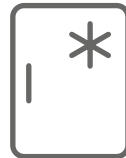


Amica

OPERATING INSTRUCTIONS
GEBRAUCHSANWEISUNG
NOTICE D'UTILISATION
GEBRUIKSAANWIJZING

EN
DE
FR
NL

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



IO 00713/12
(06.2022)

EN - Table of contents

GUIDELINES CONCERNING THE SAFETY OF USE	8
INSTALLATION AND OPERATING CONDITIONS OF THE APPLIANCE	15
INSTALLATION BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME	15
MINIMUM DISTANCES FROM THE HEAT SOURCES	15
MAINS CONNECTION	16
DISCONNECTING THE MAINS	16
CLIMATE RANGE	16
UNPACKING	17
DISPOSAL OF OLD APPLIANCE	18
CONTROLS	19
APPLIANCE CONTROLS	19
ADJUST TEMPERATURE INSIDE THE APPLIANCE	19
ADDITIONAL INFORMATION ON THE TEMPERATURE	20
LIGHTING	20
REPLACE THE LIGHT BULB	20
OPERATION AND FUNCTIONS	21
STORAGE OF FOOD IN THE FRIDGE-FREEZER	21
FREEZING FOOD**	21
USING THE REFRIGERATOR EFFICIENTLY	23
PRACTICAL EVERYDAY TIPS	23
UNDERSTANDING THE STARS	23
PRACTICAL TIPS	24
FOOD THAT SHOULD NOT BE STORED IN A REFRIGERATOR	24
DEFROSTING, WASHING AND MAINTENANCE	25
DEFROSTING THE FRIDGE***	25
DEFROSTING THE FREEZER**	25
DEFROST THE FREEZER CHAMBER FOLLOWING STEPS:**	26
AUTOMATIC FRIDGE DEFROSTING****	26
AUTOMATIC FRIDGE DEFROSTING****	26
WASHING THE FRIDGE AND FREEZER CHAMBERS MANUALLY****	26
TAKING OUT AND PUTTING IN THE SHELVES*****	26
TAKING OUT AND PUTTING IN THE DOOR SHELF*****	26
TROUBLE-SHOOTING	27
REVERSE THE DOOR	29
INSTALLATION	29
REVERSE THE FREEZER COMPARTMENT DOOR	30
WARRANTY AND AFTER SALES SERVICE	31
WARRANTY	31

DE - Inhaltsverzeichnis

SICHERHEITSHINWEISE	33
INBETRIEBNAHME UND BETRIEBSBEDINGUNGEN DES GERÄTES	40
VORBEREITUNG FÜR DEN ERSTEN BERIEB	40
MINDESTABSTÄNDE ZU WÄRMEQUELLEN	40
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	41
GERÄT VOM STROMNETZ TRENNEN	41
KLIMAKLASSE	41
AUSPACKEN	42
ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN	43
STEUERUNG	44
STEUERUNG DES GERÄTES	44
EINSTELLUNG DER TEMPERATUR IM GERÄT	44
WEITERE INFORMATIONEN ZUR TEMPERATUR	45
BELEUCHTUNG	45
WECHSEL DER BELEUCHTUNG	45
BEDIENUNG UND FUNKTIONEN	46
AUFBEWAHREN DER LEBENSMITTEL IM KÜHL- UND GEFRIERRAUM	46
TIEFKÜHLUNG DER LEBENSMITTEL**	46
ENERGIESPARENDE NUTZUNG DES KÜHLSCHRANKS	48
PRAKTISCHE RATSCHLÄGE	48
WAS BEDEUTEN DIE STERNE?	48
ZONEN IM KÜHLSCHRANK	48
PRODUKTE, DIE NICHT IM KÜHLSCHRANK AUFBEWAHRT WERDEN SOLLTEN.	49
ABTAUEN, REINIGEN UND PFLEGEN	50
ABTAUEN DES KÜHLRAUMES***	50
ABTAUEN DES GEFRIERRAUMES**	50
ABTAUENDES GEFRIERRAUMES:**	51
AUTOMATISCHE ABTAUUNG DES KÜHLRAUMES****	51
AUTOMATISCHE ABTAUUNG DES GEFRIERRAUMES****	51
REINIGEN DES KÜHL- UND GEFRIERRAUMES****	51
EINBAU UND AUSBAU DER ABSTELLPLATTEN *****	51
EINBAU UND AUSBAU DER TÜRFÄCHER *****	51
LOKALISIERUNG VON STÖRUNGEN	52
ÄNDERUNG DER ÖFFNUNGRICHTUNG DER TÜR	54
INSTALLATION	54
ÄNDERUNG DER ÖFFNUNGRICHTUNG DER TÜR DES GEFRIERFACHES	55
GARANTIE, NACHVERKAUF-SERVICE	56
GARANTIE	56

FR - Table des matières

CONSIGNES DE SECURITÉ D'UTILISATION	58
INSTALLATION ET CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL	65
INSTALLATION AVANT LA PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ	65
LES DISTANCES MINIMUMS DES SOURCES DE CHAUFFAGE	65
RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE	66
MISE HORS CIRCUIT	66
CLASSE CLIMATIQUE	66
DÉBALLAGE	67
RÉCYCLAGE	68
COMMANDE	69
COMMANDE DE L'APPAREIL	69
RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE À L'INTÉRIEUR DE L'APPAREIL	69
INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES SUR LA TEMPÉRATURE	70
ÉCLAIRAGE	70
REMPLACEMENT DE L'ÉCLAIRAGE	70
UTILISATION ET FONCTIONS	71
CONSERVATION DES DENRÉES DANS LE RÉFRIGÉRATEUR	71
CONGÉLATION DES PRODUITS**	71
COMMENT EXPLOITER LE RÉFRIGÉRATEUR DE FAÇON ÉCONOMIQUE?	73
CONSEILS PRATIQUES	73
QUE VEULENT DIRE LES ÉTOILES?	73
ZONES DE STOCKAGE DANS LE RÉFRIGÉRATEUR	74
PRODUITS QUI NE DEVRAIENT PAS ÊTRE STOCKÉS DANS LE RÉFRIGÉRATEUR	74
DÉGIVRAGE, NETTOYAGE ET CONSERVATION	75
DÉGIVRAGE DU RÉFRIGÉRATEUR***	75
DÉGIVRAGE DU CONGÉLATEUR**	75
MODE OPÉRATOIRE POUR LE DÉGIVRAGE DU COFFRE DU CONGÉLATEUR:**	76
DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE DU RÉFRIGÉRATEUR****	76
DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE DU CONGÉLATEUR****	76
LAVAGE À MAIN DU COMPARTIMENT RÉFRIGÉRATEUR ET CONGÉLATEUR****	76
ENLÈVEMENT ET MISE EN PLACE DES CLAYETTES *****	76
ENLÈVEMENT ET MISE EN PLACE DU BALCONNET *****	76
LOCALISATION DES PANNES	77
CHANGEMENT DU SENS D'OUVERTURE DE LA PORTE	79
INSTALLATION	79
CHANGEMENT DU SENS D'OUVERTURE DU CONGÉLATEUR	80
GARANTIE, SERVICE APRÈS-VENTE	81
GARANTIE	81

NL - Inhoudsopgave

AANWIJZINGEN BETREFFENDE VEILIGHEID VAN GEBRUIK INSTALLATIE EN WERKOMSTANDIGHEDEN VAN HET APPARAAT	83 90
INSTALLATIE VOOR DE EERSTE INGEBRIJKNAME	90
MINIMALE AFSTANDEN VAN WARMTEBRONNEN	90
AANSLUITEN OP HET ELECTRICITEITSNET	91
UITSCHAKELEN	91
KLIMAATKLASSE	91
UITPAKKEN	92
VERWIJDERING VAN GEBRUIKTE APPARATUUR BEDIENING	93 94
BEDIENING VAN HET APPARAAT	94
REGELEN VAN DE TEMPERATUUR IN HET APPARAAT	94
AANVULLENDE INFORMATIE BETREFFENDE DE TEMPERATUUR	95
VERLICHTING	95
VERVANGING VAN DE VERLICHTING	95
BEDIENING EN FUNCTIES	96
HET BEWAREN VAN PRODUCTEN IN DE KOELKAST	96
HET INVRIEZEN VAN PRODUCTEN**	96
HOE KAN DE KOELKAST ECONOMISCH GEBRUIKT WORDEN?	98
PRAKTISCHE TIPS	98
WAT BETEKENEN DE STERRETJES?	98
ZONES IN DE KOELKAST	98
LEVENS MIDDELEN DIE NIET IN DE KOELKAST BEWAARD MOGEN WORDEN	99
ONTDOOIEN, WASSEN EN ONDERHOUD	100
ONTDOOIEN VAN DE KOELKAST***	100
ONTDOOIEN VAN DE DIEPVRIEZER**	100
OM DE VRIESRUIMTE TE ONTDOOIEN HANDELT U ALS VOLGT:**	101
AUTOMATISCH ONTDOOIEN VAN DE KOELKAST****	101
AUTOMATISCH ONTDOOIEN VAN DE DIEPVRIEZER****	101
HANDWASSEN VAN DE KOELKAST EN DIEPVRIEZER****	101
UITHALEN EN INZETTEN VAN DE LEGPLATEAUS*****	101
PLAATSEN EN VERPLAATSEN VAN DE OPBERGVAK*****	101
STORINGEN VINDEN EN VERHELPE	102
WIJZIGEN VAN DE OPENINGSRICHTING VAN DE DEUR	104
INSTALLATIE	104
WIJZIGEN VAN DE OPENINGSRICHTING VAN DE DEUR VAN HET LAGETEMPERATUURVAK	105
GARANTIE, SERVICE	106
GARANTIE	106

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.
- This device is intended for use in domestic and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in stores, offices and other professional environments;
 - farms and guest use in hotels, motels and other residential environments
 - bed and breakfast type environments;
 - restaurant and similar non-retail applications.
- 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 device may be used by children aged 8 years and older and by people with reduced physical, sensory or mental capacity, on condition they have received supervision or instruction concerning use of the device in all safety, and that they understand the risks.
- Children should not be allowed to play with the device.
- Children aged from 3 to 8 years are allowed to load and unload refrigerating appliances.
- Always disconnect the device's electricity supply before cleaning it; before defrosting it, before changing the illuminating lamp; before moving the device or before cleaning the floor underneath it. Cleaning and care by the user should not be done by children unless under supervision.

- **WARNING:** Do not damage the refrigeration circuit.
- **WARNING:** Do not use electrical equipment inside the foodstuffs storage compartment, unless it is of a type recommended by the manufacturer.
- **WARNING:** Do not use mechanical tools or other means to speed up defrosting, unless they are recommended by the manufacturer.
- **WARNING:** Keep the cabinet's ventilation openings clear in the enclosure or the built-in space around the cabinet.
- **WARNING:** Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.
- **WARNING:** When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.
- This device is provided with a ground connection for functional purposes only.
- Do not connect the device to a power supply without overload protection (protected by an electrical fuse).
- Never use power-strips or extension cords to connect the device to the mains.
- This device is not destined for use with an outside timer or remote control system or any device that switches it on automatically.
- Do not use the device to store explosive substances such as aerosols that contain flammable propulsion gas.
- After installing the cabinet, ensure that it is not resting on the power cord.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, by customer care service, or by similarly qualified personnel in order to prevent electrical hazards.
- The device is heavy; be careful when moving it.

- If your cabinet was laid down in a horizontal position during transportation, wait 48 hours before operating it (Fig. 2).
- If provided, the bulb is intended to be used exclusively in this appliance.
- If provided, the bulb is not suitable for lighting a household room.
- The instructions for use must be observed to ensure safe storage of foodstuffs.
- It is necessary to respect the loading in the compartments indicated in the notice and the product.
- To avoid food contamination, the following instructions should be followed:
 - Prolonged opening of the door may cause a significant increase in temperature in the appliance compartments.
 - Regularly clean food contact surfaces and accessible drainage systems.
 - Clean water containers if they have not been used for 48 hours; flush the water system connected to a water supply system if water has not been drawn for 5 days.
 - Store raw meat and fish in the appropriate refrigerator bins so that they do not come in contact with other foods or drip onto other foods.
 - Two star" frozen food compartments are suitable for storing pre-frozen foods, storing or making ice cream and ice cubes.
 - The "one, two and three star" compartments are not suitable for freezing fresh food.

Freezer Safety Information

If you use this freezer in accordance with the prescribed instructions, it will function properly.

- **A thawed product should never be refrozen.**
- Use the freezer only for storing frozen food products, freezing fresh food products, and making ice cubes.
- Do not consume ice cubes or popsicles immediately after removing them from the freezer because they can cause frostbite.
- Do not store full bottles of liquids or cans of soft drinks in the freezer because they can burst.
- The amount of food to be frozen should not exceed the amount indicated on the rating plate. If the amount to be frozen is greater than this value, it is always possible to freeze in several batches.
- **CAUTION:** Fill the ice cube trays with potable water only.

Servicing – repairs

- Do not store full bottles of liquids or cans of soft drinks in the freezer because they can burst.
- It is dangerous to modify or attempt to modify the characteristics of the device.
- If it breaks down, do not try to repair the device yourself. Repairs made by unqualified personnel can cause damage. Contact your dealer's Customer Care Service.



