

Gebruiksaanwijzing

voor inbouwkoelkasten met Fresh'n Safe

NL

Gebrauchsanweisung

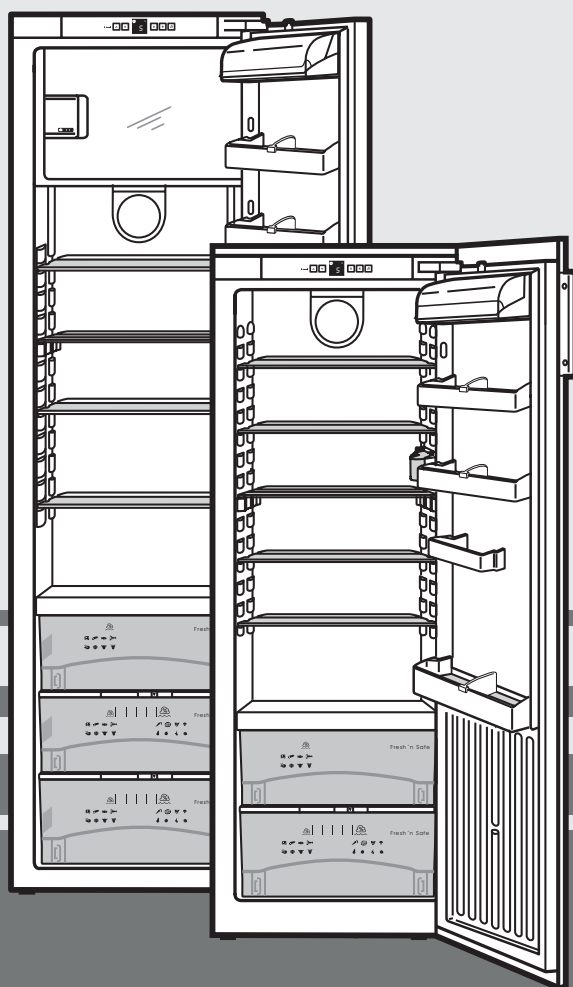
für Einbaukühlgeräte mit Fresh'n Safe

D

Consignes d'utilisation

Réfrigérateurs encastrables avec Fresh'n Safe

F

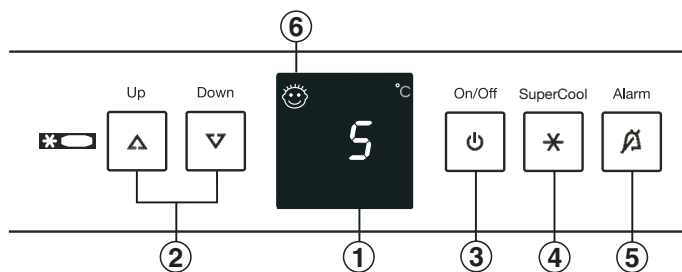


D 4183
D 4193

7082624-00 IKB 4609

NOVY

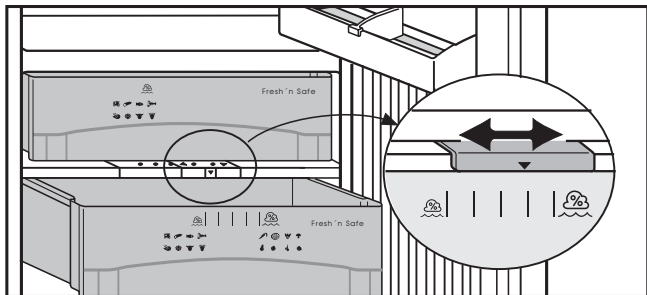
Het apparaat in vogelvlucht



A1

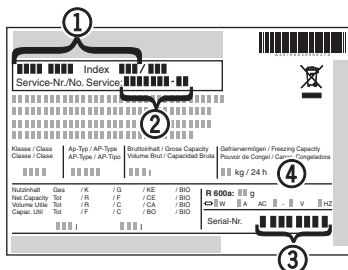
Bedienings- en controlepaneel, afb. A1

- ① Temperatuur- en insteldisplay
- ② Tiptoetsen voor temperatuur:
UP = warmer, DOWN = kouder,
aanbevolen instelling: 5 °C
- ③ Aan/Uit-toets
- ④ SuperCool-toets; licht op = functie ingeschakeld
Voor het snel afkoelen van levensmiddelen. Automatische
uitschakeling na 6 - 12 uur.
- ⑤ Toets voor uitschakelen geluidssignaal bij deuralarm
- ⑥ Indicator voor kinderbeveiliging, licht op = functie ingeschakeld,
tegen ongewenst uitschakelen. Meer informatie vindt u in de
paragraaf 'Extra functies'.



Instelling van de luchtvochtigheid in de Fresh'n Safe-lade,
afb. A2: schuif links = droog klimaat, rechts = vochtig klimaat

A2

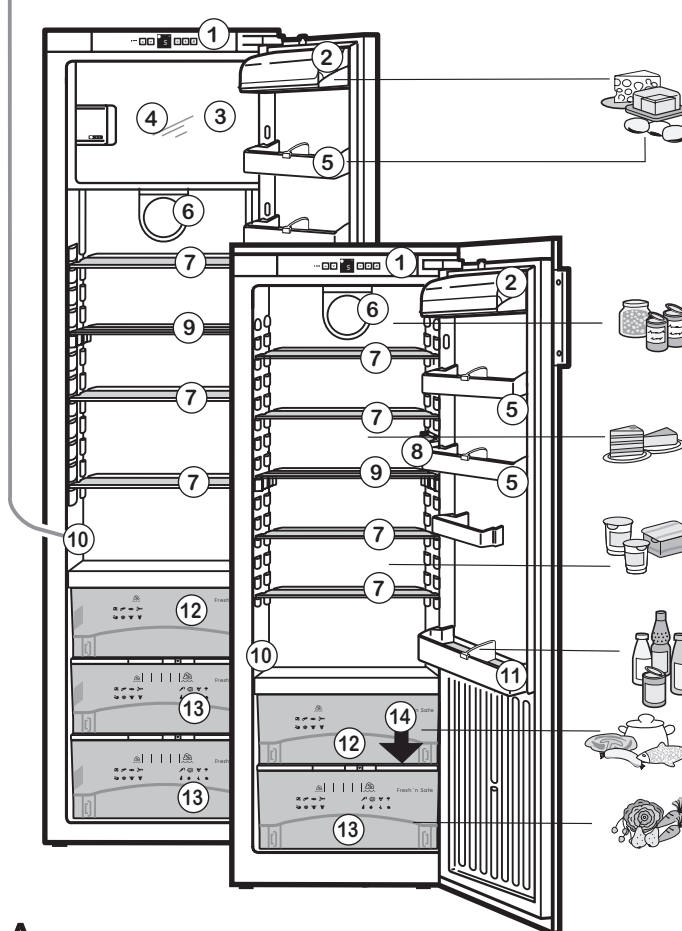


A3

Typeplaatje, afb. A3

- ① Typeaanduiding
- ② Servicenummer
- ③ Apparaatnummer
- ④ Invriescapaciteit in kg/24h*

Overzicht van apparaat en uitrusting



A

- ① Bedienings- en controlepaneel
- ② Boter- en kaasvak
- ③ Vriesvak*, ca. -18 °C
- ④ Ijsblokjeshouder*
- ⑤ In hoogte verstelbaar conservenblikkenvak
- ⑥ Ventilator
- ⑦ Verplaatsbare draagplateaus
- ⑧ LED-verlichting*
- ⑨ Deelbaar draagplateau*
- ⑩ Typeplaatje, afb. A3
- ⑪ Opbergvak voor hoge flessen en drank

Fresh'n Safe-gedeelte, tussen 0 °C en 3 °C

Koudste zone van de koelruimte, voor gevoelige en snel
bederfelijke levensmiddelen

- ⑫ Lade voor droge of verpakte levensmiddelen
- ⑬ Lade met regelbare luchtvochtigheid voor vochtig bewaren van sla,
groente, fruit
- ⑭ Dooiwaterafvoer

Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig en geef hem eventueel aan de volgende eigenaar door.
Deze gebruiksaanwijzing is voor verscheidene modellen geldig, afwijkingen zijn daarom mogelijk.

Inhoud

pag.

Gebruiksaanwijzing

Het apparaat in vogelvlucht.....	2
Inhoud	3
Bepalingen	3
Tips voor energiebesparing.....	4
Veiligheidsinstructies en waarschuwingen.....	4
Aanwijzing m.b.t. afdanken.....	4
Inbouw- en ventilatie-aanwijzing.....	4
Ingebruikneming en controlepaneel.....	4
Aansluiten	4
In- en uitschakelen	4
Temperatuur instellen	4
Temperatuurdisplay.....	5
Alarm - geluidssignaal.....	5
SuperCool	5
Extra functies	5
Kinderbeveiliging	5
Lichtintensiteit van het display*	5
Temperatuur in het Fresh'n Safe-gedeelte	5
Koelgedeelte.....	5
Verdelen van de levensmiddelen.....	5
Indeling aanpassen.....	5
Fresh'n Safe-gedeelte.....	6
Wenken voor het bewaren.....	7
Vriesvak	7
Ontdooien, reinigen	8
Technische dienst en typeplaatje	9

Bepalingen

- Het apparaat is uitsluitend geschikt voor het koelen van levensmiddelen.
In het geval van het industriële koelen van levensmiddelen moeten de geldige wettelijke bepalingen in acht worden genomen. Het apparaat is niet bedoeld voor het bewaren en koelen van geneesmiddelen, bloedplasma, laboratoriumspreparaten of eendere aan de Europese Richtlijn medische hulpmiddelen 2007/47/EG ten grondslag liggende stoffen en producten. Een abusievelijk gebruik van het apparaat kan schade aan de bewaarde producten of het bederf ervan veroorzaken. Bovendien is het apparaat niet geschikt voor werking in explosiegevaarlijke omgevingen.
- Het apparaat is ontworpen voor een bepaalde klimaatklasse d.w.z. een minimale omgevingstemperatuur waaronder en een maximale omgevingstemperatuur waarboven het apparaat niet gebruikt mag worden. U vindt de klimaatklasse van het apparaat op het typeplaatje. Hierbij worden de volgende afkortingen gebruikt:

Klimaatklasse	voor omgevingstemperaturen van
SN	+10 °C tot +32 °C
N	+16 °C tot +32 °C
ST	+16 °C tot +38 °C
T	+16 °C tot +43 °C

- Het koelmiddelcircuit werd op lekkages gecontroleerd.
- Het apparaat voldoet aan alle van toepassing zijnde veiligheidsbepalingen en de EG-richtlijnen 2006/95/EG en 2004/108/EG.

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

Aanwijzing m.b.t. afdanken



NL

De verpakking is van recyclebare materialen gefabriceerd.

- Golfkarton/karton
- Voorgevormde delen van geschuimd polystyreen
- Folies van polyetheen
- Spanbanden van polypropreen

- **Verpakkingsmateriaal is geen speelgoed voor kinderen - verstikkingsgevaar door folies!**
- Breng a.u.b. de verpakking naar een officiële inzamelpunt.

Het afgedankte apparaat bevat nog waardevolle materialen en moet gescheiden van het ongesorteerde afval worden afgevoerd.

- Afgedankte apparaten onbruikbaar maken: trek de stekker uit het stopcontact, snijd het netsnoer door en zet de sluiting buiten werking zodat kinderen zich niet kunnen opsluiten.
- Let erop dat het koelmiddelcircuit tijdens het transport van het afgedankte apparaat niet wordt beschadigd.
- Informatie over het gebruikte koelmiddel vindt u op het typeplaatje.
- Het recyclen van afgedankte apparaten moet vakkundig gebeuren overeenkomstig de plaatselijk geldende voorschriften en wetten.



Technische veiligheid



- Om persoonlijk letsel en materiële schade te voorkomen, het apparaat alleen verpakt transporteren en met twee personen neerzetten.
- Het gebruikte koelmiddel R 600a is milieuvriendelijk, maar brandbaar.
- Leidingen van het koelmiddelcircuit niet beschadigen. Eruit spuitend koelmiddel kan oogletsel veroorzaken of ontbranden.
- Wanneer koelmiddel vrijkomt, dan open vuur of ontstekingsbronnen in de nabijheid van het lekpunt verwijderen, stekker uit het stopcontact trekken en de ruimte goed ventileren.
- Bij schade aan het apparaat onmiddellijk - voor het aansluiten - bij de leverancier reclameren.
- Om een veilig gebruik te waarborgen het apparaat alleen volgens de informatie in de gebruiksaanwijzing monteren en aansluiten.
- In geval van een storing het apparaat van het net loskoppelen: stekker uit het stopcontact trekken (hierbij niet aan de aansluitkabel trekken) of zekering laten aanspringen resp. eruit draaien.
- **Reparaties en ingrepen aan het apparaat alleen door de technische dienst laten uitvoeren, daar anders aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan.** Hetzelfde geldt voor het vervangen van het netsnoer.

Veiligheid bij gebruik

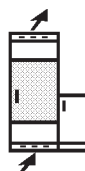


- Bewaar geen explosieve stoffen of spuitbussen met brandbare drijfgassen, zoals butaan, propaan, pentaan enz., in het apparaat. Eventueel vrijkomende gassen zouden door elektrische componenten kunnen ontbranden. U herkent dergelijke spuitbussen aan de erop gedrukte inhoudsvermelding of aan een vlamsymbool.
- Producten met een hoog percentage alcohol alleen goed afgesloten en staande bewaren.
- In het inwendige van het apparaat geen open vuur of ontstekingsbronnen gebruiken.
- Geen elektrische apparaten binnen het apparaat gebruiken (bijv. stoomreinigingsapparatuur, verwarmingsapparatuur, ijsmakers enz.).
- Plint, laden, deuren enz. niet als voetensteun of om te leunen misbruiken.

- Dit apparaat is niet bedoeld voor personen (ook kinderen) met fysieke, sensorische of mentale gebreken of personen, die niet over voldoende ervaring en kennis beschikken, tenzij zij door een persoon, die voor hun veiligheid verantwoordelijk is, in het gebruik van het apparaat worden onderwezen of die aanvankelijk toezicht uitoefent. Kinderen mogen niet zonder toezicht achterblijven om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.
- Voorkom voortdurend huidcontact met koude oppervlakken of te koelen/te bevriezen levensmiddelen want dat kan een pijnlijk of dof gevoel en bevrorening veroorzaken. Bij langdurig huidcontact veiligheidsmaatregelen treffen, bijv. handschoenen dragen.
- Consumptie-ijs, met name waterijs of ijsblokjes, na het eruit nemen niet onmiddellijk en niet te koud consumeren. Door de lage temperaturen bestaat "Gevaar voor verbranding".
- Consumeer geen levensmiddelen die over de datum zijn, ze kunnen een voedselvergiftiging veroorzaken.

Inbouw- en ventilatie-aanwijzing

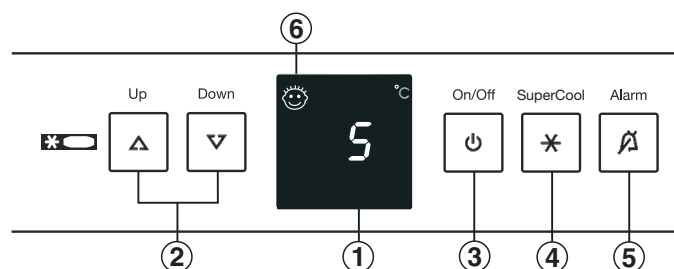
- Vermijd standplaatsen direct in het zonlicht, naast het fornuis, de radiator en dergelijke.
- **Dek de ventilatieopeningen nooit af. Zorg altijd voor een goede luchttoevoer en -afvoer!**
- De plaatsingsruimte van uw apparaat moet volgens de norm EN 378 pro 8 g koelmiddelmassa R 600a 1 kubieke m bezitten zodat er in geval van een lekkage in het koelmiddelcircuit geen ontvlambare gas-lucht-mengeling in de plaatsingsruimte van het apparaat kan ontstaan. Informatie over de hoeveelheid koelmiddel vindt u op het typeplaatje aan de binnenkant van het apparaat.
- Het koel-/vriesapparaat enkel in stabiele meubelstukken inbouwen.
- Neem de aanwijzingen van de bijgevoegde inbouwhandleiding in acht.



Tips voor energiebesparing

- Houd de ventilatieopeningen vrij.
- Laat de deur nooit onnodig lang open staan.
- Plaats de levensmiddelen soort bij soort in het apparaat; houdt u aan de maximale bewaartijd.
- Bewaar alle levensmiddelen goed verpakt of afgedekt; rijpvorming wordt zo voorkomen.
- Laat warme gerechten eerst tot kamertemperatuur afkoelen voordat u ze in het apparaat plaatst.
- Laat diepvriesproducten in het koelgedeelte ontdooien.
- Ontdooi het vriesvak* zodra zich een dikkere laag ijs gevormd heeft. Het apparaat vriest dan beter en zuiniger.

