

Amica

**INSTRUKCJA OBSŁUGI
NOTICE D'UTILISATION**

**PL
FR**

**Chłodziarko-zamrażarka / Réfrigérateur-
congélateur**



**BK3045.4 NF / BK3055.6NF* /
BK3295.4NFVCZM /
BK3085.6NFM STUDIO**



IO-REF-0662/10
(07.2026)

PL - Spis treści

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	6
INSTALACJA I WARUNKI PRACY URZĄDZENIA	11
INSTALACJA PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM	11
MINIMALNE ODLEGŁOŚCI OD ŹRÓDEŁ CIEPŁA	11
PODŁĄCZENIE ZASILANIA	12
ODŁĄCZENIE OD ZASILANIA	12
KLASA KLIMATYCZNA	12
ROZPAKOWANIE	13
USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ	14
STEROWANIE	15
STEROWANIE URZĄDZENIEM	15
REGULACJA TEMPERATURY WEWNĄTRZ URZĄDZENIA	15
DODATKOWE INFORMACJE DOTYCZĄCE TEMPERATURY	15
POJEMNIK VITCONTROL / VITCONTROL PLUS	16
REGULACJA POZIOMU WILGOTNOŚCI WEWNĄTRZ POJEMNIKA VITCONTROL*	16
POJEMNIK FRESH ZONE*	16
OBSŁUGA 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 LODÓWCE	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
WYJMOWANIE I WKŁADANIE PÓŁEK*****	22
WYJMOWANIE I WKŁADANIE BALKONIKA*****	22
LOKALIZACJA USTEREK	23
ZMIANA KIERUNKU OTWIERANIA DRZWI	25
GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA	26
GWARANCJA	26

FR- Table des matières

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET D'UTILISATION	28
INSTALLATION ET CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL	35
INSTALLATION AVANT LA PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ	35
LES DISTANCES MINIMUMS DES SOURCES DE CHALEUR	35
RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE	36
MISE HORS CIRCUIT	36
CLASSE CLIMATIQUE	36
COMMANDE	38
COMMANDE DE L'APPAREIL	38
RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE À L'INTÉRIEUR DE L'APPAREIL	38
INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES SUR LA TEMPÉRATURE	38
CONTENEUR VITCONTROL / VITCONTROL PLUS	39
RÉGLAGE DE L'HUMIDITÉ À L'INTÉRIEUR DU CONTENEUR VITCONTROL*	39
BAC FRESH ZONE*	39
UTILISATION ET FONCTIONS	40
CONSERVATION DES DENRÉES DANS LE RÉFRIGÉRATEUR	40
CONGÉLATION DES PRODUITS**	40
COMMENT EXPLOITER LE RÉFRIGÉRATEUR DE FAÇON ÉCONOMIQUE?	42
CONSEILS PRATIQUES	42
QUE VEULENT DIRE LES ÉTOILES?	42
ZONES DE STOCKAGE DANS LE RÉFRIGÉRATEUR	43
PRODUITS QUI NE DEVRAIENT PAS ÊTRE STOCKÉS DANS LE RÉFRIGÉRATEUR	43
DÉGIVRAGE, NETTOYAGE ET CONSERVATION	44
DÉGIVRAGE DU RÉFRIGÉRATEUR***	44
DÉGIVRAGE DU CONGÉLATEUR**	44
MODE OPÉRATEUR POUR LE DÉGIVRAGE DU COFFRE DU CONGÉLATEUR:**	45
DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE DU RÉFRIGÉRATEUR****	45
DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE DU CONGÉLATEUR****	45
LAVAGE À MAIN DU COMPARTIMENT RÉFRIGÉRATEUR ET CONGÉLATEUR****	45
ENLÈVEMENT ET MISE EN PLACE DES CLAYETTES *****	45
ENLÈVEMENT ET MISE EN PLACE DU BALCONNET *****	45
LOCALISATION DES PANNES	46
GARANTIE, SERVICE APRÈS-VENTE	49
GARANTIE	49

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 wiejskich 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-

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

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

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

- Uwaga: należy przechowywać produkty zgodnie z zalecaniami dla komór lub według temperatury przechowywania produktu.
- Jeśli urządzenie chłodnicze nie będzie użytkowane i pustę przez długi czas, należy je wyłączyć, rozmrozić, wymyć, wysuszyć i pozostawić z otwartymi drzwiami, aby uniknąć powstania pleśni wewnątrz.
- Czyszczenie dystrybutora wody (dla produktów z dystrybutorem wody): Wyczyścić zbiorniki na wodę jeśli nie były użytkowane przez 48 godzin; jeśli woda nie była spuszczana przez 5 dni, wypłukać instalację wodną podłączoną do sieci wodociągowej.
- Minimalny okres, w którym dostępne są części zamienne niezbędne do naprawy urządzenia wynosi 7 lub 10 lat w zależności od rodzaju i przeznaczenia części zamiennej 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 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 wkręćkiem.

