Ремонт холодильников http://rembitteh.ru/ +7 (495) 215-14-41
+7 (903) 722-17-03

No-Frost
Froid ventilé

GNE 15906 S
GNE 15906 W
GNE 15942 S
GNE 15942 W
GNE 16302 S
GNE 16302 E
GNE 16316 W
GNE 25800 S
GNE 25800 W
GNE 25840 S
GNE 25840 W
GNE 26214 E
GNE 26250 S

BEKO

http://rembitteh.ru/

Ремонт холодильников http://rembitteh.ru/ +7 (495) 215-14-41 +7 (903) 722-17-03

Содержание

1 Технические спецификации для Вашего холодильника > 3

2 Подготовка к работе > 4

Меры безопасности 5
Установка холодильника 6
Эксплуатация Вашего холодильника 9
Почему No-Frost? 9

3 Использование Вашего холодильника > 11

Хранение продуктов в холодильнике 12
Аксессуары.....12
Размещение продуктов.....19
Как сэкономить энергию.....20
Замена лампочки.....20

4 Система быстрого замораживания Fast-Freeze > 20

5 Чистка холодильника > 33

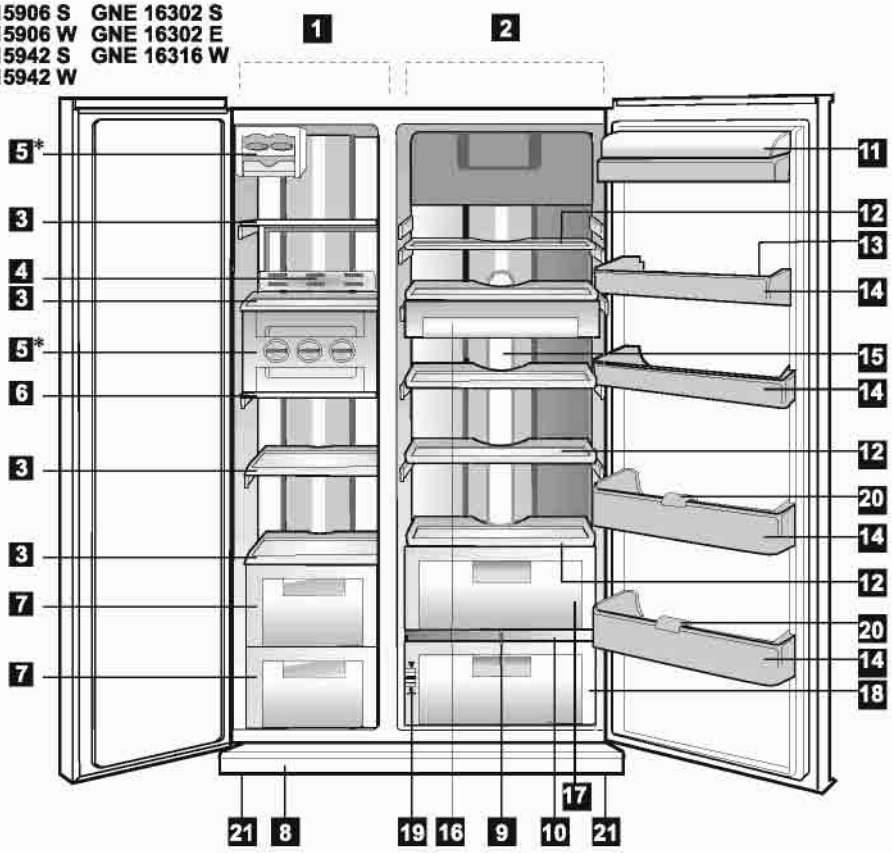
6 Обслуживание и уход > 33

http://rembitteh.ru/

Ремонт холодильников http://rembitteh.ru/ +7 (495) 215-14-41 +7 (903) 722-17-03

Холодильник

GNE 15906 S GNE 16302 S
GNE 15906 W GNE 16302 E
GNE 15942 S GNE 16316 W
GNE 15942 W



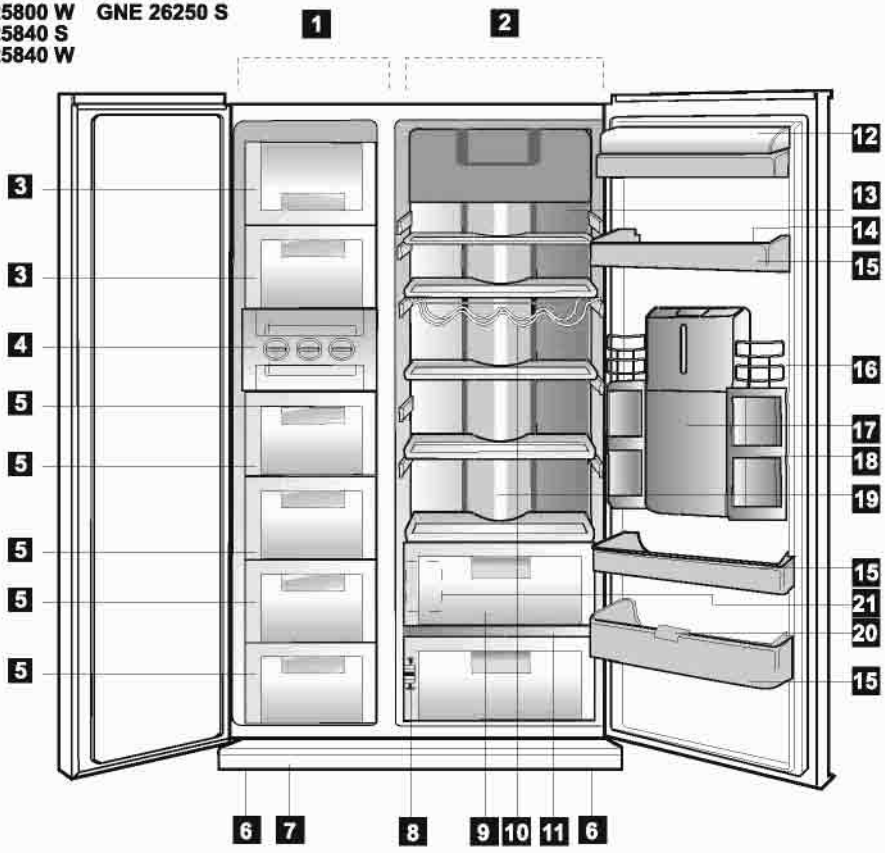
1 Камера морозильника
2 Камера холодильника
3 Стеклянная полка морозильной камеры
4 Лампочка освещения морозильной камеры (только в некоторых моделях)
5 Ледогенератор
6 Полка-решетка для морозильной камеры
7 Выдвижной контейнер для морозильной камеры
8 Нижняя вентиляционная крышка
9 Регулятор влажности
10 Крышка контейнера
11 Полка для масла и сыра
12 Стеклянная полка холодильной камеры
13 Отделение для яиц
14 Полка в дверце холодильной камеры
15 Лампа освещения холодильной камеры
16 Контейнер для хранения
17 Контейнер для хранения фруктов и овощей
18 Контейнер для хранения овощей /с нулевой температурой
19 Регулятор температуры в контейнере для хранения овощей / -0°C
20 Держатель для бутылок
21 Регулируемые передние ножки

• Иллюстрации в данной инструкции являются схематичными и могут отличаться от Вашей модели. Если в комплектацию модели, которую Вы приобрели, не входят упомянутые детали, значит, они предназначены для других моделей.

http://rembitteh.ru/

Холодильник

GNE 25800 S GNE 26214 E
GNE 25800 W GNE 26250 S
GNE 25840 S
GNE 25840 W



1. Камера морозильника
2. Камера холодильника
3. Отделения быстрой заморозки с крышкой
4. Ледогенератор
5. Выдвижной контейнер в морозильной камере.
6. Регулируемые передние ножки
7. Нижняя вентиляционная крышка
8. Регулятор в контейнере для хранения овощей / -0°C
9. Контейнер
10. Контейнер для хранения
11. Крышка контейнера
12. Полка для масла и сыра
13. Стеклянная полка холодильной камеры
14. Отделение для яиц
15. Полка в дверце холодильной камеры
16. Перильца
17. Питьевая вода
18. Универсальная полка
19. Лампа освещения холодильной камеры
20. Держатель для бутылок
21. Blue Light

• Иллюстрации в данной инструкции являются схематичными и могут отличаться от Вашей модели. Если в комплектацию модели, которую Вы приобрели, не входят упомянутые детали, значит, они предназначены для других моделей.

http://rembitteh.ru/

1 Технические спецификации для Вашего холодильника

Модель	GNE 15906 S GNE 15906 W GNE 15942 S GNE 15942 W GNE 16302 S GNE 16302 E GNE 16316 W	GNE 25800 S GNE 25800 W GNE 25840 S GNE 25840 W GNE 26214 E GNE 26250 S
Категория	Холодильник/морозильник для домашнего использования	
Класс энергопотребления	A	A
Потребление электроэнергии кВт-часов/год	560	556 (Действительное потребление электроэнергии зависит от того, как и где используется бытовой прибор).
Объем холодильной камеры (нетто, л)	383	375
Объем морозильной камеры (нетто, л)	179	179
Класс	✱***	✱***
Система охлаждения	NO-FROST	NO-FROST
Время повышения температуры (часы)	8	8 (Защита от отключения электричества; рекомендуется не употреблять в пищу продукты из морозильной камеры по истечении этого времени.)
Мощность замораживания (кг/24 часа)	13	13
Климатический класс	SN-T	SN-T
Уровень шума (dB(A))	46	46
Общий объем нетто (л)	562	554
(В) Высота (см)	177,5	177,5
(Ш) Ширина (см)	92,5	92,5
(Г) Глубина (см)	74	74
Вес (кг)	125	125
Электропитание (V/Hz)	230/50	230/50
Общая мощность (Вт)	130	130

• Техническая спецификация может быть изменена в целях улучшения качества продукта без предварительного уведомления.

• Значения, указанные на маркировке на приборе или в печатных материалах, поставляемых с прибором - это значения, полученные в лаборатории в соответствии со стандартами. Такие значения могут изменяться в зависимости от того, как используется прибор и в зависимости от окружающих условий.

• Вы можете найти информацию о размере корпуса холодильника в разделе «Установка холодильника».

Ремонт холодильников http://rembitteh.ru/ +7 (495) 215-14-41 +7 (903) 722-17-03

2 Подготовка к работе

• Пожалуйста, помните, что производитель не будет нести ответственность, если не соблюдалось руководство по использованию. Этот прибор разработан для домашнего пользования.

Перед тем, как начать эксплуатировать Ваш холодильник, пожалуйста, внимательно прочтите руководство по использованию, которое содержит важную информацию об установке, использовании и обслуживании Вашего холодильника.

Что нужно сделать

• Ваш холодильник следует установить, по крайней мере, в 30 см от источников тепла, таких как газовые конфорки, плиты, батареи центрального отопления и печи, и, по крайней мере, в 5 см от электрических плит, в месте, куда не попадает прямой солнечный свет.
• Температура воздуха в помещении, где Вы устанавливаете Ваш холодильник, должна быть не менее 10о С. Использовать холодильник при более низкой температуре не рекомендуется в связи с его малой эффективностью в таких условиях.
• Пожалуйста, содержите внутреннее пространство Вашего холодильника в чистоте.
• Если два холодильника устанавливаются рядом, то между ними должно быть расстояние не менее 2 см.
• Ваш холодильник должен работать спокойно, без какой-либо вибрации. Чтобы добиться этого, установите Ваш холодильник на полу ровно, поворачивая передние регулируемые ножки холодильника по часовой стрелке и обратно. Это нужно сделать до того, как в холодильнике будут размещены продукты.
• При первом включении холодильника, пожалуйста, соблюдайте следующие инструкции во время первых шести часов работы.
- Регулятор температуры должен быть включен.
- Не открывайте часто дверь
- Холодильник должен быть пустым, без продуктов внутри.
- Не отключайте холодильник от сети. Если же произошло случайное отключение питания, изучите инструкции в разделе «Перед тем как позвонить в сервисный центр».
• Оригинальную упаковку и пленку нужно сохранить для транспортировки и перемещения холодильника в будущем.

