



Холодильник - Морозильник

Руководство по эксплуатации

JR FB526V



Благодарим Вас за выбор нашего продукта.

Данное руководство пользователя содержит важную информацию о безопасности и инструкции, которые помогут Вам в эксплуатации и обслуживании вашего прибора. Прочитайте данное руководство пользователя перед использованием устройства и сохраните эту книгу для дальнейшего использования.

Значок	Тип	Значение
	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	Риск серьезной травмы или смерти
	ОПАСНО! ВЫСОКОЕ НАПРЯЖЕНИЕ!	Риск поражения электрическим током
	ВОСПЛАМЕНЕНИЯ	Предупреждение; Существует опасность возникновения пожара из-за наличия горючих материалов
	ОСТОРОЖНО	Риск травмы или материального ущерба
	ВАЖНО	Правильная эксплуатация системы

Содержание

1 ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ	5
1.1 Общие предостережения безопасности	5
1.2 Установка и эксплуатация холодильника - морозильника	10
1.3 Во время использования.....	11
2 ДЕТАЛИ И КАМЕРЫ ВАШЕГО ПРИБОРА	12
3 ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ.....	14
3.1 Информация о технологии охлаждения No Frost.....	14
3.2 Дисплей и Панель Управления.....	15
3.3 Эксплуатация Холодильника	16
3.3.1 Охлаждение напитков (QDRINK).....	16
3.3.2 Экономичный режим (eco)	16
3.3.3 Режим «Отпуск» (H).....	16
3.3.4 Быстрая заморозка (SF SUPERFREEZE)	16
3.3.5 Быстрое охлаждение (SC SUPERCOOL).....	17
3.3.6 Вкл / выкл дверное освещение (DOOR LIGHT ON/OFF)	17
3.3.7 Холодильная камера (COOLER)	17
3.3.8 Морозильная камера / холодильная камера 1 (ZONE 1).....	17
3.3.9 Морозильная камера / холодильная камера 2 (ZONE 2).....	17
3.3.10 Защита от детей (значок ключа).....	17
3.3.11 Экранная заставка (s.saver).....	17
3.3.12 Ночной датчик.....	18
3.3.13 Демонстрационный режим «Дилер»	18
3.3.14 Сигнал тревоги.....	18
3.3.15 Порядок включения-выключения камеры.....	18
3.3.16 Использование морозильного отделения в качестве холодильного отделения.....	18
3.3.17 Режим VITASTORE	19
3.4 Использование вакуумного пакета	20
3.5 Процесс вакуумирования	20
3.6 Замечания по установке температуры.....	27
3.7 Аксессуары.....	28
3.7.1 PurifAir Tech (в некоторых моделях)	28
3.7.2 Ultrafresh (В некоторых моделях).....	28
3.7.3 Лоток для льда	29
3.7.4 Контейнер для овощей и Зона свежести	29
3.7.5 кнопка настройки подачи воздуха в ящики для фруктов и овощей	30
4 РАЗМЕЩЕНИЕ ПРОДУКТОВ В УСТРОЙСТВО	30
4.1 Холодильное отделение.....	30
4.2 Морозильная камера.....	32
5 ЧИСТКА И УХОД	36
5.1 Размораживание	36

6 ТРАНСПОРТИРОВКА И ПЕРЕСТАНОВКА.....	37
6.1 Транспортировка и перестановка.....	37
7 ПРЕЖДЕ ЧЕМ ЗВОНИТЬ В СЛУЖБУ ПОСЛЕПРОДАЖНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ.....	38
8 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЮ	40

1 ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

1.1 Общие предостережения безопасности

Внимательно прочитайте данное руководство пользователя.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Вентиляционные отверстия в корпусе устройства или во встроенных конструкциях не должны перекрываться.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Не используйте механические устройства или другие средства, которые не рекомендованы производителем для ускорения размораживания.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Не используйте внутри камер устройства электрические приборы, если они не рекомендованы производителем.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Не допускайте повреждений в системе циркуляции хладагента.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: При установке устройства не допускайте сдавливания и повреждения кабеля питания.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Не устанавливайте переноски с электрическими розетками или портативные источники питания позади устройства.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Чтобы избежать риска в связи с плохой устойчивостью прибора, его следует установить согласно инструкции.

⚠ Если в качестве хладагента в приборе используется R600a (эта информация приведена

на этикетке устройства), следует быть предельно осторожным во время транспортировки и монтажа, чтобы не повредить компоненты системы охлаждения. Хотя R600a относится к экологически чистым природным газам, он является взрывчатым веществом. Поэтому в случае утечки вследствие повреждения компонентов системы охлаждения следует переместить устройство прочь от открытых источников огня или тепла и проветривать помещение, где он находится, в течение нескольких минут.

- При перемещении и установке устройства не допускайте повреждения системы циркуляции охлаждающего газа.
- Не храните в этом приборе взрывоопасные вещества (например, аэрозольные баллоны с горючим пропеллентом).
- Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных бытовым условиях, таких как:
 - кухонные зоны для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях.
 - загородные дома, номера для клиентов в отелях, гостиницах и других помещениях жилого типа.
 - номера гостиниц типа «ночлег и завтрак».
 - кейтеринг и подобные сферы применения, не связанные с розничной торговлей.

- Если розетка не подходит под вилку устройства, ее должен заменить производитель, его агент по сервисному обслуживанию или другой квалифицированный специалист, что позволит избежать аварийной ситуации.
- Шнур питания устройства снабжен специальной заземленной штепсельной вилкой. Эту вилку всегда следует использовать со специальной заземленной розеткой не менее 16 ампер. Если в помещении нет такой розетки, ее должен установить компетентный электрик.
- Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или интеллектуальными возможностями либо с недостатком опыта и знаний, если за ними осуществляется присмотр или они действуют согласно указаниям по безопасной эксплуатации и понимают возможные опасности. Не позволяйте детям играть с прибором. Дети допускаются до очистки и технического обслуживания только под присмотром.
- Допускается разгрузка и загрузка устройства детьми в возрасте от 3 до 8 лет. Не предусмотрено выполнение детьми операций по очистке и обслуживанию устройства, не предусмотрено пользование устройством детьми в раннем возрасте (от 0 до 3 лет), дети младшего возраста (от 3 до 8 лет) могут

пользоваться устройством под постоянным присмотром взрослых, дети старшего возраста (от 8 до 14 лет), а также люди с физическими недостатками могут пользоваться устройством под надлежащим присмотром или после получения детальных инструкций о безопасном использовании устройства. Люди с серьезными физическими недостатками могут использовать устройство только под постоянным присмотром.

- Если поврежден шнур питания, его должен заменить производитель, его агент по сервисному обслуживанию или другой квалифицированный специалист, что позволит избежать аварийной ситуации.
- Этот прибор не предназначен для использования на высоте более 2000 м над уровнем моря.
- Срок службы холодильника-морозильника: 5 лет. Холодильники-морозильники должны храниться в отапливаемых помещениях при температуре воздуха от +5°C до +35°C и относительной влажности воздуха не более 80% при отсутствии в воздухе кислотных и других материалов, вредодействующих на материалы холодильников-морозильников.

С целью недопущения загрязнения пищи соблюдайте следующие инструкции:

- Не оставляйте двери открытыми в течение длительного времени, это может привести к существенному повышению температуры в отделениях устройства.
- Выполняйте регулярную очистку поверхностей, которые вступают в контакт с пищей, а также доступных для чистки систем слива.
- Храните сырое мясо и рыбу в специальных контейнерах устройства, чтобы предотвратить контакт или попадание капель на другие продукты.
- Морозильные камеры, помеченные двумя звездочками предназначены для хранения предварительно замороженных продуктов, хранения и приготовления мороженного или кубиков льда.
- Морозильные камеры, помеченные одной, двумя или тремя звездочками не предназначены для замораживания свежих продуктов.
- Если устройство пустует в течение длительного времени, отключите его, разморозьте, помойте и высушите, оставив двери открытыми с целью предотвращения возникновения плесени в отделениях устройства.

1.2 Установка и эксплуатация холодильника - морозильника

Перед началом использования устройства обратите внимание на следующие моменты:

- Рабочее напряжение устройства составляет 220–240 В при частоте 50 Гц.
- После установки розетки она должна быть доступной.
- При первом включении устройства, возможно появление специфического запаха. После начала охлаждения запах исчезнет.
- Перед подключением кабеля электропитания, убедитесь, что значение напряжения, указанное на табличке с техническими характеристиками, соответствует величине напряжения электрической сети Вашего дома.
- Вставьте штепсель в розетку с надлежащим заземляющим соединением. Если электрическая розетка не имеет вывода заземления, или штепсель не подходит для подключения к розетке, мы рекомендуем вам обратиться за помощью к квалифицированному электрику.
- Устройство должно подключаться к сети с надлежащим образом установленной розеткой с предохранителем. Питание (переменный ток) и напряжение в рабочей точке должны быть указаны на заводской табличке устройства (заводская табличка расположена слева внутри устройства).
- Мы не несем ответственности за повреждения в связи с эксплуатацией без заземления.
- Установите устройство в месте, где на него не будут попадать прямые солнечные лучи.
- Не используйте устройство на открытом воздухе и не оставляйте его под дождем.
- Прибор следует устанавливать на расстоянии не менее 50 см от печей, газовых духовых шкафов и радиаторов отопления, а также на расстоянии не менее 5 см от электрических духовок.
- Если устройство находится рядом с морозильным аппаратом для глубокого замораживания, между ними должен оставаться зазор не менее 2 см, чтобы предотвратить образование конденсата на наружной поверхности.
- Не завешивайте корпус или верхнюю часть устройства. Это отрицательно повлияет на его работоспособность.
- Не ставьте никаких предметов сверху на устройство. Устанавливайте устройство таким образом, чтобы над ним было не менее 100 мм свободного пространства.
- Не помещайте на устройство тяжелые предметы.
- Перед использованием произведите тщательную чистку устройства, особенно внутри (см. раздел «Чистка и обслуживание»).
- Перед использованием устройства протрите все детали теплой водой с добавлением чайной ложки бикарбоната натрия, а затем промойте чистой водой и дайте высохнуть. После очистки установите все детали на соответствующие места.
- Регулируемые передние опоры необходимо установить на соответствующей высоте, чтобы обеспечить устойчивость и правильную работу прибора. Вы можете отрегулировать опоры, поворачивая их по часовой стрелке (или в обратном направлении). Регулировку необходимо выполнить до помещения продуктов в прибор.
- Во время работы изделия на его боковых стенках может отмечаться высокая температура. Это нормальное явление.
- Для обеспечения эффективной работы изделия вокруг него необходимо предусмотреть определенный

зазор, обеспечивающий циркуляцию воздуха. Если пользователь собирается поместить данное изделие в углубление в стене, следует убедиться, что данный зазор составляет 100 мм между верхней поверхностью и потолком и 50 мм между стенами и боковыми стенками изделия.

