

Home Appliances

# SJ-FF560EVA-EU

# SJ-FF560EVI-EU

Fridge-freezers

**DK** Brugsanvisning

**NO** Bruksanvisning

**SE** Instruktionsbok

**FI** Käyttöohje

**EE** Kasutusjuhend

**LV** Lietošanas Pamācība

**SHARP**

Be Original.



# Indhold

KAPITEL -1: GENERELLE ADVARSLER.....	2
KAPITEL -2: DIT KØLEFRYSESKAB .....	7
KAPITEL -3: SÅDAN ANVENDES DIT KØLEFRYSESKAB .....	8
KAPITEL -4: GUIDE TIL OPBEVARING AF MADVARER .....	19
KAPITEL -5: FEJLFINDING .....	20
KAPITEL -6: TIP TIL ENERGIBESPARELSE .....	22
KAPITEL -8: TEKNISKE DATA .....	22
KAPITEL -9: KUNDEPLEJE OG -SERVICE .....	22


Dit kølefryseskab overholder gældende sikkerhedskrav. Forkert brug kan medføre personskader og materielle skader. Læs denne vejledning omhyggeligt, før du bruger dit kølefryseskab for første gang for at undgå risiko for skader. Den indeholder vigtige oplysninger om installation, sikkerhed, brug og vedligeholdelse af dit kølefryseskab. Opbevar denne vejledning til senere brug.





**Symbol ISO 7010 W021**


**Advarsel; Risiko for brand/brændbare materialer**


## KAPITEL -1: GENERELLE ADVARSLER


 **ADVARSEL:** Hold ventilationsåbninger i køleskabet fri af tildækning.


 **ADVARSEL:** Brug ikke mekanisk udstyr eller andre midler til at fremskynde afrimning.


 **ADVARSEL:** Brug ikke andre elektriske apparater inden i køleskabet.

 **ADVARSEL:** Pas på ikke at beskadige kølekredsen.

 **ADVARSEL:** Ved placering af apparatet skal det sikres, at netledningen ikke klemmes eller beskadiges.

 **ADVARSEL:** Placer ikke flere transportable stikdåser eller transportable strømforsyninger bag på apparatet.

 **ADVARSEL:** For at undgå personskade eller beskadige apparatet skal det installeres i overensstemmelse med producentens anvisninger.

 Den lille mængde kølemiddel, som er anvendt i dette køleskab er miljøvenlig R600a (en isobuten) og er brændbar og eksplosiv, hvis den antændes i vedlagte vilkår.

\* Når køleskabet bæres eller sættes på plads, skal man passe på ikke at beskadige kølekredsløbet.

\* Opbevar ikke beholdere med brandfarlige materialer f. eks. spraydåser og refillere til brandslukkere i nærheden af køleskabet.

\* Dette apparat er beregnet til brug i hjemmet og lignende steder såsom:

- personalekøkkener i butikker, på kontorer og andre arbejdsmiljøer der kan sidestilles med en almindelig privat husholdning
- landejendomme og af gæster på hoteller, moteller og andre boligomgivelser der kan sidestilles med en almindelig privat husholdning
- bed and breakfast miljøer der kan sidestilles med en almindelig privat husholdning

## KAPITEL -1: GENERELLE ADVARSLER

- catering og lignende ikke-detailhandel der kan sidestilles med en almindelig privat husholdning
- \* Dit køleskab kræver en 220-240 V, 50 Hz strømforsyning. Brug ikke andre strømforsyninger. Før du tilslutter dit køleskab, skal du sikre dig, at oplysningerne på datapladen (spænding og tilsluttet belastning) svarer til ledningsnettet på tilslutningsstedet. Hvis du er i tvivl, skal du kontakte en elektriker)
- \* Dette apparat kan bruges af børn i alderen fra 8 år og derover samt personer med nedsatte fysiske, følesans og mentale evner eller manglende erfaring og viden, når de er blevet vejledt eller instrueret i apparatets anvendelse på en sikker måde og forstår den involverede risiko. Børn skal ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse skal ikke udføres af børn uden opsyn.
- \* Børn fra 3 til 8 år må lægge varer i og tage varer ud af køleapparater. Børn forventes ikke at udføre rengøring eller vedligeholdelse af apparatet. Meget små børn (0-3 år) forventes ikke at bruge apparater. Mindre børn (3-8 år) forventes ikke at kunne bruge apparater på sikker vis, medmindre det sker under supervision. Større børn (8-14 år) og sårbare personer kan bruge apparater sikkert, når de superviseres og har fået den nødvendige vejledning i brugen af apparatet. Meget sårbare personer forventes ikke at bruge apparater på sikker vis, medmindre det sker under supervision.
- \* En beskadiget netledning /stik kan forårsage brand eller give elektrisk stød. Hvis den er beskadiget skal den udskiftes. Dette må kun udføres af kvalificeret personale.
- \* Dette apparat er ikke beregnet til brug i højder over 2000 m.

## KAPITEL -1: GENERELLE ADVARSLER

### **Følg disse instruktioner for at undgå fødevarekontaminering:**

- \* Hvis døren holdes åben i længere tid, kan det medføre, at temperaturen i apparatets rum øges væsentligt.
- \* Rengør hyppigt overflader, der kan komme i kontakt med fødevarer, og tilgængelige afløbssystemer.
- \* Opbevar rå kød og rå fisk i egnede beholdere i køleskabet, så disse fødevarer ikke kommer i kontakt med eller drypper på andre fødevarer.
- \* Fryserum med to stjerner er beregnet til opbevaring af på forhånd nedfrosne fødevarer, opbevaring eller fremstilling af dessertis og isterninger.
- \* Rum med én, to og tre stjerner er ikke egnede til nedfrysning af friske fødevarer.
- \* Hvis køleapparatet skal stå tomt i længere perioder, skal det slukkes, afrimes, rengøres og tørres, og døren lades åben for at undgå, der dannes skimmel i apparatet.

## KAPITEL -1: GENERELLE ADVARSLER

### Bortskaffelse

- Al emballage og materialer er miljøvenlige og kan genbruges. Bortskaf emballagen på en miljøvenlig måde. Kontakt din kommune for yderligere oplysninger.
- Når apparatet skal kasseres, så klip netledningen af og ødelæg stik og ledning. Inaktiver dørlåsen med henblik på at forhindre, at børn bliver fanget inde i kølefryseskabet.
- Et afklippet stik, der indsættes i en 16 A stikkontakt, er en seriøs sikkerhedsrisiko (elektrisk stød) Sørg for, at det afklippede stik bortskaffes på sikker vis.

### For produkter i Danmark:

Apparatet er udstyret med et stik, der er godkendt i EU ( EU-Schuko-stik) og kan bruges i Finland, Norge og Sverige. I Danmark er apparatet kun godkendt til brug med en stikkontakt af typen E eller typen CEE7 // 7-S med et jordben. Hvis der kun findes en stikkontakt af typen K på tilslutningsstedet, må udskiftning af EU-Schuko-stikket med det danske stik kun udføres af autoriseret servicepersonale. Alternativt kan der tilsluttes en passende og godkendt strømadapter til overgang mellem Schuko-stikket og det danske jordforbindelsessystem. Denne adapter (min. 10 ampere og op til maks. 13 ampere) kan bestilles hos en velassorteret hvidevareforhandler eller en autoriseret elektriker. Kun ved hjælp af en af disse metoder kan det sikres, at apparatet har korrekt jordforbindelse. Hvis der ikke er etableret jordforbindelse, skal en autoriseret elektriker foretage installation af jordforbindelse. Hvis apparatet bruges uden, at der er etableret jordforbindelse, er vi ikke ansvarlige for eventuel manglende mulighed for at bruge apparatet, som dette kan medføre.

### Bortskaffelse af dit gamle apparat



Dette symbol på produktet eller emballagen betyder, at produktet ikke må behandles som husholdningsaffald. I stedet skal det leveres til affaldsindsamling på en genbrugsplads, der genanvender elektrisk og elektronisk udstyr. Genbrug af materialer vil være medvirkende til at naturens ressourcer bevares. For mere detaljerede oplysninger om genbrug af dette produkt kan du kontakte kommunen, genbrugspladsen eller den butik, hvor du har købt produktet.

Sørg din lokale myndighed om bortskaffelse af WEEE med henblik på genbrug, genanvendelse og genvinding.

### Bemærkninger:

- Læs instruktionsbogen grundigt før installation og brug af apparatet. Vi er ikke ansvarlige for skader, der opstår som følge af forkert brug.
- Følg alle instruktioner på dit apparat og i instruktionsbogen og opbevar instruktionsbogen på et sikkert sted til at løse de problemer, der måtte opstå i fremtiden.
- Dette apparat er fremstillet til at kunne bruges i private hjem, og det kan kun bruges i inden for hjemmet og kun til de angivne formål. Det er ikke velegnet til kommerciel eller fælles brug. En sådan anvendelse vil medføre, at garantien for apparatet bortfalder, og vores virksomhed vil ikke være ansvarlig for tab, der vil opstå.
- Dette apparat er fremstillet til brug i hjem, og det er kun egnet til afkøling/opbevaring af fødevarer. Det er ikke velegnet til kommerciel eller fælles brug og/eller til opbevaring af andet end fødevarer. Firmaet er ikke ansvarligt for tab, der opstår, hvis det modsatte er tilfældet.

### Sikkerhedsadvarsler

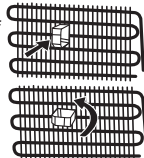


- Tilslut ikke dit kølefryseskab til ledningsnettet vha. en forlængerledning.
- En beskadiget netledning / stik kan forårsage brand eller give dig et elektrisk stød. Hvis den er beskadiget, skal den udskiftes. Dette må kun foretages af kvalificeret personale.
- Bøj aldrig netledningen overdrevent.
- Rør aldrig ved netledningen / stikket med våde hænder, da dette kan forårsage et elektrisk stød gennem en kortslutning.
- Placer ikke glasflasker eller dåser med drikkevarer i fryserafdelingen. Flasker og dåser kan eksplodere.
- Når du tager is ud af fryserafdelingen, skal du ikke røre ved den. Is kan forårsage brandsår eller rifter.
- Fjern ikke ting fra fryseren, hvis dine hænder er fugtige eller våde. Dette kan forårsage hudlæsioner eller 'forbrændinger'..
- Nedfrys aldrig mas, der har været optøet.

### Installationsoplysninger

*Før udpakning og flytning af dit kølefryseskab skal du tage dig tid til at blive fortrolig med følgende punkter.*

- Anbring ikke skabet i direkte sollys og væk fra varmekilder som f. eks. en radiator.
- Apparatet skal være mindst 50 cm væk fra komfurer Gas ovne og varmelegemer og bør være mindst 5 cm væk fra elektriske ovne.
- Udsæt ikke dit køleskab - fryser for fugtighed eller regn.
- Dit køleskab - fryser bør placeres mindst 20 mm væk fra en anden fryser.
- Der skal være mindst 150 mm's luft over dit apparat. Der må ikke placeres noget oven på dit apparat.
- Det er vigtigt for sikker drift, at dit kølefryseskab står sikkert og afbalanceret. De justerbare fødder anvendes til at få dit kølefryseskab til at stå rigtigt. Sørg for, at skabet står lodret, inden du anbringer fødevarer i det.
- Vi anbefaler, at du tørrer alle hylder og bakker af med en klud, der er dyppet i varmt vand blandet med en tsk natriumbikarbonat før brug. Efter rengøring bør du skylle med varmt vand og tørre af.
- Installer skabet ved hjælp af plastik afstandsstykkerne, som kan findes på bagsiden af skabet. Drej 90 grader (som vist i diagrammet). Dette vil forhindre kølerørene i at røre ved væggen bagved.
- Kølefryseskabet skal placeres mod en væg med en fri afstand, der ikke overstiger 75 mm.



## KAPITEL -1: GENERELLE ADVARSLER

### Inden du bruger dit kølefryseskab

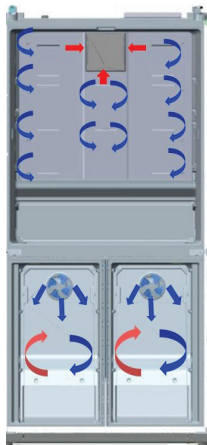


- Inden du stiller dit kølefryseskab på sin plads, bør du se efter, om der er synlige skader. Undlad at installere dit kølefryseskab, hvis det er beskadiget.
- Når du tager dit kølefryseskab i brug for første gang, skal det stå i en oprejst position i mindst 3 timer før tilslutning til lysnettet. Dette vil tillade en effektiv drift og forhindre beskadigelse af kompressoren.
- Du kan muligvis mærke en let lugt, når du bruger dit kølefryseskab for første gang. Dette er helt normalt og vil forsvinde, når kølefryseskabet begynder at køle.

### INGEN RIM teknologi

Dette kølefryseskab adskiller sig fra mange andre standardkølefryseskabe. Andre apparater kan opbygge is i fryseren pga. åbningen af døre og fugtighed fra fødevarerne. I sådanne apparater er afrimning påkrævet. De skal slukkes med jævne mellemrum, fødevarerne skal tages ud og isen skal fjernes.

Dit "ingen rim" kølefryseskab forhindrer sådanne problemer med jævn fordeling i kølefryseskabet ved hjælp af en ventilator. Dette afkøler maden jævnt og ensartet, hvilket forhindrer fugt og frost.



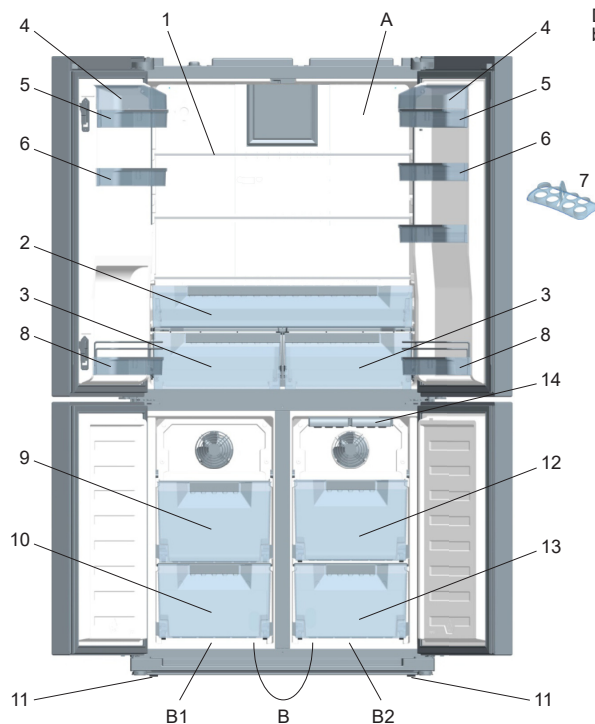
**Blå pile:** Fremløb for kold luft  
**Røde pile:** Returløb for varm luft

Rum til ferske fødevarer (køleskab): Den mest effektive energianvendelse sikres, når skufferne er indsat i bunden af køleskabet, og hylderne er jævnt fordelt. Placeringen af beholderne i døren påvirker ikke energiforbruget.

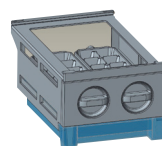
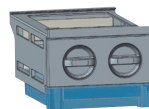
Fryserum (fryser): Den mest effektive energianvendelse sikres, når skufferne og beholderne er i opbevaringsplacering.



## KAPITEL -2: DIT KØLEFRYSESKAB



Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt som et indbygget element.



Ice-matic (På visse modeller)

Denne figur er blevet udarbejdet til orientering for at vise de forskellige dele og tilbehør i kølefryseskabet. Dele kan variere afhængigt af kølefryseskabets model.

- A)** Køleafdelingen
- B)** Køleskab / Fryseafdelingen
- B1.** Zone-1 / **B2.** Zone-2

- 1) Hylde i køleafdelingen
- 2) Svaleafdelingen
- 3) Grøntsagsskuffer
- 4) Låg til ost/smør rum \*
- 5) Ost/smør rum
- 6) Dørhylde
- 7) Æggehøldere
- 8) Flaskehylde i døren
- 9) Køleskab / Fryser øverste kurve
- 10) Køleskab / Fryser nederste kurve
- 11) Justerbare fødder
- 12) Fryser øverste kurve
- 13) Fryser nederste kurve
- 14) Isbakke

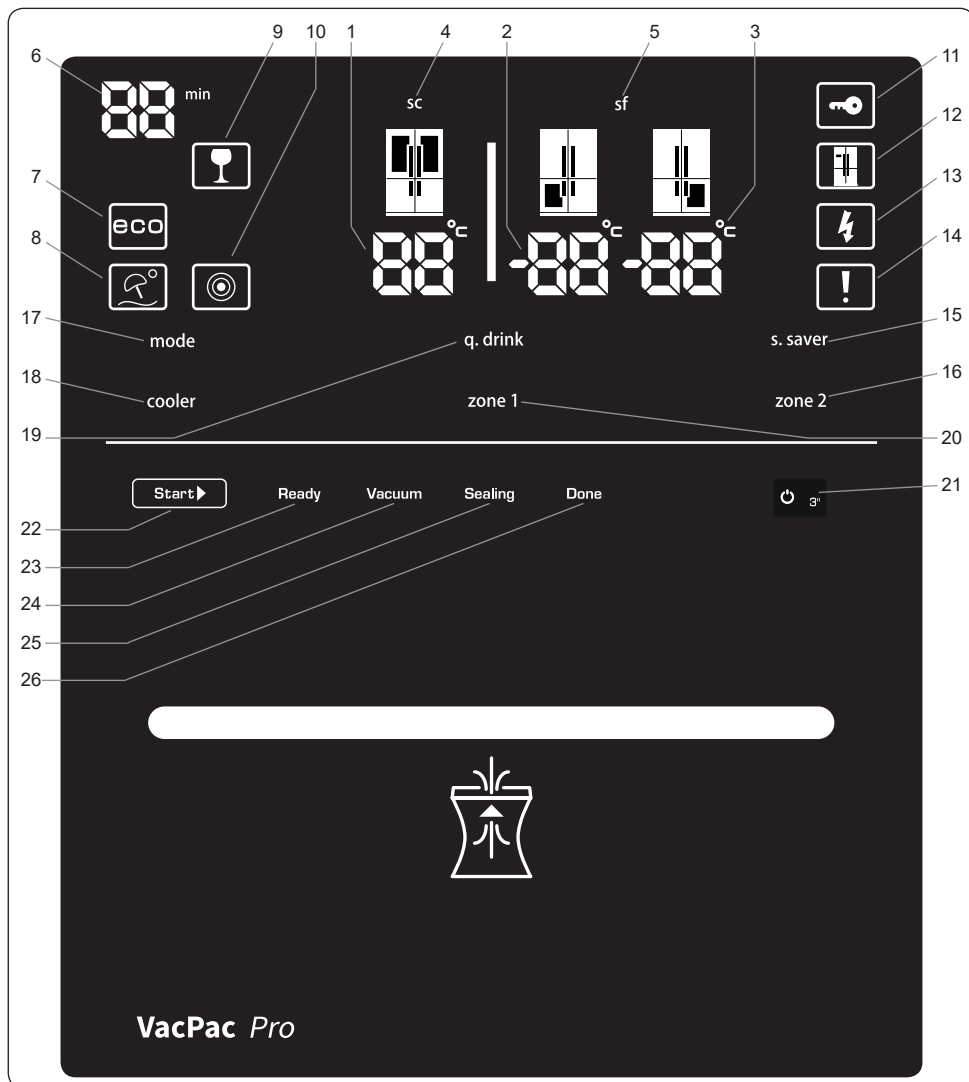
\* På visse modeller

## KAPITEL -3: SÅDAN ANVENDES DIT KØLEFRYSESKAB

### Kølefryseskabets generelle funktioner

LED-lys er designet til at tændes gradvist, og det tager et par sekunder at nå 100% lysstyrke.

### Display og betjeningspanel



### Elektronisk skærm

- |  |                                |                                  |
|--|--------------------------------|----------------------------------|
| 1. Køleskabets temperaturindikator               | 10. Qdrink-lys                 | 19. Knap til Qdrink-tilstand     |
| 2. Temperaturindikator for venstre fryseafdeling | 11. Børnesikring               | 20. Zone 1 (venstre fryser) knap |
| 3. Temperaturindikator for højre fryseafdeling   | 12. Demo-tilstand              | 21. On / Off button              |
| 4. Superkølelys                                  | 13. Advarsel om lav spænding   | 22. Startknap                    |
| 5. Superfryselys                                 | 14. Alarm                      | 23. LED-lampen Klar              |
| 6. Alarmtæller for Qdrink                        | 15. Screensaver-knap           | 24. LED-lampen Vakuum            |
| 7. Natføler                                      | 16. Zone 2 (højre fryser) knap | 25. LED-lampen Forsegel          |
| 8. Økonomi-tilstand                              | 17. Knappen tilstand           | 26. LED-lampen Færdig            |
| 9. Feri-tilstand                                 | 18. Nedkølerknap               |                                  |

## KAPITEL -3: SÅDAN ANVENDES DIT KØLEFRYSESKAB

Værdierne på skærmen angiver temperaturværdierne, der er angivet af kunden.

Skærmen er designet til at undgå fejl ved utilsigtet berøring. For at kommunikere med skærmen skal du trykke på en knap i 2 sekunder. En bip-lyd høres for at indikere, at den er klar til brug..

### Lys (hvis det medfølger)

Når produktet tilschluttes første gang, kan det være, at det indvendige lys først tændes efter 1 minut på grund af åbningstests.

### Nedkøling af læskedrikke [q.drink]

Tryk på Qdrink-knappen for at aktivere Qdrink-tilstand Tiden er sat i intervaller på 5 minutter (op til 30). Det valgte tidspunkt er vist i q.drink alarmtæller - når tiden er udløbet høres et bip.

**Vigtigt:** Det må ikke forveksles med køletilstand.

Du kan justere tiden i henhold til det antal flasker, du placerer i fryserafdelingen. Du kan forlænge tiden for denne funktion, hvis temperaturen i flaskerne er ikke lav nok, men det er vigtigt at kontrollere temperaturen på flaskerne regelmæssigt, da de kan eksplodere, hvis de står der alt for længe.

### Økonomitilstand [eco]

Sikrer, at dit køleskab kører inden for ideelle temperaturer. For at aktivere "ECO" -funktionen, skal du blot trykke på [mode]-knappen, indtil "eco og e" lyser.

### Ferietilstand (H)

(Parasol og sol-ikon) Brug denne tilstand, hvis du rejser væk i en periode og ikke behøver at bruge køleskabsafdelingen. Tryk på ferietilstandsknappen, indtil ferieikonet og H-lyset tænder.

### Hurtig nedfrysning (sf / super freeze)

Designet til hurtigt at nedfryse måltider og store mængder mad. Tryk på frys-knappen, indtil "sf" vises på skærmen, og du hører et bip. Bemærk, at denne tilstand automatisk vil vende tilbage til den standardindstillede temperatur efter 24 timer, hvis den ikke inaktiveres inden - eller når fryseren har nået den tilstrækkeligt lave temperatur.

### Hurtig nedkøling (sc / super cool)

Hurtig nedkøling er designet til hurtigt at køle store mængder mad, når de sættes i køleskabet. Tryk på kølerknappen, indtil du ser "sc" bogstaverne på skærmen, og du hører et bip. Denne tilstand vil automatisk vende tilbage til standardtemperaturindstillingen efter en periode på 4-6 timer, eller når køleskabet har nået den ønskede temperatur.

### Nedkøler [cooler]

Indstiller køleskabstemperaturen i spring på 1 fra 2 - 8 °C.

### Fryser / Køler 1 [zone 1]

Det er temperaturindstillingsknappen til afdelingen nederst til venstre. Ved at trykke på [zone 1] knappen kan frostgraden for nederste venstre del indstilles som -16, -17, -18, -19, -20, -21, -22, -23, -24 °C. Hvis du ikke ønsker at bruge nederste venstre del som fryser, så tryk på [zone1]-knappen i 3 sekunder for at skifte til denne tilstand, og indstille til 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 °C temperaturværdier.

### Fryser [zone 2]

Dette er temperaturindstillingsknappen til nederste, højre afdeling. Ved at trykke på [zone 2] knappen kan frostgraden for nederste højre del indstilles som -16, -17, -18, -19, -20, -21, -22, -23, -24 °C.

### Børnesikring

Aktivering af børnesikring sker ved at trykke på køler- og fryserknapperne samtidigt. Dette vil inaktivere skærmen. Gentag processen for at fjerne børnelåsen.

### Screensaver [s.saver]

Brug screensaver-tilstand for at spare energi. Hold S.saver-knappen nede i 3 sekunder. Gentag processen for at inaktivere tilstanden.

### Natføler

Tryk på natfølerknappen i 3 sekunder for at aktivere tilstanden. Dette vil slukke køleskabslamperne og derved spare energi. Gentag processen for at aktivere tilstanden.

### Alarm

Hvis alarmlampen lyser, betyder det, at der er noget galt med kølefryseskabet, og du skal kontakte Sharp serviceteamet. Denne indikator vil fortsat lyse, indtil enkvalificeret servicetekniker har besejret produktet.

### Sådan slås rummet til og fra

#### Sådan slås rummene i zone 1, zone 2 og kølerummet til på samme tid:

- Tryk på og hold knapperne [tilstand] og [kølerum] inde på samme tid i 3 sekunder. Figurene for de dele, der slås fra, vises ikke længere på det digitale kontrolpanel.

eller

- Tryk på og hold knapperne [tilstand] og [zone 2] inde på samme tid i 3 sekunder. Figurene for de dele, der slås fra, vises ikke længere på det digitale kontrolpanel.

#### Sådan slås rummet i zone 1 fra:

Tryk på og hold knapperne [tilstand] og [zone 1] inde på samme tid i 3 sekunder. Figurene for de dele, der slås fra, vises ikke længere på det digitale kontrolpanel.

## KAPITEL -3: SÅDAN ANVENDES DIT KØLEFRYSESKAB

Tryk på samme kombination af knapper, når du igen vil aktivere de rum, der er slået fra.

### Sådan bruges et fryserum som et kølerum

Det nederste venstre rum kan både bruges som fryse- og kølerum.

Tryk på og hold knappen [zone 1] inde i 3 sekunder for at bruge det nederste venstre rum som kølerum i stedet for fryserum.

**Vigtigt:** Når rummet i zone 1 bruges som kølerum i stedet for fryserum:

- Tøm rummet i zone 1 for madvarer, og lad døren være lukket i fire timer. Herefter kan der lægges madvarer i rummet.
- Kurve og/eller hylde, der er fjernet fra rummet, kan igen sættes i.
- For at bruge et af de nederste rum som fryserum igen skal du trykke på og holde knappen for rummet inde i 3 sekunder.

**Vigtigt:** Når rummet i zone 1 skal bruges som fryserum igen:

- Tøm rummet i zone 1 for madvarer, og lad døren være lukket i to timer. Herefter kan der lægges madvarer i rummet.
- Når rummet i zone 1 bruges som et kølerum, bliver det ved med at fungere sådan, selvom kølefyreskabet sættes på tilstanden Ferie eller Økonomi.

### Advarsler for temperaturindstillinger

- Omgivelsernes temperatur, temperaturen af nyligt anbragte madvarer, og hvor ofte døren åbnes, påvirker temperaturen i køleskabets rum. Hvis det er nødvendigt, kan temperaturindstillingen reguleres.
- Det anbefales ikke, at du bruger dit kølefyreskab i temperaturer, der er koldere end 10°C.
- Termostaten skal indstilles under hensyntagen til, hvor ofte de friske fødevarer og fryserdøre åbnes og lukkes, hvor meget mad skal opbevares i køleskabet og omgivelserne og placeringen af kølefyreskabet.
- Vi anbefaler, at når kølefyreskabet anvendes første gang, skal stå og køre i 24 timer uafbrudt for at sikre, at det er helt afkølet. Undlad at åbne kølefyreskabets døre eller sætte mad ind i denne periode.
- Dit kølefyreskab har en 5 minutters indbygget forsinkelsesfunktion, som er designet til at undgå beskadigelse af kompressoren. Når der er strøm på dit kølefyreskab, begynder det at fungere normalt efter 5 minutter.
- Dit kølefyreskab er designet til at fungere i de omgivelsernes temperaturintervaller, som er angivet i standarderne i følge klimaklassen som det fremgår af oplysningsmærkateret. Det anbefales, at dit køleskab ikke bruges i omgivelser, der er uden for de angivne temperaturintervaller af hensyn til køleeffektiviteten.

### Klimaklasse og betydning:

**T (tropisk):** Dette køleskab er beregnet til brug i omgivende temperaturer på 16 °C til 43 °C.

**ST (subtropisk):** Dette køleskab er beregnet til brug i omgivende temperaturer på 16 °C til 38 °C.

**N (tempereret):** Dette køleskab er beregnet til brug i omgivende temperaturer på 16 °C til 32 °C.

**SN (udvidet tempereret):** Dette køleskab er beregnet til brug i omgivende temperaturer på 10 °C til 32 °C..

**Bemærk:** Hvis omgivelsernes temperatur er højere end 42 °C, kan fryserdelens temperatur ikke indstilles til -22 °C, -23 °C eller -24 °C. Den kan kun indstilles til -16 °C, -17 °C, -18 °C, -19 °C, -20 °C, -21 °C, eller -22 °C.

### Temperaturindikator

For at hjælpe dig med at indstille dit kølefyreskab har vi udstyret det med en temperaturindikator monteret på det koldeste sted.

For bedre opbevaring af maden i dit kølefyreskab, især på det koldeste sted, skal du sikre dig, at meddelelsen "OK" vises på temperaturindikatoren. Hvis "OK" ikke vises, betyder det, at temperaturen er ikke indstillet korrekt.

Det kan være svært at se indikatoren, så sørg for, at den er korrekt oplyst. Hver gang temperaturindstillingen ændres, skal du vente til at temperaturen inde i skabet har stabiliseret sig, før du fortsætter, hvis det er nødvendigt, med en ny temperaturindstilling. Du skal ændre indstillingen af temperaturen gradvist og vente mindst 12 timer, før du tjekker igen og evt. igen ændrer temperaturindstillingen.

**BEMÆRK:** Efter gentagne åbninger (eller langvarig åbning) af døren eller efter indlægning af friske fødevarer i kølefyreskabet er det normalt, at angivelsen "OK" ikke vises i temperaturindstillingsindikatoren. Hvis der er en unormal ophobning af iskrystaller (nederste væg i skabet) i køleskabsrummet eller fordampere (overbelastet skab, høj rumtemperatur, hyppige døråbninger), så sæt temperaturindstillingen på en lavere stilling, indtil kompressoren opnår perioder med standsning igen.

### Opbevar maden i det koldeste område af køleskabet.

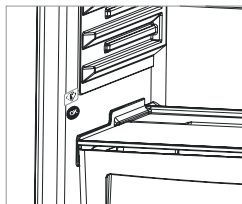
Din mad bliver opbevaret bedre, hvis du sætter den i det mest passende køleområde. Det koldeste område er lige oven over grøntsagsskuffen.

Følgende symbol angiver det koldeste område i køleskabet.

For at være sikker på, at have en lav temperatur i dette område skal du sørge for, at hylden ligger på niveau med dette symbol, som vist i illustrationen.

Den øvre grænse for det koldeste område er angivet ved den nederste side af mærkateret (pilens spids). Den øverste hylde i det koldeste område skal ligge på samme niveau som pilespidsen. Det koldeste område ligger under dette niveau.

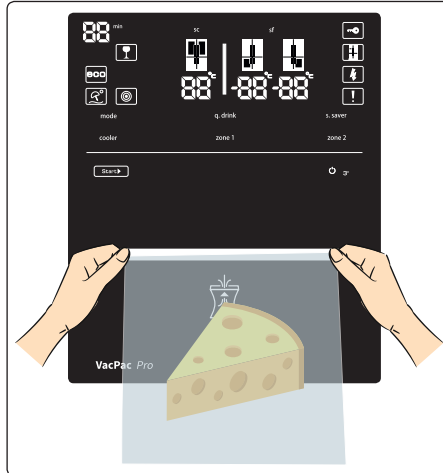
Da disse hylder kan tages ud, så sørg for, at de altid er på samme niveau med zonegrænserne som beskrevet på mærkaterne for at garantere temperaturen i området.



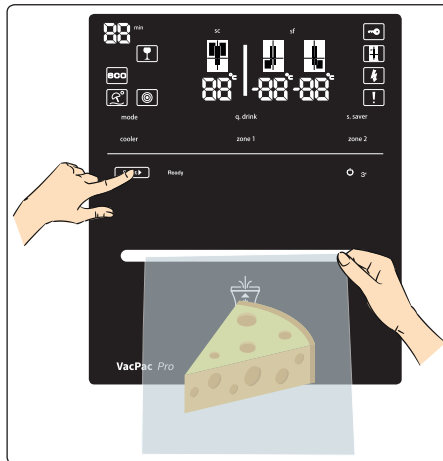
## KAPITEL -3: SÅDAN ANVENDES DIT KØLEFRYSESKAB

### Brug af VacPac Pro


1. Placér den mad, der skal pakkes, i en vakuumpose, der er nopret på den ene side.



2. Hold vakuumposen stramt lukket ved at holde i begge ender som vist i figur 1, og placér den i apparatet. Posen skal placeres mindst 5 cm inde, som angivet på posen med den røde streg.
3. Tryk på startknappen på displayet. (Figur 2)

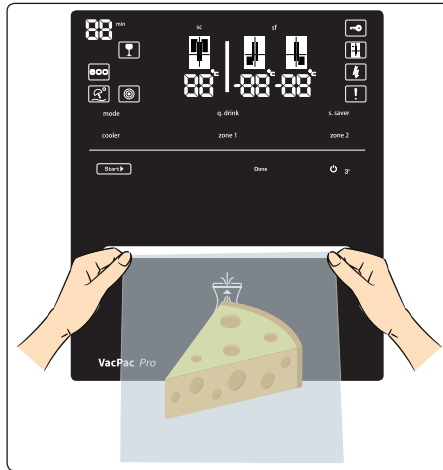


**⚠️ Vigtig bemærkning:** For at forhindre forkert brug skal låsen deaktiveres.

Lås op: Når du trykker på [startknappen] eller tænd/sluk-knappen [  ] for første gang, lyser LED-lampen Start op. Når den er tændt, skal du trykke på startknappen igen. LED-lampen Klar lyser op, 4 sekunder efter du har trykket på startknappen. Herefter kan du begynde at vakuumpakke ved at trykke på trykke på startknappen igen. Hvis du ikke foretager dig yderligere inden for 1 min, låses den igen.

4. Når vakuumpakningen er færdig, lyser LED-lampen Færdig på displayet. Herefter kan vakuumposen tages ud af apparatet. (Figur 3).

## KAPITEL -3: SÅDAN ANVENDES DIT KØLEFRYSESKAB

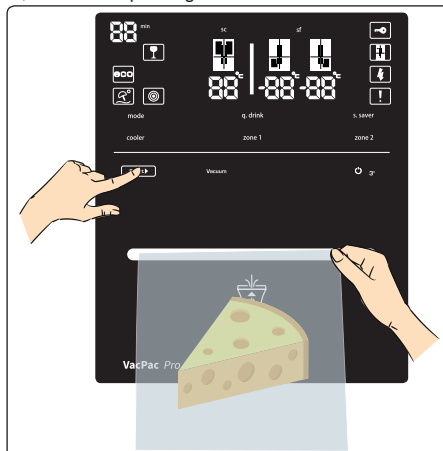


### Pakning af VacPac Pro

5. Når du trykker på knappen, flyttes lukkemekanismen opad, og posen presses sammen. LED-lampen Klar lyser.
6. Når posen er presset sammen, igangsættes vakuumpakningen ved hjælp af vakuumpumpen. LED-lampen Vakuum lyser.
7. Når det rette vakuumtryk opnås, smeltes posens åbning sammen. LED-lampen Forseglet lyser.
8. Når posens åbning er forseglet, flyttes lukkemekanismen nedad, og LED-lampen Færdig lyser. Når motoren er tilbage i sin oprindelige position, slukkes LED-lampen, og vakuumpakningen er gennemført.
  - Alle lamper slukkes i 1 minut, efter vakuumpakningen er gennemført. Bemærk, at apparatet ikke kan aktiveres i dette tidsrum.
  - Når LED-lamperne Start og Klar lyser, er apparatet klar til brug igen.

### Annullering af vakuumpakningen:

- Hvis du ønsker at annullere vakuumpakningen, skal du holde startknappen nede i to sekunder (undtagen under forsegling).
- LED-lampen Start slukkes, når vakuumpakningen annulleres.



## KAPITEL -3: SÅDAN ANVENDES DIT KØLEFRYSESKAB

### Vigtig bemærkning:



Der kan forekomme støj fra motoren og pumpen, når apparatet er i gang.

Hvis støjen fortsætter i længere tid, skal du tilkalde teknisk support.

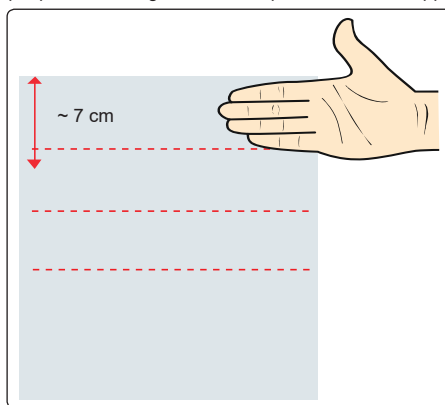


Hvis vakuumpakning og låsning ikke gennemføres, kan det skyldes fejlbrug. Derfor er det vigtigt at læse afsnittet med anbefalinger. Hvis samme fejl opstår under gentagne forsøg, skal du kontakte teknisk support.

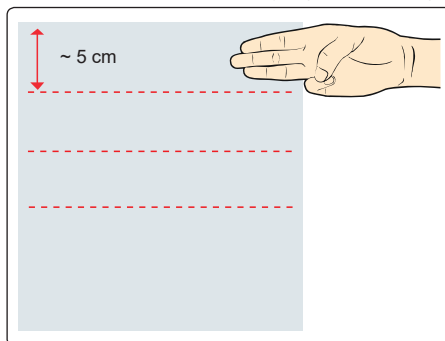
Hvis du vil slukke vakuumsystemet helt, skal du trykke på tænd/sluk-knappen og holde den nede i 3 sekunder. Du kan bruge samme metode til at aktivere vakuumsystemet igen når som helst. Du kan bruge samme metode til at aktivere vakuumsystemet igen når som helst.

### Anbefalinger til brug

1. Vakuumposen skal være nopret på den ene side og må maksimalt være 18 cm bred.
2. Du må ikke overfylde vakuumposen. Hvis posen krøller omkring lukningen, kan vakuumpakningen muligvis ikke gennemføres.
3. Der skal være rigelig plads op til posens åbning til, at den kan placeres korrekt i apparatet. (Ca. 7 cm/4 fingerbredder)



4. Vakuumposen skal skubbes ind i apparatet op til de røde linjer. (Ca. 5 cm/3 fingerbredder)

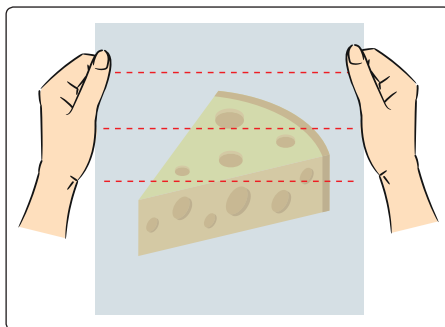


5. Ydersiden af posen må ikke være våd, specielt ikke posens lukning. Hvis den er det, kan posen muligvis ikke forsegles korrekt.
6. Brug ikke mere end én pose ad gangen.
7. Posen skal holdes stramt lukket under vakuumpakning og forsegling. Den må ikke være krøllet. Hvis den er det, kan posen muligvis ikke forsegles korrekt.
8. Vakuumpakningen tager højst 40 sekunder. Hvis posen ikke placeres korrekt i apparatet, vil der opstå systemfejl, som betyder, at vakuumpakningen ikke kan gennemføres, og lukkemekanismen flyttes tilbage til sin oprindelige

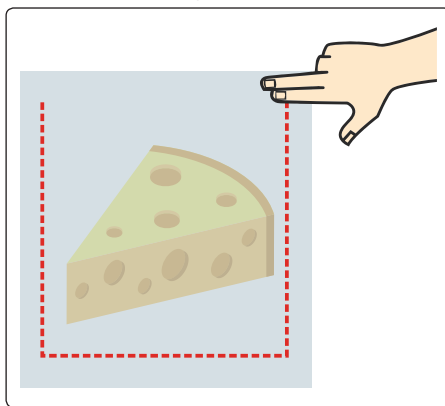
## KAPITEL -3: SÅDAN ANVENDES DIT KØLEFRYSESKAB

position.

9. Der må ikke være huller i posen.
10. Der må ikke være for meget luft i posen. Overskydende luft skal trykkes ud af posen, inden den placeres i apparatet. Dette gøres ved at trykke så hårdt som muligt på posen. Hvis der er for meget luft i posen, kan vakuumpumpen muligvis ikke pumpe alt luft ud af posen.



11. Objekter med skarpe kanter må ikke vakuumpakkes. De kan prikke hul i posen, så vakuumpakningen ikke kan gennemføres. (Fiskeben, mad med hårde skaller, osv.)
12. Hvis du vil genbruge vakuumposerne, kan du klippe dem op med en saks på den røde linje (1 cm under den sammensmeltede lukning). Poserne må ikke genbruges til friske madvarer, kun til resterne af den oprindeligt pakkede madvare. Eksempler på forkert brug: Du må ikke åbne en pose med pølse og fylde den med ost. Dette vil resultere i, at lugtene fra de to typer madvarer blandes, og at osten bliver dårlig. Eksempler på korrekt brug: Du må gerne åbne en pose med pølse, spise noget af pølsen og derefter komme resten tilbage i posen. Når du behandler madvarer, er det vigtigt, at både dine hænder og arbejdsflader er rene.
13. VacPac Pro teknologien hjælper med at holde maden frisk under de rigtige forhold. Det anbefales, at vakuumpakke så friske madvarer som muligt. Gammel mad og madrester bør ikke vakuumpakkes.
14. Vakuumposer må ikke komme i ovnen eller mikroovnen.
15. Det anbefales ikke, at vakuumpakke pulvere (melis, bulgur, mel, osv.). Hvis du ønsker at vakuumpakke pulvere, anbefales det at dække dem til med køkkenrulle eller et kaffefilter.
16. Det anbefales, at madvarer med fugtige overflader, der kan klistre samme, såsom hakkebøffer eller pandekager, kun vakuumpakkes med madpapir imellem.
17. Supper, gryderetter og flydende retter skal fryses i en solid beholder, inden de kommer i en vakuumpose og vakuumpakkes. Herefter skal de opbevares i fryseren.
18. Hvis du forsøger at vakuumpakke større mængder mad, og vakuumpakningen ikke lykkedes, anbefales det at forsøge igen, men lade der være plads i bunden og siderne af posen.



### Anbefalinger til opbevaring af madvarer

Anbefalinger til opbevaring af madvarer, efter det er vakuumpakket.

1. Inden du begynder vakuumpakningen, er det vigtigt, at du vasker dine hænder samt alle redskaber og arbejdsflader, som skal bruges til at forberede og vakuumpakke maden.



## KAPITEL -3: SÅDAN ANVENDES DIT KØLEFRYSESKAB

2. Letfordærlige madvarer, der har været opvarmet, optøet eller taget ud af køleskabet, skal indtages med det samme. Sæt madvarer med kort holdbarhed på køl straks efter, at de er vakuumpakket. De må ikke stå ude ved stuetemperatur.
3. Det anbefales ikke at spise mad, der er vakuumpakket eller placeret i beholdere med lavt iltindhold (anaerobe miljøer), som har været efterladt uden for køleskabet ved stuetemperatur i et par timer.
4. To forskellige typer madvarer bør ikke vakuumpakkes i den samme vakuumpose. Hvis de bliver det, kan der opstå krydskontaminering mellem madvarerne.
5. Det anbefales at fryse vandholdige madvarer, inden de vakuumpakkes.
6. Når madvarer er blevet vakuumpakket i en pose, kan de tilberedes efter Når madvarer er blevet vakuumpakket i en pose, kan de tilberedes i stil med sous vide-metoden.

### Opbevaring af madvarer

TYPER AF MADVARER	MADVARER	Vakuumpakning	Køleskab	Fryser	Stuetemperatur	ANBEFALINGER
KØD	Kødstykker, bøffer, hakkekød, kyllingebryst, kyllingelår, osv.	✓		✓		<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Kød skal opbevares i fryseren efter vakuumpakning.</li> <li>✗ Kød bør ikke vakuumpakkes, hvis det skal opbevares i køleskabet.</li> <li>! Det anbefales at fryse kødprodukter to timer inden, de vakuumpakkes. Vær sikker på, at kødet er frosset helt. Der må ikke være kødsaft, når du vakuumpakker kødprodukter. Fjern saften fra kødet med et stykke køkkenrulle, inden du begynder vakuumpakningen.</li> </ul>
FISK OG SKALDYR	Sardiner, rejer, blæksprutte, osv.	✓		✓		<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Små fisk, som ansjoser og sardiner, skal fryses, inden de vakuumpakkes.</li> <li>✗ Fisk og skaldyr bør ikke vakuumpakkes, hvis de skal opbevares i køleskabet.</li> <li>! Du må ikke vakuumpakke skarpe objekter, såsom fiskeben og hårde skaller. Objekter med skarpe kanter kan skære hul i posen. Hvis maden fryses, inden den vakuumpakkes, bevares madens struktur og vandindhold.</li> </ul>
GRØNNE BLADRIGE GRØNTSAGER	Salat, persille, spinat, osv.	✗	✓	✓		<ul style="list-style-type: none"> <li>✗ Det anbefales ikke at vakuumpakke grønne bladrigte grøntsager. Det anbefales heller ikke at vakuumpakke svampe, løg og hvidløg.</li> </ul>
ANDRE GRØNTSAGER	Ærter, broccoli, blomkål, majs, grønne bønner, kål, osv.	✓		✓		<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Grøntsager skal opbevares i fryseren efter vakuumpakning.</li> <li>✗ Grøntsager bør ikke vakuumpakkes, hvis de skal opbevares i køleskabet.</li> <li>! Det anbefales at opbevare grøntsagerne nævnt i denne sektion efter instruktionerne i afsnittet Placering af maden i denne brugsanvisning. Det anbefales at fryse grøntsager to timer inden, de vakuumpakkes. Vakuumpakkede grøntsager skal opbevares i fryseren.</li> </ul>

## KAPITEL -3: SÅDAN ANVENDES DIT KØLEFRYSESKAB

TYPER AF MADVARER	MADVARER	Vakuumpakning	Køleskab	Fryser	Stuetemperatur	ANBEFALINGER
FRUGT	Æbler, citroner, blommer, abrikoser, nektariner, osv.	✓		✓		<p>Frugt skal opbevares i fryseren efter vakuumpakning.</p> <p>Grøntsager bør ikke vakuumpakkes, hvis de skal opbevares i køleskabet.</p> <p>Det anbefales at opbevare grøntsagerne nævnt i denne sektion efter instruktionerne i afsnittet Placering af maden i denne brugsanvisning. Det anbefales at lægge grøntsagerne i fryseren i ca. to timer, indtil de er frosne, inden de vakuumpakkes. Vakuumpakket frugt skal opbevares i fryseren.</p>
BLØDE FRUGTER	Jordbær, hindbær, brombær, vindruer, osv.	✗	✓	✓		<p>✗ Det anbefales ikke at vakuumpakke bløde frugter.</p>
DELIKATESSE	Salami, pølse, spegepølse, forarbejdet kød, osv.	✓	✓	✓		<p>✓ Du kan opbevare delikatesser i køleskabet eller fryseren, når de er vakuumpakket.</p>
HARDE OSTE	Cheddar, parmesan, osv.	✓	✓	✓		<p>✓ Hårde oste kan opbevares i køleskabet eller fryseren, efter de er vakuumpakket.</p> <p>✗ Du må ikke vakuumpakke oste, der indeholder salt.</p>
ANDRE MADVARER 1	Bløde oste, yoghurt, smør, fløde, oliven, æg, osv.	✗	✓			<p>✗ Det anbefales ikke at vakuumpakke disse produkter.</p>
FLYDENDE MADVARER 1	Honning, marmelade, vand, drikkevarer, flydende olie, osv.	✗	✓		✓	<p>✗ Det anbefales ikke at vakuumpakke flydende madvarer. Hvis flydende madvarer vakuumpakkes, kan væsker fra madvarerne sive ud af posen og ind i apparatet under vakuumpakningen.</p>
FLYDENDE MADVARER 2	Supper, gryderetter, vandholdige retter, osv.	✓		✓		<p>✓ Flydende madvarer, som supper, gryderetter og vandholdige retter, skal fryses i en solid beholder, inden de vakuumpakkes. Opbevar vakuumpakkede madvarer i fryseren.</p>
TØRREDE MADVARER	Tørrede frugter, nødder, osv.	✓	✓		✓	<p>✓ Du kan opbevare tørrede frugter i køleskabet, når de er vakuumpakket.</p> <p>! Sørg for, at der ikke er støv inden i nødderne og de andre tørrede madvarer.</p>
PAKKEDE MADVARER 1	Bælgfrugter, frosen mad, osv.	✓	✓		✓	<p>✓ Bælgfrugter kan opbevares ved stuetemperatur efter vakuumpakning.</p> <p>✓ Frosen mad skal opbevares i fryseren efter vakuumpakning.</p>
PAKKEDE MADVARER 2	Dåsemad, saucer, supper, osv.	✗	✓			<p>✗ Det anbefales ikke at vakuumpakke dåsemad, saucer og supper.</p>


## KAPITEL -3: SÅDAN ANVENDES DIT KØLEFRYSESKAB

TYPER AF MADVARER	MADVARER	Vakuumpakning	Køleskab	Fryser	Stuetemperatur	ANBEFALINGER
MADVARER I PULVERFORM	Mel, sukker, salt, pulvere, te, kaffe, krydderier, osv.	✗			✓	✗ Det anbefales ikke at vakuumpakke pulvere.
ANDRE MADVARER 2	Søde sager, ravioli, nudler, osv.	✓	✓	✓		✓ Madvarer som søde sager, ravioli og nudler kan opbevares i køleskabet eller fryseren efter vakuumpakning. ! Madvarer i pulver- eller flydende form må ikke vakuumpakkes. Madvarer i pulver- eller flydende form bør ikke vakuumpakkes.

✓ Kan vakuumpakkes.

✗ Ikke egnet til vakuumpakning. Vakuumpakning anbefales ikke.

! Bemærk! Advarsel/forslag.

 Overhold temperaturanvisningerne for opbevaring i køleskab, fryser og ved stuetemperatur som angivet i kolonnerne.

 Madvarer, der skal opbevares ved stuetemperatur. Det anbefales at opbevare disse ved temperaturer under 20 °C.

### Sikkerhedsadvarsler

Vær opmærksom på følgende anbefalinger til sikker brug af vakuumpakningsteknologi.

1. Vakuumpak ikke madvarer, der indeholder væsker.
2. Anvend ikke andre poser end de anbefalede vakuumposer.
3. Stik ikke værktøj ind i vakuumpakkeren.
4. Kontakt teknisk support, hvis der opstår et problem med apparatet.
5. Sørg for, at vakuumposen og dine hænder er helt tørre.
6. Anvend ikke apparatet til andre formål end vakuumpakning.
7. Rengør displayet med en fugtig klud. Pas på, at der ikke kommer vand ind i apparatet, når du gør den ren.
8. Åbn ikke apparatet med værktøj.
9. Træk ikke i vakuumposen, inden vakuumpakningen er gennemført.
10. Slip ikke vakuumposen under vakuumpakningen. Hold på posen, indtil vakuumpakningen er gennemført.

### Vejledning til fødevarerikkerhed

Anbefalinger til fødevarerikkerhed er angivet herunder.

1. Madvarer kan undergå kemiske reaktioner som følge af luft, temperatur, fugt samt enzymreaktioner, vækst af mikroorganismer og kontaminering fra insekter.
2. Oxygen i luften er en af grundene til, at mad mister sin ernæringsmæssige værdi og friskhed. Hvis madvarer ikke er beskyttet af vandtæt indpakning, kan luften fremkalde stor vækst af mikroorganismer. Groraten af bakterier er betinget af flere faktorer, herunder madens interne og eksterne luftfugtighed.
3. En af de arter, som kan gro i omgivelser med lavt iltniveau (anaerobt), er *clostridium botulinum*. Bakterierne har ideelle vækstforhold i madvarer, der har lavt syreindhold eller lavt iltniveau.
4. Frosne, tørrede, syreholdige, salte eller sukkerholdige madvarer er resistente over for botulinumbakterier. Madvarer uden syreindhold inkluderer kød, skaldyr, oliven, fjerkræ, fisk, æg og svampe. Madvarer med lavt syreindhold omfatter primært grøntsager. Madvarer med mellemhøjt syreindhold omfatter overmodne tomater, løg, chilipebber, figner og agurker. Disse grupper af madvarer har høj risiko for at udvikle botulinumbakterier.

## KAPITEL -3: SÅDAN ANVENDES DIT KØLEFRYSESKAB

- Madvarer, der har høj risiko for at udvikle botulinumbakterier, bør opbevares på køl i kortere perioder og på frost i længere perioder. De bør altid indtages direkte efter opvarmning.
- Da mikroorganismer kan gro i miljøer med lavt iltniveau, skal madvarer opbevares ved lave temperaturer for at undgå råd.
- Det anbefales at opbevare delikatesser og tørrede frugter afkølet.

### Tilbehør

#### Icematic (På visse modeller)



- Tag isbakken ud
- Fyld vand i til stregen.
- Sæt isbakken tilbage i sin oprindelige position
- Når isternerne er dannet, så drej håndtaget, hvorefter isternerne falder ned i isbakken.

#### Bemærk:

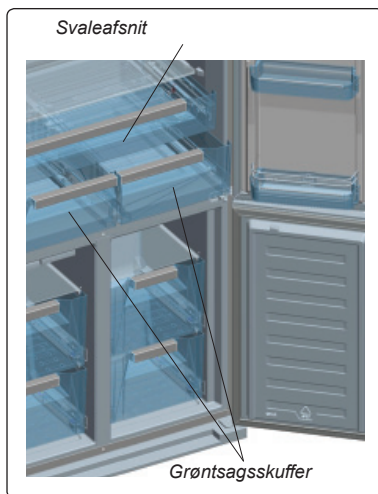
- Fyld ikke isbakken med vand for at lave isterninger. Den kan være gået i stykker.
- Flytning af ismaskinen kan være vanskeligt, når kølefryseskabet kører. I dette tilfælde bør den rengøres, efter fjernelse af flashylderne.

### Køler / Morgenmad

Når dette rum bruges som et 0 °C kølerum, sørger det for, at din mad bevares ved 0 °C. Du kan opbevare de frosne fødevarer, som du tager ud af fryserummet for at optø dem, eller du kan opbevare kød og rengjorte fisk (i plastikposer eller pakker) etc., som du vil bruge i løbet af 1-2 dage, og som ikke skal fryses.

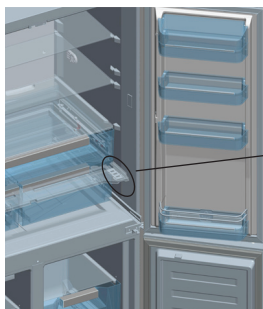
**Bemærk:** Vand fryser ved 0 °C, men fødevarer med salt eller sukker skal fryses i koldere miljøer.

! **Sæt venligst ikke mad, der skal fryses, eller isterningebokse i dette rum.**

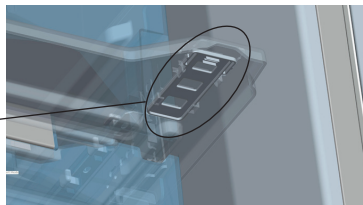


### Regulering af luftstrømmen i svaleafsnittet

Hvis grønssagsskufferne er fude, så drej knoppen (placeret mellem svaleafsnittet og grønssagsskuffen) til åbenstillingen. Dette vil øge luftstrømmen og sikre, at fødevarerne forbliver friskere i længere tid.



Reguleringsknop for luftstrømmen i grønssagsskuffen



Visuelle og tekstuelle beskrivelser i afsnittet om tilbehør kan variere, alt efter hvilken model du har..