Ingebruikneming en controlepaneel



A1

Wij adviseren u om het apparaat te reinigen voordat u het in gebruik neemt (zie verder onder "Reinigen"). Schakel het apparaat met het vriesvak ongeveer 2 uur voordat u de eerste levensmiddelen erin plaatst in.

Aansluiten

Stroomsoort (wisselstroom) en spanning

op de opstellingsplaats moeten met de informatie op het typeplaatje overeenstemmen. Het typeplaatje bevindt zich aan de linker binnenkant, afb. A.



- **Het apparaat alleen via een correct geïnstalleerd randaardestopcontact aansluiten.**
- Het stopcontact moet d.m.v. een zekering van 10 A of zwaarder beveiligd zijn, buiten de achterzijde van het apparaat liggen en goed toegankelijk zijn.
- Het apparaat **niet**
 - op stand-alone ondulatoren aansluiten en
 - in combinatie met zgn. energiebesparingsstekkers gebruiken - de elektronica kan beschadigd worden,
 - samen met andere elektrische apparaten via een verdeellijst of een verlengkabel aansluiten - oververhittings- en brandgevaar.
- Bij het loshalen van het netsnoer van de achterzijde van het apparaat de **kabelhouder** verwijderen, om rammelen te voorkomen!

In- en uitschakelen

- **Inschakelen:** Druk op de Aan/Uit-toets (3); het temperatuursdisplay licht op/knippert.
 - De verlichting brandt wanneer de deur geopend is.
- **Uitschakelen:** Druk ca. twee seconden op de Aan/Uit-toets; het temperatuursdisplay gaat uit.

Temperatuur instellen

Het apparaat is standaard ingesteld voor normaal bedrijf. Voor het koelgedeelte adviseren wij +5 °C.

In het **vriesvak*** is de gemiddelde temperatuur van de bevroren levensmiddelen dan -18 °C.

In het koelgedeelte:

- **Temperatuur verlagen/kouder:**
Druk op de DOWN-insteltoets (2).
- **Temperatuur verhogen/warmer:**
Druk op de UP-insteltoets (2).

- Tijdens het instellen **knippert de ingestelde temperatuur** op het temperatuursdisplay.
- De eerste keer dat u op een temperatuur-tiptoets drukt toont het temperatuursdisplay de **laatst ingestelde temperatuur** van het koelgedeelte.
- Door meermaals kort op een tiptoets te drukken, laat u de ingestelde temperatuur in stapjes van 1 °C verspringen. Houdt u de tiptoets langer ingedrukt dan verandert de temperatuur doorlopend.

- Ca. 5 s na de laatste druk op een toets schakelt de elektronica automatisch om en wordt de **gemiddelde** koeltemperatuur (= **actuele waarde**) weergegeven.
- De temperatuur is instelbaar in het koelgedeelte tussen 9 °C en 4 °C.

- In het **Fresh'n Safe-gedeelte** wordt de temperatuur **automatisch** geregeld, tussen 0 en 3 °C. Indien u een hogere of een lagere temperatuur verkiest, bv. voor het bewaren van vis, kunt u de afsteltemperatuur in het Fresh'n Safe-gedeelte wijzigen. Meer informatie vindt u in de paragraaf "Extra functies".

Temperatuurdisplay

In de normale stand wordt de **gemiddelde temperatuur in de koelruimte** weergegeven.

Verschijnt op het temperatuurdisplay een foutmelding "**F0**" tot "**F5**" dan is sprake van een storing. Neem in dit geval contact op met de technische dienst van de leverancier van het apparaat. Wanneer u het nummer van de foutmelding (bijv. "F2") noemt, kan men u snel van dienst zijn.

Alarm - geluidssignaal

Het geluidssignaal helpt u, opgeslagen koelgoed te beschermen en energie te besparen.

- Dit is altijd te horen, wanneer de **deur langer dan ca. 1 min. geopend** is.
- **Het geluid wordt uitgeschakeld** door het indrukken van de Alarm-toets ⑤,
 - automatisch, wanneer de deur gesloten wordt.
 - Het uitschakelen van het geluid is zolang actief als de deur geopend is. Bij het sluiten van de deur is de alarmfunctie automatisch weer ingeschakeld.

SuperCool

Met de functie SuperCool schakelt u op hoogste koelcapaciteit. Deze functie is bijzonder geschikt om **grote** hoeveelheden levensmiddelen, dranken, vers gebak of vers bereide levensmiddelen zo snel mogelijk af te koelen.

- **Inschakelen:** Druk kort op de SuperCool-toets ④ zodat ze oplicht. De koeltemperatuur daalt tot op de koudste waarde.

Opmerking: SuperCool verbruikt iets meer stroom. Na 6 - 12 uur schakelt de elektronica echter weer **automatisch** naar de energiebesparende stand terug.

Extra functies

Via de instelmodus kunt u de **kinderbeveiliging** gebruiken, de **lichtintensiteit van het display*** veranderen en de **temperatuur** in het **Fresh'n Safe-gedeelte** iets kouder of warmer instellen.

Instelmodus activeren:

- SuperCool-toets ca. 5 sec drukken - de SuperCool-toets knipert - het display toont **c** voor kinderbeveiliging. Opmerking: De waarde die dient te worden veranderd knipert.

- Door op de Up/Down-toets te drukken, de gewenste functie kiezen:

c = kinderbeveiliging,

h = lichtintensiteit of

b = Fresh'n Safe-temperatuur.

- Nu door kort op de SuperCool-toets te drukken, de functie selecteren/bevestigen:

- Bij **c** = **kinderbeveiliging** door op de Up/Down-toets te drukken **c1** = kinderbeveiliging **AAN** of **c0** = kinderbeveiliging **UIT** kiezen en met de SuperCool-toets bevestigen. Als het symbool ⑥ oplicht, is de kinderbeveiliging actief.

- Bij **h** = **lichtintensiteit** door op de Up/Down-toets te drukken **h1** = **minimale** tot **h5** = **maximale** intensiteit selecteren en met de SuperCool-toets bevestigen.

- Bij **b** = **Fresh'n Safe-temperatuur** door op de Up/Down-toets te drukken een waarde tussen **b1** = **koudste** en **b9** = **warmste** kiezen en met de SuperCool-toets bevestigen. De veranderde Fresh'n Safe-temperatuur wordt langzaam op de nieuwe waarde ingesteld.

Opmerking: b5 = instelling vooraf. Bij wijziging in richting kouder, "b4" tot "b1", kunnen temperaturen onder nul worden bereikt en de levensmiddelen in het Fresh'n Safe-gedeelte makkelijk invriezen.

Instelmodus verlaten:

- Door op de On/Off-toets te drukken, de instelmodus beëindigen; na 2 min. schakelt de elektronica automatisch om.
- Het standaard regelbedrijf is weer actief.



Koelgedeelte

Verdelen van de levensmiddelen

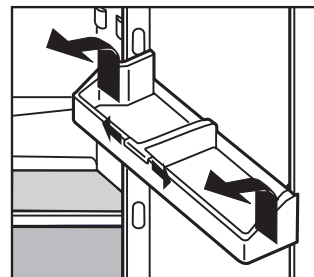
Bovenin het apparaat, aan de voorkant en in de deur heerst de hoogste temperatuur (optimaal voor bijv. kaas en smeerbare boter).

Tips voor het koelen

- Leg de levensmiddelen niet te dicht tegen elkaar zodat de lucht er goed tussen circuleren kan. Ventilatorluchtgaten* aan de achterkant **niet** bedekken - belangrijk voor het koelvermogen!
- Bewaar levensmiddelen die snel geur of smaak afgeven of aan-nemen evenals vloeistoffen altijd in een gesloten koelkastdoos of afgedekt.

Indeling aanpassen

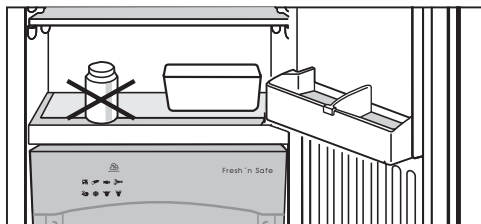
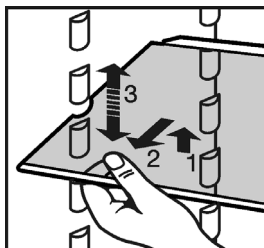
- Het **conservenblikkenvak** kunt u verplaatsen en alle opbergvakken zijn voor het reinigen uitneembaar, schuif het opbergvak omhoog, neem het er naar voren uit en zet het in de omgekeerde volgorde terug.



- Door het verschuiven van de **flessen- en conservenhouder** kunt u flessen beveiligen tegen omvallen bij het openen en sluiten van de deur, neem de flessenhouder altijd bij het fixeerdeeltje van kunststof!
- Voor het reinigen kan de houder worden weggenomen: de voorste rand van de houder omhoog schuiven en losmaken.

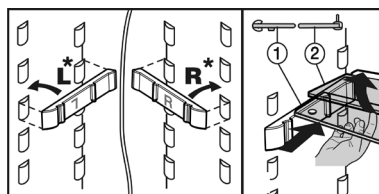
- **De draagplateaus/glasplaten*** kunt u afhankelijk van de hoogte van de producten verplaatsen:

- De glasplaat omhoogheffen, de uitsparing over het oplegvlak trekken en hoger of dieper inzetten.
- De glasplaten* zijn door uittrekstops beveiligd tegen ongewild uittrekken.
- De korte glasplaat bovenaan, steeds voor de ventilator, onder het vriesvak* inschuiven.



- Gebruik het voorste vlak van de koeldeelbodem voor het **kortstondig neerzetten** van te koelen levensmiddelen, bijv. wanneer u opnieuw inricht of sorteert. Daardoor wordt het gebruik gemakkelijker. Laat de te koelen levensmiddelen er echter **niet** staan, anders kunnen ze bij het sluiten van de deur naar achteren geschoven worden of omvallen.

- De **halve glasplaten** bieden plaats voor hoge dozen: De bijgevoegde draagrails, op de gewenste hoogte rechts en links op de oplegnoppen steken, daarbij op het rechter- (R) en het linkerdeel (L) letten! De glasplaten ①/② overeenkomstig inschuiven. De glasplaat ② metaanslagrand moet achteraan liggen!



Fresh'n Safe-gedeelte

In het Fresh'n Safe-gedeelte kunt u diverse **verse levensmiddelen** tot drie keer zo lang bewaren met een constante kwaliteit als bij traditionele koeling. Zo houdt u verse levensmiddelen langer goed. Smaak, versheid en voedingswaarde (gehalte aan vitamine B en C) blijven in hoge mate behouden. Er ontstaat minder afval en gewichtsverlies bij het panklaar maken van groente en fruit. U kunt vaker verse groente en fruit (en dus natuurlijker) eten. De automatisch geregelde bewaartemperatuur tussen 0 °C en 3 °C en de zich instellende luchtvochtigheid bieden optimale bewaaromstandigheden voor de verschillende levensmiddelen.

De bovenste lade ,

is geschikt voor het bewaren van **droge of verpakte** levensmiddelen (bijv. zuivelproducten, vlees, vis, worst). Hier ontstaat een relatief **droog** bewaarklimaat.

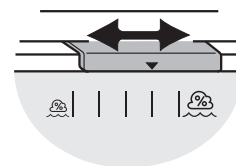
De regelbare laden ,

zijn in de stand "vochtig" geschikt voor het bewaren van onverpakte sla, groente, fruit. Bij een goed gevulde lade ontstaat een heerlijk fris klimaat met een luchtvochtigheid tot max. 90%. Indien nodig kunt u deze lade **naar keuze** gebruiken met een droog of vochtig klimaat.

Vochtigheid regelen:

- **"droog"**: klein vochtigheidssymbool - schuif naar links duwen. Voor levensmiddelen die geschikt zijn voor droge bewaring.

- **"vochtig"**: hoge relatieve luchtvochtigheid van ca. 90%, **groot vochtigheidssymbool** - schuif helemaal naar rechts duwen. Geschikt voor onverpakt bewaarde levensmiddelen met een hoge vochtigheidsgraad, vb. verse bladsalades.



Opmerkingen:

- De luchtvochtigheid in de lade is afhankelijk van het vochtigheidsgehalte van de opgeslagen levensmiddelen en van hoe vaak de deur wordt geopend.
- Let erop dat u uitsluitend verse etenswaar koopt. Versheid en kwaliteit van de levensmiddelen bepalen de duur van de bewaartijd.
- Ethyleengasproducerende en -gevoelige levensmiddelen zoals fruit, groente en sla, altijd gescheiden bewaren of verpakken, om de houdbaarheid niet te reduceren; bijv. appels niet met kiwi's of kool bewaren.
- Onverpakte dierlijke en plantaardige levensmiddelen apart bewaren en gesorteerd in de laden leggen. Als dit uit plaatsgebrek niet mogelijk is, moeten zulke levensmiddelen worden verpakt. Houd verschillende soorten vlees van elkaar gescheiden. Indien u het vlees afzonderlijk verpakt, kunnen ziektekiemen zich minder snel uitbreiden en voorkomt u vroegtijdig bederf.
- Houd er rekening mee dat eiwitrijkere levensmiddelen sneller bederven. Dit betekent dat schaaldieren en kreeftachtigen sneller bederven dan vis, vis sneller dan vlees.
- Levensmiddelen ongeveer enige tijd voor het nuttigen uit de laden halen. Aroma en smaak komen pas bij kamertemperatuur weer naar voren, de genotwaarde stijgt.
- **Niet** in het Fresh'n Safe-gedeelte horen kougevoelige groente zoals komkommers, aubergines, avocado's, halfrijpe tomaten, bonen, courgettes en kougevoelige zuidvruchten.

Wenken voor het bewaren

van bepaalde levensmiddelen in het Fresh'n Safe-ge-deelte:

Bij drooge instelling:

	Boter	tot	90 dagen
	Kaas, zacht	tot	20 dagen
	Melk, vers	tot	12 dagen
	Worst, beleg	tot	9 dagen
	Vis	tot	4 dagen
	Schaaldieren	tot	3 dagen
	Gevogelte	tot	6 dagen
	Varkensvlees		
	in grote porties	tot	7 dagen
	klein gesneden	tot	5 dagen
	Rundvlees	tot	7 dagen
	Wild	tot	7 dagen

Bij vochtige instelling:

Groente en sla

	Artisjokken	tot	14 dagen
	Asperges	tot	18 dagen
	Bieslook	tot	13 dagen
	Bleekselderij	tot	28 dagen
	Bloemkool	tot	21 dagen
	Boerenkool	tot	14 dagen
	Broccoli	tot	13 dagen
	Erwten	tot	14 dagen
	IJsbergsla, andijvie, veldsla	tot	20 dagen
	Keukenkruiden	tot	13 dagen
	Knoflook	tot	160 dagen
	Koolraap	tot	55 dagen
	Paddestoelen	tot	7 dagen
	Prei	tot	29 dagen
	Radicchio	tot	21 dagen
	Radijsjes	tot	10 dagen
	Savooiekool	tot	20 dagen
	Sla (krop)	tot	13 dagen
	Spruitjes	tot	20 dagen
	Spinazie	tot	13 dagen
	Witlof	tot	27 dagen
	Wortels	tot	80 dagen

Fruit

Aardbeien	tot	7 dagen
Abrikozen	tot	13 dagen
Appels	tot	80 dagen
Rode bessen	tot	7 dagen
Bosbessen	tot	9 dagen
Bramen	tot	3 dagen
Dadels (vers)	tot	180 dagen
Druiven	tot	29 dagen
Frambozen	tot	3 dagen
Kersen	tot	14 dagen
Kiwi	tot	80 dagen
Kruisbessen	tot	13 dagen
Peren	tot	55 dagen
Perziken	tot	13 dagen
Pruimen	tot	20 dagen
Rabarber	tot	13 dagen
Vijgen (vers)	tot	7 dagen

Vriesvak*

(vier sterren, indien aanwezig, afhankelijk van model)

In het vriesvak kunt u bij een bewaartemperatuur van -18 °C en lager (d.w.z. vanaf een temperatuurinstelling van 5 °C) diepvriesproducten en levensmiddelen verscheidene maanden lang bewaren, ijsblokjes maken en bovendien verse levensmiddelen invriezen.