WARNING: Risk of fire / flammable materials

- The refrigerant gas contained in this device is isobutane (R 600a), it is low-polluting but is flammable.
- When transporting and installing the device, take care not to damage any part of the refrigerating circuit.
- Do not use a pointed or sharp edged tool to defrost the device.
- Do not use any electrical devices inside the cabinet.

If the refrigerating circuit is damaged:

- Do not allow any open flame near the device.
- Avoid sparks – do not switch on any electrical appliances or lamps nearby.
- Immediately ventilate the room.

	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- st 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.

- 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 EUPREL 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/>

TECHNICAL AND ENERGY CHARACTERISTICS

Model	Brand : AMICA Reference : AB1112
Foodstuffs	220V-240V~ / 50Hz
Dimension (L*W*H)	596 x 550 x 820 (mm)
Weight	31.5 kg
Volume	Refrigerator : 95 L Freezer : 16 L
Defrosting	Refrigerator : manual Freezer : manual
Climate class	ST: This device is designed for use at ambient temperatures between 16°C and 38°C.
Installation type	Built-in

INSTALLATION AND OPERATING CONDITIONS OF THE APPLIANCE

This refrigeration appliance is 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 protecting 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

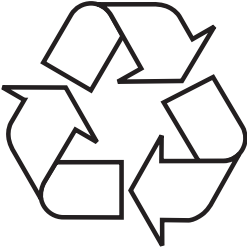
The information about the climate range of the appliance is provided on the rated plate. It indicates at which ambient temperature (that is, room temperature, in which the appliance is working) the operation of the appliance is optimal (proper).

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:

There are total 5 temperature settings for the refrigerator. After connecting to the power supply, the refrigerator will be set on setting 3, which is the default setting.

Button "press": Located on the left side, functioned as switching on/ off the refrigerator by pressing 3s.

Button "Adjust": located on the right side, functioned as adjusting the temperature settings for the refrigerator



Adjust temperature inside the appliance

The temperature inside the refrigerator is adjusted by pressing the left "adjust" button. By pressing the button, the settings 1 to 5 represent different temperatures from the highest to the lowest.

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

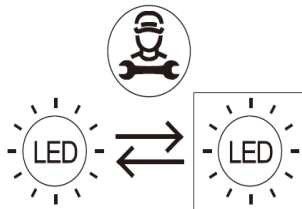
- The temperature inside the appliance is influenced by many factors. How you set the temperature control dial depends on the ambient temperature, sun exposure, how often you open the door and the amount of food stored. The middle setting of the dial is most optimal in most cases.
- Do not put food into 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

- This product contains a light source of energy efficiency class 'G'.
- The light source of this product may only be replaced by qualified personnel.



Note:

- The light bulb must not be used for room illumination.

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 with 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 is not **(*)**, it 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 vegetable 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°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.

For a better preservation of food and to avoid food waste

In the coldest part (0°C to +4°C), we place very perishable foods: like raw meat or meat preparations, fresh such as raw meat or meat preparations, fresh cold cuts, poultry, fish or ready meals.

In the middle section, we place meat, fish and cooked vegetables, red fruits, fresh cream, fresh dairy products, fresh cheeses, dairy desserts, pastries, raw vegetables in bags...

In the crisper, vegetables and fruits and cheeses are placed.

In the doors (frequent temperature changes), butter, eggs and drinks are placed.

Freezers allow to keep food longer but the shelf life differs according to the food:

- Less than three months: sauces, shellfish, fish, minced meat...
- Less than nine months: pork, veal, lamb, pastries...
- Less than twelve months: fruits and vegetables, beef and poultry...

The setting of the thermostat is important it must be on the recommendations of this notice, to avoid food waste.

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	<ul style="list-style-type: none"> - check whether the plug is properly inserted into the socket - check whether the power cable of the appliance is not damaged - check whether there is voltage in the socket, by plugging another appliance, e.g. a night lamp - 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	<p>Incorrect setting of the adjustment knob</p> <p>See. "Temperature inside the appliance is not low enough for description of other possible causes"</p>	<p>- reset the knob to a lower position</p> <p>See. "Temperature inside the appliance is not low enough for description of other possible remedies"</p>
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 high 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).

REVERSE THE DOOR

Reverse the door (Fig. 20).

The refrigerator door can be opened both from the left or right as required. The following are the steps required to position the door to open to the right (Fig. 20)

1. Unscrew the upper vent frame.
2. Unscrew the hinge bolt from the vent frame and screw it on the opposite side of the vent frame.
3. Remove the door from the bottom hinge.
4. Unscrew the bottom hinge on the right side and remove the screw hole plugs on the left side.
5. Remove the bolt from the hinge. Turn the hinge 180° and screw in the bolt on the opposite side.
6. Screw the hinge on the left side of the appliance. Insert the hole plugs on the right side.
7. Fit the door on the bottom hinge.
8. Install and screw the upper vent frame and the hinge bolt. The hinge bolt must be in the upper hole of the door hinge.
9. Screw the door handle on the correct side.
10. When installed, open and close the door to ensure it operates smoothly.

INSTALLATION

VENTILATION

Level the kitchen cabinet unit with a spirit level and a try square. Level the unit by placing packing material underneath if required. A mini-mum gap of 38mm must be maintained at the back of the appliance for ventilation. Air inlet A must be at least 200 cm square and air must flow through the panel in the cabinet plinth. Check that the position of the power socket (1) is correct. Mains voltage where the appliance is to be used must comply with that shown on the data plate located on the left inside wall of the appliance next to the vegetable bins. The power supply must be suitably earthed.

INSTALLATION OF THE APPLIANCE

Installation of the appliance should be performed by a qualified install-er. The appliance should be placed in furniture case. Run the mains cable through the unit such that it can be connected to the power sup-ply after installing the appliance. Remove the cover (6) only if space is restricted. Place the refrigerator into the kitchen unit. Fix the brackets (1) with screws (2) onto the upper ame when two third of the refrig-erator has been inserted. Then insert the refrigerator in completely, ensuring that the gib clamp of the brackets stuck on the horizontal

frame of the kitchen unit. Adjust the position of the refrigerator making a 6mm space between inside wall of the kitchen unit and external sides of the refrigerators. Fix the brackets to the horizontal frame of the kitchen unit with screws. Insert the seal in the aperture (approx. 10mm) between the lower front frame and bottom board of the kitchen. Fix lower brackets (3) to the lower front frame with screws (2). Fix the lower brackets to the bottom board of the kitchen unit with screws (2). Properly insert seals in the apertures on the left, upper and right sides of the refrigerator.

REVERSE THE FREEZER COMPARTMENT DOOR

Reverse the freezer compartment door (Fig. 21).

1. Unscrew the door hinge and remove it. When removing the hinge, hold the door and set it aside (fig. 21, item 2).
2. Remove the screw securing the door stop. Remove the door hinge screw hole plugs (Fig. 21, Item 3).
3. Transfer the door stop to the opposite side of the compartment and tighten the screw. Also replace the hinge screw hole plugs (figure 21, item 4).
4. Reverse the door by 180° and install on the opposite side.
5. Install and tighten the screw of the bottom hinge that supports the door on the opposite side (Fig. 21, item 5).
6. When installed, open and close the door to ensure it operates smoothly.

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 re-ferred to professionals.
- Repairs carried out by unqualified persons may seriously endanger the appliance user.
- The manufacturer's warranty is applicable to this device for a period of **2 years**.
- 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 in-structions.

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  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.
 - Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie zum Beispiel
 - Küchenbereiche für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen professionellen Umgebungen
 - Bauernhäuser und Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnbereichen
 - Bed & Breakfast-ähnliche Umgebungen;
 - Restaurants und ähnliche Anwendungen außerhalb des Einzelhandels.
- 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 in der vorliegenden Gebrauchsanweisung angeführten Prinzipien sind.
- Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung auf, um sie in Zukunft auszunutzen oder einem eventuellen Nachbesitzer übergeben zu können.
- Dieses Gerät kann von Kindern im Alter von mindestens 8 Jahren und von Menschen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen verwendet werden, wenn sie ordnungsgemäß beaufsichtigt werden oder entsprechende Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts gegeben wurden und sie die dazugehörigen Risiken verstanden haben.
- Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen.

- Kinder unter 3 Jahren sollten vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie sind unter ständiger Aufsicht.
- Kinder im Alter von 3 bis 8 Jahren dürfen Kühlgeräte be- und entladen.
- Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer sollte nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen, abtauen, eine Beleuchtungslampe austauschen, das Gerät an einen anderen Ort bringen oder den Boden unter dem Gerät reinigen.
- VORSICHT: Beschädigen Sie nicht den Kühlkreislauf.
- VORSICHT: Verwenden Sie keine elektrischen Geräte im Lagerfach für Lebensmittel, sofern sie nicht der vom Hersteller empfohlenen Art entsprechen.
- VORSICHT: Verwenden Sie keine mechanischen Vorrichtungen oder andere Mittel, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden, um den Abtauvorgang zu beschleunigen.
- VORSICHT: Die Belüftungsöffnungen im Gehäuse des Geräts oder in der Montagestruktur müssen stets frei bleiben.
- VORSICHT: Platzieren Sie nicht mehrere tragbare Steckdosen oder tragbare Netzteile an der Rückseite des Geräts.
- VORSICHT: Stellen Sie beim Aufstellen des Geräts sicher, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder beschädigt ist.
- Dieses Gerät ist nur zu Funktionszwecken mit einem Erdungsanschluss ausgestattet
- Schließen Sie das Gerät nicht an einer Steckdose ohne Überlastschutz (Sicherheit) an.
- Verwenden Sie niemals Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel, um das Gerät anzuschließen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür ausgelegt, mit einem externen Timer oder einem separaten Fernsteuerungssystem oder anderen Geräten, die die Stromversorgung automatisch herstellen, betrieben zu werden.

- Bewahren Sie in diesem Gerät keine explosionsgefährlichen Stoffe wie Aerosole mit brennbaren Treibmitteln auf.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät nach der Installation nicht auf dem Netzkabel steht.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder Personen mit ähnlichen Qualifikationen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist schwer; seien Sie vorsichtig beim Transportieren.
- Wenn Ihr Gerät liegend transportiert wurde, warten Sie 48 Stunden, bevor es in Betrieb genommen wird.
- Die mitgelieferte Glühbirne ist nur zur Verwendung in diesem Gerät bestimmt.
- Falls vorhanden, ist die Glühbirne nicht für die Beleuchtung eines Haushaltsraums geeignet.
- Die Gebrauchsanweisung ist zu beachten, um eine sichere Lagerung von Lebensmitteln zu gewährleisten.
- Die in der Gebrauchsanweisung und auf dem Produkt angegebene Beladung der Fächer muss beachtet werden.
- Dieses Kühlgerät ist nicht zum Einfrieren von Lebensmitteln geeignet.
- Um eine Kontamination von Lebensmitteln zu vermeiden, sind die folgenden Hinweise zu beachten:
 - Längeres Öffnen der Tür kann zu einem erheblichen Temperaturanstieg in den Gerätefächern führen.
 - Reinigen Sie regelmäßig die mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Flächen und die zugänglichen Abflusssysteme.
 - Reinigen Sie die Wasserbehälter, wenn sie 48 Stunden lang nicht benutzt wurden; spülen Sie das Verteilersystem, das an ein Wasserversorgungssystem angeschlossen ist, wenn 5 Tage lang kein Wasser entnommen wurde.

- Lagern Sie rohes Fleisch und rohen Fisch in den entsprechenden Fächern im Kühlschrank, damit sie nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommen oder auf andere Lebensmittel tropfen.
- Die Zwei-Sterne-Tiefkühlfächer eignen sich für die Aufbewahrung von vorgefrorenen Lebensmitteln, die Lagerung oder Herstellung von Eiscreme und Eiswürfeln.
- Die "Ein-, Zwei- und Drei-Sterne-Fächer" sind nicht zum Einfrieren von frischen Lebensmitteln geeignet.
- Wenn das Kühlgerät längere Zeit leer steht, schalten Sie es aus, tauen Sie es ab, reinigen Sie es, trocknen Sie es und lassen Sie die Tür offen, um Schimmelbildung im Inneren des Geräts zu vermeiden.

Sicherheitshinweise für Gefriergeräte

Wenn Sie dieses Fach gemäß den vorgeschriebenen Anweisungen verwenden, wird es ordnungsgemäß funktionieren.

- **Ein aufgetautes Produkt sollte niemals wieder eingefroren werden.**
- Verwenden Sie den Gefrierschrank nur zum Aufbewahren von Tiefkühlprodukten, zum Einfrieren von frischen Lebensmitteln und zur Herstellung von Eiswürfeln.
- Essen Sie Eiswürfel oder Eis am Stiel nicht sofort, nachdem Sie sie aus dem Gefrierschrank genommen haben, da sie Erfrierungen verursachen können.
- Bewahren Sie keine vollen Flüssigkeitsflaschen oder Dosen mit Erfrischungsgetränken im Gefrierschrank auf, da sie platzen könnten.
- Die Menge der einzufrierenden Lebensmittel darf die auf dem Typenschild angegebene Menge nicht überschreiten. Ist die einzufrierende Menge größer als dieser Wert, ist es immer möglich, in mehreren Schritten einzufrieren.
- **VORSICHT:** Füllen Sie die Eiswürfelbehälter nur mit Trinkwasser.

