

Amica

**INSTRUKCJA OBSŁUGI
OPERATING INSTRUCTIONS
GEBRAUCHSANWEISUNG**

**PL
EN
DE**

**Zamrażarka skrzyniowa / Chest freezer /
Gefrierschrank**



FS098.3 / GT 311 105 W



IO-REF-1097/1
(11.2022)

PL - Spis treści

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	7
INSTALACJA I WARUNKI PRACY URZĄDZENIA	12
INSTALACJA PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM	12
MINIMALNE ODLEGŁOŚCI OD ŹRÓDEŁ CIEPŁA	12
PODŁĄCZENIE ZASILANIA	13
ODŁĄCZENIE OD ZASILANIA	13
KLASA KLIMATYCZNA	13
ROZPAKOWANIE	14
USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ	15
STEROWANIE	16
STEROWANIE URZĄDZENIEM	16
REGULACJA TEMPERATURY WEWNĄTRZ URZĄDZENIA	16
OBŚLUGA I FUNKCJE	17
PRZECHOWYWANIE PRODUKTÓW W CHŁODZIARCE I ZAMRAŻARCE	17
ZAMRAŻANIE PRODUKTÓW**	17
JAK EKONOMICZNIE UŻYTKOWAĆ LODÓWKĘ	19
PORADY PRAKTYCZNE	19
CO OZNACZAJĄ GWIAZDKI?	19
PORADY PRAKTYCZNE	20
PRODUKTY, KTÓRYCH NIE NALEŻY PRZECHOWYWAĆ W LODÓWCIE	20
ODSZRANIANIE, MYCIE I KONSERWACJA	21
ODSZRANIANIE I MYCIE CHŁODZIARKI ***	21
ODSZRANIANIE I MYCIE ZAMRAŻARKI**	21
ABY ODSZRONIĆ KOMORĘ ZAMRAŻARKI, NALEŻY**	22
AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE CHŁODZIARKI****	22
AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE ZAMRAŻARKI****	22
MYCIE RĘCZNE KOMORY CHŁODZIARKI I ZAMRAŻARKI.****	22
WYJMOVANIE I WKŁADANIE PÓŁEK*****	22
WYJMOVANIE I WKŁADANIE BALKONIKA*****	22
LOKALIZACJA USTEREK	23
GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA	25
GWARANCJA	25

EN- Table of contents

GUIDELINES CONCERNING THE SAFETY OF USE	27
INSTALLATION AND OPERATING CONDITIONS OF THE APPLIANCE	33
INSTALLATION BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME	33
MINIMUM DISTANCES FROM THE HEAT SOURCES	33
MAINS CONNECTION	34
DISCONNECTING THE MAINS	34
CLIMATE RANGE	34
UNPACKING	35
DISPOSAL OF OLD APPLIANCE	36
CONTROLS	37
APPLIANCE CONTROLS	37
ADJUST TEMPERATURE INSIDE THE APPLIANCE	37
OPERATION AND FUNCTIONS	38
STORAGE OF FOOD IN THE FRIDGE-FREEZER	38
FREEZING FOOD**	38
USING THE REFRIGERATOR EFFICIENTLY	40
PRACTICAL EVERYDAY TIPS	40
UNDERSTANDING THE STARS	40
PRACTICAL TIPS	41
FOOD THAT SHOULD NOT BE STORED IN A REFRIGERATOR	41
DEFROSTING, WASHING AND MAINTENANCE	42
DEFROSTING THE FRIDGE***	42
DEFROSTING THE FREEZER**	42
DEFROST THE FREEZER CHAMBER FOLLOWING STEPS:**	43
AUTOMATIC FRIDGE DEFROSTING****	43
AUTOMATIC FRIDGE DEFROSTING****	43
WASHING THE FRIDGE AND FREEZER CHAMBERS MANUALLY****	43
TAKING OUT AND PUTTING IN THE SHELVES*****	43
TAKING OUT AND PUTTING IN THE DOOR SHELF*****	43
TROUBLE-SHOOTING	44
WARRANTY AND AFTER SALES SERVICE	46
WARRANTY	46

DE- Inhaltsverzeichnis

SICHERHEITSHINWEISE	48
INBETRIEBNAHME UND BETRIEBSBEDINGUNGEN DES GERÄTES	53
VORBEREITUNG FÜR DEN ERSTEN BERIEB	53
MINDESTABSTÄNDE ZU WÄRMEQUELLEN	53
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	54
GERÄT VOM STROMNETZ TRENNEN	54
KLIMAKLASSE	54
AUSPACKEN	55
ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN	56
STEUERUNG	57
STEUERUNG DES GERÄTS	57
EINSTELLEN DER TEMPERATUR IM GERÄT	57
BEDIENUNG UND FUNKTIONEN	58
AUFBEWAHREN DER LEBENSMITTEL IM KÜHL- UND GEFRIERRAUM	58
TIEFKÜHLUNG DER LEBENSMITTEL**	58
ENERGIESPARENDE NUTZUNG DES PRODUKTS	60
PRAKTISCHE RATSCHLÄGE	60
WAS BEDEUTEN DIE STERNE?	60
ZONEN IM PRODUKT	61
PRODUKTE, DIE NICHT IM PRODUKT AUFBEWAHRT WERDEN SOLLTEN.	61
ABTAUEN, REINIGEN UND PFLEGEN	62
ABTAUEN DES KÜHLRAUMES***	62
ABTAUEN DES GEFRIERRAUMES**	62
ABTAUENDES GEFRIERRAUMES:**	63
AUTOMATISCHE ABTAUUNG DES KÜHLRAUMES****	63
AUTOMATISCHE ABTAUUNG DES GEFRIERRAUMES****	63
REINIGEN DES KÜHL- UND GEFRIERRAUMES****	63
EINBAU UND AUSBAU DER ABSTELLPLATTEN *****	63
EINBAU UND AUSBAU DER TÜRFÄCHER *****	63
LOKALISIERUNG VON STÖRUNGEN	64
GARANTIE, NACHVERKAUF-SERVICE	66
GARANTIE	66

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 większych budynkach mieszkalnych, w obiektach noclegowych.
- Producent zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian niewpływających na działanie urządzenia.
- Niektóre zapisy w niniejszej instrukcji są ujednolicone 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 wyjętymi 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 słodkowane, 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

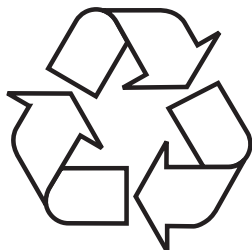
Informacja o klasie klimatycznej urządzenia znajduje się na tabliczce znamionowej. Wskazuje ona, w jakiej temperaturze otoczenia (tj. pomieszczenia, w którym pracuje) wyrób działa optymalnie (prawidłowo).

