



**Система охлаждения No Frost**  
**Холодильник с морозильной камерой**  
Инструкция по эксплуатации

JR FD526V

## Общие функции устройства

- 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. 14, пункт 2.2.17.)
2. Благодаря запатентованной конструкции trizbar исключен риск механических повреждений, которые могут иметь место в связи с ненадлежащей эксплуатацией изделия пользователями и являются свойственными продукции наших конкурентов.
3. Имеется подсветка дверной ручки со светочувствительным элементом. В темноте светодиоды дверной ручки загораются и автоматически гаснут при свете. **((в некоторых моделях))**
4. Циркуляция воздуха холодильной и морозильной камер не сообщается с другими отделениями благодаря новой технологии автоматического размораживания. Благодаря данному интеллектуальному решению исключено прохождение запаха между камерами, и овощи дольше остаются свежими.
5. Вентилятор, обеспечивающий рациональное потребление энергии, поддерживает циркуляцию воздуха при автономной работе, даже когда компрессор выключен. Таким образом, между полками охладителя существует равномерно распределяемая и сбалансированная циркуляция воздуха.
6. Скрытые светодиоды и скрытые отверстия воздухопроводов обеспечивают эстетичный внешний вид охладителя.
7. Благодаря специальной конструкции воздухопроводов вентиляторы подают холодный воздух в охладитель из многочисленных выходных отверстий на все полки.
8. Благодаря запатентованному применению края и углы дисплея формируют ровную поверхность относительно дверцы и обеспечивают великолепный эстетичный вид. Благодаря сенсорной электронной приборной панели регулировка температуры выполняется легко, и обеспечивается эстетически однообразный вид.
9. Во внутреннем освещении корпуса использованы светодиоды, которые загораются постепенно. Светодиодные индикаторы загораются на полную яркость в течение нескольких секунд после открытия дверцы.
10. Выдвижной поручень, используемый в охладителе, обеспечивает ее легкую и бесшумную работу.
11. Во избежание захлопывания двери камеры охлаждения, когда она остается открытой, в нее встроена функция автоматического закрытия. Эта функция исключает риск оставления камеры охлаждения открытой.
12. Двери с покрытием из нержавеющей стали против следов от пальцев позволяет исключить появление отпечатков пальцев благодаря специальному слою, нанесенному на слой нержавеющей стали двери.

# Содержание

Общие функции устройства .....	2
<b>1. ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ .....</b>	<b>5</b>
1.1 Предупреждения общего характера .....	5
1.2 Старые и вышедшие из строя холодильники .....	8
1.3 Предупреждения относительно безопасного пользования .....	9
1.4 Установка и эксплуатация холодильника .....	9
1.5 До начала эксплуатации холодильника .....	10
1.6 Общая информация о новой технологии NO FROST .....	11
<b>2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА .....</b>	<b>12</b>
2.1 Вводные части .....	12
2.2 Электронный дисплей и его использование .....	14
2.2.1 Охлаждение напитков (QDRINK) .....	15
2.2.2 Экономичный режим (ECO) .....	15
2.2.3 Режим «отпуск» (H) .....	15
2.2.4 Быстрое замораживание (SF SUPERFREEZE) .....	15
2.2.5 Быстрое охлаждение (SC SUPERCOOL) .....	15
2.2.6 Включение/выключение световых индикаторов двери (DOOR LIGHT ON/OFF) .....	16
2.2.7 Охладитель (COOLER) .....	16
2.2.8 Морозильная / холодильная камера 1 (ЗОНА 1) .....	16
2.2.9 Морозильная / холодильная камера 2 (ЗОНА 2) .....	16
2.2.10 Замок для защиты от доступа детей (символ ключа) .....	16
2.2.11 Screensaver («Сохранение экрана») [s.saver] .....	16
2.2.12 Ночной датчик .....	16
2.2.13 Режим Dealer Demo .....	16
2.2.14 Сигнализатор .....	17
2.2.15 Режим работы камеры «включено-выключено» .....	17
2.2.16 Аварийный сигнал при незакрытой двери .....	17
2.2.17 Использование морозильной камеры в качестве охладителя по запросу .....	17
2.2.18 Режим VITASTORE .....	18

2.3	Предупреждения относительно настройки температуры .....	19
2.4	Вспомогательные приспособления .....	31
2.4.1	Технология естественной ионизации / ионизатор .....	31
2.4.2	Ледник .....	31
2.4.3	Контейнер для овощей и камера охлаждения (завтрак).....	32
2.4.4	кнопка настройки подачи воздуха в ящики для фруктов и овощей .....	32
2.4.5	Приспособление для хранения Maxi-fresh .....	33
<b>3.</b>	<b>РАЗМЕЩЕНИЕ ПРОДУКТОВ .....</b>	<b>34</b>
3.1	Отделение для охладителя.....	34
3.2	Камеры для замороженных продуктов.....	35
<b>4.</b>	<b>ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ .....</b>	<b>40</b>
4.1	Очистка контейнера испарения .....	40
4.2	Замена светодиодных индикаторов, используемых для освещения	40
<b>5.</b>	<b>ДОСТАВКА И ИЗМЕНЕНИЕ МЕСТА УСТАНОВКИ.....</b>	<b>41</b>
<b>6.</b>	<b>ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИСНУЮ СЛУЖБУ .....</b>	<b>42</b>
6.1	Рекомендации по экономии электроэнергии .....	44

### 1.1 Предупреждения общего характера

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Содержать вентиляционные отверстия устройства или структуры, куда происходит его встраивание, свободными от засорения.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не использовать механические устройства или другие искусственные средства для ускорения процесса размораживания, не рекомендованные производителем.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не используйте электроприборы внутри отсеков для хранения продуктов, если они не относятся к типу, рекомендованному производителем.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** не повредите систему циркуляции хладагента.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во избежание опасности, связанной с неустойчивостью устройства, оно должно быть зафиксировано в соответствии с инструкциями.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** При установке устройства не допускайте сдавливания и повреждения кабеля питания.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не устанавливайте переноски с электрическими розетками или портативные источники питания позади устройства.

Символ ISO 7010 W021

**Предостережение:** Существует опасность возникновения пожара из-за наличия горючих материалов



- Если в устройстве в качестве хладагента используется R600a, то соответствующая информация указана на табличке, имеющейся на охладителе. При транспортировке и монтаже необходимо соблюдать осторожность, чтобы не повредить охладитель. Хотя R600a – это природный газ, безвредный для окружающей среды, не держите холодильник вблизи

## ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

открытого пламени или источника тепла и проветрите помещение, в котором он находится, в течение нескольких минут, поскольку газ взрывоопасен в случае его утечки, вызванной повреждением элементов охладителя.

- Во время транспортировки и установки холодильника не допускать повреждения газовой схемы охладителя.
- В данном устройстве не допускается хранение взрывоопасных веществ, таких, как аэрозольные баллоны с легковоспламеняющимся пропеллентом.
- Устройство предназначено для использования в домашнем хозяйстве и аналогичного применения, например:
  - поварским персоналом в магазинах, офисах и в других рабочих средах
  - в жилых домах на ферме и клиентами в отелях, мотелях, а также в других средах, где проживают люди.
  - в гостиницах типа «ночлег и завтрак»;
  - в местах общественного питания и похожих заведениях, не связанных с розничной торговлей
- Если напряжение в розетке не соответствует штепсельной вилке холодильника, необходимо обратиться к производителю, сервисному агенту или другим квалифицированным специалистам для ее замены во избежание опасности.
- Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, или с отсутствием опыта и знаний при отсутствии надзора или инструкций по использованию устройства со стороны

## ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

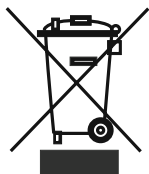
лица, ответственного за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром, чтобы они не могли играть с устройством.

- К шнуру питания холодильника прикреплена штепсельная вилка со специальным заземлением. Данный штепсель должен использоваться со специальной заземленной розеткой минимум на 16 ампер. При отсутствии такой розетки обратитесь к квалифицированному электрику для ее установки.
- Данное устройство может использоваться детьми в возрасте 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или с отсутствием опыта и знаний под надзором или в случае инструктирования их по использованию устройства безопасным способом и понимания таких лиц существующей опасности. Дети не должны играть с устройством. Чистка и обслуживание не должны производиться детьми без надзора.
- В случае повреждения шнура питания необходимо обратиться к производителю, сервисному агенту или другим квалифицированным специалистам для ее замены во избежание опасности.
- Этот прибор не предназначен для использования на высоте более 2000 м над уровнем моря.

## ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

### 1.2 Старые и вышедшие из строя холодильники

- Если Ваш холодильник имеет замок, сломайте или снимите его, прежде чем выбрасывать холодильник, 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 холодильников.

Для повторного использования, переработки, восстановления и утилизации изделия следует обратиться в местные органы управления.

