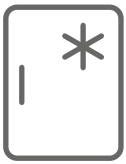
OPERATING INSTRUCTIONS EN
GEBRAUCHSANWEISUNG DE
NOTICE D'UTILISATION FR
GEBRUIKSAANWIJZING NL



**Refrigerator-freezer / Kühl-Gefriergerät / Réfrigérateur-congélateur / Koel-vrieskast**

# AR1112R / AR1112C / AR1112N

IO-REF-0436/4
(07.2020)

# EN- Table of contents


**GUIDELINES CONCERNING THE SAFETY OF USE 8**
**INSTALLATION AND OPERATING CONDITIONS OF THE APPLIANCE 13**
INSTALLATION BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME 13
MINIMUM DISTANCES FROM THE HEAT SOURCES 13
MAINS CONNECTION 14
DISCONNECTING THE MAINS 14
CLIMATE RANGE 14
**UNPACKING 15**
**DISPOSAL OF OLD APPLIANCE 16**
**CONTROLS 17**
APPLIANCE CONTROLS 17
ADJUST TEMPERATURE INSIDE THE APPLIANCE 17
ADDITIONAL INFORMATION ON THE TEMPERATURE 18
**LIGHTING 18**
REPLACE THE LIGHT BULB 18
**OPERATION AND FUNCTIONS 19**
STORAGE OF FOOD IN THE FRIDGE-FREEZER 19
FREEZING FOOD** 19
**USING THE REFRIGERATOR EFFICIENTLY 21**
PRACTICAL EVERYDAY TIPS 21
UNDERSTANDING THE STARS 21
PRACTICAL TIPS 22
FOOD THAT SHOULD NOT BE STORED IN A REFRIGERATOR 22
**DEFROSTING, WASHING AND MAINTENANCE 23**
DEFROSTING THE FRIDGE*** 23
DEFROSTING THE FREEZER** 23
DEFROST THE FREEZER CHAMBER FOLLOWING STEPS:** 24
AUTOMATIC FRIDGE DEFROSTING**** 24
AUTOMATIC FRIDGE DEFROSTING**** 24
WASHING THE FRIDGE AND FREEZER CHAMBERS MANUALLY**** 24
TAKING OUT AND PUTTING IN THE SHELVES***** 24
TAKING OUT AND PUTTING IN THE DOOR SHELF***** 24
**TROUBLE-SHOOTING 25**
**WARRANTY AND AFTER SALES SERVICE 27**
WARRANTY 27

# DE- Inhaltsverzeichnis


**SICHERHEITSHINWEISE 29**
**INBETRIEBNAHME UND BETRIEBSBEDINGUNGEN DES GERÄTES 34**
VORBEREITUNG FÜR DEN ERSTEN BERIEB 34
MINDESTABSTÄNDE ZU WÄRMEQUELLEN 34
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS 35
GERÄT VOM STROMNETZ TRENNEN 35
KLIMAKLASSE 35
**AUSPACKEN 36**
**ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN 37**
**STEUERUNG 38**
STEUERUNG DES GERÄTES 38
EINSTELLUNG DER TEMPERATUR IM GERÄT 38
WEITERE INFORMATIONEN ZUR TEMPERATUR 39
**BELEUCHTUNG 39**
WECHSEL DER BELEUCHTUNG 39
**BEDIENUNG UND FUNKTIONEN 40**
AUFBEWAHREN DER LEBENSMITTEL IM KÜHL- UND GEFRIERRAUM 40
TIEFKÜHLUNG DER LEBENSMITTEL** 40
**ENERGIESPARENDE NUTZUNG DES KÜHLSCHRANKS 42**
PRAKTISCHE RATSCHLÄGE 42
WAS BEDEUTEN DIE STERNE? 42
ZONEN IM KÜHLSCHRANK 43
PRODUKTE, DIE NICHT IM KÜHLSCHRANK AUFBEWAHRT WERDEN SOLLTEN. 43
**ABTAUEN, REINIGEN UND PFLEGEN 44**
ABTAUEN DES KÜHLRAUMES*** 44
ABTAUEN DES GEFRIERRAUMES** 44
ABTAUENDES GEFRIERRAUMES:** 45
AUTOMATISCHE ABTAUUNG DES KÜHLRAUMES**** 45
AUTOMATISCHE ABTAUUNG DES GEFRIERRAUMES**** 45
REINIGEN DES KÜHL- UND GEFRIERRAUMES**** 45
EINBAU UND AUSBAU DER ABSTELLPLATTEN ***** 45
EINBAU UND AUSBAU DER TÜRFÄCHER ***** 45
**LOKALISIERUNG VON STÖRUNGEN 46**
**GARANTIE, NACHVERKAUF-SERVICE 48**
GARANTIE 48

# FR- Table des matières


**CONSIGNES DE SECURITÉ D'UTILISATION 50**
SÉCURITÉ 50
INFORMATIONS DE SÉCURITÉ RELATIVES AUX CONGÉLATEURS 52
INFORMATIONS DE SÉCURITÉ RELATIVES AUX CONGÉLATEURS 53
FRIGORIGÈNE 53
SI LE SYSTÈME DE RÉFRIGÉRATION EST ENDOMMAGÉ: 53
**INSTALLATION ET CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL 56**
INSTALLATION AVANT LA PREMIÈRE MISE EN MARCHE 56
LES DISTANCES MINIMUMS DES SOURCES DE CHALEUR 56
RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE 57
MISE HORS CIRCUIT 57
CLASSE CLIMATIQUE 57
**DÉBALLAGE 58**
**ÉLIMINATION DES APPAREILS USAGÉS 59**
**COMMANDE 60**
COMMANDE DE L'APPAREIL 60
RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE À L'INTÉRIEUR DE L'APPAREIL 60
INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES SUR LA TEMPÉRATURE 61
**ÉCLAIRAGE 61**
REMPLACEMENT DE L'ÉCLAIRAGE 61
**UTILISATION ET FONCTIONS 62**
CONSERVATION DES DENRÉES DANS LE RÉFRIGÉRATEUR 62
CONGÉLATION DES PRODUITS** 62
**COMMENT EXPLOITER LE REFRIGERATEUR DE FAÇON ECONOMIQUE? 64**
CONSEILS PRATIQUES 64
QUE VEULENT DIRE LES ÉTOILES? 64
ZONES DE STOCKAGE DANS LE RÉFRIGÉRATEUR 65
PRODUITS QUI NE DEVRAIENT PAS ÊTRE STOCKÉS DANS LE RÉFRIGÉRATEUR 65
**DÉGIVRAGE, NETTOYAGE ET CONSERVATION 66**
DÉGIVRAGE DU RÉFRIGÉRATEUR*** 66
DÉGIVRAGE DU CONGÉLATEUR** 66
MODE OPÉRATOIRE POUR LE DÉGIVRAGE DU COFFRE DU CONGÉLATEUR:** 67
DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE DU RÉFRIGÉRATEUR**** 67
DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE DU CONGÉLATEUR**** 67
LAVAGE À MAIN DU COMPARTIMENT RÉFRIG ÉRATEUR ET CONGÉLATEUR**** 67
ENLÈVEMENT ET MISE EN PLACE DES CLAYETTES ***** 67
ENLÈVEMENT ET MISE EN PLACE DU BALCONNET ***** 67
**LOCALISATION DES PANNES 68**
**GARANTIE, SERVICE APRÈS-VENTE 70**
GARANTIE 70

# NL- Inhoudsopgave


**AANWIJZINGEN BETREFFENDE VEILIGHEID VAN GEBRUIK 72**
**INSTALLATIE EN WERKOMSTANDIGHEDEN VAN HET APPARAAT 77**
INSTALLATIE VOOR DE EERSTE INGEBRUIKNAME 77
MINIMALE AFSTANDEN VAN WARMTEBRONNEN 77
AANSLUITEN OP HET ELECTRICITEITSNET 78
UITSCHAKELEN 78
KLIMAATKLASSE 78
**UITPAKKEN 79**
**VERWIJDERING VAN GEBRUIKTE APPARATUUR 80**
**BEDIENING 81**
BEDIENING VAN HET APPARAAT 81
REGELEN VAN DE TEMPERATUUR IN HET APPARAAT 81
AANVULLENDE INFORMATIE BETREFFENDE DE TEMPERATUUR 82
**VERLICHTING 82**
VERVANGING VAN DE VERLICHTING 82
**BEDIENING EN FUNCTIES 83**
HET BEWAREN VAN PRODUCTEN IN DE KOELKAST 83
HET INVRIEZEN VAN PRODUCTEN** 83
**HOE KAN DE KOELKAST ECONOMISCH GEBRUIKT WORDEN? 85**
PRAKTISCHE TIPS 85
WAT BETEKENEN DE STERRETJES? 85
ZONES IN DE KOELKAST 86
LEVENSMIDDELEN DIE NIET IN DE KOELKAST BEWAARD MOGEN WORDEN 86
**ONTDOOIEN, WASSEN EN ONDERHOUD 87**
ONTDOOIEN VAN DE KOELKAST*** 87
ONTDOOIEN VAN DE DIEPVRIEZER** 87
OM DE VRIESRUIMTE TE ONTDOOIEN HANDELT U ALS VOLGT:** 88
AUTOMATISCH ONTDOOIEN VAN DE KOELKAST**** 88
AUTOMATISCH ONTDOOIEN VAN DE DIEPVRIEZER**** 88
HANDWASSEN VAN DE KOELKAST EN DIEPVRIEZER**** 88
UITHALEN EN INZETTEN VAN DE LEGPLATEAUS***** 88
PLAATSEN EN VERPLAATSEN VAN DE OPBERGVAK***** 88
**STORINGEN VINDEN EN VERHELPEN 89**
**GARANTIE, SERVICE 91**
GARANTIE 91

# Dear customer,

From now on, your daily housework will be easier than ever before. Your appliance **Amica** is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading these Operating Instructions, operating the appliance will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the appliance was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

Before using the appliance, please carefully read these Operating Instructions. By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance. It is important to keep these Operating Instructions and store them in a safe place so that they can be consulted at any time.

**Follow these instructions carefully in order to avoid possible accidents.**

Sincerely,

**Amica**

# GUIDELINES CONCERNING THE SAFETY OF USE

- The appliance is intended for household use only.
- The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.
- Some provisions in this user manual are unified for refrigerating products of different types (for a refrigerator, refrigerator-freezer or freezer)
- The Manufacturer shall not be held liable for damage arising from the failure to observe the instructions contained in this manual.
- Keep this manual for future reference, or to pass it over to the next user.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with limited physical or mental capabilities and persons who lack experience or familiarity with the appliance.
- Do not allow children to use the appliance. Do not allow them to play with the appliance. They must not climb inside the drawers and swing on the doors.
- The appliance operates properly at the ambient temperature (see product fiche). Do not use it in the cellar, unheated summer cottage during autumn and winter.
- When placing, moving, lifting the appliance, do not hold the door handles, do not pull the condenser at the rear part of the refrigerator and do not touch the compressor unit.
- When transporting, moving or positioning the fridge-freezer do not tilt it by more than 40° from the vertical position. Should such a situation occur, the appliance should be switched on after minimum 2 hours from its replacement in the right position (fig.2).

- Pull the plug out from the mains socket before each maintenance activity. Do not pull on the cord, but hold the body of the plug instead.
- The "cracking" sound, which the appliance may emit is caused by the expansion and contraction of parts as a result of temperature variations.
- For safety reasons do not repair the appliance yourself. Repairs carried out by persons who do not have the required qualifications may result in serious danger for the user of the appliance.
- Air the room in which the appliance is placed for a few minutes (the size of the room for a product containing isobuthane/R600a must be at least $4m^3$) to avoid damage to the cooling system.
- Do not refreeze partly thawed products.
- Do not store beverages in bottles and cans, especially carbonated beverages, in the freezer chamber. The cans and the bottles may explode.
- Do not put frozen products, taken out directly from the freezer (lollies, ice cubes, etc.) into your mouth, their low temperature may cause severe frostbite.
- Make sure you do not damage the cooling system, by puncturing the refrigerant pipes in the evaporator or breaking the pipes. The refrigerant is flammable. If the refrigerant makes contact with the eyes, rinse them with clean water and call for medical assistance immediately.
- If the power wire gets broken, it should be replaced with a new one in a specialist repair shop.
- This appliance is intended for food storage, do not use it for other purposes.
- When performing activities, such as cleaning, maintenance or moving, the appliance must be completely disconnected from power supply (by pulling the plug out from the socket)
- This appliance can be used by children aged 8 years and older or by persons with physical, men-

tal or sensory handicaps, or by those who are inexperienced or unfamiliar with the appliance, provided they are supervised or have been instructed how to safely use the appliance and are familiar with risks associated with the use of the appliance. Ensure that children do not play with the appliance. Cleaning and maintenance of the appliance should not be performed by children unless they are 8 years or older and are supervised by a competent person.

- In order to obtain more space in the freezer, you can remove the drawers and place the food directly on the shelves. This has no effect on the product mechanical properties and cooling performance. Declared freezer capacity was calculated with the drawers removed.



WARNING: Risk of fire / flammable materials

- Children aged from 3 to 8 years are allowed to load and unload refrigerating appliances.

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

- Opening the door for long periods can cause a significant increase of the temperature in the compartments of the appliance.
- Clean regularly surfaces that can come in contact with food and accessible drainage systems.
- Store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator, so that it is not in contact with or drip onto other food.
- Two-star frozen-food compartments are suitable for storing pre-frozen food, storing or making ice-cream and making ice cubes.
- One-, two- and three-star compartments are not suitable for the freezing of fresh food

| | Compartments TYPE | Target storage temp.[°C] | Appropriate food |
|---|---|---|---|
| 1 | Fridge | +2≤+8 | Eggs, cooked food, packaged food, fruits and vegetables, dairy products, cakes, drinks and other foods are not suitable for freezing. |
| 2 | Freezer **** | ≤-18 | Seafood (fish, shrimp, shellfish), freshwater aquatic products and meat products (recommended for 3 months, the longer the storage time, the worse the taste and nutrition), suitable for frozen fresh food. |
| 3 | Freezer *** | ≤-18 | Seafood (fish, shrimp, shellfish), freshwater aquatic products and meat products (recommended for 3 months, the longer the storage time, the worse the taste and nutrition), are not suitable for frozen fresh food. |
| 4 | Freezer ** | ≤-12 | Seafood (fish, shrimp, shellfish), freshwater aquatic products and meat products (recommended for 2 months, the longer the storage time, the worse the taste and nutrition), are not suitable for frozen fresh food |
| 5 | Freezer * | ≤-6 | Seafood (fish, shrimp, shellfish), freshwater aquatic products and meat products (recommended for 1 months, the longer the storage time, the worse the taste and nutrition), are not suitable for frozen fresh food. |
| 6 | 0- star compartment | -6≤0 | Fresh pork, beef, fish, chicken, some packaged processed foods, etc. (Recommended to eat within the same day, preferably no more than 3 days). Partially encapsulated processed foods (non-freezable foods) |
| 7 | Chill | 2≤+3 | Fresh/frozen pork, beef, chicken, freshwater aquatic products, etc.(7 days below 0°C and above 0°C is recommended for consumption within that day, preferably no more than 2 days). Seafood (less than 0 for 15 days, it is not recommended to store above 0°C) |
| 8 | Fresh Food | 0≤+4 | Fresh pork, beef, fish, chicken, cooked food, etc. (Recommended to eat within the same day, preferably no more than 3 days) |
| 9 | Wine | +5≤+20 | red wine,white wine,sparkling wine etc. |

- Note: please store different foods according to the compartments or target storage temperature of your purchased products.

- If the refrigerating appliance is left empty for long periods, switch off, defrost, clean, dry, and leave the door open to prevent mould developing within the appliance.
- Water dispenser cleaning (special for water dispenser products): Clean water tanks if they have not been used for 48 h; flush the water system connected to a water supply if water has not been drawn for 5 days.
- Pursuant to Commission Regulation (EU) 2019/2019, the minimum availability period for spare parts necessary to repair the appliance is 7 or 10 years depending on the type and purpose of the spare part.
- The list of spare parts and the ordering procedure are available on the websites of the manufacturer, importer or an authorized representative.
- For more information about the product, please refer to the EU EPREL Product Database at https://eprel.ec.europa.eu. For more information, please use your mobile device to scan the QR code on the energy label or enter the product model listed on the energy label in the EPREL search engine https://eprel.ec.europa.eu/

# INSTALLATION AND OPERATING CONDITIONS OF THE APPLIANCE

This refrigeration appliance is not intended for use as a built-in appliance.

## Installation before using the appliance for the first time

- Take the product out of the package, remove the scotch tape protecting the door and the equipment. Any remaining adhesive stains may be removed with a mild washing agent.
- Do not throw away the polystyrene elements of the packaging. If it is necessary to transport the fridge-freezer, pack it in the polystyrene elements and film as well as protect ing it with scotch tape
- Clean the interior surface of the fridge- freezer and the elements of the equipment with a washing agent dissolved in lukewarm water, then wipe it dry.
- Place the fridge-freezer on an even, flat and stable surface, in dry, aired and shaded room, far from the heat sources such as: oven, hob, central heating radiators, central heating pipes, hot water installation, etc.
- On the exterior surface of the product may be a protective foil, this foils should be removed.
- Make sure the appliance is placed in a horizontal position by screwing in the 2 adjustable front legs (fig. 3)
- To ensure that the door opens freely, the distance between the side of the appliance (on door hinges side) and the wall is shown on figure 5.*
- Ensure adequate ventilation of the room and free air circulation from all sides of the appliance (fig. 6).*

**Minimum distances from the heat sources**

- from the electric gas and other ovens - 30 mm,
- from oil or coal fired ovens - 300 mm,
- from built-in ovens - 50 mm

If there is no possibility of ensuring the above- mentioned distances, provide an appropriate insulation board.

Warning:
- The rear wall of the refrigerator, in particular, the condenser and other elements of the cooling system must not contact other elements, which may damage them, (e.g. central heating pipes and the water supply pipes).
- It is forbidden to readjust or modify any parts of the unit. It is crucial not to damage the capillary tube visible in the compressor recess. The tube may not be bent, straightened or wound.
- If the capillary tube is damaged by the user the guarantee will be void (fig. 8).
- In some models the handle is put into the appliance, You should screw it with Your own screwdriver,

### Mains connection

- Prior to connection, it is recommended to set the temperature control knob to an „OFF" or other position that disconnects the appliance from the power supply (See page with the control description).
- This appliance should be connected to AC 220-240V 50Hz supply socket. The socket must be fitted properly, and must be supplied with an earthing conduit and a 10A fuse.
- It is a legal requirement that the appliance is properly earthed. The manufacturer will not be held liable for any damage or injury which may result from the failure to fulfil this requirement.
- Do not use adapters, multiple sockets and two-wire extension leads. If it is necessary to use the extension lead, it must be equipped with a protection ring and a single socket and must have a VDE/GS safety certificate.
- If an extension lead is used (with a protection ring and safety certificate), its socket must be located at a safe distance, away from the sinks, and must not be in a place where it could be flooded by water or waste water.
- See the type plate at the lower part of the internal wall of the appliance for detailed specifications**.

### Disconnecting the mains

Make sure the appliance can be easily disconnected from the mains, either by pulling the plug out of the mains socket, or by switching the two-pole switch off (fig. 9).

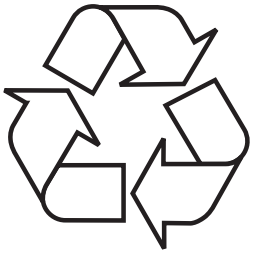
## Climate range

The information about the climate range of the appliance is provided on the rated plate. It indicates at which ambient temperature (that is, room temperature, in which the appliance is working) the operation of the appliance is optimal (proper).

| Climate class | | Allowable ambient temperature |
|---|---|---|
| SN | Extended Temperate | This refrigeration appliance is intended for use at an ambient temperature ranging between 10°C and 32°C |
| N | Temperate | This refrigeration appliance is intended for use at an ambient temperature ranging between 16 °C and 32°C |
| ST | Subtropical | This refrigeration appliance is intended for use at an ambient temperature ranging between 16 °C and 38 °C |
| T | Tropical | This refrigeration appliance is intended for use at an ambient temperature ranging between 16 °C and 43 °C |

* Only free-standing appliances
** According to the model

# UNPACKING



During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment.
All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Important! Packaging materials (bags, polyethylene, polystyrene, etc.) should be kept away from children during unpacking.

# DISPOSAL OF OLD APPLIANCE



In accordance with European Directive 2012/19/EU and local legislation regarding used electrical and electronic goods, this appliance is marked with the symbol of the crossed-out waste container. This marking indicates that the appliance must not be disposed of together with other household waste after it has been used.

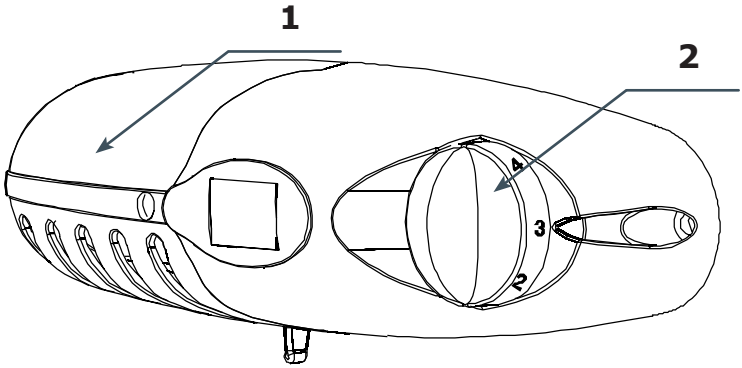
The user is obliged to hand it over to waste collection centre collecting used electrical and electronic goods. The collectors, including local collection points, shops and local authority departments provide recycling schemes.

Proper handling of used electrical and electronic goods helps avoid environmental and health hazards resulting from the presence of dangerous components and the inappropriate storage and processing of such goods.

# CONTROLS

## Appliance controls

The control panel is shown in figure 10. For reference it is also shown below:




1 — Light
2 — Temperature control dial

## Adjust temperature inside the appliance

Turn the dial to adjust the temperature in the appliance:

| | |
|---|---|
| OFF/0 position | Appliance is off |
| Setting 1 | The highest temperature inside the appliance (warmer) |
| Settings 2-6 | Medium temperature inside the appliance |
| Setting 7 | The lowest temperature inside the appliance (cooler) |

Note:

- The temperature control dial in your appliance can be marked differently than in this manual. The general principle of operation is described above.
- If there is no position marked "OFF" or "0" on the dial, turn off your appliance by unplugging the power cord from the wall outlet. Before unplugging set the lowest setting on the temperature control dial.

### Additional information on the temperature

- The temperature inside the appliance is influenced by many factors. How you set the temperature control dial depends on the ambient temperature, sun exposure, how often you open the door and the amount of food stored. The middle setting of the dial is most optimal in most cases.
- Do not put food into the fridge freezer before it has reached its operating temperature, which takes minimum 4 hours.
- Do not change the temperature settings due to the change in the season of the year. The ambient temperature increase will be detected by the sensor and the compressor will be switched on automatically for a longer period of time in order to maintain the temperature set inside the chambers.
- The slight changes in temperature are perfectly normal and may occur, for instance during the storage of great quantities of fresh products in the fridge, or when the door is open for a longer period of time. This will not affect the condition of the stored foodstuff, and the temperature will quickly return to its set value.

