

## Manuale d'uso

---

# MANUALE D'USO

---

## INDICE

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

## Luca frigorifero

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

**Importante:** la luce del comparto frigorifero si accende quando si apre la porta del frigorifero.

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

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

Illuminazione tipo 1)

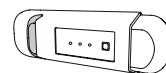
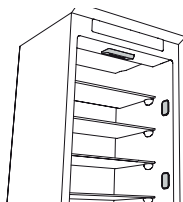
Per rimuovere la lampadina svitare in senso antiorario come indicato in figura. Aspettare 5 minuti prima di ricollegare l'apparecchio.

Lampadina a LED (max 25W)



Illuminazione tipo 2)

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



## Ripiani

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

## Porta

### Reversibilità porta

Nota: È possibile modificare la direzione dell'apertura della porta. Se questa operazione viene eseguita dal Servizio Assistenza, non è coperta da garanzia.

Seguire le istruzioni fornite nelle **Istruzioni per l'installazione**.

# Utilizzo dell'apparecchio

## Primo utilizzo

Dopo l'installazione, attendere almeno due ore prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica. Una volta collegato alla rete di alimentazione, l'apparecchio si avvia automaticamente. Le temperature di conservazione ideali per gli alimenti sono preimpostate in fabbrica.

Dopo la messa in funzione, attendere 4-6 ore prima che venga raggiunta la temperatura di conservazione adeguata per un carico normale dell'apparecchio. Posizionare il filtro antibatterico-antiodore nella ventola come indicato sulla confezione del filtro (se disponibile). Se viene emesso il segnale acustico, significa che è intervenuto l'allarme di temperatura: premere il tasto per disattivare l'allarme acustico.

## Comparto frigorifero e conservazione degli alimenti

Il comparto frigorifero consente la conservazione di alimenti freschi e bevande. Lo sbrinamento del comparto frigorifero è completamente automatico. La presenza periodica di goccioline d'acqua sulla parete posteriore interna del comparto evidenzia la fase di sbrinamento automatico. L'acqua di sbrinamento viene convogliata in un foro di scarico, quindi raccolta in un contenitore ove evapora.

Nota: la temperatura ambiente, la frequenza di apertura delle porte e la posizione dell'apparecchio possono influenzare le temperature interne dei due 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.

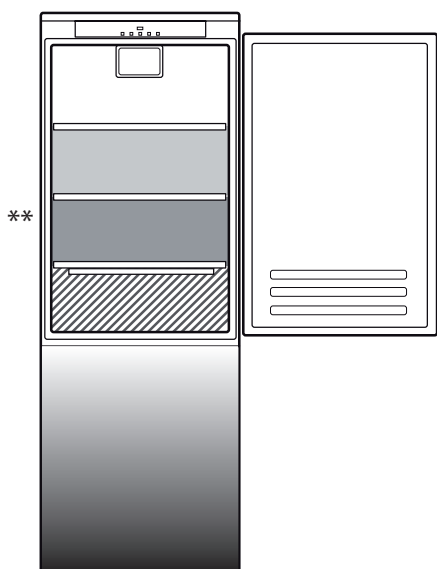
### Ventilazione

La ventilazione rende più uniforme la distribuzione delle temperature all'interno del comparto, migliorando la conservazione degli alimenti e riducendo l'umidità in eccesso. Non ostruire la zona di ventilazione.

## Come conservare alimenti e bevande freschi

Gli alimenti che emanano grandi quantità di etilene (mele, albicocche, pere, pesche, avocado, fichi, prugne, mirtilli, meloni, fagioli) o che sono sensibili a questo gas, come frutta, verdura e insalate, dovrebbero essere separati o avvolti per favorirne una conservazione più lunga; ad esempio, non conservare i pomodori insieme a cavoli o kiwi. Non disporre gli alimenti a distanza troppo ravvicinata, in modo da consentire una sufficiente circolazione dell'aria. Utilizzare contenitori di metallo, alluminio, vetro e plastica riciclabile e avvolgere gli alimenti con una pellicola trasparente.

Se gli alimenti da conservare nel frigorifero occupano solo una parte dello spazio disponibile, si consiglia di utilizzare i ripiani sopra il cassetto frutta e verdura in quanto è la zona più fredda del comparto. Utilizzare sempre contenitori chiusi per i liquidi e per gli alimenti che potrebbero emettere odori o essere contaminati da odori o aromi. Per evitare la caduta delle bottiglie, usare l'apposito accessorio di tenuta (disponibile in alcuni modelli).



### Legenda

#### ZONA TEMPERATA

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

#### ZONA FREDDA

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

#### ZONA PIÙ FREDDA

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



#### CASSETTO FRUTTA E VERDURA

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

## Comparto congelatore per alimenti surgelati

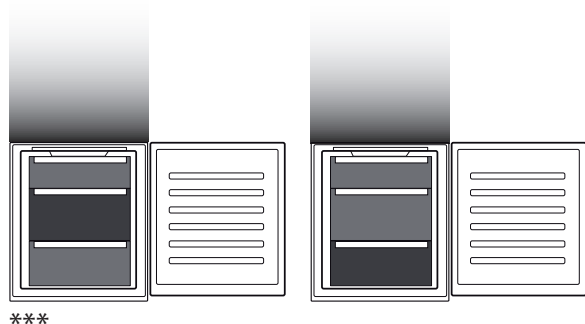
Il comparto congelatore **❄️ \*\*\*** è adatto per la conservazione a lungo termine dei surgelati e per il congelamento di alimenti freschi. La quantità degli alimenti freschi che è possibile congelare in 24 ore è riportata sulla targhetta matricola. Sistemare gli alimenti freschi nella zona di congelamento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

### Cubetti di ghiaccio

Riempire d'acqua per 2/3 la vaschetta del ghiaccio e riporla nel comparto congelatore. In nessun caso utilizzare oggetti appuntiti o taglienti per rimuovere il ghiaccio.

