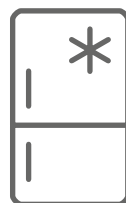


**Amica**

INSTRUKCJA OBSŁUGI  
MANUAL DE USO

PL  
ES

Chłodziarko-zamrażarka / Frigorífico-congelador



FK3355.2F / FK3356.4FZAA /  
FK3356.2FX / FK3356.4FZXAA



IO-REF-0597/3  
(04.2019)

# PL - Spis treści

|  |           |
|--|-----------|
| <b>WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA</b>                                | <b>5</b>  |
| <b>INSTALACJA I WARUNKI PRACY URZĄDZENIA</b>                             | <b>10</b> |
| INSTALACJA PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM                                 | 10        |
| MINIMALNE ODLEGŁOŚCI OD ŹRÓDEŁ CIEPŁA                                    | 10        |
| PODŁĄCZENIE ZASILANIA  | 11        |
| ODŁĄCZENIE OD ZASILANIA  | 11        |
| KLASA KLIMATYCZNA  | 11        |
| <b>ROZPAKOWANIE</b>  | <b>12</b> |
| <b>USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ</b>  | <b>13</b> |
| <b>STEROWANIE</b>  | <b>14</b> |
| STEROWANIE URZĄDZENIEM   | 14        |
| REGULACJA TEMPERATURY WEWNĄTRZ URZĄDZENIA                                | 14        |
| DODATKOWE INFORMACJE DOTYCZĄCE TEMPERATURY                               | 14        |
| REGULACJA POZIOMU WILGOTNOŚCI WEWNĄTRZ POJEMNIKA VITCONTROL / VITCONTROL | 14        |
| PLUS (RYS. 17)   | 15        |
| SUWAK REGULACJI PRZEPŁYWU POWIETRZA (RYS. 18)                            | 15        |
| POJEMNIK FRESH ZONE  | 15        |
| <b>OBSŁUGA I FUNKCJE</b>   | <b>16</b> |
| PRZECHOWYWANIE PRODUKTÓW W CHŁODZIARCE I ZAMRAŻARCE                      | 16        |
| ZAMRAŻANIE PRODUKTÓW**   | 16        |
| <b>JAK EKONOMICZNIE UŻYTKOWAĆ LODÓWKĘ</b>                                | <b>18</b> |
| PORADY PRAKTYCZNE  | 18        |
| CO OZNACZAJĄ GWIAZDKI?   | 18        |
| PORADY PRAKTYCZNE  | 19        |
| PRODUKTY, KTÓRYCH NIE NALEŻY PRZECHOWYWAĆ W LODÓWCE                      | 19        |
| <b>ODSZRANIANIE, MYCIE I KONSERWACJA</b>                                 | <b>20</b> |
| ODSZRANIANIE I MYCIE CHŁODZIARKI ***                                     | 20        |
| ODSZRANIANIE I MYCIE ZAMRAŻARKI**  | 20        |
| ABY ODSZRONIĆ KOMORĘ ZAMRAŻARKI, NALEŻY**                                | 21        |
| AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE CHŁODZIARKI****                                | 21        |
| AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE ZAMRAŻARKI****                                 | 21        |
| MYCIE RĘCZNE KOMORY CHŁODZIARKI I ZAMRAŻARKI.****                        | 21        |
| WYJMOWANIE I WKŁADANIE PÓŁEK*****  | 21        |
| WYJMOWANIE I WKŁADANIE BALKONIKA*****                                    | 21        |
| <b>LOKALIZACJA USTEREK</b>   | <b>22</b> |
| <b>GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA</b>                                  | <b>24</b> |
| GWARANCJA  | 24        |

# ES - Tabla de contenido

|   |           |
|---|-----------|
| <b>IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD</b>                             | <b>26</b> |
| <b>INSTALACIÓN Y CONDICIONES DE TRABAJO DEL APARATO</b>                   | <b>32</b> |
| INSTALACIÓN ANTES DE PRIMER USO   | 32        |
| DISTANCIAS MÍNIMAS DE LAS FUENTES DE CALOR                                | 32        |
| CONEXIÓN DE ALIMENTACIÓN  | 33        |
| DESCONEXIÓN DE LA ALIMENTACIÓN  | 33        |
| CLASE CLIMÁTICA   | 33        |
| <b>DESEMBALAJE</b>  | <b>34</b> |
| <b>ELIMINACIÓN DE APARATOS USADOS</b>                                     | <b>35</b> |
| <b>CONTROL</b>  | <b>36</b> |
| CONTROL DE EQUIPO   | 36        |
| REGULACJA TEMPERATURY WEWNĄTRZ URZĄDZENIA                                 | 36        |
| INFORMACIÓN ADICIONAL RELATIVA A LA TEMPERATURA                           | 36        |
| AJUSTE DE NIVEL DE HUMEDAD DENTRO DEL RECIPIENTE VITCONTROL PLUS (FIG 17) | 37        |
| CREMALLERA DE AJUSTE DE FLUJO DE AIRE (FIG 18)                            | 37        |
| RECIPIENTE FRESH ZONE   | 37        |
| <b>MANTENIMIENTO Y FUNCIONES</b>  | <b>38</b> |
| ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS EN EL FRIGORÍFICO Y EN EL CONGELADOR          | 38        |
| CONGELACIÓN DE PRODUCTOS**  | 38        |
| <b>AHORRO Y MEDIO AMBIENTE</b>  | <b>40</b> |
| CONSEJOS PRÁCTICOS  | 40        |
| ¿QUÉ SIGNIFICAN LAS ESTRELLAS?  | 40        |
| ZONAS DE TEMPERATURAS EN EL REFRIGERADOR                                  | 41        |
| PRODUCTOS QUE NO DEBEN SER ALMACENADOS EN EL REFRIGERADOR                 | 41        |
| <b>DESCONGELACIÓN, LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO</b>                           | <b>42</b> |
| DESCONGELACIÓN Y LAVADO DE FRIGORÍFICO ***                                | 42        |
| DESCONGELACIÓN Y LAVADO DE CONGELADOR**                                   | 42        |
| PARA DESCONGELAR, ES NECESARIO  | 43        |
| DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA DEL FRIGORÍFICO****                             | 43        |
| DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA DEL CONGELADOR****                              | 43        |
| LIMPIEZA MANUAL DEL REFRIGERADOR Y EL CONGELADOR.****                     | 43        |
| DESMONTAJE Y MONTAJE DE ESTANTES*****                                     | 43        |
| DESMONTAJE Y MONTAJE DE ESTANTES DE LA PUERTA*****                        | 43        |
| <b>LOCALIZACIÓN DE ANOMALIAS</b>  | <b>44</b> |
| <b>GARANTÍA, ATENCIÓN DE POST VENTA</b>                                   | <b>46</b> |
| GARANTÍA  | 46        |

# 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 przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego.
- Producent zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian niewpływających na działanie urządzenia.
- Niektóre zapisy w niniejszej instrukcji są ujednoczone dla wyrobów chłodniczych różnych typów, (dla chłodziarki, chłodziarko-zamrażarki lub zamrażarki). Informacja na temat rodzaju Twojego urządzenia znajduje się w Karcie Produktu dołączonej do wyrobu.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z nieprzestrzegania zasad umieszczonych w niniejszej instrukcji.
- Prosimy o zachowanie tej instrukcji w celu wykorzystania jej w przyszłości lub przekazania ewentualnemu następnemu użytkownikowi.
- Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej oraz osoby o braku doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba, że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej 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, ciągnąc 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 4m<sup>3</sup>; 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 poinstruowane 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 wyjątkami 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 dostępne 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<br>✳️*** | ≤-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<br>***   | ≤-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<br>**    | ≤-12                                     | 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. |



|   |   |               |   |
|---|---|---------------|---|
| 5 | Zamrażarka ☼                              | $\leq -6$     | 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                      | $-6 \leq 0$   | Świeża wieprzowina, wołowina, ryby, kurczak, niektóre zapakowane przetworzone produkty, itp. (zalecane spożycie tego samego dnia, najlepiej w ciągu maksymalnie 3 dni). Częściowo zapakowane przetworzone produkty (produkty nie nadające się do zamrożenia)                              |
| 7 | Komora schładzania                        | $2 \leq +3$   | Świeża/mrożona wieprzowina, wołowina, kurczak, produkty słodkowodne, itp. (7 dni poniżej 0°C, powyżej 0°C zalecane jest spożycie tego samego dnia, najlepiej maksymalnie w ciągu 2 dni). Owoce morza (poniżej 0°C przez 15 dni, nie zaleca się przechowywania w temperaturze powyżej 0°C) |
| 8 | Komora do przechowywania świeżej żywności | $0 \leq +4$   | Świeża wieprzowina, wołowina, ryby, kurczak, gotowane produkty, itp. (zalecane spożycie tego samego dnia, najlepiej w ciągu maksymalnie 3 dni).   |
| 9 | Komora do przechowywania wina             | $+5 \leq +20$ | Czerwone, białe, musujące wino itp.   |

- Uwaga: należy przechowywać produkty zgodnie z zalecaniami dla komór lub według temperatury przechowywania produktu.
- Jeśli urządzenie chłodnicze nie będzie użytkowane i puste 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.