# LIGHTING

This section applies to units factory equipped with incandescent lightbulb and selected appliances equipped with LED lighting with E14 thread.

### Replace the light bulb

- Set the knob to "OFF", then unplug the appliance.
- Remove the bulb cover (Fig. 18).
- Replace the bulb with one having identical parameters as the factory installed bulb (E14 thread, 220-240V, maximum dimensions: 26 mm diameter, 55 mm length).
- Replace the bulb cover.
- Bulbs of a higher or lower power should not be used, only use bulbs of the specification given above.

Note:
- The light bulb must not be used for room illumination.
- If Figure 18 is not shown in this manual, light source can only be replaced by a qualified service technician.

# OPERATION AND FUNCTIONS

## Storage of food in the fridge-freezer

- The products should be placed on plates, in containers or packed in food wrap. Distribute them evenly over the shelves.
- If the food contacts the rear wall, it may cause frosting or wetting of the products.
- Do not put dishes with hot food into the fridge
- Products which absorb flavours easily such as butter, milk, white cheese and products with intense flavour, such as fish, smoked meat, hard cheese must be placed on shelves, packed in food wrap or in tightly sealed containers.
- The storage of vegetables containing significant quantities of water will cause the deposition of condensation on the vegetable containers, it does not impact on the proper functioning of the fridge.
- Before putting the vegetables into the fridge, dry them well.
- Excessive moisture shortens the shelf life of vegetables, especially the leafed vegetables.
- Do not wash the vegetables before storing in the refrigerator. Washing removes the natural protection, therefore it is better to wash the vegetables directly before consumption.
- It is recommended to place the products in freezer drawers 1, 2, 3* up to natural loading capacity (Fig. 11a / 11b).**

1. Packed products
2. Shelf
3. Natural loading capacity
4. ✻***

- Stacking of products on the freezer shelves is acceptable.*
- It is acceptable to place products beyond the natural loading capacity by 20-30 mm.**
- In order to increase the loading capacity of the freezer chamber and allow the stacking of products on the freezer evaporator wire shelves up to maximum height it is possible to remove drawers 1 and 2.*

### Freezing food**

- Practically all the food products, except for vegetables consumed raw, such as lettuce can be frozen.
- Only food products of the highest quality, divided into small portions for single use, should be frozen.
- Products should be packed in materials that are odourless, resistant to air and moisture penetration, and not susceptible to fat. Plastic bags, polyethylene and aluminium sheets are the best wrapping materials.
- The packaging should be tight and should stick to the frozen products. Do not use glass containers.
- Keep fresh and warm foodstuff at ambient temperature away from the products, which have already been frozen.
- We advise you not to place more of fresh food at a time to the freezer per day (see table witch technical specification).

- In order to maintain optimum quality of the frozen food, reorganise the food that is in the middle of the freezer, so that it does not touch the products that are not yet frozen.
- It is recommended that you move the already frozen products to one side and place the fresh products that are to be frozen on the opposite side, as close to the rear and side walls as possible.
- To freezing products, use space marked ✻✻✻.
- Bear in mind that the temperature in the freezer is affected by several factors, including the ambient temperature and the quantity of food products in the chamber, the frequency of opening the door, the amount of frost in the freezer, and the thermostat setting.
- If you cannot open the freezer door immediately after closing it, allow 1-2 minutes for the negative pressure to compensate, and try again to open the door.

The storage time for frozen products depends on their quality before freezing when fresh, and on the storage temperature. The following storage periods are recommended when the temperature of -18°C or lower is maintained:

| **Products** | **Months** |
|---|---|
| Beef | 6-8 |
| Veal | 3-6 |
| Giblets | 1-2 |
| Pork | 3-6 |
| Poultry | 6-8 |
| Eggs | 3-6 |
| Fish | 3-6 |
| Vegetables | 10-12 |
| Fruit | 10-12 |

Do not store frozen food in rapid cooling chamber. Ice cubes can be prepared and stored in this chamber.

Note: If the appliance does not have a freezer compartment (✻✻✻), it is not suitable for freezing foodstuffs.

* Applicable to appliances with a freezer compartment at the bottom of the appliance.
** Applicable to appliances with a freezer compartment ✻✻✻
*** Not applicable to appliances with a freezer compartment marked ✻✻✻

# USING THE REFRIGERATOR EFFICIENTLY

## Practical everyday tips

- Do not place fridges or freezers next to radiators, heaters, stoves or in direct sunlight.
- Make sure that air vents are not covered up and clean the dust off them once or twice a year.
- Select the right temperature: 6 to 8°C in your refrigerator and -18°C in your freezer is sufficient.
- When on holiday, turn up the temperature in your fridge.
- Only open your fridge or freezer when necessary. It helps if you know what food each contains and where it is located. Return food to the fridge or freezer as soon as possible after you have used it so that it does not warm up too much.
- Wipe the inside of your fridge regularly with a cloth soaked in a mild detergent. Appliances which are not self-defrosting will require regular defrosting. Do not allow frost layers thicker than 10 mm to form.
- Keep the seal around the door clean, otherwise it will not shut properly. Always replace broken seals.

## Understanding the stars



Temperature is at least -6°C; sufficient to store frozen food for about a week. Drawers or compartments marked with one star used to be a feature of (mostly) cheaper fridges.



Food can be stored at -12°C or below for 1-2 weeks without losing its taste. Not suitable for freezing food.



This rating is mainly used to store foods at -18°C or below. Can also be used to freeze up to 1 kilogram of fresh food.



This appliance is suitable for storing foods at -18°C or below and freezing larger quantities of fresh foods.

## Practical tips

Due to the natural circulation of the air in the appliance, there are different temperature zones in the refrigerator chamber.

- The coldest area is directly above the vegetables drawers. Use this area for all delicate and highly perishable food e.g.:

- Fish, meat, poultry
- Sausage products, ready meals
- Dishes or baked goods containing eggs or cream
- Fresh dough, cake mixtures
- Pre-packed vegetable and other fresh food with a label stating it should be kept at a temperature of approx 4$^{O}$C.

- The warmest area is in the top section of the door. Use this for storing butter and cheese.

## Food that should not be stored in a refrigerator

- Not all food is suitable for storing in the refrigerator, particularly:

- Fruit and vegetables which are sensitive to cold, such as bananas, avocado, papaya, passion fruit, aubergines, peppers, tomatoes and cucumbers.
- Fruit which is not yet ripe
- Potatoes

Warning:
Example of storing the food - see figure 12.

To achieve the most effective food preservation for the longest possible time and to avoid wasting any food, position the products as shown in Figure 12. In addition, this figure illustrates the layout of drawers, baskets and shelves, which allows the most efficient use of energy.

Optimal temperature and storage conditions will extend product shelf life and optimize electricity consumption. Optimal storage temperature range should be stated on the food product packaging.

# DEFROSTING, WASHING AND MAINTENANCE

Never clean the product's casing or plastic parts using solvents or strong, abrasive detergents (e.g. washing powders or creams)! Use mild liquid detergents and soft cloths only. Do not use sponges.

## Defrosting the fridge***

- Frost settles on the rear wall of the fridge chamber. It is removed automatically. During the defrosting, the condensate, which contains contaminants may clog the opening in the through. Should it occur, carefully unclog the opening with the cleaning plug (fig. 13).
- The appliance operates in cycles: it refrigerates (then the frost settles on the rear wall), and defrosts (water flows down the rear wall)
- Disconnect the appliance from the mains before cleaning by removing the plug from the mains socket or switching off the fuse. Prevent water from penetrating the control panel or the light.
- Do not use defrosting aerosols. They may cause the formation of an explosive mixture, or contain solvents which may damage the plastic components of the appliance and even be harmful to health.
- Make sure the water used for cleaning does not flow into the evaporation container through the discharge opening.
- The whole appliance, except for the door gasket must be cleaned with a mild cleaning detergent. The door gasket should be cleaned with water and wiped dry.
- Wash all the accessories (vegetable containers, door shelves, glass shelves, etc.).

## Defrosting the freezer**

- It is recommended to combine defrosting the appliance with washing it.
- Excessive accumulation of ice on the freezing areas impairs the appliance's freezing capacity and increases the energy consumption.
- Defrost the appliance at least once or twice a year. In case of a higher ice build-up, defrosting must be carried out more frequently.
- If there is food in the freezer, set the knob to the max. position about 4 hours before the planned defrosting. This will ensure the possibility of storing the food at the ambient temperature for a longer time.
- After taking the food out of the freezer, put it in a container, wrap it with several layers of paper, a blanket and store it at a cool place.
- The defrosting operation should last as short as possible. Long storage of food at the ambient temperature shortens their shelf life.

## Defrost the freezer chamber following steps:**

- Switch of the appliance using the control panel and pull the plug out from the socket..
- Open the door and remove the food from the freezer.
- Depending on the model, pull out the drainage tube located in the bottom of the freezer compartment and place a suitable vessel underneath.
- Leave the door open, this will speed up the defrost process. Additionally, a pot with hot water (not boiling) may be placed inside the freezer compartment.
- Wash the interior of the freezer and wipe it dry.
- Switch on the appliance as per the relevant point in the manual.

## Automatic fridge defrosting****

The fridge chamber has been equipped with an automatic defrosting function. However, frost may settle on the rear wall of the fridge chamber. This happens usually, when large quantities of fresh food products are stored in the fridge.

## Automatic fridge defrosting****

The freezer chamber has been equipped with an automatic defrosting function (no-frost). The food is frozen in the cooled circulation air, and the moisture from the freezer chamber is discharged outside. As a result, no ice and frost is produced in the freezer and the products do not freeze on each other.

## Washing the fridge and freezer chambers manually****

It is recommended to wash the fridge and freezer chambers at least once a year. This prevents the formation of bacteria and bad odours. Switch off the appliance, using button (1), remove the food from the chambers and wash them using water with a mild detergent. Then, wipe the chambers dry with a cloth.

## Taking out and putting in the shelves*****

Slide the shelf out, then slide it in as much as possible so that its clamp could fit the guide groove (fig. 15).

## Taking out and putting in the door shelf*****

Lift the door shelf, remove it and put it back from the top into its required position (fig. 16).

**WARNING!** You must not put an electric heater, a heating fan or a hair dryer into the freezer by any means.

** Applicable to appliances with a freezer compartment ✻✻✻
Not applicable to appliances with a Frost-free System.
*** Applicable to appliances with a refrigerator compartment
Not applicable to appliances with a Frost-free System.
**** Applicable to appliances with a Frost-free System.
***** Does not apply to freezers

# TROUBLE-SHOOTING

| Problems | Possible causes | Remedies |
|---|---|---|
| The appliance does not work | The electric circuit is disrupted | - check whether the plug is properly inserted into the socket<br>- check whether the power cable of the appliance is not damaged<br>- check whether there is voltage in the socket, by plugging another appliance, e.g. a night lamp<br>- check whether the appliance is switched on by setting the thermostat to a position above 0. |
| The lighting inside the chamber does not work | The bulb is loose or fused (only appliances with bulb lightning type) | - fit the bulb correctly or replace it (see section above "Replacing the interior light bulb) |
| The appliance works continuously | Incorrect setting of the adjustment knob | - reset the knob to a lower position |
| | See. "Temperature inside the appliance is not low enough for description of other possible causes | See. "Temperature inside the appliance is not low enough for description of other possible remedies |
| Water collects in the lower part of the appliance | The water discharge opening is clogged (depending on the model) | - clean the discharge opening (see the operating manual – chapter entitled "Defrosting the fridge") |
| | Internal air circulation obstructed | - place the food and containers in such a way as that they do not touch the rear wall of the fridge |
| The appliance generates unusual noise | Incorrect levelling of the appliance | - level the appliance properly |
| | The appliance is touching furniture and/or other objects | - place the appliance at a location that ensures proper clearances around it |

| Problems | Possible causes | Remedies |
|---|---|---|
| Temperature inside the appliance is not low enough or too high | Incorrect setting of the adjustment knob | - reset the knob to a higher position |
| | The ambient temperature is higher or lower than the climate range from table with technical specification | - the appliance is adapted to operation in the climate range from table with technical specification. |
| | The appliance is located in a sunlit place or near heat sources | - move the appliance to another place. Observe the guidelines contained in the manual |
| | Too much warm food loaded at a time | - wait 72 hours until the food becomes cool (freezes) and the required temperature is reached inside the chamber |
| | Internal air circulation obstructed | - place the food and containers in such a way that they do not touch the rear wall of the fridge |
| | The air circulation at the back of the appliance is obstructed | - move the appliance min. 30 mm away from the wall |
| | The door of the fridge/freezer is opened too often and/or remains open for too long | - reduce the frequency of opening the door and/or shorten the time when door remains open |
| | The door does not close completely | - place the food and containers so that they would not interfere with door closed |
| | The compressor is switched on too rarely | - check whether the ambient temperature is not lower than climate class |
| | Door gasket inserted incorrectly | - press the gasket in |

Certain sounds can be heard during normal use of the refrigerator, which do not affect its correct operation.

Sounds, which can be easily prevented:
- noise caused by the appliance which is not level - adjust the position with the adjustable turn-in front feet. Alternatively, place pads made of soft material under the rear rollers, especially when the appliance is placed on tiles.
- touching the adjacent piece of furniture - move the refrigerator away.
- creaking of the drawers or shelves - take out and put back the drawer or shelf.
- sounds of clinking bottles - move bottles apart.

Sounds heard during normal use are mainly due to operation of the thermostat, compressor (switching on) and cooling system (thermal expansion and contraction of the radiator caused by flow of the cooling agent).

# WARRANTY AND AFTER SALES SERVICE

## Warranty

Warranty service as stated on the warranty card. The manufacturer shall not be held liable for any damage caused by improper use of the product.

Service

- The manufacturer recommends that all repairs and adjustments be carried out by the Factory Service Technician or the Manufacturer's Authorized Service Point. For safety reasons, repairs should be referred to professionals.
- Repairs carried out by unqualified persons may seriously endanger the appliance user.
- The minimum warranty period for the appliance offered by the manufacturer, importer or authorized representative is given in the warranty card.
- The warranty shall be void if you make any independent adaptations or alterations, tamper with seals or other appliance safety devices or its parts or interfere with the appliance contrary to operating instructions.

In the event of appliance malfunction, request assistance or repair.

If your appliance needs repair, please contact the service centre. Please see warranty card for address and contact details of our service centre. Before contacting us, please have ready the appliance serial number, which can be found on the identification sticker! For your convenience, please write it down below:

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | | | | |

**Manufacturer's Declaration**

The manufacturer hereby declares that this product meets the requirements of the following European directives:

- **Low Voltage Directive 2014/35/EC**
- **Electromagnetic Compatibility (EMC) Directive 2014/30/EC**
- **ErP Directive 2009/125/EC**
- **Directive RoHS 2011/65/EC**

and has thus been marked with the CE symbol and been issued with a declaration of compliance made available to market regulators.

# Sehr geehrter Kunde,

Von heute an werden Ihre alltäglichen Pflichten einfacher denn je. Dieses Gerät **Amica** ist eine Verbindung einer außergewöhnlich leichten Bedienung und einer perfekten Effizienz. Nachdem Sie diese Bedienungsanleitung gelesen haben, ist die Bedienung des Gerätes kein Problem mehr.

Bevor das Gerät das Herstellerwerk verlassen konnte, wurde er vor dem Verpacken gründlich auf deren Sicherheit und Funktionalitäten an Prüfständen überprüft.

Bevor das Gerät in Betrieb genommen wird, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Befolgen Sie die darin stehenden Hinweise, vermeiden Sie verschiedene Bedienfehler. Diese Bedienungsanleitung ist zu erhalten und so aufzubewahren, dass sie jederzeit bei der Hand ist.

**Zur Vermeidung möglicher Unfälle befolgen Sie die in der Bedienungsanleitung stehenden Hinweise genau.**

Mit freundlichen Grüßen

**Amica**

# SICHERHEITSHINWEISE

- Das Gerät ist ausschließlich für den Einsatz im Haushalt bestimmt.
- Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen vorzunehmen, die Gerätefunktion nicht beeinträchtigen.
- Manche Bestimmungen dieser Bedienungsanleitung wurden für die Kühlgeräte verschiedener Art (für den Kühlschrank, Kühl-Gefriergerät oder Gefriergerät) vereinheitlicht. Die Information über die Art Ihres Gerätes ist dem Produktdatenblatt, das dem Gerät beigelegt wurde, zu entnehmen.
- Der Hersteller haftet nicht für die Schäden, die Folge der Nichteinhaltung inder vorliegenden Gebrauchsanweisung angeführten Prinzipien sind.
- Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung auf, um sie in Zukunft auszunutzenoder einem eventuellen Nachbesitzer übergeben zu können.
- Das Gerät darf nicht durch Personen (darunter auch Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sinnlichen oder psychischen Fähigkeiten sowie durch unerfahrene sowie solche Personen, die das Gerät nicht kennen, bedient werden, es sei denn, es geschieht unter Aufsicht oder gemäß der Anweisungen der für ihre Sicherheit verantwortlichen Personen.
- Erlauben Sie nicht den Kindern das Gerät ohne Aufsicht zu bedienen. Erlauben Sie den Kinder nicht mit dem Gerät zu spielen. Lassen Sie die Kinder nicht sich auf die aufschiebbaren Bestandteile des Kühlschranks zu setzen oder auf der Kühlschranktür zu hängen.
- Das Kühl-Gefriergerät arbeitet ordnungsgemäß bei einer Raumtemperatur, die in der Tabelle mit der technischen Spezifikation angegeben ist. Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen geeignet, allerdings nicht in unbeheizten Kellerräumen, Hausfluren oder Sommerhäusern.
- Zum Aufstellen und Verschieben des Gerätes dürfen nie die Türgriffe, die Kondensatorröhrchen oder die Kompressoreinheit benutzt werden.
- Das Kühl- und Gefriergerät sollte während des Trans-

ports oder der Aufstellung nur bis zu 40° geneigt werden. Ist der Winkel größer, darf das Gerät erst nach 2 Stunden eingeschaltet werden. (Abb. 2).

- Vor jeder Wartungsarbeit ist der Netzstecker aus der Steckdose zu entfernen. (Nicht am Kabel, sondern immer am Netzstecker ziehen).
- Knackende Geräusche sind eine Folge der Materialausdehnung bzw. –zusammenziehung einzelner Bauelemente, die durch Temperaturschwankungen des Kühlmittels hervorgerufen werden.
- Aus Sicherheitsgründen ist das Gerät niemals selbständig zu reparieren , sondern nur durch Mitarbeiter einer autorisierten Fachwerkstatt. Nur so bleibt die vom Hersteller gewährte Garantie erhalten.
- Im Falle einer Beschädigung des Kühlkreislaufs muss der Raum, in dem das Gerät aufgestellt wurde, einige Minuten gut durchgelüftet werden (Das Gerät mit Isobutan R600a benötigt einen Raum von mindestens 4 qm Fläche.)
- Angetaute Lebensmittel dürfen auf keinen Fall wieder eingefroren werden
- Getränke in Flaschen und Dosen, dürfen nicht im Tiefkühlbereich aufbewahrt werden. Die Flaschen und Dosen platzen!
- Das aus dem Gefrierraum her- ausgenommene Gefriergut (Eis, Eiswürfel usw.) darf nicht direkt in den Mund genommen werden, es könnte schmerzhafte Erfrierungen verursachen.
- Das Kühlsystem niemals beschädigen. Das Kältemittel ist leicht entflammbar. Bei Kontakt mit den Augen sofort gründlich mit Wasser spülen und einen Arzt konsultieren.
- Ist die Anschlussleitung beschädigt, muss sie ersetzt werden. Diese darf nur von einer autorisierten Fachwerkstatt ausgewechselt werden.
- Das Gerät dient zur Aufbewahrung von Nahrungsmitteln, zu anderen Zwecken nicht verwenden.
- Das Gerät ist für die Dauer solcher Handlungen wie Reinigung, Wartung oder Änderung des Aufstellungsstandortes von der Stromversorgung ganz (durch Ziehen des Netzsteckers aus der Steckdose) zu trennen.

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Unkenntnis verwendet werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sie die mit ihm verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Gerätes dürfen von Kindern nicht erfolgen, es sei denn, dass sie das 8. Lebensjahr vollendet haben und von einer zuständigen Person beaufsichtigt wurden.
- Um mehr Platz im Gefriergerät zu bekommen, können die Schubladen herausgenommen und die Produkte direkt in die einzelnen Fächer gelegt werden. Die thermischen und mechanischen Eigenschaften des Gerätes werden hiervon nicht betroffen. Der deklarierte Nutzinhalt des Gefriergerätes wurde bei herausgenommenen Schubladen ermittelt.



WARNHINWEIS: Brandgefahr / brennbare Stoffe

- Kinder im Alter von 3 bis 8 Jahren können Produkte in das Kühlgerät legen oder herausnehmen.

Um die Kontamination von Lebensmitteln zu vermeiden, halten Sie sich an folgende Regeln:

- Lassen Sie die Tür nicht zu lange offen, da sonst die Temperatur in den Kühlfächern beachtlich ansteigen kann.
- Reinigen Sie die mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Flächen sowie gegebenenfalls die zugänglichen Wasserabläufe regelmäßig.
- Bewahren Sie rohes Fleisch und Fisch in den dafür vorgesehenen Kühlfächern auf, sodass sie nicht mit anderen Lebensmittel in Kontakt kommen und kein Fleisch- oder Fischsaft auf andere Lebensmittel tropft.
- Die 2-Sterne-Fächer im Gefrierschrank dienen zur Lagerung von Tiefkühlprodukten, zum Aufbewahren oder Einfrieren von Eis sowie für die Herstellung von Eiswürfeln.

