

Home Appliances

SJ-F2560EVA-EU

SJ-F2560EVI-EU

Fridge-freezers

FR Guide d'utilisation

SHARP
Be Original.

Sommaire

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

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



Symbole ISO 7010 W021

Avertissement: Risque d'incendie / matières inflammables

PARTIE -1: AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

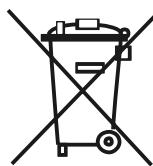
PARTIE -1: AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

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

PARTIE -1: AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Vieux réfrigérateurs et réfrigérateurs en panne

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



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

Remarques importantes :

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

Consignes de sécurité



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

Installation et mise en marche de l'appareil

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

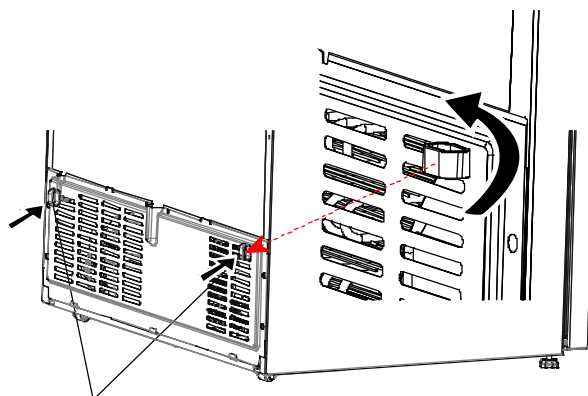
- La tension de fonctionnement de votre réfrigérateur est de 220-240 V à 50 Hz.
- ATTENTION ! Ne remplacez jamais une pièce électrique se trouvant dans le réfrigérateur-congélateur. En cas de nécessité de remplacement, contactez le service agréé.
- **Nous ne sommes pas responsables des dommages dus à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

PARTIE -1: AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- Avant d'utiliser votre réfrigérateur-congélateur, nettoyez toutes ses parties avec de l'eau chaude contenant une cuillerée à café de bicarbonate de sodium, puis rincez avec de l'eau propre et séchez. Remplacez toutes les pièces après le nettoyage.
- Ne posez pas de moquette, couverture, etc. qui pourraient empêcher la circulation d'air sous l'appareil.

Si votre réfrigérateur est équipé d'un ventilateur de condenseur :

- Le condenseur est situé à l'arrière, en bas de votre réfrigérateur-congélateur.
- Afin de garder une distance de ventilation entre le mur et l'appareil, veuillez monter les entretoises en les pivotant de 90° pour les verrouiller comme indiqué sur la photo.
- Placez le réfrigérateur-congélateur contre un mur en laissant une distance de 75 mm maximum.



