

The Amica logo consists of the word "Amica" in a white, bold, sans-serif font, centered within a solid red rectangular background.

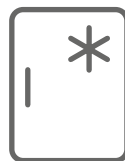
NOTICE D'UTILISATION

FR

GEBRUIKSAANWIJZING

NL

Réfrigérateur- congélateur intégrable /
Ingebouwde koel-vrieskast



AB8272E



IO-REF-0409
(06.2022)

FR- Table des matières

CONSIGNES DE SECURITÉ DUTILISATION	5
INSTALLATION ET CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL	12
INSTALLATION AVANT LA PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ	12
LES DISTANCES MINIMUMS DES SOURCES DE CHAUFFAGE	12
RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE	13
MISE HORS CIRCUIT	13
CLASSE CLIMATIQUE	13
DÉBALLAGE	14
RÉCYCLAGE	16
COMMANDE	16
UTILISATION ET FONCTIONS	19
CONSERVATION DES DENRÉES DANS LE RÉFRIGÉRATEUR	19
CONGÉLATION DES PRODUITS**	19
COMMENT EXPLOITER LE REFRIGERATEUR DE FAÇON ECONOMIQUE?	21
CONSEILS PRATIQUES	21
QUE VEULENT DIRE LES ÉTOILES?	21
ZONES DE STOCKAGE DANS LE RÉFRIGÉRATEUR	22
PRODUITS QUI NE DEVRAIENT PAS ÊTRE STOCKÉS DANS LE RÉFRIGÉRATEUR	22
DÉGIVRAGE, NETTOYAGE ET CONSERVATION	23
DÉGIVRAGE DU RÉFRIGÉRATEUR***	23
DÉGIVRAGE DU CONGÉLATEUR**	23
MODE OPÉRATOIRE POUR LE DÉGIVRAGE DU COFFRE DU CONGÉLATEUR:**	24
DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE DU RÉFRIGÉRATEUR****	24
DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE DU CONGÉLATEUR****	24
LAVAGE À MAIN DU COMPARTIMENT RÉFRIG ÉRATEUR ET CONGÉLATEUR****	24
ENLÈVEMENT ET MISE EN PLACE DES CLAYETTES *****	24
ENLÈVEMENT ET MISE EN PLACE DU BALCONNET *****	24
LOCALISATION DES PANNES	25
GARANTIE, SERVICE APRÈS-VENTE	27
GARANTIE	27

NL- Inhoudsopgave

AANWIJZINGEN BETREFFENDE VEILIGHEID VAN GEBRUIK	29
INSTALLATIE EN WERKOMSTANDIGHEDEN VAN HET APPARAAT	37
INSTALLATIE VOOR DE EERSTE INGEBRUIKNAME	37
MINIMALE AFSTANDEN VAN WARMTEBRONNEN	37
AANSLUITEN OP HET ELECTRICITEITSNET	38
UITSCHAKELLEN	38
KLIMAATKLASSE	38
UITPAKKEN	39
VERWIJDERING VAN GEBRUIKTE APPARATUUR	40
BEDIENING	41
BEDIENING EN FUNCTIES	44
HET BEWAREN VAN PRODUCTEN IN DE KOELKAST	44
HET INVRIEZEN VAN PRODUCTEN**	44
HOE KAN DE KOELKAST ECONOMISCH GEBRUIKT WORDEN?	46
PRAKTISCHE TIPS	46
WAT BETEKENEN DE STERRETJES?	46
ZONES IN DE KOELKAST	46
LEVENS MIDDELEN DIE NIET IN DE KOELKAST BEWAARD MOGEN WORDEN	47
ONTDOOIEN, WASSEN EN ONDERHOUD	48
ONTDOOIEN VAN DE KOELKAST***	48
ONTDOOIEN VAN DE DIEPVRIEZER**	48
OM DE VRIESRUIMTE TE ONTDOOIEN HANDELT U ALS VOLGT:**	49
AUTOMATISCH ONTDOOIEN VAN DE KOELKAST****	49
AUTOMATISCH ONTDOOIEN VAN DE DIEPVRIEZER****	49
HANDWASSEN VAN DE KOELKAST EN DIEPVRIEZER****	49
UITHALEN EN INZETTEN VAN DE LEGPLATEAUS*****	49
PLAATS EN VERPLAATS VAN DE OPBERGVAK*****	49
STORINGEN VINDEN EN VERHELPEN	50
GARANTIE, SERVICE	52
GARANTIE	52