## KAPITEL -3: SÅDAN ANVENDES DIT KØLEFRYSESKAB

### Rengøring

- **Sluk på stikkontakten og træk stikket ud, før du rengør dit kølefreezeskab.**
- Vask ikke dit kølefreezeskab ved at hælde vand ind i det.
- Brug en klud eller svamp med varmt sæbevand til at tørre dit kølefreezeskab indvendigt og udvendigt.
- Fjern forsigtigt alle hylde og skuffer ved at skubbe opad eller udad, og rengør dem med sæbevand. De må ikke vaskes i vaskemaskine eller opvaskemaskine.
- Brug ikke opløsningsmidler, slibende rengøringsmidler, glasrens eller universalrengøringsmidler til at rengøre dit kølefreezeskab. Dette kan forårsage skader på plastoverflader og andre komponenter med de kemikalier, som de indeholder.
- Rengør køleribberne på bagsiden af dit kølefreezeskab med en blød børste eller støvsuger mindst en gang om året.

**Sørg for, at dit kølefreezeskab er slukket under rengøring.**

### Rengøring af fordamperebeholderen

Dit kølefreezeskab afrimer automatisk. Vand, der fremkommer ved afrimning, strømmer til inddamperebeholderen gennem vandopsamlingsrillen, og fordampere her.

### Udskiftning af LED-belysning

Hvis dit kølefreezeskab har LED-belysning, så tag kontakt til Sharps kundeservice, da en udskiftning skal foretages af autoriseret servicepersonale.

## KAPITEL -4: GUIDE TIL OPBEVARING AF MADVARER

### Køleskabsafsnittet

- For at reducere luftfugtigheden og deraf følgende forøgelse af rim bør du aldrig anbringe væsker i åbne beholdere i køleskabet. Rim har en tendens til at koncentrere sig i de koldeste dele af fordampere og vil med tiden kræve hyppigere afrimning.
- Anbring aldrig varm mad i køleskabet. Varm mad bør stå til afkøling ved stuetemperatur og derefter placeres, så der er tilstrækkelig luftcirkulation i køleafsnittet.
- Intet må røre bagvæggen, da det vil medføre rim og pakkerne kan hænge fast på bagvæggen. Åbn ikke køleskabsdøren for ofte.
- Anbring kød og rensset fisk (pakket i emballager eller ark af plastik), som du skal bruge om 1-2 dage, i den nederste del af køleskabsrum (som ligger over grøntsagsrummet), da dette er det koldeste punkt og sikrer den bedste opbevaring.
- Du kan lægge frugt og grøntsager i grøntsagsrummet uden at pakke det ind.
- Under normale driftsbetingelser er det tilstrækkeligt at indstille køleskabets temperatur til +4 °C.
- Køleskabets temperatur bør være mellem 0-8 °C, friske madvarer, der opbevares ved under 0 °C, kan fryse og rådne, mængden af bakterier stiger ved temperaturer over 8 °C, og det kan ødelægge madvarerne.
- Undlad at anbringe varm mad i køleskabet med det samme. Vent, til maden har stuetemperatur. Varme madvarer får temperaturen i køleskabet til at stige, hvilket kan forårsage madforgiftning samt, at madvarerne ødelægges.
- Kød, fisk osv. skal opbevares i kølerummet, og grøntsagsrummet er primært til grøntsager (hvis det medfølger).
- Kødprodukter og frugt og grøntsager bør ikke opbevares sammen, da det kan medføre krydskontaminering.
- Madvarer bør opbevares i lukkede beholdere eller tildækket i køleskabet for at forhindre fugtdannelse og lugt.

### Fryseafsnittet

- Brug dybfrostrummet i kølefreezeskabet til opbevaring af frosne madvarer i længere tid og for at lave is.
- For at få størst mulig kapacitet i fryseafsnittet bør du kun bruge glashylderne i den øverste og mellemste sektion. Brug den nederste kurv i den nederste sektion.
- Anbring ikke madvarer, der skal fryses ned, i nærheden af allerede nedfrosset mad.
- De madvarer, der skal fryses ned (kød, hakket kød, fisk etc.) bør opdeles i portioner, som kan spises på én gang.
- Undgå at gen-nedfryse optøet mad. Det kan udgøre en risiko for din helbred, da det kan give problemer såsom madforgiftning.
- Placer ikke varme måltider i fryseren, før de er kølet ned. Det ville få andre madvarer, der er nedfrosset i fryseren, til at forrådnede.
- Når du køber frosne varer, så sikr dig, at de blev nedfrosset under passende forhold og at emballeringen ikke er revnet.
- Når du opbevarer frosne mad, skal du overholde opbevaringsbetingelserne, der står på emballagen. Hvis der ikke er nogen forklaring, skal madvarerne bruges så hurtigt som muligt.
- Hvis der findes fugtighed i den frosne emballage, og den har en grim lugt, kan madvarerne tidligere have været opbevaret under ugunstige forhold og derfor er forrådnede. Køb ikke den slags madvarer.
- Opbevaringstiden for frosne mad afhænger af omgivelsernes temperatur, hyppig åbning og lukning af dørene, termostatindstilling, madtypen og tiden, der er gået fra køb til det anbringes i fryseren. Overhold altid anvisningerne på emballagen og overskrid aldrig den angivne opbevaringstid.
- Under længerevarende strømafbrydelser må du ikke åbne døren til fryseafsnittet. Efter længerevarende strømafbrydelser må du ikke genfryse madvarerne og de skal spises så hurtigt som muligt.
- Bemærk: Det er vanskeligt at åbne fryserens dør umiddelbart efter, at den blev lukket. Dette er helt normalt. Når der igen er ligevægt mellem trykket uden for og inde i fryseren, kan døren åbnes uden besvær.


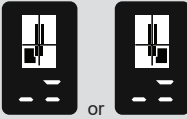



### Vigtig bemærkning:

## KAPITEL -4: GUIDE TIL OPBEVARING AF MADVARER

- Frosne fødevarer, der er blevet optøet, bør tilberedes ligesom friske fødevarer. Hvis de ikke er tilberedt efter at være blevet optøet, må de aldrig fryses igen.
- Smagen af visse krydderier i færdigretter (anis, basilikum, brøndkarse, eddike, assorterede krydderier, ingefær, hvidløg, løg, sennep, timian, merian, peber osv. ) ændrer sig, og de antager en stærk smag, når de har været nedfrosne i lang tid. Derfor bør der kun tilsættes små mængder krydderier til mad, der skal fryses ned, eller også kan man tilsætte det ønskede krydderi, når maden er tøet op.
- Opbevaringstiden for maden er afhængig af den anvendte olie. Egnede olier er margarine, kalvefedt, olivenolie og smør, og uegnede olier er jordnøddedeolie og svinespæk.
- Mad i flydende form bør nedfryses i plastikkopper og andre fødevarer nedfryses i plastfolie eller plastikposer.

## KAPITEL -5: FEJLFINDING

Dit kølefryseskab, som er udstyret med et indbygget fejlopdagelsessystem, er i stand til at give dig vejledning, hvis dit kølefryseskab ikke fungerer som forventet. I tilfælde af en fejl vises et symbol på kontrolpanelet. De mest almindelige fejlsymboler er vist nedenfor. Hvis dit kølefryseskab viser et symbol, som ikke vises nedenfor, så kontakt Sharps kundeservice

FEJLSKÆRM	FEJLTYPE	BEMÆRKNING	HANDLINGER
 og hørlig alarm	Advarsel om fejl	En del af dit kølefryseskab fungerer muligvis ikke korrekt, eller der kan være et køleproblem	Kontakt Sharps kundeservice
 or	Fryseafsnittet er ikke koldt nok.	Dette kan være resultatet af en strømafbrydelse eller svigt af køleanlægget.	Brug SUPERFREEZE tilstand, eller indstil fryseren til en lavere temperatur, indtil advarselssymbolet forsvinder. Placer ikke frisk mad i fryseafsnittet, når dette advarselssymbol vises.
	Køleskabsafsnittet er ikke koldt nok	Dette kan være resultatet af en strømafbrydelse eller svigt af køleanlægget.	Brug SUPERCOOL tilstanden eller indstil køleskabet til en lavere temperatur, indtil advarselssymbolet forsvinder. Åbn ikke døren mens alarmsystemet vises.
	Køleskabsafsnittet er for koldt.	Mad i køleskabet er i fare for at blive frosset ned.	Afbryd Cancel the SUPERCOOL tilstanden, hvis den er slået til. Sænk temperaturen i køleskabsafsnittet.
	Forsyningsspændingen er faldet til under 170V.	Dette symbol er beregnet til rådgivning og til at fungere som en sikkerhedsforanstaltning. Det forsvinder, når forsyningsspændingen stiger over 170V.	-

## KAPITEL -5: FEJLFINDING

### Fejlfindingsoplysninger

Hvis dit kølefryseskab ikke fungerer som forventet, kan du finde en simpel løsning i nedenstående tabel.

Hvis der opstår en fejl i dit kølefryseskab, som ikke er beskrevet i denne vejledning, bedes du kontakte din autoriserede forhandler.

#### Hvis kølefryseskabet ikke virker;

- Er der et strømsvigt?
- Er stikket sat korrekt i stikkontakten?
- Er der gået en sikring i den strømkreds, som kølefryseskabet er tilsluttet?
- Er der overhovedet fejl ved stikkontakten? For at kontrollere dette, kan du tilslutte dit kølefryseskab til en kendt fungerende stikkontakt.

#### Hvis kølefryseskabet ikke køler nok;

- Er temperaturreguleringen korrekt?
- Har døren til skabet været åbnet hyppigt og været åben længe?
- Er køleskabsdøren lukket korrekt?
- Har du sat en skål eller mad ind i dit køleskab, så den rører bagvæggen i køleskabet, hvilket vil hindre luftcirkulationen?
- Er dit køleskab overfyldt?
- Er der tilstrækkelig afstand mellem dit køleskab og bag- og sidevægge?
- Er omgivelsernes temperatur inden for det værdisinterval, der er angivet i betjeningsvejledningen?

#### Hvis madvarerne i køleskabet er for kolde

- Er temperaturreguleringen korrekt?
- Er der anbragt mange fødevarer i fryseren for nyligt? Hvis det er tilfældet, kan dit køleskab nedkøle madvarerne i køleskabsrummet for meget, da det vil køre længere for at nedkøle disse fødevarer.

#### Hvis dit køleskab støjer for meget;

For at opretholde den indstillede køling, vil kompressoren aktiveres fra tid til anden. Støj fra dit køleskab på dette tidspunkt er normalt på grund af dets funktion. Når det nødvendige kølingsniveau er nået, vil støjen reduceres automatisk. Hvis støjen fortsætter;

- Står kølefryseskabet stabilt? Er benene justeret?
- Står der noget bag ved kølefryseskabet?
- Er der hylde eller tallerkener, der vibrerer? Flyt hylde eller tallerkener, hvis dette er tilfældet.
- Vibrerer de ting, der står oven på kølefryseskabet?

#### Normale lyde;

##### Knagende (is, der knager) lyde:

- Under automatisk afrimning.
- Når apparatet afkøles eller opvarmes (pga. udvidelse af apparatets materiale).

**Korte knagende lyde:** Høres, når termostaten slår kompressoren til og fra.

**Kompressorstøj (normale motorlyde):** Denne støj betyder, at kompressoren kører normalt. Kompressoren kan kortvarigt udsende mere støj, når den bliver aktiveret.

**Boblende og plaskende lyde:** Denne støj er forårsaget af strømmen af kølemiddel i rørene.

**Støj fra vandgennemstrømning:** Normal støj fra vand, der strømmer til fordampningsbeholderen under afrimning. Denne støj kan høres under afrimning.

**Støj fra luftgennemstrømning (Normal støj fra blæseren):** Dette kan høres i Ingen rim-køleskabe under normal drift af systemet på grund af luftcirkulation.

#### Hvis luftfugtigheden stiger inde i køleskabet;

- Er madvarerne korrekt indpakket? Blev beholderne godt tørret, før de blev anbragt i køleskabet?
- Blev dørene til kølefryseskabet åbnet meget hyppigt? Når døren åbnes, vil fugtighed i luften i rummet trænge ind i køleskabet. Især hvis luftfugtigheden i lokalet er for høj, og jo oftere dørene åbnes des hurtigere vil fugtigheden stige.
- Det er normalt, at vanddråber sidder på bagvæggen efter automatisk afrimning. (I statiske modeller)

#### Hvis dørene ikke åbnes og lukkes korrekt;

- Er der madvarer, der forhindrer dørene i at lukkes?
- Er rum i dørene, hylde og skuffer placeret korrekt?
- Er tætningslisterne i dørene knækket eller flossede?
- Står køleskabet på en jævn overflade?

#### Hvis kanterne på kølefryseskabet, hvor døren slutter til, er varme;

Især om sommeren (varmt vejr), kan de overflader, som har fælles kontakt blive varmere, når kompressoren arbejder. Dette er normalt.

#### VIGTIGE BEMÆRKNINGER:

- Kompressorens varmebeskyttelsessikring vil slå fra efter pludselige strøm nedbrud eller efter frakobling af apparatet, fordi kølemidlet i kølesystemet ikke er stabiliseret. Dette er helt normalt, og køleskabet vil starte igen efter 4 eller 5 minutter.
- Køleaggregatet i dit køleskab er skjult i bagvæggen. Derfor kan vanddråber eller is forekomme på bagsiden

## KAPITEL -5: FEJLFINDING

af køleskabet pga. drift af kompressoren i bestemte tidsintervaller. Dette er normalt. Det er ikke nødvendigt at afrime, medmindre isen er overdreven.

- Hvis du ikke vil bruge dit køleskab i lang tid (f. eks. i sommerferien) tag stikket ud af stikkontakten. Rengør dit køleskab i henhold til afsnit 4, og lad døren stå åben for at undgå fugt og lugt.
- Det apparat, du har købt, er designet til hjemmebrug, og kan kun anvendes i hjemmet og til det specificerede formål. Det er ikke velegnet til kommerciel eller fælles brug. Hvis forbrugeren bruger apparatet på en sådan måde, som ikke er i overensstemmelse med disse funktioner, vil vi understrege, at producenten og forhandleren ikke er ansvarlige for eventuel reparation og svigt inden for garantiperioden.
- Hvis problemet vedvarer, efter du har fulgt ovenstående instruktioner, skal du kontakte en autoriseret servicetekniker.

## KAPITEL -6: TIP TIL ENERGIBESPARELSE

1. Lad altid varme madvarer køle ned, inden de sættes id i skabet.
2. Tø frossen mad op i køleskabsafsnittet. Dette sparer energi.

## KAPITEL -8: TEKNISKE DATA

Disse tekniske oplysninger kan findes på ydelsesskiltet, som sidder på indersiden af apparatet, og på energimærket. QR-koden på energimærket, der blev leveret sammen med apparatet, angiver et link til et websted med oplysninger om apparatets ydeevne i EU EPREL-databasen.

Gem energimærket til senere brug sammen med brugervejledningen og alle andre dokumenter, der blev leveret sammen med dette apparat.

Det er også muligt at finde de samme oplysninger i EPREL ved hjælp af linket <https://eprel.ec.europa.eu> samt modelnavnet og produktnummeret, som du kan finde på apparatets ydelsesskilt.

Du kan få detaljerede oplysninger om energimærket via linket [www.theenergylabel.eu](http://www.theenergylabel.eu).

## KAPITEL -9: KUNDEPLEJE OG -SERVICE

Brug altid originale reservedele.

Når du kontakter vores autoriserede servicecenter, skal du sørge for at have følge data ved hånden: Model, produktnummer, serienummer.

Disse oplysninger kan findes på ydelsesskiltet.

Du kan finde klassificeringsetiketten inden for køleområdet i nederste venstre side.

De originale reservedele til nogle specifikke komponenter er tilgængelige i mindst 7 eller 10 år, baseret på komponenttype og salg af den sidste enhed af modellen.

**Besøg vores websted for at:**  
[www.sharphomeappliances.com](http://www.sharphomeappliances.com)



# Innhold

KAPITTEL 1: GENERELLE ADVARSLER.....	24
KAPITTEL 2: KOMBISKAPET DITT .....	29
KAPITTEL 3: BRUKE KOMBISKAPET DITT .....	30
KAPITTEL 4: RETNINGSLINJER FOR OPPBEVARING AV MAT .....	43
KAPITTEL 5: FEILSØKING.....	44
KAPITTEL 6: TIPS FOR ENERGISPARING .....	45
KAPITTEL 8: TEKNISK DATA.....	46
KAPITTEL 9: KUNDESTØTTE OG SERVICE .....	46


Kombiskapet er i samsvar med gjeldende sikkerhetskrav. U hensiktsmessig bruk kan føre til personskader og skader på eiendom. Les denne bruksanvisningen nøye før kombiskapet brukes for første gang for å unngå risiko for skade. Den inneholder viktig sikkerhetsinformasjon om montering, sikkerhet, bruk og vedlikehold av kombiskapet. Oppbevar denne bruksanvisningen for senere bruk.




**Symbol ISO 7010 W021**


**Advarsel; Risiko for brann / brennbare materialer**


## KAPITTEL 1: GENERELLE ADVARSLER


 **ADVARSEL:** Ventilasjonsåpningene på kokjøleskapet må være uten hindringen.


 **ADVARSEL:** Mekanisk verktøy eller ekstra hjelpemidler må ikke brukes for å gjøre avrimingsprosessen raskere.


 **ADVARSEL:** Andre elektriske apparater må ikke brukes inne i kjøleskapet.

 **ADVARSEL:** Kjølemiddelkretsen må ikke skades.

 **ADVARSEL:** Når du plasserer apparatet, må du påse at strømledningen ikke blir sittende fast eller kommer til skade.

 **ADVARSEL:** Du må ikke plassere flere skjøteledninger eller strømkontakter bak apparatet.

 **ADVARSEL:** For å unngå personskader eller skader, må dette apparatet monteres i henhold til instruksjonene gitt av produsenten.

 Den lille mengden kjølemiddel som brukes i kjøleskapet er miljøvennlig R600a (isobuten) og er brennbart og eksplosivt hvis det antennes i lukkede miljøer.

\* Kjølegasskretsen må ikke skades mens kjøleskapet bæres og posisjoneres.

\* Beholdere med brennbare materialer, som for eksempel spraybokser eller patroner for brannslukningsapparater må ikke lagres i nærheten av kjøleskapet.

\* Dette apparatet må brukes i husholdninger og lignende anvendelser som for eksempel;

- kjøkkenområder for ansatte i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer der kan sammenlignes med en vanlig privat husholdning
- gårdsbruk og for kunder i hoteller, moteller og andre boligmiljøer der kan sammenlignes med en vanlig privat husholdning
- miljøer som tilbyr overnatting med frokost der kan sammenlignes med en vanlig privat husholdning;

## KAPITTEL 1: GENERELLE ADVARSLER

- catering og lignende anvendelser i områder som ikke er relatert til detaljhandel der kan sammenlignes med en vanlig privat husholdning
- \* Kjøleskapet krever 220-240V, 50Hz strømmettet. Ikke bruk annen strømforsyning. Før kjøleskapet kobles, sikre at informasjonen på typeskiltet (spenning og tilkoblet last) samsvarer med strømtilførselen. Ta kontakt med en kvalifisert elektriker hvis du er i tvil).
- \* Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller personer uten erfaring og kunnskap hvis de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår farene som er involvert. Ikke la barn leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn, hvis de ikke overvåkes.
- \* Barn i alderen mellom 3 til 8 år har lov til å laste inn og utav kjøleapparater. Barn er ikke forventet å utføre rengjøring eller vedlikehold av apparatet. Det forventes at småbarn (0-3 år) ikke bruker apparater. Det er forventet at unge barn (3-8 år) trygt kan bruke apparater, forutsatt at det gis kontinuerlig tilsyn. Eldre barn (8-14 år) og sårbare mennesker som kan bruke apparater trygt etter at de har fått riktig tilsyn eller instruksjon for bruk av apparatet. Svært sårbare mennesker forventes ikke å bruke apparater trygt hvis ikke kontinuerlig tilsyn er gitt.
- \* En skadet strømledning/støpsel kan forårsake brann eller gi deg elektrisk støt. Når skadet, må den skiftes ut. Dette bør bare gjøres av kvalifisert personell.
- \* Dette apparatet skal ikke brukes i høyder som overstiger 2000 moh.

## KAPITTEL 1: GENERELLE ADVARSLER

### **For å unngå forurensing av mat, følg disse instruksjonene:**

- \* Å ha døren åpen i lange perioder, kan føre til en betydelig økning i temperaturen i apparatets rom.
- \* Rengjør jevnlig overflater som kan komme i kontakt med mat og tilgjengelige dreneringssystemer.
- \* Oppbevar rå kjøtt og fisk i egnede beholdere i kjøleskapet, slik at det ikke kommer i kontakt med, eller drypper på annen mat.
- \* To-stjerners fryseskuffer er egnet for oppbevaring av forfrossen mat, lagring eller fremstilling av iskrem og å lage isterninger.
- \* Ett-, to- og tre-stjerners rom er ikke egnet for frysing av fersk mat.
- \* Hvis kjøleapparatet er tomt i lange perioder, må du slå av, avrim, rengjøre, tørke og la døren stå åpen for å forhindre muggdannelse i apparatet.

# KAPITTEL 1: GENERELLE ADVARSLER

## Avfallshåndtering

- Emballasjer og materialer som brukes er miljøvennlige og kan resirkuleres. Emballasjen må kastes på en miljøvennlig måte. Ta kontakt med din kommune for nærmere informasjon.
- Når apparatet skal kasseres, må den elektriske ledningen kuttes og pluggen og kabelen må ødelegges. Fjern dørlåsen for å forhindre at barn stenger seg inne i produktet.
- En plugg som ble kuttet av og som er nå satt inn en 10 amp stikkontakt er en alvorlig sikkerhetsrisiko (sjokk). Sikre at pluggen avhendes på en sikker måte.

## For danske produkter:

Apparatet er utstyrt med en støpsel som er godkjent i EU (EU-Schuko-støpsel), og kan brukes i Finland, Norge og Sverige. I Danmark er apparatet kun godkjent for bruk med stikkontakter av type E eller CEE7 // 7-S med jordingspinne. Hvis det kun finnes stikkontakter av type K ved tilkoblingspunktet, skal EU-Schuko-støpslet utelukkende byttes ut med et dansk støpsel av en autorisert serviceperson. Eventuelt kan det benyttes en egnet og godkjent strømadapter som overgang mellom Schuko-støpslet og det danske jordingsystemet. Denne adapteren (min. 10 A, maks. 13 A) kan bestilles hos større hvitevareforhandlere og autoriserte elektrikere. Det er kun disse metodene som kan sikre at apparatet blir korrekt jordat. Hvis det ikke finnes noen jordingsinstallasjon, skal dette installeres av en autorisert elektriker. Hvis apparatet brukes uten jording, skal vi ikke holdes ansvarlig for eventuelle tap som kan oppstå.

## Avhending av gamle apparater



Dette symbolet på produktet eller pakken innebærer at produktet ikke skal behandles som husholdningsavfall. Det skal leveres til gjeldende steder hvor avfallet innsamles og hvor elektrisk og elektronisk utstyr resirkuleres. Gjenvinning av materialer vil bidra til å bevare naturressursene. For mer detaljert informasjon om gjenvinning av dette produktet, ta kontakt med kommunen, husholdningsavfallshåndteringstjenesten eller butikken du har kjøpt produktet fra.

Spør lokale myndigheter om disponering av EE-avfall for gjenbruk, resirkulering og gjenopprettingsformål.

## Merknader:

- Les bruksanvisningen nøye før apparatet installeres og brukes. Vi er ikke ansvarlige for skader som oppstår på grunn av feil bruk.
- Følg instruksjoner og bruksanvisningen, og hold denne bruksanvisningen på et trygt sted for å løse problemene som kan oppstå i fremtiden.
- Dette apparatet er utviklet for å brukes i boliger, og det kan bare brukes i hjemlige miljøer og for angitte formål. Det er ikke egnet for kommersiell eller vanlig bruk. Slik bruk vil føre til at garantien på apparatet blir kansellert. Vårt selskap vil ikke være ansvarlig for tap som oppstod.
- Dette apparatet er utviklet for å brukes i hus, og det er bare egnet for å kjøle eller lagre matvarer. Det er ikke egnet for kommersiell eller vanlig bruk og/eller for lagring av stoffer med unntak av mat. Vårt selskap er ikke ansvarlig for tap som forekommer i det motsatte tilfellet.

## Sikkerhetsadvarsler

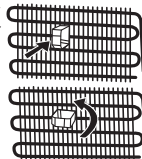


- Kombiskapet må ikke kobles til el-nettet ved å bruke en skjøteledning.
- En skadet strømledning/støpsel kan forårsake brann og kan gi deg elektrisk støt. Når skadet, må den skiftes ut. Dette bør bare gjøres av kvalifisert personell.
- Strømledningen må aldri bøyes for mye.
- Strømledningen/støpslet må aldri berøres med våte hender, da dette kan føre til kortslutning eller elektrisk støt.
- Glassflasker eller drikkevarebokser må aldri settes inn i fryseren. Flasker eller bokser kan eksplodere.
- Når du tar ut isen gjort i fryseren, ikke berør den da is kan føre til brannskader og/eller kutt.
- Varer må ikke fjernes fra fryseren hvis hendene er fuktige eller våte. Dette kan føre til hudforandringer eller frost-/fryseskader.
- Ikke frys maten hvis det allerede har vært frosset.

## Installasjonsinformasjon

*Før kombiskapet pakkes ut og brukes, ta litt tid å bli kjent med følgende punkter.*

- Kombiskapet må plasseres unna direkte sollys og unna enhver varmekilde, for eksempel en radiator.
- Apparatet bør være minst 50 cm unna ovner, gasskomfyrer og kjerner av varmeapparater, og bør være minst 5 cm vekk fra elektriske ovner.
- Kombiskapet må ikke utsettes for regn eller fuktighet.
- Kombiskapet skal plasseres i det minste 20 mm bort fra en annen fryse.
- Det må være en klaring på minst 150 mm over apparatet. Ikke plasser gjenstander oppå apparatet.
- Kombiskapet må være tryggt og balansert for en sikker drift. De justerbare føttene brukes å utjevne kombiskapet. Sørg for at apparatet er jevnet før du legger matvarer inni det.
- Hyller og skuffer må alltid tørkes før bruk med en klut dyppet i varmt vann blandet med en teskje natron. Etter rengjøring, skyll med varmt vann og tørk.
- Produktet må installeres ved å bruke plastavstandsguiden, som finnes på baksiden av produktet. Snu 90 grader (som vist på bildet). Dette vil hindre at kondensatoren berører veggen.
- Kjøleskapet bør plasseres mot en vegg med fri avstand på høyst 75 mm.



## KAPITTEL 1: GENERELLE ADVARSLER

### Før du bruker kjøleskapet

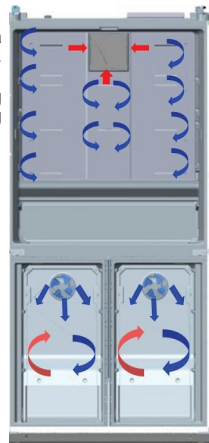


- Se etter synlige skader før du setter opp kombiskapet. Kombiskapet må ikke installeres eller brukes dersom det er skadet.
- Når du bruker kombiskapet for første gang, hold det i oppreist stilling i minst 3 timer før det kobles til strømmenettet. Dette vil tillate en effektiv drift og forhindrer skader på kompressoren.
- En lett lukt kan merkes når du bruker kombiskapet for første gang. Dette er helt normalt og vil forsvinne når kjøleskapet begynner å kjøle.

### NO FROST-teknologi

Skiller seg fra mange andre standard kombiskap. Andre apparater kan få is i fryseren på grunn av døråpning og fuktighet som er forårsaket av mat. Avriming kreves i slike apparater. De må slås av med jevne mellomrom, maten må flyttes ut og isen må fjernes.

Kombiskapet med "no frost"-teknologien hindrer slike problemer ved jevn fordeling i kjøleskapet og fryseren gjennom bruk av en vifte. Dette kjøler maten i en jevn og enhetlig måte og hindrer fuktighet og frysing.



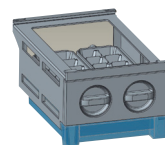
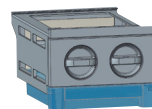
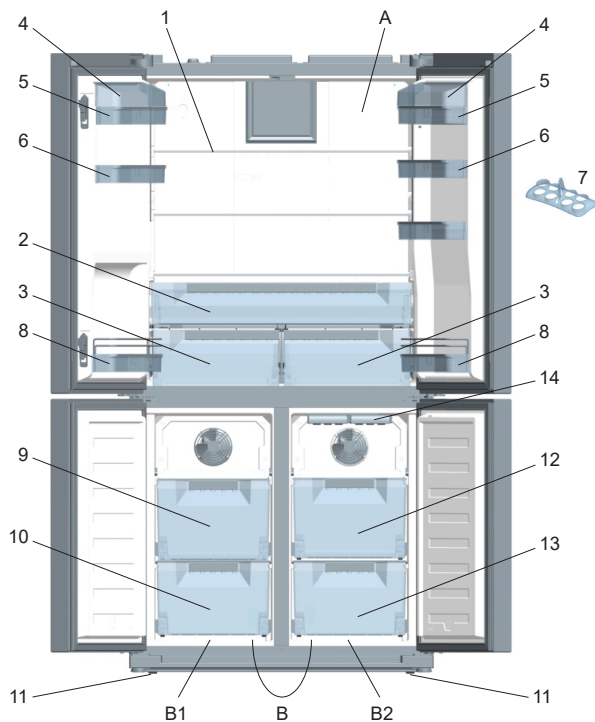
**Blå piler:** Blås kald luft  
**Røde piler:** Returnere varmluft

Ferskmatrom (kjøleskap): Mest effektiv energibruk er sikret i konfigurasjonen med skuffene i den nedre delen av apparatet, og hyllene jevnt fordelt, plasseringen av dørskuffer påvirker ikke energiforbruket.

Fryserom (fryser): Mest effektiv energibruk er sikret i konfigurasjonen med skuffene og beholderne i standard posisjon.

## KAPITTEL 2: KOMBISKAPET DITT

Apparatet er ikke beregnet å brukes som et innebygget apparat.



Ice-matic (I noen modeller)

Figuren er for informasjonsformål og viser ulike deler og tilbehør. Deler kan variere i henhold til modellen.

**A)** Kjøleskap

**B)** Kjøleskap / Fryser

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

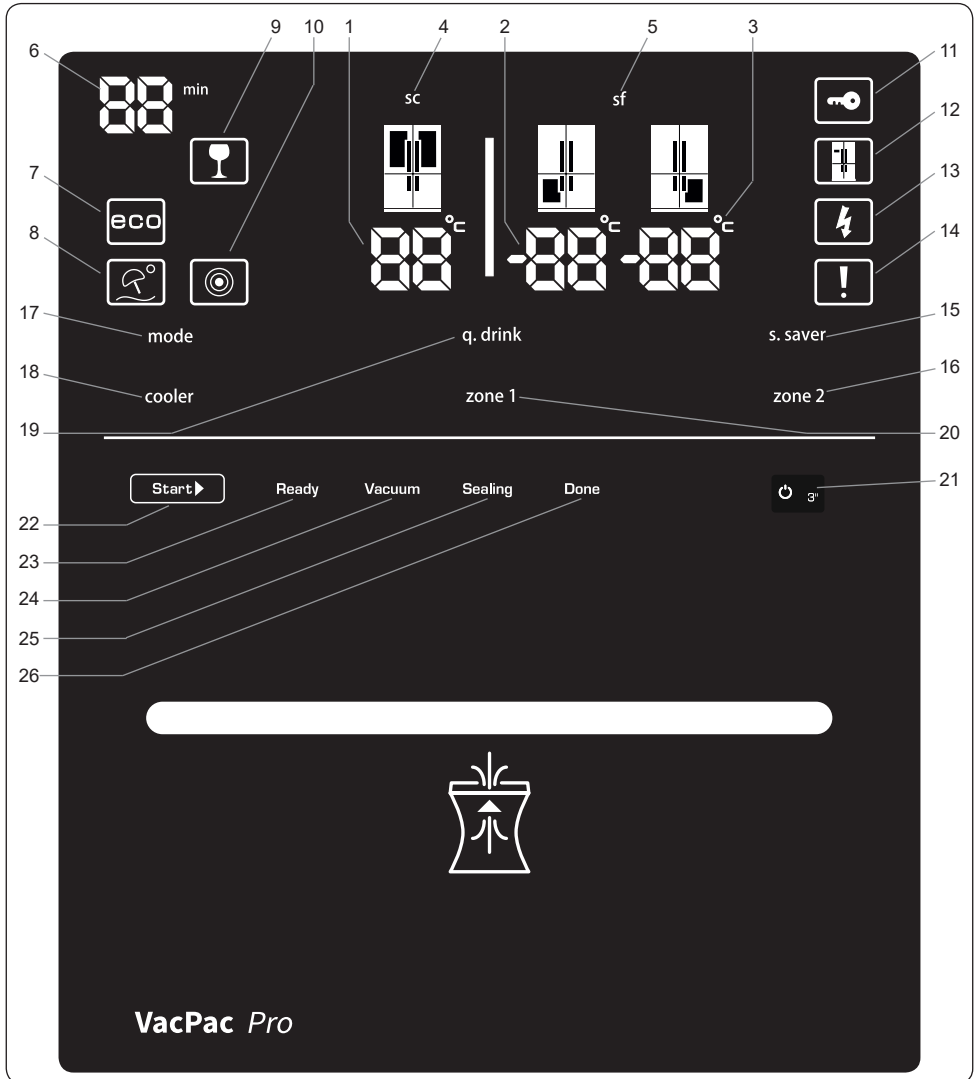
- 1) Hyller i kjøleskap
- 2) Kjøler
- 3) Frukt- og grønnsak
- 4) Deksler for ost-smør \*
- 5) Hylle for ost og smør
- 6) Hyller i dør
- 7) Eggeglass
- 8) Flaskehylle på døren
- 9) Kjøleskap / fryser toppkurver
- 10) Kjøleskap / fryser bunnkurver
- 11) Justerbare føtter
- 12) Fryser toppkurver
- 13) Fryser bunnkurver
- 14) Isbitbrett\*

\* I noen modeller

## KAPITTEL 3: BRUKE KOMBISKAPET DITT

### Generelle funksjoner

LED-lysene vil tennes gradvis og vil ta et par sekunder på å nå 100% lysstyrke.



### Elektronisk display

- |   |   |
|---|---|
| 1. Temperaturindikator for kjøleskap            | 11. Barnesikring                        |
| 2. Temperaturindikator for venstre fryseseksjon | 12. Demo-modus                          |
| 3. Temperaturindikator for høyre fryseseksjon   | 13. Advarsel ved lavspenning            |
| 4. Lys for super kjøling                        | 14. Alarm                               |
| 5. Lys for super frysing                        | 15. Skjerm-sparer-knapp                 |
| 6. Teller for Qdrink-alarm                      | 16. Sone 2 (Høyre fryseseksjon)-knapp   |
| 7. Qdrink-lys                                   | 17. Modusknapp                          |
| 8. Økonomimodus                                 | 18. Kjøler-knapp                        |
| 9. Feriemodus                                   | 19. Qdrink-modusknapp                   |
| 10. Natt sensor                                 | 20. Sone 1 (Venstre fryseseksjon)-knapp |
|   | 21. On / Off button                     |
|   | 22. Startknapp                          |
|   | 23. Klar-lampe                          |
|   | 24. Vakuumlampe                         |
|   | 25. Forsegling-lampe                    |
|   | 26. Ferdig-lampe                        |



## KAPITTEL 3: BRUKE KOMBISKAPET DITT

Verdiene på skjermen indikerer temperaturverdier som er spesifisert av forbrukeren.

Skjermen er laget for å unngå feil ved utilsikket berøring. Hvis du ønsker å samhandle med displayet, trykk knappen i 2 sekunder. Et lydssignal vil høres og vil indikere at den er klar til bruk.

### Belysning (hvis tilgjengelig)

Når produktet kobles til for første gang, kan de indre lysene bli slått på 1 minutt senere grunnet åpnings tester.

### Kjøle drikker [q.drink]

Trykk på q.drink-knappen hvis du ønsker å aktivere q.drink-modus. Tiden er angitt i intervaller på 5 minutter (opp til et maksimum på 30). Den valgte tiden vises i q.drink-alarmtelleren - når tiden er fullført, vil et hørbart lydssignal høres.

**Viktig:** Det er ikke det samme med kjølemodus.

Juster tiden i henhold til antall flasker i fryseren. Du kan forlenge tiden av funksjonen, hvis temperaturen av flaskene ikke er kjølig nok, men det er viktig å kontrollere temperaturen av flaskene regelmessig da de kan eksplodere.

### Økonomisk-modus [eco]

Sikrer at kjøleskapet fungerer i ideelle temperaturer. Hvis du ønsker å aktivere "ØKO"-modus, trykk på [mode]-knappen til "eco and e"-lyset er på.

### Feriemodus (H)

(Paraply og sol-ikon) Bruk denne modusen hvis du er borte for en periode og trenger ikke å bruke kjøleseksjonen. Trykk på feriemodus-knappen til ferie-ikonet og H-lyset vises.

### Rask innfrysing (sf / super freeze)

Utviklet for å raskt fryse retter og store mengder mat. Trykk fryserknappen til "sf" vises på skjermen, og et lydssignal høres. Merk at denne modusen vil automatisk gå tilbake til standard temperatur etter 24 timer hvis den ikke deaktiveres før – eller når fryseren har nådd tilstrekkelig temperatur.

### Hurtig avkjøling (sc / super cool)

Hurtig avkjøling er laget for å avkjøle store mengder mat på en rask måte når de plasseres i kjøleskapet. Trykk kjølerknappen til du ser "sc" bokstaver i displayet og et lydssignal vil høres. Denne modusen vil automatisk gå tilbake til standard temperaturinnstilling etter 4-6 timer eller når kjøleskapet har nådd ønsket temperatur.

### Kjøler [cooler]

Setter temperaturen i kjøleskapet i verdier av 1 fra 2 til 8 Celsius.

### Fryser / Kjøler 1 [zone 1]

Det er temperaturinnstillingsknappen for nederste venstre seksjon. Ved å trykke på [zone 1]-knappen, kan verdien på frysepunktet i nedre venstre seksjon settes som -16, -17, -18, -19, -20, -21, -22, -23, -24 Celsius. Hvis du ikke ønsker å bruke nederste venstre seksjon som kjøler, trykk på [zone 1]-knappen i 3 sekunder for å bytte til denne modusen, og sett til 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 Celsius.

### Fryser [zone 2]

Det er temperaturinnstillingsknappen for nederste høyre delen. Ved å trykke på [zone 2]-knappen, kan verdien på frysepunktet i nedre høyre seksjon settes som -16, -17, -18, -19, -20, -21, -22, -23, -24 Celsius.

### Barnesikring

Aktiver barnesikringen ved å trykke på kjøler og fryser-knappene samtidig. Dette vil deaktivere displayet. Gjenta prosessen hvis du vil fjerne Barnesikring.

### Skjermsparer [s.saver]

Bruk Skjermsparer modus for å spare energi. Hold S.saver knappen nede i 3 sekunder. Gjenta prosessen hvis du ønsker å deaktivere.

### Natt sensor

Trykk på natt sensor-knappen i 3 sekunder for å aktivere. Dette vil slå lysene av og spare energi. Gjenta prosessen for å deaktivere.

### Alarm

Hvis alarmlyset tennes, betyr det at det er noe galt med kombiskapet. Ta kontakt med Sharp service team. Denne indikatoren vil fortsette å vise frem til en kvalifisert serviceingeniør har sett på produktet.

### Kammer På/Av-modus

**Slik slår du av Zone1, Zone2 og kjøleren samtidig:**

- Trykk og hold inne [mode]- og [cooler]-knappene samtidig i tre sekunder. Alle figurer som viser at delen er slått av, blir borte fra det digitale indikatorpanelet.

**eller**

- Trykk og hold inne [modus]- og [zone 2]-knappene samtidig i tre sekunder. Alle figurer som viser at delen er slått av, blir borte fra det digitale indikatorpanelet.

**Slik slår du av Zone1-kammeret:**

Trykk og hold inne [mode]- og [zone 1]-knappene samtidig i tre sekunder. Alle figurer som viser at delen er slått av, blir borte fra det digitale indikatorpanelet.

Du bruker de samme knappkombinasjonene for å slå på de avslåtte kamrene på nytt.

## KAPITTEL 3: HVORDAN BRUKE KOMBISKAPET DITT

### Bruke et frysekammer som kjølekammer basert på behov

Kammeret nederst til venstre på apparatet kan enten brukes som en fryser eller kjøler.

Trykk og hold inne [zone 1]-knappen i tre sekunder for å endre kammeret nederst til venstre fra en fryser til en kjøler.

**Viktig :** Hvis Zone1-kammeret skal gjøres om fra en fryser til en kjøler:

- Tøm maten fra Zone1-kammeret, og la døren være lukket i fire timer. Etter dette kan du plassere mat i kammeret.
- Kurver og/eller hyller som er fjernet fra kammeret, kan plasseres tilbake.
- Hvis du skal bruke noen av de nedre kjølerkamrene som fryser igjen, må du trykke og holde inne den aktuelle kammerknappen i tre sekunder.

**Viktig :** Hvis Zone1-kammeret skal gjøres om fra kjøler til fryser:

- Tøm maten fra Zone1-kammeret, og lå døren være lukket i to timer. Etter dette kan du plassere mat i kammeret.
- Når Zone1-kammeret brukes som en kjøler og apparatet er satt til Ferie- eller Økonomi-innstillingen, kommer Zone1-kammeret til å fortsette å kjøre som kjøler.

### Advarsler for temperaturinnstillinger

- Omgivelsestemperaturen, temperaturen av den ferske lagrede mat og hvor ofte døren åpnes, påvirker temperaturen i kjøleseksjonen. Endre temperaturinnstillingen, hvis det er nødvendig.
- Det anbefales ikke å bruke kjøleskapet når temperaturen er under 10°C.
- Termostatinnstillingen bør settes ved å ta hensyn til hvor ofte ferske matvarer og døren åpnes og lukkes, hvor mye mat er lagret i kjøleskapet og miljøet og plasseringen av apparatet.
- Når kombiskapet skal brukes for første gang, er vår anbefaling å la det fungere i 24 timer for å sikre at det er helt avkjølt. Døren må ikke åpnes og mat må ikke settes inne under denne perioden.
- Kombiskapet har en 5 minutters innebygd forsinkelsesfunksjon, som er utviklet for å hindre skader på kompressoren. Når strømmen slås på, vil kombiskapet begynne å fungere som normalt etter 5 minutter.
- Kombiskapet er laget for å operere i temperaturintervaller som er angitt i kravene, i henhold til klimaklassen som er angitt i informasjonsetiketten. Kombiskapet må ikke brukes ved temperaturer som er utenfor de oppgitte temperaturintervallene i forhold til kjøleeffekt.

### Klimaklasse og betydning:

**T (tropisk):** Dette kjøleskapet er beregnet på bruk i omgivelsestemperaturer fra 16 °C til 43 °C.

**ST (subtropisk):** Dette kjøleskapet er beregnet på bruk i omgivelsestemperaturer fra 16 °C til 38 °C.

**N (temperert):** Dette kjøleskapet er beregnet på bruk i omgivelsestemperaturer fra 16 °C til 32 °C.

**SN (utvidet temperert):** Dette kjøleskapet er beregnet på bruk i omgivelsestemperaturer fra 10 °C til 32 °C.

**Merk:** Hvis omgivelsestemperaturen er høyere enn 42°C, må temperaturen ikke settes til -23°C eller -24°C. Det kan bare settes til -16°C, -17°C, -18°C, -19°C, -20°C, -21°C, eller -22°C.

### Temperaturindikator

For å hjelpe deg, har vi utstyrt kombiskapet med en temperaturindikator som er plassert i det kaldeste området.

Hvis du ønsker å bedre oppbevare maten i kjøleskapet, spesielt i det kaldeste området, sikre at meldingen "OK" vises på temperaturindikatoren. Hvis «OK» ikke vises, innebærer dette at temperaturen har ikke vært riktig innstilt.

Det kan være vanskelig å se indikatoren. Pass derfor på at det lyser på riktig måte. Hver gang enheten for temperaturinnstilling endres, la temperaturen inne i apparatet stabilisere før du går videre, om nødvendig, med en ny temperaturinnstilling. Plasseringen av temperaturinnstillingsinnretningen må gradvis endres. Vent i minst 12 timer før du starter en ny sjekk og potensiell endring.

**MERK:** Etter gjentatte åpninger (eller forlenget åpning) av døren eller etter å sette fersk mat inn i apparatet, indikasjonen "OK" ikke skal vises i indikatoren for temperaturinnstillingen. Ved unormal oppbygging av iskrystaller (bunnveggen av apparatet) i kjøleseksjonen, fordampner (belastet apparatet, høy romtemperatur, hyppige døråpninger), sett temperaturreguleringsinnretning i en nedre posisjon inntil kompressoren stopper.

### Lagre mat i den kaldeste delen av kjøleskapet.



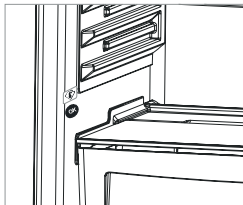
Matvarer skal bedre lagres hvis du setter de i det kuleste området Det kaldeste området er like over frukt- og grønnsak.

Følgende symbolet viser den kaldeste delen av kjøleskapet ditt.

For å sikre lav temperatur i dette området, sikre at hyllene ligger på nivå med dette symbolet, som vist på illustrasjonen.

Den øvre grensen for det kaldeste området indikerer av den nedre siden av klistremerket (øverste del av pilen). Den øverste hyllene i det kaldeste området må være på samme nivå med den øverste delen av pilen. Det kaldeste området er under dette nivå.

Hyllene kan fjernes og derfor, sørg for at de alltid er på samme nivå med sonegrensene som er beskrevet på klistremerket, for å garantere temperaturer i dette området.



Klima

T

S

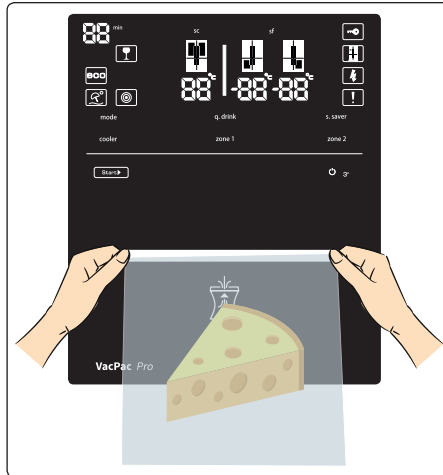
N

S

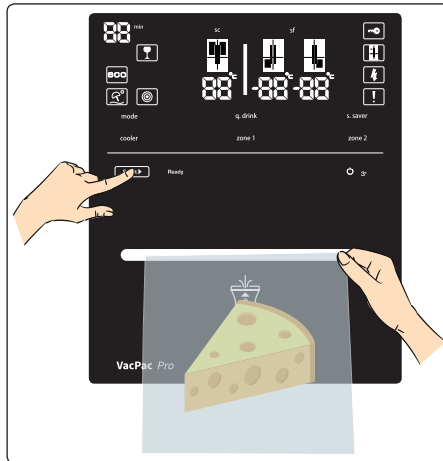
## KAPITTEL 3: HVORDAN BRUKE KOMBISKAPET DITT

### Bruk av VacPac Pro

1. Maten som skal oppbevares, legges i en vakuumpose som er preget på den ene siden.




2. Hold åpningen til vakuumposen stram ved å gripe den på hver side, som vist i figur 1, og skyv posen ca. 5 cm inn i rommet, frem til den røde streken på posen.
3. Trykk på startknappen i displayet. (Figur 2)



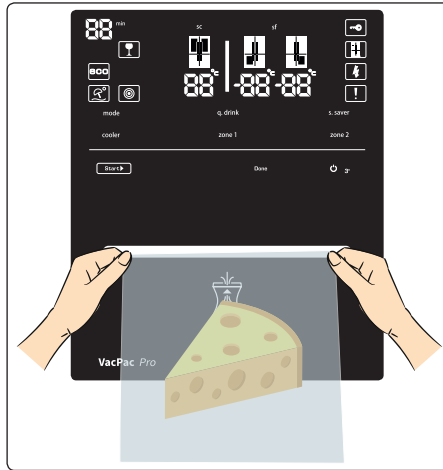
**Viktig merknad:** Riktig virkemåte krever at tastlåsen deaktiveres.



Åpne tastlåsen: Første gang det trykkes på [Start] eller On/Off knappen [  ], tennes start-LED-lampen. Etter denne aktiveringsprosessen skal det trykkes på startknappen på nytt. 4 sekunder etter at startknappen er trykket, så vil start-LEDen tennes. Etter dette kan vakuumering startes ved å trykke på startknappen igjen. Tastlåsen aktiveres igjen hvis det ikke utføres noen operasjon i løpet av 1 minut.

4. Når vakuumeringsprosessen er fullført, tennes det en LED-lampe på displayet. Deretter kan vakuumposen fjernes fra rommet. (Figur 3)

## KAPITTEL 3: HVORDAN BRUKE KOMBISKAPET DITT

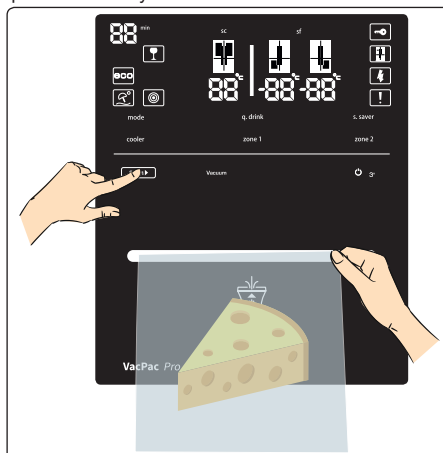


### Arbeidsgang for VacPac Pro

5. Når det trykkes på knappen, beveger mekanismen seg oppover og begynner å komprimere posen. Klar-lampen tennes.
6. Når posen er komprimert, starter vakuumpumpen vakuumeringsprosessen. Vakuumlampen tennes.
7. Når systemet når den tiltenkte vakuumgrensen, begynner en motstand å smelte åpningen til posen. Forseglingsslampen tennes.
8. Når forseglingsprosessen er fullført, beveger mekanismen seg nedover, og lampen for fullført forsegling tennes. Når motoren er tilbake i utgangsposisjonen, slukkes lampen, og prosessen er fullført.
  - Alle lamper er avslått i ett minutt etter at prosessen er fullført. I denne perioden kan systemet ikke aktiveres.
  - Når start- og klar-lampene tennes, er systemet klart til bruk igjen.

### Avbryte prosessen:

- Hvis du trenger å avbryte vakuumeringsprosessen (unntatt i forseglingsfasen), holder du startknappen inne i to sekunder.
- Startlampen slukkes når prosessen avbrytes.



## KAPITTEL 3: HVORDAN BRUKE KOMBISKAPET DITT

### Viktig merknad:



Det kan høres arbeidsstøy fra motoren og pumpen under drift av systemet.

Kontakt teknisk service hvis motorstøy varer lenge.

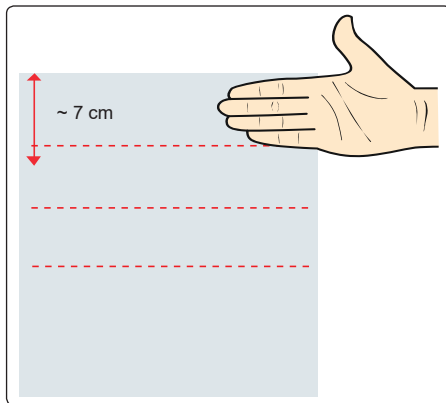


At vakuumerings- eller forseglingsprosessen ikke fullføres, kan skyldes feil bruk. Les derfor delen om anbefalinger. Kontakt teknisk service hvis den samme feilen oppstår i påfølgende operasjoner.

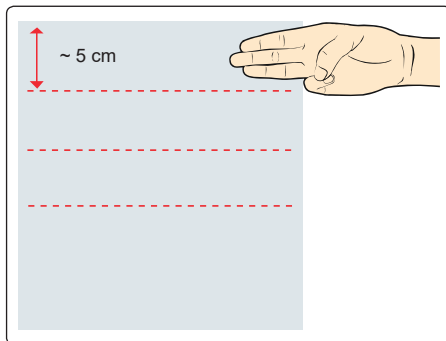
Hvis du vil slå av vakuumeringssystemet fullstendig, kan du trykke på på/av-knappen i 3 sekunder. På samme måte kan du aktivere vakuumsystemet på nytt når du måtte ønske. På samme måte kan du aktivere vakuumsystemet på nytt når du måtte ønske.

### Anbefalinger for bruk

1. Vakuumposen skal være preget på den ene siden og maksimum 18 cm bred.
2. Ikke ha for mye mat i vakuumposen. Krøllete/skrukkete poseåpning kan forhindre vakuumering.
3. Det må være tilstrekkelig plass i den åpne enden av posen til at den kan plasseres riktig i rommet. (Ca. 7 cm / 4 fingerbredder)

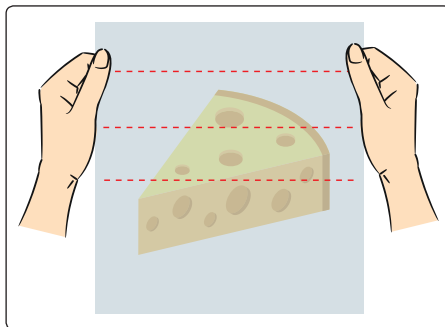


4. Vakuumposen skal plasseres frem til de røde strekene. (Ca. 5 cm / 3 fingerbredder)

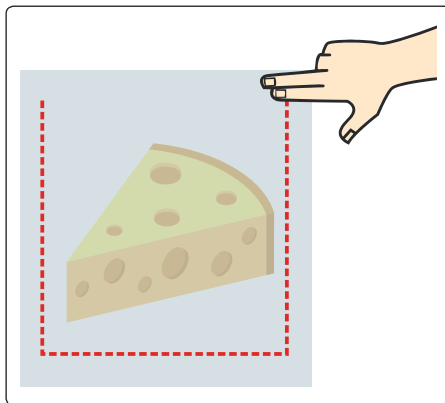


5. Utsiden av posen skal være tørr, spesielt i forseglingsområdet. Ellers vil forseglingsprosessen kanskje ikke fungere riktig.
6. Ikke bruk mer enn én pose om gangen.
7. Åpningen i posen må være stram under vakuumering og forsegling. Den må også være fri for krøllet/skrukket. Ellers vil forseglingsprosessen kanskje ikke fungere riktig.
8. Vakuumeringstiden er maksimum 40 sekunder. Hvis posen ikke plasseres riktig i rommet, vil systemet mislykkes fordi vakuumeringsprosessen ikke fullføres, og mekanismen vil gå tilbake til utgangspunktet.
9. Det skal ikke være noen hull i posen.
10. Ikke la det være mye luft i posen. Før du plasserer posen i rommet, fjerner du mest mulig luft ved å trykke hardt på posen. Ellers vil vakuumpumpen kanskje ikke klare å fjerne all luften i posen.

## KAPITTEL 3: HVORDAN BRUKE KOMBISKAPET DITT



11. Ikke vakuumer materialer med skarpe kanter. De vil kunne punktere posen under vakuumering, slik at operasjonen ikke kan fullføres. (Fiskebein, mat med hardt skall osv.)
12. Hvis du skal bruke posen på nytt, klipper du langs den røde streken (1 cm nedenfor den forseglede åpningen). Ikke gjenbruk en pose med andre matvarer – bruk bare rester av den samme matvaren. Eksempel på feil bruk: Å åpne en pose som inneholder salami, og legge i ost, er feil. Slik bruk kan føre til blanding av lukter mellom de to matvarene og forringe osten. Eksempel på riktig bruk: Åpne posen som inneholder salami, og legg tilbake den gjenværende salamien etterpå. Omgivelsene og hendene skal være rene og hygieniske når du gjør dette.
13. **VacPac Pro** teknologi bidrar til å bevare ferskheten til matvarer under riktige oppbevaringsforhold. Matvarene som vakuumeres, bør være så ferske som mulig. Gammel mat / gamle matrester bør ikke vakuumeres.
14. Ikke bruk vakuumposer i mikrobølgeovn eller stekeovn.
15. Det anbefales å oppbevare granulerte (kornete/malte) matvarer (semulegryn, bulgur, mel osv.) uten vakuumering. Hvis du likevel vakuumerer matvarer i granulert form, anbefales det at de dekkes med tørkepapir eller filterpapir.
16. Det anbefales at matvarer med fuktig overflate, som pannekaker, karbonader, hamburgere osv., vakuumeres med matpapir/bakepapir mellom seg.
17. Supper, gryteretter og andre matvarer med høyt væskeinnhold bør fryses i en uknuselig beholder før de legges i posen. Deretter bør de oppbevares i fryseren.
18. Hvis prosessen ikke fullføres ved vakuumering av større mengder mat, anbefales det å bruke flere poser og sørge for at det er ledig plass i bunnen og på sidene.



