

GB SAFETY WARNING

REFRIGERATOR

For your continued safety and to reduce the risk of injury or electric shock, please follow all the safety precautions listed below.

- Read all instructions carefully before using the unit and keep them for future reference.
- Retain the manual. If you pass the unit onto a third party, make sure to include this manual.
- This appliance is intended for indoor household use and similar applications such as:
 - farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments;
 - catering and similar non-retail applications.
- Ensure that the plug is easily accessible to enable disconnection from the mains supply.
- If the mains cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a qualified technician in order to avoid a hazard.
- Choose a location for your unit away from heat sources such as radiators or fires as refrigerant and vesicant are burnable.
- The unit must be manoeuvred by a minimum of 2 persons.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children aged from 3 to 8 years are allowed to load and unload refrigerating appliances.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the unit.
- If your unit is fitted with a lock to prevent children being trapped inside, keep the key out of reach and not in the vicinity of the unit.
- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- Do not store bottles or glass containers in the freezer compartment. Contents can expand when frozen (fizzy drinks) which may break the bottle and damage your freezer compartment. (if applicable)
- To avoid contamination of food, pay attention to the following:
 - opening the door for long periods can cause a significant increase of the temperature in the compartments of the appliance;
 - clean regularly surfaces that can come in contact with food and accessible drainage systems;

- clean water tanks if they have not been used for 48 hours; flush the water system connected to a water supply if water has not been drawn for 5 days;
 - store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator so that it is not in contact with or drip onto other food;
 - two-star frozen-food compartments are suitable for storing prefrozen food, storing or making ice-cream and making ice cubes;
 - one-, two- and three-star compartments are not suitable for the freezing of fresh food;
 - if the refrigerating appliance is left empty for long periods, switch off, defrost, clean, dry and leave the door open to prevent mould developing within the appliance.
- Never place heavy or wet items directly on top of the appliance.

WARNING



IT IS HAZARDOUS FOR ANYONE OTHER THAN AUTHORISED SERVICE PERSONNEL TO CARRY OUT SERVICING OF REPAIRS WHICH INVOLVE THE REMOVAL OF COVERS.



TO AVOID THE RISK OF AN ELECTRICAL SHOCK DO NOT ATTEMPT REPAIRS YOURSELF.

The table below contains general guidelines on the storage of food in the refrigerator (wherever applicable).

Refrigerator location	Type of food
Fridge door	<ul style="list-style-type: none"> • Foods with natural preservatives, such as jams, juices, drinks, condiments. • Do not store perishable foods.
Crisper bin (salad bin)	<ul style="list-style-type: none"> • Fruits, herbs and vegetables should be placed separately in the crisper bin. • Do not store bananas, onions, potatoes, garlic in the refrigerator.
<ul style="list-style-type: none"> • Fridge shelf – bottom • Chiller bin 	Raw meat, poultry, fish (for short-term storage)
Fridge shelf – middle	Dairy products, eggs
Fridge shelf – top	Foods that do not need cooking, such as ready-to-eat foods, deli meats, leftovers.
Freezer drawer/shelf	<ul style="list-style-type: none"> • Foods for long-term storage. • Bottom drawer/shelf for raw meat, poultry, fish. • Middle drawer/shelf for frozen vegetables, chips. • Top drawer/shelf for ice cream, frozen fruit, frozen baked goods.

The table below contains general guidelines on the storage temperature in each compartment type (wherever applicable).

Compartment		Storage temperature (°C)
Unfrozen compartments	Pantry	17
	Fresh food	4
	Wine storage	12
	Cellar	12
Chill compartment	Chiller bin	2
Frozen compartments	0-star & ice-making	0
	1-star	-6
	2-star	-12
	3-star	-18
	freezer (4-star)	-18

- Properly storing foods in the fridge or freezer with the correct temperature settings can help prevent foods from spoiling easily and thus help prevent food waste. For example, for peeled or cut veggies, storing them in the fridge (fresh food area) for 2 to 3 days instead of leaving them out at room temperature can retain their freshness and keep them from going bad. Meats and seafoods can be stored in the freezer (-18°C) for months without going bad.



WARNING

- Keep ventilation openings in the unit enclosure or in the built-in structure clear of obstructions.
- Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.
- Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the unit, unless they are of the type recommended by the manufacturer.
- Do not damage the refrigerant circuit (The refrigerant is a very environmentally friendly gas but is also combustible. Take care when transporting or moving the unit to ensure that the refrigeration circuit is not damaged. In the event of damage avoid naked flames or ignition sources and ventilate the room in which the unit is placed for a few minutes.)
- When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.
- Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.
- Do not use a mains plug adapter, external timer or extension cable. It may overheat and cause a fire.
- Although every care has been taken to ensure this appliance has no burrs or sharp edges, we recommend that you wear protective gloves when unpacking, installing and moving this appliance. This will prevent any injury.