# INSTALACJA I WARUNKI PRACY URZĄDZENIA

## 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 pokrętkę 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                | od +10°C do +32°C               |
| N                 | od +16°C do +32°C               |
| ST                | od +16°C do +38°C               |
| T                 | 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

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

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

Uwaga:

- Jeżeli na pokrętle Twojego urządzenia nie ma pozycji oznaczonej jako „OFF” lub „0”, całkowite wyłączenie urządzenia jest możliwe poprzez odłączenie przewodu zasilającego z gniazdka. Przed odłączeniem należy ustawić najniższą wartość na termostacie.

## Dodatkowe informacje dotyczące temperatury

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

## **Regulacja poziomu wilgotności wewnątrz pojemnika VitControl / VitControl Plus (Rys. 17)**

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

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

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

## **Suwak regulacji przepływu powietrza (Rys. 18)**

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

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

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

## **Pojemnik Fresh Zone**

Temperatura w pojemniku Fresh Zone nie przekracza 3°C przy nastawie w komorze chłodziarki ok. 5°C. Przy wyższych nastawach – temperatura w pojemniku Freshzone może wzrosnąć powyżej 3°C. To idealne warunki do przechowywania mięsa, ryb oraz innych produktów, które wymagają szczególnych warunków. Niższą temperatura sprawia, że dłużej zachowują swój smak, zapach i wartości odżywcze. Dzięki specjalnym przewodnikom dostęp do pojemnika Fresh Zone jest bardzo prosty i wygodny.

# OBSŁUGA I FUNKCJE

## Przechowywanie produktów w chłodziarce i zamrażarce

- Produkty należy umieszczać na talerzykach, w pojemnikach lub opakowane w folię spożywczą. Rozstawić równomiernie na powierzchni półek.
- Należy zwrócić uwagę czy żywność nie dotyka ściany tylnej, jeżeli tak, wówczas może to spowodować oszronienie lub zawilgocenie produktów.
- Nie należy wstawiać do chłodziarki naczyń z gorącą zawartością.
- Produkty łatwo przejmujące zapachy obce, jak masło, mleko, ser białe 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 naciąć, zamiast 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  $-18^{\circ}\text{C}$  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.

\* Dotyczy urządzeń z komorą zamrażarki w dolnej części sprzętu

\*\* Dotyczy urządzeń posiadających komorę zamrażarki ❄️❄️❄️

\*\*\* Nie dotyczy urządzeń wyposażonych w komory zamrażania oznaczonej ❄️❄️❄️

# 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 pozwól 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.

# 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.

## 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 aerolu. Mogą one powodować powstawanie mieszanin wybuchowych, zawierających 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 detergencem. 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 pokrętko 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, owinąć 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 wysun kanalik odpływowy znajdujący się w dolnej części komory zamrażarki i podstaw naczynie.
- Zostawić drzwi otwarte, przyspieszy to proces rozmrażania. Dodatkowo można umieścić w komorze zamrażarki naczynie z gorącą (ale nie gotującą się) wodą.
- Wymyć i wysuszyć wewnątrz 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 przechowuje się 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"> <li>- sprawdzić, czy wtyczka jest włożona prawidłowo do gniazda sieci zasilającej</li> <li>- sprawdzić, czy kabel zasilający urządzenia nie jest uszkodzony</li> <li>- sprawdzić, czy jest napięcie w gniazdku podłączającym inne urządzenie np. lampkę nocną</li> <li>- sprawdzić, czy urządzenie jest włączone poprzez ustawienie termostatu na pozycji większej od „OFF” lub „0”.</li> </ul> |
| Nie działa oświetlenie wewnątrz komory               | Żarówka jest poluzowana lub przepalona (W urządzeniach z oświetleniem żarowym).   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- sprawdzić punkt poprzedni „Urządzenie nie działa”</li> <li>- dokręcić lub wymienić przepaloną żarówkę (W urządzeniach z oświetleniem żarowym).</li> </ul>   |
| Ciągła praca urządzenia                              | <p>Złe ustawienie pokrętki regulacyjnego</p> <p>Pozostałe przyczyny jak w pkt „Urządzenie zbyt słabo chodzi i/lub mrozi”</p>                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- przestawić pokrętko na niższą pozycję</li> <li>- sprawdzić wg pkt. poprzedniego „Urządzenie zbyt słabo chłodzi i/lub mrozi”</li> </ul>  |
| W dolnej części chłodziarki gromadzi się woda        | <p>Otwór odprowadzenia wody jest niedrożny (dotyczy urządzeń z otworem do odprowadzania skroplin)</p> <p>Utrudniony obieg powietrza wewnątrz komory</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- przeczyścić otwór odpływowy (patrz instrukcja obsługi rozdział - „Odszranianie chłodziarki”)</li> <li>- ułożyć produkty spożywcze i pojemniki tak aby nie dotykały tylnej ściany chłodziarki</li> </ul>   |
| Dźwięki nie pochodzące od normalnej pracy urządzenia | <p>Urządzenie nie jest wypoziomowane</p> <p>Urządzenie styka się z meblami i/lub innymi przedmiotami</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- wypoziomować urządzenie</li> <li>- urządzenie ustawić swobodnie tak, aby nie dotykało innych przedmiotów</li> </ul>   |

|   |  |  |
|---|--|--|
|   | 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).

# GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA

## Gwarancja

Świadczenia gwarancyjne wg karty gwarancyjnej. Producent nie odpowiada za jakiegokolwiek szkody spowodowane nieprawidłowym postępowaniem z wyrobem.



**Producent sprzętu sugeruje, by wszelkie naprawy i czynności regulacyjne były wykonywane przez Serwis Fabryczny lub Serwis Autoryzowany producenta. Napraw powinna dokonywać jedynie osoba posiadająca stosowne kwalifikacje.**

### Oświadczenie producenta

Producent deklaruje niniejszym, że wyrób ten spełnia zasadnicze wymagania wymienionych poniżej dyrektyw europejskich:

- **dyrektywy niskonapięciowej 2014/35/UE**
- **dyrektywy kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/UE**
- **dyrektywy ekoprojektowania 2009/125/UE**
- **dyrektywy RoHS 2011/65/UE**

i dlatego wyrób został oznakowany  oraz została wystawiona dla niego deklaracja zgodności udostępniana organom nadzorującym rynek.



# Estimado Cliente

A partir de hoy tus deberes serán más fáciles que nunca. El aparato de la marca **Amica** es excepcionalmente fácil de usar y perfectamente eficaz. Después de leer el manual, el uso no será ningún problema.

El equipo, antes de abandonar la fábrica y ser empaquetado, fue minuciosamente comprobado que funciona seguramente en los puestos de control de calidad.

Les rogamos lean con atención este manual de la primera puesta en marcha de este aparato. Seguir las instrucciones incluidas en el presente manual les protegerá del uso inadecuado. Guardar este manual para tenerlo siempre accesible.

**Seguir estrictamente las instrucciones de uso para evitar siniestros.**

Atentamente

**Amica**

# IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- El aparato está destinado solamente para uso doméstico.
- El fabricante se reserva el derecho a realizar cambios que no influyan en la forma de funcionamiento del aparato.
- Algunos fragmentos del presente manual son iguales para los productos frigoríficos de varios tipos, (para frigorífico, frigorífico-congelador o para congelador). La información sobre el tipo de su aparato se encuentra en la Tarjeta de Producto que acompaña al mismo.
- El fabricante no se responsabiliza de los daños que puedan resultar de no seguir las indicaciones incluidas en el presente manual.
- Rogamos guarde este manual que le puede ser útil en el futuro o para transferir al eventual usuario futuro.
- El presente aparato no debe ser usado por personas (incluyendo niños) con capacidad física, sensual o psíquica limitada y por las personas que no tengan experiencia o conocimientos del empleo del aparato con tal de que se encuentren bajo vigilancia o sigan las instrucciones de uso del aparato por la persona responsable de su seguridad.
- Hay que fijarse en que los niños sin tutela no usen ni jueguen con el aparato. No está permitido sentarse ni colgarse en los elementos salientes o puerta.
- El aparato funciona correctamente a la temperatura de ambiente que se da en la tabla con especificaciones técnicas
- Durante el uso, movimiento, elevación no se debe coger de los mandriles de puerta, tirar del con-

densador en la parte trasera de la nevera o tocar la compresora.

- Durante el transporte, elevación o posicionamiento no se debe inclinar el aparato más de 40° de la posición vertical. En otro caso, se puede encender el aparato 2 horas después de su posicionamiento (fig. 2).
- Antes de todas las actividades de mantenimiento hay que sacar el enchufe de la toma de alimentación. No se debe tirar del cable sino del enchufe.
- Los sonidos que suenan a crujido o chasquidos son ocasionados por la extensión y encogimiento de las partes a consecuencia de los cambios de temperatura.
- Por cuestiones de seguridad no se debe reparar el aparato por su propia cuenta. La realización de reparaciones por las personas que no tengan la adecuada cualificación puede ser seriamente peligrosa para el usuario de aparato.
- En caso de dañar el sistema de refrigeración es necesario ventilar la habitación donde se encuentre el aparato (la habitación tiene que tener al menos 4m<sup>3</sup>; para el producto con isobutano/R600a)
- No se puede volver a congelar los productos solamente parcialmente descongelados.
- En la cámara de congelador no se deben almacenar bebidas embotelladas o enlatadas, en especial, las bebidas gasificadas con dióxido de carbono. Las botellas y las latas pueden romperse.
- No consumir directamente los productos congelados que sacamos del congelador (helados, cubitos de hielo, etc.), su baja temperatura puede ocasionar congelaciones dolorosas.
- Hay que tener cuidado para no dañar el circuito refrigerador, por ejemplo, al picar el agente refrigerador en el evaporador o al romper tubos. El agente refrigerante que puede liberar es inflama-

ble. En caso de que llegue a los ojos enjuagar con mucha agua e inmediatamente llamar al médico.

