



Mașini de curățat cartofi cu reductor din plastic / Mașini de curățat cartofi cu transmisie din plastic

Cod Cod	Model Model	Denumirea produsului Descriere	Capacitate Capacitate	Putere Putere	Dimensiuni - Greutate Volum - Greutate	Preț Preț
104800	PAT 650t	Mașină de curățat cartofi de 10 kg 400 V Mașină de curățat cartofi de 10 kg 400 V	5 - 10 kg	0,55 kW	48x76x102 cm - 42 kg	1.000 USD
104801	PAT 650m	Mașină de curățat cartofi de 10 kg 230 V Mașină de curățat cartofi de 10 kg 230 V	5 - 10 kg	0,55 kW	48x76x102 cm - 42 kg	1.000 USD
104822	PAT 800t	Mașină de curățat cartofi de 20 kg 400 V Mașină de curățat cartofi de 20 kg 400 V	10 - 20 kg	0,55 kW	50x80x110 cm - 45 kg	1.100 USD
104823	PAT 800m	Mașină de curățat cartofi de 20 kg 230 V Mașină de curățat cartofi de 20 kg 230 V	10 - 20 kg	0,55 kW	50x80x110 cm - 45 kg	1.100 USD



Mașini de curățat cartofi cu reductor din aluminiu / Mașini de curățat cartofi cu transmisie metalică

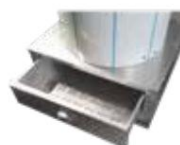
Cod Cod	Model Model	Denumirea produsului Descriere	Capacitate Capacitate	Putere Putere	Dimensiuni - Greutate Volum - Greutate	Preț Preț
104901	PAT 750Kt	Mașină de curățat cartofi de 15 kg - Disc de piatră 400 V Mașină de curățat cartofi de 15 kg - Disc abraziv 400 V	15 - 20 kg	1,1 kW	55x81x91 cm - 76 kg	1.400 USD
104902	PAT 750 km	Mașină de curățat cartofi de 15 kg - Disc de piatră 230 V Mașină de curățat cartofi de 15 kg - Disc abraziv 230 V	15 - 20 kg	0,75 kW	55x81x91 cm - 76 kg	1.400 USD
104911	PAT 880 Kt	Mașină de curățat cartofi de 25 kg - Disc de piatră 400 V Mașină de curățat cartofi de 25 kg - Disc abraziv 400 V	25 - 30 kg	1,1 kW	55x81x110 cm - 80 kg	1.500 USD
104922	PAT 880Km	Mașină de curățat cartofi de 25 kg - Disc de piatră 230 V Mașină de curățat cartofi de 25 kg - Disc abraziv 230 V	25 - 30 kg	0,75 kW	55x81x110 cm - 80 kg	1.500 USD
104933	CHIAR 1030 Kt	Mașină de curățat cartofi de 35 kg - Disc de piatră 400 V Mașină de curățat cartofi de 35 kg - Disc abraziv 400 V	35 - 40 kg	1,1 kW	70x96x126 cm - 85 kg	2.400 USD
104934	PAT 1050Kt	Mașină de curățat cartofi de 50 kg - Disc de piatră 400 V Mașină de curățat cartofi de 50 kg - Disc abraziv 400 V	45 - 50 kg	1,1 kW	70x100x128 cm - 125 kg	3.100 USD

Cod Cod	Denumirea produsului Descriere	Preț Preț
212266	Set de filtre (PAT 650/800) / Set de filtre (PAT 650/800)	450 USD
212267	Set de filtre (PAT 750/880/1030) / Set de filtre (PAT 750/880/1030)	550 USD
212268	Set de filtre (PAT 1050) / Set de filtre (PAT 1050)	900 USD



650/800

Panou de control cu butoane și setare timp
Panou de control cu temporizator și butoane simple



Opțiunea de filtrare
Opțiunea de filtrare



750/880/1030/1050

disc de piatră de aluminiu
Disc abraziv din aluminiu



Hârtie șmirghel înlocuibilă
Hârtie șmirghel schimbabilă

Mașini de spălat vase cu bandă rulantă

Mașini de spălat vase cu bandă rulantă

*L: Soldan Sağa (de la stânga la dreapta)
*R: Sağdan Sola (de la dreapta la stânga)



VBY1500L



VBY1500R

Model	Descriere	bucătărie / bucătărie	Dimensiune / Greutate Dimensiuni / Greutate mm/kg	Dimensiune/Greutate ambalat Ambalaj. Dim / Greutate brută mm/kg	IN	€
VBY1500L	Mașină de spălat vase cu bandă rulantă cu tunel de uscare Mașină de spălat vase cu bandă rulantă, cu tunel de uscare	1500	2010x800x1900 280	2060x850x2050 325	47.852	10.850
VBY1500R	Mașină de spălat vase cu bandă rulantă cu tunel de uscare Mașină de spălat vase cu bandă rulantă, cu tunel de uscare	1500	2010x800x1900 280	2060x850x2050 325	47.852	10.850

Prețurile noastre nu includ TVA.

