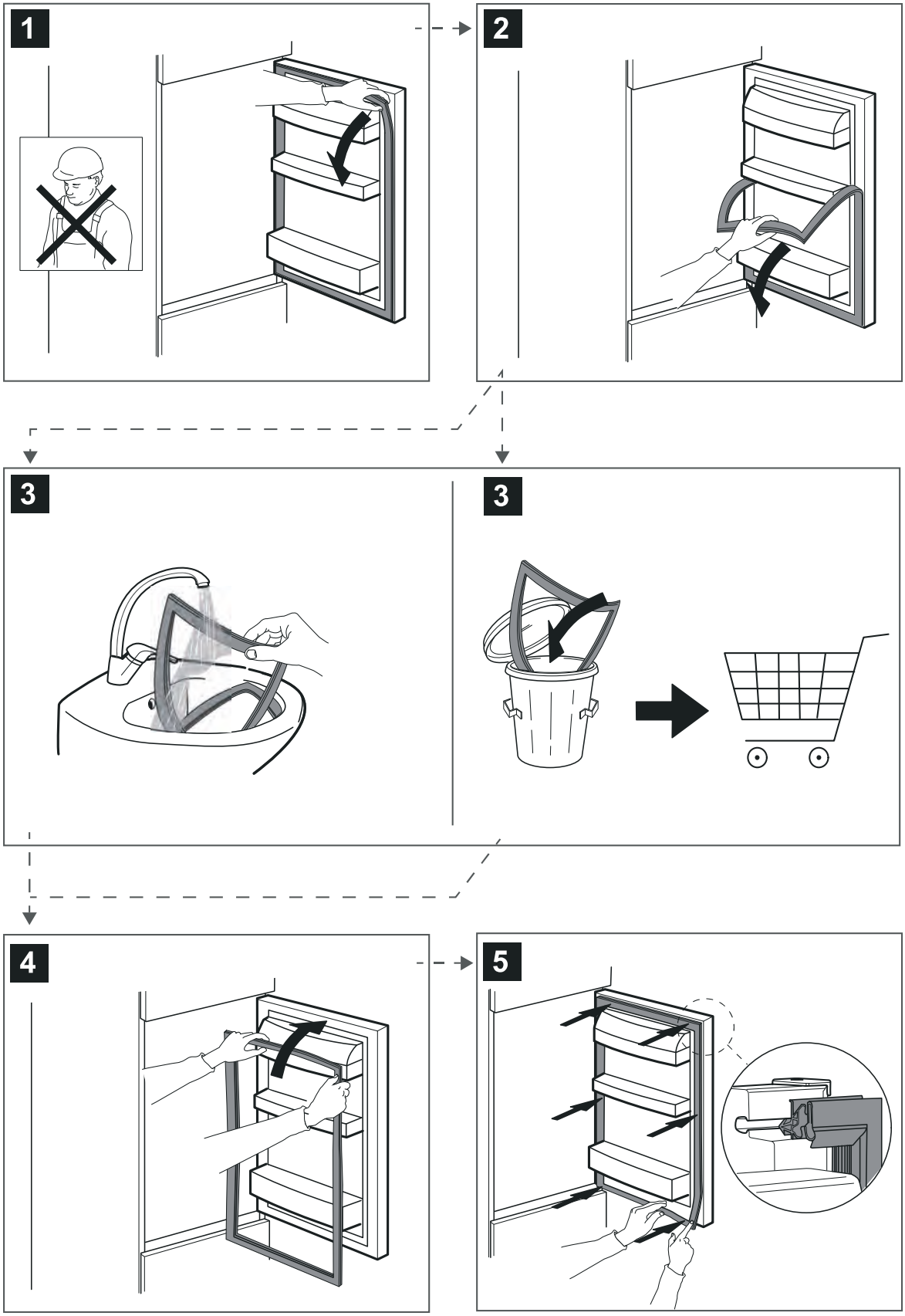
Limpie el electrodoméstico de forma ocasional con un paño y una solución de agua tibia y detergentes neutros específicos para la limpieza del interior del frigorífico.

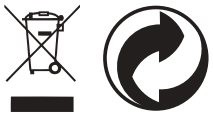
Para garantizar un flujo constante y correcto del agua de descongelación, limpie con regularidad el interior del desagüe situado en la pared posterior del compartimento frigorífico que se encuentra junto al cajón para frutas y verduras con el utensilio incluido a estos efectos.



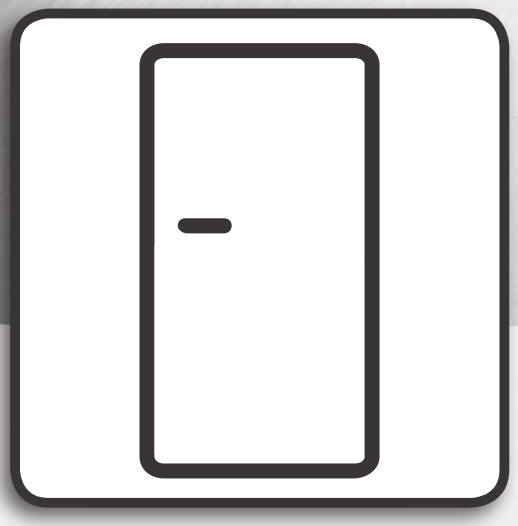
Las piezas de recambio estarán disponibles durante un periodo de hasta 7 o 10 años, según los requisitos específicos de la Normativa.

Sustitución de la junta





400011398438



Kasutusjuhend

KASUTUSJUHEND

REGISTER

Kasutus- ja hooldusjuhend 2
Külmiku valgustus 2
LED valgustipirni asendamine (sõltuvalt mudelist) 2
Riiulid 2
Uks 2
Seadme kasutamine 3
Esmakasutus 3
Külmikusektsioon ja toidu säilitamine 3
Värske toidu ja jookide säilitamine 3
* Toidu säilitamine külmutussektsioonis (olenevalt mudelist) 4
Toidu säilivusaeg erinevatel temperatuuridel 4
* Külmutussektsiooni sulatamine (olenevalt mudelist) 5
Seadme töömüra 5
Soovitused juhtudeks, kui seadet ei kasutata 5
Puhastamine ja hooldus 6
Tihendi vahetus 7

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.

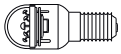
LED valgustipirni asendamine (sõltuvalt mudelist)

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)

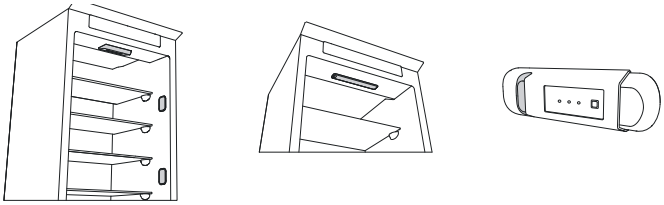
Valgustipirni eemaldamiseks keerake seda joonisel näidatud moel vastupäeva.
Oodake 5 minutit enne, kui seadme uuesti vooluvõrku ühendate.

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** juhiseid.

Seadme kasutamine

Esmakasutus

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

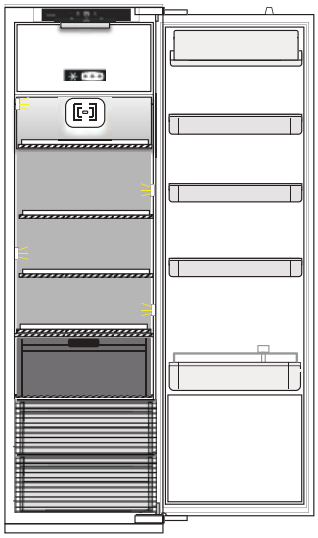
Külmikusektsioon võimaldab säilitada värsket toitu ja jooke. Külmikusektsioon sulab ise automaatselt ja täielikult. Aeg-ajalt seadme tagumisele siseseinale tekkivad veepiisad annavad märku automaatsest sulatamisest. Sulavesi juhitakse äravoolu ja kogutakse seejärel mahutisse, kust see aurustub.

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 KÖÖGIVILJASAHTEL

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

* Toidu säilitamine külmutussektsioonis (olenevalt mudelist)

(***)Külmutuskamber võimaldab külmutatud toitu pikka aega säilitada. "Säilitussektsiooni" saab kasutada ainult külmutatud toidu säilitamiseks, KUID SEE EI OLE MÕELDUD VÄRSKE TOIDU KÜLMUTAMISEKS.

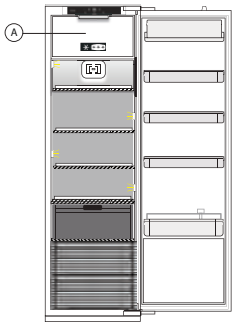
(***) Sügavkülmikusektsioon võimaldab külmutatud toidu säilitamist pika aja vältel ning värske toidu külmutamist. Seadme nimiplaadile on kirjutatud värske toidu kogus, mida 24 tunni jooksul on võimalik külmutada. Paigutage värske toit külmutussektsiooni külmutuspiirkonda, jättes toidupakendite ümber 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

A. **KÜLMUTUSSEKTSIOON**(kui see külmikul olemas on)

Toidu säilivusaeg erinevatel temperatuuridel

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 tsitruselised) & köögiviljad	1 kuu	8–12 kuud	12 kuud
Liha, sink, vorst Praeliha (loomaliha, sealiha, lambaliha) Lihalõigud ja karbonaad (loomaliha, lambaliha, sealiha)	1 kuu	2 kuud 8–12 kuud 4 kuud	12 kuud
Piim, vedelad piimatooted, juust, jäätis või mahlajäätis	1 kuu	1–3 kuud	5 kuud (mittesoovitatav jäätise puhul)
Linnuliha (kana, kalkun)	1 kuu	5–7 kuud	9 kuud

Toidu säilivusaeg erinevatel temperatuuridel

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, delikatesstoidud, jogurt	2–5 päeva	2–5 päeva	2–5 päeva

MITTEKÜLMUTUSKAMBER			
Toode	**Säilitusaeg 0–3 °C**	**Säilitusaeg (3–6 °C)**	**Säilitusaeg 6–8 °C**
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 (olenevalt mudelist)

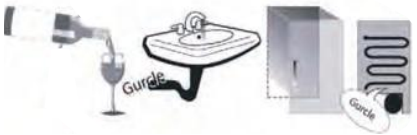
1. Soovituslik on seada temperatuur külmemaks või lülitada Kiirkülmutus/Kiirjahutus* Fast Freeze/Fast Cool* vähemalt neli tundi enne toidu eemaldamist sügavkülmikust sisse, pikendamaks toidu säilimist sulatusfaasis.
2. Sulatamiseks lülitage seade välja ja eemaldage sahtlid. Pange külmutatud toit jahedasse 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 uksesahtlid, riiulid ja külmikusektsiooni sahtlid on õigesti paigutatud 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

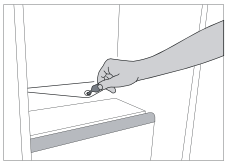
Hoidke uksed suletud nii et toit jääks võimalikult pikaks ajaks külmaks. Ärge külmutage uuesti toitu, mis on osaliselt sulanud. Pikaajalise voolukatkestuse korral võib ka voolukatkestuse alarm sisse lülituda (elektroonikaga toodete puhul).

Puhastamine ja hooldus

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

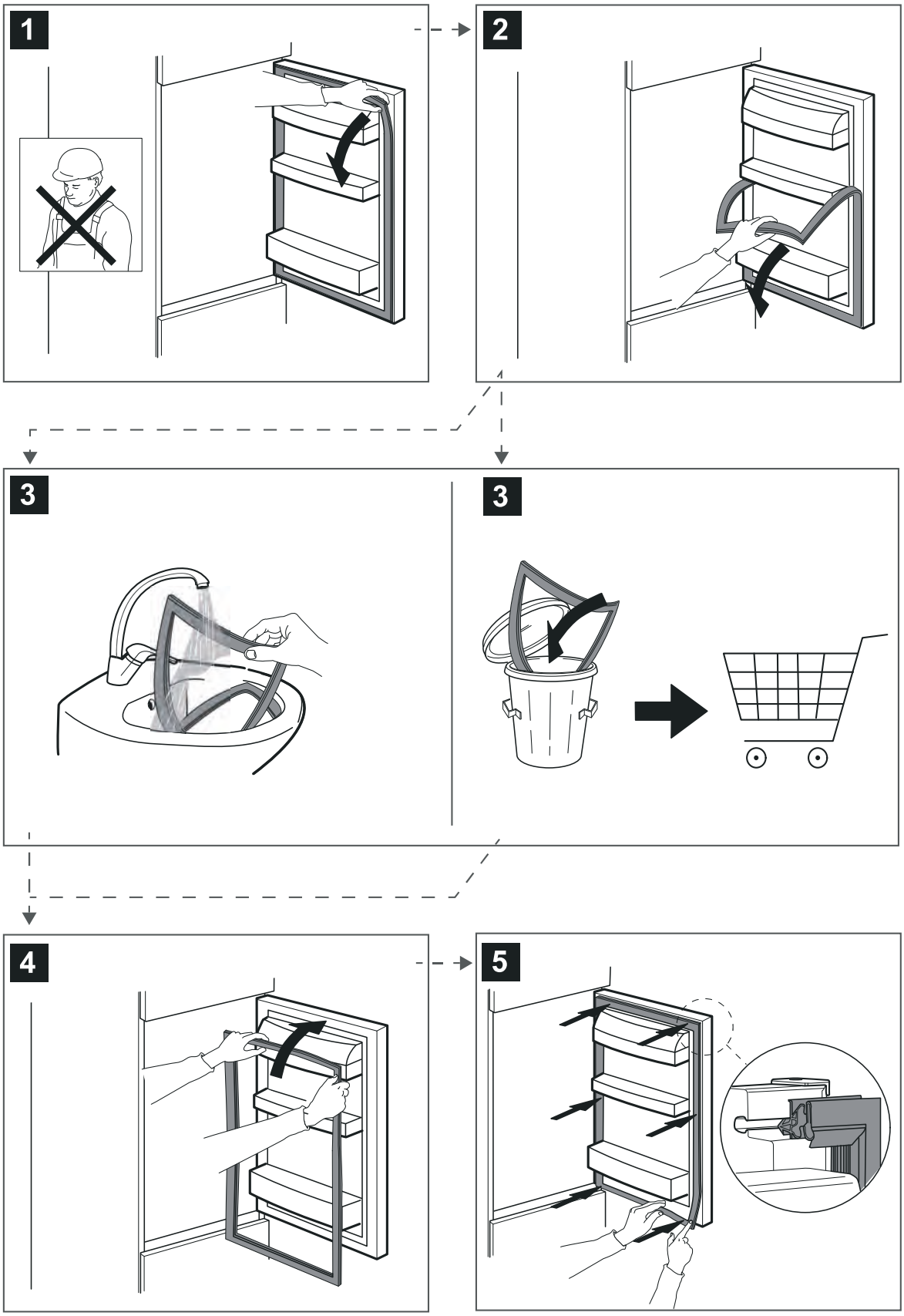
Puhastage seadet aegajalt lapi ning sooja vee ja spetsiaalselt külmiku sisemuse puhastamiseks mõeldud neutraalse puhastusvahendi lahusega.

Sulamisvee pideva ja õige voolu tagamiseks puhastage regulaarselt külmikusektsiooni tagaseinas puu- ja köögiviljasahtli lähedal asuvat äravoolu kaasasoleva tarvikuga.

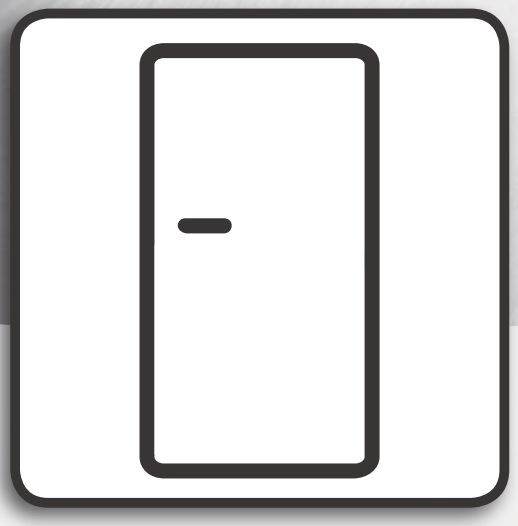


Varuosad on saadaval vastavalt kehtivatele erinõuetele kuni 7 või kuni 10 aastat.

Tihendi vahetus



400011398438



Käyttöopas

KÄYTTÖOPAS

SISÄLTÖ

Käyttö- ja huolto-opas 2
Jääkaapin sisävalo 2
LED-valon vaihtaminen (mallista riippuen) 2
Hyllyt 2
Luukku 2
Laitteen käyttö 3
Ensimmäinen käyttökerta 3
Jääkaappiosasto ja ruoan säilytys 3
Tuoreiden elintarvikkeiden ja juomien säilytysohjeita 3
* Pakastinosaston ruoansäilytysosasto (mallin mukaisesti) 4
Ruoan säilyvyysaika eri lämpötiloissa 4
* Pakastinosaston sulattaminen (mallin mukaisesti) 5
Toimintaäänet 5
Suositeltavat toimenpiteet, jos laitetta ei käytetä 5
Puhdistus ja huolto 6
Tiivisteen vaihto 7

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.

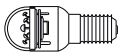
LED-valon vaihtaminen (mallista riippuen)

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)

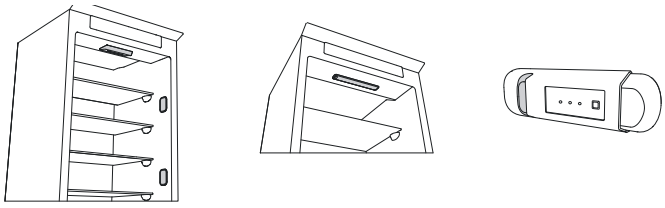
Irrota lamppu kiertämällä sitä vastapäivään kuvan osoittamalla tavalla. Odota 5 minuuttia ennen laitteen virran kytkemistä.

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 **Asennusopas**.

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.

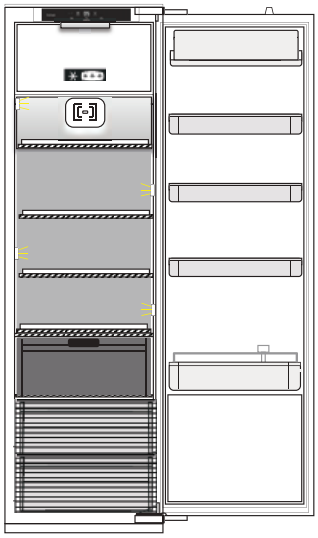
Ilmankierto

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, munien, kastikkeiden, vihannessäilykkeiden, voin, hillon säilytykseen

KYLMÄ ALUE

Suositellaan juustojen, maidon, maitotuotteiden, päivittäis- ja 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

* Pakastinosaston ruoansäilytysosasto (mallin mukaisesti)

(***) Pakasteosasto mahdollistaa pakastettujen elintarvikkeiden pitkäaikaisen säilyttämisen. Voit käyttää "Säilytys"-osastoa ainoastaan pakastettujen elintarvikkeiden säilyttämiseen, MUTTA SIINÄ EI VOIDA PAKASTAA TUOREITA ELINTARVIKKEITA.

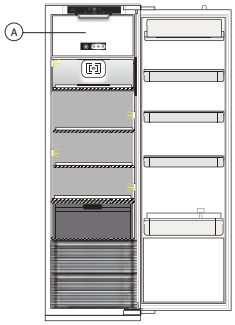
(***) Pakastinosasto mahdollistaa pakasteiden pitkäaikaisen säilytyksen ja tuoreen ruuan pakastuksen. 24 tunnin aikana pakastettavien tuore-elintarvikkeiden määrä näkyy laitteen arvokilvessä. Sijoittele tuoreet elintarvikkeet pakastinosaston pakastusosioon ja jätä elintarvikepakkausten väliin tarpeeksi 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

A. **PAKASTINOSASTO**(Jos jääkaapissa on pakastinosasto)

Ruoan säilyvyysaika eri lämpötiloissa

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) & vihannekset	1 kuukausi	8–12 kuukautta	12 kuukautta
Liha, kinkku, makkarat Paistit (nauta, sika, lammas) Pihvit tai kyljykset (nauta, lammas, sika)	1 kuukausi	2 kuukautta 8–12 kuukautta 4 kuukautta	12 kuukautta
Maito, tuoreet nesteet, juusto, jäätelö tai sorbetti	1 kuukausi	1–3 kuukautta	5 kuukautta (ei suositella jäätelölle)
Linnunliha (broileri, kalkkuna)	1 kuukausi	5-7 kuukautta	9 kuukautta

Ruoan säilyvyysaika eri lämpötiloissa

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 sekä 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 (mallin mukaisesti)

1. Lämpötila on suositeltavaa asettaa kylmemmäksi tai laittaa päälle pikapakastus- tai pikaviilennystoiminto 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

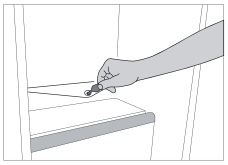
Pidä ovet kiinni, jotta elintarvikkeet pysyvät kylminä mahdollisimman pitkään. Älä pakasta osittain sulaneita elintarvikkeita uudelleen. Jos sähkökatko kestää pitkään, sähkökatkohälytys saattaa aktivoitua (elektroniikalla varustetut tuotteet).

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.

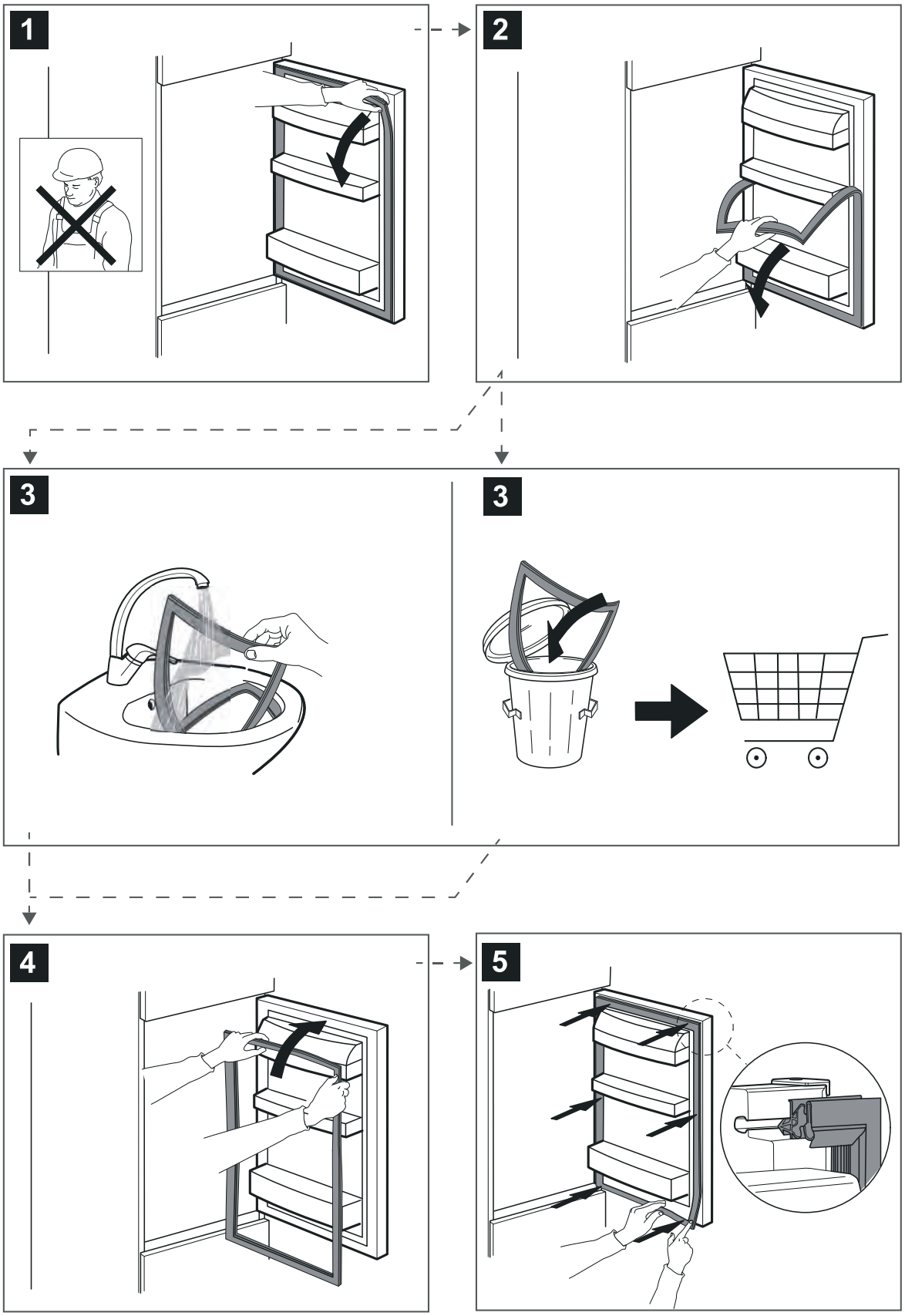
Puhdista laite silloin tällöin liinalla, joka on kastettu lämmintä vettä ja neutraaleja, erityisesti jääkaapin sisäosien puhdistukseen tarkoitettuja puhdistusaineita sisältävään liuokseen.

Puhdista jääkaapin takaseinässä, hedelmä- ja vihanneslaatikon kohdalla oleva poistoaukko säännöllisesti laitteen mukana toimitetulla työkalulla, jotta sulatusvesi pääsee poistumaan esteettä ja oikeaa väylää pitkin.

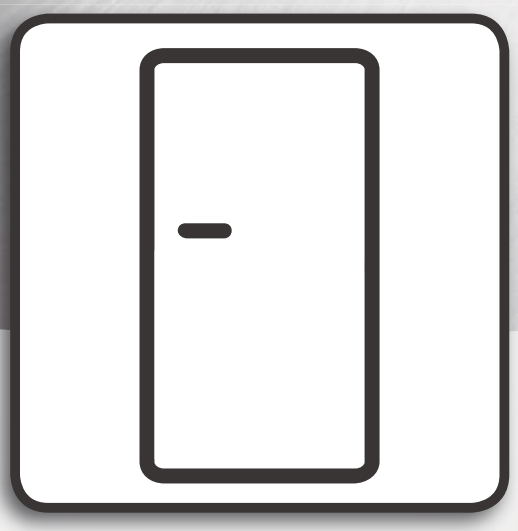


Varaosia on saatavana joko 7 tai 10 vuoden ajan, noudatettavan asetuksen vaatimusten mukaisesti.

Tiivisteen vaihto



400011398438



Manuel de l'utilisateur

MANUEL DE L'UTILISATEUR

INDEX

Guide d'utilisation et d'entretien 2
Éclairage du réfrigérateur 2
Remplacez l'ampoule à DEL (selon le modèle) 2
Étagères 2
Porte 2
Comment utiliser l'appareil 3
Première utilisation 3
Compartiment du réfrigérateur et conservation des aliments 3
Comment conserver des aliments frais et des boissons 3
* Compartiment de congélation pour le stockage des aliments (selon le modèle) 4
Durée de vie utile des aliments à différentes températures 4
* Comment dégivrer le compartiment congélateur (selon le modèle) 5
Bruits fonctionnels 5
Recommandation si l'appareil n'est pas utilisé 5
Nettoyage et entretien 6
Remplacement du joint 7

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

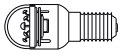
Remplacez l'ampoule à DEL (selon le modèle)

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)

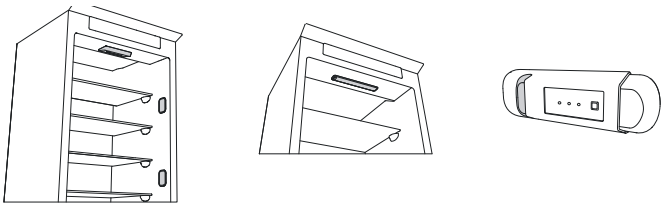
Pour enlever l'ampoule, dévissez-la dans le sens antihoraire, comme illustré sur la figure. Attendez 5 minutes avant de rebrancher l'appareil.

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.



Étagères

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.

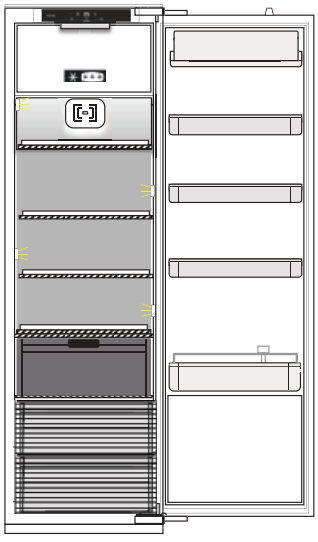
Aération

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 ET LÉGUMES

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

* Compartiment de congélation pour le stockage des aliments (selon le modèle)

(***) Le compartiment congélation permet un stockage à long terme des aliments congelés. Vous ne pouvez utiliser le compartiment « Conservation » que pour conserver des aliments congelés MAIS IL NE PERMETTRA PAS DE CONGELER DE NOUVEAUX ALIMENTS FRAIS.

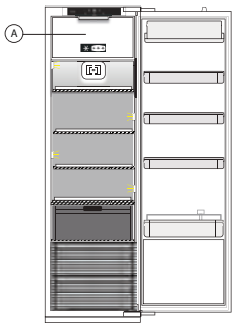
*** Le compartiment congélateur permet une conservation de longue durée d'aliments congelés et la congélation d'aliments frais. La quantité d'aliments frais pouvant être congelés en 24 heures est inscrite sur la plaque signalétique. Placer les aliments frais dans la zone de congélation du compartiment 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

A. **COMPARTIMENT CONGÉLATEUR** (si le réfrigérateur en est doté)

Durée de vie utile des aliments à différentes températures

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
Poisson	1 mois	1 à 3 mois	6 mois
Fruits (à l'exception des agrumes) & Légumes	1 mois	8 à 12 mois	12 mois
Viande - Jambon - Saucisses Rôtis (bœuf - porc - agneau) Biftecks ou côtelettes (bœuf - porc - agneau)	1 mois	2 mois 8 à 12 mois 4 mois	12 mois
Lait, liquides frais, fromage, Crème glacée ou sorbet	1 mois	1 à 3 mois	5 mois (non recommandé pour les crèmes glacées)
Volaille (poulet - dinde)	1 mois	5 à 7 mois	9 mois

Durée de vie utile des aliments à différentes températures

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

COMPARTIMENT RÉFRIGÉRATEUR			
Produit	**Durée de conservation 0-3°C**	**Durée de conservation (3-6°C)**	**Durée de conservation 6-8°C**
Conservation des fruits et légumes (fruits tropicaux et agrumes exceptés)	15 jours	10-12 jours	4-7 jours

* Comment dégivrer le compartiment congélateur (selon le modèle)

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, 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

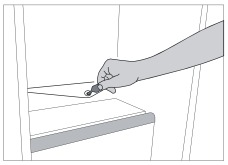
Laissez les portes fermées pour garder les aliments froids le plus longtemps possible. Ne recongelez pas les aliments partiellement décongelés. En cas de coupure de courant prolongée, l'alarme de coupure de courant peut aussi s'activer (sur les produits avec système de surveillance électronique).

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 d'appareil de nettoyage à la 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.

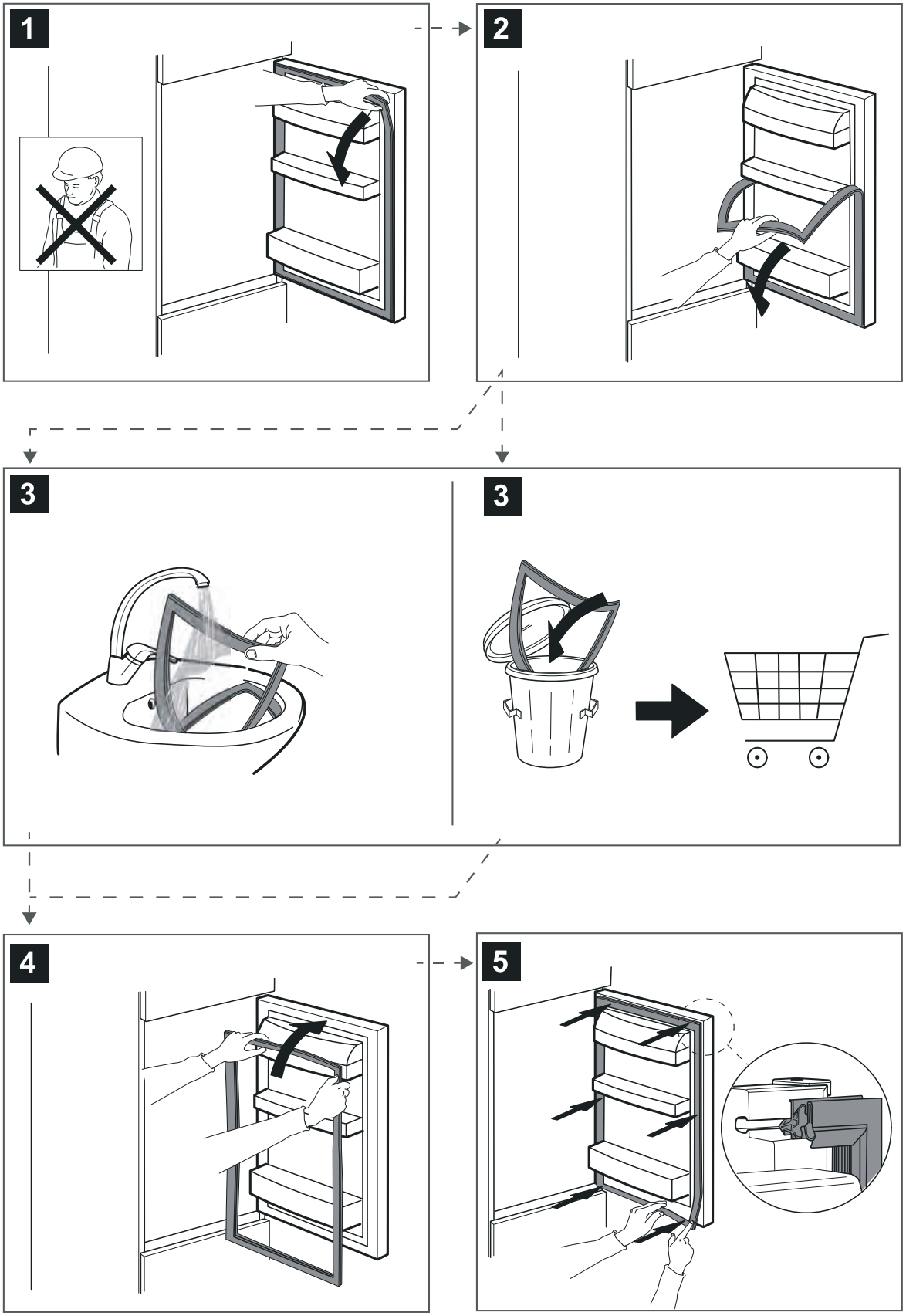
Nettoyez l'appareil à intervalle régulier avec un chiffon imbibé d'eau chaude et d'un nettoyant neutre pour le nettoyage intérieur des réfrigérateurs.

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.

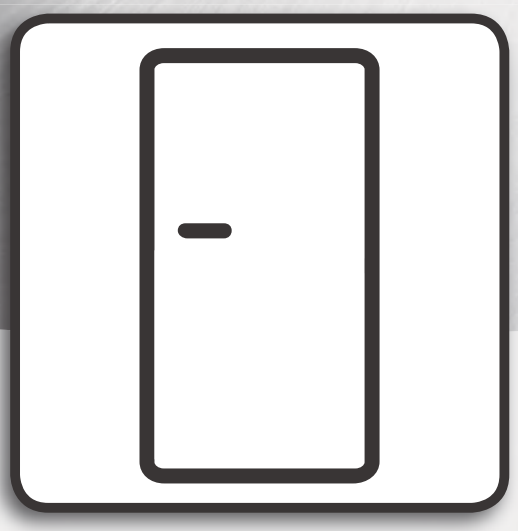


Les pièces de rechange seront disponibles pendant une période de 7 ou 10 ans selon les conditions requises de réglementation spécifiques.

Remplacement du joint



400011398438



מדריך למשתמש

מדריך למשתמש

אינדקס

מדריך & שימוש וטיפול 2
תאורת מקרר 2
החלפת נורת LED (בהתאם לדגם) 2
מדפים 2
דלת 2
כיצד להשתמש במכשיר 3
שימוש ראשון 3
תא המקרר ואחסון מזון 3
כיצד לאחסן מזון ומשקאות טריים 3
* אחסון מזון בתא ההקפאה (תלוי בדגם) 3
חיי מדף של מזון בטמפרטורות שונות 4
* כיצד להפשיר את תא ההקפאה (תלוי בדגם) 5
צלילים פונקציונליים 5
המלצות למקרה של אי-שימוש במכשיר 5
ניקוי ותחזוקה 6
החלפת אטם 7

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.

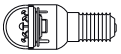
החלפת נורת LED (בהתאם לדגם)

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)

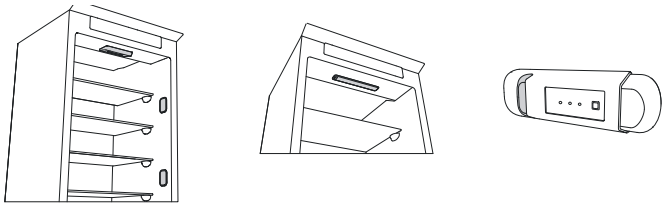
כדי להסיר את הנורה, הברג אותה החוצה נגד כיוון תנועת מחוגי השעון, כפי שמוצג באיור. יש להמתין חמש דקות לפני חיבור מחדש של המכשיר.

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.

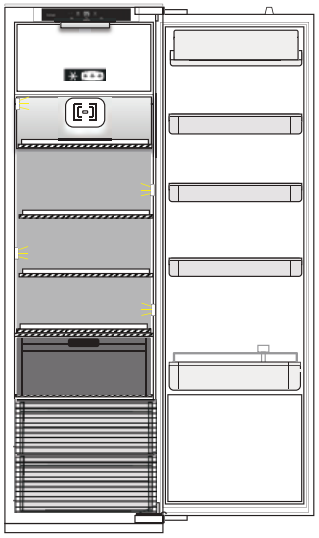
הערה: טמפרטורת הסביבה, תדירות פתיחת הדלתות ומיקום המכשיר עשויים להשפיע על הטמפרטורות הפנימיות בשני התאים. הגדר את הטמפרטורות בהתאם לגורמים אלה. בתנאים לחים מאוד, עלול להיווצר עיבוי בתא המקרר, במיוחד על מדפי הזכוכית. במקרה כזה מומלץ לסגור מכלים המכילים נוזלים (כגו סיר מרק), לעטוף מזון בעל תכולת מים גבוהה (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 הרגישים 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 לאחסן פריטי מזון כשהם קרובים מדי כדי לאפשר תנועת אוויר מספקת. יש להשתמש במכלים מפלסטיק הניתן למחזור, מתכת, אלומיניום וזכוכית, ובפלסטיק נצמד כדי לעטוף מזון.
אם יש כמות קטנה של מזון לאחסן במקרר, מומלץ להשתמש במדפים שמעל לשומר הפריכות של הפירות והירקות מכיוון שזהו האזור הקט ביותר של התא. נוזלים יש לאחסן תמיד במכלים סגורים או מכוסים וכך גם לגבי מזון שעלול לפלוט 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 פריות וירקות

** עבור דגמים עם תא "0 ° ZONE" ה"אזור הקריר ביותר" הוא זה המודגש במקרא

* אחסון מזון בתא ההקפאה (תלוי בדגם)

******* התא הקפוא מאשפר אחסון לזמן ממושך של מזון קפוא. ניתן להשתמש בתא "אחסון" רק לתחזוקת מזון קפוא אבל הוא אינו מסוגל להקפיא מזון טרי חדש.

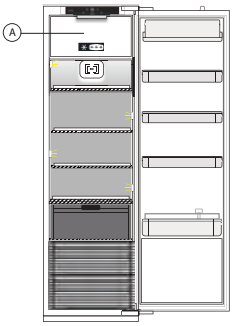
******* תא ההקפאה מאפשר אחסון לטווח ארוך של מזון והקפאה של מזון טרי. כמות המזון הטרי שניתן להקפיא ב-24 שעות כתובה על לוחית הדירוג. סדר את המזון הטרי באזור ההקאה שבתוך תא ההקפאה והשאר מספיק מקום מסביב לחבילות המזון לתנועת אוויר. מומלץ לא להקפיא מחדש מזון שהופשר חלקית. חשוב לעטוף את המזון באופן שימנע כניסת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

A. **תא מקפיא**(אם יש אחד למקרר)

חיי מדף של מזון בטמפרטורות שונות

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) & ירקות	חודש	8-12 חודשים	12 חודשים
בשר - שינקה - נקניק צלי (בקר-לבן-טלה) סטייקים או צלעות (בקר-לבן-טלה)	חודש	חודשיים 8-12 חודשים 4 חודשים	12 חודשים
חלב, נוזל טרי, גבינה, גלידה או סורבה	חודש	1-3 חודשים	5 חודשים (לא מומלץ עבור גלידה)
עופות (פטם-הודו)	חודש	5-7 חודשים	9 חודשים

חיי מדף של מזון בטמפרטורות שונות

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

* כיצד להפשיר את תא ההקפאה (תלוי בדגם)

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 כו') כשהם נוגעים זה בזה כדי למנוע רעידות.

6. התקן זה מצויד במדחס שפועל במהירות אופטימלית למזעור צריכת החשמל. לכן במקרים מסוימים (בקיץ או אם 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.

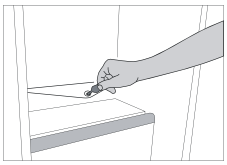
במקרה של הפסקה באספקת המתח

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.

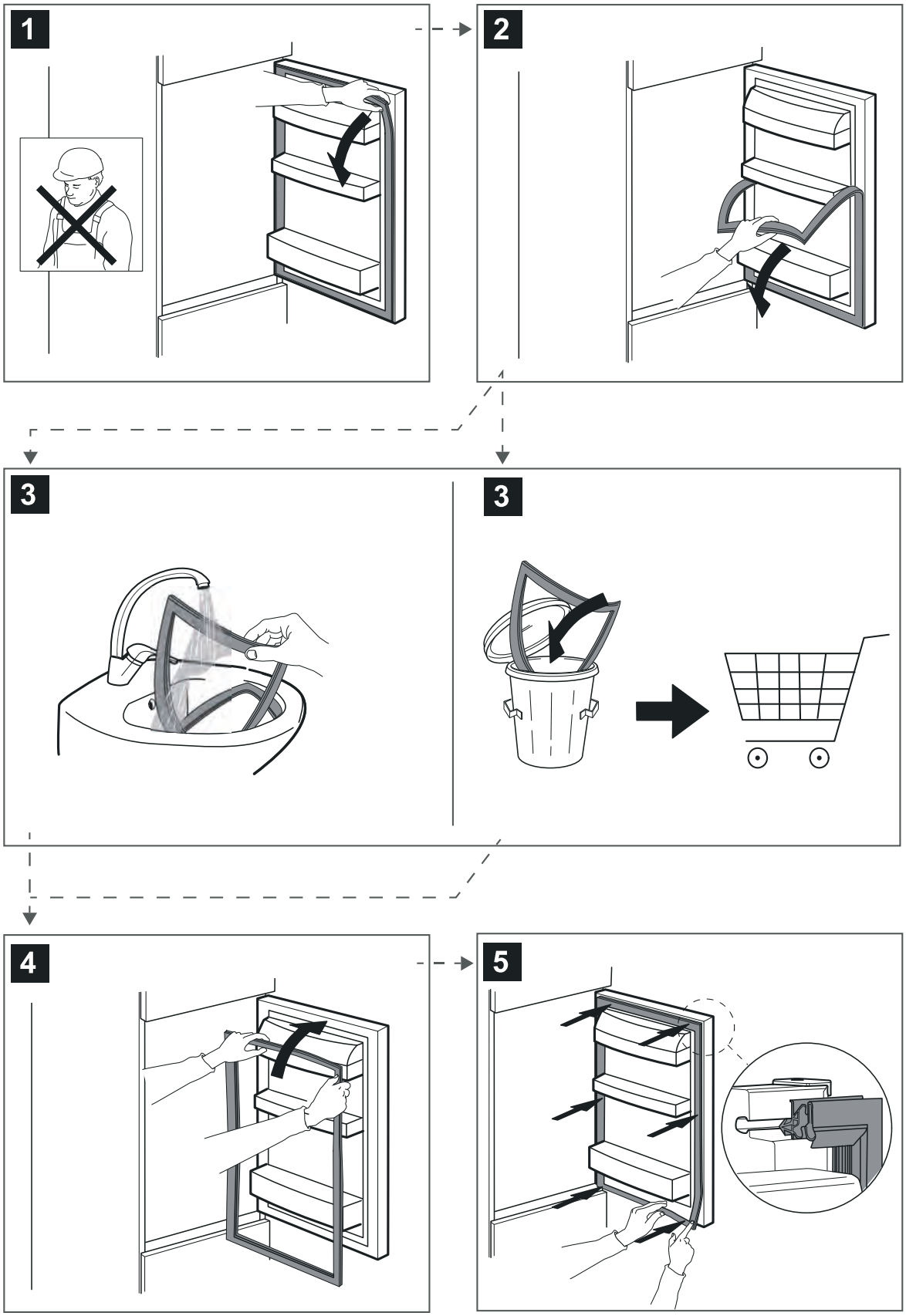
יש לנקות את המכשיר מדי פעם במטלית ותמיסה של מים פושרים וחומר ניקוי עדין המיועד לניקוי פנים המקרר.



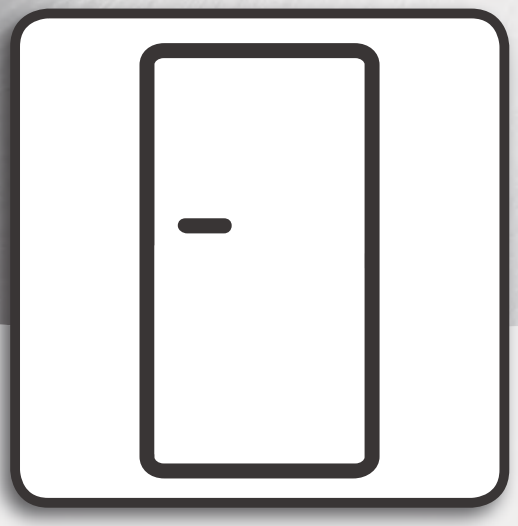
כדי להבטיח זרימה קבועה ונכונה של המים המופשרים, יש לנקות באופן סדיר את החלק הפנימי של המרזב הנמצא בדופן האחורית של תא המקרר ליד מגירת הפירות והירקות באמצעות הכלי המצורף.

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

החלפת אטם



400011398438



Korisnički priručnik

KORISNIČKI PRIRUČNIK

KAZALO

Vodič za upotrebu i održavanje 2
Svjetlo hladnjaka 2
Zamjena LED svjetla (ovisno o modelu) 2
Police 2
Vrata 2
Način upotrebe uređaja 3
Prva upotreba 3
Hladnjak i odlaganje namirnica 3
Način odlaganja svježih namirnica i pića 3
* Odlaganje namirnica u zamrzivač (ovisno o modelu) 4
Vijek trajanja namirnica pri različitim temperaturama 4
* Način odmrzavanja zamrzivača (ovisno o modelu) 5
Funkcionalni tonovi 5
Preporuke u slučaju da se uređaj ne upotrebljava 5
Čišćenje i održavanje 6
Zamjena brtve 7

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.