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-congélateurs et congélateurs).
- 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 pourvu, l'ampoule est destinée à être exclusivement utilisée dans cet appareil.
- S'il en pourvu, l'ampoule ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce d'un ménage.
- 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 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 com- partiments	Température de conserva- tion 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	Compartment 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	Compartment 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	Compartment de stockage de denrées alimen- taires 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	Compartment 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>.
- La fiche d'information sur le produit selon le règlement 2019/2016/UE est disponible via

Modèle	Site web	QR-code
AB8272E	https://eprel.ec.europa.eu/qr/651228	

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ET ENERGETIQUES

Modèle	Marque : Amica Référence : AB8272E
Alimentation	220V-240V~ / 50Hz
Dimension (L*P*H)	540 x 550 x 1769 (mm)
Poids	54 kg
Volume utile des compartiments	Réfrigérateur : 195 L Congélateur : 75 L
Dégivrage	Réfrigérateur : automatique 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 enlever 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 en-soleillée 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 fléchie, 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 alternatif 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

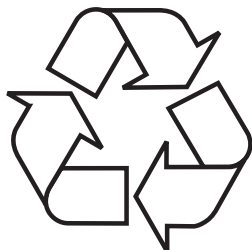
L'information sur la classe climatique de l'appareil se trouve sur la plaque signalétique. Il indique la température ambiante (c'est-à-dire de la pièce dans laquelle il fonctionne) du fonctionnement optimal (correct) de l'appareil.

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 :



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

Le panneau de commande se trouve à l'intérieur de l'appareil, sur la paroi supérieure du réfrigérateur. Pour modifier la température, toucher plusieurs fois , la valeur réglée s'allume sur l'affichage.

Pour éteindre l'appareil toucher . Ce sensor permet également d'allumer l'appareil.

Informations supplémentaires sur la température

- La température à l'intérieur de l'appareil dépend de différents facteurs. Le réglage dépend entre autres de la température ambiante, du niveau d'ensoleillement, de la fréquence d'ouverture de la porte de l'appareil, de la quantité d'aliments. Le réglage sur la valeur moyenne est dans la plupart des cas le plus optimal.
- Après la mise en fonctionnement de l'appareil, une attente est nécessaire avant le stockage de denrées (min. 4 h)
- Toute élévation de la température ambiante est détectée par une sonde externe qui déclenche la mise en route du compresseur pendant un laps de temps supérieur à la phase d'inertie thermique, ce qui permet de maintenir l'intérieur de l'appareil 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'appareil une fois fermée retrouve rapidement sa température de consigne.

COMMANDE

Commande de l'appareil

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



1. À la première mise en marche ou après une panne de courant, l'appareil s'allume avec le réglage de température suivant : 5°C pour le réfrigérateur et -18°C pour le congélateur. Pour régler manuellement la température ou les fonctions, appuyer sur une quelconque touche pour déverrouiller le panneau de commande. Maintenant, il est possible d'effectuer les modifications.
2. Après l'ouverture de la porte du réfrigérateur, le panneau de commande et l'éclairage dans le réfrigérateur s'allument. Le ventilateur dans le réfrigérateur s'éteint. 60 secondes après l'ouverture de la porte du réfrigérateur, une alarme s'enclenche et un signal sonore est émis. Environ 7 minutes après l'ouverture de la porte, l'éclairage s'éteint. Lorsque la porte du réfrigérateur est ouverte, le panneau de commande reste allumé. Lors de la fermeture de la porte, l'éclairage dans le réfrigérateur s'éteint et le panneau de commande reste encore allumé pendant 60 secondes. Le compartiment du congélateur possède une fonction d'alarme pour une température trop élevée. Si après un cycle de réfrigération, la température dans le congélateur dépasse -3°C, la touche de température du congélateur sur le panneau de commande commence à clignoter et un signal sonore est émis.
3. Modification de la température dans le compartiment du réfrigérateur (partie gauche du panneau) – appuyer plusieurs fois sur la touche , pour régler la température de 2°C à 8°C.
4. Modification de la température dans le compartiment du congélateur (partie gauche du panneau) – appuyer plusieurs fois sur la touche , pour régler la température de -15°C à -25°C.
5. Fonction de refroidissement rapide – appuyer sur la touche , la touche est rétroéclairée, la fonction de refroidissement rapide est activée. La température de départ du réfrigérateur est de 2°C. La fonction est désactivée après 2,5h et la touche n'est plus rétroéclairée.
6. Fonction « Vacances » - appuyer sur la touche , la touche est rétroéclairée, la fonction « Vacances » est activée. La température de départ pour le réfrigérateur est de 17°C et pour le congélateur, de -18°C. Dans le bac AdaptZone, la température est de 17°C.
7. Fonction « Smart » – appuyer sur la touche  sur le panneau de commande. La fonction « Smart » est activée et la touche s'allume. La température est réglée pour le réfrigérateur sur 5°C, pour le congélateur, de -18°C. Dans le bac AdaptZone, la température est

de 0°C. Si la touche de fonction est éteinte, la fonction « Smart » est désactivée. Une nouvelle pression sur la touche désactive la fonction Smart.

