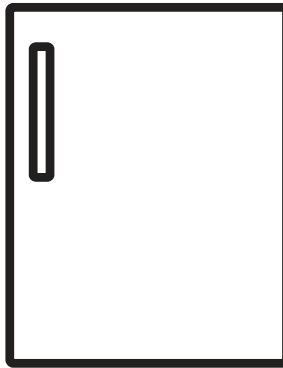




FRIGORÍFICO INTEGRABLE

BUILT-IN FRIDGE
RÉFRIGÉRATEUR INTÉGRÉ
FRIGORIFICO INCORPORADO



JRR82Z-INT

**MANUAL
DE INSTRUCCIONES**
INSTRUCTION MANUAL
GUIDE D'UTILISATION
MANUAL DE INSTRUÇÕES






Escanee para ver este manual en otros idiomas y actualizaciones
Scan for manual in other languages and further updates
Manual dans d'autres langues et mis à jour
Manual em outras línguas e atualizações

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
	ATENCIÓN	Riesgo de lesiones o daños materiales
	IMPORTANTE / NOTA	Uso correcto del sistema



ES

4	INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD
4	Advertencias de seguridad
8	Advertencias para la instalación
9	Durante el uso
10	DESCRIPCIÓN DEL APARATO
11	Dimensiones
12	USO DEL APARATO
12	Ajuste del termostato
12	Advertencias de ajustes de temperatura
13	Accesorios
13	Cubitera (en algunos modelos)
13	ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS
13	Compartimento frigorífico
15	Compartimento congelador
17	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
18	Descongelación
19	TRANSPORTE Y REUBICACIÓN
19	Transporte y reubicación
19	SERVICIO POSVENTA
21	CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA
21	DATOS TÉCNICOS
21	INFORMACIÓN PARA INSTITUTOS DE PRUEBAS
22	INFORMACIÓN PARA EL USUARIO
23	GARANTÍA

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 frigorífico. R600a es un gas natural y respetuoso con el medioambiente, pero es explosivo. Si se dañan los elementos del frigorífico, 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 dispone de un enchufe con conexión a tierra especial. Este enchufe debe ser utilizado en un toma con conexión a tierra de al menos 16 amperios. Si su vivienda no dispone de una toma de estas características, contrate a un electricista homologado para que instale una.

- Este frigorífico lo 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 del aparato 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 sin supervisión.
- Los niños de 3 a 8 años no deben cargar ni descargar aparatos frigoríficos. Los niños no deben realizar la limpieza o el mantenimiento del aparato. Los niños muy pequeños (0-3 años) no deben usar el aparato; los niños pequeños (3-8 años) no deben usar el aparato a menos que reciban supervisión continua; los niños mayores (8-14 años) y las personas vulnerables pueden usar el aparato de manera segura tras recibir 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 frigorífico no ha sido diseñado para ser utilizado a una altitud superior a 2000 m.

Para evitar la contaminación de los alimentos, 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 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 frigorífico por primera vez, preste atención a las siguientes cuestiones:

- El voltaje de funcionamiento del frigorífico es de 220-240 V a 50 Hz.
- El enchufe debe quedar accesible tras la instalación.
- Puede que el frigorífico emita cierto olor cuando se utilice por primera vez. Este olor es normal y desaparecerá cuando el frigorífico comience a enfriarse.
- Antes de conectar el frigorífico, 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 frigorífico en un lugar en el que esté expuesto a la luz directa del sol.
- El frigorífico 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 frigorífico 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 frigorífico con tela. Esto afecta al rendimiento del frigorífico.
- En la parte superior del frigorífico debe haber un espacio de al menos 100 mm. No coloque nada sobre el frigorífico.
- No coloque objetos pesados sobre el frigorífico.
- Limpie a conciencia el frigorífico antes de usarlo (consulte la sección de Limpieza y mantenimiento).
- Antes de usar el frigorífico, limpie todas sus piezas con una solución de agua caliente y una cucharadita de bicarbonato de sodio. A continuación, límpielas con agua limpia y séquelas. Tras limpiar las diferentes piezas, vuelva a colocarlas en el frigorífico.
- 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.
- Utilice las patas delanteras regulables para asegurarse de que el aparato esté nivelado y en una posición estable. Puede ajustar las patas girándolas en cualquiera de las dos direcciones. Esto debe hacerse antes de meter alimentos en el aparato.

1.3 Durante el uso

- No utilice un alargador para conectar el frigorífico 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 del frigorífico. Las bebidas con alto contenido de alcohol deben colocarse verticalmente en el compartimento del frigorífico 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.

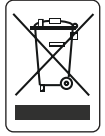
Aparatos antiguos y fuera de servicio

- Si su antiguo frigorífico o congelador tiene un pestillo, rómpalo o quítelo antes de desecharlo, dado que se podría quedar atrapado en su interior un niño y producir un accidente.
- Los frigoríficos y los congeladores antiguos contienen material de aislamiento y refrigerante con CFC. Por lo tanto, evite

dañar el medioambiente al desechar su antiguo frigorífico.

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 medioambiente

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



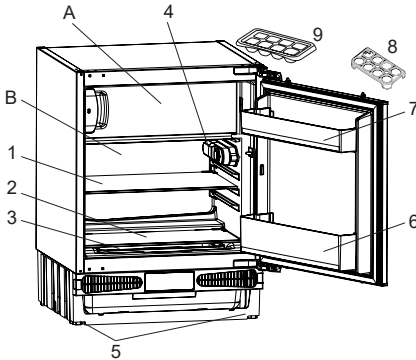
Notas:


- 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 congelador

B) Compartimento frigorífico

1. Estantes del frigorífico
2. Cubierta de cajón para frutas y verduras
3. Cajón para frutas y verduras
4. Selector del termostato
5. Patas de nivelación
6. Bandeja portabotellas
7. Bandeja de la puerta
8. Huevera
9. Cubitera

Notas generales:

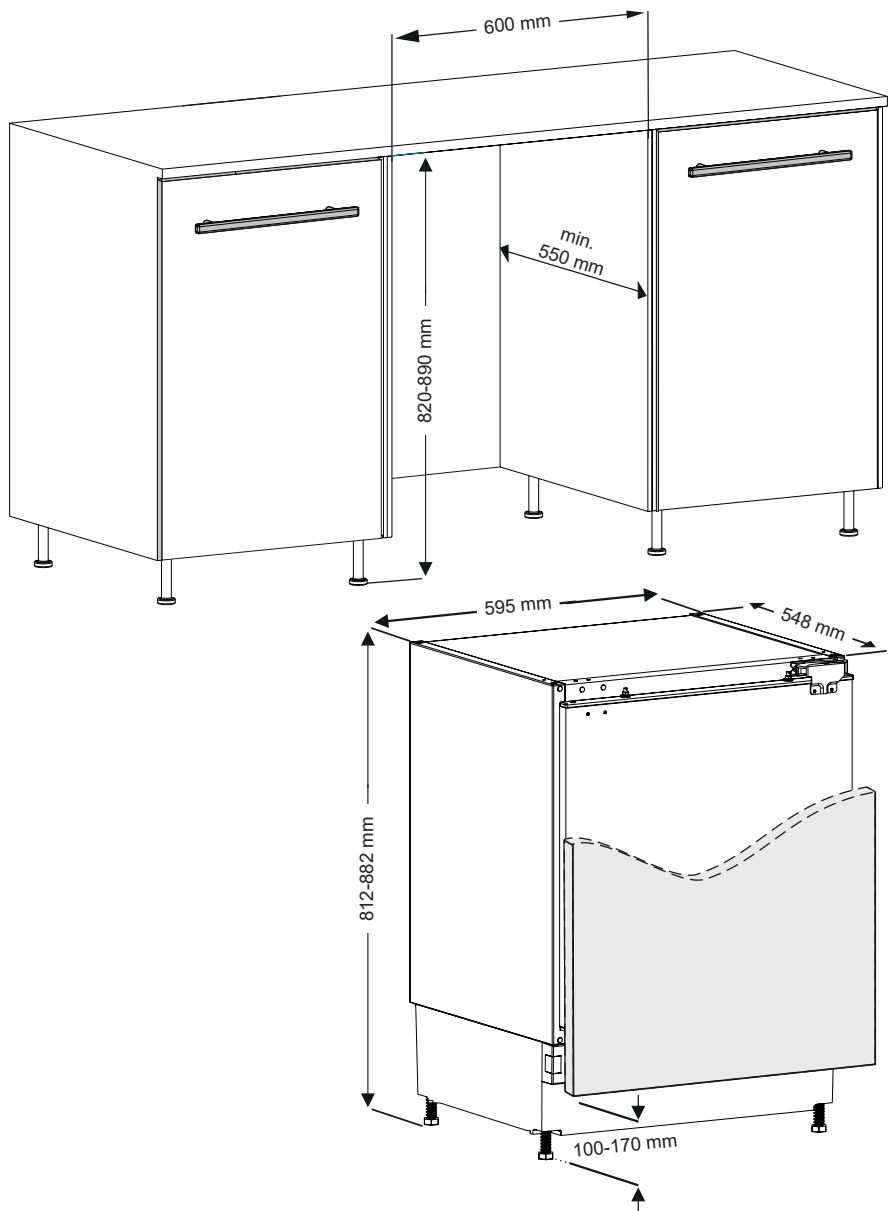
Compartimento de alimentos frescos

(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 las bandejas de la puerta no afecta el consumo de energía.

Compartimento del congelador

(congelador): El uso de energía más eficiente está garantizado con la configuración de los cajones y bandejas en posición de fábrica.

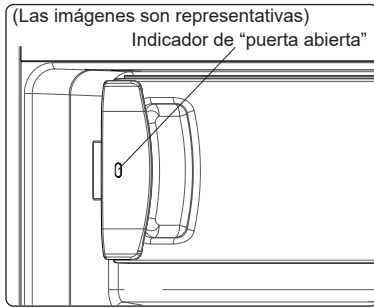
2.1 Dimensiones




3 USO DEL APARATO

Indicador de “Puerta abierta”:


El indicador de “Puerta abierta” que se encuentra en el tirador indica si la puerta se ha cerrado debidamente o si permanece abierta. Si el indicador está de color rojo, significa que sigue abierta. Si el indicador está de color blanco, significa que se ha cerrado correctamente.

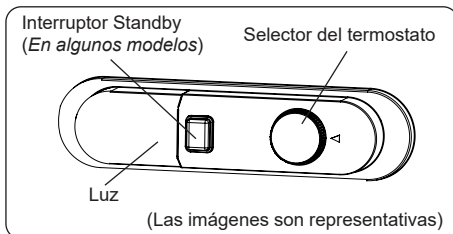


 La puerta del congelador debe mantenerse cerrada en todo momento. De este modo se evitará que los alimentos se descongelen, así como que se acumulen gruesas capas de hielo y escarcha en el interior del congelador y que aumente el consumo eléctrico.