#### Примечание:

- Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации до установки и использования холодильника. Мы не несем ответственности в случае возникновения повреждений, связанных с неправильным использованием устройства.
- Следуйте инструкциям и руководству, храните данное руководство в безопасном месте для решения проблем, которые могут возникнуть в будущем.
- Данное устройство предназначено для бытового использования и может применяться только в домашних условиях и для указанных целей. Оно не пригодно для использования в коммерческих и иных целях. В случае такого использования гарантия перестает действовать, и наша компания не будет нести ответственности за какие-либо убытки.
- Данное устройство предназначено для использования в домашних условиях и пригодно только для охлаждения/ хранения пищевых продуктов. Оно не пригодно для использования в коммерческих и иных целях или для хранения каких-либо материалов, за исключением продуктов. В противном случае наша компания не будет нести ответственности за какие-либо убытки.



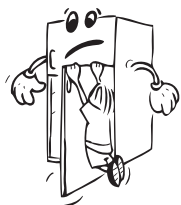
## ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

### 1.3 Предупреждения относительно безопасного пользования

- 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.



- Этот холодильник предназначен 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.
- Не покрывайте корпус или верх холодильника отделкой. Это негативно повлияет на качество работы холодильника.
- Закрепите аксессуары в холодильнике во время транспортировки во избежание их повреждения.



### 1.4 Установка и эксплуатация холодильника

Перед началом использования холодильника обратите внимание на следующие вопросы:

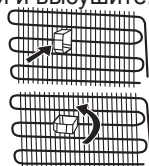
- Рабочее напряжение холодильника составляет 220-240 В при частоте 50 Гц.



- Мы не несем ответственности за какой-либо ущерб, причиненный в результате использования холодильника без заземления.
- Поместите холодильник в такое место, которое исключает попадание прямых солнечных лучей.

## ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

- Холодильник должен находиться минимум в 50 см от кухонных плит, духовок и спиралей обогревателей, а также на расстоянии минимум 5 см от электропечей.
- Холодильник ни при каких обстоятельствах не должен использоваться на открытом воздухе или оставляться под дождем.
- Когда холодильник находится рядом с морозильным аппаратом для глубокого замораживания, расстояние между ними должно быть минимум 2 см для предотвращения выступления влаги на наружной поверхности.
- Не ставьте ничего на холодильник. Установите его в подходящем месте так, чтобы оставался зазор, по крайней мере, в 15 см с верхней стороны.
- Регулируемые передние опоры необходимо установить на соответствующей высоте, чтобы обеспечить устойчивость и правильную работу холодильника. Вы можете отрегулировать опоры, поворачивая их по часовой стрелке (или в обратном направлении). Регулировку необходимо выполнить до помещения продуктов в морозильник.
- Перед началом использования холодильника протрите все его части теплой водой с добавлением чайной ложки соды, а затем сполосните чистой водой и высушите. После очистки установите все детали.
- Установите пластмассовое устройство регулировки расстояния (деталь с черными лопастями в задней части), повернув его на 90°, чтобы не допустить соприкосновения конденсатора со стеной.
- Холодильник должен быть помещен напротив стены на свободном расстоянии, не превышающем 75 мм.



### 1.5 До начала эксплуатации холодильника

- При использовании холодильника в первый раз или после его транспортировки для достижения эффективной работы установите холодильник в вертикальное положение на 3 часа, а затем подключите питание. Иначе может быть поврежден компрессор.
- При использовании в первый раз холодильник может иметь запах; после начала охлаждения запах выветрится.



## ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

### 1.6 Общая информация о новой технологии NO FROST

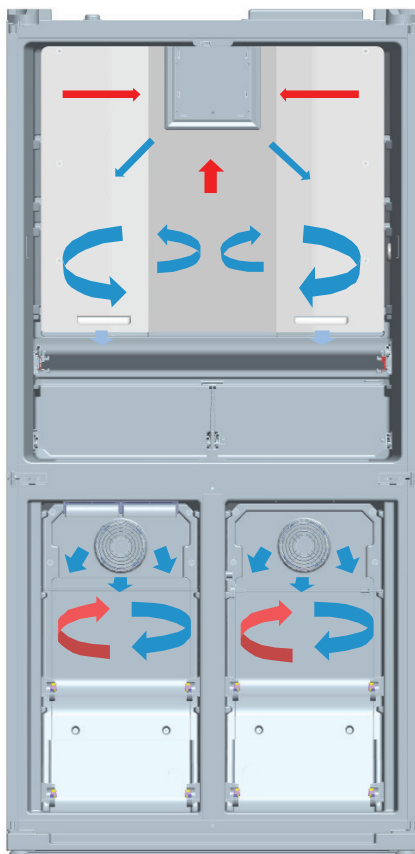


Холодильники с автоматическим размораживанием (NO FROST) отличаются от других стационарных холодильников принципом действия.

В обычных холодильниках влага, попадающая через дверные проемы, и влага от продуктов вызывает замораживание в морозильной камере. Для размораживания снега и льда в камере замораживания необходимо выключить холодильник, извлечь из него продукты, которые должны храниться при постоянной температуре, и удалить лед, который периодически скапливается в морозильной камере.

С холодильниками с системой автоматического размораживания ситуация совершенно иная. Сухой и холодный воздух поступает в морозильные камеры от вентилятора. Холодный воздух равномерно распределяется между полками и охлаждает продукты в равной степени и одинаково, таким образом, исключается появление влажности и замораживание. Морозильное отделение охлаждается статически. Воздух в секции охлаждения распределяется равномерно между полками с помощью вентилятора, и все продукты могут охлаждаться одинаково и надлежащим образом. Так как между секциями отсутствует воздушный поток, запахи из 3 различных частей холодильника не смешиваются.

Следовательно, Ваш новый холодильник с автоматическим размораживанием обеспечивает легкость в использовании, а также большую вместимость и стильный внешний вид.