### Anbefalinger for oppbevaring av mat

Nedenfor er det gitt anbefalinger for oppbevaring av mat etter at vakuumeringsprosessen er fullført.

1. Ved vakuumforsegling av mat er det viktig at du har rene hender, og at alle kjøkkenredskaper og flater som skal brukes til oppdeling av maten, er rene.
2. Lett bedervelig mat som har blitt varmet opp, tint eller vært ute av kjøleskapet en stund, skal spises umiddelbart. Lett bedervelig mat skal kjøles ned eller fryses umiddelbart etter at du har vakuumforseglet den. Ikke la den ligge i romtemperatur.
3. Mat som har ligget i en vakuumpose eller under andre oksygenfattige forhold (anaerobe forhold) utenfor kjøleskapet (f.eks. i romtemperatur) i noen timer, er ikke egnet som føde.

## KAPITTEL 3: HVORDAN BRUKE KOMBISKAPET DITT

4. Du bør ikke vakuuere to forskjellige matvaregrupper i én pose. Det kan føre til krysskontaminasjon mellom matvarene.
5. Det anbefales av vannavgivende matvarer fryses før de vakuumeres.
6. Når et produkt er vakuumforseglet i en pose, egner det seg for sous vide-tilberedning.

### Oppbevaring av mat

MATVARETYPER	MATVARER	Vakuumprosess	Kjøleskap	Fryser	Romtemperatur	ANBEFALINGER
KJØTT	Stykker av kjøtt, biff, kjøttdeig, kyllingbryst, kyllinglår osv.	✓		✓		<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Kjøttprodukter bør bare oppbevares i fryseren etter vakuumering.</li> <li>✗ Kjøttprodukter bør ikke vakuumeres hvis de skal oppbevares i kjøleskapet.</li> <li>! Det anbefales å fryse kjøttprodukter i to timer før de vakuumeres.</li> </ul> <p>Kontroller at kjøttet er hardt/stivt etter frysing. Fjern alt blodvann før vakuumering av kjøttprodukter. Fjern vann på kjøttoverflaten med tørkepapir før vakuumering.</p>
SJØMAT	Sardiner, reker, blekksprut osv.	✓		✓		<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Småfisk, som ansjos og sardiner, og annen sjømat bør fryses før vakuumering.</li> <li>✗ Ikke vakuumer sjømat som skal oppbevares i kjøleskapet.</li> <li>! Ikke vakuumer mat med skarpe kanter, f.eks. fiskebein eller hardt skall. Matvarer med skarpe kanter kan punktere posen og føre til at den revner. Frysing av maten før vakuumering bevarer vanninnholdet og strukturen til maten.</li> </ul>
BLADGRØNNSAKER	Salat, persille, spinat osv.	✗	✓	✓		<ul style="list-style-type: none"> <li>✗ På grunn av bladgrønnsakers natur anbefales det å oppbevare dem uten vakuumering. Det anbefales også å oppbevare fersk sopp, løk og hvitløk uten vakuumering.</li> </ul>
ANDRE GRØNNSAKER	Erter, brokkoli, blomkål, mais, grønne bønner, kål osv.	✓		✓		<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Grønnsaker bør bare oppbevares i fryseren etter vakuumering.</li> <li>✗ Ikke vakuumer grønnsaker som skal oppbevares i kjøleskapet.</li> <li>! Det anbefales å behandle grønnsakene som er oppført i denne delen, i henhold til blansjeringsinstruksjonene i delen om plassering av maten i denne brukerhåndboken. Det anbefales å fryse grønnsaker i to timer før de vakuumeres. Grønnsaker som er vakuumert, bør bare oppbevares i fryseren.</li> </ul>

## KAPITTEL 3: HVORDAN BRUKE KOMBISKAPET DITT

MATVARETYPER	MATVARER	Vakuumprosess	Kjøleskap	Fryser	Romtemperatur	ANBEFALINGER
FRUKT	Epler, sitroner, plommer, aprikoser, nektariner osv.	✓		✓		Frukt bør bare oppbevares i fryseren etter vakuumering. Ikke vakuumer frukt som skal oppbevares i kjøleskapet. Det anbefales å behandle frukt som er oppført i denne delen, i henhold til blansjeringsinstruksjonene i delen om plassering av maten i denne brukerhåndboken. Det anbefales å fryse frukten i ca. to timer, til den er stiv/hard, før den vakuumeres. . Frukt som er vakuumert, bør bare oppbevares i fryseren.
MYK FRUKT / BÆR	Jordbær, stikkelsbær, druer osv.	✗	✓	✓		✗ Det anbefales å oppbevare myk frukt / bær uten vakuumering.
DELIKATESSEPRODUKTER	Salami, pølser, fermenterte pølser, behandlede kjøttprodukter osv.	✓	✓	✓		✓ Delikatesseprodukter kan oppbevares vakuumert i kjøleskapet eller fryseren.
HARDE OSTER	Cheddar, parmesan osv.	✓	✓	✓		✓ Harde oster kan oppbevares vakuumert i kjøleskapet eller fryseren. ✗ Forsikre deg om at osten som skal vakuumeres, ikke inneholder salt.
ANDRE MATVARER 1	Myke oster, yoghurt, smør, fløte/krem, oliven, egg osv.	✗	✓			✗ Det anbefales å oppbevare slike produkter i kjøleskapet uten vakuumering.
VANNHOLDIGE MATVARER 1	Honning, syltetøy, vann, drikker, flytende olje osv.	✗	✓		✓	✗ Vannholdige matvarer bør oppbevares uten vakuumering. Det kan komme væske i vakuummekanismen under vakuumeringsprosessen.
VANNHOLDIGE MATVARER 2	Supper, stuinger, vannholdige måltider osv.	✓		✓		✓ Når du skal vakuumere flytende matvarer, som supper, gryteretter eller lignende, må du fryse matvarene i en uknuselig beholder før du vakuumerer dem. Oppbevar innholdet i fryseren.
TØRKEDE MATVARER	Tørket frukt, nøtter osv.	✓	✓		✓	✓ Du kan oppbevare tørket frukt, nøtter osv. i fryseren etter vakuumering. ! Sørg for at det ikke er noe støv i nøtter eller andre tørkede matvarer.



## KAPITTEL 3: HVORDAN BRUKE KOMBISKAPET DITT

MATVARETYPER	MATVARER	Vakuumprosess	Kjøleskap	Fryser	Romtemperatur	ANBEFALINGER
EMBALLERTE MATVARER 1	Belgfrukter, frossenmat osv.	✓	✓		✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Belgfrukter kan oppbevares i romtemperatur etter vakuumering.</li> <li>✓ Frossenmat må oppbevares i fryseren etter vakuumering.</li> </ul>
EMBALLERTE MATVARER 2	Hermetikk, sauser, supper osv.	✗	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>✗ Hermetikk, snacks, sauser og supper bør oppbevares i kjøleskapet uten vakuumering.</li> </ul>
PULVERAKTIGE MATVARER	Mel, sukker, salt, semulegryn, pulverblandinger, te, kaffe, krydder osv.	✗			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>✗ Granulerte (kornete/malte) matvarer skal oppbevares uten vakuumering.</li> </ul>
ANDRE MATVARER 2	Konfekt/ konditorvarer, ravioli, nudler osv.	✓	✓	✓		<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Matvarer som konfekt/konditorvarer, ravioli og nudler kan oppbevares vakuumert i kjøleskapet eller fryseren.</li> <li>! Kontroller at matvarene ikke er granulerte/kornete og/eller flytende før du eventuelt vakuumerer dem. Granulerte/kornete eller flytende matvarer bør oppbevares uten vakuumering.</li> </ul>

✓ Vakuumeringsprosessen kan brukes.

✗ Egner seg ikke for vakuumering. Vakuumering anbefales ikke.

! Ta hensyn til dette. Advarsel/forslag.

🖐️ Kravene til oppbevaringsforhold angitt i kolonnene for kjøleskap, fryser og romtemperatur må overholdes. Matvarer som må oppbevares i romtemperatur, bør oppbevares ved temperaturer under 20 °C.

### Sikkerhetsadvarsler

Ta hensyn til følgende forholdsregler for sikker bruk av vakuumposeteknologi.

1. Ikke vakuumer matvarer som inneholder væske.
2. Ikke bruk andre poser enn de anbefalte vakuumposene.
3. Ikke stikk noen verktøy inn i vakuumenheten.
4. Kontakt teknisk service hvis vakuumenheten svikter.
5. Sørg for at vakuumposen og hendene dine er helt tørre.
6. Ikke bruk vakuumenheten til noe annet formål enn vakuumering.
7. Rengjør displayet med en fuktig klut. Ved rengjøring av overflaten må du passe på at det ikke kommer vann inn i vakuummekanismen.
8. Ikke forsøk å åpne vakuumenheten med et verktøy.
9. Ikke trekk i vakuumposen før vakuumeringen er fullført.
10. Ikke slipp vakuumposen under vakuumeringsprosessen. Hold i posen til prosessen er fullført.

## KAPITTEL 3: HVORDAN BRUKE KOMBISKAPET DITT

### Retningslinjer for matsikkerhet

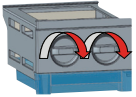
Nedenfor er det oppført anbefalinger for matsikkerhet.

1. Kjemiske reaksjoner med luft, temperatur og fuktighet i maten så vel som enzymvirkninger, vekst av mikroorganismer og forurensning fra insekter vil føre til at maten råtner.
2. En av årsakene til at mat mister næringsverdi og ferskhet, er oksygenet i luften. Selv om mat beskyttes av fuktighetstett emballasje, kan luften stimulere vekst av mange mikroorganismer. Veksthastigheten avhenger av matens indre og ytre fuktighet.
3. Clostridium botulinum er en av bakteriestammene som kan vokse i et anaerobt miljø. Gode vekstbetingelser er matvarer med et syrefattig miljø med lavt oksygeninnhold.
4. Frossen, tørket, svært sur, salt eller sukkerholdig mat er motstandsdyktig mot botulinum. Syrefri mat, som omfatter kjøtt, sjømat, lutfermenterte oliven, fjærfe, fisk, egg og sopp, syrefattig mat, hovedsakelig grønnsaker, samt middels sur mat, som omfatter overmodne tomater, løk, chilipepper, fiken og agurk, er utsatt for infeksjon av botulinum.
5. Maten som er mest utsatt for botulinum, bør oppbevares i kjøleskapet i kortere perioder og i fryseren i lengre perioder og spises umiddelbart etter oppvarming.
6. Siden mikroorganismene kan vokse i et oksygenfattig miljø, bør man oppbevare maten ved lave temperaturer for å bremse forråtnelsen.
7. Det anbefales at du oppbevarer delikatessprodukter og tørket frukt i kjøledelen.

## KAPITTEL 3: HVORDAN BRUKE KOMBISKAPET DITT

### Tilbehør

#### Icematic (I noen modeller)



- Ta ut skuffen for å lage is
- Fyll vann opp til linjen.
- Sett brettet i sin opprinnelige posisjon
- Når isbiter dannes, vri spaken for å slippe isbiter.

#### Merk:

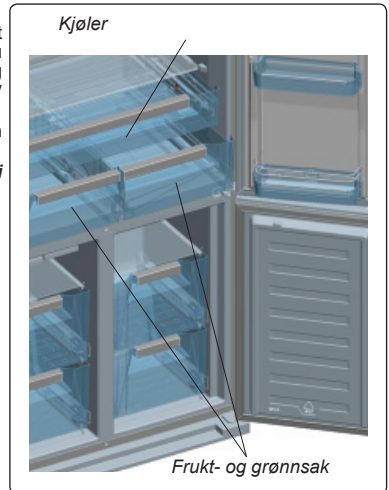
- Fryseboks må ikke fylles med vann for å lage is. Det kan være den er ødelagt.
- Det kan være at ismaskinen ikke klarer å bevege seg skikkelig mens kjøleskapet er påslått. I et slikt tilfelle bør den renses etter at glassplatene har blitt tatt ut.

#### Kjle / Frukost

Når denne avdelingen brukes som 0 ° C avdeling (kjle), sikrer det at maten er bevart ved 0 ° C. Du kan holde den frosne matvarer som du tar ut av dypfryser avdeling for å tine dem, eller du kan holde kjøtt og renset fisk (i plastposer eller pakker) osv. som du vil bruke i løpet av 1-2 dager uten behov for frysing.

**Merk:** Vann er frosset i 0 ° C, men mat inkludert salt eller sukker kan fryses i kaldere omgivelser

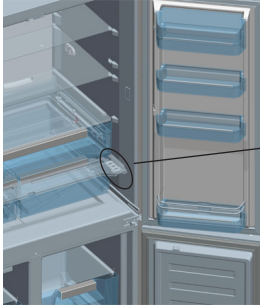
**! Vennligst ikke sette maten du ønsker frosne eller is bokser i denne partisjonen.**



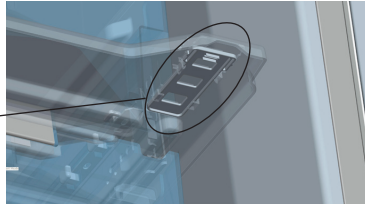
## KAPITTEL 3: HVORDAN BRUKE KOMBISKAPET DITT

### Justering av luftstrømmen for grønnsaksoppbevaring

Hvis delen for grønnsaksoppbevaring er full, drei bryteren (plassert mellom kjøler og delen for grønnsaksoppbevaring) til åpen posisjon. Dette vil øke luftstrømmen og vil sikre at maten forblir friskere for en lengre periode.



*Knapp for justering av luft i delen for grønnsaksoppbevaring*



*Visuelle og tekstbeskrivelser på tilbehør kan variere avhengig av hvilken modell du har.*

### Rengjøring

- **Før kombiskapet rengjøres, slå strømmen av og ta støpselet fra stikkontakten.**
- Ikke vask kombiskapet ved å helle vann på det.
- Bruk et varmt klut med såpe eller svamp å tørke av interiør og eksteriør av ditt kombiskapet.
- Hyller og skuffer må fjernes forsiktig ved å skyve oppover eller utover. De må rengjøres med såpevann. Kan ikke vaskes i vaskemaskin eller oppvaskmaskin.
- Ikke bruk løsemidler, skuremidler, glassrengjøringsmidler eller universelle rengjøringsmidler for å rengjøre kombiskapet. Dette kan skade plastoverflater og andre komponenter med kjemikalier de inneholder.
- Rengjør kondensatoren på baksiden av kombiskapet minst en gang i året med en myk børste eller støvsuger.

**Kontroller at kjøleskapet er frakoblet under rengjøring.**

### Rengjøring av bolle for fordampning

Kjøleskapet har automatisk avriming. Vann som produseres ved avriming strømmer til den fordampende beholderen som passerer gjennom vannsamlerennen, og fordampes av seg selv.

### Utskifting av LED-belysning

Hvis kombiskapet har LED-belysning, ta kontakt med Sharp help desk da dette bør endres kun av autorisert personell.

## KAPITTEL 4: RETNINGSLINJER FOR OPPBEVARING AV MAT

### Kjøleskap

- For å redusere fuktighet og følgelig økning av frost, må du aldri plassere væsker i uforseglede beholdere i kjøleskapet. Frost har en tendens til å samle seg i de kaldeste delene av kjøleelementet og over tid vil det kreve hyppigere avising.
- Du må aldri plassere varm mat i kjøleskapet. Varm mat skal kjøles i romtemperatur og skal plasseres for å sikre tilstrekkelig luftsirkulasjon i kjøleskapet.
- Ingenting bør berøre bakveggen da det vil forårsake frost og pakkene kan feste deg på bakveggen. Kjøleskapsdøren må ikke åpnes for ofte.
- Plasser kjøtt og rensket fisk (i pakker eller plast) som du kommer til å bruke i løpet av 1-2 dager i den nedre delen av kjøleskapet (som er over grønnsaksskuffen) da dette er den kaldeste delen og vil gi de beste lagringsforholdene.
- Du kan legge frukt og grønnsaker i grønnsaksskuffen uten innpakning.
- For normale arbeidsforhold vil det være tilstrekkelig å justere temperaturinnstillinger på kjøleskapet ditt til +4 °C.
- Temperaturen i kjølerommet bør være i området 0-8 °C, fersk mat fryser og råtner under 0 °C, bakteriemengde øker og ødelegger maten over 8 °C.
- Ikke plasser varm mat i kjøleskapet umiddelbart, vent til temperaturen går ned. Varm mat øker temperaturen i kjøleskapet ditt, og fører til matforgiftning og unødvendig ødeleggelse av mat.
- Kjøtt, fisk, osv., bør lagre i kjølerommet for mat, grønnsaksrommet foretrekkes for grønnsaker (om tilgjengelig).
- For å unngå kryssforurensing blir kjøttprodukter og frukt og grønnsaker ikke lagret sammen.
- Mat bør plasseres i kjøleskapet i lukkede beholdere eller tildekket for å forhindre fuktighet og odører.

### Fryseseksjon







- Bruk fryserdelen av kjøleskapet for lagring av frossen mat over lengre tid og for isproduksjon.
- For å få maksimal kapasitet for fryserdelen, bør du bare bruke glasshyllene for den øvre og midtre delen. Bruk den nedre kurven for bunddelen.
- Ikke plasser mat du skal fryse for første gang i nærheten av mat som allerede er frosset.
- Du bør fryse mat som skal fryses (kjøtt, kjøtdeig, fisk, osv.) ved å dele dem inn i deler slik at de kan spises på én gang.
- Ikke frys frossen mat igjen når den har blitt tint. Det kan være helsefarlig da de kan forårsake problemer slik som matforgiftning.
- Ikke plasser varme måltider i fryseren før de har kjølt seg ned. Det kan forårsake at annen frossen mat som allerede er i fryseren blir råtten.
- Når du kjøper dypfrysede matvarer, må du sørge for at de ble fryst ved egnede forhold og at innpakningen ikke er revnet.
- Ved lagring av dypfrysede matvarer, må lagringsforholdene på innpakningen overholdes. Hvis det ikke er noen forklaring, må maten spises raskest mulig.
- Hvis det har vært fuktighet i en pakke med dypfrysede matvarer og den lukter vondt, har maten muligens blitt lagret ved uegnede forhold tidligere og råtnet. Ikke kjøp denne typen mat!
- Lagringsvarigheten for frossen mat endres avhengig av omgivelsens temperatur, hvor ofte dørene åpnes og lukkes, termostatinnstillingen, mattypen og tiden det tar fra maten kjøpes til den legges i fryseren. Følg alltid instruksjonene på innpakningen og overskrid aldri lagringsvarigheten.
- Du bør ikke åpne døren til fryserdelen ved langvarige strømbrydd. Ved lengre strømbrydd bør du ikke fryse maten igjen og spise den så snart som mulig.
- Merk at dersom du vil åpne fryserdøren umiddelbart etter du lukker den, er det ikke enkelt å åpne den. Det er helt normalt! Etter den har nådd balansenstilling, er det enkelt å åpne døren.

### Viktig merknad:

- Frossen mat, når tint, skal tilberedes akkurat som ferskvarer. Hvis de ikke kokes etter å tines, de må ALDRI fryses på nytt.
- Smaken av krydder på kokte retter (anis, basilikaen, brønnkarse, eddik, diverse krydder, ingefær, hvitløk, løk, sennep, timian, merian, sort pepper, etc.) endres og de får sterk smak når de lagres i en lang periode. Dersom bør det bare legges til små kryddermengder i frossen mat, eventuelt kan ønskelig krydder legges til etter maten har tint.
- Lagringsperioden av mat avhenger av oljen som anvendes. Egnede oljer er margarin, kalvefett, olivenolje og smør, og uegnede oljer er peanøttolje og svinefett.
- Maten i væskeform bør fryses i plast kopper og andre maten bør fryses i plast eller poser.

## KAPITTEL 5: FEILSØKING

Kombiskapet er utstyrt med et innebygd feildeteksjonssystem som gir deg veiledning hvis kombiskapet ikke fungerer som forventet. Ved en feil, vises et symbol på kontrollpanelet. De mest vanlige feilsymbolene vises nedenfor. Hvis kombiskapet viser et symbol som vises ikke nedenfor, ta kontakt med Sharp helpdesk.

FEILVISNING	FEILTYPE	MERK	HVA DU MÅ GJØRE
 og lydsignal	Advarsel om feil	En del av kombiskap ikke fungerer som den skal, eller det kan være et problem med avkjøling.	Kontakt Sharp kundestøtte
 or 	Fryseseksjonen er ikke kaldt nok.	Dette kan være et resultat av en strømavbrudd eller svikt i kjøleutstyret.	Bruk SUPERFREEZE-modus (Supermodus), eller angi fryseseksjonen til en lavere temperatur inntil varselsymbolet forsvinner. Fersk mat må ikke settes inn i fryseren når varselsymbolet vises.
	Kjøleseksjonen er ikke kaldt nok.	Dette kan være et resultat av en strømavbrudd eller svikt i kjøleutstyret.	Bruk SUPERCOOL-modus (superkult-modus), eller angi kjøleskapet til en lavere temperatur inntil varselsymbolet forsvinner. Ikke åpne døren mens varselsystemet vises.
	Kjøleseksjonen er for kul.	Mat i kjøleskapet kan fryses.	Avbryt SUPERCOOL-funksjonen (superkult-funksjonen) hvis den er aktiv. Reduser temperaturen i kjøleseksjonen.
	Forsyningsspenningen har falt under 170V.	Dette symbolet gir råd og fungerer som en forholdsregel. Den vil forsvinne når forsyningsspenningen stiger over 170V.	-

### Informasjon om feilsøking

Hvis kombiskapet ikke fungerer som forventet, kan du finne en enkel løsning som er oppført i tabellen nedenfor.

Hvis kombiskapet har utviklet en feil som ikke dekkes av denne håndboken, kontakt autorisert servicesenter.

#### Hvis kjøleskapet fungerer ikke;

- Er det et strømbrudd?
- Er pluggen koblet til stikkontakten på riktig måte?
- Er sikringen av kontakten der pluggen er tilkoblet eller hovedsikringen i orden?
- Er det noen feil på stikkontakten? For å sjekke dette, koble kjøleskapet i en fungerende stikkontakt.

#### Hvis kjøleskapet ikke kjøler nok;

- Er justeringen av temperaturen rett?
- Åpnes døren til kjøleskapet ofte og står åpen for en lang stund?
- Lukkes døren til kjøleskapet ordentlig?
- Er det en rett eller mat på kjøleskapet som kommer i kontakt med bakveggen av kjøleskapet, slik at det hindrer luftsirkulasjonen?
- Er kjøleskapet overfylt?
- Er det tilstrekkelig avstand mellom kjøleskap, bak og sidevegger?
- Er omgivelsestemperaturen innenfor verdiområdet som er angitt i bruksanvisningen?

#### Hvis maten i kjøleskapet er overkjølt

- Er justeringen av temperaturen rett?
- Har du nylig lagt mye mat i fryseren? I så fall, kan kjøleskapet avkjøle maten i kjølerommet da det vil ta lenger å kjøle disse mat.

#### Hvis kjøleskapet opererer for høyt;

For å opprettholde det innstilte avkjølingsnivået, kan kompressoren aktiveres fra tid til annen. Lyder fra kjøleskapet er på dette tidspunktet normale og skyldes dens funksjon. Når ønsket avkjølingsnivå nås, vil lyder reduseres automatisk. Hvis lydene vedvarer;

- Er apparatet stabilt? Har du justert beina?

## KAPITTEL 5: FEILSØKING

- Finnes det noe bak kjøleskapet?
- Vibrerer hyller eller retter på hyllene? Bytt ut hyller og/eller retter hvis dette er tilfelle.
- Vibrerer varene som plasseres på kjøleskapet?

### Normale lyder;

#### Sprengning (oppsprekking av is) støy:

- Under automatisk avriming.
- Når apparatet er avkjølt eller oppvarmet (på grunn av utvidelse av materiale).

**Kort sprekkdannelse:** Høres når termostaten slår kompressoren av/på.

**Støy fra kompressor (Normal motorstøy):** Støyen betyr at kompressoren fungerer normalt. Kompressoren kan føre til mer støy for en kort tid når den aktiveres.

**Boblende støy og sprut:** Denne støyen forårsakes av strømmingen av kjølevæsken i rørene i systemet.

**Støy fra vannstrøm:** Normal støy av vann som strømmer til fordampningsbeholderen under tiningen. Denne støyen kan høres under tiningen.

**Støy fra luftblåsing (Normal viftestøy):** Denne støyen kan høres i No-frost-kjøleskap under normal drift av systemet på grunn av luftsirkulasjon.

#### Hvis fuktighet bygges opp inne i kjøleskapet;

- Har maten blitt ordentlig pakket? Er beholderne godt tørket før de settes i kjøleskapet?
- Åpnes døren av kjøleskapet veldig ofte? Når døren åpnes, fuktigheten som finnes i luften kommer inn i kjøleskapet. Spesielt hvis luftfuktigheten i rommet er for høy, jo oftere døren åpnes jo raskere vil luftfuktning være.
- Vanndråper er normale på bakveggen etter den automatiske avrimingen. (I statiske modeller)

#### Hvis dørene ikke åpnes og lukkes riktig;

- Hindrer matpakker lukking av døren?
- Er døren, hyller og skuffer plassert riktig?
- Er pakninger på døren ødelagt eller revet?
- Er kjøleskapet på en jevn overflate?

#### Hvis kantene på kjøleskapet der leddet får kontakt med er varme;

Spesielt om sommeren (varmt vær), kan overflatene der leddet får kontakt med bli varmere under drift av kompressoren, men dette er normalt.

#### VIKTIGE MERKNADER:

- Termosikringen av kompressorbeskyttelsen vil kutte ut etter plutselige strømbrydd eller etter frakobling av apparatet, fordi gassen i kjølesystemet ikke er stabilisert. Dette er helt normalt, og kjøleskapet vil starte på nytt etter 4 eller 5 minutter.
- Kjøleenheten på kjøleskapet er skjult i bakveggen. Derfor kan vanndråper eller is oppstå på den bakre overflaten av kjøleskapet på grunn av drift av kompressoren i gitte intervaller. Dette er normalt. Avriming skal bare gjøres når isen er overdreven.
- Koble kjøleskapet hvis du ikke vil bruke den i lang tid (for eksempel i sommerferien). Rengjør kjøleskapet i henhold til del 4 og la døren stå åpen for å unngå fuktighet og lukt.
- Apparatet du har kjøpt, er utviklet for hjemmebruk og kan bare brukes hjemme og for formålene som er angitt. Det er ikke egnet for kommersiell eller vanlig bruk. Dersom forbrukeren bruker apparatet på en måte som ikke er i overensstemmelse med disse funksjonene, legger vi vekt på at produsenten og forhandleren ikke skal være ansvarlig for reparasjon og svikt i garantiperioden.
- Hvis problemet fortsetter etter at du har fulgt alle instruksjonene ovenfor, ta kontakt med en autorisert serviceleverandør.

## KAPITTEL 6: TIPS FOR ENERGISPARING

1. Matvarer må alltid avkjøles, før de lagres i kombiskapet.
2. Tine mat i kjøleseksjonen. Dette bidrar til å spare energi.

## KAPITTEL 8: TEKNISK DATA

Den tekniske informasjonen kan finnes på typeskiltet på innsiden av apparatet og på energimerket. QR-koden på energimerket levert med apparatet viser til en nettløse til informasjon om apparatets ytelse i EU EPREL-databasen.

Lagre energimerket sammen med brukermanualen og alle andre dokumenter apparatet ble levert med.

Det er også mulig å finne den samme informasjonen i EPREL via lenken <https://eprel.ec.europa.eu> og modellnavnet og produktnummeret du finner på apparatets typeskilt.

Se lenken [www.theenergylabel.eu](http://www.theenergylabel.eu) for detaljert informasjon om energimerket.

## KAPITTEL 9: KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.

Når du tar kontakt med vårt autoriserte servicesenter, påse at du har følgende informasjon tilgjengelig: Modell, serienummer.

Informasjonen kan finnes på typeskiltet.

Du finner klassifiseringsetiketten i kjølesonen på venstre nedre side .

De originale reservedelene til noen spesifikke komponenter er tilgjengelige i minst 7 eller 10 år, basert på komponenttypen, fra markedsføring av den siste enheten i modellen.

**Besøk nettsiden vår for å:**  
[www.sharphomeappliances.com](http://www.sharphomeappliances.com)



# Innehållsförteckning

KAPITEL -1. ALLMÄNNA VARNINGAR .....	48
KAPITEL -2: DIN KYL OCH FRYS .....	53
KAPITEL -3: ANVÄNDA DIN KYL OCH FRYS .....	54
KAPITEL -4: MATFÖRVARINGSGUIDE .....	66
KAPITEL -5: FELSÖKNING .....	67
KAPITEL -6: TIPS FÖR ATT SPARA ENERGI.....	68
KAPITEL -7: TEKNISKA DATA .....	69
KAPITEL -8: KUNDEVÅRD OCH SERVICE .....	69


Din kyl och frys överensstämmer med aktuella säkerhetskrav. Olämplig användning kan leda till personskada och egendomsskada. För att undvika risken för skador, läs bruksanvisningen noggrant innan du använder din kyl och frys för första gången. Det innehåller viktig säkerhetsinformation om installation, säkerhet, användning och underhåll av din kyl och frys. Behåll denna bruksanvisning för framtida bruk.





**Symbol ISO 7010 W021**


**Varning; Brandfara/brandfarligt material**


## KAPITEL -1. ALLMÄNNA VARNINGAR


 **VARNING:** Håll ventilationsöppningarna i kylan fria från blockering.


 **VARNING:** Använd inte mekaniska anordningar eller andra hjälpmedel för att påskynda avfrostningen.


 **VARNING:** Använd inte andra elektriska apparater inuti kylan.

 **VARNING:** Skada inte kylkretsen.

 **VARNING:** När du positionerar apparaten ser du till att sladden inte är klämd eller skadad.

 **VARNING:** Anslut inte flera bärbara uttag eller bärbara nätaggregat på baksidan av apparaten.

 **VARNING:** För att undvika personskada eller skador måste enheten installeras enligt tillverkarens instruktioner.

 Den lilla mängden köldmedium som används i denna kyl är miljövänliga R600a (en isobutan) och är brandfarlig och explosiv om den antänds i slutna förhållanden.

\* Vid bärande och placering av kylan, skada inte kylgaskretsen.

\* Förvara inte någon behållare med brännbart material, såsom sprayburkar eller brandsläckarpåfyllningspatroner i närheten av kylan.

\* Denna enhet är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar som;

- arbetsmiljöer där kan jämföras med en vanlig privathushåll
- lantbruk och av gäster på hotell, motell och andra bostadsmiljöer där kan jämföras med en vanlig privathushåll
- miljöer av typ bed and breakfast där kan jämföras med en vanlig privathushåll;
- catering och liknande icke-återförsäljartillämpningar där kan jämföras med en vanlig privathushåll

## KAPITEL -1. ALLMÄNNA VARNINGAR

- \* Din kyl kräver en 220-240V, 50Hz strömförsörjning. Använd inte någon annan strömförsörjning. Innan du ansluter din kyl, se till att informationen på informationsskylten (spänning och ansluten belastning) matchar strömförsörjningen. Om du är osäker kontakta en behörig elektriker.
- \* Enheten kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller får instruktioner angående användning av enheten på ett säkert sätt och förstår riskerna. Barn skall inte leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll skall inte utföras av barn utan övervakning.
- \* Barn i åldrarna 3 till 8 år får fylla upp och ta ur kylskåp. Barn förväntas inte utföra rengöring eller användarunderhåll av apparaten, mycket små barn (0-3 år) förväntas inte använda apparater, små barn (3-8 år) förväntas inte använda apparater säkert om inte kontinuerlig tillsyn ges, äldre barn (8-14 år) och sårbara människor kan använda apparater på ett säkert sätt efter att ha fått lämplig tillsyn eller instruktioner om användning av apparaten. Mycket sårbara människor förväntas inte använda apparater på ett säkert sätt om inte kontinuerlig tillsyn ges.
- \* En skadad strömsladd/kontakt kan orsaka brand eller ge dig en elektrisk stöt. När den är skadad måste den bytas, detta bör endast utföras av kvalificerad personal.
- \* Denna apparat är inte avsedd att användas på höjder över 2000 m.

### **För att undvika kontamination av mat, följ följande instruktioner:**

- \* Att hålla dörren öppen under långa perioder kan orsaka en signifikant ökning av temperaturen i apparatens fack.
- \* Rengör regelbundet ytor som kan komma i kontakt med mat och tillgängliga avloppssystem.
- \* Förvara rått kött och rå fisk i lämpliga behållare i kylskåpet, så att det inte kommer i kontakt med eller droppar på annan mat.
- \* Tvåstjärniga fack för fryst mat är lämpliga för förvaring av förfrost mat, förvaring eller tillagning av glass och för att göra iskuber.
- \* En-, två- och tre-stjärniga fack är inte lämpliga för infrysning av färsk mat.
- \* Om kylaggregatet lämnas tomt under långa perioder, stäng av det, frosta av, rengör, torka och låt dörren stå öppen för att förhindra mögelutveckling i apparaten.

# KAPITEL -1. ALLMÄNNA VARNINGAR

## Kassering

- Alla förpackningar och material som används är miljövänliga och återvinningsbara. Kassera varje förpackning på ett miljövänligt sätt. Kontakta din lokala kommun för ytterligare detaljer.
- När enheten ska skrotas, kapa strömförsörjningskabeln och förstör kontakt och kabel. Inaktivera dörrspärren för att förhindra att barn blir instängda.
- En avklippt kontakt insatt i ett 16 amp-uttag är en allvarlig säkerhetsrisk (elstöt). Se till att den avklippta kontakten kasseras säkert.

## För danska produkter:

Apparaten är försedd med en EU-godkänd kontakt (EU-Schuko-kontakt) och kan användas i Finland, Norge och Sverige. I Danmark är produkten endast godkänd att användas i ett vägguttag av typ E eller typ CEE7 // 7-S med markjordning. Om anslutningspunkten endast har ett vägguttag av typ K måste EU-Schuko-kontakten bytas mot en dansk kontakt, vilket endast får utföras av kvalificerad servicepersonal. Alternativt kan du ansluta en lämplig och godkänd adapter för övergången mellan Schuko-kontakten och det danska jordsystemet. Den här adaptern (min. 10 ampere upp till max. 13 ampere) kan beställas hos välsorterade vitvaruleverantörer eller auktoriserade elektriker. Endast en av dessa metoder kan garantera att apparaten är säkerhetsjordad på rätt sätt. Om systemet inte är jordat ska detta utföras av en auktoriserad elektriker. Vi ska inte hållas ansvariga för några förluster som kan uppstå om ett jordsystem inte används tillsammans med apparaten.

## Kassering av din gamla enhet



Denna symbol på produkten eller förpackningen innebär att produkten inte bör behandlas som hushållsavfall. I stället, ska den levereras till tillämpliga avfallshanteringsplatser för återvinning av elektriska och elektroniska produkter. Återvinningsmaterial hjälper till att bevara naturresurser. För mer detaljerad information om återvinning av denna produkt, kontakta lokala myndigheter, hushållsavfallshanteringsjänst eller butiken där du har köpt produkten.

Fråga din lokala myndighet om kassering av WEEE för återanvändning, återvinning och återvinningsändamål.

### Obs:

- Läs bruksanvisningen noggrant innan du installerar och använder din enhet. Vi är inte ansvariga för skador som uppstår på grund av missbruk.
- Följ alla instruktioner i din enhets bruksanvisning och förvara denna bruksanvisning på en säker plats för att lösa de problem som kan uppstå i framtiden.
- Enheten är tillverkad för att användas i bostäder och den kan endast användas i hushållsmiljöer och för de angivna ändamålen. Den är inte lämplig för kommersiell eller offentlig användning. Sådan användning kommer att orsaka att garantin för enheten annulleras och vårt företag kommer inte att vara ansvarigt för förluster som uppstått.
- Denna enhet är tillverkad för att användas i hus och den är endast lämplig för kylning/lagring av livsmedel. Den är inte lämplig för kommersiell eller offentlig användning och/eller för att lagra ämnen förutom mat. Vårt företag är inte ansvarigt för förluster som uppstått i motsatt fall.

## Säkerhetsvarningar

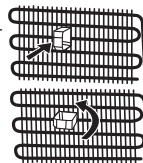


- Anslut inte din kyl och frys till elnätet med en förlängningsladd.
- En skadad strömsladd/kontakt kan orsaka brand eller ge dig en elektrisk stöt. När den är skadad måste den bytas, detta bör endast utföras av kvalificerad personal.
- Använd inte en adapter.
- Böj aldrig nätsladden överdrivet mycket.
- Rör aldrig nätsladden / kontakten med våta händer eftersom detta kan orsaka en kortslutning och elektriska stötar.
- Placera inte glasflaskor eller dryckesburkar i frysutrymmet. Flaskor eller burkar kan explodera.
- När du tar is i frysutrymmet, rör den inte, is kan orsaka isbrännskador och/eller sår.
- Ta inte bort föremål från frysen om händerna är fuktiga eller våta. Detta kan orsaka hudsår eller frost- / frysbrännskador.
- Frys inte om mat när den har tinat.

## Installationsinformation

*Innan uppackning och hantering av din kyl och frys, vänligen ta dig tid att bekanta dig med följande punkter.*

- Placera på avstånd från direkt solljus och från någon värmekälla som ett element.
- Enheten bör vara minst 50 cm från spisar, gasugnar och värmeelement, och bör vara minst 5 cm från elektriska ugnar.
- Utsätt inte din kyl och frys för fukt eller regn.
- Din kyl och frys bör placeras minst 20 mm från en annan frys.
- Fritt utrymme på minst 150 mm krävs ovanför apparaten. Placera ingenting ovanpå apparaten.
- För säker drift är det viktigt att din kyl och frys är säker och balanserad. De justerbara fötterna används för att justera din kyl och frys i nivå. Se till att enheten är i nivå innan du placerar några livsmedel inuti den.
- Vi rekommenderar att du torkar av alla hyllor och fack med en trasa indränkt i varmt vatten blandat med en tesked bikarbonat före användning. Efter rengöring skölj med varmt vatten och torka.
- Installera med hjälp av plastdistanserna, som finns på baksidan av enheten. Vrid 90 grader (som visas i diagrammet). Detta hindrar kondensorn från att röra väggen.
- Kylskåpet bör placeras mot en vägg med ett fritt avstånd inte överstigande 75 mm.



## KAPITEL -1. ALLMÄNNA VARNINGAR

### Innan du använder ditt kylskåp

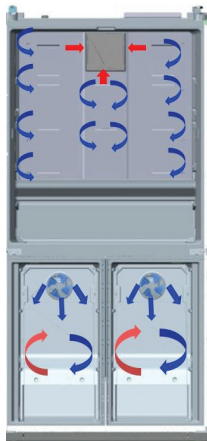


- Innan du installerar din kyl och frys, kontrollera om det finns någon synlig skada. Installera inte eller använd din kyl och frys om den är skadad
- När du använder din kyl och frys för första gången, håll den i upprätt läge i minst 3 timmar innan du ansluter till elnätet. Detta möjliggör en effektiv drift och förhindrar skador på kompressorn.
- Du kan märka en lätt lukt när du använder din kyl och frys för första gången. Detta är helt normalt och kommer att försvinna när kylan börjar svalna.

### INGEN FROST teknik

Skiljer sig från många andra standard kyl och frysar. Andra enheter kan få is i frysdelen på grund av öppnandet av dörrar och fuktighet orsakad av maten. I sådana enheter är avfrostning obligatorisk. De måste stängas av med jämna mellanrum, maten inuti flyttas och isen måste tas bort.

Din "ingen frost" kyl och frys förhindrar sådana problem genom jämn fördelning i kyl och frysens utrymmen med hjälp av en fläkt. Detta kyler din mat jämnt, och förhindrar fuktighet och frysning.



**Blå pilar:** Blåser kall luft

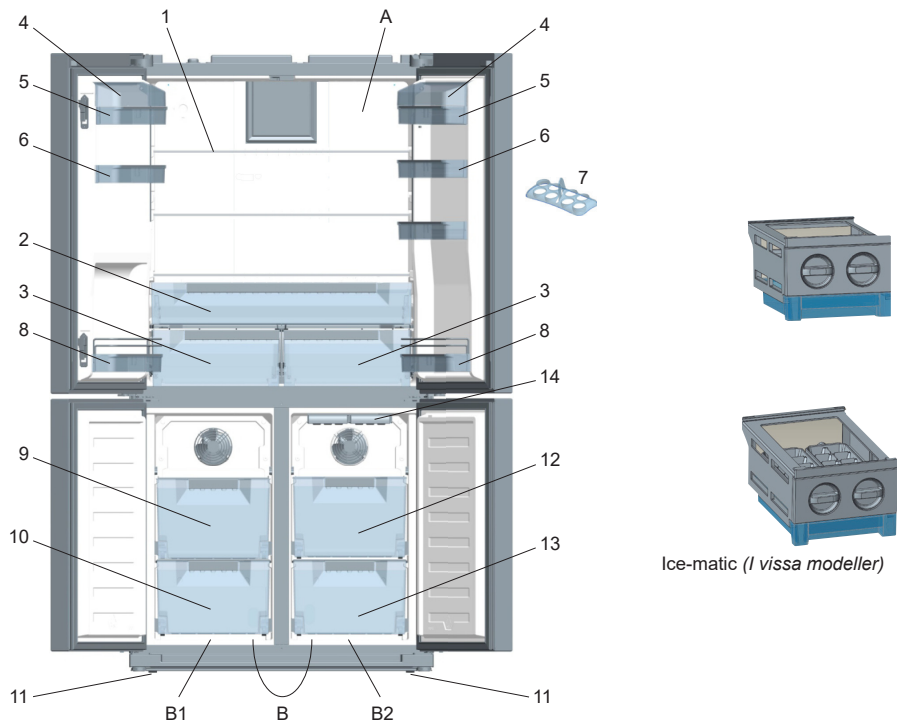
**Röda pilar:** Återsänder varm luft

Fack för färsk mat (kyl): Mest effektiv energianvändning säkerställs i konfigurationen med lådorna i apparatens nedre del, och hyllorna jämnt fördelade, placering av dörrfack påverkar inte energiförbrukningen.

Frysack (frys): Mest effektiv energianvändning säkerställs i konfigurationen med lådorna och facken i lagerposition.

## KAPITEL -2: DIN KYL OCH FRYSS

Denna apparat är inte avsedd att användas som en inbyggd apparat.



Denna figur har tagits fram för att visa olika delar och tillbehör i enheten.  
Delar kan variera beroende på enhetens modell.

**A)** Kylskåpsutrymme

**B)** Kyl / Frysutrymme

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

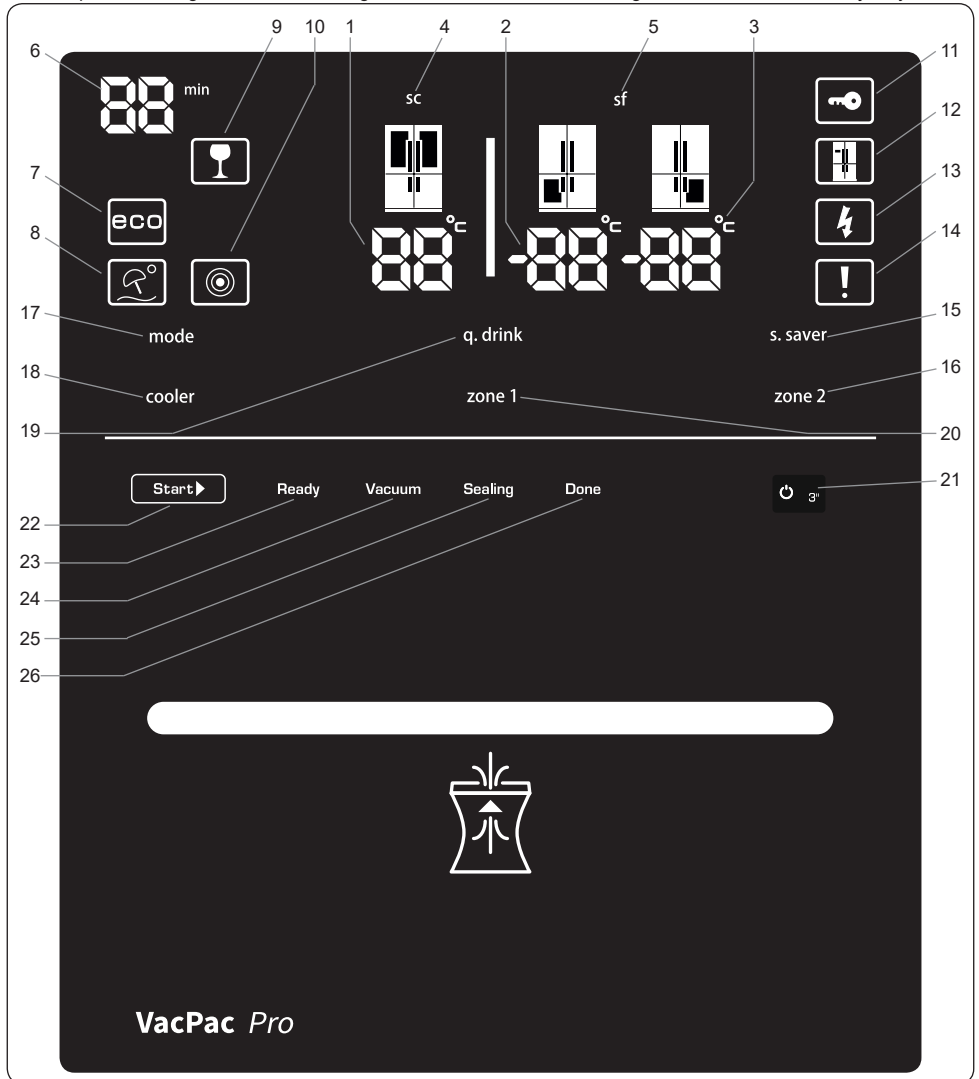
- 1) Kylutrymmets hyllor
- 2) Kylningsutrymme
- 3) Grönsaksutrymme
- 4) Ost-smörhyllock \*
- 5) Ost-, smörhylla
- 6) Dörrhyllor
- 7) Äggkoppar
- 8) Dörrflaskhyllor
- 9) Kyl / Frys toppkorgar
- 10) Kyl / Frys bottenkorgar
- 11) Justerbara fötter
- 12) Frys toppkorgar
- 13) Frys bottenkorgar
- 14) Ismagasin

\* I vissa modeller

## KAPITEL -3: ANVÄNDA DIN KYL OCH FRY

### Allmänna funktioner för din enhet

LED-lamporna är designade för att tändas gradvis och det kommer att ta några sekunder att nå 100 % ljusstyrka.



### Elektronisk display

1. Temperaturindikator för kylutrymme
2. Temperaturindikator för vänster frysutrymme
3. Temperaturindikator för höger frysutrymme
4. Superkylningslampa
5. Superfrysningsslampa
6. Qdrink larmräknare
7. Qdrink-lampa
8. Ekonomiläge
9. Semesterläge

10. Nattsensor
11. Barnlås
12. Demoläge
13. Varning för låg spänning
14. Larm
15. Skärmsläckareknapp
16. Zon 2 (höger frys) knapp
17. Läge-knapp
18. Kylknapp

19. Knapp för Qlink-läge
20. Zon 1 (vänster frys) knapp
21. On / Off button
22. Startknapp
23. Redo-LED
24. Vakuums-LED
25. Förslutnings-LED
26. Klar-LED



## KAPITEL -3: ANVÄNDA DIN KYL OCH FRY

Värdena på skärmen anger temperaturvärden som angetts av konsumenten.

Displayen är utformad för att undvika fel vid oavsiktlig beröring. För att interagera med displayen rör vid knappen i 2 sekunder, ett hörbart pip hörs för att indikera den är klar för användning.

### Ljus (i förekommande fall)

När produkten ansluts för första gången kan interiörens lampor tändas 1 minut sent på grund av öppningstester.

### Kyla drycker [q.drink]

För att aktivera q.drink-läge, tryck på knappen q.drink. Tiden anges i steg om 5 minuter (upp till maximalt 30). Den valda tiden visas i q.drink larmräknare - när tiden har slutförts hörs ett hörbart pip.

**Viktigt:** Det bör inte förväxlas med kyl-läget.

Vänligen justera tiden enligt antalet flaskor som du placerar i frystrymmet. Du kan förlänga tiden för funktionen om temperaturen i flaskorna inte är tillräckligt sval men det är viktigt att kontrollera temperaturen i flaskorna regelbundet eftersom de kan explodera om de lämnas kvar för länge.

### Ekonomiläge [eco]

Säkerställer att ditt kylskåp håller idealiska temperaturer. För att aktivera "ECO"-läge, tryck bara på [mode]-knappen tills "eco och e" lampan lyser.

### Semesterläge (H)

(Paraply- och solikonen) Använd det här läget om du reser bort en tid och inte behöver använda kylutrymmet. Tryck på knappen semesterläge tills semesterikonen och H-lampan visas.

### Snabbfrysning (sf / super freeze)

Utformad för att snabbt frysa måltider och stora mängder mat snabbt. Tryck på frysknappen tills "sf" visas på skärmen och du hör en ljudsignal. Observera att detta läge kommer automatiskt att återgå till den standardinställda temperaturen efter 24 timmar om det inte avaktiveras innan - eller när frysen har nått tillräcklig temperatur.

### Snabb kylning (sc / super cool)

Snabbkylning är utformad för att kyla stora mängder mat snabbt när den placeras i kylutrymmet. Tryck på kylknappen tills du ser bokstäverna "sc" på displayen och du hör en ljudsignal. Detta läge kommer automatiskt att återgå till den standardinställda temperaturen efter en period av 4-6 timmar eller när kylan har nått önskad temperatur.

### Kyl [cooler]

Ställer in kyltemperaturen i värden av 1 från 2-8 Celsius.

### Frys / Kyl 1 [zone 1],

Det är temperaturinställningsknappen för utrymmet längst ned till vänster. Genom att trycka på knappen [zon 1] kan frysvärdet för nedre vänstra delen ställas in som -16, -17, -18, -19, -20, -21, -22, -23, -24 Celsius temperaturvärden. Om du inte vill använda nedre vänstra delen som kyl, tryck på knappen [ZON1] under 3 sekunder för att växla till detta läge, och ställ in på 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 Celsius temperaturvärden.

### Frys [zone 2],

Det är temperaturinställningsknappen för utrymmet längst ned till höger. Genom att trycka på knappen [zon 2] kan frysvärdet för nedre högra delen ställas in som -16, -17, -18, -19, -20, -21, -22, -23, -24 Celsius temperaturvärden.

### Barnlås

Aktivera barnlåset genom att trycka på knapparna kyl och frys samtidigt, detta kommer att avaktivera displayen. För att ta bort barnlåset upprepa processen.

### Skärmsläckare [s.saver]

Använd skärmsläckareläge för att spara energi. Håll knappen S.saver intryckt i 3 sekunder, för att avaktivera upprepa processen.

### Nattsensor

Tryck på knappen [s.saver]+[cooler] i 3 sekunder för att aktivera. Detta kommer att stänga av kylskåpsbelysningen och spara energi. För att avaktivera upprepa processen.

### Larm

Om larmlampan tänds innebär det att det är något fel med din kyl och frys och du kommer att behöva kontakta Sharps serviceteam. Denna indikator kommer att fortsätta att visas tills en kvalificerad servicetekniker har sett produkten.

### Läge för aktivering och avstängning av fack

**Så här stänger du av zon 1, zon 2 och kylan samtidigt:**

- Tryck ner och håll inne knapparna [mode] och [cooler] samtidigt i 3 sekunder. Alla siffror som indikerar den avstängda delen försvinner nu från den digitala indikatorpanelen.

eller

- Tryck ner och håll inne knapparna [mode] och [zone 2] samtidigt i 3 sekunder. Alla siffror som indikerar den avstängda delen försvinner nu från den digitala indikatorpanelen.

**Så här stänger du av zon 1-facket:**

tryck ner och håll inne knapparna [mode] och [zone 1] samtidigt i 3 sekunder. Alla siffror som indikerar den avstängda

## KAPITEL -3: ANVÄNDA DIN KYL OCH FRYSS

delen försvinner nu från den digitala indikatorpanelen.

Om du vill aktivera det avstängda fack på nytt använder du samma knappkombination igen.

### Använda ett frysfack som ett kylfack, då omständigheterna kräver detta

Det nedre vänstra facket på apparaten kan användas antingen för frysning eller kylning.

Tryck ner och håll inne knappen [zone 1] i 3 sekunder för att ändra inställningen för det nedre vänstra facket från frysning till kylning.

**Viktigt:** Om zon 1-facket ska ändras från frysning till kylning:

- Plocka ur maten ur zon 1-facket och håll luckan stängd i fyra timmar. Maten kan därefter placeras i facket.
- Korgar och/eller hyllor som har tagits bort ur facket måste sättas in igen.
- Om du vill ändra funktionen för de nedre facken från kylning tillbaka till frysning ska du trycka in och hålla nere knappen för facket i 3 sekunder.

**Viktigt:** Om zon 1-facket ska ändras från kylning till frysning:

- Plocka ur maten ur zon 1-facket och håll luckan stängd i två timmar. Maten kan därefter placeras i facket.
- När zon 1-facket används för kylning och apparaten är inställd på Semesterläge eller Ekonomiläge fortsätter zon 1-facket att användas för kylning.

### Varningar för temperaturinställningar

- Den omgivande temperaturen, temperaturen hos nyss inlagt livsmedel och hur ofta dörren öppnas, påverkar temperaturen i kylutrymmet. Vid behov, ändra temperaturinställningen.
- Det rekommenderas inte att du använder din kyl i miljöer kallare än 10°C.
- Termostaten bör ställas in genom att beakta hur ofta färsk livsmedel läggs in och frysdörrarna öppnas och stängs, hur mycket mat som lagras i kylan och miljön och placeringen av enheten.
- Vi rekommenderar att du vid första användningen av din kyl och fryss bör låta den vara igång under 24 timmar utan avbrott för att säkerställa att den är helt kyld. Öppna inte kyl dörrarna eller lägg in mat under denna period.
- Din kyl och fryss har en 5 minuters byggd fördröjningsfunktion, som syftar till att förhindra skador på kompressorn. När strömmen slås på till din kyl och fryss, kommer den att börja fungera normalt efter 5 minuter.
- Kylan är utformad för att fungera i omgivningstemperaturintervall som anges i standarderna, enligt den klimatklass som anges på informationsetiketten. Det rekommenderas inte att ditt kylskåp används i miljöer som ligger utanför de angivna temperaturintervallen när det gäller kylningseffektivitet.

### Klimatklass och betydelse:

**T (tropiskt):** Denna kylskåpsenhet är avsedd att användas vid omgivningstemperaturer från 16° C till 43° C.

**ST (subtropiskt):** Denna kylskåpsenhet är avsedd att användas vid omgivningstemperaturer från 16° C till 38° C.

**N (tempererat):** Denna kylskåpsenhet är avsedd att användas vid omgivningstemperaturer från 16° C till 32° C.

**SN (utökad tempererat):** Denna kylskåpsenhet är avsedd att användas vid omgivningstemperaturer från 10° C till 32° C.

**Obs:** Om omgivningstemperaturen är högre än 42°C, kan utrymmets temperatur inte ställas in på -23°C eller -24°C. Den kan bara ställas in på -16°C, -17°C, -18°C, -19°C, -20°C, -21°C eller -22°C.