3.1 Ajuste del termostato

El termostato del frigorífico regula automáticamente la temperatura en el interior del congelador y del frigorífico. Las temperaturas del frigorífico pueden ajustarse girando el mando a números más altos; 1 a 3, 1 a 5 o PowerFreeze (Los números máximos del termostato dependen de su producto).

 **Nota importante:** No pulse el interruptor Standby, ya que el aparato dejará de funcionar.




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 PowerFreeze:

- Gire la perilla a la posición PowerFreeze para congelar rápidamente los alimentos frescos. En esta posición, el 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 PowerFreeze, su aparato volverá automáticamente a su última posición de termostato utilizada según la hora límite indicada. Vuelva a colocar el interruptor del termostato en la posición PowerFreeze y vuelva a utilizarlo con normalidad hasta el tiempo límite indicado en la nota. Si el interruptor del termostato está en la posición PowerFreeze 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 límite indicado en la siguiente nota.

 El modo PowerFreeze se cancelará automáticamente transcurridas 48h.

3.2 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 frigorífico 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 frigorífico está destinado para su uso a temperaturas ambiente que oscilan entre los 16 °C y los 43 °C.

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

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

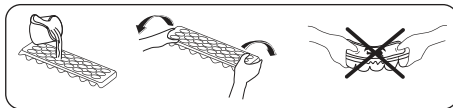
SN (temperatura extendida): Este frigorífico está destinado para su uso a temperaturas ambiente que oscilan entre 10 °C y 32 °C.

3.3 Accesorios

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

3.3.1 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.



4 ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

4.1 Compartimento frigorífico

- Para reducir la humedad y evitar la subsiguiente formación de escarcha, guarde los líquidos en recipientes herméticos en el frigorífico. 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 frigorífico 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 frigorífico.
- 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 frigorífico.
- El agua que sale de la carne podría contaminar otros productos que haya en el frigorífico. 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 ventilación.
- 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 frigorífico, para mantener la temperatura óptima de conservación.

- Para condiciones de uso normales, bastará con ajustar la temperatura de su frigorífico a +4 °C.
- La temperatura del compartimento 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 frigorífico, espere a que se enfríe. Los alimentos calientes aumentan el grado de su frigorífico y causan intoxicación alimentaria, así como el deterioro innecesario de la comida.

- La carne, el pescado, etc. deben almacenarse en el compartimento frigorífico de la comida, y el cajón 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 frigorífico los principales grupos de alimentos.

Alimento	Tiempo máximo de conservación	Cómo y dónde almacenarlos
Verduras y frutas	1 semana	Cajón para verduras
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 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 film o bolsas de plástico. Para congelar alimentos frescos, debe 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 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.


Verduras	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
Pimiento	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


Frutas	Preparación	Tiempo máximo de conservación (meses)
Albaricoques y melocotones	Cortar en dos trozos y quitar el 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

 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.

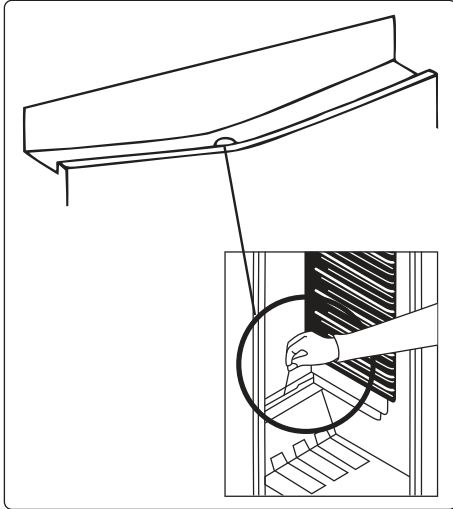
- El aparato debe limpiarse periódicamente con una solución de agua tibia y bicarbonato sódico.
- Limpie los accesorios por separado, a mano y con agua y jabón. No lave los accesorios en el lavavajillas.
- Limpie el condensador con un cepillo al menos dos veces al año. Esto le ayudará a ahorrar en electricidad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



Durante las tareas de limpieza debe desconectarse el aparato de la corriente.

5.1 Descongelación

Descongelación del compartimento frigorífico



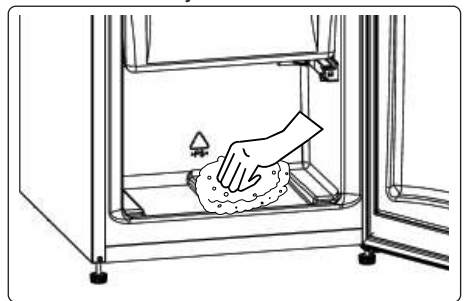
- El uso normal del frigorífico hace que se acumule escarcha automáticamente en su interior. La bandeja de evaporación recoge el agua, que se evapora de manera automática.
- La bandeja de evaporación y el orificio de drenaje deben limpiarse periódicamente con el tapón de drenaje de desescarche para impedir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

Proceso de desescarche 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 desescarche, coloque uno o varios cuencos de agua caliente en el compartimento congelador.
- Examine los alimentos al volver a

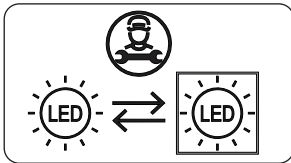
colocarlos en el congelador.

- 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

Para reemplazar cualquiera de los LEDs, póngase en contacto con el Centro de Servicio Autorizado más cercano.

 **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 o paneles 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.

Su aparato no funciona

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 frigorífico 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. El compresor puede funcionar de forma ruidosa o el ruido del compresor/frigorífico puede aumentar en algunos modelos durante el funcionamiento en algunas condiciones como cuando se enchufa el producto por primera vez, dependiendo del cambio de

la temperatura ambiente o del cambio de uso. Esto es normal; cuando el frigorífico alcanza la temperatura deseada, el ruido disminuye automáticamente.

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 unos 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). De lo contrario, debería utilizarse una placa aislante.
2. 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 frigorífico, si lo hubiera. La baja temperatura del alimento que se está descongelando ayudará a refrigerar el compartimento frigorífico. 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 frutas y verduras y el abatidor, si lo hubiese).
7. La junta de la puerta debe estar limpia y ser flexible. Cambie las juntas si están desgastadas.

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 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 electrodoméstico para cualquier verificación de Diseño Ecológico deberá cumplir con la norma EN 62552. Los requisitos de ventilación, las dimensiones de las cavidades y las distancias mínimas de la parte trasera se indicarán en este Manual de usuario en la PARTE 2. Póngase en contacto con el fabricante para cualquier otra información, incluyendo los planos de carga.

11 INFORMACIÓN PARA EL USUARIO

Utilice siempre recambios originales. Cuando se ponga en contacto con nuestro servicio técnico, 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.ponjohnsonentuvida.es

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

Este aparato tiene una garantía de reparación de tres años, a partir de la fecha de venta, contra todo defecto de funcionamiento proveniente de la fabricación, incluyendo mano de obra y piezas de recambio. Para justificar la fecha de compra será obligatorio presentar la factura o ticket de compra. Las condiciones de esta garantía se aplican únicamente a España y Portugal. Si ha adquirido este producto en otro país, consulte con su distribuidor las condiciones aplicables.

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA






1. Mandos a distancia, gomas de admisión de desagüe, atranques y juntas de puertas, burletes.
2. Daños en esmaltes, pinturas, niquelados, cromados, oxidaciones u otro tipo de piezas o componentes estéticos que no afecten al funcionamiento interno del aparato.
3. Daños en piezas de desgaste por uso, corrosión u oxidación, ya sea causada por el uso normal del aparato o deterioro acelerado por circunstancias ambientales o climáticas no propicias. No aptos para uso en exterior.
4. Daños en piezas frágiles de cristal, cristal vitrocerámico, plásticos, manetas, cerrillos, puertas o bombillas cuando su fallo o rotura no sea atribuible a un defecto de fabricación.
5. Averías producidas por causas fortuitas o siniestros de fuerza mayor, o como consecuencia de un uso anormal, negligente o inadecuado del aparato.
6. Responsabilidades civiles de cualquier naturaleza.
7. Daños consecuenciales al aparato siempre que estos no hayan sido provocados por una avería interna de funcionamiento.
8. Mantenimientos o conservación del aparato: revisiones periódicas, ajustes y engrases.
9. Las averías que pueden sufrir los accesorios y complementos, adaptadores, cables externos, bolsas, recambios sueltos de todo tipo, lámparas, así como cualquier pieza considerada consumible por el fabricante.
10. Averías causadas por una instalación incorrecta o no legal, ventilación inadecuada, falta de toma de tierra en la vivienda, alteraciones de corriente, modificaciones inapropiadas o utilización de piezas de recambio no originales.
11. Electrodomésticos que se utilicen en aplicaciones industriales o para fines comerciales.
12. Electrodomésticos con número de serie ilegible o alterado.
13. Defectos o averías producidas como consecuencia de arreglos, reparaciones, modificaciones, o desarme de la instalación del aparato por el usuario o por un técnico no autorizado por el fabricante, o como resultado del incumplimiento manifiesto de las instrucciones de uso y mantenimiento del fabricante.
14. Durante el periodo de garantía es imprescindible conservar todos los manuales junto con el equipo. Si el equipo se vende, dona o regala, se debe entregar el manual y todos los documentos relacionados al nuevo usuario. Si alguno de estos se perdiera, no podrá ser reclamada su reposición.
15. Las averías que tengan su origen o sean consecuencia directa o indirecta de: contacto con líquidos, productos químicos y otras sustancias, así como de condiciones derivadas del clima o el entorno: terremotos, incendios, inundaciones, calor excesivo o cualquier otra fuerza externa, como insectos, roedores y otros animales que puedan tener acceso al interior de la máquina o sus puntos de conexión.
16. Daños derivados de terrorismo, motín, alboroto o tumulto popular, manifestaciones y huelgas legales o ilegales; hechos de actuaciones de la Fuerzas Armadas o de los Cuerpos de Seguridad del Estado en tiempos de paz; conflictos armados y actos de guerra (declarada o no); reacción o radiación nuclear o contaminación radiactiva; vicio o defecto propio de los bienes; hechos calificados por el Gobierno de la Nación como de "catástrofe o calamidad nacional".