1.3 Во время использования

- Не применяйте штепсельную розетку с разветвителем или удлинитель.
- Не вставляйте в розетку поврежденные, изношенные или старые штепсели.
- Не отрывайте, не сгибайте и не повреждайте шнур питания.
- Не пользуйтесь переходником для вилки.
- Это устройство предназначено для использования взрослыми, не позволяйте детям играть с ним или виснуть на дверке.
- Не втыкайте и не извлекайте штепсель из розетки мокрыми руками во избежание повреждений электрическим током.
- Не храните стеклянные бутылки, банки с безалкогольными напитками в морозильной камере. Бутылки или жестяные банки могут взорваться.
- В целях безопасности, не храните взрывчатый или легковоспламеняющийся материал в холодильнике. Храните напитки с высоким содержанием алкоголя в морозильной камере в вертикальном положении, плотно закрыв горлышко бутылки.
- При извлечении льда, замороженного в морозильной камере, не притрагивайтесь к нему, так как лед может вызвать обморожение и/или порезы.

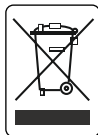
- Не дотрагивайтесь до замороженных продуктов влажными руками! Не ешьте мороженое и кубики льда сразу же после извлечения их из морозильной камеры!
- Не замораживайте продукты повторно после того, как они разморозились. Это может быть опасным для Вашего здоровья, так как возможно пищевое отравление.

Старые и вышедшие из строя устройства

- Если Ваш устройство имеет замок, сломайте или снимите его, прежде чем выбрасывать устройство, поскольку внутри может оказаться запертым ребенок, и это может привести к несчастному случаю.
- Старые морозильные камеры и холодильники содержат изоляционный материал и охлаждающий агент с ХФУ. Следовательно, убедитесь, что Вы не наносите вред окружающей среде при выбрасывании старых устройств.

Утилизация старого прибора

Символ на продукте или на его упаковке указывает, что данный продукт нельзя рассматривать как бытовые отходы. Вместо этого он должен быть передан в соответствующий пункт сбора для утилизации электрического и электронного оборудования. Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, вы можете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые в противном случае могли бы возникнуть вследствие неправильного обращения с отходами данного продукта. Для получения более подробной информации об утилизации данного продукта обратитесь в отделение в вашем городе, службу по утилизации бытовых отходов или магазин, где вы приобрели продукт.



Упаковка и охрана окружающей среды

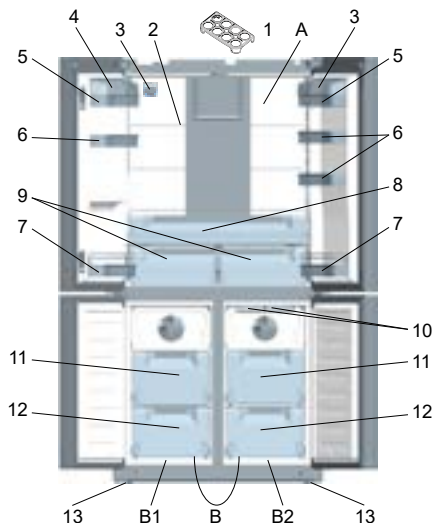
Упаковочные материалы защищают вашу машину от повреждений, которые могут возникнуть во время транспортировки. Упаковочные материалы не оказывают отрицательного воздействия на окружающую среду, поскольку они пригодны для вторичной переработки. Использование переработанного материала снижает потребление сырья и, следовательно, снижает образование отходов.



Примечания:

- Перед установкой и использованием прибора внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации. Мы не несем ответственности за повреждения и ущерб, которые возникают вследствие неправильного использования.
- Следуйте инструкции, а также указаниям в руководстве по эксплуатации. Храните это руководство в надежном месте, чтобы использовать для решения проблем, которые могут возникнуть в будущем.
- Прибор может использоваться только в жилых помещениях для указанных целей. Он не подходит для коммерческого или общего использования. Такое использование приведет к отмене гарантии на прибор и наша компания не будет нести ответственности за понесенные убытки.
- Этот прибор произведен для использования в жилых помещениях и предназначен исключительно для охлаждения/хранения продуктов. Он не подходит для коммерческого или общего пользования и/или для хранения веществ, не относящихся к пищевым продуктам. Наша компания не будет нести ответственность за убытки, возникшие в противном случае.

2 ДЕТАЛИ И КАМЕРЫ ВАШЕГО ПРИБОРА



Целью данного документа является исключительно предоставление информации о компонентах устройства. Компоненты зависят от модели устройства.

A) Отделение холодильника

B) Отделение

Холодильника / Морозильника

B1. Зона-1 / B2. Зона-2

- 1) Держатель яиц
- 2) Полки холодильника
- 3) Ионизатор
- 4) Верхняя дверная крышка *
- 5) Верхняя дверная полка
- 6) Дверные полки
- 7) Полки для бутылок
- 8) Зона свежести (завтрак)
- 9) Контейнер для фруктов и овощей
- 10) Лоток для льда
- 11) Морозильная/холодильная камера, верхние ящики
- 12) Морозильная/холодильная камера, нижние ящики
- 13) Регулируемая опора

* В некоторых моделях

Общие характеристики прибора

1. 2 морозильных камеры с регулировкой температуры благодаря функции многозональной обработки воздуха, при необходимости возможно использование в качестве морозильника или холодильника. (следует всегда руководствоваться информацией, содержащейся на стр. 17, пункт 3.3.16)
2. Благодаря запатентованной конструкции trizbar исключен риск появления трещин в результате неправильного использования, свойственный продукции конкурирующих производителей.
3. Воздух, циркулирующий в холодильной и морозильной камерах, не попадает из отсека в отсек за счет применения новой технологии No frost. Благодаря такому решению, запах не проникает из одной камеры в другую, и овощи дольше сохраняют свежесть.
4. Вентилятор, обеспечивающий энергоэффективность, поддерживает циркуляцию воздуха вне зависимости от работы компрессора. Таким образом, на всех охлаждаемых полках поддерживается однородная сбалансированная циркуляция воздуха.
5. Скрытые светодиоды и скрытые отверстия воздуховодов обеспечивают эстетичный внешний вид охладителя.
6. Благодаря специальной конструкции воздуховодов, вентиляторы подают холодный воздух из нескольких отверстий на уровне каждой полки.
7. За счет запатентованной технологии края и углы дисплея не выступают над поверхностью дверцы, что придает холодильнику эстетичный вид. Электронная приборная панель с сенсорным управлением обеспечивает простоту регулировки температуры и красивое отображение параметров.
8. Внутри корпуса доступна светодиодная подсветка с постепенно усиливающейся

яркостью. Светодиоды достигают 100-процентной яркости через несколько секунд после открытия дверцы.

9. Телескопические направляющие обеспечивает легкую и бесшумную работу охладителя.
10. Чтобы избежать захлопывания двери охладителя, когда она остается открытой, в нем предусмотрена функция самозакрывания. Эта функция исключает риск того, что охладитель останется открытым.
11. Двери с покрытием из нержавеющей стали против следов от пальцев позволяет исключить появление отпечатков пальцев благодаря специальному слою, нанесенному на слой нержавеющей стали двери.

3 ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

3.1 Информация о технологии охлаждения No Frost

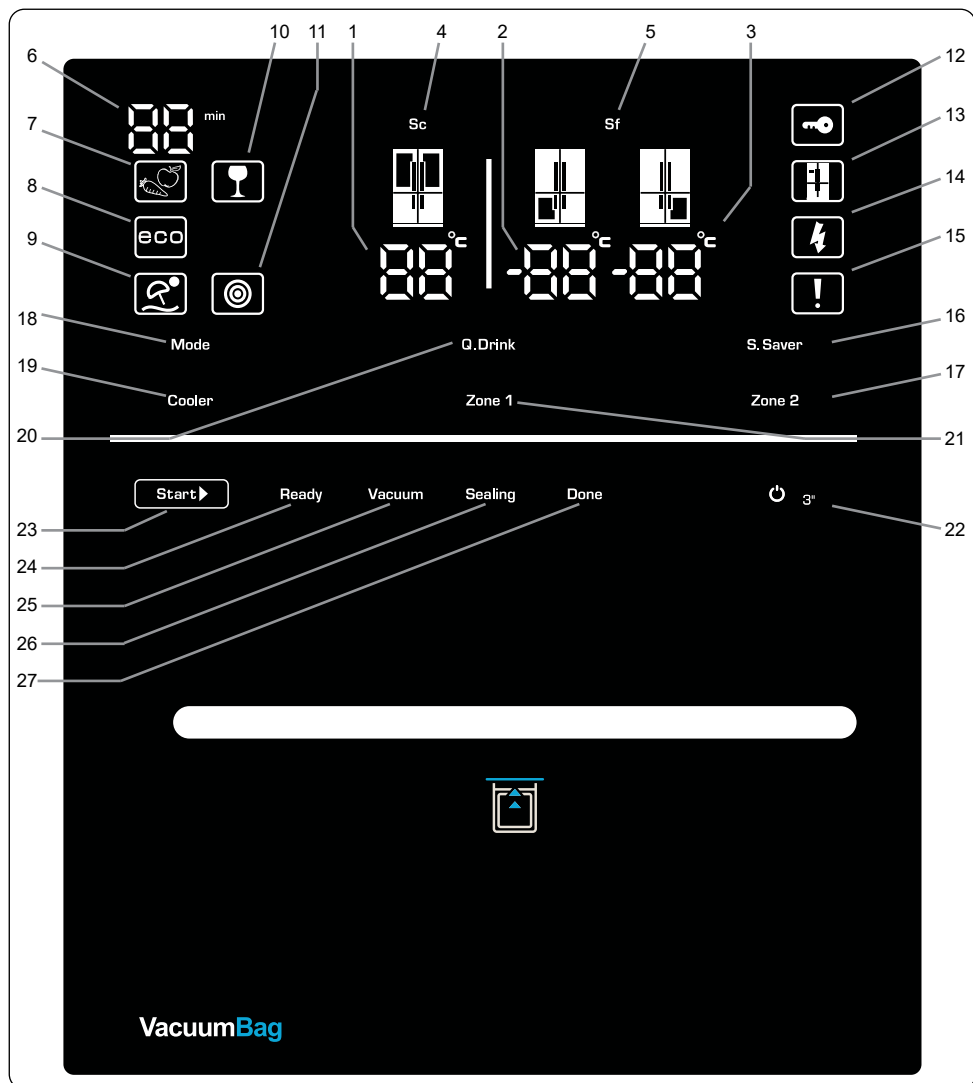
В холодильниках с охлаждением No Frost применяется другая рабочая система, чем в холодильниках со статической системой. В обычных холодильниках влажный воздух, попадающий в него, а также водяной пар из пищи образует иней в морозильной камере. Такие холодильники требуют регулярного размораживания. Необходимо выключить холодильник, переместить замороженные продукты в подходящую емкость и удалить лед, образовавшийся в морозильной камере. Благодаря вентилятору холодный и сухой воздух продувается через множество точек в морозильной камере. Холодный воздух равномерно охлаждает продукты, предотвращая накопление влаги и льда.