8. Fonction de congélation rapide – appuyer sur la touche . La touche est rétro-éclairée et le compartiment du congélateur est réglé sur la température de départ de -25°C pour la fonction congélation rapide. La fonction de congélation rapide se désactive automatiquement après 6 heures.
9. Pour éteindre l'appareil, maintenir la touche  pressée pendant 3 secondes. La touche s'allume et l'alimentation est coupée. L'éclairage intérieur s'éteint et le compresseur s'arrête. Pour allumer l'appareil, maintenir la touche pressée pendant 3 secondes. Le symbole s'allume et l'appareil se met en marche.
10. Les modèles no-frost dispose d'une fonction de dégivrage forcé. Pour activer la fonction de dégivrage immédiat permettant le nettoyage de l'évaporateur, maintenir les touches  +  pressées pendant 5 secondes. Le symbole approprié s'allume. Maintenir les touches  +  pressées pendant 3 secondes pour désactiver la fonction de dégivrage forcé. Le symbole de la fonction s'éteint.
11. Affichage de l'erreur et alarme- cet appareil dispose de la fonction d'affichage de l'erreur et d'une alarme. En cas d'erreur, un symbole s'affiche sur l'affichage de la température, l'appareil fonctionne toujours.
12. Réglage de la température dans le bac AdaptZone - Appuyer plusieurs fois sur la touche  pour régler la température à l'intérieur du bac dans une étendue de -3°C à 3°C

Réglage du niveau d'humidité à l'intérieur du bac AdaptZone (Fig. 17)

Divers produits, comme les fruits et légumes, exigent un niveau d'humidité adéquat pour rester frais plus longtemps. Le bac AdaptZone est équipé d'une glissière (figure 17), afin d'y faire entrer une quantité d'air plus élevée, ce qui modifie le niveau d'humidité à l'intérieur du bac.

1. Couvercle du conteneur
2. Glissière réglant la quantité d'air entrant
3. Avant du conteneur à légumes

Les fruits nécessitent une humidité plus faible, pour cette raison il faut faire entrer une plus grande quantité d'air à l'aide de la glissière. Pour les légumes, c'est le contraire, pour qu'ils restent frais plus longtemps, fermer au maximum le flux d'air. Le niveau de fermeture de la glissière dépend des préférences alimentaires.

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 emballés
 2. . Plateau de l'évaporateur / tablette
 3. . Limite naturelle de chargement
 4. ✱***
- Il est possible de poser des produits sur les grilles de l'évaporateur du congélateur.*
- Il est possible de retirer les produits sur l'étagère de 20-30 mm de la limite naturelle de chargement.**
- Il est possible de retirer le panier inférieur pour augmenter la surface de chargement et poser les produits au fond de la chambre jusqu'à la hauteur maximale.*

Congélation des produits**

- Il est permis de congeler pratiquement tous les produits alimentaires à l'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'équipemen ** 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 RÉFRIGÉRATEUR DE FAÇON ÉCONOMIQUE?

Conseils pratiques

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

Que veulent dire les étoiles?



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



-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 garantit 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	- 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	- déplacez le sélecteur rotatif dans position plus basse
	Autres causes comme au point „L'appareil réfrigère et/ou congèle très faiblement”	- Vérifiez suivant le point „L'appareil réfrigère et/ou congèle très faiblement”
De l'eau s'accumule sur la partie inférieure du réfrigérateur	Le canal de dérivation de l'eau est obstrué	- nettoyez l'orifice bouché (voir la notice d'utilisation chap. - „Dégivrage du réfri-gérateur”)
	La circulation d'air rendu plus difficile à l'intérieur du compartiment	- Rangez les produits alimentaires et les récipients d'une telle façon qu'ils ne touchent pas la paroi arrière du réfrigérateur
Les bruits anormaux de l'appareil	Manque de mise à niveau de l'appareil	- mettez l'appareil à ni eau
	L'appareil reste en contact avec les meubles et/ou avec d'autres objets	- positionnez l'appareil librement d'une telle façon qu'il ne touche pas d'autres objets

Anomalie	Cause	Dépannage
L'appareil réfrigère et/ou congèle très faiblement	Un mauvais placement du sélecteur rotatif	- déplacez le sélecteur rotatif à la position supérieure
	Température ambiante est supérieure ou inférieure à celle indiquée dans les spécifications techniques de l'appareil.	L'équipement 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 la 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	- vérifiez 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 fluide refroidissant).