- Cuando el cable de alimentación esté dañado, deberá ser reemplazado en un servicio de asistencia técnica especializado.
- El aparato sirve para almacenar comida, no lo use para otros fines.
- Hay que desconectar completamente el aparato de la alimentación, desenchufándolo para actividades como limpieza, mantenimiento o cambio de posición.
- El dispositivo puede ser empleado por niños de 8 años o mayores, por personas con capacidad física, sensorial o psíquica reducida y por personas que no tengan experiencia o conocimientos del empleo del aparato, en caso de estar vigiladas o cuando hayan sido instruidas sobre el uso del aparato de forma segura y conozcan los peligros relacionados con el uso del aparato. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del aparato no debe ser realizado por los niños a menos que tengan cumplidos los 8 años y se encuentren bajo vigilancia de persona adecuada.
- Para conseguir mayor espacio en el congelador se puede eliminar los cajones y situar los productos directamente en los estantes. No influye en la característica térmica y mecánica de producto. La capacidad declarada de congelador fue calculada sin los cajones dentro.



**ADVERTENCIA:** Riesgo de incendio/materiales combustibles

- Los niños de 3 a 8 años pueden introducir y retirar productos del aparato de refrigeración.

Para evitar la contaminación de los alimentos, se deben respetar las siguientes reglas:

- Si se abre la puerta durante mucho tiempo, puede aumentar la temperatura de los compartimentos del aparato.
- Se deben limpiar periódicamente las superficies que entren en contacto con los alimentos, así como los sistemas de drenaje de agua, en su caso.
- Almacene la carne y el pescado crudos en los recipientes adecuados del frigorífico, con el fin de que no entren en contacto con otros alimentos ni goteen sobre estos.
- Los compartimentos de dos estrellas de un congelador sirven para conservar alimentos previamente congelados, conservar o congelar helados y congelar cubitos de hielo.
- Los compartimentos de una estrella, de dos estrellas y de tres estrellas no sirven para congelar alimentos frescos.

|   | Tipos de compartimentos | Temperatura de conservación deseada [°C] | Alimentos adecuados  |
|---|-------------------------|--|--|
| 1 | Frigorífico             | +2≤+8                                    | Huevos, alimentos cocinados, alimentos envasados, frutas y verduras, productos lácteos, pasteles, bebidas y otros productos no adecuados para la congelación.  |
| 2 | Congelador<br>❄️***     | ≤-18                                     | Pescados y mariscos (gambas, mejillones), productos de agua dulce y carne (se recomienda para 3 meses; cuanto más prolongado sea el periodo de conservación, los productos serán menos sabrosos y menos nutritivos). Es adecuado para productos frescos congelados.    |
| 3 | Congelador<br>***       | ≤-18                                     | Pescados y mariscos (gambas, mejillones), productos de agua dulce y carne (se recomienda para 3 meses; cuanto más prolongado sea el periodo de conservación, los productos serán menos sabrosos y menos nutritivos). No es adecuado para productos frescos congelados. |

|   |  |               |   |
|---|--|---------------|---|
| 4 | Congelador (**)                                    | $\leq -12$    | Pescados y mariscos (gambas, mejillones), productos de agua dulce y carne (se recomienda para 2 meses; cuanto más prolongado sea el periodo de conservación, los productos serán menos sabrosos y menos nutritivos). No es adecuado para productos frescos congelados.  |
| 5 | Congelador (*)                                     | $\leq -6$     | Pescados y mariscos (gambas, mejillones), productos de agua dulce y carne (se recomienda para 1 mes; cuanto más prolongado sea el periodo de conservación, los productos serán menos sabrosos y menos nutritivos). No es adecuado para productos frescos congelados.  |
| 6 | Compartimento sin estrellas                        | $-6 \leq 0$   | Carne fresca de cerdo, ternera, pollo, pescado, algunos alimentos procesados envasados, etc. (se recomienda consumir estos alimentos el mismo día, preferiblemente en un máximo de 3 días). Productos parcialmente procesados envasados (productos no adecuados para la congelación)  |
| 7 | Compartimento helador                              | $2 \leq +3$   | Carne fresca/congelada de cerdo, ternera, pollo, productos de agua dulce, etc. (7 días por debajo de $0^{\circ}\text{C}$ , por encima de $0^{\circ}\text{C}$ se recomienda su consumo el mismo día, preferiblemente en un máximo de dos días). Mariscos (por debajo de $0^{\circ}\text{C}$ durante 15 días, no se recomienda su conservación a una temperatura superior a $0^{\circ}\text{C}$ ) |
| 8 | Compartimento de conservación de alimentos frescos | $0 \leq +4$   | Carne fresca de cerdo, ternera, pollo, pescado, productos cocinados, etc. (se recomienda su consumo el mismo día, preferentemente en un máximo de 3 días).  |
| 9 | Compartimento de conservación de vinos             | $+5 \leq +20$ | Tinto, blanco, espumoso, etc.   |

- Atención: se deben conservar los productos de acuerdo en el compartimento recomendado o en función de la temperatura de conservación del producto.
- Si el aparato de refrigeración no se utiliza y estará vacío durante un periodo de tiempo prolongado, se debe apagar, descongelar, limpiar, secar y dejar con la puerta abierta para evitar la formación de moho en el interior.

- Limpieza del dispensador de agua (para aquellos productos que dispongan de dispensador de agua): Limpie el depósito de agua si no se ha utilizado en las últimas 48 horas. Si el agua no se ha drenado en los últimos 5 días, enjuague el sistema de agua conectado al abastecimiento de agua.

# INSTALACIÓN Y CONDICIONES DE TRABAJO DEL APARATO

## Instalación antes de primer uso

- Primero, hay que desembalar el producto, eliminar las cintas adhesivas que protegen la puerta y el interior (Fig. 4). Los eventuales residuos de cola deben ser eliminados con un agente de limpieza delicado.
- Los elementos de embalaje de poliu- retano no deben tirarse fuera. En caso cuando sea necesario volver a transpor- tar, hay que embalar el frigorífico-conge- lador en los elementos de poliuretano y película y proteger con cinta adhesiva.
- Hay que lavar el interior del frigorífico y del congelador así como los elementos internos con agua tibia y detergente lavavajillas y, luego, ventilar y secar.
- Hay que situar el frigorífico-congelador en un suelo horizontal y estable, en una habitación seca, ventilada y no expuesta al sol, lejos de las fuentes de calor, tales como la cocina, radiador de calefacción, tubo de calefacción, instalación de agua caliente, etc.
- En las superficies externas del productos puede haber película protectora, hay que eliminarla.
- Hay que garantizar la posición horizontal ajustando las dos patas regulables (Fig. 3).
- Para garantizar la apertura libre de la puerta, la distancia entre la pared lateral de producto (por el lado de las bisagras de la puerta) y la pared de la habitación está presentada en la figura 5.\*
- Hay que cuidar de la respectiva ventilación de la habitación y libre circulación de aire por todos los lados del aparato (Fig. 6).\*

## Distancias mínimas de las fuentes de calor

- de cocinas eléctricas, de gas y otras - 30 mm,
- de las estufas de aceite o carbón - 300 mm,
- de los hornos de empotrar - 50 mm

Cuando no sea posible mantener las distancias dichas arriba hay que usar algún panel de aislamiento.

### Atención:

- La pared posterior del frigorífico, en especial, el condensador y otros elementos del sistema refrigerador no deben tocar otros elementos que pueden ocasionar sus daños, en especial (con tubo CO y agua de alimentación).
- No se pueden manipular las partes del compresor. Hay que prestar especial atención en no dañar el tubo capilar que se puede ver en la cavidad del compresor. Este tubo no debe ser doblado, estirado ni enrollado.
- En caso de dañar el tubo capilar, el usuario pierde el derecho resultante de la garantía (fig. 8).
- En los modelos seleccionados el tirador de la puerta se encuentra dentro del producto y hay que atornillarlo con su propio destornillador.



## Conexión de alimentación

- Antes de conectar, se recomienda poner el regulador de temperatura en la posición "OFF" o, en otra que desconecte el aparato de la alimentación (Véase la página con la descripción de control).
- Hay que conectar el aparato a la red de corriente alterna 220-240V, 50Hz, por medio de la correctamente instalada caja eléctrica, con toma a tierra y protegida con fusible de 10 A.
- La conexión a toma de tierra del aparato es requerida por las leyes. El fabricante renuncia a cualquier responsabilidad a título de los eventuales daños que puedan sufrir las personas u objetos a consecuencia de incumplimiento de la obligación impuesta por estas leyes.
- No se debe usar conectores de adaptación, tomas múltiples (regletas), cables de extensión de dos cables. En caso de que sea necesario emplear un cable de extensión, podrá ser solamente el cable de extensión con toma a tierra que tenga certificado de seguridad de VDE/GS.
- En caso de usar el cable de extensión (con toma a tierra y con marca de seguridad), su toma deberá encontrarse en la distancia segura de lavavajillas y no deberá estar expuesta a agua de entrada o desagüe.
- Los datos de la tabla nominal se encuentran en la parte inferior de la pared dentro de la cámara del frigorífico\*\*.

