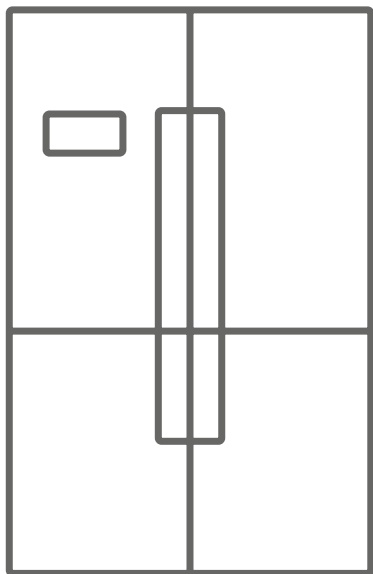


vestfrost

RU Холодильник-Морозильник / Руководство по эксплуатации






EN Multizone Fridge - Freezer / User Manual



VRM906NFEX

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.....	4
1.1 Общие предостережения безопасности	4
1.2 Установка и эксплуатация холодильника - морозильника	9
1.3 Во время использования.....	10
2 ДЕТАЛИ И КАМЕРЫ ВАШЕГО ПРИБОРА.....	12
3 ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ	13
3.1 Информация о технологии охлаждения No Frost.....	13
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 Быстрое замораживание (sf, SUPER FREEZE).....	16
3.3.5 Быстрое охлаждение (sc, SUPER COOL)	17
3.3.6 Охладитель (COOLER).....	17
3.3.7 Морозильная / холодильная камера 1 (ZONE 1).....	17
3.3.8 Морозильная камера [ZONE 2].....	17
3.3.9 Замок для защиты от доступа детей (символ ключа)	17
3.3.10 Screensaver («Сохранение экрана») [s.saver].....	17
3.3.11 Ночной датчик	17
3.3.12 Режим Dealer Demo	17
3.3.13 Сигнализатор	18
3.3.14 Режим работы камеры «включено-выключено»	18
3.3.15 Использование морозильного отделения в качестве холодильного отделения.....	18
3.4 Использование вакуумного пакета	19
3.5 Процесс вакуумирования	19
3.6 Замечания по установке температуры.....	27
3.7 Аксессуары.....	28
3.7.1 Лотки для льда.....	28
3.7.2 Контейнер для овощей и камера охлаждения (завтрак)	28
3.7.3 кнопка настройки подачи воздуха в ящики для фруктов и овощей	29
4 РАЗМЕЩЕНИЕ ПРОДУКТОВ В УСТРОЙСТВО	29
4.1 Холодильное отделение.....	29
4.2 Камера Глубокой Заморозки.....	30
5 ЧИСТКА И УХОД	33
5.1 Размораживание.....	34
6 ТРАНСПОРТИРОВКА И ИЗМЕНЕНИЕ ПОЗИЦИИ УСТАНОВКИ.....	34
7 ПРЕЖДЕ ЧЕМ ЗВОНИТЬ В СЛУЖБУ ПОСЛЕПРОДАЖНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ	35
8 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЮ.....	37

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 на 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.

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.

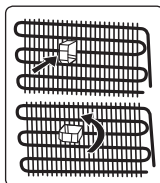
- Морозильные камеры, помеченные двумя звездочками предназначены для хранения предварительно замороженных продуктов, хранения и приготовления мороженого или кубиков льда.
- Морозильные камеры, помеченные одной, двумя или тремя звездочками не предназначены для замораживания свежих продуктов.
- Если устройство 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 150 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 прибор. Вы можете отрегулировать опоры, поворачивая их по часовой стрелке (или в обратном направлении). Регулировку необходимо выполнить до помещения продуктов в прибор.
- Установите пластмассовое устройство регулировки расстояния (деталь с черными лопастями в задней части), повернув его на 90°, чтобы не допустить соприкосновения конденсатора со стеной.



- Устройство должно быть помещено напротив стены на свободном расстоянии, не превышающем 75 мм.

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 вилок.
- 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.

Декларация соответствия нормам ЕС

Мы заявляем, что наша продукция соответствует применимым требованиям Директив, Решений и Правил ЕС, а также требованиям, указанным в стандартах, на которые делается ссылка.

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

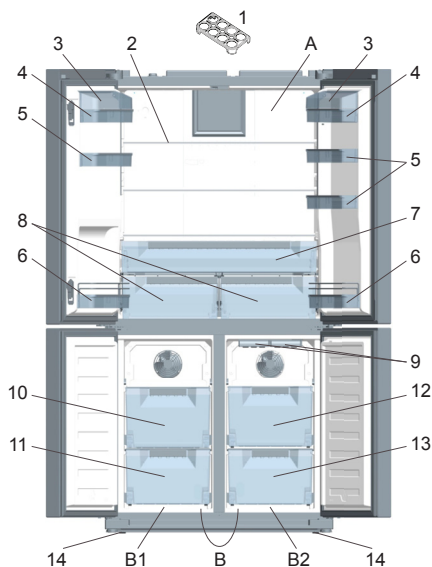
Упаковочные материалы защищают вашу машину от повреждений, которые могут возникнуть во время транспортировки. Упаковочные материалы не оказывают отрицательного воздействия на окружающую среду, поскольку они пригодны для вторичной переработки. Использование переработанного материала снижает потребление 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) Верхняя дверная крышка полка *
- 4) Верхняя дверная полки
- 5) Дверные полки
- 6) Полки для бутылок
- 7) Зона свежести (завтрак)
- 8) Контейнер для фруктов и овощей
- 9) Лоток для льда
- 10) Морозильная/холодильная камера, верхние корзина
- 11) Морозильная/холодильная камера, нижние корзина
- 12) Морозильная камера, верхние корзина

13) Морозильная камера, нижние корзина

14) Регулируемая опора

* В некоторых моделях

Общие характеристики прибора

1. Благодаря запатентованной конструкции trizbar исключен риск появления трещин в результате неправильного использования, свойственный продукции конкурирующих производителей.
2. 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.
3. Вентилятор, обеспечивающий энергоэффективность, поддерживает циркуляцию воздуха вне зависимости от работы компрессора. Таким образом, на всех охлаждаемых полках поддерживается однородная сбалансированная циркуляция воздуха.
4. Благодаря специальной конструкции воздухопроводов, вентиляторы подают холодный воздух из нескольких отверстий на уровне каждой полки.
5. 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.
6. Внутри корпуса доступна светодиодная подсветка с постепенно усиливающейся яркостью. Светодиоды достигают 100-процентной яркости через несколько секунд после открытия дверцы.
7. Телескопические направляющие обеспечивает легкую и бесшумную работу охладителя.

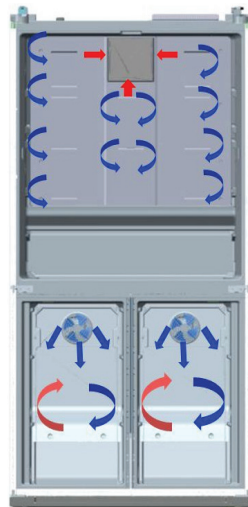
8. Чтобы избежать захлопывания двери охладителя, когда она остается открытой, в нем предусмотрена функция самозакрывания. Эта функция исключает риск того, что охладитель останется открытым.

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. Для размораживания необходимо



выключить холодильник. Пока устройство выключено, чтобы поддержать пищевые продукты в холодном состоянии, пользователь должен извлечь их из холодильника и очистить ото льда.

В холодильниках с системой охлаждения No Frost условия в морозильной камере полностью отличаются. Благодаря вентилятору холодный и сухой воздух продувается через множество точек в морозильной камере. Однородность продуваемого холодного воздуха, даже между полками, позволяет равномерно и правильно замораживать пищевые продукты. С другой стороны, это происходит без образования льда.

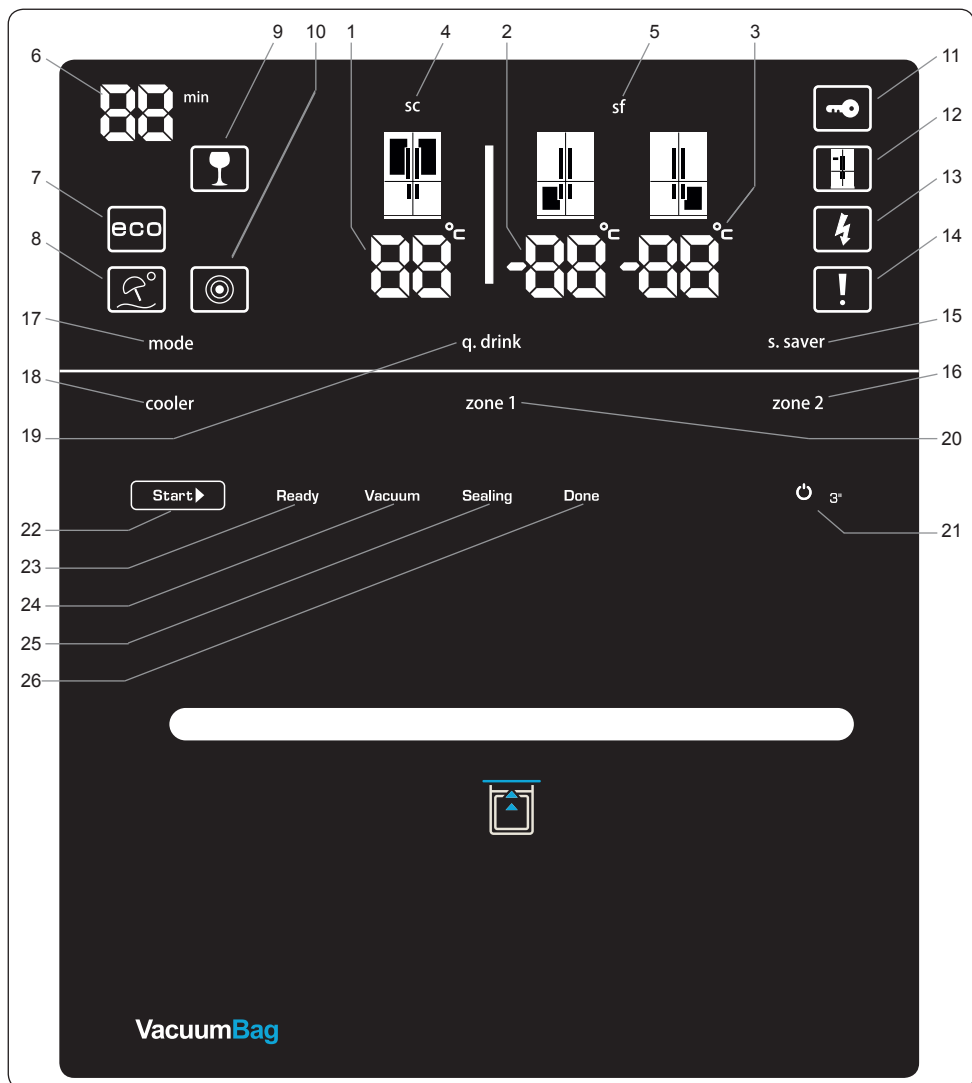
В холодильном отделении будет та же ситуация, что и в морозильной камере. Воздух, нагнетаемый вентилятором и накапливаемый в верхней части холодильного отделения, охлаждается, проходя

через промежуток 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 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. Экономичный режим
8. Режим «отпуск»
9. Световой индикатор системы Qdrink
10. Ночной датчик
11. Замок для защиты от доступа детей

12. Режим Dealer-Demo
13. Предупреждение о низком напряжении
14. Сигнализатор
15. Кнопка режима сохранения экрана
16. Кнопка «Зона 2» (правый морозильник)
17. Кнопка выбора режима
18. Кнопка охладителя
19. Кнопка режима Qdrink
20. Кнопка «Зона 1» (левый морозильник)
- 21 Кнопка On/Off (включения / выключения)
22. Кнопка Start
23. Ready LED (индикатор включения)
24. Vacuum LED (индикатор процесса упаковки)
25. Seal LED (индикатор запайки)
26. 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.

3.3 Эксплуатация Холодильника

3.3.1 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.

3.3.2 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 и e".

3.3.3 Режим «отпуск» (H)

Он представлен в виде символа зонтика 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 "Символ режима «Отпуск» и "H".

3.3.4 Быстрое замораживание (sf, SUPER FREEZE)

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.

3.3.5 Быстрое охлаждение (sc, SUPER COOL)

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.