Podłączenie zasilania

Aby zapewnić sobie bezpieczeństwo i zmniejszyć ryzyko obrażeń lub porażenia prądem, należy przestrzegać wszystkich środków ostrożności wymienionych poniżej.

- 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 żąda 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**
- Upewnij się, że wtyczka jest łatwo dostępna, aby umożliwić odłączenie od zasilania sieciowego.
- Urządzeniem muszą manewrować co najmniej 2 osoby.

Odłączenie od zasilania

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

Klasa klimatyczna

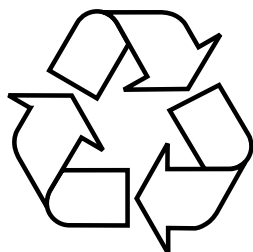
Informacja o klasie klimatycznej urządzenia znajduje się na tabliczce znamionowej. Wskazuje ona, w jakiej temperaturze otoczenia (tj. pomieszczenia, w którym pracuje) wyrób działa optymalnie (prawidłowo).

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

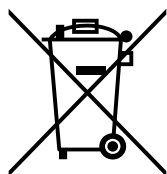


Urządzenie na czas transportu zostało zabezpieczone przed uszkodzeniem. Po rozpakowaniu urządzenia prosimy Państwa o usunięcie elementów opakowania w sposób niezagrażający środowisku.

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 zużytym 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 zużytym 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:



Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk  aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.

Regulacja temperatury wewnątrz urządzenia

Panel sterowania znajduje się wewnątrz urządzenia na górnej ścianie komory chłodziarki. Umożliwia on wybór temperatury w obu komorach niezależnie. Panel posiada dwa przyciski , pierwszy z nich dotyczy komory chłodziarki, kolejny komory zamrażarki. Aby zmienić temperaturę dotknij kilkakrotnie , na wyświetlaczu podświetli się ustawiona wartość.

Dodatkowo przyciskami  możesz wybrać funkcje Szybkiego chłodzenia lub Szybkiego zamrażania.

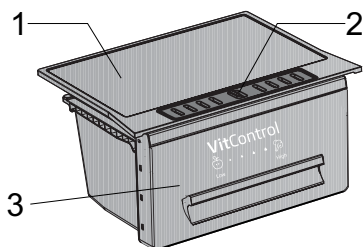
Funkcja szybkiego chłodzenia powoduje ustawienie wewnątrz komory wartości +2°C, natomiast funkcje szybkiego zamrażania obniża temperaturę wewnątrz komory zamrażarki do -25°C. Po upływie 24h, funkcja szybkiego chłodzenia i/lub szybkiego zamrażania zostanie wyłączona automatycznie i zostanie przywrócona poprzednio nastawiona wartość.

Dodatkowe informacje dotyczące temperatury

- Na temperaturę wewnątrz urządzenia ma wpływ wiele czynników. Ustawienie pokręć zależy między innymi od temperatury otoczenia, stopnia nasłonecznienia, częstotliwości otwierania drzwi urządzenia, ilości żywności. Ustawienie pośrednie pokręć 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.

Pojemnik VitControl / VitControl Plus

Pojemnik VitControl jest przedstawiony na rysunku 19, dla przypomnienia znajduje się on również poniżej:



Regulacja poziomu wilgotności wewnątrz pojemnika VitControl*

Różne produkty, przykładowo owoce czy warzywa, aby zachować dłużej świeżość, wymagają odpowiedniego poziomu wilgotności. Pojemnik VitControl wyposażony jest w suwak (Rys. 19), 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

Pojemnik Fresh Zone*

Temperatura w pojemniku może być ujemna w zależności od ustawionej temperatury wewnątrz komory chłodziarki. To idealne warunki do przechowywania mięsa, ryb oraz innych produktów, które wymagają szczególnych warunków. Niższą temperaturą sprawia, że dłużej zachowują swój smak, zapach i wartości odżywcze. Dzięki specjalnym przewodnikom dostęp do pojemnika Fresh Zone jest bardzo prosty i wygodny.

