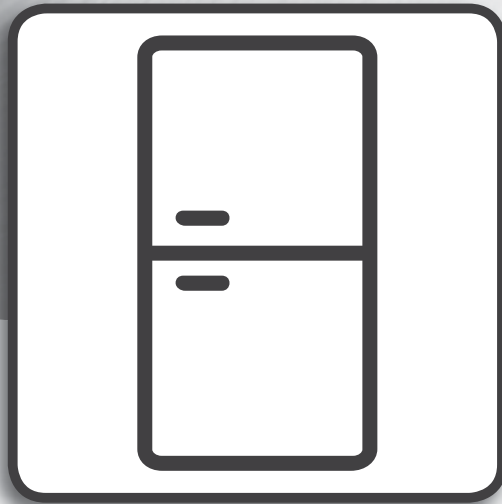


Whirlpool



Külmik
ART6711SF2
Kasutusjuhend

KASUTUSJUHEND

REGISTER

Kasutus- ja hooldusjuhend	3
Külmiku valgustus	3
LED valgustipirni asendamine (sõltuvalt mudelist)	3
Riiulid	3
Uks.....	3
Seadme kasutamine	4
Esimest korda kasutamine.....	4
Külmikusektsioon ja toidu säilitamine.....	4
Värske toidu ja jookide säilitamine.....	4
Külmutussektsioon ja toidu säilitamine	5
Kodus külmutatud toiduainete säilitusaeg	5
Külmutussektsiooni sulatamine	6
Seadme töömüra	6
Soovitused juhtudeks, kui seadet ei kasutata.....	6
Puhastamine ja hooldamine	7

Külmiku valgustus

Külmikusektsiooni valgustuses kasutatakse LED-tulesid, mis tagavad tavapäraest lampidest parema valgustuse ja samas väga väikese energiakulu. Kui vajate asenduslampi, võtke ühendust volitatud teenindusega.

Tähtis! Külmikusektsiooni valgustus süttib külmikuuukse avamisel.

LED valgustipirni asendamine (sõltuvalt mudelist)

Enne valgustipirni vahetamist ühendage seade kindlasti vooluvõrgust lahti. Seejärel tegutsege vastavalt teie tootes asuva valgustipirni tüübist sõltuvatele juhistele. Asendage valgustipirn teise samade omadustega pirniga, mille võite hankida kas tehnilisest teenistusest või volitatud edasimüüjatelt.

Valgusti tüüp 1)

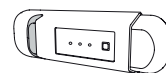
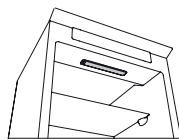
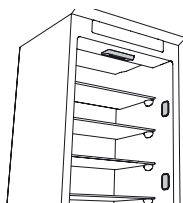
Valgustipirni eemaldamiseks keerake seda joonisel näidatud moel vastupäeva. Oodake 5 minutit enne, kui seadme uuesti vooluvõrku ühendate.

LED valgustipirn (max 25W)



Valgusti tüüp 2)

Kui tootel on LED-valgusti, nagu järgneval joonisel näidatud, võtke lambi vahetamiseks ühendust tehnilise teenistusega. LEDid kestavad traditsioonilistest valgustipirnidest kauem, nad parandavad sisemist nähtavust ja on keskkonnasõbralikud.



Riiulid

Kõiki sahtleid, ukseriuleid ja riiuleid on võimalik eemaldada.

Uks

Ukse käelisuse vahetamine

Märkus: Ukse avanemise suunda saab vahetada. Selle töö tegemine garantiiremonditeeninduses ei kuulu garantii alla. Järgige **paigaldusjuhendi** juhtnööre.

Seadme kasutamine

Esimest korda kasutamine

Pärast paigaldamist oodake vähemalt kaks tundi, enne kui seadme toitevõrku ühendate. Ühendage seade elektrivõrku ja see alustab tööd. Ideaalne toiduainete hoiutemperatuur on tehases juba algseadistatud.

