

Home Appliances

# SJ-F1560EVI-EU

Fridge-freezers

EN User Manual

DE Bedienungsanleitung

FR Guide d'utilisation

NL Handleiding

ES Manual de Uso

PT Manual de Instruções

**SHARP**

Be Original.



# Contents

|  |    |
|--|----|
| CHAPTER -1: GENERAL WARNINGS .....         | 2  |
| CHAPTER -2: YOUR FRIDGE FREEZER .....      | 6  |
| CHAPTER -3: USING YOUR FRIDGE FREEZER..... | 7  |
| CHAPTER -4: FOOD STORAGE GUIDE .....       | 19 |
| CHAPTER -5: TROUBLESHOOTING .....          | 20 |
| CHAPTER -6: TIPS FOR SAVING ENERGY .....   | 21 |


Your fridge freezer conforms to current safety requirements. Inappropriate use can lead to personal injury and damage to property. To avoid the risk of damage read this manual carefully before using your fridge freezer for the first time. It contains important safety information on the installation, safety, use and maintenance of your Fridge Freezer. Retain this manual for future use.





**Symbol ISO 7010 W021**


**Warning; Risk of fire / flammable materials**


## CHAPTER -1: GENERAL WARNINGS


 **WARNING:** Keep the ventilation openings of the Fridge clear from obstruction.


 **WARNING:** Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process.


 **WARNING:** Do not use other electrical appliances inside the Fridge.

 **WARNING:** Do not damage the refrigerant circuit.

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

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

 **WARNING:** To avoid personal injury or damage this appliance must be installed in accordance with the manufacturer instructions.

 The small quantity of refrigerant used in this fridge is eco-friendly R600a (an isobutene) and is flammable and explosive if ignited in enclosed conditions.

\* While carrying and positioning the fridge, do not damage the cooler gas circuit.

\* Do not store any containers with flammable materials, such as spray cans or fire extinguisher refill cartridges in the vicinity of the fridge.

\* This appliance is intended to be used in household and similar applications such as;

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments which can be equated with ordinary household
- farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments which can be equated with ordinary household
- bed and breakfast type environments which can be equated with ordinary household
- catering and similar non-retail applications which can be equated with ordinary household

\* Your fridge requires a 220-240V, 50Hz mains supply. Do not use any other supply. Before connecting your fridge, ensure

## CHAPTER -1: GENERAL WARNINGS

that the information on the data plate (voltage and connected load) matches the mains electricity supply. If in doubt, consult a qualified electrician)

- \* This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazard involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance, shall not be made by children without supervision.
- \* A damaged power cord /plug can cause fire or give you an electric shock. When damaged it must be replaced, this should only be done by qualified personnel.
- \* This appliance is not intended for use at altitudes exceeding 2000 m.

# CHAPTER -1: SAFETY INSTRUCTIONS

## Disposal

- All packaging and materials used are environmentally friendly and recyclable. Please dispose of any packaging in an environmentally friendly manner. Consult your local council for further details.
- When the appliance is to be scrapped, cut off the electrical supply cable and destroy the plug and cable. Disable the door catch in order to prevent children becoming trapped inside.
- A cut off plug inserted into a 16 amp socket is a serious safety (shock) hazard. Please ensure the cut off plug is disposed of safely.

## For Denmark products:

The appliance is equipped with a plug approved in the EU ( EU-Schuko Plug) and can be used in Finland, Norway and Sweden. In Denmark, the appliance is only approved for use with a wall outlet type E or type CEE7 // 7-S with a ground leg. If there is only wall outlet type K at the connection point, Replacing EU-Schuko plug with the Danish plug must be performed by only an authorized service personnel. Alternatively, connect a suitable and approved power adapter to transition between Schuko plug and Danish earth system. This adapter (min. 10 amps and up to max. 13 amps) can be ordered via at well assorted whitegoods dealer or authorized electrician. Only with one of these methods it can be ensured that the appliance is the correct safety ground. In the absence of earthing installation, an authorised electrician should carry out an earthing installation. In the case of use without earthing installed, we will not be responsible for any loss of use that may occur.

## Disposal of your old appliance



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

## Notes:

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

## During Usage



Do not connect your fridge freezer to the mains electricity supply using an extension lead.  
Do not use damaged, torn or old plugs.  
Do not pull, bend or damage the cord.

- This appliance is designed for use by adults. Do not allow children to play with the appliance or hang off the door.
- Never touch the power cord/plug with wet hands. This may cause a short circuit or electric shock.
- Do not place glass bottles or cans in the ice-making compartment as they will burst when the contents freeze.
- Do not place explosive or flammable material in your fridge. Place drinks with high alcohol content vertically in the fridge compartment and make sure their tops are tightly closed.
- When removing ice from the ice-making compartment, do not touch it. Ice may cause frost burns and/or cuts.
- Do not touch frozen goods with wet hands. Do not eat ice-cream or ice cubes immediately after they are removed from the ice-making compartment.
- Do not re-freeze thawed frozen food. This may cause health issues such as food poisoning. Old and Out-of-order Fridges
- If your old fridge or freezer has a lock, break or remove the lock before discarding it, because children may get trapped inside it and may cause an accident.
- Old fridges and freezers contain isolation material and refrigerant with CFC. Therefore, take care not to harm environment when you are discarding your old fridges.

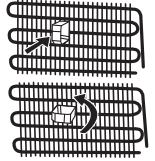
## Installation Information

*Before unpacking and manoeuvring your fridge freezer please take some time to familiarise yourself with the following points.*

- Position away from direct sunlight and away from any heat source such as a radiator.
- Your appliance should be at least 50 cm away from stoves, Gas ovens and heater cores, and should be at least 5 cm away from electrical ovens.
- Do not expose your fridge freezer to moisture or rain.
- Your fridge freezer should be positioned at least 20mm away from another freezer.
- Clearance of at least 150 mm is required at the top of your appliance. Do not place anything on top of your appliance.

## CHAPTER -1: SAFETY INSTRUCTIONS

- For safe operation it is important that your fridge freezer is safe and balanced. The adjustable feet are used to level your fridge freezer. Make sure that your appliance is level before placing any foodstuffs inside it.
- We recommend that you wipe all shelving and trays with a cloth soaked in warm water mixed with a teaspoon of bicarbonate of soda before use. After cleaning rinse with warm water and dry.
- Install using the plastic distance guides, which can be found at the rear of the appliance. Turn 90 degrees (as shown in the diagram). This will keep the condenser from touching the wall.
- Refrigerator should be placed against a wall with a free distance not exceeding 75 mm.



### Before Using your Fridge Freezer

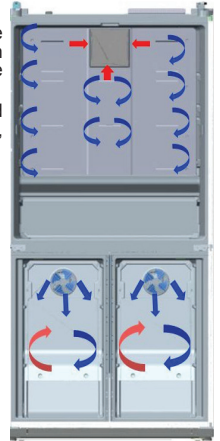


- Before setting up your fridge freezer, check for any visible damage. Do not install or use your fridge freezer if it is damaged
- When using your fridge freezer for the first time, keep it in an upright position for at least 3 hours before plugging into the mains. This will allow efficient operation and prevents damage to the compressor.
- You may notice a light odour when using your fridge freezer for the first time. This is perfectly normal and will fade away as the fridge starts to cool.

### NO FROST technology

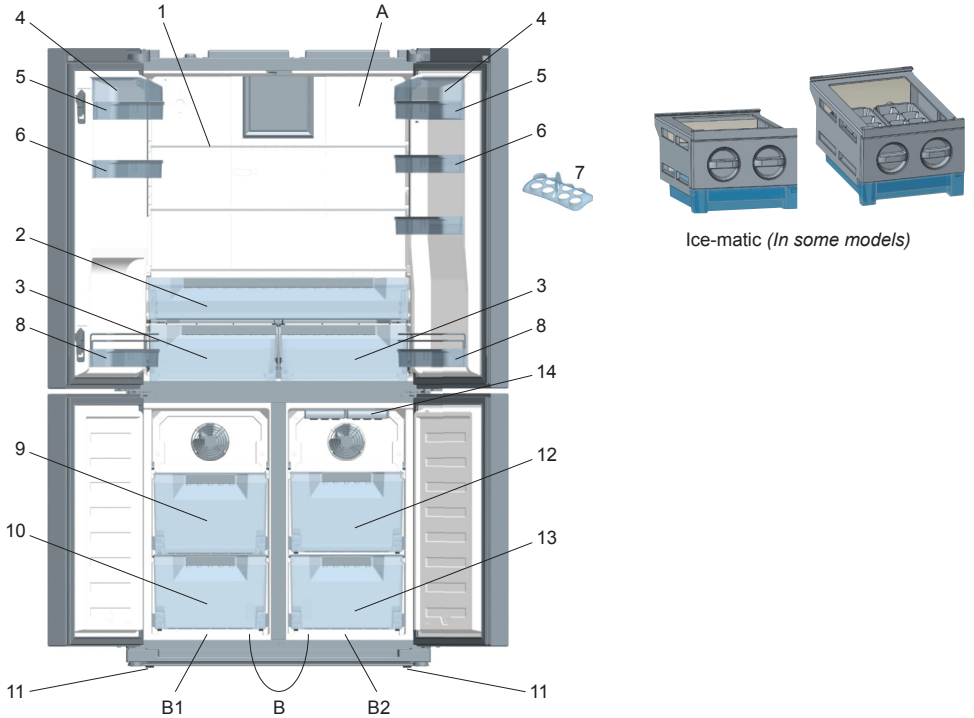
Differs from many other standard fridge freezers. Other appliances may experience ice in the freezer compartment due to the opening of the doors and humidity caused by the food. In such appliances defrosting is required. They have to be turned off periodically, the food inside moved and the ice removed.

Your "no frost" fridge freezer prevents such problems by evenly distributing in the fridge and freezer compartments through the use of a fan. This cools your food evenly and uniformly, preventing humidity and freezing.



**Blue arrows:** Blow cold air  
**Red arrows:** Returning hot air

## CHAPTER -2: YOUR FRIDGE FREEZER



Ice-matic (In some models)

This figure has been drawn for information purposes to show the various parts and accessories in the appliance. Parts may vary according to the model of the appliance.

- A)** Fridge compartment
- B)** Fridge / Freezer compartment
- B1.** Zone-1 / **B2.** Zone-2

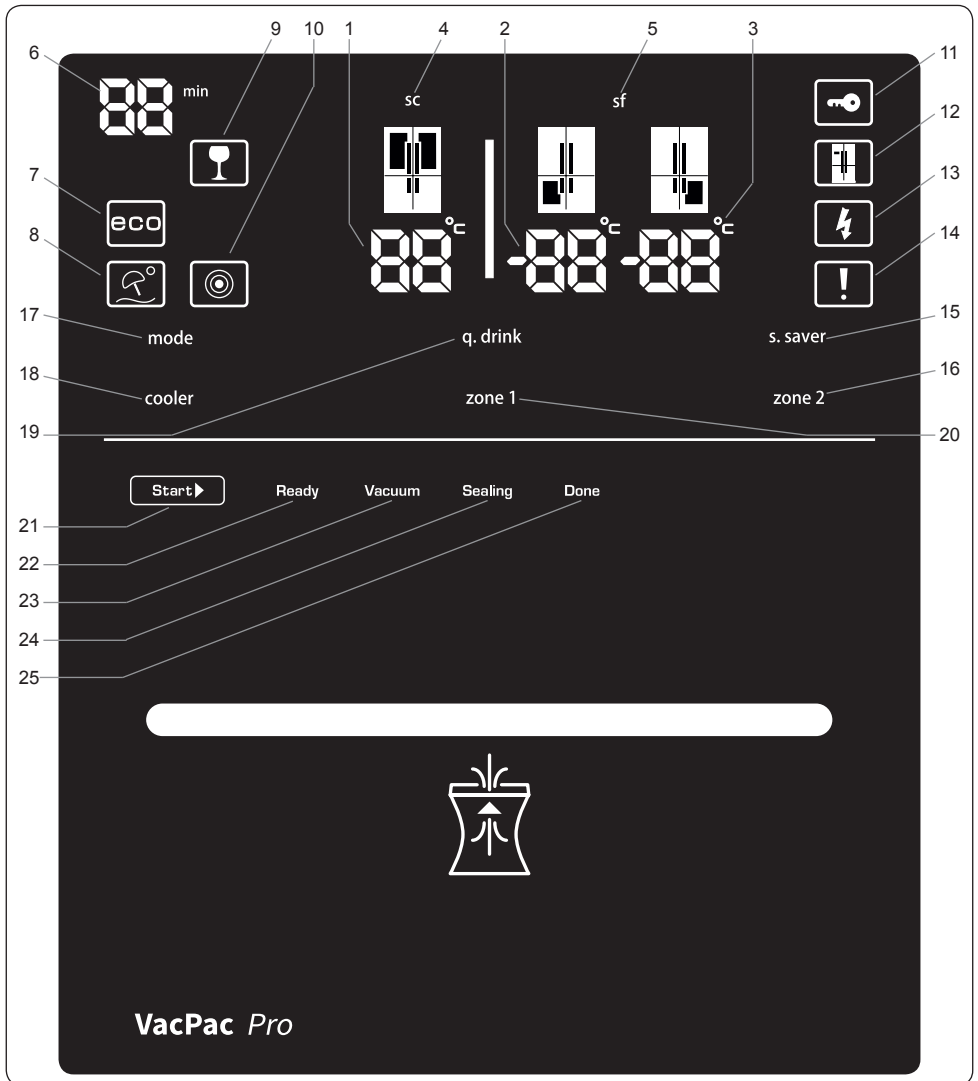
- 1) Fridge compartment shelves
- 2) Chiller compartment
- 3) Crispers
- 4) Cheese-Butter shelf covers \*
- 5) Cheese, butter shelf
- 6) Door shelves
- 7) Eggcups
- 8) Door bottle shelves
- 9) Fridge / Freezer top baskets
- 10) Fridge / Freezer bottom baskets
- 11) Adjustable feet
- 12) Freezer top baskets
- 13) Freezer bottom baskets
- 14) Ice box trays (In some models)

\* In some models



## CHAPTER -3: USING YOUR FRIDGE FREEZER

### Display and Control Panel



#### Using the Control Panel

1. Fridge compartment temperature indicator
2. Left freezer compartment temperature indicator
3. Right freezer compartment Temperature indicator
4. Super cool mode light
5. Super freeze mode light
6. Qdrink alarm timer
7. Economy mode
8. Holiday mode
9. Qdrink light
10. Night sensor
11. Child lock
12. Demo mode
13. Low voltage warning
14. Alarm
15. Screensaver button
16. Zone 2 (right freezer) button
17. Mode button
18. Cooler button
19. Qdrink mode button
20. Zone 1 (left freezer) button
21. Start button
22. Ready LED
23. Vacuum LED
24. Seal LED
25. Done LED

## CHAPTER -3: USING YOUR FRIDGE FREEZER



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

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

### Operating Your Fridge Freezer

#### Beverage Cooling (QDRINK)

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



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

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

#### Economy Mode (eco)

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

#### Holiday Mode (H)

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

#### Quick-Freezing (SF, SUPER FREEZE)

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



For quick-freezing, select the zone 1 compartment.

#### Quick-Cooling (SC, SUPER-COOL)

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

#### Cooler (COOLER)

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

#### Freezer / Cooler 1 (ZONE 1)

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

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

#### Freezer (ZONE 2)

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

#### Child Lock (Key Symbol)

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

#### Screensaver (s.saver)

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

#### Night Sensor

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

#### Demo Mode

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

## CHAPTER -3: USING YOUR FRIDGE FREEZER

### Alarm

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

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

### Compartment On-Off Mode

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

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

or

Press and hold the [mode] and [zone 2] buttons simultaneously for 3 seconds. All figures indicating the part turned off will disappear on the digital indicator panel.

**To turn off the Zone1 compartment;**

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

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

### Using a Freezer Compartment as a Cooler Compartment

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

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



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

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

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



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

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

### Temperature Adjustment Warnings

- The ambient temperature, temperature of the freshly stored food and how often the door is opened affects the temperature in the refrigerator compartment. If required, change the temperature setting.
- It is not recommended that you operate your fridge in environments colder than 10°C in terms of its efficiency.
- Do not start another adjustment while you are already making an adjustment.
- Temperature adjustments should be made according to the frequency of door openings, the quantity of food kept inside the fridge and the ambient temperature in the location of your fridge.
- In order to allow your fridge to reach the operating temperature after being connected to mains, do not open the doors frequently or place large quantities of food in the fridge. Please note that, depending on the ambient temperature, it may take 24 hours for your fridge to reach the operating temperature.
- A 5 minute delay function is applied to prevent damage to the compressor of your fridge when connecting or disconnecting to mains, or when a power cut. Your fridge will begin to operate normally after 5 minutes.
- Your appliance is designed to operate in the ambient temperature (T/N = 16°C - 43°C) intervals stated in the standards, according to the climate class displayed on the information label. We do not recommend operating your appliance out of the stated temperature limits in terms of cooling effectiveness.



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

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

### Temperature indicator

In order to help you better set your refrigerator, we have equipped it with a temperature indicator located in the coldest area.

To better store the food in your refrigerator, especially in the coldest area, make sure the message "OK" appears on the temperature indicator. If « OK » does not appear, this means temperature has not been set properly

It may be difficult to see the indicator, make sure it is properly lit. Each time the temperature setting device is changed, wait for the stabilisation of the temperature inside the appliance before proceeding, if necessary, with a new temperature setting. Please change the position of the temperature setting device progressively and wait at least 12 hours before starting a new check and potential change.

OK

## CHAPTER -3: USING YOUR FRIDGE FREEZER

**NOTE:** Following repeated openings (or prolonged opening) of the door or after putting fresh food into the appliance, it is normal for the indication "OK" not to appear in the temperature setting indicator. If there is an abnormal build up of ice crystals (bottom wall of the appliance) on the refrigerator compartment, evaporator (overloaded appliance, high room temperature, frequent door openings), put the temperature setting device on a lower position until compressor off periods are obtained again.

### Store food in the coldest area of the refrigerator.



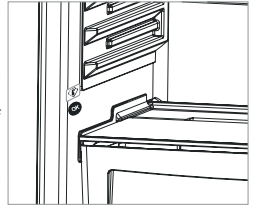
Your foods will be better stored if you put them in the most appropriate cooling area. The coldest area is just above the crisper.

The following symbol indicates the coldest area of your refrigerator.

To be sure to have a low temperature in this area, make sure the shelf is located at the level of this symbol, as shown in the illustration.

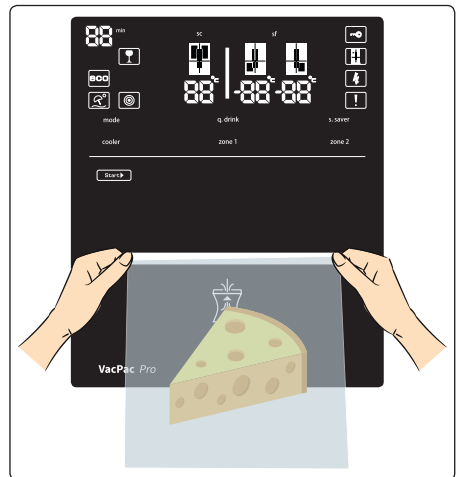
The upper limit of the coldest area is indicated by the lower side of the sticker (head of the arrow). The coldest area upper shelf must be at the same level with the arrow head. The coldest area is below this level.

As these shelves are removable, make sure they are always at the same level with these zone limits described on the stickers, in order to guarantee temperatures in this area.

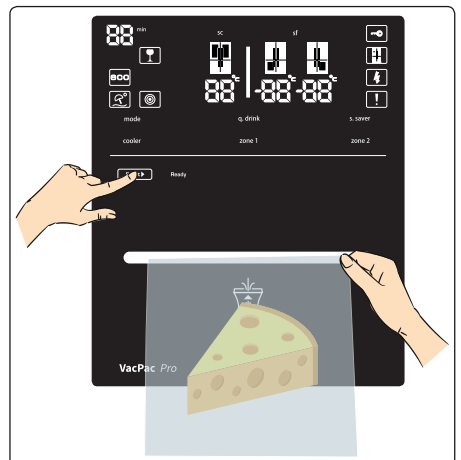


### Use of VacPac Pro

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



2. The opening of the vacuum bag should be held tightly from either side as shown in the figure 1 and inserted into the compartment in the indicator it should be inserted by 5 cm, up to the red strip on the bag.
3. Press start button on the display. (Figure 2)



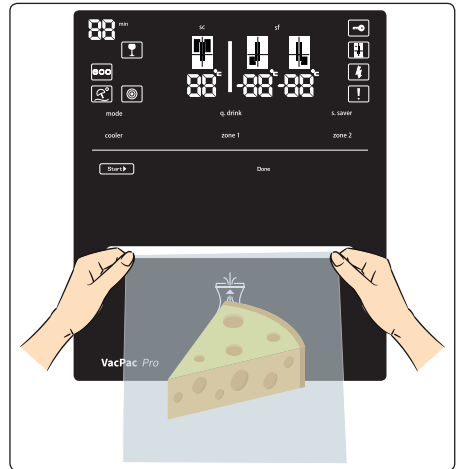
## CHAPTER -3: USING YOUR FRIDGE FREEZER



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

Open the key lock: When the start button is pressed for the first time, the start and ready LEDs will light up. After this activation process, the start button should be pressed again. The key lock will engage again, if no operation is performed into 2 minutes.

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

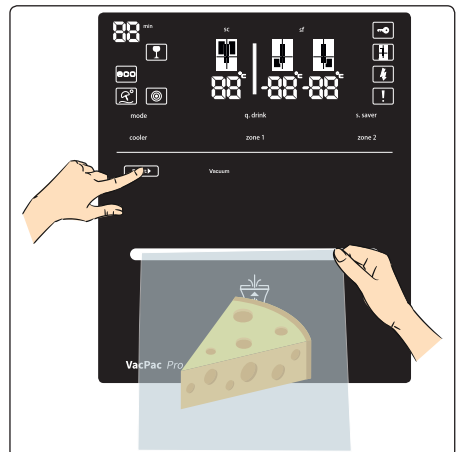


### VacPac Pro Working Process

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

### Cancelling Process:

- If you require the vacuum process to be canceled (except the sealing stage), press the start button for two seconds.
- The Start LED goes off when the process is cancelled.



## CHAPTER -3: USING YOUR FRIDGE FREEZER

### Important Note:



Working noise may be heard from the motor and pump during the operation of the system.



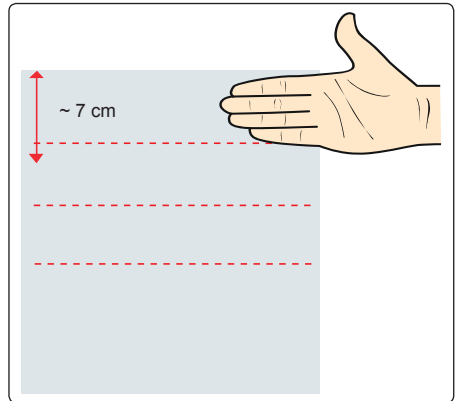
If engine noise persists for a long time, call for technical service.



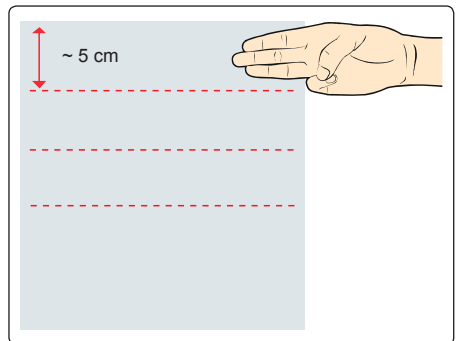
When vacuuming and locking processes are not complete, this may have been caused by any misuse. Therefore, the recommendations section must be read. If the same error is encountered in successive operations, call technical service.

### Recommendations to Consider During Use

1. The vacuum bag should definitely be a one sided embossed bag and a maximum of 18 cm wide.
2. It is not appropriate to put too much food in the vacuum bag. Any wrinkles on the mouth of the bag may prevent vacuuming.
3. Sufficient space should be left at the open end of the bag, so it can be placed correctly into the compartment. (About 7 cm / 4 finger)



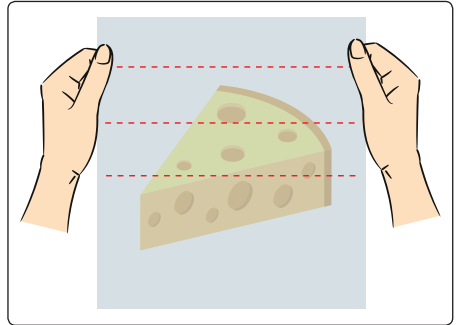
4. The vacuum bag should be placed up to the red lines. (About 5 cm / 3 finger)



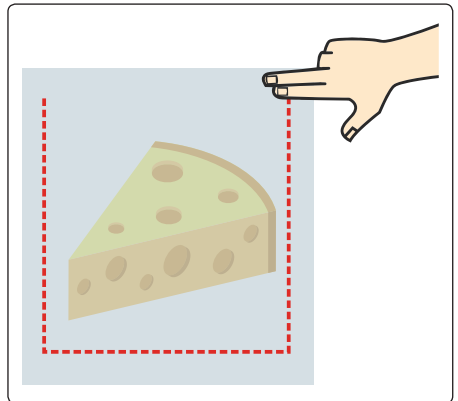
5. The outer surface of the bag should not be wet especially lock part of bag. Otherwise, the sealing process may not complete correctly.
6. Do not use more than one bag at the same time.
7. The mouth of the bag must be tight during the vacuuming and sealing. There should be also no wrinkles on it. Otherwise,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

## CHAPTER -3: USING YOUR FRIDGE FREEZER

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



11. Sharp-edged materials must not be vacuumed. They may pierce the bag while vacuuming and the operation will not complete. (Fishbone, hard-shelled foods, etc.).
12. If the vacuum bags are to be re-used for food, it can be cut by scissors on the red line (1 cm below the melted mouth). It must not be re-used for new food, only residue food can be used again. Example of Incorrect Use: Open the mouth of the bag containing salami and then put cheese into the bag is wrong. This usage may result in the mixing of smells between the two foods and deteriorate the cheese. Example of Correct Use: Open the mouth of the bag containing salami and then after consuming, return some of the salami back into the bag. During these operations, the environment and hands should be clean and hygienic.
13. VacPac Pro technology helps maintain the freshness of the food under proper storage conditions. Vacuuming should be done for the freshest foods possible. Older food and food residues should not be vacuumed.
14. Do not use vacuum bags in the microwave or oven.
15. It is recommended to store granulated foods (semolina, bulgur, flour etc.) without vacuuming. If some foods in granular form are to be vacuumed, it is recommended that they should be covered by paper towels or filter paper.
16. It is recommended that wet-surfaced food such as hamburger patties or pancakes which can possibly stick together should not be vacuumed without placing greaseproof paper between them.
17. Before vacuuming soup, casserole or succulent foods, they should be frozen in an unbreakable container then put into the bag. After that they should be stored in a freezer compartment.
18. When it is desired to vacuum the large volume foods and the vacuum process is not completed, it is recommended to repeat the process by leaving a gap at the bottom and side edges of the bag.



### Food Storage Recommendations

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

1. Before vacuum sealing, it's necessary to clean your hands, and all utensils and surfaces to be used for cutting and vacuum sealing foods.
2. If perishable foods have been heated, defrosted or unrefrigerated, consume them immediately. Refrigerate or freeze the perishable foods immediately after you have vacuum-sealed them, and do not leave them sitting at

## CHAPTER -3: USING YOUR FRIDGE FREEZER

room temperature.

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

### Food Storage

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





## CHAPTER -3: USING YOUR FRIDGE FREEZER

| FOOD TYPES            | FOODS  | Vacuum Process | Refrigerator | Freezer | Room Temperature | RECOMMENDATIONS   |
|-----------------------|--|----------------|--------------|---------|------------------|---|
| FRUITS                | Apple, lemon, plum, apricot, nectarine etc.                      | ✓              |              | ✓       |                  | Fruits should be stored only in the freezer after vacuuming.<br>Vacuuming should not be done if the vegetables are to be stored in the refrigerator.<br>It is recommended to keep the vegetables specified in this section in accordance with the blanching instructions in the Placing The Food section of this user manual. Vacuuming is recommended after freezing for ~ 2 hours until the vegetables are solidified before vacuuming. Once your fruits have been vacuumed, they should only be stored in the freezer. |
| SOFT FRUITS           | Strawberry, mulberry, black mulberry, grape etc.                 | ✗              | ✓            | ✓       |                  | ✗ It is recommended to store soft textured fruits without vacuuming.  |
| DELICATESSEN PRODUCTS | Salami, sausage, fermented sausage, processed meat products etc. | ✓              | ✓            | ✓       |                  | ✓ You can store your delicatessen products in the refrigerator or freezer by vacuuming.   |
| HARD CHEESES          | Cheddar cheese, parmesan cheese etc.                             | ✓              | ✓            | ✓       |                  | ✓ Hard cheeses can be stored in the refrigerator or freezer by vacuuming.<br>✗ Caution should be taken to ensure that the cheese to be vacuumed does not contain salt.  |
| OTHER FOODS 1         | Soft cheeses, yogurt, butter, cream, olives, eggs etc.           | ✗              | ✓            |         |                  | ✗ It is recommended to store these products in the refrigerator without vacuuming.  |
| AQUEOUS FOODS 1       | Honey, jam, water, drinks, liquid oil etc.                       | ✗              | ✓            |         | ✓                | ✗ Aqueous food should be stored without vacuuming. Otherwise, liquid may escape into the vacuum mechanism during the vacuuming process.   |
| AQUEOUS FOODS 2       | Soup, stew, aqueous meals etc.                                   | ✓              |              | ✓       |                  | ✓ To store liquid food such as soup, casserole or juicy food by vacuuming, you must first freeze these foods in a unbreakable container and then vacuum them. Store the contents in your freezer.   |
| DRIED FOODS           | Dried fruits, nuts etc.  | ✓              | ✓            |         | ✓                | ✓ You can store your dried fruits in the refrigerator by vacuuming.<br>! Care should be taken to ensure that there is no dust inside the nuts and dried foods.  |

## CHAPTER -3: USING YOUR FRIDGE FREEZER

| FOOD TYPES       | FOODS   | Vacuum Process | Refrigerator | Freezer | Room Temperature | RECOMMENDATIONS  |
|------------------|---|----------------|--------------|---------|------------------|--|
| PACKAGED FOODS 1 | Pulses, frozen foods etc.   | ✓              | ✓            |         | ✓                | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Pulses can be stored at room temperature by vacuuming.</li> <li>✓ Frozen foods must be stored in the freezer by vacuuming.</li> </ul>   |
| PACKAGED FOODS 2 | Canned foods, sauces, soups etc.                                      | ✗              | ✓            |         |                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>✗ Canned foods, appetizer-like meals, sauces and soups should be stored in the cooler without vacuuming.</li> </ul>   |
| POWDERY FOODS    | Flour, sugar, salt, semolina, powder blends, tea, coffee, spices etc. | ✗              |              |         | ✓                | <ul style="list-style-type: none"> <li>✗ Granulated foods must be stored without vacuuming.</li> </ul>   |
| OTHER FOODS 2    | Confectionery, ravioli, noodles etc.                                  | ✓              | ✓            | ✓       |                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Foods such as confectionery, ravioli and noodles can be stored in the refrigerator or freezer by vacuuming.</li> <li>! Care should be taken to ensure that the food is not granular and / or liquid before vacuuming. Granulated and / or liquid foods should be stored without vacuuming.</li> </ul> |

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

### Safety Warnings

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

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

## CHAPTER -3: USING YOUR FRIDGE FREEZER

### Guidelines for Food Safety

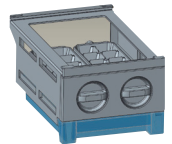
Recommendations for food safety are listed below.

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

### Accessories

#### The Icematic (*In some models*)

- Pull the lever towards you and remove the ice maker tray
- Fill with water to the marked level
- Hold the left end of the lever and set the ice-tray on the icebox
- When ice cubes have formed, twist the lever to drop the ice cubes into the icebox.



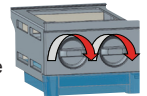
#### Note:



Do not fill the icebox with water in order to make ice. It can be broken.



The movement of the ice maker may be difficult while the refrigerator is running. In such a case should be cleaned by removing the glass shelves.



### Vegetable Bowl and Chiller (Breakfast)

#### Chiller / Breakfast

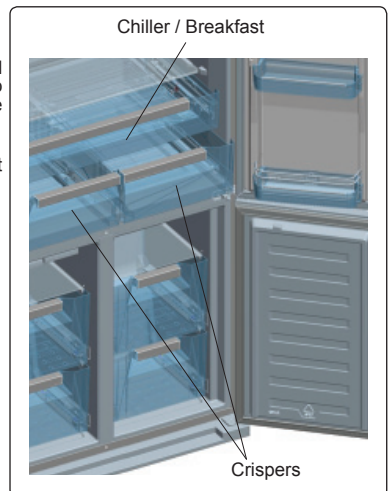
This compartment can be used as a chiller compartment, where food can be kept at 0°C. Frozen food can be kept in this compartment to defrost. Meat and/or clean fish (in plastic bags or packets), which will be consumed within 1 to 2 days, can also be stored here.



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



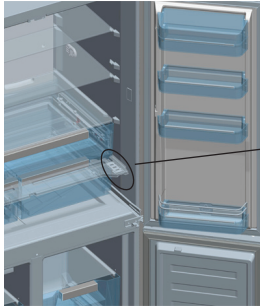
Do not put food to be frozen or iceboxes in this compartment.



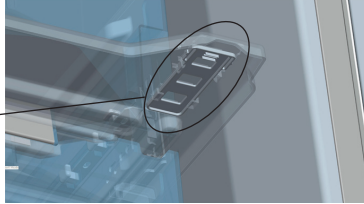
## CHAPTER -3: USING YOUR FRIDGE FREEZER

### Crisper air flow adjustment

If the salad crispers are full turn the knob (located between the chiller and the crisper) to the open position. This will increase the air flow and ensure food stays fresher for longer.



Crisper air adjustment button



*Visual and text descriptions on the accessories section may vary according which model you have..*

### Cleaning

- **Before cleaning your fridge freezer, turn your mains supply off and remove the plug from the socket.**
- Do not wash your fridge freezer by pouring water on to it.
- Use a warm, soapy cloth or sponge to wipe the interior and exterior of your fridge freezer.
- Carefully remove all shelves and drawers by sliding upwards or outwards and clean with soapy water. Do not wash in a washing machine or dishwasher.
- Do not use solvents, abrasive cleaners, glass cleaners or all purpose cleaning agents to clean your fridge freezer. This may cause damage to the plastic surfaces and other components with the chemicals they contain.
- Clean the condenser at the back of your fridge freezer at least once a year with a soft brush or vacuum cleaner.

***Make sure that your fridge is unplugged while cleaning.***

### Cleaning evaporation bowl

Your fridge defrosts automatically. Water produced by defrosting flows to the evaporating container passing through the water collecting groove, and vaporizes here by itself.

### Replacing LED Lighting

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

## CHAPTER -4: FOOD STORAGE GUIDE

### Refrigerator Compartment

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

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

### Freezer Compartment

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

- The freezer compartment is used for freezing fresh food, for storing frozen food, and for making ice cubes.
- If the freezer door has been left open for a long time or not closed properly, frost will form and can prevent efficient air circulation. To resolve this, unplug the freezer and wait for it to defrost. Clean the freezer once it has fully defrosted.
- Remove baskets, covers, and so on, to increase the storage volume of freezer.
- The freezer volume stated on the label is the volume without baskets, covers, and so on.

### IMPORTANT

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








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

## CHAPTER -5: TROUBLESHOOTING

### Errors

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

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

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

#### Your refrigerator does not operate

##### Check if:

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

#### Your refrigerator is performing poorly

##### Check if:

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

#### If your fridge is operating too loudly;

To maintain the set cooling level, the compressor may be activated from time to time. Noises from your fridge at this

## CHAPTER -5: TROUBLESHOOTING

time are normal and due to its function. When the required cooling level is reached, noises will decrease automatically. If the noises persist;

- Is your appliance stable? Are the legs adjusted?
- Is there anything behind your fridge?
- Are the shelves or dishes on the shelves vibrating? Re-place the shelves and/or dishes if this is the case.
- Are items placed on your fridge vibrating?

### Your refrigerator is operating noisily

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

#### Cracking (Ice cracking) Noise:

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

**Short cracking:** Heard when the thermostat switches the compressor on/off.

**Compressor noise (Normal motor noise):** This noise means that the compressor operates normally. The compressor may cause more noise for a short time when it is activated.

**Bubbling noise and splash:** This noise is caused by the flow of the refrigerant in the tubes of the system.

**Water flow noise:** Normal flow noise of water flowing to the evaporation container during defrosting. This noise can be heard during defrosting.

**Air Blowing Noise (Normal fan noise):** This noise can be heard in a No-Frost fridge during normal operation of the system due to the circulation of air.

### There is a build-up of humidity inside the fridge

#### Check if:

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

### The doors are not opening or closing properly

#### Check if:

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

### If the edges of fridge cabinet that the door joint contact are warm;

Especially in summer (hot weather), the surfaces that the joint contact may get warmer during the operation of the compressor, this is normal.

#### IMPORTANT NOTES:

- The compressor protection thermal fuse will cut out after sudden power breakdowns or after unplugging the appliance, because the gas in the cooling system is not stabilised. This is quite normal, and the fridge will restart after 4 or 5 minutes.
- The cooling unit of your refrigerator is hidden in the rear wall. Therefore, water droplets or ice may occur on the rear surface of your fridge due to the operation of the compressor in specified intervals. This is normal. There is no need to perform a defrosting operation unless the ice is excessive.
- If you will not use your fridge for a long time (e.g. in summer holidays) unplug it. Clean your fridge according to Part 4 and leave the door open to prevent humidity and smell.
- The appliance you have purchased is designed for home type use and can be used only at home and for the stated purposes. It is not suitable for commercial or common use. If the consumer uses the appliance in a way that does not comply with these features, we emphasise that the producer and the dealer shall not be responsible for any repair and failure within the guarantee period.
- If the problem persists after you have followed all the instructions above, please consult an authorised service provider.

## CHAPTER -6: TIPS FOR SAVING ENERGY

1. Always allow foodstuffs to cool before storing in the appliance.
2. Thaw food in the fridge compartment, this helps save energy.

# Inhalt

|  |    |
|--|----|
| KAPITEL 1: ALLGEMEINE WARNHINWEISE .....               | 23 |
| KAPITEL 2: IHR KÜHL-/GEFRIERSCHRANK.....               | 26 |
| KAPITEL 3: NUTZUNG IHRES KÜHL-/GEFRIERSCHRANKS .....   | 28 |
| KAPITEL 4: ANLEITUNG ZUR LEBENSMITTELAUFBEWAHRUNG..... | 41 |
| KAPITEL 5: INFORMATIONEN ZUR FEHLERBEHEBUNG .....      | 42 |
| KAPITEL 6: TIPPS ZUM STROMSPAREN .....                 | 43 |

Ihr Kühlschrank entspricht den derzeit gültigen Sicherheitsvorschriften. Die nicht zweckgerechte Verwendung kann zu Körperverletzungen oder Schäden an Eigentum führen. Lesen Sie sich vor der ersten Verwendung Ihres Kühlschranks dieses Handbuch sorgfältig durch, um Schäden zu vermeiden. Es enthält wichtige Sicherheitsinformationen für die Aufstellung, Sicherheit, Verwendung und Wartung Ihres Kühlschranks. Heben Sie dieses Handbuch für spätere Fragen auf.





**Symbol ISO 7010 W021**


**Warnung: Brandgefahr / entflammbare Materialien**





## KAPITEL 1: ALLGEMEINE WARNHINWEISE


 **ACHTUNG!** Halten Sie die Entlüftungsöffnungen des Kühlschranks frei von Hindernissen.


 **ACHTUNG!** Verwenden Sie keinerlei mechanischen Geräte oder sonstige Hilfsmittel zum beschleunigen des Abtauprozesses.


 **ACHTUNG!** Verwenden Sie keinerlei elektrische Geräte innerhalb des Kühlschranks.

 **ACHTUNG!** Beschädigen Sie den Kältemittelkreislauf nicht.

 **ACHTUNG!** Vergewissern Sie sich beim Aufstellen des Gerätes, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.

 **ACHTUNG!** Schließen Sie nicht mehrere tragbare Steckdosen oder Stromversorgungen hinten am Gerät an.

 **ACHTUNG!** Dieses Küchengerät muss gemäß den Herstelleranweisungen aufgestellt und angeschlossen werden, um Körperverletzungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden.

 In diesem Kühlschrank wird eine kleine Menge des umweltfreundlichen Kältemittels R600a (ein Isobuten) verwendet. Dieses ist unter geschlossenen Bedingungen brennbar und explosiv.

\* Beschädigen Sie beim Tragen und Aufstellen des Kühlschranks den Kältegaskreislauf nicht.

\* Lagern Sie in der Nähe des Kühlschranks keine Behälter mit brennbaren Materialien, wie Spraydosen oder Nachfüllkartuschen für Feuerlöscher.

\* Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt oder ähnlichen Zwecken vorgesehen, wie:

- Mitarbeiterküchen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen
- Landwirtschaftlichen Wohngebäuden und Zimmern in Hotels, Motels oder anderen Übernachtungsmöglichkeiten,
- wie Bed&Breakfast
- Catering oder ähnliche, nicht Einzelhandelsanwendungen.

\* Ihr Kühlschrank benötigt eine Spannungsversorgung

## KAPITEL 1: ALLGEMEINE WARNHINWEISE

mit 220-240V, 50Hz. Verwenden Sie keine andere Spannungsversorgung. Prüfen Sie, bevor Sie Ihren Kühlschrank anschließen, ob die Angaben auf dem Typenschild (Spannung und Anschlussleistung) mit Ihrer Stromversorgung übereinstimmen. Wenn Sie Zweifel haben, lassen Sie sich von einem ausgebildeten Elektriker beraten.

- \* Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Menschen mit verringerten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Fehlen von Erfahrung und Wissen bedient werden, sofern Sie eine Einweisung oder Anweisungen zur sicheren Handhabung des Geräts erhalten haben und diese die damit verbundenen Gefahren kennen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Anwenderwartung sollte von Kindern nicht ohne Aufsicht ausgeführt werden.
- \* Ein beschädigtes Stromkabel/Stecker kann einen Brand oder einen Stromschlag auslösen. Wenn hier Beschädigungen vorliegen, muss der Schaden durch einen Elektriker ausgetauscht werden.
- \* Dieses Gerät ist nicht für den Einsatz auf Höhen über 2000 m vorgesehen.

# KAPITEL 1: ALLGEMEINE WARNHINWEISE

## Entsorgung

- Die Verpackung wie auch die verwendeten Stoffe sind umweltfreundlich und wieder verwertbar. Bitte entsorgen Sie Verpackungsmaterial stets umweltfreundlich. Weitere Informationen erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Behörde.
- Wenn das Gerät entsorgt werden soll, schneiden Sie bitte alle Elektrozuleitungskabel ab und machen den Stecker und das Kabel unbrauchbar. Deaktivieren Sie die Türverriegelung, um zu verhindern, dass Kinder im Kühlschrank eingeschlossen werden.
- Der in eine 16 Ampere Dose eingesteckte Netzfreischaltungsstecker stellt eine ernste Sicherheitsgefährdung oder Stromschlaggefahr dar. Bitte sorgen Sie dafür, dass dieser sicher entsorgt wird.

## Entsorgung Ihres Altgeräts



Dieses Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung besagt, dass das Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen muss es bei einem Entsorgungsunternehmen für die Sammlung von Elektro- und Elektronikschrott abgegeben werden. Die Wiederverwertung von Rohstoffen hilft, unsere natürlichen Ressourcen zu erhalten. Weitere Informationen über die Verwertung dieses Produkts erhalten Sie, wenn Sie sich mit Ihrer örtlichen Behörde, der Hausmüllabfuhr oder dem Geschäft in Verbindung setzen, bei dem Sie dieses Produkt erworben haben.

Bitte fragen Sie bei Ihrer örtlichen Behörde nach, wie Sie das WEEE für die Wiederverwendung, Wiederverwertung oder Entsorgung entsorgen können.

## Hinweise:

- Lesen Sie, bevor Sie Ihr Gerät aufstellen und verwenden, sich bitte dieses Handbuch sorgfältig durch. Wir sind für Schäden, die sich aus der nicht zweckgerechten Verwendung ergeben können, nicht haftbar.
- Befolgen Sie alle auf Ihrem Gerät und in diesem Handbuch genannten Anweisungen und bewahren Sie dieses Handbuch an einem sicheren Ort auf, um in Zukunft evtl. auftretende Probleme beheben zu können.
- Dieses Haushaltsgerät ist für die Verwendung Zuhause hergestellt und kann nur im privaten Haushalt und für die zuvor genannten Zwecke verwendet werden. Es ist nicht für die kommerzielle oder allgemeine Verwendung geeignet. Eine derartige Verwendung führt zum Erlöschen der Gerätegarantie und unser Unternehmen ist für auftretenden Schäden nicht haftbar.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in privaten Haushalten und für die kühle Aufbewahrung von Lebensmitteln hergestellt. Es ist nicht für die kommerzielle oder allgemeine Verwendung und/oder die Lagerung anderer Produkte, außer Lebensmittel, geeignet. Unser Unternehmen ist nicht für Schäden haftbar, die sich aus einer nicht zweckgerechten Verwendung ergeben.

## Sicherheitshinweise

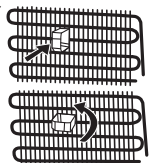


- Verbinden Sie Ihren Kühlschrank nie über ein Verlängerungskabel mit der Stromversorgung.
- Ein beschädigtes Stromkabel/Stecker kann einen Brand oder einen Stromschlag auslösen. Wenn eines davon beschädigt ist, muss es durch einen Elektriker ausgetauscht werden.
- Ziehen Sie nicht übermäßig am Kabel oder verbiegen es.
- Berühren Sie das Stromkabel und den Stecker niemals mit nassen Händen, da dies zu einem elektrischen Schlag führen kann.
- Bitte legen Sie keine Glasflaschen oder Getränkedosen in das Gefrierfach. Die Flaschen oder Dosen könnten explodieren.
- Wenn Sie Eis aus dem Gefrierfach holen, sollten Sie es nicht berühren, denn Eis kann Erfrierungen und/oder Schnittwunden verursachen.
- Nehmen Sie keine Gegenstände aus dem Gefrierfach, wenn Ihre Hände feucht oder nass sind. Dies kann zu Hautabschürfungen oder Erfrierungen/Gefrierbrand führen.
- Frieren Sie schon einmal aufgetaute Lebensmittel nicht noch einmal ein.

## Informationen zur Aufstellung

Bevor Sie Ihren Kühlschrank auspacken und bewegen, nehmen Sie sich bitte etwas Zeit, sich mit den folgenden Punkten vertraut zu machen.

- Stellen Sie den Kühlschrank niemals an Orten auf, die direkte Sonneneinstrahlung haben oder die sich in der Nähe von Heizkörpern befinden.
- Ihr Gerät muss mindestens 50 cm von Öfen, Gasherden, Heizgeräten und mindestens 5 cm von Elektroherden entfernt aufgestellt werden.
- Setzen Sie Ihren Kühlschrank niemals Feuchtigkeit oder Regen aus.
- Sie sollten Ihren Kühlschrank mindestens 20 mm entfernt von einem anderen Kühlgerät aufstellen.
- Halten Sie an der Oberseite Ihres Gerätes einen Abstand von mindestens 150 mm ein. Stellen Sie nichts auf Ihrem Gerät ab.
- Für den sicheren Betrieb ist es erforderlich, dass Ihr Kühlschrank sicher und in der Waage aufgestellt ist. Sie können Ihren Kühlschrank mit den verstellbaren Füßen nivellieren. Bevor Sie den Kühlschrank mit Lebensmitteln befüllen, müssen Sie prüfen, ob er in der Waage steht.
- Wir empfehlen Ihnen, dass Sie vor der Verwendung die Regale und Schalen mit einem Lappen, der in eine warme Wassermischung mit einem Teelöffel Natron abzuwischen. Spülen Sie nach dem Reinigen mit warmen Wasser nach und trocknen alles ab.
- Stellen Sie das Gerät mithilfe der Abstandsführungen aus Kunststoff auf, die Sie auf der Rückseite des Geräts finden. Drehen Sie es um 90 Grad (wie in der Abbildung gezeigt). Damit wird verhindert, dass der Kondensator die Wand berührt.
- Der Kühlschrank sollte mit einem lichten Abstand von nicht mehr als 75 mm von der Wand entfernt aufgestellt werden.



## KAPITEL 1: ALLGEMEINE WARNHINWEISE

### Vor der Verwendung Ihres Kühlschranks



- Prüfen Sie vor der Aufstellung Ihren Kühlschrank auf sichtbare Schäden. Wenn Ihr Kühlschrank beschädigt ist, stellen Sie ihn bitte nicht auf.
- Wenn Sie Ihren Kühlschrank zum ersten Mal benutzen, lassen Sie ihn für mindestens für 3 Stunden aufrecht stehen, bevor Sie ihn an den Strom anschließen. Damit wird der effiziente Betrieb gewährleistet und Schäden am Kompressor vermieden.
- Wenn Sie Ihren Kühlschrank zum ersten Mal benutzen, werden Sie einen leichten Geruch bemerken. Dies ist ganz normal und verschwindet wieder, wenn der Kühlschrank anfängt zu kühlen.

### Allgemeine Informationen über die neue NO FROST-Technik

No-Frost-Kühlschränke unterscheiden sich in ihrem Funktionsprinzip von anderen Kühlschränken.

