

ARTHUR MARTIN

Guide d'utilisation

RÉFRIGÉRATEUR

AMRFF1330X

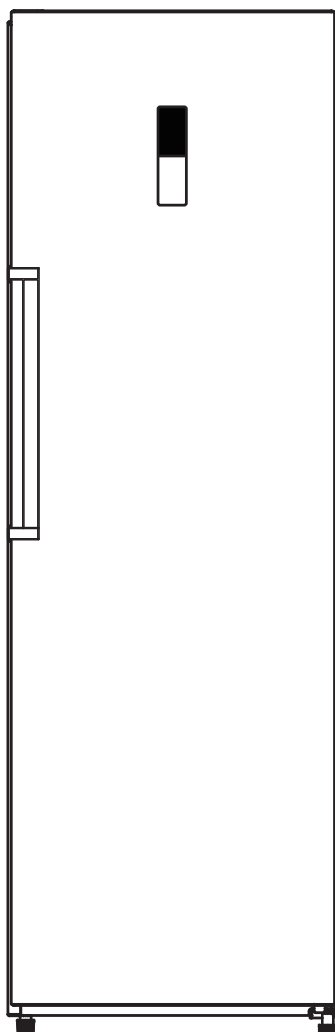


Table des Matieres

AVERTISSEMENTS	1
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ	4
NOMS DES PIÈCES	4
AVANT D'INSTALLER L'APPAREIL	5
INSTALLATION	5
TEMPÉRATURE AMBIANTE	5
AVANT DE METTRE DES ALIMENTS DANS L'APPAREIL	5
COUPURE DE COURANT	5
CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE	5
DÉPLACEMENT DE VOTRE APPAREIL	6
CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE RÉFRIGÉRATEUR	6
CONGÉLATION ET CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE COMPARTIMENT DU CONGÉLATEUR	9
FABRICATION DE GLAÇONS	11
DÉGIVRAGE	12
INVERSION DES PORTES	12
CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE	14
BRUITS DE FONCTIONNEMENT	14
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	14
GUIDE DE DÉPANNAGE	15

MERCI DE BIEN VOULOIR LIRE LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ATTENTIVEMENT AVANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL ET DE LES CONSERVER POUR CONSULTATION ULTERIEURE.

AVERTISSEMENTS

- 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 environnement professionnels;
 - les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - les environnements de type chambres d'hôtes;
 - la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- 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. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- **En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, et les surfaces pouvant être éclaboussées , référez-vous**

dans la section "NETTOYAGE ET ENTRETIEN" en page FR-14 & 15.

- Cet appareil ne doit pas être exposé à la pluie.
- MISE EN GARDE: Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.
- MISE EN GARDE: Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.
- 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.
- Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.
- MISE EN GARDE: Le système de réfrigération est sous haute pression. Ne pas y toucher. Contacter des services d'entretien qualifiés avant la mise au rebut.
- INSTALLATION: N'INSTALLEZ PAS CET APPAREIL DANS DES PIÈCES TROP HUMIDES OU TROP FROIDES, TELLES QUE DES CONSTRUCTIONS ANNEXES, GARAGES ou CAVES.

- **Mise au rebut de l'appareil:**

Pour éviter toute nuisance envers l'environnement ou la santé humaine causée par la mise au rebut non contrôlée de déchets électriques, les fluides frigorigènes et les agents moussants inflammables, recyclez l'appareil de façon responsable pour promouvoir la réutilisation des ressources matérielles. La mise au rebut doit être faite de façon sûre dans des points de collecte publique prévus à cet effet, contactez le centre de traitement des déchets le plus près de chez vous pour plus de détails sur

les procédures correctes de mise au rebut.

- **Installation et mise en service:**

L'appareil doit être installé sur le sol, sur une surface plane et horizontale en s'assurant que les ouvertures d'aération sont correctement dégagées.

Ne jamais essayer de remplacer ou de réparer vous-même une partie ou un composant de l'appareil, demandez de l'aide à un personnel professionnel et qualifié, si besoin.

- **Manipulation:**

Toujours manipuler l'appareil avec soin afin d'éviter d'endommager celui-ci.

- MISE EN GARDE: Pour la fabrication de glaçons, utilisez uniquement de l'eau potable.
- Ne congelez des aliments décongelés qu'après les avoir cuits, afin d'éliminer les bactéries nocives. Ne recongelez jamais des fruits de mer qui ont été décongelés.
- MISE EN GARDE: Pour éviter tout risque dû à l'instabilité de l'appareil, celui-ci doit être fixé conformément aux instructions.



- Danger; risque d'incendie / matières inflammables

- **AVERTISSEMENT:** Lors du positionnement de l'appareil, s'assurer que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ni endommagé.
- **AVERTISSEMENT:** Ne pas placer de socles mobiles de prises multiples ni de blocs d'alimentation portables à l'arrière de l'appareil.
- Les enfants âgés de 3 à 8 ans sont autorisés à charger et décharger des appareils de réfrigération
- Pour éviter la contamination des aliments, veuillez respecter les instructions suivantes:
 - L'ouverture prolongée de la porte peut entraîner une augmentation significative de la température dans les compartiments de l'appareil.
 - Nettoyez régulièrement les surfaces pouvant entrer en contact avec des aliments et des systèmes de drainage accessibles.

- Nettoyer les réservoirs d'eau s'ils n'ont pas été utilisés pendant 48 h; rincer le système d'alimentation en eau raccordé à une source d'eau si l'eau n'a pas été aspirée pendant 5 jours.
- Rangez la viande et le poisson crus dans des récipients appropriés au réfrigérateur, de manière à ce qu'ils ne soient pas en contact avec d'autres aliments ni ne s'égouttent dessus.
- Les compartiments pour produits congelés deux étoiles sont adaptés pour stocker des produits pré congelés, stocker ou préparer des glaces et des glaçons.
- Les compartiments à une, deux et trois étoiles ne conviennent pas pour la congélation d'aliments frais.
- Si l'appareil de réfrigération reste vide pendant de longues périodes, éteignez, dégivrez, nettoyez, séchez et laissez la porte ouverte pour éviter le développement de moisissure dans l'appareil.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

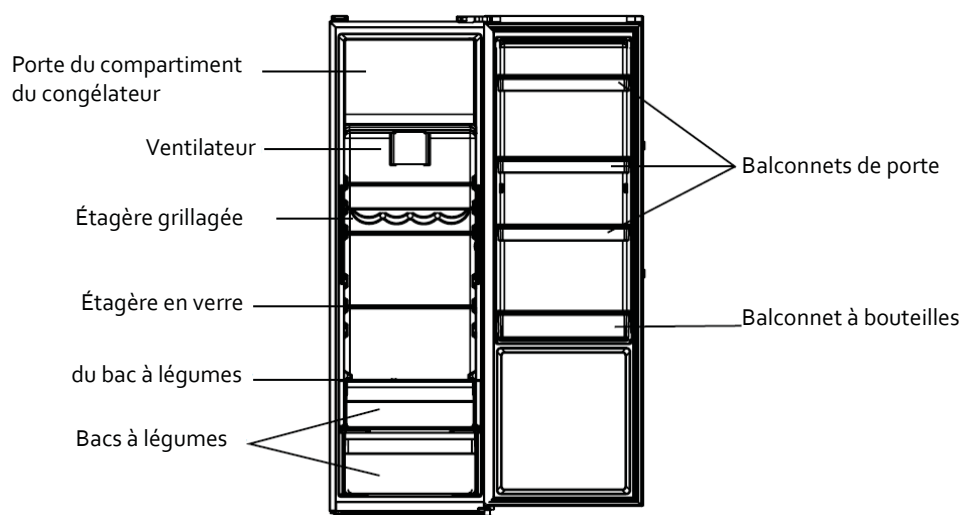
- Si vous jetez un réfrigérateur congélateur hors d'usage avec un loquet ou un système de verrouillage monté sur la porte, assurez-vous de détruire ce mécanisme afin d'éviter tout enfermement accidentel d'un enfant lors d'un jeu.
- Débranchez le câble d'alimentation de la prise murale lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Sortez les aliments avant de nettoyer l'appareil.
- Évitez d'insérer des aliments trop volumineux, le fonctionnement de l'appareil risquerait d'être affecté.
- Faites extrêmement attention quand vous déplacez l'appareil.
- Ne donnez pas aux enfants de la crème glacée ou de l'eau glacée directement sortie du congélateur car la basse température risquerait de leur brûler les lèvres.
- Ne montez pas et ne vous appuyez pas sur la base ou la porte, etc.
- Les boissons effervescentes ne doivent pas être conservées dans le compartiment du congélateur.