3.3.6 Охладитель (COOLER)

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

3.3.7 Морозильная / холодильная камера 1 (ZONE 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 или -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 или 8 градусов по Цельсию.

3.3.8 Морозильная камера [ZONE 2]

Кнопка установки температуры в нижней правой камере. Нажав на кнопку [zone 2] (зона 2), можно установить температуру нижнего правого отсека на -16, -17, -18, -19, -20, -21, -22, -23 или -24 градуса Цельсия.

3.3.9 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.

3.3.10 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].

3.3.11 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.

3.3.12 Режим Dealer Demo

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

3.3.13 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.

3.3.14 Режим работы камеры «включено-выключено»

Чтобы одновременно отключить Зона1, Зона2 и холодильное отделение;

Нажмите и удерживайте одновременно кнопки [режим] и [холодильное отделение] в течение 3 секунд. На цифровой индикаторной панели исчезнут все цифры, указывающие на отключаемую часть.

или

Нажмите и удерживайте одновременно кнопки [режим] и [зона2] в течение 3 секунд. На цифровой индикаторной панели исчезнут все цифры, указывающие на отключаемую часть.

Чтобы отключить отделение Зона1, нажмите и удерживайте одновременно кнопки [режим] и [зона1] в течение 3 секунд.

На цифровой индикаторной панели исчезнут все цифры, указывающие на отключаемую часть.


Чтобы возобновить работу отключенного отделения, используйте ту же комбинацию кнопок.

3.3.15 Использование морозильного отделения в качестве холодильного отделения

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


Нажмите и удерживайте кнопку [зона1] в течение 3 секунд, чтобы изменить

функцию нижнего левого отделения с морозильного на холодильное.

 **ВАЖНО:** Если функция отделения Зона1 будет изменена с морозильного отделения на холодильное отделение:

- Выньте продукты из отделения Зона1 и оставьте дверцу закрытой в течение четырех часов. Затем в отделение можно положить продукты.
- Установите обратно корзины и/или полки, извлеченные из отделения.

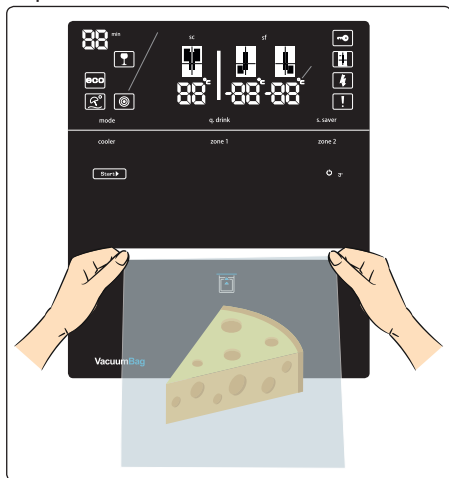
Аналогичным образом, для того, чтобы снова использовать любое из нижних отделений в качестве морозильной или холодильной камеры, нажмите на кнопку соответствующего отделения и удерживайте ее в течение 3 секунд.

 **ВАЖНО:** Если функция отделения холодильного отделения на морозильное отделение:

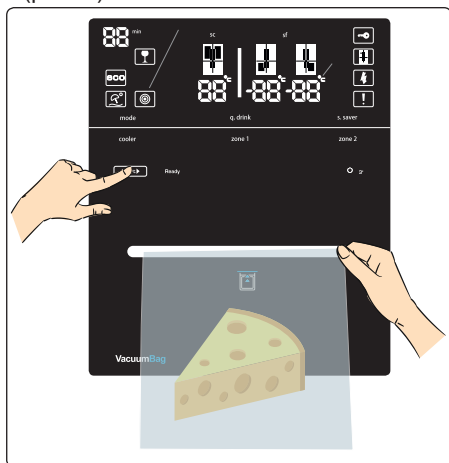
- Выньте продукты из отделения Зона1 и оставьте дверцу закрытой в течение двух часов. Затем в отделение можно положить продукты.
- Когда отделение зоны 1 используется в качестве холодильного, а прибор переключен в режим «Отпуск» или «Экономный», отделение зоны 1 будет продолжать работать как холодильное отделение.

3.4 Использование вакуумного пакета


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



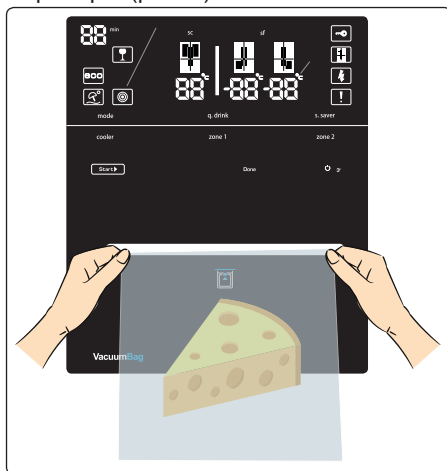
10. Чтобы открыть вакуумный пакет, возьмите его аккуратно за два края, как показано на рисунке 1, и вставьте в отсек индикатора на 5 см, вплоть до красной полосы на пакете.
11. Нажмите на кнопку Start на дисплее. (рис. 2)



⚠ 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.

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



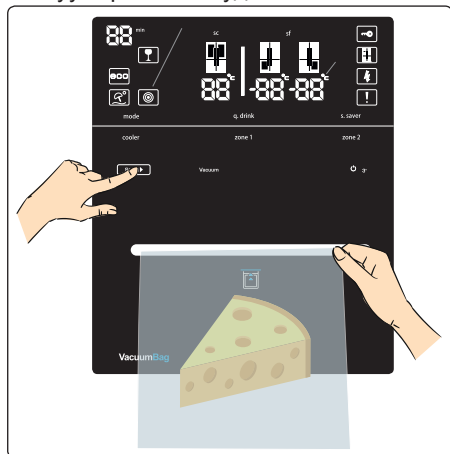
3.5 Процесс вакуумирования

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

16. 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:

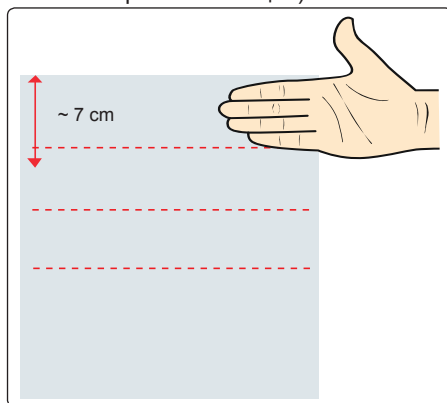
- Во время работы прибора вы можете услышать шум работы механизма и насоса.
- Если шум механизма продолжается в течение длительного времени, обратитесь в службу технической поддержки.
- Несоблюдение некоторых правил эксплуатации может вызвать

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.

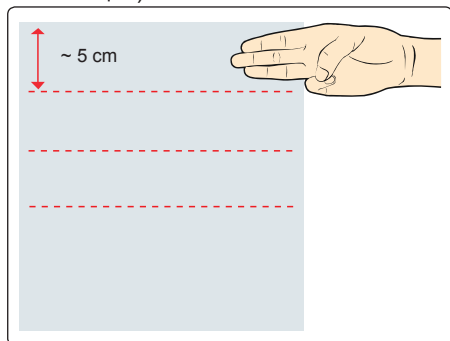
Если вы хотите полностью выключить вакуумную систему, можете нажать кнопку «Вкл./Выкл.» и удерживать ее так в течение 3 секунд. Аналогичным способом вы можете активировать вакуумную систему снова, когда это потребуется. Аналогичным способом вы можете активировать вакуумную систему снова, когда это потребуется.

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)

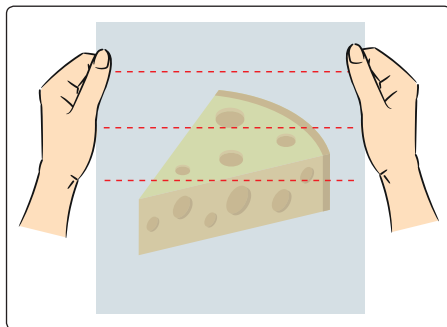


4. Положите вакуумный пакет на красные линии. (около 5 см / ширина 3 пальцев)



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.

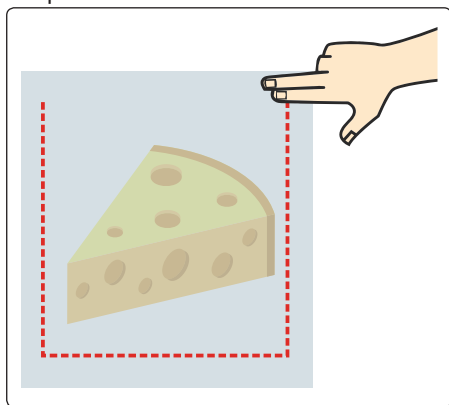
10. Не оставляйте слишком много воздуха в пакете. Удалите лишнего воздуха из пакета, максимально сжав его, перед тем, как положить его на прибор. Иначе вакуумный насос может откачать не весь воздух из пакета.



11. Не пытайтесь запаковать предметы с острыми краями. Они могут порвать пакет во время вакуумирования. (Рыбная кость, еда с грубой поверхностью и т.д.)
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, булгур, 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 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.

Хранение продуктов

ТИПЫ ПРОДУКТОВ	ПРОДУКТЫ	Процесс вакуумирования				РЕКОМЕНДАЦИИ
		Холодильник	Морозильная камера	Комнатная температура		
МЯСО	Кусок мяса, стейк, говяжий фарш, куриная грудка, куриная голень и т. д.	✓	✓		<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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.	✓	✓		<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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 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. 	
ТИПЫ ПРОДУКТОВ	ПРОДУКТЫ	Процесс вакуумирования				РЕКОМЕНДАЦИИ
		Холодильник	Морозильная камера	Комнатная температура		
ЗЕЛЕНИСТЫЕ ОВОЩИ	Салат, петрушка, шпинат и т.д.	✗	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> ✗ 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. 	

ТИПЫ ПРОДУКТОВ	ПРОДУКТЫ	Процесс вакуумирования	Холодильник	Морозильная камера	Комнатная температура	РЕКОМЕНДАЦИИ
ОСТАЛЬНЫЕ ОВОЩИ	Горох, брокколи, цветная капуста, кукуруза, зеленые фасоли, капуста и т.д.	✓		✓		<ul style="list-style-type: none"> ✓ После вакуумирования овощи следует хранить только в морозильной камере. ✗ Вакуумная упаковка при хранении овощей в холодильнике не обязательна. ! Рекомендуется хранить овощи, 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.
ФРУКТЫ	Яблоко, лимон, слива, абрикос, нектарин и т.д.	✓		✓		<p>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.</p>
ЯГОДЫ	Клубника, шелковица, черная шелковица, виноград и т.д.	✗	✓	✓		<ul style="list-style-type: none"> ✗ Ягоды с мягкой текстурой рекомендуется хранить без вакуумной упаковки.
ДЕЛИКАТЕСНЫЕ ПРОДУКТЫ	Продукты из мяса: салями, сосиски, ферментированные колбасы и т. д.	✓	✓	✓		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Вы можете хранить деликатесные продукты в холодильнике или морозильной камере в вакуумной упаковке.

ТИПЫ ПРОДУКТОВ	ПРОДУКТЫ	Процесс вакуумирования				РЕКОМЕНДАЦИИ
		Холодильник	Морозильная камера	Комнатная температура		
ТВЕРДЫЕ СЫРЫ	Сыр чеддер, пармезан и т.д.	✓	✓	✓		<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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.	✗	✓			<ul style="list-style-type: none"> ✗ Данные продукты рекомендуется хранить в холодильнике без вакуумной упаковки.
ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ НА ВОДНОЙ ОСНОВЕ 1	Мед, джем, вода, напитки, масло и т.д.	✗	✓	✓		<ul style="list-style-type: none"> ✗ 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.	✓		✓		<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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.	✓	✓	✓		<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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.	✓	✓	✓		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Стручки бобовых растений можно хранить при комнатной температуре, если они в вакуумной упаковке. ✓ Замороженные продукты должны храниться в вакуумной упаковке в морозильной камере.
УПАКОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ 2	Консервированные продукты, соусы, супы и т. д.	✗	✓			<ul style="list-style-type: none"> ✗ 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.	✗		✓		<ul style="list-style-type: none"> ✗ Гранулированные продукты следует хранить без вакуумной упаковки.