**El diseño y las especificaciones están sujetos a cambios
sin previo aviso para la mejora del producto.**

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



EN

4	SAFETY INSTRUCTIONS
4	General safety warnings
8	Installation warnings
8	During usage
10	DESCRIPTION OF THE APPLIANCE
11	Dimensions
12	USING THE APPLIANCE
12	Thermostat setting
12	Temperature settings warnings
13	Accessories
13	Ice tray (in some models)
13	FOOD STORAGE
13	Fridge compartment
14	Freezer compartment
17	CLEANING AND MAINTENANCE
17	Defrosting
19	SHIPMENT AND REPOSITIONING
19	Transportation and changing positioning
19	AFTER-SALES SERVICE
20	TIPS FOR SAVING ENERGY
21	TECHNICAL DATA
21	INFORMATION FOR TEST INSTITUTES
21	CUSTOMER CARE AND SERVICE
22	WARRANTY

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 at least 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 for the first time, please pay attention to the following points:

- The operating voltage for your fridge is 220-240 V at 50Hz.
- The plug must be accessible after installation.
- Your fridge may have an odour when it is operated for the first time. This is normal and the odour will fade when your fridge starts to cool.
- Before connecting your fridge, 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 where it will not be exposed to direct sunlight.
- Your fridge 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 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 with lace. This will affect the performance

of your fridge.

- Clearance of at least 100 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, 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 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.
- Use the adjustable front legs to make sure your appliance is level and stable. You can adjust the legs by turning them in either direction. This must be done before placing food in the appliance.

1.3 During Usage

- Do not connect your fridge 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.

Disposal of your old appliance

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



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.



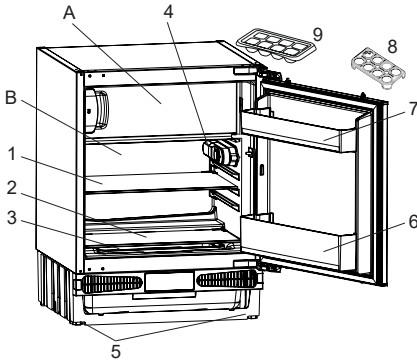
Notes:


- 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) Refrigerator shelf

2) Crisper cover

3) Crisper

4) Thermostat knob

5) Levelling feet

6) Bottle shelf

7) Door shelf

8) Egg holder

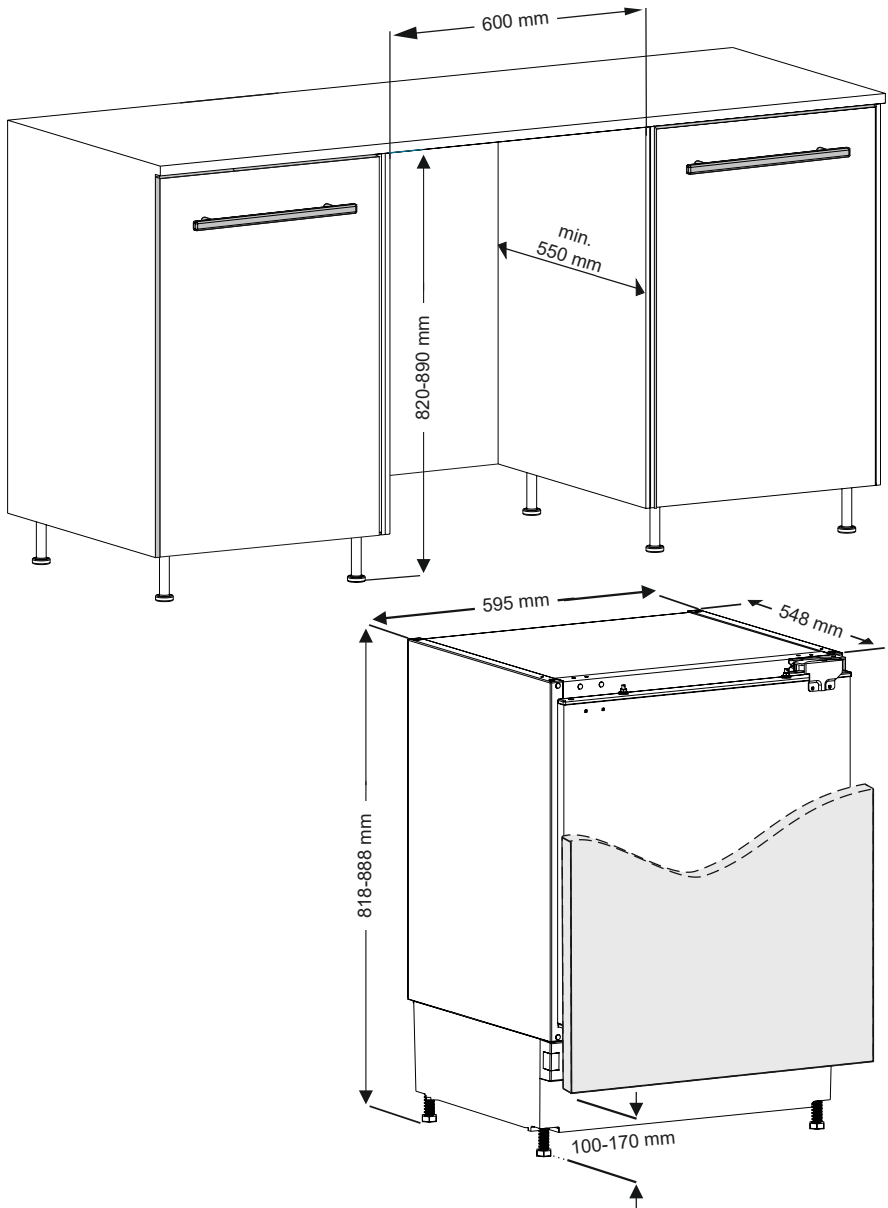
9) Ice box tray

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

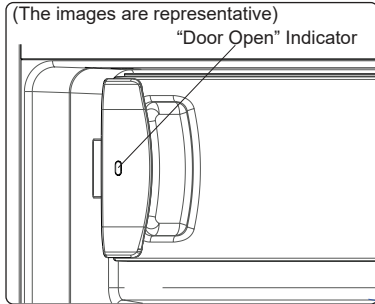



3 USING THE APPLIANCE

“Door Open” Indicator;

The “Door Open” indicator on the handle shows whether the door has closed properly or whether it remains open.


If the indicator is red, the door is still open. If the indicator is white, it is properly closed.

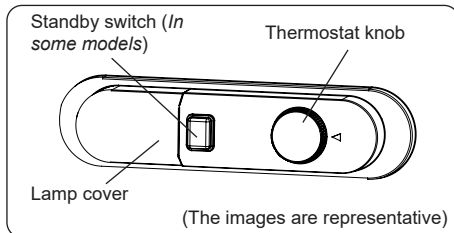


 The freezer door should always be kept closed. This will prevent food products from defrosting. Any heavy ice and frost build-up inside the freezer, and an unnecessary increase in energy consumption, will be avoided.

3.1 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 PowerFreeze (Maximum numbers on the thermostat depends on your product.)

 Important note: Do not press the standby button, 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 PowerFreeze position:

- Turn the knob to PowerFreeze 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 PowerFreeze 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 PowerFreeze position and return it to normal use according to the time indicated in the note. If the thermostat switch is in the PowerFreeze 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 PowerFreeze mode will be cancel automatically after max 48 hours.

3.2 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.

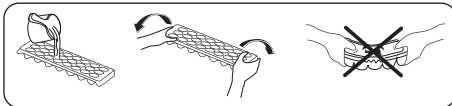
SN (extended temperate): This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 10 °C to 32 °C.

3.3 Accessories

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

3.3.1 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.



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 fridge. 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 increase, 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-releasing 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
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

Vegetables and Fruits	Preparation	Maximum storage time (months)
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	

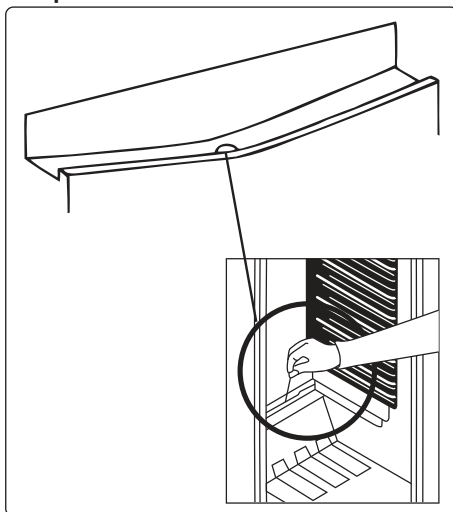
5 CLEANING AND MAINTENANCE

-  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

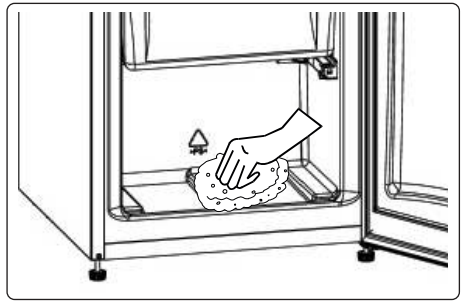
Defrosting the Refrigerator Compartment



- 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.

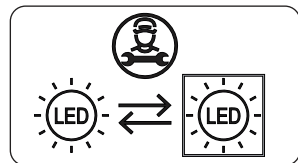


- Dry the inside of the compartment with a sponge or a clean cloth.
- To accelerate the defrosting process, place one or more bowls of warm water in the freezer compartment.
- Examine the contents when replacing them in the freezer and if some of the packages have thawed out, they should be eaten within 24 hours, 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 packing, 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.
- The compressor can run loudly or the noise of the compressor/refrigerator may increase in some models during operating in some conditions such that the product is plugged in for the first time, depending on change in the ambient temperature or change of usage. That is normal; when the refrigerator reaches the required temperature, the noise decreases automatically.

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.ponjohnsonentuvda.es

WARRANTY CONDITIONS

This appliance is guaranteed for three years from the date of sale against all manufacturing defects, including labour and spare parts. In order to justify the date of purchase, it will be compulsory to present the invoice or purchase receipt. The conditions of this warranty apply only to Spain and Portugal. If you have purchased this product in another country, please consult your distributor for the applicable conditions.