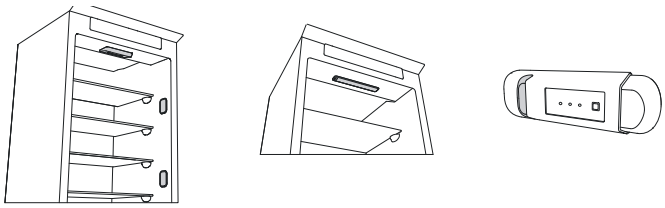
Svjetlo tipa 1)

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.

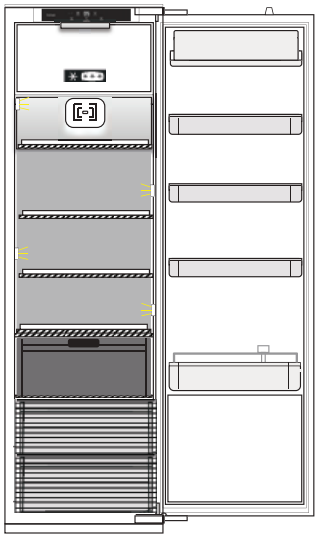
Ventiliranje

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 " PODRUČJE 0 °" u opisu je istaknuto "najhladnije područje"

* Odlaganje namirnica u zamrzivač (ovisno o modelu)

(***) Zamrzivač omogućuje dugotrajno čuvanje zamrznutih namirnica. Odjeljak „Odlaganje" možete upotrebljavati samo za čuvanje zamrznutih namirnica, ALI NE MOŽE SE UPOTREBLJAVATI ZA ZAMRZAVANJE NOVIH SVJEŽIH NAMIRNICA.

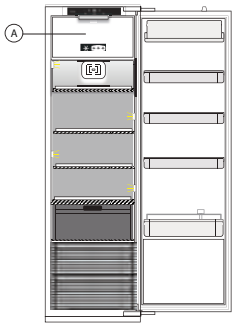
(***) Odjeljak zamrzivača omogućuje dugotrajno pohranjivanje zamrznutih namirnica i zamrzavanje onih svježih. Količina svježe hrane koju se može zamrznuti za 24 sata navedena je na nazivnoj pločici. Stavite svježe namirnice u zamrzivač), ostavljajući dovoljno mjesta oko pakiranja namirnica kako bi zrak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

A. **ODJELJAK ZAMRZIVAČA**(ako je sastavni dio hladnjaka)

Vijek trajanja namirnica pri različitim temperaturama

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
Fish (Riba)	1 mjesec	1 – 3 mjeseca	6 mjeseci
Voće (osim citrusa)& Povrće	1 mjesec	8 – 12 mjeseci	12 mjeseci
Meso – šunka – kobasice Pečenke (junetina – svinjetina – janjetina) Odresci ili kotleti (junetina – janjetina – svinjetina)	1 mjesec	2 mjeseca 8 – 12 mjeseci 4 mjeseca	12 mjeseci
Mlijeko, svježe tekuće, sir, sladoled, sorbet	1 mjesec	1 – 3 mjeseca	5 mjeseci (ne za sladoled)
Perad (piletina– puretina)	1 mjesec	5 – 7 mjeseci	9 mjeseci

Vijek trajanja namirnica pri različitim temperaturama

ODJELJAK NESMRZNUTIH NAMIRNICA			
Proizvod	**Razdoblje čuvanja pri 0 – 3 °C**	**Razdoblje čuvanja (3 – 6 °C)**	**Razdoblje čuvanja pri 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 odmrzavanja zamrzivača (ovisno o modelu)

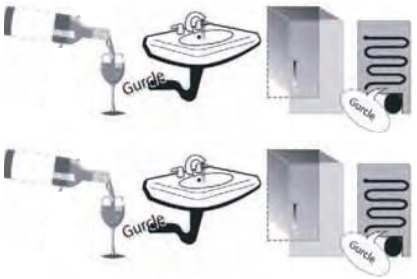
1. Preporučuje se postaviti nižu temperaturu ili na četiri sata uključiti značajku Fast Freeze/Fast Cool* (Brzo zamrzavanje(Brzo hlađenje) prije vađenja namirnica iz zamrzivača kako bi se produljilo čuvanje namirnica tijekom faze odleđivanja.
2. Za odleđivanje isključite uređaj i uklonite ladice. Stavite 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 redovito je iscijedite.
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 vibracije.

5. Staklene posude (boce, staklenke itd.) nemojte stavljati 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

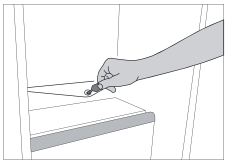
Držite vrata zatvorena kako bi hrana što dulje ostala hladna. Nemojte ponovno zaleđivati djelomično odleđenu hranu. Kod duljeg prekida napajanja, mogao bi se aktivirati i alarm za isključivanje (kod proizvoda s elektronikom).

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.
Nemojte koristite uređaje za čišćenje parim.
Gumbi i zaslon upravljačke ploče ne smiju se čistiti alkoholom ili sredstvima na bazi alkohola, već suhom krpom.

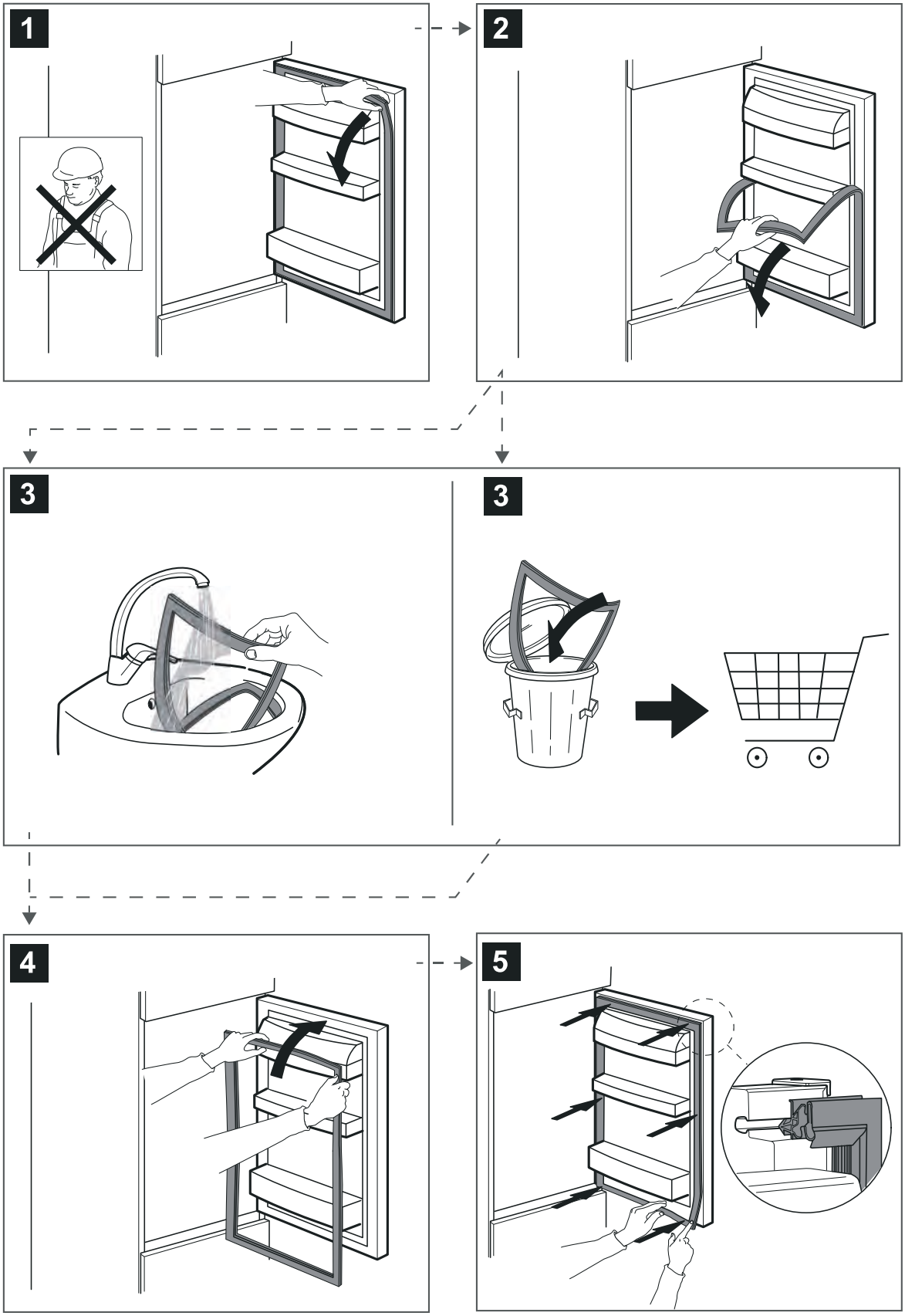
Povremeno očistite uređaj krpom i otopinom tople vode i neutralnih sredstava za čišćenje, posebice kod čišćenja unutrašnjosti hladnjaka.

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.

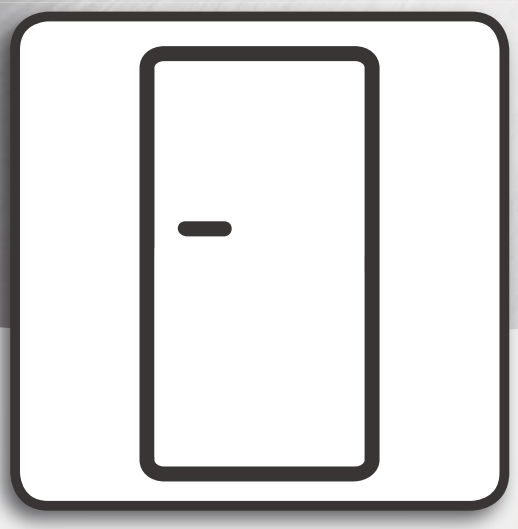


Rezervni dijelovi bit će dostupni u razdoblju od narednih 7 ili 10 godina, ovisno o posebnim zakonskim propisima.

Zamjena brtve



400011398438



Használati útmutató

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

TARTALOMJEGYZÉK

Használati és kezelési útmutató 2
A hűtőszekrény világítása 2
A LED-es izzó cseréje (típustól függően) 2
Polcok 2
Ajtó 2
A készülék használata 3
Első használat 3
A hűtőtér és az élelmiszerek tárolása 3
A friss élelmiszerek és italok tárolása 3
* Ételtárolás a fagyasztótérben (modelltől függően) 4
Étel eltarthatósági ideje különböző hőmérsékleteken 4
* A fagyasztótér leolvasztása (modelltől függően) 5
Működési zajok 5
Javaslatok arra az esetre, ha nem használja a készüléket 5
Tisztítás és karbantartás 6
Tömítés cseréje 7

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: 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.

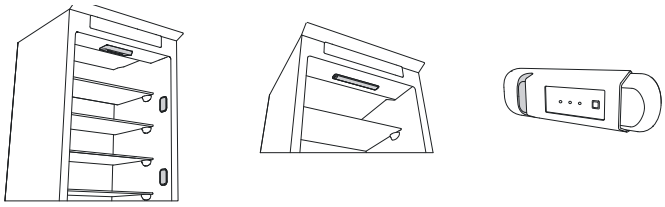
1. típusú izzó

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 módosítható. Ha ezt a műveletet a vevőszolgálat végzi, a munkára nem terjed 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.

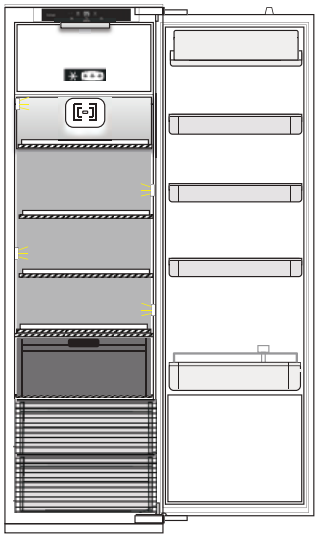
Szellőzés

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, konzervek, 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

ZÖLDSÉG-GYÜMÖLCS FIÓK

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

* Ételtárolás a fagyasztótérben (modelltől függően)

(***) A fagyasztórekesz lehetővé teszi a fagyasztott ételek tárolását hosszú időn keresztül. A „Tárolórekesz" kizárólag fagyasztott étel tárolására használható, FRISS ÉLELMISZER FAGYASZTÁSÁRA NEM ALKALMAS.

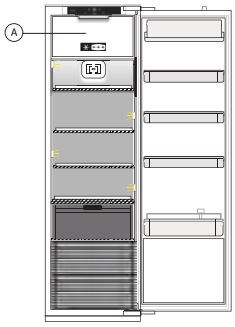
(***) A fagyasztótér fagyasztott élelmiszerek tárolására és friss ételek lefagyasztására szolgál. A 24 óra alatt lefagyasztható élelmiszer mennyisége az adattáblán látható. A friss élelmiszert úgy rendezze el a fagyasztótér fagyasztóterületén, hogy a csomagok körül elegendő hely maradjon a levegő szabad 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

A. **FAGYASZTÓTÉR**(amennyiben a hűtőszekrény rendelkezik fagyasztótérrel)

Étel eltarthatósági ideje különböző hőmérsékleteken

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 - Sonka - kolbász Sültek (marha, sertés, bárány) Hússzeletek (marha, bárány, sertés)	1 hónap	2 hónap 8-12 hónap 4 hónap	12 hónap
Tej, Friss folyadék, Sajt, Fagylalt vagy sörbet	1 hónap	1-3 hónap	5 hónap (nem ajánlott fagylalthoz)
Szárnyasok (csirke, pulyka)	1 hónap	5-7 hónap	9 hónap

Étel eltarthatósági ideje különböző hőmérsékleteken

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 és 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 (modelltől függően)

1. Annak érdekében, hogy az élelmiszerek ne olvadjanak ki a jégtelenítés alatt, célszerű alacsonyabbra állítani a hőmérsékletet vagy bekapcsolni a Gyorsfagyasztás/Gyorshűtés* 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.

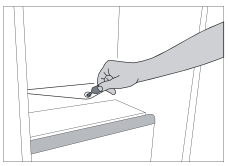
Soha ne használjon súrolószereket. Soha ne tisztítsa a hűtőszekrény alkatrészeit gyúlékony folyadékkal.

Ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.

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

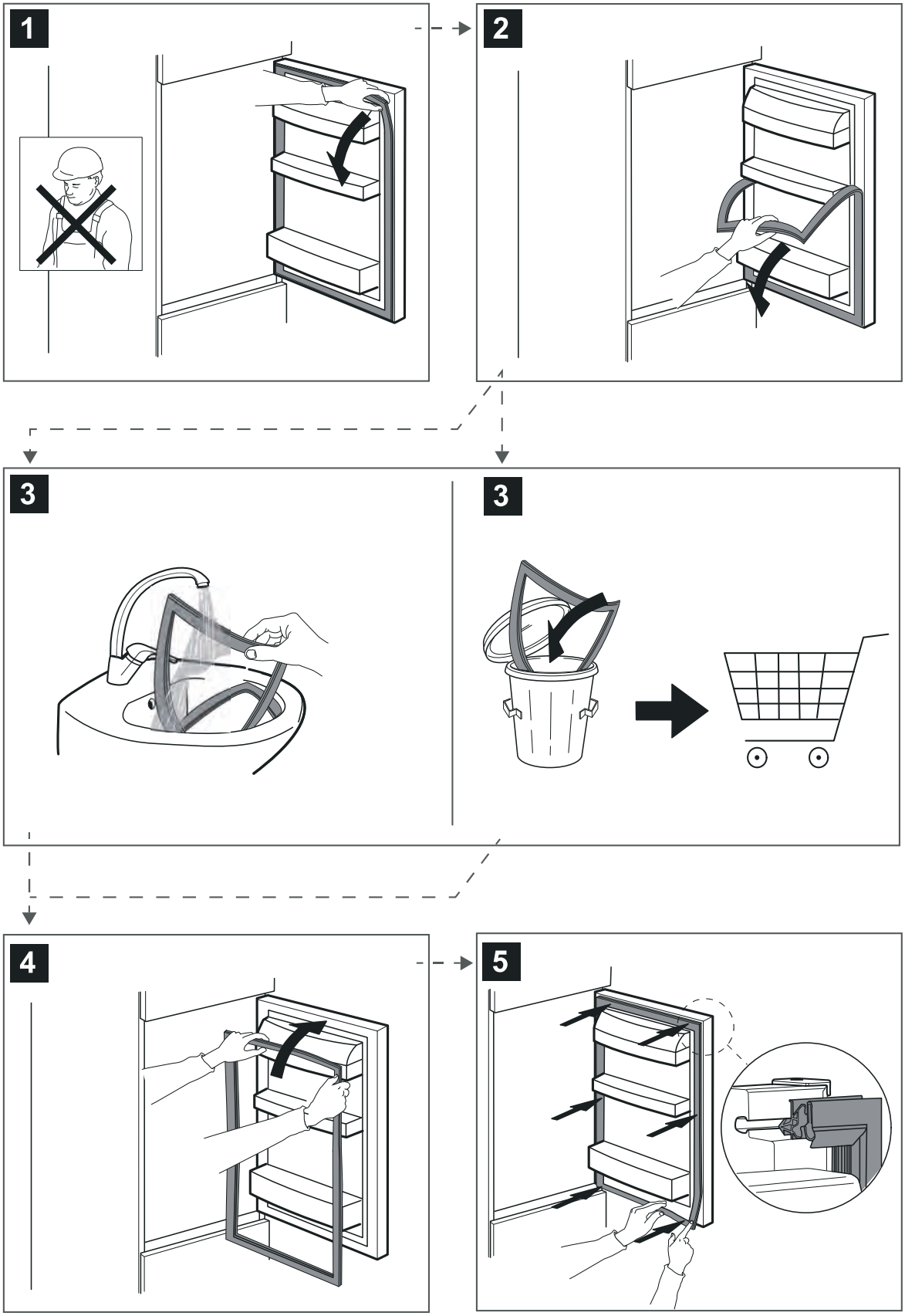
Időnként tisztítsa meg a készüléket kifejezetten a hűtőgépek belső részeinek tisztítására szolgáló semleges tisztítószer vizes oldatába mártott ruhával.

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.

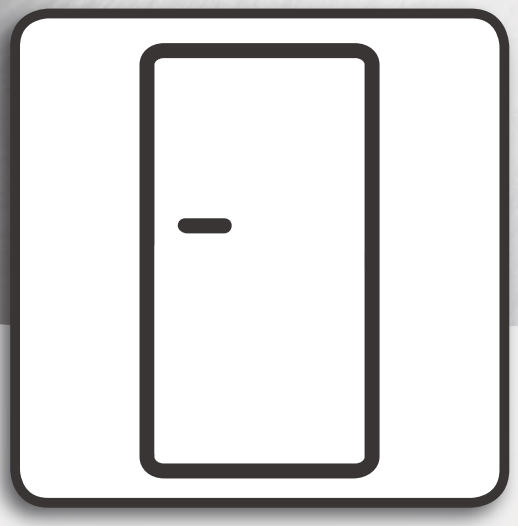


Pótalkatrészek 7 vagy 10 évig elérhetőek, az adott szabályozási követelményeknek megfelelően.

Tömítés cseréje



400011398438



Օգտագործողի ձեռնարկ

ՕԳՏԱԳՈՐԾՈՂԻ ՁԵՌՆԱՐԿ

ԻՆԴԵՔՍ

Օգտագործման & և խնամքի ուղեցույց **2**
Սառնարանի լույս 2
Շիկացման լամպի կամ Լուսադիոդի փոխարինում (կախված մոդելից) 2
Դարակներ 2
Դուռ 2
Ինչպես օգտագործել սարքավորումը 3
Առաջին օգտագործում 3
Սառնարանի խցիկ և մթերքի պահեստ 3
Ինչպես պահել թարմ մթերքը և ըմպելիքը 3
* Սառցախցիկի մթերքի պահպանում (կախված մոդելից) 4
Մթերքի պիտանելիությունը տարբեր ջերմաստիճաններում 4
* Ինչպես հալեցնել սառցախցիկը (կախված մոդելից) 5
Ցուցիչ հնչյուններ 5
Խորհուրդներ՝ սարքավորումը չօգտագործելու դեպքում 5
Մաքրում և պահպանում 6
Մեկուսիչի փոխարինում 7

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:

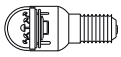
Շիկացման լամպի կամ Լուսադիոդի փոխարինում (կախված մոդելից)

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 Ծառայությունից և իրավասու վաճառողներից:

Լույսի տեսակ 1)

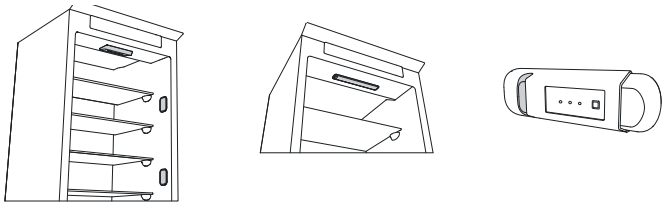
Շիկացման լամպը հանելու համար պտտեք այն ժամացույցի սլաքի ուղղությանը հակառակ, ինչպես ցուցված է նկարում: Սպասեք 5 րոպե նախքան սարքավորումը նորից միացնելը:

ԼՈՒՍԱԴԻՈԴԱՑԻՆ շիկացման լամպ (մոտավորապես 25Վտ)



Լույսի տեսակ 2)

Եթե արտադրանքին ունի Լուսադիոդային լամպեր, ինչպես ցուցված 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

Նշում՝ 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 հոսանքին միացնելը: Սարքավորումը միացրեք էլեկտրամատակարարմանը և այն կսկսի ավտոմատ կերպով աշխատել: Մթերքի պահպանման իդեալական ջերմաստիճանը նախապես ճշտակվում է գործարանում:

Սարքավորումը միացնելուց հետո անհրաժեշտ է սպասել 4-6 ժամ նիշտ պահպանման ջերմաստիճանին հասնելու համար: Դիրքավորեք հակաբակտերիալ ֆիլտրը օդափոխիչի մեջ այնպես, ինչպես ճշված է ֆիլտրի փաթեթավորման վրա (առկայության դեպքում): Եթե լսում եք ձայնային ազդանշան, ապա ճշտակում 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 ճշտ 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 դուռ 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, դուռ դարակները և դարակաշարերը շարժական են:

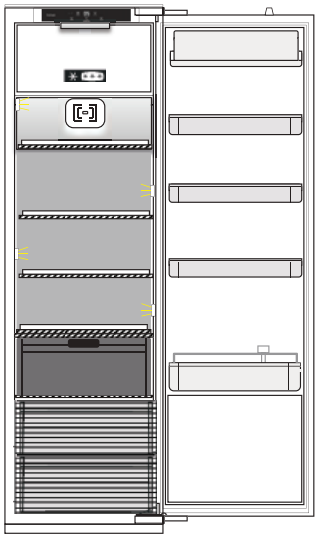
Օդափոխություն

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, եվիշ, 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 ինչ քանակության մթերք սառնարանում պահելու համար, ապա խորհուրդ է տրվում օգտագործել մրգի և բանջարեղենի դարակը, քանի որ այն խցիկի ամենասառը տարածքն է: Մշտապես օգտագործեք փակ տարաներ հեղուկների և այն մթերքների համար, որոնք կարող են տարածվել կամ փչացնել 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 կտորների, աղանդերի, ձկան և մսի համար

ՄՐԳԻ ԵՎ ԲԱՆՋԱՐԵՂԵՆԻ ԴԱՐԱԿ

** Այն մոդելների համար, որոնք ունեն 0 °-ական գոտու խցիկ, որը համարվում է ամենասառը տարածքը՝ ճշված է պայմանական նշանների մեջ

* Սառցախցիկի մթերքի պահպանում (կախված մոդելից)

(***) Սառցարանի խցիկը հնարավորություն է ընձեռում երկար պահպանել սառեցված մթերքները: Սառեցված սնունդը պահպանելու համար կարող եք օգտագործել միայն «Պահպանման» խցիկը,ԲԱՑՑ ԱՑՆՏԵՂ ՀՆԱՐԱՎՈՐ ՉԻ ԱՌԵՑՆԵԼ ԹԱՐՄ ՄԹԵՐՔԸ:

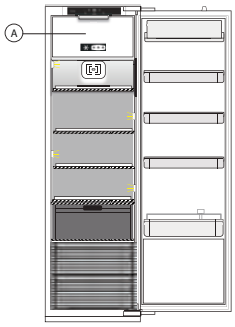
(***) Սառցարանի խցիկը հնարավորություն է տալիս երկար պահել սառեցրած մթերքները և սառեցնել թարմ մթերքը: Թարմ մթերքի բանակը, որը կարող է սառցակալել 24 ժամում, նշված է տեխնիկական տվյալների սանդղակի վրա. Թարմ մթերքը դասավորեք սառցարանի խցիկում՝ բավականաչափ տեղ թողնելով փաթեթների շուրջ, որպեսզի օդի ազատ շրջանառություն 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 հնչեղ հնարավոր է, բարձրացրեք դրանք և հանեք: Ավելի շատ ծավալի համար, սառցարանի խցիկը հնարավոր է օգտագործել առանց դարակների: Համոզվեք, որ դուռը պատշաճ փակ է մթերքը խորովելու ցանցի/դարակների հետևում դնելուց հետո:



Պայմանական նշաններ

A. **ՍԱՌՑԱԽՑԻԿ**(եթե սառնարանը ունի)

Մթերքի պիտանելիությունը տարբեր ջերմաստիճաններում

ՍԱՌԵՑՐԱԾ ԽՑԻԿ			
Արտադրանք	**Պահպանման ժամկետ (-12°C)**	**Առաջարկվող պահպանման ժամկետ (-18°C)**	**Պահպանման ժամկետ (-24°C)**
Կարագ կամ մարգարին	1 ամիս	6 ամիս	9 ամիս
Ջուկ	1 ամիս	1-3 ամիս	6 ամիս
Մրգեր (բացի ցիտրուսից) & Բանջարեղեն	1 ամիս	8-12 ամիս	12 ամիս
Միս- Ապխտած միս- նրբերշիկ Տապակած միս (տավարի-խոզի-գառան) Սթեյքեր կամ կոտլետներ (տավարի- գառան - խոզի)	1 ամիս	2 ամիս 8-12 ամիս 4 ամիս	12 ամիս
Կաթ, Թարմ հեղուկ, Պանիր, Պաղպաղակ կամ շերբեթ	1 ամիս	1-3 ամիս	5 ամիս (խորհուրդ չի տրվում պաղպաղակի համար)
Թռչնամիս (հավ-հնդկահավ)	1 ամիս	5-7 ամիս	9 ամիս

Մթերքի պիտանելիությունը տարբեր ջերմաստիճաններում

ՋՍԱՌԵՑՐԱԾ ԽՑԻԿ			
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 սնունդ, մածուն	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

ՋՍԱՌԵՑՐԱԾ ՏՅԻԿ			
Արտադրանք	**Պահպանման ժամկետ 0-3°C**	**Պահպանման ժամկետ (3-6°C)**	**Պահպանման ժամկետ 6-8°C**
Պահպանել բանջարեղենը և մրգերը (բացառությամբ արոպիկական մրգերի և ցիտրուսի)	15 օր	10-12 օր	4-7 օր

* Ինչպես հալեցնել սառցախցիկը (կախված մոդելից)

1. Խորհուրդ է տրվում ջերմաստիճանը նշանակել ավելի սառը կամ միացնել Արագ Սառցակալման-ը 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. Չի 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 բանակությամբ 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 բողարկված 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:

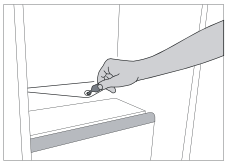
Երբեք չօգտագործեք հղկող մաքրիչներ: Երբեք չմաքրեք սառնարանի մասերը դյուրավառ հեղուկներով:

Չի կարելի օգտագործել գոլորշիով մաքրիչներ:

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

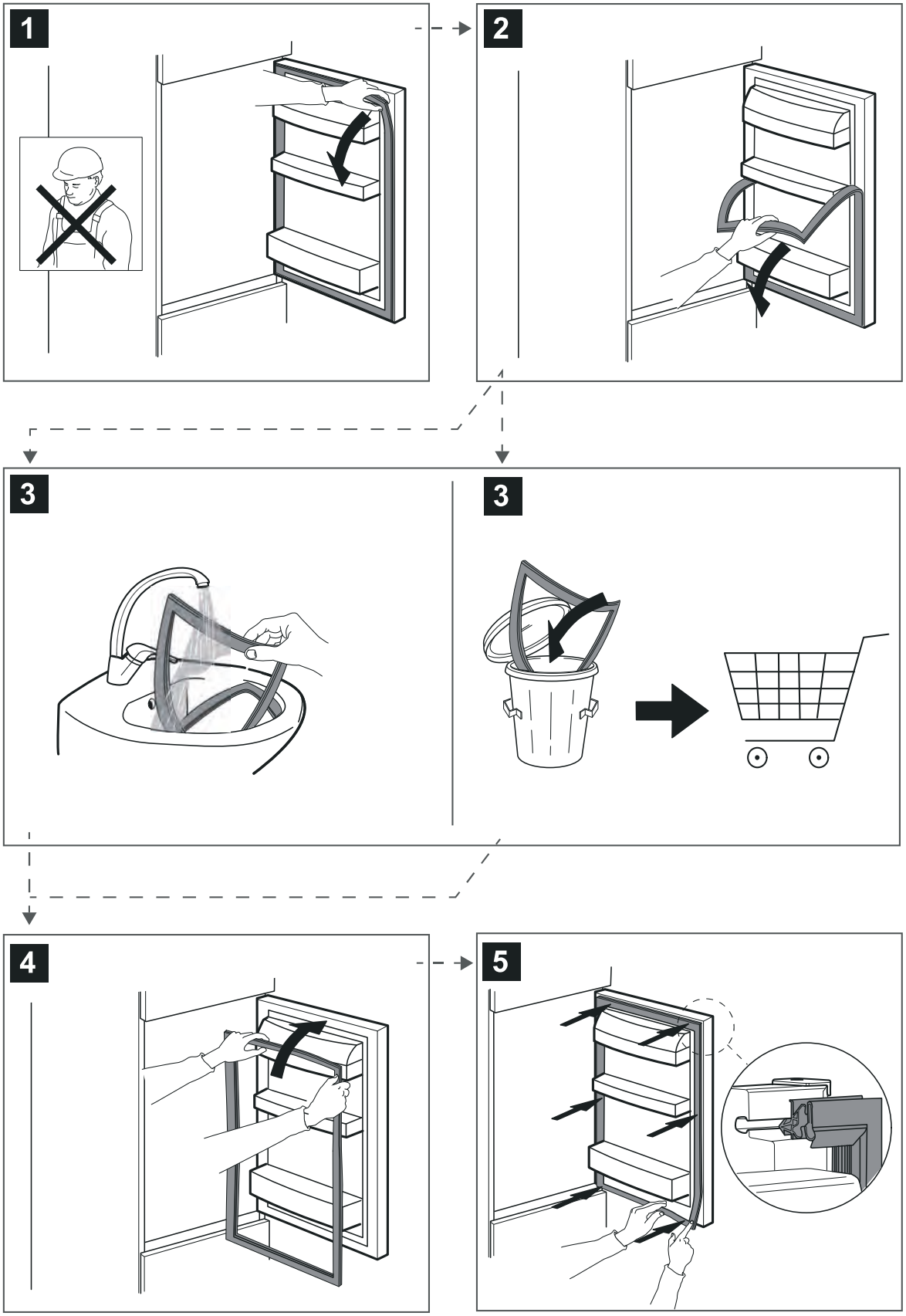
Ժամանակ առ ժամանակ մաքրեք սարքավորումը կտորով և տաք ջրի և չեզոք մաքրող նյութերի լուծույթով, հատկապես սառնարանի ներսի հատվածը մաքրելու համար:

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:

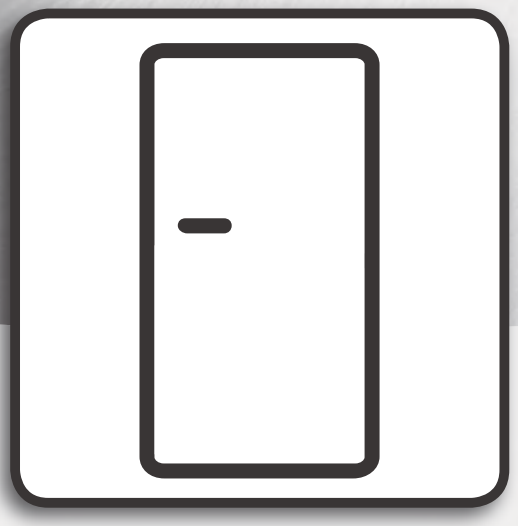


Պահեստամասերը հասանելի կլինեն մինչև 7 կամ մինչև 10 տարի ժամկետով՝ համաձայն Կանոնակարգի հատուկ պահանջների:

Մեկուսիչի փոխարինում



400011398438



Notandahandbók

Notandahandbók

ATRIÐASKRÁ

Leiðbeiningar um notkun & umhirðu 2
Kæliskápsljós 2
LED-ljósaperan fjarlægð (eftir gerð) 2
Hillur 2
Lúga 2
Hvernig nota á búnaðinn 3
FYRSTA NOTKUN 3
Kæliskápshólf og geymsla matvæla 3
Hvernig geyma á fersk matvæli og drykki 3
* Geymsla matvæla í frystihólfi (eftir gerð) 4
Geymsluþol matvæla við mismunandi hitastig 4
* Hvernig afþíða skal frystihólfið (eftir gerð) 5
Vinnsluhljóð 5
Ráðleggingar þegar tækið er ekki í notkun 5
Þrif og viðhald 6
Skipt um þéttingar 7

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.

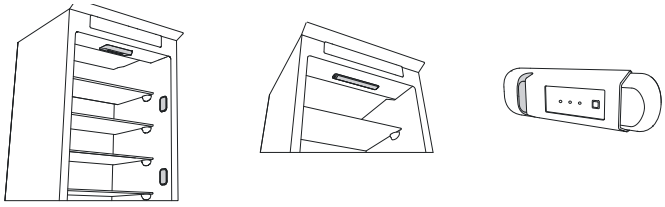
Ljósagerð 1)

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.

Lúga

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

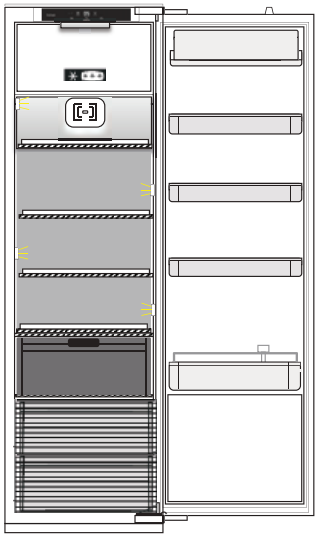
Kæliskápsrýmið er til að geyma fersk matvæli og drykki. Kæliskápsrýmið afísar sig á fullkomlega sjálfvirkan hátt. Tilfallandi vatnsdropar innan á afturvegg rýmisins eru merki um sjálfvirka afísingarfasann. Leysingavatnið er leitt með rás í niðurfall og síðan safnað í ílát, þar sem það gufar upp.

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

Tilvalið til geymslu á suðrænum ávöxtum, dósum, drykkjum, eggjum, sósum, súrsuðu grænmeti, smjöri, sultu

KALT SVÆÐI

Tilvalið fyrir geymslu osta, mjólkur, daglegs matar, sælkeravara, jógúrts

KALDASTA SVÆÐI

Tilvalið fyrir geymslu á áleggi, eftirréttum, kjöti og fisk

ÁVAXTA- OG GRÆNMETISSKÚFFA

** Í gerðum með „0 ° SVÆÐI" HÓLF er „kaldasta svæðið" það sem er áherslumerkt í skýringunni

* Geymsla matvæla í frystihólfi (eftir gerð)

(***) Í frystigeymsluhólfinu er mögulegt að geyma matvæli til langs tíma. Aðeins er hægt að nota „geymsluhólfið" til að viðhalda frystingu frosinna matvæla EN ÞAÐ ER EKKI GERT TIL AÐ FRYSTA NÝ FERSK MATVÆLI.

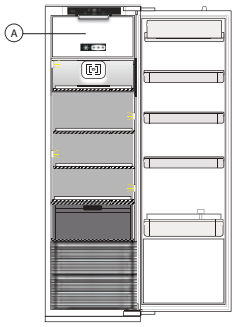
(***) Í frystihólfinu er hægt að geyma matvæli til langs tíma og frysta fersk matvæli. Hversu mikið magn af ferskum matvælum er hægt að frysta á 24 klukkustunum stendur skrifað á merkiplötuna. Raðið ferskum matvælum á frystisvæðið innan í frystihólfinu og skiljið eftir nægilegt pláss í kringum matarpakkningarnar 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

A. **FRYSTIHÓLF**(Ef kæliskápurinn er með slíkt)

Geymsluþol matvæla við mismunandi hitastig

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 (fyrir utan sítrus) & grænmeti	1 mánuður	8-12 mánuðir	12 mánuðir
Kjöt - skinka - pylsa Steikur (naut-svín-lamb) Steikur eða kótilettur (naut-lamb-svín)	1 mánuður	2 mánuðir 8 -12 mánuðir 4 mánuðir	12 mánuðir
Mjólk, ferskur vökvi, ostur, rjómaís eða frauðís	1 mánuður	1 -3 mánuðir	5 mánuðir (ekki ráðlagt fyrir rjómaís)
Fuglakjöt (kjúklingur-kalkúnn)	1 mánuður	5-7 mánuðir	9 mánuðir

Geymsluþol matvæla við mismunandi hitastig

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, mjólkurvörur, tilbúinn matur, 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 afþíða skal frystihólfið (eftir gerð)

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

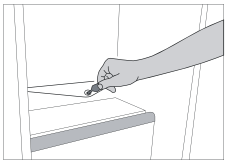
Haldið hurðunum lokuðum þannig að matvælin haldist köld eins lengi og mögulegt er. Frystið ekki aftur matvæli sem hafa verið þídd niður að hluta. Ef það er langvarandi rafmagnsleysi gæti rafmagnsleysisviðvörunin einnig virkjast (í tækjum með rafeindabúnaði).

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.

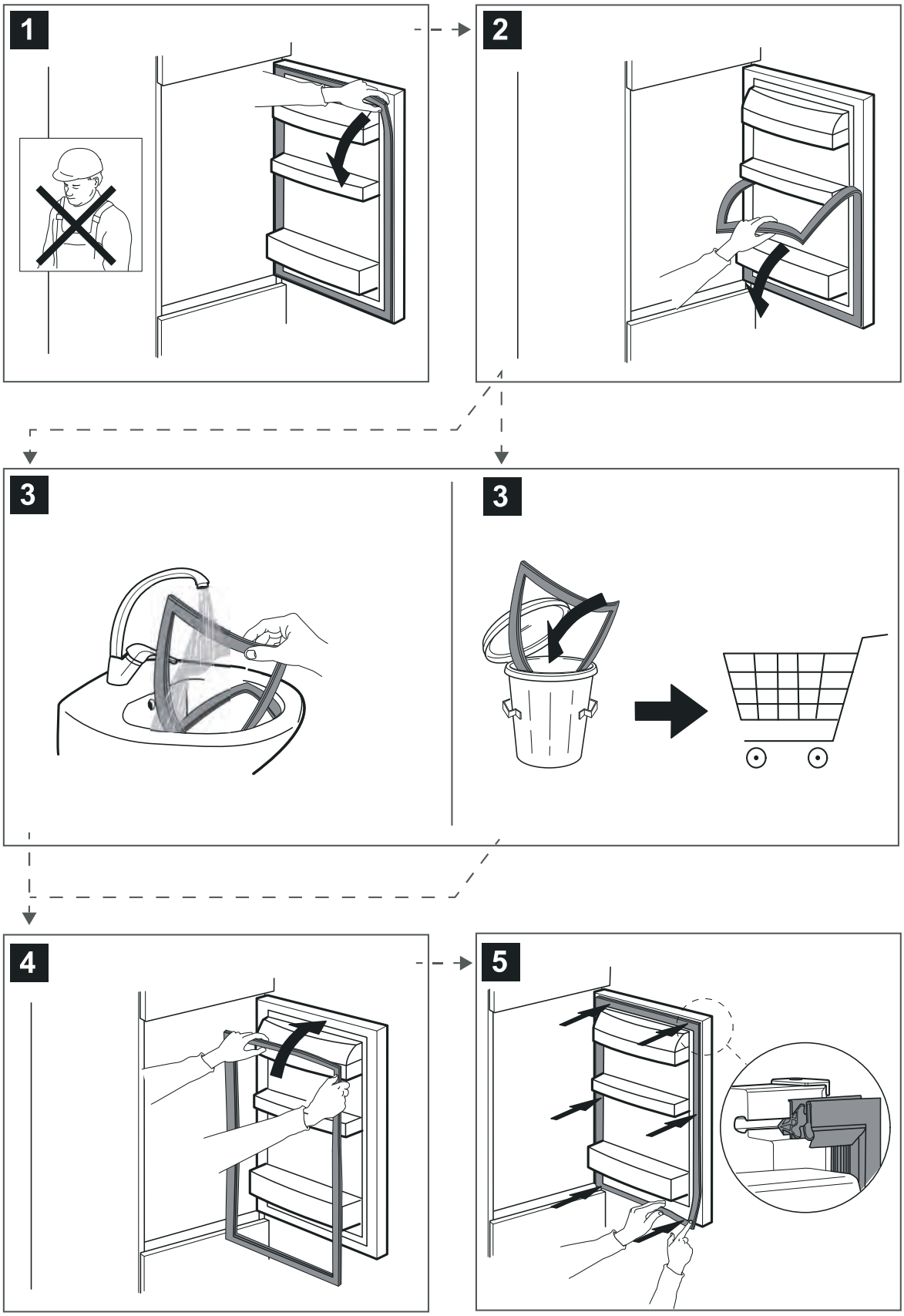
Þrífið tækið af og til með klút og lausn af heitu vatni og hlutlausu hreinsiefni sérstaklega fyrir þrif á innri hluta kæliskápsins.

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.

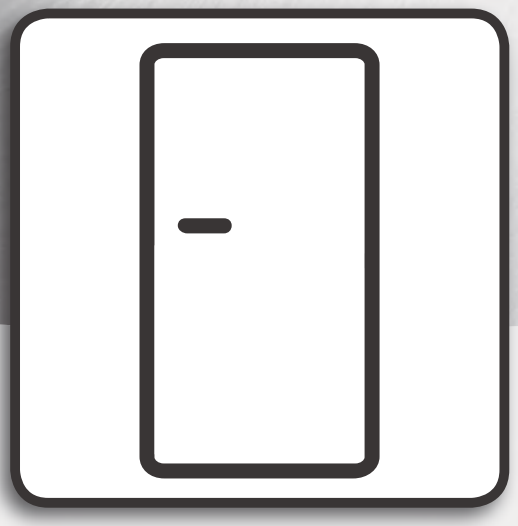


Varahlutir verða fáanlegir í tímabil sem nær annaðhvort 7 eða 10 árum, samkvæmt tilteknum reglugerðarkröfum.

Skipt um þéttingar



400011398438



Manuale d'uso

MANUALE D'USO

INDICE

Istruzioni per l'uso 2
Luce frigorifero 2
Sostituzione della lampadina a LED (a seconda del modello) 2
Ripiani 2
Porta 2
Utilizzo dell'apparecchio 3
Primo utilizzo 3
Comparto frigorifero e conservazione degli alimenti 3
Come conservare alimenti e bevande freschi 3
* Conservazione degli alimenti nel comparto congelatore (a seconda del modello) 4
Durata di conservazione degli alimenti a diverse temperature 4
* Come sbrinare il comparto congelatore (a seconda del modello) 5
Suoni funzionali 5
Raccomandazioni in caso di non utilizzo dell'apparecchio 5
Pulizia e manutenzione 6
Sostituzione della guarnizione 7

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)

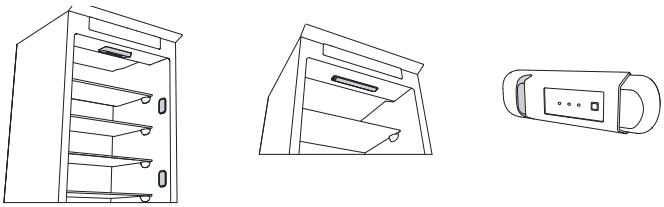
Prima di sostituire la lampadina, scollegare sempre l'apparecchio dalla rete di alimentazione. Seguire quindi le istruzioni in base al tipo di lampadina del prodotto. Sostituire la lampadina con un tipo delle stesse caratteristiche disponibile presso il Servizio Assistenza Tecnica ed i rivenditori autorizzati.

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, le mensole della porta e i ripiani.

Porta

Reversibilità porta

Nota: La direzione di apertura della porta può essere modificata. Se questa operazione è 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.

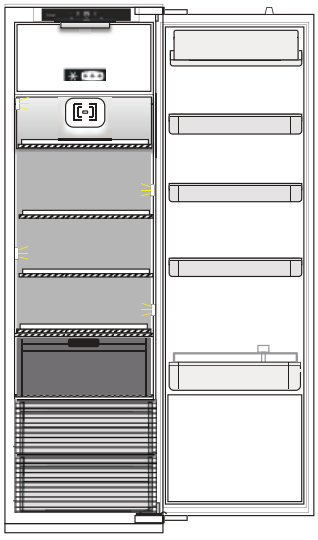
Ventilazione

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

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

ZONA FREDDA

Consigliata per conservare formaggio, latte, latticini, piatti pronti, yogurt

ZONA PIÙ FREDDA

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

CASSETTO FRUTTA E VERDURA

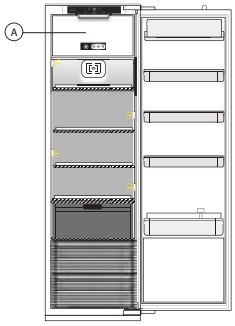
** Per i modelli con comparto "0 ° ZONE" (ZONA 0°), la "zona più fredda" è quella evidenziata nella legenda

* Conservazione degli alimenti nel comparto congelatore (a seconda del modello)

(***) Il comparto surgelati permette di conservare a lungo gli alimenti surgelati. Il comparto "Conservazione" può essere utilizzato solo mantenere in temperatura gli alimenti surgelati MA NON È IN GRADO DI CONGELARE NUOVI ALIMENTI FRESCHI.
(***) 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

A. **COMPARTO CONGELATORE**(se presente nel frigorifero)

Durata di conservazione degli alimenti a diverse temperature

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) & Verdure	1 mese	8-12 mesi	12 mesi
Carne - Prosciutto - Salame Arrosti (manzo-suino-agnello) Bistecche o braciole (manzo-agnello-suino)	1 mese	2 mesi 8-12 mesi 4 mesi	12 mesi
Latte, Liquido fresco, Formaggio, Gelato o sorbetto	1 mese	1-3 mesi	5 mesi (non consigliato per il gelato)
Pollame (pollo-tacchino)	1 mese	5-7 mesi	9 mesi

Durata di conservazione degli alimenti a diverse temperature

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
Salumi, dessert, carne e pesce e cibi fatti in casa	3-5 giorni	1-2 giorni	Non consigliato

SCOMPARTO NON SURGELATI			
Prodotto	**Periodo di conservazione 0-3°C**	**Periodo di conservazione (3-6°C)**	**Periodo di conservazione 6-8°C**
Conservazione di frutta e verdura (esclusi frutti tropicali e agrumi)	15 giorni	10-12 giorni	4-7 giorni

* Come sbrinare il comparto congelatore (a seconda del modello)

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

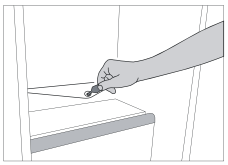
Tenere chiuse le porte, in tal modo gli alimenti rimarranno freddi il più a lungo possibile. Non ricongelare gli alimenti parzialmente scongelati. In caso di interruzione prolungata potrebbe attivarsi anche l'allarme black-out (nei prodotti con elettronica).