- Die Fächer mit einem, zwei oder drei Sternen sind nicht zum Einfrieren frischer Lebensmittel bestimmt.

| | Arten von Kühlfächern | Vorgesehene Lagertemperatur [°C] | Geeignete Lebensmittel |
|---|---|---|---|
| 1 | Kühlschrank | +2≤+8 | Eier, gekochte Lebensmittel, verpackte Lebensmittel, Obst und Gemüse, Milchprodukte, Kuchen, Getränke und andere nicht zum Einfrieren geeignete Produkte. |
| 2 | Gefrierfach ✻*** | ≤-18 | Meeresfrüchte (Fisch, Garnelen, Muscheln), Süßwasserfische und Fleischprodukte (möglichst maximal 3 Monate - je länger die Lagerzeit, desto mehr verliert das Produkt an Geschmack und Nährwerten), geeignet für eingefrorene frische Produkte. |
| 3 | Gefrierfach *** | ≤-18 | Meeresfrüchte (Fisch, Garnelen, Muscheln), Süßwasserfische und Fleischprodukte (möglichst maximal 3 Monate - je länger die Lagerzeit, desto mehr verliert das Produkt an Geschmack und Nährwerten), nicht geeignet für eingefrorene frische Produkte. |
| 4 | Gefrierfach ** | ≤-12 | Meeresfrüchte (Fisch, Garnelen, Muscheln), Süßwasserfische und Fleischprodukte (möglichst maximal 2 Monate, je länger die Lagerzeit, desto mehr verliert das Produkt an Geschmack und Nährwerten), nicht geeignet für eingefrorene frische Produkte. |
| 5 | Gefrierfach * | ≤-6 | Meeresfrüchte (Fisch, Garnelen, Muscheln), Süßwasserfische und Fleischprodukte (möglichst maximal 1 Monat - je länger die Lagerzeit, desto mehr verliert das Produkt an Geschmack und Nährwerten), nicht geeignet für eingefrorene frische Produkte. |
| 6 | Fach ohne Stern | -6≤0 | Frisches Schweinefleisch, Rindfleisch, Fisch, Hähnchen, bestimmte verpackte verarbeitete Produkte, usw. (am besten noch am selben Tag und maximal innerhalb von 3 Tagen verzehren). Teilweise verpackte verarbeitete Produkte (nicht zum Einfrieren geeignete Produkte) |
| 7 | Kühlfach | 2≤+3 | Frisches/eingefrorenes Schweinefleisch, Rindfleisch, Hähnchen, Süßwasserfische etc. (7 Tage später 0°C, bei über 0°C am besten selben Tag und maximal innerhalb von 2 Tagen verzehren). Meeresfrüchte (unter 0°C für 15 Tage, nicht bei Temperaturen über 0°C lagern) |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 8 | Fach für die Aufbewahrung von frischen Lebensmitteln | 0≤+4 | Frisches Schweinefleisch, Rindfleisch, Fisch, Hähnchen, gekochte Produkte etc. (am besten am selben Tag und maximal innerhalb von 3 Tagen verzehren). |
| 9 | Weinfach | +5≤+20 | Rot- und Weißwein, Sekt etc. |

- Hinweis: lagern Sie die Produkte gemäß den Anweisungen für die Fächer oder gemäß den Lagertemperaturen für die Produkte.
- Wenn der Kühlschrank über längere Zeit nicht benutzt wird und leer steht, müssen Sie ihn abschalten, abtauen, auswaschen, trocknen und die Tür offen lassen, damit sich im Inneren kein Schimmel bildet.
- Reinigung des Wasserspenders (bei Produkten mit Wasserspender): Reinigen Sie die Wasserbehälter, wenn sie über 48 Stunden nicht benutzt wurden; wenn das Wasser 5 Tage lang nicht abgelassen wurde, spülen Sie die an das Wasserleitungsnetz angeschlossene Anlage aus.
- Der Mindestzeitraum, für den zur Reparatur des Geräts erforderlichen Ersatzteile erhältlich sind, beträgt je nach Art und Zweck des Ersatzteils 7 oder 10 Jahre und entspricht der Verordnung (EU) 2019/2019 der Kommission.
- Die Ersatzteilliste und das Bestellverfahren finden Sie auf den Websites des Herstellers, des Einführers und des Vertragshändlers.
- Weitere Informationen über das Produkt bietet die EU-Produktdatenbank EPREL auf der Website https://eprel.ec.europa.eu. Sie finden die Informationen, indem Sie den QR-Code auf dem Energieetikett scannen oder das auf dem Energieetikett angegebene Produktmodell in die EPREL-Suchmaschine auf der Website https://eprel.ec.europa.eu/ eingeben.

# INBETRIEBNAHME UND BE-TRIEBSBEDINGUNGEN DES GERÄTES

Dieser Kühlgerät ist nicht für den Einbau bestimmt.

## Vorbereitung für den ersten Berieb

- Das Gerät auspacken. Klebebänder ent- fernen. Eventuell verbliebene Kleberreste können mit einem milden Reinigungsmittel beseitigt werden.
- Die aus geschäumtem Polystyrol herge- stellten Verpackungsteile nicht wegwerfen. Falls sich ein erneuter Gerätetransport als notwendig erweist, ist das Gerät mit Hilfe dieser Polystyrolelemente und der Folie einzupacken und mit einem Klebeband zu sichern.
- Das Innere des Gerätes und seine Aus- stattungselemente mit lauwarmem Wasser unter Zusatz eines Geschirrspülmittels abwaschen und trocknen lassen.
- Das Gerät auf einem ebenen, horizontalen und stabilen Grund in einem trockenen und belüftbaren Raum aufstellen. Nicht di- rekter Sonnenbestrahlung aussetzen. Nicht in der Nähe von Wärmequellen wie Herde Heizkörper, Zentralheizung oder Heisswasser- Anlagen aufstellen.
- Entfernen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts die Schutzfolie.
- Das Gerät sollte möglichst eben auf- gestellt werden – Unterschiede können dank der höhenverstellbaren Füße ausgeglichen werden (Abb. 3).
- Damit freies Öffnen der Tür sichergestellt werden kann, wurde die Entfernung zwischen der Seitenwand des Gerätes (auf der Seite der Scharniere) und der Raumwand in der Abbildung 5 dargestellt.*
- Der Aufstellungsraum muss stets gut belüftet sein. (Abb. 6).*

### Mindestabstände zu Wärmequellen

- zu Elektro- oder Gasherde u.ä. : 3 cm,
- zu Öl- oder Kohlebeistellherde : 30 cm,
- zu Einbaubacköfen - 5 cm

Wenn die oben genannten Mindestabstände nicht eingehalten werden können, muss eine geeignete Isolierplatte zur Reflexion der Wärmestrahlung verwendet werden.

Achtung:
- Die hintere Kühlschrankwand, ins- besondere der Verdampfer und die Kühlsystembaugruppe, dürfen nicht mit den Rohren der Zentralheizung und eines Abflusssystems in Berührung kommen.
- Eine Manipulation des Kältemittelkreislaufs ist verboten.. Es ist darauf zu achten, dass das Kapillarrohr, das sich im Hohlraum der Kältemaschine befindet, nicht beschädigt wird. Dieses Rohr darf weder gebogen noch geknickt werden.
- Falls der Benutzer das Kapillarrohr beschädigt, verliert er seine Garantieansprüche. (Abb. 8).

- Der Türgriff befindet sich bei einigen Modellen im Innern des Geräts und muss noch montiert werden.

**Elektrischer Anschluss**

- Vor Inbetriebnahme des Geräts stellen Sie die Temperaturregelung auf „OFF" oder in eine Position, die das Gerät vom Stromnetz trennt ( s. Steuerungsbeschreibung)
- Das Gerät ist an eine 230V / 50 Hz Wechselstromleitung über eine vorschriftsmäßig installierte, geerdete und durch eine 10A –Sicherung geschützte Steckdose anzuschließen.
- Das Gerät erfüllt die VDE – Norm. Der Hersteller lehnt jede Haftung für eventuell entstandene Schäden ab, deren Ursachen auf das Nichtbefolgen dieser Vorschrift zurückzuführen sind.
- Keine Adapter, Mehrfachstecker oder zweiadrige Verlängerungskabel ohne Nullleiter verwenden. Sollte ein Verlängerungskabel nötig sein, muss es der VDE/GS – Norm entsprechen.
- Verlängerungsschnur verwendet wird, muss sich die Steckdose in einem sicheren Abstand zu Amarturen mit fliessendem Wasser befinden.
- Die Daten auf dem Typenschild, das im Inneren des Kühlschranks angebracht ist, sind unbedingt zu beachten**.

**Gerät vom Stromnetz trennen**

Das Gerät muss problemlos vom Stromnetz zu trennen sein, indem man den Stecker herauszieht oder den zweipoligen Schalter betätigt. (Abb. 9).

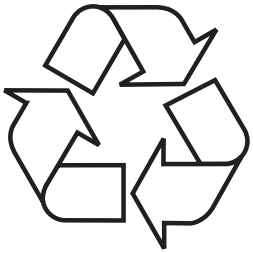
**KLIMAKLASSE**

Die Information über die Klimaklasse des Gerätes befindet sich auf dem Typenschild. Sie zeigt, in welcher Umgebungstemperatur (d.h. Temperatur des Raumes, in dem das Gerät betrieben wird) das Gerät optimal funktioniert.

| Klimaklasse | Zulässige Umgebungstemperatur | |
|---|---|---|
| SN | subnormal | Das Kühlgerät ist für Umgebungstemperaturen von 10 °C bis 32 °C geeignet. |
| N | normal | Das Kühlgerät ist für Umgebungstemperaturen von 16 °C bis 32 °C geeignet. |
| ST | subtropisch | Das Kühlgerät ist für Umgebungstemperaturen von 16 °C bis 38 °C geeignet. |
| T | tropisch | Das Kühlgerät ist für Umgebungstemperaturen von 16 °C bis 43 °C geeignet. |

* Gilt nicht für Einbau-Geräte
** Modell abhängig

# AUSPACKEN



Das Gerät wird gegen Transportschäden geschützt. Nach dem Auspacken sind die Verpackungsmaterialien so zu entsorgen, dass dadurch kein Risiko für die Umwelt entsteht.
Alle Materialien, die zur Verpackung verwendet werden, sind umweltverträglich, können hundertprozentig wiederverwertet werden und sind mit entsprechendem Symbol gekennzeichnet.

Hinweis! Die Verpackungsmaterialien (Polyethylenbeutel, Styroporstücke usw.) sind beim Auspacken außer Kinderreichweite zu halten.

# ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN



Dieses Gerät wurde gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EG. Eine solche Kennzeichnung informiert darüber, dass dieses Gerät nach dem Ablauf des Nutzungszeitraumes nicht zusammen mit anderen Hausabfällen gelagert werden darf.

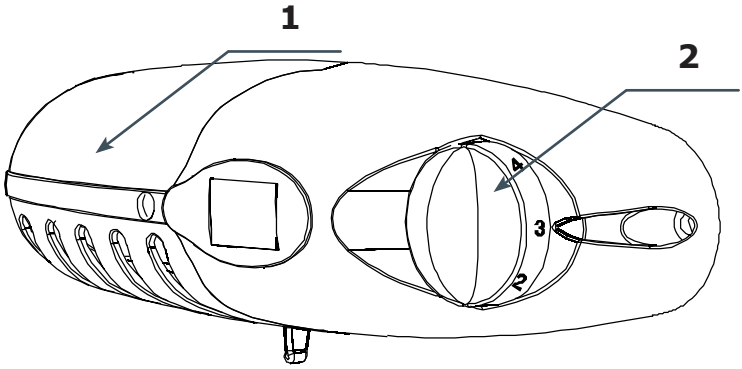
Der Benutzer ist verpflichtet, das Gerät an einem Sammelpunkt für verschlissene elektrische und elektronische Geräte abzugeben. Die die Sammlung durchführenden Einheiten, darunter lokale Sammelpunkte, Geschäfte und gemeindeeigene Einheiten, bilden ein entsprechendes System, welches die Abgabe dieses Gerätes ermöglicht.

Die richtige Vorgehensweise mit Elektro- und Elektronikschrott trägt zur Verhinderung schädlicher Folgen für die menschliche Gesundheit und die natürliche Umwelt bei, die aus der Anwesenheit von Schadstoffen sowie einer falschen Lagerung und Weiterverarbeitung solcher Materialien folgen.

# STEUERUNG

## Steuerung des Gerätes

Das Bedienfeld der Dunstabzugshaube wurde auf der Abbildung Nr. 10 dargestellt und zur Erinnerung gibt es dieses auch nachstehend:




1 - Lichtquellen
2 - Thermostat

## Einstellung der Temperatur im Gerät

Durch die Änderung der Position des Drehreglers erfolgt die Änderung der Temperatur im Gerät:

| | |
|---|---|
| Position OFF/0 | Das Gerät ist ausgeschaltet. |
| Position 1 | Im Gerät herrscht die höchste Temperatur (im Inneren ist es wärmer) |
| Positionen 2-6 | Im Gerät herrscht eine mittlere Temperatur. |
| Position 7 | Im Gerät herrscht die niedrigste Temperatur (im Inneren ist es kälter) |

Achtung:
- Der Drehregler des Thermostats in Ihrem Gerät kann anders skaliert werden, als es nachfolgend dargestellt wurde. Das allgemeine Funktionsprinzip wurde vorstehend geschildert.
- Ist die Position „OFF" oder „0" in Ihrem Gerät nicht vorhanden, ist die Ausschaltung des Gerätes durch Trennen des Gerätes von der Stromversorgung (Ziehen des Steckers) möglich. Vor Abschalten den niedrigsten Wert im Thermostat einstellen.

### Weitere Informationen zur Temperatur

- Die Temperatur im Gerät wird von vielen Faktoren abhängig. Die Stellung des Drehreglers ist unter anderem von der Umgebungstemperatur, Grad der Sonneneinwirkung, Häufigkeit des Öffnens der Tür und des Gerätes, Menge der Lebensmittel abhängig. In den meisten Fällen ist die Stellung der Drehreglers in der Mitte optimal.
- Den Kühl-und Gefrierraum frühestens 4 Stunden nach Inbetriebnahme des Gerätes füllen.
- Eine manuelle Änderung der Innentemperatur auf Grund der Jahreszeit ist nicht nötig. Die Erhöhung der Umgebungstemperatur wird durch den Temperaturfühler erkannt, was eine automatische Inbetriebnahme des Verdichters auslöst und damit die Betriebstemperatur langfristig stabil hält.
- Geringe Temperaturschwankungen sind eine normale Erscheinung die beispielsweise durch die Einlagerung vieler frischer Lebensmittel oder zu langes Öffnen der Tür auftreten können. Der eingestellte Temperaturwert wird üblicherweise schnell wieder erreicht.

# BELEUCHTUNG

Dieser Abschnitt gilt für Geräte, die werkseitig mit Glühlampen ausgestattet sind und für ausgewählte Geräte, die mit LED-Leuchten in Form eines Leuchtmittels mit dem E14-Gewinde ausgestattet sind.

### Wechsel der Beleuchtung

- Den Drehregler auf „OFF” stellen und anschließend den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Die Abdeckung der Leuchte ausbauen und herausnehmen (Abb. 18).
- Die Leuchte durch eine funktionierende Leuchte mit identischen Parametern wie die werkseitig im Gerät eingesetzte Leuchte ersetzen (220-240V, max. 10W, Gewinde E14, maximale Größe der Leuchte: Innendurchmesser - 26 mm, Länge - 55 mm).
- Die Abdeckung wieder einsetzen.
- Keine Leuchten mit höherer oder niedrigerer Leistung einsetzen, geeignet sind nur Leuchten mit den vorstehend angegebenen Parametern.

Achtung:
- Das eingesetzte Leuchtmittel ist für die Beleuchtung von Räumen nicht geeignet.
- Ist in der Bedienungsanleitung die Zeichnung Nr. 18 nicht vorhanden, kann der Wechsel der Beleuchtung durch einen qualifizierten Servicetechniker erfolgen.

# BEDIENUNG UND FUNKTIONEN

## Aufbewahren der Lebensmittel im Kühl- und Gefrierraum

- Die Lebensmittel sollten auf Tellern, in Behältern oder in für Lebensmittel bestimmte Folie verpackt aufbewahrt werden. Sie sind gleichmäßig auf den Abstellflächen zu verteilen.
- Es ist zu beachten, dass die Lebensmittel die hintere Kühlraumwand nicht berüh- ren, da es sonst zur Reif- oder Feuch- tigkeitsbildung auf dem Gefriergut kommen kann.
- Keine heissen Speisen in den Kühlschrank legen.
- Lebensmittel, die leicht fremde Gerüchen annehmen, und solche mit einem starken Eigengeruch sind in den Kühlfächern in Folienverpackung oder festverschliessbaren Gefässen aufzubewahren.
- Gemüse mit einem hohen Wassergehalt kann die Freisetzung von Wasserdampf verursachen, der jedoch die Kühlfunktion nicht beeinträchtigt.
- Vor dem Einlegen in den Kühlraum muss das Gemüse gut abgetrocknet werden.
- Ein übermäßiger Wassergehalt im Kühlgut (Blattgemüse) verkürzt die Aufbewahrungszeit.
- Vor dem Einlegen in den Kühlraum darf das Gemüse nicht gewaschen werden, da das Waschen einen natürlichen Schutz beseitigt. Deswegen empfiehlt es sich, das Gemüse erst vor dem Verzehr zu waschen.
- Die Produkte sind in die Körbe 1, 2 und 3* zu legen, bis die natürliche Befüllungsgrenze erreicht ist (Abb. 11a / 11b).**

1. VerpackteProdukte
2. Flaschenablage
3. Natürliche Befüllungsgrenze
4. ****

- Die Lagerung von Produkten in den Draht- fächern des Kühlschrank-Verdampfers ist zulässig.*
- Produkte in den einzelnen Fächern dürfen 2 – 3 cm über der Befüllungsgrenze gelagert werden.**
- Um mehr Lagerungsraum im Gefrierfach zu erhalten, kann man die Schubfächer 1 und 2 entfernen und die Produkte in die Metallregale des Verdampfers legen.*

### Tiefkühlung der Lebensmittel**

- Fast alle Lebensmittel eignen sich zum Einfrieren, ausgenommen roh zu verzehrendes Gemüse, z.B. Blattsalat.
- Nur hochqualitative Lebensmittel sind zum Einfrieren geeignet. Das Gefriergut sollte kleinportioniert sein.
- Lebensmittel sind in geruchfreies, luft- und feuchtigkeitsdichtes, sowie fett- und- laugenunempfindliches Material zu verpacken. Polyethylen- und Aluminiumfolie sind am besten geeignet.
- Die Verpackung muss dicht sein und an dem Gefriergut fest anliegen. Glasbehälter sind nicht zu verwenden.
- Es wird empfohlen, bereits eingefrorene Produkte so zu lagern, dass sie mit den einzufrierenden, frischen Lebensmitteln keine Berührung haben.

- Es wird empfohlen, die Menge der zum Einfrieren vorgesehenen Frischprodukte entsprechend der technischen Gegebenheiten des Geräts (s. Tabelle) zu berechnen.
- Wir empfehlen, die gefrorenen Portionen auf eine Seite der Gefrierkammer zu schieben und die frischen Portionen auf die andere Seite zu legen.
- Zum Einfrieren der Produkte den mit diesen Zeichen markierten Raum ✻*** benut- zen.
- Die Temperatur im Gefrierraum ist von folgenden Faktoren abhängig: Aussentemperatur, Befüllung des Kühlschrankes, häufiges Türenöffnen, Menge des abgelagerten Reifbeschlags und die Einstellung des Thermostaten.
- Lässt sich die Tür nicht sofort nach dem Schliessen wieder öffnen , empfiehlt es sich, 1 bis 2 Minuten zu warten, bis sich der entstandene Unterdruck ausgeglichen hat.

Die Aufbewahrungszeit der tiefgekühlten Produkte ist von ihrer Qualität sowie der Aufbewahrungstemperatur abhängig. Bei einer Temperatur von -18°C oder niedriger sollte folgende Aufbewahrungsdauer eingehalten werden:

| **Produkte** | **Monate** |
|---|---|
| Rindfleisch | 6-8 |
| Kalbsfleisch | 3-6 |
| Innereien | 1-2 |
| Schweinefleisch | 3-6 |
| Geflügel | 6-8 |
| Eier | 3-6 |
| Fisch | 3-6 |
| Gemüse | 10-12 |
| Obst | 10-12 |

Das Schnellgefrierfach ist fürs Aufbewahren tiefgefrorener Lebensmittel nicht geeignet. In diesem Fach können Eiswürfel hergestellt und aufbewahrt werden.

Hinweis: Wenn das Gerät kein Gefrierfach ✻*** besitzt, bedeutet das, dass der Kühlschrank nicht zum Einfrieren von Lebensmitteln geeignet ist.

* Gilt für Geräte mit einem Gefrierfach im unteren Bereich des Gerätes.
** Gilt für Geräte mit einem Gefrierfach ✻***
*** Gilt nicht für Geräte mit einem Gefrierfach gekennzeichnet mit ✻***

# ENERGIESPARENDE NUTZUNG DES KÜHLSCHRANKS

## Praktische Ratschläge

- Tiefkühltruhe nicht in der Nähe von Heiz- körpern oder Backöfen aufstellen und nicht direkter Sonneneinstrahlung aussetzen.
- Sicherstellen, dass die Belüftungsöffnun- gen nicht verdeckt sind. Ein- bis zweimal pro Jahr sind die Belüftungsöffnungen von Staub zu reinigen.
- Die richtige Temperatur einstellen: Eine Temperatur von 6 bis 8°C im Kühlschrank und -18°C im Tiefkühlfach sind ausrei- chend.
- Bei längerer Abwesenheit, z.B. im Urlaub, ist die Temperatur im Kühlschrank zu er- höhen.
- Ein unnötiges Öffnen der Tür des Kühl- oder Tiefkühlschranks ist zu vermeiden. Unverbrauchte Produkte sind so schnell wie möglich wieder in den Kühl- oder Tiefkühlschrank zurückzulegen, bevor sie sich erwärmen.
- Das Innere des Kühlschranks ist regelmäßig mit einem in Reinigungsmittel getränkten Lappen auszuwischen. Geräte ohne automatische Abtaufunktion müssen regelmäßig abgetaut werden. Die Entstehung einer Eisschicht von mehr als 10 mm muss vermieden werden.
- Die Türdichtung ist sauberzuhalten, ansonsten schließt die Tür nicht vollständig. Eine beschädigte Dichtung muss ausgewechselt werden.

## Was bedeuten die Sterne?



Bei einer Temperatur von -6°C können tiefegekühlte Lebensmittel ungefähr eine Woche lang aufbewahrt werden. Mit einem Stern gekennzeichnete Schu- bladen oder Fächer sind (meistens) in preiswerteren Noname-Kühlschränken zu finden.



Bei einer Temperatur von -12°C können Lebensmittel für 1-2Wochen ohne Geschmacksverlust gela- gert werden. Diese Temperatur ist jedoch für das Einfrieren von Lebensmitteln nicht ausreichend.



Zum Einfrieren von Lebensmitteln werden hauptsächlich Temperaturen unter -18°C verwendet. Dies ermöglicht das Einfrieren von frischen Lebensmitteln mit einem Gewicht bis zu 1 kg.



So gekennzeichnete Geräte ermögli- chen die Aufbewahrung von Lebensmit- teln bei einer Temperatur von unter -18°C und das Einfrieren größerer Mengen an Lebensmitteln.

**Zonen im Kühlschrank**

Aufgrund der natürlichen Luftzirkulation entstehen im Kühlschrank unterschiedliche Temperaturzonen.

- Der kühlste Bereich befindet sich direkt oberhalb der Gemüsefächer. In dieser Zone sind empfindliche und leicht verderbliche Lebensmittel aufzubewahren, wie:

- Fisch, Fleisch, Geflügel
- Aufschnitt, Fertiggerichte
- ei- oder sahnehaltige Gerichte
- frischer Kuchen, verschiedene Kuchen- sorten,
- verpacktes Gemüse und andere frische Lebensmittel, deren Etikett eine Lage- rung bei einer Temperatur von ca. 4°C vorschreibt.