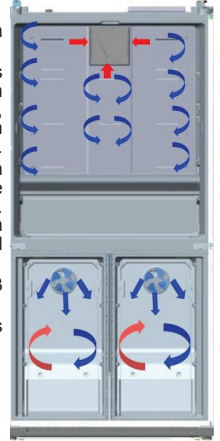
Bei normalen Kühlschränken führt die Feuchtigkeit, die durch das Öffnen der Tür in das Gerät gelangt, sowie die Feuchtigkeit der Nahrungsmittel zum Vereisen des Gefrierteils. Um den Schnee und das Eis im Gefrierschrank ab zu tauen, sollten Sie das Gerät ausschalten, die Lebensmittel, die in einer konstanten Temperatur aufbewahrt werden müssen aus dem Kühlschrank entnehmen und das Eis, dass sich im Gefrierschrank versammelt hat entfernen. Bei No-Frost-Kühlschränken ist dies nicht erforderlich. Trockene und kühle Luft wird durch den Gefrierraum via Lüfter geblasen. Durch die gleichmäßig verteilte Luft werden alle Nahrungsmittel gleichmäßig gekühlt, und Kondensat- und Eisbildung werden verhindert. Das Gefrierfach ist statisch gekühlt. Die Luft wird mit dem Lüfter homogen zwischen den Regalen in den Kühlabschnitten verteilt und alle Ihre Lebensmittel werden gleichmäßig und richtig gekühlt.

Da es keinen Luftkanal zwischen den Abschnitten gibt, werden die Gerüche auf den 3 verschiedenen Teilen Ihres Kühlschranks nicht vermischt.

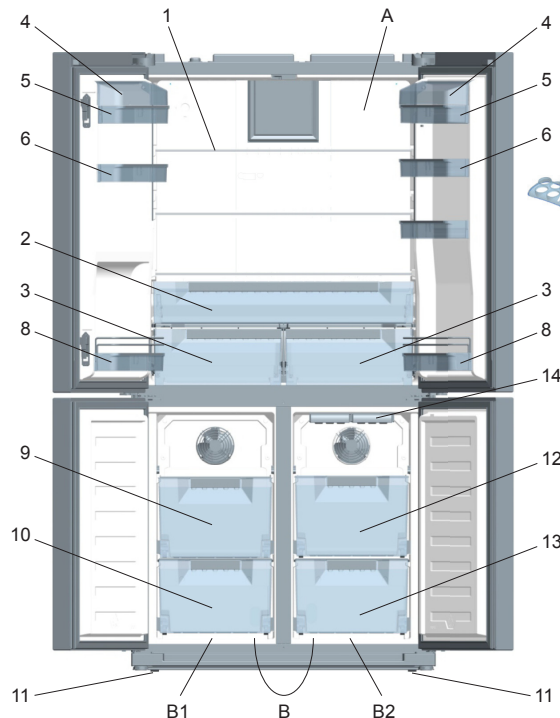
Neben dem großen Platzangebot und dem modernen Design ist dies ein großer Vorteil des No-Frost-Kühlschranks.

**Blauer Pfeil:** Kalte Luft blasen

**Roter Pfeil:** Wiederkehrende heiße Luft



## KAPITEL 2: IHR KÜHL-/GEFRIERSCHRANK



**A)** Kühlfach

**B)** Kühlfach / Gefrierfach

**B1.** Zone-1 / **B2.** Zone-2

1) Kühlfach Regale

2) Frühstücksfach (Frühstück)

3) Crisper

4) Deckel für Käse-/Butterfach \*

5) Käse-/Butterfach

6) Türablage

7) Eierbecher

8) Tür Flaschenablagen

9) Gefrierfach / Kühlfach Top-Körbe

10) Gefrierfach / Kühlfach Boden-Körbe

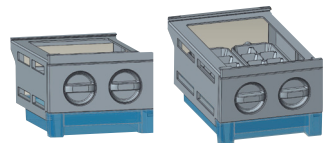
11) Einstellbare Stellfüße

12) Gefrierfach Top-Körbe

13) Gefrierfach Boden-Körbe

14) Eiswürfelform (Bei einigen Modellen)

\* Bei einigen Modellen

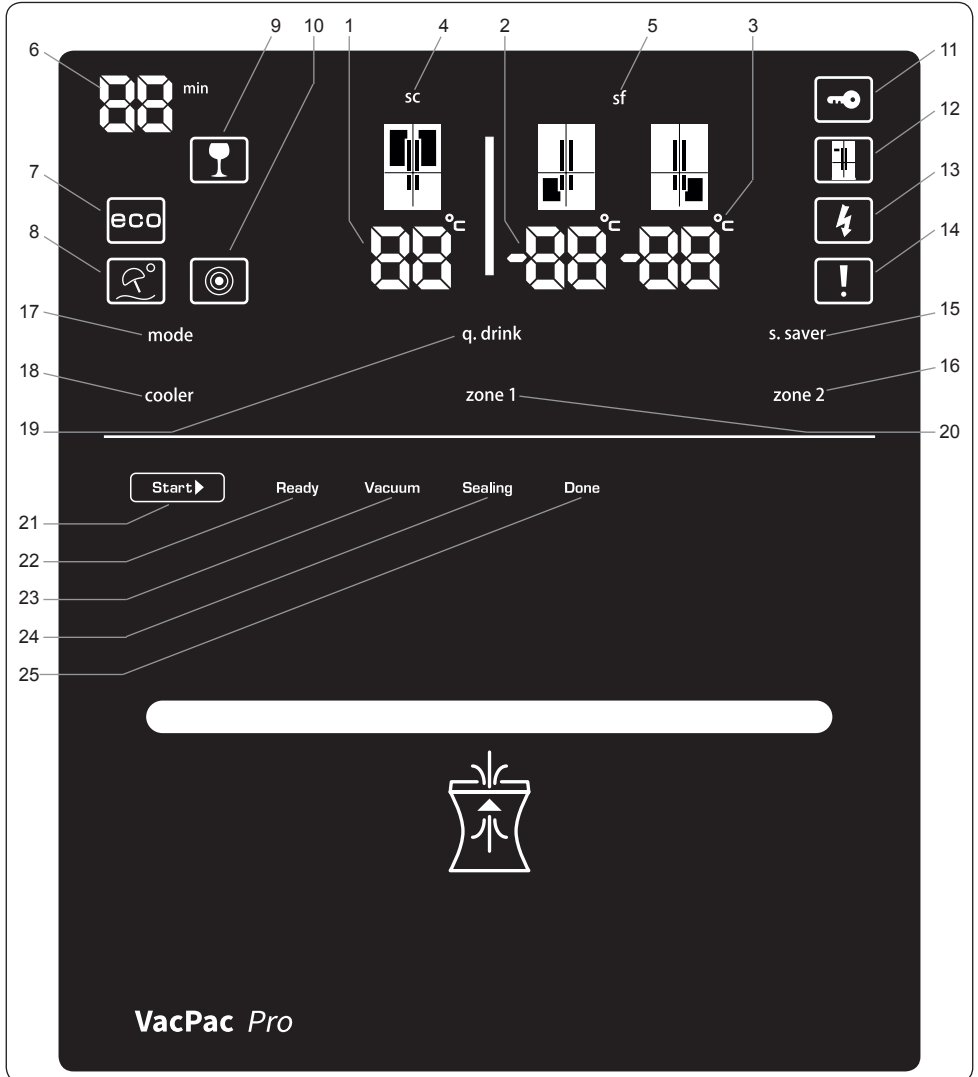


Ice-matic (Bei einigen Modellen)

Diese Abbildung wurde für Informationszwecke gezeichnet, um die verschiedenen Bestandteile und das Zubehör im Kühlschrank zu zeigen. Die Bestandteile können sich je nach Gerätemodell unterscheiden.

# KAPITEL 1: ALLGEMEINE WARNHINWEISE

## Display und Bedienfeld



1. Kühlfach Temperaturanzeige
2. Linkes Gefrierfach Temperaturanzeige
3. Rechtes Gefrierfach Temperaturanzeige
4. Super-Kühlen Leuchte
5. Super-Gefrierleuchter
6. Qdrink Alarmzähler
7. Qdrink Leuchte
8. Sparmodus
9. Urlaubsmodus
10. Nacht-Sensor
11. Kindersicherung

12. Händler-Demo-Modus
13. Niederspannungs-Warnung
14. Alarm
15. Bildschirmschoner-Taste
16. Zone 2 (Rechtes Gefrierfach)
17. Modus-Taste
18. Kühlknopf
19. Qdrink Modus-Taste
20. Zone 1 (Linkes Gefrierfach)
21. Starttaste
22. Bereit-LED

23. Vakuüm-LED
24. Siegel-LED
25. Fertig-LED

## KAPITEL 3: NUTZUNG IHRES KÜHL-/GEFRIERSCHRANKS

Die Werte auf dem Bildschirm zeigen durch den Verbraucher angegebene Temperaturwerte an. Das Standby-Display ist gegen Kontaktfehler geschützt. Daher müssen Sie vor jedem Vorgang eine beliebige Taste auf dem Display berühren. Nach 2 Sekunden ertönt wie im vorliegenden Fall ein Piep-Piep-Ton und das Display steht zur Verfügung. 20 Sekunden nach einem Vorgang schaltet die Anzeige wieder in den gleichen Schutzmodus.

### Getränkekühlung (q.drink)

Die [q.drink]-Taste sollte gedrückt werden, um den Getränke-Kühlung-Modus zu aktivieren. Bei jedem Drücken wird die Zeit um 5 Minuten erhöht bis zu 30 Minuten und dann geht es auf Null zurück. Sie können die Zeitzone, die Sie auf dem Abschnitt "Qdrink Alarmzähler" einstellen möchten, anzeigen. Der Qdrink-Modus ermöglicht nur dem Kühlschrank, nach einer bestimmten Zeit, ein akustisches Signal freizugeben.

**Wichtig!** Es sollte nicht mit der Kühlung verwechselt werden.

Sie müssen die Zeit je nach der Temperatur der Flaschen einstellen, die Sie in die Zone 1 und/oder Zone 2 Fächer einlegen möchten. Zum Beispiel können Sie die Zeit am Anfang auf „5 Minuten“ einstellen. Nach dieser Zeit, wenn das Kühlen nicht ausreichend ist, können Sie für 5 oder 10 Minuten länger einstellen. Wenn Sie diesen Modus verwenden, müssen Sie die Temperaturen der Flaschen regelmäßig kontrollieren. Wenn die Flaschen kühl genug sind, müssen Sie sie aus dem Gerät entnehmen. Wenn Sie die Flaschen im Q.DRINK-Modus vergessen, können sie vielleicht explodieren.

**Wichtig!** Wenn Sie für das Kühlen die Zone 1 und Zone 2 Fächer verwenden, wird dieser Modus nicht aktiviert.

### Economic mode [eco]

Es sorgt dafür, dass Ihr Kühlschrank innerhalb idealen Temperaturen läuft. Um den „ECO“-Modus zu aktivieren, müssen Sie einfach die [Modus]-Taste drücken bis die „eco“ und „e“ Leuchte an ist.

### Ferienmodus (H)

Es ist von einem Schirm und einer Sonne vertreten. Wenn Sie für eine lange Zeit in den Urlaub fahren möchten, in der Sie keine Kühlfächer benutzen werden, können Sie dieses Modus aktivieren. Um das Gerät auf den Urlaub-Modus zu stellen, sollten Sie einfach die Taste [Mode] drücken bis "Holiday Symbol und "H" aufleuchtet.

### Schnellfrost (sf / super freeze)

Sie sollten auf die [Zone 1] oder [Zone 2]-Tasten drücken, bis die Buchstaben "SF" auf dem Display angezeigt wird. Sobald die Buchstaben "SF" angezeigt werden, wird ein Piep-Ton freigegeben, wenn Sie keine Taste drücken und der Modus wird ausgewählt. Sie können diesen Modus benutzen, um zubereitete Speisen ein zufrieren oder große Mengen von Lebensmitteln schnell ein zufrieren. Der Schnellfrost-Modus wird automatisch nach 24 Stunden oder sobald der Gefrierfach Temperatursensor eine ausreichende Temperatur fühlt, deaktiviert.

**Für schnelles Einfrieren, sollte vorzugsweise das Zone 1 Fach gewählt werden.**

### Schnellkühlen (sc / super cool)

Drücken Sie die Kühler-Taste, bis die Buchstaben "sc" auf dem Display angezeigt werden. Sobald die Buchstaben "sc" angezeigt werden, wird ein Piep- Ton freigegeben, wenn Sie keine Taste drücken und der Modus wird ausgewählt. Sie können diesen Modus benutzen, um zubereitete Speisen ein zufrieren oder große Mengen von Lebensmitteln schnell ein zufrieren. Abhängig von der Umgebungstemperatur oder wenn der Kühlschrank-Sensor eine ausreichende niedrige Temperatur erreicht hat, wird der Schnell Kühl-Modus automatisch nach 4 oder 6 Stunden aufgehoben.

### Kühlfach [cooler]

Es wird zur Einstellung der Temperatur des Kühlfachs verwendet. Durch Drücken der Taste [cooler] können Sie Temperatur auf 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 Celsius einstellen.

### Gefrierschrank / Kühler 1 [ZONE 1]

Es ist die Taste für die Temperatureinstellung für das Fach unten links. Durch Drücken der Taste (Zone 1) kann der Gefrierwert des unteren linken Teils auf -16, -17, -18, -19, -20, -21, -22, -23, -24 Celsius eingestellt werden. Wenn Sie das untere linke Teil nicht als ein Gefrierfach benutzen möchten, drücken Sie die Taste [zone1] für 3 Sekunden, um zu diesem Modus umzuschalten und stellen Sie die Temperaturwerte auf 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 Celsius ein.

### Gefrierschrank [ZONE 2]

Es ist die Taste für die Temperatureinstellung für das Fach unten rechts. Durch Drücken der Taste (Zone 2) kann der Gefrierwert des unteren rechten Teils auf -16, -17, -18, -19, -20, -21, -22, -23, -24.

### Kindersicherung (Schlüsselsymbol)

Um die Kindersicherung zu aktivieren, müssen Sie die Tasten [cooler] + [Zone 2] gleichzeitig für 3 Sekunden drücken. Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, werden andere Tasten deaktiviert und deswegen wird das Ändern der Einstellungen die Sie durchgeführt haben verhindert. Um die Kindersicherung zu deaktivieren, müssen Sie die Tasten [cooler] + [Zone 2] gleichzeitig für 3 Sekunden drücken.

### Bildschirmschon [s.saver]

Dank dieser Funktion, die aktiviert wird wenn Sie die Taste [s.saver] für 3 Sekunden drücken, sparen Sie Energie durch Nutzung der digitalen Anzeigetafel ohne Licht. Um diesen Modus zu deaktivieren, drücken Sie erneut die Taste [s.saver] für 3 Sekunden.

### Nacht-Sensor

Dank dieser Funktion, die aktiviert wird wenn Sie die Tasten [Mode] und [s.saver] für 3 Sekunden drücken, schalten sich die Lichter Ihres Kühlschranks bei ausreichender Beleuchtung aus und dadurch sparen Sie Energie.

# KAPITEL 3: NUTZUNG IHRES KÜHL-/GEFRIERSCHRANKS

## Alarm

Sobald ein Alarmlicht aufleuchtet, sollten Sie sich an den Service wenden.

Wenn Sie die Taste [s.saver] drücken während ein Alarm und ein Ausrufezeichen auf dem Display angezeigt wird, der Alarmton wird ausgeschaltet, jedoch bleibt das Ausrufezeichen auf der digitalen Tafel bis der Fehler aufgehoben wird.

## Fach-ein/aus-Modus

**So schalten Sie Zone 1, Zone 2 und Kühlbereich gleichzeitig aus:**

- Halten Sie die Tasten [mode] und [cooler] gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt. Daraufhin erlöschen alle entsprechenden Symbole auf dem Display.

### oder

- Halten Sie die Tasten [mode] und [zone 2] gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt. Daraufhin erlöschen alle entsprechenden Symbole auf dem Display.

**So schalten Sie Zone 1 aus:**

Halten Sie die Tasten [mode] und [zone 1] gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt. Daraufhin erlöschen alle entsprechenden Symbole auf dem Display.

Um die abgeschalteten Bereiche wieder zu aktivieren, gehen Sie genauso wie zum Deaktivieren vor.

## Gefrierbereich bei Bedarf als Kühlbereich verwenden

Der linke untere Gerätebereich kann sowohl als Gefrier- als auch als Kühlbereich genutzt werden.

Halten Sie zum Umschalten des Fachs unten links von Gefrieren auf Kühlen die Taste [zone 1] 3 Sekunden lang gedrückt.

**Wichtig:** Wenn Sie den Zone1-Bereich von Gefrieren auf Kühlen umstellen:

- Entnehmen Sie alle Lebensmittel aus dem Zone1-Bereich und halten Sie die Tür vier Stunden lang geschlossen. Befüllen Sie den Bereich dann nach Wunsch.
- Setzen Sie die aus dem Bereich entfernten Ablagen bzw. Körbe wieder ein.
- Wenn Sie umgekehrt einen der unteren bisher zum Kühlen verwendeten Schrankbereiche zum Tiefkühlen verwenden wollen, betätigen Sie 3 Sekunden lang die entsprechende Taste.

**Wichtig:** Wenn Sie den Zone1-Bereich von Kühlen auf Gefrieren umstellen:

- Entnehmen Sie alle Lebensmittel aus dem Zone1-Bereich und halten Sie die Tür zwei Stunden lang geschlossen. Befüllen Sie den Bereich dann nach Wunsch.
- Wird die Zone 1 bei Verwendung zum Kühlen auf den Ferien- oder Öko-Modus geschaltet, arbeitet der Zone-1-Bereich weiterhin als Kühlbereich.

## Warnungen zur Temperatureinstellung

- Für einen möglichst effizienten Betrieb sollte das Gerät nicht in Umgebungen unter 10°C betrieben werden.
- Die Einstellung der Temperaturen im Kühlschrank sollte je nach Häufigkeit der Tür Öffnung, der Menge der im Gerät gelagerten Nahrungsmittel und der Umgebungstemperatur am Aufstellungsort des Gerät vorgenommen werden.
- Ihr Kühlschrank sollte entsprechend der Umgebungstemperatur bis zu 24 Stunden ohne Unterbrechung betrieben werden, nachdem sie eingesteckt ist um vollständig abgekühlt zu werden. Halten Sie die Türen des Geräts in dieser Zeit möglichst geschlossen und geben Sie nicht zuviel Nahrungsmittel hinein.
- Um Schäden am Kühlkompressor zu vermeiden, wurde eine fünfminütige Verzögerungsfunktion vorgesehen. Wenn Sie den Kühlschrank aus- und wieder einstecken, oder der Strom ausfällt und die Spannung wiederkehrt, startet der Kompressor erst nach fünf Minuten wieder. Nach 5 Minuten läuft das Gerät wieder normal.
- Ihr Kühlschrank ist entworfen zum Betrieb in Umgebungstemperatur-Abständen die in den Normen gemäss nach Klima-Klasse auf dem Informations-Etikett angegeben sind. Für die bestmögliche Kühlleistung sollte das Gerät nicht außerhalb der angegebenen Temperaturbereiche betrieben werden.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in einem Umgebungstemperaturbereich von 10°C - 43°C vorgesehen.

**Hinweis:** Falls die Umgebungstemperatur 42°C übersteigt, kann die Fachtemperatur nicht auf -23°C oder -24°C eingestellt werden. Es sind nur -16°C, -17°C, -18°C, -19°C, -20°C, -21°C, oder -22°C, möglich.

| Klimaklasse | Umgebungstemperatur °C |
|-------------|------------------------|
| T           | 16 bis 43 (°C)         |
| ST          | 16 bis 38 (°C)         |
| N           | 16 bis 32 (°C)         |
| SN          | 10 bis 32 (°C)         |

## KAPITEL 3: NUTZUNG IHRES KÜHL-/GEFRIERSCHRANKS

### Temperaturindikator

Damit Sie Ihren Kühlschrank perfekt einstellen können, haben wir ihn mit einem praktischen Temperaturindikator an der kältesten Stelle ausgestattet.

Damit Lebensmittel in Ihrem Kühlschrank – besonders an der kältesten Stelle – perfekt gekühlt werden, achten Sie darauf, dass der Temperaturindikator „OK“ anzeigt. Falls das „OK“ nicht erscheinen sollte, bedeutet dies, dass die Temperatur noch nicht richtig eingestellt wurde.

Da der Indikator schwarz ist, kann das „OK“ bei schlechter Beleuchtung eventuell etwas schwierig zu erkennen sein. Achten Sie beim Ablesen des Indikators also auf gute Beleuchtung.

Warten Sie nach jeder Änderung der Temperatureinstellung etwas ab, bis sich die Temperatur im Inneren des Gerätes stabilisiert hat. Nehmen Sie erst dann bei Bedarf weitere Temperaturänderungen vor. Ändern Sie die Temperatureinstellung bitte nur schrittweise, warten Sie mindestens 12 Stunden ab, bevor Sie die Temperatur erneut überprüfen und die Einstellung gegebenenfalls noch einmal angleichen.

**HINWEIS:** Nach wiederholtem Öffnen der Gerätetür (oder wenn die Tür längere Zeit geöffnet blieb) sowie einige Zeit nach dem Einlagern frischer Lebensmittel ist es völlig normal, dass das „OK“ des Temperaturindikators nicht gleich erscheint. Falls sich ungewöhnlich viele Eiskristalle an der unteren Innenwand bilden sollten (dies wird durch Überladen des Gerätes, hohe Umgebungstemperaturen sowie häufiges Öffnen der Gerätetür begünstigt), stellen Sie die Innentemperatur etwas höher ein, bis der Kompressor nicht mehr übermäßig häufig anspringt.

### Lebensmittel an der kältesten Stelle des Kühlschranks lagern



Ihre Lebensmittel bleiben länger frisch, wenn Sie diese an der jeweils richtigen Stelle lagern. Die kälteste Stelle befindet sich direkt über dem Gemüsefach.

Das folgende Symbol kennzeichnet die kälteste Stelle Ihres Kühlschranks.

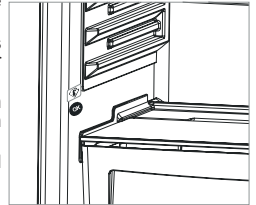
Damit Lebensmittel in diesem Bereich besonders gut gekühlt werden, achten Sie darauf, dass sich die Ablage auf der Höhe des Symbols befindet. Schauen Sie sich dazu bitte

die Abbildung an.

Die obere Grenze des kältesten Bereiches liegt an der Unterkante des Aufklebers (Pfeilspitze). Die obere Ablage dieses Niedertemperaturbereiches muss sich auf der Höhe der Pfeilspitze befinden. Darunter werden die niedrigsten Temperaturen erreicht.

Da sich diese Ablagen herausnehmen lassen, orientieren Sie sich beim Einsetzen immer an den Aufklebern, damit Ihre Lebensmittel stets optimal im richtigen Bereich gekühlt werden.

Viele Lebensmittel lassen sich nur bei bestimmten Temperaturen besonders lange und schonend aufbewahren; daher kommt es immer auf die richtige Stelle an.

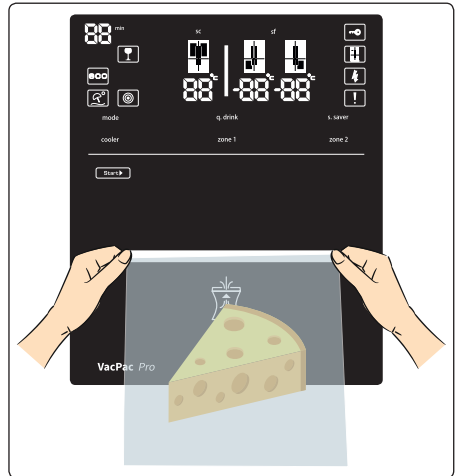




## KAPITEL 3: NUTZUNG IHRES KÜHL-/GEFRIERSCHRANKS

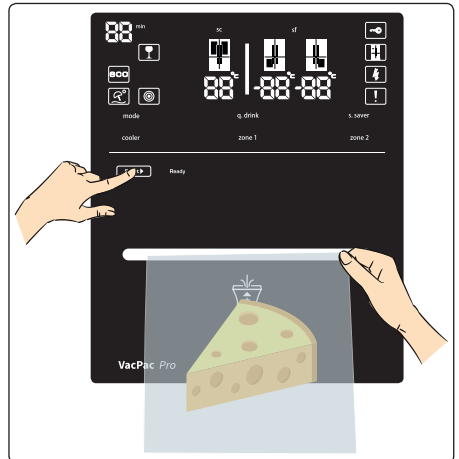
### VacPac Pro verwenden

1. Die einzulagernden Lebensmittel werden in einen einseitig geprägten Vakuumbbeutel gegeben.



2. Die Öffnung des Vakuumbetels sollte wie in Abbildung 1 gezeigt von einer Seite sicher gehalten und um 5 cm bis zum roten Streifen am Beutel in das Fach eingesetzt werden.

3. Drücken Sie die Starttaste am Display. (Abbildung 2)

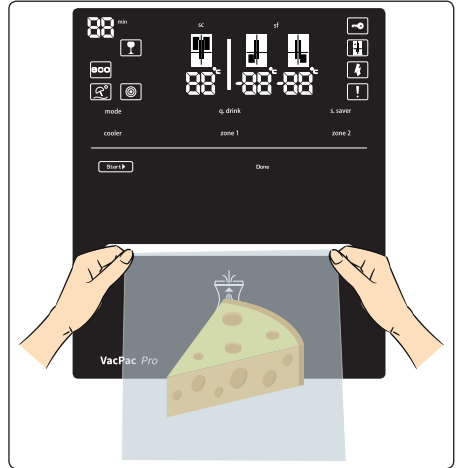


**Wichtiger Hinweis:** Zur Verhinderung eines falschen Betriebs muss die Tastensperre deaktiviert werden.

Tastensperre aktivieren: Wenn die Starttaste zum ersten Mal gedrückt wird, leuchten Start- und Bereit-LED auf. Nach dieser Aktivierung sollte die Starttaste erneut gedrückt werden. Die Tastensperre wird erneut aktiviert, falls 2 Minuten lang keine Bedienung erfolgt.

4. Bei Abschluss der Vakuumierung leuchtet eine LED am Display auf. Der Vakuumbbeutel kann anschließend aus dem Fach entfernt werden. (Abbildung 3).

## KAPITEL 3: NUTZUNG IHRES KÜHL-/GEFRIERSCHRANKS

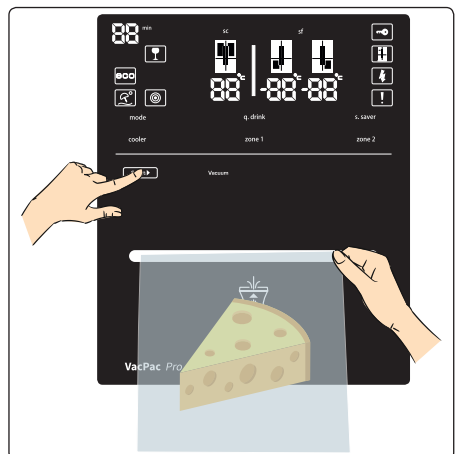


### VacPac Pro-Arbeitsprozess

5. Nach Betätigung der Taste bewegt sich der Mechanismus nach oben und beginnt mit der Komprimierung des Beutels. Die Bereit-LED leuchtet auf.
6. Nach Komprimierung des Beutels wird die Vakuumierung durch die Vakuumpumpe gestartet. Die Vakuu-LED leuchtet auf.
7. Sobald das System sein vorgesehene Vakuumlimit erreicht, beginnt der Widerstand damit, die Öffnung des Beutels zu schmelzen. Die Siegel-LED leuchtet auf.
8. Nach der Versiegelung bewegt sich der Mechanismus nach unten und die Siegel-fertig-LED leuchtet auf. Sobald der Motor in die Ausgangsposition zurückkehrt, erlischt die Fertig-LED und der Vorgang ist abgeschlossen.
  - Alle Leuchten schalten sich 1 Minute nach Abschluss des Vorgangs ab. Während dieser Zeit kann das System nicht aktiviert werden.
  - Wenn sich Start- und Bereit-LEDs einschalten, ist das System wieder einsatzbereit.

### Abbruch:

- Falls Sie den Vakuumvorgang abbrechen müssen (mit Ausnahme der Versiegelung, drücken Sie zwei Sekunden lang die Starttaste.
- Die Start-LED erlischt, sobald der Vorgang abgebrochen wird.



## KAPITEL 3: NUTZUNG IHRES KÜHL-/GEFRIERSCHRANKS

### Wichtiger Hinweis:



Während des Systembetriebs geben Motor und Pumpe Betriebsgeräusche ab.



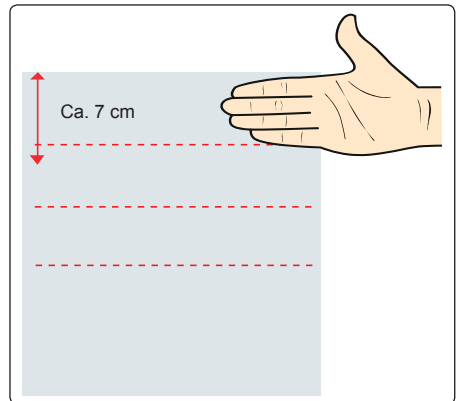
Wenden Sie sich an den technischen Support, falls Motorgeräusche lange Zeit anhalten.



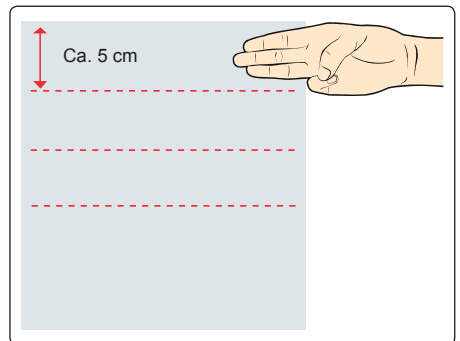
Falls Vakuumieren und Verschließen nicht abgeschlossen sind, wurde dies möglicherweise durch falschen Gebrauch verursacht. Daher muss der Abschnitt Empfehlungen gelesen werden. Wenden Sie sich an den technischen Support, falls derselbe Fehler bei mehreren Durchläufen in Folge auftritt.

### Empfehlungen zur Nutzung

1. Der Vakuumbbeutel muss definitiv ein einseitig geprägter Beutel mit einer Breite von maximal 18 cm sein.
2. Es empfiehlt sich nicht, zu viele Lebensmittel in den Vakuumbbeutel zu geben. Jegliche Falten an der Öffnung des Beutels können eine Vakuumierung verhindern.
3. Am offenen Ende des Beutels muss sich genügend Platz befinden, damit er richtig im Fach positioniert werden kann. (Ca. 7 cm / 4 Finger)



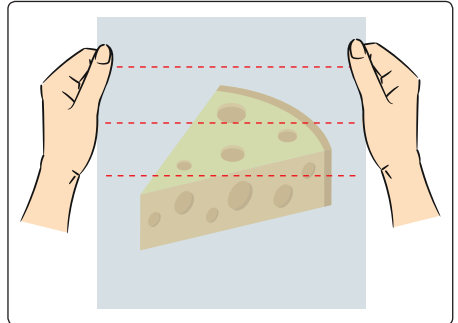
4. Der Vakuumbbeutel sollte bis zu den roten Linien positioniert werden. (Ca. 5 cm / 3 Finger)



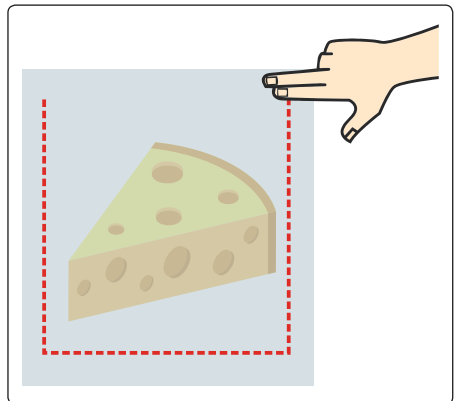
5. Die Außenfläche des Beutels sollte nicht feucht sein. Dies gilt insbesondere für den Verschlusssteil. Andernfalls wird die Versiegelung möglicherweise nicht richtig abgeschlossen.
6. Verwenden Sie nicht mehr als einen Beutel auf einmal.
7. Die Öffnung des Beutels muss während der Vakuumierung und Versiegelung dicht sein. Sie darf keine Falten aufweisen. Andernfalls wird die Versiegelung möglicherweise nicht richtig abgeschlossen.
8. Die Vakuumierungszeit beträgt maximal 40 Sekunden. Falls der Beutel nicht richtig im Fach positioniert wird, funktioniert das System nicht, da die Vakuumierung nicht abgeschlossen wird. Der Mechanismus befindet sich in der Startposition.
9. Der Beutel darf keine Löcher aufweisen.

## KAPITEL 3: NUTZUNG IHRES KÜHL-/GEFRIERSCHRANKS

10. Lassen Sie nicht zu viel Luft im Beutel. Entfernen Sie vor Positionierung des Beutels im Fach überschüssige Luft, indem Sie die Oberfläche des Beutels so fest wie möglich zusammendrücken. Andernfalls vakuumiert die Vakuumpumpe möglicherweise nicht die gesamte Luft aus dem Beutel.



11. Scharfkantige Materialien dürfen nicht vakuumiert werden. Sie könnten den Beutel beim Vakuumieren durchstechen und verhindern, dass der Vorgang abgeschlossen wird. (Gräten, hartschalige Lebensmittel usw.)
12. Falls Vakuumbbeutel erneut für Lebensmittel verwendet werden sollen, können sie mit einer Schere entlang der roten Linie zerschnitten werden (1 cm unter der geschmolzenen Öffnung). Sie dürfen nicht für neue Lebensmittel, sondern nur für Reste erneut verwendet werden. Beispiel für fehlerhafte Benutzung: Sie öffnen einen Beutel mit Salami und befüllen ihn anschließend mit Käse. Diese Nutzung kann zu einer Vermischung der Gerüche zwischen zwei Lebensmitteln führen und den Käse verderben. Beispiel für richtige Benutzung: Sie öffnen den Beutel mit Salami und geben nach dem Verzehr die verbleibende Salami zurück in den Beutel. Während dieses Vorgangs müssen Umgebung und Hände sauber und hygienisch sein.
13. VacPac Pro Technologie hilft bei der Wahrung der Frische von Lebensmittel unter angemessenen Lagerbedingungen. Es sollten nur möglichst frische Lebensmittel vakuumiert werden. Ältere Lebensmittel und Lebensmittelreste sollten nicht vakuumiert werden.
14. Verwenden Sie Vakuumbbeutel nicht in der Mikrowelle oder im Ofen.
15. Sie sollten granuliert Lebensmittel (Grieß, Bulgur, Mehl usw.) ohne Vakuumierung aufbewahren. Falls Lebensmittel in granularer Form vakuumiert werden sollen, sollten sie mit Papiertüchern oder Filterpapier abgedeckt werden.
16. Sie sollten Lebensmittel mit feuchter Oberfläche, wie Frikadellen oder Eierkuchen, die aneinanderhaften können, nicht ohne dazwischenliegendes fettundurchlässiges Papier vakuumieren.
17. Vor der Vakuumierung von Suppen, Aufläufen oder saftigen Lebensmitteln sollten diese in einem unzerbrechlichen Behälter eingefroren und dann in den Beutel gegeben werden. Anschließend sollten Sie sie in einem Tiefkühlbereich aufbewahren.
18. Wenn Sie große Mengen Lebensmittel vakuumieren möchten und die Vakuumierung nicht abgeschlossen wird, sollten Sie den Vorgang wiederholen und eine Lücke am unteren Rand sowie den seitlichen Rändern des Beutels lassen.



### Empfehlungen zur Lebensmittelaufbewahrung

Nachstehend werden Empfehlungen erläutert, die bei der Aufbewahrung von Lebensmitteln nach Abschluss der Vakuumierung zu berücksichtigen sind.

## KAPITEL 3: NUTZUNG IHRES KÜHL-/GEFRIERSCHRANKS

1. Vor der Vakuumversiegelung müssen Sie Ihre Hände waschen und alle Utensilien und Oberflächen zum Schneiden und Vakuumversiegeln von Lebensmitteln reinigen.
2. Wenn verderbliche Lebensmittel erhitzt, aufgetaut oder aus dem Kühlschrank genommen wurden, müssen diese unverzüglich verzehrt werden. Kühlen oder gefrieren Sie verderbliche Lebensmittel unmittelbar nach der Vakuumversiegelung und lassen Sie sich nicht bei Raumtemperatur ruhen.
3. Es wird nicht empfohlen, Lebensmittel in einem Vakuumbeutel oder in Umgebungen (anaerobe Umgebungen) mit geringem Sauerstoffgehalt vor dem Verzehr mehrere Stunden außerhalb des Kühlschranks (unter Raumbedingungen usw.) aufzubewahren.
4. Es sollten nicht mehrere verschiedene Lebensmittelgruppen in einem Vakuumbeutel vakuumiert werden. Andernfalls könnte es zu einer Kreuzkontamination zwischen den Lebensmitteln kommen.
5. Sie sollten Wasser freigebende Lebensmittel erst nach dem Einfrieren vakuumieren.
6. Sobald das Produkt in einem Beutel vakuumversiegelt ist, eignet es sich zum Vakuumgaren.

### Lebensmittelaufbewahrung

| LEBENSMITTELTYPEN     | LEBENSMITTEL  | Vakuumierung | Kühlschrank | Gefrierschrank | Raumtemperatur | EMPFEHLUNGEN   |
|-----------------------|---|--------------|-------------|----------------|----------------|--|
| FLEISCH               | Fleischstücke, Steaks; Rinderhack, Hühnerbrust, Hühnerkeulen usw. | ✓            |             | ✓              |                | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Fleischprodukte sollten nach Vakuumierung nur im Gefrierschrank aufbewahrt werden.</li> <li>✗ Fleischprodukte sollten bei Lagerung im Kühlschrank nicht vakuumiert werden.</li> <li>! Fleischprodukte sollten zwei Stunden lang eingefroren werden, bevor Sie versuchen, diese zu vakuumieren. Achten Sie nach dem Einfrieren darauf, dass sich das Fleisch verfestigt. Vor dem Vakuumieren von Fleischprodukten darf kein flüssiges Blut mehr vorhanden sein. Entfernen Sie Wasser auf der Oberfläche von Fleisch mit einem Papiertuch, bevor Sie es vakuumieren.</li> </ul> |
| MEERESFRÜCHTE         | Sardinen, Shrimps, Tintenfische usw.                              | ✓            |             | ✓              |                | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Kleine Fische, wie Anchovis, Sardinen und Meeresfrüchte, sollten eingefroren und dann vakuumiert werden.</li> <li>✗ Eine Vakuumierung wird nicht empfohlen, falls die Meeresfrüchte im Kühlschrank aufbewahrt werden sollen.</li> <li>! Vakuumieren Sie keine Objekte mit scharfen Kanten, wie Gräten und harten Schalen. Scharfkantige Objekte können den Beutel aufreißen oder durchstechen. Das Einfrieren der Lebensmittel vor dem Vakuumieren bewahrt Struktur und Wassergehalt.</li> </ul>  |
| GRÜNBLÄTTRIGES GEMÜSE | Kopfsalat, Petersilie, Spinat usw.                                | ✗            | ✓           | ✓              |                | <ul style="list-style-type: none"> <li>✗ Aufgrund der Natur von grünblättrigem Spinat sollte es ohne Vakuumierung aufbewahrt werden. Außerdem sollten frische Pilze, Zwiebeln und Knoblauch ohne Vakuumierung aufbewahrt werden.</li> </ul>  |

# KAPITEL 3: NUTZUNG IHRES KÜHL-/GEFRIERSCHRANKS

| LEBENSMITTELTYPEN       | LEBENSMITTEL   | Vakuumierung | Kühlschrank | Gefrierschrank | Raumtemperatur | EMPFEHLUNGEN  |
|-------------------------|--|--------------|-------------|----------------|----------------|---|
| SONSTIGES GEMÜSE        | Erbsen, Brokkoli, Blumenkohl, Mais, grüne Bohnen, Kohl usw.          | ✓            |             | ✓              |                | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Gemüse sollte nach Vakuumierung nur im Gefrierschrank aufbewahrt werden.</li> <li>✗ Eine Vakuumierung wird nicht empfohlen, falls das Gemüse im Kühlschrank aufbewahrt werden soll.</li> <li>! Bewahren Sie das in diesem Abschnitt angegebene Gemüse entsprechend den Blanchieranweisungen im Abschnitt Lebensmittel positionieren in dieser Anleitung auf. Gemüse sollte zwei Stunden lang eingefroren werden, bevor Sie versuchen, es zu vakuumieren. Sobald Ihr Gemüse vakuumiert wurde, sollte es im Gefrierschrank aufbewahrt werden.</li> </ul> |
| FRÜCHTE                 | Äpfel, Zitronen, Pflaumen, Aprikosen, Nektarinen usw.                | ✓            |             | ✓              |                | <p>Früchte sollten nach Vakuumierung nur im Gefrierschrank aufbewahrt werden. Eine Vakuumierung wird nicht empfohlen, falls das Gemüse im Kühlschrank aufbewahrt werden soll.</p> <p>Bewahren Sie das in diesem Abschnitt angegebene Gemüse entsprechend den Blanchieranweisungen im Abschnitt Lebensmittel positionieren in dieser Anleitung auf. Eine Vakuumierung wird nach ca. 2-stündigem Einfrieren empfohlen. Das Gemüse sollte sich vor der Vakuumierung verfestigt haben. Sobald Ihre Früchte vakuumiert wurden, sollten sie im Gefrierschrank aufbewahrt werden.</p>                  |
| WEICHE FRÜCHTE          | Erdbeeren, Maulbeeren, schwarze Maulbeeren, Trauben usw.             | ✗            | ✓           | ✓              |                | <ul style="list-style-type: none"> <li>✗ Weiche, texturierte Früchte sollten ohne Vakuumierung aufbewahrt werden.</li> </ul>  |
| DELIKATESSEN            | Salami, Wurst, fermentierte Wurst, verarbeitete Fleischprodukte usw. | ✓            | ✓           | ✓              |                | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Sie könnten Delikatessen durch Vakuumierung im Kühl- oder Gefrierschrank aufbewahren.</li> </ul>   |
| HARTE KÄSE              | Cheddar, Parmesan usw.   | ✓            | ✓           | ✓              |                | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Harte Käse können durch Vakuumierung im Kühl- oder Gefrierschrank aufbewahrt werden.</li> <li>✗ Achten Sie darauf, dass der zu vakuumierende Käse kein Salz enthält.</li> </ul>  |
| SONSTIGE LEBENSMITTEL 1 | Weiche Käse, Joghurt, Butter, Sahne, Oliven, Eier usw.               | ✗            | ✓           |                |                | <ul style="list-style-type: none"> <li>✗ Diese Produkte sollten ohne Vakuumierung im Kühlschrank aufbewahrt werden.</li> </ul>  |




## KAPITEL 3: NUTZUNG IHRES KÜHL-/GEFRIERSCHRANKS

| LEBENSMITTELTYPEN             | LEBENSMITTEL   | Vakuu-<br>mierung | Kühl-<br>schrank | Gefriers-<br>schrank | Raum-<br>temperatur | EMPFEHLUNGEN  |
|-------------------------------|--|-------------------|------------------|----------------------|---------------------|---|
| WÄSSRIGE<br>LEBENSMITTEL 1    | Honig, Marmelade,<br>Wasser, Getränke,<br>flüssiges Öl usw.                        | ✗                 | ✓                |                      | ✓                   | ✗ Wässrige Lebensmittel sollten ohne Vakuu-<br>mierung aufbewahrt werden.<br>Andernfalls könnte während der<br>Vakuu-<br>mierung Flüssigkeit in den<br>Vakuu-<br>mechanismus entweichen.  |
| WÄSSRIGE<br>LEBENSMITTEL 2    | Suppe, Eintopf,<br>wässrige Speisen<br>usw.  | ✓                 |                  | ✓                    |                     | ✓ Damit Sie flüssige Lebensmittel, wie<br>Suppe, Aufläufe oder saftige<br>Lebensmittel, durch Vakuu-<br>mierung<br>aufbewahren können, müssen Sie diese<br>Lebensmittel zunächst in einem<br>unzerbrechlichen Behälter einfrieren und<br>anschließend vakuu-<br>mieren. Bewahren Sie<br>die Inhalte in Ihrem Gefrierschrank auf.  |
| GETROCKNETE<br>LEBENSMITTEL   | Getrocknete<br>Früchte, Nüsse usw.   | ✓                 | ✓                |                      | ✓                   | ✓ Sie können Ihre getrockneten Früchte<br>durch Vakuu-<br>mierung im Kühlsschrank<br>aufbewahren.<br>! Achten Sie darauf, dass sich kein<br>Staub in den Nüssen und<br>getrockneten Lebensmitteln befindet.   |
| VERPACKTE<br>LEBENSMITTEL 1   | Hülsenfrüchte,<br>gefrorene<br>Lebensmittel usw.                                   | ✓                 | ✓                |                      | ✓                   | ✓ Hülsenfrüchte können durch<br>Vakuu-<br>mierung bei Raum-<br>temperatur<br>aufbewahrt werden.<br>✓ Gefrorene Lebensmittel müssen durch<br>Vakuu-<br>mierung im Gefrierschrank<br>aufbewahrt werden.   |
| VERPACKTE<br>LEBENSMITTEL 2   | Lebensmittel,<br>Saucen, Suppen<br>usw. in Dosen                                   | ✗                 | ✓                |                      |                     | ✗ Lebensmittel in Dosen, Appetizer-<br>artige Gerichte, Saucen und Suppen<br>sollten ohne Vakuu-<br>mierung im Kühlbereich<br>aufbewahrt werden.  |
| PULVERFÖRMIGE<br>LEBENSMITTEL | Mehl, Zucker,<br>Salz, Grieß,<br>Pulvermischungen,<br>Tee, Kaffee,<br>Gewürze usw. | ✗                 |                  |                      | ✓                   | ✗ Granulierte Lebensmittel müssen ohne<br>Vakuu-<br>mierung aufbewahrt werden.  |
| SONSTIGE<br>LEBENSMITTEL 2    | Süßigkeiten, Ravioli,<br>Nudeln usw.   | ✓                 | ✓                | ✓                    |                     | ✓ Lebensmittel, wie Süßigkeiten, Ravioli<br>und Nudeln, können durch<br>Vakuu-<br>mieren im Kühl- oder Gefrierschrank<br>aufbewahrt werden.<br>! Achten Sie vor dem Vakuu-<br>mieren<br>darauf, dass die Lebensmittel nicht<br>granulatförmig und/oder flüssig sind.<br>Granulierte und/oder flüssige Lebensmittel<br>sollte ohne Vakuu-<br>mierung aufbewahrt<br>werden. |

✓ Vakuu-  
mierung kann angewandt werden.

✗ Nicht zur Vakuu-  
mierung geeignet. Vakuu-  
mierung nicht empfohlen.

## KAPITEL 3: NUTZUNG IHRES KÜHL-/GEFRIERSCHRANKS

-  Sollte beachtet werden. Warnung/Empfehlung.
-  Die in den Spalten Kühlschrank, Gefrierschrank und Raumtemperatur angegebenen Lagerbedingungen müssen beachtet werden.
-  Lebensmittel, die bei Raumtemperatur gelagert werden müssen, sollten bei Temperaturen unter 20 °C aufbewahrt werden.

### Sicherheitswarnungen

Bitte beachten Sie folgende Hinweise für einen sicheren Umgang mit der Vakuumbbeuteltechnologie.

1. Vakuumieren Sie keine Lebensmittel, die Flüssigkeiten enthalten.
2. Verwenden Sie nur den empfohlenen Vakuumbbeutel.
3. Stecken Sie keine anderen Werkzeuge in das Vakuumiergerät.
4. Wenden Sie sich an den technischen Support, falls das Vakuumgerät nicht richtig funktioniert.
5. Achten Sie darauf, dass Vakuumbbeutel und Hände vollständig trocken sind.
6. Verwenden Sie das Vakuumgerät nicht für andere Zwecke als das Vakuumieren.
7. Reinigen Sie das Display mit einem feuchten Tuch. Achten Sie bei Reinigung der Oberfläche darauf, dass kein Wasser in den Vakuummechanismus gelangt.
8. Versuchen Sie nicht, das Vakuumgerät mit einem Werkzeug zu öffnen.
9. Ziehen Sie den Vakuumbbeutel nicht vor Abschluss der Vakuumierung.
10. Lassen Sie den Vakuumbbeutel während der Vakuumierung nicht los. Halten Sie den Beutel, bis der Vorgang abgeschlossen ist.

### Richtlinien für Lebensmittelsicherheit

Empfehlungen für Lebensmittelsicherheit werden nachstehend aufgelistet.