Mise au rebut de votre appareil usagé

Le réfrigérateur-congélateur contient du réfrigérant et des gaz dans l'isolation.

Le réfrigérant et les gaz isolants doivent être mis au rebut par des professionnels. Vérifiez que le tube du circuit frigorifique n'est pas endommagé avant de mettre l'appareil au rebut.

NOMS DES PIÈCES



Agencement recommandé des aliments

Compartiment congélateur (-18°C)

Congélation, stockage de produits surgelés

Compartiment du réfrigérateur (4 à 8°C)

L'air froid coule de sorte que la partie inférieure est la plus froide. Rangez vos aliments dans un espace optimal pour profiter de la fraîcheur.

Section supérieure:	conserves, pain, gâteaux...
Section centrale:	produits laitiers, plats cuisinés, desserts, viande, produits carnés, épicerie fine...
Les bacs:	fruits frais, légumes, salades...



Étagères de porte (2°C ~ 8°C)

Section supérieure:	ceufs, beurre, fromage...
Section centrale:	boissons, canettes, bouteilles...
Section inférieure:	boissons, canettes, bouteilles...

AVANT D'INSTALLER L'APPAREIL

Avant de brancher votre réfrigérateur-congélateur dans une prise électrique, vérifiez que la tension spécifiée sur la plaque signalétique de votre appareil correspond à la tension du secteur de votre logement. Une tension différente peut endommager l'appareil.

La prise du câble d'alimentation sert de dispositif de déconnexion de l'appareil du secteur et doit donc toujours rester accessible. Pour mettre l'appareil hors tension, éteignez-le, puis débranchez le câble d'alimentation de la prise électrique.

Cet appareil doit être relié à la terre. Le fabricant n'est pas responsable des dommages se produisant à cause de l'utilisation de l'appareil sans mise à la terre.

INSTALLATION

Installez l'appareil dans une pièce sèche et bien aérée. L'emplacement d'installation ne doit pas être exposé à la lumière directe du soleil ni proche d'une source de chaleur, par exemple un radiateur, une cuisinière, etc.

Pour garantir la ventilation adéquate de l'appareil, laissez un espace vide de 10 cm au minimum de chaque côté de l'appareil.

TEMPÉRATURE AMBIANTE

Cet appareil est conçu pour fonctionner à une température ambiante comprise entre 16°C et 38°C. Si la température est plus froide ou plus chaude, l'appareil ne fonctionnera pas. Si la température ambiante reste trop chaude pendant une longue période, la température dans le congélateur s'élèvera à plus de -18°C, ce qui produira une détérioration des aliments.

AVANT DE METTRE DES ALIMENTS DANS L'APPAREIL

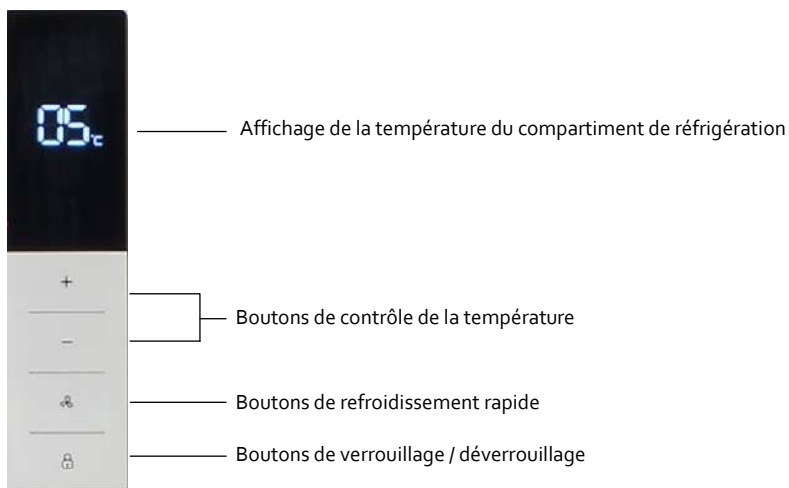
- Retirez tous les éléments d'emballage.
- Laissez l'appareil fonctionner à vide pendant 2 à 3 heures pour que ses compartiments puissent refroidir jusqu'à une température appropriée.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau tiède et un peu de détergent liquide pour éliminer les résidus de fabrication et la poussière due au transport.

COUPURE DE COURANT

En cas de panne de courant, n'ouvrez pas les portes de l'appareil. Les aliments congelés ne seront pas affectés si la panne dure moins de 10 heures. Ne recongelez pas des aliments congelés qui ont été complètement décongelés. Ils peuvent être dangereux à consommer.

CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE

Panneau de contrôle et affichage



Réglage de la température du compartiment de réfrigération

La température du compartiment du réfrigérateur peut être réglée entre 2°C et 8°C. Appuyez plusieurs fois sur +/- pour régler la température désirée.

Refroidissement rapide

Ce mode vous permet de réfrigérer rapidement les aliments et de les maintenir frais plus longtemps.

Appuyez sur  pour entrer dans ce mode et l'écran affichera FC. L'affichage du compartiment du réfrigérateur sera à 1°C.

Ce mode sera automatiquement désactivé après 3 heures de fonctionnement.

Verrouillage / Déverrouillage

Cette fonction vous permet de désactiver les boutons.

- Pour activer cette fonction, appuyez sur  et maintenez ce bouton enfoncé durant environ 3 secondes. Vous entendrez un bip sonore.
- Pour désactiver cette fonction, appuyez à nouveau sur  et maintenez ce bouton enfoncé pendant 3 secondes. Vous entendrez un bip sonore.

IMPORTANT ! En mode de déverrouillage, si vous n'appuyez sur aucun bouton un certain temps, le système se mettra automatiquement en mode de verrouillage.

DÉPLACEMENT DE VOTRE APPAREIL

Si l'appareil est éteint (quelle qu'en soit la raison), attendez 10 minutes avant de le rallumer. Cela permettra à la pression du système de réfrigération de se stabiliser avant le redémarrage.

- Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise secteur. Sortez tous les aliments. Sortez également tous les éléments amovibles (clayettes, accessoires, etc.) ou fixez-les dans l'appareil pour éviter des chocs.
- Déplacez l'appareil et réinstallez-le. Si l'appareil a été placé sur un des ses côtés durant un certain temps, remettez-le en position verticale et attendez au moins 10 minutes avant de le mettre en marche.

Votre appareil utilise de l'isobutane (R600a) comme réfrigérant. Le R600a est un gaz naturel et écologique, mais il est explosif. Vous devez donc faire attention pendant le transport et l'installation pour éviter que les éléments de réfrigération de l'appareil ne soient endommagés. En cas de fuite due à la détérioration des éléments de réfrigération, éloignez votre appareil des flammes nues et des sources de chaleur, et ventilez plusieurs minutes la pièce où il se trouve.

CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE COMPARTIMENT DE RÉFRIGÉRATION

Le compartiment du réfrigérateur permet de prolonger la durée de conservation des denrées périssables.

Aliments frais

Pour des résultats optimaux :



- Rangez les aliments qui sont très frais et de bonne qualité.
- Veillez à bien emballer les aliments ou à les recouvrir avant de les stocker. Cela permettra d'éviter que les aliments se déshydratent, que leur couleur se détériore ou qu'ils perdent leur goût et aidera à maintenir leur fraîcheur. Cela permettra également d'empêcher le transfert d'odeurs.
- Veillez à ce que les aliments ayant une odeur forte soient emballés ou recouverts et soient rangés à l'écart des aliments tels que le beurre, le lait et la crème qui peuvent être gâtés par les odeurs fortes.
- Faites refroidir les aliments chauds avant de les mettre au réfrigérateur.

Produits laitiers et œufs

- La plupart des aliments laitiers préemballés comportent une « date de péremption / date limite de consommation / à utiliser de préférence avant » imprimée sur leur emballage. Rangez-les dans le compartiment du réfrigérateur et respectez la date recommandée.
- Le beurre peut être gâté par les aliments ayant une odeur forte, il est donc préférable de le conserver dans une boîte hermétique.
- Les œufs peuvent être stockés dans le réfrigérateur.



Viande rouge

- Placez la viande rouge fraîche sur une assiette et recouvrez-la avec du papier paraffiné, du film plastique ou du papier aluminium.
- Rangez les viandes cuites et crues dans des assiettes séparées. Cela permet d'éviter que le jus des viandes crues ne contamine les produits cuits.



Volaille

- Les volailles entières fraîches doivent être rincées à l'intérieur et à l'extérieur à l'eau courante froide, puis séchées et placées sur une assiette. Couvrez-les ensuite avec du film plastique ou du papier d'aluminium.
- Les morceaux de volaille doivent aussi être stockés de cette manière. Les volailles entières ne doivent jamais être farcies pendant leur stockage, mais uniquement juste avant d'être cuites, sinon cela peut provoquer une intoxication alimentaire.