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.

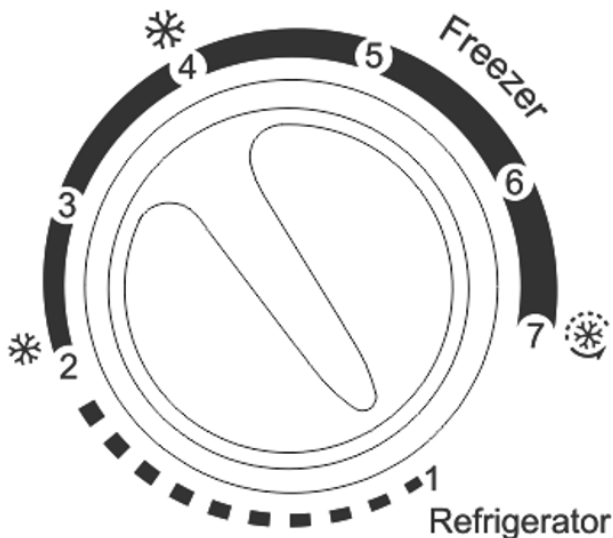
Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

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:



Regulacja temperatury wewnątrz urządzenia

Termostat Ustaw na jedną z poniżej wymienionych pozycji:

Min ÷ 1 +5°C ÷ -2°C

2 ÷ 4 -12°C ÷ -18°C

4 ÷ 7 -18°C ÷ -24°C

7 < -24°C

Uwaga: ustawienie termostatu na pozycję 7 powoduje ciągłą pracę kompresora, a temperatura wewnątrz spadnie poniżej -24°C. Ustaw tę pozycję 24h przed załadunkiem urządzenia świeżymi produktami i zmniejsz nastawę po kolejnych 24h. W ten sposób szybciej zamroziłeś żywność i zmniejszysz zużycie energii elektrycznej.

Uwaga: ustawienie termostatu Min ÷ 1 powoduje aktywację funkcji chłodzarki. Ustaw tę pozycję na termostacie, następnie wyciągnij wszystkie zamrożone produkty i po godzinie umieść świeżą żywność która ma być schłodzona. Nie umieszczaj świeżej żywności przed upływem godziny, spowoduje to jej oszronienie.

Uwaga: Kompresor w urządzeniu jest zaprojektowany aby pracować w ujemnej temperaturze do -15°C, tylko przy nastawach 2-7.

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.
- Zaleca się układanie produktów w koszach 1, 2, 3* do naturalnej granicy załadunku (Rys. 11a/ 11b).**
 1. Opakowane produkty
 2. Półka parownika / półka
 3. Naturalna granica załadunku
 4. ✖️***
- Dopuszcza się układanie produktów na półkach drucianych parownika zamrażarki.*
- Dopuszcza się wysunięcie produktów na półce o 20-30 mm od naturalnej granicy załadunku.**
- Możliwe jest usunięcie dolnego kosza dla zwiększenia przestrzeni załadunku 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 zamrażania, 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 wysunąć kanalik odpływowy znajdujący się w dolnej części komory zamrażarki i podstaw naczyń.
- 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 pokrętki regulacyjnego	<ul style="list-style-type: none"> - przestawić pokrętkę 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"> - przeczyścić 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).

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

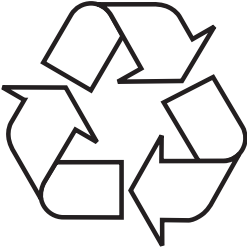
The information about the climate range of the appliance is provided on the rated plate. It indicates at which ambient temperature (that is, room temperature, in which the appliance is working) the operation of the appliance is optimal (proper).

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.

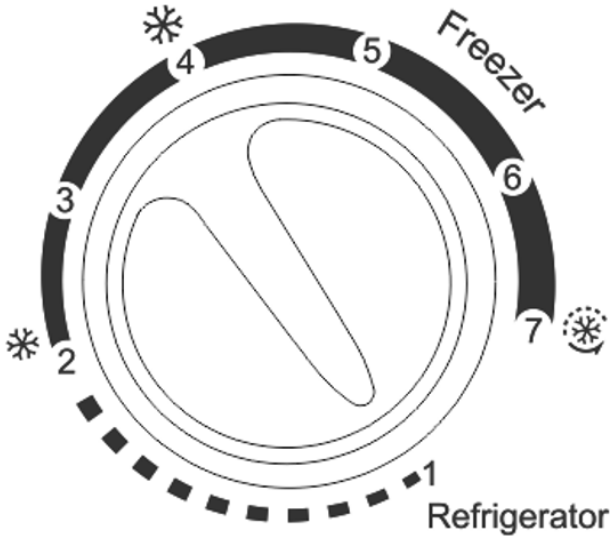
The user is obliged to hand it over to waste collection centre collecting used electrical and electronic goods. The collectors, including local collection points, shops and local authority departments provide recycling schemes.