Model	Tensiune electrică Tensiune electrică În	Secțiune transversală a cablului Secțiune de cablu mm²	De alimentare cu apă De alimentare cu apă inch	Presiune a apei Presiune a apei Bar
VBY1500L 380	400V 3N AC 50 Hz	5x16	R 3/4	2-4
VBY1500R 380	400V 3N AC 50 Hz	5x16	R 3/4	2-4



*Uscare la colț opțional

*Uscător de colț opțional

€	1.450
---	-------

Specificații generale

- Corp din oțel inoxidabil
- Brațe de spălare și clătire din oțel inoxidabil
- Sistem de clătire conform standardelor HACCP
- Rezistoare de lungă durată de calitate Incoloy 800 rezistente la temperaturi ridicate, coroziune cu var și utilizare chimică
- Sistem de siguranță la preaplin
- Panou de control ușor de utilizat
- Transportor cu 2 viteze (viteza 1 768 farfurii / 48 coșuri, viteza a doua 1536 farfurii / 96 coșuri)
- Corp din oțel inoxidabil
- Brațe de spălare și clătire din oțel inoxidabil
- Sistem de clătire conform standardelor HACCP
- Incoloy 800, rezistente de lungă durată de calitate, rezistente la temperaturi ridicate, coroziune cu var și utilizare chimică
- Siguranța la preaplin de apă
- Panou de control ușor de utilizat
- Transportor cu 2 viteze (viteza 1 768 vase / 48 coșuri; viteza a doua: 1536 vase / 96 coșuri)

www.kiy-v.ua

Instrucțiuni de utilizare

Placa este electrica

PED-2

PED-4

PED-6

PED-2-Nzh

PED-4-Nzh

PED-6-Nzh

PED-4-K

PED-6-K

PED-4-KR

PED-6-KR

AVERTIZARE! Citiți instrucțiunile înainte de a utiliza produsul

m. Kiev

1. DISPOZIȚII GENERALE

- 1.1. Aragazul electric este conceput pentru a găti alimente folosind metoda de tratament termic.
- 1.2. Aparatul îndeplinește cerințele TU U 27.5-25288344-015:2017.
- 1.3. Când utilizați dispozitivul, este necesar un control suplimentar „Reguli de funcționare tehnică a instalațiilor electrice”.
- 1.4. Pot fi aduse îmbunătățiri minore designului, care nu este prezentat în acest manual.
- 1.5. Echipamentul trebuie depozitat la o umiditate relativă de cel mult 60% în încăperi închise cu ventilație naturală. Temperatura recomandată pentru depozitare este de la +5°C până la +30°C
- 1.6. După transport la o temperatură ambientală mai mică de +10°C, înainte de a conecta echipamentul la rețeaua de alimentare, dispozitivul trebuie menținut la temperatura camerei timp de cel puțin 6 ore. Este permisă utilizarea echipamentului la o temperatură de +10°C până la +32°C și umiditatea aerului nu mai mare de 75%.
- 1.7. Interzis:
- operați instalația fără împământare;
 - lăsați unitatea pornită nesupravegheată;
 - permite copiilor să lucreze la instalație;
 - efectua reparații sub tensiune;
 - atingeți suprafețele fierbinți ale dispozitivului;
 - spălați dispozitivul cu un jet de apă, turnați lichidul pe un arzător fierbinte, lăsați uleiul în tigaie;
 - lăsați aragazul aprins timp îndelungat fără vase;
 - se pune un vas voluminos pe un arzător fierbinte cu lichid rece (se pune pe un arzător rece și abia apoi se porneste încălzirea);
 - conectați produsul la rețea printr-o mașină diferențială.
- 1.8. Deco este realizat din oțel carbon.
- 1.9. Acest aparat poate fi utilizat de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, numai dacă au primit supraveghere sau instrucțiuni privind utilizarea aparatului într-un mod sigur și înțeleg pericolele implicate.
- Prin prezenta,
- 1.10. Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor sub 8 ani ani
- 1.11. Dispozitivul nu este proiectat să funcționeze cu conexiune prin temporizatoare externe sau un sistem separat de control de la distanță.

- 1.12. Soba este conectată la rețea de către un electrician calificat sau un tehnician de service. (Conexiunea la rețeaua electrică nu este inclusă în prețul produsului.)