Pärast seadme sisselülitamist peate ootama 4-6 tundi kuni keskmiselt täidetud seadme jaoks õige hoiustamistemperatuuri saavutamiseni. Kui antibakteriaalne lõhnavastane filter on seadmega kaasas, asetage see filtri pakendil näidatud moel paigale. Helisignaali tähendab, et temperatuurialarm on käivitunud: vajutage helialarmi väljalülitamiseks nuppu.

Külmikusektsioon ja toidu säilitamine

Külmikusektsioon võimaldab säilitada värsket toitu ja jooke. Külmikusektsioon sulab ise automaatselt ja täielikult. Aeg-ajalt seadme tagumisele siseseinale tekkivad veepiisad annavad märku automaatselt sulatamisest. Sulavesi juhitakse äravoolu ja kogutakse seejärel mahutisse, kust see aurustub.

Märkus: Kahe sektsiooni sisetemperatuuri võivad mõjutada välisõhutemperatuur, uste avamise sagedus ja seadme paigutus. Seadistage temperatuur vastavalt nendele teguritele. Väga niisketes tingimustes võib külmikusektsioonile, eriti klaasriiulitele, tekkida kondensaati. Sellistel puhkudel on soovitatav sulgeda vedelikke sisaldavad mahutid (näiteks pott puljongiga), mähkida suure veesisaldusega toiduained sisse (näiteks köögiviljad) ja lülitada sisse ventilaator (kui see on seadmepool olemas). Kõiki sahtleid, ukseriieid ja riieid on võimalik eemaldada.

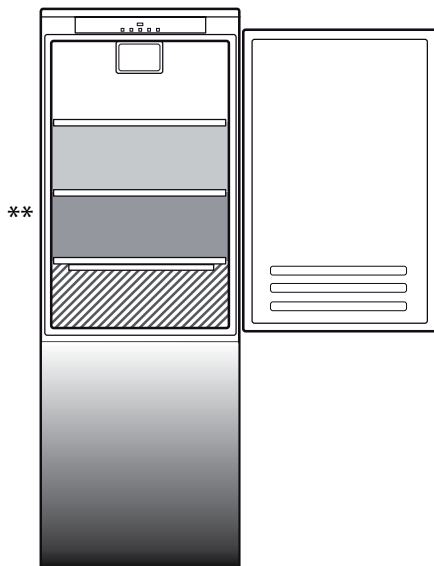
Ventilatsioon

Ventilaatori õhk võimaldab paremat temperatuuri jaotust sektsioonides ja seeläbi toidu paremat säilimist ja liigse niiskuse vähendamist. Ärge takistage ventilatsioonipiirkonda.

Värsket toitu ja jookide säilitamine

Toidud, mis eraldavad suures koguses etüleengaasi (õunad, aprikoosid, pirnid, virsikud, avokaadod, viigimarjad, ploomid, mustikad, melonid ja oad), ja toidud, mis on selle suhtes tundlikud (nt puuviljad, köögiviljad ja salat), tuleb alati üksteisest eraldada või tihedalt pakendada, et vältida nende kiiret riknemist. Näiteks ei tasu tomateid hoida koos kiivide ega kapsaga. Ärge hoidke toiduaineid liiga lähedastikku: vajalik on piisav õhuringlus. Pakendage toidud ringlussevõetavast plastist, metallist, alumiiniumist või klaasist nõudesse ja toidukilesse.

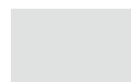
Kui panete külmikusse väikeses koguses toitu, soovitate kasutada köögiviljasahtli kohal olevaid riieid, sest see on külmiku kõige jahedam osa. Vedelikud ja toiduained, mis võivad eraldada või külge võtta lõhnu või maitseid, tuleb alati panna suletud nõusse või kinni katta. Pudelite ümbermineku vältimiseks võib kasutada pudelihoidikut (saadaval mõnel mudelil).