ТИПЫ ПРОДУКТОВ	ПРОДУКТЫ	Процесс вакуумирования	Холодильник	Морозильная камера	Комнатная температура	РЕКОМЕНДАЦИИ
ОСТАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ 2	Кондитерские изделия, ravioli, лапша и т. д.	✔	✔	✔		<p>✔ Такие продукты как кондитерские изделия, ravioli и лапша могут храниться в холодильнике или морозильной камере в вакуумной упаковке.</p> <p>❗ Необходимо следить за тем, чтобы перед вакуумированием продукты не были зернистыми и / или жидкими. Зернистые и / или жидкие продукты следует хранить без вакуумной упаковки.</p>

✔ Процесс вакуумирования может быть применен.

✗ Не подходит для вакуумирования. Вакуумирование не 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 ботулиnum. Неокислотные 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 ботулиnum.
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

- Температура наружного воздуха, температура свежих продуктов, помещенных в холодильник для хранения и частота открывания дверцы влияет на температуру в холодильной камере. При необходимости измените настройку температуры.

- Для достижения максимальной эффективности не рекомендуется, чтобы устройство работало в условиях температуры воздуха ниже 10°C.
- Настройку температуры производят в зависимости от частоты открывания дверцы и количества хранимых внутри продуктов.
- Для достижения полного охлаждения холодильник должен проработать до 24 часов без перерыва после подключения, в зависимости от температуры наружного воздуха. Не открывайте дверцу холодильника слишком часто и не перегружайте его продуктами в этот период.
- Чтобы предотвратить повреждение компрессора холодильника при отключении и повторном включении или при перебоях электропитания, используется функция 5-минутной задержки. Холодильник начинает работать в нормальном режиме через 5 минут.
- Ваш холодильник предназначен для функционирования при интервалах температур наружного воздуха, обозначенных в технических условиях, в соответствии с классом климатических условий, указанных на информационной этикетке. С точки зрения эффективности охлаждения не рекомендуется использовать холодильник для работы в условиях, выходящих за пределы указанных температурных интервалов.
- Это оборудование предназначено для эксплуатации при диапазоне внешних температур 16 °C - 43 °C (Класс климатических условий = T/N).

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

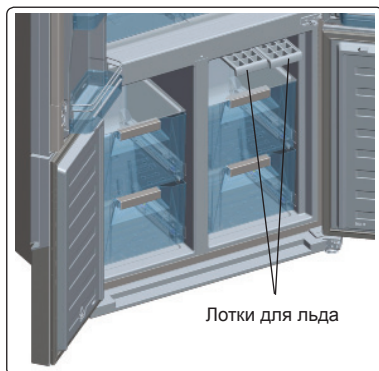
 Если наружная температура выше 42 °С, то температура в камере не должна быть -23 °С или -24 °С. Она может составлять только -16 °С, -17 °С, -18 °С, -19 °С, -20 °С, -21 °С или -22 °С.

3.7 Аксессуары

Все указанные описания аксессуаров могут варьироваться в зависимости от модели.


3.7.1 Лотки для льда

Лотки для льда выдвинуть за переднюю часть.



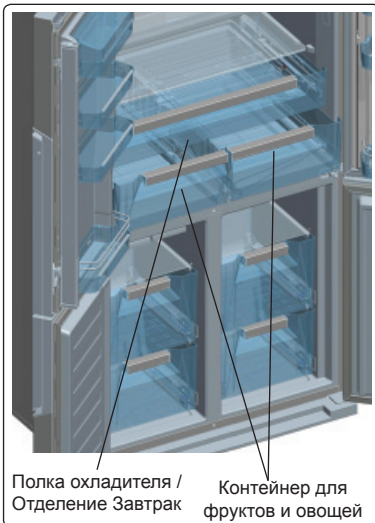
Наполнить лоток для льда на 3/4 водой и вставить его.

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


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


3.7.2 Контейнер для овощей и камера охлаждения (завтрак)

Полка охладителя / Отделение Завтрак



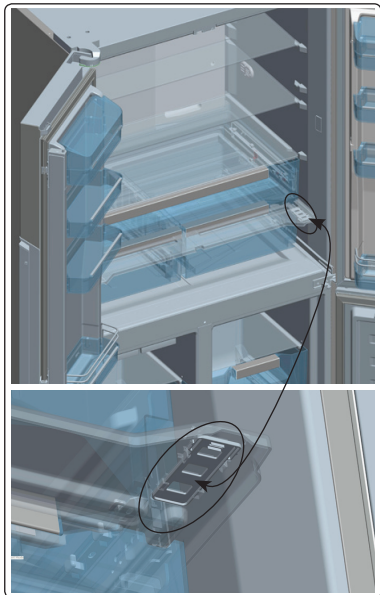
Когда данное отделение используется с установленной температурой 0 °С (камера охлаждения), Ваши продукты будут храниться при температуре 0 °С. Вы можете хранить замороженные продукты, извлеченные из камеры для глубокой заморозки, чтобы разморозить их, либо хранить мясные продукты и почищенную рыбу (в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

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

 Не помещайте продукты, которые нужны в замороженном виде.

3.7.3 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.
- Никогда не ставьте теплые продукты в холодильник. Теплые продукты следует охладить при комнатной температуре и разместить обеспечивая соответствующую циркуляцию воздуха в холодильной камере.
- 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.
- 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.
- Продукты в упаковке следует употребить до истечения срока хранения.



Картофель, лук и чеснок не должны храниться в холодильнике.

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

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

Продукты	Максимальный срок хранения	Куда поместить в холодильной камере
Яйца	1 месяц	На полке-контейнере для яиц
Готовые блюда	2 дня	На всех полках

4.2 Камера Глубокой Заморозки

При нормальных условиях эксплуатации установка значения температуры морозильного отделения холодильника $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ или $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ будет достаточной.

- Морозильная камера используется для хранения замороженных продуктов в течение длительного времени или для изготовления льда.
- Если оставить дверцу морозильной камеры открытой в течение длительного времени, на нижнем уровне образуется иней. В результате нарушится циркуляция воздуха. Чтобы избежать этого, сначала извлеките вилку из розетки и подождите, пока иней не растает. Когда он растает, помойте холодильник.
- Чтобы увеличить полезный объем морозильной камеры, из нее можно извлечь ящики, крышки и пр.
- Объем, указанный на этикетке продукта, рассчитан без учета ящиков, крышек и пр.



ВАЖНО

- Не замораживайте повторно оттаявшие продукты. Это может представлять опасность для вашего здоровья и вызывать такие проблемы, как пищевое отравление.
- Никогда не помещайте теплые продукты в морозилку. Так как это повредит замороженные продукты.
- При покупке замороженных продуктов убедитесь, что они были заморожены при соответствующей температуре и что упаковка не повреждена.
- Если упаковка замороженных продуктов показывает влажность и

чрезмерное вздутие, возможно они хранились при несоответствующей 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 к вам домой. Всегда следуйте инструкциям напечатанных на упаковке и никогда не превышайте максимальный указанный срок хранения.

 **Примечание:** Если замороженный продукт извлечь из морозилки и поместить в нижнее отделение за день до использования, это поможет поддерживать необходимую температуру в холодильнике и, тем самым, сэкономить электроэнергию. Если поместить продукт глубокой заморозки в открытое место, произойдет потеря энергии. **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.

Важное примечание:


- не замораживайте продукты повторно после размораживания. Это может представлять опасность для вашего здоровья, в частности, привести к пищевому отравлению.
- Некоторые специи в готовых блюдах (анис, базилик, укроп, уксус, смесь специй, имбирь, чеснок, лук, горчица, тимьян, майоран, черный перец, болонская колбаса и т. д.) могут приобрести неприятный вкус при хранении в течение длительного времени. Поэтому в замораживаемые продукты следует добавлять небольшое количество специй или же добавлять специи после оттаивания продуктов.

- Время хранения продуктов питания зависит от используемого масла. Для хранения хорошо подходят маргарин, телячий жир, оливковое и сливочное масло; плохо походят арахисовое масло и смалец.
- Готовые продукты в жидком виде следует замораживать в пластмассовых контейнерах, другие продукты – в полиэтиленовой пленке или пакетах.



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

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/ салями	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.




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

Овощи и фрукты	Подготовка	Максимальный срок хранения (месяцев)
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

	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)

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	

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 посудомойочной машине.
- Один раз в год необходимо очищать конденсатор (на задней стороне холодильника) с помощью щетки для экономии энергии и повышения эффективности его работы.



Убедитесь в том, что устройство отключено из розетки.

5.1 Размораживание

Очистка контейнера испарения

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

Замена светодиодной подсветки

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

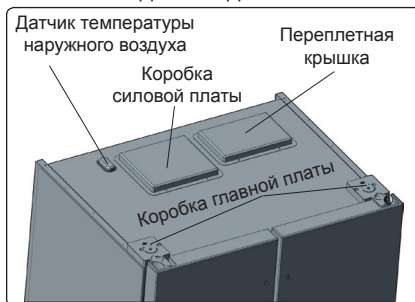
6 ТРАНСПОРТИРОВКА И ИЗМЕНЕНИЕ ПОЗИЦИИ УСТАНОВКИ

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

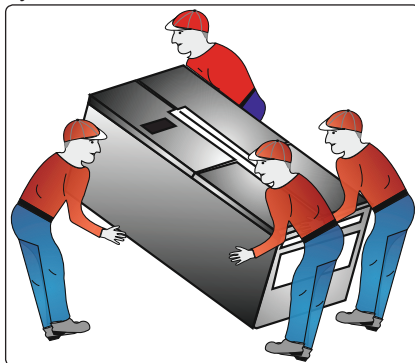
Упаковать холодильник в толстую упаковку, обернуть лентой и прочными веревками и следовать инструкциям по транспортировке, содержащимся на упаковке.

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




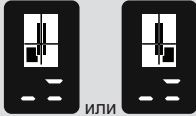



! Переносить холодильник должны четверо человек, как показано на рисунке.



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.

ТИП ОШИБКИ	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	Морозильная камера недостаточно охлаждена	Данная причина может наблюдаться, особенно после отключения электропитания на длительное время.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Не замораживайте оттаявшие продукты, а также используйте холодильник для быстрого охлаждения продуктов. 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.
	Холодильная камера недостаточно охлаждена	Идеальная температура в камере охлаждения +4 °C. Если Вы видите данную предупреждающую надпись, существует риск порчи Ваших продуктов.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Установите температуру холодильной камеры на более низкие значения, или установите функцию быстрого охлаждения, пока температура камеры не придет в норму. 2. Не открывайте дверцу слишком часто, пока эта ошибка не будет устранена.
	Слишком низкая температура холодильной камеры	Продукты начинают замораживаться из-за слишком низкой температуры	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проверьте, не включен ли режим Супер-охлаждения. 2. Снизьте температуру холодильника.
	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 ваш холодильник не работает соответствующим образом, это может быть незначительная проблема, поэтому проверьте следующее прежде чем вызывать мастера для экономии времени и денег.

Что делать если холодильник не работает ;

Проверьте что;

- Имеет ли место отключение электроэнергии?
- Правильно ли штепсель включен в розетку?
- Не сработал ли предохранитель розетки, в которую включен штепсель?
- Исправна ли розетка? Для проверки включите холодильник в розетку, которая точно работает.

Что делать если холодильник работает плохо ;

Проверьте что;

- Часто ли вы открываете дверцу холодильника и оставляете ее на долго открытой?
- Хорошо ли закрывается дверца холодильника?
- Блюда или продукты, помещенные в холодильник, не касаются задней стенки и не препятствуют циркуляции воздуха?
- Не перегружен ли холодильник?
- Оставлено ли достаточное расстояние между задней стенкой холодильника и стеной?
- Попадает ли температура окружающего воздуха в диапазон, указанный в руководстве по эксплуатации.

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.

Шум компрессора (нормальный шум 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.
- Появление капель воды на задней стенке после автоматической разморозки является нормальным явлением (в статических моделях)

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?

Если края холодильного шкафа, с которыми контактирует дверца, теплые;

Особенно летом (жаркая погода), поверхности, с которыми контактирует дверца, могут становиться теплее во время работы компрессора, это нормально.

Рекомендации

- Плавкий предохранитель компрессора включится 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 используете холодильник в течение длительного времени (например, во время летнего отпуска), отключите вилку из розетки. 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.
- Этот бытовой 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.