7. DATE DE VÂNZARE

Data vânzării _____

Numărul de serie _____

Semnătura vânzătorului _____

- 4.5. O instalare nesupravegheată poate provoca un incendiu.
- 4.6. În procesul de lucru, pereții carcasei se încălzesc semnificativ. fi atent
- 4.7. Curățați părțile inoxidabile exterioare ale dispozitivului cu o soluție 0,5% de sodă la o temperatură de 40-50 °C, clătiți cu apă fierbinte, ștergeți cu o cârpă umedă, uscați. Curățați suprafața de lucru a produsului numai uscată, fără a utiliza detergenți.
- 4.8. Distanța de la pereții camerei și/sau obiectele inflamabile până la produsul trebuie să fie de cel puțin 0,5 m.
- 4.9. Se recomandă umplerea paletului cu orice material higroscopic neinflamabil (nisip, sare) - acest lucru va facilita curățarea paletului.

Soba este conectată la rețea de către o persoană calificată electricitate

5. KIT

- Aragaz electric • 1 buc.
- Instructiuni de utilizare • 1 buc.
- Ambalare 1 buc.

6. OBLIGAȚII DE GARANȚIE

- 6.1. Perioada de garanție a instalatiei este de 12 luni de la data vanzarii. În perioada de garanție, defecțiunile cauzate din vina producătorului sunt eliminate pe cheltuiala acestuia. Atelierul de garanție este situat la adresa: Kiev, st. Garmatna, 6.
Livrarea produsului la atelierul de garanție se efectuează de către consumator pe cheltuiala acestuia.
- 6.2. Nu se acceptă revendicări:
- pentru incompletitudinea și deteriorarea mecanică a instalatiei după această vânzare;
 - în cazul încălcării regulilor de funcționare specificate în instrucțiunile de utilizare;
 - la repararea instalației de către consumator.

2. DATE TEHNICE

Nume parametru	PED-2V	PED-4	PED-6
Tensiune,	400	400	400
putere V, kW	9,6	16,8	23
Domeniu de reglare a temperaturii dulapului, °C	50-300	50-300	50-300
Număr arzătoare, buc.	2	4	6
Dimensiunile de gabarit ale plăcii (l/l/h), mm	560x700x850	930x700x850	1350x700x850
Greutate,	98	144	198
kg Dimensiuni pachet (l / l / h), mm.	590*740*890	970*740*890	1390*740*890
Produsul achiziționat (marca)			0

Nume parametru	PED-4-K (convecție)	PED-6-K (convecție)
Tensiune,	400	400
putere V, kW	16,9	23,1
Domeniu de reglare a temperaturii dulapului, °C	50-300	50-300
Număr arzătoare, buc.	4	6
Dimensiuni totale ale plăcii (l/ l/h), mm	930x750x850	1350x750x850
Greutate,	147	203
kg Dimensiuni pachet (l / l / h), mm.	1000*860*890	1350x750x850 (întinde)
Produsul achiziționat (marca)		

Abrevieri convenționale.

Nzh - placa este căptușită cu oțel inoxidabil pe părțile laterale și pe spate
o el

K este un cuptor cu convecție.

KR - o sobă cu arzătoare rotunde. Nume

parametru	PED-4-KR	PED-6-KR
Tensiune, V	400	400
Putere, kW Domeniu	15,2	20,4
de reglare a temperaturii dulapului, °C Număr	50-300	50-300
arzătoare, buc Dimensiuni	4	6
totale ale sobei (l/l/h), mm	810x700x850	910x700x850
Greutate,	87	95
kg Dimensiuni pachet (l / l / h), mm.	970*740*890	970*740*890
Produsul achiziționat (marca)		



Fig.1 Placa

3. COMPOZIȚIA ȘI PROCEDURA LUCRĂRII

- 3.1. Soba este formată dintr-un corp (1), arzătoare (2), panouri comenzi (3, 4), cuptoare (5). Este prevăzut sub arzătoare tavă retractabilă (6). (Vezi fig. 1).
- 3.2. Înainte de a începe lucrul, îndepărtați folia de protecție de pe suprafața metalică.
- 3.3. După îndepărtarea foliei de protecție de pe suprafața inoxidabilă, spălați bine lipiciul rămas cu bicarbonat de sodiu, care poate provoca oxidarea suprafeței, care arată ca rugina (ceea ce nu este un defect).
- 3.4. Arzătoarele aragazului sunt aprinse de intrerupătoarele de pe panoul de comanda. Este prevăzută reglarea treptată a puterii elementelor de încălzire. În părțile superioare și inferioare ale cuptorului există TENA, care sunt reglate de două termostate. Reglarea temperaturii elementelor de încălzire este lină și independentă una de cealaltă. Pentru a evita deformarea foi sub influența temperaturii, este necesar să instalați tava în cuptorul de lucru numai cu produse încărcate.
- 3.5. Înainte de prima utilizare, este necesar să prăjiți aragazul 30 - 60 de minute.