Воздух, нагнетаемый вентилятором и накапливаемый в верхней части холодильного отделения, охлаждается, проходя через промежутки позади воздуховода. Одновременно воздух продувается через отверстия в воздуховоде, за счет чего осуществляется охлаждение в холодильном отделении. Конструкция отверстий в воздуховоде обеспечивает равномерное распределение воздуха в этом отделении.

Так как между морозильной камерой и холодильником воздух не проходит, смешивания запахов не произойдет.

В результате, холодильник с охлаждением нового поколения оптимизирует использование большого пространства и обладает привлекательным внешним видом.

3.2 Дисплей и Панель Управления



Использование Панель Управления

1. Индикатор температуры в камере холодильника.
2. Индикатор температуры в левой морозильной камере.
3. Индикатор температуры в правой морозильной камере.
4. Индикатор интенсивного охлаждения.
5. Индикатор интенсивного

- замораживания
6. Отсчет подачи сигнала Qdrink
7. Режим хранения «Vita»
8. Экономичный режим
9. Режим «Отпуск»
10. Индикатор Qdrink.
11. Ночной датчик
12. Защита от детей.
13. Демонстрационный режим

14. Сигнал о пониженном напряжении питания
15. Сигнал тревоги.
16. Кнопка сохранения экрана.
17. Кнопка зоны 2 (правая морозильная камера)
18. Кнопка Mode (режим)
19. Кнопка холодильной камеры
20. Кнопка режима Qdrink
21. Кнопка зоны 1 (левая морозильная камера)
22. Кнопка включения / выключения
23. Кнопка Start
24. Ready LED (индикатор включения)
25. Vacuum LED (индикатор процесса упаковки)
26. Seal LED (индикатор запайки)
27. Done LED



Цифры на экране указывают на значения температуры, выбранные пользователем.

Дисплей в режиме ожидания защищен от ошибочного прикосновения. Поэтому, перед любым действием необходимо коснуться одной из клавиш дисплея. Через 2 секунды раздастся звуковой сигнал и можно будет использовать дисплей. Подождите 20 секунд до окончания процесса, и дисплей вернется в режим ожидания.

3.3 Эксплуатация Холодильника

Режим интенсивной заморозки

Когда устройство подключено к сети питания в первый раз, внутреннее освещение может включиться на 1 минуту позже из-за тестирования на открытие.

3.3.1 Охлаждение напитков (QDRINK)

Нажмите кнопку охлаждения напитков, чтобы активировать режим охлаждения напитков. Каждое нажатие будет увеличивать время на 5 минут с максимальным временем 30 минут, после чего время опять вернется на значение ноль. Вы можете посмотреть время в разделе «Счетчик сигналов

тревоги QDrink». После завершения работы режима охлаждения напитков прозвучит сигнал.



Внимание: Режим охлаждения напитков не следует путать с охлаждением.

Отрегулируйте время в соответствии с температурой бутылок, прежде чем размещать их в отделениях зоны 1 и/или зоны 2. Например, сначала можно установить на 5 минут. Если напиток недостаточно остыл после этого времени, вы можете добавить еще на 5 или 10 минут. Пока этот режим активен необходимо регулярно проверять температуру бутылок. Если бутылки охладились достаточно, их необходимо извлечь из холодильника а иначе они могут взорваться.



Внимание: Если вы используете зоны 1 и зоны 2 для охлаждения, этот режим не активируется.

3.3.2 Экономичный режим (eco)

Экономичный режим всегда настраивает работу вашего холодильника на наиболее эффективную температуру. Чтобы активировать экономичный режим, зажмите кнопку включения режима до тех пор, пока на индикаторе не загорится символ экономичного режима и буква «Е».

3.3.3 Режим «Отпуск» (H)

Режим «Отпуск» обозначается символом зонтика и солнца. Если холодильная камера не будет использоваться в течение продолжительного времени, например, во время отпуска, активируйте режим «Отпуск». Чтобы активировать режим «Отпуск», зажмите кнопку включения режима до тех пор, пока на индикаторе не загорится символ режима «Отпуск» и буква «H».

3.3.4 Быстрая заморозка (SF SUPERFREEZE)

Нажимайте кнопку «зона1» или «зона2», пока на электронном дисплее не появится значок «SF». Если не нажимать

ни одну кнопку после отображения символа «SF», раздастся звуковой сигнал, подтверждающий, что режим активирован. Этот режим можно использовать для замораживания готовых блюд или быстрой заморозки большого количества продуктов. Режим быстрой заморозки автоматически отключается через 24 часа или после того, как датчик температуры морозильной камеры определяет, что достигнута необходимая температура.



Для быстрого замораживания выберите зону 1.

3.3.5 Быстрое охлаждение (SC SUPERCOOL)

Нажимайте кнопку холодильной камеры, пока на электронном дисплее не появится значок «SC». Если не нажимать ни одну кнопку после отображения символа «SC», раздастся звуковой сигнал, подтверждающий, что режим активирован. Этот режим можно использовать для охлаждения готовых блюд или быстрого охлаждения большого количества продуктов. Режим быстрого охлаждения автоматически отключается через 4 или 6 часов, в зависимости от температуры окружающей среды, или после того, как в холодильной камере достигается достаточно низкая температура.

3.3.6 Вкл / выкл дверное освещение (DOOR LIGHT ON/OFF)

В дверных ручках вашего прибора есть освещение.

Чтобы включить эту систему освещения, нажмите и удерживайте кнопку режима в течение 3 секунд.

Чтобы отключить эту систему освещения, опять нажмите и удерживайте кнопку режима в течение 3 секунд.

3.3.7 Холодильная камера (COOLER)

Режим холодильной камеры используется для установки температуры холодильной камеры. Нажмите кнопку холодильной камеры, чтобы установить

температуру холодильной камеры на 2, 3, 4, 5, 6, 7 или 8 °C.

3.3.8 Морозильная камера / холодильная камера 1 (ZONE 1)

Чтобы использовать зону 1 как морозильник, нажмите кнопку «zone1», чтобы установить температуру для нижнего правого отделения: -1, -16, -17, -18, -19, -20, -21, -22 или -23 °C.

Чтобы использовать нижнее левое отделение в качестве холодильника, нажмите и удерживайте кнопку «zone1» в течение 3 секунд. Затем установите температуру на 2, 3, 4, 5, 6, 7 или 8 °C.

3.3.9 Морозильная камера / холодильная камера 2 (ZONE 2)

Нажмите кнопку «zone2», чтобы установить температуру для нижнего правого отделения: -16, -17, -18, -19, -20, -21, -22, -23 или -24 °C.

Чтобы использовать нижнее правое отделение в качестве холодильника, нажмите и удерживайте кнопку «zone2» в течение 3 секунд. Затем установите температуру на 2, 3, 4, 5, 6, 7 или 8 °C.

3.3.10 Защита от детей (значок ключа)

Чтобы активировать защиту от детей, одновременно нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопки холодильной и «zone2». Защита от детей предотвращает внесение изменений в настройки, так как кнопки будут заблокированы. Чтобы отключить защиту от детей, одновременно нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопки холодильной и «zone2».

3.3.11 Экранная заставка (s.saver)

Функция отключения экрана позволяет экономить электроэнергию за счет отключения подсветки электронного дисплея. Чтобы активировать режим отключения экрана, нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку «s.saver». Чтобы отключить режим отключения экрана, нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку «s.saver».

3.3.12 Ночной датчик

Функция ночного датчика позволяет экономить электроэнергию за счет выключения света внутри холодильника при достаточном освещении в помещении. Чтобы активировать эту функцию, нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку режима и «s.saver».

3.3.13 Демонстрационный режим «Дилер»

Данный режим используется сервисной службой и не относится к эксплуатации холодильника.

3.3.14 Сигнал тревоги.

Если загорится сигнальный индикатор, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Если нажать кнопку «s.saver» при включенном сигнале тревоги и индикаторе с восклицательным знаком на дисплее, звук выключится. Восклицательный знак будет отображаться до тех пор, пока ошибка не будет устранена.

3.3.15 Порядок включения-выключения камеры

Можно отключать целые отделения, если они не нужны.

Чтобы отключить холодильное отделение, нажмите и удерживайте одновременно кнопки «Режим» и «Холодильное отделение» в течение 3 секунд. На электронном табло исчезнут все цифры, указывающие на отключаемую часть.

Чтобы выключить отделение «Зона 1», нажмите и удерживайте одновременно кнопки «Режим» и «Зона 1» в течение 3 секунд. На электронном табло исчезнут все цифры, указывающие на отключаемую часть.

Чтобы выключить отделение «Зона 2», нажмите и удерживайте одновременно кнопки «Режим» и «Зона 2» в течение 3 секунд. На электронном табло

исчезнут все цифры, указывающие на отключаемую часть.

Чтобы возобновить работу отключенного отделения, используйте ту же комбинацию кнопок, пока ошибка не будет устранена.

3.3.16 Использование морозильного отделения в качестве холодильного отделения

Нижнее правое и левое отделения прибора можно использовать в качестве морозильного или холодильного отделения.

Нажмите и удерживайте кнопку зоны 1 в течение 3 секунд, чтобы использовать нижнее левое отделение в качестве холодильного отделения, или кнопку зоны 2 в течение 3 секунд, чтобы использовать нижнее правое отделение в качестве холодильного отделения.

 **Внимание:** Если зоны 1 / зоны 2 холодильника преобразованы из морозильной в холодильную:

- Выньте продукты из отделения и оставьте дверцу закрытой в течение 4 часов. Затем в отделение можно положить продукты.
- Установите обратно корзины и/или полки, извлеченные из отделения.

Аналогичным образом, для того, чтобы использовать любое из нижних отделений в качестве морозильной или холодильной камеры, нажмите на кнопку соответствующего отделения и удерживайте ее в течение 3 секунд.

 **Внимание:** Если зоны 1 / зоны 2 холодильника преобразованы из холодильной в морозильную:

- Выньте продукты из отделения и оставьте дверцу закрытой в течение 2 часов. Затем в отделение можно положить продукты.
- Когда отделение используется в качестве холодильного и активируется режим отпуска или экономичный режим, зона 1 будет продолжать работать как холодильное отделение.

 **Внимание:** Если вы хотите использовать отделения в качестве холодильных, сделайте приоритетной зону 1 для экономии энергии.

 **Внимание:** Не используйте отделение зоны 2 в качестве морозильной камеры при температуре окружающей среды выше 38 °C.

3.3.17 Режим VITASTORE

Vitastore сохраняет вкус и текстуру продуктов, продлевает срок хранения, поддерживает идеальную температуру и влажность. Чтобы выбрать режим Vitastore, отделение зоны 1 должно работать как холодильник, а не как морозильная камера.