Pulizia e manutenzione

Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, staccare l'apparecchio dalla presa di alimentazione o scollegare l'alimentazione elettrica.
Mai utilizzare abrasivi. Non pulire i componenti del frigorifero con liquidi infiammabili.
Non utilizzare apparecchi di pulizia a vapore.
Non pulire i tasti e il display del pannello comandi con alcool o sostanze da esso derivate, ma sempre con un panno asciutto.

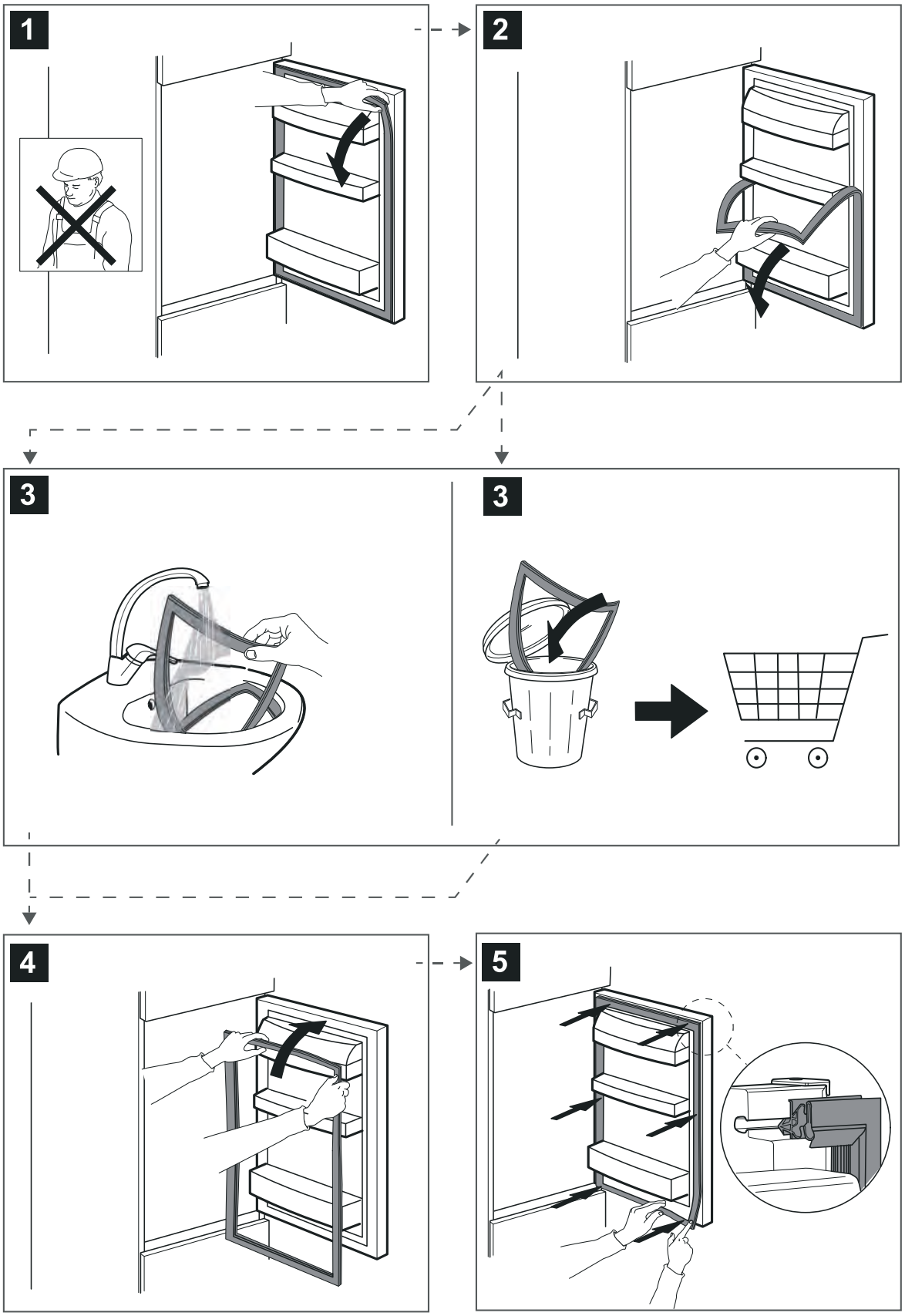
Pulire periodicamente l'apparecchio utilizzando un panno ed una soluzione di acqua tiepida e detergenti neutri specifici per la pulizia interna del frigorifero.

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.

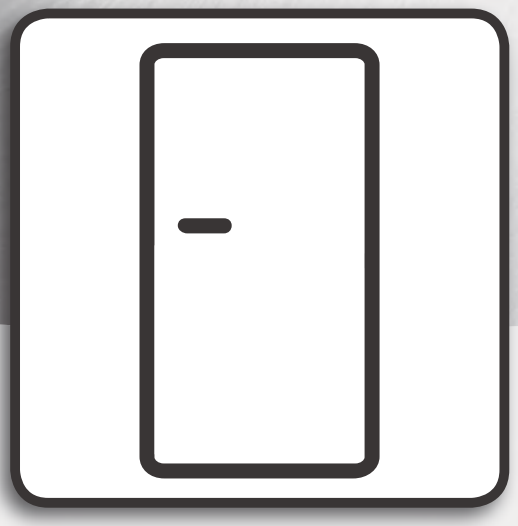


I pezzi di ricambio saranno disponibili per un periodo fino a 7 o fino a 10 anni, secondo i requisiti specifici del regolamento.

Sostituzione della guarnizione



400011398438



Пайдалану жөніндегі нұсқаулық

ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

ИНДЕКС

Пайдалану & және Күту жөніндегі нұсқаулық 2
Тоңазытқыш шамы 2
Жарықдиодты шам лампасын алмастыру (құрылғының үлгісіне қарай) 2
Текшелер 2
Есік 2
Құрылғыны пайдалану жолы 3
Алғашқы рет пайдалану 3
Тоңазытқыш және азық түлік сақтау бөлімі 3
Жаңа сатып алынған тағамдар мен сусындарды сақтау тәсілі 3
* Азық-түлік сақтайтын мұздатқыш бөлім (үлгіге байланысты) 4
Әр түрлі температурадағы өнімдердің жарамдылық мерзімі 4
* Мұздатқыш бөлімді жібіту жолы (үлгіге байланысты) 5
Функционалдық дыбыстар 5
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.

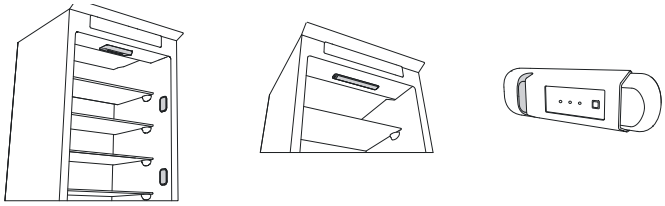
1-шам түрі)

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 шамдарыәдеттегі 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 жөніндегі нұсқаулықтағы** 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.

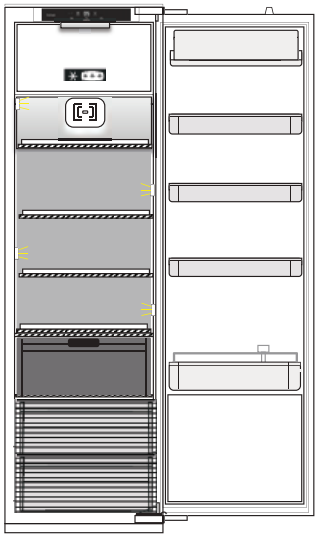
Ауа айналымы

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 жемістер, қауашақтағы өнімдер, сусындар, жұмыртқа, соустар, маринадталған тағамдар, сары май, джем 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-ЖИДЕК ПЕН КӨКӨНІС САЛАТЫН ТАРТПА

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

* Азық-түлік сақтайтын мұздатқыш бөлім (үлгіге байланысты)

(***) Мұздатқыш бөлім мұздатылған тағамды ұзақ уақыт сақтауға мүмкіндік береді. "Сақтау" бөлімін тек мұздатылған тағамдарды сақтау үшін пайдалануға болады, БІРАҚ ЖАҢА БАЛҒЫН ТАҒАМДАРДЫ МҰЗДАТУҒА МҮМКІН ЕМЕС.

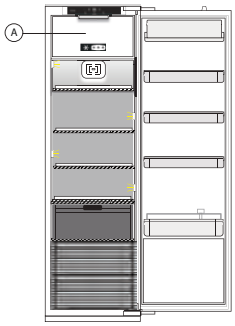
(***) Мұздатқыш бөлімі мұздатылған өнімдерді ұзақ уақыт сақтауға және балғын өнімдерді мұздатуға мүмкіндік береді. 24 сағат ішінде мұздатыла алатын балғын тағамдардың көлемі мөлшерлер кестесінде көрсетілген. Балғын тағамдарды мұздату бөлімінің мұздату аймағында ауаның еркін циркуляциясына мүмкіндік бері 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

A. **МҰЗДАТҚЫШ БӨЛІМ**(егер тоңазытқышта біреуі болса)

Әр түрлі температурадағы өнімдердің жарамдылық мерзімі

МҰЗДАТЫЛҒАН БӨЛІМІ			
Өнім	**Сақтау мерзімі (-12°C)**	**Ұсынылатын Сақтау мерзімі (-18°C)**	**Сақтау мерзімі (-24°C)**
Май немесе маргарин	1 ай	6 ай	9 ай
Балық	1 ай	1-3 ай	6 ай
Жемістер (цитрустан басқалары) & Көкөністер	1 ай	8-12 ай	12 ай
Ет- Ветчина- сосискасы Қуырылған (сиыр-шошқа-қой) Стейк немесе жаншылған ет (сиыр- қой- шошқа)	1 ай	2 ай 8-12 ай 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

Әр түрлі температурадағы өнімдердің жарамдылық мерзімі

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 және цитрустардан басқа)	15 күн	10-12 күн	4-7 күн

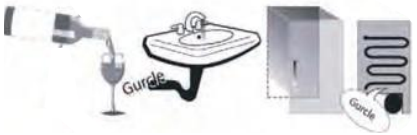
* Мұздатқыш бөлімді жібіту жолы (үлгіге байланысты)

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 шығатын 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.

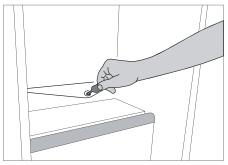
Ысқыш заттарды ешқашан пайдаланбаңыз. Тоңазытқыш бөлшектерін ешқашан жанғыш сұйықтықтармен тазаламаңыз.

Бу тазалағыштарды пайдаланбаңыз.

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

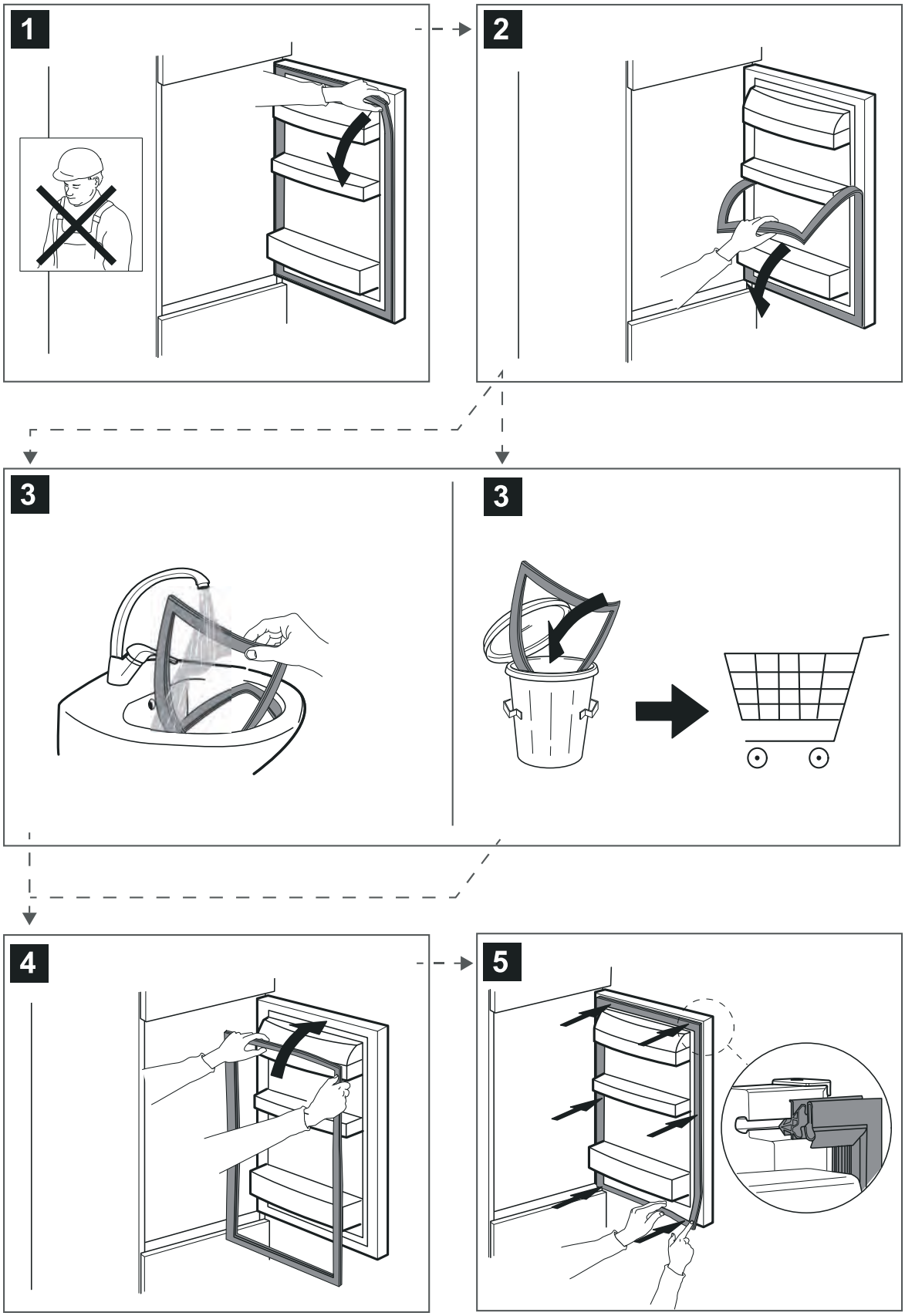
Құрылғыны жүйелі түрде сүлгі және суға араластырылған бейтарап тазалау, әсіресе тоңазытқыштың ішін тазалауға арналған заттармен тазалаңыз.

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.

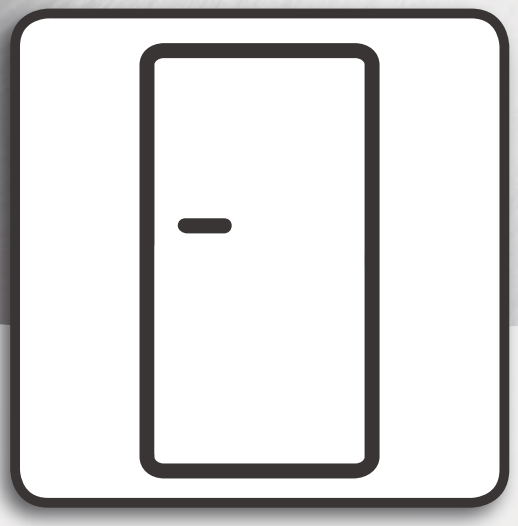


Қосалқы бөлшектер арнайы нормативтік талаптарға сәйкес 7 немесе 10 жылға дейін қол жетімді болады.

Тығыздағышты алмастыру



400011398438



Колдонуучунун нускамалары

КОЛДОНУУЧУНУН НУСКАМАЛАРЫ

МАЗМУНУ

Тейлөө нускамасын & колдонуңуз 2
Муздаткыч лампасы 2
LED жарыгы лампасын алмаштыруу (үлгүсүнө жараша) 2
Текчелер 2
Эшик 2
Шайманды кантип колдонуу керек 3
Биринчи жолу колдонуу 3
Муздаткыч бөлүмү жана тамак ашты сактоо 3
Жаңы тамакты жана ичимдиктерди кантип сактоо керек 3
* Тоңдургуч бөлүмүндө азык-түлүк сактоо (Моделине жараша) 4
Азыктын сактоо мөөнөтү ар кандай температурада 4
Тоңдургуч бөлүмдү кантип эритүү керек (Моделине жараша) 5
Функционалдык үндөр 5
Эгер шайман колдонулбаса, ага карай сунуштамалар 6
Тазалоо жана тейлөө 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.

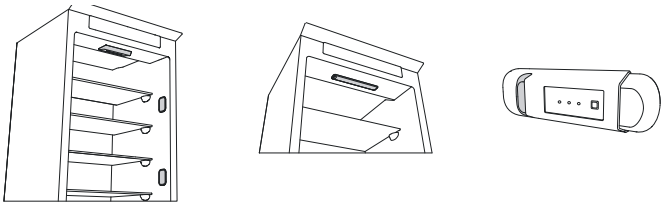
Кичине лампанын 1) түрү

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 көрсөтмөсүндөгү** нускаманы жолдоңуз.

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.

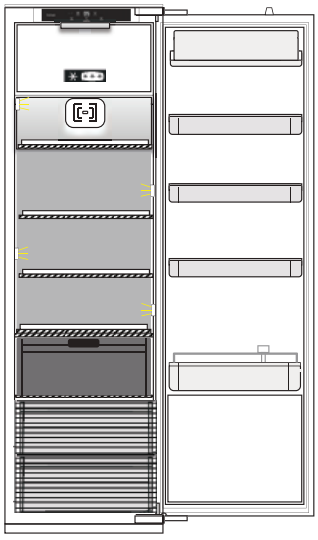
Вентиляция

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 СУРМАСЫ

** "0 ° ZONE" БӨЛҮМҮ үлгүлөрү үчүн, "эң муздак аймак" бул түшүндүрмөдөгү жарык кылып көрсөтүлгөнү

* Тоңдургуч бөлүмүндө азык-түлүк сактоо (Моделине жараша)

(***) Тоңдуруу бөлүмүндө тоңдурулган азыкты узак мөөнөткө сактаса болот. Сиз тоңдурулган азыктарды муздак бойдон сактоо үчүн гана «Сактагыч» бөлүгүн колдоно аласыз, бирок ЖАҢЫ САЛЫНГАН АЗЫКТАРДЫ АЛ ТОҢДУРА АЛБАЙТ.

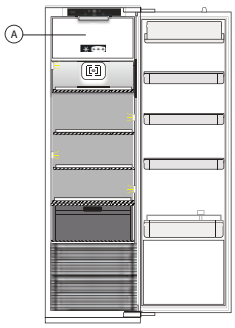
(***) Тоңдургуч бөлүмүндө тоңдурулган жана жаңы салынган азык-түлүктү узак убакытка сактоого болот. 24 сааттын ичинде тоңдурула турган жаңы тамак-аштын саны тактачада жазылган. Аба эркин айлануруга мүмкүндүк берүү үчүн тамак-аш таңгактарынын айланасында жетиштүү орун калтыруу менен тоңдургуч бөлүктүн 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

A. **ТОҢДУРГУЧ БӨЛҮМҮ**(Эгер муздаткычта мындай бөлүм болсо)

Азыктын сактоо мөөнөтү ар кандай температурада

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
Fish (Балык эти)	1 ай	1-3 ай	6 ай
Жемиштер (цитрус жемиштеринен башка) & Жашылчалар	1 ай	8-12 ай	12 ай
Эт - ветчина - сосиска Куйкаланган эт (уй-чочко-козу эти) Стейтер же кесилген (уй-козу-чочко эти)	1 ай	2 ай 8-12 ай 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

Азыктын сактоо мөөнөтү ар кандай температурада

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 азыктары, эт азыктары жана йогурт	2-5 күн	2-5 күн	2-5 күн
Эт азыктары, десерт, балык азыктары жана үйдө жасалган тамак-аш	3-5 күн	1-2 күн	Сунушталбайт
Жашылча-жемиштерди сактоо (тропикалык жана цитрус жемиштеринен башка)	15 күн	10-12 күн	4-7 күн

Тоңдургуч бөлүмдү кантип эритүү керек (Моделине жараша)

1. Тамак ашты тоңдургуч бөлүмүнөн алып салуунун астында муздагыраак температураны койууну же Тез Тоңдурууну төрт саатка күйгүзүүнү сунушталат, ал эритүү фазасында тамак ашты сактоосуна салым кошот.
2. Эритүү үчүн жабдууну өчүрүңүз жана суурма үкөктөрдү алып салыңыз. Тоңдурулган тамак-ашты муздак жерге коюуңуз. Муздун эрүүсүнө мүмүкүндүк 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. Ар кандай үндөр муздатуу газ муздатуу контурдан өтүп жатканда чыгат, ошондуктан бул демейдеги үндөр.

3. Компрессор иштеп же иштебей жатканда кыйчылдаган үн чыгышы мүмкүн: бул шаймандын структурасынын демейдеги үнү.

4. Мүмкүн вибрацияларды алдын алууга муздаткыч эшиктин ичиндеги отсектер, муздаткыч бөлүмдөгү текчелер жана суурмалар туура салынганын жана коюлганын текшергиле.

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 тейлөө

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

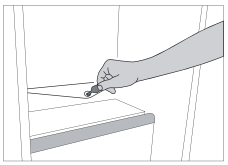
Эч качан абразивдерди колдонбоңуз. Муздаткычтын бөлүктөрүн, тез күйүүчү суюктуктар менен тазалабаңыз.

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.

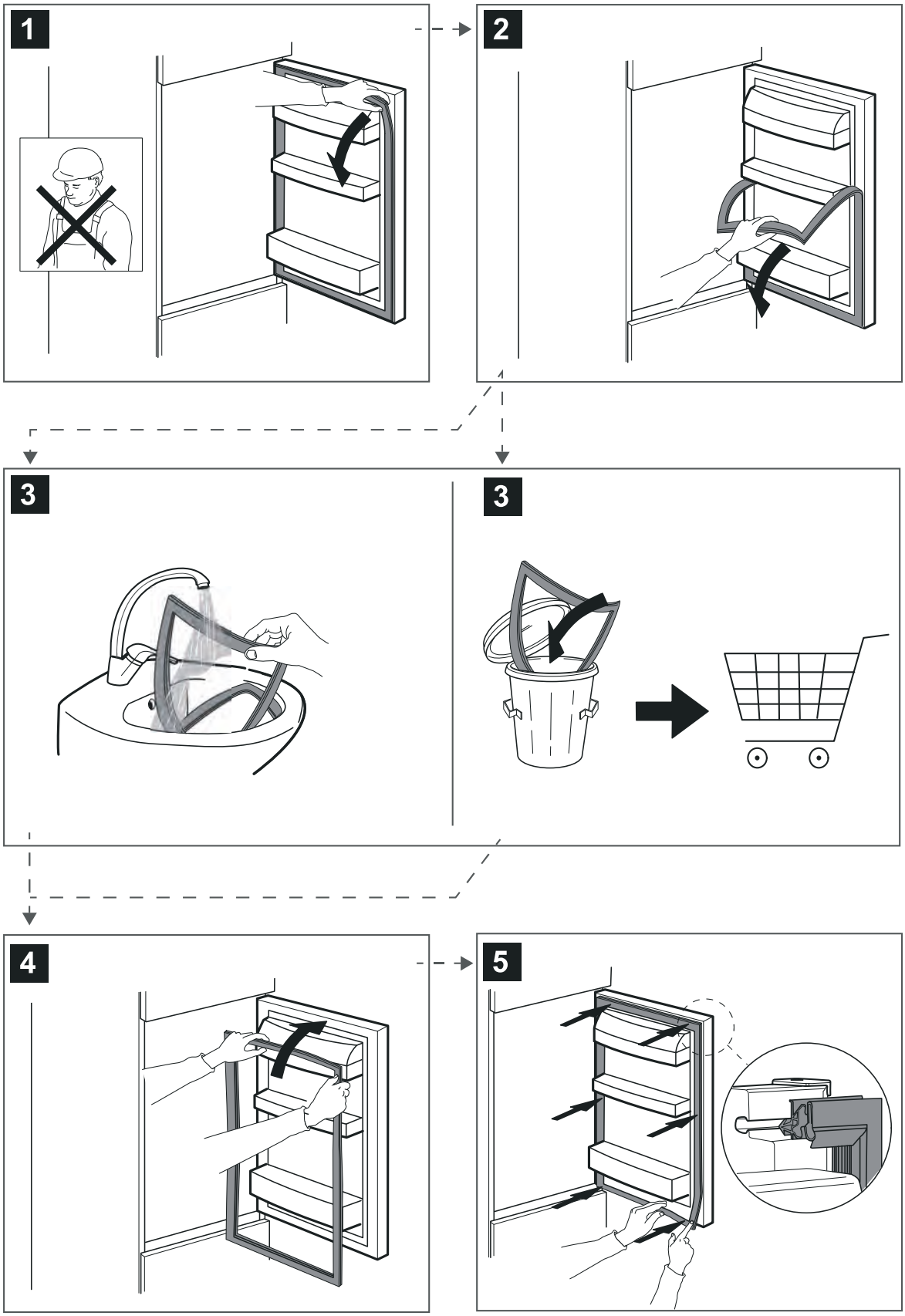
Жабдууну анда-санда чүпүрөктү колдонуп жылуу суунун эритмеси жана муздаткычтын ичин тазалоого арналган нейтралдуу тазалоочу каражаттар менен тазалаңыз.

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.

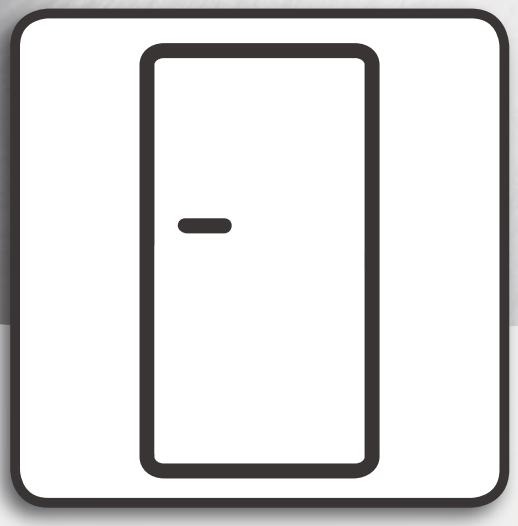


Тетиктер, атайын эрежелердин талаптарына ылайык, 7ден тартып 10 жылга чейинки мөөнөттө жеткиликтүү болот.

Төшөлүүчү нерсени алмаштыруу



400011398438



Naudojimo vadovas

NAUDOJIMO VADOVAS

RODYKLĖ

Naudojimo ir priežiūros vadovas 2
Šaldytuvo lemputė 2
LED lemputės keitimas (priklauso nuo modelio) 2
Lentynos 2
Durelės 2
Kaip naudoti prietaisą 3
Naudojimas pirmą kartą 3
Šaldytuvo skyrius ir maisto laikymas 3
Kaip laikyti šviežią maistą ir gėrimus 3
* Šaldiklio skyrius maistui (prisklauso nuo modelio) 4
Maisto galiojimo laikas skirtingose temperatūrose 4
* Šaldiklio skyriaus atitirpinimas (priklauso nuo modelio) 5
Funkciniai garsai 5
Rekomendacijos, kaip elgtis, jei prietaisas nenaudojamas 5
Valymas ir priežiūra 6
Tarpiklio keitimas 7

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.

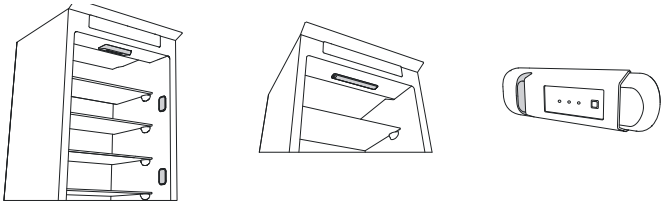
1 lemputės tipas

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 centre, 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

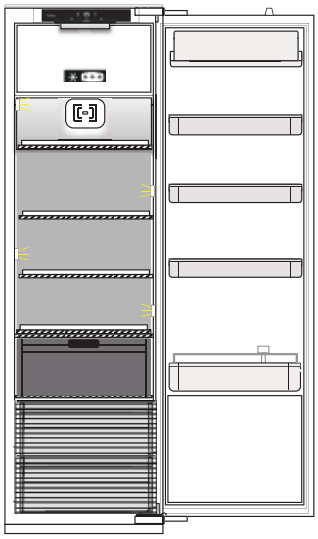
Šaldytuvo skyrius skirtas šviežiam maistui ir gėrimams laikyti. Šaldytuvo skyrius visiškai atšyla automatiškai. Nuolat pasirodantys vandens lašai vidinėje šaldytuvo skyriaus galinės sienos pusėje yra automatinio atitirpinimo požymis. Atitirpęs vanduo nukreipiamas į angą, paskui teka į talpą, iš kurios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

(***) Šaldymo skyriuje galima ilgai laikyti šaldytus produktus. Laikymo skyriuje galite laikyti tik šaldytus maisto produktus, TAČIAU JAME ŠVIEŽIŲ MAISTO PRODUKTŲ NEUŽŠALDYSITE.

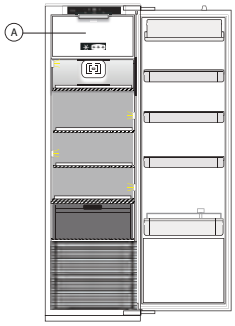
(***) Šaldiklio skyriuje galima ilgai laikyti jau šaldytus produktus ir užšaldyti šviežius produktus. Šviežio maisto kiekis, kuris gali būti užšaldytas per 24 valandas yra nurodytas techninių duomenų lentelėje. Sudėkite šviežią maistą į šaldymo kamerą, palikdami pakankamai vietos aplink maisto pakuotes, 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

A. **ŠALDIKLIO SKYRIUS**(jei toks yra šaldytuve)

Maisto galiojimo laikas skirtingose temperatūrose

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) & Daržovės	1 mėn.	8–12 mėn.	12 mėn.
Mėsa, kumpis, dešrelės Kepsniai (jautiena, kiauliena, ėriena) Žlėgtainiai arba muštinis (jautiena, ėriena, kiauliena)	1 mėn.	2 mėn. 8–12 mėn. 4 mėn.	12 mėn.
Pienas, gaivieji gėrimai, sūris, ledai arba šerbetas	1 mėn.	1–3 mėn.	5 mėn. (ledams nerekomenduojama)
Paukštiena (vištiena, kalakutiena)	1 mėn.	5–7 mėn.	9 mėn.

Maisto galiojimo laikas skirtingose temperatūrose

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

ŠALDYMO SKYRIUS			
Produktas	**Laikymo laikotarpis 0–3 °C**	**Laikymo laikotarpis (3–6 °C)**	**Laikymo laikotarpis 6-8 °C**
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

* Šaldiklio skyriaus atitirpinimas (priklauso nuo modelio)

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 šaltnešiui cirkuliuojant šaldymo 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

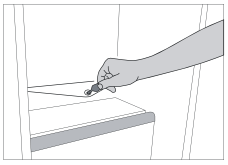
Duris laikykite uždarytas, kad maistas išliktų šaltas kiek įmanoma ilgiau. Pakartotinai neužšaldykite maisto, kuris iš dalies atšilo. Jeigu elektros tiekimo nėra ilgesnį laiką, gali įsijungti maitinimo išjungimo signalas (gaminiuose su elektronika).

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.

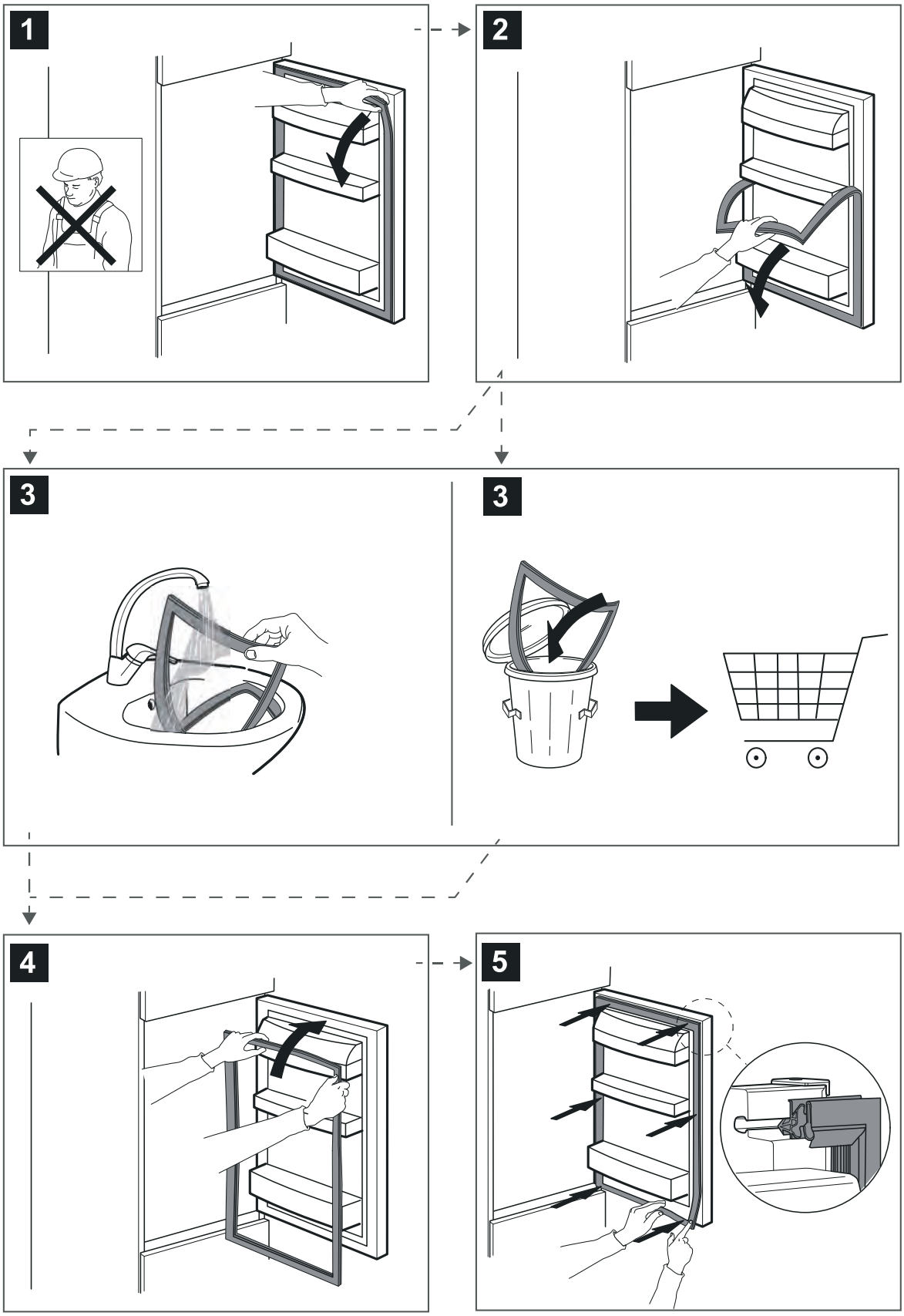
Nuolat valykite prietaisą šluoste ir šilto vandens bei neutralių valymo priemonių mišiniu, o ypač – šaldytuvo vidų.

Kad užtikrintumėte nuolatinį ir tinkamą atitirpusio vandens nutekėjimą, naudodami numatytas priemones reguliariai valykite angą, esančią galinėje šaldytuvo sienelėje, šalia vaisių ir daržovių stalčiaus.

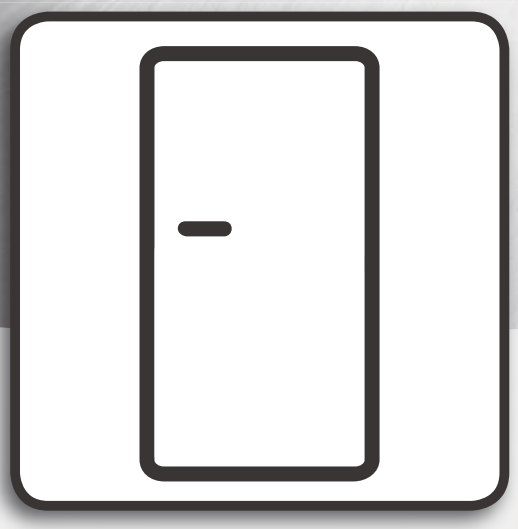


Atsarginių detalių bus galima įsigyti 7 arba 10 metų, atsižvelgiant į įstatymuose numatytus reikalavimus.

Tarpiklio keitimas



400011398438



Lietotāja rokasgrāmata

LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA

RĀDĪTĀJS

Lietošanas un apkopes instrukcija 2
Ledusskapja gaismiņa 2
LED gaismas spuldzes nomaiņa(atkarībā no modeļa) 2
Plaukti 2
Durvis 2
Kā lietot ierīci 3
Pirmā lietošanas reize 3
Ledusskapja nodalījums un pārtikas uzglabāšana 3
Kā uzglabāt svaigus pārtikas produktus un dzērienus 3
* Saldētavas nodalījums pārtikas glabāšanai (atkarībā no modeļa) 4
Pārtikas produktu plaukts dažādās temperatūrās 4
* Kā atkausēt saldētavas nodalījumu (atkarībā no modeļa) 5
Darbības skaņas 5
Ieteikumi ierīces neizmantošanas gadījumā 5
Tīrīšana un apkope 6
Blīves nomaiņa 7

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.

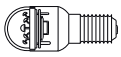
LED gaismas spuldzes nomaiņa(atkarībā no modeļa)

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)

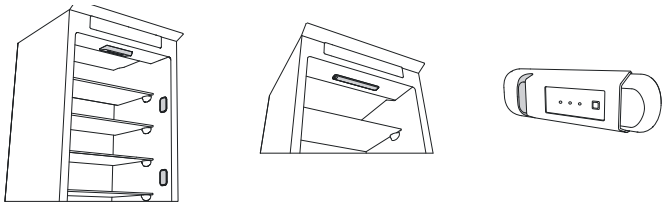
Lai gaismas spuldzi noņemtu, atskrūvējiet to, griežot pretēji pulksteņrādītāja virzienam, kā redzams attēlā. Pirms atkārtoti pievienot ierīci, pagaidiet 5 minūtes.

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 lietošanas reize

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.

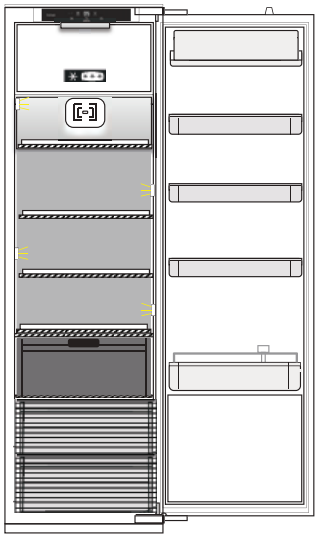
Gaisa ventilācija

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

Ieteicams tropisko augļu, konservu, dzērienu, olu, mērču, marinētu dārzeņu, sviesta un 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

* Saldētavas nodalījums pārtikas glabāšanai (atkarībā no modeļa)

(***) Saldēšanas nodalījums ļauj ilglaicīgu saldētu produktu uzglabāšanu. Izmantojiet glabāšanas nodalījumu tikai sasaldētu pārtikas produktu uzglabāšanai; TAJĀ NEVAR SASALDĒT SVAIGUS PĀRTIKAS PRODUKTUS.

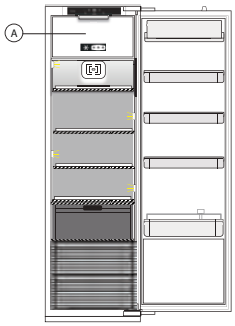
(***) Saldētavas nodalījums ir paredzēts ilgai saldētas pārtikas uzglabāsānai un svaigas pārtikas sasaldēšanai. Svaigās pārtikas daudzums, ko var sasaldēt 24 stundu laikā, ir norādīts uz nominālu plāksnītes. Svaigo pārtiku sakārtojiet saldēšanas zonā saldētavas nodalījumā (skatiet Īso pamācību), atstājot 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

A. **SALDĒTAVAS NODALĪJUMS**(ja ledusskapim tāds ir)

Pārtikas produktu plaukts dažādās temperatūrās

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) & dārzeņi	1 mēnesis	8–12 mēneši	12 mēneši
Gaļa, šķiņķis, desa Cepetis (liellopa gaļas, cūkgaļas, jēra gaļas) Steiki vai karbonādes (liellopa, jēra, cūkgaļas)	1 mēnesis	2 mēneši 8–12 mēneši 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

Pārtikas produktu plaukts dažādās temperatūrās

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

NESALDĒTO PRODUKTU NODALĪJUMS			
Produkts	**Glabāšanas periods 0-3°C**	**Glabāšanas periods (3–6 °C)**	**Glabāšanas periods 6-8°C**
Dārzeņu un augļu uzglabāšana (izņemot tropiskos augļus un citrusaugļus)	15 dienas	10–12 dienas	4–7 dienas

* Kā atkausēt saldētavas nodalījumu (atkarībā no modeļa)

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.

Darbības skaņas

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

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

3. Kompresoram esot aktīvam vai neaktīvam, iespējams „dzirdēt" 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

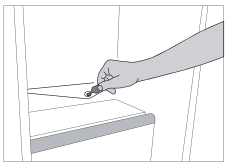
Atstājiet durvis aizvērtas, lai produkti pēc iespējas ilgāk paliktu auksti. Atkārtoti nesaldējiet daļēji atkusušus produktus. Ilgstoša elektroapgādes pārtraukuma gadījumā var aktivizēties arī elektroapgādes pārtraukuma trauksme (produktiem ar elektroniku).

Tīrīšana un apkope

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

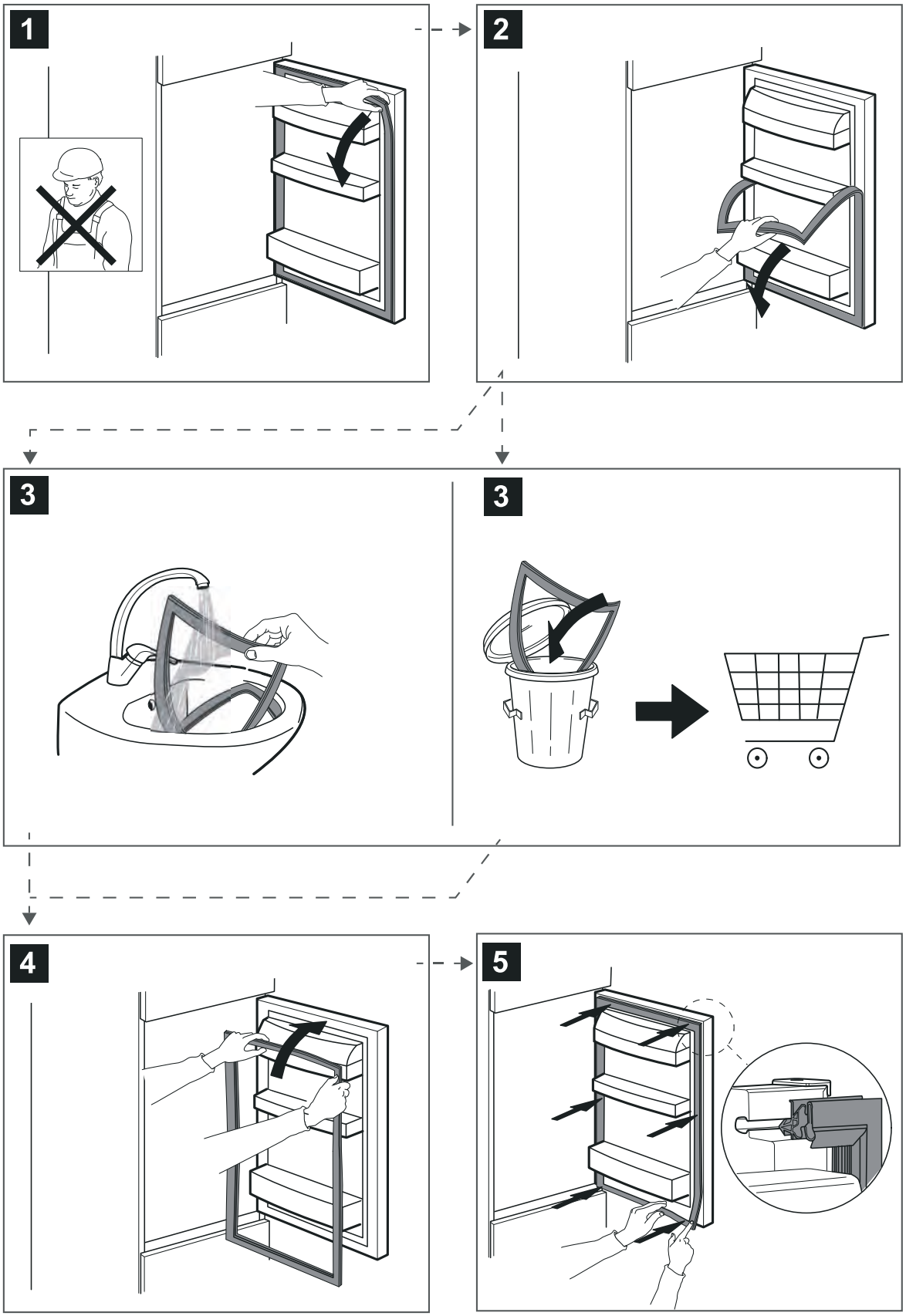
Ierīci laiku pa laikam notīriet ar drāniņu un silta ūdens un neitrālu tīrīšanas līdzekļu šķīdumu, kas ir paredzēts tieši ledusskapja iekšpuses tīrīšanai.

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.

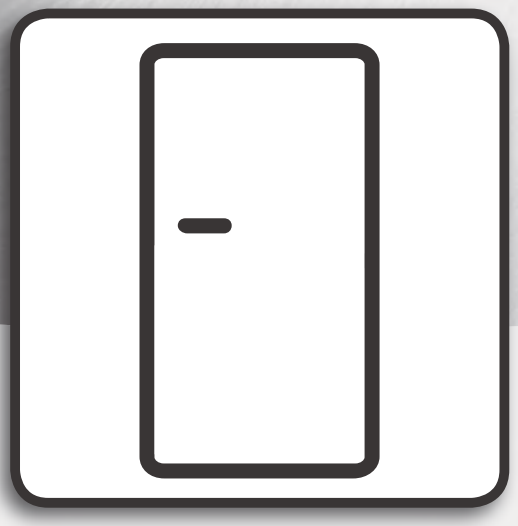


Rezerves daļas būs pieejamas līdz 7 vai līdz 10 gadus atbilstoši konkrētajā regulējumā noteiktajām prasībām.