4. TEHNICI DE SIGURANȚĂ ȘI CERINȚE PENTRU CONFORMITATE CU STANDARDELE SANITARE

- 4.1. Parametrii rețelei dumneavoastră electrice trebuie să corespundă cu puterea produsului. Produsul este proiectat pentru a fi conectat la o rețea de curent alternativ cu un fir (al treilea) împământat. Pentru siguranța dumneavoastră, conectați produsul numai la o rețea electrică cu împământare de protecție. Dacă priza dumneavoastră nu este echipată cu împământare de protecție, contactați un tehnician calificat.

Când este conectat la rețea fără împământare de protecție, este posibil șoc electric. Pentru a respecta reglementările de securitate la incendiu, trebuie instalat un intrerupător automat și amplasat lângă echipament într-un loc ușor accesibil.

Conectați și deconectați numai ștecherul cu întrerupătoarele oprite. Dacă această cerință este încălcată, este posibilă formarea unui arc electric al contactelor ștecherului sau rănirea angajatului.
- 4.2. Nu modificați ștecherul și nu utilizați adaptoare dispozitive
- 4.3. Nu este permisă introducerea umezelii pe piesele care transportă curent produs

4.4. Un cablu de alimentare deteriorat trebuie înlocuit de către producător, centrul de service sau personal calificat similar.

www.kiy-v.ua

Frigidere verticale

Frigidere verticale



> VBD P140A



> VBD P700A



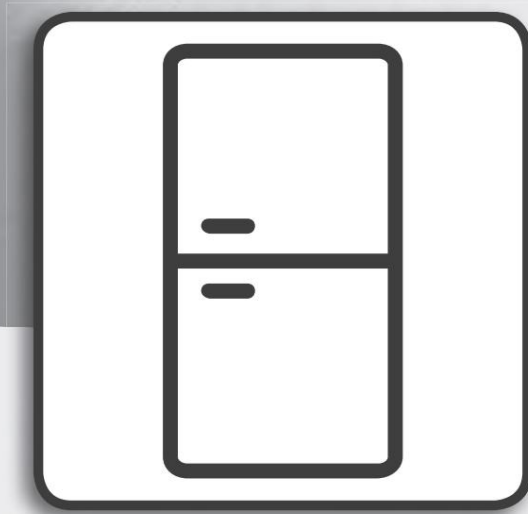
Model Model	Descriere Descriere	ÎN	lt.			Dimensiune / Greutate Dimensiuni / Greutate mm/kg	Dimensiune/Greutate ambalat Ambalaj. Dim. / Greutate brută mm/ kg	€
VBD P700A	D. Tip Frigider cu o singură u Montant Ref. cu o singură u	210	600	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5 mm ²	680x720x2100 115 730x790x2110 125 2.289		
VBD P140A	D. Tip Frigider cu două uși Montant Ref. cu Două Uși	340	1200	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5 mm ²	1380x720x2100 200 1430x790x2110 215 3.400		
VBD P700B	D. Tip Frigider cu o singură u Montant Ref. cu o singură u	210	700	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5 mm ²	680x820x2100 130 730x900x2110 140 2.497		
VBD P140B	D. Tip Frigider cu două uși Montant Ref. cu Două Uși	340	1400	220-230 V 1N AC 50 Hz	3x1,5 mm ²	1380x820x2100 220 1430x900x2110 235 3.675		

Prețurile noastre nu includ TVA.

Specificații generale

- > Fabricat din oțel inoxidabil
- Brant pentru podea cu margini rotunjite
- Uși fixe cu autoînchidere la 45°
- Izolație poliuretanică „prietenosă cu ozonul” cu densitate de 40 kg/m³
- Rafturi interioare reglabile, acoperite cu plastic
- Refrigerant R-134A „Fără CFC”.
- Răcire cu ventilator, conductă de cupru, evaporator cu panou de aluminiu
- Domeniu de funcționare -2 / +8 °C

- > Fabricat din oțel inoxidabil
- Laturile interioare ale bazei rotunjite
- 45 °Uși cu autoînchidere constantă
- Izolație poliuretanică „prietenosă cu ozonul” de 40 kg/m³
- Rafturi interioare reglabile, acoperire din plastic
- Gaz frigorific R-134A „Fără CFC”.
- Răcire cu ventilator, conductă de cupru, evaporator cu panou de aluminiu
- Temperatura de funcționare -2 / +8 °C



Manualul utilizatorului

MANUALUL UTILIZATORULUI

INDEX

Ghid de utilizare și îngrijire.	2
Informații generale	2
Lumina LED	2
Sisteme de iluminat (în funcție de model). ...	2
rafturi de cărți.	2
Ușa . 2	
Cum se utilizează dispozitivul.	3
Prima utilizare.	3
Compartiment frigider și conservarea alimentelor. . .	3
Cum să păstrați alimente și băuturi proaspete. .	3
Compartiment congelator și conservarea alimentelor. .	3
Scoaterea sertarului congelatorului.	3
Sfaturi pentru congelarea și păstrarea alimentelor proaspete. . .	4
Frozen: recomandări de cumpărare.	4
Temp de păstrare a alimentelor la diferite temperaturi. .	4
Sunete funcționale. .	5
Recomandări în caz de neutilizare a dispozitivului. . .	6
Curățenie și mentenanță	7
Înlocuirea garniturii.	8
Service post-vânzare.	9