Что должно быть сделано при транспортировке холодильника:

1. Из Вашего холодильника всё должно быть вынуто, и он должен быть помыт перед любой транспортировкой.
2. Перед тем, как упаковывать холодильник, все полки, оборудование, контейнеры для фруктов и овощей и т.п. в Вашем холодильнике должны быть хорошо закреплены против тряски при помощи скотча.
3. Упаковать холодильник с помощью плотных лент и прочных верёвок, следует придерживаться правил транспортировки, напечатанных на упаковке.

Пожалуйста, помните ...
Вторичное использование материалов очень важно для природы и для наших национальных богатств.
Если Вы хотите отправить на переработку материалы упаковки, Вы можете получить больше информации в центрах борьбы за чистоту окружающей среды или в органах местной власти.

http://rembitteh.ru/

• Если Вы хотите утилизировать/ликвидировать продукт, рекомендуется обратиться за консультацией в авторизованный центр и компетентные органы для получения необходимой информации.
• Не повредите контур охлаждения.
• Не используйте электроинструменты внутри камер для хранения продуктов, за исключением рекомендованных производителем.
• Получите консультацию в авторизованном центре по всем Вашим вопросам и проблемам, касающимся холодильника. Не проникайте внутрь холодильника и не разрешайте проникать другим без уведомления авторизованного центра.
• Не ешьте мороженое или кубики льда сразу после их извлечения из морозильной камеры! (Это может вызвать обморожение полости рта.)
• Не кладите жидкие напитки в бутылках или банках в морозильную камеру. Иначе они могут лопнуть.
• Не дотрагивайтесь руками до замороженных продуктов; они могут примерзнуть к Вашим рукам.
• Никогда не используйте пар или испаряющиеся чистящие средства для чистки и размораживания Вашего холодильника. В этом случае пар может вступить в контакт с электрическими частями и вызвать короткое замыкание или удар электрическим током.
• Никогда не используйте такие части в вашем холодильнике как металлическая пластина или дверь в качестве подставки или опоры.
• Не используйте электрические приборы внутри холодильника.
• Не пользуйтесь неисправным холодильником. Проконсультируйтесь, если у Вас возникли сомнения.
• Не допускайте повреждения частей, в которых циркулирует хладагент, используя режущие или сверлильные инструменты. Хладагент, который может появиться из испарителя, на трубопроводе или же на покрытиях, может вызвать раздражение на коже и поражение глаз.
• Нельзя накрывать каким-либо материалом или закупоривать вентиляционные отверстия в Вашем холодильнике.
• Только персонал авторизованного центра допускается к ремонту электрических приборов. Ремонт, проведенный неопытными лицами, может создать риск для потребителя.
• В случае неполадок во время эксплуатации или ремонта, отключите Ваш холодильник, выключив предохранитель или вынув шнур питания из розетки.
• Будьте осторожны и не тяните за шнур питания при вытаскивании вилки из розетки.
• Электрическая безопасность может гарантироваться только в том случае, если система заземления в Вашем доме соответствует стандартам.
• Не разрешайте детям играть с Вашим холодильником. Это опасно для детей и холодильника. (Например, не разрешайте висеть на двери холодильника.)
• Крепкие напитки нужно хранить плотно закрытыми в вертикальном положении.
• Нельзя хранить горючие продукты или продукты, содержащие легковоспламеняемые газы (например, спреи), а также взрывоопасные материалы.

Меры безопасности при работе с электричеством

Этот прибор предназначен для использования в помещении. Он не предназначен для использования вне помещений, даже если место имеет крышу.
Воздействие на прибор дождя, снега, солнца или ветра опасно с точки зрения электробезопасности.
Если поврежден соединительный кабель, его нужно заменить в сервисном центре либо у производителя во избежание возникновения риска для Вас.

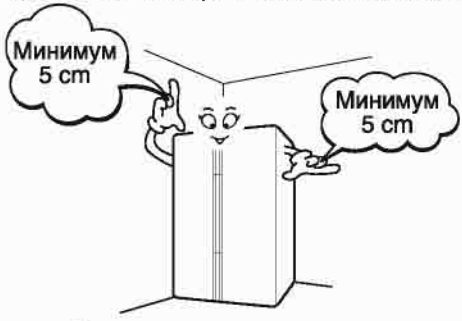
Ремонт холодильников http://rembitteh.ru/ +7 (495) 215-14-41 +7 (903) 722-17-03

Размещение и установка

Внимание: Никогда не включайте холодильник в розетку во время его установки. Иначе очень высок риск смертельного случая или серьезного ущерба.

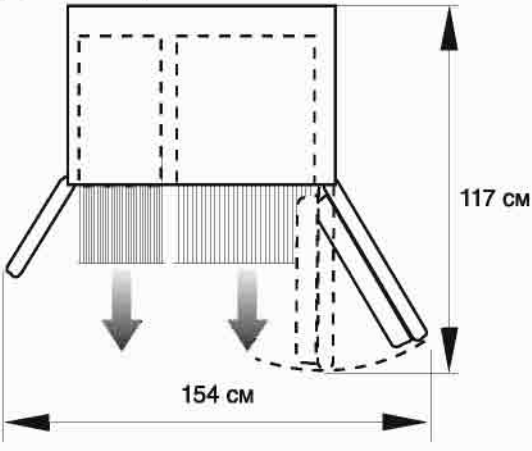
Если дверь помещения, в котором будет установлен холодильник, недостаточно широка, обратитесь в сервисный центр, там помогут снять двери с холодильника и пронести в дверь холодильник боком.

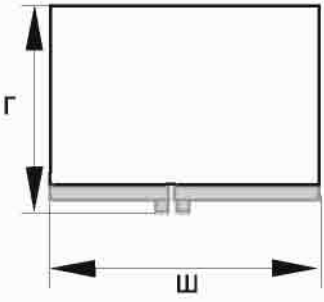
1. Устанавливайте холодильник в месте, удобном для его использования.
2. Холодильник должен находиться в месте, удаленном от источника тепла, мест повышенной влажности, защищенном от прямых солнечных лучей.
3. Для более эффективной работы необходимо обеспечить хорошую вентиляцию вокруг холодильника. Если холодильник устанавливается в нише стены, минимальное расстояние должно быть 30 см до потолка и 5 см до стены.
Если пол имеет ковровое покрытие, нужно поднять холодильник на 2,5 см над уровнем пола.
4. Холодильник должен стоять на ровной поверхности для того, чтоб не возникала тряска.
5. Температура помещения, в котором находится холодильник, не должна быть меньше 10ºC.



Размеры области, где будет установлен холодильник

Следующие схемы показывают, как лучше расположить холодильник для его наиболее эффективной работы.



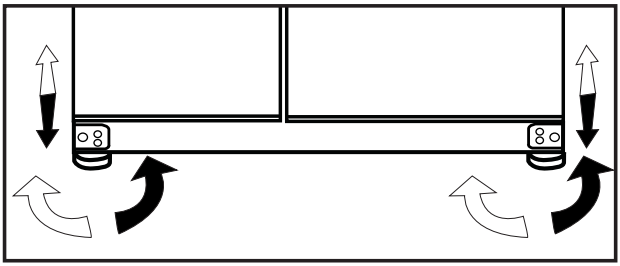


http://rembitteh.ru/

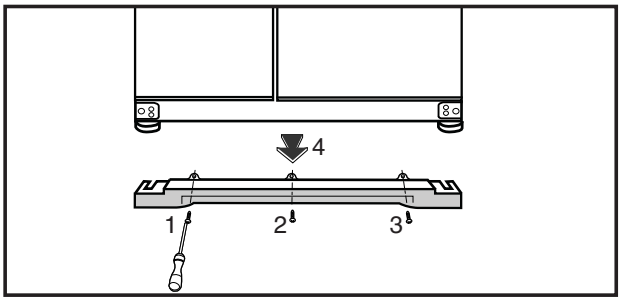
Регулировка положения на полу

Если Ваш холодильник неустойчив;

1. Холодильник можно сбалансировать, поворачивая передние ножки, как это показано на рисунке. Угол холодильника, в котором находится ножка, будет опускаться, если поворачивать по направлению черной стрелки, и подниматься, если поворачивать в обратном направлении. Если кто-то может приподнять холодильник, это облегчит процесс.



2. После того, как процесс балансировки завершен, установите назад вентиляционную крышку и закрепите ее винтами таким образом, чтобы не возникал перекос дверей. Если существует перекос дверей, вентиляционную крышку нужно установить только после выполнения инструкций, перечисленных в разделе «Регулировка по высоте», находящемся на следующей странице.
3. Отвинтите винты, которые держат нижнюю вентиляционную крышку, используя для этого отвертку Philips, в порядке, указанном на рисунке.

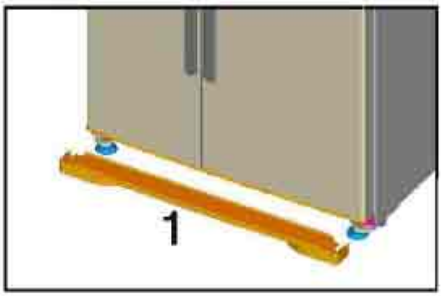


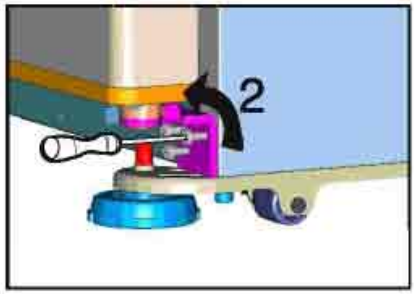
Регулировка дверей по высоте

Двери можно поднять вертикально. Этот процесс легко можно осуществить, используя торцовый ключ так, как показано на рисунке. Во время этой операции двери холодильника должны быть пустыми.

• Снимите дверцу нижней вентиляции, как это описано на предыдущей странице. (1)

• Используя отвертку, ослабьте 3 винта в петлях нижней двери. (Полностью не удалять) (2)

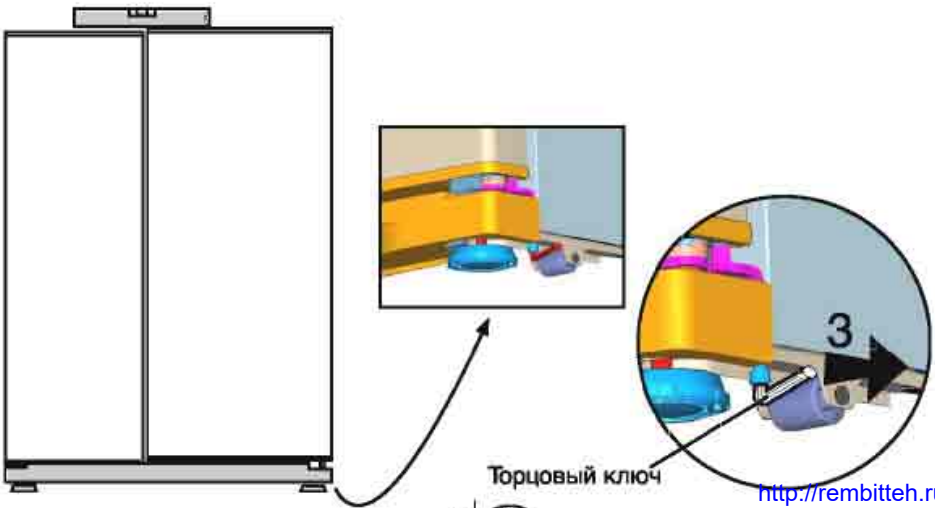




• Если дверь морозильной камеры ниже, чем дверь холодильной, выровнять их можно, регулируя с помощью торцового ключа М6 поворот винта регулировки высоты, который находится со стороны морозильной камеры, как это показано в (3).

