

# User Manual

---

# USER MANUAL

---

## INDEX

<b>Use &amp; Care guide</b> .....	<b>2</b>
<b>General Information</b> .....	<b>2</b>
LED light .....	2
Light systems (depending on the model) .....	2
Shelves and door balconies .....	2
Door .....	2
<b>How to use the appliance</b> .....	<b>3</b>
First time use .....	3
Refrigerator compartment and food storage .....	3
How to store fresh food and beverages .....	3
Freezer compartment and food storage .....	3
Removing the freezer drawer container .....	3
Tips for freezing and storing fresh food .....	3
Frozen food: shopping tips .....	4
Food shelf life at different temperatures .....	4
Functional sounds .....	4
Recommendation in case of no use of the appliance .....	5
<b>Cleaning and maintenance</b> .....	<b>6</b>
<b>Gasket replacement</b> .....	<b>7</b>
<b>After-sales service</b> .....	<b>8</b>


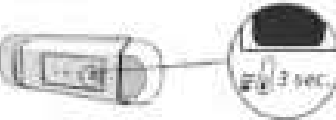
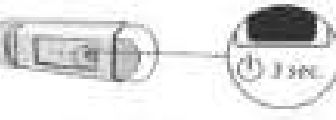




## General Information

### LED light

If the LED light system does not work, please contact the Service to replace it.

**Important:** The refrigerator compartment light switches on when the refrigerator door is opened. If the door is kept open for more than 8 minutes the light will be automatically switched off.

### Light systems (depending on the model)

	<p>This product contains a light source of energy efficiency class F</p>
	<p>This product contains a light source of energy efficiency class G</p>
	<p>This product contains a light source of energy efficiency class G</p>
	<p>This product contains a light source of energy efficiency class G</p>
	<p>This product contains a light source of energy efficiency class G</p>
	<p>This product contains a light source of energy efficiency class F</p>
	<p>This product contains a light source of energy efficiency class G</p>

### Shelves and door balconies

All shelves, flaps and pull-out baskets are removable. The quantity of those components can differ dependently on the model.

### 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. Is recommended to reverse door swing by two persons. Follow instruction in **Installation Guide**.

# How to use the appliance

## First time use

After installation, wait at least two hours before connecting the appliance to the power supply. Once connected, it will start working automatically. The ideal temperature settings are preset from the factory. After turning the appliance on, wait 4-6 hours for it to reach the correct food storage temperature.

## 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 natural circulation of air in the refrigerator compartment results in zones with different temperatures. Insufficient ventilation results in an increase in energy consumption and reduction of the refrigerating performance.

## How to store fresh food and beverages

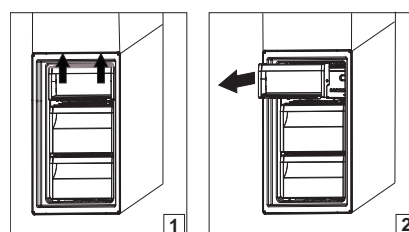
Foods which give off a large amount ethylene gas (apples, apricots, pears, peaches, avocado, figs, prunes, blueberries, mellons, beans) and those that are sensitive to this gas, such as fruit vegetables and salad, should always be separated or wrapped so as not to reduce the storage life; for example 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).

## Freezer compartment and food storage

The freezer compartment allows for the storage of frozen food and the freezing of fresh food. The quantity of fresh food that can be frozen in a specific time period is indicated on the rating plate. Arrange the fresh food in the freezing area inside the freezer compartment, leaving enough space around it to allow air to circulate freely. Avoid fresh food to come into direct contact with frozen food. Load limits are determined by baskets, flaps, drawers, shelves etc. Make sure that these components can still close easily after loading. To optimize freezing speed and get more storage space, the freezer compartment can be used without the freezer drawers.

## Removing the freezer drawer container

- Open the freezer door.
- Pull the upper container upwards by the right and left corners (1).
- Remove the drawer (2).
- Install the upper container in the reverse order.



## Tips for freezing and storing fresh food

- We recommend to label and date all your frozen food. Adding a label will help you to identify foods and to know when they should be used before their quality deteriorates. Do not re-freeze defrosted food.
- Before freezing, wrap and seal fresh food in: aluminium foil, cling film, air and water-tight plastic bags, polythene containers with lids or freezer containers suitable for freezing fresh food.
- Food must be fresh, mature and of prime quality in order to obtain high quality frozen food.
- Fresh vegetables and fruit should preferably be frozen as soon as they are picked to maintain the full original nutritional value, consistency, colour and flavor. Some meat, especially game, should be hung before it is frozen.
- Always leave hot food to cool before placing in the freezer.
- Eat fully or partially defrosted foods immediately. Do not refreeze unless the food is cooked after it has thawed. Once cooked, the thawed food can be refrozen.
- Do not freeze bottles with liquid.

## Frozen food: shopping tips

When purchasing frozen food products:

- Ensure that the packaging is not damaged (frozen food in damaged packaging may have deteriorated). If the package is swollen or has damp patches, it may not have been stored under optimal conditions and defrosting may have already begun.
- When shopping, buy frozen foods at the end of your trip and transport them in a thermally insulated cool bag.
- Once at home, place the frozen foods immediately in the freezer.
- If food has defrosted even partially, do not refreeze it. Consume within 24 hours.
- Avoid or reduce temperature variations to the minimum. Respect the best-before date on the package.
- Always observe the storage information on the package.

## Food shelf life at different temperatures

FROZEN COMPARTMENT			
Product	Storage period (-12°C)	Recommended 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 recommended for ice cream)
Poultry (chicken-turkey)	1 month	5-7 months	9 months

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 recommended	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 recommended
Store vegetables and fruits (excluding tropical fruits and citrus)	15 days	10-12 days	4-7 days

## Functional sounds

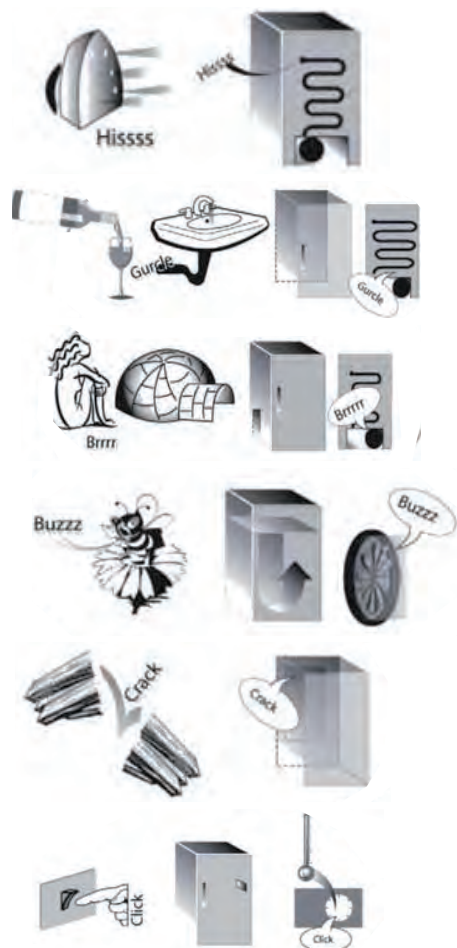
Sounds coming from your appliances are normal since it has a number of fans and engines to regulate performances that switch on and off automatically.

**Some of the functional sounds can be reduced through:**

- Leveling the appliance and installing it on an even surface.
- Separating and avoiding contact between the appliance and furniture.
- Checking if the internal components are correctly placed.
- Checking if bottles and containers are not in contact with each other.

**Some of the functional sounds you might hear**

1. A hissing sound when switching on the appliance for the first time or after a long pause.
2. A gurgling sound when refrigerant fluid enters into the pipes.
3. BRRR sound is from the compressor running.
4. Buzzing sound when water valve or fan start working.
5. A cracking sound when compressor starts.
6. The CLICK is from the thermostat which adjusts how often the compressor is running.

**Recommendation in case of no use of the appliance****In the event of non-use of the appliance**

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.**

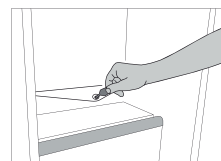
- ▶ Periodically clean the appliance with a cloth and a solution of lukewarm water and neutral detergent specifically for refrigerator interiors.
- ▶ Clean the outside of the appliance and the door seal with a damp cloth and dry with a soft cloth.
- ▶ Condenser placed in the rear of the appliance should be cleaned regularly using a vacuum cleaner.



### **Important:**

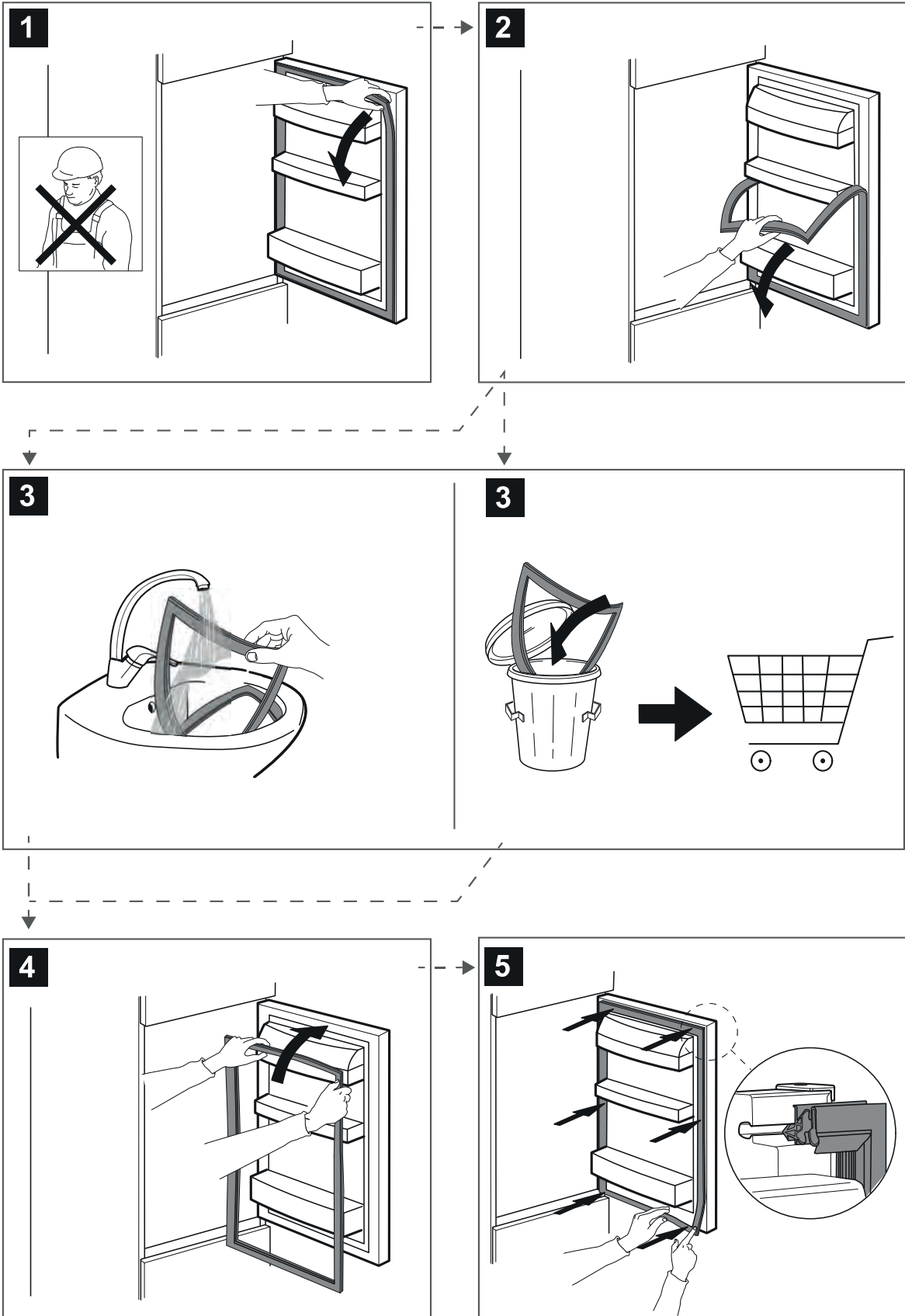
- ▶ The buttons and control panel display must not be cleaned with alcohol or alcohol-derived substances, but with a dry cloth.
- ▶ The refrigeration system pipes are located near the defrost pan and can become hot. Periodically clean them with a vacuum cleaner.

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 \*.



\* Available only on certain models

# Gasket replacement





## After-sales service

### BEFORE CALLING THE AFTER-SALES SERVICE

1. See if you can solve the problem by yourself with the help of the suggestions given in the **TROUBLESHOOTING**.
2. Switch the appliance off and back on again to see if the fault persists.

### IF AFTER THE ABOVE CHECKS THE FAULT STILL OCCURS, GET IN TOUCH WITH THE NEAREST AFTER-SALES SERVICE

To receive assistance, call the number shown on the warranty booklet.

When contacting our Client After sales service, always specify:

- a brief description of the fault;
- the type and exact model of the appliance;



- the service number (number after the word Service on the rating plate). The service number is also indicated on the guarantee booklet;
- your full address;
- your telephone number.

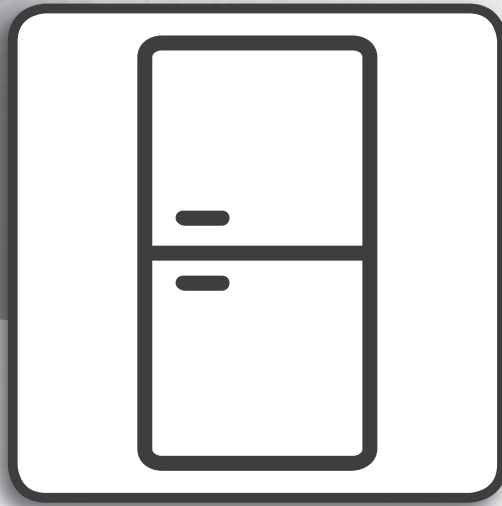


If any repairs are required, please contact an authorised aftersales service (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).

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



**400011498903**



## **Bedienungsanleitung**

---

# BEDIENUNGSANLEITUNG

---

## INDEX

<b>Gebrauchs- Anleitung</b> .....	<b>2</b>
<b>Allgemeine Informationen</b> .....	<b>2</b>
LED-Lampe .....	2
Lichtsysteme (modellabhängig) .....	2
Ablageflächen und Türablagen .....	2
Tür .....	2
<b>Bedienung des Gerätes</b> .....	<b>3</b>
Erster Gebrauch .....	3
Kühlfach und Lagerung von Lebensmitteln .....	3
Aufbewahren von frischen Lebensmitteln und Getränken .....	3
Gefrierfach und Lagerung von Lebensmitteln .....	3
Entnahme des Behälters des Gefrierfachs .....	3
Tipps zum Einfrieren und Lagern von frischen Lebensmitteln .....	4
Tiefkühlkost: Einkaufstipps .....	4
Haltbarkeit der Lebensmittel bei verschiedenen Temperaturen .....	4
Betriebsgeräusche .....	5
Empfehlungen bei Nichtgebrauch des Gerätes .....	6
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>7</b>
<b>Dichtungsaustausch</b> .....	<b>8</b>
<b>Kundendienst</b> .....	<b>9</b>


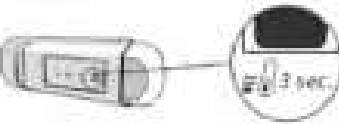
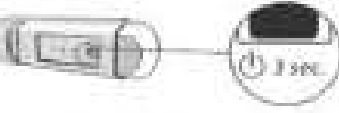



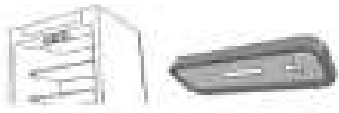
## Allgemeine Informationen

### LED-Lampe

Falls das LED-System nicht funktioniert, kontaktieren Sie bitte den Kundendienst, um es zu ersetzen.

**Wichtig:** Beim Öffnen der Kühlschranktür schaltet sich die Innenbeleuchtung ein. Falls die Tür mehr als 8 Minuten lang geöffnet bleibt, schaltet sich das Licht automatisch aus.

### Lichtsysteme (modellabhängig)

	Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse F
	Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G
	Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G
	Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G
	Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G
	Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse F
	Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G

### Ablageflächen und Türablagen

Alle Ablageflächen, Klappen und herausziehbaren Körbe lassen sich herausnehmen. Die Anzahl dieser Komponenten kann je nach Modell unterschiedlich sein.

### 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. Es wird empfohlen, den Türanschlag zu zweit zu wechseln. Befolgen Sie die Anweisungen in der **Installationsanleitung**.

# Bedienung des Gerätes

## Erster Gebrauch

Warten Sie nach der Installation mindestens zwei Stunden, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen. Nachdem es angeschlossen wurde, beginnt es automatisch zu arbeiten. Die idealen Temperatureinstellungen sind werkseitig voreingestellt. Warten Sie nach dem Einschalten des Geräts 4-6 Stunden, bis es die korrekte Lagertemperatur für Lebensmittel erreicht.

## 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 natürliche Luftzirkulation im Kühlschranksinneren führt zu unterschiedlichen Temperaturzonen. Eine unzureichende Belüftung führt zu einem erhöhten Energieverbrauch und zur Verringerung der Kühlleistung.

## Aufbewahren von frischen Lebensmitteln und Getränken

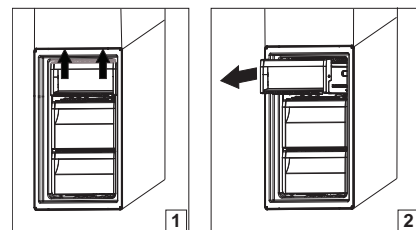
Lebensmittel, die eine große Menge an Ethylengas abgeben (Äpfel, Aprikosen, Birnen, Pfirsiche, Avokado, Feigen, Pflaumen, Heidelbeeren, Melonen, Bohnen) und solche, die empfindlich darauf reagieren, wie Obst, Gemüse und Salat, müssen immer getrennt voneinander oder verpackt aufbewahrt werden, um die 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 Kühlschranksinneren 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.

## Gefrierfach und Lagerung von Lebensmitteln

Das Gefrierfach ermöglicht die Aufbewahrung von Tiefkühlkost und das Einfrieren frischer Lebensmittel. Die Menge an Lebensmitteln, die innerhalb eines spezifischen Zeitraums eingefroren werden kann, ist auf dem Typenschild angegeben. Platzieren Sie frische Lebensmittel im Einfrierbereich des Gefrierfachs und lassen Sie dabei rundherum ausreichend Platz für die Luftzirkulation. Vermeiden Sie, dass frische Lebensmittel in direkten Kontakt mit bereits gefrorenen Lebensmitteln kommen. Beladegrenzen werden durch Körbe, Klappen, Schubladen, Ablageflächen usw. bestimmt. Stellen Sie sicher, dass diese Komponenten nach dem Einräumen noch einfach schließen. Um die optimale Gefriereschwindigkeit zu erzielen und mehr Stauraum zu erhalten, kann das Gefrierfach auch ohne die Schubfächer des Gefrierbaus verwendet werden.

## Entnahme des Behälters des Gefrierfachs

- Öffnen Sie die Tür des Gefrierfachs.
- Ziehen Sie den oberen Behälter an den rechten und linken Ecken nach oben (1).
- Entleeren Sie die Schublade (2).
- Bauen Sie den oberen Behälter in umgekehrter Reihenfolge ein.



## Tipps zum Einfrieren und Lagern von frischen Lebensmitteln

- Wir empfehlen, dass Sie all Ihre gefrorenen Lebensmittel mit Namen und Datum versehen. Die Verwendung von Aufklebern kann Ihnen dabei helfen, Lebensmittel zu kennzeichnen und festzustellen, bis wann diese verwendet werden müssen, bevor deren Qualität nachlässt. Frieren Sie aufgetaute Lebensmittel nicht erneut ein.
- Vor dem Einfrieren frische Lebensmittel unter Verwendung von Folgendem verpacken: Alufolie, Frischhaltefolie, luft- und wasserdichte Kunststoffbeutel, Kunststoffbehälter mit Deckeln oder Gefrierbehälter, die zum Einfrieren frischer Lebensmittel geeignet sind.
- Für hochwertige gefrorene Lebensmittel müssen die Lebensmittel frisch, reif und von guter Qualität sein.
- Frisches Obst und Gemüse muss möglichst gleich nach der Ernte eingefroren werden, um seinen vollen Nährwert, seine Konsistenz, seine Farbe und seinen Geschmack zu erhalten. Manche Fleischsorten, vor allem Wild, müssen vor dem Einfrieren abgehangen werden.
- Heiße Lebensmittel stets abkühlen lassen, bevor diese in das Gefrierfach geben werden.
- Verbrauchen Sie teilweise aufgetaute Lebensmittel sofort. Frieren Sie nichts erneut ein, es sei denn, es wurde nach dem Auftauen gegart. Falls aufgetaute Lebensmittel gekocht werden, können sie danach wieder eingefroren werden.
- Keine Flaschen mit Flüssigkeiten einfrieren.

## Tiefkühlkost: Einkaufstipps

Beim Kauf von Tiefkühlkost:

- Sicherstellen, dass die Verpackung nicht beschädigt ist (gefrorene Lebensmittel in beschädigter Verpackung sind möglicherweise verdorben). Ist die Verpackung aufgebläht oder feucht, wurden die Lebensmittel nicht optimal gelagert, und sind bereits angetaut.
- Tiefkühlkost am Ende des Einkaufs besorgen und diese in einer wärmeisolierten Kühltasche transportieren.
- Die Tiefkühlkost sofort in das Gefrierfach legen, sobald Sie zu Hause angekommen sind.
- Lebensmittel nicht erneut einfrieren, auch wenn sie nur teilweise angetaut sind. Verzehren Sie diese innerhalb von 24 Stunden.
- Temperaturschwankungen vermeiden oder diese auf ein Minimum beschränken. Beachten Sie das aufgedruckte Mindesthaltbarkeitsdatum.
- Beachten Sie stets die aufgedruckten Lagerungsinformationen.

## 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

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

## Betriebsgeräusche

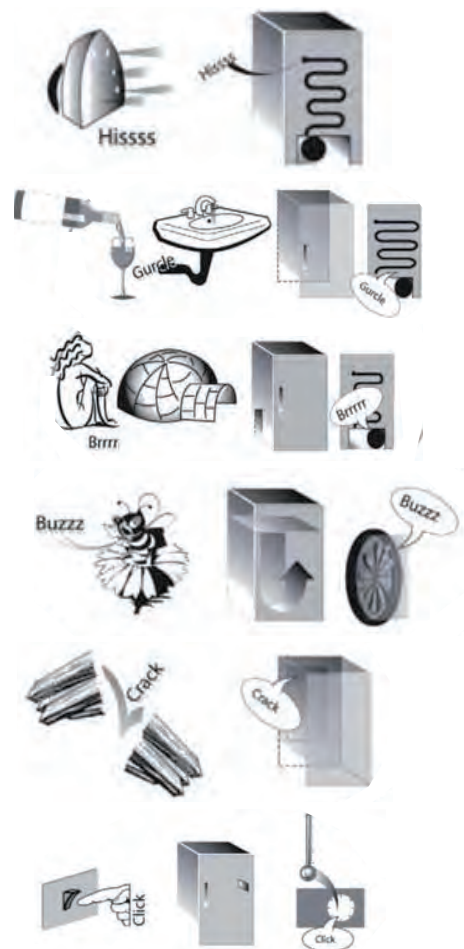
Es ist normal, wenn Geräusche aus Ihrem Gerät kommen, da es mit mehreren Gebläsen und mit Motoren zur Leistungsregelung ausgestattet ist, die automatisch aus- und eingeschaltet werden.

**Manche der Betriebsgeräusche können folgendermaßen reduziert werden:**

- Das Gerät ausnivellieren und es auf einem ebenen Untergrund installieren.
- Einen Kontakt zwischen Gerät und Möbelstücken vermeiden.
- Überprüfen, dass alle inneren Komponenten korrekt platziert sind.
- Überprüfen, dass sich Flaschen und Behälter nicht berühren.

### Möglicherweise hörbare Betriebsgeräusche

1. Zischgeräusch beim ersten Einschalten oder nach einer langen Betriebspause.
2. Ein Gluckern, wenn Kältemittel in die Leitungen fließt.
3. BRRR Geräusch kommt vom laufenden Kompressor.
4. Ein Summen, wenn Wasserventil oder Gebläse anlaufen.
5. Ein Knackgeräusch, wenn der Kompressor startet.
6. Das KLICKEN kommt vom Thermostat, der einstellt, wie oft der Kompressor läuft.



---

## 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 entflammaren Flüssigkeiten.**

**Keine Dampfreiniger verwenden.**

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

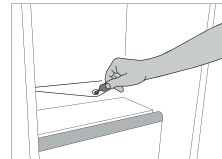
- ▶ Reinigen Sie das Gerät regelmäßig mit einem Tuch und einer Lösung aus warmem Wasser und speziellem Neutralreiniger für Kühlschränke.
- ▶ Reinigen Sie das Äußere des Gerätes und die Türdichtung mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie mit einem weichen Tuch nach.
- ▶ Der Kondensator auf der Geräterückseite sollte regelmäßig mit einem Staubsauger gereinigt werden.



### **Wichtig:**

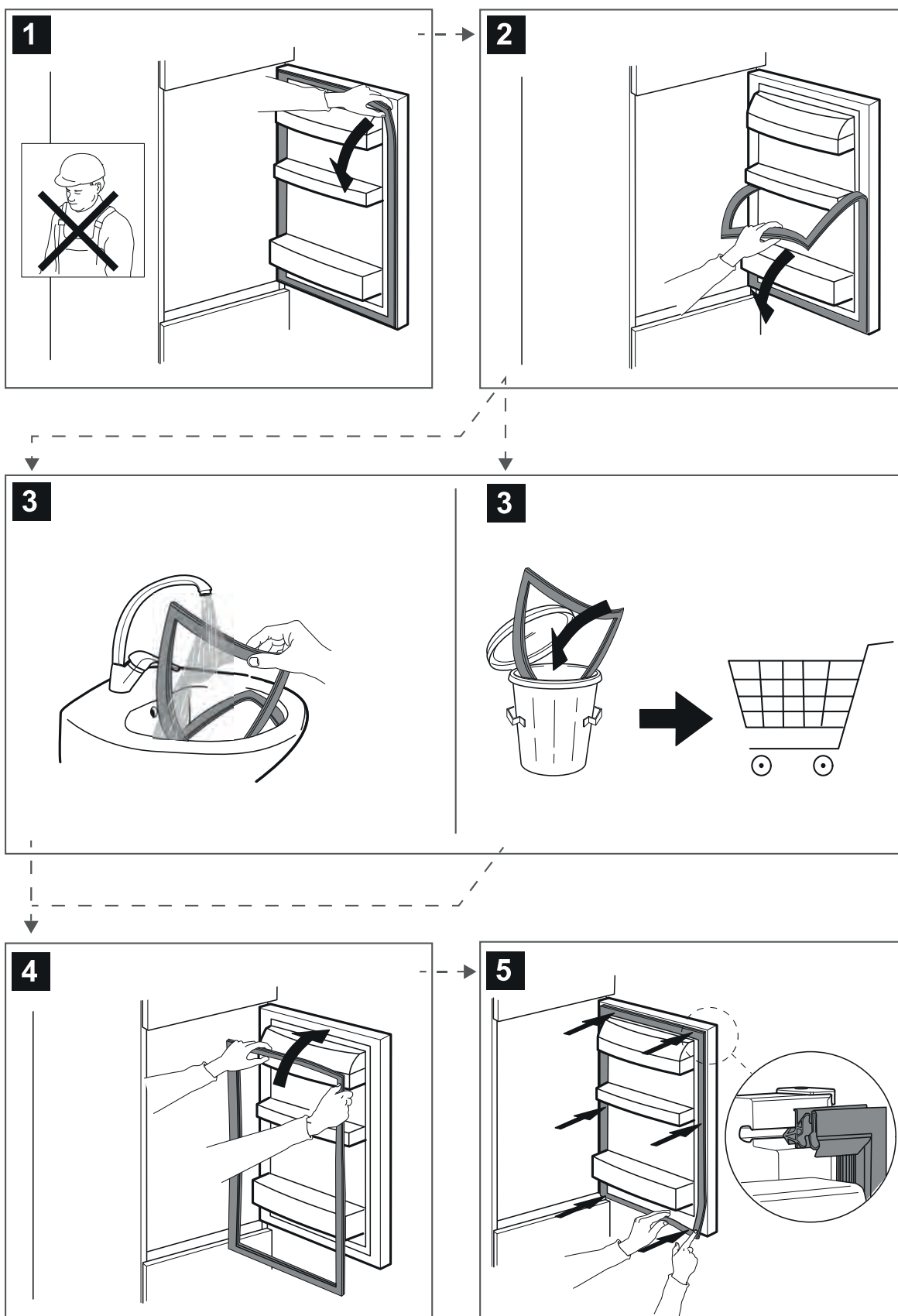
- ▶ Tasten und Bedientafel dürfen nicht mit Alkohol oder alkoholischen Substanzen gereinigt werden. Verwenden Sie nur ein trockenes Tuch.
- ▶ Die Leitungen des Kältemittelkreislaufs befinden sich in der Nähe der Tauwasserschale und können sehr heiß werden. Reinigen Sie sie regelmäßig mit einem Staubsauger.

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



\*nur für bestimmte Modelle erhältlich

# Dichtungsaustausch



# Kundendienst

## VOR ANRUFEN DES KUNDENDIENSTS

1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der in **ANLEITUNG ZUR FEHLERSUCHE** beschriebenen Ratschläge selbst zu beheben.
2. Das Gerät aus und wieder einschalten, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

## FALLS DIE STÖRUNG NACH DEN VORSTEHEND BESCHRIEBENEN KONTROLLEN WEITER BESTEHT, WENDEN SIE SICH BITTE AN DEN NÄCHSTEN KUNDENSERVICE

Für Unterstützung, bitte die Nummer auf dem Garantieheft anrufen.

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, immer die folgenden Angaben machen:

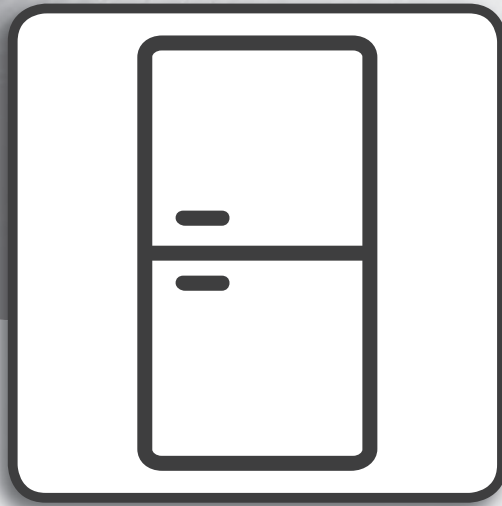
- Eine kurze Beschreibung der Störung,
- Gerätetyp und Modellnummer;
- Servicenummer (Nummer nach dem Wort „Service“ auf dem Typenschild). Die Servicenummer finden Sie auch auf dem Garantieheft,
- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer.

Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an den autorisierten Kundenservice (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine fachgerechte Reparatur durchgeführt wird).

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



**400011498903**



## **Manuel de l'utilisateur**

---

# MANUEL DE L'UTILISATEUR

---

## INDEX

<b>Guide d'utilisation et d'entretien</b> .....	<b>2</b>
<b>Informations générales</b> .....	<b>2</b>
Éclairage à LED .....	2
Systèmes d'éclairage (en fonction du modèle) .....	2
Étagères et balcons de portes .....	2
Porte .....	2
<b>Comment utiliser l'appareil</b> .....	<b>3</b>
Première utilisation .....	3
Compartiment du réfrigérateur et conservation des aliments .....	3
Comment conserver des aliments frais et des boissons .....	3
Compartiment du congélateur et conservation des aliments .....	3
Retirer le récipient du bac du congélateur .....	3
Conseils pour la congélation et la conservation d'aliments frais .....	4
Produits surgelés : conseils pour l'achat .....	4
Durée de vie utile des aliments à différentes températures .....	4
Bruits fonctionnels .....	5
Recommandation si l'appareil n'est pas utilisé .....	5
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>6</b>
<b>Remplacement du joint</b> .....	<b>7</b>
<b>Service après-vente</b> .....	<b>8</b>


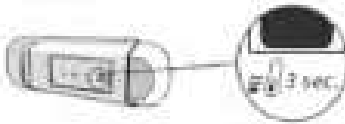
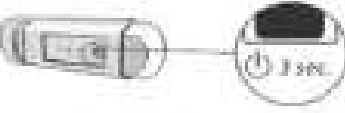



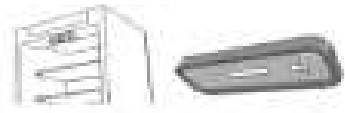
## Informations générales

### Éclairage à LED

Si le système d'éclairage LED ne fonctionne pas, contactez le Service Après-vente pour le remplacer.

**Important :** L'éclairage du compartiment réfrigérateur s'allume à l'ouverture de la porte. Si la porte est laissée ouverte pendant plus de 8 minutes, l'ampoule s'éteint automatiquement.

### Systèmes d'éclairage (en fonction du modèle)

	Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique F
	Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G
	Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G
	Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G
	Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G
	Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique F
	Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G

### Étagères et balcons de portes

Les tablettes, rabats et paniers coulissants sont amovibles. La quantité de ces composants peut différer en fonction du modèle.

### 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. Il est recommandé que deux personnes effectuent l'opération d'inversement du sens d'ouverture de la porte. 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. Une fois branché, il commencera à fonctionner automatiquement. Les réglages de la température idéale sont pré-réglés en usine. Après avoir allumé l'appareil, attendre 4-6 heures pour qu'il atteigne la température correcte pour la conservation des aliments.

## 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

La circulation naturelle de l'air dans le compartiment réfrigérateur conduit à des zones de températures différentes. Une aération insuffisante conduit à une augmentation de la consommation d'énergie et à une réduction des performances de réfrigération.

## Comment conserver des aliments frais et des boissons

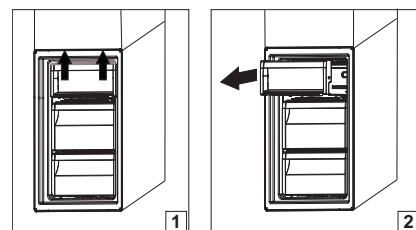
Les aliments qui produisent une grande quantité de gaz éthylène (pommes, abricots, pêches, avocats, figes, prunes, bleuets, melons, fèves) et ceux qui ne réagissent pas bien à ce gaz (fruits, légumes, salades) devraient toujours être séparés ou emballés pour ne pas réduire leur durée de conservation ; par exemple, n'entrez 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).

## Compartiment du congélateur et conservation des aliments

Le compartiment congélateur permet une conservation de longue durée d'aliments congelés et la congélation d'aliments frais. La quantité d'aliments frais pouvant être congelés en 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. Évitez de faire entrer les aliments frais en contact direct avec les aliments congelés. Les limites de charge sont déterminées par des paniers, des volets, des tiroirs, des tablettes, etc. Assurez-vous que ces composants peuvent toujours se fermer facilement après avoir été chargés. Pour optimiser la vitesse de congélation et obtenir davantage de place, le compartiment congélateur peut être utilisé sans les tiroirs.

## Retirer le récipient du bac du congélateur

- Ouvrez la porte du congélateur.
- Soulevez le récipient supérieur en le tenant par les coins droit et gauche (1).
- Enlevez le bac (2).
- Installez le récipient supérieur dans l'ordre inverse.



## Conseils pour la congélation et la conservation d'aliments frais

- Nous vous conseillons d'étiqueter et de dater tous vos produits surgelés. Le fait d'ajouter une étiquette vous aidera à identifier les aliments et à savoir à quel moment les utiliser avant que leur qualité ne se détériore. Ne recongelez pas les aliments décongelés.
- Avant la congélation, emballez et scellez les aliments frais dans : du papier aluminium, du film étirable, des sacs sous vide, des récipients en polyéthylène avec couvercle ou des récipients de congélation adaptés à la congélation d'aliments frais.
- Les aliments doivent être frais et de premier choix afin de garantir une congélation optimale.
- Il est préférable de congeler les fruits et légumes frais immédiatement après leur cueillette afin de préserver leur valeur nutritive, leur consistance, leur couleur, et leur goût d'origine. Certaines viandes, notamment le gibier, doivent être suspendues avant d'être congelées.
- Toujours laisser les aliments chauds refroidir avant de les placer dans le congélateur.
- Consommez immédiatement les aliments décongelés ou partiellement décongelés. Ne recongelez pas un aliment déjà congelé à moins que vous ne l'ayez préalablement cuisiné. Une fois cuisiné, vous pouvez le recongeler.
- Ne congelez pas des bouteilles remplies de liquide.

## Produits surgelés : conseils pour l'achat

Lorsque vous achetez des produits surgelés :

- Veillez à ce que l'emballage ne soit pas endommagé (les produits surgelés dans un emballage endommagé peuvent s'être détériorés). Si l'emballage est gonflé ou présente des taches humides, il se peut que le produit n'ait pas été conservé dans des conditions optimales et que la décongélation ait déjà commencé.
- Lorsque vous faites vos courses, achetez les produits congelés à la fin et transportez-les dans un sac isotherme.
- Une fois à la maison, placez immédiatement les produits surgelés dans le congélateur.
- Si les aliments se sont décongelés, ne serait-ce que partiellement, ne les recongelez pas. Consommez-les dans les 24 heures.
- Évitez les variations de températures ou réduisez-les le plus possible. Respectez les dates de péremption figurant sur les emballages.
- Respectez toujours les informations de conservation sur l'emballage.

## 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

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

**Bruits fonctionnels**

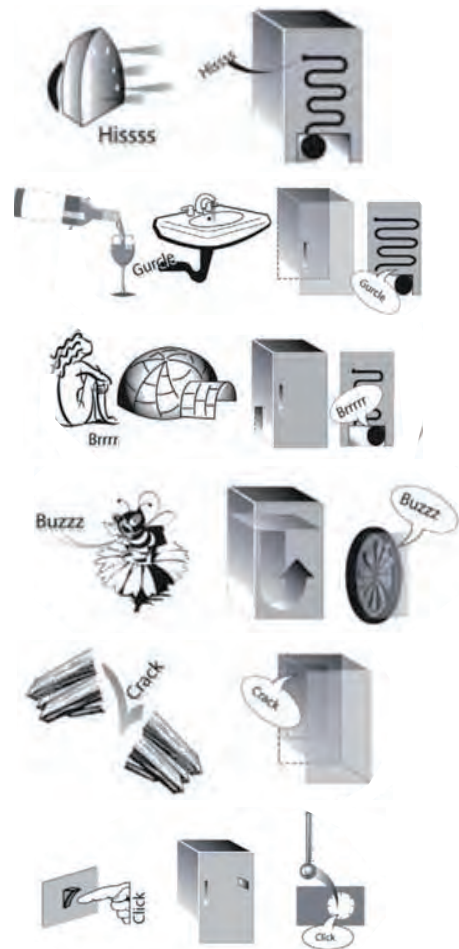
Les bruits provenant de votre appareil sont tout à fait normaux. Votre appareil est en effet doté de ventilateurs et de moteurs qui contrôlent automatiquement la mise sous et hors tension.

**Pour réduire certains bruits fonctionnels, vous pouvez :**

- Nivelier l'appareil et l'installer sur une surface plane.
- Séparer et éviter le contact entre l'appareil et les meubles adjacents.
- Vérifier si les composants internes sont correctement placés.
- Vérifier si les bouteilles et récipients ne sont pas en contact les uns avec les autres.

**Votre appareil peut émettre les bruits de fonctionnement suivants**

1. Un sifflement la première fois que vous mettez l'appareil en marche ou après une interruption de fonctionnement prolongée.
2. Un gargouillement quand le fluide réfrigérant s'écoule dans les tuyaux.
3. Un grondement qui correspond au fonctionnement du compresseur.
4. Un bourdonnement lorsque le robinet d'eau ou le ventilateur se met en marche.
5. Un craquement lorsque le compresseur se met en marche.
6. Le CLIC vient du thermostat qui ajuste la fréquence de fonctionnement du compresseur.



**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.**

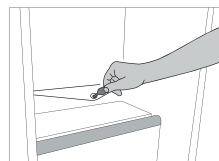
- ▶ Nettoyez régulièrement l'appareil avec un chiffon et une solution d'eau tiède et de détergent neutre spécifique au nettoyage des parois internes du réfrigérateur.
- ▶ Nettoyez les parois externes de l'appareil et le joint de porte avec un chiffon humide et séchez-les avec un chiffon doux.
- ▶ Le condensateur situé à l'arrière de l'appareil doit être nettoyé régulièrement avec un aspirateur.



### **Important :**

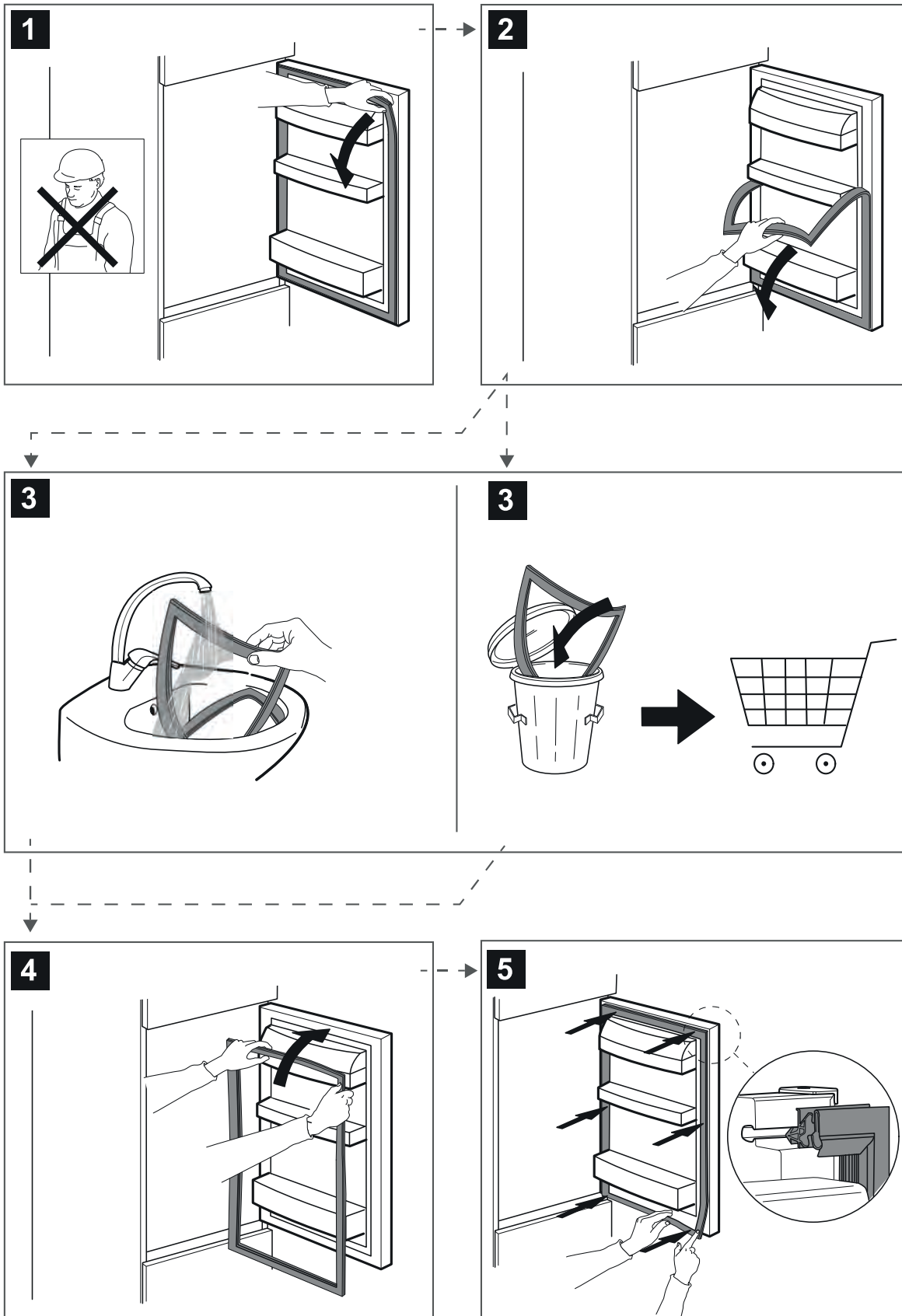
- ▶ Ne nettoyez pas les touches et l'affichage du bandeau de commande avec de l'alcool et des substances dérivées, mais avec un chiffon sec.
- ▶ Les tuyaux du système de réfrigération sont situés près du bac de dégivrage et peuvent devenir chauds. Nettoyez-les régulièrement avec un aspirateur.

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 \*.



\* Disponible uniquement sur certains modèles

# Remplacement du joint



## Service après-vente

### LA PORTE EST VERROUILLÉE, AVEC OU SANS

1. Vérifiez en premier lieu si vous pouvez remédier au problème à l'aide des suggestions de la section **DÉPANNAGE**.
2. Éteignez l'appareil et rallumez-le pour voir si la panne persiste.

### SI LE PROBLÈME PERSISTE TOUJOURS APRÈS LES VÉRIFICATIONS PRÉCÉDENTES, CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE LE PLUS PRÈS

Pour obtenir de l'aide, appelez le numéro indiqué sur le livret de garantie.

Lorsque vous contactez notre Service Après-vente, toujours préciser :

- une brève description du problème ;
- le type et le modèle exact de l'appareil ;



- le numéro de service (numéro après le mot Service sur la plaque signalétique). Le numéro de série est également disponible dans le livret de garantie ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

**SERVICE** 0000 000 00000

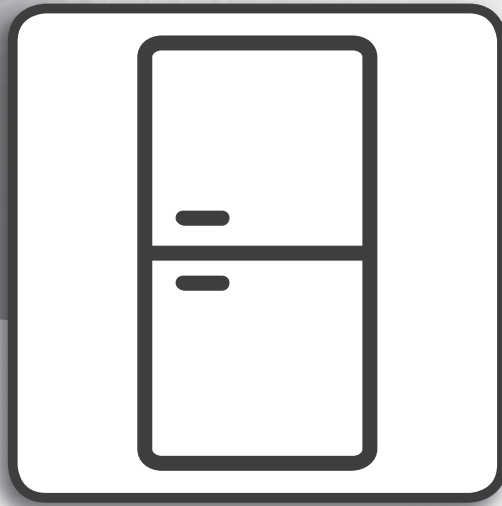


Si des réparations sont nécessaires, veuillez contacter un service après-vente agréé (vous aurez ainsi la garantie que des pièces d'origines sont utilisées et que la réparation est effectuée correctement).

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



**400011498903**



**Handleiding**

---

# HANDLEIDING

---

## INDEX


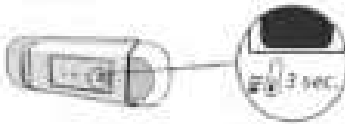
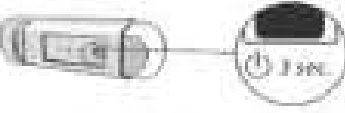



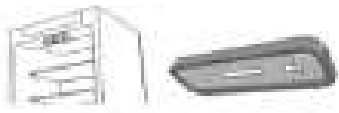
<b>Gebruiks- en Onderhoudsgids</b> .....	<b>2</b>
<b>Algemene informatie</b> .....	<b>2</b>
LED-lampje .....	2
Lichtsystemen (afhankelijk van het model) .....	2
Schabben en deurbalkons .....	2
Deur .....	2
<b>Gebruik van het apparaat</b> .....	<b>3</b>
Eerste gebruik .....	3
Koelvak en bewaren voedsel .....	3
Verse etenswaren en dranken bewaren .....	3
Diepvriescompartiment en bewaren voedsel .....	3
Verwijderen van de vriesladecontainer .....	3
Tips voor het invriezen en bewaren van verse levensmiddelen .....	3
Diepgevroren etenswaar: winkeltips .....	4
Houdbaarheidsperiode voedingsmiddelen bij verschillende temperaturen .....	4
Functionele geluiden .....	5
Aanbevelingen wanneer het apparaat niet wordt gebruikt .....	5
<b>Reinigen en onderhoud</b> .....	<b>6</b>
<b>Vervanging afdichting</b> .....	<b>7</b>
<b>Er is te veel wasmiddel gebruikt</b> .....	<b>8</b>

## Algemene informatie

### LED-lampje

Als het LED verlichtingssysteem niet werkt neem dan contact op met de Consumentenservice om het te laten vervangen.  
**Belangrijk:** De binnenverlichting van het koelkastcompartiment gaat branden wanneer de deur van de koelkast geopend wordt. Als de deur langer dan 8 minuten geopend blijft, wordt de verlichting automatisch uitgeschakeld.

### Lichtsystemen (afhankelijk van het model)

	Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse F
	Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G
	Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G
	Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G
	Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G
	Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse F
	Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G

### Schabben en deurbalkons

Alle schabben, kleppen en schuifmandjes zijn uitneembaar. Het aantal van deze componenten kan per model verschillen.

### 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. Het wordt aanbevolen om de scharnierzijde van de deur met twee personen om te keren. Volg de instructies in **Installatiegids**.

## Gebruik van het apparaat

### Eerste gebruik

Na de installatie, dient u minstens twee uren te wachten vooraleer het apparaat aan te sluiten op het stopcontact. Eenmaal verbonden, begint het automatisch te werken. De ideale temperatuurinstellingen zijn af fabriek vooraf ingesteld. Wacht na het inschakelen van het apparaat 4-6 uur totdat het de juiste bewaartemperatuur heeft bereikt.

### 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

De natuurlijke circulatie van lucht in het koelvak resulteert in zones met verschillende temperaturen. Onvoldoende ventilatie resulteert in een hoger energieverbruik en lagere koelprestaties.

### Verse etenswaren en dranken bewaren

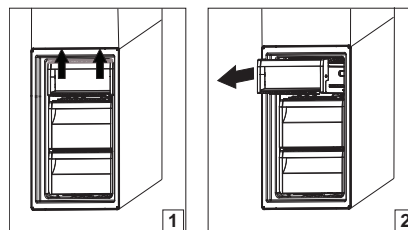
Levensmiddelen die een grote hoeveelheid ethyleengas afgeven en de levensmiddelen die gevoelig zijn voor dit gas, zoals fruit, groenten en salade, moeten altijd worden zodanig worden gescheiden of verpakt dat de houdbaarheid niet achteruit gaat; bijvoorbeeld geen tomaten samen met kiwi's of kool bewaren. 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).

### Diepvriescompartiment en bewaren voedsel

Met het diepvriescompartiment kan bevroren voedsel worden bewaard en kunnen verse voedingswaren worden ingevroren. De hoeveelheid verse voedingswaren die in een bepaalde periode 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 er rond zodat de lucht kan circuleren. Voorkom dat vers voedsel in direct contact komt met bevroren voedsel. De laadlimieten zijn bepaald door manden, flappen, lades, schappen enz. Zorg ervoor dat deze onderdelen nog altijd gemakkelijk kunnen sluiten na het laden. Voor meer opslagcapaciteit en om sneller in te vriezen, kan het diepvriescompartiment zonder de laden worden gebruikt.

### Verwijderen van de vriesladecontainer

- Open de vriezerdeur.
- De bovenste container aan de rechter- en linkerhoeken naar boven trekken (1).
- De lade verwijderen (2).
- De bovenste container in de omgekeerde volgorde installeren.



### Tips voor het invriezen en bewaren van verse levensmiddelen

- Er wordt aanbevolen om al uw ingevroren levensmiddelen van een label en datum te voorzien. Door een label aan te brengen kunt u levensmiddelen makkelijker herkennen en weet u wanneer deze gebruikt moet worden voordat de kwaliteit ervan afneemt. Vries ontdooide levensmiddelen niet opnieuw in.
- Alvorens verse levensmiddelen in te vriezen dient u het te wikkelen en verzegelen in: aluminiumfolie, plastic folie, lucht- en waterdichte plastic zakken, polytheen containers met deksel of diepvriescontainers die geschikt zijn voor het invriezen van verse levensmiddelen.
- De levensmiddelen moeten vers, rijp en van een zeer goede kwaliteit zijn.
- Vries verse groenten en fruit zo mogelijk direct na de oogst in, om de voedingsstoffen, de consistentie, de kleur en de smaak te behouden. Enkele vleessoorten (vooral wild) moeten worden opgehangen voordat deze worden ingevroren.
- Laat warme levensmiddelen altijd afkoelen voordat u ze in de vriezer legt.



- Ontdooide of gedeeltelijk ontdooide levensmiddelen moeten onmiddellijk worden geconsumeerd. Vries ze niet opnieuw in, tenzij het voedsel na het ontdooien gekookt is. Nadat het gekookt is, mag het opnieuw worden ingevroren.
- Flessen met vloeistof mogen niet worden ingevroren.

## Diepgevroren etenswaar: winkeltips

Bij de aankoop van diepvriesproducten moet u op de volgende punten letten:

- Controleer of de verpakking niet beschadigd is (diepgevroren levensmiddelen in beschadigde verpakkingen kan een verminderde kwaliteit hebben). Indien de verpakking bol staat of vochtplekken heeft, werd het mogelijk niet bij optimale omstandigheden bewaard en het ontdooien is mogelijk al begonnen.
- Koop tijdens het winkelen bevroren voedsel aan het einde van uw trip en vervoer het in een thermisch geïsoleerde koeltas.
- Leg bij thuiskomst het bevroren voedsel onmiddellijk in de vriezer.
- Als het voedsel ook maar gedeeltelijk is ontdooid, vries het niet opnieuw in. Eet binnen 24 uur op.
- Voorkom temperatuurschommelingen of beperk tot een minimum. De uiterste houdbaarheidsdatum op de verpakking moet worden gerespecteerd.
- Houd steeds rekening met de opslaginformatie op de verpakking.

## 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

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
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

## Functionele geluiden

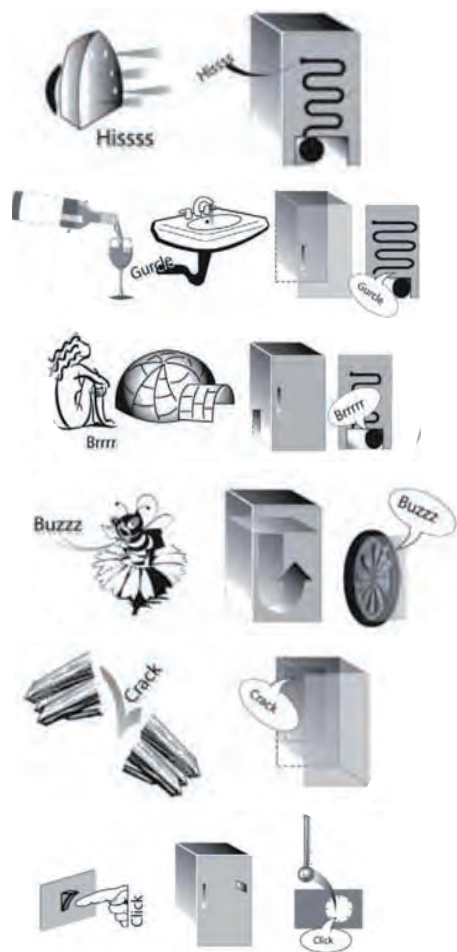
Geluiden afkomstig van het apparaat zijn normaal, omdat er een aantal ventilatoren en motoren voor het regelen van prestaties aanwezig zijn die automatisch worden in- en uitgeschakeld.

### Een aantal functionele geluiden kunnen worden verminderd door middel van:

- Optillen van het apparaat en op een egaal oppervlak installeren.
- Scheiden en vermijden van contact tussen het apparaat en meubilair.
- Controleren of de interne onderdelen correct zijn geplaatst.
- Controleren of de flessen en houders niet tegen elkaar komen.

### Een aantal functionele geluiden die u zou kunnen horen

1. Een siggeluid bij het voor de eerste keer of na een lange pauze inschakelen van het apparaat.
2. Een borrelgeluid wanneer koelmiddel de leidingen instroomt.
3. BRRR-geluid van de compressor die loopt.
4. Een zoemgeluid wanneer de waterklep of de ventilator begint te werken.
5. Een kraakgeluid wanneer de compressor start.
6. De KLIK is van de thermostaat die afstelt hoe vaak de compressor draait.



## 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.

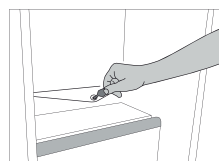
- ▶ Reinig het apparaat regelmatig met een doek en een oplossing van lauw water en een neutraal schoonmaakmiddel, speciaal voor de binnenkant van koelkasten.
- ▶ Reinig de buitenkant en de deurafdichting met een vochtige doek en droog ze af met een zachte doek.
- ▶ De condensor aan de achterkant van het apparaat moet regelmatig met behulp van een stofzuiger worden schoongemaakt.



### Belangrijk:

- ▶ 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.
- ▶ De buizen van het koelsysteem zitten in de buurt van de ontdooibak en kunnen heet worden. Maak ze regelmatig schoon met een stofzuiger.

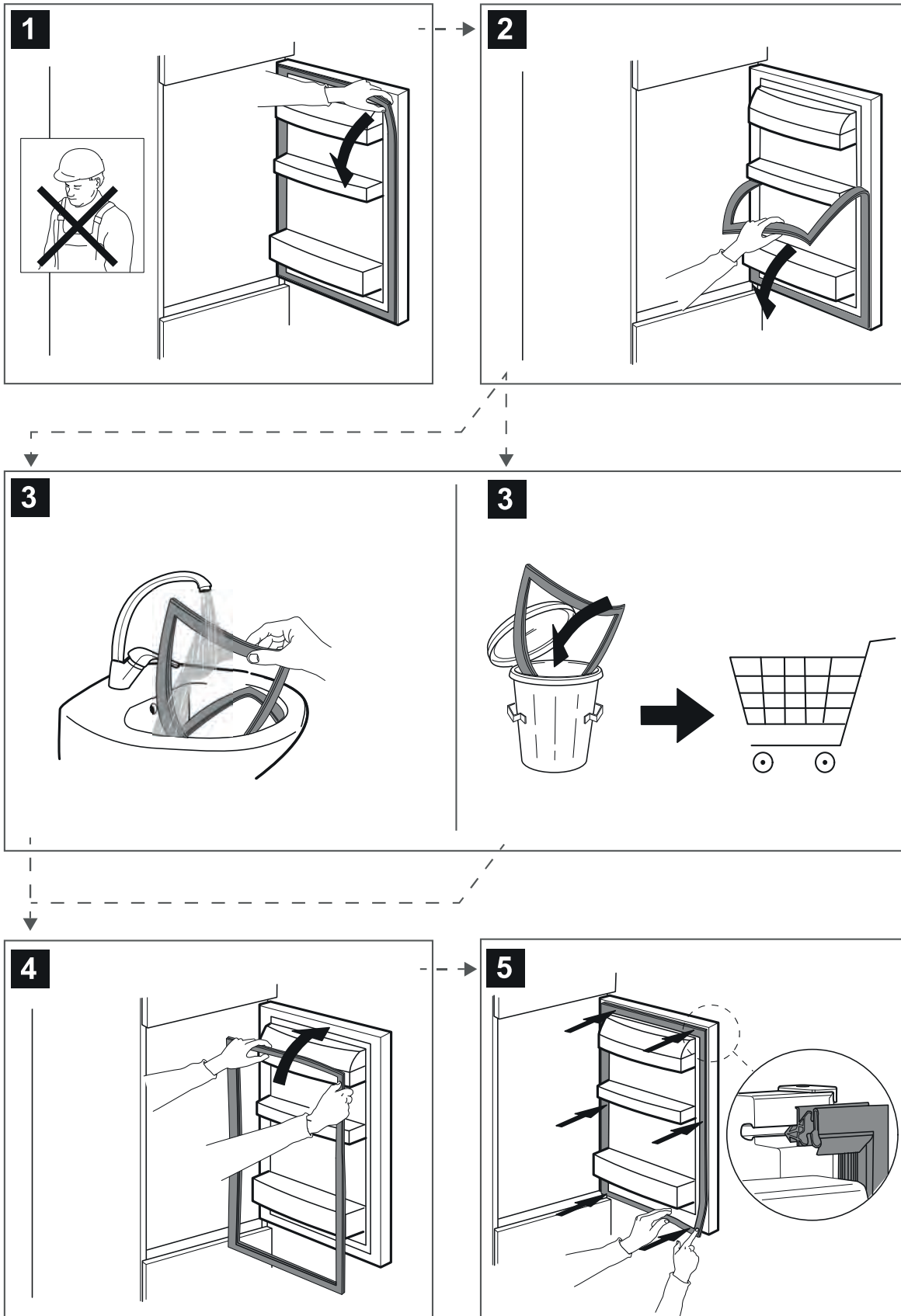
Om de constante en correcte afvoer van het dooiwater te garanderen, dient u de binnenkant van de afvoer in de achterwand van het koelkastcompartiment, in de buurt van de groenten- en fruitlade, schoon te maken met behulp van het bijgeleverde gereedschap\*.



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

\* Alleen bij bepaalde modellen

# Vervanging afdichting



## Er is te veel wasmiddel gebruikt

### DE DEUR IS GEBLOKKEERD, MET OF ZONDER

1. Kijk of u het probleem zelf kunt oplossen met behulp van de aanwijzingen in het hoofdstuk **PROBLEEMOPLOSSING**.
2. Zet het apparaat aan en uit om te controleren of het probleem is opgelost.

### ALS NA HET UITVOEREN VAN DEZE CONTROLES DE STORING NOG STEEDS AANWEZIG IS, NEEMT U CONTACT OP MET DE DICTSTBIJZIJNDE KLANTENSERVICE

Om assistentie te verkrijgen, bel naar het nummer dat u in het garantieboekje vindt.