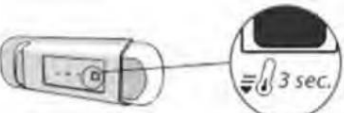
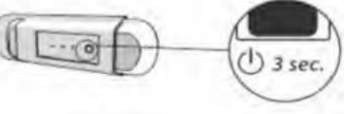
Informații generale

Lumina LED

Dacă sistemul de iluminare cu LED-uri nu funcționează, contactați Serviciul Clienți pentru înlocuire.

Important: Lumina compartimentului frigider se aprinde când ușa frigiderului este deschisă. Dacă ușa este lăsată deschisă mai mult de 8 minute, lumina se stinge automat.

Sisteme de iluminat (în funcție de model)

	Acest produs include o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică F
	Acest produs include o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G
	Acest produs include o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G
	Acest produs include o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G
	Acest produs include o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G
	Acest produs include o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică F
	Acest produs include o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G

Biblioteci

Toate rafturile, capacele și coșurile detașabile sunt detașabile. Cantitatea acestor componente poate varia în funcție de model.

Ușă

Reversibilitatea ușii Notă:

Direcția de deschidere a ușii poate fi schimbată. Dacă această operațiune nu este efectuată de către Serviciul Post-Vânzare și nu este acoperită de garanție. Se recomandă ca modificarea direcției de deschidere a ușii să se facă între două persoane. Urmați instrucțiunile din Ghidul de instalare.

Cum se utilizează dispozitivul

Prima utilizare

După instalare, așteptați cel puțin două ore înainte de a conecta aparatul la sursa de alimentare. Odată conectat, va începe să funcționeze automat. Setările ideale de temperatură sunt prestabilite din fabrică. După pornirea aparatului, așteptați între 4 și 6 ore pentru ca acesta să atingă temperatura corectă pentru conservarea alimentelor.

Compartimentul frigider și conservarea alimentelor Compartimentul frigiderului vă

permite să păstrați alimente și băuturi proaspete. Dezghețarea compartimentului frigider este complet automată. Prezența ocazională a picăturilor de apă pe peretele interior din spate al compartimentului indică faptul că are loc faza de dezghețare automată. Apa de dezghețare trece într-un orificiu de scurgere și apoi într-un recipient, unde se evaporă.

Notă: Temperatura camerei, cât de des sunt deschise ușile și locația aparatului pot afecta temperaturile interioare ale celor două compartimente. Programați temperaturile ținând cont de acești factori. În condiții foarte umede, se poate forma condens în compartimentul frigider, în special pe rafturile din sticlă. În acest caz, se recomandă închiderea recipientelor care conțin lichide (de exemplu oale cu bulion), împachetarea alimentelor cu conținut ridicat de umiditate (ex. legume) și pornirea ventilatorului, dacă este disponibil. Toate sertarele, rafturile ușilor și rafturile pot fi îndepărtate.

Ventilația aerului

Circulația naturală a aerului în compartimentul frigider are ca rezultat zone ale frigiderului cu temperaturi diferite. Ventilația insuficientă produce o creștere a consumului de energie și o reducere a performanței în ceea ce privește răcirea.

Cum să păstrați alimentele și băuturile proaspete Alimentele

care degajă mult gaz etilenă (mere, caise, pere, piersici, avocado, smochine, prune, afine, pepeni sau fasole) și cele care sunt sensibile la acest gaz, cum ar fi fructele și legumele sau salata verde, trebuie păstrate întotdeauna în compartimente separate sau împachetate pentru a nu reduce timpul de conservare a acestora; De exemplu, nu trebuie să păstrați roșiile împreună cu kiwi sau varză. Nu așezați alimentele prea aproape una de cealaltă pentru a permite o circulație adecvată a aerului. Folosiți recipiente reciclabile din plastic, metal, aluminiu și sticlă sau folie de plastic pentru a împacheta alimentele. Dacă trebuie să depozitați o cantitate mică de alimente în frigider, vă recomandăm să folosiți rafturile de deasupra sertarului pentru fructe și legume, deoarece aceasta este cea mai bună parte frigorifică a compartimentului. Folosiți întotdeauna recipiente cu capace pentru lichide și alimente care pot elibera sau prelua mirosul sau gustul altor alimente sau le acoperă. Pentru a preveni răsturnarea sticlelor, puteți folosi suporturi pentru sticle (disponibile la unele modele).