Plastique pour le réglage de distance

Avant d'utiliser votre appareil



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

Informations d'ordre général sur la nouvelle technologie anti givre

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

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

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

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

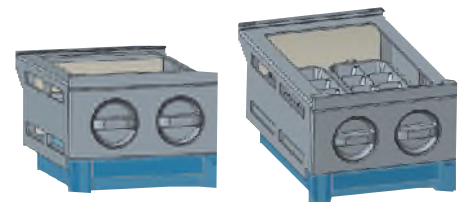
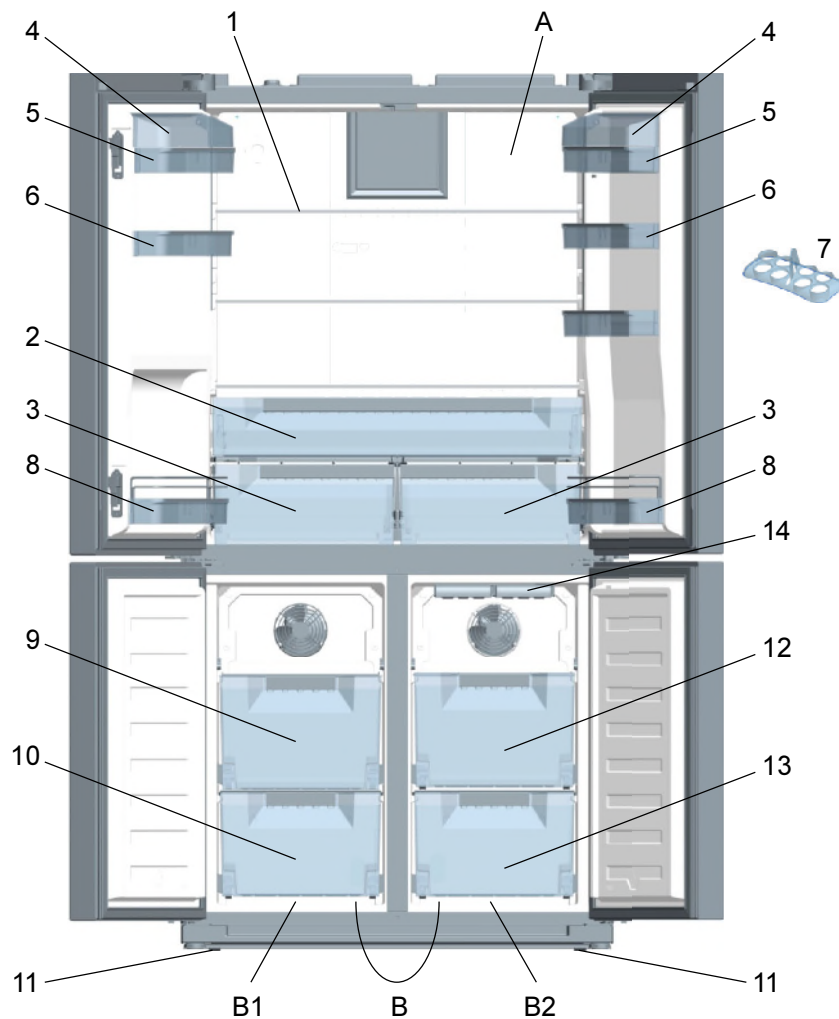
Par conséquent, votre nouveau réfrigérateur sans givre vous facilite la tâche, en plus d'être doté d'une grande capacité et d'un design moderne.



Les flèches bleues: Soufflage de l'air froid

Les flèches rouges: Renvoi de l'air chaud

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



Machine à glace
(Dans certains modèles)