Чтобы переключить прибор в режим Vitastore, нажмите и удерживайте кнопку режима, пока не загорится индикатор Vitastore. Кнопка зоны 1 будет отключена, а температуру в камере зоны 1 изменить будет нельзя.

Если зона 1 используется как морозильная камера, прочтите инструкцию, прежде чем включать режим vitastore.

 **Внимание:** Если функция отделения Зона1 / Зона2 будет изменена с морозильного отделения на холодильное отделение:

Выньте продукты из отделения и оставьте дверцу закрытой в течение 4 часов. Затем в отделение можно положить продукты.

Установите обратно корзины и/или полки, извлеченные из отделения.

 Не выбирайте режим vitastore, если зона 1 используется как морозильная камера.

 Не кладите продукты перед вентилятором.

Vitastore сохраняет свежесть фруктов и овощей, поддерживает идеальную влажность и температуру.

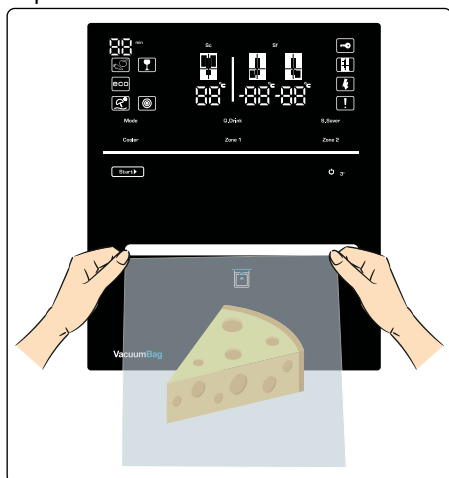
ТАБЛИЦА – Максимальный срок хранения некоторых фруктов и овощей

ФРУКТЫ И ОВОЩИ	ВРЕМЯ ХРАНЕНИЯ
Салат	10 дней
Зелень	10 дней
Томаты	7 дней
Огурцы	7 дней
Лимон	15 дней
Вишня	15 дней
Апельсины	20 дней
Клубника	5 дней
Морковь	20 дней
Брокколи	10 дней
Шпинат	10 дней
Тыква	15 дней
Яблоки	25 дней
Виноград	20 дней
Артишок	15 дней

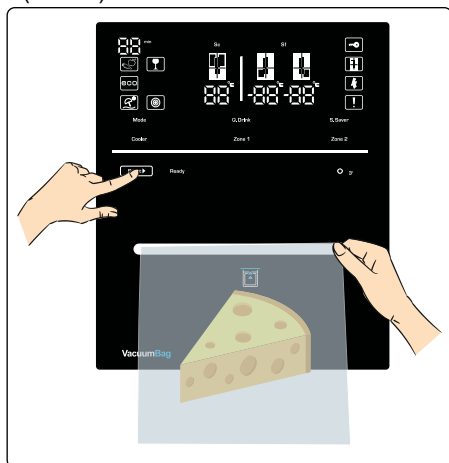
 Указанное время хранения учитывает максимальную скорость порчи фруктов и овощей, если они правильно хранятся при использовании режима vitastore. Это рекомендуемое время хранения. Срок хранения фруктов и овощей зависит от качества продуктов, условий хранения после сбора и непрерывности охлаждения с момента сбора урожая до их хранения в холодильнике. Срок может отличаться в разных случаях.

3.4 Использование вакуумного пакета

12. Положите на вакуумный пакет продукты, предназначенные для хранения.



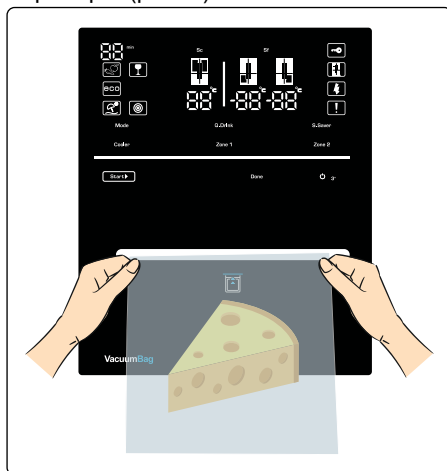
13. Чтобы открыть вакуумный пакет, возьмите его аккуратно за два края, как показано на рисунке 1, и вставьте в отсек индикатора на 5 см, вплоть до красной полосы на пакете.
14. Нажмите на кнопку Start на дисплее. (Рис. 2)



Важное примечание: Для предотвращения неправильной работы необходимо отключить блокировку клавиш.

Отключите блокировку клавиатуры: При первом нажатии кнопки «Пуск» или «Вкл./Выкл.» [] должен засветиться светодиодный индикатор пуска. После завершения этого процесса активации нажмите кнопку пуска еще раз. Через 4 секунды после нажатия кнопки пуска должен засветиться светодиодный индикатор готовности. После этого процесс вакуумирования можно начать повторным нажатием кнопки пуска. Если в течение 1 минуты не осуществляется никаких действий, блокировка клавиатуры включается снова.

15. После завершения процесса вакуумирования на дисплее должен засветиться индикатор выполнения. Вакуумный пакет можно забрать из прибора. (рис. 3)



3.5 Процесс вакуумирования

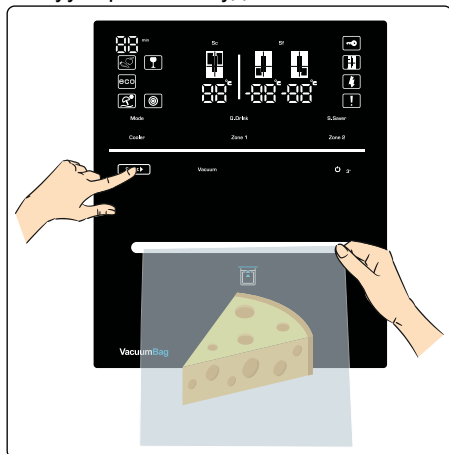
16. После нажатия на кнопку начинается процесс вакуумирования. Загорится индикатор Ready.
17. Вакуумный насос начнет работать сразу после процесса сжатия мешка. Загорится индикатор вакуумирования.
18. Когда система достигает своего предела вакуумирования, начинается процесс запайки пакета. Загорится индикатор Seal.

19. После того, как процесс запайки будет окончен, механизм вернется в исходное положение и загорится индикатор готовности запайки (Seal done). Как только механизм возвращается в начальное положение, индикатор готовности (Done) погасает - это значит, что процесс вакуумирования закончен.

- В течение 1 минуты как процесс вакуумирования закончился и все индикаторы погасли, прибором пользоваться нельзя.
- Когда индикаторы Start и Ready загорятся, прибор можно использовать снова.

Процесс отмены:

- Если вы хотите отменить процесс вакуумирования (только не во время запайки), нажмите кнопку Start на две секунды.
- Индикатор Start погаснет и вакуумирование будет остановлено.



Важное примечание:

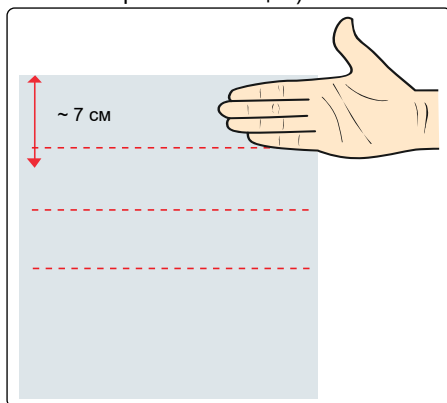
- Во время работы прибора вы можете услышать шум работы механизма и насоса.
- Если шум механизма продолжается в течение длительного времени, обратитесь в службу технической поддержки.

Несоблюдение некоторых правил эксплуатации может вызвать некорректную работу вакуумирования и запайки. Поэтому данную рекомендацию необходимо прочитать перед использованием прибора. Если такая же ошибка происходит при правильном использовании, обратитесь в службу технической поддержки.

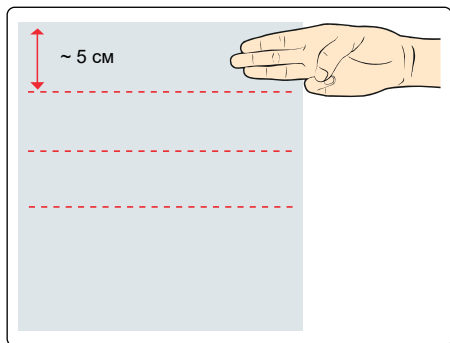
Если вы хотите полностью выключить вакуумную систему, можете нажать кнопку «Вкл./Выкл.» и удерживать ее так в течение 3 секунд. Аналогичным способом вы можете активировать вакуумную систему снова, когда это потребуется. Аналогичным способом вы можете активировать вакуумную систему снова, когда это потребуется.

Рекомендации

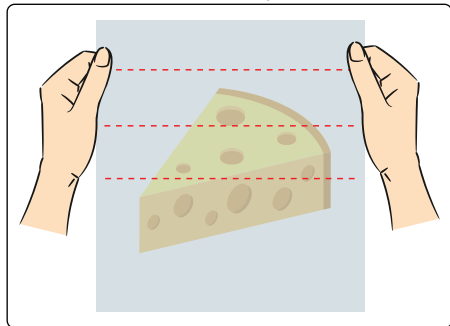
1. Пакет для вакуумирования должен быть тисненным и односторонним, а так же не больше 18 см. в ширину.
2. Не кладите слишком много продуктов в один пакет для вакуумирования. Любые складки на пакете могут помешать процессу вакуумирования.
3. Чтобы правильно установить пакет в вакууматор, необходимо достаточное пространство от края пакета до продуктов, находящихся в нем. (около 7 см / ширина 4 пальцев)



4. Положите вакуумный пакет на красные линии. (около 5 см / ширина 3 пальцев)



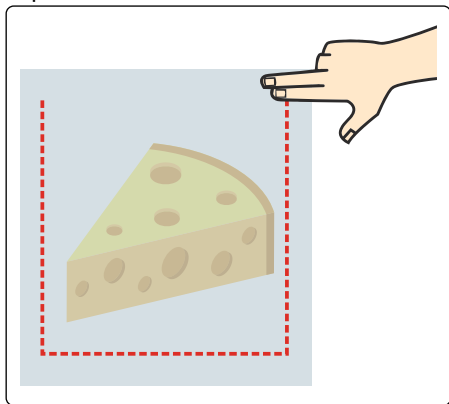
5. Внешняя сторона пакета должна быть сухой, особенно в месте запайки. Иначе процесс запайки может пойти некорректно.
6. Не используйте больше одного пакета во время вакуумирования.
7. Пакет должен быть натянутым во время процесса вакуумирования и запайки. Также пакет не должен быть мятым. Иначе процесс запайки может пойти некорректно.
8. Процесс вакуумирования длится максимум 40 секунд. Если пакет был неправильно установлен на прибор, процесс вакуумирования не начнется и механизмы прибора вернуться в начальное положение.
9. Пакет должен быть без дырок.
10. Не оставляйте слишком много воздуха в пакете. Удалите лишний воздух из пакета, максимально сжав его, перед тем, как положить его на прибор. Иначе вакуумный насос может откачать не весь воздух из пакета.