Poisson et fruits de mer

- Les poissons entiers et les filets de poisson doivent être consommés le jour de leur achat. Jusqu'à la consommation, réfrigérez-les dans une assiette couverte de film plastique, de papier sulfurisé ou de papier d'aluminium. 
- S'ils doivent être stockés jusqu'au lendemain ou plus longtemps, veillez à sélectionner du poisson extrêmement frais. Les poissons entiers doivent être rincés à l'eau froide pour enlever les écailles et les saletés, puis asséchés avec des serviettes en papier. Placez le poisson entier ou les filets dans un sac en plastique scellé.
- Veillez à ce que les crustacés restent froids en permanence. Consommez-les dans un délai de 1 à 2 jours.

Aliments préculs et restes cuisinés

- Ils doivent être conservés dans des récipients adaptés et couverts afin que les aliments ne se dessèchent pas.
- Gardez-les 1 ou 2 jours seulement. 
- Réchauffez les restes une seule fois; chauffez-les jusqu'à ce que de la vapeur chaude soit émise.

Légumes et fruits frais

- Le bac à légumes est l'endroit optimal de conservation des fruits et légumes frais.
- Veillez à ne pas stocker les aliments suivants à des températures inférieures à 7 °C pendant de longues périodes : Agrumes, melons, aubergines, ananas, papayes, courgettes, fruits de la passion, concombres, poivrons, tomates. 
- Des changements indésirables se produisent à basse température comme l'amollissement de leur chair, un

brunissement et/ou une décomposition accélérée.

- Ne réfrigérez pas les avocats (jusqu'à ce qu'ils soient mûrs), les bananes et les mangues.

CONGÉLATION ET CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE COMPARTIMENT DU CONGÉLATEUR

Utilisation du compartiment de congélation

- Pour conserver des aliments congelés.
- Pour préparer des glaçons.
- Pour congeler des aliments.

Remarque : Assurez-vous que la porte du congélateur a été fermée correctement.

Acheter des aliments surgelés

- L'emballage ne doit pas être endommagé.
- Si possible, transportez les aliments surgelés dans un sac isotherme et placez-les rapidement dans le compartiment du congélateur.

Stocker des aliments surgelés

Stockez-les à une température inférieure ou égale à -18 °C. Évitez d'ouvrir la porte du compartiment de congélation inutilement.

Congeler des aliments frais

Congelez uniquement des aliments frais et en bon état. Pour préserver au mieux la valeur nutritionnelle, la saveur et la couleur des légumes, il faut les blanchir avant de les congeler. Il n'est pas nécessaire de blanchir les

aubergines, les poivrons, les courgettes et les asperges.

Remarque : Les aliments à congeler ne doivent pas entrer en contact avec les aliments déjà congelés.

- Les aliments suivants sont appropriés à la congélation :
Gâteaux et pâtisseries, poissons et fruits de mer, viande, gibier, volaille, légumes, fruits, fines herbes, œufs sans leur coquille, produits laitiers (par exemple le fromage et le beurre), plats préparés et restes cuisinés (par exemple les soupes), ragoûts, poissons et viandes cuites, plats de pomme de terre, soufflés et desserts.
- Les aliments suivants ne conviennent pas à la congélation :
Certains types de légume généralement consommés crus (par exemple les radis et les laitues), les œufs dans leur coquille, le raisin, les pommes entières, les pêches et les poires, les œufs durs, le yaourt, le lait caillé, la crème aigre et la mayonnaise.

Emballer les aliments congelés

Pour éviter que les aliments perdent leur saveur ou se dessèchent, conservez-les dans des emballages hermétiques.

1. Placez les aliments dans l'emballage.
2. Expulsez l'air.
3. Fermez l'emballage hermétiquement.
4. Étiquetez l'emballage avec les contenus et les dates de congélation.

Emballages appropriés :

Film plastique, film tubulaire de polyéthylène, papier aluminium. Ces produits sont disponibles dans les magasins spécialisés.

Durée de stockage des aliments surgelés recommandée dans le congélateur

Ces durées diffèrent selon le type d'aliment. Les aliments que vous congelez peuvent être conservés de 1 à 12 mois (au moins à -18 °C).

Aliments	Durée de conservation
Lard, ragoût, lait	1 mois
Pain, crème glacée, saucisses, tartes, crustacés cuisinés, poisson gras	2 mois
Poisson maigre, crustacés, pizza, scones et muffins	3 mois
Jambons, gâteaux, biscuits, côtes de bœuf et de mouton, pièces de volaille	4 mois
Beurre, légumes (blanchis), œufs entiers et jaunes d'œuf, écrevisses cuites, viande hachée (crue), porc (cru)	6 mois
Fruits (en sirop ou séchés), blancs d'œuf, bœuf (cru), poulet entier, mouton (cru), gâteaux aux fruits	12 mois

N'oubliez jamais :

- Lorsque vous congelez des aliments frais comportant une « date de péremption / limite d'utilisation / date de consommation », vous devez les congeler avant l'expiration de cette date.
- Vérifiez que les aliments n'ont jamais été précédemment congelés. En effet, les aliments congelés qui ont été complètement décongelés ne doivent pas être recongelés.
- Une fois décongelés, les aliments doivent être consommés rapidement.

FABRICATION DE GLAÇONS

Remplissez un bac à glaçons (non fourni) au $\frac{3}{4}$ avec de l'eau potable, puis mettez-le dans le compartiment de congélation.

Si le bac à glaçons est collé au tiroir du congélateur, décollez-le en utilisant un ustensile non tranchant.
 Pour sortir les glaçons, tordez légèrement le bac à glaçons ou placez-le brièvement sous l'eau courante.

DÉGIVRAGE

Le réfrigérateur se dégivre complètement et automatiquement.

Lorsque l'élément frigorifique fonctionne, des perles de condensation ou du givre se forment à l'arrière du réfrigérateur. Ce phénomène est normal. Il n'est pas nécessaire d'essuyer la condensation ou le givre. Le panneau arrière se dégivre automatiquement. La condensation s'écoule dans le canal de condensation et est amené vers l'unité de réfrigération, d'où elle s'évapore.

Remarque : Gardez le canal de condensation et l'orifice d'évacuation propres, de sorte que la condensation puisse s'écouler.

Dégivrage du compartiment de congélation

Le compartiment de congélation ne se dégivre pas automatiquement, sinon les aliments congelés commenceraient à dégeler.

Une couche de givre dans le congélateur nuira à la réfrigération des aliments congelés et augmentera la consommation d'énergie. Retirez régulièrement la couche de givre.



Ne retirez pas le givre ou la glace avec un couteau ou un objet pointu. Cela pourrait endommager les tubes réfrigérants.

1. Retirez les aliments congelés et placez-les temporairement dans un endroit frais.
2. Débranchez le câble d'alimentation de la prise murale.
3. Pour accélérer le dégivrage, placez un plat d'eau chaude sur un support dans le congélateur.
4. Essuyez la condensation avec un chiffon ou une éponge.
5. Essuyez le compartiment de congélation.
6. Branchez l'appareil et ajustez le bouton de contrôle de température sur le réglage désiré.
7. Remettez les aliments congelés dans le congélateur.

INVERSION DES PORTES

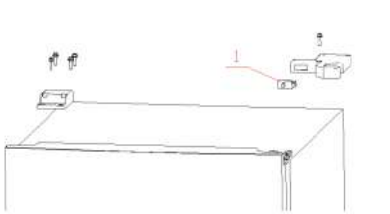
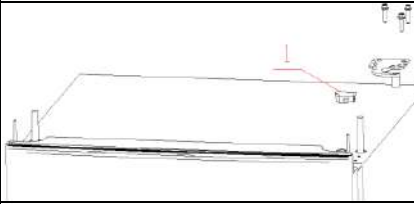
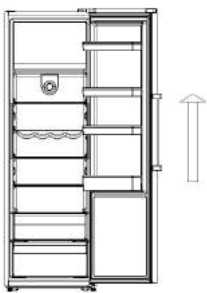
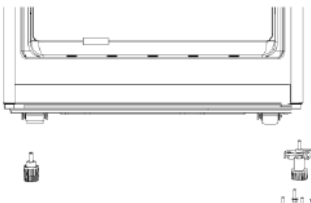
Si vous avez besoin de monter la porte du réfrigérateur dans l'autre sens, il est recommandé d'appeler votre agent d'entretien agréé pour effectuer cette inversion, ou demandez à un technicien. Les schémas ci-dessous ne sont fournis qu'à titre indicatif.