• Если дверь морозильной камеры выше, чем дверь холодильной, выровнять их можно, регулируя с помощью торцового ключа М6 поворот винта регулировки высоты, который находится со стороны холодильной камеры, как это показано в (3).

После того, как двери были отрегулированы по высоте с помощью винтов регулировки высоты, они должны закрываться правильно. Если двери не закрываются должным образом, это может повлиять на эффективность работы холодильника.



+7 (495) 215-14-41
+7 (903) 722-17-03
Ремонт холодильников http://rembitteh.ru/

Эксплуатация Вашего холодильника

• На заводе установлена температура для первого запуска: 4°C для холодильной камеры и -18°C для морозильной.
• Во время первого запуска компрессор холодильника начнет работать по истечении 1 минуты после включения прибора в сеть. После запуска компрессора температура в камерах достигнет заданного значения в течение 24 часов в зависимости от температуры окружающей среды и степени загрузки Вашего холодильника.
• В первые 12 или 24 часов работы холодильника в зависимости от температуры окружающей среды обращайте внимание на следующее:
- Не открывайте двери слишком часто.
- Не перегружайте Ваш холодильник.

Почему No-Frost?

• Холодильники No-Frost сильно отличаются от других холодильников - у них другие принципы работы. У обычных холодильников влажность, которая есть в холодильнике и влажность, которую дают продукты, вызывает образование льда в морозилке. Этот лёд размораживают и убирают через определённые промежутки времени.

• Однако, в холодильниках системы No-Frost ни лёд, ни снег не образовываются нигде в предназначенных для использования частях холодильника.

• Холодильники No-Frost также отличаются от других холодильников благодаря своей системе охлаждения. Холодильники No-Frost охлаждают все продукты равномерно благодаря постоянной циркуляции холодного воздуха внутри холодильника.

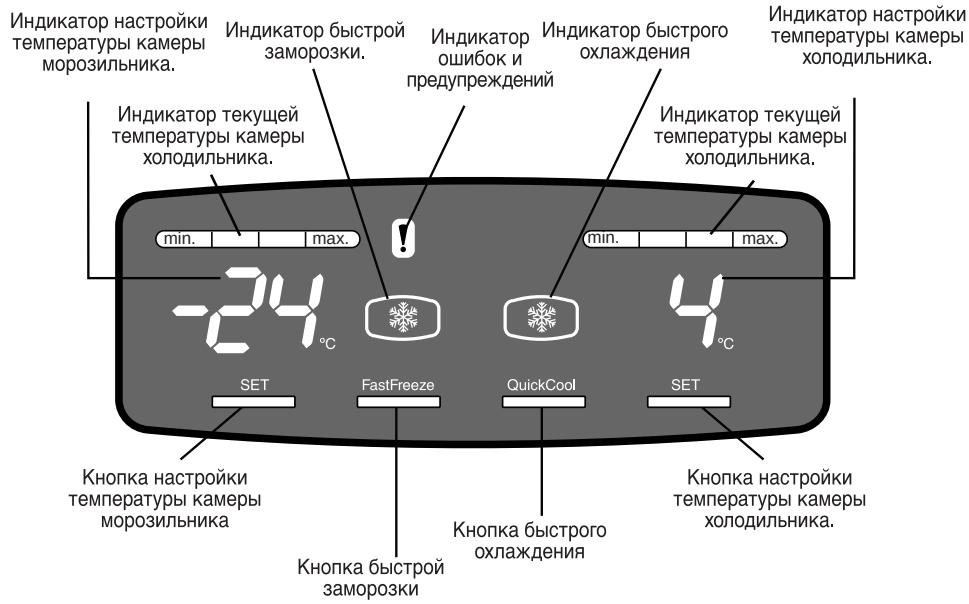
• Таким образом, Ваш холодильник No-Frost очень удобен в использовании.

http://rembitteh.ru/

Ремонт холодильников http://rembitteh.ru/ +7 (495) 215-14-41 +7 (903) 722-17-03

Управляющие кнопки

Управляющие кнопки позволяют Вам легко настраивать Ваш холодильник, не открывая его дверь. Таким образом, устраняется утечка холода.



Настройка камеры морозильника	Настройка камеры холодильника	Объяснения
-18°C	4°C	Это нормальные условия использования. Камера морозильника работает как установка глубокой заморозки.
-20,-22 или -24°C	4°C	Это рекомендуемый уровень настройки при температуре окружающей среды более 30оС.
Процесс быстрой заморозки	4°C	Используется, если Вы хотите быстро заморозить Ваши продукты или сделать лёд. Ваш холодильник вернётся в первоначальный режим по завершении процесса.
-18°C или холоднее	2°C	Вы можете использовать эти настройки, если Вы думаете, что камера Вашего холодильника недостаточно холодная из-за высокой температуры снаружи или частого открытия и закрытия двери.
-18°C или холоднее	Процесс быстрого охлаждения	Вы можете использовать этот режим, если камера Вашего холодильника перегружена, или Вы хотите быстро охладить Ваши продукты.

http://rembitteh.ru/

Регулирование температуры камеры холодильника

Если Вы хотите изменить настройки температуры Вашего холодильника, Вы можете это сделать, нажимая на «Кнопку настройки температура камеры холодильника». Температура камеры холодильника будет переключаться в следующий режим охлаждения каждый раз, когда вы нажимаете на кнопку (например, 8, 6, 4, 2, 8, …).

Регулирование температуры камеры морозильника

Если Вы хотите изменить настройки температуры Вашего холодильника, Вы можете это сделать, нажимая на «Кнопку настройки температура камеры морозильника». Температура камеры морозильника будет переключаться в следующий режим охлаждения каждый раз, когда вы нажимаете на кнопку (например, -18, -20, -22, -24, -18, …).

Функция быстрого замораживания

Вы можете использовать эту функцию Вашего холодильника для быстрой заморозки продуктов, которые Вы положили в камеру морозильника в первый раз, или чтобы быстрее получить лёд. Если Вы хотите хранить Ваши продукты замороженными длительное время, предварительно примените к ним функцию быстрой заморозки. Быстрая заморозка - это самый полезный для здоровья способ хранения продуктов длительное время. Температура в камере морозильника Вашего холодильника упадёт до -27ºC во время процесса быстрой заморозки. Вы должны внимательно прочитать раздел 4 прежде чем использовать эту функцию.

Когда Вы захотите использовать функцию «быстрой заморозки», нажмите на кнопку быстрой заморозки. Индикатор быстрой заморозки ❄ загорится, когда вы нажмёте на кнопку. Индикатор температуры камеры морозильника покажет -27оС. Пока функция быстрой заморозки работает, в камере устанавливается более низкая температура, чем задано настройками, и все индикаторы температуры морозильника могут гореть. Функция быстрой заморозки длится максимум 24 часа. Ваш холодильник автоматически выйдет из режима быстрой заморозки, как только процесс быстрой заморозки будет завершен, индикатор быстрой заморозки выключится, и холодильник вернётся к предыдущим настройкам температуры. Значение индикатора температуры камеры морозильника будет постепенно падать, пока не достигнет заданного значения.

Если Вы непреднамеренно включили режим быстрой заморозки или Вы хотите прекратить процесс, просто нажмите снова на кнопку «Быстрая заморозка» для выхода из процесса быстрой заморозки.

Если Вы хотите заморозить большое количество свежих продуктов, нажмите кнопку быстрой заморозки за 24 часа до того, как положите продукты в камеру морозильника.

Функция быстрого охлаждения

Эта функция может быть использована для продуктов в камере холодильника, которые Вы хотели бы быстро охладить. Нажмите кнопку быстрого охлаждения, чтобы включить эту функцию. Во время этого процесса будет гореть индикатор быстрого охлаждения ❄, индикатор температуры камеры холодильника покажет 1оС. Пока работает функция быстрого охлаждения, температура этой камеры будет более низкой, чем это задано настройками. Одновременно, все индикаторы температуры могут гореть. Процесс быстрого охлаждения занимает примерно 2 часа и в конце этого периода индикатор быстрого охлаждения погаснет, и холодильник вернётся к предыдущим установленным значениям.

Ремонт холодильников http://rembitteh.ru/ +7 (495) 215-14-41 +7 (903) 722-17-03

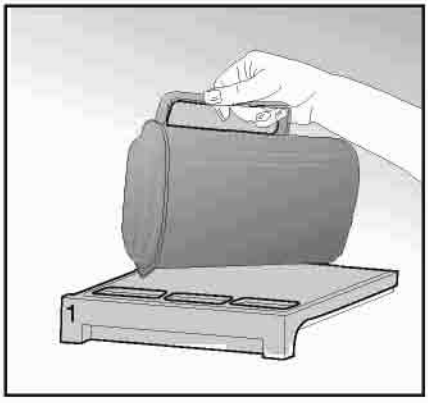
Хранение продуктов в холодильнике

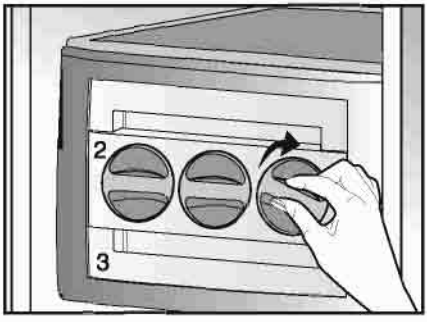
• Лучше упаковать или накрыть продукты перед тем, как класть их в холодильник.
• Горячие продукты должны остыть до комнатной температуры, до того, как их положат в холодильник.
• Замораживаемые продукты должны быть качественными и свежими.
• Продукты должны быть разделены на порции, соответствующие ежедневным потребностям семьи или используемые при приготовлении блюд для одного приёма пищи.
• Продукты должны быть герметично упакованы для предотвращения их высыхания, даже если хранить их предполагается короткое время.
• Материалы, используемые для упаковки, должны быть прочными, устойчивыми к холоду, влажности, запаху, маслам и кислотам, а также герметичными. Более того, они должны хорошо закрываться, и они должны быть сделаны из лёгких в использовании материалов, которые подходят для применения в условиях глубокой заморозки.
Продукты, которые нужно заморозить, положите в камеру морозильника. (Не допускайте соприкосновения уже замороженных и новых продуктов, т.к. они могут растаять. Мощность заморозки нашего прибора приведена в технической спецификации Вашего холодильника.)
• Периоды времени, указанные в информации о глубокой заморозке, должны соответствовать времени хранения.
• Замороженные продукты нельзя использовать сразу после разморозки и не должны быть заморожены вновь.