Blue arrow

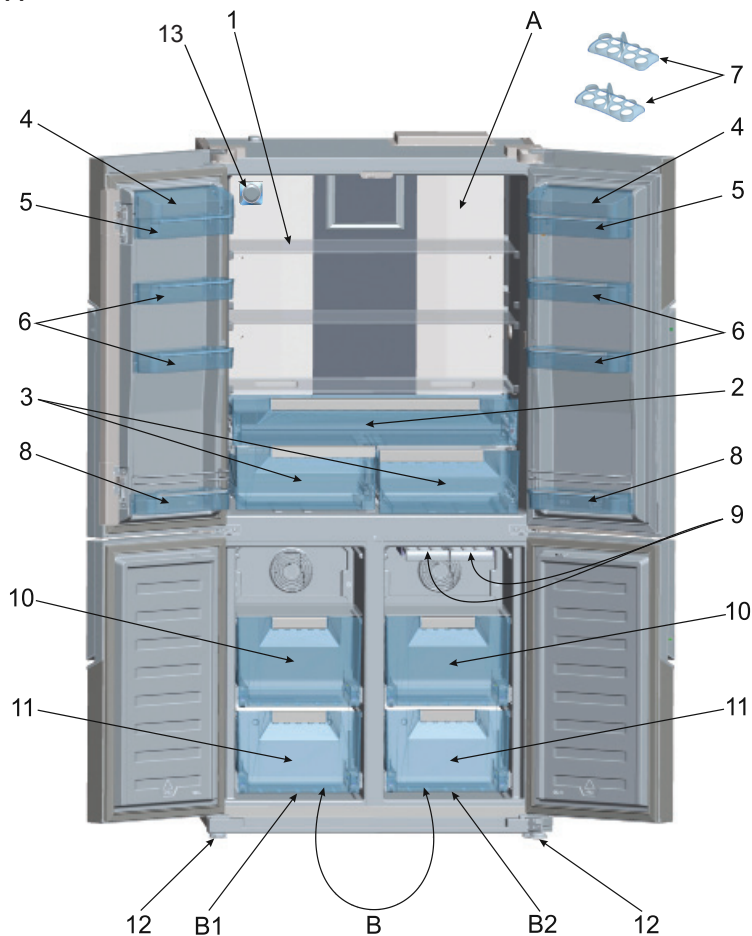
Подача холодного воздуха

Red arrow

Возврат холодного воздуха

## ЧАСТЬ 2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

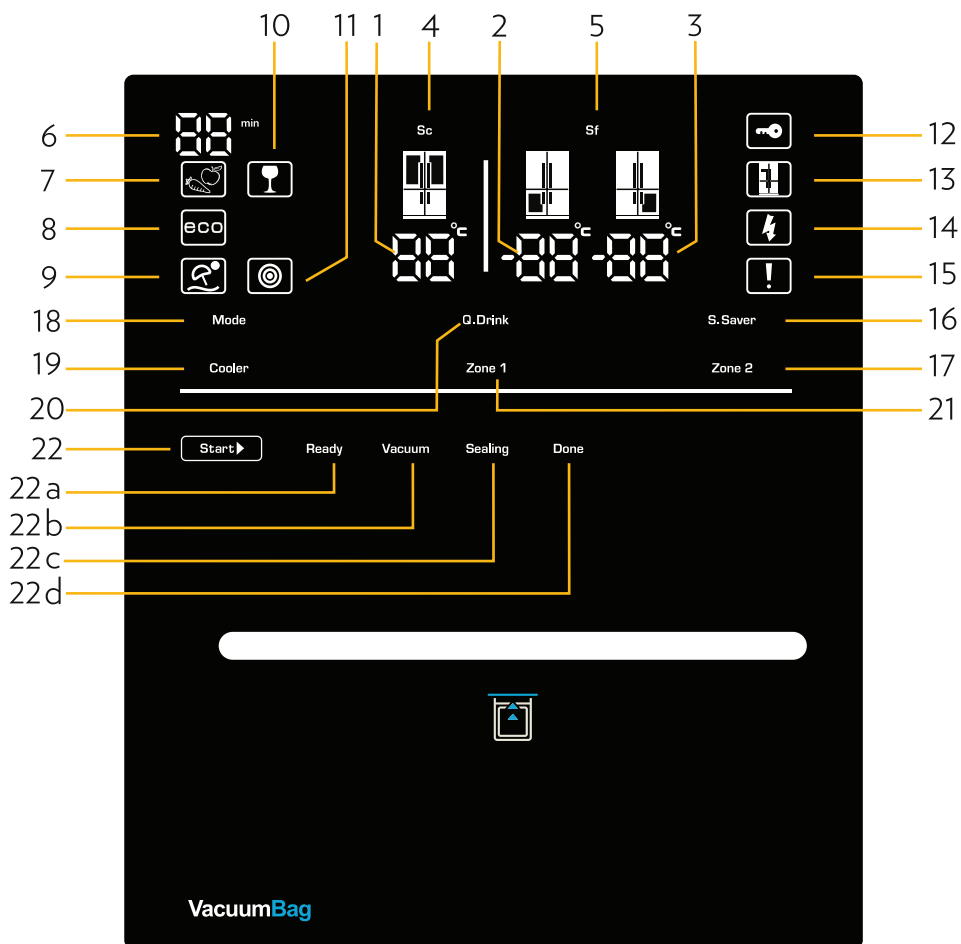
### 2.1 Вводные части



Цель данного раздела – представление информации о частях устройства.  
Части могут различаться в зависимости от модели устройства.

- |   |  |
|---|--|
| <b>А)</b> Камера охлаждения   | <b>7)</b> Рюмки для яиц  |
| <b>В)</b> Холодильная / морозильная камера<br><b>В1.</b> Зона-1 / <b>В2.</b> Зона-2 | <b>8)</b> Дверные полки для бутылок                            |
| <b>1)</b> Полки холодильной камеры  | <b>9)</b> Ледники  |
| <b>2)</b> Камера охлаждения (завтрак)   | <b>10)</b> Верхние корзины морозильной /<br>холодильной камеры |
| <b>3)</b> Ящики для фруктов и овощей  | <b>11)</b> Нижние корзины морозильной /<br>холодильной камеры  |
| <b>4)</b> Крышки полки для сыра-масла   | <b>12)</b> Регулируемые стойки                                 |
| <b>5)</b> Полка для сыра-масла  | <b>13)</b> Ионизатор   |
| <b>6)</b> Дверные полки   |  |

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА



# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

## 2.2 Электронный дисплей и его использование

1. Индикатор температуры холодильной камеры
2. Индикатор температуры левой морозильной камеры
3. Индикатор температуры правой морозильной камеры
4. Световой индикатор быстрого охлаждения
5. Световой индикатор быстрого замораживания
6. Счетчик сигналов предупреждения системы охлаждения напитков Qdrink
7. Режим Vita Store
8. Экономичный режим
9. Режим «отпуск»
10. Световой индикатор системы Qdrink
11. Ночной датчик
12. Замок для защиты от доступа детей
13. Режим Dealer-Demo
14. Предупреждение о низком напряжении
15. Сигнализатор
16. Кнопка режима сохранения экрана
17. Кнопка «Зона 2» (правый морозильник)
18. Кнопка выбора режима
19. Кнопка охладителя
20. Кнопка режима Qdrink
21. Кнопка «Зона 1» (левый морозильник)
22. Кнопка Start
  - 22 a. Ready LED (индикатор включения)
  - 22 b. Vacuum LED (индикатор процесса упаковки)
  - 22 c. Seal LED (индикатор запайки)
  - 22 d. Done LED (индикатор готовности)

Значения на экране указывают значения температуры, обозначенные потребителем.

Дисплей в режиме ожидания защищен от ошибочного прикосновения. Поэтому, перед любым действием вы должны коснуться одной из клавиш дисплея. По истечении двух секунд звуковой сигнал оповестит о готовности дисплея. Через 20 секунд после окончания процесса дисплей снова вернется в режим защиты

**Примечание:** защита экрана и блокировка от детей не могут использоваться одновременно.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

### 2.2.1 Охлаждение напитков (QDRINK)

Кнопку [q.drink] следует нажимать для включения режима охлаждения напитков. При каждом нажатии время охлаждения увеличивается на 5 минут (до 30 минут), и затем возвращается к нулю. Вы можете просмотреть временную зону, которую требуется установить в разделе "Счетчик сигналов предупреждения системы охлаждения напитков Qdrink". Режим Qdrink позволяет холодильнику издавать звуковой сигнал только по прошествии определенного времени.



**Важно:** Данный режим не следует путать с охлаждением.

Время необходимо настраивать в соответствии с исходной температурой бутылок до того, как они будут помещены в отсеки зоны 1 и/или зоны 2.. Например, в начале вы можете установить время "5 минут". По истечении данного времени, если охлаждение недостаточное, вы можете установить дополнительные 5 или 10 минут. Во время использования данного режима вы должны регулярно проверять температуру бутылок. Когда бутылки будут достаточно охлажденными, необходимо их извлечь из холодильника. Если забыть о нахождении бутылок в режиме Q.DRINK, они могут взорваться.



**Важно:** При использовании для охлаждения камер Зоны 1 или Зоны 2 этот режим не будет активирован.

### 2.2.2 Экономичный режим (ECO)

Благодаря данному режиму холодильник работает в диапазоне идеальных температур. Для включения режима "ECO" необходимо просто нажать и удерживать кнопку [mode] (режим), пока не загорится световой индикатор "eco and e".

### 2.2.3 Режим «отпуск» (H)

Он представлен в виде символа зонта и солнца. Данный режим используется, если вы намерены уехать в отпуск на долгое время и не собираетесь в этот период использовать холодильную камеру. Для включения режима "отпуск" необходимо просто нажать и удерживать кнопку [mode] (режим), пока не загорится световой индикатор "holiday symbol and H".

### 2.2.4 Быстрое замораживание (SF SUPERFREEZE)

Следует нажать на кнопки [zone1] или [zone2], пока на дисплее не отобразятся буквы "sf". Когда будут видны буквы "sf", включается звуковой сигнал, если Вы не нажмете какую-либо кнопку, и режим будет выбран. Вы можете использовать данный режим для быстрого замораживания готовых блюд или продуктов в больших количествах. Режим быстрого замораживания будет автоматически отключен через 24 часа, либо когда по показаниям датчика морозильной камеры температура будет достаточной.



**Для быстрого замораживания предпочтительно использовать камеру зоны 1.**

### 2.2.5 Быстрое охлаждение (SC SUPERCOOL)

Следует нажать на кнопку холодильной камеры и удерживать ее, пока на дисплее не отобразятся буквы "sc". Когда будут видны буквы "sc", включается звуковой сигнал, если Вы не нажмете какую-либо кнопку, и режим будет выбран. Вы можете использовать данный режим для быстрого охлаждения готовых блюд или продуктов в больших количествах. Режим быстрого охлаждения будет автоматически выключен через 4 или 6 часов, в зависимости от температуры окружающей среды либо по мере достижения в холодильной камере достаточно низкой температуры.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

### 2.2.6 Включение/выключение световых индикаторов двери (DOOR LIGHT ON/OFF)

Система подсветки, скрытая в ручках двери изделия, должна использоваться по требованию. Чтобы включить подсветку на дверных ручках, необходимо нажать кнопку [mode] («режим») на 3 секунды. Для отключения повторно нажмите кнопку [mode] и удерживайте ее 3 секунды.

В случае нахождения в положении "ON" подсветка двери всегда будет включенной.

### 2.2.7 Охладитель (COOLER)

Используется для установки температуры в холодильном отделении. При нажатии кнопки [cooler] (охладитель) вы можете установить значения температуры по Цельсию блока охладителя как 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8.