Wanneer u contact opneemt met onze Klantendienst, vermeld altijd:

- De wasmachine uitschakelen en loskoppelen;
- het type en het exacte model van het apparaat;
- het servicenummer (nummer na het woord Service op het kenplaatje). Het servicenummer staat ook in het garantieboekje;
- uw volledige adres;
- Laat altijd het water weglopen vooraleer de deur te openen.

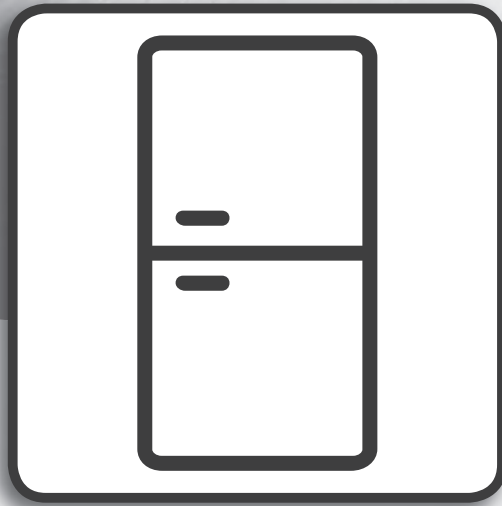
Wend u tot een erkend servicecentrum indien reparatie noodzakelijk is (alleen dan weet u zeker dat originele vervangingsonderdelen worden gebruikt en de reparatie correct wordt uitgevoerd).



**SERVICE** 0000 000 00000



**400011498903**



## **Manuale d'uso**

---

# MANUALE D'USO

---

## INDICE

<b>Istruzioni per l'uso</b> .....	<b>2</b>
<b>Informazioni generali</b> .....	<b>2</b>
Illuminazione a LED .....	2
Sistemi di illuminazione (a seconda del modello) .....	2
Scaffali e portefinestre .....	2
Porta .....	2
<b>Utilizzo dell'apparecchio</b> .....	<b>3</b>
Primo utilizzo .....	3
Comparto frigorifero e conservazione degli alimenti .....	3
Come conservare alimenti e bevande freschi .....	3
Comparto congelatore e conservazione degli alimenti .....	3
Estrazione dei cassetti del congelatore .....	3
Suggerimenti per il congelamento e la conservazione di alimenti freschi .....	4
Alimenti congelati: consigli per gli acquisti .....	4
Durata di conservazione degli alimenti a diverse temperature .....	4
Suoni funzionali .....	5
Raccomandazioni in caso di non utilizzo dell'apparecchio .....	5
<b>Pulizia e manutenzione</b> .....	<b>6</b>
<b>Sostituzione della guarnizione</b> .....	<b>7</b>
<b>Servizio Assistenza</b> .....	<b>8</b>

## Informazioni generali

### Illuminazione a LED

Se il sistema di illuminazione a LED non funziona, rivolgersi al Servizio Assistenza per la sostituzione.

**Importante:** la luce del comparto frigorifero si accende quando si apre la porta del frigorifero. Se la porta viene lasciata aperta per più di 8 minuti la luce si spegnerà automaticamente.

### Sistemi di illuminazione (a seconda del modello)

	Questo prodotto contiene una fonte luminosa appartenente alla classe di efficienza energetica F
	Questo prodotto contiene una sorgente luminosa con classe di efficienza energetica G
	Questo prodotto contiene una sorgente luminosa con classe di efficienza energetica G
	Questo prodotto contiene una sorgente luminosa con classe di efficienza energetica G
	Questo prodotto contiene una sorgente luminosa con classe di efficienza energetica G
	Questo prodotto contiene una fonte luminosa appartenente alla classe di efficienza energetica F
	Questo prodotto contiene una sorgente luminosa con classe di efficienza energetica G

### Scaffali e portefinestre

Tutti i ripiani, sportelli e cestelli con apertura a spinta sono rimovibili. La quantità di questi componenti può variare a seconda del modello.

### 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. Si raccomanda che l'inversione del battente della porta venga effettuata da due persone. 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, inizierà a funzionare automaticamente. Le impostazioni di temperatura ideali sono preimpostate in fabbrica. Dopo aver acceso l'apparecchio, attendere 4-6 ore affinché raggiunga la corretta temperatura di conservazione degli alimenti.

### 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 compartimenti. 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 circolazione naturale dell'aria nel comparto frigorifero crea zone con temperature diverse. Una ventilazione insufficiente provoca un aumento del consumo energetico e una riduzione delle prestazioni del frigorifero.

### Come conservare alimenti e bevande freschi

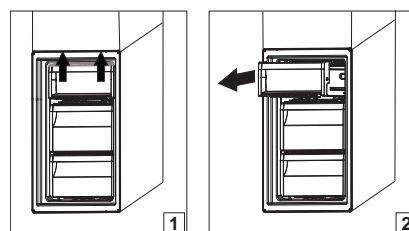
Gli alimenti che emanano grandi quantità di etilene (mele, albicocche, pere, pesche, avocado, fichi, prugne, mirtilli, meloni, fagioli) o che sono sensibili a questo gas, come frutta, verdura e insalate, dovrebbero essere separati o avvolti per favorirne una conservazione più lunga; ad esempio, non conservare 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).

### Comparto congelatore e conservazione degli alimenti

Il comparto congelatore è adatto per la conservazione a lungo termine dei surgelati e per il congelamento di alimenti freschi. La quantità di alimenti freschi che è possibile congelare in un determinato arco di tempo 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. Evitare che gli alimenti freschi entrino in contatto diretto con i cibi surgelati. Il carico massimo dipende da cestelli, antine, cassette, ripiani, ecc. Verificare che questi componenti possano chiudersi facilmente dopo avere caricato l'apparecchio. Per ottimizzare la velocità di congelamento e aumentare lo spazio di conservazione è possibile rimuovere i cassetti dal comparto congelatore.

### Estrazione dei cassetti del congelatore

- Aprire la porta del congelatore.
- Sollevare il cassetto superiore facendo leva sugli angoli destro e sinistro (1).
- Rimuovere il cassetto (2).
- Per reinstallare il cassetto superiore, ripetere la procedura in ordine inverso.



## Suggerimenti per il congelamento e la conservazione di alimenti freschi

- Si consiglia di applicare un'etichetta con la data su tutti gli alimenti congelati. L'aggiunta di un'etichetta consente di identificare gli alimenti e di sapere entro quando utilizzarli prima che la loro qualità si deteriori. Non ricongelare alimenti scongelati.
- Avvolgere e sigillare l'alimento fresco da congelare in: fogli di alluminio, pellicola trasparente, imballi impermeabili di plastica, contenitori di polietilene con coperchi, contenitori da congelatore purché idonei per alimenti da congelare.
- Gli alimenti devono essere freschi, maturi e di prima scelta per poter ottenere alimenti congelati di alta qualità.
- Verdura e frutta fresca devono essere congelati appena raccolti per poter mantenere le proprietà nutritive, la consistenza, il colore e il sapore originali. Alcuni tipi di carne, in particolare la selvaggina, devono essere appesi prima del congelamento.
- Far raffreddare sempre i cibi caldi prima di riporli nel congelatore.
- Consumare quanto prima prodotti completamente o parzialmente scongelati. Non ricongelare gli alimenti, a meno che non siano stati cotti dopo lo scongelamento. Dopo la cottura, i cibi scongelati possono essere ricongelati.
- Non congelare bottiglie contenenti liquidi.

## Alimenti congelati: consigli per gli acquisti

Al momento dell'acquisto di alimenti surgelati:

- Assicurarsi che la confezione sia integra, altrimenti l'alimento può essersi deteriorato. Se la confezione è gonfia o presenta delle macchie di umido, non è stata conservata nelle condizioni ottimali e può aver subito un inizio di scongelamento.
- Acquistare gli alimenti surgelati per ultimi e usare borse termiche per il trasporto.
- Una volta a casa, riporre subito gli alimenti congelati nel congelatore.
- Non ricongelare gli alimenti parzialmente scongelati. Consumarli entro 24 ore.
- Evitare o ridurre al minimo le variazioni di temperatura. Rispettare la data di scadenza riportata sulla confezione.
- Seguire sempre le istruzioni sull'imballo per la conservazione degli alimenti surgelati.

## 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

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
Conservazione di frutta e verdura (esclusi frutti tropicali e agrumi)	15 giorni	10-12 giorni	4-7 giorni

## Suoni funzionali

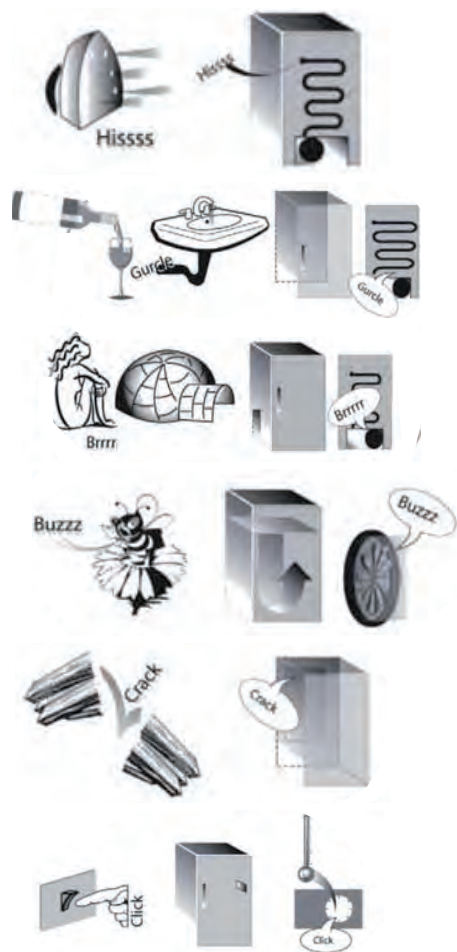
I segnali acustici provenienti dall'apparecchio sono normali perché il prodotto contiene una serie di ventole e motorini per regolare prestazioni che si attivano e disattivano in modo automatico.

### Alcuni dei segnali acustici funzionali possono essere ridotti:

- Mettendo in bolla l'apparecchio e installandolo su una superficie piana.
- Separando ed evitando il contatto tra apparecchio e mobili.
- Controllando che i componenti interni siano posizionati correttamente.
- Controllando che bottiglie e contenitori non siano a contatto tra loro.

### Ecco alcuni dei segnali acustici funzionali che possono essere emessi

1. Un sibilo alla prima accensione dell'apparecchio o dopo un lungo periodo di inutilizzo.
2. Un gorgoglio quando il liquido refrigerante penetra nei tubi.
3. Un suono tipo "BRRR" dovuto al funzionamento del compressore.
4. Un brusio quando si attivano la valvola dell'acqua o la ventola.
5. Un crepitio quando si avvia il compressore.
6. Il CLIC è dovuto al termostato che regola il funzionamento del compressore.



## 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 compartimenti. 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.**

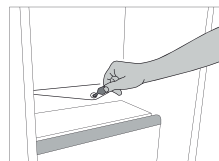
- ▶ Pulire periodicamente l'apparecchio utilizzando un panno ed una soluzione di acqua tiepida e detersivi neutri specifici per la pulizia interna del frigorifero.
- ▶ Pulire l'esterno dell'apparecchio e la guarnizione delle porte con un panno umido e asciugare con un panno morbido.
- ▶ Il condensatore nella parte posteriore dell'apparecchio deve essere pulito regolarmente utilizzando un aspirapolvere.



### **Importante:**

- ▶ Non pulire i tasti e il display del pannello comandi con alcool o sostanze da esso derivate, ma sempre con un panno asciutto.
- ▶ I condotti del sistema di refrigerazione sono ubicati vicino alla vaschetta di sbrinamento ed è possibile che si scaldino. Pulirli periodicamente con un aspirapolvere.

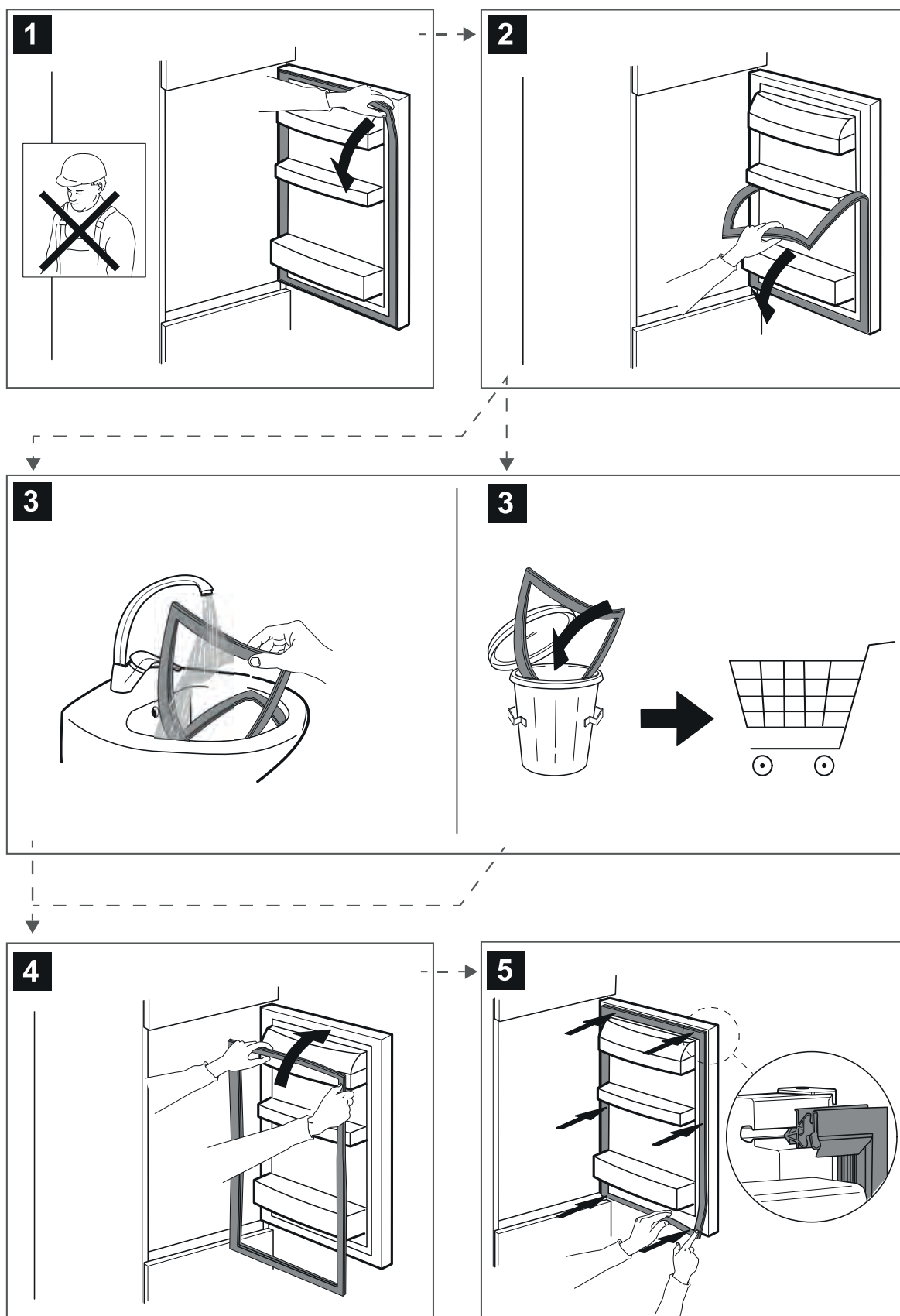
Per garantire il deflusso costante e corretto dell'acqua di sbrinamento, pulire regolarmente l'interno del foro di scarico situato sulla parete posteriore del comparto frigorifero, vicino al cassetto frutta e verdura, usando l'utensile in dotazione\*.



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

\* Disponibile solo su alcuni modelli

# Sostituzione della guarnizione



## Servizio Assistenza

### PRIMA DI CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA

1. Provare a risolvere da soli il problema seguendo le indicazioni della sezione **GUIDA ALLA RICERCA GUASTI**.
2. Spegner e riaccendere l'apparecchio per verificare se il problema persiste.

### SE DOPO I SUDETTI CONTROLLI L'INCONVENIENTE PERMANE, CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA PIÙ VICINO

Per ricevere assistenza, chiamare il numero riportato sul libretto di garanzia.

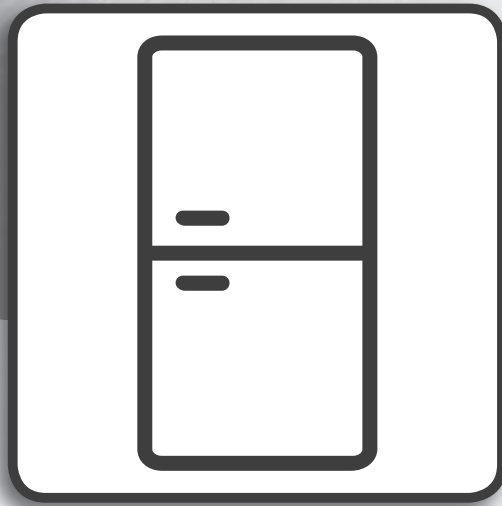
Prima di contattare il Servizio Assistenza, prepararsi a fornire:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto dell'apparecchio;
- il codice di assistenza (è il numero che si trova dopo la parola Service sulla targhetta matricola). Il codice di assistenza è riportato anche sul libretto di garanzia;
- il proprio indirizzo completo;
- il proprio numero di telefono.

Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi a un Servizio Assistenza autorizzato (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).



**400011498903**



## **Manual de usuario**

---

# MANUAL DE USUARIO

---

## ÍNDICE

<b>Guía de uso y cuidado</b> .....	<b>2</b>
<b>Información general</b> .....	<b>2</b>
Luz LED .....	2
Sistemas de iluminación (según el modelo) .....	2
Estantes .....	2
Puerta .....	2
<b>Cómo usar el aparato</b> .....	<b>3</b>
Primer uso .....	3
Compartimento del frigorífico y conservación de alimentos .....	3
Cómo almacenar alimentos frescos y bebidas .....	3
Compartimento del congelador y conservación de alimentos .....	3
Extracción del cajón del congelador .....	3
Consejos para congelar y almacenar alimentos frescos .....	4
Congelados: recomendaciones para la compra .....	4
Tiempo de almacenamiento de comida a distintas temperaturas .....	4
Sonidos funcionales .....	5
Recomendaciones en caso de falta de uso del aparato .....	6
<b>Limpieza y mantenimiento</b> .....	<b>7</b>
<b>Sustitución de la junta</b> .....	<b>8</b>
<b>Servicio Postventa</b> .....	<b>9</b>



## Información general

### Luz LED

Si el sistema de luz LED no funciona, póngase en contacto con Servicio de Asistencia para su sustitución.

**Importante:** La luz del compartimento frigorífico se enciende cuando se abre la puerta del frigorífico. Si se deja la puerta abierta durante más de 8 minutos, la luz se apaga de forma automática.

### Sistemas de iluminación (según el modelo)

	<p>Este producto incluye una fuente de luz con una clase de eficiencia energética F</p>
	<p>Este producto incluye una fuente de luz con una clase de eficiencia energética G</p>
	<p>Este producto incluye una fuente de luz con una clase de eficiencia energética G</p>
	<p>Este producto incluye una fuente de luz con una clase de eficiencia energética G</p>
	<p>Este producto incluye una fuente de luz con una clase de eficiencia energética G</p>
	<p>Este producto incluye una fuente de luz con una clase de eficiencia energética F</p>
	<p>Este producto incluye una fuente de luz con una clase de eficiencia energética G</p>

### Estantes

Todos los estantes, cubiertas y cestas extraíbles son desmontables. La cantidad de estos componentes puede variar en función del modelo.

### 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. Es recomendable que la modificación del sentido de apertura de la puerta se haga entre dos personas. Siga las instrucciones de la **Guía de instalación**.

## Cómo usar el aparato

### Primer uso

Después de la instalación, espere al menos dos horas antes de conectar el aparato al suministro eléctrico. Una vez conectado, comenzará a funcionar automáticamente. Los ajustes de temperatura ideales se pre-establecen en fábrica. Después de encender el aparato, espere entre 4 y 6 horas para que alcance la temperatura correcta para la conservación de alimentos.

### 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

La circulación natural del aire en el compartimento frigorífico da como resultado zonas del frigorífico con diferentes temperaturas. Una ventilación insuficiente produce un incremento del consumo energético y una reducción del rendimiento en términos de refrigeración.

### Cómo almacenar alimentos frescos y bebidas

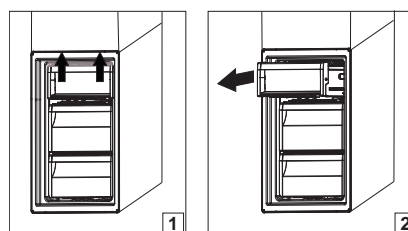
Los alimentos que desprenden mucho gas etileno (manzanas, albaricoques, peras, melocotones, aguacates, higos, ciruelas, arándanos, melones o judías) y aquellos que son sensibles a este gas, como las frutas y verduras o la lechuga, deben conservarse siempre en compartimentos separados o envolverse para 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).

### Compartimento del congelador y conservación de alimentos

El compartimento del congelador permite almacenar alimentos congelados y congelar alimentos frescos. La cantidad de alimentos frescos que es posible congelar en un periodo específico de tiempo 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. No deje que los alimentos frescos entren en contacto directo con los alimentos congelados. Los límites de carga están determinados por las cestas, solapas, cajones, estantes, etc. Asegúrese de que dichos componentes siguen pudiéndose cerrar tras la carga. Para optimizar la velocidad de congelación y conseguir más espacio de almacenamiento, puede utilizarse el compartimento del congelador sin los cajones.

### Extracción del cajón del congelador

- Abra la puerta del congelador.
- Tire hacia arriba los dos extremos del recipiente (1).
- Extraiga el cajón (2).
- Para colocar el recipiente, repita el mismo proceso a la inversa.



## Consejos para congelar y almacenar alimentos frescos

- Es recomendable etiquetar y fechar todos los alimentos congelados. Mediante las etiquetas podrá identificar los alimentos y saber cuándo deben utilizarse antes de que se deterioren. No congele de nuevo alimentos ya descongelados.
- Antes de congelar alimentos frescos, envuélvalos para que queden bien cerrados con: papel de aluminio, film transparente, bolsas de plástico herméticas, recipientes de polietileno con tapa o recipientes adecuados para congelar alimentos frescos.
- Los alimentos deben ser frescos, estar en su punto de maduración y ser de primera calidad para conseguir alimentos congelados de alta calidad.
- Las frutas y verduras frescas se deben congelar preferiblemente lo antes posible para mantener todos sus valores nutricionales, su consistencia, color y sabor originales. Algunas carnes, especialmente las de caza, deben colgarse antes de su congelación.
- Deje enfriar los alimentos calientes siempre antes de introducirlos en el congelador.
- Consuma inmediatamente por completo o de forma parcial los alimentos descongelados. No vuelva a congelar los alimentos a menos que los haya cocinado después de que se hayan descongelado. Una vez cocinados, los alimentos descongelados se pueden volver a congelar.
- No congele botellas con líquido.

## Congelados: recomendaciones para la compra

Cuando compre alimentos congelados:

- Compruebe que el envase no está dañado (los alimentos congelados en un envase dañado pueden haberse deteriorado). Si el envase está hinchado o presenta manchas de humedad, puede que no estuviera conservado en condiciones óptimas y que el proceso de descongelación ya haya comenzado.
- Cuando haga la compra, deje para el final los alimentos congelados y utilice una bolsa térmica para transportarlos.
- Cuando llegue a casa, coloque inmediatamente los alimentos congelados en el congelador.
- Si el producto se ha descongelado, aunque sea de forma parcial, no vuelva a congelarlo. Consúmlalo en un plazo de 24 horas.
- Evite o reduzca al mínimo las variaciones de temperatura. Respete la fecha de caducidad del envase.
- Tenga siempre en cuenta la información de conservación indicada en el envase.

## 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

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, delicatessen y yogures	2-5 días	2-5 días	2-5 días

**COMPARTIMENTO DEL FRIGORÍFICO**

Producto	Periodo de conservación: 0-3 °C	Periodo de conservación (3-6 °C)	Periodo de conservación: 6-8 °C
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

**Sonidos funcionales**

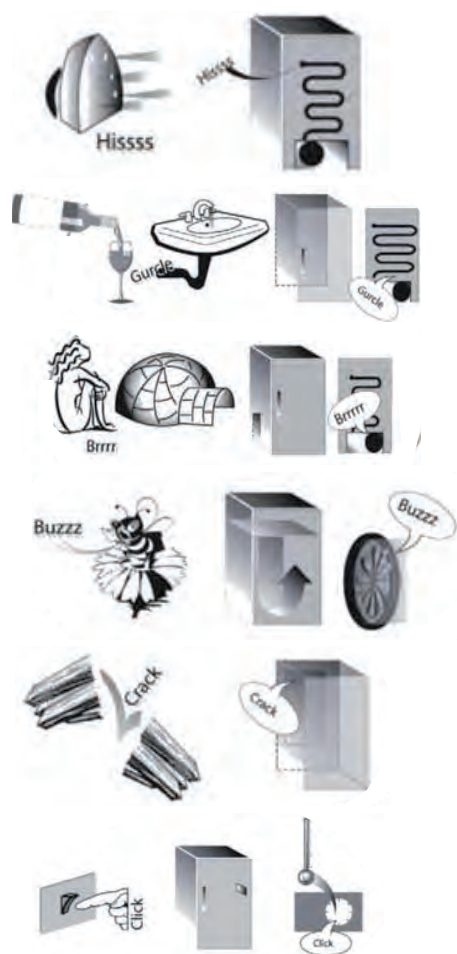
Los sonidos del aparato son normales porque hay una serie de ventiladores y motores para regular las funciones que se encienden y se apagan automáticamente.

**Algunos de los sonidos funcionales se pueden reducir de la siguiente forma:**

- Nivelar el aparato e instalarlo en una superficie plana.
- Separar y evitar el contacto entre el aparato y los muebles.
- Comprobar que los componentes interiores están colocados correctamente.
- Comprobar que las botellas y los recipientes no entran en contacto.

**Algunos de los sonidos funcionales que puede oír son**

1. Un silbido cuando se enciende el aparato por primera vez o después de una pausa prolongada.
2. Un borboteo cuando el líquido de refrigeración entra en las tuberías.
3. Un borboteo cuando el compresor está en funcionamiento.
4. Un zumbido cuando la válvula de agua o el ventilador comienzan a funcionar.
5. Un crujido cuando el compresor empieza a funcionar.
6. El sonido CLIC es del termostato que ajusta la frecuencia de funcionamiento del compresor.



---

## 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.**

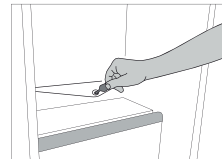
- ▶ Periódicamente, limpie el aparato con un paño y una solución de agua templada y detergente neutro específico para el interior de frigoríficos.
- ▶ Limpie el exterior del aparato y la junta de la puerta con un paño húmedo y séquelos con un paño suave.
- ▶ El condensador situado en la parte trasera del aparato debe limpiarse regularmente con una aspiradora.



### **Importante:**

- ▶ 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.
- ▶ Los tubos del sistema de refrigeración están situados cerca de la zona de descongelación y pueden calentarse. Límpielos periódicamente con una aspiradora.

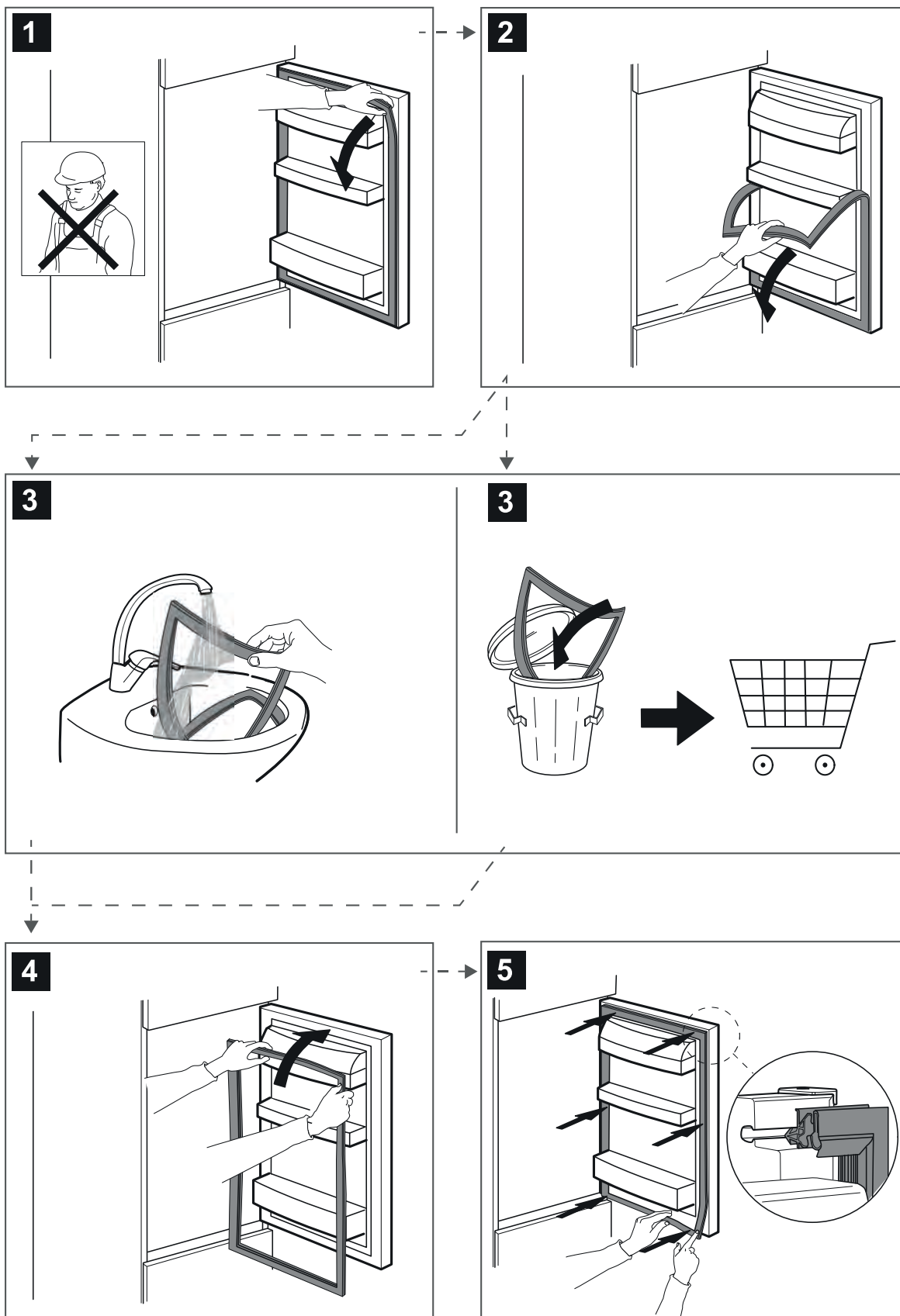
Para garantizar un flujo constante y correcto del agua de descongelación, limpie con regularidad el interior del desagüe situado en la pared posterior del compartimento frigorífico que se encuentra junto al cajón para frutas y verduras con el utensilio incluido a estos efectos\*.



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

\* Disponible en determinados modelos solamente

# Sustitución de la junta



## Servicio Postventa

### ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO POSTVENTA

1. Intente resolver el problema consultando las recomendaciones que se ofrecen en la **RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS**.
2. Apague el aparato y vuelva a encenderlo para ver si el fallo persiste.

### SI EL FALLO PERSISTE DESPUÉS DE ESTAS COMPROBACIONES, PÓNGASE EN CONTACTO CON EL SERVICIO POSTVENTA

Para recibir asistencia, llame al número que aparece en la garantía.

Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio postventa, indique lo siguiente:

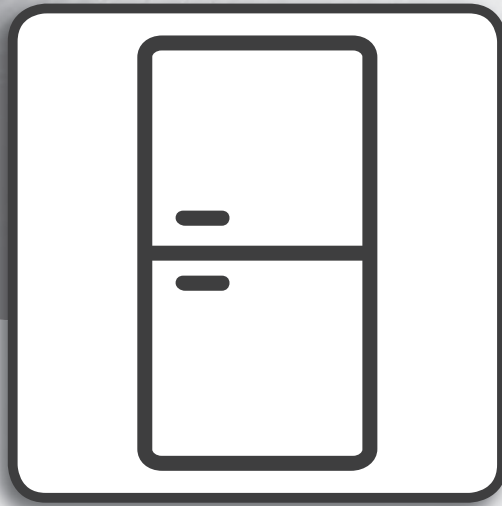
- una breve descripción del problema;
- el tipo y el modelo exacto del aparato;
- el número de servicio (el número que aparece después de la palabra SERVICE en la placa de características). También aparece en el folleto de la garantía;
- su dirección completa;
- Drene siempre el agua antes de abrir la puerta.

Si fuera necesario efectuar reparaciones, póngase en contacto con un servicio postventa autorizado (para garantizar que se utilizan piezas de repuesto originales y en la forma correcta).



400011498903





## **Manual do utilizador**

---

# MANUAL DO UTILIZADOR

---

## ÍNDICE

<b>Guia de Utilização e Manutenção</b> .....	<b>2</b>
<b>Informação geral</b> .....	<b>2</b>
Luz LED .....	2
Sistemas de iluminação (consoante o modelo) .....	2
Prateleiras e prateleiras da porta .....	2
Porta .....	2
<b>Como utilizar o aparelho</b> .....	<b>3</b>
Utilizar pela primeira vez .....	3
Compartimento do frigorífico e armazenamento de alimentos .....	3
Como armazenar alimentos frescos e bebidas .....	3
Compartimento do congelador e armazenamento de alimentos .....	3
Como remover a gaveta do congelador .....	3
Sugestões para congelar e conservar alimentos frescos .....	4
Alimentos congelados: conselhos para quando vai às compras .....	4
Prazo de validade dos alimentos a diferentes temperaturas .....	4
Sons funcionais .....	5
Recomendação em caso de não utilização do aparelho .....	6
<b>Limpeza e manutenção</b> .....	<b>7</b>
<b>Substituição da junta</b> .....	<b>8</b>
<b>Serviço pós-venda</b> .....	<b>9</b>

## Informação geral

### Luz LED

Se o sistema de luz LED não funcionar, contacte a Assistência para o substituir.

**Importante:** A luz do compartimento frigorífico acende-se ao abrir a porta do frigorífico. Se a porta ficar aberta durante mais do que 8 minutos, a luz apaga-se automaticamente.

### Sistemas de iluminação (consoante o modelo)

	<p>Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética F</p>
	<p>Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G</p>
	<p>Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G</p>
	<p>Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G</p>
	<p>Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G</p>
	<p>Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética F</p>
	<p>Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G</p>

### Prateleiras e prateleiras da porta

Todas as prateleiras, abas e cestos de puxar podem ser retirados. A quantidade destes componentes pode variar consoante o modelo.

### 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. Recomenda-se que a inversão da abertura da porta seja realizada por duas pessoas. 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. Uma vez ligado, o aparelho irá começar a funcionar automaticamente. A regulação da temperatura ideal vem predefinida de fábrica. Após ligar o aparelho, aguarde 4 a 6 horas até que o mesmo atinja a temperatura de armazenamento de alimentos correta.

### 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

A circulação natural do ar no compartimento frigorífico resulta em zonas com diferentes temperaturas. Uma ventilação insuficiente resulta num aumento do consumo de energia e redução do desempenho de refrigeração.

### Como armazenar alimentos frescos e bebidas

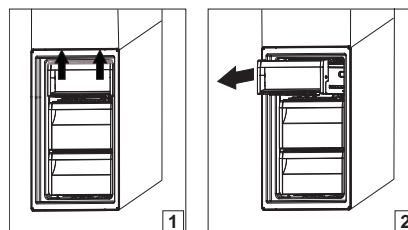
Os alimentos que libertem uma grande quantidade de etileno (maçãs, damascos, peras, pêsegos, abacates, figos, ameixas, frutos vermelhos, melões, feijão) e que sejam sensíveis a este gás, tais como as frutas e os vegetais, devem ser armazenados em separado ou cobertos de forma a não reduzir o seu prazo 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 seleccionados).

### Compartimento do congelador e armazenamento de alimentos

O compartimento do congelador permite o armazenamento de alimentos congelados e a congelação de alimentos frescos. A quantidade de alimentos frescos que pode ser congelada num período de tempo específico, encontra-se indicada na placa de características. Organize os alimentos frescos na área de congelação no interior do compartimento do congelador, deixando espaço suficiente ao redor dos mesmos para que o ar circule livremente. Evite o contacto direto entre alimentos frescos e alimentos congelados. Os limites de carga são determinados pelos cestos, abas, gavetas, prateleiras, etc. Certifique-se de que os componentes podem fechar-se com facilidade após o armazenamento. Para otimizar a velocidade de congelação e obter mais espaço de armazenamento, o compartimento do congelador pode ser utilizado sem as gavetas do congelador.

### Como remover a gaveta do congelador

- Abra a porta do congelador.
- Puxe o recipiente superior para cima pelos cantos esquerdo e direito (1).
- Remova a gaveta (2).
- Instale o recipiente superior na ordem inversa.



## Sugestões para congelar e conservar alimentos frescos

- Recomendamos que coloque uma etiqueta incluindo data nos alimentos congelados. Ao colocar uma etiqueta ajuda a identificar os alimentos e a saber quando devem ser consumidos antes que a sua qualidade se deteriore. Não torne a congelar alimentos descongelados.
- Antes de congelar, embrulhe bem os alimentos em: folha de alumínio, película transparente, sacos de plástico estanques ao ar e à água, recipientes de polietileno com tampa ou recipientes de congelação adequados para congelar alimentos frescos.
- Os alimentos devem estar frescos, maduros ou ser de primeira qualidade para obter alimentos congelados de alta qualidade.
- Os vegetais frescos e a fruta devem ser preferencialmente congelados logo que são colhidos para manter a totalidade do valor nutricional original, a consistência, a cor e o sabor. Alguma carne, especialmente caça, deve ser pendurada antes de ser congelada.
- Deixe sempre que os alimentos quentes arrefeçam antes de os colocar no congelador.
- Os alimentos descongelados ou parcialmente descongelados devem ser consumidos de imediato. Não torne a congelar a menos que os alimentos sejam cozinhados após terem descongelado. Uma vez cozinhados, os alimentos descongelados podem ser congelados de novo.
- Não congele garrafas com líquido.

## Alimentos congelados: conselhos para quando vai às compras

Quando adquirir alimentos congelados:

- Certifique-se de que a embalagem não está danificada (alimentos congelados em embalagens danificadas podem estar deteriorados). Se uma embalagem estiver inchada ou mostrar sinais de humidade, significa que não foi conservada nas melhores condições e pode ter sofrido um início de descongelação.
- Quando fizer compras, deixe para o fim os alimentos congelados e transporte-os num saco para congelados com isolamento térmico.
- Quando chegar a casa, coloque de imediato os alimentos congelados no congelador.
- Se os alimentos descongelaram, mesmo que parcialmente, não os torne a congelar. Consuma num prazo de 24 horas.
- Evite, ou reduza ao mínimo as variações de temperatura. Respeite a data de validade impressa na embalagem.
- Siga sempre as instruções de armazenamento impressas na embalagem.

## 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

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

## Sons funcionais

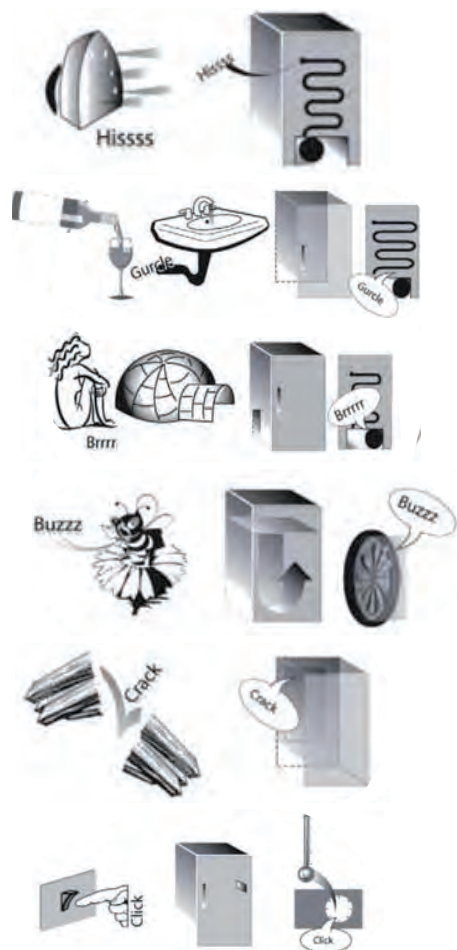
Os sons provenientes dos aparelhos são normais pois existem várias ventoinhas e motores para regular o desempenho, que se ligam e desligam automaticamente.

### Alguns dos sons de funcionamento podem ser diminuídos se:

- Nivelando o aparelho e instalando-o sobre uma superfície plana.
- Separar e evitar o contacto entre o aparelho e a mobília.
- Verificar se os componentes internos estão bem posicionados.
- Verificar se as garrafas e recipientes não estão em contacto entre si.

### Alguns dos sons de funcionamento que poderá ouvir

1. Um som sibilante quando liga o aparelho pela primeira vez ou após uma longa paragem.
2. Um som gorgolejante resultante da entrada do líquido refrigerante na tubagem.
3. Um som tipo "BRRR" resultante do funcionamento do compressor.
4. Um zumbido quando a válvula da água ou a ventoinha começam a funcionar.
5. Um som de rachar quando o compressor arranca.
6. O som tipo "clique" é resultante do termóstato que ajusta a frequência de funcionamento do compressor.



---

## 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.**

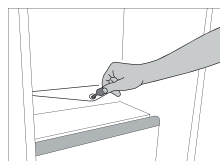
- ▶ Limpe periodicamente o aparelho com um pano e uma solução de água e detergente neutro especificamente para interior de frigoríficos.
- ▶ Limpe o exterior do aparelho e o vedante da porta com um pano húmido e seque com um pano macio.
- ▶ O condensador situado na parte de trás do aparelho deve ser limpo regularmente usando um aspirador.



### **Importante:**

- ▶ 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.
- ▶ Os tubos do sistema de refrigeração encontram-se perto da bandeja de descongelação e podem ficar quentes. Limpe-os periodicamente com um aspirador.

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\*.

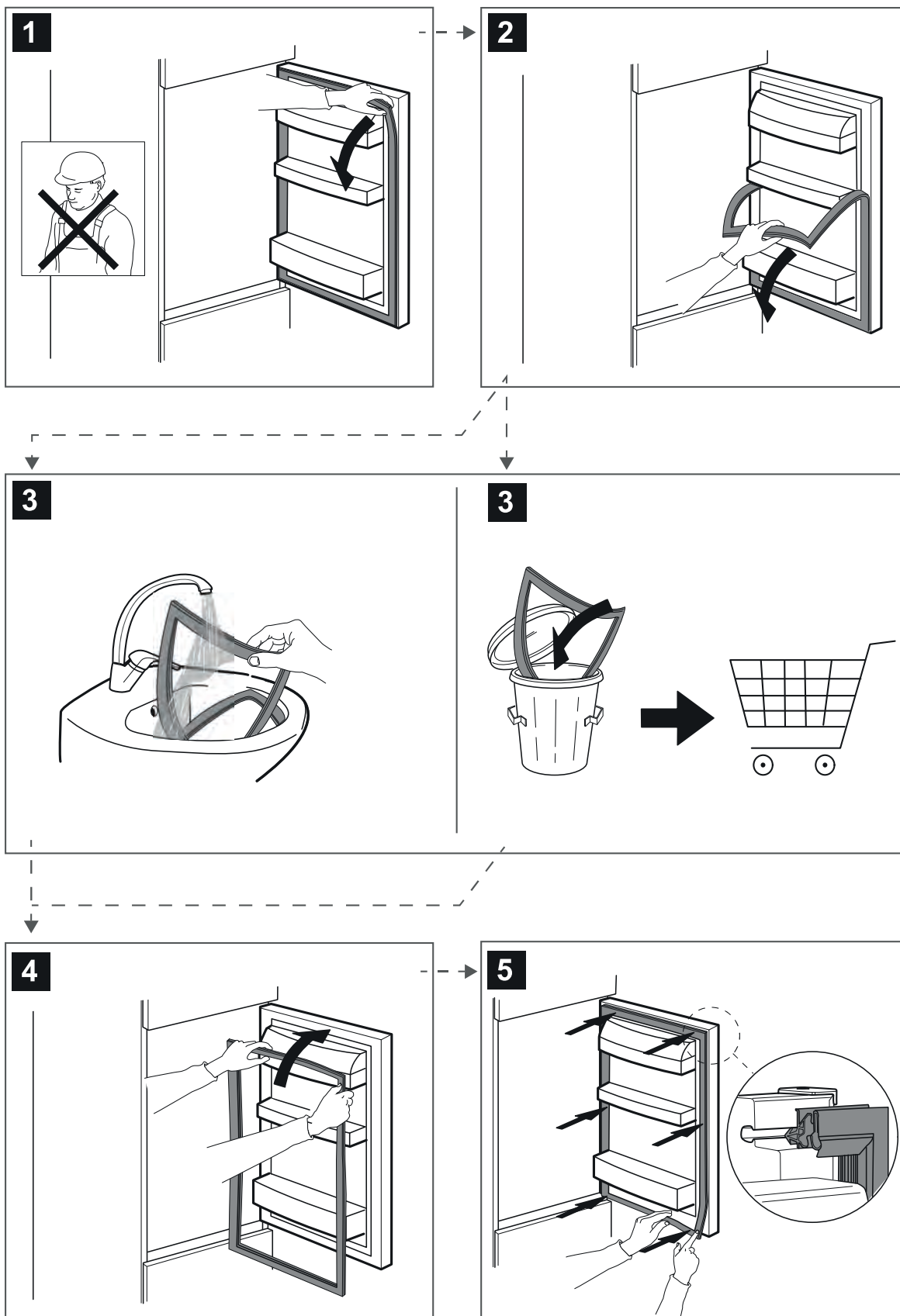


As peças sobressalentes estarão disponíveis durante um período de até 7 ou até 10 anos, de acordo com os requisitos do regulamento específico.

\* Disponível apenas em determinados modelos



# Substituição da junta



## Serviço pós-venda

### ANTES DE CONTACTAR O SERVIÇO PÓS-VENDA

1. Tente solucionar o problema sozinho com a ajuda das sugestões fornecidas na secção de **RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**.
2. Desligue e volte a ligar o aparelho para verificar se o problema ficou resolvido.

### SE O PROBLEMA PERSISTIR APÓS ESSAS VERIFICAÇÕES, CONTACTE O SERVIÇO PÓS-VENDA MAIS PRÓXIMO

Para obter assistência, contacte o número indicado no livrete da garantia.

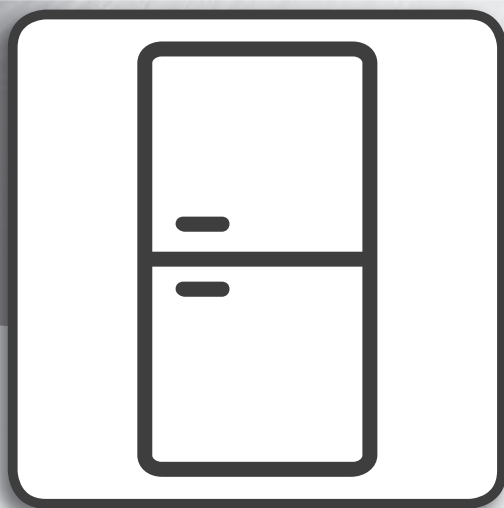
Quando contactar o nosso Serviço de Pós-venda indique sempre:

- uma breve descrição do problema;
- o tipo e o modelo exato do aparelho;
- o número da assistência (número que se encontra após a palavra "Service" na placa de características); . O número da assistência também está indicado no manual de garantia;
- a sua morada completa;
- o seu número de telefone.

Se for necessário efetuar alguma reparação, contacte um Serviço Pós-Venda (para garantir a utilização de peças sobressalentes originais e uma reparação correta).



**400011498903**



## **Ръководство за потребителя**

---

# РЪКОВОДСТВО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ

---

## СЪДЪРЖАНИЕ

<b>Ръководство за употреба и поддръжка</b> .....	<b>2</b>
<b>Обща информация</b> .....	<b>2</b>
LED осветление .....	2
Системи за осветление (в зависимост от модела) .....	2
Рафтове в отделениято и рафтове на вратата .....	2
Вратичка .....	2
<b>Употреба на уреда</b> .....	<b>3</b>
Употреба за пръв път .....	3
Отделение на хладилника и съхранение на храни .....	3
Как да се съхраняват пресни храни и напитки .....	3
Фризерно отделение и съхранение на храни .....	3
Сваляне на контейнера в чекмеджето на фризера .....	3
Съвети за замразяване и съхранение на пресни храни .....	4
Замразени храни: съвети при пазаруване .....	4
Органолептични качества на храните при различни температури .....	4
Звуци на функциите .....	5
Препоръка в случай на неизползване на уреда .....	6
<b>Почистване и поддръжка</b> .....	<b>7</b>
<b>Смяна на уплътнение</b> .....	<b>8</b>
<b>Следпродажбено обслужване</b> .....	<b>9</b>

## Обща информация

### LED осветление

Ако системата на светодиодните лампички не работи, се свържете със сервизното обслужване за подмяна.

**Важно:** Когато вратичката на хладилника е отворена, включва се осветлението на отделениято на хладилника. Ако вратичката се остави отворена за повече от 8 минути, осветлението ще се изключи автоматично.

### Системи за осветление (в зависимост от модела)

	Този уред съдържа светлинен източник с клас на енергийна ефективност F
	Този уред съдържа светлинен източник с клас на енергийна ефективност G
	Този уред съдържа светлинен източник с клас на енергийна ефективност G
	Този уред съдържа светлинен източник с клас на енергийна ефективност G
	Този уред съдържа светлинен източник с клас на енергийна ефективност G
	Този уред съдържа светлинен източник с клас на енергийна ефективност F
	Този уред съдържа светлинен източник с клас на енергийна ефективност G

### Рафтове в отделениято и рафтове на вратата

Всички рафтове, капаци и изваждащи се кошници са подвижни. Количеството на тези компоненти може да се различава в зависимост от модела.

### Вратичка

#### Обръщане на вратата

Забележка: Посоката на отваряне на вратата може да се промени. Ако тази операция се извършва от отдела за следпродажбено обслужване, тя не се покрива от гаранцията. Препоръчва се реверсирането на посоката на отваряне на вратата да се извършва от двама души. Следвайте инструкциите в **ръководството за монтаж**.

## Употреба на уреда

### Употреба за пръв път

След инсталиране изчакайте поне два часа, преди да включите уреда в електрическата мрежа. След свързване към захранването той започва да работи автоматично. Идеалните настройки на температурата са предварително зададени фабрично. След включване на уреда изчакайте 4-6 часа, за да достигне правилната температура за съхранение на храните.

### 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. тенджерата с бульон), да обвийте храните с високо съдържание на вода (напр. зеленчуци) и да включите вентилатора, ако има такъв. Всички чекмеджета, рафтовете на вратичката и другите рафтове могат да се отстраняват.

#### Вентилация на въздуха

Естествената циркулация на въздух в отделението на хладилника води до получаване на зони с различни температури. Недостатъчната вентилация води до увеличаване на консумацията на енергия и намаляване на охлаждането.

### Как да се съхраняват пресни храни и напитки

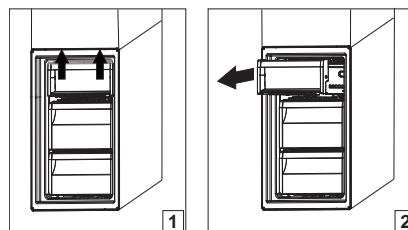
Храни, които отдават голямо количество етилен (ябълки, кайсии, круши, праскови, авокадо, смокини, сливи, боровинки, пъпеша, фасул), и храни, които са чувствителни към този газ, като плодове, зеленчуци и салати, трябва винаги да бъдат разделяни или увивани във фолио, за да не се намалява тяхната годност; 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).

### Фризерно отделение и съхранение на храни

Фризерното отделение позволява съхранение на замразени храни и замразяване на пресни храни. Количеството на пресните храни, които могат да бъдат замразени за конкретен период от време, 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. Избягвайте пресните храни да влизат в директен контакт със замразените. Ограниченията в зареждането се определят от кошниците, капците, чекмеджетата, рафтовете и др. Уверете се, че след зареждане тези компоненти могат да се затварят лесно. За оптимизиране на скоростта на замразяване и получаване на повече място за съхранение фризерното отделение може да се използва без чекмеджета.

### Сваляне на контейнера в чекмеджето на фризера

- Отворете вратичката на фризера.
- Хванете контейнера за десния и за левия ъгъл (1) и го издърпайте нагоре.
- Свалете чекмеджето (2).
- Монтирайте горния контейнер, като повторите горните стъпки в обратен ред.



## Съвети за замразяване и съхранение на пресни храни

- Препоръчваме да поставите етикет и датата на всички замразени храни. Поставянето на етикет ще помогне за идентифициране на храните и за посочване кога трябва да се използват, преди качеството им да се влоши. Не замразявайте отново размразени храни.
- Преди замразяване увийте и затворете херметично прясната храна в: алуминиево фолио, опаковъчно фолио, херметизирани и водонепропускливи торбички, полиетиленови контейнери с капаци или контейнери за фризер, подходящи за замразяване на пресни храни.
- Храните трябва да бъдат пресни, зрели и висококачествени, за да се постигне високо качество на замразените храни.
- Пресните зеленчуци и плодове трябва за предпочитане да се замразяват при прибирането им, за да се запази пълната хранителна стойност, консистенцията, цвят и вкус. Някои меса, особено дивечово, трябва да се окачат да висят преди замразяване.
- Винаги оставяйте горещите храни да се охладят, преди да ги поставите във фризера.
- Консумирайте напълно или частично размразените храни незабавно. Не размразявайте, освен ако храните няма да се готвят след размразяването им. След като бъдат сготвени, размразените храни могат да бъдат замразени отново.
- Не замразявайте бутилки с течност.

## Замразени храни: съвети при пазаруване

При закупуване на замразена храна:

- Опаковката или пакетът са запазени, тъй като хранителният продукт може да се развали. Ако опаковката изглежда надута или с мокри петна, може да не е била съхранявана при оптималните условия и размразяването може вече да е започнало.
- Когато пазарувате, купувайте замразени храни в края на пазаруването и ги транспортирайте в охладителна чанта.
- След като се приберете вкъщи, незабавно сложете замразените храни във фризера.
- Ако храните са се размразили дори частично, не ги замразявайте отново. Консумирайте в рамките на 24 часа.
- Избягвайте или намалявайте температурните колебания до минимум. Спазвайте датата на изтичане на срока на годност на опаковката.
- Винаги спазвайте информацията за съхранение на опаковката.

## 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

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

**Звуци на функциите**

Шумовете от уреда са нормални, тъй като той разполага с няколко вентилатора и мотора за регулиране на функционирането, които се включват и изключват автоматично.

**Някои от тези шумове при работа може да се намалят чрез:**

- Нивелиране на уреда и монтиране на равна повърхност.
- Отделяне и избягване на контакт между уреда и мебели.
- Проверка дали вътрешните компоненти са правилно поставени.
- Проверка дали бутилките и контейнерите не се допират помежду си.

**Някои от шумовете при работа, които можете да чуете**

1. Свистене при включване на уреда за първи път или след дълга пауза.



2. Клокочене, когато охлаждащата течност влиза в тръбите.



3. Звук "БРРР" при работа на компресора.



4. Бръмчене, когато водна клапа или вентилатор започне да работи.



5. Щракане, когато компресорът се включи.



6. Щракването е от термостата, който регулира честотата на работата на компресора.





---

## 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.

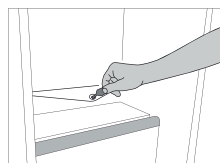
- ▶ Периодично почиствайте уреда с кърпа и разтвор на хладка вода и неутрален почистващ препарат, специално предназначен за вътрешността на хладилника.
- ▶ Почистете външните части на уреда и уплътнението на вратичката с влажна кърпа и подсушете с мека кърпа.
- ▶ Охладителят, намиращ се в задната част на уреда, трябва да се почиства редовно с прахосмукачка.



### Важно:

- ▶ Бутоните и дисплеят на контролния панел не трябва да се почистват със спирт или вещества на основата на спирт, а със суха кърпа.
- ▶ Тръбите на охлаждащата система се намират в близост до контейнера за обезскрежаване и могат да станат горещи. Периодично ги почиствайте с прахосмукачка.

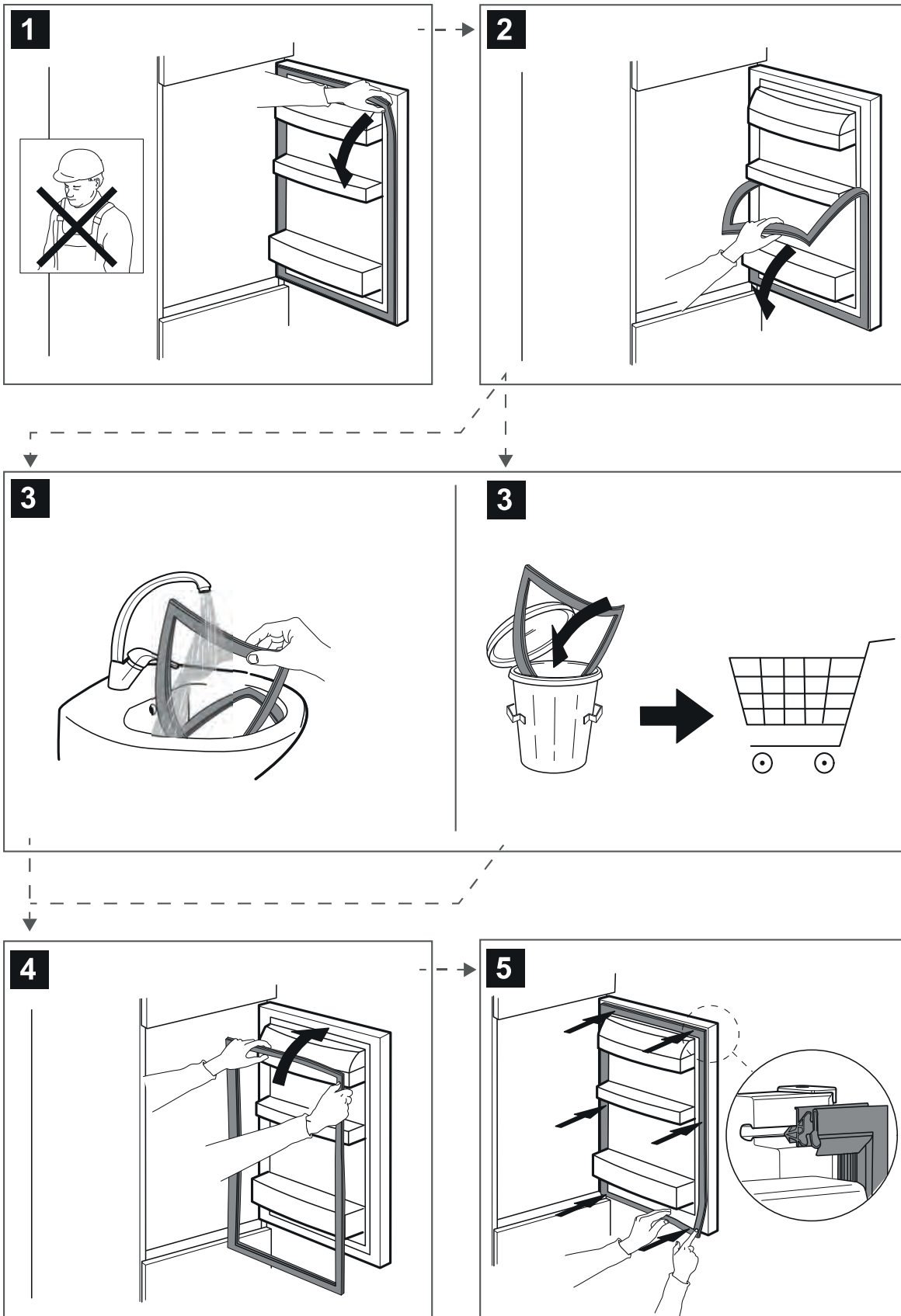
За да се гарантира непрекъснато и правилно оттичане на водата от обезскрежаването, почиствайте редовно отвътре тръбата за източване, която се намира на гърба на хладилника, в близост до чекмеджето за плодове и зеленчуци, като използвате предоставения инструмент \*.



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

\* Налично само при определени модели

# Смяна на уплътнение



## Следпродажбено обслужване

### ПРЕДИ ДА СЕ СВЪРЖЕТЕ С ОТДЕЛА ЗА СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

1. Проверете дали можете да отстраните сами проблема с помощта на предложенията, дадени в раздела **ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ**.
2. Изключете уреда и отново го включете, за да видите дали неизправността продължава.

### АКО СЛЕД ИЗВЪРШВАНЕ НА ГОРЕПОСОЧЕНИТЕ ПРОВЕРКИ НЕИЗПРАВНОСТТА ВСЕ ОЩЕ НЕ Е ОТСТРАНЕНА, СВЪРЖЕТЕ СЕ С НАЙ-БЛИЗКИЯ ОТДЕЛ ЗА СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

За да получите съдействие, обадете се на номера, даден на книжката за гаранцията.