8 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЮ

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, замените прокладку, если она съемная. Если она не съемная, замените дверцу.

Thank you for choosing this product.

This user manual contains important information on safety and instructions intended to assist you in the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this user manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT	Operating the system correctly

CONTENTS

1 SAFETY INSTRUCTIONS	40
1.1 General Safety Warnings	40
1.2 Installation warnings	44
1.3 During Usage.....	44
2 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	46
3 USING THE APPLIANCE	47
3.1 Information about New Generation Cooling Technology	47
3.2 Display and Control Panel.....	48
3.3 Operating Your Fridge Freezer	49
3.3.1 Beverage Cooling (QDRINK).....	49
3.3.2 Economy Mode (eco)	49
3.3.3 Holiday Mode (H).....	49
3.3.4 Quick-Freezing (SF, SUPER FREEZE).....	49
3.3.5 Quick-Cooling (SC, SUPER-COOL).....	49
3.3.6 Cooler (COOLER)	49
3.3.7 Freezer / Cooler 1 (ZONE 1).....	50
3.3.8 Freezer (ZONE 2).....	50
3.3.9 Child Lock (Key Symbol)	50
3.3.10 Screensaver (s.saver)	50
3.3.11 Night Sensor	50
3.3.12 Demo Mode.....	50
3.3.13 Alarm	50
3.3.14 Compartment On-Off Mode.....	50
3.3.15 Using a Freezer Compartment as a Cooler Compartment.....	50
3.4 Use of Vacuum bag	51
3.5 Vacuum Bag Working Process	52
3.6 Temperature Adjustment Warnings.....	58
3.7 Accessories	59
3.7.1 Icebox.....	59
3.7.2 Vegetable Bowl and Chiller (Breakfast).....	59
3.7.3 Crisper Air Setting button.....	60
4 FOOD STORAGE	60
4.1 Refrigerator Compartment.....	60
4.2 Freezer Compartment	61
5 CLEANING AND MAINTENANCE	64
5.1 Defrosting	64
6 SHIPMENT AND REPOSITIONING.....	64
7 BEFORE CALLING AFTER-SALES SERVICE.....	65
8 TIPS FOR SAVING ENERGY	67

1 SAFETY INSTRUCTIONS

1.1 General Safety Warnings

Read this user manual carefully.

⚠ WARNING: Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.

⚠ WARNING: Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.

⚠ WARNING: Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.

⚠ WARNING: Do not damage the refrigerant circuit.

⚠ WARNING: When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.

⚠ WARNING: Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.

⚠ WARNING: In order to avoid any hazards resulting from the instability of the appliance, it must be fixed in accordance with the instructions.

⚠ If your appliance uses R600a as a refrigerant (this information will be provided on the label of the cooler) you should take care during transportation and installation to prevent the cooler elements from being damaged. R600a is an environmentally friendly and

natural gas, but it is explosive. In the event of a leak due to damage of the cooler elements, move your fridge away from open flames or heat sources and ventilate the room where the appliance is located for a few minutes.

- While carrying and positioning the fridge, do not damage the cooler gas circuit.
- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- This appliance is intended to be used in household and domestic applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
 - farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments.
 - bed and breakfast type environments;
 - catering and similar non-retail applications.
- If the socket does not match the refrigerator plug, it must be replaced by the manufacturer, a service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- A specially grounded plug has been connected to the power cable of your refrigerator. This plug should be used with a specially grounded socket of 16 amperes. If there is no such socket in your house, please have one installed by an authorised electrician.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children aged from 3 to 8 years are allowed to load and unload refrigerating appliances. Children are not expected to perform cleaning or user maintenance of the appliance, very young children (0-3 years old) are not expected to use appliances, young children (3-8 years old) are not expected to use appliances safely unless continuous supervision is given, older children (8-14 years old) and vulnerable people can use appliances safely after they have been given appropriate supervision or instruction concerning use of the appliance. Very vulnerable people are not expected to use appliances safely unless continuous supervision is given.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service agent or similar qualified persons, in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use at altitudes exceeding 2000 m.

To avoid contamination of food, please respect the following instructions:

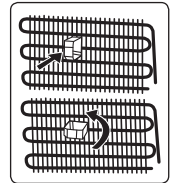
- Opening the door for long periods can cause a significant increase of the temperature in the compartments of the appliance.
- Clean regularly surfaces that can come in contact with food and accessible drainage systems
- Store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator, so that it is not in contact with or drip onto other food.
- Two-star frozen-food compartments are suitable for storing pre-frozen food, storing or making ice cream and making ice cubes.
- One-, two- and three-star compartments are not suitable for the freezing of fresh food.
- If the refrigerating appliance is left empty for long periods, switch off, defrost, clean, dry, and leave the door open to prevent mould developing within the appliance.

1.2 Installation warnings

Before using your fridge freezer for the first time, please pay attention to the following points:

- The operating voltage for your fridge freezer is 220-240 V at 50Hz.
- The plug must be accessible after installation.
- Your fridge freezer may have an odour when it is operated for the first time. This is normal and the odour will fade when your fridge freezer starts to cool.
- Before connecting your fridge freezer, ensure that the information on the data plate (voltage and connected load) matches that of the mains electricity supply. If in doubt, consult a qualified electrician.
- Insert the plug into a socket with an efficient ground connection. If the socket has no ground contact or the plug does not match, we recommend you consult a qualified electrician for assistance.
- The appliance must be connected with a properly installed fused socket. The power supply (AC) and voltage at the operating point must match with the details on the name plate of the appliance (the name plate is located on the inside left of the appliance).
- We do not accept responsibility for any damages that occur due to ungrounded usage.
- Place your fridge freezer where it will not be exposed to direct sunlight.
- Your fridge freezer must never be used outdoors or exposed to rain.
- Your appliance must be at least 50 cm away from stoves, gas ovens and heater cores, and at least 5 cm away from electrical ovens.
- If your fridge freezer is placed next to a deep freezer, there must be at least 2 cm between them to prevent humidity forming on the outer surface.
- Do not cover the body or top of fridge freezer with lace. This will affect the performance of your fridge freezer.

- Clearance of at least 150 mm is required at the top of your appliance. Do not place anything on top of your appliance.
- Do not place heavy items on the appliance.
- Clean the appliance thoroughly before use (see Cleaning and Maintenance).
- Before using your fridge freezer, wipe all parts with a solution of warm water and a teaspoon of sodium bicarbonate. Then, rinse with clean water and dry. Return all parts to the fridge freezer after cleaning.
- Use the adjustable front legs to make sure your appliance is level and stable. You can adjust the legs by turning them in either direction. This must be done before placing food in the appliance.
- Install the two plastic distance guides (the parts on the black vanes -condenser- at the rear) by turning it 90° (as shown in the figure) to prevent the condenser from touching the wall.
- The distance between the appliance and back wall must be a maximum of 75 mm.



1.3 During Usage

- Do not connect your fridge freezer to the mains electricity supply using an extension lead.
- Do not use damaged, torn or old plugs.
- Do not pull, bend or damage the cord.
- Do not use plug adapter.
- This appliance is designed for use by adults. Do not allow children to play with the appliance or hang off the door.
- Never touch the power cord/plug with wet hands. This may cause a short circuit or electric shock.
- Do not place glass bottles or cans in the ice-making compartment as they will burst when the contents freeze.
- Do not place explosive or flammable material in your fridge. Place drinks with high alcohol content vertically in the fridge compartment and make sure their tops are tightly closed.

- When removing ice from the ice-making compartment, do not touch it. Ice may cause frost burns and/or cuts.
- Do not touch frozen goods with wet hands. Do not eat ice-cream or ice cubes immediately after they are removed from the ice-making compartment.
- Do not re-freeze thawed frozen food. This may cause health issues such as food poisoning.

Old and Out-of-order Fridges

- If your old fridge or freezer has a lock, break or remove the lock before discarding it, because children may get trapped inside it and may cause an accident.
- Old fridges and freezers contain isolation material and refrigerant with CFC. Therefore, take care not to harm environment when you are discarding your old fridges.

CE Declaration of conformity

We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

Disposal of your old appliance

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



Packaging and the Environment

Packaging materials protect your machine from damage that may occur during transportation.

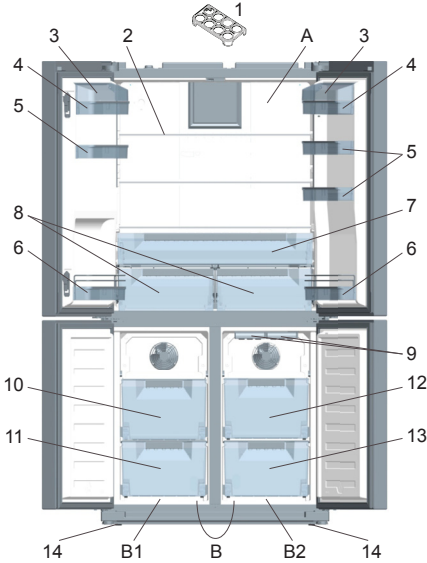



The packaging materials are environmentally friendly as they are recyclable. The use of recycled material reduces raw material consumption and therefore decreases waste production.

Notes:

- Please read the instruction manual carefully before installing and using your appliance. We are not responsible for the damage occurred due to misuse.
- Follow all instructions on your appliance and instruction manual, and keep this manual in a safe place to resolve the problems that may occur in the future.
- This appliance is produced to be used in homes and it can only be used in domestic environments and for the specified purposes. It is not suitable for commercial or common use. Such use will cause the guarantee of the appliance to be cancelled and our company will not be responsible for any losses incurred.
- This appliance is produced to be used in houses and it is only suitable for cooling / storing foods. It is not suitable for commercial or common use and/or for storing substances except for food. Our company is not responsible for any losses incurred by inappropriate usage of the appliance.

2 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



 This presentation is only for information about the parts of the appliance. Parts may vary according to the appliance model.

A) Fridge compartment

B) Fridge / Freezer compartment

B1. Zone-1 / B2. Zone-2

- 1) Egg holder
- 2) Fridge compartment shelves
- 3) Door top shelf covers *
- 4) Door top shelves
- 5) Door shelves
- 6) Door bottle shelves
- 7) Chiller (breakfast) compartment
- 8) Crispers
- 9) Ice box trays
- 10) Fridge/Freezer top basket
- 11) Fridge/Freezer bottom basket
- 12) Freezer top basket
- 13) Freezer bottom basket
- 14) Adjustable stays

* In some models

General Features of Your Appliance

1. Our patented trizbar design eliminates the fracture risk which can occur due to misuse. This risk is common for opponent manufacturers.
2. The cooler and freezer compartments have separate air circulation systems due to our new No-Frost technology. This ensures that no odours pass between compartments, and vegetables remain fresh for longer periods.
3. The energy efficient fan maintains air circulation by running independently of the compressor. Thus, a uniform and balanced air circulation is created between cooler shelves.
4. Through specific air conduit design, the fans distribute cold air from multiple vents on all shelves in the cooler.
5. By special patented application, display edges and corners form a smooth surface against the door and ensure a perfect aesthetic appearance. The touch-operated electronic panel allows easy access of temperature controls and provides an aesthetically even view.
6. The appliance contains LEDs which gradually illuminate, rather than sudden bright lights. The LEDs reach 100% brightness within a few seconds after the door is opened.
7. A telescopic rail is used in the chiller compartment to ensure that the chiller operates easily and quietly.
8. The chiller door includes a self-closing function to avoid slamming or being left open.

3 USING THE APPLIANCE

3.1 Information about New Generation Cooling Technology

Fridges with new-generation cooling technology have a different operating system to static fridges. Other (static) fridges may experience a build up of ice in the freezer

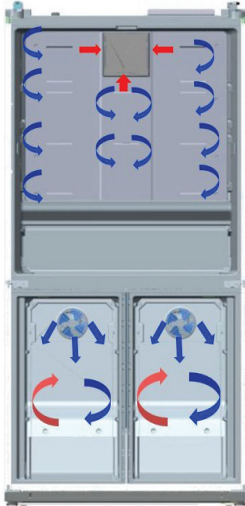
compartment due to door openings and humidity in the food. In such fridges, regular defrosting is required; the fridge must be switched off, the frozen food moved to a suitable container and the ice which has formed in the freezer compartment removed.