- Im oberen Teil der Tür herrscht die höchste Temperatur. Hier sollte am besten Butter und Käse aufbewahrt werden.

**Produkte, die nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden sollten.**

- Nicht alle Produkte eignen sich zur Aufbewahrung im Kühlschrank. Zu ihnen gehören:

- Gegen tiefe Temperaturen empfindliches Obst und Gemüse, wie zum Beispiel Bananen, Avocados, Papayas, Maracujas, Zucchinis, Paprika, Tomaten und Gurken.
- Unreife Früchte
- Kartoffeln.

Achtung:
Beispiel für die Lagerung von Lebensmitteln im Gerät (Abb. 12)

Damit sich die Lebensmittel so gut und so lange wie möglich halten und nicht verderben, sollten sie wie in Abb. 12 gezeigt im Kühlschrank untergebracht werden. Die Abbildung zeigt außerdem die beste Anordnung der Schubladen, Körbe und Fachböden im Hinblick auf einen möglichst effektiven Energieverbrauch des Geräts.

Durch die Aufbewahrung der Lebensmittel bei geeigneten Bedingungen und Temperaturen halten sich die Lebensmittel länger, und der Stromverbrauch wird optimiert. Auf den Verpackungen oder Etiketten der Lebensmittel ist normalerweise angegeben, bei welchen Temperaturen sie aufbewahrt werden sollten.

# ABTAUEN, REINIGEN UND PFLEGEN

Zum Reinigen des Gehäuses und der Kunststoffteile des Erzeugnisses keine Lösungsmittel sowie scharfe und Scheuerreinigungsmittel anwenden (z.B. Reinigungsmittel- bzw. –milch)! Nur delikate flüssige Mittel und weiche Tücher verwenden. Keine Schwämme verwenden.

## Abtauen des Kühlraumes***

- An der hinteren Kühl- raumwand lagert sich Reif ab, der automatisch abgetaut wird. Beim Abtauen können mit den Kondensattropfen auch Verunreinigungen in die Trichteröffnung der Rinne gelangen und dadurch die Ablassöffnung verstopfen. Um dies zu verhindern, sollte diese mit Hilfe des mitgelieferten Reinigungsinstruments vorsichtig durchstochen werden (Abb.13)
- Das Gerät arbeitet zyklisch: Während des Kühlprozesses lagert sich an der hinteren Wand ein Reifbeschlag ab. Dieser wird abgetaut, das Wasser sammelt sich in der Auffangvorrichtung.
- Vor dem Reinigen sollte das Gerät durch das Herausziehen des Steckers aus der Steckdose,durch das Ausschalten oder durch das Herausnehmen der Sicherung vom Stromnetz getrennt werden. Nicht zulassen, dass das Wasser in die Bedien- blende oder Beleuchtung gelangt.
- Wir empfehlen, keine Auftaumittel in Sprayform zu verwenden. Sie können die Entstehung von explosiven Aerosolen verursachen. Lösungsmittel, die die Plastikteile des Gerätes schädigen, enthalten oft auch gesundheitsgefährdende Substanzen.
- Kein Reinigungswasser darf durch die Ablassöffnung in den Abdampfbehälter gelangen.
- Das gesamte Gerät, ausgenommen die Türdichtung, sollte mit einem milden Reinigungsmittel gereinigt werden. Die Türdichtung nur mit klarem Wasser abwischen und trocknen lassen.
- Alle Ausstattungselemente sollen sorgfältig gereinigt werden (Obst- und Gemüsefach, Türfächer, Glasplatten, usw.).

## Abtauen des Gefrierraumes**

- Es wird empfohlen, das Gerät regelmäßig abzutauen und zu reinigen.
- Eisablagerungen an den Gefrierflächen vermindern die Effizienz des Gerätes und bewirken eine Steigerung des Energieverbrauchs.
- Es empfiehlt sich, das Gefriergerät minde- stens ein- oder zweimal im Jahr abzutau- en. Sollte sich mehr Eis bilden, sollte man das Auftauen öfter durchführen.
- Befinden sich Lebensmittel im Gefrierraum, so ist der Temperaturregler 4 Stunden vor dem geplanten Abtauen auf „max.” zu stellen. Dadurch wird die Aufbewahrung des Gefrierguts bei Raumtemperatur während einer längeren Zeit möglich.
- Das Gefriergut aus dem Gefrierraum he- rausnehmen, in eine Schüssel legen, mit einigen Schichten Zeitungspapier und einer Wolldecke umwickeln und an einer kühlen Stelle aufbewahren.
- Das Abtauen sollte möglichst schnell erfolgen. Wenn die Lebensmittel über einen längeren Zeitraum bei Raumtemperatur aufbewahrt werden, verkürzt sich ihre Haltbarkeite

## Abtauendes Gefrierraumes:**

- Schalten Sie das Gerät mit dem Steuerungspaneel ab und anschließend ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- DieTür öffnen, die Produkte herausnehmen.
- Je nach dem Modell ziehen Sie den Abflusskanal im hinteren Bereich des Kühlgerätes und stellen Sie ein Gefäß darunter.
- Lassen Sie die Tür offen, dadurch erfolgt das Auftauen schneller. In die Kammer des Gefriergerätes kann zusätzlich ein Gefäß mit heißem (aber nicht kochendem) Wasser gestellt werden.
- Das Geräte innere auswischen und trocknen lassen.
- Das Gerät gemäß entsprechendem Kapitel der Gebrauchsanweisung wieder einschalten.

## Automatische Abtauung des Kühlraumes****

Der Kühlraum ist mit einer automatischen Abtaufunktion ausgestattet. An der hinteren Kühlraumwand
kann sich jedoch ein Reifbeschlag
ablagern. Es kommt vor allem vor, wenn im Kühlraum viele frische lebensmittel aufbewahrt werden.

## Automatische Abtauung des Gefrierraumes****

Der Kühlraum ist mit einer automatischen No-Frost-
Abtaufunktion ausgestattet. Die Lebensmittel werden durch die gekühlte Umluft eingefroren, die Feuchtigkeit wird aus dem Gefrierraum nach Außen abgeführt. Im Gefrierraum entsteht daher kein Eis- und Reifbeschlag und die Lebensmittel frieren nicht fest.

## Reinigen des Kühl- und Gefrierraumes****

Es empfiehlt sich das Kühl- und Gefrierraum mindestens einmal im Jahr zu waschen.
Es wirkt vorbeugend gegen die Entstehung unangenehmer Gerüche sowie der Bak- terien. Das Gerät durch das drücken des Knopfes „1" ausschalten, die Lebensmittel herausnehmen und das Gerät mit einem milden. Reinigungsmittel waschen und trocknen lassen.

## Einbau und Ausbau der Abstellplatten *****

Abstellplatte herausnehmen und an- schließend an der gewünschten Stelle bis zum Widerstand einschieben, so dass sich der Schnappverschluss in der Füh- rungsleiste befindet (Abb. 15).

## Einbau und Ausbau der Türfächer *****

Türfach anheben, herausziehen und von oben in die gewünschte Position einlegen (Abb. 16).

Auf keinen Fall dürfen im Inneren des Gefrierraumes elektrische Heizkörper, Heißluftgebläse oder Haartrockner eingesetzt werden.

** Gilt für Geräte mit einem Gefrierfach ****.
Gilt nicht für Geräte mit dem Frostfrei-System
*** Gilt für Geräte mit einem Kühlbereich.
Gilt nicht für Geräte mit dem Frostfrei-System
**** Gilt für Geräte mit dem Frostfrei-System
***** Gilt nicht für Gefriergeräte

# LOKALISIERUNG VON STÖRUNGEN

| Störung | Mögliche Ursachen | Behebung |
|---|---|---|
| Das Gerät funktioniert nicht | Unterbrechung im Stromkreis | - Überprüfen, ob der Netzstecker gut in der Steckdose des Speisenetzes sitzt.<br>- Überprüfen, ob das Anschlußkabel nicht beschädigt ist.<br>- Durch Anschließen eines anderen elektrischen Verbrauchers (z.B. einer Nachttischlampe) überprüfen, ob die Steckdose unter Spannung steht.<br>- Überprüfen Sie, ob das Gerät eingeschaltet ist (Thermostat in Betriebsstellung). |
| Innenbeleuchtung funktioniert nicht | Die Glühlampe ist gelöst oder durchgebrannt (in Geräten mit Glühlampen) | - Vorerst den vorherigen Punkt überprüfen (das Gerät funktioniert nicht - die Glühlampe festdrehen oder auswechsen (in Geräten mit Glühlampen) |
| Das Gerät ist ununterbrochen in Betrieb | Falsche Temperatureinstellng | - einen niedriegeren Wert einstellen |
| | Andere Ursachen wie unter Punkt ”Die Temperatur in den Räumen ist nicht niedrig genug“ | - befolgen Sie die Anweisungen unter Punkt ”Die Temperatur in den Räumen ist nicht niedrig genug“ |
| Im unterem Teil des Kühlraumes sammelt sich Wasser | Die Ablaßöffnung ist verstopft (betrifft Geräte mit Entwässerungsöffnung) | - Mit Hilfe des Räumwerkinstru-ments die Ablaßöffnung durchstechen (siehe Gebrauchsanweisung, Kapite |
| | Eine freie Luftzirkulation im Kühlraum ist nicht möglich | - Die Lebensmittel und Behälter von der Hinterwand wegrücken. |
| Es treten für das Gerät ungewöhnliche Geräusche auf | Das Gerät ist nicht eben ausgerichtet | - Das Gerät ausrichten. |
| | Das Gerät kommt mit Möbeln oder anderen Gegenständen in Berührung | - Das Gerät frei aufstellen, so daß es keine andere Gegenstände berührt. |

| Störung | Mögliche Ursachen | Behebung |
|---|---|---|
| Die Temperatur in den Räumenist nicht niedrig genug | Falsche Temperatur-einstellung | -Einen höheren Wert einstellen |
| | Höhere oder niedrigere Umgebungstemperatur als in den technischen Daten (s.Tabelle) angegeben | - Das Gerät ist angepasst an die Temperatur, die in den technischen Daten (s.Tabelle) angegeben ist |
| | Das Gerät steht an einer direkt von der Sonne bestrahlten Stelle oder neben einer Wärmequelle | - Das Gerät an einer anderen Stelle gemäß Gebrauchsanweisung aufstellen. |
| | Es wurde eine zu große Menge von warmen Lebensmitteln auf einmal eingelagert | - Warten Sie bis zu 72 Stunden , bis die Lebensmittel eingefroren sind und die erwünschte Temperatur im Kühlraum erreicht ist. |
| | Keine freie Luftzirkulation im Kühlraum | - Die Lebensmittel und Behälter von der Hinterwand abrücken |
| | Der Luftfluß hinter dem Gerät ist blockiert | - Das Gerät mindestens 3 cm von der Wand wegrücken. |
| | Die Kühlraum-/ Gefrierraumtür wird zu oft geöffnet und/oder bleibt zu lange offen | Beides muss unbedingt vermieden werden |
| | Die Tür lässt sich nicht schließen | Die Lebensmittel und Behälter anders platziern |
| | Der Verdichter schaltet selten an | - prüfen, ob die Umgebungstemperatur nicht niedriger ist als der Klimaklasse des Gerätes entspricht |
| | Die Türdichtung wurde falsch angebracht | - Die Türdichtung einpressen |

Beim normalen Betreiben der Kälteanlagen können Geräusche unterschiedlicher Art auftreten, die keinen Einfluss auf den Betrieb des Kühlschranks haben.

Geräusche, die leicht zu beheben sind:

- Lautes Betriebsgeräusch , wenn der Kühlschrank nicht senkrecht steht – Stellung durch die Stellschrauben vorne verändern. Eventuell unter die Rollen hinten weichen Stoff legen, vor allem, wenn das Gerät auf einem Fliesenboden steht.
- Reibung an benachbarte Möbel – Kühlschrank abrücken, so dass er frei steht.
- Quietschen von Fächern und Schubladen – Fach oder Schublade herausnehmen und wieder einschieben.
- Geräusche von sich berührenden Flaschen – Flaschen voneinander verschieben.

Geräusche, die bei normalem Betrieb zu hören sind, entstehen durch den Thermostaten, wenn sich der Kompressor einschaltet, sich das Kühlsystem zusammenzieht oder ausdehnt und wenn Temperaturschwankungen aufgrund des Durchflusses von Kühlmittel in den Röhrchen entstehen.

# GARANTIE, NACHVERKAUF-SERVICE

## Garantie

Garantieleistungen laut Garantieschein. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch den unsachgemäßen Betrieb des Produkts entstanden sind.

Wartung

- Der Hersteller empfiehlt, jegliche Reparaturen und Einstellarbeiten von einem Werksservice oder vom Hersteller autorisierten Kundendienst durchführen zu lassen. Aus Sicherheitsgründen sollten Sie das Gerät nicht selbst reparieren.
- Von Personen ohne die erforderlichen Qualifikationen durchgeführte Reparaturen können für den Gerätebenutzer eine ernste Gefahr verursachen.
- Die vom Hersteller, Einführer oder Vertragshändler gewährte Mindestgarantiezeit für das Gerät ist im Garantieschein angegeben.
- Im Fall unbefugter Anpassungen, Änderungen, der Verletzung von Plomben oder anderer Sicherheitsvorrichtungen des Geräts oder Teilen davon, sowie im Fall sonstiger unbefugter Manipulationen am Gerät, die nicht der Bedienungsanleitung entsprechen, verfällt die Garantie für das Gerät.

Reparaturmeldungen und Hilfe bei Fehlern

Wenn das Gerät repariert werden muss, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst. Die Adresse und Rufnummer des Kundendienstes sind im Garantieschein angegeben. Halten Sie, wenn Sie den Kundendienst anrufen, bitte die Seriennummer des Geräts bereit. Diese befindet sich auf dem Typenschild. Notieren Sie sich die Seriennummer der Einfachheit halber am besten hier:

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | | | | |

**CE-Konformitätserklärung**

Der Hersteller dieses Produktes erklärt hiermit in alleiniger Verantwortung, dass dieses Produkt den einschlägigen, grundlegenden Anforderungen der nachfolgenden EU-Richtlinien entspricht:

- **Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EG**
- **Elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EG**
- **ErP – Richtlinie 2009/125/EG**
- **Richtlinie RoHS 2011/65/EG**

Das Gerät ist mit dem CE Zeichen gekennzeichnet und verfügt über eine Konformitätserklärung zur Einsichtnahme durch die zuständigen Marktüberwachungsbehörden.

# Cher Client

À partir d'aujourd'hui les tâches quotidiennes deviennent encore plus faciles. Cet appareil **Amica** combine une facilité d'utilisation exceptionnelle à une efficacité parfaite. Après la lecture du mode d'emploi, l'utilisation de l'appareil ne vous posera aucun problème.

La sécurité et la fonctionnalité de l'équipement sorti d'usine ont été soigneusement vérifiées sur les postes de contrôle avant son emballage.

Prière de lire attentivement le mode d'emploi avant la mise en fonctionnement de l'appareil. Respecter ses indications vous protégera contre toute utilisation incorrecte. Garder le mode d'emploi dans un endroit accessible.

**Respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter des accidents.**

Respectueusement

**Amica**

# CONSIGNES DE SECURITÉ D'UTILISATION

Il est très important que cette notice soit gardée avec l'appareil pour toute nouvelle consultation. Si cet appareil devait être transféré à une autre personne, assurez-vous que la notice suive l'appareil de façon à ce que le nouvel utilisateur puisse être informé du fonctionnement de celui-ci. Ces avertissements sont donnés pour votre sécurité et celle d'autrui. Nous vous prions donc de les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser votre réfrigérateur.

En ce qui concerne les informations pour installer, manipuler, entretenir et mettre au rebut l'appareil, se référer aux paragraphes ci-après de cette notice.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques (cadre privé) mais pas dans les applications analogues telles que:
- Les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels
- Les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel
- Les environnements du type chambres d'hôtes
- La restauration et autres applications similaires y compris la vente au détail

**Sécurité**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 3 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- **Débranchez toujours la prise de courant avant de procéder à son nettoyage; de procéder à son dégivrage; de changer la lampe d'éclairage; de déplacer l'appareil ou de nettoyer le sol sous l'appareil.**
- MISE EN GARDE: Ne pas endommager le circuit de réfrigération.
- MISE EN GARDE: Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment de stockage des denrées, à moins qu'ils ne soient du type recommandé par le fabricant.
- MISE EN GARDE: Ne pas utiliser de dispositifs mécanique ou autre moyens pour accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.
- MISE EN GARDE: Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.
- Ne pas brancher l'appareil à une prise de courant non protégée contre les surcharges (fusible).
- Ne jamais utiliser de prises multiples ou de rallonge pour brancher l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé ou tout autre dispositif qui met l'appareil sous tension automatiquement.
- Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.
- Après installation, vérifiez qu'il ne repose pas sur le câble d'alimentation.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualifications similaires afin d'éviter un danger.

- Cet appareil est lourd; faites attention lors d'un déplacement.
- Si votre appareil a été couché pendant le transport, attendre 48h avant de le mettre en fonctionnement.
- S'il en pourvu, l'ampoule est destinée à être exclusivement utilisée dans cet appareil.
- S'il en pourvu, l'ampoule ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce d'un ménage.

**Informations de sécurité relatives aux congélateurs**

- Si vous utilisez ce congélateur conformément aux consignes prescrites, il fonctionnera correctement.
- **Un produit décongelé ne doit jamais être recongelé.**
- N'utiliser le congélateur que pour stocker des produits alimentaires congelés, congeler des produits alimentaires frais, et produire des glaçons.
- Ne pas consommer les glaçons ou les esquimaux juste après les avoir sortis du congélateur, parce qu'ils peuvent provoquer des engelures.
- Ne pas stocker des bouteilles pleines de liquide ou boîtes de boissons gazeuses dans le congélateur, parce qu'elles peuvent éclater.
- La quantité des aliments à congeler ne doit pas dépasser la quantité inscrite sur la plaque signalétique. Si la quantité à congeler est supérieure à cette valeur, il est toujours possible d'effectuer la congélation en plusieurs fois.
- MISE EN GARDE: Remplir les bacs à glaçons uniquement avec de l'eau potable.

**Informations de sécurité relatives aux congélateurs**

- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier les caractéristiques de cet appareil.
- En cas de panne, n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par du personnel non-qualifié peuvent provoquer des dommages. Contactez le service après-vente de votre revendeur.

**Frigorigène**




Le gaz frigorigène contenu dans le circuit de cet appareil est de l'isobutane (R 600a), gaz peu polluant mais inflammable.
Lors du transport et de l'installation de l'appareil, veiller à n'endommager aucune partie du circuit frigorifique.

- N'utilisez aucun outil coupant ou pointu pour dégivrer l'appareil.
- N'utilisez aucun appareil électrique à l'intérieur de l'appareil.

**Si le système de réfrigération est endommagé:**

- N'utilisez pas de flamme près de l'appareil.
- Evitez les étincelles – n'allumez pas d'appareil électrique ou de lampe électrique.
- Ventilez immédiatement la pièce

- Les enfants de 3 à 8 ans peuvent placer et retirer des produits de l'appareil de réfrigération.

Pour éviter la contamination des aliments, suivre les consignes suivantes :

- L'ouverture prolongée de la porte peut augmenter la température dans les compartiments de l'appareil.
- Nettoyer régulièrement les surfaces qui entrent en contact avec les aliments et, selon l'accessibilité, les installations d'évacuation de l'eau.
- Conserver la viande crue et le poisson dans des récipients adaptés dans le réfrigérateur, pour qu'ils n'entrent pas en contact avec les autres aliments et pour qu'ils ne s'égouttent pas dessus.
- Les compartiments deux étoiles servent à conserver dans le congélateur des aliments surgelés et à conserver et congeler la glace et les glaçons.
- Les compartiments une, deux ou trois étoiles ne servent pas à congeler des aliments frais.

| | Types de compartiments | Température de conservation cible [°C] | Aliments adaptés |
|---|---|---|---|
| 1 | Réfrigérateur | +2≤+8 | Œufs, aliments cuits, aliments emballés, fruits et légumes, produits laitiers, pâtisseries, boissons et autres aliments qui ne sont pas destinés à la congélation. |
| 2 | Congélateur **** | ≤-18 | Fruits de mer (poisson, crevettes, moules), produits d'eau douce et à base de viande (3 mois recommandés, plus longtemps les produits sont conservés, moins savoureux et nutritifs ils sont), adapté pour les produits frais congelés. |
| 3 | Congélateur *** | ≤-18 | Fruits de mer (poisson, crevettes, moules), produits d'eau douce et à base de viande (3 mois recommandés, plus longtemps les produits sont conservés, moins savoureux et nutritifs ils sont), inadapté pour les produits frais congelés. |
| 4 | Congélateur ** | ≤-12 | Fruits de mer (poisson, crevettes, moules), produits d'eau douce et à base de viande (2 mois recommandés, plus longtemps les produits sont conservés, moins savoureux et nutritifs ils sont), inadapté pour les produits frais congelés. |
| 5 | Congélateur * | ≤-6 | Fruits de mer (poisson, crevettes, moules), produits d'eau douce et à base de viande (1 mois recommandé, plus longtemps les produits sont conservés, moins savoureux et nutritifs ils sont), inadapté pour les produits frais congelés. |
| 6 | Compartiment sans étoile | -6≤0 | Viande de porc, de bœuf fraîche, poisson, poulet, certains aliments traités emballés, etc. (il est recommandé de consommer le même jour, le mieux dans les 3 jours au maximum). Produits traités emballés partiellement (produits qui ne sont pas adaptés à la congélation) |
| 7 | Compartiment pour denrées hautement périssables | 2≤+3 | Viande de porc, de bœuf fraîche/congelée, poulet, produits d'eau douce, etc. (7 jours au-dessous de 0°C, au-dessus de 0°C il est recommandé de consommer le même jour, le mieux dans les 2 jours au maximum). Fruits de mer (au-dessous de 0°C pendant 15 jours, il est déconseillé de conserver ces aliments à une température supérieure à 0°C) |
| 8 | Compartiment de stockage de denrées alimentaires fraîches | 0≤+4 | Viande de porc, de bœuf fraîche, poisson, poulet, aliments cuits, etc. (il est recommandé de consommer le même jour, le mieux dans les 3 jours au maximum). |
| 9 | Compartiment de stockage du vin | +5≤+20 | Vin rouge, blanc, effervescent, etc. |

- Attention : conserver les produits selon les recommandations pour les compartiments ou selon les températures indiquées pour les produits donnés.
- Si l'appareil de réfrigération n'est pas utilisé et reste vide pendant une longue période, l'éteindre, le décongeler, le laver, le sécher et laisser sa porte ouverte pour éviter la formation de moisissure à l'intérieur.
- Nettoyage du distributeur d'eau (pour les produits avec le distributeur d'eau) : Nettoyer le réservoir d'eau, s'il n'a pas été utilisé pendant 48 heures ; si l'eau n'a pas été déversée pendant 5 jours, rincer l'installation d'eau raccordée au réseau de distribution d'eau.
- La période minimale où les pièces de rechange indispensables à la réparation de l'appareil sont accessibles est de 7 à 10 ans, selon le type et la destination de la pièce de rechange. Cette période est conforme au règlement (UE) 2019/2019 de la Commission.
- La liste des pièces de rechange et la procédure de commande sont disponibles sur les sites web du fabricant, de l'importateur ou du représentant agréé.
- Retrouvez plus d'informations sur le produit dans la base de données européenne EPREL à l'adresse https://eprel.ec.europa.eu. Vous pouvez obtenir les informations en scannant le code QR de l'étiquette énergétique ou un saisissant le modèle du produit de l'étiquette énergétique dans le moteur de recherche EPREL https://eprel.ec.europa.eu/
- Le fabricant suggère de faire réaliser toute réparation et tout réglage par le Service Interventions ou un centre agréé du fabricant. Pour des raisons de sécurité, il est interdit de réparer vous-même l'appareil.
- Les réparations réalisées par des personnes sans les compétences exigées peuvent constituer un grave danger pour les utilisateurs de l'appareil.
- La période minimale de la garantie sur l'appareil, offerte par le fabricant, l'importateur ou le distributeur agréé est indiquée sur la carte de garantie.
- L'appareil perd sa garantie suite à des transformations, des adaptations, la rupture des scellés ou de tout autre dispositif de sécurité ou de leurs éléments ainsi que suite à toute intervention qui n'est pas conforme aux consignes du mode d'emploi.