## Desconexión de la alimentación

Hay que garantizar la posibilidad de desconectar el aparato de la red eléctrica, por medio de la desconexión del interruptor bipolar (fig. 9).

## Clase climática

La información sobre la clase climática del aparato se encuentra en la tabla nominal. Indica la temperatura de ambiente (es decir, habitación donde funciona) en el que el producto funciona de forma óptima (correctamente).

| Clase climática | Temperatura de ambiente permitida |
|-----------------|-----------------------------------|
| SN              | de +10°C a +32°C                  |
| N               | de +16°C a +32°C                  |
| ST              | de +16°C a +38°C                  |
| T               | de +16°C a +43°C                  |

\* No se refiere a los aparatos de empotrar

\*\* Dependiendo del modelo

# DESEMBALAJE

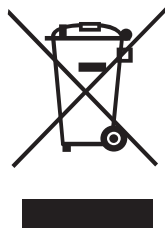


El aparato ha sido asegurado contra daños antes del transporte. Después de desembalar el dispositivo les rogamos eliminen los elementos del embalaje de forma que no sea nociva para el medio ambiente.

Todos los materiales empleados para embalar no son nocivos para el medio ambiente, en un 100% sirven para ser reciclados y llevan símbolos respectivos.

**¡Advertencia!** Los materiales de embalaje (saquitos de polietileno, trozos de poliuretano, etc.) deben ser guardados lejos del alcance de niños a la hora de desembalar.

# ELIMINACIÓN DE APARATOS USADOS



Este aparato está marcado con el símbolo de contenedor para desechos tachado, según la Directiva Europea 2012/19/CE. Dicho símbolo informa que este aparato, pasado el periodo de su uso, no debe ser eliminado junto con los demás desechos proceden-

tes de hogares.

El usuario está obligado a devolverlo a un lugar destinado para recoger el equipo eléctrico y electrónico gastado. Las entidades que realizan la recogida, incluyendo los puntos locales de recogida, tiendas, y entidades municipales, crean un sistema adecuado que permite la devolución de estos aparatos.

El adecuado uso del equipo eléctrico y electrónico gastado ayuda a evitar las consecuencias que son nocivas para humanos y para el medio ambiente procedentes de la presencia de componentes peligrosos e inadecuado almacenamiento y procesamiento de estos dispositivos.

# CONTROL

## Control de equipo

El panel de control se encuentra en el dibujo 10, para recordar se encuentra también a continuación:



## Regulacja temperatury wewnątrz urządzenia

El panel de control se encuentra dentro del aparato en la pared superior de la cámara del frigorífico. Permite seleccionar la temperatura según el siguiente orden: 2 °C -> 4 °C -> 6 °C -> 8 °C o la activación de la función de enfriamiento rápido (Fast Cool). El cambio de configuración se realiza por medio de apretar el botón SET.

Función rápido enfriamiento (Fast Cool) – permite enfriar rápidamente productos de comida gracias a lo cual más tiempo permanecen frescos. La función se desactivará automáticamente después de 3 horas de funcionamiento o cuando la temperatura de la cámara de frigorífico alcance los 2 °C. Se puede desactivar la función por medio de seleccionar la temperatura deseada con el botón SET.

Advertencia:

- Si en la perilla de su aparato no aparece la posición señalada como "OFF" ó "0", es posible apagar completamente el aparato al desconectar el cable de alimentación de la toma. Antes de desconectar es necesario fijar el valor mínimo en el termostato.

## Información adicional relativa a la temperatura

- Muchos factores influyen en la temperatura dentro del aparato. El ajuste de perilla depende, entre otros, de la temperatura de ambiente, nivel de insolación, frecuencia de apertura de la puerta de aparato, cantidad de comida. El ajuste mediano de la perilla en mayoría de los casos es óptimo.
- No se deben llenar el interior antes de enfriarlo (mín. después de 4 horas) de funcionamiento del aparato.
- No se debe cambiar el ajuste de temperatura al cambiar la estación del año. El sensor descubrirá el aumento de la temperatura ambiente y el compresor se pondrá en marcha automáticamente durante cierto tiempo para mantener la temperatura ajustada dentro de las cámaras.
- Los pequeños cambios de temperatura son un fenómeno normal y pueden producirse, por ejemplo, cuando hay muchos productos frescos en el frigorífico o cuando la puerta permanece abierta durante mucho tiempo. Esto no tendrá influencia sobre los alimentos y la temperatura volverá rápidamente al nivel ajustado.

## **Ajuste de nivel de humedad dentro del recipiente VitControl Plus (Fig 17)**

Varios productos, por ejemplo, frutas o legumbres para permanecer más tiempo frescos, requieren nivel de humedad adecuado. El recipiente VitControl está dotado de cremallera (Fig 17), gracias al que al depósito se puede conducir más aire, lo cual cambiará de nivel de humedad dentro del recipiente.

1. Tapa de recipiente
2. Cremallera que regula la cantidad de aire alimentado
3. Frente de recipiente para legumbres

Las frutas requieren nivel de humedad inferior, por lo tanto, se debe abrir con cremallera la admisión de aire. En caso de legumbres es al revés: para que permanezcan más tiempo frescos, se debe cerrar con cremallera al máximo el flujo de aire. El nivel detallado de cierre de cremallera depende de nuestras propias preferencias.

## **Cremallera de ajuste de flujo de aire (Fig 18)**

En la temperatura dentro de la cámara de frigorífico también influye la posición de cremallera que ajusta la cantidad de aire que es conducida a la cámara por medio del sistema no-frost.

Poner la cremallera en la posición mínima hace que menos aire fresco llegue al interior de la cámara de frigorífico. Es equivalente al crecimiento mínimo de temperatura.

En cambio, la cremallera en la posición máxima conduce a la cámara más aire. Esto hace que la temperatura dentro de la cámara baje un poco.

## **Recipiente Fresh Zone**

La temperatura en el recipiente Fresh Zone no excede los 3°C cuando ponemos la cámara de frigorífico a 5°C. Con valores superiores – la temperatura del recipiente Freshzone puede subir por encima de 3°C. Serán condiciones ideales para almacenar carne, pescado y otros productos que requieren condiciones especiales. La temperatura baja hace que más tiempo conserven su sabor, olor y valores nutritivos. Gracias a unas guías especiales el acceso al recipiente Fresh Zone es muy simple y cómodo.

# MANTENIMIENTO Y FUNCIONES

## Almacenamiento de productos en el frigorífico y en el congelador

- Hay que colocar los productos en platos, en recipientes o embalados en un producto adecuado para alimentación. Colocar de forma regular en la superficie de los estantes.
- Hay que fijarse en que los alimentos no toquen la pared frontal, en cuyo caso puede ocasionar escarcha o humedecer los mismos.
- No se deben meter recipientes con comida caliente en el frigorífico.
- Hay que situar los productos que absorben fácilmente los olores ajenos, como mantequilla, leche, requesón o los que emiten olor intenso, como, por ejemplo quesos, en los estantes embalados o en recipientes cerrados herméticamente.
- El almacenamiento de verduras que tienen mucha cantidad de agua ocasionará la sedimentación de vapor por encima de los recipientes para verduras; esto no impide el funcionamiento correcto de frigorífico.
- Antes de meter frutas y verduras en el frigorífico hay que secarlos bien.
- Demasiada humedad reduce el tiempo de almacenamiento de frutas y verduras.
- Hay que guardar las frutas y verduras sin lavar. El lavado elimina la protección natural, por lo tanto es mejor lavarlas directamente antes de consumir.
- Se recomienda colocar productos en cestas 1, 2, 3\* hasta el límite natural de la carga (Fig. 11a/ 11b).\*\*

1. Productos embalados
2. Estante de evaporador / estante
3. Límite natural de la carga
4. ✖\*\*\*

- Se puede colocar productos en los estantes de alambre del evaporador del congelador.\*
- Se recomienda hacer salir los productos en el estante a los 2030 mm desde el límite natural de la carga.\*\*
- Es posible eliminar la cesta inferior para aumentar el espacio de almacenamiento y colocar productos en el fondo hasta el alto máximo.\*

## Congelación de productos\*\*

- Se puede congelar prácticamente todos los productos alimenticios, excepto los legumbres comidos en estado crudo, por ejemplo, lechuga verde.
- Para congelar se usa solamente los artículos de calidad superior, divididos en porciones destinadas para consumo único.
- Hay que embalar los productos en materiales sin olor, resistentes a la penetración de aire y humedad. Los mejores materiales son: bolsas, lámina de polietileno, aluminio.