11. Не пытайтесь запаковать предметы с острыми краями. Они могут порвать пакет во время вакуумирования. (Рыбная кость, еда с грубой поверхностью и т.д.)
12. Если вакуумный пакет будет использован повторно для еды, разрежьте его ножницами вдоль красной линии (на 1 см. ниже запайки). Пакет нельзя повторно использовать для новых продуктов, используйте только с теми продуктами, которые были изначально в пакете. Пример неправильной эксплуатации: Открыть пакет с салями и положить в него сыр - неправильно. Иначе это может привести к смешению запахов между двумя продуктами питания и ухудшению качества сыра. Пример правильной эксплуатации: Откройте пакет с салями, а затем после употребления положите оставшуюся часть салями обратно в пакет. Во время этих операций окружающая обстановка и руки должны быть чистыми.
13. Технология вакуумирования помогает поддерживать свежесть продуктов питания при надлежащих условиях хранения. По возможности, запакуйте свежие продукты питания. Старые пищевые продукты и пищевые остатки не следует запаковывать.
14. Не используйте пакета для вакуумирования в микроволновой печи или духовке.
15. Рекомендуется хранить гранулированные продукты (манную крупу, бульгур, муку и т.д.) без вакуумной упаковки. Если необходимо запаковать гранулированные продукты, рекомендуется предварительно обернуть их в бумажные полотенца или бумажные фильтры.
16. Рекомендуется, продукты с влажной поверхностью, напр. котлеты для

гамбургеров или блины, которые могут прилипнуть друг к другу, запаковывать, размещая между ними жиронепроницаемую бумагу.

17. Перед тем, запаковать суп, запеканку и т.п., данные продукты питания следует заморозить в небьющемся контейнере, а затем положить в сумку. После этого данные продукты следует хранить в морозильной камере.
18. Если необходимо вакуумировать большие объемы продуктов, а вакуумный процесс не был выполнен, рекомендуется повторить процесс, оставив зазор на нижнем и боковых краях пакета.



Рекомендации по хранению продуктов питания

Ниже приводятся рекомендации, которые необходимо учитывать при хранении пищевых продуктов после завершения процесса вакуумирования.

1. Перед вакуумной запайкой необходимо очистить руки, а также всю посуду и поверхности, которые будут использоваться для резки и вакуумной запайки пищевых продуктов.
2. Если скоропортящиеся продукты были разогреты, разморожены или не разморожены, потребляйте их немедленно. Охлаждайте или замораживайте скоропортящиеся продукты сразу же после процесса вакуумной упаковки, не оставляйте их лежать при комнатной температуре.

3. Продукты находящиеся в вакуумной упаковке или в условиях низкого кислорода (анаэробные среды) в течение нескольких часов вне холодильника (в комнатных условиях и т. д.), - не рекомендуются для потребления.
4. Не следует упаковывать в одном мешке сразу несколько видов продуктов. В противном случае, продукты могут смешаться.
5. Целесообразно вакуумировать замороженные продукты, которые выделяют влагу.
6. После упаковки продуктов в вакуумную упаковку, их можно приготовить перед подачей в **кипящей воде**.

Хранение продуктов

ТИПЫ ПРОДУКТОВ	ПРОДУКТЫ	Процесс вакуумирования	Холодильник	Морозильная камера	Комнатная температура	РЕКОМЕНДАЦИИ
МЯСО	Кусок мяса, стейк, говяжий фарш, куриная грудка, куриная голень и т. д.	✓		✓		✓ Мясные продукты следует хранить только в морозильной камере после вакуумирования. ✗ Вакуумная упаковка при хранении мясных продуктов в холодильнике не обязательна. ! Мясные продукты рекомендуется заморозить в течение двух часов перед началом вакуумирования. После заморозки, убедитесь, что мясо полностью затвердело. Перед вакуумной упаковкой на мясном продукте не должно быть влаги, крови. Удалите остатки влаги бумажным полотенцем перед началом вакуумной упаковки.
МОРЕПРОДУКТЫ	Сардины, креветки, кальмар, и т.д.	✓		✓		✓ Мелкую рыбу как анчоусы, сардины и морепродукты следует заморозить перед вакуумной упаковкой. ✗ Вакуумная упаковка при хранении морепродуктов в холодильнике не обязательна. ! Не упаковывайте продукты с острыми краями, такие как рыбья кость и продукты с грубой поверхностью. Продукты с острыми краями могут повредить и порвать упаковку. Заморозка еды перед вакуумной упаковкой сохранит структуру еды и содержания воды.
ЗЕЛЕНОЛИСТНЫЕ ОВОЩИ	Салат, петрушка, шпинат и т.д.	✗	✓	✓		✗ Из - за особенностей зеленых листовых овощей, их рекомендуется хранить без вакуумной упаковки. Кроме того, свежие грибы, лук и чеснок рекомендуется также хранить без вакуумной упаковки.
ОСТАЛЬНЫЕ ОВОЩИ	Горох, брокколи, цветная капуста, кукуруза, зеленые фасоли, капуста и т.д.	✓		✓		✓ После вакуумирования овощи следует хранить только в морозильной камере. ✗ Вакуумная упаковка при хранении овощей в холодильнике не обязательна. ! Рекомендуется хранить фрукты, указанные в данном разделе, в соответствии с инструкциями по бланшированию, приведенными в разделе "Размещение Продуктов Питания" данного руководства пользователя. Овощи рекомендуется заморозить в течение двух часов перед началом вакуумирования. После того как овощи были упакованы, они должны храниться только в морозильной камере.

ТИПЫ ПРОДУКТОВ	ПРОДУКТЫ	Процесс вакуумирования	Холодильник	Морозильная камера	Комнатная температура	РЕКОМЕНДАЦИИ
ФРУКТЫ	Яблоко, лимон, слива, абрикос, нектарин и т.д.	✓		✓		Фрукты следует хранить только в морозильной камере после упаковки. Вакуумная упаковка при хранении фруктов в холодильнике не обязательна. Рекомендуется хранить фрукты, указанные в данном разделе, в соответствии с инструкциями по бланшированию, приведенными в разделе "Размещение Продуктов Питания" данного руководства пользователя. Фрукты рекомендуется заморозить в течение 2 часов перед началом вакуумной упаковки. После того, как ваши фрукты были упакованы, храните их только в морозильной камере.
ЯГОДЫ	Клубника, шелковица, черная шелковица, виноград и т.д.	✗	✓	✓		✗ Ягоды с мягкой текстурой рекомендуется хранить без вакуумной упаковки.
ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ПРОДУКТЫ	Продукты из мяса: салями, сосиски, ферментированные колбасы и т. д.	✓	✓	✓		✓ Вы можете хранить деликатесные продукты в холодильнике или морозильной камере в вакуумной упаковке.
ТВЕРДЫЕ СЫРЫ	Сыр чеддер, пармезан и т.д.	✓	✓	✓		✓ Вы можете хранить твердые сыры в холодильнике или морозильной камере в вакуумной упаковке. ✗ Следует обращать внимание на то, чтобы сыр, подлежащий вакуумной упаковке, не содержал соль.
ОСТАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ 1	Мягкие сыры, йогурт, сливочное масло, сливки, оливки, яйца и т.д.	✗	✓			✗ Данные продукты рекомендуется хранить в холодильнике без вакуумной упаковки.
ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ НА ВОДНОЙ ОСНОВЕ 1	Мед, джем, вода, напитки, масло и т.д.	✗	✓		✓	✗ Пищевые продукты на водной основе следует хранить без вакуумной упаковки. В противном случае жидкость может попасть на вакуумный механизм во время процесса вакуумирования.
ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ НА ВОДНОЙ ОСНОВЕ 2	Суп, тушеное мясо, готовые обеды на водной основе и т. д.	✓		✓		✓ Для хранения жидких пищевых продуктов, таких как суп, запеканка или сочная пища путем вакуумирования, вы должны сначала заморозить эти продукты в небьющемся контейнере, а затем вакуумировать их. Храните содержимое в морозильной камере.
ОБЕЗВОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ	Сухофрукты, орехи и т.д.	✓	✓		✓	✓ Вы можете хранить сухофрукты в холодильнике в вакуумной упаковке. ! Необходимо следить за тем, чтобы на сушеных продуктах и орехах не было пыли.
УПАКОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ 1	Стручки бобовых растений, замороженные продукты и т.д.	✓	✓		✓	✓ Стручки бобовых растений можно хранить при комнатной температуре, если они в вакуумной упаковке. ✓ Замороженные продукты должны храниться в вакуумной упаковке в морозильной камере.

ТИПЫ ПРОДУКТОВ	ПРОДУКТЫ	Процесс вакуумирования	Холодильник	Морозильная камера	Комнатная температура	РЕКОМЕНДАЦИИ
УПАКОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ 2	Консервированные продукты, соусы, супы и т. д.	✗	✓			✗ Консервированные продукты, закуски, такие как соусы и супы должны храниться в холодильнике без вакуумной упаковки.
ПОРОШКОВЫЕ ПРОДУКТЫ	Мука, сахар, соль, манная крупа, порошковые смеси, чай, кофе, специи и т. д.	✗			✓	✗ Гранулированные продукты следует хранить без вакуумной упаковки.
ОСТАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ 2	Кондитерские изделия, равиоли, лапша и т. д.	✓	✓	✓		✓ Такие продукты как кондитерские изделия, равиоли и лапша могут храниться в холодильнике или морозильной камере в вакуумной упаковке. ! Необходимо следить за тем, чтобы перед вакуумированием продукты не были зернистыми и / или жидкими. Зернистые и / или жидкие продукты следует хранить без вакуумной упаковки.

✓ Процесс вакуумирования может быть применен.

✗ Не подходит для вакуумирования. Вакуумирование рекомендуется.

! Следует отметить Предупреждение / предложение.

✋ Необходимо соблюдать определённые условия хранения в холодильнике, морозильной камере и при комнатной температуре.

✋ Продукты, которые необходимо хранить при комнатной температуре, рекомендуется хранить при температуре ниже 20 ° C.

Правила техники безопасности

Пожалуйста, обратите внимание на следующие меры предосторожности для безопасного использования технологии вакуумирования.

1. Не вакуумируйте продукты, содержащие жидкости.
2. Не используйте другие пакеты, кроме рекомендованного вакуумного пакета.
3. Не вставляйте какие-либо другие

предметы в вакуумное устройство.