Invriezen van verse levensmiddelen

Verse levensmiddelen moeten zo snel mogelijk door en door bevroren worden. Voedingswaarde, vitamines, uiterlijk en smaak van de levensmiddelen blijven dan het beste bewaard. Daarom doet u er goed aan bij het invriezen van grotere hoeveelheden verse levensmiddelen als volgt te werk te gaan:

- Ca. 4 uur voor het erin leggen de temperatuur op 5 °C of lager (bijv. 4 °C) zetten.
Reeds opgeslagen diepvriesproducten krijgen een koudere-serve.
- Vervolgens de verse levensmiddelen erin leggen. Er kan max. **2 kg/24 uur** worden ingevroren.
De verse levensmiddelen zo goed mogelijk verdeeld op de bodem van het vak leggen en niet met reeds opgeslagen diepvriesproducten in contact brengen; ontdooien wordt hierdoor vermeden.
- Na nog eens 24 uur zijn de nieuwe in te vriezen levensmiddelen bevroren. Zet de temperatuur op de normale instelling (bijv. 5 °C) terug. Het normale koelproces wordt weer hersteld. Het invriezen is voltooid.

Opmerking:

De temperatuur van de lucht in het vak (gemeten met een thermometer of andere meetapparatuur) kan schommelen. Dit heeft bij een gevuld vak echter weinig invloed op de ingevroren levensmiddelen. De kerntemperatuur van de ingevroren levensmiddelen ligt dan rond het gemiddelde van deze schommelingen.

Bewaarinstructies

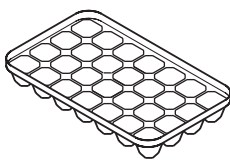
- Diepvriesproducten (reeds ingevroren producten) kunnen onmiddellijk in het vriesvak worden gelegd.
- Bij voorkeur geen flessen in het vak leggen om ze snel te koelen; indien toch, dan uiterlijk na één uur eruit nemen, ze barsten anders.
- Eenmaal ontdooide levensmiddelen bij voorkeur niet opnieuw invriezen, maar tot een gerecht verwerken. Voedingswaarde en smaak blijven zo het beste bewaard.
- Als richtwaarden voor de houdbaarheid van verschillende levensmiddelen in het vriesvak geldt:

Consumptie-ijs	2	tot	6 maanden
Worst, ham	2	tot	6 maanden
Brood, bakproducten	2	tot	6 maanden
Wild, varkensvlees	6	tot	10 maanden
Vis, vet	2	tot	6 maanden
Vis, mager	6	tot	12 maanden
Kaas	2	tot	6 maanden
Gevogelte, rundvlees	6	tot	12 maanden
Groente en fruit	6	tot	12 maanden

Of de minimale of maximale bewaartijd geldig is, hangt af van de kwaliteit van de levensmiddelen, de voorbereiding voor het invriezen en de kwaliteitseisen van de individuele huishouding. Houd voor de wat vettere levensmiddelen altijd de minimale bewaartijd aan; vetten worden snel ranzig.

Ijsblokjes maken*

- De ijsblokjeshouder voor driekwart met water vullen.
- Ijsblokjeshouder in het apparaat zetten en laten bevriezen.
- Vervorm de houder enigszins om de ijsblokjes eruit te laten springen of houd hem even onder stromend water.



Ontdooien, reinigen

Ontdooien

Het koelgedeelte en het Fresh'n Safe-gedeelte

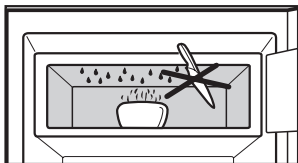
ontdooien automatisch. Het vrijkomende water verdampt door de vrijkomende warmte van de compressor.

In het vriesvak*

ontstaat na geruime tijd een dikkere laag rijp of ijs. Hierdoor stijgt het energieverbruik. Ontdooi daarom regelmatig:

- Schakel het apparaat uit om het te laten ontdooien: Trek de stekker uit het stopcontact of druk op de Aan/Uit-toets; het temperatuursdisplay gaat uit. Gaat het temperatuursdisplay niet uit, dan is de kinderbeveiliging ingeschakeld.
- Bewaar de ingevroren levensmiddelen, in kranten of dekens gewikkeld, op een koele plaats.
- Plaats een pan warm (niet: kokend) water in het vak om het sneller te laten ontdooien.

Gebruik voor het ontdooien geen elektrische verwarmings- of stoomreinigingsapparaten, ontdooisprays, open vuur of scherpe voorwerpen om ijs te verwijderen. Gevaar voor verwondingen en beschadigingen!



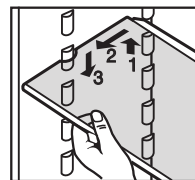
- Laat de deur van het vriesvak en het apparaat tijdens het ontdooien openstaan. Wis het dooiwater met een spons of doek op. Maak het apparaat vervolgens schoon.

Reinigen

- **Voor het reinigen altijd het apparaat uitschakelen. Stekker uit het stopcontact trekken of de voorgeschakelde zekeringen eruit schroeven resp. laten aanspringen.**
- Binnenruimte en delen van het interieur met lauwwarm water en een beetje schoonmaakmiddel met de hand reinigen. Niet met stoomreinigingsapparatuur werken - gevaar voor verwonding en beschadiging!
- Gebruik bij voorkeur zachte poetsdoeken en een pH-neutrale allesreiniger.
- Gebruik geen schurende/krassende sponzen, geconcentreerde reinigingsmiddelen evenmin als schoonmaakproducten die zand, chloride of zuur bevatten of chemische oplosmiddelen.



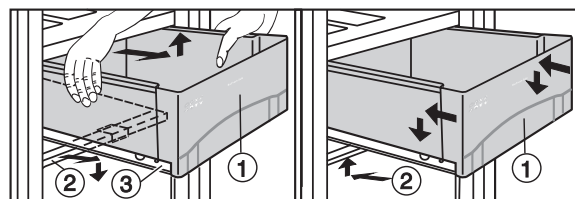
- Let erop dat er geen schoonmaakwater in de afvoergoot, ventilatioeroosters en elektrische onderdelen dringt. Wrijf het apparaat droog.
- Beschadig of verwijder het typeplaatje aan de binnenkant van het apparaat nooit: het is belangrijk voor de technische dienst.
- De boterdoos* kunt u in de vaatwasmachine plaatsen. De plateaus, glasplaten en de overige uitrusting moet u met de hand reinigen.
- De draagplateaus volgens de afbeelding eruit nemen:
 - De glasplaat omhoogheffen, de uitsparing over het oplegvlak trekken, naar de kant toe neerlaten en schuin eruit nemen.
 - Schuif de draagplateaus altijd met de aanslagrand achter naar boven wijzend terug, daar de levensmiddelen anders aan de achterwand vast kunnen vriezen.



- Als u het **bovenste** deurvak (boter- en kaasvak) wilt verwijderen, dan het vak altijd samen met het deksel* verwijderen! Daarna een zijstuk van het vak voorzichtig naar buiten duwen totdat de dekselpen vrij komt en het deksel zijwaarts weggehaald kan worden.
- U kunt draagplateaus en opbergvakken demonteren om ze te reinigen - trek de lijsten en de zijkanten van de glasplaten.
- Beschermfolies van alle sierlijsten trekken.
- Trek de **Fresh'n Safe-laden** ① er voor het reinigen helemaal uit en til ze naar boven weg (afb. L).

Opgelet: Om beschadigingen te vermijden, dienen de uitgetrokken rails ③ onmiddellijk opnieuw ingeschoven te worden.

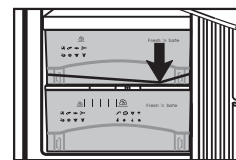
- Voor het terugzetten de laden op de uitgetrokken rails plaatsen en inschuiven (afb. M).



Afb. L

Afb. M

- Het **deksel van de lade** met de vochtigheidsregeling ② bij uitgenomen laden voorzichtig naar voren trekken en naar beneden wegnemen. Bij het inzetten omgekeerd te werk gaan; de dekselribben in de opnamehouders aanbrengen en vastklikken.
- Reinig de **dooiwater-afvoeropening** in de achterwand achter de 2^e Fresh'n Safe-lade regelmatig, zie pijl op afb. Indien nodig met een spits hulpmiddel, bijv. wattenstaafjes of iets dergelijks, reinigen.
- Steek vervolgens de stekker weer in het stopcontact (of schakel de zekering in de meterkast weer in) en schakel het apparaat in.



Moet het apparaat voor **langere tijd uitgeschakeld** worden, maak het dan leeg, trek de stekker uit het stopcontact, maak het op de hierboven beschreven manier schoon en laat de deur van het apparaat open staan om geurvorming te voorkomen.

Storingen - Problemen?

Het apparaat is zodanig geconstrueerd en gefabriceerd dat storingen nagenoeg niet voorkomen en een lange levensduur gegarandeerd is.

Doet zich desondanks een storing voor, ga dan a.u.b. na of deze misschien het gevolg is van een verkeerde bediening. Is dit het geval dan moeten we helaas - ook tijdens de garantietermijn - de reparatiekosten in rekening brengen.

De volgende storingen kunt u zelf opsporen en verhelpen:

Storing - mogelijke oorzaak en oplossing

Het apparaat werkt niet, het display blijft donker.

- Is het apparaat correct ingeschakeld?
- Zit de stekker goed in het stopcontact?
- Is de zekering in de meterkast in orde?

De binnenverlichting brandt niet.

- Is het apparaat ingeschakeld?
- Stond de deur langer dan 15 min. open? De binnenverlichting wordt automatisch uitgeschakeld wanneer het apparaat langer dan ca. 15 minuten open staat.
- Gaat de binnenverlichting niet automatisch aan wanneer u het apparaat opent maar is het temperatuursdisplay wel verlicht, dan is de verlichting misschien defect.

Netspanning

Opgelet! Om persoonlijke ongelukken en materiële schade te vermijden, doet u er goed aan de reparaties en de vervanging van de LED-binnenverlichting alleen door de technische dienst te laten uitvoeren.

Voorzichtig - laserstraling klasse 1M. Bij open afdekking, niet rechtstreeks met optische instrumenten erin kijken.

Het apparaat maakt te veel lawaai.

- Staat het apparaat op een stevige ondergrond? Worden meubels/voorwerpen naast het apparaat door het draaiende aggregaat aan het trillen gebracht?
Zet de flessen en verpakkingen eventueel van elkaar af.
- Normaal zijn: **stromingsgeluiden** (borrelen of ruisen) veroorzaakt door het koelmiddel dat in het koelmiddelcircuit stroomt.
Een kort **klikken**. Dit ontstaat altijd als de compressor (de motor) automatisch in- of uitgeschakeld wordt.
Brommen van de motor. De motor bromt even iets harder als het aggregaat wordt ingeschakeld.

Het apparaat geeft een alarmsignaal.

- Is het apparaat goed gesloten?
Controleer het apparaat volgens de paragraaf "Alarm - geluidssignaal".

De temperatuur is niet laag genoeg.

- Is de temperatuur goed ingesteld? Stel indien nodig een lagere temperatuur in en lees het display na 24 uur nog eens af.
- Sluit de apparaatdeur goed?
- Werd het apparaat juist ingebouwd?
- Is er voldoende be- en ontluchting?
Ventilatioerooster eventueel vrijmaken.
- Is de omgevingstemperatuur te hoog? (zie passage "Bepalingen")
- Werd het apparaat te vaak of te lang geopend?
- Eventueel afwachten of de gewenste temperatuur vanzelf weer wordt bereikt.

Technische dienst en typeplaatje

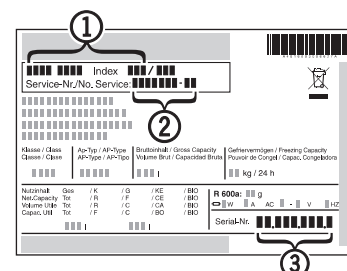
Kunt u geen van de hierboven beschreven oorzaken vaststellen en de storing niet zelf verhelpen of verschijnt op het temperatuursdisplay een foutmelding "F0" tot "F5" dan is er sprake van een storing. Neem in dit geval contact op met de dichtstbijzijnde technische dienst (zie bijgevoegd overzicht). Geef het nummer van de **foutmelding** (F1 enz.) door evenals de volgende gegevens op het typeplaatje:



de typeaanduiding ①,

het servicenummer ②,

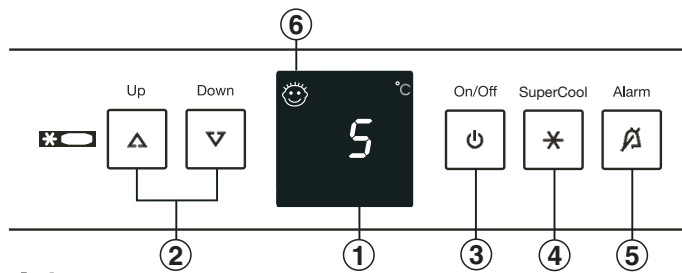
het apparaatnummer ③.



Hierdoor wordt een snelle en efficiënte service mogelijk. Het typeplaatje bevindt zich binnenin het apparaat, links naast de onderste Fresh'n Safe-lade.

Laat het apparaat dicht tot de klantendienst komt om een nog groter koudeverlies te vermijden.

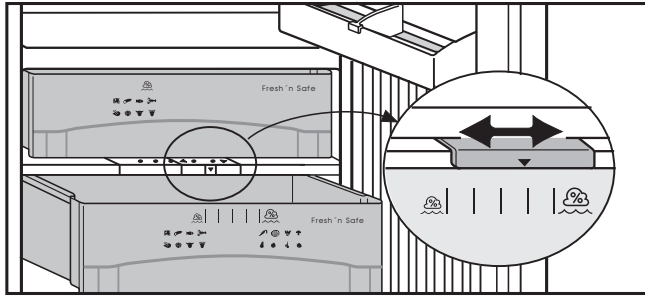
Gerät auf einen Blick



A1

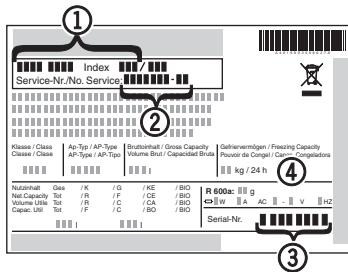
Bedien- und Kontrollelemente, Abb. A1

- ① Temperatur- und Einstellanzeige
- ② Einstelltasten für Temperatur:
UP = wärmer, DOWN = kälter, empfohlene Einstellung: 5 °C
- ③ Ein/Austaste
- ④ SuperCool-Taste, leuchtend = eingeschaltete Funktion
Zum schnellen Abkühlen der Lebensmittel. Automatische Abschaltung nach 6 - 12 Std.
- ⑤ Alarm-Austaste für offene Tür
- ⑥ Kindersicherungs-Anzeige, leuchtend = eingeschaltete Funktion, gegen ungewolltes Ausschalten. Mehr Informationen dazu im Abschnitt 'Zusatzfunktionen'.



Luftfeuchtigkeitseinstellung im Fresh'n Safe-Schubfach, Abb. A2: Schiebeteil links = trockenes, rechts = feuchtes Lagerklima

A2

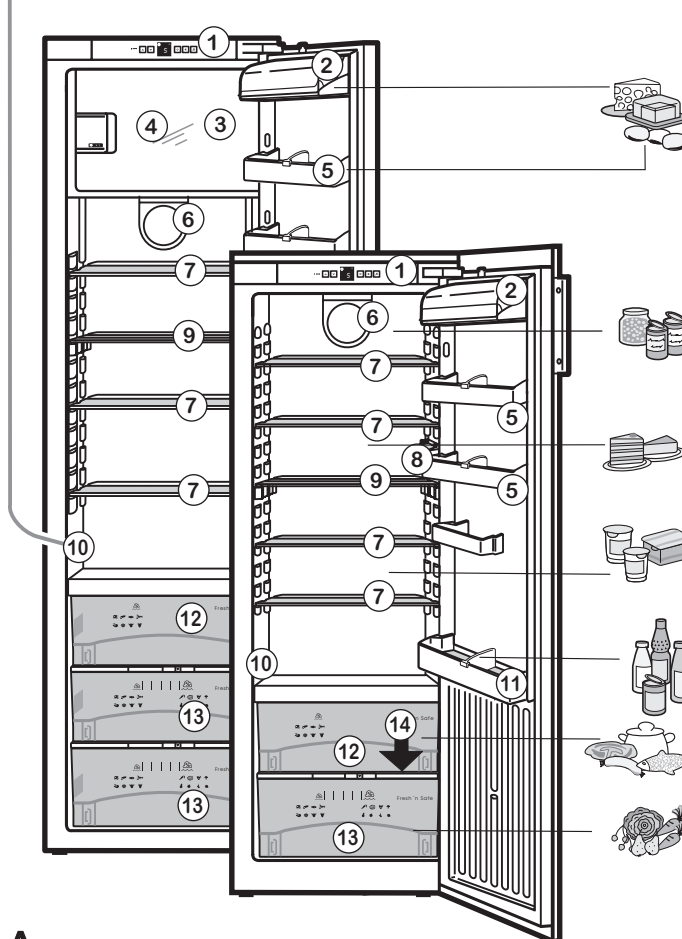


A3

Typenschild, Abb. A3

- ① Gerätebezeichnung
- ② Seriennummer
- ③ Gerätemerkmale
- ④ Gefriervermögen in kg/24 Stunden*

Geräte- und Ausstattungsübersicht



- ① Bedien- und Kontrollelemente
- ② Butter- und Käsefach
- ③ Gefrierfach*, ca. -18 °C
- ④ Eiswürfelschale*
- ⑤ versetzbarer Absteller
- ⑥ Ventilator
- ⑦ versetzbare Abstellflächen
- ⑧ LED-Beleuchtung
- ⑨ teilbare Abstellfläche
- ⑩ Typenschild, Abb. A3
- ⑪ Absteller für hohe Flaschen und Getränke

Fresh'n Safe-Teil, 0 bis 3 °C

Kälteste Zone des Kühlraums, für empfindliche und leicht verderbliche Lebensmittel

- ⑫ Schubfach für trockene oder abgepackte Lebensmittel
- ⑬ Schubfach mit regelbarer Luftfeuchtigkeit für feuchte Lagerung von Salat, Gemüse, Obst
- ⑭ Tauwasserablauf

A

Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig auf und reichen Sie diese gegebenenfalls an den Nachbesitzer weiter. Die Anweisung ist für mehrere Modelle gültig, Abweichungen sind möglich.

