

Home Appliances

SJ-TE210T0XS-EU

SJ-TE210T0XD-EU

Fridge-freezers

EN **User Manual**

DE **Bedienungsanleitung**

FR **Guide d'utilisation**

NL **Handleiding**

IT **Manuale per l'uso**

ES **Manual de Uso**

PT **Manual de Instruções**

DK **Brugsanvisning**

SHARP

Be Original.

Thank you for choosing this product.

This user manual contains important information on safety and instructions intended to assist you in the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this user manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	**WARNING**	Serious injury or death risk
	**RISK OF ELECTRIC SHOCK**	Dangerous voltage risk
	**FIRE**	Warning; Risk of fire / flammable materials
	**CAUTION**	Injury or property damage risk
	**IMPORTANT**	Operating the system correctly

CONTENTS

1 SAFETY INSTRUCTIONS 3
1.1 General Safety Warnings 3
1.2 Installation warnings 7
1.3 During Usage 7
2 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE 9
2.1 Dimensions 10
3 USING THE APPLIANCE 11
3.1 Information on Less Frost Technology 11
3.2 Thermostat Setting 11
3.3 Temperature Settings Warnings 11
3.4 Temperature indicator 12
3.5 Accessories 12
3.5.1 Ice Tray ***(In some models)*** ***12***
3.5.2 The Plastic Scraper ***(In some models)*** ***13***
3.5.3 The Bottle Holder ***(In some models)*** ***13***
4 FOOD STORAGE 13
4.1 Refrigerator Compartment 13
4.2 Freezer Compartment 14
5 CLEANING AND MAINTENANCE 16
5.1 Defrosting 17
6 SHIPMENT AND REPOSITIONING 18
6.1 Transportation and Changing Positioning 18
7 BEFORE CALLING AFTER-SALES SERVICE 18
8 TIPS FOR SAVING ENERGY 19
9 TECHNICAL DATA 20
10 INFORMATION FOR TEST INSTITUTES 20
11 CUSTOMER CARE AND SERVICE 20

1 SAFETY INSTRUCTIONS

1.1 General Safety Warnings

Read this user manual carefully.

⚠ **WARNING:** Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.

⚠ **WARNING:** Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.

⚠ **WARNING:** Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.

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

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

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

⚠ **WARNING:** In order to avoid any hazards resulting from the instability of the appliance, it must be fixed in accordance with the instructions.

⚠ If your appliance uses R600a as a refrigerant (this information will be provided on the label of the cooler) you should take care during transportation and installation to prevent the cooler elements from being damaged. R600a is an environmentally friendly and

natural gas, but it is explosive. In the event of a leak due to damage of the cooler elements, move your fridge away from open flames or heat sources and ventilate the room where the appliance is located for a few minutes.

- While carrying and positioning the fridge, do not damage the cooler gas circuit.
- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- This appliance is intended to be used in household and domestic applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
  - farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments.
  - bed and breakfast type environments;
  - catering and similar non-retail applications.
- If the socket does not match the refrigerator plug, it must be replaced by the manufacturer, a service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- A specially grounded plug has been connected to the power cable of your refrigerator. This plug should be used with a specially grounded socket of 16 amperes. If there is no such socket in your house, please have one installed by an authorised electrician.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children aged from 3 to 8 years are allowed to load and unload refrigerating appliances. Children are not expected to perform cleaning or user maintenance of the appliance, very young children (0-3 years old) are not expected to use appliances, young children (3-8 years old) are not expected to use appliances safely unless continuous supervision is given, older children (8-14 years old) and vulnerable people can use appliances safely after they have been given appropriate supervision or instruction concerning use of the appliance. Very vulnerable people are not expected to use appliances safely unless continuous supervision is given.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service agent or similar qualified persons, in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use at altitudes exceeding 2000 m.

To avoid contamination of food, please respect the following instructions:

- Opening the door for long periods can cause a significant increase of the temperature in the compartments of the appliance.
- Clean regularly surfaces that can come in contact with food and accessible drainage systems
- Store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator, so that it is not in contact with or drip onto other food.
- Two-star frozen-food compartments are suitable for storing pre-frozen food, storing or making ice cream and making ice cubes.
- One-, two- and three-star compartments are not suitable for the freezing of fresh food.
- If the refrigerating appliance is left empty for long periods, switch off, defrost, clean, dry, and leave the door open to prevent mould developing within the appliance.

1.2 Installation warnings

Before using your fridge freezer for the first time, please pay attention to the following points:

- The operating voltage for your fridge freezer is 220-240 V at 50Hz.
- The plug must be accessible after installation.
- Your fridge freezer may have an odour when it is operated for the first time. This is normal and the odour will fade when your fridge freezer starts to cool.
- Before connecting your fridge freezer, ensure that the information on the data plate (voltage and connected load) matches that of the mains electricity supply. If in doubt, consult a qualified electrician.
- Insert the plug into a socket with an efficient ground connection. If the socket has no ground contact or the plug does not match, we recommend you consult a qualified electrician for assistance.
- The appliance must be connected with a properly installed fused socket. The power supply (AC) and voltage at the operating point must match with the details on the name plate of the appliance (the name plate is located on the inside left of the appliance).
- We do not accept responsibility for any damages that occur due to ungrounded usage.
- Place your fridge freezer where it will not be exposed to direct sunlight.
- Your fridge freezer must never be used outdoors or exposed to rain.
- Your appliance must be at least 50 cm away from stoves, gas ovens and heater cores, and at least 5 cm away from electrical ovens.
- If your fridge freezer is placed next to a deep freezer, there must be at least 2 cm between them to prevent humidity forming on the outer surface.
- Do not cover the body or top of fridge freezer with lace. This will affect the performance of your fridge freezer.
- Clearance of at least 150 mm is required at the top of your appliance. Do not place anything on top of your appliance.
- Do not place heavy items on the appliance.
- Clean the appliance thoroughly before use (see Cleaning and Maintenance).
- Before using your fridge freezer, wipe all parts with a solution of warm water and a teaspoon of sodium bicarbonate. Then, rinse with clean water and dry. Return all parts to the fridge freezer after cleaning.
- The installation procedure into a kitchen unit is given in the installation manual. This product is intended to be used in proper kitchen units only.

1.3 During Usage

- Do not connect your fridge freezer to the mains electricity supply using an extension lead.
- Do not use damaged, torn or old plugs.
- Do not pull, bend or damage the cord.
- Do not use plug adapter.
- This appliance is designed for use by adults. Do not allow children to play with the appliance or hang off the door.
- Never touch the power cord/plug with wet hands. This may cause a short circuit or electric shock.
- Do not place glass bottles or cans in the ice-making compartment as they will burst when the contents freeze.
- Do not place explosive or flammable material in your fridge. Place drinks with high alcohol content vertically in the fridge compartment and make sure their tops are tightly closed.
- When removing ice from the ice-making compartment, do not touch it. Ice may cause frost burns and/or cuts.
- Do not touch frozen goods with wet hands. Do not eat ice-cream or ice cubes immediately after they are removed from the ice-making compartment.
- Do not re-freeze thawed frozen food. This

may cause health issues such as food poisoning.

Old and Out-of-order Fridges

- If your old fridge or freezer has a lock, break or remove the lock before discarding it, because children may get trapped inside it and may cause an accident.
- Old fridges and freezers contain isolation material and refrigerant with CFC. Therefore, take care not to harm environment when you are discarding your old fridges.

CE Declaration of conformity

We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

Disposal of your old appliance



The symbol of the crossed-out wheeled bin shown on the product or its packaging means that the device must not be disposed of with other household waste but requires separate collection. You can dispose of the device free of charge at your local waste return and collection system. The addresses can be obtained from your responsible city council or local government. Regarding the return of waste electrical and electronic equipment (WEEE) at certain retailers free of charge, please contact your retailer.

Returned WEEE can be prepared for recycling to reduce waste and save resources. Please note that the device may contain substances which are harmful for the environment and human health if not used according to environmental protection standards. The separate collection and recycling of WEEE helps to prevent negative consequences for the environment and human health.

If possible, please remove all batteries and accumulators as well as all removable lamps before disposing of the device.

Please note that you are responsible for deleting all personal data on the device to be disposed of.

Packaging and the Environment

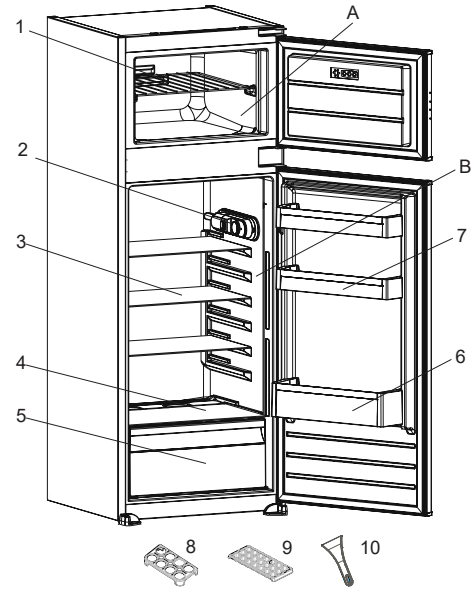


Packaging materials protect your machine from damage that may occur during transportation. The packaging materials are environmentally friendly as they are recyclable. The use of recycled material reduces raw material consumption and therefore decreases waste production.

Notes:

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

2 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



This presentation is only for information about the parts of the appliance. Parts may vary according to the appliance model.

A) Freezer compartment
B) Refrigerator compartment
1) Freezer shelf
2) Thermostat box
3) Refrigerator shelves
4) Crisper cover
5) Crisper
6) Bottle shelf
7) Door shelves
8) Egg holder
9) Ice box tray
10) Plastic ice scraper *

** In some models*

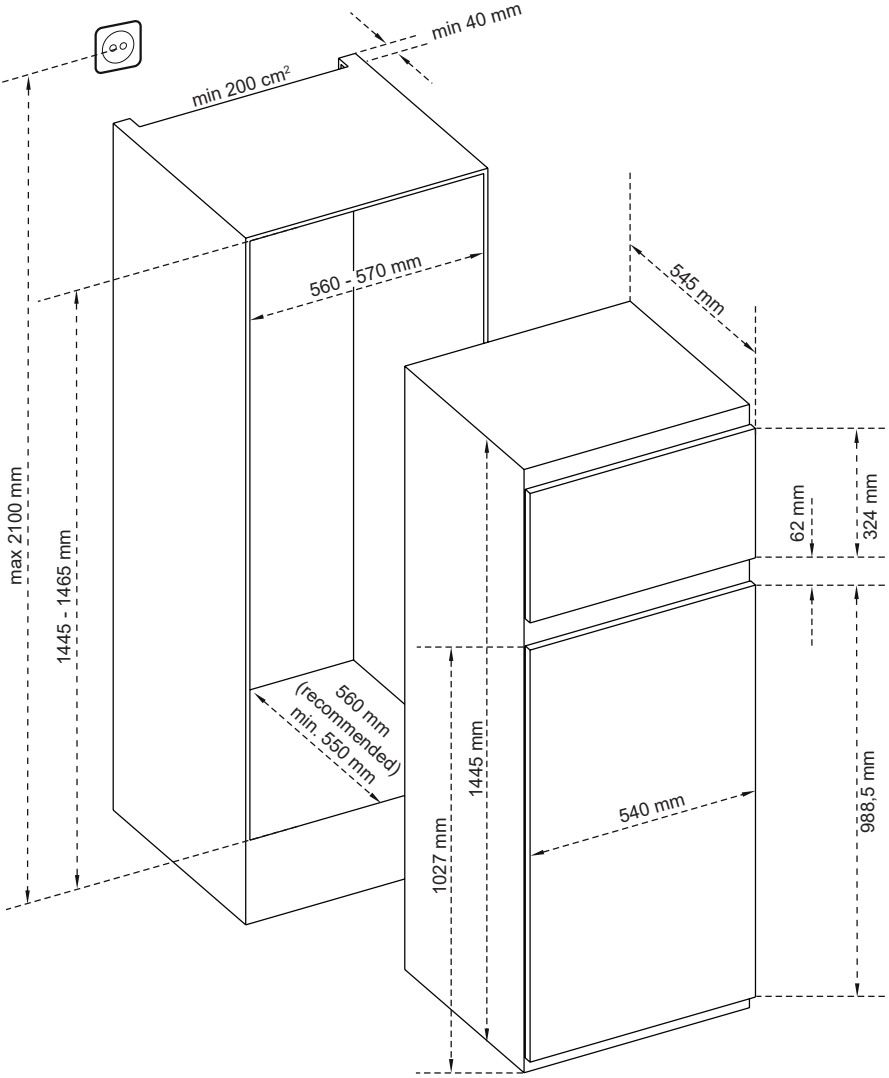
General notes:

Fresh Food Compartment (Fridge): Most efficient use of energy is ensured in the configuration with the drawers in the bottom part of the appliance, and shelves evenly distributed, position of door bins does not affect energy consumption.

Freezer Compartment (Freezer): Most Efficient use of energy is ensured in the configuration with the drawers and bins are on stock position.

2.1 Dimensions

* 1020 - 1028 for metal top cover



3 USING THE APPLIANCE

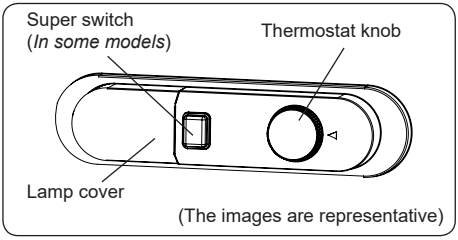
3.1 Information on Less Frost Technology

Thanks to the wrap around evaporator, Less Frost technology offers more efficient cooling, less manual defrost requirement, and more flexible storage room.

3.2 Thermostat Setting

The thermostat automatically regulates the temperature inside the cooler and freezer compartments. Refrigerator temperatures can be obtained by rotating the knob to higher numbers; 1 to 3, 1 to 5 or SF (Maximum numbers on the thermostat depends on your product.)

Important note: Do not try to rotate the knob beyond position 1, it will stop your appliance from working.



Thermostat settings:

1 – 2 : For short-term storage of food

3 – 4 : For long-term storage of food

5 : Maximum cooling position. The appliance will work longer.If required, change the temperature setting.

If device has SF position:

- Turn the knob to SF to freeze fresh food quickly. In this position, the freezer compartment will operate at lower temperatures. After your food freezes, turn the thermostat knob to its normal use position. If you do not change the SF position, your appliance work will automatically return to its last used thermostat position according to the time indicated in the note. Return the thermostat switch to the SF position and return it to normal use according to the time indicated in the note.If the thermostat switch is in the SF position when your appliance is first started, your appliance work will automatically return to the operation in the thermostat-3 position according to the time indicated in the note.

The super mode will be cancel automatically after max 48 hours.

3.3 Temperature Settings Warnings

- Your appliance is designed to operate in the ambient temperature ranges stated in the standards, according to the climate class stated in the information label. It is not recommended that your fridge is operated in the environments which are outside of the stated temperature ranges. This will reduce the cooling efficiency of the appliance.
- Temperature adjustments should be made according to the frequency of door openings, the quantity of food kept inside the appliance and the ambient temperature in the location of your appliance.
- When the appliance is first switched on, allow it to run for 24 hours in order to reach operating temperature. During this time, do not open the door and do not keep a large quantity of food inside.
- A 5 minute delay function is applied to prevent damage to the compressor of your appliance when connecting or disconnecting to mains, or when an energy breakdown occurs. Your appliance will begin to operate normally after 5 minutes.

Climate class and meaning:

T (tropical): This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 43 °C.

ST (subtropical): This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 38 °C.

N (temperate): This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 32 °C.

SN (extended temperate): This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 10 °C to 32 °C.

3.4 Temperature indicator



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

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

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

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

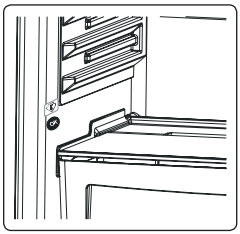
Store food in the coldest area of the refrigerator.



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

The following symbol indicates the coldest area of your refrigerator.

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



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

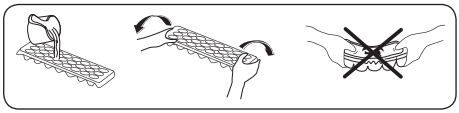
As these shelves are removable, make sure they are always at the same level with these zone limits described on the stickers, in order to guarantee temperatures in this area.

3.5 Accessories

Visual and text descriptions in the accessories section may vary according to the model of your appliance.

3.5.1 Ice Tray *(In some models)*

- Fill the ice tray with water and place in the freezer compartment.
- After the water has completely frozen, you can twist the tray as shown below to remove the ice cubes.

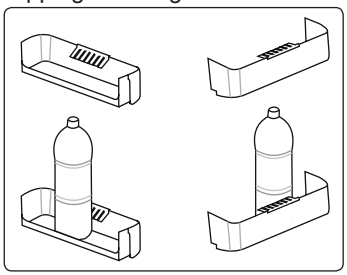


3.5.2 The Plastic Scraper *(In some models)*

After some time, frost will build up in certain areas of the freezer. The frost accumulated in the freezer should be removed regularly. Use the plastic scraper provided, if necessary. Do not use sharp metal objects for this operation. They could puncture the refrigerator circuit and cause irreparable damage to the unit.

3.5.3 The Bottle Holder *(In some models)*

Use the bottle holder to prevent bottles from slipping or falling over.

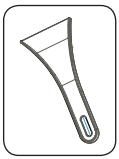


Visual and text descriptions in the accessories section may vary according to the model of your appliance.

4 FOOD STORAGE

4.1 Refrigerator Compartment

- To reduce humidity and avoid the consequent formation of frost, always store liquids in sealed containers in the refrigerator. Frost tends to concentrate in the coldest parts of the evaporating liquid and, in time, your appliance will require more frequent defrosting.
- Cooked dishes must remain covered when they are kept in the fridge.Do not place warm foods in fridge.Place them when they are cool, otherwise the temperature/humidity inside the fridge will increases, reducing the fridge's efficiency.
- Make sure no items are in direct contact with the rear wall of the appliance as frost will develop and packaging will stick to it. Do not open the refrigerator door frequently.



- We recommend that meat and clean fish are loosely wrapped and stored on the glass shelf just above the vegetable bin where the air is cooler, as this provides the best storage conditions.
- Store loose fruit and vegetable items in the crisper containers.



- Storing fruit and vegetables separately helps prevent ethylene-sensitive vegetables (green leaves, broccoli, carrot, etc.) being affected by ethylene-releaser fruits (banana, peach, apricot, fig etc.).
- Do not put wet vegetables into the refrigerator.
- Storage time for all food products depends on the initial quality of the food and an uninterrupted refrigeration cycle before refrigerator storage.
- Water leaking from meat may contaminate other products in the refrigerator. You should package meat products and clean any leakages on the shelves.
- Do not put food in front of the air flow passage.
- Consume packaged foods before the recommended expiry date.

Do not allow food to come into contact with the temperature sensor, which is located in the refrigerator compartment, in order to keep the refrigerator compartment at optimum temperature.

- For normal working conditions, it will be sufficient to adjust the temperature setting of your refrigerator to +4 °C.
- The temperature of the fridge compartment should be in the range of 0-8 °C, fresh foods below 0 °C are iced and rotted, bacterial load increases above 8 °C, and spoils.
- Do not put hot food in the refrigerator immediately, wait for the temperature

to pass outside. Hot foods increase the degree of your refrigerator and cause food poisoning and unnecessary spoiling of the food.

- Meat, fish, etc. should be store in the chiller compartment of the food, and the vegetable compartment is preferred for vegetables. (if available)
- To prevent cross contamination, meat products and fruit vegetables are not stored together.
- Foods should be placed in the refrigerator in closed containers or covered to prevent moisture and odors.

The table below is a quick guide to show you the most efficient way to store the major food groups in your refrigerator compartment.

Food	Maximum storage time	How and where to store
Vegetables and fruits	1 week	Vegetable bin
Meat and fish	2 - 3 days	Wrap in plastic foil, bags, or in a meat container and store on the glass shelf
Fresh cheese	3 - 4 days	On the designated door shelf
Butter and margarine	1 week	On the designated door shelf
Bottled products e.g. milk and yoghurt	Until the expiry date recommended by the producer	On the designated door shelf
Eggs	1 month	On the designated egg shelf
Cooked food	2 days	All shelves

NOTE:

Potatoes, onions and garlic should not be stored in the refrigerator.

4.2 Freezer Compartment

- The freezer is used for storing frozen food, freezing fresh food, and making ice cubes.
- Food in liquid form should be frozen in plastic cups and other food should be frozen in plastic folios or bags.For freezing fresh food; wrap and seal fresh food properly, that is the packaging should be air tight and shouldn't leak. Special freezer bags, aluminum foil polythene bags and plastic containers are ideal.
- Do not store fresh food next to frozen food as it can thaw the frozen food.
- Before freezing fresh food, divide it into portions that can be consumed in one sitting.
- Consume thawed frozen food within a short period of time after defrosting
- Always follow the manufacturer's instructions on food packaging when storing frozen food. If no information is provided food, should not be stored for more than 3 months from the date of purchase.
- When purchasing frozen food, make sure that it has been stored under appropriate conditions and that the packaging is not damaged.
- Frozen food should be transported in appropriate containers and placed in the freezer as soon as possible.
- Do not purchase frozen food if the packaging shows signs of humidity and abnormal swelling. It is probable that it has been stored at an unsuitable temperature and that the contents have deteriorated.
- The storage life of frozen food depends on the room temperature, the thermostat setting, how often the door is opened, the type of food, and the length of time required to transport the product from the shop to your home. Always follow the instructions printed on the packaging and never exceed the maximum storage life indicated.
- If the freezer door has been left open for a long time or not closed properly, frost will form and can prevent efficient air circulation. To resolve this, unplug the freezer and wait for it to defrost. Clean the freezer once it has fully defrosted.

- The freezer volume stated on the label is the volume without baskets, covers, and so on.
- Do not refreeze thawed food. It may pose a danger to your health and cause problems such as food poisoning.

NOTE: If you attempt to open the freezer door immediately after closing it, you will find that it will not open easily. This is normal. Once equilibrium has been reached, the door will open easily.

The table below is a quick guide to show you the most efficient way to store the major food groups in your freezer compartment.

Meat and fish	Preparation	Maximum storage time (months)
Steak	Wrap in foil	6 - 8
Lamb meat	Wrap in foil	6 - 8
Veal roast	Wrap in foil	6 - 8
Veal cubes	In small pieces	6 - 8
Lamb cubes	In pieces	4 - 8
Minced meat	In packaging without using spices	1 - 3
Giblets (pieces)	In pieces	1 - 3
Bologna sausage/salami	Should be kept packaged even if it has a membrane	1 - 3
Chicken and turkey	Wrap in foil	4 - 6
Goose and duck	Wrap in foil	4 - 6
Deer, rabbit, wild boar	In 2.5 kg portions or as fillets	6 - 8
Freshwater fish (Salmon, Carp, Crane, Catfish)	After cleaning the bowels and scales of the fish, wash and dry it. If necessary, remove the tail and head.	2
Lean fish (Bass, Turbot, Flounder)		4
Fatty fishes (Tuna, Mackerel, Bluefish, Anchovy)		2 - 4
Shellfish	Clean and in a bag	4 - 6
Caviar	In its packaging, or in an aluminium or plastic container	2 - 3
Snails	In salty water, or in an aluminium or plastic container	3

NOTE: Thawed frozen meat should be cooked as fresh meat. If the meat is not cooked after defrosting, it must not be re-frozen.

Vegetables and Fruits	Preparation	Maximum storage time (months)
String beans and beans	Wash, cut into small pieces and boil in water	10 - 13
Beans	Hull, wash and boil in water	12
Cabbage	Clean and boil in water	6 - 8
Carrot	Clean, cut into slices and boil in water	12
Pepper	Cut the stem, cut into two pieces, remove the core and boil in water	8 - 10
Spinach	Wash and boil in water	6 - 9

Vegetables and Fruits	Preparation	Maximum storage time (months)
Cauliflower	Remove the leaves, cut the heart into pieces and leave it in water with a little lemon juice for a while	10 - 12
Eggplant	Cut into pieces of 2cm after washing	10 - 12
Corn	Clean and pack with its stem or as sweet corn	12
Apple and pear	Peel and slice	8 - 10
Apricot and Peach	Cut into two pieces and remove the stone	4 - 6
Strawberry and Blackberry	Wash and hull	8 - 12
Cooked fruits	Add 10 % of sugar to the container	12
Plum, cherry, sourberry	Wash and hull the stems	8 - 12

	Maximum storage time (months)	Thawing time at room temperature (hours)	Thawing time in oven (minutes)
Bread	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225 °C)
Biscuits	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pastry	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225 °C)
Pie	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200 °C)
Phyllo dough	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15-20 (200 °C)

Dairy products	Preparation	Maximum storage time (months)	Storage conditions
Packet (Homogenized) Milk	In its own packet	2 - 3	Pure Milk – in its own packet
Cheese - excluding white cheese	In slices	6 - 8	Original packaging may be used for short-term storage. Keep wrapped in foil for longer periods.
Butter, margarine	In its packaging	6	

5 CLEANING AND MAINTENANCE

⚠ Disconnect the unit from the power supply before cleaning.

⚠ Do not wash your appliance by pouring water on it.

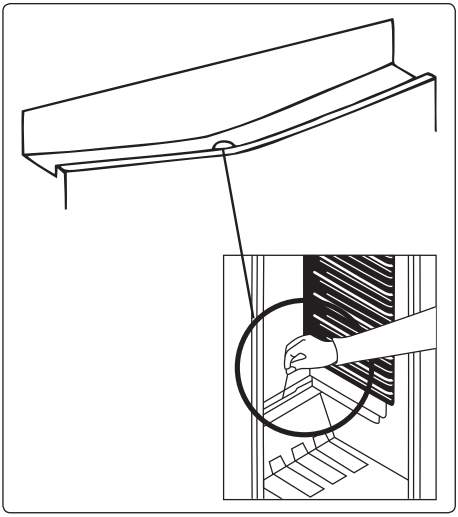
⚠ Do not use abrasive products, detergents or soaps for cleaning the appliance. After washing, rinse with clean water and dry carefully. When you have finished cleaning, reconnect the plug to the mains supply with dry hands.

- Make sure that no water enters the lamp housing and other electrical components.
- The appliance should be cleaned regularly using a solution of bicarbonate of soda and lukewarm water.
- Clean the accessories separately by hand with soap and water. Do not wash accessories in a dish washer.
- Clean the condenser with a brush at least twice a year. This will help you to save on energy costs and increase productivity.

The power supply must be disconnected during cleaning.

5.1 Defrosting

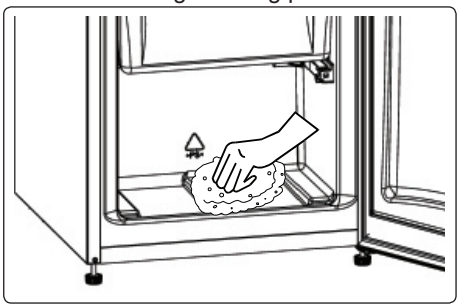
Defrosting the Refrigerator Compartment



- Defrosting occurs automatically in the refrigerator compartment during operation. The water is collected by the evaporation tray and evaporates automatically.
- The evaporation tray and the water drain hole should be cleaned periodically with the defrost drain plug to prevent the water from collecting at the bottom of the refrigerator instead of flowing out.
- You can also clean the drain hole by pouring half a glass of water down it.

Freezer defrosting process

- Small amounts of frost will accumulate inside the freezer, depending on the length of time the door may be left open or the amount of moisture introduced. It is essential to ensure that no frost or ice is allowed to form in places where it will affect the close fitting of the door seal. This might allow air to penetrate the cabinet, encouraging continuous running of the compressor. Thin frost formation is quite soft and can be removed with a brush or plastic scraper. Do not use metal or sharp scrapers, mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process. Remove all dislodged frost from the cabinet floor. It is not necessary to switch off the appliance for the removal of thin frost.
- For the removal of heavy ice deposits, disconnect the appliance from the mains supply, empty the contents into cardboard boxes and wrap in thick blankets or layers of paper to keep cool. Defrosting will be most effective if carried out when the freezer is nearly empty and should be carried out as quickly as possible to prevent an unnecessary increase in the temperature of the contents.
- Do not use metal or sharp scrapers, mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process. An increase in temperature of frozen food during defrosting will shorten the storage life. Keep contents well wrapped and cool while defrosting is taking place.



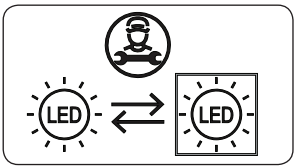
- Dry the inside of the compartment with a sponge or a clean cloth.
- To accelerate the defrosting process, place one or more bowls of warm water in the freezer compartment.
- Examine the contents when replacing them in the freezer and if some of the packages have thawed out, they should be eaten within 24hours, or be cooked and re-frozen.
- After defrosting is complete, clean the inside of the appliance with a solution of warm water and a little bicarbonate of soda, then dry thoroughly. Wash all removable parts in the same way and reassemble. Reconnect the appliance

to the mains supply and leave for 2 to 3 hours on setting number MAX before introducing the food back into the freezer.

Replacing LED Lighting

To replace any of the LEDs, please contact the nearest Authorised Service Centre.

Note: The numbers and location of the LED strips may change according to the model.



If product equipped with LED lamp

This product contains a light source of energy efficiency class <E>.

If product equipped with LED Strip(s) or LED card(s)

This product contains a light source of energy efficiency class <F>.

6 SHIPMENT AND REPOSITIONING

6.1 Transportation and Changing Positioning

- The original packaging and foam may be kept for re-transportation (optional).
- Fasten your appliance with thick packaging, bands or strong cords and follow the instructions for transportation on the packaging.
- Remove all movable parts or fix them into the appliance against shocks using bands when re-positioning or transporting.

Always carry your appliance in the upright position.

7 BEFORE CALLING AFTER-SALES SERVICE

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

Your appliance is not operating

Check if:

- There is power
- The plug is correctly placed in the socket
- The plug fuse or the mains fuse has blown
- The socket is defective. To check this, plug another working appliance into the same socket.

The appliance performs poorly

Check if:

- The appliance is overloaded
- The appliance door is closed properly
- There is any dust on the condenser
- There is enough space near the rear and side walls.

Your appliance is operating noisily

Normal noises

Cracking noise occurs:

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

Short cracking noise occurs: When the thermostat switches the compressor on/off.

Motor noise: Indicates the compressor is operating normally. The compressor may cause more noise for a short time when it is first activated.

Bubbling noise and splash occurs: Due to the flow of the refrigerant in the tubes of the system.

Water flowing noise occurs: Due to water flowing to the evaporation container. This noise is normal during defrosting.

Air blowing noise occurs: In some models during normal operation of the system due to the circulation of air.

The edges of the appliance in contact

with the door joint are warm

Especially during summer (warm seasons), the surfaces in contact with the door joint may become warmer during the operation of the compressor, this is normal.

There is a build-up of humidity inside the appliance

Check if:

- All food is packed properly. Containers must be dry before being placed in the **appliance**.
- The **appliance** door is opened frequently. Humidity of the room enters the **appliance** when the doors are opened. Humidity increases faster when the doors are opened more frequently, especially if the humidity of the room is high.

The door does not open or close properly

Check if:

- There is food or packaging preventing the door from closing
- The door joints are broken or torn
- Your **appliance** is on a level surface.

Recommendations

- If the appliance is switched off or unplugged, wait at least 5 minutes before plugging the appliance in or restarting it in order to prevent damage to the compressor.
- If you will not use your appliance for a long time (e.g. in summer holidays) unplug it. Clean your appliance according to chapter cleaning and leave the door open to prevent humidity and smell.
- If a problem persists after you have followed all the above instructions, please consult the nearest authorised service centre.
- The appliance you have purchased is designed for domestic use only. It is not suitable for commercial or common use. If the consumer uses the appliance in a way that does not comply with this, we emphasise that the manufacturer and the dealer will not be responsible for any repair and failure within the guarantee period.

8 TIPS FOR SAVING ENERGY

1. Install the appliance in a cool, well-ventilated room, but not in direct sunlight and not near a heat source (such as a radiator or oven) otherwise an insulating plate should be used.
2. Allow warm food and drinks to cool before placing them inside the appliance.
3. Place thawing food in the refrigerator compartment if available. The low temperature of the frozen food will help cool the refrigerator compartment while the food is thawing. This will save energy. Frozen food left to thaw outside of the appliance will result in a waste of energy.
4. Drinks or other liquids should be covered when inside the appliance. If left uncovered, the humidity inside the appliance will increase, therefore the appliance uses more energy. Keeping drinks and other liquids covered helps preserve their smell and taste.
5. Avoid keeping the doors open for long periods and opening the doors too frequently as warm air will enter the appliance and cause the compressor to switch on unnecessarily often.
6. Keep the covers of the different temperature compartments (such as the crisper and chiller if available) closed.
7. The door gasket must be clean and pliable. In case of wear, replace the gasket.

9 TECHNICAL DATA

The technical information is situated in the rating plate on the internal side of the appliance and on the energy label.

The QR code on the energy label supplied with the appliance provides a web link to the information related to the performance of the appliance in the EU EPREL database.

Keep the energy label for reference together with the user manual and all other documents provided with this appliance.

It is also possible to find the same information in EPREL using the link https://eprel.ec.europa.eu and the model name and product number that you find on the rating plate , the appliance.

See the link www.theenergylabel.eu for detailed information about the energy label.

10 INFORMATION FOR TEST INSTITUTES

Appliance for any EcoDesign verification shall be compliant with EN 62552.

Ventilation requirements, recess dimensions and minimum rear clearances shall be as stated in this User Manual at Chapter 2. Please contact the manufacturer for any other further information, including loading plans.

11 CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, Serial Number and Service Index.

The information can be found on the rating plate. You can find the rating label inside the fridge zone on the left lower side.

The original spare parts for some specific components are available for a minimum of 7 or 10 years, based on the type of component, from the placing on the market of the last unit of the model.

Visit our website to:
www.sharphome.eu

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben.

Diese Gebrauchsanweisung enthält wichtige Sicherheitshinweise sowie Hinweise zum Gebrauch und der Wartung Ihres Gerätes. Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

Symbol	Typ	Bedeutung
	**WARNUNG**	Gefahr von schweren Verletzungen oder Lebensgefahr
	**GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES**	Gefährliche Spannung
	**BRANDGEFAHR**	Warnung: Brandgefahr / entflammbare Materialien
	**ACHTUNG**	Gefahr von Personen- und Sachschäden
	**WICHTIG**	Bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes

INHALT

1 SICHERHEITSHINWEISE 23
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise 23
1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen 27
1.3 Im Betrieb 27
2 GERÄTEBESCHREIBUNG 30
2.1 Abmessungen 31
3 VERWENDEN DES GERÄTS 32
3.1 Information zur ‚Less Frost'-Technologie 32
3.2 Thermostateinstellung 32
3.3 Warnhinweise zur Temperatureinstellung 32
3.4 Temperaturanzeiger 33
3.5 Zubehör 34
3.5.1 Eiswürfelschale ***(bei einigen Modellen)*** ***..... 34***
3.5.2 Der Kunststoffschaber ***(bei einigen Modellen)*** ***..... 34***
3.5.3 Der Flaschenhalter ***(bei einigen Modellen)*** ***..... 34***
4 LEBENSMITTELLAGERUNG 34
4.1 Kühlteil 34
4.2 Gefrierteil 35
5 REINIGUNG UND WARTUNG 38
5.1 Abtauen 38
6 VERSAND UND UMSETZUNG 40
6.1 Transportieren und Umstellen 40
7 VOR DEM ANRUF BEIM KUNDENDIENST 40
8 ENERGIESPARTIPPS 41
9 TECHNISCHE DATEN 42
10 INFORMATIONEN FÜR PRÜFINSTITUTE 42
11 KUNDENDIENST 42

1 SICHERHEITSHINWEISE

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch.

⚠ **WARNUNG:** Die Belüftungsöffnungen am Gerätegehäuse bzw. am Einbaugehäuse stets freihalten.

⚠ **WARNUNG:** Den Abtauvorgang nicht mit mechanischen oder anderen Mitteln beschleunigen, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden.

⚠ **WARNUNG:** Keine elektrischen Geräte in den Lebensmittelfächern des Geräts verwenden, die nicht den Empfehlungen des Herstellers entsprechen.

⚠ **WARNUNG:** Den Kühlmittelkreislauf nicht beschädigen.

⚠ **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich beim Aufstellen des Gerätes, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.

⚠ **WARNUNG:** Schließen Sie nicht mehrere tragbare Steckdosen oder Stromversorgungen hinten am Gerät an.

⚠ **WARNUNG:** Um Gefahren durch mögliche Instabilität des Geräts zu vermeiden, ist es entsprechend Anweisungen zu fixieren.

⚠ Bei Geräten mit dem Kühlmittel R600a (siehe Typenschild des Kühlgeräts) ist beim Transport und beim Aufstellen darauf zu achten, dass die

Kühlelemente nicht beschädigt werden. R600a ist ein umweltfreundliches, natürliches, jedoch explosives Gas. Wenn die Kühlelemente aufgrund von Beschädigungen undicht werden, das Gerät von offenem Feuer und Wärmequellen fernhalten und den Aufstellraum mehrere Minuten gut lüften.

- Beim Tragen und Aufstellen des Geräts den Kühlmittelkreislauf nicht beschädigen.
- Keine explosiven Gegenstände wie Spraydosen mit Treibgas im Gerät lagern.
- Das Gerät ist auf die Nutzung im Haushalt und in ähnlichen Umgebungen ausgelegt, z. B.:
  - Im Bereich von Personalküchen in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen.
  - In landwirtschaftlichen Betrieben, für Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen.
  - In Pensionen und vergleichbaren Umgebungen.
  - Im Catering und ähnlichen Anwendungen außerhalb des Bereichs Handel.
- Wenn der Kühlschrankstecker nicht für die Steckdose geeignet ist, muss er vom Hersteller, von einem Servicebeauftragten oder einer vergleichbar qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Netzanschlusskabel des Kühlschranks ist mit einem speziell geerdeten Stecker ausgestattet. Der Stecker ist an eine entsprechend geerdete Steckdose mit 16 Ampère anzuschließen. Wenn

keine solche Steckdose vorhanden ist, muss eine geeignete Steckdose von einem Elektrofachbetrieb installiert werden.

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Menschen mit körperlichen, sensorischen oder mentalen Einschränkungen oder ohne Erfahrung und besondere Kenntnisse verwendet werden, sofern sie unter Aufsicht sind oder in die sichere Nutzung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren kennen. Das Gerät darf nicht als Kinderspielgerät verwendet werden. Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen oder warten.
- Kinder im Alter von 3 bis 8 Jahren dürfen Gegenstände in Kühlschränken einlagern und herausnehmen. Kinder dürfen keine Reinigung oder einfache Wartung des Gerätes durchführen. Sehr junge Kinder (0 bis 3 Jahre) dürfen das Gerät nicht verwenden. Junge Kinder (3 bis 8 Jahre) dürfen das Gerät zur Gewährleistung einer sicheren Nutzung nur bei kontinuierlicher Beaufsichtigung verwenden. Ältere Kinder (8 bis 14 Jahre) und gefährdete Personen können das Gerät sicher verwenden, sofern sie angemessen beaufsichtigt und in der Benutzung des Gerätes unterwiesen wurden. Stark gefährdeten Personen dürfen das Gerät zur Gewährleistung der Sicherheit nur bei kontinuierlicher Beaufsichtigung verwenden.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem Servicebeauftragten oder einer vergleichbar qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht für die Nutzung in Höhen über 2000 m ausgelegt.

Bitte beachten Sie zur Vermeidung einer Lebensmittelkontamination die folgenden Hinweise:

- Durch längeres Öffnen der Tür kann die Temperatur in den Fächern des Gerätes deutlich ansteigen.
- Reinigen Sie Flächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sowie erreichbare Ablaufsysteme regelmäßig.
- Bewahren Sie rohes Fleisch und Fisch in geeigneten Behältern im Kühlschrank auf, damit sie nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Zwei-Sterne-Gefrierfächer eignen sich zur Aufbewahrung von Tiefkühlkost, zur Aufbewahrung und Herstellung von Eiscreme und zur Herstellung von Eiswürfeln.
- Ein-, Zwei- und Drei-Sterne-Gefrierfächer eignen sich nicht zum Einfrieren frischer Lebensmittel.
- Falls das Kühlgerät lange Zeit nicht verwendet wird, sollten Sie es abschalten, abtauen, reinigen, abtrocknen und die Tür offen lassen, damit sich kein Schimmel im Gerät bildet.

1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen

Beachten Sie bitte die folgenden Punkte, bevor Sie die Kühl-Gefrierkombination zum ersten Mal verwenden:

- Die Betriebsspannung für die Kühl-Gefrierkombination beträgt 220-240 V bei 50 Hz.
- Der Stecker muss nach dem Aufstellen und Anschließen zugänglich sein.
- Bei der ersten Inbetriebnahme kann die Kühl-Gefrierkombination ausdünsten. Das ist völlig normal und der Geruch lässt nach, sobald die Kühlung der Kühl-Gefrierkombination beginnt.
- Stellen Sie vor dem Anschließen der Kühl-Gefrierkombination sicher, dass die Werte der Netzstromversorgung mit den Daten auf dem Typenschild (Spannung und Anschlussleistung) übereinstimmen. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen Elektriker.
- Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose mit entsprechendem Erdungsanschluss. Wenn die Steckdose über keine Erdung verfügt oder der Stecker nicht passt, wenden Sie sich unbedingt an einen Elektriker.
- Das Gerät muss an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose mit Sicherung angeschlossen werden. Die Stromversorgung (AC) und Spannung am Betriebsstandort müssen mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen (das Typenschild befindet sich auf der Innenseite links im Gerät).
- Für Schäden, die auf fehlende Erdung zurückzuführen sind, wird keine Haftung übernommen.
- Die Kühl-Gefrierkombination keinem direkten Sonnenlicht aussetzen.
- Die Kühl-Gefrierkombination darf unter keinen Umständen im Freien betrieben oder Regen ausgesetzt werden.
- Der Abstand des Geräts zu Öfen, Gasherden und Feuerstellen muss mindestens 50 cm, zu Elektroöfen mindestens 5 cm betragen.
- Wenn die Kühl-Gefrierkombination neben einem Tiefkühlgerät steht, muss zwischen den beiden Geräten ein Abstand von mindestens 2 cm eingehalten werden, damit sich an der Außenseite keine Feuchtigkeit bildet.
- Die Kühl-Gefrierkombination nicht abdecken, da dadurch die Leistung des Geräts beeinträchtigt würde.
- Zur Oberseite des Geräts ist ein Abstand von mindestens 150 mm erforderlich. Keine Gegenstände auf dem Gerät abstellen.
- Keine schweren Gegenstände auf dem Gerät abstellen.
- Vor der Verwendung das Gerät sorgfältig reinigen (siehe „Reinigung und Wartung“).
- Vor der Verwendung der Kühl-Gefrierkombination alle Teile mit einer Lösung aus warmem Wasser und einem Teelöffel Natron abwischen. Anschließend mit klarem Wasser abspülen und trocknen. Nach dem Reinigen alle Teile wieder in die Kühl-Gefrierkombination einsetzen.
- Der Einbau in eine Küchenzeile wird in der Montageanleitung beschrieben. Das Gerät ist ausschließlich für den Einbau in Küchenzeilen vorgesehen.

1.3 Im Betrieb

- Die Kühl-Gefrierkombination nicht über ein Verlängerungskabel an das Stromnetz anschließen.
- Keine beschädigten, aufgerissenen oder alten Stecker verwenden.
- Das Kabel nicht ziehen, knicken oder anderweitig beschädigen.
- Verwenden Sie keine Steckeradapter.
- Das Gerät ist für die Nutzung durch Erwachsene ausgelegt. Es ist kein Spielzeug. Kinder nicht an die Tür hängen lassen.
- Das Netzkabel bzw. den Stecker nie mit nassen Händen anfassen. Dadurch kann ein Kurzschluss oder ein Stromschlag verursacht werden.

- Keine Glasflaschen oder Dosen im Eisfach lagern; sie können platzen, wenn der Inhalt gefriert.
- Keine explosiven oder brennbaren Stoffe im Kühlschrank lagern. Getränke mit hohem Alkoholgehalt stehend im Kühlschrank lagern und darauf achten, dass der Deckel fest verschlossen ist.
- Eis beim Herausnehmen aus dem Eisfach nicht berühren. Eis kann Kälteverbrennungen und Schnitte verursachen.
- Gefriergut nicht mit nassen Händen anfassen. Speiseeis oder Eiswürfel nicht sofort nach dem Herausnehmen aus dem Eisfach essen.
- Aufgetaute Lebensmittel nicht wieder einfrieren. Das kann zu gesundheitlichen Problemen bis hin zu Lebensmittelvergiftungen führen.

Alte und nicht mehr funktionstüchtige Kühlschränke

- Wenn der alte Kühl- oder Gefrierschrank mit einem Schloss versehen ist, dieses vor dem Entsorgen des Geräts zerstören oder entfernen, da ansonsten die Gefahr besteht, dass sich Kinder versehentlich einschließen.
- Dämmmaterial und Kühlmittel alter Kühl- und Gefrierschränke enthalten FCKW. Beim Entsorgen deshalb sorgfältig vorgehen, um Umweltschäden zu vermeiden.

CE-Konformitätserklärung

DE

Entsorgung

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung



bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie kleine Elektroaltgeräte mit einer Kantenlänge bis zu 25 cm bei Händlern mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mind. 400 m² oder Lebensmittelhändlern mit einer Gesamtverkaufsfläche von mind. 800 m², die zumindest mehrmals im Jahr Elektro- und Elektronikgeräte anbieten, unentgeltlich zurückgeben. Größere Altgeräte können beim Neukauf eines Geräts der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, bei einem entsprechenden Händler kostenfrei zurückgegeben werden. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

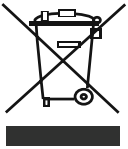
Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

AT

Entsorgung

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass



das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie Elektroaltgeräte beim Kauf eines neuen Geräts der gleichen Art und mit derselben Funktion bei einem stationären Händler unentgeltlich zurückgeben.

Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des

neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler. Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können. Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

Das Gerät kann Stoffe enthalten, die bei falscher Entsorgung Umwelt und menschliche Gesundheit gefährden können. Das Materialrecycling hilft, Abfall zu reduzieren und Ressourcen zu schonen. Durch die getrennte Sammlung von Altgeräten und deren Recycling tragen Sie zur Vermeidung negativer Auswirkungen auf die Umwelt

CH

Entsorgung

Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt



werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektround Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie Elektroaltgeräte kostenfrei bei Händlern zurückgeben, die Geräte dieser Art im Sortiment führen. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe

eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich - vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können. Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

Élimination des déchets

Le symbole de la poubelle barrée sur le produit ou son emballage signifie que l'appareil ne doit pas être jeté avec les



ordures ménagères, mais doit être éliminé séparément. Vous pouvez vous débarrasser gratuitement de l'ancien équipement dans un point de collecte qui accepte les anciens appareils électriques et électroniques, par ex. une déchetterie. Vous trouverez les adresses auprès de votre commune ou sur le site RecyclingMap.ch. Vous pouvez également renvoyer gratuitement les anciens appareils électriques aux revendeurs qui ont des appareils de ce type dans leur gamme de produits. Veuillez contacter votre revendeur pour savoir comment retourner un ancien appareil lors de la livraison du nouvel appareil. Veuillez retirer - si possible - toutes les piles et batteries ainsi que toutes les ampoules qui peuvent être retirées de manière non destructive avant de vous débarrasser du produit. Nous attirons votre attention sur le fait que vous êtes vous-même responsable de la suppression des données personnelles sur l'appareil à éliminer.