# INSTALLATION ET CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

Cet appareil de réfrigération n'est pas destiné à être utilisé comme un appareil intégrable

## Installation avant la première mise en marche

- Déballez l'appareil, enlevez les bandes adhésives protégant les portes et l'équipement. Les éventuels restes de colle peuvent être enlevés avec un détergent délicat.
- Garder les éléments en mousse de polystyrène. En cas de nécessité de retransport du réfrigérateur/congélateur, emballez-le dans du film et protégez-le avec la bande adhésive.
- Lavez l'intérieur du réfrigérateur et du congélateur ainsi que les autres éléments de l'équipement avec de l'eau tiède et du produit lave vaisselle et ensuite essuyez et séchez.
- Placez votre réfrigérateur/congélateur à niveau et en position stable sur un sol solide, dans une pièce sèche, régulièrement aérée et non ensoleillée loin des sources de chaleur comme une cuisinière, un radiateur, le tuyau du chauffage central, l'installation de l'eau chaude, etc.
- Le film de protection qui peut recouvrir l'appareil le doit être retiré.
- Placez l'appareil à niveau en vissant les 2 pieds réglables à l'avant (fig. 3)
- Afin d'assurer une ouverture facile de la porte, la distance entre la paroi latérale de l'appareil (du côté des charnières) et la paroi de la pièce est illustrée sur la figure 5.*
- Assurez une ventilation convenable de la pièce ainsi que la libre circulation de l'air de tous les côtés de l'appareil (fig. 6).*

### Les distances minimums des sources de chaleur

- des cuisinières électriques, à gaz et autres - 30 mm,
- des poêles à fuel ou à charbon - 300 mm,
- des fours de cuisine encastrables - 50 mm

S'il n'est pas possible de respecter les distances ci-dessus mentionnées, utilisez une plaque d'isolation.

Attention:
- La paroi arrière du réfrigérateur et surtout le réfrigérant et les autres éléments du circuit frigorifique ne peuvent pas rester en contact avec les autres éléments qui peuvent causer des endommagements et en particulier les tuyaux de chauffage et d'arrivée d'eau chaude.
- Il est interdit de manipuler d'une façon quelconque des pièces d'agrégat. Prenez les mesures pour ne pas endommager le tube capillaire visible dans la cavité pour le compresseur. Ce tube ne doit pas être tordu, redressé ni enroulé.
- L'endommagement du tube capillaire par l'utilisateur le prive du droit de garantie (fig. 8).
- Pour certains modèles, la poignée non fixée doit être récupérée à l'intérieur de l'appareil, puis vissée sur la porte.

## Raccordement au réseau électrique

- Avant le branchement, il est recommandé de régler la molette du thermostat sur la position „OFF” ou toute autre position provoquant la déconnexion de l’appareil de l’alimentation électrique (voir la page avec description des commandes).
- L’appareil doit être branché au réseau du courant alternative 220-240V, 50Hz au moyen d’une prise murale correctement installée, mise à la terre et protégée par un coupe-circuit de 10 A.
- La mise à la terre de l’appareil est obligatoire. Le fabricant ne saurait être responsable des éventuels dommages matériels ou corporels résultant de la non observation de cette obligation.
- Les données techniques se trouvent sur la plaque signalétique placée en bas de la paroi à l’intérieur du compartiment réfrigérateur**.
- AVERTISSEMENT: Ne pas placer de socles mobiles de prises multiples ni de blocs d’alimentation portables à l’arrière de l’appareil
- AVERTISSEMENT: Lors du positionnement de l’appareil, s’assurer que le cordon d’alimentation n’est pas coincé ni endommagé.

## Mise hors circuit

Veuillez assurer la possibilité de débrancher l’appareil par le retrait de la fiche (fig. 9)

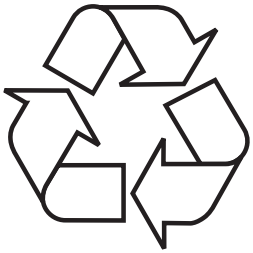
## Classe climatique

L’information sur la classe climatique de l’appareil se trouve sur la plaque signalétique. Il indique la température ambiante (c’est-à-dire de la pièce dans laquelle il fonctionne) du fonctionnement optimal (correct) de l’appareil.

| Classe climatique | Température ambiante admissible | |
|---|---|---|
| SN | tempérée élargie | l'appareil réfrigérant est destiné à une utilisation à une plage de températures comprise entre 10 °C et 32 °C |
| N | tempérée | l'appareil réfrigérant est destiné à une utilisation à une plage de températures comprise entre 16 °C et 32 °C |
| ST | subtropicale | l'appareil réfrigérant est destiné à une utilisation à une plage de températures comprise entre 16 °C et 38 °C |
| T | tropicale | l'appareil réfrigérant est destiné à une utilisation à une plage de températures comprise entre 16 °C et 43 °C |

* Ne concerne pas les appareils encastrables
** Selon le modèle

# DÉBALLAGE



Pour son transport, l'appareil a été emballé afin de le protéger contre les endommagements. Après déballage de l'appareil, prière d'éliminer les éléments de l'emballage d'une façon non nuisible à l'environnement.
Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont inoffensifs pour l'environnement et recyclables à 100% (ils sont marqués par un symbole approprié)
Attention! Lors du déballage, garder les matériaux d'emballage (petits sacs polyéthylène, morceaux de polystyrène, etc.) hors de portée des enfants.

# ÉLIMINATION DES APPAREILS USAGÉS

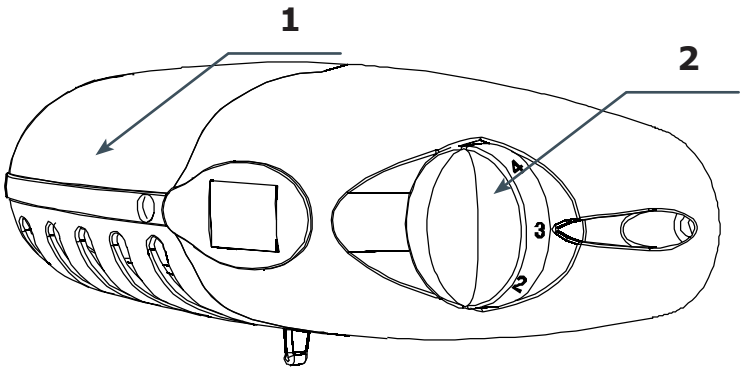


Cet appareil est marqué par le symbole du conteneur à déchets, rayé, conformément à la Directive Européenne 2012/19/CE. Ce symbole signale que le produit, après sa période d'utilisation, ne pourra pas être éliminé avec d'autres déchets ménagers.
L'utilisateur est obligé de le rendre à un point de collecte des appareils électriques et électroniques usagés. De tels points de collecte sont mis en place par les communes, certains magasins et entreprises de ramassage des déchets.
Respecter les règles d'élimination des appareils électriques et électroniques permet d'éviter des conséquences nuisibles à la santé humaine et à l'environnement naturel, à cause de la possibilité de présence de constituants dangereux ou de transformations inappropriées à ce type d'appareil.

# COMMANDE

## Commande de l'appareil

Le panneau de commande est présenté sur le dessin 10, pour rappel, il est présenté également ci-dessous :




1 – Éclairage
2 - Thermostat

## Réglage de la température à l'intérieur de l'appareil

En tournant le sélecteur, vous changez la température dans l'appareil :

| | |
|---|---|
| Position OFF/0 | Appareil éteint |
| Position 1 | La température la moins froide est réglée dans l'appareil (la chaleur est plus grande à l'intérieur) |
| Positions 2-6 | Une température moyenne est réglée dans l'appareil |
| Position 7 | La température la plus froide est réglée dans l'appareil (il fait plus froid à l'intérieur) |

Attention :

- Le sélecteur du thermostat peut avoir une graduation différente que celle présentée dans cette description. Le principe de fonctionnement général est expliqué ci-dessus.
- Si le sélecteur de votre appareil ne possède pas la position « OFF » ou « 0 », l'appareil peut être complètement éteint en le débranchant par le câble d'alimentation. Avant de le débrancher, régler la plus petite valeur sur le thermostat.

### Informations supplémentaires sur la température

- La température à l'intérieur de l'appareil dépend de différents facteurs . Le réglage dépend entre autres de la température ambiante, du niveau d'ensoleillement, de la fréquence d'ouverture de la porte de l'appareil, de la quantité d'aliments. Le réglage sur la valeur moyenne est dans la plupart des cas le plus optimal.
- Après la mise en fonctionnement de l'appareil, une attente est nécessaire avant le stockage de denrées (min. 4 h)
- Toute élévation de la température ambiante est détectée par une sonde externe qui déclenche la mise en route du compresseur pendant un laps de temps supérieur à la phase d'inertie thermique, ce qui permet de maintenir l'intérieur de l'armoire à la température voulue. De ce fait, le réglage manuel de la température en fonction des saisons est inutile.
- Des légers changements de température interne de l'appareil peuvent survenir par exemple après le stockage de grandes quantités de produits frais, voire l'ouverture de la porte pendant un certain temps. Ce phénomène qui n'a rien d'anormal, n'a aucune incidence sur les produits alimentaires, l'armoire une fois fermée retrouvant rapidement sa température de consigne.

# ÉCLAIRAGE

Ce chapitre concerne les appareils qui possèdent des sources lumineuses à incandescence et les appareils avec éclairage LED (ampoules avec culot E14).

### Remplacement de l'éclairage

- Régler le sélecteur sur la position « OFF » et retirer ensuite, la fiche de la prise d'alimentation.
- Démonter le cache de l'ampoule et le retirer (Des. 18).
- Remplacer l'ampoule par une autre qui possèdent les mêmes caractéristiques que celle installée en usine (220-240V, vis E14, dimensions maximales de l'ampoule: diamètre - 26 mm, longueur 55 mm).
- Remettre le cache de l'ampoule.
- Ne faut pas utiliser d'ampoules d'une puissance inférieure ou supérieure, utiliser uniquement des ampoules avec les caractéristiques indiquées ci-dessus.

Attention :
- L'éclairage utilisé ne peut pas être utilisé pour l'éclairage des pièces d'habitation.
- Si le dessin désigné par le numéro 18 n'est pas présent dans ce mode d'emploi, l'éclairage peut être changé uniquement par un technicien du service habilité.

# UTILISATION ET FONCTIONS

## Conservation des denrées dans le réfrigérateur

- Mettez les produits sur des assiettes, dans des recipients ou emballés dans un film alimentaire. Disposez uniformément sur la surface des clayettes.
- Il convient d'attirer attention sur le fait que les produits alimentaires ne doivent pas entrer en contact avec la paroi arrière. Cela peut causer du givre ou de l'humidité sur les produits.
- Ne mettez pas au réfrigérateur des récipients d'aliments encore chaud.
- Les produits prenant rapidement des odeurs etrangères comme le beurre, le lait, le fromage blanc ainsi que ceux qui ont une odeur intensive comme par ex. les poissons, la charcuterie, les fromages doivent être mis au réfrigérateur emballés dans un film ou dans des recipients hermétiquement fermés.
- Le stockage des légumes contenant une grande quantité d'eau peut causer le dépot de buée au-dessus des bacs à legumes; cela ne dérange pas le fonctionnement régulier du réfrigérateur.
- Avant l'introduction des légumes dans le réfrigérateur, il convient de bien les sécher.
- Un niveau d'humidité trop élévé diminue le temps de conservation des légumes surtout des légumes feuilles.
- Il convient de conserver les légumes non lavés. Le lavage enlève une protection naturelle c'est pourquoi il est préférable de laver des légumes tout juste avant la consommation.
- Il est permis de ranger les produits dans les paniers (tiroirs) 1, 2,3* (voir fig. 11a / 11b).**

1. Les produits emballés
2. Plateau de l'évaporateur / tablette
3. Limite naturelle de chargement
4. ✻✻✻

- Il est possible de poser des produits sur les grilles de l'évaporateur du congélateur.*
- Il est possible de retirer les produits sur l'étagère de 20-30 mm de la limite naturelle de chargement.**
- Il est possible de retirer le panier inférieur pour augmenter la surface de chargement et poser les produits au fond de la chambre jusqu'à la hauteur maximale.*

### Congélation des produits**

- Il est permis de congeler pratiquement tous les produits alimentaires à l'exeption des légumes consommés crus comme par ex. la salade verte.
- Pour une meilleure congélation, il est recommandé d'utiliser des produits extra frais et de les congeler en petite portion.
- Il convient d'emballer les produits dans des matériaux sans odeur, résistants à la pénétration de l'air et d'humidité ainsi qu'insensibles aux matières grasses. Les emballages les plus appropriés sont: les sachets, les feuilles du film en polyéthylène, du film aluminium.
- L'emballage doit être hérmetique et bien adhéré aux produits congélés. Les emballages en verre sont deconseillés.
- Les produits alimentaires frais (à température ambiante), mis dans le but d'être congélés ne doivent pas rester en contact avec les produits déjà congélés auparavant.

- Il est déconseillé de mettre dans le congélateur, en une fois par 24 heures, plus de nourriture fraîche que mentionné dans le tableau de spécification technique de l'appareil.
- Afin de garder une bonne qualité des produits congélés, il est conseillé de regrouper les produits congélés dans la partie centrale du congélateur de telle façon qu'ils ne restent pas en contact avec des produits encore non congélés.
- Nous conseillons de déplacer les portions congélées vers un côté du compartiment congélateur et mettre les portions fraîches à congeler du côté opposé en les poussant au maximum vers la paroi arrière latérale.
- Pour congeler les produits, utiliser un congélateur marqué ****.
- IIl faut se rapeller que la température du compartiment réfrigérateur est influencée entre autres par: la température ambiante, le niveau de chargement des denrées, la fréquence d'ouverture de la porte, le niveau de givrage, la mise au point de thermostat.
- Si une difficulté d'ouvrir la porte du compartiment réfrigérateur se présente tout juste après sa fermeture, nous vous conseillons d'attendre 1 à 2 minutes jusqu'à ce que la dépression qui s'y est formée soit compensée.

Le temps de conservation des produits congélés dépend de leur qualité à l'état frais avant congélation ainsi que de la température de conservation. En conservant la température inférieure ou égale à -18°C les périodes de conservation suivantes sont conseillées:

| **Produits** | **Mois** |
|---|---|
| Boeuf | 6-8 |
| Veau | 3-6 |
| Abats | 1-2 |
| Porc | 3-6 |
| Volaille | 6-8 |
| OEufs | 3-6 |
| Poissons | 3-6 |
| Légumes | 10-12 |
| Fruits | 10-12 |

Le compartiment de refroidissement rapide ne sert pas à l'entreposage de nourriture surgelée. Il est possible de produire et d'entreposer uniquement des glaçons dans ce compartiment.

Attention : Si l'appareil ne possède pas de compartiment ****, ceci signifie que l'appareil réfrigérant n'est pas adapté aux besoins de congélation des produits alimentaires.

* Concerne les appareils avec une chambre de congélation dans la partie inférieure de l'équipement
** Concerne les appareils possédant une chambre de congélation ****
*** Ne concerne pas les appareils équipés en chambres de congélation marquées par le symbole ****

# COMMENT EXPLOITER LE REFRIGERATEUR DE FAÇON ECONOMIQUE?

## Conseils pratiques

- Ne pas placer le réfrigérateur ni le congélateur près des radiateurs, des fours ou risquer une influence directe des rayons du soleil.
- S'assurer que les cavités du condenseur à l'arrière ne sont pas obstruées. Les nettoyer et dépoussiérer une ou deux fois par an.
- Choisir une température appropriée: une température de 4°C dans le réfrigérateur ainsi que de -18°C dans le congélateur est suffisante
- Il ne faut ouvrir la porte du réfrigérateur ou du congélateur qu'en cas de nécessité. Il est bon à savoir quelle nourriture est conservée dans le réfrigérateur ainsi que savoir précisément où elle se trouve. Il faut remettre le plus vite possible les produits non-utilisés dans le réfrigérateur ou dans le congélateur avant qu'elle ne se réchauffe.
- Nettoyez régulièrement l'intérieur du réfrigérateur à l'aide d'un tissu imbibé d'un détergent doux. Les appareils ne possédant pas de fonction de dégivrage automatique devront être régulièrement dégivrés. Ne pas permettre la formation d'une couche de givre d'une épaisseur de plus de 10 mm.
- Maintenez propre le joint autour de la porte, autrement la porte risque de ne pas se fermer complètement. Il faut toujours remplacer les joints endommagés.

## Que veulent dire les étoiles?



Une température d'au moins -6°C suffit pour stocker les aliments surgelés pendant environ 2-3 jours. On rencontre le plus souvent des tiroirs ou compartiments ayant le symbole de l'étoile dans les réfrigérateurs bon marché.



On peut stocker les aliments dans une température de -12°C pendant 1 mois sans risquer qu'ils perdent leur goût. Cette température n'est pas suffisante pour congeler les aliments.



Permet de stocker des aliments déjà congelés pendant 1 an maximum; mais ne permet PAS de congeler des aliments frais.



Cet appareil convient à stocker des aliments dans une température en-dessous de -18°C et de congeler de plus grandes quantités d'aliments.

**Zones de stockage dans le réfrigérateur**

En raison de la circulation normale de l'air, le caisson du réfrigérateur contient différentes zones de température.

- La zone la plus froide se trouve directement au-dessus du tiroir à légumes. Il faut conserver dans cette zone des aliments délicats et facilement pourrissables, tels que:

- Les poissons, la viande, la volaille,
- Les charcuteries, les plats préparés,
- Les plats ou produits cuits contenant des œufs ou de la crème,
- De la pâte fraîche, des mélanges de gâteaux,
- Des légumes emballées et autres aliments frais ayant une étiquette suggérant que ces aliments doivent être maintenus dans une température approximative de 4°C.

- La zone la plus chaude se trouve dans la partie haute de la porte. Utilisez ce secteur pour y conserver du beurre et du fromage.

**Produits qui ne devraient pas être stockés dans le réfrigérateur**

- Certains aliments ne doivent pas être conservés dans le réfrigérateur. Ce sont:

- Les fruits et légumes sensibles aux basses températures, comme par exemple les bananes, l'avocat, la papaye, le fruit de la passion, les aubergines, les poivrons, les tomates et les concombres,
- Les fruits qui ne sont pas encore mûrs,
- Les pommes de terre

Attention:
Exemple de gestion des produits congelés (fig. 12)

Pour assurer la meilleure conservation des aliments pendant longtemps et éviter leur gaspillage, disposer les produits comme montré sur la Fig. 12. De plus, la figure montre la disposition des compartiments, des tiroirs et des clayettes qui permet l'utilisation la plus efficace de l'énergie par l'appareil.

La conservation des produits alimentaires dans des conditions et une température adaptées prolonge leur limite de consommation et optimise la consommation d'énergie électrique. Les plages de températures devraient être indiquées sur les emballages et les étiquettes des produits alimentaires.

# DÉGIVRAGE, NETTOYAGE ET CONSERVATION

Pour le nettoyage du châssis et des pièces en plastique ne jamais utiliser de solvants ni de produits de nettoyage agressifs et abrasifs (par exemple des poudres ou des crèmes de nettoyage)! Utiliser uniquement des produits de nettoyage liquides délicats et des torchons doux. Ne pas utiliser le côté abrasive des éponges.

## Dégivrage du réfrigérateur***

- Le givre qui se forme sur la paroi arrière s'élimine automatiquement. Pendant le dégivrage, les impuretés peuvent pénétrer dans l'orifice de la gouttière avec de l'eau condensée. Ce qui peut entraîner le blocage de l'orifice. Dans ce cas il convient de déboucher délicatement le trou avec une broche de poussée (fig. 13).
- L'appareil fonctionne cycliquement: réfrigére (alors que le givre s'installe sur la paroi arrière) ensuite se dégivre (les gouttes ruisselent sur la paroi arrière).
- Avant le nettoyage, il convient de déconnecter absolument l'appareil du circuit alimentation en débranchant la fiche de la prise de courant. Veillez à ce que l'eau ne s'introduise pas dans le panneau de commande ou dans le système d'éclairage.
- N'utilisez pas pour le dégivrage de substances en aérosol. Elles peuvent causer la formation de mélanges explosifs, contenir des dissolvants pouvant endommager les parties en plastique de l'appareil jusqu'à même être dangereux pour la santé.
- Il convient de veiller à ce que l'eau utilisée pour le nettoyage ne s'introduise pas dans le récipient d'évaporation par l'orifice d'évacuation.
- En dehors des joints sur la porte, il convient de nettoyer l'appareil entier avec les détergents délicats. Lavez les joints sur la porte à l'eau tiède et essuyez à sec.
- Il convient de nettoyer convenablement tous les équipements internes (bacs à légumes, balconnets, clayettes en verre etc.).

## Dégivrage du congélateur**

- Il est conseillé de dégivrer le compartiment congélateur en même temps que le nettoyage de l'appareil.
- Une forte accumulation de la couche de glace sur les surfaces de congélation diminue le rendement de l'appareil ce qui entraîne une augmentation de consommation de l'energie électrique.
- Il est conseillé de dégivrer l'appareil au moins une ou deux fois par an. En cas d'une importante accumulation de glace, le dégivrage doit être effectué plus souvent.
- Si à l'intérieur de l'appareil se trouvent des aliments, il convient de positionner le sélecteur rotatif sur la position maximale à peu près 4 heures avant la décongélation. Ceci garantie la possibilité de conservation des produits alimentaires à la température ambiante pendant une durée plus longue.
- Après avoir sorti les aliments du congélateur il convient de les mettre dans un sac isotherme, une glacière ou bien en les enveloppant de plusieurs couches de papier journal et ensuite les conserver dans un endroit frais.
- Le dégivrage du congélateur doit être réalisé le plus vite possible. Une conservation de longue durée des produits dans la température ambiante raccourci le délai de consommation.