* w zależności od modelu

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.
- Dopuszcza się układanie produktów na półkach drucianych parownika zamrażarki.*
- 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 za-

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

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

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

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

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

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

* Dotyczy urządzeń z komorą zamrażarki w dolnej części sprzętu

** Dotyczy urządzeń posiadających komorę zamrażarki ❄️***

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

JAK EKONOMICZNIE UŻYTKOWAĆ LODÓWKĘ

Porady praktyczne

- Nie umieszczać lodówki ani zamrażarki w pobliżu grzejników, piekarników lub narażać na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.
- Upewnić 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 mleczek 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 przetrząć 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 pokrętkę 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	- sprawdzić, czy wtyczka jest włożona prawidłowo do gniazda sieci zasilającej - sprawdzić, czy kabel zasilający urządzenia nie jest uszkodzony - sprawdzić, czy jest napięcie w gniazdku podłączając inne urządzenie np. lampkę nocną - sprawdzić, czy urządzenie jest włączone poprzez ustawienie termostatu na pozycji większej od „OFF” lub „0”.
Nie działa oświetlenie wewnątrz komory	Żarówka jest poluzowana lub przepalona (W urządzeniach z oświetleniem żarowym).	- sprawdzić punkt poprzedni „Urządzenie nie działa” - dokręcić lub wymienić przepaloną żarówkę (W urządzeniach z oświetleniem żarowym).
Ciągła praca urządzenia	Złe ustawienie pokrętła regulacyjnego	- przestawić pokrętło na niższą pozycję
	Pozostałe przyczyny jak w pkt „Urządzenie zbyt słabo chodzi i/lub mrozi”	- 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)	- przeczyścić otwór odpływowy (patrz instrukcja obsługi rozdział - „Odszranianie chłodziarki”)
	Utrudniony obieg powietrza wewnątrz komory	- ułożyć produkty spożywcze i pojemniki tak aby nie dotykały tylnej ściany chłodziarki
Dźwięki nie pochodzące od normalnej pracy urządzenia	Urządzenie nie jest wypoziomowane	- wypoziomować urządzenie
	Urządzenie styka się z meblami i/lub innymi przedmiotami	- urządzenie ustawić swobodnie tak, aby nie dotykało innych przedmiotów

Urządzenie zbyt słabo chłodzi i/lub mrozi	Złe ustawienie pokrętki regulacyjnego	- przestawić pokrętkę 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 produktów i osiągnięcie żądanej temperatury wewnątrz komory
	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 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 łączy	- 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).

ZMIANA KIERUNKU OTWIERANIA DRZWI

ZMIANA KIERUNKU OTWIERANIA DRZWI (Rys. 20)

1. Aby zmienić kierunek otwierania drzwi odłączyć wyrób od zasilania i opróżnij z artykułów spożywczych.
2. Używając własnego wkrętaka płaskiego zdemontuj zaślepki zawiasów.
3. Używając własnego wkrętaka krzyżowego zdemontuj zawias górny drzwi jednocześnie przytrzymując drzwi (Rys.21, poz. 1).
4. Używając własnego wkrętaka krzyżowego zdemontuj zawias środkowy jednocześnie przytrzymując górne drzwi*
5. Odstaw drzwi w bezpieczne miejsce
6. Pochyl wyrób (max 40 stopni) w taki sposób by mieć wystarczający dostęp do zawiasu dolnego (Rys.21, poz. 2).
7. 6. Używając własnego wkrętaka krzyżowego zdemontuj zawias dolny drzwi
8. Zamocuj zawias dolny po drugiej stronie korpusu (Rys.21, poz. 3).
9. Umieść zespół drzwi w taki sposób, by trzpień zawiasu dolnego znajdował się w odpowiednim otworze nakładki dolnej drzwi
10. Zamocuj zawias środkowy po drugiej stronie korpusu w taki sposób by trzpień dolny zawiasu środkowego znajdował się w odpowiednim otworze nakładki górnej drzwi, umieść drugi zespół drzwi w taki sposób by trzpień górny zawiasu środkowego znajdował się w odpowiednim otworze nakładki dolnej drzwi*
11. Zamocuj zawias górny w taki sposób by trzpień zawiasu górnego znajdował się w odpowiednim otworze nakładki górnej drzwi (Rys.21, poz. 4).
12. Sprawdź czy drzwi są ustawione prawidłowo względem korpusu urządzenia.
13. Zamocuj zaślepki zawiasów.
14. Uruchom urządzenie zgodnie z odpowiednimi punktami instrukcji.