Smaltimento

Il simbolo del bidone della spazzatura barrato riportato sul prodotto o sulla sua confezione



indica che l'apparecchiatura non deve essere smaltita con altri rifiuti domestici, ma richiede, invece, uno smaltimento differenziato. È possibile smaltire gratuitamente le vecchie apparecchiature presso un punto di raccolta comunale idoneo per le vecchie apparecchiature elettriche ed elettroniche, ad es. un centro di riciclaggio. Gli indirizzi possono

essere ottenuti dalla città o dal governo locale. In alternativa, puoi restituire gratuitamente i vecchi elettrodomestici ai rivenditori che hanno elettrodomestici di questo tipo nella loro gamma di prodotti. Contatta il tuo rivenditore in merito ai metodi

che è possibile utilizzare per restituire un vecchio apparecchio al momento della consegna del nuovo apparecchio. Rimuovi, se possibile, tutte le batterie e gli accumulatori nonché tutte le lampade che possono essere rimosse in modo non distruttivo prima di smaltire il prodotto. Vorremmo sottolineare che sei tu stesso responsabile della cancellazione

Verpackung und Umwelt

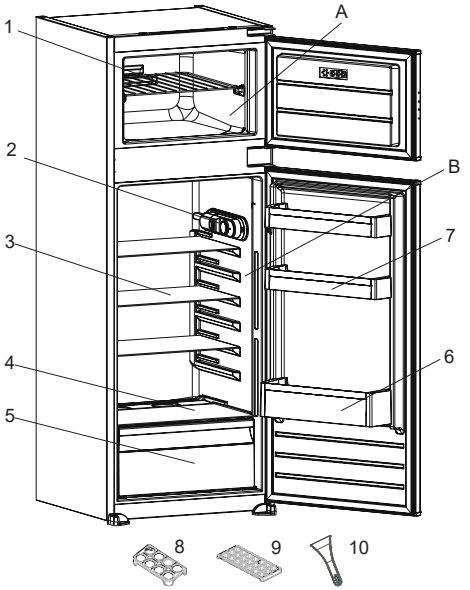


Verpackungsmaterialien schützen Ihr Gerät vor Schäden, die während des Transports auftreten können. Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich, da sie recycelt werden können. Der Einsatz recycelter Materialien reduziert den Verbrauch von Rohstoffen und verringert somit die Abfallproduktion.

Hinweise:

- Lesen Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät aufstellen und verwenden. Es wird keine Haftung für Schäden infolge von falscher Handhabung übernommen.
- Befolgen Sie die Anweisungen in der Gebrauchsanleitung des Geräts und bewahren Sie die Anleitung an einem sicheren Ort auf, damit Sie bei evtl. auftretenden Problemen jederzeit Zugriff darauf haben.
- Das Gerät ist zur Nutzung im Haus ausgelegt und ausschließlich zur Lagerung bzw. Kühlung von Lebensmitteln vorgesehen. Es ist nicht für die gewerbliche oder öffentliche Nutzung konzipiert und nicht für die Lagerung anderer Stoffe als Lebensmittel vorgesehen. Bei Nichteinhaltung wird keine Haftung für eventuell daraus entstehende Verluste übernommen.

2 GERÄTEBESCHREIBUNG



Die Abbildung stellt eine Übersicht über die Zubehörteile des Geräts dar. Die Zubehörteile sind je nach Modell unterschiedlich.

A) Gefrierteil
B) Kühlteil
1) Gefrierfachablage
2) Thermostat
3) Kühlfachablage
4) Gemüsefachabdeckplatte
5) Gemüsefach
6) Flaschenablage
7) Türfächer
8) Eierhalter
9) Eiswürfelschale
10) Eisschaber *

** bei bestimmten Modellen*

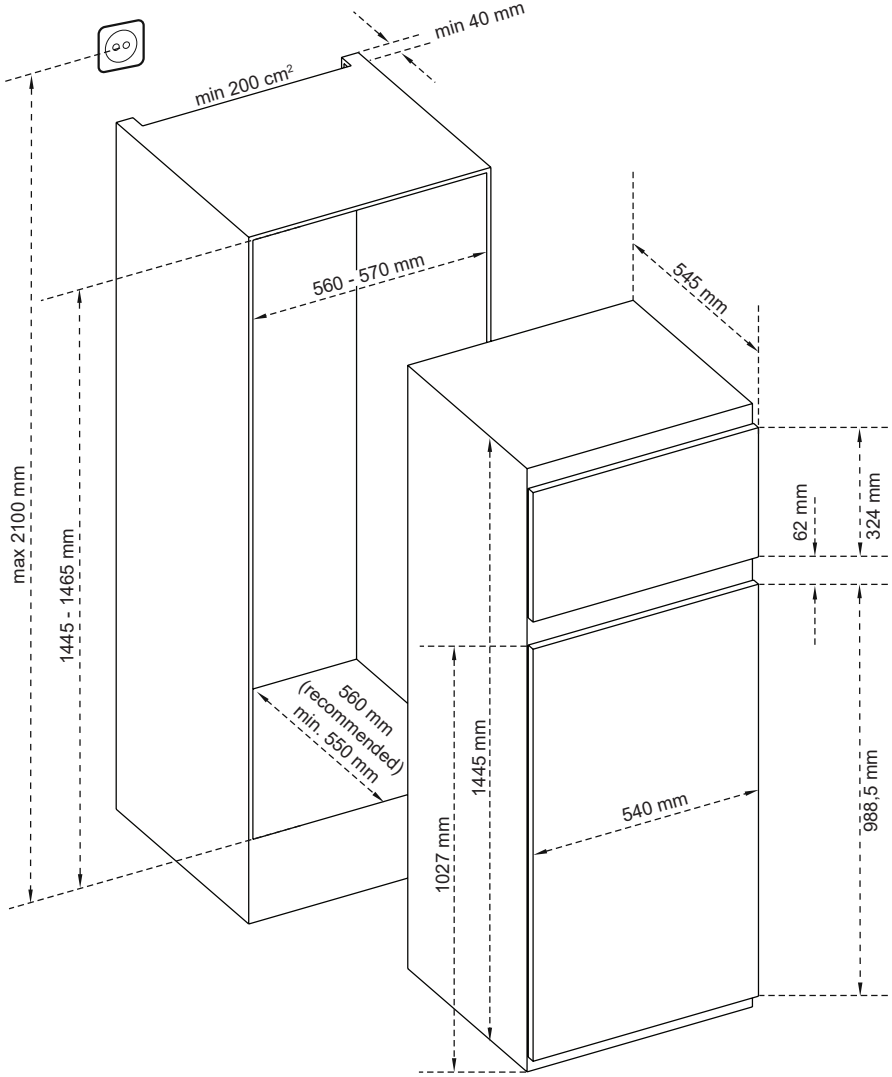
Allgemeine Hinweise:

Fach für frische Lebensmittel (Kühlteil): Die effektivste Energienutzung wird durch die Schubladenanordnung in der unteren Hälfte des Geräts gewährleistet sowie durch die gleichmäßige Verteilung der Regale. Die Anordnung der Türkästen wirkt sich nicht auf den Energieverbrauch aus.

Tiefkühlfach (Gefrierteil): Die effektivste Energienutzung wird durch die lagermäßige Einteilung der Schubladen - und Kastenanordnung erreicht.

2.1 Abmessungen

* 1020 - 1028 for metal top cover



3 VERWENDEN DES GERÄTS

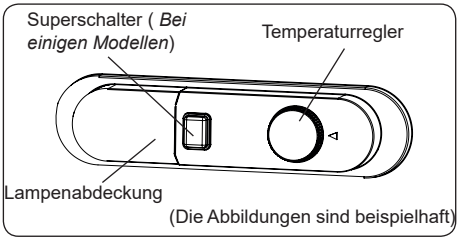
3.1 Information zur ‚Less Frost'-Technologie

Dank des Wrap-Around-Verdampfers (Umhüllungs-Verdampfer) bietet die Less Frost-Technologie eine effizientere Kühlung, einen flexibleren Lagerraum und erfordert weniger manuelle Abtauung.

3.2 Thermostateinstellung

Der Thermostat reguliert die Temperatur im Innern des Kühl- und Gefrierteils automatisch. Die Kühlschranktemperatur kann durch Drehen des Knopfes auf höhere Zahlen erreicht werden; 1 bis 3, 1 bis 5 oder SF (Die maximalen Zahlen auf dem Thermostat hängen von Ihrem Produkt ab).

Wichtiger Hinweis: Versuchen Sie nicht, den Knopf über Position 1 hinaus zu drehen; andernfalls wird Ihr Gerät gestoppt.



Thermostateinstellungen

1 – 2 : Für die kurzfristige Lagerung von Lebensmitteln

3 – 4 : Für die Langzeitlagerung von Lebensmitteln

5 : Maximale Kühlposition. Das Gerät ist länger in Betrieb. Gegebenenfalls müssen Sie die Temperatureinstellung ändern.

Wenn das Gerät eine SF-Position hat:

- Drehen Sie den Knopf auf SF, um frische Lebensmittel schnell einzufrieren. In dieser Position kühlt das Gefrierfach auf niedrigere Temperaturen herunter. Nachdem Ihre Lebensmittel eingefroren sind, drehen Sie den Thermostatknopf in die normale Gebrauchsposition zurück. Wenn Sie die SF-Position nicht ändern, arbeitet Ihr Gerät automatisch in der zuletzt verwendeten Thermostatposition, entsprechend der im Hinweis angegebenen Zeit. Bringen Sie den Thermostatschalter wieder in die Position SF und nehmen Sie das Gerät entsprechend der im Hinweis angegebenen Zeit wieder in Betrieb. Wenn sich der Thermostatschalter bei der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes in der Position SF befindet, arbeitet Ihr Gerät automatisch wieder in der Position Thermostat-3 entsprechend der im Hinweis angegebenen Zeit.

Der Supermodus wird nach maximal 48 Stunden automatisch beendet.

3.3 Warnhinweise zur Temperatureinstellung

- Trennen Sie bei einem Stromausfall das Gerät vom Netz, um eine Beschädigung des Kompressors zu vermeiden. Es wird nicht empfohlen, Ihren Kühlschrank in Umgebungen zu betreiben, die außerhalb der angegebenen Temperaturbereiche liegen. So vermeiden Sie Schäden an den Gerätekomponenten.
- Die Einstellung der Temperatur sollte sich nach der Häufigkeit des Türöffnens, der Menge des Kühlguts im Gerät und der Umgebungstemperatur am Aufstellort des Kühlgeräts richten.

- Nach dem ersten Einschalten benötigt das Gerät 24 Stunden, um die Betriebstemperatur zu erreichen. Öffnen Sie während dieser Zeit nicht die Tür und füllen Sie das Gerät nicht mit großen Mengen an Lebensmitteln.
- Eine Verzögerungsfunktion von 5 Minuten verhindert Schäden am Kompressor des Kühlgeräts, wenn das Gerät an das Netz angeschlossen bzw. vom Netz getrennt wird oder die Stromversorgung ausfällt. Nach 5 Minuten nimmt das Kühlgerät den Normalbetrieb auf.

Klimaklasse und -definition:

T (tropisch): Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen von 16 bis 43 °C vorgesehen.

ST (subtropisch): Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen von 16 bis 38 °C vorgesehen.

N (temperiert): Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen von 16 bis 32 °C vorgesehen.

SN (ausgedehnt temperiert): Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen von 10 bis 32 °C vorgesehen.

3.4 Temperaturanzeiger



Damit Sie die Betriebstemperatur Ihres Kühlschranks besser einstellen können, haben wir im kältesten Bereich einen Temperaturanzeiger angebracht.

Damit Sie insbesondere im kältesten Bereich Ihre Lebensmittel besser aufbewahren können, sehen Sie nach, ob auf dem Temperaturanzeiger die Meldung "OK" erscheint. Wenn « OK » nicht erscheint, bedeutet dies, dass die Temperatur nicht richtig eingestellt ist. Da "OK" in Schwarz erscheint, kann es schwierig sein, den Anzeiger zu sehen, wenn er schlecht beleuchtet ist.

Damit Sie diese Anzeige richtig sehen können, sollte ausreichend Licht vorhanden sein. Jedes Mal, wenn die Temperatureinstellung verändert wurde, sollten Sie warten, bis sich die Temperatur im Gerät stabilisiert hat und danach können Sie weitere erforderliche Temperaturveränderungen vornehmen. Verändern Sie den Temperatureinstellungsschalter progressiv und warten mindestens 12 Stunden ab, bevor Sie die Temperatur erneut prüfen und möglicherweise verändern.

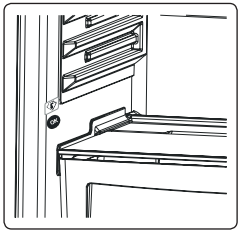
HINWEIS: Nach der wiederholten Öffnung (oder verlängerten Öffnung) der Tür oder nachdem Sie frische Lebensmittel in das Gerät gelegt haben, ist es normal, dass die "OK" Anzeige nicht in der Temperatureinstellungsanzeige erscheint. Wenn es eine ungewöhnliche Eisablagerung (Boden des Geräts) im Kühlschrankabteil oder dem Verdampfer gibt (überlastetes Gerät, hohe Raumtemperatur, häufiges Öffnen der Tür), stellen Sie den Temperatureinstellungsschalter in eine geringere Position, bis die normalen Kompressorlaufzeiten wieder erreicht sind.

Lagerung von Lebensmitteln im kühlsten Bereich des Kühlschranks.



Ihre Lebensmittel werden besser aufbewahrt, wenn Sie sie in den geeignetsten Kühlbereich legen. Der kälteste Bereich befindet sich genau über dem Gemüsefach.

Das folgende Symbol zeigt den kältesten Bereich Ihres Kühlschranks an.



Um sicher zu gehen, dass Sie in diesem Bereich die geringste Temperatur haben, sorgen Sie dafür, dass das Regal, wie in der Abbildung gezeigt, auf der Höhe dieses Symbols angebracht ist.

Die obere Begrenzung des kältesten Bereichs wird durch die Unterseite des Aufklebers (Pfeilspitze) angegeben. Die obere Ablage des kältesten Bereichs

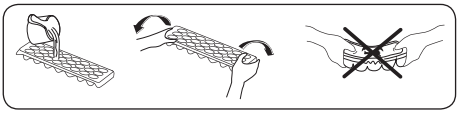
muss sich auf der Höhe der Pfeilspitze befinden. Der kälteste Bereich befindet sich unterhalb.
Das diese Ablagen entfernt werden können, müssen Sie dafür sorgen, dass sich diese immer auf der gleichen Höhe wie die auf den Aufklebern genannten Zoneneinteilungen befinden, damit Sie die richtige Temperatur für diesen Bereich erhalten.

3.5 Zubehör

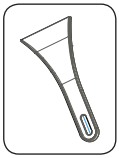
Die Darstellungen und Beschreibungen im Abschnitt über Zubehör können je nach Modell von Ihrem Gerät abweichen.

3.5.1 Eiswürfelschale*(bei einigen Modellen)*

- Füllen Sie die Eiswürfelschale mit Wasser und legen Sie sie in das Gefrierteil.
- Wenn das Wasser vollständig gefroren ist, können Sie die Schale wie in der Abbildung gezeigt umdrehen, um die Eiswürfel zu entnehmen.



3.5.2 Der Kunststoffschaber *(bei einigen Modellen)*

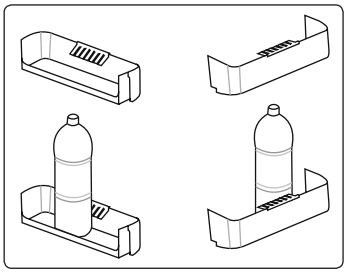


Nach einer gewissen Zeit bildet sich in bestimmten Bereichen des Gefrierteils Reif. Dieser Reif muss regelmäßig entfernt werden. Verwenden Sie dazu den bereitgestellten Eisschaber. Verwenden Sie dazu keinesfalls scharfkantige Metallgegenstände. Diese können den Kühlmittelkreislauf durchstechen und irreparable Schäden am Gerät verursachen.

3.5.3 Der Flaschenhalter *(bei einigen Modellen)*



Verwenden Sie den Flaschenhalter, damit Flaschen nicht rutschen oder umfallen.



Die Darstellungen und Beschreibungen im Abschnitt über Zubehör können je nach Modell von Ihrem Gerät abweichen.

4 LEBENSMITTELLAGERUNG

4.1 Kühlteil

- Bewahren Sie Flüssigkeiten stets in verschlossenen Behältern im Kühlschrank auf, um Feuchtigkeit und die daraus entstehende Bildung von Reif zu vermeiden. Reif konzentriert sich an den kühlsten Stellen, an denen die Flüssigkeit verdunstet, und im Lauf der Zeit muss das Gerät immer häufiger abgetaut werden.
- Gekochte Speisen müssen abgedeckt bleiben, wenn sie im Kühlschrank aufbewahrt werden. Stellen Sie keine warmen Speisen in den Kühlschrank, sondern erst, wenn sie abgekühlt sind, da sonst die Temperatur/Luftfeuchtigkeit im Kühlschrank ansteigt und die Effizienz des Kühlschranks sinkt.
- Achten Sie darauf, dass das Kühlgut nicht die Geräterückwand berührt, da sich Reif bildet und die Verpackung an der Rückwand haften bleibt. Öffnen Sie die Kühlschranktür nicht zu häufig.
- Es empfiehlt sich, Fleisch und rohen Fisch locker einzuschlagen und auf dem Glasfachboden direkt über der Gemüsebox zu lagern.
- Hier bieten sich aufgrund der kühleren

Luft die besten Lagerbedingungen dafür.

- Obst und Gemüse sollte getrennt gelagert werden, damit ethylenempfindliche Gemüsesorten (grüne Blätter, Brokkoli, Karotten usw.) nicht durch ethylenausscheidendes Obst (Bananen, Pfirsiche, Aprikosen, Feigen usw.) angegriffen werden.
- Legen Sie kein feuchtes Gemüse in den Kühlschrank.
- Die Lagerdauer für Lebensmittel hängt zum einen von der Anfangsqualität des Produkts ab. Zum anderen ist aber auch eine ununterbrochene Kühlkette vor der Einlagerung im Kühlschrank ein wichtiges Kriterium.
- Das aus dem Fleisch austretende Wasser kann andere Produkte im Kühlschrank verderben. Verpacken Sie Fleischprodukte deshalb immer gut und wischen Sie ausgetretene Flüssigkeiten auf den Fachböden ab.
- Legen Sie keine Lebensmittel vor den Luftkanälen ab.
- Verbrauchen Sie abgepackte Lebensmittel vor dem empfohlenen Mindesthaltbarkeitsdatum.

Bitte passen Sie auf, dass die Lebensmittel nicht den Sensor berühren, der sich im Kühlschrankabteil befindet. Die Lebensmittel dürfen den Sensor nicht berühren, damit die optimale Aufbewahrungstemperatur im Kühlabteil erhalten bleibt.

- Für den normalen Betrieb reicht eine Temperatureinstellung Ihres Kühlschranks auf +4 °C aus.
- Das Kühlfach sollte eine Temperatur im Bereich von 0 - 8 °C haben, frische Lebensmittel unter 0 °C vereisen und verfaulen und über 8 °C erhöht sich die Keimbelastung und der Fäulnisprozess.
- Legen Sie keine heißen Lebensmittel in den Kühlschrank, sondern lassen Sie diese erst außerhalb abkühlen. Heiße Nahrungsmittel führen zu einer Erhöhung des Kühlgrades Ihres Kühlschranks und verursachen Lebensmittelvergiftungen sowie unnötige Lebensmittelverderbnis.
- Fleisch, Fisch usw. sollten in dem für diese Lebensmittel geeigneten Kühlfach aufbewahrt werden und das Gemüsefach ist für Gemüse vorgesehen. (falls vorhanden)
- Um Geruchsvermischung zu vermeiden, werden Fleischprodukte, Früchte und Gemüse nicht zusammen gelagert.
- Lebensmittel sollten in geschlossenen Behältern in den Kühlschrank gestellt oder abgedeckt werden, um Feuchtigkeit und Gerüche zu vermeiden.

In der folgenden Tabelle sind die wichtigsten Lebensmittelgruppen und die jeweils beste Aufbewahrungsart und -dauer im Kühlteil aufgeführt.

Lebensmittel	Maximale Lagerdauer	Lagerart und -ort
Obst und Gemüse	1 Woche	Gemüsebox
Fleisch und Fisch	2 - 3 Tage	In Kunststofffolie oder -beutel oder im Fleischbehälter auf dem Glasfachboden lagern
Käse	3 - 4 Tage	Im dafür vorgesehenen Türfach
Butter und Margarine	1 Woche	Im dafür vorgesehenen Türfach
Flaschenprodukte, z. B. Milch und Joghurt	Bis zum vom Hersteller angegebenen Ablaufdatum	Im dafür vorgesehenen Türfach
Eier	1 Monat	Im dafür vorgesehenen Eierfach
Gekochte Lebensmittel	2 Tage	Alle Ablagefächer

HINWEIS:

Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch sollten nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden.

4.2 Gefrierteil

- Im Gefrierteil werden gefrorene Lebensmittel aufbewahrt, frische Lebensmittel eingefroren und Eiswürfel erzeugt.
- Lebensmittel in flüssiger Form sollten in

Plastikbechern und andere Lebensmittel in Plastikfolien oder -beuteln eingefroren werden. Zum Einfrieren frischer Lebensmittel; wickeln und versiegeln Sie frische Lebensmittel richtig, d.h. die Verpackung sollte luftdicht sein und nicht auslaufen. Spezielle Gefrierbeutel, Alufolie, Polyäthylenbeutel und Kunststoffbehälter sind dazu am besten geeignet.

- Lagern Sie frische Lebensmittel nicht neben gefrorenen Lebensmitteln ein, da diese sonst angetaut werden können.
- Frieren Sie frische Lebensmittel portionsweise ein.
- Brauchen Sie angetautes Gefriergut innerhalb kurzer Zeit nach dem Auftauen auf.
- Halten Sie sich beim Lagern von Tiefkühlkost stets an die Anweisungen des Herstellers auf der Lebensmittelverpackung. Wenn keine Angaben zur Lagerdauer verfügbar sind, bewahren Sie Lebensmittel maximal 3 Monate ab Kaufdatum im Gefrierteil auf.
- Achten Sie beim Kauf von Tiefkühlprodukten darauf, dass sie sachgemäß gelagert wurden und die Verpackung nicht beschädigt ist.
- Tiefkühlprodukte müssen in geeigneten Behältnissen transportiert und sobald wie möglich in den Gefrierschrank gebracht werden.
- Kaufen Sie keine Tiefkühlprodukte, deren Packung feucht oder aufgequollen ist. Dies können Anzeichen für Lagerung bei falschen Temperaturen und für verdorbenen Inhalt sein.
- Die Haltbarkeit gefrorener Lebensmittel hängt von der Raumtemperatur, den Thermostateinstellungen, der Häufigkeit des Türöffnens, der Art der Lebensmittel und der Dauer des Transports vom Laden zu Ihnen nach Hause ab. Befolgen Sie immer die auf der Verpackung angegebenen Anweisungen; überschreiten Sie die Aufbewahrungsdauer nicht.
- Dies kann die Luftzirkulation beeinträchtigen. Vermeiden Sie dies, indem Sie zunächst das Kabel ziehen und warten, bis das Eis getaut ist. Nach Abtauen dieses Eises sollten Sie den Tiefkühlbereich reinigen. Reinigen Sie den Gefrierschrank, wenn er vollständig abgetaut ist.
- Die auf den Produkten angegebenen Volumenangaben beziehen sich immer auf die Lebensmittel ohne Verpackung.
- Bitte frieren Sie einmal gefrorene Lebensmittel nach dem Auftauen nicht wieder ein. Es kann gesundheitsschädlich sein, da möglicherweise giftige Stoffwechselprodukte entstehen können.

HINWEIS: Wenn Sie direkt nach dem Schließen der Gefrierteiltür versuchen, sie wieder zu öffnen, werden Sie feststellen, dass sie sich nur sehr schwer öffnen lässt. Das ist völlig normal. Sobald der Unterdruck ausgeglichen ist, lässt sie sich ganz normal öffnen.

In der folgenden Tabelle sind die wichtigsten Lebensmittelgruppen und die jeweils beste Aufbewahrungsart und -dauer im Gefrierteil aufgeführt.

Fleisch und Fisch	Vorbereitung	Maximale Lagerdauer (Monate)
Steak	In Folie wickeln	6 - 8
Lammfleisch	In Folie wickeln	6 - 8
Kalbsbraten	In Folie wickeln	6 - 8
Kalbsgulasch	In kleinen Stücken	6 - 8
Lammgulasch	In Stücken	4 - 8
Hackfleisch	Verpackt ohne Gewürze	1 - 3
Innereien (Stücke)	In Stücken	1 - 3

Fleisch und Fisch	Vorbereitung	Maximale Lagerdauer (Monate)
Mortadella/Salami	Verpackt, auch wenn sie eine Haut hat	
Hühnchen und Pute	In Folie wickeln	4 - 6
Gans und Ente	In Folie wickeln	4 - 6
Hirsch, Hase, Wildschwein	In Portionen von 2,5 kg oder filetiert	6 - 8
Süßwasserfisch (Lachs, Karpfen, Wels)	Nach dem Schuppen und Ausnehmen, den Fisch waschen und trocknen.Ggf. Schwanz und Kopf entfernen.	2
Fettarmer Fisch (Barsch, Steinbutt, Flunder)		4
Fetter Fisch (Thunfisch, Makrele, Blaubarsch, Anchovis)		2 - 4
Meeresfrüchte	Geputzt im Beutel	4 - 6
Kaviar	In der Verpackung oder in einem Aluminium-/ Kunststoffbehälter	2 - 3
Schnecken	In Salzwasser oder in einem Aluminium-/ Kunststoffbehälter	3

HINWEIS: Gefrorenes Fleisch sollte nach dem Auftauen wie frisches Fleisch gegart werden. Wenn das Fleisch nach dem Auftauen nicht gegart ist, darf es nicht wieder eingefroren werden.

Obst und Gemüse	Vorbereitung	Maximale Lagerdauer (Monate)
Buschbohnen, Bohnen	Waschen, in Stücke schneiden und blanchieren	10 - 13
Dicke Bohnen	Enthülsen, waschen und blanchieren	12
Kohl	Putzen und blanchieren	6 - 8
Karotten	Putzen, in Scheiben schneiden und blanchieren	12
Paprika	Entstielen, in zwei Teile schneiden, Kerngehäuse herauslösen und blanchieren	8 - 10
Spinat	Waschen und blanchieren	6 - 9
Blumenkohl	Blätter entfernen, Herz in Stücke schneiden und eine Weile in Wasser mit etwas Zitronensaft legen	10 - 12
Aubergine	Nach dem Waschen in 2 cm große Stücke schneiden	10 - 12
Mais	Putzen und mit Strunk verpacken oder als Zuckermais	12
Äpfel und Birnen	Schälen und in Scheiben schneiden	8 - 10
Aprikosen und Pfirsiche	In zwei Teile schneiden und Kern entfernen	4 - 6

Obst und Gemüse	Vorbereitung	Maximale Lagerdauer (Monate)
Erdbeeren und Brombeeren	Waschen und entstielen	8 - 12
Gekochte Früchte	10 % Zucker in den Behälter zugeben	12
Pflaumen, Kirschen, Sauerkirschen	Waschen und entstielen	8 - 12

	Maximale Lagerdauer (Monate)	Auftauzeit bei Raumtemperatur (Stunden)	Auftauzeit im Ofen (Minuten)
Brot	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225 °C)
Plätzchen	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Gebäck	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225 °C)
Kuchen	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200 °C)
Filoteig	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15-20 (200 °C)

Milchprodukte	Vorbereitung	Maximale Lagerdauer (Monate)	Lagerbedingungen
(Homogenisierte) Milch im Tetrapack	In der eigenen Verpackung	2 - 3	Reine Milch – in der eigenen Verpackung
Käse – außer Quark	In Scheiben	6 - 8	Originalverpackung für kurzfristiges Einfrieren. In Folie gewickelt für längere Lagerzeiten.
Butter, Margarine	In der eigenen Verpackung	6	

5 REINIGUNG UND WARTUNG

⚠ Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen vom Netz.

⚠ Schütten Sie kein Wasser über das Gerät.

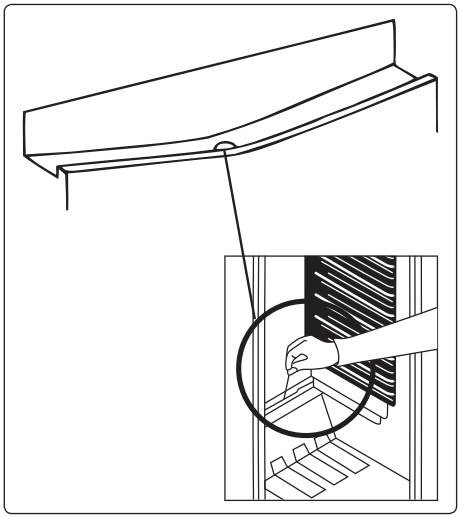
⚠ Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Mittel, Reinigungsmittel oder Seifen. Spülen Sie das Gerät nach dem Reinigen sorgfältig mit klarem Wasser. Stecken Sie nach dem Reinigen den Gerätestecker mit trockenen Händen wieder in die Netzsteckdose.

- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Lampengehäuse und andere elektrische Komponenten gelangt.
- Das Gerät muss regelmäßig mit einer Lösung aus Natron und lauwarmem Wasser gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Zubehör separat von Hand mit Wasser und Seife. Waschen Sie das Zubehör nicht im Geschirrspüler.
- Reinigen Sie den Verflüssiger mindestens zweimal jährlich mit einer Bürste. So sparen Sie Energie und steigern die Leistung des Geräts.

Zum Reinigen das Gerät stets vom Stromnetz trennen.

5.1 Abtauen

Abtauen des Kühlteils



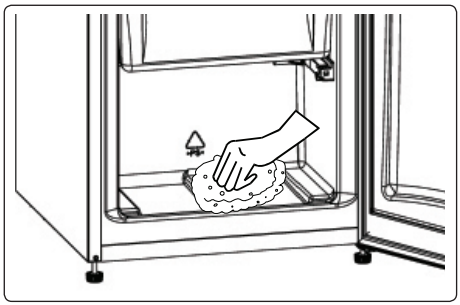
- Das Kühlteil wird im laufenden Betrieb automatisch abgetaut. Das Wasser wird in der Tauwasserschale aufgefangen und verdunstet automatisch.
- Die Tauwasserschale und die Öffnung in der Ablaufrinne müssen regelmäßig mithilfe des Ablaufstopfens gereinigt werden, um zu verhindern, dass sich

Wasser auf dem Kühlgeräteboden sammelt, anstatt abzufließen.

- Sie können die Abflussöffnung auch reinigen, indem Sie ein Glas Wasser hinuntergießen.

Ablauf des Abtauprozesses

- Je nachdem, wie lange die Tür geöffnet wird und wie viel Feuchtigkeit eindringt, bildet sich im Innern des Gefrierteils Reif. Achten Sie darauf, dass die Reif- und Eisbildung keinesfalls die Dichtung der Tür beeinträchtigt. Anderenfalls kann Luft ins Geräteinnere gelangen und dazu führen, dass der Kompressor dauerhaft läuft. Dünne Reifschichten sind sehr weich und können mit einer Bürste oder einem Eisschaber entfernt werden. Verwenden Sie keine metallenen oder andere scharfkantigen Schaber, mechanische Geräte oder andere Mittel, um den Abtauprozess zu beschleunigen. Entfernen Sie das abgeschabte Eis vom Geräteboden. Zum Entfernen der dünnen Reifschicht brauchen Sie das Gerät nicht abzuschalten.
- Um dicke Eisablagerungen zu entfernen, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, lagern Sie das Gefriergut in Kartons um und schlagen sie es in dicke Tücher oder Zeitungspapier ein, damit es kühl bleibt. Im Idealfall sollten Sie das Gefrierteil abtauen, wenn es fast leer ist. Das Abtauen sollte zügig durchgeführt werden, damit das Gefriergut nicht unnötig warm wird.
- Verwenden Sie keine metallenen oder andere scharfkantigen Schaber, mechanische Geräte oder andere Mittel, um den Abtauprozess zu beschleunigen. Wenn die gefrorenen Lebensmittel beim Abtauen warm werden, verringert sich ihre Haltbarkeit. Bewahren Sie Gefriergut für die Dauer des Abtauens gut eingepackt an einem kühlen Platz auf.

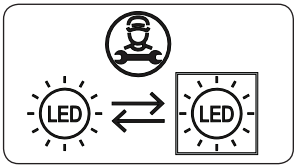


- Trocknen Sie das Innere des Geräts mit einem Schwamm oder einem sauberen Tuch.
- Um das Abtauen zu beschleunigen, können Sie Schüsseln mit warmem Wasser in das Gefrierteil stellen.
- Kontrollieren Sie das Gefriergut beim Einräumen in das Gefrierteil. Wenn Packungen angetaut sind, müssen die Lebensmittel innerhalb von 24 Stunden aufgebraucht oder gekocht und wieder eingefroren werden.
- Reinigen Sie das Geräteinnere nach dem Abtauen mit warmem Wasser und etwas Natron und trocknen Sie es gut ab. Waschen Sie die ausbaubaren Teile ebenso und bauen Sie sie wieder ein. Schließen Sie das Gerät wieder an das Stromnetz an und lassen Sie es 2 bis 3 Stunden auf der Einstellung MAX stehen, bevor Sie die Lebensmittel wieder in den Gefrierschrank legen.

LED-Beleuchtung auswechseln

Zum Austausch der LEDs wenden Sie sich bitte an die zuständige autorisierte Kundendienststelle.

HINWEIS: Die Anzahl und Position der LED-Streifen kann sich je nach Modell ändern.



Wenn das Produkt mit einer LED-Lampe ausgestattet ist

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse <E>.

Wenn das Produkt mit LED-Streifen oder LED-Karte(n) ausgestattet ist

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse <F>.

6 VERSAND UND UMSETZUNG

6.1 Transportieren und Umstellen

- Die Originalverpackung und das Schaumstofffüllmaterial können für eventuelle spätere Transporte aufbewahrt werden (optional).
- Sichern Sie das Gerät mit einer stabilen Verpackung, Bändern oder starken Schnüren und halten Sie sich an die Transportanweisungen auf der Verpackung.
- Entfernen Sie alle beweglichen Teile oder fixieren Sie sie mit Bändern gegen Stöße, wenn Sie das Gerät umpositionieren oder transportieren.

⚠ Transportieren Sie das Gerät immer aufrecht.

7 VOR DEM ANRUF BEIM KUNDENDIENST

Wenn Sie ein Problem mit Ihrem **Gerät** haben, überprüfen Sie bitte die folgenden Punkte, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden.

Ihr Gerät ist nicht in Betrieb

Überprüfen Sie, ob...

- Strom fließt
- Netzanschluss besteht
- Ist die Temperatur-Einstellung auf der richtigen Ebene?
- Die Steckdose ist defekt. Stecken Sie zum Prüfen der Steckdose ein anderes funktionstüchtiges Gerät ein.

Die Kühlleistung des Geräts ist schlecht

Überprüfen Sie, ob...

- das Gerät überladen ist
- Die Türen richtig geschlossen sind
- der Verflüssiger verstaubt ist
- genügend Freiraum zwischen Wand und Rückseite bzw. Seite besteht

Das Gerät ist laut

Normale Geräusche

Krachen (brechendes Eis)

- beim automatischen Abtauen
- wenn das Gerät kühler oder wärmer wird (aufgrund der Ausdehnung des Materials)

Kurzes Knackgeräusch tritt auf: Wenn der Thermostat den Kompressor ein-/ausschaltet.

Motorgeräusch: Zeigen an, dass der Kompressor normal arbeitet. Der Kompressor kann beim Anlaufen kurzfristig stärkere Geräusche machen.

Es entstehen Blasengeräusche und Spritzer: Durch den Fluss des Kältemittels in den Röhren des Systems verursacht.

Es treten Fließgeräusche des Wassers auf: Durch das zum Verdunstungsbehälter fließende Wasser. Dieses Geräusch ist beim Abtauen völlig normal.

Es treten Luftblasgeräusche auf: Bei einigen Modellen während des normalen Betriebs des Systems aufgrund der Luftzirkulation.

Die Kanten desGeräts, die mit der Türfuge in Berührung kommen, sind warm

Besonders im Sommer (heißes Wetter)), die Oberflächen, die die Scharniere berühren, können sich während des Betriebs des Kompressors erwärmen.

Im Inneren des Geräts hat sich Feuchtigkeit angesammelt.

Überprüfen Sie, ob...

- alle Lebensmittel gut verpackt sind. Die Behälter müssen trocken sein, bevor sie in das **Gerät** gestellt werden.
- Die **Geräte**tür wird häufig geöffnet. Die Feuchtigkeit des Raums dringt in das **Gerät** ein, wenn die Türen geöffnet werden. Die Feuchtigkeit nimmt schneller zu, je häufiger die Türen geöffnet werden, vor allem bei hoher Luftfeuchtigkeit im Raum.

Wenn die Türen nicht richtig geöffnet und geschlossen werden;
Überprüfen Sie, ob...

- Lebensmittel oder Verpackungen verhindern das Schließen der Tür
- die Türdichtungen beschädigt oder verdreht sind
- Ihr **Gerät** steht auf einer ebenen Fläche.

Empfehlungen

- Wenn Sie das Gerät ausschalten oder vom Netz nehmen, warten Sie vor dem erneuten Einschalten bzw. Einstecken mindestens 5 Minuten ab, da anderenfalls der Kompressor beschädigt werden kann.
- Wenn Sie Ihr Gerät längere Zeit nicht benutzen (z. B. in den Sommerferien), ziehen Sie den Netzstecker. Reinigen Sie Ihr Gerät entsprechend dem Kapitel Reinigung und lassen Sie die Tür offen, um Feuchtigkeit und Geruch zu vermeiden.
- Das Gerät ist nur zur Nutzung im Haushalt ausgelegt. Es ist nicht für gewerbliche oder öffentliche Zwecke ausgelegt.
- Wenn Sie das Gerät zu anderen als den genannten Zwecken verwenden, übernehmen weder Hersteller noch Händler Verantwortung für eventuelle Reparaturen oder Störungen während der Garantiezeit. Sollten Sie einen Service benötigen, halten Sie bitte die Seriennummer Ihres Gerätes bereit. Die Seriennummer befindet sich auf dem Typenschild. Dieses finden Sie im Kühlbereich auf der linken unteren Seite.

8 ENERGIESPARTIPPS

1. Stellen Sie das Gerät in einem kühlen, gut belüfteten Raum auf und setzen Sie es keiner direkten Sonneneinstrahlung und keiner Wärmequelle (z. B. Heizung oder Ofen) aus. Gegebenenfalls ist eine Isolierplatte zu verwenden.
2. Lassen Sie warme Speisen und Getränke erst abkühlen, bevor Sie sie im Kühlgerät aufbewahren.
3. Legen Sie auftauende Lebensmittel in das Kühlteil. Das Gefriergut kühlt das Kühlteil, wobei es gleichzeitig aufgetaut wird. So sparen Sie Energie. Gefrorene Lebensmittel außerhalb des Geräts aufzutauen ist Energieverschwendung.
4. Getränke und andere im Gerät aufbewahrte Flüssigkeiten müssen abgedeckt werden. Nicht abgedeckte Flüssigkeiten erhöhen die Feuchtigkeit im Gerät, was wiederum zu einem höheren Energieverbrauch führt. Durch das Abdecken behalten Getränke und andere Flüssigkeiten ihren Geruch und Geschmack.
5. Öffnen Sie die Türen nicht zu lange und zu häufig, da dadurch warme Luft in das Gerät gelangt, was dazu führt, dass der Kompressor unnötig oft anspringt.
6. Halten Sie die Abdeckungen der verschiedenen Kühlteile (z. B. Gemüsefach und 0 °C-Fach) geschlossen.
7. Die Türdichtung muss sauber und biegsam sein. Verschlissene Dichtungen müssen ausgetauscht werden.

9 TECHNISCHE DATEN

Die technischen Informationen befinden sich auf dem Typenschild auf der Innenseite des Gerätes sowie auf dem Energieetikett.

Der QR-Code auf dem mit dem Gerät gelieferten Energieetikett enthält einen Weblink zu den Informationen über die Leistung des Geräts in der EU EPREL-Datenbank.

Bewahren Sie dieses Energieetikett zur jederzeitigen Einsicht zusammen mit dem Benutzerhandbuch und allen anderen mit diesem Gerät gelieferten Dokumenten auf.

Dieselben Informationen finden Sie auch bei EPREL über den Link *https://eprel.ec.europa.eu*, indem Sie dort den Modellnamen und die Produktnummer vom Typenschild des Geräts eingeben.

Ausführliche Informationen über das Energieetikett finden Sie unter dem Link *www.theenergylabel.eu*.

10 INFORMATIONEN FÜR PRÜFINSTITUTE

Installation und Vorbereitung des Geräts für eine eventuelle Ökodesign-Prüfung müssen in Übereinstimmung mit EN 62552 erfolgen. Dazu müssen die Belüftungsanforderungen, Aussparungsabmessungen und Mindestabstände auf der Rückseite den Angaben in Teil 2 dieses Benutzerhandbuchs entsprechen. Bitte wenden Sie sich für weitere Informationen, einschließlich der Ladepläne, an den Hersteller.

11 KUNDENDIENST

Verwenden Sie ausschließlich originale Erstatzteile.

Wenn Sie Kontakt mit unserem Kundendienst aufnehmen, halten Sie bitte folgende Informationen bereit: Modellbezeichnung, Seriennummer und Service Index (SI).

Diese Informationen sind auf dem Typenschild des Gerätes zu finden.

Das Typenshild befindet sich im Kühlbereich auf der linken unteren Seite.

Laut Gesetzt gewährleistet der Hersteller die Verfügbarkeit originaler Ersatzteile für bestimmte Komponenten für 7-10 Jahre ab dem Inverkehrbringen der letzten Einheit des Modells.

Für allgemeine Fragen besuchen Sie die Webseite des technischen Kundendienstes:
www.sharphome.eu

Merci d’avoir choisi ce produit.

Cette notice d’utilisation contient des informations et des consignes de sécurité importantes concernant l’utilisation et l’entretien de votre appareil.

Lire attentivement cette notice d’utilisation avant d’utiliser votre appareil et la conserver pour consultation ultérieure.

Icône	Type	Signification
	**AVERTISSEMENT**	Risque de blessures graves ou danger de mort
	**RISQUE D’ÉLECTROCUTION**	Risque d’électrocution
	**INCENDIE**	Avertissement : Risque d'incendie / matières inflammables
	**MISE EN GARDE**	Risque de blessures ou de dommages matériels
	**IMPORTANT**	Utilisation correcte de l’appareil

SOMMAIRE

1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ 44
1.1 Avertissements généraux relatifs à la sécurité 44
1.2 Avertissements relatifs à l'installation 49
1.3 En cours d'utilisation 49
2 DESCRIPTION DE L'APPAREIL 51
2.1 Dimensions 52
3 UTILISATION DE L'APPAREIL 53
3.1 Informations relatives a la technologie moins de givre 53
3.2 Réglage du Thermostat 53
3.3 Avertissements relatifs aux paramètres de température 53
3.4 Indicateur de température 54
3.5 Accessoires 55
3.5.1 Bac à glaçons ***(Sur certains modèles)*** ***55***
3.5.2 Raclette en plastique ***(Sur certains modèles)*** ***55***
3.5.3 Porte-bouteille***(Dans certains modèles*** ***55***
4 RANGEMENT DES ALIMENTS 55
4.1 Compartiment du réfrigérateur 55
4.2 Compartiment congélateur 56
5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN 59
5.1 Décongélation 60
6 TRANSPORT ET CHANGEMENT DE PLACE 61
6.1 Transport et changement de place 61
7 AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE 61
8 CONSEILS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE 62
9 DONNÉES TECHNIQUES 63
10 INFORMATIONS POUR LES INSTITUTS DE TEST 63
11 SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE 63

1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1.1 Avertissements généraux relatifs à la sécurité

Lire attentivement la présente notice d'utilisation et la conserver pour une consultation ultérieure.

⚠ **MISE EN GARDE:** Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.

⚠ **MISE EN GARDE:** Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.

⚠ **MISE EN GARDE:** Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment de stockage des denrées, à moins qu'ils ne soient du type recommandé par le fabricant.

⚠ **MISE EN GARDE:** Ne pas endommager le circuit de réfrigération.

⚠ **AVERTISSEMENT:** Lors du positionnement de l'appareil, s'assurer que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ni endommagé.

⚠ **AVERTISSEMENT:** Ne pas placer de socles mobiles de prises multiples ni de blocs d'alimentation portables à l'arrière de l'appareil.

⚠ **MISE EN GARDE:** Pour éviter tout risque dû à l'instabilité de l'appareil, celui-ci doit être fixé conformément aux instructions suivantes :

⚠ Si votre appareil utilise le R600a comme réfrigérant (cette information est indiquée sur l'étiquette du réfrigérateur), veiller à éviter d'endommager les éléments du réfrigérateur lors de son transport et de son installation. Le R600a est un gaz naturel respectueux de l'environnement, mais il est explosif. En cas de fuite résultant d'un dommage occasionné aux éléments du réfrigérateur, déplacer ce dernier afin de l'éloigner de toute flamme nue ou source de chaleur et aérer la pièce où se trouve l'appareil pendant quelques minutes.

- Lors du transport ou de la mise en place du réfrigérateur, ne pas endommager le circuit du gaz réfrigérant.
- Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
  - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
  - les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
  - les environnements de type chambres d'hôtes;
  - la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.

- Si la prise ne correspond pas à la fiche du réfrigérateur, elle doit être remplacée par le fabricant, par un technicien ou par des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Le câble électrique de votre réfrigérateur est muni d'une fiche de mise à la terre spéciale. Celle-ci doit être branchée à une prise mise à la terre avec un disjoncteur de 16 ampères en amont. Si votre logement ne comporte pas de prise de ce type, prière d'en faire installer une par un électricien qualifié.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Les enfants âgés de 3 à 8 ans sont autorisés à charger et décharger les **appareils de réfrigération**. Le nettoyage et l'entretient des appareils de réfrigération ne doit pas être fait par des enfants. Les très jeunes enfants (0-3 ans) ne doivent pas utiliser les appareils de réfrigération, les

jeunes enfants (3-8 ans) doivent faire l'objet d'une surveillance continue lorsqu'ils utilisent les appareils de réfrigération, les enfants plus âgés (8-14 ans) et les personnes vulnérables peuvent utiliser les appareils de réfrigération en toute sécurité à condition d'être supervisés ou d'avoir reçu des instructions appropriées concernant leur utilisation. Les personnes très vulnérables ne doivent pas utiliser les appareils de réfrigération à moins de faire l'objet d'une surveillance continue.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- **MISE EN GARDE:** Remplir le bac à glaçons uniquement avec de l'eau potable.

Pour éviter la contamination des aliments, il y a lieu de respecter les instructions suivantes :

- Des ouvertures de la porte de manière prolongée sont susceptibles d'entraîner une augmentation significative de température des compartiments de l'appareil.
- Nettoyer régulièrement les surfaces susceptibles d'être contact avec les aliments et les systèmes d'évacuation accessibles.
- Entreposer la viande et le poisson crus dans les bacs du réfrigérateur qui conviennent, de telle sorte que ces denrées ne soient pas en contact avec

d'autres aliments ou qu'elles ne s'égouttent pas sur les autres aliments.