### 2.2.8 Морозильная / холодильная камера 1 (ЗОНА 1)

Это кнопка регулировки температуры для нижнего левого отделения. При нажатии кнопки [zone 1] значение заморозки нижней левой части может быть установлено как значения температуры -16, -17, -18, -19, -20, -21, -22, -23, -24 градусов по Цельсию. Если вы не хотите использовать нижнюю левую часть для охлаждения, нажмите кнопку [zone1] на 3 секунды для перехода в данный режим и установите значения температуры 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 градусов по Цельсию.

### 2.2.9 Морозильная / холодильная камера 2 (ЗОНА 2)

Это кнопка регулировки температуры для нижнего правого отделения. При нажатии кнопки [zone 2] значение заморозки нижней правой части может быть установлено как значения температуры -16, -17, -18, -19, -20, -21, -22, -23, -24 градусов по Цельсию. Если вы не хотите использовать нижнюю правую часть для охлаждения, нажмите кнопку [zone1] на 3 секунды для перехода в данный режим и установите значения температуры 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 градусов по Цельсию.

### 2.2.10 Замок для защиты от доступа детей (символ ключа)

Чтобы активировать замок для защиты от доступа детей, необходимо одновременно нажать кнопки [cooler]+[zone 2] на 3 секунд. Когда замок от детей включен, другие кнопки будут заблокированы, и, следовательно, изменение выполненных настроек будет невозможным. Чтобы отключить замок для защиты от доступа детей, необходимо повторно одновременно нажать кнопки [cooler]+[zone 2] на 3 секунд.

### 2.2.11 Screensaver («Сохранение экрана») [s.saver]

Благодаря данной функции, которая включается при нажатии и удерживании в течение 3 секунд кнопки [s.saver], вы можете экономить электроэнергию путем использования выключенной панели с цифровыми индикаторами. Для выключения этого режима нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку [s.saver].

### 2.2.12 Ночной датчик

Благодаря данной функции, которая активируется при нажатии кнопок ночного датчика [mode] и [s.saver] на 3 секунды, световые индикаторы Вашего холодильника погаснут при наличии достаточного освещения, что обеспечивает возможность экономии энергии.

### 2.2.13 Режим Dealer Demo

Этот режим используется сервисной службой и не связан с эксплуатацией холодильника.



## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

### 2.2.14 Сигнализатор



При появлении сигнала предупреждения необходимо связаться с сервисной службой. При нажатии кнопки [s.saver], когда на экране виден сигнал предупреждения и восклицательный знак, звуковой сигнал тревоги будет выключен, однако, восклицательный знак останется на панели цифровых индикаторов, пока ошибка не будет устранена.

### 2.2.15 Режим работы камеры «включено-выключено»

С помощью панели индикаторов можно полностью отключить неиспользуемые отделения.

Для одновременного отключения охладителя и Зоны 2 необходимо одновременно нажать и удерживать в течение 3 секунд кнопки [mode] и [zone 2], и все цифры, указывающие на отключение данной части, исчезнут с панели цифровых индикаторов.

Для отключения Зоны 1 необходимо одновременно нажать и удерживать в течение 3 секунд кнопки [mode] и [zone 1], и все цифры, указывающие на отключение данной части, исчезнут с панели цифровых индикаторов.

Для отключения только охладителя необходимо одновременно нажать и удерживать в течение 3 секунд кнопки [mode] и [cooler], и все цифры, указывающие на отключение данной части, исчезнут с панели цифровых индикаторов.

Чтобы повторно активировать отключенное отделение, следует использовать ту же комбинацию кнопок.

### 2.2.16 Аварийный сигнал при незакрытой двери

Если дверца холодильника или морозильника будет открыта дольше 2 минут, устройство начнет подавать звуковой сигнал.

### 2.2.17 Использование морозильной камеры в качестве охладителя по запросу

Нижнее левое и правое отделения могут использоваться в качестве морозильной и холодильной камеры.

Для использования нижней левой части в качестве охладителя рекомендуется нажать кнопку [zone 1] на 3 секунды; для использования нижней правой части в качестве охладителя следует нажать кнопку [zone 2] на 3 секунды.



**Важно:** Если отделение Зона1/Зона2 будет преобразовано из морозильника в охладитель:

- Следует извлечь из соответствующего отделения продукты и оставить дверцу закрытой на 4 часа. Затем следует поместить продукты в соответствующую камеру.
- Корзины и/или полки, удаленные из отделения, должны быть повторно установлены.

Аналогичным образом для использования любого из нижних отделений, используемого в качестве охладителя, в качестве морозильника следует нажать кнопку соответствующего отделения на 3 секунды.



**Важно:** Если отделение Зона1/Зона2 будет преобразовано из охладителя в морозильник:

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

- Следует извлечь из соответствующего отделения продукты и оставить дверцу закрытой на 2 часа. Затем следует поместить продукты в соответствующую камеру.
- Когда отделения зоны 1 и зоны 2, используемые в качестве охладителя, переключаются в режим «отпуск» или на установленное значение экономии, то они будут продолжать работать в качестве охладителя.



### Важно

- Если Вы хотите использовать отделения зоны в качестве холодильника, для экономии энергии рекомендуется отдать предпочтение Зоне 1.
- Не используйте отделение Зоны 2 в качестве морозильника при внешней температуре более 38°C.

### 2.2.18 Режим VITASTORE

VITASTORE служит для сохранения аромата, структуры и внешнего вида продуктов. При поддержке идеальных уровней температуры и влажности необходимо осуществить предварительные настройки для оптимизации свежести фруктов и овощей, мы создаем условия для более длительного срока годности. Для выбора режима VITASTORE отсек «Зона 1» должен быть отсеком охлаждения. Для включения режима «VitaStore» необходимо просто нажать и удерживать кнопку [mode] (режим), пока не загорится световой индикатор «VitaStore». Кнопка «Зона 1» погаснет, и пользователь не сможет изменить настройки температуры Зоны 1.

Если Зона 1 используется в качестве морозильного отделения, пользователь должен следовать нижеуказанным правилам перед использованием режима VitaStore.



**Важно:** Если отделение Зона1/Зона2 будет преобразовано из морозильника в охладитель:

- Необходимо извлечь продукты из соответствующего отделения и произвести его очистку. Необходимо оставить дверцу закрытой на 4 часа. Затем следует поместить продукты в соответствующую камеру.
- Корзины и/или полки, удаленные из отделения, должны быть повторно установлены.

**Примечание:** Режим VitaStore не следует включать, если Зона 1 используется в качестве морозильного отделения.

**Примечание:** продукты не должны размещаться перед вентилятором.

VitaStore позволяет сохранить фрукты и овощи свежими и помогает защитить питательные вещества и витамины фруктов и овощей путем поддержания условий идеальной влажности и температуры.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

ТАБЛИЦА – условия для максимального хранения некоторых фруктов и овощей

ФРУКТЫ И ОВОЩИ	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ХРАНЕНИЯ
Салат	10 дней
Зеленые листья	10 дней
Помидоры	7 дней
Огурцы	7 дней
Лимон	15 дней
Вишня	15 дней
Апельсин	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

**Примечание:** эти условия предполагают максимальную скорость порчи некоторых фруктов и овощей, которые хранятся надлежащим образом при использовании режима VitaStore. Все сроки хранения носят рекомендательный характер. Сроки хранения фруктов и овощей зависят от количества продуктов, условий хранения после сбора и непрерывности охлаждения после сбора, пока они не будут помещены в холодильник с режимом VitaStore. Individual cases may vary.

**Примечание:** упакованные фрукты и овощи употребляются до истечения срока их хранения, указанного на упаковке.

### 2.3 Предупреждения относительно настройки температуры

- Для достижения максимальной эффективности не рекомендуется, чтобы холодильник работал в условиях температуры воздуха ниже 10°C.
- Регулировка температуры должна производиться в соответствии с частотой открывания дверцы, количеством продуктов, хранящихся в холодильнике и внешней температуры места, в котором стоит холодильник.
- Для достижения полного охлаждения холодильник после подключения должен проработать до 24 часов без перерыва в зависимости от температуры наружного воздуха. Не открывайте дверцы холодильника слишком часто и не помещайте слишком много продуктов в этот период.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

- Функция 5-минутной задержки применяется для предотвращения повреждения компрессора холодильника, когда его отключают из розетки, а затем снова включают для работы, или при отключениях электроэнергии. Холодильник начнет нормально работать через 5 минут.
- Ваш холодильник предназначен для функционирования при интервалах температур окружающей среды, обозначенных в технических условиях, в соответствии с классом климатических условий, указанных на информационной этикетке. Мы не рекомендуем осуществлять эксплуатацию холодильника, если наружная температура не будет соответствовать обозначенным температурным пределам, так как это может повлиять на охлаждающую способность устройства.
- Данное изделие предназначено для использования при температуре окружающей среды от 16°C до 43°C.