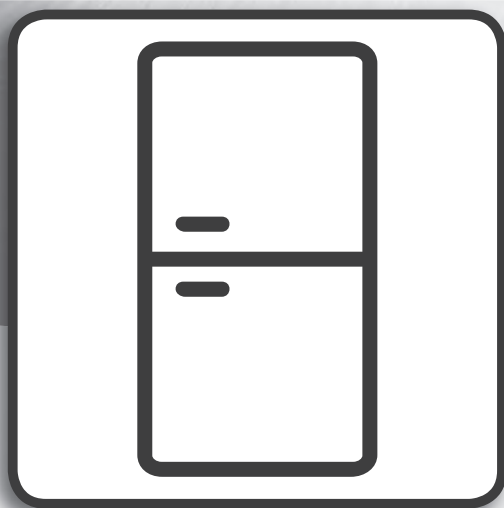
Когато се свържете с отдела за следпродажбено обслужване, винаги посочвайте:

- кратко описание на неизправността;
- точния тип и модел на уреда;
- сервизния номер (номерът след думата Service на табелката с данни). Сервизният номер е посочен и в гаранционната книжка;
- Вашия пълен адрес;
- Винаги източвайте водата, преди да отворите вратичката.

Ако се налагат някакви ремонтни дейности, моля свържете се с оторизиран отдел за следпродажбено обслужване (за да бъдете сигурни, че ще бъдат използвани оригинални резервни части и ремонтните дейности ще бъдат извършени правилно).



400011498903



## **Korisnički priručnik**

---

# KORISNIČKI PRIRUČNIK

---

## KAZALO

<b>Vodič za upotrebu i održavanje</b> .....	<b>2</b>
<b>Opće informacije</b> .....	<b>2</b>
LED žarulja .....	2
Sustavi osvjetljenja (ovisno o modelu) .....	2
Ladice i police na vratima .....	2
Vrata .....	2
<b>Način upotrebe uređaja</b> .....	<b>3</b>
Prva upotreba .....	3
Hladnjak i odlaganje namirnica .....	3
Način odlaganja svježih namirnica i pića .....	3
Zamrzivač i odlaganje namirnica .....	3
Skidanje spremnika ladice zamrzivača .....	3
Savjeti za zamrzavanje i čuvanje svježih namirnica .....	3
Zamrznuta jela: savjeti za kupovinu .....	4
Vijek trajanja namirnica pri različitim temperaturama .....	4
Funkcionalni tonovi .....	4
Preporuke u slučaju da se uređaj ne upotrebljava .....	5
<b>Čišćenje i održavanje</b> .....	<b>6</b>
<b>Zamjena brtve</b> .....	<b>7</b>
<b>Postprodajni servis</b> .....	<b>8</b>


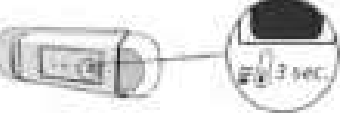
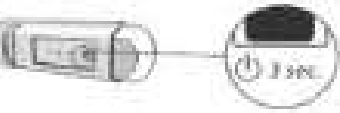




## Opće informacije

### LED žarulja

Ako sustav LED svjetala ne radi obratite se servisu kako bi ih zamijenili.

**Važno:** Svjetlo odjeljka hladnjaka uključuje se kada se vrata hladnjaka otvore. Ako vrata ostanu otvorena dulje od 8 minute, svjetlo će se automatski isključiti.

### Sustavi osvjetljenja (ovisno o modelu)

	Ovaj proizvod ima izvor svjetla klase energetske učinkovitosti F
	Ovaj proizvod ima izvor svjetla klase energetske učinkovitosti G
	Ovaj proizvod ima izvor svjetla klase energetske učinkovitosti G
	Ovaj proizvod ima izvor svjetla klase energetske učinkovitosti G
	Ovaj proizvod ima izvor svjetla klase energetske učinkovitosti G
	Ovaj proizvod ima izvor svjetla klase energetske učinkovitosti F
	Ovaj proizvod ima izvor svjetla klase energetske učinkovitosti G

### Ladice i police na vratima

Sve police, preklopna vratašca i košare koje se izvlače mogu se skidati. Količina ovih sastavnih dijelova može se razlikovati ovisno o modelu.

### Vrata

#### Promjena smjera otvaranja vrata

Napomena: Smjer otvaranja vrata može se promijeniti. Ako tu radnju izvrši Postprodajni servis, nije pokrivena jamstvom. preporučuje se da dvije osobe obavje promjenu smjera okretanja vrata. Slijedite upute u **Vodiču za postavljanje**.

## Način upotrebe uređaja

### Prva upotreba

Nakon ugradnje pričekajte najmanje dva sata prije priključivanja uređaja na napajanje. Nakon priključivanja, automatski će započeti s radom. Postavke idealne temperature tvornički su zadane. Nakon uključivanja uređaja pričekajte 4 – 6 sati da bi postigao ispravnu temperaturu za odlaganje namirnica.

### 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 stijenci 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

Prirodna cirkulacija zraka u odjeljku hladnjaka rezultira područjima različite temperature. Nedovoljna ventilacija dovodi do povećanja potrošnje energije i smanjenje učinkovitosti hlađenja.

### Način odlaganja svježih namirnica i pića

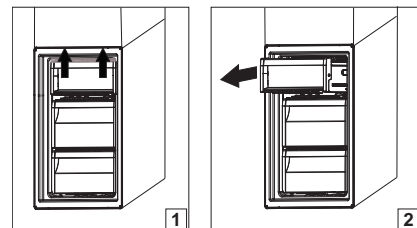
Namirnice koje ispuštaju veliku količinu etilena (jabuke, marelice, kruške, avokado, smokve, šljive, borovnice, dinje, grahorice) i one koje su osjetljive na taj plin kao što su voće, povrće i salate, uvijek se trebaju odvojiti i omotati kako bi dulje zadržale svježinu tijekom čuvanja; na primjer nemojte 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 spremati 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).

### Zamrzivač i odlaganje namirnica

Zamrzivač omogućuje dugotrajno pohranjivanje smrznutih namirnica i zamrzavanje onih svježih. Količina svježe hrane koju se može zamrznuti u određenom vremenu navedena je na nazivnoj pločici. Stavite svježe namirnice u područje za zamrzavanje zamrzivača, ostavljajući dovoljno mjesta oko pakiranja namirnica kako bi zrak mogao slobodno cirkulirati. Izbjegavajte postavljati svježe namirnice tako da su u izravnom doticaju sa zamrznutim namirnicama. Ograničenja za punjenje određuju košare, preklopi, ladice, police itd. Pazite da se ti sastavni dijelovi i dalje mogu lako zatvoriti nakon punjenja. Da biste poboljšali brzinu zamrzavanja i dobili više prostora za odlaganje, zamrzivač možete upotrebljavati bez ladica zamrzivača.

### Skidanje spremnika ladice zamrzivača

- Otvorite vrata zamrzivača.
- Povucite gornji spremnik prema gore držeći ga za desni i lijevi kut (1).
- Izvadite ladicu (2).
- Gornji spremnik postavite obrnutim redoslijedom.



### Savjeti za zamrzavanje i čuvanje svježih namirnica

- Preporučujemo da sve zamrznute namirnice označite naljepnicama i datirate. Dodavanje naljepnica pomoći će vam u identifikiranju namirnica te u tome da znate kada se one trebaju upotrijebiti prije no što se njihova kvaliteta umanjí. Nemojte ponovno zamrzavati odmrznute namirnice.
- Prije zamrzavanja svježe namirnice omotajte i hermetički zatvorite u: aluminijsku foliju, plastičnu foliju, nepropusna plastična pakovanja, polietilenske posude s poklopcima, posude za stavljanje hrane u zamrzivač prikladne za zamrzavanje namirnica.
- Namirnice moraju biti svježe, zrele i prvorazredne kvalitete kako bi se dobile zamrznute namirnice visoke kvalitete.
- Svježe povrće i voće po mogućnosti treba zamrznuti čim se ubere kako bi se sačuvala puna izvorna hranjiva vrijednost, postojanost, boja i okus. Meso i divljač ostavite da odleži dovoljno dugo prije zamrzavanja.
- Tople namirnice uvijek pustite da se ohlade prije no što ih stavite u zamrzivač.
- odmrznute ili djelomično odmrznute namirnice odmah pojedite. Namirnice nemojte ponovno zamrzavati osim ako nakon prvog odmrzavanja nisu skuhanе. Nakon kuhanja odmrznute namirnice mogu se ponovno zamrznuti.
- Nemojte zamrzavati boce s tekućinom.



## Zamrznuta jela: savjeti za kupovinu

Pri kupnji zamrznutih namirnica:

- provjerite da ambalaža nije oštećena (zamrznute namirnice u oštećenoj ambalaži mogu biti pokvarene). Ako je pakiranje napuhano ili se vide vlažne mrlje, to znači da proizvod nije čuvan u najpovoljnijim uvjetima i moguće je da je odmrzavanje već započelo.
- Prilikom kupovine zamrznute namirnice uvijek kupujte na kraju kupovine i prevezite ih u toplinski izoliranim vrećicama.
- čim stignete kući zamrznute namirnice odmah stavite u zamrzivač.
- Ako su se namirnice odledile, pa makar i djelomično, nemojte ih ponovno zamrzavati. Konzumirajte ih u roku od 24 sata.
- Promjene temperature izbjegavajte ili smanjite na minimum. Poštujte datum roka trajnosti koji se nalazi na pakiranju.
- Uvijek slijedite upute za očuvanje zaleđenih namirnica navedene na pakiranju.

## 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

### 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, konzervirano povrće, maslac, pekmez	3 – 4 tjedna	3 – 4 tjedna	3 – 4 tjedna
Tropsko voće	Ne preporučuje se	2 – 4 tjedna	3 – 4 tjedna
Sir, mlijeko, mliječni proizvodi, delikatese, jogurt	2 – 5 dana	2 – 5 dana	2 – 5 dana
Hladni naresci, deserti, meso, riba i 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

## Funkcionalni tonovi

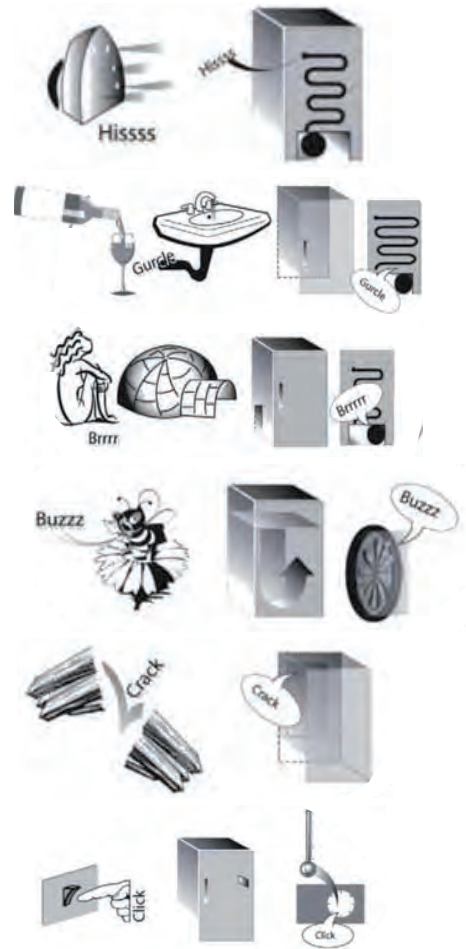
Zvukovi koji dolaze iz uređaja normalni su jer on ima brojne ventilatore i motore koji reguliraju rad i automatski se uključuju i isključuju.

**Neki od funkcionalnih zvukova mogu se ublažiti tako da:**

- poravnate uređaj i postavite ga na ravnu površinu.
- razdvojite uređaj od namještaja i izbjegavate njihov kontakt.
- provjerite jesu li unutarnji sastavni dijelovi ispravno postavljeni.
- provjerite da boce i spremnici ne dolaze u međusobni doticaj.

**Neki od funkcionalnih zvukova koje možete čuti**

1. Zvuk piskutanja kada uređaj uključujete po prvi put ili nakon duge pauze.
2. Zvuk grgljanja kada rashladna tekućina ulazi u cijevi.
3. Brujanje stvara kompresor u radu.
4. Zvuk zujanja kada se uključuje ventil za vodu ili ventilator.
5. Zvuk pucketanja kada se uključuje kompresor.
6. KLIK stvara termostatski koji podešava duljinu rada kompresora.



**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 koristiti uređaje za čišćenje parom.**

**Gumbi i zaslon upravljačke ploče ne smiju se čistiti alkoholom ili sredstvima na bazi alkohola, već suhom krpom.**

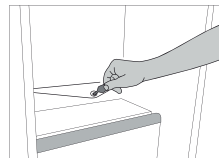
- ▶ Uređaj povremeno očistite krpom i otopinom mlake vode i neutralnog deterdženta namijenjenog za čišćenje unutrašnjosti hladnjaka.
- ▶ Vanjski dio uređaja i brtvu na vratima očistite vlažnom krpom i osušite mekom krpom.
- ▶ Kondenzator na stražnjem dijelu uređaja treba redovito čistiti usisavačem.



### **Važno:**

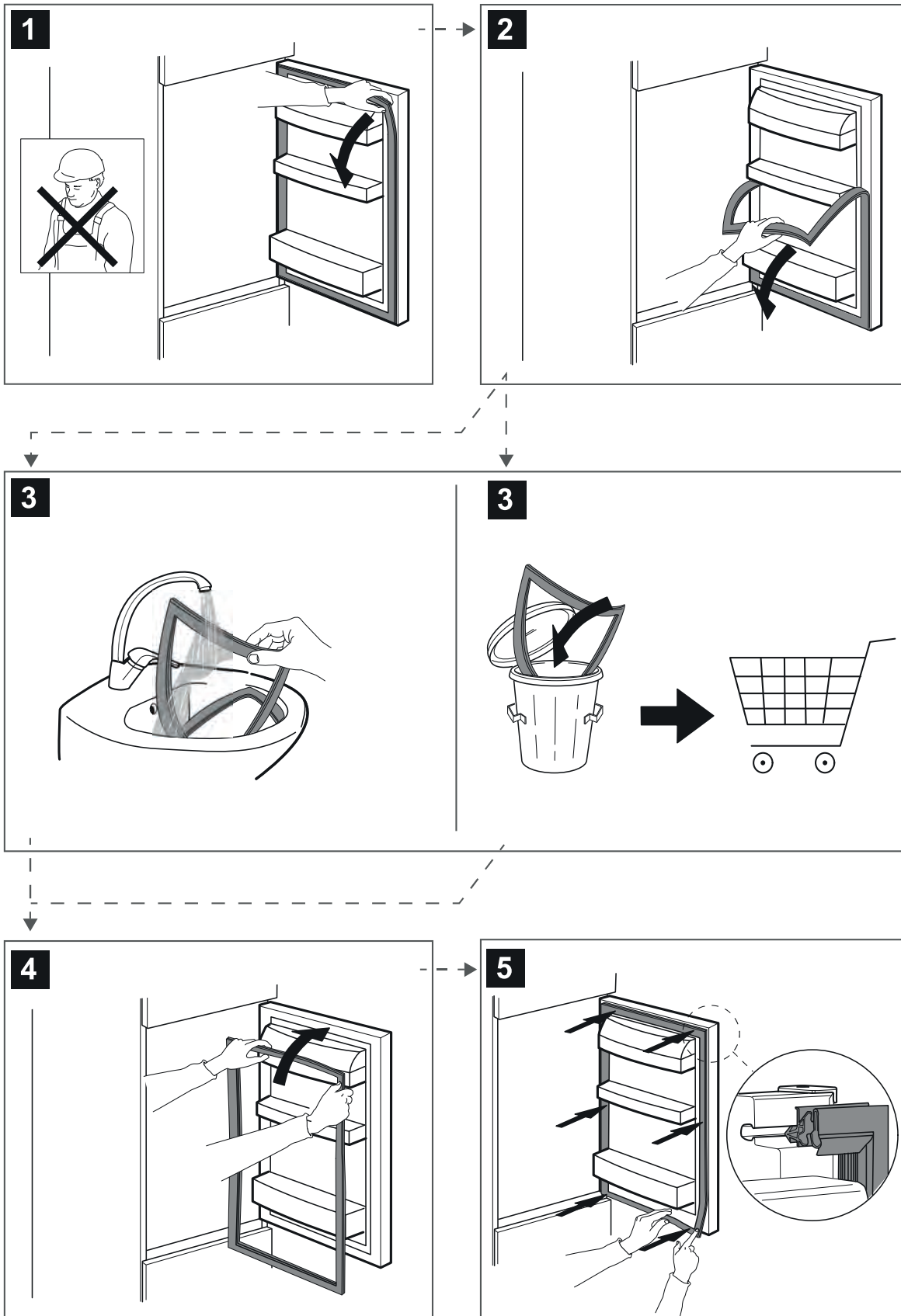
- ▶ Gumbi i zaslon upravljačke ploče ne smiju se čistiti alkoholom ili sredstvima na bazi alkohola, već suhom krpom.
- ▶ Cijevi sustava hlađenja nalaze se u blizini posude za odleđivanje i mogu postati vruće. Povremeno ih očistite usisavačem.

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 \*.



\* Dostupno samo na određenim modelima

# Zamjena brtve



## Postprodajni servis

### PRIJE POZIVA POSTPRODAJNOM SERVISU

1. Pogledajte možete li sami riješiti problem uz pomoć prijedloga danih u **VODIČ ZA RJEŠAVANJE PROBLEMA**.
2. Isključite uređaj i ponovno ga uključite kako biste provjerili hoće li se pogreška ponovno pojaviti.

### AKO SE I NAKON NAVEDENIH PROVJERA KVAR I DALJE JAVLJA, OBRATITE SE NAJBЛИŽEM POSTPRODAJNOM SERVISU

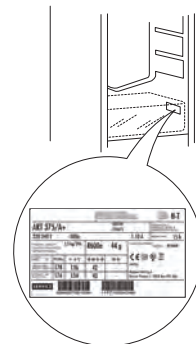
Nazovite broj koji se nalazi u jamstvenoj knjižici da biste dobili pomoć.

Kada kontaktirate korisničku službu uvijek navedite:

- Isključite perilicu rublja i iskopčajte je.
- vrstu i točan model uređaja;
- servisni broj (broj iza riječi Service na nazivnoj pločici). Servisni broj naveden je i u knjižici jamstva;
- svoju punu adresu;
- Uvijek ispustite vodu prije otvaranja vrata.

Ako je popravak potreban, obratite se ovlaštenom postprodajnom servisu (kako bi se jamčila uporaba originalnih rezervnih dijelova i ispravan popravak).

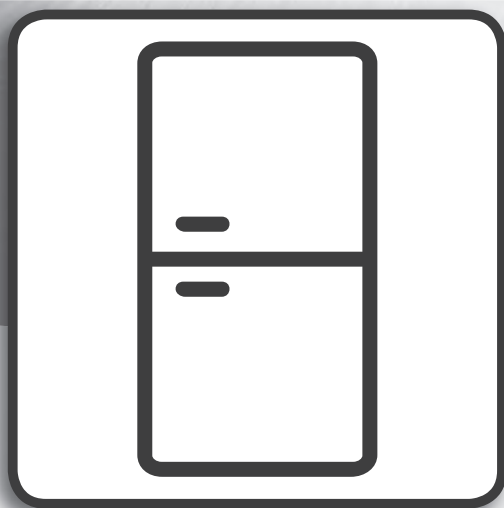
Rezervni dijelovi bit će dostupni u razdoblju od narednih 7 ili 10 godina, ovisno o posebnim zakonskim propisima.



**SERVICE** 0000 000 00000



**400011498903**



## **Návod k použití**

---

# NÁVOD K POUŽITÍ

---

## OBSAH

<b>Návod k použití a údržbě</b> .....	<b>2</b>
<b>Všeobecné informace</b> .....	<b>2</b>
Osvětlení LED .....	2
Systém osvětlení (podle modelu) .....	2
Poličky a odkládací přihrádky ve dveřích .....	2
Dvířka .....	2
<b>Jak spotřebič používat</b> .....	<b>3</b>
První použití .....	3
Oddíl chladničky a skladování potravin .....	3
Jak uchovávat čerstvé potraviny a nápoje .....	3
Oddíl mrazničky a skladování potravin .....	3
Vyjímání úložného boxu mrazničky .....	3
Tipy pro mrazení a uchovávání čerstvých potravin .....	3
Mražené potraviny: nákupní tipy .....	4
Trvanlivost potravin při různých teplotách .....	4
Provozní zvuky .....	4
Doporučení v případě, že se spotřebič nepoužívá .....	5
<b>Čištění a údržba</b> .....	<b>6</b>
<b>Výměna těsnění</b> .....	<b>7</b>
<b>Byla použita příliš velká dávka</b> .....	<b>8</b>


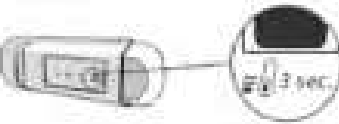
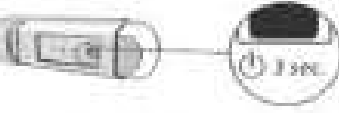



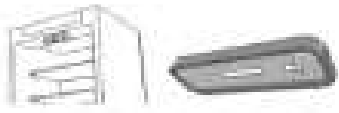
## Všeobecné informace

### Osvětlení LED

Pokud osvětlovací systém LED nefunguje, obraťte se na servisní středisko a požádejte o výměnu.

**Důležité:** Při otevření dvířek chladicího oddílu se rozsvítí vnitřní osvětlení. Pokud dvířka zůstanou otevřena po dobu delší než 8 minut, světlo automaticky zhasne.

### Systém osvětlení (podle modelu)

	Tento produkt obsahuje zdroj osvětlení energetické třídy F
	Tento produkt obsahuje zdroj osvětlení energetické třídy G
	Tento produkt obsahuje zdroj osvětlení energetické třídy G
	Tento produkt obsahuje zdroj osvětlení energetické třídy G
	Tento produkt obsahuje zdroj osvětlení energetické třídy G
	Tento produkt obsahuje zdroj osvětlení energetické třídy F
	Tento produkt obsahuje zdroj osvětlení energetické třídy G

### Poličky a odkládací přihrádky ve dveřích

Všechny poličky, držáky a výsuvné koše jsou vyjímatelné. Množství těchto komponent se může lišit v závislosti na modelu.

### Dvířka

#### Změna otevírání dveří

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



## Jak spotřebič používat

### První použití

Po provedení instalace vyčkejte alespoň dvě hodiny, než připojíte spotřebič ke zdroji napájení. Po připojení začne pracovat automaticky. Z výroby je nastavená ideální teplota. Po zapnutí spotřebiče počkejte 4–6 hodin, dokud nedosáhne správnou teplotu pro uskladnění potravin.

### 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 dveří 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 takovém 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

Přirozená cirkulace vzduchu v chladničce vede ke vzniku oblastí s různými teplotami. Nedostatečný pohyb vzduchu má za následek zvýšení spotřeby energie a snížení chladicího výkonu.

### Jak uchovávat čerstvé potraviny a nápoje

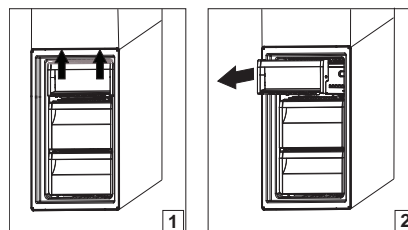
Potraviny, které uvolňují velké množství ethylenu (jablka, meruňky, hrušky, broskve, avokádo, fíky, švestky, borůvky, meloun, fazole), a ty, které jsou na tento plyn citlivé, jako např. ovoce, zelenina a saláty, by měly být vždy skladovány odděleně nebo zabaleny, aby se nezkracovala jejich životnost; například neskladujte rajská jablčíka 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).

### Oddíl mrazničky a skladování potravin

Oddíl mrazničky umožňuje uchovávání zmrazených potravin a mražení čerstvých potravin. Množství čerstvých potravin, které lze zamrazit ve stanovené době, 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. Dbejte, aby čerstvé potraviny nebyly v přímém kontaktu s mraženými. Možnosti naplnění jsou limitovány košíky, držáky, zásuvkami, policemi atd. Zkontrolujte, že všechny tyto součásti lze i po naplnění snadno zavřít. Pro optimalizaci rychlosti mražení a pro získání většího úložného prostoru lze mrazicí prostor používat bez zásuvek mrazničky.

### Vyjímání úložného boxu mrazničky

- Otevřete dvířka mrazničky.
- Uchopte horní box za levý i pravý roh (1) a zatáhněte směrem nahoru.
- Vyjměte zásuvku (2).
- Obrácením postupu znovu nainstalujte horní úložný box.



### Tipy pro mrazení a uchovávání čerstvých potravin

- Veškeré zmrazené potraviny doporučujeme opatřit popiskem a datem. Popisky pomáhají při rozlišení potravin a určení, do kdy by měly být spotřebovány, aby nedošlo ke zhoršení jejich kvality. Jednou rozmrazené potraviny již znovu nemrazte.
- Zabalte a zapečte čerstvé potraviny ke zmrazení do: alobalu, potravinové fólie, vzduchotěsných a vodotěsných plastových sáčků, polyetylenových nádob s víčky nebo mrazírenských nádob vhodných k zamražení čerstvých potravin.
- Potraviny musí být čerstvé, zralé a nejlepší kvality.
- Čerstvá zelenina a ovoce by měly být zamrazeny bezprostředně po sběru, aby byla zachována jejich plná nutriční hodnota, konzistence, barva a chuť. Některé druhy masa, zejména zvěřina, by se měly být před zamražením nechat odležet.
- Horká jídla nechte vždy před vložením do mrazničky vychladnout.
- Plně nebo částečně rozmrazené potraviny okamžitě zkonzumujte. Po rozmražení potraviny znovu nemrazte, pokud je předtím nepřevaříte. Po převaření je možné rozmrazené potraviny opět zamrazit.

- Nezamrazujte láhve s tekutinami.

## Mražené potraviny: nákupní tipy

Při nákupu mražených potravin:

- Obal nebo krabička nebyly porušené, protože potraviny by se mohly zkažit. Je-li obal nafouklý nebo jsou-li na něm mokré skvrny, výrobek nebyl skladován v optimálních podmínkách a může již být částečně rozmrzlý.
- Mražené potraviny vybírejte během nákupu jako poslední položku a přepravujte je ve speciální tepelně izolované tašce.
- Po návratu domů mražené potraviny okamžitě vložte do mrazničky.
- Pokud došlo byť i k částečnému rozmrazení potravin, znovu je nezmrazujte. Spotřebujte je do 24 hodin.
- Vyvarujte se teplotním rozdílům nebo je alespoň omezte na minimum. Řiďte se dobou trvanlivosti uvedenou na obalu.
- Vždy dodržujte pokyny k uchování potravin uvedené na obalu.

## 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

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
Zde skladujte zeleninu a ovoce (kromě tropického ovoce a citrusů)	15 dní	10–12 dní	4–7 dní

## Provozní zvuky

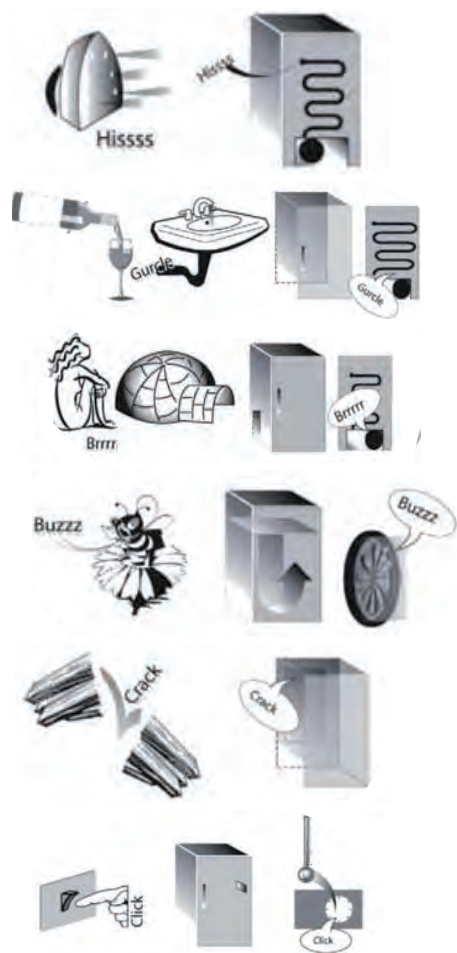
Zvuky vycházející ze spotřebiče jsou zcela normální vzhledem k tomu, že spotřebič obsahuje celou řadu větráků a motorů regulujících výkon, které se automaticky zapínají a vypínají.

**Některé zvuky způsobené provozem zařízení však můžete omezit:**

- vyrovnaním spotřebiče a jeho montáží na rovném povrchu;
- ponecháním prostoru mezi spotřebičem a okolním nábytkem;
- kontrolou správného umístění vnitřních prvků;
- kontrolou, zda se láhve a nádoby vzájemně nedotýkají.

**Některé ze zvuků způsobených provozem zařízení, které mohou být slyšet**

1. Syčivý zvuk při prvním zapnutí spotřebiče nebo opětovném zapnutí po delší odmlce.
2. Bublavý zvuk při vlévání chladicí kapaliny do trubek.
3. Vrčivý zvuk vydává běžící kompresor.
4. Bzučení při zahájení činnosti vodního ventilu nebo ventilátoru.
5. Praskání při spuštění kompresoru.
6. Cvaknutí termostatu, který řídí zapínání kompresoru.



**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.**

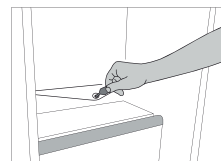
- ▶ Spotřebič pravidelně vymývejte hadříkem namočeným do roztoku vlažné vody a neutrálního čisticího prostředku určeného speciálně pro vnitřní části chladničky.
- ▶ Vnější části spotřebiče a těsnění dvířek vyčistěte vlhkým hadříkem a osušte měkkým hadříkem.
- ▶ Kondenzátor umístěný v zadní části spotřebiče je potřeba pravidelně čistit vysavačem.



### **Důležité:**

- ▶ Tlačítka a displej ovládacího panelu nesmí být čištěny alkoholem ani prostředky na bázi alkoholu, ale pouze suchým hadříkem.
- ▶ Trubky chladicího systému se nacházejí v blízkosti odmrazovací misky a mohou být horké. Čistěte je pravidelně vysavačem.

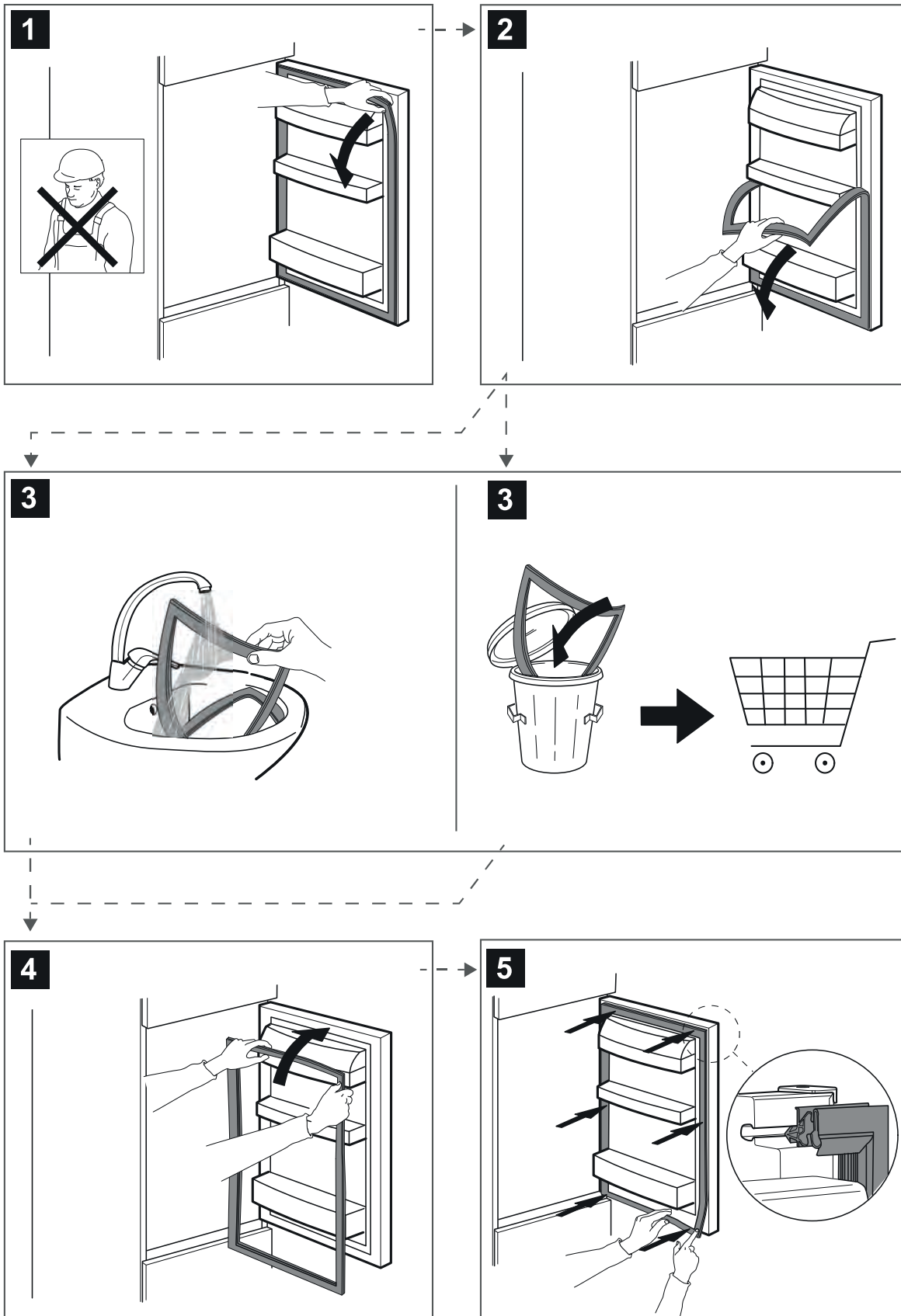
Pro zajištění stálého a správného odtoku rozmrzlé vody čistěte pravidelně, pomocí přiloženého nástroje, vnitřní část odtoku, který je umístěn na zadní stěně chladicího prostoru u zásuvky na ovoce a zeleninu\*.



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

\* Dostupné pouze u určitých modelů

# Výměna těsnění



## Byla použita příliš velká dávka

### DVÍŘKA JSOU UZAMČENÁ

1. Ověřte si, zda nemůžete problém vyřešit sami pomocí doporučení popsanych v oddílu **JAK ODSTRANIT PORUCHU**.
2. Vypněte a znovu zapněte spotřebič, abyste zjistili, zda závada přetrvává.

### JESTLIŽE PORUCHA PŘETRVÁVÁ I PO PROVEDENÍ VÝŠE UVEDENÝCH KROKŮ, ZAVOLEJTE DO NEJBLIŽŠÍHO SERVISNÍHO STŘEDISKA

Pokud potřebujete pomoc, zavolejte na číslo uvedené v záruční knížce.

Pokud se obracíte na náš zákaznický poprodejní servis, vždy upřesněte:

- stručný popis poruchy;
- typ a konkrétní model spotřebiče;



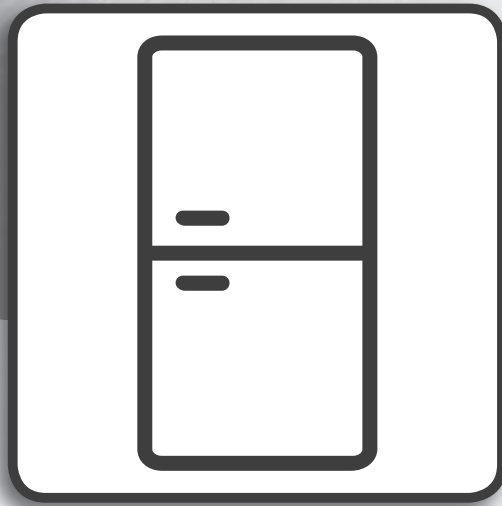
- servisní číslo (číslo následující za slovem „Service“ na typovém štítku); servisní číslo je uvedeno i v záruční knížce;
- svou úplnou adresu;
- své telefonní číslo.



Jestliže je nutná oprava, obraťte se na servisní středisko (abyste měli jistotu, že budou použity originální náhradní díly a že bude oprava provedena správně).



400011498903



## **Brugsvejledning**

---

# BRUGSVEJLEDNING

---

## INDHOLDSFORTEGNELSE

<b>Brugs- &amp; vedligeholdelsesvejledning</b> .....	<b>2</b>
<b>Generelle oplysninger</b> .....	<b>2</b>
Lysdiode-belysning .....	2
Lyssystemer (afhængigt af model) .....	2
Hylde og hylde i døren .....	2
Luge .....	2
<b>Brug af apparatet</b> .....	<b>3</b>
Førstegangsbrug .....	3
Køle- og fødevareropbevaringsafdeling .....	3
Opbevaring af friske fødevarer og drikkevarer .....	3
Fryse- og fødevareropbevaringsafdeling .....	3
Udtagning af fryseskuffens beholder .....	3
Tips til indfrysning og opbevaring af friske madvarer .....	3
Frosne fødevarer: indkøbstips .....	4
Madvarernes holdbarhed ved forskellige temperaturer .....	4
Driftsrelaterede lyde .....	4
Anbefaling når apparatet ikke er i brug .....	5
<b>Rengøring og vedligeholdelse</b> .....	<b>6</b>
<b>Udskiftning af pakning</b> .....	<b>7</b>
<b>Eftersalgsservice</b> .....	<b>8</b>




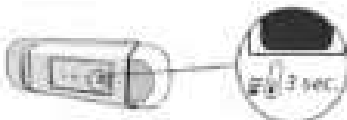





## Generelle oplysninger

### Lysdiode-belysning

Hvis lysdiode-belysningssystemet ikke fungerer, skal det udskiftes af serviceafdelingen.

**Vigtigt:** Køleafdelingens lys tænder, når lågen åbnes. Hvis lågen holdes åben i mere end 8 minutter, slukkes lyset automatisk.

### Lyssystemer (afhængigt af model)

	Dette produkt indeholder en lyskilde med energiklasse F
	Dette produkt indeholder en lyskilde med energiklasse G
	Dette produkt indeholder en lyskilde med energiklasse G
	Dette produkt indeholder en lyskilde med energiklasse G
	Dette produkt indeholder en lyskilde med energiklasse G
	Dette produkt indeholder en lyskilde med energiklasse F
	Dette produkt indeholder en lyskilde med energiklasse G

### Hylde og hylder i døren

Alle hylder, klapper og kurve kan tages ud. Mængden af disse komponenter kan variere i funktion af modellen.

### Luge

#### Lågevending

Bemærk: Lågen kan vendes, så den åbner i modsatte side. Hvis serviceafdelingen udfører vending af lågen, dækkes det ikke af garantien. Det anbefales, at ændring af lågens åbningsretning udføres af to personer. Følg anvisningerne i **Installationsvejledningen**.

## Brug af apparatet

### Førstegangsbrug

Efter installationen skal du vente mindst to timer, før du tilslutter apparatet til strømforsyningen. Når det er tilsluttet, vil det automatisk begynde at fungere. De ideelle temperaturindstillinger er forudindstillet fra fabrikken af. Efter at have tændt for apparatet, skal du vente 4-6 timer, før det har opnået den korrekte temperatur for opbevaring af madvarer.

### Køle- og fødevareropbevaringsafdeling

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

Den naturlige luftcirkulation i køleskabet danner zoner med forskellige temperaturer. Utilstrækkelig ventilation resulterer i en stigning i energiforbruget og en reduktion af køleeffektiviteten.

### Opbevaring af friske fødevarer og drikkevarer

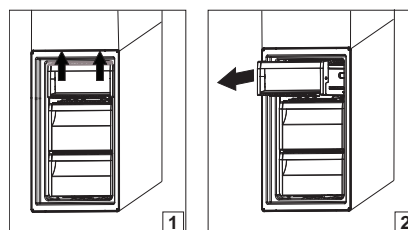
Fødevarer, som afgiver store mængder ætyleen gas (æbler, abrikoser, pærer, ferskner, avokadofrugter, figer, blommer, blåbær, meloner, bønner), eller dem som er følsomme overfor dette, så som frugt, grøntsager og salat, bør altid opbevares separat eller indpakket, så deres holdbarhed ikke forkortes; for eksempel, bør tomater ikke opbevares sammen med kiwifrugter eller kål. Opbevar ikke fødevarer for tæt sammen for at tillade tilstrækkelig luftcirkulation. Brug genanvendelige plast-, metal-, aluminiums- og glasbeholdere og film til at pakke fødevarer ind. Hvis der kun opbevares en lille mængde fødevarer i køleskabet, anbefaler vi at bruge hylderne lige over frugt-/grøntsagsskuffen, 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).

### Fryse - og fødevareropbevaringsafdeling

Fryseafdelingen tillader opbevaring af frosne madvarer og indfrysning af friske fødemadvarer. Mængden af friske madvarer, der kan indfrysnes i løbet af et specifikt tidsrum, er anført på typepladen. Anbring friske madvarer, der skal indfrysnes, midt i indfrysningsrummet og sørg for fri luftcirkulation mellem dem. Undgå at anbringe friske madvarer i direkte berøring med frosne madvarer. Grænserne for fyldning er betinget af kurve, flapper, skuffer, hylder etc. Kontrollér, at disse komponenter stadig er nemme at lukke, efter at de er blevet fyldt. Fryseafdelingen kan anvendes uden skuffer, for at optimere indfrysningshastigheden og få mere opbevaringsplads.

### Udtagning af fryseskuffens beholder

- Åbn fryserens låge.
- Træk den øvre beholders højre og venstre hjørner (1) opad.
- Tag skuffen ud (2).
- Installér den øvre beholder i den omvendte rækkefølge.



### Tips til indfrysning og opbevaring af friske madvarer

- Vi anbefaler, at mærke og datere alle dine frosne fødevarer. Med en mærkat er det lettere at identificere dine fødevarer og vide, hvornår de skal bruges, før deres kvalitet forringes. Nedfrys ikke optøede fødevarer.
- Før indfrysningen skal de friske madvarer pakkes i: Stanniol, plastfilm, vandtætte plastbeholdere, polyætylenbeholdere m. låg eller fryseemballage, som er egnet til de pågældende madvarer.
- Madvarerne skal være friske, modne og af bedste kvalitet.
- Frugt og grønt skal indfrysnes så hurtigt som muligt efter høsten for at bevare næringsstofferne, konsistensen, farverne og smagen af de pågældende madvarer så intakte som muligt. Visse kødtyper, især vildt, skal hænge før indfrysning.
- Varm mad skal køle af, før det placeres i fryseren.
- Helt eller delvist optøede madvarer bør anvendes straks. Frys ikke optøede madvarer ned igen, medmindre de først er blevet tilberedt. Optøede madvarer kan indfrysnes efter tilberedning.
- Frys ikke flasker med væske.

**Frosne fødevarer: indkøbstips**

Ved køb af frostvarer skal man:

- Sikre sig, at emballagen eller pakken er intakt, da varen kan forringes. Hvis en pakke er bulet eller har fugtige pletter, har den ikke været opbevaret under optimale betingelser og kan have været udsat for delvis optøning.
- Under indkøb bør de frosne fødevarer vælges i slutningen af indkøbsturen, og transporteres i en isoleret køletaske.
- Kom varerne i fryseren umiddelbart efter hjemkomsten.
- Hvis en madvare har været optøet, også kun delvist, må den ikke nedfryses igen. Brug den inden 24 timer.
- Undgå eller begræns temperaturudsving mest muligt. Overhold udløbsdatoen på emballagen.
- Følg altid anvisningerne på emballagen vedrørende opbevaring af frostvarer.

**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
Frukt (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

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

**Driftsrelaterede lyde**

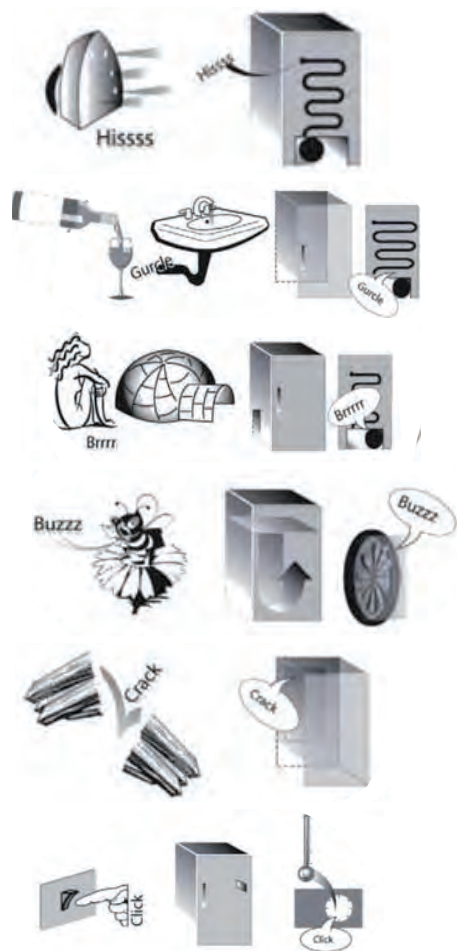
Det er normalt, at der høres forskellige lyde fra dine apparater, da de har en række blæsere og motorer til at regulere funktioner, der automatisk tændes og slukkes.

### Nogle af de funktionelle lyde kan reduceres ved at:

- Sætte apparatet i vater og opstille det på en jævn overflade.
- Undgå kontakt mellem apparatet og andre køkkenelementer.
- Kontrollere, at de interne dele er placeret korrekt.
- Sørge for, at flasker og beholdere ikke berører hinanden.

### Nogle af de funktionelle lyde der kan høres

1. En hvislende lyd, når apparatet tændes første gang eller efter en lang pause.
2. En gurglende lyd, når kølevæsken kommer ind i rørene.
3. BRRR lyden kommer fra kompressoren.
4. En summende lyd, når vandventilen eller ventilatoren går i gang.
5. En knagende lyd, når kompressoren starter.
6. KLIKKET kommer fra termostaten, der justerer kompressorfunktionens hyppighed.



## Anbefaling når apparatet ikke er i brug

### I tilfælde af slukning af apparatet

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

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

### I tilfælde af strømafbrydelse

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

## Rengøring og vedligeholdelse

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

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

**Anvend ikke damprensere.**

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

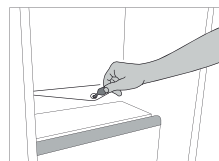
- ▶ Rengør apparatet regelmæssigt med en svamp fugtet med en opløsning af lunkent vand og neutralt rengøringsmiddel beregnet til køleskabe.
- ▶ Rengør apparatets yderside og dørpakningen med en fugtig klud og tør af med en blød klud.
- ▶ Rengør kondensatoren på bagsiden af apparatet med støvsugeren eller en børste.



### **Vigtigt:**

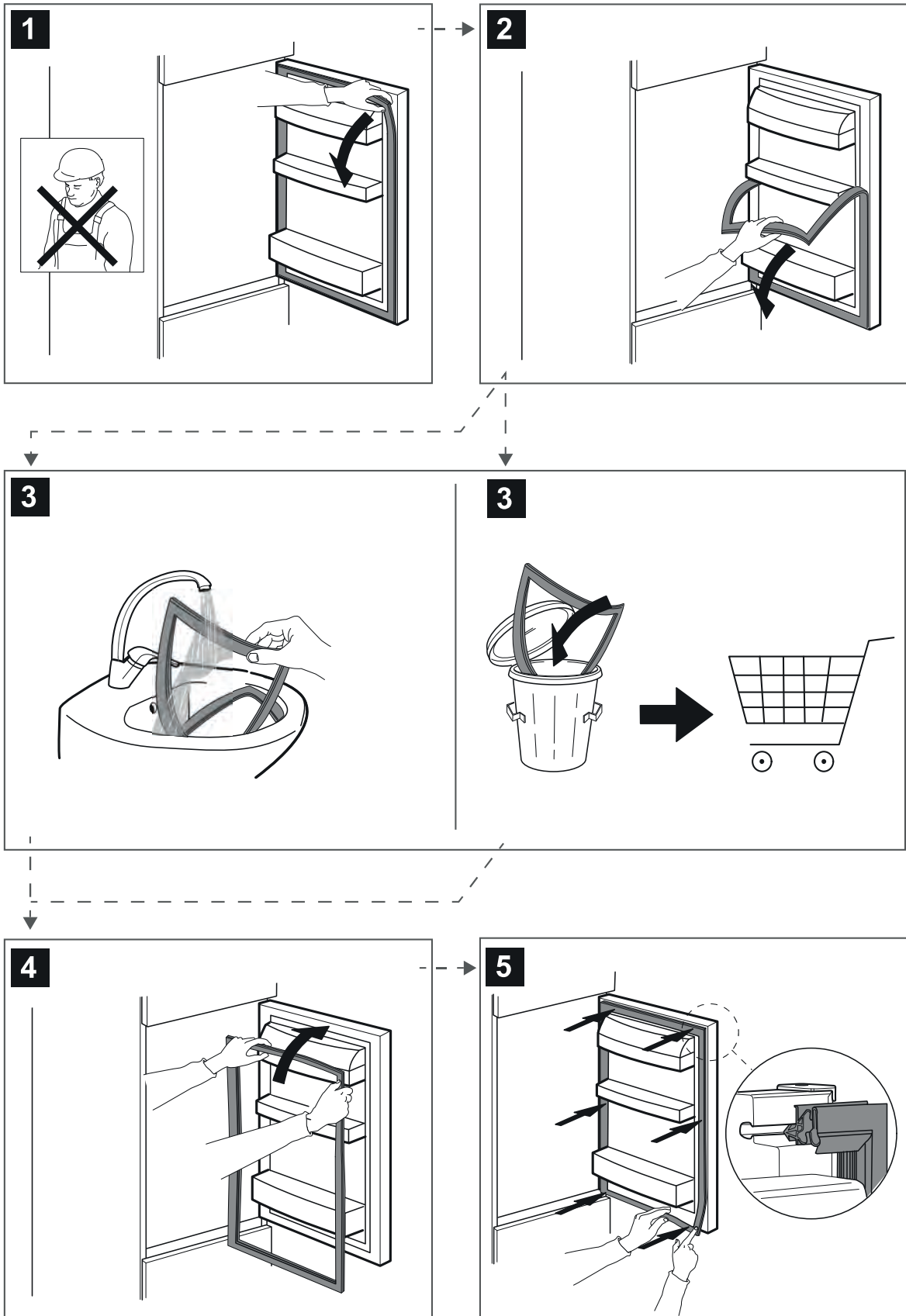
- ▶ Betjeningspanelets taster og display må ikke rengøres med produkter, der indeholder alkohol eller afledte produkter, men kun med en tør klud.
- ▶ Kølesystemets kølerør er placeret nær afrimningsbakken, og de kan blive varme. Rengør dem regelmæssigt med støvsugeren.

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\*.



\* Kun disponibel på visse modeller

# Udskiftning af pakning



## Eftersalgsservice

### INDEN EFTERSALGSSERVICE KONTAKTES

1. Undersøg, om det er muligt selv at rette fejlen ved at følge anvisningerne i afsnittet **FEJLFINDING**.
2. Sluk og tænd igen for apparatet, for at se om fejlen varer ved.

### KONTAKT DEN NÆRMESTE SERVICEAFDELING, HVIS FEJLEN STADIG FOREKOMMER EFTER DE OVENSTÅENDE KONTROLLER

Ring til det viste nummer i garantihæftet, for at anmode om assistance.

Når man kontakter vores kundeservice, skal man altid formidle:

- En kort beskrivelse af fejlen;
- Apparatets type og model



- Servicenummeret (nummeret står efter ordet Service på typepladen). Servicenummeret står også i garantibeviset;
- din fulde adresse,
- Tøm altid vandet ud, før du åbner lågen.

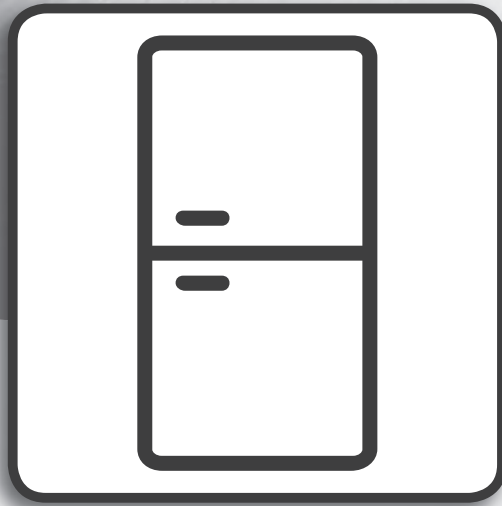


Hvis det er nødvendigt at reparere apparatet, kontaktes en autoriseret eftersalgsservice (som garanti for brug af originale reservedele og en korrekt reparation).

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



400011498903



**Kasutusjuhend**



---

# KASUTUSJUHEND

---

## REGISTER

<b>Kasutus- ja hooldusjuhend</b> .....	<b>2</b>
<b>Üldteave</b> .....	<b>2</b>
LED valgusti .....	2
Valgustusüsteemid (olenevalt mudelist) .....	2
Riiulid ja ukseriiulid .....	2
Uks .....	2
<b>Seadme kasutamine</b> .....	<b>3</b>
Esmakasutus .....	3
Külmikusektsioon ja toidu säilitamine .....	3
Värske toidu ja jookide säilitamine .....	3
Külmutussektsioon ja toidu säilitamine .....	3
Sügavkülmiku sahtli eemaldamine .....	3
Värske toidu külmutamise ja säilitamise nõuanded .....	3
Külmutatud toit: soovitused ostmiseks .....	4
Toidu säilivusaeg erinevatel temperatuuridel .....	4
Seadme töömüra .....	4
Soovitused juhtudeks, kui seadet ei kasutata .....	5
<b>Puhastamine ja hooldamine</b> .....	<b>6</b>
<b>Tihendi vahetus</b> .....	<b>7</b>
<b>Müüjajärgne teenindus</b> .....	<b>8</b>

## Üldteave

### LED valgusti

Kui LED-valgustus ei tööta, siis pöörduge selle vahetamiseks teenindusse.

**Tähtis:** Külmikuseksiooni valgustus süttib külmikukukse avamisel. Kui uks jääb lahti kauemaks kui 8 minutit, kustub valgustus automaatselt.

### Valgustussüsteemid (olenevalt mudelist)

	Tootes on kasutusel energiaklassi F valgusallikas
	Tootes on kasutusel energiaklassi G valgusallikas
	Tootes on kasutusel energiaklassi G valgusallikas
	Tootes on kasutusel energiaklassi G valgusallikas
	Tootes on kasutusel energiaklassi G valgusallikas
	Tootes on kasutusel energiaklassi F valgusallikas
	Tootes on kasutusel energiaklassi G valgusallikas

### Riulid ja ukseriulid

Kõik riulid, labad ja väljatõmmatavad sahtlid on eemaldatavad. Nende komponentide kogus võib mudelist olenevalt erineda.

### Uks

#### Ukse käelisuse vahetamine

Märkus: Ukse avanemise suunda saab vahetada. Selle töö tegemine garantiiremonditeeninduses ei kuulu garantii alla. Soovitatav on ukse avanemise suuna vahetamisel tegutseda kahekesi. Järgige **paigaldusjuhendi** juhiseid.

# Seadme kasutamine

## Esmakasutus

Pärast paigaldamist oodake vähemalt kaks tundi, enne kui seadme toitevõrku ühendate. Pärast ühendamist hakkab see automaatselt tööle. Ideaalsed temperatuurisätted on seadistatud tehases. Pärast seadme sisselülitamist oodake 4 kuni 6 tundi, et see saavutaks toidu säilitamiseks sobiva temperatuuri.

## 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, ukseriuleid ja riuleid on võimalik eemaldada.

### Ventilatsioon

Õhu loomulik ringlus külmikusektsioonis tagab eri tsoonides erineva temperatuuri. Ebapiisava ventilatsiooni korral suureneb energiakulu ning väheneb külmutusvõimsus.

## Värsket toidu ja jookide säilitamine

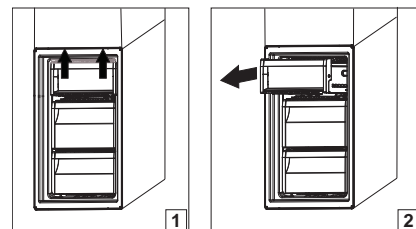
Toidud, mis eraldavad suures koguses etüleengaasi (õunad, aprikoosid, pirnid, virsikud, avokaadod, viigimarjad, ploomid, mustikad, melonid ja oad), ja toidud, mis on selle suhtes tundlikud (nt puuviljad, köögiviljad ja salat), tuleb alati üksteisest eraldada või tihedalt pakendada, et vältida nende kiiret rikkemist. Näiteks ei tasu tomateid hoida koos kiivide ega kapsaga. Ärge hoidke toiduaineid liiga lähestikku: vajalik on piisav õhuringlus. Pakendage toidud ringlusevõetavast plastist, metallist, alumiiniumist või klaasist nõudesse ja toidukilesse. Kui panete külmikusse väikeses koguses toitu, soovitage kasutada köögiviljasahkli kohal olevaid riuleid, 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).

## Külmutussektsioon ja toidu säilitamine

Külmutussektsioon võimaldab külmutatud toidu säilitamist ja värsket toidu külmutamist. Värsket toidu kogus, mida on võimalik kindla aja jooksul külmutada, on toodud andmesildil. Paigutage värsket toitu külmutussektsiooni külmutuspiirkonda, jättes selle ümber õhu vabaks ringluseks piisavalt ruumi. Ärge laske värskel toidul puutuda kokku külmutatud toiduga. Laadimismahule seavad piirangud korvid, labad, sahtlid, riulid jne. Veenduge, et need komponendid sulguksid pärast laadimist takistuseta. Külmutuskiiruse optimeerimiseks ja säilitusruumi suurendamiseks võib külmutussektsiooni kasutada ilma külmutussahtliteta.

## Sügavkülmiku sahtli eemaldamine

- Avage sügavkülmiku uks.
- Tõmmake ülemist sahtlit vasakust ja paremast nurgast ülespoole (1).
- Eemaldage sahtel (2).
- Ülemise sahtli tagasipanemiseks toimige vastupidises järjekorras.



## Värsket toidu külmutamise ja säilitamise nõuanded

- Soovitame kõik külmutatavad toiduained sildistada ja varustada kuupäevaga. Sildi lisamine aitab teil toiduaineid tuvastada ja lisaks teate täpselt, millal need on vaja ära tarvitada, enne kui toidu kvaliteet hakkab langema. Sulatatud toitu ei tohi uuesti külmutada.
- Enne külmutamist pakkige värsket toitu sisse ja sulgege tihedalt: alumiiniumfoolium, toidukile, õhu- ja veekindlad kilekotid, kaanega polüetüleen-/külmutuskarbid, mis sobivad külmutatud toidule.
- Toit peab olema värsket, küps ja väga hea kvaliteediga, et saada kõrge kvaliteediga külmutatud toit.
- Värsked köögi- ja puuviljad tuleks eelistatavalt külmutada vahetult peale korjamist, et need säilitaksid toiteväärtuse, konsistentsi, värvuse ja maitse. Mõnda tüüpi liha, eriti ulukiliha tuleb lasta enne külmutamist laagerduda.
- Laske soojal toidul enne sügavkülmikusse panemist alati maha jahtuda.
- Sööge osaliselt või täielikult sulanud toidud koheselt ära. Ärge külmutage ülessulanud toitu uuesti, kui seda ei ole vahepeal küpsetatud. Sulanud toidu võib pärast vahepealset küpsetamist uuesti külmutada.
- Ärge külmutage vedelikuga pudeleid.

## Külmutatud toit: soovitusel ostmiseks

Külmutatud toiduainete ostmisel:

- Veenduge, et pakend ei oleks kahjustatud (kahjustatud pakendis võib külmutatud toit olla riknenud). Kui pakend on paisunud või kohati niiske, võib see tähendada, et toitu ei ole hoitud optimaalsetes tingimustes ja sulamine võib olla juba alanud.
- Poes käies ostke külmutatud toiduained kõige viimasena ja kasutage nende kojuviimiseks termoskotti.
- Koju jõudes pange külmutatud toiduained kohe sügavkülmikusse.
- Ärge külmutage uuesti toitu, mis on kas või osaliselt sulanud. Tarvitage see ära 24 tunni jooksul.
- Vältige temperatuurikõikumisi või viige need miinimumini. Jälgige pakendil olevat aegumistähtaega.
- Järgige alati pakendil olevat säilitusteavet.

## Toidu säilivusaeg erinevatel temperatuuridel

KÜLMUTUSKAMBER			
Toode	Säilitusaeg (-12 °C)	Soovitav 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, sealih, lambaliha) Lihalõigud ja karbonaad (loomaliha, lambaliha, sealih)	1 kuu	2 kuud 8–12 kuud 4 kuud	12 kuud
Piim, vedelad piimatooted, juust, jäätis või mahla jäätis	1 kuu	1–3 kuud	5 kuud (mittesoovitav jäätise puhul)
Linnuliha (kana, kalkun)	1 kuu	5–7 kuud	9 kuud

MITTEKÜLMUTUSKAMBER			
Toode	Säilitusaeg 0–3 °C	Säilitusaeg (3–6 °C)	Säilitusaeg 6–8 °C
Purgijoogid, joogid, munad, kastmed, marineeritud köögiviljad, või, keedis	3–4 nädalat	3–4 nädalat	3–4 nädalat
Troopilised puuviljad	Mittesoovitav	2–4 nädalat	3–4 nädalat
Juust, piim, piimatooted, delikatesstoidud, jogurt	2–5 päeva	2–5 päeva	2–5 päeva
Külmad lihalõigud, magustoidud, liha ja kala ning kodus valmistatud toidud	3–5 päeva	1–2 päeva	Mittesoovitav
Köögiviljad ja puuviljad (v.a troopilised puuviljad ja tsitrusviljad)	15 päeva	10–12 päeva	4–7 päeva

## Seadme töömüra

Seadmest kostvad helid on tavapärased, sest sellel on temperatuuri reguleerimiseks mitu ventilaatorit ja mootorit, mis lülituvad automaatselt sisse ja välja.