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 des fabricants. Si nécessaire, contactez 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 gebruiks-aanwijzing 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 ontdooiing, 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 ontdooiingsprocedure 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	Uiteinde- lijke bewaar- tempera- tuur [°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/>
- Het productinformatieblad volgens verordening 2019/2016 / EU is beschikbaar via

Model	Website	QR-code
AB8272E	https://eprel.ec.europa.eu/qr/651228	

TECHNISCHE KENMERKEN EN ENERGIE-EIGENSCHAPPEN

Model	Merk : AMICA Reference : AB8272E
Voeding	220V-240V~ / 50Hz
Afmeting (L*B*H)	540 x 550 x 1769 (mm)
Gewicht	54 kg
Volume	Koelkast : 195 L Diepvriezer : 75 L
Dégivrage	Koelkast : Automatisch 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.
- Sluit 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

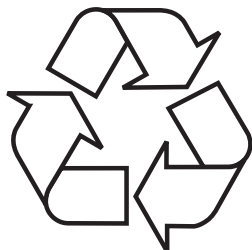
Informatie over de klimaatklasse staat op de typeplaatje. Deze geeft aan in welke omgevingstemperatuur (dwz. ruimte, waarin hij staat) het product optimaal (correct) werkt.

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:



Regelen van de temperatuur in het apparaat

Het bedieningspaneel bevindt zich in het apparaat, op de bovenste wand van de koelruimte. Druk enkele malen op  om de temperatuur te wijzigen, de display geeft de ingestelde waarde aan.

Druk op  om het apparaat uit te schakelen. Deze sensor dient ook om het apparaat in te schakelen.

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.

BEDIENING

Bediening van het apparaat

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



1. Wanneer u het apparaat voor de eerste keer inschakelt, of wanneer u het inschakelt na een stroomstoring, zal het apparaat opstarten met de volgende temperatuurinstellingen: 5°C voor de koelkast -18°C voor de diepvriezer. Om de temperatuur of de functies manueel in te stellen, drukt u op een knop naar keuze om het bedieningspaneel te deblokkeren. U kunt nu de wijzigingen aanbrengen.
2. Na opening van de koelkastdeur licht het bedieningspaneel op en gaat de verlichting in de koelruimte aan. De ventilator in de koelkast gaat uit. 60 seconden na opening van de deur schakelt het alarm in en hoort u een geluidssignaal. Telkens na 7 minuten na het openen van de deur gaat de verlichting uit. Als de koelkastdeur openstaat, is het bedieningspaneel verlicht. Bij een gesloten deur gaat de verlichting van de koelruimte uit en na 60 seconden gaat ook de verlichting van het bedieningspaneel uit. De diepvriesruimte heeft een alarmfunctie voor te hoge temperatuur. Als na een koelcyclus de temperatuur in de diepvriesruimte hoger is dan -3°C, gaat de temperatuurknop van de diepvriesruimte op het bedieningspaneel knipperen en hoort u een geluidssignaal.
3. Wijziging van de temperatuur in de koelruimte (linkerkant van het paneel) – druk enkele malen op de knop  om de temperatuur in te stellen van 2°C tot 8°C.
4. Wijziging van de temperatuur in de diepvriesruimte (rechterkant van het paneel) – druk op de knop  om de temperatuur in te stellen van -15°C tot -25°C.
5. Snelkoelfunctie – druk op de knop , de knop gaat branden en de snelkoelfunctie is ingeschakeld. De koelkast begint te werken bij een temperatuur van 2°C. Na 2,5 uur schakelt de functie uit en de verlichting van het symbool dooft.
6. "Vakantie"-functie – druk op de knop , de knop gaat branden en de "Vakantie"-functie is ingeschakeld. Het apparaat begint te werken bij de volgende temperaturen: voor de koelkastruimte 17°C, voor de diepvriesruimte -18°C. In de bak AdaptZone heerst een temperatuur van 17°C.