### Temperaturindikator

För att hjälpa dig att ställa in din kyl bättre, har vi utrustat den med en temperaturindikator som är placerad i det kallaste området.

För att förvara mat bättre i din kyl, särskilt i det kallaste området, se till att meddelandet "OK" visas på temperaturindikatorn. Om «OK» inte visas innebär det att temperaturen inte har ställts in på rätt sätt

Det kan vara svårt att se indikatorn, se till att den är ordentligt belyst- Varje gång temperaturinställningsenheten ändras, vänta på stabilisering av temperaturen inuti enheten innan du fortsätter, vid behov, med en ny temperaturinställning. Vänligen ändra placeringen av temperaturinställningsenheten progressivt och vänta minst 12 timmar innan en ny kontroll och potentiella förändringar.

**Obs:** Efter upprepade öppningar (eller långvarig öppning) av dörren eller efter att ha lagt in färska livsmedel i enheten, är det normalt att indikationen "OK" inte visas i temperaturinställningsindikatorn. Om det uppstår en onormal ansamling av iskrystaller (bottenväggen av enheten) i kylutrymmet, på förångaren (överbelastad enhet, hög rumstemperatur, tät dörröppningar), ställ in temperaturinställningsenheten på en lägre position tills perioder med kompressor av erhålls igen.

### Förvara livsmedel i det kallaste området i kylan.



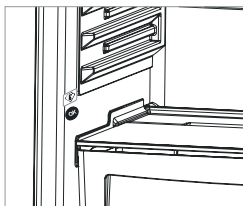
Dina livsmedel kommer att förvaras bättre om du lägger dem i det lämpligaste kylningsområdet. Det kallaste området är precis ovanför grönsaksbehållaren.

Följande symbol indikerar det kallaste området av din kyl.

För att vara säker på att ha en låg temperatur i detta område, se till att hyllan ligger i nivå med denna symbol, som visas på bilden.

Den övre gränsen för den kallaste området indikeras av den nedre sidan av etiketten (pilspetsen). Den kallaste områdets övre hylla måste vara på samma nivå med pilhuvudet. Det kallaste området är under denna nivå.

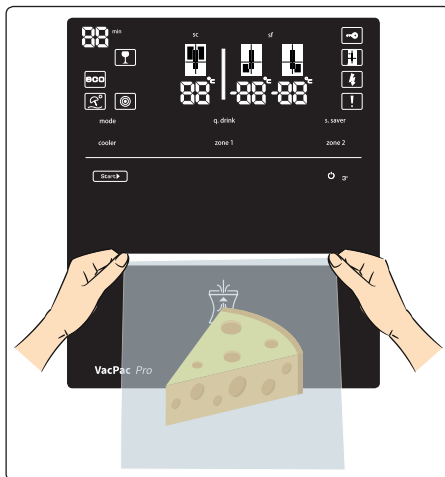
Eftersom dessa hyllor är flyttbara, se till att de alltid är på samma nivå med dessa zongränser som beskrivs på etiketterna, för att garantera temperaturerna i detta område.



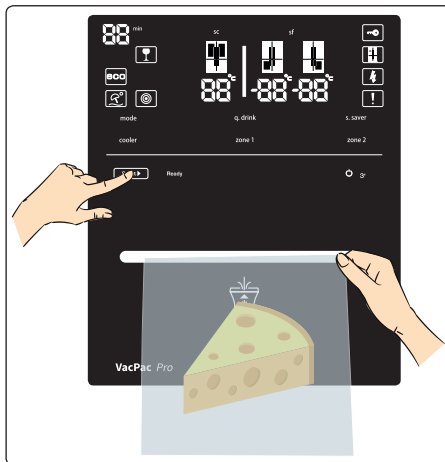
## KAPITEL -3: ANVÄNDA DIN KYL OCH FRYS

### Användning av VacPac Pro

1. Maten som ska förvaras placeras på ensidigtpräglad vakuumpåse



2. Öppningen på vakuumpåsen skall hållas tätt från vardera sidan som det visas i figur 1 och sättas in i utrymmet i i indikatorn det ska sättas in i med 5 cm upp till påsens röda remsa.
3. Tryck på startknappen på displayen. (Figur 2)

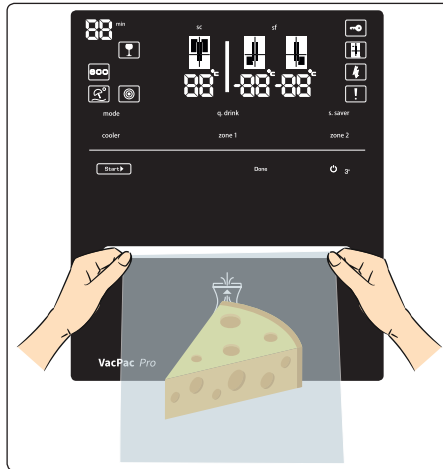


**Viktig anmärkning:** För att förhindra felaktig drift måste nyckellåset avaktiveras.

Öppna nyckellåset: När knappen [Start] eller På/Av  trycks in för första gången tänds start-LED. Efter den här aktiveringsprocessen skall startknappen tryckas in på nytt. 4 sekunder efter att startknappen trycks in tänds redo-LED. Därefter kan dammsugning startas genom att trycka in startknappen på nytt. Nyckellåset kopplas in på nytt om ingen operation genomförs inom 1 minut.

4. När vakuumprocessen är genomförd tänds en klar-LED på displayen. Vakuumpåsen kan sedan tas bort från facket. (Figur 3).

## KAPITEL -3: ANVÄNDA DIN KYL OCH FRY

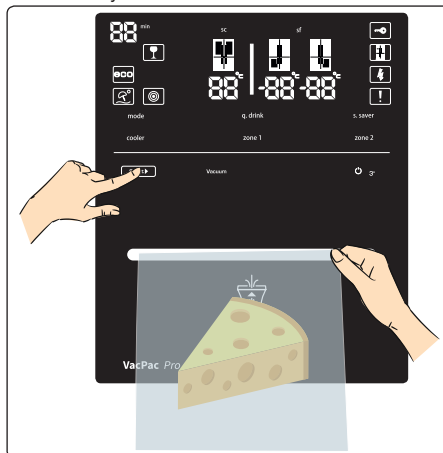


### Process med vakuumpåse

5. Efter att knappen har tryckts in rör sig mekanismen upp och börjar komprimera påsen. Redo-LED tänds.
6. När påsen är komprimerad påbörjas vakuumprocessen av vakuumpumpen. Vakuumpump-LED tänds
7. När systemet når den avsedda vakuumpåsen startas resistens för att smälta påsens mynning. Förslutnings-LED tänds.
8. När förslutningsprocessen är slutförd rör sig mekanismen ner och LED för förslutning klar tänds. Eftersom motorn återgår till den första positionen släcks klar-LED för att förslutningen är klar och processen är slutförd.
  - Alla lampor stängs av under 1 minut efter att processen är klar och under denna tid kan systemet inte aktiveras.
  - När start- och klarlamporna slås på är systemet klart att användas igen.

### Process för att avbryta:

- Om du vill att vakuumprocessen ska avbrytas (förutom tättningssteget), tryck på startknappen i två sekunder.
- Start-LED släcks när processen avbryts.



### Viktig anmärkning:



Brus kan höras från motorn och pumpen under driften av systemet.  
Om motorns brus håller i sig länge, kontakta teknisk service.

## KAPITEL -3: ANVÄNDA DIN KYL OCH FRY

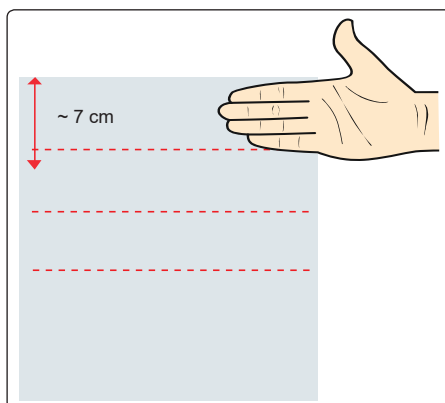


Om vakuumpackning och låsningsprocesser inte är slutförda kan det ha orsakats av felaktig användning. Därför måste rekommendationerna läsas. Om samma fel uppstår vid efterföljande operationer, ring teknisk service.

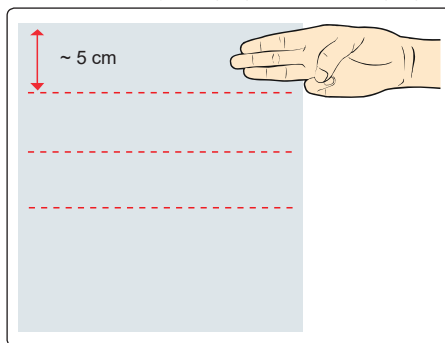
Om du vill stänga av dammsugningssystemet helt, kan du trycka på på-av-knappen i 3 sekunder. På samma sätt kan du aktivera dammsugningssystemet igen när du vill. På samma sätt kan du aktivera dammsugningssystemet igen när du vill.

### Rekommendationer att tänka på vid användning

1. Vakuumpåsen bör definitivt vara en ensidigt präglad påse och högst 18 cm bred.
2. Det är inte lämpligt att lägga för mycket mat i en vakuumpåse. Eventuella veck i påsens öppning kan förhindra vakuumpackning.
3. Tillräckligt utrymme bör lämnas i den öppna änden av påsen, så att den kan placeras korrekt i facket. (Ungefär 7 cm / 4 fingrar)



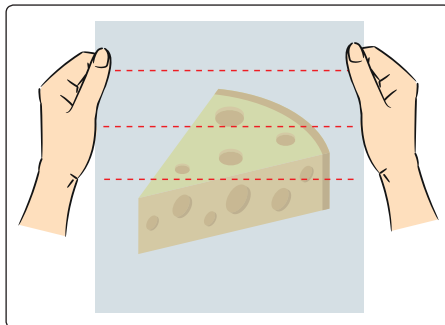
4. Vakuumpåsen ska placeras upp till de röda linjerna. (Ungefär 5 cm / 3 fingrar)



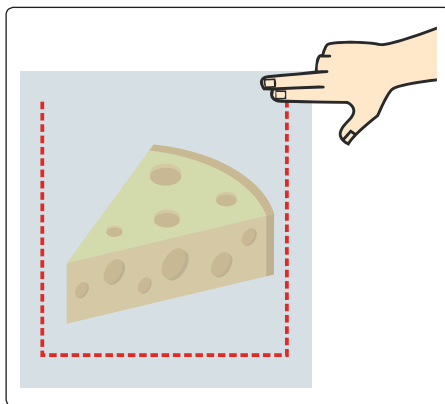
5. Den yttre ytan på påsen ska inte vara våt, framför allt inte vid låsdelen av påsen. Annars kanske förseglingsprocessen inte kan slutföras korrekt.
6. Använd inte mer än en påse åt gången.
7. Påsens öppning måste vara tät under vakuumpackning och förseglning. Det bör inte heller finnas några veck. Annars kanske förseglingsprocessen inte kan slutföras korrekt.
8. Vakuumpackningstiden är maximalt 40 sekunder. Om påsen inte förs ordentligt in i facket, kommer systemet att misslyckas eftersom vakuumpackningen inte är färdig och mekanismen kommer att vara i utgångsläget.

## KAPITEL -3: ANVÄNDA DIN KYL OCH FRYSS

9. Påsen ska inte ha några hål.
10. Lämna inte för mycket luft i påsen. Innan påsen placeras i facket, ta bort eventuell överskottsluft genom att klämma på påsens yta så hårt som möjligt. Annars kan vakuumpumpen inte suga ut all luft ur påsen.



11. Material med vassa kanter får inte vakuumpackas. De kan genomborra påsen under vakuumpackning och operationen kommer inte att slutföras. (Fiskben, livsmedel med hårda skal, etc.).
12. Om vakuumpåsarna ska återanvändas för livsmedel kan de klippas med sax på den röda linjen (1 cm under smältfogen). Det får inte återanvändas för ny mat, utan endast för rester. Exempel på inkorrekt användning: Att öppna en påse som innehåller salami och sedan lägga in ost i påsen är fel. Denna användning kan resultera i blandning av dofter mellan de två livsmedlen och försämra osten. Exempel på korrekt användning: Att öppna en påse innehållande salami och sedan efter konsumtion lägga tillbaka salami i påsen. Under dessa operationer bör miljön och händer vara rena och hygieniska.
13. VacPac Pro tekniken hjälper till att upprätthålla färskheten hos maten under lämpliga lagringsförhållanden. Vakuumpackning bör göras med så fräska livsmedel som möjligt. Äldre mat och livsmedelsrester ska inte vakuumpackas.
14. Använd inte vakuumpåsar i mikrovågsugn eller ugn.
15. Det rekommenderas att lagra granulerade livsmedel (semolina, bulgur, mjöl etc.) utan att vakuumpacka. Om vissa livsmedel i granulär form ska vakuumpackas rekommenderas att de täcks med pappershanddukar eller filterpapper.
16. Det rekommenderas att mat med fuktig yta, som hamburgare eller pannkakor som eventuellt kan fastna ihop, inte ska vakuumpackas utan att placera fettsäkert papper mellan dem.
17. Innan du vakuumpackar soppor, grytor eller saftig mat, ska de frysas i en okrossbar behållare och sedan sättas in i påsen. Därefter ska de lagras i frysfacket.
18. När det är önskvärt att vakuumpacka stora volymer och vakuumprocessen inte är färdig, rekommenderas att upprepa processen genom att lämna en öppning i påsens undersida och sidokanter.



### Rekommendationer för livsmedelsförvaring

Rekommendationer som ska beaktas för lagring av livsmedel efter att vakuumprocessen är klar anges nedan.

1. Innan vakuumpackning är det nödvändigt att rengöra händer och alla redskap och ytor som ska användas för skärning och vakuumpackning av livsmedel.

## KAPITEL -3: ANVÄNDA DIN KYL OCH FRYSS

- Om lättfördärliga livsmedel har värmts upp, tinats eller ej kylts, ska de förbrukas omedelbart. Kyl eller fryss de lättfördärliga livsmedlen omedelbart efter att du har vakuumpackat dem och lämna dem inte i rumstemperatur.
- Förvaring av livsmedel som lagras i en vakuumpåse eller i omgivning med låg syrehalt (anaeroba miljöer) mer än några timmar utanför kylskåpet (i rumsförhållanden etc.) rekommenderas inte för konsumtion.
- Två olika livsmedelsgrupper bör inte vakuumpackas samtidigt i vakuumpåsen. Annars kan korskontaminering mellan livsmedel uppstå.
- Det är tillrådligt att vakuumpacka den livsmedel som avger vatten efter att de har frysts in.
- När produkten har vakuumpackats i en påse, är den lämplig för sous vide-matlagning.

### Livsmedelsförvaring

LIVSMEDELSTYPER	LIVSMEDEL	Vakuumprocess	Kylskåp	Frysdel	Rumstemperatur	REKOMMENDATIONER
KÖTT	Köttbitar, biff, köttfärs, kycklingbröst, kycklingklubbor etc.	✓		✓		<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Köttprodukter bör endast förvaras i frysen efter vakuumpackning.</li> <li>✗ Köttprodukter bör inte vakuumpackas om de förvaras i kylskåp.</li> <li>! För köttprodukter rekommenderas det att frysa dem i två timmar innan du utför vakuumprocessen. Efter frysning, säkerställ att köttet är hårt. Det bör bekräftas att det inte finns något blodigt vatten innan du vakuumpackar köttprodukterna. Ta bort vattnet på köttets yta med en pappershandduk innan vakuumprocessen.</li> </ul>
FISK- OCH SKALDJUR	Sardiner, räkor, bläckfisk etc.	✓		✓		<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Små fiskar som ansjovis, sardiner och skaldjur bör frysas och sedan vakuumpackas.</li> <li>✗ Vakuumpackning bör inte göras om fisk och skaldjur ska förvaras i kylskåp.</li> <li>! Vakuumpacka inte objekt med skarpa kanter, som fiskben och hårda skal. Vassa kanter kan orsaka att påsen går sönder och rivs upp. Infrysning av maten innan vakuumpackningen kommer att bevara livsmedlets struktur och vattenhalten.</li> </ul>
GRÖNA BLADGRÖNSAKER	Sallad, persilja, spenat etc.	✗	✓	✓		<ul style="list-style-type: none"> <li>✗ På grund av gröna bladgrönsakers natur rekommenderas att de lagras utan vakuumpackning. Dessutom rekommenderas att lagra färsk svamp, lök och vitlök utan vakuumpackning.</li> </ul>

## KAPITEL -3: ANVÄNDA DIN KYL OCH FRYSEN

LIVSMEDELSTYPER	LIVSMEDEL	Vakuumprocess	Kylskåp	Frysdeln	Rumstemperatur	REKOMMENDATIONER
ÖVRIGA GRÖNSAKER	Ärter, broccoli, blomkål, majs, gröna bönor, kål etc.	✓		✓		<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Grönsaker bör endast förvaras i frysen efter vakuumpackning.</li> <li>✗ Vakuumpackning bör inte göras om grönsakerna ska förvaras i kylskåp.</li> <li>! Vi rekommenderar att du förvarar de grönsaker som anges i detta avsnitt i enlighet med blancheringsanvisningarna i avsnittet Placering av livsmedel i denna bruksanvisning. För grönsaker rekommenderas det att frysa dem i två timmar innan du utför vakuumprocessen. När dina grönsaker har vakuumpackats ska de endast lagras i frysen.</li> </ul>
FRUKT	Äpple, citron, plommon, aprikos, nektarin etc.	✓		✓		<p>Frukt bör endast förvaras i frysen efter vakuumpackning. Vakuumpackning bör inte göras om grönsakerna ska förvaras i kylskåp. Vi rekommenderar att du förvarar de grönsaker som anges i detta avsnitt i enlighet med blancheringsanvisningarna i avsnittet Placering av livsmedel i denna bruksanvisning. Vakuumpackning rekommenderas efter frysning i ~ 2 timmar tills grönsakerna stelnar innan vakuumpackning. När dina frukter har vakuumpackats ska de endast lagras i frysen.</p>
MJUKA FRUKTER	Jordgubbe, mullbär, svart mullbär, druvor etc.	✗	✓	✓		<ul style="list-style-type: none"> <li>✗ Det rekommenderas att lagra mjuka texturerade frukter utan vakuumpackning.</li> </ul>
DELIKATESSER	Salami, korv, fermenterad korv, processade köttprodukter etc.	✓	✓	✓		<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Du kan förvara dina delikatessprodukter i kylskåp eller frysa genom att vakuumpacka.</li> </ul>
HÅRDA OSTAR	Cheddar, parmesan etc.	✓	✓	✓		<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Hårda ostar kan lagras i kylskåp eller frysa genom vakuumpackning.</li> <li>✗ Försiktighet bör vidtas för att säkerställa att ost som ska vakuumpackas inte innehåller salt.</li> </ul>
ÖVRIGA LIVSMEDEL 1	Mjuka ostar, yoghurt, smör, grädde, oliver, ägg etc.	✗	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>✗ Det rekommenderas att förvara dessa produkter i kylskåpet utan vakuumpackning.</li> </ul>
VATTENHALTIGA LIVSMEDEL 1	Honung, sylt, vatten, drycker, flytande olja etc.	✗	✓		✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>✗ Vattenhaltiga livsmedel bör förvaras utan vakuumpackning. Annars kan vätska komma in i vakuummekanismen under vakuumprocessen.</li> </ul>



## KAPITEL -3: ANVÄNDA DIN KYL OCH FRYSS

LIVSMEDELSTYPER	LIVSMEDEL	Vakuumprocess	Kylskåp	Frysdeln	Rumstemperatur	REKOMMENDATIONER
VATTENHALTIGA LIVSMEDEL 2	Soppor, grytor, vattenhaltiga måltider etc.	✓		✓		✓ För att förvara flytande mat som soppor, grytor eller saftig mat genom vakuumpackning måste du först frysa dessa livsmedel i en krossbar behållare och sedan vakuumpacka dem. Förvara innehållet i din fryss.
TORKADE LIVSMEDEL	Torkade frukter, nötter etc.	✓	✓		✓	✓ Du kan förvara dina torkade frukter i kylskåp genom vakuumpackning. ! Försiktighet bör vidtas för att säkerställa att det inte finns något damm inuti nöterna och de torkade livsmedlen.
FÖRPACKADE LIVSMEDEL 1	Baljväxter, frysta livsmedel etc.	✓	✓		✓	✓ Baljväxter kan lagras vid rumstemperatur genom vakuumpackning. ✓ Frysta livsmedel måste lagras i frysen genom vakuumpackning.
FÖRPACKADE LIVSMEDEL 2	Konserver, säser, soppor etc.	✗	✓			✗ Konserver, aptitretare, säser och soppor bör lagras i kylan utan vakuumpackning.
PULVERFORMIGA LIVSMEDEL	Mjöl, socker, salt, semolina, pulverblandningar, te, kaffe, kryddor etc.	✗			✓	✗ Granulerade livsmedel måste lagras utan att vakuumpackas.
ÖVRIGA LIVSMEDEL 2	Konfekt, ravioli, nudlar etc.	✓	✓	✓		✓ Livsmedel som konfekt, ravioli och nudlar kan förvaras i kylskåp eller fryss genom vakuumpackning. ! Försiktighet bör vidtas för att säkerställa att maten inte är granulär och / eller flytande innan vakuumpackning. Granulerade och / eller flytande livsmedel bör förvaras utan vakuumpackning.

✓ Vakuumpackningsprocessen kan appliceras.

✗ Ej lämpligt för vakuumpackning. Vakuumpackning rekommenderas inte.

! Det bör observeras. Varning / förslag.

☞ Förvaringsförhållandena som anges i kolumnerna för kylskåp, frys- och rumstemperatur måste observeras. Livsmedel som behöver lagras vid rumstemperatur, rekommenderas att lagras vid temperaturer under 20 °C.

### Säkerhetsvarningar

lakta följande försiktighetsåtgärder för säker användning av vakuumpåsteknik.

1. Vakuumpacka inte livsmedel som innehåller vätska.
2. Använd inte några andra påsar än den rekommenderade vakuumpåsen.
3. Sätt inte in andra verktyg i vakuumenheten.
4. Om vakuumenheten inte fungerar korrekt, ring teknisk service.
5. Se till att vakuumpåsen och händerna är helt torra.
6. Använd inte vakuumenheten för något annat ändamål än vakuumpackning.
7. Rengör displayen med en fuktig trasa. När du rengör ytan, se till att inget vatten kommer in i vakuummekanismen.

## KAPITEL -3: ANVÄNDA DIN KYL OCH FRYS

8. Försök inte öppna vakuumenheten med något verktyg.
9. Dra inte ut vakuumpåsen innan vakuumpföpackningen är slutförd.
10. Släpp inte vakuumpåsen under vakuumprocessen. Håll i påsen tills processen är slutförd.

### Riktlinjer för livsmedelssäkerhet

Rekommendationer för livsmedelssäkerhet finns listade nedan.

1. Kemiska reaktioner i livsmedel med luft, temperatur, fukt samt enzymprocesser, tillväxt av mikroorganismer eller kontaminering från insekter kommer att orsaka att livsmedel förfärs.
2. En av anledningarna till att livsmedel förlorar sitt näringsvärde och fräschör är syre i luften. Även om maten inte är skyddad av fuktsäkra förpackningar, är det möjligt för luft att främja tillväxten av många mikroorganismer. Tillväxthastigheten beror på den inre och yttre fuktningen av maten.
3. Clostridium botulinum är en av de arter som kan växa i en anaerob miljö. Villkor för tillväxt är livsmedel som saknar syre eller i en omgivning med låg syrehalt.
4. Livsmedel som är frysta, torkade, har hög syra-, salt- eller sockerhalt är resistenta mot botulinum. Livsmedel utan syra inkluderar kött, fisk och skaldjur, ljushärdiga oliver, fjäderfä, fisk, ägg och svampar; livsmedel med låg syrahalt är framför allt grönsaker; medelsyrliga livsmedel inkluderar övermogna tomater, lök, chilipeppar, fikon och gurka, som alla är benägna att vara infekterade av botulinum.
5. Livsmedel som är mest mottagliga för botulinum ska kylas på korttidsförvaring och frysas in för långtidsförvaring och konsumeras omedelbart efter uppvärmning.
6. Eftersom mikroorganismerna kan växa till i en miljö med låg syrehalt bör livsmedel förvaras vid låga temperaturer för att undvika att förstöras.
7. Det rekommenderas att du lagrar dina delikatessprodukter och torkade frukter i kylfacket.

## KAPITEL -3: ANVÄNDA DIN KYL OCH FRY

### Tillbehör

#### Icematic (I vissa modeller)



- Ta ut istillverkningsfacket.
- Fyll på vatten i nivå med linjen.
- Placera istillverkningsfacket i sin ursprungliga position.
- När isbitarna bildats, vrid spaken för att släppa ner isbitar i islådan.

#### Obs:

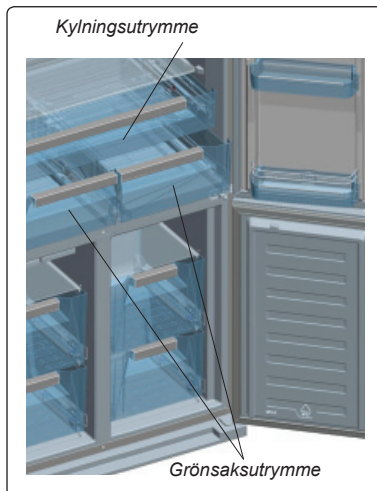
- Fyll inte islådan med vatten för att göra is. Den kan gå sönder.
- Borttagning av ismaskinen kan vara svårt när kylan är i gång. I ett sådant fall, måste den rengöras efter avlägsnande av glashyllorna.

#### Kylare/frukost

När denna del används som 0°C-del (kylare), säkerställer det att din mat bevaras vid 0°C. Du kan förvara fryst mat som du tar ut ur frysdelen för att tina den eller så kan du förvara kött eller rensad fisk (i plastpåsar eller förpackningar) m.m. som du ska servera inom 1-2 dagar utan att behöva frysa dem.

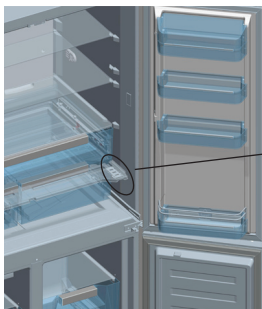
**Anm:** Vatten fryser vid 0°C men mat som innehåller salt eller socker kan frysas i kallare miljöer.

**! Placera inte mat som du vill frysa eller islädor i den här delen.**

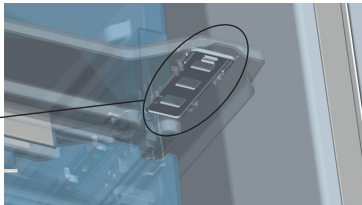


#### Justering av kylningsluftflöde

Om grönsaksutrymmet är fyllt, vrid reglaget (sitter mellan kylningsutrymmet och grönsaksutrymmet) till öppet läge. Detta kommer att öka luftflödet och se till att maten håller sig fräschare längre.



Luftjusteringsknapp för grönsaksutrymme



**Visuella och textbeskrivningar på tillbehörsavsnittet kan variera beroende på vilken modell du har.**

#### Rengöring

- **Innan du rengör din kyl och fry, stäng av strömförsörjningen och dra ut stickkontakten ur vägguttaget.**
- Tvätta inte din kyl och fry genom att hälla vatten på den.
- Använd en varm trasa eller svamp med tvål och vatten för att torka insidan och utsidan av din kyl och fry.
- Ta försiktigt bort alla hyllor och lådor genom att skjuta utåt eller uppåt och rengör med tvål och vatten. Rengör inte i en tvättmaskin eller diskmaskin.
- Använd inte lösningsmedel, slipande rengöringsmedel, glasrengöringsmedel eller allrengöringsmedel för att rengöra din kyl och fry. Detta kan orsaka skador på plastytor och andra komponenter med de kemikalier som de innehåller.
- Rengör kondensorn på baksidan av din kyl och fry minst en gång om året med en mjuk borste eller dammsugare.

**Se till att kylan är urkopplad vid rengöring.**

## KAPITEL -3: ANVÄNDA DIN KYL OCH FRYS

### Rengöring av förångarskål

Din kyl avfrostas automatiskt. Vatten producerat av avfrostningen flödar till förångarbehållaren, passerar genom vattenuppsamlingspåret och förångas här av sig själv.

### Byte av LED-belysning

Om din kyl och frys har LED-belysning, kontakta Sharp helpdesk eftersom detta endast bör bytas av behörig personal.

## KAPITEL -4: MATFÖRVARINGSGUIDE

### Kylutrymme

- För att minska luftfuktigheten och därav följande ökning av frost placera aldrig vätskor i oförseglade behållare i kylan. Frost tenderar att koncentreras till de kallaste delarna av förångaren och kommer med tiden att kräva mer frekvent avfrostning.
- Placera aldrig varm mat i kylan. Varm mat ska svalna vid rumstemperatur och bör arrangeras för att säkerställa tillräcklig luftcirkulation i kylutrymmet.
- Ingenting bör beröra den bakre väggen eftersom det orsakar frost och paketen kan fastna på den bakre väggen. Öppna inte kylskåpsdörren alltför ofta.
- Arrangera kött och rensad fisk (insvept i förpackningar eller plastfilm) som du kommer att använda i 1-2 dagar, i den nedre delen av kylutrymmet (som ligger över grönsaksförvaringsutrymmet) eftersom det är den kallaste delen och kommer att säkerställa bästa förvaringsförhållanden.
- Du kan placera frukt och grönsaker i grönsaksförvaringsutrymmet utan förpackning.
- För normala arbetsförhållanden räcker det att justera temperaturen i kylskåpet till +4° C.
- Kylfackets temperatur bör ligga i intervallet 0-8° C, färska livsmedel under 0° C fryser och ruttnar, bakteriebelastningen ökar över 8° C och livsmedel förstörs.
- Lägg inte varm mat i kylan omedelbart, låt den svalna utanför. Värma livsmedel ökar temperaturen i ditt kylskåp och orsakar matförgiftning och onödigt förstörande av maten.
- Kött, fisk etc. bör förvaras i kylfacket och grönsaksfacket föredras för grönsaker (i förekommande fall).
- För att förhindra korskontaminering ska inte köttprodukter lagras tillsammans med frukt och grönsaker.
- Livsmedel bör placeras i kylan i slutna behållare eller täckas för att förhindra fukt och lukt.

### Frysutrymme


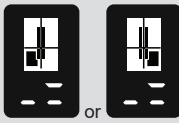



- Använd frysutrymmet i ditt kylskåp för förvaring av frysta livsmedel för en lång tid och för framställning av is.
- För att få maximal kapacitet för frysutrymmet, använd bara glashyllorna för övre och mellersta delen. För bottensektionen, använd underkorgen.
- Placera inte mat du skall frysa in i närheten av redan frusen mat.
- Du bör frysa maten som ska frysas (kött, köttfärs, fisk etc.) genom att dela in dem i delar på ett sådant sätt att de kan konsumeras en gång.
- Återfrys inte den frysta maten när den tinats. Det kan innebära en fara för din hälsa eftersom det kan orsaka problem som matförgiftning.
- Placera inte varma rätter i frysen innan de blir kalla. Det kan orsaka andra livsmedel frysta på förhand i frysen att ruttna.
- När du köper fryst mat, se till att de frystes under lämpliga förhållanden och att förpackningen inte är sönder.
- När du förvarar frusen mat bör förvaringsförhållandena på förpackningen absolut följas. Om det inte finns någon förklaring bör maten konsumeras på kortast möjliga tid.
- Om det har kommit fukt i den frysta matförpackningen och det luktar illa kan maten ha lagrats under olämpliga förhållanden tidigare och ruttnat. Köp inte den här typen av livsmedel!
- Förvaringstider för frysta livsmedel ändras beroende på den omgivande temperaturen, frekvent öppning och stängning av dörrarna, termostatinställningar, typ av mat och den tid som förflutit från inköpstiden för maten till den tidpunkt då den placeras i frysen. Följ alltid anvisningarna på förpackningen och överskrid aldrig den angivna förvaringstiden.
- Under långvariga strömavbrott, öppna inte dörren till frysutrymmet. Under längre strömavbrott, frys inte om din mat och konsumera den så snart som möjligt.
- Observera att; om du vill öppna igen omedelbart efter att du stängt frysdörren, kommer den inte att öppnas lätt. Det är helt normalt! Efter att det uppnått jämviktsförhållande, kommer dörren att öppnas lätt.

### Viktig anmärkning:

- Frysa livsmedel, när de tinats upp, bör tillagas precis som färskvaror. Om de inte tillagas efter att ha tinats upp får de ALDRIG frysas in igen.
- Smaken av vissa kryddor som finns i tillagade rätter (anis, basilika, vattenkrasse, vinäger, diverse kryddor, ingefära, vitlök, lök, senap, timjan, mejram, svartpeppar, etc.) förändras och de antar en stark smak när de förvaras under en lång period. Därför, lägg bara till en liten mängd kryddor om du planerar att frysa in, eller så bör önskad krydda läggas till efter att maten har tinats.
- Förvaringsperioden för mat är beroende av den olja som används. Lämpliga oljor är margarin, kalvfett, olivolja och smör och olämpliga oljor är jordnötsoolja och grislefett.
- Livsmedel i flytande form bör frysas i plastskålar och annan mat bör frysas i plastfolie eller plastpåsar.

## KAPITEL -5: FELSÖKNING

Din kyl och fryr är utrustad med ett inbyggt feldetektionssystem, som kan ge dig vägledning om din kyl och fryr inte fungerar som förväntat. Vid eventuella fel visas en symbol på kontrollpanelen. De vanligaste felsymbolerna visas nedan. Kontakta Sharp helpdesk om din kyl och fryr visar en symbol som inte visas nedan.

FELINDIKERING	FELTYP	ANMÄRKNING	ÅTGÄRDER
 och ljudvarning	Felvarning	En del av din kyl och fryr kanske inte fungerar korrekt, eller det kan vara ett kylningsproblem.	Kontakta Sharp helpdesk
 or	Frysutrymmet är inte kallt nog.	Detta kan vara resultatet av ett strömförsörjningsavbrott eller fel på kylutrustningen.	Använd SUPERFRYSNING-läge eller ställ in frysutrymmet till lägre temperatur tills varningssymbolen försvinner. Placera inte färsk mat i frysutrymmet när denna varningssymbol visas.
	Kylutrymmet är inte kallt nog.	Detta kan vara resultatet av ett strömförsörjningsavbrott eller fel på kylutrustningen.	Använd SUPERKYLNING-läge eller ställ in kylan till lägre temperatur tills varningssymbolen försvinner. Öppna inte dörren medan varningssystemet visas.
	Kylutrymmet är för kallt.	Mat i kylan riskerar att frysas.	Avbryt funktionen SUPERKYLNING om den är aktiv. Sänk temperaturen i kylutrymmet.
	Elspänningen har sjunkit under 170V.	Denna symbol är avsett för rådgivning och för att agera som en försiktighetsåtgärd. Den kommer att försvinna när elspänningen stiger över 170V.	-

### Om kyl och frysen inte fungerar;

- Är det strömvbrott?
- Är kontakten korrekt ansluten till uttaget?
- Har säkringen för det uttag som kontakten är kopplad till eller huvudsäkringen löst ut?
- Finns det något fel vid uttaget? För att kontrollera detta, anslut din fryr till ett känt fungerande uttag.

### Om kyl och frysen inte kylar tillräckligt;

- Är temperaturinställningen korrekt?
- Öppnas dörren till kyl och frysen ofta och lämnas den öppen länge?
- Är kyl och frysörren ordentligt stängd?
- Placerade du en skål eller mat i kyl och frysen så att den får kontakt med den bakre väggen i kyl och frysen så att luftcirkulationen förhindras?
- Är din kyl och fryr överdrivet fylld?
- Finns det tillräckligt avstånd mellan kyl och frysen och bak- och sidoväggarna?
- Är omgivningstemperaturen inom intervallet som anges i bruksanvisningen?

### Om maten i ditt kylutrymme är överkyld

- Är temperaturinställningen korrekt?
- Har mycket mat nyligen placerats i frysutrymmet? Om så är fallet, kan din kyl överkyla mat i kylutrymmet eftersom den kommer att arbeta längre för att kyla dessa livsmedel.

### Om din kyl fungerar för bullrigt;

För att bibehålla inställd kylningsnivå, kan kompressorn aktiveras från gång till annan. Ljud från din kyl och fryr vid denna tidpunkt är normalt och beror på dess funktion. När krävd kylningsnivå har uppnåtts, sänks ljudnivån automatiskt. Om ljuden kvarstår;

- Är enheten stabil? Är benen justerade?
- Finns det något bakom din kyl och fryr?
- Vibrerar hyllorna eller skållarna på hyllorna? Omplacera hyllorna och/eller skållarna om så är fallet.
- Vibrerar föremål placerade på din kyl och fryr?

## KAPITEL -5: FELSÖKNING

### Normala ljud;

#### Knakande (issprickning) ljud:

- Under automatisk avfrostning.
- När enheten kyls eller värms upp (på grund expansion i enhetens material).

**Kort knakande:** Hörs när termostaten stänger av/på kompressorn.

**Kompressorljud (normalt motorljud):** Detta ljud betyder att kompressorn fungerar normalt. Kompressorn kan orsaka mer buller under en kort tid när den är aktiverad.

**Bubblande ljud och plask:** Detta ljud orsakas av flödet av köldmedel i rören i systemet.

**Vattenflödesljud:** Normalt flöde av vatten som rinner till förångningsbehållaren under avfrostning. Detta ljud kan höras under avfrostning.

**Luftinblåsningsljud (normalt fläktljud):** Detta ljud kan höras i Ingen frost kyl och fryr under normal användning av systemet på grund av luftcirkulationen.

#### Om luftfuktighet byggs upp inuti din kyl och fryr;

- Har maten blivit ordentligt förpackad? Har behållarna blivit väl torkade innan de placerades i din kyl och fryr?
- Öppnas din kyl och fryr dörrar väldigt ofta? När dörren öppnas kommer luften i rummet in i din kyl och fryr. Speciellt om luftfuktigheten i rummet är för hög, ju oftare dörren öppnas, ju snabbare kommer luftfuktigheten att öka.
- Det är normalt att vattendroppar bildas på den bakre väggen efter den automatiska avfrostningen. (i statiska modeller)

#### Om dörrarna inte öppnas och stängs ordentligt;

- Förhindrar matförpackningarna stängning av dörren?
- Är dörrutrymmena, hyllor och lådor rätt placerade?
- Är dörrpackningarna sönder eller sönderrivna?
- Är din kyl placerad på en plan yta?

#### Om kanterna på din kyl och fryr kabinett som dörren har kontakt med är varma;

Speciellt på sommaren (varmt väder), kan ytorna med gemensamma kontaktpunkter bli varmare under kompressorns drift, detta är normalt.

#### VIKTIGA ANMÄRKNINGAR:

- Kompressorns skyddstermosäkring kommer att lösa ut efter plötsliga strömavbrott eller efter urkoppling av enheten, eftersom gasen i kylsystemet inte är stabiliserad. Detta är helt normalt, och din kyl och fryr startar om efter 4 eller 5 minuter.
- Kylanheten i kylan är gömd i den bakre väggen. Därför, kan vattendroppar eller is uppstå på den bakre ytan av din kyl på grund av kompressordrift i angivna intervall. Detta är normalt. Det finns inte något behov att utföra en avfrostning, om det inte är väldigt mycket is.
- Om du inte kommer att använda kylan under lång tid (t.ex. under sommaresemestern) koppla ur den. Rengör din kyl enligt del 4 och lämna dörren öppen för att förhindra fukt och lukt.
- Enheten du har köpt är avsedd för hemanvändning och kan användas endast i hemmet och för angivna ändamål. Den är inte lämplig för kommersiell eller offentlig användning. Om konsumenten använder enheten på ett sätt som inte överensstämmer med dessa funktioner, betonar vi att tillverkaren och återförsäljaren inte hålls ansvariga för eventuella reparationer och fel inom garantitiden.
- Om problemet kvarstår efter att du har följt alla instruktioner ovan, kontakta en auktoriserad serviceleverantör.

## KAPITEL -6: TIPS FÖR ATT SPARA ENERGI

1. Tillåt alltid livsmedel att svalna innan du förvarar i enheten.
2. Tina mat i kylutrymmet, detta hjälper till att spara energi.

## KAPITEL -7: TEKNISKA DATA

Den tekniska informationen finns på typskylten på apparatens innersida och på energimärkningen. QR-koden på energimärkningen som levereras med apparaten ger en webblänk till informationen relaterad till apparatens prestanda i EU EPREL-databasen.

Behåll energimärkningen som referens tillsammans med bruksanvisningen och alla andra dokument som medföljer denna apparat.

Det är också möjligt att hitta samma information hos EPREL via länken <https://eprel.ec.europa.eu> och modellnamnet och produktnumret som du hittar på apparatens typskylt.

Se länken [www.theenergylabel.eu](http://www.theenergylabel.eu) för detaljerad information om energimärkningen.

## KAPITEL -8: KUNDEVÅRD OCH SERVICE

Använd alltid endast originaldelar.

När du kontaktar vårt auktoriserade servicecenter, se till att du har följande information tillgänglig: Modell, serienummer. Informationen finns på typskylten.

Du hittar klassificeringsetiketten i kylskåpsdelen på vänster nedre sida.

Originalreservdelarna för vissa specifika komponenter finns tillgängliga i minst 7 eller 10 år, baserat på typen av komponent, från det att den sista enheten av modellen släppts ut på marknaden.

**Besök vår webbplats på:**  
[www.sharphomeappliances.com](http://www.sharphomeappliances.com)

# Sisältö

LUKU 1: YLEISET VAROITUKSET .....	71
LUKU 2: JÄÄKAAPPIPAKASTIMESI .....	76
LUKU 3: JÄÄKAAPPIPAKASTIMEN KÄYTTÄMINEN .....	77
LUKU 4: RUOAN SÄILYTYSOPAS .....	88
LUKU 5: VIANMÄÄRITYS .....	89
LUKU 6: ENERGIANSÄÄSTÖVINKKEJÄ .....	91
LUKU -7: TEKNISET TIEDOT .....	91
LUKU -8: ASIAKASPALVELU JA HUOLTO .....	91

Jääkaappipakastimesi noudattaa nykyisiä turvavaatimuksia. Virheellinen käyttö voi aiheuttaa tapaturmia tai omaisuusvahinkoja. Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa välttääksesi vahingoittumisriskiä. Se sisältää tärkeitä turvaohjeita jääkaappipakastimesi asennukseen, käyttöön ja ylläpitoon liittyen. Säilytä tämä käyttöohje myöhempää tarvetta varten.





**Symboli ISO 7010 W021**


**Varoitus; Tulipalon / syttyvien materiaalien vaara**





## LUKU 1: YLEISET VAROITUKSET


 **VAROITUS:** Varmista, että jääkaappipakastimen ilmanvaihtoaukot eivät tukkeudu.


 **VAROITUS:** Älä käytä mekaanisia laitteita tai muita keinoja sulatusprosessin nopeuttamiseen.


 **VAROITUS:** Älä käytä jääkaappipakastimen sisällä muita sähkölaitteita

 **VAROITUS:** Älä vahingoita jäähdytysnestettä.

 **VAROITUS:** Varmista laitteen sijoituksen aikana, että virtajohto ei jää kiinni ja että se ei ole vaurioitunut.

 **VAROITUS:** Älä sijoita jatkopistorasioita tai siirrettäviä virtalähteitä laitteen taakse.

 **VAROITUS:** Henkilövammat ja vahingot voidaan välttää asentamalla tämä laite valmistajan ohjeiden mukaisesti.

 Tämän jääkaappipakastimen sisältämä pieni kylmäainemäärä on ympäristöystävällistä R600a-kylmäainetta (isobutaania), joka syttyy ja räjähtää helposti suljetuissa tiloissa.

\* Älä anna jäähdytyskaasun virtapiirin vahingoittua kantaesasi jääkaappipakastinta tai asettaessasi sitä paikalleen.

\* Älä säilytä jääkaappipakastimen lähellä astioita, jotka sisältävät helposti syttyviä materiaaleja, kuten aerosolitölkkejä tai palonsammuttimen täyttöpakkauksia.

\* Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa paikoissa, kuten

- kauppojen, toimistojen ja muiden työympäristöjen taukokuoneissa jota voidaan verrata tavanomaiseen kotitalouteen

- maataloilla ja asiakkaiden käytössä hotelleissa, motelleissa ja muissa asuintyyppisissä ympäristöissä jota voidaan verrata tavanomaiseen kotitalouteen

- majoituksen ja aamiaisen tarjoavissa majapaikoissa jota voidaan verrata tavanomaiseen kotitalouteen

## LUKU 1: YLEISET VAROITUKSET

- ruokatarjoilupaikoissa ja muissa kuin vähittäismyyntiympäristöissä jota voidaan verrata tavanomaiseen kotitalouteen
- \* Jääkaappipakastimesi tarvitsema verkkovirta on 220–240 V, 50 Hz. Älä käytä muita virtalähteitä. Varmista ennen jääkaappipakastimen liittämistä sähköverkkoon, että arvokilven tiedot (jännite ja liittymäteho) vastaavat verkon sähkövirtaa. Jos olet epävarma, ota yhteyttä pätevään sähköteknikkoon.
- \* Tätä laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset, sekä henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole tarpeeksi tietoa tai kokemusta, jos heidän toimiaan valvotaan, heille annetaan ohjeita laitteen turvallisesta käytöstä ja jos he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat. Lasten ei tule leikkiä laitteen kanssa. Lasten ei tule tehdä siivousta ja ylläpitoa ilman valvontaa.
- \* 3-8 vuotiaat saavat täyttää ja tyhjentää jäähdytyslaitteita. Lasten ei tulisi puhdistaa tai huoltaa laitetta. Erittäin nuorten lasten (0-3 vuotta) ei tulisi käyttää laitteita. Nuorten lasten (3-8 vuotta) ei tulisi käyttää laitetta, ellei heitä valvota jatkuvasti turvallisuuden varmistamiseksi. Vanhemmat lapset (8-14 vuotta) ja fyysisesti tai psyykkisesti heikkokuntoiset tai estyneet ihmiset voivat käyttää laitteita, jos heitä joko valvotaan, tai heitä on neuvottu, kuinka laitetta käytetään turvallisesti. Fyysisesti tai psyykkisesti heikkokuntoisten henkilöiden ei tulisi käyttää laitteita, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- \* Vahingoittunut virtajohto tai pistoke voi aiheuttaa tulipalon tai sähköiskun vaaran. Vahingoittuneet osat on vaihdettava. Vain pätevät henkilöt saavat suorittaa korjaustoimenpiteitä.
- \* Tätä laitetta ei ole suunniteltu käytettäväksi yli 2000 m korkeudessa.

## LUKU 1: YLEISET VAROITUKSET

### **Seuraathan seuraavia ohjeita välttääksesi ruuan saastumisen ja pilaantumisen:**

- \* Oven auki pitäminen pitkän aikaa voi aiheuttaa huomattavan lämpötilan nousun laitteen säilytyslokerossa.
- \* Puhdista säännöllisesti pinnat, jotka ovat kosketuksissa ruuan kanssa.
- \* Säilytä raaka liha ja kala sopivissa säilytysastioissa jääkaapissa siten, että ne eivät koske ja niistä ei valu mitään muihin ruokiin.
- \* Kahden tähden pakastetun ruuan säilytyslokerot sopivat esipakastetun ruuan säilyttämiseen sekä jäätelön ja jääpalojen tekemiseen.
- \* Yhden kahden ja kolmen tähden säilytyslokerot eivät sovi tuoreen ruuan pakastamiseen.
- \* Jos jäähdytyslaitetta (jääkaappilaitte) pidetään tyhjänä pitkän aikaa, laita se pois päältä, sulata, puhdista ja kuivaa se ja jätä ovi auki estääksesi homeen muodostumiseen jääkaapissa.

# LUKU 1: YLEISET VAROITUKSET

## Hävittäminen

- Kaikki käytetyt pakkaukset ja materiaalit ovat ympäristöystävällisiä ja ne voidaan kierrättää. Hävitä pakkaukset ympäristöystävällisellä tavalla. Pyydä lisätietoja paikallisilta viranomaisilta.
- Kun laite on valmis romutettavaksi, leikkaa virtajohto irti ja hävitä pistoke ja virtajohto. Irrota oven säppi, jotta lapset eivät jää loukkuun laitteen sisälle.
- 16 ampeerin pistorasiaan työnnetty irti leikattu pistoke on vakava turvallisuusriski (sähköiskun vaara). Huolehdi siitä, että irti leikattu pistoke hävitetään turvallisella tavalla.

## Tanskalaiset tuotteet:

Laitte on varustettu EU-syy hyväksytyllä pistokkeella (EU-schuko-pistoke), ja sitä voidaan käyttää Suomessa, Norjassa ja Ruotsissa. Tanskassa laite on hyväksytty käyttöön vain E-tyyppin seinäpistorasiassa tai maadoitusosalla varustetussa CEE7//7-S-tyyppin seinäpistorasiassa. Jos liitäntäpisteessä on vain K-tyyppin seinäpistorasia, EU-schuko-pistokkeen saa vaihtaa tanskalaiseen pistokkeeseen ainoastaan pätevä huoltohenkilö. Schuko-pistokkeen ja tanskalaisen maadoitusjärjestelmän väliin voidaan vaihtoehtoisesti liittää asianmukainen ja hyväksytty sovitin. Sovittimen (vähintään 10 A ja enintään 13 A) voi tilata hyvin varustetuista kodinkoneliikkeistä tai pätevältä sähköasentajalta. Vain jollakin näistä menetelmistä voidaan varmistaa, että laitteessa on oikea suojamaadoitus. Maadoitusasennuksen puuttuessa pätevän sähköasentajan on suoritettava maadoitusasennus. Jos laitetta käytetään ilman asennettua maadoitusta, emme ota vastuuta käytöstä mahdollisesti aiheutuvista vahingoista.

## Vanhan laitteen hävittäminen



Tämä symboli tuotteessa tai sen pakkauksessa merkitsee, että tuotetta ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana. Se on vietävä sopivaan jätteenkeräyslaitokseen, joka kierrättää sähkö- ja elektronisia laitteita. Materiaalien kierrättäminen auttaa suojelemaan luonnon resursseja. Saat lisätietoja tämän tuotteen kierrättämisestä paikallisilta viranomaisilta, kotitalousjätteen hävityspalveluilta tai liikkeestä, josta hankit tuotteen.

Kysy paikallisilta viranomaisilta WEEE-tuotteiden hävittämisestä uusiokäyttö-, kierrätys- ja talteenottotarkoituksissa.

## Huomautukset:

- Lue käyttöopas huolellisesti ennen kuin asennat laitteen tai käytät sitä. Emme ole vastuussa virheellisestä käytöstä aiheutuvista vahingoista.
- Noudata laitteessa ja käyttöoppaassa olevia ohjeita ja säilytä tämä käyttöopas turvallisessa paikassa mahdollisten tulevien ongelmien ratkaisemista varten.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kodeissa ja sitä saa käyttää vain kotitalousympäristöissä ja sille määritetyn tarkoituksen mukaisesti. Laite ei sovellu kaupalliseen tai yleiseen käyttöön. Tällainen käyttö mitätöi laitteen takuun eikä yrityksemme ole vastuussa tästä aiheutuvista menetyksistä.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja se soveltuu vain ruokien jäähdyttämiseen ja säilyttämiseen. Se ei sovellu kaupalliseen tai yleiseen käyttöön eikä muiden aineiden kuin ruoan säilyttämiseen. Yrityksemme ei ole vastuussa muista käyttötaivoista aiheutuvista vahingoista.

## Turvallisuutta koskevat varoitukset

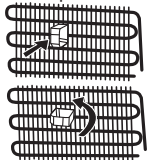


- Älä liitä jääkaappipakastinta sähköverkkoon jatkojohdon avulla.
- Vioittunut virtajohto tai pistoke voi aiheuttaa tulipalon tai sähköiskun. Vahingoittuneet osat on vaihdettava. Vain pätevät henkilöt saavat suorittaa korjaustoimenpiteitä.
- Älä käytä pistokesovittinta.
- Älä taivuta virtajohtoa liikaa.
- Älä koskaan kosketa virtajohtoa tai pistoketta märin käsin, sillä tämä saattaa aiheuttaa sähköiskun johtavan oikosulun.
- Älä laita pakastinlokeroon lasipulloja tai juomatölkkejä. Pullot tai tölkit voivat räjähtää.
- Älä kosketa pakastimesta ottamiasi jääpaloja käsin, sillä kylmä jää voi aiheuttaa paleltumia tai muita vammoja.
- Älä ota ruokia pakastimesta märin tai kostein käsin. Tämä saattaa aiheuttaa ihon hiertymistä tai paleltumia.
- Älä pakastaa ruokaa uudelleen sulattamisen jälkeen.

## Asennustiedot

Lue seuraavat seikat huolellisesti ennen jääkaappipakastimen pakkauksesta purkamista ja sen liikuttamista.

- Aseta laite kauas suorasta auringonvalosta ja lämmön lähteistä, kuten lämpöpattereista.
- Laitteen tulee sijaita vähintään 50 cm:n etäisyydellä helloista, kaasuhelloista ja lämmittimistä sekä vähintään 5 cm:n etäisyydellä sähköheloista.
- Älä altista jääkaappipakastinta kosteudelle tai sateelle.
- Jääkaappipakastin on sijoitettava vähintään 20 mm:n etäisyydelle toisista pakastimista.
- Laitteen päälle tulee jättää vähintään 150 mm tyhjää tilaa. Älä aseta mitään laitteen päälle.
- Turvallisen käytön varmistamiseksi on tärkeää, että jääkaappipakastin on turvallisesti tasapainossa. Jääkaappipakastin voidaan tasata säädettävien tasausjalkojen avulla. Varmista, että laite on tasaisesti paikallaan ennen kuin laitat siihen ruokaa.
- Suosittelemme kaikkien hyllyjen ja tasojen pyyhkimistä teelusikallisen ruokasoodaa sisältävään lämpimään veteen kostutetulla pyyhkeellä ennen käyttöä. Huuhtelee puhdistuksen jälkeen lämpimällä vedellä ja kuivaa.
- Asenna laite paikalleen hyödyntämällä laitteen takana sijaitsevia muovisia ohjaimia. Käännä 90 astetta (kuvan osoittamalla tavalla). Tämä estää kondensaattoria koskettamasta seinää.
- Jääkaappi on asetettava vasten seinää siten, että vapaa tila ei ylitä 75 mm.



## LUKU 1: YLEISET VAROITUKSET

### Ennen jääkaappipakastimen käyttöä

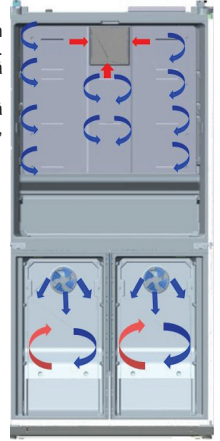


- Tarkista jääkaappipakastin näkyvien vaurioiden varalta ennen asentamista. Älä asenna jääkaappipakastinta, jos se on vaurioitunut.
- Kun käytät jääkaappipakastinta ensimmäistä kertaa, jätä se pystysuoraan asentoon vähintään 3 tunnin ajaksi ennen kuin liität pistokkeen sähköverkkoon. Tämä varmistaa tehokkaan käytön ja estää kompressorivauriot.
- Saatat huomata lievän hajun käyttäessäsi jääkaappipakastinta ensimmäistä kertaa. Tämä on täysin normaalia ja haju haihtuu jääkaappipakastimen viileessä.

### HUURTEETON tekniikka

Laite eroaa monesta muusta tavanomaisesta jääkaappipakastimesta. Muiden laitteiden pakastinlokeroissa saattaa esiintyä jäätä ovien avaamisesta ja ruoan kosteudesta johtuen. Tällaiset laitteet vaativat sulattamista. Ne on sammutettava ajoittain ja sekä ruoka että kerääntynyt jää on poistettava.

Huurteeton jääkaappipakastimesi estää tällaiset ongelmat viilentämällä jääkaapin sekä pakastinlokeroon tasaisesti tuulettimen avulla. Tämä viilentää ruoan tasaisesti ja yhtenäisesti, mikä estää kosteutta ja jään muodostumista.