**Töömüra saab osaliselt vähendada, tehes järgmist.**

- Loodige seade ja paigaldage see tasasele pinnale.
- Veenduge, et seade on mööblist eemal.
- Kontrollige, kas seadme sisemuses paiknevad tarvikud on õigesti paigutatud.
- Veenduge, et pudelid ja nõud ei puutu omavahel kokku.

**Mõni töötamisega seotud heli, mida võite kuulda**

1. Sisin seadme esmakordsel sisselülitamisel või pärast pikka seismist.



2. Mulin, kui jahutusvedelik voolab torudesse.



3. BRRR-heli kostab kompressori töötamise ajal.



4. Sumin, kui veeklapp või ventilaator hakkab tööle.



5. Raksuv heli, kui kompressor käivitub.



6. Klõpsatus kõlab termostaadist, mis reguleerib kompressori käitamise sagedust.



**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 ukсед kergelt avatud, et õhk saaks sektsioonide vahel tsirkuleerida. Nii tehes väldite hallituse ja halbade lõhnade kogunemist.

**Toitekatkestuse korral**

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

## Puhastamine ja hooldamine

**Enne seadme hooldamist või puhastamist tuleb võtta seadme pistik pistikupesast või seade vooluvõrgust välja.**

**Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid. Ärge puhastage külmiku osi tuleohtlike vedelikega.**

**Ärge kasutage aurpuhastusseadmeid.**

**Nuppe ja juhtpaneeli tablood ei tohi puhastada alkoholi ega alkoholipõhiste ainetega. Kasutage selleks kuiva lappi.**

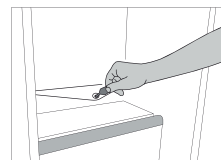
- ▶ Puhastage külmikut regulaarselt lapi ning leige vee ja spetsiaalselt külmiku sisemuse jaoks mõeldud neutraalse puhastusvahendiga.
- ▶ Puhastage seadme välispinnad ja uksetihend niiske lapiga ning kuivatage pehme lapiga.
- ▶ Seadme taga asuvat kondensaatorit tuleb regulaarselt puhastada tolmuimejaga.



### Tähtis!

- ▶ Nuppe ja juhtpaneeli tablood ei tohi puhastada alkoholi ega alkoholipõhiste ainetega. Kasutage selleks kuiva lappi.
- ▶ Jahutussüsteemi torud paiknevad sulatusvee aluse lähedal ja võivad kuumeneda. Puhastage neid regulaarselt tolmuimejaga.

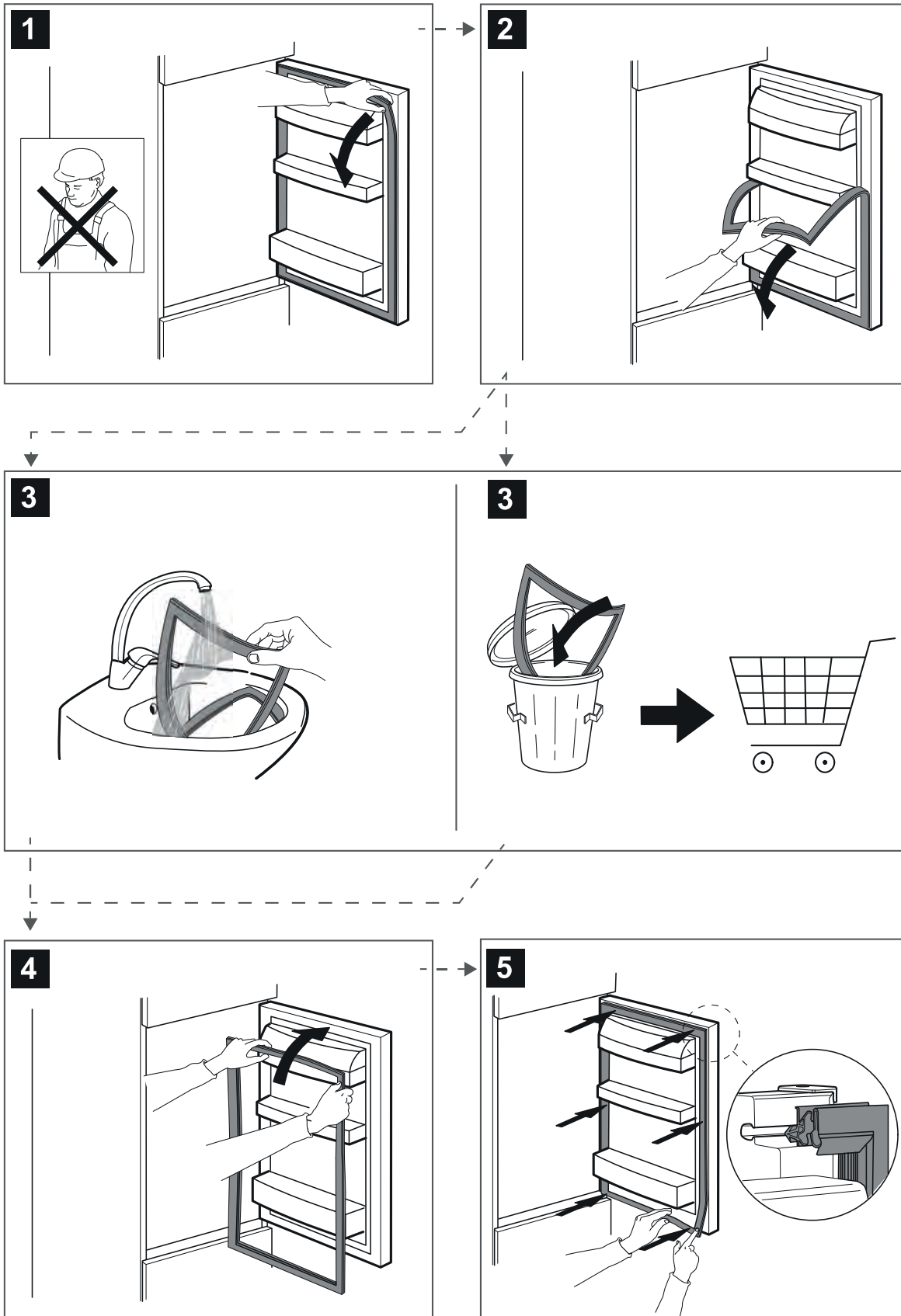
Sulamisvee pideva ja õige voolu tagamiseks puhastage regulaarselt külmikusektsiooni tagaseinas puu- ja köögiviljasahtli lähedal asuvat äravoolu kaasasoleva tarvikuga\*.



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

\* Saadaval ainult teatud mudelitel

# Tihendi vahetus



## Müügijärgne teenindus

### ENNE MÜÜGIJÄRGESSE TEENINDUSSE HELISTAMIST

1. Proovige probleemi ise **VEAOTSINGU JUHENDIS** olevate näpunäidete abil lahendada.
2. Lülitage seade välja ja uuesti sisse, et näha, kas probleem on lahenenud.

### KUI VIGA JÄÄB PÜSIMA KA PÄRAST ÜLALKIRJELDATUD KONTROLLIMISI, VÕTKE ÜHENDUST LÄHIMA TEENINDUSEGA

Abi saamiseks helistage garantiivoldikul oleval numbril.

Kui võtate ühendust meie klientidele mõeldud müügijärgse teenindusega, olge valmis esitama järgmisi andmeid:

- tõrke lühike kirjeldus;
- seadme tüüp ja täpne mudel;

- teenindusnumber (number andmesildil sõna Service järel).  
Teenindusnumber on kirjas ka garantiibrošüüris;
- teie täielik aadress;
- teie telefoninumber.

Kui seadet on vaja remontida, pöörduge volitatud teenindusse (see tagab originaalvaruosade kasutamise ja kvaliteetse remondi).

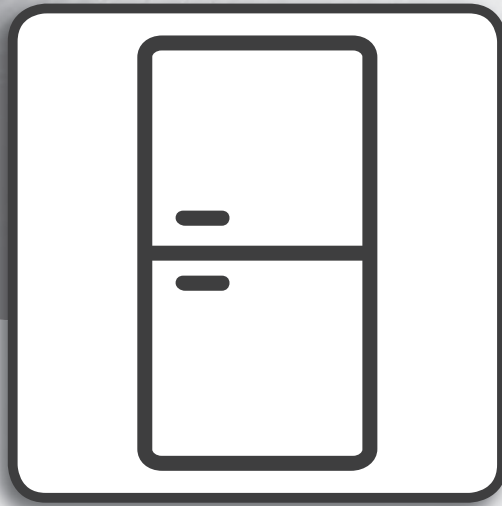


**SERVICE** 0000 000 00000



**400011498903**





# Käyttöopas

---

# KÄYTTÖOPAS

---

## SISÄLTÖ

<b>Käyttö- ja huolto-opas</b> .....	<b>2</b>
<b>Yleiset tiedot</b> .....	<b>2</b>
LED-valo .....	2
Valojärjestelmät (mallikohtaisesti) .....	2
Hyllyt ja ovessa olevat avohyllyt .....	2
Luukku .....	2
<b>Laitteen käyttö</b> .....	<b>3</b>
Ensimmäinen käyttökerta .....	3
Jääkaappiosasto ja ruoan säilytys .....	3
Tuoreiden elintarvikkeiden ja juomien säilytysohjeita .....	3
Pakastinosasto ja ruoan säilytys .....	3
Pakastimen laatikon pitimen irrottaminen .....	3
Elintarvikkeiden pakastus- ja säilytysohjeita .....	3
Pakasteet: ostosvinkkejä .....	4
Ruoan säilyvyysaika eri lämpötiloissa .....	4
Toimintääänet .....	4
Suosittelavat toimenpiteet, jos laitetta ei käytetä .....	5
<b>Puhdistus ja huolto</b> .....	<b>6</b>
<b>Tiivisteiden vaihto</b> .....	<b>7</b>
<b>Jälkimyyntipalvelu</b> .....	<b>8</b>

## Yleiset tiedot

### LED-valo

Jos LED-valojärjestelmä ei toimi, ota yhteys huoltopalveluun valojen vaihtamiseksi.

**Tärkeää:** Jääkaappiosaston sisävalo syttyy, kun jääkaapin ovi avataan. Jos ovea pidetään auki yli 8 minuuttia, valo sammuu automaattisesti.

### Valojärjestelmät (mallikohtaisesti)

	Tämä tuote sisältää energiatehokuokan F valolähteen
	Tämä tuote sisältää energiatehokuokan G valolähteen
	Tämä tuote sisältää energiatehokuokan G valolähteen
	Tämä tuote sisältää energiatehokuokan G valolähteen
	Tämä tuote sisältää energiatehokuokan G valolähteen
	Tämä tuote sisältää energiatehokuokan F valolähteen
	Tämä tuote sisältää energiatehokuokan G valolähteen

### Hyllyt ja ovesa olevat avohyllyt

Kaikki hyllytasot, luukut ja ulosvedettävät korit ovat irrotettavissa. Näiden osien määrä saattaa vaihdella mallikohtaisesti.

### Luukku

#### Oven kätisyys

Huomaa: Oven avaussuunta voidaan vaihtaa. Jos tämä toimenpide suoritetaan huoltopalvelun toimesta, takuu ei kata sitä. Oven kätisyyden vaihtaminen onnistuu helpoiten kahden henkilön toimesta. Seuraa asennusoppaan ohjeita **Asennusopas**.

## Laitteen käyttö

### Ensimmäinen käyttökerta

Odoti vähintään kaksi tuntia asennuksen jälkeen ennen kuin kytket laitteen verkkovirtaan. Kun laite on kytketty, se alkaa toimia automaattisesti. Ihanteelliset lämpötila-asetukset on esiasetettu tehtaalla. Kun laite on laitettu päälle, odota 4–6 tuntia, jotta se saavuttaa elintarvikkeiden säilymiselle oikean lämpötilan.

### Jääkaappiosasto ja ruoan säilytys

Jääkaappiosastossa voidaan säilyttää tuoreita elintarvikkeita ja juomia. Jääkaappiosaston sulatus on täysin automaattinen. Osaston takaseinässä silloin tällöin näkyvät vesipisarot 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

Jääkaappiosaston luontainen ilmankierto saa aikaan alueita, joissa on eri lämpötila. Puutteellinen ilmanvaihto lisää energiankulutusta ja vähentää jäähdytystehoa.

### Tuoreiden elintarvikkeiden ja juomien säilytysohjeita

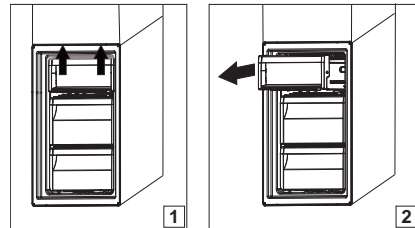
Ruoat, joista vapautuu suuria määriä etyleenikaasua (omenat, aprikoosit, päärynät, persikat, avokado, viikunat, luumut, mustikat, melonit, pavut) sekä ne, jotka ovat herkkiä tälle kaasulle, kuten hedelmät, vihannekset ja salaatti, tulisi aina erotella tai kääriä, jotta niiden säilymisaika ei lyhentyisi; esimerkiksi tomaatteja ei saisi säilyttää yhdessä kiivien tai kaalin kanssa. Jätät 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).

### Pakastinosasto ja ruoan säilytys

Pakastinosasto mahdollistaa pakasteiden säilytyksen ja tuoreen ruuan pakastuksen. Tietynä aikajaksona pakastettavien tuoreiden elintarvikkeiden määrä on ilmoitettu arvokilvessä. Sijoittele tuoreet elintarvikkeet pakastinosaston pakastusosioon ja jätät väliin tarpeeksi tilaa, jotta ilma pääsee vapaasti kiertämään. Vältä tuoreen ruuan suoraa kontaktia pakasteiden kanssa. Täyttöä koskevat rajoitukset riippuvat koreista, läpistä, laatikoista, hyllyistä, jne. Varmista, että nämä komponentit on vielä helppo sulkea täyttämisen jälkeen. Pakastusnopeuden optimoimiseksi ja lisätilan saamiseksi pakastinosastoa voidaan käyttää ilman pakastimen laatikoita.

### Pakastimen laatikon pitimen irrottaminen

- Avaa pakastimen ovi.
- Vedä yläpidintä ylöspäin oikeasta ja vasemmasta kulmasta (1).
- Irrota laatikko (2).
- Asenna yläpidin vastakkaisessa järjestyksessä.



### Elintarvikkeiden pakastus- ja säilytysohjeita

- Kaikkiin pakasteisiin on suositeltavaa merkitä tuotteen nimi ja päivämäärä. Merkinnät helpottavat tuotteiden tunnistamista ja auttavat arvioimaan, milloin tuote on parasta käyttää. Älä pakasta sulanutta elintarviketta uudelleen.
- Kääri ja sulje tuoreet elintarvikkeet ennen niiden pakastamista käyttäen jotain seuraavista: pakastamiskäyttöön soveltuva alumiinikalvo, tuorekelmu, ilman ja veden pitävät muovipussit, kannelliset polyteeniastiat tai pakasteastiat.
- Korkealaatuisia pakasteita saadaan elintarvikkeista, jotka ovat tuoreita, kypsiä ja hyvälaatuisia.
- Tuoreet vihannekset ja hedelmät tai marjat on suositeltavaa pakastaa heti keräämisen jälkeen, jotta niiden ravintoarvo, koostumus, väri ja maku saadaan säilytettyä. Tiettyjä lihoja, etenkin riistalihaa, on hyvä riiputtaa ennen pakastamista.
- Anna kuumien ruokien aina jäähtyä ennen pakastimeen siirtämistä.
- Jos pakasteet ovat sulaneet kokonaan tai osittain, käytä ne heti. Kun olet sulattanut pakasteen, älä pakasta sitä uudelleen, ellei ole kypsentänyt sitä. Kypsentämisen jälkeen sulatettu ruoka voidaan pakastaa uudelleen.
- Älä pakasta nestettä sisältäviä pulloja.

## Pakasteet: ostosvinkkejä

Kun ostat pakasteita:

- Varmista, että pakkaus on ehjä (pakasteiden laatu on saattanut heiketä, jos pakkaus ei ole tiivis). Jos pakkaus on pullistunut tai siinä on kosteita läikkiä, sen säilytysolosuhteet eivät ole olleet kunnossa ja tuote on saattanut jo alkaa sulaa.
- Tehdessäsi ostoksia jätä pakasteiden valinta viimeiseen hetkeen ja kuljeta tuotteet kotiin lämpöeristetyssä laukussa.
- Laita pakasteet kotiin tultuasi heti pakastimeen.
- Jos pakaste on sulanut edes osittain, älä pakasta sitä uudelleen. Käytä se 24 tunnin kuluessa.
- Vältä tai vähennä lämpötilan vaihtelut minimiin. Noudata pakkaukseen merkittyä viimeistä käyttöpäivää.
- Noudata aina pakkaukseen merkittyjä säilytysohjeita.

## Ruoan säilyvyysaika eri lämpötiloissa

PAKASTINOSASTO			
Tuote	Säilytysaika (-12 °C)	Suositteltu 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

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, jogurtti	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

## Toimintaäänät

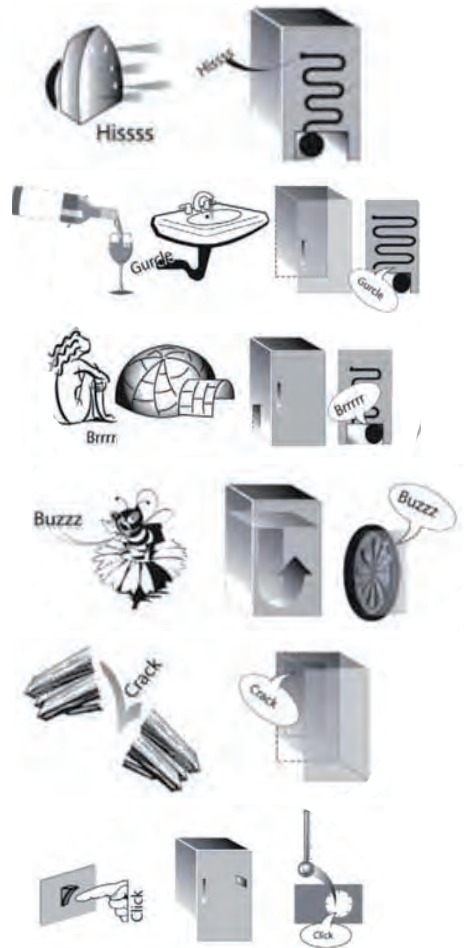
Laitteesta kuuluu normaalin toiminnan aikana ääniä, koska laitteessa on useita tuulettimia ja sähkömoottoreita, jotka kytkeytyvät toimintaan ja pois toiminnasta automaattisesti.

**Joitakin toimintaääniä voidaan kuitenkin vähentää:**

- Säättämällä laite vaakatasoon ja sijoittamalla se tasaiselle alustalle.
- Sijoittamalla laite erilleen niin, että se ei kosketa kalusteisiin.
- Tarkastamalla, että sisäosat on laitettu oikein paikalleen.
- Tarkastamalla, että pulloet ja muut astiat eivät ole kosketuksissa toisiinsa.

**Seuraavia toimintääniä saattaa kuulua**

1. Suhiseva ääni, kun laite kytketään toimintaan ensimmäistä kertaa tai pitkän tauon jälkeen.
2. Kurluttava ääni, kun kylmäaineneeste virtaa putkissa.
3. BRRR-ääni kuuluu käynnissä olevasta kompressorista.
4. Suriseva ääni, kun vesiventtiili tai tuuletin alkaa toimia.
5. Raksahdusääni, kun kompressorikäynnistyä.
6. NAKSAUS kuuluu termostaatista, joka säätää kompressorin käyntitiheyden.



**Suosittelavat 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 (elektronikalla 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.**

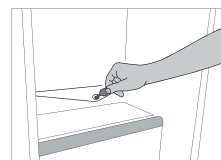
- ▶ Puhdista laite silloin tällöin liinalla, joka on kastettu haaleaa vettä ja neutraaleja, erityisesti jääkaapin sisäosien puhdistukseen tarkoitettuja puhdistusaineita sisältävään liuokseen.
- ▶ Puhdista laitteen ulkopuoli ja ovitiiviste kostealla liinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla.
- ▶ Lauhdutin laitteen takana tulee puhdistaa säännöllisesti pölynimurilla.



### **Tärkeää:**

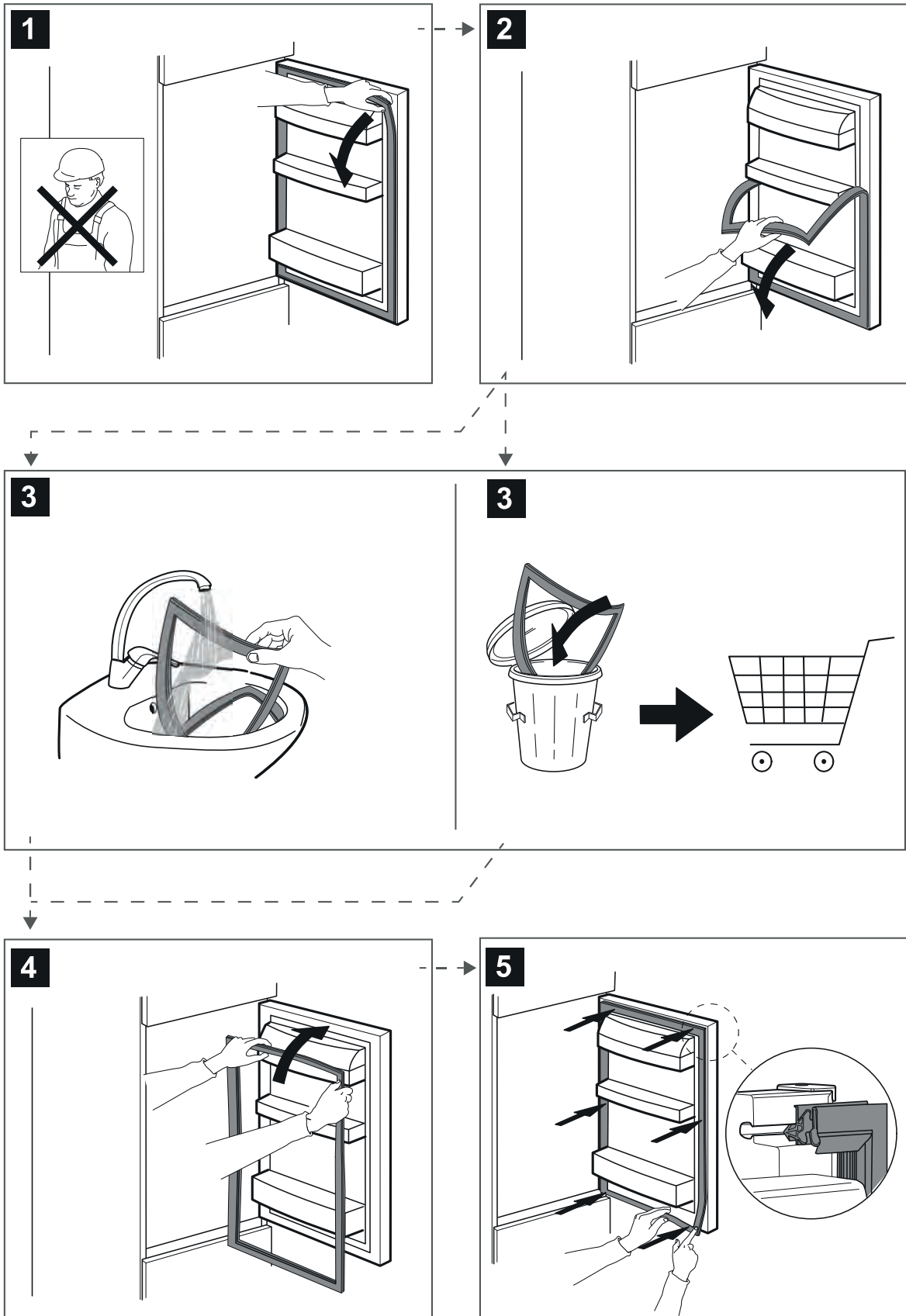
- ▶ Painikkeet ja käyttöpaneelin näyttö on puhdistettava kuivalla liinalla. Puhdistamiseen ei saa käyttää alkoholia tai alkoholipohjaisia aineita.
- ▶ Jäähdytysjärjestelmän putket ovat lähellä sulatuskaukaloa ja saattavat kuumeta. Puhdista ne ajoittain pölynimurilla.

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



\* Saatavana vain eräissä malleissa

# Tiivisteiden vaihto





# Jälkimyyntipalvelu

## ENNEN KUIN SOITAT HUOLTOPALVELUUN

1. Kokeile, voitko korjata vian itse, kohdassa **VIANMÄÄRITYS** annettujen ohjeiden avulla.
2. Sammuta laite ja käynnistä se uudelleen; tarkasta onko vika poistunut.

## JOS VIKA EI OLE KORJAUTUNUT YLLÄ MAINITTUJEN TARKASTUSTEN JÄLKEEN, OTA YHTEYTTÄ LÄHIMPÄÄN HUOLTOPALVELUUN

Asiakastukea varten soita takuukirjasessa olevaan numeroon.

Kun otat yhteyttä asiakaspalveluun, ilmoita aina:

- lyhyt kuvaus viasta
- laitteen tyyppi ja malli



- huoltokoodi (arvokilvessä sanan Service jälkeen oleva numero). Huoltonumero on merkitty myös takuukorttiin
- täydellinen osoitteesi
- Tyhjennä vesi aina ennen luukun avaamista.

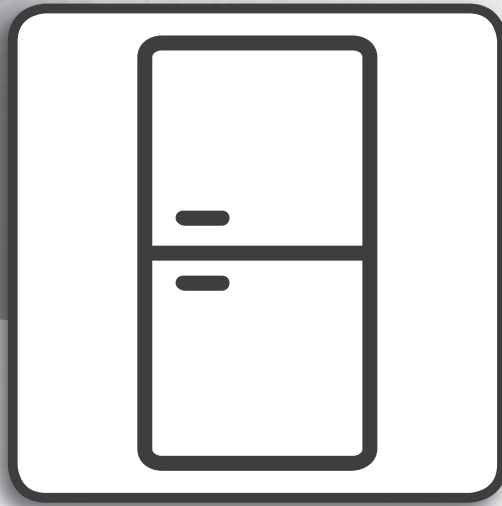
Jos tarvitaan korjauksia, ota yhteys valtuutettuun huoltopalveluun (näin voit olla varma, että korjauksessa käytetään alkuperäisiä varaosia ja korjaukset tehdään oikein).

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

**SERVICE** 0000 000 00000



**400011498903**



## **Εγχειρίδιο χρήσης**

---

# ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ

---

## ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ

<b>Οδηγός χρήσης και συντήρησης</b> .....	<b>2</b>
<b>Γενικές πληροφορίες</b> .....	<b>2</b>
Λυχνία LED .....	2
Διακόπτες φωτισμού (αναλόγως με το μοντέλο) .....	2
Ράφια και θήκες στην πόρτα .....	2
Πόρτα .....	2
<b>Χρήση της συσκευής</b> .....	<b>3</b>
Πρώτη χρήση .....	3
Θάλαμος ψυγείου και αποθήκευση τροφίμων .....	3
Πώς να αποθηκεύετε τα φρέσκα τρόφιμα και ποτά .....	3
Θάλαμος καταψύκτη και αποθήκευση τροφίμων .....	3
Αφαίρεση του δοχείου του συρταριού της κατάψυξης .....	3
Συμβουλές για την κατάψυξη και τη φύλαξη φρέσκων τροφίμων .....	4
Κατεψυγμένα τρόφιμα: συμβουλές αγοράς .....	4
Διάρκεια ζωής τροφίμων σε διαφορετικές θερμοκρασίες .....	4
Ήχοι λειτουργίας .....	5
Συστάσεις σε περίπτωση μη χρήσης της συσκευής .....	6
<b>Καθαρισμός και συντήρηση</b> .....	<b>7</b>
<b>Αντικατάσταση λάστιχου</b> .....	<b>8</b>
<b>Εξυπηρέτηση πελατών</b> .....	<b>9</b>

## Γενικές πληροφορίες

### Λυχνία LED

Αν το σύστημα φωτισμού LED δεν λειτουργεί, επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών για να το αντικαταστήσετε. **Σημαντικό:** Το φως του ψυγείου ανάβει όταν ανοίξει η πόρτα του ψυγείου. Αν η πόρτα παραμένει ανοιχτή για περισσότερο από 8 λεπτά, το φως θα σβήσει αυτόματα.

### Διακόπτες φωτισμού (αναλόγως με το μοντέλο)

	Αυτό το προϊόν περιέχει μια φωτεινή πηγή ενεργειακής κλάσης F
	Αυτό το προϊόν περιέχει μια φωτεινή πηγή ενεργειακής κλάσης G
	Αυτό το προϊόν περιέχει μια φωτεινή πηγή ενεργειακής κλάσης G
	Αυτό το προϊόν περιέχει μια φωτεινή πηγή ενεργειακής κλάσης G
	Αυτό το προϊόν περιέχει μια φωτεινή πηγή ενεργειακής κλάσης G
	Αυτό το προϊόν περιέχει μια φωτεινή πηγή ενεργειακής κλάσης F
	Αυτό το προϊόν περιέχει μια φωτεινή πηγή ενεργειακής κλάσης G

### Ράφια και θήκες στην πόρτα

Όλα τα ράφια, τα καπάκια και τα συρόμενα καλάθια είναι αφαιρούμενα. Η ποσότητα αυτών των εξαρτημάτων μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο.

### 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. Η αντιστροφή του ανοίγματος της πόρτας συνιστάται να πραγματοποιείται από δύο άτομα. Ακολουθήστε τις οδηγίες στον **Οδηγό εγκατάστασης**.

## Χρήση της συσκευής

### Πρώτη χρήση

Μετά την εγκατάσταση, περιμένετε τουλάχιστον δύο ώρες πριν τη συνδέσετε στην πρίζα. Αφού συνδεθεί, θα αρχίσει να λειτουργεί αυτόματα. Οι ιδανικές ρυθμίσεις θερμοκρασίας είναι ρυθμισμένες από το εργοστάσιο. Αφού ενεργοποιήσετε τη συσκευή, περιμένετε 4-6 ώρες για να φτάσει στη σωστή θερμοκρασία αποθήκευσης τροφίμων.

### 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 ζυμό 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

Η φυσική κυκλοφορία του αέρα στο ψυγείο δημιουργεί ζώνες με διαφορετικές θερμοκρασίες. Ο μη επαρκής εξαερισμός προκαλεί αύξηση της ενεργειακής κατανάλωσης και μείωση της απόδοσης του ψυγείου.

### Πώς να αποθηκεύετε τα φρέσκα τρόφιμα και ποτά

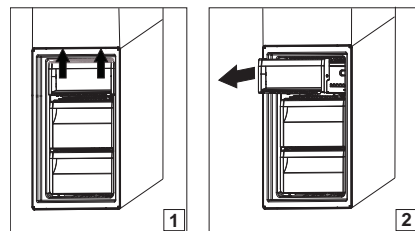
Τα τρόφιμα που εκλύουν μεγάλες ποσότητες αερίου αιθυλενίου (μήλα, βερίκοκα, αχλάδια, αβοκάντο, σύκα, μύρτιλλα, πεπόνια, φασόλια) και αυτά που είναι ευαίσθητα σε αυτό το αέριο, όπως τα φρούτα, τα λαχανικά και οι σαλάτες, πρέπει πάντα να διαχωρίζονται ή να τυλιγούνται έτσι ώστε να μην μειώνεται ο χρόνος φύλαξής τους. Για παράδειγμα, μην φυλάσσετε ντομάτες μαζί με ακτινίδια ή λάχανο. Μην τοποθετείτε τα τρόφιμα πολύ κοντά το ένα στο άλλο για να επιτρέψετε 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).

### Θάλαμος κατάψυκτη και αποθήκευση τροφίμων

Ο θάλαμος κατάψυξης επιτρέπει την αποθήκευση κατεψυγμένων και υπό κατάψυξη φρέσκων τροφίμων. Η ποσότητα νωπών τροφίμων που μπορεί να καταψυχθεί εντός ενός συγκεκριμένου διαστήματος αναγράφεται στην ετικέτα τεχνικών χαρακτηριστικών. Τοποθετήστε τα νωπά τρόφιμα στην περιοχή κατάψυξης εντός του θαλάμου κατάψυκτη, αφήνοντας επαρκή χώρο γύρω τους για να μπορεί να κυκλοφορήσει ελεύθερα ο αέρας. Αποφύγετε την επαφή των φρέσκων τροφίμων με κατεψυγμένα τρόφιμα. Τα όρια φορτίου καθορίζονται από καλάθια, πτερύγια, συρτάρια, ράφια κ.λπ. Βεβαιωθείτε ότι αυτά τα στοιχεία μπορούν να κλείσουν εύκολα μετά τη φόρτωση. Για να βελτιστοποιήσετε την ταχύτητα κατάψυξης και να αποκτήσετε περισσότερο χώρο αποθήκευσης, το διαμέρισμα του καταψύκτη μπορεί να χρησιμοποιηθεί χωρίς τα συρτάρια του καταψύκτη.

### Αφαίρεση του δοχείου του συρταριού της κατάψυξης

- Ανοίξτε την πόρτα του καταψύκτη.
- Τραβήξτε το άνω δοχείο προς τα επάνω από το δεξί και το αριστερό άκρο (1).
- Αφαιρέστε το συρτάρι (2).
- Τοποθετήστε το άνω δοχείο με αντίστροφη σειρά.



## Συμβουλές για την κατάψυξη και τη φύλαξη φρέσκων τροφίμων

- Συνιστάται να τοποθετείτε ετικέτες και ημερομηνία σε όλα τα κατεψυγμένα τρόφιμα. Η ετικέτα θα σας βοηθήσει να αναγνωρίζετε τα τρόφιμα και να ξέρετε πότε πρέπει να καταναλωθούν πριν αλλοιωθεί η ποιότητά τους. Μην καταψύχετε ξανά τρόφιμα που έχετε αποψύξει.
- Πριν από την τοποθέτηση στην κατάψυξη, τυλίξτε και σφραγίστε τα φρέσκα τρόφιμα σε: αλουμινόχαρτο, διαφανή μεμβράνη, αεροστεγείς και αδιάβροχες πλαστικές σακούλες, ταπεράκια από πολυαιθυλένιο με καπάκι ή δοχεία για καταψύκτες, αρκεί να είναι κατάλληλα για την κατάψυξη τροφίμων.
- Τα τρόφιμα πρέπει να είναι φρέσκα, ώριμα και καλής ποιότητας προκειμένου να διατηρήσουν την ποιότητά τους αφού καταψυχθούν.
- Τα φρέσκα φρούτα και λαχανικά πρέπει κατά προτίμηση να καταψυχθούν αμέσως μόλις τα αγοράσετε ώστε να διατηρήσουν την πλήρη θρεπτική τους αξία, υφή, χρώμα και γεύση. Κάποια κρεατικά, ιδιαίτερα το κυνήγι, πρέπει να κρεμαστούν πριν καταψυχθούν.
- Αφήνετε πάντοτε τα ζεστά τρόφιμα να κρυώσουν πριν τα βάλετε στον καταψύκτη.
- Καταναλώστε αμέσως τα τρόφιμα που έχουν ξεπαγώσει πλήρως ή εν μέρει. Μην τα καταψύχετε ξανά εκτός κι αν τα μαγειρέψετε μετά την απόψυξη. Αφού μαγειρέψετε τα αποψυγμένα τρόφιμα, μπορείτε να τα καταψύξετε πάλι.
- Μην καταψύχετε μπουκάλια με υγρό.

## Κατεψυγμένα τρόφιμα: συμβουλές αγοράς

Κατά την αγορά κατεψυγμένων τροφίμων:

- Η συσκευασία ή το πακέτο είναι άθικτα (κατεψυγμένα τρόφιμα σε χαλασμένη συσκευασία ενδέχεται να έχουν αλλοιωθεί). Αν η συσκευασία είναι φουσκωμένη ή έχει σημάδια υγρασίας, ενδέχεται να μην έχει αποθηκευτεί σε ιδανικές συνθήκες και μπορεί να έχει ξεκινήσει ήδη η απόψυξη.
- Όταν κάνετε τα ψώνια σας, αφήστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα για το τέλος και χρησιμοποιήστε τσάντα με θερμομόνωση για τη μεταφορά τους.
- Μόλις φτάσετε στο σπίτι σας, βάλτε αμέσως τα κατεψυγμένα τρόφιμα στον καταψύκτη.
- Μην καταψύχετε ξανά τα τρόφιμα που έχουν ξεπαγώσει έστω και εν μέρει. Καταναλώστε τα μέσα σε 24 ώρες.
- Αποφύγετε ή περιορίστε στο ελάχιστο τις διακυμάνσεις της θερμοκρασίας. Τηρήστε την ημερομηνία λήξης που αναγράφεται στη συσκευασία.
- Ακολουθείτε πάντα τις οδηγίες στη συσκευασία σχετικά με τη διατήρηση των τροφίμων.

## 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 παιδάκια (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

### 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

## Ήχοι λειτουργίας

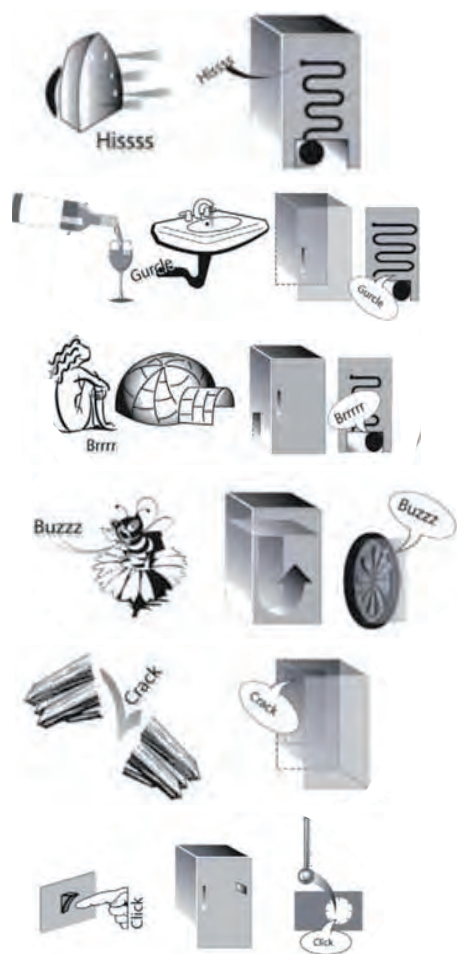
Οι ήχοι που προέρχονται από τις συσκευές σας είναι φυσιολογικοί καθώς υπάρχουν ανεμιστήρες και κινητήρες για τη ρύθμιση της απόδοσης που ενεργοποιούνται και απενεργοποιούνται αυτόματα.

### Μερικοί από τους ήχους λειτουργίας μπορούν να μειωθούν ως εξής:

- Ευθυγραμμίστε τη συσκευή σε οριζόντια θέση και τοποθετήστε την σε ομαλή επιφάνεια.
- Διαχωρίστε τη συσκευή και αποφύγετε την επαφή της με έπιπλα.
- Βεβαιωθείτε ότι τα εσωτερικά εξαρτήματα έχουν τοποθετηθεί σωστά.
- Βεβαιωθείτε ότι τα μπουκάλια και τα δοχεία δεν έρχονται σε επαφή μεταξύ τους.

### Μερικοί από τους ήχους λειτουργίας που μπορεί να ακούσετε

1. Σφύριγμα κατά την ενεργοποίηση της συσκευής για πρώτη φορά ή μετά από παρατεταμένο διάστημα διακοπής λειτουργίας.
2. Κελάρυσμα κατά την είσοδο του ψυκτικού υγρού στους σωλήνες.
3. Ο ήχος BRRR προέρχεται από τον συμπιεστή σε λειτουργία.
4. Βόμβος κατά την έναρξη λειτουργίας της βαλβίδας νερού ή του ανεμιστήρα.
5. Κροτάλισμα κατά την έναρξη της λειτουργίας του συμπιεστή.
6. Ο ήχος CLICK προέρχεται από το θερμοστάτη που ρυθμίζει πόσο συχνά θα λειτουργεί ο συμπιεστής.



---

## 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 φως 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.**

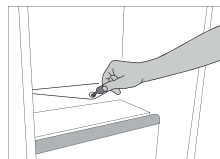
- ▶ Καθαρίζετε περιοδικά τη συσκευή με πανί και διάλυμα χλιαρού νερού και ουδέτερου απορρυπαντικού, ειδικού για τον καθαρισμό του εσωτερικού του ψυγείου.
- ▶ Καθαρίστε το εξωτερικό της συσκευής και το λάστιχο της πόρτας με νοτισμένο πανί και στεγνώστε με μαλακό πανί.
- ▶ Ο συμπυκνωτής που βρίσκεται στο πίσω μέρος της συσκευής πρέπει να καθαρίζεται τακτικά με ηλεκτρική σκούπα.



### Σημαντικό:

- ▶ Τα κουμπιά και η οθόνη του πίνακα ελέγχου δεν πρέπει να καθαρίζονται με οινόπνευμα ή παράγωγά του αλλά με στεγνό πανί.
- ▶ Οι σωλήνες του ψυκτικού συστήματος είναι τοποθετημένοι κοντά στη λεκάνη νερού απόψυξης και μπορεί να θερμομανθούν. Καθαρίστε τους περιοδικά με ηλεκτρική σκούπα.

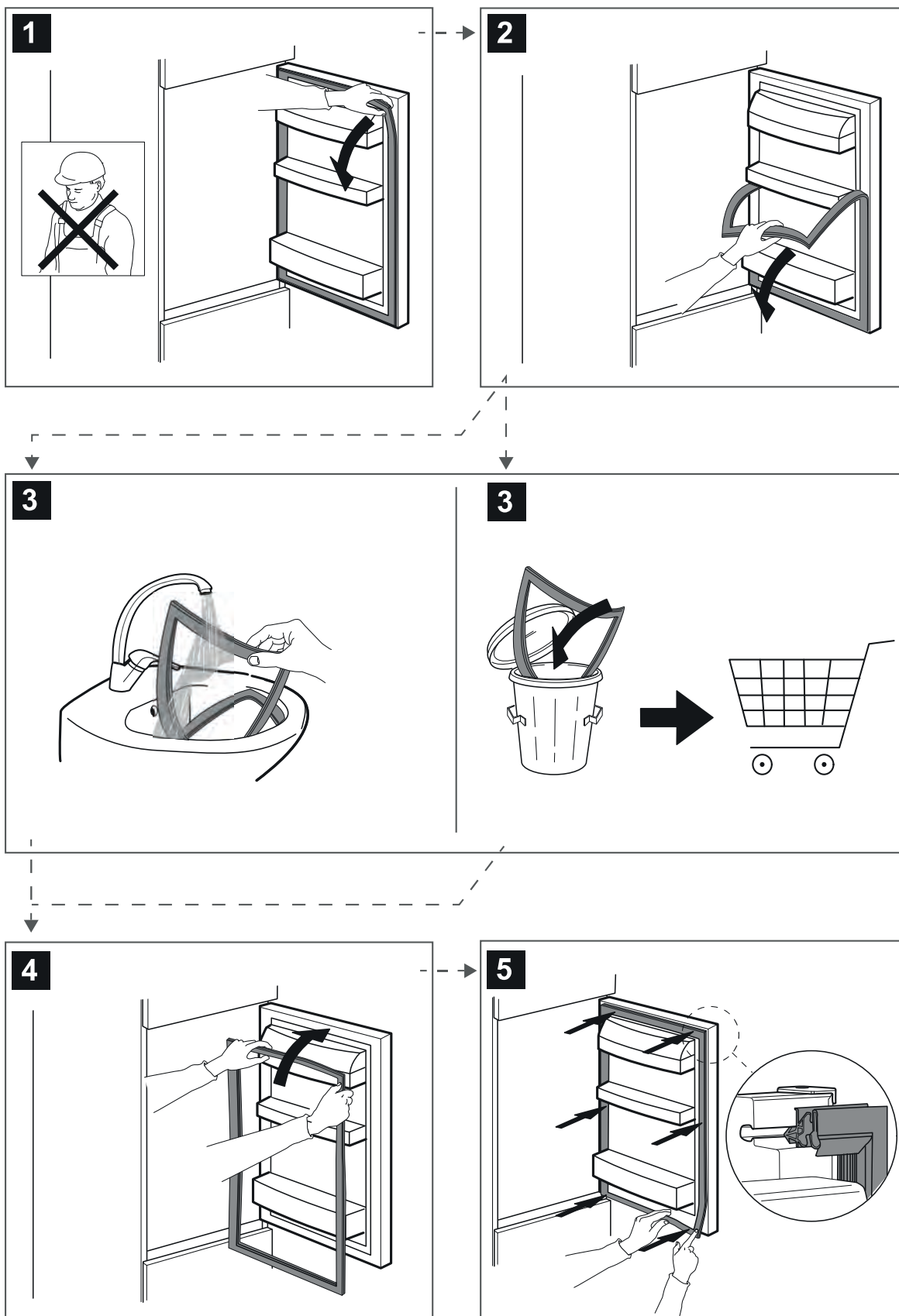
Για να διασφαλιστεί η συνεχής και σωστή ροή του νερού απόψυξης, καθαρίζετε τακτικά το εσωτερικό της οπής αποστράγγισης στο πίσω τοίχωμα του ψυγείου κοντά στο συρτάρι διατήρησης φρούτων και λαχανικών με το παρεχόμενο εργαλείο \*.



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

\* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

# Αντικατάσταση λάστιχου



## Εξυπηρέτηση πελατών

### ΠΡΙΝ ΚΑΛΕΣΕΤΕ ΤΗΝ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

1. Επιχειρήστε να επιλύσετε μόνοι σας το πρόβλημα με τη βοήθεια των συστάσεων που παρέχονται στον **ΟΔΗΓΟ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ ΒΛΑΒΩΝ**.
2. Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή για να δείτε εάν το σφάλμα παραμένει.

### ΕΑΝ Η ΒΛΑΒΗ ΕΞΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΝΑ ΕΜΦΑΝΙΖΕΤΑΙ ΜΕΤΑ ΤΟΥΣ ΠΑΡΑΠΑΝΩ ΕΛΕΓΧΟΥΣ, ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΗΣΤΕ ΜΕ ΤΟ ΠΛΗΣΙΕΣΤΕΡΟ ΣΕΡΒΙΣ

Για να λάβετε υποστήριξη, καλέστε τον αριθμό που εμφανίζεται στο φυλλάδιο εγγύησης.

Όταν επικοινωνείτε με την Εξυπηρέτηση πελατών, αναφέρετε πάντα:

- Μια σύντομη περιγραφή της βλάβης
- Τον τύπο και το ακριβές μοντέλο της συσκευής



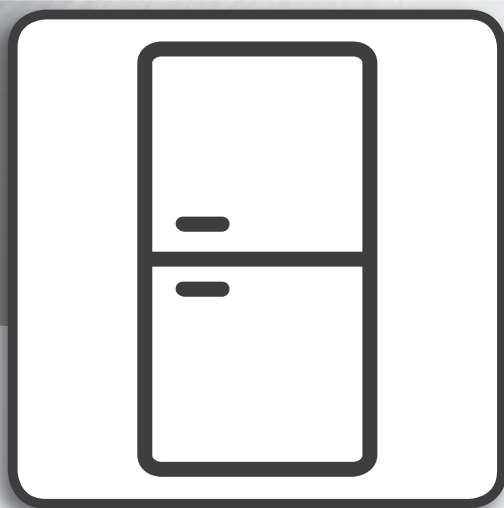
- τον αριθμό σέρβις (αριθμός που βρίσκεται μετά από η λέξη Service στην πινακίδα χαρακτηριστικών). Ο αριθμός του σέρβις αναφέρεται επίσης στο βιβλιαράκι εγγύησης.
- την πλήρη διεύθυνσή σας
- Να αποστραγγίζετε πάντα το νερό πριν ανοίξετε την πόρτα.

Εάν απαιτείται επισκευή, απευθυνθείτε σε ένα Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών (για να διασφαλιστεί η χρήση γνήσιων ανταλλακτικών και η σωστή επισκευή).

**SERVICE** 0000 000 00000



**400011498903**



## **Használati útmutató**

---

# HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

---

## TARTALOMJEGYZÉK

<b>Használati és kezelési útmutató</b> . . . . .	<b>2</b>
<b>Általános információk</b> . . . . .	<b>2</b>
LED-es világítás . . . . .	2
Világítási rendszerek (modelltől függően) . . . . .	2
Polcok és ajtópolcok . . . . .	2
Ajtó . . . . .	2
<b>A készülék használata</b> . . . . .	<b>3</b>
Első használat . . . . .	3
A hűtőtér és az élelmiszerek tárolása . . . . .	3
A friss élelmiszerek és italok tárolása . . . . .	3
A fagyasztótér és az élelmiszerek tárolása . . . . .	3
A fagyasztótér fiókjainak eltávolítása . . . . .	3
Tippek friss élelmiszerek fagyasztásához és tárolásához . . . . .	3
Vásárlási tippek fagyasztott élelmiszerekhez . . . . .	4
Étel eltarthatósági ideje különböző hőmérsékleteken . . . . .	4
Működési zajok . . . . .	4
javaslatok arra az esetre, ha nem használja a készüléket . . . . .	5
<b>Tisztítás és karbantartás</b> . . . . .	<b>6</b>
<b>Tömítés cseréje</b> . . . . .	<b>7</b>
<b>Vevőszolgálat</b> . . . . .	<b>8</b>


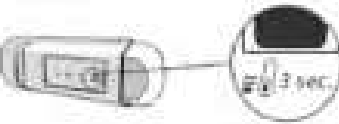
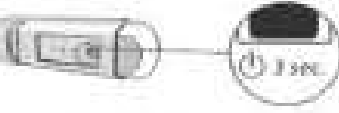



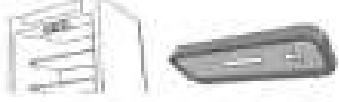
## Általános információk

### LED-es világítás

Ha a LED-világítás nem működik, vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal, hogy cseréljék ki.

**Fontos:** A hűtőtér belső világítása akkor kapcsol be, ha a hűtő ajtaját kinyitja. Ha az ajtó 8 percnél hosszabb ideig marad nyitva, a világítás automatikusan kikapcsol.

### Világítási rendszerek (modelltől függően)

	A készülék F energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz
	A készülék egy G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz
	A készülék egy G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz
	A készülék egy G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz
	A készülék egy G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz
	A készülék F energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz
	A készülék egy G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz

### Polcok és ajtópolcok

Az összes polc, eszköztartó elem és kihúzható kosár eltávolítható. Ezeknek az alkatrészeknek a mennyisége bizonyos esetekben a modelltől függ.

### Ajtó

#### Az ajtó megfordíthatósága

Megjegyzés: Az ajtónyitás iránya megváltoztatható. Ha ezt a műveletet a Vevőszolgálat végzi el, nem terjed rá ki a garancia. Azt javasoljuk, hogy az ajtónyitás irányának megfordítását két személy végezze. Kövesse az **Üzembe helyezési útmutató** utasításait.

## A készülék használata

### Első használat

Elhelyezése után az elektromos hálózatba való bekötése előtt hagyjuk a készüléket legalább két órán keresztül állni. A csatlakozás után automatikusan működik. Az ideális hőmérsékleti beállításokat a gyárban állítják be. A készülék bekapcsolása után várjon 4-6 órát, amíg eléri a megfelelő élelmiszer-tárolási hőmérsékletet.

### 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 hűtőtérben a levegő természetes áramlása különböző hőmérsékletű zónákat eredményez. Ha a szellőzés nem megfelelő, az energiafogyasztás nő, a hűtési teljesítmény pedig csökken.

### A friss élelmiszerek és italok tárolása

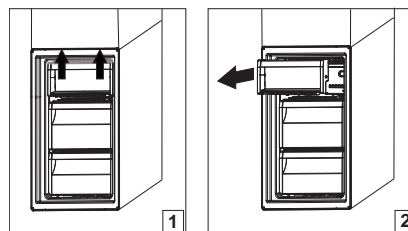
A nagy mennyiségű etilént kibocsátó élelmiszereket (alma, sárgabarack, körte, őszibarack, avokádó, füge, szilva, áfonya, dinnye, bab) és az erre érzékeny élelmiszereket (pl. gyümölcsök, zöldségek, saláta) egymástól elkülönítve vagy becsomagolva kell tárolni eltarthatóságuk megőrzése érdekében; például ne tároljon együtt paradicsomot kivével 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).

### A fagyasztótér és az élelmiszerek tárolása

A fagyasztótér lehetővé teszi a fagyasztott élelmiszerek tárolását és a friss élelmiszerek fagyasztását. Az adott idő alatt lefagyasztható friss élelmiszer mennyisége az adattáblán található. A friss élelmiszert úgy rendezze el a fagyasztótér fagyasztóterületén, hogy a csomagok körül elegendő hely maradjon a levegő szabad áramlásához. Ügyeljen, hogy a friss étel ne érjen hozzá a már fagyasztott élelmiszerekhez. A terhelési határokat a kosarak, szárnyak, fiókok, polcok stb. határozzák meg. Ügyeljen arra, hogy ezeket az alkatrészeket berakodás után is könnyen be lehessen zárni. Az optimális fagyasztási idő és a több tárolóhely biztosítása érdekében a fagyasztótér használható fagyasztórekeszek nélkül.

### A fagyasztótér fiókjainak eltávolítása

- Nyissa ki a fagyasztótér ajtaját.
- Húzza a felső fiókot felfelé a jobb és bal sarkánál fogva (1).
- Távolítsa el a fiókot (2).
- Helyezze vissza a felső fiókot a fenti lépések fordított sorrendjében.



### Tippek friss élelmiszerek fagyasztásához és tárolásához

- Azt javasoljuk, hogy címkézze fel a fagyasztott élelmiszereket, és tüntesse fel rajtuk a dátumot. A címkék segítségével azonosítani tudja az ételeket, és láthatja, meddig kell felhasználnia azokat, hogy ne romoljanak meg. A felengedett ételeket soha ne fagyassza le újra.
- Fagyasztás előtt csomagolja be, és zárja le az élelmiszereket a következőkbe: alufólia, folpack, levegő- és vízzáró műanyag zacskó, fedővel ellátott polietilén tárolóedény, friss élelmiszerek fagyasztásához megfelelő fagyasztóedény.
- Fontos, hogy az élelmiszerek frissek, érettek és kiváló minőségűek legyenek.
- A friss zöldségeket és gyümölcsöket lehetőség szerint közvetlenül a leszedés után kell lefagyasztani, hogy megőrizték teljes tápértéküket, eredeti állagukat, színüket és ízüket. Egyes húsokat, különösen a vadakat, lefagyasztás előtt érlelni kell.
- Mindig hagyja a forró ételeket lehűlni, mielőtt a fagyasztóba helyezné.
- A teljesen vagy részben kiolvadt ételeket azonnal fogyassza el. Ne fagyassza le újra az ételeket, hacsak nem főzte meg azokat kiolvasztás után. Főzés után a kiolvasztott élelmiszert vissza lehet fagyasztani.

- Ne fagyasszon le folyadékkal teli üvegeket.

## Vásárlási tippek fagyasztott élelmiszerekhez

Fagyasztott élelmiszerek vásárlásakor:

- A csomagolóanyagoknak, illetve a doboznak sértetlennek kell lennie, mert különben az élelmiszer megromolhat. Ha a csomagolás felpuffadt vagy nedvességfoltok láthatók rajta, előfordulhat, hogy a tárolás nem megfelelő körülmények között történt, és az élelmiszer már elkezdett kiolvadni.
- Amikor vásárolni megy, a fagyasztott élelmiszereket hagyja a vásárlás végére, és egy hőszigetelt hűtőtáskában szállítsa őket.
- Amikor hazaér, azonnal tegye be a fagyasztott élelmiszereket a mélyhűtőbe.
- Ha az élelmiszer akár csak részben kiolvadt, ne fagyassza le újra. 24 órán belül fogyassza el.
- Lehetőség szerint kerülje el a hőmérséklet-változásokat, vagy csökkentse őket minimális szintre. Tartsa be a csomagoláson feltüntetett szavatossági időt.
- Mindig tartsa be a csomagoláson jelzett tárolási utasításokat.

## 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

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 déli gyümölcsök és citrus)	15 nap	10-12 nap	4-7 nap

## Működési zajok

A készülék által kiadott zajok hozzátartoznak a normál működéshez, mivel a berendezés a teljesítményszabályozás érdekében számos ventilátorral és motorral rendelkezik, amelyek automatikusan be- és kikapcsolnak.

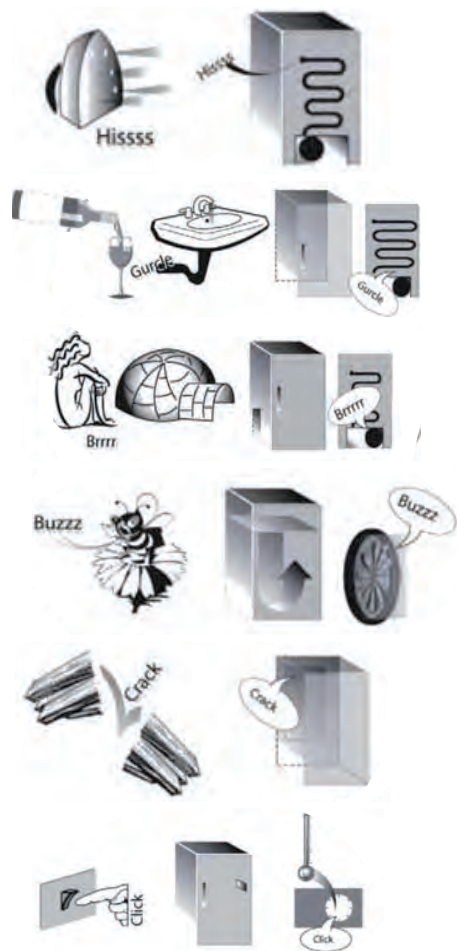


**Ennek ellenére a működés közben hallható zajok egy része csökkenthető, ha:**

- a készüléket vízszintes, egyenletes felületen helyezi üzembe;
- elegendő szabad helyet hagy a készülék és a bútorok között;
- ellenőrzi, hogy a belső komponensek a helyükön vannak-e;
- ellenőrzi, hogy az üvegek és tárolóedények nem érintkeznek-e egymással.

**A készülék működése közben hallható zajok**

1. Sípoló hang, amikor első alkalommal vagy hosszú idő után kapcsolja be a készüléket.
2. Csörgedező hang, amikor a hűtőfolyadék befolyik a csövekbe.
3. Zúgó hang, amikor a kompresszor működik.
4. Búgó hang, amikor a vízszelep vagy a ventilátor aktiválódik.
5. Recsegő hang, amikor a kompresszor elindul.
6. Kattanó hang, amikor a termosztát beállítja, milyen gyakran kapcsoljon be a kompresszor.



**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.

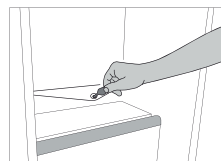
- ▶ Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket egy kifejezetten hűtőszekrénybelső tisztítására szolgáló semleges tisztítószeres, langyos vizes oldatba mártott törlőkendővel.
- ▶ A készülék külső felületét és az ajtó tömítését nedves ruhadarabbal tisztítsa, majd egy puha ruhadarabbal törölje szárazra.
- ▶ A készülék hátoldalán lévő kondenzátort rendszeresen meg kell tisztítani egy porszívóval.



### Fontos megjegyzés:

- ▶ A gombok és a vezérlőpanel kijelzője nem tisztítható alkohollal vagy alkoholszármazékokkal; kizárólag száraz törlőkendőt használjon.
- ▶ A hűtőrendszer csövei a leolvasztótálca mellett helyezkednek el, és felforrósodhatnak. Időnként tisztítsa meg ezeket porszívóval.

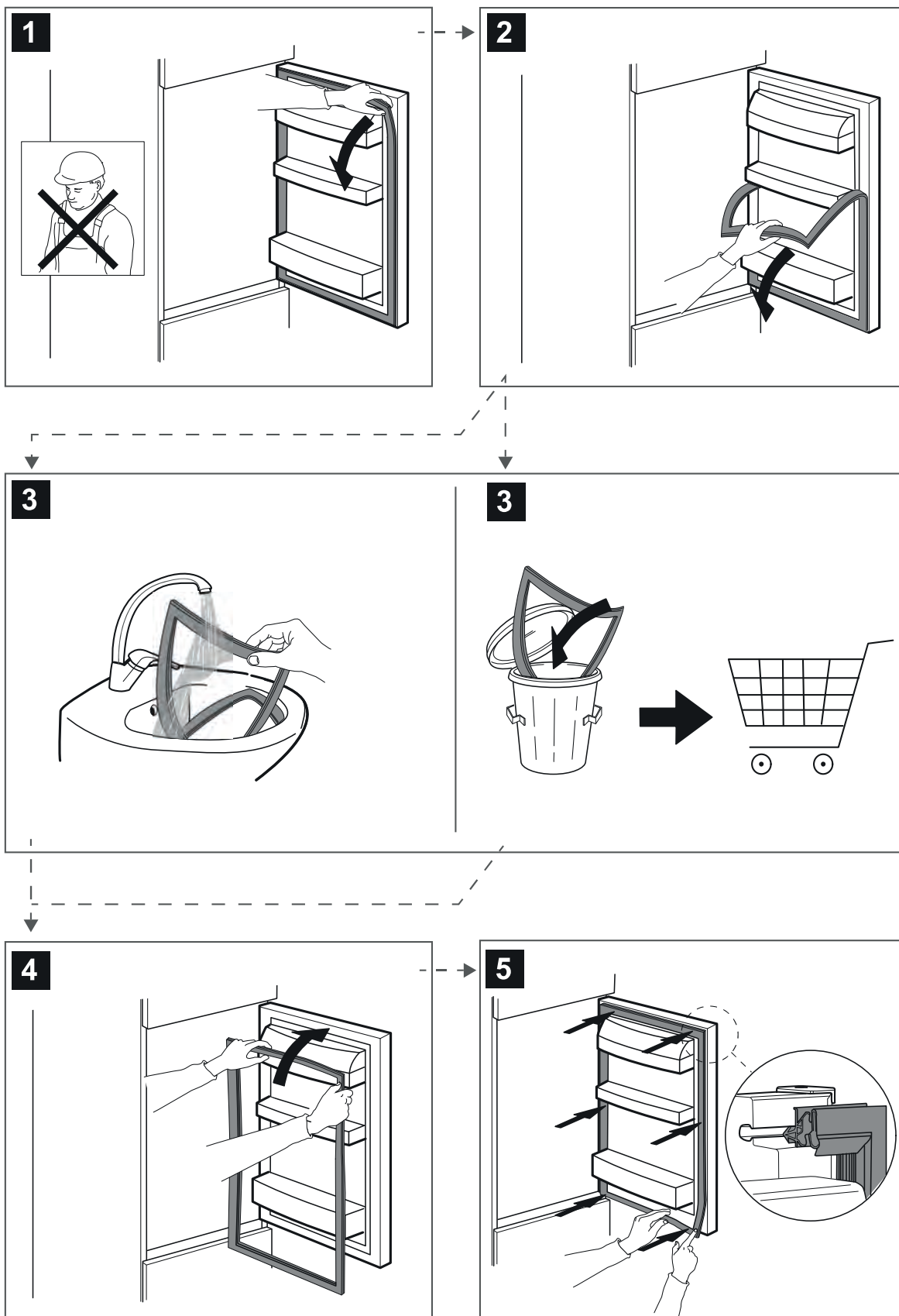
A jégtelenítéskor keletkezett víz folyamatos és megfelelő elvezetése érdekében rendszeresen tisztítsa meg a gyümölcs- és zöldségtartó rekesz mögött, a hűtőtér hátsó falán található leeresztőnyílást az erre szolgáló eszközzel\*.