## Mode opératoire pour le dégivrage du coffre du congélateur:**

- Éteindre l'appareil à l'aide du panneau de commande, puis retirer la fiche de la prise.
- Ouvrir la porte, puis extraire les denrées.
- En fonction du modèle, retirer le canal de drainage qui se trouve dans la partie inférieure de la chambre du congélateur et placer un récipient.
- Laisser la porte ouverte, cela accélérera le processus de décongélation. En plus, il est possible de mettre un récipient avec de l'eau chaude (mais pas bouillante) dans la chambre du congélateur
- Laver l'intérieur du coffre puis laisser sécher.
- Remettre l'appareil en marche en respectant la procédure précisée dans les instructions.

## Dégivrage automatique du réfrigérateur****

Le compartiment réfrigérateur est équipé de la fonction de dégivrage automatique. Cependant du givre peut se créer sur la paroi arrière du compartiment réfrigérateur. Ceci se passe habituellement lorsque une grande quantité de produits alimentaires frais est conservée dans le compartiment réfrigérateur.

## Dégivrage automatique du congélateur****

Le compartiment congélateur est équipé de la fonction de dégivrage automatique (no-frost). Les denrées alimentaires sont congelés par un système de réfrigération par circulation d'air et l'humidité du compartiment congélateur évacuée à l'extérieur. En conséquence dans le congélateur ne se forme pas un superflu de dépôt de givre et les produits ne se collent pas entre eux.

## Lavage à main du compartiment réfrig érateur et congélateur****

Il est recommandé de laver au moins une fois par an le compartiment réfrigérateur et congélateur. Cette opération empêche la formation des bactéries et des odeurs désagréables. Il convient de mettre hors circuit l'appareil entier par la touche (1), sortir des compartiments les produits et laver à l'eau tiède et au détergent délicat. Essuyer les compartiments avec un chiffon.

## Enlèvement et mise en place des clayettes *****

Sortir les clayettes et ensuite faire glisser jusqu'à ce que le verrou de sûreté des clayettes se trouve dans la glissière voulue (fig. 15).

## Enlèvement et mise en place du balconnet *****

Soulever le balconnet, sortir et remettre en place à partir du haut à la position désirée (fig. 16).
Dans aucun cas il n'est pas permis de placer à l'intérieur du congélateur un accumulateur électrique de chaleur, de soufflage, ni un sèche-cheveux.

| | |
|---|---|
| ** | Concerne les appareils possédant une chambre de congélation ✱✱✱✱<br>Ne concerne pas les appareils avec un Système sans Givre |
| *** | Concerne les appareils possédant une chambre de congélation.<br>Ne concerne pas les appareils avec un Système sans Givre |
| **** | Concerne les appareils équipés en Système sans Givre |
| ***** | Ne concerne pas les congélateurs |

# LOCALISATION DES PANNES

| Anomalie | Cause | Dépannage |
|---|---|---|
| L'appareil ne fonctionne pas | La coupure dans le circuit de l'installation électrique | - vérifiez si la fiche a été branchée correctement dans la prise du réseau d'alimentation<br>- vérifiez si le câble d'alimentation de l'appareil n'est pas endommagé<br>- vérifiez si en branchant un autre appareil par ex. une lampe de nuit la tension de prise de courant existe<br>- vérifiez si l'appareil est mis en circuit par l'intermédiaire du thermostat en position supérieure à 0 / OFF |
| L'éclairage interne du compartiment ne fonctionne pas | La lampe est desserrée dans la douille ou grillée (dans les appareils avec éclairage par lampe incandescente) | - vérifier le point précédent „L'appareil ne fonctionne pas" – resserrer l'ampoule dans la douille, ou alors changer d'ampoule si elle est grillée (dans les appareils avec éclairage par lampe incandescente). |
| Le fonctionnement continu de l'appareil | Un mauvais placement du sélecteur rotatif | - déplacez le sélecteur rotatif dans position plus basse |
| | Autres causes comme au point „L'appareil réfrigère et/ou congèle très faiblement" | - Vérifiez suivant le point „L'appareil réfrigère et/ou congèle très faiblement" |
| De l'eau s'accumule sur la partie inférieure du réfrigérateur | Le canal de dérivation de l'eau est obstrué | - nettoyez l'orifice bouché (voir la notice d'utilisation chap. - „Dégivrage du réfrigérateur") |
| | La circulation d'air rendu plus difficile à l'intérieur du compartiment | - rangez les produits alimentaires et les récipients d'une telle façon qu'ils ne touchent pas la paroi arrière du réfrigérateur |
| Les bruits anormaux de l'appareil | Manque de mise à niveau de l'appareil | - mettez l'appareil à niveau |
| | L'appareil reste en contact avec les meubles et/ou avec d'autres objets | - positionnez l'appareil librement d'une telle façon qu'il ne touche pas d'autres objets |

| Anomalie | Cause | Dépannage |
|---|---|---|
| L'appareil réfrigère et/ou congèle très faiblement | Un mauvais placement du sélecteur rotatif | - déplacez le sélecteur rotatif à la position supérieure |
| | Température ambiante est supérieure ou inférieure à celle indiquée dans les spécifications techniques de l'appareil. | L'équipement électroménagé est conçu pour fonctionner à une température donnée, cette température étant précisée dans les spécifications techniques de l'appareil. |
| | L'appareil se trouve dans un endroit ensoleillé ou à proximité d'une source de chaleur | - changez l'emplacement de l'appareil suivant le notice d'utilisation |
| | Le chargement de grande quantité de produits chauds au même moment | - attendez jusqu'à 72 heures de réfrigération (congélation) des produits jusqu'à l'atteinte de la température exigée à l'intérieur du compartiment |
| | La circulation d'air rendu plus difficile à l'intérieur du compartiment | - rangez les produjts alimentaires et les récipients d'une telle façon qu'ils ne touchent pas la paroi arrière du réfrigérateur |
| | La circulation d'air rendu plus difficile à l'arrière de l'appareil | - éloignez l' appareil du mur à une distance de 30 mm minimum |
| | Le dépôt excessif de givre sur les éléments de congélation | – décongelez le compartiment congélateur |
| | La porte du réfrigérateur/ du congélateur l'utilisation ouverte trop fréquemment ou trop longtemps | - diminuez la fréquence d'ouverture de la porte et/ ou racourcissez le temps d'ouverture de la porte |
| | La porte ne se ferme pas complètement | - placez les produits et les récipients d'une telle façon qu'ils ne rendent pas difficile la fermeture de la porte |
| | Le compresseur s'enclenche rarement | - vérifier si la température ambiante ne se situe pas sous la limite inférieure de la classe climatique de l'appareil. |
| | Un mauvais placement du joint d'étanchéité de la porte | - enfoncez le joint |

Durant l'utilisation normale du réfrigérateur peuvent apparaître différentes sortes de sons qui n'ont pas d'influence sur l'amélioration du travail du réfrigérateur.

Les sons qu'il est facile à éliminer:
- le bruit quant le réfrigérateur n'est pas posé verticalement – régler la position à l'aide de pieds à vis éventuellement mettre sous le rouleau derrière une matériau mou, surtout quand les sol est en céramique.
- frottement contre d'autres meubles – déplacer le réfrigérateur.
- grésillement des tiroirs ou des étagères – enlever et remettre sur place le tiroir ou les étagères.
- bruits provenant des bouteilles qui se touchent – éloigner les bouteilles.

Les sons qui peuvent être entendus lors d'une utilisation normale résultent du travail du thermostat, du compresseur (mise en marche), du système de refroidissement (rétrécissement et élargissement du matériau sous l'influence des différences de températures et de la circulation du facteur refroidissent).

# GARANTIE, SERVICE APRÈS-VENTE

## GARANTIE

**ARTICLE 1 -INSTALLATION - MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL**
Sauf dispositions contraires entre le vendeur et l'acheteur, ce dernier conserve à sa charge l'installation et la mise en service de l'appareil. Seul un professionnel qualifié est habilité à effectuer l'installation, les branchements et raccordements, conformément aux règles de l'art, en respectant les règlements en vigueur et les recommandations du fabricant, notamment celles contenues dans les notices d'emploi et d'entretien. L'acheteur qui préfère mettre lui-même l'appareil en service le fait sous sa propre responsabilité. En cas de défaut apparent ou d'absence de notice d'emploi et d'entretien, l'acheteur doit les faire constater par écrit par le vendeur ou le livreur lors de l'enlèvement de la livraison ou la mise en service.

**ARTICLE 2 - GARANTIE CONTRACTUELLE**

| | |
|---|---|
| Référence de l'appareil | Indiquée sur la facture. |
| Durée | Indiquée sur le contrat de garantie |
| Point de départ | Date de vente ou de livraison. |

La garantie contractuelle est ci-après définie

**ARTICLE 3 - CONDITIONS DE LA GARANTIE CONTRACTUELLE ET DES PRESTATIONS PAYANTES**
La garantie ne s'applique qu'aux réparations effectuées par un dépanneur agissant sur l'ordre exprès de SIDEPAR.
A. DEFAUTS COUVERTS: sont seuls couverts les défauts et leurs conséquences, ayant pour origine un phénomène électrique, électromécanique, électronique ou mécanique relatif à l'appareil.
B. TERRITORIALITE: le présent contrat s'applique exclusivement aux appareils vendus et installés en France Métropolitaine, dans la Principauté de Monaco et la Corse
C. CESSION DE LA GARANTIE: la garantie est liée à l'appareil, elle est acquise automatiquement à un nouvel utilisateur pour la durée restant à couvrir en cas de cession, décès, don ...
D. DEFAUTS EXCLUS: la présente garantie ne couvre pas :
- le remplacement des pièces d'usure (tels que, ampoules d'éclairage, filtres de hottes, courroies, fusibles, joints de porte ...),
- le remplacement des pièces en verre, plastique, caoutchouc…,
- les pannes afférentes aux accessoires (tels que tuyaux de vidange, d'alimentation, câbles d'alimentation, ...),
- les pannes provenant des pièces non conformes à celles préconisées par SIDEPAR,
- les interventions non justifiées (appareil fonctionnel).

Sont également exclus de la présente garantie, les défauts et leurs conséquences dus:
- à l'Intervention d'un dépanneur n'agissant pas sur l'ordre exprès de SIDEPAR,
- au non-respect des instructions Indiquées dans les notices d'utilisation et d'entretien du constructeur, à toute erreur de manipulation ainsi qu'au manque d'entretien de l'appareil,
- à une utilisation non conforme à l'usage pour lequel l'appareil est destiné, et notamment une utilisation à des fins professionnelles, ou collectives,
- à toute cause d'origine extérieure.

Les frais de déplacement, de main d'œuvre et de transport de l'appareil relatifs à un défaut non couvert par la présente garantie sont à la charge de l'acheteur.
LA GARANTIE CONTRACTUELLE N'EXLUT EN RIEN LE BENEFICE DE LA GARANTIE LEGALE DE CONFORMITE

**ARTICLE 4 - LITIGES EVENTUELS**
En cas de difficultés dans l'application du présent contrat, l'acheteur a la possibilité, avant toute action en justice, de rechercher une solution amiable, notamment avec l'aide d'une association de consommateurs ou d'une organisation professionnelle de la branche, ou de tout autre conseil de son choix.
Il est rappelé que la recherche de solution amiable n'interrompt pas la durée de la garantie contractuelle.
Il est rappelé qu'en règle générale et sous réserve de l'appréciation des tribunaux, le respect des dispositions de la garantie contractuelle suppose :
- que l'acheteur honore ses engagements financiers envers le vendeur,
- que l'acheteur utilise l'appareil de façon correcte,
- qu'aucun tiers non agréé ou non mandaté par SIDEPAR n'intervienne pour une réparation sur l'appareil (sauf cas de force majeure et avec l'autorisation de SIDEPAR).

**SERVICE CONSEIL CONSOMMATEUR**
**SERVICE APRES-VENTE AMICA**
**Téléphone : 01.56.48.06.31**

## Déclaration du fabricant

Par la présente le fabricant déclare que le produit est conforme à toutes les principales dispositions exigées par les directives de la communauté Européenne:

- **directive Basse Tension 2014/35/CE**
- **directive Compatibilité électromagnétique 2014/30/CE**
- **directive 2009/125/CE**
- **directive RoHS 2011/65/CE**

et c'est le pourquoi le produit est désigné par le symbol CE ainsi qu'une déclaration de la conformité accessible aux organes chargés de la surveillance du marché a été délivrée.

# Beste klant

Vanaf vandaag zijn de dagelijkse klusjes eenvoudiger dan ooit tevoren. Het apparaat **Amica** is een combinatie van uitzonderlijk bedieningsgemak en perfecte effectiviteit. Na het lezen van de gebruiksaanwijzing kent de bediening voor u geen geheimen meer.

Ieder apparaat dat de fabriek verlaat is vóór het inpakken op controleplekken grondig gecontroleerd op veiligheid en functionaliteit.

Wij vragen u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te lezen voordat u het apparaat inschakelt. Naleving van de aanwijzingen die erin zijn opgenomen beschermt u tegen onjuist gebruik. Bewaar de gebruiksaanwijzing en zorg dat u hem altijd binnen handbereik heeft.

**Volg de gebruiksaanwijzing nauwkeurig op om ongevallen te voorkomen.**

Hoogachtend

**Amica**

# AANWIJZINGEN BETREFFENDE VEILIGHEID VAN GEBRUIK

- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- De producent behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen die het gebruik van het apparaat niet beïnvloeden.
- Sommige opmerkingen in deze gebruiksaanwijzing zijn hetzelfde voor de verschillende typen koelapparatuur, (voor koelkasten, koel-vrieskasten of diepvriezers). U vindt informatie over het type van uw apparaat op de productkaart die is meegeleverd met het product.
- Producent steelt zich niet verantwoordelijk voor de schade die uit het niet nagaan van de aanwijzingen van deze gebruiksaanwijzing voortvloeit.
- Wij adviseren deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig te bewaren om te kunnen raadplegen in de toekomst of doorgeven aan de volgende gebruiker.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen met een beperkte fysieke, somatische of psychische vaardigheden (waaronder kinderen) en personen die geen ervaring ermee of kennis ervan hebben, tenzij dit onder toezicht of volgens gebruiksaanwijzing gebeurt, die door personen die voor de veiligheid verantwoordelijk zijn doorgegeven wordt.
- Wees u bijzonder attent op het zelfstandig gebruik van het apparaat door kinderen. Het apparaat is geen speelgoed. Het is verboden om op de uitschuifbare elementen te zitten en aan de deur hangen.
- De koelvries combinatie werkt correct in de omgevingstemperatuur welke aangegeven staat op de tabel met technische gegevens. Plaats het apparaat niet in een kelder, een gang of een niet verwarmde chalet in de herfst en in de winter.
- Tijdens het opstellen, schuiven en optillen is het

verboden om aan de deurhandgrepen te grijpen, aan de gleuf aan de achterkant van de koelkast te trekken of compressor aan te rakken.

- Tijdens het transport, het optillen of opstellen dient de koel-vriescombinatie zich niet meer dan 40° van de verticale positie bevinden. Indien dit wel plaatshad, kan het apparaat pas na 2 uur na de opstelling aangezet worden (tek. 2).
- Voordat u aan onderhoudswerkzaamheden begint haal altijd de stekker uit het stopcontact. Trek nooit aan het netsnoer, maar aan de stekker.
- De ongewone of sterkere geluiden ontstaan door het uitbreiden en verkleinen van de onderdelen door de temperatuurwijzigingen.
- Vanwege de veiligheid is het niet aangeraden om het apparaat zelf te herstellen. De herstellingswerkzaamheden, die door niet bevoegde personen zijn uitgevoerd, kunnen gevaarlijk voor de gebruikers van het apparaat zijn.
- Ingeval van storing van het koelsysteem is het aangeraden om de ruimte, waarin het apparaat geplaatst werd door enkele minuten te ventileren (deze ruimte dient ten minste 4 $m^3$ hebben; voor het product met isobutaan/R600a)
- Gedeeltelijk ontdooide producten dient u niet nog een keer in te vriezen.
- Bewaar dranken in blikken en flessen, in het bijzonder koolzuurhoudende dranken, niet in de diepvriezer. Blikken en flessen kunnen barsten.
- Plaats geen pas van de diepvriezer genomen producten direct in de mond (ijs, ijsblokken, ezv.), hun lage temperatuur kan ernstige letsels veroorzaken.
- Let op om het koelsysteem niet te beschadigen, bv. door het prikken in de kanalen van de koelvloeistof in de verdamper, het breken van pijpen. Het ingespoten koelvloeistof is brandbaar. Ingeval van contact met het oog, dient u het met schoon water afspoelen en onmiddellijk met arts contacteren.
- Als de voedingskabel beschadigd raakt, dan moet deze vervangen worden bij een specialistische service.

- Het apparaat is bestemd voor het bewaren van voedingsmiddelen. Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Koppel het apparaat volledig los van het lichtnet (door de stekker uit het stopcontact te trekken) tijdens werkzaamheden als schoonmaken, onderhoud of verplaatsen.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder, door personen met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperkingen en personen zonder ervaring of kennis van het apparaat wanneer op hen gelet wordt of ze geïnstrueerd zijn over het veilig gebruik van het apparaat en ze de gevaren kennen in verband met het gebruik van het apparaat. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen gedaan worden tenzij ze 8 jaar zijn of ouder en er toezicht wordt gehouden door een juiste persoon.
- Om meer ruimte te creëren in de diepvriezer, kunt u de laden verwijderen en de producten direct op de legplanken plaatsen. Dit heeft geen invloed op de thermische en mechanische eigenschappen van het apparaat. De opgegeven inhoud van de diepvriezer is berekend bij afwezigheid van de laden.



WAARSCHUWING: Brandgevaar / brandbare materialen

- Kinderen van 3 tot 8 jaar mogen producten in het koelapparaat zetten en eruit halen.

Om verontreiniging van de voedingsmiddelen te voorkomen, moet u zich houden aan de volgende regels:
- Als u de deur lange tijd opent, kan de temperatuur in de verschillende ruimten van het apparaat aanzienlijk stijgen.
- Maak de oppervlakken die in contact komen met voedingsmiddelen regelmatig schoon evenals, indien aanwezig, de waterafvoersystemen.
- Bewaar rauw vlees en vis in geschikte containers in

de koelkast, zodat ze niet in contact kunnen komen met andere voedingsmiddelen en niet op andere voedingsmiddelen kunnen lekken.

- Vriesruimten met twee sterren zijn bestemd voor het bewaren van eerder ingevroren voedingsmiddelen, het bewaren of bevriezen van ijs of het bevriezen van ijsblokjes.
- Ruimtes met één ster, twee sterren en drie sterren zijn niet bestemd voor het invriezen van verse voedingsmiddelen.

| | Soorten ruimten | Uiteindelijke bewaartemperatuur [°C] | Geschikte voedingsmiddelen |
|---|---|---|---|
| 1 | Koelkast | +2 ≤ +8 | Eieren, gekookte voedingsmiddelen, verpakte voedingsmiddelen, vruchten en groenten, zuivel, gebak, dranken en overige producten die niet geschikt zijn om in te vriezen. |
| 2 | Diepvriezer ✻✻✻ | ≤-18 | Zeevruchten (vis, garnalen, mosselen), zoetwaterproducten en vleesproducten (aanbevolen 3 maanden, hoe langer de bewaartijd, hoe minder smakelijk en voedzaam het product zal zijn), geschikt voor ingevroren verse producten. |
| 3 | Diepvriezer ✻✻✻ | ≤-18 | Zeevruchten (vis, garnalen, mosselen), zoetwaterproducten en vleesproducten (aanbevolen 3 maanden, hoe langer de bewaartijd, hoe minder smakelijk en voedzaam het product zal zijn), niet geschikt voor bevroren verse producten. |
| 4 | Diepvriezer ✻✻ | ≤-12 | Zeevruchten (vis, garnalen, mosselen), zoetwaterproducten en vleesproducten (aanbevolen 2 maanden, hoe langer de bewaartijd, hoe minder smakelijk en voedzaam het product zal zijn), niet geschikt voor bevroren verse producten. |
| 5 | Diepvriezer ✻ | ≤-6 | Zeevruchten (vis, garnalen, mosselen), zoetwaterproducten en vleesproducten (aanbevolen 1 maand, hoe langer de bewaartijd, hoe minder smakelijk en voedzaam het product zal zijn), niet geschikt voor bevroren verse producten. |
| 6 | Ruimte zonder sterren | -6≤0 | Vers varkensvlees, rundvlees, vis, kip, sommige verpakte, verwerkte producten etc. (aanbevolen wordt deze dezelfde dag nog te eten, maar uiterlijk binnen 3 dagen). Gedeeltelijk verpakte, verwerkte producten (producten die niet geschikt zijn om in te vriezen) |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 7 | Koelruimte | 2≤+3 | Vers/bevroren varkensvlees, rundvlees, kip, zoetwaterproducten etc. (7 dagen onder 0°C, boven 0°C wordt aanbevolen deze nog dezelfde dag te eten, maar uiterlijk binnen 2 dagen). Zeevruchten (onder 0°C gedurende 15 dagen, bij voorkeur niet bewaren bij temperaturen hoger dan 0°C) |
| 8 | Ruimte voor het bewaren van verse voedingsmiddelen | 0≤+4 | Vers varkensvlees, rundvlees, vis, kip, gekookte producten etc. (aanbevolen wordt deze dezelfde dag nog te eten, maar uiterlijk binnen 3 dagen). |
| 9 | Ruimte voor het bewaren van wijn | +5≤+20 | Rode, witte, mousserende wijnen etc. |

- Opgelet: bewaar de producten in overeenstemming met de aanbevelingen voor de verschillende ruimten en de aanbevolen bewaartemperatuur van het product.
- Als u het koelapparaat niet gebruikt en het langere tijd leeg zal staan, moet u het uitschakelen, ontdooien, schoonmaken, drogen en de deur open laten staan om te voorkomen dat er in het apparaat schimmel ontstaat.
- Reinigen van de waterdispenser (voor producten met waterdispenser): Reinig de watertanks als ze 48 uur niet zijn gebruikt; als het water gedurende 5 dagen niet is afgetapt, spoel dan het watersysteem dat op de waterleiding is aangesloten door.
- De minimumperiode waarin reserveonderdelen die nodig zijn om het apparaat te repareren beschikbaar blijven, bedraagt 7 of 10 jaar, afhankelijk van het type en het doel van het reserveonderdeel, en is in overeenstemming met Verordening (EU) 2019/2019 van de Commissie.
- De lijst met reserveonderdelen en de bestelprocedure zijn beschikbaar op de websites van de fabrikant, importeur of de officiële vertegenwoordiger.
- Meer informatie over het product vindt u in de Europese productdatabase voor energie-etikettering EPREL op de website https://eprel.ec.europa.eu. U kunt de informatie verkrijgen door de QR-code op het energie-etiket te scannen of door het productmodel in te voeren in de zoekmachine van EPREL https://eprel.ec.europa.eu/

# INSTALLATIE EN WERKOMSTANDIGHEDEN VAN HET APPARAAT

Dit koelapparaat is niet bedoeld voor gebruik als inbouwapparaat.