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. It is also shown below for your reference:



Adjust temperature inside the appliance

Set the thermostat to one of the settings listed below:

Min ÷ 1 +5°C ÷ -2°C

2 ÷ 4 -12°C ÷ -18°C

4 ÷ 7 -18°C ÷ -24°C

7 < -24°C

Note: setting the thermostat to setting 7 will cause the compressor to operate continuously and the temperature inside the appliance will drop below -24°C. Use this setting 24 hours before loading the appliance with fresh products and reduce the setting after another 24 hours. This way, you can freeze food faster and reduce electricity consumption.

Note: setting the thermostat minimum setting of 1 activates the refrigerator function. Set the thermostat to this setting, then remove all frozen food and after an hour, place inside the fresh food to be cooled. Do not place fresh food inside the appliance within an hour as it will cause frosting.

Note: The compressor in the appliance is designed to operate at freezing temperature down to -15°C, only with settings 2-7.

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 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 lighting inside the chamber does not work	Incorrect setting of the adjustment knob	<ul style="list-style-type: none"> - reset the knob to a lower position
	See. "Temperature inside the appliance is not low enough for description of other possible causes"	See. "Temperature inside the appliance is not low enough for description of other possible remedies"
The appliance works continuously	The water discharge opening is clogged (depending on the model)	<ul style="list-style-type: none"> - clean the discharge opening (see the operating manual – chapter entitled "Defrosting the fridge")
	Internal air circulation obstructed	<ul style="list-style-type: none"> - place the food and containers in such a way as that they do not touch the rear wall of the fridge
Water collects in the lower part of the appliance	Incorrect levelling of the appliance	<ul style="list-style-type: none"> - level the appliance properly
	The appliance is touching furniture and/or other objects	<ul style="list-style-type: none"> - 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).

Sehr geehrter Kunde,

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

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

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

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

Mit freundlichen Grüßen

Amica

SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im häuslichen oder haushaltsähnlichen Umfeld bestimmt. Hierzu zählen z.B. Firmenküchen; kleine Küchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, für die Nutzung durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen, in Wohngebäuden auf dem Lande und in Beherbergungsbetrieben.
- Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen vorzunehmen, die Gerätefunktion nicht beeinträchtigen.
- Manche Bestimmungen dieser Bedienungsanleitung wurden für die Kühlgeräte verschiedener Art (für den Kühlschrank, Kühl-Gefriergerät oder Gefriergerät) vereinheitlicht. Die Information über die Art Ihres Gerätes ist dem Produktdatenblatt, das dem Gerät beigelegt wurde, zu entnehmen.
- Der Hersteller haftet nicht für die Schäden, die Folge der Nichteinhaltung in der vorliegenden Gebrauchsanweisung angeführten Prinzipien sind.
- Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung auf, um sie in Zukunft auszunutzen oder einem eventuellen Nachbesitzer übergeben zu können.
- Das Gerät darf nicht durch Personen (darunter auch Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sinnlichen oder psychischen Fähigkeiten sowie durch unerfahrene sowie solche Personen, die das Gerät nicht kennen, bedient werden, es sei denn, es geschieht unter Aufsicht oder gemäß der Anweisungen der für ihre Sicherheit verantwortlichen Personen.
- Erlauben Sie nicht den Kindern das Gerät ohne Aufsicht zu bedienen. Erlauben Sie den Kinder nicht mit dem Gerät zu spielen. Lassen Sie die Kinder nicht sich auf die aufschiebbaren Bestandteile des Produkts zu setzen oder auf der Tür zu hängen.
- Das Kühl-Gefriergerät arbeitet ordnungsgemäß bei einer Raumtemperatur, die in der Tabelle mit der technischen Spezifikation angegeben ist. Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen geeignet, allerdings nicht in unbeheizten Kellerräumen, Hausfluren oder Sommerhäusern.

- Zum Aufstellen und Verschieben des Gerätes dürfen nie die Türgriffe, die Kondensatorröhrchen oder die Kompressoreinheit benutzt werden.
- Das Kühl- und Gefriergerät sollte während des Transports oder der Aufstellung nur bis zu 40° geneigt werden. Ist der Winkel größer, darf das Gerät erst nach 2 Stunden eingeschaltet werden. (Abb. 2).
- Vor jeder Wartungsarbeit ist der Netzstecker aus der Steckdose zu entfernen. (Nicht am Kabel, sondern immer am Netzstecker ziehen).
- Knackende Geräusche sind eine Folge der Materialausdehnung bzw. -zusammenziehung einzelner Bauelemente, die durch Temperaturschwankungen des Kühlmittels hervorgerufen werden.
- Aus Sicherheitsgründen ist das Gerät niemals selbständig zu reparieren, sondern nur durch Mitarbeiter einer autorisierten Fachwerkstatt. Nur so bleibt die vom Hersteller gewährte Garantie erhalten.
- Im Falle einer Beschädigung des Kühlkreislaufs muss der Raum, in dem das Gerät aufgestellt wurde, einige Minuten gut durchgelüftet werden (Das Gerät mit Isobutan R600a benötigt einen Raum von mindestens 4 qm Fläche.)
- Angetaute Lebensmittel dürfen auf keinen Fall wieder eingefroren werden
- Getränke in Flaschen und Dosen, dürfen nicht im Tiefkühlbereich aufbewahrt werden. Die Flaschen und Dosen platzen!
- Das aus dem Gefrierraum her- ausgenommene Gefriergut (Eis, Eiswürfel usw.) darf nicht direkt in den Mund genommen werden, es könnte schmerzhaftes Erfrierungen verursachen.
- Das Kühlsystem niemals beschädigen. Das Kältemittel ist leicht entflammbar. Bei Kontakt mit den Augen sofort gründlich mit Wasser spülen und einen Arzt konsultieren.
- Ist die Anschlussleitung beschädigt, muss sie ersetzt werden. Diese darf nur von einer autorisierten Fachwerkstatt ausgewechselt werden.
- Das Gerät dient zur Aufbewahrung von Nahrungsmitteln, zu anderen Zwecken nicht verwenden.
- Das Gerät ist für die Dauer solcher Handlungen wie Reinigung, Wartung oder Änderung des Aufstel-

lungsstandortes von der Stromversorgung ganz (durch Ziehen des Netzsteckers aus der Steckdose) zu trennen.