7. "Smart"-functie – druk op de knop  op het bedieningspaneel. De "Smart"-functie schakelt in en de knop wordt verlicht. Het apparaat werkt met de volgende temperaturen: voor de koelkastruimte 5°C, voor de diepvriesruimte -18°C. In de bak AdaptZone heerst een temperatuur van 0°C. De "Smart"-functie is uitgeschakeld als de verlichting van de knop niet brandt. U schakelt de "Smart"-functie uit door opnieuw op de knop te drukken.
8. Snelvriesfunctie – druk op de knop . De knopverlichting gaat branden en de diepvriesruimte begint te werken met de snelvriesfunctie bij een temperatuur van -25°C. Na 6 uur schakelt de snelvriesfunctie automatisch uit.
9. Druk 3 seconden op de knop  om het apparaat uit te schakelen. De knop wordt verlicht en de voeding wordt uitgeschakeld. De verlichting in de ruimte en de compressor schakelen uit. Druk 3 seconden op de knop om het apparaat in te schakelen. Het icoon gaat branden en de voeding is ingeschakeld.
10. Modellen met antirijpsysteem beschikken over een functie voor gedwongen ontdooien. Om de verdamper te reinigen, moet u de functie onmiddellijk ontdooien inschakelen door de knoppen  +  gedurende 5 seconden in te drukken. Het betreffende symbool gaat branden. U schakelt de functie gedwongen ontdooien uit door de knoppen  +  gedurende 3 seconden in te drukken. Het functie-symbool dooft.
11. Fout- of alarmweergave - dit apparaat heeft een functie om fouten en alarmen weer te geven. Als er zich een fout voordoet verschijnt het betreffende symbool op de temperatuurdisplay; het apparaat blijft werken.
12. Instelling van de temperatuur in de bak AdaptZone - Druk enkele malen op de knop  om de temperatuur in de bak in te stellen tussen -3°C en 3°C

Instelling van het vochtigheidsniveau in de bak AdaptZone (Rys 17)

Sommige producten, bijvoorbeeld fruit of groenten, vereisen een geschikt vochtigheidsniveau om langer vers te blijven. De bak AdaptZone is uitgerust met een schuifje (Afb. 17), waarmee u de luchttoevoer naar de bak kunt vergroten, waardoor het vochtigheidsniveau in de bak verandert.

1. Deksel van de bak
2. Schuifje voor het regelen van de hoeveelheid toegevoerde lucht
3. Front van de groentebak

Fruit heeft een lager vochtigheidsniveau nodig en daarom moet het schuifje voor de luchttoevoer worden geopend. Met groenten is het omgekeerd. Om ze langer vers te houden moet u het schuifje voor de luchttoevoer maximaal sluiten. De exacte positie van het schuifje hangt af van uw eigen voedingsvoorkeuren.

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. Verdampers plank / kast
3. Normaal laadniveau
4. ❌***❌

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

Het invriezen van producten**

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

- Om de goede kwaliteit van de ingevroren producten te garanderen, is het aangeraden om de reeds ingevroren producten te verplaatsen opdat ze niet in contact met verse producten komen.
- De ingevroren producten dienen op de ene kant van de diepvriezer geplaatst worden en de verse producten aan de andere kant, zo dicht mogelijk bij de achter- en zijwand.
- gebruik voor het invriezen van producten de ruimte die is aangeduid
- met  ***
De temperatuur in de koelkast wordt onder andere bepaald door: omgevingstemperatuur, het aantal geplaatste levensmiddelen, frequentie van deuropening, de hoeveelheid rijp, de stand van de thermostaat
- indien na het sluiten van de koelkast de deur niet direct opnieuw opengaat, wacht 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 ontstoft worden.
- De gepaste temperatuur kiezen: een temperatuur van 6 tot 8 °C in de koelkast en -18 °C in de vrieskast is voldoende.
- Als u op vakantie vertrekt, dient u de temperatuur in de koelkast te verhogen.
- Open de deur van de koelkast of de vrieskast enkel als dit noodzakelijk is. Het is goed om te weten welke levensmiddelen er in de koelkast bewaard worden en waar ze zich precies bevinden. Ongebruikte levensmiddelen dienen zo snel mogelijk terug in de koelkast of de vrieskast geplaatst worden, voordat ze opwarmen.
- Reinig de binnenkant van de koelkast regelmatig met een doekje met zacht detergent. Toestellen zonder automatische ontdooifunctie dienen regelmatig ontdooid te worden. Vermijd dat er een 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 verstoppn van de opening veroorzaken. In zo'n geval moet de opening met pluñjer gereinigd worden (tek. 13).
- Het apparaat werkt in cycluszazen: 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	- 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 Andere redenen in het punt „Vries-/koeltemperatuur is niet laag genoeg“	- temperatuur met de draaiknop naar beneden draaien - controleren volgens punt „Vries-/koeltemperatuur is niet laag genoeg“
Er ontstaat water in de on-derste deel van de koelkast	De waterafvoeropening is verstopt De ventilatie binnen de cel is belemmerd	- maak de verstopte opening schoon (zie hoofd-stuk -„Ontdooien van de koelkast“) - 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 raakt aan wanden, meubels of andere elementen	- het apparaat waterpas opstellen - 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,
- Wrijving tegen de aanpalende meubelen – verschuif de koelkast.
- Knarsen van schuiven of schappen – neem de schuif of het schap weg en plaats het daarna terug.
- Geluid van tegen elkaar stotende flessen – plaats de flessen uit elkaar.