Kirjeldus

MÕÕDUKAS TSOON

Soovitatav troopiliste puuviljade, konserve, jookide, munade, kastmete, marineeritud köögivilja, või, moosi säilitamiseks



JAHE TSOON

Soovitatav juustu, piima, igapäevase toidu, valmistoidu ja jogurti säilitamiseks



KÕIGE KÜLMEM TSOON

Soovitatav lihalõikude, magustoitade, liha ja kala säilitamiseks



PUU- JA KÖÖGIVILJA SAHTEL

**

Mudelitel, millel on SEKTSIOON „0 ° TSOON“, on „kõige külmem ala“ legendis esile tõstetud

Külmutusseksioon ja toidu säilitamine

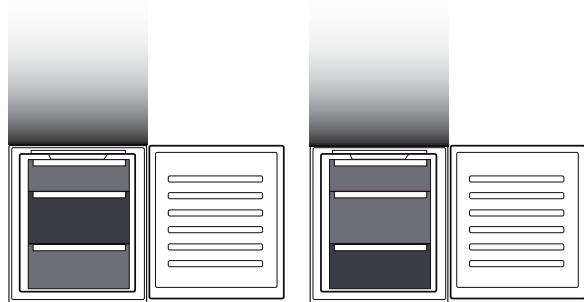
Sügavkülmikuseksioon ******* võimaldab külmutatud toidu säilitamist pika aja vältel ning värsket toidu külmutamist. Seadme nimiplaadile on kirjutatud värsket toidu kogus, mida 24 tunni jooksul on võimalik külmutada. Paigutage värsket toitu külmutusseksiooni külmutuspiirkonda, jättes toidupakendite ümber õhu vaba ringluse võimaldamiseks piisavalt vaba ruumi. Soovitav on mitte külmutada uuesti toitu, mis on osaliselt sulanud. Toit on soovitatav mähkida selliselt, et see ei võimaldaks vee, niiskuse või kondensaadi sissetungimist.

Jääkuubikud

Täitke jäärest 2/3 ulatuses veega ja pange tagasi külmutusseksiooni. Ärge mitte mingil juhul kasutage jää eemaldamiseks teravaotsalisi või teravaid esemeid.

Sahtlite eemaldamine

Tõmmake sahtlid lõpuni välja, tõstke nad üles ja võtke välja. Mahu suurendamiseks võib sügavkülmikuseksiooni kasutada ilma sahtliteta. Veenduge, et uks oleks peale toidu asetamist restidele/sahtlitesse korralikult suletud.



Kirjeldus



SÜGAVKÜLMIKU SAHTEL



KÜLMUTUSSEKTSIOONI SAHTEL

(MAX JAHUTUSE TSOON) Soovitav värsket/valmistoidu külmutamiseks.

Ainult mudelid CB310 ja CB380 (vaadake andmesilti puu- ja köögiviljasahtli küljel)

Kodus külmutatud toiduainete säilitusaeg

KÜLMUTUSKAMBER

Toode	Säilitusaeg (-12 °C)	Soovitav säilitusaeg (-18 °C)	Säilitusaeg (-24 °C)
Või või margariin	1 kuu	6 kuud	9 kuud
Kala	1 kuu	1–3 kuud	6 kuud
Puuviljad (v.a tsitrusviljad) ja köögiviljad	1 kuu	8–12 kuud	12 kuud
Liha Sink, vorst Praeliha (loomaliha, sealiha, lambaliha) Lihalõigud ja karbonaad (loomaliha, lambaliha, sealiha)	1 kuu	2 kuud 8–12 kuud 4 kuud	12 kuud
Piim, vedelad piimatooted, juust, jäätis või mahlajäätis	1 kuu	1–3 kuud	5 kuud (pole soovitatav jäätise jaoks)
Linnuliha (kana, kalkun)	1 kuu	5–7 kuud	9 kuud

