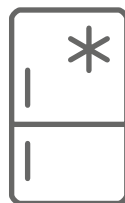


Amica

**OPERATING INSTRUCTIONS
INSTRUKCJA OBSŁUGI**

**EN
PL**

Refrigerator-freezer / Chłodziarko-zamrażarka



**FK4015T.2FZTXD / FK4015T.2FZTHD /
FK4015T.2FZTWD**



IO-REF-1142
(04.2024)

EN- Table of contents

| | |
|---|-----------|
| GUIDELINES CONCERNING THE SAFETY OF USE | 6 |
| INSTALLATION AND OPERATING CONDITIONS OF THE APPLIANCE | 11 |
| INSTALLATION BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME | 11 |
| MINIMUM DISTANCES FROM THE HEAT SOURCES | 11 |
| MAINS CONNECTION | 12 |
| DISCONNECTING THE MAINS | 12 |
| CLIMATE RANGE | 12 |
| UNPACKING | 13 |
| DISPOSAL OF OLD APPLIANCE | 14 |
| CONTROLS | 15 |
| APPLIANCE CONTROLS | 15 |
| RECOMMENDED SETTINGS | 16 |
| ADDITIONAL INFORMATION ON THE TEMPERATURE | 17 |
| ADJUST THE HUMIDITY LEVEL INSIDE THE VITCONTROL BOX* | 17 |
| AIR FLOW CONTROL SLIDER* | 17 |
| FRESH ZONE BOX* | 17 |
| OPERATION AND FUNCTIONS | 18 |
| STORAGE OF FOOD IN THE FRIDGE-FREEZER | 18 |
| FREEZING FOOD** | 18 |
| USING THE REFRIGERATOR EFFICIENTLY | 20 |
| PRACTICAL EVERYDAY TIPS | 20 |
| UNDERSTANDING THE STARS | 20 |
| PRACTICAL TIPS | 21 |
| FOOD THAT SHOULD NOT BE STORED IN A REFRIGERATOR | 21 |
| DEFROSTING, WASHING AND MAINTENANCE | 22 |
| DEFROSTING THE FRIDGE*** | 22 |
| DEFROSTING THE FREEZER** | 22 |
| DEFROST THE FREEZER CHAMBER FOLLOWING STEPS:** | 23 |
| AUTOMATIC FRIDGE DEFROSTING**** | 23 |
| AUTOMATIC FRIDGE DEFROSTING**** | 23 |
| WASHING THE FRIDGE AND FREEZER CHAMBERS MANUALLY**** | 23 |
| TAKING OUT AND PUTTING IN THE SHELVES***** | 23 |
| TAKING OUT AND PUTTING IN THE DOOR SHELF***** | 23 |
| TROUBLE-SHOOTING | 24 |
| WARRANTY AND AFTER SALES SERVICE | 26 |
| WARRANTY | 26 |

PL- Spis treści

| | |
|--|-----------|
| WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA | 28 |
| INSTALACJA I WARUNKI PRACY URZĄDZENIA | 33 |
| INSTALACJA PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM | 33 |
| MINIMALNE ODLEGŁOŚCI OD ŹRÓDEŁ CIEPŁA | 33 |
| PODŁĄCZENIE ZASILANIA | 34 |
| ODŁĄCZENIE OD ZASILANIA | 34 |
| KLASA KLIMATYCZNA | 34 |
| ROZPAKOWANIE | 35 |
| USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ | 36 |
| STEROWANIE | 37 |
| STEROWANIE URZĄDZENIEM | 37 |
| ZALECANE USTAWIENIA | 38 |
| DODATKOWE INFORMACJE DOTYCZĄCE TEMPERATURY | 39 |
| REGULACJA POZIOMU WILGOTNOŚCI WEWNĄTRZ POJEMNIKA VITCONTROL / VITCONTROL PLUS* | 39 |
| SUWAK REGULACJI PRZEPŁYWU POWIETRZA* | 39 |
| POJEMNIK FRESH ZONE* | 39 |
| OBSŁUGA I FUNKCJE | 40 |
| PRZECHOWYWANIE PRODUKTÓW W CHŁODZIARCE I ZAMRAŻARCE | 40 |
| ZAMRAŻANIE PRODUKTÓW** | 40 |
| JAK EKONOMICZNIE UŻYTKOWAĆ LODÓWKĘ | 42 |
| PORADY PRAKTYCZNE | 42 |
| CO OZNACZAJĄ GWIAZDKI? | 42 |
| PORADY PRAKTYCZNE | 43 |
| PRODUKTY, KTÓRYCH NIE NALEŻY PRZECHOWYWAĆ W LODÓWCE | 43 |
| ODSZRANIANIE, MYCIE I KONSERWACJA | 44 |
| ODSZRANIANIE I MYCIE CHŁODZIARKI *** | 44 |
| ODSZRANIANIE I MYCIE ZAMRAŻARKI** | 44 |
| ABY ODSZRONIĆ KOMORĘ ZAMRAŻARKI, NALEŻY** | 45 |
| AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE CHŁODZIARKI**** | 45 |
| AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE ZAMRAŻARKI**** | 45 |
| MYCIE RĘCZNE KOMORY CHŁODZIARKI I ZAMRAŻARKI.**** | 45 |
| WYJMOWANIE I WKŁADANIE PÓŁEK***** | 45 |
| WYJMOWANIE I WKŁADANIE BALKONIKA***** | 45 |
| LOKALIZACJA USTEREK | 46 |
| GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA | 48 |
| GWARANCJA | 48 |

Dear customer,

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

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

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

Follow these instructions carefully in order to avoid possible accidents.

Sincerely,

Amica

GUIDELINES CONCERNING THE SAFETY OF USE

- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 1. Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
 2. Farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments
 3. Bed and breakfast type environments
 4. Catering and similar non-retail applications
- The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.
- Some provisions in this user manual are unified for refrigerating products of different types (for a refrigerator, refrigerator-freezer or freezer)
- The Manufacturer shall not be held liable for damage arising from the failure to observe the instructions contained in this manual.
- Keep this manual for future reference, or to pass it over to the next user.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with limited physical or mental capabilities and persons who lack experience or familiarity with the appliance.
- Do not allow children to use the appliance. Do not allow them to play with the appliance. They must not climb inside the drawers and swing on the doors.
- The appliance operates properly at the ambient temperature (see product fiche). Do not use it in the cellar, unheated summer cottage during autumn and winter.
- When placing, moving, lifting the appliance, do not hold the door handles, do not pull the condenser at the rear part of the refrigerator and do not touch the compressor unit.

- When transporting, moving or positioning the fridge-freezer do not tilt it by more than 40° from the vertical position. Should such a situation occur, the appliance should be switched on after minimum 2 hours from its replacement in the right position (fig.2).
- Pull the plug out from the mains socket before each maintenance activity. Do not pull on the cord, but hold the body of the plug instead.
- The “cracking” sound, which the appliance may emit is caused by the expansion and contraction of parts as a result of temperature variations.
- For safety reasons do not repair the appliance yourself. Repairs carried out by persons who do not have the required qualifications may result in serious danger for the user of the appliance.
- Air the room in which the appliance is placed for a few minutes (the size of the room for a product containing isobutane/R600a must be at least 4m³) to avoid damage to the cooling system.
- Do not refreeze partly thawed products.
- Do not store beverages in bottles and cans, especially carbonated beverages, in the freezer chamber. The cans and the bottles may explode.
- Do not put frozen products, taken out directly from the freezer (lollies, ice cubes, etc.) into your mouth, their low temperature may cause severe frostbite.
- Make sure you do not damage the cooling system, by puncturing the refrigerant pipes in the evaporator or breaking the pipes. The refrigerant is flammable. If the refrigerant makes contact with the eyes, rinse them with clean water and call for medical assistance immediately.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similar qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended for food storage, do not use it for other purposes.
- When performing activities, such as cleaning, maintenance or moving, the appliance must be completely

disconnected from power supply (by pulling the plug out from the socket)

- This appliance can be used by children aged 8 years and older or by persons with physical, mental or sensory handicaps, or by those who are inexperienced or unfamiliar with the appliance, provided they are supervised or have been instructed how to safely use the appliance and are familiar with risks associated with the use of the appliance. Ensure that children do not play with the appliance. Cleaning and maintenance of the appliance should not be performed by children unless they are 8 years or older and are supervised by a competent person.
- **WARNING:** Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.
- **WARNING:** Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.
- If the socket does not match the refrigerator plug, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similar qualified persons in order to avoid a hazard.
- In order to obtain more space in the freezer, you can remove the drawers and place the food directly on the shelves. This has no effect on the product mechanical properties and cooling performance. Declared freezer capacity was calculated with the drawers removed.
- **WARNING:** Do not damage the refrigerant circuit.
- This appliance is not intended for use at altitudes exceeding 2000 m.



WARNING: Risk of fire / flammable materials





- Children aged from 3 to 8 years are allowed to load

and unload refrigerating appliances.

- **WARNING:** When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.

