

Pielikums

Drošības instrukcija

- Lai visefektīvāk izmantotu enerģiju, glabājiet visus iekšējos elementus, piemēram, grozus, atvilktnes, plauktus un ledus gabaliņu paplāti ražotāja ieteiktajās pozīcijās.

Uzstādīšanas instrukcija

Dzesēšanas iekārtām ar klimata klasi

Atkarībā no klimata klases šo dzesēšanas ierīci ir paredzēts izmantot tabulā norādītajā apkārtējās vides temperatūru diapazonā.

Klimata klase ir norādīta uz nominālo vērtību plāksnītes. Produkts, iespējams, nedarbosies pareizi temperatūrās, kas ir ārpus noteiktā diapazona.

Jūs varat atrast klimata klasi uz uzlīmes ledusskapja iekšpusē.

Efektīvais temperatūras diapazons

Ledusskapis parasti paredzēts izmantošanai temperatūras diapazonā atbilstoši tā temperatūras kategorijai.

Kategorija	Simbols	Apkārtējās vides temperatūras diapazons (°C)	
		IEC 62552 (ISO 15502)	ISO 8561
Paplašināta mērena	SN	No +10 līdz +32	No +10 līdz +32
Mērena	N	No +16 līdz +32	No +16 līdz +32
Subtropu	ST	No +16 līdz +38	No +18 līdz +38
Tropu	T	No +16 līdz +43	No +18 līdz +43

PIEZĪME

Ledusskapja dzesēšanas spēju un elektroenerģijas patēriņu var ietekmēt apkārtējā temperatūra, durvju atvēršanas biežums un ledusskapja atrašanās vieta. Mēs iesakām attiecīgi pielāgot temperatūras iestatījumus.

Temperatūras instrukcija

Ieteicamā temperatūra

Optimālais temperatūras iestatījums pārtikas glabāšanai:

- Ledusskapis: 3 °C
- Saldētava: -19 °C

PIEZĪME

Katra nodalījuma optimālais temperatūras iestatījums ir atkarīgs no apkārtējās vides temperatūras. Augstāk norādītā optimālā temperatūra ir balstīta uz 25 °C apkārtējās vides temperatūru.

Ātrā dzesēšana

Režīms Ātrā dzesēšana paātrina dzesēšanas procesu līdz ventilatora maksimālajam ātrumam. Ledusskapis divas ar pusi stundas darbojas ar maksimālo ātrumu, pēc tam turpina darboties iepriekšējā temperatūrā.

Intensīvā saldēšana

Režīms Intensīvā saldēšana paātrina saldēšanas procesu līdz ventilatora maksimālajam ātrumam. Saldētava 50 stundas darbojas ar maksimālo ātrumu, pēc tam turpina darboties iepriekšējā temperatūrā. Lai sasaldētu lielu daudzumu pārtikas produktu, aktivizējiet režīmu Intensīvā saldēšana vismaz 20 stundas pirms pārtikas produktu ievietošanas saldētavā.

PIEZĪME

Šīs funkcijas izmantošanas laikā palielināsies ledusskapja enerģijas patēriņš. Atcerieties to izslēgt, kad jums to nav nepieciešams izmantot, un ieslēdziet sākotnējo saldētavas temperatūras iestatījumu.

Kā glabāt vislabākajai uzglabāšanai (tikai attiecīgajiem modeļiem)

Pārsedziet pārtiku, lai saglabātu mitrumu un novērstu, ka tā pievelkas ar citu produktu smaržu. Liels katls ar pārtiku, piemēram, zupa vai sautējums, pirms atdzesēšanas ir jāsadala mazākās porcijās un jāieliek seklos uzglabāšanas traukos. Liels gaļas gabals vai vesela vista pirms atdzesēšanas ir jāsadala mazākos gabalos vai jāieliek seklos uzglabāšanas traukos.

Pārtikas novietošana

Plaukti	Plaukti ir jāregulē, lai tie būtu piemēroti dažādiem iepakojumiem.
Īpašais nodalījums (tikai attiecīgajiem modeļiem)	Noslēgtas izvelkamās atvilktnes nodrošina papildus glabāšanas vietu augļiem un dārzeņiem. Dārzeņiem ir nepieciešams lielāks mitrums, bet augļiem ir nepieciešams mazāks mitrums. Izvelkamās atvilktnes ir aprīkotas ar vadības ierīcēm, lai regulētu mitruma līmeni. (*Atkarībā no modeļa un opcijām) Regulējamas temperatūras gaļas atvilktnē palielina gaļas un siera glabāšanas laiku.
Glabāšana durvīs	Neglabājiet durvīs produktus, kas ātri bojājas. Olas ir jāglabā kartona kastē plauktā. Durvīs esošo glabāšanas nodalījumu temperatūra mainās vairāk nekā iekšējā nodalījuma temperatūra. Pēc iespējas vairāk turiet durvis aizvērtas.
Saldētavas nodalījums	Jūs saldētavas nodalījumā varat glabāt saldētu pārtiku, izveidot ledus kubiņus un sasaldēt svaigu pārtiku.