- El embalaje debe ser hermético y adherido apretadamente a los productos congelados. No se debe emplear embalajes de vidrio.
- Los artículos frescos y calientes (en la temperatura de ambiente) que se meten para congelar no deben tocar la alimentación ya congelada.
- Se recomienda durante el día no meter en el congelador, de una vez más alimentación fresca de la indicada en la tabla con la especificación técnica del aparato.
- Para mantener buena calidad de productos congelados se recomienda reagrupar los productos congelados que ya se encuentren en el cajón central de congelador tal que no toquen los productos que aún no se congelaron.
- Recomendamos mover las porciones congeladas en un lado de la congelación y las porciones frescas para congelar colocar al lado contrario como máximo hacia la pared posterior del cajón lateral.
- Para congelar productos usar el espacio marcado con ❄️\*\*\*.
- Hay que recordar que en la temperatura del congelador influyen, entre otros: temperatura de ambiente, nivel de carga de alimentos, frecuencia de apertura de la puerta, configuración del termostato
- Después de cerrar la puerta del congelador, posiblemente no se pueda abrir de inmediato, les aconsejamos esperar de 1 a 2 minutos hasta que se compense la subpresión existente.

El tiempo de almacenamiento de productos congelados depende de su calidad en estado fresco antes de congelar y de la temperatura de almacenamiento. Manteniendo la temperatura en 18°C o menos, se recomiendan los siguientes periodos de almacenamiento:

| <b>Productos</b> | <b>Meses</b> |
|------------------|--------------|
| Carne de vaca    | 6-8          |
| Carne de ternera | 3-6          |
| Visceras         | 1-2          |
| Carne de cerdo   | 3-6          |
| Carne de pollos  | 6-8          |
| Huevos           | 3-6          |
| Pescado          | 3-6          |
| Verduras         | 10-12        |
| Frutas           | 10-12        |

La zona para refrigeración rápida no sirve para almacenar comida congelada. En esta zona se pueden fabricar y almacenar cubitos de hielo.

\* Esto se refiere a los aparatos del congelador ubicado en la parte inferior de equipo

\*\* Se refiere a los aparatos que tienen de congelador ❄️\*\*\*

\*\*\* No se refiere a los aparatos dotados de congeladores marcados con ❄️\*\*\*

# AHORRO Y MEDIO AMBIENTE

## Consejos prácticos

- Le recomendamos no colocar el frigorífico ni el congelador cerca de radiadores, hornos o exponer a la radiación directa de los rayos solares.
- Asegúrese de que los orificios de ventilación no están cubiertos. Una o dos veces al año deben limpiarse y aspirarse.
- Seleccione la temperatura adecuada:
- de 6 a 8°C en el refrigerador y -18°C en el congelador, son suficiente.
- Durante las vacaciones hay que aumentar la temperatura de consigna del frigorífico.
- Abra la puerta del refrigerador o del congelador solamente cuando sea necesario y durante el menor tiempo posible, para ello le ayudará saber la comida que está almacenada en el frigorífico y donde ese encuentra exactamente.
- Limpiar el interior de la nevera con regularidad con un trapo impregnado con un detergente suave. El aparato sin función de descongelación automática debe ser descongelado con regularidad. No permita que se formen capas de escarcha de un espesor superior a 10 mm.
- Mantener limpia la junta alrededor de la puerta, en caso contrario la puerta no cerrará completamente. Siempre hay que reemplazar una junta de puerta dañada.

## ¿Qué significan las estrellas?



Temperatura que no sea superior que -6°C es suficiente para almacenar la comida congelada durante más de una semana. Los cajones o congeladores marcados con una estrella se encuentran (con más frecuencia) en frigoríficos más básicos y económicos.



Temperatura por debajo de los -12°C se puede almacenar la comida durante 12 semanas, sin pérdida de sabor. No es suficiente para congelar comida.



Se usa principalmente para congelar comida en la temperatura de -18°C. Permite congelar comida fresca de masa de 1 kg



El aparato tal marcado permite almacenar la comida a la temperatura de -18°C y congelar mayores cantidades de comida



## **Zonas de temperaturas en el refrigerador**

Teniendo en cuenta la circulación natural de aire, dentro del refrigerador, existen varias zonas de temperaturas.

- El área más fría se encuentra directamente por encima de los cajones para frutas y verduras. En esta zona hay que almacenar los productos delicados y que se deterioran más fácilmente como:
  - pescado, carne, pollos,
  - embutidos, platos preparados,
  - platos o pasteles que contienen huevos o nata,
  - pasteles frescos, mezclas de pasteles
- Verduras embaladas y otros productos frescos y comida con indicación de mantenerse a temperatura de unos 4°C.
- El lugar menos frío se encuentra en la parte superior de la puerta. Aquí es mejor almacenar la mantequilla, quesos y huevos.

## **Productos que no deben ser almacenados en el refrigerador**

- Todos aquellos sensibles a las bajas temperaturas, como por ejemplo la patata:
  - frutas y legumbres sensibles a las bajas temperaturas, como plátanos, aguacate, papaya, maracuyá, berenjena, pimiento, tomates y pepinos,
  - frutas no maduras,
  - patatas.

Atención:

Distribución ejemplar de productos en el aparato (Fig. 12).

# DESCONGELACIÓN, LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para limpiar el exterior y las partes de plástico del producto no use nunca disolventes, abrasivos u otros productos de limpieza (por ejemplo, polvos o emulsión para limpiar)! Emplee solamente detergentes delicados y trapos suaves. No use esponjas.

## Descongelación y lavado de frigorífico \*\*\*

- En la pared trasera interior del frigorífico se genera escarcha que se elimina automáticamente. A la hora de desescarchar, junto con el condensado, en el orificio de la canaleta pueden entrar impurezas. Esto puede taponar el orificio. En tal caso hay que desatascarlo con el accesorio creado para ello (Fig. 13)
- El aparato funciona en ciclos: enfría (entonces en la pared trasera se acumula la escarcha) luego se desescarcha (las gotas se caen por la pared trasera).
- Antes de empezar a limpiar hay que desconectar el aparato de la corriente eléctrica sacando el enchufe de la toma de corriente o desconectando el interruptor correspondiente. Hay que evitar que el agua pueda llegar al panel de control o a la iluminación.
- No recomendamos emplear aerosoles u otros medios químicos para descongelar. Pueden ocasionar la creación de mezclas explosivas, contener disolventes que puedan dañar las partes de plástico del aparato e incluso ser nocivos para la salud.
- Hay que prestar atención a que en la medida de lo posible, el agua usada para lavar no caiga por el orificio de evacuación al recipiente de evaporación.
- El aparato entero excepto las juntas de la puerta debe lavarse con un detergente delicado. La junta de la puerta debe limpiarse con agua limpia y secarse con un trapo.
- Hay que limpiar a mano exactamente todos los elementos (cajones para frutas y verduras, estantes de la puerta, estantes de vidrio, etc.).

## Descongelación y lavado de congelador\*\*

- Se recomienda organizar a la vez la descongelación del congelador y el lavado de producto.
- Una excesiva acumulación de hielo en las superficies de congelación, dificulta la eficacia de trabajo del aparato, ocasionando un mayor consumo de energía eléctrica.
- Les recomendamos la descongelación del aparato al menos una o dos veces al año. En caso de acumular hielo, la descongelación debe realizarse con más frecuencia
- Cuando dentro se encuentran productos hay que poner el mando en la posición máximo a unas 4 horas antes de la descongelación planificada. Esto garantizará la posibilidad de almacenar productos en la temperatura de ambiente durante más tiempo.
- Después de sacar la comida del congelador hay que meterla en una escudilla, envolver con unas capas de papel de periódicos, envolver en una manta y almacenar en un lugar frío.
- La descongelación del congelador deberá ser realizada lo más pronto posible. Al almacenar más tiempo productos en la temperatura de ambiente reducimos su tiempo de caducidad.

## Para descongelar, es necesario

- Apagar el aparato por medio del panel de control, luego sacar el enchufe de la toma.
- Abrir la puerta, sacar productos.
- En función del modelo saque la canaleta de evacuación que se encuentra en la parte inferior de la cámara de congelador y coloque el recipiente.
- Deje la puerta abierta, esto acelerará el proceso de descongelación. Además, se puede colocar un recipiente con agua caliente (no hirviendo) en la cámara de congelador.
- Limpiar y secar el interior del congelador.
- Enciende el aparato conforme con el respectivo punto del manual.

## Descongelación automática del frigorífico\*\*\*\*

La cámara del frigorífico está equipada con la función de desescarche automático. Sin embargo, en la pared trasera de la cámara de frigorífico puede crearse la escarcha. Esto sucede cuando muchos productos frescos se almacenan en el frigorífico.

## Descongelación automática del congelador\*\*\*\*

El congelador está dotada de la función de descongelación automática (nofrost).

Los alimentos son congelados con el aire frío generado en el circuito y la humedad del congelador se evacúa hacia afuera. Como consecuencia, en el congelador no se crea congelación excesiva y la escarcha y los productos no se adhieren.

## Limpieza manual del refrigerador y el congelador.\*\*\*\*

Se recomienda al menos una vez al año limpiar el refrigerador y el congelador.

Esto prevendrá la posible creación de bacterias y malos olores.

Hay que desconectar el aparato entero, sacar los productos y limpiar con agua y un poco de detergente delicado. Secandolo finalmente con un paño suave.