WARNING: Risk of fire/flammable materials

NO SIKKERHETSADVARSLER

KJØLESKAP

For din fortsatte sikkerhet, samt for å redusere risikoen for elektrisk støt, vennligst følg alle sikkerhetsinstruksene som er listet opp under.

- Les alle instruksjoner nøye for du bruker enheten og behold dem for fremtidig oppslag.
- Behold instruksjonsboken. Dersom du overleverer den til en tredjepart, husk å legge ved denne håndboken.

- Apparatet er kun beregnet på vanlig innendørs husholdningsbruk og lignende bruksområder som:
 - bondegårder og i kjøkken som er tilgjengelige for hotellgjester, moteller og lignende overnattingssteder;
 - typiske bed & breakfast-etablisser;
 - catering og steder som ikke har en butikkfunksjon.
- Forsikre deg om at kontakten er lett tilgjengelig slik at du kommer raskt til for frakobling til strøm.
- Dersom strømkabelen er ødelagt, må den repareres av produsenten, en servicerepresentant eller en autorisert tekniker slik at man unngår farlige situasjoner.
- Velg en plassering for enheten som er vekk fra varmekilder som radiatorer eller ild da kjølevæske og vesikant er brennbare.
- Enheten må flyttes av minst 2 personer.
- Dette apparatet kan brukes av barn fra og med 8 år og personer med reduserte fysiske-, sensoriske- eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap hvis de er under tilsyn eller mottar anvisning om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår farene dette innebærer. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og normalt vedlikehold må ikke utføres av barn med mindre de er eldre enn 8 år og under tilsyn. Barn må ikke foreta rengjøring og vedlikehold uten tilsyn.
- Barn fra 3 til 8 år kan ta varer inn i og ut av kjøleapparater.
- Barn bør være under oppsyn slik at man er sikret at de ikke leker med enheten.
- Dersom din enhet er utstyrt med en lås som skal hindre at barn blir fanget på innsiden, hold nøkkelen unna barna og oppbevar den et stykke unna enheten.
- Ikke oppbevar eksplosive stoffer som spraybokser med brennbar drivgass i dette apparatet.
- Ikke oppbevar store flasker eller glassbeholdere i fryserdelen. Innhold kan utvide seg når det fryser (kullsyreholdige drikker), de kan utvide seg i flasken og skade fryserdelen. (hvis aktuelt)
- For å unngå at maten blir forurenset, må du ta hensyn til følgende:
 - Hvis døren holdes åpen i lange perioder, kan det føre til en betydelig økning i temperaturen inne i apparatet.
 - Rengjør jevnlig overflater som kan komme i kontakt med mat samt tilgjengelige dreneringssystemer;
 - Rengjør vanntanker hvis de ikke har vært brukt på 48 timer. Skyll vannsystemer som er koblet til vannforsyning hvis vann ikke har blitt trukket på 5 dager.
 - Oppbevar rått kjøtt og fisk i egnede beholdere i kjøleskapet slik at de ikke kommer i kontakt med eller drypper på annen mat.
 - To-stjerners fryseskuffer er egnet for oppbevaring av forfrossen mat, oppbevaring eller produksjon av iskrem og til å lage isbiter.
 - Ett-, to- og tre-stjerners fryseskuffer er ikke egnet til frysing av fersk mat.
 - Hvis kjøleapparatet står tomt i lange perioder, må det slås av, avrimes, rengjøres og tørkes, og døren må stå åpen for å hindre at det dannes mugg.
- Tunge eller våte gjenstander skal aldri legges på apparatet.

ADVARSEL



DET ER FARLIG FOR ALLE ANDRE ENN AUTORISERT SERVICEPERSONELL Å UTFØRE SERVICE ELLER REPARASJONER SOM INNEBÆRER FJERNING AV DEKSLER.



FOR Å HINDRE ELEKTRISK STØT MÅ DU IKKE FORSØKE Å REPARERE SELV.

Tabellen nedenfor inneholder generelle retningslinjer for oppbevaring av mat i kjøleskapet (som gjeldende).

Kjøleskapets beliggenhet	Type mat
Kjøleskapdør	<ul style="list-style-type: none">• Matvarer med naturlige konserveringsmidler, for eksempel syltetøy, saft, drikkevarer og smakstilsetninger.• Ikke oppbevar ferskvarer.
Grønnsaksskuff (salatskuff)	<ul style="list-style-type: none">• Frukt, urter og grønnsaker bør plasseres hver for seg i grønnsaksskuffen.• Ikke oppbevar bananer, løk, poteter og hvitløk i kjøleskapet.
<ul style="list-style-type: none">• Kjøleskaphylle – bunn• Kjøleskuff	Rått kjøtt, fjærfe, fisk (for kortsiktig lagring)
Kjøleskaphylle – midt	Meieriprodukter, egg
Kjøleskaphylle – topp	Matvarer som ikke trenger tilberedning, for eksempel ferdigmat, kjøttpålegg, rester.
Fryzerskuff/-hylle	<ul style="list-style-type: none">• Matvarer til langsiktig lagring.• Nederste skuff / hylle for rått kjøtt, fjærfe, fisk.• Midtre skuff/hylle for frosne grønnsaker, pommes frites.• Øvre skuff/hylle for iskrem, frossen frukt, frosne bakevarer.