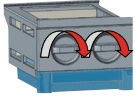
1. Chemische Reaktionen im Lebensmittel mit Luft, Temperatur, Feuchtigkeit sowie enzymatische Aktivitäten, Wachstum von Mikroorganismen oder Verschmutzung durch Insekten sorgen für verdorbene Lebensmittel.
2. Eine der Ursachen, warum Lebensmittel an Nährwert und Frische verlieren, ist Sauerstoff in der Luft. Wenn Lebensmittel nicht durch feuchtigkeitsdichte Verpackungen geschützt werden, besteht die Möglichkeit, dass Luft das Wachstum zahlreicher Mikroorganismen begünstigt. Die Schnelligkeit des Wachstums hängt von der internen und externen Befeuchtung des Lebensmittels ab.
3. Clostridium botulinum ist eine der Arten, die in einer anaeroben Umgebung wachsen können. Bedingungen für das Wachstum sind Lebensmittel, denen es an Säure mangelt, und Umgebungen mit geringem Sauerstoffgehalt.
4. Gefrorene, getrocknete, stark säure-, salz- oder zuckerhaltige Lebensmittel sind resistent gegenüber Botulinum. Nicht säurehaltige Lebensmittel, wie Fleisch, Meeresfrüchte, in Lauge eingelegte Oliven, Geflügel, Fisch, Eier und Pilze; schwach säurehaltige Lebensmittel, wozu vorrangig Gemüse zählt; mäßig säurehaltige Lebensmittel, wie überreife Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Feigen und Gurken, sind anfällig für eine Infektion durch Botulinum.
5. Lebensmittel, die besonders anfällig für Botulinum sind, sollten kurzfristig im Kühlschrank und zur langfristigen Lagerung eingefroren und unmittelbar nach dem Erhitzen verzehrt werden.
6. Da Mikroorganismen in einer Umgebung mit geringem Sauerstoffgehalt wachsen können, sollten Lebensmittel bei niedrigen Temperaturen aufbewahrt werden, damit sie nicht verderben.
7. Sie sollten Feinkost und getrocknete Früchte im Gemüsefach aufbewahren.



## KAPITEL 3: NUTZUNG IHRES KÜHL-/GEFRIERSCHRANKS

### Zubehör

#### Icematic (Bei einigen Modellen)



- Nehmen Sie die Eiswürfelschale heraus.
- Füllen Sie bis auf Höhe der Linie Wasser ein.
- Stellen Sie die Eiswürfelschale an ihre ursprüngliche Stelle zurück
- Wenn sich die Eiswürfel gebildet haben, drehen Sie an dem Hebel, um die Eiswürfel in den Eisbehälter fallen zu lassen.

#### Hinweis:

- Füllen Sie zum Eis machen niemals Wasser in den Eisbehälter. Er könnte brechen.
- Die Bewegung des Eiszubereiters kann schwierig sein, wenn der Kühlschrank läuft. In diesem Fall sollte er nach Entfernung der Glasregale gereinigt werden.

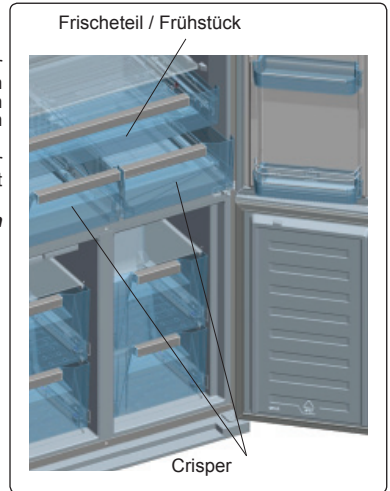
#### Gemüseschale und Frühstückfach (Frühstück)

##### Chiller / Frühstück

In der Nullgrad-Zone können Sie Nahrungsmittel bei 0 °C lagern. Hier lagern Sie gefrorene Nahrungsmittel aus dem Gefrierteil zum Auftauen oder Sie können hier Fleisch und geputzten Fisch (in Plastikbeuteln oder Paketen) lagern, den Sie in den nächsten 1 bis 2 Tagen verwenden und daher nicht einfrieren möchten

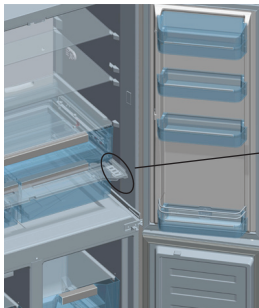
Hinweis: Wasser friert bereits bei 0 °C, aber Nahrungsmittel, die Zucker oder Salz enthalten, können auch bei tieferen Temperaturen gelagert werden.

**! Bitte stellen Sie keine Lebensmittel die Sie einfrieren möchten oder Eisboxen in diese Teilung.**

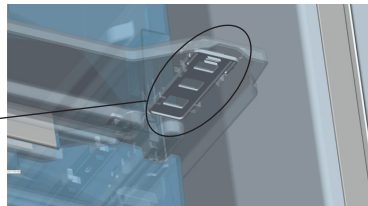


#### Gemüsefach luft einstellknopf

Drehen Sie den Einstellknopf zwischen Crisper und Chiller um Position zu öffnen, wenn das Gemüsefach übermäßig gefüllt ist. Auf diese Weise wird der Lufteinlass in das Gemüsefach angepasst und Lebensmittel bleiben frisch für einen längeren Zeitraum.



Gemüsefach Luft Einstellknopf



*Die Bilder und Beschreibungen der Zubehörteile kann je nach Kühlschrankmodell variieren.*

## KAPITEL 3: NUTZUNG IHRES KÜHL-/GEFRIERSCHRANKS

### Reinigung

- Ziehen Sie vor der Reinigung unbedingt den Netzstecker.
- Waschen Sie den Kühlschrank nicht mit fließendem Wasser.
- Sie können die Innen- und Außenflächen mit einem weichen Tuch oder einem Schwamm mit warmem Seifenwasser abwischen.
- Nehmen Sie die Innenteile einzeln heraus und reinigen Sie sie mit Seifenwasser. Waschen Sie diese nicht im Geschirrspüler.
- Verwenden Sie keine brennbaren, explosiven oder ätzenden Materialien wie Verdünner, Benzin oder Säure zur Reinigung.
- Der Kondensator (der hintere Teil mit schwarzen Flügeln) sollte mit einem Staubsauger oder einer trockenen Bürste mindestens einmal im Jahr gereinigt werden. Dies unterstützt einen effizienten Betrieb des Kühlschranks und hilft Ihnen beim Energiesparen.

### Verdunstungsschüssel

Ihr Kühlschrank führt den Abtauvorgang automatisch durch. Das dabei entstehende Wasser fließt durch die Sammelrinne in den Verdampferbehälter, wo es automatisch verdampft.

### Ersetzen der LED-Lichter die für die Beleuchtung benutzt werden

Für den Austausch von LED-Leuchten die für die Beleuchtung verwendet werden, kontaktieren Sie einen autorisierten Kundendienst.

## KAPITEL 4: ANLEITUNG ZUR LEBENSMITTELAUFBEWAHRUNG

### Kühlfach

- Unter normalen Betriebsumständen, genügt es die Temperatur des Kühlfachs auf +4 °C / +6 °C einzustellen.
- Um Frost, Befeuchtung und Geruch zu vermeiden, sollten Lebensmittel in den Kühlschrank in geschlossenen Behältern eingelegt oder mit geeignetem Material umhüllt werden.
- Heiße Speisen und Getränke sollten, bevor sie in den Kühlschrank gelegt werden, auf Raumtemperatur gekühlt werden.
- Obst und Gemüse können durch Verpackung in saubere und, sofern möglich, schwammigen Plastiktüte in den Crisper gepackt werden.
- Die getrennte Lagerung von Obst und Gemüse sorgt dafür, dass ethylenempfindliche Gemüse (Blattgemüse, Brokkoli, Karotten etc.) nicht ethylenausgasende Früchte (Bananen, Pfirsiche, Aprikosen, Feigen etc.) beeinflussen.
- Sie sollten kein feuchtes Gemüse in den Kühlschrank legen.
- Die Lagerdauer für alle Lebensmittel hängt von der anfänglichen Lebensmittelqualität und der Nichtunterbrechung der Kühlkette vor Lagerung im Kühlschrank ab.
- Sie sollten Obst und Gemüse nicht zusammen mit Fleisch lagern, um eine Kontaminierung auszuschließen. Aus Fleisch austretendes Wasser kann zu einer Kontaminierung des Kühlschranks führen. Sie sollten Fleisch stets einpacken und Leckverluste aufnehmen.
- Lebensmittel sollten nicht vor dem Luftströmungskanal liegen.
- Die Lagerdauer für alle Lebensmittel hängt von der anfänglichen Lebensmittelqualität und der Nichtunterbrechung der Kühlkette vor Lagerung im Kühlschrank ab.
- Sie sollten abgepackte Lebensmittel vor dem Verfallsdatum verzehren.

### Wichtiger Hinweis:

- Decken Sie Flüssigkeiten und Töpfe, wenn Sie sie in den Kühlschrank legen. Ansonsten steigt der Luftfeuchtigkeitsgrad im Inneren des Kühlschranks. Und dies führt dazu, dass der Kühlschrank mehr betrieben wird. Abdecken der Speisen und Getränke ermöglicht Ihnen auch ihren Geschmack und das Aroma zu schützen.
- Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch sollten nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden.
- Im Folgenden finden Sie einige Empfehlungen für das Einlegen und Lagern von Nahrungsmitteln in den Kühlteil.

### Tiefkühlfächer

- Der Gefrierbeutel wird zum Lagern von tiefgefrorenen oder gefrorenen Nahrungsmitteln über längere Zeit oder zur Eisbereitung verwendet.
- Wenn Sie die Tür des Gefrierfachs für längere Zeit offen lassen, wird Frost auf der unteren Stufe des Gefrierfachs erscheinen. Somit wird die Luftzirkulation behindert. Um dies zu verhindern, ziehen Sie zuerst den Stecker und warten Sie bis es auftaut. Nachdem das Eis geschmolzen ist, sollten Sie das Gefrierfach reinigen.
- Sie können die Körbe herausnehmen, usw., um die Lagerkapazität des Gefrierfachs zu erhöhen.
- Das Volumen, das auf dem Etikett angegeben wird zeigt den Wert ohne Körbe, Deckel, usw.

### WICHTIG!

- Bitte Tiefkühlkost niemals wieder einfrieren lassen, nachdem Sie sie aufgetaut haben.
- Es kann Ihrer Gesundheit schaden, da es zu Lebensmittelvergiftungen führen kann.
- Legen Sie niemals heiße Nahrungsmittel ohne ausreichendes Abkühlen in den Gefrierbeutel. Dies kann zum Verwesen anderer Tiefkühlkost im Gefrierfach führen.
- Wenn Sie gefrorene Nahrungsmittel kaufen, sollten Sie sicherstellen, dass diese immer bei geeigneten Temperaturen gelagert wurden und dass die Verpackung unversehrt ist.
- Im Falle einer Befeuchtung auf der Verpackung von Tiefkühlkost und einem stinkenden Geruch kann sein, dass das Nahrungsmittel vorher unter ungeeigneten Bedingungen gespeichert wurde und verworfen ist. Kaufen Sie nicht diese Arten von Lebensmitteln.
- Die Lagerzeit von Tiefkühlprodukten kann je nach Umgebungstemperatur, Häufigkeit der Türöffnung, Thermostateinstellung, Art des Produkts und der Zeit zwischen Einkauf und Einlegen in den Gefrierbeutel beträchtlich schwanken. Befolgen Sie unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung und überschreiten Sie nicht die Lagerdauer.
- **Hinweis:** Wenn Tiefkühlkost, die aus dem Gefrierfach des Kühlschranks entnommen wurde, ein Tag vorher in die unteren Fächer eingelegt wird, fördert es den Kühlschrank zur Erhaltung der Temperatur dort und so wird Energie gespart. Wenn Sie das Material in die Tiefkühltruhe zu einem offenen Bereich legen, tritt Energieverlust auf.

Einige Gewürze in gekochtem Essen (Anis, Basilikum, Dill, Essig, Gewürzmischung, Ingwer, Knoblauch, Zwiebel, Senf, Thymian, Majoran, Pfeffer, Mettwurst usw.) kann einen schlechten Geschmack haben, wenn sie für eine lange Zeit gelagert werden. Daher sollte Tiefkühlkost nur ein wenig gewürzt werden oder Gewürz sollte hinzugefügt werden, nachdem das Essen aufgetaut wurde.

Die Speicherzeit für die Lebensmittel hängt vom verwendeten Öl ab. Margarine-, Kalb-Fett, Olivenöl und Butter eignen sich, Erdnussöl und Schmalz sind nicht geeignet.






Gekochte Lebensmittel in flüssiger Form sollten in Kunststoff-Behältern und andere Lebensmittel in Plastikfolie oder in Plastiktüten verpackt eingefroren werden.

*Auf Seite 22 finden Sie einige Empfehlungen für das Einlegen und Lagern von Nahrungsmitteln im Kühlteil:*

## KAPITEL 5: INFORMATIONEN ZUR FEHLERBEHEBUNG

### Überprüfen Sie die Warnmeldungen;

Ihr Kühlschrank gibt Warnmeldungen aus, wenn die Temperaturen im Kühl- oder Gefrierfach nicht korrekt sind oder ein Problem am Gerät auftritt. Sie können diese Warnungen auf der Display-Anzeige sehen.

| Fehleranzeige   | Fehlertyp                                  | BEMERKUNG   | Was Sie tun sollten  |
|---|--|---|--|
| <br>und akustisches Warnsignal | Fehlerwarnung                              | Ein oder mehrere Geräte des Produktes wurden deaktiviert oder es besteht ein Kühlungsproblem.   | Wenden Sie sich umgehend an den nächsten Kundendienst.   |
|                                | Gefrierfach ist nicht kalt genug           | Kann aufgrund eines langzeitlichen Stromausfalls oder Ausfall von Kühlanlagen entstehen   | 1. Bei geschmolzenem Produkt im Fach, füllen Sie es nicht und verbrauchen sie die Produkte so bald wie möglich.<br>2. Bis die Temperatur vom Fach wieder den normalen Punkt erreicht (Meldung erlischt), betreiben Sie den Kühlschrank in einer niedrigeren Temperatur oder im Super Freeze-Modus.<br>3. Stellen Sie keine frischen Lebensmittel in den Fach, es sei denn, diese Warnung erlischt. |
|                                | Kühlteil ist nicht kalt genug              | Das Külfach hat seine ideale Temperatur verloren.   | 1. Bis die Temperatur vom Fach wieder den normalen Punkt erreicht (Meldung erlischt), betreiben Sie den Kühlschrank in einer niedrigeren Temperatur oder im Super Cool-Modus.<br>2. Öffnen Sie nicht die Tür bis der Fehler erlischt.  |
|                                | Külfach ist überkalt.                      | Unser Produkte im Külfach haben das Risiko einzufrieren.  | 1. Wenn Super Cool aktiv ist, stornieren Sie es.<br>2. Betreiben Sie Ihr Kühlschrank unter niedrigerem Einstellwert.   |
|                               | Die Netzspannung ist unter 170 V gefallen. | Dies ist kein Fehler. Es ist für die Warnung und Vorsichtsmaßnahmen gedacht. Wenn der Normalwert der Netzspannung wiederhergestellt ist, wird die Warnung verschwinden. | -  |

### Überprüfen Sie die Warnmeldungen;

#### Wenn der Kühlschrank nicht funktioniert;

- Liegt eine elektrische Störung vor?
- Ist Ihr Gerät angeschlossen?
- Hat die Sicherung der Steckdose, in der das Gerät angesteckt ist, oder die Hauptsicherung ausgelöst?
- Liegt eine Störung an der Steckdose vor? Überprüfen Sie dies, indem Sie den Kühlschrank an eine Steckdose anstecken, die sicher korrekt funktioniert.

#### Wenn der Kühlschrank zu laut ist:

##### Normales Geräusch

##### Knackendes oder klirrendes (Eis) Geräusch:

- Beim automatischen Abtauen.
- Wenn das Geräusch kälteren oder wärmeren Temperaturen ausgesetzt ist (durch die thermische Ausdehnung des Materials).

**Kurze Knackgeräusche:** Wenn der Thermostat den Kompressor aus- oder einschaltet.

**Ventilgeräusch:** Ticken ist normal, wenn Ihr Kühlschrank läuft. Dieses Geräusch wird von einem Ventil hinter Ihrem Kühlschrank freigegeben.

**Staubsauggeräusch:** Nachdem die Türen Ihres Kühlschranks geöffnet und geschlossen wurde, kann ein kurzer Ton wegen der Druckdifferenz gehört werden. Das ist normal.

## KAPITEL 5: INFORMATIONEN ZUR FEHLERBEHEBUNG

**Normales Motorgeräusch:** Dieses Geräusch bedeutet, dass der Kompressor normal arbeitet. Bei der Aktivierung kann der Kompressor u. U. für kurze Zeit stärkere Geräusche verursachen.

**Gurgelnde oder zischende Geräusche:** Dieses Geräusch wird durch den Fluss des Kältemittels in den Rohrleitungen des Systems verursacht.

**Wasserfließgeräusch:** Normales Geräusch des Wassers, das beim Abtauen in den Kondensatbehälter fließt. Dieses Geräusch ist beim Abtauen zu hören.

**Luftströmungsgeräusch:** Normales Gebläsegeräusch. Dieses Geräusch tritt bei No-Frost-Kühlschränken im Normalbetrieb auf. Der Grund ist die Luftzirkulation im Gerät.

### Wenn sich im Inneren Feuchtigkeit bildet:

- Sind alle Lebensmittel korrekt verpackt? Werden die Behälter vor dem Einlegen in den Kühlschrank getrocknet?
- Werden die Kühlschranktüren zu oft aufgemacht? Luftfeuchtigkeit im Raum dringt in den Kühlschrank, wenn die Türen geöffnet werden. Der Luftfeichtigkeitsaufbau wird schneller sein, wenn Sie die Türen immer häufiger öffnen, vor allem wenn die Luftfeuchtigkeit im Raum hoch ist.

### Wenn die Türen nicht richtig geöffnet und geschlossen werden;

- Verhindert die Verpackung der Nahrungsmittel ein richtiges Schließen der Tür?
- Sind die Türfächer, Regale und Auszüge richtig eingesetzt?
- Sind die Türdichtungen beschädigt oder verschlissen?
- Steht der Kühlschrank auf einer waagrechten Oberfläche?

### WICHTIGE HINWEISE:

- Nach plötzlichen Stromausfällen oder nach dem Ausstecken des Gerätes wird der Hitzeschutz den Strom des Kompressors vorübergehend abschalten, da das Gas im Kühlsystem noch nicht stabilisiert ist. Das Gerät beginnt erst nach 4 bis 5 Minuten wieder zu arbeiten. Dies ist ganz normal.
- Wenn Sie Ihren Kühlschrank für längere Zeit nicht verwenden wollen (z. B. während der Sommerferien), sollten Sie ihn vom Netz trennen. Nach dem Auftauen, reinigen Sie Ihr Kühlschrank und lassen Sie die Tür offen, um Feuchtigkeit und Geruch zu verhindern.
- Wenn das Problem bestehen bleibt, nachdem Sie alle Hinweise oben befolgt haben, wenden Sie sich bitte an den nächsten Kundendienst.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Privathaushalten vorgesehen und darf ausschließlich für den vorgesehenen Zweck verwendet werden. Es eignet sich nicht für die kommerzielle oder übliche Nutzung. Verwendet der Benutzer das Gerät für nicht bestimmungsgemäße Zwecke, lehnt der Hersteller jede Haftung oder Garantie für Defekte innerhalb der Garantiezeit ab.
- Wenn das Problem nach Befolgung aller obigen Anweisungen weiter besteht, setzen Sie sich bitte mit einem autorisierten Kundendienst in Verbindung.

## KAPITEL 6: TIPPS ZUM STROMSPAREN

1. Lassen Sie Speisen, bevor Sie sie in den Kühlschrank stellen, immer abkühlen.
2. Tauen Sie Lebensmittel im Kühlschrankabteil auf, dies hilft, Strom zu sparen.



# Sommaire

|  |           |
|--|-----------|
| <b>PARTIE -1: AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX .....</b>                            | <b>45</b> |
| <b>PARTIE -2: PARTIES ET PIÈCES DE VOTRE REFRIGERATEUR - CONGELATEUR .</b> | <b>49</b> |
| <b>PARTIE -3: UTILISATION DE L'APPAREIL .....</b>                          | <b>50</b> |
| <b>PARTIE -4: DISPOSITION DES ALIMENTS .....</b>                           | <b>63</b> |
| <b>PARTIE -5: AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE .....</b>             | <b>64</b> |
| <b>PARTIE -6: ASTUCES D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE .....</b>                       | <b>66</b> |


Votre réfrigérateur-congélateur est conforme aux exigences de sécurité actuelles. L'utilisation inappropriée peut conduire à des blessures corporelles et des dégâts dans votre propriété. Pour éviter le risque de dommages, merci de lire attentivement ce manuel avant d'utiliser votre appareil pour la première fois. Il contient des informations de sécurité importantes sur l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de votre appareil. Conservez ce manuel pour une utilisation future.





**Symbole ISO 7010 W021**


**Avertissement: Risque d'incendie / matières inflammables**


## PARTIE -1: AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX


 **AVERTISSEMENT:** Veillez à ce que les orifices de ventilation de l'appareil ne soient pas obstrués.


 **AVERTISSEMENT:** N'utilisez pas d'appareils mécaniques ou d'autres moyens en dehors de ceux recommandés par le fabricant pour accélérer le processus de dégivrage.


 **AVERTISSEMENT:** Ne pas utiliser des appareils électriques dans le compartiment réservé à la conservation des aliments. Seuls les appareils électriques recommandés par le fabricant font exception.

 **AVERTISSEMENT:** N'endommagez pas le circuit réfrigérant.

 **AVERTISSEMENT:** Lorsque vous positionnez l'appareil, assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas coincé ou endommagé.

 **AVERTISSEMENT:** N'installez pas plusieurs prises de courant portatives ou alimentations portatives à l'arrière de l'appareil.

 **AVERTISSEMENT:** Pour éviter tout risque lié à l'instabilité de l'appareil, fixez-le suivant les instructions prescrites.

 Si votre appareil utilise le réfrigérant R600a (pour le savoir, reportez-vous à l'étiquette figurant en bas à gauche du compartiment réfrigérateur) vous devez faire attention pendant le transport et l'installation afin d'éviter d'endommager le circuit de refroidissement. Bien que le réfrigérant R600a soit un gaz naturel qui respecte l'environnement, il est explosif. En cas de fuite causée par la défaillance des pièces grâce auxquelles le refroidissement est possible, éloignez votre réfrigérateur des flammes nues et des sources de chaleur, puis ventilez la salle dans laquelle se trouve l'appareil pendant quelques minutes.

\* Pendant le déplacement et l'installation de votre réfrigérateur, évitez d'endommager le circuit du gaz de refroidissement.

\* Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.

\* Cet appareil est conçu pour être utilisé à domicile et dans les endroits similaires tels que :

- espaces cuisines se trouvant dans les magasins, bureaux et tout autre environnement de travail,

## PARTIE -1: AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

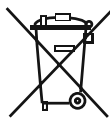
- maisons de campagne et chambres d'hôtels, de motels et tout autre espace résidentiel,
- environnement familial type Bed & Breakfast,
- \* Si la prise ne correspond pas à la fiche du réfrigérateur, elle doit être remplacée par le fabricant, son représentant ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter un risque.
- \* Cet appareil ne doit pas être utilisé par les personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes ne possédant pas l'expérience ou la connaissance requise. Elles ne peuvent être autorisées à utiliser cet appareil qu'après avoir été formées ou bien sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- \* La sécurité électrique de cet appareil est assurée uniquement lorsqu'il est relié à une installation électrique équipée d'une prise de terre en bon état, selon la norme en vigueur. En cas de doute, faire procéder à un contrôle soigné de l'installation par un technicien qualifié.
- \* Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes ne possédant pas l'expérience ou la connaissance requise à condition qu'ils soient formés sur les conditions d'utilisation saines et qu'ils comprennent les risques auxquels ils s'exposent. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par les enfants sans supervision.
- \* En cas de dommage du câble d'alimentation, faites-le remplacer par le fabricant, son agent de service ou tout autre technicien qualifié afin d'écartier tout danger.
- \* Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation à des altitudes supérieures à 2000 m.



## PARTIE -1: AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

### Vieux réfrigérateurs et réfrigérateurs en panne

- Si votre ancien appareil est doté d'un système de verrouillage, détruisez-le avant de procéder à sa mise au rebut. Si vous ne le faites pas, les enfants peuvent s'enfermer et être ainsi victimes d'un accident.
- Les anciens réfrigérateurs et congélateurs contiennent un matériel d'isolation et un réfrigérant avec CFC. En conséquence, veillez à ne pas nuire à l'environnement lors de l'élimination de vos anciens appareils.



Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2012/19/UE du 4 janvier 2012, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit. Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être éliminé avec les déchets municipaux non triés. En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs. Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mise à votre disposition.

### Remarques importantes :

- Veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation avant de procéder à l'installation et à l'utilisation de votre appareil. Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas de dommages dus à une mauvaise utilisation du produit.
- Respectez toutes les consignes figurant sur votre appareil et dans le manuel d'utilisation fourni, puis conservez ce dernier en lieu sûr afin de résoudre les éventuels problèmes techniques susceptibles de se poser à l'avenir.
- Le présent appareil a été fabriqué pour les ménages et pour être utilisé uniquement par ceux-ci. Il ne convient donc pas à une utilisation professionnelle ou commune. Une telle utilisation entraînera l'annulation de la garantie et notre entreprise ne saura être responsable des dommages encourus.
- Le présent appareil a été fabriqué pour être utilisé à domicile et convient uniquement au refroidissement et à la conservation des denrées. Il n'est donc adapté ni pour une utilisation commerciale, ni pour une utilisation commune, encore moins pour une conservation des substances différentes des denrées alimentaires. Notre entreprise n'est pas responsable des pertes qui surviendraient dans le cas contraire.

### Consignes de sécurité



- Ne pas utiliser des prises multiples ou rallonges.
- Ne pas utiliser des prises endommagées.
- Ne pas tirer, de tordre ou d'endommager le cordon.
- N'utilisez pas d'adaptateur.
- Si votre câble d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par un service agréé pour éviter tout danger.
- Le présent appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. En conséquence, évitez de laisser les enfants s'en servir comme jouet, car ils peuvent par exemple utiliser la porte pour jouer à la balançoire.
- Ne pas casser ou gratter la glace avec des objets pointus comme un couteau ou des objets similaires.
- Ne pas brancher ou débrancher l'appareil avec des mains mouillées au risque d'être victime d'une électrocution !
- Ne pas mettre les bouteilles cassables ou les récipients de boisson dans le compartiment congélateur. Les bouteilles ou les canettes peuvent exploser.
- Pour votre sécurité, ne placez pas des matières explosives ou inflammables dans votre réfrigérateur. Placez les boissons à forte concentration d'alcool verticalement dans le compartiment réfrigérateur et fermez bien le bouchon.
- Au moment de sortir la glace fabriquée dans le compartiment congélateur, évitez de la toucher. Si vous le faites, la glace peut provoquer des brûlures.
- Ne pas toucher aux denrées congelées avec les mains nues ! Évitez de consommer les glaçons et les glaces directement après les avoir sortis du congélateur !
- Ne pas congeler une seconde fois les denrées congelées une fois celles-ci décongelées. Cela peut provoquer des problèmes de santé comme une intoxication alimentaire.
- Fixez les accessoires dans le congélateur pendant le transport pour éviter de les endommager.

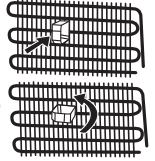
### Installation et mise en marche de l'appareil

Avant de commencer à utiliser votre appareil, prêtez une attention particulière aux points suivants.

- La tension de fonctionnement de votre réfrigérateur est de 220-240 V à 50 Hz.
- ATTENTION ! Ne remplacez jamais une pièce électrique se trouvant dans le réfrigérateur-congélateur. En cas de nécessité de remplacement, contactez le service agréé.
- **Nous ne sommes pas responsables des dommages dus à une utilisation de l'appareil sans mise à la terre.**
- Installez votre appareil dans un endroit qui ne l'exposera pas à la lumière directe du soleil.
- Assurez-vous de l'avoir installé à 50 cm des sources de chaleur comme les réchauds, les fours, les plaques chauffantes, etc., et à 5 cm au moins des fours électriques.
- N'utilisez jamais votre appareil en plein air, ni ne le laissez sous la pluie.
- Lorsque votre appareil se trouve à proximité d'un congélateur, il doit avoir au moins 2 cm entre eux pour éviter que la surface externe ne soit humide.
- Prévoir un espace d'au moins 150 mm au-dessus de votre appareil. Ne rien placer au-dessus de votre appareil.

## PARTIE -1: AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- La base de l'appareil doit être stable et horizontal. Utilisez les pieds réglables situés à l'avant de l'appareil pour compenser les irrégularités du sol. Ceci doit être fait avant la disposition des aliments dans le réfrigérateur-congélateur.
- Avant d'utiliser votre réfrigérateur-congélateur, nettoyez toutes ses parties avec de l'eau chaude contenant une cuillerée à café de bicarbonate de sodium, puis rincez avec de l'eau propre et séchez. Remplacez toutes les pièces après le nettoyage.
- Ne posez pas de moquette, couverture, etc. qui pourraient empêcher la circulation d'air sous l'appareil.
- Installez en pivotant d'un angle de 90° les entretoises en plastique comme l'illustre la figure pour éviter que le condenseur (la partie comportant les ailettes noires à l'arrière de l'appareil) ne touche le mur.
- Placez le réfrigérateur-congélateur contre un mur en laissant une distance de 75 mm maximum.



### Avant d'utiliser votre appareil



- Si vous êtes sur le point de faire fonctionner votre appareil pour la première fois ou après l'avoir transporté, maintenez-le tout droit pendant 3 heures et branchez-le pour un fonctionnement optimal. Si vous ne procédez pas ainsi, le compresseur peut être endommagé.
- Votre réfrigérateur-congélateur peut dégager une certaine odeur lorsque vous le faites fonctionner pour la première fois; cette odeur disparaîtra avec le refroidissement de votre appareil.

### Informations d'ordre général sur la nouvelle technologie anti givre

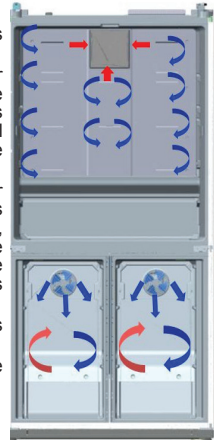
Le principe de fonctionnement des nouveaux réfrigérateurs sans givre les distingue des autres formes de réfrigérateurs statiques.

Dans les réfrigérateurs classiques en effet, l'humidité qui s'engouffre dans le réfrigérateur à travers les ouvertures de porte et celle venant des denrées provoque une formation de givre dans le compartiment de congélation. Pour enlever la couche de givre et de glace dans le compartiment congélateur, vous devez éteindre le réfrigérateur, sortir les aliments qu'il convient de conserver à une température constante, et enlevez de temps en temps la glace qui s'accumule progressivement dans le congélateur.

S'agissant des réfrigérateurs sans givre, la situation est complètement différente pour le compartiment réfrigérateur. L'air chaud et frais est injecté dans les compartiments réfrigérateur par le ventilateur. L'air frais se disperse de façon homogène entre les clayettes, rafraîchit tous vos aliments de façon uniforme, évitant ainsi l'humidité et la congélation. Le compartiment réfrigérateur est réfrigéré de manière statique. Le ventilateur distribue l'air de façon homogène entre les clayettes se trouvant dans la section de refroidissement, et tous vos aliments peuvent se réfrigérer de façon régulière et adéquate.

Étant donné qu'il n'existe pas de passage d'air entre les sections, les odeurs des 3 différentes parties de votre réfrigérateur ne s'entremêlent pas.

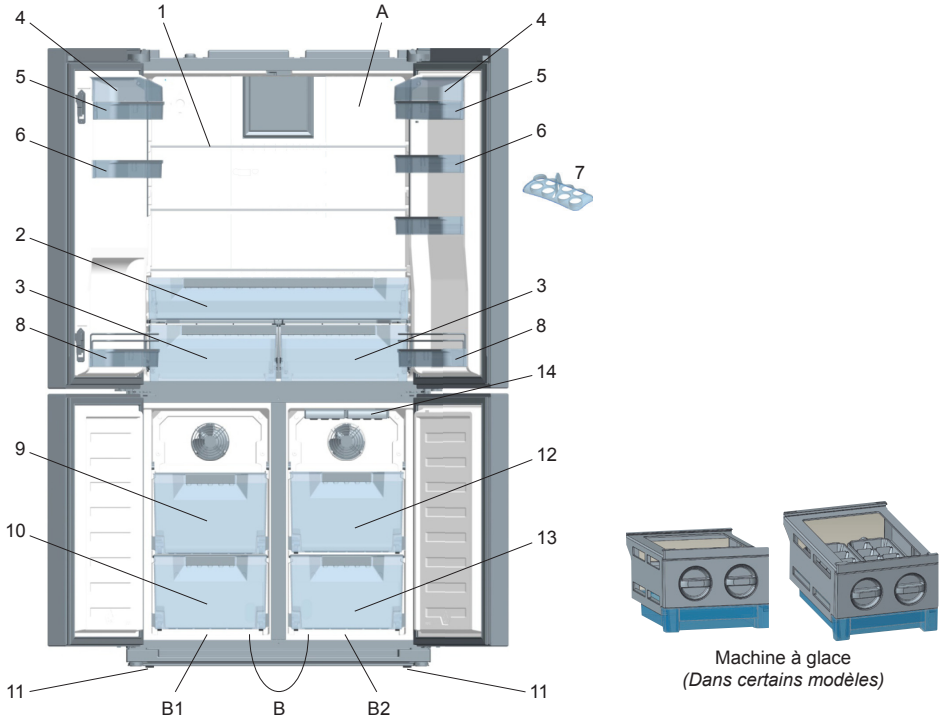
Par conséquent, votre nouveau réfrigérateur sans givre vous facilite la tâche, en plus d'être doté d'une grande capacité et d'un design moderne.



**Les flèches bleues:** Soufflage de l'air froid

**Les flèches rouges:** Renvoi de l'air chaud

## PARTIE -2: PARTIES ET PIÈCES DE VOTRE REFRIGERATEUR - CONGELATEUR



Le but de cette présentation est de vous communiquer des informations sur les différentes parties de votre appareil. Les parties peuvent varier selon le modèle de l'appareil.

- A)** Compartiment réfrigérateur
- B)** Compartiment réfrigérateur / congélateur
- B1.** Zone-1 / **B2.** Zone-2

- 1) Clayettes du compartiment réfrigérateur
- 2) Compartiment fraîcheur
- 3) Bacs à légumes
- 4) Couvercle du compartiment à fromage et beurre \*
- 5) Compartiment à fromage et beurre
- 6) Compartiments de porte
- 7) Porte-oeufs
- 8) Compartiments à bouteilles
- 9) Compartiments supérieurs du congélateur/réfrigérateur
- 10) Compartiments inférieurs du congélateur/réfrigérateur
- 11) Pieds ajustables
- 12) Compartiments supérieurs du congélateur
- 13) Compartiments inférieurs du congélateur
- 14) Bac à glaçons \*

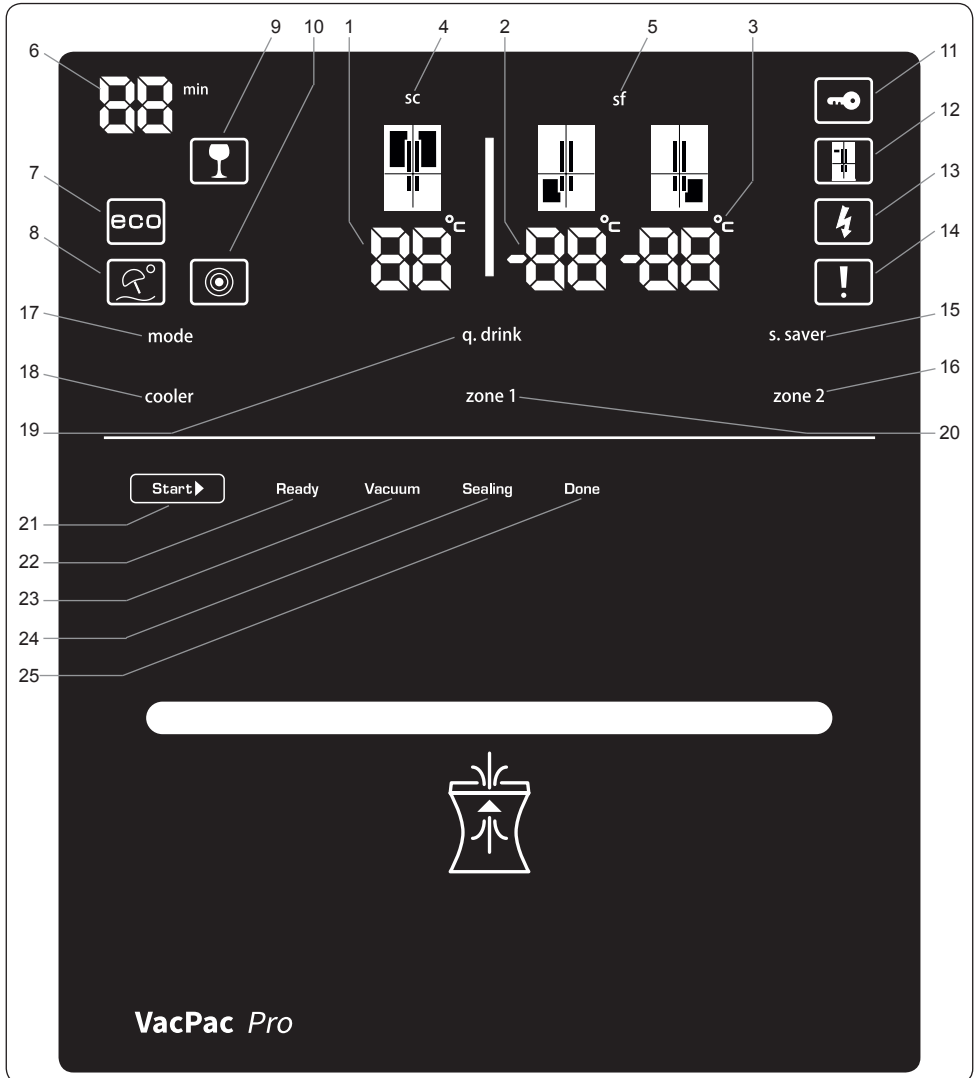
\* Dans certains modèles

## PARTIE -3: UTILISATION DE L'APPAREIL

### Caractéristiques générales de votre appareil

L'éclairage intérieur est constitué de LED qui s'allument progressivement afin de ne pas éblouir. Après ouverture de la porte, les LED produisent jusqu'à 100 % de luminosité en l'espace de quelques secondes.

### Écran électronique et utilisation



- |   |                                       |  |
|---|---------------------------------------|--|
| 1. Indicateur de température du compartiment réfrigérateur      | 8. Mode Économie                      | 17. Bouton mode                        |
| 2. Indicateur de température du compartiment congélateur gauche | 9. Mode vacances                      | 18. Bouton réfrigérateur               |
| 3. Indicateur de température du compartiment congélateur droit  | 10. Capteur nocturne                  | 19. Bouton mode q.drink                |
| 4. Réfrigération rapide   | 11. Verrouillage enfants              | 20. Bouton zone 1 (congélateur gauche) |
| 5. Congélation rapide   | 12. Mode demo [uniquement en magasin] | 21. Touche Start                       |
| 6. Minuteur de l'alarme q.drink                                 | 13. Avertissement tension basse       | 22. LED Prêt                           |
| 7. Indicateur q.drink   | 14. Alarme                            | 23. LED Aspiration                     |
|   | 15. Bouton de l'économiseur d'écran   | 24. LED Scellage                       |
|   | 16. Bouton zone 2 (congélateur droit) | 25. LED Fin                            |

## PARTIE -3: UTILISATION DE L'APPAREIL

Les valeurs qui s'affichent à l'écran indiquent les températures spécifiées par l'utilisateur.

L'écran de veille est conçu pour éviter toute erreur s'il est touché involontairement. Par conséquent, vous devez appuyer sur une touche de l'afficheur avant de pouvoir effectuer la moindre action. Après 2 secondes, un signal sonore émettra un bip, indiquant ainsi que l'écran est prêt à l'emploi. Si aucune action n'est effectuée pendant 20 secondes, l'écran repasse en mode veille.

### Réfrigération de boissons [q.drink]

Appuyez sur le bouton [q.drink] pour activer le mode de réfrigération de boissons. Chaque fois que vous appuyez, cela incrémentera le temps de 5 minutes (jusqu'à maximum 30 minutes), et il retournera ensuite en position zéro. Vous pouvez afficher la durée que vous souhaitez définir dans la section « Minuteur de l'alarme q.drink ». Le mode q.drink ne permet au réfrigérateur que d'émettre un signal d'alerte audible après une période spécifique.

**Important :** À ne pas confondre avec la réfrigération.

Vous devez ajuster le temps en fonction de la température des bouteilles avant de les mettre dans les compartiments de la zone1 et/ou 2. Par exemple, vous pouvez définir une durée de « 5 minutes » au début. Après cette durée, si la réfrigération est insuffisante, vous pouvez ajouter 5 ou 10 minutes supplémentaires. Lorsque vous utilisez ce mode, vous devez régulièrement vérifier la température des bouteilles. Lorsque ces dernières sont assez fraîches, vous devez les sortir de l'appareil. Si vous oubliez de les retirer du mode q.drink, elles pourraient exploser.

**Important :** Si vous utilisez le compartiment de la Zone 1 comme réfrigérateur, ce mode ne sera pas activé.

### Mode économie [eco]

Il garantit que votre réfrigérateur fonctionne à des températures idéales. Pour activer le mode « ECO », vous devez simplement appuyer sur le bouton [mode] jusqu'à ce que la lumière « éco et e » s'allume.

### Mode Vacances (H)

Il est représenté par un parasol et un soleil. Si vous prenez des vacances pour une longue durée pendant laquelle vous n'utiliserez pas le réfrigérateur, vous pouvez activer ce mode. Pour faire passer l'appareil en mode Vacances, vous devez simplement appuyer sur le bouton [mode] jusqu'à ce que la lumière «symbole Vacances et H» s'allume.

### Congélation rapide (sf / super freeze)

Vous devez appuyer sur les boutons [zone1] ou [zone2] jusqu'à ce que les lettres « sf » s'affichent à l'écran. Vous entendrez alors un bip confirmant que le mode est activé. Vous pouvez utiliser ce mode pour congeler les aliments préparés ou pour congeler rapidement de grandes quantités d'aliments. Le mode de congélation rapide sera automatiquement désactivé après 24 heures ou une fois que le capteur de température du compartiment congélateur indiquera que la température est suffisante.

*Il est préférable de sélectionner le compartiment de la zone1 pour une congélation rapide.*

### Réfrigération rapide (sc / super cool)

Appuyez sur le bouton de réfrigération jusqu'à ce que les lettres « sc » s'affichent à l'écran. Vous entendrez alors un bip confirmant que le mode est activé. Vous pouvez utiliser ce mode pour réfrigérer les aliments préparés ou pour réfrigérer rapidement de grandes quantités d'aliments. Le mode de réfrigération rapide sera automatiquement annulé après 4 ou 6 heures selon la température ambiante ou lorsque le compartiment réfrigérateur atteint une température suffisamment basse.

### Réfrigérateur [cooler]

Permet de définir la température du compartiment réfrigérateur. En appuyant sur le bouton [réfrigérateur], vous pouvez définir les températures du réfrigérateur à 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 degrés Celsius.

### Congélateur / Réfrigérateur 1 (zone 1)

Il s'agit du bouton de réglage de la température du compartiment gauche inférieur. En appuyant sur le bouton [zone 1], la température de congélation du compartiment gauche inférieur peut être définie à -16, -17, -18, -19, -20, -21, -22, -23, -24 degrés Celsius. Si vous ne souhaitez pas utiliser le compartiment gauche inférieur comme congélateur mais comme réfrigérateur, appuyez sur le bouton [zone1] pendant 3 secondes pour passer à ce mode, et définissez une température à 2, 3, 4, 5, 6, 7 ou 8 degrés Celsius.

### Congélateur (zone 2)

Il s'agit du bouton de réglage de la température du compartiment droit inférieur. En appuyant sur le bouton [zone 2], la température de congélation du compartiment droit inférieur peut être définie à -16, -17, -18, -19, -20, -21, -22, -23, -24 degrés Celsius.

### Verrouillage enfants (Symbole de la clé)

Pour activer la fonction de verrouillage enfants, vous devez simultanément appuyer sur les boutons [réfrigérateur]+[zone 2] pendant 3 secondes. Lorsque la fonction de verrouillage enfants est activée, les autres boutons seront désactivés, par conséquent les réglages que vous avez effectués resteront inchangés. Pour désactiver la fonction de verrouillage enfants, vous devez à nouveau appuyer simultanément sur les boutons [réfrigérateur]+[zone 2] pendant 3 secondes.

### Économiseur d'écran [s.saver]

Grâce à cette fonction qui est activée lorsque vous appuyez sur le bouton [s.saver] pendant 3 secondes, l'éclairage de l'écran se désactive et vous économisez de l'énergie. Pour désactiver ce mode, appuyez à nouveau sur le bouton [s.saver] pendant 3 secondes.

### Capteur nocturne

Grâce à cette fonction qui est activée lorsque vous appuyez sur le capteur nocturne [mode] et le bouton [s.saver] pendant 3 secondes, les lumières de votre réfrigérateur s'éteignent si l'éclairage est suffisant, vous permettant ainsi d'économiser de l'énergie.

## PARTIE -3: UTILISATION DE L'APPAREIL

### Alarme

Une fois que le voyant de l'alarme s'allume, vous devez contacter un service. Si vous appuyez sur le bouton [s.saver] lorsqu'une alarme se déclenche et qu'un point d'exclamation figure à l'écran, l'alarme arrêtera de sonner, mais le point d'exclamation restera sur l'afficheur jusqu'à ce que l'erreur soit corrigée.

### Mode compartiment activé-désactivé

Vous pouvez entièrement désactiver le compartiment Zone 1 dont vous n'avez pas besoin, en vérifiant l'afficheur.

Pour éteindre la Zone 1, maintenez simultanément les boutons [mode] et [zone 1] pendant 3 secondes, et tous les voyants des symboles associés disparaîtront de l'afficheur.

Pour activer à nouveau un compartiment, utilisez la même combinaison de boutons.

### Mode Compartiment Marche-Arrêt

**Pour éteindre la Zone1, la Zone2 et le réfrigérateur en même temps ;**

- Appuyer simultanément sur les boutons [mode] et [réfrigérateur] et les maintenir enfoncés pendant 3 secondes. Toutes les valeurs indiquant que le compartiment concerné est désactivé disparaissent du panneau indicateur numérique.

ou

- Appuyer simultanément sur les boutons [mode] et [zone 2] et les maintenir enfoncés pendant 3 secondes. Toutes les valeurs indiquant que le compartiment concerné est désactivé disparaissent du panneau indicateur numérique.

**Pour éteindre le compartiment Zone1,**

appuyer simultanément sur les boutons [mode] et [zone 1] et les maintenir enfoncés pendant 3 secondes. Toutes les valeurs indiquant que le compartiment concerné est désactivé disparaissent du panneau indicateur numérique.

Pour réactiver le compartiment désactivé, utiliser la même combinaison de boutons.

### Utilisation du compartiment congélateur comme compartiment de refroidissement en fonction de la demande

La partie inférieure gauche du compartiment de l'appareil peut être utilisée comme congélateur ou réfrigérateur.

Appuyer sur le bouton [zone 1] et le maintenir enfoncé pendant 3 secondes pour transformer le congélateur de la partie inférieure gauche du compartiment en réfrigérateur.

**Important :** Si le compartiment Zone1 devait être changé de congélateur à réfrigérateur :

- Retirer toutes les denrées du compartiment Zone1 et laisser la porte fermée pendant quatre heures. Après quoi les denrées peuvent être placées dans le compartiment.
- Réajuster les paniers et/ou étagères qui auront été enlevés au préalable.
- De même, pour utiliser de nouveau l'un des compartiments inférieurs comme réfrigérateur et congélateur, appuyer et maintenir enfoncé le bouton du compartiment correspondant pendant 3 secondes.

**Important :** Si le compartiment Zone1 devait être changé de réfrigérateur à congélateur :

- Retirer toutes les denrées du compartiment Zone1 et laisser la porte fermée pendant quatre heures. Après quoi les denrées peuvent être placées dans le compartiment.
- Lorsque le compartiment Zone1 est utilisé comme réfrigérateur et que l'appareil est réglé sur le mode Vacances ou Économie d'énergie, le compartiment Zone1 continue de fonctionner comme réfrigérateur.

### Avertissements concernant les réglages de température

- Il n'est pas conseillé d'utiliser votre appareil dans un endroit où la température ambiante est inférieure à 10°C.
- Les réglages de température doivent être effectués en fonction de la fréquence d'ouverture des portes de la quantité d'aliments placés dans l'appareil et de la température ambiante où il est placé.
- De plus, votre appareil doit fonctionner jusqu'à 24 heures en fonction de la température ambiante sans interruption après avoir été branché afin d'être complètement froid. Évitez d'ouvrir les portes de votre réfrigérateur et d'y placer beaucoup d'aliments au cours de cette période.
- Une fonction de retardement de 5 minutes est appliquée pour éviter d'endommager le compresseur de votre appareil, quand vous le débranchez puis le rebranchez pour le faire fonctionner ou en cas de panne de courant. Votre appareil recommencera à fonctionner normalement après 5 minutes.
- Votre appareil a été conçu de manière à fonctionner dans la plage de température ambiante dans les normes conformément à la classe climatique mentionnée sur l'étiquette signalétique. Nous ne vous conseillons pas d'utiliser votre appareil en dehors des limites de températures mentionnées.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 10°C et 43°C.