Inhaltsverzeichnis

Seite

Gebrauchsanweisung

Gerät auf einen Blick	10
Inhaltsverzeichnis	11
Bestimmungen	11
Hinweise zur Energieeinsparung	11
Sicherheits- und Warnhinweise	11
Entsorgungshinweis	11
Einbau- und Belüftungshinweis	12
Inbetriebnahme und Kontrollelemente	12
Anschließen	12
Ein- und Ausschalten	12
Temperatur einstellen	12
Temperaturanzeige	13
Alarm - Tonwarner	13
SuperCool	13
Zusatzfunktionen	13
Kindersicherung	13
Leuchtkraft der Anzeige*	13
Temperatur im Fresh'n Safe-Teil	13
Kühlteil	13
Einordnen der Lebensmittel	13
Ausstattung verändern	13
Fresh'n Safe-Teil	14
Richtwerte für die Lagerdauer	15
Gefrierfach	15
Abtauen, Reinigen	16
Störungen - Probleme	17
Kundendienst und Typenschild	17

Bestimmungen

- Das Gerät eignet sich ausschließlich zum Kühlen von Lebensmitteln.
Im Falle der gewerblichen Kühlung von Lebensmitteln sind die einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen zu beachten. Das Gerät ist nicht geeignet für die Lagerung und Kühlung von Medikamenten, Blutplasma, Laborpräparaten oder ähnlichen der Medizinprodukterichtlinie 2007/47/EG zu Grunde liegenden Stoffe und Produkte. Eine mißbräuchliche Verwendung des Gerätes kann zu Schädigungen an der eingelagerten Ware oder deren Verderb führen. Im Weiteren ist das Gerät nicht geeignet für den Betrieb in explosionsgefährdeten Bereichen.
- Das Gerät ist je nach Klimaklasse für den Betrieb bei begrenzten Umgebungstemperaturen ausgelegt. Sie sollten nicht unter- oder überschritten werden! Die für Ihr Gerät zutreffende Klimaklasse ist auf dem Typenschild aufgedruckt. Es bedeutet:

Klimaklasse	für Umgebungstemperaturen
SN	+10 °C bis +32 °C
N	+16 °C bis +32 °C
ST	+16 °C bis +38 °C
T	+16 °C bis +43 °C

- Der Kältemittelkreislauf ist auf Dichtheit geprüft.
- Das Gerät entspricht im Einbauzustand den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen sowie den EG-Richtlinien 2006/95/EG und 2004/108/EG.

Sicherheits- und Warnhinweise

Entsorgungshinweis

Die Verpackung ist aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt.



- Wellpappe/Pappe
- Formteile aus geschäumtem Polystyrol
- Folien aus Polyethylen
- Umreifungsbänder aus Polypropylen

- Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug für Kinder - Erstickungsgefahr durch Folien!**
- Bringen Sie die Verpackung zu einer offiziellen Sammelstelle.

Das ausgediente Gerät: Es enthält noch wertvolle Materialien und ist einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen.

- Ausgediente Geräte unbrauchbar machen. Netzstecker ziehen, Anschlusskabel durchtrennen und Schloss unbrauchbar machen, damit sich Kinder nicht einschließen können.
- Achten Sie darauf, dass das ausgediente Gerät beim Abtransport am Kältemittelkreislauf nicht beschädigt wird.
- Angaben über das enthaltene Kältemittel finden Sie auf dem Typenschild.
- Die Entsorgung von ausgedienten Geräten muss fach- und sachgerecht nach den örtlich geltenden Vorschriften und Gesetzen erfolgen.



Technische Sicherheit

- Um Personen- und Sachschäden zu vermeiden, das Gerät nur verpackt transportieren und mit zwei Personen aufstellen.
- Das enthaltene Kältemittel R 600a ist umweltfreundlich, aber brennbar.
- Rohrleitungen des Kältekreislaufs nicht beschädigen. Heraus-spritzendes Kältemittel kann zu Augenverletzungen führen oder sich entzünden.
- Wenn Kältemittel entweicht, dann offenes Feuer oder Zündquellen in der Nähe der Auslaufstelle beseitigen, Netzstecker ziehen und den Raum gut lüften.
- Bei Schäden am Gerät umgehend - vor dem Anschließen - beim Lieferanten rückfragen.
- Zur Gewährleistung eines sicheren Betriebes Gerät nur nach den Angaben der Gebrauchsanweisung montieren und anschließen.
- Im Fehlerfall Gerät vom Netz trennen: Netzstecker ziehen (dabei nicht am Anschlusskabel ziehen) oder Sicherung auslösen bzw. herausdrehen.
- Reparaturen und Eingriffe an dem Gerät nur von dem Kundendienst ausführen lassen, ansonsten können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.** Gleiches gilt für das Wechseln der Netzanschlussleitung.



Sicherheit beim Gebrauch

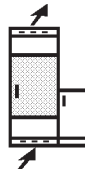
- Lagern Sie keine explosiven Stoffe oder Sprühdosen mit brennbaren Treibmitteln, wie z. B. Butan, Propan, Pentan usw., im Gerät. Eventuell austretende Gase könnten durch elektrische Bauteile entzündet werden. Sie erkennen solche Sprühdosen an der aufgedruckten Inhaltsangabe oder einem Flammensymbol.
- Hochprozentigen Alkohol nur dicht verschlossen und stehend lagern.
- Im Geräteinnenraum nicht mit offenem Feuer oder Zündquellen hantieren.
- Keine elektrischen Geräte innerhalb des Gerätes benutzen (z. B. Dampfreinigungsgeräte, Heizgeräte, Eisbereiter usw.).



- Sockel, Schubfächer, Türen usw. nicht als Trittbrett oder zum Aufstützen missbrauchen.
- Dieses Gerät ist nicht bestimmt für Personen (auch Kinder) mit physischen, sensorischen oder mentalen Beeinträchtigungen oder Personen, die nicht über ausreichende Erfahrung und Kenntnisse verfügen, es sei denn, sie wurden durch eine Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, in der Benutzung des Gerätes unterwiesen oder anfänglich beaufsichtigt. Kinder sollten nicht unbeaufsichtigt bleiben, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Vermeiden Sie dauernden Hautkontakt mit kalten Oberflächen oder Kühl-/Gefriergut. Es kann zu Schmerzen, Taubheitsgefühl und Erfrierungen führen. Bei länger dauerndem Hautkontakt Schutzmaßnahmen vorsehen, z. B. Handschuhe verwenden.
- Speiseeis, besonders Wassereis oder Eiswürfel, nach dem Entnehmen nicht sofort und nicht zu kalt verzehren. Durch die tiefen Temperaturen besteht eine "Verbrennungsgefahr".
- Verzehren Sie keine überlagerten Lebensmittel, sie können zu einer Lebensmittelvergiftung führen.

Einbau- und Belüftungshinweis

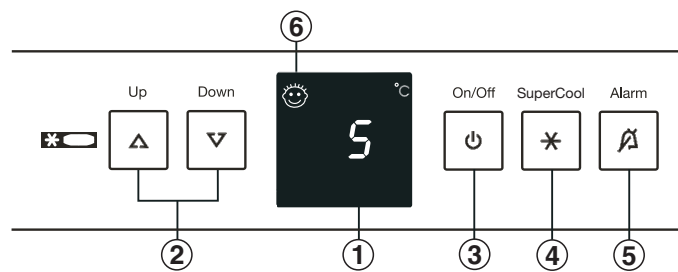
- Vermeiden Sie den Einbau im Bereich direkter Sonnenbestrahlung, neben Herd, Heizung und dergleichen.
- **Die Belüftungsquerschnitte dürfen nicht verstellt werden. Immer auf gute Be- und Entlüftung achten!**
- Der Aufstellungsraum Ihres Gerätes muss laut der Norm EN 378 pro 8 g Kältemittelfüllmenge R 600a ein Volumen von 1 m³ aufweisen, damit im Falle einer Leckage des Kältemittelkreislaufes kein zündfähiges Gas-Luft-Gemisch im Aufstellungsraum des Gerätes entstehen kann. Die Angabe der Kältemittelmenge finden Sie auf dem Typenschild im Geräteinnenraum.
- Das Kühl-/Gefriergerät nur in standfeste Möbel einbauen.
- Beachten Sie die beiliegende Einbauanweisung.



Hinweise zur Energieeinsparung

- Achten Sie auf freie Be- und Entlüftungsquerschnitte.
- Öffnen Sie die Gerätetür möglichst nur kurz.
- Die Lebensmittel sortiert einordnen. Die angegebene Lagerdauer nicht überschreiten.
- Alle Lebensmittel gut verpackt und abgedeckt aufbewahren; Reifbildung wird vermieden.
- Warme Speisen erst auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, bevor sie in das Gerät eingelegt werden.
- Lassen Sie Tiefkühlgut im Kühlraum auftauen.
- Tauen Sie das Gefrierfach* bei einer dickeren Reifschicht ab. Dadurch verbessert sich der Kälteübergang, und der Energieverbrauch bleibt gering.

Inbetriebnahme und Kontrollelemente



A1

Es empfiehlt sich, das Gerät vor Inbetriebnahme zu reinigen, dazu Näheres unter Kapitel "Reinigen".

Nehmen Sie das Gerät mit Gefrierfach ca. 2 Stunden vor der ersten Beschickung mit Gefriergut in Betrieb.

Anschließen

Stromart (Wechselstrom) und Spannung

am Aufstellort müssen mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen. Es befindet sich an der linken Geräteinnenseite, Abb. A.



- **Das Gerät nur über eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose anschließen.**
- Die Steckdose muss mit 10 A oder höher abgesichert sein, außerhalb des Geräterückseitenbereiches liegen und leicht zugänglich sein.
- Das Gerät **nicht**
 - an Inselwechselrichtern anschließen und
 - in Verbindung mit sog. Energiesparsteckern betreiben - die Elektronik kann beschädigt werden,
 - zusammen mit anderen Elektrogeräten über eine Verteilerleiste oder ein Verlängerungskabel anschließen - Überheizungs- und Brandgefahr.
- Beim Abnehmen des Netzkabels von der Geräterückseite den **Kabelhalter** entfernen - sonst Vibrationsgeräusche!

Ein- und Ausschalten

- **Einschalten:** Ein/Austaste (3) drücken, so dass die Temperaturanzeige leuchtet/blinkt.
- Die Beleuchtung brennt bei offener Tür.
- **Ausschalten:** Ein/Austaste ca. zwei Sekunden lang drücken, so dass die Temperaturanzeige dunkel ist.

Temperatur einstellen

Das Gerät ist serienmäßig für den Normalbetrieb eingestellt, im Kühlteil sind +5 °C empfehlenswert.

Im **Gefrierfach*** stellt sich dann eine mittlere Gefriergut-Temperatur von -18 °C ein.

Im Kühlteil:

- **Temperatur senken/kälter:**
Die DOWN-Einstelltaste (2) drücken.
- **Temperatur erhöhen/wärmer:**
Die UP-Einstelltaste (2) drücken.

- Während des Einstellens wird der **Einstellwert blinkend** angezeigt.
- Bei erstmaligem Drücken der Temperatur-Einstelltasten erscheint in der Anzeige der jeweils aktuelle **letzte Einstellwert (= Sollwert)**.
- Durch weiteres kurzes Drücken verändert sich der Einstellwert in 1°C-Schritten; durch längeres Drücken fortlaufend.
- Ca. 5 sec. nach dem letzten Tastendruck schaltet die Elektronik automatisch um, und die **mittlere** Kühltemperatur (= **Istwert**) wird angezeigt.
- Die Temperatur ist im Kühlteil von 9 °C bis 4 °C einstellbar.

- Im **Fresh'n Safe-Teil** wird die Temperatur **automatisch** geregelt, zwischen 0 und 3 °C.
Wenn Sie es wärmer oder kälter wünschen, z. B. zur Lagerung von Fisch, dann können Sie die Einstelltemperatur im Fresh'n Safe-Teil verändern. Dazu mehr Informationen im Abschnitt "Zusatzfunktionen".

Temperaturanzeige

Im Normalbetrieb wird die **mittlere Kühlraumtemperatur** angezeigt.

Sollte in der Anzeige ein **"F0"** bis **"F5"** erscheinen, so liegt ein Fehler am Gerät vor. Wenden Sie sich dann bitte an Ihren Kundendienst und teilen Sie diese Anzeige mit. Dies ermöglicht einen schnellen und zielgerichteten Service.

Alarm - Tonwarner

Der Tonwarner hilft Ihnen, eingelagertes Kühlgut zu schützen und Energie zu sparen.

- Er ertönt immer, wenn die **Tür länger als ca. 1 min. geöffnet** ist.

- **Der Ton verstummt** durch Drücken der Alarm-Austaste ⑤
- oder automatisch, wenn die Tür geschlossen wird.
- Das Tonabschalten ist so lange wirksam, wie die Tür geöffnet ist. Mit dem Türschließen ist die Alarm-Funktion automatisch wieder bereit.

SuperCool

Mit SuperCool schalten Sie das Gerät auf höchste Abkühlleistung.

Dies empfiehlt sich besonders, wenn Sie **große** Mengen von Lebensmitteln, Getränken, frisch zubereitete Kuchen oder Speisen schnellstmöglich abkühlen möchten.

- **Einschalten:** SuperCool-Taste ④ kurz drücken, so dass sie leuchtet. Die Kühltemperatur sinkt auf den kältesten Wert.

Hinweis: "SuperCool" hat einen etwas höheren Energieverbrauch. Jedoch nach 6 - 12 Stunden schaltet die Elektronik **automatisch** auf den energiesparenden Normalbetrieb zurück.

Zusatzfunktionen

Über den Einstellmodus können Sie die **Kindersicherung** nutzen, die **Leuchtkraft der Anzeige*** verändern und die **Temperatur im Fresh'n Safe-Teil** geringfügig kälter oder wärmer einstellen.

Einstellmodus aktivieren:

- SuperCool-Taste ca. 5 sec drücken - die SuperCool-Taste blinkt - das Display zeigt **c** für Kindersicherung.
Hinweis: Der jeweilige zu verändernde Wert blinkt.
- Durch Drücken der Up/Down-Taste die gewünschte Funktion auswählen:
c = Kindersicherung,
h = Leuchtkraft oder
b = Fresh'n Safe-Temperatur.
- Jetzt durch kurzes Drücken der SuperCool-Taste die Funktion anwählen/bestätigen:
 - Bei **c** = **Kindersicherung** durch Drücken der Up/Down-Taste **c1** = Kindersicherung **ein** oder **c0** = Kindersicherung **aus** wählen und mit der SuperCool-Taste bestätigen. Bei leuchtendem Symbol ⑥ ist die Kindersicherung aktiv.
 - Bei **h** = **Leuchtkraft** durch Drücken der Up/



Down-Taste **h1** = **minimale** bis **h5** = **maximale** Leuchtkraft wählen und mit der SuperCool-Taste bestätigen.

- Bei **b** = **Fresh'n Safe-Temperatur** durch Drücken der Up/Down-Taste zwischen **b1** = **kältesten** bis **b9** = **wärmsten** Stufenwert wählen und mit der SuperCool-Taste bestätigen. Die veränderte Fresh'n Safe-Temperatur stellt sich langsam auf den neuen Wert ein.
Hinweis: b5 = Voreinstellung. Beim Verändern in Richtung kälter, b4 bis b1, können Minustemperaturen erreicht werden und die Lebensmittel im Fresh'n Safe-Teil leicht gefrieren.