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

\* Kizárólag bizonyos típusok esetén

# Tömítés cseréje



## Vevőszolgálat

### MIELŐTT A VEVŐSZOLGÁLATOT HÍVNÁ

1. Ellenőrizze, hogy a probléma megoldható-e a **HIBAELHÁRÍTÁS** részben ismertetett javaslatok segítségével.
2. Kapcsolja ki, majd kapcsolja be újra a készüléket, hogy lássa, fennáll-e még a hiba.

### HA A FENTI LÉPÉSEK ELVÉGZÉSE UTÁN A HIBA TOVÁBBRA IS FENNÁLL, LÉPJEN KAPCSOLATBA A HELYI VEVŐSZOLGÁLATTAL

Ha segítségre van szüksége, hívja a garanciafüzetben található telefonszámot.

Ha a vevőszolgálathoz fordul, minden esetben meg kell adnia a következő adatokat:

- a hiba rövid leírását;
- a készülék típusát és pontos modellszámát;
- a szervizszámot (az adattáblán a „Service” szó után látható). A szervizszám a garancialevélen is fel van tüntetve;
- a teljes címét;
- a telefonszámát.

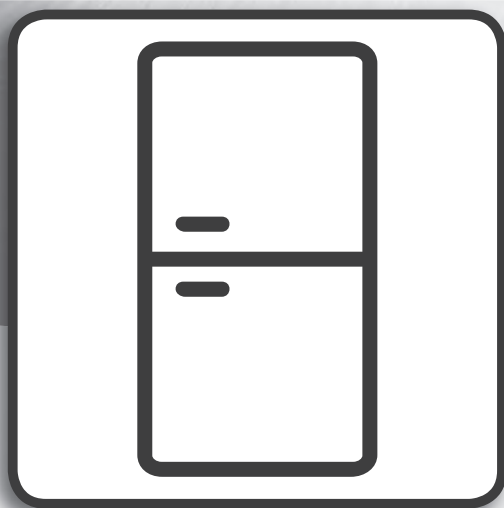
Ha bármilyen javítás válik szükségessé, hívja fel az egyik hivatalos márkaszervizt (annak biztosítása érdekében, hogy eredeti alkatrészeket használjanak, és a javításokat megfelelően végezzék el).



**SERVICE** 0000 000 00000



**400011498903**



## **Lietotāja rokasgrāmata**

---

# LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA

---

RĀDĪTĀJS

<b>Lietošanas un apkopes instrukcija</b> .....	<b>2</b>
<b>Vispārīga informācija</b> .....	<b>2</b>
LED gaisma .....	2
Apgaismojuma sistēmas (atkarībā no modeļa) .....	2
Plaukti un durvju nodalījumi .....	2
Durvis .....	2
<b>Kā lietot ierīci</b> .....	<b>3</b>
Pirmā lietošanas reize .....	3
Ledusskapja nodalījums un pārtikas uzglabāšana .....	3
Kā uzglabāt svaigus pārtikas produktus un dzērienus .....	3
Saldētavas nodalījums un pārtikas uzglabāšana .....	3
Saldētavas atvilktnes izņemšana .....	3
Ieteikumi svaigu produktu saldēšanai un glabāšanai .....	3
Sasaldēti pārtikas produkti: iepirkšanās padomi .....	4
Pārtikas produktu plaukts dažādās temperatūrās .....	4
Darbības skaņas .....	4
Ieteikumi ierīces neizmantošanas gadījumā .....	5
<b>Tīrīšana un apkope</b> .....	<b>6</b>
<b>Blīves nomaiņa</b> .....	<b>7</b>
<b>Klientu apkalpošanas dienests</b> .....	<b>8</b>


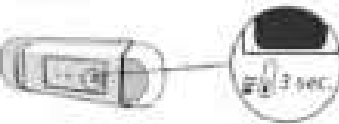
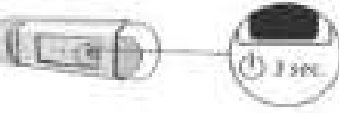



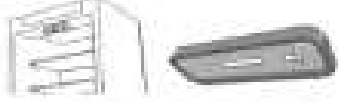
## Vispārīga informācija

### LED gaisma

Ja LED apgaismojuma sistēma nedarbojas, lūdzu, sazinieties ar apkopes centru, lai to nomainītu.

**Svarīgi!** Ledusskapja apgaismojums ieslēdzas, kad ledusskapja durvis tiek atvērtas. Ja durvis ir atvērtas ilgāk par 8 minūtēm, gaisma automātiski izslēgsies.

### Apgaismojuma sistēmas (atkarībā no modeļa)

	Šajā izstrādājumā ir gaismas avots ar energoefektivitātes klasi F
	Šajā izstrādājumā ir gaismas avots ar energoefektivitātes klasi G
	Šajā izstrādājumā ir gaismas avots ar energoefektivitātes klasi G
	Šajā izstrādājumā ir gaismas avots ar energoefektivitātes klasi G
	Šajā izstrādājumā ir gaismas avots ar energoefektivitātes klasi G
	Šajā izstrādājumā ir gaismas avots ar energoefektivitātes klasi F
	Šajā izstrādājumā ir gaismas avots ar energoefektivitātes klasi G

### Plaukti un durvju nodalījumi

Visi plaukti, nolaižamās malas un izvelkamie grozi ir izņemami. Šo komponentu daudzums var atšķirties atkarībā no modeļa.

### Durvis

#### Durvju atvēršanas virziena maiņa

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

## Kā lietot ierīci

### Pirmā lietošanas reize

Pēc uzstādīšanas uzgaidiet vismaz divas stundas, pirms pievienojat ierīci barošanas avotam. Pēc pievienošanas ierīce sāks automātiski darboties. Piemērotākie temperatūras iestatījumi jau ir atlasīti rūpnīcā. Pēc ierīces ieslēgšanas uzgaidiet 4–6 stundas, lai tiktu sasniegta pareiza pārtikas uzglabāšanas temperatūra.

### 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

Dabīgā gaisa cirkulācija ledusskapja nodalījumā rada zonas ar atšķirīgām temperatūrām. Nepareiza ventilācija var palielināt enerģijas patēriņu un pasliktināt ledusskapja darbību.

### Kā uzglabāt svaigus pārtikas produktus un dzērienus

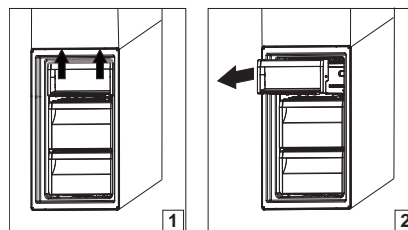
Pārtiku, kas izdala etilēna gāzi (āboli, aprikozes, bumbieri, persiki, avokado, vīģes, žāvētas plūmes, mellenes, melones, pupiņas) vai ir jutīgi pret to, piemēram, augļi, dārzeņi un salāti, ieteicams atdalīt vai ietīt plēvē, lai tādējādi pagarinātu to uzglabāšanas laiku, piemēram, neuzglabājat tomātus kopā ar kivi vai kāpostiem. Neuzglabājat 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).

### Saldētavas nodalījums un pārtikas uzglabāšana

Saldētavā var uzglabāt saldētu pārtiku un sasaldēt svaigu pārtiku. Svaigās pārtikas daudzums, ko var sasaldēt noteiktā laika periodā, ir norādīts parametru plāksnītē. Svaigo pārtiku izkārtojiet saldētavas saldēšanas zonā, atstājot pietiekami daudz vietas ap produktu iepakojumiem, lai gaiss brīvi cirkulētu. Nepieļaujiet svaigu produktu saskari ar saldētiem produktiem. Ievietošanas ierobežojumus nosaka grozi, atloki, atvilktnes, plaukti utt. Pārliedzinieties, ka šīs daļas pēc produktu ievietošanas joprojām ir viegli aizveramas. Lai optimizētu saldēšanas ātrumu un iegūtu vairāk uzglabāšanas vietas, saldētavas nodalījumu var izmantot bez saldētavas atvilktnēm.

### Saldētavas atvilktnes izņemšana

- Atveriet saldētavas durvis.
- Paceliet augšējo atvilktni uz augšu, turot to aiz labā un kreisā stūra (1).
- Izņemiet atvilktni (2).
- Ievietojiet augšējo atvilktni pretējā virzienā.



### Ieteikumi svaigu produktu saldēšanai un glabāšanai

- Iesakām uz saldētajiem produktiem pielīmēt uzlīmes ar aprakstu un datumu. Šāda uzlīme ļaus jums atpazīt produktus un noteikt to derīguma termiņu. Nav ieteicams atkārtoti sasaldēt atkausētus produktus.
- Pirms saldēšanas svaigo pārtiku ietiniet un cieši noslēdziet: alumīnija folijā, pārtikas plēvē, gaisa un ūdens necaurlaidīgos plastmasas maisiņos, polietilēna trauciņos ar vāciņiem, ja tie ir piemēroti svaigu produktu saldēšanai.
- Lai iegūtu augstas kvalitātes sasaldētu pārtiku, produktiem jābūt svaigiem, nobriedušiem un izcilā kvalitātē.
- Svaigus dārzeņus un augļus ieteicams saldēt uzreiz pēc novākšanas, lai pilnībā saglabātu to sākotnējo uzturvērtību, konsistenci, krāsu un garšu. Dažus gaļas izstrādājumus, īpaši medījumus, pirms saldēšanas ieteicams pakārt.
- Karstu ēdienu vienmēr atdzesējiet pirms ievietošanas saldētavā.
- pilnībā vai daļēji atkausētu pārtiku lietojiet nekavējoties. Nesaldējiet produktus atkārtoti, ja vien pēc atkušanas tie nav termiski apstrādāti. Atkausētu pārtiku pēc pagatavošanas var sasaldēt atkārtoti.
- Nesasaldējiet pudeles ar tajās esošu šķidrumu.



## Sasaldēti pārtikas produkti: iepirkšanās padomi

Iegādājoties saldētus pārtikas produktus:

- Pārlicinieties, vai nav bojāts iesaiņojums (saldēta pārtika bojātā iesaiņojumā var būt bojāta). Ja iesaiņojums ir uzpūties vai uz tā ir mitri traipi, tas, iespējams, nav uzglabāts optimālos apstākļos un ir sācis atkust.
- Saldētos produktus iegādājieties iepirkšanās beigās un pārvietojiet tos termiski noslēgtā somā.
- Mājās saldēto pārtiku nekavējoties ielieciet saldētavā.
- Ja produkts ir daļēji atkusis, nesasaldējiet to atkārtoti. Izlietojiet 24 stundu laikā.
- Izvairieties no temperatūras maiņas vai to pēc iespējas samaziniet. Ievērojiet uz iepakojuma norādīto beigu termiņa datumu.
- Vienmēr ņemiet vērā uz iesaiņojuma norādīto informāciju par uzglabāšanu.

## 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

NESALDĒTO PRODUKTU NODALĪJUMS			
Produkts	Glabāšanas periods 0-3 °C	Glabāšanas periods (3-6 °C)	Glabāšanas periods 6-8 °C
Konservi, dzērieni, olas, mērce, marinēti dārzeņi, sviests, ievārījums	3–4 nedēļas	3–4 nedēļas	3–4 nedēļas
Tropiskie augļi	Nav ieteicams	3–4 nedēļas	3–4 nedēļas
Siers, piens, piena produkti, delikateses, jogurts	2–5 dienas	2–5 dienas	2–5 dienas
Griezti gaļas izstrādājumi, deserti, gaļa, zivis un mājās gatavots ēdiens	3–5 dienas	1–2 dienas	Nav ieteicams
Dārzeņu un augļu uzglabāšana (izņemot tropiskos augļus un citrusaugļus)	15 dienas	10–12 dienas	4–7 dienas

## Darbības skaņas

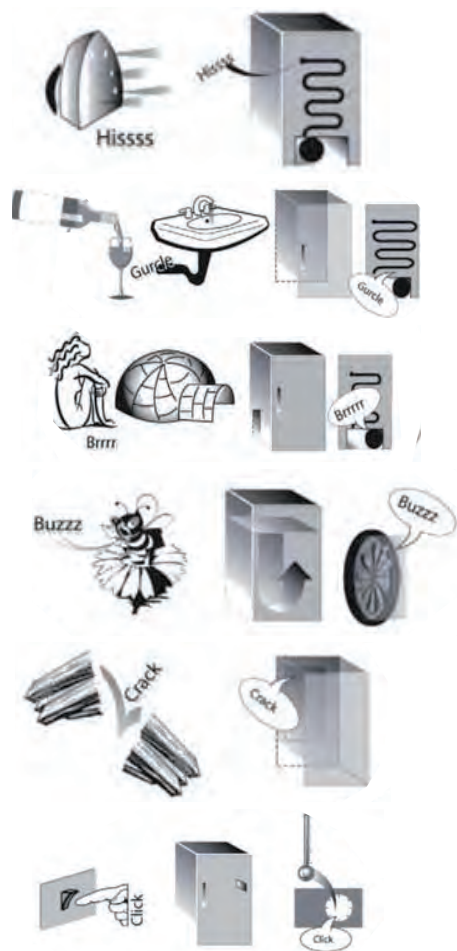
Skaņas, kas rodas ierīcē, ir normālas, jo tajā ir vairāki ventilatori un dzinēji, kas regulē darbību un automātiski ieslēdzas un izslēdzas.

**Dažas no funkcionālajām skaņām iespējams samazināt:**

- Nolieņojot ierīci un novietojot to uz gludas virsmas.
- Novietojot ierīci tā, lai tā nepieskartos mēbelēm.
- Pārlicinoties, vai iekšējās detaļas ir ievietotas pareizi.
- Pārlicinoties, vai pudeles un trauki nesaskaras viens ar otru.

**Dažas no iespējamām funkcionālajām skaņām**

1. Šņācoša skaņa, kad ieslēdzat ierīci pirmo reizi vai pēc ilgāka pārtraukuma.
2. Burbuļojoša skaņa, kad dzesējošais šķidrums ieplūst caurulēs.
3. Rūcošā skaņa rodas kompresora darbības dēļ.
4. Dūcoša skaņa, kad ieslēdzas ūdens vārsts vai ventilators.
5. Krakšķēšana, kad ieslēdzas kompresors.
6. KLIKŠĶĒŠANA rodas no termostata, kas regulē to, cik bieži jāieslēdzas kompresoram.



**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 šķidrums. Neizmantojiet tvaika tīrītājus. Pogas un vadības paneļa displeju nedrīkst tīrīt ar spirtu vai vielu uz spirta bāzes, bet gan ar mitru drānu.**

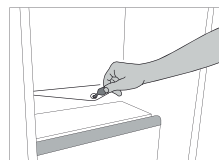
- ▶ Laiku pa laikam iztīriet ierīci ar drānu un remdena ūdens un neitrāla tīrīšanas līdzekļa, kas paredzēts tieši ledusskapju iekšpuses tīrīšanai, maisījumu.
- ▶ Ierīces ārpusi un durvju blīvējumu notīriet ar mitru drānu un pēc tam noslaukiet ar sausu drānu.
- ▶ Ledusskapja aizmugurē esošo kondensatoru ieteicams regulāri iztīrīt ar putekļu sūcēju.



### Svarīgi!

- ▶ Pogas un vadības paneļa displeju nedrīkst tīrīt ar spirtu vai vielu uz spirta bāzes, bet gan ar mitru drānu.
- ▶ Ledusskapja cauruļu sistēma novietota tuvu atkausēšanas plāksnei un var kļūt karsta. Laiku pa laikam iztīriet to ar putekļu sūcēju.

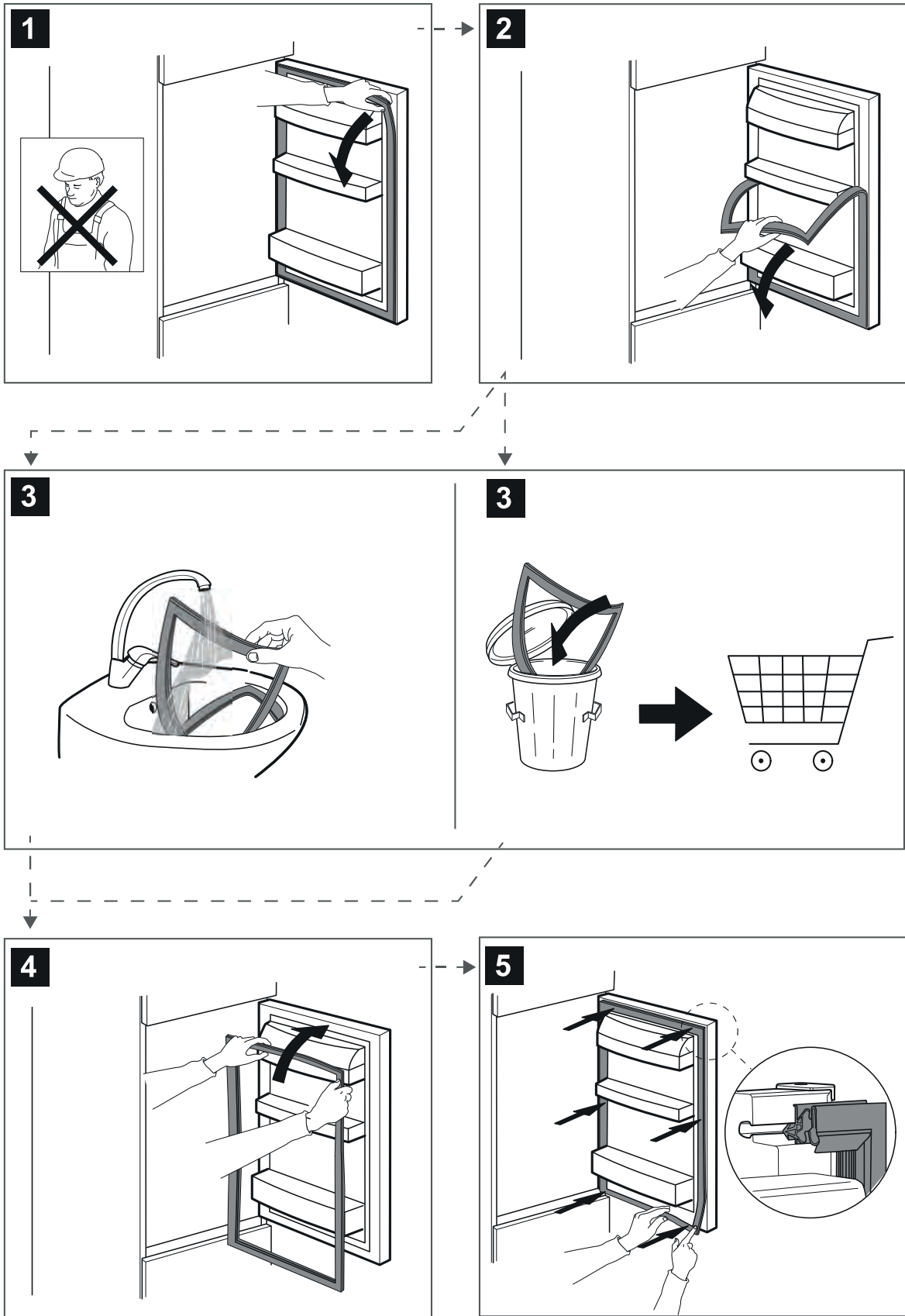
Lai nodrošinātu konstantu un pareizu atkausēšanas ūdens plūsmu, regulāri iztīriet drenu, kas atrodas ledusskapja nodalījuma aizmugures sienā blakus augļu un dārzeņu atvilktni, izmantojot komplektā iekļauto piederumu\*.



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

\* Tikai atsevišķiem modeļiem

# Blīves nomainīšana



## Klientu apkalpošanas dienests

### PIRMS SAZINĀTIES AR KLIENTU APKALPOŠANAS DIENESTU

1. Mēģiniet atrisināt problēmu saviem spēkiem, izmantojot šeit atrodamo **PROBLĒMU NOVĒRŠANA**.
2. Izslēdziet ierīci un ieslēdziet to vēlreiz, lai pārlicinātos, ka problēma ir novērsta.

### JA PĒC IEPRIEKŠMINĒTAJĀM PĀRBAUDĒM PROBLĒMA NAV NOVĒRSTA, SAZINIETIES AR TUVĀKO PĒCPĀRDOŠANAS APKOPES DIENESTU.

Lai saņemtu palīdzību, zvaniet uz garantijas bukletā norādīto numuru.  
Sazinoties ar klientu pēcpārdošanas apkalpošanas dienestu, vienmēr norādiet:

- īsu kļūdas aprakstu;
- precīzu ierīces veidu un modeli;
- servisa numuru (numurs, kas norādīts uz datu plāksnītes pēc vārda Service). servisa numurs atrodams arī garantijas grāmatiņā;
- savu pilno adresi;
- savu tālruna numuru.

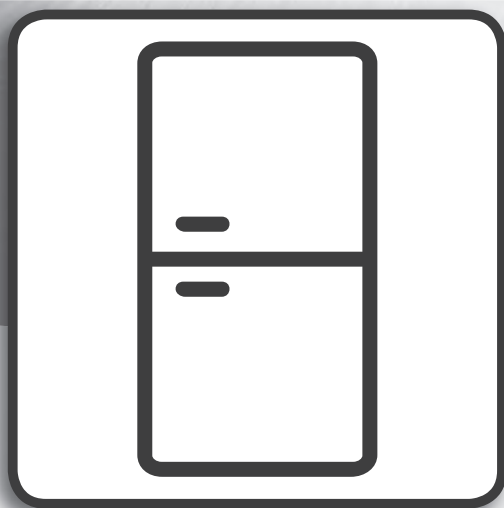
Ja nepieciešams remonts, sazinieties ar pilnvarotu klientu apkalpošanas dienestu (lai nodrošinātu, ka tiek izmantotas tikai oriģinālās rezerves daļas un remonts tiek veikts pareizi).



**SERVICE** 0000 000 00000



**400011498903**



## **Naudojimo vadovas**

---

# NAUDOJIMO VADOVAS

---

## *RODYKLĖ*

<b>Naudojimo ir priežiūros vadovas</b> .....	<b>2</b>
<b>Bendroji informacija</b> .....	<b>2</b>
LED lemputė .....	2
Apšvietimo sistemos (atsižvelgiant į modelį) .....	2
Lentynos ir durų lentynėlės .....	2
Durėlės .....	2
<b>Kaip naudoti prietaisą</b> .....	<b>3</b>
Naudojimas pirmą kartą .....	3
Šaldytuvo skyrius ir maisto laikymas .....	3
Kaip laikyti šviežią maistą ir gėrimus .....	3
Šaldiklio skyrius ir maisto laikymas .....	3
Šaldiklio stalčiaus talpyklos išėmimas .....	3
Patarimai dėl šviežių maisto produktų užšaldymo ir laikymo .....	3
Užšaldyti maisto produktai: pirkimo patarimai .....	4
Maisto galiojimo laikas skirtingose temperatūrose .....	4
Funkciniai garsai .....	4
Rekomendacijos, kaip elgtis, jei prietaisas nenaudojamas .....	5
<b>Valymas ir priežiūra</b> .....	<b>6</b>
<b>Tarpiklio keitimas</b> .....	<b>7</b>
<b>Paslaugos po pardavimo</b> .....	<b>8</b>

## Bendroji informacija

### LED lemputė

Jei LED apšvietimo sistema neveikia, kreipkitės į techninės priežiūros tarnybą, kad ją suremontuotų.

**Svarbu.** Šaldytuvo skyriaus apšvietimas įjungiamas, kai atidaromos šaldytuvo durelės. Jei dureles atviras paliksite ilgiau nei 8 min., apšvietimas automatiškai išsijungs.

### Apšvietimo sistemos (atsižvelgiant į modelį)

	Šiame gaminyje įrengtas F klasės energijos naudojimo efektyvumo šviesos šaltinis
	Šiame gaminyje integruotas G klasės energijos naudojimo efektyvumo šviesos šaltinis
	Šiame gaminyje integruotas G klasės energijos naudojimo efektyvumo šviesos šaltinis
	Šiame gaminyje integruotas G klasės energijos naudojimo efektyvumo šviesos šaltinis
	Šiame gaminyje integruotas G klasės energijos naudojimo efektyvumo šviesos šaltinis
	Šiame gaminyje įrengtas F klasės energijos naudojimo efektyvumo šviesos šaltinis
	Šiame gaminyje integruotas G klasės energijos naudojimo efektyvumo šviesos šaltinis

### Lentynos ir durų lentynėlės

Visas lentynas, pertvaras ir stalčius galima išimti. Šių komponentų kiekis gali skirtis atsižvelgiant į modelį.

### Durelės

#### Durelių atidarymo krypties keitimo galimybė

Pastaba: Galima pakeisti durelių atidarymo kryptį. Jei šią procedūrą atlieka techninės priežiūros centre, garantija netaikoma. Durelių atidarymo kryptį rekomenduojama keisti dviese. Vadovaukitės nurodymais **Įrengimo vadove**.



## **Kaip naudoti prietaisą**

### **Naudojimas pirmą kartą**

Įrengę prietaisą prieš prijungdami jį prie maitinimo palaukite bent dvi valandas. Prijungus jis ims veikti automatiškai. Idealūs temperatūros parametrai yra iš anksto nustatyti gamykloje. Įjungę įrenginį palaukite 4–6 valandas, kol jis pasieks tinkamą temperatūrą maistui laikyti.

### **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 atidarėjimas 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**

Pasitelkiant natūralią oro cirkuliaciją šaldytuve sukuriama skirtingos temperatūros zonos. Jei ventiliacija nepakankama, padidėja energijos sąnaudos ir sumažėja šaldymo efektyvumas.

### **Kaip laikyti šviežią maistą ir gėrimus**

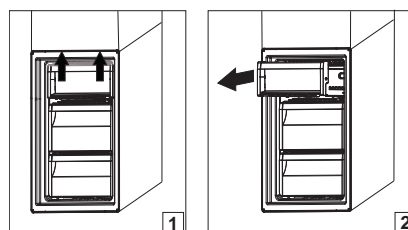
Maisto produktus, kurie išskiria daug etileno dujų (obuolius, abrikosus, kriaušes, persikus, avokadus, figas, slyvas, mėlynes, melionus, pupeles) arba yra jautrūs šioms dujoms, pavyzdžiui, vaisiai, daržovės ir salotos, visada reikia atskirti arba suvynioti, kad juos išlaikytumėte kuo ilgiau; pavyzdžiui, pomidorų nelaikykite kartu su kiviais ar kopūstais. Maisto produktų nelaikykite per arti vienu kitų, kad tarp jų galėtų tinkamai cirkuliuoti oras. Maistui laikyti naudokite perdurbamo 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).

### **Šaldiklio skyrius ir maisto laikymas**

Šaldiklio skyriuje galima ilgai laikyti užšaldytus produktus ir užšaldyti šviežius produktus. Šviežio maisto kiekis, kuris gali būti užšaldytas per tam tikrą laiką, yra nurodytas techninių duomenų lentelėje. Sudėkite šviežią maistą į šaldymo kamerą, palikdami pakankamai vietos aplink jį, kad oras galėtų laisvai cirkuliuoti. Venkite šviežio maisto sąlyčio su užšaldytu maistu. Apkrovos riba priklauso nuo tokių komponentų kaip: krepšiai, auselės, stalčiai, lentynos, ir t.t. Įsitinkinkite, kad komponentai lengvai užsidaro pripildžius. Siekiant optimizuoti šaldymo greitį ir gauti daugiau vietos produktų laikymui, šaldiklio skyrius gali būti naudojamas be šaldiklio stalčių.

### **Šaldiklio stalčiaus talpyklos išėmimas**

- Atidarykite šaldiklio dureles.
- Patraukite viršutinę talpyklą aukštyn už kairiojo ir dešiniojo kampo (1).
- Išimkite stalčių (2).
- Viršutinį indą įstatykite priešinga tvarka.



### **Patarimai dėl šviežių maisto produktų užšaldymo ir laikymo**

- Visus šaldomus produktus rekomenduojama pažymėti ir nurodyti datą. Taip bus lengviau pasirinkti maisto produktus ir žinosite, kada juos geriausia suvartoti. Atšildytų produktų dar kartą nešaldykite.
- Prieš šaldydami įvyniokite ir užsandarinkite šviežią maistą naudodami: aliuminio foliją, maistinę plėvelę, oro ir vandens nepraleidžiančius plastikinius maišelius, polietileno indelius su dangteliais ar šaldymo indelius, skirtus maistui šaldyti.
- Kad būtų išlaikyta aukšta šaldyto maisto kokybė, ruošiamas šaldyti maistas turi būti šviežias, prinokęs ir geriausios kokybės.
- Šviežios daržovės ir vaisiai turėtų būti užšaldomi iš karto tik nuskinti, jei norima išsaugoti visą jų pradinę maistinę vertę, konsistenciją, spalvą ir kvapą. Kai kuriuos mėsos produktus, labiausiai žvėrieną, prieš šaldant reikia pašvinkinti.
- Visuomet palikite karštą maistą atvėsti prieš dėdami jį į šaldiklį.
- Visiškai ar iš dalies atšildytą maistą iškart suvalgykite. Nebešaldykite pakartotinai, nebent maistas buvo apdorotas jį atitirpinus. Jei buvo apdorotas (virtas, keptas ir t. t.), atitirpintas maistas gali būti užšaldomas pakartotinai.
- Nešaldykite butelių su skysčiu.

**Užšaldyti maisto produktai: pirkimo patarimai**

Įsigydami šaldytus maisto produktus:

- Įsitikinkite, kad jų pakuotė nepažeista (užšaldytas maistas pažeistoje pakuotėje gali būti sugedęs). Jei pakuotė išsipūtusi ar turi drėgnų dėmių, gali būti, kad ji nebuvo laikoma optimaliomis sąlygomis ir jau pradėjo atitirpti.
- Apsipirkdami šaldytus produktus pirkite pačioje pabaigoje ir vežkitės juos termomaišelyje.
- Vos grįžę į namus, iškart įdėkite šaldytus gaminius į šaldiklį.
- Jei maisto produktai iš dalies atšilo, nebešaldykite jų dar kartą. Suvartokite per 24 valandas.
- Venkite temperatūros pokyčių arba kiek įmanoma juos sumažinkite. Laikykitės ant pakuotės nurodyto naudojimo laiko.
- Visuomet vadovaukitės laikymo informacija, nurodyta ant pakuotės.

**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) Žlégtainiai 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.

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

**Funkciniai garsai**

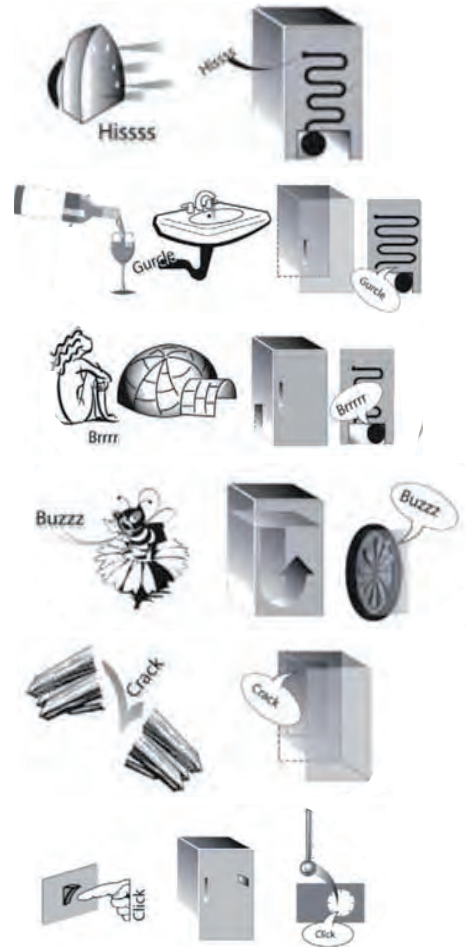
Iš prietaiso sklindantys garsai yra normalus dalykas, nes jame yra keli ventiliatoriai ir varikliai, kuriais reguliuojamas veikimas – jie įsijungia ir išsijungia savaime.

**Kai kuriuos veikimo garsus galima sumažinti:**

- Išlyginus prietaisą ir įrengiant jį ant lygaus paviršiaus.
- Atskyrus prietaisą nuo baldų ir saugant, kad jis prie jų nesiliestų.
- Patikrinus, ar vidiniai komponentai yra tinkamose vietose.
- Patikrinus, ar buteliai ir indeliai nesiliečia vieni su kitais.

**Keletas veikimo garsų, kuriuos galite girdėti**

1. Švilpiantis garsas, kai prietaisą įjungiate pirmą kartą arba po ilgo nenaudojimo.
2. Gurguliuojantis garsas, kai šaldymo skystis teka per žarneles.
3. BRRR garsas girdimas veikiant kompresoriui.
4. Zvimiantis garsas, kai suveikia vandens vožtuvas ar ventiliatorius.
5. Traškantis garsas, kai suveikia kompresorius.
6. SPRAGTELĖJIMAS, kai suveikia termostatas, kuris reguliuoja, ar dažnai reikia įjungti kompresorių.



**Rekomendacijos, kaip elgtis, jei prietaisas nenaudojamas**

**Jeigu 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.**

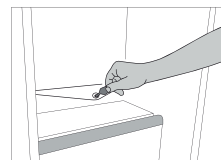
- ▶ Periodiškai valykite prietaisą šluoste, suvilgyta drungnu vandeniu su neutraliu plovikliu, kuris yra specialiai skirtas šaldytuvo vidui valyti.
- ▶ Prietaiso išorę ir durelių gumas valykite drėgna šluoste, tada nusauskite sausa šluoste.
- ▶ Kondensatorius prietaiso galinėje dalyje turi būti valomas reguliariai naudojant siurblij.



### Svarbu.

- ▶ Mygtukų ir valdymo skydelio ekrano negalima valyti alkoholiu ar alkoholinėmis priemonėmis, tik sausa šluoste.
- ▶ Šaldymo sistemos žarnos yra šalia atitirpinimo padėklo, todėl jos gali įkaisti. Periodiškai nuvalykite jas siurbliu.

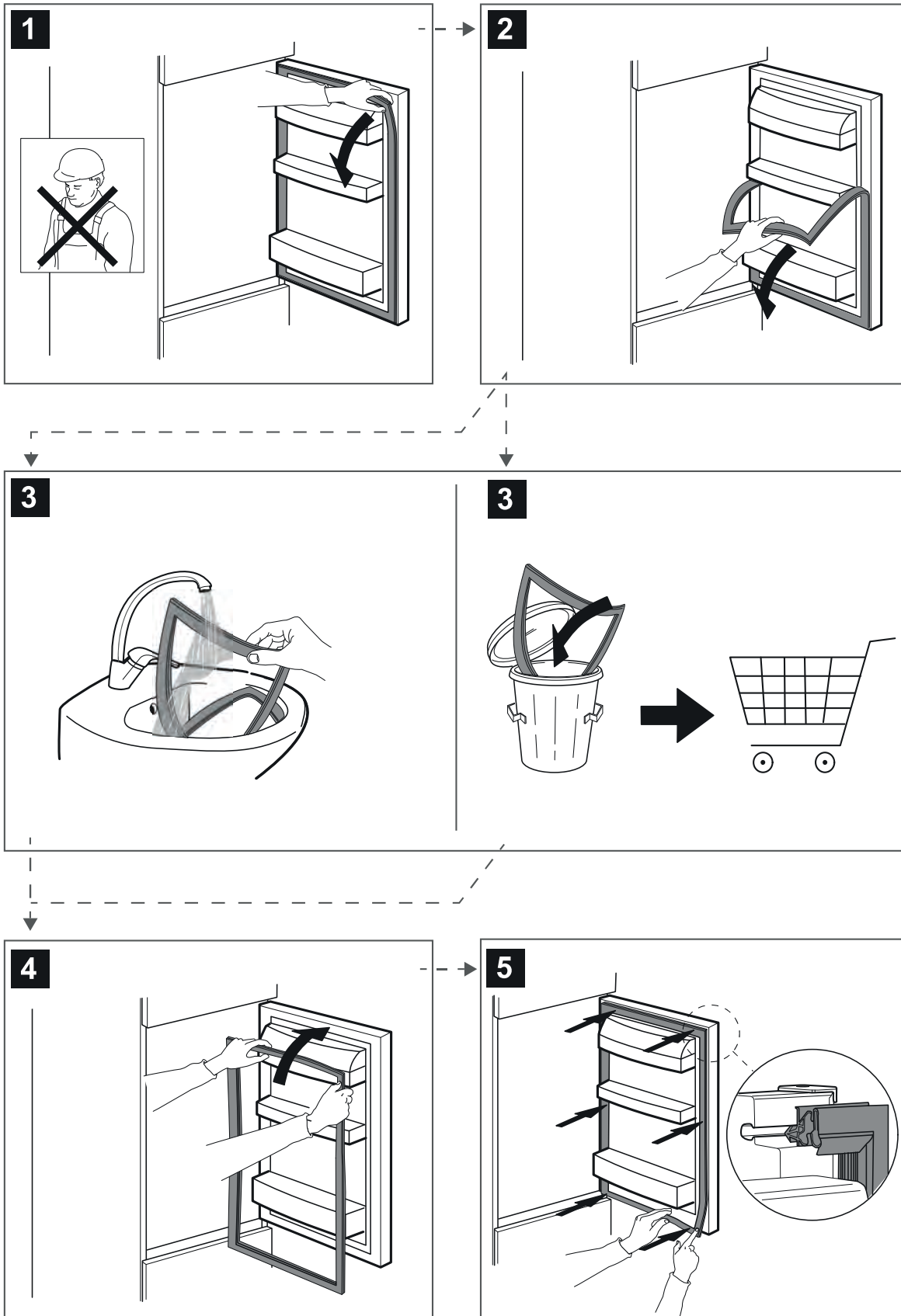
Kad užtikrintumėte nuolatinį ir tinkamą atitirpusio vandens nutekėjimą, naudodami numatytas priemones reguliariai valykite angą, esančią galinėje šaldytuvo sienelėje, šalia vaisių ir daržovių stalčiaus\*.



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

\* Tik tam tikruose modeliuose

# Tarpiklio keitimas



## Paslaugos po pardavimo

### PRIEŠ SKAMBINDAMI PASLAUGŲ PO PARDAVIMO TARNYBAI

1. Vadovaudamiesi skyriaus **TRIKČIŲ ŠALINIMAS** patarimais pamėginkite problemą pašalinti patys.
2. Prietaisą išjunkite ir vėl įjunkite, kad patikrintumėte, ar triktis nepašalinama.

### JEIGU PROBLEMA IŠLIEKA IR ATLIKUS ANKSČIAU NURODYTAS PATIKRASTECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRAS, KREIPKITĖS Į ARTIMIAUSIĄ TECHNINĖS PRIEŽIŪROS CENTRĄ

Prireikus pagalbos skambinkite numeriu, nurodytu garantiniame buklete. Kreipdamiesi į mūsų klientų aptarnavimo po pardavimo tarnybą, visada nurodykite:

- trumpą gedimo aprašymą;
- prietaiso tipą ir tikslų modelį;

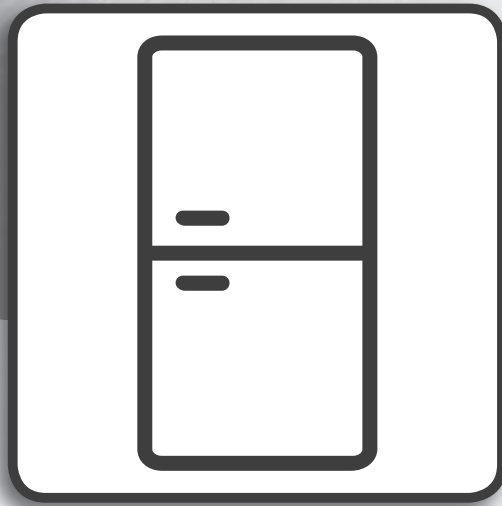


- techninės priežiūros numerį (numeris po žodžio „Service“ ant duomenų lentelės). Techninės priežiūros numeris taip pat nurodytas garantijos knygelėje;
- savo tikslų adresą;
- savo telefono numerį.

Jei reikalingas remontas, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą (tuomet būsite tikri, jog bus naudojamos originalios atsarginės dalys ir remontas bus atliktas tinkamai).



400011498903



## **Brukerveiledning**

---

# BRUKERVEILEDNING

---

## STIKKORDREGISTER

<b>Bruk &amp; Vedlikeholdsveiledning</b> .....	<b>2</b>
<b>Generell informasjon</b> .....	<b>2</b>
LED-lys .....	2
System for belysning (avhengig av modellen) .....	2
Hyller og dørhyller .....	2
Dør .....	2
<b>Hvordan bruke apparatet</b> .....	<b>3</b>
Første gangs bruk .....	3
Kjøleskap og oppbevaring av matvarer .....	3
Slik oppbevarer du fersk mat og drikke .....	3
Kjøleskap og oppbevaring av matvarer .....	3
Fjerning av boksen i fryserskuffen .....	3
Tips for innfrysing og oppbevaring av ferske matvarer .....	3
Frossenmat: handledtips .....	4
Holdbarhet for mat ved forskjellige temperaturer .....	4
Funksjonslyder .....	4
Råd når apparatet ikke er i bruk .....	5
<b>Rengjøring og vedlikehold</b> .....	<b>6</b>
<b>Utskifting av pakning</b> .....	<b>7</b>
<b>Ettersalgsservice</b> .....	<b>8</b>




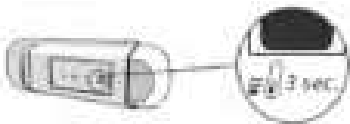
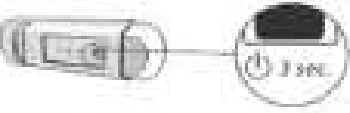
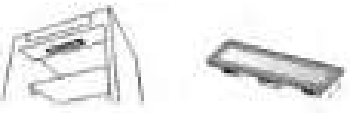



## Generell informasjon

### LED-lys

Hvis LED-lys system ikke virker, må du kontakte serviceavdelingen for å få det skiftet.

**Viktig:** Lyset i kjøleeksjonen tennes når døren åpnes. Hvis døren holdes åpen i mer enn 8 minutter, slås lyset automatisk av.

### System for belysning (avhengig av modellen)

	Dette produktet inneholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse F
	Dette produktet har en lyskilde i energieffektivitetsklasse G
	Dette produktet har en lyskilde i energieffektivitetsklasse G
	Dette produktet har en lyskilde i energieffektivitetsklasse G
	Dette produktet har en lyskilde i energieffektivitetsklasse G
	Dette produktet inneholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse F
	Dette produktet har en lyskilde i energieffektivitetsklasse G

### Hyller og dørhyller

Alle hyller, klaffer og uttrekkskurver kan fjernes. Mengden av disse komponentene kan variere avhengig av modellen.

### Dør

#### Omhengsling av dør

Merk: Du kan endre hvilken vei døren åpner seg. Hvis dette gjøres av serviceavdelingen, dekkes det ikke av garantien. Det anbefales at man er to når døren skal omhengles. Følg instruksene i **Installasjonsveiledningen**.

# Hvordan bruke apparatet

## Første gangs bruk

Etter installasjonen, må du vente i minst to timer før du kobler apparatet til strømforsyningen. Når det først er koblet til begynner det å virke automatisk. De optimale temperaturinnstillingen stilles inn ved fabrikken. Etter at du har slått på apparatet, vent i 4-6 timer for at det skal oppnå den riktige temperaturen for lagring av maten.

## 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

Den naturlige luftsirkulasjonen i kjøleskapseksjonen gir soner med ulike temperaturer. Utilstrekkelig ventilasjon gir økt energiforbruk og dårligere kjøling.

## Slik oppbevarer du fersk mat og drikke

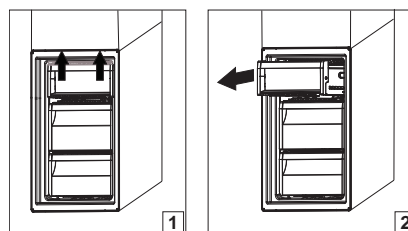
Matvarer som frigjør store mengder etylengass (epler, aprikoser, pærer, fersken, avokado, fiken, plommer, blåbær, melon, bønner) og de som er følsomme for denne type gasser, som frukt, grønnsaker og salat, må alltid oppbevares adskilt eller pakkes inn slik at oppbevaringstiden ikke reduseres; for eksempel 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.

## Kjøleskap og oppbevaring av matvarer

I fryserseksjonen kan frossen mat lagres og fersk mat kan fryses ned. Mengden fersk mat som kan fryses ned i løpet av en spesifisert tidsperiode, angis på fabrikkskiltet. Plasser den ferske maten i området for frysing i fryserseksjonen. La det være nok plass rundt maten slik at luft kan sirkulere fritt. Unngå at fersk mat kommer i kontakt med frossen mat. Begrensningene ved lasting bestemmes av kurver, klaffer, skuffer, hyller osv. Påse at disse komponentene enkelt lukkes også etter at maten er satt på plass. For å optimere hastigheten ved nedfrysing og oppnå bedre plass for oppbevaring, kan fryserseksjonen brukes uten fryserens skuffer.

## Fjerning av boksen i fryserkuffen

- Åpne døren til fryseren.
- Dra boksen oppover ved å holde i høyre og venstre hjørne (1).
- Fjern skuffen (2).
- Installer den øvre boksen i motsatt rekkefølge.



## Tips for innfrysing og oppbevaring av ferske matvarer

- Vi anbefaler at du merker og daterer alle dine frossenvarer. Å sette på en etikett hjelper deg til å identifisere matvarer og til å vite når de bør brukes før kvaliteten forringes. Du må ikke fryse tint mat på nytt.
- Før du fryser fersk mat, bør du pakke og forsegle maten: aluminiumsfolie, plastfolie, luft- og vanntette plastposer, polyetylenbokser med lokk eller annen innpakning som tåler frysing.
- Mat må være fersk, moden og av beste kvalitet for å få frossen mat av høy kvalitet.
- Ferske grønnsaker og frukt bør fortrinnsvis fryses med det samme de er plukket for å bevare den opprinnelige næringsverdien, konsistensen, fargen og smaken. Noe kjøtt, spesielt vilt, bør henges før det fryses.
- Varm mat må alltid avkjøles før den legges i fryseren.
- Helt eller delvis tint mat må spises umiddelbart. Du må ikke fryse tint mat på nytt, med mindre den kokes etter tining. Når den er tilberedt, kan tintet mat fryses på nytt.
- Du må ikke fryse flasker som inneholder væske.

## Frossenmat: handletips

Når du kjøper frosne matvarer:

- Påse at innpakningen ikke er ødelagt (frossen mat i ødelagt innpakning kan ha blitt dårlig). Hvis pakken har est opp eller har fuktige flekker, er det mulig at maten ikke har vært lagret på beste måte slik at den alt har begynt å tine.
- Når du handler bør du kjøpe frossen mat på slutten av handleturen og ta den med hjem i en isolert kjølebag.
- Legg maten i fryseren med én gang du kommer hjem.
- Hvis matvarene har begynt å tine, skal de ikke fryses på nytt. Spis maten innen 24 timer.
- Unngå eller reduser variasjoner i temperaturen til et minimum. Ta hensyn til best-før-datoen på pakken.
- Lagre maten i samsvar med lagringsinformasjonen på pakken.

## 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

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
Oppbevar grønnsaker og frukt (med unntak av tropisk frukt og sitrusfrukter)	15 dager	10-12 dager	4-7 dager

## Funksjonslyder

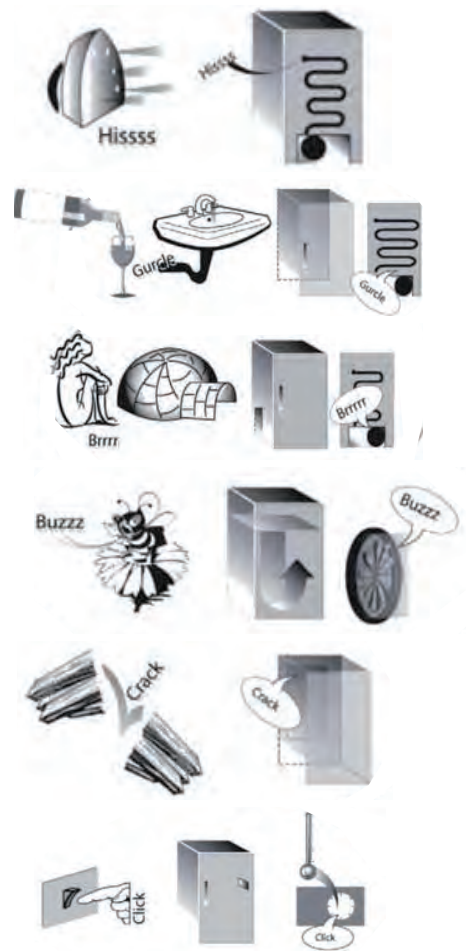
Det er normalt at det kommer lyder fra apparatet, siden det har en rekke vifter og motorer som regulerer ytelsen og som slås på og av automatisk.

**Noen av funksjonslydene kan reduseres ved å:**

- Nivåreguler apparatet og monter det på en horisontal flate.
- Hold apparatet og møbler fra hverandre for å unngå kontakt.
- Kontroller om innvendige komponenter er riktig plassert.
- Kontroller at flasker og beholdere ikke kommer i kontakt med hverandre.

**Noen av funksjonslydene du kan høre**

1. En hvese-lyd når du slår på apparatet første gang eller etter en lang pause.
2. En gurglelyd når kjølemiddel renner inn i rørene.
3. BRRR-lyden fra kompressoren når denne er i drift.
4. En summelyd når vannventilen eller viften starter å virke.
5. En knakelyd når kompressoren starter.
6. KLIKKET kommer fra termostaten som regulerer hvor ofte kompressoren er i drift.



**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. Kjøleskapsdeler 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.**

- ▶ Vask apparatet av og til med en klut og en blanding av lunke vann og et nøytralt vaskemiddel som er egnet for vask av kjøleskap innvendig.
- ▶ Rengjør utsiden av apparatet og dørpakningen med en fuktig klut og tørk med en tørr klut.
- ▶ Kondensatoren, som sitter på baksiden av apparatet, bør rengjøres regelmessig med støvsuger.

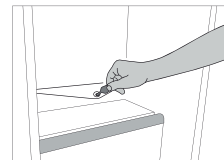


### Viktig:

- ▶ Knappene og displayet på kontrollpanelet må ikke rengjøres med alkohol eller alkoholbaserte midler, men med en tørr klut.
- ▶ Rørene i kjølesystemet sitter nær avisingspannen og kan bli varme. Rengjør dem av og til med støvsuger.

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

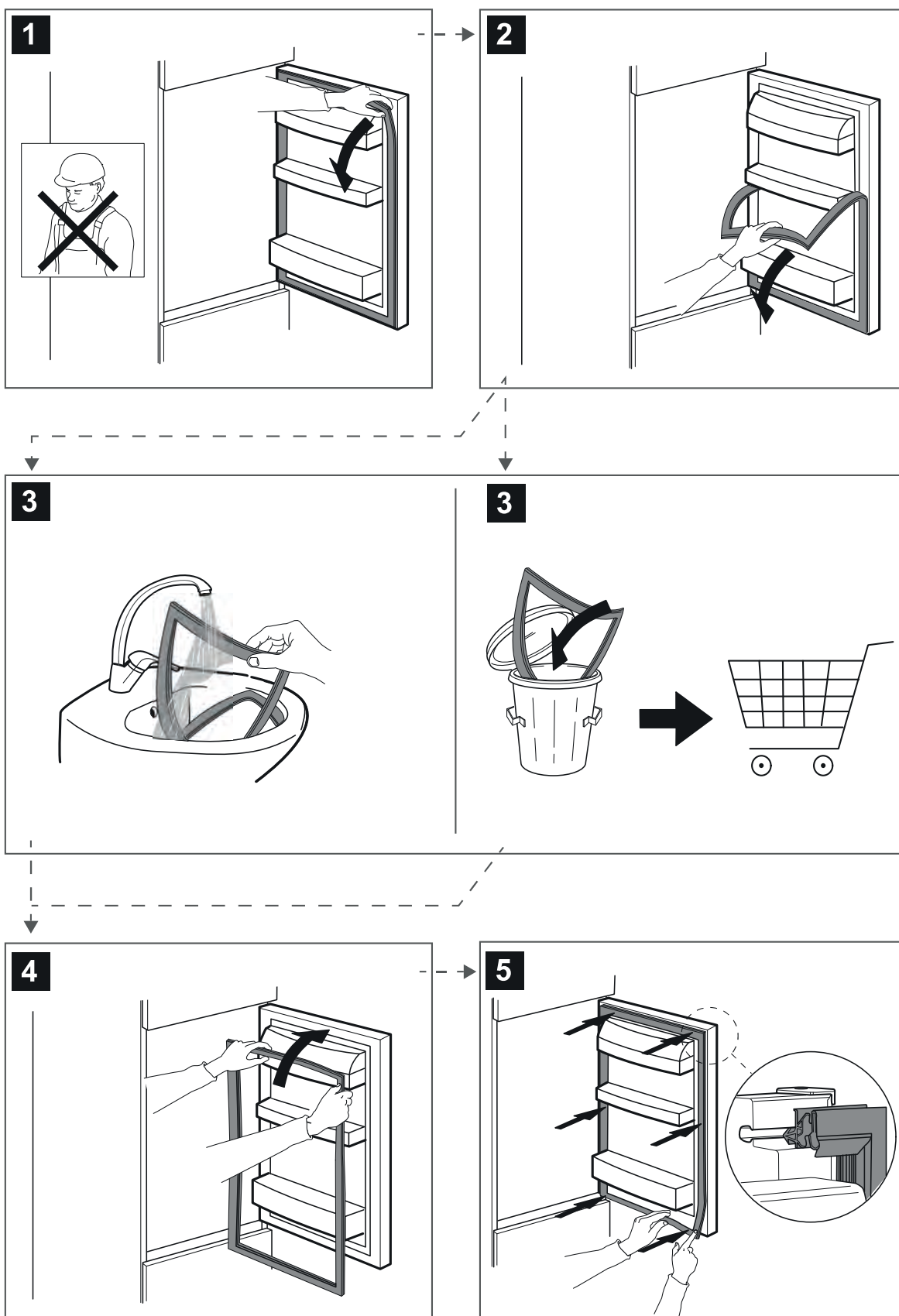
\*



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

\* Kun tilgjengelig på noen modeller

# Utskifting av pakning



# Ettersalgsservice

## FØR DU RINGER ETTERSALGSSERVICEN

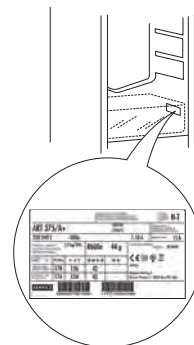
1. Se om du kan løse problemet selv ved hjelp av forslagene gitt i **FEILSØKINGSTABELLEN**.
2. Slå apparatet på av og på igjen for å se om feilen vedvarer.

## TA KONTAKT MED NÆRMESTE ETTERSALGSSERVICE DERSOM PROBLEMET FORTSATT VEDVARER ETTER DISSE KONTROLLENE

For å motta assistanse, ring nummeret som vises i garantiheftet.

Når du kontakter vår Ettersalgsservice, må du alltid spesifisere:

- en kort beskrivelse av feilen;
- typen og nøyaktig apparatmodell;



- service-nummeret (nummeret etter ordet Service på typeskiltet). Servicenummeret er også oppgitt på garantiseddelen;
- din fulle adresse;
- Tøm alltid vannet før du åpner døren.

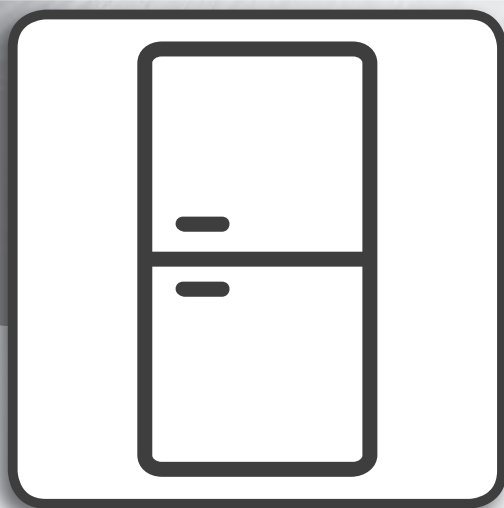
**SERVICE** 0000 000 00000



Dersom det er nødvendig å utføre en reparasjon, må du henvende deg til en autorisert ettersalgsservice (for å garantere at originale reservedeler benyttes og at reparasjonene utføres på riktig måte).



**400011498903**



## **Podręcznik użytkownika**



---

# PODRĘCZNIK UŻYTKOWNIKA

---

## SPIS TREŚCI

<b>Instrukcja użytkowania i konserwacji</b> .....	<b>2</b>
<b>Informacje ogólne</b> .....	<b>2</b>
Oświetlenie LED .....	2
Systemy oświetlenia (w zależności od modelu) .....	2
Półki i balkoniki .....	2
Drzwiczki .....	2
<b>Obsługa Urządzenia</b> .....	<b>3</b>
Pierwsze użycie .....	3
Komora chłodziarki i przechowywanie żywności .....	3
Jak przechowywać świeżą żywność i napoje .....	3
Komora zamrażarki i przechowywanie żywności .....	3
Wyjmowanie pojemnika szuflady zamrażarki .....	3
Porady dotyczące zamrażania i przechowywania świeżej żywności .....	4
Żywność mrożona: wskazówki dotyczące kupowania .....	4
Okres przechowywania żywności w różnych temperaturach .....	4
Odgłosy pracy urządzenia .....	5
Zalecenia w przypadku nieużywania urządzenia .....	5
<b>Czyszczenie i konserwacja</b> .....	<b>6</b>
<b>Wymiana uszczelki</b> .....	<b>7</b>
<b>Serwis techniczny</b> .....	<b>8</b>

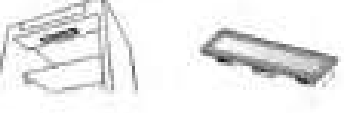

## Informacje ogólne

### Oświetlenie LED

Jeśli oświetlenie LED nie działa, należy skontaktować się z serwisem w celu jego wymiany.

**Ważne:** Oświetlenie wewnątrz komory chłodziarki jest włączane po otwarciu drzwiczek chłodziarki. Jeśli drzwi pozostają otwarte przez ponad 8 minut, oświetlenie jest automatycznie wyłączane.

### Systemy oświetlenia (w zależności od modelu)

	Produkt ten wyposażony jest w oświetlenie klasy efektywności energetycznej F
	Produkt ten wyposażony jest w oświetlenie klasy efektywności energetycznej G
	Produkt ten wyposażony jest w oświetlenie klasy efektywności energetycznej G
	Produkt ten wyposażony jest w oświetlenie klasy efektywności energetycznej G
	Produkt ten wyposażony jest w oświetlenie klasy efektywności energetycznej G
	Produkt ten wyposażony jest w oświetlenie klasy efektywności energetycznej F
	Produkt ten wyposażony jest w oświetlenie klasy efektywności energetycznej G

### Półki i balkoniki

Wszystkie półki, klapki oraz wysuwane kosze można wyjmować. Liczba tych elementów może się różnić w zależności od modelu.

### Drzwiczki

#### Przekładanie drzwi

Uwaga: Kierunek otwierania drzwiczek można zmienić. Jeżeli operację tę wykona Serwis Posprzedazowy, jest to usługa nieobjęta gwarancją. Zaleca się, aby zamocowanie drzwiczek w celu zmiany kierunku ich otwierania było wykonywane przez dwie osoby. Potrzebne informacje można znaleźć w **Instrukcji instalacji urządzenia**.

## Obsługa Urządzenia

### Pierwsze użycie

Po instalacji urządzenia odczekać przynajmniej dwie godziny przed podłączeniem go do sieci. Po podłączeniu urządzenie zacznie pracować automatycznie. Idealne ustawienia temperatury zostały wstępnie ustawione fabrycznie. Po włączeniu urządzenia należy odczekać 4-6 godzin, aż zostanie osiągnięta właściwa temperatura dla przechowywania żywności.