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

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

| | Compartments TYPE | Target storage temp.[°C] | Appropriate food |
|---|---|--------------------------|--|
| 1 | Fridge | +2≤+8 | Eggs, cooked food, packaged food, fruits and vegetables, dairy products, cakes, drinks and other foods are not suitable for freezing. |
| 2 | Freezer  | ≤-18 | Seafood (fish, shrimp, shellfish), freshwater aquatic products and meat products (recommended for 3 months, the longer the storage time, the worse the taste and nutrition), suitable for frozen fresh food. |
| 3 | Freezer  | ≤-18 | Seafood (fish, shrimp, shellfish), freshwater aquatic products and meat products (recommended for 3 months, the longer the storage time, the worse the taste and nutrition), are not suitable for frozen fresh food. |
| 4 | Freezer  | ≤-12 | Seafood (fish, shrimp, shellfish), freshwater aquatic products and meat products (recommended for 2 months, the longer the storage time, the worse the taste and nutrition), are not suitable for frozen fresh food |
| 5 | Freezer  | ≤-6 | Seafood (fish, shrimp, shellfish), freshwater aquatic products and meat products (recommended for 1 months, the longer the storage time, the worse the taste and nutrition), are not suitable for frozen fresh food. |

| | | | |
|---|---------------------|---------------|--|
| 6 | 0- star compartment | $-6 \leq 0$ | Fresh pork, beef, fish, chicken, some packaged processed foods, etc. (Recommended to eat within the same day, preferably no more than 3 days). Partially encapsulated processed foods (non-freezable foods) |
| 7 | Chill | $2 \leq +3$ | Fresh/frozen pork, beef, chicken, freshwater aquatic products, etc. (7 days below 0°C and above 0°C is recommended for consumption within that day, preferably no more than 2 days). Seafood (less than 0 for 15 days, it is not recommended to store above 0°C) |
| 8 | Fresh Food | $0 \leq +4$ | Fresh pork, beef, fish, chicken, cooked food, etc. (Recommended to eat within the same day, preferably no more than 3 days) |
| 9 | Wine | $+5 \leq +20$ | red wine, white wine, sparkling wine etc. |

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

INSTALLATION AND OPERATING CONDITIONS OF THE APPLIANCE

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

Installation before using the appliance for the first time

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

Minimum distances from the heat sources

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

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

Warning:

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

Mains connection

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

Disconnecting the mains

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

Climate range

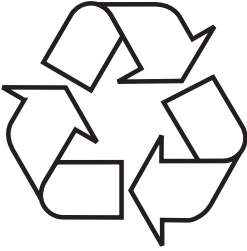
The information about the climate range of the appliance is provided on the rated plate. It indicates at which ambient temperature (that is, room temperature, in which the appliance is working) the operation of the appliance is optimal (proper).

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

* Only free-standing appliances

** According to the model

UNPACKING



During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment.

All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

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

DISPOSAL OF OLD APPLIANCE



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

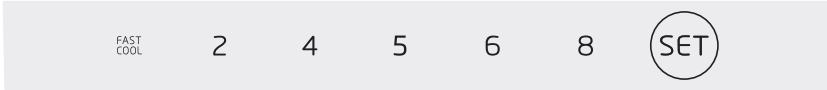
The user is obliged to hand it over to waste collection centre collecting used electrical and electronic goods. The collectors, including local collection points, shops and local authority departments provide recycling schemes.

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

CONTROLS

Appliance controls

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



The control panel is located inside the appliance on the top wall of the refrigerator compartment. It allows you to select the temperature setting according to the following sequence: 2 -> 4 -> 5 -> 6 -> 8 or activate rapid cooling function (Fast Cool). You can change settings by consecutive pressing the SET button.

Setting 8 The highest temperature inside the appliance (warmer)

Settings 4 / 5 / 6 Medium temperature inside the appliance

Setting 2 The lowest temperature inside the appliance (cooler)

The Fast Cool function - enables rapid cooling of food products so they stay fresh longer. The function will be automatically disabled after 3 hours or when the temperature inside the refrigerator compartment reaches 2°C. The function may be disabled sooner by selecting the desired temperature with the SET button.

Refrigerator door opening alarm: When the refrigerator is open over 3 minutes, the buzzer will buzz. Close the door or press any button to stop the alarm, but for the latter, the alarm will go off again after 3 minutes.



The control panel is located inside the appliance on the top wall of the refrigerator compartment. It allows you to select the temperature setting according to the following sequence: 5 -> 4 -> 3 -> 2 -> 1 or activate rapid cooling function (Fast Cool). You can change settings by consecutive pressing the SET button.

Setting 1 The highest temperature inside the appliance (warmer)


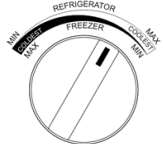

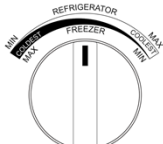

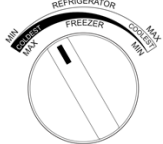
Settings 2 - 4 Medium temperature inside the appliance

Setting 5 The lowest temperature inside the appliance (cooler)

The Fast Cool function - enables rapid cooling of food products so they stay fresh longer. The function will be automatically disabled after 26 hours. The function may be disabled sooner by selecting the desired temperature with the SET button.

Refrigerator door opening alarm: When the refrigerator is open over 3 minutes, the buzzer will buzz. Close the door or press any button to stop the alarm, but for the latter, the alarm will go off again after 3 minutes.

Recommended settings

| Ambient temperature | Setting a value on the panel | Set the value on the dial |
|---------------------|---|--|
| 35°C < |  |  |
| 16°C - 35°C |  |  |
| <16°C |  |  |

Additional information on the temperature

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

Adjust the humidity level inside the VitControl box*

(Fig. 17)

Various products, such as fruit or vegetables, require a suitable level of humidity in order to stay fresh longer. VitControl box is equipped with a slider (Fig. 17), so the box can be supplied with more air, which will change the humidity level inside the box.

1. Box cover
2. Air supply adjusting slider
3. Vegetable box front

Fruits require lower humidity level, therefore air supply must be opened with a slider. With vegetables it is the other way round, to keep them fresh longer, you should close the air flow with a slider. The exact slider position depends on your own preferences.

Air flow control slider*

(Fig. 18)

The temperature inside the refrigerator compartment is also influenced by the position of the slider controlling the amount of air supplied to the compartment via no-frost system.

Setting the slider to min. position will result in supplying less cool air into the refrigerator compartment. This results in minimal increase in temperature.

When the slider in max. position, the refrigerator compartment will be supplied with larger amount of air. This results in a slight temperature drop inside the compartment.

Fresh Zone box*

These are perfect conditions for storing meat, fish, and other food products that require special conditions. Lower temperature preserves food products flavour, aroma and nutritional values. Due to special guides, access to the Fresh Zone box is extremely simple and convenient.

OPERATION AND FUNCTIONS

Storage of food in the fridge-freezer

- The products should be placed on plates, in containers or packed in food wrap. Distribute them evenly over the shelves.
- If the food contacts the rear wall, it may cause frosting or wetting of the products.
- Do not put dishes with hot food into the fridge
- Products which absorb flavours easily such as butter, milk, white cheese and products with intense flavour, such as fish, smoked meat, hard cheese must be placed on shelves, packed in food wrap or in tightly sealed containers.
- The storage of vegetables containing significant quantities of water will cause the deposition of condensation on the vegetable containers, it does not impact on the proper functioning of the fridge.
- Before putting the vegetables into the fridge, dry them well.
- Excessive moisture shortens the shelf life of vegetables, especially the leafed vegetables.
- Do not wash the vegetables before storing in the refrigerator. Washing removes the natural protection, therefore it is better to wash the vegetables directly before consumption.
- It is recommended to place the products in freezer drawers 1, 2, 3* up to natural loading capacity (Fig. 11a / 11b).**
 1. Packed products
 2. Shelf
 3. Natural loading capacity
 4. ❌***
- Stacking of products on the freezer shelves is acceptable.*
- It is acceptable to place products beyond the natural loading capacity by 20-30 mm.**
- In order to increase the loading capacity of the freezer chamber and allow the stacking of products on the freezer evaporator wire shelves up to maximum height it is possible to remove drawers 1 and 2.*

Freezing food**

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

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

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

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

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

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

* Applicable to appliances with a freezer compartment at the bottom of the appliance.

** Applicable to appliances with a freezer compartment **[* ** *]**

*** Not applicable to appliances with a freezer compartment marked **[* ** *]**

USING THE REFRIGERATOR EFFICIENTLY

Practical everyday tips

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

Understanding the stars



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



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



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



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

Practical tips

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

- The coldest area is directly above the vegetables drawers. Use this area for all delicate and highly perishable food e.g.:
 - Fish, meat, poultry
 - Sausage products, ready meals
 - Dishes or baked goods containing eggs or cream
 - Fresh dough, cake mixtures
 - Pre-packed vegetable and other fresh food with a label stating it should be kept at a temperature of approx 4°C.
- The warmest area is in the top section of the door. Use this for storing butter and cheese.

Food that should not be stored in a refrigerator

- Not all food is suitable for storing in the refrigerator, particularly:
 - Fruit and vegetables which are sensitive to cold, such as bananas, avocado, papaya, passion fruit, aubergines, peppers, tomatoes and cucumbers.
 - Fruit which is not yet ripe
 - Potatoes

Warning:

Example of storing the food - see figure 12.

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

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

DEFROSTING, WASHING AND MAINTENANCE

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

External surfaces made of plastic should be cleaned with a microfiber cloth, otherwise irreversible micro scratches will appear.

Defrosting the fridge***

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

Defrosting the freezer**

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

Defrost the freezer chamber following steps:**

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

Automatic fridge defrosting****

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

Automatic fridge defrosting****

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

Washing the fridge and freezer chambers manually****

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

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

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

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

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

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

** Applicable to appliances with a freezer compartment  ****

*** Not applicable to appliances with a Frost-free System.

*** Applicable to appliances with a refrigerator compartment

**** Not applicable to appliances with a Frost-free System.

**** Applicable to appliances with a Frost-free System.

***** Does not apply to freezers

TROUBLE-SHOOTING

| Problems | Possible causes | Remedies |
|---|---|---|
| The appliance does not work | The electric circuit is disrupted | <ul style="list-style-type: none"> - check whether the plug is properly inserted into the socket - check whether the power cable of the appliance is not damaged - check whether there is voltage in the socket, by plugging another appliance, e.g. a night lamp - check whether the appliance is switched on by setting the thermostat to a position above 0. |
| The lighting inside the chamber does not work | The bulb is loose or fused (only appliances with bulb lightning type) | <ul style="list-style-type: none"> - fit the bulb correctly or replace it (see section above "Replacing the interior light bulb") |
| The appliance works continuously | <p>Incorrect setting of the adjustment knob</p> <p>See. "Temperature inside the appliance is not low enough for description of other possible causes"</p> | <ul style="list-style-type: none"> - reset the knob to a lower position <p>See. "Temperature inside the appliance is not low enough for description of other possible remedies"</p> |
| Water collects in the lower part of the appliance | <p>The water discharge opening is clogged (depending on the model)</p> <p>Internal air circulation obstructed</p> | <ul style="list-style-type: none"> - clean the discharge opening (see the operating manual – chapter entitled "Defrosting the fridge") - place the food and containers in such a way as that they do not touch the rear wall of the fridge |
| The appliance generates unusual noise | <p>Incorrect levelling of the appliance</p> <p>The appliance is touching furniture and/or other objects</p> | <ul style="list-style-type: none"> - level the appliance properly - place the appliance at a location that ensures proper clearances around it |

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

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

Sounds, which can be easily prevented:

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

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

Szanowny Kliencie

Od dziś codzienne obowiązki staną się prostsze niż kiedykolwiek. Urządzenie **Amica** to połączenie wyjątkowej łatwości obsługi i doskonałej efektywności. Po przeczytaniu instrukcji, obsługa nie będzie problemem.