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

A) Compartiment réfrigérateur

B) Compartiment réfrigérateur / congélateur

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

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

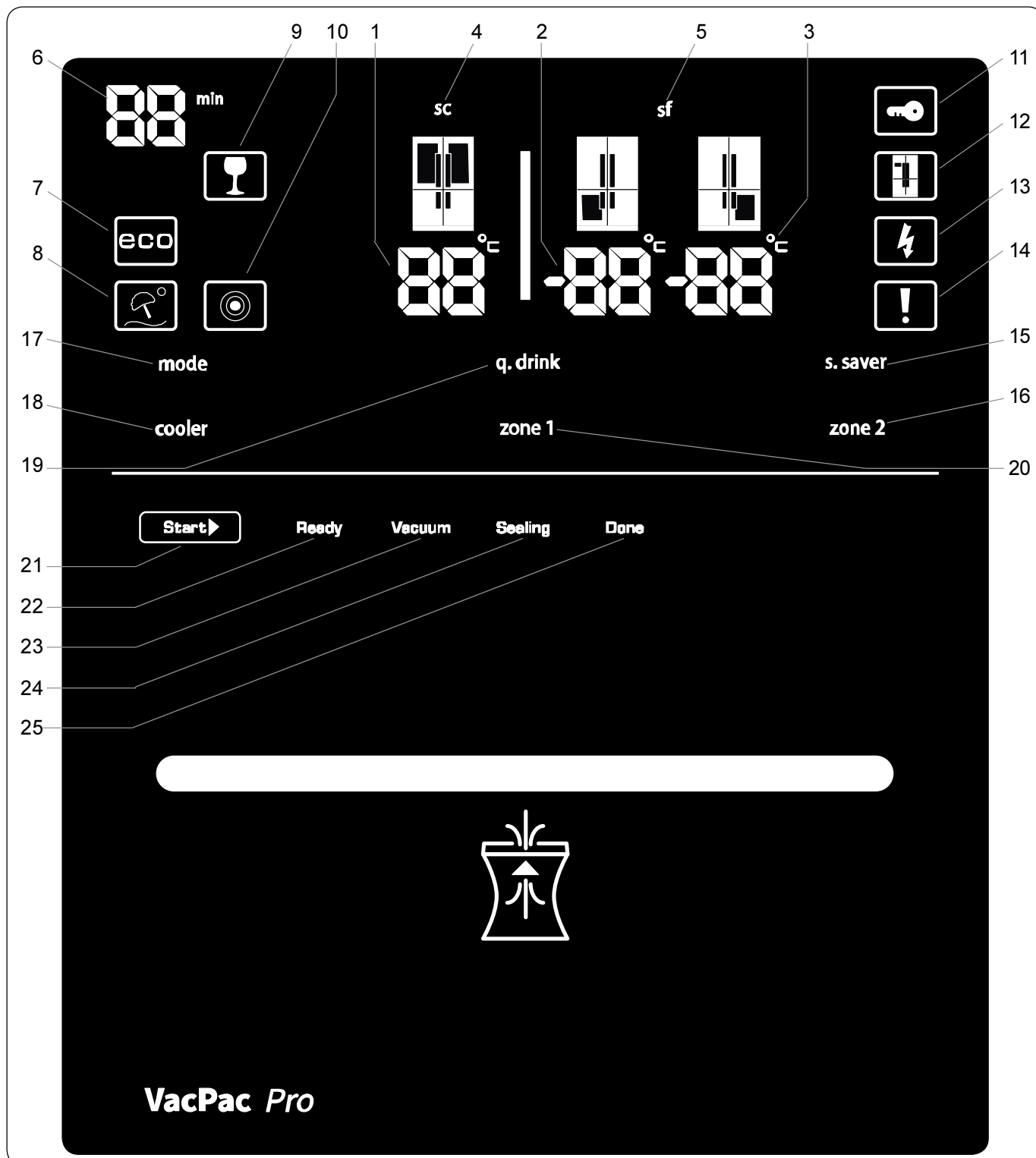
* Dans certains modèles

PARTIE -3: UTILISATION DE L'APPAREIL

Caractéristiques générales de votre appareil

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

Écran électronique et utilisation



1. Indicateur de température du compartiment réfrigérateur
2. Indicateur de température du compartiment congélateur gauche
3. Indicateur de température du compartiment congélateur droit
4. Réfrigération rapide
5. Congélation rapide
6. Minuteur de l'alarme q.drink
7. Indicateur q.drink

8. Mode Économie
9. Mode vacances
10. Capteur nocturne
11. Verrouillage enfants
12. Mode demo [uniquement en magasin]
13. Avertissement tension basse
14. Alarme
15. Bouton de l'économiseur d'écran
16. Bouton zone 2 (congélateur droit)

17. Bouton mode
18. Bouton réfrigérateur
19. Bouton mode q.drink
20. Bouton zone 1 (congélateur gauche)
21. Touche Start
22. LED Prêt
23. LED Aspiration
24. LED Scellage
25. LED Fin

PARTIE -3: UTILISATION DE L'APPAREIL

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

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

Réfrigération de boissons [q.drink]

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

Important : À ne pas confondre avec la réfrigération.

Vous devez ajuster le temps en fonction de la température des bouteilles avant de les mettre dans les compartiments de la zone 1 et/ou 2. Par exemple, vous pouvez définir une durée de « 5 minutes » au début. Après cette durée, si la réfrigération est insuffisante, vous pouvez ajouter 5 ou 10 minutes supplémentaires. Lorsque vous utilisez ce mode, vous devez régulièrement vérifier la température des bouteilles. Lorsque ces dernières sont assez fraîches, vous devez les sortir de l'appareil. Si vous oubliez de les retirer du mode q.drink, elles pourraient exploser.