### 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

Naturalna cyrkulacja powietrza w komorze chłodziarki sprawia, że tworzą się strefy o różnych temperaturach. Niedostateczna wentylacja powoduje zwiększenie zużycia energii i obniżenie wydajności chłodzenia.

### Jak przechowywać świeżą żywność i napoje

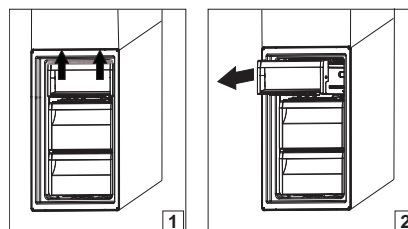
Produkty żywnościowe wydzielające duże ilości gazu etylenowego (jabłka, morele, brzoskwinie, awokado, figi, suszone śliwki, borówki, melony, fasolka) i produkty wrażliwe na ten gaz, takie jak owoce, warzywa i sałaty, należy zawsze umieszczać lub opakowywać osobno, aby zapobiec skracaniu ich terminu przydatności 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).

### Komora zamrażarki i przechowywanie żywności

Komora zamrażarki pozwala na przechowywanie zamrożonej żywności i mrożenie świeżej żywności. Ilość świeżej żywności, którą można zamrozić w wyznaczonym czasie podana jest na tabliczce znamionowej. Rozmieścić świeżą żywność w obszarze mrożenia wewnątrz komory zamrażarki, pozostawiając wokół niej wystarczającą ilość miejsca, umożliwiającą swobodny przepływ powietrza. Unikać bezpośredniego kontaktu świeżej żywności z mrożonkami. Limity załadunku żywności są zdeterminowane przez kosze, kłapki, szuflady, półki itd. Należy upewnić się, czy po załadunku można nadal korzystać z nich bez utrudnień. Aby zoptymalizować prędkość mrożenia i uzyskać dodatkową przestrzeń do przechowywania, z komory zamrażarki można wyjąć szuflady.

### Wymywanie pojemnika szuflady zamrażarki

- Otworzyć drzwiczki zamrażarki.
- Pociągnąć górny pojemnik do góry, trzymając za prawy i lewy róg (1).
- Wyjąć szufladę (2).
- Włożyć górny pojemnik, wykonując czynności w odwrotnej kolejności.



## Porady dotyczące zamrażania i przechowywania świeżej żywności

- Zalecamy oznaczanie i datowanie żywności mrożonej. Etykieta pomoże w zidentyfikowaniu artykułu i określeniu, kiedy powinien zostać zużyty, by nie stracił wartości odżywczych. Nie należy ponownie mrozić rozmrożonej żywności.
- Przed zamrożeniem owinąć i zabezpieczyć świeżą żywność, używając: folii aluminiowej, folii kuchennej, szczelnych worków plastikowych, pojemników plastikowych z pokrywkami lub specjalnych pojemników, o ile są odpowiednie do zamrażania żywności.
- Aby zapewnić wysoką jakość zamrażania, produkty spożywcze muszą być świeże, dojrzałe i najwyższej jakości.
- Świeże warzywa i owoce powinny być zamrażane jak najszybciej po zebraniu, aby zachowały pełne wartości odżywcze, konsystencję, kolor i smak. Niektóre gatunki mięs, szczególnie dziczyznę, należy przed zamrożeniem pozostawić do skruszenia.
- Ciepłą żywność należy zawsze schłodzić przed umieszczeniem w zamrażarce.
- Całkowicie lub częściowo rozmrożoną żywność należy jak najszybciej spożyć. Rozmrożonej żywności nie należy ponownie zamrażać, chyba że zostanie ugotowana. Rozmrożoną żywność po ugotowaniu można zamrozić ponownie.
- Nie należy zamrażać butelek z płynami.

## Żywność mrożona: wskazówki dotyczące kupowania

Kupowanie produktów mrożonych:

- Należy sprawdzić, czy opakowanie nie jest uszkodzone (żywność mrożona w uszkodzonym opakowaniu może tracić wartość odżywczą). Jeśli opakowanie jest napuchnięte lub ma ślady wilgoci, prawdopodobnie produkt nie był przechowywany w optymalnych warunkach i doszło do jego rozmrożenia.
- Robiąc zakupy, należy kupować produkty mrożone pod koniec wizyty w sklepie i przechowywać je w izolacyjnej torbie chłodniczej.
- Po powrocie do domu należy natychmiast umieścić mrożoną żywność w zamrażarce.
- Jeśli żywność została rozmrożona, nawet częściowo, nie należy jej ponownie zamrażać. Spożyć przed upływem 24 godzin.
- Należy unikać lub ograniczyć do minimum zmiany temperatury. Należy przestrzegać daty przydatności do spożycia podanej na opakowaniu.
- Należy zawsze przestrzegać zaleceń dotyczących przechowywania podanych na opakowaniu.

## Okres przechowywania żywności w różnych temperaturach

KOMORA MROŻNA			
Urządzenie	Okres przechowywania (-12°C)	Zalecany okres przechowywania (-18°C)	Okres przechowywania (-24°C)
Masło lub margaryna	1 miesiąc	6 miesięcy	9 miesięcy
Ryby	1 miesiąc	1-3 miesiące	6 miesięcy
Owoce (z wyjątkiem owoców cytrusowych) & Warzywa	1 miesiąc	8-12 miesięcy	12 miesięcy
Mięso - Szyńka - wędliny Mięsa pieczone (wołowina-wieprzowina-baranina) Steki lub kotlety (wołowina-baranina-wieprzowina)	1 miesiąc	2 miesiące 8-12 miesięcy 4 miesiące	12 miesięcy
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 miesięcy

KOMORA NIEMROŻNA			
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 NIEMROŻNA			
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

## Odgłosy pracy urządzenia

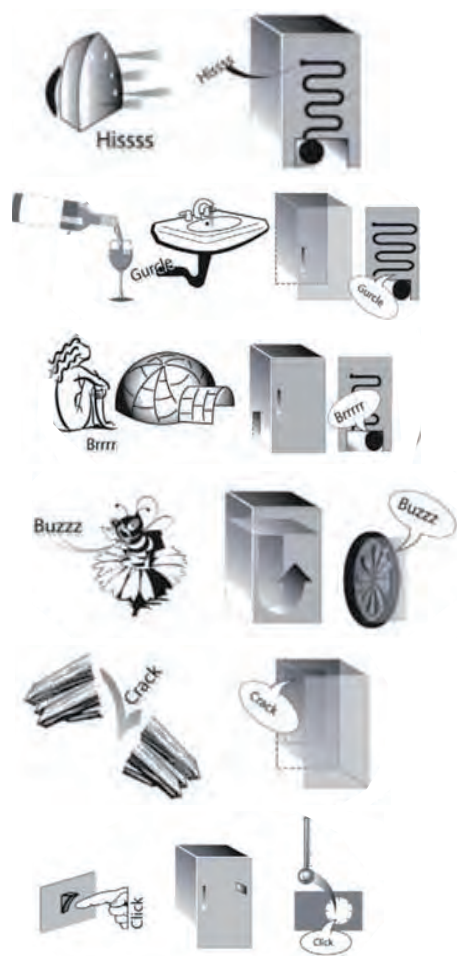
Urządzenie wydaje dźwięki, ponieważ wyposażone jest w kilka wentylatorów oraz napędów regulujących jego działania, które włączają i wyłączają się automatycznie.

### Niektóre odgłosy pracy można ograniczyć przez:

- Wypoziomowanie urządzenia i zainstalowanie go na równej powierzchni.
- Odsunięcie urządzenia od pozostałych sprzętów np. mebli.
- Sprawdzenie, czy elementy wewnętrzne zostały prawidłowo umieszczone.
- Sprawdzenie, czy butelki i pojemniki nie stykają się ze sobą.

### Niektóre odgłosy pracy słyszalne dla użytkownika

1. Syczenie po włączeniu urządzenia po raz pierwszy lub po dłuższej przerwie.
2. Bulgotanie, gdy ciecz chłodząca przechodzi do przewodów rurowych.
3. Odgłos „BRRR” wydawany przez pracującą sprężarkę chłodziarki.
4. Brzęczenie, gdy zaczyna pracować zawór wody lub wentylator.
5. Trzaskanie, gdy zaczyna działać sprężarka.
6. Odgłos KLIKNIĘCIA wydawany przez termostat, który włącza się za każdym uruchomieniem sprężarki.



## 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.**

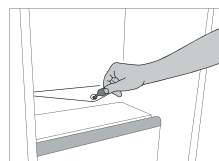
- ▶ Okresowo należy czyścić urządzenie za pomocą szmatki zwilżonej roztworem letniej wody i neutralnego detergentu przeznaczanego do czyszczenia wnętrza chłodziarek.
- ▶ Zewnętrzną stronę urządzenia oraz uszczelkę drzwi należy czyścić zwilżoną szmatką, a następnie wytrzeć miękką szmatką.
- ▶ Skraplacz znajdujący się z tyłu urządzenia należy regularnie czyścić odkurzaczem.



### **Ważne:**

- ▶ Przycisków i wyświetlacza panelu sterowania nie należy czyścić przy użyciu alkoholu lub środków na bazie alkoholu. Należy używać do tego celu wyłącznie suchej szmatki.
- ▶ Przewody rurowe układu chłodzącego znajdują się w pobliżu ociekacza skroplin i mogą się silnie nagrzewać. Czyścić okresowo odkurzaczem.

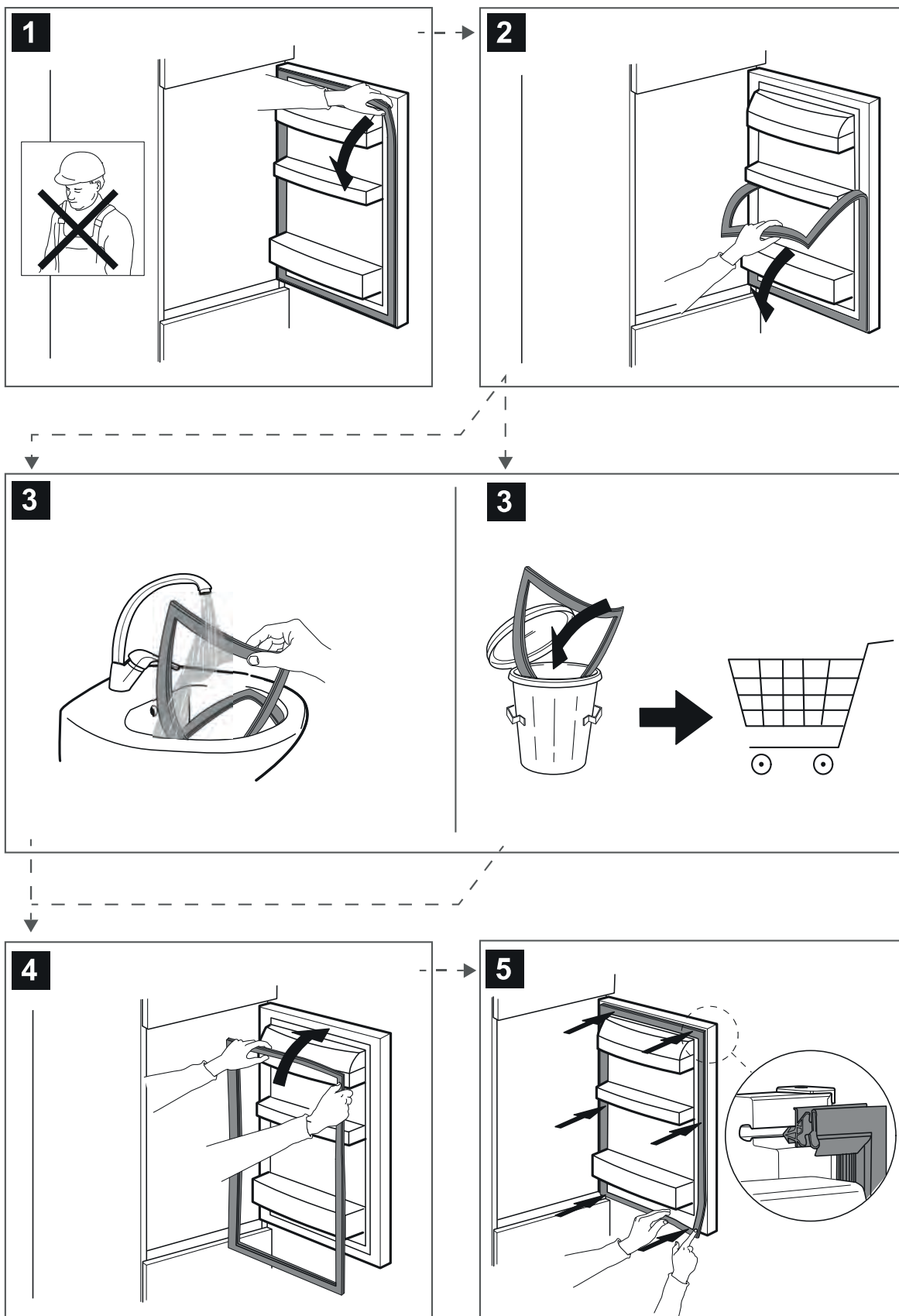
Aby zapewnić stały i prawidłowy przepływ skroplin, należy regularnie czyścić wnętrze spustu znajdującego się w tylnej ścianie komory chłodziarki w pobliżu szuflady na owoce i warzywa za pomocą dostarczonego przyboru\*.



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

\* Dostępne tylko w wybranych modelach

# Wymiana uszczelki



## Serwis techniczny

### PRZED SKONTAKTOWANIEM SIĘ Z SERWISEM TECHNICZNYM

1. Sprawdzić, czy nie można samodzielnie rozwiązać problemu, zgodnie z zaleceniami opisanymi w **INSTRUKCJI USUWANIA USTEREK**.
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

### JEŚLI PO PRZEPROWADZENIU POWYŻSZYCH CZYNNOŚCI URZĄDZENIE NADAL NIE DZIAŁA PRAWIDŁOWO, NALEŻY SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z NAJBLIŻSZYM AUTORYZOWANYM SERWISEM TECHNICZNYM

Aby uzyskać pomoc, zadzwoń pod numer podany w karcie gwarancyjnej.

Kontaktując się z serwisem technicznym, należy zawsze podać:

- krótki opis usterki;
- dokładny typ i model urządzenia



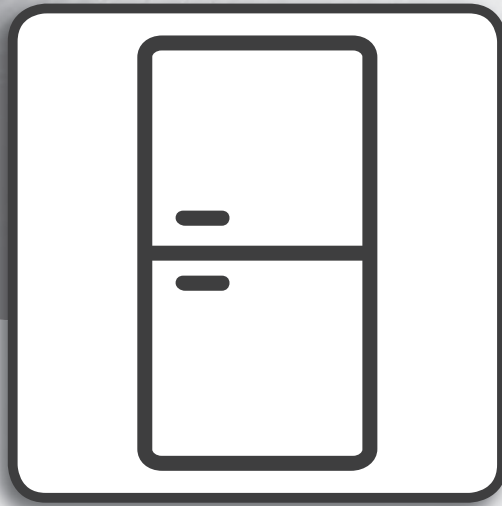
- numer serwisowy (numer po słowie Service na tabliczce znamionowej). Numer serwisowy podany jest także w książeczce gwarancyjnej;
- dokładny adres;
- numer telefonu.

Jeśli konieczna będzie naprawa, należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu technicznego (co jest gwarancją użycia oryginalnych części zamiennych oraz właściwej naprawy).



400011498903





## **Manual de utilizare**

---

# MANUAL DE UTILIZARE

---

## CUPRINS

<b>Ghid de utilizare și întreținere</b> .....	<b>2</b>
<b>Informații generale</b> .....	<b>2</b>
Bec cu LED .....	2
Sistemele de iluminare (în funcție de model) .....	2
Rafturile și suporturile de pe ușă .....	2
Ușă .....	2
<b>Utilizarea aparatului</b> .....	<b>3</b>
Prima utilizare .....	3
Compartimentul frigider și depozitarea alimentelor .....	3
Modul de depozitare al alimentelor proaspete și al băuturilor .....	3
Compartimentul congelator și depozitarea alimentelor .....	3
Demontarea sertarului pentru congelator .....	3
Recomandări pentru congelarea și conservarea alimentelor proaspete .....	4
Alimente congelate: sugestii privind cumpărarea .....	4
Termen de valabilitate a alimentelor la diferite temperaturi .....	4
Sunete emise la funcționare .....	5
Recomandări în cazul neutilizării aparatului .....	5
<b>Curățarea și întreținerea</b> .....	<b>6</b>
<b>Înlocuirea garniturii</b> .....	<b>7</b>
<b>Serviciul de asistență tehnică</b> .....	<b>8</b>



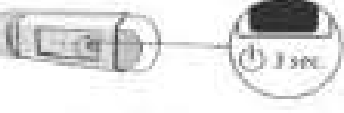




## Informații generale

### Bec cu LED

Dacă sistemul de iluminat cu LED-uri nu funcționează, vă rugăm să contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare pentru a-l înlocui.

**Important:** Becul din compartimentul frigider se aprinde când se deschide ușa frigiderului. Dacă ușa este lăsată deschisă mai mult de 8 minute, becul se va stinge automat.

### Sistemele de iluminare (în funcție de model)

	Acest produs conține o sursă de lumină cu eficiență energetică din clasa F
	Acest produs conține o sursă de lumină cu eficiență energetică din clasa G
	Acest produs conține o sursă de lumină cu eficiență energetică din clasa G
	Acest produs conține o sursă de lumină cu eficiență energetică din clasa G
	Acest produs conține o sursă de lumină cu eficiență energetică din clasa G
	Acest produs conține o sursă de lumină cu eficiență energetică din clasa F
	Acest produs conține o sursă de lumină cu eficiență energetică din clasa G

### Rafturile și suporturile de pe ușă

Toate rafturile, capacele rabatabile și sertarele culisante sunt detașabile. Calitatea acestor componente poate să difere în funcție de model.

### Ușă

#### Reversibilitatea ușii

Notă: Direcția de deschidere a ușii poate fi modificată. Dacă operația este efectuată de reprezentanții serviciului de asistență tehnică post-vânzare, aceasta nu este acoperită de garanție. Se recomandă ca inversarea direcției de deschidere a ușii să fie efectuată de două persoane. Respectați instrucțiunile din **Ghidul de instalare**.

# Utilizarea aparatului

## Prima utilizare

După instalare, așteptați cel puțin două ore înainte de a conecta aparatul la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Odată ce este conectat, acesta va începe automat să funcționeze. Setările ideale ale temperaturii sunt presetate din fabrică. După pornirea aparatului, așteptați 4-6 ore până când acesta atinge temperatura corectă de depozitare a alimentelor.

## Compartimentul frigider și depozitarea alimentelor

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

Notă: temperatura ambiantă, frecvența cu care se deschid ușile și poziția aparatului pot influența temperaturile interne în cele două compartimente. Setati temperaturile în funcție de acești 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 acoperiți recipientele care conțin lichide (de ex. o oală cu supă), să ambalați alimentele cu conținut ridicat de apă (de ex. legumele) și să porniți ventilatorul (dacă există). Toate sertarele, rafturile de pe uși și rafturile pot fi scoase.

### Circulația aerului

Circulația naturală a aerului în compartimentul frigiderului îl împarte în mai multe zone cu temperaturi diferite. O ventilare insuficientă duce la creșterea consumului de energie și la reducerea performanțelor de răcire.

## Modul de depozitare al alimentelor proaspete și al băuturilor

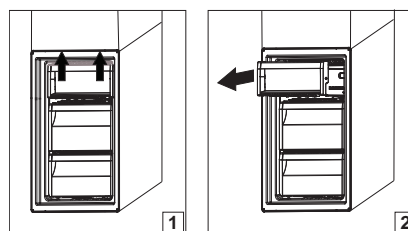
Alimentele care produc o cantitate mare de gaz etilenic (mere, caise, pere, piersici, avocado, smochine, prune, afine, pepeni, fasole) și cele care sunt sensibile la acest gaz, precum fructele, legumele și salata, trebuie să fie separate întotdeauna sau ambalate pentru a nu se reduce durata de depozitare; de exemplu, nu depozitați roșii împreună cu kiwi sau varză. Nu apropiați alimentele prea mult unele de celelalte, pentru a permite circulația corespunzătoare a aerului. Folosiți recipiente din plastic reciclabil, metal, aluminiu și sticlă, precum și folie transparentă pentru a ambala alimentele. Dacă aveți o cantitate mică de alimente de păstrat în frigider, vă recomandăm să folosiți rafturile de deasupra sertarului pentru fructe și legume, având în vedere că aceasta este zona cea mai rece din compartiment. Pentru lichidele și alimentele care degajează miros sau pot prinde miros sau gust, folosiți doar recipiente cu capac sau acoperiți-le. Pentru a evita răsturnarea sticlelor, folosiți suportul pentru sticle (disponibil doar la anumite modele).

## Compartimentul congelator și depozitarea alimentelor

Compartimentul congelator permite depozitarea alimentelor congelate și congelarea alimentelor proaspete. Cantitatea de alimente proaspete care poate fi congelată într-un anumit interval de timp este indicată pe plăcuța cu date tehnice. Așezați alimentele proaspete în zona de congelare din interiorul compartimentului congelator, lăsând spațiu suficient în jurul acestora pentru a permite libera circulație a aerului. Evitați contactul dintre alimentele proaspete și alimentele congelate. Limitele de încărcare sunt determinate de coșuri, clapete, sertare, rafturi etc. Asigurați-vă că aceste componente se pot închide în continuare cu ușurință după încărcare. Pentru a optimiza viteza de congelare și a beneficia de mai mult spațiu de depozitare, compartimentul congelator poate fi utilizat fără sertarele congelatorului.

## Demontarea sertarului pentru congelator

- Deschideți ușa congelatorului.
- Trageți sertarul superior în sus de colțurile din dreapta și din stânga (1).
- Scoateți sertarul (2).
- Introduceți sertarul superior în ordinea inversă demontării.



## Recomandări pentru congelarea și conservarea alimentelor proaspete

- Vă recomandăm să etichetați și să specificați data ambalării pentru preparatele congelate. Adăugarea unei etichete vă va permite să identificați mai ușor alimentele și să le folosiți înainte ca acestea să-și piardă din calitate. Nu recongelați alimentele odată ce au fost dezghețate.
- Înainte de a congela alimentele, înveliți-le și sigilați-le în: folie de aluminiu, folie transparentă, pungi impermeabile din plastic, recipiente din polietilenă cu capace sau recipiente adecvate pentru congelarea alimentelor proaspete.
- Alimentele trebuie să fie proaspete, coapte și de cea mai bună calitate.
- Legumele și fructele proaspete trebuie să fie congelate, de preferat, imediat după ce au fost culese, pentru a-și păstra valoarea nutritivă completă, consistența, culoarea și gustul inițial. Unele tipuri de carne, mai ales vânatul, trebuie să fie fezandate înainte de a fi congelate.
- Lăsați întotdeauna alimentele fierbinți să se răcească înainte de a le introduce în congelator.
- Consumați imediat alimentele decongelate sau parțial decongelate. Nu le congelați din nou decât dacă au fost gătite după ce s-au dezghețat. După ce au fost gătite, alimentele dezghețate pot fi congelate din nou.
- Nu congelați sticle pline cu lichid.

## Alimente congelate: sugestii privind cumpărarea

La cumpărarea produselor alimentare congelate:

- Ambalajul sau învelișul sunt intacte, altfel alimentele se pot deteriora. Dacă ambalajul este umflat sau prezintă urme de umezeală, este posibil ca alimentul să nu fi fost păstrat în condiții optime, iar procesul de decongelare să fi început deja.
- În timpul cumpărăturilor, lăsați alimentele congelate la sfârșit și apoi transportați-le într-o plasă termoizolantă.
- Când ajungeți acasă, introduceți imediat alimentele congelate în congelator.
- Dacă alimentele s-au dezghețat, chiar și parțial, nu le congelați din nou. Consumați-le în decursul a 24 de ore.
- Evitați sau reduceți la minimum variațiile de temperatură. Respectați data de expirare indicată pe ambalaj.
- Urmați întotdeauna instrucțiunile de păstrare inscripționate pe ambalaj.

## 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
Pește	1 lună	de la 1 la 3 luni	6 luni
Fructe (cu excepția citricelor) & legume	1 lună	de la 8 la 12 luni	12 luni
Carne - șuncă - cârnați Alimente prăjite (vită-porc-miel) Medalioane sau cotelete (vită-porc-miel)	1 lună	2 luni de la 8 la 12 luni 4 luni	12 luni
Lapte, lichide proaspete, brânzeturi, înghețată sau șerbet	1 lună	de la 1 la 3 luni	5 luni (nerecomandată pentru înghețată)
Carne de pasăre (pui-curcan)	1 lună	de la 5 la -7 luni	9 luni

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, delicatose, iaurt	2-5 zile	2-5 zile	2-5 zile
Mezeluri, deserturi, carne, pește și alimente preparate acasă	3-5 zile	1-2 zile	Nerecomandată

## COMPARTIMENT NECONGELAT

Produsul	Perioadă de depozitare 0-3 °C	Perioadă de depozitare (3-6 °C)	Perioadă de depozitare 6-8 °C
Depozitați legume și fructe (excluzând fructele tropicale și citricele)	15 zile	10-12 zile	4-7 zile

## Sunete emise la funcționare

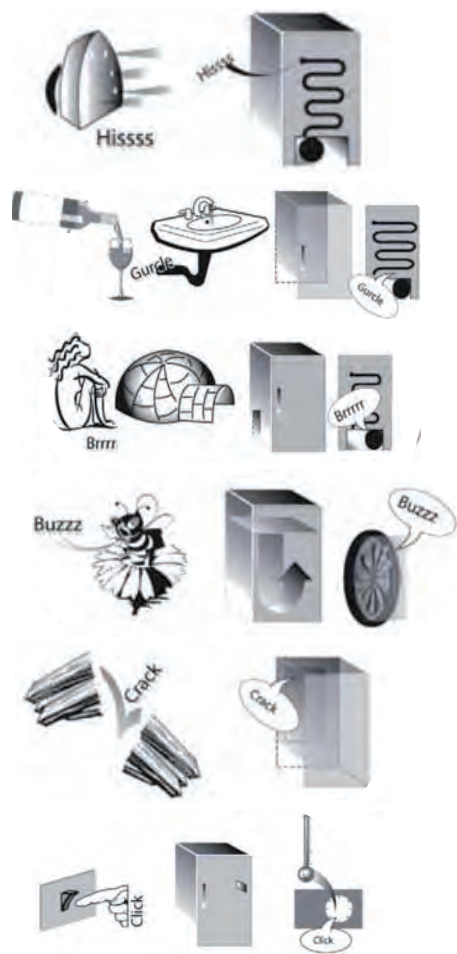
Sunetele produse de aparat sunt normale, întrucât acesta este prevăzut cu o serie de ventilatoare și motoare care reglează funcționarea și pornesc, respectiv se opresc în mod automat.

### Unele sunete emise la funcționare pot fi reduse:

- Așezând aparatul perfect orizontal și instalându-l pe o suprafață plană.
- Așezând aparatul la distanță de mobilă, evitând contactul dintre aparat și mobilă.
- Verificând amplasarea corectă a componentelor interne.
- Verificând ca sticlele și recipientele să nu se atingă unele de celelalte.

### Câteva sunete emise la funcționare pe care le puteți auzi

1. Șuierături la pornirea aparatului pentru prima dată sau după o pauză lungă.
2. Un clipocit când lichidul de răcire intră în conducte.
3. Zbârnâitul este produs în timpul funcționării compresorului.
4. Bâzâituri când supapa de apă sau ventilatorul încep să funcționeze.
5. Pocnituri când compresorul pornește.
6. Sunetul asemănător unui clic este produs de termostatul care reglează funcționarea compresorului.



## Recomandări în cazul neutilizării aparatului

### În cazul neutilizării aparatului

Deconectați aparatul de la rețeaua electrică, goliți-l, dezghețați-l (dacă este necesar) și curățați-l.

Lăsați ușile întredeschise pentru a permite aerului să circule în interiorul compartimentelor. Astfel evitați formarea mușgaiului și apariția mirosurilor neplăcute.

### În cazul întreruperii alimentării cu energie electrică

Țineți închise ușile pentru ca alimentele să rămână reci cât mai mult timp posibil. Nu congelați din nou alimentele care s-au dezghețat parțial. Dacă pana de curent se prelungește, este posibil să se activeze și alarma de întrerupere a curentului (la produsele cu componente electronice).

## Curățarea și întreținerea

**Înainte de a efectua orice operație de curățare sau de întreținere, scoateți aparatul din priză sau deconectați alimentarea cu energie electrică.**

**Nu folosiți niciodată substanțe abrazive. Nu curățați niciodată cu lichide inflamabile componentele frigiderului.**

**Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.**

**Butoanele și afișajul panoului de comandă nu trebuie să fie curățate cu substanțe alcoolice sau derivate, ci cu o lavetă uscată.**

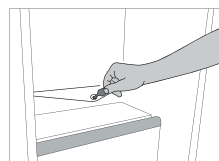
- ▶ Curățați periodic aparatul cu o cârpă și cu o soluție de apă călduță și detergent neutru special pentru curățarea interiorului frigiderului.
- ▶ Curățați exteriorul aparatului și garnitura ușii cu o lavetă umedă și ștergeți cu o lavetă moale.
- ▶ Condensatorul de pe partea din spate a aparatului trebuie curățat periodic cu aspiratorul.



### **Important:**

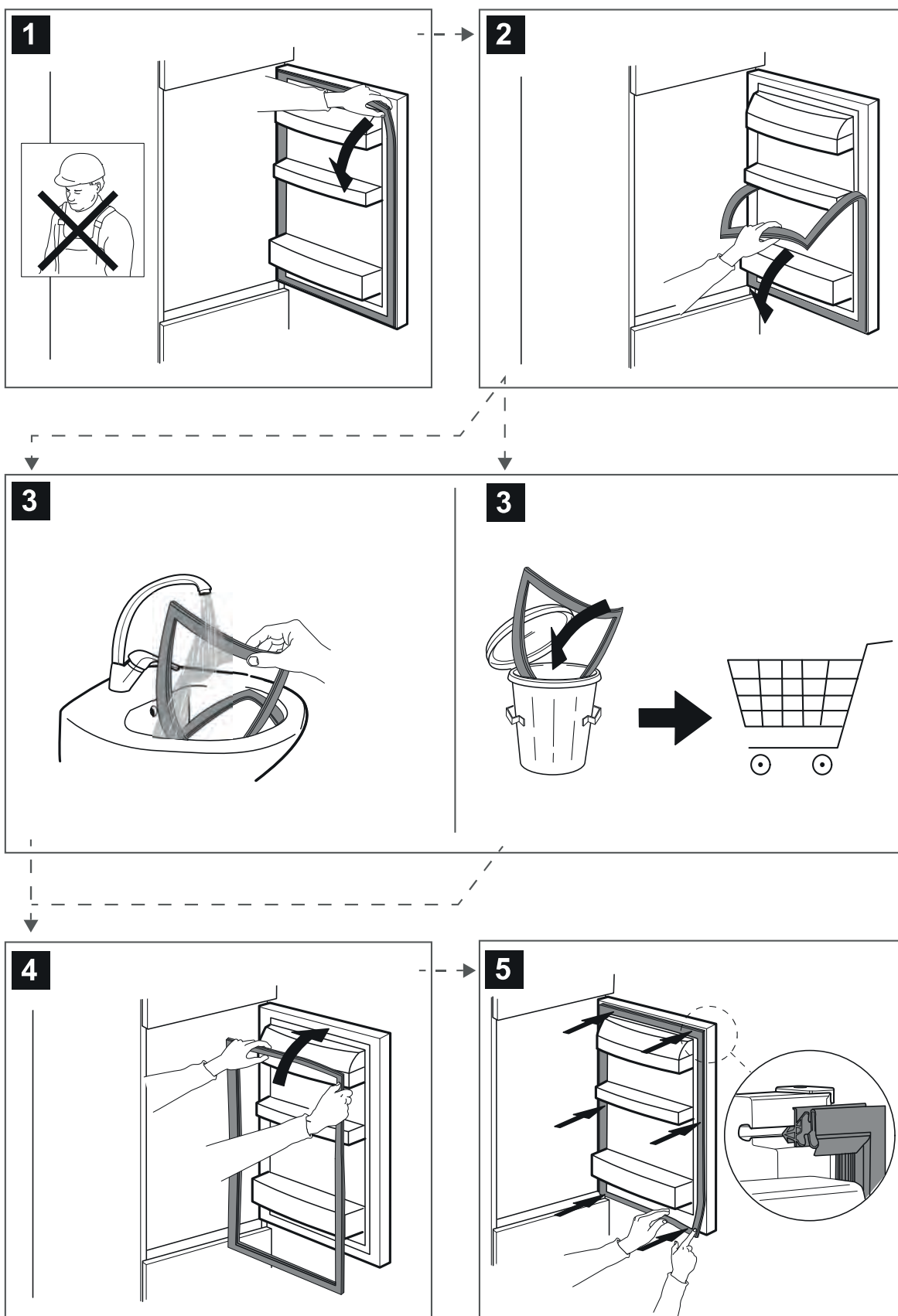
- ▶ Butoanele și afișajul panoului de comandă nu trebuie să fie curățate cu substanțe alcoolice sau derivate, ci cu o lavetă uscată.
- ▶ Conductele sistemului de refrigerare se află lângă tăvița de dezghețare și pot fi fierbinți. Curățați-le periodic cu un aspirator.

Pentru a asigura scurgerea constantă și corectă a apei rezultate din dezghețare, curățați periodic interiorul canalului de scurgere, situat pe peretele posterior al compartimentului frigider, lângă sertarul pentru fructe și legume, folosind ustensila din dotare \*.



\* Disponibile numai la anumite modele

# Înlocuirea garniturii





## Serviciul de asistență tehnică

### ÎNAINTE DE A CONTACTA SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE

1. Încercați să rezolvați singuri problema, cu ajutorul recomandărilor din **GHIDUL DE REMEDIERE A DEFECȚIUNILOR**.
2. Opriți și reporniți aparatul, iar apoi verificați dacă defecțiunea persistă.

### DACĂ PROBLEMA PERSISTĂ CHIAR ȘI DUPĂ CONTROALELE MENȚIONATE, CONTACTAȚI CEL MAI APROPIAT SERVICIU DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE

Pentru a beneficia de asistență, sunați la numărul de telefon specificat pe certificatul de garanție.

Atunci când contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare, specificați întotdeauna:

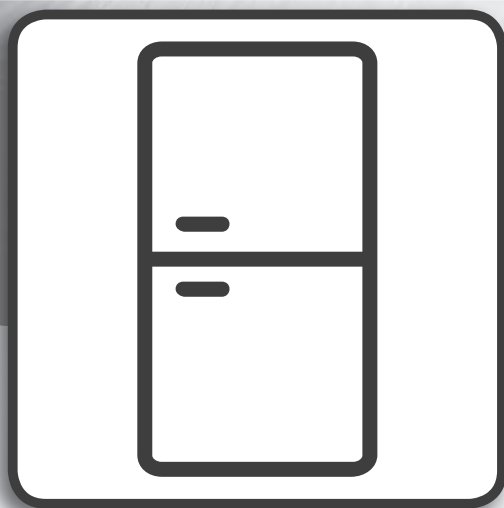
- o scurtă descriere a defecțiunii;
- tipul și modelul exact al aparatului;
- numărul de service (numărul care se găsește după cuvântul „Service” de pe plăcuța cu date tehnice). Numărul de service este indicat, de asemenea, în certificatul de garanție;
- adresa dumneavoastră completă;
- numărul dumneavoastră de telefon.

Dacă sunt necesare orice fel de reparații, vă rugăm să contactați un serviciu de asistență tehnică post-vânzare autorizat (pentru a avea garanția că se folosesc piese de schimb originale și că reparațiile vor fi executate corect).

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



400011498903



## **Korisničko uputstvo**

---

# KORISNIČKO UPUTSTVO

---

## INDEKS

<b>Uputstvo za upotrebu i održavanje</b> .....	<b>2</b>
<b>Opšte informacije</b> .....	<b>2</b>
LED svetlo .....	2
Sistemi osvetljenja (u zavisnosti od modela) .....	2
Police i police za flaše u vratima .....	2
Vrata .....	2
<b>Kako koristiti uređaj</b> .....	<b>3</b>
Prva upotreba .....	3
Odeljak frižidera i čuvanje hrane .....	3
Kako da skladištite svežu hranu i napitke .....	3
Odeljak zamrzivača i čuvanje hrane .....	3
Uklanjanje posude sa fiokama zamrzivača .....	3
Saveti za zamrzavanje i čuvanje sveže hrane .....	3
Zamrznuta hrana: saveti za kupovinu .....	4
Rok trajanja hrane na različitim temperaturama .....	4
Zvuci u toku rada .....	4
Preporuka u slučaju nekorišćenja uređaja .....	5
<b>Čišćenje i održavanje</b> .....	<b>6</b>
<b>Zamena zaptivke</b> .....	<b>7</b>
<b>Doza je bila prekomerna</b> .....	<b>8</b>

## Opšte informacije

### LED svetlo

Ukoliko sistem LED lampi ne radi, molimo kontaktirajte Servis radi zamene.

**Važno:** Svetlo u odeljku frižidera se uključuje kada su vrata frižidera otvorena. Ukoliko su vrata otvorena više od 8 minuta svetlo će se automatski isključiti.

### Sistemi osvetljenja (u zavisnosti od modela)

	Ovaj proizvod sadrži izvor svetlosti klase F energetske efikasnosti
	Ovaj proizvod sadrži izvor svetlosti klase G energetske efikasnosti
	Ovaj proizvod sadrži izvor svetlosti klase G energetske efikasnosti
	Ovaj proizvod sadrži izvor svetlosti klase G energetske efikasnosti
	Ovaj proizvod sadrži izvor svetlosti klase G energetske efikasnosti
	Ovaj proizvod sadrži izvor svetlosti klase F energetske efikasnosti
	Ovaj proizvod sadrži izvor svetlosti klase G energetske efikasnosti

### Police i police za flaše u vratima

Sve police, poklopci i korpe koje se izvlače, mogu se potpuno izvaditi. Količina tih komponenti može da se razlikuje u zavisnosti od modela.

### Vrata

#### Promjena smjera otvaranja vrata

Napomena: Smer otvaranja vrata se može promeniti. Ukoliko se ova radnja obavi od strane postprodajnog servisa nije pokrivena garancijom. Preporučeno je da promenu smera otvaranja vrata obavite dve osobe. Pratite uputstva u Uputstvu za **ugradnju**.

## Kako koristiti uređaj

### Prva upotreba

Nakon postavljanja uređaja sačekajte bar dva sata pre nego što povežete uređaj sa napajanjem. Pošto se poveže, uređaj će automatski početi da radi. Idealne postavke temperature su fabrički podešene. Nakon uključivanja uređaja, sačekajte 4-6 sati da uređaj dostigne odgovarajuću temperaturu za čuvanje hrane.

### 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 fiokke, pregrade u vratima i police mogu da se izvade.

#### Ventilacija

Prirodna cirkulacija vazduha u odeljku frižidera rezultira zonama sa različitim temperaturama. Nedovoljna ventilacija rezultira povećanjem potrošnje električne energije i smanjenjem učinka rashlađivanja.

### Kako da skladištite svežu hranu i napitke

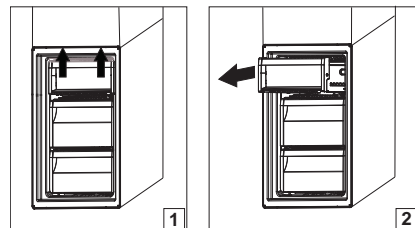
Hranu koja ispušta veliku količinu etena (jabuke, kajsije, kruške, breskve, avokado, smokve, suve šljive, borovnice, dinje, pasulj) i onu koja je osetljiva na ovaj gas, poput voća, povrća i salate, uvek treba držati odvojeno ili je obmotati kako joj se ne bi skratio vek trajanja; na primer ne čuvajte 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 prijanjajuću 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).

### Odeljak zamrzivača i čuvanje hrane

Odeljak zamrzivača omogućava odlaganje smrznute hrane i zamrzavanje sveže hrane. Količina sveže hrane koju je moguće zamrznuti u određenom vremenskom periodu je navedena na natpisnoj pločici. Rasporedite svežu hranu u delu za zamrzavanje u okviru odeljka zamrzivača tako da ostavite dovoljno prostora oko nje za slobodnu cirkulaciju vazduha. Pazite da sveža hrana ne dođe u dodir sa smrznutom hranom. Ograničenja količine su određena korpama, krilcima, fiokama, policama itd. Vodite računa da ove komponente i dalje mogu lako da se zatvore nakon postavljanja. Radi optimizacije brzine zamrzavanja i dobijanja više prostora za skladištenje, odeljak zamrzivača se može koristiti bez fioka.

### Uklanjanje posude sa fiokama zamrzivača

- Otvorite vrata zamrzivača.
- Povucite gornju posudu na gore tako što ćete je uhvatiti za levi i desni ugao (1).
- Izvucite fioku (2).
- Postavite gornju posudu obrnutim redosledom.



### Saveti za zamrzavanje i čuvanje sveže hrane

- Predlažemo da označite i napišete datum na svoj vašoj zamrznutoj hrani. Dodavanje etikete će Vam pomoći da prepoznate hranu i da znate do kada bi je trebalo iskoristiti. Ne zamrzavajte iznova odmrznutu hranu.
- Pre zamrzavanja, umotajte i hermetički zatvorite svežu hranu u: aluminijumsku foliju, prijanjajuću foliju, plastične kese koje ne propuštaju vazduh i vodu, polietilenske posude sa poklopcima ili posude za zamrzivač pogodne za zamrzavanje sveže hrane.
- Hrana mora da bude sveža, zrela i prvoklasnog kvaliteta da bi se dobila visokokvalitetna zamrznuta hrana.
- Sveže povrće i voće bi trebalo da se zamrzne čim se ubere da bi se očuvali potpuna originalna hranljiva vrednost, trajnost, boja i ukus. Neko meso, naročito divljač, treba da bude osušeno pre nego što je zamrznuto.
- Toplu hranu uvek ostavite da se ohladi pre nego što je stavite u zamrzivač.
- Potpuno ili delimično odmrznutu hranu pojedite odmah. Ne zamrzavajte ponovo hranu, osim ako je ne prokuvate nakon otapanja. Kada se skuva, odmrznuta hrana može ponovo da se zamrzne.
- Nemojte zamrzavati flaše sa tečnošću.

## Zamrznuta hrana: saveti za kupovinu

Prilikom kupovine zamrznutih proizvoda:

- Vodite računa da pakovanje ne bude oštećeno (smrznuta hrana u oštećenim pakovanjima može da bude pokvarena). Ako je pakovanje naduveno ili je na pojedinim mestima vlažno, moguće je da nije bilo čuvano pod optimalnim uslovima i da je već počelo odmrzavanje.
- Kada ste u kupovini, kupujte zamrznutu hranu tek na kraju i prenesite je u toplotno izolovanoj rashladnoj torbi.
- Čim stignete kući, odmah stavite zamrznutu hranu u zamrzivač.
- Nemojte ponovo da zamrzavate hranu koja se čak i delimično odmrzla. Konzumirajte u roku od 24 sata.
- Izbegavajte ili smanjite temperaturne oscilacije na minimum. Pridržavajte se datuma isteka roka trajanja na pakovanju.
- Uvek poštujujte informacije o čuvanju na pakovanju.

## 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

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

## Zvuci u toku rada

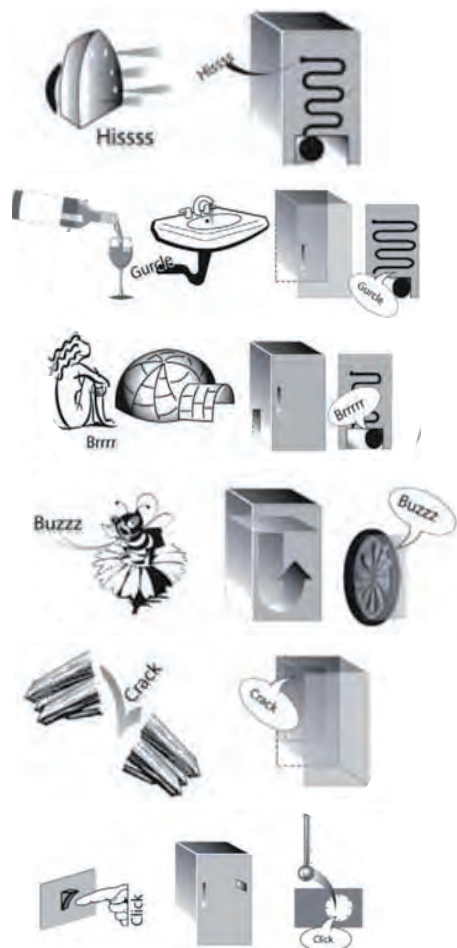
Zvukovi koji dolaze iz vašeg uređaja su normalni jer se u njemu nalaze brojni ventilatori i motori koji regulišu rad i automatski se uključuju i isključuju.

**Neki od zvukova u toku rada mogu se smanjiti pomoću:**

- Nivelisanja uređaja i postavljanja istog na ravnu površinu.
- Odvajanja i izbegavanja kontakta između uređaja i nameštaja.
- Proveravanja da li su unutrašnje komponente pravilno postavljene.
- Proveravanja da flaše i posude nisu u međusobnom kontaktu.

**Neki od zvukova u toku rada koje možete da čujete**

1. Šištanje prilikom uključivanja uređaja po prvi put nakon duže pauze.
2. Grgoljenje kada rashladna tečnost ulazi u cevi.
3. Brujanje potiče od rada kompresora.
4. Zujanje kada ventil za vodu ili ventilator počnu da rade.
5. Pucketanje kada se pokreće kompresor.
6. KLIK se čuje zbog termostata koji podešava koliko često će raditi kompresor.



**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.**

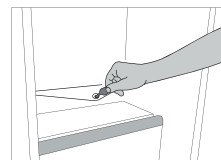
- ▶ Periodično čistite uređaj krpom i rastvorom mlake vode i neutralnog deterdženta posebno namenjenog za unutrašnje delove frižidera.
- ▶ Spoljašnjost uređaja i zaptivku vrata čistite vlažnom krpom i obrišite mekom krpom.
- ▶ Kondenzator koji se nalazi na pozadini uređaja treba redovno čistiti usisivačem.



### **Važno:**

- ▶ Dugmad i displej kontrolne table se ne smeju čistiti alkoholom ili supstancama koje su derivati alkohola, već suvom krpom.
- ▶ Cevi sistema za hlađenje se nalaze blizu jedinice za odmrzavanje i mogu se veoma zagrejati. Periodično ih očistite usisivačem.

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\*.

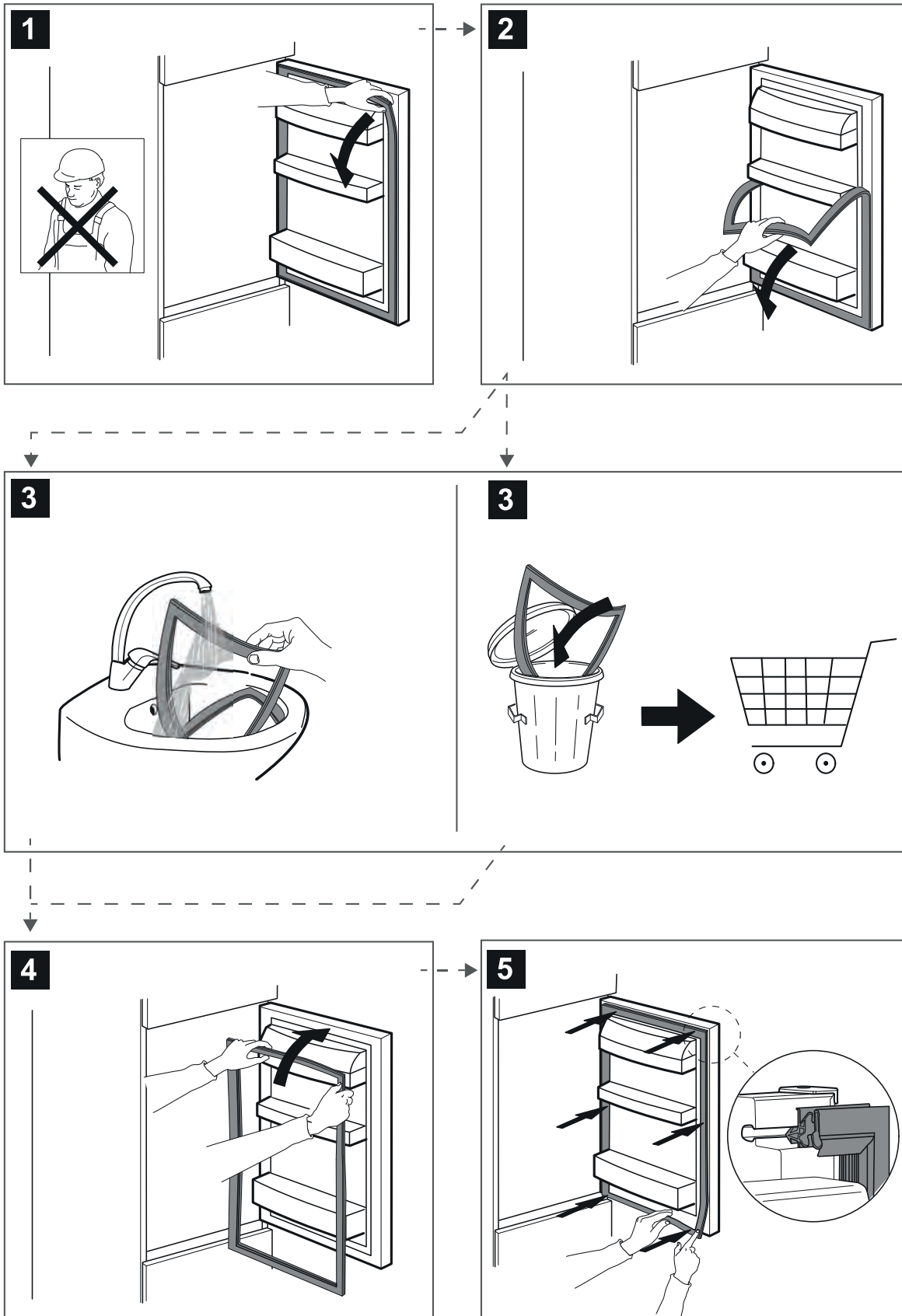


Rezervni delovi su dostupni u periodu od 7 do 10 godina, u skladu sa posebnim zahtevima odredbe.

\* Dostupno samo na određenim modelima



# Zamena zaptivke



## Doza je bila prekomerna

### PRE NEGO ŠTO POZOVETE POSTPRODAJNI SERVIS

1. Proverite da li možete da rešite problem sami uz pomoć saveta datih u odeljku **VODIČ ZA REŠAVANJE PROBLEMA**.
2. Uključite pa isključite uređaj i proverite da li je kvar i dalje prisutan.

### UKOLIKO I NAKON GORENAVEDENIH PROVERA KVAR I DALJE POSTOJI, OBRATITE SE NAJBLIŽEM POSTPRODAJNOM SERVISU

Da biste dobili pomoć, pozovite broj naveden u garantnoj knjižici.

Prilikom kontaktiranja našeg postprodajnog servisa za kupce potrebno je da navedete:

- kratak opis problema;
- tip i tačan model uređaja;



- servisni broj (broj iza reči Service na pločici sa podacima). Servisni broj je takođe naveden u garantnoj knjižici;
- svoju punu adresu;
- Uvek ispustite vodu pre otvaranja vrata.

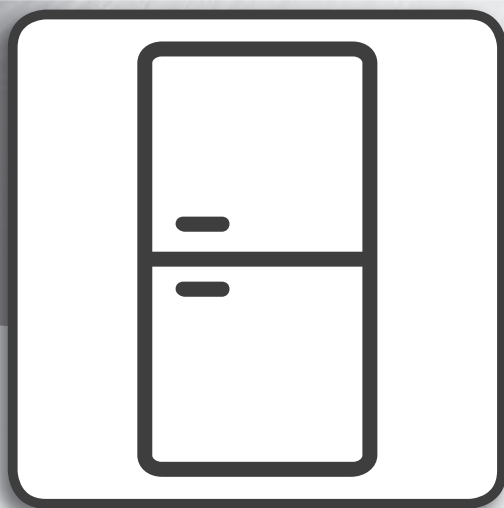
**SERVICE** 0000 000 00000



Ako su potrebne bilo kakve popravke, kontaktirajte ovlašćeni postprodajni servis (kako biste bili sigurni da će se koristiti originalni rezervni delovi i da će popravke biti ispravno obavljene).



**400011498903**



## **Návod na používanie**

---

# NÁVOD NA POUŽÍVANIE

---

## OBSAH

<b>Návod na používanie a údržbu</b> .....	<b>2</b>
<b>Všeobecné informácie</b> .....	<b>2</b>
Svetlo LED .....	2
Systém osvetlenia (v závislosti od modelu) .....	2
Poličky a odkladacie priehradky na dverách .....	2
Dvere .....	2
<b>Ako používať spotrebič</b> .....	<b>3</b>
Prvé použitie .....	3
Chladiaci priestor a uskladnenie potravín .....	3
Ako skladovať čerstvé potraviny a nápoje .....	3
Mraziaci priestor a uskladnenie potravín .....	3
Vyberanie nádoby zo zásuvky mrazničky .....	3
Tipy na zmrazovanie a skladovanie čerstvých potravín .....	3
Mrazené jedlo: tipy na nakupovanie .....	4
Trvanlivosť potravín pri rôznych teplotách .....	4
Prevádzkové zvuky .....	4
Odporúčanie v prípade nepoužívania spotrebiča .....	5
<b>Čistenie a údržba</b> .....	<b>6</b>
<b>Výmena tesnenia</b> .....	<b>7</b>
<b>Dávka bola nadmerná</b> .....	<b>8</b>


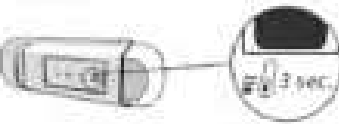
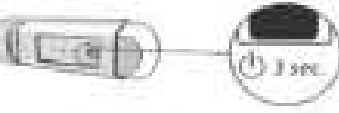



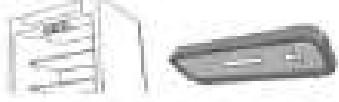
## Všeobecné informácie

### Svetlo LED

Ak systém LED osvetlenia nefunguje, obráťte sa na servis, aby ho vymenili.

**Dôležité:** Vnútročné osvetlenie chladiaceho priestoru sa zapne po otvorení dvierok chladničky. Ak dvierka necháte otvorené dlhšie ako 8 minút, osvetlenie sa automaticky vypne.

### Systém osvetlenia (v závislosti od modelu)

	Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj s triedou energetickej účinnosti F
	Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj s triedou energetickej účinnosti G
	Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj s triedou energetickej účinnosti G
	Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj s triedou energetickej účinnosti G
	Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj s triedou energetickej účinnosti G
	Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj s triedou energetickej účinnosti F
	Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj s triedou energetickej účinnosti G

### Poličky a odkladacie priehradky na dverách

Všetky poličky, klapky a vyťahovacie koše sa dajú vybrať. Množstvo týchto komponentov sa môže líšiť v závislosti od modelu.

### Dvere

#### Smer otvárania dverí

Poznámka: Smer otvárania dverí sa dá zmeniť. Ak túto operáciu vykoná popredajný servis, nie je krytá zárukou. Odporúča sa, aby zmenu smeru otvárania dvierok vykonávali dve osoby. Podľa pokynov v **návode na inštaláciu**.

## Ako používať spotrebič

### Prvé použitie

Po inštalácii počkajte aspoň dve hodiny, až potom pripojte spotrebič do elektrickej siete. Po pripojení začne pracovať automaticky. Od výroby je nastavená ideálna teplota. Po zapnutí spotrebiča počkajte 4 – 6 hodín, kým dosiahne správnu teplotu na uskladnenie potravín.

### 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 odtieká 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), zabalit jedlo s vysokým obsahom vody (napr. zelenina) a zapnúť ventilátor, ak je súčasťou spotrebiča. Všetky zásuvky, poličky na dverách a poličky sa dajú vybrať.

#### Vetrание vzduchu

Prirodzená cirkulácia vzduchu v chladničke má za následok zóny s rôznymi teplotami. Pri nedostatočnej ventilácii dochádza k zvýšeniu potreby energie a zníženiu chladiaceho výkonu.

### Ako skladovať čerstvé potraviny a nápoje

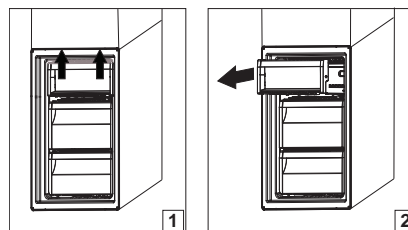
Potraviny, ktoré vypúšťajú veľké množstvo etylénu (jablká, marhule, hrušky, broskyne, avokádo, slivky, čučoriedky, melóny, fazuľa), a tie, ktoré sú citlivé na tento plyn, ako je ovocie, zelenina a šalát, by mali byť vždy oddelené alebo zabalené, aby neskracovali trvanlivosť uskladnených potravín; napríklad 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 príľnavú 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).

### Mraziaci priestor a uskladnenie potravín

Mraziaci priestor umožňuje skladovanie mrazených potravín a mrazenie čerstvých potravín. Množstvo čerstvých potravín, ktoré možno zmraziť za určitý čas, je uvedené na štítku. Čerstvé potraviny vnútri mraziaceho priestoru usporiadajte tak, aby ste okolo potravín nechali dostatok voľného miesta pre prúdenie vzduchu. Dbajte, aby čerstvé potraviny neprichádzali do priameho kontaktu s mrazenými. Limity naplnenia určujú koše, klapky, zásuvky, police a pod. Presvedčte sa, či sa tieto komponenty dajú ľahko zatvoriť aj po naplnení. Na optimalizáciu rýchlosti mrazenia a na získanie väčšieho úložného priestoru možno mraziaci priestor používať bez zásuviek mrazničky.

### Vyberanie nádoby zo zásuvky mrazničky

- Otvorte dvierka mrazničky.
- Potiahnite vrchnú nádobu nahor za pravý a ľavý roh (1).
- Vyberte zásuvku (2).
- Nainštalujte vrchnú nádobu v opačnom poradí.



### Tipy na zmrazovanie a skladovanie čerstvých potravín

- Odporúčame každú zmrazenú potravinu označiť názvom a dátumom. Cedulky vám pomôžu pri rozpoznávaní potravín a zistení, dokedy ich treba skonzumovať, kým sa nepokazia. Rozmrazené jedlo znovu nezmrazujte.
- Pred zmrazovaním zabaľte a utesnite čerstvé potraviny do: alobalu, príľnavej fólie, vodotesných a vzduchotesných plastových vreciek, polyetylénových nádobiek s vekami alebo nádobiek určených do mrazničky, ktoré sú vhodné na mrazenie čerstvých potravín.
- Potraviny musia byť čerstvé, zrelé a najlepšej kvality.
- Najlepšie je čerstvú zeleninu a ovocie mraziť bezprostredne po zbere, aby sa zachovala pôvodná nutričná hodnota, konzistencia, farba a chuť. Niektoré druhy mäsa, najmä divina, by sa mali pred zmrazením zavesiť.
- Pred vložením do mrazničky nechajte jedlo vychladnúť.
- Úplne alebo čiastočne rozmrazené potraviny okamžite skonzumujte. Potraviny po rozmrazení nezmrazujte, pokiaľ sa potravina po rozmrazení nevarila. Po uvarení je možné rozmrazenú potravinu opakovane zmraziť.
- Nezmrazujte fľaše s tekutinami.

## Mrazené jedlo: tipy na nakupovanie

Pri kúpe zmrazených potravín:

- Obal a samotný balíček sú nepoškodené, pretože v poškodenom obale sa potraviny mohli znehodnotiť. Ak je balenie vyduté alebo sú jeho časti vlhké, potravina nemusela byť uskladnená v optimálnych podmienkach a mohol už začať proces jej rozmrazovania.
- Zmrazené potraviny nakupujte až ako posledné a prenášajte ich v tepelne izolovaných taškách.
- Po príchode domov mrazené potraviny dajte ihneď do mrazničky.
- Ak sa potravina čo i len čiastočne rozmrazila, už ju viac nezmrazujte. Spotrebujte do 24 hodín.
- Predchádzajte teplotným výkyvom alebo ich obmedzte na minimum. Dodržiavajte dátum spotreby na obale.
- Vždy dodržiavajte informácie o správnom uskladnení na obale.

## 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

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
Uskladnenie ovocia a zeleniny (okrem tropického ovocia a citrusov)	15 dní	10 – 12 dní	4 – 7 dní

## Prevádzkové zvuky

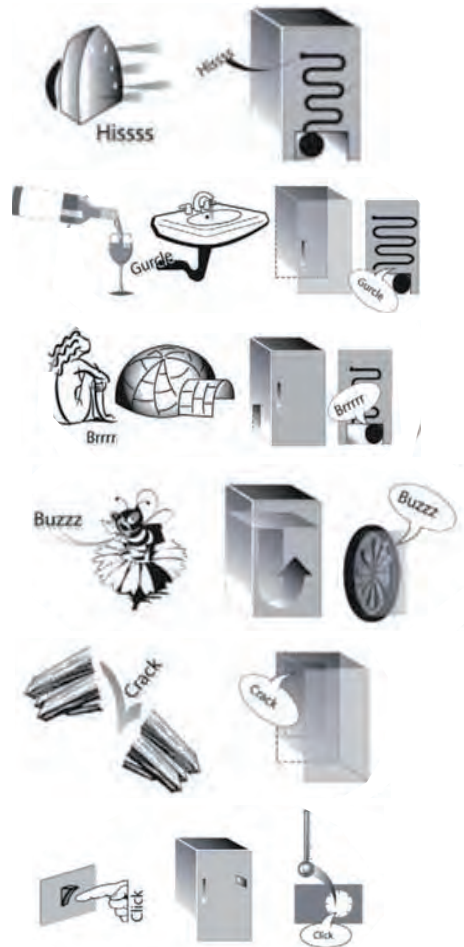
Zvuky vychádzajúce z vášho spotrebiča sú normálne, pretože má niekoľko ventilátorov a motorov na reguláciu výkonu, ktoré sa automaticky zapínajú a vypínajú.