**Siniset nuolet:** Kylmän ilman puhallus

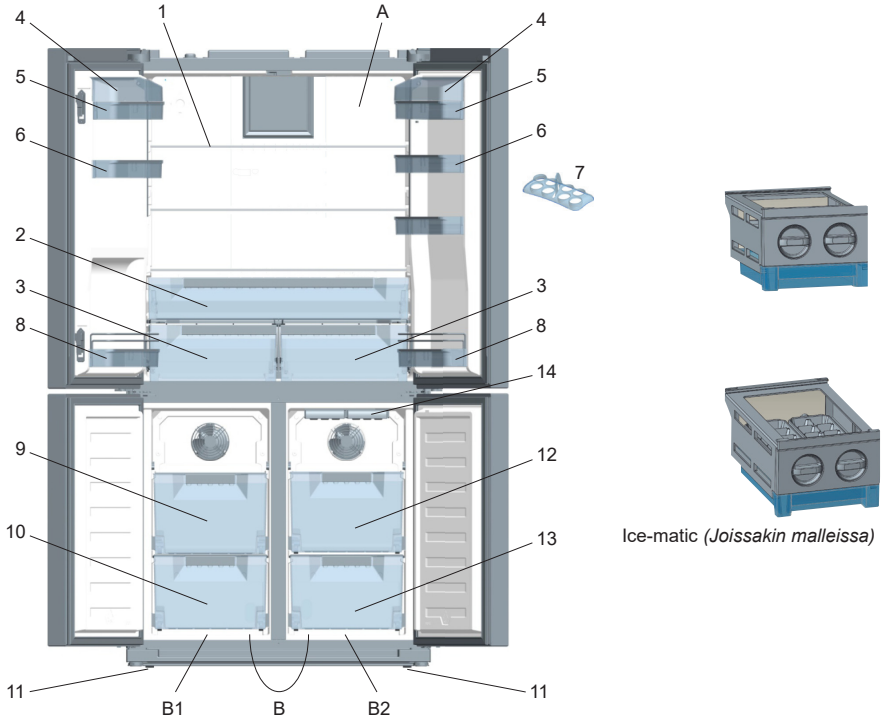
**Punaiset nuolet:** Palaava kuuma ilma

Tuoreen ruoan lokero (jääkaappi): Energia käytetään tehokkaimmin, kun laatikot ovat laitteen alaosassa ja hyllyt on jaettu tasaisesti. Ovikorien paikka ei vaikuta energiankulutukseen.

Pakastelokero (pakastin): Tehokkainta energian käyttöä on varmistaa, että lokeroiden ja astioiden asettelu on tehty alkuperäisellä tavalla.

## LUKU 2: JÄÄKAAPPIPAKASTIMESI

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi kiinteästi asennettuna laitteena.



Tämä havainnollistava kuva näyttää laitteen eri osat ja lisävarusteet. Osat saattavat vaihdella laitteen mallista riippuen.

- A)** Jääkaappilokero  
**B)** Jääkaappi-/pakastinlokero  
**B1.** Vyöhyke 1 / **B2.** Vyöhyke 2

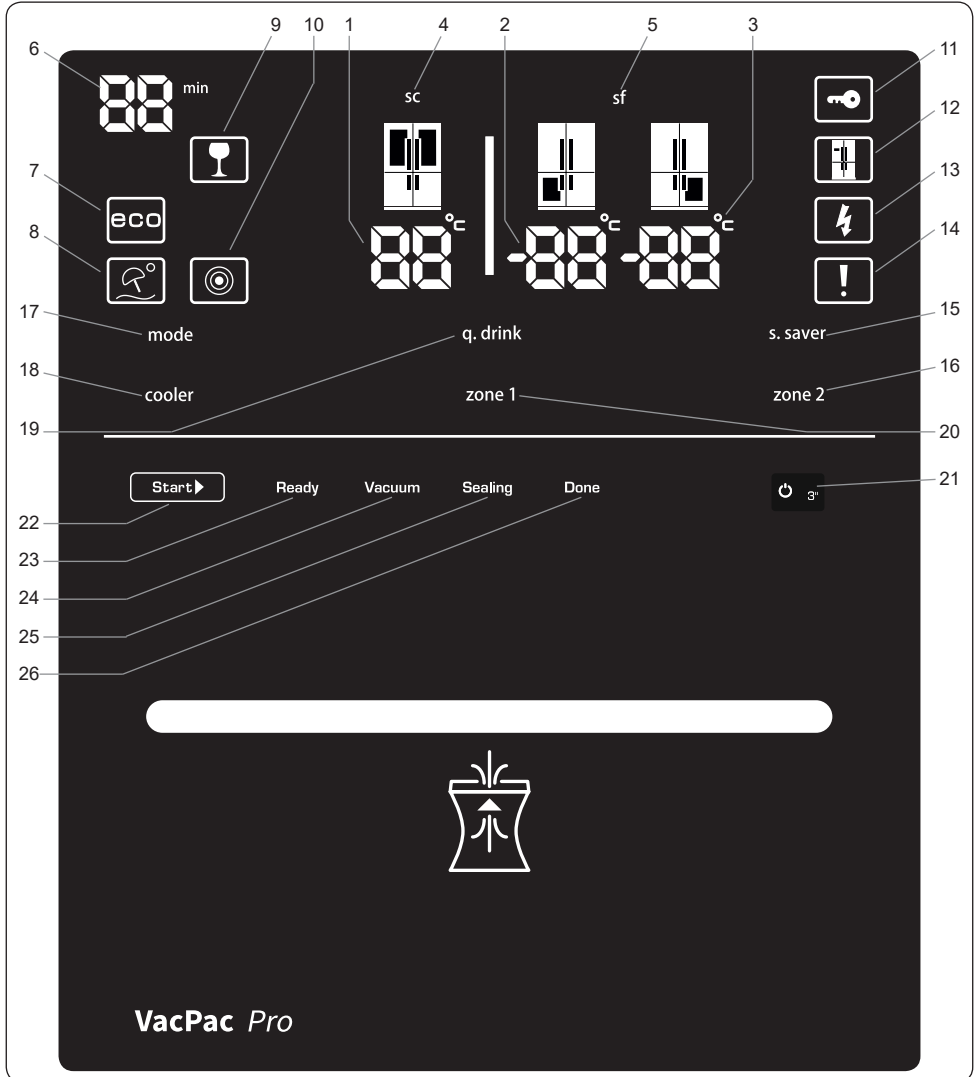
- 1) Jääkaapin hyllyt
- 2) Jäähdytyslokero
- 3) Vihanneslokero
- 4) Voi- ja juustohyllyn kannet \*
- 5) Voi- ja juustohylly
- 6) Oven hyllyt
- 7) Munakupit
- 8) Oven pullohyllyt
- 9) Jääkaapin/pakastimen yläkorit
- 10) Jääkaapin/pakastimen alakorit
- 11) Säädettävät jalat
- 12) Pakastimen yläkorit
- 13) Pakastimen alakorit
- 14) Jääpalalokero\*

\* Joissakin malleissa

## LUKU 3: JÄÄKAAPPIPAKASTIMEN KÄYTTÄMINEN

### Laitteen yleiset ominaisuudet

LED-valot on suunniteltu hitaasti syttyviksi ja täyden valaistuksen saavuttaminen kestää muutaman sekunnin.



### Elektroninen näyttö

- |   |  |                          |
|---|--|--------------------------|
| 1. Jääkaappilokeron lämpötilamittari            | 12. Demo-tila  | 22. Aloituspainike       |
| 2. Vasemman pakastinlokero-<br>lämpötilamittari | 13. Alhaisen jännitteen varoitus                       | 23. Valmius-LED-valo     |
| 3. Oikean pakastinlokero-<br>lämpötilamittari   | 14. Hälytys  | 24. Tyhjiön LED-valo     |
| 4. Pikajäähdytyksen valo                        | 15. Näytönsäästäjän painike                            | 25. Sinetöinnin LED-valo |
| 5. Pikapakastuksen valo                         | 16. Vyöhyke 2 (oikeanpuoleinen pakastin)<br>-painike   | 26. Sinetti valmis-LED   |
| 6. Qdrink-hälytyslaskin                         | 17. Tilapainike  |                          |
| 7. Qdrink-valo                                  | 18. Jäähdytyspainike                                   |                          |
| 8. Säästö-tila                                  | 19. Qdrink-tilan painike                               |                          |
| 9. Loma-tila                                    | 20. Vyöhyke 1 (vasemmanpuoleinen pakastin)<br>-painike |                          |
| 10. Yötunnistin                                 | 21. On / Off button                                    |                          |
| 11. Lapsilukko                                  |  |                          |

## LUKU 3: JÄÄKAAPPIPAKASTIMEN KÄYTTÄMINEN

Näytöllä näyvät arvot merkitsevät kuluttajan määrittämiä lämpötila-arvoja.

Näyttö on suunniteltu estämään virheet, jos sitä kosketaan vahingossa. Käytä näyttöä koskettamalla painiketta 2 sekunnin ajan, jolloin kuulet käyttövalmiudesta ilmoittavan merkkiään.

### Valaistus (jos sisältyy)

Kun laite kytetään sähköverkkoon ensimmäisen kerran, niin sisävalot voivat itsetestien takia syttyä vasta yhden minuutin kuluttua.

### Q.Drink (juomien jäähdyttäminen)

Aktivoi q.drink-tila painamalla q.drink-painiketta. Aikaa voi lisätä 5 minuuttia kerrallaan (korkeintaan 30 minuuttia). Valittu aika näkyy q.drink-hälytyslaskimessa. Kun aika on kulunut loppuun, kuuluu merkkiääni.

**Tärkeää:** Tätä ei tule sekoittaa jäähdytystilaan.

Sääda aika sen mukaan, kuinka monta pulloa aiot laittaa pakastinlokeroon. Voit pidentää toiminnon aikaa, jos pulloit eivät ole tarpeeksi kylmiä. Pullojen lämpötilan säännöllinen tarkastaminen on kuitenkin tärkeää, sillä ne voivat räjähtää, jos ne jätetään pakastimeen liian pitkäksi ajaksi.

### Säästö-tila [eco]

Takaa, että jääkaapissasi on ihanteelliset lämpötilat. Voit aktivoida ECO-tilan painamalla [mode]-painiketta, kunnes eco- ja e-valo syttyvät.

### Loma-tila (H)

(Sateenvarjon ja auringon kuvakkeet) Valitse tämä tila, jos olet lähdössä pois joksikin aikaa etkä käytä jääkaappilokeroa. Paina Loma-tilan painiketta, kunnes Loma-kuvake ja H-valo ilmestyvät.

### Pikapakastus (SF SUPERFREEZE)

Suunniteltu pakastamaan ateriat ja suuret ruokamäärät nopeasti. Paina pakastinpainiketta, kunnes näytöllä näkyvät kirjaimet sf ja kuulet merkkiään. Huomaa, että laite palautuu tästä tilasta automaattisesti asetettuun vakio­lämpötilaan 24 tunnin kuluttua, jos sitä ei peruta sitä ennen tai kun pakastin on saavuttanut riittävän lämpötilan.

### Pikajäähdytys (SC SUPERCOOL)

Pikajäähdytystoiminto on suunniteltu jäähdyttämään jääkaappiosioon laitetut suuret ruokamäärät nopeasti. Paina jäähdytyspainiketta, kunnes näytöllä näkyvät kirjaimet sc ja kuulet merkkiään. Laite palautuu tästä tilasta automaattisesti asetettuun lämpötilaan 4–6 tunnin kuluttua tai kun jääkaappi on saavuttanut halutun lämpötilan.

### Jäähdytin [COOLER]

Jääkaapin lämpötila voidaan asettaa 1 aste kerrallaan asteikolla 2–8 °C.

### Pakastin/jäähdytin 1 [ZONE 1]

Lämpötilan asetuspainike alhaalla vasemmalla sijaitsevalle lokerolle. [zone 1]-painiketta painamalla alhaalla vasemmalla sijaitsevan osion pakastusarvoksi voidaan asettaa -16, -17, -18, -19, -20, -21, -22, -23 tai -24 °C. Jos et halua käyttää alhaalla vasemmalla sijaitsevaa osiota jäähdyttimenä, siirry tähän tilaan painamalla [zone1]-painiketta 3 sekunnin ajan ja aseta lämpötilaksi 2, 3, 4, 5, 6, 7 tai 8 °C.

### Pakastin [ZONE 2]

Lämpötilan asetuspainike alhaalla vasemmalla sijaitsevalle lokerolle. [zone 2]-painiketta painamalla alhaalla oikealla sijaitsevan osion pakastusarvoksi voidaan asettaa -16, -17, -18, -19, -20, -21, -22, -23 tai -24 °C.

### Lapsilukko

Aktivoi lapsilukko painamalla jäähdyttimeen ja pakastimen painikkeita samanaikaisesti. Tämä kytkee näytön pois päältä. Poista lapsilukko toistamalla samat vaiheet.

### Näytönsäästäjä [s.saver]

Näytönsäästäjä-tilalla voi säästää energiaa. Pidä S.saver-painiketta alhaalla 3 sekunnin ajan. Kytke pois päältä toistamalla samat vaiheet.

### Yötunnistin

Aktivoi yötunnistin pitämällä sen painiketta alhaalla 3 sekunnin ajan. Tämä sammuttaa jääkaapin valot ja säästää energiaa. Kytke toiminto pois päältä toistamalla samat vaiheet.

### Hälytin

Jos varoitusvalo syttyy, jääkaappipakastimessa on jokin vika. Ota yhteyttä Sharpin asiakaspalveluun. Tämä merkivalo näkyy, kunnes pätevä teknikko on katsastanut laitteen.

### Lokero päälle-pois-tila

**Alueen 1, alueen 2 ja jääkaapin kytkeminen käytöstä yhtä aikaa:**

- Paina [mode] (tila)- ja [cooler] (jääkaappi) -painikkeita ja pidä ne painettuina samanaikaisesti kolmen sekunnin ajan. Kaikki kuviot, jotka ilmaisevat osan kytkeytyneen käytöstä, poistuvat näkyvistä digitaalisissa ilmaispaneelissa.

**tai**

- Paina [mode] (tila)- ja [zone 2] (alue 2) -painikkeita ja pidä ne painettuina samanaikaisesti kolmen sekunnin ajan. Kaikki kuviot, jotka ilmaisevat osan kytkeytyneen käytöstä, poistuvat näkyvistä digitaalisissa ilmaispaneelissa.

**Alueen 1 lokeron kytkeminen käytöstä:**

Paina [mode] (tila)- ja [zone 1] (alue 1) -painikkeita ja pidä ne painettuina samanaikaisesti kolmen sekunnin ajan. Kaikki kuviot, jotka ilmaisevat osan kytkeytyneen käytöstä, poistuvat näkyvistä digitaalisissa ilmaispaneelissa.



## LUKU 3: JÄÄKAAPPIPAKASTIMEN KÄYTTÄMINEN

Kytke käytöstä kytketty lokero uudelleen käyttöön samalla painikeyhdistelmällä.

### Pakastelokeron käyttö jääkaappilokerona tarpeen mukaan

Laitteen vasenta alalokeroa voidaan käyttää joko pakastimena tai jääkaappina.

Vaihda vasen alalokero pakastimesta jääkaapiksi painamalla [zone 1] (alue 1) -painiketta ja pidä se painettuna kolmen sekunnin ajan.

**Tärkeä huomautus:** Jos alueen 1 lokero vaihdetaan pakastimesta jääkaapiksi:

- Tyhjännä ruuat alueen 1 lokerosta ja sulje ovi neljän tunnin ajaksi. Tämän jälkeen ruuat voidaan sijoittaa lokeroon.
- Lokerosta poistetut korit ja hyllyt on asennettava takaisin.
- Kun jotain jääkaappina käytettyä alalokeroa halutaan käyttää jälleen pakastimena, paina vastaavan lokeron painiketta ja pidä se painettuna kolmen sekunnin ajan.

**Tärkeä huomautus:** Jos alueen 1 lokero vaihdetaan jääkaapista pakastimeksi:

- Tyhjännä ruuat alueen 1 lokerosta ja sulje ovi kahden tunnin ajaksi. Tämän jälkeen ruuat voidaan sijoittaa lokeroon.
- Kun alueen 1 lokeroa käytetään jääkaappina ja laite kytketään Loma- tai Economic-asetukselle, alueen 1 lokero jatkaa toimintaa jääkaappina.

### Lämpötila-asetuksiin liittyvät varoitukset

- Ympäriövä lämpötila, juuri jääkaappiin laitetun ruoan lämpötila sekä oven avaamistiheys vaikuttavat jääkaappilokeron lämpötilaan. Vaihda lämpötila-asetus tarvittaessa.
- Emme suosittele jääkaapin käyttöä tiloissa, joiden lämpötila on alle 10 °C.
- Termostaatin lämpötila tulee asettaa ottaen huomioon kuinka usein jääkaapin ja pakastimen ovia avataan ja suljetaan ja kuinka paljon ruokaa jääkaapissa säilytetään. Huomioon otettava seikka on myös laitteen käyttöympäristö sekä laitteen sijainti kyseisessä tilassa.
- Suosittelemme, että jääkaappipakastin jätetään käymään keskeytyksettä 24 tunnin ajaksi ennen ensimmäistä käyttöä. Tämä takaa, että laite jäähtyy riittävän hyvin. Älä avaa ovia tai laita ruokaa jääkaappiin tänä aikana.
- Jääkaappipakastimessasi on 5 minuutin mittainen viivetoiminto, joka on suunniteltu estämään kompressorivauriot. Kun jääkaappipakastimeesi kytketään virta, se alkaa käydä normaalisti 5 minuutin kuluttua.
- Jääkaappisi on suunniteltu toimimaan standardeissa mainituissa huonelämpötiloissa sekä arvokilvessä mainitun ilmastoluokan mukaisesti. Jääkaapin käyttämistä ei suositella tiloissa, joiden lämpötilat eivät vastaa annettuja vaihteluvälejä, sillä tämä vaikuttaa jäähdystehokkuuteen.

### Ilmastoluokka ja sen merkitys:

**T (trooppinen):** Tämä jäähdytyslaite on tarkoitettu käytettäväksi ympäristön lämpötiloissa 16 °C–43 °C.

**ST (subtrooppinen):** Tämä jäähdytyslaite on tarkoitettu käytettäväksi ympäristön lämpötiloissa 16 °C–38 °C.

**N (lauhkea):** Tämä jäähdytyslaite on tarkoitettu käytettäväksi ympäristön lämpötiloissa 16 °C–32 °C.

**NN (laajennettu lauhkea):** Tämä jäähdytyslaite on tarkoitettu käytettäväksi ympäristön lämpötiloissa 10 °C–32 °C.

**Huomaa:** Jos huoneen lämpötila on korkeampi kuin 42 °C, lokeron lämpötilaksi ei voi asettaa -23 °C tai -24 °C. Lokeron lämpötilaksi voidaan asettaa vain -16 °C, -17 °C, -18 °C, -19 °C, -20 °C, -21 °C, tai -22 °C.

### Lämpömittari

Jääkaapin asetusten asettaminen on helppoa laitteen kylmimpään osaan asennetun lämpömittarin avulla.

Voit parantaa ruoan säilyvyyttä erityisesti jääkaapin kylmimmässä osassa varmistamalla, että viesti "OK" ilmestyy lämpömittariin. Jos "OK" ei ilmesty, lämpötilaa ei ole asetettu oikein.

Mittarin näkeminen voi olla vaikeaa, joten huolehdi riittävästä valaistuksesta. Aina, kun lämpötila-asetusta muutetaan, lämpötilan on annettava tasaantua laitteessa. Joskus lämpötila-asetus joudutaan vielä muuttamaan toiseksi. Muuta lämpömittarin asetusta asteittain ja odota vähintään 12 tuntia ennen uutta tarkastusta ja mahdollista uutta muutosta.

**HUOMAA:** Jos ovea avataan usein (tai jos se jätetään auki pitkäksi aikaa) tai kun uusi ruoka-annos laitetaan jääkaappiin, merkinä OK ei välittämättä ilmesty lämpömittariin. Tämä on normaalia. Jos jääkiteitä muodostuu normaalia suurempi määrä jääkaappilokeroon (laitteen alaseinä) tai höyrystimeen (ylikuormittunut laite, korkea huonelämpötila, useat oven avaukset), alenna lämpömittarin asetusta, kunnes kompressorin toimii normaalisti.

### Säilytä ruoka jääkaapin kylmimmässä osassa.

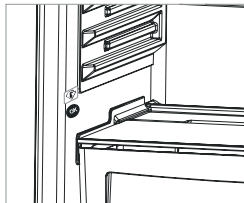
Ruoat säilyvät paremmin, jos laitat ne sopivimpaan paikkaan jääkaapissa. Kylmin alue on aivan vihanneslokeron yläpuolella.

Seuraava symboli merkitsee jääkaapin kylmintä aluetta.

Varmista matala lämpötila tällä alueella sijoittamalla hylly samalle tasolle tämän symbolin kanssa kuvan esittämällä tavalla.

Tarran alareuna (nuolen pää) merkitsee kylmimmän alueen ylärajaa. Kylmimmän alueen lyhyilyyn on oltava samalla tasolla nuolen pään kanssa. Kylmin alue on tämän tason alapuolella.

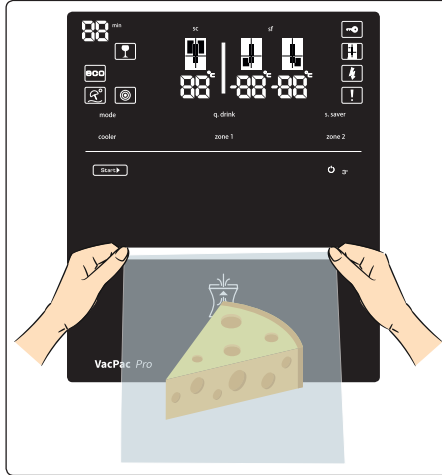
Hyllyt ovat irrotettavissa, joten varmista, että ne ovat aina samalla tasolla näiden tarroissa kuvattujen vyöhykerajojen kanssa. Näin voit taata halutut lämpötilat tälle alueelle.



# LUKU 3: JÄÄKAAPPIPAKASTIMEN KÄYTTÄMINEN

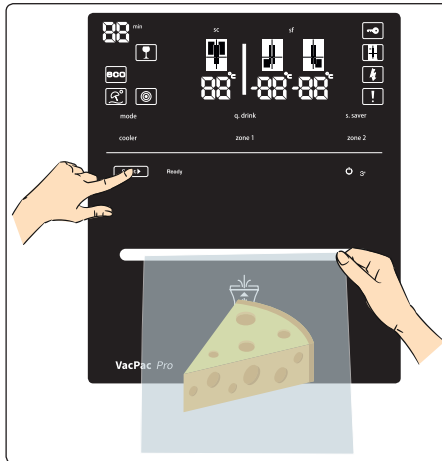
## VacPac Pro käyttö

1. Laita säilytettävä ruoka tyhjiöpussiin, jonka toisella puolella on kokokuvaointi.



2. Tyhjiöpussia avatessa siitä tulisi pitää tiukasti kiinni molemmilta puolelta kuvassa 1 näytetyllä tavalla ja se tulisi syöttää lokeroon. Se tulisi syöttää 5 cm verran, pussin punaiseen raitaan asti.

3. Paina aloitusnappulaa näytöllä. (Kuva 2)

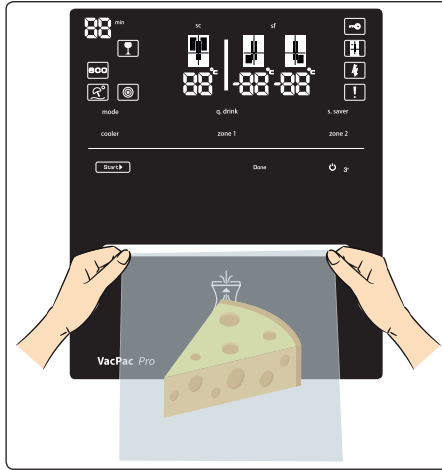


**Tärkeä huomautus:** Vääränlaisen toiminnan estämiseksi tulisi deaktivoida avainlukko.

Avaa näppäinlukko: Kun [Start]- tai On/Off-painiketta [  ] painetaan ensimmäistä kertaa, käynnistys-LED syttyy. Tämän aktivointiprosessin jälkeen aloituspainiketta tulisi painaa uudestaan. Valmius-LED-valo syttyy 4 sekuntia käynnistyspainikkeen painamisen jälkeen. Tämän jälkeen tyhjiön muodostus voidaan aloittaa painamalla käynnistyspainiketta uudelleen. Näppäinlukko kytkeytyy takaisin, jos mitään toimintoa ei aloiteta 1 minuutin sisällä.

4. Kun tyhjiöprosessi on valmis, näyttöön syttyy LED-valo ilmaisemaan valmistumista. Tyhjiöpussin voi sen jälkeen ottaa pois lokerosta. (Kuva 3).

## LUKU 3: JÄÄKAAPPIPAKASTIMEN KÄYTTÄMINEN

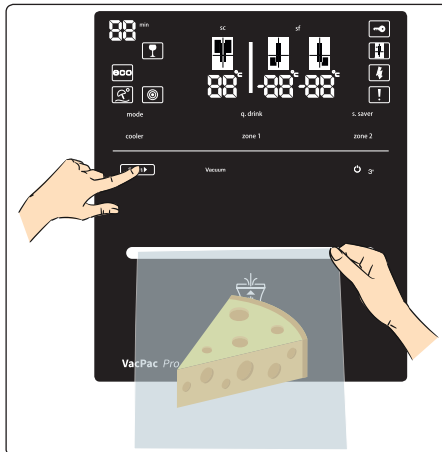


### VacPac Pro toiminta

5. Kun olet painanut nappulaa, mekanismi nousee ylös ja alkaa puristamaan pussia. Valmis-LED-valo syttyy.
6. Kun pussi on kompressoitu, tyhjiöpumppu aloittaa tyhjiöprosessin. Tyhjiön LED-valo syttyy.
7. Kun järjestelmä saavuttaa halutun tyhjiörajan vastus alkaa sulattaa pussin suuta. Sinetöinnin LED-valo syttyy.
8. Kun sulkemisprosessi on valmis, mekanismi menee alas ja sinetti valmis -LED-valo syttyy. Kun moottori palaa alkuasentoonsa, sinetti valmis -LED-valo sammuu ja prosessi on valmis.
  - Kaikki valot menevät pois päälle 1 minuutin ajaksi, kun prosessi on valmis. Järjestelmää ei voi laittaa päälle tänä aikana.
  - Kun aloituksen ja valmiuden valot menevät päälle, järjestelmää voi taas käyttää.

### Peruuttaminen:

- Jos haluat peruuttaa tyhjiöprosessin (paitsi sinetöintivaiheessa), paina aloituspainiketta kahden sekunnin ajan.
- Aloituksen LED-valo menee pois päältä, kun prosessi peruutetaan.



### Huomautus:



Moottorista ja pumpusta kuuluu ääniä kun järjestelmä on päällä.  
Jos moottorin ääni jatkuu pitkään, soita tekniseen palveluun.

## LUKU 3: JÄÄKAAPPIPAKASTIMEN KÄYTTÄMINEN

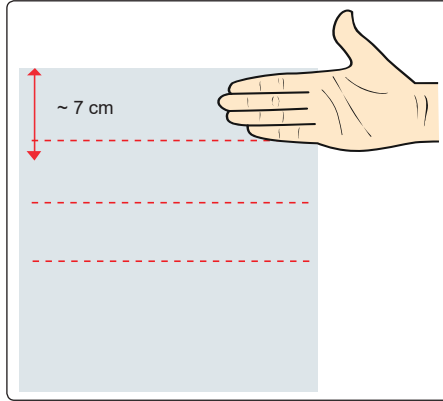


Jos tyhjiö- ja sulkemisprosessit eivät mene loppuun asti, syynä voi olla väärinkäyttö. Siksi on hyvä lukea suositusten osio. Jos sama virhe tapahtuu uudestaan, soita tekniseen tukeen.

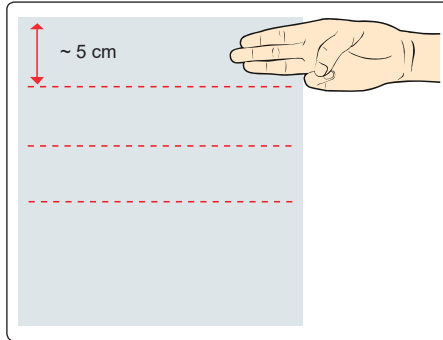
Jos haluat sammuttaa tyhjiöjärjestelmän kokonaan, voit painaa virtapainiketta 3 sekunnin ajan. Samalla tavoin voit aktivoida tyhjiöjärjestelmän uudelleen milloin tahansa. Samalla tavoin voit aktivoida tyhjiöjärjestelmän uudelleen milloin tahansa.

### Suosituksia laitteen käyttöön

1. Tyhjiöpussin tulisi olla yksipuolinen kokokuvaioitu pussi, joka on enintään 18 senttiä pitkä.
2. Älä laita liikaa ruokaa tyhjiöpussiin. Rypyt pussin suulla saattavat estää tyhjiötoimintoa.
3. Pussin avoimeen päähän tulisi jättää tarpeeksi tilaa, jotta se voidaan asettaa lokeroon oikein. (Noin 7 cm / 4 sormea)

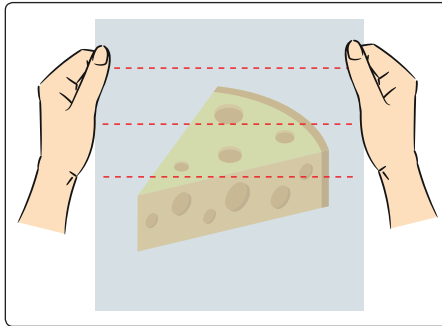


4. Tyhjiöpussi tulisi työntää punaisiin raitoihin asti. (Noin 5 cm / 3 sormea)

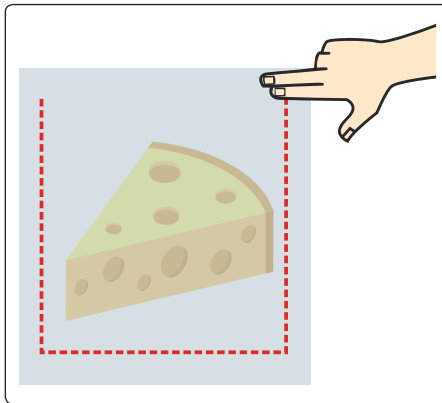


5. Pussin ulomman pinnan ei tulisi olla kostea, etenkin pussin suljettavan osan. Kosteus voi estää sinetöimisen valmistumisen oikein.
6. Älä käytä enempää kuin yhtä pussia samaan aikaan.
7. Pussin suu tulee olla tiukasti tyhjiöprosessin ja sinetöinnin aikana. Siinä ei tulisi myöskään olla ryppyjä. Kosteus voi estää sinetöimisen valmistumisen oikein.
8. Tyhjiöprosessi kestää enintään 40 sekuntia. Jos pussia ei aseteta lokeroon oikein, järjestelmä keskeytyy, koska tyhjiöprosessi ei ole valmis ja mekanismi on aloitusasennossa.
9. Pussissa ei tulisi olla reikiä.
10. Älä jätä pussiin liikaa ilmaa. Ennen kuin laitat pussin lokeroon, poista kaikki ylimääräinen ilma puristamalla pussia niin kovaa kuin mahdollista. Muuten tyhjiöpumppu ei välttämättä tyhjennä kaikkea ilmaa pussista.

## LUKU 3: JÄÄKAAPPIPAKASTIMEN KÄYTTÄMINEN



11. Tyhjiöpussiin ei saisi laittaa teräviä esineitä. Ne saattavat puhkaista pussin ja prosessia ei saada valmiiksi. (Kalan luut, kovakuoriset ruuat jne.)
12. Jos tyhjiöpussia käytetään uudestaan ruokaa varten, sen voi leikata saksilla punaisen viivan kohdalta (1 cm sulatetun pussinsuun alapuolella). Sitä ei tulisi käyttää uudestaan uuden ruuan kanssa. Vain ruokajäämiä voi käyttää uudestaan. Esimerkki vääränlaisesta käytöstä: Laitat juustoa pussiin, jossa on salamia. Tällainen käyttö voi johtaa hajujen sekoittumiseen ruokien välillä ja vahingoittaa juustoa. Esimerkki oikeanlaisesta käytöstä: Otat pussista salamia, ja syömisen jälkeen laitat osan takaisin. Salamien siirtelyn aikana ympäristön ja käsien tulisi olla puhtaita ja hygieenisinä.
13. VacPac Pro teknologia auttaa säilyttämään ruuan tuoreuden oikeissa säilytysolosuhteissa. Tyhjiöpussiin tulisi laittaa mahdollisimman tuoreita ruokia. Vanhempaa ruokaa ja ruuanjäämiä ei pitäisi laittaa tyhjiöpussiin.
14. Älä laita tyhjiöpusseja mikroon tai uuniin.
15. Ei ole suositeltavaa käyttää tyhjiöprosessia raemaisiin ruokiin (mannasuurimot, bulgur-vehnä, jauhot, jne.). Jos haluat laittaa raemaisia ruokia tyhjiöpussiin, on suositeltavaa peittää ne talouspaperilla tai suodatinpaperilla.
16. Jos laitat tyhjiöpussiin kosteapintaisia ruokia, jotka voivat tarttua toisiinsa, kuten hampurilaissämpylöitä ja pannukakkuja, on suositeltavaa laittaa niiden väliin leivinpaperia.
17. Keitot, pataruuat ja mureat ruuat tulisi pakastaa kestävässä säilyössä ja laittaa vasta sen jälkeen pussiin. Sen jälkeen pussi tulisi laittaa pakastimeen.
18. Kun haluat laittaa tyhjiöpussiin suuren määrän ruokaa, ja tyhjiöprosessi ei ole vielä valmis, on suositeltavaa toistaa prosessi jättämällä aukko pussin pohjalle ja reunaosiin.



### Ruuan säilytyksen suositukset

Seuraavaksi suosituksia, joita olisi hyvä ottaa huomioon ruokien vakuuminprosessoitujen ruokien säilytyksessä:

1. Puhdista kätesi ja kaikki välineet ja pinnat, joilla käsittelet ruokaa ennen tyhjiöpussiin täyttämistä.
2. Jos pilaantuvia elintarvikkeita on lämmitetty, sulatettu tai pidetty ilman jääkaappisäilytystä, syö ne heti. Laita pilaantuvat ruuat heti jääkaappiin tai pakastimeen heti kun olet laittanut ne tyhjiöpussiin äläkä jätä niitä huoneenlämpöön.
3. Tyhjiöpussissa tai matalan happipitoisuuden ympäristössä (anaerobinen ympäristö) oleva ruoka, joka on ollut yli muutaman tunnin jääkaapin ulkopuolella (esim huoneenlämpötilassa), ei ole kelppoinen syötäväksi.

## LUKU 3: JÄÄKAAPPIPAKASTIMEN KÄYTTÄMINEN

4. Kahta eri ruokaryhmää ei tulisi laittaa tyhjiöpussiin samaan aikaan. Muuten ruuat voivat sekoittua tai saastua.
5. On suositeltavaa laittaa kosteat ruuat pussiin vasta pakastamisen jälkeen.
6. Kun ruokavalmiste on tyhjiötiivistetty pussiin, sitä voi käyttää sous vide -tyyliseen ruuanlaittoon.

### Ruuan säilytys

RUOKATYYPIT	RUUAT	Tyhjiöprosessi	Jääkaappi	Pakastin	Huoneenlämpötila	SUOSITUKSET
LIHA	Pala lihaa, pihvi, jauheliha, kananrinta, kanankoipi jne.	✓		✓		<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Tyhjiöpussiin laitetut lihatuotteet tulisi säilyttää vain pakastimessa.</li> <li>✗ Lihatuotteita ei saisi laittaa tyhjiöpussiin, jos niitä aiotaan säilyttää jääkaapissa.</li> <li>! Lihatuotteet olisi hyvä pakastaa kaksi tuntia ennen tyhjiöpussiin laittamista. Varmista pakastamisen jälkeen, että liha jähmettyy. Varmista, että jäljellä ei ole verta tai vettä, ennen kuin laitat lihatuotteita tyhjiöpussiin. Poista lihan päällä oleva vesi talouspaperilla ennen tyhjiöpussiin laittamista.</li> </ul>
KALA- JA ÄYRIÄISRUUAT	Sardiinit, katkaravut, kalmani jne.	✓		✓		<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Pienet kalat, kuten anjovikset, sardiinit tulisi pakastaa ennen tyhjiöpussiin laittamista.</li> <li>✗ Jos kala- ja äyriäisruokia aiotaan säilyttää jääkaapissa, niitä ei pitäisi laittaa tyhjiöpussiin.</li> <li>! Älä laita tyhjiöpussiin teräväreunaisia esineitä kuten kalan luuita tai kovia kuoria. Teräväreunaiset esineet voivat aiheuttaa pussin repeytymisen. Ruuan pakastaminen ennen tyhjiöpussiin laittamista säilyttää ruuan muodon ja ruuan sisältämän kosteuden ja veden.</li> </ul>
SALAAITIT JA VIHREÄT KASVIKSET	Salaatti, persilja, pinaatti, jne.	✗	✓	✓		<ul style="list-style-type: none"> <li>✗ Salaatit ja vihreät kasvit olisi suositeltavaa säilyttää ilman tyhjiöpussia. Lisäksi on suositeltavaa säilyttää tuoreet sienet, sipulit ja valkosipulit ilman tyhjiöpussia.</li> </ul>
MUUT VIHANNEKSET	Herneet, parsakaali, kukkakaali, maissi, vihreät pavut, kaali jne.	✓		✓		<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Vihannekset tulisi säilyttää pakastimessa ennen tyhjiöpussiin laittamista.</li> <li>✗ Jos vihannekset aiotaan säilyttää jääkaapissa, niitä ei tulisi laittaa tyhjiöpussiin.</li> <li>! On suositeltavaa kiehauttaa tässä osiossa määritellyt vihannekset hetken ajan kiehuvaan veteen tämän oppaan Ruuan sijoittaminen -osiossa. Vihannekset olisi suositeltavaa pakastaa kahden tunnin ajan ennen tyhjiöpussiin laittamista. Kun vihannekset on laitettu tyhjiöpussiin, ne tulisi säilyttää pakastimessa.</li> </ul>

## LUKU 3: JÄÄKAAPPIPAKASTIMEN KÄYTTÄMINEN

RUOKATYYPIT	RUUAT	Tyhjiöprosessi	Jääkaappi	Pakastin	Huoneenlämpötilä	SUOSITUKSET
<b>HEDELMÄT</b>	Omena, sitruuna, luumu, aprikoosi, nektariini jne.	✓		✓		Tyhjiöpussiin laitettuja hedelmiä tulisi säilyttää vain pakastimessa. Jos vihannekset aiotaan säilyttää jääkaapissa, niitä ei tulisi laittaa tyhjiöpussiin. On suositeltavaa käsitellä tässä osiossa määritellyt vihannekset tämän käyttöoppaan Ruuan sijoittaminen -osion mukaisen kiehauttamisohjeen mukaisesti. Vihannekset olisi hyvä pitää pakastimessa noin 2 tunnin ajan enne pakastamista. Kun hedelmät on laitettu tyhjiöpussiin, ne tulisi säilyttää pakastimessa.
<b>PEHMEÄT HEDELMÄT</b>	Mansikka, viinirypäleet jne.	✗	✓	✓		✗ Ei ole suositeltavaa säilöä pehmeitä hedelmiä tyhjiöpussiin.
<b>HERKKURUOKATUOTTEET</b>	Salamit, makkarat, fermentoitu makkara, prosessoidut lihatuotteet jne.	✓	✓	✓		✓ Voit säilyttää herkkuruokatuotteesi tyhjiöpussissa jääkaapissa tai pakastimessa.
<b>KOVAT JUUSTOT</b>	Cheddarjuusto, parmesaanijuusto jne.	✓	✓	✓		✓ Kovat juustot voi säilyttää tyhjiöpussissa ✗ Kiinnitä huomiota siihen, että tyhjiöpakattavassa juustossa ei ole suolaa.
<b>MUUT RUUAT 1</b>	Pehmeät juustot, jugurtti, kerma, olliivit, munat jne.	✗	✓			✗ On suositeltavaa säilyttää näitä ruokia jääkaapissa ilman tyhjiöpussia.
<b>VETISET RUUAT 1</b>	Hunaja, hillo, vesi, juomat, nestemäinen öljy jne.	✗	✓		✓	✗ Vetinen ruoka tulisi säilöä ilman tyhjiöpussia. Neste voi vuotaa tyhjiömekanismiin tyhjiöprosessin aikana.
<b>VETISET RUUAT 2</b>	Keitot, padat, muut vetiset ruuat jne.	✓		✓		✓ Vetisten ruokien kuten keiton, pataruokien ja mehuisten ruokien laittaminen tyhjiöpussiin edellyttää niiden pakastamista kestävässä rasiassa ennen tyhjiöpussiin laittamista. Laita sisältö pakastimeesi.
<b>KUIVATUT RUUAT</b>	Kuivatut hedelmät, pähkinät jne.	✓	✓		✓	✓ Voit säilyttää kuivatut hedelmät jääkaapissa tyhjiöpussissa. ! Olisi tärkeää huolehtia, että pähkinöiden ja kuivattujen ruokien sisällä ei ole pölyä.
<b>PAKATUT RUUAT 1</b>	Palkokasvit, pakasteet jne.	✓	✓		✓	✓ Palkokasvit voi säilyttää tyhjiöpussissa huoneenlämmössä. ✓ Pakastetut ruuat tulee säilyttää pakastimessa tyhjiöpussissa.
<b>PAKATUT RUUAT 2</b>	Säilötyt ruuat, kastikkeet, keitot jne.	✗	✓			✗ Säilötyt ruuat, alkupalamaiset ruuat, kastikkeet ja keitot tulisi säilyttää jääkaapissa ilman tyhjiöpussia.

## LUKU 3: JÄÄKAAPPIPAKASTIMEN KÄYTTÄMINEN

RUOKATYYPIT	RUUAT	Tyhjiöprosessi	Jääkaappi	Pakastin	Huoneenlämpötilä	SUOSITUKSET
<b>JAUHEMAISET RUUAT</b>	Jauho, sokeri, suola, mannasuurimot, jauhesekoitukset, tee, kahvi, mausteet jne.	✗			✓	✗ Raemaiset ruuat tulisi säilöä ilman tyhjiöpussia.
<b>MUUT RUUAT 2</b>	Konditoriatuotteet, raviolit, nuudelit, jne.	✓	✓	✓		✓ Ruuat kuten konditoriatuotteet, raviolit ja nuudelit voidaan säilöä tyhjiöpussissa pakastimessa tai jääkaapissa. ! Kiinnitä erityistä huomiota siihen, että ruoka ei ole raemaista / tai nestemäistä ennen tyhjiöprosessin aloittamista. Raemaiset ja / tai nestemäiset ruuat tulisi säilyttää ilman tyhjiöpussia.

✓ Tyhjiöprosessi mahdollinen.

✗ Ei sovellu tyhjiöprosessiin. Ei suositella tyhjiöprosessiin.

! Olethan tietoinen. Neuvo

☞ Katso jääkaapin, pakastimien ja huoneenlämmön sarakkeissa määritellyt säilytysolosuhteet. Ruuat, jotka tulisi säilyttää huoneenlämmössä, tulisi pitää alle 20 °C:ssa.

### Turvallisuusvaroitukset

Käythän läpi seuraavat tyhjiöpussitekniikan turvallisen käytön ohjeet.

1. Älä laita tyhjiöpussiin ruokaa, jossa on nestettä.
2. Älä käytä mitään muita pusseja, kuin suositeltua tyhjiöpussia.
3. Älä laita tyhjiöpussiin mitään muita välineitä.
4. Jos tyhjiölaitteeseen tulee vika, soita tekniseen tukeen.
5. Varmista, että tyhjiöpussi ja kätesi ovat täysin kuivat.
6. Älä käytä tyhjiölaitetta mihinkään muuhun tarkoitukseen kuin tyhjiöpussien käsittelyyn.
7. Puhdista näytön kostealla pyyhkeellä. Kun puhdistat pintaa, varmista, että mekanismiin ei pääse vettä.
8. Älä yritä avata tyhjiölaitetta ilman välineitä.
9. Älä vedä tyhjiöpussia ulos ennen kuin tyhjiöprosessi on valmis.
10. Älä päästä irti tyhjiöpussista tyhjiöprosessin aikana. Pidä kiinni pussista kunnes prosessi on valmis.

### Ohjeet ruokaturvallisuuteen.

Suosituksien ruokaturvallisuuteen löytyvät alta.

1. Ilman, lämpötilan ja kosteuden aiheuttamat ruuan kemikaaliset reaktiot sekä mikro-organismit ja hyttysten aiheuttama saastuminen voi aiheuttaa ruuan pilaantumisen.
2. Yksi syy, miksi ruoka on menetettävä ravintoarvonsa ja tuoreutensa on ilman happipitoisuus. Ruoka ei ole suojaassa kosteudenkestävässä rasiassa, sillä ilma voi lisätä mikro-organismien kasvua. Kasvunopeus riippuu ruuan sisäisestä ja ulkoisesta kosteudesta.
3. Clostridium botulinum on yksi bakteerilaji, joka voi kasvaa ilmattomassa tilassa. Kasvun edellytys on ei-happamuus ja matala happitaso.
4. Pakastetut, kuivatut, happamat, suolaiset ja sokeriset ruuat ovat immuuneja botulinumille. Ei-happamat ruuat kuten liha, merenelävät, lipeäkovetetut oliivit, kana, kala, munat ja sienet; matalan happamuuden ruuat eli lähinnä vihannekset; keskitason happamuuden ruuat, kuten ylikypsät tomaatit, sipulit, chilit, viikunat ja kurkut voivat saada botulinum-tartunnan.

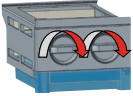


## LUKU 3: JÄÄKAAPPIPAKASTIMEN KÄYTTÄMINEN

5. Botulinum-tartunnalle altistuvaisimpia ruokia tulisi säilyttää vain lyhyen aikaa ja pakastaa pidempiaikaista säilyttämistä varten. Ne tulisi myös syödä heti lämmittämisen jälkeen.
6. Mikro-organismeja voi kasvaa matalan happipitoisuuden ympäristössä, minä takia ruokia tulisi säilyttää matalassa lämpötilassa pilaantumisen estämiseksi.
7. On suositeltavaa, että säilytät herkkuruokatuotteitasi ja kuivattuja hedelmiä kylmemmässä lokerossa.

### Lisävarusteet

#### Icematic (Joissakin malleissa)



- Ota jääpalalevy pois
- Täytä vedellä viivaan asti.
- Pane jääpalalevy takaisin paikoilleen.
- Kun jääpalaloja muodostuu, pudota niitä jääpalarasiaan vääntämällä kahvaa.

#### Huomautus:

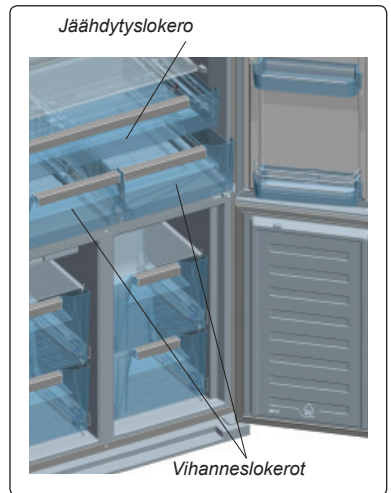
- Älä täytä jääpalarasiaa vedellä jääpalojen tekemistä varten. Se voi rikkoutua.
- Jääkoneen liike voi olla hankalaa jääkaapin ollessa päällä. Tässä tapauksessa se pitää puhdistaa lasihyllyjen poiston jälkeen.

#### Viileäosa / Aamiainen

Kun tämä osa käytetään 0 °C-osana (viileäosa) voit olla varma että ruoka säilytetään 0 °C-asteessa. Tässä osassa voit sulattaa pakasteita, säilyttää lihaa ja perattuja kaloja (muovipusseissa tai paketeissa) jne. ja voit käyttää ne 1-2 päivän sisällä ilman tarvetta pakastaa niitä.

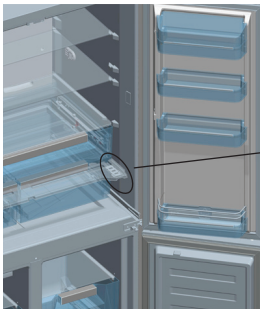
**Huom:** Vesi jäätyy 0 °C-asteessa, mutta ruoat jotka sisältävät suolaa tai sokeria jäätyvät vasta kylmemmissä lämpötiloissa.

**! Älä laita pakastettavaa ruokaa tai jääpala-astioita tähän osaan.**

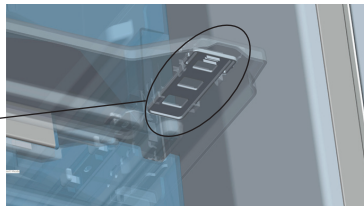


#### Vihanneslokeron ilmankierron säätäminen

Jos vihanneslokerot ovat täynnä, käännä nuppi (jäähdytys- ja vihanneslokerojen välissä) avoimeen asentoon. Tämä parantaa ilmankiertoa ja pitää ruoan tuoreempuna pidempään.



Vihanneslokeron ilmankierron säätöpainike



**Lisävarusteiden visuaaliset ja tekstikuvaukset saattavat vaihdella mallista riippuen.**

## LUKU 3: JÄÄKAAPPIPAKASTIMEN KÄYTTÄMINEN

### Puhdistus

- **Katkaise virta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin puhdistat jääkaappipakastimen.**
- Älä pese jääkaappipakastinta kaatamalla vettä sen päälle.
- Pyyhi jääkaappipakastin sisältä ja ulkoa lämpimään saippuaveteen kostutetulla pyyhkeellä tai pesusienellä.
- Irrota hyllyt ja lokerot varovasti liu'uttamalla niitä ylös- ja ulospäin ja puhdista ne saippuavedellä. Älä pese niitä pesu- tai astianpesukoneessa.
- Älä käytä liuottimia, hankaavia puhdistusaineita tai lasin- tai yleispuhdistusaineita jääkaappipakastimen puhdistukseen. Niiden sisältämät kemikaalit saattavat vahingoittaa muovipintoja ja muita osia.
- Puhdista jääkaappipakastimen takana oleva kondensaattori vähintään kerran vuodessa pehmeällä harjalla tai pölynimurilla.

**Pidä huoli, että jääkaappi on irrotettu sähköverkosta ennen puhdistusta.**

### Höyrytysastian puhdistaminen

Jääkaappi poistaa huurteen automaattisesti. Huurteen poistamisesta syntynyt vesi virtaa höyrytysastiaan vedenkeruukourun kautta ja haihtuu itsestään ilmaan.

### LED-valojen vaihtaminen

Jos jääkaappipakastimessasi on LED-valot, ota yhteyttä Sharpin asiakaspalveluun, sillä vain valtuutettu henkilökunta saa vaihtaa valot.

## LUKU 4: RUOAN SÄILYTYSOPAS

### Jääkaappiosasto

- Vähentääksesi kosteutta ja jään syntymistä älä laita nesteitä avoimiin astioihin jääkaappiin. Jää tiivistyy haihduttimen kylmimpiin osiin, ja vaatii ajan myötä sulatusta tiheämmin.
- Älä koskaan pane lämmintä ruokaa jääkaappiin. Lämpimän ruoan pitää antaa jäähtyä huoneenlämmössä. Riittävä ilmanvaihto on varmistettava jääkaappiosastossa.
- Minkään ei pitäisi koskettaa jääkaapin takaseinää, koska se jäätyy, ja astiat voivat tarttua siihen. Älä avaa jääkaapin ovea tarpeettoman usein.
- Järjestä 1–2 päivän sisällä käytettäväksi tarkoitettu liha ja puhdistettu kala (muoviin käärittyinä tai astioissa) jääkaapin alaosiin (vihanneslaatikon päälle), koska se on kylmin osa, ja takaa parhaat säilytysolosuhteet.
- Voit laittaa hedelmät ja vihannekset vihanneslaatikkoon ilman pakkausta.
- Normaaleissa toimintaolosuhteissa riittää säätää jääkaappisi lämpötila-asetukseksi +4 °C.
- Jääkaappiosaston lämpötilan on oltava alueella 0–8 °C, tuoreet ruuat jäätyvät ja hajoavat alle 0 °C lämpötilassa kun taas bakteerien kasvu kiihtyy yli 8 °C ja pilaa ruuan.
- Älä laita kuumaa ruokaa välittömästi jääkaappiin, vaan odota, että se jäähtyy. Kuumat ruuat nostavat jääkaappisi lämpötilaa ja aiheuttavat ruokamyrkytyksiä ja tarpeetonta ruuan pilaantumista.
- Liha, kala, jne. on säilytettävä ruuan kylmälokerossa, ja vihannesosasto on ensisijainen paikka vihanneksille (jos sisältyy tuotteeseen).
- Ristikontaminaation välttämiseksi lihatuotteita ja hedelmiä/kasviksia ei saa säilyttää yhdessä.
- Elintarvikkeet on laitettava jääkaappiin suljetuissa astioissa tai peitettynä, jotta estetään kosteuden ja hajujen muodostuminen.

### Pakastinosasto

- Käytä jääkaappisi pakastinosastoa pakastetun ruoan säilyttämiseen pitkinä ajanjaksoina ja jääpalojen jäädyttämiseen.
- Saadaksesi käyttöön koko pakastimen tilavuuden, käytä ylä- ja keskiosan lasihyllyjä. Käytä alaosassa koria.
- Älä laita pakastettavia ruokia lähelle jo pakastettuja ruokia.
- Pakastettava ruoka (liha, jauheliha, kala ym.) kannattaa jakaa sen kokosiin osiin, kuin missä ne käytetään sulatuksen jälkeen.
- Älä pakasta uudelleen jo kertaalleen pakastettua ja sulatettua ruokaa. Se voi olla vaarallista terveydelle, koska se voi aiheuttaa ruokamyrkytyksen.
- Älä laita kuumia aterioita pakastimeen ennen kun ne on jäähdytetty. Se saattaa aiheuttaa aikaisempien ruokien sulamista ja pilaantumista.
- Kun ostat pakastettua ruokaa, varmista, että ne on pakastettu asianmukaisissa olosuhteissa eikä pakkaus ole rikki.
- Kun säilytät pakastettua ruokaa, pakkauksen säilyvyys pitäisi tarkastaa. Jos selvitystä ei ole saatavilla, ruoka on käytettävä mahdollisimman nopeasti.
- Jos pakasteruokapaketissa on ollut kosteutta, ja se haisee huonolta, ruokaa on saatettu säilyttää sopimattomissa olosuhteissa, ja se on saattanut pilaantua. Älä osta tällöin kyseistä ruokaa!
- Pakasteruuan säilyvyys riippuu ympäröivästä lämpötilasta, pakastimen oven avaamisesta ja sulkemisesta, termostaatin asetuksesta, ruoan tyyppistä ja ruoan ostoajan ja pakastimeen laiton väliin kuluneesta ajasta. Noudata aina pakkauksen ohjeita äläkä koskaan ylitä niissä esitettyä säilytysaikaa.
- Älä avaa pakastimen ovea pitkään jatkuvan sähkökatkon aikana. Käytä ruoka mahdollisimman pian pitkän sähkökatkon aikana. Älä pakasta sulanutta ruokaa uudelleen.
- Huomaa, että jos haluat avata pakastimen oven välittömästi sen sulkemisen jälkeen, se ei avaudu helposti. Tämä on normaalia. Ovi avautuu jälleen helposti, kun pakastimen lämpötila on tasaantunut.