## Desmontaje y montaje de estantes\*\*\*\*\*

Eleve y saque el estante y, luego, apriete hasta sentir resistencia tal que la grapa del estante se encuentre en la guía (Fig. 15).

## Desmontaje y montaje de estantes de la puerta\*\*\*\*\*

Eleve el estante de la puerta, saque e introduzca de nuevo en la posición deseada (Fig. 16).

En ningún caso en el centro del congelador no se puede introducir un calentador eléctrico, de ventilación ni secador para pelo.

\*\* Se refiere a los aparatos que tienen cámara de congelador .

\*\*\* No se refiere a los aparatos con el Sistema Non-Frost

Se refiere a los aparatos que tienen cámara de congelador.

No se refiere a los aparatos con el Sistema Non-Frost

\*\*\*\* No se refiere a los aparatos dotados del Sistema Non-Frost

\*\*\*\*\* No se refiere a los congeladores

# LOCALIZACIÓN DE ANOMALIAS

| Síntomas  | Posibles causas   | Forma de reparación   |
|---|---|---|
| El dispositivo no funciona                              | Corte en el circuito de la instalación eléctrica  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- compruebe que el enchufe está introducido correctamente en la toma de electricidad</li> <li>- compruebe que el cable de alimentación de aparato no está dañado</li> <li>- compruebe que existe la tensión en la toma conectando otro aparato, por ejemplo, lámpara de noche</li> <li>- compruebe que el aparato está encendido por medio de fijar el termostato en la posición mayor que "OFF" ó "0".</li> </ul> |
| No funciona la iluminación del interior de la cámara    | La bombilla se ha aflojado o fundido (En aparatos con bombillas tradicionales).   | - compruebe el punto anterior "Aparato no funciona" apretar o reemplazar la bombilla fundida (En aparatos con bombillas tradicionales).   |
| Trabajo continuo de aparato                             | Mala posición del mando   | - mover el mando en la posición inferior  |
|   | Las demás causas como en el punto "El aparato congela refrigera y/o congela poco"   | - compruebe según el punto anterior "El aparato congela refrigera y/o congela poco"   |
| En la parte inferior del frigorífico se acumula el agua | El orificio de la evacuación de agua está obstruido (se refiere a los dispositivos con el orificio para evacuar condensado) | - limpiar el orificio de evacuación (véase el manual de uso capítulo - "Desescarche de frigorífico")  |
|   | Dificultada circulación de aire dentro de la cámara   | - coloque los productos alimenticios y recipientes tal que no toquen la pared trasera del frigorífico   |
| Los sonidos no proceden del trabajo normal de aparato   | El aparato no está nivelado   | - nivele el aparato   |
|   | El aparato toca muebles y/o otros objetos   | - coloque el aparato tal que no toque otros objetos   |

| <b>Síntomas</b>                               | <b>Posibles causas</b>  | <b>Forma de reparación</b>  |
|---|---|---|
| El aparato congela refrigera y/o congela poco | Mala posición del mando   | - mover el mando a la posición superior   |
|   | La temperatura de ambiente es superior o inferior que la temperatura de la tabla con la especificación técnica del aparato. | - el aparato está ajustado para trabajar a la temperatura indicada en la tabla con la especificación técnica del aparato. |
|   | El aparato se encuentra en un lugar soleado o cerca de las fuentes de calor   | - cambie la ubicación del aparato, según el manual de uso   |
|   | Carga única con gran cantidad de productos calientes  | - espere hasta 72 horas para enfriar (congelar) productos y conseguir la temperatura deseada dentro de la cámara          |
|   | Dificultada circulación de aire dentro del aparato  | - coloque los productos alimenticios y recipientes tal que no toquen la pared trasera del frigorífico                     |
|   | El circuito de aire dificultado en la parte trasera del aparato   | - dejar como mínimo 30 mm de distancia entre la pared y el aparato  |
|   | La puerta del frigorífico/ congelador se abren con demasiada frecuencia y/o demasiado tiempo permanece abierta              | - reduzca la frecuencia de apertura de la puerta y/o reduzca el tiempo que permanece abierta                              |
|   | La puerta no cierra bien  | - coloque los productos y recipientes tal que no dificulten el cierre de la puerta  |
| El compresor se activa pocas veces            | - compruebe que la temperatura de ambiente no es inferior que el alcance de la clase climática                              |   |
| La junta está mal colocada                    | - Verifique la junta  |   |

Durante el uso normal del aparato pueden oírse diferentes sonidos que no son habituales

Sonidos fáciles de eliminar:

- ruido cuando la nevera no está nivelada ajuste la posición por medio de las patas delanteras. Even tualmente meter un trapo blando por debajo de las patas, en especial cuando el suelo es de gres.
- Contacto con el mueble de al lado mover la nevera.
- rechinamiento de cajones o estantes sacar y volver a meter el cajón o el estante.
- sonidos de las botellas que tocan una a la otra separar las botellas.

Los sonidos que se pueden oír durante el correcto funcionamiento, resultan del trabajo del termostato, compresor (activación), sistema de refrigeración (encogimiento y extensión del material bajo influencia de las diferencias de temperaturas y del flujo del elemento refrigerador).

# GARANTÍA, ATENCIÓN DE POST VENTA

## Garantía

Las prestaciones de garantía según la tarjeta de garantía. El fabricante no se responsabilizará por cualquier daño que resulte del uso inadecuado del producto.



**El fabricante de equipo sugiere que todas las reparaciones y ajustes se realicen por el Servicio de Fábrica o Servicio Autorizado de fabricante. Las reparaciones deben ser realizadas solamente por la persona que tiene formación adecuada.**

## Declaración del fabricante

El fabricante declara con la presente que el producto cumple los requisitos esenciales de las siguientes directivas europeas:

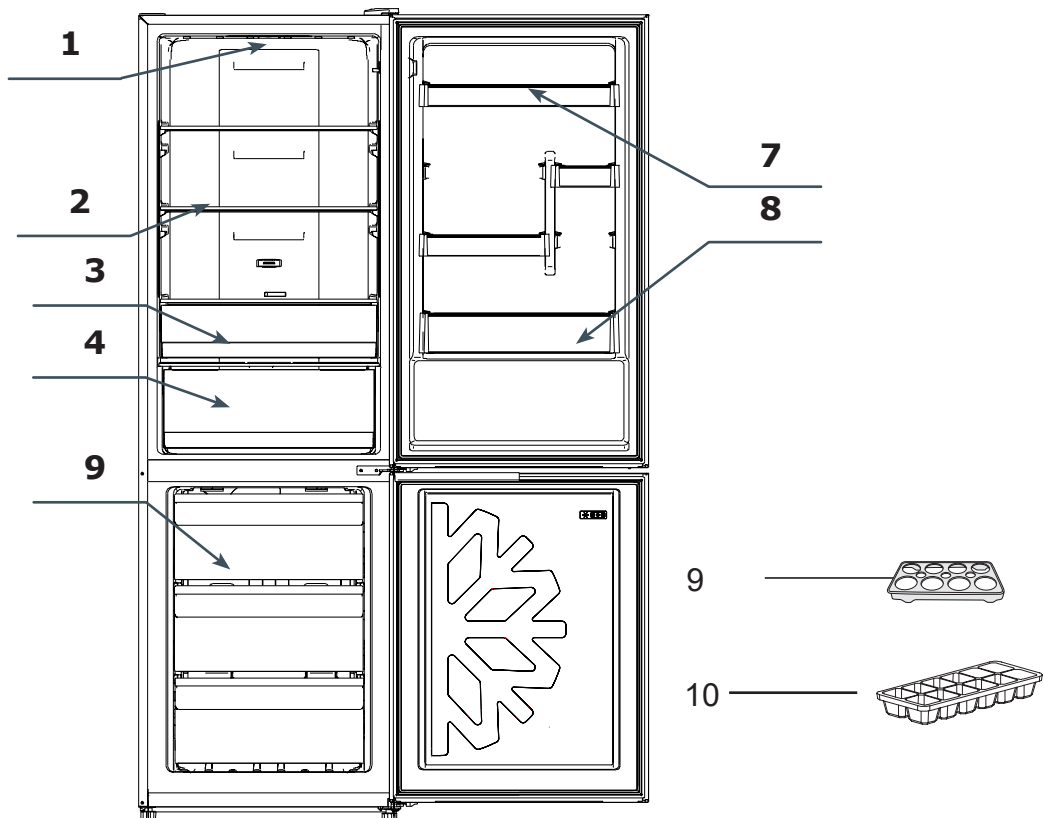
- **directiva de baja tensión 2014/35/EC**
- **directiva de compatibilidad electromagnética 2014/30/EC**
- **directiva de diseño ecológico 2009/125/EC**
- **directiva RoHS 2011/65/EC**

y por lo tanto el producto fue marcado **CE** y tiene declaración de conformidad compartida a las entidades que supervisan el mercado.