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

Mode économie [eco]

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

Mode Vacances (H)

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

Congélation rapide (sf / super freeze)

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

Il est préférable de sélectionner le compartiment de la zone 1 pour une congélation rapide.

Réfrigération rapide (sc / super cool)

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

Réfrigérateur [cooler]

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

Congélateur / Réfrigérateur 1 (zone 1)

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

Congélateur (zone 2)

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

Verrouillage enfants (Symbole de la clé)

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

Économiseur d'écran [s.saver]

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

Capteur nocturne

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

PARTIE -3: UTILISATION DE L'APPAREIL

Alarme

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

Mode compartiment activé-désactivé

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

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

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

Mode Compartiment Marche-Arrêt

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

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

ou

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

Pour éteindre le compartiment Zone1,

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Avertissements concernant les réglages de température

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

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

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

PARTIE -3: UTILISATION DE L'APPAREIL

Indicateur de température

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

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

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

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

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

Emplacement des denrées

Zone la plus froide



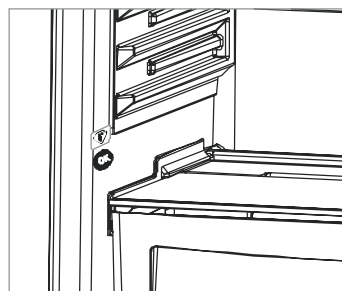
Vous obtiendrez une meilleure conservation de vos aliments si vous les placez dans la zone de froid convenant le mieux à leur nature. La zone la plus froide se situe juste au-dessus du bac à légumes.