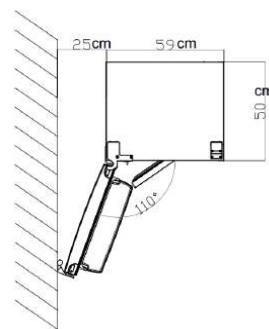
Avant d'inverser les portes, vérifiez que l'appareil est débranché et vide. Il est recommandé d'utiliser un tournevis cruciforme et une clé (non fournis).

Remarque : Lorsque vous inversez la porte sur le côté gauche, veuillez identifier l'endroit où votre réfrigérateur-congélateur est installé.

Prévoyez un dégagement suffisant lors de l'installation le long d'un mur.

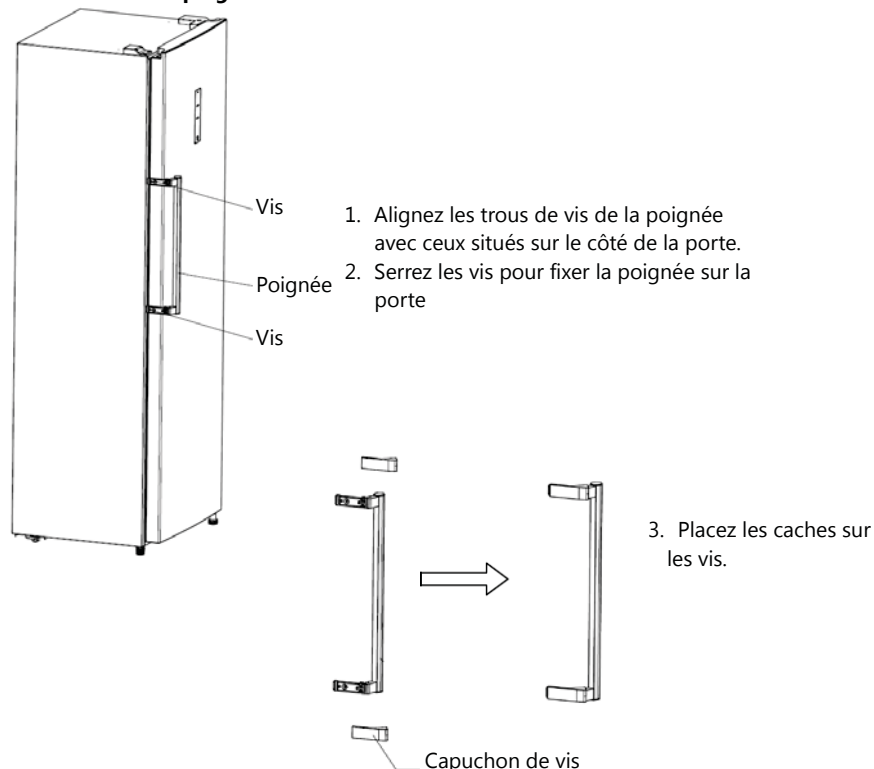
Cela permettra à la porte du compartiment du congélateur de s'ouvrir sans entrer en contact avec la porte du réfrigérateur.

1	Retirez le couvercle à charnière supérieur droit et le bouchon du trou de la charnière supérieur. ❶ Retirez l'interrupteur d'éclairage cylindrique fixé sur le couvercle de la charnière supérieure droite.	
2	Retirez la charnière supérieure droite et le bouchon du trou du couvercle de porte. ❶ Ouvrez le bouchon du trou du couvercle de porte, placez la borne du faisceau de câblage de la porte dans la fente du couvercle de porte et fermez le bouchon du trou du couvercle de porte.	
3	Levez la porte vers le haut pour la dégager de la charnière centrale, placez la porte sur le côté et posez-la doucement sur une surface rembourrée.	
4	Retirez les pieds gauche et la charnière inférieure droite.	



5	Dévissez les pieds ❷ puis dévissez l'écrou ❸. Enlevez l'axe d'articulation ❹ du trou de droite ❹ et insérez-le dans le trou gauche. Serrez l'écrou puis serrez les pieds.	
6	Comme illustré, déplacez l'axe de la charnière inférieure du trou de la charnière droite vers le trou de la charnière gauche.	
7.	Réinstallez la charnière inférieure gauche et les pieds en bas du boîtier.	
8	Retirez la butée sur le couvercle de la porte, placez la butée sur le côté gauche de la porte et fixez-la.	
9	Placez la porte sur la charnière inférieure, en vous assurant d'insérer la broche de la charnière dans le trou au bas de la porte, puis placez la charnière supérieure gauche fournie sur la porte et fixez les vis.	
10	Ouvrez le bouchon du trou du couvercle de la porte, retirez les bornes du faisceau de câblage de la porte et connectez-les une par une aux fils du boîtier, puis couvrez le bouchon de trou.	
11	Installez le couvercle de la charnière supérieure gauche fournie sur le boîtier après l'installation de l'interrupteur cylindrique de la porte et serrez la vis	
12	Installez le bouchon du trou supérieur articulé sur le côté droit de la boîte et serrez toutes les vis.	

Installation de la poignée



CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Pour optimiser la consommation énergétique de votre appareil :

- Veillez à ce que votre réfrigérateur-congérateur soit correctement ventilé comme recommandé dans les instructions d'utilisation.
- Attendez que les boissons et aliments chauds aient refroidi avant de les mettre dans l'appareil.
- Décongelez les aliments congelés dans le compartiment de réfrigération afin d'utiliser la température basse des aliments congelés pour refroidir les aliments conservés dans le réfrigérateur.
- Minimisez la fréquence d'ouverture des portes.
- Ouvrez l'appareil aussi brièvement que possible.
- Veillez à ce que les portes du réfrigérateur et du congélateur soient toujours correctement fermées.

BRUITS DE FONCTIONNEMENT

Bruits normaux

- Fonctionnement du moteur
- Le liquide réfrigérant circule dans le tube.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



N'utilisez pas de solvant ni de nettoyant abrasif.

1. Débranchez le câble d'alimentation de la prise murale.
2. Sortez les aliments et mettez-les dans un endroit frais.
3. Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux, de l'eau tiède et du détergent.
4. Nettoyez les joints des portes à l'eau claire uniquement, puis essuyez-les soigneusement.
5. Après nettoyage, rebranchez l'appareil et réglez la température.
6. Remettez les aliments dans l'appareil.

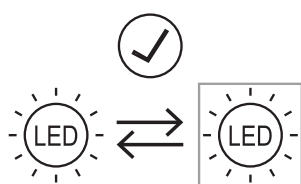
Conseils de nettoyage

- Retirez l'ensemble des clayettes, balconnets de porte, bacs à légumes, accessoires amovibles (tels que le casier à œufs et le bac à glaçons s'ils sont inclus) et/ou tiroirs de l'appareil. Lavez-les à l'eau savonneuse tiède avec une éponge douce. Rincez et séchez soigneusement.
- Essuyez les éléments intérieurs (y compris l'interrupteur de porte, le bouton de réglage de la température et le couvercle de lampe) avec un chiffon humide imprégné d'un mélange d'eau tiède et de liquide vaisselle. Pour les taches tenaces, utilisez du bicarbonate de soude.
- Essuyez les portes, y compris les bords, avec un chiffon microfibras imbibé de liquide vaisselle doux et d'eau. Utilisez une éponge humide et une brosse souple (telle qu'une brosse à dents) pour enlever les aliments coincés.

Remplacement de la lumière

Si la lumière ne fonctionne plus, vérifiez tout d'abord que l'ampoule est bien vissée. Si c'est le cas et que la lumière ne fonctionne pas, il faut remplacer l'ampoule par une nouvelle d'une puissance de 10 Watts maximum.

1. Mettez l'appareil hors tension
2. Tirez le cache de l'ampoule vers le bas, après l'avoir dévissé comme indiqué sur le schéma ci-dessous.
3. Dévissez l'ampoule défectueuse en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
4. Visser la nouvelle ampoule à la place
5. Paramètres de la lumière : 220-240V~, MAX 10W



Source lumineuse LED
remplaçable par l'utilisateur

Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique E.

GUIDE DE DÉPANNAGE

En cas de problème avec votre appareil, effectuez les vérifications suivantes avant de contacter le service client.