Класс климатических условий	Температура наружного воздуха °C
<b>T</b>	Между 16 и 43 (°C)
<b>ST</b>	Между 16 и 38 (°C)
<b>N</b>	Между 16 и 32 (°C)
<b>SN</b>	Между 10 и 32 (°C)

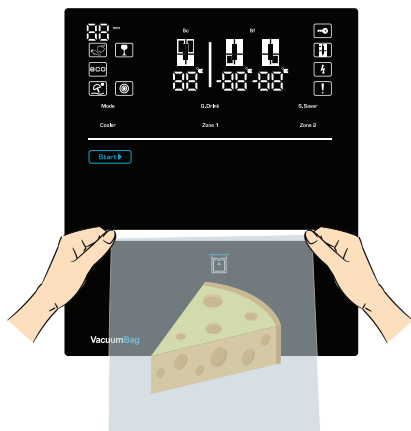


**Примечание:** Если наружная температура выше 38°C, то температура в камере не должна быть -22°C, -23°C или -24°C. Она может составлять только -16°C, -17°C, -18°C, -19°C, -20°C или -21°C.

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА


## 1.1 Использование вакуумного пакета

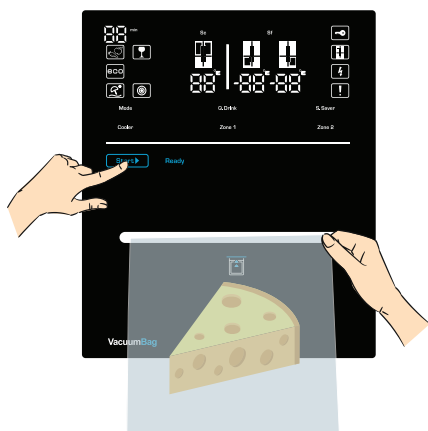
1. Положите на вакуумный пакет продукты, предназначенные для хранения.



2. 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.

3. Нажмите на кнопку Start на дисплее. (рис. 2)

 **Важное примечание:** Для предотвращения неправильной работы необходимо



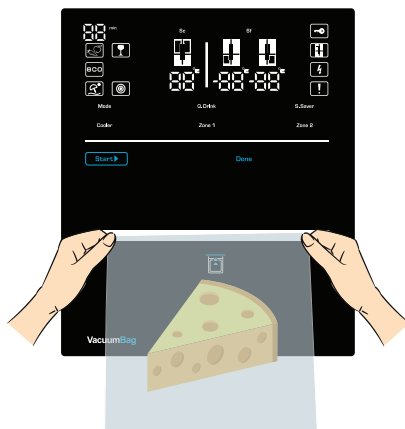
отключить блокировку клавиш.

Отключите блокировку клавиш: После первого нажатия на кнопку Start, загорятся кнопки Start и Ready. Нажмите на кнопку Start еще раз после активации процесса

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

Блокировка клавиш снова включится, если в течение 2 минут прибор не будет работать.

1. Когда процесс вакуумирования будет закончен, загорится индикатор на дисплее. Вакуумный пакет можно забрать из прибора. (рис. 3)



### 1.2 Процесс вакуумирования

1. После нажатия на кнопку начинается процесс вакуумирования. Загорится индикатор Ready.
2. Вакуумный насос начнет работать сразу после процесса сжатия мешка. Загорится индикатор вакуумирования.
3. Когда система достигает своего предела вакуумирования, начинается процесс запайки пакета. Загорится индикатор Seal.
4. 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) погаснет - 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.

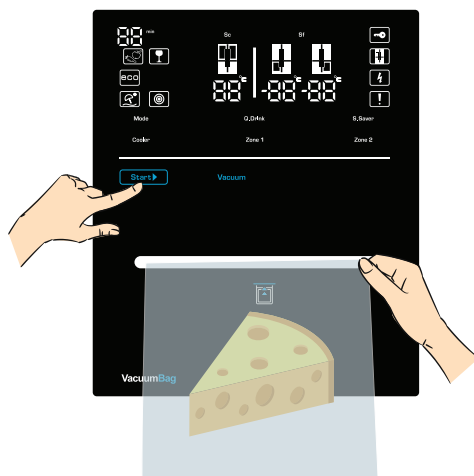
## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

### 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.

### 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.



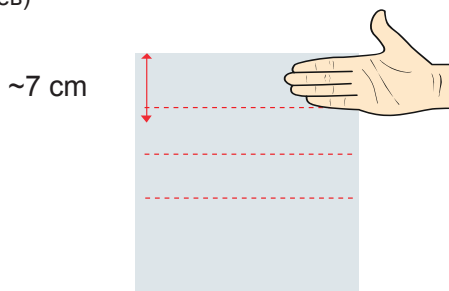
### Важное примечание:

- 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.

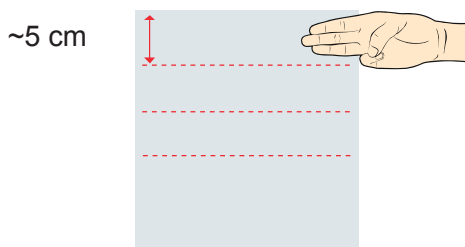
## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

### 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)



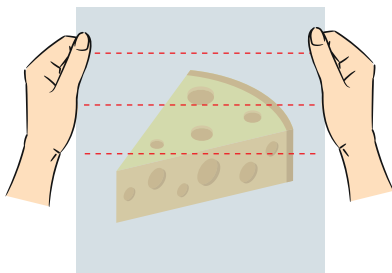
4. Положите вакуумный пакет на красные линии. (около 5 см / ширина 3 пальцев)



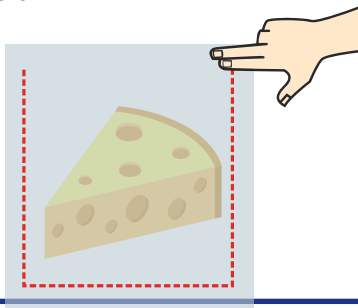
5. Внешняя сторона пакета должна быть сухой, особенно в месте запайки. Иначе процесс запайки может пойти некорректно.
6. Не используйте больше одного пакета во время вакуумирования.
7. Пакет должен быть натянутым во время процесса вакуумирования и запайки. Также пакет не должен быть мятым. Иначе процесс 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 лишнего воздуха 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.)



## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА



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, запаковывайте свежайшие 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 небующимся 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.



## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

### 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 запайкой 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..

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

## нение 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.	✓		✓		<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Мясные продукты следует хранить только в морозильной камере после вакуумирования.</li> <li>✗ Вакуумная упаковка при хранении мясных продуктов в холодильнике не обязательна.</li> <li>! 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.</li> </ul>
МОРЕПРОДУКТЫ	Сардины, креветки, кальмар, и т.д.	✓		✓		<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Мелкую рыбу как анчоусы, сардины и морепродукты следует заморозить перед вакуумной упаковкой.</li> <li>✗ Вакуумная упаковка при хранении морепродуктов в холодильнике не обязательна.</li> <li>! Не упаковывайте продукты с острыми краями, такие как рыба 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.</li> </ul>
ЗЕЛЕНОЛИСТНЫЕ ОВОЩИ	Салат, петрушка, шпинат и т.д.	✗	✓	✓		<ul style="list-style-type: none"> <li>✗ 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.</li> </ul>
ОСТАЛЬНЫЕ ОВОЩИ	Горох, брокколи, цветная капуста, кукуруза, зеленые фасоли, капуста и т.д.	✓		✓		<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ После вакуумирования овощи следует хранить только в морозильной камере.</li> <li>✗ Вакуумная упаковка при хранении овощей в холодильнике не обязательна.</li> <li>! Рекомендуется хранить овощи, указанные в данном разделе, в соответствии с инструкциями по расширению, 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.</li> </ul>

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

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.	✓	✓	✓		<p>✓ Вы можете хранить твердые сыры в холодильнике или морозильной камере в вакуумной упаковке.</p> <p>✗ Следует обращать внимание на то, чтобы сыр, подлежащий вакуумной упаковке, не содержал соль.</p>
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 пицца путем вакуумирования, вы должны сначала заморозить эти продукты в небьющемся контейнере, а затем вакуумировать их. Храните содержимое в морозильной камере.