WARRANTY EXCLUSIONS






1. Remote controls, drain intake rubbers, dockings and door seals, weather stripping.
2. Damage to enamels, paints, nickel plating, chrome plating, oxidation or other types of aesthetic parts or components that do not affect the internal functioning of the appliance.
3. Damage to wear parts due to use, corrosion or oxidation, whether caused by normal use of the appliance or accelerated deterioration due to unfavorable environmental or climatic circumstances. Not suitable for outdoor use.
4. Damage to fragile pieces of glass, glass ceramic, plastics, handles, baskets, doors or light bulbs when their failure or breakage is not attributable to a manufacturing defect.
5. Faults produced by fortuitous causes or accidents of force majeure, or as a consequence of abnormal, negligent or inappropriate use of the device.
6. Civil liabilities of any nature.
7. Consequential damage to the appliance as long as it has not been caused by an internal malfunction.
8. Maintenance or upkeep of the appliance: periodic reviews, adjustments and greases.
9. Faults that accessories and complements, adapters, external cables, bags, spare parts of all kinds, lamps, as well as any part considered consumable by the manufacturer, may suffer.
10. Faults caused by incorrect or illegal installation, inadequate ventilation, lack of grounding in the home, power disturbances, inappropriate modifications or use of non-original spare parts.
11. Appliances used in industrial applications or for commercial purposes.
12. Appliances with illegible or altered serial number.
13. Defects or breakdowns produced as a result of fixes, repairs, modifications, or disassembly of the installation of the device by the user or by a technician not authorized by the manufacturer, or as a result of manifest non-compliance with the manufacturer's instructions for use and maintenance.
14. During the warranty period it is essential to keep all manuals together with the equipment. If the equipment is sold, donated or given away, the manual and all related documents must be given to the new user. If any of these are lost, their replacement cannot be claimed.
15. Faults that have their origin or are a direct or indirect consequence of: contact with liquids, chemicals and other substances, as well as conditions derived from the climate or the environment: earthquakes, fires, floods, excessive heat or any other external force, such as insects, rodents and other animals that may have access to the interior of the machine or its connection points.
16. Damages derived from terrorism, riot or popular tumult, legal or illegal demonstrations and strikes; facts of actions of the Armed Forces or the State Security Forces in times of peace; armed conflicts and acts of war (declared or not); nuclear reaction or radiation or radioactive contamination; vice or defect of the goods; facts classified by the Government of the Nation as "national catastrophe or calamity".

Design and specifications are subject to change without notice for product improvement. Any changes to the manual will be updated on our website, you can check the latest version.

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
	ATTENTION	Risque de blessures ou de dommages matériels
	IMPORTANT	Utilisation correcte de l'appareil

CONTENU

FR

4	CONSIGNES DE SÉCURITÉ
4	Avertissement généraux relatifs à la sécurité
9	Avertissement relatifs à l'installation
9	En cours d'utilisation
11	DESCRIPTION DE L'APPAREIL
12	Dimensions
13	UTILISATION DE L'APPAREIL
13	Réglage du thermostat
13	Avertissements des paramètres de température
14	Accessoires
14	Bac à glaçons (sur certains modèles)
14	RANGEMENT DES ALIMENTS
14	Compartiment du réfrigérateur
15	Compartiment du congélateur
18	NETTOYAGE ET ENTRETIEN
18	Dégivrage
20	TRANSPORT ET CHANGEMENT DE PLACE
20	Transport et changement de place
20	SERVICE APRÈS-VENTE
22	CONSEILS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE
22	DONNÉES TECHNIQUES
23	INFORMATIONS POUR LES INSTITUTS DE TEST
23	SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE
24	GARANTIE

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.

⚠ AVERTISSEMENT: Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.

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


⚠ AVERTISSEMENT: 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.

⚠ AVERTISSEMENT: 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.

⚠ AVERTISSEMENT: 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 sont correctement surveillés 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'utilisateur 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'entretien 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.
- **AVERTISSEMENT:** 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 pour la première fois, prière de vérifier les points suivants:

- La tension de fonctionnement de votre réfrigérateur 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 peut dégager une odeur lors de sa première mise en marche. Ceci est normal et cette odeur se dissipera lorsque votre réfrigérateur commencera à refroidir.
- Avant de brancher votre réfrigérateur, 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 à l'abri de la lumière directe du soleil.
- Votre réfrigérateur 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 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 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, 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 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.
- Utiliser les pieds avant réglables pour s'assurer que votre appareil est de niveau et stable. Il est possible d'ajuster les pieds en les tournant dans l'un ou l'autre sens. Ceci doit être effectué avant de placer des aliments dans l'appareil.

1.3 En cours d'utilisation

- Ne pas raccorder votre réfrigérateur 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 frigorigènes 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 400m².



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

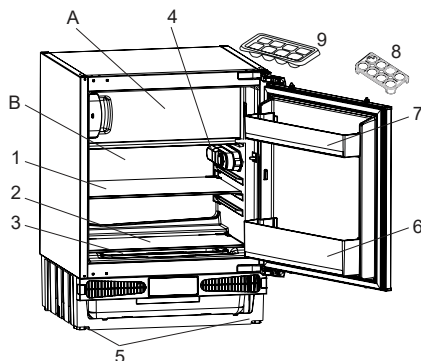
Les matériaux d'emballage protègent votre machine des dommages pouvant survenir pendant le transport. Les matériaux d'emballage sont respectueux de l'environnement car ils sont recyclables. L'utilisation de matériaux recyclés réduit la consommation de matières premières et donc la production de déchets.




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.

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) Clayettes réfrigérateur
- 2) Couvercle du compartiment à légumes
- 3) Compartiment à légumes
- 4) Thermostat
- 5) Pieds réglables
- 6) Balconnet à bouteilles
- 7) Balconnet
- 8) Support porte-œufs
- 9) Bac à glaçons

Remarques générales:

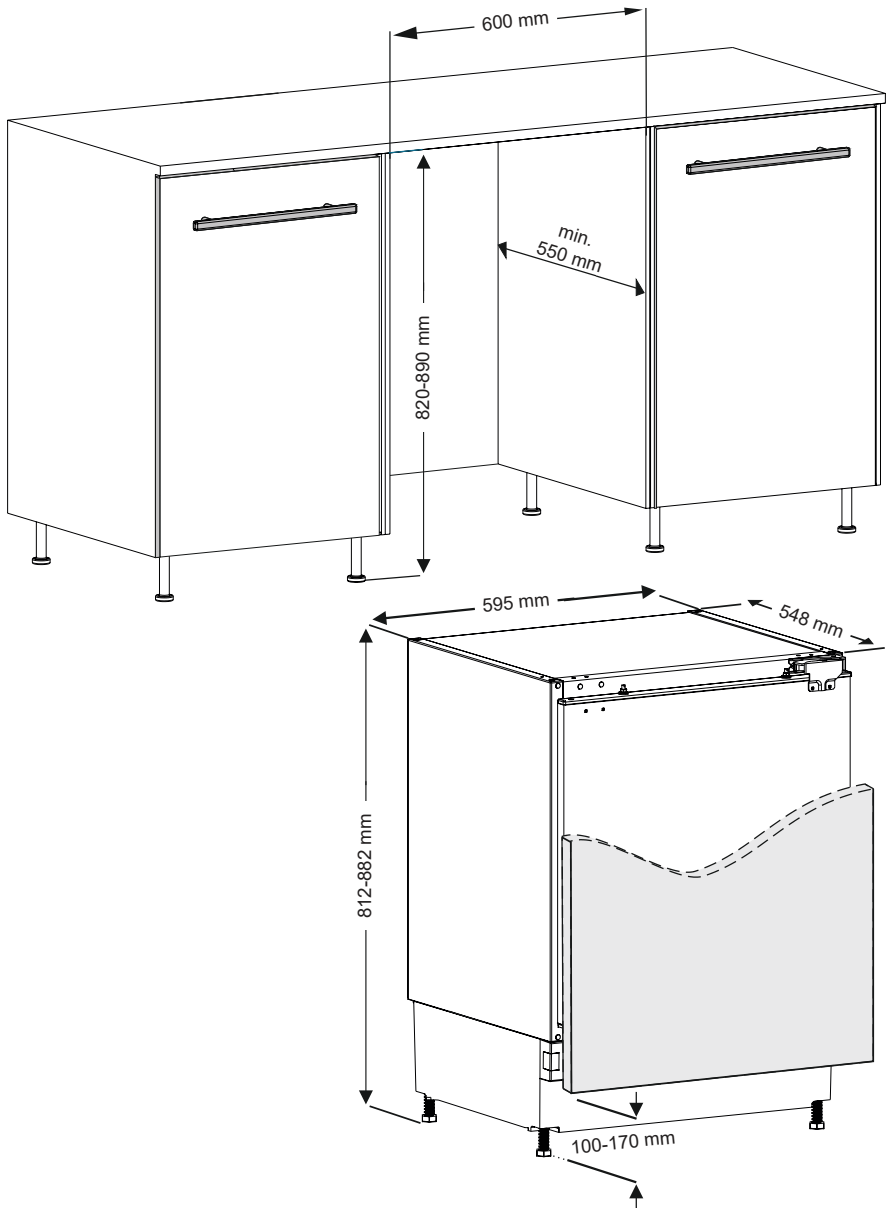
Compartiment des aliments frais

(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.

2.1 Dimensions

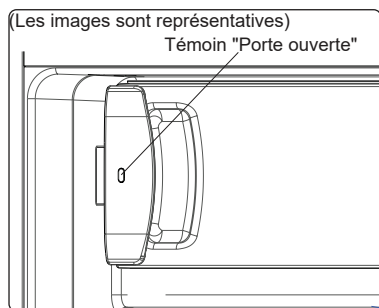


3 UTILISATION DE L'APPAREIL

Témoin "Porte ouverte".

Le témoin "Porte ouverte" de la poignée indique si la porte est correctement fermée ou si elle est restée ouverte.

Si le témoin est rouge, la porte est encore ouverte. Si le témoin est blanc, la porte est correctement fermée.

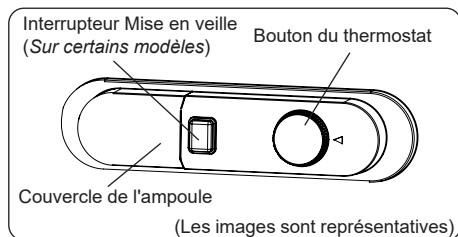


La porte du congélateur doit toujours rester fermée pour éviter que les produits alimentaires ne se décongèlent. Cela empêche l'accumulation de glace et de gel à l'intérieur du congélateur, ainsi qu'une consommation d'énergie inutile.

3.1 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 PowerFreeze (le nombre de numéros du thermostat dépend du produit).

Remarque importante : N'appuyez pas sur le bouton de mise en veille, cela empêcherait votre appareil de fonctionner.



Paramètres du thermostat:

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

3 – 4 : Pour un stockage à long terme.

5 : Niveau maximal de refroidissement.

L'appareil fonctionne plus longtemps.

Si nécessaire, changez le réglage de température.

Si l'appareil dispose de la position PowerFreeze :

- Tournez le bouton sur PowerFreeze 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 PowerFreeze, 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 PowerFreeze et replacez-le à son usage normal, en fonction de la durée mentionnée dans la remarque. Si le bouton du thermostat est en position PowerFreeze lors du premier démarrage de l'appareil, le fonctionnement de ce dernier retourne automatiquement en position 3 du thermostat, conformément à la durée indiquée dans la remarque.