Blīves nomaiņa



400011398438



Handleiding

HANDLEIDING

INDEX

Gebruiks- en Onderhoudsgids 2
Koelkastverlichting 2
Het ledlampje vervangen (afhankelijk van het model) 2
Schappen 2
Deur 2
Gebruik van het apparaat 3
Eerste gebruik 3
Koelvak en bewaren voedsel 3
Verse etenswaren en dranken bewaren 3
* Voedselopslag in het diepvriescompartiment (afhankelijk van het model) 4
Houdbaarheidsperiode voedingsmiddelen bij verschillende temperaturen 4
* Ontdooien van het diepvriescompartiment (afhankelijk van het model) 5
Functionele geluiden 5
Aanbevelingen wanneer het apparaat niet wordt gebruikt 5
Reinigen en onderhoud 6
Vervanging afdichting 7

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.

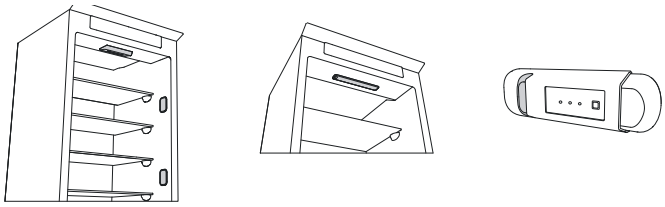
Lamptype 1)

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 **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.

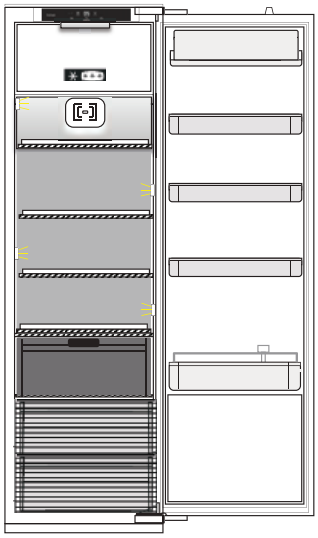
Opmerking: de omgevingstemperatuur, hoe vaak de deur wordt geopend en de plaats van het apparaat kan een invloed hebben op de interne temperatuur van de twee vakken. Stel de temperatuur in aan de hand van deze factoren. Bij veel vocht in het koelkastcompartiment kan er condensvorming ontstaan, vooral 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

GROENTE- EN FRUITLADE

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

* Voedselopslag in het diepvriescompartiment (afhankelijk van het model)

(***) Met het diepvriescompartiment kunnen bevroren levensmiddelen lang worden bewaard. U kunt het opslagcompartiment enkel gebruiken om bevroren levensmiddelen bevroren te houden MAAR HET IS NIET IN STAAT NIEUWE VERSE LEVENSMIDDELEN IN TE VRIEZEN.

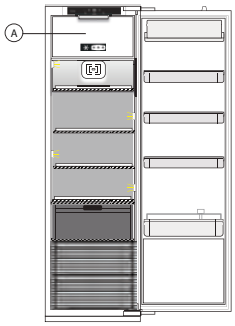
(***) Met het diepvriescompartiment kan bevroren voedsel lang worden bewaard en kunnen verse voedingswaren worden ingevroren. De hoeveelheid verse etenswaar die in 24 uur kan worden ingevroren, staat aangegeven op het typeplaatje. Schik de verse etenswaar in het vriesvak in het diepvriescompartiment (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

A. **DIEPVRIESCOMPARTIMENT** (als de koelkast er een heeft)

Houdbaarheidsperiode voedingsmiddelen bij verschillende temperaturen

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

Houdbaarheidsperiode voedingsmiddelen bij verschillende temperaturen

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
Bewaar kaas, melk, zuivelproducten, delicatessen, yoghurt	2-5 dagen	2-5 dagen	2-5 dagen

KOELVAK			
Product	**Bewaarperiode 0-3°C**	**Bewaarperiode (3-6°C)**	**Bewaarperiode 6-8°C**
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

* Ontdooien van het diepvriescompartiment (afhankelijk van het model)

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 zijn veroorzaakt door de passage 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.

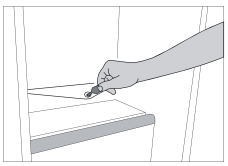
Gebruik geen reinigings- of schuurmiddelen. Maak de onderdelen van de koelkast nooit schoon met licht ontvlambare vloeistoffen.

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.

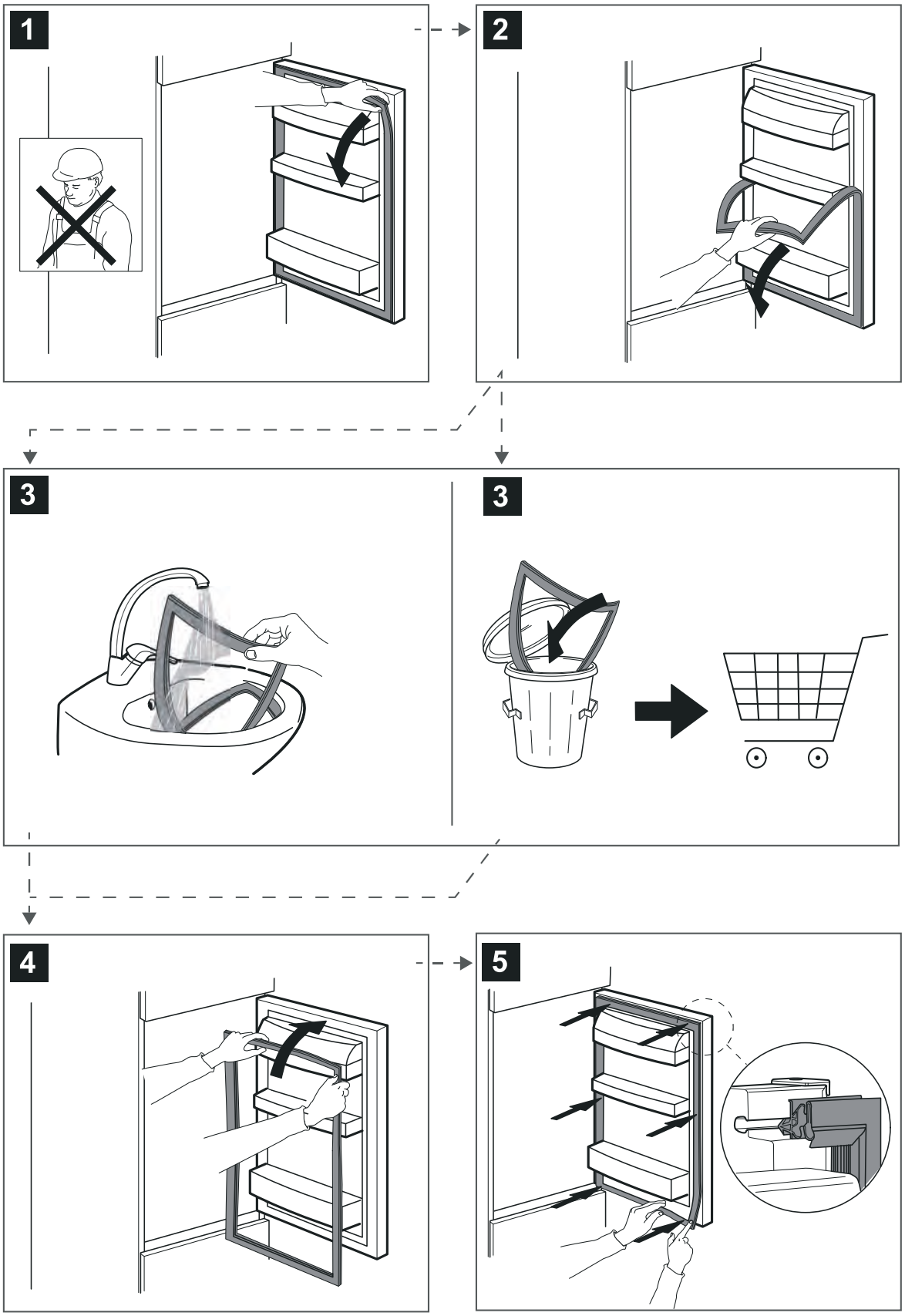
Maak het apparaat regelmatig schoon met een doek met een oplossing van lauw water en een neutraal schoonmaakmiddel dat geschikt is voor het reinigen van de binnenkant van een koelkast.

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.

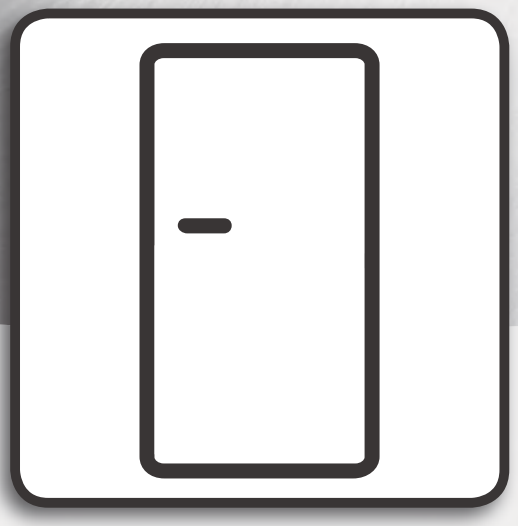


Reserveonderdelen zullen beschikbaar zijn voor een periode tot 7 of tot 10 jaar, afhankelijk van de specifieke regelgeving.

Vervanging afdichting



400011398438



Brukerveiledning

BRUKERHÅNDBOK

STIKKORDREGISTER

Bruk & Vedlikeholdsveiledning 2
Kjøleskapsbelysning 2
Utskifting av LED-lysepæren (avhengig av modell) 2
Hyller 2
Dør 2
Hvordan bruke apparatet 3
Første gangs bruk 3
Kjøleskap og oppbevaring av matvarer 3
Slik oppbevarer du fersk mat og drikke 3
* Fryserseksjon for oppbevaring av mat (Avhengig av modell) 4
Holdbarhet for mat ved forskjellige temperaturer 4
* Hvordan fryse av fryserseksjonen (avhengig av modell) 5
Funksjonslyder 5
Råd når apparatet ikke er i bruk 5
Rengjøring og vedlikehold 6
Utskifting av pakning 7

Kjøleskapsbelysning

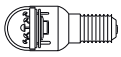
Lys-systemet inne i kjøleskapseksjonen bruker LED-lys, disse gir bedre belysning enn de tradisjonelle lysepærene samtidig som de har et svært lavt energiforbruk. Kontakt Teknisk assistanse hvis du trenger å skifte dem.
Viktig: Lyset i kjøleseksjonen tennes når døren åpnes.

Utskifting av LED-lysepæren (avhengig av modell)

Frakoble alltid apparatet fra strømforsyningen før du skifter lyspæra. Følg deretter instruksjonene basert på lyspæretypen for produktet. Skift ut lyspæra med en med samme funksjoner, tilgjengelig fra Teknisk assistanse og autoriserte selgere.

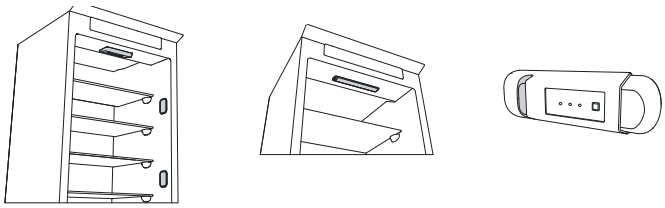
Lystype 1)

For å ta ut lyspæra skrur du den ut mot urviserne, som vist i figuren. Vent 5 minutter før du setter i apparatet igjen.
LED lysepære (maks. 25W)



Lystype 2)

Hvis produktet har LED-lys, som demonstrert i figurene nedenfor, kontakter du Teknisk assistanse hvis du trenger en ny. LED-er varer lenger enn vanlige lyspærer, forbedrer synligheten på innsiden og er miljøvennlige.



Hyller

Alle skuffer, dørhyller og hyller kan fjernes.

Dør

Omhengsling av dør
Merk: Du kan endre hvilken vei døren åpner seg. Hvis dette gjøres av serviceavdelingen, dekkes det ikke av garantien. Følg instruksene i **Installasjonsveiledningen**.

Hvordan bruke apparatet

Første gangs bruk

Vent i minst to timer, etter installasjonen, før du kopler apparatet til strømnettet. Kople apparatet til strømnettet og det vil starte automatisk. De ideelle lagringstemperaturene for maten er forhåndsinnstilt ved fabrikken.
Etter at du har slått apparatet på, må du vente i 4-6 timer før den riktige oppbevaringstemperaturen nås for et normalt fullt apparat. Plasser det antibakterielle, anti-lukt filteret i vifta slik det vises på filterets pakke (hvis det er tilgjengelig). Dersom du hører lydsignalet, betyr dette at temperaturalarmen har grepet inn: trykk på knappen for å slå av de akustiske alarmene.

Kjøleskap og oppbevaring av matvarer

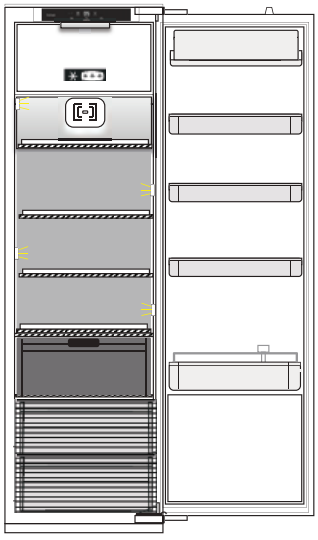
I kjøleseksjonen kan fersk mat og drikke oppbevares. Kjøleseksjonen avrimes fullstendig automatisk. At det av og til forekommer vanndråper på seksjonens indre bakvegg, er et tegn på den automatiske avrimingsfasen. Smeltevannet renner ned gjennom et dreneringshull og samles deretter opp i en beholder, der det fordamper.

Merk: omgivelsestemperaturen, hvor ofte dørene åpnes og apparatets plassering kan ha innvirkning på den innvendige temperaturen i de to seksjonene. Still inn temperaturen avhengig av disse faktorene. Ved svært fuktige forhold kan det dannes kondens i kjøleseksjonen, særlig på glasshyllene. I dette tilfellet anbefales det at du lukker beholdere som inneholder væske (f.eks. en kjele med sjy), pakker inn mat med høyt vanninnhold (f.eks. grønnsaker) og slår på vifta, hvis den finnes. Alle skuffer, dørhyller og hyller kan fjernes.

Luftventilasjon
Ventilasjonsluften gir en bedre fordeling av temperaturen inne i seksjonene og, følgelig, bedre bevaring av maten og overdreven fuktighet reduseres. Ventilasjonsområdet må aldri tildekkes.

Slik oppbevarer du fersk mat og drikke

Matvarer som frigjør store mengder etylengass (epler, aprikoser, pærer, fersken, avokado, fiken, plommer, blåbær, melon, bønner) og de som er følsomme for denne type gasser, som frukt, grønnsaker og salat, må alltid oppbevares adskilt eller pakkes inn slik at oppbevaringstiden ikke reduseres; for eksempel må aldri tomater plasseres sammen med kiwi eller kål. Ikke plassere matvarene så tett sammen at luften ikke kan sirkulere ordentlig. Bruk beholdere av plast, metall, aluminium og glass som kan resirkuleres, og pakk inn maten i plastfolie.
Hvis du kun oppbevarer noen få matvarer i kjøleskapet, anbefaler vi at du bruker hyllene like over frukt- og grønnsaksskuffen, siden dette er det kaldeste området i seksjonen. Bruk alltid lukkede beholdere til væske og matvarer med sterk lukt eller smak eller som lett trekker til seg lukt eller smak. Bruk en flaskeholder (gjelder kun enkelte modeller) for å unngå at flasker velter.



Forklaring

TEMPERERT SONE

Anbefales for oppbevaring av tropisk frukt, bokser, drikkevarer, egg, sauser, sylteagurk, smør, syltetøy

KJØLESONE

Anbefales for oppbevaring av ost, melk, meieriprodukt, delikatesser, yoghurt

DET KJØLIGSTE OMRÅDET

Anbefales for oppbevaring av kjøttpålegg, desserter, kjøtt og fisk

FRUKT OG GRØNNSAKSSKUFF

** For modeller med "0 ° ZONE" SEKSJON fremheves det "kaldeste området" i tegnforklaringen

* Fryserseksjon for oppbevaring av mat (Avhengig av modell)

(***) I fryseseksjonen kan du oppbevare frossen mat over lengre tid. "Oppbevaringsseksjonen" kan kun benyttes til å holde maten frossen MEN DET KAN IKKE BENYTTES TIL NEDFRYSING AV FERSK MAT.

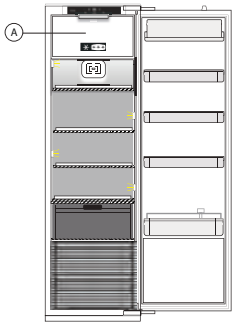
(***) I fryserseksjonen kan frossen mat lagres i lengre perioder og fersk mat kan fryses ned. Mengden ferskmat som kan fryses i løpet av 24 timer, står på servicemerket. Plasser den ferske maten i område for frysing i fryserseksjonen. La det være nok plass rundt maten til å luft kan sirkulere fritt. Vi anbefaler at du ikke fryser mat som er delvis tint, på nytt. Det er viktig å pakke inn maten på en måte som forhindrer vanninntrengning, fukt eller kondens.

Isbiter

Fyll 2/3 av isskuffen med vann og legg den tilbake i fryseseksjonen. Ikke bruk skarpe eller spisse gjenstander til å fjerne is med under noen omstendigheter.

Fjerning av skuffene

Dra skuffene ut så langt de går, løft dem oppover og ta dem ut. For å oppnå større volum, kan fryserseksjonen benyttes uten skuffer. Påse at døren er skikkelig lukket etter at du har lagt maten tilbake på ristene/hyllene.



Forklaring

A. **FRYSERSEKSJON**(Dersom kjøleskapet har en)

Holdbarhet for mat ved forskjellige temperaturer

FRYSERSEKSJON			
Produkt	**Oppbevaringsperiode (-12°C)**	**Anbefalt oppbevaringsperiode (-18°C)**	**Oppbevaringsperiode (-24°C)**
Smør eller margarin	1 måned	6 måneder	9 måneder
Fisk	1 måned	1-3 måneder	6 måneder
Frukt (bortsett fra sitrusfrukter) & Grønnsaker	1 måned	8-12 måneder	12 måneder
Kjøtt- Skinke- pølse Steker (oksekjøtt-svinekjøtt-lam) Biffer eller koteletter (oksekjøtt-lam-svinekjøtt)	1 måned	2 måneder 8-12 måneder 4 måneder	12 måneder
Melk, Frisk væske, Ost, Iskrem eller sorbett	1 måned	1-3 måneder	5 måneder (ikke anbefalt for iskrem)
Fjærkre (kylling-kalkun)	1 måned	5-7 måneder	9 måneder

Holdbarhet for mat ved forskjellige temperaturer

KJØLESEKSJON			
Produkt	**Oppbevaringsperiode 0-3°C**	**Oppbevaringsperiode (3-6°C)**	**Oppbevaringsperiode 6-8°C**
Bokser, drikker, egg, sauser, sylteagurk, smør, syltetøy	3-4 uker	3-4 uker	3-4 uker
Tropisk frukt	Anbefales ikke	2-4 uker	3-4 uker
Ost, melk, meierivarer, delikatesser, yoghurt	2-5 dager	2-5 dager	2-5 dager
Kjøttpålegg, desserter, kjøtt og fisk og hjemmelaget mat	3-5 dager	1-2 dager	Anbefales ikke

KJØLESEKSJON			
Produkt	**Oppbevaringsperiode 0-3°C**	**Oppbevaringsperiode (3-6°C)**	**Oppbevaringsperiode 6-8°C**
Oppbevar grønnsaker og frukt (med unntak av tropisk frukt og sitrusfrukter)	15 dager	10-12 dager	4-7 dager

* Hvordan fryse av fryserseksjonen (avhengig av modell)

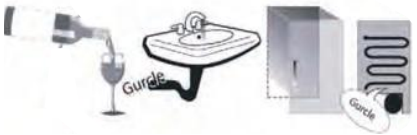
1. Det anbefales å stille inn kaldere temperatur eller slå på Fast Freeze/Fast Cool* minst fire timer før du fjerner mat fra fryseren, for å forlenge bevaringen av maten i løpet opptiningen.
2. For å avrime slår du av apparatet og tar ut skuffene. Legg frossenmaten på et kjølig sted. La døren stå åpen, slik at isen kan smelte. For å forhindre av vannet renner ut under avrimingen, anbefaler vi at du plasserer en absorberende klut på gulvet i fryseseksjonen og vrir den opp med jevne mellomrom.
3. Rengjør innsiden av fryseseksjonen og tørk den nøye.
4. Slå apparatet på igjen og legg maten inn igjen.

Funksjonslyder

1. Det er normalt at kompressoren gir fra seg lyd mens produktet arbeider.

2. Gurgling og knitring genereres ved passasje av kjølegass i kjølekretsen, derfor er dette normale lyder.

3. Det er mulig å "høre" knirkelyder når kompressoren er aktive og ikke aktiv: det er en normal lyd ved produktets struktur.



4. Kontroller at balkongene på innsiden av kjøleskapsdøren, hyllene og skuffene i kjøleskapseksjonen er riktig festet og plassert, for å unngå mulige vibrasjoner.

5. Ikke plasser glass (flasker, syltetøyglass o.l.) i direkte kontakt med hverandre for å unngå vibrasjoner.

6. Dette apparatet er utstyrt med en kompressor som arbeider ved optimal hastighet for å redusere energiforbruket til et minimum. Så kan det skje at kompressoren i visse situasjoner (om sommeren eller om store mengder mat er lagt inn i kjøleskapet/fryseren) øker hastigheten, og derfor er det mer støy enn vanlig.

Råd når apparatet ikke er i bruk

Dersom apparatet ikke blir brukt

Frakoble apparatet fra strømforsyningen, tøm det, avrim det (om nødvendig) og rengjør det.

Hold dørene litt på gløtt for å la lufta sirkulere inni seksjonene. Ved å gjøre dette unngår du at det dannes mugg og vond lukt.

I tilfelle strømtilførselen avbrytes

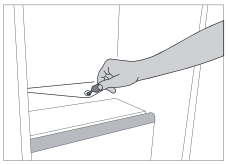
Hold dørene lukket slik at maten holder seg kald så lenge som mulig. Ikke frys mat som er delvis tint, på nytt. Hvis det er et lengre strømbrudd, kan alarmen for langt strømbrudd også bli aktivert (i produkter med elektronikk).

Rengjøring og vedlikehold

Før du utfører rengjøring eller vedlikehold, trekk ut stikkontakten til apparatet eller koble fra strømforsyningen.
Du må aldri bruke skuremidler. Kjøleskapdeler må aldri rengjøres med brennbare væsker.
Ikke bruk damprengjøringsutstyr.
Knappene og displayet på kontrollpanelet må ikke rengjøres med alkohol eller alkoholbaserte midler, men med en tørr klut.

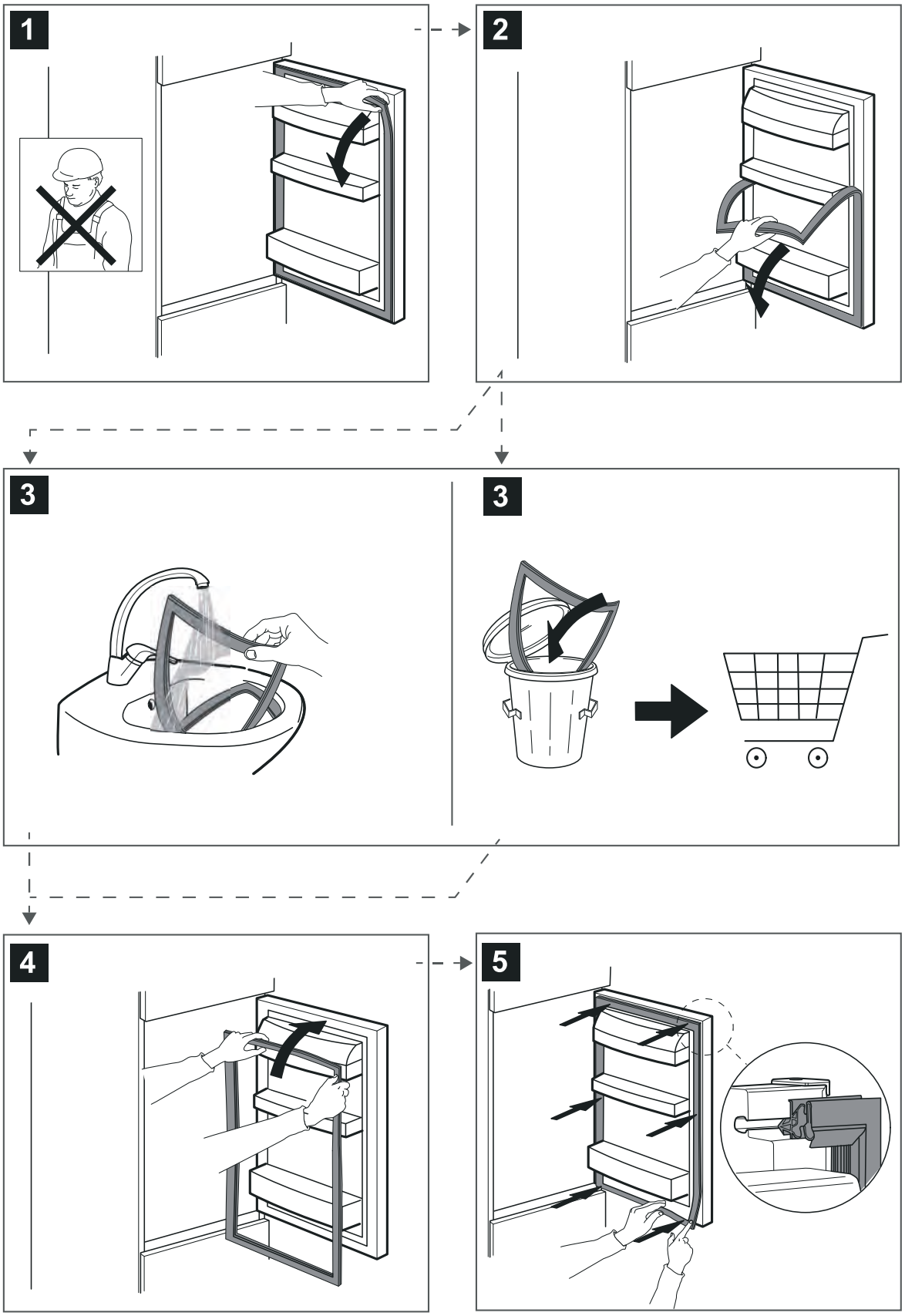
Rengjør apparatet en gang i blant med en klut og en oppløsning av lunkent vann og nøytrale rengjøringsmidler beregnet for innvendig rengjøring av kjøleskapet.

For å sikre konstant og riktig flyt av avrimingsvannet bør du jevnlig rengjøre innsiden av drensrøret som befinner seg i bakveggen på kjøleseksjonen nær frukt- og grønnsaksskuffen, ved hjelp av det medfølgende redskapet.

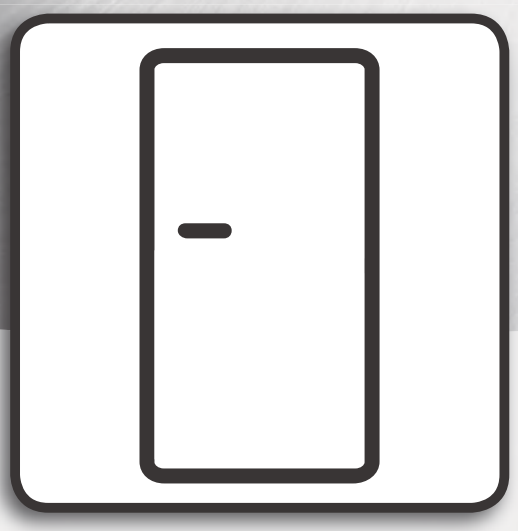


Reservedeler vil være tilgjengelige i en periode på 7 eller til og med 10 år, avhengig av kravene i den spesifikke forskriften.

Utskifting av pakning



400011398438



Podręcznik użytkownika

PODRĘCZNIK UŻYTKOWNIKA

SPIS TREŚCI

Instrukcja użytkowania i konserwacji 2
Oświetlenie chłodziarki 2
Wymiana żarówki LED (w zależności od modelu) 2
Półki 2
Drzwiczki 2
Obsługa Urządzenia 3
Pierwsze użycie 3
Komora chłodziarki i przechowywanie żywności 3
Jak przechowywać świeżą żywność i napoje 3
* Komora zamrażarki do przechowywania żywności (w zależności od modelu) 4
Okres przechowywania żywności w różnych temperaturach 4
* Jak rozmrozić komorę zamrażarki (w zależności od modelu) 5
Odgłosy pracy urządzenia 5
Zalecenia w przypadku nieużywania urządzenia 5
Czyszczenie i konserwacja 6
Wymiana uszczelki 7

Oświetlenie chłodziarki

W systemie oświetlenia wewnątrz chłodziarki zastosowano diody LED, które zapewniają lepszą widoczność w porównaniu z tradycyjnymi żarówkami, przy jednoczesnym bardzo niskim zużyciu energii. W razie konieczności wymiany należy skontaktować się z serwisem technicznym.

Ważne: Oświetlenie wewnątrz komory chłodziarki jest włączane po otwarciu drzwiczek chłodziarki.

Wymiana żarówki LED (w zależności od modelu)

Przed wymianą żarówki należy zawsze odłączyć urządzenie od źródła zasilania. Następnie postępować zgodnie z instrukcjami, w zależności od typu dostępnej żarówki. Żarówkę wymienić na żarówkę o tych samych właściwościach, dostępną w serwisie wsparcia technicznego oraz u autoryzowanych sprzedawców.

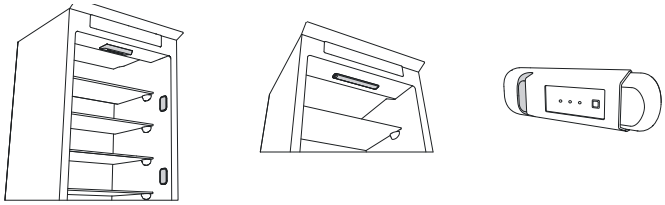
Typ żarówki 1)

Aby wyjąć żarówkę, odkręć ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, jak pokazano na rysunku. Zaczekaj 5 minut przed ponownym podłączeniem urządzenia.

Żarówka LED (maks. 25 W)

Typ żarówki 2)

Jeżeli produkt jest wyposażony w diody LED (jak pokazano na poniższych rysunkach), to w przypadku konieczności wymiany skontaktuj się z serwisem wsparcia technicznego. Diody LED są bardziej trwałe niż tradycyjne żarówki, zapewniają lepszą widoczność wewnątrz urządzenia i są nieszkodliwe dla środowiska.



Półki

Wszystkie szuflady, półki drzwiowe i półki w komorze można wyciągnąć.

Drzwiczki

Przekładanie drzwi

Uwaga: Kierunek otwierania drzwiczek można zmienić. Jeżeli operację tę wykona Serwis Posprzedażowy, jest to usługa nieobjęta gwarancją. Potrzebne informacje można znaleźć w **Instrukcji instalacji urządzenia**.

Obsługa Urządzenia

Pierwsze użycie

Po instalacji pozostawić urządzenie w bezruchu na co najmniej dwie godziny przed podłączeniem go do sieci. Po podłączeniu do źródła zasilania urządzenie zaczyna działać automatycznie. Optymalne temperatury przechowywania żywności są ustalone fabrycznie.

Po włączeniu urządzenia należy zaczekać 4-6 godzin, aż zostanie osiągnięta prawidłowa temperatura przechowywania normalnie wypełnionego urządzenia. Antybakteryjny filtr przeciwzapachowy należy umieścić w wentylatorze, jak pokazano na opakowaniu filtra (jeżeli w wyposażeniu). Jeśli urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, oznacza to, że włączył się alarm temperaturowy: wcisnąć przycisk, aby wyłączyć alarmy dźwiękowe.

Komora chłodziarki i przechowywanie żywności

Komora chłodziarki umożliwia przechowywanie świeżej żywności i napojów. Komora chłodziarki rozmraża się całkowicie w sposób automatyczny. Okazjonalna obecność kropel wody na wewnętrznej ścianie tylnej komory jest objawem automatycznej fazy rozmrażania. Skropliny spływają do otworu spustowego i zbierają się w pojemniku, z którego następnie wyparowują.

Uwaga: temperatura otoczenia, częstotliwość otwierania drzwi i miejsce ustawienia urządzenia mogą mieć wpływ na temperaturę we wnętrzu obu komór. Wartości temperatury należy ustawić w zależności od tych czynników. W warunkach dużej wilgotności, wewnątrz komory chłodziarki może występować kondensacja, zwłaszcza na szklanych półkach. W tym przypadku zaleca się zamykanie pojemników z płynami (np. kubek z bulionem), zawijanie żywności o dużej zawartości wody (np. warzywa) i włączenie wentylatora (jeśli jest dostępny). Wszystkie szuflady, półki drzwiowe i półki w komorze można wyciągnąć.

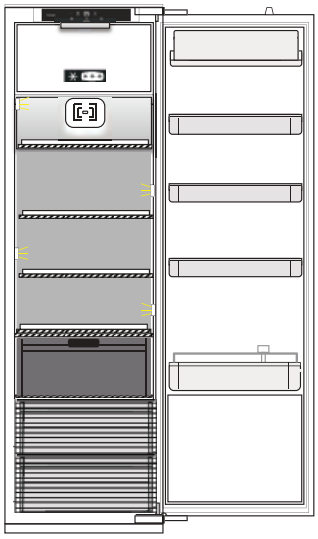
Wentylacja powietrza

System wentylacji zapewnia lepszą dystrybucję temperatury wewnątrz komór i, w konsekwencji, większą skuteczność zachowania świeżości żywności i minimalizowania wilgoci. Nie zasłaniać obszaru wentylacji.

Jak przechowywać świeżą żywność i napoje

Produkty żywnościowe wydzielające duże ilości gazu etylenowego (jabłka, morele, brzoskwinie, awokado, figi, suszone śliwki, borówki, melony, fasolka) i produkty wrażliwe na ten gaz, takie jak owoce, warzywa i sałaty, należy zawsze umieszczać lub opakowywać osobno, aby zapobiec skracaniu ich terminu przydatności do spożycia; na przykład nie przechowywać pomidorów razem z owocami kiwi lub kapustą. Aby zapewnić dostateczną cyrkulację powietrza, nie należy przechowywać artykułów spożywczych zbyt blisko siebie. Używać pojemników wielokrotnego użytku – plastikowych, metalowych, aluminiowych i szklanych lub folii samoprzylepnej.

Gdy w chłodziarce przechowywana jest niewielka ilość żywności, zaleca się korzystanie z półek nad pojemnikiem na owoce i warzywa, ponieważ jest to najzimniejszy obszar w komorze. Żywność i napoje, które mogą wydzielać lub przyjmować zapachy, należy zawsze przechowywać w zamkniętych pojemnikach lub pod przykryciem. Aby zapobiec przewracaniu się butelek, można umieścić je w specjalnym uchwycie (występuje w wybranych modelach).



Legenda

STREFA UMIARKOWANEJ TEMPERATURY

Zalecana do przechowywania owoców tropikalnych, puszek, napojów, jajek, sosów, marynat, masła, dżemu

STREFA NISKIEJ TEMPERATURY

Zalecana do przechowywania serów, mleka, wyrobów mleczarskich, produktów delikatesowych, jogurtów

STREFA NAJNIŻSZEJ TEMPERATURY

Zalecana do przechowywania wędlin i deserów, mięsa oraz ryb

SZUFLADA NA OWOCE I WARZYWA

** Strefa najniższej temperatury w modelach z KOMORĄ „0° ZONE" została oznaczona w legendzie

* Komora zamrażarki do przechowywania żywności (w zależności od modelu)

(***) Komora zamrażalnika pozwala na długie przechowywanie zamrożonej żywności. Można używać komory „do przechowywania" wyłącznie do przechowywania żywności zamrożonej, ale KOMORA TA NIE MA MOŻLIWOŚCI ZAMRAŻANIA ŚWIEŻEJ ŻYWNOŚCI.

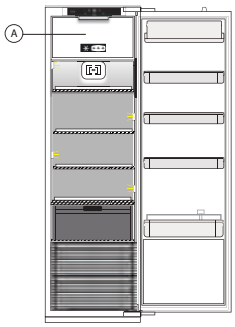
(***) Komora chłodziarki umożliwia długotrwałe przechowywanie zamrożonej żywności i mrożenie świeżej żywności. Ilość świeżej żywności, którą można zamrozić w ciągu 24 godzin, jest podana na tabliczce znamionowej. Rozmieścić świeżą żywność w obszarze mrożenia wewnątrz komory zamrażarki, pozostawiając wystarczającą ilość miejsca wokół opakowań żywności na swobodny przepływ powietrza. Nie zaleca się ponownego zamrażania częściowo rozmrożonej żywności. Ważne jest, aby owinąć żywność w sposób zapobiegający przedostawaniu się wody, wilgoci lub kondensacji.

Kostki lodu

Wypełnić 2/3 tacki na lód wodą i włożyć ją z powrotem do komory zamrażarki. Nigdy nie używać ostrych lub ostro zakończonych przedmiotów do wyjmowania lodu.

Wyjmowanie szuflad

Wysunąć szuflady maksymalnie na zewnątrz, unieść je i wyjąć. Aby uzyskać większą objętość, z komory chłodziarki można wyjąć wszystkie szuflady. Po ponownym umieszczeniu żywności na kratkach/półkach należy upewnić się, że drzwi są odpowiednio zamknięte.



Legenda

A. **KOMORA ZAMRAŻARKI**(jeśli jest w wyposażeniu chłodziarki)

Okres przechowywania żywności w różnych temperaturach

KOMORA MROŹNA			
Urządzenie	**Okres przechowywania (-12°C)**	**Zalecany okres przechowywania (-18°C)**	**Okres przechowywania (-24°C)**
Masło lub margaryna	1 miesiąc	6 miesięcy	9 miesiące
Ryby	1 miesiąc	1-3 miesiące	6 miesięcy
Owoce (z wyjątkiem owoców cytrusowych) & Warzywa	1 miesiąc	8-12 miesięcy	12 miesiące
Mięso - Szynka - wędliny Mięsa pieczone (wołowina-wieprzowina-baranina) Steki lub kotlety (wołowina-baranina-wieprzowina)	1 miesiąc	2 miesiące 8-12 miesięcy 4 miesiące	12 miesiące
Mleko, Świeże płyny, Ser, Lody lub sorbet	1 miesiąc	1-3 miesiące	5 miesięcy (niezalecane dla lodów)
Drób (kurczak-indyk)	1 miesiąc	5-7 miesięcy	9 miesiące

Okres przechowywania żywności w różnych temperaturach

KOMORA NIEMROŹNA			
Urządzenie	**Okres przechowywania 0-3°C**	**Okres przechowywania (3-6°C)**	**Okres przechowywania 6-8°C**
Puszki, napoje, jajka, sosy, pikle, masło, dżem	3-4 tygodnie	3-4 tygodnie	3-4 tygodnie
Owoce tropikalne	Niezalecane	2-4 tygodnie	3-4 tygodnie
Sery, mleko, nabiał, artykuły delikatesowe, jogurty	2-5 dni	2-5 dni	2-5 dni
Wędliny, desery, mięso i ryby oraz domowe potrawy	3-5 dni	1-2 dni	Niezalecane

KOMORA NIEMROŹNA			
Urządzenie	**Okres przechowywania 0-3°C**	**Okres przechowywania (3-6°C)**	**Okres przechowywania 6-8°C**
Przechowywać warzywa i owoce (z wyjątkiem owoców tropikalnych i cytrusów)	15 dni	10-12 dni	4-7 dni

* Jak rozmrozić komorę zamrażarki (w zależności od modelu)

1. Zaleca się ustawić temperaturę na niższą lub włączyć funkcję szybkiego zamrażania/szybkiego chłodzenia na co najmniej cztery godziny przed wyjęciem produktów z komory zamrażarki w celu przedłużenia okresu trwałości produktów podczas fazy rozmrażania.
2. Aby rozpocząć rozmrażanie, wyłączyć urządzenie i wyjąć szuflady. Umieścić zamrożoną żywność w chłodnym miejscu. Pozostawić otwarte drzwi, aby umożliwić roztopienie się szronu. Aby zapobiec wylewaniu się wody podczas rozmrażania, zaleca się ułożenie chłonnego materiału na spodzie komory zamrażarki i jego regularne wyżymanie.
3. Wyczyścić wnętrze komory zamrażarki i dokładnie ją osuszyć.
4. Włączyć urządzenie ponownie i z powrotem umieścić w nim żywność.

Odgłosy pracy urządzenia

1. Hałas podczas pracy kompresora jest normalnym zjawiskiem.

2. Bulgotanie oraz stuki powstają podczas przechodzenia gazowego czynnika chłodniczego wewnątrz układu chłodzącego i są uważane za zjawisko normalne.

3. Skrzypiące dźwięki można „usłyszeć", zarówno kiedy kompresor pracuje, jak i wtedy, gdy jest nieaktywny: jest to normalny dźwięk wydawany przez strukturę urządzenia.

4. Sprawdzić, czy półki po wewnętrznej stronie drzwi chłodziarki oraz półki i szuflady w komorze chłodziarki są poprawnie umieszczone i umocowane, w celu uniknięcia potencjalnych wibracji.

5. Nie umieszczać szklanych pojemników (butelek, słoików, itd.) w bezpośrednim sąsiedztwie, w celu uniknięcia potencjalnych wibracji.

6. Urządzenie jest wyposażone w kompresor, który działa z optymalną prędkością w celu zminimalizowania zużycia energii. Może zdarzyć się, w niektórych sytuacjach (np. latem lub w przypadku umieszczenia dużej ilości produktów), że kompresor zwiększy prędkość i stanie się głośniejszy niż zwykle.

Zalecenia w przypadku nieużywania urządzenia

W przypadku nieużywania urządzenia

Odłączyć urządzenie od źródła zasilania, opróżnić je, rozmrozić (jeśli konieczne) i wyczyścić.

Zostawić lekko otwarte drzwi, aby umożliwić przepływ powietrza przez komory. Pozwala to zapobiec powstawaniu pleśni i przykrych zapachów.

W przypadku przerwy w zasilaniu

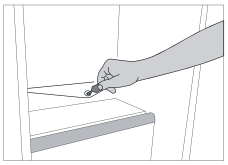
Zostawić zamknięte drzwi, aby jak najdłużej utrzymać niską temperaturę żywności. Nie zamrażać ponownie żywności, która uległa częściowemu rozmrożeniu. Jeżeli zasilanie jest odcięte przez dłuższy czas, może być także aktywny alarm długiej awarii zasilania (w przypadku produktów wyposażonych w sterownik elektroniczny).

Czyszczenie i konserwacja

Przed przystąpieniem do mycia lub innych czynności konserwacyjnych odłączyć urządzenie od źródła zasilania lub wyjąć wtyczkę z gniazda.
Nie stosować substancji ściernych. Nie czyścić elementów urządzenia środkami łatwopalnymi.
Nie stosować urządzeń czyszczących parą.
Przycisków i wyświetlacza panelu sterowania nie należy czyścić przy użyciu alkoholu lub środków na bazie alkoholu. Należy używać do tego celu wyłącznie suchej szmatki.

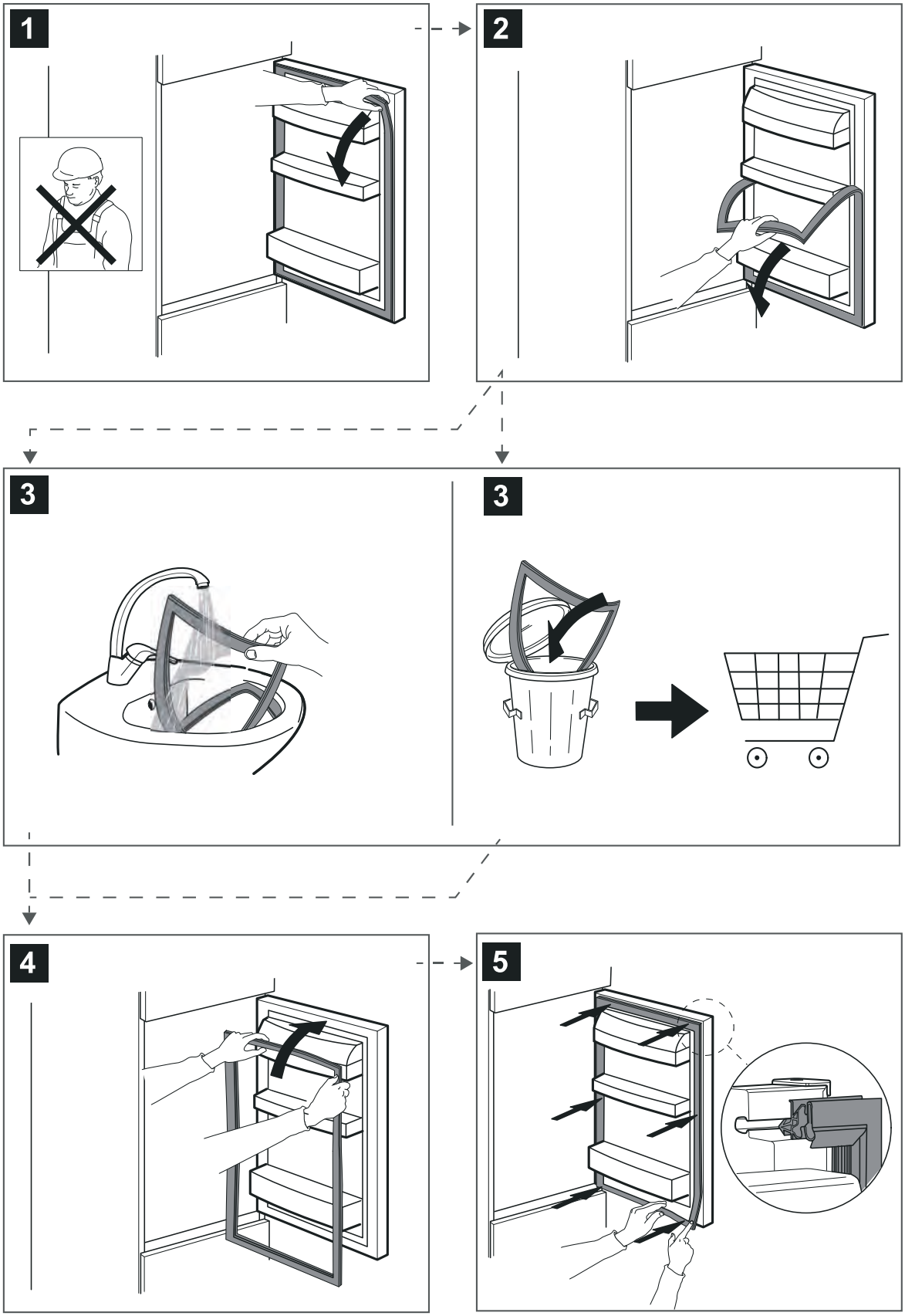
Urządzenie należy czyścić okazjonalnie za pomocą szmatki oraz roztworu ciepłej wody i neutralnych środków przeznaczonych do czyszczenia wnętrza chłodziarki.

Aby zapewnić stały i prawidłowy przepływ skroplin, należy regularnie czyścić wnętrze spustu znajdującego się w tylnej ścianie komory chłodziarki w pobliżu szuflady na owoce i warzywa za pomocą dostarczonego przyboru.