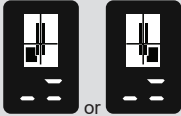



## LUKU 4: RUOAN SÄILYTYSOPAS

### Tärkeää:

- Kun pakasteruoat on sulatettu, ne pitäisi keittää tuoreiden ruokien tapaan. Jos niitä ei keitetä heti sulatuksen jälkeen, niitä EI SAA KOSKAAN jäädyttää uudelleen.
- Jotkut keitetyissä ruoissa olevien mausteiden mauista (anis, basilika, vesikrassi, viinietikka, valikoidut mausteet, inkivääri, valkosipuli, sipuli, sinappi, timjami, meirami, mustapippuri, jne.) muuttuvat, ja niiden makuu tulee voimakkaaksi, kun niitä säilytetään pitkän aikaa. Lisää tämän vuoksi vain pieni määrä maustetta ruokaan, jos aiota pakastaa sen. Voit lisätä haluamasi mausteet ruokaan sulatuksen jälkeen.
- Elintarvikkeiden säilytysaika riippuu käytetystä öljystä. Soveltuvia öljyjä ovat margariini, vasikanrasva, oliiviöljy ja voi. Sopimattomia öljyjä ovat pähkinäöljy ja sianrasva.
- Nestemäinen ruoka pitäisi jäädyttää muovikuppeissa ja muu ruoka muovikelmussa tai -pusseissa.

## LUKU 5: VIANMÄÄRITYS

Jääkaappipakastimessasi on sisäänrakennettu vianhavaitsemisjärjestelmä, joka antaa ohjeita, mikäli jääkaappipakastin ei toimi odotusten mukaisesti. Virheen esiintyessä ohjauspaneelissa näkyy symboli. Yleisimmät virhesymbolit kuvataan alla. Jos jääkaappipakastimessasi näkyy muu kuin alla kuvattu symboli, ota yhteyttä Sharpin asiakaspalveluun.

VIRHENÄYTTÖ	VIRHEEN TYYPPI	HUOMAUTUS	TOIMENPITEET
 ja varoitusääni	Varoitus virheestä	Jokin jääkaappipakastimesi osa ei ehkä toimi kunnolla tai kyseessä voi olla jäähdytysongelma.	Ota yhteyttä Sharpin asiakaspalveluun
 or	Pakastinlokero ei ole tarpeeksi kylmä.	Tämä voi johtua sähkökatkoksesta tai jäähdytyslaitteiston viasta.	Käytä PIKAPAKASTUS-tilaa tai aseta pakastinlokeroon alhaisempi lämpötila, kunnes varoitusmerkki katoaa. Älä laita uutta ruokaa pakastinlokeroon niin kauan kuin tämä varoitusmerkki on näkyvässä.
	Jääkaappilokero ei ole tarpeeksi kylmä	Tämä voi johtua sähkökatkoksesta tai jäähdytyslaitteiston viasta.	Käytä PIKAJÄÄHDYTYS-tilaa tai aseta jääkaappiin alhaisempi lämpötila, kunnes varoitusmerkki katoaa. Älä avaa ovea niin kauan kuin varoitusmerkki on näkyvässä.
	Jääkaappilokero on liian kylmä.	Jääkaapissa oleva ruoka on vaarassa jäätymä.	Peruuta PIKAJÄÄHDYTYS-toiminto, jos se on aktivoitu. Alenna jääkaappilokeron lämpötilaa.
	Verkköjännitteen taso on pudonnut ja se on nyt alle 170 V.	Tämä symboli on tarkoitettu neuvoksi ja varoitukseksi. Se katoaa, kun verkköjännite nousee korkeammaksi kuin 170 V.	-

## LUKU 5: VIANMÄÄRITYS

### Vianmäärittystietoja

Jos jääkaappipakastimesi ei toimi odotusten mukaisesti, alla olevasta taulukosta saattaa löytyä yksinkertainen ratkaisu. Jos jääkaappipakastimesiasi on jokin muu kuin tässä käyttöoppaassa mainittu vika, ota yhteyttä valtuutettuun palvelukeskukseen.

#### Jos jääkaappi ei toimi:

- Onko kyseessä virtakatkos?
- Onko pistoke kytketty pistorasiaan kunnolla?
- Onko se pääsulake tai sulake, johon pistoke kytketään, palanut?
- Onko pistorasiassa toimintahäiriöitä? Voit tarkistaa tämän kytkemällä jääkaappi tiedetysti toimivaan pistokkeeseen.

#### Jos jääkaappi ei jäähdytä tarpeeksi:

- Onko lämpötila säädetty oikein?
- Avataanko jääkaapin ovea usein tai jätetäänkö se auki pitkiksi aikoja?
- Onko ovi tai jääkaapin ovi suljettu kunnolla?
- Panitko ruoan tai elintarvikkeen jääkaappiin niin, että se koskettaa takaseinää ja estää ilmankierron?
- Onko jääkaappi liian täysi?
- Onko jääkaapin taka- ja sivuseinien välillä riittävä etäisyys?
- Onko ympäröivä lämpötila käyttöoppaassa määritetyllä välillä?

#### Ovatko elintarvikkeet jääkaappiosastossa liian kylmiä?

- Onko lämpötila säädetty oikein?
- Onko pakastinosastoon pantu äskettäin paljon elintarvikkeita? Jos näin on, jääkaappi saattaa jäähdyttää elintarvikkeet jääkaappiosastossa liian kylmiksi, koska se jäähdyttää pidempään näitä elintarvikkeita.

#### Jos jääkaappi liian äänekäs:

Jotta asetettu jäähdytysasto voidaan säilyttää, kompressorin voidaan aktivoida ajoittain. Tällä hetkellä jääkaapistasi kuuluva melu on normaalia ja johtuu sen toiminnasta. Kun riittävä jäähdytysasto on saavutettu, melu vähenee automaattisesti. Jos melu jatkuu:

- Onko laite vakaa? Onko jalkoja säädetty?
- Onko jääkaapin takana mitään?
- Tärisevätkö hyllyt tai astiat? Vaihda hyllyt ja/tai astiat, jos näin on.
- Tärisevätkö jääkaapissa olevat esineet?

#### Tavallinen melu:

##### Murtuminen (jään murtuminen):

- Automaattisen sulatuksen aikana.
- Kun laite jäähtyy tai lämpenee (laitteen materiaalin laajenemisen vuoksi).

**Lyhyet murtumisäänet:** Kuuluu, kun termostaatti kytkee kompressorin päälle tai pois päältä.

**Kompressorin melu (normaali moottorin melu):** Tämä melu tarkoittaa, että kompressorin toimii tavalliseen tapaan. Kompressorin saattaa synnyttää enemmän melua lyhyen aikaa, kun se aktivoidaan.

**Kuplinta ja roiskunta:** Tämä melu johtuu jäähdytysaineen virtauksesta laitteiden putkissa.

**Vedenvirtaus:** Tavallinen ääni, kun vesi virtaa haihtumissäiliöön sulatuksen aikana. Tämä melu kuuluu sulatuksen aikana.

**Ilmanpuhallus (tavallinen tuulettimen ääni):** Tämä melu kuuluu huurteenpoistotilassa normaalin toiminnan aikana ilmankierron vuoksi.

#### Jos jääkaapin sisään on kertynyt kosteutta:

- Onko elintarvikkeet pakattu kunnolla? Onko säiliöt kuivattu hyvin ennen kuin ne on pantu jääkaappiin?
- Avataanko jääkaapin ovia usein? Kun ovi avataan, huoneilman kosteus pääsee jääkaappiin. Jos huoneen kosteus on liian korkea, kostuminen tapahtuu sitä nopeammin, mitä useammin jääkaapin ovea avataan.
- On normaalia, että takaseinällä muodostuu vesipisaroihin automaattisen sulatusprosessin tuloksena. (staattisissa malleissa)

#### Jos ovia ei avata ja suljeta kunnolla:

- Estävätkö elintarvikkepakkaukset ovien sulkemisen?
- Onko ovien lokerot, hyllyt ja laatikot asetettu kunnolla?
- Ovatko oven tiivisteet rikki tai revenneet?
- Onko jääkaappi tasaisella pinnalla?

#### Jos kaappia koskettavat jääkaapin oven liitokset ovat lämpimiä:

Pinnat, joita liitokset koskettavat erityisesti kesällä (kuuma ilma), saattavat lämmentä kompressorin toiminnan aikana, mikä on normaalia.

#### TÄRKEÄÄ HUOMIOITAVAA:

- Kompressorin lämpösuojasulake laukeaa äkillisten virtakatkosten tai laitteen virtapistokkeen irrottamisen jälkeen, koska jäähdytysjärjestelmän kaasua ei ole tasaantunut. Tämä on normaalia. Jääkaappi käynnistyy uudelleen 4-5 minuutin kuluttua.
- Jääkaapin jäähdytysyksikkö on piilossa takaseinässä. Tämän vuoksi jääkaapin takaseinässä voi esiintyä

## LUKU 5: VIANMÄÄRITYS

vesipisaroita tai jäätä kompressorin toiminnan vuoksi määrätyin välein. Tämä on normaalia. Sulatusta ei tarvitse suorittaa ennen kuin jäätä on liikaa.

- Jos et käytä jääkaappia pitkään aikaan (esim. kesäloma), irrota se pistorasiasta. Puhdista jääkaappi luvun 4 ohjeiden mukaisesti ja jätä ovi auki kosteuden ja hajun välttämiseksi.
- Ostamasi laite on suunniteltu kotikäyttöön. Sitä voidaan käyttää vain kotona ilmoitettuihin käyttötarkoituksiin. Laite ei sovellu kaupalliseen tai yleiseen käyttöön. Jos kuluttaja käyttää laitetta tavalla, joka ei ole näiden ominaisuuksien mukainen, korostamme, että valmistaja ja jakelija eivät ole vastuussa mistään takuuaikaisista korjauksista tai toimintahäiriöistä.
- Jos ongelma jatkuu sen jälkeen, kun olet noudattanut kaikkia edellä esitettyjä ohjeita, kysy neuvoa valtuutetulta palveluntarjoajalta.

## LUKU 6: ENERGIANSÄÄSTÖVINKKEJÄ

1. Anna aina ruokien jäähtyä ennen kuin laitat ne laitteeseen.
2. Sulata ruoat jääkaappilokerossa, sillä tämä säästää energiaa.

## LUKU -7: TEKNISET TIEDOT

Tekniset tiedot on merkitty laitteen sisäpuolella olevaan tyyppikilpeen ja energiamerkintään.

Laitteen mukana toimitetun energiamerkinnän QR-koodi on web-linkki laitteen suorituskykyyn liittyviin EU:n EPREL-tietokannan tietoihin.

Säilytä energiamerkintä myöhempää tarvetta varten yhdessä käyttöohjeen ja kaikkien muiden tämän laitteen mukana toimitettujen asiakirjojen kanssa.

Samat tiedot löytyvät myös EPREL:stä käyttämällä linkkiä <https://eprel.ec.europa.eu> ja laitteen tyyppikilvestä löytyvää mallinimeä ja tuotenumeroa..

Katso osoitteesta [www.theenergylabel.eu](http://www.theenergylabel.eu) lisätietoja energiamerkinnästä.

## LUKU -8: ASIAKASPALVELU JA HUOLTO

Käytä aina alkuperäisiä varaosia.

Ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltokeskukseen pidä seuraavat tiedot saatavilla: Malli, sarjanumero.

Nämä tiedot löytyvät laitteen tyyppikilvestä.

Arvokilpi löytyy jääkaappiosan vasemmasta alareunasta.

Joidenkin tiettyjen komponenttien alkuperäisiä varaosia on saatavana vähintään 7 tai 10 vuoden ajan komponenttityypin perusteella mallin viimeisen yksilön markkinoille saattamisesta alkaen.

**Vieraile verkkosivustollamme osoitteessa:**  
[www.sharphomeappliances.com](http://www.sharphomeappliances.com)

# Sisukord

1. PEATÜKK: ÜLDHOIATUSED .....	93
2. PEATÜKK: TEIE SÜGAVKÜLMIKUGA KÜLMIK.....	97
3. PEATÜKK: SÜGAVKÜLMIKUGA KÜLMIKU KASUTAMINE .....	98
4. PEATÜKK: TOIDU HOIUSTAMISE JUHIS.....	109
5. PEATÜKK: TÕRGETE KÕRVALDAMINE.....	111
6. PEATÜKK: NÕUANDED ENERGIA KOKKUHOIDMISEKS .....	112
7. PEATÜKK: TEHNILISED ANDMED .....	113
8. PEATÜKK: KLIENDITEENINDUS .....	113


Teie sügavkülmikuga külmik vastab kehtivatele ohutusnõuetele. Vale kasutamine võib tuua kaasa kehavigastusi ja varalist kahju. Kahjustuste vältimiseks lugege käesolev juhend enne oma sügavkülmikuga külmiku esmakordset kasutamist hoolikalt läbi. Juhend sisaldab sügavkülmikuga külmiku paigaldamise, ohutuse, kasutamise ja hooldamise kohta olulist ohutusteavet. Hoidke juhend hilisemaks uuesti läbivaatamiseks alles.





**Tähis ISO 7010 W021**


**Hoiatus; Tuleohtlik / tuleohtlikud materjalid**


## 1. PEATÜKK: ÜLDHOIATUSED


 **HOIATUS.** Hoidke sügavkülmikuga külmiku ventilatsioonivad takistustevabad.


 **HOIATUS.** Ärge kasutage sulamisprotsessi kiirendamiseks mehaanilisi seadmeid ega teisi vahendeid.


 **HOIATUS.** Ärge kasutage sügavkülmikuga külmiku sees teisi elektriseadmeid.

 **HOIATUS.** Ärge vigastage külmaaine vooluringi.

 **HOIATUS:** Seadme paigaldamisel veenduge, et toitejuhe ei jääks kuskile kinni ega saaks kahjustada.

 **HOIATUS:** Ärge jätke mitme pesaga pikendusjuhtmeid ega muid toiteallikaid seadme taha.

 **HOIATUS.** Kehavigastuste või antud seadme kahjustamise vältimiseks tuleb seade paigaldada kooskõlas tootja juhistele.

 Selles sügavkülmikuga külmikus kasutatav väike kogus külmaainet on loodussõbralik R600a (isobuteen), mis on suletud tingimustes süütamisel põlev ja plahvatav.

\* Külmikut transportides ja kohale asetades vältige jahutusgaasi vooluringi kahjustamast.

\* Ärge hoiustage sügavkülmikuga külmiku läheduses mahuteid süttivate materjalidega, nagu pihustipurgid või tulekustutite täitepadrunid.

\* Seade on mõeldud kasutamiseks kodumajapidamistes või teistes sarnastes rakendustes, nagu:

- töötajate kööginurgad kauplustes, kontorites ja teistes töökohtades;
- talumajades ja hotellide, motellide ja teiste eluruumide tüüpi keskkondades;
- hommikusöögi ja öömaja tüüpi keskkondades;
- toidlustamis- ja teistes sarnastes mitte jaemüügi rakendustes.

## 1. PEATÜKK: ÜLDHOIATUSED

- \* Teie sügavkülmikuga külmik töötab 220-240 V, 50 Hz vooluvarustusega. Ärge kasutage mingit teist vooluvarustust. Enne sügavkülmikuga külmiku vooluvõrku ühendamist kontrollige, et andmeplaadil toodud teave (pinge ja ühendatud koormus) vastavad vooluvarustuse andmetele. Kahtluste korral pidage nõu kvalifitseeritud elektrikuga.)
- \* Seda seadet võivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast ja piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega või kogemuste ja teadmisteta isikud, kui neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ja nad mõistavad kasutamiseiga seotud ohte. Lastel ei ole lubatud seadmega mängida. Lapsed ei tohi ilma järelvalveta seadet hooldada.
- \* 3-8-aastased lapsed tohivad toiduaineid seadmesse panna ja neid sealt välja võtta. Lapsed ei tohiks seadet puhastada ega hooldada. Hoidke alla 3-aastased lapsed seadmest eemal. 3-8-aastased lapsed tohivad seadet kasutada ainult täiskasvanu järelevalve all. 8-14-aastased lapsed ja puudega isikud tohivad seadet kasutada ainult juhul, kui nad teevad seda nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve all või juhendamisel. Sügava puudega isikud ei tohiks seadet ilma järelevalveta kasutada.
- \* Kahjustatud toitejuhe/-pistik võib põhjustada süttimist ja elektrilööki. Kahjustatud toitejuhe/-pistik tuleb välja vahetada; seda võivad teha ainult kvalifitseeritud töötajad.
- \* See seade ei ole ette nähtud kasutamiseks kõrgusel üle 2000 m.



## 1. PEATÜKK: ÜLDHOIATUSED

### **Toidu riknemise vältimiseks järgige järgmiseid juhiseid:**

- \* Seadme ukse pikemaks ajaks lahti jätmisel võib temperatuur selle sees oluliselt tõusta.
- \* Puhastage toiduainetega kokkupuutuvaid pindu ja äravooluavasid regulaarselt.
- \* Hoidke toorest liha ja kala sobivates anumates, nii et need ei puutuks muude toiduainetega kokku ning et nende vedelik ei tilguks teistele toiduainetele.
- \* Kahetärni sügavkülmutatud toiduainete sahtlid sobivad eelnevalt sügavkülmutatud toiduainete hoidmiseks, jäätise hoidmiseks või valmistamiseks ja jääkuubikute tegemiseks.
- \* Ühe-, kahe- ja kolmetärni sahtlid ei sobi värskete toiduainete sügavkülmutamiseks.
- \* Kui seadmesse pikemat aega toiduaineid ei panda, lülitage see välja, sulatage, puhastage, laske kuivada ja jätke seadme uks lahti, et seadmesse ei tekiks hallitust.

# 1. PEATÜKK: ÜLDHOOIATUSED

## Utiliseerimine

- Kõik kasutatavad pakkematerjalid on keskkonnasõbralikud ja taaskäideldavad. Visake kõik pakkematerjalid ära keskkonda säästval viisil. Täpsemad üksikasjad saate oma kohaliku omavalitsusest.
- Kui seade tuleb ära visata, lõigake läbi seadme toitejuhe ning hävitage pistik ja toitejuhe. Lõhkuge ukسلukk, et vältida laste juhuslikku lõksu jäämist.
- 16 A pistikupesasse ühendatud ära lõigatud pistik on väga ohtlik. Veenduge, et ära lõigatud pistik visatakse turvaliselt ära.

## Vana seadme utiliseerimine



See tootel või pakendil olev sümbol näitab, et toodet ei tohi käsitseda tavalise olmeprügina. Selle asemel tuleb toode toimetada vastavasse elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kogumiskohta. Materjalide taaskäitlemine aitab säästa loodusressursse. Selle toote utiliseerimise kohta täpsema teabe saamiseks võtke palun ühendust oma kohaliku omavalitsuse, jäätmekäitlusettevõtte või kauplusega, kust te toote ostsite.

Küsige oma kohaliku omavalitsusest lisateavet taaskasutamise, ümberkäitlemise ja taastamise eesmärkidel WEEE utiliseerimise kohta.

## Märkused

- Lugege juhend enne seadme paigaldamist ja kasutamist läbi. Me ei kannu vastutust valesti kasutamise tõttu tekkinud kahjustuste eest.
- Järgige seadmel ja kasutusjuhendis toodud juhiseid ja hoidke juhend kindlas kohas alles, et seda tulevikus vajaduse korral uuesti läbi vaadata.
- See seade on valmistatud koduses kasutamiseks ja seda võib kasutada ainult kodukeskkondades ja ettenähtud eesmärkidel. Seade ei sobi äriliseks või ühiskasutamiseks. Selline kasutamine muudab teie seadme garantii kehtetuks ja meie ettevõtte ei vastuta võimalike kahjude eest.
- Seade on valmistatud koduses kasutamiseks ja see on sobib ainult toiduainete jahutamiseks / säilitamiseks. Seade ei ole sobiv äriliseks või ühiseks kasutamiseks ja/või toiduainetest erinevate ainete hoiustamiseks. Vastupidises olukorras ei ole meie ettevõtte vastutav tekkivate kahjude eest.



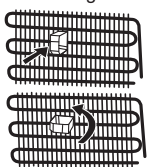
## Ohutushoiatused

- Ärge ühendage oma sügavkülmikuga külmikut vooluvõrku pikendusjuhtme abil.
- Kahjustatud toitejuhe / -pistik võib põhjustada süttimist või anda teile elektrilöögi. Kahjustatud toitejuhe / -pistik tuleb välja vahetada, mida võib teostada ainult kvalifitseeritud tehnik.
- Ärge kasutage pistiku üleminekuid.
- Toitejuhet ei tohi tugevalt painutada.
- Ärge puudutage toitejuhet / -pistikut märgade kätega, kuna see võib põhjustada lühise ja elektrilöögi.
- Ärge pange klaaspudeleid või joogipurke sügavkülmikusse. Pudelid või purgid võivad plahvatada.
- Sügavkülmikust jääd võttes ärge jääd puudutage – jää võib põhjustada külmapõletusi ja/või lõikehaavu.
- Ärge võtke sügavkülmikust asju märgade või niiskete kätega. See võib põhjustada nahamarrastusi või külmapõletusi.
- Ärge külmutage uuesti kord juba sulanud toitu.

## Paigaldusteave

Enne oma sügavkülmikuga külmiku lahtipakkimist ja kohale liigutamist leidke natuke aega ja tutvuge järgnevate punktidega.

- Paigutage seade eemale otsesest päikesevalgusest ja kuumusallikatest, näiteks radiaatorist.
- Seade peab asuma vähemal 50 cm kaugusel ahjustest ja gaasihjustest ning vähemalt 5 cm kaugusel elektri ahjustest.
- Ärge jätke sügavkülmikuga külmikut niiskuse või vihma kätte.
- Paigutage sügavkülmikuga külmik vähemalt 20 cm kaugusele teisest sügavkülmikust.
- Seadme kohal ja taga peab olema vähemalt 150 mm vaba ruumi. Ärge pange midagi oma sügavkülmikuga külmiku peale.
- Ohutu kasutamise jaoks on oluline, sügavkülmikuga külmik oleks turvaline ja tasakaalus. Seadme loodi viimiseks kasutatakse reguleeritavaid tugijalgu. Enne toiduainete seadmesse asetamist peab külmik olema kindlasti loodi viidud.
- Soovitame enne kasutamist pühkida kõiki riuleid ja aluseid lapiga, mida on niisutatud vees, kuhu on segatud teelusikatäis söögisoodat. Pärast puhastamist loputage sooja veega ja kuivatage.
- Kasutage paigaldamisel plastist kaugusjuhikuid, mille leiad seadme tagaküljelt. Pöörake 90 kraadi (nagu joonisel näidatud). Selliselt ei puudu kondensaator vastu seina.
- Külmiku tuleb paigutada vastu seina selliselt, et seadme ja seina vahele ei jää rohkem kui 75 mm vaba ruumi.



## Olulised paigaldusjuhised

Seade on ette nähtud töötama karmis kliimas ja selles kasutatakse külmakilbi tehnoloogiat, mis tagab, et külmutatud toit ei hakka sügavkülmikus sulama isegi juhul, kui väliskeskkonna temperatuur langeb kuni  $-15^{\circ}\text{C}$ . Seetõttu saab seadme paigaldada kütmata ruumi, muretsemata seejuures toidu riknemise pärast sügavkülmikus. Kui harilik keskkonnatemperatuur taastub, saate seadme tavapäraselt kasutamist jätkata.

# 1. PEATÜKK: ÜLDHOIATUSED

## Enne külmiku kasutamist

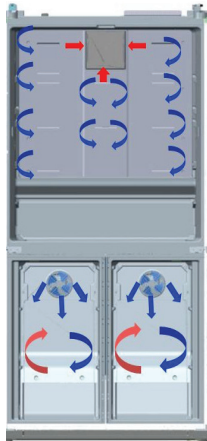


- Enne sügavkülmikuga külmiku kasutama hakkamist kontrollige, et seadmel ei oleks nähtavaid kahjustusi. Ärge paigaldage ega kasutage sügavkülmikuga külmikut, kui see on kahjustatud
- Sügavkülmikuga külmikut esmakordselt kasutades laske sel seista püstises asendis vähemalt 3 tundi enne kui seadme vooluvõrku ühendate. See tagab tõhusa töötamise ja hoiab ära kompressor kahjustumise.
- Sügavkülmikuga külmikut esmakordselt kasutades, võite panna tähele kerget lõhna. Tegemist on täiesti normaalse nähtusega ja see hajub peatselt, kui külmik hakkab jahtuma.

## NO FROST tehnoloogia

Härmatseta tehnoloogia erineb paljudest teistest sügavkülmikuga külmikutest. Teistes seadmetes võib sügavkülmikusse tekkida jääd, mida põhjustab uste avamine ja toidust lähtuv niiskus. Selliste seadmete puhul on vajalik jääd sulatada. Neid seadmeid tuleb regulaarselt välja lülitada, toit tuleb kambrist välja võtta ja jää eemaldada.

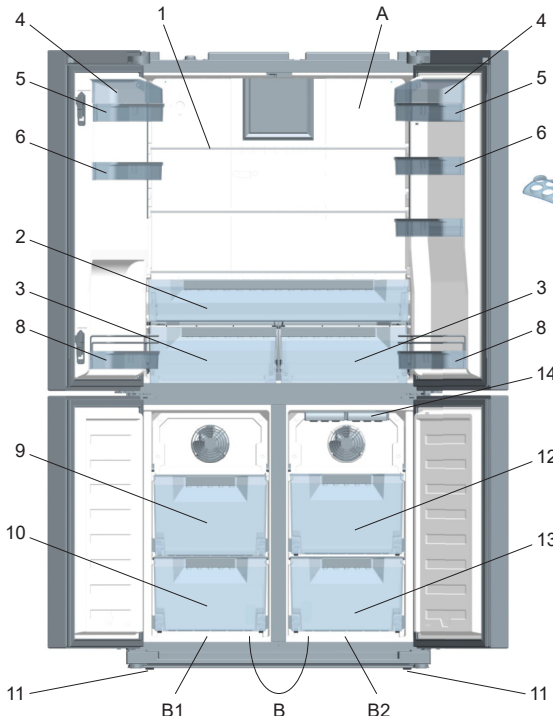
Teie „härmatseta“ sügavkülmikuga külmik hoiab sellised probleemid ära, jaotades ventilaatori abil külma õhku ühtlaselt nii külmikus kui ka sügavkülmikus. See tagab toiduainete ühtlase jahutamise ning hoiab ära niiskuse kogunemise ja külmumise.



**Sinised nooled:** puhutav külm õhk

**Punased nooled:** tagasi naasev soe õhk

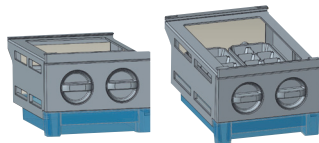
# 2. PEATÜKK: TEIE SÜGAVKÜLMIKUGA KÜLMIK



- A)** Tavakülmikusektsioon
- B)** Tavakülmiku / sügavkülmiku sektsioon
- B1.** Tsoon 1 / **B2.** Tsoon 2

- 1) Tavakülmikusektsiooni riulid
- 2) Jahutisektsioon
- 3) Kõõgiviijasahtlid
- 4) Juustu- või riulikatted \*
- 5) Juust, või riul
- 6) Ukseriulid
- 7) Munahoidikud
- 8) Ukse pudeliriulid
- 9) Külmiku/sügavkülmiku ülemised kastid
- 10) Külmiku/sügavkülmiku alumise kastid
- 11) Reguleeritavad tugijalad
- 12) Sügavkülmiku ülemised kastid
- 13) Sügavkülmiku alumise kastid
- 14) Jääalus\*

\* Osadel mudelitel



Ice-matic (Osadel mudelitel)

Selle üldinformatiivse joonise koostamise mõte on näidata seadme erinevaid osi ja tarvikuid.

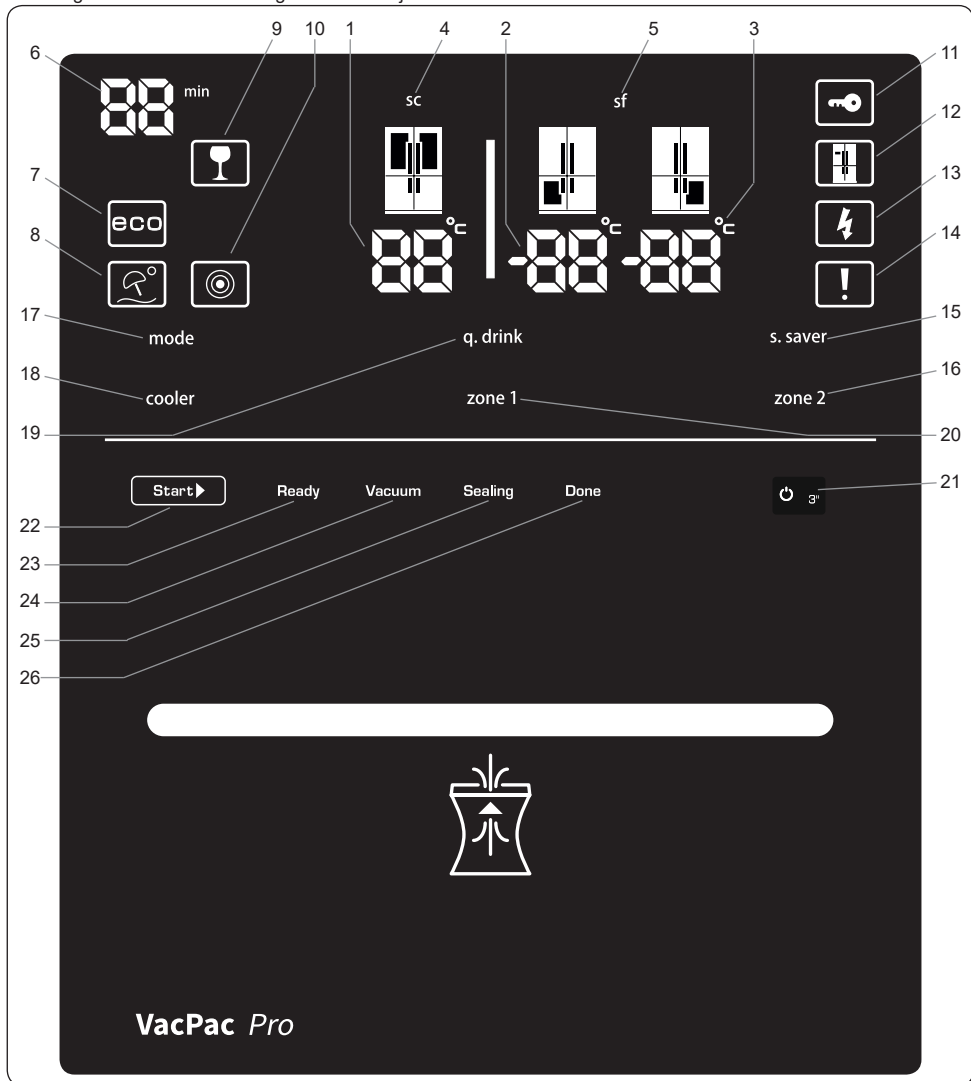
Seadme konkreetsetel mudelitel võivad osad olla erinevad.

See seade ei ole mõeldud kasutamiseks sisseehitatud seadmena.

### 3. PEATÜKK: SÜGAVKÜLMIKUGA KÜLMIKU KASUTAMINE

#### Teie seadme põhiomadused

LED-valgustid on seadistatud aeglaselt süttima ja täisvõimsuse saavutamise võtab mõne sekundi.



#### Elektroniline displei

- |   |  |                           |
|---|--|---------------------------|
| 1. Tavakülmiku temperatuurinäidaja                  | 10. Öösensor                           | 21. On / Off button       |
| 2. Vasaku sügavkülmikusektiooni temperatuurinäidaja | 11. Lapselukk                          | 22. Startinupp            |
| 3. Parema sügavkülmikusektiooni temperatuurinäidaja | 12. Demorežiim                         | 23. Valmisoleku märgutuli |
| 4. Superjahutuse lamp                               | 13. Madala pinge hoiatus               | 24. Vaakumi märgutuli     |
| 5. Superkülmutuse lamp                              | 14. Alarm                              | 25. Sulgemise märgutuli   |
| 6. Qdrink alarmiloend                               | 15. Ekraanisäästja nupp                | 26. Lõpetamise märgutuli  |
| 7. Qdrink lamp                                      | 16. 2. tsooni (parem sügavkülmik) nupp |                           |
| 8. Säästurežiim                                     | 17. Režiiminupp                        |                           |
| 9. Puhkuserežiim                                    | 17. Jahutinnupp                        |                           |
|   | 19. Qdrink režiimi nupp                |                           |
|   | 20. 1. tsooni (parem sügavkülmik) nupp |                           |

### 3. PEATÜKK: SÜGAVKÜLMIKUGA KÜLMIKU KASUTAMINE

Displeile kuvatud väärtused tähistavad tarbija poolt valitud temperatuuriväärtusi.

Kuva eesmärgiks on vältida juhuslikust puudutamisest põhjustatud tõrkeid. Displei kasutamiseks puudutage nuppu 2 sekundit – kostub helisignaali, mis näitab, et on kasutamisevalmis.

#### Valgustus (kui on saadaval)

Kui toode on esimest korda vooluvõrku ühendatud, võivad sisetuled avanemistestide tõttu sisse lülituda 1-minutilise hilinemisega.

#### Jookide jahutamine [q.drink]

Režiimi q.drink sisselülitamiseks vajutage q.drink nuppu. Aja seadistamine toimub 5-minutiliste sammudega (kuni 30). Valitu aeg on näidatud q.drink alarmiloenduril – aja lõppedes kostub helisignaali.

**Tähtis!** Seda ei tohi ajada segamini jahutusrežiimiga.

Valige aeg vastavalt sügavkülmikusse asetatud pudelite arvule. Teil on võimalik pikendada selle funktsiooni kestust kui pudelite temperatuur ei ole piisavalt jahe, kuid tähtis on pudeleid regulaarselt kontrollida kuna liiga kauaks sügavkülmikusse jätmine põhjustab nende purunemise.

#### Säästurežiim [eco]

Tagab teie külmiku töötamise ideaalses temperatuurivahemikus. Režiimi „ECO“ aktiveerimiseks vajutage nuppu [mode] kuni lamp „eco ja e“ süttivad.

#### Puhkuserežiim (H)

(Päikesevarju ja päikese ikoon) Kasutage seda režiimi, kui lahkute pikemaks ajaks ja teil ei ole vaja tavakülmikusse sisse kasutada. Vajutage puhkuserežiimi nuppu kuni displeile ilmub puhkuseikoon ja H-lamp.

#### Kiirkülmutamine (sf / super freeze)

Toitude ja suurte toidukoguste kiireks külmutamiseks. Vajutage sügavkülmiku nupu kuni displeile kuvatakse „sf“ ja kuulete helisignaali. Pange tähele, et antud režiim lülitub normaalsele seadistatud temperatuurile automaatselt tagasi 24 tunni möödudes (kui režiimi ei ole varem välja lülitatud) või kui sügavkülmik on saavutanud piisava temperatuuri.

#### Kiirjahutamine (sc / super cool)

Kiirjahutamise ülesandeks on jahutada kiirelt tavakülmikusse asetatud suuri toidukoguseid. Vajutage jahuti nuppu kuni displeile on kuvatud tähed „sc“ ja kostub piiks. See režiim lülitub valitud tavatemperatuurile automaatselt tagasi 4-6 tunni möödudes või kui külmik on saavutanud nõutud temperatuuri.

#### Jahuti [cooler]

Määratleb tavakülmiku temperatuuri ühe kraadi haaval vahemikus 2 - 8 °C.

#### Sügavkülmik / jahuti 1 [zone 1]

Selle seadistusnupu abil saab määrata alumise vasaku sektsiooni temperatuuri. Vajutades nuppu [zone 1], on võimalik määrata alumise vasaku sektsiooni külmutamiseväärtuseks -16, -17, -18, -19, -20, -21, -22, -23, -24 °C. Kui te ei soovi kasutada alumist vasaku sektsiooni jahutina, vajutage nuppu [zone 1] 3 sekundit sellele režiimile lülitumiseks ja valige temperatuuriks 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 °C.

#### Sügavkülmik [zone 2]

Selle seadistusnupu abil saab määrata alumise parema sektsiooni temperatuuri. Vajutades nuppu [zone 2], on võimalik määrata alumise parema sektsiooni külmutamiseväärtuseks -16, -17, -18, -19, -20, -21, -22, -23, -24 °C.

#### Lapselukk

Lapseluku aktiveerimiseks vajutage korraga jahuti ja sügavkülmiku nuppe; lapselukk deaktiveerib displei. Lapseluku kõrvaldamiseks korra ke toimingut.

#### Ekraanisäästja [s.saver]

Kasutage ekraanisäästjarežiimi energia säästmiseks. Hoidke S.saver nuppu 3 sekundit all; deaktiveerimiseks korra ke protsessi.

#### Öösensor

Öösensori aktiveerimiseks hoidke selle nuppu 3 sekundit all. See lülitab tavakülmiku valgustid välja ja säästab elektrienergiat. Deaktiveerimiseks korra ke toimingut.

#### Alarm

Alarmitule süttimine tähendab, et sügavkülmikuga külmikul on midagi valesti ja teil tuleb abi saamiseks võtta ühendust Sharpi meeskonnaga. Indikaator jääb põlema kuni kvalifitseeritud hooldustehnik on seadme üle vaadanud.

#### Kambri sisse-/väljalülitusrežiim

**Zone1, Zone2 ja jahutuskambri üheaegseks väljalülitamiseks tehke järgmist.**

- Vajutage ja hoidke korraga 3 sekundit all nuppe [mode] ja [cooler]. Digitaalse näidiku kõik vastavate kambrite näidud kustuvad.

#### VÕI

- Vajutage ja hoidke korraga 3 sekundit all nuppe [mode] ja [zone 2]. Digitaalse näidiku kõik vastavate kambrite näidud kustuvad.

**Zone1 kambri väljalülitamiseks tehke järgmist.**

Vajutage ja hoidke korraga 3 sekundit all nuppe [mode] ja [zone 1]. Digitaalse näidiku kõik vastavate kambrite näidud kustuvad.

### 3. PEATÜKK: SÜGAVKÜLMIKUGA KÜLMIKU KASUTAMINE

Väljalülitatud kambri sisselülitamiseks vajutage uuesti sama nupukombinatsiooni.

#### Külmutuskambri kasutamine vastavalt vajadusele jahutuskambrina

Seadme alumist vasakut kambrit saab kasutada nii külmutus- kui jahutuskambrina.

Alumise vasaku kambri lülitamiseks külmutusrežiimist jahutusrežiimi vajutage ja hoidke 3 sekundit all nuppu [zone 1].

**Ouline märkus.** Kui kamber Zone1 lülitatakse külmutusrežiimist jahutusrežiimi:

- võtke kambri Zone1 välja kõik toiduained ja jätke see suletud uksega neljaks tunniks seisma. Seejärel võib toiduained paigutada kambriisse tagasi.
- Kambri Zone1 välja võetud korvid ja/või riulid tuleb tagasi panna.
- Jahutina kasutatud alumise kambri lülitamiseks tagasi külmutusrežiimi vajutage ja hoidke 3 sekundit all selle kambri nuppu.

Ouline märkus. Kui kamber Zone1 lülitatakse külmutusrežiimist jahutusrežiimi:

- võtke kambri Zone1 välja kõik toiduained ja jätke see suletud uksega kaheks tunniks seisma. Seejärel võib toiduained paigutada kambriisse tagasi.
- Kui kambri zone 1 kasutatakse jahutuskambrina ja seade on lülitatud puhkuserežiimile või säästurežiimile, siis kamber zone 1 jätkab tööd jahutuskambrina.

#### Temperatuuriseadetega seotud hoiatused

- Tavakülmikusektsioonis valitsevat temperatuuri mõjutavad ümbritsev õhutemperatuur, värskest külmikusse pandud toidu temperatuur ja ukse avamise sagedus. Vajaduse korral muutke temperatuuriseadeid.
- Külmiku kasutamine madalama kui 10 °C temperatuuriga keskkondades ei ole soovitatav.
- Termostaadi seadistamisel tuleb võtta arvesse, kui sageli külmiku ukse avatakse ja suletakse, kui sageli lisatakse külmikusse värsket toitu, kui palju toitu külmikus hoistatakse ning millises keskkonnas ja asendis külmik asub.
- Sügavkülmiku esmakordsel kasutamisel soovitage jätta sügavkülmiku lakkamatult 24 tunniks tööle, et tagada selle täielik maha jahtumine. Ärge avage sel ajal külmiku ukse ega pange toitu külmikusse.
- Sügavkülmikuga külmikul on integreeritud 5-minutilise viivitusfunktsioon, mille ülesanne on kaitsta kompressorit kahjustuse eest. Sügavkülmikuga külmiku vooluvõrku ühendamisel hakkab see tööle alles 5 minuti möödumisel.
- Teie külmik on mõeldud töötama infosidil märgitud klimaklassile ettenähtud temperatuurivahemikus. Külmikut ei ole soovitatav kasutada keskkondades, mis jäävad jahutusvõimsuse mõistes märgitud temperatuurivahemikest väljapoole.

#### Kliimaklass ja tähendus:

**T (troopiline):** See külmutusseade on mõeldud kasutamiseks ümbritseva õhu temperatuurivahemikus 16 °C kuni 43 °C.

**ST (lähistroopiline):** See külmutusseade on mõeldud kasutamiseks ümbritseva õhu temperatuurivahemikus 16 °C kuni 38 °C.

**N (mõõdukas):** See külmutusseade on mõeldud kasutamiseks ümbritseva õhu temperatuurivahemikus 16 °C kuni 32 °C.

**SN (laiendatud mõõdukas):** See külmutusseade on mõeldud kasutamiseks ümbritseva õhu temperatuurivahemikus 10 °C kuni 32 °C.

**Märkus.** Kui ümbritsev temperatuur on kõrgem kui 42 °C, ei ole sektsiooni temperatuuriks võimalik valida -23 °C või -24 °C. Temperatuuriks on võimalik valida vaid -16 °C, -17 °C, -18 °C, -19 °C, -20 °C, -21 °C, või -22 °C.

#### Temperatuurinäidik

Külmiku seadistamise hõlbustamiseks oleme paigutanud selle kõige külmemas piirkonda temperatuurinäidiku.

Toidu paremini külmikus säilitamiseks, seda eriti kõige külmemas piirkonnas, jälgige, et temperatuurinäidikule oleks kuvatud „OK“. Kui kirjet „OK“ ei kuvata, tähendab see, et temperatuur ei ole õigesti seadistatud.

Näidikut ei pruugi olla lihtne näha, mistõttu jälgige, et see oleks korralikult valgustatud. Iga kord, kui termostaadiga on temperatuuri muudetud, tuleb enne jätkamist oodata, kuni temperatuur seadme sees on uuele seadele vastavalt stabiliseerunud. Muutke termostaadi seadet juba varakult ja oodake vähemalt 12 tundi enne kui olukorda uuesti kontrollite ja vajaduse korral seadet muudate.

**MÄRKUS.** Kui ust on korduvalt avatud (või kaua lahti hoitud) või pärast värske toidu seadmesse asetamist on täiesti normaalne, et temperatuuri seade näidikule ei ilmu kirjet „OK“. Tavatu jääkristallide kogunemine (seadme sisele alumiste osadele) külmikusektsioonile või aurustile (ülekoormatud seade, kõrgel tootamisel, ukse sage avamine), valige termostaadil vähem külm seade kuni on saavutatud uuesti kompressori sobiv töötamise/puhkamise vahekord.

#### Paigutage toit külmiku kõige külmemas piirkonda.



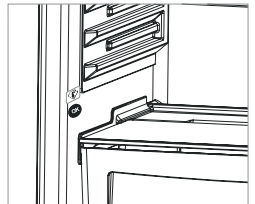
Toit säilib kõige paremini, kui paigutate sellel kõige sobivamasse jahutuspiirkonda. Kõige külmema ala asub just kõõgiviljasahkli kohal.

Järgmine sümbol tähistab teie külmiku kõige külmemat piirkonda.

Selleks, et selles piirkonnas valitseks madal temperatuur, peab riul asetama sümboliga samal tasapinnal, nagu on näha ka jooniselt.

Kõige külmema ala ülemine piir on tähistatud kleebise alumise osaga (noole ots). Kõige külmema ala ülemine riul peab asetama noole otsaga samal kõrgusel. Kõige külmema ala jääb sellest tasandist madalamale.

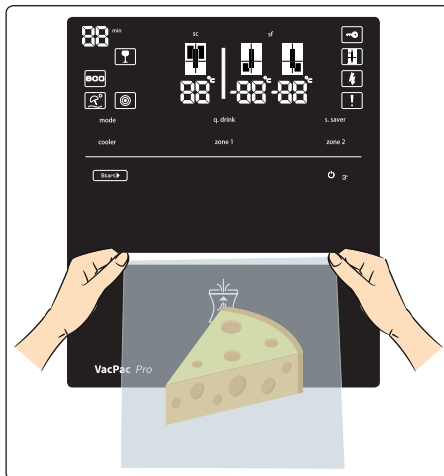
Kuna need riulid on eemaldatavad, jälgige, et need asuksid selle piirkonna temperatuuri tagamiseks alati kleebistega märgistatud tsoonipiiridega samal tasemel.



### 3. PEATÜKK: SÜGAVKÜLMIKUGA KÜLMIKU KASUTAMINE

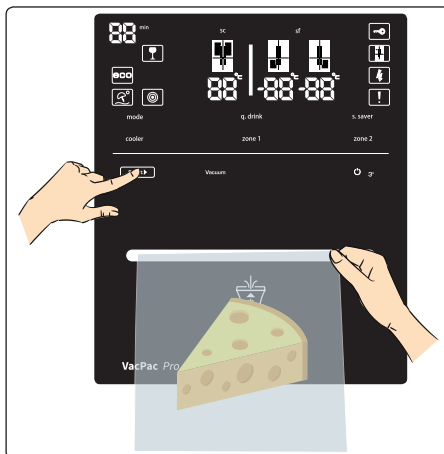
#### VacPac Pro kasutamine

1. Pange säilitatav toiduaine ühelt poolt surutrükiga vaakumkotti.




2. Hoidke vaakumkoti suu mõlemalt poolt pingul, nagu on näidatud joonisel 1, ja sisestage 5 cm ulatuses kuni kotile märgitud punase ribani pakendamisasvasse.

3. Vajutage kuval stardinuppu. (joonis 2).

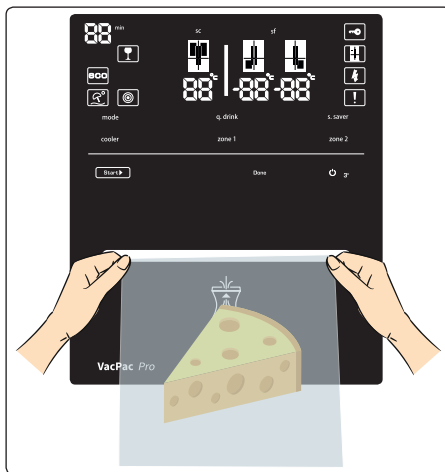


**Oluline märkus:** et vältida valesti käitamist, tuleb klahvilukk välja lülitada.

Avage klahvilukk: kui vajutate esimest korda stardinuppu või sisse-välja lülitamise nuppu [  ], läheb valmisoleku LED-märgutuli põlema. Pärast sellist sisselülitamist tuleb veel kord stardinuppu vajutada. Valmisoleku LED-märgutuli hakkab põlema 4 sekundit pärast stardinupu vajutamist. Pärast seda saate seadme tööle lülitada, vajutades stardinuppu uuesti. Klahvilukk lülitub taas sisse, kui 1 minuti jooksul ei tehta ühtegi toimingut.

4. Kui vaakumpakendamine on lõpetatud, süttib ekraanil seda näitav LED-märgutuli. Seejärel võib vaakumkoti pakendamisasvast välja tõmmata (joonis 3).

### 3. PEATÜKK: SÜGAVKÜLMIKUGA KÜLMIKU KASUTAMINE

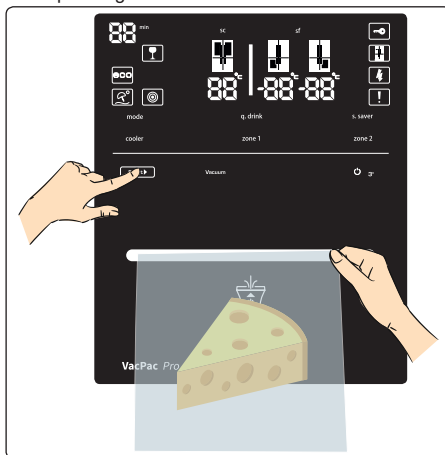


#### VacPac Pro protsess

5. Pärast nupu vajutamist tõstetakse mehhanism üles ja algab koti kokkusurumine. Valmisoleku märgutuli süttib.
6. Pärast koti kokkusurumist alustab vaakumpump kotist õhu väljapumpamist. Vaakumi märgutuli süttib.
7. Kui kotis on tekkinud ettenähtud tasemel vaakum, sulatatakse kotisuu kinni. Sulgemise märgutuli süttib.
8. Kui sulgemine on lõpetatud, laskub mehhanism alla ja sulgemise lõpetamise märgutuli süttib. Kui mehhanism jõuab algasendisse, siis lõpetamise märgutuli kustub ja vaakumpakendamine on lõpetatud.
  - Pärast protsessi lõppu kustuvad kõik märgutuled 1 minutiks ja selle aja jooksul ei saa süsteemi uuesti käivitada.
  - Kui stardinupu ja valmisoleku märgutuled süttivad, saab süsteemi uuesti kasutada.

#### Tühistamine

- Kui teil on vaja vaakumpakendamise protsess tühistada (v.a sulgemisjärgus), vajutage stardinupp kaheks sekundiks alla.
- Protsessi tühistamisel stardinupu märgutuli kustub.



#### Oluline märkus



Süsteemi töö ajal võib kuulda mootori ja pumba tööheli.



### 3. PEATÜKK: SÜGAVKÜLMIKUGA KÜLMIKU KASUTAMINE

Kui mootorimüra kostab pikka aega, siis pöörduge tehnilise abi poole.

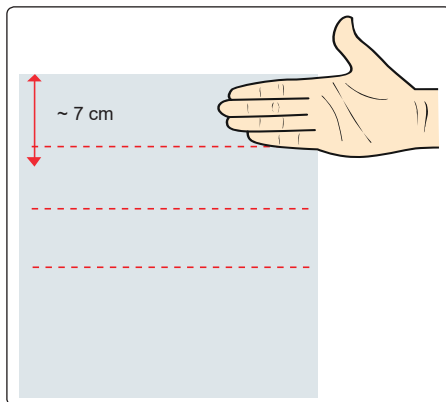


Kui vaakumi tekitamist ja sulgemist ei viida lõpule, võib selle põhjuseks olla mingi nõude eiramine. Seetõttu lugege soovitude lõiku. Kui sama tõrge esineb järjest mitu korda, pöörduge tehnilise abi poole.

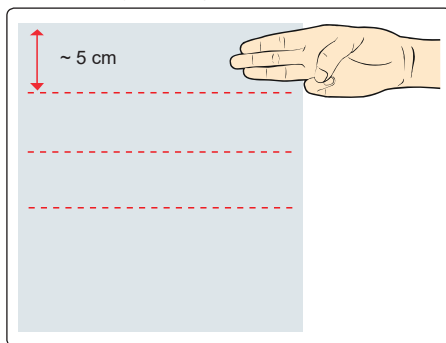
Kui soovite vaakumpakendamise süsteemi täielikult välja lülitada, hoidke sisse-välja lülitamise nuppu 3 sekundit all. Samamoodi saate vaakumpakendamise süsteemi mis tahes ajal taas aktiveerida. Samamoodi saate vaakumpakendamise süsteemi mis tahes ajal taas aktiveerida.

#### Soovitused vaakumpakendamiseks

1. Vaakumkotiks tuleb kasutada ainult ühelt poolt surutrükiga ja kuni 18 cm laiust kotti.
2. Ärge pange vaakumkotti liiga palju toiduaineid. Kui koti suu on kortsus, võib see takistada vaakumi tekitamist.
3. Jätke koti avatud otsa piisavalt vaba ruumi, et selle saaks õigesti pakendamisavasse sisestada (umbes 7 cm ehk 4 sõrme laiune osa).



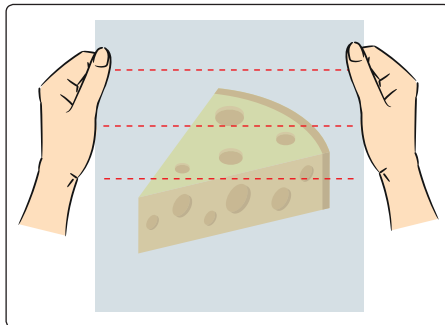
4. Vaakumkott tuleb sisestada kuni punaste joonteni. (umbes 5 cm ehk 3 sõrme laiune osa).



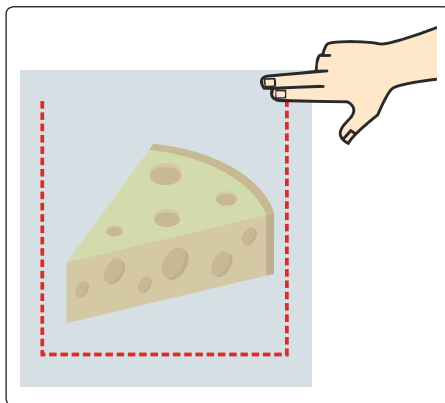
5. Kott ei tohi olla väljast märg, eriti koti suletav osa. Vastasel korral ei pruugi sulgemine õigesti õnnestuda.
6. Ärge kasutage korruga rohkem kui ühte kotti.
7. Kotisuu peab olema vaakumi tekitamise ja sulgemise ajal sirgelt pingul. See ei tohi olla kortsus. Vastasel korral ei pruugi sulgemine õigesti õnnestuda.
8. Vaakumi tekitamine kestab kuni 40 sekundit. Kui kott ei ole õigesti pakendamisavasse sisestatud, ei saa süsteem toimida, sest vaakumit ei saa tekitada ja mehhanism jääb algasendisse.

### 3. PEATÜKK: SÜGAVKÜLMIKUGA KÜLMIKU KASUTAMINE

9. Kotis ei tohi olla auke.
10. Ärge jätke kotti liiga palju õhku. Enne koti pakendamisavasse panemist pigistage kotist võimalikult tugevalt liigne õhk välja. Vastasel korral ei pruugi vaakumpumbal õnnestuda kogu õhku kotist eemaldada.



11. Terava servaga toiduaineid ei tohi vaakumpakendada. Need võivad õhu väljapumpamise ajal kotti lõigata ja pakendamist ei saa lõpule viia (sellised on näiteks kalaluud, kõva koorega toiduained jne.).
12. Kui soovite vaakumkotti toidu säilitamiseks uuesti kasutada, lõigake kotisuu punast joont mööda lahti (1 cm sulatusjoonest allpool). Ärge kasutage kotti värske toidu hoidmiseks, ainult toidu ülejääkide jaoks. Valesti kasutamise näide: kui avate salaami hoiukoti ja panete sinna juustu. Nii ei tohiks teha. Sellisel juhul kahe toiduaine lõhnad segunevad ja juust rikneb. Õigesti kasutamise näide: kui avate salaami hoiukoti ja pärast osa väljavõtmist panete ülejäänud osa tagasi. Sel ajal peab ümbrus ja teie käed olema puhtad ja hügieenilised.
13. VacPac Pro aitab hoida toitu värskena, kui hoiutingimused on õiged. Kasutage vaakumpakendamiseks võimalikult värsked toiduained. Kauem seisnud toitu ja toidu ülejääke ei tohi vaakumpakendada.
14. Ärge kasutage vaakumkotte mikrolaineega praeahjus.
15. Teraviljasaadusi (manna, bulgur, jahu jne.) tuleks säilitada muul moel kui vaakumpakendades. Kui soovite siiski teralisi toiduaineid vaakumpakendada, siis katke need paberkäterätiku või -filtriga.
16. Märja pinnaga toitu (nt hamburgeripihve või pannkooke, mis võivad kokku kleepuda) vaakumpakendades tuleks nende vahele panna rasvakindlat paberit.
17. Enne supi, pajaroa või mahlase toidu vaakumpakendamist tuleks need purunematus nõus sügavkülmutada ja alles seejärel vaakumkotti panna. Seejärel tuleb neid säilitada sügavkülmikus.
18. Kui soovite vaakumpakendada suuremõtmelisi toitu ja õhu eemaldamist õnnestu lõpule viia, siis korrake pakendamist, jättes koti põhja ja külgedele vaba ruumi.



#### Toidu säilitamise soovitused

Allpool leiate soovitusi, kuidas vaakumpakendatud toitu säilitada.