Service - Reparaturen

- Es ist gefährlich, die Funktionen dieses Geräts zu verändern oder zu versuchen, sie zu verändern.
- Versuchen Sie im Falle einer Panne nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Reparaturen durch nicht qualifiziertes Personal können Schäden verursachen.
- Im Falle einer Panne wenden Sie sich an den Kundendienst Ihres Händlers. Der Hersteller gewährt eine Mindestgarantie von 2 Jahren ab dem Kaufdatum. Die tatsächliche Dauer ist auf Ihrer Kaufrechnung angegeben. Sie können auch herausfinden, wie lange die für die Reparatur des Geräts benötigten Teile bei Ihrem Händler erhältlich sind.



WARNHINWEIS: Brandgefahr / brennbare Stoffe

Das im Kreislauf dieses Geräts enthaltene Kältemittel ist Isobutan (R 600a), ein schadstoffarmes, aber brennbares Gas.

- Achten Sie beim Transport und bei der Installation des Geräts darauf, dass kein Teil des Kältemittelkreislaufs beschädigt wird
- Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Werkzeuge zum Abtauen des Geräts.
- Verwenden Sie keine elektrischen Geräte im Inneren des Geräts.

Wenn das Kühlsystem beschädigt ist:

- Verwenden Sie keine Flamme in der Nähe des Geräts.
- Vermeiden Sie Funken - zünden Sie keine elektrischen Geräte oder Lampen an.
- Lüften Sie den Raum sofort.

	Arten von Kühl-fächern	Vorgesehene Lagertempera-tur [°C]	Geeignete Lebensmittel
1	Kühlschrank	+2≤+8	Eier, gekochte Lebensmittel, verpackte Lebens-mittel, Obst und Gemüse, Milchprodukte, Ku-chen, 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, des-to 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, Rind-fleisch, 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.

- Achtung: Lagern Sie die Produkte gemäß den Empfehlungen für die Fächer oder gemäß den für die Produkte angegebenen Temperaturen.
- 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.
- 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.

TECHNISCHE UND ENERGIE SPEZIFIKATIONEN

Modell	Marke : AMICA Reference : AB1112
Stromversorgung	220V-240V~ / 50Hz
Maße (B*T*H)	596 x 550 x 820 (mm)
Gewicht	31.5 kg
Volumen	Kühlschrank : 95 L Gefrierschrank : 16 L
Abtauen	Kühlschrank : manuell Gefrierschrank : manuell
Klimaklasse	ST: Dieses Gerät ist für den Gebrauch bei einer Umgebungstemperatur von 16 °C bis 38°C vorgesehen
Art der Aufstellung	Eingebaut

INBETRIEBNAHME UND BETRIEBSBEDINGUNGEN DES GERÄTES

Dieser Kühlgerät ist für den Einbau bestimmt.

Vorbereitung für den ersten Betrieb

- Das Gerät auspacken. Klebänder entfernen. Eventuell verbliebene Kleberreste können mit einem milden Reinigungsmittel beseitigt werden.
- Die aus geschäumtem Polystyrol hergestellten 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 Ausstattungselemente 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 direkter 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 aufgestellt 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, insbesondere der Verdampfer und die Kühlsystembaugruppe, dürfen nicht mit den Rohren der Zentralheizung und eines Abflusssystemes 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 Amaturen 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).

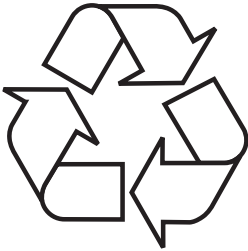
KLIMAKLASSE

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 Euro-päischen Richtlinie 2012/19/EG. Eine solche Kennzeichnung informiert da-rüber, 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 Sam-melpunkte, Geschäfte und gemeindeeigene Einhei-ten, bilden ein entsprechendes System, welches die Abgabe dieses Gerätes ermöglicht.

Die richtige Vorgehensweise mit Elektro- und Elek-troniksrott trägt zur Verhinderung schädlicher Folgen für die menschliche Gesundheit und die na-türliche 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:

Es gibt insgesamt 5 Temperatureinstellungen für den Kühlschrank. Nach dem Anschluss an die Stromversorgung wird der Kühlschrank auf die Einstellung 3 eingestellt, die die Standardeinstellung ist.
Taste „Power“ (Drücken): Befindet sich links und dient zum Ein/Ausschalten des Kühlschranks, indem sie 3 s gedrückt wird.
Taste „Adjust“ (Einstellen): Befindet sich rechts und dient zum Einstellen der Kühlschranktemperatur.



Einstellung der Temperatur im Gerät

Die Temperatur im Kühlschrank wird durch Drücken der linken Taste „Adjust“ eingestellt. Beim Betätigen der Taste stellen die Einstellungen 1 bis 5 unterschiedliche Temperaturen von Maximal bis Minimal dar.

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

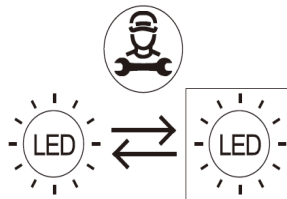
- Die Temperatur im Gerät wird von vielen Faktoren abhängig. Die Stellung des Drehreglers ist unter anderem von der Umgebungstemperatur, Grad der Sonneneinwirkung, Häufigkeit des Öffnens der Tür und des Gerätes, Menge der Lebensmittel abhängig. In den meisten Fällen ist die Stellung der Drehreglers in 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

- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse 'G'.
- Die Lichtquelle dieses Produkts darf nur von qualifiziertem Personal ausgetauscht werden.



Achtung:

- Das eingesetzte Leuchtmittel ist für die Beleuchtung von Räumen nicht geeignet.

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 berühren, da es sonst zur Reif- oder Feuchtigkeitsbildung 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. . erpackteProdukte
2. . Flaschenabla
3. . Natürliche Befüllungsgree
4. ✖***

- Die Lagerung von Produkten in den Drahtfächern des Kühlschranks-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  benutzen.
- Die Temperatur im Gefrierraum ist von folgenden Faktoren abhängig: Aussentemperatur, Befüllung des Kühlschranks, 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 Heizkörpern oder Backöfen aufstellen und nicht direkter Sonneneinstrahlung aussetzen.
- Sicherstellen, dass die Belüftungsöffnungen 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 ausreichend.
- Bei längerer Abwesenheit, z.B. im Urlaub, ist die Temperatur im Kühlschrank zu erhöhen.
- 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 sauber zu halten, ansonsten schließt die Tür nicht vollständig. Eine beschädigte Dichtung muss ausgetauscht werden.

Was bedeuten die Sterne?



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



Bei einer Temperatur von -12°C können Lebensmittel für 1-2 Wochen ohne Geschmacksverlust gelagert 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 ermöglichen die Aufbewahrung von Lebensmitteln 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 kühlschälte Bereich befindet sich direkt oberhalb der Gemüfefächer. In dieser Zone sind empfindliche und leicht verderbliche Lebensmittel aufzubewahren, wie:
 - Fisch, Fleisch, Geflüge
 - ufschnitt, Fertiggerichte
 - ei- oder sahnehaltige Gericht
 - frischer uchen, 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.

- Gegen tiefe Temperaturen empfindliches Obst und Gemüse, wie zum Beispiel Bananen, Avocados, Papayas, Maracujas, Zucchini, Paprika, To-maten und Gurken.
- Unreife Frucht
- artoffeln.

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 un-tergebracht 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 Strom-verbrauch wird optimiert. Auf den Verpackungen oder Etiketten der Le-bensmittel ist normalerweise angegeben, bei welchen Temperaturen sie aufbewahrt werden sollten.

Zur besseren Konservierung von Lebensmitteln und zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen

Im kältesten Teil (0°C bis +4°C) lagern Sie leicht verderbliche Lebensmittel wie rohes Fleisch oder Fleischzubereitungen, frische Wurstwaren, Geflügel, Fisch oder Fertiggerichte.

In der mittleren Abteilung werden Fleisch, Fisch und gekochtes Gemüse, rotes Obst, frische Sahne, frische Milchprodukte, Frischkäse, Milchdesserts, Gebäck, verpacktes rohes Gemüse usw. angeboten.

Im Gemüfefach werden Gemüse, Obst und Käse aufbewahrt.

In den Türen (häufige Temperaturwechsel) befinden sich Butter, Eier und Getränke.

In Gefrierschränken lassen sich Lebensmittel länger aufbewahren, aber die Haltbarkeit ist je nach Lebensmittel unterschiedlich:

- Weniger als drei Monate: Soßen, Schalentiere, Fisch, Hackfleisch usw.
- Weniger als neun Monate: Schweinefleisch, Kalbfleisch, Lammfleisch, Backwaren usw.
- Weniger als zwölf Monate: Obst und Gemüse, Rindfleisch und Geflügel

Die Einstellung des Thermostats ist wichtig und sollte den Empfehlungen in dieser Anleitung entsprechen, um Lebensmittelabfälle zu vermeiden.

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 Kühlraumwand 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 Bedienblende 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 mindestens ein- oder zweimal im Jahr abzutauen. 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 herausnehmen, 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 Haltbarkeit.

Abtauendes Gefriertraumes:**

- Schalten Sie das Gerät mit dem Steuerungspaneel ab und anschließend ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Die Tür 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 Kühltraumes****

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 Gefriertraumes****

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

Reinigen des Kühl- und Gefriertraumes****

Es empfiehlt sich das Kühl- und Gefriertraum mindestens einmal im Jahr zu waschen.

Es wirkt vorbeugend gegen die Entstehung unangenehmer Gerüche sowie der Bakterien. 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 anschließend an der gewünschten Stelle bis zum Widerstand einschieben, so dass sich der Schnappverschluss in der Führungsrinne 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 Gefriertraumes 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	<ul style="list-style-type: none"> - Überprüfen, ob der Net -stecker gut in der Steckdose des Speisernetzes sitzt. - Überprüfen, ob das A -schlußkabel nicht beschädigt ist. - Durch Anschließen e -
Innenbeleuchtung funktioniert nicht	Die Glühlampe ist gelöst oder durchgebrannt (in Geräten mit Glühlampen)	<ul style="list-style-type: none"> - Überprüfen Sie, ob das G -rät eingeschaltet ist (Ther-mostat in Betriebsstellung). - orerst den vorherigen Punkt überprüfen (das Ge-rät funktioniert nicht - die Glühlampe festdrehen oder auswechseln (in Geräten mit Glühlampen)
Das Gerät ist ununterbrochen in Betrieb	<p>Falsche Temperatureinstellung - einen niedrigeren Wert einstellen</p> <p>Andere Ursachen wie unter Punkt "Die Temperatur in den Räumen ist nicht niedrig genug"</p>	<ul style="list-style-type: none"> - befolgen Sie die A weisungen unter Punkt "Die Temperatur in den Räumen ist nicht niedrig genug"
Im unterem Teil des Kühlraumes sammelt sich Wasser	<p>Die Ablassöffnung ist verstopft (betrifft Geräte mit Entwässerungsöffnung)</p> <p>Eine freie Luftzirkulation im Kühlraum ist nicht möglich</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Mit Hilfe des Räu werkinstruments die Ablassöffnung durchstechen (siehe Gebrauchsanweisung, Kapite - Die Lebensmittel un Behälter von der Hinterwand wegrücken.
Es treten für das Gerät ungewöhnliche Geräusche auf	<p>Das Gerät ist nicht eben ausgerichtet</p> <p>Das Gerät kommt mit Möbeln oder anderen Gegenständen in Berührung</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Das Gerät ausrichten - Das Gerät frei aufstellen so daß es keine andere Gegenstände berührt.

Störung	Mögliche Ursachen	Behebung
Die Temperatur in den Räu- men ist nicht niedrig genug	Falsche Temperatur-einstel- lung	-Einen höheren Wert ein- stellen
	Höhere oder niedrigere Umgebungstemperatur als in den technischen Daten (s.Tabelle) angegeben	- Das Gerät ist angepasst a die Temperatur, die in den technischen Daten (s.Tabelle) angegeben ist
	Das Gerät steht an einer di- rekt von der Sonne bestrahl- ten Stelle oder neben einer Wärmequelle	- Das Gerät an einer andere Stelle gemäß Gebrauchsan- weisung aufstellen.
	Es wurde eine zu große Men- ge von warmen Lebensmit- teln auf einmal eingelagert	- arten Sie bis zu 72 Stun- den , bis die Lebensmittel eingefroren sind und die erwünschte Temperatur im Kühlraum erreicht ist.
	Keine freie Luftzirkulation im Kühlraum	- Die Lebensmittel un Behälter von der Hinterwand abrücken
	Der Luftfluß hinter dem Ge- rät ist blockiert	- Das Gerät mindestens 3 cm von der Wand wegrücken.
	Die Kühlraum-/ Gefrier- raumtür wird zu oft geöffnet und/oder bleibt zu lange offen	Beides muss unbedingt ver- mieden werden
	Die Tür lässt sich nicht schließen	Die Lebensmittel und Behäl- ter anders platzieren - prüfen, ob die Umg - gebungstemperatur nicht nied- riger ist als der Klimaklasse des Gerätes entspricht
	Der Verdichter schaltet selten an	
Die Türdichtung wurde falsch angebracht	- Die Türdichtung einpresse	

Beim normalen Betreiben der Kälteanlagen können Geräusche unter-
schiedlicher Art auftreten, die keinen Einfluss auf den Betrieb des Kühl-
schrank 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 Ge-rät auf einem
Fliesenboden steht.
- Reibung an benachbarte Möbel – Kühlschrank abrücken, so dass er frei
steht.
- Quietschen von Fächern und Schubladen – Fach oder Schublade he-
rausnehmen 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 Kühlsys-
tem zusammenzieht oder ausdehnt und wenn Temperaturschwankungen aufgrund
des Durchflusses von Kühlmittel in den Röhren entstehen.