PIEZĪME

Sasaldējiet tikai svaigu, nebojātu pārtiku. Turiet sasaldējamo pārtiku atstatu no jau sasaldētās pārtikas. Lai novērstu, ka pārtika zaudē garšu vai izžūst, glabājiet to cieši noslēgtos traukos.

Pielikums

Ledusskapja un saldētavas glabāšanas diagramma

Svaiguma ilgums ir atkarīgs no temperatūras un mitruma iedarbības. Tā kā produktu glabāšanas termiņi nav vednis drošai produktu izmantošanai, skatiet šo diagrammu un ievērojiet šos padomus.

Piena produkti

Produkts	Ledusskapis	Saldētava
Piens	1 nedēļa	1 mēnesis
Sviests	2 nedēļas	12 mēneši
Saldējums	-	2-3 nedēļas
Svaigais siers	1 mēnesis	4-6 mēneši
Krēmsiers	2 nedēļas	Nav ieteikts
Jogurts	1 mēnesis	-

Gaļas produkti

Produkts	Ledusskapis	Saldētava
Svaigs cepetis, steiks, karbonāde	3-4 dienas	2-3 mēneši
Svaiga maltā gaļa, sautējuma gaļa	1-2 dienas	3-4 mēneši
Bekons	7 dienas	1 mēnesis
Desa, neapstrādāta no cūkgaļas, liellopa gaļas, tītara	1-2 dienas	1-2 mēneši

Visas gaļa / olas

Produkts	Ledusskapis	Saldētava
Svaiga vistas gaļa	2 dienas	6-8 mēneši
Vistas gaļas salāti	1 diena	-
Olas, svaigas čaulā	2-4 nedēļas	Nav ieteikts

Zivis / jūras veltes

Produkts	Ledusskapis	Saldētava
Svaigas zivis	1-2 dienas	3-6 mēneši
Pagatavota zivs	3-4 dienas	1 mēnesis
Zivis salāti	1 diena	Nav ieteikts
Žāveta vai marinēta zivs	3-4 nedēļas	-

Augļi

Produkts	Ledusskapis	Saldētava
Āboli	1 mēnesis	-
Persiki	2-3 nedēļas	-
Ananāss	1 nedēļa	-
Citi svaigie augļi	3-5 dienas	9-12 mēneši

Dārzeni

Produkts	Ledusskapis	Saldētava
Sparģeļi	2-3 dienas	-
Brokoļi, Briseles kāposti, zaļie zirnīši, sēnes	3-5 dienas	-
Kāposts, ziedkāposts, selerija, gurķi, lapu salāti	1 nedēļa	-
Burkāni, bietes, redīsi	2 nedēļas	-

Modeļa un rezerves daļu pasūtīšanas informācija

Modeļa informācija

Lai piekļūtu EPREL modeļa reģistrācijai:

1. Dodieties uz vietni <https://eprel.ec.europa.eu>
2. Iegūstiet modeļa identifikatoru no produkta enerģijas marķējuma un ierakstiet to meklēšanas lauciņā
3. Tiek parādīta modeļa enerģijas marķējuma informācija

Rezerves daļu informācija

- Minimālais periods, cik ilgi ir pieejamas rezerves daļas, kas nepieciešamas ierīces remontam
 - 7 gadi termostatiem, temperatūras sensoriem, iespiešhēmu platēm un gaismas avotiem, durvju rokturiem, durvju eņģēm, paliktņiem, groziem (kastēm vai atvilktnēm)
 - 10 gadi durvju groziem
- Ražotāja piedāvātās dzesēšanas ierīces garantijas minimālais periods ir 24 mēneši.
- Atbilstošā informācija rezerves daļu pasūtīšanai; tieša vai ar citu ražotāja, importētāja vai pilnvarota pārstāvja kanālu starpniecību.
- Jūs varat atrast profesionālu remonta informāciju vietnē <http://samsung.com/support>. Jūs varat atrast lietotāja apkopes rokasgrāmatu vietnē <http://samsung.com/support>.