- Les compartiments des denrées congelées deux étoiles conviennent à la conservation des aliments pré-congelés, à la conservation ou à la fabrication de crème glacée et de glaçons.
- Les compartiments «une, deux et trois étoiles» ne conviennent pas pour la congélation des denrées alimentaires fraîches.
- Si l'**appareil de réfrigération** demeure vide de manière prolongée, le mettre hors tension, en effectuer le dégivrage, le nettoyer, le sécher, et laisser la porte ouverte pour prévenir le développement de moisissures à l'intérieur de l'appareil.

1.2 Avertissements relatifs à l'installation

Avant d'utiliser votre réfrigérateur-congélateur pour la première fois, prière de vérifier les points suivants:

- La tension de fonctionnement de votre réfrigérateur-congélateur est de 220/240 V à 50 Hz.
- Attendez 3 heures avant de brancher l'appareil, afin de garantir des performances optimales.
- La fiche doit rester accessible après l'installation.
- Votre réfrigérateur-congélateur peut dégager une odeur lors de sa première mise en marche. Ceci est normal et cette odeur se dissipera lorsque votre réfrigérateur-congélateur commencera à refroidir.
- Avant de brancher votre réfrigérateur-congélateur, vérifier que les informations figurant sur la plaque signalétique (tension et puissance raccordée) correspondent à celles de l'alimentation secteur. En cas de doute, consulter un électricien qualifié.
- Insérer la fiche dans une prise dotée d'une mise à la terre correcte. Si la prise ne dispose pas de contact de terre ou si la fiche ne correspond pas, nous recommandons de consulter un électricien qualifié pour obtenir de l'aide.
- L'appareil doit être raccordé avec une prise à fusible correctement installée. L'alimentation électrique (CA) et la tension au niveau du point de fonctionnement doivent correspondre aux informations indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil (celle-ci se trouve sur la gauche à l'intérieur de l'appareil).
- Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation sans mise à la terre.
- Placer votre réfrigérateur-congélateur à l'abri de la lumière directe du soleil.
- Votre réfrigérateur-congélateur ne doit jamais être utilisé à l'extérieur ou exposé à la pluie.
- Votre appareil doit être placé à une distance d'au moins 50 cm de tout poêle, four à gaz et radiateur de chauffage et à au moins 5 cm de tout four électrique.
- Si votre réfrigérateur-congélateur est placé à proximité d'un congélateur, une distance d'au moins 2 cm doit les séparer afin d'éviter la formation d'humidité au niveau de sa surface externe.
- Ne pas couvrir le corps ou le dessus du réfrigérateur-congélateur avec une nappe ou un napperon. Ceci risquerait d'altérer ses performances.
- Un intervalle d'au moins 150 mm est requis au-dessus de l'appareil. Ne rien placer sur l'appareil.
- Ne pas poser d'objets lourds sur l'appareil.
- Nettoyer soigneusement l'appareil avant toute utilisation (voir Nettoyage et entretien).
- Avant d'utiliser votre réfrigérateur-congélateur, essuyer tous ses éléments avec une solution composée d'eau chaude et d'une cuillère à café de bicarbonate de soude. Rincer ensuite à l'eau claire et sécher. Remettre tous les éléments du réfrigérateur-congélateur en place après les avoir nettoyés.
- La procédure d'installation dans un bloc-cuisine est indiquée dans la notice d'installation. Ce produit est destiné à être utilisé dans des blocs-cuisines appropriés uniquement.

1.3 En cours d'utilisation

- Ne pas raccorder votre réfrigérateur-congélateur à l'alimentation secteur à l'aide d'une rallonge.
- Ne pas utiliser de fiches endommagées, tordues ou anciennes.
- Ne pas tirer, tordre ou endommager le cordon.
- N'utilisez pas d'adaptateur.
- Cet appareil est destiné à être utilisé par des adultes.Ne pas autoriser des enfants à jouer avec l'appareil ou à se suspendre

à la porte.

- Ne jamais toucher le cordon/la fiche d'alimentation avec des mains humides. Ceci pourrait provoquer un court-circuit ou un choc électrique.
- Ne pas placer de bouteilles en verre ou de canettes dans le compartiment à glaçons car ils exploseront lorsque le contenu gèlera.
- Ne pas placer de matière explosive ou inflammable dans votre réfrigérateur. Ranger les boissons présentant une forte teneur en alcool verticalement dans le compartiment réfrigérateur et s'assurer que leurs bouchons sont hermétiquement fermés.
- Ne pas toucher la glace en la retirant du compartiment à glaçons. La glace peut provoquer des brûlures et/ou des coupures.
- Ne pas toucher les aliments congelés avec des mains humides. Ne pas manger de la glace ou des glaçons immédiatement après les avoir sortis du compartiment à glaçons.
- Ne pas recongeler des aliments décongelés. Ceci pourrait provoquer des problèmes de santé comme une intoxication alimentaire.

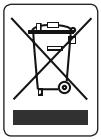
Anciens réfrigérateurs et réfrigérateurs hors d'usage

- Si l'ancien réfrigérateur ou congélateur est équipé d'un système de verrouillage, briser ou retirer ce dernier avant la mise au rebut car des enfants pourraient s'enfermer à l'intérieur de manière accidentelle.
- Les anciens réfrigérateurs et congélateurs contiennent des matériaux d'isolation et des agents frigorifiques avec des chlorofluorocarbures. Par conséquent, attention à ne pas nuire à l'environnement lors de leur mise au rebut.

Déclaration CE de conformité

Nous déclarons que nos produits sont conformes aux directives, décisions et réglementations européennes en vigueur et aux exigences répertoriées dans les normes référencées.

Élimination



Le symbole de la poubelle sur roues barrée d'une croix affiché sur le produit ou l'emballage indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères, il doit être collecté séparément. Vous pouvez jeter votre appareil gratuitement au point de collecte et de recyclage le plus proche. Vous pouvez obtenir leurs adresses auprès de votre mairie ou de l'administration locale responsable. Vous pouvez également renvoyer gratuitement vos petits déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) dont la longueur ne dépasse pas 25 cm à un distributeur disposant d'une surface de vente d'équipements électriques et électroniques (EEE) d'au moins 400 m². Les DEEE plus grands peuvent être renvoyés gratuitement au revendeur respectif lors de l'achat d'un nouveau produit du même type. En ce qui concerne les modalités de collecte des DEEE, en cas d'expédition du produit récemment acheté, veuillez contacter votre revendeur.

Les batteries usagées peuvent être préparées en vue de leur recyclage afin de réduire les déchets et d'économiser les ressources. Cependant, la priorité doit être donnée à la prévention de la production de déchets, en particulier par la réutilisation des EEE. Veuillez noter que l'appareil pourrait contenir des substances dangereuses pour l'environnement et la santé humaine s'il ne sont pas utilisés dans le respect des standards de protection de l'environnement. En collectant les DEEE séparément et en les recyclant, vous aidez à éviter les conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.

Emballage et Environnement



Les matériaux d'emballage protègent votre machine des dommages pouvant survenir pendant le transport. Les

matériaux d'emballage sont respectueux de l'environnement car ils sont recyclables. L'utilisation de matériaux recyclés réduit la consommation de matières premières et donc la production de déchets.

Remarques :

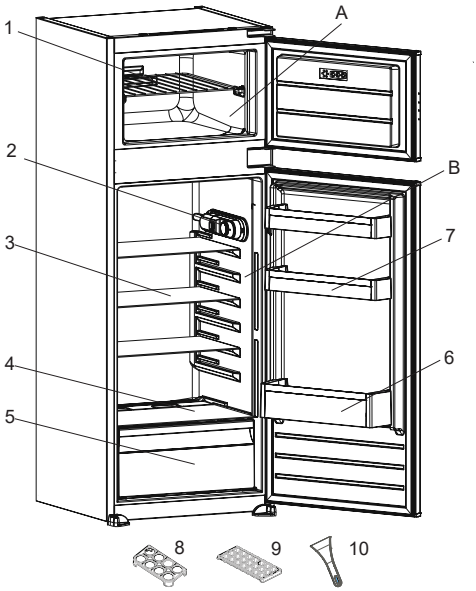
- Il convient de lire attentivement le manuel d'instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Nous ne sommes pas responsables des dommages dus à une mauvaise utilisation.
- Il convient de suivre toutes les instructions de l'appareil et du manuel d'instructions et de conserver ce manuel en lieu sûr pour pouvoir résoudre les problèmes pouvant survenir à l'avenir.
- Cet appareil a été conçu pour être utilisé dans les maisons et il ne peut être utilisé que dans des environnements domestiques et aux fins prévues. Il ne convient pas à une utilisation commerciale ou commune. Une telle utilisation entraînerait l'annulation de la garantie de l'appareil et notre société n'est pas responsable des pertes éventuelles.
- Cet appareil a été conçu pour être utilisé dans les maisons et il ne convient qu'au refroidissement/à la conservation des aliments. Il ne convient pas à une utilisation commerciale ou commune et/ou pour stocker toute autre substance que de la nourriture. Dans le cas contraire, notre société n'est pas responsable des pertes éventuelles.

Remarques générales:

Compartiment des aliments frais (réfrigérateur) : L'utilisation la plus efficace de l'énergie est assurée dans la configuration avec les tiroirs dans la partie inférieure de l'appareil, et les étagères uniformément réparties. La position des bacs de porte n'affecte pas la consommation d'énergie.

Compartiment congélation (congélateur) : L'utilisation la plus efficace de l'énergie est assurée dans la configuration où les tiroirs et les bacs sont en position de stock.

2 DESCRIPTION DE L'APPAREIL



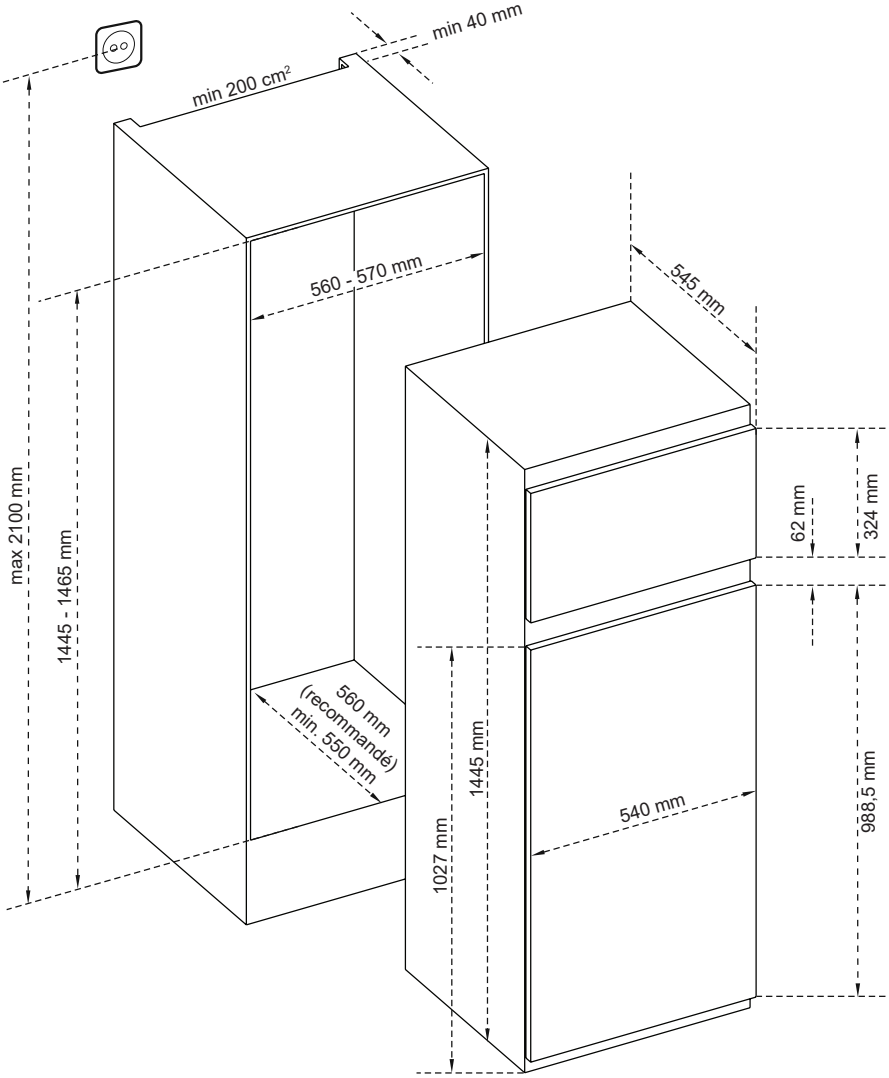
Cette présentation des parties de l'appareil est fournie à titre informatif uniquement. Les parties peuvent varier en fonction du modèle d'appareil.

A) Compartiment congélateur
B) Compartiment réfrigérateur
1) Clayette du congélateur
2) Boîtier thermostat
3) Clayettes réfrigérateur
4) Couvercle du compartiment à légumes
5) Compartiment à légumes
6) Balconnet à bouteilles
7) Balconnets
8) Support porte-œufs
9) Bac à glaçons
10) Raclette en plastique *

** Sur certains modèles*

2.1 Dimensions

* 1020 - 1028 pour couvercle métallique



3 UTILISATION DE L'APPAREIL

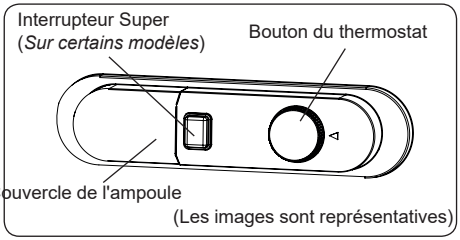
3.1 Informations relatives a la technologie moins de givre

Grâce à l'évaporateur enveloppant, la technologie LessFrost (moins de givre) permet un refroidissement plus efficace, un dégivrage manuel limité et offre un espace de stockage plus flexible.

3.2 Réglage du Thermostat

Le thermostat régule automatiquement la température à l'intérieur des compartiments réfrigérateur et congélateur. Les températures du réfrigérateur s'obtiennent en tournant le bouton vers les numéros du haut ; 1 à 3, 1 à 5 ou SF (le nombre de numéros du thermostat dépend du produit).

Remarque importante : Ne pas essayer de faire tourner le bouton en dessous de la position 1 car cela arrêterait l'appareil.



Paramètres du thermostat:

1 – 2 : Pour un stockage à court terme de la nourriture

3 – 4 : Pour un stockage à long terme de la nourriture

5 : Niveau maximal de refroidissement. L'appareil fonctionne plus longtemps. Si nécessaire, changez le réglage de température.

Si l'appareil dispose de la position SF :

- Tournez le bouton sur SF pour congeler rapidement les aliments frais. Dans cette position, le compartiment congélateur fonctionnera à des températures plus basses. Une fois que vos aliments sont congelés, remettez le bouton du thermostat dans sa position d'utilisation normale. Si vous ne changez pas la position sur SF, votre appareil se remettra automatiquement à la dernière position du thermostat en fonction de la durée indiquée dans la remarque. Remettez le bouton du thermostat en position SF et replacez-le à son usage normal, en fonction de la durée mentionnée dans la remarque. Si le bouton du thermostat est en position SF lors du premier démarrage de l'appareil, le fonctionnent de ce dernier retourne automatiquement en position 3 du thermostat, conformément à la durée indiquée dans la remarque.

Le mode « Super » est automatiquement désactivé après 48 heures.

3.3 Avertissements relatifs aux paramètres de température

- Votre appareil été conçu de manière à fonctionner dans la plage de température ambiante dans les normes conformément à la classe du climat mentionnée dans l'étiquette de l'information. Il est déconseillé de faire fonctionner votre réfrigérateur à des endroits où la température est en dehors de la plage indiquée. Cela réduit l'efficacité de refroidissement de l'appareil.
- Les réglages de température doivent être effectués en fonction de la fréquence d'ouverture de la porte, de la quantité de nourriture conservée dans l'appareil et de la température ambiante de la pièce où il se trouve.

- Lorsque l'appareil est mis en marche pour la première fois, il convient de le laisser tourner pendant 24 heures pour qu'il atteigne la température de fonctionnement. Au cours de cette période, ne pas ouvrir la porte, ni garder une quantité importante de nourriture à l'intérieur de l'appareil.
- Une fonction de temporisation de 5 minutes est appliquée pour éviter d'endommager le compresseur de votre appareil lors du branchement ou débranchement au réseau, ou lorsqu'une panne d'énergie se produit. Votre appareil recommencera à fonctionner normalement après 5 minutes.

Classe Climatique et signification :

T (tropical) : Cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 43 °C.

ST (subtropical) : Cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 38 °C.

N (tempéré) : Cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 32 °C.

SN (Tempéré étendu) : Cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 10 °C et 32 °C.

3.4 Indicateur de température



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

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

Celui-ci est difficilement visible si l'indicateur de température est mal éclairé. La bonne lecture est facilitée s'il est correctement éclairé. A chaque modification du dispositif de réglage de température, attendez la stabilisation de la température à l'intérieur de l'appareil avant de procéder si nécessaire, à un nouveau réglage. Ne modifiez la position du dispositif de réglage de température que progressivement et attendez au moins 12 heures avant de procéder à une nouvelle vérification et à une éventuelle modification.

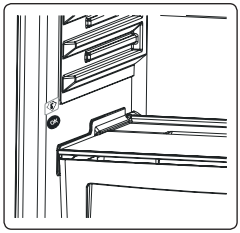
REMARQUE : Après chargement de l'appareil de denrées fraîches ou après ouvertures répétées (ou ouverture prolongée) de la porte il est normal que l'inscription « OK » n'apparaisse pas dans l'indicateur de réglage de température. Si l'évaporateur du compartiment réfrigérateur (paroi du fond de l'appareil)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

Emplacement des denrées Zone la plus froide



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

Le symbole ci-contre indique l'emplacement de la zone la plus froide de votre réfrigérateur.



La zone la plus froide du compartiment réfrigérateur est délimitée par les autocollants collés sur le côté gauche de la paroi.

La limite supérieure de la zone la plus froide est indiquée par la base inférieure

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

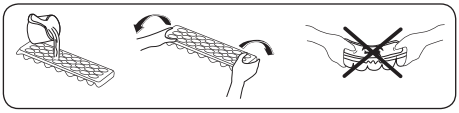
Ces clayettes étant amovibles, veillez à ce qu'elles soient toujours au même niveau que ces limites de zone décrites sur les autocollants, afin de garantir les températures dans cette zone.

3.5 Accessoires

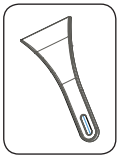
Les descriptions visuelles et textuelles de la section relatives aux accessoires peuvent varier selon le modèle de votre appareil.

3.5.1 Bac à glaçons *(Sur certains modèles)*

- Remplir le bac à glaçons d'eau et le placer dans le compartiment congélateur.
- Une fois que l'eau a complètement gelé, il est possible de tordre le bac à glaçons comme indiqué pour retirer les glaçons.



3.5.2 Raclette en plastique *(Sur certains modèles)*

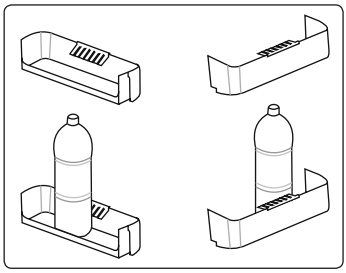


Quelque temps après, du givre s'accumule dans certaines zones du congélateur. Le givre accumulé dans le congélateur doit être éliminé régulièrement. Utilisez le grattoir en plastique fourni à cet effet, si besoin. N'utilisez pas d'objets métalliques tranchants pour cette opération. Ceci peut perforer le circuit de réfrigération et provoquer des dommages irréversibles à l'appareil.

3.5.3 Porte-bouteille*(Dans certains modèles*



Utiliser le porte-bouteille pour empêcher les bouteilles de glisser ou de tomber.



Les descriptions visuelles et textuelles de la section relatives aux accessoires peuvent varier selon le modèle de votre appareil.

4 RANGEMENT DES ALIMENTS

4.1 Compartiment du réfrigérateur

- Pour diminuer l'humidité et éviter la formation de givre associée, toujours ranger les aliments dans des récipients fermés dans le réfrigérateur. Le givre a tendance à se concentrer dans les parties les plus froides où l'humidité des aliments s'évapore et, au fil du temps, votre appareil nécessitera un dégivrage plus fréquent.
- Couvrez tous les plats cuits lorsque vous les placez dans le réfrigérateur.N'y introduisez pas d'aliment chaud. Placez-les lorsqu'ils sont frais car la température/humidité à l'intérieur du réfrigérateur pourrait augmenter et causer un dysfonctionnement du réfrigérateur.
- S'assurer qu'aucun élément n'est en contact direct avec la paroi arrière de l'appareil car du givre risque de se former et l'emballage de coller à cette dernière. Ne pas ouvrir fréquemment la porte du réfrigérateur.
- Il est recommandé que la viande et le poisson vidé soient placés dans un emballage hermétique et mis sur la clayette en verre située juste au-dessus du bac à légumes où l'air est

plus frais, ce qui offre des conditions de conservation optimales.

- Ranger les fruits et les légumes en vrac dans le compartiment à légumes.
- Le stockage séparé des fruits et des légumes permet d'éviter que les légumes sensibles à l'éthylène (feuilles vertes, brocolis, carottes, etc.) ne soient affectés par des fruits libérant de l'éthylène (banane, pêche, abricot, figue, etc.).
- Ne pas placer de légumes humides dans le réfrigérateur.
- La durée de conservation de l'ensemble des aliments dépend de leur qualité initiale et du respect d'un cycle de réfrigération ininterrompu avant leur rangement dans le réfrigérateur.
- L'eau s'écoulant de la viande risque de contaminer les autres produits du réfrigérateur. Les produits carnés doivent être emballés et les coulures sur les clayettes doivent être nettoyées.
- Ne pas placer d'aliments sur le passage du flux d'air.
- Consommer les aliments emballés avant la date d'expiration recommandée.

Évitez que les aliments touchent le capteur de température situé dans le compartiment réfrigérateur. Pour maintenir une température de conservation optimale à l'intérieur du compartiment réfrigérateur, évitez tout contact entre les aliments et le capteur.

- Pour des conditions de travail normales, il suffira de régler la température de votre réfrigérateur à +4 °C.
- La température du compartiment réfrigérateur doit être comprise entre 0 et 8 °C, les aliments frais en dessous de 0 °C sont glacés et pourrissent, la charge bactérienne augmente au-dessus de 8 °C et les aliments se détériorent.
- Ne mettez pas immédiatement les aliments chauds dans le réfrigérateur, attendez que la température diminue à l'extérieur. Les aliments chauds augmentent le degré de votre réfrigérateur et peuvent provoquent une intoxication alimentaire et une altération inutile des aliments.
- La viande, le poisson, etc. doivent être conservés dans le compartiment le plus réfrigéré des aliments, et le compartiment des légumes est préférable pour ranger les légumes. (si disponible)
- Pour éviter la contamination croisée, les produits à base de viande et les fruits et légumes ne doivent pas être rangés ensemble.
- Les aliments doivent être placés au réfrigérateur dans des récipients fermés ou couverts pour éviter l'humidité et les odeurs.

Le tableau ci-dessous est un guide rapide indiquant comment ranger le plus efficacement les aliments dans le compartiment réfrigérateur.

Aliment	Durée de conservation maximale	Méthode et lieu de conservation
Légumes et fruits	1 semaine	Bac à légumes
Viande et poisson	2 à 3 jours	Emballer dans un film ou des sacs plastiques ou dans une boîte conçue pour la viande et ranger sur la clayette en verre
Fromage frais	3 à 4 jours	Sur le balconnet indiqué
Beurre et margarine	1 semaine	Sur le balconnet indiqué
Produits en bouteille, par exemple lait et yaourt	Jusqu'à la date d'expiration recommandée par le producteur	Sur le balconnet indiqué
Œufs	1 mois	Sur le balconnet à œufs indiqué
Aliments cuits	2 jours	Toutes les clayettes

REMARQUE :

Les pommes de terre, les oignons et l'air ne doivent pas être rangés dans le réfrigérateur.

4.2 Compartiment congélateur

- Le congélateur est utilisé pour stocker des aliments congelés, congeler des aliments frais et faire des glaçons.
- Les aliments sous forme liquide doivent être congelés dans des tasses en plastique et le reste dans sachets ou sacs en plastique. Pour congeler des aliments frais : emballer et sceller correctement les aliments frais, en d'autres mots l'emballage doit être étanche à l'air et ne pas fuir. Les sacs congélateurs, les sacs en polyéthylène renforcé d'aluminium et les conteneurs en plastique sont idéaux.
- Ne pas ranger des aliments frais à côté d'aliments congelés car cela risquerait de faire fondre les aliments congelés.
- Avant de congeler des aliments frais, les diviser en portions de façon à pouvoir les consommer en une seule fois.
- Consommer les aliments congelés rapidement après leur décongélation
- Toujours respecter les instructions du fabricant figurant sur l'emballage des aliments lorsque l'on stocke des aliments congelés. En l'absence d'informations, ne pas conserver les aliments plus de 3 mois à compter de la date d'achat.
- Lors de l'achat d'aliments congelés, s'assurer qu'ils ont été conservés dans des conditions adéquates et que leur emballage n'est pas endommagé.
- Les aliments congelés doivent être transportés dans des conteneurs adéquats et placés dans le congélateur dès que possible.
- Ne pas acheter d'aliments congelés si leur emballage présente des signes d'humidité et un gonflement anormal. Il est alors probable qu'ils ont été conservés à une température inappropriée et que leur contenu est altéré.
- La durée de conservation des aliments congelés dépend de la température ambiante, du paramètre du thermostat, de la fréquence d'ouverture de la porte, du type de nourriture et de la durée requise pour transporter le produit du magasin à votre domicile. Toujours suivre les instructions sur l'emballage et ne pas dépasser la période de conservation.
- Si vous laissez la porte du congélateur ouverte pendant une longue période, la glace apparaîtra sur la surface inférieure du congélateur. Par conséquent, la circulation d'air est obstruée. Afin d'éviter cela, veuillez d'abord débrancher le cordon et patienter que la glace soit décongelée. Une fois la glace fondue, veuillez nettoyer le congélateur.
- Le volume spécifié sur la plaque signalétique de l'appareil indique le volume sans paniers, couvercles, etc.
- Veuillez ne jamais recongeler les aliments une fois qu'ils sont décongelés. Ce geste pourrait représenter un danger pour votre santé dans la mesure où vous courrez le risque d'être victime d'une intoxication alimentaire.

REMARQUE : La porte du congélateur s'ouvre difficilement après la fermeture immédiate de la porte. C'est normal. Une fois l'équilibre atteint, la porte s'ouvrira facilement.

Le tableau ci-dessous est un guide rapide indiquant comment ranger le plus efficacement les aliments dans le compartiment congélateur.

Viande et poisson	Préparation	Durée de conservation maximale (mois)
Steak	Emballer dans du papier aluminium	6 à 8
Agneau	Emballer dans du papier aluminium	6 à 8
Rôti de veau	Emballer dans du papier aluminium	6 à 8
Cubes de veau	En petite portion	6 à 8
Cubes d'agneau	En petite portion	4 à 8

Viande et poisson	Préparation	Durée de conservation maximale (mois)
Viande hachée	Dans son emballage, sans épices	1 à 3
Abats (morceaux)	En petite portion	1 à 3
Saucisson / Salami	Doit être conservé emballé, même s'il comporte une peau	
Poulet et dinde	Emballer dans du papier aluminium	4 à 6
Oie et canard	Emballer dans du papier aluminium	4 à 6
Chevreuil, lapin, sanglier	En portions de 2,5 kg ou sous forme de filets	6 à 8
Poisson d'eau douce (saumon, carpe, truite, poisson-chat)	Après avoir vidé le poisson et nettoyé ses écailles, le laver et le sécher. Si nécessaire, retirer la queue et la tête.	2
Poissons maigres (bar, turbot, limande)		4
Poissons gras (thon, maquereau, tassergal, anchois)		2 à 4
Crustacés	Nettoyer et placer dans un sac	4 à 6
Caviar	Dans son emballage ou dans un récipient en aluminium ou en plastique	2 à 3
Escargots	Dans de l'eau salée ou dans un récipient en aluminium ou en plastique	3

REMARQUE : La viande congelée doit être cuisinée comme le viande fraîche. Si la viande n'est pas cuite après décongélation, elle ne doit pas être recongelée.

Légumes et fruits	Préparation	Durée de conservation maximale (mois)
Haricots verts et haricots	Laver, couper en petits morceaux et porter à ébullition	10 à 13
Pois	Écosser, laver et porter à ébullition	12
Chou	Nettoyer et porter à ébullition	6 à 8
Carotte	Nettoyer, couper en tranches et porter à ébullition	12
Poivrons	Couper la tige, couper en deux morceaux, retirer l'intérieur et porter à ébullition	8 à 10
Épinard	Laver et porter à ébullition	6 à 9
Chou-fleur	Retirer les feuilles, couper le cœur en morceaux et laisser tremper quelques instants dans l'eau avec un peu de jus de citron	10 à 12
Aubergines	Couper en morceaux de 2 cm après lavage	10 à 12

Légumes et fruits	Préparation	Durée de conservation maximale (mois)
Maïs	Nettoyer et emballer avec la tige ou sous forme de grains de maïs doux	12
Pommes et poires	Peler et trancher	8 à 10

Légumes et fruits	Préparation	Durée de conservation maximale (mois)
Abricots et pêches	Couper en deux morceaux et retirer le noyau	4 à 6
Fraises et mûres	Laver et équeuter	8 à 12
Fruits cuits	Ajouter 10 % de sucre dans le récipient	12
Prunes, cerises	Laver et équeuter	8 à 12

	Durée de conservation maximale (mois)	Durée de décongélation à température ambiante (heures)	Durée de décongélation au four (minutes)
Pain	4 à 6	2 à 3	4 à 5 (220 à 225 °C)
Biscuits	3 à 6	1 à 1,5	5 à 8 (190 à 200 °C)
Pâtes	1 à 3	2 à 3	5 à 10 (200 à 225 °C)
Tarte	1 à 1,5	3 à 4	5 à 8 (190 à 200 °C)
Pâte feuilletée	2 à 3	1 à 1,5	5 à 8 (190 à 200 °C)
Pizza	2 à 3	2 à 4	15 à 20 (200 °C)

Produits laitiers	Préparation	Durée de conservation maximale (mois)	Conditions de conservation
Lait en pack (homogénéisé)	Dans son propre emballage	2 à 3	Lait, dans son emballage
Fromage, en dehors du fromage blanc	En tranches	6 à 8	L'emballage d'origine peut être utilisé pour un stockage pendant une courte période. Conserver emballé dans du papier aluminium pour de plus longues périodes.
Beurre, margarine	Dans son emballage	6	

5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de le nettoyer.

Ne nettoyez pas le réfrigérateur en y versant l'eau.

N'utilisez pas de produits abrasifs, ni de détergents pour nettoyer l'appareil.

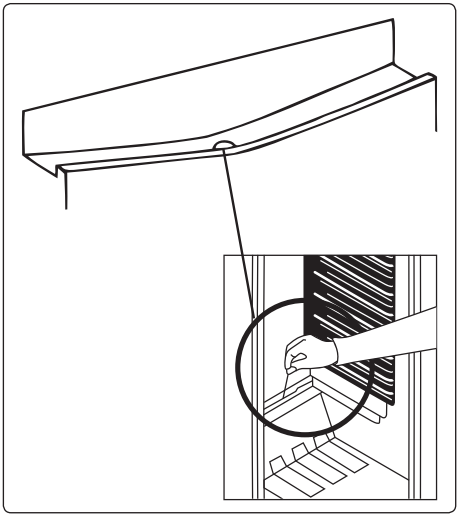
Après avoir procéder au lavage, rincer à l'eau claire et sécher soigneusement. Lorsque le nettoyage est terminé, rebrancher la fiche sur l'alimentation électrique avec les mains sèches.

- S'assurer que l'eau ne pénètre pas dans le boîtier de la lampe et dans d'autres composants électriques.
- L'appareil doit être nettoyé régulièrement à l'aide d'une solution à base de bicarbonate de soude et d'eau tiède.
- Nettoyer les accessoires séparément à la main avec du savon et de l'eau. Ne pas laver les accessoires au lave-vaisselle.
- Nettoyer le condenseur avec une brosse au moins deux fois par an. Ceci permet de réaliser des économies d'énergie et d'améliorer le rendement.

La prise d'alimentation doit être débranchée pendant le nettoyage.

5.1 Décongélation

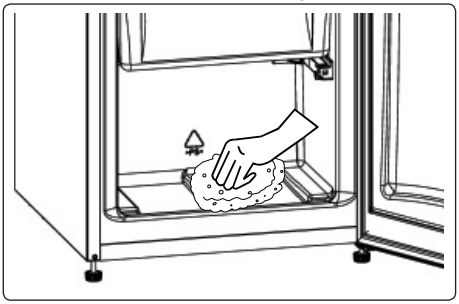
Dégivrage du compartiment du réfrigérateur



- Le dégivrage se déclenche automatiquement dans le compartiment du réfrigérateur quand il fonctionne L'eau est récupérée par le bac d'évaporation et s'évapore automatiquement.
- Le bac d'évaporation et l'orifice d'évacuation de l'eau doivent être nettoyés périodiquement en utilisant la tige de vidange pour éviter que l'eau ne stagne en bas du réfrigérateur au lieu de s'écouler.
- Il est également possible de nettoyer l'orifice d'évacuation en y versant un demi-verre d'eau.

Processus de dégivrage du congélateur

- De petites quantités de givre s'accumulent à l'intérieur du congélateur, en fonction de la durée pendant laquelle la porte peut être laissée ouverte ou de la quantité d'humidité introduite. Il est important d'éviter toute formation de givre ou de glace dans des endroits susceptibles d'affecter le mécanisme de fermeture du joint de la porte. Cela pourrait permettre à l'air de pénétrer dans l'armoire, ce qui favoriserait le fonctionnement continu du compresseur. Les couches fines et douces de givre accumulées peuvent être enlevées à l'aide d'une brosse ou d'un racloir en plastique. N'utilisez pas d'articles métalliques, des racloirs pointus, des outils mécaniques ou d'autres dispositifs pour accélérer le processus de dégivrage. Enlever tout givre délogé de la surface de l'armoire. Il n'est pas nécessaire d'arrêter l'appareil pour enlever les fines couches de givre.
- Pour retirer des glaces lourdes, bien vouloir débrancher l'appareil, vider son contenu dans des boîtes en carton et l'emballer dans des couvertures épaisses ou des couches de papier pour garder au frais. Le dégivrage sera plus efficace s'il est effectué lorsque le congélateur est presque vide et doit être effectué le plus rapidement possible pour éviter une augmentation inutile de la température du contenu.
- N'utilisez pas d'articles métalliques, des racloirs pointus, des outils mécaniques ou d'autres dispositifs pour accélérer le processus de dégivrage. Une augmentation de la température des aliments congelés pendant le dégivrage réduira leur durée de conservation. Maintenir le contenu du congélateur bien emballé et dans un endroit frais pendant toute la durée de la décongélation.



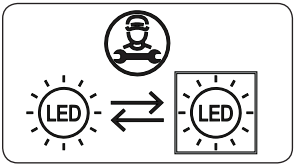
- Essuyez l'intérieur du compartiment avec une éponge ou un chiffon doux.
- Pour accélérer le processus de dégivrage, placer un ou deux bols d'eau chaude dans le compartiment congélateur.

- Examinez le contenu des paquets en les replaçant dans le congélateur. Si certains aliments sont décongelés, consommez-les dans un délai de 24 heures ou faites-les cuire avant de les recongeler.
- Une fois le dégivrage terminé, nettoyez l'intérieur de l'appareil avec une solution d'eau tiède et un peu de bicarbonate de soude puis, séchez-le soigneusement. Lavez toutes les pièces amovibles de la même manière et réassemblez-les. Rebranchez l'appareil au réseau électrique et laissez-le fonctionner pendant 2 à 3 heures sur le réglage numéro MAX avant d'y replacer des aliments.

Remplacement de l'éclairage LED

Pour remplacer ces LED, prière de contacter le service après-vente agréé.

Remarque : Le nombre et l'emplacement des bandes LED peuvent varier selon le modèle.



Si produit équipé d'une lampe LED

Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique <E>.

Si produit équipé de bande(s) LED ou carte(s) LED

Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique <F>.

6 TRANSPORT ET CHANGEMENT DE PLACE

6.1 Transport et changement de place

- L'emballage d'origine et la mousse peuvent être conservés pour transporter de nouveau l'appareil (de façon optionnelle).
- Envelopper votre appareil avec un emballage épais, des sangles ou des cordes solides et suivre les instructions de transport figurant sur l'emballage.
- Retirer toutes les pièces amovibles ou les fixer dans l'appareil à l'aide de ruban adhésif pour éviter les chocs en cas de changement de place ou de transport.

⚠ Toujours transporter votre appareil en position verticale.

7 AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

Si vous rencontrez un problème avec votre **appareil**, veuillez vérifier les points suivants avant de contacter le service après-vente.

Votre appareil ne fonctionne pas

Vérifier si :

- Il est alimenté en électricité.
- La fiche est correctement branchée dans la prise
- Le fusible de la prise ou le fusible du secteur a sauté
- La prise est défectueuse. Pour vérifier cela, brancher un autre appareil en état de marche sur la même prise.

L'appareil fonctionne mal

Vérifier si :

- L'appareil est trop chargé.
- La porte de l'appareil est correctement fermée
- De la poussière se trouve sur le condenseur.
- L'espace situé à l'arrière et sur les côtés est suffisant.

Votre appareil est bruyant lorsqu'il est en fonctionnement

Bruits normaux

Un cliquetis se produit :

- Pendant le dégivrage automatique
- Lorsque l'appareil se refroidit ou se réchauffe (en raison de la dilatation du matériau).

Un court bruit de craquement se produit : Ce bruit se fait entendre lorsque le thermostat active et désactive le compresseur.

Bruit du moteur : Ce bruit indique que le compresseur fonctionne

normalement. Le compresseur peut provoquer plus de bruit pendant une courte période lorsqu'il se met en marche pour la première fois.

Des bruits de bouillonnement et des projections se produisent : Causés par l'écoulement du réfrigérant dans les tubes du système.

Des bruits d'écoulement de l'eau se produisent : En raison de l'eau qui s'écoule vers le récipient d'évaporation. Ce bruit est normal pendant le dégivrage.

Des bruits de soufflage d'air se produisent : Sur certains modèles, pendant le fonctionnement normal du système en raison de la circulation de l'air.

Les bords de l'appareil en contact avec le joint de la porte sont chauds

En particulier en été (saisons chaudes), les surfaces en contact avec le joint de porte peuvent devenir plus chaudes pendant le fonctionnement du compresseur, c'est normal.

Il y a une accumulation d'humidité à l'intérieur de l'appareil

Vérifier si :

- L'ensemble des aliments sont emballés correctement. Les récipients doivent être secs avant d'être placés dans **l'appareil**.
- La porte de **l'appareil** est ouverte fréquemment. L'humidité de la pièce pénètre dans **l'appareil** lorsque les portes sont ouvertes. L'humidité augmente rapidement si les portes sont ouvertes fréquemment, notamment si l'humidité de la pièce est élevée.

La porte ne s'ouvre ou ne se ferme pas correctement

Vérifier si :

- Il y a des aliments ou des emballages qui empêchent la fermeture de la porte
- Les joints de porte sont cassés ou tordus
- Votre **appareil** se trouve sur une surface plane.

Recommandations

- Si l'appareil est mis hors tension ou débranché, attendre au moins 5 minutes avant de brancher l'appareil ou de le redémarrer afin d'éviter d'endommager le compresseur.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée (comme pendant les vacances), débrancher la fiche. Dégivrer et nettoyer l'appareil, puis laisser la porte ouverte pour éviter la formation de moisissures et d'odeurs.
- Si un problème persiste après avoir suivi toutes les instructions ci-dessus, prière de consulter votre technicien agréé le plus proche.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne convient pas à une utilisation commerciale ou commune. Si le consommateur utilise l'appareil d'une façon inappropriée, nous insistons sur le fait que le fabricant et le vendeur ne pourront être tenus responsables quant à une quelconque réparation ou panne survenant pendant la période de garantie.

8 CONSEILS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE

1. Installer l'appareil dans une pièce fraîche et bien ventilée, mais pas à la lumière directe du soleil ou à proximité d'une source de chaleur (comme un radiateur ou un four), dans le cas contraire une plaque isolante doit être utilisée.
2. Laisser les aliments et les boissons refroidir avant de les placer dans l'appareil.
3. Placer les aliments en cours de décongélation dans le compartiment du réfrigérateur. La basse température des aliments congelés permettra de refroidir le compartiment du réfrigérateur pendant leur décongélation. Ceci permettra d'économiser de l'énergie. Laisser les aliments décongeler à l'extérieur de l'appareil se traduit par un gaspillage d'énergie.

4. Les boissons et les aliments doivent être conservés fermés dans l'appareil. Dans le cas contraire, l'humidité augmente et, par conséquent, l'appareil utilise plus d'énergie. Conserver les boissons et autre liquides fermés permet de préserver leur odeur et leur goût.
5. Éviter de laisser les portes ouvertes pendant des périodes prolongées et d'ouvrir les portes trop fréquemment car de l'air chaud pénètre chaud pénètre alors dans l'appareil et provoque une mise en marche inutile et fréquente du compresseur.
6. Laisser les couvercles des compartiments ayant une température différente (comme les compartiments à légumes et fraîcheur, s'ils sont disponibles) fermés.
7. Les joints de la porte doivent rester propres et flexibles. Remplacer les joints s'ils sont usés.

9 DONNÉES TECHNIQUES

Les informations techniques figurent sur la plaque signalétique sur le côté intérieur de l'appareil et sur l'étiquette énergétique.

Le code QR présent sur l'étiquette énergétique fournie avec l'appareil contient un lien Web vers les informations relatives aux performances de l'appareil dans la base de données EPREL de l'UE.

Conservez l'étiquette énergétique à titre de référence avec le manuel d'utilisation et tous les autres documents fournis avec cet appareil.

Il est également possible de trouver les mêmes informations dans EPREL à l'aide du lien https://eprel.ec.europa.eu avec le nom du modèle et le numéro de produit se trouvant sur la plaque signalétique de l'appareil.

10 INFORMATIONS POUR LES INSTITUTS DE TEST

L'installation et la préparation de l'appareil pour une vérification EcoDesign doivent être conformes à la norme EN 62552.

Les exigences de ventilation, les dimensions des évidements et les dégagements arrière minimum doivent correspondre aux indications du section 2 de ce manuel d'utilisation. Veuillez contacter le fabricant pour de plus amples informations, notamment les plans de chargement.

11 SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

Utilisez toujours des pièces de rechange d'origine.

Lorsque vous contactez notre centre de service agréé, assurez-vous que vous disposez des données suivantes: modèle, numéro de série et indice de service.

Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique. Sous réserve de modifications sans préavis.

Les pièces de rechange d'origine pour certains composants spécifiques sont disponibles pendant 10 ans à compter de la date de mise sur le marché de la dernière unité du modèle.

Visitez notre site Web pour:
www.sharphome.eu



Dank u dat u voor dit product heeft gekozen.

Deze gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over veiligheid en aanwijzingen om u bij te staan in de bediening en het onderhoud van uw apparaat.

Lees deze gebruikershandleiding rustig door voordat u uw apparaat in gebruik neemt en houd het bij de hand voor raadpleging in de toekomst.

Icoon	Type	Betekenis
	**WAARSCHUWING**	Risico op ernstig of dodelijk letsel
	**RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOK**	Risico op gevaarlijke spanning
	**BRAND**	Waarschuwing; Gevaar voor brand / ontvlambare materialen
	**OPGELET**	Risico op letsel of beschadiging van eigendommen
	**BELANGRIJK**	Juiste bediening van het systeem

INHOUD

1 VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN 66
1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen 66
1.2 Installatiewaarschuwingen 70
1.3 Tijdens gebruik 70
2 BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT 72
2.1 Afmetingen 73
3 GEBRUIK VAN HET APPARAAT 74
3.1 Informatie over de Less Frost-technologie 74
3.2 Thermostaatinstelling 74
3.3 Waarschuwingen temperatuurinstellingen 74
3.4 Temperatuuraanduiding 75
3.5 Accessoires 76
3.5.1 IJsblokjesvorm ***(in bepaalde modellen)*** ***76***
3.5.2 De kunststof krabber ***(in bepaalde modellen)*** ***76***
3.5.3 De flessenhouder ***(in bepaalde modellen)*** ***76***
4 BEWAREN VAN VOEDSEL 76
4.1 Koelkastgedeelte 76
4.2 Diepvriesgedeelte 77
5 REINIGING EN ONDERHOUD 80
5.1 Ontdooien 81
6 VERVOER EN VERPLAATSEN 82
6.1 Vervoer en van plaats veranderen 82
7 VOORDAT U CONTACT OPNEEMT MET KLANTENSERVICE 82
8 TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN 83
9 TECHNISCHE GEGEVENS 84
10 INFORMATIE VOOR TESTINSTITUTEN 84
11 SERVICE EN ONDERDELEN 84

1 VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen

Lees deze gebruikershandleiding nauwkeurig door.

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

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

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

⚠ **WAARSCHUWING:** Beschadig het circuit van de koelkast niet.

⚠ **WAARSCHUWING:** Zorg er bij het plaatsen van het apparaat voor dat de stroomkabel niet verstrikt of beschadigd raakt.

⚠ **WAARSCHUWING:** Plaats geen meervoudige stekkerdozen of draagbare stopcontacten aan de achterkant van het apparaat.

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

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

- Tijdens het dragen en plaatsen van de koelkast moet het koelgascircuit niet beschadigd worden.
- Bewaar geen explosieve substanties zoals spuitbussen met ontvlambaar drijfgas in dit apparaat.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik of soortgelijke toepassingen zoals:
  - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere bedrijfsomgevingen;
  - boerderijen en gasten in hotels, motels of andere verblijfsomgevingen;
  - omgevingen voor overnachting met ontbijt;
  - catering en soortgelijke niet-commerciële toepassingen.
- Als het stopcontact niet aansluit op de koelkaststekker moet deze om gevaar te voorkomen vervangen worden door de fabrikant, zijn serviceagent of soortgelijk gekwalificeerd persoon.

- De stroomkabel van uw koelkast is uitgerust met een speciaal geaarde stekker. Deze stekker dient met een speciaal geaard stopcontact worden gebruikt met een waarde van minimaal 16 ampères. Als u niet over een dergelijk stopcontact in uw huis beschikt, dient u dit door een gekwalificeerde elektricien te laten aanleggen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met gereduceerde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of een gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of instructies kregen betreffende het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan inzien. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en gebruike rsonderhoudswerkzaamheden uitvoeren.
- Kinderen tussen de 3 en 8 jaar oud mogen koelapparaten in- en uitruimen. Kinderen zijn niet toegestaan reinigings- of onderhoudswerkzaamheden voor gebruikers op het apparaat uit te voeren. Zeer jonge kinderen (tussen de 0 en 3 jaar oud) mogen het apparaat niet gebruiken. Jonge kinderen (tussen de 3 en 8 jaar oud) mogen het apparaat niet gebruiken, mits ze onder voortdurend toezicht staan. Oudere kinderen (tussen de 8 en 14 jaar oud) en kwetsbare personen mogen het apparaat op veilige wijze gebruiken als ze onder geschikt toezicht staan of instructies hebben gekregen over de gebruik van het apparaat.