ÄNDERUNG DER ÖFFNUNGSRICHTUNG DER TÜR

Änderung der Öffnungsrichtung der Tür (Abb. 20).

Die Kühlschranktür kann - je nach Bedarf - sowohl nach links als auch nach rechts geöffnet werden. Nachstehend die notwendigen Schritte, um die Tür nach rechts zu öffnen (Abb. 20)

1. Das obere Gitter (Abdeckung) des Gehäuses abschrauben.
2. Den Scharnierzapfen aus dem Gitter des Gehäuses herausdrehen und auf der gegenüberliegenden Seite in das Gitter eindrehen.
3. Die Tür vom unteren Scharnier abnehmen.
4. Das untere Scharnier auf der rechten Seite abschrauben und die Abdeckkappen der Schraubenlöcher auf der linken Seite abnehmen.
5. Den Zapfen aus dem Scharnier herausdrehen. Das Scharnier um 180 ° drehen und den Zapfen auf der gegenüberliegenden Seite einschrauben.
6. Das Scharnier auf der linken Seite des Geräts anschrauben. Die Abdeckkappen in die Löcher auf der rechten Seite stecken.
7. Die Tür auf das untere Scharnier hängen.
8. Das obere Gitter (Abdeckung) des Gehäuses zusammen mit dem Scharnierzapfen anbringen und anschrauben. Der Scharnierzapfen muss sich in der oberen Scharnieröffnung in der Tür befinden.
9. Den Türgriff auf der entsprechenden Seite anschrauben.
10. Nach der Montage die Tür öffnen und schließen und sicherstellen, dass die Tür richtig funktioniert.

INSTALLATION

Lüftung

Den Küchenschrank mit Libelle und Anschlagwinkel ausrichten. Den Küchenschrank ausrichten. Bei Bedarf Stützen unter den Küchenschrank legen. Hinter dem Gerät einen Abstand von 38 mm lassen, um für eine entsprechende Belüftung zu sorgen. Der Lufteinlass A muss eine Fläche von mindestens 200 Quadratzentimeter aufweisen und die Luft muss durch die Oberfläche im Sockel am Küchenschrank durchströmen. Prüfen, ob die Lage der Steckdose (1) korrekt ist. Die Parameter der Stromspannung am Ort der Gerätemontage müssen den Werten entsprechen, die im Typenschild angegeben wurden, das sich auf der linken Innenwand des Gerätes neben den Gemüsefächern angebracht wurde. Die Steckdose muss entsprechend geerdet sein.

EINBAU DES GERÄTES

Die Montage des Gerätes sollte durch einen qualifizierten Fachmann erfolgen. Das Gerät ist für den Einbau in den Möbeln bestimmt. Das Versorgungskabel durch den Schrank so führen, dass dessen Anschluss an das Versorgungsnetz nach der Gerätemontage möglich ist. Die Abdeckung (6) nur bei eingeschränkten Platzverhältnissen abnehmen. Den Kühlschrank im Küchenschrank platzieren. Die Montagegriffe (1) mit den Schrauben (2) im oberen Rahmen befestigen, nachdem der Kühlschrank zu zwei Drittel eingeschoben worden ist. Anschließend den Kühlschrank vollständig einschieben und sicherstellen, dass die Klemmführung auf horizontalem Rahmen des Küchenschanks befestigt ist. Den Kühlschrank ausrichten, indem der Abstand von 6 mm zwischen der Innenwand des Küchenschanks und der Außenwand des Küchenschanks eingehalten wird. Die Griffe am horizontalen Rahmen des Küchenschanks mit Schrauben montieren. Die Dichtung in den Spalt (ca. 10mm) zwischen dem unteren vorderen Rahmen und der unteren Arbeitsplatte des Küchenschanks legen. Untere Griffe (3) am unteren vorderen Rahmen mit Schrauben (2) befestigen. Untere Griffe an der unteren Arbeitsplatte des Küchenschanks mit Schrauben (2) befestigen. Die Dichtungen in den Spalt auf der linken und rechten Seite und oben am Kühlschrank korrekt einlegen.

ÄNDERUNG DER ÖFFNUNGSRICHTUNG DER TÜR DES GEFRIERFACHES

Änderung der Öffnungsrichtung der Tür des Gefrierfaches (Abb. 21).

1. Das Scharnier, das die Tür hält, losschrauben und abnehmen. Die Tür beim Abschrauben des Scharniers halten und dann beiseite legen (Abb 21, Ziff. 2).
2. Die Befestigungsschraube des Türschlosses (Begrenzer) lösen. Die Abdeckkappen der Schraubenlöcher für das Türscharnier entfernen (Abb 21, Ziff. 3).
3. Den Türverschluss (Begrenzer) auf der gegenüberliegenden Seite des Gefrierfaches anbringen und festschrauben. Die Abdeckkappen der Schraubenlöcher für das Scharnier auf der anderen Seite einsetzen (Abb 21, Ziff. 4).
4. Die Tür um 180° drehen und auf der gegenüberliegenden Seite montieren.
5. Die Tür halten und das untere Scharnier auf der gegenüberliegenden Seite anbringen und anschrauben (Abb 21, Ziff. 5).
6. Nach der Montage die Tür öffnen und schließen und sicherstellen, dass die Tür richtig funktioniert.

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.
- De garantie van de fabrikant geldt voor dit toestel voor een periode van 2 jaar.
- 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.
- Die Liste der zu ändernden Artikel und das Bestellverfahren sind auf den Websites der Hersteller verfügbar. Wenden Sie sich ggf. an Ihren Händler.

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  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

- L'appareil n'est destiné qu'à un usage domestique.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - les environnements de type chambres d'hôtes ;
 - la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.
- Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications qui n'affectent pas le fonctionnement de l'appareil.
- Certaines notes de ce mode d'emploi sont les mêmes pour différents types de produits réfrigérants (réfrigérateurs, réfrigérateurs-congérateurs et congérateurs).
- Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour des dommages causés par une utilisation non conforme aux instructions.
- Veuillez garder cette notice pour vous y référer ultérieurement ou de la transmettre à un éventuel futur utilisateur.
- 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'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Les enfants âgés de 3 à 8 ans sont autorisés à charger et décharger les appareils de réfrigération.
- **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 : Pour éviter tout risque dû à l'instabilité de l'appareil, celui-ci doit être fixé conformément aux instructions.
- MISE EN GARDE : Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.
- Cet appareil est pourvu d'une connexion de terre uniquement à des fins fonctionnelles.
- 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.
- AVERTISSEMENT: Ne pas placer de socles mobiles de prises multiples ni de blocs d'alimentation portables à l'arrière de 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.
- **AVERTISSEMENT:** Lors du positionnement de l'appareil, s'assurer que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ni endommagé.
- 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 (Fig. 2).
- S'il en est pourvu, l'ampoule est destinée à être exclusivement utilisée dans cet appareil.
- S'il en est pourvu, l'ampoule ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce d'un ménage.
- Il convient de respecter les consignes d'utilisation pour s'assurer de la sûreté de la conservation des denrées alimentaires.
- Il convient de respecter le chargement dans les compartiments indiqués dans la notice et le produit.
- Pour éviter la contamination des aliments, il y a lieu de respecter les instructions suivantes :
 - Des ouvertures de la porte de manière prolongée sont susceptibles d'entraîner une augmentation significative de température des compartiments de l'appareil.
 - Nettoyer régulièrement les surfaces susceptibles d'être en contact avec les aliments et les systèmes d'évacuation accessibles.
 - Nettoyer les récipients d'eau s'ils n'ont pas été utilisés pendant 48h ; bien rincer le système de distribution raccordé à un réseau de distribution d'eau si de l'eau n'a pas été prélevée pendant 5 jours.

- Entreposer la viande et le poisson crus dans les bacs du réfrigérateur qui conviennent, de telle sorte que ces denrées ne soient pas en contact avec d'autres aliments ou qu'elles ne s'égouttent pas sur les autres aliments.
- Les compartiments « deux étoiles » pour denrées congelées conviennent pour stocker des aliments précongelés, stocker ou fabriquer de la crème glacée et des cubes de glace.
- Les compartiments « une, deux et trois étoiles » ne conviennent pas pour la congélation des denrées alimentaires fraîches.
- Si l'appareil de réfrigération demeure vide de manière prolongée, le mettre hors tension, en effectuer le dégivrage, le nettoyer, le sécher, et laisser la porte ouverte pour prévenir le développement de moisissures à l'intérieur de l'appareil.

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.

Service - réparations

- 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.
- En cas de panne, contactez le service après-vente de votre revendeur. Le fabricant offre une garantie minimale de 2 ans à compter de la date d'achat. La durée effective est inscrite sur votre facture d'achat. De même la durée de disponibilité des pièces nécessaires à la réparation de l'appareil est disponible auprès de votre revendeur.



DANGER : Risque d'incendie / Matières inflammables.

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.
- Évitez les étincelles – n'allumez pas d'appareil électrique ou de lampe électrique.
- Ventilez immédiatement la pièce

	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.
- 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>.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ET ENERGETIQUES

Modèle	Marque : AMICA Référence : AB1112
Alimentation	220V-240V~ / 50Hz
Dimension (L*P*H)	596 x 550 x 820 (mm)
Poids	31.5 kg
Volume utile des compartiments	Réfrigérateur : 95 L Congélateur : 16 L
Dégivrage	Réfrigérateur : manuel Congélateur : manuel
Classe climatique	Classe climatique : ST Cet appareil est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 16°C et 38°C
Type d'installation	Encastrable

INSTALLATION ET CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

Cet appareil réfrigérant est destiné à être encastré.

Installation avant la première mise en marche

- Déballez l'appareil, enlevez les bandes adhésives protégeant les portes et l'équipement (4). Les éventuels restes du col peuvent être enlevés avec un détergent délicat.
- Garder les éléments en mousse de polystyrène. Au cas de nécessité du retransport du réfrigérateur/congélateur, emballez-le de la mousse de polystyrène et du film ainsi que 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 avec du produit lave vaisselle et ensuite essuyez et séchez.
- Placez votre réfrigérateur/congélateur à niveau et en position stable à un sol solide, dans une pièce sèche, régulièrement aérée et non ensoleillée loin des sources de chaleur comme la cuisinière, le radiateur du chauffage central, 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 visant 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 chauffage

- 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 surtout (avec le tuyau du chauffage central et la tube d'amenée d'eau).
- Il est interdit de manipuler d'une façon quelconque des pièces d'agrégat. Prenez les mesures de ne pas endommager la tube capillaire visible dans la cavité pour le compresseur. Cette tube ne peut pas être fléchi, redressée ni enroulée.
- L'endommagement de la tube capillaire par l'utilisateur le prive du droit de garantie (fig. 8).
- Pour certains modèles au choix, la poignée non fixée doit être récupérée à l'intérieur de l'armoire, puis vissée sur la porte avec son propre tournevis.

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 recommandée par la loi. Le fabricant renonce à une responsabilité quelconque à titre des endommagements éventuels qui peuvent subir les personnes ou les objets suite à ne pas remplir cette obligation imposée par cette règle.
- Il ne faut pas utiliser de raccords adaptatifs, de prises multiples (ré-partiteurs), de rallonges deux fils. S'il y a la nécessité d'utiliser un rallonge, il est permis d'utiliser qu'un rallonge avec un rouleau de sécurité, à prise unique ayant une attestation de sécurité VDE/GS.
- Au cas d'utilisation d'un rallonge (avec le rouleau de sécurité, ayant le signe de sécurité), sa prise doit être placée à une distance sûre des évier et ne peut pas être exposée à être submerger de l'eau ainsi que des autres égouts.
- Les données se trouve sur la plaque signalétique placée en bas de la paroi à l'intérieur du compartiment réfrigérateur**.

Mise hors circuit

Il faut assurer la possibilité de débrancher l'appareil par le retrait de la fiche ou par l'éteint de l'interrupteur bipolaires (fig. 9)

Classe climatique

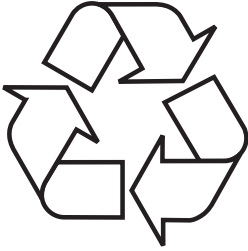
L'information sur la classe climatique de l'appareil se trouve sur la plaque signalétique. Il indique la température ambiante (c'est-à-dire de la pièce dans laquelle il fonctionne) du fonctionnement optimal (correct) de l'appareil.

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

** Existe 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.

RECYCLAGE

Produit

Mise au rebut



Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive européenne 2012/19/EU afin de pouvoir soit être recyclé soit démantelé afin de réduire tout impact sur l'environnement. Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter votre administration locale ou régionale.

Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses.

Ce produit contient des agents moussants inflammables. En fin de vie de ce produit, il doit être mis au rebut dans un endroit approprié, capable de le recycler. Pour cela contactez la mairie de votre domicile. En aucun cas vous ne devez jeter ce produit sur la voie publique.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Emballage

Tous les éléments de l'emballage doivent être jetés séparément dans les poubelles de tri afin de faciliter et de participer au recyclage de ces emballages.



Séparez les éléments avant de trier

COMMANDE

Commande de l'appareil

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

5 réglages de température sont disponibles pour le réfrigérateur. Après le branchement à l'alimentation, le réfrigérateur sera réglé sur 3, qui est le réglage par défaut.