Sprzęt, który opuścił fabrykę był dokładnie sprawdzony przed zapakowaniem pod względem bezpieczeństwa i funkcjonalności na stanowiskach kontrolnych.

Prosimy Państwa o uważną lekturę instrukcji obsługi przed uruchomieniem urządzenia. Przestrzeganie zawartych w niej wskazówek uchroni Państwa przed niewłaściwym użytkowaniem. Instrukcję należy zachować i przechowywać tak, aby mieć ją zawsze pod ręką.

Należy dokładnie przestrzegać instrukcji obsługi w celu uniknięcia nieszczęśliwych wypadków.

Z poważaniem

Amica

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Urządzenie to jest przeznaczone do stosowania w domu lub w obiektach, takich jak: kuchnia dla pracowników; w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy, korzystanie przez klientów hoteli, moteli i innych placówek mieszkalnych, w wielkich budynkach mieszkalnych, w obiektach noclegowych.
- Producent zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian niewpływających na działanie urządzenia.
- Niektóre zapisy w niniejszej instrukcji są ujednoczone dla wyrobów chłodniczych różnych typów, (dla chłodziarki, chłodziarko-zamrażarki lub zamrażarki). Informacja na temat rodzaju Twojego urządzenia znajduje się w Karcie Produktu dołączonej do wyrobu.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z nieprzestrzegania zasad umieszczonych w niniejszej instrukcji.
- Prosimy o zachowanie tej instrukcji w celu wykorzystania jej w przyszłości lub przekazania ewentualnemu następnemu użytkownikowi.
- Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej oraz osoby o braku doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba, że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazywanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo.
- Należy zwrócić szczególną uwagę, aby z urządzenia nie korzystały pozostawione bez opieki dzieci. Nie należy pozwalać im bawić się urządzeniem. Nie wolno im siadać na elementach wysuwanych i zawieszać się na drzwiach.
- Urządzenie pracuje prawidłowo w temperaturze otoczenia, która jest podana w karcie produktu. Nie należy użytkować jej w piwnicy, sieni, w nieogrzewanym domku letniskowym jesienią i zimą.

- Podczas ustawiania, przesuwania, podnoszenia nie należy chwycić za uchwyty drzwi, ciągnąć za skraplacz z tyłu lodówki oraz dotykać zespołu kompresora.
- Urządzenia nie należy przechylać o więcej niż 40° od pionu podczas transportu, przenoszenia lub ustawiania. Jeżeli taka sytuacja zaistniała włączenie urządzenia może nastąpić min. po 2 godzinach od jego ustawienia (rys. 2).
- Przed każdą czynnością konserwacyjną należy wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego. Nie należy ciągnąć za przewód, lecz chwycić za korpus wtyczki.
- Dźwięki słyszalne jako trzaskanie lub pęknięcie są spowodowane przez rozszerzanie i kurczenie się części na skutek zmian temperatury.
- Ze względu na bezpieczeństwo nie należy naprawiać urządzenia we własnym zakresie. Naprawy, wykonywane przez osoby nie posiadające wymaganych kwalifikacji mogą stanowić poważne niebezpieczeństwo dla użytkownika urządzenia.
- Należy przewietrzyć przez kilka minut pomieszczenie, w którym znajduje się urządzenie (pomieszczenie to musi mieć przynajmniej 4m³; dla wyrobu z izobutanem/R600a) w przypadku uszkodzenia układu chłodniczego.
- Produktów choćby tylko częściowo rozmrożonych nie można ponownie zamrażać.
- Napojów w butelkach i puszkach, w szczególności napojów gazowanych dwutlenkiem węgla nie należy przechowywać w komorze zamrażarki. Puszki i butelki mogą popękać.
- Nie brać do ust produktów zamrożonych bezpośrednio wyjętych z zamrażarki (lody, kostki lodu, itp.), ich niska temperatura może spowodować dotkliwe odmrożenia.
- UWAGA: Należy uważać, aby nie uszkodzić obiegu chłodniczego, np. przez nakłucie kanałów środka chłodniczego w parowniku, złamanie rur. Wytryskujący czynnik chłodniczy jest palny. W przypadku dostania się do oczu należy przepłukać je czystą wodą i wezwać natychmiast lekarza.
- Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, to

powinien być wymieniony w specjalistycznym zakładzie naprawczym.

- Urządzenie służy do przechowywania żywności, nie używaj go do innych celów.
- Urządzenie należy całkowicie odłączyć od zasilania (poprzez wyciągnięcie wtyczki z gniazdka sieciowego) na czas wykonywania czynności takich jak czyszczenie, konserwacja czy zmiana miejsca ustawienia.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze, przez osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej oraz osoby o braku doświadczenia lub znajomości sprzętu, gdy są one nadzorowane lub zostały poinformowane na temat korzystania z urządzenia w sposób bezpieczny i znają zagrożenia związane z użytkowaniem urządzenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinna być wykonywana przez dzieci chyba że ukończyły 8 lat i są nadzorowane przez odpowiednią osobę.
- W celu uzyskania większej ilości miejsca w zamrażarce można wyjąć z niej szuflady i umieszczać produkty bezpośrednio na półkach*. Nie ma to wpływu na charakterystykę termiczną i mechaniczną wyrobu. Zadeklarowana pojemność zamrażarki została obliczona z wyjątkiem szufladami.



OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarem / materiały palne

- Dzieci w wieku od 3 do 8 lat mogą wkładać i wyjmować produkty z urządzenia chłodniczego.

Aby uniknąć zanieczyszczenia żywności należy przestrzegać następujących zasad:

- Otwieranie drzwi na dłuższy czas może powodować znaczne podwyższenie temperatury w komorach urządzenia.
- Regularnie czyścić powierzchnie mające kontakt z żywnością oraz w zależności od występowania do-

- stopniowo instalacje odprowadzania wody.
- Przechowywać surowe mięso i ryby w odpowiednich pojemnikach w chłodziarce, aby nie miały kontaktu z pozostałą żywnością i nie kapały z nich na inną żywność.
- Dwugwiazdkowe komory zamrażarki służą do przechowywania wcześniej zamrożonej żywności, przechowywania lub mrożenia lodów oraz zamrażania kostek lodu.
- Komory jednogwiazdkowe, dwugwiazdkowe i trzygwiazdkowe nie służą do zamrażania świeżej żywności.

| | Rodzaje komór | Docelowa temperatura przechowywania [°C] | Odpowiednia żywność |
|---|----------------------|--|--|
| 1 | Chłodziarka | +2≤+8 | Jajka, gotowana żywność, zapakowana żywność, owoce i warzywa, nabiał, ciasta, napoje i inne produkty nie nadające się do zamrożenia. |
| 2 | Zamrażarka ✳️*** | ≤-18 | Owoce morza (ryby, krewetki, małże), produkty słodkowodne oraz produkty mięsne (zalecane 3 miesiące, im dłuższy czas przechowywania, tym mniej smaczny i odżywczy jest produkt), odpowiednia na zamrożone świeże produkty. |
| 3 | Zamrażarka ** | ≤-18 | Owoce morza (ryby, krewetki, małże), produkty słodkowodne oraz produkty mięsne (zalecane 3 miesiące, im dłuższy czas przechowywania, tym mniej smaczny i odżywczy jest produkt), nieodpowiednia na mrożone świeże produkty. |
| 4 | Zamrażarka ** | ≤-12 | Owoce morza (ryby, krewetki, małże), produkty słodkowodne oraz produkty mięsne (zalecane 2 miesiące, im dłuższy czas przechowywania, tym mniej smaczny i odżywczy jest produkt), nieodpowiednia na mrożone świeże produkty. |
| 5 | Zamrażarka * | ≤-6 | Owoce morza (ryby, krewetki, małże), produkty słodkowodne oraz produkty mięsne (zalecany 1 miesiąc, im dłuższy czas przechowywania, tym mniej smaczny i odżywczy jest produkt), nieodpowiednia na mrożone świeże produkty. |
| 6 | Komora bezgwiazdkowa | -6≤0 | Świeża wieprzowina, wołowina, ryby, kurczak, niektóre zapakowane przetworzone produkty, itp. (zalecane spożycie tego samego dnia, najlepiej w ciągu maksymalnie 3 dni). Częściowo zapakowane przetworzone produkty (produkty nie nadające się do zamrożenia) |

| | | | |
|---|---|---------------|---|
| 7 | Komora schładzania | $2 \leq +3$ | Świeża/mrożona wieprzowina, wołowina, kurczak, produkty słodkowodne, itp. (7 dni poniżej 0°C, powyżej 0°C zalecane jest spożycie tego samego dnia, najlepiej maksymalnie w ciągu 2 dni). Owoce morza (poniżej 0°C przez 15 dni, nie zaleca się przechowywania w temperaturze powyżej 0°C) |
| 8 | Komora do przechowywania świeżej żywności | $0 \leq +4$ | Świeża wieprzowina, wołowina, ryby, kurczak, gotowane produkty, itp. (zalecane spożycie tego samego dnia, najlepiej w ciągu maksymalnie 3 dni). |
| 9 | Komora do przechowywania wina | $+5 \leq +20$ | Czerwone, białe, musujące wino itp. |