Einstellmodus verlassen:

- Durch Drücken der On/Off-Taste beenden Sie den Einstellmodus; nach 2 min. schaltet die Elektronik automatisch um.
- Der normale Regelbetrieb ist wieder aktiv.



D

Kühlteil

Einordnen der Lebensmittel

Im oberen vorderen Bereich und in der Tür ist es am wärmsten (günstig z. B. für streichfähige Butter und Käse).

Hinweise zum Kühlen

- Lebensmittel so lagern, dass die Luft gut zirkulieren kann, also nicht zu dicht lagern. Ventilatorluftschlitze* an der Rückwand **nicht** abdecken - wichtig für die Kühlleistung!
- Lebensmittel, die leicht Geruch oder Geschmack abgeben oder annehmen, sowie Flüssigkeiten, immer in geschlossenen Gefäßen oder abgedeckt aufbewahren.

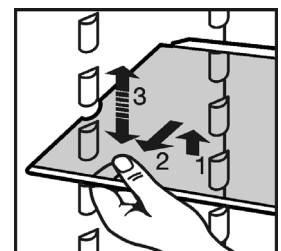
Ausstattung verändern

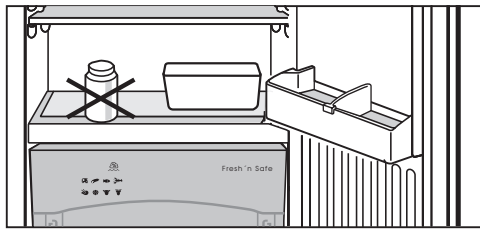
- Den **Konservenabsteller*** können Sie versetzen, und alle Türabsteller sind zum Reinigen herausnehmbar, Absteller hochschieben, nach vorn herausnehmen und in umgekehrter Folge wieder einsetzen.



- Durch Verschieben des **Flaschen- und Konservenhalters** können Sie Flaschen gegen Umkippen beim Türöffnen und -schließen sichern, dabei immer am Kunststoffhalteteil fassen!
- Zum Reinigen kann der Halter abgenommen werden: den vorderen Rand des Halters hochschieben und ausrasten.

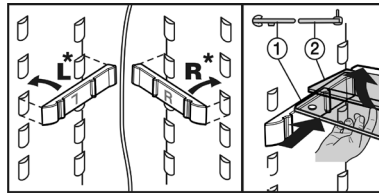
- **Die Glasplatten** können Sie je nach Kühlguthöhe versetzen:
 - Glasplatte anheben, Aussparung über Auflage ziehen und höher oder tiefer einschieben.
 - Die Glasplatten sind gegen unbeabsichtigtes Herausziehen durch Auszugstopps gesichert.
 - Die kurze Glasplatte oben, immer vor dem Ventilator, unter dem Gefrierfach* einschieben.





- Nutzen Sie die vordere Fläche des Kühlteilbodens nur zum **kurzfristigen Abstellen** von Kühlgut, z. B. wenn Sie Umräumen oder Aussortieren. Es erleichtert die Handhabung. Lassen Sie das Kühlgut jedoch **nicht** stehen, ansonsten kann es beim Türschließen nach hinten geschoben oder umgekippt werden,.

- Platz für hohe Gefäße ermöglichen die **halben Glasplatten**: Beiliegende Auflageschienen in gewünschter Höhe rechts und links auf die Auflagenoppen aufstecken, dabei auf rechtes (R) und linkes (L) Teil achten! Die Glasplatten ① / ② nach Abb. einschieben. Die Glasplatte ② mit Anschlagrand muss hinten liegen!



Fresh'n Safe-Teil

Das Fresh'n Safe-Teil ermöglicht für verschiedene **frische Lebensmittel** eine bis zu dreimal so lange Lagerzeit bei gleichbleibender Qualität wie beim herkömmlichen Kühlen. Es erweitert Ihre Vorratshaltung für frische Lebensmittel. Geschmack, Frischegrad, Genuss- und Nährwert (Vitamingehalt, C- und B-Gruppen) bleiben in hohem Maße erhalten. Putzabfall und Gewichtsverlust von Gemüse und Obst verringern sich. Die Ernährung kann frischer und natürlicher sein.

Die automatisch geregelte Lagertemperatur zwischen 0 und 3 °C und die sich einstellende Luftfeuchtigkeit ermöglichen für die verschiedenen Lebensmittel optimale Lagerbedingungen.

Das obere Schubfach

eignet sich zur Lagerung von **trockenen oder verpackten** Lebensmitteln (z. B. Molkereiprodukte, Fleisch, Fisch, Wurst). Hier stellt sich ein relativ **trockenes** Lagerklima ein.

Die regelbaren Schubfächer,

eignen sich bei "feucht"-Einstellung zur Lagerung von unverpacktem Salat, Gemüse, Obst. Bei gut gefülltem Schubfach stellt sich ein taufresches Klima ein, mit einer Luftfeuchtigkeit bis zu max. 90 %.

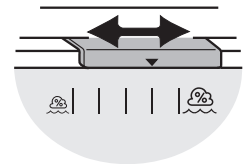
Je nach Bedarf können Sie dieses Fach **wahlweise** mit trockenem oder feuchtem Klima nutzen.

Feuchte einstellen:

- **"trocken": kleines Feuchtesymbol** - Schiebeteil nach links schieben. Für trockene Lagerung geeignete Lebensmittel einlegen.

- **"feucht": hohe relative Luftfeuchtigkeit von max. 90 %, großes Feuchtesymbol** - Schiebeteil ganz

nach rechts schieben. Günstig für unverpackt eingelagerte Lebensmittel mit hoher Eigenfeuchte, z. B. frische Blattsalate.



Hinweise:

- Die Luftfeuchtigkeit im Fach ist abhängig vom Feuchtegehalt des eingelegten Kühlgutes sowie von der Häufigkeit des Öffnens.
- Achten Sie beim Einkaufen auf die "Frische" der Lebensmittel. Der Frischegrad und die Qualität sind entscheidend für die Lagerdauer.
- Stark ethylengasabgebende und -empfindliche Lebensmittel, wie Obst, Gemüse und Salat, immer trennen oder verpacken, um die Lagerdauer nicht zu reduzieren; z. B. Äpfel nicht mit Kiwis oder Kohl zusammen lagern.
- Unverpackte tierische und pflanzliche Lebensmittel getrennt lagern, sortiert in die Schubfächer einordnen. Wenn sie aus Platzgründen zusammen gelagert werden müssen, dann verpackt einlagern! Verschiedene Fleischsorten nicht direkt miteinander in Berührung bringen, immer durch Verpackung trennen; ein vorzeitiges Verderben durch Keimübertragung wird vermieden.
- Beachten Sie, dass eiweißreichere Lebensmittel schneller verderben. D. h. Schalen- und Krustentiere verderben schneller als Fisch, Fisch schneller als Fleisch.
- Lebensmittel einige Zeit vor dem Verzehr aus den Fächern herausnehmen. Erst bei Raumtemperatur entfalten sich Aroma und Geschmack, der Genusswert erhöht sich.
- **Nicht** ins Fresh'n Safe-Teil gehören: kälteempfindliches Gemüse wie Gurken, Auberginen, Avocados, halbreife Tomaten, Bohnen, Zucchini, alle kälteempfindlichen Südfrüchte.

Richtwerte für die Lagerdauer einiger Lebensmittel im Fresh'n Safe-Teil:



Bei "trockener" Lagerung

Butter	bis	90 Tage
Käse, weich	bis	20 Tage
Milch, frisch	bis	12 Tage
Wurst, Aufschnitt	bis	7 Tage
Fisch	bis	4 Tage
Schalentiere	bis	3 Tage
Geflügel	bis	6 Tage
Schweinefleisch		
in größeren Portionen	bis	7 Tage
kleingeschnitten	bis	5 Tage
Rindfleisch	bis	7 Tage
Wild	bis	7 Tage



Bei "feuchter" Lagerung Gemüse, Salate

Artischocken	bis	14 Tage
Bleichsellerie	bis	28 Tage
Blumenkohl	bis	21 Tage
Broccoli	bis	13 Tage
Chicorée	bis	27 Tage
Eisbergsalat, Endivien, Feldsalat	bis	20 Tage
Erbsen	bis	14 Tage
Grünkohl	bis	14 Tage
Karotten	bis	80 Tage
Knoblauch	bis	160 Tage
Kohlrabi	bis	55 Tage
Kohlkopf	bis	180 Tage
Kopfsalat	bis	13 Tage
Küchenkräuter	bis	13 Tage
Lauch	bis	29 Tage
Pilze	bis	7 Tage
Radicchiosalat	bis	21 Tage
Radieschen	bis	10 Tage
Rosenkohl	bis	20 Tage
Spargel	bis	18 Tage
Spinat	bis	13 Tage
Wirsing	bis	20 Tage

Obst

Aprikosen	bis	13 Tage
Äpfel	bis	80 Tage
Birnen	bis	55 Tage
Brombeeren	bis	3 Tage
Datteln (frisch)	bis	180 Tage
Erdbeeren	bis	7 Tage
Feigen (frisch)	bis	7 Tage
Heidelbeeren	bis	9 Tage
Himbeeren	bis	3 Tage
Johannisbeeren	bis	7 Tage
Kirschen	bis	14 Tage
Kiwi	bis	80 Tage
Pfirsiche	bis	13 Tage
Pflaumen	bis	20 Tage
Rhabarber	bis	13 Tage
Stachelbeeren	bis	13 Tage
Weintrauben	bis	29 Tage

Gefrierfach*

(Vier-Sterne, wenn vorhanden, je nach Modell)

Im Gefrierfach können Sie bei einer Lagertemperatur von -18 °C und tiefer (ab einer Temperatureinstellung von 5 °C) Tiefkühlkost und Gefriergut mehrere Monate lagern, Eiswürfel bereiten und zusätzlich frische Lebensmittel einfrieren.

D

Einfrieren frischer Lebensmittel

Frische Lebensmittel sollen möglichst schnell bis auf den Kern durchgefroren werden. Nährwert, Vitamine, Aussehen und Geschmack der Lebensmittel bleiben dann am besten erhalten. Deswegen sollten Sie zum Einfrieren größerer Mengen frischer Lebensmittel so vorgehen:

- Ca. 4 Stunden vor dem Einlegen die Temperatur auf 5 °C oder kälter (z.B. 4 °C) einstellen.
Bereits eingelagerte Tiefkühlkost erhält eine Kältereserve.
- Dann die frischen Lebensmittel einlegen. Es können bis zu max. **2 kg/24 Stunden** eingefroren werden.
Die frischen Lebensmittel möglichst breitflächig auf den Fachboden legen und nicht mit bereits eingelagerter Tiefkühlkost in Berührung bringen; ein Antauen wird dadurch vermieden.
- Nach weiteren 24 Stunden sind die neu einzufrierenden Lebensmittel durchgefroren. Die Temperatur auf die übliche Einstellung (z. B. 5 °C) zurückstellen. Der normale Kühlablauf stellt sich wieder ein. Das Einfrieren ist beendet.

Hinweis:

Die Lufttemperatur im Fach, gemessen mit Thermometer oder anderen Messgeräten, kann schwanken. Das hat jedoch bei gefülltem Fach wenig Einfluss auf das Gefriergut. Die Kerntemperatur des Gefriergrundes hat dabei dann den Mittelwert dieser Schwankungen.

Hinweise zum Lagern

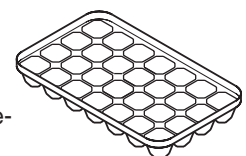
- Tiefkühlkost (bereits gefrorene Ware) kann sofort ins kalte Fach eingelagert werden.
- Möglichst keine Flaschen zum Schnelkkühlen in das Fach legen; wenn doch, spätestens nach einer Stunde herausnehmen, sie platzen sonst.
- Einmal aufgetaute Lebensmittel möglichst nicht wieder einfrieren, sondern zu einem Fertiggericht weiterverarbeiten. Nährwert und Geschmack bleiben so am besten erhalten.
- Als Richtwerte für die Lagerdauer verschiedener Lebensmittel im Gefrierfach gilt:

Speiseeis	2	bis 6 Monate
Wurst, Schinken	2	bis 6 Monate
Brot, Backwaren	2	bis 6 Monate
Wild, Schwein	6	bis 10 Monate
Fisch, fett	2	bis 6 Monate
Fisch, mager	6	bis 12 Monate
Käse	2	bis 6 Monate
Geflügel, Rind	6	bis 12 Monate
Gemüse, Obst	6	bis 12 Monate

Ob oberer oder unterer Wert gültig ist, hängt von der Qualität der Lebensmittel, der Vorbehandlung bis zum Einfrieren und den Qualitätsansprüchen des einzelnen Haushaltes ab. Für fettere Lebensmittel gelten stets die unteren Werte; Fette neigen zum Ranzigwerden.

Eiswürfel bereiten*

- Eisschale zu 3/4 mit Wasser füllen.
- Eisschale in das Gerät stellen und gefrieren lassen.
- Die Eiswürfel lösen sich aus der Schale durch Verwinden, oder wenn die Eisschale kurz unter fließendes Wasser gehalten wird.



Abtauen, Reinigen

Abtauen

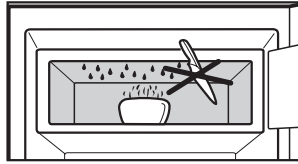
Kühlraum und Fresh'n Safe-Teil

tauen automatisch ab. Das Tauwasser verdunstet durch die Kompressorwärme.

Im Gefrierfach*

bildet sich nach längerer Betriebszeit eine dickere Reif- bzw. Eisschicht. Sie erhöht den Energieverbrauch. Deshalb regelmäßig abtauen:

- Zum Abtauen das Gerät ausschalten: Netzstecker ziehen oder die Ein/Austaste drücken, so dass die Temperaturanzeige erlischt. Wenn die Anzeige nicht erlischt, ist die Kindersicherung aktiv.
- Gefriergut in Zeitungspapier oder Decken einschlagen und an einem kühlen Ort aufbewahren.
- Zum Beschleunigen des Abtauvorgangs einen Topf mit warmem, nicht kochendem Wasser in das Fach stellen.



Zum Abtauen keine elektrischen Heiz- oder Dampfreinigungsgeräte, Abtausprays, offene Flammen oder scharfe Gegenstände zum Entfernen von Eis verwenden. Verletzungs- und Beschädigungsgefahr!



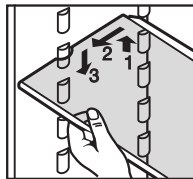
- Fach- und Gerätetür während des Abtauvorgangs offen lassen. Tauwasser mit einem Schwamm oder Tuch aufnehmen. Anschließend das Gerät reinigen.

Reinigen

- **Vor dem Reinigen grundsätzlich das Gerät außer Betrieb setzen. Netzstecker ziehen oder die vorgeschalteten Sicherungen herausschrauben bzw. auslösen.**



- Innenraum und Ausstattungsteile mit lauwarmem Wasser und etwas Spülmittel von Hand reinigen. Nicht mit Dampfreinigungsgeräten arbeiten - Verletzungs- und Beschädigungsgefahr!
- Empfehlenswert sind weiche Putztücher und ein Allzweckreiniger mit neutralem pH-Wert.
- Verwenden Sie keine scheuernden/kratzenden Schwämme, Reinigungsmittel nicht konzentriert und keinesfalls sand-, chlorid- oder säurehaltige Putz- bzw. chemische Lösungsmittel.
- Achten Sie darauf, dass kein Reinigungswasser in die Ablaufrinne, Lüftungsgitter und elektrischen Teile dringt. Gerät trockenreiben.
- Das Typenschild an der Geräteinnenseite nicht beschädigen oder gar entfernen - es ist wichtig für den Kundendienst.
- Die Butterdose* kann in der Spülmaschine gereinigt werden; die Abstellflächen, Glasplatten und anderen Ausstattungsteile von Hand reinigen.
- Die Abstellflächen nach Abbildung herausnehmen:
 - Glasplatte anheben, die Aussparung über die Auflage ziehen, zur Seite absenken und schräg herausnehmen.
 - Die Abstellflächen immer mit dem Anschlagrand hinten nach oben zeigend einschieben, sonst können Lebensmittel an der Rückwand anfrieren.
- Wenn Sie den **oberen** Türabsteller (Butter- und Käsefach) herausnehmen wollen, dann immer zusammen mit dem Deckel* herausheben! Danach ein Seitenteil des Abstellers vorsichtig nach außen drücken, bis der Deckelzapfen frei ist und der Deckel zur Seite entnommen werden kann.
- Abstellflächen und Türabsteller können zum Reinigen zerlegt



werden - Leisten und Seitenteile von den Glasplatten abziehen.