Bouton « Power » : Situé sur le côté gauche, sert pour allumer/ éteindre le réfrigérateur en appuyant pendant 3s.

Bouton « Régler » : situé sur le côté droit, sert à régler les paramètres de température pour le réfrigérateur.



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

La température à l'intérieur du réfrigérateur est réglée en appuyant sur le bouton « régler » sur la gauche. En appuyant sur le bouton, les réglages 1 à 5 représentent des températures différentes de la plus haute à la plus basse.

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

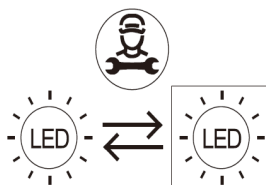
- La température à l'intérieur de l'appareil dépend de plusieurs facteurs. Le réglage dépend entre autres de la température ambiante, du niveau d'ensoleillement, de la fréquence d'ouverture de la porte de l'appareil, de la quantité d'aliments. Le réglage sur la valeur moyenne est dans la plupart des 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 cu-lot E14).

Remplacement de l'éclairage

- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique 'G'.
- La source lumineuse de ce produit ne peut être remplacée que par des personnes qualifiées.



Attention :

- L'éclairage utilisé ne peut pas être utilisé pour l'éclairage des pièces d'habitation.


UTILISATION ET FONCTIONS

Conservation des denrées dans le réfrigérateur

- Mettez les produits sur des assiettes, dans des récipients 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 étrangères et 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 récipients hermétiquement fermés.
- Le stockage des légumes contenant une grande quantité d'eau peut causer le dépôt de buée au-dessus des bacs à légumes; 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 élevé 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 emballé
 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'exception 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 hermétique et bien adhérent aux produits congelés. Les emballages en verre sont déconseillés.
- Les produits alimentaires frais (à température ambiante), mis dans le but d'être congelés ne doivent pas rester en contact avec les produits déjà congelés 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 congelés, il est conseillé de regrouper les produits congelés dans la partie centrale du congélateur de telle façon qu'ils ne restent pas en contact avec des produits encore non congelés.
- Nous conseillons de déplacer les portions congelées 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 
- Il faut se rappeler 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 congelés 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 dépeussier 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.



-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.

Pour une meilleure conservation des aliments et éviter le gaspillage alimentaire

Dans la partie la plus froide (0°C à +4°C), on place les aliments très périssables : comme la viande crue ou les préparations à base de viande, la charcuterie fraîche, la volaille, le poisson ou les plats préparés.

Dans la partie intermédiaire, on place viande, poisson et légumes cuits, fruits rouges, crème fraîche, produits laitiers frais, fromages frais, desserts lactés, pâtisseries, crudités en sachet...

Dans le bac à légumes, on place légumes et fruits et fromages.

Dans les portes (changements fréquents de température), on place beurre, œufs, et boissons

Les congélateurs permettent de garder les aliments plus longtemps mais la durée de conservation diffère en fonction des denrées :

- Moins de trois mois : sauces, crustacés, poissons, viande hachée...
- Moins de neuf mois : porc, veau, agneau, pâtisserie...
- Moins de douze mois : fruits et légumes, bœuf et volaille...

Le réglage du thermostat est important il doit être sur les préconisations de cette notice, pour éviter le gaspillage alimentaire.

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: réfrigéré (alors que le givre s'ins-talle sur la paroi arrière) ensuite se dégivre (les gouttes ruissellent 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 com-mande 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'in-troduise 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'énergie 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 réfrigérateur 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 ❄️***

*** Ne concerne pas les appareils avec un Système sans Givre
Concerne les appareils possédant une chambre de congélation.
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	<ul style="list-style-type: none"> - vérifiez si la fiche a été branchée correctement dans la prise du réseau d'alimentation - vérifiez si le câble d'alimentation de l'appareil n'est pas endommagé - vérifiez si en branchant un autre appareil par ex. une lampe de nuit la tension de prise de courant existe - vérifiez si l'appareil est mis en circuit par l'intermédiaire du thermostat en position supérieure à 0 / OFF
L'éclairage interne du com-partiment 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 ap-pareils avec éclairage par lampe incandescente).
Le fonctionnement continu de l'appareil	Un mauvais placement du sélecteur rotatif Autres causes comme au point „L'appareil réfrigère et/ou congèle très faiblement”	- déplacez le sélecteur rotatif dans position plus basse - 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 La circulation d'air rendu plus difficile à l'intérieur du compartiment	- nettoyez l'orifice bouché (voir la notice d'utilisation chap. - „Dégivrage du réfri-gérateur”) - 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 L'appareil reste en contact avec les meubles et/ou avec d'autres objets	- mettez l'appareil à ni eau - 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 électroménager 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 7 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 produits 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 raccourcissez 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 quand 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 le 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).

CHANGEMENT DU SENS D'OUVERTURE DE LA PORTE

Changement du sens d'ouverture de la porte (Des. 20).

La porte du réfrigérateur peut s'ouvrir à gauche ou à droite, selon les besoins. Nous vous présentons les étapes à suivre pour ouvrir la porte à droite (Des. 20).

1. Dévisser la grille supérieure (la protection) du corpus.
2. Dévisser la tige de la charnière de la grille du corpus et la visser du côté opposé de la grille.
3. Retirer la porte de la charnière inférieure.
4. Dévisser la charnière inférieure à droite et démonter les bouchons des orifices pour les vis à gauche.
5. Dévisser la tige de la charnière. Tourner la charnière de 180° et visser la tige du côté opposé.
6. Visser la charnière du côté gauche de l'appareil. Monter les bouchons des orifices à droite.
7. Installer la porte sur la charnière inférieure.
8. Replacer et visser la grille supérieure (la protection) du corpus avec la tige de la charnière. La tige de la charnière doit se trouver dans l'orifice supérieur de la charnière de la porte.
9. Tourner la poignée de porte dans la direction correcte.
10. Une fois la porte installée, l'ouvrir et la fermer pour voir si elle fonctionne correctement.

INSTALLATION

VENTILLATION

Mettre de niveau le placard de cuisine avec un niveau et une cornière. Si nécessaire, placer des cales par dessous. 2. Laisser un espace de 38 mm derrière l'appareil pour assurer une ventilation correcte. 3.

La surface d'entrée d'air A doit être d'au moins 200 cm² et l'air doit passer par le panneau situé dans le socle du placard. 4. Vérifier si la position de la prise électrique (1) est correcte. Les paramètres de la tension d'alimentation à l'endroit de l'installation de l'appareil doivent correspondre aux valeurs indiquées sur la plaque nominale se trouvant sur la cloison intérieure gauche de l'appareil à côté des récipients aux légumes. La prise d'alimentation doit être correctement mise à la terre.

INSERTION DE L'APPAREIL

L'installation de l'appareil doit être effectuée par un installateur qualifié. L'appareil devrait être inséré dans le mobilier. Conduire le câble d'alimentation de manière qu'après installation de l'appareil, sa connexion à l'alimentation soit possible. Enlever le couvercle (6) seulement en cas de manque de place. Placer le réfrigérateur dans le meuble de cuisine. Après avoir inséré deux tiers du réfrigérateur, fixer les supports de montage (1) à l'aide des vis (2) dans le cadre supérieur.

S'assurer que la glissière est fixée sur le cadre horizontal du meuble de cuisine et glisser le réfrigérateur jusqu'au bout. Régler la position du réfrigérateur assurant une distance de 6 mm entre le pan intérieur du meuble de cuisine et les parois extérieures du réfrigérateur. Fixer les supports au cadre horizontal du meuble de cuisine à l'aide des vis. Mettre le joint dans l'espace (env. 10 mm) entre le cadre inférieur de devant et la plaque inférieure du meuble de cuisine. Fixer les supports inférieurs (3) au cadre inférieur avant à l'aide des vis (2). Fixer les supports inférieurs à la plaque inférieure du meuble de cuisine à l'aide des vis (2). Mettre correctement les joints dans les emplacements des côtés gauche et droit et en haut du réfrigérateur.

CHANGEMENT DU SENS D'OUVERTURE DU CONGÉLATEUR

Changement du sens d'ouverture du congélateur (Des. 21).

1. Dévisser la charnière maintenant la porte et la retirer. En retirant la charnière, saisir la porte et la poser de côté (des. 21, pos. 2).
2. Dévisser la vis qui fixe la fermeture (la butée) de la porte. Démonter les bouchons des orifices des vis de la charnière de la porte (des 21, pos. 3).
3. Transposer et visser la fermeture (la butée) de la porte du côté opposé du congélateur. Monter également les bouchons des orifices des vis de la charnière (des. 21, pos. 4).
4. Tourner la porte de 180 ° et la monter du côté opposé.
5. Monter et visser la charnière inférieure maintenant la porte du côté opposé (des. 21, pos. 5).
6. Une fois la porte installée, l'ouvrir et la fermer pour voir si elle fonctionne correctement.

GARANTIE, SERVICE APRÈS-VENTE

Garantie

Service de garantie selon la carte de garantie. Le fabricant n'est responsable d'aucun dommage provoqué par une utilisation inappropriée du produit.


Service

- 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 garantie du fabricant est applicable pour cet appareil pendant une période de **2 ans**.
- En cas de dysfonctionnement pendant cette période, toute demande de prise en charge doit être faite auprès du service après-vente de votre revendeur.
- 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.
- La liste des pièces de rechange et la procédure de commande sont disponibles sur les sites web du fabricant. En cas de nécessité, veuillez contacter votre revendeur.

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  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 is een combi-natie van uitzonderlijk **Amica** 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 onge-vallen te voorkomen.

Hoogachtend

Amica

AANWIJZINGEN BETREFFENDE VEILIGHEID VAN GE-BRUIK

- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke (privé) toepassingen, maar niet voor soortgelijke toepassingen zoals
 - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen
 - boerderijen en gebruik door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen
 - bed and breakfast type omgevingen
 - catering en andere soortgelijke toepassingen, waaronder detailhandel
- 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.

Veiligheid

- Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke capaciteiten of personen met een gebrek aan kennis of ervaring, indien ze correct onder toezicht staan of als de instructies met betrekking tot het veilige gebruik van het toestel aan hen zijn meegedeeld en als de mogelijke risico's worden begrepen.

- Kinderen mogen niet met het toestel spelen.
- Houd kinderen van minder dan 3 jaar op afstand, tenzij ze onder continu toezicht staan.
- Kinderen van 3 tot 8 jaar mogen koelapparatuur laden en lossen.
- De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan.
- Trek de stekker altijd uit het stopcontact alvorens over te gaan tot de reiniging, de ontsteking, het vervangen van de lampen, het verplaatsen van het toestel of het reinigen van de ondergrond onder het toestel.
- WAARSCHUWING: Beschadig het koelcircuit niet.
- WAARSCHUWING: Gebruik geen elektrische toestellen in het opbergvak voor voedingsmiddelen, tenzij dit type toestel wordt aanbevolen door de fabrikant.
- WAARSCHUWING: Gebruik geen mechanische inrichtingen of andere middelen om de ontstekingprocedure te versnellen behalve de middelen die door de fabrikant worden aanbevolen.
- WAARSCHUWING: Houd de ventilatieopeningen in de behuizing van het toestel of de inbouwstructuur vrij.
- WAARSCHUWING: Plaats niet meerdere draagbare stopcontacten of draagbare voedingen aan de achterkant van het apparaat.
- WAARSCHUWING: zorg er bij het plaatsen van het apparaat voor dat het netsnoer niet bekneld of beschadigd raakt.
- Dit toestel is uitsluitend voor functionele doeleinden voorzien van een aardaansluiting.
- Sluit het toestel niet aan op een stopcontact dat niet is beschermd tegen overbelasting (zekering).
- Gebruik nooit stekkerblokken of verlengsnoeren om het toestel aan te sluiten.
- Dit toestel is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of door een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem of een andere inrichting die het toestel automatisch onder spanning zet.

- Bewaar geen explosieve stoffen in dit toestel, zoals spuitbussen die ontvlambare drijfgassen bevatten.
- Controleer na de installatie dat het toestel niet op de voedingskabel staat.
- Wanneer de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant, de dienst na verkoop of door personen met gelijkaardige kwalificaties worden vervangen om gevaar te vermijden.
- Dit toestel is zwaar; let op bij een verplaatsing.
- Indien uw toestel op de zijkant lag tijdens het transport, wacht u 48 uur alvorens het in gebruik te nemen.
- De lamp is uitsluitend bestemd voor gebruik in dit toestel.
- De lamp is niet geschikt voor de verlichting van een huishoudelijke ruimte.
- De gebruiksaanwijzing moet in acht worden genomen om een veilige opslag van levensmiddelen te waarborgen.
- De in de gebruiksaanwijzing aangegeven belading van de vakken en van het produkt moet in acht worden genomen.
- Dit koelapparaat is niet geschikt voor het invriezen van levensmiddelen.
- Om verontreiniging van levensmiddelen te voorkomen, moeten de volgende instructies in acht worden genomen:
 - Langdurig openen van de deur kan leiden tot een aanzienlijke verhoging van de temperatuur in de compartimenten van de apparatuur.
 - Regelmatig reinigen van oppervlakken die met levensmiddelen in aanraking komen en van toegankelijke afvoersystemen.
 - Reinig waterreservoirs als ze 48 uur niet zijn gebruikt; spoel het distributiesysteem dat is aangesloten op een watervoorzieningssysteem door als er 5 dagen geen water is getapt.
 - Bewaar rauw vlees en rauwe vis in de daarvoor bestemde bakken in de koelkast, zodat ze niet in contact komen met andere levensmiddelen of op andere levensmiddelen kunnen druppelen.