**Remarque :** Si la température ambiante est supérieure à 42 °C, la température du compartiment ne peut pas être réglée à -23 °C ou -24 °C. Elle ne peut être réglée qu'à -16 °C, -17 °C, -18 °C, -19 °C, -20 °C, -21 °C, ou -22 °C.

| Classe Climatique | Température ambiante °C |
|-------------------|-------------------------|
| T                 | Entre 16 et 43 (°C)     |
| ST                | Entre 16 et 38 (°C)     |
| N                 | Entre 16 et 32 (°C)     |
| SN                | Entre 10 et 32 (°C)     |

## PARTIE -3: UTILISATION DE L'APPAREIL

### Indicateur de température

Pour vous aider au bon réglage de votre appareil nous avons équipé votre réfrigérateur d'un indicateur de température, celui-ci étant placé dans la zone la plus froide.

Pour la bonne conservation des denrées dans votre réfrigérateur et notamment dans la zone la plus froide, veillez à ce que, sur l'indicateur de température, le logo « OK » apparaisse. Si « OK » n'apparaît pas, la température est mal réglée.

L'indication « OK » est visible lorsque la température est correctement réglée. La pastille noire devient alors verte foncée, laissant apparaître le « OK » en noir. Celui-ci est difficilement visible si l'indicateur de température est mal éclairé. La bonne lecture est facilitée s'il est correctement éclairé.

A chaque modification du dispositif de réglage de température, attendez la stabilisation de la température à l'intérieur de l'appareil avant de procéder si nécessaire, à un nouveau réglage. Ne modifiez la position du dispositif de réglage de température que progressivement et attendez au moins 12 heures avant de procéder à une nouvelle vérification et à une éventuelle modification.

NOTE: Après chargement de l'appareil de denrées fraîches ou après ouvertures répétées (ou ouverture prolongée) de la porte il est normal que l'inscription « OK » n'apparaisse pas dans l'indicateur de réglage de température. Si l'évaporateur du compartiment réfrigérateur (paroi du fond de l'appareil) se couvre anormalement de givre (appareil trop chargé, température ambiante élevée, ouvertures fréquentes de la porte), réglez le dispositif de réglage de température sur une position inférieure jusqu'à obtenir de nouveau des périodes d'arrêt du compresseur.

### Emplacement des denrées

#### Zone la plus froide



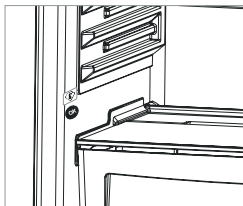
Vous obtiendrez une meilleure conservation de vos aliments si vous les placez dans la zone de froid convenant le mieux à leur nature. La zone la plus froide se situe juste au-dessus du bac à légumes.

Le symbole ci-contre indique l'emplacement de la zone la plus froide de votre réfrigérateur. La zone la plus froide du compartiment réfrigérateur est délimitée par les autocollants collés sur le côté gauche de la paroi.

La limite supérieure de la zone la plus froide est indiquée par la base inférieure de l'autocollant (pointe de la flèche). La clayette supérieure de la zone la plus froide doit être au même niveau que la pointe de la flèche. La zone la plus froide se situe en-dessous de ce niveau.

Ces clayettes étant amovibles, veillez à ce qu'elles soient toujours au même niveau que ces limites de zone décrites sur les autocollants, afin de garantir les températures dans cette zone.

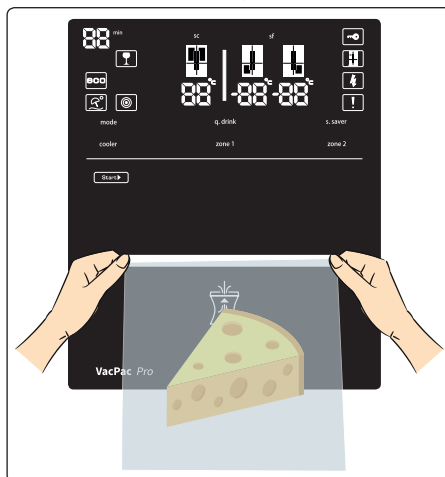
Chaque type d'aliment a une température de conservation idéale et donc un emplacement précis à respecter.



## PARTIE -3: UTILISATION DE L'APPAREIL

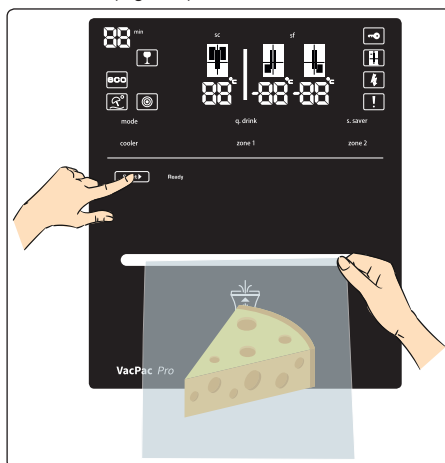
### Utilisation des **VacPac Pro**

1. Placez les aliments à conserver dans un sac sous vide gauffré d'un côté.



2. Maintenez fermement l'ouverture du sac sous vide de chaque côté comme indiqué sur la figure 1 puis insérez-la de 5 cm dans le compartiment de l'indicateur, jusqu'à attendre la bande rouge sur le sac.

3. Appuyez sur la touche Start sur l'écran. (Figure 2)



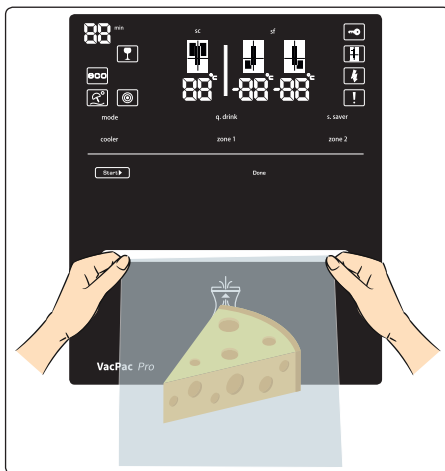
**Remarque importante :** Pour éviter toute erreur de manipulation, désactivez le verrouillage du clavier.

Désactiver le verrouillage du clavier : Lorsque vous appuyez sur la touche Start pour la première fois, la LED « démarrage » et la LED « prêt » s'allument. Après ce processus d'activation, vous devez appuyer à nouveau sur la touche Start. Si aucune opération n'est effectuée dans les 2 minutes qui suivent, le verrouillage des touches s'enclenche à nouveau.



## PARTIE -3: UTILISATION DE L'APPAREIL

4. Lorsque le processus d'aspiration est terminé, une LED s'allume sur l'écran. Le sac sous vide peut alors être retiré du compartiment. (Figure 3).

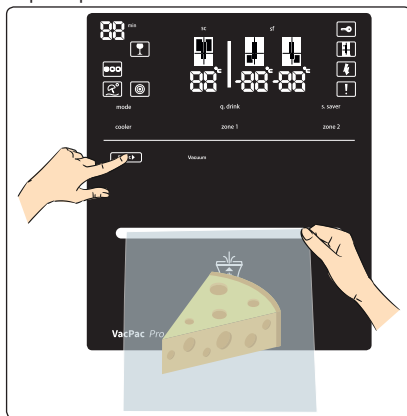


### Processus de VacPac Pro

- Après avoir appuyé sur la touche Start, le mécanisme se déplace vers le haut et commence à comprimer le sac. La LED « prêt » s'allume.
- Une fois le sac comprimé, le processus de mise sous vide est lancé par la pompe à vide. La LED « aspiration » s'allume.
- Lorsque le système atteint la limite d'aspiration prévue, la résistance commence à faire fondre l'ouverture du sac. La LED « scellage » s'allume.
- Une fois le processus de scellage terminé, le mécanisme se déplace vers le bas et la LED « Fin » s'allume. Lorsque le moteur revient à la position initiale, la LED « Fin » s'éteint et le processus est terminé.
  - Toutes les lumières sont éteintes pendant 1 minute une fois le processus terminé, pendant ce laps de temps, le système ne peut pas être activé.
  - Lorsque les LED « Start » et « Prêt » se rallument, le système est à nouveau prêt à fonctionner.

### Processus d'annulation :

- Si vous souhaitez annuler le processus de mise sous vide (à l'exception de l'étape de scellage), appuyez sur la touche Start pendant deux secondes.
- La LED « Start » s'éteint lorsque le processus est annulé.



## PARTIE -3: UTILISATION DE L'APPAREIL

### Remarque importante :



Le moteur et la pompe peuvent émettre des bruits pendant le fonctionnement du système.



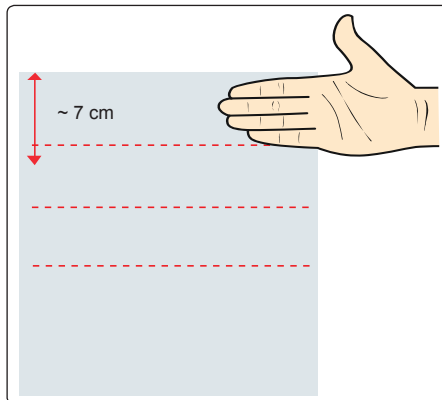
Si le bruit du moteur persiste longtemps, appelez le service technique.



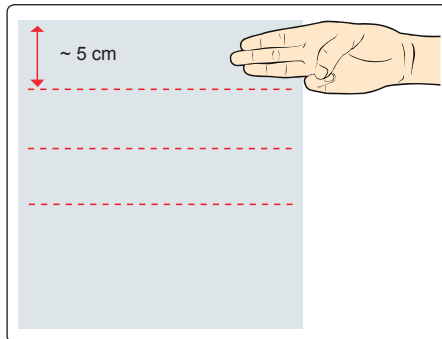
Lorsque les processus d'aspiration et de verrouillage ne sont pas terminés, ces bruits peuvent être liés à une mauvaise utilisation. Il convient alors de lire la section des recommandations. Si une même erreur se produit lors de fonctionnements successifs, appelez le service technique.

### Recommandations à prendre en compte lors de l'utilisation

1. Le sac sous vide doit absolument être un sac gaufré d'un côté et d'une largeur maximale de 18 cm.
2. Il n'est pas recommandé de mettre trop d'aliments à la fois dans un même sac sous vide. Tout pli au niveau de l'ouverture du sac peut empêcher l'aspiration.
3. Un espace suffisant doit être laissé au niveau de l'ouverture du sac pour qu'il puisse être placé correctement dans le compartiment. (Environ 7 cm / 4 doigts)



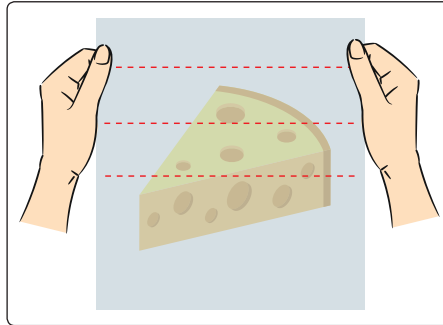
4. Le sac sous vide doit être placé jusqu'à la ligne rouge. (Environ 5 cm / 3 doigts)



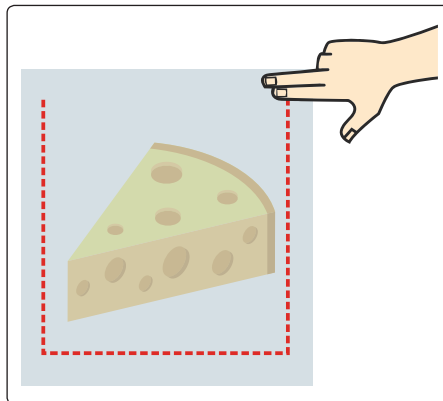
5. La surface extérieure du sac ne doit pas être mouillée, en particulier la partie au niveau du scellage du sac. Dans le cas contraire, le processus de scellage risque de ne pas se faire correctement.
6. N'utilisez pas plus d'un sac à la fois.
7. L'ouverture du sac doit être maintenue fermée et serrée pendant l'aspiration et le scellage. Il ne doit pas non plus y avoir de plis. Dans le cas contraire, le processus de scellage risque de ne pas se faire correctement.
8. La durée d'aspiration est de 40 secondes maximum. Si le sac n'est pas placé correctement dans le compartiment, le système ne fonctionnera pas car le processus de mise sous vide échouera et que le mécanisme restera en position de départ.
9. Il ne doit pas y avoir de trous dans le sac.

## PARTIE -3: UTILISATION DE L'APPAREIL

10. Veillez à ce qu'il n'y ait pas trop d'air dans le sac. Avant de placer le sac dans le compartiment, enlevez tout excès d'air en pressant la surface du sac aussi fort que possible. Sinon, la pompe à vide risque de ne pas aspirer tout l'air du sac.



11. Ne placez jamais de matériaux pointus dans les sacs sous vide. Ils risqueraient de percer le sac au moment de l'aspiration et le processus échouerait. (arête de poisson, aliments à coque dure ou pointus, etc.).
12. Si vous souhaitez réutiliser les sachets sous vides, coupez-les à l'aide de ciseaux sur la ligne rouge (1 cm sous la ligne fondue). Les sacs ne doivent pas être réutilisés avec de nouveaux aliments, mais ils peuvent être utilisés pour les restes. Exemple d'utilisation incorrecte : Vous ne devez pas ouvrir un sac contenant du salami et y ajouter du fromage. Une telle utilisation peut conduire à un mélange des odeurs des deux aliments et altérer le fromage. Exemple d'utilisation correcte : Vous pouvez ouvrir le sac contenant du salami, et après en avoir utilisé une partie, remettre le reste de salami dans le sac. Durant ces manipulations, veillez à toujours avoir les mains bien propres.
13. **VacPac Pro** aide à préserver la fraîcheur des aliments à conditions de garantir des bonnes conditions de stockage. Procédez à la mise sous vide des aliments lorsqu'ils sont encore frais. Plus ils sont frais, plus ils se conserveront longtemps. Il est déconseillé de mettre sous vide des aliments trop vieux.
14. Ne passez pas les sacs sous vide au four à micro-ondes ou au four.
15. La mise sous vide n'est pas nécessaire à la conservation des aliments en grains (semoule, bulgur, farine, etc.). Toutefois, si vous désirez mettre sous vide des aliments en grains, il est recommandé de les recouvrir d'essuie-tout ou de papier filtre.
16. Avant de mettre sous vide des aliments à surface humide tels que des steaks hachés ou des pancakes, il est recommandé de placer une feuille de papier sulfurisé entre chaque élément pour éviter qu'ils ne collent entre eux.
17. Avant de mettre sous vide des soupes ou des plats en sauce, pensez à les congeler dans un contenant incassable avant de les mettre dans le sac de conservation sous vide. Après cela, ils doivent être conservés dans un congélateur.
18. Si vous souhaitez mettre sous vide des aliments de grand volume et que le processus d'aspiration ne se fait pas intégralement, il est recommandé de répéter le processus en veillant à laisser un espace au fond et sur les côtés du sac.



### Recommandations pour le stockage des aliments

Les recommandations à prendre en compte pour le stockage des aliments une fois le processus d'aspiration terminé sont exposées ci-dessous.

## PARTIE -3: UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Avant la mise sous vide, lavez-vous bien les mains et nettoyez les ustensiles et les surfaces que vous comptez utiliser pour couper les aliments avant de les mettre sous vide.
2. Si des aliments périssables ont été chauffés, décongelés ou non réfrigérés, consommez-les immédiatement. Réfrigérez ou congelez les aliments périssables immédiatement après les avoir mis sous vide et ne les laissez pas à température ambiante.
3. Il n'est pas recommandé de consommer des aliments mis sous vide ou placés dans un environnement à faible teneur en oxygène (milieu anaérobie) ayant passé plusieurs heures à l'extérieur du réfrigérateur (à une température ambiante)
4. Deux types d'aliments différents ne devraient pas être mis sous vide dans un seul et même sac. Sinon, il pourrait se produire une contamination croisée entre les aliments.
5. Il est recommandé de ne mettre sous vide les aliments qui libèrent de l'eau qu'après les avoir congelés.
6. Une fois que le produit est emballé sous vide dans un sac, il peut être cuit sous vide.

### Conservation des aliments

| TYPES D'ALIMENTS | ALIMENTS  | Processus de mise sous vide |             |                      | RECOMMANDATIONS   |
|------------------|---|-----------------------------|-------------|----------------------|---|
|                  |   | Réfrigérateur               | Congélateur | Température ambiante |   |
| VIANDES          | Morceau de viande, steak, bœuf haché, blanc de poulet, cuisse de poulet, etc. | ✓                           | ✓           |                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Après avoir été mis sous vide, les produits à base de viande doivent être conservés au congélateur.</li> <li>✗ Les produits à base de viande ne doivent pas être mis sous vide s'ils sont conservés au réfrigérateur.</li> <li>! Pour les produits à base de viande, il est recommandé de les congeler pendant deux heures avant d'essayer de les mettre sous vides. Après la congélation, assurez-vous que la viande s'est solidifiée. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau chargée de sang avant de procéder à la mise sous vide des produits à base de viande. Enlevez l'eau sur la viande à l'aide d'un essuie-tout avant de la mettre sous vide.</li> </ul> |
| FRUITS DE MER    | Sardines, crevettes, calmars, etc.  | ✓                           | ✓           |                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Les petits poissons comme les anchois, les sardines et les fruits de mer doivent être congelés avant d'être mis sous vide.</li> <li>✗ Ne mettez pas vos fruits de mer sous vide si vous souhaitez les conserver au réfrigérateur.</li> <li>! Ne mettez jamais des objets pointus tels que des arrêtes de poisson ou des aliments à coque dure sous vide. Les objets pointus peuvent provoquer la rupture et la déchirure du sac. La congélation de l'aliment avant sa mise sous vide préservera la structure de l'aliment et sa teneur en eau.</li> </ul>  |

## PARTIE -3: UTILISATION DE L'APPAREIL


| TYPES D'ALIMENTS          | ALIMENTS   | Processus de mise sous vide |             |                      | RECOMMANDATIONS   |
|---------------------------|--|-----------------------------|-------------|----------------------|---|
|                           |  | Réfrigérateur               | Congélateur | Température ambiante |   |
| LÉGUMES À FEUILLES VERTES | Laitue, persil, épinards, etc.   | ✗                           | ✓           | ✓                    | ✗ En raison de la nature des légumes à feuilles vertes, il est recommandé de les stocker sans les mettre sous vide. Il est également recommandé de conserver les champignons, les oignons et l'ail frais sans les mettre sous vide.   |
| AUTRES LÉGUMES            | Pois, brocoli, chou-fleur, maïs, haricots verts, chou, etc.              | ✓                           |             | ✓                    | <p>✓ Après avoir été mis sous vide, les légumes doivent être conservés au congélateur.</p> <p>✗ Ne mettez pas vos légumes sous vide si vous souhaitez les conserver au réfrigérateur.</p> <p>! Il est recommandé de conserver les légumes mentionnés dans cette section conformément aux instructions de blanchiment de la section « Placer les aliments » du présent manuel d'utilisation. Pour les légumes, il est recommandé de les congeler pendant deux heures avant d'essayer de les mettre sous vides. Après avoir mis vos légumes sous vide, conservez-les au congélateur.</p>    |
| FRUITS                    | Pomme, citron, prune, abricot, nectarine, etc.                           | ✓                           |             | ✓                    | Après avoir été mis sous vide, les fruits doivent être conservés au congélateur. Ne mettez pas vos fruits sous vide si vous souhaitez les conserver au réfrigérateur. Il est recommandé de conserver les fruits mentionnés dans cette section conformément aux instructions de blanchiment de la section « Placer les aliments » du présent manuel d'utilisation. Il est recommandé de mettre les légumes sous vide après les avoir placés pendant environ 2 heures au congélateur afin qu'ils soient solidifiés. Après avoir mis vos fruits ont sous vide, conservez-les au congélateur. |
| FRUITS MOUS               | Fraise, mûre, raisin, etc.   | ✗                           | ✓           | ✓                    | ✗ Il est recommandé de ne pas mettre les fruits à texture molle sous vide pour les conserver.   |
| CHARCUTERIE               | Salami, saucisse, saucisson, produits transformés à base de viande, etc. | ✓                           | ✓           | ✓                    | ✓ Vous pouvez conserver votre charcuterie au réfrigérateur ou au congélateur après l'avoir mise sous vide   |
| FROMAGES À PÂTE DURE      | Cheddar, parmesan, etc.  | ✓                           | ✓           | ✓                    | <p>✓ Les fromages à pâte dure peuvent être conservés au réfrigérateur ou au congélateur après avoir été mis sous vide.</p> <p>✗ Veillez à ce que le fromage à mettre sous vide ne contienne pas de sel.</p>   |

## PARTIE -3: UTILISATION DE L'APPAREIL


| TYPES D'ALIMENTS         | ALIMENTS  | Processus de mise sous vide |             |   | Température ambiante | RECOMMANDATIONS   |
|--------------------------|---|-----------------------------|-------------|---|----------------------|---|
|                          |   | Réfrigérateur               | Congélateur |   |                      |   |
| AUTRES ALIMENTS 1        | Fromages à pâte molle, yaourts, beurre, crème, olives, œufs, etc.         | ✗                           | ✓           |   |                      | ✗ Il est recommandé de conserver ces produits au réfrigérateur sans les mettre sous vide.   |
| ALIMENTS RICHES EN EAU 1 | Miel, confiture, eau, boissons, huile liquide, etc.                       | ✗                           | ✓           |   | ✓                    | ✗ Il est déconseillé de mettre les aliments riches en eau sous vide. Sinon, du liquide pourrait rentrer dans le mécanisme d'aspiration pendant le processus d'aspiration.   |
| ALIMENTS RICHES EN EAU 2 | Soupes, ragoûts, plats en sauce, etc.                                     | ✓                           |             | ✓ |                      | ✓ Pour conserver des aliments liquides comme la soupe, les ragoûts ou les plats en sauces en les mettant sous vide, vous devez d'abord congeler ces aliments dans un contenant incassable avant de les mettre sous vide. Conservez ces aliments dans votre congélateur.   |
| ALIMENTS SECS            | fruits secs, noix, etc.   | ✓                           | ✓           |   | ✓                    | ✓ Vous pouvez conserver vos fruits secs au réfrigérateur en les mettant sous vide.<br>! Veillez à ce qu'il n'y ait pas de poussière à l'intérieur des noix et des aliments secs.  |
| ALIMENTS EMBALLÉS 1      | Légumineuses, aliments congelés, etc.                                     | ✓                           | ✓           |   | ✓                    | ✓ Les légumineuses peuvent être conservées à température ambiante après avoir été mises sous vide.<br>✓ Les aliments congelés doivent être conservés au congélateur après avoir été mis sous vide.  |
| ALIMENTS EMBALLÉS 2      | Conserves, sauces, soupes, etc.   | ✗                           | ✓           |   |                      | ✗ Les aliments en conserve, les hors-d'œuvre, les sauces et les soupes doivent être conservés au frais sans être mis sous vide.   |
| ALIMENTS EN POUDRE       | Farine, sucre, sel, semoule, mélanges de poudres, thé, café, épices, etc. | ✗                           |             |   | ✓                    | ✗ Les aliments granuleux doivent être stockés sans être mis sous vide.  |
| AUTRES ALIMENTS 2        | Confiseries, raviolis, nouilles, etc.                                     | ✓                           | ✓           | ✓ |                      | ✓ Les aliments comme les confiseries, les raviolis et les nouilles peuvent être conservés au réfrigérateur ou au congélateur après avoir été mis sous vide.<br>! Assurez-vous que l'aliment n'est pas granuleux et/ou liquide avant de le mettre sous vide. Les aliments granuleux et/ou liquides doivent être stockés sans être mis sous vide. |


✓ Le processus d'aspiration peut être utilisé.

## PARTIE -3: UTILISATION DE L'APPAREIL

 Non adaptée à la mise sous-vide. La mise sous vide est déconseillée.

 Remarque. Avertissement/suggestion.

 Les conditions de stockage spécifiées dans les colonnes réfrigérateur, congélateur et température ambiante doivent être respectées.

 Il est recommandé de conserver les aliments devant être conservés à température ambiante à une température inférieure à 20 °C.

### Consignes de sécurité

Veillez tenir compte des précautions suivantes pour une utilisation sûre de la technologie de conservation sous vide.

1. Ne mettez pas sous vide les aliments qui contiennent des liquides.
2. N'utilisez pas d'autres sacs que les sacs de mise sous vide recommandés.
3. N'insérez jamais d'autres outils dans l'appareil de mise sous vide.
4. En cas de dysfonctionnement de l'appareil de mise sous vide, appeler le service technique.
5. Assurez-vous que le sac de conservation sous vide et vos mains sont propres et secs.
6. N'utilisez pas l'appareil de mise sous vide à d'autres fins que l'aspiration pour la mise sous vide.
7. Nettoyez l'écran avec un chiffon humide. Lors du nettoyage de la surface, veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans le mécanisme d'aspiration.
8. N'essayez pas d'ouvrir le mécanisme d'aspiration avec un outil quel qu'il soit.
9. Ne tirez pas sur le sac de conservation sous vide avant que l'aspiration ne soit terminée.
10. Ne lâchez pas le sac de conservation sous vide pendant le processus d'aspiration. Tenez fermement le sac jusqu'à ce que le processus soit terminé.

### Lignes directrices en matière de sécurité alimentaire

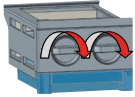
Les recommandations en matière de sécurité alimentaire sont énumérées ci-dessous.

1. Les réactions chimiques des aliments avec l'air, la température, l'humidité ainsi que l'action des enzymes, le développement de micro-organismes ou la contamination par les insectes peuvent causer la détérioration des aliments.
2. L'une des raisons pour lesquelles les aliments perdent leur valeur nutritive et leur fraîcheur est la présence d'oxygène dans l'air. Bien que les aliments ne soient pas protégés par des emballages étanches à l'humidité, il est possible que l'air favorise le développement de nombreux micro-organismes. Le taux de développement dépend du taux d'humidité interne et externe de l'aliment.
3. Le clostridium botulinum est l'une des espèces qui peuvent se développer en milieu anaérobie. Les aliments peu acides et les environnements pauvres en oxygène favorisent leur développement.
4. Les aliments congelés, séchés, riches en acide, en sel ou en sucre sont résistants au botulinum. Les aliments non acides, qui comprennent la viande, les fruits de mer, les olives lyophilisées, la volaille, le poisson, les œufs et les champignons ; les aliments peu acides, en particulier les légumes ; et les aliments moyennement acides, comme les tomates très mures, les oignons, les piments, les figues et les concombres, sont plus susceptibles d'être infectés par le botulinum.
5. Les aliments les plus sensibles au botulinum ne doivent pas être réfrigérés pendant de trop longues périodes et doivent être congelés pour une conservation à long terme, et consommés immédiatement après avoir été chauffés.
6. Les micro-organismes pouvant se développer dans un environnement à faible teneur en oxygène, il est préférable de conserver les aliments à basse température pour éviter leur altération.
7. Il est recommandé de conserver votre charcuterie et vos fruits secs dans le bac à légumes de votre réfrigérateur.

## PARTIE -3: UTILISATION DE L'APPAREIL

### Accessoires

#### Machine à glaçons (twist ice maker) *(Dans certains modèles)*



- Enlevez le bac à glaçons.
- Remplissez-le d'eau jusqu'à la ligne.
- Placez le bac à glaçons dans sa position initiale.
- Lorsque les glaçons sont formés, tournez le levier pour faire tomber les glaçons dans le compartiment à glaçons.

#### Note :

- Ne remplissez pas le bac de récupération des glaçons d'eau pour faire des glaçons. Ceci peut l'endommager.
- Il peut être difficile de bouger la machine à glaçons lorsque le réfrigérateur est en route. Dans ce cas, il doit être nettoyé après avoir retiré les tablettes en verre.

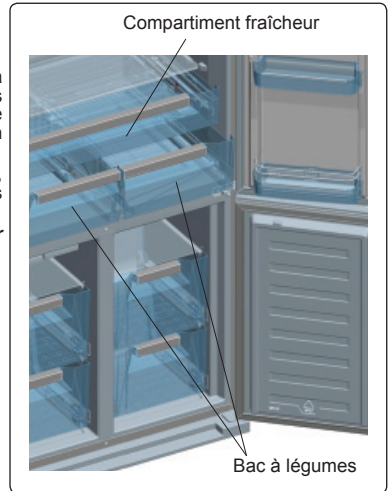
#### Bac à légumes et compartiment fraîcheur

##### Compartiment fraîcheur

Le compartiment fraîcheur permet à vos denrées d'être conservées à une température de 0°C. Vous pouvez laisser les aliments congelés sortis du congélateur se décongeler ou laisser des denrées comme la viande et le poisson (contenus dans des sachets ou emballages en plastique) à utiliser dans 1 à 2 jours sans les congeler.

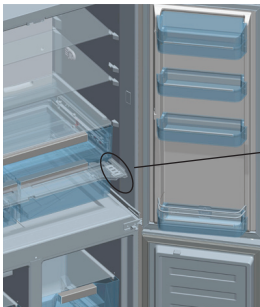
**Remarque:** L'eau se congèle à une température de 0°C. Toutefois, des denrées comme le sel ou le sucre peuvent se congeler dans des environnements plus froids.

**! Veuillez ne pas mettre les aliments que vous souhaitez congeler ou les bacs à glaçons dans ce compartiment.**

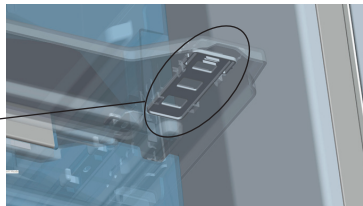


##### Curseur du réglage du flux d'air du bac à légumes

Positionnez le bouton d'ajustement du flux d'air (situé entre le bac à légumes et le compartiment fraîcheur) en position ouverte lorsque le bac à légumes est plein. De cette manière, l'air qui pénètre dans le compartiment à légumes est ajusté et les aliments restent frais plus longtemps.



Bouton de réglage du flux d'air du bac à légumes



**Les descriptions visuelles et textuelles sur la section des accessoires peuvent varier selon le modèle de votre appareil.**



## PARTIE -3: UTILISATION DE L'APPAREIL

### Nettoyage

- Débranchez l'appareil de la prise de courant avant le nettoyage.
- Ne nettoyez pas l'appareil en y versant de l'eau.
- Vous pouvez nettoyer l'intérieur et l'extérieur de votre appareil périodiquement à l'aide d'une solution de bicarbonate de soude et de l'eau savonneuse tiède.
- Nettoyez les accessoires séparément avec de l'eau et du savon. Ne les nettoyez pas dans la machine à laver ou au lave-vaisselle.
- N'utilisez jamais des produits inflammables, explosifs, ou corrosifs comme le diluant, bombe aérosol, ou l'acide.
- Le condenseur (la pièce à ailettes noire se trouvant à l'arrière) doit être nettoyée à l'aide d'un aspirateur ou d'une brosse au moins une fois par an. Ceci permettra à votre appareil de fonctionner plus efficacement et vous permettra d'économiser de l'énergie.

### Nettoyage du bac d'évaporation

Votre réfrigérateur se dégivre automatiquement. L'eau produite par le dégivrage coule vers le bac d'évaporation en passant par le point de collecte d'eau, et s'évapore.

### Remplacez les LED utilisés pour l'éclairage

Pour remplacer les LED utilisées pour l'éclairage, contactez un service agréé.

## PARTIE -4: DISPOSITION DES ALIMENTS

### Compartment réfrigérateur

- Dans des conditions de fonctionnement normales, la température idéale du compartiment réfrigérateur est de +4 / +6°C.
- Pour éviter la formation du givre, l'humidification et les odeurs, vous devez mettre les aliments dans le réfrigérateur dans des contenants fermés ou convenablement recouverts.
- Les aliments et les boissons chauds doivent être refroidis à température ambiante avant d'être mis dans le réfrigérateur.
- Les légumes et les fruits peuvent être placés dans le bac à légumes dans des emballages en plastique propres et si possible souple.
- La conservation des fruits et légumes séparément empêche les légumes sensibles à l'éthylène (feuilles vertes, brocoli, carottes, etc.) d'affecter les fruits qui produisent de l'éthylène (banane, pêche, abricot, figue, etc.).
- Vous ne devez pas placer de légumes humides dans le réfrigérateur.
- La durée de conservation de tous les produits alimentaires dépend de la qualité initiale des aliments et du cycle ininterrompu de la réfrigération avant leur conservation dans le réfrigérateur.
- Vous ne devez pas conserver les viandes, les fruits et les légumes au même endroit pour éviter une contamination. L'eau qui coule de la viande peut contaminer le réfrigérateur. Vous devez emballer les viandes et nettoyer les déversements sur les étagères.
- Vous ne devez pas placer les aliments devant le passage d'air.
- Vous devez consommer les aliments emballés jusqu'à la date d'expiration.

### Attention:

- Couvrez les produits liquides et les compotes lorsque vous les mettez dans le réfrigérateur. Sinon, la quantité d'humidité dans le réfrigérateur augmentera. Et ceci augmentera la consommation du réfrigérateur. Le fait de couvrir les aliments et les boissons vous permet également de conserver leur saveur et arôme.
- Ne pas conserver les pommes de terre, les oignons et l'ail dans le réfrigérateur.

*Suggestions relatives à la disposition et à la conservation de vos aliments dans le compartiment réfrigérateur.*

### Compartiments congélateur

- Le congélateur est utilisé pour la conservation longue d'aliments congelés ou surgelés et pour la fabrication de glaçons.
- Si vous laissez la porte du congélateur ouverte pendant un long moment, le givre se formera sur la partie inférieure du congélateur. Ceci empêchera donc la circulation de l'air. Pour éviter cela, débranchez d'abord le câble et attendez la décongélation. Après la fonte de la glace, vous devez nettoyer le congélateur.
- Vous pouvez enlever les paniers, le couvercle, etc. pour augmenter le volume de stockage du congélateur.
- La valeur du volume indiquée sur l'étiquette du produit ne tient pas compte des paniers, couvercles, etc.

### IMPORTANT

Veillez ne jamais recongeler les aliments congelés après les avoir décongelés.

Cela peut causer des problèmes de santé comme une intoxication alimentaire.

- Ne mettez pas d'aliments chauds dans le congélateur avant qu'ils soient refroidis. Cela pourrait entraîner la putréfaction des autres aliments congelés se trouvant dans le congélateur.
- Lorsque vous achetez des aliments congelés, vérifiez qu'ils ont été congelés dans de bonnes conditions et que leur emballage n'est pas déchiré.
- Si vous remarquez de l'humidité ainsi qu'une odeur malodorante sur l'emballage des aliments congelés, cela signifie probablement que ces aliments ont préalablement été conservés dans de mauvaises conditions et il est probable qu'ils soient périmés. N'achetez pas ce type d'aliments.
- La durée de conservation des aliments congelés peut varier en fonction de la température ambiante, de la

## PARTIE -4: DISPOSITION DES ALIMENTS

fréquence d'ouvertures de la porte, du réglage du thermostat, du type d'aliment et du temps écoulé entre l'achat de l'aliment et le moment où vous le mettez dans le congélateur. Suivez toujours les instructions sur l'emballage et ne dépassez pas la période de conservation.

- Remarque: Décongelez les aliments dans le compartiment réfrigérateur, ceci aide à économiser de l'énergie. Si vous mettez le contenu du congélateur à l'air libre, une perte d'énergie s'en suivra.

Certaines épices en cuisine (anis, basilic, aneth, vinaigre, mélange d'épices, gingembre, ail, oignon, moutarde, thym, marjolaine, poivre noir, etc.) peuvent avoir un mauvais goût lorsqu'on les conserve pendant une longue période. Par conséquent, vous devez ajouter un peu d'épices aux aliments congelés ou vous devez ajouter l'épice de votre choix après la décongélation.




Le temps de conservation des aliments dépend de l'huile utilisée. La margarine, le veau gras, l'huile d'olive et le beurre sont adaptés, l'huile d'arachide et le saindoux ne sont pas adaptés.

Les aliments cuits sous forme liquide doivent être congelés dans des contenants en plastique, les autres produits alimentaires doivent être congelés enveloppés dans une feuille de plastique ou dans des sacs en plastique.



## PARTIE -5: AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE

### Lire les avertissements ;

Lorsque la température des compartiments réfrigérateur et congélateur atteint des niveaux inappropriés ou en cas de problème survenu dans l'appareil, votre réfrigérateur vous le signale aussitôt. Vous pouvez avoir accès à ces avertissements à partir de l'afficheur.

| AFFICHAGE D'ERREUR  | TYPE D'ERREUR  | REMARQUE  | À FAIRE  |
|---|--|---|--|
|  <p>et signal audible</p> | Signal d'erreur  | Une ou plusieurs parties de votre appareil sont défectueuses ou il y a un problème de refroidissement.        | Contactez un service après-vente dès que possible.   |
|                          | Le compartiment congélateur n'est pas suffisamment froid   | Peut survenir suite à une coupure d'électricité prolongée ou à une défaillance du système de refroidissement. | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Si le compartiment comporte des denrées fondues, ne le rechargez pas à nouveau et consommez-les le plus tôt possible.</li> <li>2. Jusqu'à ce que la température du compartiment retourne à la normale (disparition du signal), réglez-le à une température plus basse ou en mode congélation rapide.</li> <li>3. Ne mettez pas d'aliments chauds dans ce compartiment avant que ce signal ne disparaisse.</li> </ol> |
|                         | Le compartiment réfrigérateur n'est pas suffisamment froid | Peut survenir suite à une coupure d'électricité prolongée ou à une défaillance du système de refroidissement. | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Jusqu'à ce que la température du compartiment retourne à la normale (disparition du signal), réglez-le à une température plus basse ou en mode réfrigération rapide.</li> <li>2. N'ouvrez pas la porte avant la disparition de cette erreur.</li> </ol>  |

## PARTIE -5: AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE

| AFFICHAGE D'ERREUR   | TYPE D'ERREUR                                     | REMARQUE  | À FAIRE   |
|--|---|---|---|
|  | Le compartiment réfrigérateur est trop froid.     | Les denrées se trouvant dans le compartiment réfrigérateur risquent de congeler.  | 1. Si le mode congélation est activé, désactivez-le.<br>2. Réglez l'appareil à une valeur inférieure. |
|  | La tension d'alimentation est inférieure à 170 V. | Il ne s'agit pas d'une erreur, mais d'avertissement et de précaution.<br>Lorsque la tension d'alimentation retourne à la valeur normale, le signal disparaît. | -   |

Si le réfrigérateur ne fonctionne pas correctement, il est possible qu'il y ait un léger défaut. Il est donc recommandé avant d'appeler le SAV d'effectuer les contrôles suivants :

### Lire les avertissements ;

#### Si votre réfrigérateur ne fonctionne pas ;

- Y a-t-il coupure de courant ?
- La fiche a-t-elle été bien branchée dans la prise?
- Le fusible de la prise sur laquelle la fiche est branchée ou le fusible principale est-il coupé?
- La prise est-elle endommagée? Pour vérifier, branchez votre réfrigérateur à une autre prise pour voir si tout fonctionne normalement.

#### Si votre réfrigérateur fonctionne trop bruyamment

##### Bruits normaux ;

##### Bruits de craquement (craquement des glaçons) :

- Au cours du dégivrage automatique.
- Lorsque l'appareil a refroidi ou chauffé ( phénomène de dilatation de l'appareil).

**Craquement court** : Bruit entendu quand le thermostat active ou désactive le compresseur.

**Bruit de la soupape**: Il est normal d'entendre un bruit entrecoupé lorsque le réfrigérateur fonctionne. Ce bruit provient d'une soupape située derrière votre réfrigérateur.

**Bruit d'aspiration** : Après l'ouverture et la fermeture des portes de votre réfrigérateur, vous pouvez entendre un petit bruit dû à la différence de pression. Ceci est tout à fait normal.

**Bruit normal du moteur** : Ce bruit signifie que le compresseur fonctionne normalement ; le compresseur peut causer plus de bruit pendant un petit moment lorsqu'il est mis en marche.

**Bruit de bouillonnement** : Ce bruit est provoqué par le mouvement du réfrigérant dans les tubes du système.

**Bruit d'écoulement d'eau** : Bruit d'écoulement d'eau normal vers le récipient d'évaporation pendant le dégivrage. Ce bruit peut se faire entendre pendant le dégivrage.

**Bruit de soufflement d'air** : Bruit normal du ventilateur. Ce bruit peut se faire entendre dans le réfrigérateur sans givre pendant le fonctionnement normal du système à cause de la circulation de l'air.

#### Si l'intérieur du réfrigérateur devient humide ;

- Tous les aliments sont-ils bien emballés ? Les récipients sont-ils séchés avant d'être placés dans le réfrigérateur ?
- La porte du réfrigérateur est-elle ouverte fréquemment ? L'humidité de la pièce entre dans le réfrigérateur lorsque les portes sont ouvertes. L'humidité se formera plus rapidement lorsque vous ouvrez les portes plus fréquemment, surtout si l'humidité de la pièce est élevée.

#### Si les portes ne sont pas bien ouvertes et fermées ;

- Les emballages d'aliments empêchent-ils de fermer la porte ?
- Les compartiments de porte, les clayettes et les étagères sont-ils bien placés ?
- Les joints de porte sont-ils cassés ou tordus ?
- Votre réfrigérateur est-il installé sur une surface plane ?

#### REMARQUES IMPORTANTES :

- Après les interruptions soudaines d'énergie ou après avoir débranché l'appareil, le protecteur thermique coupe temporairement l'alimentation du compresseur parce que le gaz contenu dans le système de refroidissement n'est pas encore stabilisé. Votre réfrigérateur commencera à fonctionner après 4 à 5 minutes. Vous n'avez donc pas à vous inquiéter.
- Débranchez appareil réfrigérateur si vous ne comptez pas l'utiliser pendant longtemps (pendant les vacances d'été par exemple). Après dégivrage, nettoyez votre réfrigérateur et laissez les portes ouvertes pour éviter

## PARTIE -5: AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE

l'humidité et les odeurs.

- L'appareil que vous venez d'acquérir a été fabriqué pour être utilisé dans un cadre domestique et ne peut servir qu'à cette fin. Il ne saurait être adapté à des fins commerciales ou autres. Si le consommateur utilise l'appareil d'une manière qui n'est pas conforme à ces caractéristiques, nous soulignons que le constructeur et le distributeur ne seront pas responsables pour toute réparation et panne pendant la période de garantie.
- Si vous respectez toutes les consignes ci-dessus et que le problème persiste quand-même, veuillez contacter votre service agréé le plus proche.

## PARTIE -6: ASTUCES D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

1. Laissez toujours vos aliments refroidir avant de les stocker dans l'appareil
2. Décongelez les aliments dans le compartiment réfrigérateur, ceci aide à économiser de l'énergie.

Si vous avez besoin d'assistance, contactez la HOTLINE CONSOMMATEUR ou le service après-vente pour des informations complémentaires au numéro suivant :

HOTLINE CONSOMMATEUR

Tarification banalisée

**0 809 10 15 15**

**Service gratuit  
+ prix appel**

Ouvert du lundi au vendredi de 9h00 à 18h30  
Et le samedi de 9h00 à 17h30



# Inhoud

|   |    |
|---|----|
| HOOFDSTUK -1: ALGEMENE WAARSCHUWINGEN .....               | 68 |
| HOOFDSTUK -2: ONDERDELEN EN STUKKEN VAN UW KOELKAST ..... | 72 |
| HOOFDSTUK -3: GEBRUIK VAN HET APPARAAT .....              | 73 |
| HOOFDSTUK -4: ETENSWAREN PLAATSEN .....                   | 86 |
| HOOFDSTUK -5: VOORDAT U DE ONDERHOUDSSERVICE BELT .....   | 87 |
| HOOFDSTUK -6: TIPS VOOR ENERGIEBESPARING .....            | 89 |


U vriezer voldoet aan huidige veiligheidsvereisten. Incorrect gebruik kan leiden tot lichamelijk letsel of materiële schade. Om de kans op schade te vermijden lees deze handleiding aandachtig door voor eerste gebruik van uw vriezer. Deze bevat belangrijke veiligheidsinformatie voor installatie, veiligheid, gebruik en onderhoud van uw vriezer. Bewaar de handleiding voor toekomstig gebruik.




**Symbol ISO 7010 W021**


**Waarschuwing; Gevaar voor brand / ontvlambare materialen**


## HOOFDSTUK -1: ALGEMENE WAARSCHUWINGEN


 **WAARSCHUWING:** Houd de ventilatieopeningen in de apparaatbehuizing of de ingebouwde structuur vrij.


 **WAARSCHUWING:** Gebruik geen mechanische apparaten of anderen middelen dan die door de fabrikant worden aanbevolen om het ontdooiingproces te versnellen.

 **WAARSCHUWING:** Gebruik geen elektrische apparaten in de voedselschappen van het apparaat, tenzij deze van het soort zijn dat wordt aanbevolen door de fabrikant.

 **WAARSCHUWING:** Het koelcircuit van de koelkast niet beschadigen.

 **WAARSCHUWING:** Zorg er bij het plaatsen van het apparaat voor dat het stroomsnoer niet verstrikt raakt of beschadigd is.

 **WAARSCHUWING:** Plaats geen draagbare stopcontacten of verlengsnoeren achter het apparaat.

 **WAARSCHUWING:** Om gevaar door instabiliteit van het apparaat te voorkomen moet het in overeenstemming met de instructies worden vastgezet.

 Als uw apparaat de koelvloeistof R600a bevat (u ziet dit in de informatie op het etiket op de koelkast), moet u tijdens vervoer en installatie heel voorzichtig zijn om te voorkomen dat de koelelementen van het apparaat beschadigen. R600a is wel een milieuvriendelijk en natuurlijk gas. Maar omdat het explosief is, moet u de ruimte waar het apparaat wordt geplaatst een paar minuten ventileren en open vuur weg houden, voor het geval dat door beschadiging van de koelelementen gas lekt.

\* Tijdens het dragen en plaatsen van de koelkast moet het koelgascircuit niet beschadigd worden.

\* Bewaar geen explosieve substanties zoals spuitbussen met ontvlambaar drijfgas in dit apparaat.

\* Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik of soortgelijke toepassing, zoals;

- personeelskeukens in winkels, kantoren en andere bedrijfsomgevingen,
- boerderijen en gasten in hotels, motels of andere verblijfsomgevingen,

## HOOFDSTUK -1: ALGEMENE WAARSCHUWINGEN

- omgevingen voor overnachting met ontbijt,
- catering en soortgelijke niet-commerciële toepassingen.
- \* Als de stekker van de koelkast niet past in het stopcontact moet deze om gevaar te voorkomen vervangen worden door de fabrikant, zijn serviceagent of soortgelijk gekwalificeerd persoon.
- \* Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inbegrepen kinderen) met gereduceerde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies kregen betreffende het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet spelen met het apparaat.
- \* De stroomkabel van uw koelkast is van een speciale geaarde stekker voorzien. Deze stekker dient met een speciaal geaard stopcontact worden gebruikt met een waarde van minimaal 16 ampères. Als u niet over een dergelijk stopcontact in uw huis beschikt, dient u deze door een gekwalificeerde elektricien te laten aanleggen.
- \* Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met gereduceerde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of een gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of instructies kregen betreffende het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan inzien. Laat kinderen niet spelen met het apparaat. Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en gebruikersonderhoudswerkzaamheden uitvoeren.
- \* Als het stroomsnoer beschadigd is, moet deze om gevaar te voorkomen vervangen worden door de fabrikant, zijn serviceagent of soortgelijk gekwalificeerd persoon.
- \* Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik op hoogtes van boven de 2000 m.

# HOOFDSTUK -1: ALGEMENE WAARSCHUWINGEN

## Verwijdering

- Alle gebruikte verpakkingen en materialen zijn milieuvriendelijk en kunnen gerecycled worden. Verwijder verpakkingen op een milieuvriendelijke manier. Neem contact op met uw plaatselijke autoriteiten voor verder details.
- Bij verwijdering van het apparaat, knip de voedingskabel af en vernietig de stekker en kabel. Saboteer het deurslot zodat kinderen niet binnenin gevangen raken.
- Een afgeknipte stekker in een 16 amp. wandcontactdoos is een ernstige gevaar (schok) voor de veiligheid. Zorg ervoor dat de afgeknipte stekker veilig verwijderd wordt.

## Verwijdering van uw oude apparaat



Het symbool op het product of verpakking betekend dat het product niet als huisvuil behandeld mag worden. In plaats hiervan, moet deze bij een toepasselijke afvalinzamelingsplaats aangeboden worden voor recycling van elektrische en elektronische apparaten. Recycling van materialen helpt het behoud van natuurlijke hulpbronnen. Voor uitgebreidere informatie over recycling van dit product, neem contact op met uw plaatselijke autoriteiten, huisvuil inzameldienst of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

Vraag aan uw plaatselijke autoriteit over de verwijdering van de WEEE voor hergebruik, recycling en herwinningdoeleinden.

## Opmerkingen:

- Lees de gebruikershandleiding aandachtig voor installatie en gebruik van uw apparaat. Wij zijn niet verantwoordelijk voor schade geleden door misbruik.
- Volg alle instructies op uw apparaat en in gebruikershandleiding op, en bewaar deze handleiding op een veilige plaats om eventuele problemen in de toekomst op te lossen.
- Dit apparaat is geproduceerd voor gebruik thuis en kan alleen worden gebruikt in huishoudelijke omgevingen en voor omschreven doeleinden. Het is niet geschikt voor commercieel of algemeen gebruik. Dergelijk gebruik zal leiden tot annulering van de garantie van het apparaat en ons bedrijf zal niet verantwoordelijk zijn voor geleden verliezen.
- Dit apparaat is geproduceerd voor huishoudelijk gebruik en is alleen geschikt voor koeling / opslag van etenswaren. Het is niet geschikt voor commercieel of algemeen gebruik en/of voor opslag van middelen anders dan etenswaren. Ons bedrijf is niet verantwoordelijk voor de verliezen opgelopen in het tegenovergestelde geval.