Problème	Causes possibles	Solution possible
L'appareil ne fonctionne pas.	La prise électrique n'est pas sous tension.	Vérifiez que la prise est correctement connectée et que l'alimentation est activée.
Bruits	L'appareil est instable ou n'est pas à l'horizontale.	Consultez le chapitre « Installation ».
	Le réglage de température est incorrect.	Reportez-vous au paragraphe « Contrôle de température ».
L'appareil ne réfrigère pas.	Les portes sont fréquemment ouvertes. Une grande quantité d'aliments a été récemment ajoutée.	Minimisez la fréquence d'ouverture des portes pour permettre à la température de se stabiliser.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Fiche d'information produit					
Nom du fournisseur ou marque commerciale: ARTHUR MARTIN					
Adresse du fournisseur: 85 rue Edouard Vaillant 92300 LEVALLOIS-PERRET					
Référence du modèle: AMRFF1330X					
Type d'appareil de réfrigération:					
Appareil à faible niveau de bruit:		non	Type de construction:		à pose libre
Appareil de stockage du vin:		non	Autre appareil de réfrigération:		oui
Paramètres généraux du produit:					
Paramètre		Valeur	Paramètre		Valeur
Dimensions hors tout (millimètres)	Hauteur	1850	Volume total (dm³ ou l)	330	
	Largeur	595			
	Profondeur	596			
IEE		100	Classe d'efficacité énergétique		E
Émissions de bruit acoustique dans l'air [dB(A) re 1 pW]		41	Classe d'émission de bruit acoustique dans l'air		C
Consommation d'énergie annuelle (kWh/an)		171	Classe climatique:		tempérée/subtropicale
Température ambiante minimale (°C) à laquelle l'appareil de réfrigération est adapté		16	Température ambiante maximale(°C) à laquelle l'appareil de réfrigération est adapté		38
Réglage hiver		non			
Paramètres des compartiments:					
Type de compartiment		Paramètres et valeurs de compartiment			
		Volume du compartiment (dm ³ ou l)	Réglage de température recommandé pour un stockage optimisé des denrées alimentaires (°C) Ces réglages ne doivent pas être en contradiction avec les conditions de stockage prévues à l'annexe IV, tableau 3	Pouvoir de congélation spécifique (kg/24 h)	Mode de dégivrage (dégivrage automatique = A, dégivrage manuel = M)
Garde-manger	non	—	—	—	—
Stockage du vin	non	—	—	—	—
Cave	non	—	—	—	—
Denrées alimentaires fraîches	oui	303,4	4	—	M

Type de compartiment		Paramètres et valeurs de compartiment			
		Volume du compartiment (dm ³ ou l)	Réglage de température recommandé pour un stockage optimisé des denrées alimentaires (°C) Ces réglages ne doivent pas être en contradiction avec les conditions de stockage prévues à l'annexe IV, tableau 3	Pouvoir de congélation spécifique (kg/24 h)	Mode de dégivrage (dégivrage automatique = A, dégivrage manuel = M)
Denrées hautement périssables	non	—	—	—	—
Sans étoile ou fabrication de glace	non	—	—	—	—
1 étoile	non	—	—	—	—
2 étoiles	non	—	—	—	—
3 étoiles	non	—	—	—	—
4 étoiles	oui	27,0	-18	2,0	M
Zone 2 étoiles	non	—	—	—	—
Compartiment à température variable	non	—	—	—	—
Compartiments « quatre étoiles »					
Dispositif de congélation rapide		Non			
Nombre de bouteilles de vin standard		N/A			
Paramètres de la source lumineuse:					
Type de source lumineuse		LED			
Classe d'efficacité énergétique		N/A			
Durée minimale de la garantie offerte par le fabricant: 2 ans					
Informations supplémentaires: N/A					

SERVICE APRES-VENTE

Emballage à conserver pendant une période de 15 jours
pour référence et mise en œuvre du service après-vente.

Contact SAV : service-client@trionph-europe.com

ARTHUR MARTIN

Arthur Martin is a registered trademark
Used under license from AB ELECTROLUX (publ)

Importé et distribué par TRIOMPH EUROPE

85 rue Edouard Vaillant

92300 LEVALLOIS-PERRET – France

Contact SAV : service-client@trionph-europe.com



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

ARTHUR MARTIN

user's manual

Refrigerator

AMRFF1330X

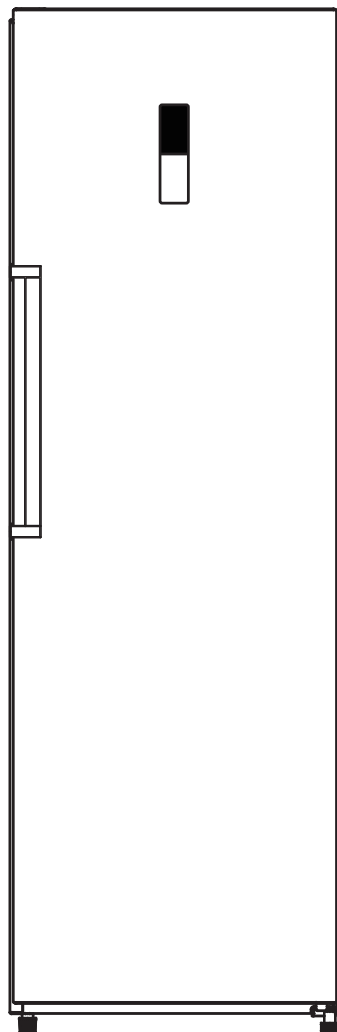


Table of Contents

WARNINGS-----	1
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTION-----	3
NAME OF PARTS-----	4
BEFORE INSTALLING THE APPLIANCE -----	4
INSTALLATION -----	4
AMBIENT TEMPERATURE -----	4
BEFORE PLACING FOOD IN THE APPLIANCE -----	4
POWER FAILURE -----	4
TEMPERATURE CONTROL -----	4
MOVING YOUR APPLIANCE -----	5
STORING FOOD IN THE FRIDGE COMPARTMENT -----	6
FREEZING AND STORING FOOD IN THE FREEZER COMPARTMENT-----	8
MAKING ICE CUBES -----	10
DEFROSTING -----	11
DOOR CONVERSION -----	11
TIPS FOR SAVING ENERGY -----	13
OPERATING NOISES-----	13
CLEANING AND MAINTENANCE-----	13
TROUBLESHOOTING -----	14

PLEASE READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

WARNINGS

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments;
- catering and similar non-retail applications.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **Regarding the details instructions for cleaning the surfaces in contact with food and splash area, refer to the section “Cleaning and Maintenance” in page EN-13&EN-14.**
- The appliance shall not be exposed to rain.
- **WARNING:** Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.
- **WARNING:** Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.

- **WARNING:** Do not damage the refrigerant circuit.
- **WARNING:** Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.
- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- **CAUTION:** The cooling system is under high pressure. Do not touch it. Contact qualified maintenance services before disposal.
- **INSTALLATION:** DO NOT INSTALL THIS APPLIANCE IN AREAS THAT ARE TOO HUMID OR TOO COLD, SUCH AS THE OUTBUILDINGS, GARAGES OR WINE CELLARS.

- **For disposal of the appliance:**

To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle the appliance responsibly to promote the sustainable reuse of material resources, the refrigerants and the flammable insulation blowing gases. The disposal should only be done through public collection points; contact the waste treatment centre nearest your home for more details on the correct procedures for disposal.

- **For installation, servicing:**

Appliance should be placed on a horizontal surface and keep the ventilation freely. Don't try to replace or repair any components by yourself, ask the service agency for help if necessary.

- **For handling:**

Always handle the appliance to avoid any damage.

- **WARNING:** For making ice (ice cubes), use potable water only.
- Never freeze defrosted food except if they have been cooked before, in

order to eliminate harmful bacteria. Never refreeze seafood that has been defrosted.

- **WARNING:** To avoid a hazard due to instability of the appliance, it must be fixed in accordance with the instructions.