Использование аксессуаров

Ледогенератор

• Если резервуар с водой (1) для ледогенератора извлечён для добавления воды, его нужно возвратить на место в течение двух минут после его наполнения. Впускное отверстие откроется, ячейки ледогенератора наполнятся водой автоматически, как только Вы установите картридж на место. Ваш лёд будет готов примерно через 2 часа.
• Не вынимайте ледогенератор (2) из его гнезда, чтобы взять лёд.
• Поверните ручки по часовой стрелке как показано на рисунке.
Кубики льда из ячеек упадут в накопитель льда (3) под ними.
• Вы можете взять накопитель льда и использовать кубики льда.
• По желанию Вы можете оставить кубики льда в накопителе льда.
Накопитель льда предназначен только для сбора кубиков льда. Не лейте в него воду. Иначе он сломается.





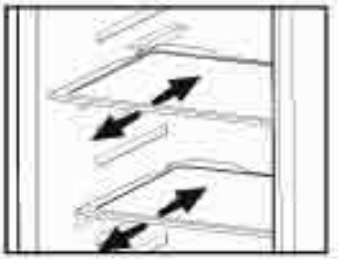
О резервуаре для воды

Выньте резервуар для воды и наполните его водой. Когда резервуар будет наполнен, он должен быть установлен на своё место при помощи нажатия до щелчка. Если в резервуаре есть лёд, подождите, пока он растает. Ёмкость резервуара для воды примерно 290 мл.

http://rembitteh.ru/

Скользящие полки

Скользящие полки легко передвигаются вперёд и назад по своим направляющим. Таким образом, Вы легко достанете продукты, которые лежат где-то сзади.

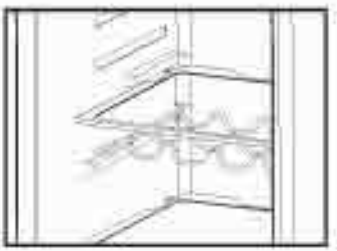


Лоток для завтрака

Лоток для завтрака, расположенный под полкой, может легко двигаться вперёд и назад по направляющим полки. Вы можете хранить Ваши продукты для завтрака в этом ящичке длительное время, что увеличивает вместимость этой камеры холодильника.

Держатель для бутылок

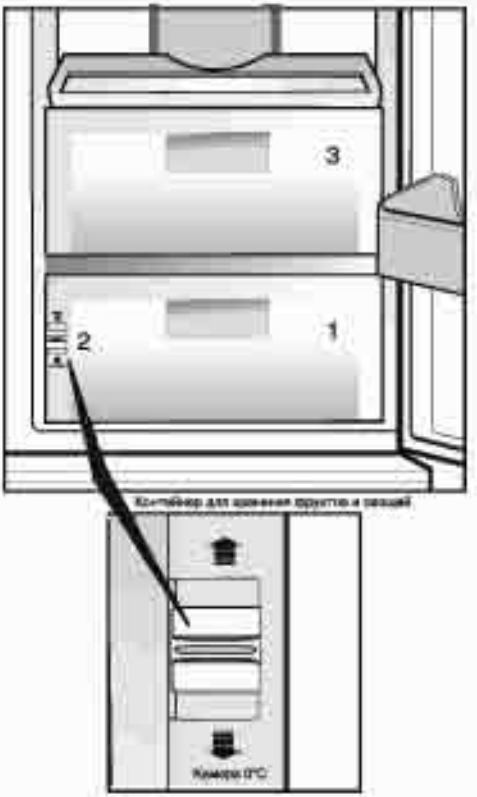
В держателе для бутылок под полкой Вы можете расположить четыре бутылки горизонтально в ряд.



Blue Light

В продуктах, хранящихся в контейнерах с синей подсветкой, продолжается процесс фотосинтеза благодаря длине волн синего света, таким образом, они сохраняют свою свежесть, содержание витаминов них увеличивается.

Контейнеры для фруктов и овощей / с нулевой температурой (1)



• Выдвижной ящик под камерой холодильника может быть превращён в отделение для фруктов и овощей или в камеру нулевой температуры.
• Камера нулевой температуры будет поддерживать текущую температуру ниже уровня температуры камеры холодильника и, таким образом, мясо или рыба могут храниться свежими долгое время.

Важно:

Овощи и фрукты могут замёрзнуть, если регулятор (2) оставить в положении ноль градусов. Поэтому проверяйте положение регулятора (2) перед тем, как положить продукты.

• При температуре окружающего воздуха 10оС и ниже, следует переложить зелень из камеры (1) в отделение для хранения фруктов и овощей (3) на один уровень выше.

• Никогда не меняйте местами выдвижные ящики и убедитесь, что регулятор находится именно в желаемом положении (хранение овощей и фруктов / отделение нулевой температуры).

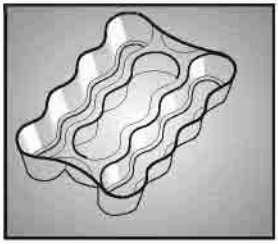
Управление влажностью в контейнере для хранения фруктов и овощей

Влажность может быть отрегулирована передвижением регулятора влажности влево или вправо.

• Если Вы обнаружили, что продукты, которые Вы храните в этой камере, высыхают, передвиньте регулятор влажности в более закрытое положение.

• Если Вы обнаружили влагу в этой камере, переключите регулятор влажности в более открытое положение.

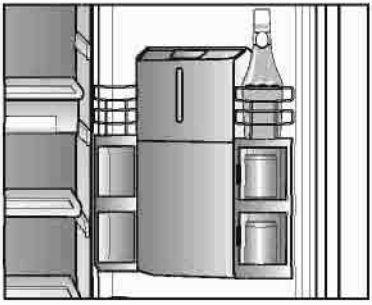
Отделение



• Вы можете установить держатель для яиц на полочку двери или обычную полку, как Вам удобнее.

• Никогда не помещайте держатель для яиц в камеру морозильника.

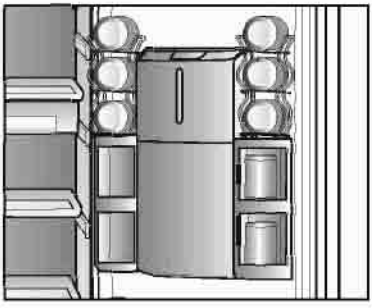
Универсальная полка, полка для напитков в банках и перильца. (Могут отсутствовать в некоторых моделях.)



Вы можете использовать универсальную полку для Ваших продуктов соответствующего размера, как показано на рисунке.

• Вы можете использовать эту камеру для хранения Ваших продуктов, напитков и соусов которые можно закрепить на перильцах. (Кетчуп, майонез, и т.п.)

• Вы можете использовать полку для хранения напитков в банках, положив напитки набок.



Питьевая вода

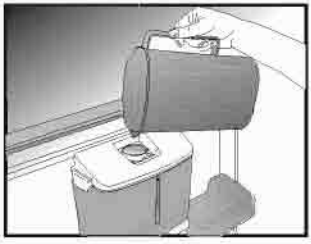
В дополнение к тому, что Вы можете получить холодную воду, не открывая дверь холодильника, этот аксессуар помогает Вам экономить энергию, поскольку Вы открываете и закрываете дверь Вашего холодильника реже и, таким образом, холодный воздух остаётся внутри.

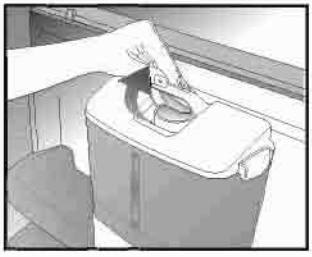
Питьевая вода

Нажмите на задвижку крана с питьевой водой Вашим стаканом. Кран откроется, и вода польётся в Ваш стакан. Задвижка крана питьевой воды вернётся на своё первоначальное место и поток воды прекратиться, как только вы заберёте Ваш стакан.

Заполнение бака для воды

Откройте крышку ёмкости для питьевой воды, расположенной внутри дверцы, как показано на рисунке, и наполните ёмкость водой комнатной (или ниже) температуры при помощи графина. Закройте крышку.
Мы рекомендуем Вам использовать замочек от детей, пока Вы наполняете ёмкость водой, чтобы избежать вытекания воды в это время.



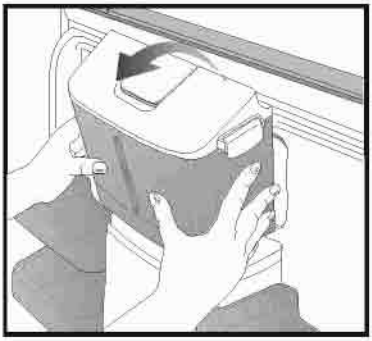


Внимание!
Система подачи питьевой воды предназначена только для использования с питьевой водой. Не заливайте туда горячую воду, сок, молоко, газированные или алкогольные напитки.

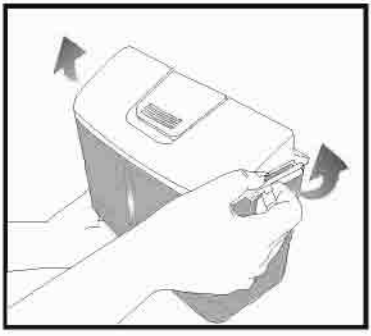
Водосборник

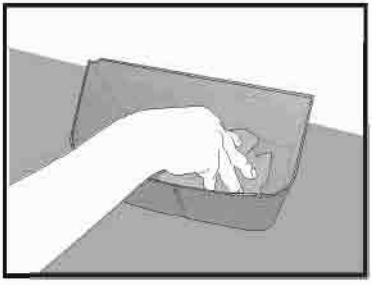
Вода, которая проливается из крана с питьевой водой, собирается в водосборнике, находящемся снизу. Чтобы убрать скопившуюся воду, снимите пластиковую крышку с водосборника, нажав на ее правый угол. Воду можно убрать с помощью губки или кусочка мягкой ветоши.

Очистка бака для воды



Выньте резервуар для воды как изображено на рисунке, откройте боковые защёлки и отсоедините механизм верхней крышки и резервуар друг от друга. Помойте резервуар тёплой водой, установите механизм верхней крышки и закройте защёлки. При установке резервуара на место убедитесь, что крючки на задней части резервуара полностью входят в кронштейны на двери холодильника. Если во время чистки Вы снимали какие-либо другие детали, убедитесь, что они правильно установлены обратно на свои места. В противном случае возможно утечка воды.
(Резервуар для воды можно поцарапать, если мыть его в посудомоечной машине.)