### Rimozione dei cassetti

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



### Legenda



**CASSETTI CONGELATORE**



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

\*\*\*

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

## Tempi di conservazione per gli alimenti congelati

### SCOMPARTO SURGELATI

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

### SCOMPARTO NON SURGELATI

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

## Come sbrinare il comparto congelatore

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

## Suoni funzionali

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



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



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



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

## Raccomandazioni in caso di non utilizzo dell'apparecchio

### In caso di non utilizzo dell'apparecchio

Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica, svuotarlo, sbrinarlo (se necessario) e pulirlo.

Mantenere leggermente socchiuse le porte tanto da far circolare l'aria all'interno dei 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 eseguire qualsiasi operazione di manutenzione o pulizia, disinserire la spina dalla presa di corrente o scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.**

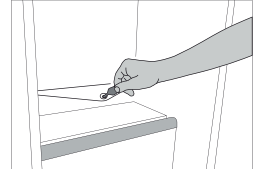
**Non utilizzare prodotti abrasivi. Non pulire i componenti del frigorifero con liquidi infiammabili.**

**Non utilizzare pulitrici a getto di vapore.**

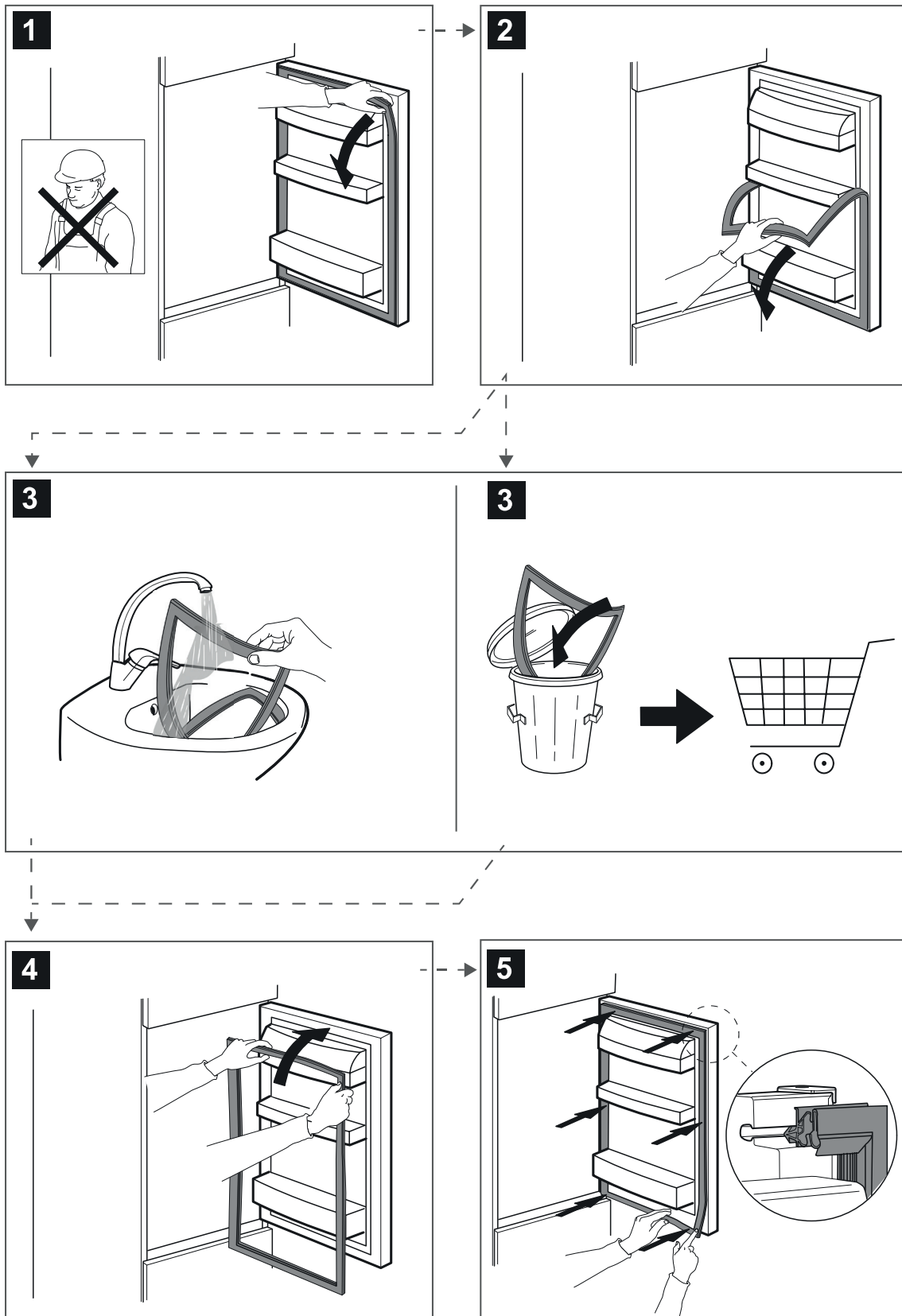
**Non pulire i tasti e il display del pannello comandi con alcool o sostanze da esso derivate, ma sempre con un panno asciutto.**

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

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



# Sostituzione della guarnizione



400011372170