MITTEKÜLMUTUSKAMBER

Toode	Säilitusaeg 0–3 °C	Säilitusaeg (3–6 °C)	Säilitusaeg 6–8 °C
Purgijoogid, joogid, munad, kastmed, marineeritud köögiviljad, või, keedis	3–4 nädalat	3–4 nädalat	3–4 nädalat
Troopilised puuviljad	Mittesoovitav	2–4 nädalat	3–4 nädalat
Juust, piim, piimatooted, delikatessid, jogurt	2–5 päeva	2–5 päeva	2–5 päeva
Külmad lihalõigud, magustoidud, liha ja kala ning kodus valmistatud toidud	3–5 päeva	1–2 päeva	Mittesoovitav
Köögiviljad ja puuviljad (v.a troopilised puuviljad ja tsitrusviljad)	15 päeva	10–12 päeva	4–7 päeva

Külmutussektsooni sulatamine

1. Soovituslik on seada temperatuur külmemaks või lülitada Kiirkülmutus/Kiirjahutus* Fast Freeze/Fast Cool* vähemalt neli tundi enne toidu eemaldamist sügavkülmikust sisse, pikendamaks toidu säilimist sulatusfaasis.
2. Sulatamiseks lülitage seade välja ja eemaldage sahtlid. Pange külmutatud toit jahedasse kohta. Jätke uks lahti, et jää saaks sulada. Vältimaks vee väljavoolamist sulatamise ajal, pange külmutussektsooni põhja vett imav lapp ja väänake seda regulaarselt kuivaks.
3. Puhastage külmutussektsooni sisemus ja kuivatage see hoolikalt.
4. Lülitage seade uuesti sisse ja pange toit tagasi sisse.

Seadme töömüra

1. Kompressori tekitatav surin on seadme töötamise ajal normaalne.



2. Mulksumist ja korinat tekitab külmutusgaasi liikumine jahutusahelas, seega on need helid normaalsed.



3. On võimalik, et kuulete kompressori töötamise või seisaku ajal kriuksatusi - need on toote ehitusest tulenevad normaalsed helid.



4. Kontrollige, et külmiku ukseriulid, riulid ja külmikusektsooni sahtlid oleksid õigesti paigaldatud ja kinnitatud, et vältida nende vibreerimist.
5. Ärge pange klaasanumaid (pudelid, purgid jms) üksteise vastu, et vältida nende vibreerimist.
6. Seade on varustatud kompressoriga, mis töötab energiakulu vähendamiseks optimaalsel kiirusel. Seega võib juhtuda, et teatud oludes (suvel või kui kappi pannaks suur kogus toitu) tõuseb kompressori töökiirus ja seetõttu teeb see tavalisest rohkem müra.

Soovitused juhtudeks, kui seadet ei kasutata

Seadme mittekasutamise korral

Ühendage seade vooluvõrgust lahti, tühjendage seade, laske sel sulada (kui on vajalik) ja puhastage see.

Hoidke ukсед kergelt avatud, et õhk saaks sektsoonide vahel tsirkuleerida. Nii tehes väldite hallituse ja halbade lõhnade kogunemist.

Toitekatkestuse korral

Hoidke ukсед suletud nii et toit jääks võimalikult pikaks ajaks külmaks. Ärge külmutage uuesti toitu, mis on osaliselt sulanud. Pikaajalise voolukatkestuse korral võib ka voolukatkestuse alarm sisse lülituda (elektroonikaga toodete puhul).

Puhastamine ja hooldamine

Enne seadme hooldamist või puhastamist tuleb võtta seadme pistik pistikupesast või seade vooluvõrgust välja. Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid. Ärge puhastage külmiku osi tuleohtlike vedelikega. Ärge kunagi kasutage aurpuhastusseadmeid. Nuppe ja juhtpaneeli tablood ei tohi puhastada alkoholi ega alkoholipõhiste ainetega. Kasutage selleks kuiva lappi.

Puhastage seadet aegajalt lapi ning sooja vee ja spetsiaalselt külmiku sisemuse puhastamiseks mõeldud neutraalse puhastusvahendi lahusega.

Sulamisvee pideva ja õige voolu tagamiseks puhastage regulaarselt külmikusektsiooni tagaseinas puu- ja köögiviljasahkli lähedal asuvat äravoolu kaasasoleva tarvikuga.