4. Если вакуумное устройство неисправно, обратитесь в службу технической поддержки.
5. Убедитесь, что вакуумный пакет и руки полностью сухие.
6. Не используйте вакуумное устройство для иных целей, кроме вакуумирования.
7. Протирайте дисплей влажной тканью. При очистке поверхности убедитесь, что вода не попала в вакуумный механизм.
8. Не пытайтесь открыть вакуумное устройство каким-либо инструментом.
9. Не вытаскивайте вакуумный пакет пока не завершится процесс вакуумирования.
10. Не отпускайте вакуумный мешок во время процесса вакуумирования. Держите пакет, пока не закончится процесс вакуумирования.

Инструкции по безопасности пищевых продуктов

Ниже перечислены рекомендации по безопасности пищевых продуктов

1. Химические реакции в пищевых продуктах из-за реакции на воздух, температуру, влажность, а также действия ферментов, рост микроорганизмов или загрязнение насекомыми могут привести к порче продуктов питания.
2. Одна из причин, по которой еда теряет свою питательную ценность и свежесть, - это кислород в воздухе. В то время как пища не защищена влагонепроницаемой упаковкой, воздух может стимулировать рост многих микроорганизмов. Скорость роста зависит от внутреннего и внешнего увлажнения пищи.
3. Клостридиум ботулиnum - является одним из видов, которые могут расти в анаэробной среде. Условиями для роста являются продукты, в которых мало кислот и низкая кислородная среда.
4. Замороженные, высушенные продукты и продукты с высоким содержанием кислот, соли или сахара устойчивы к ботулину. Некислотные продукты, напр. мясо, морепродукты, оливки, птица, рыба, яйца и грибы; низкокислотные продукты в основном являются овощами; среднекислотные продукты включают переспелые помидоры, лук, перец чили, инжир и огурцы, которые подвержены заражению ботулином.
5. Наиболее восприимчивые к ботулину продукты должны быть охлаждены в течение короткого времени и заморожены для длительного хранения и потреблены сразу же после разморозки.
6. Поскольку микроорганизмы могут расти в среде с низким содержанием кислорода, продукты следует хранить при низких температурах, чтобы избежать порчи.

7. Творог и сухофрукты рекомендуется хранить в холодильной камере.

3.6 Замечания по установке температуры

- Устройство предназначено для эксплуатации в диапазоне температур окружающей среды, указанном в стандартах, согласно климатическому классу на этикетке. В целях эффективности охлаждения не рекомендуется использовать холодильник при температуре, которая находится вне указанного диапазона. Это снизит эффективность охлаждения прибора.
- Температуру настраивают в соответствии с частотой открывания дверцы, количеством хранимых внутри продуктов и температурой воздуха в помещении, где установлен ваш прибор.
- Для достижения полного охлаждения морозилка должен проработать до 24 часов без перерыва после подключения, в зависимости от температуры наружного воздуха. Не открывайте дверцу морозилки слишком часто и не перегружайте его продуктами в этот период.
- Чтобы предотвратить повреждение компрессора холодильника при подключении или отключении от сети питания или при перебоях в сети электропитания, используется функция 5-минутной задержки. Холодильник начинает работать в нормальном режиме через 5 минут.

Климатический класс и значение:

T (тропический): Это бытовое холодильное устройство предназначено для использования при температуре окружающего воздуха от 16 до 43 °C.

ST (субтропический): Это бытовое холодильное устройство предназначено для использования при температуре окружающего воздуха от 16 до 38 °C.

N (умеренный): Это бытовое холодильное устройство предназначено

для использования при температуре окружающего воздуха от 16 до 32 °С.

SN (умеренный расширенный): Это бытовое холодильное устройство предназначено для использования при температуре окружающего воздуха от 10 до 32 °С.

Важные инструкции по установке

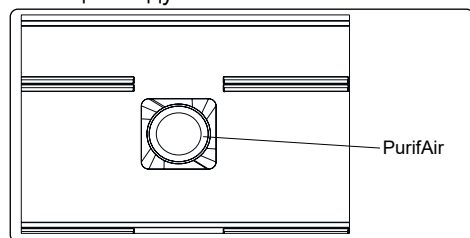
Этот бытовой прибор предназначен для эксплуатации в сложных климатических условиях, в нем применяется технология Freezer Shield («Экран морозильной камеры»), благодаря которой замороженные продукты, находящиеся в морозильном отделении, не размораживаются, даже если температура окружающей среды понижается до -15 °С. Поэтому прибор можно установить в неотапливаемом помещении, не беспокоясь о том, что замороженные продукты в морозильном отделении испортятся. Когда температура окружающей среды вернется к нормальному значению, можно продолжить пользоваться прибором в обычном порядке.

3.7 Аксессуары

Все указанные описания аксессуаров могут варьироваться в зависимости от модели.

3.7.1 PurifAir Tech (в некоторых моделях)

Технология PurifAir нейтрализует молекулы неприятных запахов, таких как аммиак в холодильнике. Встроенная в систему вентилятора, эта технология помогает уменьшить количество этих частиц в воздухе.



- Эта функция является необязательной. В вашем продукте его может не быть.
- Расположение вашего PurifAir может отличаться от продукта к продукту.

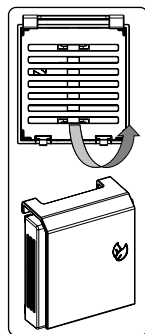
3.7.2 Ultrafresh

(В некоторых моделях)

Технология Ultrafresh помогает удалить газ этилен (летучее органическое соединение, выделяющееся естественным образом из свежей пищи) и неприятный запах из контейнера для фруктов и овощей.

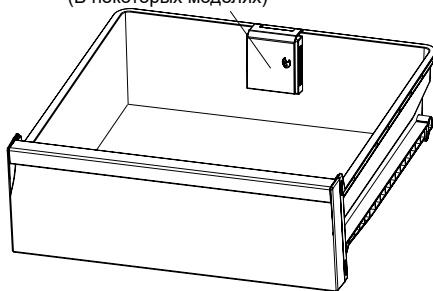
Таким образом пища сохраняет дольше свежесть.

- Ultrafresh необходимо чистить не реже одного раза в год. Необходимо подождать 2 часа, пока фильтр будет оставаться в печи при 65 °С.
- Для очистки фильтра снимите заднюю панель корпуса фильтра, потянув ее в направлении, указанном стрелкой.
- Не рекомендуется мыть фильтр водой или любым моющим средством.



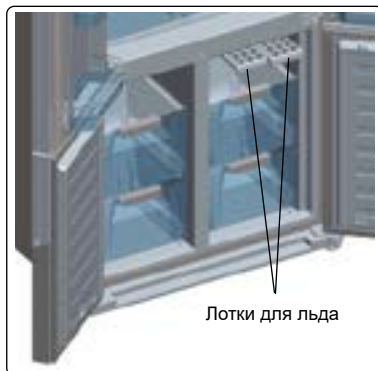
(Изображения являются репрезентативными)

Ultrafresh
(В некоторых моделях)



3.7.3 Лоток для льда

Возьмите лоток для льда за переднюю часть и потяните на себя, чтобы извлечь его.



Лотки для льда

Наполнить лоток для льда на 3/4 водой и вставить его.

Лед будет готов приблизительно через 2 часа. Вы сможете подать его после извлечения лотка.



При установке лотка после наполнения его водой убедитесь, что он находится в горизонтальном положении без наклона. В противном случае вода, находящаяся внутри лотка, может вылиться в корзину.

3.7.4 Контейнер для овощей и Зона свежести

Полка охладителя



Зона свежести

Контейнер для фруктов и овощей

Когда данное отделение используется с установленной температурой 0°C (камера охлаждения), Ваши продукты будут храниться при температуре 0°C. Вы можете хранить замороженные продукты, извлеченные из камеры для глубокой заморозки, чтобы разморозить их, либо хранить мясные продукты и почищенную рыбу (в пластиковых пакетах или упаковках) и т.д., которые будут употреблены в течение 1-2 дней без замораживания.



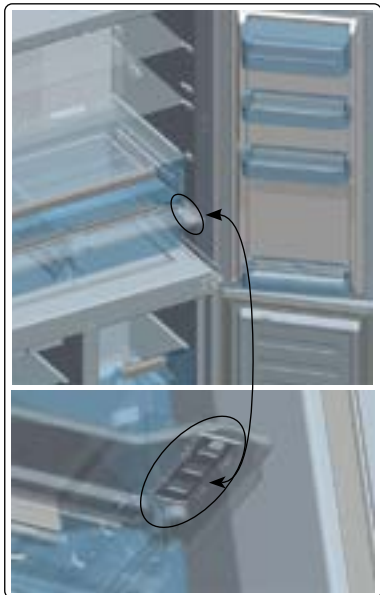
Вода замерзает при температуре 0°C, но продукты питания, включая соль или сахар, могут быть заморожены при более холодных внешних условиях.



Не помещайте продукты, которые нужны в замороженном виде, или ледники в это отделение.

3.7.5 кнопка настройки подачи воздуха в ящики для фруктов и овощей

Установите регулировочную ручку между ящиком для фруктов и овощей и камерой охлаждения в открытое положение, когда ящик для фруктов и овощей будет чрезмерно заполнен. Таким образом регулируется поступление воздуха в ящик для фруктов и овощей, и продукты больше остаются свежими.



4 РАЗМЕЩЕНИЕ ПРОДУКТОВ В УСТРОЙСТВО

4.1 Холодильное отделение

При нормальных условиях эксплуатации установка значения температуры холодильного отделения холодильника +4 °C или +6 °C будет достаточной.

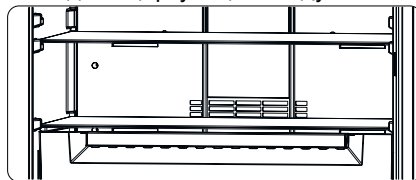
- Для снижения влажности и намораживания никогда не ставьте в холодильник жидкости в не закрытой посуде. Намораживания скапливаются в наиболее холодных частях испарителя и со временем это потребует более частого размораживания. Это приведет к более длительной работе холодильника. Хранение продуктов и напитков в закрытом виде также позволит сохранить их вкус и аромат.
- Прежде чем поместить готовые блюда в холодильник, накройте их крышкой. Никогда не ставьте в холодильник теплые продукты. Размещайте их в холодильнике после охлаждения, в противном случае, внутри холодильника повысится температура/ влажность. Это приведет к более интенсивной работе холодильника.
- Ничего не должно прикасаться к задней стенке поскольку это может вызвать намораживание и упаковка может прилипнуть к задней стенке. Не открывайте дверцу холодильника слишком часто.
- Разместите мясо и очищенную рыбу (в пакете или пластиковой упаковке) которые вы будете использовать в течении 1-2 дней, в нижней секции холодильной камеры(над ящиком для продуктов) так как это наиболее холодное отделение и обеспечит наилучшие условия хранения.
- Храните фрукты и овощи без упаковки в специально предназначенных для этого контейнерах.