- Schutzfolien von allen Zierleisten abziehen.

- Die **Fresh'n Safe-Fächer** ① zum Reinigen ganz herausziehen und nach oben abheben (Abb. L).

Achtung: um Beschädigungen vorzubeugen, sollten die herausgezogenen Schienen ③ sofort wieder eingeschoben werden.

- Zum Einsetzen, Schubfächer auf die herausgezogenen Schienen aufsetzen und einfach einschieben (Abb. M).

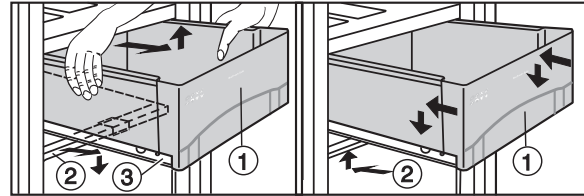
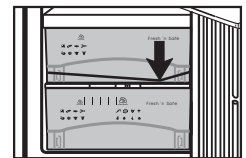


Abb. L

Abb. M

- Den **Schubfach-Deckel** mit Feuchtigkeitsregelung ② bei herausgenommenen Schubfächern vorsichtig nach vorn ziehen und nach unten wegnehmen. Beim Einsetzen umgekehrt vorgehen, die Deckelstege in die Aufnahmehalterungen einführen und einrasten.

- Reinigen Sie die **Ablauföffnung** an der Rückwand, hinter dem 2. Fresh'n Safe-Fach öfters, **Pfeil in Abb. Gegebenenfalls mit einem dünnen Hilfsmittel, z. B. Wattestäbchen oder ähnlichem, reinigen.**



- Danach Gerät wieder anschließen/einschalten.

Soll das Gerät **längere Zeit außer Betrieb** gesetzt werden, dann das Gerät leeren, den Netzstecker ziehen, wie beschrieben reinigen, und die Gerätetür offenstehen lassen, um Geruchsbildung zu vermeiden.

Störungen - Probleme?

Ihr Gerät ist so konstruiert und hergestellt, dass Funktionssicherheit und lange Lebensdauer gegeben sind.

Sollte dennoch während des Betriebes eine Störung auftreten, so prüfen Sie bitte, ob die Störung evtl. auf einen Bedienungsfehler zurückzuführen ist, denn in diesem Fall müssen Ihnen auch während der Garantiezeit die anfallenden Kosten berechnet werden.

Folgende Störungen können Sie durch Prüfen der möglichen Ursachen selbst beheben:

Störung - mögliche Ursache und Behebung

Gerät arbeitet nicht, Anzeige ist dunkel

- Ist das Gerät ordnungsgemäß eingeschaltet?
- Ist der Netzstecker richtig in der Steckdose?
- Ist die Sicherung der Steckdose in Ordnung?

Innenbeleuchtung brennt nicht

- Ist das Gerät eingeschaltet?
- War die Tür länger als 15 min. offen? Die Innenbeleuchtung schaltet sich nach ca. 15 Minuten geöffneter Tür automatisch aus.
- Wenn die Innenbeleuchtung bei kurz geöffneter Tür nicht leuchtet, jedoch die Temperaturanzeige, dann ist die Beleuchtung evtl. defekt.



Netzspannung

Achtung! Um Personen- und Sachschäden zu vermeiden, Reparaturen und das Auswechseln der LED-Innenbeleuchtung nur vom Kundendienst ausführen lassen.



Vorsicht - Laserstrahlung Klasse 1M. Wenn die Abdeckung geöffnet ist, dann nicht direkt mit optischen Instrumenten betrachten.

Geräusche sind zu laut

- Steht das Gerät fest auf dem Boden, werden nebenstehende Möbel oder Gegenstände von dem laufenden Kältaggregat in Vibration gesetzt?
Evtl. Flaschen und Gefäße auseinanderrücken.
- Normal sind: **Strömungsgeräusche**, ein Blubbern oder Plätschern, sie kommen vom Kältemittel, das im Kältekreislauf fließt.
Ein leises **Klicken**, es entsteht immer, wenn sich das Kältaggregat (der Motor) automatisch ein- oder ausschaltet.
Ein **Motorbrummen**, es ist kurzfristig etwas lauter, wenn sich das Aggregat einschaltet.

Alarm ertönt

- Ist die Gerätetür richtig geschlossen?
Nach Abschnitt "Alarm - Tonwarner" prüfen.

Temperatur ist nicht ausreichend kalt

- Ist die Temperatur richtig eingestellt? Evtl. kälter einstellen, nach 24 Stunden die Anzeige beachten.
- Schließt die Gerätetür richtig?
- Ist der Einbau korrekt?
- Ist die Be- u. Entlüftung ausreichend?
Evtl. Lüftungsgitter frei machen.
- Ist die Umgebungstemperatur zu warm? (s. Abschnitt "Bestimmungen")
- Wurde das Gerät zu häufig oder zu lange geöffnet?
- Evtl. abwarten, ob sich die erforderliche Temperatur von allein wieder einstellt.

Kundendienst und Typenschild

Wenn keine der o. g. Ursachen vorliegt und Sie die Störung nicht selbst beseitigen konnten oder wenn in der Temperaturanzeige ein "F0" bis "F5" erscheint, bedeutet das: Ein Fehler liegt vor. Wenden Sie sich in diesem Fall an Ihre nächste Kundendienststelle (beiliegendes Verzeichnis). Teilen Sie diese **Anzeige** mit, ebenso die



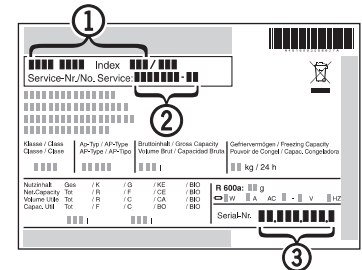
Gerätebezeichnung ①,

Service-Nr. ②,

Serial-Nr. ③

des Typenschildes. Dies ermöglicht einen schnellen und zielgerichteten Service. Das Typenschild befindet sich an der linken Geräteinnenseite, neben dem untersten Fresh'n Safe-Schubfach.

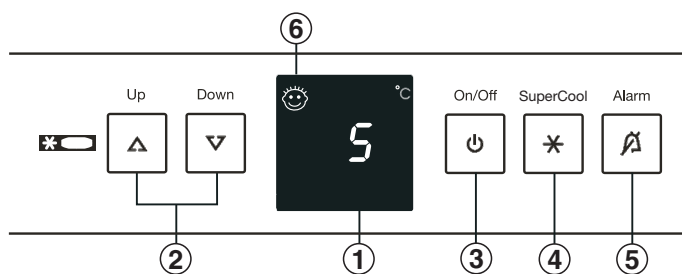
Lassen Sie bis zum Eintreffen des Kundendienstes das Gerät geschlossen, um einen weiteren Kälteverlust zu vermeiden.



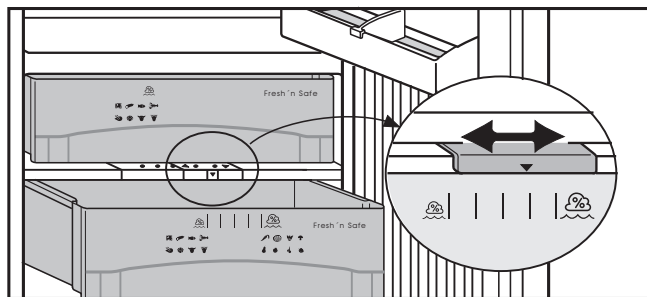
D

Der Hersteller arbeitet ständig an der Weiterentwicklung aller Typen und Modelle. Bitte haben Sie deshalb Verständnis dafür, dass wir uns Änderungen in Form, Ausstattung und Technik vorbehalten müssen.

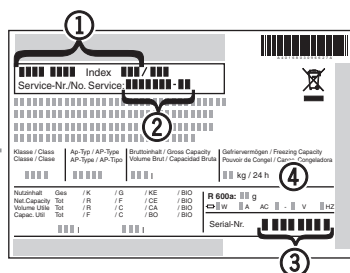
Principales caractéristiques de l'appareil



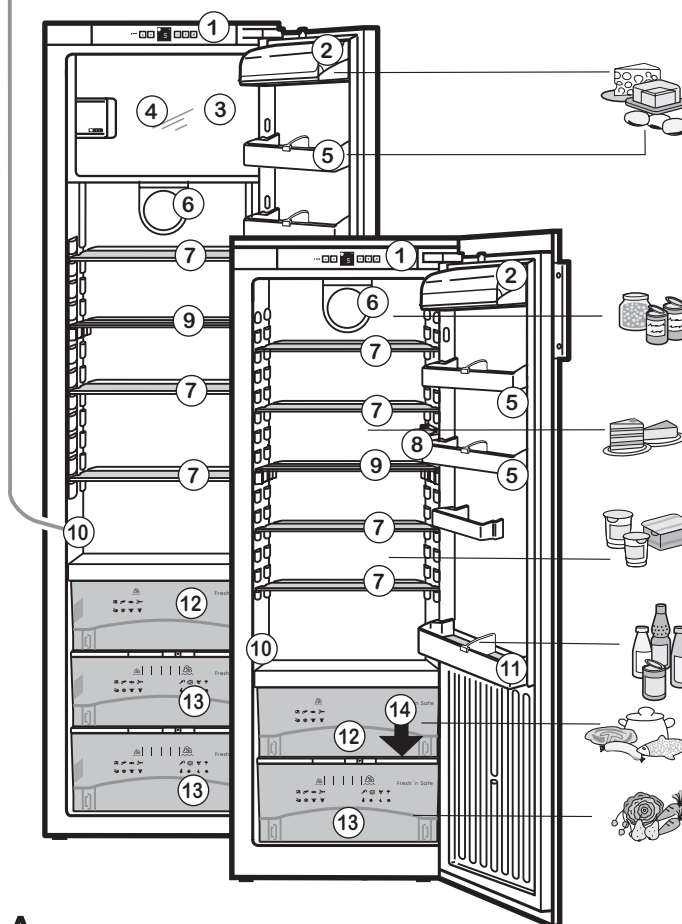
A1



A2



A3



A

Éléments de commande et de contrôle, fig. A1

- ① Affichage température et réglage choisi
- ② Touches de réglage température :
Up = plus chaud, DOWN = plus froid,
réglage recommandé : 5°C
- ③ Touche Marche-Arrêt
- ④ Touche SuperCool ; allumée = fonction activée
Pour la réfrigération rapide des aliments. Arrêt automatique
de la fonction au bout d'environ 6 - 12 heures.
- ⑤ Touche d'arrêt alarme (porte ouverte)
- ⑥ Affichage de la sécurité enfants, allumée = fonction activée,
contre tout arrêt intempestif. Pour de plus amples informations,
voir le chapitre 'Fonctions supplémentaires'.

Réglage de l'hygrométrie du tiroir Fresh'n Safe,
fig. A2 : curseur gauche = stockage en climat sec, curseur droit
= climat humide

Plaquette signalétique, fig. A3

- ① Désignation
- ② Numéro S.A.V.
- ③ Numéro de l'appareil
- ④ Pouvoir de congélation en kg/24h*

Description de l'appareil et de ses aménagements

- ① Éléments de commande et de contrôle
- ② Compartiment beurre et fromage
- ③ Compartiment congélation* -18°C environ
- ④ Bac à glaçons*
- ⑤ Balconnet conserves réglable en hauteur
- ⑥ Ventilateur
- ⑦ Surfaces de rangement modulables
- ⑧ éclairage LED*
- ⑨ Surface de rangement en deux parties*
- ⑩ Plaquette signalétique, fig. A3
- ⑪ Balconnet maxi-bouteilles

Compartiment Fresh'n Safe entre 0°C et 3°C

Zone la plus froide du réfrigérateur, pour tous les aliments
sensibles et facilement périssables

- ⑫ Tiroir pour denrées sèches ou emballées
- ⑬ Tiroir à hygrométrie réglable, idéal pour stockage en climat
"humide" de salades, fruits et légumes
- ⑭ Ecoulement eau de dégivrage

Nous vous prions de conserver soigneusement ces consignes d'utilisation et, le cas échéant, de les remettre au nouvel acquéreur de l'appareil si le dernier est cédé à une tierce personne. Ce mode d'emploi est valable pour plusieurs appareils, des différences sont par conséquent possibles.

Sommaire

Page

Consignes d'utilisation

Principales caractéristiques de l'appareil	18
Sommaire.....	19
Prescriptions	19
Recommandations pour l'économie d'énergie	19
Recommandations et consignes de sécurité	19
Protection de l'environnement.....	19
Emplacement de montage et ventilation	20
Mise en service et éléments de contrôle.....	20
Raccordement électrique	20
Mise en marche et arrêt de l'appareil	20
Réglage de la température	20
Affichage de la température	21
Alarme sonore.....	21
SuperCool	21
Fonctions supplémentaires	21
Sécurité enfants.....	21
Intensité lumineuse de l'affichage*	21
Température du compartiment Fresh'n Safe	21
Réfrigérateur.....	22
Rangement des aliments	22
Intérieur modulable	22
Compartiment Fresh'n Safe	23
Valeurs indicatives pour la durée de conservation...	23
Compartiment congélation.....	24
Dégivrage, nettoyage.....	24
Pannes éventuelles - problèmes.....	25
Plaquette signalétique et S.A.V.....	26

Prescriptions

- Cet L'appareil est uniquement conçu pour la réfrigération de denrées alimentaires. Pour la réfrigération de denrées alimentaires à usage commercial, il convient de respecter les dispositions légales en vigueur. L'appareil n'est pas conçu pour le stockage et la réfrigération de médicaments, de plasma, de préparations de laboratoire ou de substances et produits similaires mentionnés dans la directive européenne sur les produits médicaux 2007/47/CEE. Un usage abusif de l'appareil peut occasionner des dommages aux marchandises stockées ou entraîner leur détérioration. Par ailleurs, l'appareil n'est pas adapté à fonctionner dans des locaux à risques d'explosion.
- L'appareil est conçu pour fonctionner à certaines températures ambiantes, suivant sa classe climatique. Celles-ci ne doivent pas être dépassées. La classe climatique de votre appareil est indiquée sur la plaquette signalétique :

Classe climatique	Température ambiante
SN	+10 °C bis +32 °C
N	+16 °C bis +32 °C
ST	+16 °C bis +38 °C
T	+16 °C bis +43 °C

- L'étanchéité du circuit réfrigérant est éprouvée.
- Cet appareil est conforme aux prescriptions de sécurité applicables et satisfait ainsi aux prescriptions définies par les directives CE 2006/95/CE et 2004/108/CE.

Recommandations et consignes de sécurité

Protection de l'environnement



Les matériaux d'emballage sont fabriqués à partir de matières recyclables.

- Carton ondulé/carton
- Pièces moulées en polystyrène
- Feuilles en polyéthylène
- Colliers de serrage en polypropylène

Les matériaux d'emballage ne sont pas des jouets pour les enfants ! Danger d'étouffement avec les films plastiques !

F

- Veuillez apporter les matériaux d'emballage dans une déchetterie publique.

Votre ancien appareil contient encore des matériaux de valeur. Il doit faire l'objet du tri de déchets.



- Mettez votre ancien appareil hors service. Pour cela, le débrancher et couper le câble d'alimentation électrique. Veuillez détruire la serrure pour éviter que les enfants, en jouant, puissent rester enfermés à l'intérieur de l'appareil.
- Veillez à ne pas détériorer le circuit frigorifique de votre ancien appareil lors de son enlèvement ou de son transport dans une déchetterie appropriée.
- Pour tout renseignement sur le fluide réfrigérant contenu, consultez la plaquette signalétique.
- L'élimination des anciens appareils doit être effectuée dans les règles de l'art selon les prescriptions et les législations locales applicables.

Consignes de sécurité



- Afin d'éviter tout accident matériel ou corporel, ne transportez l'appareil que dans son emballage et faites appel à une deuxième personne pour mettre en place l'appareil.
- Le réfrigérant R 600a utilisé ne présente pas de danger pour l'environnement mais est inflammable.
- Veiller à ne pas endommager les tubes du circuit frigorifique. Une projection de réfrigérant dans les yeux peut provoquer des blessures. Le réfrigérant peut aussi s'enflammer.
- En cas de fuite du réfrigérant, éloigner les flammes vives ou les sources d'allumage de la proximité de la fuite, débrancher la prise et bien aérer la pièce.
- En cas de détérioration de l'appareil, contacter immédiatement le fournisseur avant même de brancher l'appareil.
- Pour garantir la sécurité de fonctionnement de l'appareil, respecter scrupuleusement les consignes de la notice concernant la mise en place et le raccordement électrique.
- En cas de panne, mettre l'appareil hors service en débranchant l'appareil (sans tirer sur le câble) ou en ôtant (ou dévissant) le fusible.
- **Afin d'éviter tout risque pour les utilisateurs de l'appareil, les réparations et interventions ne doivent être effectuées que par un Service Après Vente agréé.** Cette consigne s'applique également au remplacement du câble d'alimentation.