Le mode "PowerFreeze" est automatiquement désactivé après 48 heures.

3.2 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 réfrigérateur est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 43 °C.

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

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

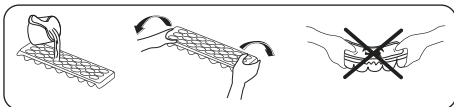
SN (Tempéré étendu): Cet réfrigérateur est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 10 °C et 32 °C.

3.3 Accessoires

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

3.3.1 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.



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 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 provoquer 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'ail 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 courez 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 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

Viande et poisson	Préparation	Durée de conservation maximale (mois)
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 la 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
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 procédé au lavage, rincer à l'eau claire et sécher soigneusement.

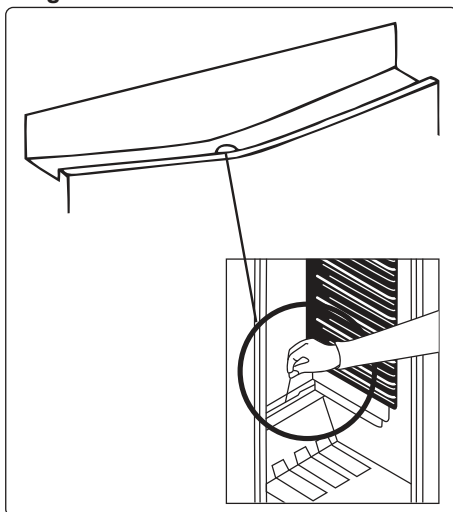
Lorsque le nettoyage est terminé, rebrancher la fiche sur l'alimentation électrique avec les mains sèches.

- 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 Dégivrage

Dégivrage du compartiment du réfrigérateur

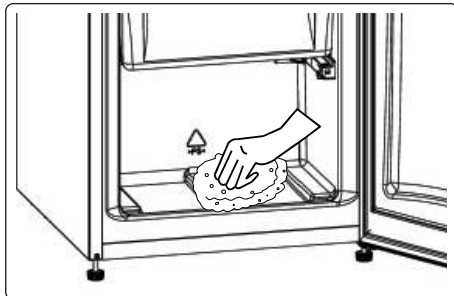


- Le dégivrage se déclenche automatiquement dans le compartiment du réfrigérateur quand il fonctionne. L'eau est récupérée par le bac d'évaporation et s'évapore automatiquement.
- Le bac d'évaporation et l'orifice d'évacuation de l'eau doivent être nettoyés périodiquement en utilisant la tige de vidange 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.

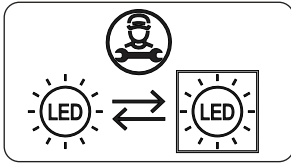


- Essuyez l'intérieur du compartiment avec une éponge ou un chiffon doux.
- Pour accélérer le processus de dégivrage, placer un ou deux bols d'eau chaude dans le compartiment congélateur.
- Examinez le contenu des paquets en les replaçant dans le congélateur. Si certains aliments sont décongelés, consommez-les 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.

Le compresseur peut fonctionner bruyamment ou le bruit du compresseur/réfrigérateur peut augmenter sur certains modèles pendant le fonctionnement dans certaines conditions, notamment lorsque le produit est branché pour la première fois, lors d'un changement de la température ambiante ou lors d'un changement d'utilisation. Cela est normal et le bruit diminue automatiquement lorsque le réfrigérateur atteint la température requise.

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 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 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.ponjohnsonentuvada.es

CONDITIONS DE GARANTIE

Cet appareil est garanti pendant trois ans à compter de la date de vente contre tout défaut de fabrication, y compris la main-d'œuvre et les pièces de rechange. Afin de prouver la date d'achat, la facture ou le ticket de caisse doit être présenté. Les conditions de cette garantie s'appliquent uniquement à l'Espagne et au Portugal. Si vous avez acheté ce produit dans un autre pays, veuillez consulter votre revendeur pour connaître les conditions applicables.

EXCLUSIONS DE LA GARANTIE






1. Les télécommandes, les caoutchoucs des bouches d'égout, les serrures et les joints des portes, les coupe-bise.
2. Les dommages causés à l'émail, à la peinture, au nickelage, au chromage, à la rouille ou à d'autres types de pièces ou composants esthétiques qui n'affectent pas le fonctionnement interne de l'appareil.
3. Dommages aux pièces d'usure dus à l'utilisation, à la corrosion ou à l'oxydation, qu'ils soient causés par l'utilisation normale de l'appareil ou par une détérioration accélérée due à des circonstances environnementales ou climatiques défavorables. Ne convient pas à une utilisation en extérieur.
4. Les dommages aux parties fragiles du verre, de la vitrocéramique, des matières plastiques, des poignées, des paniers, des portes ou des ampoules lorsque leur défaillance ou leur rupture n'est pas imputable à un défaut de fabrication.
5. Les pannes produites par des causes fortuites ou des accidents de force majeure, ou résultant d'une utilisation anormale, négligente ou inadéquate de l'appareil.
6. Les responsabilités civiles de toute nature.
7. Les dommages consécutifs à l'appareil pour autant qu'ils n'aient pas été causés par un dysfonctionnement interne.
8. La maintenance ou l'entretien de l'appareil : vérifications périodiques, réglages et graissage.
9. Les pannes que peuvent subir les accessoires et les compléments, les adaptateurs, les câbles externes, les sacs, les pièces détachées de toutes sortes, les lampes, ainsi que toute pièce considérée comme consommable par le fabricant.
10. Les pannes causées par une installation incorrecte ou non légale, une ventilation inadéquate, un manque de mise à la terre dans l'habitation, des altérations courantes, des modifications inappropriées ou l'utilisation de pièces de rechange non originales.
11. Appareils utilisés dans des applications industrielles ou à des fins commerciales.
12. Les appareils dont le numéro de série est illisible ou altéré.
13. Les défauts ou pannes causés à la suite de réparations, de modifications ou de démontage de l'installation de l'appareil par l'utilisateur ou par un technicien non autorisé par le fabricant, ou à la suite du non-respect manifeste des instructions d'utilisation et d'entretien du fabricant.
14. Tous les manuels doivent être conservés avec l'appareil pendant la période de garantie. Si l'équipement est vendu, donné ou cédé, le manuel et tous les documents connexes doivent être remis au nouvel utilisateur. Si l'un de ces documents est perdu, il ne pourra pas être remplacé.
15. Les pannes ayant pour origine ou résultant directement ou indirectement : du contact avec des liquides, des produits chimiques et d'autres substances, ainsi que des conditions liées au climat ou à l'environnement : tremblements de terre, incendies, inondations, chaleur excessive ou toute autre force extérieure, comme les insectes, les rongeurs et autres animaux qui peuvent avoir accès à l'intérieur de la machine ou à ses points de connexion.
16. Les dommages dérivés du terrorisme, de l'émeute, du tumulte populaire, des manifestations et des grèves légales ou illégales ; des actes des Forces Armées ou des Forces de Sécurité de l'Etat en temps de paix ; des conflits armés et des actes de guerre (déclarés ou non) ; de la réaction nucléaire ou des radiations ou de la contamination radioactive ; du défaut ou de la défectuosité des biens ; des événements classés par le Gouvernement National comme "catastrophe ou calamité nationale".

La conception et les spécifications peuvent être modifiées sans préavis pour améliorer le produit.

Obrigado por escolher este produto.

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

Despenda algum tempo a ler este Manual de instruções antes de utilizar o seu eletrodoméstico e guarde-o para referência futura.

Ícone	Tipo	Significado
	AVISO	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 / NOTA	Manusear corretamente o sistema

CONTEÚDO

PT

4	INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA
4	Avisos gerais de segurança
9	Avisos de instalação
9	Durante a utilização
11	DESCRIÇÃO DO ELETRODOMÉSTICO
12	Dimensões
13	UTILIZAR O ELETRODOMÉSTICO
13	Configurações do termóstato
13	Avisos de configurações de temperatura
14	Acessórios
14	Recipiente do gelo (em alguns modelos)
14	ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS
14	Compartimento frigorífico
15	Compartimento congelador
19	LIMPEZA E MANUTENÇÃO
19	Descongelação
21	TRANSPORTE E REPOSICIONAMENTO
21	Transporte e reposicionamento
21	SERVICIO PÓS-VENDAS
22	DICAS PARA POUPAR ENERGIA
23	DADOS TÉCNICOS
23	INFORMAÇÃO PARA TESTES
23	INFORMAÇÃO PARA O CONSUMIDOR
24	GARANTIA

1 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

1.1 Avisos gerais de segurança

Leia este manual cuidadosamente.

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

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

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

⚠ AVISO: Não danifique o circuito de refrigeração.

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

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

⚠ AVISO: 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 transporte e instalação para evitar que elementos do congelador fiquem danificados. O R600a é um gás natural que respeita o ambiente, mas é 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.

- Ao transportar e posicionar o frigorífico, não danificar o circuito de gás refrigerante.
- 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 Bed&Breakfast;
 - 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 ficha

deve ser utilizada com uma tomada especial ligada de terra de, pelo menos, 16 amperes. Se não existir tomada na sua casa, instale uma com a ajuda de um electricista 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 frigorífico pela primeira vez, tome atenção aos seguintes pontos:

- A tensão operativa do seu frigorífico é de 220-240 V a 50Hz.
- A tomada deverá ficar acessível após a instalação.
- O seu frigorífico poderá ter um odor quando for operado pela primeira vez. Isto é normal e o odor irá desaparecer quando o seu frigorífico começar a refrigerar.
- Antes de ligar o seu frigorífico, 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 eletricitista 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 eletricitista 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 frigorífico num local em que não fique exposto à luz direta do sol.
- O seu 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 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 corpo e a parte superior do frigorífico com um pano. Isto irá afetar o desempenho do frigorífico.
- É necessário um espaço de, pelo menos, 100 mm no topo do seu eletrodoméstico. Não coloque nada na parte superior 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 frigorífico, 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 frigorífico após a limpeza.
- O procedimento de instalação numa cozinha é indicado no manual de instalação. Este produto deve ser utilizado apenas em cozinhas adequadas.
- Utilize as pernas dianteiras ajustáveis para se certificar de que o aparato está nivelado e estável. Pode ajustar as pernas rodando-as em qualquer direção. Isto deverá ser realizado antes de colocar alimentos no eletrodoméstico.