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

ТИПЫ ПРОДУКТОВ	ПРОДУКТЫ	Процесс вакуумирования				РЕКОМЕНДАЦИИ
		Холодильник	Морозильная камера	Комнатная температура		
ОБЕЗВОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ	Сухофрукты, орехи и т.д.	✓	✓		✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Вы можете хранить сухофрукты в холодильнике в вакуумной упаковке.</li> <li>! Необходимо следить за тем, чтобы на сушеных продуктах и орехах не было пыли.</li> </ul>
УПАКОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ 1	Стручки бобовых растений, замороженные продукты и т.д.	✓	✓		✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Стручки бобовых растений можно хранить при комнатной температуре, если они в вакуумной упаковке.</li> <li>✓ Замороженные продукты должны храниться в вакуумной упаковке в морозильной камере.</li> </ul>
УПАКОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ 2	Консервированные продукты, соусы, супы и т. д.	✗	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>✗ Консервированные продукты, закуски, такие как соусы и супы должны храниться в холодильнике без вакуумной упаковки.</li> </ul>
ПОРОШКОВЫЕ ПРОДУКТЫ	Мука, сахар, соль, манная крупа, порошковые смеси, чай, кофе, специи и т. д.	✗			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>✗ Гранулированные продукты следует хранить без вакуумной упаковки.</li> </ul>
ОСТАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ 2	Кондитерские изделия, ravioli, лапша и т. д.	✓	✓	✓		<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Такие продукты как кондитерские изделия, ravioli и лапша могут храниться в холодильнике или морозильной камере в вакуумной упаковке.</li> <li>! Необходимо следить за тем, чтобы перед вакуумированием продукты не были зернистыми и / или жидкими. Зернистые и / или жидкие продукты следует хранить без вакуумной упаковки.</li> </ul>

- ✓ 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.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

### 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 ботулиnumу. Некислотные продукты, напр. мясо, морепродукты, оливки, птица, рыба, яйца и грибы; низкокислотные продукты в основном являются овощами; среднекислотные продукты включают перезрелые помидоры, лук, перец чили, инжир и огурцы, которые подвержены заражению ботулиnumом.
5. Наиболее восприимчивые к ботулиnumу 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.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

### 2.4 Вспомогательные приспособления

#### 2.4.1 Технология естественной ионизации / ионизатор (в некоторых моделях)

Технология естественной ионизации позволяет создавать отрицательно заряженные ионы, которые нейтрализуют частицы, вызывающие неприятный запах, и пыль в воздухе.

Устраняя эти частицы из воздуха в холодильнике, технология естественной ионизации улучшает качество воздуха и предотвращает появление неприятных запахов.

- Эта функция является дополнительной. Она может отсутствовать в вашем приборе.
- Расположение ионизатора может различаться в зависимости от прибора.

Ионизатор

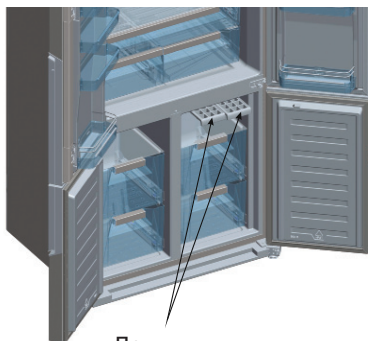


#### 2.4.2 Ледник

- Удалить ледник, ухватив его за переднюю часть.
- Наполнить ледник на  $\frac{3}{4}$  водой и вставить его.
- Лед будет готов приблизительно через 2 часа. Вы сможете подать его после извлечения ледника.



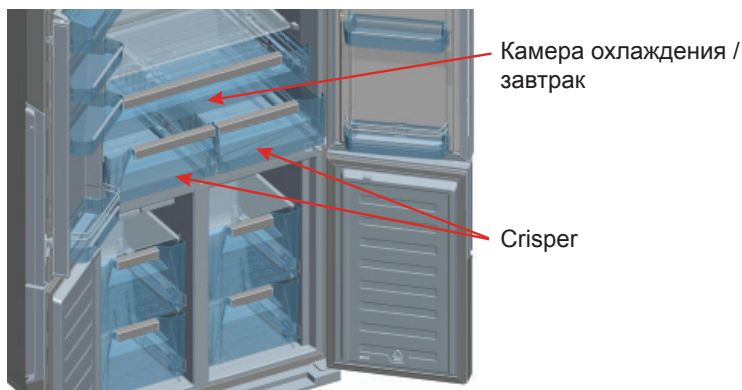
**Примечание:** При установке ледника после наполнения его водой убедитесь, что он находится в горизонтальном положении без наклона. В противном случае вода, находящаяся внутри ледника, может вылиться в корзину.



Ледник

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

### 2.4.3 Контейнер для овощей и камера охлаждения (завтрак)



#### Камера охлаждения / завтрак

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.

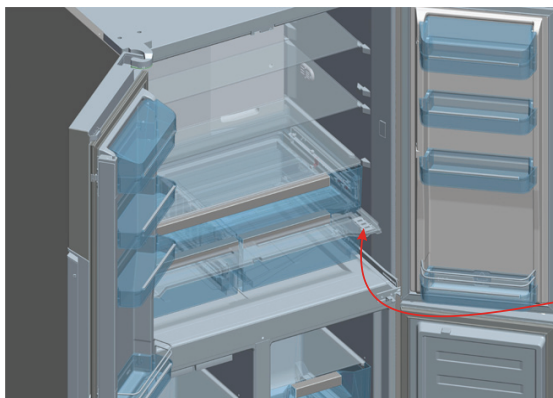


**Примечание:** Вода замерзает при температуре 0°C, но продукты питания, включая соль или сахар, могут быть заморожены при более холодных внешних условиях.

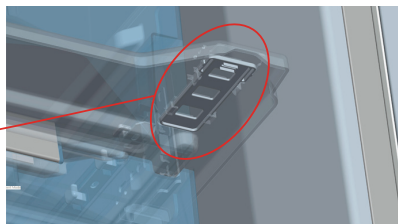
**! Не помещайте продукты, которые нужны в замороженном виде, или ледники в это отделение.**

### 2.4.4 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.



Кнопка регулировки подачи воздуха в ящик для фруктов и овощей



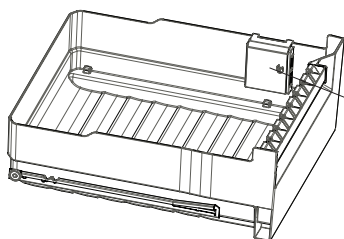
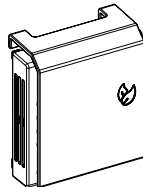
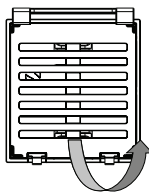


## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

### 2.4.5 Приспособление для хранения Maxi-fresh (в некоторых моделях)

Технология приспособления для хранения Maxi Fresh помогает удалить газ этилен (биопродукт, выделяющийся естественным образом из свежей пищи) и неприятный запах из контейнера для фруктов и овощей. Таким образом пища сохраняет дольше свежесть.

- Приспособление для хранения Maxi Fresh 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.



Приспособление для хранения Maxi fresh  
(В некоторых моделях)

***Внешний вид и текстовое описание аксессуаров может различаться в зависимости от модели холодильника.***

### 3.1 Отделение для охладителя

- При нормальных условиях эксплуатации нормальная температура камеры для охладителя составляет +4 / +6 °С.
- Во избежание замораживания, увлажнения и появления запаха продукты следует помещать в холодильник в закрытых контейнерах или покрытыми подходящим материалом.
- Перед помещением в холодильник горячих продуктов или напитков они должны быть охлаждены.
- Овощи и фрукты могут помещаться в ящик для фруктов и овощей в чистых и, по возможности, непромокаемых пластиковых пакетах.
- 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.
- Не следует хранить мясные продукты и фрукты и овощи в одном месте во избежание взаимопроникновения. 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.
- Срок хранения всех продуктов зависит от изначального качества продуктов и непрерывности цикла охлаждения до помещения в холодильник.
- Продукты в упаковке следует употребить до истечения срока хранения.

#### **Важное примечание:**

- При помещении в холодильник жидкостей и тушеных блюд следует закрывать их. Иначе уровень влажности внутри холодильной камеры увеличится. Это приведет к более длительной работе холодильника. Хранение продуктов и напитков в закрытом виде также позволит сохранить их вкус и аромат.
- Картофель, лук и чеснок не должны храниться в холодильнике.

*Некоторые предложения по размещению и хранению продуктов в холодильной камере представлены ниже.*

## РАЗМЕЩЕНИЕ ПРОДУКТОВ

Продукты	Максимальный срок хранения	Куда поместить в холодильной камере
Овощи и фрукты	1 неделя	Контейнер для овощей
Мясо и рыба	2 - 3 дня	В упаковке из полиэтиленовой пленки или в пакете или в контейнере для мяса (на стеклянной полке)
Свежий сыр	3 - 4 дня	На специальной полочке на дверце
Масло и маргарин	1 неделя	На специальной полочке на дверце
Продукты в бутылках Молоко и йогурт	До истечения срока хранения, указанного производителем	На специальной полочке на дверце
Яйца	1 месяц	На полке-контейнере для яиц
Готовые блюда		На всех полках

### 3.2 Камеры для замороженных продуктов

- Морозильная камера используется для более длительного хранения замороженных продуктов или приготовления льда.
- Если вы оставите дверцу морозильной камеры открытой на долгое время, на нижнем уровне морозильной камеры появится наледь. В результате циркуляция воздуха будет затруднена. Во избежание этого сначала извлеките из розетки шнур питания и подождите, пока произойдет оттаивание. После того, как лед растает, необходимо произвести чистку морозильника.
- Для увеличения емкости хранения можно удалить корзины, крышку и т.д.
- Объем, указанный на этикетке продуктов, не учитывает наличие корзин, крышек и т.д.