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



WARNHINWEIS: Brandgefahr / brennbare Stoffe

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

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

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

Lagerung von Tiefkühlprodukten, zum Aufbewahren oder Einfrieren von Eis sowie für die Herstellung von Eiswürfeln.

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

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

7	Kühlfach	2≤+3	Frisches/eingefrorenes Schweinefleisch, Rindfleisch, Hähnchen, Süßwasserfische etc. (7 Tage später 0°C, bei über 0°C am besten selben Tag und maximal innerhalb von 2 Tagen verzehren). Meeresfrüchte (unter 0°C für 15 Tage, nicht bei Temperaturen über 0°C lagern)
8	Fach für die Aufbewahrung von frischen Lebensmitteln	0≤+4	Frisches Schweinefleisch, Rindfleisch, Fisch, Hähnchen, gekochte Produkte etc. (am besten am selben Tag und maximal innerhalb von 3 Tagen verzehren).
9	Weinfach	+5≤+20	Rot- und Weißwein, Sekt etc.

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

INBETRIEBNAHME UND BETRIEBSBEDINGUNGEN DES GERÄTES

Dieser Kühlgerät ist nicht für den Einbau bestimmt.

Vorbereitung für den ersten Betrieb

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

Mindestabstände zu Wärmequellen

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

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

Achtung:

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

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

Elektrischer Anschluss

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

Gerät vom Stromnetz trennen

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

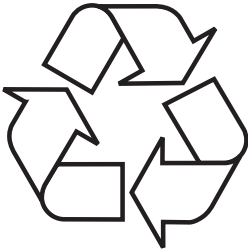
KLIMAKLASSE

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

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

* Gilt nicht für Einbau-Geräte
 ** Modell abhängig

AUSPACKEN



Das Gerät wird gegen Transportschäden geschützt. Nach dem Auspacken sind die Verpackungsmaterialien so zu entsorgen, dass dadurch kein Risiko für die Umwelt entsteht.

Alle Materialien, die zur Verpackung verwendet werden, sind umweltverträglich, können hundertprozentig wiederverwertet werden und sind mit entsprechendem Symbol gekennzeichnet.

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

ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN



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

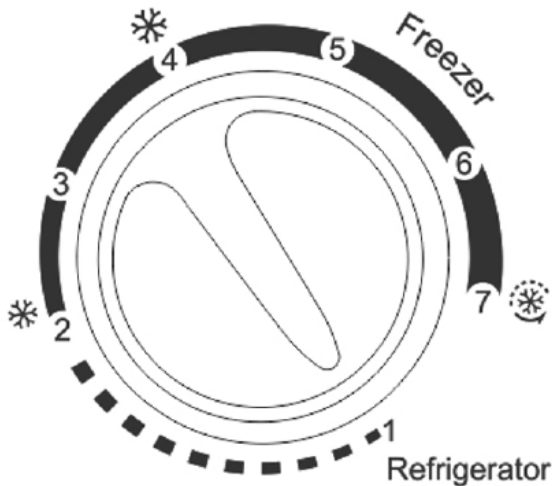
Der Benutzer ist verpflichtet, das Gerät an einem Sammelpunkt für verschlissene elektrische und elektronische Geräte abzugeben. Die die Sammlung durchführenden Einheiten, darunter lokale Sammelpunkte, Geschäfte und gemeindeeigene Einheiten, bilden ein entsprechendes System, welches die Abgabe dieses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

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

STEUERUNG

Steuerung des Geräts

Das Bedienfeld ist in Abbildung 10 dargestellt, zur Erinnerung ist es ebenfalls unten abgebildet:



Einstellen der Temperatur im Gerät

Stellen Sie das Thermostat auf eine der folgenden Positionen:

Min ÷ 1	+5°C ÷ -2°C
2 ÷ 4	-12°C ÷ -18°C
4 ÷ 7	-18°C ÷ -24°C
7	< -24°C

Hinweis: Wenn Sie das Thermostat auf Position 7 stellen, arbeitet der Kompressor ununterbrochen und die Temperatur im Gefrierschrank fällt auf unter -24 °C. Wählen Sie diese Position 24 Std. bevor Sie den Gefrierschrank mit frischen Produkten füllen und stellen Sie das Thermostat nach weiteren 24 Std. wieder auf eine kleinere Position. Auf diese Weise können Sie die Lebensmittel schneller einfrieren und den Stromverbrauch reduzieren.

Hinweis: Wenn Sie das Thermostat auf Min ÷ 1 stellen, wird die Kühlfunktion aktiviert. Wenn Sie diese Einstellung wählen, müssen Sie anschließend alle eingefrorenen Produkte aus dem Gefrierschrank nehmen und können dann nach einer Stunde die frischen Lebensmittel, die gekühlt werden sollen, einräumen. Räumen Sie frische Lebensmittel nicht vor Ablauf einer Stunde in das Gerät, da sich sonst Reif auf ihnen bildet.

Achtung: Der Kompressor des Geräts ist dafür konzipiert, nur bei den Einstellungen 2-7 bei einer Minustemperatur bis -15°C zu arbeiten.

BEDIENUNG UND FUNKTIONEN

Aufbewahren der Lebensmittel im Kühl- und Gefrierraum

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

1. Verpackte Produkte
2. Flaschenablage
3. Natürliche Befüllungsgrenze
4. ❌❌❌

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

Tiefkühlung der Lebensmittel**

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

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

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

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

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

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

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

** Gilt für Geräte mit einem Gefrierfach **❄️*****

*** Gilt nicht für Geräte mit einem Gefrierfach gekennzeichnet mit **❄️*****

ENERGIESPARENDE NUTZUNG DES PRODUKTS

Praktische Ratschläge

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

Was bedeuten die Sterne?



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



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



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



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

Zonen im Produkt

Aufgrund der natürlichen Luftzirkulation entstehen im Kühlschrank unterschiedliche Temperaturzonen.