In fridges with new-generation cooling technology, a fan blows dry cold air evenly throughout the fridge and freezer compartments. The cold air cools your food evenly and uniformly, preventing humidity and ice build-up.

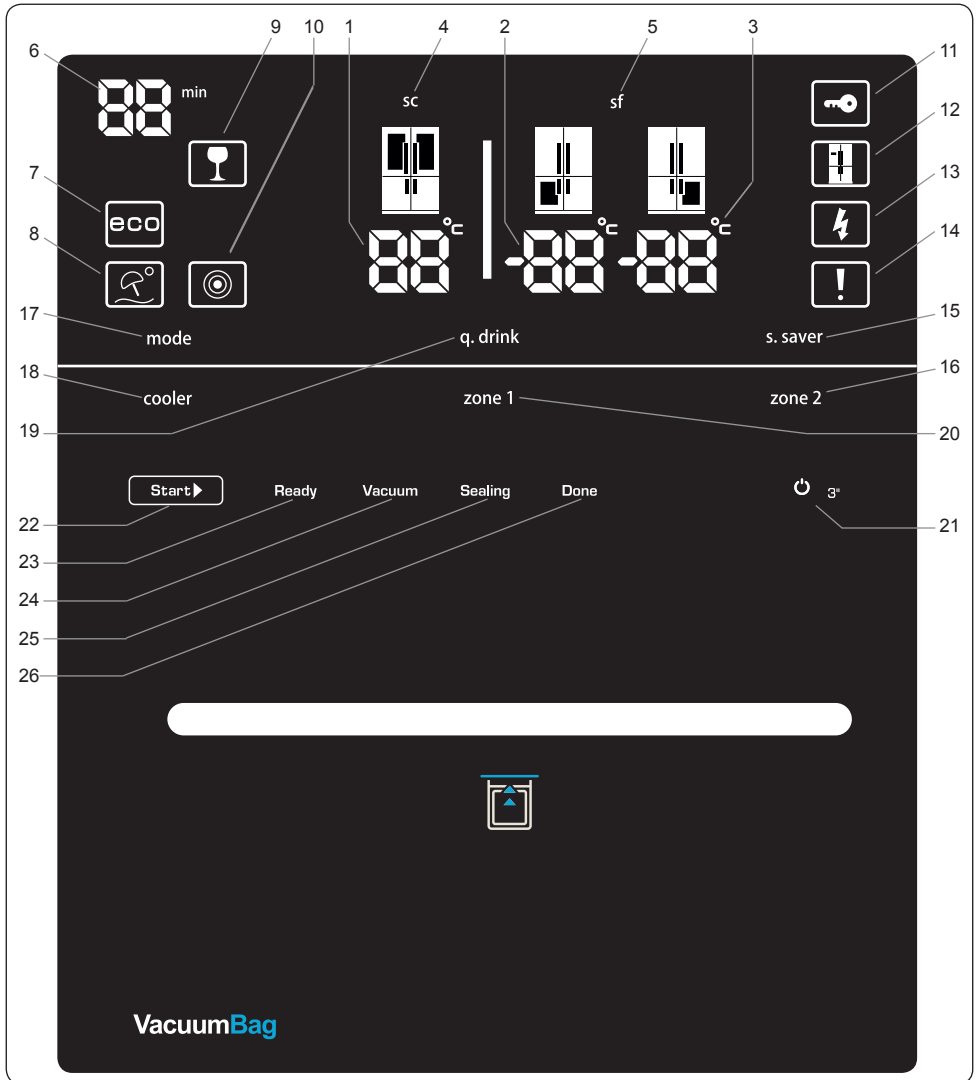
In the refrigerator compartment, air blown by the fan, located at the top of the refrigerator compartment, is cooled while passing through the gap behind the air duct. At the same time, the air is blown out through the holes in the air duct, evenly spreading cool air throughout the refrigerator compartment.

There is no air passage between the freezer and refrigerator compartments, therefore preventing the mixing of odours.

As a result, your fridge, with new-generation cooling technology, provides you with ease of use as well as a huge volume and aesthetic appearance.




3.2 Display and Control Panel



Using the Control Panel

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. Fridge compartment temperature indicator 2. Left freezer compartment temperature indicator 3. Right freezer compartment Temperature indicator 4. Super cool mode light 5. Super freeze mode light | <ul style="list-style-type: none"> 6. Qdrink alarm timer 7. Economy mode 8. Holiday mode 9. Qdrink light 10. Night sensor 11. Child lock 12. Demo mode 13. Low voltage warning 14. Alarm |
|--|---|

15. Screensaver button
16. Zone 2 (right freezer) button
17. Mode button
18. Cooler button
19. Qdrink mode button
20. Zone 1 (left freezer) button
21. On / Off button
22. Start button
23. Ready LED
24. Vacuum LED
25. Seal LED
26. Done LED


 The values on the screen indicate the temperature selected by the user.

The standby display is protected against faulty contact. You must touch any key on the display before making an action. After 2 seconds, a beep will sound and the display can be used. Wait 20 seconds at the end of the process and the display will return to Standby mode.

3.3 Operating Your Fridge Freezer

3.3.1 Beverage Cooling (QDRINK)

Press the 'q.drink' button to activate drink cool mode. Each press will increase the time by 5 minutes, up to a maximum of 30 minutes, after which it will return to zero. You can view the time on the "Qdrink alarm timer" section. An alarm will sound when the mode is complete.

 **Important:** Drink cool mode should not be confused with cooling.

Adjust the time according to the temperature of the bottles before you put them in the zone 1 and/or zone 2 compartments. For example, the time may initially be set for 5 minutes. If your drinks have not cooled sufficiently after this time, you may set a further 5 or 10 minutes cooling time. While this mode is active, you must check the temperature of the bottles regularly. When the bottles are cool enough, they must be removed from the appliance otherwise they may burst or explode.

3.3.2 Economy Mode (eco)


Economy mode ensures that your refrigerator operates at the most efficient temperature. To activate 'ECO' mode, press the 'mode' button until the 'eco' symbol and 'e' illuminate.

3.3.3 Holiday Mode (H)

Holiday mode is represented by a symbol of an umbrella and the sun. If the cooler compartment will not be used for some time, such as during a holiday, activate holiday mode. To activate holiday mode, press the mode button until the holiday mode symbol and 'H' illuminate.

3.3.4 Quick-Freezing (SF, SUPER FREEZE)

Press the 'zone1' or 'zone2' button until 'SF' shows on the electronic display. If no button is pressed while 'SF' is displayed, a beep will sound to confirm the mode is active. This mode can be used to freeze prepared meals or freeze large amounts of food quickly. Quick-freezing mode will automatically deactivate after 24 hours or once the freezer compartment temperature sensor reaches the correct temperature.

 For quick-freezing, select the zone 1 compartment.

3.3.5 Quick-Cooling (SC, SUPER-COOL)

Press the cooler button until 'SC' shows on the electronic display. If no button is pressed while 'SC' is displayed, a beep will sound to confirm the mode is active. You can use this mode to cool prepared meals or large amounts of food quickly. Quick-cooling mode will automatically deactivate after 4 to 6 hours, depending on the ambient temperature, or when the cooler compartment reaches a sufficiently low temperature.

3.3.6 Cooler (COOLER)

The cooler mode is used for setting the temperature of the cooler compartment. Press the cooler button to set the temperature to 2, 3, 4, 5, 6, 7 or 8 °C.

3.3.7 Freezer / Cooler 1 (ZONE 1)

To use the zone 1 compartment as a freezer, press the 'zone1' button to set the temperature of the bottom-left compartment to -16, -17, -18, -19, -20, -21, -22, -23 or -24 °C.

To use the bottom-left compartment as a cooler, press and hold the 'zone1' button for 3 seconds. Then, set the temperature to 2, 3, 4, 5, 6, 7 or 8 °C.

3.3.8 Freezer (ZONE 2)

Press the 'zone2' button to set the temperature of the bottom-left compartment to -16, -17, -18, -19, -20, -21, -22, -23 or -24 °C.

3.3.9 Child Lock (Key Symbol)

To activate the child lock, press and hold the cooler and 'zone2' buttons simultaneously for 3 seconds. The child lock prevents changes from being made to the settings as the buttons will be deactivated. To deactivate the child lock, press and hold the cooler and 'zone2' buttons simultaneously for 3 seconds.

3.3.10 Screensaver (s.saver)

This function saves energy by switching the lights on the electronic display panel off. To activate the screensaver, press and hold the 's.saver' button for 3 seconds. To deactivate the screensaver, press and hold the 's.saver' button for 3 seconds.

3.3.11 Night Sensor

This night sensor function saves energy by switching the lights inside the refrigerator off if there is sufficient illumination in the room. To activate this function, press and hold the mode and 's.saver' buttons for 3 seconds.

3.3.12 Demo Mode

This mode is reserved for service and is not related to the use of refrigerator.

3.3.13 Alarm

If an alarm light illuminates, contact an authorised service centre.

Press the 's.saver' button to switch the

alarm sound off when there is an alarm and an exclamation mark on the display. The exclamation mark will continue to show on the electronic display panel until the error is fixed.

3.3.14 Compartment On-Off Mode

To turn off Zone1, Zone2 and the cooler at the same time;

Press and hold the [mode] and [cooler] buttons simultaneously for 3 seconds.

All figures indicating the part turned off will disappear on the digital indicator panel.

or

Press and hold the [mode] and [zone 2] buttons simultaneously for 3 seconds.

All figures indicating the part turned off will disappear on the digital indicator panel.

To turn off the Zone1 compartment;


Press and hold the [mode] and [zone 1] buttons simultaneously for 3 seconds. All figures indicating the part turned off will disappear on the digital indicator panel.

To reactivate the turned-off compartment, use the same combination of buttons.

3.3.15 Using a Freezer Compartment as a Cooler Compartment

The bottom left compartment on the appliance can be used either as freezer or as a cooler.

Press and hold the [zone 1] button for 3 seconds to change the bottom-left compartment from a freezer to a cooler.

 **IMPORTANT:** If the Zone1 compartment is going to be converted from a freezer to a cooler:

- Empty the food from the Zone1 compartment and leave the door closed for four hours. Then food can be placed in the compartment.
- Baskets and/or shelves removed from the compartment should be re-fitted.

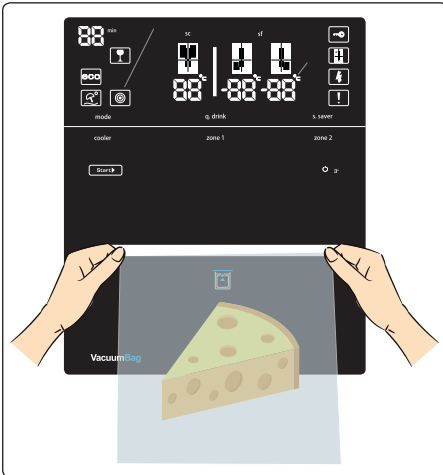
Similarly, in order to utilize any of bottom compartments used as a cooler, as freezers again, press and hold the related compartment button for 3 seconds.

IMPORTANT: If the Zone1 compartment is going to be converted from cooler to freezer:

- Empty the food from the Zone1 compartment and leave the door closed for two hours. Then food can be placed in the compartment.
- When the zone 1 compartment is used as a cooler and the appliance is switched to Holiday or Economic setting, the zone 1 compartment will keep on running as cooler.

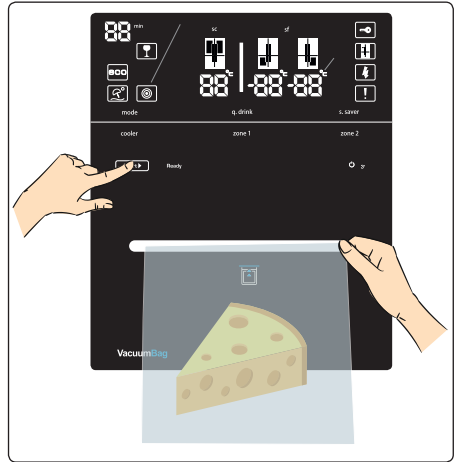
3.4 Use of VacuumBag

9. The food to be kept is placed on one side embossed vacuum bag.




10. The opening of the vacuum bag should be held tightly from either side as shown in the figure 1 and inserted into the compartment in the indicator it should be inserted by 5 cm, up to the red strip on the bag.