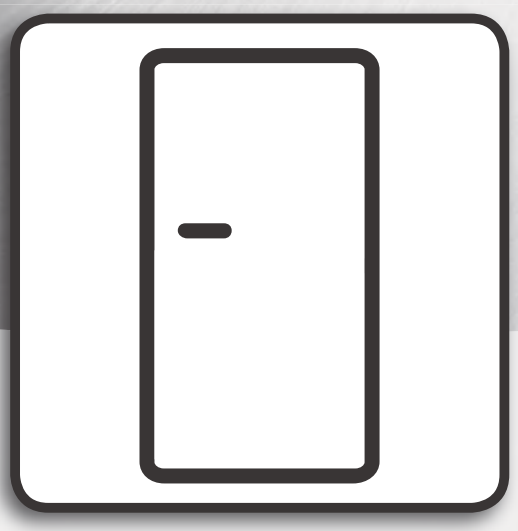


Części zamienne będą dostępne przez okres od 7 do 10 lat, zgodnie ze szczególnymi wymaganiami Rozporządzenia.

Wymiana uszczelki



400011398438



Manual do utilizador

MANUAL DO UTILIZADOR

ÍNDICE

Guia de Utilização e Manutenção 2
Luz do frigorífico 2
Substituir a lâmpada LED (dependendo do modelo) 2
Prateleiras 2
Porta 2
Como utilizar o aparelho 3
Utilizar pela primeira vez 3
Compartimento do frigorífico e armazenamento de alimentos 3
Como armazenar alimentos frescos e bebidas 3
* Compartimento do congelador de armazenamento de alimentos (Dependendo do modelo) 4
Prazo de validade dos alimentos a diferentes temperaturas 4
* Como descongelar o compartimento congelador (Dependendo do modelo) 5
Sons funcionais 5
Recomendação em caso de não utilização do aparelho 6
Limpeza e manutenção 7
Substituição da junta 8

Luz do frigorífico

O sistema de iluminação no interior do compartimento do frigorífico dispõe de uma lâmpada LED, o que permite uma melhor iluminação comparativamente com as lâmpadas tradicionais, bem como um consumo de energia muito reduzido. Se precisar de substituição, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Importante: A luz do compartimento frigorífico acende-se ao abrir a porta do frigorífico.

Substituir a lâmpada LED (dependendo do modelo)

Desligue sempre o aparelho da fonte de alimentação antes de substituir a lâmpada. Siga depois as instruções com base no tipo de lâmpada existente no seu aparelho. Substitua a lâmpada por outra com as mesmas características, que poderá encontrar no Serviço de Assistência Técnica e revendedores autorizados.

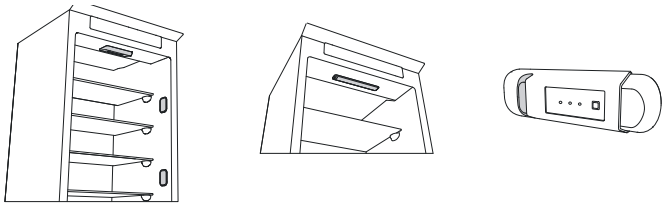
Lâmpada tipo 1)

Para retirar a lâmpada, desaperte-a rodando no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio, conforme se mostra na figura. Espere 5 minutos antes de tornar a ligar o aparelho.

Lâmpada LED (máx. 25W)

Lâmpada tipo 2)

Se o aparelho usar lâmpadas LED, conforme se mostra nas figuras abaixo, contacte o Serviço de Assistência Técnica caso estas precisem de ser substituídas. Os LEDs têm uma duração superior à das lâmpadas tradicionais, melhoram a visibilidade interna e são amigos do ambiente.



Prateleiras

Todas as gavetas, prateleiras da porta e outras prateleiras podem ser retiradas.

Porta

Reversibilidade da porta

Nota: A direção em que a porta é aberta pode ser alterada. Se esta operação for realizada pelo Serviço Pós-Venda, não será coberta pela garantia. Siga as instruções contidas no **Guia de Instalação**.

Como utilizar o aparelho

Utilizar pela primeira vez

Aguarde, pelo menos, duas horas após a instalação para ligar o aparelho à fonte de alimentação. Ligue o aparelho à eletricidade e este começará a trabalhar automaticamente. As temperaturas ideais para armazenar os alimentos vêm predefinidas de fábrica.

Após ligar o aparelho, deve esperar entre 4 e 6 horas para que seja atingida a temperatura correta de armazenamento relativa a um aparelho com a carga normal. Coloque o filtro antibacteriano e anti-odores na ventoinha seguindo as ilustrações na embalagem do filtro (se fornecido). Quando o alarme soa, significa que o alarme da temperatura foi ativado: prima o botão para desligar os alarmes sonoros.

Compartimento do frigorífico e armazenamento de alimentos

O compartimento do frigorífico permite guardar alimentos frescos e bebidas. O compartimento frigorífico descongela completamente de forma automática. A presença ocasional de gotas de água na parte traseira interna do compartimento, indica a fase de descongelamento automático. A água de descongelação é automaticamente canalizada para um dreno e recolhida num recipiente, onde irá evaporar.

Nota: a temperatura ambiente, a frequência com que são abertas as portas e a posição do aparelho podem influenciar a temperatura interna de ambos os compartimentos. Programe as temperaturas de acordo com estes fatores. Em condições de muita humidade, pode ocorrer condensação no compartimento do frigorífico, especialmente nas prateleiras de vidro. Neste caso, recomenda-se que feche os recipientes que contêm líquidos (como por exemplo um recipiente com caldo), embrulhe os alimentos com elevado teor de água (como por exemplo vegetais) e ligue a ventoinha, caso exista. Todas as gavetas, prateleiras da porta e outras prateleiras podem ser retiradas.

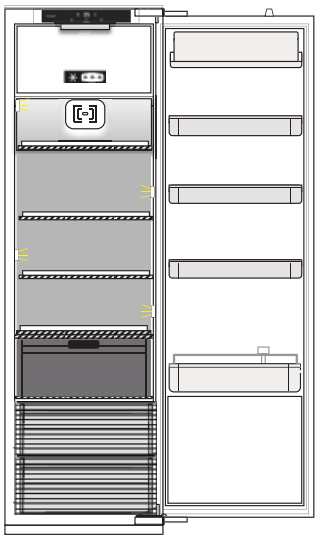
Ventilação de ar

O ar da ventilação permite uma melhorar distribuição das temperaturas no interior dos compartimentos e, consequentemente, uma melhor preservação dos alimentos e redução do excesso de humidade. Não obstrua a área de ventilação.

Como armazenar alimentos frescos e bebidas

Os alimentos que libertem uma grande quantidade de etileno (maçãs, damascos, peras, pêssegos, abacates, figos, ameixas, frutos vermelhos, melões, feijão) e que sejam sensíveis a este gás, tais como as frutas e os vegetais, devem ser armazenados em separado ou cobertos de forma a não reduzir o seu prazo de validade; por exemplo, não armazene tomates juntamente com kiwis ou couves. Não guarde alimentos muito perto um dos outros para permitir uma suficiente circulação de ar. Use recipientes de plástico reciclável, metal, alumínio e vidro e película aderente para embrulhar os alimentos.

Se tiver uma pequena quantidade de alimento para guardar no compartimento frigorífico, recomendamos que utilize as prateleiras acima da gaveta de vegetais pois esta é a área mais fresca do compartimento. Feche sempre bem ou cubra os recipientes de líquidos e alimentos que possam entornar ou que possam ser contaminados por transferência de outros odores ou sabores. Para evitar que as garrafas caiam, pode usar o suporte para garrafas (disponível em modelos selecionados).



Legenda

ZONA TEMPERATURA

Recomendada para o armazenamento de frutas tropicais, latas, bebidas, ovos, molhos, picles, manteiga e compotas

ZONA FRESCA

Recomendada para o armazenamento de queijo, leite, laticínios, charcutaria, iogurtes

ÁREA MAIS FRESCA

Recomendada para o armazenamento charcutaria, sobremesas, peixe e carne

GAVETA DE FRUTAS E VEGETAIS

** Nos modelos com COMPARTIMENTO "0° ZONE" a "área mais fria" é a que se encontra destacada na legenda

* Compartimento do congelador de armazenamento de alimentos (Dependendo do modelo)

(***) O compartimento de congelação permite o armazenamento de longa duração de alimentos congelados. Apenas pode utilizar o compartimento de "Armazenamento" para manter alimentos congelados, CONTUDO, ESTE COMPARTIMENTO NÃO É CAPAZ DE CONGELAR NOVOS ALIMENTOS FRESCOS.

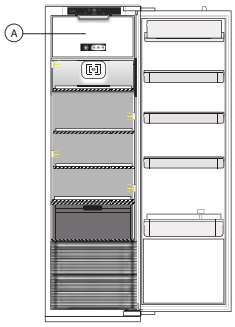
(***) O compartimento do congelador permite o armazenamento de comida congelada e congelação de comida fresca durante um longo tempo. A quantidade de alimentos frescos que pode ser congelada em 24 horas, encontra-se indicada na placa de características. Organize os alimentos frescos na área de congelação no interior do compartimento do congelador, deixando espaço suficiente à volta das embalagens de alimentos para que o ar circule livremente. Recomenda-se que não torne a congelar os alimentos que já descongelaram parcialmente. É importante embrulhar os alimentos de forma a evitar que entre água, humidade ou condensação.

Cubos de gelo

Encha 2/3 das cuvetes de gelo com água e coloque-as no compartimento do congelador. Não utilize em caso algum, objetos afiados ou pontiagudos para remover o gelo.

Remover as gavetas

Puxe as gavetas para fora até prenderem, levante-as e retire-as para fora. Para obter mais volume, o compartimento do congelador poderá ser utilizado sem gavetas. Certifique-se de que a porta está corretamente fechada após voltar a colocar a comida nas grelhas/prateleiras.



Legenda

A. **COMPARTIMENTO CONGELADOR** (Caso o frigorífico disponha de um)

Prazo de validade dos alimentos a diferentes temperaturas

COMPARTIMENTO PARA CONGELADOS			
Produto	**Período de armazenamento (-12 °C)**	**Período de armazenamento recomendado (-18°C)**	**Período de armazenamento (-24 °C)**
Manteiga ou margarina	1 mês	6 meses	9 meses
Peixe	1 mês	1-3 meses	6 meses
Frutas (exceto citrinos) & Vegetais	1 mês	8-12 meses	12 meses
Carne - fiambre - salsichas Assados (vaca/porco/borrego) Bifes ou costeletas (vaca/borrego/porco)	1 mês	2 meses 8-12 meses 4 meses	12 meses
Leite, líquidos frescos, queijo, gelados ou sorvetes	1 mês	1-3 meses	5 meses (não recomendado para gelados)
Aves (frango/peru)	1 mês	5-7 meses	9 meses

Prazo de validade dos alimentos a diferentes temperaturas

COMPARTIMENTO PARA FRESCOS			
Produto	**Período de armazenamento 0-3°C**	**Período de armazenamento (3-6 °C)**	**Período de armazenamento 6-8°C**
latas, bebidas, ovos, molhos, pickles, manteiga, compotas	3-4 semanas	3-4 semanas	3-4 semanas
Frutas tropicais	Não recomendado	2-4 semanas	3-4 semanas
Queijo, leite, laticínios, iogurtes	2-5 dias	2-5 dias	2-5 dias
Charcutaria, sobremesas, carne e peixe e comida caseira	3-5 dias	1-2 dias	Não recomendado
Armazenamento de frutas e vegetais (exceto frutas tropicais e citrinos)	15 dias	10-12 dias	4-7 dias

* Como descongelar o compartimento congelador (Dependendo do modelo)

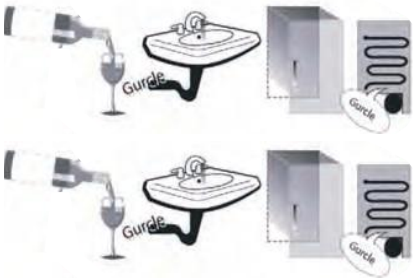
1. Recomenda-se que regule a temperatura para um nível mais frio ou ligue o modo de Congelação Rápida/Arrefecimento Rápido*, pelo menos, quatro horas antes de remover os alimentos do compartimento do congelador, de forma a prolongar a conservação dos alimentos durante a fase de descongelação.
2. Para descongelar, desligue o aparelho e retire as gavetas. Coloque os alimentos congelados num local fresco. Deixe a porta aberta para que o gelo derreta. Para evitar que saia água durante a descongelação, recomenda-se que coloque um pano absorvente no fundo do compartimento do congelador e que esprema esse pano regularmente.
3. Limpe o interior do compartimento congelador e seque-o cuidadosamente.
4. Torne a ligar o aparelho e coloque os alimentos de novo no seu interior.

Sons funcionais

1. O compressor gera um zumbido durante o funcionamento do aparelho; esta situação é normal.

2. A passagem do gás refrigerante no interior do circuito de refrigeração gera sons gorgolejantes e crepitações, pelo que estes sons são normais.

3. É possível que oiça crepitações quando o compressor é ativado e desativado: trata-se de um som normal proveniente da estrutura do produto.



4. Certifique-se de que as prateleiras existentes no interior da porta do frigorífico, bem como as gavetas do compartimento do mesmo se encontram fixas e posicionadas corretamente para evitar potenciais vibrações.

5. Não coloque recipientes de vidro (garrafas, jarros, etc.) em contacto direto uns com os outros para evitar quaisquer vibrações.

6. Este aparelho encontra-se equipado com um compressor que opera a uma velocidade mínima de forma a otimizar o consumo de energia. Como tal, em determinadas situações (durante o verão ou se armazenar grandes quantidades de alimentos) o compressor pode aumentar a sua velocidade e produzir mais ruído do que o habitual.

Recomendação em caso de não utilização do aparelho

Em caso de não utilização do aparelho

Desligue o aparelho da tomada, despeje-o, descongele-o (se necessário) e limpe-o.

Mantenha as portas ligeiramente abertas para que o ar circule no interior dos compartimentos. Ao fazer isto, evita a formação de bolor e maus odores.

Em caso de interrupção no abastecimento de corrente

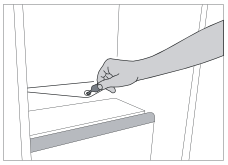
Mantenha as portas fechadas para que os alimentos se mantenham frios o máximo de tempo possível. Não torne a congelar alimentos que já tenha sido parcialmente descongelados. Se a falha de corrente for prolongada, poderá ser também ativado o alarme "black out" (em aparelhos com componente eletrónica).

Limpeza e manutenção

Antes de efetuar qualquer operação de limpeza ou manutenção, retire a ficha da tomada ou desligue a corrente elétrica.
Nunca utilize abrasivos. Nunca limpe as peças do congelador com líquidos inflamáveis.
Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.
Os botões e o visor do painel de controlo não devem ser limpos com álcool ou substâncias derivadas do álcool, mas sim com um pano seco.

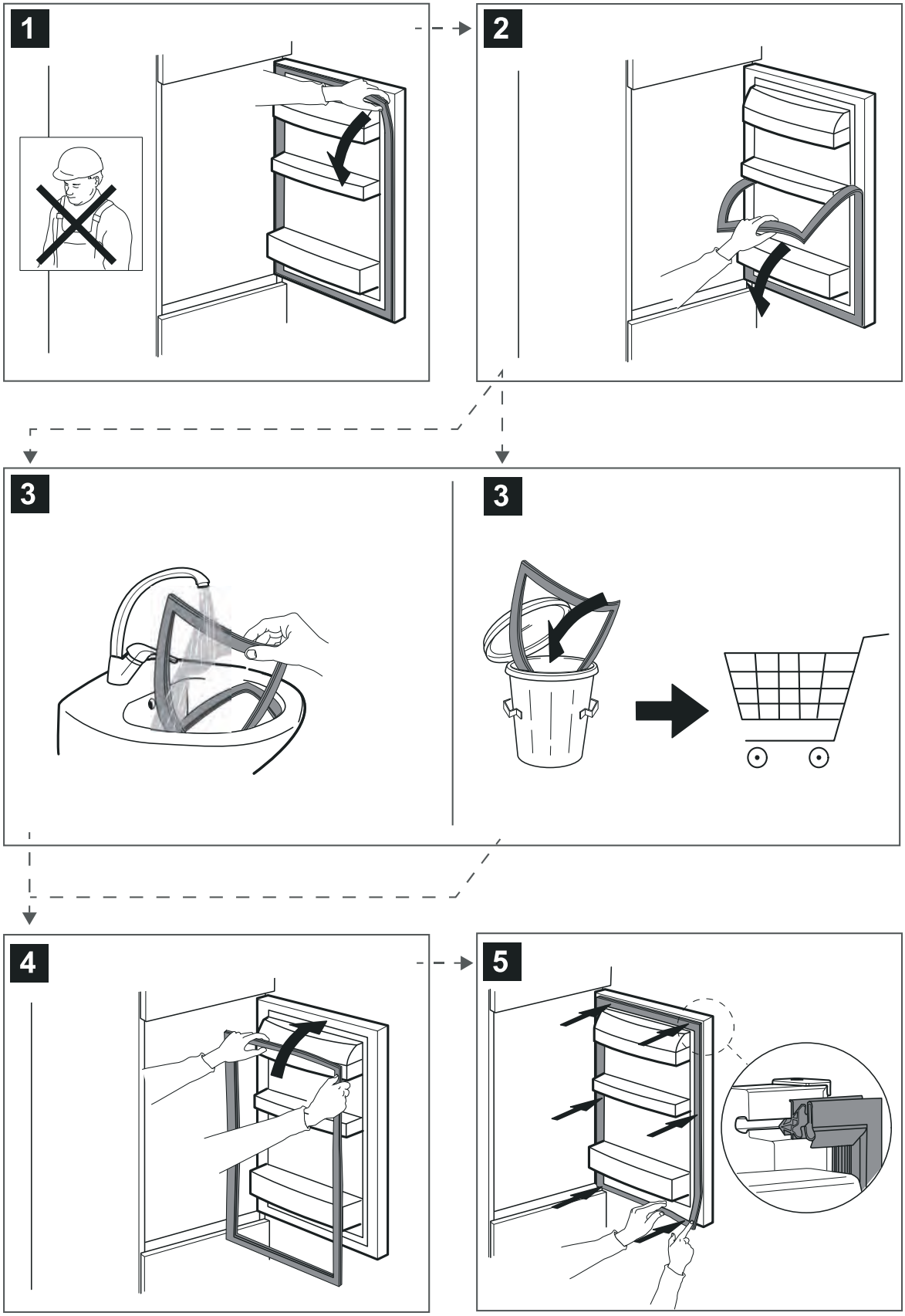
Limpe o aparelho ocasionalmente com um pano e uma solução de água morna e agente de limpeza neutro, especificamente quando limpar o interior do frigorífico.

Para assegurar um fluxo constante e correto da água proveniente da descongelação, limpe regularmente o interior do dreno que se encontra na parede de trás do compartimento frigorífico, perto da gaveta de frutas e vegetais, usando o utensílio fornecido.

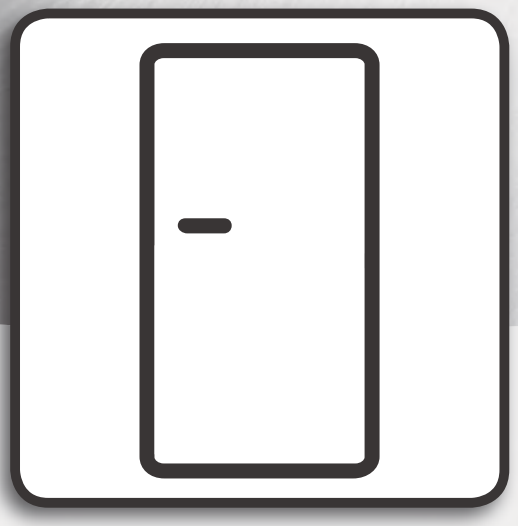


As peças sobressalentes estarão disponíveis durante um período de até 7 ou até 10 anos, de acordo com os requisitos do regulamento específico.

Substituição da junta



400011398438



Manual de utilizare

MANUAL DE UTILIZARE

CUPRINS

Ghid de utilizare şi întreţinere 2
Becul din interiorul frigiderului 2
Înlocuirea becului cu led (în funcţie de model) 2
Rafturi 2
Uşă 2
Utilizarea aparatului 3
Prima utilizare 3
Compartimentul frigider şi depozitarea alimentelor 3
Modul de depozitare al alimentelor proaspete şi al băuturilor 3
* Depozitare alimente în compartiment congelator (în funcţie de model) 4
Termen de valabilitate a alimentelor la diferite temperaturi 4
* Decongelarea compartimentului congelator (în funcţie de model) 5
Sunete emise la funcţionare 5
Recomandări în cazul neutilizării aparatului 6
Curăţarea şi întreţinerea 7
Înlocuirea garniturii 8

Becul din interiorul frigiderului

Sistemul de iluminare din interiorul compartimentului frigider utilizează un bec cu LED-uri, care permite o iluminare mai bună decât becurile tradiţionale, precum şi un consum de energie foarte redus. Contactaţi Serviciul de Asistenţă Tehnică dacă aveţi nevoie de un bec de schimb.

Important: Becul din compartimentul frigider se aprinde când se deschide uşa frigiderului.

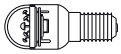
Înlocuirea becului cu led (în funcţie de model)

Deconectaţi întotdeauna aparatul de la reţeaua electrică înainte de a înlocui becul. Apoi urmaţi instrucţiunile în funcţie de tipul de bec cu care este echipat produsul. Înlocuiţi becul cu unul cu aceleaşi caracteristici, disponibil la Serviciul de Asistenţă Tehnică sau la vânzătorii autorizaţi.

Tip bec 1)

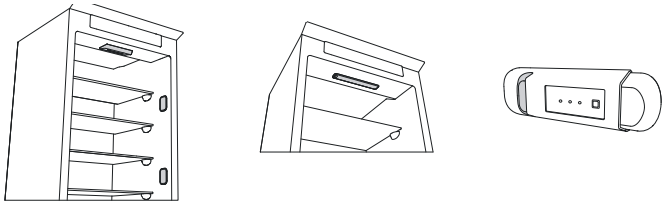
Pentru a scoate becul, desfiletaţi-l în sens antiorar aşa cum se arată în figură.
Aşteptaţi 5 minute înainte de a reconecta aparatul.

Bec LED (max 25W)



Tip bec 2)

Dacă produsul are becuri LED, aşa cum se indică în figurile de mai jos, contactaţi Serviciul de asistenţă tehnică dacă aveţi nevoie de un bec de schimb. LED-urile durează mai mult decât becurile obişnuite, îmbunătăţesc vizibilitatea în interior şi sunt ecologice.



Rafturi

Toate sertarele, rafturile de pe uşi şi rafturile pot fi scoase.

Uşă

Reversibilitatea uşii

Notă: Direcţia de deschidere a uşii poate fi modificată. Dacă operaţia este efectuată de reprezentanţii serviciului de asistenţă tehnică post-vânzare, aceasta nu este acoperită de garanţie. Respectaţi instrucţiunile din **Ghidul de instalare**.

Utilizarea aparatului

Prima utilizare

După instalare, aşteptaţi cel puţin două ore înainte de a conecta aparatul la reţeaua electrică. Conectaţi aparatul la reţeaua de alimentare cu energie electrică; acesta începe să funcţioneze automat. Temperaturile ideale de depozitare a alimentelor sunt presetate din fabrică.

După ce puneţi aparatul în funcţiune, trebuie să aşteptaţi 4-6 ore până când se atinge temperatura adecvată de păstrare a alimentelor pentru un aparat încărcat normal. Dacă aparatul este prevăzut cu filtru antibacterian şi anti-miros, amplasaţi-l în ventilator, aşa cum se indică pe ambalajul filtrului. Dacă este emis semnalul sonor, înseamnă că alarma de temperatură a intervenit: apăsaţi pe buton pentru a opri alarmele sonore.

Compartimentul frigider şi depozitarea alimentelor

Compartimentul frigider permite păstrarea alimentelor proaspete şi a băuturilor. Compartimentul frigider se dezgheaţă complet automat. Prezenţa ocazională a picăturilor de apă pe peretele interior posterior al compartimentului indică faza de dezgheţare automată. Apa rezultată din dezgheţare este condusă într-un canal de scurgere, apoi este colectată într-un recipient, din care se evaporă.

Notă: temperatura ambiantă, frecvenţa cu care se deschid uşile şi poziţia aparatului pot influenţa temperaturile interne în cele două compartimente. Setaţi temperaturile în funcţie de aceşti factori. Într-un mediu cu umiditate foarte ridicată, în compartimentul frigider se poate produce condens, mai ales pe rafturile de sticlă. În acest caz, se recomandă să acoperiţi recipientele care conţin lichide (de ex. o oală cu supă), să ambalaţi alimentele cu conţinut ridicat de apă (de ex. legumele) şi să porniţi ventilatorul (dacă există). Toate sertarele, rafturile de pe uşi şi rafturile pot fi scoase.

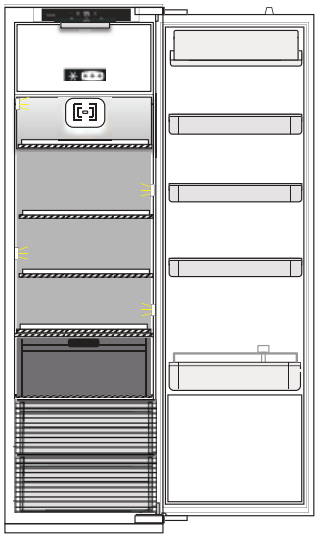
Circulaţia aerului

Circulaţia aerului permite o mai bună distribuire a temperaturilor în interiorul compartimentelor şi, prin urmare, o mai bună conservare a alimentelor şi reducerea umidităţii excesive. Nu blocaţi zona de ventilare.

Modul de depozitare al alimentelor proaspete şi al băuturilor

Alimentele care produc o cantitate mare de gaz etilenic (mere, caise, pere, piersici, avocado, smochine, prune, afine, pepeni, fasole) şi cele care sunt sensibile la acest gaz, precum fructele, legumele şi salata, trebuie să fie separate întotdeauna sau ambalate pentru a nu se reduce durata de depozitare; de exemplu, nu depozitaţi roşii împreună cu kiwi sau varză. Nu apropiaţi alimentele prea mult unele de celelalte, pentru a permite circularea corespunzătoare a aerului. Folosiţi recipiente din plastic reciclabil, metal, aluminiu şi sticlă, precum şi folie transparentă pentru a ambala alimentele.

Dacă aveţi o cantitate mică de alimente de păstrat în frigider, vă recomandăm să folosiţi rafturile de deasupra sertarului pentru fructe şi legume, având în vedere că aceasta este zona cea mai rece din compartiment. Pentru lichidele şi alimentele care degajează miros sau pot prinde miros sau gust, folosiţi doar recipiente cu capac sau acoperiţi-le. Pentru a evita răsturnarea sticlelor, folosiţi suportul pentru sticle (disponibil doar la anumite modele).



Legendă

ZONA TEMPERATĂ

Recomandată pentru depozitarea fructelor tropicale, conservelor, băuturilor, ouălor, sosurilor, murăturilor, untului, gemurilor

ZONA RECE

Recomandată pentru depozitarea brânzei, laptelui, alimentelor de consum zilnic, delicateselor, iaurtului

ZONA CEA MAI RECE

Recomandată pentru depozitarea mezelurilor, deserturilor, cărnii şi peştelui

SERTAR PENTRU FRUCTE ŞI LEGUME

** Pentru modelele dotate cu un COMPARTIMENT „0 ° ZONE", „zona cea mai rece" este evidenţiată în legendă

* Depozitare alimente în compartiment congelator (în funcţie de model)

(***) Compartimentul congelator permite depozitarea pe termen lung a alimentelor congelate. Puteţi utiliza compartimentul „de depozitare" exclusiv pentru a menţine alimentele congelate, ÎNSĂ ACESTA NU POATE CONGELA ALIMENTELE PROASPETE NOI.

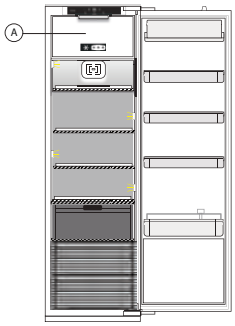
(***) Compartimentul congelator permite depozitarea alimentelor congelate şi congelarea alimentelor proaspete o perioadă îndelungată de timp. Cantitatea de alimente proaspete care poate fi congelată în 24 de ore este indicată pe plăcuţa cu date tehnice. Aşezaţi alimentele proaspete în zona de congelare din interiorul compartimentului congelator, lăsând spaţiu suficient în jurul pachetelor pentru a permite libera circulaţie a aerului. Se recomandă să nu congelaţi din nou alimentele care s-au dezgheţat parţial. Este important să ambalaţi alimentele astfel încât să se evite pătrunderea apei, a umezelii sau a condensului.

Cuburi de gheaţă

Umpleţi tava pentru gheaţă 2/3 cu apă şi aşezaţi-o înapoi în compartimentul congelator. Nu folosiţi în niciun caz obiecte tăioase sau ascuţite pentru a scoate gheaţa.

Demontarea sertarelor

Trageţi sertarele în afară până la capăt, ridicaţi-le şi scoateţi-le. Pentru a beneficia de mai mult spaţiu, compartimentul congelator poate fi utilizat fără sertare. Verificaţi dacă uşa este închisă corespunzător după ce aţi aşezat alimentele înapoi pe grătar/rafturi.



Legendă

A. **COMPARTIMENT CONGELATOR**(dacă există în dotarea frigiderului)

Termen de valabilitate a alimentelor la diferite temperaturi

COMPARTIMENT CONGELAT			
Produsul	**Perioadă de depozitare (-12 °C)**	**Perioadă de depozitare recomandată (-18 °C)**	**Perioadă de depozitare (-24 °C)**
Unt sau margarină	1 lună	6 luni	9 luni
Peşte	1 lună	de la 1 la 3 luni	6 luni
Fructe (cu excepţia citricelor) & legume	1 lună	de la 8 la 12 luni	12 luni
Carne - şuncă - cârnaţi Alimente prăjite (vită-porc-miel) Medalioane sau cotlete (vită-porc-miel)	1 lună	2 luni de la 8 la 12 luni 4 luni	12 luni
Lapte, lichide proaspete, brânzeturi, îngheţată sau şerbet	1 lună	de la 1 la 3 luni	5 luni (nerecomandată pentru îngheţată)
Carne de pasăre (pui-curcan)	1 lună	de la 5 la -7 luni	9 luni

Termen de valabilitate a alimentelor la diferite temperaturi

COMPARTIMENT NECONGELAT			
Produsul	**Perioadă de depozitare 0-3 °C**	**Perioadă de depozitare (3-6 °C)**	**Perioadă de depozitare 6-8 °C**
Conserve, băuturi, ouă, sosuri, murături, unt, gem	3-4 săptămâni	3-4 săptămâni	3-4 săptămâni
Fructe tropicale	Nerecomandată	2-4 săptămâni	3-4 săptămâni
Brânzeturi, lapte, produse lactate, delicatese, iaurt	2-5 zile	2-5 zile	2-5 zile
Mezeluri, deserturi, carne, peşte şi alimente preparate acasă	3-5 zile	1-2 zile	Nerecomandată
Depozitaţi legume şi fructe (excluzând fructele tropicale şi citricele)	15 zile	10-12 zile	4-7 zile

* Decongelarea compartimentului congelator (în funcţie de model)

1. Înainte de a scoate alimentele din compartimentul congelator, se recomandă setarea unei temperaturi mai scăzute sau activarea funcţiei de Congelare rapidă / Răcire rapidă timp de cel puţin patru ore, pentru a prelungi durata de conservare a alimentelor în timpul fazei de decongelare.
2. Pentru a dezgheţa compartimentul, opriţi aparatul şi scoateţi sertarele. Amplasaţi alimentele congelate într-un loc răcoros. Lăsaţi uşa deschisă pentru a permite topirea gheţii. Pentru ca apa să nu se scurgă în timpul dezgheţării, se recomandă să aşezaţi o cârpă absorbantă în partea inferioară a compartimentului congelator şi să o stoarceţi din când în când.
3. Curăţaţi şi uscaţi cu grijă interiorul compartimentului congelator.
4. Reporniţi aparatul şi introduceţi alimentele.

Sunete emise la funcţionare

1. În timpul funcţionării produsului, un sunet generat de compresor este normal.

2. Sunetele precum gâlgâitul şi trosnitul sunt generate de trecerea agentului frigorific în interiorul circuitului de răcire, prin urmare, sunt zgomote normale.

3. Este posibil să „auziţi" scârţâituri la activarea sau dezactivarea compresorului: este un sunet normal generat de structura produsului.

4. Verificaţi dacă rafturile de pe uşa frigiderului, rafturile şi sertarele din compartimentul frigider sunt fixate şi aşezate în mod corespunzător pentru a evita eventuale vibraţii.

5. Nu aşezaţi recipiente din sticlă (sticle, borcane etc.) în contact direct unele cu altele, pentru a evita vibraţiile.

6. Acest aparat este echipat cu un compresor, care funcţionează la o viteză optimă pentru a reduce la minimum consumul de energie. În anumite situaţii (în timpul verii sau dacă sunt introduse cantităţi mari de alimente), se poate întâmpla ca viteza compresorului să crească şi, prin urmare, acesta să fie mai zgomotos decât de obicei.

Recomandări în cazul neutilizării aparatului

În cazul neutilizării aparatului

Deconectaţi aparatul de la reţeaua electrică, goliţi-l, dezgheţaţi-l (dacă este necesar) şi curăţaţi-l.

Lăsaţi uşile întredeschise pentru a permite aerului să circule în interiorul compartimentelor. Astfel evitaţi formarea mucegaiului şi apariţia mirosurilor neplăcute.

În cazul întreruperii alimentării cu energie electrică

Ţineţi închise uşile pentru ca alimentele să rămână reci cât mai mult timp posibil. Nu congelaţi din nou alimentele care s-au dezgheţat parţial. Dacă pana de curent se prelungeşte, este posibil să se activeze şi alarma de întrerupere a curentului (la produsele cu componente electronice).

Curăţarea şi întreţinerea

Înainte de a efectua orice operaţie de curăţare sau de întreţinere, scoateţi aparatul din priză sau deconectaţi alimentarea cu energie electrică.

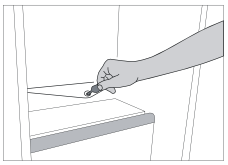
Nu folosiţi niciodată substanţe abrazive. Nu curăţaţi niciodată cu lichide inflamabile componentele frigiderului.

Nu utilizaţi aparate de curăţare cu aburi.

Butoanele şi afişajul panoului de comandă nu trebuie să fie curăţate cu substanţe alcoolice sau derivate, ci cu o lavetă uscată.

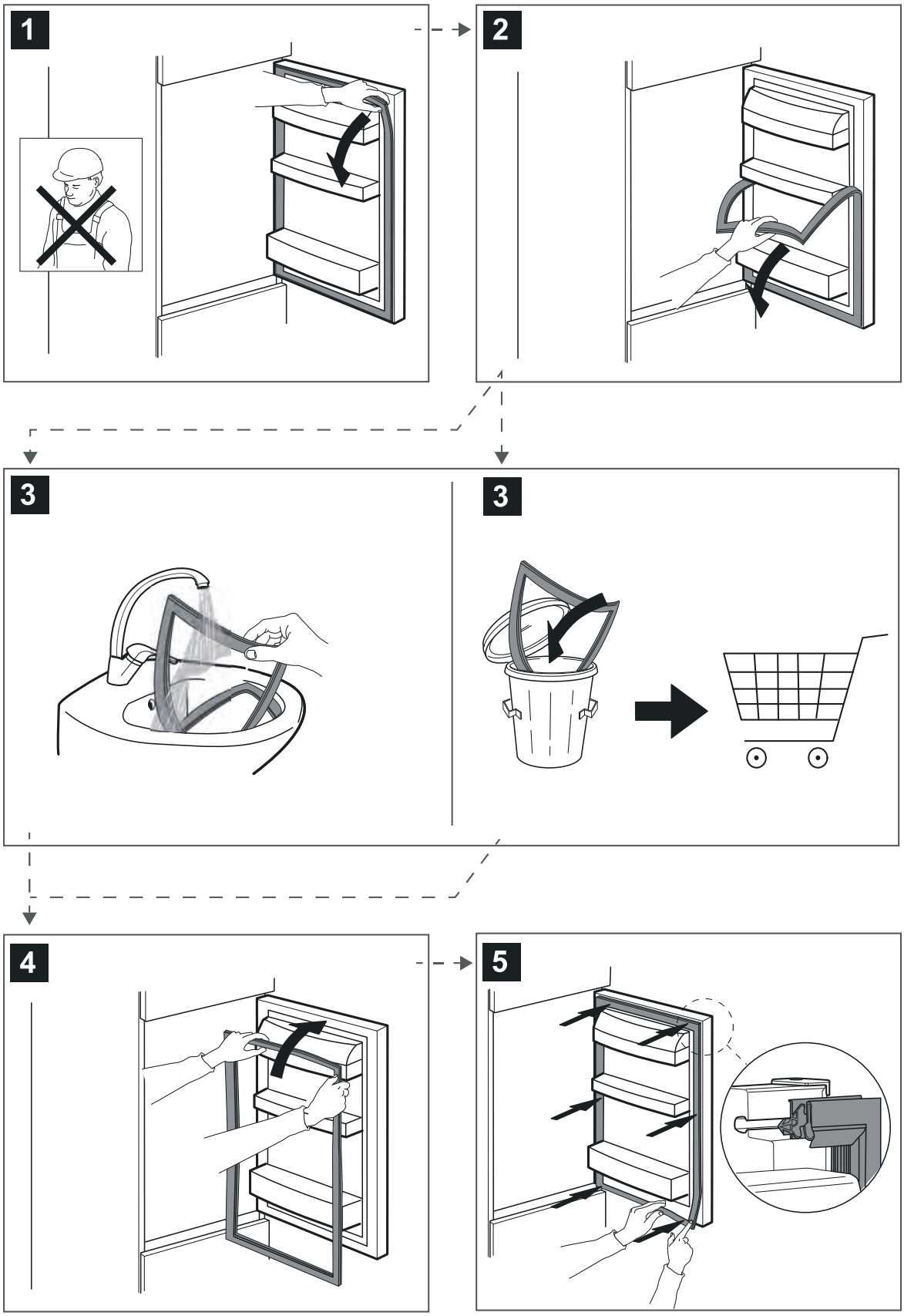
Curăţaţi aparatul din când în când cu o lavetă şi o soluţie de apă caldă şi agenţi de curăţare neutri speciali pentru curăţarea interiorului frigiderului.

Pentru a asigura scurgerea constantă şi corectă a apei rezultate din dezgheţare, curăţaţi periodic interiorul canalului de scurgere, situat pe peretele posterior al compartimentului frigider, lângă sertarul pentru fructe şi legume, folosind ustensila din dotare.

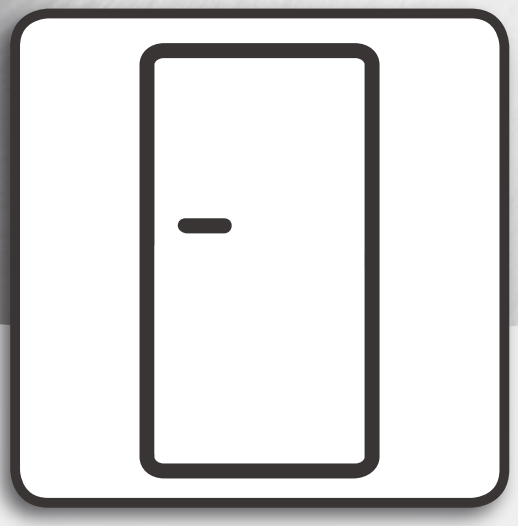


Piesele de schimb vor fi disponibile pentru o perioadă de până la 7 sau de până la 10 ani, în conformitate cu cerinţele normei specifice.

Înlocuirea garniturii



400011398438



Руководство пользователя

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

УКАЗАТЕЛЬ

Использование и уход 2
Освещение холодильника 2
Замена светодиодной лампы (в зависимости от модели) 2
Полки 2
Дверца 2
Как пользоваться прибором 3
Первое использование 3
Холодильное отделение и хранение продуктов 3
Хранение свежих продуктов и напитков 3
* Морозильное отделение и хранение продуктов (в зависимости от модели) 4
Срок хранения продуктов при различных температурах 4
* Размораживание морозильного отделения (в зависимости от модели) 5
Звуки при работе прибора 5
Если прибор не используется 6
Очистка и уход 7
Замена уплотнения 8

Освещение холодильника

Для освещения холодильного отделения используется светодиодная система, обеспечивающая лучшее освещение по сравнению с традиционными лампами накаливания и при этом потребляющая очень мало электроэнергии. Если прибору требуется замена светодиода, обратитесь в Сервисный центр.

Важно: Освещение холодильного отделения включается при открывании дверцы холодильника.

Замена светодиодной лампы (в зависимости от модели)

Перед заменой лампы всегда отключайте прибор от электросети. Следуйте инструкциям в зависимости от типа лампы в вашем приборе. Замените вышедшую из строя лампу новой лампой с аналогичными характеристиками: ее можно приобрести в Сервисном центре или у авторизованных дилеров.

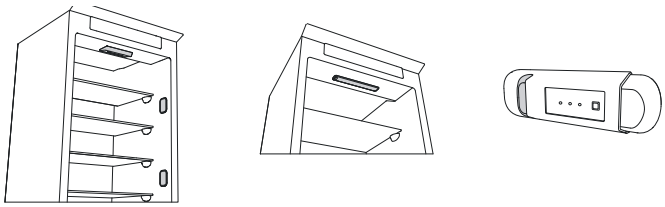
Тип лампочки 1)

Чтобы снять лампочку, выкрутите ее против часовой стрелки, как показано на рисунке. Прежде чем снова подключить прибор к сети, подождите 5 минут.

светодиодная лампа (макс. 25 Вт)

Тип лампочки 2)

Если в приборе имеются светодиоды, как показано на рисунке ниже, и вам необходимо из заменить, обратитесь в сервисный центр. Светодиоды служат дольше обычных лампочек, они повышают видимость и являются экологичными.



Полки

Все ящики, дверные и внутренние полки являются съемными.

Дверца

Перенавешивание дверцы

Примечание: Дверцу прибора можно перевесить на другую сторону. Стоимость данной операции не покрывается гарантией, в том числе когда она выполняется сервисным центром. Следуйте указаниям, представленным в **Руководстве по установке**.

Как пользоваться прибором

Первое использование

После установки подождите минимум два часа, прежде чем подключать прибор к электросети. Подключите прибор к электросети, он начнет работать автоматически. Идеальные температуры хранения продуктов заданы в заводских настройках.

После включения прибора должно пройти 4-6 часов, чтобы температура достигла значения, достаточного для хранения стандартного количества продуктов. Установите антибактериальный дезодорирующий фильтр в вентилятор, как показано на упаковке фильтра (при наличии). Если звучит звуковой сигнал, это означает, что активирован аварийный сигнал о температуре: нажмите на кнопку, чтобы выключить аварийный звуковые сигналы.

Холодильное отделение и хранение продуктов

Холодильное отделение предназначено для хранения свежих продуктов и напитков. Размораживание холодильного отделения происходит полностью автоматически. Появление капель воды на задней стенке холодильного отделения указывает на процесс автоматического размораживания. Талая вода стекает через сливное отверстие в специальную емкость и затем испаряется.

Примечание: температура внутри этих двух отделений зависит от температуры воздуха в помещении, от частоты открывания дверец и от места расположения прибора. Устанавливайте температуру в зависимости от этих факторов. В помещениях с очень высокой влажностью в холодильном отделении может образовываться конденсат, особенно на стеклянных полках. В этом случае рекомендуется закрывать крышкой емкости с продуктами (например, кастрюли), заворачивать продукты с высоким содержанием воды (например, овощи) и включать вентилятор, если он предусмотрен в данной модели. Все ящики, дверные и внутренние полки являются съемными.

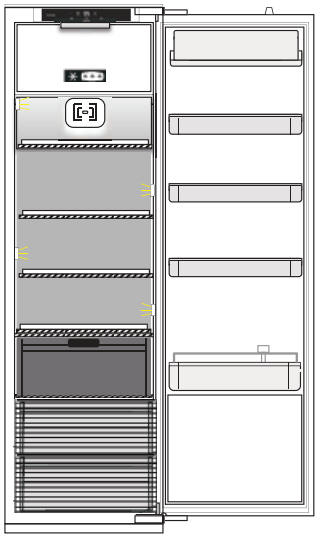
Вентиляция

Вентилятор обеспечивает лучшее распределение температур в отделениях и, соответственно, лучшую сохранность продуктов и снижение избыточной влажности. Не перекрывайте вентиляционные отверстия.

Хранение свежих продуктов и напитков

Для увеличения срока хранения продукты, выделяющие большое количество этилена (яблоки, абрикосы, груши, персики, авокадо, финики, сливы, черника, арбузы, фасоль), а также продукты, чувствительные к воздействию этого газа, такие как фрукты, овощи и салаты, должны храниться раздельно или в пищевой пленке; Например, не храните помидоры вместе с киви или капустой. Не размещайте продукты слишком близко друг к другу, чтобы не затруднять циркуляцию воздуха. Для хранения продуктов используйте многоразовые пластиковые, металлические, алюминиевые, стеклянные емкости или пищевую пленку.

Если количество продуктов невелико, рекомендуем хранить их на полках непосредственно над ящиком для овощей и фруктов, поскольку эта зона — самая холодная в отделении. Продукты и напитки, распространяющие или поглощающие запахи, всегда храните плотно закрытыми. Чтобы бутылки не опрокидывались, пользуйтесь держателем для бутылок (имеется в некоторых моделях).



Обозначения

УМЕРЕННАЯ ЗОНА

Рекомендована для хранения тропических фруктов, консервов, напитков, яиц, соусов, солений, сливочного масла, варенья

ХОЛОДНАЯ ЗОНА

Рекомендована для хранения сыров, молока, продукт каждодневного питания, закусок, йогуртов

САМАЯ ХОЛОДНАЯ ЗОНА

Рекомендована для хранения мясных нарезок, десертов, рыбы и мяса

ЯЩИК ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

** Для моделей с "0 ° ЗОНОЙ"-ОТДЕЛЕНИЕМ - это отделение самая холодная зона, что отражается в пояснении

* Морозильное отделение и хранение продуктов (в зависимости от модели)

(***) В морозильном отделении можно хранить замороженные продукты в течение длительного периода времени. Отделение для хранения можно использовать только для хранения замороженных продуктов, НО НЕ ДЛЯ ЗАМОРОЗКИ СВЕЖИХ ПРОДУКТОВ.

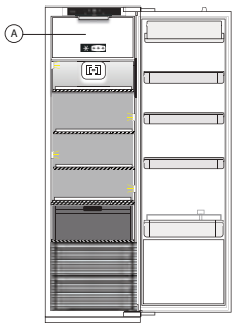
(***) Морозильное отделение позволяет долговременно хранить замороженные продукты и замораживать свежие продукты. Количество продуктов, которое можно заморозить в течение 24 часов, указано на табличке с техническими данными. Поместите свежие продукты в зону замораживания морозильного отделения, оставив вокруг пакетов с продуктами достаточно места для свободной циркуляции воздуха. Рекомендуется не замораживать повторно частично оттаявшие продукты. Упаковка продуктов должна обеспечивать защиту от воды и конденсата.