## Veiligheidswaarschuwingen



- Gebruik geen verdeelstopcontacten of verlengsnoeren.
- Steek geen beschadigde, gescheurde of oude stekkers in het stopcontact.
- Het snoer niet buigen, uitrekken of beschadigen.
- Als uw stroomsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een erkend servicebedrijf om iedere vorm van gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is ontworpen voor gebruik door volwassenen, dus laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Breek of schraap het ijs niet met een scherp voorwerp zoals een mes of iets dergelijks.
- Raak de stekker in het stopcontact niet met natte handen aan om elektrocutie te voorkomen!
- Zet geen glazen flessen of frisdrankblikjes in het vriesvak. Flessen of blikjes kunnen ontploffen.
- Zet voor uw veiligheid geen explosieve of ontvlambare materialen in de koelkast. Plaats dranken met een hoger alcoholgehalte met goed gesloten hals verticaal in het koelvak.
- Raak bij het uitnemen van ijs uit het vriesvak het ijs niet aan. Dit kan ijsverbranding en/of sneden veroorzaken.
- Raak bevroren etenswaar niet met natte handen aan! Nuttig geen roomijs of ijsblokjes onmiddellijk nadat u deze uit het diepvriesgedeelte heeft genomen!
- Vries ontdooide levensmiddelen niet opnieuw in. Dit kan gezondheidsproblemen zoals voedselvergiftiging veroorzaken.
- Maak de accessoires in de koelkast tijdens het vervoer vast om schade aan de accessoires te voorkomen.

## Installatie Informatie

Voor het uitpakken en verplaatsen van uw koel vriescombinatie neem de tijd om u eigen te maken met de volgende punten.

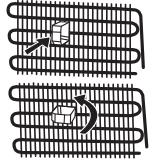
- Bedrijfsspanning voor uw koelkast is 220-240 V bij 50Hz.
- LET OP! Vervang nooit elektrische onderdelen in uw koelkast. Neem contact op met een erkend technisch servicebedrijf als er iets vervangen moet worden.
- Wij zijn niet aansprakelijk voor schade die voortkomt uit onjuist gebruik.
- Plaats uw koelkast dusdanig dat deze niet aan direct zonlicht wordt blootgesteld.
- Uw apparaat dient minimaal 50 cm van hittebronnen zoals een fornuis, oven en radiator te worden geplaatst en minimaal 5 cm van elektrische ovens.
- Het apparaat mag nooit buitenshuis gebruikt worden of in de regen gezet worden.
- Als uw koelkast naast een diepvriezer wordt geplaatst, moet er minstens 2 cm ruimte tussen hen in zijn om vocht op de buitenkant te voorkomen.
- Aan de bovenkant van uw apparaat is een ruimte van ten minste 150 mm vereist. Niets op uw apparaat plaatsen.
- De verstelbare voorpotjes moeten op een geschikte hoogte worden gestabiliseerd om uw koelkast stabiel en juist te kunnen laten werken. Draai de potjes met de klok mee om ze te verstellen (of in tegengestelde richting). Dit moet worden gedaan voordat er etenswaar in de koelkast wordt geplaatst.
- Neem alle onderdelen van de koelkast voor gebruik af met warm water waaraan een theelepelt natriumbicarbonaat aan is toegevoegd, spoel af met schoon water en wrijf droog. Plaats na het schoonmaken alle onderdelen.
- Leg geen tapijten, kleden, enz. onder de koelkast. Deze kunnen de luchtcirculatie belemmeren.



## HOOFDSTUK -1: ALGEMENE WAARSCHUWINGEN

### Indien uw koelkast geen ventilatorcondensator heeft

- Installeer de koelkast met behulp van de kunststof afstandgeleider, die u kunt zien op de condensator aan de achterkant van het apparaat. Draai deze 90 graden (zoals weergegeven in het schema). Hiermee zal de condensator op voldoende afstand van de wand blijven.
- De koelkast dient op een minimale afstand van 75 mm van de muur af te worden geplaatst.



### Voor gebruik van uw koel vriescombinatie



- Voor installatie van uw koel vriescombinatie, controleer of zichtbare schade. Installeer of gebruik uw koel vriescombinatie niet wanneer deze beschadigd is.
- Bij eerst gebruik van uw koel vriescombinatie, laat deze tenminste 3 uur rechtop staan voordat u de voedingskabel aansluit. Dit zorgt voor een efficiënte werking en voorkomt schade aan de compressor.
- U kunt een lichte geur opmerken wanneer u uw koel vriescombinatie voor het eerste gebruikt. Dit is normaal en zal verdwijnen wanneer de koelkast begint te koelen.

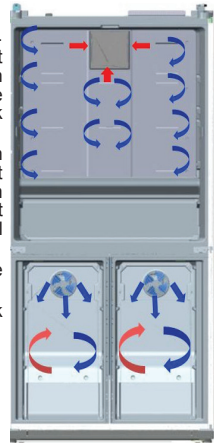
### Algemene informatie over de nieuwe NO FROST-technologie

Nieuwe No-Frost-koelkasten verschillen in werkingsprincipe van andere statische koelkasten. In normale koelkasten veroorzaakt de vochtigheid die de koelkast door de deur binnenkomt en de vochtigheid van het voedsel dat het befrist in het vriesvak. Om de rijp en het ijs in het vriesvak te ontdooien moet u de koelkast uitzetten, de etenswaren die op constante temperatuur moeten worden gehouden uitnemen, en het verzamelde ijs in het vriesvak regelmatig verwijderen.

De situatie in het vriesvak van een No-Frost-koelkast is volledig anders. Met behulp van een ventilator wordt door de vriesvakken droge en koude lucht geblazen. De koude lucht wordt homogeen tussen de schappen verspreid en koelt al uw etenswaar gelijkmatig en uniform en voorkomt vochtigheid en bevroering. Het vriesvak wordt statisch gekoeld. De lucht wordt homogeen tussen de rekken in het koelgedeelte verspreid met behulp van de ventilator en al uw etenswaar kan gelijkmatig en correct worden gekoeld.

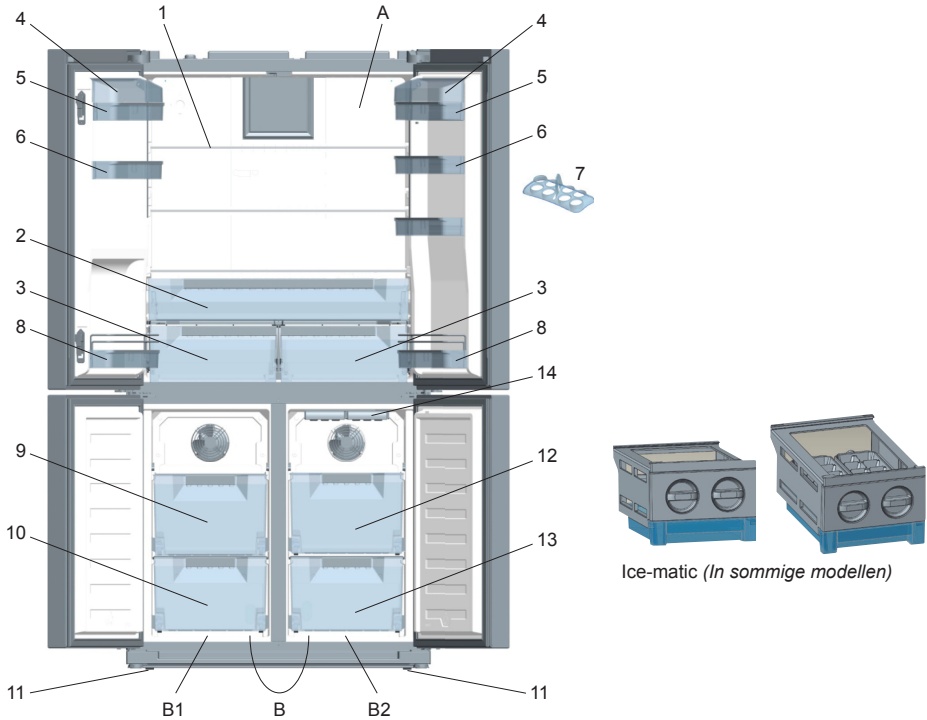
Omdat er zich geen luchtdoorgang tussen de gedeelten bevindt, worden de geuren uit de verschillende delen van uw koelkasten niet gemengd.

Daarom is uw nieuwe No-Frost-koelkast naast zijn enorme inhoud en stijlvolle uiterlijk eenvoudig in gebruik.



**Blaauwe pijlen:** Blaast koude lucht uit  
**Rode pijlen:** Brengt hete lucht terug

## HOOFDSTUK -2: ONDERDELEN EN STUKKEN VAN UW KOELKAST



Het doel van deze presentatie is u te informeren over de onderdelen van uw apparaat. De onderdelen kunnen afhankelijk van het model van het apparaat variëren.

**A)** Koelgedeelte

**B)** Koel- / vriesgedeelte

**B1.** Zone-1 / **B2.** Zone-2

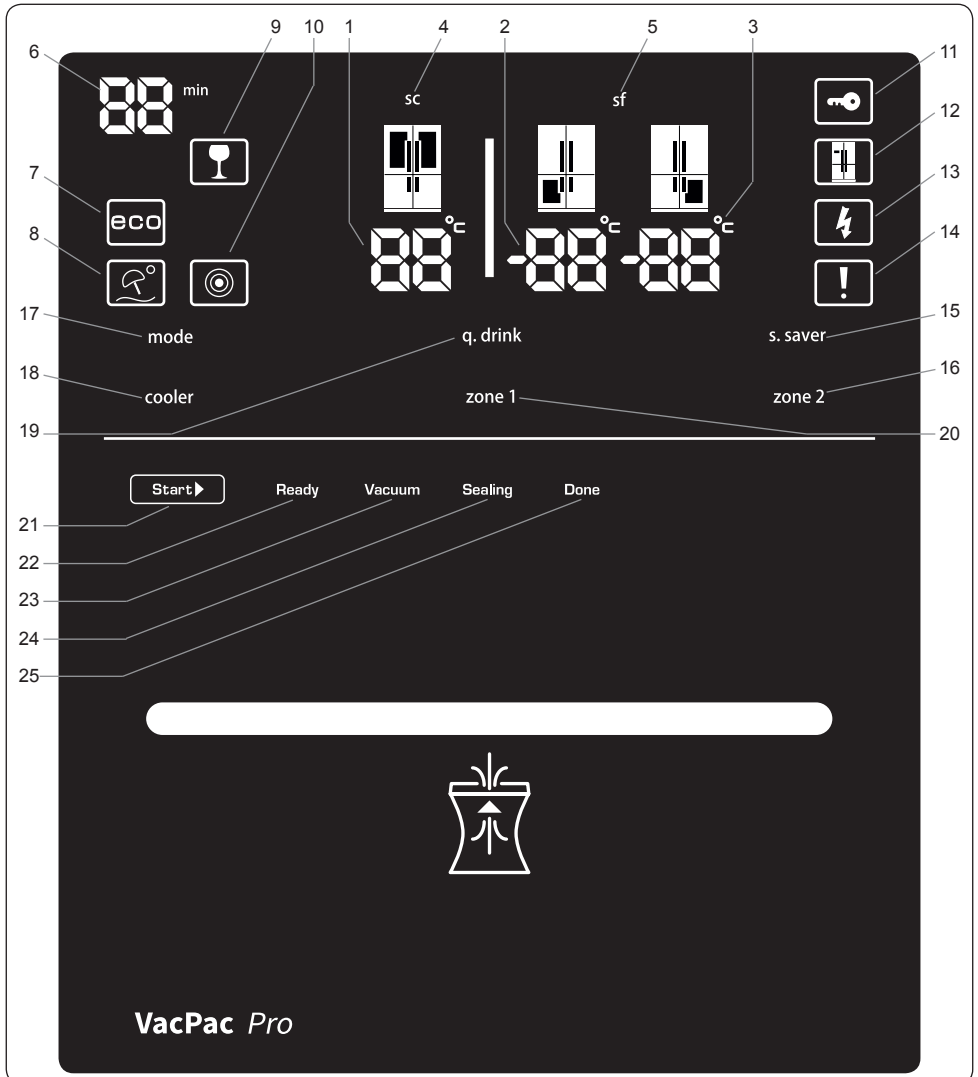
- 1) Schappen koelgedeelte
- 2) Koelervak (ontbijt)
- 3) Groenteladen
- 4) Schapdeksels voor kaas/boter \*
- 5) Kaas-, boterschap
- 6) Deurschappen
- 7) Eierrekjes
- 8) Deurschappen voor flessen
- 9) Bovenkorven vriezer / koelkast
- 10) Benedenkorven vriezer / koelkast
- 11) Verstelbare steunen
- 12) Bovenkorven vriezer
- 13) Benedenkorven vriezer
- 14) Ijslade\*

\* In sommige modellen

## HOOFDSTUK -3: GEBRUIK VAN HET APPARAAT

### Algemene kenmerken van uw toestel

Een LED-toepassing die langzaam oplicht in de plaats van een plots knipperen is beschikbaar in de interne verlichting van het toestel. De LED-lamp licht op tot 100% helderheid in een aantal seconden na het openen van de deur.



### Elektronische display en gebruik

- |  |                                  |                                 |
|--|----------------------------------|---------------------------------|
| 1. Temperatuurindicator koelgedeelte         | 10. Nachtsensor                  | 19. Knop Qdrink-modus           |
| 2. Temperatuurindicator vriesgedeelte links  | 11. Kinderslot                   | 20. Knop zone 2 (vriezer links) |
| 3. Temperatuurindicator vriesgedeelte rechts | 12. Dealerdemodus                | 21. Startknop                   |
| 4. Lampje voor snelkoelen                    | 13. Waarschuwing lage spanning   | 22. Ready-led                   |
| 5. Lampje voor snelvriezen                   | 14. Alarm                        | 23. Vacuümled                   |
| 6. Alarmteller Qdrink                        | 15. Screensaverknop              | 24. Afdichtingsled              |
| 7. Lampje Qdrink                             | 16. Knop zone 2 (vriezer rechts) | 25. Voltooid-led                |
| 8. Economische modus                         | 17. Modusknop                    |                                 |
| 9. Vakantiemodus                             | 18. Koelerknop                   |                                 |

## HOOFDSTUK -3: GEBRUIK VAN HET APPARAAT

De waarden op het scherm geven de temperatuurwaarden aan die zijn gespecificeerd door de consument.

De stand-by-display is beveiligd tegen onjuist contact. Daarom moet u voordat u enige handeling onderneemt een willekeurige toets op het display aanraken. Na twee seconden zal in dit geval een pieptoon aangeven dat het display ontgrendeld is. Als u na beëindiging van het proces 20 seconden wacht, schakelt het display terug in dezelfde beveiligde staat.

### **Dranken koelen [q.drink]**

[q.drink]-knop moet worden ingedrukt om de koelmodus voor dranken te activeren. Iedere druk op de knop vermeerderd de tijd met 5 minuten tot een maximum van 30 minuten en dan gaat hij terug naar nul. U kunt de tijdzone die u wilt instellen bekijken in het deel "Qdrink-alarmteller". Qdrink-modus laat de koelkast alleen na een specifieke periode een hoorbare waarschuwing geven.

**Belangrijk:** Het moet niet verward worden met koelen.

U moet voordat u de flessen in de zone1- en/of zone2-vakken plaatst de tijdsduur aanpassen in overeenstemming met de temperatuur van de flessen. U kunt bijvoorbeeld om te beginnen 5 minuten instellen. U kunt hierna, als ze niet voldoende gekoeld zijn, nog 5 of 10 minuten instellen. Als u deze modus gebruikt, moet u de temperatuur van de flessen regelmatig controleren. Als de flessen voldoende gekoeld zijn, moet u ze uit het apparaat nemen. Als u flessen vergeet die in de Q.DRINK-modus staan, kunnen de flessen ontploffen.

**Belangrijk:** Als u zone1- en zone2-vakken gebruikt voor koeling, wordt deze modus niet geactiveerd.

### **Economische modus [eco]**

Deze verzekert dat uw koelkast op ideale temperaturen werkt. Om de "ECO"-modus te activeren, drukt u op de knop [mode] totdat het lampje "eco and e" aan is.

### **Vakantiemodus (H)**

Deze wordt aangegeven met een paraplu en zon. U kunt deze modus activeren als u voor een lange tijd op vakantie gaat en u het koelgedeelte gedurende die tijd niet zal gebruiken. Om het apparaat in de vakantiemodus te schakelen, drukt u op de knop [mode] totdat het lampje "vakantiesymbool en H" aangaat.

### **Snelvriezen (sf / super freeze)**

U moet op de knoppen [zone1] of [zone2] drukken totdat de letters "sf" op het display worden weergegeven. Als de letters "sf" zichtbaar zijn, hoort u een geluidssignaal als u geen knop indrukt en wordt de modus geselecteerd. U kunt deze modus gebruiken om bereide maaltijden in te vriezen of grote hoeveelheden etenswaren snel in te vriezen. De snelvriezmodus wordt na 24 uur automatisch gedeactiveerd of op het moment dat de temperatuursensor van het vriesgedeelte de goede temperatuur waarneemt.

*Voor snelvriezen moet bij voorkeur het zone1-vak worden geselecteerd.*

### **Snelkoelen (sc / super cool)**

Druk op de koelkastknop totdat de letters "sc" op het display worden weergegeven. Als de letters "sc" zichtbaar zijn, hoort u een geluidssignaal als u geen knop indrukt en wordt de modus geselecteerd. U kunt deze modus gebruiken om bereide maaltijden te koelen of grote hoeveelheden etenswaren snel te koelen. De snelkoelmodus wordt afhankelijk van de omgevingstemperatuur na 4 tot 6 uur automatisch geannuleerd of als het koelgedeelte een voldoende lage temperatuur heeft bereikt.

### **Koelkast [cooler]**

Deze wordt gebruikt voor temperatuurinstelling van het koelkastgedeelte. Door het indrukken van de knop [cooler] kunt u de temperatuur van het koelgedeelte instellen op 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 Celsius.

### **Vriezer / Koeler 1 [ZONE 1]**

Dit is de knop voor de temperatuurinstelling van het vak linksonder. Door op de knop [zone 1] te drukken kan de vriestemperatuur voor het vak linksonder worden ingesteld op -16, -17, -18, -19, -20, -21, -22, -23, -24 Celsius. Als u het vak linksonder als koelvak wilt gebruiken, drukt u gedurende 3 seconden op knop [zone1] om naar deze modus te schakelen en stel dan de temperatuur in op 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 Celsius.

### **Vriezer [ZONE 2]**

Dit is de knop voor de temperatuurinstelling van het vak rechtsonder. Door op de knop [zone 2] te drukken kan de vriestemperatuur voor het vak rechtsonder worden ingesteld op -16, -17, -18, -19, -20, -21, -22, -23, -24 Celsius.

### **Kinderslot (sleutelsymbool)**

Om het kinderslot te activeren moet u de knoppen [cooler]+[zone 2] gedurende 3 seconden gelijktijdig indrukken. Als het kinderslot actief is, worden andere knoppen gedeactiveerd en wordt het wijzigen van instellingen die u heeft gedaan voorkomen. Om het kinderslot weer te deactiveren moet u de knoppen [cooler]+[zone 2] gedurende 3 seconden nogmaals gelijktijdig indrukken.

### **Screensaver [s.saver]**

Dankzij deze functie die wordt geactiveerd als u de knop [s.saver] gedurende 3 seconden indrukt, bespaart u energie door het digitale indicatiepaneel onverlicht te gebruiken. Om deze modus te deactiveren, drukt u gedurende 3 seconden opnieuw op de knop [s.saver].

### **Nachtsensor**

Dankzij deze functie die wordt geactiveerd als u de knop nachtsensor [mode] en [s.saver] gedurende 3 seconden indrukt, gaat de koelkastverlichting UIT als er voldoende licht is. Hierdoor bespaart u energie.

## HOOFDSTUK -3: GEBRUIK VAN HET APPARAAT

### Alarm

Als het alarm aangaat, moet u de onderhoudsservice bellen.

Als u tijdens een alarm en met een uitroepteken op het display op de knop [s.saver] drukt, gaat het alarm uit, maar blijft het uitroepteken op het digitale indicatorpaneel staan totdat de storing is hersteld.

### Aan/uit-modus vak

#### Tegelijkertijd uitschakelen van zone 1, zone 2 en het koelvak;

- Houd de knoppen [mode] en [cooler] gedurende 3 seconden tegelijkertijd ingedrukt. Alle afbeeldingen die het uitgeschakelde deel weergeven verdwijnen van het digitale aanduidingspaneel.

of

- Houd de knoppen [mode] en [zone 2] gedurende 3 seconden tegelijkertijd ingedrukt. Alle afbeeldingen die het uitgeschakelde deel weergeven verdwijnen van het digitale aanduidingspaneel.

#### Druk om het vak zone 1 uit te schakelen

tegelijkertijd op de knoppen [mode] en [zone 1] gedurende 3 seconden. Alle afbeeldingen die het uitgeschakelde deel weergeven verdwijnen van het digitale aanduidingspaneel.

Gebruik dezelfde combinatie van knoppen om het uitgeschakelde vak opnieuw te activeren.

#### Een vriesvak bij behoefte gebruiken als koelvak

Het vak linksonder in het apparaat kan zowel als vriesvak of als koelvak worden gebruikt.

Druk gedurende 3 seconden op knop [zone 1] om het vak linksonder te veranderen van vriesvak naar koelvak.

**Belangrijk:** Als zone 1-vak van vriesvak naar koelvak wordt omgezet:

- Maak het zone 1-vak leeg en houd de deur gedurende vier uur gesloten. Daarna kunt u etenswaar in het vak plaatsen.
- Korven en/of schappen die uit het vak zijn verwijderd, moeten teruggeplaatst worden.
- Om de ondervakken weer te gebruiken als koelvak of vriesvak, moet u de knop voor het desbetreffende vak weer 3 seconden indrukken.

**Belangrijk:** Als zone 1-vak van koelvak naar vriesvak wordt omgezet:

- Maak het zone 1-vak leeg en houd de deur gedurende twee uur gesloten. Daarna kunt u etenswaar in het vak plaatsen.
- Als het zone 1-vak als koelvak wordt gebruikt en het apparaat naar de vakantie- of economische stand wordt geschakeld, blijft zone 1-vak werken als koelvak.

### Waarschuwingen voor temperatuurinstellingen

- Het wordt voor het prestatievermogen niet aangeraden uw koelkast te laten werken in omgevingen die kouder zijn dan 10°C.
- Temperatuur aanpassingen moeten worden uitgevoerd in overeenstemming met het aantal malen dat de deur wordt geopend, de hoeveelheid etenswaar dat in de koelkast wordt bewaard en de omgevingstemperatuur van waar de koelkast bevindt.
- Uw koelkast moet nadat de stekker in het stopcontact is gestoken in overeenstemming met de omgevingstemperatuur tot 24 uur zonder onderbreking in werking worden gehouden om deze volledig te koelen. Tijdens deze periode dient u de deuren van uw koelkast niet frequent te openen en de koelkast niet overmatig te vullen.
- De koelkast is voorzien van een vertraagfunctie van 5 minuten om schade aan de compressor te voorkomen die op kan treden als u de stekker uittrekt en deze weer in het stopcontact steekt of in geval van een stroomstoring. Uw koelkast zal na 5 minuten normaal gaan werken.
- Uw koelkast is ontworpen om te werken in intervallen van omgevingstemperatuur zoals gespecificeerd in de normen volgens de klimaatklasse die op het typeplaatje staat vermeld. We raden u met betrekking tot de koeleffectiviteit niet aan de koelkast te laten werken buiten de aangegeven temperatuurlimieten.
- Dit apparaat is ontworpen voor gebruik in een omgevingstemperatuur tussen de 10°C - 43°C.

| Klimaatklasse | Omgevingstemperatuur °C |
|---------------|-------------------------|
| T             | Tussen 16 en 43 (°C)    |
| ST            | Tussen 16 en 38 (°C)    |
| N             | Tussen 16 en 32 (°C)    |
| SN            | Tussen 10 en 32 (°C)    |

**Opmerking:** Als de omgevingstemperatuur hoger is dan 42°C, kan de temperatuur voor het vak niet ingesteld worden op -23°C of -24°C. Het kan alleen ingesteld worden op -16°C, -17°C, -18°C, -19°C, -20°C, -21°C, of -22°C.

### Temperatuurindicator

Om u te helpen uw koelkast beter in te kunnen stellen, hebben we deze uitgerust met een temperatuurindicator in de koudste zone.

Om uw etenswaren beter in te kunnen bewaren in uw koelkast, in het bijzonder in de koudste zone, moet u controleren dat het bericht "OK" verschijnt op de temperatuurindicator. Als "OK" niet verschijnt, betekent dit dat de temperatuurinstelling niet correct uitgevoerd werd.

"OK" verschijnt in het zwart en het zal dus moeilijk zijn deze indicatie te zien als de temperatuurindicator slecht verlicht is. Om de indicatie correct te zien, moet er voldoende licht zijn.

Iedere maal de temperatuurinstellingen gewijzigd worden, moet u wachten tot de temperatuur in het apparaat gestabiliseerd is voor u doorgaat, indien noodzakelijk, met een nieuwe temperatuurinstelling. Wijzig de positie van de temperatuurindicator progressief en wacht minimum 12 uur voor u een nieuwe controle en mogelijk wijziging uitvoert.



OK

## HOOFDSTUK -3: GEBRUIK VAN HET APPARAAT

**OPMERKING:** Na het herhaalde openen (of langdurig openen) van de koelkast of nadat u nieuwe etenswaren in het apparaat hebt geplaatst, is het normaal dat de "OK" indicatie niet verschijnt in de temperatuurindicator. Indien er een abnormale opbouw plaatsvindt van ijskristallen (onderzijde van het apparaat) op het verdampingstoestel van het koelkastcompartiment (overbelast apparaat, hoge kamertemperatuur, de deur regelmatig geopend), plaatst u de temperatuurindicator op een lagere positie tot de compressor opnieuw uitschakelt.



### Etenswaren in de koudste zone van de koelkast plaatsen

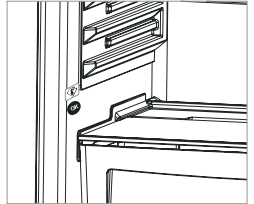
Uw etenswaren zullen het best bewaren als u ze in de meest geschikte koelzone plaatst. De koudste zone is net boven de groentelade.

Het onderstaande symbool wijst op de koudste zone van uw koelkast.

Om zeker te zijn dat u een lage temperatuur hebt in deze zone moet u de legplank ter hoogte van dit symbool plaatsen, zoals weergegeven in de afbeelding.

De bovenste limiet van de koudste zone wordt aangegeven door de onderzijde van de zelfklever (hoofd van de pijl). De bovenste legplank van de koudste zone moet op gelijke hoogte met de punt van de pijl liggen. De koudste zone bevindt zich onder dit niveau.

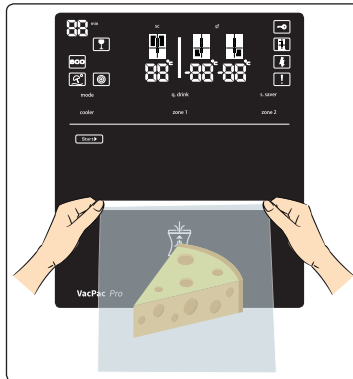
Alle legplanken kunnen verwijderd worden. Zorg ervoor dat ze steeds op gelijk niveau met de zonelimiten liggen die beschreven worden op de zelfklevers, om zeker te zijn van de correcte temperaturen in deze zone.



## HOOFDSTUK -3: GEBRUIK VAN HET APPARAAT

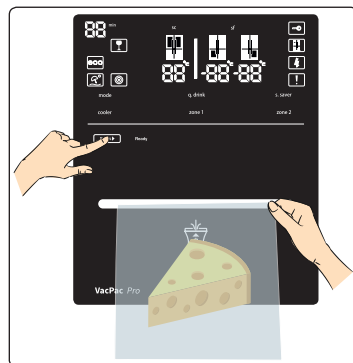
### Gebruik van VacPac Pro

1. Het voedsel dat wordt bewaard wordt tegen de kant van het reliëf gehouden.



2. De opening van de vacuümzak dient dicht tegen een kant te worden gehouden zoals getoond in afbeelding 1 en 5 cm in de aanduiding van het vak te worden gestoken, tot aan de rode streep op de zak.

3. Druk op de startknop op het display. (afbeelding 2)

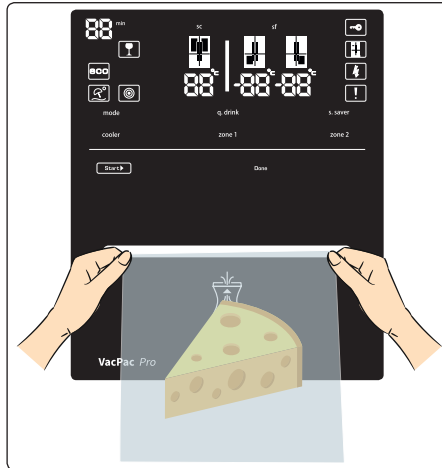


**Belangrijke opmerking:** Om onjuiste bediening te voorkomen dient de toetsvergrendeling te worden gedeactiveerd.

Toetsvergrendeling deactiveren: Als de startknop voor de eerste keer wordt ingedrukt, gaan de startled en ready-led aan. Na dit proces moet de startknop weer ingedrukt worden. Indien er binnen 2 minuten geen handeling wordt uitgevoerd, schakelt de toetsvergrendeling weer in.

## HOOFDSTUK -3: GEBRUIK VAN HET APPARAAT

4. Nadat het vacuümproces is voltooid, gaat er een led op het display branden. De vacuümzak kan daarna uit het vak worden genomen. (afbeelding 3).

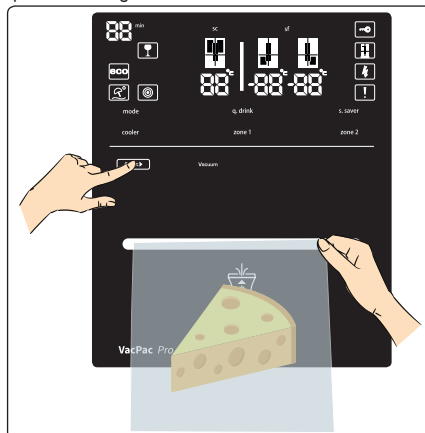


### Werkproces VacPac Pro

5. Na de knop te hebben ingedrukt, beweegt het mechanisme naar boven en begint de zak samen te persen. Het ready-led gaat branden.
6. Nadat de zak samengeperst is, begint de vacuümpomp het vacuümproces. Het vacuümlid gaat branden.
7. Als het systeem de juiste vacuümlimiet heeft bereikt, wordt de opening van de zak door de weerstand dicht gesmolten. Het afdichtingsled gaat branden.
8. Nadat het afdichtingsproces voltooid is, beweegt het mechanisme naar beneden en gaat het afdichting voltooid-led branden. Als de motor terugkeert naar de beginstand, gaat het voltooid-led uit en is het proces afgerond.
  - Nadat het proces is afgerond, gaan alle lampjes 1 minuut uit en tijdens deze tijd kan het systeem niet worden geactiveerd.
  - Als het startled en ready-led aangaan, is het systeem weer klaar voor gebruik.

### Annuleerproces:

- Als u het vacuümproces moet annuleren (behalve de afdichtingsstap), drukt u de startknop gedurende twee seconden in.
- Het startled gaat uit als het proces wordt geannuleerd.



## HOOFDSTUK -3: GEBRUIK VAN HET APPARAAT

### Belangrijke opmerking:



tijdens de werking van het systeem kan er door de motor en pomp een functioneringsgeluid worden voortgebracht.

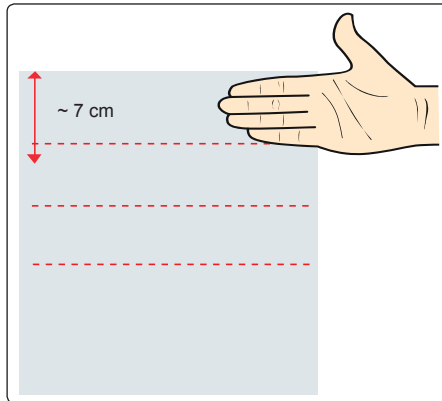
Indien het motorgeluid lang aanhoudt, belt u de technische dienst.



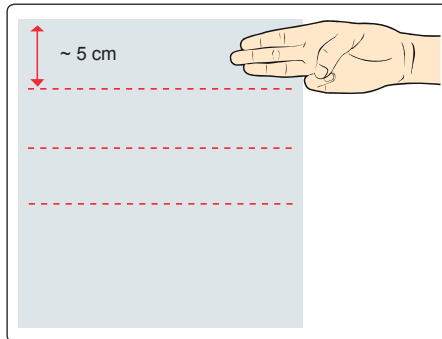
Als de vacuüm- en afsluitprocessen niet worden voltooid, kan dit worden veroorzaakt door fout gebruik. Daarom moet het hoofdstuk aanbevelingen worden gelezen. Indien dezelfde fout tijdens opvolgende handelingen optreedt, moet u de technische dienst bellen.

### Aanbevelingen die in overweging moeten worden genomen tijdens gebruik

1. De vacuümzak moet aan een kant een reliëf bevatten en maximaal 18 cm breed zijn.
2. U kunt niet te veel voedsel in de vacuümzak plaatsen. Kreukels in de opening van de zak kunnen het vacuümproces in de weg staan.
3. Bij de opening van de zak dient voldoende ruimte over te worden gelaten, zodat deze op correcte wijze in het vak kan worden geplaatst. (ongeveer 7 cm / 4 vingers)



4. De vacuümzak dient tot de rode lijnen te worden geplaatst. (ongeveer 5 cm / 3 vingers)

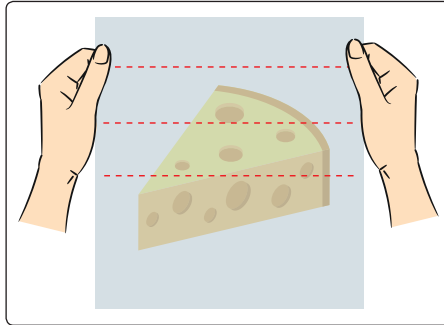


5. De buitenkant en in het bijzonder het afsluitbare gedeelte van de zak mag niet nat zijn. Anders kan het afdichtingsproces niet juist worden uitgevoerd.
6. Gebruik niet meer dan één zak tegelijk.
7. De opening van de zak moet tijdens het vacuüm trekken en afdichten strak gespannen zijn. Er mogen ook geen kreukels inzitten. Anders kan het afdichtingsproces niet juist worden uitgevoerd.
8. De tijd om vacuüm te trekken is maximaal 40 seconden. Als de zak niet juist in het vak is geplaatst, zal het systeem een storing geven omdat het vacuümproces niet voltooid wordt en het mechanisme in de startpositie blijft.
9. De zak mag geen gaten bevatten.

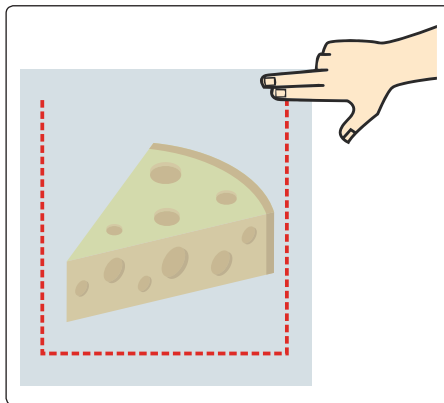


## HOOFDSTUK -3: GEBRUIK VAN HET APPARAAT

10. Laat niet te veel lucht in de zak. Verwijder voordat u de zak in het vak plaatst de overtollige lucht door het oppervlak van de zak zo hard mogelijk plat te drukken. Anders is het mogelijk dat de vacuümpomp niet alle lucht uit de zak zuigt.



11. Materialen met scherpe randen mogen niet vacuüm worden getrokken. Deze kunnen de zak tijdens het vacuüm trekken doorboren en de handeling onmogelijk laten voltooien. (visgraten, voedsel met harde schalen, enz.).
12. Als de vacuümszakken nogmaals voor voedsel worden gebruikt, kunnen ze op de rode lijn afgeknipt worden (1 cm onder de opening die dicht smelt). Ze mogen niet worden hergebruikt voor nieuw voedsel, alleen voor resten. Voorbeeld van onjuist gebruik: Een zak waar salami inzit openen en er daarna kaas indoen, is fout. Dit kan het mengen van geuren tussen de twee voedingsmiddelen tot gevolg hebben en de kaas laten bederven. Voorbeeld van juist gebruik: Een zak waar salami inzit openen en na er van te hebben gegeten de rest van de salami terugdoen in de zak. Tijdens deze handelingen moeten de omgeving en uw handen schoon en hygiënisch zijn.
13. De technologie met VacPac Pro helpt de versheid te behouden van het voedsel onder de juiste bewaarcondities. Vacuüm trekken dient te worden uitgevoerd op voedsel dat zo vers mogelijk is. Ouder voedsel en voedselresten moeten niet vacuüm getrokken worden.
14. Gebruik vacuümszakken niet in de magnetron of oven.
15. Het wordt aanbevolen korrelig voedsel (griesmeel, bulgur, bloem enz.) niet vacuüm te bewaren. Indien korrelig voedsel toch vacuüm moet worden getrokken, wordt aanbevolen dit voedsel te bedekken met keukenpapier of filterpapier.
16. Het wordt aanbevolen voedsel met een nat oppervlak, zoals hamburgers of pannenkoeken die mogelijk aan elkaar blijven plakken, niet vacuüm te trekken zonder een vel bakpapier ertussen te plaatsen.
17. Vries soep, stoofschotels of sappig voedsel voor het vacuüm te trekken in in een onbreekbare kom en doe deze daarna in de zak. Hierna moet deze worden bewaard in een vriesvak.
18. Als u grote hoeveelheden voedsel wilt vacuüm trekken en het vacuümproces nog niet voltooid is, wordt aanbevolen het proces te herhalen door een leeg stuk aan de onderkant en de zijkanten van de zak aan te houden.



## HOOFDSTUK -3: GEBRUIK VAN HET APPARAAT

### Aanbevelingen voor bewaren van voedsel

Hieronder ziet u een aantal aanbevelingen waar u rekening mee dient te houden bij het bewaren van voedsel nadat het vacuümproces is voltooid.

1. Het is voordat het vacuüm afdichten wordt uitgevoerd van belang dat u uw handen wast en alle gebruiksvoorwerpen en oppervlakken die voor snijden en het vacuüm trekken van voedsel worden gebruikt, schoonmaakt.
2. Als voedsel dat beperkt houdbaar is, is opgewarmd, ontdooid of buiten de koelkast is gehouden, nuttig het dan onmiddellijk. Zorg ervoor dat u beperkt houdbaar voedsel onmiddellijk na het vacuüm trekken koelt of invriest, en het niet op kamertemperatuur laat staan.
3. Het wordt niet aanbevolen voedsel te nuttigen dat bewaard is in een vacuümzak of omgevingen met weinig zuurstof (anaerobe omgevingen) en een aantal uur buiten de koelkast is geweest.
4. Twee verschillende voedselgroepen moeten niet op hetzelfde moment in de vacuümzaak vacuüm worden getrokken. Anders kan het ene voedingsmiddel het andere aantasten.
5. Het wordt aangeraden waterhoudend voedsel vacuüm te trekken in bevroren staat.
6. Zodra producten vacuümverpakt zijn, kunnen ze 'sous-vide' worden bereid.

### Bewaren van voedsel

| VOEDSELSOORTEN               | LEVENS MIDDELEN  | Vacuümproces | Koelkast | Diepvriezer | Kamertemperatuur | AANBEVELINGEN  |
|------------------------------|--|--------------|----------|-------------|------------------|--|
| VLEES                        | Stuk vlees, steak, gehakt, kipfilet, kipdrumsticks, enz. | ✓            |          | ✓           |                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Vleesproducten moeten na het vacuüm trekken uitsluitend in de vriezer worden bewaard.</li> <li>✗ Vleesproducten moeten niet vacuüm getrokken worden als deze zijn bewaard in de koelkast.</li> <li>! Voor vleesproducten wordt aanbevolen deze gedurende twee uur in te vriezen voordat u het vacuümproces uitvoert. Zorg er na het invriezen voor dat het vlees uit één stuk bestaat. U moet zeker weten dat voordat u de vleesproducten vacuüm trekt er geen sprake is van bloed(vocht). Verwijder voor het vacuümproces met keukenpapier het vocht van het oppervlak van het vlees.</li> </ul> |
| VIS, SCHAAL- EN SCHELPDIEREN | Sardines, garnalen, inktvis, enz.                        | ✓            |          | ✓           |                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Kleine vis zoals ansjovis, sardines en schaal- en schelpdieren moeten worden ingevroren voordat ze vacuüm worden getrokken.</li> <li>✗ U dient schaal- en schelpdieren niet vacuüm te trekken als u ze in de koelkast bewaard.</li> <li>! Verpak geen producten met scherpe randen vacuüm, zoals visgraten en harde schelpen. Producten met scherpe randen kunnen de zak doorboren en laten scheuren. Het invriezen van voedsel voordat het vacuüm wordt getrokken, behoudt de structuur van het voedsel en het watergehalte.</li> </ul>  |
| GROENE BLADGROENTEN          | Sla, peterselie, spinazie, enz.                          | ✗            | ✓        | ✓           |                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>✗ Door de aard van groene bladgroenten wordt het niet aangeraden deze te bewaren zonder ze vacuüm te trekken. Daarentegen wordt u aangeraden verse champignons, uien en knoflook te bewaren zonder ze vacuüm te trekken.</li> </ul>   |

## HOOFDSTUK -3: GEBRUIK VAN HET APPARAAT

| VOEDSELSOORTEN             | LEVENS MIDDELEN   | Vacuümproces | Koelkast | Diepvriezer | Kamertemperatuur | AANBEVELINGEN   |
|----------------------------|---|--------------|----------|-------------|------------------|---|
| ANDERE GROENTEN            | Erwten, broccoli, bloemkool, maïs, sperziebonen, kool, enz. | ✓            |          | ✓           |                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Groenten moeten na het vacuüm trekken uitsluitend in de vriezer worden bewaard.</li> <li>✗ U dient groenten niet vacuüm te trekken als u ze in de koelkast bewaard.</li> <li>! Het wordt aangeraden de groenten die in dit hoofdstuk worden genoemd te bewaren volgens de blancheerinstructies in het hoofdstuk Het voedsel plaatsen van deze gebruikershandleiding. Voor groenten wordt aanbevolen deze gedurende twee uur in te vriezen voordat u het vacuümproces uitvoert. Als de groenten eenmaal vacuüm zijn getrokken dienen ze uitsluitend te worden bewaard in de vriezer.</li> </ul> |
| FRUIT                      | Appel, citroen, pruim, abrikoos, nectarine, enz.            | ✓            |          | ✓           |                  | <p>Fruit moet na het vacuüm trekken uitsluitend in de vriezer worden bewaard.</p> <p>U dient fruit niet vacuüm te trekken als u het in de koelkast bewaard.</p> <p>Het wordt aangeraden het fruit dat in dit hoofdstuk worden genoemd te bewaren volgens de blancheerinstructies in het hoofdstuk Het voedsel plaatsen van deze gebruikershandleiding. U wordt aangeraden het fruit gedurende 2 uur in te vriezen zodat één geheel wordt, voordat u het vacuüm trekt. Als het fruit eenmaal vacuüm is getrokken dient het uitsluitend te worden bewaard in de vriezer.</p>  |
| ZACHT FRUIT                | Aardbei, moerbeï, zwarte bes, druif, enz.                   | ✗            | ✓        | ✓           |                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>✗ Het wordt aanbevolen fruit met een zachte textuur te bewaren zonder vacuüm te trekken.</li> </ul>  |
| DELICATESSEPRODUCTEN       | Salami, worst, gefermenteerde worst, vleeswaren, enz.       | ✓            | ✓        | ✓           |                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ U kunt uw delicatessesproducten vacuüm trekken en daarna in de koelkast of de vriezer bewaren.</li> </ul>  |
| HARDE KAZEN                | Cheddar, Parmezaanse kaas, enz.                             | ✓            | ✓        | ✓           |                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Harde kazen kunnen vacuüm getrokken worden en daarna worden bewaard in de koelkast of vriezer.</li> <li>✗ U dient erop te letten dat de kaas die vacuüm wordt getrokken geen zout bevat.</li> </ul>  |
| ANDERE LEVENSMIDDELEN 1    | Zachte kazen, yoghurt, boter, room, olijven, eieren, enz.   | ✗            | ✓        |             |                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>✗ U wordt aangeraden deze producten in de koelkast te bewaren zonder ze vacuüm te trekken.</li> </ul>  |
| VLOEIBARE LEVENSMIDDELEN 1 | Honing, jam, water, dranken, vloeibare olie, enz.           | ✗            | ✓        |             | ✓                | <ul style="list-style-type: none"> <li>✗ Vloeibare levensmiddelen dienen te worden bewaard zonder vacuüm te trekken. Er kan anders vloeistof ontsnappen en tijdens het vacuümproces in het vacuümmechanisme terechtkomen.</li> </ul>  |

## HOOFDSTUK -3: GEBRUIK VAN HET APPARAAT

| VOEDSELSOORTEN                       | LEVENS MIDDELEN  | Vacuümproces | Koelkast | Diepvriezer | Kamertemperatuur | AANBEVELINGEN   |
|--------------------------------------|--|--------------|----------|-------------|------------------|---|
| <b>VLOEIBARE LEVENSMIDDELEN 2</b>    | Soep, stoofschotel, vloeibare maaltijden, enz.                             | ✓            |          | ✓           |                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Om vloeibaar voedsel zoals soep, stoofschotels of voedsel met veel sap te bewaren door het vacuüm te trekken, dient u dit voedsel eerst in te vriezen in een onbreekbare kom en het daarna vacuüm te trekken. Bewaar het daarna in uw vriezer.</li> </ul>  |
| <b>GEDROOGD VOEDSEL</b>              | Gedroogd fruit, noten, enz.  | ✓            | ✓        |             | ✓                | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ U kunt uw gedroogde fruit vacuüm trekken en in de koelkast bewaren.</li> <li>! U dient op te letten dat er geen stof tussen de noten en het gedroogde voedsel zit.</li> </ul>  |
| <b>VERPAKTE LEVENSMIDDELEN 1</b>     | Peulvruchten, bevroren voedsel enz.  | ✓            | ✓        |             | ✓                | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Peulvruchten kunnen vacuüm worden getrokken en bij kamertemperatuur worden bewaard.</li> <li>✓ Bevroren voedsel moet nadat het vacuüm is getrokken in de vriezer worden bewaard.</li> </ul>  |
| <b>VERPAKTE LEVENSMIDDELEN 2</b>     | Voedsel, sauzen, soepen enz. in blik                                       | ✗            | ✓        |             |                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>✗ Voedsel in blik, apperitiefjes, sauzen en soepen moeten in de koelkast worden bewaard zonder vacuüm te worden getrokken.</li> </ul>  |
| <b>LEVENS MIDDELEN IN POEDERVORM</b> | Bloem, suiker, zout, griesmeel, poedermengsels, thee, koffie, kruiden enz. | ✗            |          |             | ✓                | <ul style="list-style-type: none"> <li>✗ Levensmiddelen in poedervorm moeten bewaard worden zonder vacuüm te worden getrokken.</li> </ul>   |
| <b>ANDERE LEVENSMIDDELEN 2</b>       | Gebak, ravioli, bami, enz.   | ✓            | ✓        | ✓           |                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Voedsel als gebak, ravioli en bami kunnen vacuüm worden getrokken en worden bewaard in de koelkast of vriezer.</li> <li>! U moet erop letten dat het voedsel voor het vacuüm trekken niet in poedervorm en/of vloeibaar is. Voedsel in poedervorm en/of vloeibaar moet niet bewaard worden zonder vacuüm te worden getrokken.</li> </ul> |

✓ Het vacuümproces kan worden toegepast.

✗ Niet geschikt voor vacuüm trekken. Vacuüm trekken wordt niet aanbevolen.

! Het moet genoteerd worden. Waarschuwing/suggestie.



De bewaarcondities die worden genoemd in de koelkast, vriezer en de kamertemperatuur aanduidingen moeten worden geraadpleegd.

Het wordt aangeraden voedsel dat bij kamertemperatuur moet worden bewaard te bewaren beneden de 20 °C.

### Veiligheidsaanschuwingen

Houd de volgende voorzorgsmaatregelen in de gaten voor het veilige gebruik van de vacuümzaktechnologie.

1. Trek geen voedsel vacuüm dat vloeistof bevat.
2. Gebruik geen andere zakken dan de aanbevolen vacuümzakken.
3. Steek geen andere gereedschappen in het vacuümapparaat.
4. Bel de technische dienst als het vacuümapparaat niet goed werkt.
5. Zorg ervoor dat de vacuümzak en uw handen volledig droog zijn.
6. Gebruik het vacuümapparaat alleen waar het voor bedoeld is.

## HOOFDSTUK -3: GEBRUIK VAN HET APPARAAT

7. Reinig het display met een vochtige doek. Zorg er bij het reinigen van het oppervlak voor dat er geen water in het vacuümmechanisme komt.
8. Probeer het vacuümapparaat niet met gereedschap open te maken.
9. Trek niet aan de vacuümzak voordat het vacuüm trekken voltooid is.
10. Laat de vacuümzak niet los tijdens het vacuümproces. Houd de zak vast totdat het proces is afgerond.

### Richtlijnen voor voedselveiligheid

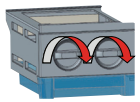
Hieronder vindt u aanbevelingen voor voedselveiligheid.