Tabellen nedenfor inneholder generelle retningslinjer for oppbevaringstemperatur i hver type rom (som gjeldende).

Rom		Rommets lagringstemperatur (°C)
Ikke-frosne rom	Spiskammer	17
	Fersk mat	4
	Vinoppbevaring	12
	Kjeller	12
Kjølerom	Kjøleskuff	2
Frosne rom	0-stjerners og isproduksjon 0	0
	1-stjerners	-6
	2-stjerners	-12
	3-stjerners	-18
	fryser (4-stjerners)	-18

- Riktig oppbevaring av matvarer i kjøleskapet eller fryseren med de riktige temperaturinnstillingene kan bidra til å forhindre at mat blir dårlig og dermed forhindre matsvinn. Skrellede eller skjærte grønnsaker kan, for eksempel, oppbevares i kjøleskapet (stedet med fersk mat) og holdes ferskt i 2 til 3 dager i stedet for at det ligger ute i romtemperatur og blir dårlig. Kjøtt og sjømat kan oppbevares i fryseren (-18 °C) i flere måneder uten å bli dårlig.



ADVARSEL

- Hold enhetens ventilasjonsåpninger i kabinettet eller i den indre strukturen fri for hindringer.
- Ikke bruk mekaniske enheter eller andre gjenstander til å fremskynde avisingsprosessen, andre enn de som er anbefalt av produsenten.
- Ikke bruk elektriske apparater inni enheten, med mindre de er av typen som anbefales av produsenten.
- Ikke ødelegg kjølekretsen (gjelder kun for apparater med kjølevæskekretser som er tilgjengelige for brukeren. Vær forsiktig når du transporterer eller flytter enheten slik at ikke kjølekretsen blir skadet. Dersom den blir skadet, unngå åpen ild eller tennkilder og luft ut rommet hvor enheten er plassert i noen minutter).
- Når du plasserer apparatet må du sikre at strømledningen ikke er fanget eller skadet.
- Ikke plasser flere stikkontakter eller bærbare strømforsyninger på baksiden av apparatet.
- Ikke bruk en pluggadapter, ekstern tidsur eller skjøteledning. Den kan overopphete og forårsake brann.
- Selv om det er tatt hensyn for å hindre at apparatet har noen skarpe kanter, anbefaler vi at du bruker vernehansker når du pakker ut, installerer og flytter på apparatet. Dette vil forhindre skade.



ADVARSEL: Fare for brann / brannfarlige materialer

SE SÄKERHETSVARNINGAR

KYLSKÅP

För din egen säkerhet och för att minska risken för skador eller elektriska stötar, följ alla säkerhetsanvisningar nedan.

- Läs alla anvisningar noggrant innan du använder enheten och spara dem för framtida bruk.
- Spara bruksanvisningen. Om du överlåter enheten till en tredje part, se till att bruksanvisningen medföljer.

- Den här apparaten är avsedd för användning i hushåll inomhus samt:
 - lantbruk och gäster på hotell, motell och andra typer av boendemiljöer;
 - t.ex. bed and breakfast;
 - catering och liknande icke-återförsäljarändamål.
- Se till att kontakten är lätt att nå ifall enheten behöver kopplas från elnätet.
- Om elkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller en kvalificerad tekniker för att undvika risker.
- Placera enheten på säkert avstånd från värmekällor såsom element eller öppen eld eftersom kylmedlet och gasen är lättantändlig.
- Enheten måste flyttas av minst 2 personer.
- Denna apparat kan användas av barn som är minst 8 år och av personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller personer utan erfarenhet och kunskap om de är under uppsikt eller har fått instruktioner för att använda produkten på ett säkert sätt och förstår farorna som kan uppstå. Barn skall inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll skall inte utföras av barn under 8 år och under uppsikt. Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn utan tillsyn.
- Barn mellan 3 och 8 år får sätta in och ta ut saker i/ur kylskåpet.
- Barn bör hållas under uppsikt så att de inte leker med enheten.
- Om din enhet är utrustad med ett lås för att förhindra att barn fastnar inuti, förvara nyckeln utom räckhåll.
- Förvara inga explosiva ämnen som t.ex. aerosolburkar med brandfarlig drivgas i apparaten.
- Förvara inte flaskor eller glas i frysen. Innehåll kan expandera vid frysning vilket kan spräcka flaskan och skada frysen. (i förekommande fall)
- För att undvika kontaminering av livsmedel, tänk på följande:
 - öppnas dörren under lång tid kan värmen höjas betydligt i kylskåpsrummet,
 - rengör regelbundet ytorna som kan komma i kontakt med livsmedel och åtkomligt avrinningsystem,
 - rengör vattentankarna om de inte har använts på 48 timmar. Spola vattensystemet som är anslutet till en kran, om vatten inte har tagits på 5 dagar,
 - förvara rått kött och fiks i lämpliga behållare i kylskåpet, så att det inte har kontakt med eller droppar på annan mat,
 - frysfack med två stjärnor lämpar sig för förvaring av förfryst mat, förvaring eller tillverkning av glass och istillverkning,
 - frysfack med en, två eller tre stjärnor lämpar sig inte för att frysa in färsk mat,
 - om kylskåpet lämnas tomt under långa tider, stäng av, frosta av, rengör, torka och lämna dörren öppen för att förhindra att det bildas mögel i produkten.
- lacera aldrig tunga eller blöta föremål direkt ovanpå apparaten.