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 aparelho foi concebido 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 um curto circuito ou choque elétrico.
- Não coloque latas ou garrafas de vidro no compartimento de produção de gelo, pois podem explodir quando o conteúdo congelar.
- Não coloque material explosivo ou inflamável no seu frigorífico. As bebidas com um elevado teor de álcool devem ser colocadas verticalmente no compartimento do frigorífico e garantir que estão bem fechadas.
- Não toque nos cubos de gelo quando os retirar do compartimento dos cubos de gelo. O gelo pode provocar queimaduras e cortes pelo frio.
- Não toque os 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 pode causar problemas de saúde como por exemplo, intoxicação alimentar.

Frigoríficos antigos e que não funcionam

- Se o seu frigorífico ou congelador antigo tiver um trinco, parta-o ou retire-o antes de o deitar fora, pois uma criança pode ficar presa no interior e provocar um acidente.
- Frigoríficos e congeladores antigos contêm material de isolamento e refrigerante com CFC. Assim, tome cuidado para não danificar o ambiente ao eliminar o seu frigorífico antigo.

Eliminação do seu eletrodoméstico antigo

O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não poderá ser tratado como resíduo doméstico.



Em vez disso, deve ser levado para o ponto de recolha relevante para a reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos. Certifique-se de que este produto é eliminado corretamente para evitar danos no ambiente e na saúde humana. Para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipais locais, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

Embalagem e o Ambiente

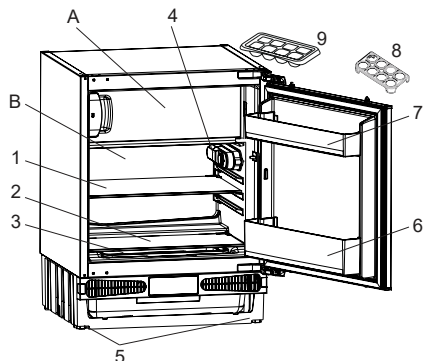
Os materiais de embalagem protegem a sua máquina contra danos que possam ocorrer durante o transporte. Os materiais de embalagem são ecologicamente corretos, pois são recicláveis. O uso de material reciclado reduz o consumo de matéria-prima e, por isso, reduz a produção de resíduos.




Notas:

- Ler atentamente o manual de instruções antes de instalar e utilizar o aparelho. Não nos responsabilizamos por quaisquer danos resultantes de uma utilização incorrecta.
- 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 aparelho foi concebido para uso residencial e só deve ser utilizado num ambiente doméstico e para os fins especificados. Não é adequado para uso comercial ou comum. Tal utilização invalidará a garantia do aparelho e a nossa empresa não será responsável por quaisquer perdas incorridas.
- Este aparelho foi concebido para uso doméstico e só é adequado para arrefecer/conservar alimentos. Não é adequado para uso comercial ou coletivo, nem para armazenar substâncias não alimentares. A nossa empresa não se responsabiliza por quaisquer perdas que possam ocorrer.

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 frigorífico

2) Tampa da gaveta

3) Gaveta

4) Termóstato

5) Pés de nivelção

6) Prateleira de garrafas

7) Prateleira do porta

8) Suporte de ovos

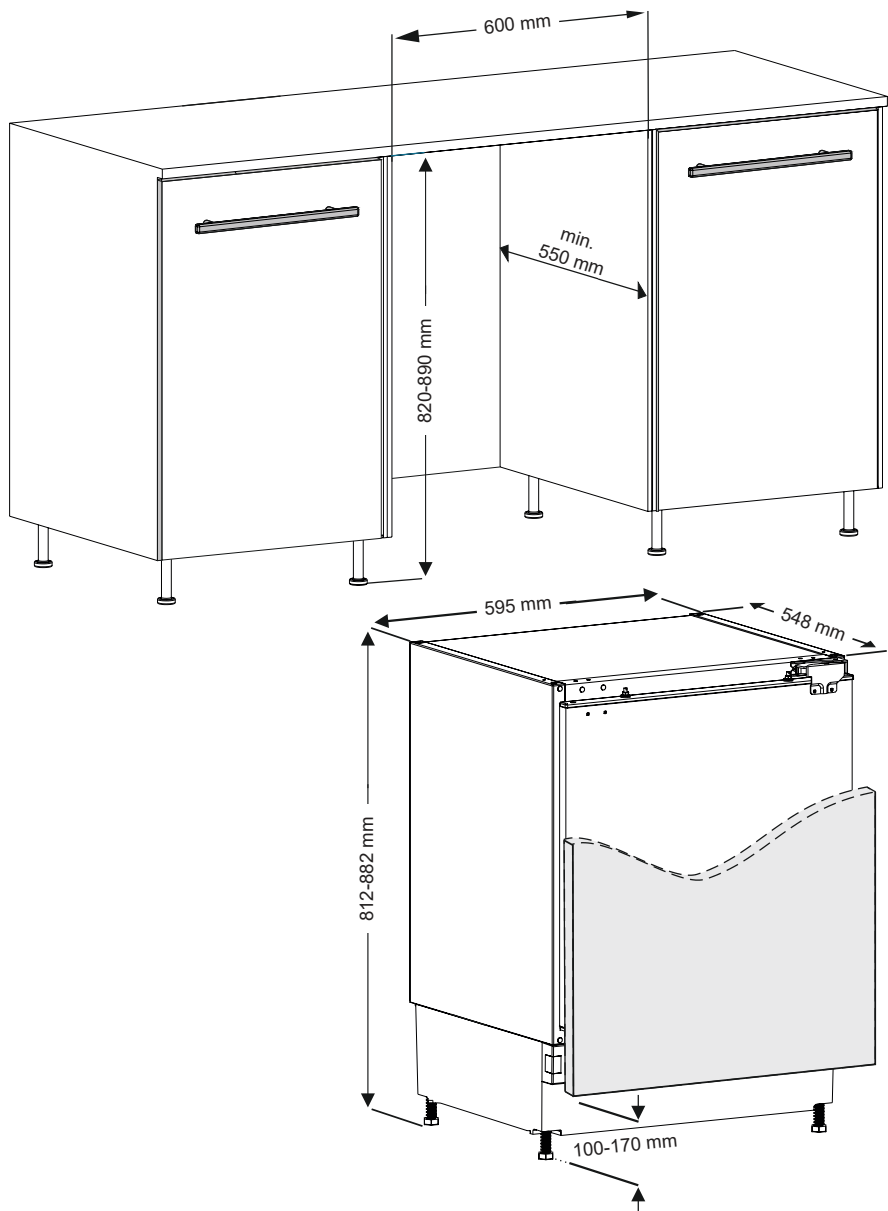
9) Bandeja da caixa de gelo

Notas gerais:

Compartimento de alimentos frescos (frigorífico): Uma utilização mais eficiente da energia é assegurada por uma disposição uniforme das gavetas na parte inferior do aparelho e das prateleiras; a posição dos tabuleiros das portas não afecta o consumo de energia.

Compartimento para congelados (congelador): A utilização mais eficiente da energia é assegurada na configuração com as gavetas e os recipientes na posição de stock

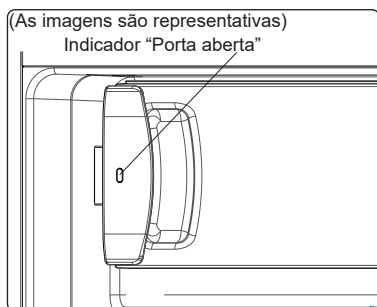
2.1 Dimensões



3 UTILIZAR O ELETRODOMÉSTICO

Indicador "Porta Aberta": O indicador "Porta Aberta" na pega indica se a porta foi fechada adequadamente ou se ainda permanece aberta.

Se o indicador estiver vermelho, a porta ainda está aberta. Se o indicador estiver branco, a porta está bem fechada.

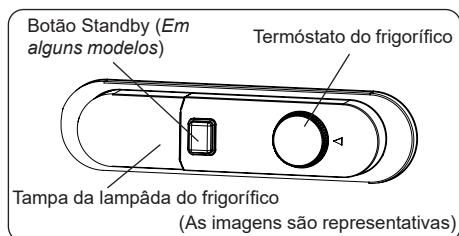


A porta do congelador deverá estar sempre fechada. Isto irá evitar que produtos alimentares descongelem. Qualquer gelo pesado e acumulação de gelo dentro do congelador, e um aumento no consumo de energia desnecessário, serão evitados.

3.1 Configurações do termóstato

O termóstato regula automaticamente a temperatura no interior dos compartimentos do frigorífico e do congelador. A temperatura do frigorífico pode ser ajustada rodando o botão para números mais altos: 1 a 3, 1 a 5 ou PowerFreeze. (Os números máximos do termóstato dependem do seu produto).

Nota importante: Não premir o botão de espera, pois isso interromperá o funcionamento do aparelho.



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 PowerFreeze:

- Rode o botão para PowerFreeze 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 PowerFreeze, 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 PowerFreeze e regresse à utilização normal de acordo com o tempo indicado na nota. Se o termóstato estiver na posição PowerFreeze quando seu aparelho 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 PowerFreeze será cancelado automaticamente após 48 horas.

3.2 Avisos de configurações de temperatura

- O aparelho foi concebido para funcionar nas temperaturas ambiente indicadas nas normas, de acordo com a classe climática indicada na etiqueta informativa. Não se recomenda a utilização do frigorífico em ambientes onde as temperaturas estejam fora do intervalo especificado. Isto reduziria a eficiência de refrigeração do aparelho.

- As definições de temperatura devem ser ajustadas de acordo com a frequência com que a porta é aberta, a quantidade de alimentos armazenados no interior do aparelho e a temperatura ambiente da divisão onde o aparelho está instalado.
- Quando ligar o aparelho pela primeira vez, deixe-o funcionar durante 24 horas para atingir a temperatura de funcionamento. Durante este período, não abra a porta nem guarde demasiados alimentos no interior do aparelho.
- Uma função de atraso de 5 minutos é aplicada para evitar danos no compressor do aparelho quando este é ligado ou desligado da rede eléctrica ou em caso de falha de energia. O aparelho começa a funcionar normalmente após 5 minutos.

Classe climática e significado:

T (tropical): Este frigorífico destina-se a ser utilizado a temperaturas ambiente entre 16°C e 43°C.

ST (subtropical): Este frigorífico destina-se a ser utilizado a temperaturas ambiente entre 16°C e 38°C.

N (temperado): Este frigorífico destina-se a ser utilizado a temperaturas ambiente entre 16°C e 32°C.

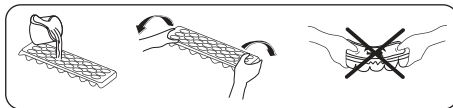
SN (temperado prolongado): Este frigorífico destina-se a ser utilizado a temperaturas ambiente entre 10°C e 32°C.

3.3 Acessórios

As descrições visuais e textuais fornecidas na secção de acessórios podem variar em função do modelo de aparelho que adquiriu.