- De "twee-sterren" diepvriesvakken zijn geschikt voor het bewaren van voorgebakken levensmiddelen, het bewaren of bereiden van ijs en ijsblokjes.
- De compartimenten "één, twee en drie sterren" zijn niet geschikt voor het invriezen van verse levensmiddelen.
- Als het koelapparaat lange tijd leeg staat, dient u het uit te zetten, te ontdooien, te reinigen, te drogen en de deur open te laten om schimmelvorming in het apparaat te voorkomen.

Informatie over de veiligheid van diepvriezers

Als u deze vriezer volgens de voorgeschreven instructies gebruikt, zal hij goed functioneren.

- **Een ontdooid product mag nooit opnieuw worden ingevroren.**
- Gebruik de vriezer alleen voor het bewaren van diepvriesproducten, het invriezen van verse levensmiddelen en het maken van ijsblokjes.
- Eet geen ijsblokjes of ijslolly's onmiddellijk nadat u ze uit de vriezer hebt gehaald, want ze kunnen bevroering veroorzaken.
- Bewaar geen volle flessen vloeistof of blikjes frisdrank in de vriezer, want die kunnen barsten.
- De hoeveelheid in te vriezen voedsel mag de op het typeplaatje aangegeven hoeveelheid niet overschrijden. Indien de in te vriezen hoeveelheid groter is dan deze waarde, is het altijd mogelijk in verschillende fasen in te vriezen.
- LET OP: Vul de ijsblokjeschaaltjes alleen met drinkwater.

Service - reparaties

- Het is gevaarlijk om de functies van dit apparaat te wijzigen of te proberen deze te wijzigen.
- Probeer in geval van storing het toestel niet zelf te repareren. Reparaties door niet-gekwalificeerd personeel kunnen schade veroorzaken.
- Neem in geval van pech contact op met de service-afdeling van uw dealer. De fabrikant biedt een minimumgarantie van 2 jaar vanaf de datum van aankoop. De werkelijke duur staat vermeld op uw aankoopfactuur. U kunt ook nagaan hoe lang de onderdelen die nodig zijn voor de reparatie van het toestel, verkrijgbaar zijn bij uw dealer.



WAARSCHUWING: Brandgevaar / brandbare materialen

Het koelgas in het circuit van dit toestel is isobutaan (R 600a), niet-verontreinigend maar ontvlambaar gas.

- Zorg er tijdens het transport en de installatie van het toestel voor dat er geen onderdelen van het koelcircuit worden beschadigd.
- Gebruik geen snijdend of scherp gereedschap om het toestel te ontdooien.
- Gebruik geen elektrische apparatuur aan de binnenkant van het toestel.

Indien het koelsysteem beschadigd is:

- Gebruik geen vlam in de buurt van het toestel.
- Vermijd vonken - schakel geen elektrisch toestel of elektrische lamp in.
- Ventileer de ruimte onmiddellijk.

	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.
- 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.
- 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/>

TECHNISCHE KENMERKEN EN ENERGIE-EIGENSCHAPPEN

Model	Merk : AMICA Reference :AB1112
Voeding	220V-240V~ / 50Hz
Afmeting (L*B*H)	596 x 550 x 820 (mm)
Gewicht	31.5 kg
Volume	Koelkast : 95 L Diepvriezer : 16 L
Dégivrage	Koelkast : manueel Diepvriezer : manueel
Klimaatklasse	ST : Dit toestel is ontworpen voor gebruik bij een omgevingstemperatuur tussen 16 °C en 38 °C.
Type installatie	In te bouwen

INSTALLATIE EN WERKOM- STANDIGHEDEN VAN HET APPARAAT

Dit koelapparaat is 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 beveiligd 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 raken, 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 vastgeschroefd 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 veiligheidsaansluiting 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

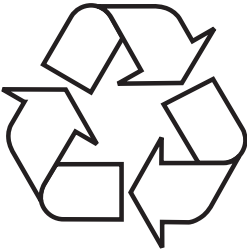
Informatie over de klimaatklasse staat op de typeplaatje. Deze geeft aan in welke omgevingstemperatuur (dwz. ruimte, waarin hij staat) het product optimaal (correct) werkt.

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 ap-paraat 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 elek-trische en elektronische apparatuur. De inzame-lende instanties, waaronder lokale inzamelpunten, winkels en gemeentelijke instanties vormen een ge-schikt systeem voor de inzameling van deze appa-ratuur. 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 voortko-men uit de aanwezigheid van gevaarlijke bestand-delen en verkeerde opslag en verwerking van der-gelijke apparatuur.

BEDIENING

Bediening van het apparaat

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

Er zijn in totaal 5 temperatuurinstellingen voor de koelkast. Na aansluiting op de stroomvoorziening wordt de koelkast ingesteld op stand 3, de standaardinstelling.

Knop "Power": Bevindt zich aan de linkerkant, dient voor het in-/uitschakelen van de koelkast door er 3 seconden op te drukken.

Knop "Adjust": bevindt zich aan de rechterkant en dient voor het regelen van de temperatuurinstellingen van de koelkast.



Regelen van de temperatuur in het apparaat

De temperatuur in de koelkast wordt geregeld door op de knop "Adjust" rechts te drukken. Door op de knop te drukken, verschijnen de instellingen 1 t/m 5 voor de verschillende temperaturen, van de hoogste tot de laagste.

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 aangegeven 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

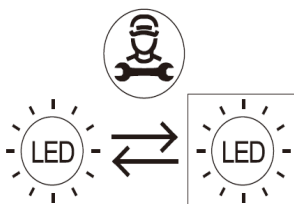
- Er zijn veel factoren die invloed hebben op de temperatuur in het apparaat. De instelling van de draaiknop is onder andere afhankelijk van de omgevingstemperatuur, de hoeveelheid zonlicht, de frequentie waarmee het apparaat wordt geopend, de hoeveelheid levensmiddelen. De middelste positie van de draaiknop 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 temperatuur 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

- Dit product bevat een lichtbron met energie-efficiëntieklasse "G".
- De lichtbron van dit product mag alleen worden vervangen door gekwalificeerd personeel.



Opgelet:

- Gebruikte verlichting mag niet worden gebruikt voor het verlichten van woonruimten.

BEDIENING EN FUNCTIES

Het bewaren van producten in de koelkast

- Bewaar de producten op borden, in dozen of in voedselolie 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. Verdamer plank / kast
3. Normaal laadniveau
4. ❌***❌

- Het is toegestaan om producten op de draadroosters van de verdamer 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 uitzonde-ring 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 thermostat
- Indien na het sluiten van de koelkast de deur niet direct opnieuw opengaat, wacht tot 10 minuten, zodat de ontstane onderdruk gecompenseerd 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 ontstof 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 die-nen regelmatig ontdooid te worden. Vermijd dat er een rijm laag 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.

Voor een betere bewaring van levensmiddelen en ter voorkoming van voedselverspilling

Plaats in het koudste gedeelte (0°C tot +4°C) zeer bederfelijke levensmiddelen: zoals rauw vlees of vleesbereidingen, verse vleeswaren, gevogelte, vis of kant-en-klaarmaaltijden.

In het middelste gedeelte worden vlees, vis en gekookte groenten, rood fruit, verse room, verse zuivelproducten, verse kaas, zuiveldesserts, gebak, verpakte rauwe groenten, enz. geplaatst.

In de groentela worden groenten, fruit en kaas gelegd.

In de deuren (frequente temperatuurschommelingen) worden boter, eieren en dranken geplaatst.

Met diepvriezers kunnen levensmiddelen langer worden bewaard, maar de houdbaarheid verschilt naar gelang van het levensmiddel:

- Minder dan drie maanden: sauzen, schaaldieren, vis, gehakt, enz.
- Minder dan negen maanden: varkensvlees, kalfsvlees, lamsvlees, gebak, enz.
- Minder dan twaalf maanden: groenten en fruit, rundvlees en pluimvee

De instelling van de thermostaat is belangrijk en moet overeenstemmen met de aanbevelingen in deze handleiding om voedselverspilling te voorkomen.

ONTDOOIEN, WASSEN EN ONDERHOUD

Gebruik nooit oplosmiddelen of agressieve, schurende schoonmaakmid-delen (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 verstopen van de opening veroorzaken. In zo'n geval moet de opening met plunjer gereinigd worden (tek. 13).
- Het apparaat werkt in cycluszakken: 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 elektriciteitsnet 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 oplosers 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, cir-celend lucht ingevroren en de vocht van de diepvriezer wordt naar buiten afgevoerd. Daardoor in de diepvriezer ontstaan er geen grote hoeveel-heden 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 ge-wenste hoogte terug (Afb. 16).

Ten alle tijde is het verboden om de diepvriezer met gebruik van een elektrische 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 VERHELPE

Verschijselen	Mogelijke redenen	Herstellings wijze
Het apparaat werkt niet	Onderbreking in de electri-sche installatie	<ul style="list-style-type: none"> - controleer of de stekker goed in het stopcontact zit - controleer of de spanningskabel niet beschadigt is - controleer of er spanning op het stopcontact staat door bv. een ander toe-stel aan te sluiten bv. een nachtlamp - controleer of het apparaat aan staat door de thermostaat op meer dan 0 te zetten
Binnenverlichting werkt niet	De gloeilamp is los of door-gebrand (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 conti-nue	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 on-derste deel van de koelkast	De waterafvoeropening is verstopt	- maak de verstopte opening schoon (zie hoofd-stuk -„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).

WIJZIGEN VAN DE OPE- NINGSRICHTING VAN DE DEUR

Wijzigen van de openingsrichting van de deur (Afb. 20).

De koelkastdeur kan naar behoefte zowel naar links als naar rechts opengaan. Hieronder volgen de noodzakelijke stappen om de deur naar rechts open te laten gaan (Afb. 20).

1. Schroef het bovenste rooster (scherm) van de inbouwkast los.
2. Draai de scharnierpen van het rooster van de inbouwkast los en schroef deze aan de andere kant van het rooster vast.
3. Til de deur uit het onderste scharnier.
4. Draai het onderscharnier aan de rechterkant los en verwijder de afdekdopjes van de schroefopeningen aan de linkerkant.
5. Schroef de pen uit het scharnier. Draai het scharnier 180 o en schroef de pen in de andere kant.
6. Schroef de scharnier aan de linkerkant van het apparaat vast. Plaats de afdekdopjes van de openingen aan de rechterkant.
7. Zet de deur in het linkerscharnier.
8. Plaats het bovenste rooster (scherm) van de inbouwkast en schroef met samen met de scharnierpen vast. De scharnierpen moet zich in de bovenste opening van de scharnier in de deur bevinden.
9. Schroef de handgreep van de deur op de juiste kant van de deur.
10. Open en sluit de deur na de installatie om te controleren of de deur goed werkt.

INSTALLATIE

VENTILATIE

Zet het keukenkastje waterpas met behulp van een waterpas en een winkelhaak. Zet het keukenkastje waterpas, plaats er indien noodzakelijk steuntjes onder. 2. Zorg aan de achterkant van het apparaat voor een ruimte van 38 mm om voldoende ventilatie te waarborgen. 3. Luchtinlaat A moet minimaal 200 vierkante cm bedragen en de lucht moet door het paneel in de kastplint stromen. 4. Controleer of het stopcontact (1) op de juiste plaats zit. De parameters van de netvoeding op de installatieplaats moeten overeenkomen met de waarden op het typeplaatje dat op de linkerbinnenwand van het apparaat is geplaatst, naast de groentecontainers. Het stopcontact moet juist geaard zijn.

INBOUW VAN HET APPARAAT

Het apparaat moet geïnstalleerd worden door een gekwalificeerd installateur. Het apparaat moet worden ingebouwd in een meubel. Leid de voedingskabel zodanig door het kastje dat het mogelijk is om hem aan

te sluiten op het lichtnet nadat het apparaat is geïnstalleerd. Verwijder de afdekplaat (6) slechts wanneer er onvoldoende ruimte is. Plaats de koelkast in het keukenkastje. Bevestig de montagegrepen (1) met behulp van de schroeven (2) aan het bovenste frame nadat u tweederde van de koelkast in het kastje hebt geschoven. Schuif de koelkast vervolgens tot het einde naar binnen en zorg ervoor dat de klemgeleider aan het horizontale frame van het keukenkastje is bevestigd. Stel de plaatsing van de koelkast af en zorg voor een afstand van 6 mm tussen de binnenwand van het keukenkastje en de buitenwanden van de koelkast. Bevestig de houder aan het horizontale frame van het keukenkastje met behulp van schroeven. Plaats de dichting in de spleet (ca. 10 mm) tussen de voorkant van het onderste frame en de onderplaat van het keukenkastje. Bevestig de onderste houders (3) aan het frame aan de voorkant met behulp van schroeven (2). Bevestig de onderste houders aan de onderplaat van het keukenkastje met behulp van de schroeven (2). Leg de dichtingen op de juiste manier in de spleten aan de linker-, rechter- en bovenkant van de koelkast.

WIJZIGEN VAN DE OPE- NINGSRICHTING VAN DE DEUR VAN HET LAGETEMPE-RATUURVAK

Wijzigen van de openingsrichting van de deur van het lagetemperatuurvak (Afb. 21).