- Uwaga: należy przechowywać produkty zgodnie z zalecaniami dla komór lub według temperatury przechowywania produktu.
- Jeśli urządzenie chłodnicze nie będzie użytkowane i pustę przez długi czas, należy je wyłączyć, rozmrozić, wymyć, wysuszyć i pozostawić z otwartymi drzwiami, aby uniknąć powstania pleśni wewnątrz.
- Czyszczenie dystrybutora wody (dla produktów z dystrybutorem wody): Wyczyścić zbiorniki na wodę jeśli nie były użytkowane przez 48 godzin; jeśli woda nie była spuszczana przez 5 dni, wypłukać instalację wodną podłączoną do sieci wodociągowej.
- Minimalny okres, w którym dostępne są części zamienne niezbędne do naprawy urządzenia wynosi 7 lub 10 lat w zależności od rodzaju i przeznaczenia części zamiennych i jest zgodny z Rozporządzeniem Komisji (UE) 2019/2019.
- Wykaz części zamiennych i procedura ich zamawiania są dostępne na stronach internetowych producenta, importera lub upoważnionego przedstawiciela.
- Więcej informacji o produkcie znajduje się w unijnej Bazie Danych Produktów EPREL na stronie <https://eprel.ec.europa.eu>. Informacje można uzyskać skanując kod QR z etykiety energetycznej lub wpisując model wyrobu z etykiety energetycznej w wyszukiwarce EPREL <https://eprel.ec.europa.eu/>

INSTALACJA I WARUNKI PRACY URZĄDZENIA

To urządzenie chłodnicze nie jest przeznaczone do użytku jako urządzenie do zabudowy.

Instalacja przed pierwszym uruchomieniem

- Należy wyrób rozpakować, usunąć taśmy klejące zabezpieczające drzwi i wyposażenie. Ewentualne pozostałe resztki kleju można usunąć delikatnym środkiem myjącym
- Styropianowych elementów opakowania nie należy wyrzucać. W przypadku konieczności ponownego przewożenia, chłodziarko-zamrażarkę należy zapakować w elementy ze styropianu i folię oraz zabezpieczyć taśmą klejącą.
- Wnętrze chłodziarki i zamrażarki oraz elementy wyposażenia należy wymyć letnią wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie wytrzeć i wysuszyć.
- Chłodziarko-zamrażarkę należy ustawić na równym, poziomym i stabilnym podłożu, w suchym, przewietrzanym i nienasłonecznionym pomieszczeniu z dala od źródeł ciepła, takich jak kuchnia, grzejnik centralnego ogrzewania, rura centralnego ogrzewania, instalacja wody ciepłej itp.
- Na powierzchniach zewnętrznych wyrobu może znajdować się folia ochronna, należy ją usunąć.
- Należy zapewnić ustawienie wyrobu w poziomie, odpowiednio wkręcając 2 regulowane nóżki (Rys. 3).
- Dla zapewnienia swobodnego otwierania drzwi, odległość pomiędzy ścianą boczną wyrobu (od strony zawiasów drzwi), a ścianą pomieszczenia przedstawiona jest na rysunku 5.*
- Należy zadbać o odpowiednią wentylację pomieszczenia i swobodny obieg powietrza ze wszystkich stron urządzenia (Rys. 6).*

Minimalne odległości od źródeł ciepła

- od kuchni elektrycznych, gazowych i innych - 30 mm,
- od pieców zasilanych olejem lub węglem - 300 mm,
- od piekarników do zabudowy - 50 mm

Jeżeli nie jest możliwe zachowanie wyżej określonych odległości należy zastosować odpowiednią płytę izolacyjną

Uwaga:

- Tylna ściana lodówki, a szczególnie skraplacz i inne elementy układu chłodniczego nie mogą stykać się z innymi elementami, które mogą powodować uszkodzenie, w szczególności (z rurą CO i doprowadzającą wodę).
- Niedopuszczalne jest jakiegokolwiek manipulowanie częściami agregatu. Należy zwrócić szczególną uwagę, aby nie uszkodzić rurki kapilarnej, widocznej we wnętrzu na sprężarkę. Rurka ta nie może być doginana, prostowana ani zwijana.
- Uszkodzenie rurki kapilarnej przez użytkownika odbiera mu prawa wynikające z gwarancji (rys. 8).
- W wybranych modelach uchwyt drzwi znajduje się wewnątrz wyrobu i należy go przykręcić własnym wkrętkiem.

Podłączenie zasilania

- Przed podłączeniem zaleca się ustawić pokrętko regulatora temperatury na pozycję „OFF” lub inną powodującą odłączenie urządzenia od zasilania (Patrz strona z opisem sterowania).
- Urządzenie należy podłączyć do sieci prądu przemiennego 220-240V, 50Hz, poprzez prawidłowo zainstalowane gniazdko elektryczne, uziemione i zabezpieczone bezpiecznikiem 10 A.
- Uziemienie urządzenia jest wymagane przepisami prawa. Producent zrzeka się jakiegokolwiek odpowiedzialności z tytułu ewentualnych szkód, jakie mogą ponieść osoby lub przedmioty na skutek niewypełnienia obowiązku nałożonego przez ten przepis.
- Nie należy używać łączników adaptacyjnych, gniazd wielokrotnych (rozdzielaczy), przedłużaczy dwużyłowych. Jeśli zachodzi konieczność stosowania przedłużacza, może to być tylko przedłużacz z kołkiem ochronnym, jednogniazdowy posiadający atest bezpieczeństwa VDE/GS.
- Jeśli zostanie zastosowany przedłużacz (z kołkiem ochronnym, posiadający znak bezpieczeństwa), to jego gniazdo musi leżeć w bezpiecznej odległości od zlewozmywaków i nie może być narażone na zalewanie wodą i różnymi ściekami.
- Dane znajdują się na tabliczce znamionowej, umieszczonej na dole ściany wewnątrz komory chłodziarki**

Odłączenie od zasilania

Należy zapewnić możliwość odłączenia urządzenia od sieci elektrycznej, poprzez wyjęcie wtyczki lub wyłączenie wyłącznika dwubiegunowego (rys. 9).

Klasa klimatyczna

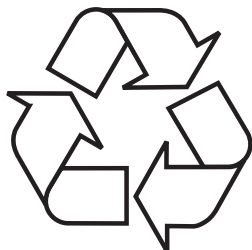
Informacja o klasie klimatycznej urządzenia znajduje się na tabliczce znamionowej. Wskazuje ona, w jakiej temperaturze otoczenia (tj. pomieszczenia, w którym pracuje) wyrób działa optymalnie (prawidłowo).

| Klasa klimatyczna | | Dozwolona temperatura otoczenia |
|-------------------|-------------------------|---|
| SN | rozszerzona umiarkowana | Urządzenie chłodnicze jest przeznaczone do użytku w temperaturze otoczenia mieszczącej się w zakresie od 10 °C do 32 °C |
| N | umiarkowana | Urządzenie chłodnicze jest przeznaczone do użytku w temperaturze otoczenia mieszczącej się w zakresie od 16 °C do 32 °C |
| ST | subtropikalna | Urządzenie chłodnicze jest przeznaczone do użytku w temperaturze otoczenia mieszczącej się w zakresie od 16 °C do 38 °C |
| T | tropikalna | Urządzenie chłodnicze jest przeznaczone do użytku w temperaturze otoczenia mieszczącej się w zakresie od 16 °C do 43 °C |

* Nie dotyczy urządzeń do zabudowy

** W zależności od modelu

ROZPAKOWANIE



Urządzenie na czas transportu zostało zabezpieczone przed uszkodzeniem. Po rozpakowaniu urządzenia prosimy Państwa o usunięcie elementów opakowania w sposób niezagrażający środowisku.

Wszystkie materiały zastosowane do opakowania są nieszkodliwe dla środowiska naturalnego, w 100% nadają się do odzysku i oznakowano je odpowiednim symbolem.

Uwaga! Materiały opakowaniowe (woreczki polietylenowe, kawałki styropianu itp.) należy w trakcie rozpakowywania trzymać z dala od dzieci.

USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania, nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

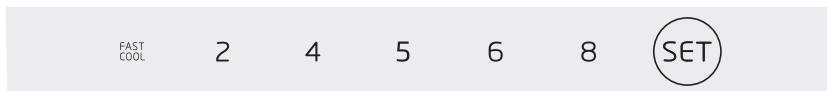
Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

STEROWANIE

Sterowanie urządzeniem

Panel sterowania jest przedstawiony na rysunku 10, dla przypomnienia znajduje się on również poniżej:



Panel sterowania znajduje się wewnątrz urządzenia na górnej ścianie komory chłodziarki. Umożliwia on wybór temperatury wg następującej sekwencji: 2 -> 4 -> 5* -> 6 -> 8 lub aktywację funkcji szybkiego schładzania (Fast Cool). Zmiana ustawień następuje poprzez kolejne przyciśnięcia przycisku SET.

Pozycja 8 W urządzeniu panuje najwyższa temperatura (wewnątrz jest cieplej)

Pozycje 4 / 5* / 6 W urządzeniu panuje średnia temperatura

Pozycja 2 W urządzeniu panuje najniższa temperatura (wewnątrz jest zimniej)

Funkcja szybkie chłodzenie (Fast Cool) – umożliwia szybkie schłodzenie produktów żywnościowych dzięki czemu dłużej zachowują świeżość. Funkcja wyłączy się automatycznie po 3 godzinach działania lub gdy temperatura w komorze chłodziarki osiągnie 2°C. Funkcję można wyłączyć wcześniej poprzez wybór żądanej temperatury przyciskiem SET.

Alarm otwartych drzwi chłodziarki: Jeżeli chłodziarka będzie otwarta przez dłużej niż 3 minuty, rozlegnie się dźwięk brzęczyka. Zamknąć drzwi lub nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć alarm. Lecz w tym drugim przypadku alarm włączy się ponownie po 3 minutach.