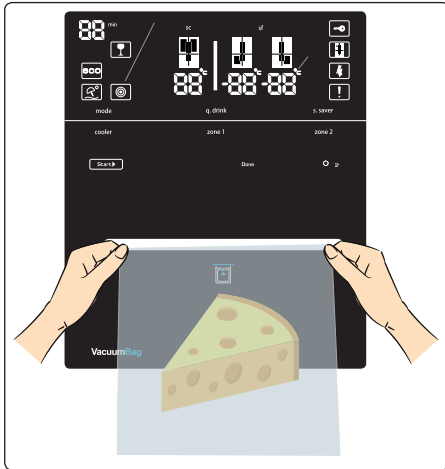
11. Press start button on the display. (Figure 2)



Important Note: To prevent incorrect operation, the key lock must be deactivated.

Open the key lock: When the [Start] or On/Off button [] is pressed for the first time, the start LED will light up. After this activation process, the start button should be pressed again. 4 seconds after the start button is pressed, ready LED will light up. After this, vacuuming can be started by pressing the start button again. The key lock will engage again, if no operation is performed into 1 minutes.

12. When the vacuuming process is complete, a done LED will light on the display. The vacuum bag can then be removed from the compartment. (Figure 3).



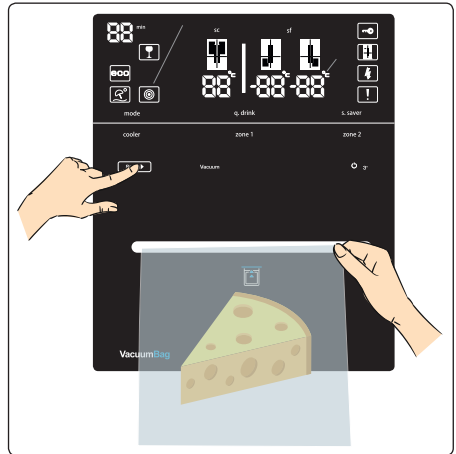
3.5 Vacuum Bag Working Process

13. After pressing the button, the mechanism moves up and starts to compress the bag. The ready LED will light.
14. After the bag is compressed, the vacuum process is commenced by the vacuum pump. The vacuum LED will light.
15. When the system reaches its intended vacuum limit, resistance starts to melt the mouth of the bag. The seal LED will light.
16. After the sealing process is complete, the mechanism moves down and the seal done LED will light. As the motor returns to the first position, the done LED goes out and the process is complete.
- All lights are turned off for 1 minute after the process is completed, during this time the system cannot be activated.
 - When the start and ready lights switch on, the system is ready for use again.

Cancelling Process:

- If you require the vacuum process to be cancelled (except the sealing stage), press the start button for two seconds.

- The Start LED goes off when the process is cancelled.



Important Note:

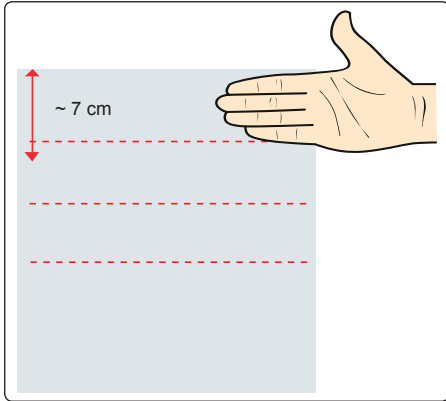
- Working noise may be heard from the motor and pump during the operation of the system.
- If engine noise persists for a long time, call for technical service.
- When vacuuming and locking processes are not complete, this may have been caused by any misuse. Therefore, the recommendations section must be read. If the same error is encountered in successive operations, call technical service.

If you want to completely turn off the vacuum system, you can press the on-off button for 3 seconds. For same way, you can activate vacuum system again whenever you want. For same way, you can activate vacuum system again whenever you want.

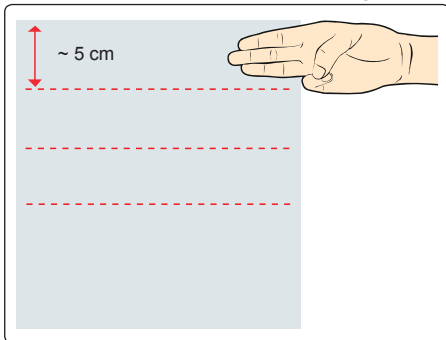
Recommendations to Consider During Use

1. The vacuum bag should definitely be a one sided embossed bag and a maximum of 18 cm wide.
2. It is not appropriate to put too much food in the vacuum bag. Any wrinkles on the mouth of the bag may prevent vacuuming.

3. Sufficient space should be left at the open end of the bag, so it can be placed correctly into the compartment. (About 7 cm / 4 finger)

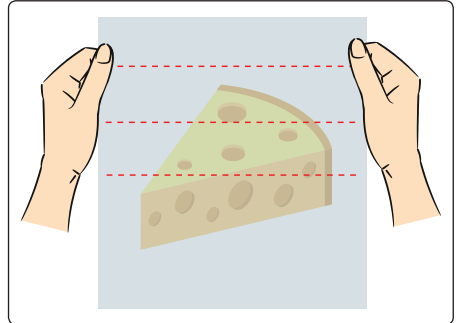


4. The vacuum bag should be placed up to the red lines. (About 5 cm / 3 finger)



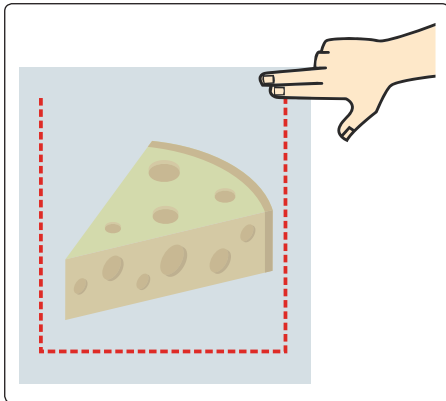
5. The outer surface of the bag should not be wet especially lock part of bag. Otherwise, the sealing process may not complete correctly.
6. Do not use more than one bag at the same time.
7. The mouth of the bag must be tight during the vacuuming and sealing. There should be also no wrinkles on it. Otherwise, the sealing process may not complete correctly.
8. Vacuuming time is a maximum of 40 seconds. If the bag is not placed properly into the compartment, the system will fail because the vacuum process is not complete and the mechanism will be in the starting position.

9. The bag should not have any holes.
10. Do not leave too much air in the bag. Before the bag is placed in the compartment, remove any excess air by squeezing the surface of the bag as hard as possible. Otherwise the vacuum pump may not vacuum all of the air out of the bag.



11. Sharp-edged materials must not be vacuumed. They may pierce the bag while vacuuming and the operation will not complete. (Fishbone, hard-shelled foods, etc.).
12. If the vacuum bags are to be re-used for food, it can be cut by scissors on the red line (1 cm below the melted mouth). It must not be re-used for new food, only residue food can be used again. Example of Incorrect Use: Open the mouth of the bag containing salami and then put cheese into the bag is wrong. This usage may result in the mixing of smells between the two foods and deteriorate the cheese. Example of Correct Use: Open the mouth of the bag containing salami and then after consuming, return some of the salami back into the bag. During these operations, the environment and hands should be clean and hygienic.
13. Vacuum bag technology helps maintain the freshness of the food under proper storage conditions. Vacuuming should be done for the freshest foods possible. Older food and food residues should not be vacuumed.
14. Do not use vacuum bags in the microwave or oven.

15. It is recommended to store granulated foods (semolina, bulgur, flour etc.) without vacuuming. If some foods in granular form are to be vacuumed, it is recommended that they should be covered by paper towels or filter paper.
16. It is recommended that wet-surfaced food such as hamburger patties or pancakes which can possibly stick together should not be vacuumed without placing greaseproof paper between them.
17. Before vacuuming soup, casserole or succulent foods, they should be frozen in an unbreakable container then put into the bag. After that they should be stored in a freezer compartment.
18. When it is desired to vacuum the large volume foods and the vacuum process is not completed, it is recommended to repeat the process by leaving a gap at the bottom and side edges of the bag.



Food Storage Recommendations

Recommendations to be taken into consideration for the storage of foods after the vacuuming process is finished are stated below.

1. Before vacuum sealing, it's necessary to clean your hands, and all utensils and surfaces to be used for cutting and vacuum sealing foods.
2. If perishable foods have been heated, defrosted or unrefrigerated, consume them immediately. Refrigerate or freeze the perishable foods immediately

after you have vacuum-sealed them, and do not leave them sitting at room temperature.



3. Storage of food stored in a vacuum bag or in low oxygen environments (anaerobic environments) over a few hours outside the refrigerator (in room conditions, etc.) is not recommended for consumption.
4. Two different food groups should not be vacuumed at the same time in the vacuum bag. Otherwise, there may be cross contamination between foods.
5. It is advisable to vacuum the water-releasing food after it is frozen.
6. Once produce is vacuumed sealed into a bag, they are suitable for **sous vide** style cooking.

Food Storage

FOOD TYPES	FOODS	Vacuum Process	Refrigerator	Freezer	Room Temperature	RECOMMENDATIONS
MEAT	Piece of meat, steak, ground beef, chicken breast, chicken drumstick, etc.	✔		✔		<ul style="list-style-type: none"> ✔ Meat products should be stored only in the freezer after vacuuming. ✘ Meat products should not be vacuumed if stored in the refrigerator. ! For the meat products, it's recommended to freeze them for two hours before attempting the vacuum process. After freezing, make sure that the meat solidifies. It should be confirmed that there is no blood water before vacuuming the meat products. Remove the water on the surface of meat with a paper towel before the vacuum process.
SEAFOODS	Sardines, shrimp, squid etc.	✔		✔		<ul style="list-style-type: none"> ✔ Small fish such as anchovies, sardines and seafoods should be frozen and then vacuumed. ✘ Vacuuming should not be done if sea foods are to be stored in the refrigerator. ! Do not vacuum pack objects with sharp edges, such as fishbone and hard shells. Sharp-edged objects can cause the bag to rupture and tear. The freezing of the food before the vacuuming will preserve the structure of the food and the water content.
GREEN LEAFY VEGETABLES	Lettuce, parsley, spinach etc.	✘	✔	✔		<ul style="list-style-type: none"> ✘ Due to the nature of green leafy vegetables, it is recommended to store without vacuuming. In addition, it is recommended to store fresh mushrooms, onions and garlic without vacuuming.
FOOD TYPES	FOODS	Vacuum Process	Refrigerator	Freezer	Room Temperature	RECOMMENDATIONS
OTHER VEGETABLES	Peas, broccoli, cauliflower, corn, green beans, cabbage etc.	✔		✔		<ul style="list-style-type: none"> ✔ Vegetables should only be stored in the freezer after vacuuming. ✘ Vacuuming should not be done if the vegetables are to be stored in refrigerator. ! It is recommended to keep the vegetables specified in this section in accordance with the blanching instructions in the Placing The Food section of this user manual. For vegetables, it is recommended to freeze them for two hours before attempting the vacuum process. Once your vegetables have been vacuumed, they should only be stored in the freezer.

FOOD TYPES	FOODS	Vacuum Process	Refrigerator	Freezer	Room Temperature	RECOMMENDATIONS
FRUITS	Apple, lemon, plum, apricot, nectarine etc.	✓		✓		Fruits should be stored only in the freezer after vacuuming. Vacuuming should not be done if the vegetables are to be stored in the refrigerator. It is recommended to keep the vegetables specified in this section in accordance with the blanching instructions in the Placing The Food section of this user manual. Vacuuming is recommended after freezing for ~ 2 hours until the vegetables are solidified before vacuuming. Once your fruits have been vacuumed, they should only be stored in the freezer.
SOFT FRUITS	Strawberry, mulberry, black mulberry, grape etc.	✗	✓	✓		✗ It is recommended to store soft textured fruits without vacuuming.
DELICATESSEN PRODUCTS	Salami, sausage, fermented sausage, processed meat products etc.	✓	✓	✓		✓ You can store your delicatessen products in the refrigerator or freezer by vacuuming.
HARD CHEESES	Cheddar cheese, parmesan cheese etc.	✓	✓	✓		✓ Hard cheeses can be stored in the refrigerator or freezer by vacuuming. ✗ Caution should be taken to ensure that the cheese to be vacuumed does not contain salt.
OTHER FOODS 1	Soft cheeses, yogurt, butter, cream, olives, eggs etc.	✗	✓			✗ It is recommended to store these products in the refrigerator without vacuuming.
AQUEOUS FOODS 1	Honey, jam, water, drinks, liquid oil etc.	✗	✓		✓	✗ Aqueous food should be stored without vacuuming. Otherwise, liquid may escape into the vacuum mechanism during the vacuuming process.