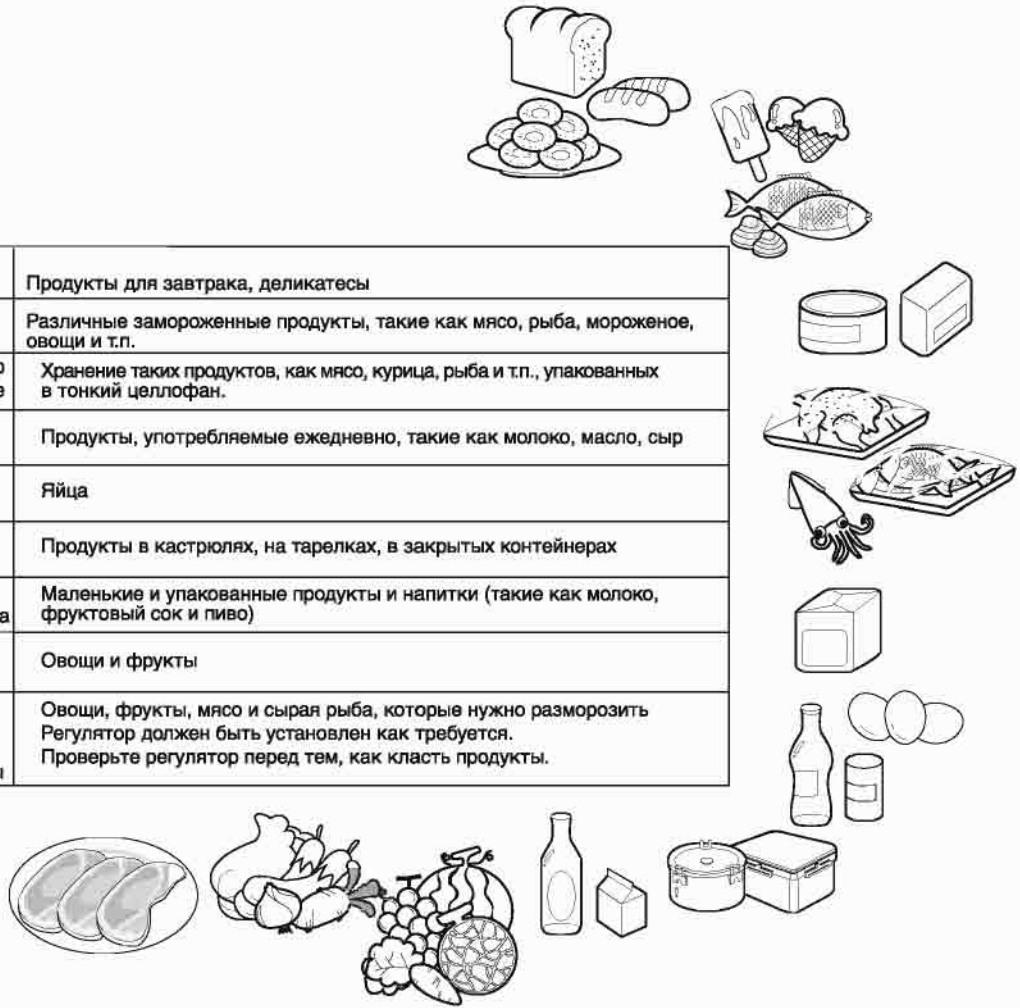


Замок от детей

Вы можете использовать замок, чтобы дети не играли с системой подачи питьевой воды. Потяните защелку вправо, чтобы закрыть источник питьевой воды, и влево - чтобы открыть его.

Размещение продуктов

Лоток для завтрака	Продукты для завтрака, деликатесы
Морозильная камера	Различные замороженные продукты, такие как мясо, рыба, мороженое, овощи и т.п.
Выдвижной контейнер в морозильной камере	Хранение таких продуктов, как мясо, курица, рыба и т.п., упакованных в тонкий целлофан.
Полка для масла и сыра	Продукты, употребляемые ежедневно, такие как молоко, масло, сыр
Отделение для яиц	Яйца
Полки камеры холодильника	Продукты в кастрюлях, на тарелках, в закрытых контейнерах
Полки на дверце камеры холодильника	Маленькие и упакованные продукты и напитки (такие как молоко, фруктовый сок и пиво)
Контейнер для хранения фруктов и овощей	Овощи и фрукты
Контейнер для хранения фруктов и овощей / камера нулевой температуры	Овощи, фрукты, мясо и сырая рыба, которые нужно разморозить Регулятор должен быть установлен как требуется. Проверьте регулятор перед тем, как класть продукты.



+7 (495) 215-14-41
+7 (903) 722-17-03

Как сэкономить энергию

Ремонт холодильников http://rembitteh.ru/

1. Не держите двери Вашего холодильника открытыми длительное время.
2. Не кладите горячие продукты или напитки в Ваш холодильник.
3. Не перегружайте Ваш холодильник, чтобы не мешать циркулированию воздуха внутри него.
4. Не устанавливайте Ваш холодильник там, где на него падают прямые солнечные лучи, или поблизости от источников тепла, таких как плита, посудомоечная машина или радиатор отопления.
5. Следите за тем, чтобы продукты хранились в закрытых контейнерах.

Замена лампочки

Чтобы заменить лампочку, которая освещает Ваш холодильник, пожалуйста, позвоните в Ваш сервисный центр.
Если индикаторная лампочка вышла из строя, следуйте приведенным ниже инструкциям.
1- Отключите прибор, вытянув вилку шнура электропитания из настенной розетки. Чтобы сделать работу более удобной, можно извлечь полки.
2- При помощи плоской отвертки снимите крышку рассеивателя света.
3- Сначала убедитесь, что неработающая лампа плотно закручена. Вставьте вилку и включите прибор.
Если лампа заработала, установите на место крышку, вставив в разъем сначала задний выступ, а затем протолкните ее вверх, чтобы установить на место два передних выступа.
4- Если лампа все же не работает, выключите прибор, вытянув вилку электропитания из настенной розетки.
Замените лампу на новую (максимальной мощностью 15Вт) с винтовым патроном SES-E14.
5- Незамедлительно произведите аккуратную утилизацию перегоревшей лампочки.
Запасную электролампочку можно свободно приобрести в магазине электротоваров или хозтоваров.

4 Система быстрого замораживания Fast-Freeze

Когда продукты помещены в холодильник, они должны быть заморожены так быстро, как только возможно, чтобы сохранить их в хорошем состоянии.
Нормы TSE требуют (в соответствии с некоторыми условиями) чтобы холодильник был способен заморозить 4 кг продуктов при температуре окружающего воздуха 32oC до температуры -18oC и ниже за 24 часа на каждые 100 литров объёма холодильника. Продукты можно хранить длительное время только при температуре -18oC и ниже. Вы можете сохранить Ваши продукты свежими много месяцев (при температуре -18oC и ниже в условиях глубокой заморозки).

ВНИМАНИЕ! ⚠

- Замораживаемые продукты должны быть качественными.
- Продукты должны быть разделены на порции, соответствующие ежедневным потребностям семьи или используемые при приготовлении блюд для одного приёма пищи.
- Продукты должны быть герметично упакованы для предотвращения их высыхания, даже если хранить их предполагается короткое время.

Необходимые для упаковки материалы:

- Хладостойкая клеящая лента
- Наклейки
- Резиновые кольца
- Авторучка

Материалы, используемые для упаковки, должны быть прочными и стойкими к холоду, влажности, запаху, маслам и кислотам.
Продукты, предназначенные для заморозки, не должны касаться уже замороженных продуктов, чтобы предотвратить их частичное таяние.
Вы можете найти мощность заморозки Вашего холодильника в части 1 «Технические спецификации».
Всегда следуйте значениям, указанным в таблицах периодов хранения.

Замороженные продукты нельзя использовать сразу после разморозки, их нельзя замораживать снова.

http://rembitteh.ru/

+7 (495) 215-14-41
+7 (903) 722-17-03
Ремонт холодильников http://rembitteh.ru/

Упаковка (заворачивание):

• Продукты должны быть завёрнуты в упаковочные материалы (пластиковую или алюминиевую плёнку) герметично, так, чтобы внутри упаковки не оставалось воздуха.
• Контейнеры без крышки должны быть завёрнуты в два слоя плёнки и скреплены вокруг резиновым кольцом.
• Если пасты или жидкие продукты расширяются на 1/10 своего объёма при замерзании, то контейнеры с такими продуктами никогда не следует наполнять полностью.
• Продукты, которые должны быть заморожены, нужно сначала охладить в камере холодильника.
• Замораживаемые пакеты всегда должны быть подписаны. Для этой цели можно применять наклейки.
На ярлычке должны быть указаны: дата заморозки, количество, максимальное время хранения и дата, до которой можно хранить эти продукты.
• Управлять глубокой заморозкой будет проще, если подготовить список для морозильной камеры, который содержит: число пакетов, тип продуктов, дату заморозки.
• Рекомендуемые упаковочные материалы для разных типов продуктов указаны в Таблице 1.

Мясо, птица, выпечка и продукты неправильной формы.	Пластиковая плёнка Алюминиевая фольга	Растягивающийся или обычный пакет. «Усиленный» пакет
Овощи, фрукты (с сахаром или без), торты и пирожные, рубленое мясо.	Пластиковый пакет	Мин. 0.05 мм толщиной
Фрукты в сахаре, продукты в виде пасты или жидкости (яблочный мармелад, яичный белок и желток, напитки и т.п.) Очищенные фрукты.	Закрытый контейнер	Алюминиевый контейнер, контейнер из пергамента, пластиковый и стеклянный хладостойкие контейнеры.

Таблица 1 - Упаковочные материалы

http://rembitteh.ru/

Сосиски и все другие виды мясопродуктов должны быть, если возможно, без жира. Если мясо свежее, оно может храниться в камере для свежих продуктов в течение пары дней. (Пожалуйста, посмотрите точное время в таблице 11.)

Подготовка:

Разделите продукты на порции в соответствии с потребностями семьи. Лучше, если пакеты будут меньше, чем 10-11 см, так их будет легче складывать и замораживать. Внимательно следите, чтобы кости не разорвали пакеты; иначе мясо высохнет и потеряет вкус.

Упаковка:

Осторожно упакуйте в пластиковую плёнку или пакет. Продукты для заморозки должны быть завёрнуты герметично, так, чтобы в пакете не оставалось воздуха.

Срок хранения:

Смотри таблицу 2. Нужно придерживаться указанных в таблице значений. (Значения должны быть уменьшены почти наполовину, если мясо жирное.)

Мясные продукты		Подготовка	Срок хранения (месяцы)	Время разморозки при комнатной температуре (часы)
Баранина	Жареная телятина	—	4-8	Большие куски мяса должны хорошо оттаять.
	Отбивные из баранины	Положите фольгу между кусочками мяса.	4-8	1-1.5
	Мясной фарш	Нарезать кусочками.	4-8	2-3
Телятина	Рулет из говядины	—	6-10	Большие куски мяса должны хорошо оттаять.
	Бифштекс	Нарежьте кусочками по 2 см толщиной и проложите фольгу между кусочками.	6-10	1-2
	Шницель, гуляш из баранины	Проложите кусочки фольги между нарезанными ломтиками.	6-10	1-2
	Мясной фарш	Порежьте на маленькие кусочки.	6-10	2-3
Говядина	Рулет из говядины	—	8-12	Большие куски мяса должны хорошо оттаять.
	Beef steak	Нарежьте кусочками по 2 см толщиной и проложите фольгу между кусочками.	8-12	1-2
	Рулет из говядины	Проложите кусочки фольги между нарезанными ломтиками.	8-12	
	Мясной фарш	Нарезать кусочками.	8-12	2-3
	Варёное мясо	—	8-12	1-2
Свинина	Жареная телятина	—	6-8 (без жира)	Большие куски мяса должны хорошо оттаять.
	Шницель, гуляш из баранины	Проложите кусочки фольги между нарезанными ломтиками.	3-6 (с жиром)	Около 1 часа
	Рулет из говядины	Нарезать кусочками.	3-6	2-3
	Мясной фарш	Нарезать кусочками.	3-6	2-3
Требуха (кусками)		—	1-3	(В соответствии с размером) 1-2
Фарш		Положите в плоские пакеты без всяких специй.	1-3	2-3
Кости		Нарежьте при помощи пилы.	6-8	Использовать в замороженном виде.
Сосиски, салями (для варки или жарки)		Проложите кусочки фольги между нарезанными ломтиками.	1-2	Пока не оттает.
Сосиски, салями (для сервировки в холодном виде)		Срок хранения (месяцы)	1-2	Пока не оттает.
Окорок		Проложите кусочки фольги между нарезанными ломтиками.	2-3	Пока не оттает.
Бекон, ветчина			2-4	Пока не оттает.