- Хранение фруктов и овощей отдельно предотвратит воздействие овощей, чувствительных к этилену (зеленые листья, брокколи, морковь и т.д.) на фрукты, выделяющие этилен (бананы, персики, абрикосы, фиги и т.д.).
- Не следует помещать в холодильник влажные овощи.
- Срок хранения всех продуктов зависит от изначального качества продуктов и непрерывности цикла охлаждения до помещения в холодильник.
- Вода, вытекающая из мяса, может быть причиной загрязнения холодильника. Мясные продукты следует хранить в упаковке и удалять следы утечек на полках.
- Не следует размещать продукты перед воздушным потоком.
- Продукты в упаковке следует употребить до истечения срока хранения.

Не допускайте прикосновения пищевых продуктов к датчику температуры во время их размещения в холодильное отделение. В противном случае, нарушится оптимальная температура в холодильном отделении.

- При нормальных условиях работы достаточно отрегулировать температуру вашего холодильника на +4 °C.
- Температура в холодильной камере должна быть в диапазоне 0-8 °C, поскольку свежие продукты при температурах ниже 0 °C замораживаются и гниют, а при температуре выше 8 °C увеличивается бактериальная нагрузка и продукты портятся.
- Не кладите сразу в холодильник горячие продукты, а выждите, пока они не остынут до температуры окружающего воздуха. Горячие продукты повышают температуру внутри холодильника, из-за чего возможны пищевые отравления и нежелательная порча продуктов.

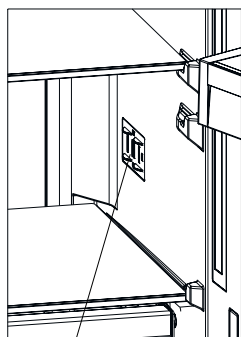
- Мясо, рыбу и т. д. следует хранить в холодильном отделении для пищевых продуктов, а овощи предпочтительно хранить в отсеке для овощей (если таковой имеется)
- Чтобы воспрепятствовать перекрестному загрязнению, не следует хранить мясные продукты вместе с овощами и фруктами.
- Чтобы предотвратить появление влаги и запаха, пищевые продукты следует помещать в холодильник накрытыми или в закрытых контейнерах.
- Не размещайте продукты так, чтобы они закрывали вентиляционные отверстия. Для оптимального охлаждения все вентиляционные отверстия должны быть открыты для свободной циркуляции воздуха.



ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ:

-  Картофель, лук и чеснок не следует хранить в холодильнике.
-  Прежде чем поместить готовые блюда в холодильник, накройте их крышкой. При этом, они должны быть охлажденными, в противном случае, внутри холодильника повысится температура и влажность. Это приведет к более интенсивной работе холодильника. Кроме того, закрытая посуда с пищевыми продуктами и напитками предотвращает распространение запахов.
-  Не допускайте прикосновения пищевых продуктов к датчику температуры во время их размещения в холодильное отделение. В противном случае, нарушится оптимальная температура в холодильном отделении.

(Изображения являются репрезентативными)



Зона датчика температуры

Ниже приведены предложения по наиболее эффективному размещению и хранению продуктов в холодильнике.

Продукты	Максимальный срок хранения	Место размещения в холодильнике и способ хранения
Овощи и фрукты	1 неделя	Контейнер для овощей
Мясо и рыба	2–3 дня	Завернутые в пластиковую пленку или пакет либо в контейнере для мяса на стеклянной полке
Свежий сыр	3–4 дня	На специальной дверной полке
Масло и маргарин	1 неделя	На специальной дверной полке
Бутилированные продукты, например, молоко и йогурт	До истечения срока хранения, рекомендованного производителем	На специальной дверной полке
Яйца	1 месяц	На специальной дверной полке
Готовые продукты	2 дня	Все полки

ПРИМЕЧАНИЕ:



Картофель, лук и чеснок не следует хранить в холодильнике.

4.2 Морозильная камера

При нормальных условиях эксплуатации установка значения температуры холодильного отделения холодильника -18 °C или -20 °C будет достаточной.

- Морозильная камера используется для хранения замороженных продуктов, замораживания свежих продуктов и приготовления кубиков льда.
- Продукты в жидкой форме должны замораживаться в пластиковых стаканах, прочие продукты должны замораживаться в полиэтиленовой пленке или пакетах. Для замораживания свежих продуктов; оберните и запечатайте свежие продукты так, чтобы упаковка была герметичной и не ничего не протекло. Лучше всего использовать специальные мешки для морозильной камеры, полиэтиленовые пакеты из алюминиевой фольги и пластиковые контейнеры.
- Не храните свежие и теплые продукты рядом с замороженными, так как это может привести к размораживанию замороженных продуктов.
- Перед замораживанием свежих продуктов разделите их на части для однократного использования.
- Употребите в пищу размороженные продукты в течение короткого периода времени после размораживания.
- При хранении замороженных продуктов всегда следуйте инструкциям производителя на упаковке продуктов. При отсутствии информации продукты не следует хранить дольше 3 месяцев с даты приобретения.
- При покупке замороженных продуктов убедитесь, что они хранились в надлежащих условиях и что упаковка не повреждена.
- Замороженные продукты следует транспортировать в соответствующих контейнерах и поместить их в морозильную камеру как можно скорее.
- Не покупайте замороженные продукты, если внутри упаковки заметно вздутие или влажность. Возможно, они хранились при неправильной температуре, и содержимое испортилось.

- Срок хранения замороженных продуктов зависит от комнатной температуры, установок термостата, частоты открывания дверцы, типа продуктов и периода времени, необходимого для транспортировки продуктов из магазина домой. Всегда следуйте инструкциям на упаковке и никогда не превышайте максимальный указанный срок хранения.
- Если дверца морозильной камеры была оставлена открытой на продолжительный период времени или не была закрыта надлежащим образом, внутри будет образовываться иней, препятствующий эффективной циркуляции воздуха. Чтобы устранить эту проблему, отключите прибор от питания и подождите, пока он разморозится. Очистите морозильную камеру после ее полной разморозки.
- Объем морозильной камеры, указанный на табличке, представляет собой объем без корзин, крышек и т.д.
- Не замораживайте повторно оттаявшие продукты. Это может представлять опасность для вашего здоровья и вызывать такие проблемы, как пищевое отравление.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если вы попытаетесь открыть дверцу морозильного отделения сразу после ее закрытия, вы обнаружите, что она не откроется легко. Это нормально. После достижения равновесия дверца легко откроется.



Ниже приведены предложения по наиболее эффективному размещению и хранению продуктов в морозильной камере.

Мясо и рыба	Подготовка	Максимальный срок хранения (месяцы)
Стейк	Завернутый в пленку	6–8
Баранина	Завернутый в пленку	6–8
Жареная телятина	Завернутый в пленку	6–8
Телятина кубиками	Маленькими кусочками	6–8
Баранина кубиками	Кусками	4–8
Мясной фарш	В пакетах без специй	1–3
Потроха (кусками)	Кусками	1–3
Болонская колбаса/саями	Должна быть упакована, даже если она в оболочке	
Цыплята и индейка	Завернутый в пленку	4–6
Гусь и утка	Завернутый в пленку	4–6
Олень, кролик, кабан	Порциями по 2,5 кг или в виде филе	6–8
Пресноводная рыба (лосось, карп, сом)	Выпотрошите и очистите от чешуи, промойте и просушите. При необходимости отрежьте хвост и голову.	2
Нежирная рыба (морской окунь, палтус, камбала)		4
Жирная рыба (тунец, скумбрия, луфарь, анчоусы)		2–4
Моллюски и ракообразные	Очищенные, в пакетах	4–6
Икра	В оригинальной упаковке, в алюминиевом или пластмассовом контейнере	2–3
Улитки	В соленой воде, в алюминиевом или пластмассовом контейнере	3
 ПРИМЕЧАНИЕ: Размороженное мясо следует готовить так же, как и свежее. Если мясо не было приготовлено после размораживания, его нельзя повторно замораживать.		

Овощи и фрукты	Подготовка	Максимальный срок хранения (месяцы)
Стручковая фасоль и бобы	Промойте, порежьте маленькими кусочками и сварите	10–13
Фасоль	Очистите от шелухи, промойте и сварите	12
Капуста	Очистите и сварите	6–8
Морковь	Очистите, порежьте ломтиками и сварите	12
Перец	Обрежьте черенок, разрежьте на две части, удалите сердцевину и сварите	8–10
Шпинат	Промойте и сварите	6–9

Овощи и фрукты	Подготовка	Максимальный срок хранения (месяцы)
Цветная капуста	Оборвите листья, разрежьте сердцевину на куски и оставьте на некоторое время в воде с небольшим количеством лимонного сока	10–12
Баклажаны	После мытья нарежьте на кусочки по 2 см	10–12

Овощи и фрукты	Подготовка	Максимальный срок хранения (месяцы)
Кукуруза	Очистите и упакуйте вместе с сердцевинкой или обработайте как сладкую кукурузу	12
Яблоки и груши	Почистите и нарежьте ломтиками	8–10
Абрикосы и персики	Разрежьте на две части и удалите косточку	4–6
Клубника и ежевика	Промойте и очистите от черешков	8–12
Приготовленные фрукты	Добавьте 10% сахара в контейнер	12
Сливы, вишни и клюква	Промойте и очистите от черешков	8–12

	Максимальный срок хранения (месяцы)	Время размораживания при комнатной температуре (часы)	Время размораживания в духовке (минуты)
Хлеб	4–6	2–3	4–5 (220–225 °C)
Сухое печенье	3–6	1–1,5	5–8 (190–200 °C)
Кондитерские изделия	1–3	2–3	5–10 (200–225 °C)
Пироги	1–1,5	3–4	5–8 (190–200 °C)
Вытяжное тесто фило	2–3	1–1,5	5–8 (190–200 °C)
Пицца	2–3	2–4	15-20 (200 °C)

Молочные продукты	Подготовка	Максимальный срок хранения (месяцы)	Условия хранения
Молоко в пакетах (гомогенизированное)	В оригинальной упаковке	2–3	Цельное молоко — в оригинальной упаковке
Сыр - кроме брынзы	Ломтиками	6–8	Оригинальная упаковка может использоваться для кратковременного хранения. Для более длительного хранения следует завернуть в пленку.
Масло, маргарин	В оригинальной упаковке	6	

5 ЧИСТКА И УХОД

 Перед чисткой отсоедините прибор от сети.

 Не мойте прибор проточной водой.

 Не используйте абразивные вещества, моющие средства или мыло для очистки прибора. После мытья ополосните чистой водой и тщательно высушите. Когда вы закончите очистку, вставьте вилку в розетку электросети сухими руками.

- Убедитесь, что влага не попадает в корпус лампы и другие электрические детали.
- Холодильная камера должна быть очищена периодически с применением раствора бикарбоната соды в теплой воде.
- Мойте аксессуары отдельно водой и мылом. Не мойте их в посудомоечной машине.
- Мойте конденсатор щеткой, как минимум, два раза в год. Это поможет сэкономить на электроэнергии и повысить производительность.