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

GARANTIE, SERVICE

Garantie

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

Service

- De producent van het apparaat raadt aan om alle reparaties en afstelwerkzaamheden uit te laten voeren door de fabrieksservice of de geautoriseerde service van de producent. Om veiligheidsredenen mag u het apparaat niet zelf repareren.
- Reparaties die zijn uitgevoerd door personen die niet over de vereiste kwalificaties beschikken, kunnen een ernstig gevaar opleveren voor de gebruiker van het apparaat.
- De 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.
- De lijst met reserveonderdelen en de bestelprocedure zijn beschikbaar op de websites van de fabrikant. 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:

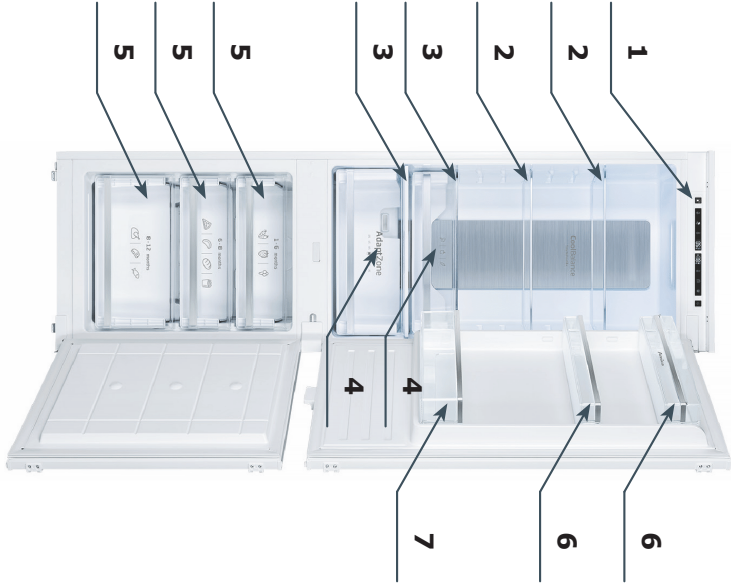
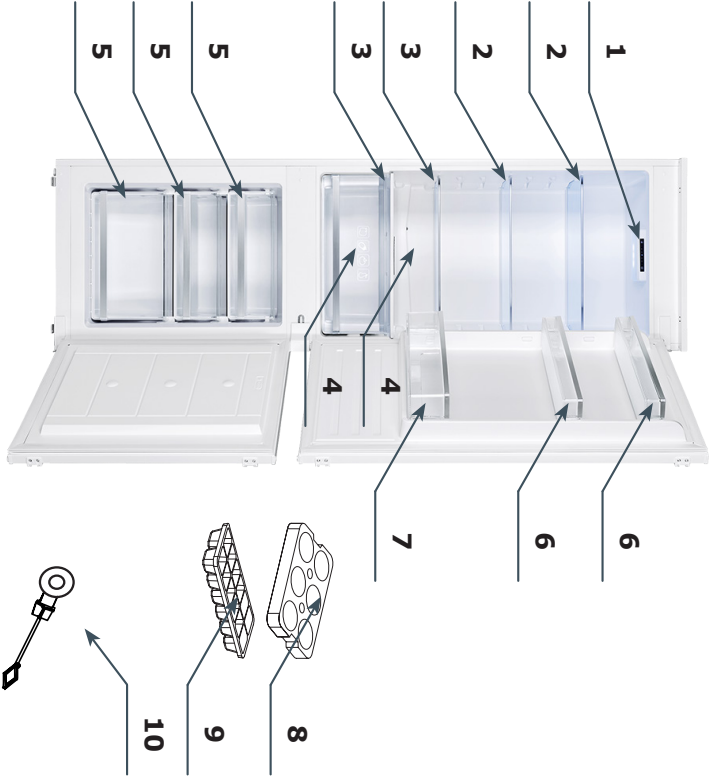
- **Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EC**
- **Richtlijn elektromagnetische compatibiliteit 2014/30/EC**
- **Richtlijn 2009/125/EC**
- **Richtlijn RoHS 2011/65/EC**