1. Enne vaakumpakendamist tuleb pesta käed ja puhastada kõik köögiiristad ja pinnad, mida te toidu tükeldamisel ning pakendamisel kasutate.
2. Kui kergesti riknev toit on kuumutatud, sulatatud või külmikust välja võetud, tuleb see kohe ära tarbida. Kergesti riknev toit tuleb pärast vaakumpakendamist kohe külmikusse või sügavkülmikusse panna. Ärge kindlasti jätke seda toatemperatuurile seisma.

### 3. PEATÜKK: SÜGAVKÜLMIKUGA KÜLMIKU KASUTAMINE

3. Kui vaakumkotti või madala hapnikusisaldusega keskkonda (anaeroobsesse keskkonda) pakendatud toit on seisnud mõne tunni toatemperatuuril (mitte külmikus), siis ei ole soovitatav seda toiduks tarbida.
4. Kahte erinevat liiki toitu ei tohi koos ühte vaakumkotti pakendada. Sellisel juhul võib esineda ristsaastumist.
5. Toiduaineid, millest võib eralduda vett, tuleks vaakumpakendada pärast külmutamist.
6. Kohe kui toiduained on suletud vaakumkotti, on need valmis sous-vide meetodil küpsetamiseks.

#### Toidu säilitamine

TOIDU LIIK	TOIDUAINED	Vaakumpakendamine	Külmik	Sügavkülmik	Toatemperatuur	SOOVIKUSED
LIHA	Lihatükk, lihalõik, hakkliha, kanafilee, kanakoib jne.	✓		✓		<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Lihatooteid tuleb pärast vaakumpakendamist säilitada ainult sügavkülmikus.</li> <li>✗ Lihatooteid ei tohi vaakumpakendada, kui säilitate neid külmikus.</li> <li>! Lihatooteid on soovitatav kaks tundi sügavkülmutada ja alles seejärel proovida vaakumpakendada. Pärast külmutamist veenduge, et liha on muutunud tahkeks. Enne lihatoodete vaakumpakendamist kontrollige, et ei oleks lihamahlasid. Kuivatage lihatüki pind paberkäterätiga enne vaakumpakendamist.</li> </ul>
MEREANNID	Sardiinid, krevetid, kaheksajalad jne.	✓		✓		<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Väikesed kalad, nagu anšoovised või sardiinid ja muud mereannid tuleb eelnevalt külmutada ja seejärel vaakumpakendada.</li> <li>✗ Mereande ei tohi vaakumpakendada, kui kavatsete neid külmikus hoida.</li> <li>! Ärge vaakumpakendage teravate servadega toiduaineid, nagu kalalaud või kõrvad koorikud. Teravad servad võivad koti lõhkuda. Toidu külmutamine enne vaakumpakendamist säilitab toidu struktuuri ja veesisalduse.</li> </ul>
ROHELISED LEHTKÖÖGIVILJAD	Lehtsalat, petersell, spinat jne.	✗	✓	✓		<ul style="list-style-type: none"> <li>✗ Rohelisi lehtköögivilju on nende omaduste tõttu soovitatav säilitada ilma vaakumpakendamiseta. Samuti on soovitatav säilitada värsked seeni, sibulat ja küüslauku ilma vaakumpakendamiseta.</li> </ul>
MUU KÖÖGIVILI	Herned, spargelkapsas, lillkapsas, mais, oakaunad, kapsas jne.	✓		✓		<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Köögivilja tuleb pärast vaakumpakendamist säilitada ainult sügavkülmikus.</li> <li>✗ Köögivilju ei tohi vaakumpakendada, kui kavatsete neid külmikus hoida.</li> <li>! Sellel real märgitud köögivilju tuleks säilitada vastavalt käesoleva kasutusjuhendi toidu paigutamise osas olevale blanšeerimisjuhendile. Köögivilju on soovitatav kaks tundi sügavkülmutada ja alles seejärel proovida vaakumpakendada. Pärast köögivilja vaakumpakendamist tuleb neid säilitada ainult sügavkülmikus.</li> </ul>

### 3. PEATÜKK: SÜGAVKÜLMIKUGA KÜLMIKU KASUTAMINE

TOIDU LIIK	TOIDUAINED					SOOVIKUSED
		Vaakumpakendamine	Külmik	Sügavkülmik	Toatemperatuur	
PUUVILI	Õun, sidrun, ploom, aprikoos, nektariin jne.	✓		✓		Puuvilju tuleb pärast vaakumpakendamist säilitada ainult sügavkülmikus. Puuvilju ei tohi vaakumpakendada, kui kavatsete neid külmikus hoida. Sellel real märgitud puuvilju tuleks säilitada vastavalt käesoleva kasutusjuhendi toidu paigutamise osas olevale blanšeerimisjuhendile. Enne vaakumpakendamist tuleks neid umbes 2 tundi külmutada, kuni need on muutunud tahkeks. Pärast puuviljade vaakumpakendamist tuleb neid säilitada ainult sügavkülmikus.
PEHMED PUUVILJAD	Maasikad, mooruspuu ja musta mooruspuu viljad, viinamarjad jne.	✗	✓	✓		✗ Pehmeid puuvilju on soovitatav säilitada ilma vaakumpakendamiseta.
KULINAARIATOOTED	Salaami, vorst, fermenteeritud vorst, töödeldud lihatooted jne.	✓	✓	✓		✓ Kulinaariatooted saate vaakumpakendatult külmikus või sügavkülmikus säilitada.
KÕVA JUUST	Cheddar, parmesani juust jne.	✓	✓	✓		✓ Kõva juustu saab vaakumpakendatult külmikus või sügavkülmikus säilitada. ✗ Veenduge hoolikalt, et vaakumpakendatav juust ei sisalda soola.
1. MUUD TOIDUAINED	Pehme juust, jogurt, või, koor, oliivid, munad jne.	✗	✓			✗ Selliseid toiduaineid on soovitatav vaakumpakendamata külmikus säilitada.
1. VEDELAD TOIDUAINED	Mesi, moos, vesi, joogid, õli jne.	✗	✓		✓	✗ Vedelaid toiduaineid tuleb säilitada vaakumpakendamata. Vastasel korral võib vedelik õhu eemaldamise käigus pakendamismehhanismi tungida.
2. VEDELAD TOIDUAINED	Supp, hautis, vedelad toidud jne.	✓		✓		✓ Vedelate toitude, nagu supi, hautise või muu mahlase toidu vaakumpakendamiseks tuleb need enne purunemiskindlas nõus külmutada ja alles seejärel vaakumpakendada. Säilitage neid sügavkülmikus.
KUIVATATUD TOIDUAINED	Kuivatatud puuvili, pähklid jne.	✓	✓		✓	✓ Kuivatatud puuvilja saate vaakumpakendatult külmikus hoida. ! Veenduge, et pähklites ja kuivatatud toiduainetes ei oleks tolmu.

### 3. PEATÜKK: SÜGAVKÜLMIKUGA KÜLMIKU KASUTAMINE

TOIDU LIIK	TOIDUAINED	Vaakumpakendamine	Külmik	Sügavkülmik	Toatemperatuur	SOOVIKUSED
1. PAKENDATUD TOIDUAINED	Kuivatatud köögiviljad, külmutatud toiduained jne.	✓	✓		✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Kuivatatud köögivilju saab vaakumpakendatult toatemperatuuril säilitada.</li> <li>✓ Külmutatud toiduaineid tuleb vaakumpakendatult sügavkülmikus säilitada.</li> </ul>
2. PAKENDATUD TOIDUAINED	Konserveeritud toiduained, kastmed, supid jne.	✗	✓			<ul style="list-style-type: none"> <li>✗ Konserveeritud toiduaineid, suupisteid, kastmeid ja suppe tuleks säilitada külmikus ilma vaakumpakendamata.</li> </ul>
PULBRILISED TOIDUAINED	Jahu, suhkur, sool, manna, jahusegud, tee, kohv, vürtsid jne.	✗			✓	<ul style="list-style-type: none"> <li>✗ Teralisi toiduaineid tuleb säilitada ilma vaakumpakendamata.</li> </ul>
2. MUUD TOIDUAINED	Kondiitritooteid, ravioolid, nuudlid jne.	✓	✓	✓		<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Kondiitritooteid, ravioolisid ja nuudleid saab vaakumpakendatult külmikus või sügavkülmikus säilitada.</li> <li>! Enne vaakumpakendamist veenduge, et toiduaine ei oleks teraline ja/või vedel.</li> <li>Teralisi ja/või vedelaid toiduaineid tuleb säilitada ilma vaakumpakendamiseta.</li> </ul>

✓ Vaakumpakendamist saab kasutada.

✗ Ei sobi vaakumpakendamiseks. Vaakumpakendamine ei ole soovitatav.

! Pange tähele. Hoiatus või soovitus.

👏 Järgige kindlasti külmiku, sügavkülmiku ja toatemperatuuri tulbas märgitud säilitamistingimusi. Toiduaineid, mida tuleb säilitada toatemperatuuril, on soovitatav hoida temperatuuril alla 20 °C.

#### Ohutusjuhised

Vaakumpakendamise ohutuks kasutamiseks järgige alljärgnevaid hoiatusi.

1. Ärge vaakumpakendage vedelikke sisaldavaid toite.
2. Ärge kasutage mingeid teisi kotte peale soovitatud vaakumkottide.
3. Ärge pange pakendamisavasse mingeid muid riistu ega vahendeid.
4. Kui vaakumpakendamise süsteemis tekib tõrge, pöörduge tehnilise abi poole.
5. Hoolitsege, et vaakumkott ja teie käed oleksid täiesti kuivad.
6. Ärge kasutage vaakumpakendamise süsteemi mingil muul otstarbel peale vaakumpakendamise.
7. Puhastage ekraani niiske lapiga. Puhastamisel pange tähele, et vett ei satuks vaakumpakendamise mehhanismi.
8. Ärge püüdke vaakumpakendamise süsteemi mingi tööriistaga avada.
9. Ärge tõmmake vaakumkotti enne pakendamise lõppu.
10. Ärge laske vaakumkotti vaakumpakendamise ajal käest lahti. Hoidke kotti paigal, kuni protsess on lõpule jõudnud.

#### Toiduohutuse nõuded

Allpool leiate soovitud toiduohutuse tagamiseks.

### 3. PEATÜKK: SÜGAVKÜLMIKUGA KÜLMIKU KASUTAMINE

1. Toidu keemilised reaktsioonid õhu, temperatuuri ja niiskusega kokkupuutel, ensüümide toimel, mikroorganismide vohamise või putukate tõttu saastumise tagajärjel põhjustavad toidu riknemise.
2. Õhus sisalduv hapnik on üheks põhjuseks, miks toit kaotab toiteväärtust ja värs্কust. Kui toit ei ole kaitstud niiskuskindla pakendiga, võib õhk soodustada paljude mikroorganismide vohamist. Selle kiirus sõltub toidu sisemisest ja välisest niiskusesisaldusest.
3. *Clostridium botulinum* on üks bakteritest, mis suudab anaeroobses keskkonnas kasvada. Kasvu soodustab toidu vähene happesus ja väheste hapnikusisaldusega keskkond.
4. Külmutatud, kuivatatud ning suure happe-, soola- või suhkruisaldusega toit on *Clostridium botulinum* suhtes vastupidav. Mittehappelised toiduained, sh liha, mereannid, leeliselises vedelikus marineeritud oliivid, linnuliha, kalad, munad ja seened; vähehappelised toiduained, mis on peamiselt köögiviljad, ning keskmiselt happelised toiduained, sh ülikõrsed tomatid, sibulad, tšillipipar, viigimarjad ja kurgid, kipuvad olema nakatunud *Clostridium botulinum* bakteriga.
5. Sellele kõige altimaid toiduainete tuleks lühikest aega säilitada külmikus ja pikka aega külmutatult ning pärast kuumutamist kohe tarbida.
6. Kuna mikroorganismid suudavad kasvada väheste hapnikusisaldusega keskkonnas, tuleb toiduaineid riknemise vältimiseks hoida madalal temperatuuril.
7. Kulinaariatoteid ja kuivatatud puuvilju on soovitatav säilitada jahekapis.

#### Tarvikud

##### Icematic (Osadel mudelitel)



- Võtke välja jää valmistamise alus
- Täitke kuni jooneni veega.
- Asetage jää valmistamise alus tagasi oma kohale.
- Kui jääkuubikud on valmis, keerake hooba, et jääkuubikud jääkarpi kukutada.

#### Märkus.

- Ärge täitke jääkuubikute valmistamiseks jääkarpi veega. See võib puruneda.
- Külmiku töötamise ajal võib jäävalmistajat olla raske eemaldada. Sellisel juhul tuleb see puhastada pärast klaasriiulite eemaldamist.

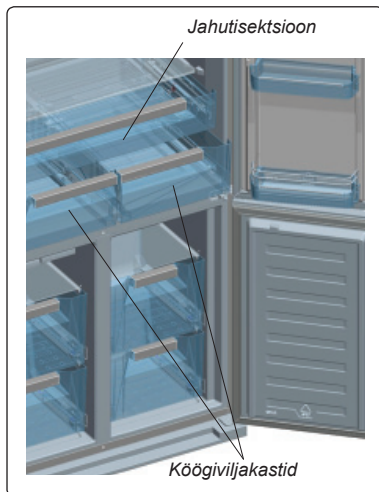
#### Jahutisektsioon

Toidu hoidmine jahutisektsioonis, mitte sügavkülmikus või külmikus, aitab toidul kauem säilitada oma värs্কust ning maitse- ja lõhnaomadusi, säilitades samas toidu värsket väljanägemist. Kui jahutialus muutub määrdunuks, võtke see välja ja peske veega puhtaks.

(Vesi külmub temperatuuril 0 °C, kuid soola või suhkrut sisaldavad toidud külmuvad sellest madalamal temperatuuril.)

Tavaliselt kasutavad inimesed jahutisektsiooni toore kala, riisi jms säilitamiseks...

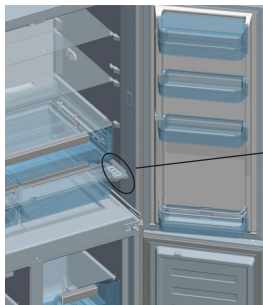
**! Ärge asetage siia toite, mida soovite külmutada või jää valmistamiseks jääaluseid.**



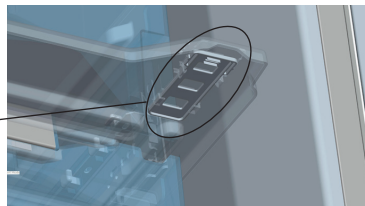
### 3. PEATÜKK: SÜGAVKÜLMIKUGA KÜLMIKU KASUTAMINE

#### Köögiviljakasti õhuvoolu reguleerimine

Kui köögiviljakastid on täis, keerake (jahuti ja köögiviljakasti vahel asuv) nupp avatud asendisse. See suurendab õhuvoolu ja tagab toidu värskena säilimise pikema aja jooksul.



Köögiviljakasti õhu reguleerimisnupp



*Tarvikuteseksiooni väljanägemine ja tekstikirjeldused võivad erineda sõltuvalt teie konkreetsest mudelist.*

#### Puhastamine

- **Enne sügavkülmikuga külmiku puhastamist lülitage külmik välja ja eraldage pistik pistikupesast.**
- Ärge peske oma külmikut sellesse vett valades.
- Kasutage oma seadme välis- ja sisepindade pühkimiseks sooja seebiveega niisutatud lappi või švammi.
- Eemaldage hoolikalt kõik riiulid ja sahtlid, tõmmates neid üles või välja, ja peses seebiveega puhtaks. Ärge peske neid nõudepesumasinas ega pesumasinas.
- Ärge kasutage oma sügavkülmikuga külmiku puhastamiseks lahusteid, abrasiivseid puhastusvahendeid, klaasipuhastusvahendeid ega üldotstarbelisi puhastusaineid. Sellistes ainetes leiduvad kemikaalid võivad kahjustada plastpindu ja teisi komponente.
- Puhastage külmiku tagaküljel asuvat kondensaatorit vähemalt kord aastas pehme harja või tolmuimejaga.

**Puhastamise ajal peab külmik olema kindlasti vooluvõrgust lahti ühendatud!**

#### Aurustusnõu puhastamine

Teie külmik sulatab jää automaatselt. Sulatamise käigus tekkinud vesi voolab läbi veekogumissoone aurustusnõusse ja aurustub seal iseenesest.

#### LED-valgusti vahetamine

Kui teie külmikul on LED-valgusti, võtke ühendust Sharpi esindajaga, kuna selliseid valgusteid võivad vahetada ainult kvalifitseeritud tehnikud.

### 4. PEATÜKK: TOIDU HOIUSTAMISE JUHIS

#### Külmik

- Niiskuse ja sellest tuleneva härmatise vältimiseks ärge pange külmikusse lahtises mahutis vedelikke. Härmatis tekib aurusti kõige külmematele osadele ja võib nõuda sagedasemat sulatamist.
- Külmikusse ei tohi panna sooja toitu. Soojal toidul tuleb lasta jahtuda toatemperatuurini. Toit tuleb paigutada külmikusse selliselt, et oleks tagatud piisav õhuringlus.
- Mitte miski ei tohi puutuda vastu seadme tagaseina, kuna see põhjustab härmatise teket ja esemed võivad tagaseina külge külmutada. Ärge avage külmiku ust liiga sageli.
- Paigutage liha ja kala (pakitud pakendisse või kilesse), mida kavatakse 1-2 päeva jooksul ära tarbida, külmiku kõige alumisse osasse (köögiviljakasti kohale) kuna see on kõige külmem piirkond ja tagab kõige paremad hoidmistingimused.
- Puu- ja köögiviljad võib köögiviljakasti panna ilma pakendita.
- Normaalseste töötingimuste tagamiseks piisab, kui reguleerida teie külmiku temperatuuriseade temperatuurile +4 °C.
- Külmkambriga temperatuur peaks olema vahemikus 0-8 °C, temperatuuril alla 0 °C hoitavad värsked toidud lähevad jäässe ja mädanevad, temperatuuril üle 8 °C tõuseb bakterisisaldus ning toidud riknevad.
- Ärge pange kuumat toitu kohe külmikappi, oodake kuni see maha jahtub. Kuumad toidud tõstavad teie külmiku temperatuuri ning põhjustavad toidumürgitust ja toidu tarbetut riknemist.
- Liha, kala, jms tuleks hoida toidu jahutuskambris ning köögiviljade hoidmiseks peaks kasutama köögiviljasahatit (kui see on olemas).
- Ristsaastumise vältimiseks ärge säilitage lihatooteid puuviljade juures.
- Toidud tuleks külmikusse panna suletud anumates või kaetuna, et vältida niiskuse ja lõhnade tekkimist.

#### Sügavkülmik

- Kasutage oma külmiku sügavkülmikuseksiooni külmutatud toidu pikaajaseks säilitamiseks ja jää

## 4. PEATÜKK: TOIDU HOIUSTAMISE JUHIS

valmistamiseks.

- Sügavkülmiku maksimaalselt ära kasutamiseks kasutage ainult ülemise ja alumise sektsiooni klaasriiuleid. Alumise sektsiooni puhul kasutage alumist korvi.
- Ärge pange sügavkülmikusse külmutamiseks värskest pandud toitu juba külmunud toiduainete kõrvale.
- Külmutage toiduained (liha, hakkliha, kala jms) väiksemates portsjonites, mida suudaksite korraga ära tarbida.
- Ärge külmutage juba sulanud toitu enam uuesti. See võib kujutada ohtu teie tervisele seoses näiteks toidumürgistusega.
- Ärge asetage kuuma toidu sügavkülmikusse enne kui toit on täielikult maha jahtunud. Selle tulemusel võivad sügavkülmikus juba leiduvad külmunud toiduained rikneda.
- Külmutatud toiduaineid ostes veenduge, et need on sobivates tingimustes külmutatud ja et pakend on terve.
- Külmutatud toidu säilitamisel tuleb kindlasti järgida pakendil toodud hoiustamistingimusi. Kui pakendil juhised puuduvad, tuleb toit võimalikult peatselt ära tarbida.
- Kui külmutatud toidu pakendis on tekkinud niiskus või sel on ebameeldiv lõhn, võib toit olla olnud eelnevalt hoitud ebasoodsates tingimustes ja toit võib olla riknenud. Ärge seda tüüpi toiduaineid ostke!
- Külmutatud toidu hoiustamise kestus muutub vastavalt ümbritsevale temperatuurile, ukse avamise/sulgemise sagedusele, termostaadi seadistusele, toidu tüübile ja toidu ostmisajast sügavkülmikusse paigutamiseni möödunud ajale. Pidage alati kinni pakendil toodud juhistest ja ärge ületage märgitud pikimat säilitusaega.
- Pange tähele, et kui soovite äsja suletud sügavkülmiku ust avada, pole seda kerge teha. Tegemist on normaalse nähtusega! Pärast seisundite võrdsustumist on ust jälle võimalik kergelt avada.


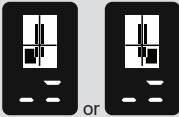


### Tähtis märkus.

- Külmutatud toiduaineid tuleb sulatamise järel valmistada värsketele toidule sarnaselt. Kui neid sulatamise järel ei valmistata, ei tohi neid MITTE MINGIL JÜHUL uuesti külmutada.
- Valmistatud toitude leiduvad osad maitseained (aniis, basiilik, kress, vürtsisegud, ingver, küüsaug, sibul, sinep, tüümian, majoraan, must pipar jms) muutuvad ja omandavad tugevama maitse, kui neid on pika aja vältel säilitatud. Seetõttu lisage külmutada toitudele natukene maitseaineid või siis lisage maitseaineid alles pärast toidu sulamist.
- Toidu säilitamisaeg sõltub kasutatud õlist. Sobivad õlid on margariin, vasikarasv, oliiviõli ja või ning mitesobivad on pähkliõli ja searasv.
- Vedelad toidud tuleb külmutada plasttopsides ja teised toidud tuleb külmutada plastkiles või kottides.



## 5. PEATÜKK: TÕRGETE KÕRVALDAMINE

Teie sügavkülmikuga külmikul on tõrketuvastussüsteem, mis jagab teile juhiseid, kui seade oodatud moel ei tööta. Tõrke korral kuvatakse vastav tõrkesümbol juhtpaneelile. Järgnevalt on näidatud kõige tavaprasemad tõrkesümbolid. Kui seadme displeile kuvatakse sümbol, mida järgnevalt ei ole näidatud, võtke ühendust Sharpi klienditeenindusega.

TÕRKEKUVA	TÕRKETÜÜP	MÄRKUS	MIDA ETTE VÕTTA
 ja helisignaali	Tõrkehoiatus	Osa teie sügavkülmikuga külmikust ei tööta korralikult või siis on probleemid jahutamiseiga.	Võtke ühendust Sharpi klienditeenindusega.
	Sügavkülmikuseksioon ei ole piisavalt külm.	Selle põhjuseks võib olla voolukatkestus või jahutusseadmete rike.	Kasutage SUPERKÜLMUTUSE režiimi või seadke sügavkülmik madalamale temperatuurile kuni hoiatussümbol on kustunud. Ärge pange sügavkülmikusse värsket toitu ajal, kui on kuvatud see hoiatussümbol.
	Tavakülmikuseksioon ei ole piisavalt külm.	Selle põhjuseks võib olla voolukatkestus või jahutusseadmete rike.	Kasutage SUPERJAHUTUSE režiimi või seadke tavakülmik madalamale temperatuurile kuni hoiatussümbol on kustunud. Ärge ava ust, kuni on kuvatud hoiatussümbol.
	Tavakülmiku sektsioon on liiga jahe.	On oht, et tavakülmikus asuv toit võib külmuda.	Kui SUPERJAHUTUSE funktsioon on sisse lülitatud, lülitage see välja. Vähendage tavakülmiku temperatuuri.
	Vooluvarustuse pinget on väiksem kui 170 V.	Selle sümboli eesmärgiks on anda nõu ja toimida hoiatusena. Kui toitepinge tõuseb üle 170 V, hoiatus kustub.	-

### Külmik ei tööta

- Kas on voolukatkestus?
- Kas pistik on korralikult pistikupesasse ühendatud?
- Kas pistikupesaga kaitse või peakaitse on rakendunud?
- Kas pistikupesaga ei ole töökorras? Selle kontrollimiseks ühendage külmik mõnda töötavasse pistikupesasse.

### Külmik ei ole piisavalt külm

- Kas valitud on sobiv temperatuur?
- Kas külmiku ust on avatud sageli ja jäetud kauaks lahti?
- Kas külmiku uks on korralikult suletud?
- Kas asetate nõu või toidu külmikusse selliselt, et see puutub vastu külmiku tagaseina, takistades sellega õhu ringvoolu?
- Kas teie külmik on ülemääraselt täidetud?
- Kas külmiku ning taga- ja külgeinte vahel on piisavalt vaba ruumi.
- Kas ümbritsev temperatuur on kasutusjuhendis märgitud vahemikus?

### Külmikus asuvad toiduained on ülejahutatud

- Kas valitud on sobiv temperatuur?
- Kas sügavkülmikusse asetati hiljuti liiga palju toiduaineid? Kui jah, võib külmik külmikuseksioonis liigselt maha jahtuda, kuna töötab nende toitude jahutamiseks kauem.

### Kui külmik töötab liiga valjult

Valitud jahutustaseme säilitamiseks lülitub kompressor aeg-ajalt sisse. Sel perioodil külmikust kostuv müra on normaalne ja tuleneb selle töötamisest. Vajaliku jahutustaseme saavutamisel nõrgeneb müra automaatselt. Kui müra kestab edasi, kontrollige alljärgnevat.

- Kas seade on loodis? Kas tugijalad on reguleeritud?
- Kas külmiku taga asub mõni esese?
- Kas riulid või riulitele asetatud nõud vibreerivad? Kui jah, paigutage riulid ja/või nõud uuesti oma kohale.
- Kas külmikusse asetatud objektid vibreerivad?

## 5. PEATÜKK: TÕRGETE KÕRVALDAMINE

### Normaalne müra

#### Pröksuv heli (jää murdumine)

- Automaatse sulatamise ajal.
- Seadme jahtumise või soojenemise ajal (tänu seadme materjali paisumisele).

**Lühike pröksumine** Kostub siis, kui termostaat kompressori sisse/välja lülitab.

**Kompressori müra (tavaline mootori müra)** Selline müra tähendab, et kompressor töötab normaalselt. Sisselülitamisel võib kompressor tekitada lühikese aja vältel tugevamat müra.

**Mulisemise ja pritsimise heli** Sellist heli tekitab külmaahela torudes ringlev külmaagens.

**Vee voolamise heli** Sulatamise ajal aurustusnõusse voolava vee tekitatud normaalne heli. Sellist heli võib kuulda sulatamise ajal.

**Õhu puhumise heli (tavaline ventilaatori müra)** Sellist müra võib kuulda No-Frost külmikutes süsteemi tavalise töötamise käigus ja seda tekitab õhu ringlemine.

#### Külmiku sisse koguneb niiskus

- Kas toiduained on korralikult pakendatud? Kas pakendid on enne külmikusse asetamist korralikult ära kuivatatud?
- Kas külmiku ukse liiga sageli avatud? Ukse avamisel siseneb külmikusse seadet ümbritsevas õhus leiduv niiskus. Eriti juhul, kui ruumi õhuniiskus on liiga kõrge, tekitab niiskumine seda kiiremini, mida sagedamini ust avatakse.
- Pärast automaatset sulatamisprotsessi on loomulik, et tagaseinale tekivad veepiisad. (Staatilistel mudelitel)

#### Uksi ei ole võimalik korralikult sulgeda ega avada

- Kas toidupakendid ei võimalda ukse korralikult sulguda?
- Kas uksesektsioonid, riiulid ja sahtlid on õigesti oma kohale asetatud?
- Kas uksetihendid on purunenud või rebenenud?
- Kas külmik asetseb loodis aluspinnal?

#### Külmiku korpuse ja ukse kokkupuutepinnad on soojad

Eriti suvisel ajal (kuuma ilmaga) võivad sellised kontaktpinnad muutuda kompressori töötamisel soojemaks; tegemist on normaalse nähtusega.

#### TÄHTSAD MÄRKUSED

- Kompressori termokaitse rakendub ootamatu voolukatkestuse või seadme pistiku pesast väljatõmbamisel, kuna jahutussüsteemi gaas ei ole stabiliseerunud. Tegemist on normaalse nähtusega ning külmik käivitub uuesti 4 või 5 minuti möödumisel.
- Külmiku jahutusseade on peidetud tagaseina sisse. Seetõttu võivad määratud ajavahemike järel ilmuda külmiku tagapinnale veepiisad või jää. Tegemist on normaalse nähtusega. Sulatamist ei ole vaja teostada, kui pole justtekinud paksu jääkihti.
- Kui te ei plaani oma külmikut pika aja vältel kasutada (näiteks suvepuhkuse ajal), eraldage seade vooluvõrgust. Puhastage külmik jaotises 4 toodud juhiste alusel ja jätkke ebameeldivate lõhnade tekkimise vältimiseks seadme uks avatuks.
- Teie ostetud seade on ettenähtud kodu tüüpi kasutamiseks ja seda võib kasutada ainult kodus ja seadmele ettenähtud otstarbel. Seade ei sobi äriks või ühiskasutamiseks. Kui tarbija ei kasutada seadet neist nõuetest kinni pidades, ei ole seadme tootja ega edasimüüja vastutavad garantiiperioodil ette tulla võivate rikete ja remontimisvajaduste eest.
- Kui probleem püsib ka pärast kõikide eelmainitud juhiste järgimist, pidage nõu ametliku hooldusteenusepakkujaga.

## 6. PEATÜKK: NÕUANDED ENERGIA KOKKUHOIDMISEKS

1. Laske toiduainetel enne külmikusse panemist alati maha jahtuda.
2. Sulatage toit külmikus, see aitab energiat kokku hoida.

## 7. PEATÜKK: TEHNILISED ANDMED

Tehniline teave on toodud seadme siseküljel asuval andmeplaadil ja energiaetiketil.

Seadme energiaetiketil asuv QR-kood viib teid veebilehele, millelt saate teavet seadme jõudluse kohta ELi EPRELi andmebaasis.

Hoidke energiaetikett, see kasutusjuhend ja muud seadmega kaasas olevad dokumendid alles.

EPRELis olevat teavet leiade ka veebilehelt <https://eprel.ec.europa.eu> ning mudeli nime ja tootenumbri leiade seadme andmeplaadilt.

Täpsemat teavet energiaetiketi kohta vt lingil [www.theenergylabel.eu](http://www.theenergylabel.eu).

## 8. PEATÜKK: KLIENDITEENINDUS

Kasutage alati originaalvaruosi.

Enne meie volitatud teeninduskeskusesse pöördumist veenduge, et teil on käepärast järgmised andmed: mudel, seerianumber.

Energiamärgise leiade külmiku tsoonist vasakult alumisest küljest.

Mõne erikomponendi varuosad on saadaval vähemalt 7 või 10 aastat (olenevalt komponendi tüübist), alates mudeli viimase tooteühiku turule laskmisest.

Selle teabe leiade andmeplaadilt.

Külastage meie veebilehte:  
[www.sharphomeappliances.com](http://www.sharphomeappliances.com)

# Satura rādītājs

1. NODAĻA. VISPĀRĪGI BRĪDINĀJUMI .....	115
2. NODAĻA. LEDUSSKAPIS AR SALDĒTAVU .....	119
3. NODAĻA. LEDUSSKAPJA AR SALDĒTAVU LIETOŠANA .....	120
3. NODAĻA. LEDUSSKAPJA AR SALDĒTAVU LIETOŠANA .....	121
4. NODAĻA. NORĀDES PAR PĀRTIKAS UZGLABĀŠANU.....	132
5. NODAĻA. PROBLĒMU NOVĒRŠANA.....	133
6. NODAĻA. PADOMI PAR ENERĢIJAS TAUPĪŠANU .....	134
7. NODAĻA. TEHNISKIE DATI.....	135
8. NODAĻA. KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS .....	135


legādātais ledusskapis ar saldētavu atbilst pašlaik spēkā esošajām drošības prasībām. Nepareiza lietošana var radīt traumas un īpašuma bojājumus. Lai neradītu bojājumus, pirms ledusskapja ar saldētavu pirmās lietošanas reizes rūpīgi izlasiet šīs lietotāja rokasgrāmatas saturu. Tā ietver svarīgu ledusskapja ar saldētavu drošības informāciju par uzstādīšanu, drošību, lietošanu un tehnisko apkopi. Saglabājiet šo rokasgrāmatu turpmākai uzziņai.




## **Simbols ISO 7010 W021**


**Brīdinājums; Pastāv aizdegšanās risks/viegli uzliesmojoši materiāli**

## 1. NODAĻA. VISPĀRĪGI BRĪDINĀJUMI


 **BRĪDINĀJUMS.** Neaizsedziet ledusskapja ar saldētavu ventilācijas atveres.


 **BRĪDINĀJUMS.** Nelietojiet mehāniskas ierīces vai cita veida iekārtas, lai paātrinātu atkausēšanas procesu.


 **BRĪDINĀJUMS.** Ledusskapja ar saldētavu iekšpusē nelietojiet citas elektriskās ierīces.

 **BRĪDINĀJUMS.** Nebojājiet dzesētāja kontūru.

 **BRĪDINĀJUMS:** Novietojot ierīci, pārliedzinieties, vai elektrības vads nav iesprostots vai bojāts.

 **BRĪDINĀJUMS:** Nenovietojiet vairākas portatīvās ligzdas vai portatīvos barošanas blokus ierīces aizmugurē.

 **BRĪDINĀJUMS.** Lai neradītu traumas un bojājumus, šī ierīce ir jāuzstāda atbilstoši ražotāja norādījumiem.

 Šajā ledusskapī ar saldētavu izmantotais dzesētāja nelielais daudzums ir videi draudzīgs R600a (izobutāns) un ir uzliesmojošs un sprādzienbīstams, ja tiek aizdedzināts slēgtā telpā.

\* Pārņēsājot un novietojot ledusskapi, nesabojājiet dzesētāja gāzes kontūru.

\* Ledusskapja ar saldētavu tuvumā neuzglabājiet nekāda veida tvertnes ar uzliesmojošiem materiāliem, piemēram, aerosola balonus vai ugunsdzēsības aparātu uzpildes tvertnes.

\* Šī ierīce ir paredzēta lietošanai mājāsaimniecībā un līdzīgās vietās:, piemēram:

- darbnīcu, biroju un citu darba telpu personāla virtuvēs;
- brīvdienu mājās un viesnīcās, moteļos un citās apdzīvotās vietās klientu lietošanai;
- gultasvietas un brokastu tipa vietās;
- sabiedriskās ēdināšanas un līdzīga veida nekomerciālās telpās.

## 1. NODAĻA. VISPĀRĪGI BRĪDINĀJUMI

- \* Ledusskapja ar saldētavu lietošanai ir nepieciešama 220 – 240 V, 50 Hz strāvas padeve. Nelietojiet cita veida strāvas padevi. Pirms ledusskapja ar saldētavu pievienošanas pārliecinieties, vai informācija uz tehnisko datu plāksnītes (spriegums un pievienotā noslodze) atbilst strāvas padeves tīkla datiem. Ja rodas šaubas, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
- \* Bērni, kuri ir jaunāki par 8 gadiem, un cilvēki ar fiziskiem, kustību vai garīgiem traucējumiem vai cilvēki bez pieredzes un zināšanām šo ierīci drīkst lietot tikai citu personu uzraudzībā vai tad, ja ir sniegti norādījumi par drošu ierīces lietošanu un tie izprot saistīto apdraudējumu. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Tīrīšanu un tehnisko apkopi nedrīkst veikt bērni bez uzraudzības.
- \* Bērni vecumā no 3 līdz 8 gadiem drīkst ievietot un izņemt produktus no dzesēšanas ierīcēm. Nav paredzēts, ka bērni veic ierīces tīrīšanu vai apkopi. Nav paredzēts, ka ļoti mazi bērni (0–3 gadu vecumā) lieto ierīces. Uzskatāms, ka mazi bērni (3–8 gadu vecumā) ierīci nevar lietot droši, ja netiek pastāvīgi uzraudzīti. Vecāki bērni (8–14 gadu vecumā) un mazāk aizsargātas personas ierīci var droši lietot ierīci tad, ja viņiem nodrošināta atbilstoša uzraudzība vai viņi ir apmācīti šo ierīci lietot. Uzskatāms, ka stipri mazāk aizsargātas personas nevar lietot ierīces droši, ja vien netiek nepārtraukti uzraudzītas.
- \* Bojāts strāvas vads/kontaktdakša var radīt aizdegšanos vai elektrošoku. Bojātās daļas ir jānomaina. To drīkst darīt tikai kvalificēta persona.
- \* Šī iekārta nav paredzēta izmantošanai augstumā, kas pārsniedz 2000 m.

## 1. NODAĻA. VISPĀRĪGI BRĪDINĀJUMI

**Lai izvairītos no ēdiena sabojāšanās, lūdzu, ņemiet vērā šos norādījumus:**

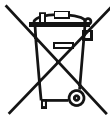
- \* Atverot durvis uz ilgu laiku, ierīces nodalījumos var ievērojami paaugstināties temperatūra.
- \* Regulāri notīriet virsmas, kuras saskaras ar ēdienu, un aizsniedzamās notekas sistēmas daļas.
- \* Jēlu gaļu un zivis glabājiet ledusskapī piemērotos traukos, lai tā nesaskartos ar citiem ēdieniem un nekas uz tiem neuzpilētu.
- \* Saldētā ēdiena nodalījumi ar divām zvaigznītēm ir piemēroti iepriekš sasaldēta ēdiena glabāšanai, saldējuma glabāšanai vai pagatavošanai un ledus gabaliņu pagatavošanai.
- \* Nodalījumi ar vienu, divām vai trīs zvaigznītēm nav piemēroti svaiga ēdiena sasaldēšanai.
- \* Ja dzesēšanas iekārtu ilgu laiku atstāj tukšu, tā jāizslēdz, jāatļaidina, jāiztīra, jāizžāvē, un jāatstāj tās durvis vaļā, lai ierīcē neveidotos pelējums.

# 1. NODAĻA. VISPĀRĪGI BRĪDINĀJUMI

## Likvidēšana

- Visi lietotie iepakojumi un materiāli ir videi draudzīgi un pārstrādājami. Visus iepakojumus likvidējiet videi draudzīgā veidā. Lai uzzinātu vairāk, sazinieties ar vietējo varas iestādi.
- Kad ierīce tiek nodota metāllūžņos, nogrieziet strāvas vadu un likvidējiet kontaktdakšu un vadu. Atslēdziet durvju aizbīdni, lai novērstu bērnu iesprūšanu tajā.
- Nogriezta kontaktdakša, kas tiek pievienota 16 ampēru strāvas padeves kontaktlīdždai, var radīt nopietnu drošības apdraudējumu (elektrošoku). Pārlicinieties, vai nogriezta kontaktdakša tiek likvidēta drošā veidā.

## Nolietotās ierīces likvidēšana



Šis simbols uz izstrādājuma vai iepakojuma norāda, ka izstrādājumu nedrīkst izmest sadzīves atkritumos. Tā vietā tas ir jānogādā elektrisko un elektronisko ierīču savākšanas un pārstrādes vietā. Materiālu pārstrāde palīdz taupīt dabas resursus. Lai uzzinātu papildinformāciju par šī izstrādājuma pārstrādi, sazinieties ar vietējo varas iestādi, mājsaimniecības atkritumu savākšanas uzņēmumu vai veikalu, kura ierīce tika iegādāta.

Lai iegūtu informāciju par elektrisko un elektronisko ierīču likvidēšanu, to atkārtoti lietojot, pārstrādājot un atjaunojot, sazinieties ar vietējo varas iestādes.

## Piezīmes:

- Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet lietošanas rokasgrāmatas saturu. Mēs neuzņemamies atbildību par bojājumiem, kas radušies nepareizas lietošanas dēļ.
- Ievērojiet visus uz ierīces un lietošanas rokasgrāmatā sniegtos norādījumus un novietojiet šo rokasgrāmatu drošā vietā, lai izmantotu to problēmu risināšanai, kas var rasties nākotnē.
- Šī ierīce ir paredzēta lietošanai mājsaimniecībās, un to drīkst lietot tikai mājās apstākļos un tai paredzētajā veidā. Tā nav paredzēta komerciālai lietošanai vai plaša mērķa lietojumam. Ja ierīce tiek lietota šādiem mērķiem, garantija tiek atcelta un mūsu uzņēmums neuzņemas atbildību par zaudējumiem, kuri var rasties.
- Šī ierīce ir paredzēta lietošanai mājās, un tā ir piemērota tikai pārtikas atdzesēšanai/uzglabāšanai. Tā nav piemērota komerciālai vai plaša mērķa lietojumam un/vai citu vielu, kas nav pārtika, uzglabāšanai. Mūsu uzņēmums neuzņemas atbildību par zaudējumiem, kas radušies nepareizas lietošanas gadījumā.

## Brīdinājumi par drošību

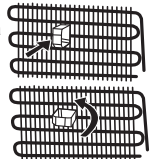


- Nepievienojiet ledusskapi ar saldētavu strāvas padeves tīklam, izmantojot pagarinātāju.
- Bojāts strāvas vads/kontaktdakša var radīt aizdegšanos vai elektrošoku. Bojātās daļas ir jānomaina. To drīkst darīt tikai kvalificēta persona.
- Strāvas vadu nedrīkst pārmērīgi locīt.
- Nedrīkst pieskarties strāvas vadam/kontaktdakšai ar slapjām rokām, jo tādā veidā var rasties īssavienojuma elektrošoks.
- Saldētavas nodalījumā neievietojiet stikla pudeles un dzērienu bundžas. Pudeles un bundžas var eksplodēt.
- Kad no saldētavas nodalījuma paņemat ledu, nepieskarieties tam, ledus var radīt apsaldējumus un/vai griezumus.
- Neizņemiet no saldētavas nodalījuma produktus ar slapjām vai mitrām rokām. Tas var radīt ādas nobrāzumus vai apsaldējumus.
- Nesasaldējiet pārtikas izstrādājumus, ja tie ir atkusuši.

## Informācija par uzstādīšanu

*Pirms ledusskapja ar saldētavu izpakošanas un pārvietošanas veltiet laiku, lai iepazītos ar tālāk norādītajiem punktiem.*

- Nenovietojiet to tiešos saules staros un jebkādu karstuma avotu, piemēram, radiatoru, tuvumā.
- Ierīce ir jānovieto vismaz 50 cm attālumā no krāsnīm, gāzes plītnīm un sildītājiem, un tai ir jāatrodas vismaz 5 cm attālumā no elektriskajām krāsnīm.
- Nepakļaujiet ledusskapi ar saldētavu mitruma un lietus iedarbībai.
- Ledusskapis ar saldētavu ir jānovieto vismaz 20 mm attālumā no cita ledusskapja.
- Lerīces augšpusē ir nepieciešama brīva vieta vismaz 150 mm. Uz ierīces novietojiet nekādus priekšmetus.
- Lai garantētu drošu darbību, svarīgi ir ledusskapi ar saldētavu novietot droši un līdzsvaroti. Pielāgojamās kājas lieto, lai nolīmeņotu ledusskapi ar saldētavu. Pirms pārtikas ievietošanas pārlicinieties, vai ierīce ir nolīmeņota.
- Pirms ierīces lietošanas ieteicams visus plauktus un paplātes iztīrīt ar drāniņu, kas samitrināta ar siltu ūdeni un nātrija bikarbonāta vienas tējkarotes šķīdumu. Pēc tīrīšanas noskalojiet ar siltu ūdeni un nosusiniet.
- Uzstādiet tos, izmantojot plastmasas vadotnes, kuras atrodamas ierīces aizmugurē. Pagrieziet tās par 90 grādiem (kā parādīts attēlā). Tādā veidā tiks novērsta kondensatora saskare ar sienu.
- Ledusskapis ir jānovieto pie sienas attālumā, kas nepārsniedz 75 mm.





## 1. NODAĻA. VISPĀRĪGI BRĪDINĀJUMI

### Pirms ledusskapja lietošanas

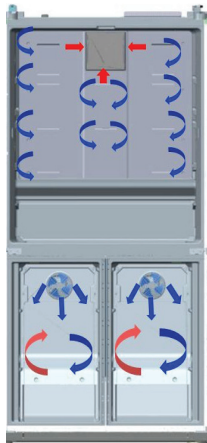


- Pirms ledusskapja ar saldētavu uzstādīšanas pārbaudiet, vai nav redzamu bojājumu. Neuzstādiet un nelietojiet ledusskapi ar saldētavu, ja tas ir bojāts.
- Ja ledusskapi ar saldētavu lietojat pirmo reizi, pirms strāvas padeves pieslēgšanas vismaz 3 stundas turiet to vertikālā pozīcijā. Tādā veidā tiek nodrošināta efektīva lietošana un novērsta kompresora bojājumu iespējamība.
- Ledusskapi ar saldētavu lietojot pirmo reizi, var būt jūtama smaka. Tā ir normāla parādība un izzudīs, līdzko ledusskapis sāks dzesēt.

### Tehnoloģija BEZ APLEDOJUMA

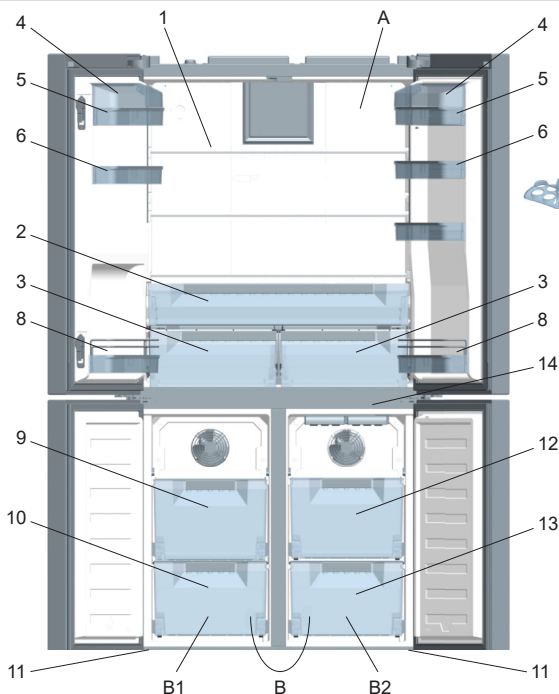
Šī ierīce atšķiras no daudziem citiem standarta ledusskapjiem ar saldētavu. Citu ierīču saldētavas nodalījumā durvju atvēršanas un pārtikas mitruma ietekmē var veidoties ledus. Šīm ierīcēm ir nepieciešama atkausēšana. Tas periodiski ir jāizslēdz, no tām ir jāizņem uzglabātā pārtika un ledus.

Ledusskapis ar saldētavu ar tehnoloģiju Bez apledošanas novērš šīs problēmas, ar ventilatora palīdzību vienmērīgi izplatot gaisu ledusskapī un saldētavā. Tādējādi pārtika tiek atdzesēta vienmērīgi, novēršot mitruma un apledošanas veidošanos.



**Zilās bultiņas:** aukstā gaisa plūsma  
**Sarkanās bultiņas:** karstā gaisa atgriešanās

## 2. NODAĻA. LEDUSSKAPIS AR SALDĒTAVU

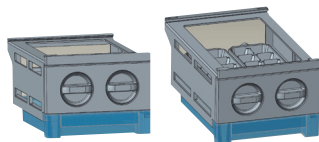


Šī ierīce nav paredzēta iebūvēšanai.

- A)** Ledusskapja nodalījums  
**B)** Ledusskapja/saldētavas nodalījums  
**B1.** 1. zona/**B2.** 2. zona

- 1) Ledusskapja nodalījuma plaukti
- 2) Atdzesēšanas nodalījums
- 3) Augļu un dārzeņu nodalījumi
- 4) Siera/sviesta plauktu pārsegi \*
- 5) Siera/sviesta plaukts
- 6) Durvju plaukti
- 7) Olu turētāji
- 8) Durvju pudeļu plaukti
- 9) Saldytuvo / šaldiklio viršutiniai krepšeliai
- 10) Saldytuvo / šaldiklio apatiniai krepšeliai
- 11) Pielāgojamas kājas
- 12) šaldiklio viršutiniai krepšeliai
- 13) šaldiklio apatiniai krepšeliai
- 14) Ledus paplāte (\* Dažiem modeļiem)

\* Dažiem modeļiem

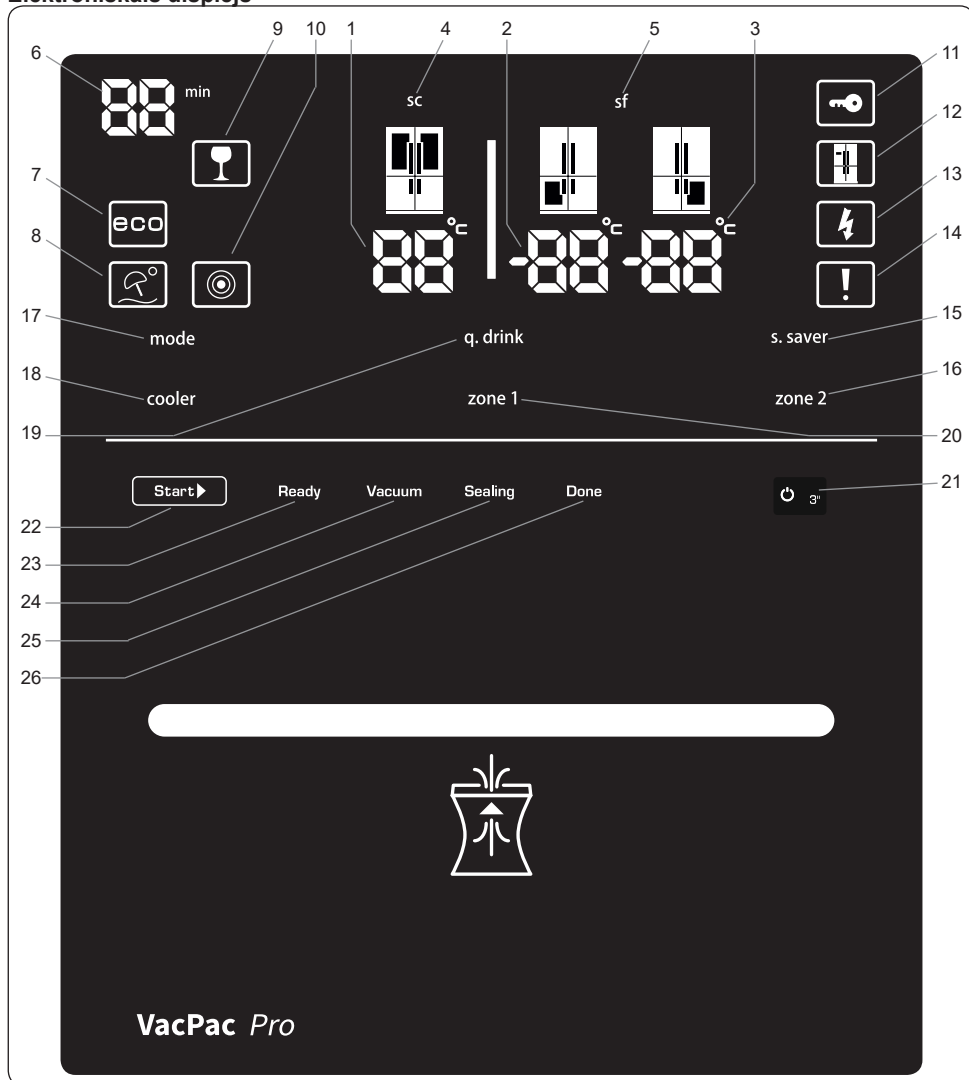


Ledus gatavotājs (Dažiem modeļiem)

Šīm attēlam ir tikai informatīva nozīme, lai parādītu dažādas ierīces detaļas un piederumus. Atkarībā no ierīces modeļa detaļas var atšķirties.

### 3. NODAĻA. LEDUSSKAPJA AR SALDĒTAVU LIETOŠANA

#### Elektroniskais displejs



1. Ledusskapja nodaļējuma temperatūras indikators
2. Kreisās puses saldētavas nodaļējuma temperatūras indikators
3. Labās puses saldētavas nodaļējuma temperatūras indikators
4. Īpašas dzesēšanas indikators
5. Īpašas saldēšanas indikators
6. Dzērienu atdzesēšanas trauksmes skaitītājs
7. Dzērienu atdzesēšanas indikators
8. Eko režīms
9. Brīvdienų režīms
10. Nakts sensors
11. Bērnų bloķēšanas slēdzene

12. Demonstrācijas režīms
12. Brīdinājums par zemu spriegumu
14. Trauksme
15. Ekrānsaudzētāja poga
16. 2. zona (labās puses saldētavas) pogas
17. Režīmu poga
18. Dzesētāja poga
19. Dzērienu atdzesēšanas režīma poga
20. 1. zona (kreisās puses saldētavas) pogas
21. Palaišanas poga
22. Gatavības LED diode
23. Vakuumēšanas LED diode
24. Kausēšanas LED diode
25. Pabeigtības LED diode

## 3. NODAĻA. LEDUSSKAPJA AR SALDĒTAVU LIETOŠANA

### Ierīces vispārīgās funkcijas

Gaismas diodes ir paredzētas pakāpeniskai iedegšanai, un 100% spilgtuma sasniegšanai ir nepieciešamas dažas sekundes. Ekrānā redzamās vērtības norāda lietotāja noteikto temperatūras vērtību.

Displejs ir paredzēts tam, lai nejaušanās pieskaršanās gadījumā netiktu rādīta kļūme. Lai varētu lietot displeja skārienekrānu un pogas, 2 sekundes skan skaņas signāls, norādot, ka displejs ir gatavs darbam.

### Apgaismojums (ja pieejams)

Kad iekārta pirmo reizi tiek pieslēgta elektriskās strāvas tīklam, iekšējais apgaismojums var ieslēgties 1 minūti vēlāk atvēršanas testu dēļ.

### Dzērienu atdzesēšana [q.drink]

Lai aktivizētu dzērienu atdzesēšanas režīmu, nospiediet dzērienu atdzesēšanas pogu. Laiks tiek iestatīts ar 5 minūšu iedaļām (maksimāli 30 minūtes). Atlasītais laiks tiek rādīts dzērienu atdzesēšanas trauksmes skaitītājā — kad laiks ir pagājis, atskan skaņas signāls.

**Svarīgi!** To nedrīkst sajaukt ar dzesēšanas režīmu.

Pielāgojiet laiku atbilstoši saldētavā ievietotajam pudeļu skaitam. Ja pudeles nav pietiekami atdzesētas, funkcijas darbības laiku var pagarināt, bet svarīgi regulāri pārbaudīt pudeļu temperatūru, jo tām pārāk ilgi atrodas saldētavā, tās var eksplodēt.

### Eko režīms [eco]

Pārliecinieties, vai ledusskapis darbojas pie ideālās temperatūras. Lai aktivizētu režīmu "ECO", vienkārši spiediet pogu [mode], līdz iedegas indikators "eco and e".

### Brīvdienu režīms (H)

(Saulesluga un saules ikona) Lietojiet šo režīmu, ja ilgāku laika periodu dodaties prom un nav nepieciešams lietot saldētavas nodalījumu. Spiediet brīvdienu režīma pogu, līdz tiek rādīta brīvdienu ikona un iedegas indikators H.

### Ātrā saldēšana (sf / super freeze)

Šis režīms ir paredzēts ātrai gaļas un liela pārtikas daudzuma sasaldēšanai. Spiediet saldēšanas pogu, līdz ekrānā tiek rādīts indikators "sf" un ir dzirdams skaņas signāls. Ņemiet vērā, ka šis režīms pēc 24 stundām tiek automātiski pārslēgts uz standarta iestatīto temperatūru, ja netiek pārslēgts ātrāk — vai tad, kad saldētavā ir sasniegta pietiekama temperatūra.

### Ātrā atdzesēšana (sc / super cool)

ātrās atdzesēšanas funkcija ir paredzēta liela pārtikas daudzuma ātrai atdzesēšanai, kad tas tiek ievietots ledusskapja nodalījumā. Spiediet dzesēšanas pogu, līdz ekrānā tiek parādīts indikators "sc" un ir dzirdams skaņas signāls. Šis režīms automātiski tiek pārslēgts uz standarta temperatūras režīmu, kad ir pagājušas 4-6 stundas vai tiek sasniegta nepieciešamā temperatūra.