Panel sterowania znajduje się wewnątrz urządzenia na górnej ścianie komory chłodziarki. Umożliwia on wybór temperatury wg następującej sekwencji: 5 -> 4 -> 3 -> 2 -> 1 lub aktywację funkcji szybkiego schładzania (Fast Cool). Zmiana ustawień następuje poprzez kolejne przyciśnięcia przycisku SET.

* W zależności od modelu

Pozycja 1 W urządzeniu panuje najwyższa temperatura (wewnątrz jest cieplej)


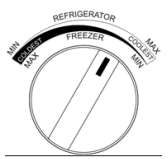

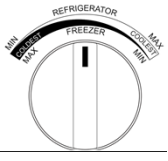

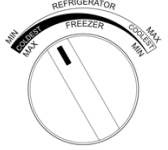
Pozycje 2 - 4 W urządzeniu panuje średnia temperatura

Pozycja 5 W urządzeniu panuje najniższa temperatura (wewnątrz jest zimniej)

Funkcja szybkie chłodzenie (Fast Cool) – umożliwia szybkie schłodzenie produktów żywnościowych dzięki czemu dłużej zachowują świeżość. Funkcja wyłączy się automatycznie po 26 godzinach działania. Funkcję można wyłączyć wcześniej poprzez wybór żądanej temperatury przyciskiem SET.

Alarm otwartych drzwi chłodziarki: Jeżeli chłodziarka będzie otwarta przez dłużej niż 3 minuty, rozlegnie się dźwięk brzęczyka. Zamknąć drzwi lub nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć alarm. Lecz w tym drugim przypadku alarm włączy się ponownie po 3 minutach.

Zalecane ustawienia

| Temperatura otoczenia | Ustawienie wartość na panelu | Ustawienie wartość na pokrętle |
|-----------------------|--|--|
| 35°C < |  The control panel shows a row of five buttons labeled 5, 4, 3, 2, 1. Below the buttons are the labels 'COLDEST', 'RECOMMEND', and 'COLD'. A 'SET' button is to the right. The number 3 is highlighted. |  A circular temperature dial with 'REFRIGERATOR' and 'FREEZER' markings. The dial has 'MIN' and 'MAX' on the left and 'COLDEST' and 'WARM' on the right. The needle points to the number 3. |
| 16°C - 35°C |  The control panel shows a row of five buttons labeled 5, 4, 3, 2, 1. Below the buttons are the labels 'COLDEST', 'RECOMMEND', and 'COLD'. A 'SET' button is to the right. The number 3 is highlighted. |  A circular temperature dial with 'REFRIGERATOR' and 'FREEZER' markings. The dial has 'MIN' and 'MAX' on the left and 'COLDEST' and 'WARM' on the right. The needle points to the number 3. |
| <16°C |  The control panel shows a row of five buttons labeled 5, 4, 3, 2, 1. Below the buttons are the labels 'COLDEST', 'RECOMMEND', and 'COLD'. A 'SET' button is to the right. The number 3 is highlighted. |  A circular temperature dial with 'REFRIGERATOR' and 'FREEZER' markings. The dial has 'MIN' and 'MAX' on the left and 'COLDEST' and 'WARM' on the right. The needle points to the number 3. |

* W zależności od modelu

Dodatkowe informacje dotyczące temperatury

- Na temperaturę wewnątrz urządzenia ma wpływ wiele czynników. Ustawienie pokrętki zależy między innymi od temperatury otoczenia, stopnia nasłonecznienia, częstotliwości otwierania drzwi urządzenia, ilości żywności. Ustawienie pośrednie pokrętki jest w większości przypadków najbardziej optymalne.
- Nie należy zapełniać komór przed jej wychłodzeniem, trwa to około 4 h.
- Nie należy zmieniać nastawy temperatury z powodu zmiany pory roku. Wzrost temperatury otoczenia zostanie wykryty przez czujnik i sprężarka automatycznie zostanie uruchomiona przez dłuższy okres czasu w celu utrzymania ustawionej we wnętrzu komór temperatury.
- Niewielkie zmiany temperatury są zjawiskiem normalnym i mogą występować na przykład podczas przechowywania w chłodziarce dużych ilości świeżych produktów lub gdy drzwi pozostały otwarte przez dłuższy okres czasu. Nie będzie to miało wpływu na produkty żywnościowe a temperatura szybko powróci do poziomu nastawy.

Regulacja poziomu wilgotności wewnątrz pojemnika VitControl / VitControl Plus*

(Rys. 17)

Różne produkty, przykładowo owoce czy warzywa, aby zachować dłużej świeżość, wymagają odpowiedniego poziomu wilgotności. Pojemnik VitControl wyposażony jest w suwak (Rys. 17), dzięki któremu do pojemnika można doprowadzić większą ilość powietrza, co zmieni poziom wilgotności wewnątrz pojemnika.

1. Pokrywa pojemnika
2. Suwak regulujący ilość doprowadzanego powietrza
3. Front pojemnika na warzywa

Owoce wymagają mniejszego poziomu wilgotności, dlatego suwakiem należy otworzyć dopływ powietrza. Z warzywami jest odwrotnie, aby dłużej zachowały świeżość, należy maksymalnie zamknąć przepływ powietrza suwakiem. Dokładny poziom przymknięcia suwaka zależy od własnych preferencji żywieniowych.

Suwak regulacji przepływu powietrza*

(Rys. 18)

Na temperaturę wewnątrz komory chłodziarki ma również wpływ pozycja suwaka regulującego ilość powietrza doprowadzonego do komory poprzez system no-frost.

Ustawienie suwaka w pozycji min spowoduje doprowadzenie mniejszej ilości chłodnego powietrza do wnętrza komory chłodziarki. Jest to równoznaczne z minimalnym wzrostem temperatury.

Natomiast suwak w pozycji max doprowadza do komory większą ilość powietrza. Powoduje to nieznaczne obniżenie temperatury wewnątrz komory.

Pojemnik Fresh Zone*

To idealne warunki do przechowywania mięsa, ryb oraz innych produktów, które wymagają szczególnych warunków. Niższa temperatura sprawia, że dłużej zachowują swój smak, zapach i wartości odżywcze. Dzięki specjalnym prowadnicom dostęp do pojemnika Fresh Zone jest bardzo prosty i wygodny.

OBSŁUGA I FUNKCJE

Przechowywanie produktów w chłodziarce i zamrażarce

- Produkty należy umieszczać na talerzykach, w pojemnikach lub opakowane w folię spożywczą. Rozstawić równomiernie na powierzchni półek.
- Należy zwrócić uwagę czy żywność nie dotyka ściany tylnej, jeżeli tak, wówczas może to spowodować oszronienie lub zawilgocenie produktów.
- Nie należy wstawiać do chłodziarki naczyń z gorącą zawartością.
- Produkty łatwo przejmujące zapachy obce, jak masło, mleko, ser biały oraz takie, które wydzielają intensywny zapach, np. ryby, wędliny, sery – należy umieszczać na półkach opakowane w folię lub w szczelnie zamkniętych pojemnikach.
- Przechowywanie warzyw posiadających dużą ilość wody, spowoduje osadzanie się pary wodnej nad pojemnikami na warzywa; nie przeszkadza to prawidłowemu funkcjonowaniu chłodziarki.
- Przed włożeniem do chłodziarki warzyw należy je dobrze osuszyć.
- Za dużą ilość wilgoci skraca czas przechowywania warzyw, zwłaszcza liściastych.
- Należy przechowywać warzywa nie myte. Mycie usuwa naturalną ochronę, dlatego lepiej umyć warzywa bezpośrednio przed spożyciem.
- Dopuszcza się układanie produktów na półkach drucianych parownika zamrażarki.*
- Możliwe jest usunięcie dolnego kosza dla zwiększenia przestrzeni ładunku i ułożenie produktów w komorze na dnie do max. wysokości.*

Zamrażanie produktów**

- Zamrażać można praktycznie wszystkie artykuły spożywcze, z wyjątkiem jarzyn spożywanych w stanie surowym, np. zielonej sałaty.
- Do zamrażania używa się jedynie artykułów spożywczych o najwyższej jakości, podzielonych na porcje przeznaczone do jednorazowego spożycia.
- Produkty należy opakować w materiały bez zapachu, odporne na przenikanie powietrza i wilgoci oraz niewrażliwe na tłuszcze. Najlepszymi materiałami są: woreczki, arkusze z folii polietylenowej, aluminiowej.
- Opakowanie powinno być szczelne i ściśle przylegać do zamrożonych produktów. Nie należy stosować opakowań szklanych.
- Świeże i ciepłe artykuły spożywcze (w temperaturze otoczenia), włożone w celu zamrożenia, nie powinny stykać się już z zamrożoną żywnością.
- Zaleca się, aby w ciągu doby nie wkładać do zamrażarki, jednorazowo więcej świeżej żywności niż podano w karcie produktu.
- Dla zachowania dobrej jakości zamrażanych produktów zaleca się przegrupować znajdujące się w środkowej szufladzie zamrażarki mrożonki tak, aby nie stykały się z produktami jeszcze nie zamrożonymi*.
- Zalecamy zamrożone porcje przesunąć na jedną stronę szuflady za-

mrażania, a świeże porcje do zamrożenia, ułożyć po przeciwnej stronie maksymalnie dosunięte do ściany tylnej i bocznej szuflady.

- Do zamrażania produktów używać przestrzeni oznaczonej ❄️❄️❄️.
- Należy pamiętać, że na temperaturę w komorze zamrażarki mają wpływ między innymi: temperatura otoczenia, stopień wypełnienia produktami żywnościowymi, częstotliwość otwierania drzwi, nastawa termostatu
- Gdyby po zamknięciu komory zamrażarki drzwi nie dawały się natychmiast otworzyć z powrotem, radzimy poczekać 1 do 2 minut, aż powstałe tam podciśnienie zostanie skompensowane.