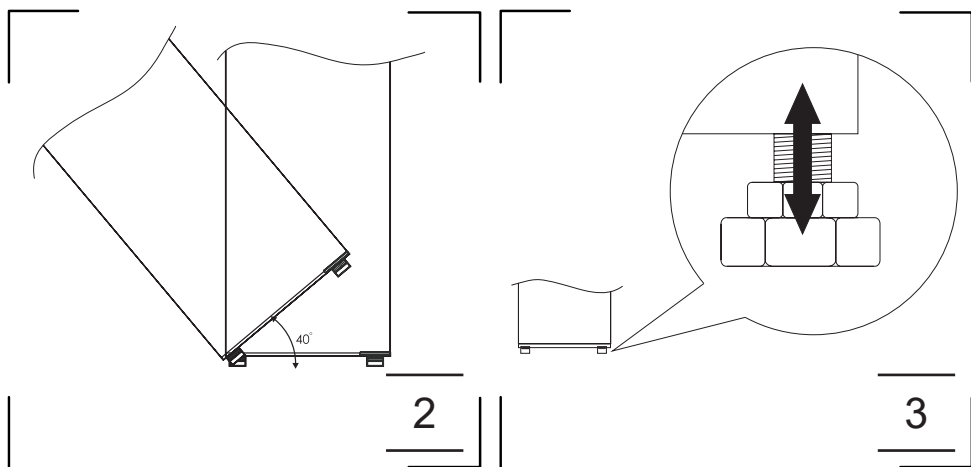
| <b>PL</b>                                | <b>ES</b>  | <b>FK3355.2F</b> | <b>FK3356.4FZAA</b> | <b>FK3356.2FX</b> | <b>FK3356.4FZXAA</b> |
|--|--|------------------|---------------------|-------------------|----------------------|
| <b>Wyposażenie</b>                       | <b>Accesorios</b>  |                  |                     |                   |                      |
| Półka szklana                            | Estante de vidrio  | 3                | 2                   | 3                 | 2                    |
| Półka szklana nad pojemnikiem na warzywa | Estante de vidrio por encima del recipiente para legumbres | 1                | 1                   | 1                 | 1                    |
| Pojemnik na warzywa                      | recipiente para legumbres                                  | 1                | 2                   | 1                 | 2                    |
| Balkonik mały                            | Estante pequeño  | 2                | 2                   | 2                 | 2                    |
| Balkonik średni                          | Estante medio  | 1                | 1                   | 1                 | 1                    |
| Balkonik duży                            | Estante grande   | 1                | 1                   | 1                 | 1                    |
| Szuflada w zamrażarce                    | cajón de frigorífico                                       | 3                | 3                   | 3                 | 3                    |
| Tacka na kostki lodu                     | Bandeja para fabricar cubitos de hielo                     | 1                | 1                   | 1                 | 1                    |
| Tacka na jajka                           | Bandeja para huevos  | 1                | 1                   | 1                 | 1                    |

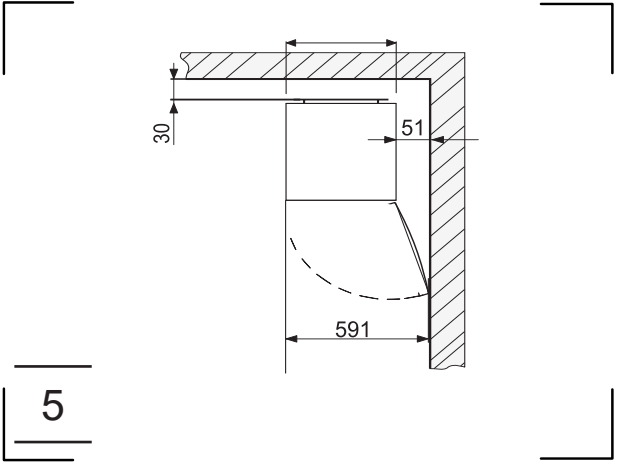
|           | <b>Elementy</b>                     | <b>Accesorios</b>                                    |
|-----------|-------------------------------------|--|
| <b>1</b>  | Panel sterowania                    | panel de control                                     |
| <b>2</b>  | Półka szklana                       | Estante de vidrio                                    |
| <b>3</b>  | Suwak regulacji przepływu powietrza | Cremallera que regula la cantidad de aire alimentado |
| <b>4</b>  | Pojemnik na warzywa - Vit Control   | recipiente para legumbres Vit Control                |
| <b>5</b>  | Szuflada w zamrażarce               | cajón de frigorífico                                 |
| <b>6</b>  | Regulowane nóżki                    | patas que permiten nivelación                        |
| <b>7</b>  | Balkonik średni                     | Estante medio  |
| <b>8</b>  | Balkonik duży                       | Estante grande                                       |
| <b>9</b>  | Tacka na jajka                      | Bandeja para huevos                                  |
| <b>10</b> | Tacka na kostki lodu                | Bandeja para fabricar cubitos de hielo               |