### Dzesētājs [cooler]

Ledusskapja nodalījuma temperatūras 1. vērtību iestata uz 2–8 grādiem pēc Celsija.

### Saldētava/1/ dzesētājs [zone 1]

Tā ir temperatūras iestatījumu poga kreisajam apakšējā nodalījumam. Nospiežot pogu [zone 1], kreisā apakšējā nodalījuma saldēšanas vērtību var iestatīt kā -16, -17, -18, -19, -20, -21, -22, -23, -24 grādus pēc Celsija. Ja nevēlaties izmantot kreiso apakšējo dzesētāju, nospiediet pogu [zone 1] un turiet nospiestu uz 3 sekundēm, lai pārslēgtu uz šo režīmu, un iestatiet uz 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 grādiem pēc Celsija.

### Saldētava [zone 2]

Tā ir temperatūras iestatījumu poga labajam apakšējā nodalījumam. Nospiežot pogu [zone 2], labā apakšējā nodalījuma saldēšanas vērtību var iestatīt kā -16, -17, -18, -19, -20, -21, -22, -23, -24 grādus pēc Celsija.

### Bērnu bloķēšanas slēdzene

Vienlaicīgi nospiežot dzesētāja un saldētavas pogu, aktivizējat bērnu bloķēšanas slēdzeni. Tādējādi tiek deaktivizēts displejs. Lai atceltu bērnu bloķēšanas slēdzeni, atkārtojiet šo procesu.

### Ekrānsaudzētājs [s.saver]

Lietojiet ekrānsaudzētāju, lai taupītu enerģiju. 3 sekundes turiet nospiestu pogu S.saver, lai deaktivizētu; atkārtojiet šo procesu.

### Nakts sensors

Lai to aktivizētu, 3 sekundes turiet nospiestu nakts sensora pogu. Tiek izslēgts ledusskapja apgaismojums, un tiek taupīta enerģija. Lai deaktivizētu to, atkārtojiet procesu.

### Trauksme

Ja iedegas trauksmes indikators, taš nozīmē, ka kaut kas ir noticis ar ledusskapi ar saldētavu un ir jāsaazinās ar Sharp apkalpes dienesta personālu. Šis indikators tiek rādīts, līdz kvalificēts apkalpes inženieris apskata izstrādājumu.

### Nodalījuma ieslēgšanas-izslēgšanas režīms

Lai vienlaikus izslēgtu 1. zonu, 2. zonu un dzesētāju;

- Vienlaikus nospiediet pogas [mode] un [cooler] un turiet tās nospiešanas 3 sekundes. Visi rādītāji, kas norāda izslēgto daļu, digitālajā indikatoru panelī pazudīs.

vai

- Vienlaikus nospiediet pogas [mode] un [zone 2] un turiet tās nospiešanas 3 sekundes. Visi rādītāji, kas norāda izslēgto daļu, digitālajā indikatoru panelī pazudīs.

### 3. NODAĻA. LEDUSSKAPJA AR SALDĒTAVU LIETOŠANA

#### Lai izslēgtu 1. zonas nodaļījumu,

vienlaikus nospiediet pogas [mode] un [zone 1] un turiet tās nospiestas 3 sekundes. Visi rādītāji, kas norāda izslēgto daļu, digitālajā indikatoru panelī pazudīs.

Lai atkārtoti aktivizētu izslēgto nodaļījumu, izmantojiet tās pašas pogu kombinācijas.

#### Kā izmantot saldētavas nodaļījumu kā dzesētāja nodaļījumu, ņemot vērā pieprasījumu

Apakšējo kreiso nodaļījumu ierīcē var izmantot kā saldētavu vai kā dzesētāju.

Nospiediet pogu [zone 1] un turiet to nospiestu 3 sekundes, lai mainītu apakšējo kreiso nodaļījumu no saldētavas uz dzesētāju.

**Svarīgi.** Ja 1. zonas nodaļījums tiks pārveidots no saldētavas uz dzesētāju:

- Izņemiet pārtiku no 1. zonas nodaļījuma un atstājiet durvis aizvērtas četras stundas. Pēc tam pārtiku var ievietot nodaļījumā.
- No nodaļījuma izņemtie grozi un/vai plaukti ir jāuzstāda atpakaļ.
- Līdzīgi, lai apakšējos nodaļījumus, kas tiek izmantoti kā dzesētāji, atkal izmantotu kā saldētavas, nospiediet attiecīgā nodaļījuma pogu un turiet to nospiestu 3 sekundes.

**Svarīgi.** Ja 1. zonas nodaļījums tiks pārveidots no dzesētāja uz saldētavu:

- Izņemiet pārtiku no 1. zonas nodaļījuma un atstājiet durvis aizvērtas divas stundas. Pēc tam pārtiku var ievietot nodaļījumā.
- Ja 1. zonas nodaļījums tiek izmantots kā dzesētājs un ierīce ir pārslēgta uz brīvdienu vai ekonomisko iestatījumu, 1. zonas nodaļījums turpinās darboties kā dzesētājs.

#### Temperatūras iestatījumu brīdinājumi

- Apkārtējās vides temperatūra, tikko ievietotās pārtikas temperatūra un tas, cik bieži tiek atvērtas durvis, ietekmē ledusskapja nodaļījuma temperatūru. Ja nepieciešams, mainiet temperatūras iestatījumu.
- Nav ieteicams ledusskapī lietot vietās, kuru temperatūra ir zem 10 °C.
- Termostata iestatījums ir jāveic, ņemot vērā, cik bieži tiek atvērtas un aizvērtas ledusskapja un saldētavas nodaļījuma durvis, cik bieži ledusskapī tiek ievietota pārtika, apkārtējo vidi, kurā tiek novietota ierīce, un tās novietojums.
- Ieteicams pirms pirmās ledusskapja ar saldētavu lietošanas to nepārtraukti darbināt 24 stundas, lai nodrošinātu, ka tas ir pilnībā atdzesēts. Šajā laikā neatveriet ledusskapja durvis un neievietojiet pārtiku.
- Ledusskapim ar saldētavu ir iebūvēta 5 minūšu aizkaves funkcija, kas paredzēta kompresora bojājumu novēršanai. Kad ledusskapim ar saldētavu tiek piegādāta strāva, tas sāk darboties pēc 5 minūtēm.
- Ledusskapis ir paredzēts lietošanai standartos noteiktajā apkārtējās vides temperatūras diapazonā atbilstoši uz informācijas uzlīmes norādītajai klimata klasei. Lai dzesēšana notiktu efektīvi, nav ieteicams ledusskapī lietot apkārtējā vidē, kur temperatūra ir ārpus norādītā diapazona.

#### Klimata klase un nozīme:

**T (tropiskā):** šī aukstumiekārta ir paredzēta lietojumam vidē, kurā apkārtējā gaisa temperatūras diapazons ir no 16 °C līdz 43 °C.

**ST (subtropiskā):** šī aukstumiekārta ir paredzēta lietojumam vidē, kurā apkārtējā gaisa temperatūras diapazons ir no 16 °C līdz 38 °C.

**N (mērenā):** šī aukstumiekārta ir paredzēta lietojumam vidē, kurā apkārtējā gaisa temperatūras diapazons ir no 16 °C līdz 32 °C.

**SN (paplašināti mērenā):** šī aukstumiekārta ir paredzēta lietojumam vidē, kurā apkārtējā gaisa temperatūras diapazons ir no 10 °C līdz 32 °C.

**Piezīme.** Ja apkārtējās vides temperatūra ir augstāka par 42 °C, nodaļījuma temperatūru nevar iestatīt uz -23 °C vai -24 °C. Var iestatīt tikai -16 °C, -17 °C, -18 °C, -19 °C, -20 °C, -21 °C, vai -22 °C.

### 3. NODAĻA. LEDUSSKAPJA AR SALDĒTAVU LIETOŠANA

#### Temperatūras indikators

Lai paātrētu labāk iestatīt ledusskapi, tas ir aprīkots ar temperatūras indikatoru, kas ir novietots aukstākajā vietā. Lai ledusskapī labāk uzglabātu pārtiku, it īpaši aukstākajā zonā, pārļiecinieties, vai temperatūras indikators rāda ziņojumu "OK" (Labi). Ja ziņojums "OK" (Labi) netiek rādīts, tas nozīmē, ka temperatūra nav iestatīta pareizi.

Var būt grūti saskatīt indikatoru, tādēļ pārļiecinieties, vai tas deg pareizi. Katru reizi, kad tiek mainīta temperatūras iestatīšanas ierīce, pirms turpināt, uzgaidiet, līdz ierīces iekšpusē nostabilizējas temperatūra, ja nepieciešams, ar jaunu temperatūras iestatījumu. Pakāpeniski mainiet temperatūras iestatījuma ierīces atrašanās vietu un, pirms sākt jaunu pārbaudi un potenciālas izmaiņas, uzgaidiet vismaz 12 stundas.

**PIEZĪME.** Pēc atkārtotas durvju atvēršanas (vai ilgstošas atvēršanas) vai pēc svaigas pārtikas ievietošanas ierīce parasti temperatūras iestatījuma indikatorā netiek rādīts ziņojums "OK" (Labi). Ja ledusskapja nodalījumā — iztvaicētājā — notiek normām neatbilstoša ledus kristālu veidošanās (uz ierīces apakšējās sienas) (pārlādēta ierīce, augsta telpas temperatūra, bieža durvju atvēršana), iestatiet temperatūras iestatīšanas ierīci zemākajā pozīcijā, līdz atkal tiek sasniegti kompresora izslēgšanās periodi.

#### Uzglabājiet pārtikas produktus ledusskapja aukstākajā zonā.



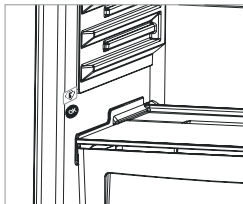
Pārtika tiks labāk uzglabāta, ja tā tiks novietota labākajā dzesēšanas zonā. Aukstākā zona ir nedaudz virs nodalījuma.

Šis simbols norāda uz ledusskapja aukstāko zonu.

Lai nodrošinātu, ka šai zonai tiek nodrošināta pietiekami zema temperatūra, pārļiecinieties, vai plaukts atrodas simbola līmenī, kā parādīts attēlā.

Aukstākās zonas augšējais ierobežojums tiek norādīts ar uzlīmes apakšējo pusi (bultiņas galvu). Aukstākās zonas augšējam plauktam ir jābūt vienā līmenī ar bultiņas galvu. Aukstākā zona ir zem šī līmeņa.

Tā kā plaukti ir izņemami, temperatūras uzturēšanai šajā režīmā pārļiecinieties, vai tie vienmēr ir vienā līmenī ar uzlīmi norādīto zonas ierobežojumu.

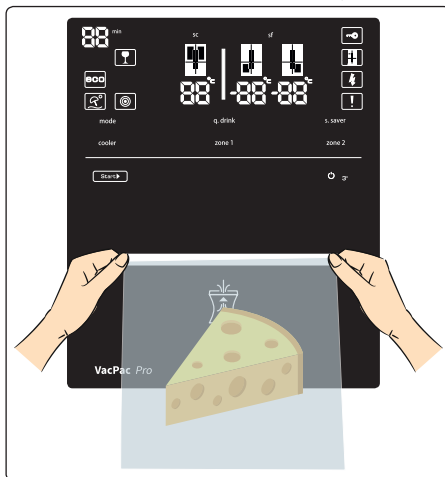


OK

### 3. NODAĻA. LEDUSSKAPJA AR SALDĒTAVU LIETOŠANA

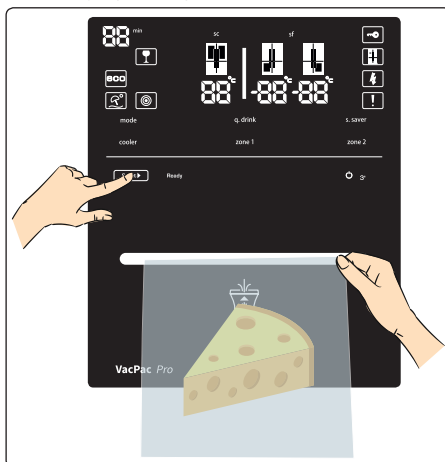
#### VacPac Pro lietošana

1. Uzglabāšanai paredzētos pārtikas produktus ievieto vakuuma maisiņā, kam viena puse ir ar reljefu.



2. Vakuuma maisiņa atvere no abām pusēm ir cieši jātur, kā parādīts 1. attēlā, un jāievieto indikatora nodalījumā līdz pieciem centimetriem, līdz maisiņa sarkanajai līnijai.

3. Nospiediet palaišanas pogu uz displeja. (2. attēls)

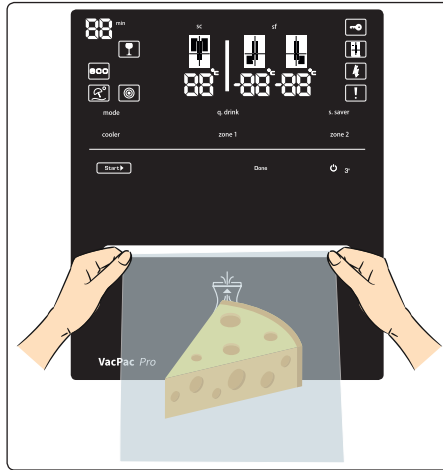


**Svarīga piezīme:** Lai nepieļautu nepareizu darbību, bloķēšanas atslēga ir jādeaktivē.

Bloķēšanas atslēgas atvēršana: Kad [Start] vai ieslēgšanas/izslēgšanas poga [🔌] tiek nospiesta pirmo reizi, iedegsies uzsākšanas LED diodes. Pēc šī aktivizēšanas procesa palaišanas poga ir jānospiež vēlreiz. 4 sekundes pēc palaišanas pogas piespiešanas iedegsies gatavības LED diode. Pēc tam vakuumēšanu var palaist, vēlreiz piespiežot palaišanas pogu. Bloķēšanas atslēga atkal ieslēgsies, ja 1 minūtes netiks veikta neviena darbība.

4. Kad vakuumēšanas process būs pabeigts, uz displeja iedegsies pabeigtības LED diode. Tagad vakuuma maisiņu var izņemt no nodalījuma. (3. attēls)

### 3. NODAĻA. LEDUSSKAPJA AR SALDĒTAVU LIETOŠANA

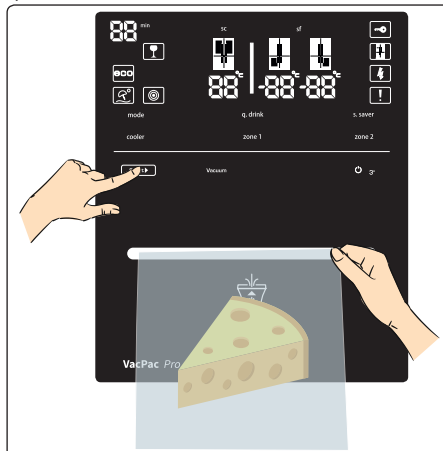


#### VacPac Pro apstrādes process

5. Pēc pogas nospiešanas mehānisms paceļas uz augšu un sāk saspīst maisiņu. Iedegsies gatavības LED diode.
6. Pēc tam, kad maisiņš ir saspīests, vakuumbēšanas sūknis uzsāk vakuumbēšanas procesu. Iedegsies vakuumbēšanas LED diode.
7. Kad sistēma sasniedz paredzēto vakuuma līmeni, pretestība sāk kausēt maisiņa atveri. Iedegsies kausēšanas LED diode.
8. Kad kausēšanas process tiks pabeigts, mehānisms nolaidīsies uz leju un iedegsies pabeigtas kausēšanas LED diode. Tā kā motors atgriežas sākuma pozīcijā, pabeigta procesa LED diode izdziest un darbība tiek pabeigta.
  - Visas diodes izslēdzas uz 1 minūti pēc procesa pabeigšanas, un šajā laikā sistēmu nevar aktivizēt.
  - Kad palaišanas un gatavības diodes iedegas, sistēma ir gatava atkārtotai lietošanai.

#### Atcelšana:

- Ja Jums ir nepieciešams atcelt vakuumbēšanas procesu (izņemot kausēšanas posmu), nospiediet palaišanas pogu un turiet to divas sekundes.
- Tiklīdz process ir atcelts, palaišanas LED diode izdziest.



#### Svarīga piezīme:



Sistēmas darbības laikā var būt dzirdams motora un sūkņa darbības troksnis.

### 3. NODAĻA. LEDUSSKAPJA AR SALDĒTAVU LIETOŠANA

Ja motora troksnis ir ilgstoši dzirdams, sazinieties ar tehnisko dienestu.

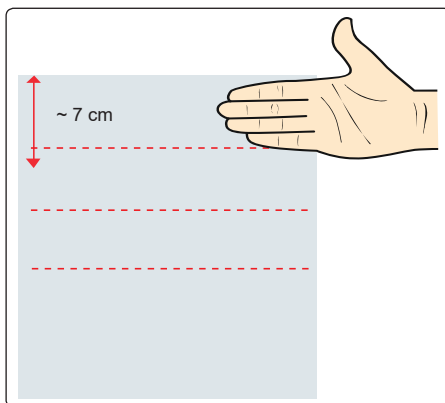


Ja vakuumēšanas un bloķēšanas procesi netiek pabeigti, iespējams, to ir izraisījusi nepareiza lietošana. Tādēļ ieteicams izlasīt ieteikumu sadaļu. Ja viena un tā pati kļūda rodas sekojošās darbībās, sazinieties ar tehnisko dienestu.

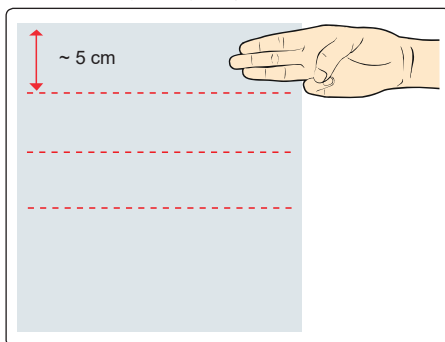
Ja vēlaties pilnībā izslēgt vakuuma sistēmu, piespiediet un 3 sekundes turiet piespiestu ieslēgšanas/izslēgšanas pogu. Tāpat varat atkal aktivizēt vakuuma sistēmu, kad vien vēlaties. Tāpat varat atkal aktivizēt vakuuma sistēmu, kad vien vēlaties.

#### Ieteikumi, kas jāņem vērā lietošanas laikā

1. Vienai vakuuma maisiņa pusei noteikti ir jābūt ar reljefu un maisiņam – ne platākam par 18 cm.
2. Ievietot pārāk daudz pārtikas produktu vakuuma maisiņā ir nepareizi. Jebkādas rievas uz maisiņa atveres var traucēt vakuumēšanas procesam.
3. Maisiņa atveres galā ir jāatstāj pietiekoši daudz vietas, lai to varētu pareizi ievietot nodalījumā. (aptuveni 7 cm/4 pirkstu platumā)



4. Vakuuma maisiņš ir jāpiepilda līdz sarkanajām līnijām. (aptuveni 5 cm/3 pirkstu platumā)

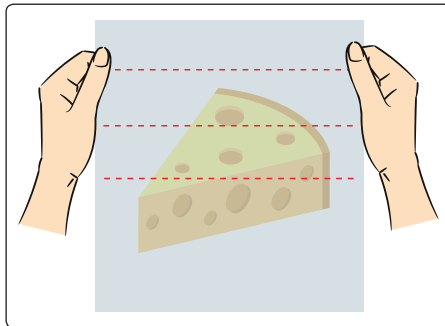


5. Maisiņa ārējā virsma nedrīkst būt mitra, it īpaši aizdares daļa. Pretējā gadījumā kausēšanas process var notikt nepareizi.
6. Neizmantojiet vairākus maisiņus vienlaicīgi.
7. Vakuumēšanas un kausēšanas laikā maisiņa atverei ir jābūt cieši saspiestai. Tāpat uz tās nevajadzētu būt rievām. Pretējā gadījumā kausēšanas process var notikt nepareizi.
8. Vakuumēšanas laiks ilgst ne ilgāk kā 40 sekundes. Ja maisiņš nebūs pareizi ievietots nodalījumā, sistēmai radīsies kļūda, jo vakuumēšanas process nebūs pabeigts un mehānisms atgriezīsies sākuma pozīcijā.
9. Maisiņos nedrīkst būt caurumi.

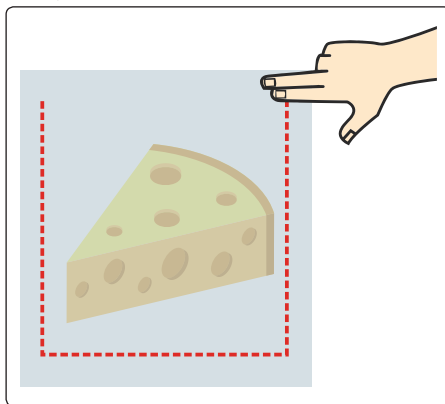


### 3. NODAĻA. LEDUSSKAPJA AR SALDĒTAVU LIETOŠANA

10. Neatstājiet maisiņos pārāk daudz gaisa. Pirms maisiņa ievietošanas nodaļījumā izlaidiet no tā lieko gaisu, saspiežot to pēc iespējas stiprāk. Pretējā gadījumā vakuuma sūknis nespēs izsūknēt no maisiņa visu gaisu.



11. Nedrīkst vakuumēt priekšmetus ar asām malām. Vakuumēšanas laikā tie var pārdurt maisiņu, un darbība netiks pabeigta. (Asakas, produkti ar cietu apvalku u.c.).
12. Ja vakuuma maisiņus plānots lietot atkārtoti pārtikas produktiem, to galu var nogriezt ar šķērēm pa sarkano līniju (1 cm zem sakausētās malas). Tos nedrīkst atkārtoti izmantot jaunai pārtikai; tikai ēdienu atlikumam. Nepareizas lietošanas piemērs: atvērt maisiņu, kurā ir salami, un turpat ielikt sieru, ir nepareizi. Šāda lietošana var radīt smaržu sajaukšanos starp diviem pārtikas produktiem un sabojāt sieru. Pareizas lietošanas piemērs: atvērt maisiņu, kurā ir salami, un pēc patērēšanas ievietot atlikušo salami daļu atpakaļ maisiņā. Šo darbību laikā rokām ir jābūt tīrām un videi – higiēniskai.
13. VacPac Pro tehnoloģija palīdz saglabāt pārtiku svaigu pienācīgos uzglabāšanas apstākļos. Vakuumēšana ir jāveic pēc iespējas svaigākiem produktiem. Vecu ēdienu un tā atliekas vakuumēt nevajadzētu.
14. Nelietojiet vakuuma maisiņus mikroviļņu krāsnī vai cepeškrāsnī.
15. Granulveida pārtikas produktus (mannas putraimus, bulgura putraimus, miltus u.c.) ieteicams uzglabāt bez vakuumēšanas. Ja dažus granulveida pārtikas produktus nepieciešams vakuumēt, ieteicams tos pārklāt ar papīra dvieli vai filtrpapīru.
16. Pārtiku ar mitru virsmu, piemēram, hamburgeru maizītes vai pankūkas, kas var salipt kopā, nevajadzētu vakuumēt, neieliekot starp tiem sviestpapīru.
17. Pirms zupu, sautējumu vai sulīgu ēdienu vakuumēšanas tie ir jāsasaldē nepīstošā traukā, un tad tos var likt vakuumēšanas maisiņā. Pēc tam tos jāuzglabā saldētavas nodaļījumā.
18. Ja ir vēlēšanās vakuumēt liela apjoma pārtikas produktus un vakuumēšanas process netiek pabeigts, ieteicams to atkārtot, atstājot brīvu vietu maisiņa apakšā un sānu malās.



#### Ieteikumi pārtikas produktu uzglabāšanai

Tālāk ir norādīti ieteikumi, kas jāņem vērā pārtikas produktu uzglabāšanai pēc vakuumēšanas.

1. Pirms vakuuma kausēšanas jānotīra rokas, visi trauki un virsmas, kas tiek izmantotas pārtikas produktu sagriešanai un vakuuma kausēšanai.
2. Ja ātri bojājošies pārtikas produkti tika uzsilīdīti, atkausēti vai neatdzēsēti, izlietojiet tos nekavējoties. Tūlīt pēc tam, kad esat veikuši ātri bojājošos pārtikas produktu vakuumēšanu, nekavējoties tos sasaldējiet vai ievietojiet ledusskapī; neatstājiet tos istabas temperatūrā.

### 3. NODAĻA. LEDUSSKAPJA AR SALDĒTAVU LIETOŠANA

- Pārtikas produkti, kas uzglabāti vakuuma maisiņā vai zema skābekļa vidē (anaerobos apstākļos) vairākas stundas ārpus ledusskapja (istabas apstākļos u.c.), nav ieteicami patēriņam.
- Vakuuma maisiņā nedrīkst vienlaicīgi vakuumēt divas dažādas pārtikas produktu grupas. Pretējā gadījumā starp pārtikas produktiem var rasties savstarpēja piesārņošanās.
- Ūdeni izvadošus pārtikas produktus ir ieteicams vakuumēt pēc sasaldēšanas.
- Kad pārtikas produkts ir ievietots vakuuma iepakojumā, tas ir piemērots elektriska temperatūru kontrolējamai plītij ar iebūvētu ūdens tvertni

#### Pārtikas produktu uzglabāšana

PĀRTIKAS PRODUKTU VEIDI	PĀRTIKAS PRODUKTI	Vakuuēšanas process	Ledusskapis	Saldētava	Istabas temperatūra	IETEIKUMI
GAĻA	Gaļas gabals, steiks, malta liellopu gaļa, vistas krūtiņa, vistas stilbiņi u.c.	✓		✓		<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Gaļas produkti pēc vakuuēšanas ir uzglabājami tikai saldētavā.</li> <li>✗ Ja gaļas produktus tur ledusskapī, tos nevajadzētu vakuumēt.</li> <li>! Gaļas produktus pirms vakuuēšanas procesa ieteicams sasaldēt uz divām stundām. Pēc sasaldēšanas pārlicinieties, ka gaļa ir sacietējusi. Pirms gaļas produktu vakuuēšanas ir jāpārlicinās, vai no tiem neizdalās asiņains ūdens. Pirms vakuuēšanas nosusiniet ūdeni no gaļas virsmas ar papīra dvieli.</li> </ul>
JŪRAS VELTES	Sardīnes, garneles, kalmāri u.c.	✓		✓		<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Mazās zivis, piemēram, anšovus, sardīnes un jūras veltes ir jāsasaldē un tikai tad jāvakuuē.</li> <li>✗ Ja jūras veltes uzglabā ledusskapī, tās nevajadzētu vakuumēt.</li> <li>! Nevakuuējiet tādus produktus, kuriem ir asas malas, piemēram, asakas un produktus ar cietu apvalku. Produkti ar asām malām maisiņu var pārdurt un saplēt. Pārtikas sasaldēšana pirms vakuuēšanas saglabā ēdiena struktūru un ūdens saturu.</li> </ul>
ZAĻO LAPU DĀRŽENI	Salāti, pēterstīji, spināti u.c.	✗	✓	✓		<ul style="list-style-type: none"> <li>✗ Ņemot vērā zaļo lapu dārzeņu struktūru, ieteicams tos uzglabāt nevakuuētus. Turklāt bez vakuuēšanas ir ieteicams uzglabāt arī svaigas sēnes, sīpolus un ķiplokus.</li> </ul>
CITI DĀRŽENI	Zirņi, brokoļi, ziedkāposti, kukurūza, zaļās pupiņas, kāposti u.c.	✓		✓		<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Dāržeņi pēc vakuuēšanas ir jāuzglabā tikai saldētavā.</li> <li>✗ Ja dāržeņus uzglabā ledusskapī, tos nevajadzētu vakuumēt.</li> <li>! Šajā nodaļā norādītos dāržeņus ieteicams uzglabāt saskaņā ar blanšēšanas norādījumiem, kas atrodami šīs lietotāja rokasgrāmatas nodaļā "Pārtikas produktu izvietošana". Dāržeņus pirms vakuuēšanas ieteicams sasaldēt uz divām stundām. Tiklīdz dāržeņi ir vakuuēti, tie jāuzglabā tikai saldētavā.</li> </ul>

### 3. NODAĻA. LEDUSSKAPJA AR SALDĒTAVU LIETOŠANA

PĀRTIKAS PRODUKTU VEIDI	PĀRTIKAS PRODUKTI	Vakuumēšanas process				IETEIKUMI
		Ledusskapis	Saldētava	Istabas temperatūra		
<b>AUGĻI</b>	Āboli, citroni, plūmes, aprikozes, nektarīni u.c.	✓	✓		<p>Augļi pēc vakuumēšanas ir jāuzglabā tikai saldētavā.</p> <p>Ja augļus uzglabā ledusskapī, tos nevajadzētu vakuumēt.</p> <p>Šajā nodaļā norādītos dārzeņus ieteicams uzglabāt saskaņā ar blanšēšanas norādījumiem, kas atrodami šīs lietotāja rokasgrāmatas nodaļā "Pārtikas produktu izvietošana". Vakuumēšana ir ieteicama pēc aptuveni divu stundu ilgās saldēšanas; kad dārzeņi ir sacietējuši. Tiklīdz augļi ir vakuumēti, tie jāuzglabā tikai saldētavā.</p>	
<b>MĪKSTIE AUGĻI</b>	Zemenes, zīdkoka ogas, melnās zīdkoka ogas, vīnogas u.c.	✗	✓	✓	<p>✗ Mīkstos augļus ieteicams uzglabāt nevakuumētus.</p>	
<b>DELIKATESES</b>	Salami, cisiņi, fermentēta desa, pārstrādāti gaļas produkti u.c.	✓	✓	✓	<p>✓ Jūs varat uzglabāt delikateses ledusskapī vai saldētavā pēc vakuumēšanas.</p>	
<b>CIETIE SIERI</b>	Čedaras siers, Parmezāna siers u.c.	✓	✓	✓	<p>✓ Cietos sierus var uzglabāt ledusskapī vai saldētavā pēc vakuumēšanas.</p> <p>✗ Jāuzmanās, lai vakuumētais siers nesaturētu sāli.</p>	
<b>CITI PĀRTIKAS PRODUKTI 1</b>	Mīkstie sieri, jogurts, sviests, krējums, olīvas, olas u.c.	✗	✓		<p>✗ Šos produktus ieteicams uzglabāt ledusskapī nevakuumētus</p>	
<b>ŪDENI SATUROŠI PĀRTIKAS PRODUKTI 1</b>	Medus, ievārījums, ūdens, dzērieni, šķidrās eļļas u.c.	✗	✓	✓	<p>✗ Ūdeni saturošus produktus ir jāuzglabā nevakuumētus. Pretējā gadījumā šķidrums vakuumēšanas laikā var nonākt vakuuma mehānismā.</p>	
<b>ŪDENI SATUROŠI PĀRTIKAS PRODUKTI 2</b>	Zupa, sautējums, ūdeni saturoši ēdieni u.c.	✓		✓	<p>✓ Lai uzglabātu šķidru ēdienu, piemēram, zupu, sautējumu vai sulīgu pārtiku, vispirms tie ir jāsasaldē neplīstošā traukā, un tikai tad tos var vakuumēt. Uzglabājiet saturu saldētavā.</p>	
<b>SAUSIE PĀRTIKAS PRODUKTI</b>	Žāvēti augļi, rieksti u.c.	✓	✓	✓	<p>✓ Žāvētus augļus pēc vakuumēšanas var uzglabāt ledusskapī.</p> <p>! Jāuzmanās, lai rieksti un žāvēti pārtikas produkti nebūtu putekļaini.</p>	
<b>IEPAKOTI PĀRTIKAS PRODUKTI 1</b>	Pākšaugi, saldēti pārtikas produkti u.c.	✓	✓	✓	<p>✓ Pākšaugus pēc vakuumēšanas var uzglabāt istabas temperatūrā.</p> <p>✓ Saldētus pārtikas produktus pēc vakuumēšanas jāuzglabā saldētavā.</p>	

### 3. NODAĻA. LEDUSSKAPJA AR SALDĒTAVU LIETOŠANA

PĀRTIKAS PRODUKTU VEIDI	PĀRTIKAS PRODUKTI	Vakuumēšanas process	Ledusskapis	Saldētava	Istabas temperatūra	IETEIKUMI
IEPAKOTI PĀRTIKAS PRODUKTI 2	Konservi, mērces, zupas u.c.	✗	✓			✗ Konservus, uzkodas, mērces un zupas ir jāuzglabā ledusskapī nevakuumētās.
PULVERVEIDA PĀRTIKAS PRODUKTI	Milti, cukurs, sāls, mannas putraini, pulverveida maisījumi, tēja, kafija, garšvielas u.c.	✗			✓	✗ Granulveida pārtikas produkti ir jāuzglabā nevakuumēti.
CITI ĒDIENI 2	Konditorejas izstrādājumi, pelmeņi, nūdeles u.c.	✓	✓	✓		✓ Tādus pārtikas produktus kā konditorejas izstrādājumus, pelmeņus un nūdeles var uzglabāt ledusskapī vai saldētavā pēc vakuumēšanas. ! Pirms vakuumēšanas jāpārlicinās, vai pārtikas produkts nav granulveida un/vai šķidr. Granulveida un/vai šķidri pārtikas produkti ir jāuzglabā nevakuumēti.

✓ Vakuumēšanas procesu var veikt.

✗ Nav piemērots vakuumēšanai. Nav ieteicams vakuumēt.

! Tas ir jāņem vērā. Brīdinājumi/priekšlikumi.

✋ Jāievēro noteiktie uzglabāšanas apstākļi ledusskapī, saldētavā vai istabas temperatūrā. Pārtikas produktus, ko var uzglabāt istabas temperatūrā, ieteicams uzglabāt zem 20°C.

#### Drošības brīdinājumi

Lūdzu, ievērojiet šādus piesardzības pasākumus drošai vakuuma maisīņu tehnoloģijas izmantošanai.

1. Nevakuumējiet šķidrums saturošus pārtikas produktus.
2. Neizmantojiet nekādus citus, izņemot ieteiktos vakuuma maisīņus.
3. Neievietojiet nekādus citus instrumentus vakuumēšanas ierīcē.
4. Ja vakuuma ierīce nedarbojas, sazinieties ar tehnisko dienestu.
5. Pārlicinieties, vai vakuuma maisīņš un rokas ir pilnībā sausas.
6. Neizmantojiet vakuuma ierīci citiem mērķiem, izņemot vakuumēšanu.
7. Tīriet displeju ar mitru drānu. Tīrot virsmu, pārlicinieties, lai vakuuma mehānismā neieķīlētu ūdens.
8. Nemēģiniet atvērt vakuuma ierīci, izmantojot kādu instrumentu.
9. Nevelciet vakuuma maisīņu pirms vakuumēšanas beigām.
10. Vakuumēšanas procesa laikā neatļaidiet vakuuma maisīņu. Turiet to līdz vakuumēšanas procesa beigām.

#### Vadlīnijas par pārtikas nekaitīgumu

Ieteikumi par pārtikas nekaitīgumu ir norādīti zemāk.

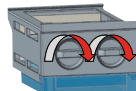
1. Ķīmiskās reakcijas gaisā, temperatūras, mitruma, un fermentu darbības rezultātā, kā arī mikroorganismu vairošanās vai infekciju izraisīto piesārņojumu dēļ tiek veicināta pārtikas bojāšanās.
2. Viens no iemesliem, kāpēc pārtika zaudē savu uzturvērtību un svaigumu, ir gaisā esošais skābeklis. Pārtikas produktus neaizsargā mitrumu necaurīdīgi iepakojumi, un arī gaisms var veicināt daudzu mikroorganismu vairošanos. Vairošanās ātrums ir atkarīgs no pārtikas iekšējā un ārējā mitruma līmeņa.

### 3. NODAĻA. LEDUSSKAPJA AR SALDĒTAVU LIETOŠANA

3. *Clostridium botulinum* ir viena no sugām, kas var vairoties anaerobā vidē. Vairošanai labvēlīga vide ir pārtikas produkti, kuros nav skābes, un ir zema skābekļa vide.
4. Saldēti, žāvēti, ar augstu skābuma līmeni, sāļi vai cukuru saturoši pārtikas produkti ir izturīgi pret *botulinum* baktērijām. Pārtikas produktiem, kas nesatur skābi: gaļai, jūras veltnēm, sālītām olīvām, putnu gaļai, zivīm, olām un sēnēm; pārtikas produktiem ar zemu skābes līmeni, galvenokārt dārzeņiem; pārtikas produktiem ar vidēju skābes līmeni: pārgatavojušies tomātiem, sīpoliem, čili pipariem, vīģēm un gurķiem, ir tendence inficēties ar *botulinum* baktēriju.
5. Pārtikas produkti, kas ir visuzņēmīgākie pret *botulinum* baktēriju, jāievieto ledusskapī īslaicīgai uzglabāšanai, jāsasaldē ilgstošai uzglabāšanai, un jāpatērē uzreiz pēc sildīšanas.
6. Tā kā mikroorganismi var vairoties zemā skābekļa vidē, pārtikas produkti jāuzglabā zemā temperatūrā, lai izvairītos no sabojāšanās.
7. Gastronomijas produktus un žāvētus augļus ieteicams uzglabāt dzesēšanas nodaļījumā.

#### Piederumi

##### Icematic / Ledus gatavotājs (Dažiem modeļiem)



- Izņemiet ledus pagatavošanas paplāti.
- Piepildiet ar ūdeni līdz līnijai.
- Ledus pagatavošanas paplāti novietojiet tai paredzētajā vietā.
- Kad ledus kubiņi ir izveidojušies, pagrieziet sviru, lai ledus kubiņi iekristu ledus traukā.

##### Piezīme.

- Neuzpildiet ledus trauku ar ūdeni, lai pagatavotu ledu. Tas var salūzt.
- Var būt grūti pakustināt ledus pagatavotāju, kamēr ledusskapis darbojas. Tādā gadījumā pēc stikla plauktu izņemšanas to nepieciešams iztīrīt.

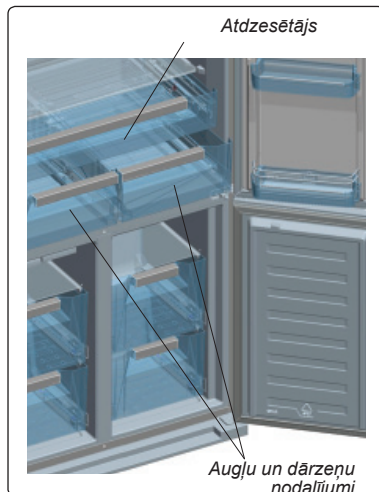
##### Atdzesēšanas nodaļījums

Atstājot pārtiku atdzesētāja nodaļījumā, nevis saldētavas vai ledusskapja nodaļījumā, pārtika ilgāk saglabā tās svaigumu un garšu, kā arī svaigo izskatu. Kad atdzesētāja paplāte kļūst nefra, izņemiet to un nomazgājiet ar ūdeni.

(Ūdens sasilst 0 °C temperatūrā, bet pārtika, kas satur sāļi vai cukuru, sasilst zemākā temperatūrā)

Parasti atdzesētāja nodaļījumu lieto jēlu, viegli sālītu zivju, rīsu un citu pārtikas produktu uzglabāšanai.

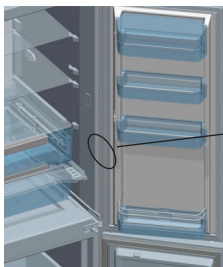
**! Neievietojiet sasaldējamus pārtikas produktus un ledu paplātes.**



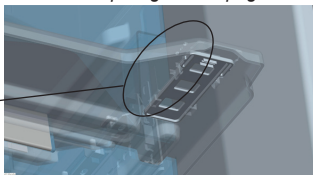
### 3. NODAĻA. LEDUSSKAPJA AR SILDĒTAVU LIETOŠANA

#### Augļu un dārzeņu nodalījuma gaisa plūsmas pielāgošana

Ja augļu un dārzeņu nodalījumi ir pilni, pagrieziet pogu (atrodas starp atdzesētāju un augļu un dārzeņu nodalījumu) atvērtā pozīcijā. Tādā veidā tiek palielināta gaisa plūsma un nodrošināts, ka pārtika ilgāk tiek saglabāta svaiga.



Augļu un dārzeņu nodalījumu gaisa pielāgošanas poga



*Piederumu izskats un apraksts var atšķirties atkarībā no modeļa.*

#### Tīrīšana

- **Pirms ledusskapja ar saldētavu tīrīšanas izslēdziet to un atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas.**
- Nemazgājiet ledusskapi ar saldētavu, lejoj uz tā ūdeni.
- Ledusskapja ar saldētavu iekšpuses un ārpuses tīrīšanai lietojiet drāniņu vai sūkli un siltu ziepjūdeni.
- Uzmanīgi izņemiet visus plauktus un atvilktnes, slidinot tās augšup vai uz āru, un notīriet tos ar ziepjūdeni. Nemazgājiet tos trauku mazgājamajā mašīnā.
- Ledusskapja ar saldētavu tīrīšanai nelietojiet šķīdinātājus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, stikla tīrītājus un universālos tīrīšanas līdzekļus. Ķīmiskās vielas, kuras tie satur, var sabojāt plastmasas virsmas un citus komponentus.
- Kondensatoru ledusskapja ar saldētavu aizmugurē notīriet vismaz reizi gadā, izmantojot mīkstu birsti vai putekļusūcēju.

**Tīrīšanas laikā noteikti atvienojiet ledusskapi no strāvas padeves tīkla.**

#### Izgarojumu trauka tīrīšana

Ledusskapja atkausēšana notiek automātiski. Atkausēšanas rezultātā radītais ūdens pa ūdens savākšanas gropi noplūst izgarojumu traukā un tur izgaro.

#### Gaismas diožu spuldzīšu nomainīšana

Ja ledusskapim ir uzstādīts gaismas diožu apgaismojums, sazinieties ar Sharp palīdzības dienesta personālu, jo tā nomainīšanu var veikt tikai pilnvarots personāls.

### 4. NODAĻA. NORĀDES PAR PĀRTIKAS UZGLABĀŠANU

- Uzglabājot tropiskos augļus, piemēram, ananāsus, rīkojieties uzmanīgi, jo tie zemā temperatūrā var ātri sabojāties.
- Pirms uzglabāšanas sadaliet pārtiku mazākās daļās.
- Pārsedziet vai ietiniet pārtiku, lai novērstu cita aromāta iesūkšanos. Ieteicams gaļu uzglabāt brīvi pārsegtu, jo tādējādi tiek nodrošināta gaisa cirkulācija ap to, kas garantē virsmas nožūšanu un novērš baktēriju attīstīšanos.
- Neuzglabājiet pārtikas produktus tuvu vienu otram tā, ka tie bloķē augļu un dārzeņu nodalījumu gaisa pielāgošanas pogu.

Tabulā tālāk ir sniegtas īsas norādes, kā ledusskapja nodalījumā visefektīvāk uzglabāt svarīgākās pārtikas grupas.

- Normāliem darba apstākļiem ir pietiekami, ja ledusskapja temperatūras iestatījums tiek noregulēts uz +4 ° C.
- Ledusskapja nodalījuma temperatūrai jābūt no 0 līdz 8 ° C: svaigi pārtikas produkti temperatūrā zem 0 ° C apledo un sapūst, bet temperatūrā virs 8 ° C baktēriju daudzums palielinās un produkti sabojājas.
- Nelieciet ledusskapī karstu ēdienu, pagaidiet, kamēr ēdiena temperatūra pazeminās. Karsts ēdiens paaugstina ledusskapja temperatūru, izraisot nevajadzīgu pārtikas bojāšanos un radot risku saindēties ar pārtiku.
- Gaļa, zivis u.tml. produkti jāglabā pārtikas dzesēšanas nodalījumā, bet dārzeņu nodalījumā priekšroka jādod dārzeņiem (ja tāds pieejams).
- Lai novērstu savstarpēju piesārņojuma izplatīšanos, gaļas produkti un augļi/dārzeņi jāuzglabā atsevišķi.
- Pārtika ledusskapī jāievieto slēgtos traukos vai iepakojumā, lai novērstu mitruma un aromātu izplatīšanos.


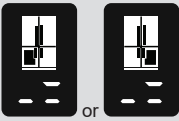



#### Saldētavas nodalījums

Saldētavas nodalījumu lieto pārtikas uzglabāšanai ilgākā laika posmā un ledus pagatavošanai. Mērķis ir pēc iespējas ātrāk sasaldēt svaigu pārtiku, lai tā saglabātu savu garšu un izskatu. Sasaldējamo pārtiku ieteicams 24 stundas novietot uz saldētavas nodalījuma apakšējās paplātes, pirms tā tiek novietota blakus citiem saldētiem produktiem. Svarīgi nepārsniegt maksimālo ledusskapja ar saldētavu saldēšanas kapacitāti. Tādējādi tiks nodrošināts, ka pārtika tiks sasaldēta pēc iespējas ātrāk.

Sasaldētās pārtikas uzglabāšanas laiku var ietekmēt dažādi faktori, piemēram, durvju atvēršanas un aizvēršanas

## 5. NODAĻA. PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Ledusskapis ar saldētavu ir aprīkots ar iebūvētu kļūmju noteikšanas sistēmu, kas ziņo, ja ledusskapis ar saldētavu nedarbojas, kā paredzēts. Kļūdas gadījumā vadības panelī tiek rādīts simbols. Biežāk sastopamie kļūdu simboli ir aprakstīti tālāk. Ja ledusskapī ar saldētavu tiek rādīts simbols, kas nav ietverts šajā tabulā, sazinieties ar Sharp palīdzības dienesta personālu.

KĻŪDU DISPLEJS	KĻŪDAS VEIDS	PIEZĪME	VEICAMĀS DARBĪBAS
 un skaņas signāls	Kļūdas brīdinājums	Iespējams, daļa no ledusskapja ar saldētavu nedarbojas pareizi vai radusies dzesēšanas problēma.	Sazinieties ar Sharp palīdzības dienesta personālu
 or	Saldētavas nodalījums nav pietiekami auksts.	Tas, iespējams, ir strāvas padeves pārrāvuma vai dzesēšanas aprīkojuma kļūmes rezultāts.	Lietojiet režīmu SUPERFREEZE vai saldētavas nodalījumam iestatiet zemāku temperatūru, līdz brīdinājuma simbols vairs netiek rādīts. Kamēr tiek rādīts šis simbols, neievietojiet saldētavas nodalījumā jaunu pārtiku.
	Ledusskapja nodalījums nav pietiekami auksts	Tas, iespējams, ir strāvas padeves pārrāvuma vai dzesēšanas aprīkojuma kļūmes rezultāts.	Lietojiet režīmu SUPERCOOL vai iestatiet zemāku ledusskapja temperatūru, līdz brīdinājuma simbols vairs netiek rādīts. Kamēr tiek rādīta drošības sistēma, neatveriet durvis.
	Ledusskapja nodalījums ir pārāk auksts.	Pastāv risks, ka ledusskapī ievietotā pārtika sasals.	Ja funkcija SUPERCOOL ir aktīva, atceliet to. Samaziniet ledusskapja nodalījuma temperatūru.
	Strāvas padeves spriegums ir mazāks par 170 V.	Šis simbols ir paredzēts kā ieteikums un piesardzības pasākumu izpildei. Kļūme pazūd, kad spriegums palielinās virs 170 V.	-

### Informācija par problēmu novēršanu

Ja ledusskapis ar saldētavu nedarbojas, kā paredzēts, tabulā tālāk iespējams atradīsit vienkāršu veidu, kā to atrisināt. Ja ledusskapim ar saldētavu ir bojājums, kas nav aprakstīts šajā rokasgrāmatā, sazinieties ar pilnvarotu apkalpes dienesta personālu.

#### Ja ledusskapis nedarbojas

- Vai nav strāvas padeves pārtraukuma?
- Vai kontaktdakša ir pareizi pievienota pie kontaktligzdai?
- Vai kontaktligzdas drošinātājs, pie kuras pievienota kontaktdakša, vai centrālais drošinātājs nav bojāts?
- Vai nav radušies kontaktligzdas bojājumi? Lai to pārbaudītu, pievienojiet ledusskapja kontaktdakšu pārbaudītai kontaktligzdai.

#### Ja ledusskapis nesaldē pietiekami

- Vai temperatūras iestatījums ir pareizs?
- Vai ledusskapja durvis netiek bieži atvērtas un ilgāku laika periodu atstātas atvērtas?
- Vai ledusskapja durvis ir pareizi aizvērtas?
- Vai ledusskapī nav ievietots šķīvis vai pārtika, kas saskaras ar aizmugurējo sienu un kavē gaisa cirkulāciju?
- Vai ledusskapis nav pārpildīts?
- Vai ir pietiekama atstarpe starp ledusskapi un sienu aizmugurē un sānos?
- Vai apkārtējās vides temperatūra ir lietošanas rokasgrāmatas norādītajā diapazonā?

#### Ja pārtika ledusskapja nodalījumā ir pārāk atdzesēta

- Vai temperatūras iestatījums ir pareizs?
- Vai saldētavas nodalījumā nesen nav ievietots pārāk daudz pārtikas? Ja tā ir, pārtika ledusskapja nodalījumā var pārāk sasalt, jo ierīcei ir jādarbojas ilgāk, lai atdzesētu šo pārtiku.

#### Ja ierīce darbojas pārāk skaļi

Lai saglabātu dzesēšanas līmeni, laiku pa laikam var tikt ieslēgts kompresors. Šai laikā skaņas no ledusskapja ir normāla parādība un atbilst tai darbībai. Kad tiek sasniegts nepieciešamais dzesēšanas līmenis, trokšņi automātiski tiek samazināti. Ja trokšņi joprojām pastāv, pārbaudiet tālāk norādīto.

## 5. NODAĻA. PROBLĒMU NOVĒRŠANA

- Vai ierīce ir stabila? Vai kājas ir noregulētas?
- Vai kaut kas nav nokļuvis aiz ledusskapja?
- Vai neviņbrē plaukti un šķītvji uz tiem? Ja tā notiek, izņemiet un ievietojiet plauktus un/vai šķītvjus.
- Vai neviņbrē uz ledusskapja novietoti izstrādājumi?

### Normām atbilstoša skaņa

#### Krakšķēšanas (ledus krakšķēšana) skaņa

- Automātiskās atsaldēšanas laikā.
- Kad ierīce tiek dzesēta vai uzsildīta (ierīces materiāla izplešanās rezultātā).

**Īss krakšķis.** Dzirdams, kad termostats ieslēdz/izslēdz kompresoru.

**Kompresora troksnis (normāla motora skaņa).** Šī skaņa nozīmē, ka kompresors darbojas normāli. Kompresors pēc ieslēgšanas var radīt īslaicīgu troksni var skaļāku troksni.

**Burbošana un šļaksti.** Šo skaņu rada dzesētāja plūsma pa sistēmas caurulēm.

**Ūdens plūsmas skaņa.** Parasta skaņa ūdens plūsmai uz izgarojumu trauku atkausēšanas laikā. Šis troksnis ir dzirdams atkausēšanas laikā.

**Gaisa plūsmas skaņa (parasta ventilatora skaņa).** Šo skaņu ledusskapjos bez apledoja var dzirdēt sistēmas parastas darbības laikā gaisa cirkulācijas dēļ.

### Ja ledusskapja iekšpusē rodas mitrums.

- Vai pārtika ir pareizi iepakota? Vai tvertnes ir pareizi izžāvētas, pirms tās ievietotas ledusskapī?
- Vai ledusskapja durvis netiek atvērtas pārāk bieži? Kad durvis tiek atvērtas, mitrumu saturošais telpas gaiss iekļūst ledusskapī. It īpaši, ja telpas mitruma koeficients ir pārāk augsts, jo biežāk tiek atvērtas durvis, jo ātrāk palielinās mitrums.
- Tā ir normāla parādība, ja automātiskās atkausēšanas rezultātā uz aizmugurējās sienas veidojas ūdens pīles (statiskiem modeļiem).

### Ja durvis netiek pareizi atvērtas un aizvērtas.

- Vai pārtikas iepakojumi traucē durvju aizvēršanu?
- Vai durvju nodalījumi, plaukti un atvilktnes ir novietotas pareizi?
- Vai durvju blīves nav sabojātas vai nodilušas?
- Vai ledusskapis ir novietots uz līdzenas virsmas?

### Ja ledusskapja malas, ar kurām saskaras durvju savienojumi, ir siltas.

It īpaši vasarā (karstā laikā) kompresora darbības laikā virsmas, kuru savienojumi saskaras, var kļūt siltākas. Tā ir normāla parādība.

### SVARĪGAS PIEZĪMES.

- Kompresora aizsardzības termiskais drošinātājs var tikt atslēgts pēkšņa strāvas padeves zuduma gadījumā vai pēc ierīces atvienošanas, jo nav stabilizēta dzesēšanas sistēmas gāze. Tā ir normāla parādība, un ledusskapis tiks ieslēgts aptuveni pēc 4 vai 5 minūtēm.
- Ledusskapja dzesēšanas ierīce ir noslēpta aizmugurējā sienā. Tādējādi uz ledusskapja aizmugurējās virsmas kompresora darbības noteiktos intervālos rezultātā veidojas ūdens pīles vai ledus. Tā ir normāla parādība. Nav nepieciešams veikt atkausēšanas darbības, ja vien nav izveidojies pārlieku liels ledus.
- Ja ledusskapis netiks lietots ilgāku laiku (piemēram, vasaras brīvdienās), atvienojiet to no strāvas padeves avota. Izīriņiet ledusskapi atbilstoši 4. nodaļā aprakstītajam un atstājiet durvis atvērtas, lai novērstu mitruma un smaku veidošanos.
- Iegādāto ierīci drīkst lietot tikai mājās apstākļos un tai paredzētajā veidā. Tā nav paredzēta komerciālai lietošanai vai plaša mērķa lietojumam. Ja lietotājs izmanto ierīci veidā, kas neatbilst paredzētajam, uzsvēram, ka ražotājs un izplatītājs neuzņemas atbildību par jebkādiem bojājumiem un remontdarbiem garantijas laikā.
- Ja problēma pastāv pēc visu iepriekš sniegto norādījumu ievērošanas, sazinieties ar pilnvarotu apkalpes dienestu.

## 6. NODAĻA. PADOMI PAR ENERĢIJAS TAUPĪŠANU

1. Pirms pārtikas produktu ievietošanas ierīcē vienmēr atdzesējiet to.
2. Pārtikas izstrādājumus atkausējiet ledusskapja nodalījumā. Tādējādi tiek taupīta enerģija.



## 7. NODAĻA. TEHNISKIE DATI

Tehniskā informācija ir norādīta tehnisko datu plāksnītē ierīces iekšpusē, kā arī enerģijas datu uzlīmē.

Kopā ar ierīci piegādātajā enerģijas datu uzlīmē esošais QR kods nodrošina tīmekļa saiti uz ES EPREL datu bāzē ietverto informāciju par ierīces veiktspēju.

Glabājiet enerģijas datu uzlīmi uzzīņai kopā ar lietotāja rokasgrāmatu un visiem citiem dokumentiem komplektā ar šo ierīci.

Minēto informāciju ir iespējams atrast arī EPREL, izmantojot saiti <https://eprel.ec.europa.eu>, kā arī modeļa nosaukumu un ražojuma numuru, kas redzams ierīces tehnisko datu plāksnītē.

Detalizētu informāciju par enerģijas datu uzlīmi skatiet saitē [www.theenergylabel.eu](http://www.theenergylabel.eu).

## 8. NODAĻA. KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Vienmēr lietojiet oriģinālās rezerves daļas.

Sazinoties ar mūsu autorizēto servisa centru, jums noteikti pie rokas jābūt šādiem datiem: modelis, sērijas numurs.

Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē. Jūs varat atrast reitinga etiķeti ledusskapja zonā kreisajā apakšējā pusē.

Sākotnēji dažu konkrētu detaļu oriģinālās rezerves daļas ir pieejamas vismaz 7 vai 10 gadus, pamatojoties uz detaļas veidu, sākot no modeļa pēdējās vienības laišanas tirgū.

Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:  
[www.sharphomeappliances.com](http://www.sharphomeappliances.com)









# Service & Support

Visit Our Website  
[sharphomeappliances.com](http://sharphomeappliances.com)

**SHARP**  
Be Original.

52335895