Кубики льда

Наполните лоток для льда водой на 2/3 и поместите его в морозильное отделение. Не пользуйтесь острыми предметами для удаления льда.

Извлечение ящиков

Потяните ящик наружу до упора, затем приподнимите и выньте его из холодильника. Чтобы освободить дополнительное место, из морозильного отделения можно вынуть ящики. После повторного размещения продуктов на решетках и полках убедитесь, что дверца закрывается плотно.



Обозначения

A. **МОРОЗИЛЬНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ**(при наличии в холодильнике)

Срок хранения продуктов при различных температурах

МОРОЗИЛЬНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ			
Продукт	**Срок хранения (-12°C)**	**Рекомендуемый срок хранения (-18°C)**	**Срок хранения (-24°C)**
Масло или маргарин	1 месяц	6 месяцев	9 месяцев
рыба	1 месяц	1-3 месяца	6 месяцев
Фрукты (кроме цитрусовых) & Овощи	1 месяц	8-12 месяцев	12 месяцев
Мясо - ветчина - сосиски Жаркое (говядина, свинина, баранина) Котлеты или стейки (говядина, свинина, баранина)	1 месяц	2 месяца 8-12 месяцев 4 месяца	12 месяцев
Молоко, непастеризованные жидкости, сыр, мороженое или шербет	1 месяц	1-3 месяца	5 месяцев (не рекомендуется для мороженого)
Птица (курица, индюшатина)	1 месяц	5-7 месяцев	9 месяцев

Срок хранения продуктов при различных температурах

ОТДЕЛЕНИЕ РАЗМОРОЗКИ			
Продукт	**Срок хранения 0-3°C**	**Срок хранения (3-6°C)**	**Срок хранения 6-8°C**
Консервы, напитки, яйца, соусы, соленья, сливочное масло, варенье	3-4 недели	3-4 недели	3-4 недели
Тропические фрукты	Не рекомендуется	2-4 недели	3-4 недели
Сыр, молоко, молочные продукты, деликатесные закуски, йогурт	2-5 дней	2-5 дней	2-5 дней
Мясная нарезка, десерты, мясо и рыба, а также домашние блюда	3-5 дней	1-2 дня	Не рекомендуется
Хранение овощей и фруктов (за исключением тропических фруктов и цитрусовых)	15 дней	10-12 дней	4-7 дней

* Размораживание морозильного отделения (в зависимости от модели)

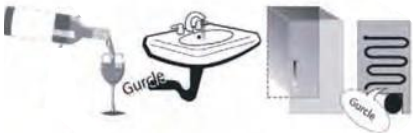
1. Перед извлечением продуктов из морозильного отделения рекомендуется установить пониженную температуру или включить минимум на четыре часа функцию «Быстрая заморозка»/«Быстрое охлаждение», чтобы продлить сохранность продуктов до размораживания.
2. Для размораживания выключите прибор и выньте ящики. Поместите замороженные продукты в холодное место. Оставьте дверцу морозильного отделения открытой, чтобы ускорить таяние льда. Чтобы предотвратить вытекание воды, поместите на дно морозильного отделения впитывающую ткань и регулярно отжимайте ее.
3. Очистите морозильное отделение от загрязнений и протрите его насухо.
4. Снова включите холодильник и поместите туда продукты.

Звуки при работе прибора

1. Звуки, издаваемые компрессором при работе прибора, являются нормальным явлением.

2. Бульканье и треск раздаются при прохождении газообразного хладагента в контуре охлаждения, поэтому эти шумы являются нормальными.

3. При работающем, а также при неработающем компрессоре могут раздаваться скрипы: они также являются нормальными звуками при работе прибора.



4. Во избежание возможных вибраций убедитесь, что подвесные лотки на внутренней стороне дверцы холодильника, полки и ящики в холодильном отделении установлены и расположены должным образом.

5. Во избежание вибраций не располагайте стеклянные емкости (бутылки, банки и т. д.) так, чтобы они соприкасались друг с другом.

6. В этом приборе установлен компрессор, работающий на оптимальной скорости, для сокращения потребления электроэнергии. Поэтому в некоторых ситуациях (в летнее время или если в холодильнике размещено большое количество продуктов) скорость компрессора может возрасти и уровень шума может быть выше обычного.

Если прибор не используется

Если прибор не используется

Отключите прибор от электросети, выньте продукты, разморозьте (если необходимо) и очистите холодильник.

Оставьте дверцу слегка приоткрытой, чтобы обеспечить циркуляцию воздуха в отделениях. Это позволит избежать образования плесени и неприятных запахов.

В случае прерывания подачи электроэнергии

Держите дверцу закрытой: это позволит сохранять продукты в охлажденном состоянии так долго, как только это возможно. Не замораживайте снова частично размороженные продукты. При длительном отключении электроэнергии возможно включение тревожной сигнализации (в приборах, оборудованных электронными датчиками).

Очистка и уход

Перед выполнением любых операций по чистке или уходу отсоедините прибор от электросети.

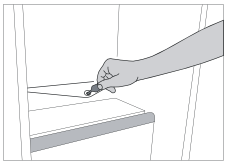
Не применяйте абразивные средства. Не используйте воспламеняющиеся жидкости для очистки элементов холодильника.

Не используйте пароочистители.

Не очищайте кнопки и дисплей панели управления спиртом и спиртосодержащими средствами. Пользуйтесь сухой тканью.

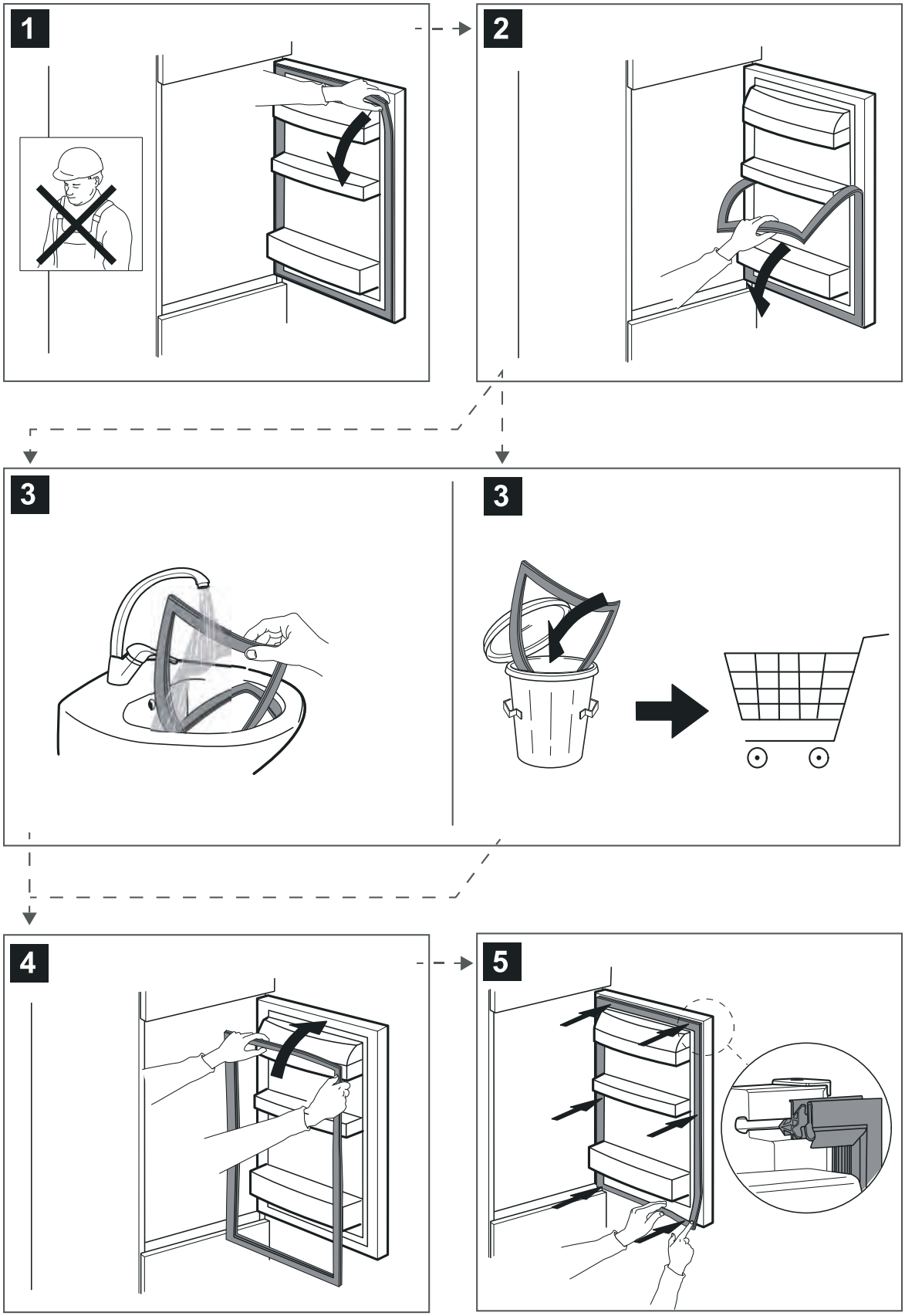
Регулярно выполняйте чистку прибора, пользуясь тряпкой, смоченной в растворе теплой воды с нейтральным чистящим средством, предназначенным специально для чистки внутренних поверхностей холодильника.

Для обеспечения надлежащего постоянного стока талой воды с помощью прилагаемого инструмента регулярно прочищайте внутреннюю часть сливного отверстия на задней стенке холодильного отделения рядом с ящиком для фруктов и овощей.

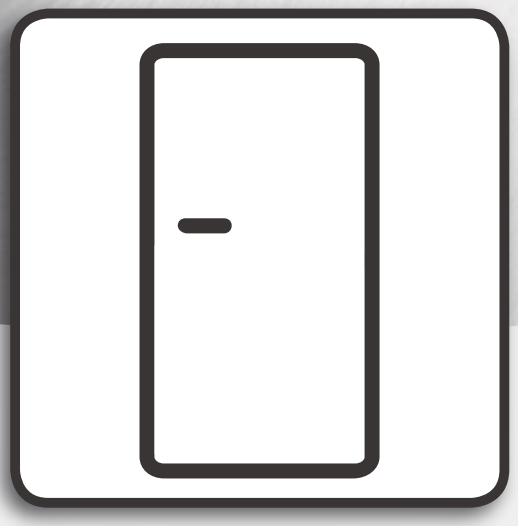


Запасные части будут доступны в течение 7-10 лет с учетом срока действия нормативных документов на продукцию.

Замена уплотнения



400011398438



Návod na používanie

NÁVOD NA POUŽÍVANIE

OBSAH

Návod na používanie a údržbu 2
Osvetlenie chladničky 2
Výmena LED žiarovky (v závislosti od modelu) 2
Police 2
Dvere 2
Ako používať spotrebič 3
Prvé použitie 3
Chladiaci priestor a uskladnenie potravín 3
Ako skladovať čerstvé potraviny a nápoje 3
* Uskladnenie potravín v mraziacom priestore (v závislosti od modelu) 4
Trvanlivosť potravín pri rôznych teplotách 4
* Ako odmrazovať mraziaci priestor (v závislosti od modelu) 5
Prevádzkové zvuky 5
Odporúčanie v prípade nepoužívania spotrebiča 5
Čistenie a údržba 6
Výmena tesnenia 7

Osvetlenie chladničky

Systém osvetlenia vnútra chladničky používa LED svetlo a umožňuje tak lepšie osvetlenie než tradičné žiarovky, ako aj veľmi nízku spotrebu energie. Pre ich výmenu sa obráťte na Služby technickej pomoci.
Dôležité: Vnútorné osvetlenie chladiaceho priestoru sa zapne po otvorení dvierok chladničky.

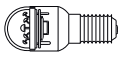
Výmena LED žiarovky (v závislosti od modelu)

Pred výmenou žiarovky vždy spotrebič odpojte od zdroja elektrického napájania. Potom sa riaďte pokynmi súvisiacimi s typom žiarovky pre váš produkt. Vymeňte žiarovku za novú s rovnakými vlastnosťami, ktorá je dostupná u služieb technickej pomoci a autorizovaných predajcov.

Typ svetla 1)

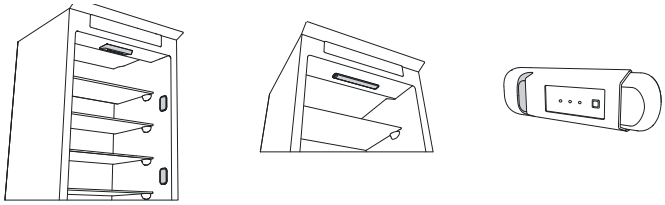
Žiarovku vymontujete odkrútením proti smeru hodinových ručičiek tak, ako vidíte na obrázku. Počkajte 5 minút pred tým, než spotrebič znova zapojíte.

LED žiarovka (max. 25 W)



Typ svetla 2)

Ak váš produkt obsahuje LED svetlá (ako ukazuje obrázok nižšie), pre ich výmenu sa obráťte na služby technickej pomoci. LED svetlá vydržia dlhšie než bežné žiarovky. Vylepšujú vnútornú viditeľnosť a sú šetrné k životnému prostrediu.



Police

Všetky zásuvky, poličky na dverách a poličky sa dajú vybrať.

Dvere

Smer otvárania dverí

Poznámka: Smer otvárania dverí sa dá zmeniť. Ak túto operáciu vykoná popredajný servis, nie je krytá zárukou. Podľa pokynov v **návode na inštaláciu**.

Ako používať spotrebič

Prvé použitie

Po inštalácii počkajte aspoň dve hodiny, až potom pripojte spotrebič do elektrickej siete. Spotrebič pripojte k zdroju elektrickej energie, automaticky začne pracovať. Ideálne skladovacie teploty pre potraviny sú prednastavené pri výrobe.

Po zapnutí spotrebiča musíte počkať 4 až 6 hodín, než sa dosiahne správna skladovacia teplota pre normálne naplnený spotrebič. Antibakteriálny protizápachový filter umiestnite do vetráka podľa ukážky pribalenej k filtru (ak je priložený). Ak sa ozve zvukový signál, znamená to, že sa spustil teplotný alarm: stlačením tlačidla zvukové alarmy vypnete.

Chladiaci priestor a uskladnenie potravín

Priestor chladničky umožňuje skladovať čerstvé potraviny a nápoje. Chladnička sa rozmrazuje úplne automaticky. Ojedinelé prípady kvapiek vody na zadnej stene vnútornej časti chladničky sú znakom toho, že prebieha fáza automatického odmrazovania. Rozmrazená voda automaticky odteká do odtokového otvoru a hromadí sa v nádržke, odkiaľ sa odparuje.

Poznámka: teplota okolia, frekvencia otvárania dvierok a umiestnenie spotrebiča môžu ovplyvniť vnútornú teplotu v oboch priestoroch. Teplotu nastavte v závislosti od týchto faktorov. Vo veľmi vlhkom prostredí môže dôjsť k oroseniu v chladiacom priestore, najmä na sklenených policiach. V tomto prípade sa odporúča uzavrieť nádoby s tekutinami (napr. hrniec s vývarom), zabaliť jedlo s vysokým obsahom vody (napr. zelenina) a zapnúť ventilátor, ak je súčasťou spotrebiča. Všetky zásuvky, poličky na dverách a poličky sa dajú vybrať.

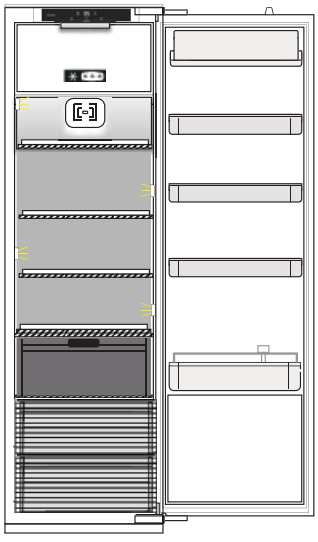
Vetranie vzduchu

Vzduch z ventilátora umožňuje lepšie rozloženie teploty vnútri priehradiek, a tým aj lepšie uchovanie potravín a zníženie nadmernej vlhkosti. Oblasť ventilátora nezataraste.

Ako skladovať čerstvé potraviny a nápoje

Potraviny, ktoré vypúšťajú veľké množstvo etylénu (jablká, marhule, hrušky, broskyne, avokádo, slivky, čučoriedky, melóny, fazuľa), a tie, ktoré sú citlivé na tento plyn, ako je ovocie, zelenina a šalát, by mali byť vždy oddelené alebo zabalené, aby neskracovali trvanlivosť uskladnených potravín; napríklad neskladujte paradajky spolu s kivi alebo kapustou. Potraviny neskladujte príliš blízko pri sebe, aby sa zabezpečila dostatočná cirkulácia vzduchu. Na balenie potravín používajte nádoby z recyklovateľných plastov, kovu, hliníka a skla a priľnavú fóliu.

Ak v chladničke skladujete malé množstvo potravín, odporúčame použiť poličky nad zásuvkou pre ovocie a zeleninu, pretože je to najchladnejšia oblasť chladničky. Tekutiny a potraviny vydávajúce silný pach alebo náchylné na absorpciu pachov vždy skladujte v uzatvorených nádobách alebo ich prikryte. Aby ste sa vyhli prevrhnutiu fliaš, môžete použiť držiak na fľaše (dostupný pre niektoré modely).



Legenda

MIERNA ZÓNA

Odporúča sa na uskladnenie tropického ovocia, plechoviek, nápojov, vajíčok, omáčok, nakladanej zeleniny, masla, džemov

CHLADNÁ OBLASŤ

Odporúča sa na skladovanie syra, mlieka, mliečnych výrobkov, lahôdkárskych výrobkov, jogurtov

NAJCHLADNEJŠIA OBLASŤ

Odporúča sa na uskladnenie studených nárezov, zákuskov, rýb a mäsa

ZÁSUVKA NA OVOCIE A ZELENINU

** V modeloch s PRIEHRADKOU „ZÓNA 0°“ je najchladnejšia časť tá, ktorá je zvýraznená v legende

* Uskladnenie potravín v mraziacom priestore (v závislosti od modelu)

(***) Mraziaca priehradka umožňuje dlhodobé skladovanie mrazených potravín. Mraziacu priehradku „Skladovanie“ môžete použiť iba na uchovávanie mrazených potravín, ALE NEMÔŽETE TAM ZMRAZIŤ NOVÉ ČERSTVÉ POTRAVINY.

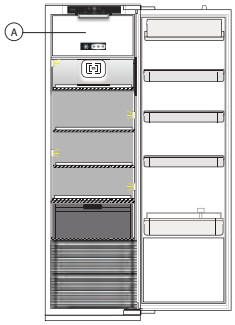
(***) Mraziaci priestor umožňuje dlhodobé skladovanie mrazených potravín a mrazenie čerstvých potravín. Množstvo čerstvých potravín, ktoré možno za 24 hodín zmraziť, je napísané na štítku. Čerstvé potraviny vnútri mraziaceho priestoru usporiadajte tak, aby ste okolo potravín nechali dostatok voľného miesta pre prúdenie vzduchu. Odporúča sa, aby ste čiastočne zmrazené potraviny znova nezamrazovali. Je dôležité potraviny zabaliť spôsobom, ktorý zabráni vniknutiu vody, vlhkosti alebo skvapalňovaniu.

Kocky ľadu

Naplňte vodou 2/3 zásobníka ľadu a vložte ho späť do mrazničky. Za žiadnych okolností nepoužívajte na odstraňovanie ľadu ostré alebo špicaté predmety.

Vyberanie zásuviek

Zásuvky vytiahnite smerom von, nadvihnite ich a vyberte. Ak chcete získať väčší objem, mraziaci priestor možno používať bez zásuviek. Po vložení potravín na mriežky/police sa presvedčte, či sú dvere riadne zatvorené.



Legenda

A. **MRAZIACI PRIESTOR** (ak je ním chladnička vybavená)

Trvanlivosť potravín pri rôznych teplotách

PRIESTOR S MRAZENÝMI POTRAVINAMI			
Výrobok	**Čas skladovania (−12 °C)**	**Odporúčaný čas skladovania (−18 °C)**	**Čas skladovania (−24 °C)**
Maslo alebo margarín	1 mesiac	6 mesiacov	9 mesiacov
Ryby	1 mesiac	1 – 3 mesiace	6 mesiacov
Ovocie (okrem citrusov) & Zelenina	1 mesiac	8 – 12 mesiacov	12 mesiacov
Mäso – šunka – saláma Na pečenie (hovädzie, jahňacie, bravčové) Rezne alebo kotlety (hovädzie, bravčové, jahňacie)	1 mesiac	2 mesiace 8 – 12 mesiacov 4 mesiace	12 mesiacov
Mlieko, čerstvé tekutiny, syr, zmrzlina alebo šerbet	1 mesiac	1 – 3 mesiace	5 mesiacov (neodporúča sa pre zmrzlinu)
Hydina (kurča, morka)	1 mesiac	5 – 7 mesiacov	9 mesiacov

Trvanlivosť potravín pri rôznych teplotách

PRIESTOR S NEMRAZENÝMI POTRAVINAMI			
Výrobok	**Čas skladovania 0 – 3 °C**	**Čas skladovania (3 – 6 °C)**	**Čas skladovania 6 – 8 °C**
Konzervy, nápoje, vajcia, omáčky, nakladaná zelenina, maslo, džem	3 – 4 týždne	3 – 4 týždne	3 – 4 týždne
Tropické ovocie	Neodporúča sa	2 – 4 týždne	3 – 4 týždne
Syr, mlieko, mliečne výrobky, lahôdky, jogurt	2 – 5 dní	2 – 5 dní	2 – 5 dní
Studené nárezy, zákusky, mäso a ryby a domáce varené jedlá	3 – 5 dní	1 – 2 dni	Neodporúča sa

PRIESTOR S NEMRAZENÝMI POTRAVINAMI			
Výrobok	**Čas skladovania 0 – 3 °C**	**Čas skladovania (3 – 6 °C)**	**Čas skladovania 6 – 8 °C**
Uskladnenie ovocia a zeleniny (okrem tropického ovocia a citrusov)	15 dní	10 – 12 dní	4 – 7 dní

* Ako odmrazovať mraziaci priestor (v závislosti od modelu)

1. Pred vybratím jedla z mraziaceho priestoru sa odporúča nastaviť nižšiu teplotu alebo aspoň na štyri hodiny zapnúť funkciu Rýchle mrazenie/Rýchle chladenie*, aby sa predĺžilo uchovanie potravín počas fázy rozmrazovania.
2. Ak chcete spotrebič rozmraziť, vypnite ho a vyberte zásuvky. Mrazené potravy odložte na chladné miesto. Dvere nechajte otvorené, aby sa námraza mohla roztopiť. Aby ste počas rozmrazovania zabránili úniku vody, odporúča sa na spodok mraziaceho priestoru položiť absorpčnú handru a pravidelne ju žmýkať.
3. Vyčistite vnútrajšok mraziaceho priestoru a dosucha ho vytrite.
4. Spotrebič znova zapnite a potraviny vráťte na miesto.

Prevádzkové zvuky

1. Bzučanie kompresora je normálne, keď je spotrebič zapnutý.

2. Klokotanie a pukotanie spôsobuje prechod chladiaceho plynu chladiacim okruhom, preto sú to normálne zvuky.

3. Počuť vŕzganie, keď je kompresor aktívny, aj neaktívny: je to normálny zvuk súvisiaci so stavbou výrobku.

4. Skontrolujte, či sú priehradky na vnútornej strane dvier chladničky, police a zásuvky v chladiacom priestore riadne nasadené a umiestnené, aby nedochádzalo k vibráciám.

5. Sklené nádoby (fľašky, poháre a pod.) by sa nemali navzájom dotýkať, aby nedochádzalo k vibráciám.

6. Spotrebič je vybavený kompresorom, ktorý pracuje optimálnou rýchlosťou, aby sa minimalizovala spotreba energie. V niektorých situáciách (v lete alebo po vložení veľkého množstva potravín) sa môže stať, že kompresor zvýši rýchlosť a je hlučnejší než zvyčajne.

Odporúčanie v prípade nepoužívania spotrebiča

V prípade nepoužívania spotrebiča

Spotrebič odpojte od zdroja elektrického napájania, vyprázdnite ho, a ak je to potrebné, rozmrazte a vyčistite ho.

Dvierka nechajte mierne pootvorené, aby do vnútra mohol prúdiť vzduch. Týmto zabránite vzniku zatuchnutého a nepríjemného zápachu.

V prípade prerušenia dodávky elektrickej energie

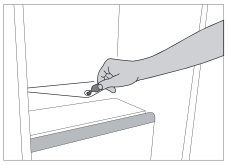
Dvierka nechajte zatvorené, aby ostali potraviny studené najdlhšie, ako je to možné. Čiastočne rozmrazené jedlo opäť nezamrazujte. V prípade dlhšieho výpadku prúdu môžete tiež aktivovať alarm dlhého výpadku napájania elektrinou (pri produktoch s elektronikou).

Čistenie a údržba

Pred každým čistením alebo údržbou vytiahnite sieťový kábel zo zásuvky alebo odpojte prívod elektriny.
Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky. Nikdy nečistite časti chladničky horľavými kvapalinami.
Nepoužívajte parné čistiace zariadenia.
Tlačidlá a displej ovládacieho panela sa nesmú čistiť alkoholom ani látkami s obsahom alkoholu, ale len suchou handričkou.

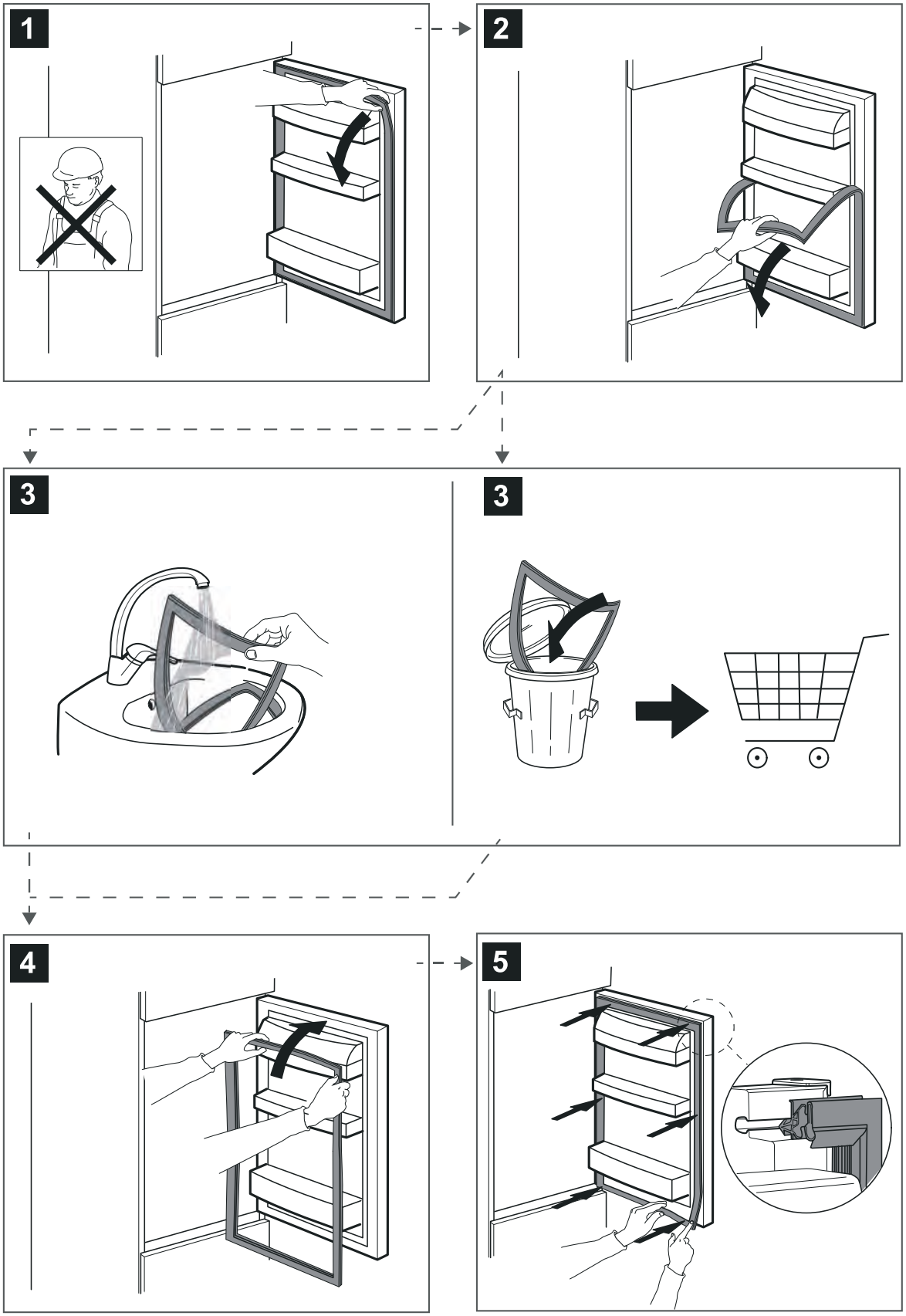
Spotrebič príležitostne čistite handrou, roztokom teplej vody a neutrálnymi čistiacimi prostriedkami špeciálne určenými pre čistenie vnútra chladničky.

Aby bol zaistený stály a správny odtok rozmrazenej vody, pravidelne čistite pomocou dodaných pomôcok vnútro odtokového kanálika, ktorý sa nachádza na zadnej stene chladničky blízko zásuvky na ovocie a zeleninu.

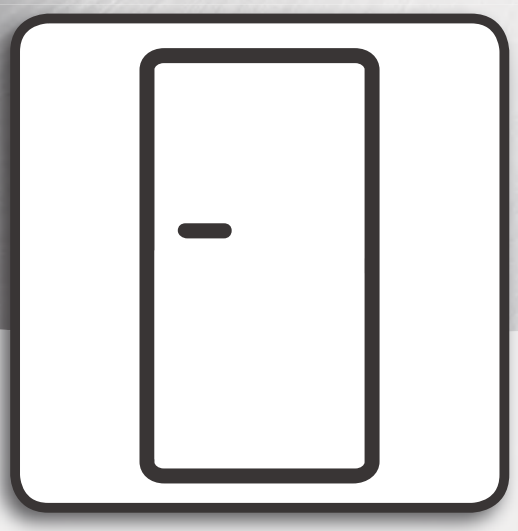


Náhradné diely budú k dispozícii počas 7 alebo až 10 rokov v závislosti od konkrétnych požiadaviek nariadení.

Výmena tesnenia



400011398438



Navodila za uporabo

NAVODILA ZA UPORABO

KAZALO

Navodila za uporabo in vzdrževanje 2
Osvetlitev hladilnika 2
Zamenjava LED luči (odvisno od modela) 2
Police 2
Vrata 2
Uporaba aparata 3
Prva uporaba 3
Hladilni prostor in shranjevanje živil 3
Shranjevanje svežih živil in pijače 3
* Shranjevanje živil v predalu za zamrzovanje (odvisno od modela) 3
Rok uporabe pri različnih temperaturah 4
* Postopek za odtajanje predala za zamrzovanje (odvisno od modela) 5
Zvoki med delovanjem 5
Priporočila za ravnanje v primeru neuporabe aparata 5
Čiščenje in vzdrževanje 6
Menjava tesnila 7

Osvetlitev hladilnika

Notranjost hladilnika je osvetljena z LED-lučmi, ki omogočajo boljšo osvetljavo kot navadne žarnice in zelo nizko porabo električne energije. Za zamenjavo se obrnite na Službo za tehnično pomoč.
Pomembno: luč v hladilniku se prižge, ko so vrata hladilnika odprta.

Zamenjava LED luči (odvisno od modela)

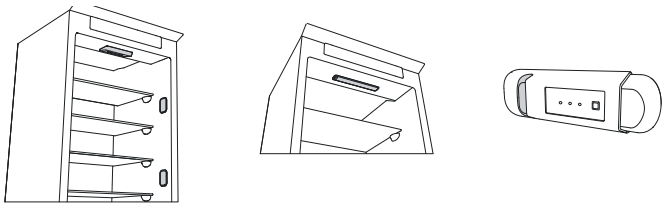
Pred zamenjavo žarnice aparat vedno izklopite iz električnega napajanja. Nato sledite navodilom glede na vrsto žarnice v vašem aparatu. Žarnico zamenjajte z drugo z enakimi lastnostmi, ki jo dobite pri servisni službi in pooblaščenih prodajalcih.

Luč tipa 1)

Če želite odstraniti žarnico, jo odvijte v nasprotni smeri urnega kazalca, kot je prikazano na sliki. Pred ponovnim priklopom aparata počakajte 5 minut.
LED luč (največ 25 W)

Luč tipa 2)

Če ima aparat LED luči, kot je prikazano na spodnjih slikah, se za zamenjavo obrnite na servisno službo. LED luči imajo daljšo življenjsko dobo kot navadne žarnice, izboljšajo vidljivost v notranjosti in so prijazne do okolja.



Police

Vse predale, police v vratih in police je mogoče odstraniti.

Vrata

Sprememba smeri odpiranja vrat

Opomba: smer odpiranja vrat je možno spremeniti. Sprememba strani odpiranja vrat, ki jo izvede servisna služba, ni brezplačna garancijska storitev. Upoštevajte navodila v **Navodilih za namestitev**.

Uporaba aparata

Prva uporaba

Po namestitvi počakajte vsaj dve uri, preden aparat priključite na električno omrežje. Ko aparat priključite na električno omrežje, se samodejno vklopi. Idealna temperatura za shranjevanje živil je že tovarniško nastavljena.
Po vklopu aparata morate počakati 4–6 ur, da je temperatura primerna za običajno napolnjen aparat. Protibakterijski filter za preprečevanje vonjav namestite v ventilator, kot je prikazano na embalaži filtra (če je na voljo). Če se oglasi zvočni signal, pomeni, da je posredovalo opozorilo za temperaturo: pritisnite tipko za izklop zvočnih opozorilnikov.

Hladilni prostor in shranjevanje živil

Hladilni prostor omogoča shranjevanje svežih živil in pijače. Hladilni prostor odmrzuje popolnoma samodejno. Občasna pojavitev vodnih kapljic na zadnji steni notranjosti hladilnega prostora kaže, da je samodejno odmrzovanje v teku. Vodo, ki nastane med odmrzovanjem, bo sistem samodejno odplaknil v odtok in naprej v posodo, iz katere bo izhlapela.

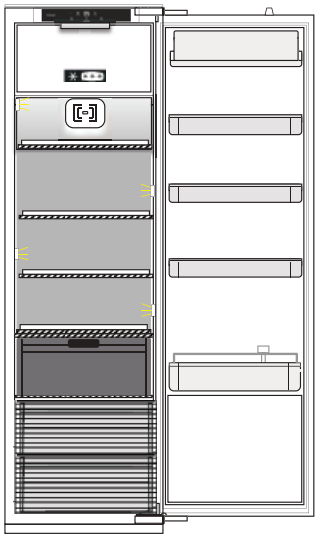
Opomba: notranji temperaturi obeh hladilnih prostorov sta lahko odvisni od temperature okolice, pogostosti odpiranja vrat in položaja aparata. Temperaturo nastavite glede na naslednje dejavnike. V zelo vlažnih pogojih se v hladilnem prostoru lahko nabere kondenz, še posebej na steklenih policah. V tem primeru priporočamo, da zaprete embalaže s tekočinami (npr. lonec juhe), zavijete živila z visoko vsebnostjo vode (npr. zelenjavo) in vklopite ventilator, če je na voljo. Vse predale, police v vratih in police je mogoče odstraniti.

Prezračevanje

Prezračevanje omogoča boljšo porazdelitev temperatur znotraj prostorov in posledično boljše ohranjanje živil ter zmanjšanje prekomerne vlažnosti. Ne prekrivajte območja za prezračevanje.

Shranjevanje svežih živil in pijače

Živila, ki oddajajo večjo količino etilena (jabolka, marelice, hruške, breskve, avokado, fige, slive, borovnice, melone, fižol) ali so občutljiva na ta plin, npr. sadje, zelenjava in solata, vedno ločite ali zavijte, da jim ne bo predčasno potekel rok trajanja; ne shranjujte npr. paradižnikov skupaj s kiviji ali zeljem. Ne shranjujte živil preveč skupaj, da omogočite boljši pretok zraka. Živila shranjujte v plastični foliji ali v plastičnih, kovinskih, aluminijastih in steklenih posodah, ki jih je mogoče reciklirati.
Če v hladilniku shranjujete manjšo količino hrane, priporočamo uporabo polic nad predalom za sadje in zelenjavo, saj je to najhladnejši predel v hladilniku. Tekočine in živila, s katerih ali na katere se lahko prenaša vonj ali okus, shranjujte v zaprtih posodah ali jih pokrijte. Uporabljajte držalo za steklenice, da se te ne prevrnejo (na voljo pri izbranih modelih).



Legenda

PREDEL ZMERNE TEMPERATURE

Za shranjevanje tropskih sadežev, konzerv, pijače, jajc, omak, kumaric, masla in marmelade

HLADILNI PREDEL

Primerno za shranjevanje sira, mleka, vsakdanjih živil, delikatesnih izdelkov in jogurtov

NAJHLADNEJŠE OBMOČJE

Primerno za shranjevanje mesnih narezkov, sladic, mesa in rib

PREDAL ZA SADJE IN ZELENJAVO

** Pri modelih s PREDELOM „OBMOČJE 0°“ je „najbolj hladen prostor“ tisti, ki je označen v legendi

* Shranjevanje živil v predalu za zamrzovanje (odvisno od modela)

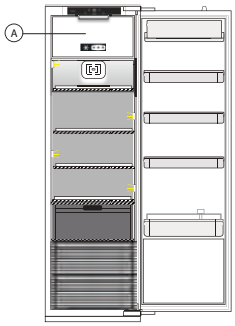
(***) Zamrzovalni prostor omogoča dolgotrajno shranjevanje zamrznjenih živil. Prostor za shranjevanje je dovoljeno uporabljati le za hrambo zamrznjenih živil, NE MORE PA ZAMRZNITI NOVIH SVEŽIH ŽIVIL.
(***) Zamrzovalni prostor omogoča dolgotrajno shranjevanje zamrznjenih živil in zamrzovanje svežih živil. Količina svežih živil, ki jih je mogoče zamrzniti v 24 urah, je navedena na tablici s serijsko številko. Sveža živila razporedite v predel zamrzovalnega prostora za zamrzovanje in okoli vsakega paketa pustite dovolj prostora za pretok zraka. Odsvetujemo ponovno zamrzovanje delno odmrznjenih živil. Pomembno je, da živila zavijete tako, da v njih ne vstopa voda, vlaga ali kondenz.

Ledene kocke

V posodo za ledene kocke do 2/3 nalijte vodo in jo postavite v zamrzovalni prostor. Za odstranjevanje ledu nikoli ne uporabljajte ostrih ali koničastih predmetov.

Odstranjevanje predalov

Predale povlecite navzven, kolikor je mogoče, jih privzdignite in odstranite. Za večjo prostornino lahko zamrzovalnik uporabljate brez predalov. Po vstavljanju živil na rešetke/police se prepričajte, da so vrata pravilno zaprta.



Legenda

A. **PREDAL ZA ZAMRZOVANJE**(če ga hladilnik ima)

Rok uporabe pri različnih temperaturah

ZAMRZOVALNI PROSTOR			
Izdelek	**Obdobje shranjevanja (–12 °C)**	**Priporočeno obdobje shranjevanja (-18 °C)**	**Obdobje shranjevanja (–24 °C)**
Maslo ali margarina	1 mesec	6 mesecev	9 mesecev
Ribe	1 mesec	1–3 meseci	6 mesecev
Sadje (razen agrumov) & Zelenjava	1 mesec	8–12 mesecev	12 mesecev
Meso, šunka, klobasa Pečenke (govedina/svinjina/jagnjetina) Zrezki (govedina/jagnjetina/svinjina)	1 mesec	2 meseca 8–12 mesecev 4 meseci	12 mesecev
Mleko, sveže tekočine, sir, sladoled ali sorbet	1 mesec	1–3 meseci	5 mesecev (se ne priporoča za sladoled)
Perutnina (piščanec/puran)	1 mesec	5–7 mesecev	9 mesecev

Rok uporabe pri različnih temperaturah

NEZAMRZOVALNI PROSTOR			
Izdelek	**Obdobje shranjevanja 0–3 °C**	**Obdobje shranjevanja (3–6 °C)**	**Obdobje shranjevanja 6–8 °C**
Pločevinke, pijače, jajca, omake, kumarice, maslo, marmelada	3–4 tedne	3–4 tedne	3–4 tedne
Tropsko sadje	Ni priporočeno	2–4 tedne	3–4 tedne
Sir, mleko, mlečni in delikatesni izdelki in jogurt	2–5 dni	2–5 dni	2–5 dni
Mesni narezki, sladice, meso, ribe in doma pripravljena hrana	3–5 dni	1–2 dneva	Ni priporočeno
Primeren za shranjevanje sadja in zelenjave (razen tropskega sadja in citrusov)	15 dni	10–12 dni	4–7 dni

* Postopek za odtajanje predala za zamrzovanje (odvisno od modela)

1. Priporočamo, da znižate temperaturo ali vklopite funkcijo za hitro zamrzovanje/hitro hlajenje* vsaj štiri ure, preden odstranite živila iz zamrzovalnega prostora, da podaljšate ohranjanje živil med postopkom odmrzovanja.
2. Za odtajanje najprej izklopite aparat in odstranite predale. Shranite zamrznjena živila v hladen prostor. Vrata pustite odprta, da omogočite odtajanje ledu. Da bi preprečili izhajanje vode med postopkom odtajanja, priporočamo, da postavite vpojno krpo na dno zamrzovalnega prostora in jo pogosto ožemate.
3. Očistite notranjost zamrzovalnega prostora in ga temeljito obrišite.
4. Ponovno vklopite aparat in vanj ponovno zložite živila.

Zvoki med delovanjem

1. Med delovanjem izdelka se sliši brneč zvok, ki ga proizvaja kompresor, kar je povsem običajno.

2. Zvoki klokotanja in pokanja se pojavijo med kroženjem hladilnega plina po hladilni napeljavi, torej gre za povsem običajne zvoke.

3. Morda boste slišali "škripanje", ko je kompresor delujoč ali nedelujoč: gre za običajen zvok zaradi konstrukcije izdelka.

4. Preverite, ali so police na notranji strani vrat hladilnika, police in predali v hladilnem prostoru pravilno nameščeni in pritrjeni, da preprečite morebitne vibracije.

5. Steklenih posod (steklenic, kozarcev ipd.) ne postavljajte tako, da bodo v stiku druga z drugo, da preprečite vibracije.

6. Aparat je opremljen s kompresorjem, ki deluje z optimalno hitrostjo, da bi čim bolj zmanjšal porabo energije. Zato se lahko zgodi, da se v nekaterih pogojih (poleti ali pri zelo polnem hladilniku) poveča hitrost delovanja kompresorja, ki zato postane glasnejši kot običajno.

Priporočila za ravnanje v primeru neuporabe aparata

V primeru neuporabe aparata

Aparat izklopite iz električnega omrežja, ga izpraznite, odmrznite (če je potrebno) in očistite.
Vrata pustite priprta, da v aparatu kroži zrak. S tem preprečite nastanek plesni in slabih vonjav.

V primeru prekinitve električnega napajanja

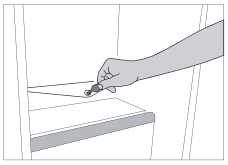
Pustite vrata zaprta, da hrana čim dlje ostane mrzla. Delno odmrznjenih živil ne zamrzujte ponovno. V primeru daljše prekinitve napajanja se lahko vključi tudi opozorilo o izpadu električne energije (pri izdelkih z elektroniko).

Čiščenje in vzdrževanje

Pred kakršnim koli vzdrževalnim posegom ali čiščenjem izvlecite vtič iz vtičnice oziroma odklopite aparat iz električnega omrežja.
Nikoli ne uporabljajte abrazivnih čistilnih sredstev. Delov hladilnika ne čistite z vnetljivimi tekočinami.
Ne uporabljajte parnih čistilnikov.
Tipk in zaslona upravljalne plošče ne čistite z alkoholom ali alkoholnimi snovmi, temveč jih očistite s suho krpo.

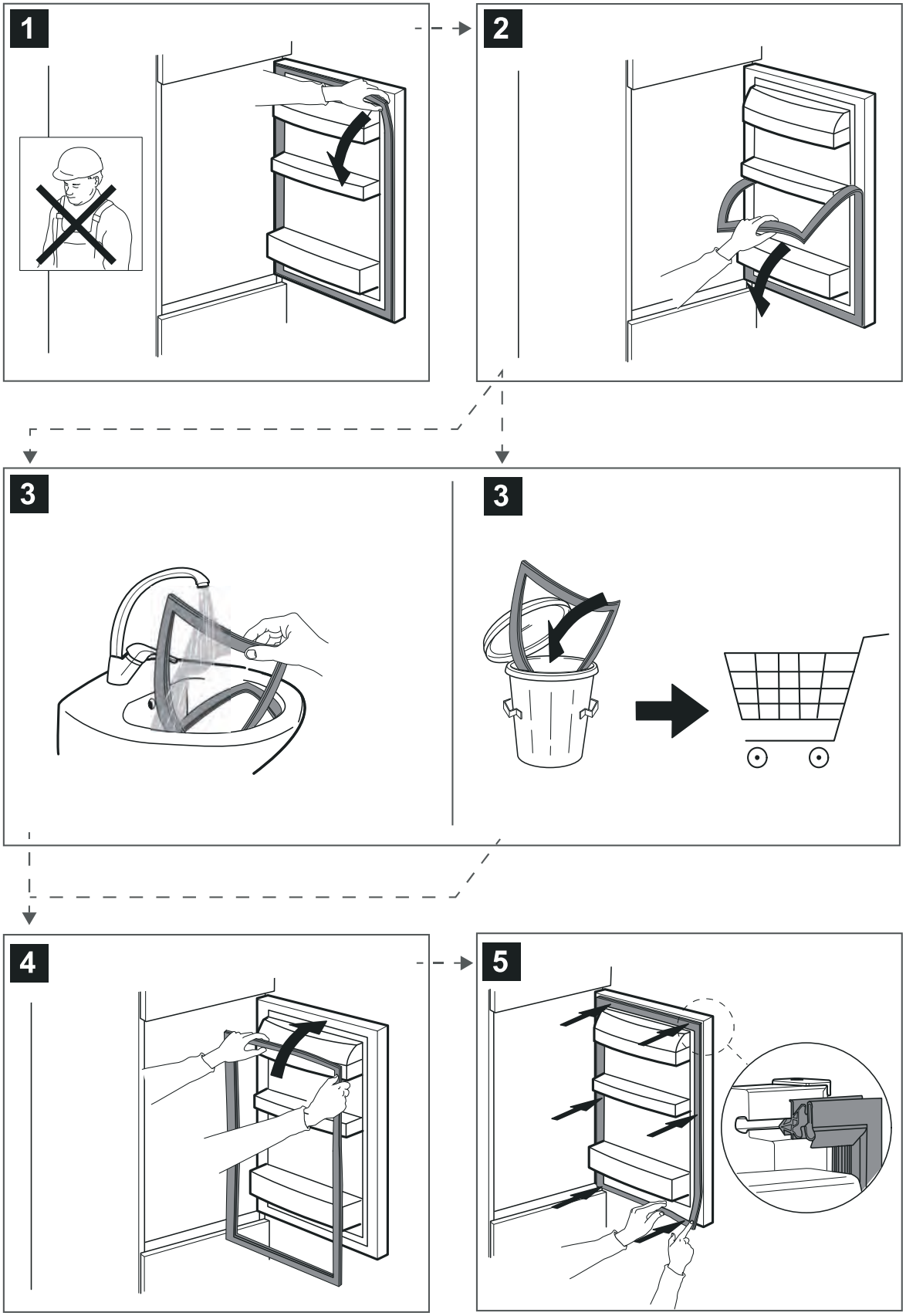
Občasno očistite aparat s krpo in raztopino tople vode in nevtralnega čistilnega sredstva, ki je posebej namenjeno za čiščenje notranjosti hladilnika.