Compartimentul congelator și conservarea alimentelor Compartimentul congelator

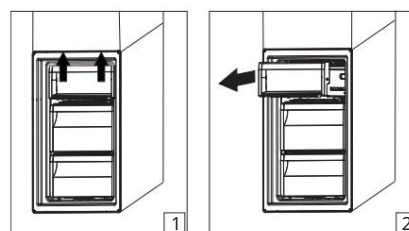
vă permite să păstrați alimente congelate și să congelați alimente proaspete. Cantitatea de alimente proaspete care poate fi congelată într-o anumită perioadă de timp este indicată pe plăcuța de identificare. Puneți alimentele proaspete pe care doriți să le înghețați în zona de congelare a compartimentului congelator, lăsând suficient spațiu în jurul alimentelor pentru ca aerul să circule liber. Nu lăsați alimentele proaspete să intre în contact direct cu alimentele congelate. Limitele de încărcare sunt determinate de coșuri, clapete, sertare, rafturi etc.

Asigurați-vă că aceste componente pot fi încă închise după încărcare. Pentru a optimiza viteza de congelare și a crea mai mult spațiu de depozitare, compartimentul congelator poate fi folosit fără sertare.

Scoaterea sertarului congelatorului • Deschideți

u a congelatorului.

- Trageți în sus ambele capete ale recipientului (1).
- Scoateți sertarul (2).
- Pentru a pune recipientul, repetați același proces în sens invers.



Îngrijire Sfaturi pentru congelarea și păstrarea alimentelor proaspete

- Este recomandabil să etichetați și să dați toate alimentele congelate. Folosind etichetele, puteți identifica alimente și știți când ar trebui să fie folosite înainte de a se deteriora. Nu recongelați alimentele deja dezghețate.
- Înainte de a congela alimente proaspete, înfășurați-le bine cu: folie de aluminiu, folie alimentară, pungi de plastic transparente, etanșe, recipiente din polietilenă cu capac sau recipiente adecvate pentru congelare alimente proaspete.
- Alimentele trebuie să fie proaspete, coapte și de cea mai bună calitate pentru a obține alimente congelate de înaltă calitate.
- Fructele și legumele proaspete ar trebui de preferat să fie congelate cât mai curând posibil pentru a le menține toate valorile nutritive, consistența, culoarea și aroma sa originale. Unele cărnuri, în special vânatul, trebuie agățate înainte de înghețarea acestuia.
- Lăsați întotdeauna alimentele fierbinți să se răcească înainte de a le pune în congelator.
- Consumați imediat alimentele decongelate sau parțial. Nu reînghețați mâncarea, cu excepția cazului în care ați gătit-o după ce s-a dezghețat. Odată gătită, mâncarea Dezghețat poate fi reconghețat.
- Nu congela sticlele cu lichid.

Frozen: recomandări de cumpărare

Când cumpărați alimente congelate:

- Verificați dacă ambalajul nu este deteriorat (alimentele congelate în ambalaje deteriorate s-ar putea să se fi deteriorat). Dacă recipientul este umflat sau are pete de umezeală, este posibil să nu fi fost păstrat în condiții optime. și că procesul de dezghețare a început deja.
- Când faceți cumpărături, lăsați alimentele congelate pentru ultimul și utilizați o pungă izolată pentru a le transporta.
- Când ajungeți acasă, puneți imediat alimentele congelate în congelator.
- Dacă produsul s-a dezghețat, chiar și parțial, nu îl recongelați. A se consuma în 24 ore.
- Evitați sau minimizați variațiile de temperatură. Respectați data de expirare de pe recipient.
- Țineți cont întotdeauna de informațiile de conservare indicate pe ambalaj.

Timp de păstrare a alimentelor la diferite temperaturi

COMPARTIMENT CONGELATOR			
Produs	Perioada de conservare (-12 °C)	Perioada de conservare recomandat (-18 °C)	Perioada de conservare (-24 °C)
Unt sau margarina	1 noi	6 luni	9 luni
Pe te	1 noi	1-3 luni	6 luni
Fructe (cu excepția citricelor) și legume	1 noi	8-12 luni	12 luni
Carne, șuncă și cârnați Fripturi (vită-porc-miel) Fripturi sau cotelete (vită-miel-porc)	1 noi	2 luni 8-12 luni Patru luni	12 luni
Lapte, alimente proaspete lichide, brânză, înghețată sau sorbet	1 noi	1-3 luni	5 luni (nu este recomandat pentru inghetata)
Păsări de curte (pui-curcan)	1 noi	5-7 luni	9 luni

COMPARTIMENT FRIDER			
Produs	Perioada de conservare: 0-3 °C	Perioada de conservare (3-6 °C)	Perioada de conservare: 6-8 °C
Cutii, băuturi, ouă, sosuri, murături, unt și gem	3-4 săptămâni	3-4 săptămâni	3-4 săptămâni
Fructe tropicale	Nu se recomandă	2-4 săptămâni	3-4 săptămâni
Brânză, lapte, produse lactate, delicatese și iaurturi	2-5 zile	2-5 zile	2-5 zile