1. Chemische reacties in het voedsel veroorzaakt door lucht, temperatuur, vocht als ook enzymenacties, groei van micro-organismen of contaminatie van insecten zullen het voedsel laten bederven.
2. Een van de redenen dat voedsel zijn voedingswaarde en versheid kwijtraakt, is de zuurstof in de lucht. Als voedsel niet wordt beschermd door een vochtdichte verpakking, kan de lucht de groei van vele micro-organismen stimuleren. De groeisnelheid hangt af van de interne en externe bevochtiging van het voedsel.
3. Clostridium botulinum is een van de soorten die in een anaerobe omgeving kan groeien. Condities voor groei zijn levensmiddelen die zich niet in een zure omgeving met weinig zuurstof bevinden.
4. Voedsel dat ingevroren, gedroogd, en een hoog zuur- zout of suikergehalte heeft is bestand tegen botulinum. Niet-zuurrijk voedsel zoals vlees, schaal- en schelpdieren, ingelegde olijven, gevogelte, vis, ei en champignons; weinig zuurrijk voedsel zoals de meeste groenten; middelmatig zuurrijk voedsel zoals overrijpe tomaten, uien, chilipepers, vijgen en komkommers zijn vatbaar voor besmetting met botulinum.
5. Voedsel dat erg vatbaar is voor botulinum dient voor korte periodes in de koelkast te worden bewaard en langere periodes in de vriezer, en na verhitting meteen te worden genuttigd.
6. Omdat het micro-organisme in een omgeving met weinig zuurstof kan groeien, moet voedsel op lage temperaturen worden bewaard om te voorkomen dat het rot.
7. Het wordt aangeraden uw delicatessen en gedroogd fruit in het koelvak te bewaren.

## HOOFDSTUK -3: GEBRUIK VAN HET APPARAAT

### Accessoires

#### Icematic



- Haal het plateau voor het maken van ijs eruit.
- Vul deze met water tot aan de lijn.
- Plaats dit plateau in zijn oorspronkelijke positie
- Wanneer er ijsblokjes worden gevormd draait u de hendel om de ijsblokjes in de ijsdoos te laten vallen.

#### Opmerking:

- Vul de ijsdoos niet met water voor het maken van ijs. Deze kan dan breken.
- Het verplaatsen van de ijsmaker kan moeilijk zijn als de koelkast aanstaat. In dat geval dient deze te worden gereinigd na het verwijderen van de glasplaten.

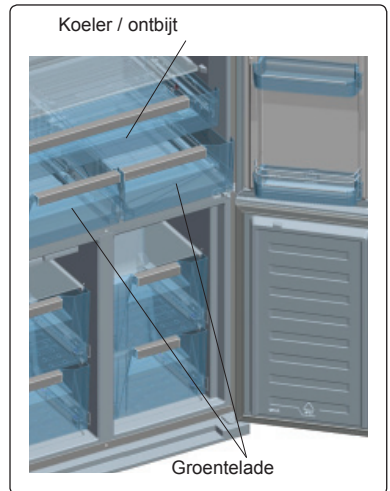
### Groentekom en koeler (ontbijt)

#### Koeler / ontbijt

Als dit vak wordt gebruikt als 0°C-vak (koeler) wordt uw etenswaar bewaard op 0°C. U kunt er de bevroren etenswaar die u uit het vriesvak haalt in bewaren om deze te ontdooien of u kunt er vlees en schoongemaakte vis (in plastic zakken of pakketten) enz. in bewaren die u binnen 1-2 dagen zult nuttigen en daardoor niet ingevroren hoeft te worden.

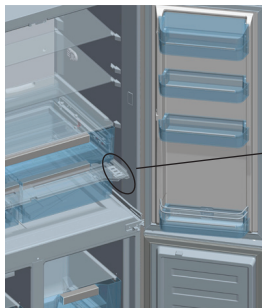
**Opmerking:** Water bevroert op 0°C maar etenswaar die zout of suiker bevatten kunnen koudere omgevingen nodig hebben om te bevriezen.

**! Plaats geen etenswaar dat u wilt invriezen of ijsblokjes in dit gedeelte.**

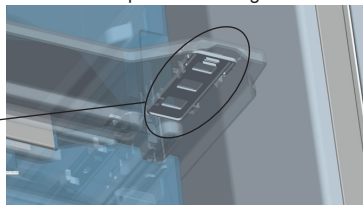


#### Instelknop voor lucht in groentelade

Draai de instelknop voor de lucht tussen groentelade en koeler naar de open stand als de groentelade overmatig gevuld is. Op deze wijze wordt de luchtinname in de groentelade aangepast en blijft het voedsel langer vers.



Instelknop voor lucht in groentelade



**Visuele en tekstuele omschrijvingen op het gedeelte van de accessoires kunnen afhankelijk van het model van uw apparaat variëren.**

## HOOFDSTUK -3: GEBRUIK VAN HET APPARAAT

### Reiniging

- Zorg dat de koelkast van het stroomnet is afgekoppeld voordat u deze schoonmaakt.
- Giet geen water in en over uw koelkast.
- U kunt de binnen- en buitenzijden van het apparaat reinigen met een zachte doek of een spons en warm zeepwater.
- Verwijder de onderdelen één voor één en reinig met zeepwater. Was ze niet in de vaatwasmachine.
- Gebruik voor reiniging nooit brandbare, explosieve of bijtende middelen zoals verdunner, gas of zuur.
- De condensator (het zwarte onderdeel op de achterkant met zwarte vinnen) moet minstens eenmaal per jaar worden gereinigd met een stofzuiger of een droge borstel. Dit helpt uw vriezer efficiënter te werken en laat u energie besparen.

### Schoonmaken van verdampbak

Uw koelkast ontdooit automatisch. Het water dat ontstaat door ontdooien loopt naar de verdampbak door wateropvanggroeven en verdamp hier vanzelf.

### Vervanging van de LED lamp (indien de verlichting geschiedt via LED lamp)

Indien uw koel vriescombinatie LED verlichting heeft neem contact op met de SHARP help desk omdat deze vervangen moet worden door geautoriseerd personeel.

## HOOFDSTUK -4: ETENSWAREN PLAATSEN

### Koelvak

- Onder normale werkingscondities is het afdoende de temperatuur voor koelvakken in te stellen op +4 / +6 °C.
- Om bevroering, vochtophoping en geuren te voorkomen moeten de etenswaren in gesloten bakjes of verpakt in geschikt materiaal in de koelkast worden geplaatst.
- Warme etenswaren en dranken dienen eerst tot kamertemperatuur te worden afgekoeld voordat ze in de koelkast worden geplaatst.
- Groenten en fruit kunnen verpakt in schone en zo mogelijk in poreuze plastic zakken in de groentelade worden geplaatst.
- Het afzonderlijk bewaren van fruit en groenten zorgt dat ethyleengevoelige groenten (groene bladergroente, broccoli, wortel, enz.) niet worden aangetast door fruit dat ethyleen afgeeft (banaan, perzik, abrikoos, vijg, enz.)
- U moet geen natte groenten in de koelkast leggen.
- De bewaartijd van alle etenswaar is afhankelijk van de kwaliteit die de etenswaar had toen u het plaatste en de ononderbroken koelcyclus die vooraf ging aan de bewaring in de koelkast.
- U moet om bederving te voorkomen vleesproducten en fruit/groenten niet op dezelfde plek bewaren. Water dat op vlees lekt kan in de koelkast tot bederving leiden. U moet vleesproducten verpakken en geleeke vloeistoffen op de schappen schoonmaken.
- U moet voor de luchtdoorgang geen etenswaren plaatsen.
- De bewaartijd van alle etenswaar is afhankelijk van de kwaliteit die de etenswaar had toen u het plaatste en de ononderbroken koelcyclus die vooraf ging aan de bewaring in de koelkast.
- U moet verpakte etenswaar binnen de vervaldatum consumeren.

### Belangrijke opmerking:

- Bedek vloeistoffen en stoofschotels als u ze in de koelkast plaatst. Anders wordt de luchtvochtigheid in de koelkast verhoogd. En dit laat de koelkast harder werken. Het afdekken van voedsel en dranken beschermen ook hun smaak en geur.
- Bewaar geen aardappelen, uien of knoflook in de koelkast.

*Hieronder vindt u wat suggesties over het plaatsen en bewaren van uw etenswaren in het koelvak.*

### Diepvriesvakken

- Het diepvriesgedeelte van uw koelkast wordt gebruikt voor het langdurig bewaren van ingevroren etenswaar en het maken van ijs.
- Als u de deur van de vriezer gedurende lange tijd open laat staan, zal op het onderste gedeelte van de vriezer rijp verschijnen. Daardoor wordt de luchtcirculatie belemmerd. Om dit te voorkomen trekt u eerst de stekker uit het stopcontact en wacht u totdat het ontdooit is. Na het smelten van het ijs moet u de vriezer schoonmaken.
- U kunt korven, deksel, enz. uit de vriezer nemen om meer bewaarruimte te creëren.
- Op het productlabel ziet u het volume zonder korven, deksels, enz.

### BELANGRIJK:

Vries ontdooide etenswaren nooit opnieuw in.

Het kan leiden tot voedselvergiftiging en is dus een risico voor uw gezondheid.

- Plaats geen warme etenswaren in uw vriezer zonder ze eerst te hebben laten afkoelen. Dit kan bederf van andere bevroren etenswaar in de vriezer veroorzaken.
- Indien u reeds ingevroren etenswaar koopt, controleer of deze onder de juiste omstandigheden werden ingevroren en of de verpakking niet is gescheurd.
- Als de verpakking van de ingevroren etenswaar heel vochtig is en vies ruikt, is het mogelijk eerder onder onjuiste condities bewaard en kan het bedorven zijn. Koop dergelijke etenswaar niet.
- De bewaarperiode van ingevroren etenswaren hangt af van de omgevingstemperatuur, frequentie van het

## HOOFDSTUK -4: ETENSWAREN PLAATSEN

openen van de deur, temperatuuraanpassingen voor ieder vak, soort voedsel en de tijd tussen het kopen van de etenswaren en het plaatsen ervan in de vriezer. Volg altijd de instructies op de verpakking op en overschrijd de bewaarperiode niet.

- **Opmerking:** Als ingevroren etenswaar uit de vriezer een dag eerder in het ondervak van de koelkast wordt gelegd, bevordert dit het behoud van de temperatuur en wordt zo energie bespaard. Als u de materiaal uit de diepvriezer in een open ruimte legt, gaat er energie verloren.

Sommige kruiden op bereid voedsel (anijszaad, basilicum, dille, azijn, specerijenmengsels, gember, knoflook, mosterd, tijm, marjolein, zwarte peper, bolognese-worst enz.) kunnen na lange bewaring een vieze smaak krijgen. Daarom moet ingevroren etenswaar weinig gekruid worden of de gewenste kruiden dienen pas na ontdooien aan de etenswaar te worden toegevoegd.





De bewaarperiode van het voedsel hangt af van de gebruikte olie. Margarines, rundervet, olijfolie en boter zijn geschikt. Pindaolie en reuzel zijn niet geschikt.

Maaltijden in vloeibare vorm dienen in plastic doosjes te worden ingevroren. Andere levensmiddelen dienen in plastic folie of zakjes te worden ingevroren.

## HOOFDSTUK -5: VOORDAT U DE ONDERHOUDSSERVICE BELT


### Controleer de waarschuwingen;

Uw koelkast waarschuwt u als de temperatuur voor de koelkast of vriezer niet juist is of als er zich in het apparaat een probleem voordoet. U kunt deze waarschuwingen op het indicatordisplay aflezen.

| STORINGSDISPLAY  | SOORT STORING                         | OPMERKING   | DOEN   |
|--|---------------------------------------|---|--|
|  <p>en hoorbare waarschuwing</p> | Storingswaarschuwing                  | Eén of meer onderdelen van het product zijn gedeactiveerd of er is een koelprobleem.    | Neem zo spoedig mogelijk contact op met een onderhoudsservice.   |
|                                  | Diepvriesgedeelte is niet koud genoeg | Dit kan ontstaan door een langdurige stroomstoring of een storing in de koelapparatuur. | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Leg geen nieuwe producten in het vak als er een product gesmolten is en consumeer het zo snel mogelijk.</li> <li>2. Laat het apparaat totdat de temperatuur van het vak weer normaal is (waarschuwing verdwijnt) op een lagere temperatuur of in de Snelvriezen-modus werken.</li> <li>3. Plaats geen verse etenswaren in het vak voordat deze waarschuwing is verdwenen.</li> </ol> |
|                                | Diepvriesgedeelte is niet koud genoeg | Het koelvak is niet op ideale temperatuur.  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Laat het apparaat totdat de temperatuur van het vak weer normaal is (waarschuwing verdwijnt) op een lagere temperatuur of in de Snelkoelen-modus werken.</li> <li>2. Doe de deur niet open voordat deze foutmelding is verdwenen.</li> </ol>   |
|                                | Koelvak is overkoeld.                 | Het product dat in het koelvak ligt staat op het punt te bevriezen.                     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Als snelkoelen actief is, annuleer deze dan.</li> <li>2. Laat hem op een hogere temperatuur werken.</li> </ol>   |



## HOOFDSTUK -5: VOORDAT U DE ONDERHOUDSSERVICE BELT

| STORINGSDISPLAY  | SOORT STORING                            | OPMERKING   | DOEN |
|--|--|---|------|
|  | De netspanning is onder de 170V gekomen. | Dit is geen fout, maar bedoeld ter waarschuwing en voorzorg.<br>Als de netspanning herstelt naar de normale waarde, zal de waarschuwing verdwijnen. | -    |

### Controleer de waarschuwingen;

#### Als uw koelkast niet werkt;

- Is er een elektrische storing?
- Is uw apparaat aangesloten op het stopcontact?
- Is de zekering van het stopcontact waarin de stekker is gestoken of de hoofdzekering gesprongen?
- Is er een defect in het stopcontact? Controleer dit door uw koelkast op een stopcontact aan te sluiten waarvan u zeker weet dat hij werkt.

#### Als uw koelkast te luidrechtig werkt;

##### Normale geluiden;

###### Krakend (ijs) geluid:

- Tijdens het automatische ontdooien.
- Als het apparaat wordt gekoeld of opwarmt (door uitzetting van materiaal in het apparaat).

###### Kort krakend geluid:

 Wordt gehoord wanneer de compressor door de thermostaat wordt in- en uitgeschakeld.

**Klepgeluid:** Een tikkend geluid is normaal als uw koelkast in werking is. Dit geluid komt voort uit een klep die zich op de achterkant van de koelkast bevindt.

**Zuigend geluid:** Nadat de deuren van de koelkast worden geopend en gesloten kan een kort geluid worden waargenomen dat wordt veroorzaakt door drukverschil. Dit is een normaal verschijnsel.

**Normale motorgeluiden:** Dit geluid houdt in dat de compressor normaal werkt. De compressor kan bij het activeren gedurende een korte tijd meer geluid veroorzaken.

**Pruttel- en spettergeluid:** Dit geluid wordt veroorzaakt door de stroom van koelvloeistof in de leidingen van het systeem.

**Geluid van stromend water:** Een geluid van stromend water naar de verdampbak tijdens het ontdooien. Dit geluid is mogelijk hoorbaar tijdens het ontdooien.

**Geluid van luchtblazen:** Normaal ventilatorgeluid. Dit geluid kan tijdens normale werking van het systeem door de circulatie van lucht in de No-Frost-koelkast worden waargenomen.

#### Als er zich vocht ophoopt in de koelkast;

- Zijn alle etenswaren juist verpakt? Zijn de doosjes afgedroogd voordat ze in de koelkast zijn geplaatst?
- Zijn de koelkastdeuren frequent geopend? De vochtigheid in de omgeving komt bij het openen van de deuren in de koelkast terecht. Het vocht wordt sneller opgehoopt als de deuren vaker worden geopend, in het bijzonder als de vochtigheid in de ruimte hoog is.

#### Als de deuren niet goed worden geopend en gesloten;

- Verhinderen verpakkingen van etenswaar het sluiten van de deur?
- Zijn de deurschappen, schappen en laden correct geplaatst?
- Zijn de scharnieren kapot of gescheurd?
- Staat uw koelkast waterpas?

#### BELANGRIJKE OPMERKINGEN:

- Na een plotselinge stroomstoring of het uittrekken van de stekker schakelt de thermische beveiliging de stroom van de compressor tijdelijk uit, omdat het gas in het koelsysteem nog niet is gestabiliseerd. 4 tot 5 minuten later zal de koelkast gaan werken; u dient zich hier geen zorgen over te maken.
- Als u uw koelkast gedurende lange tijd (bijv. in de zomervakantie) gebruikt, trek dan de stekker eruit. Reinig uw koelkast na het ontdooien en laat de deur open om vorming van vochtigheid en geuren te voorkomen.
- Als het probleem zich blijft voordoen nadat u alle bovenstaande instructies heeft opgevolgd, neemt u contact op met de dichtstbijzijnde erkende onderhoudsservice.
- Het door u aangeschafte apparaat is ontworpen voor huishoudelijk gebruik en mag alleen voor thuis worden gebruikt voor aangegeven doeleinden. Het is niet geschikt voor commercieel of gemeenschappelijk gebruik. Als de consument het apparaat gebruikt op een wijze die hier niet aan voldoet, benadrukken we dat de fabrikant en het verkooppunt niet aansprakelijk zijn voor reparatie en storingen binnen de garantieperiode.

## HOOFDSTUK -6: TIPS VOOR ENERGIEBESPARING

1. Laat etenswaren altijd afkoelen alvorens deze in het apparaat te plaatsen.
2. Ontdooi etenswaren in de koelkast, dit bespaart energie.

# Índice

|  |     |
|--|-----|
| CAPÍTULO 1: ADVERTENCIAS GENERALES .....           | 90  |
| CAPÍTULO 2: SU FRIGORÍFICO .....                   | 94  |
| CAPÍTULO 3: USO DEL FRIGORÍFICO .....              | 95  |
| CAPÍTULO 4: COLOCACIÓN DE LOS ALIMENTOS .....      | 107 |
| CAPÍTULO 5: RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS .....          | 108 |
| CAPÍTULO 6: SUGERENCIAS PARA AHORRAR ENERGÍA ..... | 110 |

Su frigorífico cumple los requisitos de seguridad vigentes. Un uso incorrecto puede provocar lesiones personales y daños materiales. Para evitar el riesgo de sufrir daños, lea atentamente este manual antes de usar el frigorífico por primera vez. El manual contiene importante información de seguridad sobre la instalación, la seguridad, el uso y el mantenimiento del frigorífico. Guarde este manual para poder usarlo en el futuro.





**Símbolo ISO 7010 W021**


**Advertencia; Riesgo de incendio / materiales inflamables**


## CAPÍTULO 1: ADVERTENCIAS GENERALES


 **ADVERTENCIA:** Mantenga las aberturas de ventilación del frigorífico libres de toda obstrucción.


 **ADVERTENCIA:** No utilice dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso de descongelación.


 **ADVERTENCIA:** No utilice otros aparatos eléctricos dentro del frigorífico.

 **ADVERTENCIA:** No dañe el circuito refrigerante.

 **ADVERTENCIA:** Cuando coloque el electrodoméstico, asegúrese de que el cable de alimentación no esté atrapado ni dañado.

 **ADVERTENCIA:** No coloque varios tomacorrientes portátiles ni fuentes de alimentación portátiles en la parte posterior del aparato.

 **ADVERTENCIA:** Para evitar daños personales o materiales, este electrodoméstico debe instalarse de conformidad con las instrucciones del fabricante.

 La pequeña cantidad de refrigerante utilizada en este frigorífico es R600a ecológico (un isobuteno), inflamable y explosivo si arde en un lugar cerrado.

\* Al transportar y colocar el frigorífico, no dañe el circuito de gas refrigerante.

\* No guarde recipientes de materiales inflamables, como aerosoles o cartuchos para rellenar extintores de incendios, cerca del frigorífico.

\* Este electrodoméstico tiene una finalidad doméstica y debe utilizarse con aplicaciones similares, como las siguientes:

- cocinas de personal de tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- granjas y clientes en hoteles, moteles y otros tipos de entornos residenciales;
- entornos de tipo establecimientos de cama y desayuno;
- catering y aplicaciones no comerciales similares.

\* El frigorífico requiere una alimentación de 220-240 V, 50 Hz. No debe utilizar ningún otro tipo de alimentación. Antes de conectar el frigorífico, asegúrese de que la información de la

## CAPÍTULO 1: ADVERTENCIAS GENERALES

placa de identificación (tensión y carga conectada) coincide con el suministro eléctrico. Si tiene cualquier duda, consulte a un electricista cualificado.

- \* Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, si cuentan con supervisión o han recibido instrucciones sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y entienden el riesgo que conlleva. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser llevados a cabo por niños sin supervisión.
- \* Un cable o enchufe dañado puede provocar un incendio o una descarga eléctrica. Si presentara daños, debe ser sustituido, pero únicamente por personal cualificado.
- \* Este aparato no está previsto para usarse a altitudes superiores a los 2000 m.

# CAPÍTULO 1: ADVERTENCIAS GENERALES

## Eliminación

- Todo el embalaje y los materiales utilizados son ecológicos y reciclables. Elimine el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente. Consulte al ayuntamiento para obtener más información al respecto.
- Cuando deba eliminar el electrodoméstico, corte el cable de alimentación y destruya el enchufe y el cable. Deshabilite el cierre de la puerta para evitar que los niños se queden atrapados en el interior.
- Un enchufe cortado e insertado en una toma de 16 amperios constituye un peligro grave para la seguridad (descarga). Asegúrese de que el enchufe cortado se elimine de forma segura.

## Eliminación del electrodoméstico usado



Este símbolo en el producto o el embalaje indica que el producto no debe tratarse como residuo doméstico. Por el contrario, debe llevarse a un lugar de recogida de residuos en el que se reciclen equipos eléctricos y electrónicos. Los materiales de reciclaje ayudarán a conservar los recursos naturales. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la autoridad local, el servicio doméstico de eliminación de residuos o la tienda en la que haya comprado el producto.

Pida información a su autoridad local sobre la eliminación de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos con respecto a su reutilización, reciclaje y recuperación.

### Notas:

- Lea atentamente el manual de instrucciones antes de instalar y usar el electrodoméstico. No nos hacemos responsables de los daños producidos debido a una utilización indebida.
- Siga todas las instrucciones del manual correspondiente a su electrodoméstico y guarde el manual en un lugar seguro para resolver los problemas que pudieran producirse en el futuro.
- Este electrodoméstico se ha fabricado para usarlo en hogares y únicamente se puede utilizar en entornos domésticos y con los fines indicados. No es adecuado para uso comercial o común. En caso de utilizarlo con esos fines, la garantía del electrodoméstico quedará cancelada y nuestra empresa no se hará responsable de las pérdidas que pudieran ocurrir.
- Este electrodoméstico se fabrica para utilizarlo en viviendas y únicamente es adecuado para refrigerar o almacenar alimentos. No es adecuado para uso comercial o común ni para almacenar sustancias, excepto alimentos. Nuestra empresa no se hace responsable de las pérdidas que pudieran ocurrir en caso contrario.

## Advertencias de seguridad



- No utilice adaptadores que puedan provocar el sobrecalentamiento del aparato o incluso un incendio.
- No utilice cables de suministro de energía viejos o deformados.
- No retuerza o doble los cables.
- No permita a los niños que jueguen con el aparato. Los niños no deben NUNCA sentarse en los estantes ni colgarse de la puerta.
- No utilice objetos metálicos afilados para extraer el hielo del compartimento congelador; podrían perforar el circuito refrigerador y provocar un daño irreparable en el aparato. Utilice la espátula de plástico que se suministra.
- No enchufe la toma de corriente con las manos húmedas.
- No coloque recipientes (botellas de cristal o latas) con líquidos en el congelador, sobre todo líquidos con gas, ya que podrían provocar que el recipiente explote durante la congelación.
- Las botellas que contengan un alto porcentaje de alcohol, deberán estar debidamente cerradas y se situarán verticalmente en el frigorífico.
- No toque las superficies congelantes, especialmente si tiene las manos mojadas ya que podría producirse quemaduras o heridas.
- No coma el hielo que acaba de extraer del congelador.

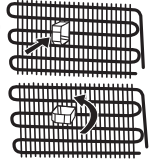
## Información sobre la instalación

*Antes de desembalar y manipular el frigorífico, dedique un tiempo a familiarizarse con los siguientes puntos.*

- Coloque el congelador lejos de la luz directa del sol y de cualquier fuente de calor, como un radiador.
- El electrodoméstico debe situarse a 50 cm como mínimo de encimeras, hornos de gas y núcleos de calefactor, y debe situarse a 5 cm como mínimo de otros electrodomésticos.
- No exponga el frigorífico a humedad o lluvia.
- El frigorífico debe colocarse a 20 mm como mínimo de otro congelador.
- Se requiere un espacio libre de al menos 150 mm en la parte superior del electrodoméstico. No coloque nada encima de su electrodoméstico.
- Para que su funcionamiento sea seguro, es importante que el frigorífico sea seguro y esté equilibrado. Las patas ajustables se utilizan para nivelar el frigorífico. Asegúrese de que el electrodoméstico esté nivelado antes de introducir alimentos.
- Le recomendamos que limpie todos los estantes y bandejas con un trapo humedecido con agua tibia y una cucharadita de bicarbonato sódico antes de usar el congelador. Después de limpiar el congelador, enjuáguelo con agua tibia y séquelo.

## CAPÍTULO 1: ADVERTENCIAS GENERALES

- Realice la instalación con las guías de distancia de plástico, que se pueden encontrar en la parte trasera del electrodoméstico. Gírelas 90 grados (como se indica en el diagrama). Esto evitará que el condensador entre en contacto con la pared.
- El frigorífico debe colocarse contra una pared, a una distancia de separación máxima de 75 mm.



### Antes de utilizar el frigorífico



- Antes de instalar el frigorífico, compruebe si presenta daños visibles. No debe instalar ni usar el frigorífico si está dañado.
- Cuando utilice el frigorífico por primera vez, manténgalo en posición horizontal durante al menos 3 horas antes de conectar la alimentación. Esto permitirá un funcionamiento eficiente y evitará daños en el compresor.
- Es posible que note un ligero olor cuando utilice su frigorífico por primera vez. Es algo perfectamente normal e irá desapareciendo a medida que el frigorífico se vaya enfriando.

### Información General sobre la nueva Tecnología NO FROST (antiescarcha)

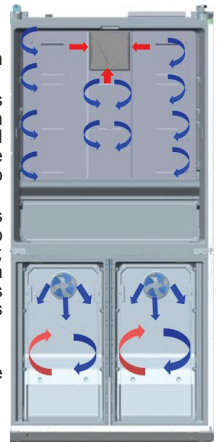
Los nuevos frigoríficos "No Frost" (o antiescarcha) difieren de otros frigoríficos estáticos en su principio de funcionamiento.

En los frigoríficos normales, la humedad que penetra en la nevera por la apertura de las puertas, así como también la humedad de los propios alimentos, producen la formación de escarcha en el compartimento congelador. Para descongelar la escarcha y el hielo del congelador, es necesario apagar de vez en cuando el frigorífico, colocar los alimentos (que necesiten mantenerse en frío) en un contenedor refrigerado por separado, y eliminar el hielo acumulado en el compartimento congelador.

En cambio, la situación es totalmente distinta para los congeladores de los frigoríficos antiescarcha. Gracias a un ventilador, desde varios puntos se distribuye aire seco y frío dentro del frigorífico y del congelador de forma homogénea y uniforme por entre los estantes; de este modo, los alimentos se refrigeran todos los alimentos por igual, y así se evita la formación de humedad y su congelación. El congelador se refrigera estáticamente. Pues el aire frío se dispersa homogéneamente entre los estantes gracias al ventilador, y así los alimentos se refrigeran uniforme y correctamente.

Al no haber paso de aire entre los compartimentos, no se mezclan los olores.

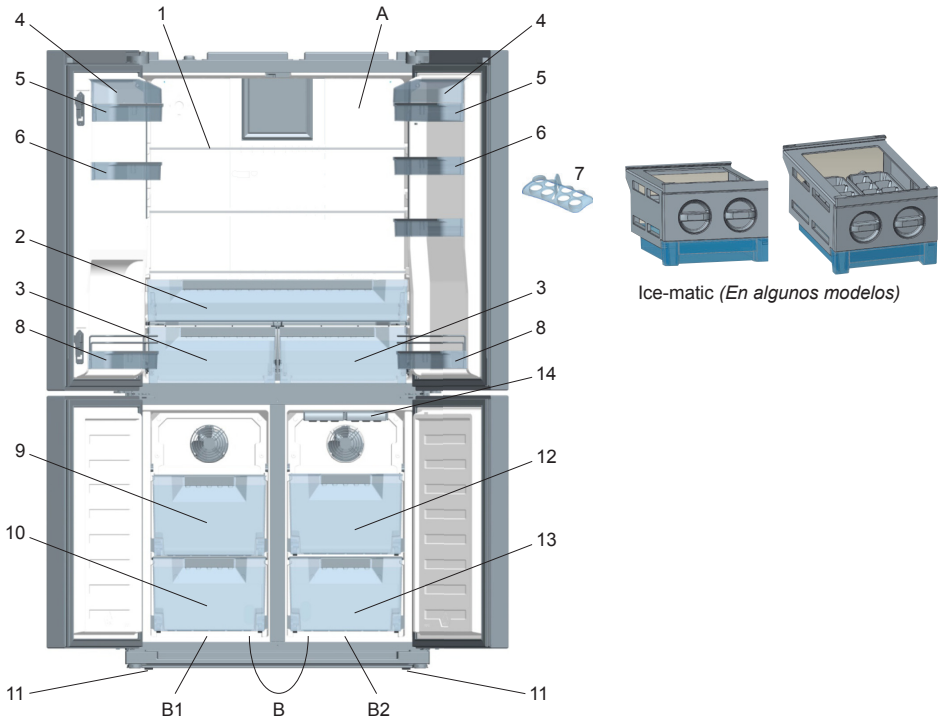
Por lo tanto el nuevo frigorífico antiescarcha permite un uso fácil, además de su enorme capacidad y apariencia elegante.



**Flecha Azul:** Aire frío insuflado

**Flecha Roja:** Aire caliente de retorno

## CAPÍTULO 2: SU FRIGORÍFICO



Esta ilustración de las partes y piezas del aparato sólo tiene carácter orientativo. En función del modelo, algunas de las piezas pueden variar.

- A)** Compartimento Frigorífico
- B)** Compartimento Congelador
- B1.** Zona-1 / **B2.** Zona-2

- 1) Estantes del frigorífico
- 2) Refrigerador (desayuno)
- 3) Cajones de Verduras
- 4) Tapa de la Mantequillera / Quesera \*
- 5) Mantequillera / Quesera
- 6) Estantes de la puerta
- 7) Huevera
- 8) Estantes botelleros de la puerta
- 9) Cestas superiores del Congelador / Frigorífico
- 10) Cestas inferiores del Congelador / Frigorífico
- 11) Patas Ajustables
- 12) Cestas superiores del Congelador
- 13) Cestas inferiores del Congelador
- 14) Bandeja de hielo

\* En algunos modelos

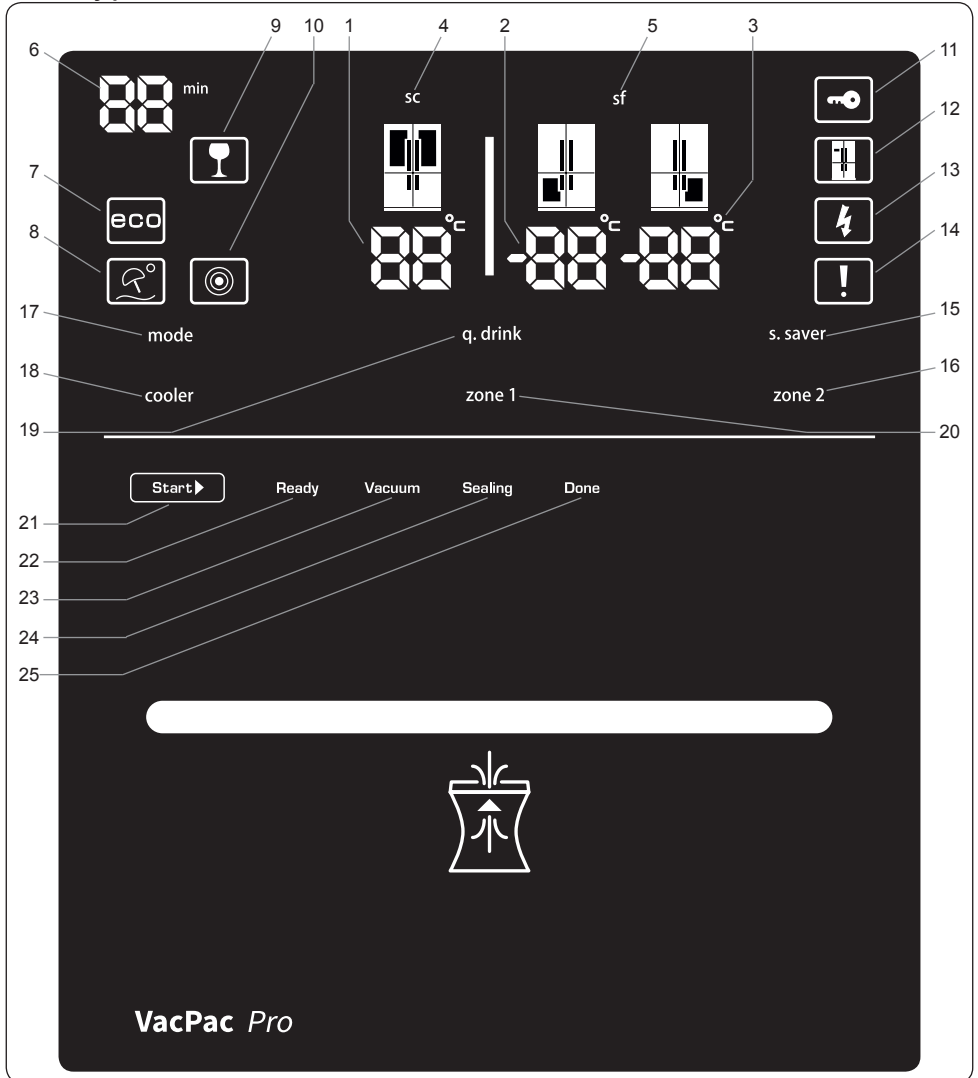


## CAPÍTULO 3: USO DEL FRIGORÍFICO

### Características básicas del aparato

En el interior del frigorífico, está disponible un aplique de LEDs que se encienden gradualmente, en lugar de instantáneamente; con ello, y tras abrir la puerta del frigorífico, pasarán unos segundos hasta que los LEDs alcancen el 100% de su luminosidad.

### Pantalla y panel de control



1. Indicador de Temperatura del Frigorífico
2. Indicador de Temperatura del Congelador Izquierdo
3. Indicador de Temperatura del Congelador Derecho
4. Luz de Súper Refrigeración
5. Luz de Súper Congelación
6. Contador de alarma de Qdrink
7. Luz de Qdrink
8. Modo Económico
9. Modo Vacaciones
10. Sensor de noche
11. Bloqueo infantil
12. Modo Demo para distribuidores
13. Aviso de baja tensión
14. Alarma
15. Botón de salvapantallas
16. Botón de la Zona 2 (congelador derecho)

## CAPÍTULO 3: USO DEL FRIGORÍFICO

- |   |                       |
|---|-----------------------|
| 17. Botón de Modo                             | 22. Luz LED listo     |
| 18. Botón del Frigorífico                     | 23. Luz LED envasado  |
| 19. Botón del modo Qdrink                     | 24. Luz LED sellado   |
| 20. Botón de la Zona 1 (congelador izquierdo) | 25. Luz LED terminado |
| 21. Botón de inicio                           |                       |

Los valores de la pantalla indican la temperatura elegida por el usuario.

El visor standby está protegido de un mal contacto. Por lo tanto, debe tocar cualquier tecla en el visor antes de llevar a cabo cualquier acción. Después de 2 segundos, como en este caso, se oír un sonido para indicar que el visor está disponible para ser usado. Si espera 20 segundos al final de cada proceso, el visor volverá a al mismo caso de protección.

### Refrigeración de bebidas [q.drink]

Para activar el modo de refrigeración de bebidas, deberá pulsar el botón [q.drink]. Cada pulsación representa un incremento de 5 minutos, hasta un máximo de 30, volviendo entonces a cero. Podrá ver la zona horaria elegida en la sección del "contador de alarma de Qdrink". El modo Qdrink sólo emitirá un pitido de alerta tras el tiempo indicado.

**Importante:** Esta función no se debe confundir con la refrigeración habitual.

Deberá ajustar el tiempo en función de la temperatura de las botellas, antes de colocar éstas en el frigorífico, en las zonas 1 y/o 2. Por ejemplo puede fijar inicialmente un periodo de 5 minutos. Si tras este tiempo no se hubieran refrigerado lo suficiente las bebidas, podrá poner otros 5 o 10 minutos. Deberá comprobar con cierta frecuencia la temperatura de las botellas mientras está activo este modo. Una vez que las botellas está lo suficientemente frías, las deberá sacar del aparato. De lo contrario, si lo olvida, las botellas podrían explotar.

**Importante:** Este modo no se activará si utiliza las zonas 1 y 2 para la refrigeración.

### Modo económico (eco)

Este modo garantiza el funcionamiento del frigorífico a la temperatura ideal. Para activarlo, deberá pulsar el botón [mode] hasta ver que se ilumine el icono "eco y e".

### Modo vacaciones (H)

Simbolizado con un parasol y un sol. Podrá utilizar este modo si va a estar fuera durante unas vacaciones largas y desea vaciar el compartimento frigorífico. Para activarlo pulse [mode] hasta ver iluminarse los iconos de vacaciones y la letra "H".

### Congelación rápida (sf / super freeze)

Deberá pulsar los botones de la zona 1 o 2 hasta ver en la pantalla los caracteres "sf". Cuando los vea, si no pulsa ningún botón se escuchará un pitido el modo quedará fijado. Puede utilizar este modo para congelar alimentos cocinados y para grandes cantidades de comida. El Modo de "Congelación Rápida" se cancelará de forma automática 24 horas después de activarlo, o cuando el sensor detecte una temperatura suficiente.

**Preferentemente, deberá seleccionar la zona 1 para la congelación rápida.**

### Refrigeración rápida (sc / super cool)

Pulse el botón del frigorífico hasta ver en pantalla los caracteres "sc". Cuando los vea, si no pulsa ningún botón se escuchará un pitido el modo quedará fijado. Puede utilizar este modo para refrigerar alimentos cocinados y para grandes cantidades de comida. El Modo de refrigeración rápida se cancelará de forma automática entre 4 y 6 horas después de activarlo, o cuando el sensor detecte una temperatura lo suficientemente baja.

### Frigorífico [cooler]

Sirve para ajustar la temperatura del frigorífico. Pulsando el botón [cooler] podrá fijar temperaturas de entre 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 grados, escalables de uno en un grados.

### Congelador / Frigorífico 1 [ZONA 1]

Es el botón para ajustar la temperatura del compartimento inferior izquierdo. Pulsando el botón [zone 1] podrá fijar temperaturas de entre -16, -17, -18, -19, -20, -21, -22, -23, -24 grados, escalables de uno en un grados. Si no desea utilizarlo como frigorífico, pulse [zone 1] durante tres segundos para pasar a este modo, y fijar una temperatura de entre 2 y 8 grados.

### Congelador [ZONE 2]

Es el botón para ajustar la temperatura del compartimento inferior derecho. Pulsando el botón [zone 2] podrá fijar temperaturas de entre -16, -17, -18, -19, -20, -21, -22, -23, -24 grados, escalables de uno en un grados.

### Bloqueo infantil (Símbolo de Llave)

Si desea activar el bloqueo infantil, deberá pulsar a la vez [cooler]+[zone 2] durante 3 segundos. Al activarlo, quedarán inactivos el resto de botones, impidiendo por tanto el cambio de los ajustes realizados. Si desea desactivar el bloqueo infantil, deberá pulsar de nuevo y a la vez [cooler]+[zone 2] durante 3 segundos.

### Salvapantallas [s.saver]

Gracias a esta función, podrá ahorrar electricidad apagando la iluminación del panel; la podrá activar pulsando [s.saver] durante 3 segundos. Para desactivarlo pulse [s.saver] de nuevo durante 3 segundos.

### Sensor de noche

Gracias a esta función, podrá ahorrar electricidad apagando la iluminación del frigorífico cuando haya suficiente luz ambiental; la podrá activar pulsando [mode] y [s.saver] durante 3 segundos.

## CAPÍTULO 3: USO DEL FRIGORÍFICO

### Alarma

Deberá contactar con el servicio técnico cuando se ilumine cualquier indicador de alarma.

El sonido de aviso se apagará pulsando [s.saver] mientras el icono esté en la pantalla; sin embargo, el icono permanecerá iluminado hasta no arreglar la avería o solucionar el problema en cuestión.

### Modo de encendido-apagado del compartimento

#### Para apagar las zonas 1 y 2 y el frigorífico al mismo tiempo;

- Pulse simultáneamente los botones [modo] y [frigorífico] y manténgalos pulsados durante 3 segundos. Todas las figuras que indiquen la zona apagada desaparecerán del panel indicador digital.

#### o bien

- Pulse simultáneamente los botones [modo] y [zona 2] y manténgalos pulsados durante 3 segundos. Todas las figuras que indiquen la zona apagada desaparecerán del panel indicador digital.

#### Para apagar el compartimento de la zona 1,

pulse simultáneamente los botones [modo] y [zona 1] y manténgalos pulsados durante 3 segundos. Todas las figuras que indiquen la zona apagada desaparecerán del panel indicador digital.

Para reactivar el compartimento apagado, use la misma combinación de botones.

### Uso del compartimento congelador como compartimento refrigerador según sus necesidades

Puede usar el compartimento inferior izquierdo del aparato como congelador o como frigorífico.

Pulse el botón [zona 1] y manténgalo pulsado durante 3 segundos para pasar el compartimento inferior izquierdo de congelador a frigorífico.

**Importante:** Si va a pasar el compartimento de la Zona 1 de congelador a frigorífico:

- Retire los alimentos de dicho compartimento y deje la puerta cerrada durante 4 horas. Posteriormente, deposite los alimentos en el compartimento.
- Vuelva a colocar los cestos y/o estantes retirados del compartimento.
- De igual manera, deberá mantener pulsado el botón del compartimento correspondiente durante 3 segundos para utilizar de nuevo cualquier compartimento inferior como frigorífico o congelador.

**Importante:** Si va a pasar el compartimento de la Zona 1 de frigorífico a congelador:

- Retire los alimentos de dicho compartimento y deje la puerta cerrada durante 2 horas. Posteriormente, deposite los alimentos en el compartimento.
- Cuando el compartimento de la zona 1 se use como frigorífico y el aparato esté ajustado en los modos Vacaciones o Económico, dicho compartimento seguirá funcionando como frigorífico.

### Advertencias sobre el Ajuste de la Temperatura

- En términos de eficiencia, no es recomendable que el frigorífico funcione en entornos donde la temperatura ambiente sea menor de 10°C.
- El ajuste de la temperatura debe realizarse de acuerdo a la frecuencia de apertura de la puerta y a la cantidad de alimentos guardados dentro del frigorífico, así como de la temperatura ambiente del lugar donde haya instalado el frigorífico.
- Tras enchufar el frigorífico, y para que éste totalmente refrigerado, deberá estar en funcionamiento hasta 24 horas según cual sea la temperatura ambiente. Durante este tiempo, no abra la puerta con frecuencia ni coloque mucha cantidad de alimentos dentro del frigorífico.
- Si apaga o desenchufa el frigorífico, o si hubiera un corte de luz, deberá esperar un mínimo de 5 minutos antes de volver a encenderlo o enchufarlo para que no se averíe el compresor. No se debe preocupar, ya que el frigorífico empezará a funcionar solo tras cinco minutos.
- El frigorífico está diseñado para funcionar en los intervalos de temperatura ambiente indicados en los estándares, en función del tipo de clima especificado en la etiqueta de información. En lo que respecta a la eficacia de enfriamiento, no le recomendamos que haga funcionar el frigorífico fuera de los rangos de temperatura estipulados.
- Este equipo está diseñado para su uso a una temperatura ambiente dentro del rango 10°C - 43°C.

**Nota:** Si la temperatura ambiente superase los 42°C, no podrá ajustar la temperatura del compartimento ni a ni a -23°C ni a -24°C. Solo podrá ajustarla a -16°C, -17°C, -18°C, -19°C, -20°C, -21°C, o -22°C.

| Tipo de Clima | Temperatura Ambiente °C |
|---------------|-------------------------|
| T             | Entre 16 y 43 (°C)      |
| ST            | Entre 16 y 38 (°C)      |
| N             | Entre 16 y 32 (°C)      |
| SN            | Entre 10 y 32 (°C)      |

### Luz piloto de la temperatura

Para ayudarlo a regular mejor su frigorífico, hemos incorporado un piloto de temperatura ubicado en la zona más fría.

Para conservar mejor los alimentos en el frigorífico, sobre todo en la zona más fría, verifique que el piloto de la temperatura visualice el mensaje "OK". Si no se visualiza el mensaje «OK», significa que no se ha regulado correctamente la temperatura.

Debido a que "OK" se visualiza en negro, es difícil ver esta indicación si el piloto está poco iluminado. Para ver claramente la indicación, es necesario disponer de una cantidad de luz suficiente.

Cuando modifique el dispositivo de regulación de la temperatura, antes de realizar una nueva regulación, espere hasta que la temperatura del interior del aparato se estabilice. Se recomienda modificar la posición del dispositivo de regulación de la temperatura gradualmente y esperar, al menos 12 horas, antes de comenzar un nuevo control y realizar una nueva modificación.

**NOTA:** Si se abre repetidamente la puerta (o queda abierta durante mucho tiempo) o después de la introducción de alimentos frescos en el frigorífico, es normal que no se visualice la indicación "OK" en el piloto de regulación



## CAPÍTULO 3: USO DEL FRIGORÍFICO

de la temperatura. Si se produce una acumulación anómala de cristales de hielo (pared inferior del aparato) en el evaporador del compartimento frigorífico (aparato sobrecargado, temperatura ambiente elevada, aperturas frecuentes de la puerta), lleve el dispositivo de regulación de la temperatura a una posición inferior hasta obtener nuevamente períodos en los cuales el compresor está apagado.



### Introducción de alimentos en la zona más fría del frigorífico

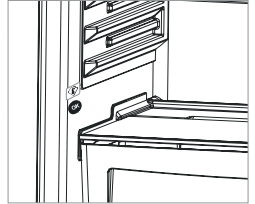
Los alimentos se conservan mejor si se introducen en la zona de enfriamiento apropiada. La zona más fría se encuentra apenas arriba del recipiente para verduras.

El siguiente símbolo indica la zona más fría del frigorífico.

Para estar seguros de tener una baja temperatura en esta zona, controle que el estante esté colocado al nivel de este símbolo, como se muestra en la figura.

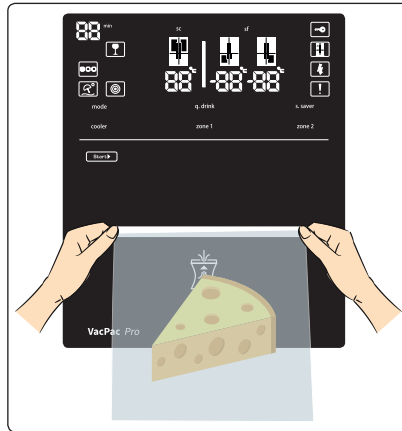
El límite superior de la zona más fría está indicado en la parte inferior de la etiqueta adhesiva (punta de la flecha). El estante superior de la zona más fría debe estar al mismo nivel de la punta de la flecha. La zona más fría se encuentra debajo de este nivel.

Debido a que los estantes son extraíbles, controle que estén colocados siempre al mismo nivel que los límites de zona descritos en las etiquetas adhesivas para garantizar las temperaturas de esa zona.

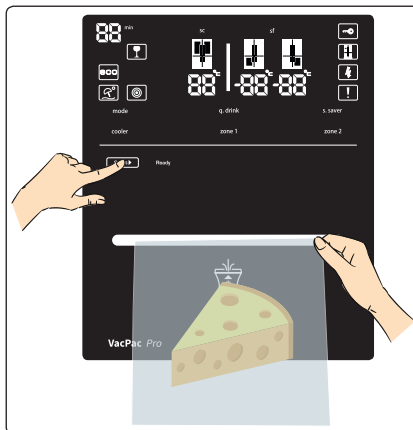


### Uso de la VacPac Pro

1. Colocar el alimento a envasar dentro de una bolsa gofrada para envasar al vacío.



2. La apertura de la bolsa debe estar sujeta firmemente de ambos lados, como muestra la figura 1, y debe insertarse dentro del compartimento. Inserte 5 cm, hasta la línea roja.
3. Pulse el botón de inicio (START). (Figura -2)



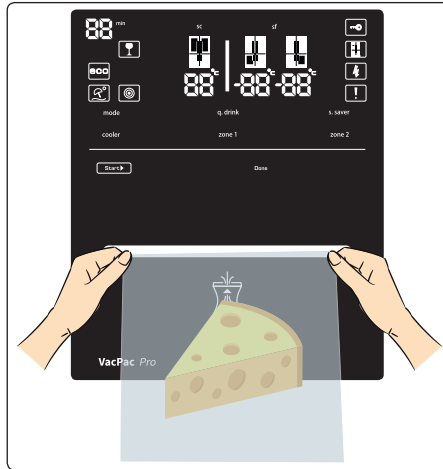
**Aviso importante:** Para evitar operaciones incorrectas, el bloqueo de teclas debe estar desactivado.