Da bi zagotovili nenehen in pravilen pretok vode, ki nastane pri odmrzovanju, s priloženim orodjem redno čistite notranjost odtoka na hrbtni strani hladilnika, blizu predala za sadje in zelenjavo.

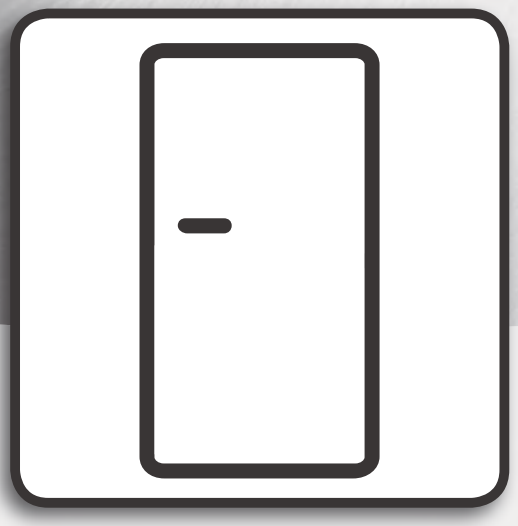


Nadomestni deli so na voljo v obdobju do 7 ali do 10 let, odvisno od zadevnih zakonskih zahtev.

Menjava tesnila



400011398438



Korisničko uputstvo

KORISNIČKO UPUTSTVO

INDEKS

Uputstvo za upotrebu i održavanje 2
Svetlo frižidera 2
Zamena LED sijalice (u zavisnosti od modela) 2
Police 2
Vrata 2
Kako koristiti uređaj 3
Prva upotreba 3
Odeljak frižidera i čuvanje hrane 3
Kako da skladištite svežu hranu i napitke 3
* Čuvanje hrane u odeljku zamrzivača (U zavisnosti od modela) 4
Rok trajanja hrane na različitim temperaturama 4
* Kako odmrznuti odeljak zamrzivača (U zavisnosti od modela) 5
Zvuci u toku rada 5
Preporuka u slučaju nekorišćenja uređaja 5
Čišćenje i održavanje 6
Zamena zaptivke 7

Svetlo frižidera

Sistem osvetljenja unutar odeljka frižidera koristi LED svetla, čime se omogućava bolje osvetljenje nego standardnim sijalicama, kao i veoma niska potrošnja energije. Obratite se službi za tehničku podršku ukoliko želite da je zamenite.
Važno: Svetlo u odeljku frižidera se uključuje kada su vrata frižidera otvorena.

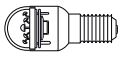
Zamena LED sijalice (u zavisnosti od modela)

Uvek isključite aparat iz električne mreže pre nego što zamenite sijalicu. Zatim pratite uputstva na osnovu tipa sijalice za proizvod koji posedujete. Sijalicu zamenite drugom istih karakteristika koju možete da nabavite preko službe za tehničku podršku i od ovlašćenih prodavaca.

Svetlo tipa 1)

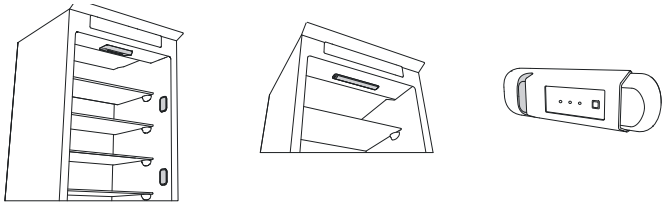
Da biste uklonili sijalicu, odvrnite je u smeru suprotnom od kretanja kazaljki na satu, kao što je prikazano na slici. Sačekajte 5 minuta pre nego što ponovo povežete uređaj.

LED sijalica (maks. 25 W)



Svetlo tipa 2)

Ako proizvod ima LED svetla, kao što je prikazano na slikama u nastavku, kontaktirajte službu za tehničku pomoć ako je potrebna zamena. LED sijalice traju duže od standardnih sijalica, poboljšavaju vidljivost u unutrašnjosti i ekološki su prihvatljive.



Police

Sve fioke, pregrade u vratima i police mogu da se izvade.

Vrata

Promjena smjera otvaranja vrata

Napomena: Smer otvaranja vrata se može promeniti. Ukoliko se ova radnja obavi od strane Postprodajnog servisa nije pokrivena garancijom. Pratite uputstva u Uputstvu za **ugradnju**.

Kako koristiti uređaj

Prva upotreba

Sačekajte bar dva sata nakon postavljanja uređaja, pre nego što povežete uređaj sa napajanjem. Nakon priključenja uređaja na električnu mrežu, automatski započinje sa radom. Idealne temperature za čuvanje hrane su unapred podešene u fabrici.

Nakon što uključite uređaj, morate da sačekate 4–6 sati kako bi se postigla odgovarajuća temperatura za odlaganje za normalno napunjen uređaj. Postavite antibakterijski filter protiv neprijatnih mirisa u ventilator kao što je prikazano na pakovanju filtera (ako postoji). Ako se začuje zvučni signal, to znači da se oglasio alarm za temperaturu: pritisnite dugme da biste isključili zvučne alarme.

Odeljak frižidera i čuvanje hrane

Odeljak frižidera omogućava odlaganje sveže hrane i pića. Odeljak frižidera se automatski potpuno odleđuje. Povremeno prisustvo kapljica vode na unutrašnjem zadnjem zidu odeljka ukazuje na fazu automatskog odleđivanja. Voda od otapanja leda se usmerava u odvod, a zatim sakuplja u posudi iz koje isparava.

Napomena: sobna temperatura, učestalost otvaranja vrata i položaj uređaja mogu da utiču na temperaturu unutar dva odeljka. Podesite temperature u skladu sa tim faktorima. U uslovima velike vlažnosti može doći do formiranja kondenzacije u odeljku frižidera, naročito na staklenim policama. U tom slučaju, preporučuje se da zatvorite posude sa tečnošću (npr. posuda sa supom), da umotate hranu sa visokim sadržajem vode (npr. povrće) i da uključite ventilator ako je prisutan. Sve fioke, pregrade u vratima i police mogu da se izvade.

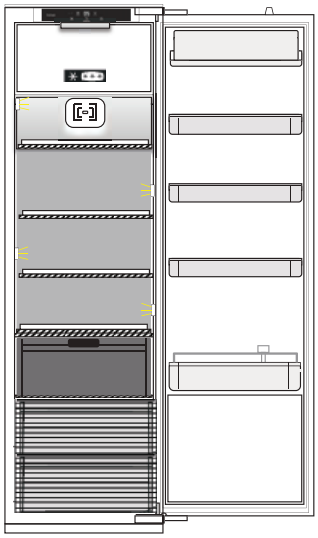
Ventilacija

Vazduh za ventilaciju omogućava bolju distribuciju temperature unutar odeljaka i, u skladu sa tim, bolje održavanje hrane i smanjenje prekomerne vlažnosti. Ne blokirajte zonu ventilacije.

Kako da skladištite svežu hranu i napitke

Hranu koja ispušta veliku količinu etena (jabuke, kajsije, kruške, breskve, avokado, smokve, suve šljive, borovnice, dinje, pasulj) i onu koja je osetljiva na ovaj gas, poput voća, povrća i salate, uvek treba držati odvojeno ili je obmotati kako joj se ne bi skratio vek trajanja; na primer ne čuvajte paradajz zajedno sa kivijem ili kupusom. Ne čuvajte hranu previše blizu kako biste obezbedili dovoljnu cirkulaciju vazduha. Koristite posude od plastike koja se može reciklirati, metala, aluminijuma i stakla i prianjajuću foliju za obmotavanje hrane.

Ukoliko imate malu količinu hrane za čuvanje u frižideru, preporučujemo da koristite police iznad pregrade za voće i povrće, jer je ovo najhladnija zona odeljka. Uvek koristite zatvorene posude za tečnosti i za hranu koja može da širi ili da prima miris ili ukus, ili ih poklopite. Kako biste izbegli ispadanje flaša, možete koristiti držač za flaše (dostupan na odabranim modelima).



Legenda

UMERENA ZONA

Preporučuje se za čuvanje tropskog voća, konzervi, pića, jaja, soseva, kiselih krastavaca, putera, džema

ZONA ZA HLAĐENJE

Predlaže se za skladištenje sira, mleka, mlečnih proizvoda, delikatesa, jogurta

NAJHLADNIJA ZONA

Preporučuje se za čuvanje mesnih prerađevina, poslastica, mesa i ribe

FIOKA ZA VOĆE I POVRĆE

** Za modele sa ODELJKOM „0 ° ZONA" „najhladnija zona" je istaknuta u legendi

* Čuvanje hrane u odeljku zamrzivača (U zavisnosti od modela)

(***) Odeljak za zamrzavanje omogućava dugotrajno čuvanje zamrznute hrane. Odeljak „Čuvanje“ možete koristiti samo za čuvanje zamrznute hrane, ALI NE MOŽE DA ZAMRZNE NOVU SVEŽU HRANU.

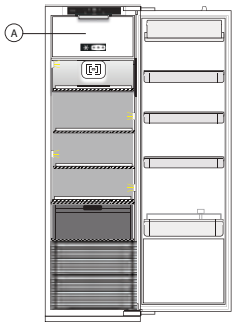
(***) Odeljak zamrzivača omogućava dugoročno čuvanje zamrznute hrane i zamrzavanje sveže hrane. Količina sveže hrane koju je moguće zamrznuti tokom 24 časa navedena je na natpisnoj pločici. Rasporedite svežu hranu u delu za zamrzavanje u okviru odeljka zamrzivača tako da ostavite dovoljno prostora oko paketa sa hranom za slobodnu cirkulaciju vazduha. Preporučuje se da hranu koja se delimično odmrzla ne zamrzavate ponovo. Važno je zapakovati hranu na način koji sprečava prodiranje vode, vlažnosti i kondenzacije.

Kocke leda

Napunite 2/3 kalupa za led vodom i vratite ga u zamrzivač. Ni u kom slučaju nemojte da koristite oštre ili šiljate predmete za vađenje leda.

Uklanjanje fioka

Povucite fioke do kraja ka spolja, podignite ih i uklonite. Da bi se dobilo više prostora, odeljak zamrzivača se može koristiti bez fioka. Vodite računa da vrata budu pravilno zatvorena kada stavite hranu na rešetke/police.



Legenda

A. **ODELJAK ZAMRZIVAČA**(Ako ga frižider ima)

Rok trajanja hrane na različitim temperaturama

ZAMRZNUTI ODELJAK			
Proizvod	**Vreme čuvanja (–12 °C)**	**Preporučeno vreme čuvanja (-18°C)**	**Vreme čuvanja (–24 °C)**
Puter ili margarin	1 mesec	6 meseci	9 meseca
Fish (Riba)	1 mesec	1−3 meseca	6 meseci
Voće (izuzev citrusa) & povrće	1 mesec	8−12 meseci	12 meseca
Meso – šunka – kobasica Pečenje (govedina – svinjetina – jagnjetina) Šnicle ili odresci (govedina – svinjetina – jagnjetina)	1 mesec	2 meseca 8−12 meseci 4 meseca	12 meseca
Mleko, sveži napici, sir, sladoled ili šerbet	1 mesec	1−3 meseca	5 meseci (ne preporučuje se za sladoled)
Živina (piletina – ćuretina)	1 mesec	5–7 meseci	9 meseca

Rok trajanja hrane na različitim temperaturama

ODMRZNUTI ODELJAK			
Proizvod	**Vreme čuvanja 0–3°C**	**Vreme čuvanja (3–6 °C)**	**Vreme čuvanja 6–8°C**
Konzerve, pića, jaja, sosevi, kiseli krastavci, puter, džem	3–4 nedelje	3–4 nedelje	3–4 nedelje
Tropsko voće	Ne preporučuje se	2–4 nedelje	3–4 nedelje
Sir, mleko, mlečni proizvodi, delikatesna hrana, jogurt	2–5 dana	2–5 dana	2–5 dana
Hladna jela, dezerti, meso i riba, domaća jela	3–5 dana	1–2 dana	Ne preporučuje se
Čuvanje povrća i voća (osim tropskog voća i citrusa)	15 dana	10–12 dana	4–7 dana

* Kako odmrznuti odeljak zamrzivača (U zavisnosti od modela)

1. Preporučuje se da se smanji temperatura ili da se uključi brzo zamrzavanje/brzo hlađenje* najmanje četiri sata pre nego što se izvadi hrana iz odeljka zamrzivača, kako bi se produžilo očuvanje hrane tokom faze odmrzavanja.
2. Da biste obavili odleđivanje, isključite uređaj i uklonite fioke. Stavite zamrznutu hranu na hladno mesto. Ostavite vrata otvorena kako bi se odeljak odledio. Da biste sprečili prosipanje vode tokom odleđivanja, savetuje se da na donju stranu odeljka zamrzivača stavite krpu koja dobro upija i da je redovno cedite.
3. Očistite unutrašnjost odeljka zamrzivača i pažljivo je osušite.
4. Ponovo uključite uređaj i vratite hranu unutra.

Zvuci u toku rada

1. Zujanje koje nastaje od kompresora je normalno dok uređaj radi.

2. Zvuci žuborenja i pucketanja nastaju usled prolaska rashladnog gasa kroz rashladno kolo, samim tim i ovo su uobičajeni zvukovi.

3. „Škripanje" je moguće čuti kada kompresor radi, kao i kada ne radi: to je normalan zvuk usled strukture samog uređaja.

4. Police za flaše u vratima frižidera, kao i police i fioke u odeljku frižidera treba da budu dobro postavljene i pričvršćene kako bi se izbegao zvuk vibriranja.

5. Staklene posude (flaše, tegle, itd.) ne treba stavljati jedne pored drugih kako bi se izbeglo vibriranje.

6. Ovaj uređaj dolazi sa kompresorom koji radi pri optimalnoj brzini u cilju smanjenja potrošnje električne energije. U određenim situacijama (leti, na primer, ili ako se unese velika količina hrane) može se desiti da kompresor poveća brzinu, i samim tim postane bučniji nego inače.

Preporuka u slučaju nekorišćenja uređaja

U slučaju nekorišćenja uređaja

Isključite uređaj iz električne mreže, ispraznite ga, odledite (ako je potrebno) i očistite.

Ostavite vrata odškrinuta da biste omogućili cirkulaciju vazduha u odeljcima. Na taj način ćete izbeći razvijanje buđi i neprijatnih mirisa.

U slučaju prekida napajanja

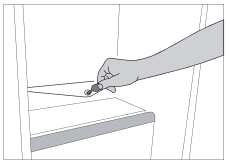
Držite vrata zatvorena kako bi hrana ostala hladna što duže. Nemojte ponovo da zamrzavate hranu koja se delimično odmrzla. Ako nestanak struje potraje duže, može da se aktivira i alarm za nestanak struje (kod proizvoda sa elektronikom).

Čišćenje i održavanje

Pre bilo kakvog održavanja ili čišćenja, isključite uređaj ili isključite kabl za napajanje sa dovoda struje.
Nikada ne koristite abrazivna sredstva. Nikada ne čistite delove frižidera zapaljivim tečnostima.
Nemojte da koristite uređaje za čišćenje parom.
Dugmad i displej kontrolne table se ne smeju čistiti alkoholom ili supstancama koje su derivati alkohola, već suvom krpom.

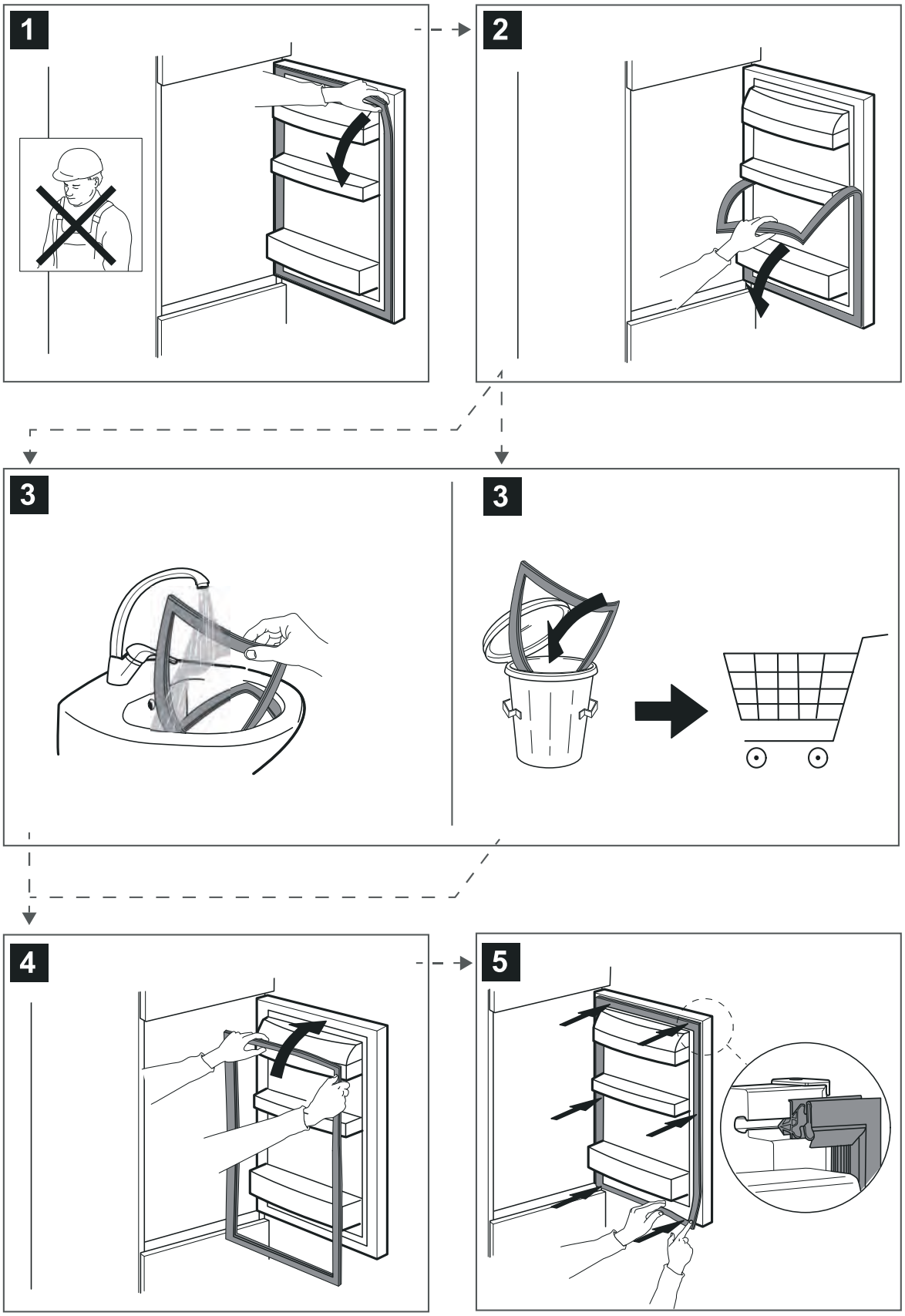
Povremeno očistite uređaj krpom i rastvorom tople vode i neutralnog sredstva za čišćenje koje je namenski napravljeno za čišćenje unutrašnjosti frižidera.

Da biste obezbedili stalan i nesmetan protok vode od otapanja leda, redovno čistite unutrašnjost odvoda na zadnjem zidu frižidera, blizu fioke za voće i povrće, koristeći priložen pribor.

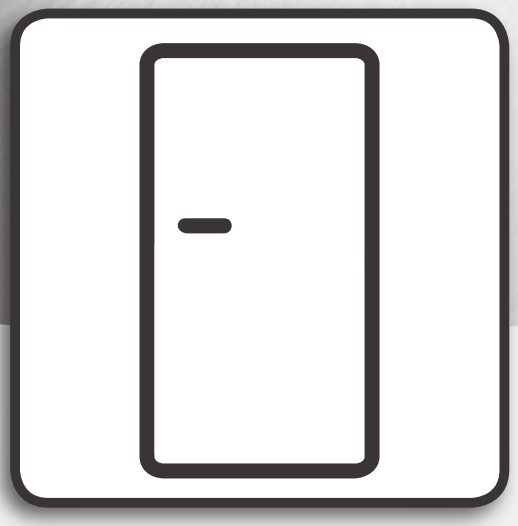


Rezervni delovi su dostupni u periodu od 7 do 10 godina, u skladu sa posebnim zahtevima odredbe.

Zamena zaptivke



400011398438



Bruksanvisning

BRUKSANVISNING

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Användning och skötsel 2
Kylskåpslampa 2
Byte av LED-lampa (beroende på modell) 2
Hyllor 2
Lucka 2
Hur man använder apparaten 3
Första användningen 3
Kylskåpsdel och förvaring av mat 3
Förvaring av färska matvaror och drycker 3
* Frysdelens förvaring av matvaror (Finns på vissa modeller) 4
Livsmedelshållbarhet vid olika temperaturer 4
* Hur man avfrostar frysdelen (beroende på modell) 5
Funktionsljud 5
Råd att följa om apparaten inte används 5
Rengöring och underhåll 6
Byte av packning 7

Kylskåpslampa

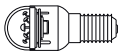
Till kylskåpets invändiga belysning används lysdioder som ger ett bättre ljus än traditionella glödlampor och har mycket låg energiförbrukning. Kontakta Service om du behöver byta ut någon del.
Viktigt: Den invändiga belysningen tänds när kylskåpsdörren öppnas.

Byte av LED-lampa (beroende på modell)

Koppla bort apparaten från elnätet innan du byter lampan. Följ sedan anvisningarna för den typ av lampa som används i apparaten. Byt lampan mot en med samma funktion som finns att köpa hos kundservice och auktoriserade återförsäljare.

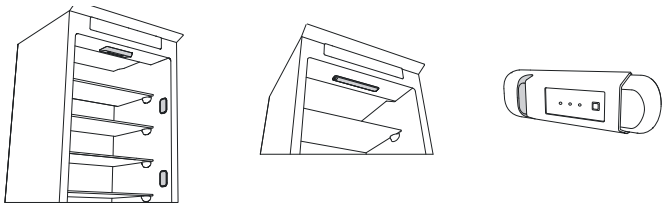
Lamptyp 1)

Vrid lampan moturs enligt bilden för att ta ur den. Vänta 5 minuter innan du ansluter apparaten igen.
LED-lampa (max. 25 W)



Lamptyp 2)

Om apparaten är utrustad med LED-lampor som visas i figuren nedan ska du kontakta service om lamporna behöver bytas. LED-lampor har en längre livslängd, ger bättre belysning och är miljövänliga.



Hyllor

Alla lådor, dörrhyllor och hyllor kan tas bort.

Lucka

Vändbar dörrupphängning
Obs: Dörren kan hängas om till öppning på andra sidan. Omhängning av dörrar som utförs av vår serviceorganisation täcks inte av garantin. Följ instruktionerna i **Installationsguide**.

Hur man använder apparaten

Första användningen

Vänta minst två timmar efter installationen innan du ansluter apparaten till elnätet. När stickkontakten har satts in i vägguttaget sätts kylskåpet automatiskt i funktion. De idealiska förvaringstemperaturerna har ställts in på fabriken.
När kylskåpet slås på tar det 4–6 timmar innan det uppnår korrekt förvaringstemperatur. Placera det antibakteriella filtret med lukthämmande effekt i fläkten enligt anvisningarna på förpackningen (i förekommande fall). Om en ljudsignal hörs betyder det att temperturlarmet har utlösts: Tryck på knappen som tystar ljudlarmet.

Kylskåpsdel och förvaring av mat

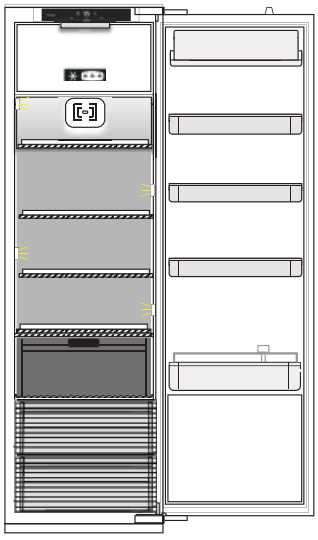
Kyldelen passar för förvaring av färska livsmedel och drycker. Avfrostning av kyldelen sker automatiskt. Under automatisk avfrostning förekommer vattendroppar på kyldelens bakre panel. Avfrostningsvattnet leds till ett dräneringshål och samlas sedan upp i en behållare där det förångas.

Obs: Omgivningstemperaturen, hur ofta dörrarna öppnas och apparatens placering kan påverka den invändiga temperaturen i de två utrymmena. Ställ in temperaturen baserat på dessa faktorer. Om omgivningen är mycket fuktig kan kondens bildas i kyldelen, framför allt på glashyllorna. Vi rekommenderar att du stänger behållare som innehåller vätskor (t.ex. buljong), slår in produkter med hög vattenhalt (t.ex. grönsaker) och slår på fläkten (finns på vissa modeller). Alla lådor, dörrhyllor och hyllor kan tas bort.

Ventilation
Ventilationsluften möjliggör en bättre temperaturfördelning inuti facken och därmed en bättre förvaring av maten och minskning av överskottsfuktighet. Täpp aldrig till ventilationsområdet.

Förvaring av färska matvaror och drycker

Livsmedel som avger en stor mängd etylengas (äpplen, aprikoser, päron, persikor, avokado, fikon, plommon, blåbär, meloner, bönor) och de som är känsliga för denna gas, såsom frukt, grönsaker och sallad, bör alltid separeras eller lindas in för att inte minska hållbarhetstiden. Till exempel ska inte tomater förvaras tillsammans med kiwi eller kål. Förvara inte matvaror tätt intill varandra för att tillåta att luften cirkulerar fritt. Använd behållare av återvinningsbar plast, metall, aluminium eller glas och plastfolie för att slå in maten.
Om du bara har en liten mängd matvaror att förvara i kylskåpet rekommenderar vi att använda hyllorna ovanför frukt- och grönsakslådan eftersom det är den svalaste delen av kylskåpet. Förvara vätska och mat som kan avge eller dra åt sig lukt eller smak i stängda behållare eller täck över dem. Använd flaskhållaren för att undvika att flaskor välter (finns på vissa modeller).



Förklaring

TEMPERERAD ZON

Rekommenderas för förvaring av exotiska frukter, burkar, drycker, ägg, såser, inlagda grönsaker, smör, sylt

KALL ZON

Rekommenderas för förvaring av ost, mjölk, mejeriprodukter, delikatesser, yoghurt

KALLASTE DELEN

Rekommenderas för förvaring av kallskuret, efterrätter, kött och fisk

FRUKT- OCH GRÖNSAKSLÅDA

** För modeller med ”0 ° ZONE”-fack är den kallaste delen den som markerats i förklaringen

* Frysdelens förvaring av matvaror (Finns på vissa modeller)

(***) Frysfacket ger möjlighet till långtidsförvaring av frysta livsmedel. Förvaringsfacket kan bara användas för att förvara redan fryst mat, MEN KLARAR INTE ATT FRYSA IN FÄRSKA LIVSMEDEL.

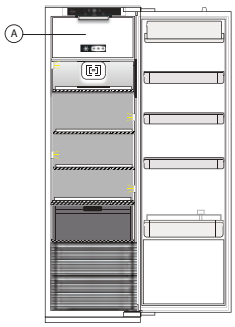
(***) Frysdelen möjliggör förvaring av frysta livsmedel och nedfrysning av färsk mat. Mängden matvaror som kan frysas in under 24 timmar visas på typskylten. Placera matvarorna som ska frysas in i frysdelen och lämna tillräckligt utrymme runt förpackningarna så att luften kan cirkulera fritt. Delvis upptinade matvaror ska inte frysas in igen. Det är viktigt att matvarorna slås in på ett sådant sätt att vatten, fukt eller kondens inte tränger in.

Isbitar

Fyll iskubslådan till 2/3 med vatten och placera den i frysdelen. Använd aldrig vassa eller spetsiga föremål för att ta loss isbitarna.

Borttagning av lådorna

Dra ut lådorna så långt det går, lyft dem och ta ut dem. För att få en större volym kan frysdelen användas utan lådor. Kontrollera att dörren är ordentligt stängd efter att maten har lagts tillbaka på gallren/hyllorna.



Förklaring

A. **FRYSDEL**(om kylskåpet är utrustat med frys)

Livsmedelshållbarhet vid olika temperaturer

FRYSDEL			
Produkt	**Förvaringsperiod (-12°C)**	**Rekommenderad förvaringsperiod (-18°C)**	**Förvaringsperiod (-24°C)**
Smör eller margarin	1 månad	6 månader	9 månader
Fisk	1 månad	1-3 månader	6 månader
Frukt (förutom citrusfrukt) & grönsaker	1 månad	8-12 månader	12 månader
Kött, skinka, korv Stekar (nöt/fläsk/lamm) Biffar eller kotletter (nöt/lamm/fläsk)	1 månad	2 månader 8-12 månader 4 månader	12 månader
Mjölk, kalla drycker, ost, glass eller sorbet	1 månad	1-3 månader	5 månader (rekommenderas inte för glass)
Fågel (kyckling/kalkon)	1 månad	5-7 månader	9 månader

Livsmedelshållbarhet vid olika temperaturer

ICKE FRYSDEL			
Produkt	**Förvaringsperiod 0-3°C**	**Förvaringsperiod (3-6°C)**	**Förvaringsperiod (6-8°C)**
Burkar, drycker, ägg, sås, inlagda grönsaker, smör, sylt	3-4 veckor	3-4 veckor	3-4 veckor
Tropisk frukt	Rekommenderas inte	2-4 veckor	3-4 veckor
Ost, mjölk, mejeriprodukter, delikatessmat, yoghurt	2-5 dagar	2-5 dagar	2-5 dagar
Kallskuret, desserter, kött och fisk och hemlagad mat	3-5 dagar	1-2 dagar	Rekommenderas inte
Förvara grönsaker och frukt (förutom tropiska frukter och citrusfrukt)	15 dagar	10-12 dagar	4-7 dagar

* Hur man avfrostar frysdelen (beroende på modell)

1. Det är tillrådligt att justera temperaturen till kallare eller slå på Fast Freeze/Fast Cool* minst fyra timmar innan du tar bort maten från frysdelen, för att förlänga förvaringen av maten under avfrostningsfasen.
2. Stäng av apparaten och ta ut lådorna för att avfrosta frysdelen. Placera de frysta matvarorna på en sval plats. Låt dörren stå öppen så att frosten smälter. Placera en trasa på botten av frysdelen och krama ur vattnet regelbundet för att förhindra att vattnet rinner ut under avfrostningen.
3. Rengör frysdelens insida och torka av den noggrant.
4. Slå på apparaten och lägg tillbaka matvarorna.

Funktionsljud

1. Det är normalt att kompressorn avger ett surrljud när apparaten är i funktion.

2. Kylgasen i kylkretsen avger ett gurglande och knastrande ljud och därför kan dessa betraktas som normala ljud.

3. Ibland kan man höra ett knarrande ljud både när kompressorn är aktiv och inaktiv: Det är ett normalt ljud från produktens struktur.

4. Kontrollera att dörrfacken på insidan av kylskåpsdörren och hyllorna och lådorna i kyldelen är ordentligt fastsatta och korrekt placerade för att undvika vibrationer.

5. Ställ inga glasbehållare (flaskor, burkar o.s.v.) i direktkontakt med varandra för att undvika vibrationer.

6. Denna anordning är försedd med en kompressor som arbetar med optimal hastighet för att minimera energiförbrukningen. Därför kan det hända att kompressorn i vissa fall (på sommaren eller om stora mängder mat läggs in) ökar hastigheten och avger mer ljud än vad som är vanligt.

Råd att följa om apparaten inte används

Om apparaten inte används

Koppla bort apparaten från elnätet, ta ut produkterna, avfrosta apparaten vid behov och rengör den.

Lämna dörren på glänt så att luft kan cirkulera i utrymmena. Luftcirkulationen motverkar mögel och dålig lukt.

Vid strömavbrott

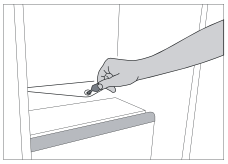
Håll dörrarna stängda så att matvarorna förblir kalla så länge som möjligt. Frys inte in delvis upptinade matvaror igen. Vid längre strömavbrott kan strömavbrottslarmet aktiveras (finns på modeller med elektroniskt övervakningssystem).

Rengöring och underhåll

Dra alltid ut stickkontakten från eluttaget eller koppla bort apparaten från elnätet på annat sätt innan någon typ av rengöring och underhåll utförs.
Använd aldrig slipande rengöringsprodukter. Rengör aldrig kylskåpets delar med lättantändliga vätskor.
Använd inte ångtvätt.
Knapparna och kontrollpanelens display får inte rengöras med alkohol eller liknande ämnen utan med en torr trasa.

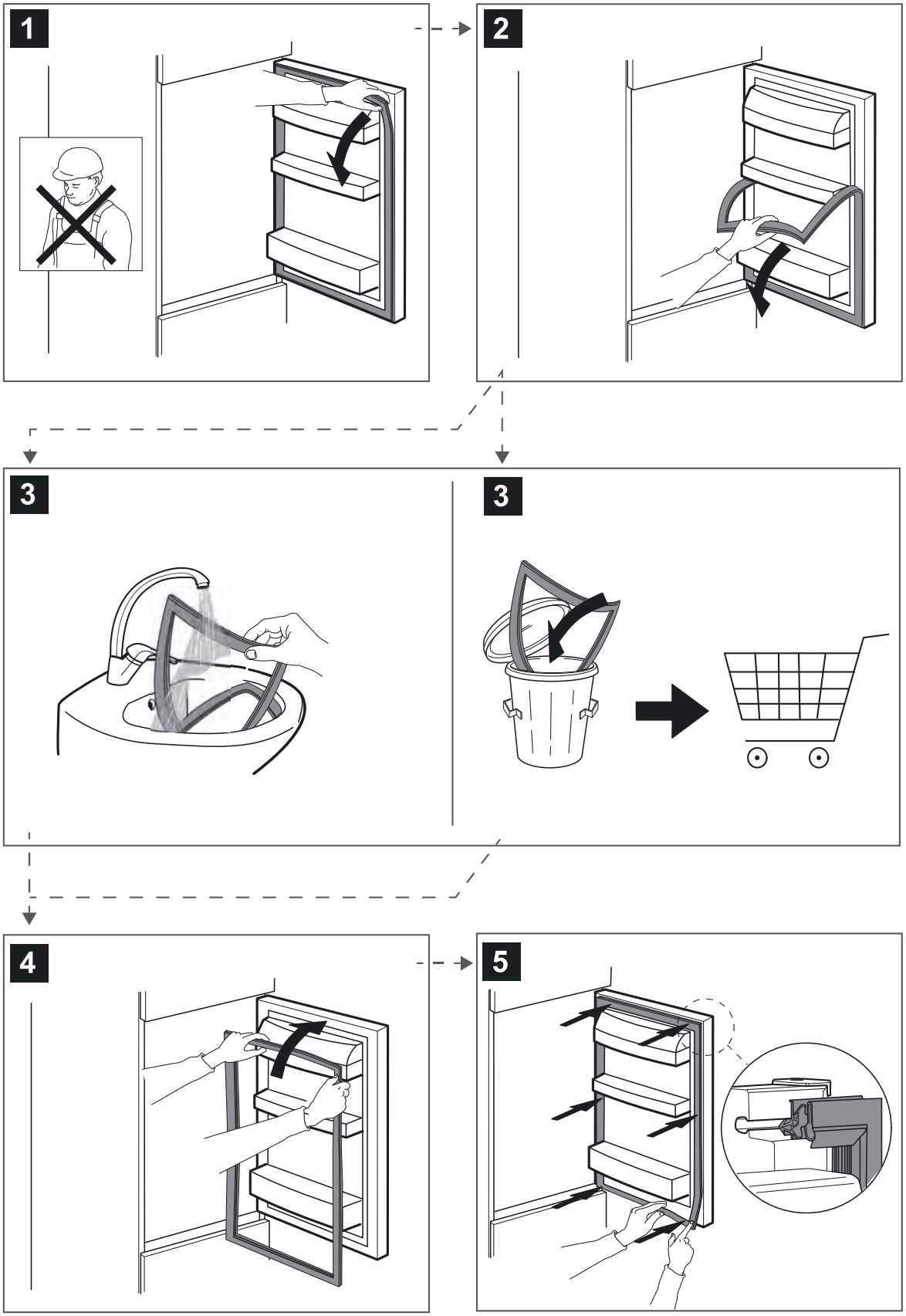
Rengör regelbundet apparaten med en trasa och en lösning av ljummet vatten och ett milt rengöringsmedel som passar för rengöring av kylskåpets insida.

Rengör regelbundet insidan av dräneringshålet i kylskåpets bakre panel nära frukt- och grönsakslådan med det medföljande verktyget för att garantera att avfrostningsvattnet tappas av fortlöpande och på ett korrekt sätt.

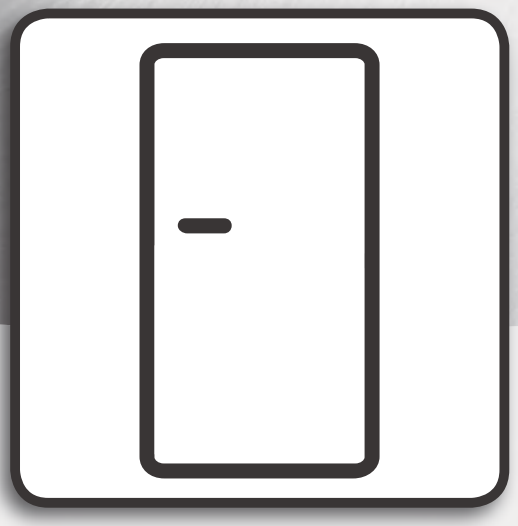


Reservdelar finns tillgängliga i en period antingen upp till 7 eller 10 år, enligt de särskilda föreskrifterna.

Byte av packning



400011398438



Kullanıcı Kılavuzu

KULLANICI KILAVUZU

DİZİN

Kullanım & Bakım kılavuzu 2
Buzdolabı lambası 2
LED lambanın değiştirilmesi (modele bağlı olarak) 2
Raflar 2
Kapak 2
Cihazın kullanımı 3
İlk kullanım 3
Soğutucu bölmesi ve gıda saklama 3
Taze gıda ve içeceklerin saklanması 3
* Dondurucu bölmesinde gıda saklama (Modele bağlı) 4
Farklı sıcaklıklarda gıdaların raf ömrü 4
* Dondurucu bölmesinin buzunun çözdürülmesi (Modele bağlı) 5
İşlevsel sesler 5
Cihazın kullanılmayacağı süreler için tavsiye 5
Temizlik ve bakım 6
Conta değişimi 7

Buzdolabı lambası

Buzdolabı bölmesinin içindeki ışık sisteminde, geleneksel ampullere göre daha iyi aydınlatma ve çok düşük enerji tüketimi sağlayan LED lamba kullanılmıştır. Yedek parça gerekirse, Teknik Yardım Servisi ile iletişime geçin.
Önemli: Soğutucu bölmesinin lambası, buzdolabının kapağı açıldığında yanar..

LED lambanın değiştirilmesi (modele bağlı olarak)

Ampulü değiştirmeden önce, daima cihazın elektrik fişini prizden çekin. Ardından, ürününüzün ampul tipine yönelik talimatları takip edin. Ampulü, Teknik Yardım Servisinden ve yetkili satıcılardan edinebileceğiniz aynı özelliklere sahip başka bir ampulle değiştirin.

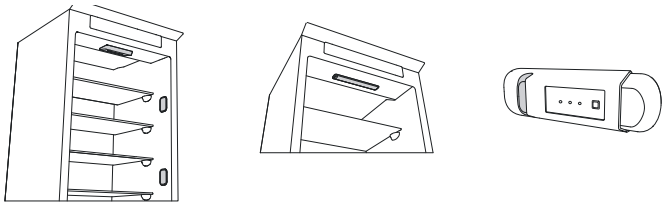
Ampul tip 1)

Ampulü çıkarmak için, şekilde gösterildiği gibi saat yönünün tersinde çevirerek sökün. Cihazı yeniden bağlamadan önce 5 dakika bekleyin.

LED lamba (maks. 25W)

Ampul tip 2)

Ürün, aşağıdaki şekillerde gösterildiği gibi LED ışıklı ise, yenisini almanız gerektiğinde Teknik Yardım Servisi ile irtibat kurun. LED'ler, geleneksel ampullere göre daha uzun ömürlüdür, daha iyi iç görüş sağlar ve çevre dostudur.



Raflar

Tüm çekmeceler, kapı rafları ve raflar çıkarılabilirdir.

Kapak

Kapağın ters çevrilebilirliği

Not: Kapak açılış yönü değiştirilebilir. Bu işlem, Satış Sonrası Servis tarafından yapılması durumunda garanti kapsamına girmez. **Montaj Kılavuzu**nda yer alan talimatlara uyun.

Cihazın kullanımı

İlk kullanım

Cihazı güç kaynağına bağlamadan önce, montajdan sonra en az iki saat bekleyin. Cihazı güç kaynağına bağlayın; cihaz, otomatik olarak çalışmaya başlar. Gıdalar için ideal saklama sıcaklıkları, fabrikada önceden ayarlanmıştır.
Cihazı açtıktan sonra, normal dolu bir cihaz için doğru saklama sıcaklığına ulaşmak üzere 4-6 saat beklemeniz gerekir. Filtre ambalajında gösterildiği gibi, antibakteriyel koku giderici filtreyi fanın içine yerleştirin (varsa). Sesli sinyal duyulursa, bu, sıcaklık alarmının müdahale ettiği anlamına gelir: sesli alarmları kapatmak için düğmeye basın.

Soğutucu bölmesi ve gıda saklama

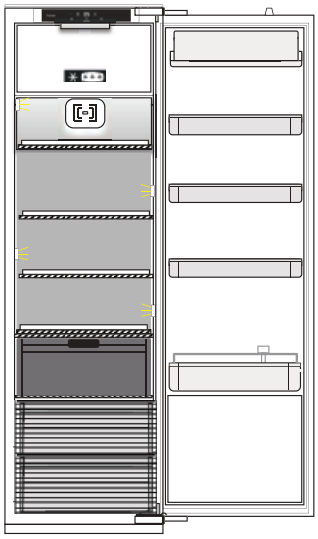
Soğutucu bölmesi, taze gıdaların ve içeceklerin depolanmasını sağlar. Soğutucu bölmesinin buzu tamamen otomatik olarak çözdürülür. İç kısımda bölmenin arka duvarında zaman zaman görülen birkaç damla su, otomatik buz çözme aşamasının göstergesidir. Buz çözmeyle ortaya çıkan su bir tahliye deliğine yönlendirilir ve bir kapta toplanır, buradan da buharlaşır.

Not: ortam sıcaklığı, kapıların ne sıklıkta açıldığı ve cihazın konumu, iki bölmedeki iç sıcaklıkları etkileyebilir. Sıcaklıkları, bu faktörlere bağlı olarak ayarlayın. Çok nemli koşullarda, soğutucu bölmesinde, özellikle cam raflarda yoğuşma suyu oluşabilir. Bu durumda, sıvı içeren kapların kapağını kapatmanız (örn. saklama kabı), su içeriği yüksek gıdaları ambalajlamanız (örn. sebzeler) ve varsa fanı çalıştırmanız önerilir. Tüm çekmeceler, kapı rafları ve raflar çıkarılabilirdir.

Hava dolaşımı
Dolaşım havası, sıcaklıkların bölmelerin içinde daha iyi dağıtılmasını ve dolayısıyla gıdaların daha iyi saklanmasını ve fazla nemin azaltılmasını sağlar. Havalandırma alanının önünü kapatmayın.

Taze gıda ve içeceklerin saklanması

Büyük miktarda etilen gazı yayan (elma, kayısı, armut, şeftali, avokado, incir, kuru erik, yaban mersini, kavun, fasulye) veya meyve, sebze ve salata gibi bu gaza karşı duyarlı olan gıdalar, saklama ömürlerinin kısalmaması için daima ayrılmalı veya paketlenmelidir; örneğin, domateslerle kivi veya lahanayı birlikte depolamayın. Yeterli hava dolaşımı sağlama için, gıdaları birbirine çok yakın olacak şekilde saklamayın. Geri dönüştürülebilir plastik, metal, alüminyum ve cam kaplar ve gıdaları sarmak için streç film kullanın.
Buzdolabında saklamanız gereken gıda miktarı az ise, bölmenin en soğuk bölgesi olduğundan, sebzeliğin üstündeki rafları kullanmanızı öneririz. Koku yayabilecek veya koku veya lezzet karışması nedeniyle bozulabilecek sıvılar ve gıdalar için daima kapalı kaplar kullanın veya üzerlerini kapatın. Şişelerin devrilmesini önlemek için, şişe tutucusu kullanabilirsiniz (seçilen modellerde mevcuttur).



Lejant

ILIMAN BÖLGE

Tropikal meyve, teneke kutu, içecek, yumurta, sos, turşu, tereyağı ve reçellerin saklanması için önerilir

SOĞUTMA BÖLGESİ

Peynir, süt, günlük gıda, şarküteri ve yoğurdun saklanması için önerilir

EN SOĞUK ALAN

Soğuk söğüş et, tatlı, et ve balığın saklanması için önerilir

SEBZE VE MEYVE ÇEKMECESİ

** Sıfır derece bölgesine ("0° ZONE COMPARTMENT") sahip modeller için, en soğuk alan, lejantta belirtilen alandır

* Dondurucu bölmesinde gıda saklama (Modele bağlı)

(***) Dondurulmuş bölmesi, dondurulmuş yiyecekler için uzun süre saklamaya izin verir. "Saklama" bölmesini sadece dondurulmuş yiyecekleri muhafaza etmek için kullanabilirsiniz; ANCAK, YENİ TAZE YİYECEKLERİ DONDURMAK İÇİN YETERLİ DEĞİLDİR.

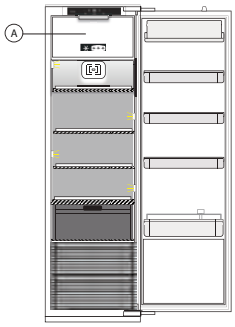
(***) Dondurucu bölmesi , donmuş gıdaların uzun süreli saklanmasına ve taze gıdanın dondurulmasına imkan tanır. 24 saatte dondurulabilecek taze gıda miktarı, bilgi levhasında yazılmıştır. Taze gıdayı, dondurucu bölmesinin içindeki dondurma alanına yerleştirin ve havanın serbestçe dolaşabilmesini sağlamak üzere gıda paketlerinin etrafında yeterli boşluğu bırakın. Kısmen buzu çözdürülmüş olan gıdaları yeniden dondurmamanız önerilir. Gıdaların su, nem veya yoğuşma suyu girişini önleyecek bir şekilde paketlenmesi önemlidir.