Czas przechowywania zamrożonych produktów zależy od ich jakości w stanie świeżym przed zamrożeniem, oraz od temperatury przechowywania. Przy zachowaniu temperatury -18°C lub niższej zalecane są następujące okresy przechowywania:

| Produkty | Miesiące |
|-------------|----------|
| Wołowina | 6-8 |
| Cielęcina | 3-6 |
| Podroby | 1-2 |
| Wieprzowina | 3-6 |
| Drób | 6-8 |
| Jaja | 3-6 |
| Ryby | 3-6 |
| Warzywa | 10-12 |
| Owoce | 10-12 |

Komora szybkiego chłodzenia nie służy do przechowywania mrożonego jedzenia. W komorze tej można wytwarzać i przechowywać kostki lodu.

Uwaga: Jeżeli urządzenie nie posiada komory ❄️❄️❄️, oznacza to, że To urządzenie chłodnicze nie jest odpowiednie na potrzeby zamrażania środków spożywczych.

* Dotyczy urządzeń z komorą zamrażarki w dolnej części sprzętu

** Dotyczy urządzeń posiadających komorę zamrażarki ❄️❄️❄️

*** Nie dotyczy urządzeń wyposażonych w komory zamrażania oznaczonych ❄️❄️❄️

JAK EKONOMICZNIE UŻYTKOWAĆ LODÓWKĘ

Porady praktyczne

- Nie umieszczaj lodówki ani zamrażarki w pobliżu grzejników, piekarników lub narażać na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.
- Upewnij się, że otwory wentylacyjne nie są zakryte. Raz lub dwa razy do roku należy je oczyścić, odkurzyć.
- Wybrać właściwą temperaturę: temperatura 6 do 8°C w lodówce oraz -18°C w zamrażarce jest wystarczająca.
- Podczas wyjazdu na urlop, należy zwiększyć temperaturę w lodówce.
- Drzwi lodówki lub zamrażarki otwierać tylko, gdy jest to konieczne. Dobrze jest wiedzieć, jaka żywność jest przechowywana w lodówce i dokładnie gdzie się znajduje. Niewykorzystane produkty należy jak najszybciej schować z powrotem do lodówki lub zamrażarki zanim się nagrzeją.
- Regularnie wycierać wewnątrz lodówki ściereczką nasączoną łagodnym detergentem. Urządzenia bez funkcji automatycznego rozmrażania, należy regularnie rozmrażać. Nie pozwolić na uformowanie się warstwy szronu o grubości powyżej 10 mm.
- Uszczelkę wokół drzwi utrzymywać w czystości, w przeciwnym wypadku drzwi nie będą się całkowicie domykać. Należy zawsze wymienić uszkodzoną uszczelkę.

Co oznaczają gwiazdki?



Temperatura nie wyższa niż -6°C wystarcza do przechowania zamrożonej żywności przez około tydzień. Szuflady lub komory oznaczone jedną gwiazdką spotyka się (najczęściej) w tańszych lodówkach.



W temperaturze poniżej -12°C można przechowywać żywność przez 1-2 tygodnie bez utraty smaku. Nie jest ona wystarczająca do zamrażania żywności.



Głównie stosowane do zamrażania żywności w temperaturze poniżej -18°C. Pozwala na zamrożenie świeżej żywności o masie do 1 kg.



Tak oznaczone urządzenie pozwala na przechowywanie żywności w temperaturze poniżej -18°C i zamrażanie większych ilości żywności.

Porady praktyczne

Ze względu na naturalną cyrkulację powietrza, w komorze lodówki występują różne strefy temperatur.

Obszar najchłodniejszy znajduje się bezpośrednio ponad szufladami na warzywa. W tej strefie należy przechowywać delikatne i łatwo psujące się produkty jak:

- ryby, mięso, drób,
- wędliny, gotowe potrawy,
- potrawy lub wypieki zawierające jaja lub śmietanę,
- świeże ciasto, mieszanki ciast,
- pakowane warzywa i inną świeżą żywność z etykietą nakazującą przechowywanie w temperaturze około 4°C.

Najcieplej jest w górnej części drzwi. Tutaj najlepiej przechowywać masło i sery.

Produkty, których nie należy przechowywać w lodówce

Nie wszystkie produkty nadają się do przechowywania w lodówce. Należą do nich:

- owoce i warzywa wrażliwe na niskie temperatury, jak na przykład banany, avocado, papaja, marakuja, bakłażany, papryka, pomidory i ogórki,
- owoce niedojrzałe,
- ziemniaki.

Uwaga:

Przykładowe rozmieszczenie produktów w urządzeniu- Rys. 12.

Aby osiągnąć najlepszy poziom konserwacji żywności przez jak najdłuższy okres i uniknąć jej marnowania, należy rozmieścić produkty jak pokazano na Rys 12. Dodatkowo rysunek ten obrazuje rozkład szuflad, koszy i półek, który umożliwi najbardziej efektywne wykorzystanie energii przez urządzenie chłodnicze.

Przechowywanie żywności w odpowiednich warunkach i temperaturze, wydłuży jej okres przydatności do spożycia i zoptymalizuje zużycie energii elektrycznej. Zakres odpowiednich temperatur powinien znajdować się na opakowaniach lub etykietach produktów spożywczych.

ODSZRANIANIE, MYCIE I KONSERWACJA

Uwaga: Do czyszczenia obudowy i części plastikowych wyrobu nigdy nie używać rozpuszczalników oraz ostrych, ściernych środków czyszczących (np. proszków czy młeczek do czyszczenia)! Stosować tylko delikatne środki myjące w płynie oraz miękkie szmatki. Nie używać gąbek.

Powierzchnie zewnętrzne wykonane z tworzywa należy czyścić ściereczką z mikro fibry, w innym przypadku pojawią się nieodwracalne mikro rysy.

Odszranianie i mycie chłodziarki ***

- Na ścianie tylnej komory chłodziarki powstaje szron, który jest usuwany automatycznie. W czasie odszraniania, wraz ze skroplinami, do otworu w rynience mogą dostawać się zanieczyszczenia. Może to spowodować zatkanie otworu. W takim przypadku otwór należy delikatnie przetkać przepychaczem (Rys. 13).
- Urządzenie pracuje cyklicznie: chłodzi (wówczas na ścianie tylnej osadza się szron) następnie odszrania się (krople spływają po ścianie tylnej).
- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy bezwzględnie odłączyć urządzenie od zasilania, poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka sieciowego, wyłączenie lub wykręcenie bezpiecznika. Nie wolno dopuścić do tego, aby woda dostała się do panelu sterowania lub oświetlenia.
- Nie zalecamy stosować środków do rozmrażania w aerozolu. Mogą one powodować powstawanie mieszanin wybuchowych, zawierając rozpuszczalniki mogące uszkodzić plastikowe części urządzenia, a nawet być szkodliwe dla zdrowia.
- Należy zwrócić uwagę, aby w miarę możliwości woda używana do mycia nie spływała przez otwór odpływowy do pojemnika odparowania.
- Całe urządzenie z wyjątkiem uszczelki drzwi należy myć delikatnym detergentem. Uszczelkę w drzwiach należy wyczyścić czystą wodą i wytrzeć do sucha.
- Należy umyć ręcznie dokładnie wszystkie elementy wyposażenia (pojemniki na warzywa, balkoniki, półki szklane itp.).

Odszranianie i mycie zamrażarki**

- Odszranianie komory zamrażania zaleca się połączyć z myciem wyrobu.
- Większe nagromadzenie się lodu na powierzchniach mrozących, utrudnia skuteczność pracy urządzenia i powoduje zwiększone zużycie energii elektrycznej.
- Zalecamy rozmrażać urządzenie przynajmniej raz lub dwa razy w roku. W razie większego nagromadzenia się lodu, rozmrażanie należy przeprowadzać częściej.
- Jeśli w środku znajdują się produkty, to należy ustawić pokrętło na pozycję max. na około 4 godziny przed planowanym rozmrożeniem. Zapewni to możliwość przechowywania produktów w temperaturze otoczenia przez dłuższy czas.

- Po wyjęciu żywności z zamrażarki należy włożyć do miski, owinać kilkoma warstwami papieru gazetowego, zawinąć w koc i przechowywać w chłodnym miejscu.
- Rozmrażanie zamrażarki powinno być przeprowadzone możliwie szybko. Dłuższe przechowywanie produktów w temperaturze otoczenia, skraca czas ich przydatności do spożycia.

Aby odszronić komorę zamrażarki, należy**

- Wyłączyć urządzenie przy pomocy panelu sterowania, następnie wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Otworzyć drzwi, wyjąć produkty.
- W zależności od modelu wysuń kanalik odpływowy znajdujący się w dolnej części komory zamrażarki i podstaw naczyne.
- Zostawić drzwi otwarte, przyspieszy to proces rozmrażania. Dodatkowo można umieścić w komorze zamrażarki naczynie z gorącą (ale nie gotującą się) wodą.
- Wymyć i wysuszyć wnętrze zamrażarki.
- Uruchomić urządzenie zgodnie z odpowiednim punktem instrukcji.

Automatyczne odszranianie chłodziarki****

Komora chłodziarki została wyposażona w funkcję automatycznego odszraniania. Jednakże na tylnej ścianie komory chłodziarki może stworzyć szron. Dzieje się tak zazwyczaj, gdy wiele świeżych produktów spożywczych przechowywane są w komorze chłodziarki.

Automatyczne odszranianie zamrażarki****

Komora zamrażarki została wyposażona w funkcję automatycznego odszraniania (no-frost). Żywność jest zamrażana schłodzonym powietrzem obiegowym, a wilgoć z komory zamrażarki odprowadzana na zewnątrz. W rezultacie w zamrażarce nie tworzy się zbędne oblodzenie i szron a produkty nie przymarzają do siebie.

Mycie ręczne komory chłodziarki i zamrażarki.****

Zaleca się aby co najmniej raz do roku umyć komorę chłodziarki i zamrażarki. Zapobiega to powstawaniu bakterii i nieprzyjemnych zapachów. Należy wyłączyć cały wyrób, wyciągnąć z komór produkty i umyć przy użyciu wody z dodatkiem delikatnego detergentu. Na koniec wytrzeć komory szmatką.

Wymowanie i wkładanie półek*****

Unieść i wysunąć półkę, a następnie wsunąć do oporu tak, aby zatrząsk półki znalazł się w wybraniu prowadnicy (Rys. 15).