Zeer kwetsbare personen mogen het apparaat niet gebruiken mits ze onder voortdurend toezicht staan.

- Als het stroomsnoer beschadigd is, moet deze om gevaar te voorkomen vervangen worden door de fabrikant, zijn serviceagent of soortgelijk gekwalificeerd persoon.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik op hoogtes van boven de 2.000 m.

Om aantasting van voedsel te voorkomen, dient u de volgende instructies in acht te nemen:

- Het langere perioden openen van de deur kan een aanzienlijke temperatuurstijging veroorzaken in de schappen van het apparaat.
- Reinig oppervlakken die in contact komen met voedsel en toegankelijke afvoersystemen regelmatig
- Bewaar rauw vlees en vis in geschikte schalen in de koelkast, zodat deze niet in contact komen met ander voedsel of hierop kunnen lekken.
- Vriesvakken met twee sterren zijn geschikt voor het bewaren van diepvriesproducten, en het bewaren of maken van ijs of ijsblokjes.
- Vriesvakken met een, twee of drie sterren zijn niet geschikt voor het invriezen van vers voedsel.
- Als het koelapparaat lange perioden leegstaat, schakel het dan uit, laat het ontdooien, maak het schoon en droog, en laat de deur open om te voorkomen dat er binnenin het apparaat schimmelvorming optreedt.

1.2 Installatiewaarschuwingen

Houd voordat u uw koelvriescombinatie voor het eerst in gebruik neemt rekening met de volgende punten:

- De bedrijfsspanning voor uw koelvriescombinatie is 220-240 V bij 50Hz.
- De stekker moet na installatie toegankelijk zijn.
- Uw koelvriescombinatie kan bij het eerste gebruik een geur afgeven. Dit is normaal en de geur zal verdwijnen als uw koelvriescombinatie gaat koelen.
- Zorg er vóór het aansluiten van uw koelvriescombinatie voor dat de informatie op het typeplaatje (voltage en aansluitvermogen) overeenkomt met de netstroom. Raadpleeg bij twijfel een erkende elektricien.
- Plug de stekker in een stopcontact met een efficiënte aarding. Indien het stopcontact geen aarding heeft of wanneer de stekker niet overeenkomt, bevelen we aan dat u een erkende elektricien om hulp vraagt.
- Het apparaat moet worden aangesloten op een correct geïnstalleerd gezekerd stopcontact. De stroomtoevoer (AC) en voltage op het werkpunt moet overeenkomen met de details op het typeplaatje van het apparaat (het typeplaatje bevindt zich binnenin het apparaat).
- Wij zijn niet aansprakelijk voor schade die voortkomt uit onjuist gebruik.
- Plaats uw koelvriescombinatie dusdanig dat deze niet aan direct zonlicht wordt blootgesteld.
- Gebruik uw koelvriescombinatie nooit buiten en stel hem niet bloot aan regen.
- Uw apparaat dient minimaal 50 cm van hittebronnen zoals een fornuis, gasoven en radiator te worden geplaatst en minimaal 5 cm van elektrische ovens.
- Als uw koelvriescombinatie naast een andere vriezer wordt geplaatst, moet er minstens 2 cm ruimte tussen hen in zijn om vochtaanwas op de buitenkant te voorkomen.
- Bedek de body of bovenkant van de koelvriescombinatie niet met kant. Dit beïnvloedt de prestatie van uw koelvriescombinatie.
- Aan de bovenkant van uw apparaat is een ruimte van ten minste 150 mm vereist. Niets op uw apparaat plaatsen.
- Geen zware voorwerpen op het apparaat plaatsen.
- Reinig het apparaat grondig voor het eerste gebruik (zie Reiniging en onderhoud).
- Veeg voor gebruik van uw koelvriescombinatie alle onderdelen schoon met een oplossing van warm water met een theelepel natriumbicarbonaat. Spoel daarna af met water en droog. Plaats na reiniging alle onderdelen terug op de koelvriescombinatie.
- In de installatiehandleiding vindt u de installatieprocedure voor in een keukenunit. Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik in een correcte keukenunits.

1.3 Tijdens gebruik

- Gebruik geen verlengsnoer om uw koelvriescombinatie aan te sluiten op de netstroom.
- Gebruik geen beschadigde, gescheurde of oude stekkers.
- Het snoer niet buigen, uitrekken of beschadigen.
- Gebruik geen stekkeradapter.
- Dit apparaat is ontworpen voor gebruik door volwassenen. Laat kinderen niet spelen met het apparaat of aan de deur hangen.
- Stroomsnoer/stekker nooit aanraken met natte handen. Dit kan kortsluiting of een elektrische schok veroorzaken.
- Plaats geen glazen flessen of blikjes in het gedeelte om ijs te maken, want deze kunnen barsten als de inhoud bevriest.
- Zet geen explosieve of ontvlambare materialen in de koelkast. Plaats dranken

met een hoog alcoholpercentage verticaal in het koelgedeelte en zorg daarbij dat de doppen goed gesloten zijn.
- Raak bij het uitnemen van ijs uit het gedeelte om ijs te maken, het ijs niet aan. Dit kan vriesbrandwonden en/of sneden veroorzaken.
- Raak bevroren etenswaar niet met natte handen aan. Eet geen ijs(blokjes) direct nadat u dit uit het gedeelte om ijs te maken heeft verwijderd.
- Vries ontdooide diepvriesproducten niet opnieuw in. Dit kan gezondheidsproblemen zoals voedselvergiftiging veroorzaken.

Oude en kapotte koelkasten

- Als uw oude koelkast of vriezer van een slot is voorzien, dient u dit te breken of te verwijderen voordat u zich van het apparaat ontdoet, omdat kinderen erin opgesloten kunnen raken en zo een ongeluk kunnen veroorzaken.
- Oude koelkasten en diepvriezers bevatten isolatiemateriaal en koelmiddel met CFC. Zorg er daarom voor dat u het milieu niet belast als u uw oude koelkast of diepvriezer weggooit.

CE-conformiteitsverklaring

We verklaren dat onze producten de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, bepalingen en voorschriften, en de vereisten die zijn opgesomd in de aangegeven standaarden naleven.

Weggooien van uw oude apparaat



Het symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudafval. In plaats daarvan moet het worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Door ervoor te zorgen dat dit product correct wordt weggegooid, helpt u potentiële negatieve consequenties aan het milieu en de gezondheid van de mens te voorkomen die anders veroorzaakt zouden kunnen worden als dit product op onjuiste manier wordt verwijderd. Neem voor meer details over recycling van dit product contact op met uw plaatselijke gemeente, de afvalverwijderingsdienst of de winkel waar u het product heeft gekocht.

Verpakking en het milieu

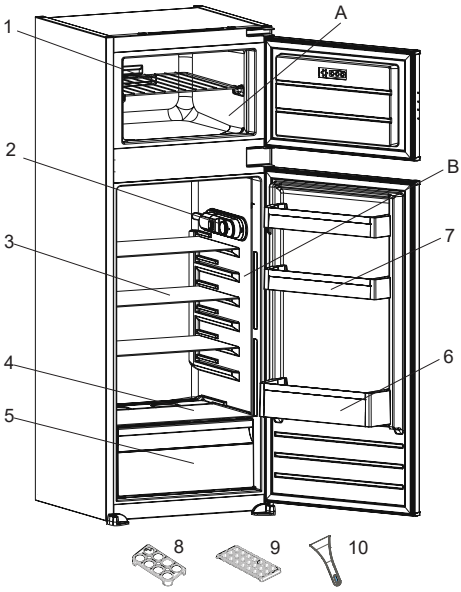


Het verpakkingsmateriaal beschermt uw machine tegen beschadiging die tijdens het transport kan optreden. Het verpakkingsmateriaal is milieuvriendelijk en recyclebaar. Het gebruik van gerecycled materiaal vermindert het verbruik van grondstoffen en daarmee de afvalproductie.

Opmerkingen:

- Lees de instructiehandleiding zorgvuldig door voordat u uw apparaat installeert en gebruikt. We zijn niet aansprakelijk voor schade die ontstaat door verkeerd gebruik.
- Volg alle instructies op uw apparaat en in de instructiehandleiding op en hou deze handleiding op een veilige plaats voor het geval u in de toekomst problemen moet oplossen.
- Dit apparaat is vervaardigd voor huishoudelijk gebruik en kan uitsluitend worden gebruik in huishoudelijke omgeving en voor de gespecificeerde doeleinden. Het is niet geschikt voor commercieel of gemeenschappelijk gebruik. Dergelijk gebruik laat de garantie van het apparaat vervallen en ons bedrijf is niet aansprakelijk voor de geleden verliezen.
- Dit apparaat werd vervaardigd voor huishoudelijk gebruik en is uitsluitend geschikt voor het koelen / bewaren van etenswaren. Het is niet geschikt voor commercieel of gemeenschappelijk gebruik en/of het bewaren van andere substanties dan etenswaren. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor verliezen die worden geleden door onjuist gebruik van het apparaat.

2 BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT



Deze presentatie is alleen bedoeld als informatie over de onderdelen van het apparaat. Onderdelen kunnen afhankelijk van het toestelmodel variëren.

A) Diepvriesgedeelte
B) Koelkastgedeelte
1) Diepvriesschap
2) Thermostaatdoos
3) Koelkastschappen
4) Deksel van groentelade
5) Groentelade
6) Flessenrek
7) Deurschappen
8) Eierrek
9) IJsblokjesvorm
10) Kunststof ijsschraper *

** In bepaalde modellen*

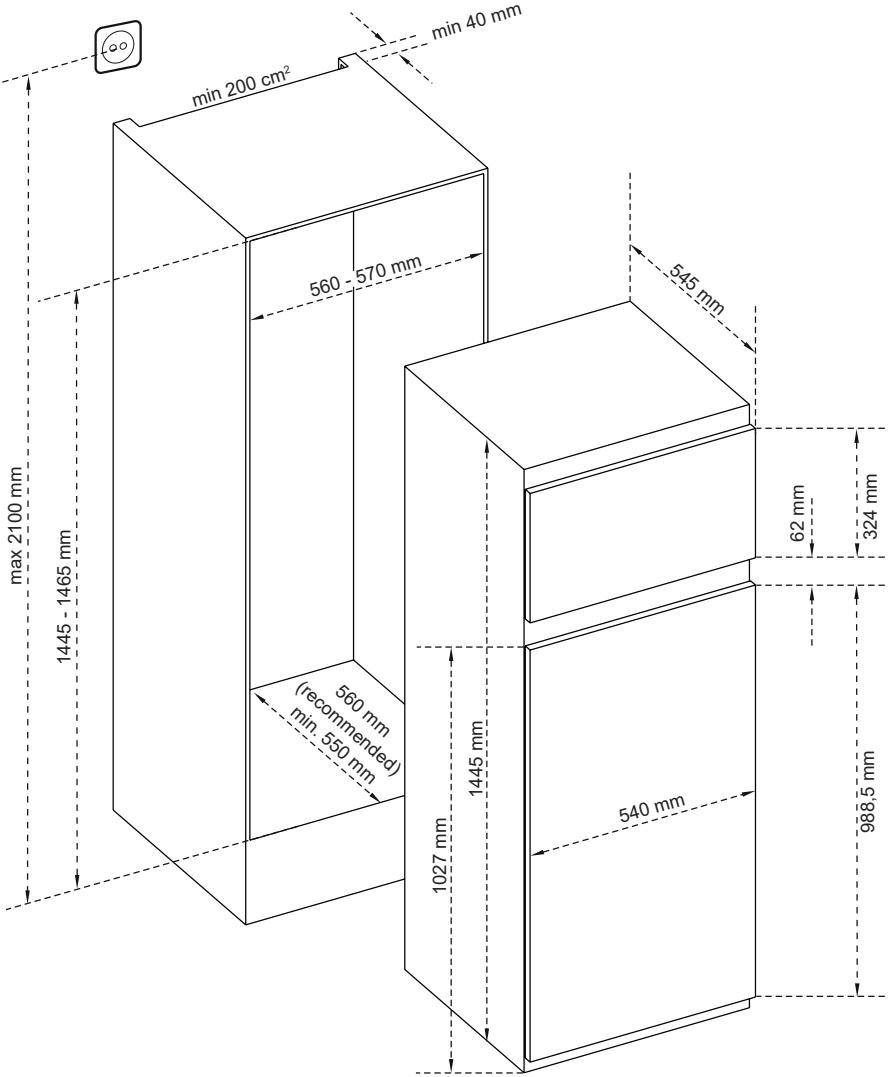
Algemene opmerkingen:

Vak voor vers voedsel (koelkast): Het meest efficiënte energiegebruik wordt gegarandeerd als de laden onderin het apparaat zijn geplaatst en de schappen gelijkmatig verdeeld zijn. De stand van de deurschappen is niet van invloed op het energieverbruik.

Diepvriesgedeelte (diepvriezer): Het meest efficiënte energiegebruik wordt gegarandeerd als de laden en bakken zich op de bewaarpositie bevinden.

2.1 Afmetingen

* 1020 - 1028 for metal top cover



3 GEBRUIK VAN HET APPARAAT

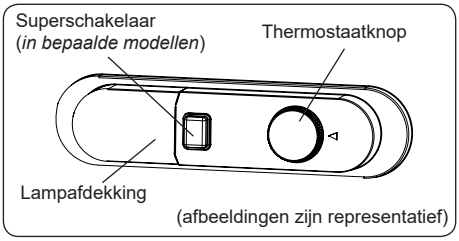
3.1 Informatie over de Less Frost-technologie

Door de mantel rondom de verdamper biedt de Less Frost-technologie een efficiëntere koeling, moet minder manueel worden ontdooit en hebt u meer opslagruimte.

3.2 Thermostaatinstelling

De thermostaat van de koelkast en diepvriezer regelt automatisch de temperatuur in de koel- en vriesvakken. Koelkasttemperaturen kunnen worden verkregen door de knop naar hogere cijfers te draaien; 1 tot 3, 1 tot 5 of SV (maximale cijfers om de thermostaat is afhankelijk van uw product.)

Belangrijke opmerking: Probeer de knop niet voorbij stand 1 te draaien. Dit stopt de werking van uw apparaat.



Thermostaatinstellingen:

1 – 2 : Voor het kort bewaren van voedsel

3 – 4 : Voor het lang bewaren van voedsel

5 : Maximale koelstand. Het apparaat zal langer werken. Wijzig indien nodig de temperatuurinstelling.

Als het apparaat voorzien in van een SV-stand:

- Draai de knop naar SV om vers voedsel snel in te vriezen. In deze stand werkt het vriesvak bij lagere temperaturen. Draai nadat uw voedsel is ingevroren de thermostaatknop terug naar zijn stand voor normaal gebruik. Als u de SV-stand niet wijzigt, schakelt uw apparaat automatisch terug naar zijn laatst gebruikte thermostaatstand volgens de tijd die in de opmerking wordt aangeduid.

Zet de thermostaatschakelaar terug naar de SV-stand en schakel hem naar normaal gebruik volgens de tijd die in de opmerking wordt aangeduid. Als de thermostaatschakelaar in de SV-stand staat bij de eerste inschakeling van uw apparaat, zal uw apparaat automatisch terugkeren naar de werking in thermostaatstand 3 volgens de tijd die in de opmerking wordt aangeduid.

De snel stand wordt na maximaal 48u automatisch geannuleerd.

3.3 Waarschuwingen temperatuurinstellingen

- Uw apparaat is ontworpen om te werken binnen bereiken van omgevingstemperatuur zoals gespecificeerd in de normen, volgens de klimaatklasse die op het typeplaatje staat vermeld. Het wordt niet aanbevolen uw koelkast te gebruiken in omgevingen die buiten de aangegeven temperatuurbereiken vallen. Dit zal de koelefficiëntie van het apparaat verminderen.
- Temperatuuraanpassingen moeten worden uitgevoerd in overeenstemming met het aantal malen dat de deur wordt geopend, de hoeveelheid voedsel dat in het apparaat wordt bewaard en de omgevingstemperatuur van waar het apparaat zich bevindt.

Als het apparaat voor het eerst wordt ingeschakeld, moet het 24 uur draaien om de werkingstemperatuur te bereiken. Open de deur tijdens deze periode niet en bewaar er geen grote hoeveelheden voedsel in.

- Er wordt gebruik gemaakt van een vertragingsfunctie van 5 minuten om te voorkomen dat de compressor van uw apparaat beschadigt als u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt of eruit trekt, of als er zich een stroomstoring voordoet. Uw koelkast zal na 5 minuten normaal gaan werken.

Klimaatklasse en betekenis:

T (tropisch): Dit koelapparaat is bedoeld voor gebruik bij omgevingstemperaturen van 16°C tot 43°C.

ST (subtropisch): Dit koelapparaat is bedoeld voor gebruik bij omgevingstemperaturen van 16°C tot 38°C.

N (matig): Dit koelapparaat is bedoeld voor gebruik bij omgevingstemperaturen van 16°C tot 32°C.

SN (uitgebreid matig): Dit koelapparaat is bedoeld voor gebruik bij omgevingstemperaturen van 10°C tot 32°C.

3.4 Temperatuuraanduiding

Om u te helpen uw koelkast beter in te stellen hebben we deze uitgerust met een temperatuuraanduiding die zich bevindt in het koudste deel.



Zorg er voor een betere bewaring van het voedsel in uw koelkast, in het bijzonder in het koudste deel, voor dat het bericht ‘OK’ op de temperatuuraanduiding verschijnt. Als « OK » niet verschijnt, betekent dit dat de temperatuur niet goed in ingesteld.

Als u de aanduiding niet goed kunt zien, zorg er dan voor dat deze goed verlicht is. Wacht na iedere wijziging van de temperatuurinstelling op de stabilisatie van de temperatuur in het apparaat voordat u, indien nodig, verdergaat met een nieuwe temperatuurinstelling. Wijzig de stand van de temperatuurinstelling in toenemende mate en wacht minstens 12 uur voordat u opnieuw controleert en een potentiële wijziging aanbrengt.

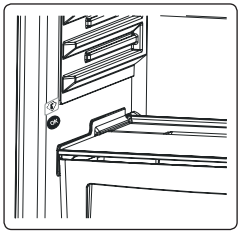
OPMERKING: Nadat de deur herhaaldelijk (of voor langere tijd) is geopend of nadat er vers voedsel in het apparaat is geplaatst, is het normaal dat de aanduiding ‘OK’ niet in de temperatuuraanduiding verschijnt. Als er zich een buitengewone vorming van ijskristallen voordoet in het koelkastgedeelte (bodem van het apparaat), verdamper (te vol geladen apparaat, hoge kamertemperatuur, regelmatig openen van de deur), zet u de temperatuurinstelling op een lagere stand totdat de afkoelingsperiodes van de compressor weer worden verkregen.

Bewaar het voedsel in het koudste deel van de koelkast.



Uw voedsel wordt beter bewaard als u het in het meest geschikte koelgedeelte legt. Het koudste deel bevindt zich net boven de groentelade.

Het volgende symbool geeft het koudste deel van uw koelkast aan.



Om er zeker van te zijn dat u een lage temperatuur in dit gedeelte heeft, zorgt u ervoor dat het schap is geplaatst op het niveau van dit symbool, zoals getoond in de afbeelding.

De bovenste limiet van het koudste gedeelte wordt aangeduid door de onderkant van de sticker (punt van de pijl). Het bovenste schap voor het koudste gedeelte moet zich op hetzelfde niveau bevinden als de pijlpunt. Het koudste gedeelte bevindt zich onder dit niveau.

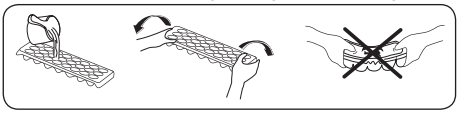
Deze schappen zijn verplaatsbaar, dus zorg ervoor dat ze zich altijd op hetzelfde niveau bevinden met deze zonelimieten zoals beschreven op de stickers om de temperatuur in dit gedeelte te garanderen.

3.5 Accessoires

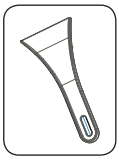
Visuele en tekstuele omschrijvingen op het gedeelte van de accessoires kunnen afhankelijk van het model van uw apparaat variëren.

3.5.1 IJsblokjesvorm *(in bepaalde modellen)*

- Vul de ijsblokjesvorm met water en plaats in het diepvriesgedeelte.
- Nadat het water volledig bevroren is, kunt u de ijsblokjesvorm buigen zoals hieronder om de ijsblokjes te verwijderen.



3.5.2 De kunststof krabber *(in bepaalde modellen)*

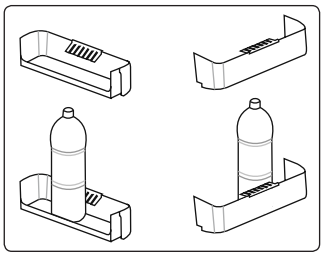


Na verloop van tijd kan er in bepaalde delen van de diepvriezer rijp ontstaan. De opgehoopte rijp in de diepvriezer dient regelmatig te worden verwijderd. Gebruik indien nodig de bijgeleverde kunststof krabber. Gebruik hiervoor geen scherpe metalen voorwerpen. Deze kunnen het koelcircuit doorboren en onherstelbare schade aan de eenheid veroorzaken.

3.5.3 De flessenhouder *(in bepaalde modellen)*



Gebruik de flessenhouder om te voorkomen dat flessen wegglijden of omvallen.



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

4 BEWAREN VAN VOEDSEL

4.1 Koelkastgedeelte

- Om de vochtigheid te verminderen en de rijpvorming die daarmee gepaard gaat te voorkomen, moeten vloeistoffen altijd in de koelkast worden bewaard in afgesloten bakjes. IJsvorming concentreert zich doorgaans in de koudste delen van de verdampende vloeistof en uw apparaat zal met de tijd vaker moeten worden ontdooit.
- Bereide gerechten moeten afgedekt blijven als ze in de koelkast worden bewaard. Plaats geen warm voedsel in de koelkast. Plaats het als het is afgekoeld, anders zal de temperatuur/vochtigheid in de koelkast toenemen de de efficiëntie van de koelkast verminderen.
- Zorg dat er geen items in direct contact staan met de achterwand van het apparaat. Want dit zorgt voor ijsvorming en de verpakking zal zich hieraan hechten. Open de deuren niet vaak.
- We raden aan vlees en schoongemaakte vis los ingewikkeld te bewaren op het glazen schap net boven de groentelade. Hier is de lucht koeler en dit biedt de beste bewaarcondities.
- Bewaar los fruit en groenten los in de groentenladen.
- Het afzonderlijk bewaren van fruit en groenten voorkomt dat ethyleengevoelige groenten (groene bladgroente, broccoli, wortel, enz.) worden aangetast door fruit dat ethyleen afgeeft (banaan, perzik, abrikoos, vijg, enz.)
- Plaats geen natte groenten in de koelkast.
- De bewaartijd van alle etenswaar is afhankelijk van de kwaliteit die de

etenswaar had toen u het plaatste en de ononderbroken koelcyclus die vooraf ging aan de bewaring in de koelkast.

- Het vocht dat uit vlees lekt kan andere producten in de koelkast besmetten. U moet vleesproducten verpakken en gelekte vloeistoffen op de schappen schoonmaken.
- Plaats geen etenswaren voor de luchtdoorgang.
- Consumeer verpakte etenswaar voor de aanbevolen vervaldatum.

Laat voedsel niet in contact komen met de temperatuursensor, die zich bevindt in het koelvak, om het koelvak van de optimale temperatuur te voorzien.

- Voor normale werkomstandigheden is het voldoende de temperatuur van uw koelkast in te stellen op +4°C.
- De temperatuur van het koelvak moet zich bevinden tussen de 0 en 8°C, vers voedsel onder de 0°C bevriest en rottende bacteriën vermenigvuldigen zich boven de 8°C en bederven het voedsel.
- Zet heet voedsel niet direct in de koelkast, maar wacht tot het afkoelt. Heet voedsel verhoogt de temperatuur van uw koelkast en kan voedselvergiftiging veroorzaken en uw voedsel onnodig laten bederven.
- Vlees, vis e.d. dient te worden bewaard in het koelervak van voedsel en het groentevak heeft de voorkeur voor groenten (indien aanwezig).
- Om kruisbesmetting te voorkomen, moeten vleesproducten en fruit/groenten niet samen bewaard worden.
- Voedsel dient in gesloten containers of afgedekt in de koelkast te worden geplaatst om vorming van vocht en geuren te voorkomen.

De onderstaande tabel is een snelle gids die de meest efficiënte manier aangeeft hoe het merendeel van de voedselgroepen in uw koelvak te bewaren.

Etenswaar	Maximale bewaarperiode	Hoe en waar te bewaren
Groenten en fruit	1 week	Groentevak
Vlees en vis	2 - 3 dagen	Wikkel in plastic folie, zakjes of in een vleesschaal en bewaar op het glazen schap
Verse kaas	3 - 4 dagen	In het bestemde deurschap
Boter en margarine	1 week	In het bestemde deurschap
Product in fles/pak, zoals melk en yoghurt	Tot de vervaldatum die door de producent wordt aanbevolen	In het bestemde deurschap
Eieren	1 maand	In het bestemde eierrek
Bereid voedsel	2 dagen	Alle schappen

OPMERKING:

Geen aardappelen, uien of knoflook in de koelkast bewaren.

4.2 Diepvriesgedeelte

- De vriezer wordt gebruikt voor het bewaren van bevroren voedsel, invriezen van vers voedsel en het maken van ijsblokjes.
- Vloeibaar voedsel moet worden ingevroren in plastic bakjes en ander voedsel moet worden ingevroren in plastic folie of zakken. Voor het invriezen van vers voedsel; wikkel vers voedsel goed afgedicht in, zodat de verpakking luchtdicht is en niet lekt. Speciale vrieszakken, aluminium folie, plastic zakjes en kunststoffen bakken zijn hier ideaal voor.
- Plaats verse levensmiddelen niet tegen reeds ingevroren levensmiddelen, want zo kunnen reeds ingevroren levensmiddelen ontdooien.
- Verdeel het verse voedsel voor het in te vriezen in porties die in een keer geconsumeerd kunnen worden.
- Consumeer ontdooid voedsel binnen

korte tijd na ontdooien.

- Volg altijd de instructies van de producent op de verpakking op bij het bewaren van diepvriesvoedsel. Indien geen informatie op de verpakking wordt vermeld, dient u de levensmiddelen niet langer dan 3 maanden vanaf de datum van aankoop te bewaren.
- Zorg er bij de aankoop van diepvriesproducten voor dat deze zijn bewaard onder de geschikte condities en dat de verpakking niet beschadigd is.
- Diepvriesproducten moeten in geschikte bakken worden vervoerd en zo snel mogelijk in de diepvriezer worden geplaatst.
- Koop geen diepvriesproducten waarvan de verpakking tekenen van vocht of abnormale uitzetting vertoont. Deze kunnen mogelijk zijn bewaard bij ongeschikte temperatuur en de inhoud kan bedorven zijn.
- De bewaartijd van ingevroren levensmiddelen is afhankelijk van de kamertemperatuur, de instelling van de thermostaat, hoe vaak de deur wordt geopend, het soort voedsel en de tijd die nodig was om het product van de winkel naar uw huis over te brengen. Volg altijd de instructies die op de verpakking staan afgedrukt en overschrijd nooit de aangegeven maximum bewaartijd.
- Als de deur van de diepvriezer voor een lange tijd open heeft gestaan of niet goed sluit, zal er rijpvorming plaatsvinden die efficiënte luchtcirculatie in de weg staat. Los dit op door de stekker van de diepvriezer uit het stopcontact te trekken en hem te laten ontdooien. Maak de vriezer na volledig te zijn ontdooid schoon.
- De capaciteit van de vriezer die op het etiket wordt vermeld is de capaciteit zonder manden, deksels enz.
- Vries ontdooid voedsel niet opnieuw in. Dit kan uw gezondheid in gevaar brengen en problemen als voedselvergiftiging veroorzaken.

OPMERKING: Als u tracht de deur van de vriezer te openen meteen nadat u deze heeft gesloten, merkt u dat dat niet makkelijk gaat. Dit is normaal. Nadat het evenwicht is teruggekeerd, zal de deur makkelijk opengaan.

De onderstaande tabel is een snelle gids die de meest efficiënte manier aangeeft hoe het merendeel van de voedselgroepen in uw vriesvak te bewaren.

Vlees en vis	Voorbereiden	Maximale bewaarperiode (maanden)
Biefstuk	In folie wikkelen	6 - 8
Lamsvlees	In folie wikkelen	6 - 8
Kalfsbraadstuk	In folie wikkelen	6 - 8
Kalfsvlees in blokjes	In kleine stukjes	6 - 8
Lamsvlees in blokjes	In stukjes	4 - 8
Gehakt	Verpakt zonder kruiden	1 - 3
Orgaanvlees (in stukjes)	In stukjes	1 - 3
Bolognese-worst/salami	Moet worden verpakt zelfs als er een vel omzit	
Kip en kalkoen	In folie wikkelen	4 - 6
Gans en eend	In folie wikkelen	4 - 6
Hert, konijn, wildzwijn	In porties van 2,5 kg en als filets	6 - 8
Zoetwatervis (zalm, karper, meerval)	Ontdoe de vis van de ingewanden en schubben, was en droog de vis. Verwijder indien nodig de kop en staart.	2
Magere vis (zeebaars, tarbot, tong)		4
Vette vis (tonijn, makreel, zeeforel, ansjovis)		2 - 4
Schelpdieren	Schoongemaakt en in een zak	4 - 6
Kaviaar	In zijn verpakking, in een aluminium of plastic bakje	2 - 3
Slakken	In zout water of in een aluminium of plastic bakje	3

OPMERKING: Ontdooit vlees dient als vers vlees te worden bereid. Als het vlees na het ontdooien niet wordt bereidt, mag het niet opnieuw worden ingevroren.

Groenten en fruit	Voorbereiden	Maximale bewaarperiode (maanden)
Snijbonen en bonen	Gewassen, in kleine stukjes gesneden en gekookt in water	10 - 13
Bonen	Gedopt en gekookt in water	12
Kool	Gewassen en gekookt in water	6 - 8
Wortel	Gewassen, in plakjes gesneden en gekookt in water	12
Paprika	Snijd de steel eraf, snijd doormidden en verwijder de zaadlijsten en kook in water	8 - 10
Spinazie	Was en kook in water	6 - 9
Bloemkool	Haal het blad eraf, snijd het hart in stukjes en laat het even staan in water met wat citroensap	10 - 12
Aubergine	Wassen en in stukken van 2 cm snijden	10 - 12
Maïs	Was en verpak met steel of als maïskolf	12
Appel en peer	Schil en snijd in plakken	8 - 10
Abrikoos en perzik	Snijd doormidden en verwijder de pit	4 - 6
Aardbeien en bosbessen	Wassen en schoonmaken	8 - 12
Gekookt fruit	Voeg 10% suiker aan het bakje toe	12

Groenten en fruit	Voorbereiden	Maximale bewaarperiode (maanden)
Pruimen, kersen, zure bessen	Wassen en de steeltjes verwijderen	8 - 12

	Maximale bewaarperiode (maanden)	Ontdooiperiode op kamertemperatuur (in uren)	Ontdooiperiode in oven (in minuten)
Brood	4 - 6	2 - 3	4 - 5 (220-225°C)
Koekjes	3 - 6	1 - 1,5	5 - 8 (190-200°C)
Gebak	1 - 3	2 - 3	5 - 10 (200-225°C)
Taart	1 - 1,5	3 - 4	5 - 8 (190-200°C)
Filodeeg	2 - 3	1 - 1,5	5 - 8 (190-200°C)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15 - 20 (200°C)

Zuivelproducten	Voorbereiden	Maximale bewaarperiode (maanden)	Bewaarwijze
Pak (homogene) melk	In eigen verpakking	2 - 3	Pure melk - in eigen verpakking
Kaas, met uitzondering van witte kaas	In plakken	6 - 8	Voor lang bewaren moet de oorspronkelijke verpakking worden gebruikt. Voor langere perioden moet het in folie worden gewikkeld.
Boter, margarine	In eigen verpakking	6	

5 REINIGING EN ONDERHOUD

Verwijder de stekker uit het stopcontact voor het reinigen.

Giet geen water in en over uw apparaat.

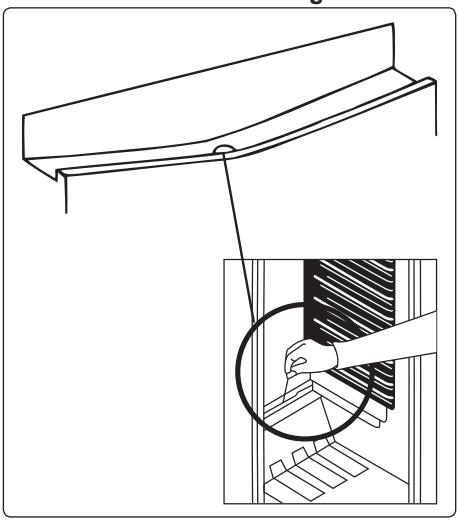
Gebruik geen schurende producten, schoonmaakmiddelen of zeep om uw apparaat te reinigen. Na het reinigen afspoelen met schoon water en zorgvuldig drogen. Steek na het reinigen de stekker weer in het stopcontact met droge handen.

- Zorg ervoor dat er geen water terechtkomt in de lampbehuizing en andere elektrische onderdelen.
- Het apparaat moet regelmatig gereinigd worden met een oplossing van natriumbicarbonaat en lauw water.
- Reinig de accessoires afzonderlijk handmatig met zeep en water. Was de accessoires niet in de vaatwasmachine.
- Reinig de condensator minstens tweemaal per jaar met een borstel. Dit draagt bij aan energiebesparing en verhoogt de productiviteit.

De stekker van het apparaat moet tijdens het reinigen uit het stopcontact zijn getrokken.

5.1 Ontdooien

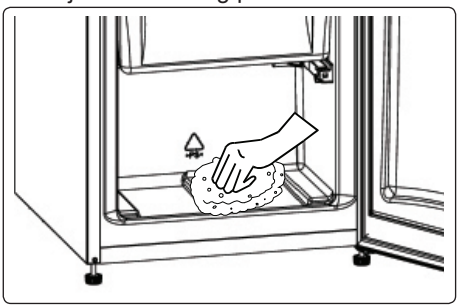
Ontdooien van het koelkastgedeelte



- Het ontdooien vindt in het koelkastgedeelte tijdens de werking automatisch plaats. Het water wordt opgevangen in het verdampingsreservoir en automatisch verdampt.
- Het verdampingsreservoir en de waterafvoeropening moeten periodiek gereinigd worden met de ontdooiplug om te verhinderen dat zich onderin de koelkast water verzamelt in plaats van weg te stromen.
- U kunt de waterafvoeropening ook reinigen door er een half glas water door te gieten.

Ontdooiproces diepvriezer

- Binnenin uw diepvriezer hopen zich, afhankelijk van hoelang de deur openstaat of de hoeveelheid vloeistof dat geplaatst is, kleine hoeveelheden rijp op. Het is van belang ervoor te zorgen dat er zich geen rijp of ijs vormt op plaatsen waar dit van invloed is op het goed afsluiten van de deur. Dit kan zorgen dat lucht de kast binnenkomt en voortdurend draaien van de compressor veroorzaken. Dunne rijpvorming is behoorlijk zacht en kan met een borstel of plastic krabbel worden verwijderd. Gebruik geen metalen of scherpe krabbers, mechanische apparaten of anderen middelen om het ontdooiproces te versnellen. Verwijder alle losgeraakte rijp uit de bodem van de kast. Het is voor verwijdering van dunne rijp niet noodzakelijk het apparaat uit te schakelen.
- Voor verwijdering van zware ijsvorming dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te trekken en de inhoud in kartonnen dozen te doen en die in dikke dekens of lagen papier wikkelen om alles koud te houden. Het ontdooien is het meest effectief bij een bijna lege diepvriezer en dient zo snel mogelijk te worden uitgevoerd om te voorkomen dat de inhoud ontdooit.
- Gebruik geen metalen of scherpe krabbers, mechanische apparaten of anderen middelen om het ontdooiproces te versnellen. Een temperatuurverhoging in het ingevroren voedsel tijdens het ontdooien verkort de houdbaarheid. Houd de inhoud goed ingewikkeld en koel terwijl de ontdooiing plaatsvindt.



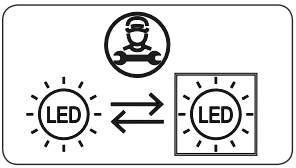
- Droog de binnenkant van het vak met een spons of een schone doek.
- Een of meerdere kommen warm water in het diepvriesvak kan het ontdooiproces versnellen.
- Controleer de inhoud bij het terugplaatsen in de diepvriezer. Als blijkt dat een pakket ontdooid is, dient het binnen 24 uur opgegeten te worden of te worden bereid en daarna opnieuw worden ingevroren.
- Reinig nadat het ontdooien voltooid is de binnenkant van het apparaat met warm water en wat zuiveringszout en

droog het daarna grondig af. Was alle uitneembare delen op dezelfde wijze en zet alles weer in elkaar. Steek de stekker van het apparaat weer in het stopcontact en laat het apparaat 2 tot 3 uur op instellingsnummer MAX staan voordat u het voedsel terug in de diepvriezer plaatst.

Vervangen van ledverlichting

Neem contact op met het dichtstbijzijnde erkende servicecentrum om leds te vervangen.

Opmerking: Het aantal en de plaats van de ledstrips kunnen afhankelijk van het model verschillen.



Als het product met een ledlamp is uitgerust

Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse <E>.

Indien product uitgerust met LED-strip(s) of LED-kaart(en)

Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse <F>.

6 VERVOER EN VERPLAATSEN

6.1 Vervoer en van plaats veranderen

- Originele verpakkingen en piepschuim kan voor hertransport bewaard worden (optioneel).
- U moet uw apparaat stevig verpakken en met banden of sterke touwen vastmaken en de instructies voor vervoer op de verpakking opvolgen.
- Verwijder alle beweegbare delen of maak ze met banden vast aan het apparaat om ze tijdens herplaatsing of vervoer te behoeden tegen schokken.

Draag uw apparaat altijd in verticale stand.

7 VOORDAT U CONTACT OPNEEMT MET KLANTENSERVICE

Als u een probleem ondervindt met uw **apparaat**, controleer dan het volgende voordat u contact op neemt met de klantenservice.

Uw apparaat werkt niet

Controleer of:

- er stroom is;
- de stekker correct in het stopcontact is gestoken;
- de stekker of zekering is gesprongen;
- het stopcontact defect is. Steek om dit te controleren de stekker van een functionerend apparaat in hetzelfde stopcontact.

Het apparaat presteert slecht

Controleer of:

- het apparaat overladen is;
- de deur van het apparaat goed gesloten is;
- er geen stof op de condensator zit;
- er zich voldoende ruimte aan de achterkant en zijkanten bevindt.

Uw apparaat werkt luidruchtig

Normale geluiden

Krakend geluid komt voor:

- tijdens het automatisch ontdooien;
- als het apparaat wordt gekoeld of opwarmt (door uitzetting van materiaal in het apparaat).

Kort krakend geluid komt voor: wanneer de compressor door de thermostaat in en uit wordt geschakeld.

Motorgeluiden: geeft aan dat de compressor normaal werkt. De compressor kan korte tijd meer geluid produceren als deze voor het eerst wordt geactiveerd.

Pruttel- en spettergeluid komt voor: door de stroom van koelvloeistof in de leidingen van het systeem.

Waterstromingsgeluid komt voor: door water dat naar de verdampbak loopt. Dit geluid is normaal tijdens het

ontdooien.

Geluid van blazen van lucht: dit komt voor in bepaalde modellen tijdens normale werking van het systeem door de circulatie van lucht.

De randen van het apparaat die de deurnaden raken zijn warm

De oppervlakken die de deurnaden raken kunnen, in het bijzonder tijdens de zomer (warme seizoenen), warmen worden tijdens de werking van de compressor. Dit is normaal.

Er bestaat een ophoping van vocht in het apparaat

Controleer of:

- alle etenswaren juist zijn verpakt; bakjes droog zijn voordat ze in het **apparaat** worden gezet;
- de deuren van het **apparaat** frequent worden geopend. De vochtigheid in de omgeving komt bij het openen van de deuren in het **apparaat** terecht. De vochtigheid neemt toe als de deuren vaker worden geopend, in het bijzonder als de vochtigheid in de ruimte hoog is.

De deur opent of sluit niet correct

Controleer of:

- er levensmiddelen of verpakkingen het sluiten van de deur in de weg staan;
- de scharnieren kapot of gescheurd zijn;
- uw **apparaat** op een vlakke ondergrond staat.

Aanbevelingen

- Wacht nadat het apparaat uitgeschakeld is of de stekker uit het stopcontact is getrokken 5 minuten voordat u de stekker weer terugsteekt of het apparaat weer inschakelt om te voorkomen dat de compressor schade oploopt.
- Als u uw apparaat gedurende lange tijd (bijv. in de zomervakantie) gebruikt, trek dan de stekker eruit. Reinig uw apparaat zoals beschreven in hoofdstuk over reiniging en laat de deur open om de vorming van vocht en geuren te voorkomen.
- Als een bepaald probleem blijft bestaan nadat u alle bovenstaande instructies heeft opgevolgd, neemt u contact op met de dichtstbijzijnde erkende onderhoudsservice.
- Het apparaat dat u heeft gekocht is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor commercieel of gemeenschappelijk gebruik. Als de consument het apparaat gebruikt op een wijze die hier niet aan voldoet, benadrukken we dat de fabrikant en het verkooppunt niet aansprakelijk zijn voor reparatie en storingen binnen de garantieperiode.

8 TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN

1. Installeer het apparaat in een koele, goed geventileerde ruimte, maar niet in direct zonlicht, noch dichtbij een warmtebron (zoals een radiator of oven), ander moet een isolatieplaat worden gebruikt.
2. Laat warme etenswaar en dranken afkoelen voordat u ze in het apparaat plaatst.
3. Plaats ontdooiend voedsel in het koelkastgedeelte indien beschikbaar. De lage temperatuur van het ingevroren voedsel zal helpen het koelkastgedeelte te koelen wanneer het ontdooit. Dit zal energie besparen. Het ontdooien van ingevroren voedsel buiten het apparaat is energieverspilling.
4. Dranken en andere vloeistoffen moeten in het apparaat worden afgedekt. Als ze onafgedekt blijven zal de vochtigheid in het apparaat toenemen en het apparaat meer energie verbruiken. Het afdekken van dranken en vloeistoffen behoudt beter het aroma en de smaak.
5. Vermijd het lang open laten staan van de deuren en het frequent openen van de deuren. Warme lucht kan dan in het apparaat komen en ervoor zorgen dat de compressor onnodig vaak aanslaat.

6. Houd de deksels van vakken met een andere temperatuur in het apparaat gesloten (zoals de groentelade en koeler indien beschikbaar).
7. Houd deurpakkingen schoon en buigzaam. Vervang de pakking als deze versleten is.

9 TECHNISCHE GEGEVENS

De technische informatie staat vermeld op het typeplaatje op de binnenkant van het apparaat en op het energielabel.

De QR-code op het energielabel dat met het apparaat wordt geleverd, voorziet in een weblink naar de informatie die betrekking heeft op de prestaties van het apparaat in de EPREL-database.

Bewaar het energielabel ter naslagwerk bij de gebruikershandleiding en alle andere documenten die met dit apparaat zijn geleverd.

U kunt dezelfde informatie over EPREL vinden via de link *https://eprel.ec.europa.eu*, de modelnaam en het productnummer dat u aantreft op het typeplaatje van het apparaat.

Gebruik de link *www.theenergylabel.eu* voor gedetailleerde informatie over het energielabel.

10 INFORMATIE VOOR TESTINSTITUTEN

Installatie en voorbereiding van het apparaat voor EcoDesign-keuring dienen te voldoen aan EN 62552. De ventilatievereisten, afmetingen van de nis en minimale vrije ruimte aan de achterkant dienen te voldoen aan de vereisten van DEEL 2 in deze gebruikershandleiding. Neem contact op met de fabrikant voor eventuele verdere informatie, waaronder laadplannen.

11 SERVICE EN ONDERDELEN

Gebruik altijd originele reserveonderdelen. Zorg ervoor dat u de volgende gegevens bij de hand hebt wanneer u contact opneemt met ons geautoriseerde servicecentrum: model, serienummer en service-index. De informatie staat op het typeplaatje. Wijzigingen voorbehouden.
De originele reserveonderdelen voor sommige specifieke componenten zijn beschikbaar gedurende minimaal 7 tot 10 jaar, afhankelijk van het type component, vanaf het in de handel brengen van de laatste stuks van het model.

Bezoek onze website om:

www.sharphome.eu

Grazie per aver scelto questo prodotto.

Questo manuale utente contiene importanti informazioni di sicurezza e istruzioni sull'utilizzo e manutenzione del vostro apparecchio.

Prima di utilizzare il vostro apparecchio vi preghiamo di leggere questo manuale utente e di conservarlo per future consultazioni.

Icona	Tipologia	Significato
	**PERICOLO**	Rischio di lesioni gravi o morte
	**RISCHIO DI FOLGORAZIONE ELETTRICA**	Rischio dovuto a tensioni pericolose
	**INCENDIO**	Avvertenza; rischio di incendio / materiali infiammabili
	**ATTENZIONE**	Rischio di lesioni o danni materiali
	**IMPORTANTE**	Informazioni sul corretto funzionamento del sistema

INDICE

1 ISTRUZIONI DI SICUREZZA 87
1.1 Avvertenze Generali di Sicurezza 87
1.2 Avvertenze di installazione 94
1.3 Durante l'uso 95
2 DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO 97
2.1 Dimensioni 98
3 USO DELL'APPARECCHIO 99
3.1 Informazioni sulla Tecnologia Less Frost 99
3.2 Regolazione del termostato 99
3.3 Avvertenze relative alle impostazioni di temperatura 99
3.4 Spia della temperatura 100
3.5 Accessori 101
3.5.1 Vaschetta per il ghiaccio ***(in alcuni modelli)*** ***..... 101***
3.5.2 Il raschietto in plastica ***(In alcuni modelli)..... 101***
3.5.3 Fermabottiglie ***(In alcuni modelli)*** ***..... 101***
4 CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI 101
4.1 Scomparto frigorifero 101
4.2 Scomparto congelatore 102
5 PULIZIA E MANUTENZIONE 105
5.1 Sbrinamento 105
6 TRASPORTO E RIPOSIZIONAMENTO 107
6.1 Trasporto e riposizionamento 107
7 PRIMA DI CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA 107
8 SUGGERIMENTI PER IL RISPARMIO ENERGETICO 108
9 DATI TECNICI 109
10 INFORMAZIONI PER GLI ISTITUTI DI PROVA 109
11 ASSISTENZA E SERVIZIO CLIENTI 109

1 ISTRUZIONI DI SICUREZZA

1.1 Avvertenze Generali di Sicurezza

Leggere con attenzione il presente manuale utente.

⚠**ATTENZIONE: Evitare di ostruire le aperture di ventilazione presenti sul mobile dell'apparecchio o nella struttura di incasso**.

⚠**ATTENZIONE:** Non usare dispositivi meccanici o altri mezzi per accelerare il processo di sbrinamento, eccetto quelli raccomandati dal produttore.

⚠**ATTENZIONE:** Non usare apparecchiature elettriche (es. apparecchi di riscaldamento, produttori di ghiaccio elettrici ecc.) all'interno di questo apparecchio, salvo siano del tipo raccomandato dal produttore.

⚠**ATTENZIONE:** Non sbrinare o pulire mai l'apparecchio con una pulitrice a vapore. Il vapore può raggiungere parti elettriche e provocare un cortocircuito con rischio di folgorazioni.