- **Warning; Risk of fire / flammable materials**
- **WARNING:** When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.
- **WARNING:** Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.
- Children aged from 3 to 8 years are allowed to load and unload refrigerating appliances.
- To avoid contamination of food, please respect the following instructions:
 - Opening the door for long periods can cause a significant increase of the temperature in the compartments of the appliance.
 - Clean regularly surfaces that can come in contact with food and accessible drainage systems.
 - Clean water tanks if they have not been used for 48 h; flush the water system connected to a water supply if water has not been drawn for 5 days.
 - Store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator, so that it is not in contact with or drip onto other food.
 - Two-star frozen-food compartments are suitable for storing pre-frozen food, storing or making ice cream and making ice cubes.
 - One-, two- and three-star compartments are not suitable for the freezing of fresh food.
 - If the refrigerating appliance is left empty for long periods, switch off, defrost, clean, dry, and leave the door open to prevent mould developing within the appliance.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

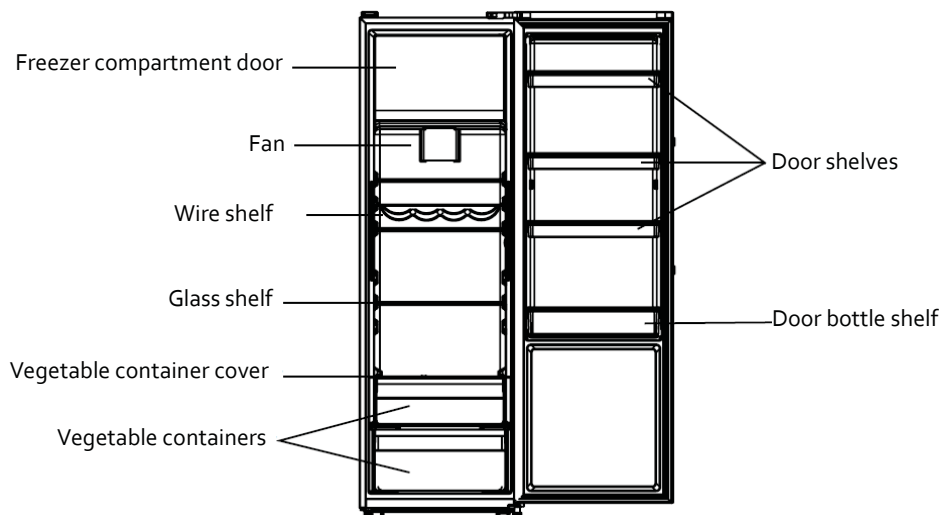
- If you are discarding an old fridge freezer with a lock / catch fitted to the door, ensure that it is left in a disabled condition to prevent the entrapment of young children when playing.
- Unplug the appliance from the mains socket when not in operation and before cleaning. Remove food before cleaning the appliance.
- Do not insert oversized food as this could cause incorrect operation.
- Extreme caution must be used when moving the appliance.
- Do not give children ice-cream and water ices direct from the freezer compartment as the low temperature may cause 'freezer burns' on the lips.
- Do not stand or support yourself on the base or door, etc.
- Effervescent drinks should not be stored in the freezer compartment.

Dispose of your old appliance

Fridge freezers contain refrigerant and gases in the insulation.

Refrigerant and blowing gases must be disposed of professionally. Ensure that tubing of the refrigerant circuit is not damaged prior to proper disposal.

NAMES OF PARTS



Recommended food arrangement

Freezer compartment (-18°C)

Freezing, storage of frozen food

Refrigerator compartment (4-8°C)

Cold air sinks so the bottom part is the coldest. Store your food in the optimal space to enjoy the fresh taste.

Top section:	canned food, bread, cake...
Middle section:	dairy products, readymade food, desserts, meat, meat products, delicatessen ...
Containers:	fresh fruit, vegetables, salads...

Door shelves (2°C ~ 8°C)

Top section: eggs, butter, cheese...

Middle section: beverages, cans, bottles...

Bottom section: beverages, cans, bottles...



BEFORE INSTALLING THE APPLIANCE

Before connecting your fridge freezer to the power supply, check that the voltage stated on the rating label of your appliance corresponds to the voltage in your home. A different voltage could damage the appliance.

The plug is the only way to unplug the appliance and should therefore be accessible at all times. To turn off main power to the appliance, turn it off and then detach the plug from the outlet.

The appliance must be grounded. The manufacturer is not responsible for damages that may occur as a result of usage without grounding.

INSTALLATION

Install the appliance in a dry, well ventilated room. The installation location should neither be exposed to direct sunlight nor near a heat source, e.g. a cooker, radiator, etc.

To ensure adequate ventilation for the appliance, allow a minimum of 10 cm of airspace on each side of the cabinet.

AMBIENT TEMPERATURE

This appliance is designed to operate in ambient temperature between 16°C and 38 °C. If these temperatures are exceeded, i.e. colder or warmer, the appliance will not operate correctly. If the ambient temperatures are exceeded for long periods, the temperature in the freezer compartment will rise above -18°C and food spoilage may occur.

BEFORE PLACING FOOD IN THE APPLIANCE

- Remove all packaging.
- Allow the appliance to run empty for 2 – 3 hours so the compartments can cool to the appropriate temperature.
- Clean the inside of the appliance with warm water and a little liquid detergent to remove manufacturing and transportation dust.

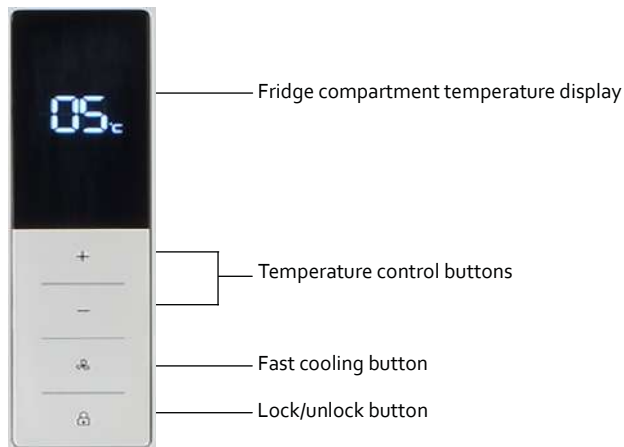
POWER FAILURE

If there is a power failure, do not open the door. Frozen food should not be affected if the power failure lasts for less than 10 hours. Do not refreeze frozen foods that have thawed completely. The food may be dangerous to eat.

TEMPERATURE CONTROL

There is a temperature control knob located inside the fridge compartment. Adjust the control knob as desired to suit your individual preference.

Control panel and display



Setting the Fridge Compartment Temperature

The fridge compartment temperature can be set between 2°C and 8°C. Repeatedly press +/- to set the desired temperature.

Fast cooling

This mode allows you to cool food quickly and keep food fresh for a longer period.

Press  to enter this mode and the display will show FC. The fridge compartment display will be 1°C. This mode will be automatically deactivated after 3 hours of operation.

Lock/Unlock

This function allows you to disable the buttons.

- To activate this function, press and hold  for about 3 seconds. You will hear a beep.
- To deactivate this function, press and hold  again for 3 seconds. You will hear a beep.

IMPORTANT! In the unlock state, if there is no operation of any button for a while, the system will automatically enter the lock state.

MOVING YOUR APPLIANCE

If the appliance is turned off for any reason, wait for 10 minutes before turning it back on. This will allow the refrigeration system pressures to equalise before restarting.

- Turn off the appliance and unplug it from the mains socket. Remove all food. Also remove all mobile parts (shelves, accessories, etc.) or fix them into the appliance to avoid any shock.
- Relocate and install. If the appliance has been left on its side for any length of time, leave it standing upright for at least 10 minutes before turning on.

Your appliance uses isobutane (R600a) as a refrigerant. Although R600a is an environmentally friendly and natural gas, it is explosive. Therefore you should be careful during shipment and installation to prevent your appliance's cooler elements from being damaged. In the event of a leak caused by damage to the cooler elements, move your appliance from open flame or heat sources and ventilate the room where the appliance is located for a few minutes.

STORING FOOD IN THE FRIDGE COMPARTMENT

The fridge compartment helps to extend the storage times of fresh perishable foods.

Fresh food care

For best results:

- Store foods that are very fresh and of good quality.
- Ensure that food is well wrapped or covered before it is stored. This will prevent food from dehydrating, deteriorating in colour or losing taste and will help maintain freshness. It will also prevent odour transfer.
- Make sure that strong smelling foods are wrapped or covered and stored away from foods such as butter, milk and cream which can be tainted by strong odours.
- Cool hot foods down before placing them in the fridge compartment.

Dairy foods and eggs

- Most pre-packed dairy foods have a recommended 'use by /best before/best by/' date stamped on them. Store them in the fridge compartment and use within the recommended time.
- Butter can become tainted by strong smelling foods so it is best stored in a sealed container.
- Eggs can be stored in the egg tray of the fridge compartment.



Red meat

- Place fresh red meat on a plate and loosely cover with waxed paper, plastic wrap or foil.
 - Store cooked and raw meat on separate plates.
- This will prevent any juice lost from the raw meat from contaminating the cooked product.



Poultry

- Fresh whole birds should be rinsed inside and out with cold running water, dried and placed on a plate. Cover loosely with plastic wrap or foil.
 - Poultry pieces should also be stored this way.
- Whole poultry should never be stuffed until just before cooking, otherwise food poisoning may result.



Fish and seafood

- Whole fish and fillets should be used on the day of purchase. Until required, refrigerate on a plate loosely covered with plastic wrap, waxed paper or foil.
- If storing overnight or longer, take particular care to select very fresh fish. Whole fish should be rinsed in cold water to remove loose scales and dirt and then patted dry with paper towels. Place whole fish or fillets in a sealed plastic bag.
- Keep shellfish chilled at all times. Use within 1 – 2 days.