1. Schroef het scharnier dat de deur ondersteunt los en verwijder het. Houd bij het verwijderen van het scharnier de deur vast en leg deze opzij (Afb. 21, fig. 2).
2. Verwijder de schroef waarmee het deurslot (blokkade) is bevestigd. Verwijder de afdekdopjes van de schroefopeningen voor het deurscharnier (Afb. 21, fig. 3).
3. Verplaats het slot (blokkade) van de deur naar de andere kant van het vak en schroef het vast. Monteer ook de afdekdopjes van de schroefopeningen voor het deurscharnier (Afb. 21, fig. 4).
4. Draai de deur 180° en monteer hem aan de andere kant.
5. Monteer het onderste scharnier dat de deur ondersteunt aan de andere kant en schroef het vast (Afb. 21, fig. 5).
6. Open en sluit de deur na de installatie om te controleren of de deur goed werkt.

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

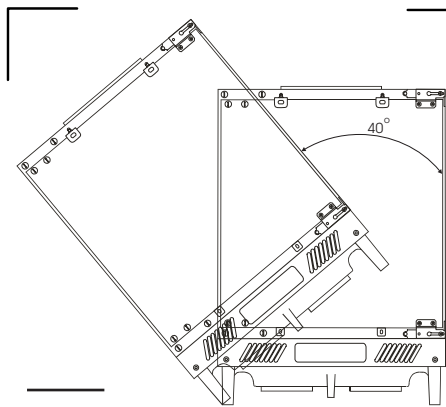
- De producent van het apparaat raadt aan om alle reparaties en afstelwerkzaamheden uit te laten voeren door de fabrieksservice of de geautoriseerde service van de producent. Om veiligheidsredenen mag u het apparaat niet zelf repareren.
- Reparaties die zijn uitgevoerd door personen die niet over de vereiste kwalificaties beschikken, kunnen een ernstig gevaar opleveren voor de gebruiker van het apparaat.
- De garantie van de fabrikant geldt voor dit toestel voor een periode van **2 jaar**.
- 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.
- Lijst met reserveonderdelen en bestelprocedure beschikbaar op de websites van de fabrikant. En neem indien nodig contact op met uw dealer.

Verklaring van de producent

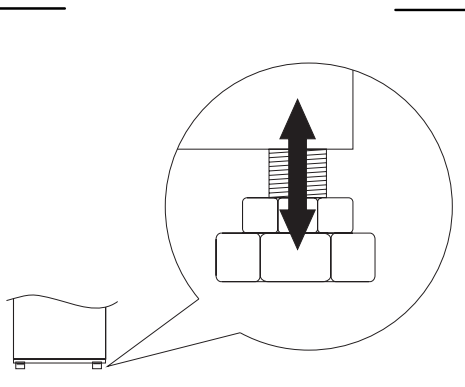
Hierbij verklaart de producent, dat het product aan de eisen van de onderstaande Europese richtlijnen voldoet:

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

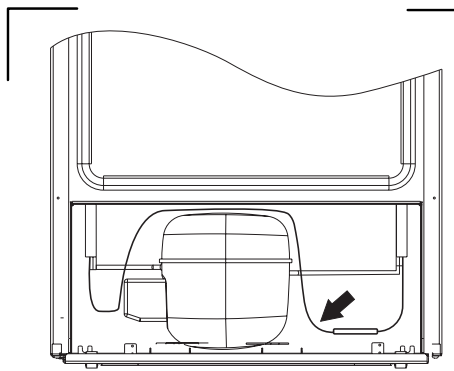
en over de certificering  en de conformiteitsverklaring voor organen die toezicht op de markt houden beschikt.



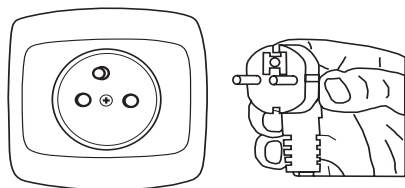
2



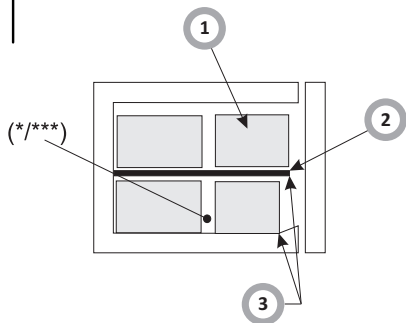
3



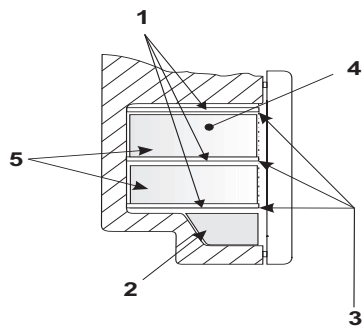
8



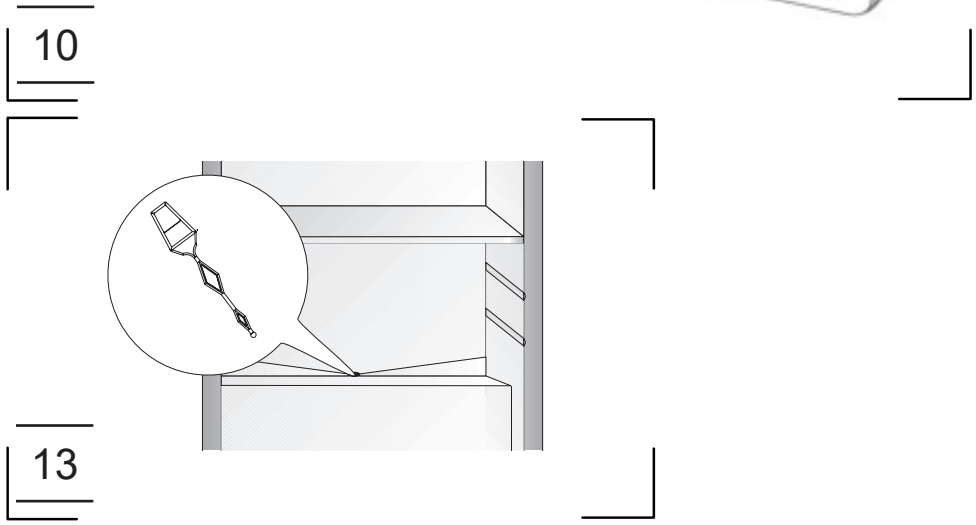
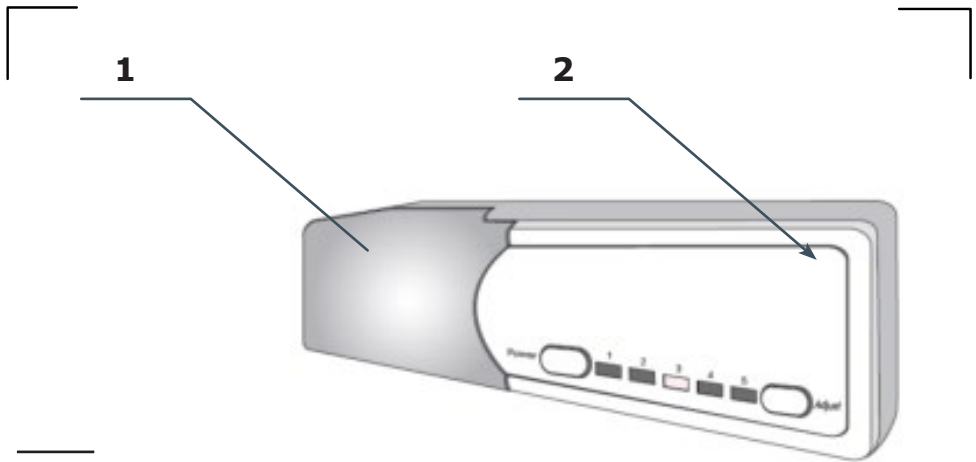
9

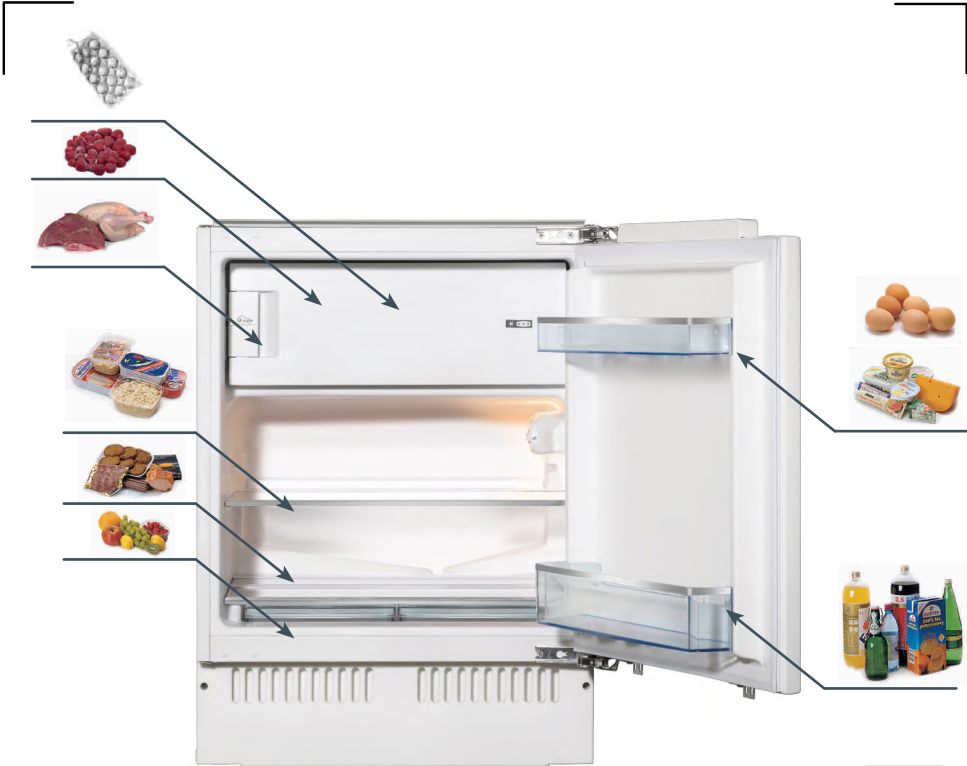


11a

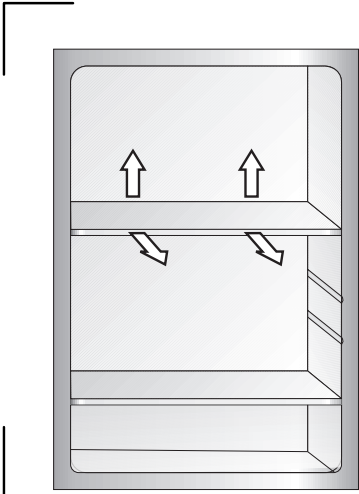


11b

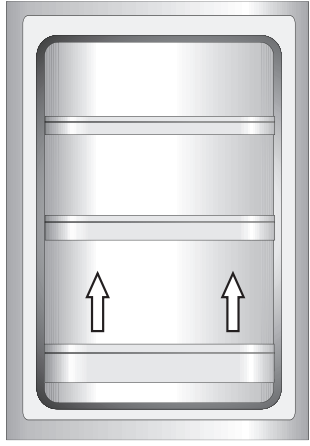




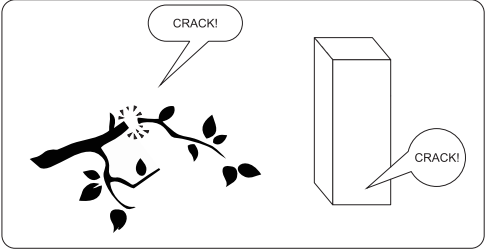
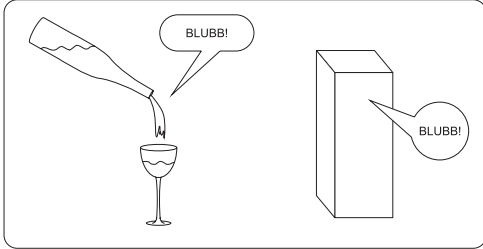
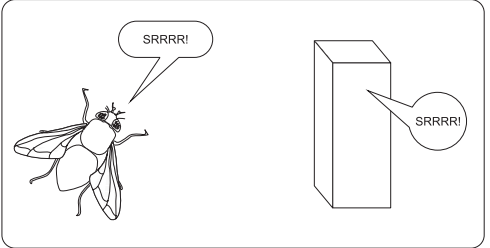
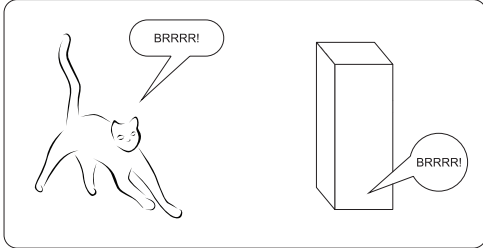
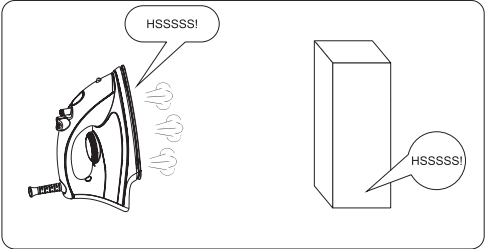
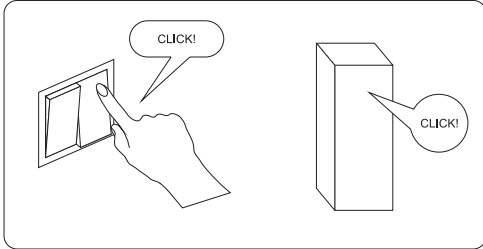
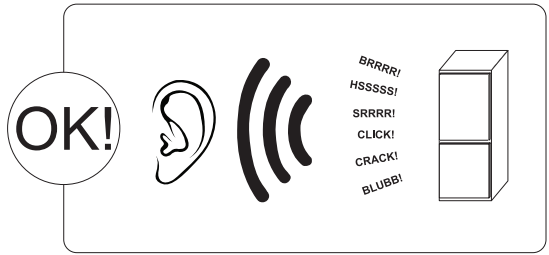
12