⚠**ATTENZIONE:** Fare attenzione a non arrecare danni al circuito refrigerante. Non utilizzare oggetti appuntiti o affilati per rimuovere la brina o il ghiaccio. È possibile danneggiare i raccordi del circuito refrigerante, cosa che rende inservibile l'apparecchio. Il gas fuoriuscendo per effetto della pressione, può provocare irritazioni agli occhi.

⚠**ATTENZIONE:** Quando si posiziona l'apparecchio, assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia bloccato o danneggiato.

⚠**ATTENZIONE:** Non posizionare prese di corrente portatili multiple o alimentatori di corrente portatili multipli sul retro dell'apparecchio.

⚠**ATTENZIONE:** Al fine di evitare qualunque pericolo derivante da un posizionamento instabile dell'apparecchio, esso deve essere fissato secondo le istruzioni.

⚠ Se il vostro apparecchio utilizza R600a come refrigerante (questa informazione è disponibile sulla targhetta presente sull'apparecchio), occorre prestare attenzione durante il trasporto e l'installazione per evitare danni ai componenti del sistema di refrigerazione. R600a è un gas naturale e non nocivo per l'ambiente, ma è esplosivo. Nell'eventualità di perdite dovute al danneggiamento dei componenti del sistema di refrigerazione, scollegare l'apparecchio dalla corrente elettrica, allontanarlo da fiamme libere o sorgenti di calore e ventilare per alcuni minuti l'ambiente dove è installato l'apparecchio.

- Durante il trasporto e il posizionamento dell'apparecchio, fare attenzione a non danneggiare il circuito del gas refrigerante.
- Non conservare all'interno dell'apparecchio sostanze esplosive, come bombolette spray contenenti propellente infiammabile.

- L'apparecchio è destinato all'uso in abitazioni private e in altri contesti di tipo domestico quali:
  - zone cucina per il personale di punti vendita, uffici e altri ambienti lavorativi;
  - utilizzo presso agriturismi e da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture di tipo residenziale;
  - bed and breakfast e strutture analoghe;
  - catering e applicazioni simili non di vendita al dettaglio.
- Se la spina dell'apparecchio non corrisponde alla presa elettrica, la spina deve essere sostituita da un servizio di assistenza autorizzato o da un elettricista qualificato al fine di evitare ogni rischio.
- Il cavo di alimentazione dell'apparecchio è collegato ad una speciale spina dotata di messa a terra. Tale spina deve essere usata con una presa da 16 ampere con opportuna messa a terra. Se la vostra abitazione non dispone di tale presa, abbiate cura di farne installare una da un elettricista qualificato.
- Questo apparecchio può essere utilizzato solo da adulti istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e in grado di comprendere i rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite da adulti.
- Tenere gli animali domestici lontani dall’apparecchio.

- Non lasciare i bambini non sorvegliati vicino all'apparecchio.
- I bambini dai 3 agli 8 anni possono caricare e scaricare dispositivi di refrigerazione. Non ci si aspetta che i bambini eseguano pulizia o manutenzione del dispositivo, non ci si aspetta che i bambini molto piccoli (0-3 anni) facciano uso dei dispositivi, non ci si aspetta che i bambini piccoli (3-8 anni) usino i dispositivi in modo sicuro a meno che non vengano sorvegliati costantemente, i bambini più grandi (8-14 anni) e le persone vulnerabili sono in grado di usare i dispositivi dopo aver ricevuto appropriata supervisione o istruzioni sull'utilizzo dei dispositivi. Non ci si aspetta che le persone molto vulnerabili usino i dispositivi in modo sicuro prima di aver ricevuto sorveglianza continua.
- Tenere il materiale di imballaggio lontano dalla portata dei bambini.
- Non permettere ai bambini di sedersi, arrampicarsi sull'apparecchio o entrare all'interno di quest'ultimo.
- Prestare attenzione durante il trasporto dell'apparecchio poiché è pesante. È necessario valutare il numero di persone e le attrezzature necessarie. Indossare sempre guanti protettivi.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da personale qualificato al fine di evitare ogni rischio.
- Non posizionare l'apparecchio sopra il cavo di alimentazione.

- L'apparecchio non è progettato per l'uso ad altitudini superiori a 2.000 m.
- Scollegare l’apparecchio dalla rete elettrica quando non viene utilizzato per un lungo periodo e prima dell’installazione, manutenzione, pulizia e riparazione, diversamente potrebbe danneggiarsi.
- Prima dell’installazione, verificare se l'apparecchio presenta danni visibili. Non installare o utilizzare mai un apparecchio danneggiato.
- L’utilizzo di parti di ricambio e accessori di altre marche è rischioso e potrebbe provocare lesioni, danni materiali o danni all’apparecchio. Per ragioni di sicurezza, utilizzare solo parti di ricambio e accessori originali
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per le conseguenze di eventuali errori causati da fattori sui quali non ha controllo. Inoltre il produttore non assicura la validità e correttezza delle informazioni fornite se al software e all’apparecchiatura citati in questo manuale sono state apportate modifiche da parte di terze persone.
- La riparazione dell’apparecchio dovrà essere effettuata esclusivamente da un servizio di assistenza tecnica autorizzato. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per danni derivanti da errata installazione o riparazione effettuata da un centro di assistenza non autorizzato.
- Nell’impegno di migliorare costantemente la qualità dei propri prodotti, il produttore si riserva la facoltà

di variare in qualsiasi momento le informazioni del presente manuale.

- Nel caso il significato di una o più informazioni di questo manuale non fosse comprensibile, l'utente deve contattare il rivenditore o il produttore per i chiarimenti necessari prima di effettuare qualsiasi operazione.
- L'apparecchio è schermato contro i radiodisturbi secondo la direttiva CE.
- Questo apparecchio è conforme alle pertinenti norme di sicurezza per gli apparecchi elettrici.

Per evitare la contaminazione degli alimenti, si prega di seguire le seguenti istruzioni:

- L'apertura prolungata dello sportello può causare un significativo aumento della temperatura nei vani del dispositivo.
- Pulire regolarmente le superfici che possono venire a contatto con gli alimenti ed i sistemi di drenaggio accessibili.
- Conservare la carne ed il pesce crudi in appositi contenitori in frigorifero, in modo che non vengano a contatto con altri alimenti o che non colino su di essi.
- Gli scomparti per surgelati a due stelle sono adatti per la conservazione di alimenti precedentemente congelati, la conservazione o la produzione di gelato e la produzione di cubetti di ghiaccio.

- Gli scomparti a una, due e tre stelle non sono adatti al congelamento di alimenti freschi.
- Se il dispositivo di refrigerazione viene lasciato vuoto per lunghi periodi, spegnere, sbrinare, pulire, asciugare e lasciare la porta aperta per evitare la formazione di muffa al suo interno.

1.2 Avvertenze di installazione

Prima di usare per la prima volta l'apparecchio, prestare attenzione ai seguenti punti:

- La tensione di funzionamento dell'apparecchio è 220-240 V a 50 Hz.
- Al termine dell'installazione la spina deve rimanere accessibile in qualsiasi momento.
- L'apparecchio può emanare odore quando viene acceso la prima volta. Ciò è normale e l'odore svanirà quando l'apparecchio inizierà a raffreddarsi.
- Prima di collegare l'apparecchio alla presa, assicurarsi che le informazioni sulla targhetta identificativa (tensione e potenza assorbita) siano compatibili con le caratteristiche della rete elettrica. Per ogni dubbio, consultare un elettricista qualificato.
- Inserire la spina in una presa dotata di un'efficace connessione a terra. Se la presa non dispone di messa a terra o la spina non si adatta perfettamente alla presa, si raccomanda di richiedere l'assistenza di un elettricista qualificato.
- L'apparecchio deve essere collegato ad una presa correttamente installata e protetta da un interruttore di sicurezza. Il tipo di alimentazione (CA) e la tensione di rete del luogo di utilizzo devono essere compatibili con i dettagli riportati sulla targhetta identificativa del prodotto (la targhetta identificativa si trova all'interno dell'apparecchio, sulla sinistra).
- Il produttore declina ogni responsabilità per danni derivanti da utilizzo con messa a terra inadeguata.
- L'apparecchio non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un timer, o collegato a un circuito che viene regolarmente acceso e spento da un dispositivo esterno.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica quando non viene utilizzato per un lungo periodo e prima dell'installazione, manutenzione, pulizia e riparazione, diversamente potrebbe danneggiarsi.
- Collocare l'apparecchio in posizione non esposta alla luce solare diretta.
- L'apparecchio non deve mai essere usato all'esterno o esposto alla pioggia.
- L'apparecchio deve essere collocato ad almeno 50 cm da fornelli, forni a gas e sorgenti di calore, e ad almeno 5 cm da forni elettrici.
- Se l'apparecchio è posizionato accanto a un congelatore, occorre mantenere una distanza di almeno 2 cm fra gli apparecchi, per impedire la formazione di condensa sulla superficie esterna.
- Non coprire la struttura o la parte superiore dell'apparecchio con panno o tessuto, anche leggero. Ciò peggiora le prestazioni dell'apparecchio.
- Al di sopra dell'apparecchio deve essere presente uno spazio libero di almeno 150 mm. Non collocare nulla sopra l'apparecchio
- Pulire completamente l'apparecchio prima dell'uso (vedere: Pulizia e Manutenzione).
- Prima di utilizzare l'apparecchio, passare su tutti i componenti un panno imbevuto di una soluzione ottenuta sciogliendo in una bacinella di acqua tiepida un cucchiaio da tè di bicarbonato di sodio. Sciacquare poi con acqua pulita e asciugare. Dopo la pulizia, rimettere tutti i componenti all'interno dell'apparecchio.
- La procedura di installazione all'interno di cucine componibili è descritta nel manuale di installazione. Il prodotto è progettato per essere usato solamente in cucine componibili adatte.

1.3 Durante l'uso

- Non connettere l'apparecchio alla rete elettrica mediante prolunghe, prese multiple o adattatori.
- Non utilizzare spine danneggiate, lacerate o vecchie.
- Non tirare, piegare o danneggiare il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare adattatori.
- Questo apparecchio può essere utilizzato solo da adulti istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e in grado di comprendere i rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio o appendersi alla porta. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite da adulti.
- Non toccare mai il cavo di alimentazione o la spina con le mani bagnate. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica afferrando la spina (non il cavo) per staccarla dalla presa elettrica. Questi comportamenti possono causare cortocircuiti o folgorazioni elettriche.
- Non usare impropriamente lo zoccolo, i cassetti estraibili, le porte ecc. quale punto di appoggio o come sostegno.
- Evitare che olii o grassi imbrattino parti plastiche o le guarnizioni delle porte. I grassi aggrediscono il materiale plastico e la guarnizione della porta diventa fragile e porosa.
- Non collocare bottiglie in vetro o lattine nello scomparto congelatore, per evitare che scoppino in seguito al congelamento del contenuto.
- Non collocare materiali esplosivi o infiammabili all'interno dell'apparecchio. Sistemare le bevande con elevato contenuto alcolico in posizione verticale nello scomparto frigorifero, assicurandosi che siano ermeticamente chiuse.
- Durante la rimozione del ghiaccio dallo scomparto congelatore, evitare di toccarlo. Il ghiaccio può provocare ustioni da gelo e/o tagli.
- Non toccare alimenti congelati con le mani bagnate. Non ingerire gelati o cubetti di ghiaccio immediatamente dopo averli estratti dallo scomparto congelatore.
- Non congelare nuovamente gli alimenti scongelati. Ciò può causare problemi di salute, come intossicazioni alimentari.

Apparecchi vecchi e non più funzionanti

- Se il vostro vecchio apparecchio è dotato di chiusura meccanica, rompetela o rimuovetela prima di smaltirlo, poiché i bambini possono rimanere intrappolati all'interno e ciò può causare incidenti.
- I vecchi apparecchi contengono materiale isolante e refrigeranti a base di CFC. Prestare quindi attenzione a non danneggiare l'ambiente durante lo smaltimento dei vecchi apparecchi.
- Una volta che un apparecchio ha esaurito la propria vita utile, togliere la spina di alimentazione dalla presa prima di tagliare il cavo di alimentazione.

Dichiarazione di conformità CE

Dichiariamo che i nostri prodotti soddisfano le Direttive, le Decisioni e i Regolamenti Europei applicabili nonché i requisiti elencati nelle norme alle quali si fa riferimento.

Smaltimento responsabile dell'imballaggio e del vecchio apparecchio

Rimozione dei materiali di imballaggio



I materiali di imballaggio proteggono l'apparecchio da eventuali danni che potrebbero verificarsi durante il trasporto. Si prega di riciclare i materiali di imballaggio.

Il materiale riciclato riduce il consumo di materie prime e riduce la produzione di rifiuti.

Smaltiment



Il simbolo del bidone della spazzatura barrato riportato sul prodotto o sulla sua confezione indica che il dispositivo non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici, ma richiede una raccolta ifferenziata. Puoi smaltire il dispositivo gratuitamente presso il tuo sistema locale di raccolta e restituzione dei rifiuti. Gli indirizzi possono essere ottenuti dalla circoscrizione comunale competente o dal governo locale. In alternativa, puoi restituire gratuitamente piccoli rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) con una lunghezza del bordo fino a 25 cm a qualsiasi rivenditore con un'area di vendita relative alle apparecchiature elettriche ed elettroniche (AEE) di almeno 400 m². I RAEE più grandi possono essere restituiti gratuitamente al rispettivo rivenditore al momento dell'acquisto di un nuovo prodotto dello stesso tipo. Per quanto riguarda le modalità di ritiro dei RAEE in caso di spedizione del prodotto appena acquistato, contatta il tuo rivenditore.

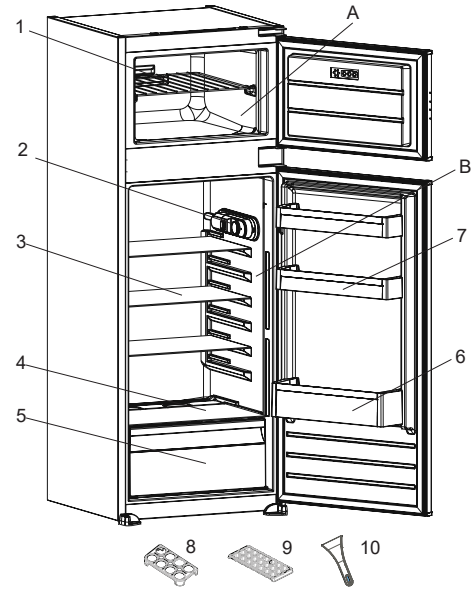
I RAEE restituiti possono essere preparati per il riciclaggio per ridurre gli sprechi e risparmiare risorse. Nota che il dispositivo può contenere sostanze dannose per l'ambiente e la salute umana se non utilizzato secondo gli standard di protezione ambientale. La raccolta differenziata e il riciclaggio dei RAEE aiutano a prevenire conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

Se possibile, rimuovi tutte le batterie e gli accumulatori nonché tutte le lampade rimovibili prima di smaltire il dispositivo. Trova il tipo e il metodo di rimozione sicura della batteria o dell'accumulatore nel manuale dell'utente fornito dal produttore o dal rivenditore del dispositivo.

Note:

- Prima di installare e utilizzare l'apparecchio leggere attentamente il manuale di istruzioni. Il produttore declina ogni responsabilità per danni derivanti da uso improprio.
- Seguire tutte le indicazioni riportate sull'apparecchio e sul manuale di istruzioni. Quest'ultimo va conservato in luogo sicuro in modo da poter risolvere eventuali problemi in futuro.
- Questo apparecchio è prodotto per l'uso all'interno di abitazioni private e può essere impiegato solo in contesti domestici e per gli scopi indicati. Esso non è indicato per l'uso comune o commerciale. Tale uso invaliderà la garanzia dell'apparecchio e il produttore declina ogni responsabilità per danni subiti.
- Questo apparecchio è prodotto per l'uso all'interno di abitazioni e destinato esclusivamente alla refrigerazione / conservazione degli alimenti. Esso non è adatto all'uso commerciale o comune e/o per conservare sostanze diverse dagli alimenti. Il produttore declina ogni responsabilità per danni derivanti dalla mancata osservanza di queste indicazioni.

2 DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO



Questa presentazione ha il solo scopo di fornire informazioni riguardo ai componenti dell'apparecchio. I componenti possono variare a seconda del modello.

A) Scomparto congelatore
B) Scomparto frigorifero
1) Ripiano del congelatore
2) Termostato
3) Ripiani del frigorifero
4) Coperchio del cassetto frutta e verdura
5) Cassetto frutta e verdura
6) Ripiano portabottiglie
7) Ripiani della porta
8) Portauova
9) Vaschetta per il ghiaccio
10) Raschietto in plastica per il ghiaccio *

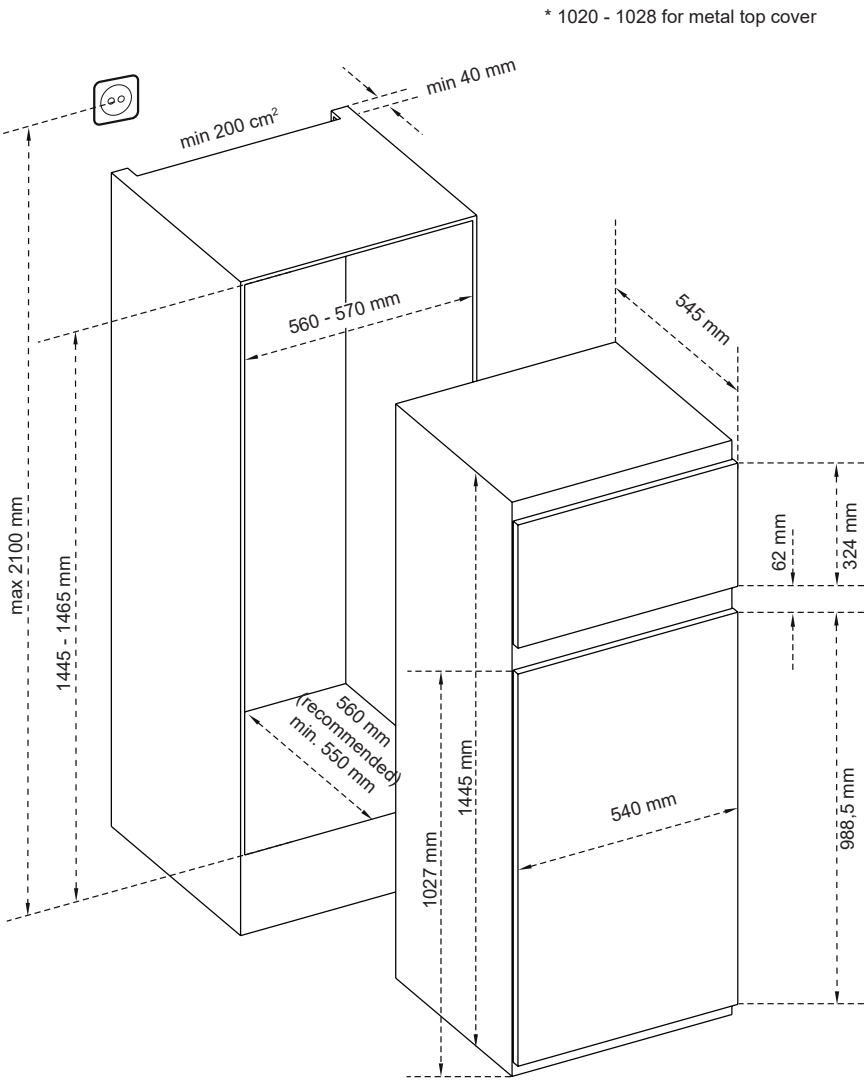
** In alcuni modelli*

Note generali:

Scomparto alimenti freschi (frigorifero): La configurazione con i cassetti nella parte inferiore dell'apparecchio, con i ripiani distribuiti in maniera uniforme e una posizione degli scomparti nello sportello che non incide sul consumo energetico, consente un impiego più efficiente dell'energia.

Scomparto alimenti congelati (congelatore): L'utilizzo più efficiente dell'energia viene garantito nella configurazione con i cassetti e i contenitori in posizione di fabbrica.

2.1 Dimensioni



3 USO DELL'APPARECCHIO

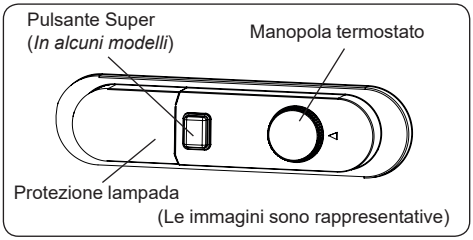
3.1 Informazioni sulla Tecnologia Less Frost

Grazie all'evaporatore arrotondato, la tecnologia Less Frost offre un raffreddamento più efficiente, meno necessità di scongelamento manuale ed un ambiente di conservazione più flessibile.

3.2 Regolazione del termostato

Il termostato regola automaticamente la temperatura all'interno degli scomparti frigorifero e freezer. Le temperature del frigorifero possono essere ottenute ruotando la manopola su numeri superiori; da 1 a 3, da 1 a 5 o SF (i numeri massimi sul termostato dipendono dal prodotto).

Nota importante: Non tentare di ruotare la manopola oltre la posizione 1: così facendo l'apparecchio cesserà di funzionare.



Regolazione del termostato del congelatore:

1 – 2 : Per la conservazione a breve termine degli alimenti

3 – 4 : Per la conservazione a lungo termine degli alimenti

5 : Posizione massima di raffreddamento. L'apparecchio lavorerà più a lungo. Se necessario, modificare l'impostazione di temperatura.

Se il dispositivo dispone della posizione SF:

- Girare la manopola su SF per congelare velocemente gli alimenti freschi. In questa posizione, lo scomparto del freezer funzionerà a temperature più basse. Dopo aver congelato gli alimenti, girare la manopola termostato nella posizione di normale utilizzo. Se non si modifica la posizione SF, l'attività del dispositivo tornerà automaticamente all'ultima posizione del termostato secondo il tempo indicato nella nota. Riportare il termostato alla posizione SF e all'utilizzo normale secondo il tempo indicato nella nota. Se il termostato è nella posizione SF quando l'apparecchio viene avviato per la prima volta, l'apparecchio tornerà automaticamente al funzionamento nella posizione 3 del termostato secondo il tempo indicato nella nota.

La modalità super freddo si disattiverà automaticamente dopo 48 ore.

3.3 Avvertenze relative alle impostazioni di temperatura

- L'apparecchio è progettato per funzionare agli intervalli di temperatura ambiente indicati nelle norme, a seconda della classe climatica indicata nell'etichetta delle informazioni. Non si raccomanda di azionare il frigorifero in ambienti che sono al di fuori degli intervalli di temperatura dichiarati. Ciò ridurrà l'efficienza di raffreddamento dell'apparecchio.
- Le regolazioni della temperatura devono essere eseguite a seconda della frequenza di apertura dello sportello, della quantità di alimenti conservata all'interno dell'apparecchio e della temperatura ambiente del luogo in cui si

trova l'apparecchio.

- Quando l'apparecchio viene acceso per la prima volta, esso va mantenuto in funzione 24 ore in modo da raggiungere la temperatura di funzionamento. Durante questo lasso di tempo, non aprire la porta e non conservare grandi quantità di alimenti all'interno.
- Una funzione di ritardo di 5 minuti viene applicata per impedire danni al compressore dell'apparecchio, quando si scollega o si collega il congelatore alla rete o quando si verifica un'interruzione dell'alimentazione. L'apparecchio inizierà a funzionare normalmente dopo 5 minuti.

Classe climatica e significato:

T (tropicale): Questo apparecchio refrigerante è destinato all'uso a temperature ambienti comprese tra 16 °C e 43 °C.

ST (subtropicale): Questo apparecchio refrigerante è destinato all'uso a temperature ambienti comprese tra 16 °C e 38 °C.

N (temperato): Questo apparecchio refrigerante è destinato all'uso a temperature ambienti comprese tra 16 °C e 32 °C.

SN (temperato esteso): Questo apparecchio refrigerante è destinato all'uso a temperature ambienti comprese tra 10 °C e 32 °C.

3.4 Spia della temperatura



Per aiutarvi a regolare meglio il vostro frigorifero, lo abbiamo dotato di una spia della temperatura posizionata nella zona più fredda.

Per conservare meglio gli alimenti nel frigorifero, soprattutto nella zona più fredda, accertatevi che la spia della temperatura visualizzi il messaggio "OK". Se il messaggio "OK" non viene visualizzato, questo significa che la regolazione della temperatura non è stata effettuata correttamente. Dal momento che "OK" viene visualizzato su sfondo nero, è difficile vedere questa indicazione se la spia della temperatura è scarsamente illuminata.

Per vedere chiaramente l'indicazione, è necessario disporre di una quantità di luce sufficiente. Ogni volta che viene regolata la temperatura, attendere che questa si stabilizzi all'interno dell'apparecchio, prima di procedere, se necessario, ad una nuova regolazione. Si raccomanda di modificare l'impostazione della temperatura gradualmente e di attendere almeno 12 ore prima di iniziare un nuovo controllo ed effettuare una potenziale modifica.

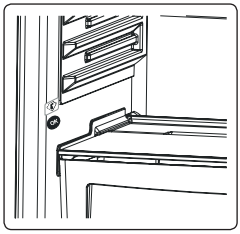
NOTA: A seguito di aperture ripetute (o apertura prolungata) della porta o dopo l'introduzione di alimenti freschi nel frigorifero, è normale che l'indicazione "OK" non venga visualizzata nella spia della regolazione della temperatura. In caso di accumulo anomalo di cristalli di ghiaccio (apparecchio sovraccarico, temperatura ambiente elevata, frequenti aperture della porta) nell'evaporatore del comparto frigorifero (parete inferiore dell'apparecchio), impostare un livello di temperatura inferiore, fino ad ottenere nuovamente dei periodi di inattività del compressore.

Introduzione di alimenti nella zona più fredda del frigorifero



Gli alimenti si conservano meglio se inseriti nella zona di raffreddamento appropriata. La zona più fredda si trova appena sopra la verduriera.

Il simbolo che segue indica la zona più fredda del frigorifero.



Per essere sicuri di avere una bassa temperatura in questa zona, accertatevi che il ripiano sia collocato al livello di questo simbolo, come illustrato nella figura.

Il limite superiore della zona più fredda è indicato dal lato inferiore dell'adesivo (testa della freccia). Il ripiano superiore della zona più fredda deve essere allo stesso livello

della testa della freccia. La zona più fredda è al di sotto di questo livello.

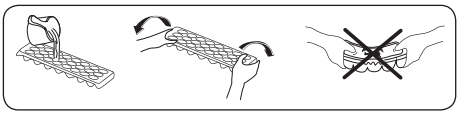
Poiché questi ripiani possono essere rimossi, assicurarsi che siano sempre allo stesso livello con i limiti di queste zone descritti sugli adesivi per garantire le temperature in questa zona.

3.5 Accessori

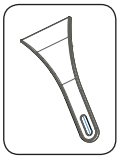
Le descrizioni nelle immagini e nel testo della sezione potrebbero variare in base al modello di frigorifero.

3.5.1 Vaschetta per il ghiaccio *(in alcuni modelli)*

- Riempire di acqua la vaschetta per il ghiaccio e collocarla nello scomparto congelatore.
- Una volta che l'acqua è completamente gelata, torcere la vaschetta come mostrato sotto per estrarre i cubetti di ghiaccio.



3.5.2 Il raschietto in plastica *(In alcuni modelli)*

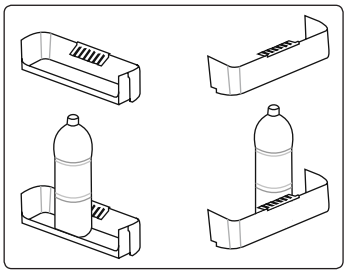


Dopo un po' di tempo, il ghiaccio si accumulerà in certe zone del freezer. Il ghiaccio accumulato nel freezer dev'essere rimosso regolarmente. Se necessario, utilizzare il raschietto in plastica fornito. Per questa operazione non utilizzare oggetti metallici appuntiti. Essi potrebbero forare il circuito del frigorifero e causare un danno irreparabile all'unità.

3.5.3 Fermabottiglie *(In alcuni modelli)*



Usare il dispositivo fermabottiglie per evitare che le bottiglie possano scivolare o capovolgersi.



Le descrizioni nelle immagini e nel testo della sezione potrebbero variare in base al modello di frigorifero.

4 CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

4.1 Scomparto frigorifero

- Per ridurre l'umidità ed evitare la conseguente formazione di brina, conservare sempre i liquidi introdotti nello scomparto frigorifero all'interno di contenitori sigillati. La brina tende a concentrarsi nelle parti più fredde dell'evaporatore e, col passare del tempo, l'apparecchio richiederà sbrinature più frequenti.
- I piatti cucinati devono restare coperti quando vengono conservati nel frigorifero.Non introdurre cibi caldi nel frigorifero. Metterli in frigorifero quando sono freddi altrimenti la temperatura/ umidità all'interno del frigorifero aumenteranno, riducendo l'efficienza del frigorifero.
- Assicurarsi che nessun oggetto venga direttamente a contatto con la parete posteriore dell'apparecchio, poiché in questo caso si formerebbe della brina alla quale potrebbero aderire le confezioni dei prodotti. Non aprire frequentemente la porta del frigorifero.
- Si raccomanda di confezionare non strettamente la carne e il pesce pulito e collocarli sul ripiano in vetro appena sopra il cassetto verdura, dove l'aria più

fredda garantisce le migliori condizioni di conservazione.

- Sistemare frutta e verdura sciolte negli appositi cassetti verdure.
- Conservare la frutta e la verdura separatamente consente alla verdura sensibile all'etilene (insalata, broccoli, carota, ecc.) di non essere danneggiata dalla frutta che rilascia l'etilene (banane, pesce, albicocche, fichi, ecc.)
- Non collocare verdura umida o bagnata nel frigorifero.
- Il periodo massimo di conservazione di tutti i prodotti alimentari dipende dalla qualità originaria del cibo e dall'ininterrotto mantenimento del ciclo di refrigerazione prima della collocazione nell'apparecchio.
- L'acqua eventualmente rilasciata dalla carne può contaminare altri prodotti presenti nel frigorifero. Si raccomanda di confezionare le carni e di pulire i ripiani da eventuali perdite di liquido.
- Non collocare gli alimenti davanti alle aperture del condotto dell'aria.
- Consumare gli alimenti confezionati entro la data di scadenza raccomandata.

Impedire ai cibi di toccare il sensore di temperatura situato sul comparto frigorifero. Per poter mantenere la temperatura di conservazione ottimale nel comparto frigo, il cibo non deve entrare in contatto con il sensore.

- Per condizioni di funzionamento normali sarà sufficiente regolare l'impostazione di temperatura del proprio frigorifero a +4 °C.
- La temperatura dello scomparto frigorifero dovrà essere nel range 0-8 °C: al di sotto di 0 °C gli alimenti freschi si ghiacciano e marciscono, al di sopra di 8 °C la carica batterica aumenta e gli alimenti si danneggiano.
- Non inserire immediatamente alimenti caldi nel frigorifero: attendere all'esterno che la temperatura si abbassi. Gli alimenti caldi aumentano i gradi del frigorifero, causando intossicazioni alimentari e danneggiando inutilmente gli alimenti.
- Carni, pesci, ecc. devono essere posizionati nello scomparto freddo per gli alimenti; lo scomparto verdure è da preferire per le verdure (se disponibile).
- Per prevenire la contaminazione crociata, le carni, la frutta e le verdure non devono essere conservati insieme.
- Gli alimenti devono essere posizionati nel frigorifero in contenitori chiusi oppure coperti, per evitare umidità e odori.

La seguente tabella rappresenta una guida rapida che illustra il modo più efficiente di conservare all'interno dello scomparto frigorifero gli alimenti dei principali gruppi.

Alimenti	Periodo massimo di conservazione	Come e dove collocarli
Frutta e verdura	1 settimana	Cassetto verdura
Carne e pesce	2 - 3 giorni	Confezionare in pellicola di plastica, sacchetti o contenitori per carni e sistemare sul ripiano in vetro
Formaggi freschi	3 - 4 giorni	Sull'apposito ripiano della porta
Burro e margarina	1 settimana	Sull'apposito ripiano della porta
Prodotti in bottiglia, p. es. latte e yoghurt	Fino alla data di scadenza raccomandata dal produttore	Sull'apposito ripiano della porta
Uova	1 mese	Sull'apposito ripiano delle uova
Cibi cotti	2 giorni	Su tutti i ripiani

NOTE:

Si consiglia di non conservare patate, cipolle e aglio nel frigorifero..

4.2 Scomparto congelatore

- Lo scomparto congelatore è usato per conservare cibi congelati, congelare alimenti freschi e produrre cubetti di ghiaccio.
- Il cibo in forma liquida deve essere congelato in recipienti di plastica, mentre per gli altri alimenti si useranno pellicole o sacchetti in plastica..Per congelare

alimenti freschi; avvolgere e sigillare correttamente gli alimenti freschi, in modo che la confezione sia chiusa ermeticamente e non vi siano fuoriuscite. Sacchetti speciali per freezer, sacchetti in polietilene e fogli di alluminio e contenitori di plastica sono l'ideale.

- Non collocare alimenti freschi accanto a cibi congelati, poiché questi ultimi potrebbero decongelarsi.
- Prima di congelare alimenti freschi, suddividerli in porzioni consumabili in un unico pasto.
- Una volta scongelato il cibo, consumarlo entro un breve periodo di tempo.
- In merito alla conservazione dei cibi congelati, seguire sempre le istruzioni riportate dal produttore sulle confezioni. In assenza di informazioni, non conservare il cibo per più di tre mesi dalla data di acquisto.
- Quando si acquista del cibo congelato, accertarsi sempre che sia stato conservato nelle corrette condizioni e che la confezione non sia danneggiata.
- Il cibo congelato deve essere trasportato in contenitori adatti e riposto appena possibile nel congelatore.
- Non acquistare cibo congelato la cui confezione presenta segni di umidità o rigonfiamenti anomali. È infatti probabile che tali confezioni siano state conservate a temperature inadeguate e che il loro contenuto si sia deteriorato.
- Il periodo massimo di conservazione del cibo congelato dipende dalla temperatura ambiente, dalla regolazione del termostato, dalla frequenza con la quale viene aperta la porta dello scomparto congelatore, dal tipo di alimento e dalla quantità di tempo occorsa per trasportare dal punto vendita all'abitazione i prodotti. Seguire sempre le istruzioni riportate sulle confezioni e non superare mai il periodo massimo di conservazione indicato.
- Se si lascia lo sportello del congelatore aperto per un lungo periodo di tempo, sul livello inferiore del congelatore inizierà a comparire il ghiaccio. Pertanto la circolazione dell'aria sarà ostruita. Per poterlo evitare, scollegare il cavo e attendere che si scongeli. Dopo che il ghiaccio si scioglie, pulire il congelatore.
- Il volume specificato sull'etichetta del prodotto mostra il valore senza cestelli, coperture, ecc.
- Non ricongelare mai il cibo già scongelato. Potrebbe essere pericoloso per la salute, poiché potrebbe causare un'intossicazione alimentare.

NOTA: Se si tenta di aprire lo sportello del freezer subito dopo averlo chiuso, si noterà che non si aprirà con facilità. Ciò è normale. Una volta ristabilito l'equilibrio fra le pressioni interna ed esterna, la porta si aprirà facilmente

La seguente tabella fornisce una guida rapida che illustra il modo più efficiente di conservare nello scomparto congelatore i principali gruppi di alimenti.

Carne e pesce	Preparazione	Periodo massimo di conservazione (mesi)
Bistecca	Avvolgere nella pellicola	6 - 8
Carne di agnello	Avvolgere nella pellicola	6 - 8
Arrosto di vitello	Avvolgere nella pellicola	6 - 8
Cubetti di vitello	In piccoli pezzi	6 - 8
Cubetti di agnello	In pezzi	4 - 8
Carne macinata	In pacchetti senza utilizzo di spezie	1 - 3
Frattaglie (pezzi)	In pezzi	1 - 3
Mortadella/salame	Devono essere confezionati anche se dotati di budello	

Carne e pesce	Preparazione	Periodo massimo di conservazione (mesi)
Pollo e tacchino	Avvolgere nella pellicola	4 - 6
Oca e anatra	Avvolgere nella pellicola	4 - 6
Renna, coniglio, cinghiale	In porzioni da 2,5 kg o in filetti	6 - 8
Pesce di acqua dolce (salmone, carpa, gru, pesci gatto)	Dopo la pulizia delle interiora e delle squame del pesce, lavarlo e asciugarlo. Se necessario, rimuovere la coda e la testa.	2
Pesce magro (pesce persico, rombo, limanda)		4
Pesci grassi (tonno, sgombro, pesce azzurro, acciuga)		2 - 4
Molluschi	Puliti e in un sacchetto	4 - 6
Caviale	Nella confezione o in un contenitore in alluminio o plastica	2 - 3
Lumache	In acqua salata o in un contenitore in alluminio o plastica.	3

NOTA: La carne congelata, una volta scongelata, deve essere cotta come carne fresca. Se la carne non viene cotta dopo lo scongelamento, non deve essere ricongelata.

Frutta e verdura	Preparazione	Periodo massimo di conservazione (mesi)
Fagiolini e fagioli	Lavare, tagliare in piccoli pezzi e bollire in acqua	10 - 13
Fagioli	Sgusciare, lavare e far bollire in acqua	12
Cavoli	Pulire e bollire in acqua	6 - 8
Carota	Pulire, tagliare a fette e bollire in acqua	12
Peperoni	Tagliare lo stelo, tagliare in due pezzi, rimuovere il centro e bollire in acqua	8 - 10
Spinaci	Lavare e far bollire in acqua	6 - 9
Cavolfiore	Rimuovere le foglie, tagliare il cuore in pezzi e lasciare in acqua con un po' di succo di limone per breve tempo	10 - 12
Melanzana	Tagliare in pezzetti da 2 cm dopo il lavaggio	10 - 12

Frutta e verdura	Preparazione	Periodo massimo di conservazione (mesi)
Mais	Pulire e confezionare con lo stelo o come granturco dolce	12
Mela e pera	Sbucciare e tagliare	8 - 10
Albicocca e pesca	Tagliare in due pezzi e rimuovere il torsolo	4 - 6
Fragole e lamponi	Lavare e pelare	8 - 12
Frutta cotta	Aggiungere un 10% di zucchero nel contenitore	12

Frutta e verdura	Preparazione	Periodo massimo di conservazione (mesi)
Prugne, ciliegie, bacche	Lavare e pelare gli steli	8 - 12

	Tempo massimo di conservazione (mesi)	Tempo di scongelamento a temperatura ambiente (ore)	Tempo di scongelamento in forno (minuti)
Pane	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225 °C)
Biscotti	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pasta	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225 °C)
Crostata	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200 °C)
Pasta fillo	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15-20 (200 °C)

Prodotti caseari	Preparazione	Tempo massimo di conservazione (mesi)	Condizioni di conservazione
Latte (omogeneizzato) in confezione	Nella propria confezione	2 - 3	Latte intero - nella propria confezione
Formaggio, tranne formaggio bianco	A fette	6 - 8	La confezione originale può essere usata per conservazione a breve termine. Mantenere avvolto in una pellicola per periodi più lunghi.
Burro, margarina	Nella propria confezione	6	

5 PULIZIA E MANUTENZIONE

Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di pulirlo.

Non lavare l'apparecchio versandovi sopra acqua.

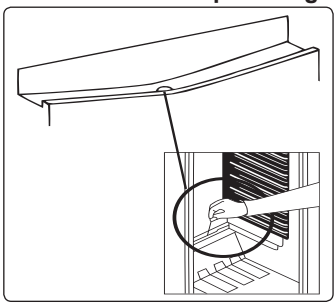
Non usare prodotti abrasivi, detergenti o saponi per pulire l'apparecchio. Dopo il lavaggio, sciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente. Una volta terminata la pulizia, ricollegare con le mani asciutte la spina all'alimentazione.

- Fare attenzione che l'acqua non penetri nell'alloggiamento della lampada o altri componenti elettrici.
- Pulire regolarmente l'apparecchio con bicarbonato di sodio sciolto in acqua tiepida.
- Pulire a mano separatamente gli accessori con acqua e sapone. Non lavare gli accessori in lavastoviglie.
- Pulire il condensatore con una spazzola almeno due volte all'anno. Questa pratica contribuisce a ridurre i consumi energetici e ad aumentare la produttività.

Durante la pulizia, l'alimentazione deve essere scollegata.

5.1 Sbrinamento

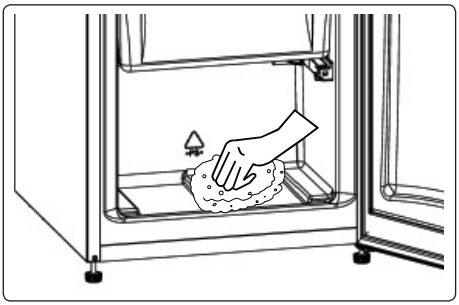
Sbrinamento dello scomparto frigorifero



- Durante il funzionamento, lo sbrinamento avverrà automaticamente nello scomparto frigorifero. L'acqua viene raccolta nel vassoio di evaporazione ed evapora automaticamente.
- Il vassoio di evaporazione e il foro di scarico dell'acqua devono essere puliti periodicamente con il tappo dello scarico di decongelamento per evitare che l'acqua si accumuli sul fondo del frigorifero invece di defluire.
- Si può anche pulire il foro di scarico versando attraverso di esso mezzo bicchiere di acqua.

Processo di sbrinamento del freezer

- Piccole quantità di ghiaccio si accumuleranno all'interno del freezer a seconda del tempo in cui lo sportello può essere lasciato aperto o della quantità di umidità introdotta È essenziale assicurare che non vi sia brina o ghiaccio nei punti in cui verrebbe influenzato il giunto di chiusura della guarnizione dello sportello. Questo potrebbe consentire il passaggio dell'aria nell'alloggiamento, facendo sì che il compressore funzioni in modo continuo. Una sottile formazione di ghiaccio è abbastanza morbida e può essere rimossa con una spazzola o un raschietto di plastica. Non utilizzare raschietti di metallo o taglietti, dispositivi meccanici o altri mezzi per accelerare il processo di sbrinamento. Rimuovere tutto il ghiaccio che si stacca dal pavimento dell'alloggiamento. Per la rimozione del ghiaccio sottile, non è necessario spegnere l'apparecchio.
- Per la rimozione di depositi di ghiaccio spessi, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione di rete e svuotare il contenuto in scatole di cartone e avvolgerle in coperte spesse o strati di carta per tenerle fredde. Lo sbrinamento sarà più efficace se eseguito quando il freezer è quasi vuoto e deve essere eseguito quanto più velocemente possibile per evitare un aumento eccessivo della temperatura del contenuto.
- Non utilizzare raschietti di metallo o taglietti, dispositivi meccanici o altri mezzi per accelerare il processo di sbrinamento. Un aumento della temperatura per gli alimenti congelati durante lo sbrinamento abbrevia la conservazione. Mentre ha luogo lo sbrinamento, mantenere i contenuti appropriatamente avvolti e freddi.

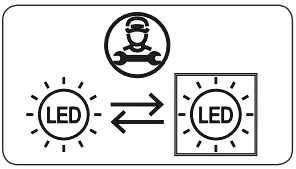


- Asciugare la parte interna dello scomparto con una spugna o un panno pulito.
- Per accelerare il processo di sbrinamento, posizionare uno o più contenitori di acqua calda nello scomparto del freezer.
- Esaminare il contenuto quando lo si riposiziona nel freezer e, se qualcuno dei pacchetti si è sciolto, deve essere consumato entro 24 ore o essere cucinato e ricongelato.
- Una volta completato lo sbrinamento, pulire la parte interna dell'apparecchio con una soluzione di acqua calda e un po' di bicarbonato di sodio e poi asciugare bene. Lavare tutte le parti rimuovibili nello stesso modo e rimontare. Ricollegare l'apparecchio alla rete e lasciare per 2 o 3 ore sul numero di impostazione MAX prima di rimettere gli alimenti nel freezer.

Sostituzione dell'illuminazione LED

Si prega di contattare il servizio di assistenza poiché questo componente deve essere sostituito solo da personale autorizzato.

Nota: Il numero e la posizione delle strisce LED può cambiare a seconda dei vari modelli.



Se il prodotto è dotato di lampada a LED

Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica <E>.

Se il prodotto è dotato di strisce LED o schede LED

Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica <F>.

6 TRASPORTO E RIPOSIZIONAMENTO

6.1 Trasporto e riposizionamento

- È possibile conservare l'imballaggio originale e le protezioni antiurto in vista di eventuali trasferimenti dell'apparecchio (opzionale).
- Confezionare l'apparecchio in un imballo di spessore adeguato, fissato con nastro adesivo largo o funi robuste, e seguire le istruzioni riguardanti il trasporto fornite con l'imballaggio usato.
- Durante il trasporto o il riposizionamento, rimuovere tutti i componenti mobili o fissarli in sede con nastro adesivo per proteggerli dagli urti.

⚠ Durante il trasporto mantenere sempre l'apparecchio in posizione verticale.

7 PRIMA DI CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA

Se si verificano problemi con l'**apparecchio**, controllare quanto segue prima di contattare il servizio post-vendita.

L'**apparecchio non funziona**

Verificare che:

- La tensione di rete sia presente
- La spina è inserita correttamente nella presa
- Il fusibile della spina o il fusibile della rete si è bruciato
- La presa elettrica non sia difettosa. A questo scopo, collegare alla stessa presa un altro apparecchio certamente funzionante.

L'apparecchio funziona male

Verificare che:

- L'apparecchio non sia sovraccarico
- Le porte siano chiuse correttamente
- Non sia presente polvere sul condensatore
- Ci sia spazio sufficiente in corrispondenza delle pareti posteriore e laterali.

L'apparecchio funziona rumorosamente

Rumori normali

Si verificano scricchiolii:

- Durante lo sbrinamento automatico
- Durante le fasi di raffreddamento o riscaldamento (a causa della dilatazione dei materiali che compongono l'apparecchio).

Si verificano brevi scricchiolii: Quando il termostato accende/spegne il compressore.

Rumore del motore: Indica che il compressore funziona normalmente. Il compressore può provocare altro rumore per breve tempo quando viene attivato la prima volta.

Rumore di bolle e schizzi: Causato dal flusso del refrigerante nei tubi del sistema.

Si verifica rumore di scorrimento d'acqua: Per via dell'acqua che scorre nel contenitore di evaporazione. Questo rumore è normale durante lo sbrinamento.

Si verifica rumore di soffio d'aria: In alcuni modelli durante il funzionamento normale del sistema a causa della circolazione dell'aria.

I bordi dell'apparecchio a contatto con le giunture dello sportello sono caldi

Specialmente durante l'estate (stagione calda), le superfici a contatto con le

giunture dello sportello possono diventare calde durante lo funzionamento del compressore; ciò è normale.

All'interno dell'apparecchio si forma dell'umidità.

Verificare che:

- Tutti gli alimenti sono confezionati correttamente. I contenitori devono essere asciutti prima di essere collocati nell'**apparecchio**.
- Lo sportello dell'**apparecchio** viene aperto frequentemente. L'umidità dell'ambiente penetra nell'**apparecchio** quando gli sportelli vengono aperti. L'umidità aumenta più rapidamente quando gli sportelli vengono aperti più frequentemente, specialmente se l'umidità dell'ambiente è elevata.

Lo sportello non si apre o chiude correttamente.