COMPARTIMENT FRIDER			
Produs	Perioada de conservare: 0-3 °C	Perioada de depozitare (3-6 °C)	Perioada de depozitare: 6-8 °C
Mezeluri, deserturi, carne, peste si mancaruri preparate	3-5 zile	1-2 zile	Nu se recomandă
Pentru conservarea fructelor și legumelor (cu excepția fructelor tropicale și a citricelor)	15 zile	10-12 zile	4-7 zile

Sunete funcționale

Sunetele aparatului sunt normale deoarece există o serie de ventilatoare și motoare pentru a regla funcțiile care se pornesc și se opresc automat.

Unele dintre sunetele funcționale pot fi reduse prin:

- Nivelați aparatul și instalați-l pe o suprafață plană.
- Separați și evitați contactul dintre aparat și mobilier.
- Verificați dacă componentele interioare sunt poziționate corect.
- Verificați dacă sticlele și recipientele nu intră în contact.

Unele dintre sunetele funcționale pe care le puteți auzi sunt:

1. Un șuierat când aparatul este pornit pentru prima dată sau după o pauză lungă.

2. Un zgomot când lichidul de răcire intră în țevi.

3. Un gâgâit când compresorul funcționează.

4. Un zumzet când supapa de apă sau ventilatorul începe să funcționeze.

5. Un scârțâit când compresorul începe să funcționeze.

6. Sunetul CLICK este de la termostatul care reglează frecvența funcționarea compresorului.



Recomandări în caz de neutilizare a dispozitivului

Dacă aparatul nu este utilizat

Deconectați aparatul de la sursa de alimentare, goliiți-l, dezghețați-l (dacă este necesar) și curățați-l.

Țineți ușile ușor deschise, astfel încât aerul să poată circula între compartimente. Acest lucru va preveni formarea mucegaiului și a mirosurilor neplăcute.

În caz de întreruperi de curent Țineți ușile

închise, astfel încât alimentele să rămână reci cât mai mult posibil. Nu recongelați alimentele parțial decongelate. Dacă are loc o întrerupere prelungită de curent, alarma de întrerupere a curentului se poate activa și (la produsele cu sisteme electronice).

Curatenie si mentenanta

Înainte de a efectua orice operațiune de curățare sau întreținere, deconectați aparatul de la rețea sau opriți alimentarea.

Nu utilizați niciodată produse abrazive. Nu curățați componentele frigiderului cu lichide inflamabile.

Nu folosiți aparate de curățat cu abur.

Butoanele și afișajul de pe panoul de control nu trebuie curățate cu alcool sau substanțe pe bază de alcool, ci mai degrabă cu o cârpă uscată.

Curățați periodic aparatul cu o cârpă și o soluție de apă caldă și detergent neutru specific pentru interiorul frigiderelor.

Curățați exteriorul aparatului și garnitura ulei cu o cârpă umedă și uscați cu o cârpă moale.

Condensatorul situat în partea din spate a aparatului trebuie curățat regulat cu un aspirator.

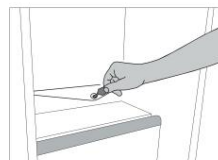


Important:

Butoanele și afișajul panoului de control nu trebuie curățate cu alcool sau substanțe derivate din alcool, dar cu o cârpă uscată.

Conductele sistemului de răcire sunt situate în apropierea zonei de dezghețare și pot deveni fierbinți. Curățați-le periodic cu un aspirator.