VARNING



DET ÄR FARLIGT FÖR ALLA UTOM BEHÖRIG SERVICEPERSONAL ATT UTFÖRA REPARATIONER SOM KRÄVER ÖPPNANDE AV SKYDD.



FÖRSÖK INTE REPARERA SJÄLV, FÖR ATT UNDVIKA RISK FÖR ELCHOCK.

Tabellen nedan innehåller allmänna riktlinjer för förvaring av mat i kylskåpet (i förekommande fall).

Kylskåpets placering	Typ av livsmedel
Kylskåpsdörr	<ul style="list-style-type: none"> • Mat med naturliga konserveringsmedel, som sylt, juice, drycker, smakförstärkare. • Förvara inte ömtåliga matprodukter.
Grönskasklåda (salladslåda)	<ul style="list-style-type: none"> • Frukt, örter och grönsaker ska placeras separat i grönsakslådan. • Lägg inte bananer, lök, potatis, vitlök i kylskåpet.
<ul style="list-style-type: none"> • Kylhylla – botten • Kylfack 	Rått kött, fågel, fisk (för korttidsförvaring)
Kylhylla – mitten	Mejeriprodukter, ägg
Kylhylla – topp	Mat som inte behöver tillagas, som färdigrätter, charkuterivaror, matrester.
Fryslåda/hylla	<ul style="list-style-type: none"> • Mat för långtidsförvaring. • Nedersta lådan/hylla för rått kött, fågel, fisk. • Mellanlåda/-hylla för frusna grönsaker, chips. • Översta lådan/hylla för glass, frusen frukt, frusna bakverk.

Tabellen nedan innehåller allmänna riktlinjer för förvaringstemperaturen i respektive fack (i förekommande fall).

Fack		Fackets förvaringstemperatur (°C)
Kylfack	Skafferi	17
	Färska matvaror	4
	Vinförvaring	12
	Källare	12
Lågtemperaturfack	Kyllåda	2

Frysack	Nollstjärnig och istillverkning 0	0
	Enstjärnig	-6
	Tvåstjärnig	-12
	Trestjärnig	-18
	frys (fyrstjärnig)	-18

- Att förvara matvaror i kylskåpet eller frysen med rätt temperaturinställningar kan hindra att maten förstörs så lätt och därmed hindra att den behöver kastas. Skalade eller skurna grönsaker som förvaras i kylskåp (delen för färska matvaror) i 2 till 3 dagar istället för i rumstemperatur behåller sin fräschör och hindrar att de blir dåliga. Kött och fisk/skaldjur kan förvaras i frysen (-18 °C) i flera månader utan att bli dåliga.



VARNING

- Täck inte över ventilationsöppningar på enhetens hölje eller den inbyggda strukturen.
- Använd inte mekaniska verktyg eller andra föremål för att snabba på avfrostningsprocessen, andra än dem som rekommenderas av tillverkaren.
- Använd inte elektriska apparater inuti enhetens utrymme för livsmedelsförvaring, om de inte är av en typ som rekommenderas av tillverkaren.
- Skada inte kylmedelskretsen (kylmedlet är en mycket miljövänlig gas men är även antändlig. Se till att kylmedelskretsen inte skadas när du transporterar eller flyttar enheten. I händelse av skada, undvik öppna flammor eller antändningskällor och ventiler rummet där enheten är placerad under några minuter.)
- Kontrollera att nätkabeln inte sitter fast eller är skadad när du placerar apparaten.
- Använd inte flera portabla uttag eller bärbara nättaggregat på baksidan av apparaten.
- Använd inte en kontakt med flera uttag, extern timer eller en förlängningskabel. Den kan överhettas och orsaka brand.
- Trots att alla åtgärder vidtagits för att säkerställa att det inte ska finnas några grader eller vassa kanter, rekommenderar vi att man använder skyddshandskar när man packar upp, installerar och flyttar maskinen. Det förhindrar personskador.



VARNING: Risk för brand/brandfarligt material

JÄÄKAAPI

Oman turvallisuutesi tähden ja vahinkojen tai sähköiskujen vaaran vähentämiseksi tulee noudattaa alla annettuja turvallisuusohjeita.