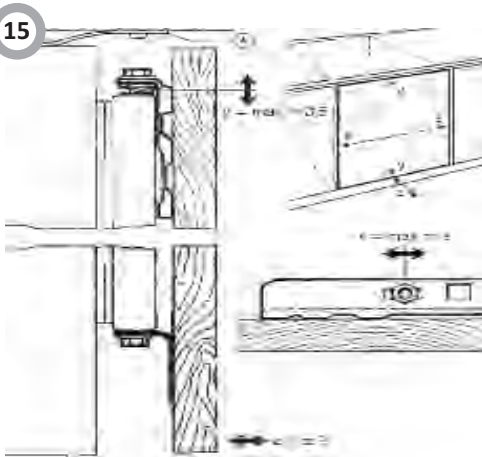
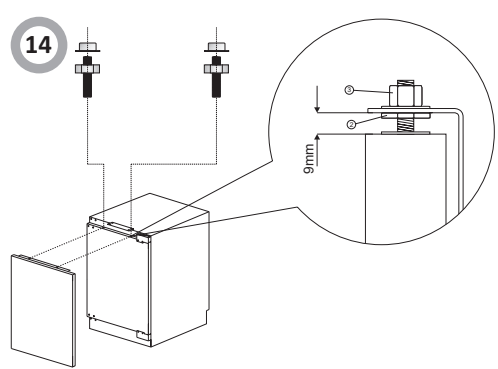
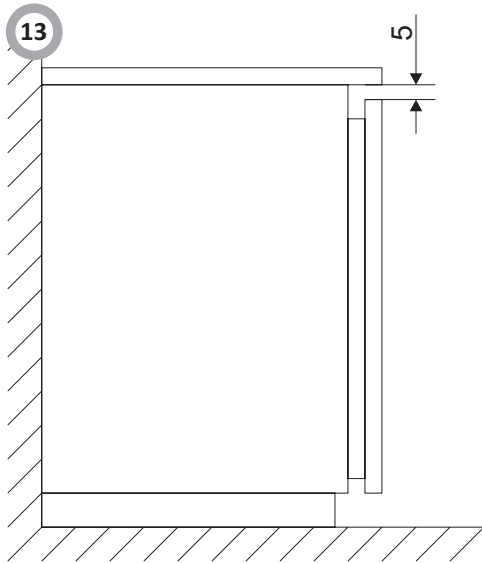
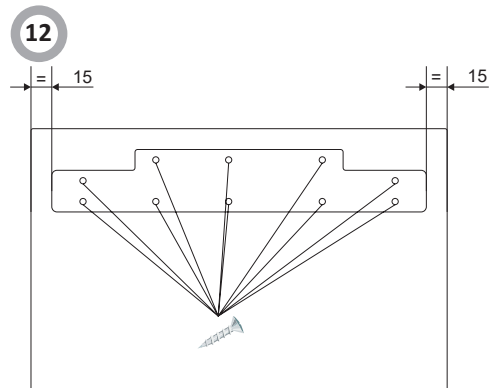
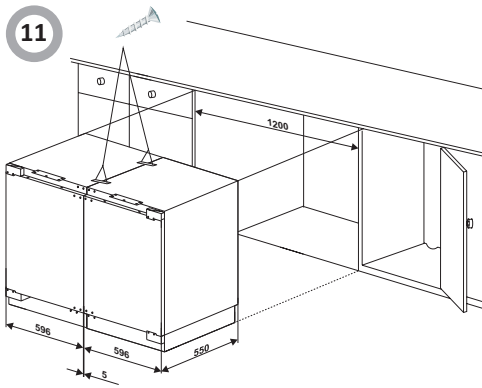


15

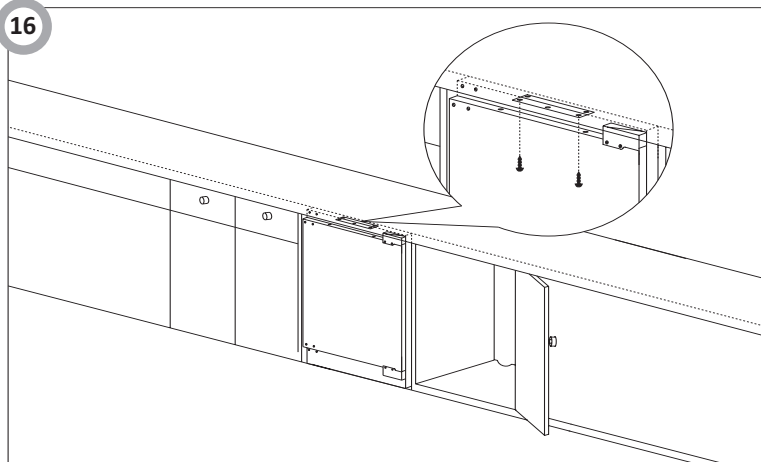


16

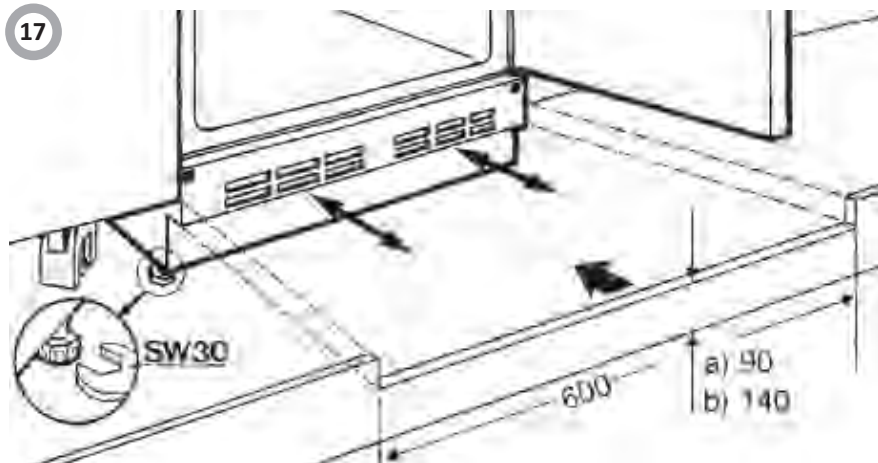




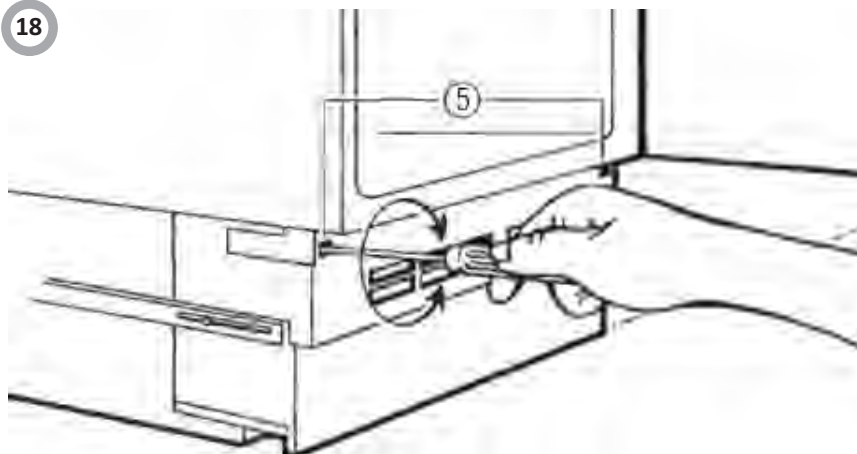
16



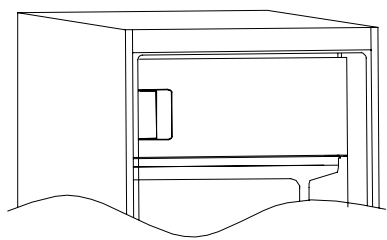
17



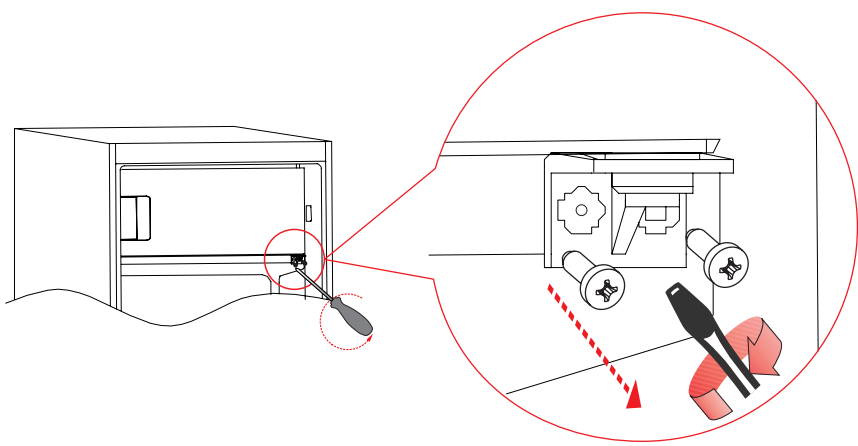
18



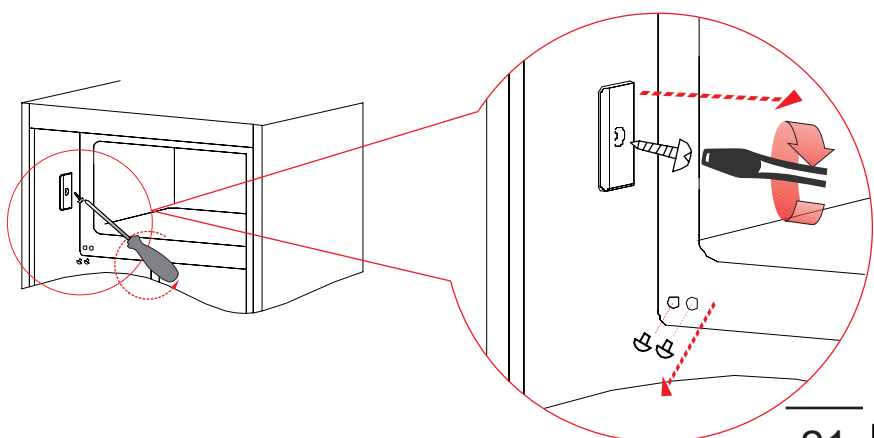
1



2

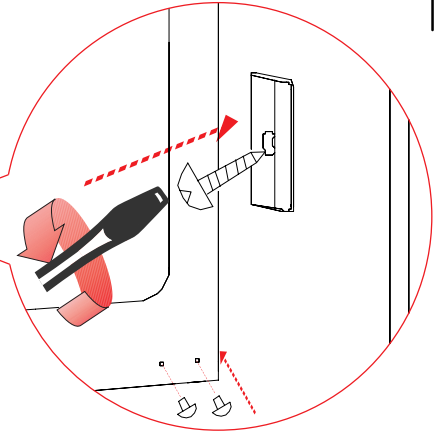
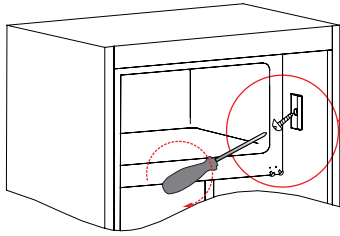


3

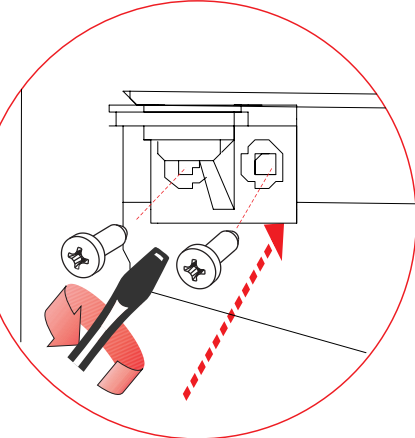
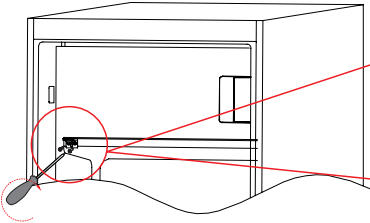


21

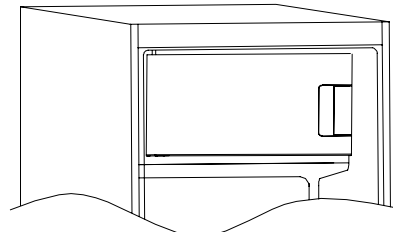
4



5



6



21

Distribué par SIDEME SA
71 rue Paul-Vaillant-Couturier
F-92306 Levallois-Perret Cedex

www.amica-group.fr