Recommandations d'utilisation

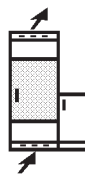


- Ne pas conserver de matières explosives ni de produits en bombe à gaz propulseur inflammable (butane, propane, pentane, etc.) dans votre appareil. En cas de fuite éventuelle, ces gaz risquent en effet de s'enflammer au contact d'éléments électriques de votre appareil. Les produits en bombe concernés sont identifiés par l'étiquette indiquant leur composition ou un symbole représentant une flamme.

- Veillez à ce que vos alcools forts soient bien fermés et conservez les verticalement.
- Ne pas manipuler de flammes vives ou de sources d'allumage à l'intérieur de l'appareil.
- Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur de l'appareil (appareils de nettoyage à vapeur, appareils de chauffage, appareils à glace, etc.).
- Ne pas utiliser le socle, les portes, les tiroirs, etc. comme marchepied ou comme support.
- Cet appareil ne s'adresse pas aux personnes (et enfants) présentant des handicaps physiques, sensoriels ou mentaux ou aux personnes ne disposant pas d'une expérience et de connaissances suffisantes, sauf si ces dernières ont bénéficié d'une surveillance initiale ou ont reçu des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable et de leur sécurité. Les enfants ne doivent pas être laissés sans surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Evitez le contact permanent de la peau avec des surfaces froides ou des produits réfrigérés/surgelés. Cela est susceptible de provoquer des douleurs, une sensation d'engourdissement et des gelures. En cas de contact prolongé de la peau, prévoir les mesures de protection nécessaires, comme par ex. l'usage de gants.
- Ne pas consommer la glace alimentaire, notamment la glace à l'eau et les glaçons, à la sortie de l'appareil, afin d'éviter tout risque de brûlures pouvant être provoquées par les températures très basses.
- Pour éviter tout risque d'intoxication alimentaire, ne pas consommer des aliments stockés au-delà de leur date limite de conservation.

Emplacement de montage et ventilation

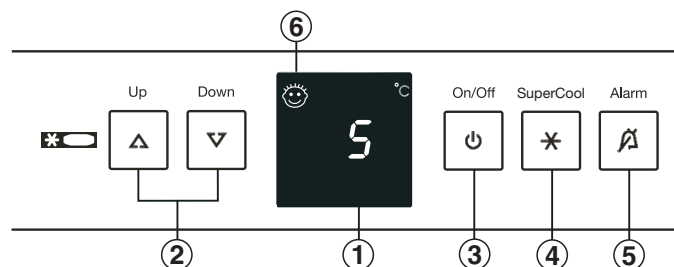
- Eviter de monter votre appareil directement exposé au soleil, à côté d'une cuisinière, d'un chauffage et autres appareils de ce genre.
- **Ne pas obstruer les grilles de ventilation. Veiller à une bonne ventilation de l'appareil.**
- Le site d'installation de votre appareil doit impérativement être conforme à la norme EN 378, à savoir un volume de 1 m³ pour 8 g de fluide réfrigérant type R 600a, pour interdire toute formation de mélange gaz-air inflammable en cas de fuite dans le circuit frigorifique. Les données relatives à la masse de réfrigérant sont indiquées sur la plaquette signalétique à l'intérieur de l'appareil.
- Installer le réfrigérateur/congélateur uniquement dans des éléments de cuisine fixes.
- Respecter les instructions de montage fournies.



Recommandations pour l'économie d'énergie

- Veiller à ne pas obstruer les orifices de ventilation.
- Eviter les ouvertures prolongées de la porte.
- Classer vos aliments par groupes de produits et ne pas dépasser la date limite de conservation.
- Bien emballer ou couvrir vos aliments avant de les conserver ; vous évitez ainsi la formation de givre.
- Laisser refroidir les aliments chauds à température ambiante avant de les ranger dans l'appareil.
- Faire décongeler vos denrées dans le réfrigérateur.
- Dégivrer le compartiment congélation* lorsqu'il y a formation d'une épaisse couche de givre. Le rendement frigorifique s'en trouve amélioré et la consommation d'énergie réduite.

Mise en service et éléments de contrôle



A1

Il est recommandé de nettoyer l'appareil avant la mise en service (voir chapitre "Nettoyage" pour de plus amples détails). Mettre en marche l'appareil avec compartiment congélation environ 2 heures avant d'introduire les premiers produits à congeler.

Raccordement électrique

Assurez-vous que le **courant (courant alternatif)** et la **tension** correspondent bien aux indications de la plaquette signalétique de l'appareil située à l'intérieur de l'appareil à gauche, voir fig. A.



- **Ne brancher l'appareil qu'à une prise de courant conforme avec mise à la terre.**
- Le fusible de protection de la prise doit être au moins de 10 A. S'assurer également que la prise de courant n'est pas située derrière l'appareil et qu'elle est facilement accessible.
- **Ne pas**
 - raccorder l'appareil à des onduleurs ou
 - utiliser l'appareil avec les "prises économie d'énergie" : l'électronique pourrait être endommagée,
 - raccorder sur une barrette de distribution ou une rallonge avec d'autres appareils électriques - danger de surchauffe et d'incendie.
- En détachant le câble secteur noué au dos de l'appareil, veiller à ôter le **serre-câble** de l'appareil pour éviter toute vibration de ce dernier.

Mise en marche et arrêt de l'appareil

- **Mise en marche :** appuyer sur la touche Marche-Arrêt ③ pour que l'affichage de température s'allume/clignote.
 - L'éclairage est allumé lorsque la porte est ouverte.
- **Arrêt :** appuyer pendant env. deux secondes sur l'interrupteur Marche-Arrêt pour que l'affichage de température s'éteigne.

Réglage de la température

Cet appareil est réglé d'usine pour un régime de fonctionnement normal. Nous recommandons une température de +5°C dans le réfrigérateur.

Cela permet d'obtenir une température moyenne des denrées congelées de -18°C dans le **compartiment congélation***.

Dans le réfrigérateur :

- **Abaisser la température :** appuyer sur la touche de réglage DOWN ②.
- **Elever la température :** appuyer sur la touche de réglage UP ②.
- Lors du réglage de la température, la **valeur de réglage clignote** à l'affichage.
- Après une première pression sur la touche de réglage, l'affichage indique le réglage actuel, à savoir la **dernière valeur réglée (= valeur théorique)**.
- Par de brèves pressions répétées sur la touche, le réglage change par paliers de 1°C ; une pression prolongée fait défiler les valeurs en continu.
- Environ 5 secondes après la dernière pression sur une touche,

l'électronique commute automatiquement et l'affichage indique la température **moyenne** dans le réfrigérateur (= **valeur réelle**).

- La plage de réglage de la température s'étend de 9°C à 4°C pour le réfrigérateur.

- Dans le **compartiment Fresh'n Safe**, la régulation de la température est **automatique**, entre 0 et 3°C.

Si vous souhaitez baisser ou augmenter la température, par ex. pour conserver du poisson, vous pouvez modifier la température assignée au compartiment Fresh'n Safe. Pour de plus amples informations, voir le chapitre "Fonctions supplémentaires".

Affichage de la température

En régime normal de fonctionnement, l'affichage indique la **température moyenne dans le réfrigérateur**.

Si l'affichage indique "**F0**" à "**F5**", l'appareil est en panne. Adressez-vous alors à votre Service Après Vente le plus proche, en indiquant l'affichage que vous avez observé. Grâce à ces informations, le S.A.V. interviendra rapidement et d'une manière ciblée.

SuperCool

La touche SuperCool vous permet de régler votre appareil sur la puissance de réfrigération maximale.

Il est particulièrement recommandé de l'utiliser lorsque vous désirez réfrigérer le plus rapidement possible une **grande** quantité d'aliments, de boissons, de pâtisserie fraîche ou de plats cuisinés.

- **Mise en marche** : appuyer un court instant sur la touche SuperCool ④ pour qu'elle s'allume. La température de réfrigération baisse à sa valeur la plus froide.

Remarque : le mode de fonctionnement SuperCool entraîne une consommation d'énergie plus importante. Au bout de 6 - 12 heures de fonctionnement, l'électronique arrête **automatiquement** le mode SuperCool et l'appareil repasse au régime normal de fonctionnement.

Stockage des denrées dans les réfrigérateurs et règles d'hygiène alimentaire

La consommation croissante de plats cuisinés et d'autres denrées périssables, sensibles notamment au non-respect de la chaîne du froid (1), impose une meilleure maîtrise de la température de transport et de stockage de ces produits.

Dans les foyers, le bon usage du réfrigérateur et le respect de règles d'hygiène rigoureuses contribueront de façon significative et efficace à l'amélioration de la conservation des aliments.

Maîtrise de la température

- Stocker les aliments les plus sensibles dans la zone la plus froide de l'appareil, conformément aux indications figurant sur la notice.
- Attendre le complet refroidissement des plats avant de les conserver (ex. soupe).
- Limiter la fréquence d'ouverture de la porte.

Respect des règles d'hygiène alimentaire

- Débarrasser les aliments de leurs doubles emballages avant de les placer dans le réfrigérateur (exemple : emballage des packs de yaourts).
- Emballer systématiquement la nourriture pour éviter toute contamination entre les denrées.
- Disposer les aliments de telle sorte que l'air puisse circuler librement tout autour.
- Consulter les consignes d'utilisation de l'appareil en toutes circonstances et notamment pour les conseils d'entretien.

- Nettoyer fréquemment l'intérieur du réfrigérateur à l'aide d'un produit d'entretien sans effet oxydant sur les parties métalliques.

(1) Chaîne du froid : maintien ininterrompu de la température de conservation requise pour un produit depuis son élaboration et son conditionnement jusqu'à son utilisation par le consommateur.

Alarme sonore

L'alarme sonore vous aide à préserver vos denrées réfrigérées et à faire des économies d'énergie.

- Elle retentira systématiquement si la **porte reste ouverte pendant plus de 1 mn.**

- **L'alarme sonore s'arrête** en appuyant sur la touche d'arrêt alarme ⑤,

- automatiquement en fermant la porte.

- Elle ne sera pas réactivée tant que la porte restera ouverte. La **fonction** alarme est réactivée dès que la porte est à nouveau refermée.

Fonctions supplémentaires

Le mode de réglage vous permet d'utiliser la **sécurité enfants**, de modifier l'**intensité lumineuse de l'affichage*** et d'augmenter ou de diminuer légèrement la **température du compartiment Fresh'n Safe**.

Activer le mode de réglage :

- Appuyer pendant env. 5 sec. sur la touche SuperCool - la touche SuperCool clignote - l'écran affiche **c** pour sécurité enfants. Remarque : la valeur à modifier clignote.

- En appuyant sur la touche Up/Down, sélectionner la fonction désirée :

c = sécurité enfants,

h = intensité lumineuse ou

b = température Fresh'n Safe.

- En appuyant brièvement sur la touche SuperCool, sélectionner/confirmer la fonction :

- Pour **c** = **sécurité enfants** en appuyant sur la touche Up/Down, sélectionner **c1** = sécurité enfants **MARCHE** ou **c0** = sécurité enfants **ARRÊT** et confirmer avec la touche SuperCool. Lorsque le symbole ⑥ est allumé, la sécurité enfants est active.



- Pour **h** = **intensité lumineuse** en appuyant sur la touche Up/Down, sélectionner **h1** = intensité lumineuse **minimale** jusqu'à **h5** = intensité lumineuse **maximale** et confirmer avec la touche SuperCool.



- Pour **b** = **température Fresh'n Safe** en appuyant sur la touche Up/Down, sélectionner le niveau souhaité (de **b1** = **température la plus basse** à **b9** = **température la plus élevée**) et confirmer à l'aide de la touche SuperCool. La température Fresh'n Safe se stabilise à la nouvelle valeur sélectionnée.



Remarque : **b5** = valeur pré-réglée. En diminuant la température, de "**b4**" à "**b1**", il est possible d'atteindre des températures inférieures à 0 et de congeler légèrement les aliments stockés dans le compartiment Fresh'n Safe.

Quitter le mode de réglage :

- En appuyant sur la touche On/Off, vous terminez le mode de réglage. Après 2 mn. le système électronique commute automatiquement.

- Le mode de réglage standard est de nouveau actif.

F

Réfrigérateur

Rangement des aliments

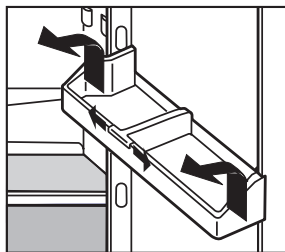
La zone la moins froide se trouve dans la partie supérieure et la contre-porte du réfrigérateur (idéale pour le beurre et le fromage).

Conseils pour la réfrigération

- Eviter de disposer les aliments trop près les uns des autres, pour permettre une bonne circulation de l'air. **Ne pas** obstruer les fentes de ventilation* de la paroi arrière ; c'est important pour la puissance de refroidissement.
- Les aliments qui ont tendance à dégager ou à absorber les odeurs ou les saveurs d'autres aliments, ainsi que les liquides, doivent toujours être conservés dans des récipients hermétiques ou recouverts d'une protection.

Intérieur modulable

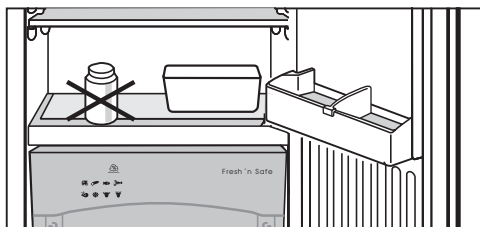
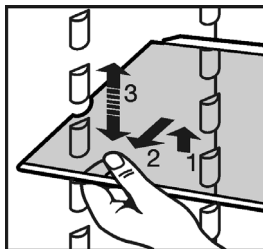
- Le **balconnet conserves*** peut être réglé en hauteur et vous pouvez retirer tous les balconnets de contre-porte pour les nettoyer : soulever les balconnets de porte, les sortir par l'avant et les remettre en procédant dans l'ordre inverse.



- Pour éviter que les bouteilles ne se renversent à l'ouverture et à la fermeture de la porte, modifier la position de la **cloison de maintien bouteilles/conserves**, en poussant sur le support en plastique. Pour le nettoyage, retirez la cloison : soulever le bord avant de la cloison et la déboîter.

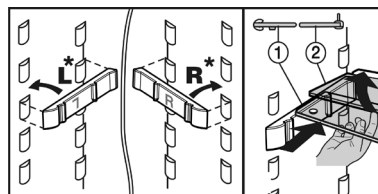
- Les **tablettes en verre*** peuvent être aménagées selon la hauteur des denrées.

- Soulever la tablette en verre, tirer la découpe au-dessus du support et la placer plus haut ou plus bas.
- Un dispositif de blocage empêche les tablettes en verre* d'être complètement retirées involontairement.
- Placer la courte* tablette en verre en haut, toujours devant le ventilateur, sous le compartiment congélation*.



- N'utiliser la surface avant du fond de la cuve que pour un **rangement de courte durée** des aliments, pour déplacer ou retirer les aliments par exemple. Cela facilite votre travail. **Ne pas** laisser les aliments en position debout, ceux-ci risquant d'être poussés vers l'arrière ou de basculer lors de la fermeture de la porte.

- Les **demi-tablettes en verre** offrent de la place pour les récipients hauts : placer les glissières fournies à la hauteur souhaitée sur les boutons de support à droite et à gauche tout en veillant à la partie droite (R) et gauche (L) ! Introduire les tablettes en verre ① / ② . La tablette en verre ② avec butée doit se trouver à l'arrière !



Compartiment Fresh'n Safe

Le compartiment Fresh'n Safe permet une conservation une à trois fois plus longue de différents aliments **frais** pour une qualité identique à celle d'une réfrigération traditionnelle. Il vous permet ainsi de prolonger vos stocks de produits frais. Le goût, le degré de fraîcheur, la valeur nutritive (teneur en vitamines C et B) restent conservés dans une large mesure. Résidus d'épluchage et perte de poids des fruits et légumes sont réduits à leur strict minimum. L'alimentation est plus fraîche et plus naturelle. La température de stockage maintenue entre 0°C et 3°C et l'humidité résultante offrent des conditions idéales pour la conservation de différentes denrées.

Le tiroir du haut

est idéal pour la conservation de denrées **sèches ou emballées** (produits laitiers, viande, poisson, charcuterie par ex.). Les produits sont conservés dans une atmosphère relativement **sèche**.

Les tiroirs réglables

sont destinés, en réglage "humide", à conserver des salades, légumes, fruits sans emballage. Une fois le tiroir bien rempli, la température de conservation se stabilise et présente une humidité relative allant jusqu'à 90% maximum.