Buz küpleri

Buz kalıbının 2/3'ünü su ile doldurun ve tekrar dondurucu bölmesine yerleştirin. Buzu çıkarmak için hiçbir zaman keskin veya sivri nesneler kullanmayın.

Çekmecelerin sökülmesi

Çekmeceleri mümkün olduğunca dışarı çekin, yukarı kaldırın ve çıkartın. Hacmi artırmak için, dondurucu bölmesi çekmeceler olmadan kullanılabilir. Gıdayı tekrar ızgara/rafın üzerine yerleştirdikten sonra kapının düzgün kapatıldığından emin olun.



Lejant

A. **DONDURUCU BÖLMESİ**(Buzdolabında bir tane varsa)

Farklı sıcaklıklarda gıdaların raf ömrü

DONDURULMUŞ GIDA BÖLMESİ			
Ürün	**Saklama süresi (-12°C)**	**Tavsiye edilen Saklama süresi (-18°C)**	**Saklama süresi (-24°C)**
Tereyağı veya margarin	1 ay	6 ay	9 ay
Balık	1 ay	1-3 ay	6 ay
Meyveler (turunçgiller hariç) & Sebzeler	1 ay	8-12 ay	12 ay
Et- Jambon- sosis Rostoluk etler (sığır-domuz-kuzu) Biftek veya pirzolalar (sığır-kuzu-domuz)	1 ay	2 ay 8-12 ay 4 ay	12 ay
Süt, Taze sıvılar, Peynir, Dondurma veya şerbet	1 ay	1-3 ay	5 ay (dondurma için tavsiye edilmez)
Tavuk türü etler (tavuk-hindi)	1 ay	5-7 ay	9 ay

Farklı sıcaklıklarda gıdaların raf ömrü

DONDURULMAMIŞ GIDA BÖLMESİ			
Ürün	**Saklama süresi 0-3°C**	**Saklama süresi (3-6°C)**	**Saklama süresi 6-8°C**
Konserveler, içecekler, yumurta, soslar, turşular, tereyağı, reçel	3-4 hafta	3-4 hafta	3-4 hafta
Tropikal meyve	Tavsiye edilmez	2-4 hafta	3-4 hafta
Peynir, süt, süt ürünleri, şarküteri ürünleri, yoğurt	2-5 gün	2-5 gün	2-5 gün
Söğüş etler, tatlılar, et ve balık ve ev yapımı yemekler	3-5 gün	1-2 gün	Tavsiye edilmez

DONDURULMAMIŞ GIDA BÖLMESİ			
Ürün	**Saklama süresi 0-3°C**	**Saklama süresi (3-6°C)**	**Saklama süresi 6-8°C**
Sebze ve meyveleri (tropik meyveler ve turunçgiller hariç) saklayın	15 gün	10-12 gün	4-7 gün

* Dondurucu bölmesinin buzunun çözdürülmesi (Modele bağlı)

1. Buz çözme aşamasında gıdaların korunma süresini uzatmak için, dondurucu bölmesindeki gıdaları çıkarmadan en az dört saat önce sıcaklığın düşürülmesi veya Hızlı Dondurma/Hızlı Soğutma* işlevinin açılması önerilir.
2. Buz çözdürmek için, cihazı kapatın ve çekmecelerini çıkarın. Dondurulmuş gıdaları soğuk bir yere yerleştirin. Buzların erimesi için kapıyı açık bırakın. Buz çözdürme işlemi sırasında suyun dışarı çıkmasını önlemek için, dondurucu bölmesinin altına emici bir bez yerleştirilmesi ve düzenli olarak suyunun sıkılması önerilir.
3. Dondurucu bölmesinin içini temizleyin ve dikkatlice kurulayın.
4. Cihazı yeniden açın ve gıdaları tekrar cihazın içerisine yerleştirin.

İşlevsel sesler

1. Ürün çalışırken kompresörden vızıltı sesi duyulması normaldir.

2. Soğutma devresinden soğutucu gaz geçerken su sesleri ve çatırtı sesleri duyulur; bunlar normal seslerdir.

3. Kompresör devreye girer ve devreden çıkarken gıcırtı sesleri "duyulabilir": bu, ürün yapısından kaynaklanan normal bir sestir.

4. Olası titreşimleri önlemek için, buzdolabı kapısının iç kısmındaki balkon rafların, buzdolabı bölmesindeki rafların ve çekmecelerin takılı ve doğru konumlandırılmış olduklarını kontrol edin.

5. Titreşim oluşmaması için, cam kapları (şişeler, kavanozlar vs.) birbirlerine doğrudan temas ettirmeyin.

6. Bu cihaz, enerji tüketimini en aza indirmek için optimum hızda çalışan bir kompresör ile donatılmıştır. Dolayısıyla, bazı durumlarda (yaz mevsiminde veya çok fazla miktarda gıda yerleştirilirse) kompresörün hızı artabilir ve bu nedenle normalden daha gürültülü çalışabilir.

Cihazın kullanılmayacağı süreler için tavsiye

Cihazın kullanılmaması durumunda

Cihazın güç kaynağı ile olan bağlantısını kesin, boşaltın, buzunu çözdürün (gerekirse) ve temizleyin.

Bölmelerin arasında hava dolaşımını sağlamak üzere, kapıları hafif aralık tutun. Bunu yaparak, küf ve kötü koku oluşumunu önlemiş olursunuz.

Güç beslemesinin kesintiye uğraması durumunda

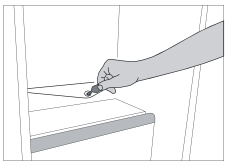
Kapıları kapalı tutun; böylece gıdalar, mümkün olduğunca uzun bir süre boyunca soğuk durumda kalır. Kısmen buzu çözdürülmüş olan gıdaları yeniden dondurmayın. Uzun süreli bir güç kesintisi durumunda, karartma alarmı da etkinleşebilir (elektronik ürünlerde).

Temizlik ve bakım

Herhangi bir temizlik veya bakım işleminden önce, cihazın şebeke bağlantısını kesin veya cihazı elektrikli güç kaynağından ayırın.
Kesinlikle aşındırıcıları kullanmayın. Buzdolabı parçalarını kesinlikle yanıcı sıvılarla temizlemeyin.
Buharlı temizleyiciler kullanmayın.
Düğmeler ve kontrol paneli ekranı, alkol veya alkol türevi maddelerle değil, kuru bir bezle temizlenmelidir.

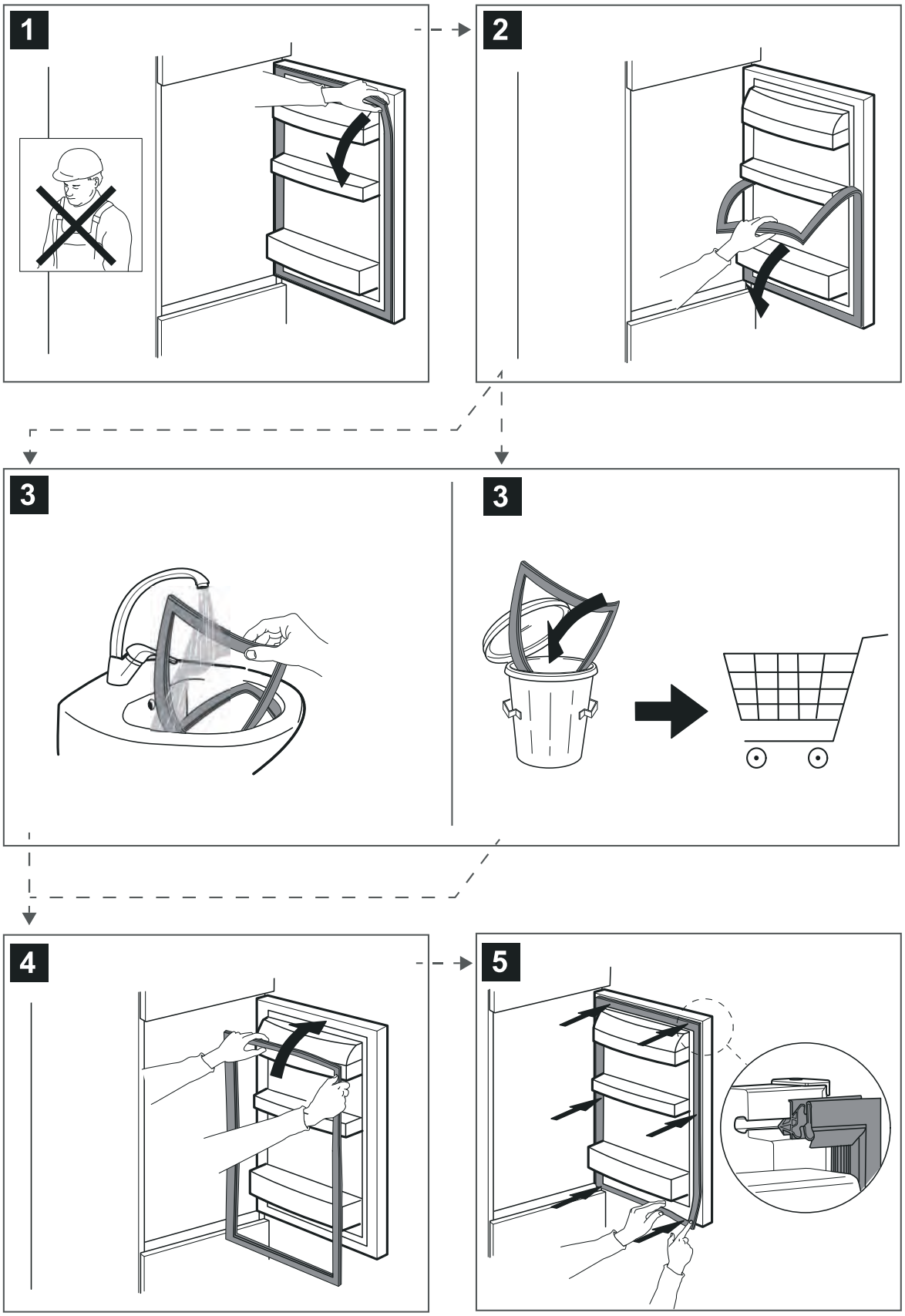
Cihazı, özellikle buzdolabının iç kısımlarını temizlemeye yönelik sıcak su ve nötr temizlik maddeleri çözeltisi ve bir bez ile ara sıra temizleyin.

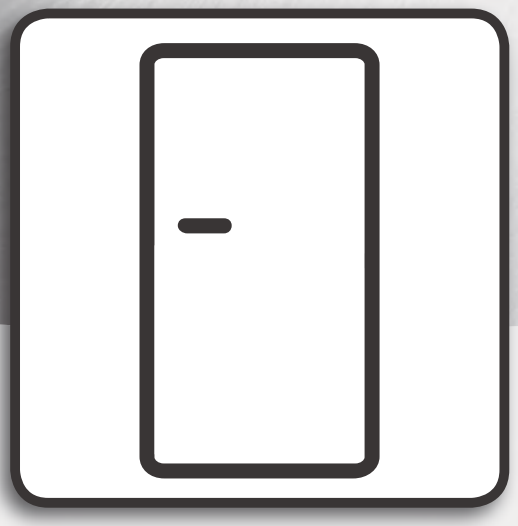
Buz çözme sonucu oluşan suyun sürekli ve doğru akışını sağlamak için, soğutucu bölmesinin arka duvarında sebze-meyve çekmecesinin yakınındaki tahliye deliğinin içini size verilen araçla düzenli olarak temizleyin.



İlgili Yönetmelik gerekliliklerine göre, yedek parçalar ya 7 ya da 10 yıla kadar bir süre için mevcut olacaktır.

Conta değişimi





Інструкція з експлуатації

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ПОКАЖЧИК

Посібник з експлуатації та монтажу 2
Освітлення холодильного відділення 2
Заміна світлодіодної лампи (залежно від моделі) 2
Полиці 2
Дверцята 2
Використання приладу 3
Перед початком експлуатації 3
Холодильне відділення і зберігання продуктів 3
Зберігання свіжих продуктів і напоїв 3
* Морозильне відділення і зберігання продуктів (залежно від моделі) 4
Термін зберігання продуктів за різної температури 4
* Розморожування морозильного відділення (залежно від моделі) 5
Звуки приладу під час роботи 5
Рекомендації на випадок невикористання приладу 6
Догляд і технічне обслуговування 7
Заміна ущільнювальної прокладки 8

Освітлення холодильного відділення

Систему освітлення холодильного відділення оснащено світлодіодними лампами, які забезпечують яскравіше світло, використовуючи при цьому менше електроенергії. Якщо виникла потреба провести заміну, зверніться до Центру технічного обслуговування клієнтів.

Важливо: Внутрішнє освітлення холодильного відділення вмикається під час відкривання дверцят.

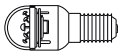
Заміна світлодіодної лампи (залежно від моделі)

Перш ніж замінити лампу, завжди від'єднуйте прилад від електромережі. Потім дотримуйтеся вказівок залежно від типу лампи, яка підходить для вашої моделі приладу. Замініть стару лампу на нову (їхні функції мають співпадати). Лампу можна придбати, звернувшись у Центр технічної підтримки клієнтів або в авторизовані точки продажу.

Тип лампи 1)

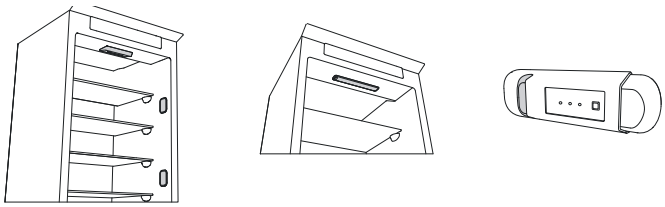
Щоб вилучити лампу, викрутіть її проти годинникової стрілки, як це показано на рисунку. Зачекайте 5 хвилин, перш ніж повторно підключати пристрій.

Світлодіодна лампа (макс. 25 Вт)



Тип лампи 2)

Якщо прилад оснащено світлодіодними індикаторами (як показано на рисунку нижче), які потрібно замінити, зверніться в Центр технічної підтримки клієнтів. Світлодіодні індикатори слугують довше, ніж звичайні лампи, забезпечують краще освітлення та не шкодять навколишньому середовищу.



Полиці

Контейнери, дверні й основні полиці можна виймати.

Дверцята

Зміна напрямку відкривання дверцят

Примітка: Напрямок відкривання дверцят можна змінити. Гарантія не поширюється на цю дію, якщо її виконують працівники Центру післяпродажного обслуговування. Дотримуйтеся порад, вказаних в **інструкції з монтажу** .

Використання приладу

Перед початком експлуатації

Зачекайте принаймні дві години після установлення, перш ніж підключити прилад до електромережі. Якщо підключити прилад до електромережі, він автоматично розпочне роботу. За замовчуванням встановлено температури, які якнайкраще підходять для зберігання продуктів.

Увімкнувши прилад, зачекайте 4-6 годин, щоб температура досягла значення, достатнього для зберігання стандартної кількості продуктів. Вмонтуйте у вентилятор антибактеріальний фільтр для усунення неприємних запахів, як це показано на упаковці фільтру (за наявності). Якщо лунає звуковий сигнал, це означає, що активовано сигнал попередження про температуру: натисніть на кнопку, щоб вимкнути звукові сигнали.

Холодильне відділення і зберігання продуктів

У холодильному відділенні можна зберігати свіжі продукти та напої. Розмороження холодильного відділення відбувається повністю автоматично. Краплі води на внутрішній задній стінці холодильного відділення свідчать про те, що наразі відбувається процес автоматичного розмороження. Тала вода автоматично стікає у дренажний отвір і збирається у спеціальному контейнері, звідки потім випаровується.

Примітка: На температуру всередині обох відділень може впливати температура навколишнього середовища, частота відкривання дверцят і положення приладу. Установлюйте температуру, беручи до уваги ці фактори. В умовах підвищеної вологості в холодильному відділенні може утворюватися конденсат (особливо на скляних полицях). У такому випадку рекомендовано щільно закрити ємкості з рідинами (наприклад, накрити каструлі кришками), загорнути в харчову плівку продукти з підвищеним вмістом води (наприклад, овочі), а потім увімкнути вентилятор (якщо він є). Контейнери, дверні й основні полиці можна виймати.

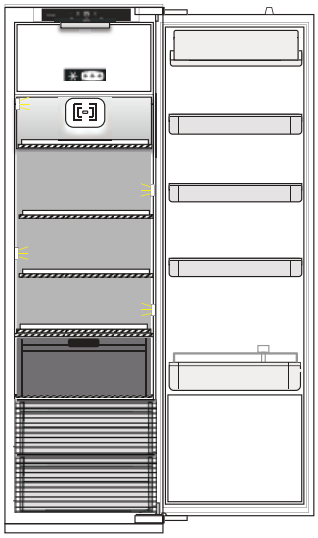
Вентиляція повітря

Вентиляція повітря забезпечує кращий розподіл температури в різних зонах холодильного відділення та допомагає уникнути надмірної вологості, завдяки чому продукти зберігаються набагато краще. Не перекривайте вентиляційні отвори.

Зберігання свіжих продуктів і напоїв

› Продукти, які виділяють велику кількість етилену (яблука, абрикоси, груші, персики, авокадо, інжир, чорнослив, чорниця, диня, квасоля) та які є чутливими до цього газу, наприклад, фрукти, овочі та салат, завжди слід зберігати окремо або загортати, щоб подовжити строк їхнього зберігання; наприклад, не зберігайте помідори разом з ківі або капустою. Не зберігайте продукти надто близько один до одного, щоб забезпечити належну циркуляцію повітря. Для зберігання продуктів використовуйте пластикові, металеві, алюмінієві та скляні контейнери, що піддаються вторинній переробці, а також харчову плівку.

Якщо кількість продуктів для зберігання в холодильнику невелика, рекомендуємо використовувати для цього полиці над контейнером для овочів і фруктів, адже в цій зоні холодильного відділення спостерігається найнижча температура. Використовуйте герметично закриті контейнери для зберігання рідин і їжі, яка може виділяти специфічний запах або може зіпсуватися через такий специфічний запах. Щоб уникнути падіння чи випадання пляшок, використовуйте підставку для пляшок (доступно в окремих моделях).



Умовні позначки

ЗОНА ПОМІРНОЇ ТЕМПЕРАТУРИ

Рекомендується для зберігання тропічних фруктів, консервів, напоїв, яєць, соусів, солінь, масла, варення

ЗОНА ОХОЛОДЖЕННЯ

Рекомендується для зберігання сиру, молока, продуктів щоденного споживання, делікатесів, йогурту

НАЙХОЛОДНІША ЗОНА

Рекомендується для зберігання нарізки, десертів, риби і м'яса

КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ФРУКТІВ І ОВОЧІВ

** Для моделей з «ЗОНОЮ 0°» ВІДДІЛЕННЯ «найхолодніша зона» виділене в умовних позначках

* Морозильне відділення і зберігання продуктів (залежно від моделі)

(***) Морозильна камера забезпечує тривале зберігання заморожених продуктів. Відділення «Для зберігання продуктів» можна використовувати тільки для зберігання заморожених продуктів, АЛЕ НЕ ДЛЯ ЗАМОРОЖУВАННЯ НОВИХ СВІЖИХ ПРОДУКТІВ.

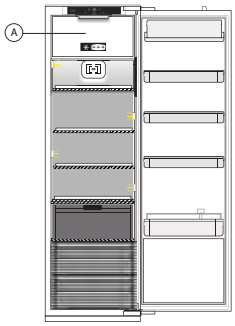
(***) У морозильному відділенні можна заморожувати свіжі продукти, а також тривало зберігати заморожені. Кількість свіжих продуктів, які можна заморозити протягом 24 годин, вказано на табличці з технічними даними. Розміщуйте свіжі продукти в зоні заморожування морозильного відділення, залишаючи навколо кожної упаковки достатній простір для вільної циркуляції повітря. Частково розморожені продукти не рекомендовано заморожувати повторно. Дуже важливо загортати продукти в харчову плівку, щоб уникнути потрапляння на них води, а також попередити підвищення рівня вологості й утворення конденсату.

Кубики льоду

Заповніть лоток для льоду на дві третини водою і поставте його до морозильного відділення. У жодному випадку не використовуйте гострі предмети, щоб видалити лід.

Виймання ящиків

Витягніть контейнери, наскільки це можливо, трохи підніміть, а потім вийміть їх. Щоб збільшити місце для зберігання продуктів у морозильному відділенні, вийміть з нього всі контейнери. Розмістивши продукти на полицях або решітках, щільно закрийте дверцята.



Умовні позначки

A. **МОРОЗИЛЬНЕ ВІДДІЛЕННЯ**(за наявності у холодильнику)

Термін зберігання продуктів за різної температури

МОРОЗИЛЬНА КАМЕРА			
Продукт	**Тривалість зберігання (-12°C)**	**Рекомендована тривалість зберігання (-18°C)**	**Тривалість зберігання (-24°C)**
Масло або маргарин	1 місяць	6 місяці	9 місяці
Риба	1 місяць	1-3 місяці	6 місяці
Фрукти (крім цитрусових) & Овочі	1 місяць	8-12 місяців	12 місяці
М'ясо- шинка- сосиски Печеня (яловичина-свинина-ягнятина) Стейки або відбивні (яловичина-ягнятина-свинина)	1 місяць	2 місяці 8-12 місяців 4 місяці	12 місяці
Молоко, свіжа рідина, сир, морозиво або шербет	1 місяць	1-3 місяці	5 місяців (не рекомендується для морозива)
Птиця (курча-індичка)	1 місяць	5-7 місяців	9 місяці

Термін зберігання продуктів за різної температури

НЕ МОРОЗИЛЬНА КАМЕРА			
Продукт	**Тривалість зберігання 0-3°C**	**Тривалість зберігання (3-6°C)**	**Тривалість зберігання 6-8°C**
Консерви, напої, яйця, соуси, соління, вершкове масло, варення	3-4 тижні	3-4 тижні	3-4 тижні
Тропічні фрукти	Не рекомендовано	2-4 тижні	3-4 тижні
Сир, молоко, молочні продукти, делікатесні закуски, йогурт	2-5 днів	2-5 днів	2-5 днів
Холодні закуски, десерти, м'ясо та риба, домашня їжа	3-5 днів	1-2 дні	Не рекомендовано
Зберігання овочів і фруктів (за винятком тропічних фруктів та цитрусових)	15 днів	10-12 днів	4-7 днів

* Розморожування морозильного відділення (залежно від моделі)

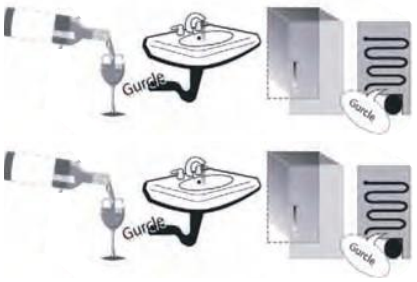
1. За чотири години до початку процесу розмороження, перш ніж витягати продукти з морозильного відділення, рекомендується встановити нижчу температуру або увімкнути функцію «Швидке заморожування»/«Швидке охолодження»*, щоб якнайдовше зберегти продукти під час циклу розморожування.
2. Щоб розморозити прилад, вимкніть його та витягніть контейнери. Покладіть заморожені продукти у прохолодне місце. Залиште дверцята відчиненими, щоб іній танув. Щоб запобігти розтіканню води під час розмороження, на дно морозильного відділення рекомендовано покласти абсорбуючу тканину та регулярно віджимати її.
3. Обережно очистіть внутрішні стінки морозильного відділення та насухо витріть їх.
4. Знову ввімкніть прилад і покладіть у нього продукти.

Звуки приладу під час роботи

1. Гудіння компресора під час роботи приладу є нормальним.

2. Булькотіння і потріскування виникають при проходженні газоподібного холодоагенту усередині контуру охолодження, тому вони є нормальними шумами.

3. Можна почути скрипіння, коли компресор є активним або неактивним: це нормальний звук роботи приладу.



4. Переконайтеся, що полиці на внутрішній стороні дверцят холодильника, полиці і контейнери холодильного відділення приєднані і розташовані належним чином, щоб уникнути виникнення вібрацій.

5. Не ставте скляні контейнери (пляшки, банки і т. ін.) поруч один з одним, щоб уникнути вібрації.

6. Цей пристрій обладнано компресором, який працює на оптимальній швидкості, щоб мінімізувати споживання енергії. Тому в деяких ситуаціях (в літній час або у разі завантаження великої кількості продуктів) швидкість компресор збільшується, а отже, він працює більш гучно, ніж зазвичай.

Рекомендації на випадок невикористання приладу

Якщо прилад не використовується

Відключіть прилад від електромережі, витягніть із нього всі продукти, за потреби розморозьте та очистіть його.

Тримайте дверцята трохи відчиненими, щоб забезпечити циркуляцію повітря у відділеннях. Таким чином ви уникнете виникнення цвілі та неприємних запахів.

У випадку перебоїв напруги в електромережі

Тримайте дверцята зачиненими, щоб якомога довше зберегти продукти охолодженими. Не заморожуйте повторно частково розморожені продукти. Якщо електроенергію відключено на тривалий час, може ввімкнутися сигнал про знеструмлення (у моделях, оснащених електронікою).

Догляд і технічне обслуговування

Перш ніж виконувати чищення або технічне обслуговування, від'єднайте прилад від електромережі або витягніть вилку з розетки.

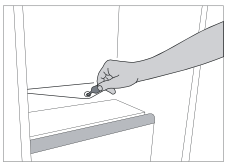
Ніколи не використовуйте абразивних мийних засобів. Ніколи не використовуйте займистих рідин для миття холодильника.

Забороняється застосовувати пароочисники.

Кнопки та дисплей панелі керування не можна протирати рідинами, які містять спирт, а лише сухою ганчіркою.

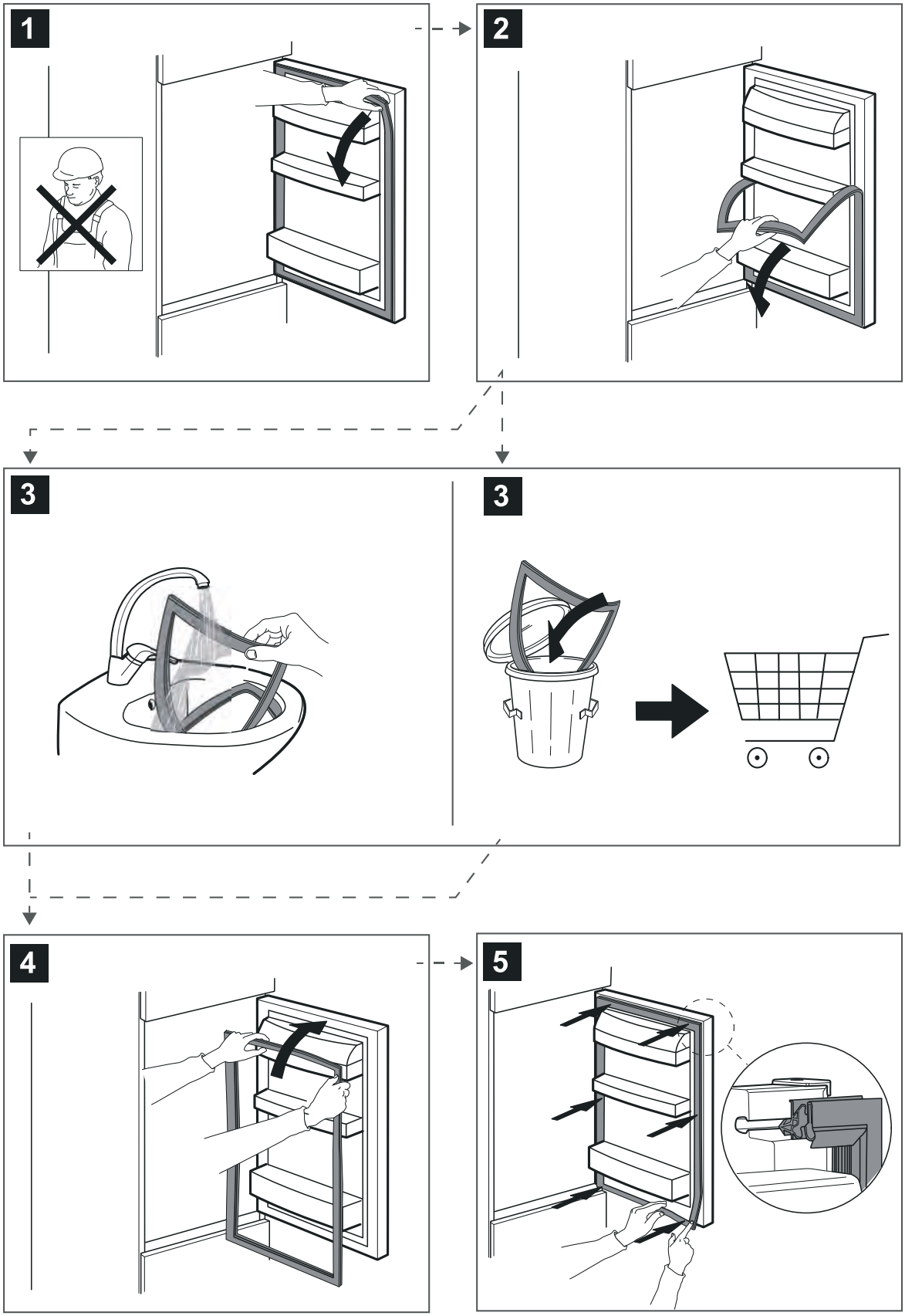
Регулярно очищайте прилад за допомогою м'якої тканини та теплої води з розчиненим у ній нейтральним миючим засобом, придатним для очищення внутрішніх поверхонь холодильного відділення.

Для забезпечення безперешкодного та правильного стікання талої води регулярно очищуйте дренажний отвір, розташований на задній стінці холодильного відділення біля контейнера для фруктів і овочів, за допомогою приладдя, що постачається в комплекті.

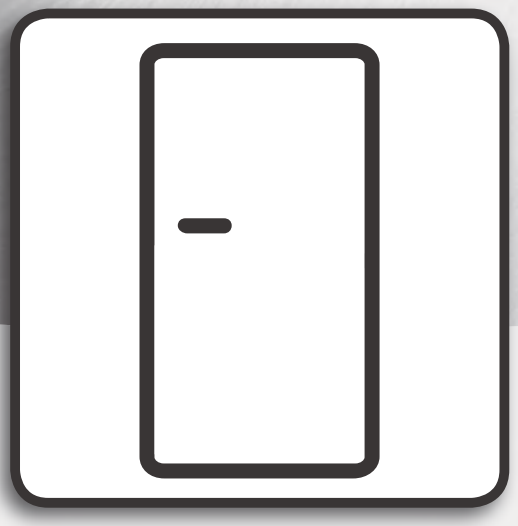


Запасні частини будуть доступні впродовж терміну до 7 або до 10 років, відповідно до конкретних нормативних вимог.

Заміна ущільнювальної прокладки



400011398438



用户手册

用户手册

索引

使用 & 保养指南 **2**
冰箱灯 2
更换LED灯泡（具体依型号而定） 2
搁架 2
门 2
如何使用电器 3
首次使用 3
冷藏室和食物储存 3
如何存放新鲜食物和饮料 3
* 冷冻室食品储存（取决于型号） 3
不同温度下的食品货架期 4
* 如何给冷冻室除霜（取决于型号） 5
功能声 5
不使用本电器时的建议 5
清洁和维护 6
密封垫更换 7

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。

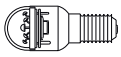
更换LED灯泡（具体依型号而定）

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）

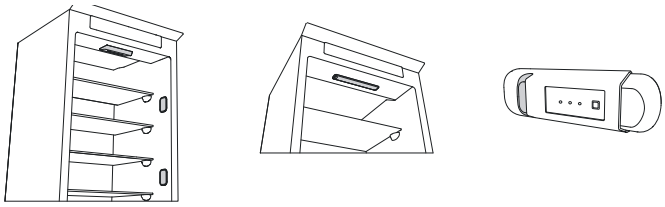
逆时针拧松灯泡，然后卸下，如图所示。等待5分钟，然后再重新连接电器。

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。

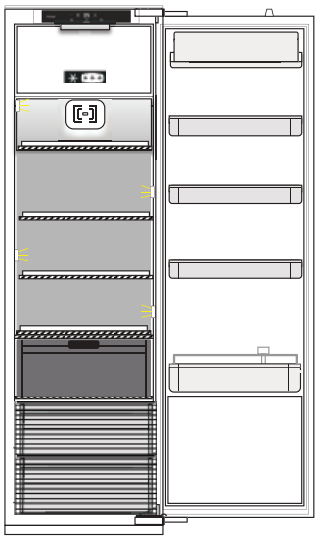
通风系统

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

* 冷冻室食品储存（取决于型号）

＊＊＊ 冷冻室能长时间储存冷冻食物。您仅可以使用“存储”空间保存冷冻食物，但不能冷冻新鲜的食物。

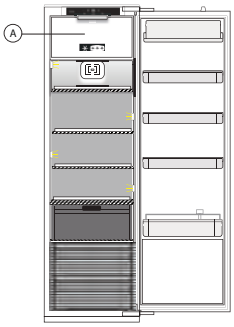
＊＊＊ 冷冻室允许长时间储存冷冻食物和冷冻新鲜食物。铭牌上标有24小时内可完成冷冻的新鲜食品数量。在冷冻室内的冷冻区摆放好新鲜食品，食品包装周围要留有充足空间，以便空气自由流通。建议不要重新冷冻已经部分解冻的食物。切记包裹好食物，防止水分、湿气或冷凝液进入。

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

A. **冷冻室**(如果冰箱有一个)

不同温度下的食品货架期

冷冻食物舱			
产品	**储存期 (-12°C)**	**建议储存期 (-18°C)**	**储存期 (-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） & 蔬菜	1 个月	8-12 个月	12 个月
肉 - 火腿 - 香肠 烤肉（牛肉 - 猪肉 - 羊肉） 牛排或排骨（牛肉 - 羊肉 - 猪肉）	1 个月	2 个月 8-12 个月 4 个月	12 个月
牛奶、新鲜液体、奶酪、冰淇淋或冰冻果子露	1 个月	1-3 个月	5 个月 (建议不适用于冰淇淋)
家禽肉（鸡肉-火鸡肉）	1 个月	5-7 个月	9 个月

不同温度下的食品货架期

解冻舱			
产品	**储存期 0-3°C**	**储存期 (3-6°C)**	**储存期 6-8°C**
罐头、饮料、鸡蛋、酱汁、腌菜、黄油、果酱	3-4 周	3-4 周	3-4 周
热带水果	建议不适用	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
冷切肉、甜品、肉和鱼以及家做的饭菜	3-5 天	1-2 天	建议不适用
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（取决于型号）

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。

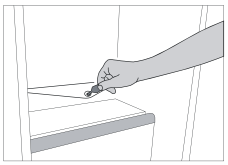
如果突然断电

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

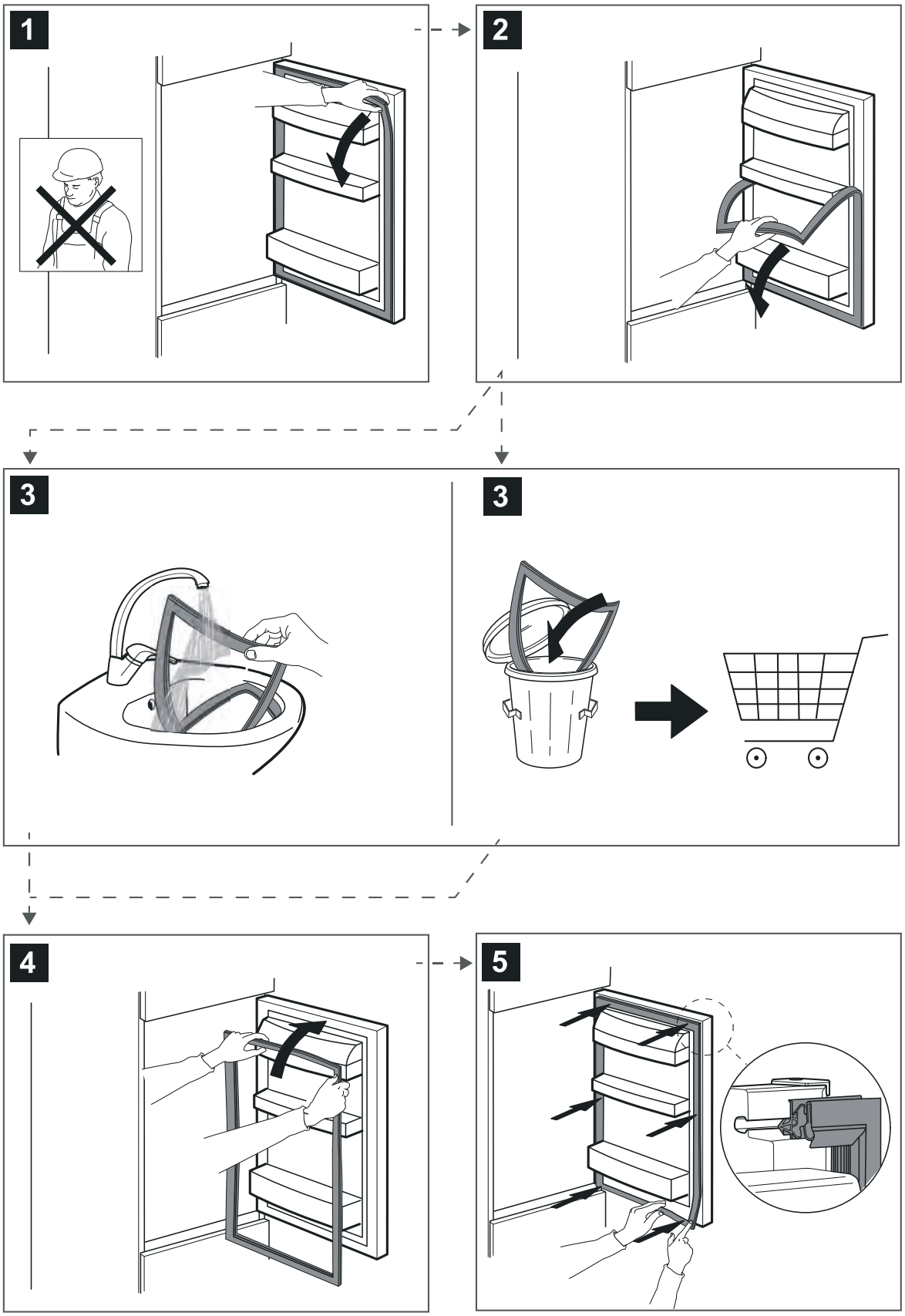
在进行任何清洁或维护操作之前，请从电源上拔下电器设备插头或断开电源。
切勿使用研磨剂。切勿使用易燃液体清洁冰箱部件。
请勿使用蒸汽清洁器。
按钮和控制面板显示屏不得使用酒精或酒精衍生物清洁，而应使用干布清洁。

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。

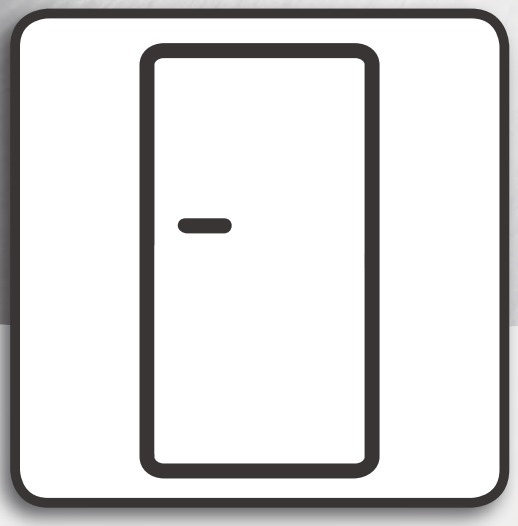


根据具体的规定要求，提供备件的时间将持续长达7年或10年。

密封垫更换



400011398438



使用手冊

使用手冊

索引

使用&保養指南 **2**
冰箱照明 2
更換LED燈泡（依機種而定） 2
隔板 2
機門 2
如何使用本家電 3
首次使用 3
冷藏室與食物保存 3
新鮮食物及飲品保存方式 3
* 食物冷凍室（取決於型號） 3
食物在不同溫度的層架上存放的壽命 4
* 冷凍室除霜方法（取決於型號） 4
運作聲響 5
不使用本家電時的建議 5
清潔與保養 6
墊圈更換 7

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。

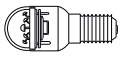
更換LED燈泡（依機種而定）

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）

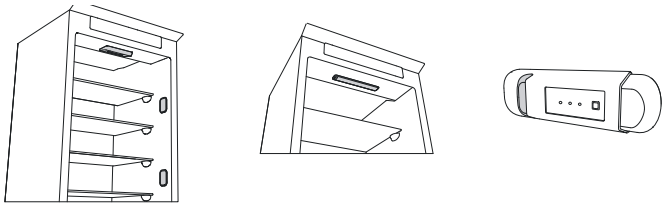
將燈泡以逆時針方向旋轉取下，如圖所示。等候5分鐘後再重新連接冰箱電源。

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：機門開啟方向可改變。此變更操作由售後服務中心進行時，不在保固範圍內。請依**安裝指南**中的說明操作。

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

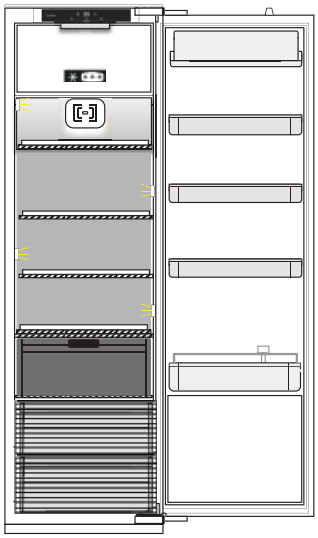
冷藏室可儲放新鮮食物及飲料。冷藏室採全自動除霜。當冷藏室內壁上出現水滴便表示正在進行自動除霜。除霜水會流入排水器中，並以容器收集後蒸發。

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。



圖示

微冷區
建議用於保存熱帶水果、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

* 食物冷凍室（取決於型號）

(***) 冷凍室可長時間保存冷凍食物。該「保存」室僅可用於維持食物的冷凍狀態，無法用於冷凍新鮮食物。

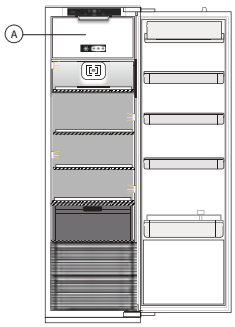
(***) 冷凍室可長時間保存冷凍食物及將新鮮食物冷凍。在24小時內可冷凍的新鮮食物量登載於機身銘板上。請將冷凍室中欲冷凍的食物適當排好，讓食物包裝間保持充足空間使空氣能自由循環。建議您不要將已部分解凍的食物重新冷凍。並請務必妥善包裝食物以避免水氣、濕氣進入或產生水氣凝結。

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。



圖示

A. **冷凍室**（若冰箱配備冷凍室）

食物在不同溫度的層架上存放的壽命

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）& 蔬菜	1個月	8-12個月	12個月
肉類、火腿、香腸 烤肉（豬、牛、羊） 肉排或排骨（豬、牛、羊）	1個月	2個月 8-12個月 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（冰淇淋不建議）
禽類（雞、火雞）	1個月	5-7個月	9個月

食物在不同溫度的層架上存放的壽命

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（取決於型號）

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。

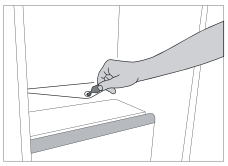
遇電力中斷時

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

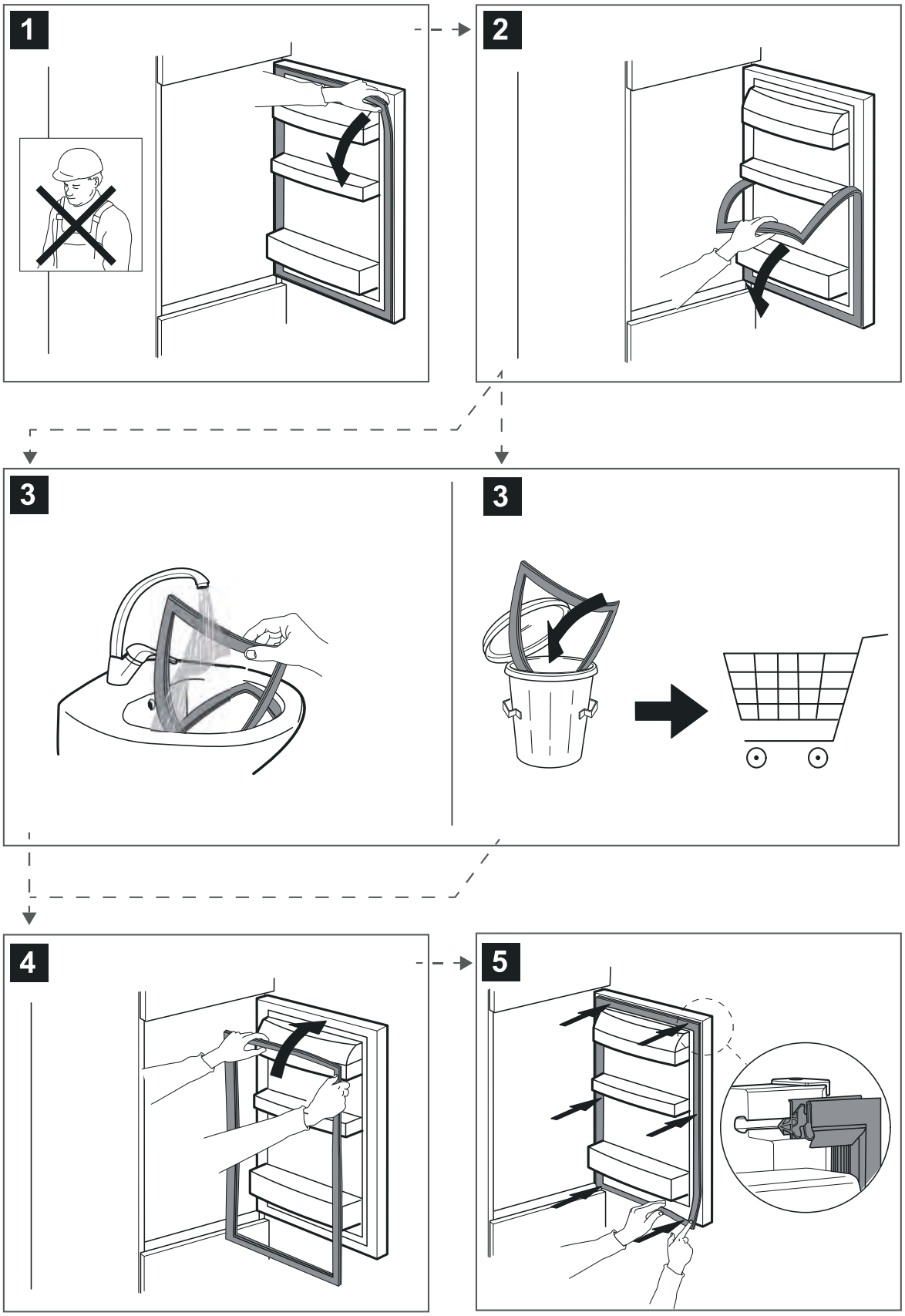
進行任何清潔或保養操作前，請先將本家電的電源拔掉或將電源切斷。
切勿使用研磨劑。請勿用易燃性液體清潔冰箱零件。
請勿使用蒸氣清潔機。
按鈕及控制面板顯示幕不可用酒精或酒精衍生物質清潔，請用乾燥的軟布擦拭即可。

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



400011398438