## Installatie voor de eerste ingebruikname

- Pak het product uit en verwijder de veiligheidsbanden van de deur en uitrusting (Tek. 4). De restanten van het lijm kunt u met een zacht reinigingsmiddel verwijderen.
- Gooi de piepschuim elementen van de verpakking niet weg. Ingeval van een toekomstig transport, dient de koel-vriescombinatie nog een keer met behulp van piepschuim elementen, folie en plakband beveiligt te worden.
- Was de binnenkant van de koelkast en de diepvriezer met een zacht warm water met een afwasmiddel en daarna droog het met een doek en wacht tot het droog wordt.
- Plaats de koel-vriescombinatie op een ondergrond, die vlak, waterpas en stabiel is, in een droge en regelmatig ventileerde ruimte, niet in direct zonlicht of naast andere warmtebronnen, zoals een gasfornuis, CV-radiator, CV-buis of warme water installatie ezv.
- Op de buiten oppervlakken van het product kan zich beschermende folie bevinden welke verwijderd dient te worden.
- Het apparaat moet waterpas geplaatst zijn, wat kunt u bereiken door op een juiste manier 2 voorvoetjes op te schuiven (tek. 3).
- Om de deur vrijuit te kunnen openen, dient de afstand tussen de zijwand van het product (aan de kant van de deurscharnieren) en de muur in overeenstemming te zijn met afbeelding 5*.
- De ruimte dient regelmatig geventileerd te worden en het lucht dient onbelemmerd van alle zijden van het apparaat circuleren (tek. 6*).

### Minimale afstanden van warmtebronnen

- van elektrische fornuizen, gasfornuizen en andere fornuizen - 30 mm,
- van olie- of steenkoolkachels - 300 mm,
- van ingebouwde fornuizen - 50 mm

Indien het behouden van deze afstanden niet mogelijk is, dient u een juiste isolatieplaat te gebruiken.

Attentie:
- De achterwand van de koelkast en in het bijzonder de condensor en andere elementen van het koelingssysteem mogen de andere elementen niet aan te rakken, in het bijzonder elementen die defecten kunnen veroorzaken (CV-buis en wateraanvoerbuis).
- Het is verboden om aan de onderdelen van het aggregaat te manipuleren. In het bijzonder mag het capillair niet defect te zijn, die u bij de compressor ziet. Het capillair mag niet gevouwen, getrokken nog gerold worden.
- Het beschadigen van het capillair door de gebruiker maakt de garantie ongeldig (tek. 8).
- In geselecteerde modellen bevindt zich de deurhendel aan de binnenkant van het product en dient het vastgeschroeft te worden met een schroevendraaier.

## Aansluiten op het electriciteitsnet

- Zet de temperatuurregelaar in de positie „OFF” of een andere positie die het apparaat uitschakelt (zie de pagina met de beschrijving van de besturing) voordat u het aansluit.
- Suit het apparaat op het electriciteitsnet met wisselstroom 220-240V, 50Hz aan, met gebruik van een correct geïnstalleerd stopcontactdoos, die geaard is en over een zekering van 10A beschikt.
- De aansluiting op het electriciteitsnet met een aarding moet volgens de wettelijke voorschriften uitgevoerd zijn. De producent stelt zich niet verantwoordelijk voor de schade, die door de personen of voorwerpen geleden kan worden als gevolg van het niet nagaan van de verplichting van dit voorschrift.
- Het is verboden om verloopstekkers, verdeelstekkers en verlengsnoeren te gebruiken. Indien u wel een verlengsnoer moet gebruiken, het dient over een beschermring te beschikken, alleen één contactdoos hebben en over een veiligheidsatest VDE/GS te beschikken.
- Ingeval van het gebruik van een verlengsnoer (met een beschermring en veiligheidsmarkering), moet zijn nest zich in een veilige afstand van waterbakken bevinden en kan niet het gevaar oplopen om met het water en ander afvalwater in aanraking te komen..
- De gegevens staan op de typeplaatje, dat zich beneden aan de binnenwand van de koelkast bevindt**.

## Uitschakelen

Het apparaat dient in elk moment van het electriciteitsnet te kunnen worden uitgeschakeld door de stekker eruit te halen of de dubbelpolige schakelaar uit te zetten (tek. 9).

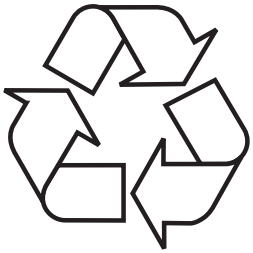
## Klimaatklasse

Informatie over de klimaatklasse staat op de typeplaatje. Deze geeft aan in welke omgevingstemperatuur (dwz. ruimte, waarin hij staat) het product optimaal (correct) werkt.

| **Klimaatklasse** | **Toelaatbare omgevingstemperatuur** | |
|---|---|---|
| SN | uitgebreid gematigd | Het koelapparaat is bestemd voor gebruik bij omgevingstemperaturen binnen een bereik van 10°C tot 32°C |
| N | gematigd | Het koelapparaat is bestemd voor gebruik bij omgevingstemperaturen binnen een bereik van 16°C tot 32°C |
| ST | subtropisch | Het koelapparaat is bestemd voor gebruik bij omgevingstemperaturen binnen een bereik van 16°C tot 38°C |
| T | tropisch | Het koelapparaat is bestemd voor gebruik bij omgevingstemperaturen binnen een bereik van 16°C tot 43°C |

* Geldt niet voor inbouwapparatuur
**Toegepast afhankelijk van het model

# UITPAKKEN



Het apparaat is beveiligd tegen transportschade. Na het uitpakken moet het verpakkingsmateriaal zo verwerkt worden dat er geen risico voor het milieu ontstaat.
Al het materiaal dat voor de verpakking is gebruikt is milieuvriendelijk, het kan voor 100% hergebruikt worden en het is gelabeld met het bijbehorende symbool.

Attentie! Het verpakkingsmateriaal (polyethyleenzakjes, stukken polystyreen etc.) bij het uitpakken buiten het bereik van kinderen houden.

# VERWIJDERING VAN GEBRUIKTE APPARATUUR

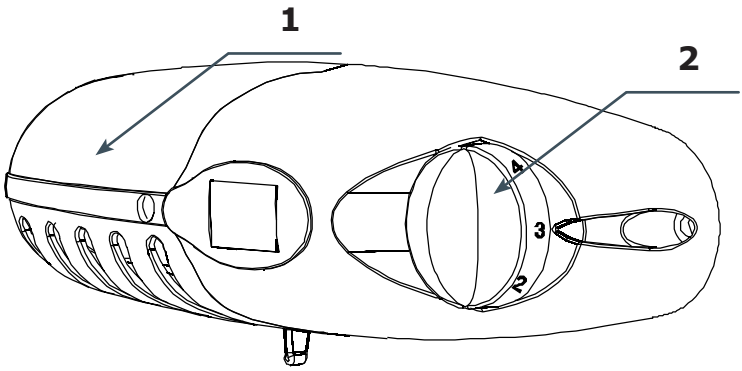


Dit product is overeenkomstig met de Europese richtlijn 2012/19/EG. Dit merkteken informeert dat dit apparaat na afloop van zijn levensduur niet samen met ander huishoudelijk afval verwijderd mag worden.
De gebruiker is verplicht om het aan te bieden bij een inzamelpunt voor gebruikte elektrische en elektronische apparatuur. De inzamelende instanties, waaronder lokale inzamelpunten, winkels en gemeentelijke instanties vormen een geschikt systeem voor de inzameling van deze apparatuur.
De juiste behandeling van gebruikte elektrische en elektronische apparatuur leidt tot het vermijden van consequenties die schadelijk zijn voor de menselijke gezondheid en de natuurlijke omgeving en voortkomen uit de aanwezigheid van gevaarlijke bestanddelen en verkeerde opslag en verwerking van dergelijke apparatuur.

# BEDIENING

## Bediening van het apparaat

Het bedieningspaneel staat weergegeven op afbeelding 10. Om het u makkelijk te maken staat hij ook hieronder:




1 - Lichtbron
2 - Thermostaat

## Regelen van de temperatuur in het apparaat

Verandering van de instelling van de draaiknop zorgt voor een temperatuurwijziging in het apparaat:

| | |
|---|---|
| Positie OFF/0 | Het apparaat is uitgeschakeld |
| Positie 1 | In het apparaat heerst de hoogste temperatuur (binnenin is het warmer) |
| Posities 2-6 | In het apparaat heerst een gemiddelde temperatuur |
| Positie 7 | In het apparaat heerst de laagste temperatuur (binnenin is het kouder) |

Opgelet:
- Het is mogelijk dat de thermostaat van uw apparaat een andere schaalverdeling heeft dan deze omschrijving. De algemene regel van de werking is hier boven beschreven.
- Als de draaiknop van uw apparaat geen positie heeft die is aangeduid als "OFF" of "0", kunt u het apparaat volledig uitschakelen door de stekker uit het stopcontact te trekken. Voordat u het apparaat uitschakelt moet u de laagste waarde van de thermostaat instellen.

### Aanvullende informatie betreffende de temperatuur

- Er zijn veel factoren die invloed hebben op de temperatuur in het apparaat. De instelling van de draaiknop is onder andere afhankelijk van de omgevingstemperatuur, de hoeveelheid zonlicht, de frequentie waarmee het apparaat wordt geopend, de hoeveelheid levensmiddelen. De middelste positie van de draaiknop is in de meeste gevallen het meest optimaal.
- De cellen dienen met levensmiddelen pas na het afkoelen opgevuld worden min. na 4 uur werking van het apparaat.
- Het is niet aangeraden om de temperatuur vanwege de verandering van seizoenen in te stellen. De stijging van de omgevingstemperatuur wordt door de sensor ontdekt en gaat de compressor automatisch langer werken om de gewenste binnentemperatuur te behouden.
- Geringe veranderingen van de temperatur zijn normaal en kunnen ontstaan door bv. een groot aantal verse producten in de koelkast te bewaren of wanneer de deur door een langere periode open stond. Het heeft geen invloed op de levensmiddelen en de temperatuur gaat snel terug naar de normale waarde.

# VERLICHTING

Dit hoofdstuk betreft apparaten die fabrieksmatig zijn uitgerust met gloeilampen en bepaalde apparaten met ledverlichting in de vorm van lampjes met een E14-fitting.

### Vervanging van de verlichting

- Zet de draaiknop in de positie "OFF" en haal vervolgens de stekker uit het stopcontact.
- Demonteer het beschermkapje van het lampje en haal het lampje eruit (Afb. 18).
- Vervang het lampje door een werkend lampje met identieke parameters als het fabrieksmatig geïnstalleerde lampje (220-240 V, max., fitting E14, maximale afmetingen van het bolletje: doorsnede - 26 mm, lengte 55 mm).
- Bevestig het beschermkapje van het lampje.
- Gebruik geen lampjes met een kleiner of groter vermogen. Pas uitsluitend lampjes toe met de parameters die hierboven staan vermeld.

Opgelet:
- Gebruikte verlichting mag niet worden gebruikt voor het verlichten van woonruimten.
- Indien deze gebruiksaanwijzing geen afbeelding bevat met nummer 18, moet het lampje worden vervangen door een gekwalificeerde technicus van de servicedienst.

# BEDIENING EN FUNCTIES

## Het bewaren van producten in de koelkast

- Bewaar de producten op borden, in dozen of in voedselfolie verpakt. Plaats ze gelijkmatig op de oppervlakte van de platen.
- Levensmiddelen mogen niet met de achterwand in aanraking komen, indien het wel gebeurt kunnen ze verrijpen of vochtig worden.
- Het is verboden om warme voedsel in de koelkast te plaatsen.
- Producten, die makkelijk geuren opnemen, bv. boter, melk, kwark en producten die een sterk geur hebben, bv. vlees, vissen en kazen dienen verpakt met folie of in goed gesloten dozen geplaatst worden.
- Groenten die rijk aan water zijn, veroorzaken verdamping over de groentelade; dit verstoort de correcte werking van de koelkast niet.
- Droog de groenten voor het plaatsen ervan in de koelkast.
- Te grote hoeveelheid vocht verkort de tijd van het bewaren, in het bijzonder met betrekking tot groenten met bladeren.
- Bewaar de groenten zonder wassen. Het wassen verwijderd hun beschermingslaag, daarom is het aangeraden om ze net voor het eten te wassen.
- De producten in korven (laden) 1, 2, 3* plaats (zie tek. 11).**

1. verpakte producten
2. Verdamper plank / kast
3. Normaal laadniveau
4. ✻***

- Het is toegestaan om producten op de draadroosters van de verdamper van de diepvriezer te plaatsen*
- Het is toegestaan dat producten 20-30 mm voorbij de natuurlijke laadgrens worden geschoven.**
- U kunt de onderste mand verwijderen om meer laadruimte te creëren. U stapelt de producten op de bodem van de diepvriezer tot de maximale hoogte.*

### Het invriezen van producten**

- Bijna alle levensmiddelen kunnen worden ingevroren, met uitzondering van groenten die rauw worden gegeten, bv. sla.
- Alleen producten van uitstekende kwaliteit kunnen worden ingevroren, verpakt in afgemeten porties die op een keer kunnen worden gebruikt.
- Gebruik materialen zonder geur om producten te verpakken, die geen lucht nog vocht toelaten en vet niet doorlaten. Het meest geschikt zijn: zakjes, platen van polyetheenfolie, aluminiumfolie.
- De verpakking dient goed worden gesloten en bij het product passen. Glazen verpakkingen zijn verboden.
- Breng verse en warme levensmiddelen (in de omgevingstemperatuur) die gaan worden ingevroren, niet in contact met reeds ingevroren producten.
- Aanbevolen wordt om per etmaal eenmalig niet meer dan de aanbevolen hoeveelheid verse levensmiddelen in de diepvriezer te plaatsen die staat vermeld in de technische specificatie van het apparaat.

- Om de goede kwaliteit van de ingevroren producten te garanderen, is het aangeraden om de reeds ingevroren producten te verplaatsen opdat ze niet in contact met verse producten komen.
- De ingevroren producten dienen op de ene kant van de diepvriezer geplaatst worden en de verse producten aan de andere kant, zo dicht mogelijk bij de achter- en zijwand.
- Gebruik voor het invriezen van producten de ruimte die is aangeduid met ✻✻✻.
- De temperatuur in de koelkast wordt onder andere bepaald door: omgevingstemperatuur, het aantal geplaatste levensmiddelen, frequentie van deuropening, de hoeveelheid rijp, de stand van de thermostaat
- Indien na het sluiten van de koelkast de deur niet direct opnieuw opengaat, wacht 1 tot 2 minuten, zodat de ontstane onder druk gecompreseerd wordt.

De bewaartijd van ingevroren producten is afhankelijk van hun kwaliteit voor het invriezen en de bewaringstemperatuur. Bij een bewaringstemperatuur van -18°C zijn de volgende bewaartijden aanbevolen:

| **Producten** | **Manden** |
|---|---|
| Rundvlees | 6-8 |
| Kalfsvlees | 3-6 |
| Inwendige organen | 1-2 |
| Varkensvlees | 3-6 |
| Kippenvlees | 6-8 |
| Eieren | 3-6 |
| Vissen | 3-6 |
| Groenten | 10-12 |
| Fruit | 10-12 |

De ruimte voor snelkoeling is niet geschikt voor het bewaren van bevroren voedsel. In deze ruimte kunt u ijsblokjes maken en bewaren.

Opgelet: Als het apparaat geen ruimte met ✻✻✻ heeft, betekent dit dat dit koelapparaat niet geschikt is voor het invriezen van voedingsmiddelen.

* Betreft apparaten met een vriesruimte in het onderste gedeelte van het apparaat
** Betreft apparaten met een vriesruimte ✻✻✻
*** Geldt niet voor apparaten met een vriesruimte met de aanduiding ✻✻✻

# HOE KAN DE KOELKAST ECONOMISCH GEBRUIKT WORDEN?

## Praktische tips

- Plaats de koelkast of de vrieskast niet in de nabijheid van radiatoren, ovens en stel ze niet rechtstreeks bloot aan zonnestralen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet bedekt zijn. Ze moeten een- tot tweemaal per jaar gereinigd en ontstoft worden.
- De gepaste temperatuur kiezen: een temperatuur van 6 tot 8 °C in de koelkast en -18 °C in de vrieskast is voldoende.
- Als u op vakantie vertrekt, dient u de temperatuur in de koelkast te verhogen.
- Open de deur van de koelkast of de vrieskast enkel als dit noodzakelijk is. Het is goed om te weten welke levensmiddelen er in de koelkast bewaard worden en waar ze zich precies bevinden. Ongebruikte levensmiddelen dienen zo snel mogelijk terug in de koelkast of de vrieskast geplaatst worden, voordat ze opwarmen.
- Reinig de binnenkant van de koelkast regelmatig met een doekje met zacht detergent. Toestellen zonder automatische ontdooifunctie dienen regelmatig ontdooid te worden. Vermijd dat er een rijmlaag van meer dan 10 mm dik gevormd wordt.
- De afdichting rond de deur moet rein gehouden worden. Anders zal de deur niet meer volledig sluiten. Een beschadigde afdichting moet altijd vervangen worden.

## Wat betekenen de sterretjes?



Een temperatuur van niet meer dan -6 °C volstaat om ingevroren levensmiddelen gedurende ongeveer een week te bewaren. Lades of vakken die aangeduid zijn met één sterretje vindt men (meestal) in goedkopere koelkasten.



Bij een temperatuur van minder dan -12 °C kan men gedurende één tot twee weken levensmiddelen bewaren zonder dat ze hun smaak verliezen. Dit is niet voldoende om levensmiddelen in te vriezen.



Hoofdzakelijk gebruikt om levensmiddelen in te vriezen bij een temperatuur van minder dan -18 °C. Laat toe om verse levensmiddelen met een gewicht tot 1 kg in te vriezen.



Zo'n toestel laat toe om levensmiddelen bij een temperatuur van minder dan -18 °C te bewaren en grotere hoeveelheden levensmiddelen in te vriezen.

**Zones in de koelkast**

Door de natuurlijke luchtcirculatie ontstaan er in het koelvak verschillende temperatuurzones.

- De koudste zone bevindt zich rechtstreeks boven de groentelades. In deze zone dienen delicate en snel bederfbare levensmiddelen bewaard te worden zoals:

- vis, vlees, gevogelte,
- vleeswaren, kant-en-klare maaltijden,
- gerechten of gebak met eieren of room,
- vers deeg, cakemengsels,
- verpakte groenten en andere verse levensmiddelen waarvan het etiket een bewaartemperatuur van ongeveer 4 °C aangeeft.

- De warmste zone bevindt zich bovenaan in de deur. Hier dient boter en kaas bewaard te worden.

**Levensmiddelen die niet in de koelkast bewaard mogen worden**

- Niet alle levensmiddelen mogen in de koelkast bewaard worden. Dit zijn onder andere:

- groenten en fruit die gevoelig zijn voor lage temperaturen, bijvoorbeeld bananen, avocado, papaja, passievrucht, aubergine, paprika, tomaat en komkommer.
- Onrijpe vruchten,
- Aardappelen

Attentie:
Voorbeeld van producten plaatsing in het apparaat (Tek. 12).

Om voedingsmiddelen zo lang mogelijk te kunnen bewaren en verspilling te voorkomen, plaatst u de producten zoals weergegeven op Afb. 12. Bovendien toont deze afbeelding de verdeling van laden, manden en planken die zorgt voor het meest efficiënte energiegebruik van het koelapparaat.

Het bewaren van voedingsmiddelen onder de juiste omstandigheden en bij de juiste temperatuur verlengt de houdbaarheid en optimaliseert het elektriciteitsverbruik. Het juiste temperatuurbereik moet op de verpakking of etiketten van voedselproducten zijn vermeld.

# ONTDOOIEN, WASSEN EN ONDERHOUD

Gebruik nooit oplosmiddelen of agressieve, schurende schoonmaakmiddelen (bv. schuurpoeders of reinigingsmelk) voor het schoonmaken van de behuizing en de plastic onderdelen van het product! Gebruik alleen milde vloeibare schoonmaakmiddelen en een zacht doekje. Gebruik geen sponsjes.

## Ontdooien van de koelkast***

- Aan de achterwand van de koelkast ontstaat rijp, die automatisch ontdooit. Tijdens het ontdooien van de rijp, tezamen met de druppeltjes kunnen ook ontreinigingen door de opening voortvloeien. Dit kan het verstoppen van de opening veroorzaken. In zo'n geval moet de opening met plunjer gereinigd worden (tek. 13).
- Het apparaat werkt in cyclusfazen: eerst koelen (aan de achterwand ontstaat rijp) en daarna ontdooien van de rijp (druppeltjes aan de achterwand).
- Voor het beginnen met reinigen dient het apparaat van het electriciteitsnet uitgeschakeld worden, door de stekker eruit te halen, uitschakeling of losdraaien van de zekering. Het water mag niet in contact met het bedieningspaneel of verlichting komen.
- Gebruik bij het ontdooien geen ontdooisprays. Ze kunnen explosieve mengsels vormen en oplossers bevatten die de kunststof onderdelen van het apparaat beschadigen en zelfs voor de gezondheid schadelijk zijn.
- Het water die bij het wassen gebruikt wordt mag niet door de opening naar de verdamper vloeien.
- Was het apparaat met een zachte detergent, behoudens de dichting in de deur. De dichting in de deur was met schoon water en droog met een doek.
- Reinig nauwkeurig alle elementen van de uitrusting (groentevakken, rekken, glazen platen ezv.).

## Ontdooien van de diepvriezer**

- Het is aangeraden om het ontdooien van de diepvriezer tezamen met het wassen van het product uit te voeren.
- Grote hoeveelheid ijs op de vriesoppervlakten verstoort de werking van het apparaat en vergroot het energieverbruik.
- Het is aangeraden om het apparaat ten minste een of twee keer per jaar te ontdooien. Wanneer er veel ijs ontstaat, moet u het apparaat vaker ontdooien.
- Indien in de diepvriezer bevinden zich ingevroren levensmiddelen, stel de draaiknop op max. ong. 4 uur voor het geplande ontdooien in. Daardoor gaat het mogelijk zijn om de ingevroren producten in de kamertemperatuur te bewaren.
- Plaats de ingevroren producten in een kan, omgevouwen met krantenpapier en deken en houd ze in een koele plek.
- Het ontdooien van de diepvriezer dient zo snel mogelijk uitgevoerd worden. Het te lange bewaren van de producten in de kamertemperatuur verkort hun houdbaarheid.