  **Во время очистки необходимо отключать прибор от сети питания.**

5.1 Размораживание

Очистка контейнера испарения

Холодильник размораживается автоматически. Вода, образовавшаяся в результате размораживания, стекает в испарительный контейнер через водосборную канавку и испаряется.



- Холодильники размораживаются автоматически. Вода, образовавшаяся в результате размораживания, проходит через носик для сбора воды, стекает в поддон для воды за прибором и там испаряется.
- Перед очисткой поддона для воды убедитесь, что вы отключили вилку прибора от сети.
- Снимите поддон для воды с его места, открутив винты (если в нем есть винты). Вымойте мыльной водой. Это предотвратит образование запахов.

Замена светодиодной подсветки

Если ваш холодильник оснащен светодиодной подсветкой, обратитесь в техническую службу, т.к. она может быть заменена только уполномоченным специалистом.

 **Замечка:** Количество и место расположения светодиодных лент зависит от модели.

6 ТРАНСПОРТИРОВКА И ПЕРЕСТАНОВКА

6.1 Транспортировка и перестановка

- Для повторной транспортировки можно хранить оригинальную упаковку и пенопласт (по желанию).
- Зафиксируйте прибор с помощью прочной упаковки, ремней или крепких веревок и следуйте инструкциям по транспортировке на упаковке.
- На время перестановки или транспортировки снимите подвижные детали (полки, принадлежности, контейнеры для овощей и т. д.) или зафиксируйте их в холодильнике ремнями, чтобы избежать ударов.

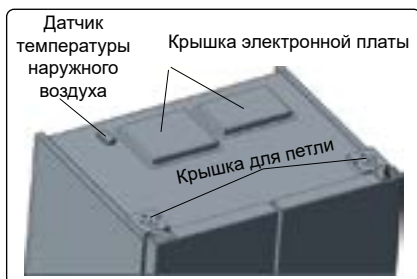
 Перевозите прибор в вертикальном положении.

Для повторной транспортировки можно хранить оригинальную упаковку и пенопласт (по желанию).

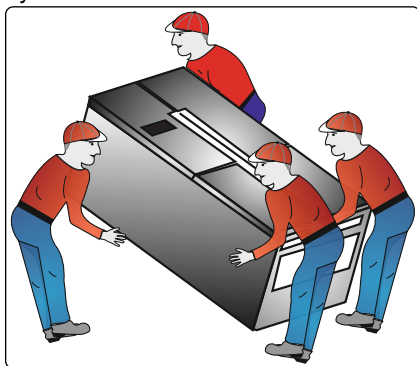
Упаковать холодильник в толстую упаковку, обернуть лентой и прочными веревками и следовать инструкциям по транспортировке, содержащимся на упаковке.

Снять подвижные детали (полки, вспомогательные приспособления, контейнеры для овощей и т.д.) или зафиксировать их во время транспортировки или повторной установки с помощью ленты во избежание ударов.

В вашем холодильнике являются доступными датчик температуры наружного воздуха, электронная плата и крышки петель. Во время очистки убедитесь, что в данные места не попадает жидкость.



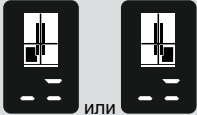
 Переносить холодильник должны четверо человек, как показано на рисунке.



7 ПРЕЖДЕ ЧЕМ ЗВОНИТЬ В СЛУЖБУ ПОСЛЕПРОДАЖНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Предупреждения

Холодильник отображает предупреждения при неправильной настройке температуры холодильного и морозильного отделений или при наличии неисправностей. Коды неисправностей отображаются на индикаторах морозильной и холодильной камеры.

КОД НЕИСПРАВНОСТИ	ЗНАЧЕНИЕ	ПРИЧИНА	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УСТРАНЕНИЮ
 и звуковое предупреждение	«Предупреждение о неисправности»	Некоторые детали вышли из строя, или возникла неисправность, связанная с процессом охлаждения.	Как можно скорее обратитесь в сервисный центр.
 или	Недостаточно низкая температура в морозильной камере	Данная причина может наблюдаться после отключения электропитания на длительное время или при запуске прибора впервые.	1. Используйте продукты как можно быстрее. Не замораживайте оттаявшие продукты. 2. Установите температуру морозильной камеры на более низкие значения, или установите функцию глубокой заморозки, пока температура камеры не придет в норму. 3. Не помещайте свежие продукты, пока эта ошибка не исчезнет.
	Недостаточно низкая температура в морозильной камере	Данная причина может наблюдаться после отключения электропитания на длительное время или при запуске прибора впервые. Идеальная температура для холодильной камеры: +4 °C. Если появилось такое сообщение, продукты могут испортиться.	1. Установите более низкую температуру в холодильной камере или включите режим интенсивного охлаждения, пока не восстановится нормальный режим работы. 2. Старайтесь как можно меньше держать дверь открытой до исчезновения ошибки.
	В холодильной камере слишком холодно	Из-за слишком низкой температуры продукты могут заморзнуть.	1. Проверьте, не включен ли режим «Интенсивное охлаждение». 2. Уменьшите значение температуры для холодильной камеры.
	Низкое напряжение едупреждение	Когда напряжение в сети опустится до значения ниже 170 В, то холодильник будет находиться в стабильном состоянии.	Это не является ошибкой.. Таким образом, будет предупреждено повреждение компрессора. Данное предупреждающее сообщение погаснет, как только значение напряжения вновь станет нормальным.

Если у вас возникли проблемы с **прибором**, перед обращением в службу послепродажного обслуживания проверьте следующее.

Прибор не работает.

Проверьте что;

- Нет электричества ,
- Вилка правильно вставлена в розетку
- Не перегорел ли предохранитель штепсельной розетки или главный предохранитель
- Розетка неисправна. Для проверки присоедините к ней другой прибор, чтобы вы знали какой работает в той же розетке.

Что делать если морозилка работает плохо ;

Проверьте что;

- Что вы не перегрузили прибор ,
- Дверцы хорошо закрыты ,
- На конденсаторе нет пыли ,
- Достаточное расстояние от задней и боковых стенок.

Холодильник работает слишком шумно

Нормальные шумы

Потрескивание:

- Во время автоматического размораживания.
- При охлаждении или нагревании прибора (в связи с расширением материалов, входящих в состав прибора).

Короткое потрескивание: Когда термостат включает или выключает компрессор.

Шум мотора: Этот шум указывает на нормальную работу компрессора. Некоторое время после запуска компрессор может издавать более громкий шум.

Бурление и всплески: Эти шумы вызваны протеканием хладагента по трубам системы.

Шум текущей воды: Вода, стекающая в испарительный контейнер. Этот шум является нормой во время размораживания.

Шум потока воздуха: Этот шум возникает в холодильниках с функцией No frost во время нормальной работы системы за счет циркуляции воздуха.

Края прибора, соприкасающиеся с дверным соединением, теплые.

Особенно летом (в теплое время года) поверхности, соприкасающиеся с дверным соединением, могут нагреваться во время работы компрессора, это является нормой.

Внутри холодильника скапливается влага:

Проверьте что;

- Продукты упакованы надлежащим образом. Перед помещением в **холодильник** контейнеры необходимо просушить.
- Дверца **прибора** часто открывается. Во время открывания дверей влага из помещения попадает внутрь **холодильника**. Влага скапливается быстрее, если вы часто открываете дверцы холодильника, особенно, если в помещении высокий уровень влажности.

Дверца плохо открывается и закрывается

Проверьте что;

- Не препятствуют ли закрыванию дверцы упакованные продукты
- В каком состоянии дверные соединения (сломаны, изношены)
- Стоит ли **холодильник** на ровной поверхности.

Компрессор холодильника может работать шумно. Также в некоторых моделях шум может усиливаться во время работы в некоторых условиях, например при первом включении, существенном изменении температуры окружающей среды или переключении режима использования. Это не свидетельствует о неисправности. Шум автоматически станет тише, когда холодильник достигнет необходимой температуры.

Рекомендации

- Если прибор выключен или отсоединен от сети, вам следует подождать как минимум 5 минут перед повторным включением во избежание повреждения компрессора.
- Если вы не будете использовать холодильник в течение длительного времени (например, на период летнего отдыха), отключите его от электросети. После размораживания необходимо очистить холодильник и оставить дверь открытой для предотвращения появления влаги и неприятного запаха.
- Если после выполнения всех изложенных выше инструкций проблема сохраняется, проконсультируйтесь с ближайшей сервисной службой.
- Приобретенный вами бытовой прибор предназначен только для домашнего использования. Он не подходит для коммерческого или общего использования. Он не подходит для коммерческого или общего пользования и/или для хранения веществ, не относящихся к пищевым продуктам. Наша компания не будет нести ответственность за убытки, возникшие в противном случае.

8 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЮ

1. Устанавливайте прибор в прохладном, хорошо проветриваемом помещении, но не под прямыми солнечными лучами и вблизи источников тепла (радиатора, печи и т. п.), в противном случае следует использовать изолирующую пластину.
2. Перед помещением горячих продуктов в холодильник дайте им остыть.
3. Размещайте оттаивающие продукты в холодильное отделение, если возможно. Низкая температура замороженных продуктов поможет охладить холодильное отделение во время размораживания. Это поможет энергосбережению. Замороженные продукты, оставленные для размораживания вне прибора, станут причиной потери энергии.
4. Помещенные в холодильник напитки и жидкие продукты должны быть закрыты. В противном случае увеличится влажность в холодильнике и холодильник будет потреблять больше энергии. Кроме того, закрывая напитки и другие жидкости, вы сохраняете их вкус и запах.
5. Старайтесь не открывать двери в течение длительного времени или слишком часто, так как теплый воздух будет попадать в холодильник и вызывать частое нежелательное переключение компрессора.
6. Крышки отделений холодильника, имеющих различную температуру (контейнер для фруктов и овощей, охладителя и т. д.), должны быть закрыты.
7. Уплотнитель дверцы должен быть чистым и упругим. Замените прокладку в случае износа.

Произведено в Турции
«Вестель Беяз Ешья Санайи,
Ве Тиджарет А.С.»
Адрес: Организе Санайи Болгеси
45030 Маниса / ТУРЦИЯ
Тел: (+90) 236 226 30 00

Made in Turkey;
Vestel Beyaz Eşya San. ve Tic A.Ş.
Adres: Organize Sanayi Bölgesi
45030 Manisa / TÜRKİYE
Tel: (+90) 236 226 30 00 FAX

Импортер
ООО «ВЕСТЕЛЬ ТРЕЙД»
127083, Россия, г. Москва,
ул. 8 Марта, 14
Тел.: 8 (495) 956 82 30
www.vestel.ru

Дата производства зашифрована в номере, указанном справа на этикетке,
расположенной на продукате.
Например: 20611675050412, где 12 означает день, 04 - месяц, 05 - год.



52552328