- Lue kaikki käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä ne myöhempiä tarvetta varten.
- Säilytä käyttöohje. Jos luovutat laitteen kolmannelle osapuolelle, varmista että myös käyttöohje luovutetaan.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouksien sisäkäyttöön ja vastaaviin sovelluksiin, kuten:
 - maataloissa ja asiakkaiden käytössä hotelleissa, motelleissa ja muissa majoituslaitoksissa;
 - majoitus- ja aamiainen -tyyppisissä majoituslaitoksissa;
 - catering- ja vastaavissa ei vähittäismyyntiin tarkoitetuissa käytöissä.
- Varmista, että virtapistokkeeseen pääsee helposti käsiksi laitteen kytkemiseksi pois virtaverkosta.
- Jos päävirtajohto on vahingoittunut, vaaratilanteiden välttämiseksi sen vaihtamisesta huolehtii valmistaja, sen huoltoedustaja tai valtuutettu teknikko.
- Valitse laitteelle sijoituspaikka, joka on etäällä lämmönlähteistä kuten lämpöpatterit tai avotuli, sillä jäähdytysaine ja kaasu ovat palavia materiaaleja.
- Laitteen liikuttamiseen ja käsittelyyn tarvitaan vähintään 2 henkilöä.
- Tätä laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, aistimelliset tai henkiset kyvyt ovat alentuneet tai joilla ei ole kokemusta tai tietoutta laitteen käytöstä, jos heitä valvotaan ja he saavat ohjeet laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät, mitä vaaroja laitteen käyttöön liittyy. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Vain yli 8-vuotiaat lapset saava puhdistaa laitteen ja suorittaa käyttäjän kunnossapitotehtäviä aikuisen valvonnassa. Lapset eivät saa suorittaa puhdistamista ja kunnossapitoa ilman valvontaa.
- 3–8-vuotiaat lapset saa täyttää ja tyhjentää kylmäsäilytyslaitteita.
- Lapsia tulisi valvoa ja varmistaa, ettei laitetta käytetä leikkikaluna.
- Jos laitteessa on lapsilukko, jolla estetään lasten jääminen loukkuun sen sisään, säilytä avainta lasten ulottumattomilla ja etäällä itse laitteesta.
- Älä säilytä laitteessa räjähtäviä aineita sisältäviä astioita, kuten aerosolitölkkejä, joissa on syttyvä ponnekaasu.
- Älä säilytä lasipulloja tai -astioita pakastimessa. Niiden sisältö saattaa jäätyessään laajentua (hiilihapolliset juomat), mikä taas saattaa aiheuttaa pullon rikkoutumisen ja vahingoittaa pakastinta. (jos sovellettavissa)
- Välttääksesi ruoan pilaantumisen, kiinnitä huomiota seuraavaan:
 - oven avaaminen pitkäksi ajaksi voi aiheuttaa lämpötilan merkittävän nousu laitteen lokeroissa;
 - puhdista säännöllisesti pinnat, jotka joutuvat kosketuksiin ruoan kanssa, ja

- käytettävät tyhjennysjärjestelmät;
- tyhjä vesisäiliöt, jos niitä ei ole käytetty 48 tuntiin; huuhtelee vesijohtoon liitetty vesijärjestelmä, jos vettä ei ole laskettu 5 päivään;
 - säilytä raakaa lihaa ja kalaa sopivissa säilytysastioissa niin, etteivät joudu kosketuksiin muiden ruokien kanssa tai tipu niihin;
 - kahden tähden pakastelokerot soveltuvat esipakastetun ruoan säilytykseen, jäätelön säilytykseen tai valmistukseen ja jääkuutioiden tekemiseen;
 - yhden, kahden ja kolmen tähden lokerot eivät sovellu tuoreen ruoan pakastukseen;
 - jos kylmäsäilytyslaite jätetään tyhjäksi pitkiksi ajoiksi, sammuta se, sulata, puhdista, kuivaa ja jätä ovi auki estääksesi homeen muodostumisen laitteen sisään.
- Älä koskaan aseta painavia tai märkiä kohteita suoraan laitteen päälle.

VAROITUS



AINOASTAAN VALTUUTETUT HUOLTOHENKILÖT VOIVAT SUORITTA LAITTEEN SUOJAKUORTEN POISTAMISTA VAATIVIA KORJAUSTOIMENPITEITÄ.



VAARATILANTEIDEN JA SÄHKÖISKUN VAARAN VÄLTÄMISEKSI ÄLÄ YRITÄ ITSE KORJATA LAITETTA.

Seuraava taulukko sisältää yleisohjeet ruoan säilyttämiseen jääkaapissa (missä sovellettavissa).