- Der kälteste Bereich befindet sich direkt oberhalb der Gemüsefächer. In dieser Zone sind empfindliche und leicht verderbliche Lebensmittel aufzubewahren, wie:
 - Fisch, Fleisch, Geflügel
 - Aufschnitt, Fertiggerichte
 - ei- oder sahnehaltige Gerichte
 - frischer Kuchen, verschiedene Kuchen- sorten,
 - verpacktes Gemüse und andere frische Lebensmittel, deren Etikett eine Lage- rung bei einer Temperatur von ca. 4°C vorschreibt.
- Im oberen Teil der Tür herrscht die höchste Temperatur. Hier sollte am besten Butter und Käse aufbewahrt werden.

Produkte, die nicht im Produkt aufbewahrt werden sollten.

- Nicht alle Produkte eignen sich zur Aufbewahrung im Kühlschrank. Zu ihnen gehören:
 - Gegen tiefe Temperaturen empfindliches Obst und Gemüse, wie zum Beispiel Bananen, Avocados, Papayas, Maracujas, Zucchini, Paprika, Tomaten und Gurken.
 - Unreife Früchte
 - Kartoffeln.

Achtung:

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

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

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

ABTAUEN, REINIGEN UND PFLEGEN

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

Abtauen des Kühlraumes***

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

Abtauen des Gefrierraumes**

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

Abtauendes Gefriertraumes:**

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

Automatische Abtaung des Kühltraumes***

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

Automatische Abtaung des Gefriertraumes****

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

Reinigen des Kühl- und Gefriertraumes****

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

Es wirkt vorbeugend gegen die Entstehung unangenehmer Gerüche sowie der Bakterien. Das Gerät durch das drücken des Knopfes „1“ ausschalten, die Lebensmittel herausnehmen und das Gerät mit einem milden Reinigungsmittel waschen und trocknen lassen.

Einbau und Ausbau der Abstellplatten *****

Abstellplatte herausnehmen und anschließend an der gewünschten Stelle bis zum Widerstand einschieben, so dass sich der Schnappverschluss in der Führungsleiste befindet (Abb. 15).

Einbau und Ausbau der Türfächer *****

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

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

** Gilt für Geräte mit einem Gefrierfach .

*** Gilt nicht für Geräte mit dem Frostfrei-System

Gilt für Geräte mit einem Kühlbereich.

Gilt nicht für Geräte mit dem Frostfrei-System

**** Gilt für Geräte mit dem Frostfrei-System

***** Gilt nicht für Gefriergeräte

LOKALISIERUNG VON STÖRUNGEN

Störung	Mögliche Ursachen	Behebung
Das Gerät funktioniert nicht	Unterbrechung im Stromkreis	<ul style="list-style-type: none"> - Überprüfen, ob der Netzstecker gut in der Steckdose des Speisernetzes sitzt. - Überprüfen, ob das Anschlußkabel nicht beschädigt ist. - Durch Anschließen eines anderen elektrischen Verbrauchers (z.B. einer Nachttischlampe) überprüfen, ob die Steckdose unter Spannung steht. - Überprüfen Sie, ob das Gerät eingeschaltet ist (Thermostat in Betriebsstellung). - Vorerst den vorherigen Punkt überprüfen (das Gerät funktioniert nicht - die Glühlampe festdrehen oder auswechseln (in Geräten mit Glühlampen)
Innenbeleuchtung funktioniert nicht	Die Glühlampe ist gelöst oder durchgebrannt (in Geräten mit Glühlampen)	<ul style="list-style-type: none"> - einen niedrigeren Wert einstellen
Das Gerät ist ununterbrochen in Betrieb	Falsche Temperatureinstellung Andere Ursachen wie unter Punkt "Die Temperatur in den Räumen ist nicht niedrig genug"	<ul style="list-style-type: none"> - befolgen Sie die Anweisungen unter Punkt "Die Temperatur in den Räumen ist nicht niedrig genug"
Im unterem Teil des Kühlraumes sammelt sich Wasser	Die Ablauföffnung ist verstopft (betrifft Geräte mit Entwässerungsöffnung) Eine freie Luftzirkulation im Kühlraum ist nicht möglich	<ul style="list-style-type: none"> - Mit Hilfe des Räumwerkstruments die Ablauföffnung durchstechen (siehe Gebrauchsanweisung, Kapite - Die Lebensmittel und Behälter von der Hinterwand wegrücken.
Es treten für das Gerät ungewöhnliche Geräusche auf	Das Gerät ist nicht eben ausgerichtet Das Gerät kommt mit Möbeln oder anderen Gegenständen in Berührung	<ul style="list-style-type: none"> - Das Gerät ausrichten. - Das Gerät frei aufstellen, so daß es keine andere Gegenstände berührt.

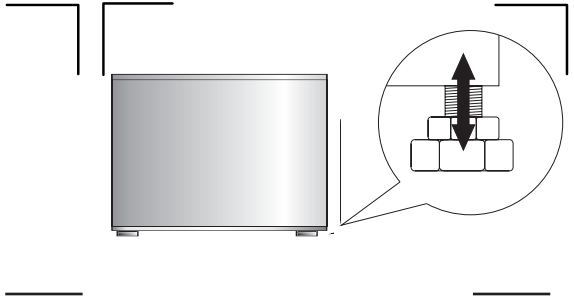
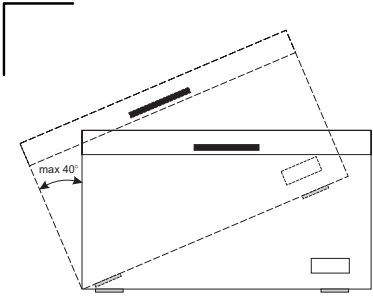
Störung	Mögliche Ursachen	Behebung
Die Temperatur in den Räumern ist nicht niedrig genug	Falsche Temperatur-einstellung	-Einen höheren Wert einstellen
	Höhere oder niedrigere Umgebungstemperatur als in den technischen Daten (s.Tabelle) angegeben	- Das Gerät ist angepasst an die Temperatur, die in den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