Таблица 2 - Время хранения и разморозки для мяса и сосисок

Все виды птицы (курица, гусь, утка, и т.п.) и дичи (кролик, олень, косуля, кабан, и т.п.) могут быть заморожены. Дикую птицу нужно хорошо очистить, вымыть несколько раз, оставить в холодильнике на один день перед замораживанием.

Подготовка:

Маленькие птицы могут быть упакованы целиком, большие должны быть разделены на несколько частей. Туши животных должны быть разрезаны на части в течение 24 часов после того, как их убили. Если возможно, жир должен быть добавлен к мясу только после разморозки, поскольку мясо с добавленным жиром хранится 3 месяца, а оно же без добавленного жира может храниться в замороженном виде 12 месяцев.

Упаковка:

Можно упаковать в пластиковую плёнку, но лучше в алюминиевую фольгу. Кусочки для замораживания должны быть герметично завёрнуты, так, чтобы внутри пакета не оставалось воздуха.

Срок хранения:

Смотри таблицу 3. Нужно придерживаться указанных в таблице значений.

⚠ ВНИМАНИЕ! Никогда не замораживайте снова размороженное мясо.

Тип мяса	Вес	Подготовка	Срок хранения (месяцы)	Время разморозки при комнатной температуре (часы)
Куропатка	1 - 1.5 кг.	Как обычно	7 - 8	10 - 12
Цыпленок	0.6 - 0.8 кг.	Как обычно	7 - 9	7 - 10
Утка		Завернуть части костей в плёнку после выдерживания.	2 - 4	10 - 12
Гусь	4 - 6 кг.	Порции не должны быть больше 2,5 кг (не больше веса утки).	12	10 - 12
Кролик Заяц Олень Косуля Кабан	4 - 6 кг.	Порции не должны быть больше 2,5 кг и кости не должны быть разделены.	9 - 12	10 - 12

Таблица 3 - Время хранения и разморозки для птицы и дичи

Ремонт холодильников http://rembitteh.ru/ +7 (495) 215-14-41 +7 (903) 722-17-03

Так как рыба, купленная на рынке, может быть недостаточно свежей, то под «свежей» понимается только свежевыловленная рыба.

Подготовка:

Для приготовления на пару или для жарки рыбу нужно как следует вымыть после чистки.
Рыба, которая тяжелее 1 кг должна быть разделена на куски. Рыба, готовая для заморозки, замораживается на фольге в течении 1-2 часов без упаковывания, после чего погружается целиком в ледяную воду чтобы на ней образовалась корочка льда (для жирной рыбы можно добавить в воду 5 г лимонной кислоты). После этого рыбу следует немедленно упаковать.

Упаковка:

Можно упаковать в пластиковую плёнку, но лучше в алюминиевую фольгу. Кусочки для замораживания должны быть герметично завёрнуты, так, чтобы внутри пакета не оставалось воздуха.

Срок хранения:

Смотри таблицу 4. Нужно придерживаться указанных в таблице значений.
Период хранения жирной рыбы меньше, чем нежирной.

Тип рыбы		Подготовка	Срок хранения (месяцы)	Разморозка при комнатной температуре
Пресноводная рыба	Форель	Должна быть вымыта и высушена после того, как тщательно почищена чешуя и вычищена внутри; хвост и голову можно отрезать.	2 - 3	Большая рыба должны оттаять полностью. Маленькая может быть немного мёрзлой.
	Щука		2	
	Карп		2	Должна быть поджарена на медленном огне.
	Сом		2	
Нежирная рыба	Лаврак (морской волк), камбала, палтус, морской язык		4 - 8	Должна полностью оттаять.
Жирная рыба	Скумбрия, макрель, барабулька, лосось, окунь, анчоус		2 - 4	Должна полностью оттаять.
Молоки	Икра		2 - 3	Должна полностью оттаять.
Ракообразные	Краб, креветки, устрицы, лангуст, лобстер		4 - 6	Должна полностью оттаять.

Таблица 4 - хранение и время разморозки рыбы

http://rembitteh.ru/

Овощи

Любые приготовленные или сваренные овощи могут быть заморожены. Выращенные Вами овощи будут храниться лучше, чем купленные.

Подготовка:
После того, как овощи почищены и вымыты, их нужно нарезать на маленькие кусочки и слегка отварить.

Упаковка:
Могут быть упакованы в пластиковые пакеты. Пакеты должны иметь одинаковую форму, чтобы лучше использовать объём холодильника. Такие овощи, как шпинат, могут быть положены в пластиковые коробки. Размер порции не должен превышать 1 кг.

Срок хранения:
Смотри таблицу 5. Нужно придерживаться указанных в таблице значений.

Разморозка овощей:
Замороженные овощи должны размораживаться в кипящей воде или масле. Нарубленные овощи (шпинат, капуста) нужно оставить оттаивать перед приготовлением. Размороженные овощи нужно использовать немедленно, их нельзя заморозить повторно.

Важно!!!
Время приготовления замороженных овощей на 1/3 меньше времени приготовления свежих овощей.

Бланшировать!!! (очень важно) ⚠

Этот процесс производится для сохранения цвета, вкуса, запаха овощей и витамина С.
Для этого нужны кастрюля с 7-8 литрами кипящей воды и дуршлаг.
Подготовленные овощи (макс. 0,5 кг за один раз) нужно положить в дуршлаг и накрыть, и опустить в кипящую воду (5 л). Оставить в кипящей воде на 1 минуту и вытащить обратно. Остывшую воду нужно вскипятить снова, чтобы продолжить бланширование других продуктов.

Погружение:
Вода должна быть кипящей.
(Пожалуйста, используйте время бланширования, указанное в Таблице 5.)
Овощи нужно поместить под проточную воду и дать им стечь.
Вы можете использовать кипяченую воду несколько раз.

Овощи, непригодные для заморозки:
• Салат-латук с кудрявыми листьями, кресс-салат, красная редиска, лук, недозрелые или перезрелые овощи.

Овощи	Требуемые качества сырых продуктов	Подготовка	Время бланширования (Минут)	Срок хранения (месяцы)	Время разморозки при комнатной температуре (часы)
Цветная капуста	Плотная, с белым цветком	Добавить 1 г лимонной кислоты на 1,5 л горячей воды (для сохранения цвета)	3 - 5	8 - 10	Использовать в замороженном виде.
Зелёная фасоль Стручковая фасоль	Мясистая, сочная	После мытья дать воде стечь и нарезать на маленькие кусочки.	3		Использовать в замороженном виде.
Горох	Свежий, мягкий, не очень маленький и не с очень тёмными зёрнами.	Вынуть зёрна, помыть и бланшировать.	2	8 - 12	Использовать в замороженном виде.
Капуста	Свежая, твёрдая, зелёного цвета	Помыть и бланшировать.	1 - 2	6 - 8	Время разморозки 2 часа.
Баклажан	Яркие и твёрдые баклажаны	Помыть и нарезать на кусочки по 2 см	4	10 - 12	Отделить кусочки друг от друга слоем полиэтилена.
Огурец	С малым количеством семян, твёрдый	Для салатов: после мытья и снятия кожицы порубить или натереть.	Процесс не закончен.	6 - 8	Время оттаивания полчаса.
		Для овощей: снять кожицу и нарезать вдоль. Вынуть семена. Нарезать на кусочки толщиной 3 см.	4	6 - 8	Использовать в замороженном виде.
Кукуруза	Мягкая, но не перезрелая	Почистить.	4 - 8	12	Может быть заморожена целиком или только зёрна.
Лук-порей		Помыть и бланшировать.	5	6 - 8	Использовать в замороженном виде.
Морковь	Свежая	Нарезать ломтиками и промыть в холодной воде после бланширования.	3 - 4	12	Использовать в замороженном виде.
Перец	Мясистый, красный и жёлтый, также может быть зелёным.	Отрезать стебель, разделить пополам и вынуть семена. Бланшировать.	2 - 3	8 - 10	Можно использовать как замороженным, так и оттаявшим.
Петрушка	С плотными листьями	Замораживать измельченной или небольшими порциями.	Процесс не закончен.	6	Использовать в замороженном виде.
Грибы	Небольшие грибы целиком	Наполовину приготовленными в масле с добавлением лимонного сока.	Процесс не закончен.	2 - 3	Должны быть использованы в замороженном виде немедленно.
Гречиха		С сахаром или без.	Процесс не закончен.	8 - 12	Время разморозки 1 час.
Брюссельская капуста	Зелёная, твёрдая, цветущая	Приготовить как обычно и затем бланшировать.	3 - 4	9 - 12	Использовать в замороженном виде.
Свёкла	Мягкая, целиком, красная	Помыть, сварить в воде, нарезать ломтиками и промыть холодной водой.		8 - 10	Время разморозки 3-4 час.
Краснокочанная капуста	Только целиком	Приготовить как обычно, нарезать ломтиками, опустить в горячую воду с уксусом.	3	8 - 10	Использовать в замороженном виде.
Сельдерей		Очистить, нарезать кусочками, добавить немного лимонного сока.		10 - 12	Использовать в замороженном виде.
Аспарагус	Твёрдый, сомкнутый, с белыми цветами	Очистить, нарезать кусочками. Если недостаточно свежий, оставить в холодной воде на 1-2 часа, затем бланшировать.	3 - 4	6 - 9	Использовать в замороженном виде.
Цуккини	Свежие	Кусочками 2-3 см.	2 - 3	9	Использовать в замороженном виде.
Шпинат	Свежие, мягкие листья	Приготовить как обычно и затем бланшировать.	2	6 - 9	Время разморозки 2 час.
Овощи для супа (петрушка, морковь, и т.п.)	Только свежие	Хорошо помыть, очистить, затем бланшировать. Заморозить маленькими порциями.	3	4 - 6	
Томатная паста или сок	Спелые	Томаты помыть, нарезать кусочками, затем варить в течение 10 минут, откинуть на дуршлаг либо порезать кубиками, затем заморозить.		10 - 12	Использовать в замороженном виде.

Таблица 5- хранение и время разморозки овощей

Фрукты

Замораживать можно только спелые фрукты (но не перезревшие). Фрукты, легко теряющие свой цвет (яблоки, персики и т.д.) нужно опустить на минуту в кипящую воду и стерилизовать перед заморозкой. Замороженные фрукты можно использовать для тушения, приготовления мармелада, желе, для добавления в крем. Фрукты можно заморозить как с добавлением сахара, так и без него в зависимости от того, как будете использовать их дальше. Фрукты, замороженные в сиропе, лучше сохраняют свой вкус и запах.

Подготовка:

Для того, чтобы употребить сырыми:
Замораживаются в сиропе и без него. Перед употреблением вынуть из упаковки и оставить размораживаться.

Для тушения, приготовления мармелада и желе:
После разморозки используются как обычно.

Для фруктовых пирожных:
Перед употреблением фрукты нужно разморозить до конца.

Для тортов и пирожных:
Фрукты заморозить без сахара. Перед употреблением разморозить при комнатной температуре.

Для приготовления напитков:
Фрукты заморозить с сахаром, положить в напитки в замороженном виде.

Раствор сахара:
Приготовление раствора сахара (сиропа) в процентных соотношениях: маленькие фрукты, используемые в выпечке, заморозить в открытом виде в теч. 1-2 часа, затем упаковать.