Si nécessaire, vous pouvez utiliser ce tiroir **au choix** (atmosphère sèche ou humide).

Réglage du degré hygrométrique :

- Positionnement sur **"Sec"** (petit symbole d'humidité) - pousser le curseur vers la gauche. Introduire des aliments adaptés au stockage en climat sec.
- Positionnement sur **"Humide"** (grand symbole d'humidité) pour un degré hygrométrique élevé de 90% maximum - pousser le curseur tout à fait vers la droite. Ce positionnement est idéal pour les aliments à haut degré d'humidité interne comme la laitue fraîche, stockés sans emballage.

Remarques :

- Le degré hygrométrique dans le compartiment Fresh'n Safe dépend de l'humidité initiale contenue dans les aliments et de la fréquence d'ouverture de la porte.
- Lors de vos achats, veiller à la fraîcheur initiale des aliments à conserver. En effet, c'est la qualité et le degré de fraîcheur qui déterminent la durée de conservation des denrées.
- Les aliments à émissions d'éthylène et sensibles à l'éthylène, comme les fruits, les légumes et la salade, doivent toujours être conservés séparément ou emballés pour ne pas réduire la durée de stockage. Ne pas stocker ensemble par exemple des pommes avec des kiwis ou du chou.
- Les denrées d'origine animale et végétale sans emballage devront toujours être rangées séparément dans les tiroirs. Lorsque pour des raisons de place, vous devez les ranger ensemble, il faudra les emballer ! Ne pas mettre en contact différentes sortes de viandes ; toujours les séparer par un emballage. Vous éviterez ainsi toute altération prématurée due à la transmission de germes.
- Les denrées à forte teneur en albumine s'altèrent plus rapidement (les coquillages et les crustacés s'altèrent plus vite que le poisson et le poisson plus vite que la viande).
- Avant de consommer les aliments du compartiment, les garder pendant un certain temps à température ambiante. Ceci pour restituer toute leur saveur et leur valeur nutritive.
- Les légumes délicats tels que les concombres, les aubergines, les avocats, les tomates, les haricots, les courgettes ainsi que tous les fruits exotiques sensibles au froid **ne** doivent **pas** être conservés dans le compartiment Fresh'n Safe.

Valeurs indicatives pour la durée de conservation

de certaines denrées alimentaires dans le compartiment Fresh'n Safe :



Curseur en position "Sec"

Beurre	jusqu'à	90 jours
Fromage gras	jusqu'à	20 jours
Lait frais	jusqu'à	12 jours
Saucissons, charcuteries	jusqu'à	99 jours
Poisson	jusqu'à	4 jours
Crustacés	jusqu'à	3 jours
Volaille	jusqu'à	6 jours
Viande de porc		
en grandes portions	jusqu'à	7 jours
coupée fin	jusqu'à	5 jours
Bœuf	jusqu'à	7 jours
Gibier	jusqu'à	7 jours



Curseur en position "Humide"

Légumes, salades

Ail	jusqu'à	160 jours
Artichauts	jusqu'à	14 jours
Asperges	jusqu'à	20 jours
Brocolis	jusqu'à	13 jours
Carottes	jusqu'à	80 jours
Céleri-rave	jusqu'à	28 jours
Champignons	jusqu'à	7 jours
Chicorée endive	jusqu'à	27 jours
Chou blanc	jusqu'à	55 jours
Chou de Milan	jusqu'à	20 jours
Chou-fleur	jusqu'à	21 jours
Chou-rave	jusqu'à	55 jours
Choux de Bruxelles	jusqu'à	20 jours
Choux frisé d'hiver	jusqu'à	14 jours
Epinards	jusqu'à	7 jours
Herbes aromatiques	jusqu'à	13 jours
Laitue	jusqu'à	10 jours
Laitue craquante, chicorée scarole, mâche	jusqu'à	20 jours
Oignons frais	jusqu'à	7 jours
Petits pois	jusqu'à	14 jours
Poireaux	jusqu'à	29 jours
Radicchio	jusqu'à	21 jours
Radis	jusqu'à	10 jours

Fruits

Abricots	jusqu'à	13 jours
Pommes	jusqu'à	80 jours
Poires	jusqu'à	55 jours
Mûres	jusqu'à	3 jours
Dattes (fraîches)	jusqu'à	180 jours
Fraises	jusqu'à	7 jours
Figues (fraîches)	jusqu'à	7 jours
Myrtilles	jusqu'à	9 jours
Framboises	jusqu'à	3 jours
Groseilles/cassis	jusqu'à	7 jours
Cerises	jusqu'à	14 jours
Kiwis	jusqu'à	80 jours
Pêches	jusqu'à	13 jours
Prunes	jusqu'à	20 jours
Rhubarbe	jusqu'à	13 jours
Groseilles à maquereau	jusqu'à	13 jours
Raisins	jusqu'à	29 jours

F

Compartiment congélation*

(4 étoiles, si l'appareil en est équipé, suivant modèle)

Le compartiment congélation vous permet d'obtenir une température inférieure ou égale à -18°C (à partir d'une température réglée sur 5°C) et donc de conserver des produits surgelés pendant plusieurs mois, de préparer des glaçons et, en plus, de congeler des produits frais.

Congélation de produits frais

Les produits frais doivent être congelés à cœur le plus rapidement possible afin de préserver au mieux leur valeur nutritive, vitamines, aspect et saveur. Pour congeler d'importantes quantités de produits frais, procéder comme suit :

- Environ 4 heures avant d'introduire vos produits dans le compartiment, régler la température sur 5°C ou moins (par ex. 4°C). Les surgelés entreposés disposent d'une réserve froid.
- Introduire ensuite vos produits frais à raison de **2 kg/24 heures** maximum.
Placer les denrées fraîches sur le fond du compartiment en évitant qu'elles n'entrent en contact avec des produits déjà congelés (pour éviter tout début de décongélation de ces derniers).
- Après 24 heures, les nouveaux produits que vous avez introduits sont congelés. Régler la température sur la valeur habituelle (par ex. sur 5°C). Votre appareil repasse en régime normal de fonctionnement, la congélation est terminée.

Remarque :

La température régnant dans le compartiment, mesurée à l'aide d'un thermomètre ou d'autres instruments de mesure, peut être soumise à des variations. Néanmoins, cela n'influe pratiquement pas sur les denrées stockées dans le compartiment. La température des aliments congelés correspond alors à la valeur moyenne des différentes températures atteintes.

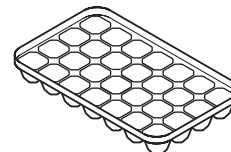
Recommandations pour le stockage

- Les surgelés (produits déjà congelés) peuvent être placés directement dans le compartiment froid.
 - Eviter de placer des bouteilles dans le compartiment pour les refroidir rapidement. Si vous le faites néanmoins, les retirer au plus tard au bout d'une heure pour éviter qu'elles n'éclatent.
 - Eviter de recongeler tout produit congelé. Cuisiné, il conservera ses qualités nutritives et toute sa saveur.
 - A titre indicatif, voici quelques durées de conservation correspondant à divers aliments :
- | | |
|-------------------|-------------|
| Crème glacée | 2 à 6 mois |
| Saucisse, jambon | 2 à 6 mois |
| Pain, pâtisseries | 2 à 6 mois |
| Gibier, porc | 6 à 10 mois |
| Poisson gras | 2 à 6 mois |
| Poisson maigre | 6 à 12 mois |
| Fromage | 2 à 6 mois |
| Volaille, bœuf | 6 à 12 mois |
| Fruits et légumes | 6 à 12 mois |

La durée de conservation des aliments dépend principalement de leur fraîcheur initiale, de la préparation avant congélation et de la qualité souhaitée. Pour des aliments gras, respecter les valeurs inférieures indiquées. En effet, les graisses ont tendance à rancir.

Préparation de glaçons*

- Remplir aux 3/4 le bac à glaçons.
- Placer le bac à glaçons dans l'appareil et laisser geler.
- Les glaçons se détachent lorsqu'on tord légèrement le bac ou lorsqu'on le passe un court instant sous l'eau courante.



Dégivrage, nettoyage

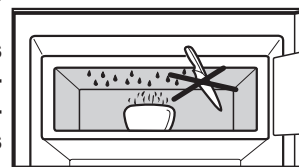
Dégivrage

Le réfrigérateur et le compartiment Fresh'n Safe de votre appareil sont à dégivrage automatique. L'eau de dégivrage s'évapore sous l'effet de la chaleur dissipée par le compresseur.

Compartiment congélation*

Au bout d'un certain temps, il se forme une couche de givre ou de glace dans le compartiment. Si cette couche devient trop épaisse, elle augmente la consommation d'énergie. Il convient donc de procéder régulièrement au dégivrage du compartiment.

- Pour procéder au dégivrage, arrêter l'appareil : débrancher la prise ou appuyer sur la touche Marche-Arrêt pour que l'affichage de température s'éteigne. Si l'affichage ne s'éteint pas, alors la sécurité enfants est activée.
 - Conserver les denrées congelées dans du papier journal ou des couvertures dans un endroit aussi frais que possible.
 - Pour accélérer le dégivrage, placer dans le compartiment un récipient contenant de l'eau chaude, mais non bouillante.
- Lors du dégivrage, ne pas utiliser de chauffages électriques, d'appareils de nettoyage à vapeur, de produits dégivrants en aérosols, de flammes vives ou d'objets saillants et pointus pour éliminer la glace. Risque de blessures et de dommages matériels !**
- Pendant le dégivrage, laisser la porte de l'appareil et celle du compartiment congélation ouvertes. Eliminer l'eau restante avec une éponge ou un linge. Nettoyer ensuite l'intérieur de l'appareil.



Nettoyage

- **Avant de procéder au nettoyage, arrêter systématiquement l'appareil. Pour cela, débrancher la prise ou mettre hors circuit les protections électriques situées en amont.**
- Nettoyer à la main l'intérieur ainsi que les équipements intérieurs de l'appareil avec de l'eau tiède mélangée à de faibles quantités de produit à vaisselle. Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à vapeur - risque de dommages matériels et corporels !



- Nous conseillons l'utilisation de chiffons doux et d'un nettoyant tous usages de pH neutre.
 - N'utilisez jamais d'éponge abrasive/grattoir, de produits de nettoyage concentrés, de détergents sableux, fortement chlorurés ou acides ou de solvants chimiques.
 - Veiller à ce que l'eau de nettoyage ne s'infiltre pas dans l'orifice d'écoulement, les grilles de ventilation et les parties électriques. Essuyer l'appareil.
 - Veiller à ne pas endommager ni décoller la plaquette signalétique située à l'intérieur de l'appareil (elle est importante pour le S.A.V.).
 - Le beurrier* résiste au lave-vaisselle ; laver les surfaces de rangement, tablettes en verre et autres éléments à la main.
 - Retirer les surfaces de rangement selon l'illustration :
 - Soulever la tablette en verre, tirer la découpe au-dessus du support, l'incliner latéralement et la retirer tout en la maintenant inclinée.
 - Remettre toujours les surfaces de rangement avec les butées arrières orientées vers le haut pour éviter que les denrées ne se collent sur la paroi du fond.
 - Si vous voulez ôter le balconnet de porte **supérieur** (compartiment beurre et fromage), il faut toujours le sortir avec le couvercle* ! Pousser ensuite prudemment un côté du balconnet vers l'extérieur, jusqu'à ce que le tenon du couvercle soit libre et que le couvercle puisse être retiré par le côté.
 - Les surfaces de rangement et balconnets de porte peuvent être démontés pour le nettoyage ; les bordures et parties latérales peuvent être retirées des tablettes en verre.
 - Retirer les films de protection de toutes les bordures.
 - Pour le nettoyage des **tiroirs Fresh'n Safe ①**, les tirer complètement, soulever et les sortir (fig. L).
- Attention : afin de prévenir tout dommage, les glissières sorties ③ doivent être aussitôt remises en place.**
- Pour remettre en place les tiroirs, les poser sur les glissières sorties et les faire coulisser (fig. M).

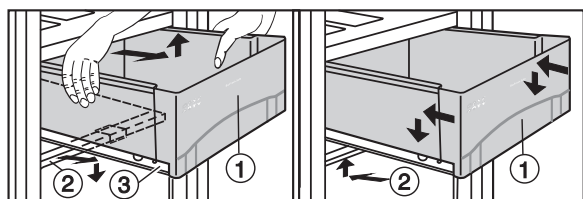
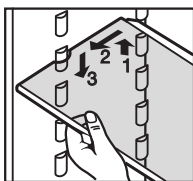
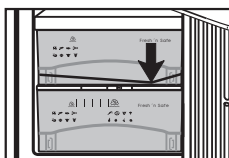


fig. L

fig. M

- Tirer vers l'avant avec précaution le **couvercle du tiroir** avec dispositif de réglage de l'hygrométrie ② une fois les tiroirs retirés et le tirer vers le bas.
Lors de la mise en place, procéder dans le sens inverse, introduire et enclipser les parties saillantes du couvercle dans les supports.
- Nettoyer régulièrement l'**orifice d'écoulement** situé sur la paroi arrière, derrière le deuxième tiroir Fresh'n Safe (voir flèche, figure), par exemple à l'aide d'un coton-tige ou autre.



- Rebrancher et remettre ensuite l'appareil en marche.

Lorsque l'appareil doit rester **sans fonctionner pendant une période prolongée**, le vider, débrancher la prise du secteur, le nettoyer comme indiqué ci-dessus et laisser la porte entrouverte pour éviter la formation de mauvaises odeurs.

Pannes éventuelles - problèmes

Votre appareil est conçu et construit de sorte à assurer la meilleure sécurité d'emploi et une grande longévité.

Si une panne venait cependant à se produire pendant le fonctionnement, veuillez alors vérifier si la perturbation n'est pas due à une erreur de commande (dans ce cas, les frais occasionnés vous seront facturés, même pendant la garantie).

Vous pouvez remédier vous-même aux pannes suivantes en contrôlant les causes possibles :

Panne - Cause possible et remède

L'appareil ne fonctionne pas, l'affichage est éteint

- L'appareil est-il en bonne position marche ?
- La prise de courant est-elle bien enfoncée ?
- Le fusible de la prise est-il en bon état ?

L'éclairage ne fonctionne pas

- L'appareil est-il en marche ?
- La porte est-elle restée ouverte pendant plus de 15 mn ? Si la porte est restée ouverte, l'éclairage intérieur s'éteint automatiquement au bout d'environ 15 mn.
- Si l'éclairage intérieur ne s'allume pas lors d'une courte ouverture de porte, alors que l'affichage de la température fonctionne, il est probable que l'éclairage soit défectueux.



Tension de réseau

Attention ! Afin d'éviter tout dommage sur des personnes ou sur le matériel, faire appel au Service Après Vente pour procéder aux réparations et au remplacement de l'éclairage intérieur LED.



Attention - rayonnement laser de classe 1M. Lorsque le cache est ouvert, ne pas regarder directement avec des instruments optiques.

L'appareil est trop bruyant

- L'appareil est-il bien calé, les meubles ou les objets se trouvant à proximité entrent-ils en vibration lorsque le compresseur fonctionne ?
Ecarter les bouteilles et les récipients pour éviter tout contact.
- Le bruit (gargouillis) dû à la **circulation du fluide** est tout à fait normal. Il provient du circuit de réfrigérant.
Un **clic** à peine perceptible se produit à chaque fois que le compresseur (moteur) s'enclenche ou s'arrête automatiquement.
Le **ronflement du compresseur** est légèrement plus bruyant lorsque celui-ci s'enclenche.

L'alarme retentit

- La porte est-elle bien fermée ?
Procéder aux contrôles nécessaires suivant le chapitre "Alarme sonore".

La température n'est pas assez froide

- Le réglage de la température est-il correct ? Sélectionner une température plus basse et vérifier l'affichage au bout de 24 heures.
- La porte de l'appareil ferme-t-elle correctement ?
- Le montage a-t-il été bien fait ?
- La ventilation (admission et évacuation de l'air) est-elle bien réalisée ?
Libérer éventuellement les grilles de ventilation obstruées.
- La température ambiante est-elle trop chaude ? (voir chapitre "Prescriptions")
- L'appareil a-t-il été trop souvent ouvert ou est-il resté trop longtemps ouvert ?
- Eventuellement attendre que la température nécessaire se rétablisse d'elle-même.

le numéro de l'appareil ③

[illegible]

* selon le modèle et l'équipement

F

Hil. Lannoy en zonen NV
Noordlaan 6
B-8520 Kuurne
BELGIE
BTW BE 0436.260.171
RPR Brussel

Centrale telefoon: (056) 36 51 00
Centrale fax: (056) 35 32 51
www.novy.be
novy@novy.be
novy@novy.com