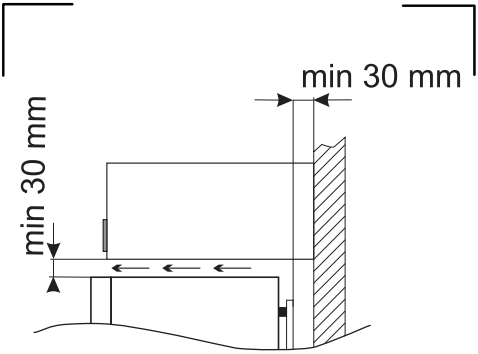


1

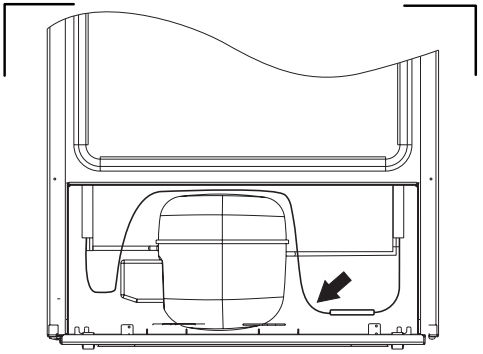




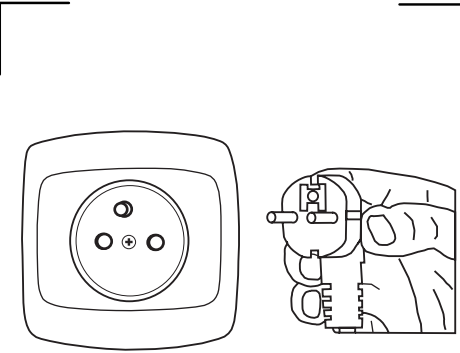
5



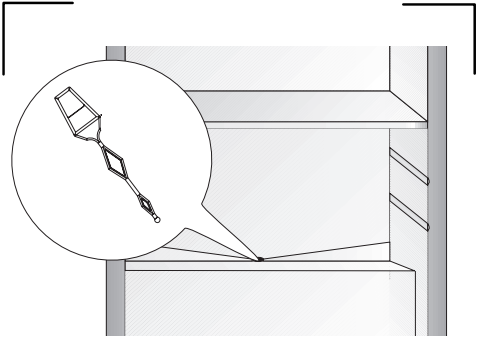
6



8



9



13

FAST  
COOL

2

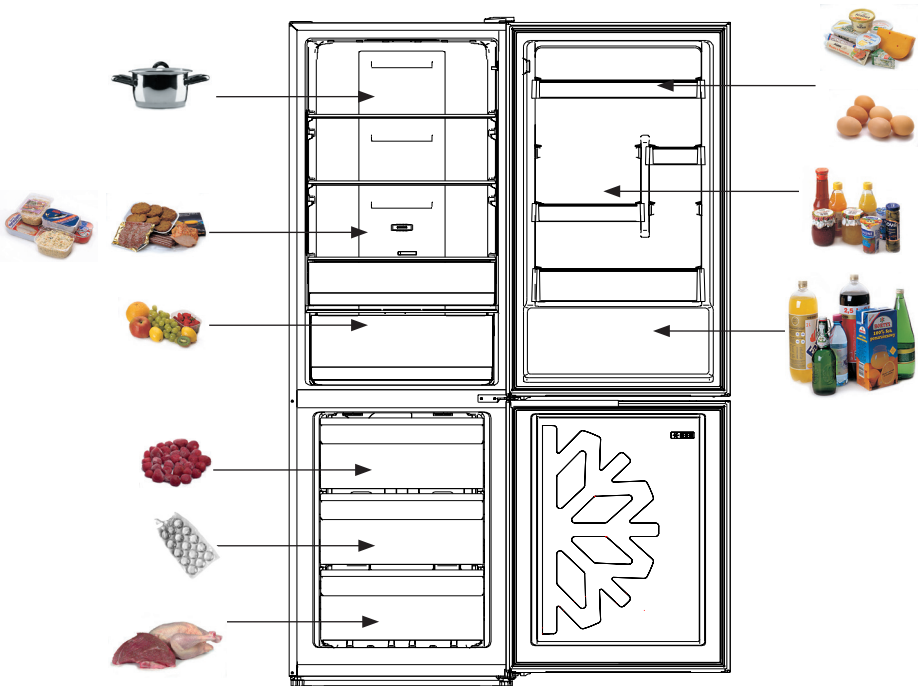
4

6

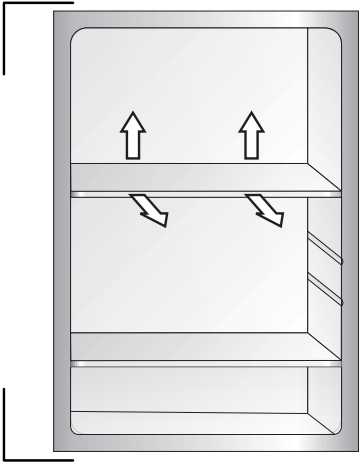
8

SET

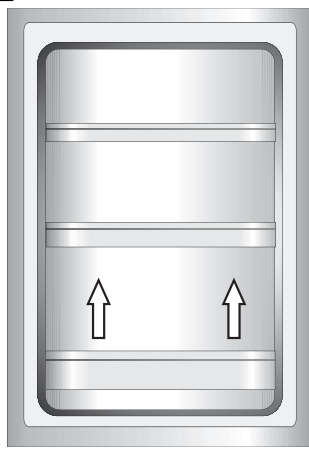
10



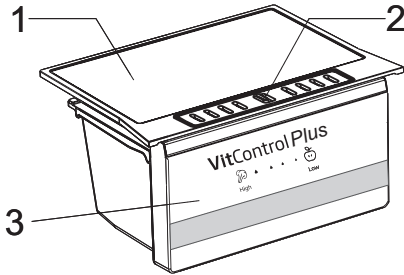
12



15

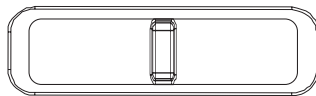


16



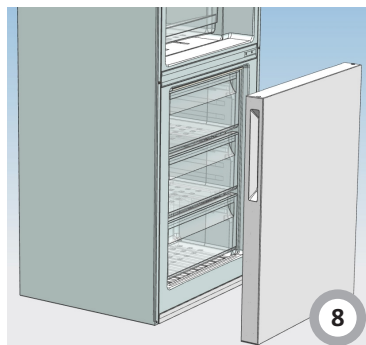
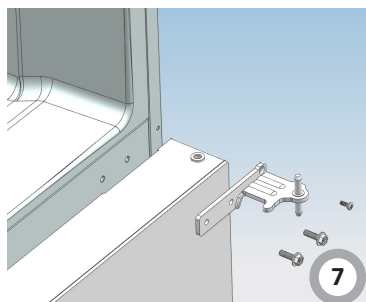
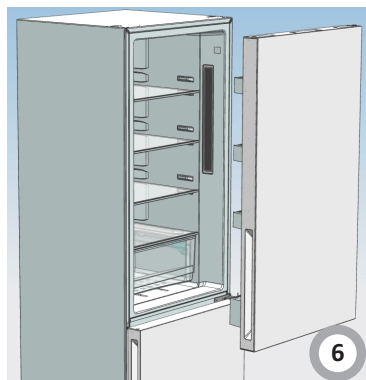
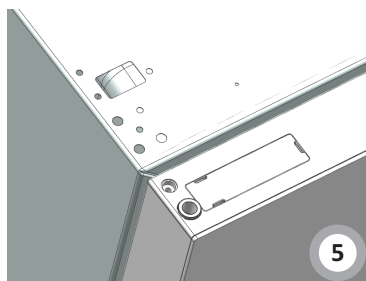
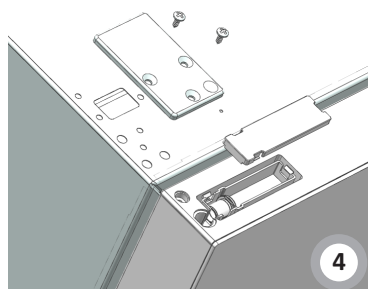
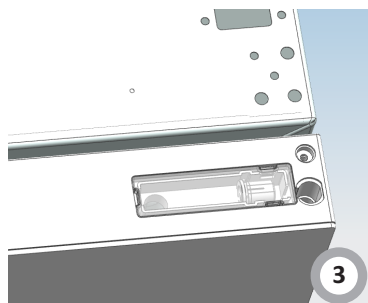
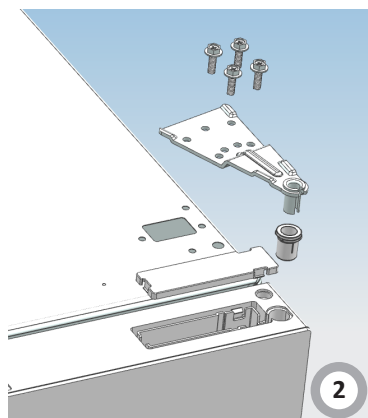
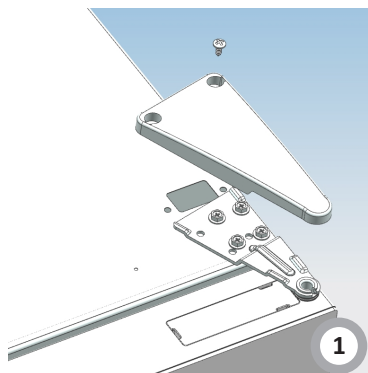
17

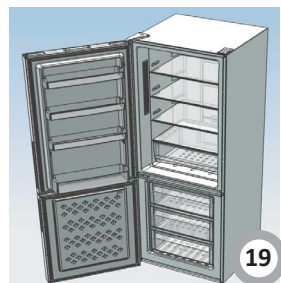
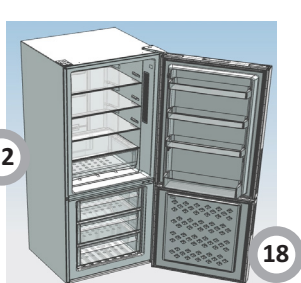
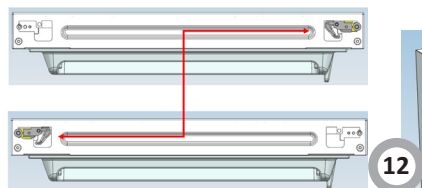
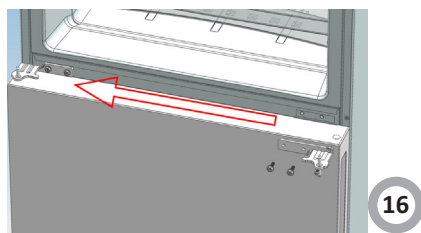
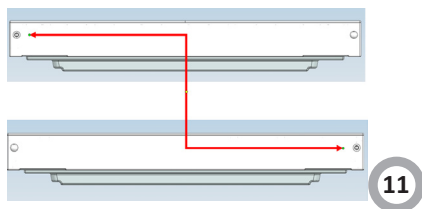
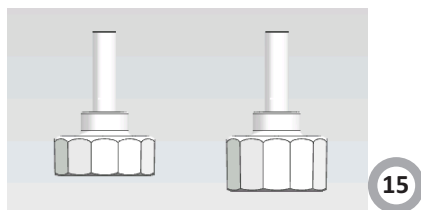
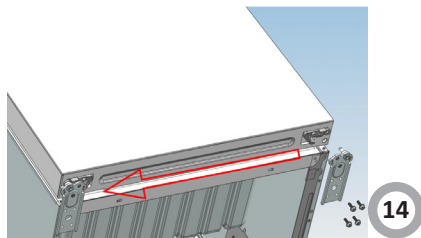
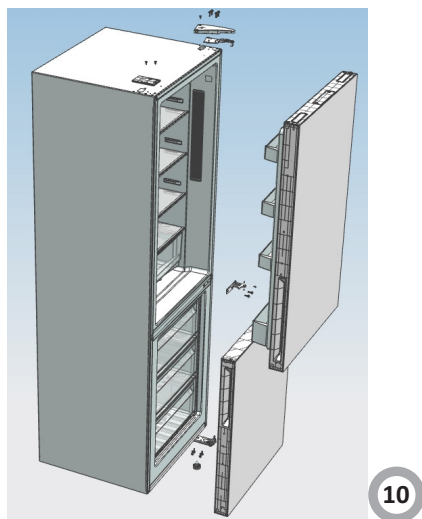
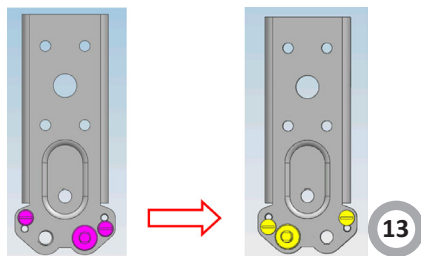
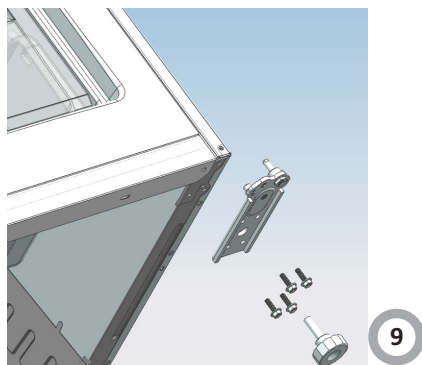
MIN



MAX

18







**Amica S.A.**  
ul . Mickiewicza 52 / 64-510 Wronki  
tel. 67 25 46 100 / fax 67 25 40 320  
[www.amica.pl](http://www.amica.pl)

**Amica International GmbH**  
Lüdinghauser Str. 52  
D-59387 Ascheberg  
Tel: 0 25 93 - 95 67-0  
[www.amica-group.de](http://www.amica-group.de)