Упаковка:
Фрукты в сиропе, а также фрукты, которые нельзя хранить в пластиковых контейнерах, нужно хранить в пластиковых пакетах.

Срок хранения:
Смотри таблицу 7. Нужно придерживаться указанных в таблице значений.

Процент сахара в растворе	Количество сахара в 1 л воды	Вес сиропа после растворения сахара.
% 35	540 г.	1.3 л
% 40	670 г.	1.4 л
% 45	820 г.	1.5 л

Таблица 6 - таблица для приготовления растворов.

Фрукты	Требуемые качества сырых продуктов	Подготовка	Раствор сахара	Срок хранения (месяцы)	Время разморозки при комнатной температуре (часы)
Яблоки	Целые, зрелые (но не перезрелые).	Опустить в кипящий рассол (5 г соли на 1 л воды). Бланшировать 2 минуты.	Без сахара для 35% кондитерских изделий	8 - 10	5 - 7
Яблочный мармелад	Твердые, сочные яблоки	Приготовить как обычно, затем по желанию добавить сахар	80-100 г сахара на 1 кг мармелада.	8 - 12	5 - 10
Абрикосы	Зрелые фрукты одинакового желтого цвета	Приготовить как обычно, поделив на 2 части и вынув косточку, опустить в сахар или лимонную кислоту с кожицей или же бланшировать в сиропе 1/4 -1/2 минуты.	% 45	4 - 6	4 - 6
Персики	Зрелые, предпочтительно твердые плоды	Бланшировать 2-3 минуты. Оставить бланшироваться в воде до 35% (1 минута для перезревших плодов).	% 35	8 - 10	5 - 7
Черная смородина	Не раздавленные, черные, зрелые, спелые плоды.	Тщательно промыть и перебрать. Заморозить с добавлением сахара или без него.	100 г сахара на 500 г черной смородины	10 - 12	3 - 7
Клубника	Крепкая зрелая клубника	Тщательно промыть и перебрать	100 г сахара на 500 г клубники. Не нужно добавлять сахар в пирожные.	8 - 12	2 - 7
Малина	Зрелые плоды одинакового цвета	Тщательно вымыть и высушить.	100 г сахара на 500 г малины	10 - 12	3 - 7
Красная смородина	Целые, зрелые плоды	Промыть, удалить черенки.	100 г сахара на 500 г	8 - 12	3 - 7
Кислая вишня	Зрелые плоды одинакового цвета	Промыть, удалить черенки.	% 45	8 - 12	5 - 8
Сладка вишня			% 35		
Слива	Целые, зрелые плоды	Только для тушения	% 35	8 - 12	5 - 10
Персик	Неразадавленные крепкие плоды, полностью созревшие.	Очистить, разделить пополам, вынуть косточки, бланшировать или варить с сахаром.	% 40	10 - 12	3 - 5
Айва	Свежие, недозревшие плоды	Подходит для варки, приготовления мармелада, сока	% 40	11 - 12	5 - 10
Мармелад	Свежие, недозревшие фрукты	Приготовить как обычно	по желанию, с сахаром или без	6	2 - 5
Красная смородина	Зрелые и незрелые плоды	В сыром виде, с добавлением сахара или без него.	100 г сахара на 500 г. Не нужно добавлять сахар в сладкие блюда.	8 - 12	3 - 7
Чернослив	Плоды одинаковой зрелости	Вынув косточки, приготовить как обычно.	% 35	10 - 12	Использовать в замороженном виде.
			Для выпечки готовится без сахара.		5 - 10

Таблица 7 - хранение и время разморозки для фруктов

Молочные продукты, яйца

Молочные и масляные продукты (сметана, сливки, майонез) не подходят для заморозки.

Яйца:

Не следует замораживать яйца в скорлупе
(Иначе скорлупа лопнет. Белок и желток можно заморозить отдельно или вместе, если их как следует смешать. Щепотка соли или сахара, добавленные в желток или смесь, предохранят от загустения).

Упаковка:

Белок или желток после заморозки нужно хранить в пластиковом контейнере.

Срок хранения:

Смотри таблицу 8. Нужно придерживаться указанных в таблице значений.

Деликатесы	Подготовка	Срок хранения (месяцы)	Пояснения
Молоко		2 - 3	Только гомогенизированное молоко.
Сливки (сладкие) 40%	Взбитые или не взбитые	1 - 2	разложить по маленьким контейнерам.
Сметана	Не подходит для заморозки, становится как манная крупа.		
Сыр (за исключением творога)	Между нарезанными кусочками нужно проложить пленку.	6 - 8	Мягкий сыр больше подходит для заморозки, чем твердый. На небольшой срок его можно оставить в оригинальной упаковке. Для долгого срока хранения нужно дополнительно завернуть в пленку или фольгу.
Масло		6	Несоленое масло больше подходит для замораживания. Для длительного хранения нужно завернуть в пленку или фольгу. Не замораживайте в оригинальной упаковке. Также можно использовать пластиковый контейнер.
Яичный белок	Смотри следующие пояснения.	10 - 12	30 г соответствует белку 1го яйца.
Яичная смесь (белок + желток)	Смотри следующие пояснения.	10	50 г смеси соответствует 1 яйцу.
Яичный желток	Смотри следующие пояснения.	8 - 10	20 г соответствует желтку 1го яйца.

Таблица 8 - хранение и время разморозки молочных продуктов

Ремонт холодильников http://rembitteh.ru/ +7 (495) 215-14-41 +7 (903) 722-17-03

Выпечка (хлеб, пироги и торты)

Сырые торты, кремовые торты или пироги вполне подходят для заморозки. Выпечку и торты следует замораживать пока они свежие (даже если они теплые). Остатки тортов можно заморозить повторно. Готовое тесто замораживается порциями. Желе, мармелад и фрукты можно употреблять только после того, как они полностью разморозятся, иначе торты и пироги могут размягчиться. После заморозки нужно тщательно упаковать кремовые торты и готовые пироги.

Упаковка:

Не следует упаковывать готовые кремовые торты в алюминиевую фольгу. Время размораживания указано в таблице 9. Лучше хранить пироги в пластиковых контейнерах, тесто для выпечки - в пластиковой пленке. Трудно потом отделить тесто от алюминиевой фольги.

Срок хранения:

Смотри таблицу 9. Нужно придерживаться указанных в таблице значений.

Разморозка:

Если размороженные кремовые торты (пироги) подогреть в алюминиевой фольге при температуре 150-200°C в течение 5-10 минут, они лучше сохраняют свежесть, чем торты, размороженные при комнатной температуре, кроме того, сохраняется их аромат. Только фруктовые торты и крема нужно размораживать при комнатной температуре.

Вид продукта:	Срок хранения (месяцы)	Время разморозки (часы)		
		При комнатной температуре	В холодильнике +2, +8°C	В печи
Бисквит	3 - 6	1 - 1.5		При 190-200°C на 5-8 минут
Хлеб	4 - 6	2 - 3		При 200-225°C на 4-5 минут
Сэндвич	2 - 6	1 - 2		
Изделия из дрожжевого теста	3	2 - 4	Частично размороженные	При 100°C на 50-60 минут При 200°C на 5-10 минут
Пирог	1 - 3			При 200-225°C на 5-10 минут
Фруктовый пирог	1 - 1.5	3 - 4		
Слоеное тесто (тесто фило)	2 - 3	1 - 1.5	5 - 6	
Дрожжевое тесто	2 - 3	2 - 3		
Пицца	2 - 3	2 - 4		При 200°C на 15-20 минут

Таблица 9 - хранение и время разморозки выпечных и кондитерских изделий

http://rembitteh.ru/

Ремонт холодильников http://rembitteh.ru/ +7 (495) 215-14-41 +7 (903) 722-17-03

Вкус некоторых специй может изменяться и становиться неприятным за время длительного хранения.

Например, анис, базилик, укроп, уксус, смеси специй, имбирь, чеснок, паприка, майоран, черный перец, красный перец, горчица, тимьян, ваниль, лук.
Следовательно, блюда, которые будут замораживаться, должны содержать минимум специй. Желаемое количество специй можно добавить уже после разморозки блюда.
Срок хранения продукта также зависит от количества содержащегося в нем масла/маргарина.
Подходящие масла: маргарин, сливочное масло, оливковое масло.
Неподходящие масла: арахисовое масло и жир.

Упаковка:

Жидкости можно упаковать в пластиковые контейнеры, другие продукты - в пластиковую пленку или пакеты.

Срок хранения:

Смотри таблицу 10. Нужно придерживаться указанных в таблице значений.

	Сладости	Срок хранения (месяцы)	Объяснение (часы)
Сдобное тесто	Завернутое в пленку как сырое, так и приготовленное.	2 - 3	Оставить на 1-2 часа.
Бульон	Приготовленный и концентрированный бульон, замороженный в контейнере, а затем упакованный.	3 - 4	Подогреть в замороженном виде
Запеканка	Мясо должно быть мягким.	2 - 3	Оставить на 5-10 часов или подогреть в замороженном виде.
Картофельные блюда	Без кожуры. (Вареная соленая картошка не подходит для замораживания.). Нельзя замораживать сырой картофель.	4	Слегка подогреть в замороженном виде.
Жареный картофель	В любом виде. Обжарить в течение 3 мин в горячем масле. Масло слить, картофель упаковать и заморозить в открытом виде.	2 - 3	Поджарить в горячем масле в замороженном виде.
Суп	Продукты, которые добавляются в суп, упаковать отдельно.	3 - 6	Использовать в замороженном виде.
Сладости	Не подходят для заморозки продукты, содержащие желе, крахмал, яичный белок. Подходят сладости с манной крупой и рисом.	1 - 2	Оставить на 1-2 часа.

Таблица 10 - хранение и время разморозки готовых блюд

http://rembitteh.ru/

Ремонт холодильников http://rembitteh.ru/ +7 (495) 215-14-41 +7 (903) 722-17-03

Выдерживание продуктов

Подготовка:

Мясо после разморозки следует готовить так же как свежее.

Выдерживание:

Свежему парному мясу нужно дать полежать для того, чтобы оно стало мягче. (Смотри таблицу 11).
В месте, где Вы купили мясо, можно узнать, как долго оно лежало перед тем, как Вы его купили.

Время выдерживания без заморозки (при 1-2°C)	
Баранина	7 дней → 2 недели
Говядина	5 дней → 7 дней
Телятина	нужно немедленно заморозить
Курица и т.п.	12 часов
Рыба	нужно немедленно заморозить

Таблица 11 - Выдерживание

Разморозка

Выбор способа разморозки зависит от типа продуктов и области их применения.

- При комнатной температуре
- В холодильнике
- В электрической печи (в моделях с вентилятором или без него)
- В микроволновой печи

Время, указанное в таблице 12, может меняться в зависимости от толщины или величины продукта.

Пожалуйста, придерживайтесь указанных значений в Вашем холодильнике.