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

Geräusche, die leicht zu beheben sind:

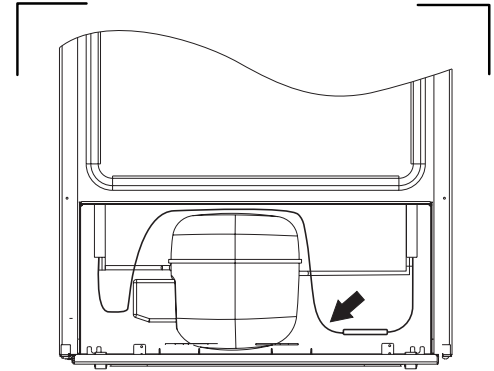
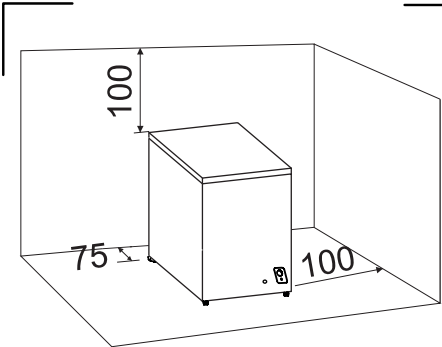
- Lautes Betriebsgeräusch , wenn der Produkt nicht senkrecht steht – Stellung durch die Stellschrauben vorne verändern. Eventuell unter die Rollen hinten weichen Stoff legen, vor allem, wenn das Gerät auf einem Fliesenboden steht.
- Reibung an benachbarte Möbel – Produkt abrücken, so dass er frei steht.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

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



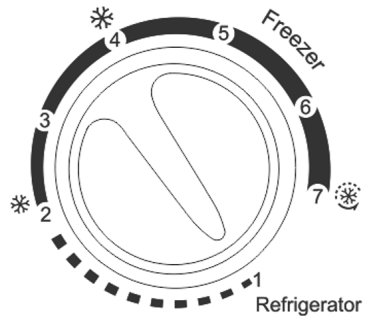
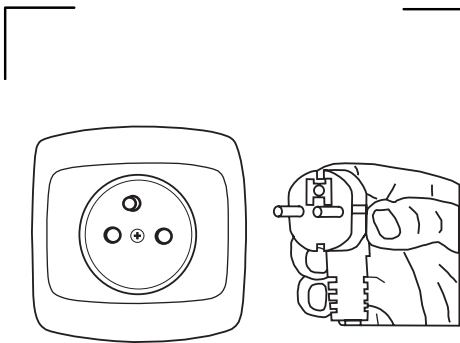
2

3



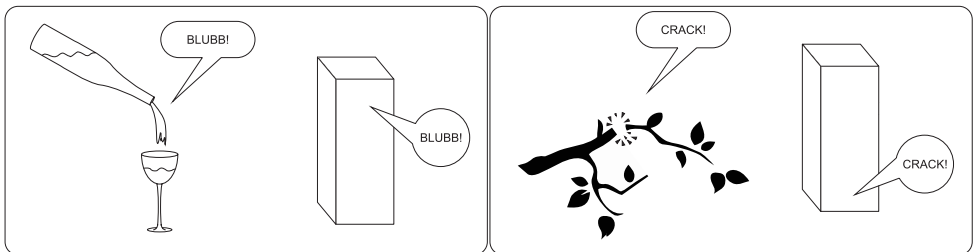
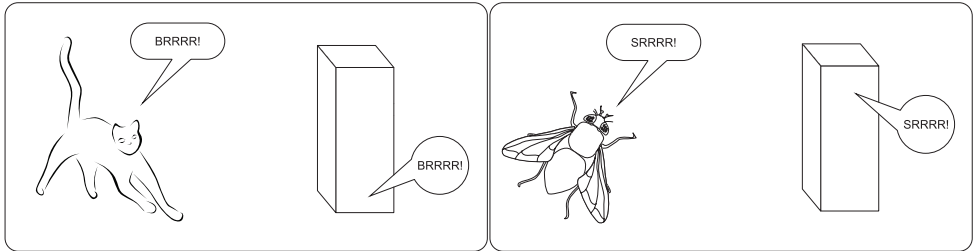
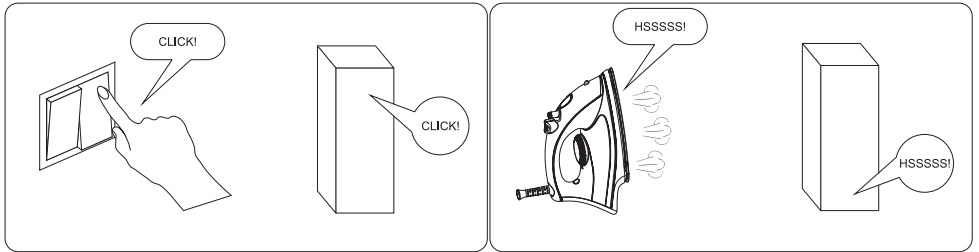
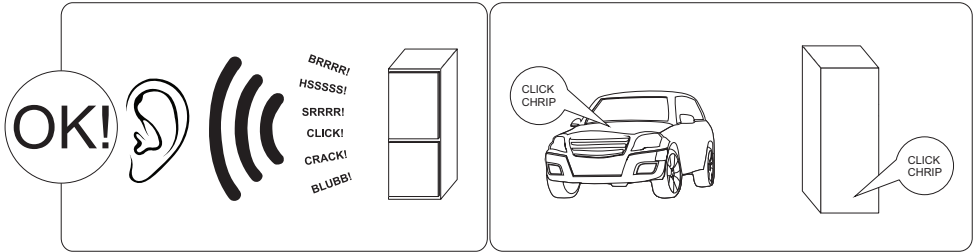
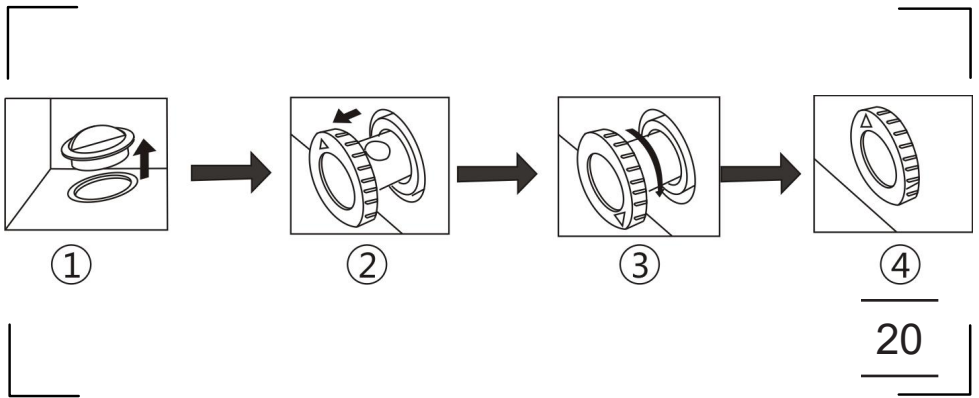
6