#### **ВАЖНО**

Нельзя повторно замораживать продукты.

Это может быть опасно для здоровья, так как возможно пищевое отравление.

- Не кладите горячие продукты в холодильник без предварительного охлаждения. Это может привести к порче продуктов, находящихся в морозильнике.
- При покупке замороженных продуктов убедитесь, что они были заморожены правильно, и их упаковка не повреждена.
- Увлажнение упаковки замороженных продуктов и появление неприятного запаха означает, что они могли храниться неправильно и моли испортиться. Не покупайте такие продукты!
- Срок хранения замороженных продуктов зависит от внешней температуры, частоты открытия дверцы, параметров регулировки термостата, типа продуктов и от количества времени, необходимого для транспортировки продукта из магазина и его размещения в Вашем холодильнике. Всегда следуйте инструкциям на упаковке и не храните продукты по истечении указанного срока.

## РАЗМЕЩЕНИЕ ПРОДУКТОВ

- Примечание: Если замороженные продукты, извлеченные из морозильной камеры холодильника, помещены в нижнее отделение одним днем ранее, это поможет поддерживать температуру в холодильнике, что позволяет экономить электроэнергию. Если Вы поместите продукты в глубокой заморозке в открытое место, произойдет потеря электроэнергии.

Некоторые специи в готовых продуктах (анис, базилик, укроп, уксус, перечные смеси, имбирь, чеснок, лук, горчица, тмин, майоран, черный перец, болонская колбаса, и т.д.) после длительного хранения могут приобрести неприятный вкус. Следовательно, замороженные продукты должны быть лишь слегка приправлены специями или же специи следует добавлять после размораживания продуктов.

Время хранения готовых продуктов зависит от использованного масла. Подходят маргарин, телячий жир, оливковое и сливочное масло, не подходят ореховое масло и свиной жир.

Жидкие продукты должны быть заморожены в пластмассовых контейнерах, остальные – в полимерной пленке или пакетах.

## РАЗМЕЩЕНИЕ ПРОДУКТОВ

Мясо и рыба	Подготовка	Максимальный срок хранения (месяцев)
Стейк	Обертка из фольги	6 - 8
Баранина	Обертка из фольги	6 - 8
Жареная телятина	Обертка из фольги	6 - 8
Кубики телятины	В маленьких кусочках	6 - 8
Кубики баранины	В кусочках	4 - 8
Фарш	В упаковке без специй	1 - 3
Потроха (в кусочках)	В кусочках	1 - 3
Болонская колбаса/саями	Должна находиться в упаковке даже при наличии мембраны	
Курица или индейка	Обертка из фольги	4 - 6
Гусь и утка	Обертка из фольги	4 - 6
Оленина, крольчатина, дикий кабан	Порциями по 2,5 кг в виде филе	6 - 8
Пресноводная рыба (лосось, карп, сом)	После удаления из рыбы потрохов и чешуи следует ее промыть и высушить; в случае необходимости отрезать хвост и голову.	2
Тощая рыба, окунь, палтус, камбала		4
Жирная рыба (тунец, макрель, луфарь, анчоусы)		2 - 4
Моллюски	В очищенном виде и в пакетах	4 - 6
Икра	В собственной упаковке, алюминиевом или пластиковом контейнере	2 - 3
Улитки	В упаковке, алюминиевых или пластиковых контейнерах	3



**Примечание:** После размораживания замороженного мяса его следует готовить как свежее мясо. Если после размораживания мяса оно не будет приготовлено, его нельзя замораживать снова.

## РАЗМЕЩЕНИЕ ПРОДУКТОВ

Овощи и фрукты	Подготовка	Максимальный срок хранения (месяцев)
Стручковая фасоль и бобы	Промыть и порезать на мелкие кусочки, прокипятить в воде	10 - 13
Бобы	Очистить, промыть и прокипятить в воде	12
Капуста	Очистить и прокипятить в воде	6 - 8
Морковь	Очистить, порезать на дольки, прокипятить в воде	12
Перец	Отрежьте стебель, разрежьте на две половинки, удалите сердцевину и прокипятите в воде	8 - 10
Шпинат	Промыть и прокипятить в воде	6 - 9
Цветная капуста	Отделите листья, разрежьте сердцевину на кусочки и положите в воду с добавлением небольшого количества лимонного сока.	10 - 12
Баклажан	После промывки разрежьте на кусочки по 2 см.	10 - 12
Кукуруза	Очистите и упакуйте вместе со стеблем или в виде сладкой кукурузы	12
Яблоко и груша	Очистить от кожуры и порезать на куски	8 - 10
Абрикос и персик	Удалите косточку и разрежьте на кусочки	4 - 6
Клубника и черника	Промойте и очистите от шелухи	8 - 12
Приготовленные фрукты	Добавьте в контейнер 10% сахара	12
Слива, вишня, клюква	Промойте и очистите от стеблей	8 - 12

## РАЗМЕЩЕНИЕ ПРОДУКТОВ

Молочные продукты	Подготовка	Максимальный срок хранения (месяцев)	Условия хранения
Пакетированное (гомогенизированное) молоко	В собственной упаковке	2 - 3	Цельное молоко - в собственной упаковке
Сыр, кроме белого сыра	Ломтиками	6 - 8	В течение срока хранения можно использовать фабричную упаковку При более длительном хранении необходимо завернуть в фольгу
Масло, маргарин	В собственной упаковке	6	

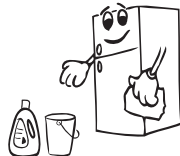
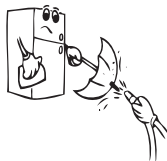
	Максимальный срок хранения (месяцев)	Время разморозки при комнатной температуре (часы)	Время оттаивания в печи (минут)
Хлеб	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225 °С)
Печенье	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200 °С)
Мучные изделия	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225 °С)
Пирог	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200 °С)
Тесто	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200 °С)
Пицца	2 - 3	2 - 4	15-20 (200 °С)

## ЧАСТЬ 4 ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

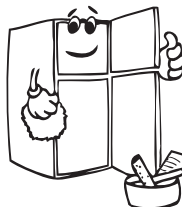


Убедитесь, что Вы отключили холодильник от сети перед его очисткой.

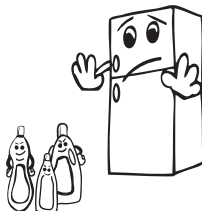
- При мытье холодильника не лейте на него воду.
- Внутреннюю и наружную поверхности можно протереть мягкой тканью или губкой с теплой мыльной водой.



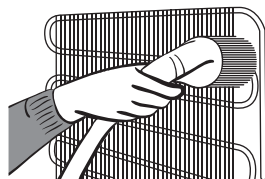
- Каждую деталь следует очистить мыльной водой отдельно. Не проводить очистку в стиральной машине.



- Никогда не используйте для очистки холодильника воспламеняющийся, взрывчатый или корродирующий материал, такой как растворитель, газ или кислота.



- Конденсатор (заднюю часть с черными лопастями) следует чистить пылесосом или сухой щеткой, минимум, один раз в год. Это способствует более эффективной работе и экономии энергии.



### 4.1 Очистка контейнера испарения

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

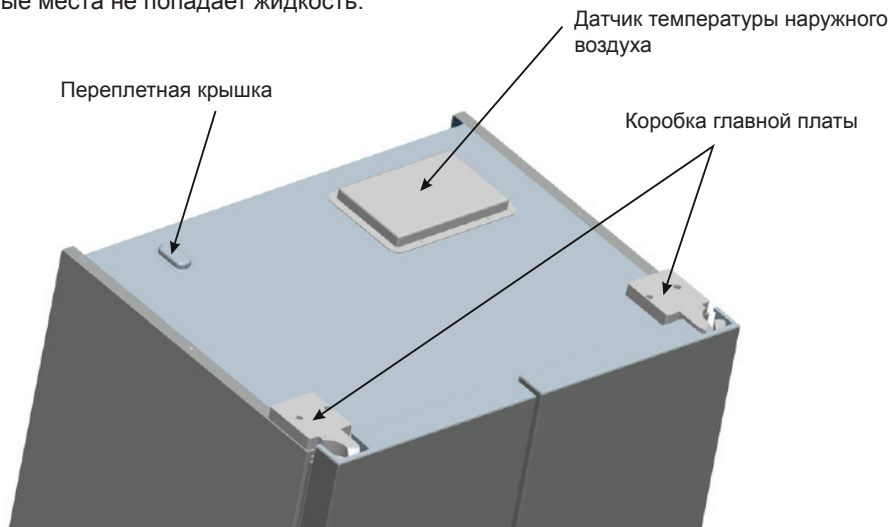
### 4.2 Замена светодиодных индикаторов, используемых для освещения

Для замены светодиодных индикаторов, используемых для освещения, необходимо обратиться в сервисную службу.