Verificare che:

- Vi sono alimenti o confezioni che impediscono allo sportello di chiudersi
- Le giunture dello sportello sono rotte o usurate
- L'**apparecchio** è su una superficie piana.

Raccomandazioni

- Se l'apparecchio viene spento o scollegato dalla rete elettrica, per evitare danni al compressore attendere almeno 5 minuti prima di ricollegare l'alimentazione o riaccendere l'apparecchio.
- Se si prevede di non utilizzare l'apparecchio per un lungo periodo di tempo (ad esempio durante le vacanze), scollegare la spina dalla presa elettrica. Pulire l'apparecchio secondo il Capitolo sulla pulizia e lasciare la porta aperta per prevenire umidità e cattivi odori.
- Se dopo aver seguito le istruzioni sopra riportate un problema persiste, si prega di consultare il più vicino centro di assistenza autorizzato.
- L'apparecchio che avete acquistato è progettato esclusivamente per l'uso domestico. Esso non è adatto all'uso commerciale o comune. In caso di utilizzo dell'apparecchio da parte del consumatore secondo modalità non conformi a quanto specificato, si sottolinea che il produttore e il distributore non saranno responsabili per nessun guasto o riparazione avvenuti durante il periodo di validità della garanzia.

8 SUGGERIMENTI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

1. Installare l'apparecchio in un locale fresco e ben ventilato, al riparo dalla luce solare diretta.Non installare l'apparecchio nelle vicinanze di una fonte di calore (ad esempio un radiatore o un forno) se non per mezzo di una piastra isolante.
2. Lasciare raffreddare i cibi e le bevande calde prima di introdurli nell'apparecchio.
3. Collocare gli alimenti da decongelare nello scomparto frigorifero se disponibile. La bassa temperatura del cibo congelato contribuirà a raffreddare lo scomparto frigorifero durante il processo di decongelamento. Ciò consentirà di risparmiare energia. Lasciare decongelare gli alimenti fuori dall'apparecchio si traduce in uno spreco di energia.
4. Coprire le bevande e gli altri liquidi conservati nell'apparecchio. Se lasciati scoperti, l'umidità all'interno dell'apparecchio aumenterà; l'apparecchio utilizzerà pertanto più energia. Coprire le bevande e gli altri liquidi contribuisce inoltre a mantenerne inalterati l'aroma e il sapore.
5. Evitare di tenere aperte le porte per lunghi periodi o di aprire le porte con eccessiva frequenza, poiché l'aria calda penetrerebbe nell'apparecchio causando l'attivazione del compressore più spesso del necessario.
6. Tenere chiuse le coperture degli scomparti caratterizzati da temperature differenti (come il cassetto verdura e lo scomparto freddo se disponibile).
7. La guarnizione dello sportello deve essere pulita e flessibile. In caso di usura, sostituire la guarnizione.

9 DATI TECNICI

I dati tecnici sono riportati sulla targhetta dei dati applicata sul lato esterno dell'apparecchiatura e sull'etichetta dei valori energetici.

Il codice QR sull'etichetta energetica fornita con l'apparecchio fornisce un link web alle informazioni correlate al funzionamento di questa apparecchiatura nella banca dati EPREL dell'UE.

Conservare l'etichetta energetica come riferimento insieme al manuale d'uso e a tutti gli altri documenti forniti con questo apparecchio.

È possibile trovare le stesse informazioni anche in EPREL utilizzando il link https://eprel.ec.europa.eu e il nome del modello e il numero di prodotto che si trovano sulla targhetta dell'apparecchio.

10 INFORMAZIONI PER GLI ISTITUTI DI PROVA

L'installazione e la preparazione dell'apparecchiatura per qualsiasi verifica di EcoDesign devono essere conformi a EN 62552.

I requisiti di ventilazione, le dimensioni dell'incavo e le distanze minime dalla parte posteriore devono essere conformi a quanto indicato nel presente manuale d'uso al capitolo 2.

Si prega di contattare il produttore per qualsiasi altra informazione, compresi i piani di carico.

11 ASSISTENZA E SERVIZIO CLIENTI

Utilizzare sempre ricambi originali.
Quando si contatta il nostro Centro di Assistenza Autorizzato, assicurarsi di disporre dei seguenti dati: Modello, Numero di Serie e Service Index (SI).
Le informazioni si trovano sull'etichetta prodotto. Soggetta a modifiche senza preavviso.
I ricambi originali per alcuni componenti specifici sono disponibili per 7-10 anni dall'immissione sul mercato dell'ultima unità del modello.

Visita il nostro sito web per:
www.sharphome.eu

Gracias por elegir este producto.

Este Manual de usuario contiene información de seguridad e instrucciones importantes relacionadas con el uso y mantenimiento del aparato.

Tómese el tiempo que necesite para leer este Manual de usuario antes de usar el aparato y guárdelo por si tuviese que consultarlo más adelante.

Icono	Tipo	Significado
	**ADVERTENCIA**	Riesgo de lesión grave o muerte
	**RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA**	Riesgo de voltaje peligroso
	**INCENDIO**	Advertencia; Riesgo de incendio / materiales inflamables
	**PRECAUCIÓN**	Riesgo de lesiones o daños materiales
	**IMPORTANTE / NOTA**	Uso correcto del sistema

ÍNDICE

1 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD 112
1.1 Advertencias de seguridad general 112
1.2 Advertencias para la instalación 116
1.3 Durante el uso 116
2 DESCRIPCIÓN DEL APARATO 118
2.1 Dimensiones 119
3 USO DEL APARATO 120
3.1 Información sobre la tecnología "Less Frost" 120
3.2 Ajuste del termostato 120
3.3 Advertencias de ajustes de temperatura 120
3.4 Indicador de temperatura 121
3.5 Accesorios 122
3.5.1 Cubitera ***(En algunos modelos)*** ***..... 122***
3.5.2 Rascador de plástico ***(En algunos modelos)*** ***..... 122***
3.5.3 Portabotellas ***(En algunos modelos)*** ***..... 122***
4 ALMACENAMIENTO DE ALIMENTO 122
4.1 Compartimento de refrigerador 122
4.2 Compartimento del congelador 123
5 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 126
5.1 Descongelación 126
6 TRANSPORTE Y REUBICACIÓN 128
6.1 Transporte y reubicación 128
7 ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO DE POSVENTA 128
8 CONSEJOS PARA AHORRAR ELECTRICIDAD 129
9 DATOS TÉCNICOS 130
10 INFORMACIÓN PARA LOS INSTITUTOS DE PRUEBAS 130
11 INFORMACIÓN PARA EL USUARIO 130

1 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

1.1 Advertencias de seguridad general

Lea detenidamente este manual de usuario.

⚠**ADVERTENCIA:** Mantenga libres de obstrucciones las aperturas de ventilación del receptáculo de la nevera o de la estructura integrada.

⚠**ADVERTENCIA:** No utilice dispositivos mecánicos ni otros medios para acelerar el proceso de descongelación, salvo los recomendados por el fabricante.

⚠**ADVERTENCIA:** No utilice aparatos eléctricos dentro de los compartimentos de la nevera en los que se guardan alimentos, salvo que sean del tipo recomendado por el fabricante.

⚠**ADVERTENCIA:** Evite dañar el circuito refrigerante.

⚠**ADVERTENCIA:** Para evitar que la inestabilidad del aparato dé lugar a algún tipo de peligro, debe fijarse conforme a las instrucciones.

⚠ Si el aparato usa refrigerante de tipo R600a (esta información se muestra en la etiqueta del refrigerador), debe tener cuidado durante el transporte y la instalación para evitar que se dañen los elementos del refrigerador. R600a es un gas natural y respetuoso con el medioambiente, pero es explosivo. Si se dañan los elementos del refrigerador y como consecuencia se produce una fuga, aleje el aparato

de llamas abiertas o fuentes de calor y ventile unos minutos la habitación en la que se encuentre el refrigerador.

- Durante el transporte y la colocación del aparato, evite dañar el circuito de gas del refrigerador.
- No almacene en este aparato sustancias explosivas, como latas de aerosol con propulsor inflamable.
- Este aparato ha sido diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas, como:
  - Cocinas para personal de tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
  - Casas rurales y habitaciones para clientes de hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
  - Establecimientos de tipo “Bed & Breakfast”.
  - Aplicaciones minoristas de catering y similares.
- Para evitar peligros, si la toma eléctrica no fuese compatible con el enchufe, deberá cambiarla el fabricante, un agente de servicio o una persona con una cualificación equivalente.
- El cable de alimentación del refrigerador dispone de un enchufe con conexión a tierra especial. Este enchufe debe usarse con una toma con conexión a tierra especial de 16 amperios. Si su vivienda no dispone de una toma de estas características, contrate a un electricista homologado para que instale una.

- Este refrigerador la pueden usar niños de al menos 8 años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos siempre que hayan recibido la supervisión o instrucciones necesarias con respecto al uso de la nevera de forma segura y comprendan los riesgos asociados. Los niños no deben jugar con este aparato. Ningún niño debe realizar la limpieza ni el mantenimiento de usuario de este aparato sin supervisión.
- Los niños de 3 a 8 años pueden cargar ni descargar aparatos frigoríficos. NO se espera que los niños realicen la limpieza o el mantenimiento del aparato, no se espera que los niños muy pequeños (0-3 años) usen los aparatos, no se espera que los niños pequeños (3-8 años) usen los aparatos de manera segura a menos que se les brinde supervisión continua, los niños mayores (8-14 años) y las personas vulnerables pueden usar los aparatos de manera segura después de que se les haya dado la supervisión o instrucción apropiada con respecto al uso del aparato. No se espera que las personas muy vulnerables usen los aparatos de manera segura a menos que reciban supervisión continua.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe cambiarlo el fabricante, un agente de servicio autorizado o una persona con una cualificación equivalente a fin de evitar peligros.

- Este refrigerador no ha sido diseñada para ser utilizada a una altitud superior a 2000 m.

Para evitar la contaminación de los alimentos, por favor respete las siguientes instrucciones:

- La apertura de la puerta durante largos períodos de tiempo puede provocar un aumento significativo de la temperatura en los compartimentos del aparato.
- Limpie regularmente las superficies que puedan entrar en contacto con los alimentos y los sistemas de drenaje accesibles.
- Almacene la carne y el pescado crudos en recipientes adecuados en el frigorífico, de modo que no estén en contacto con otros alimentos ni goteen sobre ellos.
- Los compartimentos de dos estrellas para alimentos congelados son adecuados para almacenar alimentos pre-congelados, almacenar o hacer helados y hacer cubitos de hielo.
- Los compartimentos de una, dos y tres estrellas no son adecuados para la congelación de alimentos frescos.
- Si el aparato frigorífico se deja vacío durante mucho tiempo, apáguelo, descongélelo, límpielo, séquelo y deje la puerta abierta para evitar que se desarrolle moho dentro del aparato.

1.2 Advertencias para la instalación

Antes de utilizar el refrigerador-congelador por primera vez, preste atención a las siguientes cuestiones:

- El voltaje de funcionamiento del refrigerador-congelador es de 220-240 V a 50 Hz.
- El enchufe debe quedar accesible tras la instalación.
- Puede que el refrigerador-congelador emita cierto olor cuando se utilice por primera vez. Este olor es normal y desaparecerá cuando el refrigerador-congelador comience a enfriarse.
- Antes de conectar el refrigerador-congelador, asegúrese de que la información que se muestra en la placa de características (voltaje y carga conectada) concuerde con las características del suministro eléctrico. Si tiene alguna duda, póngase en contacto con un electricista cualificado.
- Inserte el enchufe en una toma eléctrica que disponga de una conexión a tierra eficaz. Si la toma eléctrica no tiene toma a tierra o el enchufe no es compatible con la toma eléctrica, le recomendamos que se ponga en contacto con un electricista cualificado.
- El aparato debe conectarse a una toma eléctrica con fusible debidamente instalada. El suministro eléctrico (CA) y el voltaje del lugar en el que se vaya a colocar el aparato deben coincidir con los datos que se muestran en la placa de características del propio aparato, que se encuentra en su lateral interior izquierdo.
- No nos hacemos responsables de los daños que se produzcan al conectar el aparato sin conexión a tierra.
- No coloque el refrigerador-congelador en un lugar en el que esté expuesto a la luz directa del sol.
- El refrigerador-congelador no se debe usar nunca en exteriores ni en un lugar en el que esté expuesto a la lluvia.
- El aparato debe estar separado como mínimo 50 cm de cocinas, hornos de gas y radiadores y 5 cm de hornos eléctricos.
- Si coloca el refrigerador-congelador junto a un congelador de baja temperatura, debe estar separado de él al menos 2 cm para evitar que se forme humedad en la superficie exterior.
- No cubra el cuerpo ni la parte superior del refrigerador-congelador con encaje. Esto afecta al rendimiento del refrigerador-congelador.
- En la parte superior de la nevera debe haber un espacio de al menos 150 mm. No coloque nada sobre la nevera.
- No coloque objetos pesados sobre la nevera.
- Limpie a conciencia la nevera antes de usarlo (consulte la sección de Limpieza y mantenimiento).
- Antes de usar el refrigerador-congelador, limpie todas sus piezas con una solución de agua caliente y una cucharilla de bicarbonato de sodio. A continuación, límpielas con agua limpia y séquelas. Tras limpiar las diferentes piezas, vuelva a colocarlas en el refrigerador-congelador.
- El procedimiento de instalación dentro de un mueble de cocina se explica en el manual de instalación. Este producto se ha diseñado únicamente para ser utilizado en muebles de cocina adecuados.

1.3 Durante el uso

- No utilice un alargador para conectar el refrigerador-congelador a la red eléctrica.
- No utilice enchufes dañados, desgastados o viejos.
- No tuerza o dañe el cable ni tire de él.
- Este aparato ha sido diseñado para que lo usen personas adultas. No deje que ningún niño juegue con el aparato o que se cuelgue de la puerta.
- No toque nunca el enchufe/cable de alimentación con las manos mojadas. De hacerlo, podría producirse un cortocircuito o una descarga eléctrica.
- No coloque latas ni botellas de cristal en

el compartimento donde se hacen los cubitos de hielo, ya que podrían explotar al congelarse su contenido.

- No coloque materiales explosivos o inflamables dentro de la nevera. Las bebidas con alto contenido de alcohol deben colocarse verticalmente en el compartimento del refrigerador y asegurarse de que estén muy bien cerradas.
- No toque los cubitos de hielo al sacarlos del compartimento donde se hacen. El hielo podría ocasionar quemaduras por frío y cortes.
- No toque los productos congelados con las manos mojadas. No coma helado ni cubitos de hielo justo después de sacarlos del compartimento donde se hacen los cubitos de hielo.
- No vuelva a congelar alimentos que ya se han descongelado. Esto podría ocasionar problemas de salud, como una intoxicación alimentaria.

Aparatos antiguos y fuera de servicio

- Si su antiguo frigorífico o congelador tiene un candado, rómpalo o quítelo antes de desecharlo, dado que se podría quedar atrapado en su interior un niño y producir un accidente.
- Las neveras y los congeladores antiguos contienen material de aislamiento y refrigerante con CFC. Por lo tanto, evite dañar el medioambiente al desechar un antiguo frigorífico.

Declaración de conformidad de la CE

Declaramos que nuestros productos cumplen con las Directivas, Decisiones y Normativas europeas pertinentes y con los requisitos enumerados en los estándares mencionados.

Desecho del antiguo aparato



El símbolo que se muestra sobre el producto o su embalaje indica que este producto no se puede tratar como residuo doméstico. En su lugar, debe llevarse al punto de recogida pertinente para el reciclado de equipos eléctricos y electrónicos. Asegúrese de que este producto sea desechado debidamente para evitar que se puedan producir daños en el medioambiente y la salud de las personas. Si desea obtener información detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su oficina municipal, el servicio de desecho de residuos domésticos o la tienda en la que adquirió el producto.

El embalaje y el medio ambiente

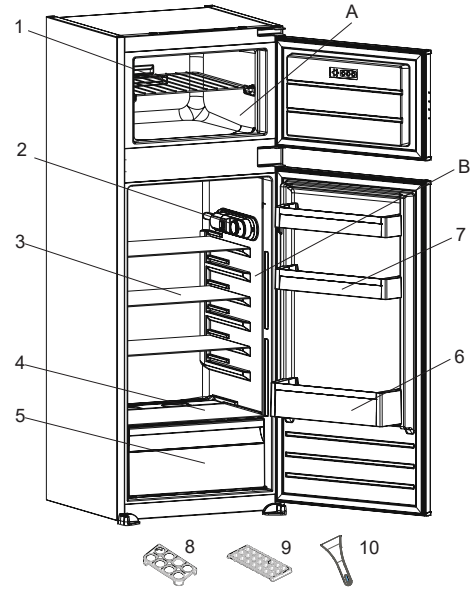


Los materiales de embalaje protegen su máquina de los daños que puedan ocasionarse durante el transporte. Los materiales de embalaje son respetuosos con el medio ambiente, ya que son reciclables. El uso de material reciclado reduce el consumo de materias primas y, por lo tanto, la producción de residuos.

Notas:

- Lea detenidamente el manual de instrucciones antes de instalar y usar el aparato. No somos responsables de los daños que se produzcan como consecuencia de un uso indebido.
- Siga todas las instrucciones del aparato y del manual de instrucciones y guarde este manual en un lugar seguro para resolver cualquier tipo de problema que pueda producirse en el futuro.
- Este aparato se ha diseñado para ser utilizado en viviendas y solo debe utilizarse en entornos domésticos y para los fines especificados. No es adecuado para uso comercial o común. Este tipo de uso invalidará la garantía del aparato y nuestra compañía no se hará responsable de las pérdidas que se produzcan.
- Este aparato se ha diseñado para ser usado en hogares y solo es apto para enfriar/conservar alimentos. No es adecuado para uso comercial o común ni para guardar sustancias que no sean alimentos. Nuestra empresa no es responsable de las pérdidas que se puedan producir en caso contrario.

2 DESCRIPCIÓN DEL APARATO



Esta presentación sobre las piezas del aparato solo se ofrece a título informativo. Las piezas pueden variar según el modelo de aparato.

A) Compartimento de congelador
B) Compartimento de refrigerador
1) Estante de congelador
2) Compartimento de termostato
3) Estantes de refrigerador
4) Cubierta de cajón para fruta y verdura
5) Cajón para fruta y verdura
6) Estante portabotellas
7) Estantes de puerta
8) Huevera
9) Cubitera
10) Rascador de hielo *

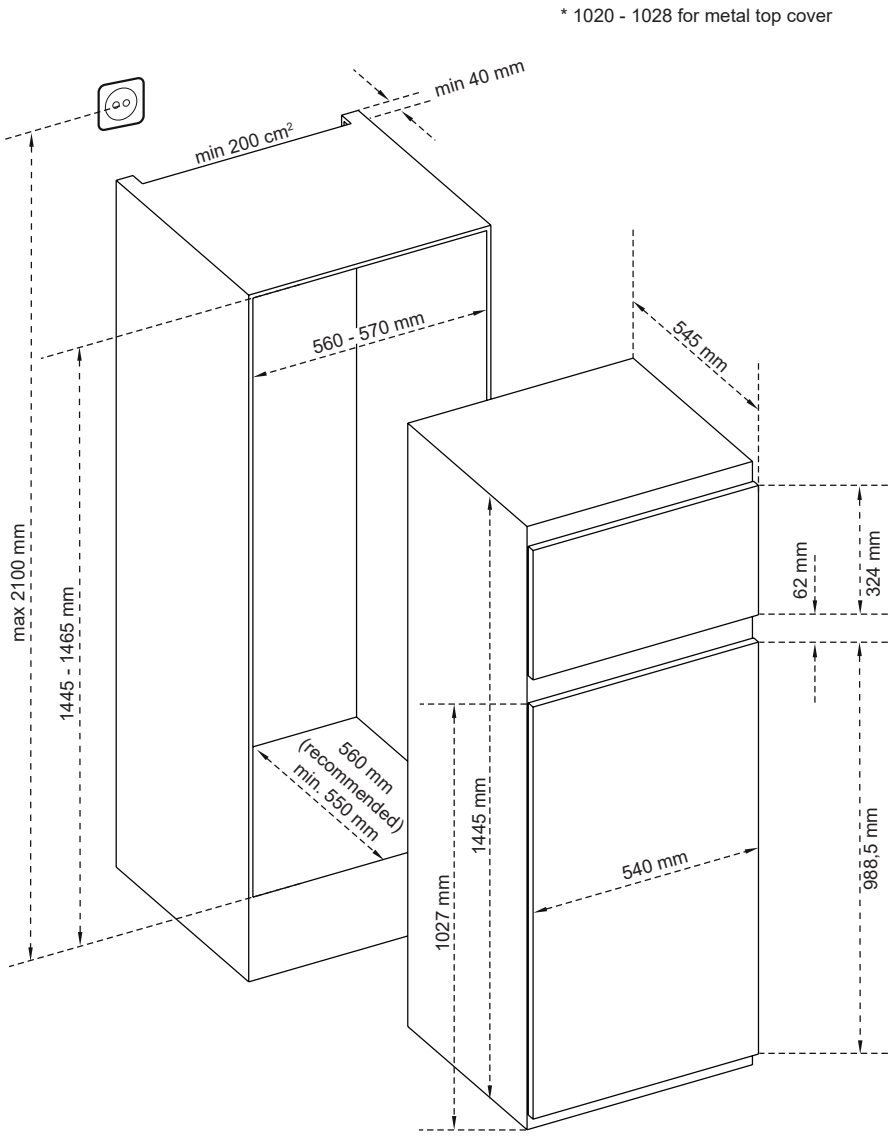
** En algunos modelos*

Notas generales:

Compartimiento de alimentos frescos (frigorífico): Se garantiza un uso más eficiente de la energía con una disposición uniforme de los cajones en la parte inferior del electrodoméstico y de los estantes, la posición de los cajones de la puerta no afecta el consumo de energía.

Compartimiento del congelador (congelador): Según la disposición de los cajones y los estantes / bandejas podrá hacer un uso más eficiente de la energía. Estos se encuentran en posición de existencias.

2.1 Dimensiones



3 USO DEL APARATO

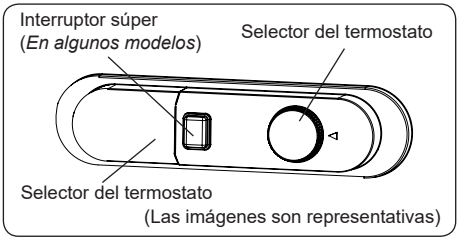
3.1 Información sobre la tecnología "Less Frost"

Gracias a la envoltura alrededor del evaporador, la tecnología LessFrost ofrece un enfriamiento más eficiente, una menor necesidad de descongelación manual y un espacio de almacenamiento más flexible.

3.2 Ajuste del termostato

El termostato del refrigerador regulan automáticamente la temperatura en el interior de los congelador y del refrigerador. Las temperaturas del refrigerador pueden obtenerse girando el mando a números más altos; 1 a 3, 1 a 5 o SF (Los números máximos del termostato dependen de su producto).

Aviso importante: No gire el selector más allá de la posición 1 o dejará de funcionar el aparato.



Ajustes del termostato

1 – 2 : Para el almacenamiento de alimentos a corto plazo

3 – 4 : Para el almacenamiento de alimentos a largo plazo

5 : Para congelar alimentos frescos. El aparato tendrá que trabajar más tiempo. Si fuese necesario, seleccione otra temperatura.

Si el dispositivo tiene posición SF:

- Gire la perilla a la posición SF para congelar rápidamente los alimentos frescos. En esta posición, el compartimento del congelador funcionará a temperaturas más bajas. Una vez que se los alimentos se hayan congelado,gire la perilla del termostato a su posición de uso habitual. Si no cambia la posición de SF, su aparato volverá automáticamente a su última posición de termostato utilizada según la hora indicada en la nota. Vuelva a colocar el interruptor del termostato en la posición SF y vuelva a utilizarlo con normalidad según el tiempo indicado en la nota. Si el interruptor del termostato está en la posición SF cuando su aparato se pone en marcha por primera vez, su aparato volverá automáticamente al funcionamiento en la posición 3 del termostato según el tiempo indicado en la nota.

El modo súper se cancelará automáticamente transcurridas 48 horas.

3.3 Advertencias de ajustes de temperatura

- El aparato está diseñado para trabajar en las temperaturas ambientales indicadas en los estándares, conforme a la clase climática indicada en la etiqueta de información. No se recomienda utilizar el refrigerador en entornos en los que se den temperaturas que estén fuera del rango especificado. Esto reduciría la eficacia del aparato en lo que a refrigeración se refiere.
- Los ajustes de temperatura deben realizarse en función de la frecuencia con la que se abre la puerta, la cantidad de alimentos que se conservan en el interior

del aparato y la temperatura ambiental del lugar donde está instalado el aparato.

- Cuando encienda el aparato por primera vez, deje que funcione durante 24 horas para que alcance la temperatura de funcionamiento. Durante este período, no abra la puerta ni guarde demasiados alimentos en el interior del aparato.
- Una función de retardo de 5 minutos se aplica para impedir que se dañe el compresor del aparato al conectarlo a la red eléctrica o desconectarlo de ella o en caso de que se produzca un corte eléctrico. El aparato comenzará a funcionar con normalidad pasados 5 minutos.

Tipo de clima y significado:

T (tropical): Este electrodoméstico de refrigeración está destinado para su uso a temperaturas ambiente que oscilan entre los 16 °C y los 43 °C.

ST (subtropical): Este electrodoméstico de refrigeración está destinado para su uso a temperaturas ambiente que oscilan entre los 16 °C y los 38 °C.

N (templado): Este electrodoméstico de refrigeración está destinado para su uso a temperaturas ambiente que oscilan entre 16 °C y 32 °C.

SN (temperatura extendida): Este electrodoméstico de refrigeración está destinado para su uso a temperaturas ambiente que oscilan entre 10 °C y 32 °C.

3.4 Indicador de temperatura



Para facilitarle el ajuste del frigorífico, lo hemos equipado con un indicador de temperatura ubicado en la zona más fría.

Para conservar mejor los alimentos en el frigorífico, especialmente en la zona más fría, asegúrese de que aparezca el mensaje “OK” en el indicador de temperatura.
Si no aparece “OK”, esto significa que la temperatura no se ha ajustado correctamente.

Es posible que le resulte difícil ver el indicador; asegúrese de que esté iluminado correctamente. Cada vez que se cambie el dispositivo de ajuste de temperatura, espere a que se estabilice la temperatura del interior del electrodoméstico antes de continuar, si es necesario, con un nuevo ajuste de la temperatura. Cambie la posición del dispositivo de ajuste de temperatura progresivamente y espere al menos 12 horas antes de iniciar una nueva comprobación y realizar un posible cambio.

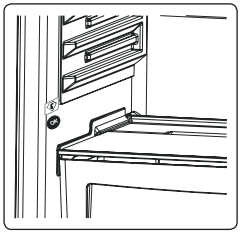
NOTA: Tras abrir repetidamente la puerta (o mantenerla abierta durante mucho tiempo) o después de introducir alimentos frescos en el electrodoméstico, es normal que la indicación “OK” no aparezca en el indicador de ajuste de temperatura. Si se produjera una acumulación anómala de cristales de hielo (en la pared inferior del electrodoméstico) del compartimento del frigorífico, el evaporador (electrodoméstico sobrecargado, alta temperatura ambiente, aperturas frecuentes de la puerta), coloque el dispositivo de ajuste de temperatura en una posición más baja hasta que comiencen de nuevo los periodos de desactivación del compresor.

Guarde los alimentos en la zona más fría del frigorífico.



Los alimentos se conservarán mejor si los coloca en la zona de refrigeración más adecuada. La zona más fría se encuentra justo encima del cajón.

El símbolo siguiente indica la zona más fría del frigorífico.



Para asegurarse de que la temperatura de esta zona sea baja, asegúrese de que el estante se encuentre al nivel de este símbolo, como se indica en la ilustración.

El límite superior de la zona más fría se indica en el lado inferior del adhesivo

(cabeza de la flecha). El estante superior de la zona más fría debe encontrarse al mismo nivel que la cabeza de la flecha. La zona más fría se encuentra por debajo de este nivel.

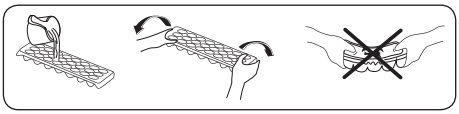
Como estos estantes pueden extraerse, asegúrese de que siempre se encuentren al mismo nivel que estos límites de zona descritos en los adhesivos, para garantizar las temperaturas de esta zona.

3.5 Accesorios

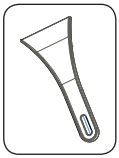
Las descripciones visuales y textuales proporcionadas en la sección de accesorios pueden variar en función del modelo de aparato que haya adquirido.

3.5.1 Cubitera *(En algunos modelos)*

- Llene de agua la cubitera y colóquela en el congelador.
- Cuando el agua se haya congelado totalmente, puede doblar la cubitera para sacar los cubitos de hielo.



3.5.2 Rascador de plástico *(En algunos modelos)*

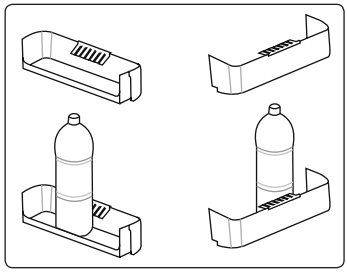


Después de cierto tiempo, en algunas zonas del congelador se acumula escarcha. La escarcha que se acumula en el congelador debe retirarse de manera regular. Si fuese necesario, utilice el rascador de plástico proporcionado. No utilice objetos metálicos punzantes para hacerlo. Podría perforar el circuito refrigerador y dañar la unidad de forma permanente.

3.5.3 Portabotellas *(En algunos modelos)*



Use el portabotellas para impedir que las botellas se deslicen o caigan.



Las descripciones visuales y textuales proporcionadas en la sección de accesorios pueden variar en función del modelo de aparato que haya adquirido.

4 ALMACENAMIENTO DE ALIMENTO

4.1 Compartimento de refrigerador

- Para reducir la humedad y evitar la subsiguiente formación de escarcha, guarde los líquidos en recipientes herméticos en el refrigerador. La escarcha tiende a acumularse en las partes más frías del líquido que se evapora y con el tiempo deberá descongelarse el aparato con una mayor asiduidad.
- Tape los platos cocinados cuando los coloque en el frigorífico.No coloque los alimentos calientes en el frigorífico. Colóquelos cuando estén fríos, de lo contrario la temperatura/humedad dentro del frigorífico aumentará, reduciendo la eficiencia del mismo.
- Asegúrese de que no haya ningún elemento en contacto directo con la pared trasera del aparato, ya que se formará escarcha y el embalaje se pegará a ella. No abra la puerta del refrigerador con frecuencia.
- Recomendamos envolver el pescado limpio y la carne de manera holgada y guardarlos en el estante de cristal que está justo encima del compartimento para verduras, donde se encuentra el

refrigerador de aire, ya que ofrece las mejores condiciones de almacenamiento.

- Almacene las frutas y verduras sueltas en los cajones para fruta y verdura.
- Al almacenar por separado las frutas y las verduras, se impide que los vegetales sensibles al etileno (verduras de hoja verde, brócoli, zanahoria, etc.) se vean afectados por las frutas que liberan gas etileno (plátanos, melocotones, albaricoques, etc.).
- No coloque vegetales húmedos en el refrigerador.
- El tiempo de conservación de los alimentos depende de la calidad inicial del alimento y de si este disfrutó de un ciclo ininterrumpido de refrigeración antes de meterse en el refrigerador.
- El agua que sale de la carne podría contaminar otros productos que haya en el refrigerador. Debe envasar los productos de carne y limpiar el líquido que se haya derramado en los estantes.
- No coloque alimentos en frente del conducto de aireación.
- Consuma los alimentos envasados antes de la fecha de caducidad recomendada.

Evite que los alimentos entren en contacto con el sensor de temperatura que se encuentra en el compartimento del frigorífico. Para mantener la temperatura óptima de conservación en el compartimento del frigorífico, los alimentos no deben entrar en contacto con el sensor.

- Para condiciones de uso normales, bastará con ajustar la temperatura de su refrigerador a +4 °C.
- La temperatura del compartimento del frigorífico debe estar en el rango de 0 a 8 °C, los alimentos frescos por debajo de 0 °C se congelan y se pudren, la carga bacteriana aumenta por encima de 8 °C, y se estropean.
- No coloque comida caliente en el refrigerador, espere a que se enfríe. Los alimentos calientes aumentan el grado de su refrigerador y causan intoxicación alimentaria, así como el deterioro innecesario de la comida.
- La carne, el pescado, etc. deben almacenarse en el compartimiento de refrigeración de la comida, y el compartimiento de las verduras es preferible para las verduras. (si está disponible)
- Para evitar la contaminación cruzada, los productos cárnicos y las frutas y verduras no se deben almacenar juntos.
- Los alimentos deben colocarse en recipientes cerrados o cubiertos para evitar la humedad y los olores.

La siguiente tabla le servirá de referencia rápida para determinar la manera más eficaz de almacenar en el refrigerador los principales grupos de alimentos.

Alimento	Tiempo máximo de conservación	Cómo y dónde almacenarlos
Vegetales y frutas	1 semana	Cajón para vegetales
Carne y pescado	2-3 días	Envolver en bolsas o film de plástico o guardar en un recipiente para carne y colocar en el estante de cristal.
Queso fresco	3-4 días	En su estante de puerta
Mantequilla y margarina	1 semana	En su estante de puerta
Productos embotellados, como leche y yogur	Hasta la fecha de caducidad recomendada por el productor	En su estante de puerta
Huevos	1 mes	En el estante para huevos
Alimentos cocinados	2 días	En cualquier estante

NOTA:

No debe guardar patatas, cebollas y ajo en el frigorífico.

4.2 Compartimento del congelador

- El congelador se utiliza para almacenar alimentos congelados, congelar alimentos frescos y hacer cubitos de

hielo.

- Los alimentos en forma líquida deben congelarse en vasos de plástico y los demás alimentos deben congelarse en folios o bolsas de plástico. Para congelar alimentos frescos, envolver y sellar los alimentos frescos adecuadamente, es decir, el envase debe ser hermético y no debe tener filtraciones. Son ideales las bolsas especiales para congeladores, las bolsas de polietileno con papel de aluminio y los recipientes de plástico.
- No almacene alimentos frescos junto a alimentos congelados, ya que estos podrían descongelarse.
- Antes de congelar alimentos frescos, divídalos en porciones que se puedan consumir de una sentada.
- Los alimentos descongelados deben consumirse en un corto período de tiempo.
- A la hora de almacenar alimentos, siga las instrucciones proporcionadas por el fabricante en el envase del alimento. Si un alimento no proporciona información en su envase, no debe almacenarse más de 3 meses tras la fecha de compra.
- Al comprar alimentos congelados, asegúrese de que se hayan almacenado en condiciones adecuadas y que no se haya dañado el envase.
- Los alimentos congelados deben transportarse en contenedores adecuados y colocarse en el congelador lo antes posible.
- No compre alimentos congelados si el envase presenta indicios de humedad o está hinchado de forma anómala. Puede que se haya almacenado a una temperatura inadecuada y que el contenido se haya deteriorado.
- El tiempo de conservación de los alimentos congelados depende de la temperatura ambiental, la temperatura seleccionada en el termostato, la frecuencia con la que se abre la puerta, el tipo de alimento y el tiempo transcurrido para transportar el producto desde la tienda hasta el domicilio. Siga en todo momento las instrucciones impresas en el envase y no supere nunca el tiempo de conservación indicado.
- Si mantiene la puerta del congelador abierta durante mucho tiempo o se la deja así, se producirá escarcha en el subsuelo del congelador. Así se puede obstruir la ventilación. Para evitarlo, desenchufe el aparato hasta descongelarlo. Después, podrá limpiarlo.
- El volumen declarado en la etiqueta es el equivalente al espacio utilizado sin cestas, cajones ni tapas.
- No vuelva a congelar los alimentos una vez que ya estén descongelados. Puede suponer un peligro sanitario, ya que puede causar intoxicación.

NOTA: Si intenta abrir la puerta del congelador justo después de haberla cerrado, verá que cuesta abrirla. Es normal. Una vez que se haya alcanzado el equilibrio, la puerta se abrirá con facilidad.

La siguiente tabla le servirá de referencia rápida para determinar la manera más eficaz de almacenar los principales grupos de alimentos en el congelador.

Carne y pescado	Preparación	Tiempo máximo de conservación (meses)
Bistec	Envolver en film.	6 - 8
Carne de cordero	Envolver en film.	6 - 8
Ternera asada	Envolver en film.	6 - 8
Tacos de ternera	En trozos pequeños.	6 - 8
Tacos de cordero	En trozos.	4 - 8
Carne picada	En un envase sin especias.	1 - 3
Menudillos (piezas)	En trozos.	1 - 3
Salami/salchichas de Bolonia	Se deben guardar en un paquete aunque tengan piel.	
Pollo y pavo	Envolver en film.	4 - 6
Ganso y pato	Envolver en film.	4 - 6
Ciervo, conejo y jabalí	En porciones de 2,5 kg o en filetes.	6 - 8
Pescados de agua dulce (salmón, carpa, siluro)	Tras limpiar las entrañas y escamas del pescado, lávelo y séquelo. Si fuese necesario, quítele la cola y la cabeza.	2
Pescados magros (lubina, rodaballo, lenguado)		4
Pescados grasos (atún, verdel, anjova, anchoa)		2 - 4
Mariscos	Limpios y en una bolsa.	4 - 6
Caviar	En su envase o en un contenedor de aluminio o de plástico.	2 - 3
Caracoles	En agua salada o en un contenedor de aluminio o de plástico.	3

NOTA: La carne descongelada se debe cocinar como si fuese carne fresca. Si no se cocina la carne tras haberla descongelado, no debe volver a congelarse.

Vegetales y frutas	Preparación	Tiempo máximo de conservación (meses)
Habichuelas y alubias	Lavar, cortar en trozos pequeños y hervir en agua.	10 - 13
Alubias	Pelar, lavar y hervir en agua.	12
Repollo	Limpiar y hervir en agua.	6 - 8
Zanahoria	Limpiar, cortar en rodajas y hervir en agua.	12
Pimienta	Cortar el tallo, cortar en dos trozos, quitar el corazón y hervir en agua.	8 - 10
Espinacas	Lavar y hervir en agua.	6 - 9
Coliflor	Quitar las hojas, cortar en pedazos el corazón y dejar en agua con un poco de jugo de limón durante un rato.	10 - 12
Berenjena	Cortar en trozos de 2 cm tras lavar.	10 - 12
Maíz	Limpiar y envasar con su tallo o como maíz tierno.	12
Manzanas y peras	Pelar y cortar en rodajas.	8 - 10

Vegetales y frutas	Preparación	Tiempo máximo de conservación (meses)
Albaricoques y melocotones	Cortar en dos trozos y quitar la pepita o hueso.	4 - 6
Fresas y moras	Lavar y pelar.	8 - 12
Frutas cocinadas	Añadir un 10 % de azúcar al contenedor.	12
Ciruelas, cerezas y bayas agrias	Lavar y pelar los tallos.	8 - 12

	Tiempo máximo de conservación (meses)	Tiempo de descongelación a temperatura ambiental (horas)	Tiempo de descongelación en horno (minutos)
Pan	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225 °C)
Galletas	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pastelitos	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225 °C)
Pastel	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200 °C)
Masa de hojaldre	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15-20 (200 °C)

Productos lácteos	Preparación	Tiempo máximo de conservación (meses)	Condiciones de almacenamiento
Leche envasada (homogeneizada)	En su propio envase.	2 - 3	Leche pura: en su propio envase.
Queso (salvo el queso blanco)	En lonchas.	6 - 8	El envase original se puede utilizar para un almacenamiento de corta duración. Para períodos más largos, mantener envuelto en film.
Mantequilla y margarina	En su envase.	6	

5 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

W ⚠ Antes de realizar tareas de limpieza, desconecte la unidad del suministro eléctrico.

⚠ No lave el aparato vertiendo agua sobre él.

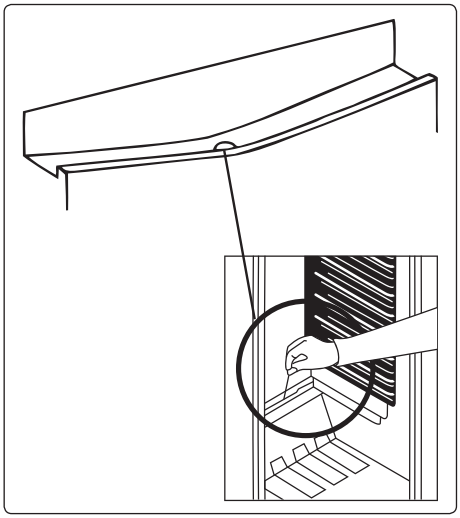
⚠ No utilice jabones, detergentes ni productos abrasivos para limpiar el aparato. Después de haberlo lavado, enjuáguelo con agua limpia y séquelo con cuidado. Cuando haya terminado de limpiarlo, vuelva a conectar el enchufe a la red eléctrica con las manos secas.

- Asegúrese de que no entre agua en el receptáculo de las luces ni otros componentes eléctricos.
- El aparato debe limpiarse periódicamente con una solución de agua tibia y bicarbonato sódico.
- Limpie los accesorios por separado, a mano y con agua y jabón. No lave los accesorios en el lavavajillas.
- Limpie el condensador con un cepillo al menos dos veces al año. Esto le ayudará a ahorrar en electricidad y a mejorar la productividad.

⚠ Durante las tareas de limpieza debe desconectarse el aparato de la red eléctrica.

5.1 Descongelación

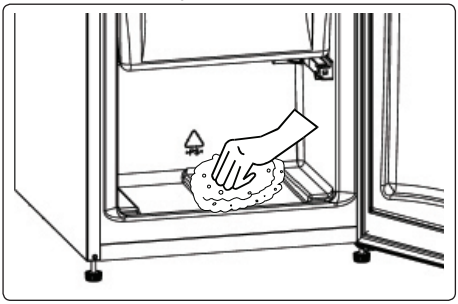
Descongelación del compartimento del refrigerador



- El uso normal del refrigerador hace que se acumule escarcha automáticamente en su interior. La bandeja de evaporación recoge el agua, que se evapora automáticamente.
- La bandeja de evaporación y el orificio de desagüe deben limpiarse periódicamente con el tapón de desagüe de descongelación para impedir que el agua se acumule en la parte inferior del refrigerador en lugar de fluir hacia el exterior.
- También puede limpiar el orificio de desagüe vertiendo medio vaso de agua en él.

Proceso de descongelación del congelador

- En el interior del congelador se acumulan pequeñas cantidades de escarcha. Esto depende del tiempo que se deje abierta la puerta y de la cantidad de humedad que se introduzca. Es fundamental garantizar que no se forme escarcha o hielo en lugares en los que impida que la puerta se cierre herméticamente. De lo contrario, se podría introducir aire en el interior, obligando al compresor a trabajar de manera ininterrumpida. Cuando la capa de escarcha es fina, es bastante floja, y se puede quitar con un cepillo o rascador de plástico. No utilice rascadores metálicos ni afilados, ni dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso de descongelación. Quite toda la escarcha que se haya soltado del suelo del interior del aparato. No es necesario apagar el aparato para quitar esta escarcha.
- Para quitar los depósitos gruesos de hielo, desconecte el aparato de la red eléctrica y coloque los alimentos en cajas de cartón, envueltos en capas de papel o mantas gruesas para que se mantengan fríos. La descongelación será óptima si se realiza con el congelador prácticamente vacío. Este proceso debe realizarse lo más rápido posible para impedir un aumento innecesario de la temperatura de los alimentos.
- No utilice rascadores metálicos ni afilados, ni dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso de descongelación. Un aumento de la temperatura de los alimentos congelados durante la descongelación reducirá su tiempo de conservación. Durante la descongelación mantenga los alimentos bien envueltos y en un área fría.



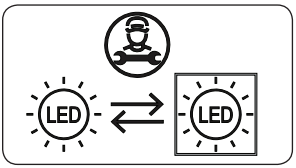
- Seque el interior del compartimento con una esponja o un trapo limpio.
- Para acelerar el proceso de descongelación, coloque uno o varios cuencos de agua caliente en el compartimento del congelador.
- Examine los alimentos al volver a colocarlos en el congelador.
- Una vez que se haya completado la descongelación, limpie el interior del aparato con una solución de agua

caliente y un poco de bicarbonato sódico y, a continuación, límpielo bien. Lave todas las piezas extraíbles del mismo modo y vuelva a colocarlas en su sitio. Vuelva a conectar el aparato a la red eléctrica y déjelo funcionando entre 2 y 3 horas en la posición MÁX. del termostato antes de volver a introducir los alimentos en el congelador.

Cambio de las luces LED

La cantidad y ubicación de las tiras LED puede variar en función del modelo.

Nota: La cantidad y ubicación de las tiras LED puede variar en función del modelo.



Si el producto está equipado con una lámpara LED

Este producto contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética <E>.

Si el producto está equipado con tiras de LED o tarjetas de LED

Este producto contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética <F>.

6 TRANSPORTE Y REUBICACIÓN

6.1 Transporte y reubicación

- El embalaje original y la espuma se pueden conservar para volver a transportar el aparato (opcional).
- Sujete el aparato con un embalaje grueso, bandas o cuerdas fuertes y siga las instrucciones de transporte que se suministran en el embalaje.
- Cuando vaya a reubicar o transportar el aparato, quite todas las piezas móviles o fíjelas al aparato protegiéndolas con bandas de los golpes.

El aparato debe transportarse siempre en posición vertical.

7 ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO DE POSVENTA

Si su **aparato** no funciona adecuadamente, puede que haya un problema menor. Compruebe lo siguiente.

Su aparato no funciona

Compruebe lo siguiente:

- Compruebe lo siguiente:
- ¿Ha enchufado la clavija correctamente en la toma?
- ¿Se ha fundido el fusible del enchufe del aparato o el fusible del cuadro de luz?
- La toma eléctrica está defectuosa. Para comprobarlo, enchufe el refrigerador en otra toma que está seguro que funciona.

El aparato no funciona bien

Compruebe lo siguiente:

- El aparato está sobrecargado.
- Las puertas están bien cerradas.
- Hay polvo en el condensador.
- Hay suficiente espacio cerca de las paredes trasera y laterales.

Su aparato hace ruido

Ruidos normales

Se produce un ruido de crujido:

- Durante la descongelación automática.
- Cuando el aparato se enfría o calienta (debido a la expansión del material del aparato).

Ruido de chasquido: Cuando el termostato enciende o apaga el compresor.

Ruido de motor: Indica que el compresor está funcionando con normalidad. El compresor puede hacer más ruido durante un breve período de tiempo cuando se activa por primera vez.

Ruido de burbujas y salpicaduras: Se produce como consecuencia del flujo de refrigerante por los tubos del sistema.

Ruido de flujo de agua: Se produce por el agua que fluye hacia el contenedor de evaporación. Este ruido es normal durante el proceso de

descongelación.

Ruido de aire circulando: En algunos modelos se produce durante el funcionamiento normal del sistema debido a la circulación del aire.

Los bordes del aparato que están en contacto con la junta de la puerta están calientes.

En especial durante el verano (clima cálido), las superficies que están en contacto con la junta de la puerta pueden calentarse durante el funcionamiento del compresor. Es normal.

Se acumula humedad en el interior del aparato

Compruebe lo siguiente:

- Los alimentos están debidamente envasados. Los contenedores deben estar secos antes de colocarse en el **aparato**.
- Las puertas del **aparato** se abren con frecuencia. Cada vez que se abren las puertas del **aparato**, entra la humedad de la habitación. La humedad aumenta a un mayor ritmo si las puertas se abren con frecuencia, en especial si la humedad de la habitación es elevada.