**Niektoré prevádzkové zvuky je možné zredukovať:**

- Vyrovnaním spotrebiča a jeho inštaláciou na vodorovný podklad.
- Oddelením a predchádzaním kontaktu medzi spotrebičom a kusmi nábytku.
- Skontrolovaním, či sú vnútorné komponenty správne umiestnené.
- Skontrolovaním, či sa fľaše a nádoby navzájom nedotýkajú.

**Niektoré z funkčných zvukov, ktoré môžete počuť**

1. Zvuk syčania pri prvom zapnutí spotrebiča alebo po dlhom vyradení z prevádzky.
2. Zvuk bublania, keď chladivo vstupuje do rozvodov.
3. Zvuk BRRR vydáva bežiaci kompresor.
4. Bzukot, keď sa do prevádzky uvedie vodný ventil alebo ventilátor.
5. Praskavý zvuk pri spúšťaní kompresora.
6. Klikanie sa ozýva z termostatu, ktorý nastavuje ako často sa má spustiť kompresor.



**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.**

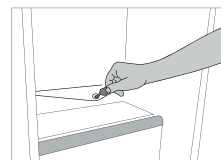
- ▶ Spotrebič pravidelne čistite handričkou a vlažnou vodou s pridaním neutrálneho čistiaceho prostriedku špeciálne určeného na interiér chladničky.
- ▶ Vonkajšie povrchy spotrebiča a tesnenie čistite vlhkou handričkou a dosucha utrite mäkkou handričkou.
- ▶ Kondenzátor umiestnený na zadnej strane chladničky treba pravidelne čistiť vysávačom.



### **Dôležité upozornenie:**

- ▶ Tlačidlá a displej ovládacieho panela sa nesmú čistiť alkoholom ani látkami s obsahom alkoholu, ale len suchou handričkou.
- ▶ Rozvody chladiaceho systému sa nachádzajú v blízkosti odmrazovacej nádoby a môžu byť horúce. Pravidelne ich čistite vysávačom.

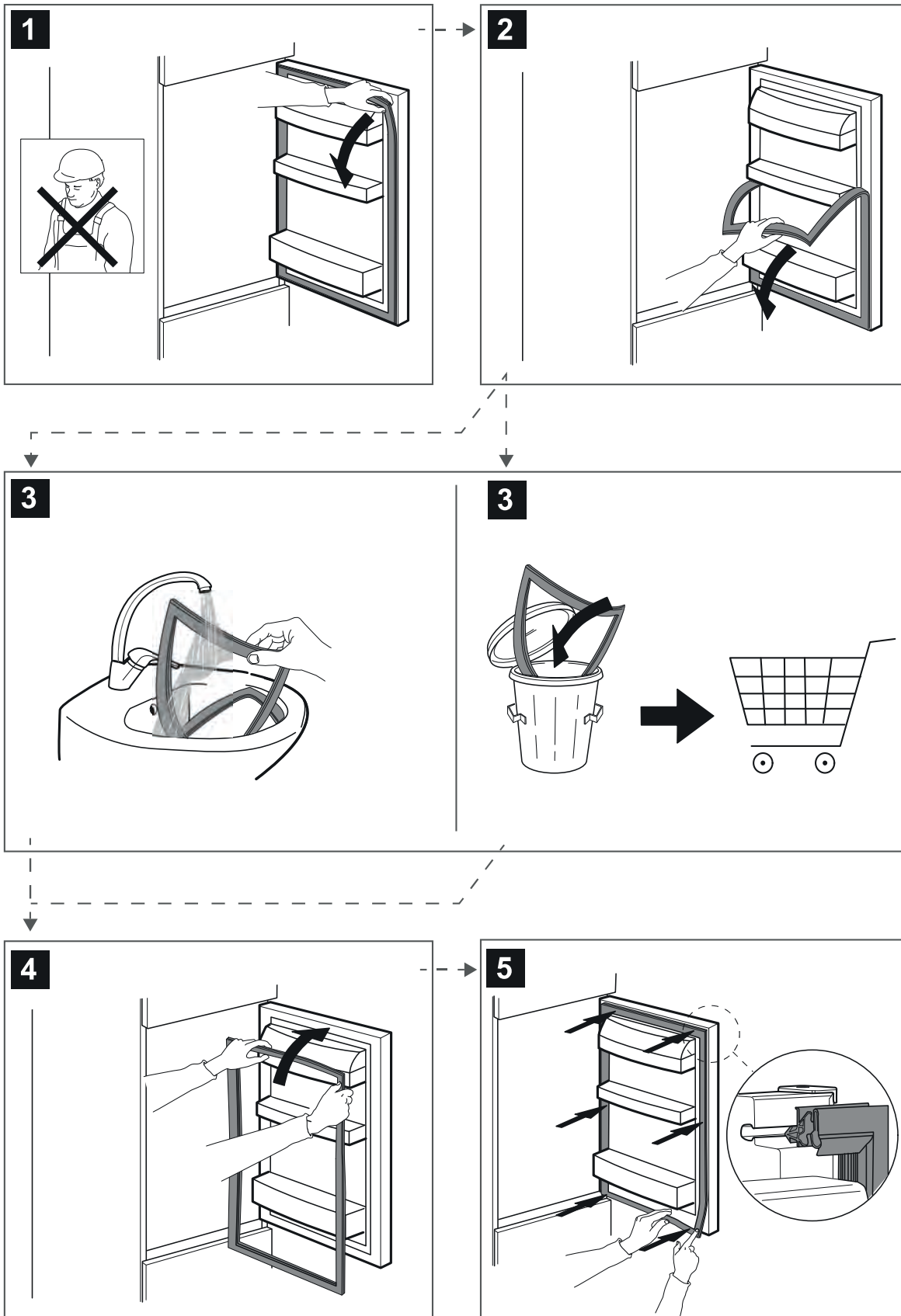
Aby bol zaistený stály a správny odtok rozmrazenej vody, pravidelne čistite pomocou dodaných pomôcok vnútro odtokového kanálíka, ktorý sa nachádza na zadnej stene chladničky blízko zásuvky na ovocie a zeleninu\*.



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

\*K dispozícii len na niektorých modeloch

# Výmena tesnenia



## Dávka bola nadmerná

### PRV NEŽ ZAVOLÁTE POPREDAJNÝ SERVIS

1. Zistite, či nedokážete problém vyriešiť sami s pomocou návrhov riešení uvedených v časti **ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV**.
2. Spotrebič vypnite a znova zapnite, aby ste zistili, či chyba pretrváva..

### AK PO KONTROLÁCH UVEDENÝCH VYŠŠIE PORUCHA NAĎALEJ PRETRVÁVA, SPOJTE SA S NAJBLIŽŠÍM AUTORIZOVANÝM SERVISNÝM STREDISKOM

Ak potrebujete pomoc, zavolajte na číslo uvedené v záručnom liste.

Pri kontaktovaní nášho zákaznickeho popredajného servisu vždy uveďte:

- stručný opis poruchy;
  - typ a presný model spotrebiča;
- 
- servisné číslo (číslo uvedené po slove Service na výkonnostnom štítku); servisné číslo je uvedené aj v záručnej knižke;
  - vašu úplnú adresu;
  - vaše telefónne číslo.

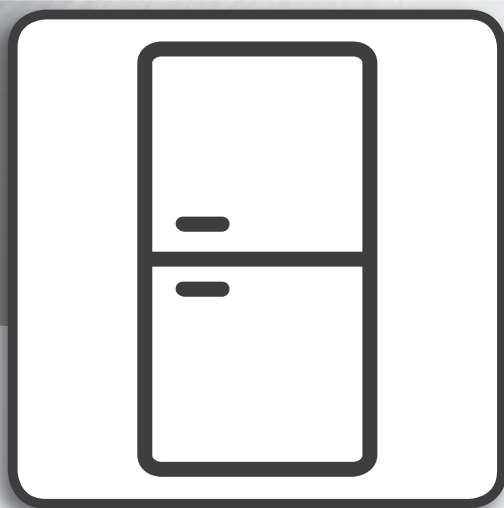
V prípade nevyhnutných opráv sa obráťte na autorizovaný popredajný servis (zaručí sa tým použitie originálnych náhradných dielov a správny postup pri oprave).



**SERVICE** 0000 000 00000



**400011498903**



## **Navodila za uporabo**

---

# NAVODILA ZA UPORABO

---

## KAZALO

<b>Navodila za uporabo in vzdrževanje</b> .....	<b>2</b>
<b>Splošne informacije</b> .....	<b>2</b>
LED-luč .....	2
Sistemi osvetlitve (odvisno od modela) .....	2
Police in predali v vratih .....	2
Vrata .....	2
<b>Uporaba aparata</b> .....	<b>3</b>
Prva uporaba .....	3
Hladilni prostor in shranjevanje živil .....	3
Shranjevanje svežih živil in pijače .....	3
Zamrzovalni prostor in shranjevanje živil .....	3
Odstranjevanje predala za zamrzovanje .....	3
Zamrzovanje in shranjevanje svežih živil .....	3
Zamrznjena hrana: nasveti za nakupovanje .....	4
Rok uporabe pri različnih temperaturah .....	4
Zvoki med delovanjem .....	4
Priporočila za ravnanje v primeru neuporabe aparata .....	5
<b>Čiščenje in vzdrževanje</b> .....	<b>6</b>
<b>Menjava tesnila</b> .....	<b>7</b>
<b>Servisna služba</b> .....	<b>8</b>


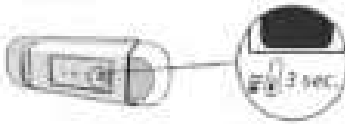
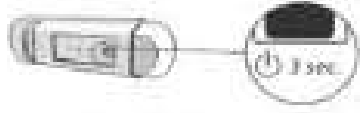

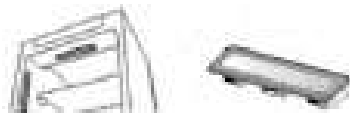


## Splošne informacije

### LED-luč

Če sistem LED-luč ne deluje, se obrnite na servis, da ga zamenjajo.

**Pomembno:** luč v hladilniku se prižge, ko so vrata hladilnika odprta. Če so vrata odprta več kot 8 minute, bo luč samodejno ugasnila.

### Sistemi osvetlitve (odvisno od modela)

	Ta izdelek vsebuje vir svetlobe razreda energijske učinkovitosti F
	Ta izdelek vsebuje vir svetlobe razreda energijske učinkovitosti G
	Ta izdelek vsebuje vir svetlobe razreda energijske učinkovitosti G
	Ta izdelek vsebuje vir svetlobe razreda energijske učinkovitosti G
	Ta izdelek vsebuje vir svetlobe razreda energijske učinkovitosti G
	Ta izdelek vsebuje vir svetlobe razreda energijske učinkovitosti F
	Ta izdelek vsebuje vir svetlobe razreda energijske učinkovitosti G

### Police in predali v vratih

Vse police, pokrove in izvlečne košare je mogoče odstraniti. Število teh delov se lahko razlikuje odvisno od modela.

### 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. Priporočamo, da postopek izvedeta dve osebi. Upoštevajte navodila v **Navodilih za namestitev**.

## Uporaba aparata

### Prva uporaba

Po namestitvi počakajte vsaj dve uri, preden aparat priključite na električno omrežje. Ko ga priključite, začne delovati samodejno. Optimalne nastavitve temperature so tovarniško nastavljene. Po vklopu aparata počakajte 4–6 ur, da aparat doseže temperaturo, primerno za shranjevanje živil.

### 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. lonc 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

Zaradi naravnega kroženja zraka v hladilniku se temperatura razlikuje po predelih v njegovi notranjosti. Neustrezno prezračevanje lahko povzroči večjo porabo energije in slabše delovanje hladilnika.

### Shranjevanje svežih živil in pijače

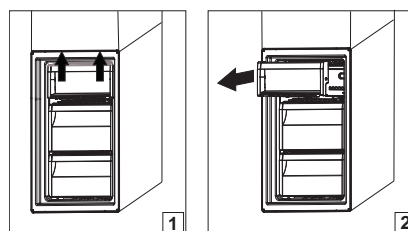
Živila, ki oddajajo večjo količino etilena (jabolka, marelice, hruške, breskve, avokado, fige, slive, borovnice, melone, fižol) ali so občutljiva na ta plin, npr. sadje, zelenjava in solata, vedno ločite ali zavijte, da jim ne bo predčasno potekel rok trajanja; ne shranjujte npr. paradižnikov skupaj 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).

### Zamrzovalni prostor in shranjevanje živil

Zamrzovalni prostor omogoča shranjevanje zamrznjenih živil in zamrzovanje svežih živil. Količina svežih živil, ki jih je mogoče zamrzniti v določenem času, je navedena na nazivni ploščici. Sveža živila razporedite v predel zamrzovalnega prostora za zamrzovanje in pustite dovolj prostora za pretok zraka. Sveža živila naj ne bodo v neposrednem stiku z zamrznjenimi živilami. Omejitve glede količine posode so odvisne od košar, polic, sklopnih poličk, predalov itd. Poskrbite, da bo mogoče te komponente brez težav zapreti, tudi ko je v aparat naložena posoda. Hitrost zamrzovanja in velikost zamrzovalnega prostora je mogoče povečati, če odstranite predale v zamrzovalnem prostoru.

### Odstranjevanje predala za zamrzovanje

- Odprite vratca zamrzovalnika.
- Povlecite zgornji predal navzgor za desni in levi kot (1).
- Odstranite predal (2).
- Namestite zgornji predal v obratnem vrstnem redu.



### Zamrzovanje in shranjevanje svežih živil

- Priporočamo, da vso zamrznjeno hrano označite z imenom in datumom. Z označevanjem boste lažje vedeli, za katero hrano gre in do katerega datuma jo je treba porabiti. Odtajane hrane ne zmrzujte ponovno.
- Sveža živila, ki jih želite zamrzniti, zavijte in dobro zaprite v aluminijasto ali plastično folijo, nepredušne in nepremočljive plastične vrečke, posode iz polietilena s pokrovi ali posebno posodo za zamrzovanje sveže hrane.
- Vsa živila morajo biti sveža, zrela in kar najboljše kakovosti.
- Sveže sadje in zelenjavo je treba zamrzniti čim prej po obiranju, da kar najbolje ohranimo njihovo prvotno hranilno vrednost, konsistenco, barvo in okus. Meso in divjačina se morata pred zamrzovanjem primerno uležati.
- Topla živila se morajo ohladiti, preden jih denete v zamrzovalnik.
- Odtajana ali deloma odtajana živila takoj porabite. Odtajanih živil ne zamrzujte ponovno, razen če ste jih vmes skuhali. Odtajano surovo živilo lahko po kuhanju znova zamrznete.
- Ne zamrzujte steklenic s tekočino.

## Zamrznjena hrana: nasveti za nakupovanje

Ko kupujete zamrznjene izdelke:

- embalaža ali zavoj nista poškodovana, saj se sicer lahko živilo pokvari. Če je embalaža napeta ali na nekaterih mestih vlažna, to pomeni, da živilo ni bilo shranjeno v optimalnih razmerah in da se je morda deloma odtajalo.
- Zamrznjeno hrano kupujte na koncu nakupovanja in jo prenašajte v toplotno izolirani hladilni vreči.
- Doma globoko zamrznjena živila čim prej zložite v zamrzovalnik.
- Tudi delno odtajanih živil ne zamrzujte ponovno. Porabite jih v 24 urah.
- Preprečite spremembe temperature ali jih kar se da zmanjšajte. Upoštevajte rok trajanja, ki je naveden na embalaži.
- Vedno upoštevajte navodila za shranjevanje zamrznjenih živil na embalaži.

## 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/švinjina/jagnjetina) Zrezki (govedina/jagnjetina/švinjina)	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

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

## Zvoki med delovanjem

Aparat bo med delovanjem proizvajal različne zvoke, saj je opremljen s številnimi ventilatorji in motorji, ki regulirajo njegovo samodejno delovanje.

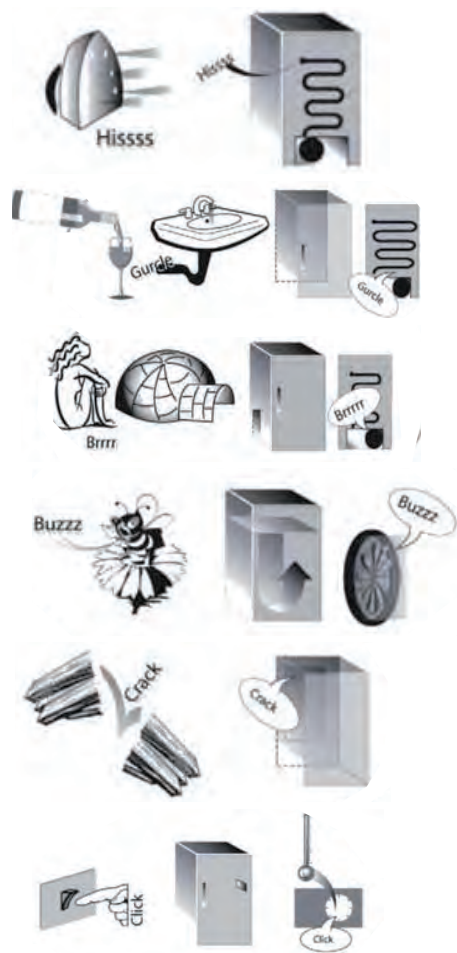


**Glasnost nekaterih zvokov delovanja je mogoče zmanjšati:**

- Aparat uravnajte in namestite na ravno podlago.
- Aparat in pohištvo morata biti ločena in se ne smeta dotikati.
- Preverite, ali so notranje komponente pravilno nameščene.
- Preverite, ali se steklenice in posode dotikajo.

**Nekateri zvoki, ki jih lahko slišite med delovanjem**

1. Sikajoč zvok, ko aparat vključite prvič ali po dolgem premoru.
2. Zvok klokotanja, ko hladilna tekočina vstopi v cevi.
3. Zvok vibracij, ko je vključen kompresor.
4. Zvok brnenja, ko se vključijo vodni ventili ali ventilator.
5. Zvok pokanja, ko se vključi kompresor.
6. Zvok klika se zasliši, ko termostat uravnava pogostost delovanja kompresorja.



**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 izvalcite 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.

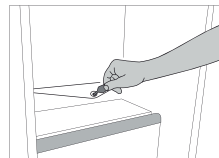
- ▶ Aparat redno čistite s krpo ter raztopino mlačne vode in nevtralnega čistilnega sredstva, ki je predvideno za čiščenje notranjosti hladilnika.
- ▶ Zunanost aparata in tesnila vrat čistite z vlažno krpo in posušite z mehko krpo.
- ▶ Redno čistite kondenzator na zadnji strani aparata s sesalnikom.



### Pomembno:

- ▶ Tipk in zaslona upravljalne plošče ne čistite z alkoholom ali alkoholnimi snovmi, temveč jih očistite s suho krpo.
- ▶ Cevi hladilnega sistema so poleg posode za odmrzovanje in se lahko segrejejo. Redno jih čistite s sesalnikom.

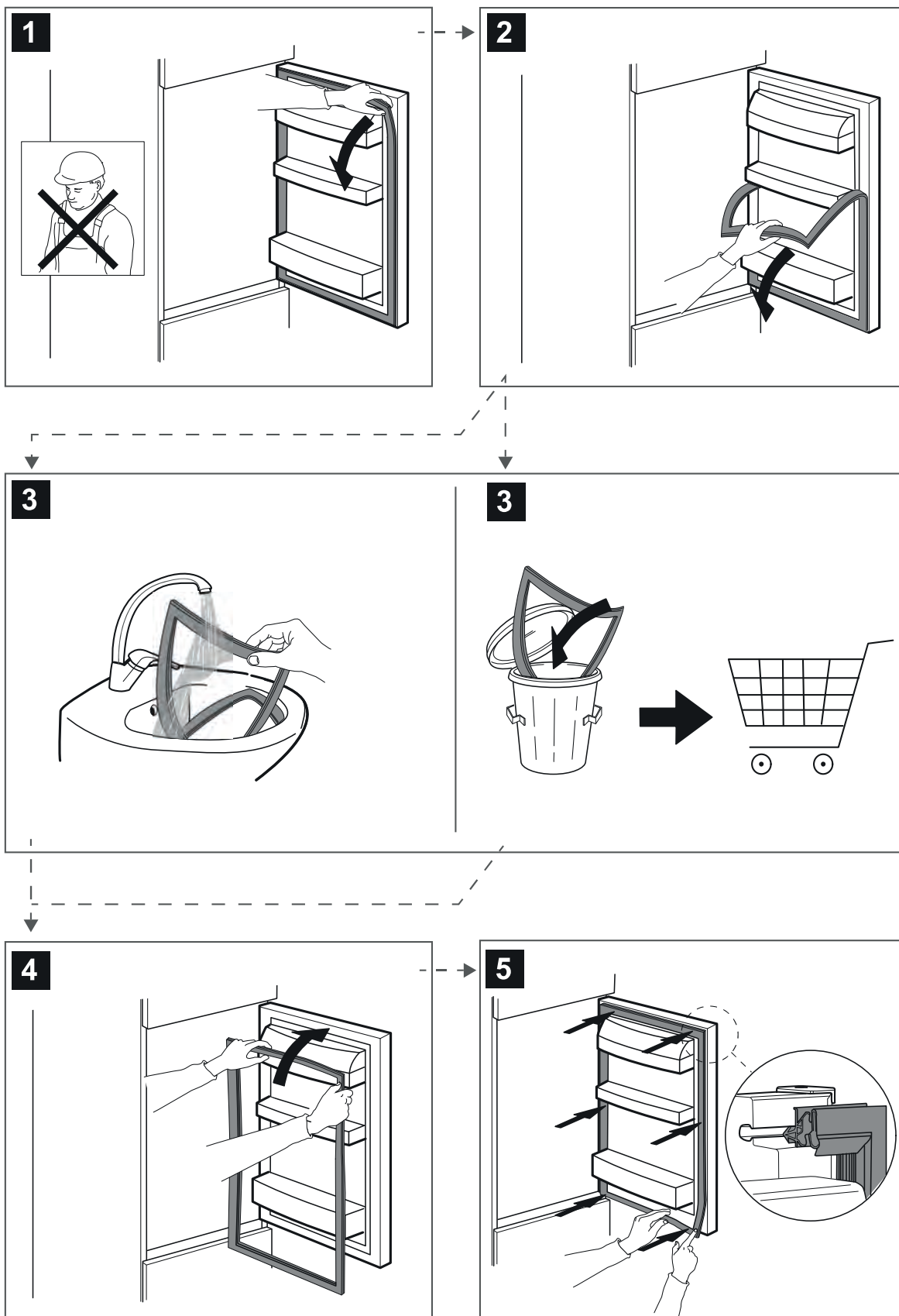
Da bi zagotovili nenehen in pravilen pretok vode, ki nastane pri odmrzovanju, s priloženim orodjem redno čistite notranjost odtoka na hrbtni strani hladilnika, blizu predala za sadje in zelenjavo\*.



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

\* Na voljo le pri določenih modelih

# Menjava tesnila



## Servisna služba

### PREDEK POKLIČETE SERVISNO SLUŽBO

1. Preverite, ali lahko težavo odpravite sami glede na predloge v poglavju **NAVODILA ZA ODPRVLJANJE TEŽAV**.
2. Preverite, če je napaka še vedno prisotna, tako da aparat izklopite in ponovno vklopite.

### ČE VAM TUDI PO ZGORAJ NAVEDENIH UKREPIH NE USPE ODPRAVITI NAPAKE, POKLIČITE NAJBЛИŽJO SERVISNO SLUŽBO

Če potrebujete pomoč, pokličite telefonsko številko, ki je navedena v garancijski knjižici.

Ko stopite v stik z našo servisno službo, vedno navedite:

- kratek opis okvare;
- tip in točen model aparata;
- servisno številko (številka za besedo "Service" na napisni ploščici). Servisna številka je navedena tudi v garancijski knjižici;
- vaš polni naslov;
- svojo telefonsko številko.

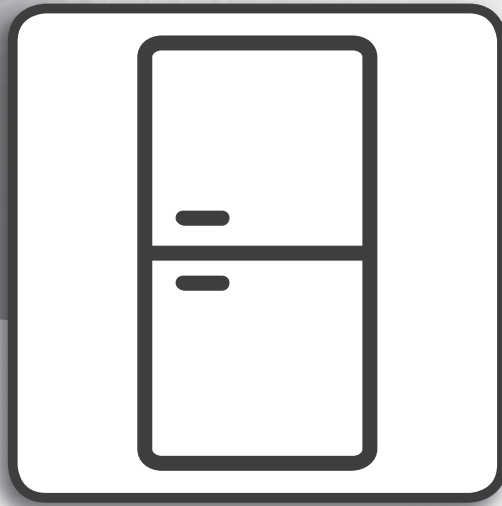
Če je potrebno popravilo, se obrnite na pooblaščen servisno službo (za zagotovljeno uporabo originalnih nadomestnih delov in pravilno izvedbo popravila).



**SERVICE** 0000 000 00000



**400011498903**



## **Bruksanvisning**

---

# BRUKSANVISNING

---

## INNEHÅLLSFÖRTECKNING

<b>Användning och skötsel</b> .....	<b>2</b>
<b>Allmän information</b> .....	<b>2</b>
LED-belysning .....	2
Ljussystem (beroende på modell) .....	2
Hyllor och dörrhyllor .....	2
Lucka .....	2
<b>Hur man använder apparaten</b> .....	<b>3</b>
Första användningen .....	3
Kylskåpsdel och förvaring av mat .....	3
Förvaring av färska matvaror och drycker .....	3
Frysdel och förvaring av mat .....	3
Ta bort fryslådan .....	3
Tips om infrysning och förvaring av färska livsmedel .....	3
Frost mat: tips när du handlar .....	4
Livsmedelshållbarhet vid olika temperaturer .....	4
Funktionsljud .....	4
Råd att följa om apparaten inte används .....	5
<b>Rengöring och underhåll</b> .....	<b>6</b>
<b>Byte av packning</b> .....	<b>7</b>
<b>Kundtjänst</b> .....	<b>8</b>

## Allmän information

### LED-belysning

Om belysningssystemet inte fungerar ska du kontakta service för att byta ut det.

**Viktig:** Den invändiga belysningen tänds när kylskåpsdörren öppnas. Om dörren lämnas öppen i mer än 8 minuter släcks belysningen automatiskt.

### Ljussystem (beroende på modell)

	Den här produkten innehåller en ljuskälla med energieffektivitet i klass F
	Den här produkten innehåller en ljuskälla med energieffektivitet i klass G
	Den här produkten innehåller en ljuskälla med energieffektivitet i klass G
	Den här produkten innehåller en ljuskälla med energieffektivitet i klass G
	Den här produkten innehåller en ljuskälla med energieffektivitet i klass G
	Den här produkten innehåller en ljuskälla med energieffektivitet i klass F
	Den här produkten innehåller en ljuskälla med energieffektivitet i klass G

### Hyllor och dörrhyllor

Samtliga hyllor, luckor och korgar är avtagbara. Mängden av dessa komponenter varierar beroende på modell.

### Lucka

#### Vändbar dörrupphängning

Anmärkning: Dörren kan hängas om till öppning på andra sidan. Omhängning av dörrar som utförs av vår serviceorganisation täcks inte av garantin. Vi rekommenderar att två personer deltar vid omhängning av dörren. Följ instruktionerna i **Installationsguide**.

# Hur man använder apparaten

## Första användningen

Efter installation ska du vänta minst två timmar innan du ansluter kylan till elnätet. När den har anslutits startar den automatiskt. De perfekta temperaturinställningarna är förinställda från fabriken. När du har slagit på apparaten, vänta 4-6 timmar tills den har nått rätt lagringstemperatur av livsmedel.

## 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

När luften cirkulerar i kyldelen bildas zoner med olika temperaturer. Otillräcklig ventilation resulterar i ökad energiförbrukning och minskad kyleffekt.

## Förvaring av färska matvaror och drycker

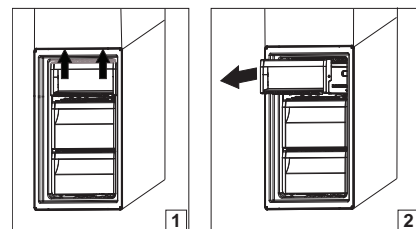
Livsmedel som avger en stor mängd etylengas (äpplen, aprikoser, päron, persikor, avokado, fikon, plommon, blåbär, meloner, bönor) och de som är känsliga för denna gas, såsom frukt, grönsaker och sallad, bör alltid separeras eller lindas in för att inte minska hållbarhetstiden. Till exempel ska inte tomater 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).

## Frysdel och förvaring av mat

Frysdelen möjliggör förvaring av frysta livsmedel och nedfrysning av färsk mat. Mängden färska livsmedel som kan frysas in under en viss tidsperiod anges på märkskylten. Placera matvarorna som ska frysas in i frysdelen och lämna tillräckligt utrymme runt om dem så att luften kan cirkulera fritt. Undvik att färsk livsmedel kommer i direkt kontakt med fryst livsmedel. Laddningsgränserna fastställs av korgar, klaffar, lådor, hyllor osv. Försäkra dig om att dessa komponenter fortfarande stängs lätt efter laddning. För att optimera infrysningshastigheten och få mer förvaringsplats kan frysdelen användas utan fryslådor.

## Ta bort fryslådan

- Öppna frysdörren.
- Dra den översta lådan uppåt genom att hålla i höger och vänster hörn (1).
- Ta ut lådan (2).
- Sätt tillbaka den översta lådan i omvänd ordning.



## Tips om infrysning och förvaring av färska livsmedel

- Vi rekommenderar att märka den frysta maten med innehållstyp och datum. Märkningen hjälper dig att ta reda på förpackningens innehåll och matens sista förbrukningsdag. Frys inte in upptinad mat igen.
- Före infrysning, slå in och förslut färska livsmedel i: aluminiumfolie, plastfolie, plastförpackningar, plastburkar med lock eller frysbehållare, förutsatt att dessa är lämpliga för infrysning av livsmedel.
- För bästa infrysningresultat ska matvarorna vara färska och av hög kvalitet.
- Färska grönsaker och färsk frukt bör frysas in direkt efter att de har plockats för att behålla samma näringsvärde, konsistens, färg och smak. Vissa typer av kött, särskilt vilt, bör hängas före infrysning.
- Låt alltid varm mat svalna innan du lägger in i frysen.
- Konsumera livsmedel som tinat helt eller delvis omedelbart. Frys inte in upptinade livsmedel på nytt såvida de inte först har tillagats. När upptinade livsmedel har tillagats kan de frysas in på nytt.
- Frys inte flaskor som innehåller vätska.



## Frys mat: tips när du handlar

Att tänka på när du köper frys mat:

- Försäkra dig om att förpackningen eller omslaget är intakt eftersom kvaliteten på livsmedlet annars kan ha försämrats. Om förpackningen är skrovlig eller har fuktfläckar har livsmedlet inte förvarats på optimalt sätt och det kan ha börjat tina.
- Planera din runda i livsmedelsaffären så att du går till frysdiskens det sista du gör och använd fryspåsar för hemtransporten.
- Lägg in frysta livsmedel i frysen så fort du kommer hem.
- Helt eller delvis tinad mat får inte frysas in igen utan ska förtäras inom 24 timmar.
- Se till så att temperaturvariationerna i matvarorna minimeras i så stor mån som möjligt. Respektera den datummärkning som anges på förpackningen.
- Följ alltid anvisningarna om frysförvaring som finns på matförpackningen.

## 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
Mjolk, 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

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

## Funktionsljud

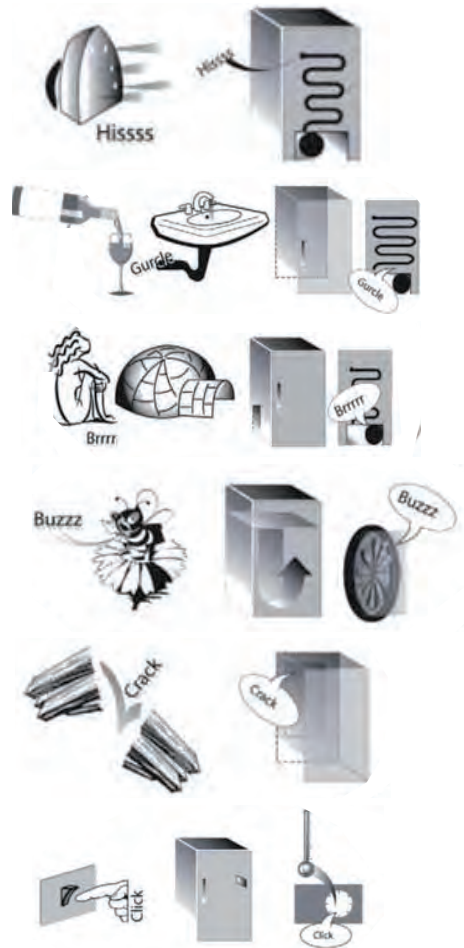
Det är normalt att apparaten avger ljud eftersom flera fläktar och motorer används för att reglera funktioner som slås på och av automatiskt.

**Vissa av funktionsljuden kan dämpas genom att:**

- Nivellera apparaten och installera den på en jämn yta.
- Undvik att apparaten kommer i direkt kontakt med möbler.
- Se till att invändiga komponenter är placerade på rätt sätt.
- Se till att flaskor och behållare inte kommer i kontakt med varandra.

**Vissa av funktionsljuden som hörs ändå**

1. Ett väsande ljud när du sätter på apparaten första gången eller efter ett långt uppehåll.
2. Ett gurglande ljud när kylvätska rinner in i ledningarna.
3. Ett BRRR-ljud kommer från kompressorn när den är igång.
4. Ett surrande ljud när vattenventilen eller fläkten börjar arbeta.
5. Ett knakande ljud när kompressorn slås på.
6. Ett KLICK-ljud från termostaten som bestämmer när kompressorn ska starta.



**Råd att följa om apparaten inte används**

**Om apparaten inte används**

Koppla bort apparaten från elnätet, ta ut produkterna, avfrostas 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.**

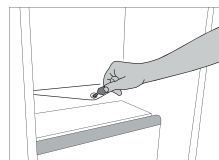
- ▶ Rengör apparaten regelbundet med en duk, ljummet vatten och ett mildt rengöringsmedel som är avsett för invändig rengöring av kylskåp.
- ▶ Rengör utsidan av apparaten och dörrlisten med en fuktig trasa och torka av med en mjuk duk.
- ▶ Rengör regelbundet kondensorn på baksidan av apparaten med en dammsugare.



### **Viktigt:**

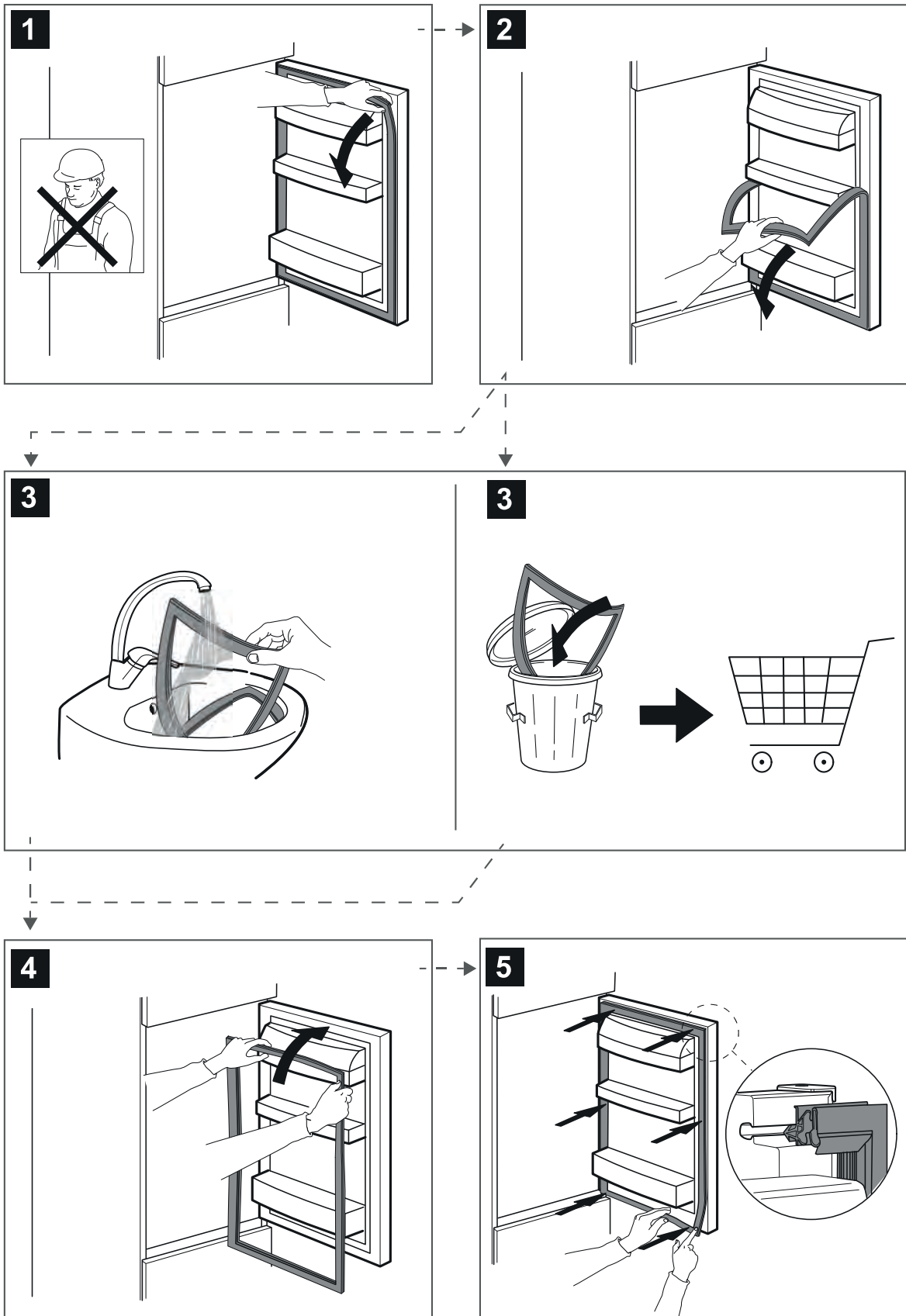
- ▶ Knapparna och kontrollpanelens display får inte rengöras med alkohol eller liknande ämnen utan med en torr trasa.
- ▶ Kylsystemets rör är placerade i närheten av skålen för avfrostningsvattnet och kan bli mycket heta. Rengör dem regelbundet med en dammsugare.

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\*.



\* Finns endast på vissa modeller

# Byte av packning



## Kundtjänst

### LUCKAN ÄR LÅST, MED ELLER UTAN

1. Försök att lösa problemet på egen hand med hjälp av anvisningarna i **FELSÖKNING**.
2. Stäng av apparaten och slå på den igen för att se om felet kvarstår.

### OM PROBLEMET KVARSTÅR EFTER OVAN NÄMNDA KONTROLLER, KONTAKTA NÄRMASTE KUNDTJÄNST

Ring numret på garantihäftet för att få assistans.

När du kontaktar kundservice ska du alltid uppge:

- en kort beskrivning av felet
- Typ av apparat och exakt modell;



- Servicenumret (numret efter ordet Service på typskylten). Servicenumret anges även i garantihäftet;
- hela din adress;
- ditt telefonnummer.

**SERVICE** 0000 000 00000

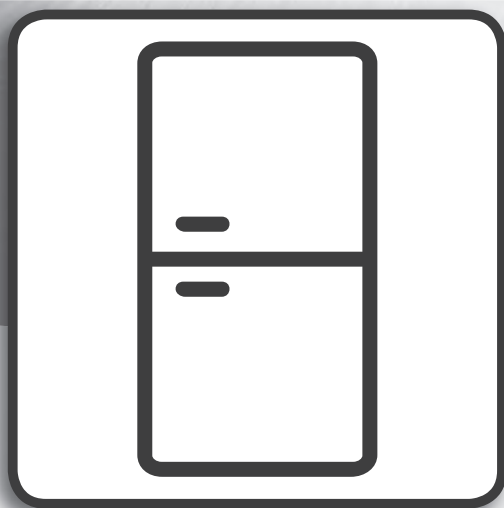


Vänd dig alltid till en auktoriserad serviceverkstad om det blir nödvändigt med reparation (som garanti för att originalreservdelar används och att reparationen utförs på korrekt sätt).

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



**400011498903**



## **Інструкція з експлуатації**

---

# ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

---

## ПОКАЖЧИК


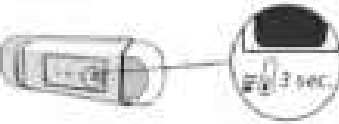
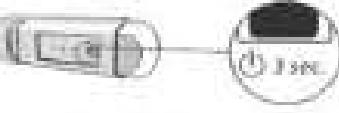




<b>Посібник з експлуатації та монтажу</b> .....	<b>2</b>
<b>Основна інформація</b> .....	<b>2</b>
Світлодіодний індикатор .....	2
Система освітлення (залежно від моделі) .....	2
Полиці холодильника та на внутрішній стороні дверцят .....	2
Дверцята .....	2
<b>Використання приладу</b> .....	<b>3</b>
Перед початком експлуатації .....	3
Холодильне відділення і зберігання продуктів .....	3
Зберігання свіжих продуктів і напоїв .....	3
Морозильне відділення і зберігання продуктів .....	3
Витягування контейнера морозильного відділення .....	3
Поради щодо заморожування та зберігання свіжих продуктів .....	4
Заморожена їжа: поради щодо купівлі .....	4
Термін зберігання продуктів за різної температури .....	4
Звуки приладу під час роботи .....	5
Рекомендації на випадок невикористання приладу .....	6
<b>Догляд і технічне обслуговування</b> .....	<b>7</b>
<b>Заміна ущільнювальної прокладки</b> .....	<b>8</b>
<b>Післяпродажне обслуговування</b> .....	<b>9</b>

## Основна інформація

### Світлодіодний індикатор

Якщо система світлодіодного освітлення не працює, зверніться до центру обслуговування клієнтів, щоб вам її замінили.  
**Важливо:** Внутрішнє освітлення холодильного відділення вмикається під час відкриття дверцят. Якщо дверцята залишатимуться відчиненими протягом понад 8 хвилин, світло вимкнеться автоматично.

### Система освітлення (залежно від моделі)

	Цей виріб містить елемент освітлення класу енергоефективності F
	Цей виріб містить елемент освітлення класу енергоефективності G
	Цей виріб містить елемент освітлення класу енергоефективності G
	Цей виріб містить елемент освітлення класу енергоефективності G
	Цей виріб містить елемент освітлення класу енергоефективності G
	Цей виріб містить елемент освітлення класу енергоефективності F
	Цей виріб містить елемент освітлення класу енергоефективності G

### Полиці холодильника та на внутрішній стороні дверцят

Усі полиці, відкидні полочки та кошики можна вийняти. Кількість цих компонентів може відрізнятися в залежності від моделі.

### Дверцята

#### Зміна напрямку відкриття дверцят

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



## Використання приладу

### Перед початком експлуатації

Перш ніж підключити прилад до електромережі, зачекайте принаймні дві години після установаження. Після підключення він почне працювати автоматично. Із заводу задаються оптимальні температурні параметри. Після увімкнення приладу, зачекайте 4-6 годин для того щоб він досяг правильної температури зберігання продуктів.

### 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

Природна циркуляція повітря в холодильному відділенні викликає різну температуру в певних зонах холодильника. Недостатня вентиляція призводить до підвищеного енергоспоживання та зменшення охолоджувальних властивостей приладу.

### Зберігання свіжих продуктів і напоїв

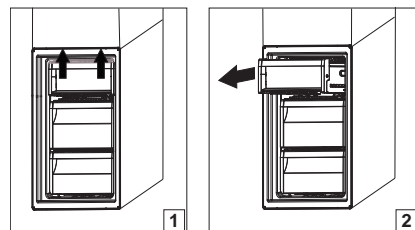
› Продукти, які виділяють велику кількість етилену (яблука, абрикоси, груші, персики, авокадо, інжир, чорнослив, чорниця, диня, квасоля) та які є чутливими до цього газу, наприклад, фрукти, овочі та салат, завжди слід зберігати окремо або загортати, щоб подовжити строк їхнього зберігання; наприклад, 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).

### Морозильне відділення і зберігання продуктів

У морозильному відділенні можна зберігати заморожені продукти, а також заморожувати свіжі продукти. Кількість свіжих продуктів, які можна заморозити за певний період часу, зазначено на таблиці з технічними характеристиками. Розміщуйте свіжі продукти в зоні заморожування морозильного відділення, залишаючи достатній простір навколо них для вільної циркуляції повітря. Уникайте прямого контакту свіжих продуктів з замороженими. Межі завантаження залежать від кошиків, тримачів, ящиків, полиць тощо. Переконайтеся, що ці елементи після завантаження можуть легко закриватися. Для оптимізації швидкості заморожування і збільшення простору для зберігання продуктів можна використовувати морозильну камеру без контейнерів.

### Витягування контейнера морозильного відділення

- Відчиніть дверцята морозильного відділення.
- Потягніть верхній контейнер догори за правий та лівий кути (1).
- Витягніть контейнер (2).
- Встановіть верхній контейнер у зворотному порядку.



## Поради щодо заморожування та зберігання свіжих продуктів

- Рекомендуємо додавати до заморожених продуктів клаптики паперу з назвою цих продуктів і вказаною датою початку заморожування. Таким чином, ви зможете швидко знайти потрібний продукт і визначити продукти, термін придатності яких добігає кінця. Повторно не заморожуйте розморожені продукти.
- Перед заморожуванням свіжих продуктів загортайте їх у такі упаковки: алюмінієву фольгу, харчову плівку, поліетиленові пакети, що не пропускають повітря та воду, поліетиленові контейнери з кришками або контейнери морозильного відділення, призначені для заморожування свіжих продуктів.
- Щоб отримати високоякісні заморожені продукти, використовуйте лише свіжі, дозрілі та якісні продукти.
- Свіжі фрукти й овочі бажано заморожувати одразу після того, як вони були зібрані, щоб повністю зберегти оригінальні харчові властивості, насиченість смаку, колір і запах продуктів. Деякі види м'яса, наприклад дичину, перед заморожуванням слід на певний час підвісити, щоб висушити.
- Завжди дайте гарячій їжі вихолонутися, перш ніж покласти її до морозильного відділення.
- Повністю або частково розморожені продукти потрібно негайно спожити. Повторно не заморожуйте розталі неприготовані продукти. Після приготування розталених продуктів їх можна знову заморозити.
- Не заморожуйте пляшки з рідиною.

## Заморожена їжа: поради щодо купівлі

Купуючи заморожені продукти, дотримуйтеся наведених нижче вказівок:

- Перевіряйте упаковку на предмет пошкодження (заморожені продукти можуть зіпсуватися в пошкодженій упаковці). Якщо упаковка здута або має вологі ділянки, можливо, через погані умови зберігання продукти в упаковці почали розморожуватися.
- Додавайте заморожені продукти до кошика наприкінці свого купівельного маршруту та переносьте їх у теплоізоляційній сумці, що втримує холодну температуру.
- Після повернення додому негайно помістіть заморожені продукти в морозильне відділення.
- Якщо продукти навіть частково розморозилися, не заморожуйте їх повторно. Такі продукти потрібно спожити протягом однієї доби.
- Уникайте або зводьте до мінімуму змінення температури. Уживайте продукт протягом періоду його найкращої якості, термін завершення якого вказано на упаковці.
- Завжди перевіряйте на упаковці інформацію щодо умов зберігання продукту.

## 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

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

## Звуки приладу під час роботи

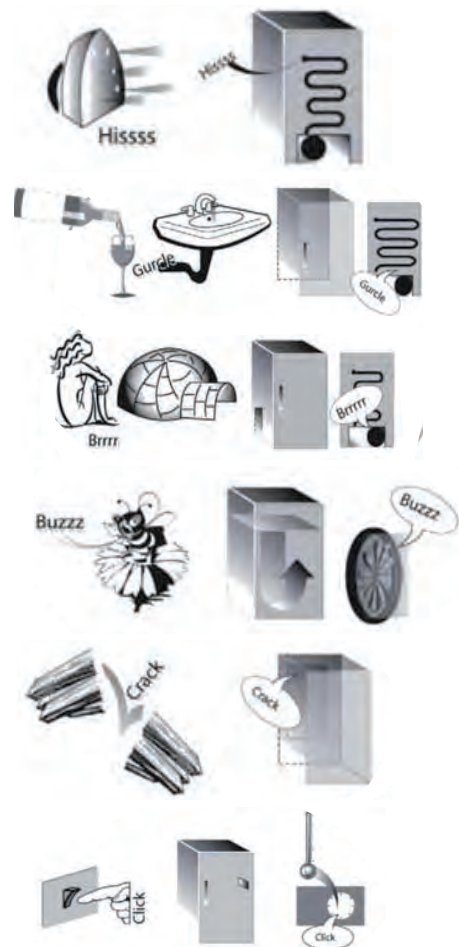
Звук, що лунає під час роботи приладу, — це нормальне явище, адже прилад має певну кількість вентиляторів і двигунів, що автоматично вмикаються та вимикаються.

### Деякі способи зменшення гучності деяких звуків, що лунають під час функціонування приладу:

- Підніміть прилад і встановіть його на рівній поверхні.
- Не встановлюйте прилад надто близько до навколишніх меблів.
- Перевірте, чи правильно встановлено компоненти всередині приладу.
- Перевірте, чи пляшки та контейнери не контактують один з одним.

### Деякі звуки, що можуть лунати під час роботи приладу

1. Шипіння під час першого ввімкнення приладу або ввімкнення після тривалого періоду простою.
2. Звук булькотіння, коли рідкий холодильний агент надходить у труби холодильника.
3. Звук «бр-р-р» лунає під час роботи компресора.
4. Дзижчання, коли починає працювати водопровідний вентиль і вентилятор.
5. Потріскування, коли починає працювати компресор.
6. Клацання термостата, який регулює частоту роботи компресора.



## 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 заморозуйте повторно частково розморожені продукти. Якщо електроенергію відключено на тривалий час, може ввімкнутися сигнал про знеструмлення (у моделях, оснащених електронікою).

## Догляд і технічне обслуговування

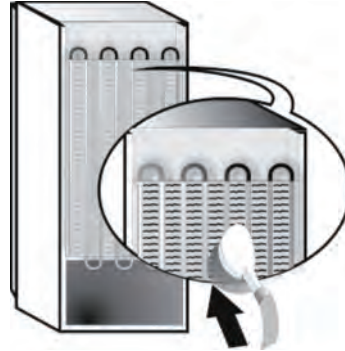
**Перш ніж виконувати чищення або технічне обслуговування, від'єднайте прилад від електромережі або витягніть вилку з розетки.**

**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.**

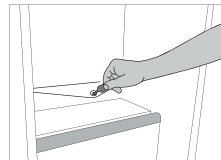
- ▶ Періодично мийте прилад за допомогою ганчірки та розчину теплої води з нейтральним мийним засобом (особливо, якщо мова йде про внутрішні частини холодильника).
- ▶ Зовнішню поверхню приладу й ущільнювач для дверцят очистьте за допомогою вологої ганчірки, а потім витріть сухою.
- ▶ Потрібно регулярно чистити конденсатор, розташований на задній стінці приладу, використовуючи пилосос.



### **Важливо:**

- ▶ Кнопки та дисплей панелі керування не можна протирати рідинами, які містять спирт, а лише сухою ганчіркою.
- ▶ Труби системи охолодження розташовані поблизу піддону для збору розмороженого льоду та можуть нагріватися. Періодично чистіть ці труби за допомогою пилососа.

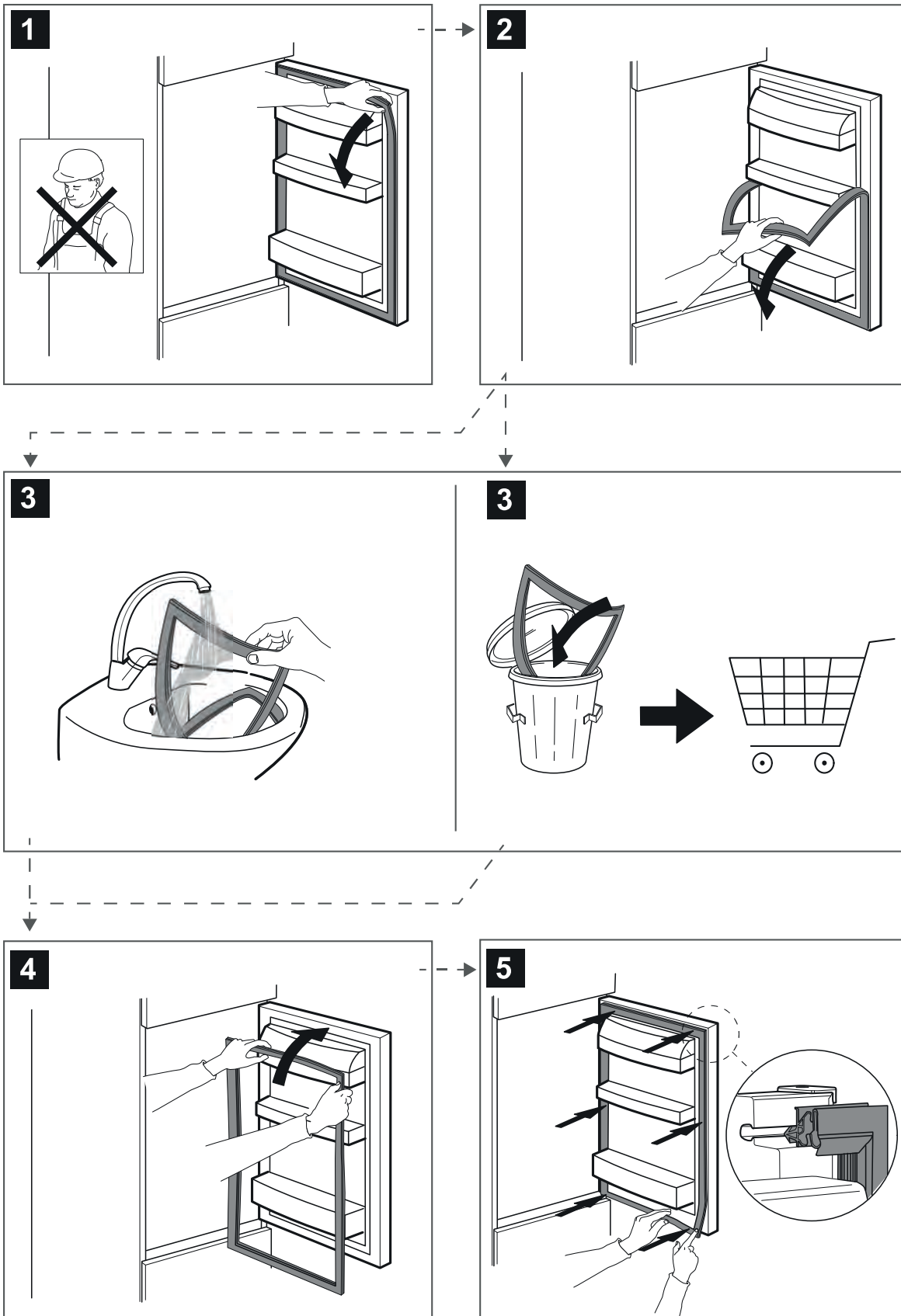
Для забезпечення безперешкодного та правильного стікання талої води регулярно очищуйте дренажний отвір, розташований на задній стінці холодильного відділення біля контейнера для фруктів і овочів, за допомогою приладдя, що постачається в комплекті\*.



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

\* Доступно лише на деяких моделях

# Заміна ущільнювальної прокладки



## Післяпродажне обслуговування

### ПЕРШ НІЖ ТЕЛЕФОНУВАТИ У ЦЕНТР ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

1. Перевірте, чи можна вирішити проблему самостійно за допомогою порад, наведених у розділі **ПОСІБНИК ІЗ УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ**.
2. Вимкніть прилад і знову увімкніть його, щоб перевірити, чи несправність залишається.

### ЯКЩО ПІСЛЯ ВИЩЕВКАЗАНОЇ ПЕРЕВІРКИ НЕСПРАВНІСТЬ НЕ ЗНИКНЕ, ЗВЕРНІТЬСЯ ДО НАЙБЛИЖЧОГО ЦЕНТРУ ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

Для отримання допомоги зверніться за номером, що вказаний у гарантійному талоні.

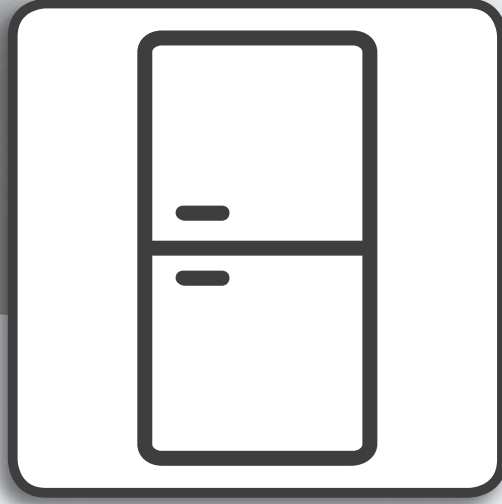
Під час зв'язку з нашим Сервісом післяпродажного обслуговування завжди уточнюйте:

- короткий опис несправності;
- тип і точну модель приладу;
- сервісний номер (номер після слова Service на паспортній таблиці). Сервісний номер також вказано в гарантійному талоні;
- повну адресу свого місця проживання;
- Перш ніж відкривати дверцята завжди зливайте воду.

Якщо потрібен ремонт, зверніться до авторизованого центру післяпродажного обслуговування (щоб гарантувати правильність ремонту та використання оригінальних запчастин).



400011498903



**İstifadəçinin təlimat kitabçası**



---

# İstifadəçinin tlimat kitabçası

---

## GÖSTƏRİCİ

<b>İstismar v qulluq üzr &amp; rhbrlik</b> . . . . .	<b>2</b>
<b>Ümumi mlumat</b> . . . . .	<b>2</b>
LED işığı . . . . .	2
İşıqlanma sistemləri (modeldn asılı olaraq) . . . . .	2
Rflr v qapı rflri . . . . .	2
Qapı . . . . .	2
<b>Cihazdan nec istifad etmk</b> . . . . .	<b>3</b>
İlk df istifad etdikd . . . . .	3
Soyuducu bölmsi v qida mhsullarının saxlanması . . . . .	3
Tz qida mhsullarını v içkilri nec saxlamaq . . . . .	3
Dondurucu bölmsi v qidanın saxlanması . . . . .	3
Dondurucunun siyirtm qabının çıxarılması . . . . .	3
Tz qida mhsullarının dondurulması v saxlanması üzr mslhtlr . . . . .	3
Donmuş qida: satın-alma üzr mslhtlr . . . . .	4
Qidanın müxtlif temperaturlarda saxlanma müddti . . . . .	4
Funksional sslr . . . . .	4
Cihazdan istifad edilmdiy hallarda tövsiylr . . . . .	5
<b>Tmizlm v texniki xidmt</b> . . . . .	<b>6</b>
<b>Çəntanın vz edilmsi</b> . . . . .	<b>7</b>
<b>Satışdan sonra servis</b> . . . . .	<b>8</b>

## Ümumi məlumat

### LED işığı

Əgər LED işıqlanma sistemi işləmirsə, onu dəyişmək üçün Servis xidmətinə müraciət edin.

**Diqqət:** Soyuducu bölməsinin işıqlanması soyuducunun qapısı açıldıqda qoşulur. Əgər qapı 8 dəqiqədən çox açıq qalırsa, işıq avtomatik şəkildə sönəcək.

### İşıqlanma sistemləri (modeldən asılı olaraq)

	Bu məhsulun işıqlanma sistemi F enerji effektivliyi sinfinə aiddir
	Bu məhsulun tərkibində G enerji səmərəlilik sinfinə məxsus işıq mənbəyi var
	Bu məhsulun tərkibində G enerji səmərəlilik sinfinə məxsus işıq mənbəyi var
	Bu məhsulun tərkibində G enerji səmərəlilik sinfinə məxsus işıq mənbəyi var
	Bu məhsulun tərkibində G enerji səmərəlilik sinfinə məxsus işıq mənbəyi var
	Bu məhsulun işıqlanma sistemi F enerji effektivliyi sinfinə aiddir
	Bu məhsulun tərkibində G enerji səmərəlilik sinfinə məxsus işıq mənbəyi var

### Rəflər və qapı rəfləri

Bütün rəflər, qapaqlar və qutular sökülür. Modeldən asılı olaraq bu hissələrin sayı dəyişə bilər.