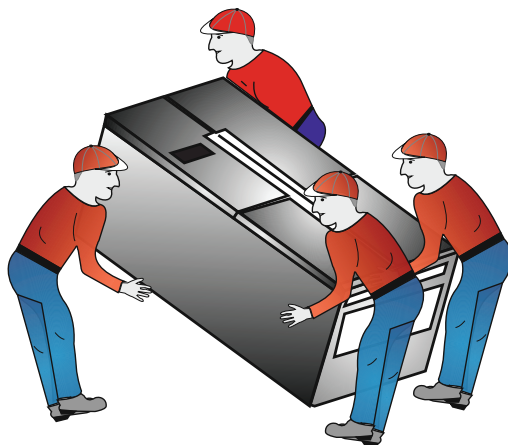


## ЧАСТЬ 5 ДОСТАВКА И ИЗМЕНЕНИЕ МЕСТА УСТАНОВКИ

- 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, главный пульт и крышки петель. Во время очистки убедитесь, что в данные места не попадает жидкость.



*Переносить холодильник должны четверо человек, как показано на рисунке.*



## ЧАСТЬ 6 ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИСНУЮ СЛУЖБУ

### Проверить предупреждения;

Если температура для холодильной и морозильной камеры будет находиться на ненадлежащем уровне, либо в случае возникновения неисправностей устройства сработает предупреждающий сигнал. Данные сигналы предупреждения можно увидеть на индикаторном дисплее.

ИНДИКАТОР ОШИБОК	ТИП ОШИБКИ	ЗАМЕЧАНИЯ	ДЕЙСТВИЯ
 <p>и звуковое предупреждение</p>	Предупреждение об ошибке	Один или несколько блоков изделия деактивированы, либо имеет место неисправность системы охлаждения	Как можно скорее связаться с сервисной службой.
	Морозильная камера не достаточно холодная.	Может быть связано с длительным отсутствием подключения к источнику питания или с неисправностью охлаждающего оборудования.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. При обнаружении в камере растаявшего продукта не класть его обратно, а как можно быстрее употребить.</li> <li>2. Пока температура в камере не придет в норму (сигнал предупреждения исчезнет), осуществлять эксплуатацию устройства при более низкой температуре или в режиме быстрого замораживания (Super Freeze).</li> <li>3. Не помещать свежие продукты в камеру, если данный сигнал предупреждения не исчезнет.</li> </ol>
	Холодильная камера не достаточно холодная.	Температура охладителя не является оптимальной.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Пока температура в камере не придет в норму (сигнал предупреждения исчезнет), осуществлять эксплуатацию устройства при более низкой температуре или в режиме быстрого замораживания (Super Cool).</li> <li>2. Не открывайте дверцу, пока данная ошибка не исчезнет.</li> </ol>
	Холодильная камера переохлаждена.	Продукты, находящиеся в холодильной камере, могут быть заморожены.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Если активирован режим быстрого замораживания (Super Cool), следует выключить его.</li> <li>2. Осуществляйте эксплуатацию при низкой температуре.</li> </ol>
	Напряжение сети уменьшилось до 170 В.	<p>Это не является ошибкой, целью является предупреждение и обеспечение принятия мер предосторожности.</p> <p>Когда напряжение сети восстановится, сигнал предупреждения исчезнет.</p>	-

## ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИСНУЮ СЛУЖБУ

**Проверить предупреждения;**

**Если холодильник не работает;**

- Имеются неисправности в электрике?
- Устройство включено в розетку?
- Не сработал предохранитель розетки, в которую включен штепсель?
- Розетка исправна? Для проверки этих причин, подключите к электрической сети другое электрическое устройство, которое точно работает.

**Если холодильник работает слишком шумно**

**Нормальные шумы;**

**Потрескивание (треск льда):**

- При автоматической разморозке.
- Во время охлаждения или нагревания холодильника (из-за расширения материала холодильника).

**Короткое потрескивание:** Слышно, когда термостат включает/выключает компрессор.

**Звук клапана:** Во время работы холодильника тикающий звук является нормальным. Данный звук издается клапаном, расположенным на задней стороне холодильника.

**Звук вакуумирования:** После открытия и закрытия дверей холодильника может быть слышен короткий звук в связи с перепадом давления. Это совершенно нормально.

**Нормальный звук мотора:** Этот шум означает, что компрессор работает нормально. После включения компрессор может произвести больше шума.

**Шум в виде журчания и брызг:** Этот шум возникает в связи с циркуляцией охлаждающей жидкости в трубках системы.

**Шум течения воды:** Нормальный шум течения воды во время потока воды в испарительный контейнер при размораживании. Этот шум слышен при размораживании.

**Звук воздушного потока:** Нормальный звук вентилятора. Этот шум слышен в холодильниках No Frost при нормальной работе системы в связи с циркуляцией воздуха.

**Если уровень влажности в холодильнике становится слишком высоким;**

- Все продукты упакованы должным образом? Контейнеры помещены в холодильник сухими?
- Дверца холодильника часто открывается? Влажность в помещении попадает в холодильник при частом открывании дверцы. При частом открывании дверцы уровень влажности увеличивается быстрее, особенно если влажность в помещении высокая.

**Если дверцы не открываются и не закрываются должным образом;**

- Не мешают упаковки с продуктами закрытию дверцы?
- Правильно ли установлены дверные отсеки, полочки и ящички?
- Не повреждены ли прокладки дверцы?
- Стоит ли холодильник на ровной поверхности?

## ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИСНУЮ СЛУЖБУ

### ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ:



- Устройство тепловой защиты временно отключит компрессор после внезапного отключения электроэнергии или после отключения холодильника из розетки, чтобы дать газу в системе охлаждения время для стабилизации. Холодильник включится через 4 – 5 минут – волноваться не о чем.
- Если Вы не собираетесь использовать холодильник в течение длительного времени (например, на время отпуска), отключите его из розетки. Очистите холодильник согласно Части 4 и оставьте дверцу открытой для предотвращения скопления влаги и появления запаха.
- Если после выполнения всех изложенных выше инструкций проблема сохраняется, проконсультируйтесь с ближайшей сервисной службой.
- Данный холодильник предназначен для бытового использования и может использоваться только в домашних условиях и только для указанных целей. Он не предназначен для коммерческого или общего пользования. Мы обращаем Ваше внимание, что если потребитель использует данное устройство не в соответствии с данными характеристиками, производитель и дилер не несут ответственности за ремонт и отказ во время гарантийного срока.
- Срок службы холодильника, заявленный Департаментом Промышленности, составляет 10 лет (период замены деталей, необходимых для его правильной работы).

### 6.1 Рекомендации по экономии электроэнергии

1. Установите прибор в прохладном, хорошо вентилируемом помещении, куда не попадают прямые солнечные лучи, вдали от источников тепла (батареи отопления, плиты и т.д.). В противном случае необходимо использовать изоляционную панель.
2. Подождите, пока подогретые продукты и напитки охладятся снаружи.
3. При размораживании замороженных продуктов помещайте их в холодильную камеру. Низкая температура замороженных продуктов во время размораживания будет способствовать поддержанию низкой температуры внутри холодильной камеры. Таким образом, будет обеспечиваться энергосбережение. Если размораживание замороженных продуктов осуществляется снаружи, имеет место потеря энергии.
4. При размещении напитков и жидких продуктов они должны храниться в закрытом виде. Иначе в холодильнике будет иметь место повышенный уровень влажности. Таким образом, время работы будет увеличено. Также хранение напитков и жидких продуктов в закрытом виде способствует сохранению запаха и вкуса.
5. При размещении продуктов и напитков следует минимально открывать дверцу.
6. Следите за тем, чтобы отсеки холодильника с другой температурой (ящик для фруктов и овощей, охладитель и т.д.) оставались закрытыми.
7. Дверное уплотнение должно быть чистым и гибким. В случае износа прокладок необходимо произвести их замену.
8. Использование ночного датчика и выключение светодиодов двери способствует экономии электроэнергии.



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 Esya San, Ve Tic A.S.  
Adress: Organize Sanayi Bolgesi  
45030 Manisa / TURKEY  
Tel: (+90) 236 226 30 00

Импортер

ООО «Вестел - СНГ»  
601655 г. Александров  
Владимирская обл.,  
ул. Гагарина д.16  
Тел: (495) 980 50 43

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

**EAC**

52293240