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

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

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

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

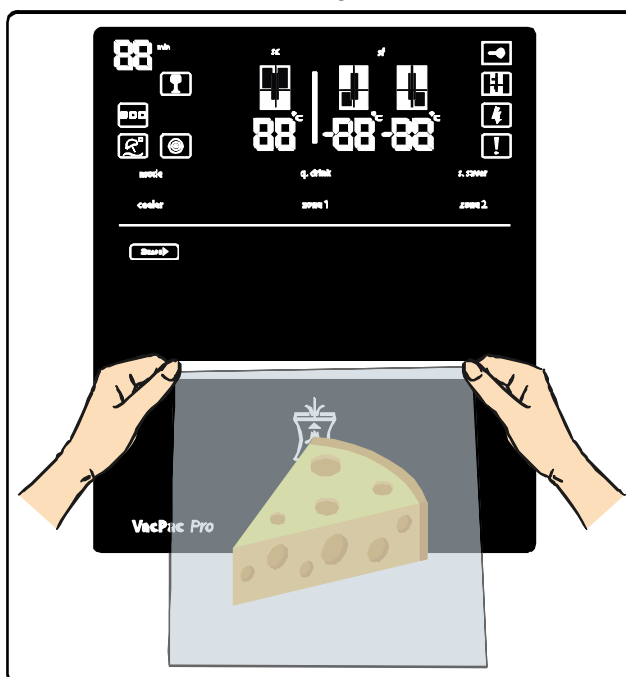


OK

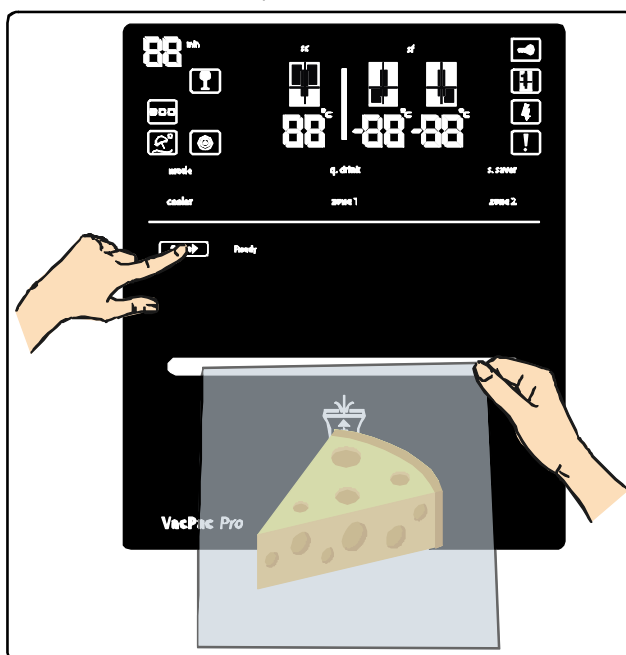
PARTIE -3: UTILISATION DE L'APPAREIL

Utilisation des VacPac Pro

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



2. Maintenez fermement l'ouverture du sac sous vide de chaque côté comme indiqué sur la figure 1 puis insérez-la de 5 cm dans le compartiment de l'indicateur, jusqu'à atteindre la bande rouge sur le sac.
3. Appuyez sur la touche Start sur l'écran. (Figure 2)

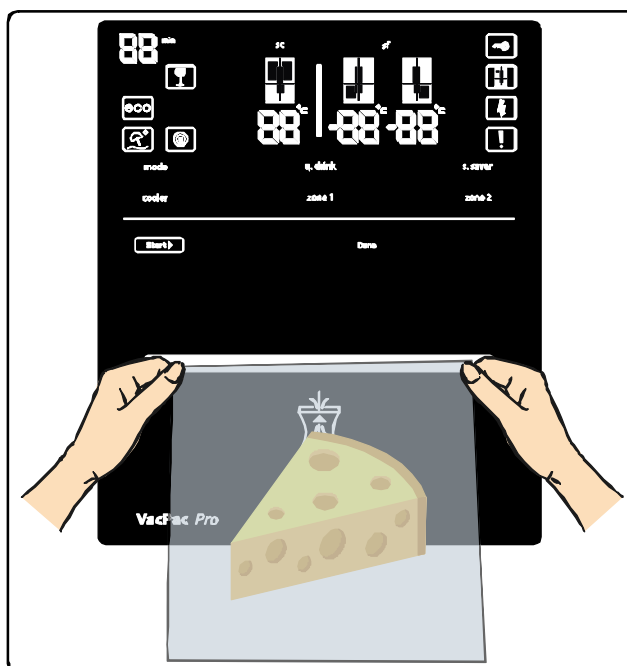


Remarque importante : Pour éviter toute erreur de manipulation, désactivez le verrouillage du clavier.

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

PARTIE -3: UTILISATION DE L'APPAREIL

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

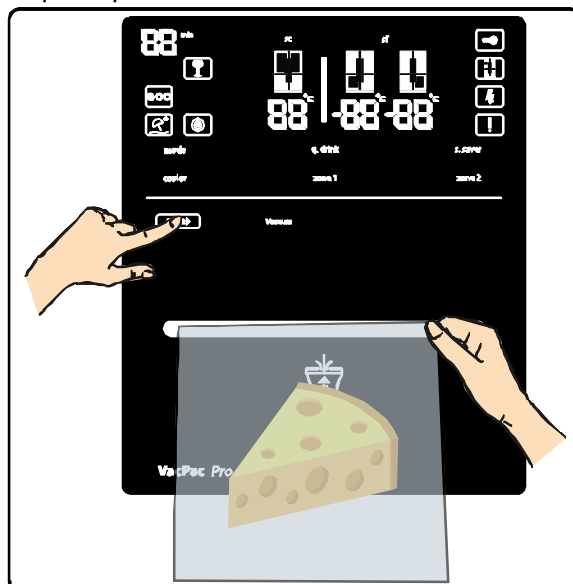


Processus de VacPac Pro

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

Processus d'annulation :

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



PARTIE -3: UTILISATION DE L'APPAREIL

Remarque importante :