* Krok ten dotyczy wyrobów w których występują dwie komory, chłodziarka i zamrażarka.

GWARANCJA, OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA

Gwarancja

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

Serwis

- Producent sprzętu sugeruje, by wszelkie naprawy i czynności regulacyjne były wykonywane przez Serwis Fabryczny lub Serwis Autoryzowany producenta. 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.
- Minimalny okres obowiązywania gwarancji na urządzenie oferowane przez producenta, importera lub upoważnionego przedstawiciela jest podany w karcie gwarancyjnej.
- Urządzenie traci gwarancję w wyniku samowolnych adaptacji, przeróbek, naruszenia plomb lub innych zabezpieczeń sprzętu lub jego części oraz innych samowolnych ingerencji w sprzęt niezgodnych z instrukcją obsługi.

Zgłoszenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

Jeżeli urządzenie wymaga naprawy, należy skontaktować się z serwisem. Dane adresowe serwisu jak i kontaktowy numer telefonu znajduje się w karcie gwarancyjnej. Przed kontaktem należy przygotować numer seryjny urządzenia, znajduje się on na tabliczce znamionowej. Dla wygody przepisz go poniżej:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Oświadczenie producenta

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

- **Dyrektywy niskonapięciowej 2014/35/EU**
- **Dyrektywy kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/EU**
- **Dyrektywy ekoprojektowania 2009/125/EC**
- **Dyrektywy RoHS 2011/65/EU**

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

Cher Client

À partir d'aujourd'hui les tâches quotidiennes deviennent encore plus faciles. Cet appareil **Amica** combine une facilité d'utilisation exceptionnelle à une efficacité parfaite. Après la lecture du mode d'emploi, l'utilisation de l'appareil ne vous posera aucun problème.

La sécurité et la fonctionnalité de l'équipement sorti d'usine ont été soigneusement vérifiées sur les postes de contrôle avant son emballage.

Prière de lire attentivement le mode d'emploi avant la mise en fonctionnement de l'appareil. Respecter ses indications vous protégera contre toute utilisation incorrecte. Garder le mode d'emploi dans un endroit accessible.

Respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter des accidents.

Respectueusement

Amica

CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET D'UTILISATION

Il est très important que cette notice soit gardée avec l'appareil pour toute nouvelle consultation. Si cet appareil devait être transféré à une autre personne, assurez-vous que la notice suive l'appareil de façon à ce que le nouvel utilisateur puisse être informé du fonctionnement de celui-ci. Ces avertissements sont donnés pour votre sécurité et celle d'autrui. Nous vous prions donc de les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser votre réfrigérateur. En ce qui concerne les informations pour installer, manipuler, entretenir et mettre au rebut l'appareil, se référer aux paragraphes ci-après de cette notice.

Si l'appareil dispose d'un système d'éclairage et si la lampe est remplaçable par l'utilisateur, se référer aux informations relatives à sa méthode de remplacement dans le paragraphe ci-après de cette notice.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques (cadre privé) mais pas dans les applications analogues telles que:

- Les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels
- Les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel
- Les environnements du type chambres d'hôtes
- La restauration et autres applications similaires y compris la vente au détail

Sécurité

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été ap-

préhendés.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 3 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Les enfants âgés de 3 à 8 ans sont autorisés à charger et décharger les appareils de réfrigération.
- Débranchez toujours la prise de courant avant de procéder à son nettoyage; de procéder à son dégivrage; de changer la lampe d'éclairage; de déplacer l'appareil ou de nettoyer le sol sous l'appareil.
- MISE EN GARDE: Ne pas endommager le circuit de réfrigération.
- MISE EN GARDE: Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment de stockage des denrées, à moins qu'ils ne soient du type recommandé par le fabricant.
- MISE EN GARDE: Ne pas utiliser de dispositifs mécanique ou autre moyens pour accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.
- MISE EN GARDE : Pour éviter tout risque dû à l'instabilité de l'appareil, celui-ci doit être fixé conformément aux instructions.
- MISE EN GARDE: Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.
- Cet appareil est pourvu d'une connexion de terre uniquement à des fins fonctionnelles.
- Ne pas brancher l'appareil à une prise de courant non protégée contre les surcharges (fusible).
- Ne jamais utiliser de prises multiples ou de rallonge pour brancher l'appareil.
- AVERTISSEMENT: Ne pas placer de socles mobiles de prises multiples ni de blocs d'alimentation portables à l'arrière de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé ou tout autre dispositif qui met l'appareil sous tension automatique-

ment.

- Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.
 - **AVERTISSEMENT:** Lors du positionnement de l'appareil, s'assurer que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ni endommagé
 - Après installation, vérifiez qu'il ne repose pas sur le câble d'alimentation.
 - Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualifications similaires afin d'éviter un danger.
 - Cet appareil est lourd; faites attention lors d'un déplacement.
 - Si votre appareil a été couché pendant le transport, attendre 48h avant de le mettre en fonctionnement.
 - S'il en est pourvu, l'ampoule est destinée à être exclusivement utilisée dans cet appareil.
 - S'il en est pourvu, l'ampoule ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce d'un ménage.
 - Il convient de respecter les consignes d'utilisation pour s'assurer de la sûreté de la conservation des denrées alimentaires.
 - Il convient de respecter le chargement dans les compartiments indiqués dans la notice et le produit.
1. Pour éviter la contamination des aliments, il y a lieu de respecter les instructions suivantes : Des ouvertures de la porte de manière prolongée sont susceptibles d'entraîner une augmentation significative de température des compartiments de l'appareil.
 2. Nettoyer régulièrement les surfaces susceptibles d'être en contact avec les aliments et les systèmes d'évacuation accessibles.
 3. Nettoyer les récipients d'eau s'ils n'ont pas été utilisés pendant 48h ; bien rincer le système de distribution raccordé à un réseau de distribution d'eau si de l'eau n'a pas été prélevée pendant 5 jours.
 4. Entreposer la viande et le poisson crus dans les bacs du réfrigérateur qui conviennent, de telle sorte que ces denrées ne soient pas en contact avec d'autres aliments

- ou qu'elles ne s'égouttent pas sur les autres aliments.
5. Les compartiments « deux étoiles » pour denrées congelées conviennent pour stocker des aliments pré-congelés, stocker ou fabriquer de la crème glacée et des cubes de glace.
 6. Les compartiments « une, deux et trois étoiles » ne conviennent pas pour la congélation des denrées alimentaires fraîches.
 7. Si l'appareil de réfrigération demeure vide de manière prolongée, le mettre hors tension, effectuer le dégivrage, le nettoyer, le sécher, et laisser la porte ouverte pour prévenir le développement de moisissures à l'intérieur de l'appareil.

Informations de sécurité relatives aux congélateurs

Si vous utilisez ce congélateur conformément aux consignes prescrites, il fonctionnera correctement

- Un produit décongelé ne doit jamais être recongelé.
- N'utiliser le congélateur que pour stocker des produits alimentaires congelés, congeler des produits alimentaires frais, et produire des glaçons.
- Ne pas consommer les glaçons ou les esquimaux juste après les avoir sortis du congélateur, parce qu'ils peuvent provoquer des engelures.
- Ne pas stocker des bouteilles pleines de liquide ou boîtes de boissons gazeuses dans le congélateur, parce qu'elles peuvent éclater.
- La quantité des aliments à congeler ne doit pas dépasser la quantité inscrite sur la plaque signalétique. Si la quantité à congeler est supérieure à cette valeur, il est toujours possible d'effectuer la congélation en plusieurs fois.
- MISE EN GARDE : Remplir les bacs à glaçons uniquement avec de l'eau potable.

Service - réparations

- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier les caractéristiques de cet appareil.
- En cas de panne, n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par du person-

- nel non-qualifié peuvent provoquer des dommages.
- En cas de panne, contactez le service après-vente de votre revendeur. Le fabricant offre une garantie minimale de 2 ans à compter de la date d'achat. La durée effective est inscrite sur votre facture d'achat. De même la durée de disponibilité des pièces nécessaires à la réparation de l'appareil est disponible auprès de votre revendeur

Frigorigène



Danger; risque d'incendie/
matières inflammables

MISE EN GARDE : Risque d'incendie / matières inflammables

Le gaz frigorigène contenu dans le circuit de cet appareil est de l'isobutane (R 600a), gaz peu polluant mais inflammable

- Lors du transport et de l'installation de l'appareil, veiller à n'endommager aucune partie du circuit frigorifique
- N'utilisez aucun outil coupant ou pointu pour dégivrer l'appareil.
- N'utilisez aucun appareil électrique à l'intérieur de l'appareil.