FOOD TYPES	FOODS				RECOMMENDATIONS
		Vacuum Process	Refrigerator	Freezer	
				Room Temperature	
AQUEOUS FOODS 2	Soup, stew, aqueous meals etc.	✓		✓	<ul style="list-style-type: none"> ✓ To store liquid food such as soup, casserole or juicy food by vacuuming, you must first freeze these foods in a unbreakable container and then vacuum them. Store the contents in your freezer.
DRIED FOODS	Dried fruits, nuts etc.	✓	✓		<ul style="list-style-type: none"> ✓ You can store your dried fruits in the refrigerator by vacuuming. ! Care should be taken to ensure that there is no dust inside the nuts and dried foods.
PACKAGED FOODS 1	Pulses, frozen foods etc.	✓	✓		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Pulses can be stored at room temperature by vacuuming. ✓ Frozen foods must be stored in the freezer by vacuuming.
PACKAGED FOODS 2	Canned foods, sauces, soups etc.	✗	✓		<ul style="list-style-type: none"> ✗ Canned foods, appetizer-like meals, sauces and soups should be stored in the cooler without vacuuming.
POWDERY FOODS	Flour, sugar, salt, semolina, powder blends, tea, coffee, spices etc.	✗			<ul style="list-style-type: none"> ✓ ✗ Granulated foods must be stored without vacuuming.
OTHER FOODS 2	Confectionery, ravioli, noodles etc.	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Foods such as confectionery, ravioli and noodles can be stored in the refrigerator or freezer by vacuuming. ! Care should be taken to ensure that the food is not granular and / or liquid before vacuuming. Granulated and / or liquid foods should be stored without vacuuming.

- ✓ The vacuuming process can be applied.
- ✗ Not suitable for vacuuming. Vacuuming is not recommended.
- ! It should be noted. Warning/suggestion.
-  The storage conditions specified in the refrigerator, freezer and room temperature columns must be observed.
-  Foods that need to be stored at room temperature, It is recommended to store at temperatures below 20 °C.

Safety Warnings

Please consider the following precautions for safe use of vacuum bag technology.

1. Do not vacuum food which contains liquids.
2. Do not use any other bags other than the recommended vacuum bag.
3. Do not insert any other tools into the vacuum device.
4. If the vacuum device malfunctions, call the technical service.
5. Make sure the vacuum bag and your hands are completely dry.
6. Do not use the vacuum device for any purpose other than vacuum.
7. Clean the display with a damp cloth. When cleaning the surface, make sure that no water gets into the vacuum mechanism.
8. Do not attempt to open the vacuum device with any tool.
9. Do not pull the vacuum bag before vacuuming is completed.
10. Do not let go of the vacuum bag during the vacuum process. Hold the bag until the process is complete.

Guidelines for Food Safety

Recommendations for food safety are listed below.

1. Chemical reactions in the food to air, temperature, moisture as well as enzyme actions, growth of microorganisms or contamination from insects will cause food spoilage.

2. One of the reasons for the food to lose its nutritional value and freshness is oxygen in the air. Whilst food is not protected by moisture-proof packagings, it is possible for air to encourage the growth of many micro-organisms. The rate of growth depends on the internal and external humidification of the food.
3. Clostridium botulinum is one of the species that can grow in an anaerobic environment. Conditions for growth are foods lacking acid, low oxygen environment.
4. Frozen, dried, high in acid, salt or sugar foods are resistant to botulinum. Non-acidic foods which include meat, seafood, lye-cured olives, poultry, fish, eggs and mushrooms; low-acid foods which are mostly vegetables; medium-acid foods include overripe tomatoes, onions, chili peppers, figs and cucumbers are prone to being infected by botulinum.
5. Foods most susceptible to botulinum should be refrigerated for short term and frozen for long-term storage, and consumed immediately after heating.
6. Since the micro-organisms can grow in a low oxygen environment, foods should be stored at low temperatures to avoid spoilage.
7. It is recommended that you store your deli produce and dried fruits in the chiller compartment.

3.6 Temperature Adjustment Warnings

- It is not recommended that you operate your fridge in environments colder than 10°C in terms of its efficiency.
- Do not start another adjustment while you are already making an adjustment.
- Temperature adjustments should be made according to the frequency of door openings, the quantity of food kept inside the fridge and the ambient temperature in the location of your fridge.
- In order to allow your fridge to reach the operating temperature after being

connected to mains, do not open the doors frequently or place large quantities of food in the fridge. Please note that, depending on the ambient temperature, it may take 24 hours for your fridge to reach the operating temperature.

- A 5 minute delay function is applied to prevent damage to the compressor of your fridge when connecting or disconnecting to mains, or when an energy breakdown occurs. Your fridge will begin to operate normally after 5 minutes.
- Your appliance is designed to operate in the ambient temperature (T/N = 16°C - 43°C) intervals stated in the standards, according to the climate class displayed on the information label. We do not recommend operating your appliance out of the stated temperature limits in terms of cooling effectiveness.

Climate Class	Ambient Temperature °C
T	Between 16 and 43 (°C)
ST	Between 16 and 38 (°C)
N	Between 16 and 32 (°C)
SN	Between 10 and 32 (°C)

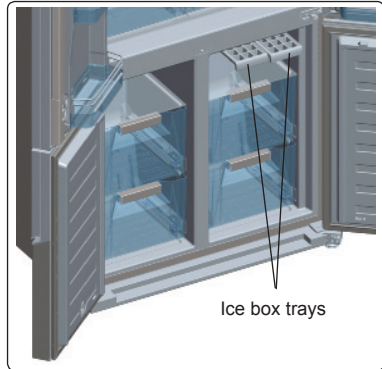
NOTE: If the ambient temperature is higher than 42 °C, the compartment temperature cannot be set to -23 °C or -24 °C. It can only be set to -16°C, -17°C, -18 °C, -19 °C, -20 °C, -21 °C or -22 °C.

3.7 Accessories

Visual and text descriptions in the accessories section may vary according to the model of your appliance.

3.7.1 Icebox

Hold the icebox from the front and pull it toward you to remove it.



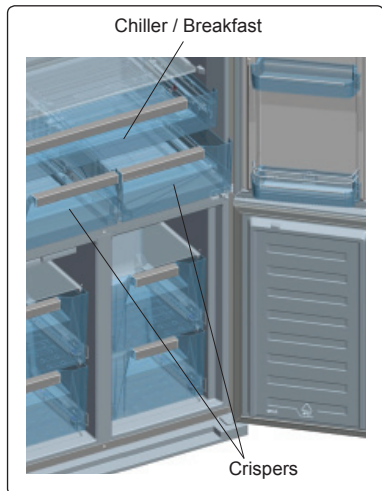
Fill 3/4 of the icebox with water and replace it.

Ice will be ready after approximately 2 hours. Extract the icebox to serve the ice.

NOTE: When replacing the icebox after filling it with water, make sure it is positioned horizontally. If it is tilted, water inside the icebox may spill onto the basket.


3.7.2 Vegetable Bowl and Chiller (Breakfast)


Chiller / Breakfast



This compartment can be used as a chiller compartment, where food can be kept at 0°C. Frozen food can be kept in this compartment to defrost. Meat and/or clean

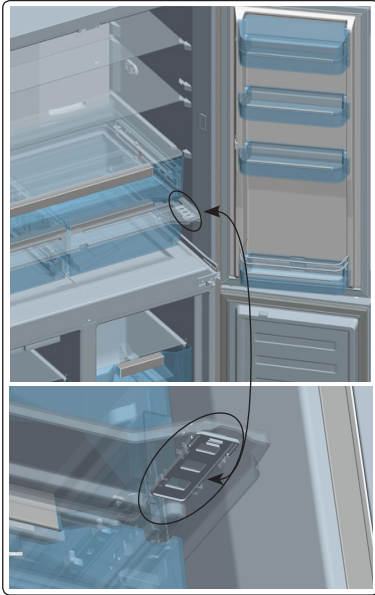
fish (in plastic bags or packets), which will be consumed within 1 to 2 days, can also be stored here.

 Water freezes at 0°C, but food containing salt or sugar freezes at colder temperatures.

 Do not put food to be frozen or iceboxes in this compartment.

3.7.3 Crisper Air Setting button

Turn the air adjustment knob between the crisper and chiller to the open position when the crisper is full. Food in the crisper will remain fresh for a longer period of time.



4 FOOD STORAGE


4.1 Refrigerator Compartment

For normal operating conditions, set the temperature of the cooler compartment to +4 or +6 °C.

- To reduce humidity and avoid the consequent formation of frost, always store liquids in sealed containers in the refrigerator. Frost tends to concentrate in the coldest parts of the evaporating liquid and, in time, your appliance will require more frequent defrosting.
- Never place warm food in the refrigerator. Warm food should be allowed to cool at room temperature and should be arranged to ensure adequate air circulation in the refrigerator compartment.
- Make sure no items are in direct contact with the rear wall of the appliance as frost will develop and packaging will stick to it. Do not open the refrigerator door frequently.
- We recommend that meat and clean fish are loosely wrapped and stored on the glass shelf just above the vegetable bin where the air is cooler, as this provides the best storage conditions.
- Store loose fruit and vegetable items in the crisper containers.
- Store loose fruit and vegetables in the crisper.
- Storing fruit and vegetables separately helps prevent ethylene-sensitive vegetables (green leaves, broccoli, carrot, etc.) being affected by ethylene-releaser fruits (banana, peach, apricot, fig etc.).
- Do not put wet vegetables into the refrigerator.
- Storage time for all food products depends on the initial quality of the food and an uninterrupted refrigeration cycle before refrigerator storage.
- To avoid cross-contamination do not store meat products with fruit and

vegetables. Water leaking from meat may contaminate other products in the refrigerator. You should package meat products and clean any leakages on the shelves.

- Do not put food in front of the air flow passage.
- Consume packaged foods before the recommended expiry date.

 **NOTE:** Potatoes, onions and garlic should not be stored in the refrigerator.

The table below is a quick guide to show you the most efficient way to store the major food groups in your refrigerator compartment.

Food	Maximum storage time	How and where to store
Vegetables and fruits	1 week	Vegetable bin
Meat and fish	2 - 3 days	Wrap in plastic foil, bags, or in a meat container and store on the glass shelf
Fresh cheese	3 - 4 days	On the designated door shelf
Butter and margarine	1 week	On the designated door shelf
Bottled products e.g. milk and yoghurt	Until the expiry date recommended by the producer	On the designated door shelf
Eggs	1 month	On the designated egg shelf
Cooked food	2 days	All shelves

4.2 Freezer Compartment

For normal operating conditions, set the temperature of the freezer compartment to -18 or -20 °C.

- The freezer compartment is used for freezing fresh food, for storing frozen food, and for making ice cubes.
- If the freezer door has been left open for a long time or not closed properly, frost will form and can prevent efficient air circulation. To resolve this, unplug the freezer and wait for it to defrost. Clean the freezer once it has fully defrosted.

- Remove baskets, covers, and so on, to increase the storage volume of freezer.
- The freezer volume stated on the label is the volume without baskets, covers, and so on.

IMPORTANT

- Do not refreeze thawed food. It may pose a danger to your health and cause problems such as food poisoning.
- Do not put warm food in the deep freeze compartment until it has completely cooled. It will thaw already frozen food, which may then rot.
- When purchasing frozen food, make sure it has been stored under appropriate conditions and the packaging is not damaged.
- Do not purchase frozen food if the packaging shows signs of humidity or if it has a foul odour. The food may not have been stored correctly and may have gone rotten.
- The storage life of frozen food depends on the room temperature, the thermostat setting, how often the door is opened, the type of food, and the length of time required to transport the product from the shop to your freezer. Always follow the instructions printed on the packaging and never exceed the maximum storage life indicated.

NOTE: Remove frozen food from the freezer the day before consumption, and put in the bottom compartment of the refrigerator. This helps reduce the temperature in the refrigerator, which in turn saves energy. If the frozen food defrosts in an open area, energy loss will occur.