Precooked foods and leftovers

- These should be stored in suitable covered containers so that the food will not dry out.
- Keep for only 1 – 2 days.
- Reheat leftovers only once and until steaming hot.



Vegetable and fresh fruit

- The vegetable container is the optimum storage location for fresh fruit and vegetables.
- Take care not to store the following at temperatures of less than 7°C for long periods: Citrus fruit, melons, aubergines, pineapple, papaya, courgettes, passion fruit, cucumber, peppers, tomatoes.
- Undesirable changes will occur at low temperatures such as softening of the flesh, browning and/or accelerated decaying.
- Do not refrigerate avocados (until they are ripe), bananas, mangoes.



FREEZING AND STORING FOOD IN THE FREEZER

Using the freezer compartment

- To store deep-frozen food.
- To make ice cubes.
- To freeze food.

Note: Ensure that the freezer compartment door has been closed properly.

Purchasing frozen food

- Packaging must not be damaged.
- Use by the 'use by /best before/best by/' date.
- If possible, transport deep-frozen food in an insulated bag and place quickly in the freezer compartment.

Storing frozen food

Store at -18°C or colder. Avoid opening the freezer compartment door unnecessarily.

Freezing fresh food

Freeze fresh and undamaged food only.

To retain the best possible nutritional value, flavour and colour, vegetables should be blanched before freezing.

Aubergines, peppers, zucchini and asparagus do not require blanching.

Note: Keep food to be frozen away from food which is already frozen.

- The following foods are suitable for freezing:
Cakes and pastries, fish and seafood, meat, game, poultry, vegetables, fruit, herbs, eggs without shells, dairy products such as cheese and butter, ready meals and leftovers such as soups, stews, cooked meat and fish, potato dishes, soufflés and desserts.
- The following foods are not suitable for freezing:
Types of vegetables, which are usually consumed raw, such as lettuce or radishes, eggs in shells, grapes, whole apples, pears and peaches, hard-boiled eggs, yoghurt, soured milk, sour cream, and mayonnaise.

Packing frozen food

To prevent food from losing its flavour or drying out, place food in airtight packaging.

1. Place food in packaging.
2. Remove air.
3. Seal the wrapping.
4. Label packaging with contents and dates of freezing.

Suitable packaging:

Plastic film, tubular film made of polyethylene, aluminium foil. These products are available from specialist outlets.

Recommended storage times of frozen food in the freezer compartment

These times vary depending on the type of food. The food that you freeze can be preserved from 1 to 12 months (minimum at -18°C).

Food	Storage time
Bacon, casseroles, milk	1 month
Bread, ice cream, sausages, pies, prepared shellfish, oily fish	2 months
Non-oily fish, shellfish, pizza, scones and muffins	3 months
Ham, cakes, biscuits, beef and lamb chops, poultry pieces	4 months
Butter, vegetables (blanched), eggs whole and yolks, cooked crayfish, minced meat (raw), pork (raw)	6 months
Fruit (dry or in syrup), egg whites, beef (raw), whole chicken, lamb (raw), fruit cakes	12 months

Never forget:

- When you freeze fresh foods with a 'use by /best before/ best by/' date, you must freeze them before this date expires.
- Check that the food was not already frozen. Indeed, frozen food that has thawed completely must not be refrozen.
- Once defrosted, food should be consumed quickly.

MAKING ICE CUBES

Fill the ice cube tray with $\frac{3}{4}$ full of drinking water and place in the freezer compartment. If the ice cube tray is stuck to the compartment, loosen with a blunt tool only. To loosen the ice cubes, twist the ice cube tray slightly or hold briefly under flowing water.

DEFROSTING

Refrigerator compartment defrosts fully automatically

While the refrigerating unit is running, beads of condensation or hoarfrost form at the back of the refrigerator compartment. This is normal. It is not necessary to wipe off the condensation or frost. The rear panel defrosts automatically. The condensation runs into the condensation channel and is conveyed to the refrigerating unit where it evaporates.

Note: Keep the condensation channel and drainage hole clean, so that the condensation can run out.



Defrosting the freezer compartment

The freezer compartment does not defrost automatically, otherwise the frozen food would start thawing.

A layer of frost in the freezer compartment impairs refrigeration of the frozen food and increases power consumption. Remove the layer of hoarfrost regularly.



Do not scrape off hoarfrost or ice with a knife or pointed object. Doing this may damage the refrigerant tubes.

1. Remove the frozen food and place temporarily in a cool location.
2. Disconnect the mains plug from the mains socket.
3. To accelerate the defrosting process, place a pan of hot water on a stand in the freezer compartment.
4. Wipe up condensation with a cloth or sponge.
5. Wipe dry the freezer compartment.
6. Plug in the appliance and adjust the temperature control knob as desired.
7. Put the frozen food back in the freezer compartment.

DOOR CONVERSION

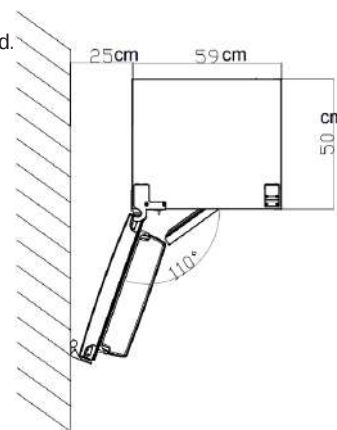
If you need to hinge your door on the opposite side it is recommended that you call your local authorised service agent to make this conversion or ask a technician. The below drawings are only for reference.

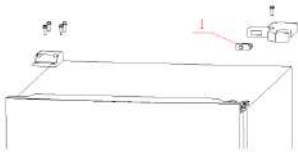
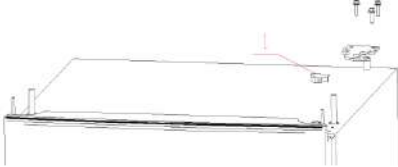
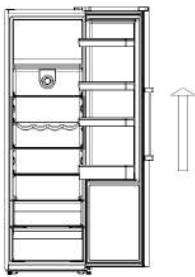
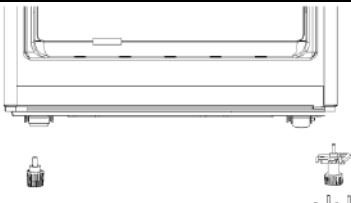
Before you reverse the doors, you should ensure the appliance is unplugged and empty. It is recommended to use a crosshead screwdriver and a spanner (both not supplied).

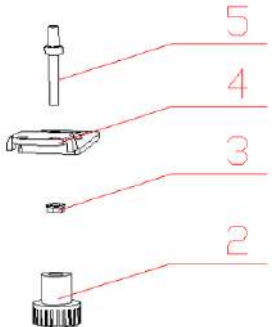
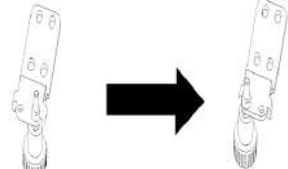
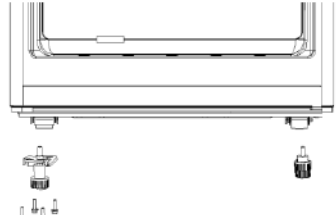
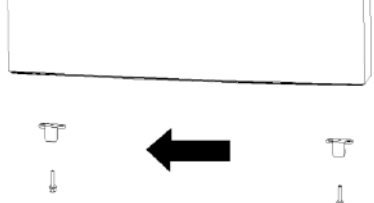
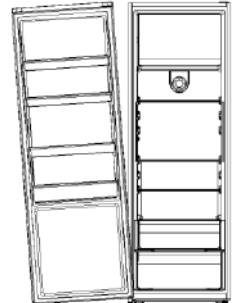
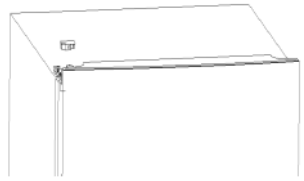
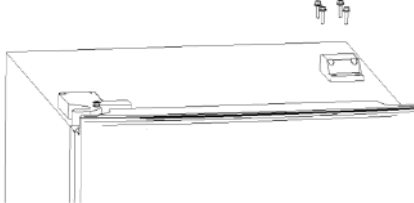
Please note : When you reverse the door to the left side, please identify the location where your fridge freezer is installed.

Allow sufficient clearances when installing along a wall.