Si le système de réfrigération est endommagé:

- N'utilisez pas de flamme près de l'appareil.
- Evitez les étincelles – n'allumez pas d'appareil électrique ou de lampe électrique.
- Ventilez immédiatement la pièce

Pour éviter la contamination des aliments, suivre les consignes suivantes :

- L'ouverture prolongée de la porte peut augmenter la température dans les compartiments de l'appareil.
- Nettoyer régulièrement les surfaces qui entrent en contact avec les aliments et, selon l'accessibilité, les installations d'évacuation de l'eau.
- Conserver la viande crue et le poisson dans des récipients adaptés dans le réfrigérateur, pour qu'ils n'entrent pas en contact avec les autres aliments et pour qu'ils ne s'égouttent pas dessus.

- Les compartiments deux étoiles servent à conserver dans le congélateur des aliments surgelés et à conserver et congeler la glace et les glaçons.
- Les compartiments une, deux ou trois étoiles ne servent pas à congeler des aliments frais.

	Types de compartiments	Température de conservation cible [°C]	Aliments adaptés
1	Réfrigérateur	+2 ≤ +8	Œufs, aliments cuits, aliments emballés, fruits et légumes, produits laitiers, pâtisseries, boissons et autres aliments qui ne sont pas destinés à la congélation.
2	Congélateur 	≤-18	Fruits de mer (poisson, crevettes, moules), produits d'eau douce et à base de viande (3 mois recommandés, plus longtemps les produits sont conservés, moins savoureux et nutritifs ils sont), adapté pour les produits frais congelés.
3	Compartiment 	≤-18	Fruits de mer (poisson, crevettes, moules), produits d'eau douce et à base de viande (3 mois recommandés, plus longtemps les produits sont conservés, moins savoureux et nutritifs ils sont), inadapté pour les produits frais congelés.
4	Compartiment 	≤-12	Fruits de mer (poisson, crevettes, moules), produits d'eau douce et à base de viande (2 mois recommandés, plus longtemps les produits sont conservés, moins savoureux et nutritifs ils sont), inadapté pour les produits frais congelés.
5	Compartiment 	≤-6	Fruits de mer (poisson, crevettes, moules), produits d'eau douce et à base de viande (1 mois recommandé, plus longtemps les produits sont conservés, moins savoureux et nutritifs ils sont), inadapté pour les produits frais congelés.
6	Compartiment sans étoile	-6~0	Viande de porc, de bœuf fraîche, poisson, poulet, certains aliments traités emballés, etc. (il est recommandé de consommer le même jour, le mieux dans les 3 jours au maximum). Produits traités emballés partiellement (produits qui ne sont pas adaptés à la congélation)

7	Compartiment pour denrées hautement périssables	2~+3	Viande de porc, de bœuf fraîche/congelée, poulet, produits d'eau douce, etc. (7 jours au-dessous de 0°C, au-dessus de 0°C il est recommandé de consommer le même jour, le mieux dans les 2 jours au maximum). Fruits de mer (au-dessous de 0°C pendant 15 jours, il est déconseillé de conserver ces aliments à une température supérieure à 0°C)
8	Compartiment de stockage de denrées alimentaires fraîches	0~+4	Viande de porc, de bœuf fraîche, poisson, poulet, aliments cuits, etc. (il est recommandé de consommer le même jour, le mieux dans les 3 jours au maximum).

- Attention : conserver les produits selon les recommandations pour les compartiments ou selon les températures indiquées pour les produits donnés.
- Si l'appareil de réfrigération n'est pas utilisé et reste vide pendant une longue période, l'éteindre, le décongeler, le laver, le sécher et laisser sa porte ouverte pour éviter la formation de moisissure à l'intérieur.
- Nettoyage du distributeur d'eau (pour les produits avec le distributeur d'eau) : Nettoyer le réservoir d'eau, s'il n'a pas été utilisé pendant 48 heures ; si l'eau n'a pas été déversée pendant 5 jours, rincer l'installation d'eau raccordée au réseau de distribution d'eau.
- Retrouvez plus d'informations sur le produit dans la base de données européenne EPREL à l'adresse <https://eprel.ec.europa.eu>. Vous pouvez obtenir les informations en scannant le code QR de l'étiquette énergétique ou un saisissant le modèle du produit de l'étiquette énergétique dans le moteur de recherche EPREL <https://eprel.ec.europa.eu/>

INSTALLATION ET CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

Cet appareil réfrigérant est destiné à être encastré.