Activación el bloqueo de teclas: Cuando pulse el botón de inicio (START) por primera vez, se iluminarán las luces

## CAPÍTULO 3: USO DEL FRIGORÍFICO

LED de inicio (START) y listo (READY). Luego de este proceso de activación, debe pulsar el botón de inicio (START) nuevamente. El bloqueo de teclas se volverá activará si no se realizan operaciones dentro de dos minutos.

4. Cuando el proceso de envasado al vacío termine, se iluminará una luz en la pantalla. Entonces, la bolsa se podrá sacar del compartimento. (Figura -3)



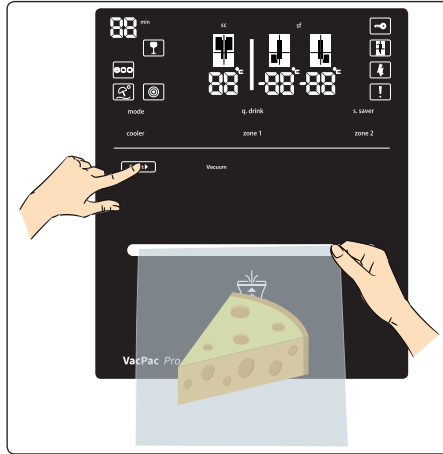
### El funcionamiento de la VacPac Pro

5. Luego de presionar el botón, el mecanismo se mueve hacia arriba y comienza a comprimir la bolsa. La luz LED listo (READY) se iluminará.
6. Cuando la bolsa esté comprimida, la bomba de vacío comienza el proceso de envasado. La luz LED envasado (VACUUM) se iluminará.
7. Cuando el sistema alcance el límite necesario, la resistencia comienza a derretir la boca de la bolsa. La luz LED sellado (SEAL) se iluminará.
8. Una vez completado el proceso de sellado, el mecanismo se mueve hacia abajo y la luz LED terminado (DONE) se iluminará. Cuando el motor regresa a su posición inicial, la luz LED terminado (DONE) se apaga y el proceso se completa.
  - Una vez que el proceso se haya completado, todas las luces se apagarán durante un minuto. Durante este tiempo, no se podrá activar el sistema.
  - Cuando las luces LED de inicio (START) y listo (READY) se iluminen significa que el sistema ya está listo para usarlo nuevamente.

## CAPÍTULO 3: USO DEL FRIGORÍFICO

### Proceso de cancelación:

- Si necesita cancelar el proceso de envasado (excepto la etapa del sellado), presione el botón de inicio (START) durante dos segundos.
- La luz LED de inicio (START) se apaga cuando el proceso se cancela.



### Aviso importante:



Durante la operación, puede escucharse el ruido del motor y la bomba.

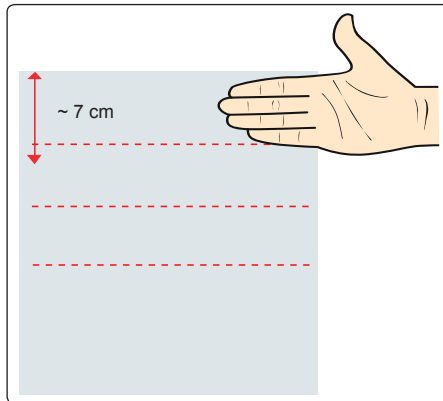
Si el ruido persiste durante un largo tiempo, llame al servicio técnico.



El uso incorrecto de la máquina podría interrumpir el proceso de envasado y sellado. Por lo tanto, debe leer las recomendaciones. Si el mismo error persiste en las operaciones siguientes, llame al servicio técnico.

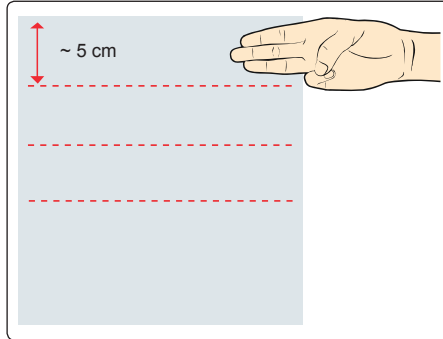
### Recomendaciones a tener en cuenta durante el uso

1. La bolsa debe estar gofrada de un lado y debe ser de 18 cm de ancho como máximo.
2. No es adecuado poner demasiado alimento dentro de la bolsa. Algunas arrugas en la boca de la bolsa pueden impedir el envasado.
3. Debe dejar suficiente espacio en el extremo abierto de la bolsa para que pueda ubicarlo correctamente en el compartimentos. (Alrededor de 7 cm / 4 dedos)

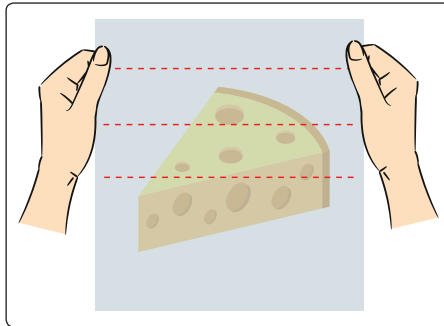


## CAPÍTULO 3: USO DEL FRIGORÍFICO

4. Debe insertar la bolsa hasta las líneas de puntos rojas. (Alrededor de 5 cm / 3 dedos)



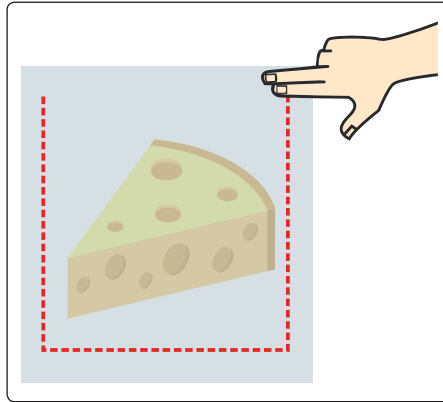
5. La superficie externa de la bolsa no debe estar mojada, en especial la parte del cierre. De lo contrario, el sellado no se completará correctamente.
6. No use más de una bolsa a la vez.
7. La boca de la bolsa debe estar ajustada durante el envasado y sellado, y no debe estar arrugada. De lo contrario, el sellado no se completará correctamente.
8. El tiempo máximo de envasado es de 40 segundos. Si la bolsa no está ubicada correctamente en el compartimento, el sistema fallará porque el envasado no se completará y el mecanismo estará en la posición inicial.
9. La bolsa no debe tener ningún agujero.
10. No deje demasiado aire en la bolsa. Antes de ubicar la bolsa en el compartimento, elimine todo exceso de aire presionando fuertemente la superficie. De lo contrario, la bomba no succionará todo el aire que quede dentro.



11. No envasar elementos con bordes afilados. Pueden perforar la bolsa durante el envasado y, por lo tanto, no se completará la operación. (Espinass de pescados, alimentos de cáscara dura, etc.).
12. Si va a reutilizar las bolsas, puede cortarlas con tijeras por donde están la línea de puntos roja (1 cm por debajo de la boca derretida). No debe reutilizarlas para alimentos nuevos, solo para excedentes. Ejemplo de uso incorrecto: Abrir la boca de la bolsa que contenga jamón y poner queso es un error. Esto puede provocar una mezcla de olores entre ambos alimentos y deteriorar el queso. Ejemplo de uso correcto: Abrir la boca de la bolsa que contenga jamón y luego de consumirlo, guardar lo que sobra dentro de la misma bolsa. En estas operaciones, todo el entorno y las manos deben estar limpiass e higienizadas.
13. La tecnología de las VacPac Pro ayudan a mantener los alimentos frescos bajo las condiciones adecuadas de almacenamiento. Los alimentos a envasar deben ser los más frescos posible. No se deben envasar alimentos viejos ni restos de comida.
14. No utilice las bolsas en el horno o microondas.
15. No se recomienda envasar alimentos en forma de granos (sémola, bulgur, harina, etc.). Si se deben envasar este tipo de productos, es recomendable cubrirlos con toallas de papel o papel de filtro.
16. Para envasar alimentos húmedos, como hamburguesas o tortitas, es recomendable utilizar papel antigrasa para separarlos a que podrían pegarse entre sí.
17. Antes de envasar sopas, cazuelas o comidas suculentas, deben congelarse en un recipiente irrompible para luego ponerlas en la bolsa. Una vez envasadas, deben guardarse en el congelador.

## CAPÍTULO 3: USO DEL FRIGORÍFICO

18. Cuando desee envasar alimentos voluminosos y el proceso no se complete, se recomienda repetir la operación dejando un espacio en la parte inferior y a ambos lados de la bolsa.



### Recomendaciones para almacenar los alimentos

Debajo encontrará las recomendaciones a tener en cuenta para almacenar los alimentos ya envasados.

1. Antes del sellado, es necesario lavarse las manos y limpiar todos los utensilios y las superficies a utilizar para cortar y sellar los alimentos.
2. Si se han calentado o descongelado alimentos perecederos, consumirlos inmediatamente. Refrigere o congele los alimentos perecederos inmediatamente después de envasarlos. No los deje reposar a temperatura ambiente.
3. No se recomienda consumir alimentos envasados o conservados en ambientes con poco oxígeno (ambientes anaeróbicos) que hayan estado un par de horas fuera del frigorífico.
4. No se deben envasar dos alimentos de diferentes grupos en la misma bolsa. De lo contrario, podría producirse contaminación cruzada.
5. Es aconsejable congelar los alimentos que eliminen agua antes de envasarlos.
6. Una vez envasado y sellado, el producto está apto para cocinarse con la técnica sous-vide.

### Almacenamiento de alimento

| TIPOS DE ALIMENTOS | ALIMENTOS   | Proceso de envasado  |            | RECOMENDACIONES   |
|--------------------|---|----------------------|------------|---|
|                    |   | Frigorífico          | Congelador |   |
|                    |   | Temperatura ambiente |            |   |
| CARNES             | Trozos de carne, filete, carne picada, pechuga de pollo, patas de pollo, etc. | ✓                    | ✓          | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Los productos cárnicos deben guardarse solo en el congelador después de envasarlos.</li> <li>✗ No se deben envasar los productos cárnicos que hayan estado en el frigorífico.</li> <li>! Se recomienda congelar los productos cárnicos por dos horas antes de envasarlos. Luego, asegúrese de que la carne se haya solidificado. Asegúrese de que no quede líquido rojo antes de envasar los productos cárnicos. Elimine el agua de la superficie de la carne con una toalla de papel antes de envasar.</li> </ul> |



## CAPÍTULO 3: USO DEL FRIGORÍFICO

| TIPOS DE ALIMENTOS       | ALIMENTOS  | Proceso de envasado |            |   | Temperatura ambiente  | RECOMENDACIONES |
|--------------------------|--|---------------------|------------|---|---|-----------------|
|                          |  | Frigorífico         | Congelador |   |   |                 |
| PESCADOS Y MARISCOS      | Sardinas, gambas, calamares, etc.                            | ✓                   | ✓          |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Los pescados pequeños como las anchoas, las sardinas y los mariscos deben congelarse antes de envasarlos.</li> <li>✗ No se deben envasar los alimentos de mar para luego guardarlos en el frigorífico.</li> <li>! No envase objetos con bordes afilados como las espinas de pescados y los alimentos de caparazón duro. Los objetos afilados pueden romper la bolsa. Congelar los alimentos antes de envasarlos preservará su estructura y conservará el agua.</li> </ul>  |                 |
| VERDURAS DE HOJAS VERDES | Lechuga, perejil, espinaca, etc.                             | ✗                   | ✓          | ✓ | <ul style="list-style-type: none"> <li>✗ Debido a la naturaleza de los verduras de hojas verdes, no se recomienda envasarlas. Además, tampoco se recomienda envasar los champiñones, las cebollas y los ajos frescos.</li> </ul>  |                 |
| OTRAS VERDURAS           | Guisantes, brócoli, coliflor, maíz, judías verdes, col, etc. | ✓                   | ✓          |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Las verduras deben guardarse solo en el congelador después de envasarlas.</li> <li>✗ No se deben envasar las verduras para luego guardarlas en el frigorífico.</li> <li>! Se recomienda guardar las verduras especificadas en esta sección de acuerdo con las instrucciones de blanqueo que se encuentra en la parte «Colocación del alimento» de este manual. Se recomienda congelar las verduras por dos horas antes de envasarlas. Una vez que las verduras hayan sido envasadas, deben guardarse solo en el congelador.</li> </ul> |                 |
| FRUTAS                   | Manzana, limón, ciruela, albaricoque, nectarina, etc.        | ✓                   | ✓          |   | <p>Las frutas deben guardarse solo en el congelador después de envasarlas.</p> <p>No se deben envasar las verduras para guardarlas en el frigorífico.</p> <p>Se recomienda guardar las verduras especificadas en esta sección siguiendo las instrucciones de blanqueo que se encuentra en la parte «Colocación del alimento» de este manual. Se recomienda guardar las verduras en el congelador por dos horas hasta que se solidifiquen antes de envasarlas. Una vez que las frutas hayan sido envasadas, deben guardarse solo en el congelador.</p>                           |                 |
| FRUTOS DE BAYA           | Fresas, moras, moras negras, uvas, etc.                      | ✗                   | ✓          | ✓ | <ul style="list-style-type: none"> <li>✗ No se recomienda envasar las frutas de baya.</li> </ul>  |                 |
| EMBUTIDOS                | Salami, salchichas, productos cárnicos procesados, etc.      | ✓                   | ✓          | ✓ | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Puede guardar los embutidos en el frigorífico o congelador después de envasarlos.</li> </ul>   |                 |
| QUESOS DUROS             | Queso cheddar, parmesano, etc.                               | ✓                   | ✓          | ✓ | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Puede guardar los quesos duros en el frigorífico o congelador después de envasarlos.</li> <li>✗ Advertencia: asegúrese de que el queso a envasar no contenga sal.</li> </ul>   |                 |

## CAPÍTULO 3: USO DEL FRIGORÍFICO

| TIPOS DE ALIMENTOS       | ALIMENTOS   | Proceso de envasado |            |   | Temperatura ambiente | RECOMENDACIONES  |
|--------------------------|---|---------------------|------------|---|----------------------|--|
|                          |   | Frigorífico         | Congelador |   |                      |  |
| OTROS ALIMENTOS 1        | Quesos blandos, yogur, mantequilla, nata, olivas, huevos, etc.          | X                   | ✓          |   |                      | X Se recomienda guardar estos productos en el frigorífico sin envasar.   |
| ALIMENTOS ACUOSOS 1      | Miel, mermelada, agua, bebidas, aceite, etc.                            | X                   | ✓          |   | ✓                    | X No se deben envasar los alimentos acuosos. De lo contrario, el líquido podría entrar en la máquina durante el proceso de envasado.   |
| ALIMENTOS ACUOSOS 2      | Sopas, guisos, carnes acuosas, etc.                                     | ✓                   |            | ✓ |                      | ✓ Antes de envasar alimentos líquidos como sopas, cazuelas o alimentos jugosos, primero debe congelarlos en un recipiente irrompible. Guárdelos en el congelador.  |
| ALIMENTOS SECOS          | Frutos secos, nueces, etc.  | ✓                   | ✓          |   | ✓                    | ✓ Los alimentos secos envasados se pueden guardar en el frigorífico.<br>! Advertencia: antes de envasar, asegúrese de que no haya polvo en las nueces o en los alimentos secos.  |
| ALIMENTOS EMPAQUETADOS 1 | Legumbres, alimentos congelados, etc.                                   | ✓                   | ✓          |   | ✓                    | ✓ Las legumbres se pueden conservar a temperatura ambiente una vez envasadas.<br>✓ Los alimentos congelados ya envasados deben guardarse en el congelador.   |
| ALIMENTOS EMPAQUETADOS 2 | Productos enlatados, salas, sopas, etc.                                 | X                   | ✓          |   |                      | X Los productos enlatados, como las comidas aperitivas, las salsas y las sopas, deben guardarse en el frigorífico sin envasar.   |
| ALIMENTOS EN POLVO       | Harina, azúcar, sal, sémola, mezclas en polvo, té, café, especias, etc. | X                   |            |   | ✓                    | X Los alimentos en forma de granos no se deben envasar.  |
| OTROS ALIMENTOS 2        | Alimentos de confitería, ravioli, fideos, etc.                          | ✓                   | ✓          | ✓ |                      | ✓ Los alimentos de confitería, los ravioli y los fideos se pueden guardar en el frigorífico o congelador después de envasarlos.<br>! Advertencia: antes de envasar, asegúrese de que no sean alimentos líquidos o en forma de granos. Los alimentos líquidos o en forma de granos deben guardarse sin envasar. |

✓ Puede aplicarse el proceso de envasado al vacío.

X En es conveniente envasar al vacío. Se recomienda no envasar.

! A tener en cuenta. Precaución/sugerencia.

👤 Observar las condiciones de almacenamiento especificadas en las columnas «frigorífico», «congelador» y «temperatura ambiente».

Se recomienda conservar los alimentos que tengan que estar a temperatura ambiente por debajo de los 20 °C.

### Precauciones de seguridad

Por favor tenga en cuenta las siguientes precauciones para un uso adecuado de la bolsa para envasar al vacío.

## CAPÍTULO 3: USO DEL FRIGORÍFICO

1. No envase al vacío los alimentos que contengan líquidos.
2. No use otro tipo de bolsas más que la recomendada.
3. No inserte ningún tipo de herramienta dentro del dispositivo.
4. Si el dispositivo no funciona correctamente, llame al servicio técnico.
5. Asegúrese de que la bolsa y sus manos estén completamente secas.
6. No use el dispositivo para otra cosa que no sea el envasado al vacío.
7. Limpie la pantalla con un paño húmedo. Cuando esté limpiando la superficie, asegúrese de que no entre agua en la máquina.
8. No intente abrir el dispositivo con ninguna herramienta.
9. No tire de la bolsa antes que el envasado de envasado se complete.
10. No suelte la bolsa durante el proceso de envasado. Sosténgala hasta que el proceso se haya completado.

### **Pautas para la seguridad de los alimentos.**

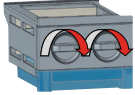
Debajo encontrará las recomendaciones para la seguridad de los alimentos.

1. Las reacciones químicas en los alimentos expuestos al aire, la temperatura y la humedad, además de las acciones de enzimas, el crecimiento de microorganismos o la presencia de insectos, provocan su deterioro.
2. Una de las razones de la pérdida de nutrientes y frescura de los alimentos es el contacto con el oxígeno. Si los alimentos no están protegidos de la humedad, el aire podría generar el crecimiento de muchos microorganismos. El índice del crecimiento depende de la humedad interna y externa de los alimentos.
3. Se denomina *Clostridium botulinum* a una bacteria que crece en ambientes anaeróbicos. Los alimentos con falta de ácido y los ambientes con poco oxígeno favorecen el crecimiento de la bacteria *Cl. botulinum*.
4. Los alimentos resistentes al *Cl. botulinum* son los congelados, los secos y los que tienen alto contenido en ácido, sal y azúcar. Los alimentos más propensos a contaminarse de *Cl. botulinum* son los no ácidos, como las carnes, los mariscos, las olivas curadas en lejía, los pescados, los huevos y los champiñones; los alimentos bajos en ácido, principalmente las verduras; y los alimentos medianamente ácidos, como las cebollas, las guindillas, los higos y los pepinos.
5. Los alimentos más susceptibles al *Cl. botulinum* deben conservarse por poco tiempo en el frigorífico y por largo tiempo en el congelador. Y deben consumirse inmediatamente después de calentarlos.
6. Como los microorganismos crecen en un ambiente con poco oxígeno, los alimentos deben conservarse a bajas temperaturas para evitar que se deterioren.
7. Se recomienda almacenar los alimentos preparados y frutos secos en un compartimento más frío.

## CAPÍTULO 3: USO DEL FRIGORÍFICO

### Accesorios

#### Icematic (En algunos modelos)



- Extraiga la bandeja para hacer hielo.
- Llène de agua hasta la línea.
- Coloque la bandeja para hacer hielo en su posición original.
- Cuando se formen los cubitos de hielo, gire la palanca para que los cubitos caigan en el cajón de hielo.

#### Nota:

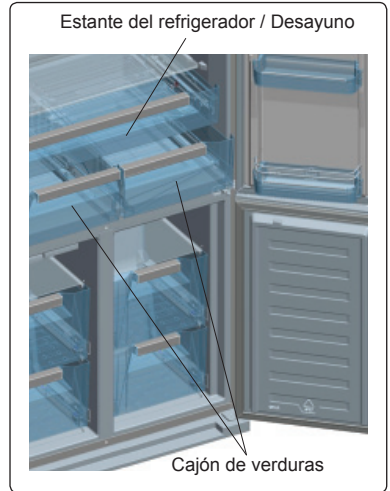
- No llene el cajón de hielo con agua para hacer cubitos; podría romperse.
- El movimiento de la máquina de hielo puede ser difícil mientras el frigorífico está en marcha. En ese caso, debe limpiarse después de extraer los estantes de vidrio.

#### Cajón de Verduras y Refrigerador (Desayuno)

##### Estante del refrigerador / Desayuno

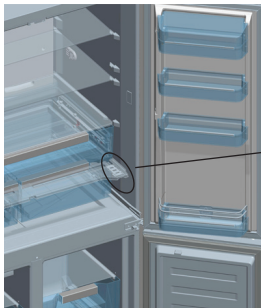
El cajón para alimentos frescos le permite guardar éstos a 0°C. Puede sacar congelador del congelador rápido para guardarlo en dicho cajón, y así descongelarlos correctamente. O también, puede guardar en él carnes o pescados limpios (guardados en bolsas o envueltos en film plástico), o alimentos similares que vaya a utilizar en 1 o 2 días sin tener que congelarlos.

**Nota:** El agua se congela a 0°C; sin embargo, aquellos alimentos que contengan sal o azúcar se pueden congelar a temperaturas más frías. **! No coloque alimentos que quiera congelar, ni cubiteras en este compartimento.**

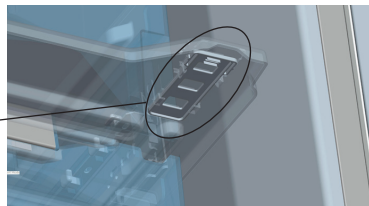


#### Otón de ventilación para el cajón de verduras

Cuando tenga muy lleno el cajón de verduras, gire el mando de ventilación entre el cajón de verduras y el refrigerador a su posición abierta. De esta forma la entrada de aire en el cajón de verduras será el adecuado para que los alimentos se mantengan frescos durante más tiempo.



#### Botón de ventilación para el cajón de verduras



*Las descripciones visuales y textuales de los accesorios podrá variar en función del modelo.*

## CAPÍTULO 3: USO DEL FRIGORÍFICO

### Limpieza

- Asegúrese de desenchufar el frigorífico antes de comenzar a limpiarlo.
- No lo limpie derramando agua sobre él.
- Puede limpiar tanto el exterior como el interior con un paño suave o una esponja, y utilizando agua jabonosa templada.
- Vaya sacando cada una de las piezas por separado; límpielas con agua jabonosa. No intente limpiarlas en el lavavajillas.
- Para la limpieza, no utilice productos inflamables, explosivos ni abrasivos tales como disolventes, gas ni ácido.
- Limpie el condensador (la parte trasera del frigorífico con aletas negras), con un cepillo o con un aspirador, y al menos una vez al año. De este modo aumentará la eficacia del aparato y se reducirá el consumo de energía.

### Limpieza del depósito de evaporación

El frigorífico se descongela automáticamente. El agua de la descongelación pasa a través del canalón de recogida de aguas hasta la bandeja de evaporación de la parte superior del compresor, y allí se evapora automáticamente.

### Sustitución del LED (si se utiliza un LED como iluminación)

Póngase en contacto con el servicio de asistencia de Sharp, ya que los cambios solo deben ser llevados a cabo por personal autorizado.

## CAPÍTULO 4: COLOCACIÓN DE LOS ALIMENTOS

### Compartimento Frigorífico

- Para un funcionamiento normal, será suficiente con ajustar la temperatura del compartimento frigorífico a +4°C / +6°C.
- Con el fin de evitar la escarcha, humidificación y olores en la comida, ésta deberá colocarse correctamente envasada o empaquetada en el frigorífico.
- Debe enfriar bien, a temperatura ambiente, cualquier alimento o bebida caliente antes de guardarlos en el frigorífico.
- Puede colocar frutas y verduras en el cajón verdulero, empaquetándolas previamente con film plástico o bolsas.
- Guardando de forma separada y aislada cada tipo de fruta y verdura, evitará que aquellos vegetales sensibles al etileno (como las verduras de hoja verde, el brócoli o las zanahorias, etc...) queden afectados por aquellos otros que emiten etilenos (como los plátanos, melocotones, albaricoques, higos, etc.).
- Deberá evitar colocar las verduras en el frigorífico, y procurar guardarlas en el cajón específico.
- El tiempo real de conservación cualquier alimento dependerá de la calidad del mismo, y de que no se interrumpa la cadena de frío hasta que las coloque en el frigorífico.
- Para evitar posibles contaminaciones, evite colocar cualquier producto cárnico junto a frutas y verduras en los mismos estantes y compartimentos. El goteo o escapes de los jugos cárnicos pueden contaminar o afectar al resto de alimentos dentro del frigorífico. Deberá empaquetar los productos cárnicos de forma limpia, para evitar cualquier goteo en los estantes.
- Evite obstaculizar el flujo de aire; no tape el frente de los conductos con los alimentos.
- El tiempo real de conservación cualquier alimento dependerá de la calidad del mismo, y de que no se interrumpa la cadena de frío hasta que las coloque en el frigorífico.
- Procure consumir los productos empaquetados antes de su fecha de caducidad.

### Nota importante:

- Tape los líquidos y guisos antes de ponerlos en el frigorífico. De lo contrario, aumentará la humedad dentro del frigorífico, lo que puede provocar que el frigorífico fuerce su funcionamiento normal. Además, así preservará también el sabor y el aroma de la comida y la bebida.
- No debe guardar patatas, cebollas ni ajos en el frigorífico.

*A continuación podrá encontrar algunas sugerencias sobre la colocación y almacenaje de alimentos en el frigorífico.*

### Compartimento de Congelación Intensiva

- El compartimento congelador sirve para guardar alimentos congelados o ultracongelados durante largo tiempo, y también para hacer hielo.
- Si mantiene la puerta del congelador abierta durante mucho tiempo o se la deja así, se producirá escarcha en el subsuelo del congelador. Así se puede obstruir la ventilación. Para evitarlo, desenchufe el aparato hasta descongelarlo. Después, podrá limpiarlo.
- Puede sacar las cestas, cajones y tapas si desea aumentar la capacidad de almacenaje del congelador.
- El volumen declarado en la etiqueta es el equivalente al espacio utilizado sin cestas, cajones ni tapas.

### ¡IMPORTANTE!

- No vuelva a congelar los alimentos una vez que ya estén descongelados.
- Puede suponer un peligro sanitario, ya que puede causar intoxicación.
- No guarde comida caliente en el compartimento de congelación intensiva antes de que se haya enfriado. Esto puede causar que otros alimentos congelados se deterioreen.
- Cuando compre alimentos ya congelados, asegúrese de que se congelaron en buenas condiciones y que no esté roto el paquete.

## CAPÍTULO 4: COLOCACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- En caso de que el paquete congelado presente humedades ú olores, puede significar que no se haya almacenado correctamente de antemano y que se haya estropeado el alimento en cuestión. No compre estos alimentos en dicho estado.
- El tiempo de conservación de los alimentos congelados varía en función de la temperatura ambiente, de la frecuencia de apertura y cierre de las puertas, del ajuste del termostato para cada compartimento, del tipo de comida y del tiempo transcurrido desde el momento de la compra hasta el momento de la congelación. Siga siempre las instrucciones del paquete y no exceda nunca del tiempo de conservación indicado.
- Nota: Si saca los alimentos congelados un día antes de descongelarlos, y los coloca en el frigorífico, ayudará a que el frigorífico mantenga su temperatura óptima, con lo cual ahorrará electricidad. Si coloca los congelados del congelador en una zona despejada, se perderá energía.

Algunas especias que se encuentran en los platos cocinados (anís, basilica, berros, vinagre, especias variadas, jengibre, ajo, cebolla, mostaza, tomillo, mejorana, pimienta negra, salsa boloñesa, etc.) se modifica y pueden adquirir un sabor desagradable cuando se almacenan durante un largo período. Por lo tanto, es preferible añadir pocas especias a la comida a congelar, o debería sazónarla después de descongelarla.






El tiempo de conservación de la comida depende del aceite utilizado. Los aceites adecuados son: margarina, grasa de ternera, aceite de oliva y mantequilla. Los no adecuados son: el aceite de cacahuete y la manteca de cerdo.

La comida cocinada en forma líquida se debe congelar en envases de plástico y el resto se debe congelar envuelto en película o bolsas de plástico.

## CAPÍTULO 5: RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### Compruebe los Avisos:

El frigorífico le avisará en caso de que la temperatura del congelador y del frigorífico no está en los niveles correctos, o bien si el frigorífico presentara cualquier avería. En la pantalla podrá ver estos avisos.

| PANTALLA DE ERROR  | TIPO DE ERROR   | OBSERVACIÓN   | QUE HACER   |
|--|---|---|---|
| <br>Pitido de aviso | Aviso de error  | Hay un problema de refrigeración, o bien uno o más componentes del aparato se han desactivado.  | Póngase en contacto con el servicio de asistencia de Sharp lo antes posible   |
|                     | El compartimento del congelador no está lo suficientemente refrigerado. | Puede surgir por un corte eléctrico prolongado o por una avería del aparato.  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Si la comida se ha descongelado, sáquela y consúmlala lo antes posible</li> <li>2. Hágalo funcionar a una temperatura más baja o en súper congelación hasta recuperar la temperatura normal (o que desaparezca el aviso)</li> <li>3. No coloque ningún alimento dentro hasta que no desaparezca el aviso</li> </ol> |
|                   | El compartimento del congelador no está lo suficientemente refrigerado. | El refrigerador ha perdido su temperatura óptima.   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hágalo funcionar a una temperatura más baja o en súper refrigeración hasta recuperar la temperatura normal (o que desaparezca el aviso)</li> <li>2. No abra la puerta hasta que desaparezca este error</li> </ol>   |
|                   | El refrigerador enfría demasiado.                                       | Los alimentos dentro del mismo podrían congelarse.  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cancele la super refrigeración si estuviera activada</li> <li>2. Hágalo funcionar a una temperatura menor</li> </ol>  |
|                   | La tensión está por debajo de los 170V.                                 | No es un error, sino un simple aviso de precaución. El aviso desaparecerá una vez que la tensión eléctrica restablezca la normalidad. | -   |

## CAPÍTULO 5: RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### Compruebe los Avisos;

#### Si el frigorífico no funciona;

- ¿Hay alguna avería eléctrica?
- ¿El aparato está enchufado?
- ¿Se ha fundido el fusible del enchufe del aparato o el fusible del cuadro de luz?
- ¿La toma de pared está averiada? Para comprobarlo, enchufe el frigorífico en otra toma que esté seguro que funciona.

#### Si el frigorífico funciona con mucho ruido

##### Ruidos Normales;

##### Crepitación (Hielo que se Agrieta):

- Se puede escuchar durante la descongelación.
- Se escucha también una vez que el aparato se haya refrigerado o calentado (expansiones del material del aparato).

**Crujidos breves:** Se puede escuchar cuando el termostato enciende y apaga el compresor.

**Sonido valvular:** Es un ruido normal en el funcionamiento del frigorífico. Lo emite una válvula trasera.

**Sonido de vacío:** Cuando se abren y cierran las puertas se escucha un breve sonido por la diferencia de presión. Esto es perfectamente normal.

**Es el ruido normal del motor:** En el momento del arranque del compresor, puede funcionar con algo más de ruido durante un breve tiempo.

**Ruido de burbujeos y salpicaduras:** Este ruido lo provoca el paso del líquido refrigerante por las tuberías del circuito.

**Sonido de flujo de agua:** Este es el sonido normal del flujo de agua en el recipiente de evaporación durante la descongelación. Se puede escuchar durante la descongelación.

**Ruido Soplos de Aire:** Es el ruido normal del ventilador. Este sonido se puede escuchar, cuando el sistema está funcionando normalmente, a causa de la circulación de aire en los frigoríficos "No Frost".

#### Si se forman humedades dentro del frigorífico;

- ¿Están correctamente envasados todos los alimentos? Se han secado los envases antes de colocarlos en el frigorífico?
- Se abren con frecuencia las puertas del frigorífico? Cuando esto sucede, es normal que la humedad del ambiente en la habitación entre dentro del frigorífico. La humidificación será más rápida cuanto mayor sea la humedad del ambiente y cuanto más se abra la puerta del aparato.

#### Si las puertas no se abren o cierran correctamente;

- ¿La disposición de los alimentos empaquetados impide que se cierre la puerta?
- ¿Ha colocado correctamente los estantes y cajones de los compartimentos?
- ¿Los sellos de la puerta presentan algún defecto o rotura?
- ¿La colocación del frigorífico en una superficie nivelada?

#### NOTAS IMPORTANTES:

- La función de protección del compresor se activará después de interrupciones bruscas de energía, o tras desconectar el aparato; ello se debe a que el gas de circuito de refrigeración no se ha estabilizado todavía. No se debe preocupar, ya que el frigorífico empezará a funcionar solo tras cinco minutos.
- Desenchufe el frigorífico si no lo va a utilizar durante un período prolongado de tiempo (por ejemplo, durante las vacaciones de verano). Descongele y limpie el frigorífico, según las instrucciones del Apartado 4, y deje la puerta abierta para evitar la aparición de moho y malos olores.
- El electrodoméstico que ha comprado se ha diseñado para un uso doméstico y únicamente se puede utilizar en viviendas y con los fines indicados. No es adecuado para uso comercial o común. Si el consumidor utiliza el electrodoméstico de alguna manera no conforme con estas características, insistimos en que el fabricante y el distribuidor no serán responsables de ningún tipo de reparación o fallo durante el período de garantía.
- Si el problema continúa tras haber seguido todas las instrucciones mencionadas anteriormente, consulte a un proveedor de servicios autorizado.

## **CAPÍTULO 6: SUGERENCIAS PARA AHORRAR ENERGÍA**

1. Siempre debe dejar que los alimentos se enfríen antes de guardarlos en el electrodoméstico.
2. Descongele los alimentos en el compartimento del frigorífico; esto le ayudará a ahorrar energía.



# Conteúdos

|   |     |
|---|-----|
| CAPÍTULO -1: AVISOS GERAIS.....                       | 112 |
| CAPÍTULO -2: O SEU FRIGORÍFICO .....                  | 116 |
| CAPÍTULO -3: UTILIZAÇÃO DO FRIGIRÍFICO.....           | 117 |
| CAPÍTULO -4: GUIA DO ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS ..... | 130 |
| CAPÍTULO -5: RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....              | 131 |
| CAPÍTULO -6: DICAS PARA POUPAR ENERGIA .....          | 133 |


O seu frigorífico está em conformidade com as atuais exigências de segurança. O uso inadequado pode levar a lesões pessoais e danos na propriedade. Para evitar o risco de danos, leia cuidadosamente este manual antes de usar o frigorífico pela primeira vez. Ele contém importantes informações de segurança sobre a instalação, segurança, uso e manutenção do seu frigorífico. Guarde este manual para uso futuro.





**Símbolo ISO 7010 W021**


**Aviso; Risco de incêndio/materiais inflamáveis**


## CAPÍTULO -1: AVISOS GERAIS


 **AVISO:** Mantenha as aberturas de ventilação do frigorífico desobstruídas.


 **AVISO:** Não use eletrodomésticos mecânicos ou outros meios para acelerar o processo de descongelação.


 **AVISO:** Não use outros eletrodomésticos elétricos dentro do frigorífico.

 **AVISO:** Não danifique o circuito de refrigeração.

 **AVISO:** Quando posicionar o aparelho, certifique-se de que o cabo de alimentação não está preso ou danificado.

 **AVISO:** Não coloque várias tomadas portáteis ou fontes de alimentação portáteis na parte traseira do aparelho.

 **AVISO:** Para evitar lesões ou danos pessoais, este eletrodoméstico deve ser instalado de acordo com as instruções do produtor.

 A pequena quantidade de refrigerante usada neste frigorífico é de R600a (um isobuteno) amigo do ambiente, que é inflamável e explosivo se for inflamado em condições fechadas.

\* Quando transportar e colocar o frigorífico, não danifique o circuito de gás refrigerador.

\* Não armazene nenhuns recipientes com materiais inflamáveis, tais como latas de spray ou cartuchos de recarga de extintores de incêndio nas proximidades do frigorífico.

\* Este eletrodoméstico foi projetado para ser usado em ambientes domésticos e aplicações semelhantes, tais como:

- zonas de cozinha de pessoal em lojas, escritórios ou outros ambientes de trabalho
- casas de campo e por clientes em hotéis, motéis e outro tipo de ambientes residenciais
- bed and breakfast type environments
- catering e aplicações semelhantes não retalhistas.

\* O seu frigorífico exige um fornecimento de energia de 220-240V, 50Hz. Não use nenhum outro tipo de fornecimento. Antes de ligar o seu frigorífico, verifique se a informação na placa de dados (voltagem e potência de ligação) corresponde

## CAPÍTULO -1: AVISOS GERAIS

ao fornecimento de energia. Em caso de dúvida, consulte um electricista qualificado.

- \* Este eletrodoméstico pode ser usado por crianças a partir dos 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, caso lhes seja dada supervisão ou instruções relativas ao uso do eletrodoméstico de um modo seguro e compreendam o risco envolvido. As crianças não devem brincar com o eletrodoméstico. A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser feitas por crianças sem supervisão.
- \* Um cabo de alimentação/tomada danificado pode provocar um incêndio ou dar um choque elétrico. Quando danificado, deve ser substituído. Isto deve ser feito apenas por pessoal qualificado.
- \* Este aparelho não se destina à utilização em altitudes superiores a 2000 m.

# CAPÍTULO -1: AVISOS GERAIS

## Eliminação

- Todas as embalagens e materiais usados são amigos do ambiente e recicláveis. Elimine todas as embalagens de maneira amiga do ambiente. Consulte a sua câmara municipal para mais pormenores.
- Quando o eletrodoméstico for descartado, corte o cabo de alimentação elétrico e destrua a ficha e o cabo. Desabilite o fecho da porta para evitar que crianças fiquem presas lá dentro.
- Uma ficha cortada colocada numa tomada de 16 amp é um risco sério para a segurança (choque). Certifique-se de que a ficha cortada é eliminada de forma segura.

## Eliminação do seu eletrodoméstico velho



Este símbolo no produto ou embalagem significa que o produto não deve ser tratado como lixo doméstico. Pelo contrário, deve ser entregue num posto de recolha de lixo com reciclagem de equipamento elétrico e eletrónico. Os materiais reciclados ajudam a preservar os recursos naturais. Para informação mais detalhada sobre a reciclagem deste produto, contacte as autoridades locais, o serviço de eliminação de lixo doméstico ou a loja onde comprou este produto.

Peça às suas autoridades locais informações sobre a eliminação de REEE para efeitos de reutilização, reciclagem e recuperação.

### Notas:

- Por favor, leia o manual de instruções com cuidado antes de instalar e usar o eletrodoméstico. Não nos responsabilizamos por riscos ocorridos por o uso indevido.
- Siga todas as instruções do seu eletrodoméstico e o manual de instruções. Guarde este manual num local seguro para resolver problemas que possam ocorrer no futuro.
- Este eletrodoméstico foi produzido para ser usado em casas particulares e só pode ser usado em ambientes domésticos e para os efeitos especificados. Não é adequado para uso comercial ou comum. Tal uso terá como consequência o cancelamento da garantia e a nossa empresa não será responsável pelas perdas ocorridas.
- Este eletrodoméstico foi produzido para ser usado em casas particulares e é adequado apenas para arrefecer / armazenar alimentos. Não é adequado para uso comercial ou comum e/ou para armazenar substâncias, exceto alimentos. Caso contrário, a nossa empresa não será responsável por perdas que possam ocorrer.

## Avisos de segurança

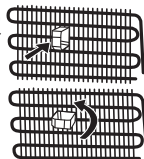


- Não utilize adaptadores ou tomadas os quais podem provocar sobreaquecimento ou queimar.
- Não utilize cabos elétricos usados e deformados.
- Não entrelace nem dobre os cabos.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho. Mantenha as Crianças longe da porta do frigorífico.
- Não utilize objectos metálicos pontiagudos para remover o gelo do congelador; podem furar o circuito de refrigeração e provocar danos irreparáveis na unidade. Utilize a pá de plástico.
- Não ligue o aparelho com as mãos molhadas.
- Não introduza líquidos voláteis, inflamáveis dentro do congelador, sobretudo bebidas gasosas, uma vez que podem provocar uma explosão.
- As garrafas que contenham uma grande percentagem de álcool, devem estar bem fechadas e devem ser colocadas na posição vertical, dentro do congelador.
- Não tocar, especialmente com as mãos molhadas, na parede refrigeradora, sob o risco de se queimar ou magoar.
- Não coma os gelados recém saídos do congelador.

## Informação de instalação

Antes de desembalar e manobrar o seu frigorífico, reserve algum tempo para se familiarizar com os seguintes pontos.

- Coloque longe de luz solar direta e de quaisquer fontes de calor, como um calorífero.
- O seu eletrodoméstico deve estar a pelo menos 50 cm de distância de fornos, fornos a gás e aquecedores, e deve estar a pelo menos 5 cm de distância de fornos elétricos.
- Não exponha o frigorífico a humidade ou chuva.
- O seu frigorífico deve ser colocado a pelo menos 20 mm de distância de outro congelador.
- É necessária uma folga de, no mínimo, 150 mm na parte superior do seu eletrodoméstico. Não coloque nada em cima do seu eletrodoméstico.
- Para um funcionamento seguro, é importante que o seu frigorífico esteja seguro e equilibrado. Os pés ajustáveis são usados para nivelar o frigorífico. Certifique-se de que o seu eletrodoméstico está nivelado antes de colocar quaisquer alimentos dentro dele.
- Recomendamos que limpe todas as prateleiras e tabuleiros com um pano embebido em água quente misturada com uma colher de chá de bicarbonato de sódio antes de usar. Depois de limpar, enxague com água quente e seque.
- Instale usando as guias de distância de plástico, que se encontram na parte de trás do eletrodoméstico. Gire 90 graus (como indicado no diagrama) Isto evitará que o condensador toque na parede.
- O frigorífico deve ser colocado junto a uma parede com um espaço livre que não exceda 75 mm.



## CAPÍTULO -1: AVISOS GERAIS

### Antes de usar o seu frigorífico



- Antes de colocar o seu frigorífico, verifique se há danos visíveis. Não instale nem use o frigorífico se estiver danificado.
- Quando usar o frigorífico pela primeira vez, mantenha-o numa posição direita durante pelo menos 3 horas antes de ligar à tomada. Isto permitirá um funcionamento eficiente e evitará danos no compressor.
- Poderá notar um leve odor quando usar o frigorífico pela primeira vez. Isso é perfeitamente normal e desaparecerá assim que começar a ficar frio.

### Informação geral acerca da nova tecnologia NO FROST

Os frigoríficos No-frost diferem dos frigoríficos estáticos nos princípios de funcionamento.

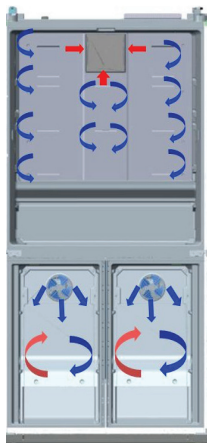
Nos frigoríficos normais, a humidade que entra no frigorífico aquando da abertura da porta e a humidade dos alimentos resulta na formação de gelo no congelador. Para descongelar o gelo no compartimento do congelador, desligar periodicamente o frigorífico, colocar os alimentos que precisam de se manter congelados numa arca frigorífica separadamente, e remover o gelo acumulado no compartimento congelador.

A situação é completamente diferente no compartimento do congelador em frigoríficos no-frost. O ar seco e frio é soprado para o compartimento do congelador através da ventoinha. O ar frio disperso entre as prateleiras de forma homogénea e uniforme refresca todos os alimentos igual e uniformemente, evitando assim a humidade e o congelamento. O compartimento do congelador é arrefecido estaticamente. O ar é distribuído homogeneamente entre as prateleiras na secção de refrigeração e todos os alimentos podem ser igual e adequadamente refrigerados.

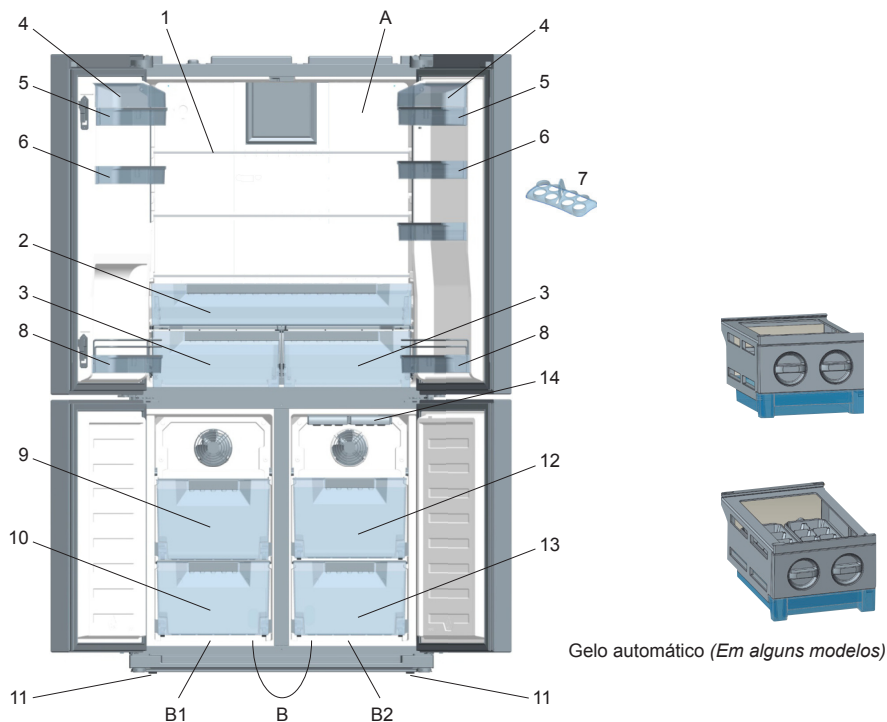
Como não existe passagem de ar entre as secções, os odores nas 3 partes diferentes do frigorífico não se misturam.

Portanto, o novo frigorífico no-frost é fácil de usar, apesar do seu tamanho e do seu aspecto moderno.

**As setas azuis:** Soprar ar frio  
**As setas vermelhas:** Devolver ar quente



## CAPÍTULO -2: O SEU FRIGORÍFICO



*Este desenho foi feito para efeitos informativos, para apresentar as diferentes peças e acessórios do eletrodoméstico. As peças podem diferir de acordo com o modelo do eletrodoméstico.*

**A)** Compartimento do frigorífico

**B)** Compartimento do frigorífico / congelador

**B1.** Zona-1 / **B2.** Zona-2

- 1) Prateleiras do compartimento do frigorífico
- 2) Compartimento do refrigerador (pequeno-almoço)
- 3) Vegetais
- 4) Tampas da prateleira do queijo-manteiga \*
- 5) Prateleira para manteiga - queijo
- 6) Prateleiras da porta
- 7) Suporte para ovos
- 8) Prateleiras da porta para garrafas
- 9) Cestos superiores do congelador / frigorífico
- 10) Cestos inferiores do congelador / frigorífico
- 11) Tirantes ajustáveis
- 12) Cestos superiores do congelador
- 13) Cestos inferiores do congelador
- 14) Bandeja de gelo

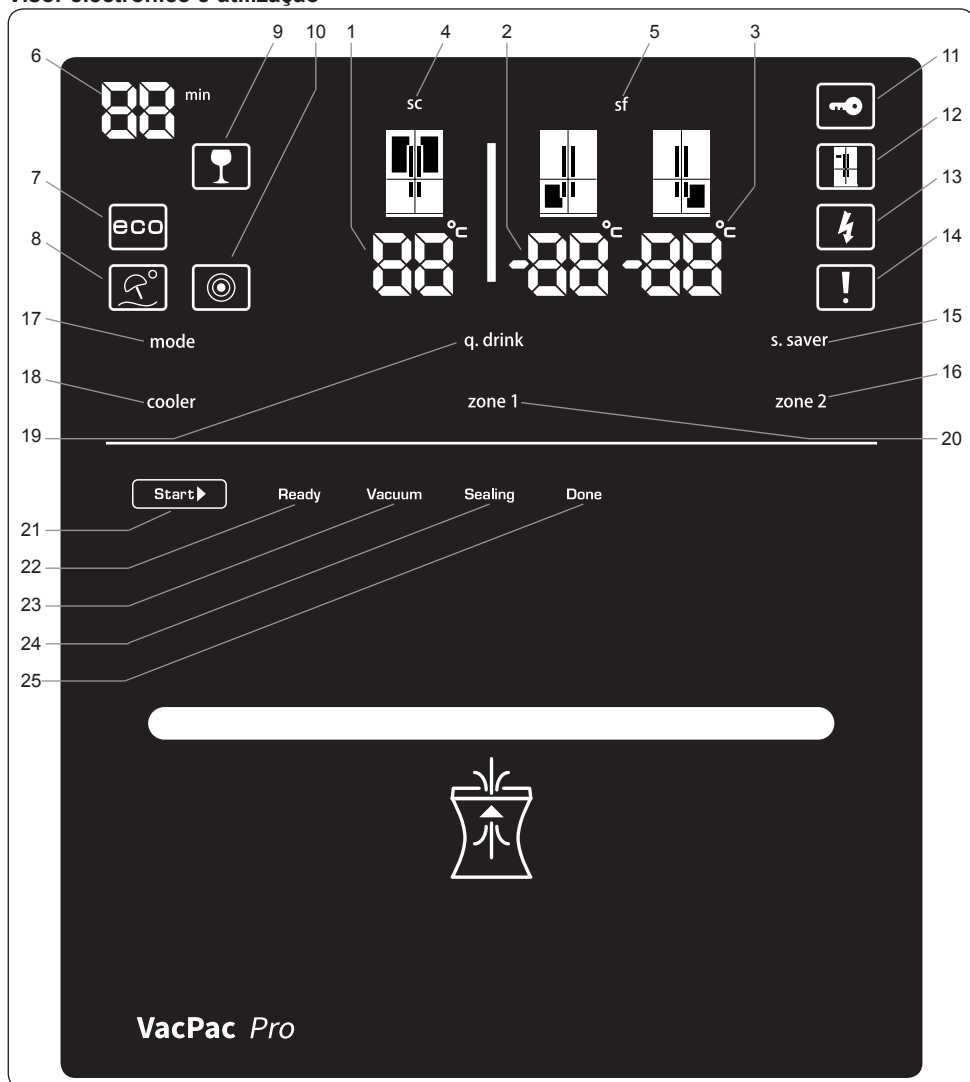
\* Em alguns modelos

## CAPÍTULO -3: UTILIZAÇÃO DO FRIGIRÍFICO

### Características gerais do aparelho

Como iluminação interior está disponível uma aplicação de LED que acenderá gradualmente em vez de uma iluminação rápida. As luzes LED fornecem até 100% de brilho em poucos segundos depois da porta ser aberta.