Jääkaapin sijainti	Ruokatyyppi
Jääkaapin ovi	<ul style="list-style-type: none"> • Ruoat, joissa luonnollisia säilöntäaineita, kuten hillot, mehut, juomat, mausteet. • Älä säilytä helposti pilaantuvia ruokia.
Vihannesten säilytyslokero (Salaattilokero)	<ul style="list-style-type: none"> • Hedelmät, yrtit ja vihannekset tulee asettaa erikseen vihannesten säilytyslokeroon. • Älä säilytä banaaneita, sipuleita, perunoita ja valkosipulia jääkaapissa.
<ul style="list-style-type: none"> • Jääkaapin alahylly • Jäähdytyslokero 	Raaka liha, siipikarja, kala (lyhytaikainen säilytys)
Jääkaapin keskihylly	Meijerituotteet, kanamunat
Jääkaapin ylähylly	Ruoat, jotka eivät tarvitse kypsennystä, kuten valmisruoat, leikkeleet, ruoantähteet.
Pakastelokero/hylly	<ul style="list-style-type: none"> • Pitkäkestoisesti säilytettävät ruoat. • Alalaatikko/hylly raa'alle lihalle, siipikarjalle, kalalle. • Keskilaatikko/hylly pakastevihanneksille, ranskanperunoille. • Ylälaatikko/hylly jäätelölle, pakastehedelmille, pakasteleivonnaisille.

Seuraava taulukko sisältää yleisohjeet ruoan säilytyslämpötiloista jääkaapin eri osissa (missä sovellettavissa).

Osa		Osan säilytyslämpötila (°C)
Jäätymättömät osat	Ruokasäiliö	17
	Tuore ruoka	4
	Viininsäilytysosasto	12
	Kellari	12
Jäähdytysosa	Jäähdytyslokero	2
Jäätävät osat	0 tähteä ja jäänteko 0	0
	1 tähteä	-6
	2 tähteä	-12
	3 tähteä	-18
	Pakastin (4 tähteä)	-18

- Ruokien säilöminen oikein jääkaappiin tai pakastimeen oikealla lämpötila-asetuksella auttaa estämään ruokien helpon pilaantumisen, vähentäen näin ruokahävikkiä. Esimerkiksi kuorittujen tai leikattujen kasvien säilyttäminen jääkaapissa (tuore ruoka -alueella) 2–3 päivää huoneen lämpötilaan jättämisen asemesta pitää ne tuoreina ja estää niiden pilaantumisen. Lihaa ja meren antimia voi säilyttää pakastimessa (-18 °C) kuukausia niiden pahentumatta.



VAROITUS

- Pidä laitteen kotelon tai sisäisen rakenteen ilmastointiaukot esteettöminä.
- Älä käytä mekaanisia laitteita tai muita keinoja sulatusprosessin nopeuttamiseen, vain valmistajan suosittelemia menetelmiä.
- Älä käytä sähkölaitteita laitteen elintarvikkeiden säilytykseen tarkoitetuissa osioissa, paitsi jos ne ovat valmistajan suosittelemaa tyyppiä.
- Jäähdytysainepiiriä ei saa vahingoittaa (Jäähdytysaine on erittäin ympäristöystävällinen kaasu, mutta se on myös palava kaasu. Laitetta kuljetettaessa tai siirrettäessä tulee varmistaa, että jäähdytyspiiri ei vahingoitu. Mikäli piiri vioittuu, vältä avotulta tai kipinälähteitä ja tuuleta laitteen sijoitustilaa muutaman minuutin ajan).
- Laitetta sijoitettaessa on varmistettava, että virtajohto ei ole jäänyt laitteen alle tai vahingoittunut.
- Älä aseta jatkopistorasioita tai varavirtalaitteita laitteen taakse.
- Älä käytä pistotulppasovitinta, ulkoisen ajastimen tai jatkojohtoa. Ne voivat ylikuumeta ja aiheuttaa tulipalon.
- Vaikka kaikki tarpeellinen on tehty sen varmistamiseksi, ettei tässä koneessa olisi särmiä tai teräviä reunoja, on suositeltavaa käyttää suojarahansikkaita tätä konetta asennettaessa tai siirrettäessä. Tällä estetään mahdolliset vammat.



VAROITUS: Tulipalon vaara / syttyviä materiaaleja

DK SIKKERHEDSADVARSLER

KØLESKAB

For din fortsatte sikkerhed og for at reducere risikoen for skader eller elektrisk stød bedes du følge angivelserne herunder.

- Læs alle instruktioner grundigt inden brug af enhedne og opbevar dem for fremtidig brug.
- Gem vejledningen. Hvis du overdrager enheden til tredjepart skal vejledningen medfølge.