Wymowanie i wkładanie balkonika*****

Unieść balkonik, wyjąć i wsadzić od góry z powrotem w pożądane położenie (Rys. 16).

Uwaga: W żadnym wypadku do wnętrza zamrażarki nie wolno wstawiać grzejnika elektrycznego, nawiewowego, ani suszarki do włosów.

** Dotyczy urządzeń posiadających komorę zamrażarki .

*** Nie dotyczy urządzeń z Systemem Bezsronowym
Dotyczy urządzeń posiadających komorę chłodziarki.

**** Nie dotyczy urządzeń z Systemem Bezsronowym
Dotyczy urządzeń wyposażonych w System Bezsronowy

***** Nie dotyczy zamrażarek

LOKALIZACJA USTEREK

| Objawy | Możliwe przyczyny | Sposób naprawy |
|--|--|--|
| Urządzenie nie działa | Przerwa w obwodzie instalacji elektrycznej | <ul style="list-style-type: none"> - sprawdzić, czy wtyczka jest włożona prawidłowo do gniazda sieci zasilającej - sprawdzić, czy kabel zasilający urządzenia nie jest uszkodzony - sprawdzić, czy jest napięcie w gniazdku podłączającym inne urządzenie np. lampkę nocną - sprawdzić, czy urządzenie jest włączone poprzez ustawienie termostatu na pozycji większej od „OFF” lub „0”. |
| Nie działa oświetlenie wewnętrznej komory | Żarówka jest poluzowana lub przepalona (W urządzeniach z oświetleniem żarowym). | <ul style="list-style-type: none"> - sprawdzić punkt poprzedni „Urządzenie nie działa” - dokręcić lub wymienić przepaloną żarówkę (W urządzeniach z oświetleniem żarowym). |
| Ciągła praca urządzenia | Złe ustawienie pokrętła regulacyjnego | <ul style="list-style-type: none"> - przestawić pokrętło na niższą pozycję |
| | Pozostałe przyczyny jak w pkt „Urządzenie zbyt słabo chodzi i/lub mrozi” | <ul style="list-style-type: none"> - sprawdzić wg pkt. poprzedniego „Urządzenie zbyt słabo chłodzi i/lub mrozi” |
| W dolnej części chłodziarki gromadzi się woda | Otwór odprowadzenia wody jest niedrożny (dotyczy urządzeń z otworem do odprowadzania skroplin) | <ul style="list-style-type: none"> - przeczyszczyć otwór odpływowy (patrz instrukcja obsługi rozdział - „Odszranianie chłodziarki”) |
| | Utrudniony obieg powietrza wewnątrz komory | <ul style="list-style-type: none"> - ułożyć produkty spożywcze i pojemniki tak aby nie dotykały tylnej ściany chłodziarki |
| Dźwięki nie pochodzące od normalnej pracy urządzenia | Urządzenie nie jest wypoziomowane | <ul style="list-style-type: none"> - wypoziomować urządzenie |
| | Urządzenie styka się z meblami i/lub innymi przedmiotami | <ul style="list-style-type: none"> - urządzenie ustawić swobodnie tak, aby nie dotykało innych przedmiotów |

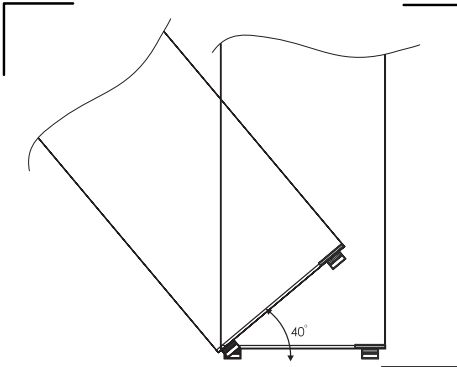
| | | |
|---|--|--|
| | Złe ustawienie pokrętkła regulacyjnego | - przestawić pokrętkło na wyższą pozycję |
| | Temperatura otoczenia jest większa lub mniejsza od temperatury podanej w tabeli ze specyfikacją techniczną urządzenia. | - urządzenie przystosowane jest do pracy w temperaturze, która jest podana w tabeli ze specyfikacją techniczną urządzenia. |
| | Urządzenie stoi w miejscu nasłonecznionym lub w pobliżu źródeł ciepła | - zmienić miejsce ustawienia urządzenia wg. instrukcji obsługi |
| | Jednorazowy załadunek dużą ilością ciepłych produktów | - poczekać do 72 godzin na wychłodzenie (zmrózenie) produktów i osiągnięcie żądanej temperatury wewnątrz komory |
| Urządzenie zbyt słabo chłodzi i/lub mrozi | Utrudniony obieg powietrza wewnątrz urządzenia | - ułożyć produkty spożywcze i pojemniki tak aby nie dotykały tylnej ściany chłodziarki |
| | Utrudniony obieg powietrza z tyłu urządzenia | - odsunąć urządzenie od ściany min. 30 mm |
| | Drzwiczki chłodziarki/zamrażarki są zbyt często otwierane i/lub za długo pozostają otwarte | - zmniejszyć częstotliwość otwierania drzwi i/lub skrócić czas, w którym drzwi pozostają otwarte |
| | Drzwi nie domykają się | - produkty i pojemniki ułożyć tak aby nie utrudniały zamykania drzwi |
| | Kompresor rzadko się załącza | - sprawdzić, czy temperatura otoczenia nie jest mniejsza niż zakres klasy klimatycznej |
| | Złe włożona uszczelka drzwi | - wcisnąć uszczelkę |

W trakcie normalnego użytkowania sprzętu chłodniczego mogą wystąpić różnego rodzaju dźwięki, które nie mają żadnego wpływu na poprawną pracę lodówki.

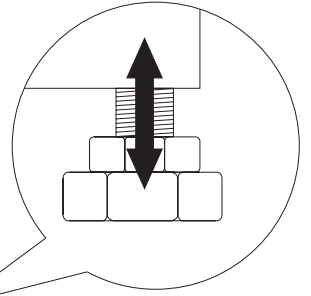
Dźwięki, które łatwo usunąć:

- hałas, gdy lodówka nie stoi pionowo - wyregulować ustawienie przy pomocy wkręcanych nóżek z przodu. Ewentualnie pod rolki z tyłu podłożyć miękki materiał, szczególnie gdy podłoga jest z płytek.
- ocieranie się o sąsiedni mebel - odsunąć lodówkę.
- skrzypienie szuflad lub półek - wyjąć i ponownie włożyć szufladę lub półkę.
- dźwięki od dotykających się butelek - odsunąć butelki od siebie.

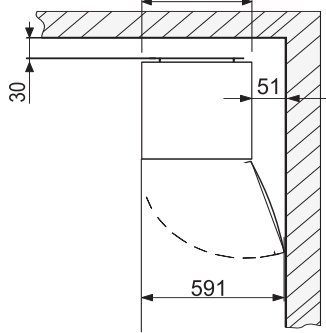
Dźwięki, które mogą być słyszalne podczas prawidłowej eksploatacji wynikają z pracy termostatu, sprężarki (załączenie), układu chłodniczego (kurczenie i rozszerzanie materiału pod wpływem różnic temperatur oraz przepływu czynnika chłodzącego).



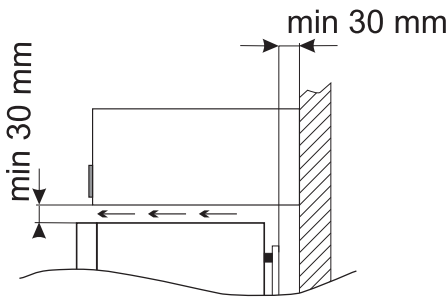
2



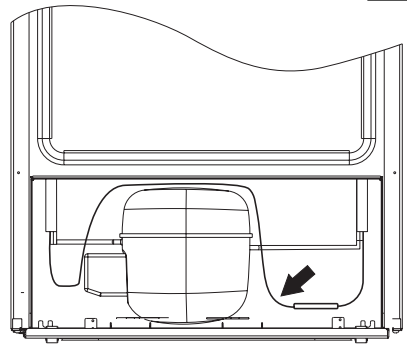
3



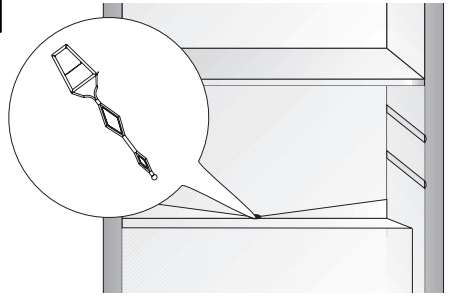
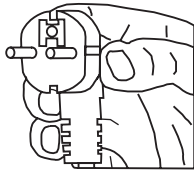
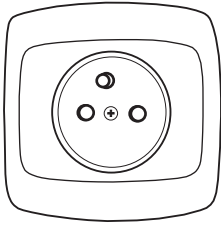
5