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



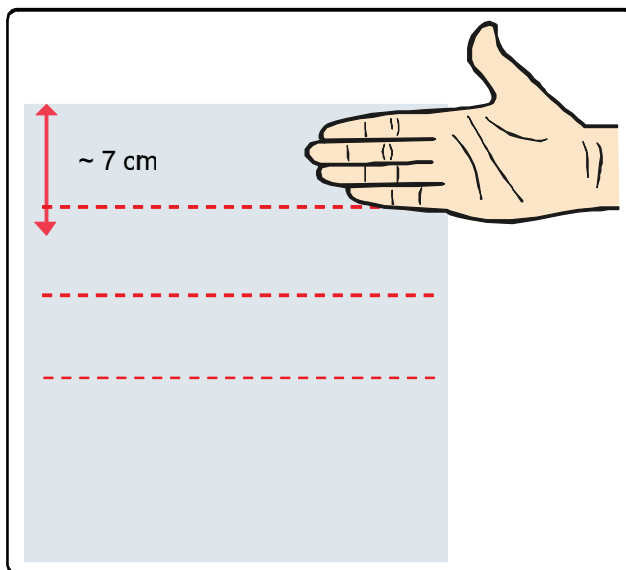
Si le bruit du moteur persiste longtemps, appelez le service technique.



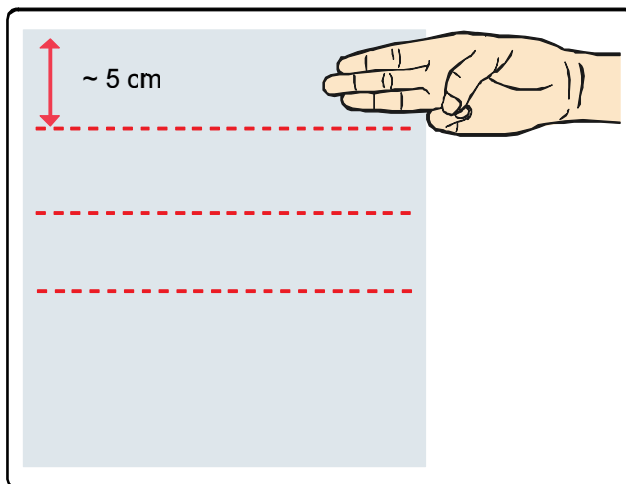
Lorsque les processus d'aspiration et de verrouillage ne sont pas terminés, ces bruits peuvent être liés à une mauvaise utilisation. Il convient alors de lire la section des recommandations. Si une même erreur se produit lors de fonctionnements successifs, appelez le service technique.

Recommandations à prendre en compte lors de l'utilisation

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



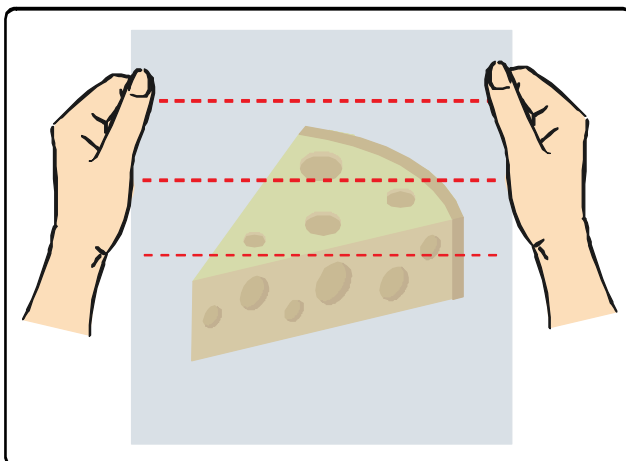
4. Le sac sous vide doit être placé jusqu'à la ligne rouge. (Environ 5 cm / 3 doigts)