La puerta no se abre o cierra bien

Compruebe lo siguiente:

- Hay algún alimento o envase que impida que la puerta se cierre del todo.
- Las juntas de estanqueidad de las puertas están rotas o estropeadas.
- El **aparato** está nivelado.

Recomendaciones

- Durante los cortes del suministro eléctrico apague el aparato para impedir que se dañe el compresor. Una vez que se restaure el suministro, espere entre 5 minutos para volver a enchufar el aparato.
- Desenchufe el aparato si no lo va a utilizar durante mucho tiempo (por ejemplo, durante las vacaciones de verano). Limpie el aparato de acuerdo con el capítulo dedicado a la limpieza y deje la puerta abierta para evitar humedad y olores.
- Si tras seguir las instrucciones proporcionadas anteriormente sigue habiendo algún problema, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano.
- El aparato que ha comprado solo está diseñado para uso doméstico. No es adecuado para uso comercial o común. Queremos destacar que si el usuario utiliza el aparato de alguna manera que se incumplan estas indicaciones, ni el fabricante ni el distribuidor serán responsables de ninguna reparación ni avería dentro del período de garantía.

8 CONSEJOS PARA AHORRAR ELECTRICIDAD

1. Instale el aparato en una habitación fresca y bien ventilada, donde no reciba la luz directa del sol y no esté cerca de una fuente de calor (como un radiador o un horno).
2. De lo contrario, debería utilizarse una placa aislante.Deje que los alimentos y las bebidas calientes se enfríen antes de colocarlos en el aparato.
3. Coloque los alimentos que se hayan descongelado en el compartimento del refrigerador, si lo hubiere. La baja temperatura del alimento que se está descongelando ayudará a refrigerar el compartimento del refrigerador. De este modo se reduce el consumo eléctrico. Descongelar alimentos fuera del aparato supone un desperdicio de electricidad.
4. Las bebidas u otro tipo de líquidos deben taparse cuando se coloquen dentro del aparato. Si no se tapan, aumentará la humedad en el interior del aparato, lo que hará que el aparato consuma más electricidad. Mantener tapadas las bebidas y otros líquidos ayuda a conservar su aroma y sabor.
5. Evite dejar las puertas abiertas durante mucho tiempo así como abrirlas muy a menudo, ya que de lo contrario, entrará aire caliente en el aparato y hará que el compresor tenga que trabajar a menudo de manera innecesaria.

6. Mantenga cerradas las cubiertas de los distintos compartimentos de temperatura (como el cajón para fruta y verdura y el enfriador, si lo hubiere).
7. La junta de estanqueidad de la puerta debe estar limpia y flexible. Cambie las juntas de estanqueidad si están gastadas.

9 DATOS TÉCNICOS

La información técnica se encuentra en la placa de datos técnicos en el lado interior izquierdo del aparato y en la etiqueta de energía.

El código QR de la etiqueta energética suministrada con el aparato proporciona un enlace web a la información relacionada con el rendimiento del aparato en la base de datos de EU EPREL.

Guarde la etiqueta de energía como referencia junto con el manual de usuario y todos los demás documentos que se proporcionan con este aparato.

También puede encontrar la misma información en EPREL utilizando el enlace https://eprel.ec.europa.eu y el nombre del modelo y el número de producto que se encuentra en la placa de características del aparato.

10 INFORMACIÓN PARA LOS INSTITUTOS DE PRUEBAS

La instalación y la preparación del aparato para cualquier verificación de EcoDiseño deberá cumplir con EN 62552.

Los requisitos de ventilación, las dimensiones 54 de los huecos y las distancias mínimas

traseras serán los indicados en el Parte 2 de este Manual de Usuario.

Por favor, póngase en contacto con el fabricante para cualquier otra información adicional, incluyendo los planos de carga.

11 INFORMACIÓN PARA EL USUARIO

Utilice siempre recambios originales.

Cuando comunique con nuestro Centro de Servicio Autorizado, asegúrese de tener los siguientes datos: Modelo, Número de serie e Índice de servicio.

La información puede encontrarla en la placa de características. Sujeto a cambios sin previo aviso.

Los recambios originales de algunos componentes específicos están disponibles solamente durante los 7-10 primeros años desde la puesta en el mercado de la última unidad del modelo.

Visite nuestro sitio web:
www.sharphomeappliances.com

Obrigado por escolher este produto.

Este Manual de Utilizador contém informações de segurança e instruções importantes relativamente ao manuseamento e manutenção do seu eletrodoméstico.

Por favor, despenda algum tempo a ler este Manual de Utilizador antes de utilizar o seu eletrodoméstico e guarde-o para referência futura.

Ícone	Tipo	Significado
	**NOTA**	Risco de lesão grave ou morte
	**RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO**	Risco de tensão perigosa
	**INCÊNDIO**	Aviso; Risco de incêndio/materiais inflamáveis
	**PRECAUÇÃO**	Risco de danos materiais ou lesão
	**IMPORTANTE / AVISO**	Manusear corretamente o sistema

ÍNDICE

1 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA 133
1.1 Avisos Gerais de Segurança 133
1.2 Avisos de instalação 138
1.3 Durante a Utilização 138
2 DESCRIÇÃO DO ELETRODOMÉSTICO 140
2.1 Dimensões 141
3 UTILIZAR O ELETRODOMÉSTICO 142
3.1 Informações sobre a Tecnologia Less Frost (Menos Gelo) 142
3.2 Configurações do Termóstato 142
3.3 Avisos de Configurações de Temperatura 142
3.4 Indicador de temperatura 143
3.5 Acessórios 144
3.5.1 Recipiente do gelo ***(Em alguns modelos)*** ***144***
3.5.2 Espátula de plástico ***(em alguns modelos)*** ***144***
3.5.3 Suporte de garrafas ***(Em alguns modelos)*** ***144***
4 ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS 144
4.1 Compartimento do Frigorífico 144
4.2 Compartimento do Congelador 145
5 LIMPEZA E MANUTENÇÃO 148
5.1 Descongelação 149
6 ENVIO E REPOSICIONAMENTO 150
6.1 Transportar e alterar o posicionamento 150
7 ANTES DE CONTACTAR O SERVIÇO PÓS-VENDAS 150
8 DICAS PARA POUPAR ENERGIA 151
9 DADOS TÉCNICOS 152
10 INFORMAÇÃO PARA TESTES 152
11 SERVIÇO E ASSISTÊNCIA AO CONSUMIDOR 152

1 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

1.1 Avisos Gerais de Segurança

Leia este manual cuidadosamente.

⚠ **NOTA:** Mantenha as aberturas de ventilação, no revestimento do eletrodoméstico ou na estrutura embutida, livres de obstruções.

⚠ **NOTA:** Não utilize dispositivos mecânicos ou outros meios para acelerar o processo de descongelamento que não os recomendados pelo fabricante.

⚠ **NOTA:** Não utilize eletrodomésticos elétricos dentro dos compartimentos de armazenamento de alimentos do eletrodoméstico a menos que tal seja recomendado pelo fabricante.

⚠ **NOTA:** Não danifique o circuito de refrigeração.

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

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

⚠ **NOTA:** De modo a evitar quaisquer perigos resultantes da instabilidade do eletrodoméstico, o mesmo deverá ser fixado de acordo com as instruções.

⚠ Se o seu eletrodoméstico utilizar R600a como refrigerante (estas informações serão fornecidas na identificação do congelador) deverá tomar cuidado

durante o transportee instalação para evitar que elementos do congelador fiquem danificados. O R600a é amigo do ambiente e um gás natural, no entanto, explosivo. Na eventualidade de uma fuga devido a danos dos elementos do congelador, afaste o seu frigorífico de chamas vivas ou fontes de calor e ventile, durante alguns minutos, a divisão onde se localiza o frigorífico.

- Enquanto transporta e posiciona o frigorífico, não danifique o circuito de gás do congelador.
- Não armazene substâncias explosivas, como por exemplo, latas de aerossóis com propulsor inflamável neste eletrodoméstico.
- O eletrodoméstico deverá ser utilizado em aplicações domésticas e residenciais, como por exemplo:
  - áreas de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
  - quintas e por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais.
  - ambientes tipo residencial;
  - aplicações de não retalho, catering e similares.
- Se a tomada não coincidir com a ficha do frigorífico, deverá ser substituída pelo fabricante, agente de serviço ou pessoa de qualificação similar de modo a evitar perigos.
- Uma tomada de ligação a terra especial foi conectada ao cabo elétrico do seu frigorífico. Esta

tomada deverá ser utilizada com uma tomada de ligação a terra especial de 16 amperes. Se não existir tomada na sua casa, por favor, instale uma com a ajuda de um eletricista autorizado.

- Este eletrodoméstico pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e superior e por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais e físicas reduzidas ou com falta de experiência ou conhecimento a menos que tenham sido supervisionados ou tenham recebido instruções relativamente à utilização do eletrodoméstico de forma segura e que tenham entendido os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o eletrodoméstico. A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não deverão ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Crianças com idades entre 3 e 8 anos podem encher e esvaziar eletrodomésticos de refrigeração. As crianças não devem efetuar a limpeza ou a manutenção do eletrodoméstico; crianças muito pequenas (0–3 anos) não devem utilizar os eletrodomésticos; crianças pequenas (3–8 anos) apenas podem utilizar os eletrodomésticos de forma segura sob supervisão constante; crianças mais velhas (8–14 anos) e pessoas vulneráveis podem utilizar os eletrodomésticos de forma segura após terem sido supervisionadas ou recebido as instruções adequadas relativamente à utilização do eletrodoméstico. As pessoas muito vulneráveis

apenas podem utilizar os eletrodomésticos em segurança sob supervisão constante.

- Se o cabo elétrico estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, agente de serviço ou pessoa qualificada similar de modo a evitar perigos.
- Este eletrodoméstico não tem como objetivo ser utilizado em altitudes que excedam 2000 m.

De forma a evitar que os alimentos fiquem contaminados, respeite as instruções que se seguem:

- Manter a porta aberta durante longos períodos de tempo pode causar um aumento significativo da temperatura nos compartimentos do eletrodoméstico.
- Efetue uma limpeza regular das superfícies que entrem em contacto com qualquer alimento e dos sistemas de drenagem acessíveis.
- Armazene carne e peixe crus em recipientes adequados dentro do frigorífico, de forma que não entrem em contacto com os outros alimentos ou que não vertam para cima dos mesmos.
- Os compartimentos de duas estrelas para alimentos congelados são adequados para armazenar alimentos pré-congelados, para armazenar ou fazer gelado e cubos de gelo.
- Os compartimentos de uma, duas e três estrelas não são adequados para congelar alimentos frescos.

- Se o frigorífico ficar vazio durante longos períodos de tempo, este deve ser desligado, descongelado, limpo e seco, sendo necessário deixar a porta aberta para evitar o aparecimento de bolor dentro do eletrodoméstico.

1.2 Avisos de instalação

Antes de utilizar o seu congelador-rigorífico pela primeira vez, tome atenção aos seguintes pontos:

- A tensão operativa do seu congelador-rigorífico é de 220-240 V a 50Hz.
- A tomada deverá ficar acessível após a instalação.
- O seu congelador-frigorífico poderá ter um odor quando for operado pela primeira vez. Isto é normal e o odor irá desaparecer quando o seu congelador-rigorífico começar a refrigerar.
- Antes de ligar o seu congelador-rigorífico, certifique-se de que as informações da placa de informação (tensão e carga conectada) coincidem com a alimentação de eletricidade principal. Se tiver dúvidas, consulte um eletricista qualificado.
- Insira a ficha na tomada com uma conexão de terra eficiente. Se a tomada não tiver contacto de terra ou a ficha não coincidir, recomendamos que contacte um eletricista qualificado para assistência.
- O eletrodoméstico deverá estar conectado com uma tomada com fusíveis instalados adequadamente. A tensão de alimentação (CA) e tensão no ponto operativo devem coincidir com os detalhes na placa de identificação do eletrodoméstico (a placa de identificação localiza-se na parte esquerda interior do eletrodoméstico).
- Não assumimos a responsabilidade por danos que ocorram devido à utilização de equipamento sem ligação a terra.
- Coloque o seu congelador-frigorífico num local em que não fique exposto à luz direta do sol.
- O seu congelador-frigorífico nunca deve ser utilizado no exterior ou ficar exposto à chuva.
- O seu eletrodoméstico deverá estar a, pelo menos, 50 cm de distância de fogões, fornos a gás e aquecedores, e a, pelo menos, 5 cm de distância de fornos elétricos.
- Se o seu congelador-frigorífico for colocado perto de um congelador, deverão existir, pelo menos, 2 cm entre eles para evitar que se forme humidade na superfície exterior.
- Não cubra o eletrodoméstico ou o topo do congelador-frigorífico com um pano. Isto irá afetar o desempenho do congelador-frigorífico.
- É necessário um espaço de, pelo menos, 150 mm no topo do seu eletrodoméstico. Não coloque nada no topo do seu eletrodoméstico.
- Não coloque itens pesados sobre o eletrodoméstico.
- Limpe o eletrodoméstico adequadamente antes da utilização (consultar Limpeza e Manutenção).
- Antes de utilizar o seu congelador-rigorífico, limpe todas as partes com uma solução de água quente e uma colher de sopa de bicarbonato de sódio. Depois, enxague com água limpa e seque. Volte a colocar as partes no congelador-frigorífico após a limpeza.
- O procedimento de instalação numa cozinha é indicado no manual de instalação. Este produto deve ser utilizado apenas em cozinhadas adequadas.

1.3 Durante a Utilização

- Não conecte o seu frigorífico congelador à alimentação elétrica principal utilizando uma extensão.
- Não utilize tomadas danificadas, desgastadas ou antigas.
- Não puxe, dobre ou danifique o cabo.
- Não use adaptador de ficha.
- Este eletrodoméstico foi criado para ser utilizado por adultos. Não deixe que crianças brinquem com o eletrodoméstico ou se pendurem na porta.
- Nunca toque na ficha/cabo elétrico com as mãos molhadas. Isto pode causar

curto circuito ou choque elétrico.

- Não coloque garrafas de vidro ou latas no compartimento de gelo uma vez que rebentam quando o conteúdo congela.
- Não coloque material explosivo ou inflamável no seu frigorífico. Coloque bebidas com elevado conteúdo de álcool verticalmente no compartimento do frigorífico e certifique-se de que as partes superiores estão bem fechadas.
- Aquando da remoção de gelo do compartimento de gelo, não lhe toque. O gelo poderá causar queimaduras e/ou cortes.
- Não toque nos alimentos congelados com as mãos molhadas. Não coma gelado ou cubos de gelo imediatamente após os mesmos terem sido removidos do compartimento de gelo.
- Não volte a congelar alimentos descongelados. Isto poderá causar problemas de saúde como por exemplo, intoxicação alimentar.

Frigoríficos antigos e que não funcionam

- Se o seu frigorífico ou congelador antigo tiver um cadeado, quebre ou remova o cadeado antes de o eliminar, uma vez que crianças podem ficar presas dentro do mesmo e haver um acidente.
- Frigoríficos e congeladores antigos contêm material de isolamento e refrigerante com CFC. Assim, tome cuidado para não danificar o ambiente quando eliminar o seu frigorífico antigo.

Declaração de Conformidade CE

Declaramos que os nossos produtos cumprem com as Diretivas, Decisões e Regulamentações Europeias e com os requisitos listados nos padrões referenciados.

Eliminação do seu eletrodoméstico antigo

O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não poderá ser tratado como resíduo doméstico. Ao invés disso, deverá ser entregue no ponto de recolha adequado para a reciclagem de equipamento elétrico e eletrónico. Ao assegurar que este produto é eliminado corretamente, irá ajudar a evitar consequências potencialmente negativas para o ambiente e para a saúde humana que poderiam, de outra forma, ser causadas pelo manuseamento inadequado de resíduos deste produto. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, por favor, contacte a secretaria da sua cidade, o seu serviço de eliminação de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.



Embalagem e o Ambiente



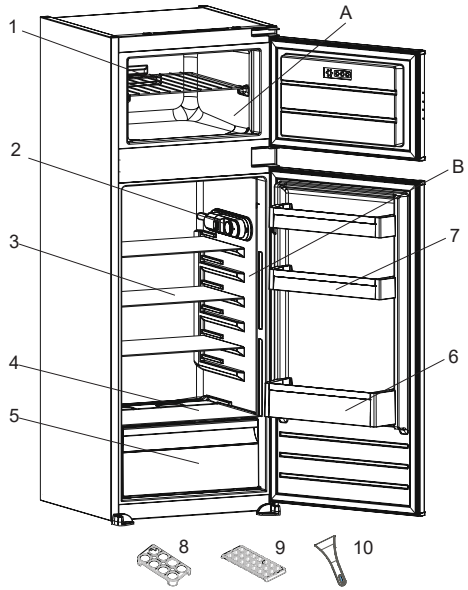
Os materiais de embalagem protegem a sua máquina contra danos que possam ocorrer durante o transporte. Os materiais de embalagem são ecologicamente corretos, pois são recicláveis. O uso de material reciclado reduz o consumo de matéria-prima e, por isso, reduz a produção de resíduos.

Notas:

- Por favor, leia o manual de instruções cuidadosamente antes de instalar e utilizar o seu eletrodoméstico. Não nos responsabilizamos por quaisquer danos incorridos devido a má utilização.
- Siga todas as instruções indicadas no seu eletrodoméstico e no manual de instruções e guarde este manual num local seguro para resolver os problemas que possam ocorrer no futuro.
- Este eletrodoméstico é fabricado para ser utilizado em casa e só pode ser utilizado em ambientes domésticos e para os propósitos especificados. Não é adequado para utilização comercial ou comum. Tal utilização irá fazer com que a garantia do eletrodoméstico seja cancelada e a nossa empresa não se responsabilizará por perdas que possam ocorrer.
- Este eletrodoméstico foi fabricado para ser utilizado em casa e só serve para refrigerar/armazenar alimentos. Não é

adequado para utilização comercial ou comum e/ou para armazenar substâncias que não alimentos. A nossa empresa não se responsabiliza pelas perdas incorridas em caso contrário.

2 DESCRIÇÃO DO ELETRODOMÉSTICO



Esta apresentação serve apenas como informação sobre partes do eletrodoméstico. As partes poderão variar de acordo com o modelo de eletrodoméstico.

A) Compartimento do congelador
B) Compartimento do Frigorífico
1) Prateleira do congelador
2) Caixa do termóstato
3) Prateleiras do frigorífico
4) Tampa da gaveta
5) Gaveta
6) Prateleira de garrafas
7) Prateleiras de porta
8) Suporte de ovos
9) Bandeja da caixa de gelo
10) Espátula de gelo de plástico *

** Em alguns modelos*

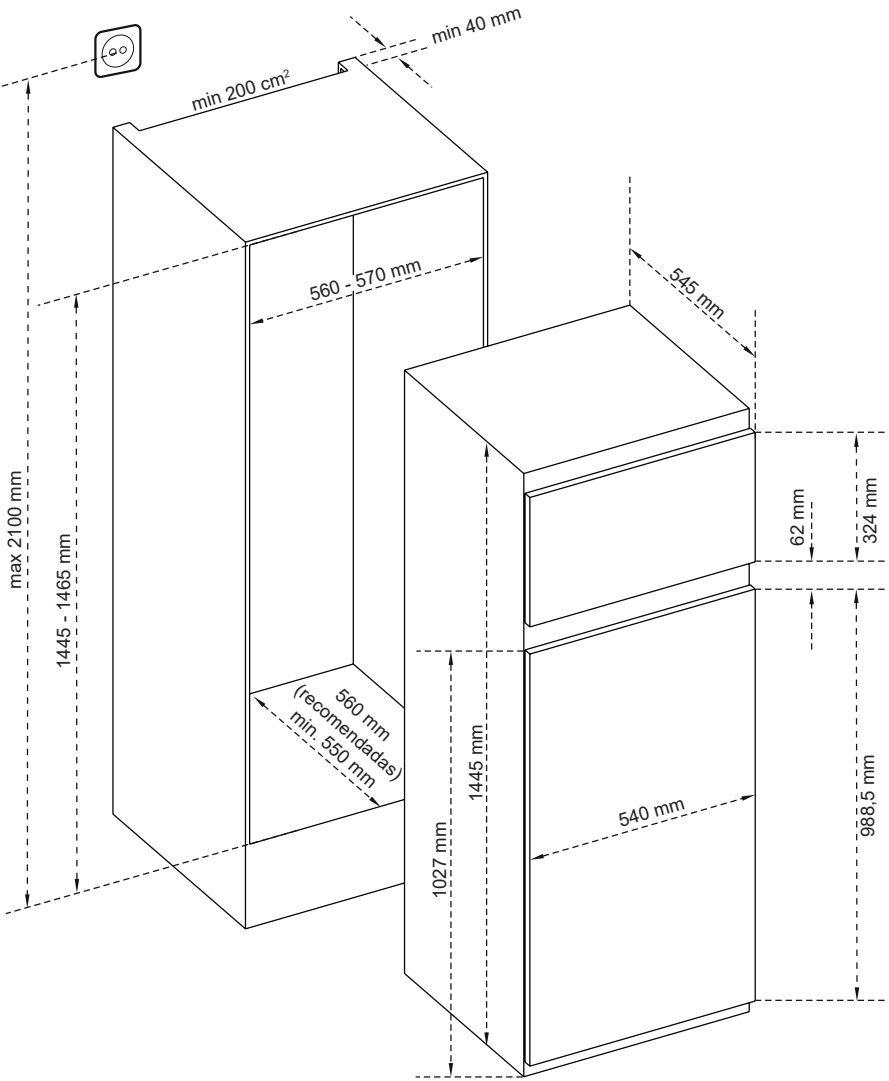
Notas gerais:

Compartimento de alimentos frescos (frigorífico): A utilização eficiente da energia é garantida pela configuração, com as gavetas na parte inferior do eletrodoméstico e uma distribuição uniforme das prateleiras, e a posição dos compartimentos das portas não afeta o consumo energético.

Compartimento para congelados (congelador): A utilização eficiente da energia é garantida pela configuração, com as gavetas e os compartimentos na posição de stock.

2.1 Dimensões

* 1020 - 1028 para tampa superior metálica



3 UTILIZAR O ELETRODOMÉSTICO

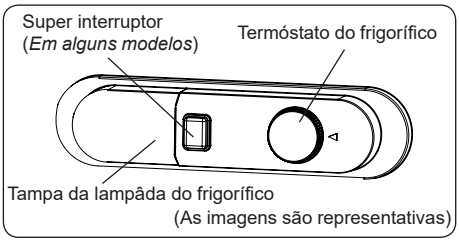
3.1 Informações sobre a Tecnologia Less Frost (Menos Gelo)

Graças ao evaporador envolvente, a tecnologia Less Frost oferece refrigeração mais eficiente, menos necessidade de descongelação manual e mais espaço de armazenamento flexível.

3.2 Configurações do Termóstato

O termóstato regula automaticamente a temperatura no interior dos compartimentos do frigorífico e do congelador. As temperaturas do frigorífico podem ser obtidas rodando o botão para números mais elevados; 1 para 3, 1 para 5 ou SF (os números máximos no termóstato dependem do seu produto).

Nota importante: Não rode o botão giratório além da posição 1 uma vez que irá impedir que o seu eletrodoméstico funcione.



Configurações do Termóstato

1 – 2 : Para armazenamento de alimentos a curto prazo

3 – 4 : Para armazenamento de alimentos a longo prazo

5 : Posição máxima de congelação. O eletrodoméstico irá durar mais tempo. Se necessário, altere a configuração de temperatura.

Se o aparelho tiver a posição SF:

- Rode o botão para SF para congelar rapidamente os alimentos frescos. Nesta posição, o compartimento de congelação irá funcionar a temperaturas mais baixas. Após os alimentos congelarem, rode o botão do termóstato para a sua posição de utilização normal. Se não mudar a posição SF, o funcionamento do eletrodoméstico irá automaticamente voltar à última posição usada do termóstato, de acordo com o tempo indicado na nota. Volte a rodar o termóstato para a posição SF e regresse à utilização normal de acordo com o tempo indicado na nota. Se o termóstato estiver na posição SF quando o seu eletrodoméstico for ligado pela primeira vez, o funcionamento do seu eletrodoméstico irá automaticamente regressar ao funcionamento na posição 3 do termóstato de acordo com o tempo indicado na nota.

O modo de refrigeração rápida será cancelado automaticamente após 48 horas.

3.3 Avisos de Configurações de Temperatura

- O seu eletrodoméstico foi criado para operar dentro dos limites de temperatura ambiente indicados nos padrões, de acordo com a classe climática indicada na etiqueta de informação. Não se recomenda que o seu frigorífico seja operado em ambientes que estejam fora dos limites de temperatura indicados. Isto irá reduzir a eficiência de refrigeração do eletrodoméstico.
- Os ajustes de temperatura deverão ser realizados de acordo com a frequência

de abertura de porta, com os alimentos mantidos no interior do eletrodoméstico e a temperatura ambiente no local do seu eletrodoméstico.

- Quando liga o eletrodoméstico pela primeira vez, deixe que funcione continuamente durante 24 horas de modo a atingir a temperatura operativa. Durante este período, não abra a porta ou coloque uma grande quantidade de alimentos dentro do eletrodoméstico.
- É aplicada uma função de atraso de 5 minutos para evitar danos ao compressor do seu eletrodoméstico, quando retira a ficha da tomada e a volta a colocar ou quando ocorre uma falha de energia. Após 5 minutos, o eletrodoméstico volta a funcionar normalmente.

Classe climática e significado:

T (tropical): Este aparelho de refrigeração destina-se a ser utilizado com temperaturas ambientes que vão dos 16 °C aos 43 °C.

ST (subtropical): Este aparelho de refrigeração destina-se a ser utilizado com temperaturas ambientes que vão dos 16 °C aos 38 °C.

N (temperado): Este aparelho de refrigeração destina-se a ser utilizado com temperaturas ambientes que vão dos 16 °C aos 32 °C.

SN (temperado prolongado): Este aparelho de refrigeração destina-se a ser utilizado com temperaturas ambientes que vão dos 10 °C aos 32 °C.

3.4 Indicador de temperatura



Para ajudá-lo a definir melhor o seu frigorífico, equipámo-lo com um indicador de temperatura localizado na zona mais fria.

Para melhor armazenar alimentos no frigorífico, especialmente na zona mais fria, certifique-se de que a mensagem “OK” aparece no indicador de temperatura. Se não aparecer "OK", isto signirifa que a temperatura não foi devidamente definida. Uma vez que “OK” aparece a preto, pode ser difícil ver esta indicação, caso o indicador de temperatura esteja mal iluminado.

Para poder ver esta indicação adequadamente, tem de haver luz suficiente.De cada vez que a definição de temperatura for alterada, espere que a temperatura interior do eletrodoméstico estabilize antes de avançar, se necessário, com uma nova definição de temperatura. Mude a posição do dispositivo de definição de temperatura progressivamente e espere pelo menos 12 horas antes de voltar a verificar e fizer uma eventual alteração.

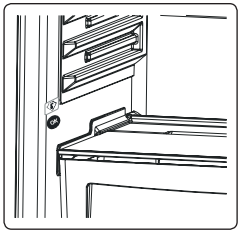
NOTA: Depois de repetidas aberturas da porta (ou abertura prolongada), ou antes de colocar alimentos frescos no eletrodoméstico, é normal que o indicador “OK” não apareça no indicador da definição de temperatura. Se houver uma concentração anormal de cristais de gelo (parede inferior do eletrodoméstico) no evaporador do compartimento do frigorífico (eletromodéstico sobrecarregado, elevada temperatura da divisão, abertura frequente da porta), coloque o dispositivo de definição de temperatura numa posição mais baixa até os períodos do compressor voltarem a ser obtidos.

Armazene alimentos na zona mais fresca do frigorífico.



Os seus alimentos serão melhor armazenados se os colocar na zona de refrigeração mais apropriada. A zona mais fresca é por cima da gaveta.

O seguinte símbolo indica a zona mais fresca do frigorífico.



Para se certificar que tem uma temperatura baixa nesta zona, certifique-se de que a prateleira está localizada ao nível deste símbolo, como mostrado na ilustração.

O limite superior da zona mais fresca está

indicado no lado inferior do autocolante (cabeça da seta). A prateleira superior da zona mais fresca deve estar ao mesmo nível que a cabeça da seta. A zona mais fresca é abaixo desse nível.

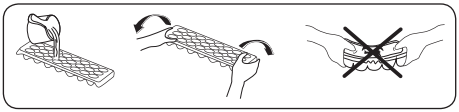
Como estas prateleiras são removíveis, certifique-se de que estão sempre ao mesmo nível do limite da zona, de modo a garantir a temperatura nesta área.

3.5 Acessórios

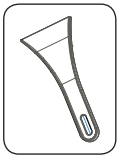
As descrições visuais e textuais na secção de acessórios poderão variar de acordo com o modelo do seu eletrodoméstico.

3.5.1 Recipiente do gelo *(Em alguns modelos)*

- Encha a bandeja de gelo com água e coloque-o no compartimento de congelação.
- Após a água estar totalmente congelada, pode torcer a bandeja, tal como indicado abaixo, para remover os cubos de gelo.



3.5.2 Espátula de plástico *(em alguns modelos)*

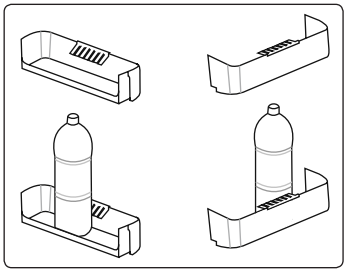


Após algum tempo, gelo acumular-se-á em algumas áreas do congelador. O gelo acumulado no congelador deverá ser removido com regularidade. Utilize a espátula de plástico fornecida, se necessário. Não utilize objetos de metal afiados para esta operação. Estes poderão perfurar o circuito do frigorífico e causar danos irreparáveis na unidade.

3.5.3 Suporte de garrafas *(Em alguns modelos)*



Utilize o suporte de garrafas para evitar que as garrafas escorreguem e caiam.



As descrições visuais e textuais na secção de acessórios poderão variar de acordo com o modelo do seu eletrodoméstico.

4 ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS

4.1 Compartimento do Frigorífico

- Para reduzir a humidade e evitar a consequente formação de gelo, armazene líquidos sempre em recipientes selados no frigorífico. O gelo tende a concentrar-se nas partes mais frias do líquido de evaporação e, em certas alturas, o seu eletrodoméstico irá exigir uma descongelação mais frequente.
- Cubra quaisquer pratos cozinhados quando os colocar no frigorífico.Não coloque alimentos quentes no frigorífico. Coloque-os quando estiverem frios, caso contrário, a temperatura/humidade no interior do frigorífico irá aumentar, reduzindo assim a eficiência do frigorífico.
- Certifique-se de que nenhum item entra em contacto direto com a parede traseira do eletrodoméstico uma vez que o gelo irá desenvolver-se e a embalagem ficará colada ao mesmo. Não abra a porta do frigorífico com frequência.
- Recomendamos que carne e peixe limpos sejam embrulhados e armazenados na prateleira de vidro mesmo acima do cesto de vegetais onde o ar é mais fresco, uma vez que

isto fornece melhores condições de armazenamento.
- Guarde frutas e vegetais soltos nos recipientes de gaveta.
- Guardar frutas e vegetais separadamente ajuda a evitar que vegetais sensíveis ao etileno (couves, brócolos, cenoura, etc.) sejam afetados pelos frutos que libertam etileno (banana, pêssego, alperce, figo, etc.).
- Não coloque vegetais molhados no frigorífico.
- O tempo de armazenamento para todos os produtos alimentares depende da qualidade inicial dos alimentos e de um ciclo de refrigeração ininterrupto antes do armazenamento no frigorífico.
- A água que sai da carne pode contaminar outros produtos no frigorífico. Deverá embalar os produtos de carne e limpar quaisquer fugas nas prateleiras.
- Não coloque alimentos em frente à passagem de fluxo de ar.
- Consuma os bens embalados antes da data de validade recomendada.

Evite que os alimentos toquem no sensor de temperatura, que está localizado no compartimento do frigorífico, para manter uma temperatura ideal no compartimento do frigorífico.

- Para condições normais de funcionamento, bastará ajustar a definição de temperatura do frigorífico para +4 °C.
- A temperatura do compartimento do frigorífico deve estar compreendida entre os 0 e os 8 °C. Abaixo dos 0 °C, os alimentos frescos ficam enregelados e apodrecidos, enquanto que, acima dos 8 °C, a carga bacteriana aumenta e estraga-os.
- Não coloque alimentos quentes imediatamente no frigorífico; aguarde para que a temperatura diminua, no exterior. Os alimentos quentes aumentam os graus de temperatura do frigorífico, o que provoca intoxicações alimentares e a deterioração desnecessária dos alimentos.
- Carnes, peixes, etc., devem ser armazenados no Compartimento do frigorífico dos alimentos, enquanto que o compartimento para legumes é indicado para legumes. (se disponível)
- Para evitar contaminação cruzada, os produtos à base de carne não devem ser armazenados juntamente com fruta e legumes.
- Os alimentos devem ser colocados no frigorífico em recipientes fechados ou cobertos, para impedir a entrada de humidade e maus odores.

A tabela abaixo é um guia rápido para lhe mostrar a forma mais eficiente de armazenar grandes grupos de alimentos no compartimento do frigorífico.

Alimentos	Tempo máximo de armazenamento	Como e onde armazenar
Vegetais e frutas	1 semana	Cesto de vegetais
Carne e peixe	2 - 3 dias	Embrulhe em película, coloque em sacos ou num recipiente de carne e armazene na prateleira de vidro
Queijo Fresco	3 - 4 dias	Na prateleira de porta indicada
Manteiga e margarina	1 semana	Na prateleira de porta indicada
Produtos engarrafados, por exemplo, leite e iogurtes	Até à data de validade recomendada pelo produtor	Na prateleira de porta indicada
Ovos	1 mês	Na prateleira de ovos indicada
Alimentos cozinhados	2 dias	Todas as prateleiras

NOTA:

Batatas, cebolas e alho não devem ser guardados no frigorífico.

4.2 Compartimento do Congelador

- O congelador é utilizado para armazenar alimentos congelados, congelar alimentos frescos e fazer cubos de gelo.

- Os alimentos líquidos devem ser congelados em recipientes de plástico e os outros alimentos devem ser congelados em folha ou sacos de plástico. Para congelar alimentos frescos, envolva-os devidamente numa embalagem hermética e estanque. O ideal são sacos específicos para congelar, folha de alumínio, sacos de polietileno e recipientes de plástico.
- Não armazene alimentos frescos próximo de alimentos congelados uma vez que podem descongelar alimentos congelados.
- Antes de congelar alimentos frescos, divida-os em porções que possam ser consumidos numa refeição.
- Consuma alimentos descongelados dentro de um curto período de tempo após a descongelação.
- Deixe sempre as instruções do fabricante na embalagem dos alimentos quando armazenar alimentos congelados. Se forem indicadas informações nos alimentos, não devem ser armazenados durante mais de 3 meses a partir da data da compra.
- Quando comprar alimentos congelados, certifique-se de que foram armazenados nas condições adequadas e que a embalagem não está danificada.
- Os alimentos congelados devem ser transportados em recipientes adequados e colocados no congelador assim que possível.
- Não adquira alimentos congelados se a embalagem mostrar sinais de humidade e inchaço anormal. É provável que tenham sido armazenados a uma temperatura inadequada e que os conteúdos se deterioraram.
- A vida de armazenamento de alimentos congelados depende da temperatura ambiente, da definição do termóstato, da frequência com que a porta é aberta, do tipo de alimentos e do tempo necessário para transportar o produto da loja até à sua casa. Siga sempre as instruções impressas na embalagem e nunca exceda o tempo máximo de armazenamento indicado.
- Se a porta do congelador ficar aberta durante muito tempo ou não for fechada corretamente, poderá ocorrer formação de gelo, o que pode impedir uma circulação de ar eficiente. Para resolver esta situação, retire a ficha do congelador da tomada e aguarde que este descongele. Quando o congelador estiver descongelado, limpe-o antes de o utilizar novamente.
- O volume do congelador indicado no rótulo é o volume sem cestas, tampas, etc.
- Não congele novamente alimentos que tenham sido descongelados. Isto poderá representar um perigo para a sua saúde e provocar problemas como intoxicações alimentares.

NOTA: Se tentar abrir a porta do congelador imediatamente após a fechar, irá concluir que não irá abrir facilmente. Isto é normal. Assim que o equilíbrio tiver sido atingido, a porta irá abrir facilmente. A tabela abaixo é um guia rápido para lhe mostrar a forma mais eficiente de armazenar grandes grupos de alimentos no compartimento do congelador.

Carne e peixe	Preparação	Tempo máximo de armazenamento (meses)
Bife	Embrulhar em película	6 - 8
Carne de borrego	Embrulhar em película	6 - 8
Vitela para assar	Embrulhar em película	6 - 8
Cubos de vitela	Em pequenos pedaços	6 - 8
Cubos de borrego	Em pedaços	4 - 8
Carne picada	Em embalagem sem utilizar especiarias	1 - 3
Miúdos (pedaços)	Em pedaços	1 - 3
Salame/salsicha de Bolonha	Deverá ser mantido embalado mesmo que tenha membrana	
Galinha e peru	Embrulhar em película	4 - 6
Ganso e pato	Embrulhar em película	4 - 6
Veado, coelho, javali	Em porções de 2,5 kg ou em bifes	6 - 8
Peixe de água fresca (Salmão, carpa, peixe-gato)	Após limpar as tripas e escamas do peixe, lavar e secar. Se necessário, remover a cauda e a cabeça.	2
Peixe magro (Robalo, rodovalho, solha)		4
Peixes gordos (Atum, cavala, peixe azul, anchovas)		2 - 4
Marisco	Limpo e num saco	4 - 6
Caviar	Na embalagem ou num recipiente de plástico ou alumínio	2 - 3
Caracóis	Em água salgada ou num recipiente de plástico ou alumínio	3

NOTA: Carne congelada que tenha sido descongelada deve ser cozinhada como carne fresca. Se a carne não for cozinhada depois da descongelação, não deverá ser novamente congelada.

Vegetais e frutas	Preparação	Tempo máximo de armazenamento (meses)
Feijão verde e feijões	Lave, corte em pedaços pequenos e ferva em água	10 - 13
Feijões	Descasque, lave e ferva em água	12
Couve	Limpe e ferva em água	6 - 8
Cenoura	Limpe, corte em pedaços e ferva em água	12
Pimento	Corte o pedúnculo, corte em dois pedaços, remova o interior e ferva em água	8 - 10
Espinafre	Lave e ferva em água	6 - 9
Couve-flor	Retire as folhas, corte o coração em pedaços e deixe em água com um pouco de sumo de limão durante algum tempo	10 - 12
Beringela	Corte em pedaços de 2cm após lavar	10 - 12
Milho	Limpe e embale com o carolo ou como milho doce	12

Vegetais e frutas	Preparação	Tempo máximo de armazenamento (meses)
Maçã e pera	Descasque e corte	8 - 10
Alperce e pêssego	Corte em dois pedaços e remova o caroço	4 - 6
Morango e amora	Lave e descasque	8 - 12
Frutos cozinhados	Adicione 10 % de açúcar ao recipiente	12
Ameixa, cereja, bagas	Lave e descasque os pés	8 - 12

	Tempo máximo de armazenamento (meses)	Tempo de descongelamento à temperatura ambiente (horas)	Tempo de descongelamento no forno (minutos)
Pão	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225 °C)
Bolachas	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Bolos	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225 °C)
Tarte	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200 °C)
Massa leveda	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15-20 (200 °C)

Produtos lácteos	Preparação	Tempo máximo de armazenamento (meses)	Condições de armazenamento
Pacote de leite (Homogeneizado)	Na embalagem	2 - 3	Leite puro - na embalagem
Queijo - excluindo queijo branco	Em fatias	6 - 8	A embalagem original poderá ser utilizada para armazenamento a curto prazo. Manter embrulhada em película durante longos períodos.
Manteiga, margarina	Na embalagem	6	

5 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

⚠ Desligue a unidade da corrente elétrica antes de limpar.

⚠ Não lave o seu eletrodoméstico colocando-lhe água.

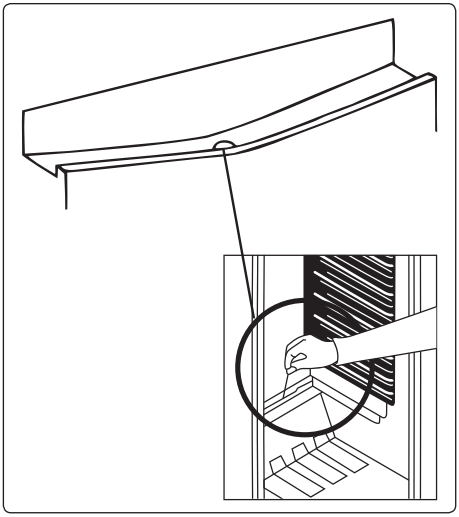
⚠ Não utilize produtos abrasivos, detergentes ou sabões para limpar o eletrodoméstico. Após a lavagem, enxague com água limpa e seque cuidadosamente. Quando tiver terminado a limpeza, volte a ligar a ficha à alimentação elétrica com as mãos secas.

- Certifique-se de que nenhuma água entra no revestimento da lâmpada e outros componentes elétricos.
- O eletrodoméstico deve ser limpo com regularidade utilizando uma solução de bicarbonato de soda e água morna.
- Limpe os acessórios separadamente à mão com sabão e água. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.
- Limpe o condensador com uma escova, pelo menos, duas vezes por ano. Isto irá ajudar a poupar energia e a aumentar a produtividade.

⚠ A alimentação elétrica deverá ser desligada durante a limpeza.

5.1 Descongelação

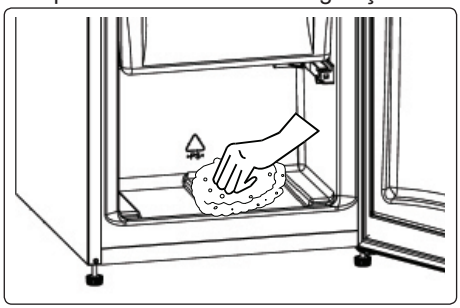
Descongelar o Compartimento do Frigorífico



- O descongelamento ocorre automaticamente no compartimento do frigorífico durante o funcionamento. A água é recolhida pela bandeja de evaporação e evapora automaticamente.
- A bandeja de evaporação e o orifício de drenagem de água devem ser limpos periodicamente com a tampa de drenagem de descongelamento para evitar que a água se acumule no fundo do frigorífico ao invés de fluir para fora.
- Poderá ainda limpar o orifício de drenagem deitando meio copo de água no mesmo.

Processo de descongelação do congelador

- Pequenas quantidades de gelo ir-se-ão acumular dentro do congelador, dependendo do tempo que a porta seja deixada aberta ou da quantidade de humidade introduzida. É essencial assegurar que nenhum gelo se forma em locais onde irá afetar a união de fecho do selo da porta. Isto poderá permitir que ar penetre no armário, encorajando o funcionamento contínuo do compressor. A formação de gelo fino é bastante suave e pode ser removido com uma escova ou espátula de plástico. Não utilize espátulas afiadas ou de metal, dispositivos mecânicos ou outros meios para acelerar o processo de descongelamento. Remova todo o gelo retirado da base do armário. Não é necessário desligar o eletrodoméstico para retirar o gelo fino.
- Para a remoção de depósitos de gelo pesados, desconecte o eletrodoméstico da alimentação elétrica principal, esvazie o conteúdo para caixas de cartão e envolva em cobertores pesados ou camadas de papel para manter tudo fresco. A descongelação será mais eficiente se realizada quando o congelador estiver quase vazio e deverá ser realizada o mais rapidamente possível para evitar um aumento desnecessário da temperatura nos conteúdos.
- Não utilize espátulas afiadas ou de metal, dispositivos mecânicos ou outros meios para acelerar o processo de descongelamento. Um aumento na temperatura dos alimentos congelados durante a descongelação irá encurtar a vida útil de armazenamento. Mantenha os conteúdos bem envolvidos e frescos enquanto decorrer a descongelação.



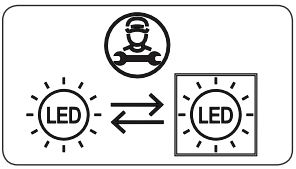
- Seque o interior do compartimento com uma esponja ou pano limpo.
- Para acelerar o processo de descongelamento, coloque uma ou mais tigelas de água quente no compartimento do congelador.

- Verifique os conteúdos quando os substituir no congelador e, se alguma das embalagens estiver descongelada, deverá ser comida dentro de 24 horas ou ser cozinhada e congelada novamente.
- Após a descongelação estar completa, limpe o interior do eletrodoméstico com uma solução de água quente e um pouco de bicarbonato de sódio, e depois seque bem. Lave todas as partes movíveis da mesma forma e volte a montar. Volte a ligar o eletrodoméstico à alimentação elétrica principal e deixe durante 2 ou 3 horas no número “MÁX.” antes de introduzir novamente alimentos no congelador.

Substituir a iluminação LED

Os números e a localização das luzes LED poderá mudar de acordo com o modelo.

Nota: Os números e a localização das luzes LED poderá mudar de acordo com o modelo.



Se o produto estiver equipado com lâmpada LED

Este produto contém uma fonte de luz de classe de eficiência energética <E>.

Se o produto estiver equipado com faixa (s) de LED ou placa (ões) de LED

Este produto contém uma fonte de luz de classe de eficiência energética <F>.

6 ENVIO E REPOSICIONAMENTO

6.1 Transportar e alterar o posicionamento

- A embalagem original e a espuma podem ser guardadas para novo transporte (opcional).
- Segure o seu eletrodoméstico com embalagem espessa, fitas ou cordas fortes e siga as instruções de transporte indicadas na embalagem.
- Remova todas as partes amovíveis e fixe-as ao eletrodoméstico contra choques utilizando fitas aquando da alteração de posicionamento ou transporte.

⚠ Transporte sempre o seu eletrodoméstico na posição vertical.

7 ANTES DE CONTACTAR O SERVIÇO PÓS-VENDAS

Se experienciar um problema com o seu **eletrodoméstico**, verifique o que se indica abaixo antes de contactar o serviço de pós-vendas.

O seu eletrodoméstico não está a funcionar

Verifique se:

- Existe alimentação elétrica
- O seu congelador está ligado à tomada e ligado
- O fusível queimou
- A tomada está avariada. Para verificar isto, ligue outro eletrodoméstico a funcionar à mesma tomada.

O eletrodoméstico tem um desempenho fraco

Verifique se:

- O eletrodoméstico está sobrecarregado
- As portas estão bem fechadas
- Existe qualquer pó no condensador
- Existe espaço suficiente perto das paredes traseiras e laterais

O seu eletrodoméstico está com um desempenho ruidoso

Os ruídos seguintes podem ser ouvidos durante o funcionamento normal do eletrodoméstico.

Ocorre ruído de estalidos:

- Durante o descongelamento automático.
- Quando o eletrodoméstico está refrigerado ou aquecido (devido à expansão de material do eletrodoméstico).

Ocorre ruído de estalidos curtos:

Quando o termóstato coloca o compressor em on/off.

Ruído de motor: indica que o compressor está a funcionar normalmente. O compressor poderá causar mais ruído durante um curto período de tempo quando é ativado pela primeira vez.

Ocorre ruído borbulhento e de chapinhar: provocado pelo fluxo do refrigerante nos tubos do sistema.

Ocorre ruído de fluxo de água: Devido ao fluxo de água para o recipiente de evaporação. Este ruído é normal durante a descongelação.