3.3.1 Recipiente do gelo (*Em alguns modelos*)

- Encha o tabuleiro de cubos de gelo com água e coloque-o no congelador.
- Quando a água estiver completamente congelada, pode dobrar o tabuleiro de cubos de gelo para retirar os cubos de gelo.



4 ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS

4.1 Compartimento do frigorífico

- Para reduzir a humidade e evitar a formação de gelo, guarde os líquidos em recipientes herméticos no frigorífico. O gelo tende a acumular-se nas partes mais frias do líquido em evaporação e o aparelho terá de ser descongelado com mais frequência ao longo do tempo.
- Cubra os 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 aumentará, reduzindo a eficiência do frigorífico.
- Certifique-se de que nenhum objeto está em contacto direto com a parede traseira do aparelho, uma vez que se formará gelo e a embalagem ficará colada à mesma. Não abra frequentemente a porta do frigorífico.
- Recomenda-se que o peixe e a carne limpos sejam embrulhados à mão e guardados na prateleira de vidro situada imediatamente acima do compartimento dos legumes, onde se encontra o refrigerador de ar, pois oferece as melhores condições de conservação.
- Armazene frutas e legumes soltos nos contentores de frutas e legumes.
- Ao armazenar a fruta e os legumes separadamente, evita-se que os legumes sensíveis ao etileno (folhas verdes, brócolos, cenouras, etc.) sejam afectados pelos frutos que libertam etileno (bananas, pêssegos, alperces, etc.).

- Não colocar no frigorífico legumes molhados.
- O prazo de validade dos alimentos depende da qualidade inicial dos mesmos e do facto de terem passado por um ciclo de refrigeração ininterrupto antes de serem colocados 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 colocar os alimentos em frente da conduta de ventilação.
- Consuma os alimentos embalados antes do prazo de validade recomendado.

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 utilização, é suficiente regular a temperatura do frigorífico para +4 °C.
- A temperatura do compartimento do frigorífico deve situar-se entre 0 e 8 °C. Os alimentos frescos abaixo de 0 °C congelam e apodrecem, a carga bacteriana aumenta acima de 8 °C e estragam-se.
- Não coloque alimentos quentes no frigorífico, espere que arrefeçam. Os alimentos quentes aumentam a temperatura do seu frigorífico e provocam intoxicações alimentares, bem como a deterioração desnecessária dos alimentos.
- A carne, o peixe, etc. devem ser armazenados no compartimento do frigorífico para alimentos, sendo a gaveta dos legumes preferível para os legumes (se disponível).
- Para evitar a contaminação cruzada, os produtos à base de carne e os frutos e legumes não devem ser armazenados em conjunto.
- Os alimentos devem ser colocados em recipientes fechados ou tapados para evitar a humidade e os odores.

A tabela seguinte servirá de referência rápida para determinar a forma mais eficiente de armazenar os principais grupos de alimentos no 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 em estado líquido devem ser congelados em recipientes de plástico e os outros alimentos devem ser congelados em papel de alumínio ou em sacos de plástico. Para congelar alimentos frescos, deve embrulhar e selar corretamente os alimentos frescos, ou seja, a embalagem deve ser hermética e não deve ter fugas. Os sacos especiais para congelação, os sacos de polietileno com folha de alumínio e os recipientes de plástico são ideais.

- Não guarde os alimentos frescos ao lado de alimentos congelados, pois estes podem descongelar.
- Antes de congelar alimentos frescos, divida-os em porções que possam ser consumidas de uma só vez.
- Os alimentos descongelados devem ser consumidos num curto espaço de tempo.
- Ao armazenar alimentos, siga as instruções fornecidas pelo fabricante na embalagem do alimento. Se um alimento não fornecer informações na sua embalagem, não deve ser armazenado mais de 3 meses após a data de compra.
- Ao comprar alimentos congelados, certifique-se de que foram armazenados em condições adequadas e que a embalagem não foi danificada.
- Os alimentos congelados devem ser transportados em recipientes adequados e colocados no congelador o mais rapidamente possível.
- Não compre alimentos congelados se a embalagem apresentar sinais de humidade ou estiver anormalmente inchada. Pode ter sido armazenado a uma temperatura inadequada e o conteúdo pode ter-se deteriorado.
- O prazo de validade dos alimentos congelados depende da temperatura ambiente, da temperatura definida no termóstato, da frequência com que a porta é aberta, do tipo de alimentos e do tempo necessário para transportar o produto da loja para casa. Siga sempre as instruções impressas na embalagem e nunca ultrapasse o prazo de validade indicado.
- Se a porta do congelador for mantida aberta durante muito tempo ou se for deixada aberta, formar-se-á gelo no chão do congelador. Este facto pode obstruir a ventilação. Para evitar esta

situação, desligue o aparelho da corrente eléctrica até que esteja descongelado.

Em seguida, pode limpá-lo.


- O volume indicado na etiqueta é o equivalente ao espaço utilizado sem cestos, gavetas e tampas.
- Não voltar a congelar os alimentos depois de terem sido descongelados. Tal pode constituir um perigo para a saúde, pois pode provocar uma intoxicação alimentar.

NOTA: Se tentar abrir a porta do congelador logo após a ter fechado, verificará que é difícil abri-la. Isto é normal. Uma vez atingido o equilíbrio, a porta abrir-se-á facilmente.



O quadro seguinte servirá de referência rápida para determinar a forma mais eficiente de armazenar os principais grupos de alimentos no congelador. no 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)	Depois de limpar as entranhas e as escamas do peixe, lavar e secar. Se necessário, retirar 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:** A carne descongelada deve ser cozinhada como se fosse carne fresca. Se a carne não for cozinhada após a descongelação, não deve ser recongelada.




Legumes 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 o armazenamento a curto prazo. Manter embrulhada em película durante longos períodos.
Manteiga, margarina	Na embalagem	6	

5 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

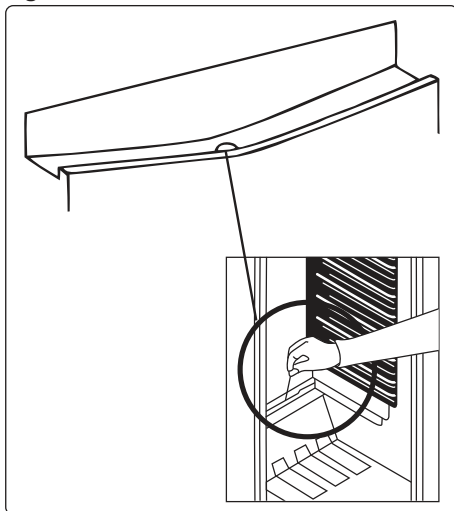
-  Desligue a unidade da corrente elétrica antes de limpar.
-  Não lavar o aparelho deitando água sobre ele.
-  Não utilizar sabões, detergentes ou produtos abrasivos para limpar o aparelho. Após a lavagem, enxágüe-o com água limpa e seque-o cuidadosamente. Quando tiver terminado a limpeza, volte a ligar a ficha de alimentação à rede elétrica com as mãos secas.

- Certifique-se de que não entra água no recetáculo de luz ou noutros componentes eléctricos.
- O aparelho deve ser limpo regularmente com uma solução de água morna e bicarbonato de sódio.
- Limpe os acessórios separadamente, à mão e com água e sabão. Não lavar os acessórios na máquina de lavar louça.
- Limpe o condensador com uma escova pelo menos duas vezes por ano. Isto ajudá-lo-á a poupar eletricidade e a melhorar a produtividade.

  **A alimentação elétrica deverá ser desligada durante a limpeza.**

5.1 Descongelação

Descongelar o compartimento frigorífico



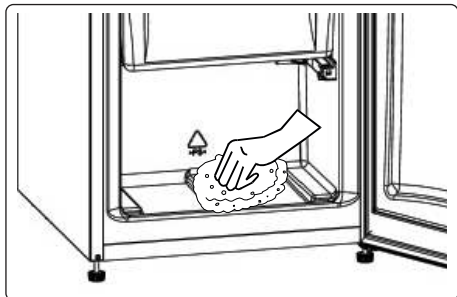
- O descongelamento ocorre automaticamente no compartimento do frigorífico durante o funcionamento. A água é recolhida pela bandeja de evaporação e evapora automaticamente.
- A bandeja de evaporação e o orifício de drenagem de água devem ser limpos periodicamente com a tampa de drenagem de descongelamento 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

- No interior do congelador acumulam-se pequenas quantidades de gelo. Isto depende do tempo que a porta é deixada aberta e da humidade introduzida. É essencial garantir que o gelo não se forma em locais que impeçam a porta de fechar corretamente. Caso contrário, o ar pode ser aspirado, obrigando o compressor a funcionar continuamente. Quando a camada de gelo é fina, está bastante solta e pode ser removida com

uma escova ou raspador de plástico. Não utilizar raspadores metálicos ou afiados, dispositivos mecânicos ou outros meios para acelerar o processo de descongelação. Retirar o gelo que se soltou do chão no interior do aparelho. Não é necessário desligar o aparelho para remover este gelo.

- Para eliminar os depósitos de gelo espessos, desligar o aparelho da rede eléctrica e colocar os alimentos em caixas de cartão, embrulhados em camadas de papel ou em cobertores grossos para os manter frios. A descongelação será óptima se for feita com o congelador quase vazio. Este processo deve ser efectuado o mais rapidamente possível para evitar um aumento desnecessário da temperatura dos alimentos.
- Não utilize raspadores metálicos ou afiados, dispositivos mecânicos ou outros meios para acelerar o processo de descongelação. Um aumento da temperatura dos alimentos congelados durante a descongelação reduzirá o seu prazo de validade. Mantenha os alimentos bem embrulhados e num local fresco durante a descongelação.




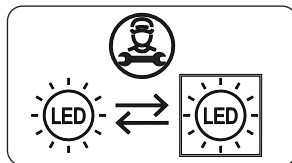
- Seque o interior do compartimento com uma esponja ou um pano limpo.
- Para acelerar o processo de descongelação, coloque uma ou mais taças de água quente no compartimento do congelador.

- 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 móveis da mesma forma e volte a montar. Volte a ligar o eletrodoméstico à alimentação eléctrica principal e deixe durante 2 ou 3 horas no número "MÁX." antes de introduzir novamente alimentos no congelador.

Substituir a iluminação LED

Para substituir qualquer um dos LEDs, entre em contacto com o Centro de Serviço Autorizado mais próximo.

 **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 ou placa 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 de origem e a espuma podem ser conservadas para um novo transporte do aparelho (opcional).
- Fixar o aparelho com uma embalagem espessa, cintas ou cordas resistentes e seguir as instruções de transporte fornecidas na embalagem.
- Em caso de deslocação ou de transporte do aparelho, retirar todas as peças móveis ou fixá-las ao aparelho, protegendo-as dos choques com cintas.