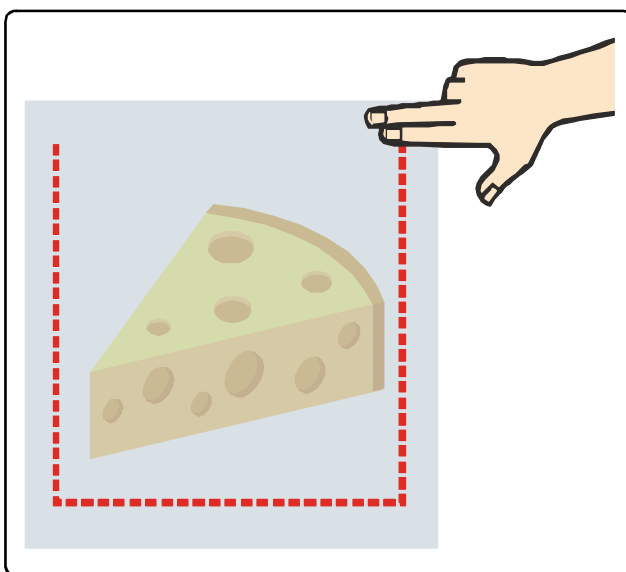
5. La surface extérieure du sac ne doit pas être mouillée, en particulier la partie au niveau du scellage du sac. Dans le cas contraire, le processus de scellage risque de ne pas se faire correctement.
6. N'utilisez pas plus d'un sac à la fois.
7. L'ouverture du sac doit être maintenue fermée et serrée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

PARTIE -3: UTILISATION DE L'APPAREIL

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



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



Recommandations pour le stockage des aliments

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

PARTIE -3: UTILISATION DE L'APPAREIL

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

Conservation des aliments

TYPES D'ALIMENTS	ALIMENTS	Processus de mise sous vide	Réfrigérateur	Congélateur	Température ambiante	RECOMMANDATIONS
VIANDES	Morceau de viande, steak, bœuf haché, blanc de poulet, cuisse de poulet, etc.	✓		✓		✓ Après avoir été mis sous vide, les produits à base de viande doivent être conservés au congélateur. ✗ Les produits à base de viande ne doivent pas être mis sous vide s'ils sont conservés au réfrigérateur. ! Pour les produits à base de viande, il est recommandé de les congeler pendant deux heures avant d'essayer de les mettre sous vides. Après la congélation, assurez-vous que la viande s'est solidifiée. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau chargée de sang avant de procéder à la mise sous vide des produits à base de viande. Enlevez l'eau sur la viande à l'aide d'un essuie-tout avant de la mettre sous vide.
FRUITS DE MER	Sardines, crevettes, calmars, etc.	✓		✓		✓ Les petits poissons comme les anchois, les sardines et les fruits de mer doivent être congelés avant d'être mis sous vide. ✗ Ne mettez pas vos fruits de mer sous vide si vous souhaitez les conserver au réfrigérateur. ! Ne mettez jamais des objets pointus tels que des arrêtes de poisson ou des aliments à coque dure sous vide. Les objets pointus peuvent provoquer la rupture et la déchirure du sac. La congélation de l'aliment avant sa mise sous vide préservera la structure de l'aliment et sa teneur en eau.

PARTIE -3: UTILISATION DE L'APPAREIL

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

PARTIE -3: UTILISATION DE L'APPAREIL

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

✓ Le processus d'aspiration peut être utilisé.

PARTIE -3: UTILISATION DE L'APPAREIL

-  Non adaptée à la mise sous-vide. La mise sous vide est déconseillée.
-  Remarque. Avertissement/suggestion.
-  Les conditions de stockage spécifiées dans les colonnes réfrigérateur, congélateur et température ambiante doivent être respectées.
-  Il est recommandé de conserver les aliments devant être conservés à température ambiante à une température inférieure à 20 °C.

Consignes de sécurité

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

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

Lignes directrices en matière de sécurité alimentaire

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

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

PARTIE -3: UTILISATION DE L'APPAREIL

Accessoires

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



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

Note :