### Qapı

#### Qapının hər tərəfə açılma qabiliyyəti

Qeyd: Qapının açılma istiqamətini dəyişmək mümkündür. Əgər bu iş Satışdan sonra servis xidməti tərəfindən icra olunursa, ona zəmanət şamil olunmur. Qapını açılma tərəfini əks istiqamətə iki nəfər tərəfindən keçirmək mümkündür. Quraşdırma üzrə rəhbərlikdə **göstərilən təlimatlara riayət edin.**

# Cihazdan necə istifadə etmək

## İlk dəfə istifadə etdikdə

Soyuducunu quraşdırdıqdan sonra onu elektrik şəbəkəsinə qoşmazdan əvvəl ən azı iki saat gözləyin. Qoşduqdan sonra soyuducu avtomatik şəkildə işləməyə başlayacaq. Mükəmməl temperatur göstəriciləri istehsalçı zavodda ilkin nizamlanıbdır. Soyuducunu elektrik şəbəkəsinə qoşduqdan sonra düzgün qida saxlanma temperaturunu yığmaq üçün ən azı 4-6 saat gözləyin.

## Soyuducu bölməsi və qida məhsullarının saxlanması

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

Qeyd: ətraf temperatur, qapıların hansı tezliklə açılıb bağlanması, cihazın yerləşdiyi yer iki bölmənin daxili temperaturuna təsir göstərə bilər. Bu amillərdən asılı olaraq temperatur ölçüləri quraşdırılır. Yüksək rütubətli yerlərdə soyuducu bölməsində kondensasiya hallarına, ələlxüsus şüşə rəflərdə rast gəlmək mümkündür. Belə hallarda soyuducuda saxlanılan maye olan qabların ağzını (məsələn, qaznalrı) bağlamaq, yüksək su tərkibli qida məhsullarını (məsələn tərəvəzləri) qablaşdırmaq və, əgər varsa, ventilyatoru qoşmaq tövsiyə olunur. Bütün siyirtmələr, qapı rəfləri və rəflər sökülə bilər.

### Hava dövriyyəsi

Soyuducu bölmənin içində havanın təbii dövriyyəsi müxtəlif temperaturu zonaların yaranmasına gətirib çıxarır. Kifayət qədər ventilyasiya olmayan zaman enerji sərfiyyəti artır, soyuducunun məhsuldarlığı azalır.

## Təzə qida məhsullarını və içkiləri necə saxlamaq

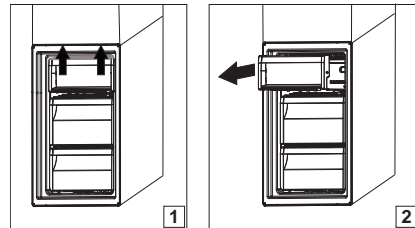
Böyük miqdarda etilən qazı ifraz edən qida məhsulların (almalar, əriklər, armudlar, şaftalılar, avokadolar, əncirlər, gavalılar, qaragilərt, yemişlər, paxlalar) və bu qazın təsirinə həssas meyvə, tərəvəz və salat kimi ərzaqların saxlanma müddəti kifayət qədər uzun olsun deyə, onları ayrıca və ya qablaşdırılmış halda saxlamaq lazımdır; məsələn, pomidorları kivi və ya kələmlə birgə saxlamaq olmaz. Havanın daha yaxşı dövr etməsi üçün ərzaqları sıx yerləşdirmək məsləhət deyil. ərzaqları saxlamaq üçün təkrar istifadə üçün yararlı plastik, alümin və şüşə qablardan, qablaşma plynokasından istifadə edin. Əgər soyuducuda kiçik həcmli ərzaqların saxlanması lazımdırsa, meyvə və tərəvəz siyirtmələrinin üstündə yerləşən rəfdən istifadə etmək məsləhətdir, çünki bu rəf soyuducu bölməsinin ən soyuq yeridir. Mayelərin və ya qoxusu yaxud ətri olan ərzaqları saxlanması üçün həmişə qapalı qablardan istifadə edin və ya sadəcə üstlərini örtün. Butulkaların düşməsinin qarşısını almaq üçün butulka tutuculardan (bəzi modellərdə mövcuddur) istifadə edin.

## Dondurucu bölməsi və qidanın saxlanması

Dondurucu bölməsinin köməyi ilə donmuş qida məhsulları saxlanılır, təzə qida məhsulları dondurulur. Müəyyən vaxt intervalında saxlanıla bilən təzə qida məhsulların həcmi göstəricilər lövhəciyində göstərilib. Təzə qida məhsullarını dondurucu bölmədə elə yerləşdirin ki, havanın maneəsiz dövr etməsi üçün onların ətrafında kifayət qədər yer olsun. Təzə qida ilə donmuş qida arasında təmas olmamalıdır. Yük limitləri səbət, qapaq, siyirtmə, rəflər və s. təyin edilir. Soyuducunun bu hissələrini yüklədikdən sonra onların kip bağlanmasına diqqət yetirin. Dondurma sürətini optimallaşdırmaq və daha çox saxlanma yerini əldə etmək üçün, dondurucu bölmədən siyirtmələri çıxarmaq mümkündür.

## Dondurucunun siyirtmə qabının çıxarılması

- Dondurucunun qapısını açın.
- Üst qabı sağ və sol küncələrindən tutaraq yuxarı dartın (1).
- Siyirtməni çıxardın (2).
- Üst qabı əks ardıcılıqla quraşdırın.



## Təzə qida məhsullarının dondurulması və saxlanması üzrə məsləhətlər

- Donmuş məhsullara yarlığın vurulmasını və tarixlərin qoyulmasını məsləhət görürük. Yarlığın vurulması ərzaqların tez aşkarlanmasına, onların təzə olub olmamasının yoxlanılması üçün kömək edəcək. Donu açılmış ərzağı yenidən dondurmayın.
- Dondurmazdan əvvəl təzə qidaları qablaşdırıb kəpəkləyin: Burada alümin folqadan, qida məhsulları üçün plyonkalar, hava və su buraxmayan plastik paketlərdən, qapaqlı polietilen qablardan və ya təzə qida məhsullarının dondurulması üçün dondurulma qablardan istifadə edirlər.
- Yüksək keyfiyyətli donmuş qida almaq üçün aida təzə, yetişmiş və ya yüksək keyfiyyətli olmalıdır.
- Yaxşı olardı ki, təzə tərəvəz və meyvəni dərən kimi dondurasınız, belə halda onlar öz qida dəyərini, tərkibini, rəngini və dadını saxlayır. Bəzi ətleri, ələlxüsus ov heyvanlarının ətlerini dondurmazdan qabaq əsasınız.
- Soyuducuya isti qidalara qoymazdan əvvəl onları soyudun.
- Tam və ya qismən donu açılmış qidalara dərhal yemək lazımdır. Əgər donu açılmış qida bişirilməyibsə, onu yenidən dondurmaq olmaz. Bişirdikdən sonra bu qidaları yenidən dondurmaq mümkündür.
- Butulkada mayeləri dondurmayın.

## Donmuş qida: satın-alma üzrə məsləhətlər

Donmuş qida məhsullarını alan zaman:

- Qablaşmanın zədəli olmamasına əmin olun (zədəli qablaşmada donmuş qida korlana bilər). Əgər qablaşma şişib və ya sızırırsa, onu optimal şəraitdə saxlamayıblar, onun donu artıq açılmağa başlayıb.
- Alış-veriş edən zaman donmuş məhsulları sonda alın, onları termik izolyasiyalı çantalarda daşıyın.
- Evə gələn zaman donmuş məhsulları dərhal dondurucuda yerləşdirin.
- Əgər qidanın qismən donu açılıbsa, onu yenidən dondurmayın. 24 saat ərzində onu istifadə edin.
- Temperatur dəyişikliklərin qarşısını alın ya da minimumadək azaldın. Qablaşmanın üzərində son istifadə tarixinə riayət edin.
- Qablaşmanın üzərində saxlanma haqqında məlumata daima riayət edin.

## Qidanın müxtəlif temperaturlarda saxlanma müddəti

DONDURUCU BÖLMƏ			
Məhsul	Saxlanma müddəti (-12°C)	Təvsiyə olunan saxlanma müddəti (-18°C)	Saxlanma müddəti (-24°C)
Kərə yağı və ya marqarin	1 ay	6 ay	9 ay
Balıq	1 ay	1-3 ay	6 ay
Meyvələr (sitrusdan başqa) & Tərəvəzlər	1 ay	8-12 ay	12 ay
Ət- Vetçina- sosis Qovurmalar (mal ət-i-donuz ət-i-qoyun ət-i) Qızardılmış və ya əzilmiş ət (mal ət-i-donuz ət-i-qoyun ət-i)	1 ay	2 ay 8-12 ay 4 ay	12 ay
Süd, təzə maye, pendir, dondurma və ya şərbət	1 ay	1-3 ay	5 ay (dondurma üçün təvsiyə olunmur)
Quş ət-i (toyuq-hind quşu)	1 ay	5-7 ay	9 ay

QEYRİ-DONDURUCU BÖLMƏ			
Məhsul	Saxlanma müddəti 0-3°C	Saxlanma müddəti (3-6°C)	Saxlanma müddəti 6-8°C
Konservalar, içkilər, yumurta, souslar, marinadlar, kərə yağı, mürəbbə	3-4 həftə	3-4 həftə	3-4 həftə
Tropik meyvələr	Təvsiyə edilmir	2-4 həftə	3-4 həftə
Pendir, süd, süd məhsulları, gündəlik qida məmulatı, yoqurt	2-5 gün	2-5 gün	2-5 gün

## QEYRİ-DONDURUCU BÖLMƏ

Məhsul	Saxlanma müddəti 0-3°C	Saxlanma müddəti (3-6°C)	Saxlanma müddəti 6-8°C
Soyuq qəyanaltılar, desertlər, ət və balıq, evdə bişmiş qidalar	3-5 gün	1-2 gün	Tövsiyə edilmir
Tərəvəzləri və meyvələri saxlayın (tropik və sitrus meyvələrdən başqa)	15 gün	10-12 gün	4-7 gün

## Funksional səslər

Soyuducudan gələn səs normal hesab edilir, onun tərkibində tələbatdan asılı olaraq qoşulan və sönən bir neçə ventilyator və mühərriklər vardır.

**Bəzi funksional səs siqnallarını aşağıdakı yol ilə azaltmaq mümkündür:**

- Soyuducunun nizamlanması və düz səthdə quraşdırılması.
- Soyuducunun mebildən aralı olması, təmasda olmaması.
- Daxili hissələrin düzgün yerləşməsinin yoxlanması.
- Butulkaların və qabların bir-birilə təmasda olmamasının yoxlanması.

**Eşidə bildiyiniz bəzi funksional səs siqnalları**

1. Soyuducunu uzun müddətdən sonra ilk dəfə qoşanda fit səsi gəlir.



2. Soyuducu maye borulara daxil olarkən quruldayan səs eşidilir.



3. Kompresor işləyən zaman BRRR səsi verir.



4. Su klapanı və ya ventilyator işləməyə başladığı zaman uğultu səsi gəlir.



5. Kompresor işə başlayan zaman çat səsi gəlir.



6. Kompresorun işə salınmasının tezliyini tənzim edən termostat klik səsi verir.



---

## Cihazdan istifadə edilmədiyi hallarda tövsiyələr

---

### **Soyuducudan istifadə etmədikdə**

Soyuducunu enerji mənbəyindən ayıraraq boşaldın, donunu açın (əgər tələb olunursa) və təmizləyin.

Qapıları bir az açıq saxlayıb havanın bölmələrdə dövr etməsinə şərait yaradın. Bununla siz kifin, pis qoxuların yaranmasının qarşısını almış olacaqsınız.

### **Elektrik enerjisinin gözlənilmədən kəsilməsi**

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

# Təmizləmə və texniki xidmət

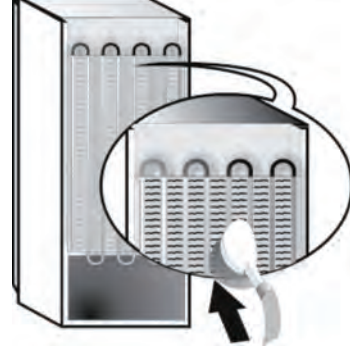
Təmizləmə və ya texniki xidmət işlərini başlamazdan əvvəl soyuducunu elektrik şəbəkəsindən və ya elektrik enerjisi mənbəyindən ayırın.

Abrziv maddələrdən istifadə etmək qəti qadağandır. Soyuducu hissələrini alovlanan mayelər ilə təmizləmək qəti qadağandır.

Buxar təmizləyicilərdən istifadə etməyin.

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

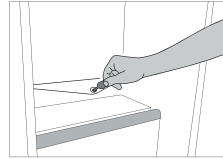
- ▶ Müntəzəm surətdə soyuducunu ilıq su və parça ilə yuyub təmizləyin, soyuducunun işərisini təmizləmək üçün neytral təmizləyici maddədən istifadə edin.
- ▶ Soyuducunun xarici tərəfini təmiz saxlayın, qapının kipkəcini yaş əski ilə silib quru parça ilə qurulayın.
- ▶ Soyuducunun arxasında yerləşən kondenser müntəzəm olaraq tozsoranla təmizlənməlidir.



## **Diqqət:**

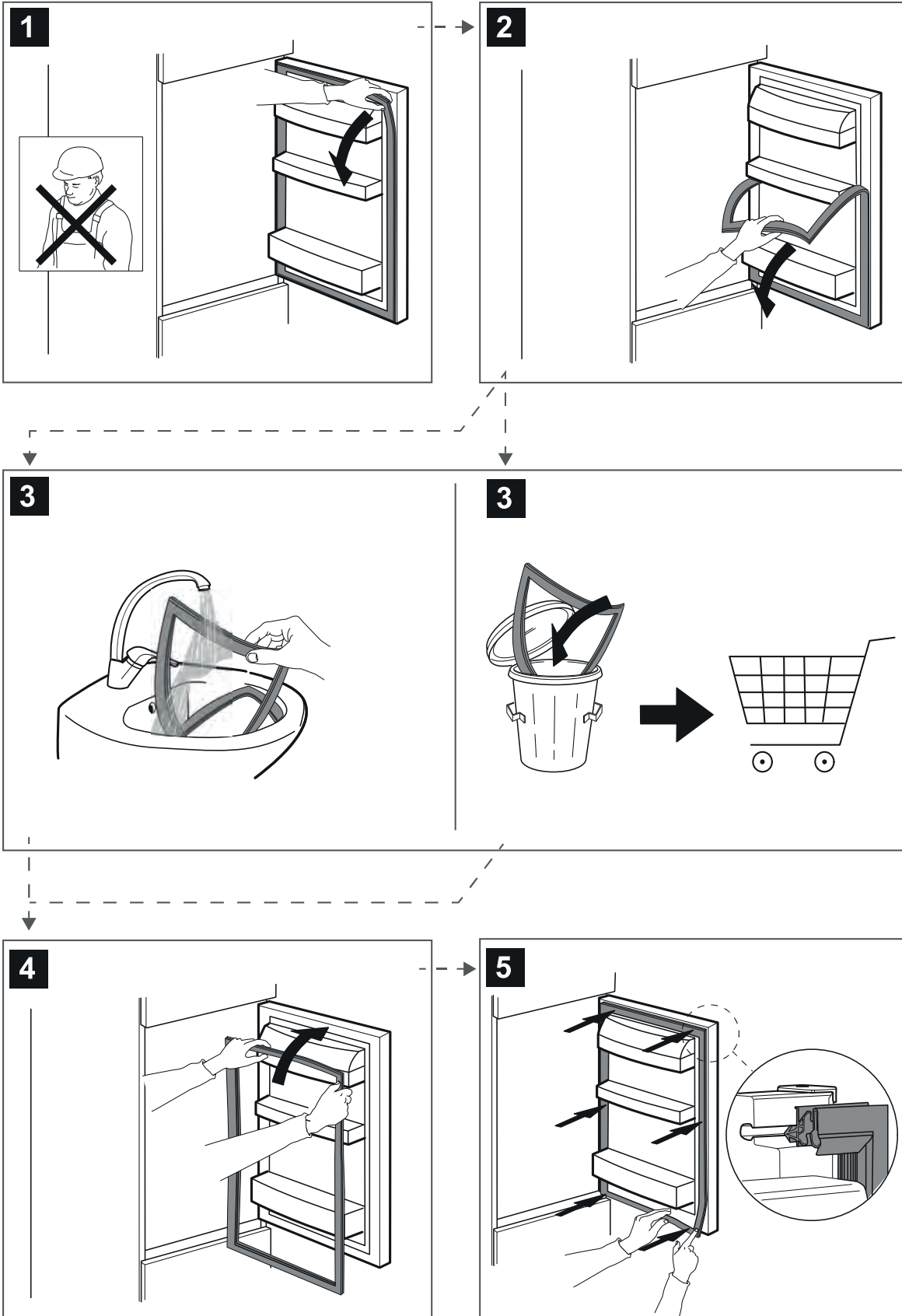
- ▶ Düymələri və idarəetmə panelinin displeyini spirt və ya spirt tərkibli maddələr ilə təmizləməyin, belə hallarda quru parçadan istifadə edin.
- ▶ Soyuducu sisteminin boruları dondan açma altlığının yanında yerləşir və çox isti olur. Müntəzəm olaraq onları tozsoranla təmizləyin.

Donun açılması zamanı yaranmış suyun sabit və düzgün axını təmin etmək üçün soyuducu bölməsinin arxa divarında meyvə və tərəvəz siyirtmələri səviyyəsində yerləşən drenajın içini təmin olunan alət ilə təmizləyin \*.



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

## Çantanın əvəz edilməsi





# Satışdan sonra servis

## SATIŞDAN SONRA SERVİSƏ ZƏNG ETMƏZDƏN QABAQ

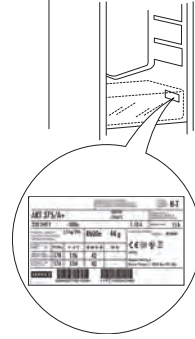
1. Əgər bu mümkündürsə **NASAZLIQLARIN AŞKARLANMASI**fəslində verilən təkliflərin köməyi ilə problemləri özünü həll edin..
2. Qüsurun daima olmasını yoxlamaq üçün soyuducunu söndürüb yenidən qoşun.

## ƏGƏR YUXARIDA QEYD OLUNAN NASAZLIQLARDAN SONRA QÜSUR YENƏ DƏ MÜŞAHİDƏ OLUNURSA, ƏN YAXIN SATIŞDAN SONRA SERVİSİ İLƏ ƏLAQƏ YARADIN

Kömək üçün zəmanət bukletində qeyd olunan telefon nömrəsinə zəng edin.

Satışdan sonra servisi ilə əlaqə yaradıqdan sonra aşağıdakı məlumatları onlara çatdırın:

- Nsazlığın qısa təsviri;
- Soyuducunun dəqiq tipi və modeli;

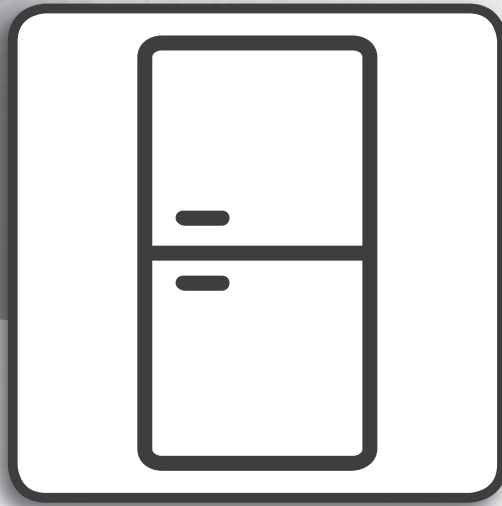


- servis nömrəsi (göstəricilər lövhəciyində Servis sözündən sonra gələn nömrə). Servis nömrəsi zəmanət kitabçasında da əks olunub;
- sizin tam ünvanınız;
- telefon nömrəniz.

Əgər təmir işləri tələb olunursa, səlahiyyətli satışdan sonra servis xidməti ilə əlaqə yaradın (belə halda orijinal ehtiyat hissələrindən istifadə olunacaq və təmir işləri düzgün aparılacaq).



400011498903



**მომხმარებლის სახელმძღვანელო**

---

# მომხმარებლის სახელმძღვანელო

---

## ინდექსი

ექსპლუატაციის & მოვლის სახელმძღვანელო	2
ზოგადი ინფორმაცია	2
LED ნათურა	2
განათების სისტემები (დამოკიდებულია მოდელზე)	2
აივნების კარები და თაროები	2
კარი	2
როგორ ვისარგებლოთ მოწყობილობით	3
პირველი გამოყენება	3
მაცივრის კამერა და საკვების შენახვა	3
როგორ შევინახოთ ახალი საკვები და სასმელი	3
საყინულე კამერა და საკვების შენახვა	3
საყინულის ყუთის მოხსნა	4
ახალი პროდუქტის გაყინვის და შენახვის რეკომენდაციები	4
გაყინული საკვები: რეკომენდაციები საყიდლებზე	4
პროდუქტის ვარგისიანობის ვადა სხვადასხვა ტემპერატურისას	4
ფუნქციონალური ხმები	5
რეკომენდაცია მოწყობილობის გამოუყენლობის შემთხვევაში	6
გაწმენდა და მოვლა	7
შუასადების ჩანაცვლება	8
სერვის ცენტრი	9




# ზოგადი ინფორმაცია

## LED ნათურა

თუ შუქდიოდის განათება არ მუშაობს, მის შესაცვლელად დაუკავშირდით მომსახურების ცენტრს.

**მნიშვნელოვანია:** მაცივრის კამერის განათება ირთვება, როდესაც მაცივრის კარი იღება. თუ კარს ღიას დატოვებთ 8 წუთზე მეტხანს სინათლე ავტომატურად გამოირთობა.

## განათების სისტემები (დამოკიდებულია მოდელზე)

	ეს პროდუქტი შეიცავს F კლასის ენერგოეფექტურობის მქონე სინათლის წყაროს
	ეს პროდუქტი შეიცავს G კლასის ენერგოეფექტურობის მქონე სინათლის წყაროს
	ეს პროდუქტი შეიცავს G კლასის ენერგოეფექტურობის მქონე სინათლის წყაროს
	ეს პროდუქტი შეიცავს G კლასის ენერგოეფექტურობის მქონე სინათლის წყაროს
	ეს პროდუქტი შეიცავს G კლასის ენერგოეფექტურობის მქონე სინათლის წყაროს
	ეს პროდუქტი შეიცავს F კლასის ენერგოეფექტურობის მქონე სინათლის წყაროს
	ეს პროდუქტი შეიცავს G კლასის ენერგოეფექტურობის მქონე სინათლის წყაროს

## ავივნების კარები და თაროები

ყველა თარო, გადმოსახსნელი განყოფილება და გამოსაწევი კალათები მოხსნადია. ამ კომპონენტების რაოდენობა შესაძლოა განსხვავდებოდეს მოდელზე დამოკიდებულად.

## კარი

### კარის რევერსიულობა

შენიშვნა: კარის გახსნის მიმართულება შეიძლება შეიცვალოს. თუ ამ ოპერაციას ასრულებს გაყიდვების შემდგომი სერვისი, მასზე არ ვრცელდება გარანტია. რეკომენდირებულია კარის გადაბრუნება სხვა პირთან ერთად. მიყევით ინსტრუქციას ინსტალაციის სახელმძღვანელოში.

## როგორ ვისარგებლოთ მოწყობილობით

### პირველი გამოყენება

მოწყობილობის დამონტაჟების შემდეგ, დაელოდეთ მინიმუმ ორი საათი, სანამ ჩართავთ მას ელექტროენერგიის ქსელში. ჩართვის შემდეგ იგი იწყებს მუშაობას ავტომატურად. ტემპერატურის იდეალური პარამეტრები დაყენებულია ქარხნულად. მოწყობილობის ჩართვის შემდეგ, დაელოდეთ 4-6 საათი, სანამ არ მიაღწევს საკვების შესანახ სწორ ტემპერატურას.

### მაცივრის კამერა და საკვების შენახვა

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

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

### ჰაერის ვენტილაცია

სამაცივრე განყოფილებაში ჰაერის ბუნებრივი ცირკულაცია იწვევს სხვადასხვა ტემპერატურული ზონის წარმოქმნას. არასაკმარისი ვენტილაცია იწვევს ელექტროენერგიის მოხმარების გაზრდას და გაციების შემცირებას.

### როგორ შევინახოთ ახალი საკვები და სასმელი

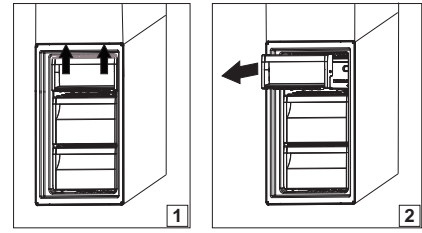
საკვები, რომელიც დიდი მოცულობით გამოსცემს ეთილენის გაზს (ვაშლი, გარგარი, მსხალი, ატამი, ავოკადო, ლეღვი, ქლიავი, მოცვი, ნესვი, ლობიო) და რომელიც მგრძობიარეა ამ გაზის მიმართ, როგორცაა ხილი, ბოსტნეული და სალათი, ყოველთვის უნდა იყოს გამოყოფილი ან შეფუთული, რათა არ შემცირდეს შენახვის ვადა; მაგალითად, არ შეინახოთ პომიდორი კვივის ხილთან და კომბოსტოსთან ერთად. არ შეინახოთ საკვები ძალიან ახლოს ერთმანეთთან, რათა შესაძლებელი იყოს ჰაერის საკმარისი ცირკულაცია. გამოიყენეთ გადამუშავებადი პლასტმასის, ლითონის, ალუმინის და მინის ჭურჭელი და საკვები პროდუქტის შესაფუთი ფირი. თუ მაცივარში შესანახად გაქვთ მცირე მოცულობის საკვები პროდუქტი, გირჩევთ, გამოიყენოთ თაროები ხილის და ბოსტნეულის კონტეინერის ზემოთ, რადგან ეს ყველაზე ცივი ზონაა კამერაში. ყოველთვის გამოიყენეთ დახურული კონტეინერები სითხეებისა და საკვებისთვის რომელიც გამოსცემს ან შეიძლება გაფუჭდეს სუნის ან გემოს გადაცემით, ან დააფარეთ მათ. ბოთლების ვარდნის თავიდან ასაცილებლად, შეგიძლიათ გამოიყენოთ ბოთლების დამჭერი (ხელმისაწვდომია რჩეულ მოდელებში).

### საყინულე კამერა და საკვების შენახვა

საყინულე კამერა იძლევა გაყინული საკვების შენახვასა და ახალი საკვების გაყინვის შესაძლებლობას. ახალი საკვები პროდუქტის რაოდენობა, რომელიც შეიძლება იყოს გაყინული სპეციფიური დროის განმავლობაში მითითებულია საპასპორტო ფირფიტაზე. განათავსეთ ახალი საკვები პროდუქტი მაცივრის კამერის საყინულეში, ისე, რომ დატოვოთ საკმარისი ადგილი მის ირგვლივ ჰაერის თავისუფალი ცირკულაციისთვის. თავი აარიდეთ ახალი პროდუქტის გაყინულთან პირდაპირ კონტაქტს. დატვირთვის ზღვარი განისაზღვრება კალათებით, ფლაპებით, ყუთებით, თაროებით და ა.შ. დარწმუნდით, რომ ეს კომპონენტები ადვილად დაიხურება ჩატვირთვის შემდეგ. იმისათვის, რომ გააუმჯობესოთ გაყინვის სიჩქარე და მიიღოთ მეტი ადგილი შესანახად, საყინულე შეგიძლიათ გამოიყენოთ უჯრების გარეშე.

**საყინულის ყუთის მოხსნა**

- საყინულეს კარი გამოხსენით.
- მოქაჩეთ ზედა კონტეინერი ზევით მარჯვენა და მარცხენა კუთხიდან(1).
- მოხსენით ყუთი (2).
- ჩადგით ზედა კონტეინერი უკუ-მიმართულებით.



**ახალი პროდუქტის გაყინვის და შენახვის რეკომენდაციები**

- გირჩევთ ყველა პროდუქტის მარკირებას და დათარიღებას. ეტიკეტის დამატება დაგეხმარებათ პროდუქტის იდენტიფიცირებაში და მათი გამოყენების ვადის ცოდნაში, სანამ მისი ხარისხი გაუარესდება. არ გაყინოთ გალღობილი პროდუქტი განმეორებით.
- გაყინვის წინ შეფუთეთ და დალუქეთ ახალი პროდუქტი: ალუმინის კილიტაში, საკვებ ლენტაში, ვაკუუმურ და წყალგაუმტარ პლასტმასის პაკეტში, პოლიეთილენის კონტეინერში თავსახურით ან გასაყინ კონტეინერში, რომელიც გამოსადეგია ახალი პროდუქტის გასაყინად.
- პროდუქტი უნდა იყოს ახალი, მოწეული და უმაღლესი ხარისხის რათა მიიღოთ პირველი დონის გაყინული პროდუქტი.
- ახალი ბოსტნეული და ხილი საჭიროა გაყინოთ შეგროვებისთანავე, რათა შეინარჩუნოთ მათი საწყისი სრული საკვები ღირებულება, კონსისტენცია, ფერი და გემო. ზოგიერთი ხორცი, განსაკუთრებით ნადირის, უნდა ჩამოკიდოთ გაყინვამდე.
- საყინულეში შედგამდე ცხელი საკვები გააგრილეთ.
- მაშინვე მიირთვით სრულად ან ნაწილობრივ გალღობილი პროდუქტი. არ გაყინოთ განმეორებით, თუ კერძი არ იქნა მომზადებული გალღობის შემდეგ. მომზადების შემდეგ გამდნარი პროდუქტი შეგიძლიათ ისევ გაყინოთ.
- არ გაყინოთ სითხიანი ბოთლები.

**გაყინული საკვები: რეკომენდაციები საყიდლებზე**

როდესაც ყიდულობთ გაყინულ საკვებ პროდუქტს:

- დარწმუნდით, რომ შეფუთვა არ არის დაზიანებული (გაყინული პროდუქტი დაზიანებულ შეფუთვაში შესაძლოა გაფუჭდეს). თუ შეფუთვა შეიბერა ან მასზედ გაჩნდა სველი ლაქები, შესაძლოა ის ინახებოდა არაოპტიმალურ პირობებში და შესაძლოა უკვე ლღვება.
- საყიდლებისას, გაყინული პროდუქტი იყიდეთ ბოლოს და ისინი გადაიტანეთ თერმული მაცივარი ჩანთით.
- სახლში გაყინული პროდუქტი მაშინვე შედგით საყინულეში.
- თუ პროდუქტი ნაწილობრივ მაინც გალღვა, არ გაყინოთ ის განმეორებით. მოიხმარეთ 24 საათის განმავლობაში.
- თავიდან აიცილეთ ან მინიმუმამდე მიიყვანეთ ტემპერატურის ცვალებადობა. დაიცავით შეფუთვაზე არსებული შენახვის ვადა.
- ყოველთვის დაიცავით შეფუთვაზე არსებული მითითებები.

**პროდუქტის ვარგისიანობის ვადა სხვადასხვა ტემპერატურისას**

საყინულე კამერა			
პროდუქტი	შენახვის პერიოდი(-12°C)	რეკომენდირებული შენახვის პერიოდი (-18°C)	შენახვის პერიოდი (-24°C)
კარაქი ან მარგარინი ან მარგარინი	1 თვე	6 თვე	9 თვე
თევზი	1 თვე	1-3 თვე	6 თვე
ხილი (გარდა ციტრუსებისა) & ბოსტნეული	1 თვე	8-12 თვე	12 თვე

საყინულე კამერა			
პროდუქტი	შენახვის პერიოდი(-12°C)	რეკომენდირებული შენახვის პერიოდი (-18°C)	შენახვის პერიოდი (-24°C)
ხორცი-შებოლილი ხორცი-ძეხვი შემწვარ-მოხრაკული (ძროხის ხორცი-ლორის ხორცი-ცხვრის ხორცი) სტეიკები ან დაბეგვილი (ძროხის ხორცი-ცხვრის ხორცი-ლორის ხორცი)	1 თვე	2 თვე 8-12 თვე 4 თვე	12 თვე
რძე, ახალი სითხე, ყველი, ნაყინი ან შერბეტი	1 თვე	1-3 თვე	5 თვე (არ არის რეკომენდებული ნაყინისთვის)
ფრინველი (ქათამი-ინდაური)	1 თვე	5-7 თვე	9 თვე

გაუყინავი კამერა			
პროდუქტი	შენახვის პერიოდი 0-3°C	შენახვის პერიოდი (3-6°C)	შენახვის პერიოდი 6-8°C
კონსერვები, სასმელი, კვერცხი, სოუსი, მწნილი, კარაქი, მურაბა	3-4 კვირა	3-4 კვირა	3-4 კვირა
ტროპიკული ხილი	არ არის რეკომენდებული	2-4 კვირა	3-4 კვირა
ყველი, რძე, რძის პროდუქტები, დელიკატესები, იოგურტი	2-5 დღე	2-5 დღე	2-5 დღე
ხორცის ასორტი, დესერტები, ხორცი, თევზი და სახლში დამზადებული საკვები	3-5 დღე	1-2 დღე	არ არის რეკომენდებული
ბოსტნეულისა და ხილის შენახვა (გარდა ტროპიკული ხილისა და ციტრუსების)	15 დღე	10-12 დღე	4-7 დღე

## ფუნქციონალური ხმები

ხმა, რომელსაც თქვენი საყოფაცხოვრებო ტექნიკა გამოსცემს, ნორმალურია, ვინაიდან მას აქვს რამოდენიმე ვენტილატორი და ძრავა ნაყოფიერების რეგულირებისთვის, რომელიც ირთობა და ითიშება ავტომატურად.

**ზოგიერთი ფუნქციონალური ხმებიდან შეგიძლიათ დაწიოთ:**

- გაასწორეთ მოწყობილობა და დადგით სწორ ზედაპირზე.
- მოწყობილობას და ავეჯს შორის კონტაქტის აღმოფხვრა და განცალკევება.
- დარწმუნდით, რომ შიდა კომპონენტები სწორედ არის განთავსებული.
- დარწმუნდით, რომ ბოთლები და კონტეინერები ერთმანეთს არ ეხებიან.

ზოგიერთი ფუნქციონალური ხმები რომელიც შესაძლოა მოისმინოთ

1. შტვენის ხმა მოწყობილობის პირველი ჩართვისას ან ხანგრძლივი პაუზის შემდეგ.



2. ბუყბუყი გამაგრებელი სითხის მიღებში მოხვედრისას.



3. ბრრრ ხმაურს გამოსცემს კომპრესორის ჩართვა.



4. ზუზუნის წყლის სარქველის ან ვენტილატორის მუშაობისას.



5. ბზარუნი კომპრესორის ჩართვისას.



6. თერმოსტატის წკაპუნის რომელიც არეგულირებს კომპრესორის მუშაობის სიხშირეს.



## რეკომენდაცია მოწყობილობის გამოუყენლობის შემთხვევაში

### მოწყობილობის გამოუყენლობის შემთხვევაში

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

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

### ელექტროენერჯის მოწოდების შეწყვეტის შემთხვევაში

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



## გაწმენდა და მოვლა

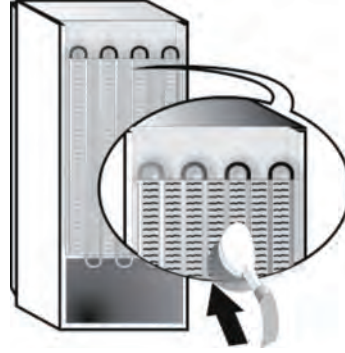
გაწმენდის და ტექნიკური მომსახურების ნებისმიერი ოპერაციის წინ, გამორთეთ მოწყობილობა ქსელიდან ან გამორთეთ ელექტროკვება.

არასოდეს გამოიყენოთ აბრაზიული მასალები. არასოდეს გაწმინდოთ მაცივრის ნაწილები ააღებადი სითხეებით.

არ გამოიყენოთ ორთქლის საწმენდები.

ღილაკები და საკონტროლო დისპლეი არ უნდა გაიწმინდოს სპირტით ან სპირტის შემცველი ნივთიერებებით, გასაწმენდად გამოიყენეთ მშრალი ქსოვილი.

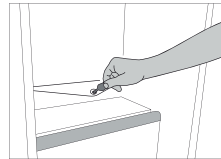
- ▶ პერიოდულად გაწმინდეთ მოწყობილობა ტილოთი და თბილი ნეიტრალური სარეცხი საშუალების ხსნარით, რომელიც გათვალისწინებულია მაცივრის .
- ▶ გაწმინდეთ მოწყობილობა გარედან და კარის შემამჭიდროებელი ნესტიანი ტილოთი და გააშრეთ რბილი ქსოვილით.
- ▶ მოწყობილობის უკანა მხარეს განთავსებული კონდენსატორი, დრო და დრო უნდა გაწმინდოთ მტვერსასრუტით.



### მნიშვნელოვანია:

- ▶ ღილაკები და საკონტროლო დისპლეი არ უნდა გაიწმინდოს სპირტით ან სპირტის შემცველი ნივთიერებებით, გასაწმენდად გამოიყენეთ მშრალი ქსოვილი.
- ▶ გაციების სისტემის მიწები განთავსებულია გალღვობის ლანგართან და შესაძლოა გაცხელდეს. პერიოდულად ასუფთავეთ ისინი ვაკუუმური საწმენდით.

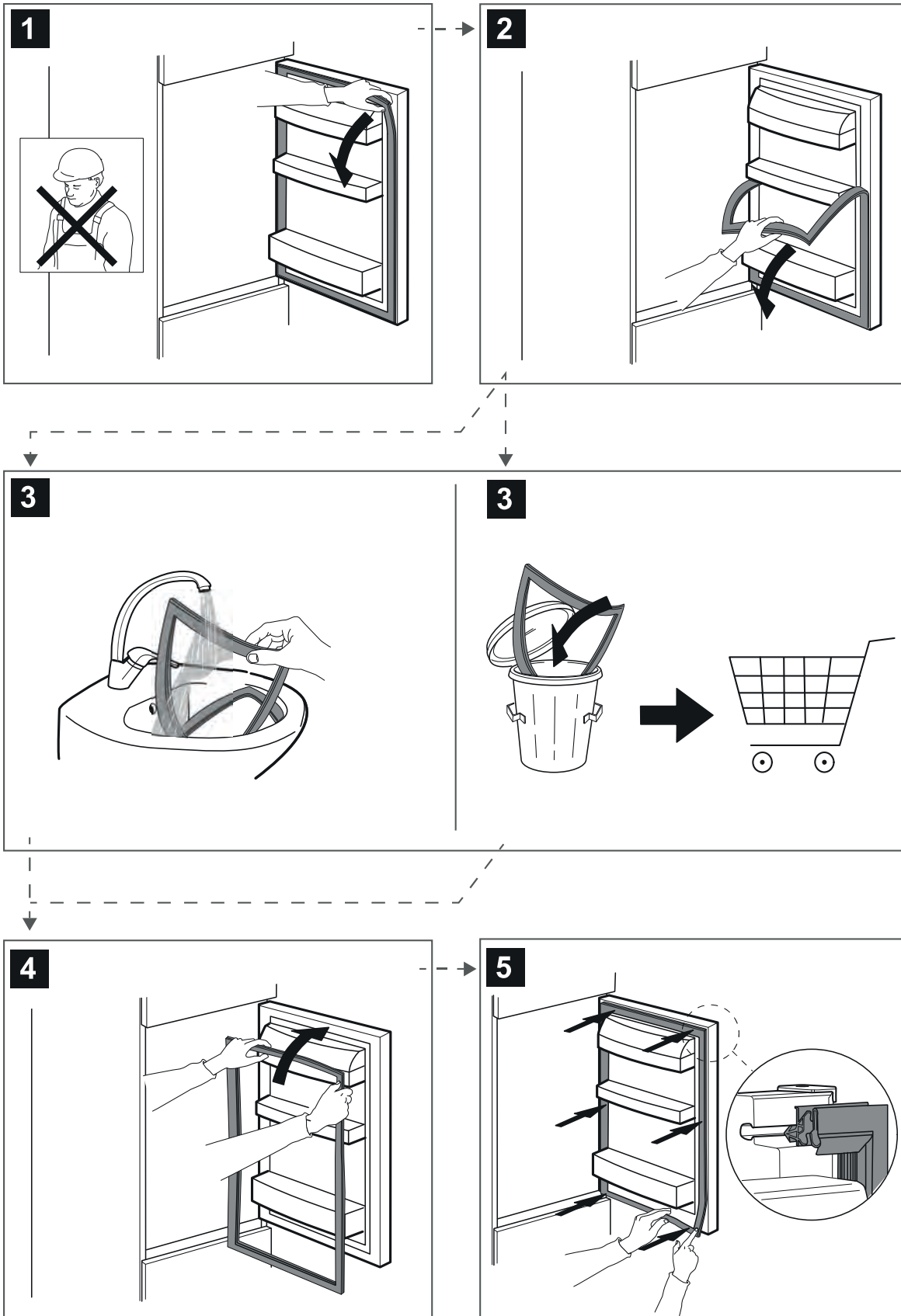
ნაღობი წყლის მუდმივი და სწორი გადინების უზრუნველსაყოფად, რეგულარულად გაწმინდეთ მაცივრის კამერის უკანა კედელში განთავსებული სანიაღვრე ხილისა და ბოსტნეულის უჯრასთან, ამისთვის განკუთვნილი ჭურჭლის გამოყენებით\*.



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

\* ხელმისაწვდომია მხოლოდ რამოდენიმე მოდელზე

# შუასადების ჩანაცვლება



# სერვის ცენტრი

## მომსახურების ცენტრის გამოძახების წინ

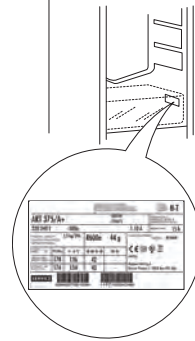
1. ნახეთ შეგიძლიათ, თუ არა პრობლემის დამოუკიდებლად აღმოფხვრა გაუმართაობების აღმოფხვრა განყოფილებაში მოყვანილი განმარტებებით.
2. გამორთეთ მოწყობილობა და ისევ ჩართეთ, რათა შეამოწმოთ გაუმართაობა რჩება, თუ არა.

თუ ზემოაღნიშნული შემოწმების შემდეგ გაუმართაობა წარმოიქმნება, დაუკავშირდით უახლოეს მომსახურების ცენტრს

დახმარების მისაღებად დარეკეთ ნომერზე, რომელიც მითითებულია საგარანტიო ბუკლეტზე.

ჩვენი მომსახურების ცენტრთან დაკავშირებისას ყოველთვის მიუთითეთ:

- ხარვეზის მოკლე აღწერა;
- მოწყობილობის ტიპი და ზუსტი მოდელი;

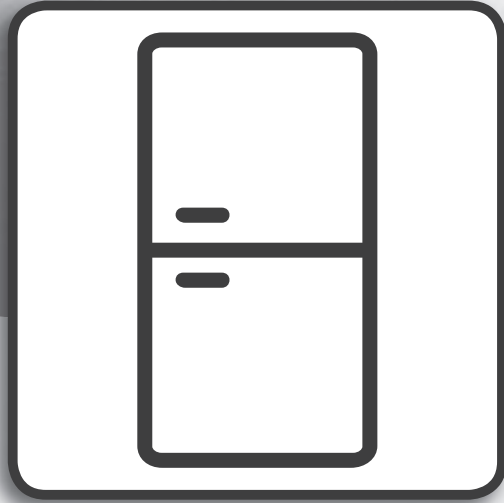


- მომსახურების ნომერი (ნომერი Service სიტყვის შემდეგ ქარხნულ ტაბლოზე). მომსახურების ნომერი აგრეთვე მითითებულია საგარანტიო ბუკლეტში;
- თქვენი სრული მისამართი;
- თქვენი ტელეფონის ნომერი.

თუ საჭიროა შეკეთება, მიმართეთ მომსახურების ცენტრს (რათა გარანტირებულ იქნას ორიგინალური სათადარიგო ნაწილების გამოყენება და სწორი შეკეთება).



400011498903



دليل الاستخدام

# دليل المستخدم

فهرس

2	..... دليل الاستخدام والعناية
2	..... معلومات عامة
2	..... إضاءة LED
2	..... أنظمة الإضاءة (تبعًا للموديل)
2	..... الرفوف وأبواب الأدراج
2	..... الباب
3	..... كيفية استخدام الجهاز
3	..... الاستخدام لأول مرة
3	..... حيز التبريد وتخزين الطعام
3	..... كيفية تخزين الأطعمة والمشروبات الطازجة
3	..... حيز التجميد وتخزين الطعام
3	..... خلع وعاء درج الفريزر
3	..... نصائح لتجميد وتخزين الطعام الطازج
4	..... الطعام المجمد: نصائح للتسوق
4	..... مدة صلاحية الطعام على الرف في درجات حرارة مختلفة
4	..... الأصوات الوظيفية
5	..... توصيات في حالة عدم استخدام الجهاز
6	..... الصيانة والتنظيف
7	..... تغيير الجوان
8	..... خدمة ما بعد البيع

## إضاءة LED

إذا لم يعمل نظام الإضاءة بلمبات LED، فضلاً اتصل بخدمة الدعم التقني لاستبدالها.  
هام: يضيء مصباح حيز التبريد عندما يتم فتح باب التلاجة. إذا بقي الباب مفتوحاً لمدة 8 دقائق فسوف تنطفئ اللمبة أوتوماتيكياً.

## أنظمة الإضاءة (تبعاً للموديل)

يحتوي هذا المنتج على مصدر ضوء من الفئة F لكفاءة الطاقة	
يحتوي هذا المنتج على مصدر ضوء من الفئة G لكفاءة الطاقة	
يحتوي هذا المنتج على مصدر ضوء من الفئة G لكفاءة الطاقة	
يحتوي هذا المنتج على مصدر ضوء من الفئة G لكفاءة الطاقة	
يحتوي هذا المنتج على مصدر ضوء من الفئة G لكفاءة الطاقة	
يحتوي هذا المنتج على مصدر ضوء من الفئة F لكفاءة الطاقة	
يحتوي هذا المنتج على مصدر ضوء من الفئة G لكفاءة الطاقة	

## الرفوف وأبواب الأدرج

يمكن خلع جميع الأرفف والأغطية القلابية والسلال الجرارة. قد يختلف عدد تلك الأجزاء وفقاً للموديل.

## 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. ننصح بها لعكس تأرجح الباب بالاستعانة بشخصين. اتبع التعليمات الواردة في دليل التركيب.

## كيفية استخدام الجهاز

### الاستخدام لأول مرة

بعد التركيب، يراعى الانتظار لمدة ساعتين على الأقل قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي. وبمجرد توصيل الجهاز، سوف يعمل أوتوماتيكياً. تم ضبط درجات الحرارة المثالية مسبقاً من المصنع. بعد تشغيل الجهاز، برجاء الانتظار لمدة تتراوح من 4 إلى 6 ساعات حتى يصل إلى درجة حرارة تخزين الطعام الصحيحة.

### 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 أحياناً على الجدار الخلفي لحيز التبريد من الداخل دليلاً على حدوث مروحة الإذابة الأوتوماتيكية للتجمد. يتم توجيه الماء المذاب من التجمد أوتوماتيكياً 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 بناءً 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 مثلاً) وتغليف الأطعمة المشتملة على كمية كبيرة من الماء (كالخضروات مثلاً) وتشغيل المروحة، إن وجدت. يمكن خلغ جميع الأدراج، أرفف الباب والأرفف.

#### التهوية

الدوران الطبيعي للهواء في حيز التبريد ينتج عنه مناطق ذات درجات حرارة مختلفة. وتتسبب التهوية غير الكافية في زيادة استهلاك الطاقة وانخفاض قدرة التبريد.

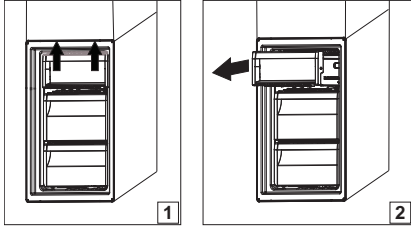
### كيفية تخزين الأطعمة والمشروبات الطازجة

يجب دائماً فصل الأطعمة التي يصدر عنها كمية كبيرة من غاز الإيثيلين (كالفاكهة والكمثرى والخوخ والأفوكادو والتين والخوخ والعنب البري والبطيخ والفاصوليا) والأطعمة التي تتأثر بهذا الغاز، مثل الفاكهة والخضروات والسلطة 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 الثلجة، نوصي باستخدام الأرفف أعلى درج تخزين الفاكهة والخضروات، حيث تعد هذه أبرد منطقة في حيز التبريد. اقتصر دائماً على استخدام الأوعية المغلقة لحفظ السوائل أو الأطعمة التي قد يصدر عنها رائحة أو التي تتأثر بالروائح والنكهات الأخرى، أو قم بتغطيتها. لتجنب سقوط الزجاجات، يمكنك استخدام حامل الزجاجات (متوفر في موديلات معينة).

### حيز التجميد وتخزين الطعام

يتيح حيز التجميد تخزين الأطعمة المجمدة وتجميد الأطعمة الطازجة. تمت الإشارة إلى كمية الأطعمة الطازجة التي يمكن تجميدها في وقت محدد بلوحة الصنع. قم بترتيب الأطعمة الطازجة داخل نطاق الأطعمة المجمدة بحيز التجميد، بحيث تترك مساحة كافية حول علب الطعام لإتاحة تدوير الهواء بحرية. تجنب ملامسة الأطعمة الطازجة مع الأطعمة المجمدة. يتم تحديد حدود الحمولة بواسطة السلال والألواح والأدراج والرفوف وما إلى ذلك. تأكد من أن هذه المكونات لا تزال تغلق بسهولة بعد التحميل. لتحسين سرعة التجميد والحصول على مساحة تخزين كبيرة، يمكن استخدام حيز التجميد بدون أدراج الفريزر.

### خلغ وعاء درج الفريزر



- افتح باب الفريزر.
- اجذب الوعاء العلوي إلى أعلى من الركنا الأيمن والأيسر (1).
- أخرج الدرج (2).
- قم بتركيب الوعاء العلوي بترتيب عكسي.

### نصائح لتجميد وتخزين الطعام الطازج

- ننصحك بتمييز وتاريخ جميع الأطعمة التي تقوم بتجميدها. إضافة ملصق على الطعام يساعدك في التعرف على نوع الطعام ومعرفة الوقت الذي ينبغي تناوله فيه قبل تدهور جودته. لا تعاود تجميد الطعام بعد إذابة التجمد عنه.
- قبل التجميد، قم بوضع الأطعمة داخل أي مما يلي مع إحكام الغلق: رقائق الألومنيوم، لفائف البلاستيك، الأكياس البلاستيكية المحكمة ضد الماء والهواء، علب البولي إيثيلين ذات الأغشية أو أوعية الفريزر المناسبة لتجميد الأطعمة.
- يجب أن تكون الأطعمة طازجة وناضجة وذات جودة فائقة للحصول على أطعمة مجمدة فائقة الجودة.
- من الأفضل تخزين الخضروات والفاكهة فور شرائها للحفاظ على القيمة الغذائية الأصلية بالكامل والقوام واللون والنكهة. بعض اللحوم لا سيما لحوم الحيوانات البرية يجب تليقها قبل تجميدها.
- احرص دائماً على ترك الأطعمة الساخنة لتبرد قبل وضعها داخل الفريزر.
- احرص على تناول الأطعمة المذابة عنها التجمد على الفور. ولا تقم بإعادة تجميدها إلا إذا تم طهي الأطعمة بعد إذابة التجمد عنها. فور الانتهاء من الطهي، يمكن إعادة تجميد الطعام المذاب عنه التجمد.
- لا تقم بتجميد الزجاجات المحتوية على سائل.

عند شراء الأطعمة المجمدة:

- تأكد أن العبوة غير تالفة (الطعام المجمد داخل عبوة تالفة قد يكون فاسدا). إذا كانت العبوة منتفخة أو مشتملة على بقع مبللة، قد يعني ذلك عدم تخزين المنتج في الظروف المثالية وأن عملية إذابة التجمد قد بدأت بالفعل.
- عند التسوق اجعل شراء الأطعمة المجمدة في آخر جولتك، وانقلهم في كيس تبريد عازل للحرارة.
- فور الوصول للمنزل ضع الأطعمة المجمدة مباشرة في الفريزر.
- إذا أذيب التجمد عن الطعام جزئياً، فلا تعاود تجميده. ولكن تناوله في غضون 24 ساعة.
- تجنب درجات الحرارة المختلفة أو تقليل هذا الاختلاف إلى أدنى حد. التزم بتاريخ انتهاء الصلاحية المدون على العبوة.
- تراعى دائما معلومات التخزين المدونة على العبوة.

### 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 (بقرى-دسم-ضأن) الاستيك وشرائح اللحم (بقرى-ضأن-دسم)	شهر واحد	شهران 8-12 شهر 4 أشهر	12 شهر
الألبان أو السوائل الطازجة أو الأجبان أو المتلجات أو الشربات	شهر واحد	1-3 أشهر	5 شهر (لا يوصى بذلك للمتلجات)
الدواجن (دجاج-ديك رومي)	شهر واحد	5-7 أشهر	9 أشهر

حيز الأطعمة الطازجة			
المنتج	فترة التخزين (3- م°)	فترة التخزين (6- 3 م°)	فترة التخزين (8- 6 م°)
المعلبات، المشروبات، البيض، الصوص، المخلات، الزبدة، المربي	3-4 أسابيع	3-4 أسابيع	3-4 أسابيع
فواكه 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 المطهوه منزلياً	3-5 أيام	يوم-يومين	لا يوصى بها
لتخزين الخضروات والفواكه (فيما عدا فواكه المناطق الحارة والحمضيات)	15 يوم	10-12 يوم	4-7 أيام

### الأصوات الوظيفية

الأصوات التي تصدر من أجهزتك أصوات طبيعية، نظراً لأنها تشتمل على عدد من المراوح والمحركات التي تعمل وتتوقف بصورة أوتوماتيكية لتنظم الأداء.

يمكن تقليل بعض الأصوات الوظيفية من خلال:

- ضبط استواء الجهاز وثبتيته على سطح مستوي.
- فصل وتجنب حدوث أي تلامس بين الجهاز وأي أثاث منزلي.
- فحص ما إذا كانت الأجزاء الداخلية موضوعة بشكل صحيح.
- التأكد أن الزجاجات والأوعية غير متلامسة مع بعضها البعض.



بعض الأصوات الوظيفية التي يمكن أن تسمعها

1. صوت تشويش عند تشغيل الجهاز للمرة الأولى أو بعد فترة توقف طويلة.



2. صوت قرقرة عندما يدخل سائل التبريد في الأنابيب.



3. وصوت «بررررر» عندما يتم تشغيل الكمبريسور.



4. صوت أزيز عندما يبدأ صمام الماء أو المروحة في العمل.



5. صوت تكسير عندما يبدأ الكمبريسور في العمل.



6. أما صوت النقر فيأتي من الثرموستات التي تضبط عدد مرات تشغيل الكمبريسور.



## توصيات في حالة عدم استخدام الجهاز

في حالة عدم استخدام الجهاز

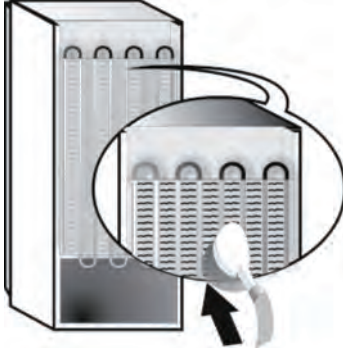
افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي، وأفرغ محتوياته ثم أذب التجمد (إذا لزم الأمر) وقم بتنظيفه.

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 التعقيم (في المنتجات المشتملة على أجزاء إلكترونية).

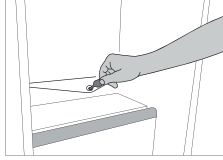
قبل القيام بأي عملية تنظيف أو صيانة، افصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية أو افصل مصدر الإمداد بالتيار الكهربائي.  
لا تستخدم أي مواد خادشة. لا تستخدم في تنظيف أجزاء الثلاجة أي سوائل قابلة للاشتعال.  
لا تستخدم أبدًا أجهزة التنظيف بالبخار.  
لا يسمح بتنظيف الأزرار ولوحة التحكم باستخدام الكحول أو المواد المشتقة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



- ▶ قم على فترات منتظمة بتنظيف الجهاز باستخدام قطعة قماش ومحلول من الماء الفاتر ومنظف متعادل مخصص للثلاجة من الداخل.
- ▶ قم بتنظيف الجهاز من الخارج ووسيلة إحكام الباب باستخدام قطعة قماش مبللة ثم جففه بقطعة ناعمة.
- ▶ يجب تنظيف المكثف الموجود بظهر الجهاز بصفة منتظمة باستخدام مكنسة كهربائية.

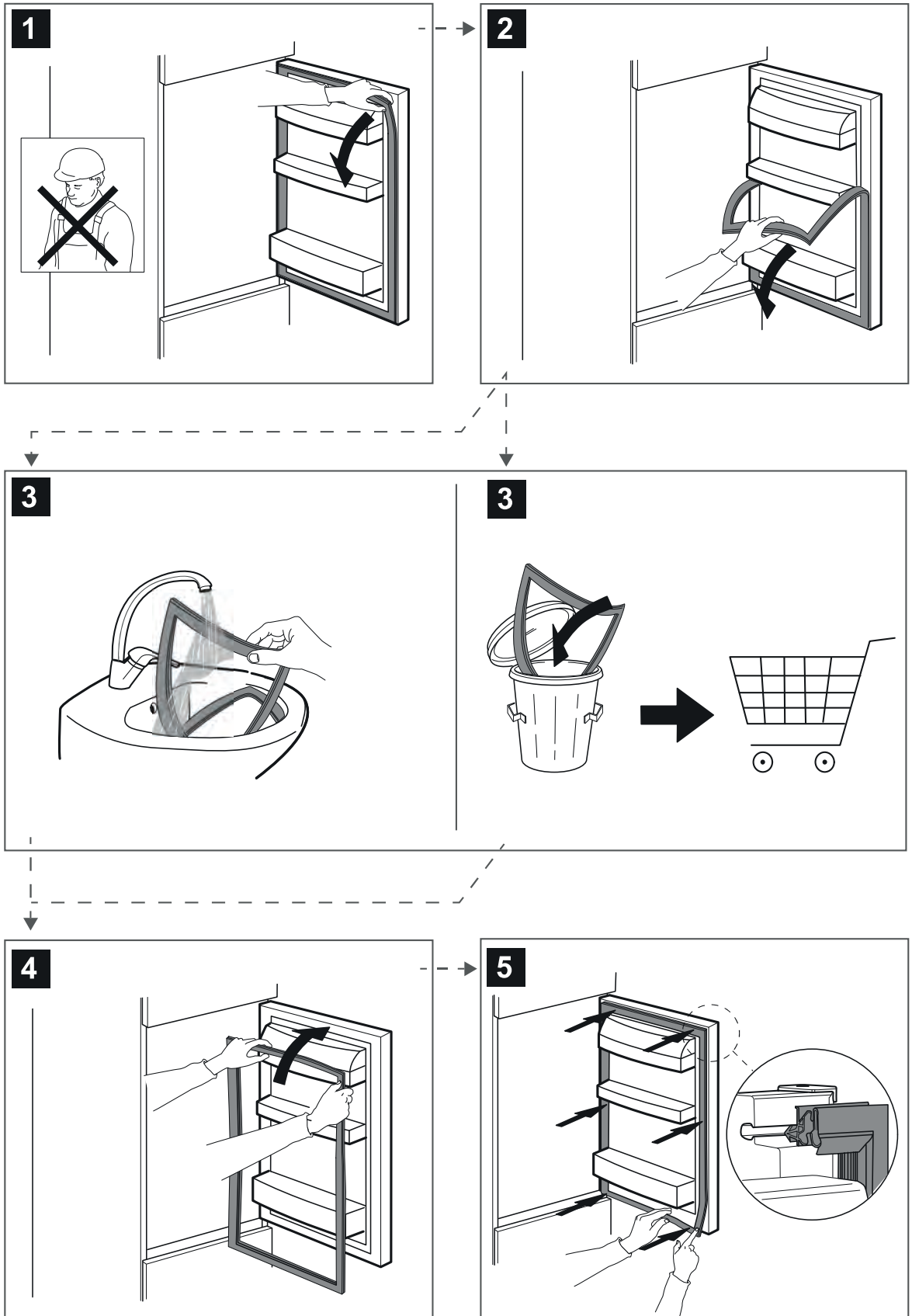
هام:

- ▶ لا يسمح بتنظيف الأزرار ولوحة التحكم باستخدام الكحول أو المواد المشتقة من الكحول، ولكن باستخدام قطعة قماش جافة.
- ▶ توجد أنابيب نظام التبريد بجانب وعاء إذابة التجمد ويمكن أن تسخن. قم بتنظيفها باستخدام مكنسة كهربائية.



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، وفقا لمتطلبات التشريع الخاصة.



قبل الاتصال بخدمة ما بعد البيع

1. تحقق مما إذا كان بمقدورك حل المشكلة بنفسك بمساعدة الاقتراحات المقدمة في دليل التغلب على الأعطال.
2. أوقف الجهاز، ثم أعد تشغيله مرة أخرى للتحقق مما إذا كان العطل لا يزال قائماً.

إذا كان العطل لا يزال قائماً بعد القيام بالفحوصات المذكورة أعلاه، فاتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع وللحصول على المساعدة، يُرجى الاتصال بالرقم المبين في كتيب الضمان.

عند الاتصال بخدمة ما بعد البيع، يرجى دائماً ذكر ما يلي:

- وصف مختصر للعطل،
- نوع الجهاز وطرازه بدقة،



- رقم الخدمة (الرقم الوارد بعد كلمة Service على لوحة الصنع). وأيضاً مُشار لرقم الخدمة بكتيب الضمان،
- عنوانك بالكامل،
- رقم هاتفك.

عند الحاجة للقيام بأية إصلاحات، يرجى الاتصال بأحد مراكز خدمة ما بعد البيع المعتمدة (لضمان استخدام قطع الغيار الأصلية وتنفيذ الإصلاحات بشكل صحيح).