- Dette apparat er beregnet til indendørs brug i hjemmet, og til lignende brug på steder såsom:
 - landbrug og af klienter på hoteller, moteller og andre typer indkvartering;
 - bed and breakfast type miljøer;
 - catering og lignende ikke-detail anvendelser.
- Check at stik er let tilgængeligt for at muliggøre afbrydelse fra netforsyning.
- Hvis netkabel er skadet skal det udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller kvalificeret tekniker for at undgå farer.
- Vælg en placering af enheden væk fra varmekilder som radiatorer eller brande da kølemiddel og vesicant er brandbare.
- Enheden skal flyttes af mindst to personer.
- Dette apparat må kun bruges af børn over 8 år og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i hvordan dette apparat bruges sikkert og forstår risikoen ved at bruge det. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelsesarbejde må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og er under opsyn. Rengøring og vedligeholdelsesarbejde må ikke udføres af børn, medmindre de er under opsyn.
- Børn fra 3 til 8 år må godt tage ting ud af køleskabet og sætte ting i det.
- Børn skal være under opsyn for at sikre at de ikke benytter enheden til leg.
- Hvis din enhed er monteret med barnelås for at forhindre at børn fanges i enheden, holdes nøglen udenfor børns rækkevidde og ikke i nærheden af enheden.
- Undgå at opbevare sprængfarlige stoffer i apparatet, som f.eks. dåser med brændbart indhold.
- Opbevar ikke flasker eller glasbeholdere i fryserummet. Indholdet kan ekspandere ved frysning (kulsyreholdige drikke) og kan bryde flasken og skade fryseren. (hvis relevant)
- Undgå at kontaminere fødevarerne og vær opmærksom på følgende:
 - hvis du holder lågen åbent for længe ad gangen, kan temperaturen stige meget i rummene i apparatet.
 - rengør jævnlige overflader, der kan komme i kontakt med fødevarer og afløb.
 - rengør vandbeholdere, hvis de ikke har været brugt i 48 timer. Gennemskyl vandsystemet, hvis det er tilsluttet vandinstallationen, hvis du ikke har brugt det i 5 dage.
 - opbevar rå kød og fisk i egnede beholdere i køleskabet, så det ikke kommer i kontakt med, eller drypper på, andre fødevarer.
 - rum til frostvarer med 2 stjerner er velegnede til opbevaring af frosne fødevarer, opbevaring eller produktion af flødeis samt til isterninger.
 - rum med 1, 2 eller 3 stjerner er ikke velegnede til indfrysning af ferske fødevarer.
 - Hvis du skal efterlade køleskabet tomt i længere tid, skal du slukke for det, rengøre det, aftørre og lade lågen stå åbent, så der ikke dannes mug i det.
- Placer aldrig tunge eller våde genstande direkte oven på apparatet.

ADVARSEL



DET ER FARLIGT FOR ALLE ANDRE END AUTORISERET SERVICEPERSONALE AT UDFØRE SERVICERING OG REPARATIONER DER INVOLVERER AFTAGELSE AF AFDÆKNINGER.



FOR AT UNDGÅ RISIKO FOR ELEKTRISK STØD MÅ DU IKKE FORSØGE REPARATIONER SELV.

Nedenstående tabel indeholder generelle retningslinjer for opbevaring af fødevarer i køleskabet (hvor relevant).

Køleskabets placering	Fødevaretype
Køleskabslåge	<ul style="list-style-type: none">• Fødevarer med naturlige konserveringsmidler som fx syltetøj, juice, drikkevarer, krydderier.• Må ikke bruges til opbevaring af letfordærlige fødevarer.
Grøntsagsskuffe (salatbeholder)	<ul style="list-style-type: none">• Frugt, krydderurter og grøntsager bør opbevares separat i grøntsagsskuffen.• Opbevar ikke bananer, løg, kartofler eller hvidløg i køleskabet.
<ul style="list-style-type: none">• Køleskabshylde – bund• Svalekasse	Råt kød, fjerkræ, fisk (til kortvarig opbevaring)
Køleskabshylde – mellem	Mejeriprodukter, æg
Køleskabshylde – top	Fødevarer, der ikke skal koges, som fx færdigretter, pålæg, rester.
Fryseskuffe/-hylde	<ul style="list-style-type: none">• Fødevarer til langvarig opbevaring.• Nederste skuffe/hylde til råt kød, fjerkræ, fisk.• Mellemste skuffe/hylde til frosne grøntsager, frostkartofler.• Øverste skuffe/hylde til flødeis, frossen frugt, frosset bagværk.

Tabellen nedefor viser en general vejledning til opbevaringstemperaturen i hvert rum (hvor relevant).

Rum		Opbevaringstemperatur i rummet (°C)
Ikke-frosne rum	Spisekammer	17
	Friske fødevarer	4
	Vin-opbevaring	12
	Kælder	12
Kølige rum	Svalekasse	2
Frosne rum	0-stjerner og is-fremstilling 0	0
	1-stjerne	-6
	2-stjerner	-12
	3-stjerner	-18
	Fryser (4-stjerner)	-18

- Når fødevarerne opbevares i køleskabet og fryseren på de rigtige temperaturindstillinger, fordærves de ikke så hurtigt, hvilket derved giver mindre madspild. Skrællede eller skårede grøntsager kan fx opbevares i køleskabet (i rummet til friske fødevarer) i 2-3 dage, i stedet for at efterlade dem i stuetemperatur, så de holdes friske og ikke fordærves. Kød, fisk og skaldyr kan opbevares i fryseren (-18 °C) i måneder, uden de fordærves.