### Visor electrónico e utilização



1. Indicador de temperatura do compartimento do frigorífico
2. Indicador de temperatura do compartimento esquerdo do congelador
3. Indicador de temperatura do compartimento direito do congelador
4. Luz de super refrigeração
5. Luz de super congelação
6. Contador de alarme Qdrink
7. Luz Qdrink
8. Modo economia
9. Modo férias
10. Sensor noite
11. Bloqueio de segurança para crianças
12. Modo demo revendedor
13. Aviso de baixa tensão
14. Alarma
15. Botão de poupança do ecrã
16. Botão Zona 2 (congelador direito)
17. Botão modo
18. Botão frigorífico
19. Botão modo Qdrink
20. Botão Zona 1 (congelador esquerdo)
21. Botão Start (Iniciar)
22. LED de pronto
23. LED de vácuo
24. LED de selagem
25. LED de concluído

## CAPÍTULO -3: UTILIZAÇÃO DO FRIGIRÍFICO

Os valores no ecrã indicam os valores de temperatura especificados pelo consumidor.

O visor de stand-by está protegido contra contacto defeituoso. Por isso, deve tocar em qualquer tecla no visor antes de tomar uma ação. Após 2 segundos, como neste caso, o tom de bip-bip será iniciado no visor para uso. Se aguardar 20 segundos no fim deste processo, o visor voltará para o mesmo caso de proteção.

### Refrigeração de bebidas [q.drink]

O botão [q.drink] deve ser premido para activar o modo de refrigeração de bebidas. Cada vez que premir aumenta o tempo em 5 minutos até 30 minutos e depois volta a zero. Pode ver a zona horária que pretende definir na secção "Contador de alarme Q.drink". O modo Qdrink apenas permite que o frigorífico emita um alarme sonoro depois dum período específico.

**Importante:** Não deve ser confundido com a refrigeração.

Deve regular o tempo de acordo com a temperatura das garrafas antes de as colocar nos compartimentos da zona 1/zona 2. Por exemplo, pode definir no início o tempo como "5 minutos". Depois deste tempo, se a refrigeração for insuficiente, pode definir mais 5 ou 10 minutos. Enquanto utilizar este modo, deve verificar regularmente a temperatura das garrafas. Quando as garrafas estiverem suficientemente frias, deve retirá-las do aparelho. Se esquecer as garrafas no modo QDRINK, estas podem explodir.

**Importante:** Se estiver a usar os compartimentos Zona 1 e Zona 2 para refrigeração, este modo não será activado.

### Modo económico [eco]

Assegura que o frigorífico funciona à temperatura ideal. De forma a activar o modo "ECO", basta apenas premir o botão [mod] até que a luz "eco e e" acenda.

### Modo férias (H)

É representado por um chapéu-de-chuva e pelo sol. Se for de férias durante um longo período de tempo no qual não irá usar o compartimento do frigorífico, pode activar este modo. Para colocar o aparelho no modo férias, basta apenas premir o botão [mode] até que a luz do "símbolo holiday e H" acenda.

### Congelamento rápida (sf / super freeze)

Deve premir os botões [zona1] ou [zona 2] até que as letras "sf" sejam exibidas no visor. Depois das letras "sf" aparecerem, será ouvido um bip se não premir nenhum botão e o modo será seleccionado. Pode usar este modo para congelar refeições preparadas ou congelar rapidamente grandes quantidades de alimentos. O modo de congelação rápida será automaticamente desactivado após 24 horas ou assim que o sensor de temperatura do compartimento do congelador considere a temperatura suficiente.

*Para congelamento rápido, deve ser seleccionado preferencialmente o compartimento da zona 1.*

### Refrigeração rápida (sc / super cool)

Premir o botão do frigorífico até as letras "sc" serem exibidas no visor. Depois das letras "sc" aparecerem, será ouvido um bip se não premir nenhum botão e o modo será seleccionado. Pode usar este modo para refrigerar refeições preparadas ou refrigerar rapidamente grandes quantidades de alimentos. O modo de refrigeração rápida será automaticamente anulado após 4 ou 6 horas dependendo da temperatura ambiente ou de quando o compartimento do frigorífico atingir uma temperatura suficientemente baixa.

### Frigorífico [cooler]

É usado para definir a temperatura do compartimento do frigorífico. Ao premir o botão [cooler], pode definir os valores da parte do frigorífico para temperaturas de 2,3,4,5,6,7,8 ° Celsius.

### Congelador / Frigorífico 1 [ZONE 1]

É o botão de definição de temperatura para o compartimento inferior esquerdo. Ao premir o botão [zone 1] o valor de congelação da parte esquerda inferior pode ser definido como valores de temperatura -16, -17, -18, -19, -20, -21, -22, -23, -24. Se não pretender usar a parte esquerda inferior como frigorífico, premir o botão [zone1] durante 3 segundos para mudar para este modo e definir os valores de temperatura em 2,3,4,5,6,7,8 ° Celsius.

### Congelador [ZONE 2]

É o botão de definição de temperatura para o compartimento inferior direito. Ao premir o botão [zone 2] o valor de congelação da parte direita inferior pode ser definido como valores de temperatura -16, -17, -18, -19, -20, -21, -22, -23, -24.

### Bloqueio Crianças (Símbolo Chave)

De modo a activar o bloqueio criança, tem de premir os botões [cooler]+[zone 2] ao mesmo tempo durante 3 segundos. Quando o bloqueio de segurança para crianças está activo, serão desactivados outros botões e portanto será impossível alterar as definições que entretanto realizou. De modo a desactivar o bloqueio criança, tem de premir os botões [cooler]+[zone 2] ao mesmo tempo durante 3 segundos.

### Poupança de ecrã [s.saver]

Graças a esta função que é activada quando premir o botão [s.saver] durante 3 segundos, poupa energia utilizando o painel indicador digital com as luzes apagadas. De modo a desactivar o modo, voltar a premir o botão [s.saver] durante 3 segundos.

### Sensor noite

Graças a esta função que é activada quando premir os botões do sensor noite [mode] e [s.saver] durante 3 segundos, as luzes do frigorífico estarão apagadas no caso de iluminação suficiente, portanto poupará energia.



## CAPÍTULO -3: UTILIZAÇÃO DO FRIGIRÍFICO

### Alarme

Se a luz de alarme se acender, deve contactar um serviço de assistência.

Se premir o botão [s.saver] quando soar um alarme e aparecer um ponto de exclamação no visor, o som do alarme desligar-se-á. No entanto, o ponto de exclamação manter-se-á no painel indicador digital até que o erro seja solucionado.

### Modo de Compartimento ligado/desligado

**Para desligar a Zona 1, a Zona 2 e o frigorífico ao mesmo tempo;**

- Pressione sem soltar os botões [mode] (modo) e [cooler] (frigorífico) em simultâneo durante 3 segundos. Todas as figuras que indicam a peça desligada irão desaparecer do painel indicador digital.

ou

- Pressione sem soltar os botões [mode] (modo) e [zone 2] (zona 2) em simultâneo durante 3 segundos. Todas as figuras que indicam a peça desligada irão desaparecer do painel indicador digital.

**Para desligar o compartimento da zona 1,**

pressione sem soltar os botões [mode] (modo) e [zone 1] (zona 1) em simultâneo durante 3 segundos. Todas as figuras que indicam a peça desligada irão desaparecer do painel indicador digital.

Para reativar os compartimentos desligados, utilize as mesmas combinações de botões.

### Utilizar um compartimento do congelador como compartimento do frigorífico com base na procura

O compartimento inferior esquerdo do eletrodoméstico pode ser utilizado como congelador ou como frigorífico.

Pressione sem soltar o botão [zone 1] (zona 1) durante 3 segundos para mudar o compartimento inferior esquerdo de congelador para frigorífico.

**Importante:** Se o compartimento da Zona 1 for convertido de congelador para frigorífico:

- Retire os alimentos do compartimento da Zona 1 e deixe a porta fechada durante quatro horas. Em seguida, os alimentos podem ser colocados no compartimento.
- As cestas e/ou prateleiras removidas do compartimento devem ser novamente instaladas.
- Da mesma forma, para utilizar qualquer um dos compartimentos inferiores utilizados como frigorífico novamente como congelador, pressione sem soltar o botão do respetivo compartimento durante 3 segundos.

**Importante:** Se o compartimento da Zona 1 for convertido de frigorífico para congelador:

- Retire os alimentos do compartimento da Zona 1 e deixe a porta fechada durante duas horas. Em seguida, os alimentos podem ser colocados no compartimento.
- Quando o compartimento da zona 1 for utilizado como frigorífico e o eletrodoméstico for mudado para a definição Descanso ou Economia, o compartimento da zona 1 irá continuar a funcionar como frigorífico.

### Avisos sobre as regulações de temperatura

- Não é recomendado que o frigorífico esteja a funcionar em ambientes mais frios que 10° C em termos de eficiência.
- Os ajustes de temperatura devem ser efectuados de acordo com a frequência de abertura da porta, a quantidade de alimentos no interior do frigorífico e a temperatura ambiente do local onde está colocado o frigorífico.
- O seu frigorífico deve funcionar durante 24 horas de acordo com a temperatura ambiente sem interrupção depois de ter sido ligado e de ter arrefecido completamente. Não abrir a porta do frigorífico muitas vezes e não colocar uma grande quantidade de alimentos durante este período.
- Deve ser aplicada a função de 5 minutos de espera para evitar danos no compressor do seu frigorífico, quando desliga e depois liga de novo ou quando ocorrer uma falha de energia. O seu frigorífico começará a funcionar normalmente após 5 minutos.
- O frigorífico foi concebido para funcionar com intervalos de temperatura ambiente definida nos padrões, de acordo com a classe climática estipulada no rótulo informativo. Não recomendamos utilizar o frigorífico fora dos limites estipulados de temperatura em termos de eficiência de arrefecimento.
- Este eletrodoméstico destina-se a ser usado com uma temperatura ambiente dentro do alcance de 10°C - 43°C.

**Nota:** Se a temperatura ambiente é superior a 42°C, a temperatura do compartimento não pode ser definida para -23°C ou -24°C. Só pode ser definida para -16°C, -17°C, -18°C, -19°C, -20°C ou -21°C, ou -22°C.

| Classificação Climática | Temperatura ambiente °C |
|-------------------------|-------------------------|
| T                       | Entre 16 e 43 (°C)      |
| ST                      | Entre 16 e 38 (°C)      |
| N                       | Entre 16 e 32 (°C)      |
| SN                      | Entre 10 e 32 (°C)      |

## CAPÍTULO -3: UTILIZAÇÃO DO FRIGIRÍFICO

### Indicador luminoso da temperatura

Para ajudar durante a regulação do seu frigorífico, foi colocado um indicador da temperatura posicionado na parte mais fria do aparelho.

Para conservar melhor os alimentos no frigorífico, especialmente na parte mais fria, verifique que o indicador de temperatura visualize a mensagem "OK". Se a mensagem "OK" não for visualizada, significa que a regulação da temperatura não foi efectuada correctamente.

Dado que a mensagem "OK" é visualizada na cor preta, fica difícil de ver se o indicador de temperatura estiver pouco iluminado. Para ver claramente a indicação, é necessário dispor de uma quantidade suficiente de luz.

Cada vez que o dispositivo de regulação da temperatura é modificado, aguardar até que a temperatura se estabilize no interior do aparelho antes de proceder, se necessário, com uma nova regulação da temperatura. Recomenda-se modificar a regulação do dispositivo de regulação da temperatura gradualmente, e aguardar no mínimo 12 horas antes de iniciar um novo controle e efectuar uma potencial alteração.

**OBSERVAÇÃO:** Após repetidas aberturas (ou uma abertura prolongada) da porta ou após a introdução de alimentos frescos no frigorífico, é normal que a indicação "OK" não seja visualizada no indicador da regulação da temperatura. No caso de uma anómala acumulação de cristais de gelo (parede inferior do aparelho), no evaporador do compartimento frigorífico (aparelho sobrecarregado, temperatura ambiente elevada, frequentes aberturas da porta), configurar o dispositivo de regulação da temperatura numa posição inferior até obter novamente períodos nos quais o compressor fica desligado.

### Introdução de alimentos na parte mais fria do frigorífico



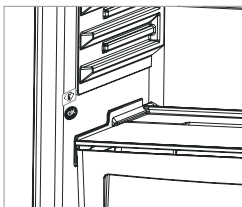
Os alimentos conservam-se melhor se posicionados na área de arrefecimento apropriada. A área mais fria encontra-se logo acima da gaveta de verduras.

O símbolo a seguir indica a área mais fria do frigorífico.

Para ter certeza de ter uma baixa temperatura nesta área, verifique que a prateleira esteja posicionada no nível deste símbolo, como mostra a figura.

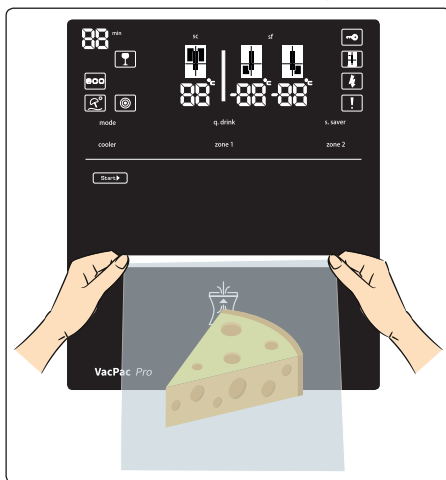
O limite superior da área mais fria está indicado no lado inferior da etiqueta adesiva (cabeça da flecha). A prateleira superior da área mais fria deve estar no mesmo nível da cabeça da flecha. A área mais fria está abaixo deste nível.

Visto que as prateleiras são removíveis, verifique que estejam posicionadas sempre no mesmo nível dos limites de área descritos pelas etiquetas adesivas, de modo a garantir as temperaturas desta área.



### Utilização do VacPac Pro

1. Os alimentos a serem guardados são colocados num saco de vácuo gofrado.



2. A abertura do saco de vácuo deve ser mantida apertada de ambos os lados, como mostrado na figura 1, e inserida por 5 cm no compartimento no indicador, até à tira vermelha no saco.

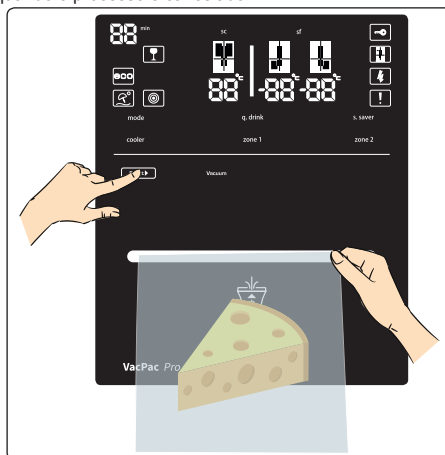


## CAPÍTULO -3: UTILIZAÇÃO DO FRIGIRÍFICO

- Quando as luzes de iniciar e de pronto acenderem, o sistema está pronto para ser novamente utilizado.

### Processo de cancelamento:

- Se for necessário cancelar o processo de vácuo (exceto na fase de selagem), prima o botão Start durante dois segundos.
- O LED de iniciar apaga quando o processo é cancelado.



### Nota importante:



Pode ser ouvido do motor e da bomba o ruído de funcionamento durante a operação do sistema.

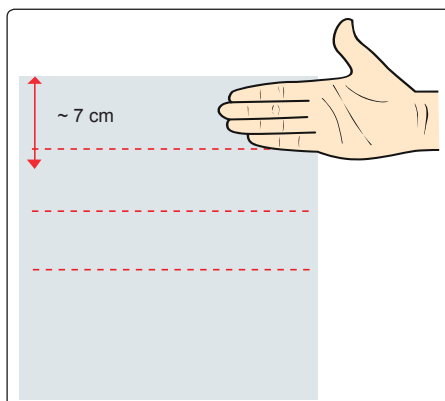
Se o ruído do motor persistir durante um longo período de tempo, solicite assistência técnica.



Quando os processos de aspiração e bloqueio não ficarem concluídos, isto pode ter sido causado por qualquer utilização incorreta. Por isso, deve ser lida a secção de recomendações. Se o mesmo erro for encontrado em operações sucessivas, solicite assistência técnico.

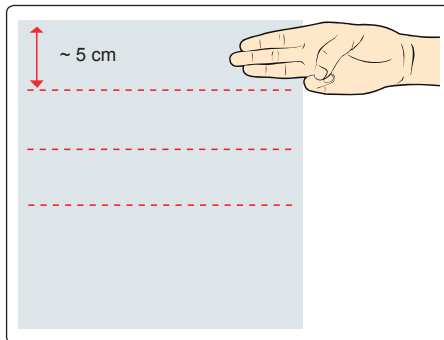
### Recomendações a considerar durante a utilização

1. O saco de vácuo deve ser, definitivamente, um saco gofrado de um só lado e com um máximo de 18 cm de largura.
2. Não é apropriado colocar demasiados alimentos no saco de vácuo. Quaisquer pregas na boca do saco podem impedir o vácuo.
3. Deve ser deixado na extremidade aberta do saco para que possa ser colocado corretamente no compartimento. (Cerca de 7 cm / 4 dedos)

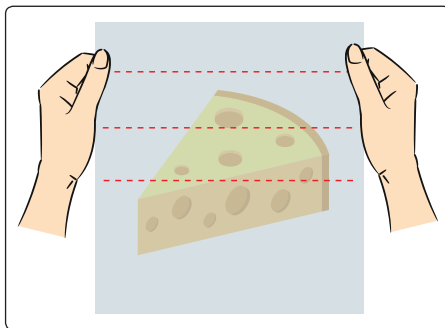


## CAPÍTULO -3: UTILIZAÇÃO DO FRIGIRÍFICO

4. O saco de vácuo deve ser colocado até às linhas vermelhas. (Cerca de 5 cm / 3 dedos)



5. A superfície externa do saco não deve estar molhada, especialmente a parte de bloqueio do saco. Caso contrário, o processo de selagem pode não ser concluído corretamente.
6. Não utilize mais do que um saco ao mesmo tempo.
7. A boca do saco deve estar apertada durante o processo de vácuo e a selagem. Também não deve haver pregas nele. Caso contrário, o processo de selagem pode não ser concluído corretamente.
8. O tempo do processo de vácuo é no máximo de 40 segundos. Se o saco não for colocado corretamente no compartimento, o sistema falhará porque o processo de vácuo não está completo e o mecanismo estará na posição inicial.
9. O saco não deve ter furos.
10. Não deixe muito ar no saco. Antes de o saco ser colocado no compartimento, remova o excesso de ar comprimindo a superfície do saco o máximo possível. Caso contrário, a bomba de vácuo não pode esvaziar todo o ar do saco.

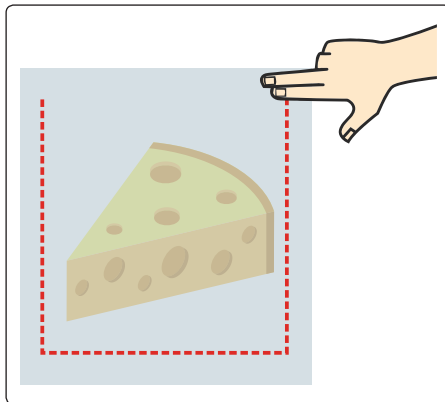


11. Materiais com bordas afiadas não devem ser colocados em vácuo. Podem perfurar o saco durante a colocação em vácuo e a operação não será concluída. (Espinhas de peixe, alimentos com casca dura, etc.).
12. Se os sacos de vácuo forem reutilizados para alimentos, podem ser cortados com uma tesoura na linha vermelha (1 cm abaixo da boca derretida). Não devem ser reutilizados para novos alimentos; apenas para restos de alimentos. Exemplo de utilização incorreta: É errado, por exemplo, abrir a boca de um saco que contenha salame e depois colocar queijo no saco. Essa utilização pode resultar na mistura de aromas entre os dois alimentos e deteriorar o queijo. Exemplo de utilização correta: é correto, por exemplo, abrir a boca de um saco que contenha salame e depois de consumir, voltar a colocar o resto do salame para dentro do saco. Durante estas operações, o ambiente e as mãos devem estar limpos e higienizados.
13. A tecnologia de **VacPac Pro** ajuda a manter a frescura dos alimentos em condições de armazenamento adequadas. A colocação em vácuo deve ser efetuada com alimentos mais fresco possível. Alimentos velhos e restos de comida não devem ser colocados em vácuo.
14. Não utilize sacos de vácuo no microondas ou no forno.
15. Recomenda-se armazenar alimentos granulados (sêmola, bulgur, farinha, etc.) sem colocação a vácuo. Se alguns alimentos em forma granular tiverem de ser colocados a vácuo, recomenda-se que sejam cobertos com toalhas ou filtro de papel.
16. Recomenda-se que alimentos com superfície húmida, como hambúrgueres ou crepes que se possam pegar, não sejam colocados a vácuo sem um papel vegetal entre eles, para que não se colem.
17. Antes de colocar em vácuo uma sopa, um estufado ou alimentos suculentos, estes devem ser congelados num

## CAPÍTULO -3: UTILIZAÇÃO DO FRIGIRÍFICO

recipiente inquebrável e depois colocados no saco. Depois disso, devem ser armazenados num compartimento do congelador.

18. Quando pretender colocar em vácuo alimentos de grande volume e o processo de vácuo não for concluído, recomenda-se repetir o processo deixando um espaço na parte inferior e lateral do saco.



### Recomendações para o armazenamento de alimentos

As recomendações a seguir para o armazenamento de alimentos após o processo de vácuo são apresentadas abaixo.

1. Antes da selagem a vácuo, é necessário limpar as mãos e todos os utensílios e superfícies que serão utilizados para cortar e selar os alimentos.
2. Se alimentos perecíveis foram aquecidos, descongelados ou retirados do frigorífico, consuma-os imediatamente. Coloque no frigorífico ou congele os alimentos perecíveis imediatamente depois de os ter selado a vácuo e não os deixe depositados à temperatura ambiente.
3. O armazenamento de alimentos mantidos num saco de vácuo ou em ambientes de baixo oxigénio (ambientes anaeróbicos) durante algumas horas fora do frigorífico (em condições de temperatura ambiente, etc.) não é recomendado para consumo.
4. Dois grupos diferentes de alimentos não devem ser colocados em vácuo ao mesmo tempo no saco. Caso contrário, pode haver contaminação cruzada entre os alimentos.
5. É aconselhável colocar em vácuo o alimento que liberta água depois de o congelar.
6. Depois de o alimento estar num saco em vácuo, este está pronto para ser cozinhado em sous vide.

## CAPÍTULO -3: UTILIZAÇÃO DO FRIGIRÍFICO

### Armazenamento de Alimentos

| TIPOS DE ALIMENTAÇÃO      | ALIMENTOS  | Processo de vácuo |            |                      | Recomendações  |
|---------------------------|--|-------------------|------------|----------------------|--|
|                           |  | Frigorífico       | Congelador | Temperatura ambiente |  |
| CARNE                     | Peça de carne, bife, carne picada, peito de frango, coxa de frango, etc. | ✓                 | ✓          |                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Os produtos à base de carne devem ser armazenados apenas no congelador após a colocação em vácuo.</li> <li>✗ Os produtos de carne não devem ser colocados a vácuo se forem armazenados no frigorífico.</li> <li>! Para os produtos de carne, recomenda-se congelá-los durante duas horas antes de tentar o processo de vácuo. Após o congelamento, certifique-se de que a carne solidifica. Deve-se certificar que não há água no sangue antes de colocar a vácuo os produtos de carne. Remova a água da superfície da carne com papel de cozinha antes do processo de vácuo.</li> </ul>              |
| PEIXES E MARISCOS         | Sardinha, camarão, lulas, etc.   | ✓                 | ✓          |                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Peixes pequenos como anchovas, sardinhas e frutos do mar devem ser congelados e então colocados em vácuo.</li> <li>✗ A colocação em vácuo não deve ser feita se os frutos do mar forem armazenados no frigorífico.</li> <li>! Não coloque em vácuo itens com bordas afiadas, como espinhas de peixe e conchas duras. Os itens com bordas afiadas podem fazer com que o saco se rompa e rasgue. Congelar o alimento antes da colocação em vácuo preservará a sua estrutura e o conteúdo de água.</li> </ul>  |
| VEGETAIS DE FOLHAS VERDES | Alface, salsa, espinafres, etc.  | ✗                 | ✓          | ✓                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>✗ Devido à natureza dos vegetais de folhas verdes, recomenda-se armazenar sem vácuo. Além disso, o mesmo se aplica a cogumelos frescos, cebola e alho.</li> </ul>   |
| OUTROS VEGETAIS           | Ervilhas, brócolos, couve-flor, milho, feijão verde, repolho, etc.       | ✓                 | ✓          |                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Os vegetais devem ser armazenados apenas no congelador após a colocação em vácuo.</li> <li>✗ A colocação em vácuo não deve ser feita se os vegetais forem armazenados no frigorífico.</li> <li>! Recomenda-se manter os vegetais especificados nesta secção de acordo com as instruções para esquentar apresentadas na secção Colocação dos alimentos deste manual do utilizador. Para os vegetais, recomenda-se congelá-los durante duas horas antes de tentar o processo de vácuo. Uma vez que seus vegetais tenham sido colocados em vácuo, apenas devem ser armazenados no congelador.</li> </ul> |

## CAPÍTULO -3: UTILIZAÇÃO DO FRIGIRÍFICO

| TIPOS DE ALIMENTAÇÃO | ALIMENTOS   | Processo de vácuo |            |   | Temperatura ambiente | RECOMENDAÇÕES   |
|----------------------|---|-------------------|------------|---|----------------------|---|
|                      |   | Frigorífico       | Congelador |   |                      |   |
| FRUTAS               | Maçã, limão, ameixa, damasco, nectarina, etc.                   | ✓                 |            | ✓ |                      | As frutas devem ser armazenadas apenas no congelador após a colocação em vácuo. A colocação a vácuo não deve ser feita se os vegetais forem armazenados no frigorífico. Recomenda-se manter os vegetais especificados nesta secção de acordo com as instruções para escaldar apresentadas na secção Colocação dos alimentos deste manual do utilizador. É recomendável a colocação em vácuo após o congelamento por ~ 2 horas até que os vegetais estejam solidificados antes de serem colocados em vácuo. Uma vez que as suas frutas tenham sido colocadas em vácuo, apenas devem ser armazenadas no congelador. |
| FRUTAS MOLES         | Morango, framboesa, amora, uva, etc.                            | ✗                 | ✓          | ✓ |                      | ✗ Recomenda-se armazenar frutas de textura mole sem vácuo.  |
| CHARCUTARIA          | Salame, linguiça, salsicha, produtos de carne processados, etc. | ✓                 | ✓          | ✓ |                      | ✓ Pode armazenar a vácuo os seus produtos de charcutaria no frigorífico ou no congelador.   |
| QUEIJOS DUROS        | Queijo cheddar, queijo parmesão, etc.                           | ✓                 | ✓          | ✓ |                      | ✓ Os queijos duros podem ser armazenados a vácuo no frigorífico ou no congelador.<br>✗ Deve-se ter cuidado para garantir que o queijo colocado em vácuo não contenha sal.   |
| OUTROS ALIMENTOS 1   | Queijos macios, iogurte, manteiga, nata, azeitonas, ovos, etc.  | ✗                 | ✓          |   |                      | ✗ Recomenda-se armazenar estes produtos no frigorífico sem vácuo.   |
| ALIMENTOS AQUOSOS 1  | Mel, compota, água, bebidas, óleo, etc.                         | ✗                 | ✓          |   | ✓                    | ✗ Os alimentos aquosos devem ser armazenados sem vácuo. Caso contrário, o líquido pode vazar para o mecanismo de vácuo durante o processo de colocação em vácuo.  |
| ALIMENTOS AQUOSOS 2  | Sopas, estufados, refeições aquosas, etc.                       | ✓                 |            | ✓ |                      | ✓ Para armazenar alimentos líquidos como sopas, estufados ou alimentos succulentos, deve-se primeiro congelar esses alimentos num recipiente inquebrável e depois colocá-los em vácuo. Armazene o conteúdo no seu congelador.   |
| ALIMENTOS SECOS      | Frutos secos, castanhas, etc.                                   | ✓                 | ✓          |   | ✓                    | ✓ Pode armazenar a vácuo os seus frutos secos no frigorífico.<br>! Deve-se ter cuidado para garantir que não há pó dentro das castanhas e dos frutos secos.   |




## CAPÍTULO -3: UTILIZAÇÃO DO FRIGIRÍFICO

| TIPOS DE ALIMENTAÇÃO  | ALIMENTOS  | Processo de vácuo |             |            | Temperatura ambiente | RECOMENDAÇÕES   |
|-----------------------|--|-------------------|-------------|------------|----------------------|---|
|                       |  | Processo de vácuo | Frigorífico | Congelador |                      |   |
| ALIMENTOS EMBALADOS 1 | Leguminosas, alimentos congelados, etc.                                      | ✓                 | ✓           |            | ✓                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ As leguminosas podem ser armazenadas a vácuo à temperatura ambiente.</li> <li>✓ Os alimentos congelados devem ser armazenados a vácuo no congelador.</li> </ul>  |
| ALIMENTOS EMBALADOS 2 | Alimentos enlatados, molhos, sopas, etc.                                     | X                 | ✓           |            |                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>X Alimentos enlatados, refeições tipo aperitivo, molhos e sopas devem ser armazenados no frigorífico sem serem colocados a vácuo.</li> </ul>   |
| ALIMENTOS EM PÓ       | Farinha, açúcar, sal, semolina, misturas em pó, chá, café, especiarias, etc. | X                 |             |            | ✓                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>X Os alimentos granulados devem ser armazenados sem vácuo.</li> </ul>  |
| OUTROS ALIMENTOS 2    | Pastelaria, ravioli, massas, etc.  | ✓                 | ✓           | ✓          |                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Alimentos como pastelaria, ravioli e massas podem ser armazenados a vácuo no frigorífico ou no congelador.</li> <li>! Verifique cuidadosamente se o alimento não é granular e/ou líquido antes de ser colocado em vácuo. Alimentos granulados e/ou líquidos devem ser armazenados sem colocação em vácuo.</li> </ul> |

✓ Deve aplicar-se o processo de vácuo.

X Não adequado para colocação em vácuo. Não se recomenda a colocação em vácuo.

! Deve ser observado. Aviso/sugestão.

 Respeite as condições de armazenamento especificadas nas colunas frigorífico, congelador e temperatura ambiente. Os alimentos que precisam de ser armazenados à temperatura ambiente, devem ser armazenados em temperaturas inferiores a 20 °C.

### Avisos de segurança

Respeite os seguintes avisos para a utilização segura da tecnologia de saco a vácuo.

1. Não coloque em vácuo alimentos que contenham líquidos.
2. Não utilize outros sacos que não o saco de vácuo recomendado.
3. Não introduza outras ferramentas no dispositivo de vácuo.
4. Se o dispositivo de vácuo não funcionar, contacte a assistência técnica.
5. Certifique-se de que o saco de vácuo e as suas mãos estão completamente secos.
6. Não utilize o dispositivo de vácuo para qualquer outra finalidade que não seja a colocação em vácuo.
7. Limpe o visor com um pano húmido. Ao limpar a superfície, certifique-se de que não entra água no mecanismo de vácuo.
8. Não tente abrir o dispositivo de vácuo com uma ferramenta.
9. Não puxe o saco de vácuo antes da colocação em vácuo estar concluída.
10. Não solte o saco de vácuo durante o processo de vácuo. Segure o saco até que o processo esteja concluído.

## CAPÍTULO -3: UTILIZAÇÃO DO FRIGIRÍFICO

### Orientações para Segurança Alimentar

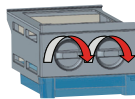
As recomendações de segurança alimentar estão listadas abaixo.

1. As reações químicas dos alimentos ao ar, à temperatura, à humidade, bem como às ações enzimáticas, o crescimento de microorganismos ou a contaminação por insetos provocará a deterioração dos alimentos.
2. Uma das razões para o alimento perder o seu valor nutricional e frescura é o oxigénio no ar. Se os alimentos não estiverem protegidos por embalagens à prova de humidade, é possível que o ar estimule o desenvolvimento de muitos microorganismos. O grau de desenvolvimento depende da humidificação interna e externa do alimento.
3. A *Clostridium botulinum* é uma das espécies que se podem desenvolver num ambiente anaeróbico. As condições de desenvolvimento são os alimentos sem ácido e com baixo teor de oxigénio.
4. Alimentos congelados, secos, ricos em ácido, com sal ou açúcar são resistentes à *botulinum*. Alimentos não ácidos, que incluem carne, mariscos, azeitonas curtidas na salmoura, aves, peixes, ovos e cogumelos; alimentos com baixo teor de ácido, principalmente vegetais; alimentos com teor médio de ácido como tomates demasiado maduros, cebolas, pimentos, figos e pepinos que são propensos a serem infetados com a *botulinum*.
5. Os alimentos mais suscetíveis à *botulinum* devem ser refrigerados por pouco tempo, congelados para armazenamento a longo prazo e consumidos imediatamente após serem aquecidos.
6. Como os microorganismos se podem desenvolver num ambiente com pouco oxigénio, os alimentos devem ser armazenados a baixas temperaturas para evitar a deterioração.
7. Recomenda-se armazenar os seus produtos de charcutaria e frutos secos no compartimento do refrigerador.

## CAPÍTULO -3: UTILIZAÇÃO DO FRIGIRÍFICO

### Acessórios

#### Gelo automático (*Em alguns modelos*)



- Retire o tabuleiro de fazer gelo
- Encha de água até à linha
- Coloque o tabuleiro de fazer gelo na sua posição original
- Quando se formarem cubos de gelo, gire o manípulo para deixar cair cubos de gelo na caixa de gelo.

#### Nota:

- Não encha a caixa de gelo com água para fazer gelo. Esta pode estragar-se.
- O movimento do fazedor de gelo pode ser difícil enquanto o frigorífico estiver a funcionar. Nesse caso, este deve ser limpo após a remoção das prateleiras de vidro.

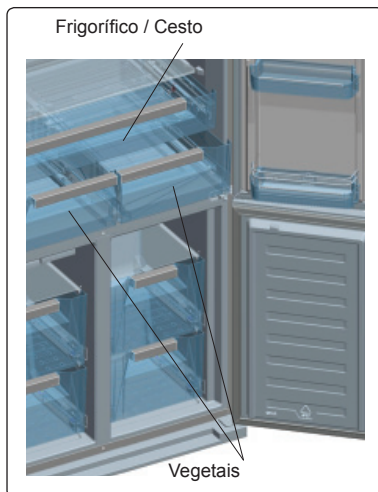
#### Gaveta dos vegetais e refrigerador (Pequeno-almoço)

##### Frigorífico / Cesto

Quando este compartimento é usado como compartimento 0°C (frigorífico), assegurar que o alimento é preservado a 0°C. Pode manter alimentos congelados tirados do compartimento de ultra-congelados para os descongelar e pode manter carnes e peixes limpos (em sacos ou embalagens de plástico) etc. que irá usar dentro de 1-2 dias sem necessidade de congelar.

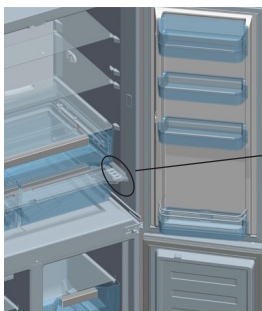
**Nota:** A água congela a 0 °C mas os alimentos incluindo o sal ou açúcar podem ficar congelados em ambientes mais frios.

**! Não colocar os alimentos que pretende congelar ou as caixas do gelo nesta divisão!**



##### Botão de definição de ar nos vegetais

Rodar o botão de regulação do ar entre a gaveta dos vegetais e o frigorífico para a posição aberto quando a gaveta dos vegetais está excessivamente cheia. Deste modo, a entrada de ar na gaveta dos vegetais é regulada e os alimentos mantêm-se frescos durante mais tempo.



Gaveta vegetais e botão de regulação



**Descrições visuais e de texto na secção de acessórios podem variar conforme o modelo do seu aparelho.**

## CAPÍTULO -3: UTILIZAÇÃO DO FRIGIRÍFICO

### Limpeza

- Desligar o frigorífico antes de iniciar a limpeza.
- Não limpar o frigorífico deitando-lhe água em cima.
- Pode limpar as partes interior e exterior com um pano macio ou uma esponja com água quente e sabão.
- Remover as partes individualmente e limpar com água e sabão. Não lavar na máquina de lavar roupa.
- Não utilizar produtos inflamáveis, explosivos ou corrosivos como diluentes, gás, ácido para efectuar a limpeza.
- O condensador (parte de trás com palhetas pretas) deve ser limpo usando um aspirador ou uma escova seca pelo menos uma vez por ano. Isto permitirá que o congelador funcione de forma mais eficiente e permitirá que poupe energia.

### Limpar o recipiente de evaporação

O frigorífico descongela automaticamente. A água produzida pelo fluxo de descongelação para o recipiente de evaporação que passa através da entrada de recolha de água evapora aqui automaticamente.

### Substituição da lâmpada LED (se for usada iluminação LED)

Contacte o apoio ao cliente da Sharp, pois esta deve ser mudada apenas por pessoal autorizado.

## CAPÍTULO -4: GUIA DO ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS

### Compartimento do frigorífico

- Em condições normais de funcionamento, é suficiente definir a temperatura do compartimento do frigorífico em +4 / +6 °C.
- De modo a evitar a congelação, a humedificação e o odor, os alimentos devem ser colocados no frigorífico em recipientes fechados ou revestidos com um material adequado.
- Os alimentos quentes e as bebidas devem arrefecer à temperatura ambiente antes de serem colocados no frigorífico.
- Vegetais e frutas podem ser colocados em gavetas embalados em sacos de plástico limpos e se possível com esponja absorvente.
- Guardando frutas e vegetais separadamente ajuda os vegetais sensíveis ao etileno (folhas verdes, brócolos, cenoura, etc.) a não afectar frutas libertadoras de etileno (banana, pera, pêsego, figo, etc.)
- Não deve pôr vegetais húmidos no frigorífico.
- O tempo de armazenagem de todos os produtos alimentares depende da qualidade inicial do produto e do ciclo de refrigeração ininterrupto antes da armazenagem no frigorífico.
- Não deve armazenar produtos de carne e frutas e vegetais nos mesmos espaços para não contaminar. Derrame de água na carne pode representar uma contaminação no frigorífico. Deve embalar os produtos de carne e limpar os derrames nas prateleiras.
- Não deve pôr alimentos à frente da passagem do fluxo de ar.
- O tempo de armazenagem de todos os produtos alimentares depende da qualidade inicial do produto e do ciclo de refrigeração ininterrupto antes da armazenagem no frigorífico.
- Deve consumir os alimentos embalados até à data de validade.

### Nota Importante:

- Tapar os líquidos e os guisados antes de os colocar no frigorífico. Caso contrário, a quantidade de humidade no interior do frigorífico aumenta. E, isso faz com que o frigorífico tenha de funcionar mais intensamente. Ao tapar os alimentos e as bebidas também permite preservar os respectivos sabores e aromas.
- As batatas, cebolas e alhos não devem ser colocados no frigorífico.

*São dadas abaixo algumas sugestões relativas à colocação e ao armazenamento de alimentos no compartimento do frigorífico.*

### Compartimentos de congelação profunda

- O compartimento do congelador é usado para armazenar alimentos congelados durante um longo período de tempo ou para produzir gelo.
- Se deixar a porta do congelador aberta durante muito tempo, aparecerá gelo na parte inferior do congelador. Portanto, a circulação de ar é obstruída. De modo a evitar esta situação, deve primeiro desligar o cabo de alimentação e aguardar até que descongele. Depois do gelo derreter, deve limpar o congelador.
- Pode retirar os cestos, a tampa, etc. para aumentar o volume de armazenamento do congelador.
- O volume especificado na etiqueta do produto mostra o valor sem os cestos, tampas, etc.

### IMPORTANTE

Nunca volte a congelar alimentos descongelados.

Pode ser perigoso para a saúde dado poder provocar intoxicação alimentar.

- Não colocar alimentos quentes no congelador sem os deixar arrefecer. Isso pode dar origem a que outros alimentos congelados que estejam no congelador fiquem estragados.
- Quando comprar alimentos congelados assegurar que foram congelados nas condições apropriadas e de que a embalagem não está danificada.
- No caso de humedificação da embalagem de alimentos congelados e se notar um odor desagradável, estes podem não ter sido inicialmente armazenados nas condições adequadas e podem ter ficado estragados. Não

## CAPÍTULO -4: GUIA DO ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS

deve comprar este tipo de alimentos.

- O tempo de armazenamento dos alimentos congelados difere de acordo com a temperatura ambiente, a frequência de abertura da porta, ajustes de temperatura para cada compartimento, o tipo de alimento e o tempo que decorreu entre a compra e a colocação dos alimentos no congelador. Seguir sempre as instruções na embalagem e não exceder o período de armazenamento.
- Nota: Se os alimentos congelados forem retirados do congelador e colocados no compartimento inferior do frigorífico, isso protege o frigorífico através da preservação da respectiva temperatura, portanto poupando energia. Se colocar os alimentos que estão na congelação profunda numa zona aberta, ocorre a perda de energia.

Algumas especiarias em alimentos cozinhados (anis, basílico, endro, vinagre, mistura de especiarias, gengibre, alho, cebola, mostarda, tomilho, manjerona, pimenta preta, linguiça de bolonha, etc.) podem ter um mau sabor se forem armazenados durante muito tempo. Portanto, os alimentos congelados devem ser ligeiramente temperados ou o tempero deve ser adicionado quando estiverem descongelados.





O tempo de armazenamento dos alimentos depende do óleo usado. Margarinas, banha de vitela, azeite e manteiga são adequadas, óleo de amendoim e banha de porco não são adequados.

Os alimentos cozinhados na forma líquida devem ser congelados em recipientes de plástico e os outros alimentos devem ser congelados em película ou sacos de plástico.


## CAPÍTULO -5: RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

### Verificar os avisos:

O seu frigorífico emite um aviso se as temperaturas do frigorífico e do congelador estiverem num nível incorrecto ou se surgir um problema no aparelho. Pode ver estes avisos no visor do indicador.

| ERRO APRESENTADO  | TIPO DE ERRO  | OBSERVAÇÃO   | O QUE DEVE FAZER   |
|---|---|--|--|
|  <p>um aviso sonoro</p> | Aviso de erro   | Um ou mais componentes do produto foram desactivados ou existe um problema de refrigeração.        | Contactar o serviço de assistência autorizado logo que possível.   |
|                        | O compartimento do frigorífico não está suficientemente frio. | Pode surgir devido a um longo período de falha de energia ou falha no equipamento de refrigeração. | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. No caso de um produto derretido no compartimento, não voltar a encher e consumir o mais rapidamente possível.</li> <li>2. Até que a temperatura no compartimento volte ao normal (aviso desaparece), operar numa temperatura inferior ou no Modo de Super Congelação.</li> <li>3. Não colocar alimentos frescos no compartimento a menos que este aviso desapareça.</li> </ol> |
|                       | O compartimento do frigorífico não está suficientemente frio. | O frigorífico perdeu a sua temperatura ideal.  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Até que a temperatura no compartimento volte ao normal (aviso desaparece), operar numa temperatura inferior ou no Modo de Super Refrigeração.</li> <li>2. Não abrir a porta até que este erro desapareça.</li> </ol>   |
|                       | O compartimento do frigorífico está excessivamente frio.      | O produto no compartimento do frigorífico corre o risco de congelar.                               | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se a Super Refrigeração estiver activa, anular.</li> <li>2. Operar a uma definição de valor inferior.</li> </ol>   |

## CAPÍTULO -5: RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

| ERRO APRESENTADO   | TIPO DE ERRO                                 | OBSERVAÇÃO   | O QUE DEVE FAZER |
|--|--|--|------------------|
|  | A tensão eléctrica diminuiu abaixo de 170 V. | Isto não é um erro, destina-se para aviso e precaução. Quando a tensão eléctrica é restaurada para o valor normal, o aviso desaparecerá. | -                |

### Verificar os avisos:

#### Se o frigorífico não funcionar:

- Existe alguma falha eléctrica?
- O aparelho está ligado?
- Será que o fusível da ficha onde a tomada está ligada ou o fusível da corrente eléctrica está queimado?
- Existe algum problema na tomada? Verificar este problema ligando a tomada numa ficha em relação à qual tem a certeza que funciona.

#### Se o frigorífico emitir um forte ruído

##### Ruídos normais:

###### Estalidos (Gelo a partir):

- Durante a descongelação automática.
- Quando o aparelho arrefece ou aquece (devido à expansão do material do mesmo).

**Pequenos estalidos:** Ouvido quando o termostato liga ou desliga o compressor.

**Som da válvula:** O som de tique-taque é normal quando o frigorífico está funcionar. Este som é emitido por uma válvula na parte de trás do frigorífico.

**Som de aspiração:** Depois das portas do frigorífico terem sido abertas e fechadas, pode ser ouvido um som breve devido à diferença de pressão. Isto é perfeitamente normal.

**Ruído normal do motor:** Este ruído significa que o compressor funciona normalmente. O compressor pode causar algum ruído durante um curto espaço de tempo quando é activado.

**Ruído de bolhas e salpicos:** Este ruído é causado pelo fluxo do líquido de refrigeração nos tubos do sistema.

**Ruído do fluxo de água:** O ruído normal do fluxo de água a circular para o recipiente de evaporação durante a descongelação. Este ruído pode ser ouvido durante a descongelação.

**Ruído de fluxo de ar:** Ruído normal de ventilação. Este ruído pode ser ouvido num frigorífico No-Frost durante o funcionamento normal do sistema devido à circulação do ar.

#### Se houver formação de humidade no interior do frigorífico;

- Todos os alimentos estão correctamente embalados? Os recipientes foram secos antes de os colocar no frigorífico?
- As portas do frigorífico são abertas com frequência? A humidade do espaço onde está colocado o frigorífico entra para o interior do mesmo quando as portas são abertas. A formação de humidade será mais rápida se abrir as portas com mais frequência, especialmente se a humidade no local for muito elevada.

#### Se as portas não são abertas nem fechadas correctamente:

- As embalagens de alimentos impedem que a porta feche?
- Os compartimentos da porta, prateleiras e gavetas estão correctamente colocados?
- As juntas da porta estão danificadas ou rasgadas?
- O frigorífico está numa superfície nivelada?

#### NOTAS IMPORTANTES:

- Após um corte eléctrico súbito ou depois de ter desligado o aparelho, o difusor térmico irá desligar a potência do compressor temporariamente porque o gás no sistema de arrefecimento ainda não estabilizou. O frigorífico arrancará depois de 4 ou 5 minutos, não há motivo para preocupação.
- Se não usar o frigorífico durante um longo período de tempo (por ex. férias de Verão) deve desligá-lo. Depois de descongelar, limpar o frigorífico e deixar a porta aberta para impedir a formação de humidade e de odores.
- Se o problema persistir mesmo depois de ter seguido todas as instruções acima, consulte o serviço de assistência autorizado mais próximo.
- Se o aparelho que comprou for destinado para uso doméstico, deve ser somente usado para os fins indicados. Não é apropriado para uso comercial ou conjunto. Se o utilizador usar o aparelho duma forma que não esteja em conformidade com estas características, chamamos a atenção que nem o produtor nem o distribuidor serão responsabilizados por qualquer reparação ou avaria durante o período de garantia.
- Se o problema persistir depois de ter seguido as instruções em cima, consulte um fornecedor autorizado.

## CAPÍTULO -6: DICAS PARA POUPAR ENERGIA

1. Deixe sempre os alimentos arrefecer antes de os guardar no eletrodoméstico.
2. Descongele alimentos no compartimento do frigorífico, isto ajuda a poupar energia.





# Service & Support

Visit Our Website  
[sharphomeappliances.com](http://sharphomeappliances.com)

**SHARP**  
Be Original.

52264083