 Transporte sempre o seu eletrodo-méstico na posição vertical.

7 ANTES DE CONTACTAR O SERVIÇO PÓS-VENDAS

Se o seu aparelho não funciona corretamente, pode haver um pequeno problema.

O aparelho não funciona

Verifique se:

- Existe alimentação elétrica
- O seu frigorífico está ligado à tomada e ligado
- O fusível queimou
- A tomada eléctrica está defeituosa. Para o verificar, ligue o frigorífico a uma outra tomada que esteja segura de que funciona.

O aparelho não está a funcionar corretamente

Verifique se:

- O aparelho está sobrecarregado
- As portas estão bem fechadas
- Há pó no condensador
- Existe espaço suficiente junto às paredes traseiras e laterais.

O seu aparelho é ruidoso

Ruídos normais

Ocorre um ruído de estalido:

- Durante a descongelação automática.
- Quando o aparelho arrefece ou aquece (devido à dilatação do material do aparelho).

Ocorre ruído de estalidos curtos:

Quando o termóstato liga ou desliga o compressor.

Ruído de motor: Indica que o compressor está a funcionar normalmente. O compressor pode fazer mais ruído durante um curto período de tempo quando é ligado pela primeira vez.

Ocorre ruído borbulhento e de chapinhar: Causado pelo fluxo de refrigerante através dos tubos do sistema.

Ocorre ruído de fluxo de água: É causado pelo fluxo de água para o recipiente do evaporador. Este ruído é normal durante o processo de descongelação.

Ocorre ruído de sopro de ar:

Em alguns modelos, ocorre durante o funcionamento normal do sistema devido à circulação do ar.

Os cantos do aparelho que estão em contacto com a vedação da porta estão quentes

Especialmente durante o verão (tempo quente), as superfícies em contacto com a vedação da porta podem ficar quentes durante o funcionamento do compressor. Isto é normal.

A humidade acumula-se no interior do aparelho.

Verifique se:

- Os alimentos estão corretamente embalados. Os recipientes devem estar secos antes de serem colocados no aparelho.

- As portas do **aparelho** são abertas frequentemente. Sempre que as portas do **aparelho** são abertas, a humidade entra no compartimento. A humidade aumenta mais rapidamente se as portas forem abertas com frequência, sobretudo se a humidade do local for elevada.

A porta não abre ou fecha corretamente
Verifique se:

- Os alimentos ou a embalagem impedem o fecho completo da porta.
- As juntas da porta estão partidas ou danificadas.
- O aparelho está nivelado. O compressor pode funcionar de forma ruidosa ou o ruído do compressor/frigorífico pode aumentar em alguns modelos durante o funcionamento em determinadas condições, como quando o produto é ligado à corrente pela primeira vez, dependendo da alteração da temperatura ambiente ou da mudança de utilização. Isto é normal; quando o frigorífico atinge a temperatura desejada, o ruído diminui automaticamente.

Recomendações

- Em caso de corte de corrente, desligar o aparelho para evitar danificar o compressor. Quando a alimentação eléctrica for restabelecida, aguardar cerca de 5 minutos antes de voltar a ligar o aparelho à corrente.
- Desligar o aparelho da tomada se não for utilizado durante um longo período de tempo (por exemplo, durante as férias de verão). Limpe o aparelho de acordo com o capítulo de limpeza e deixe a porta aberta para evitar a humidade e os odores.
- Se, depois de seguir as instruções acima indicadas, persistir algum problema, contacte o centro de assistência técnica autorizado mais próximo.
- O aparelho que adquiriu foi concebido exclusivamente para uso doméstico. Não é adequado para uso comercial ou corrente. Gostaríamos de salientar que, se o utilizador utilizar o aparelho de uma forma que viole estas instruções, nem o fabricante nem o distribuidor serão responsáveis por quaisquer reparações ou avarias durante o

período de garantia.

8 DICAS PARA POUPAR ENERGIA

1. Instale o aparelho num local fresco e bem ventilado, fora do alcance da luz solar direta e não perto de uma fonte de calor (como um radiador ou um forno). Caso contrário, deve ser utilizada uma placa de isolamento.
2. Deixe arrefecer os alimentos e as bebidas quentes antes de os colocar no aparelho.
3. Coloque os alimentos que foram descongelados no compartimento do frigorífico, se existir. A baixa temperatura dos alimentos a descongelar ajuda a arrefecer o compartimento do frigorífico. Isto reduz o consumo de eletricidade. Descongelar alimentos fora do aparelho gasta eletricidade.
4. As bebidas ou outros líquidos devem ser tapados quando colocados no interior do aparelho. Se não forem tapados, a humidade no interior do aparelho aumentará, o que fará com que o aparelho consuma mais eletricidade. Manter as bebidas e outros líquidos tapados ajuda a preservar o seu aroma e sabor.
5. Evite deixar as portas abertas durante muito tempo ou abri-las com demasiada frequência, caso contrário o ar quente entrará no aparelho e fará com que o compressor trabalhe com frequência desnecessária.
6. Mantenha as tampas dos vários compartimentos de temperatura (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 dados técnicos situada no lado esquerdo interior do aparelho e na etiqueta energética.

O código QR na etiqueta energética fornecida com o aparelho fornece uma ligação web para informações relacionadas com o desempenho do aparelho na base de dados EPREL da UE. Guarde a etiqueta energética como referência, juntamente com o manual do utilizador e todos os outros documentos fornecidos com este aparelho. Também pode encontrar as mesmas informações na EPREL através da ligação <https://eprel.ec.europa.eu> e do nome do modelo e do número de produto que se encontram na placa de características do aparelho.

10 INFORMAÇÃO PARA TESTES

A instalação e a preparação do aparelho para qualquer verificação da conceção ecológica devem estar em conformidade com a norma EN 62552. Os requisitos de ventilação, as dimensões das cavidades e as folgas mínimas à retaguarda devem ser indicados neste manual de instruções, na PARTE 2.

Contacte o fabricante para obter quaisquer outras informações, incluindo planos de carga.

11 SERVIÇO E ASSISTÊNCIA AO CONSUMIDOR

Utilizar sempre peças sobresselentes originais.

Quando contactar o nosso departamento de assistência técnica, certifique-se de que possui as seguintes informações: modelo, número de série e índice de assistência técnica.

A informação pode ser encontrada na placa de características. Sujeito a alterações sem aviso prévio.

As peças sobresselentes originais para alguns componentes específicos só estão disponíveis durante os primeiros 7-10 anos após a última unidade do modelo ter sido colocada no mercado.

Visite o nosso website para:
www.ponjohnsonentuvda.es

CONDIÇÕES DA GARANTIA

Este aparelho é garantido por três anos a partir da data de venda contra todos os defeitos de fabrico, incluindo mão-de-obra e peças sobressalentes. A fim de justificar a data de compra, será obrigatório apresentar a factura ou o recibo de compra. As condições desta garantia aplicam-se apenas a Espanha e Portugal. Se tiver adquirido este produto noutro país, consulte o seu distribuidor para as condições aplicáveis.

EXCLUSÕES DA GARANTIA

1. Controles remotos, borrachas de entrada de drenagem, encaixes e vedações de portas, proteção contra calafetação
2. Danos em esmaltes, tintas, niquelagem, cromagem, oxidação ou outros tipos de peças ou componentes estéticos que não afetam o funcionamento interno do aparelho.
3. Danos nas peças de desgaste devido ao uso, corrosão ou oxidação, sejam causados pelo uso normal do aparelho ou deterioração acelerada devido a circunstâncias ambientais ou climáticas desfavoráveis. Não é adequado para uso ao ar livre.
4. Danos em peças frágeis de vidro, vitrocerâmica, plásticos, puxadores, cestos, portas ou lâmpadas, quando a sua falha ou quebra não seja atribuível a defeito de fabricação.
5. Avarias causadas por causas fortuitas ou acidentadas de força maior, ou como consequência de uso anormal, negligente ou impróprio do dispositivo.
6. Responsabilidade civil de qualquer natureza.
7. Danos consequentes no aparelho, desde que não sejam causados por uma avaria interna.
8. Manutenção ou conservação do aparelho: revisões periódicas, ajustes e graxas.
9. Defeitos que possam sofrer acessórios e complementos, adaptadores, cabos externos, bolsas, peças de reposição de todos os tipos, lâmpadas, bem como qualquer peça considerada consumível pelo fabricante.
10. Falhas causadas por instalação incorreta ou ilegal, ventilação inadequada, falta de aterramento em casa, falhas de energia, modificações inadequadas ou uso de peças sobressalentes não originais.
11. Aparelhos usados em aplicações industriais ou para fins comerciais.
12. Aparelhos com número de série ilegível ou alterado.
13. Defeitos ou avarias produzidos como resultado de reparos, modificações ou desmontagem da instalação do dispositivo pelo usuário ou por um técnico não autorizado pelo fabricante, ou como resultado do não cumprimento manifesto das instruções do fabricante para uso e manutenção.
14. Durante o período de garantia é imprescindível manter todos os manuais junto com o equipamento. Se o equipamento for vendido, ou doado, o manual e todos os documentos relacionados devem ser entregues ao novo usuário. Se algum deles for perdido, sua substituição não poderá ser reivindicada.
15. Falhas que tenham origem ou sejam consequência direta ou indireta de: contato com líquidos, produtos químicos e outras substâncias, bem como condições derivadas do clima ou do meio ambiente: terremotos, incêndios, inundações, calor excessivo ou qualquer outra força externa, como insetos, roedores e outros animais que possam ter acesso ao interior da máquina ou seus pontos de conexão.
16. Danos derivados de terrorismo, motim ou tumulto popular, manifestações e greves legais ou ilegais; fatos das ações das Forças Armadas ou das Forças de Segurança do Estado em tempos de paz; conflitos armados e atos de guerra (declarados ou não); reação nuclear ou radiação ou contaminação radioativa; vício ou defeito das mercadorias; factos classificados pelo Governo da Nação como "catástrofe ou calamidade nacional".

O design e as especificações estão sujeitos a alterações sem aviso prévio para melhoramento do produto. Quaisquer alterações ao manual serão actualizadas no nosso sítio web, pode consultar a versão mais recente.



Escanee para ver este manual en otros idiomas y actualizaciones
Scan for manual in other languages and further updates
Manuel dans d'autres langues et mis à jour
Manual em outras línguas e atualizações

johnson

Polígono Industrial San Carlos,
Camino de la Sierra S/N Parcela 11
03370 - Redován (Alicante)

www.ponjohnsonentuvida.es

Toda la documentación del producto
Complete documents about the product
Documentation plus complète sur le produit
Mais documentação do produto