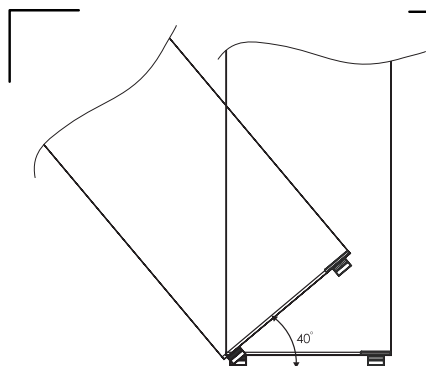
en over de certificering  en de conformiteitsverklaring voor organen die toezicht op de markt houden beschikt.

EN Equipment	DE Ausrüstung	CS Zařízení	SK Zariadenie	FR Équipement	NL Uitrusting	HR Oprema	SL Oprema	EKGX 387 901	EKGCS 387 900	EKGX 387 951	EKGCS 387 950
-----------------	------------------	----------------	------------------	------------------	------------------	--------------	--------------	--------------	---------------	--------------	---------------

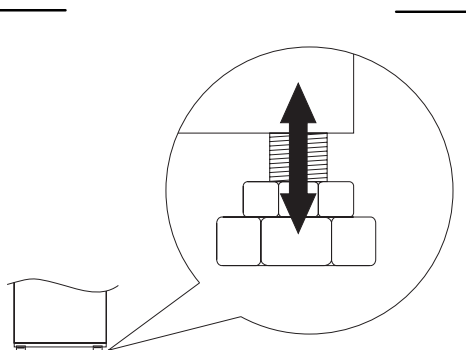
Glass shelf	Glasfach	Skleněná policečka	Sklenená policečka	Étagère en verre	Glazen legplateaus	Staklena policečka	Steklena policečka	4	4	3	3
Glass shelf over the vegetable container	Glasfach mit Gemüse über dem Gemüsebehälter	Skleněná policečka nad zásobníkem na zeleninu	Sklenená policečka nad zásobníkom na zeleninu	Étagère en verre au dessus du récipient pour légumes	Glazen legplateau boven groentelade	Staklena policečka iznad ladice za povrće	Steklena policečka iznad ladice za zelenjavo	1	1	2	2
Vegetable container	Gemüsebehälter	Zásobník na zeleninu	Zásobník na zeleninu	Récipient pour légumes	Groentelade	Ladica za povrće	Posoda za zelenjavo	1	1	2	2
Medium door shelf	Mittleres Türfach	Přihradka střední	Priehradka stredná	Balconnet moyen	Middelgroot deurvak	Srednja policečka vrata	Srednji balkon	2	2	2	2
Pusher	Reinigungsinstrument	Protlačováč	Prepchávač	Poussoir	Schoonmaakstop	Odčepľivač	Odmaševalec	1	1	1	1
Large door shelf	Großes Türfach	Přihradka velká	Priehradka veľká	Balconnet grand	Groot deurvak	Velika policečka vrata	Veliki balkon	1	1	1	1
Freezer drawer	Schublade im Gefrierfach	Zásuvka v mrazniče	Zásuvka v mrazničke	Tiroir du congélateur	Diepvrieslade	Pretinac u zamrzivaču	Predal v zamrzovalniku	3	3	3	3
Ice cube tray	Eiswürfeltablett	Táč na ledové kostky	Táča na ľadové kocky	Bac à glaçons	Ijsblokjeslade	Ladica za kocke leda	Pladenj za kocke ledu	1	1	1	1
Egg tray	Eiereinsatz	Táč na vajíčka	Táča na vajička	Plateau pour œufs	Eierrekje	Ladica za jaja	Pladenj za jajca	1	1	1	1