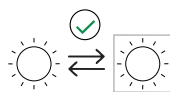
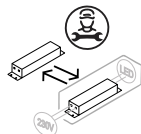
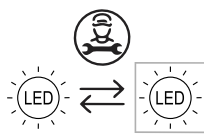
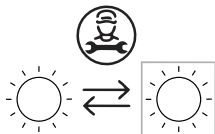
8



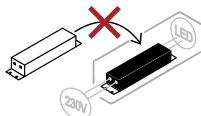
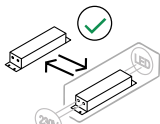
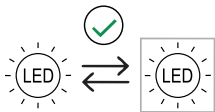
9

10





BG	Източник на светлина, сменяем от професионалист	BG	Източник на светлина (само LED), сменяем от професионалист	BG	Управляващо оборудване, сменяемо от професионалист	BG	Източник на светлина, сменяем от крайния потребител
CS	Světelný zdroj smí měnit pouze profesionál	CS	Světelný zdroj (pouze LED) smí měnit pouze profesionál	CS	Rídící jednotku smí měnit pouze profesionál	CS	Světelný zdroj smí měnit konečný uživatel
DE	Lichtquelle durch Fachmann austauschbar	DE	Lichtquelle (Nur LEDs) durch Fachmann austauschbar	DE	Betriebsgerät durch Fachmann austauschbar	DE	Lichtquelle durch Endverbraucher austauschbar
DK	Udskiftelig lyskilde af en professionel	DK	Udskiftelig (kun LED) lyskilde af en professionel	DK	Udskiftelig transformator af en professionel	DK	Udskiftelig lyskilde af en slutbruger
EN	Replaceable light source by a professional	EN	Replaceable (LED only) light source by a professional	EN	Replaceable control gear by a professional	EN	Replaceable light source by an end-user
ES	Fuente de luz reemplazable por un profesional	ES	Fuente de luz (solo LED) reemplazable por un profesional	ES	Mecanismo de control reemplazable por un profesional	ES	Fuente de luz reemplazable por el usuario final
ET	Valgusallikat võib vahetada ainult professionaal	ET	Valgusallikat (ainult LED) võib vahetada ainult professionaal	ET	Juhtseadist võib vahetada ainult professionaal	ET	Valgusallikat võib vahetada lõppkasutaja
FI	Vaihdettava valonlähde ammattilaisen toimesta	FI	Vaihdettava (vain LED) valonlähde ammattilaisen toimesta	FI	Vaihdettava muuntaja ammattilaisen toimesta	FI	Loppukäyttäjän vaihdettava valonlähde
FR	Source de lumière à changer par un professionnel	FR	Source de lumière (seulement LED) à changer par un professionnel	FR	Equipement de commande à changer par un professionnel	FR	Source de lumière à changer par l'utilisateur final
HR	Izvor svjetlosti zamjenjiv od strane profesionalca	HR	Izvor svjetlosti (samo LED) zamjenjiv od strane profesionalca	HR	Upravljačka oprema zamjenjiva od strane profesionalca	HR	Izvor svjetlosti zamjenjiv od strane korisnika
HU	A fényforrás kizárólag szakember által cserélhető ki	HU	A fényforrás (csak LED) kizárólag szakember által cserélhető ki	HU	A vezérlőegységet kizárólag szakember cserélheti ki	HU	A végfelhasználó által cserélhető fényforrás
LT	Šviesos šaltinis keistinas profesionalo	LT	Šviesos šaltinis (tik LED) keistinas profesionalo	LT	Valdymo įranga keistina profesionalo	LT	Šviesos šaltinis keistinas galutinio naudotojo
LV	Gaismas avotu drīkst nomainīt kvalificēta persona	LV	Gaismas avotu (tikai LED) drīkst nomainīt kvalificēta persona	LV	Vadības mehānismu drīkst nomainīt kvalificēta persona	LV	Gaismas avotu drīkst nomainīt galalietotājs
NL	Lichtbron te vervangen door een vakman	NL	Lichtbron (alleen led) te vervangen door een vakman	NL	Bedieningsuitrusting te vervangen door een vakman	NL	Lichtbron te vervangen door de eindgebruiker
NO	Utskiftbar lyskilde av en autorisert fagmann	NO	Utskiftbar (kun LED) lyskilde av en autorisert fagmann	NO	Utskiftbar transformator av en autorisert fagmann	NO	Utskiftbar lyskilde av forbruker
PL	Zródło światła wymienne przez profesjonalistę	PL	Zródło światła (tylko LED) wymienne przez profesjonalistę	PL	Osprzęt sterujący wymienny przez profesjonalistę	PL	Zródło światła wymienne przez użytkownika końcowego
PT	Fonte de luz substituível por um profissional	PT	Fonte de luz (apenas LED) substituível por um profissional	PT	Equipamento de controlo substituível por um profissional	PT	Fonte de luz substituível pelo usuário final
RO	Sursa de lumină înlocuibilă de către un profesionist	RO	Sursă de lumină înlocuibilă (doar LED) de către un profesionist	RO	Scule de control înlocuibile de către un profesionist	RO	Sursă de lumină înlocuibilă de către un utilizator final
SE	Utbytbar ljuskälla av en fackperson	SE	Utbytbar (endast LED) ljuskälla av en fackperson	SE	Utbytbar transformator av en fackperson	SE	Utbytbar ljuskälla av en slutanvändare
SK	Zdroj svetla vymeniteľný iba profesionálom	SK	Zdroj svetla (iba LED) vymeniteľný iba profesionálom	SK	Riadiaci modul vymeniteľný iba profesionálom	SK	Zdroj svetla vymeniteľný koncovým používateľom
SL	Svetlobni vir naj menja strokovnjak	SL	Svetlobni vir (samo LED) menja strokovnjak	SL	Krmilno napravo menja strokovnjak	SL	Svetlobni vir menja končni uporabnik