Installation avant la première mise en marche

- Déballer l'appareil, enlever les bandes adhésives protégeant les portes et l'équipement. Les éventuels restes de colle peuvent être enlevés avec un détergent délicat.
- Garder les éléments en mousse de polystyrène. En cas de nécessité de retransport du réfrigérateur/congélateur, emballez-le dans du film et protégez-le avec la bande adhésive.
- Lavez l'intérieur du réfrigérateur et du congélateur ainsi que les autres éléments de l'équipement avec de l'eau tiède et du produit lave vaisselle et ensuite essuyez et séchez.
- Placez votre réfrigérateur/congélateur à niveau et en position stable sur un sol solide, dans une pièce sèche, régulièrement aérée et non ensoleillée loin des sources de chaleur comme une cuisinière, un radiateur, le tuyau du chauffage central, l'installation de l'eau chaude, etc.
- Le film de protection qui peut recouvrir l'appareil le doit être retiré.
- Placez l'appareil à niveau en vissant les 2 pieds réglables à l'avant (fig. 3)
- Afin d'assurer une ouverture facile de la porte, la distance entre la paroi latérale de l'appareil (du côté des charnières) et la paroi de la pièce est illustrée sur la figure 5.*
- Assurez une ventilation convenable de la pièce ainsi que la libre circulation de l'air de tous les côtés de l'appareil (fig. 6).*

Les distances minimums des sources de chaleur

- des cuisinières électriques, à gaz et autres - 30 mm,
- des poêles à fuel ou à charbon - 300 mm,
- des fours de cuisine encastrables - 50 mm

S'il n'est pas possible de respecter les distances ci-dessus mentionnées, utilisez une plaque d'isolation.

Attention:

- La paroi arrière du réfrigérateur et surtout le réfrigérant et les autres éléments du circuit frigorifique ne peuvent pas rester en contact avec les autres éléments qui peuvent causer des endommagements et en particulier les tuyaux de chauffage et d'arrivée d'eau chaude.
- Il est interdit de manipuler d'une façon quelconque des pièces d'agré-gat. Prenez les mesures pour ne pas endommager le tube capillaire visible dans la cavité pour le compresseur. Ce tube ne doit pas être tordu, redressé ni enroulé.
- L'endommagement du tube capillaire par l'utilisateur le prive du droit de garantie (fig. 8).
- Pour certains modèles, la poignée non fixée doit être récupérée à l'intérieur de l'appareil, puis vissée sur la porte.

Raccordement au réseau électrique

Pour garantir votre sécurité et réduire le risque de blessure ou de choc électrique, suivez toutes les précautions de sécurité énumérées ci-dessous.

- Avant le branchement, il est recommandé de régler la molette du thermostat sur la position „OFF” ou toute autre position provoquant la déconnexion de l'appareil de l'alimentation électrique (voir la page avec description des commandes),
- L'appareil doit être branché au réseau du courant alternatif 220-240V, 50Hz au moyen d'une prise murale correctement installée, mise à la terre et protégée par un coupe-circuit de 10 A.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire. Le fabricant ne saurait être responsable des éventuels dommages matériels ou corporels résultant de la non observation de cette obligation.
- Les données techniques se trouvent sur la plaque signalétique placée en bas de la paroi à l'intérieur du compartiment réfrigérateur**.
- Assurez-vous que la fiche est facilement accessible pour la débrancher du secteur.
- L'appareil doit être utilisé par au moins 2 personnes.