6



8



9

13

FAST
COOL

2

4

5

6

8

SET

FAST
COOL

5

4

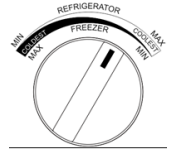
3

2

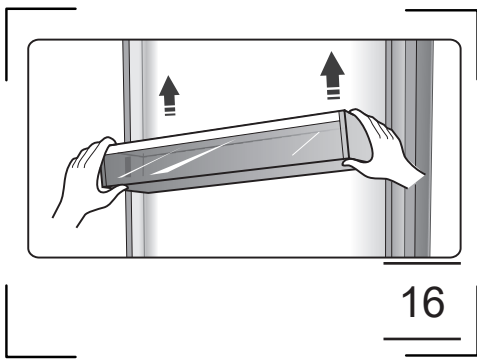
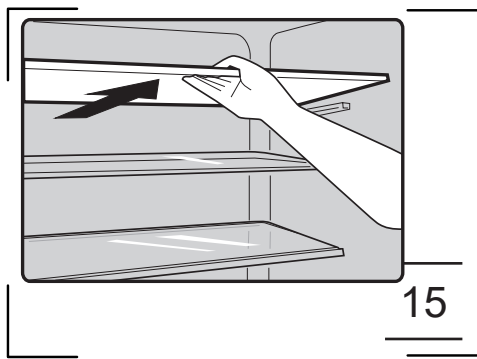
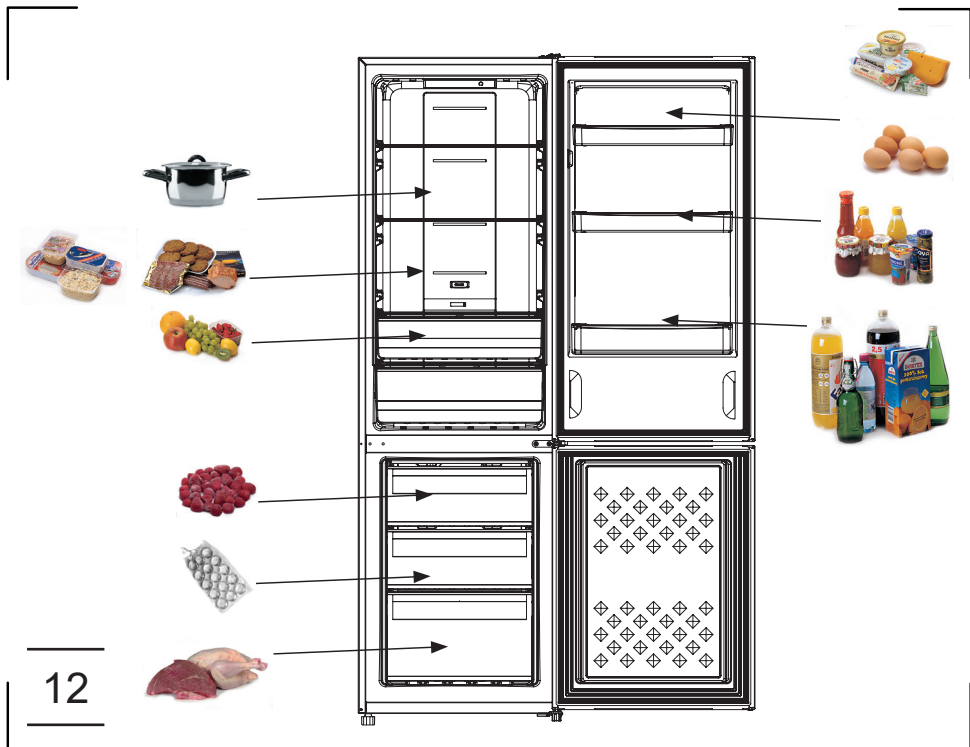
1

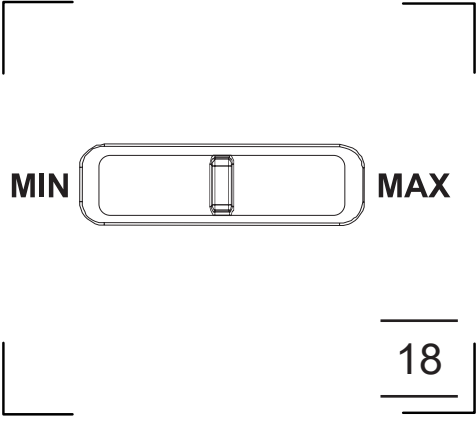
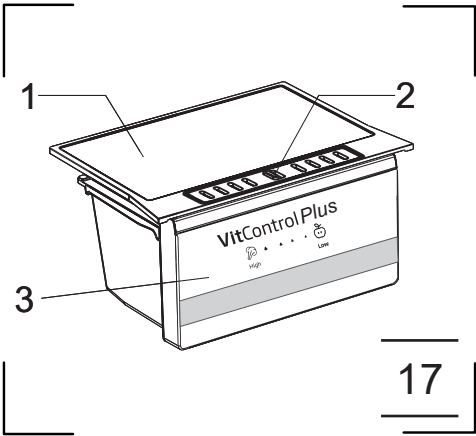
COLDEST — RECOMMEND — COLD

SET



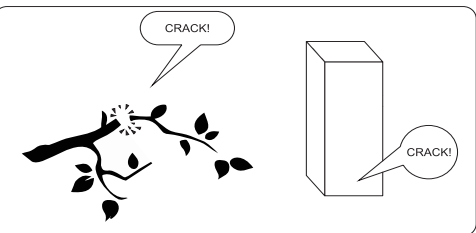
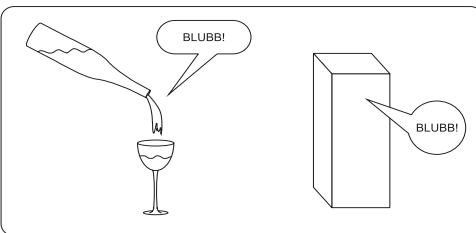
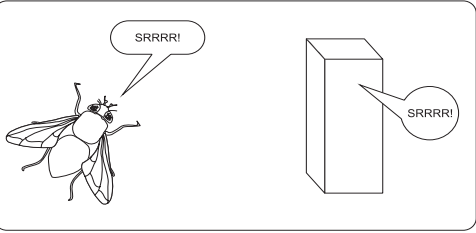
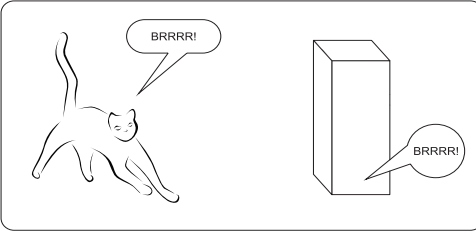
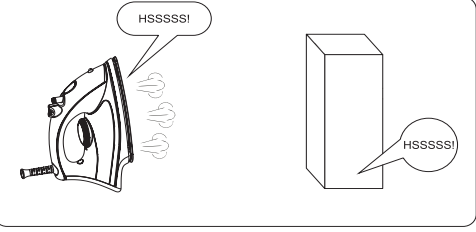
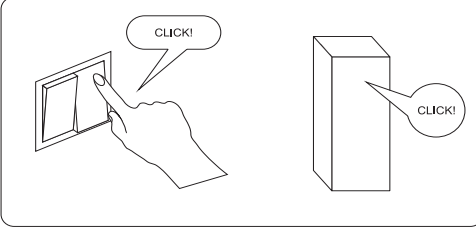
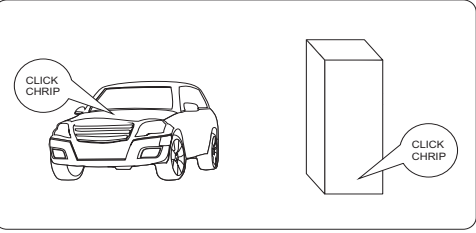
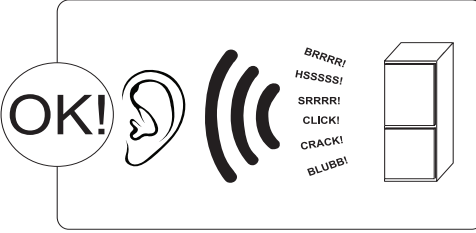
10

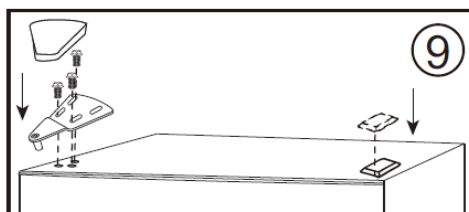
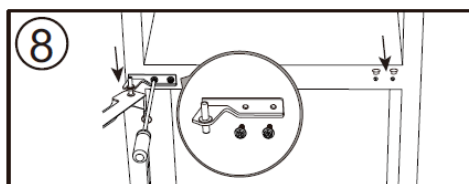
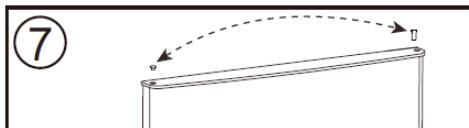
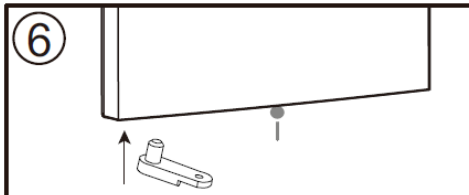
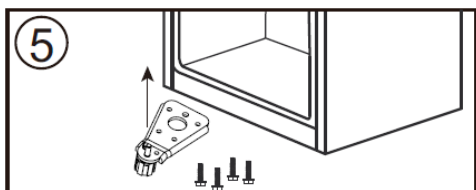
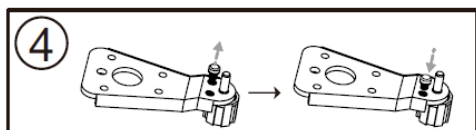
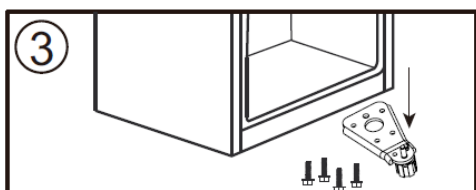
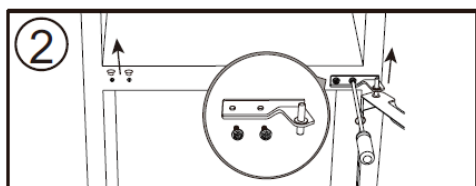
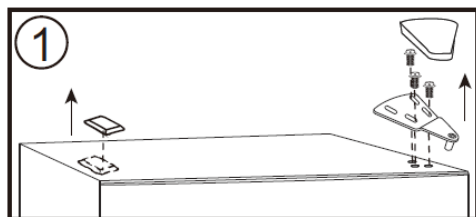




17

18





Amica S.A.
ul . Mickiewicza 52 / 64-510 Wronki
tel. 67 25 46 100 / fax 67 25 40 320
www.amica.pl

Amica International GmbH
Lüdinghauser Str. 52
D-59387 Ascheberg
Tel: 0 25 93 - 95 67-0
www.amica-group.de