BG Източник на светлина (само LED), сменяем от крайния потребител	BG Управлящо оборудване, сменяемо от крайния потребител	BG Несменяем източник на светлина	BG Несменяемо управлящо оборудване
CS Světelný zdroj (pouze LED) smí měnit konečný uživatel	CS Řídicí jednotku smí měnit konečný uživatel	CS Nevyměnitelný zdroj světla	CS Nevyměnitelná řídicí jednotka
DE Lichtquelle (Nur LEDs) durch Endverbraucher austauschbar	DE Betriebsgerät durch Endverbraucher austauschbar	DE Lichtquelle nicht austauschbar	DE Betriebsgerät nicht austauschbar
DK Udskiftelig (kun LED) lyskilde af en slutbruger	DK Udskiftelig transformere af en slutbruger	DK Ikke udskiftelig lyskilde	DK Ikke udskiftelig transformere
EN Replaceable (LED only) light source by an end-user	EN Replaceable control gear by an end-user	EN Non-replaceable light source	EN Non-replaceable control gear
ES Fuente de luz (solo LED) reemplazable por el usuario final	ES Mecanismo de control reemplazable por el usuario final	ES Fuente de luz no reemplazable	ES Mecanismo de control no reemplazable
ET Valgusallikat (ainult LED) võib vahetada lõppkasutaja	ET Juhtseadte võib vahetada lõppkasutaja	ET Valgusallikas ei ole vahetatav	ET Juhtseade ei ole vahetatav
FI Loppukäyttäjän vaihdettava (vain LED) valonlähde	FI Loppukäyttäjän vaihdettava muuntaja	FI Ei vaihdettava valonlähde	FI Ei vaihdettava muuntaja
FR Source de lumière (seulement LED) à changer par l'utilisateur final	FR Equipement de commande à changer par l'utilisateur final	FR Source de lumière non échangeable	FR Equipement de commande non échangeable
HR Izvor svjetlosti (samo LED) zamjenjiv od strane korisnika	HR Upravljačka oprema zamjenjiva od strane korisnika	HR Izvor svjetlosti nezamjenjiv	HR Upravljačka oprema nezamjenjiva
HU A fényforrás (csak LED) a végfelhasználó által is cserélhető	HU A végfelhasználó által cserélhető vezérlőegység	HU A fényforrás nem cserélhető	HU Nem cserélhető vezérlőegység
LT Šviesos šaltinis (tik LED) keistinas galutinio naudotojo	LT Vadības mehānismu drīkst nomainīt galalietotājs	LT Nekeistinas šviesos šaltinis	LT Nekeistina vadīšanas mehānisms ir nomaināms
LV Gaismas avotu (tikai LED) drīkst nomainīt galalietotājs	NL Bedieningsuitrusting te vervangen door de eindgebruiker	LV Vadības mehānismu drīkst nomainīt galalietotājs	LV Vadības mehānisms ir nomaināms
NL Lichtbron (alleen led) te vervangen door de eindgebruiker	NO Utskiftbar transformator av forbruker	NL Bedieningsuitrusting te vervangen door de eindgebruiker	NL Bedieningsuitrusting niet vervangbaar
NO Utskiftbar (kun LED) lyskilde av forbruker	PL Osprzęt sterujący wymienny przez użytkownika końcowego	NO Utskiftbar (kun LED) lyskilde av forbruker	NO Ikke utskiftbar transformator
PL Źródło światła (tylko LED) wymienne przez użytkownika końcowego	PT Equipamento de controlo substituível pelo usuário final	PL Źródło światła (tylko LED) wymienne przez użytkownika końcowego	PT Equipamento de controlo substituível pelo usuário final
PT Fonte de luz (apenas LED) substituível pelo usuário final	RO Scule de control înlocuibil de către un utilizator final	RO Fonte de luz (apenas LED) substituível pelo usuário final	RO Scule de control înlocuibile
RO Sursă de lumină înlocuibilă (doar LED) de către un utilizator final	SE Utbytbar transformator av en slutanvändare	RO Sursă de lumină înlocuibilă (doar LED) de către un utilizator final	SE EJ utbytbar transformator
SE Utbytbar (endast LED) ljuskälla av en slutanvändare	SK Riadiaci modul vymeniteľný koncovým používateľom	SE Utbytbar (endast LED) ljuskälla av en slutanvändare	SK Nevymeniteľný riadiaci modul
SK Zdroj svetla (iba LED) vymeniteľný iba koncovým používateľom	SL Krmilno naprave ni mogoče menjati	SK Zdroj svetla (iba LED) vymeniteľný iba koncovým používateľom	SL Krmilne naprave ni mogoče menjati
SL Svetlobni vir (samo LED) menja končni uporabnik		SL Svetlobnega vira ni mogoče menjati	

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