NOTE: If you attempt to open the freezer door immediately after closing it, you will find that it will not open easily. This is normal. Once equilibrium has been reached, the door will open easily.

Important note:


- Never refreeze thawed frozen food.
- The taste of some spices found in cooked dishes (anise, basilica, watercress, vinegar, assorted spices, ginger, garlic,

onion, mustard, thyme, marjoram, black pepper, etc.) changes and they assume a strong taste when they are stored for a long period of time. Therefore, add small amounts of spices to food to be frozen, or the desired spice should be added after the food has thawed.

- The storage time of food is dependent on the type of oil used. Suitable oils are margarine, calf fat, olive oil and butter. Unsuitable oils are peanut oil and pig fat.
- Food in liquid form should be frozen in plastic cups and other food should be frozen in plastic folios or bags.

 The table below is a quick guide to show you the most efficient way to store the major food groups in your freezer compartment.

Meat and fish	Preparation	Maximum storage time (months)
Steak	Wrap in foil	6 - 8
Lamb meat	Wrap in foil	6 - 8
Veal roast	Wrap in foil	6 - 8
Veal cubes	In small pieces	6 - 8
Lamb cubes	In pieces	4 - 8
Minced meat	In packaging without using spices	1 - 3
Giblets (pieces)	In pieces	1 - 3
Bologna sausage/salami	Should be kept packaged even if it has a membrane	
Chicken and turkey	Wrap in foil	4 - 6
Goose and duck	Wrap in foil	4 - 6
Deer, rabbit, wild boar	In 2.5 kg portions or as fillets	6 - 8
Freshwater fish (Salmon, Carp, Crane, Catfish)	After cleaning the bowels and scales of the fish, wash and dry it. If necessary, remove the tail and head.	2
Lean fish (Bass, Turbot, Flounder)		4
Fatty fishes (Tuna, Mackerel, Bluefish, Anchovy)		2 - 4
Shellfish	Clean and in a bag	4 - 6
Caviar	In its packaging, or in an aluminium or plastic container	2 - 3
Snails	In salty water, or in an aluminium or plastic container	3




 **NOTE:** Thawed frozen meat should be cooked as fresh meat. If the meat is not cooked after defrosting, it must not be re-frozen.

Vegetables and Fruits	Preparation	Maximum storage time (months)
String beans and beans	Wash, cut into small pieces and boil in water	10 - 13
Beans	Hull, wash and boil in water	12
Cabbage	Clean and boil in water	6 - 8
Carrot	Clean, cut into slices and boil in water	12
Pepper	Cut the stem, cut into two pieces, remove the core and boil in water	8 - 10
Spinach	Wash and boil in water	6 - 9
Cauliflower	Remove the leaves, cut the heart into pieces and leave it in water with a little lemon juice for a while	10 - 12
Eggplant	Cut into pieces of 2cm after washing	10 - 12
Corn	Clean and pack with its stem or as sweet corn	12
Apple and pear	Peel and slice	8 - 10
Apricot and Peach	Cut into two pieces and remove the stone	4 - 6
Strawberry and Blackberry	Wash and hull	8 - 12
Cooked fruits	Add 10 % of sugar to the container	12
Plum, cherry, sourberry	Wash and hull the stems	8 - 12

	Maximum storage time (months)	Thawing time at room temperature (hours)	Thawing time in oven (minutes)
Bread	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225 °C)
Biscuits	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pastry	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225 °C)
Pie	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200 °C)
Phyllo dough	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15-20 (200 °C)

Dairy products	Preparation	Maximum storage time (months)	Storage conditions
Packet (Homogenized) Milk	In its own packet	2 - 3	Pure Milk – in its own packet
Cheese - excluding white cheese	In slices	6 - 8	Original packaging may be used for short-term storage. Keep wrapped in foil for longer periods.
Butter, margarine	In its packaging	6	

5 CLEANING AND MAINTENANCE

-  Disconnect the unit from the power supply before cleaning.
-  Do not wash your appliance by pouring water on it.
-  Do not use abrasive products, detergents or soaps for cleaning the appliance. After washing, rinse with clean water and dry carefully. When you have finished cleaning, reconnect the plug to the mains supply with dry hands.
- Make sure that no water enters the lamp housing and other electrical components.
- The appliance should be cleaned regularly using a solution of bicarbonate of soda and lukewarm water.
- Clean the accessories separately by hand with soap and water. Do not wash accessories in a dish washer.
- Clean the condenser with a brush at least twice a year. This will help you to save on energy costs and increase productivity.


  **The power supply must be disconnected during cleaning.**

5.1 Defrosting

Cleaning the evaporation bowl:

Your fridge defrosts automatically. Water produced by defrosting flows into an evaporation container, passing through a water collecting groove, where it vaporizes.

Replacing LED Lighting

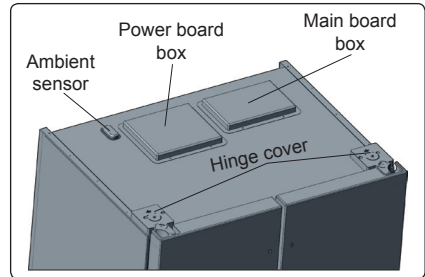
 If your appliance has LED lighting contact the help desk as this should be changed by authorized personnel only.


6 SHIPMENT AND REPOSITIONING

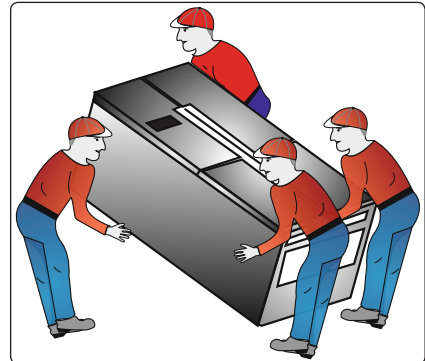
The original packaging and foam may be kept for re-transportation (optional). Fasten your fridge with thick packaging, bands or strong cords and follow the instructions for transportation given on the package.

Remove all movable parts (shelves, accessories, vegetable bins, etc.) or fix them into the fridge against shocks using bands during re-positioning and transportation.

An ambient sensor, power board, main board and hinge covers are available on your refrigerator. During cleaning, make sure no fluid enters this area.









 The refrigerator must be carried by at least 4 people, as in the figure.



7 BEFORE CALLING AFTER-SALES SERVICE

Errors

Your fridge will warn you if the temperatures for the cooler and freezer are at improper levels or if a problem occurs with the appliance. Warning codes are displayed in the freezer and cooler indicators.

ERROR TYPE	MEANING	WHY	WHAT TO DO
 and audible warning	"Failure" Warning	There is/are some part(s) out of order or there is a failure in the cooling process.	Call a service agent for assistance as soon as possible.
 or 	Freezer compartment is not cold enough	This warning especially appears if there has been a power failure for a long period or when the refrigerator is operated for the first time.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use food within a short time period. Do not freeze foods that has thawed. 2. Set the freezer temperature to colder values or set the Super Freeze until the compartment gets to normal temperature. 3. Do not put fresh food in the appliance until the fault has cleared.
	Refrigerator compartment is not cold enough	This warning especially appears if there has been a power failure for a long period or when the refrigerator is operated for the first time. Ideal temperature for the refrigerator compartment is +4 °C. If you see this warning, your foods are at risk of spoiling.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Set the refrigerator temperature to colder values or set the Super Cooling mode until the compartment reaches normal temperature. 2. Open the door as little as possible until the fault clears.
	Refrigerator compartment too cold	The food will start to freeze because the temperature is too cold.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check if the Super Cooling mode is switched on. 2. Decrease the refrigerator temperature values.
	"Low voltage" Warning	This is seen when the power supply becomes lower than 170 V.	This not a failure. This prevents any damage to the compressor. This warning will clear after the voltage reaches the required level.

If you are experiencing a problem with your refrigerator, please check the following before contacting the after-sales service.

Your refrigerator does not operate

Check if:

- Your fridge is plugged in and switched on
- The fuse has blown
- Is the temperature adjustment right?
- The socket is faulty. To check this, plug another working appliance into the same socket.

Your refrigerator is performing poorly

Check if:

- The appliance is overloaded
- The doors are closed properly
- There is any dust on the condenser
- There is an adequate distance between the appliance and surrounding walls

Your refrigerator is operating noisily

The following noises can be heard during normal operation of the appliance.

Cracking (ice cracking) noise occurs:

- During automatic defrosting.
- When the appliance is cooled or warmed (due to expansion of appliance material).

Clicking noise occurs: When the thermostat switches the compressor on/off.

Motor noise: Indicates the compressor is operating normally. The compressor may cause more noise for a short time when it is first activated.

Bubbling noise and splashing occurs: Due to the flow of the refrigerant in the tubes of the system.

Water flowing noise occurs: Due to water flowing to the evaporation container. This noise is normal during defrosting.

Air blowing noise occurs: During normal operation of the system due to the circulation of air.

There is a build-up of humidity inside the fridge**Check if:**

- All food is packed properly. Containers must be dry before being placed in the fridge.
- The fridge doors are opened frequently. Humidity of the room will enter the fridge each time the doors are opened. Humidity increases faster if the doors are opened frequently, especially if the humidity of the room is high.
- There is a build-up of water droplets on the rear wall. This is normal after automatic defrosting (in Static Models).

The doors are not opening or closing properly**Check if:**

- There is food or packaging preventing the door from closing
- The door compartments, shelves and drawers are placed properly
- The door gaskets are broken or torn
- Your fridge is level.

The edges of the fridge in contact with the door joint are warm

Especially during summer (warm weather), the surfaces in contact with the door joint may become warmer during operation of the compressor. This is normal.

Important Notes:

- In the case of a power failure, or if the appliance is unplugged and plugged in again, the gas in the cooling system of your refrigerator will destabilise, causing the compressor protective thermal element to open. Your refrigerator will start to operate normally after 5 minutes.
- If the appliance will not be used for a long period of time (such as during holidays), disconnect the plug. Defrost and clean the refrigerator, leaving the door open to prevent the formation of mildew and odour.
- If the problem persists after you have followed all the instructions above, please consult the nearest Authorised Service Centre.
- This appliance is designed for domestic use and for the stated purposes only. It is not suitable for commercial or common use. If the consumer uses the appliance in a way that does not comply with these instructions, we emphasise that the manufacturer and the dealer will not be responsible for any repair or failure within the guarantee period.

8 TIPS FOR SAVING ENERGY

1. Install the appliance in a cool, well-ventilated room, but not in direct sunlight and not near a heat source (such as a radiator or oven) otherwise an insulating plate should be used.
2. Allow warm food and drinks to cool before placing them inside the appliance.
3. Place thawing food in the refrigerator compartment. The low temperature of the frozen food will help cool the refrigerator compartment while the food is thawing. This will save energy. Frozen food left to thaw outside of the appliance will result in a waste of energy.
4. Drinks or other liquids should be covered when inside the appliance. If left uncovered, the humidity inside the appliance will increase, therefore the appliance uses more energy. Keeping drinks and other liquids covered helps preserve their smell and taste.
5. Avoid keeping the doors open for long periods and opening the doors too frequently as warm air will enter the appliance and cause the compressor to switch on unnecessarily often.
6. Keep the covers of the different temperature compartments (such as the crisper and chiller) closed.
7. The door gasket must be clean and pliable. In case of wear, if your gasket is detachable, replace the gasket. If not detachable, you have to replace the door.

Импортер ООО «Вестел - СНГ» 601655 г. Александров
Владимирская обл., ул. Гагарина д.16
Тел: (495) 980 50 43 Факс: (49244) 6 91 68
www.vestfrost.ru

Произведено в Турции «Вестель Беяз Ешья Санайи, Ве Тиджарет А.С.»
Адрес: Организе Санайи Болгеси
45030 Маниса / ТУРЦИЯ
Тел: (+90) 236 226 30 00 Факс (+90) 236 226 32 15
www.vestfrost.ru

Made in Turkey; Vestel Beyaz Eşya San. ve Tic A.Ş.
Address: Organize Sanayi Bölgesi
45030 Manisa / TÜRKİYE
Tel: (+90) 236 226 30 00 FAX (+90) 236 226 32 15
www.vestfrost.ru

Дата изготовления указана в этикетке размещенной на устройстве.
Производитель оставляет за собой право вносить незначительные изменения в конструкцию данного устройства.

Производитель оставляет за собой право вносить незначительные изменения в конструкцию данного устройства.



52323815