EN Elements (Fig. 1)	DE Elemente (Abb. 1)	CS Prvky (Obr. 1)	SK Prvky (Obr. 1)	FR Éléments (Fig. 1)	NL Elements (Tek. 1)	HR Elementi (Crt. 1)	SL Elementi (Slika 1)
1 Control panel	Bedienblende	Ovládací panel	Ovládací panel	Panneau de commande	Bedieningspaneel	Upravljačka ploča	Panel za upravljanje
2 Glass shelf	Glasfach	Skleněná policek	Sklenená policek	Étagère en verre	Glasen legplateaus	Staklena polica	Steklena polica
3 Glass shelf over the vegetable container	Glasfach mit Gemüse über dem Gemüsebehälter	Skleněná policek nad zásobníkem na zeleninu	Sklenená policek nad zásobníkom na zeleninu	Étagère en verre au dessus du récipient pour légumes	Glasen legplateau boven groentelade	Staklena polica iznad ladice za povrće	Steklena polica nad posodo za zelenjavo
4 Vegetable container	Gemüsebehälter	Zásobník na zeleninu	Zásobník na zeleninu	Récipient pour légumes	Groentelade	Ladica za povrće	Posoda za zelenjavo
5 Drawer	Schublade im Gefrierfach	Zásuvka v mrazničce	Zásuvka v mrazničce	Tiroir du congélateur	Diepvrieslade	Pretinac u zamrzivaču	Predal v zamrzovalniku
6 Medium door shelf	Mittleres Türfach	Přihrádka střední	Priehradka stredna	Balconnet moyen	Middelgroot deurvak	Srednja polica vrata	Pladenj za jajca
7 Large door shelf	Großes Türfach	Přihrádka velká	Priehradka veľka	Balconnet grand	Groot deurvak	Velika polica vrata	Veliki balkon
8 Egg tray	Eiereinsatz	Tác na vajíčka	Táčňa na vajčka	Plateau pour œufs	Eierrekje	Ladica za jaja	Pladenj za jajca
9 Ice cube tray	Eiswürfeltablett	Tác na ledové kostky	Táčňa na ľadové kocky	Bac à glaçons	Ijsblokjeslade	Ladica za kocke leda	Pladenj za kocke ledu
10 Pusher	Reinigungsinstrument	Protlačováč	Prepchávač	Poussoir	Schoonmaakstop	Odčepľivač	Odmaševalec

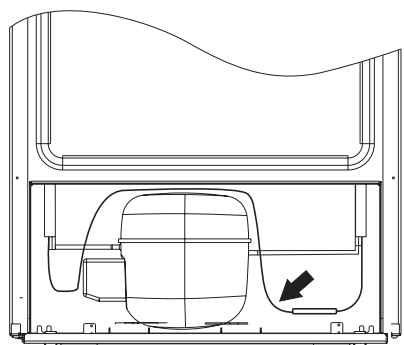




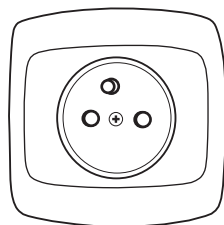
2



3



8

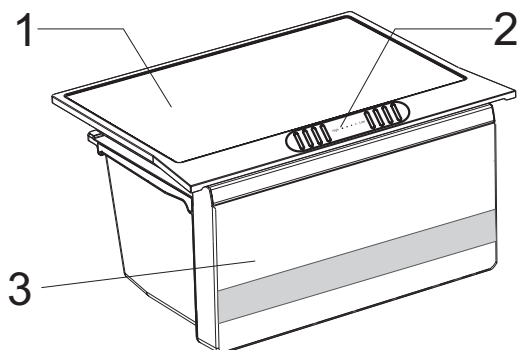


9



10

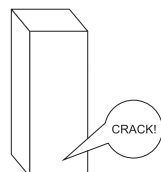
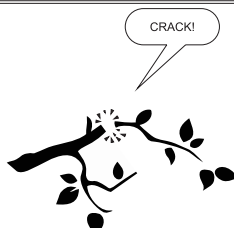
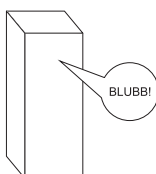
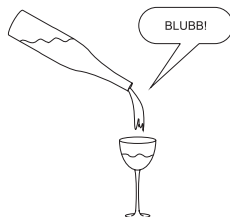
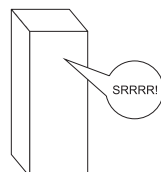
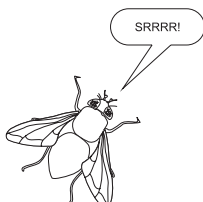
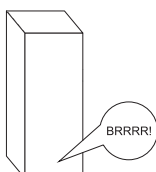
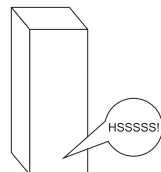
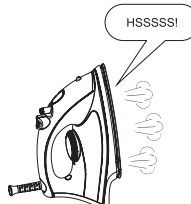
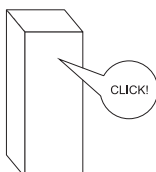
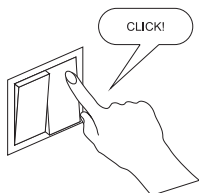
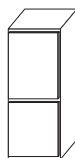




OK!



BRRR!
HSSSS!
SRRRR!
CLICK!
CRACK!
BLUBB!



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

www.amica-group.fr