Ocorre ruído de sopro de ar: Em alguns modelos durante o funcionamento normal do sistema devido à circulação de ar.

As extremidades do eletrodoméstico em contacto com a junta da porta estão quentes

Especialmente durante o verão (tempo quente), as superfícies em contacto com a junta da porta poderão ficar quentes durante a operação do compressor. Isto é normal.

Existe acumulação de humidade no interior do eletrodoméstico

Verifique se:

- Todos os alimentos estão bem embalados. Os recipientes devem estar secos antes de serem colocados no **eletrodoméstico**.
- As portas do **eletrodoméstico** são abertas com frequência. A humidade da divisão irá entrar no **eletrodoméstico** sempre que as portas forem abertas. A humidade aumenta mais rapidamente se as portas forem abertas com frequência, especialmente se a humidade na divisão for elevada.

A porta não estão a abrir ou a fechar adequadamente

Verifique se:

- Existem alimentos ou embalagens que evitam que a porta se feche
- As juntas da porta estão danificadasou gastas
- O seu **eletrodoméstico** está nivelado.

Recomendações

- Uma função de atraso de 5 minutos é aplicada para evitar danos no compressor do seu frigorífico aquando da conexão ou desconexão à alimentação principal ou aquando da ocorrência de uma quebra de energia. O seu frigorífico irá começar a operar normalmente após 5 minutos.
- Se não utilizar o seu eletrodoméstico durante um longo período de tempo (por ex., nas férias de verão), retire a ficha da tomada. Limpe o eletrodoméstico de acordo com o capítulo de limpeza e deixe a porta aberta para evitar humidade e cheiros.
- Se persistir um problema após ter seguido as instruções acima, consulte o centro de serviço autorizado mais próximo.
- O eletrodoméstico que adquiriu foi criado apenas para uso doméstico. Não é adequado para utilização comercial ou comum. Se o consumidor utilizar o eletrodoméstico de forma a que não cumpra com isto, enfatizamos que o fabricante e o revendedor não serão responsáveis por qualquer reparação ou avaria dentro do período de garantia.

8 DICAS PARA POUPAR ENERGIA

1. Instale o eletrodoméstico num local fresco e bem ventilado, mas fora do alcance da luz direta do sol ou longe de uma fonte de calor (como por exemplo, um radiador ou forno) caso contrário, deve ser utilizada uma placa de isolamento.
2. Deixe que alimentos e bebidas quentes arrefeçam antes de os colocar dentro do eletrodoméstico.
3. Coloque alimentos a descongelar no compartimento do frigorífico, se disponível. A baixa temperatura dos alimentos congelados irá ajudar a refrigerar o compartimento do

frigorífico enquanto os alimentos são descongelados. Isto irá poupar energia. Alimentos congelados deixados a descongelar fora do eletrodoméstico irão resultar num desperdício de energia.

4. Bebidas e outros líquidos deverão ser tapados quando dentro do eletrodoméstico. Se deixados destapados, a humidade dentro do eletrodoméstico irá aumentar, assim, o eletrodoméstico usa mais energia. Manter bebidas e outros líquidos destapados ajuda a preservar o seu odor e sabor.
5. Evite manter as portas abertas durante longos períodos e abrir as portas com muita frequência uma vez que ar quente irá entrar no eletrodoméstico e fazer com que o compressor ligue com frequência desnecessária.
6. Mantenha as tampas de diferentes compartimentos (como por exemplo, a gaveta da fruta e legumes, e o compartimento de refrigeração, se disponível) fechadas.
7. A junta da porta deve estar limpa e ser maleável. Substitua as juntas, se desgastadas.

9 DADOS TÉCNICOS

As informações técnicas encontram-se na placa de características existente no lado interno do aparelho e na etiqueta de energia.

O código QR na etiqueta de energia fornecida com o aparelho disponibiliza um link da web para a informação relacionada com o desempenho do aparelho na base de dados de EU EPREL. Mantenha a etiqueta de energia para consulta juntamente com o manual do utilizador e todos os outros documentos disponibilizados com este aparelho.

É também possível encontrar a mesma informação na EPREL utilizando o link https://eprel.ec.europa.eu e o nome do modelo e número do produto que encontra na placa de classificação do aparelho.

10 INFORMAÇÃO PARA TESTES

A instalação e preparação do aparelho para qualquer verificação EcoDesign deve estar em conformidade com EN 62552.

Os requisitos de ventilação, dimensão dões de encaixe e folgas traseiras mínimas deverão ser conforme declarado neste Manual do Utilizador no parte 2.

Contacte o fabricante para quaisquer informações adicionais, incluindo planos de carga.

11 SERVIÇO E ASSISTÊNCIA AO CONSUMIDOR

Utilize sempre as peças sobresselentes originais.

Quando entrar em contacto com o nosso Centro de Serviço Autorizado, garanta que tenha os seguintes dados disponíveis: Modelo, Número de Série e o Indice de Serviço (SI).

A informação pode ser encontrada no rótulo do produto. Sujeito a modificações sem aviso prévio.

As peças sobresselentes originais para alguns componentes específicos estão disponíveis por um período de 10 anos desde a colocação no mercado da última unidade do modelo.

Visite o nosso website para:
www.sharphome.eu

Tak, fordi du har valgt dette produkt.

Denne brugervejledning indeholder vigtige oplysninger om sikkerhed og instruktioner, der er beregnet til at hjælpe dig med betjening og vedligeholdelse af dit apparat.

Tag dig tid til at læse denne brugervejledning, inden du bruger dit apparat, og opbevar denne bog til fremtidig brug.

Ikon	Type	Betydning
	**ADVARSEL**	Alvorlig personskade eller dødsrisiko
	**RISIKO FOR ELEKTRISK STØD**	Risiko fra farlig spænding
	**BRAND**	Advarsel: Risiko for brand/brændbare materialer
	**FORSIGTIG**	Risiko for personskade eller skade på ejendom
	**VIGTIGT**	Korrekt betjening af systemet

INDHOLD

1 SIKKERHEDSINSTRUKTIONER 155
1.1 Generelle sikkerhedsadvarsler 155
1.2 Installationsadvarsler 159
1.3 Under brug 159
2 BESKRIVELSE AF APPARATET 160
2.1 Mål 162
3 BRUG AF APPARATET 163
3.1 Oplysninger om Less Frost Technology 163
3.2 Termostatindstilling 163
3.3 Advarsler om temperaturindstillinger 163
3.4 Temperaturindikator 164
3.5 Tilbehør 164
3.5.1 Isbakke***(i nogle modeller)*** ***164***
3.5.2 Plastikskraberen***(i nogle modeller)*** ***165***
3.5.3 Flaskeholderen ***(i nogle modeller)*** ***165***
4 MAD OPBEVARING 165
4.1 Køleskabsrum 165
5 RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE 169
5.1 Afrimning 169
6 FORSENDELSE OG OMPLACERING 170
6.1 Transport og ændring af positionering 170
7 FØR DU RINGER TIL EFTERSALGSSERVICE 170
8 GODE RÅD OM ENERGIBESPARELSER 171
9 TEKNISKE DATA 172
10 OPLYSNINGER TIL TESTINSTITUTIONER 172
11 KUNDEPLEJE OG -SERVICE 172

1 SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

1.1 Generelle sikkerhedsadvarsler

Læs denne brugervejledning omhyggeligt.

⚠**ADVARSEL:** Hold ventilationsåbninger i apparatets kabinet eller i den indbyggede struktur fri fra forhindringer.

⚠**ADVARSEL:** Der må ikke anvendes mekaniske genstande eller andre midler, ud over de af producenten anbefalede, for at fremskynde afrimningsprocessen.

⚠**ADVARSEL:** Anvend ikke elektriske apparater inde i apparatets opbevaringsrum, med mindre der er tale om en type, som er anbefalet af producenten.

⚠**ADVARSEL:** Undgå at beskadige kølekredsløbet.

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

⚠**ADVARSEL:** Placer ikke flere transportable stikdåser eller transportable strømforsyninger bagved apparatet.

⚠**ADVARSEL:** For at undgå farer, der skyldes apparatets ustabilitet, skal det fastgøres i overensstemmelse med instruktionerne.

⚠ Hvis dit apparat bruger R600a som kølemiddel (disse oplysninger findes på kølerens etiket), skal du være forsigtig under transport og installation for at forhindre, at kølerelementerne beskadiges. R600a er en miljøvenlig og naturlig gas, men den er eksplosiv.

Ved tilfælde af lækage opstået grundet skader på køleelementerne, flytte køleskabet væk fra åben ild eller varmekilder og ventiler rummet, hvor apparatet er placeret i et par minutter.

- Undgå at beskadige kølergaskredsløbet i forbindelse med transport og anbringelse af køleskabet.
- Undlad at opbevare sprængstoffer, såsom spraydåser med brændbare drivgasser, i dette apparat.
- Dette apparat er beregnet til husholdningsbrug og lignende anvendelser såsom;
  - personalekøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer.
  - gårde og af gæster på hoteller, moteller og andre boligmiljøer.
  - bed & breakfast-lignende miljøer;
  - catering og lignende anvendelsesområder uden for detailhandlen.
- Hvis stikkontakten i væggen ikke passer til køleskabets stik, skal det udskiftes af producenten, en servicetekniker eller lignende kvalificerede personer for at undgå fare.
- Dit køleskab er udstyret med et specielt jordstik. Dette stik skal bruges med en speciel jordstik-stikdåse på 16 ampere. Hvis du ikke har en sådan stikdåse i dit hjem, skal du have en autoriseret elektriker til at installere en.

- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og personer med nedsat fysisk, sansemæssig eller mental kapacitet eller uden erfaring og viden på området, såfremt de holdes under opsyn eller er blevet instruerede i sikker håndtering af apparatet samt forstår farerne forbundet hermed. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke gøres 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.
- Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten, en autoriseret servicetekniker eller lignende kvalificerede personer for at undgå fare.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug i højder over 2000 m.

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 råt 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.

1.2 Installationsadvarsler

Før du bruger dit køleskab med fryser for første gang, skal du være opmærksom på følgende punkter:

- Driftsspændingen for køleskab med fryser er 220-240 V ved 50 Hz.
- Stikket skal være tilgængeligt efter installationen.
- Dit køleskab med fryser kan have en lugt, når det bruges første gang. Dette er normalt, og lugten forsvinder, når dit køleskab med fryser begynder at køle.
- Inden køleskab med fryser tilsluttes, skal du sikre dig, at oplysningerne på typeskiltet (spænding og tilsluttet belastning) svarer til strømforsyningen. Hvis du er i tvivl, skal du kontakte en kvalificeret elektriker.
- Sæt stikket i en stikkontakt med en effektiv jordforbindelse. Hvis stikkontakten ikke har nogen jordforbindelse, eller stikket ikke passer, anbefaler vi, at du konsulterer en kvalificeret elektriker for at få hjælp.
- Apparatet skal tilsluttes en korrekt monteret sikringsstikkontakt. Strømforsyningen (AC) og spændingen ved betjeningsstedet skal stemme overens med oplysningerne på apparatets typeskilt (typeskiltet er placeret på indersiden af apparatet).
- Vi påtager os ikke ansvar for skader der opstår på grund af manglende jordforbindelse.
- Sæt dit køleskab med fryser et sted, hvor det ikke udsættes for direkte sollys.
- Dit køleskab med fryser må aldrig bruges udendørs eller udsættes for regn.
- Apparatet skal være mindst 50 cm væk fra komfurer, gasovne og varmekilder, og mindst 5 cm væk fra elektriske ovne.
- Hvis dit køleskab med fryser placeres ved siden af en dybfryser, skal der være mindst 2 cm mellem dem for at forhindre, at der dannes fugt på den ydre overflade.
- Tildæk ikke køleskabet med fryser med stof.. Dette påvirker effektiviteten af dit køleskab med fryser.
- Der skal være mindst 150 mm's luft over apparatet. Der må ikke placeres noget oven på apparatet.
- Anbring ikke tunge genstande på apparatet.
- Rengør apparatet grundigt inden brug (se Rengøring og vedligeholdelse).
- Inden du bruger dit køleskab med fryser, skal du tørre alle dele af med en opløsning af varmt vand og en teskefuld natriumbicarbonat. Skyl derefter med rent vand og tør. Læg alle dele i køleskabet med fryser efter rengøring.
- Installationsproceduren i en køkkenenhed findes i installationsvejledningen. Dette produkt er kun beregnet til brug i korrekte køkkenenheder.

1.3 Under brug

- Tilslut ikke dit køleskab med fryser til lysnettet med en forlængerledning.
- Brug ikke beskadigede, iturevne eller gamle stik.
- Undlad at trække, bøje eller beskadige ledningen.
- Brug ikke en stikadapter
- Dette apparat er designet til brug af voksne. Lad ikke børn lege med apparatet eller hænge i døren.
- Rør aldrig ved netledningen/stikket med våde hænder. Dette kan forårsage kortslutning eller elektrisk stød.
- Anbring ikke glasflasker eller dåser i isfremstillingsrummet, da de springer, når indholdet fryser.
- Anbring ikke eksplosivt eller brændbart materiale i køleskabet. Anbring drikkevarer med højt alkoholindhold lodret i køleskabet, og sørg for, at deres toppe er tæt lukket.
- Rør ikke ved det, når du fjerner is fra isfremstillingsrummet. Is kan forårsage frostforbrændinger og/eller snit.
- Rør ikke ved frosne varer med våde hænder. Spis ikke is eller isterninger straks efter at de er fjernet fra

isfremstillingsrummet.

- Frys ikke optøet frossen mad igen. Dette kan medføre sundhedsproblemer såsom madforgiftning.

Gamle og ude af drift køleskabe

- Hvis dit gamle køleskab eller fryser har lås, så ødelæg eller fjern låsen inden bortskaffelse, da børn ellers kan blive fanget inde i køleskabet og komme til skade.
- Gamle køleskabe og frysere indeholder isolationsmateriale og kølemidler med CFC. Undgå derfor at skade miljøet, når du kasserer dit gamle køleskab.

CE-overensstemmelseserklæring

Vi erklærer, at vores produkter opfylder de gældende europæiske direktiver, beslutninger og forskrifter og kravene, der er anført i de refererede standarder.

Bortskaffelse af dit gamle apparat



Symbolet på produktet eller på dets emballage indikerer, at dette produkt muligvis ikke behandles som husholdningsaffald. I stedet afleveres det til det relevante indsamlingssted til genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sikre, at dette produkt bortskaffes korrekt, hjælper du med at forhindre potentielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers sundhed, som ellers kan være forårsaget af upassende affaldshåndtering af dette produkt. For mere detaljeret information om genbrug af dette produkt, bedes du kontakte dit lokale kommunekontor, din bortskaffelsestjeneste eller den butik, hvor du købte produktet.

Emballage og miljø

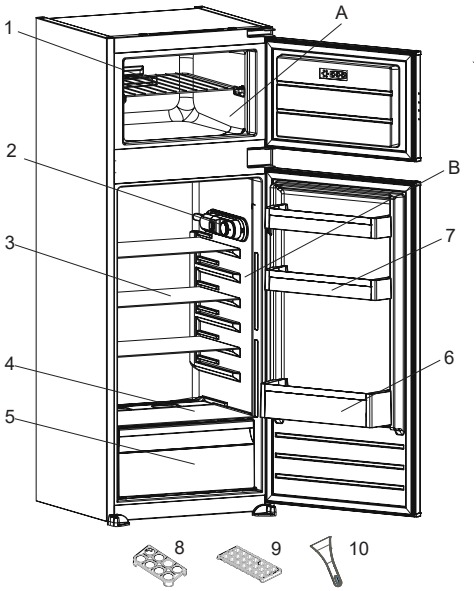


Emballagemateriale beskytter din maskine mod skader, der kan opstå under transport. Emballagematerialerne er miljøvenlige, da de kan genbruges. Brug af genbrugsmateriale reducerer råvareforbruget og mindsker derfor affaldsproduktionen.

Bemærkninger:

- Læs venligst brugsvejledningen før montering og brug af apparatet. Vi er ikke ansvarlige for skader opstået på grund af forkert brug.
- Følg alle instruktionerne, der fremgår af apparat og brugsvejledning, og gem denne vejledning på et sikkert sted for at løse eventuelt fremtidige problemer.
- Dette apparat er fremstillet til brug i hjemmet og kan kun bruges i hjemlige omgivelser og til de angivne formål. Det er ikke egnet til kommerciel eller fælles brug. En sådan anvendelse vil medføre annullering af apparatets garanti, og vores virksomhed kan ikke holdes ansvarlig for eventuelle tab.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og er kun egnet til køling/ opbevaring af fødevarer. Det er ikke egnet til kommerciel eller fælles brug og/ eller til opbevaring af stoffer bortset fra fødevarer. Vores firma er ikke ansvarlig for eventuelle tab på grund af upassende brug af apparatet.

2 BESKRIVELSE AF APPARATET



Denne præsentation er kun for at give oplysninger om dele af apparatet. Delene kan variere afhængigt af apparatets

model.

A) Fryserrum
B) Køleskabsrum
1) Fryserhylde
2) Termostatboks
3) Køleskabshylder
4) Låg til grøntsagsskuffe
5) Frugt- og grøntsagsskuffe
6) Flaskehylde
7) Justerbar dørhylde * / dørhylde
8) Æggeholder
9) Isboksbakke
10) Plastik isskraber *

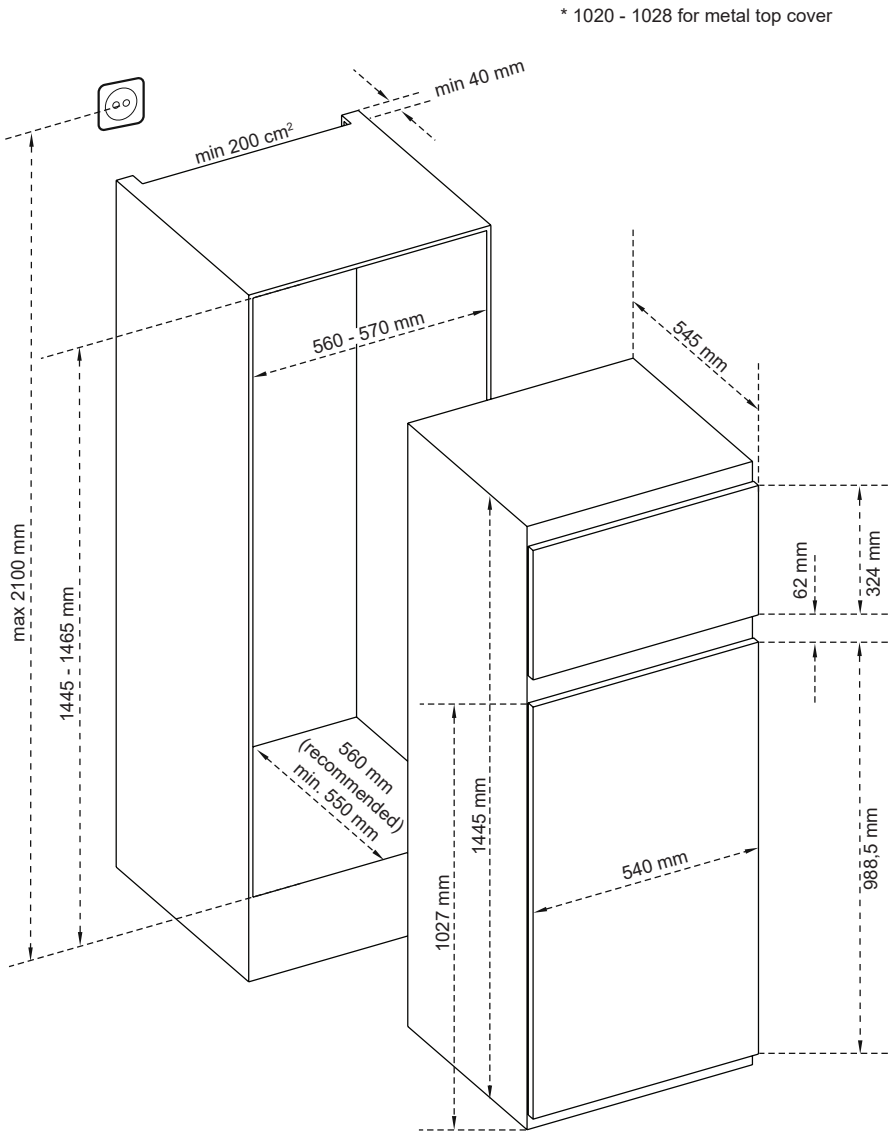
** Ikke i alle modeller*

Generelle bemærkninger:

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.

2.1 Mål


* 1020 - 1028 for metal top cover
min 40 mm
min 200 cm²
560 - 570 mm
545 mm
max 2100 mm
1445 - 1465 mm
62 mm
324 mm
560 mm
(recommended)
min. 550 mm
1445 mm
1027 mm
540 mm
988,5 mm

3 BRUG AF APPARATET

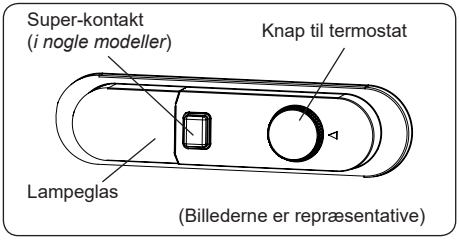
3.1 Oplysninger om Less Frost Technology

Takket være fordamper, der er omviklet, tilbyder Less Frost-teknologien mere effektiv køling, mindre krav til manuel afrimning og et mere fleksibelt opbevaringsrum.

3.2 Termostatindstilling

Termostaten regulerer automatisk temperaturen inde i kølerummet og fryserummet. Køleskabstemperaturer kan opnås ved at dreje knappen til højere tal; 1 til 3, 1 til 5 eller SF (Maksimalt antal på termostaten afhænger af dit produkt.)

Vigtig bemærkning: Forsøg ikke at dreje knappen ud over position 1, det forhindrer apparatet i at arbejde.



Termostatindstillinger:

1 – 2 : Til kortvarig opbevaring af mad

3 – 4 : Til langvarig opbevaring af mad

5 : Maksimal køleindstilling. Enheden vil fungerer længere. Skift om nødvendigt temperaturindstillingen.

Hvis enheden har SF-position:

- Drej knappen til SF for at nedfryse fødevarer hurtigt. I denne position vil fryserummet fungere ved lavere temperaturer. Når fødevarerne er frosset, skal du dreje knappen til termostaten til den normale brugsposition. Hvis du ikke ændrer SF-positionen, vender apparatets automatisk tilbage til den sidst anvendte termostatposition i henhold til den tid, der er angivet i noten. Sæt termostatafbryderen i SF-position, og sæt den tilbage til normal brug i henhold til den tid, der er angivet i noten. Hvis termostatafbryderen er i SF-position, når dit apparat startes første gang, vender dit apparatarbejde automatisk tilbage til driften i termostat-3 position i henhold til den tid, der er angivet i noten.

Supertilstanden annulleres automatisk efter maks. 48 timer.

3.3 Advarsler om temperaturindstillinger

- Dit apparat er designet til at fungere i de omgivende temperaturområder, der er specificeret i standarderne i henhold til den klimaklasse, der er angivet på informationsmærkaten. Detanbefalesat du ikke bruger køleskabet i miljøer, der ligger uden for de angivne temperaturområder. Dette vil reducerer apparatets køleeffektivitet.
- Temperaturjusteringer skal foretages i henhold til hyppigheden af døråbninger, mængden af mad der opbevares i køleskabet, og den omgivende temperatur, hvor dit apparat er placeret.
- Når apparatet tændes første gang, skal det være tændt i 24 timer for at nå driftstemperaturen. I løbet af denne periode må du ikke åbne døren og ikke opbevare en stor mængde mad i køleskabet.
- Der anvendes en 5-minutters forsinkelsesfunktion for at forhindre beskadigelse af kompressoren på dit apparat, når det tilsluttes eller

afbrydes elnettet, eller når der opstår en strømafbrydelse. Dit apparat begynder at fungere normalt efter 5 minutter.

Klimaklasse og betydning:

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

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

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

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

3.4 Temperaturindikator



For at hjælpe dig bedre med dit køleskab har vi udstyret det med en temperaturindikator i det koldeste område.

For bedre opbevaring af mad i køleskabet, især i det koldeste område, skal du sørge for at meddelelsen “OK” vises på temperaturindikatoren. Hvis «OK» ikke vises, betyder det at temperaturen ikke er indstillet korrekt

Det kan være svært at se indikatoren. Sørg for, at den lyser korrekt. Hver gang enheden til temperaturindstillingen ændres, skal du vente på at temperaturen i apparatet er stabiliseret, inden du fortsætter med en ny temperaturindstilling, hvis det er nødvendigt. Skift temperatur indstillingsenhedens position gradvist, og vent mindst 12 timer før du starter en ny kontrol og mulig ændring.

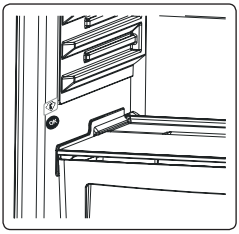
BEMÆRK: Efter gentagne åbninger (eller langvarig åbning) af døren, eller efter at friske madvarer er stillet i apparatet, er det normalt at indikationen “OK” ikke vises i indikatoren for temperaturindstilling. Hvis der er en unormal ophobning af iskrystaller (apparatets bund) i køleskabet, fordamperen (overbelastet apparat, høj stuetemperatur, hyppige døråbninger), skal du indstille enheden til temperaturindstilling til en lavere position, indtil kompressoren lukkede perioder er opnået igen.

Opbevar maden i køleskabets koldeste område.



Din mad opbevares bedre, hvis du placerer den i det mest passende køleområde. Det koldeste område er lige over grøntsagsskuffen.

Følgende symbol angiver det koldeste område i dit køleskab.



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

Den øverste grænse for det koldeste område er angivet med den nederste side af mærkaten (pilens spids). Den øverste hylde i det koldeste område skal være på samme niveau som pilens spids. Det koldeste område er under dette niveau.

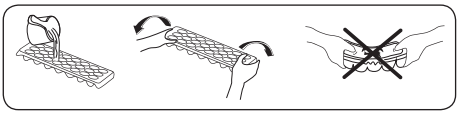
Da disse hylder er aftagelige, skal du sørge for, at de altid er på disse zonegrænsers niveau, som beskrevet på mærkaterne, for at sikre temperaturer i dette område.

3.5 Tilbehør

Visuelle beskrivelser og tekstbeskrivelser i afsnittet tilbehør kan variere afhængigt af modellen på vores enhed.

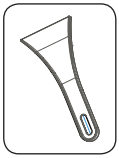
3.5.1 Isbakke*(i nogle modeller)*

- Fyld isbakken med vand og anbring den i fryseren.
- Når vandet er helt frosset, kan du dreje isbakken som vist nedenfor, for at fjerne isterningerne.



3.5.2 Plastikskraberen*(i nogle modeller)*

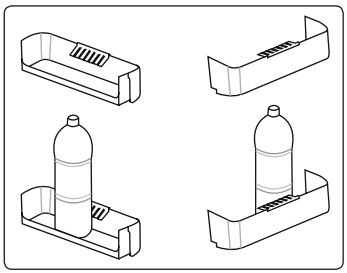
Efter nogen tid vil der dannes frost i visse områder af fryseren. Den frost, der akkumuleres i fryseren, bør fjernes med jævne mellemrum. Brug den medfølgende plastik skraber efter behov. Brug ikke skarpe metalgenstande til at fjerne frost. De kan punktere fryserens kredsløb og forårsage uoprettelig skade på enheden.



3.5.3 Flaskeholderen *(i nogle modeller)*



Brug flaskeholderen til at forhindre flasker i at glide eller falde ned.



Visuelle beskrivelser og tekstbeskrivelser i afsnittet tilbehør kan variere afhængigt af modellen på vores enhed.

4 MAD OPBEVARING

4.1 Køleskabsrum

- Opbevar altid væsker i lukkede beholdere i køleskabet for at reducere fugtigheden og undgå frostdannelse. Frost har tendens til at koncentrere sig i de koldeste dele af fordampningsvæsken, og med tiden vil dit apparat kræve hyppigere afrimning.
- Kogte retter skal forblive tildækkede, når de opbevares i køleskabet.Anbring ikke varme fødevarer i køleskabet. Placer dem, når de er kølige, ellers øges temperaturen/fugtigheden inde i køleskabet, hvilket reducerer køleskabets effektivitet.
- Sørg for, at ingen genstande er i direkte kontakt med apparatets bagvæg, da der udvikler sig frost, som emballage vil klæber sig til. Åbn ikke køleskabsdøren ofte.
- Vi anbefaler, at kød og ren fisk pakkes løst og opbevares på glashylden lige over grøntsagshylden, hvor luften er køligere, da dette giver de bedste opbevaringsforhold.
- Opbevar løse frugt- og grøntsagsprodukter i grønsagsbeholderne.
- Opbevaring af frugt og grøntsager separat hjælper med at forhindre ethylenfølsomme grøntsager (grønne blade, broccoli, gulerod osv.) fra at blive påvirket af ethylenfrigørende frugter (banan, fersken, abrikos, figen osv.).
- Sæt ikke våde grøntsager i køleskabet.
- Opbevaringstiden for alle fødevarer afhænger af den oprindelige kvalitet af maden og en uafbrudt kølecyklus inden afkøling i køleskabet.
- Vand, der lækker fra kød, kan forurene andre produkter i køleskabet. Indpak kødprodukter og afrens hylderne for spild.
- Anbring ikke madvarer foran luftstrømskanalen.
- Anvend emballerede fødevarer inden den anbefalede udløbsdato.

For at opretholde køleskabets optimale temperatur må mad ikke komme i kontakt med temperaturføler, som er placeret i køleskabet.

- 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 straks at anbringe varm mad i køleskabet. Vent, til maden har stuetemperatur. Varme madvarer får temperaturen i køleskabet til at stige, hvilket kan forårsage madforgiftning og ødelæggelse af madvarerne.
- Kød, fisk og lignende skal opbevares i kølerummet. Grøntsagsrummet er primært til grøntsager (følger ikke med alle modeller).
- 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.

Nedenstående tabel er en hurtig guide til at vise dig den mest effektive måde til at opbevare de store fødevaregrupper i dit køleskab.

Mad	Maksimal opbevaringstid	Hvordan og hvor man skal opbevare
Frugt og grøntsager	1 uge	Grøntsagsbeholder
Kød og fisk	2 - 3 dage	Indpakning i plastfolie, poser eller i en kødbeholder og opbevaring på glashylden
Frisk ost	3 - 4 dage	På den skabshylde, som er beregnet dertil
Smør og margarine	1 uge	På den skabshylde, som er beregnet dertil
Flasker, f.eks. mælk og yoghurt	Indtil udløbsdato anbefalet af producenten	På den skabshylde, som er beregnet dertil
Æg	1 måned	I den æggebakke som er beregnet dertil
Tilberedte madvarer	2 dage	Alle hylder

BEMÆRK:

Kartofler, løg og hvidløg bør ikke opbevares i køleskabet

.Fryserum

- Fryseren bruges til opbevaring af frosne madvarer, frysning af friske madvarer og fremstilling af isterninger.
- Fødevarer i flydende form skal fryses i plastikkopper, og anden mad skal fryses i folier eller poser af plast.Friske madvarer til frysning skal være korrekt emballeret. Dvs. at emballagen skal være lufttæt og ikke må kunne lække. Fryseposer, aluminiumsfolie, poser af polyethylen og plastikbeholdere kan anvendes.
- Opbevar ikke frisk mad ved siden af frosne madvarer, da det kan optø de frosne madvarer.
- Inden du fryser frisk mad, skal du dele den i portioner, der kan indtages på én gang.
- Brug optøet frossen mad inden for en kort periode efter optøning
- Følg altid producentens anvisninger på mademballage, når du opbevarer frosne fødevarer. Hvis der ikke er nogen oplysninger, bør madvarer ikke opbevares mere end 3 måneder fra købsdatoen.
- Når du køber frossen mad, skal du sørge for, at de er blevet opbevaret under passende forhold, og at emballagen ikke er beskadiget.
- Frosne fødevarer skal transporteres i passende beholdere og anbringes i fryseren så hurtigt som muligt.
- Køb ikke frosne fødevarer, hvis emballagen viser tegn på fugtighed og unormal hævelse. Det er sandsynligt, at det er blevet opbevaret ved en uegnet temperatur, og at indholdet er forringet.
- Opbevaringsperioden for frosne fødevarer afhænger af den omgivende temperatur, termostatindstillingen, hvor ofte lågen åbnes, typen af fødevare og produktets transporttid fra butikken til dit hjem. Følg altid instruktionerne på emballagen, og opbevar aldrig madvarer længere end den angivne maksimale opbevaringstid.
- Hvis frysedøren har været åben i lang tid eller ikke lukket ordentligt, dannes der frost og det kan forhindre effektiv luftcirkulation. For at løse dette skal du tage fryseren ud af stikkontakten og vente

på, at den er optøet. Rengør fryseren, når den er helt optøet.

- Frysevolumenet, der er angivet på etiketten, er volumen uden kurve, omslag osv.
- Frys ikke tøet mad igen. Det kan udgøre en fare for dit helbred og forårsage problemer, såsom madforgiftning.

BEMÆRK: Hvis du forsøger at åbne fryserdøren straks efter at have lukket den, vil du opdage, at den ikke åbner let. Dette er normalt. Når udligning er nået, åbner døren let.

Nedenstående tabel er en hurtig guide til at vise dig den mest effektive måde at opbevare de store fødevaregrupper i dit fryserum.

Kød og fisk	Forberedelse	Maksimal opbevaringstid (måneder)
Bøf	Indpak i folie	6 - 8
Lammekød	Indpak i folie	6 - 8
Kalvesteg	Indpak i folie	6 - 8
Kalvetern	I små stykker	6 - 8
Lammetern	I stykker	4 - 8
Hakket kød	I indpakninger uden brug af krydderier	1 - 3
Fjerkræ indvolde (stykker)	I stykker	1 - 3
Pølse/salami	Skal opbevares pakket, selvom det har en membran.	
Kylling og kalkun	Indpak i folie	4 - 6
Gås og and	Indpak i folie	4 - 6
Hjortevildt, kanin, vildsvin	I portioner à 2,5 kg eller som filetter	6 - 8

Kød og fisk	Forberedelse	Maksimal opbevaringstid (måneder)
Ferskvandsfisk (laks, karpe, crane, malle)	Fjern indvolde og skæl fra fisken, og rengør og tør derefter fisken. Fjern om nødvendigt halen og hovedet.	2
Magre fisk (aborre, pighvar, skrubbe)		4
Fed fisk (tun, makrel, blåbars, ansjos)		2 - 4
Skaldyr	Rengør og i en pose	4 - 6
Kaviar	I emballagen eller i en aluminiums- eller plastbeholder	2 - 3
Snegle	I saltvand eller i en aluminiums- eller plastbeholder	3
BEMÆRK: Optøet frossent kød skal koges som fersk kød. Hvis kødet ikke koges efter optøning, må det ikke fryses igen.		

Frugter og grøntsager	Forberedelse	Maksimal opbevaringstid (måneder)
Springbønner og bønner	Vask, skær i mindre stykker, og blancher i kogende vand	10 - 13

Frugter og grøntsager	Forberedelse	Maksimal opbevaringstid (måneder)
Bønner	Fjern bælgen, vask og blancher i kogende vand	12
Kål	Vask og blancher i kogende vand	6 - 8
Gulerødder	Vask, skær i skiver, og blancher i kogende vand	12
Peber	Skær stilken, skær den i to dele, fjern kernen og kog den i vand	8 - 10
Spinat	Vask og kog i vand	6 - 9
Blomkål	Fjern bladene, skær kålhjertet i stykker og lad det stå i vand med citronsaft i et stykke tid.	10 - 12
Aubergine	Vask og skær i stykker à 2 cm	10 - 12
Majs	Rengør og pak med stammen eller som sukkermajs	12
Æble og pære	Skræl og skær i skiver	8 - 10
Abrikos og fersken	Skær i to stykker og fjern stenen	4 - 6
Jordbær og brombær	Vask og afskal	8 - 12

Frugter og grøntsager	Forberedelse	Maksimal opbevaringstid (måneder)
Kogte frugter	Tilsæt 10% sukker til beholderen	12
Blomme, kirsebær, surbær	Vask og afskal stilkene	8 - 12

	Maksimal opbevaringstid (måneder)	Optøningstid ved stuetemperatur (timer)	Optøningstid i ovn (minutter)
Brød	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225°C)
Kiks	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200°C)
Bagværk	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225°C)
Tærte	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200°C)
Fillo dej	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200°C)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15-20 (200°C)

Mejeriprodukter	Forberedelse	Maksimal opbevaringstid (måneder)	Opbevaringsforhold
Pakket (homogeniseret) mælk	I sin egen emballage	2 - 3	Ren mælk - i sin egen emballage
Ost - undtagen hvid ost	I skiver	6 - 8	Originalemballage kan bruges til kortvarig opbevaring. Pak i folie for længere opbevaringsperioder.
Smør, margarine	I egen emballage	6	

5 RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

⚠ Sørg for at afbryde enheden fra strømforsyningen inden rengøring.

⚠ Rengør ikke apparatet ved at hælde vand på det.

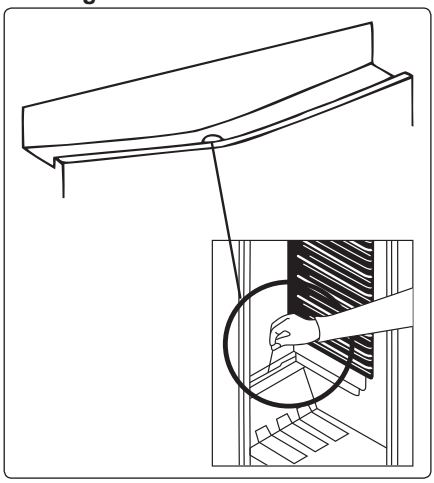
⚠ Brug ikke slibende produkter, rengøringsmidler eller sæber til at rengøre apparatet. Efter rengøring skylles med rent vand og tørres forsigtigt. Efter rengøring skal du sætte stikket i stikkontakten med tørre hænder.

- Sørg for, at der ikke kommer vand ind i køleskabets lys og andre elektriske komponenter.
- Apparatet bør rengøres regelmæssigt med en opløsning af bikarbonat soda og lunkent vand.
- Rengør tilbehøret separat med vand og sæbe vask i hånden. Vask ikke tilbehøret i en opvaskemaskine.
- Rengør kondensatoren med en børste mindst to gange om året. Derved sparer du på omkostninger til energi og øger produktiviteten.

⚠ Strømforsyningen skal afbrydes under rengøringen.

5.1 Afrimning

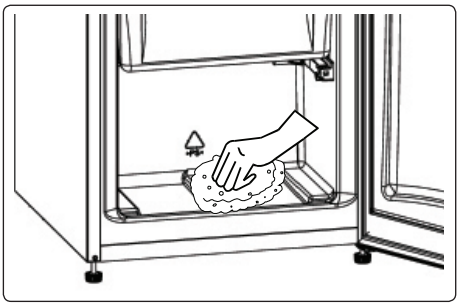
Afrimning af køleskabet



- Optøning sker automatisk i køleskabet under drift. Vandet opsamles i fordampningsbakken og fordamper automatisk.
- Fordampningsbakken og hullet til vandafløb bør rengøres med jævnligt sammen med proppen til afrimningsafløbet for at forhindre, at vandet samler sig i bunden af køleskabet i stedet for at strømme ud.
- Afløbshullet kan også renses ved at hælde et halvt glas vand ned i det.

Afrimning af fryser

- Små mængder frost akkumuleres i fryseren, afhængigt af hvor lang tid døren er åben eller hvor meget fugt der trænger ind. Det er vigtigt at sikre, at der ikke dannes rim eller frost i områder, der kan påvirker lågens evne til at lukke tæt. Det gør det muligt for luft at trænge ind i kabinettet, hvilket kan resultere i at kompressoren kører uafbrudt. Tynd frostdannelse er meget blød og kan fjernes med en børste eller en plastskraber. Anvend ikke metal eller skarpe skrabere, mekaniske redskaber eller andet værktøj til at fremskynde afrimningsprocessen. Fjern al løsnet frost fra fryserens bund. Det ikke nødvendigt at slukke for apparatet for at fjerne tynd frost.
- For at fjerne tunge isaflejringer skal apparatets strømforsyning afbrydes, og madvarerne lægge i papkasser pakket i tykke tæpper eller lag af papir, så de holdes kølige. Afrimning er mest effektiv hvis den udføres, når fryseren er næsten tom, og den bør gennemføres så hurtigt som muligt for at undgå at madvarerne begynder at tø op.
- Anvend ikke metal eller skarpe skrabere, mekaniske redskaber eller andet værktøj til at fremskynde afrimningsprocessen. Hvis de frosne madvarer begynder at tø op under afrimningen forkortes holdbarheden. Opbevar indholdet godt pakket og koldt under afrimningen.

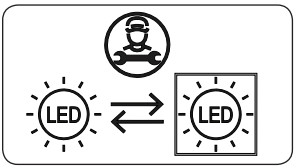


- Tør indersiden af fryseren med en svamp eller en ren klud.
- For at fremskynde afrimningsprocessen kan du placere en eller flere skåle med varmt vand i fryseren.
- Undersøg indhold, når du erstatter det i fryseren. Hvis nogle af pakninger er optøet, skal de spises inden for 24 timer eller koges og fryses ned igen.
- Efter afrimningen rengøres indersiden af apparatet med lunkent vand og lidt bikarbonat soda, og tørres derefter grundigt. Vask alle aftagelige dele på tilsvarende måde, og sæt dem tilbage. Slut apparatet til strømforsyningen igen, og lad det stå i 2 til 3 timer på indstillingsnummer MAX, før fødevarerne lægges tilbage i fryseren.

Udskiftning af LED-belysning

Kontakt nærmeste autoriserede servicecenter for at udskifte en af lysdioderne.

Bemærk: Antallet og placeringen af LED-strips kan variere afhængigt af modellen.



Hvis produktet er udstyret med LED -lampe

Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse <E>.

Hvis produktet er udstyret med LED Strip (s) eller LED card (s)

Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse <F>.

6 FORSENDELSE OG OMPLACERING

6.1 Transport og ændring af positionering

- Den originale emballage og skum kan opbevares til gentransport (valgfrit).
- Fastgør dit apparat med kraftig emballage, bånd eller stærke reb, og følg transportvejledningen på emballagen.
- Fjern alle bevægelige dele eller fastgør dem sikkert mod stød i apparatet med bånd, når de transporteres eller flyttes igen.

⚠ Bær altid apparatet i lodret position.

7 FØR DU RINGER TIL EFTERSALGSSERVICE

Hvis du oplever et problem med dit apparat, skal du kontrollere følgende, før du kontakter eftersalgsservice.

Dit apparat virker ikke.

Kontroller om:

- Strømmen er tilsluttet
- Stikket er sat korrekt i stikkontakten
- Sikringen til stikket eller netsikringen er sprunget
- Stikkontakten er defekt. For at kontrollere dette skal du slutte et andet fungerende apparat til samme stikkontakt.

Apparatet fungerer dårligt

Kontroller om:

- Apparatet er overbelastet
- Døren til køleskabet er ordentligt lukket
- Der er støv på kondensatoren
- Der er nok plads nær bag- og sidevægge.

Dit apparat er støjende

Normale lyde

Der opstår knæklyde:

- Under automatisk afrimning
- Når apparatet afkøles eller opvarmes (på grund af udvidelse af

apparatets materiale).

Der opstår korte knæklyde Når termostaten tænder og slukker for kompressoren.

Motorstøj: Angiver, at kompressoren fungerer normalt. Når kompressoren startes første gang, kan den forårsage mere støj i en kort periode.

Lyden af bobler og plask forekommer: På grund strømmen af kølemiddel i systemets rør.

Lyden af rindende vand opstår: På grund af vand, der strømmer til fordampningsbeholderen. Denne støj er normal under afrimning.

Der opstår støj af blæsende luft: Inogle modellerunder normal drift af systemet på grund af luftcirkulationen.

Kanterne på appartet, der berører dørleddet, er varme

Især om sommeren (varme årstider) kan overflader, der kommer i kontakt med dørleddet under kompressorens drift, blive varme. Dette er normalt.

Der er en ophobning af fugt inde iapparatet

Kontroller om:

- Al mad er pakket ordentligt. Beholdere skal være tørre, inden de placeres i apparatet.
- Døren til apparatet åbnes ofte. Luftfugtighed trænger ind iapparatet når dørene åbnes. Fugtigheden øges hurtigere, når dørene åbnes oftere, især hvis luftfugtigheden i rummet er høj.

Døren åbner eller lukker ikke korrekt

Kontroller om:

- Der er mad eller emballage, der forhindrer døren i at lukke
- Dørleddene er knækkede eller revet
- Dit apparat er placeret på en plan overflade.

Anbefalinger

- Hvis apparatet er slukket eller hvis stikket er taget ud, skal du vente mindst 5 minutter, før du sætter stikket i eller genstarter apparatet for at undgå beskadigelse af kompressoren.
- Hvis du ikke skal bruge apparatet i lang tid (fx i sommerferien), skal du tage stikket ud. Rengør køleskabet som anvist i afsnittet om rengøring, og lad døren stå åben for at undgå fugt og lugt.
- Hvis problemet fortsætter efter at have fulgt ovenstående instruktioner, bedes du kontakte det nærmeste autoriserede servicecenter.
- Det apparat, du har købt, er kun beregnet til husholdningsbrug. Det er ikke egnet til kommerciel eller fælles brug. Hvis forbrugeren anvender apparatet på en måde der ikke er i overensstemmelse med formålet, understreger vi, at producenten og forhandleren ikke er ansvarlige for reparationer eller fejl foretaget inden for garantiperioden.

8 GODE RÅD OM ENERGIBESPARELSER

1. Installer apparatet i et køligt, godt ventileret rum, men ikke i direkte sollys og ikke i nærheden af en varmekilde (såsom en radiator eller ovn), ellers skal der anvendes en isoleringsplade.
2. Lad varm mad og drikkevarer køle af inden du stiller det i køleskabet.
3. Læg mad til optøning i køleskabet, når det er muligt. De frosne madvarers lave temperatur hjælper med at afkøle køleskabet, mens maden tør op. Dette sparer energi. Frossen mad, der lægges til optøning uden for apparatet, vil resultere i at energibesparelse går tabt.
4. Drikkevarer eller andre væsker skal være tildækkede, når de står i apparatet. Hvis de ikke tildækkes, stiger luftfugtigheden inde i apparatet og energiforbruget stiger. At holde drikkevarer og andre væsker tildækket hjælper med at bevare deres lugt og smag.
5. Undgå at holde dørene åbne i lange perioder og at åbne dem for ofte, da varm luft vil komme ind i apparatet og få kompressoren til at tænde unødigt ofte.

6. Sørg for, at dækslerne til de forskellige kølerum er lukket (såsom grønsagsskuffen og kølerummet, hvis tilgængeligt).
7. Dørpakningen skal være ren og bøjelig. Udskift pakningen ved slid.

9 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.

10 OPLYSNINGER TIL TESTINSTITUTIONER

Installation og klargøring af apparatet til enhver bekræftelse af miljøvenligt design skal overholde EN 62552. Krav til ventilation, mål til indhak og minimumsplads til bagsiden skal være som angivet i DEL 1 af denne Brugervejledning. Kontakt producenten for alle andre oplysninger, herunder planer til belastning.

11 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
www.sharphome.eu



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !





Service & Support

Visit Our Website
sharphomeappliances.com

SHARP
Be Original.

52508332