## Om de vriesruimte te ontdooien handelt u als volgt:**

- Schakel het apparaat uit met behulp van het bedieningspaneel en trek vervolgens de stekker uit het stopcontact.
- Open de deur en haal de producten eruit.
- Afhankelijk van het model trekt u het afvoerkanaaltje naar buiten dat zich in het onderste gedeelte van de diepvries in de basis van het apparaat bevindt.
- Laat de deur openstaan, hierdoor versnelt u het ontdooiproces. U kunt ook een schaal met heet (geen kokend) water in de vriesruimte plaatsen.
- Maak de binnenkant van de diepvriezer schoon en droog hem af.
- Schakel het apparaat in volgens de gebruiksaanwijzing.

## Automatisch ontdooien van de koelkast****

De koelkast werd in de functie van automatisch ontdooien voorzien. Toch kan het aan de achterwand van de koelkast rijp verzamelen. Deze ontstaat als veel verse producten in de koelkast bewaard worden.

## Automatisch ontdooien van de diepvriezer****

De diepvriezer werd in de functie van automatisch ontdooien voorzien (no-frost). Voedsel wordt met gebruik van koud, circelend lucht ingevroren en de vocht van de diepvriezer wordt naar buiten afgevoerd. Daardoor in de diepvriezer ontstaan er geen grote hoeveelheden ijs en rijp en de producten vriezen niet samen.

## Handwassen van de koelkast en diepvriezer****

Het wordt aangeraden om de koelkast en diepvriezer ten minste een keer per jaar te wassen.
Het voorkomt het ontstaan van bacteriën en onprettige geuren. Schakel het apparaat met de knop (1) uit, maak het leeg van producten en was met water met zachte detergent. Daarna droog met een doek.

## Uithalen en inzetten van de legplateaus*****

Til het legplateau op en schuif het uit, schuif het daarna in totdat u niet meer verder kunt en de sluiting van het legplateau zich in de geleider bevindt (Afb. 15).

## Plaatsen en verplaatsen van de opbergvak*****

Druk het opbergvak omhoog en neem het naar voren en zet op de gewenste hoogte terug (Afb. 16).

Ten alle tijde is het verboden om de diepvriezer met gebruik van een electrische radiator of haardroger te ontdooien.

** Betreft apparaten met een vriesruimte (*/***).
Geldt niet voor apparaten met een Antirijpsysteem
*** Betreft apparaten met een koelruimte.
Geldt niet voor apparaten met een Antirijpsysteem
**** Betreft apparaten met een Antirijpsysteem
***** Niet van toepassing voor diepvriezers

# STORINGEN VINDEN EN VERHELPEN

| Verschijnselen | Mogelijke redenen | Herstellings wijze |
|---|---|---|
| Het apparaat werkt niet | Onderbreking in de electrische installatie | - controleer of de stekker goed in het stopcontact zit<br>- controleer of de spanningskabel niet beschadigt is<br>- controleer of er spanning op het stopcontact staat door bv. een ander toestel aan te sluiten bv. een nachtlamp<br>- controleer of het apparaat aan staat door de thermostaat op meer dan 0 te zetten |
| Binnenverlichting werkt niet | De gloeilamp is los of doorgebrand ( In apparaten met gloeilampen verlichting). | - Controleer het vorige punt „Het apparaat werkt niet”-draai de gloeilamp aan of vervang de doorgebrande (In apparaten met gloeilampen verlichting). |
| Het apparaat werkt continue | Slechte instelling van de temperatuurregelaar | - temperatuur met de draaiknop naar beneden draaien |
| | Andere redenen in het punt „Vries-/koeltemperatuur is niet laag genoeg” | - controleren volgens punt „Vries-/koeltemperatuur is niet laag genoeg” |
| Er ontstaat water in de onderste deel van de koelkast | De waterafvoeropening is verstopt | - maak de verstopte opening schoon (zie hoofdstuk - „Ontdooien van de koelkast”) |
| | De ventilatie binnen de cel is belemmerd | - controleer of de levensmiddelen en dozen de achterwand van de koelkast niet aanraken |
| Ongewone of sterkere geluiden | Het apparaat staat niet waterpas en stabiel | - het apparaat waterpas opstellen |
| | Het apparaat raakt aan wanden, meubels of andere elementen | - het apparaat zo opstellen, dat er geen andere elementen aanraakt en zelfstandig staat |

| Verschijnselen | Mogelijke redenen | Herstellings wijze |
|---|---|---|
| Vries-/koeltemperatuur is niet laag genoeg | Slechte instelling van de temperatuurregelaar | - draai de draaiknop op een hogere positie |
| | De omgevingstemperatuur is hoger of lager dan de temperatuur welke aangegeven staat op de tabel met technische gegevens van het apparaat. | Het apparaat is bestemd voor werking in een temperatuur welke aangegeven is op de tabel met technische gegevens van het apparaat. |
| | Het apparaat staat in de zon of te dicht bij een warmtebron | - verander de opstelling van het apparaat volgens de gebruiksaanwijzing |
| | In het apparaat werd te grote hoeveelheid warme levensmiddelen per een keer gelegd | - 72 uur wachten tot de producten gekoeld (ingevroren) worden en de temperatuur terug naar het gewenste niveau gaat |
| | De ventilatie binnen de cel is belemmerd | - controleer of de levensmiddelen en dozen de achterwand van de koelkast niet aanraken |
| | De ventilatie aan de achterkant van het apparaat is belemmerd | - van de wand schuiven voor de afstand van min. 30 mm |
| | De deur van de koelkast/ vriezer wordt te vaak geopend of blijft te lang open staan | - de deur minder vaak openen en/of de tijd van open staan verkorten |
| | De deur is niet goed gesloten | - levensmiddelen en vakken zo leggen, dat ze het sluiten van de deur niet belemmeren |
| | De compressor werkt niet vaak genoeg | - controleer of de omgevingstemperatuur niet lager is dan het bereik van de klimaatklasse. |
| | De dichting van de deur zit los | - dichting vastmaken |

Bij het normale gebruik van het koeltoestel kunnen er verschillende soorten geluiden ontstaan, die geen enkele invloed hebben op de correcte werking van de koelkast.
Geluiden die gemakkelijk verholpen kunnen worden:

- Lawaai doordat de koelkast niet waterpas staat – regel de opstelling met behulp van de regelvoetjes vooraan. Leg eventueel zacht materiaal onder de wieltjes achteraan, in het bijzonder bij een tegelvloer.
- Wrijving tegen de aanpalende meubelen – verschuif de koelkast.
- Knarsen van schuiven of schappen – neem de schuif of het schap weg en plaats het daarna terug.
- Geluid van tegen elkaar stotende flessen – plaats de flessen uit elkaar.

Geluiden die hoorbaar zijn tijdens het normale gebruik van het toestel, worden veroorzaakt door de werking van de thermostaat, de compressor (aanslaan), het koelsysteem (krimpen en uitzetten van het materiaal onder invloed van temperatuurverschillen en doorstroom van koelvloeistof).

# GARANTIE, SERVICE

## Garantie

De garantieverplichtingen blijken uit het garantiebewijs. De producent is niet aansprakelijk voor schade die is veroorzaakt door oneigenlijk gebruik van het product.

Service

- De producent van het apparaat raadt aan om alle reparaties en afstelwerkzaamheden uit te laten voeren door de fabrieksservice of de geautoriseerde service van de producent. Om veiligheidsredenen mag u het apparaat niet zelf repareren.
- Reparaties die zijn uitgevoerd door personen die niet over de vereiste kwalificaties beschikken, kunnen een ernstig gevaar opleveren voor de gebruiker van het apparaat.
- De minimale garantieperiode voor het apparaat die door de fabrikant, importeur of gevolmachtigde wordt aangeboden, staat vermeld op het garantiebewijs.
- Het apparaat verliest zijn garantie als gevolg van eigenhandige aanpassingen, wijzigingen, schending van de verzegeling of andere beveiligingen van het apparaat of onderdelen daarvan, en andere eigenhandige interventie in de apparatuur die niet in overeenstemming is met de gebruiksaanwijzing.

Reparatiemelding en assistentie bij storingen

Als het apparaat gerepareerd moet worden, moet u contact opnemen met de klantenservice. De adresgegevens en het telefoonnummer van de klantenservice vindt op het garantiebewijs. Als u contact opneemt, zorg er dan voor dat u het serienummer van het apparaat bij de hand heeft, dit staat op het typeplaatje. Voor uw gemak kunt u het hieronder noteren:

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | | | | |

**Verklaring van de producent**

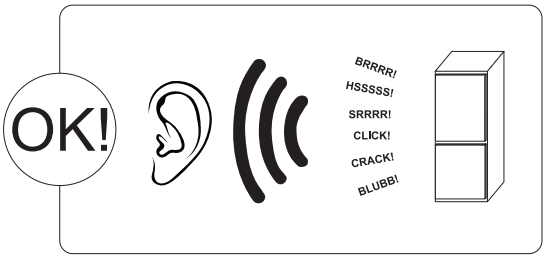
Hierbij verklaart de producent, dat het product aan de eisen van de onderstaande Europese richtlijnen voldoet:

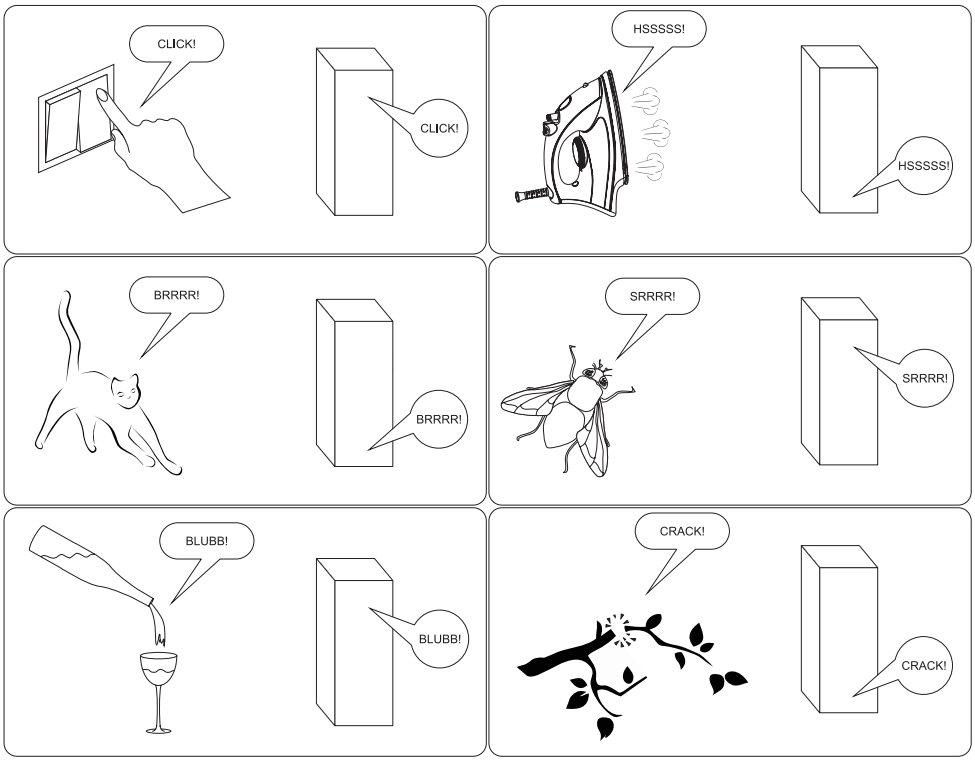
- **Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EC**
- **Richtlijn elektromagnetische compatibiliteit 2014/30/EC**
- **Richtlijn 2009/125/EC**
- **Richtlijn RoHS 2011/65/EC**

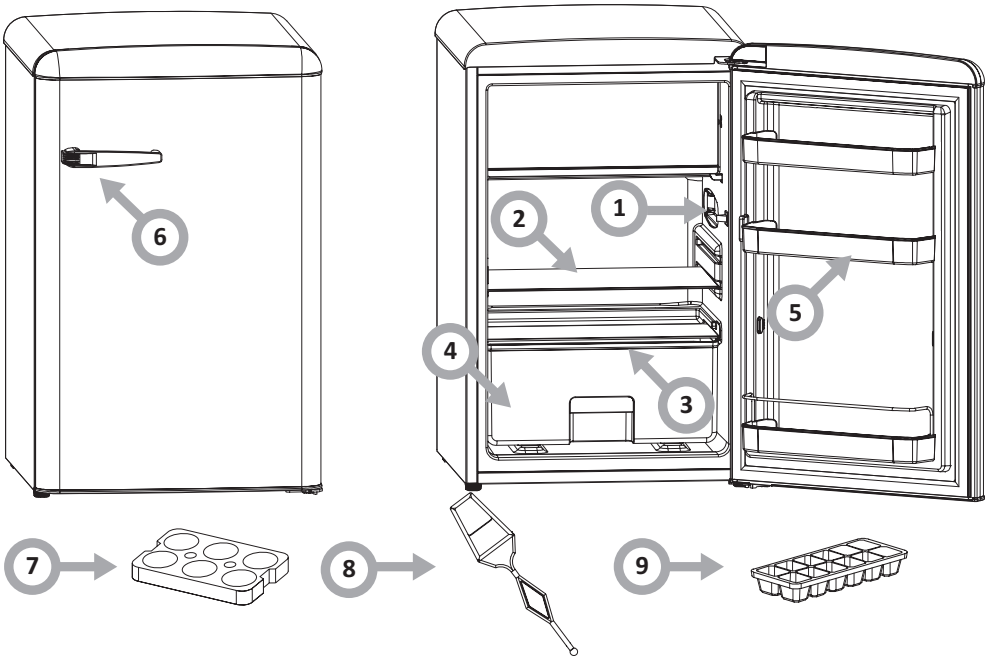
en over de certificering CE en de conformiteitsverklaring voor organen die toezicht op de markt houden beschikt.

| | EN | DE | FR | NL |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Control panel | Bedienblende | Panneau de commande | Bedie-ningspaneel |
| 2 | Glass shelf | Glasfach | Étagère en verre | Glazen legplateaus |
| 3 | Shelf over the vegetable container | Glasfach mit Gemüse über dem Gemüse-behälter | Étagère au dessus du récipient pour légumes | Legplateau boven groentelade |
| 4 | Vegetable container | Gemüsebehälter | Récipient pour légumes | Groentelade |
| 5 | Medium door shelf | Mittleres Türfach | Balconnet moyen | Middelgroot deurvak |
| 6 | Door handle | Türgriff | Poignée de porte | Deurgreep |
| 7 | Egg tray | Eiereinsatz | Plateau pour œufs | Eierrekje |
| 8 | Pusher | Reinigungsinst-rument | Poussoir | Schoonmaak-stop |
| 9 | Ice cube tray | Eiswürfeltablett | Bac à glaçons | IJsblokjeslade |

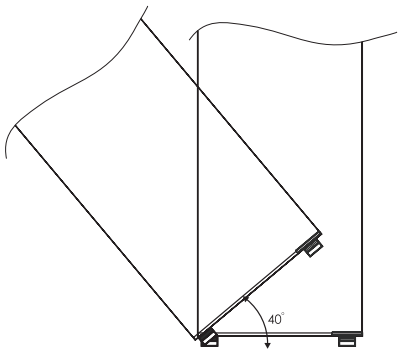
| EN | DE | FR | NL | |
|---|---|---|---|---|
| Glass shelf | Glasfach | Étagère en verre | Glazen legplateaus | 1 |
| Shelf over the vegetable container | Glasfach mit Gemüse über dem Gemüsebehälter | Étagère au dessus du récipient pour légumes | Legplateau boven groentelade | 1 |
| Vegetable container | Gemüsebehälter | Récipient pour légumes | Groentelade | 1 |
| Egg tray | Eiereinsatz | Plateau pour œufs | Eierrekje | 1 |
| Medium door shelf | Mittleres Türfach | Balconnet moyen | Middelgroot deurvak | 3 |
| Pusher | Reinigungsinstru-ment | Poussoir | Schoonmaakstop | 1 |


OK!
BRRRR!
HSSSSS!
SRRRR!
CLICK!
CRACK!
BLUBB!

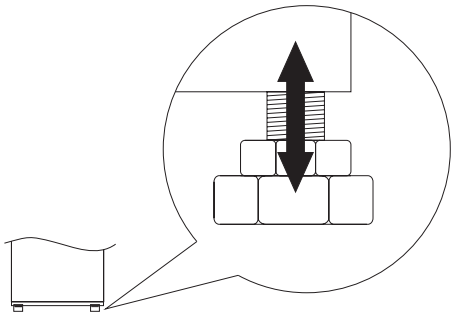

CLICK!
CLICK!
HSSSSS!
HSSSSS!
BRRRR!
BRRRR!
SRRRR!
SRRRR!
BLUBB!
BLUBB!
CRACK!
CRACK!



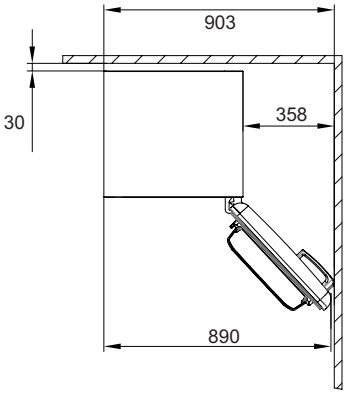

1



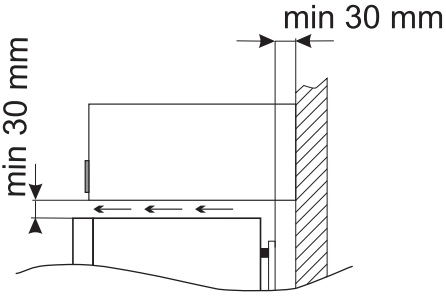

2



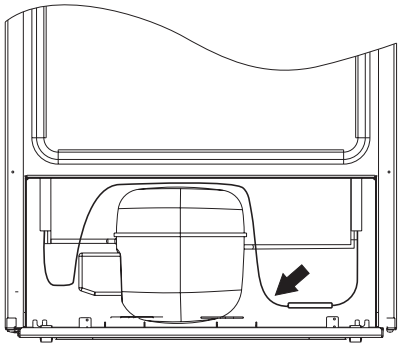
3



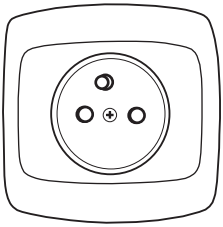

5

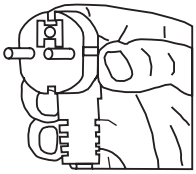



6

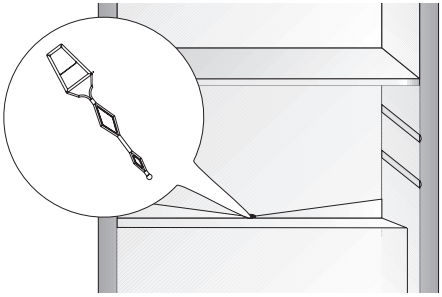


8

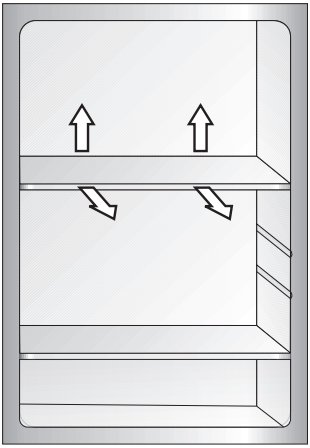




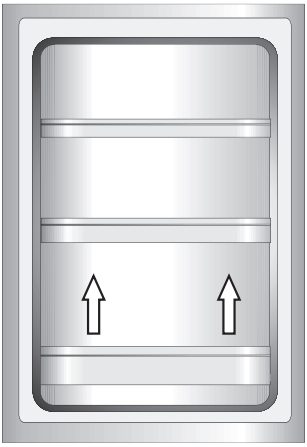
9



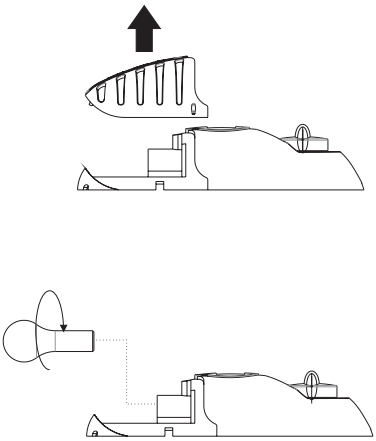
13



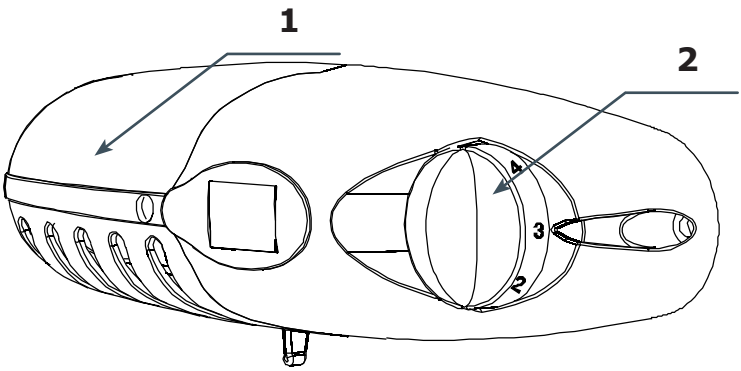
15



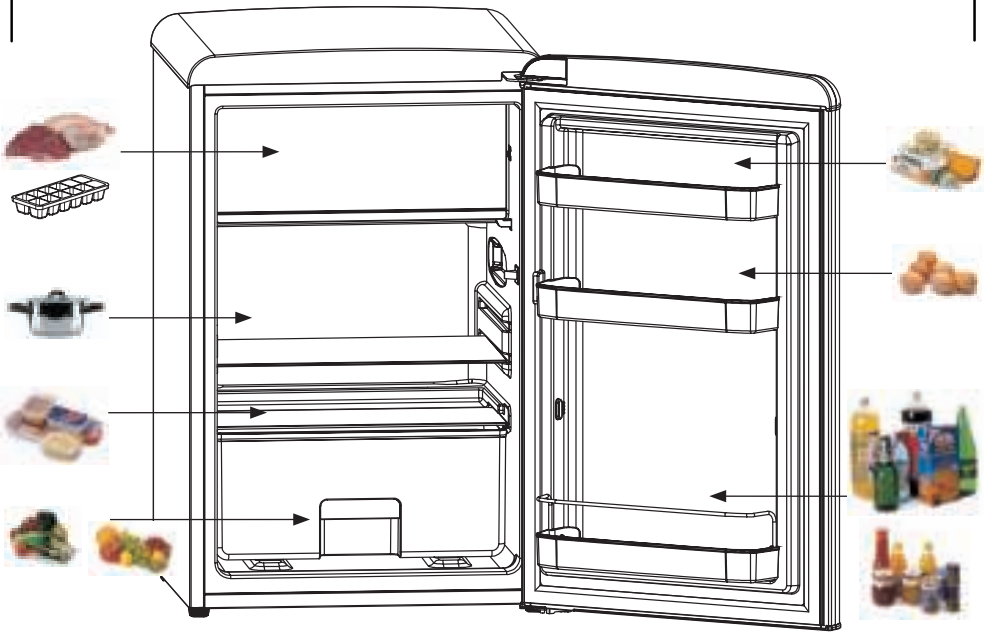
16



18




10



12