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

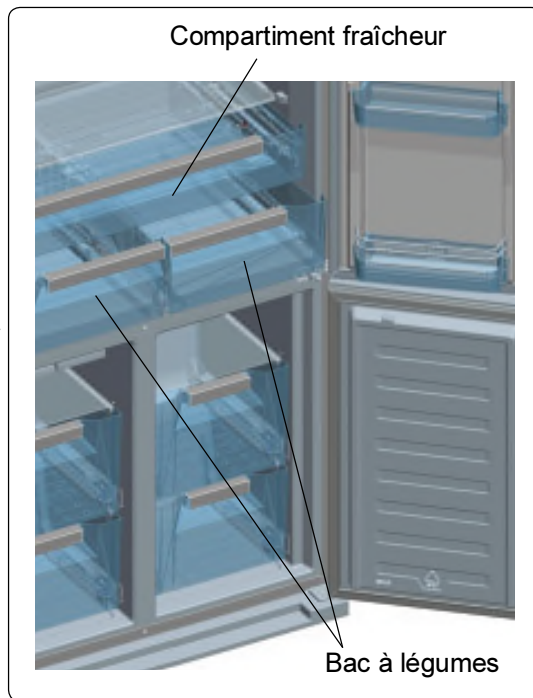
Bac à légumes et compartiment fraîcheur

Compartiment fraîcheur

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

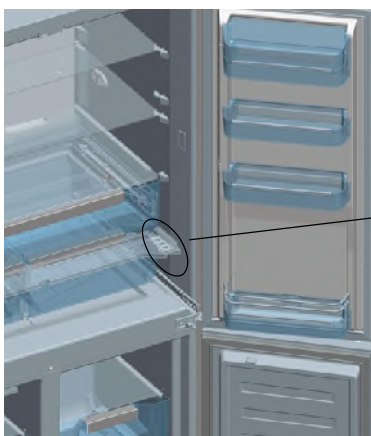
Remarque: L'eau se congèle à une température de 0°C. Toutefois, des denrées comme le sel ou le sucre peuvent se congeler dans des environnements plus froids.

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



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

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



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



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

PARTIE -3: UTILISATION DE L'APPAREIL

Nettoyage

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

Nettoyage du bac d'évaporation

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

Remplacez les LED utilisés pour l'éclairage

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

PARTIE -4: DISPOSITION DES ALIMENTS

Compartiment réfrigérateur

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

Attention:

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

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

Compartiments congélateur

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

IMPORTANT

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

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

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

PARTIE -4: DISPOSITION DES ALIMENTS

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

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

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

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

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

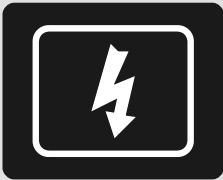
PARTIE -5: AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE

Lire les avertissements ;

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

AFFICHAGE D'ERREUR	TYPE D'ERREUR	REMARQUE	À FAIRE
 et signal audible	Signal d'erreur	Une ou plusieurs parties de votre appareil sont défectueuses ou il y'a un problème de refroidissement.	Contactez un service après-vente dès que possible.
	Le compartiment congélateur n'est pas suffisamment froid	Peut survenir suite à une coupure d'électricité prolongée ou à une défaillance du système de refroidissement.	1. Si le compartiment comporte des denrées fondues, ne le chargez pas à nouveau et consommez-les le plus tôt possible. 2. Jusqu'à ce que la température du compartiment retourne à la normale (disparition du signal), réglez-le à une température plus basse ou en mode congélation rapide. 3. Ne mettez pas d'aliments chauds dans ce compartiment avant que ce signal ne disparaisse.
	Le compartiment réfrigérateur n'est pas suffisamment froid	Peut survenir suite à une coupure d'électricité prolongée ou à une défaillance du système de refroidissement	1. Jusqu'à ce que la température du compartiment retourne à la normale (disparition du signal), réglez-le à une température plus basse ou en mode réfrigération rapide. 2. N'ouvrez pas la porte avant la disparition de cette erreur.

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

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

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

Lire les avertissements ;

Si votre réfrigérateur ne fonctionne pas ;

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

Si votre réfrigérateur fonctionne trop bruyamment

Bruits normaux ;

Bruits de craquement (craquement des glaçons) :

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

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

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

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

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

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

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

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

Si l'intérieur du réfrigérateur devient humide ;

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

Si les portes ne sont pas bien ouvertes et fermées ;

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

REMARQUES IMPORTANTES :

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

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

l'humidité et les odeurs.

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

PARTIE -6: ASTUCES D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

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

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

HOTLINE CONSOMMATEUR

Tarification banalisée

0 809 10 15 15

**Service gratuit
+ prix appel**

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





Service & Support

Visit Our Website
sharphomeappliances.com

SHARP
Be Original.

52275206