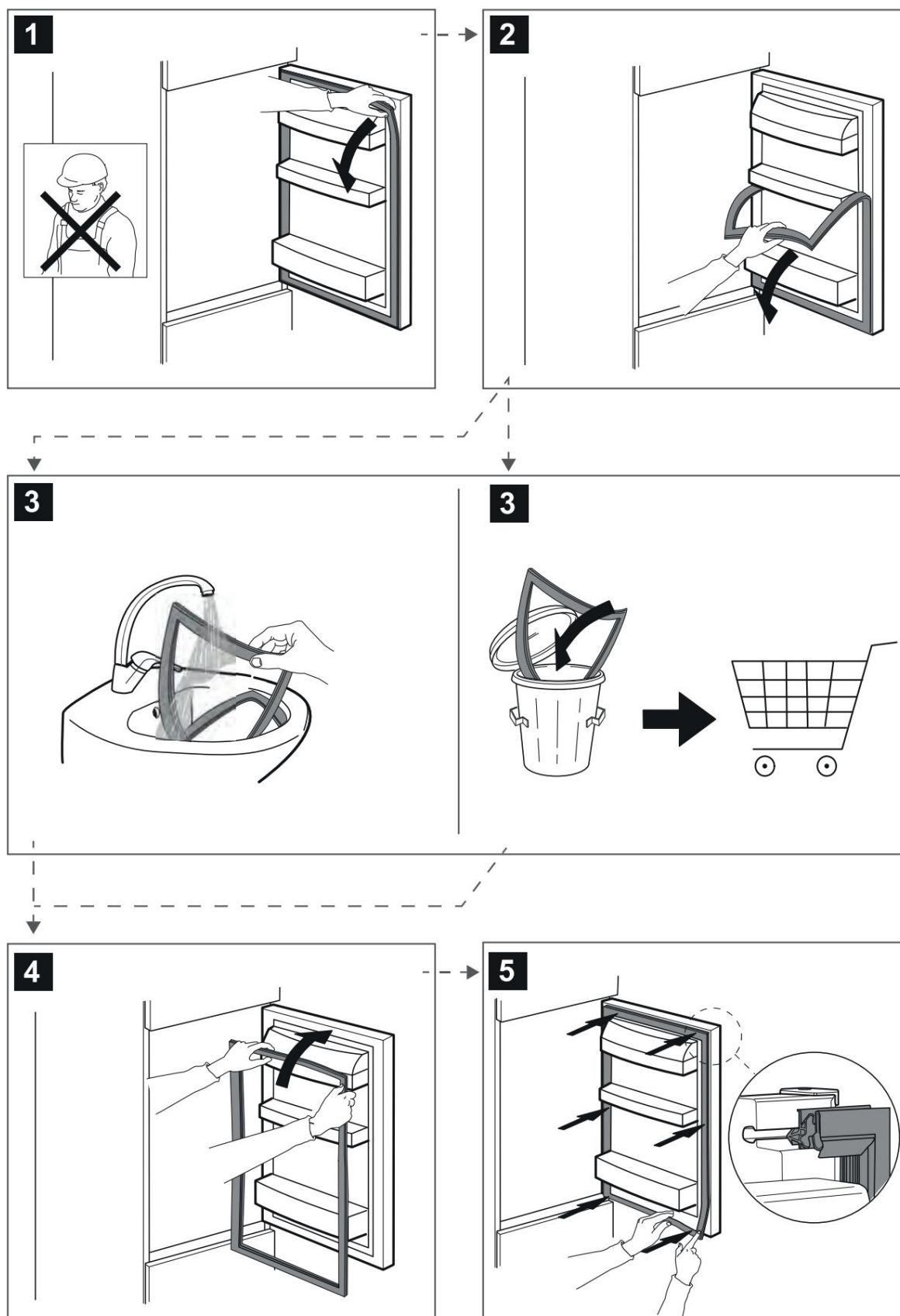
Pentru a asigura un debit constant și corect al apei de dezghețare, curățați periodic interiorul scurgerii situat pe peretele din spate al compartimentului frigider, lângă sertarul pentru fructe și legume cu ustensilul inclus în acest scop *.



Piese de schimb vor fi disponibile pe o perioadă de până la 7 sau 10 ani, în funcție de cerințele specifice ale Regulamentelor.

*Disponibil numai pentru anumite modele

Inlocuire garnitura



Service post-vânzare

ÎNAINTE DE A SUNA SERVICIUL POST-VÂNZARE 1.

Încercați să rezolvați problema, consultați recomandările din DEPANARE.

2. Opriți dispozitivul și porniți-l din nou pentru a vedea dacă defecțiunea persistă.

DACĂ EROAREA PERSISTĂ DUPĂ ACESTE VERIFICARE, CONTACTAȚI SERVICIUL POST VÂNZARE Pentru asistență, sunați la numărul indicat în garanție.

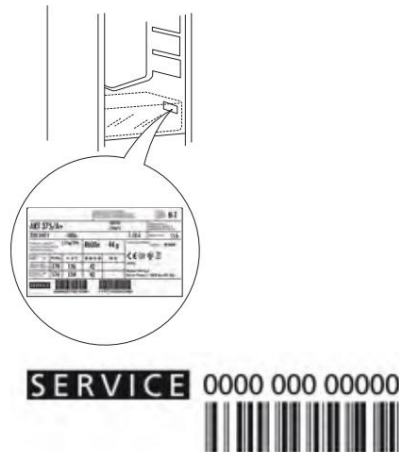
Când contactați serviciul nostru post-vânzare, vă rugăm să furnizați următoarele:

- o scurtă descriere a problemei;
- tipul și modelul exact al dispozitivului;
- numărul de service (numărul care apare după cuvântul SERVICE pe plăcuța cu date tehnice). Apare și în broșura de garanție; • adresa dumneavoastră completă;

Scurgeți întotdeauna apa

înainte de a deschide ușa.

Dacă sunt necesare reparații, contactați un service post-vânzare autorizat (pentru a vă asigura că sunt folosite piesele de schimb originale și în mod corect).



400011498903