Продукт	Вес	При комнатной температуре 20°C	В холодильнике 2°C - 8°C	В электрической печи без вентилятора 50∞C - 75∞C.	В электрической печи при температуре 90∞C	В микроволновой печи (режим разморозки)
Мясо	1000 г.	6-8	12-15 ч	2-2.5 ч	90-100 минут	25-30 минут
Цыпленок	800-1000 г.	7-10 ч	12-16 ч	2-2.5 ч	80-90 минут	23-25 минут
Птица	1500 г.	12 ч	22 ч	3 ч	120 минут	30-35 минут
Хлеб	1000 г.	2-3 ч		20-30 минут при температуре 180°C -200°C	70-90 минут при температуре 90°C	10 минут
Сэндвичи, пироги	1000 г.			10-15 минут	10-15 минут	10 сэндвичей 1 минута
Торты (большие)		2-4 ч		20-30 минут	70-90 минут	1 пирожное полминуты
Клубника - малина	500 г.	5-8 ч	8-10 ч		35-40 минут перед подогревом	6-8 минут
Фрукты с косточками	500 г.	5-10 ч	15-18 ч		40-50 минут	8-10 минут

Таблица 12 - время разморозки для некоторых типов замороженных продуктов

http://rembitteh.ru/

Ремонт холодильников http://rembitteh.ru/ +7 (495) 215-14-41 +7 (903) 722-17-03

5 Чистка холодильника

Внимание!!!
Ни в коем случае не используйте бензин или подобные материалы для чистки.

• Прежде чем начать уборку в холодильнике, отключите холодильник от сети, выключив из розетки или вывернув предохранители.
• Никогда не используйте пар или испаряющиеся чистящие средства для чистки и размораживания Вашего холодильника. В этом случае, пар может вступить в контакт с электрическими частями и вызвать короткое замыкание или удар электрическим током.
• Внутренние стенки холодильника нужно очищать с помощью смоченной в растворе теплой карбонатной воды мягкой ветоши или губки. Хорошо выжмите ветошь или губку. Никогда не используйте абразивные или едкие средства (растворители, отбеливатели, порошковые моющие средства).
• Используйте только теплую воду для мытья прокладки двери.
Ярлык на двери холодильника можно удалить (по истечении 1 года). Для удаления ярлыка потяните его за один угол в противоположном направлении. Если ярлык распался на кусочки, не соскабливайте оставшиеся части; удалите остатки, смачивая их влажной губкой.
• Удаляйте раз в год с помощью пылесоса пыль с вентиляционной решетки сзади холодильника.

Защита пластиковых поверхностей

Не храните жидкое масло или продукты с добавлением масла в холодильнике в открытом виде или в негерметичной упаковке, т.к. они могут повредить пластиковые поверхности холодильника. Если же масло попало или протекло на пластиковую поверхность, протрите и очистите эту часть поверхности теплой водой.

6 Обслуживание и уход

Прежде чем позвонить в сервисный центр

Прежде чем позвонить в авторизованный сервисный центр, проверьте:

1. Включен ли холодильник в сеть должным образом?

2. В порядке ли предохранительная пробка, к которой подключен холодильник?

3. Правильно ли отрегулирована температура?

Важное замечание: термическая защита компрессора может сработать в случае неожиданного сбоя питания, если не сбалансировано давление хладагента в системе охлаждения холодильника. В этом случае холодильник возобновит работу через 6 минут. Пожалуйста, обратитесь в сервисный центр, если холодильник не возобновил свою работу.

http://rembitteh.ru/

Пожалуйста, просмотрите этот список, прежде чем позвонить в сервисный центр. Это поможет сэкономить Вам время и деньги. Этот список содержит наиболее часто встречающиеся неполадки, не вызванные неисправным оборудованием или материалом.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Замораживание продуктов в нижнем выдвижном контейнере холодильной камеры (контейнер для хранения овощей/ камера нулевой температуры)..	Температура окружающей среды слишком низкая (в пределах или ниже 10ºC)	• Переключите регулятор в положение «хранение фруктов/овощей». • Переложите фрукты из этого отделения в верхний контейнер. • Появление инея на поверхностях таких продуктов как мясо - нормальное явление. • Это нормально, если регулятор находится в положении 0С.
Появление жидкости со стороны отделения для свежих продуктов. (Это влияет на охлаждающую способность холодильника. Уберите жидкость с помощью сухой ветоши.)	• Очень низкая температура окружающей среды. • Двери холодильника часто открываются и закрываются. • Холодильник работает в условиях высокой влажности. • Хранение продуктов, содержащих жидкость, в открытых контейнерах. • Неплотно закрыта дверь.	• Переключите термостат на более низкую температуру. (2 или 4ºC) • Не держите двери открытыми или открывайте их реже. • Храните продукты в холодильнике в закрытом виде.
Не запускается компрессор	Холодильник находится в состоянии размораживания.	Это явление нормально для холодильника, который размораживается автоматически. Время от времени он проходит цикл разморозки.
	Холодильник не включен в сеть.	Убедитесь, что вилка должным образом включается в розетку.
	Сбой электропитания. Проверьте, есть ли свет в доме.	Вызовите электрика.
Холодильник включается слишком часто или работает слишком долго.	Ваш холодильник может быть шире, чем предыдущий.	Это вполне нормальное явление. Более широкий и мощный холодильник работает более длительный период.
	Высокая температура в помещении или снаружи.	Такая работа холодильника в этих условиях - это норма.
	Возможно, холодильник недавно выключали.	Полное охлаждение холодильника может продолжаться пару часов.
	Возможно, недавно положили в холодильник большое количество горячих продуктов.	Горячие продукты в холодильнике заставляют его работать дольше, пока не будет достигнута нужная температура.
	Двери, возможно, часто открываются либо неплотно закрыты в течение долгого периода времени.	Теплый воздух, попадающий в холодильник, заставляет его работать дольше. Реже открывайте двери холодильника.
	Неплотно закрыта дверца морозильной или холодильной камеры.	Убедитесь, что двери находятся на одном уровне. Убедитесь, что продукты и контейнеры не препятствуют закрытию дверей. Проверьте, хорошо ли закрываются и открываются двери в местах, где есть эта проблема.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Холодильник включается слишком часто или работает слишком долго.	Холодильник отрегулирован на очень низкие температуры.	Отрегулируйте температуру холодильной камеры на более высокие температуры, пока температура камеры не будет достаточной.
	Уплотнитель двери холодильной или морозильной камеры, возможно, загрязнен, изношен, испорчен или неверно установлен.	Уплотнитель двери нужно почистить или снять. Трещины на уплотнителе заставляют работать холодильник более долгий период, т.к. поддерживать температуру становится сложнее.
	Термостат определяет одну и ту же температуру холодильника.	Это нормальное явление. Холодильник включается и останавливается для поддержания стабильной температуры.
Слишком низкая температура		
Температура морозильной камеры слишком низкая, в то время как температура холодильника достаточная.	Температура морозильной камеры отрегулирована на очень низкие температуры.	Отрегулируйте температуру морозильной камеры на более высокие температуры, пока температура камеры не будет достаточной.
Температура холодильника очень низкая, в то время как температура морозильной камеры достаточная.	Температура холодильной камеры отрегулирована на очень низкие температуры.	Отрегулируйте температуру холодильника на более высокие значения.
Продукты в выдвижных контейнерах замерзли.	Температура холодильной камеры отрегулирована на очень низкие температуры.	Смотри способы устранения неполадок выше.
Замерзло мясо, хранящееся в камере нулевой температуры.	Мясо нужно хранить при температурах ниже нуля для того, чтобы сохранить его свежесть на длительный срок.	Образование кристалликов льда - это нормально из-за высокого содержания влаги в мясе.
Слишком высокая температура.		
Температура холодильной и морозильной камеры слишком высокая.	Температура холодильной камеры отрегулирована на очень высокие температуры.	Снизите температуру холодильника или морозильника пока не будет достигнута нужная температура.
	Температура холодильной камеры отрегулирована на очень высокие температуры. Температура холодильной камеры влияет на температуру морозильной.	Снизите температуру холодильника или морозильника пока не будет достигнута нужная температура.
	Двери, возможно, часто открываются либо неплотно закрыты в течение долгого периода времени.	Теплый воздух попадает в холодильник или морозильник, когда двери открыты. Реже открывайте двери.
	Возможно, неплотно закрыта дверь.	Плотно закройте дверь.
	Возможно, недавно положили в холодильник большое количество горячих продуктов.	Подождите, пока холодильник или морозильник достигнет нужной температуры самостоятельно.
	Возможно, холодильник недавно выключали.	На полное охлаждение холодильника потребуется время.
Температура холодильника слишком высокая, в то время как температура морозильной камеры достаточная.	Температура холодильной камеры отрегулирована на очень высокие температуры.	Отрегулируйте холодильник на более низкую температуру.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Посторонний звук и шум.		
Уровень шума повышается во время работы холодильника.	Вместимость современных холодильников возросла, и они могут работать при более низких температурах.	Это вполне нормально, когда увеличивается уровень шума.
Уровень шума повышается, когда запускается компрессор.	Во время начального цикла работы холодильник начинает работу под высоким давлением.	Это вполне нормально. Звук уменьшится, когда холодильник продолжит свою работу.
Вибрации и стук.	Неровный или неустойчивый пол. Во время остановки холодильник начинает дрожать.	Убедитесь в том, что пол ровный, достаточно крепкий, чтобы выдержать вес холодильника.
	На холодильнике лежат вибрирующие предметы.	Снимите эти предметы с холодильника.
	Дрожат предметы на полках холодильника.	Небольшое дрожание посуды в холодильнике является нормальным. Немного толкните посуду. Убедитесь, что холодильник стоит вертикально.
	Холодильник соприкасается со стеной или мебелью.	Поставьте холодильник в месте, где он не будет задевать мебель или стену.
Вода/влага/лед внутри холодильника		
Конденсат на внутренних стенках холодильника.	Жаркая и влажная погода способствует образованию льда и появлению влаги.	Это вполне нормально.
	Двери закрыты неплотно.	Обратитесь в раздел, описывающий проблемы открывания и закрывания дверей.
	Возможно, двери открывались очень часто, или дверь была оставлена открытой на длительное время.	Открывайте дверь менее часто.
Вода/влага/лед снаружи холодильника.		
Появление влаги снаружи холодильника или между створками дверей.	Возможно, влажная погода.	Это нормальное явление во влажную погоду. Если же влажность воздуха в пределах нормы, нужно устранить причину появления влаги.
	Если двери не закрываются плотно, тогда теплый воздух снаружи сталкивается с холодным воздухом изнутри.	Убедитесь, что дверь полностью закрыта.
Запах в холодильнике.		
	Следите за тем, чтобы холодильник изнутри был чистым.	Протрите внутреннюю часть холодильника с помощью губки, смоченной в теплой или газированной воде.
	Возможно, внутри холодильника хранятся продукты с острым запахом.	Упакуйте полностью продукты.
	Некоторые виды упаковки и контейнеров для хранения также могут быть источником запаха.	Используйте другой контейнер или контейнер из другого материала.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Открывание и закрывание дверей.		
Дверь (-и) не закрывается (-ются).	Хранимые продукты мешают закрытию дверей.	Уберите предметы из холодильника, затрудняющие закрывание двери.
	Резкое захлопывание одной из дверей может привести к открыванию другой.	Плавно закрывайте обе двери.
	Возможно, холодильник стоит не совсем вертикально, это может вызвать дрожание при замедлении движения.	Отрегулируйте винт регулировки высоты.
	Пол неровный или непрочный. Во время остановки холодильник дрожит.	Убедитесь в том, что пол ровный и может выдержать вес холодильника. Выровняйте пол.
	Холодильник соприкасается со стеной или мебелью.	Поставьте холодильник в другое место.
Выдвижные ящики плохо выдвигаются.	Возможно, продукты касаются верхней части контейнера.	Храните меньше продуктов в выдвижном ящике.
	Возможно, загрязнены направляющие, по которым движется ящик.	Почистите контейнер и направляющие, по которым он движется.