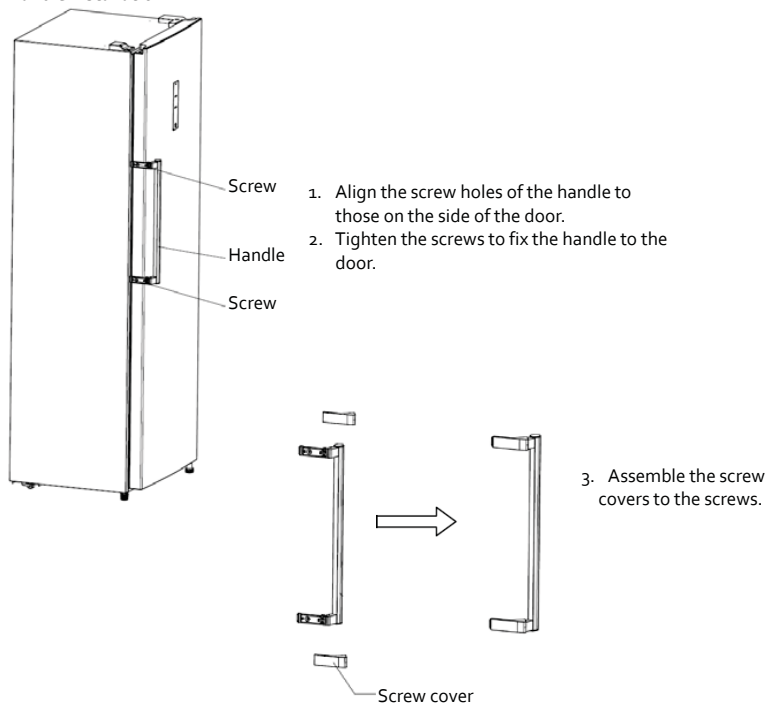
This will allow for the freezer compartment door to open without contacting the fridge door.



1	Remove the right upper hinge cover and upper hinge hole plug. 1 Remove the cylindrical light switch fixed on the right upper hinge cover.	
2	Remove the right upper hinge and door cover hole plug. 1 Open the door cover hole plug, put the wiring harness terminal of the door into the door cover slot, and close the door cover hole plug.	
3	Lift the door upwards to disengage it from the middle hinge, put the door to one side and lay it down gently on a padded surface.	
4	Remove left feet and right lower hinge.	

5	Unscrew feet ❷ and then unscrew nut ❸. Remove the hinge shaft ❹ from the right hole ❺ and insert it into the left hole. Tighten the nut and then tighten the feet.	
6	As indicated, move the lower hinge shaft from the right hinge hole to the left hinge hole.	
7	Reinstall the lower left hinge and feet at the bottom of the cabinet.	
8	Remove the stopper on the door cover, place the stopper to the left side of the door and secure.	
9	Place the door on the lower hinge, making sure to insert the hinge pin into the hole at the bottom of the door, then place the supplied upper left hinge on the door and fix the screws.	
10	Open the door cover hole plug, remove the wiring harness terminal of the door, and connect with the wires in the cabinet one by one, then cover the hole plug.	
11	Install the supplied upper left hinge cover onto the cabinet after installing the cylindrical door switch and tighten the screw.	
12	Install the upper hinged hole plug to the right side of the box and tighten all screws.	

Handle installation



TIPS FOR SAVING ENERGY

For the most energy efficient use of your appliance:

- Ensure your fridge freezer has adequate ventilation as recommended in the installation instructions.
- Allow warm food and drinks to cool down before placing in the appliance.
- Thaw frozen food in the refrigerator compartment and use the low temperature of the frozen food to cool refrigerated food.
- Keep door openings to a minimum.
- Open the appliance as briefly as possible.
- Ensure that the fridge and freezer doors are always closed properly.

OPERATING NOISES

Normal noises

- Motors are running.
- Refrigerant is flowing through the tubing.

CLEANING AND MAINTENANCE



Do not use abrasive cleaning agents or solvents.

1. Disconnect the mains plug from the mains socket.
2. Take out the food and store in a cool location.
3. Clean the appliance with a soft cloth, warm water and detergent.
4. Wipe the door seal with clear water only and then wipe dry thoroughly.
5. After cleaning reconnect and set the temperature as desired.
6. Put the food back into the appliance.

The LED light in the fridge compartment cannot be replaced by the user. If the LED light stops working, please contact the local authorised service agent.

Cleaning Tips

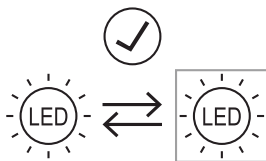
- Remove all shelves, door shelves, vegetable containers, removable accessories (such as egg tray and ice cube tray if included) and/or drawers from the appliance. Wash them in warm soapy water with a soft sponge. Rinse and dry thoroughly.
- Wipe the interior parts (including door switch, temperature control knob and lamp cover) with a damp cloth soaked in a mixture of warm water and dishwashing liquid. For stubborn stains, use baking soda.
- Wipe down the doors, including edges, with a microfiber cloth dampened with a mild dishwashing liquid and water. Use a wet sponge and soft brush (such as toothbrush) to remove any stuck-on food.

Replacing the light bulb

If the internal light does not work anymore, disconnect then reconnect at once the device.

If the light does not still work, verify if the light bulb is correctly screwed. If in spite of these tests, there is no light, it is necessary to change the light bulb. Use a 220-240V~, MAX 10W light bulb.

1. Disconnect the appliance
2. Open the light cover
3. Undo the defective light bulb anticlockwis
4. Screw the new light bulb clockwis



LED lighting source
Replaceable by user

This product contains a light source of energy efficiency class E.

TROUBLESHOOTING

If there is a problem with your appliance, please check the following points before contacting customer service.

Problem	Possible causes	Possible solution
Appliance does not operate.	No electricity at power outlet.	Check that the plug is correctly connected and power switched on.
Noises	Cabinet not stable or level.	See installation section.
Appliance not cool	Temperature settings not correct.	See temperature control section.
	Frequent door openings.	Minimise door openings to allow temperatures to stabilise.
	Large amount of food recently added.	

TECHNICAL SPECIFICATIONS

General information cooling					
Supplier's name or trade mark: ARTHUR MARTIN					
Supplier's address: 85 rue Edouard Vaillant 92300 LEVALLOIS-PERRET					
Model identifier: AMRFF1330X					
Type of refrigerating appliance:					
Low-noise appliance:		no	Design type:		freestanding
Wine storage appliance:		no	Other refrigerating appliance:		yes
General product parameters:					
Parameter		Value	Parameter		Value
Overall dimensions (millimetre)	Height	1850	Total volume (dm ³ ou l)	330	
	Width	590			
	Depth	596			
EEI		100	Energy efficiency class		E
Airborne acoustical noise emissions (dB(A) re 1 pW)		41	Airborne acoustical noise emission class		C
Annual energy consumption (kWh/a)		171	Climate class:		Temperate/Subtropical
Minimum ambient temperature (°C), for which the refrigerating appliance is suitable		16	Maximum ambient temperature (°C), for which the refrigerating appliance is suitable		38
Winter setting		no			
Compartment Parameters:					
Compartment type		Compartment parameters and values			
		Compartment Volume (dm ³ or l)	Recommended temperature setting for optimised food storage (°C) These settings shall not contradict the storage conditions set out in Annex IV, Table 3	Freezing capacity (kg/24 h)	Defrosting type (auto-defrost = A, manual defrost = M)
Pantry	no	—	—	—	—
Wine storage	no	—	—	—	—
Cellar	no	—	—	—	—
Fresh food	yes	303,4	4	—	M
Chill	no	—	—	—	—

Compartment type		Compartment parameters and values			
		Compartment Volume (dm ³ or l)	Recommended temperature setting for optimised food storage (°C) These settings shall not contradict the storage conditions set out in Annex IV, Table 3	Freezing capacity (kg/24 h)	Defrosting type (auto-defrost = A, manual defrost = M)
0-star or ice-making	no	—	—	—	—
1-star	no	—	—	—	—
2-star	no	—	—	—	—
3-star	no	—	—	—	—
4-star	yes	27,0	-18	2,0	M
2-star section	no	—	—	—	—
Variable temperature compartment	no	—	—	—	—
For 4-star compartments					
Fast freeze facility		no			
Number of standard wine bottles		N/A			
Light source parameters:					
Type of light source		LED			
Energy efficiency class		N/A			
Minimum duration of the guarantee offered by the manufacturer: 2 years					
Additional information: N/A					

SERVICE APRES-VENTE

Emballage à conserver pendant une période de 15 jours
pour référence et mise en œuvre du service après-vente.

Contact SAV : service-client@trionph-europe.com

ARTHUR MARTIN

Arthur Martin is a registered trademark
Used under license from AB ELECTROLUX (publ)

Importé et distribué par TRIOMPH EUROPE

85 rue Edouard Vaillant

92300 LEVALLOIS-PERRET – France

Contact SAV : service-client@trionph-europe.com



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