ADVARSEL

- Sørg for at ventilationsåbningerne på enheden eller i den indbyggede struktur ikke tildækkes.
- Benyt ikke mekaniske anordninger eller andre metoder til optøning, udover de anbefalede af producenten.
- Benyt ikke elektriske apparater inde i rummet for opbevaring af madvarer i enheden, med mindre det er anbefalet af producenten.
- Undlad skader på kølekredsløb (kølemiddel er en yderst miljøvenlig gas men er også brandbar. Vær forsigtig ved transport eller flytning af enheden for at sikre at kølekredsløb ikke skades. I tilfælde af skade undgås åben ild eller tændingskilder og rummet hvor enheden er opstillet ventileres i nogle minutter.
- Når apparatet stilles op, skal du sørge for, at ledningen er ikke kommer i klemme eller beskadiges.
- Brug ikke bærbare stikdåser eller strømforsyninger på apparatets bagside.
- Brug ikke en adapter, ekstern timer eller en forlængerledning. Disse kan overophede og medføre brand.
- Selvom vi gør at for, at denne maskine ikke har grater eller skarpe kanter, anbefaler vi, at du bruger beskyttelseshandsker, når maskinen pakkes ud, opstilles og flyttes. På denne måde undgår du skader.



ADVARSEL: Risiko for brand/brandfarlige materialer!

**GB**

The symbol on the product or its packaging indicates that this product must not be disposed of with your other household waste. Instead, it is your responsibility to dispose of your waste equipment by handing it over to a designated collection point for the recycling of waste electrical and electronic equipment. The separate collection and recycling of your waste equipment at the time of disposal will help conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects human health and the environment.

For more information about where you can drop off your waste for recycling, please contact your local authority, or where you purchased your product.

NO

Symbolet på produktet eller emballasjen indikerer at produktet ikke må kastes sammen med annet husholdningsavfall. I stedet er det ditt ansvar å avhende utstyret ved å levere det til et egnet innsamlingssted for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Separat innsamling og gjenvinning av kassert utstyr på tidspunktet for deponering vil bidra til å bevare naturressurser og sikre at det resirkuleres på en måte som beskytter helse og miljø.

For mer informasjon om hvor du kan levere avfall til gjenvinning, kan du kontakte lokale myndigheter, eller der du kjøpte produktet.

SE

Symbolen på produkten eller dess förpackning indikerar att denna produkt inte får kastas bort tillsammans med ditt vanliga hushållsavfall. Istället är det ditt ansvar att slänga bort utrustningen genom att lämna över den till en ansvarig insamlingsstation för återanvändning av elektriska eller elektroniska apparater. Den separata återvinningscentralen för din bortkastade utrustning kommer att ta tillvara på återanvändbara produkter och konservera naturliga tillgångar och intyga att utrustningen återanvänds på ett sätt som skyddar mänsklig hälsa och miljön.

För ytterligare information om var du kan slänga bort ditt avfall för återanvändning, vänligen kontakta din lokala myndighet eller där du inhandlade produkten.

FI

Tuotteessa tai sen pakkauksessa oleva merkintä osoittaa, että tätä tuotetta ei saa hävittää muun kotitalousjätteen mukana.

Sen sijaan vastuullasi on hävittää kyseinen laite viemällä se määrättyyn käytettyjen sähkö- ja elektroniikkatuotteiden keräyspisteeseen kierrätystä varten. Erilliset käytettyjen laitteiden keräys- ja kierrätystoimet auttavat säästämään luonnonvaroja ja varmistamaan, että laitteet kierrätetään ihmisten terveyttä ja ympäristöä suojelevalla tavalla.

Saat lisätietoja jätteen keräys- ja kierrätyspisteistä ottamalla yhteyttä paikallisiin viranomaisiin tai jälleenmyyjäsi.

DK

Symbolet på produktet eller dets emballage angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald. Det er i stedet dit ansvar at bortskaffe dette affald ved at aflevere det til et designeret modtagersted for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr. Sortering og genbrug af dit affald når du bortskaffer det vil hjælpe med at præservere naturressourcer og sikre, at det genbruges på en måde, som beskytter menneskelig sundhed og miljøet.


For mere information om, hvor du kan aflevere dit affald til genbrug, bør du kontakte de lokale myndigheder eller der, hvor du købte produktet.


Currys Group Limited (co. no. 504877)
1 Portal Way, London, W3 6RS, UK


EU Representative

Currys Ireland Limited (259460)
3rd Floor Office Suite,
Omni Park SC, Santry, Dublin 9, Republic of Ireland

 www.elkjop.no/support

 www.elgiganten.se/support

 www.gigantti.fi/support

 www.elgiganten.dk/support