Mise hors circuit

Veuillez assurer la possibilité de débrancher l'appareil par le retrait de la fiche (fig. 9)

Classe climatique

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

Classe climatique		Température ambiante admissible
SN	tempérée élargie	l'appareil réfrigérant est destiné à une utilisation à une plage de températures comprise entre 10 °C et 32 °C
N	tempérée	l'appareil réfrigérant est destiné à une utilisation à une plage de températures comprise entre 16 °C et 32 °C
ST	subtropicale	l'appareil réfrigérant est destiné à une utilisation à une plage de températures comprise entre 16 °C et 38 °C
T	tropicale	l'appareil réfrigérant est destiné à une utilisation à une plage de températures comprise entre 16 °C et 43 °C

* Ne concerne pas les appareils encastrables

** Selon le modèle

RECYCLAGE

Produit

Mise au rebut



FR

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON  OU  À DÉPOSER EN MAGASIN OU  À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

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

Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive européenne 2012/19/EU afin de pouvoir soit être recyclé soit démantelé afin de réduire tout impact sur l'environnement.

Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter votre administration locale ou régionale.

Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses.

Ce produit contient des agents moussants inflammables. En fin de vie de ce produit, il doit être mis au rebut dans un endroit approprié, capable de le recycler. Pour cela contactez la mairie de votre domicile. En aucun cas vous ne devez jeter ce produit sur la voie publique

Emballage



FR

LE TRI
+ FACILE

**Éléments
d'emballage
+ Notice**



Séparez les éléments avant de trier

Tous les éléments de l'emballage doivent être jetés séparément dans les poubelles de tri afin de faciliter et de participer au recyclage de ces emballages.

COMMANDE

Commande de l'appareil

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



Appuyer sur la touche et la maintenir pressée pendant 3 secondes pour allumer ou éteindre l'appareil.

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

Le panneau de commande se trouve à l'intérieur de l'appareil, sur la paroi supérieure du réfrigérateur. Il permet de sélectionner la température dans les deux compartiments de manière indépendante. Le panneau possède deux touches , le premier correspond au compartiment du réfrigérateur et le deuxième au congélateur. Pour modifier la température, toucher plusieurs fois , la valeur réglée s'allume sur l'affichage.

De plus, avec les touches il est possible de sélectionner les fonctions de Réfrigération rapide ou de Congélation rapide.

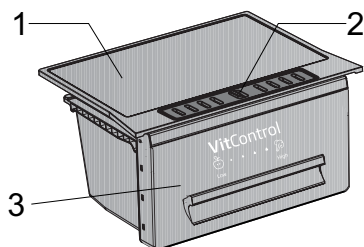
La fonction de réfrigération rapide permet de régler à l'intérieur du compartiment la valeur de +2°C, tandis que la fonction de congélation rapide réduit la température à l'intérieur du compartiment du congélateur à -25°C. Après 24h, la fonction de réfrigération et/ou de congélation rapide sont automatiquement désactivées et la valeur réglée précédemment est rétablie.

Informations supplémentaires sur la température

- La température à l'intérieur de l'appareil dépend de différents facteurs. Le réglage dépend entre autres de la température ambiante, du niveau d'ensoleillement, de la fréquence d'ouverture de la porte de l'appareil, de la quantité d'aliments. Le réglage sur la valeur moyenne est dans la plupart des cas le plus optimal.
- Ne pas remplir les compartiments avant le refroidissement, ceci dure environ 4 h.
- Ne pas modifier les réglages de température pour cause de variations saisonnières. L'augmentation de la température ambiante est détectée par un capteur et le compresseur se met en marche automatiquement et fonctionne pendant une assez longue période de temps pour maintenir la température réglée à l'intérieur des compartiments.
- Les légères variations de température sont un phénomène normal et peuvent se produire par exemple lors de la conservation dans le réfrigérateur d'une grande quantité de produits frais ou si la porte reste ouverte pendant une longue période de temps. Ceci n'a aucune incidence sur les produits alimentaires et la température de réglage est rapidement rétablie.

Conteneur VitControl / VitControl Plus

Le conteneur VitControl est présenté sur la figure 19, il est également présenté ci-dessous pour rappel :



Réglage de l'humidité à l'intérieur du conteneur VitControl*

Divers produits, comme les fruits et légumes, exigent un niveau d'humidité adéquat pour rester frais plus longtemps. Le conteneur VitControl est équipé d'une glissière (fig. 19), afin d'y faire entrer une quantité d'air plus élevée, ce qui modifie le niveau d'humidité à l'intérieur du conteneur.

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

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

Bac Fresh Zone*

La température dans le bac peut être négative selon la température réglée à l'intérieur du compartiment du réfrigérateur. Ce sont des conditions idéales pour conserver de la viande, du poisson et d'autres produits nécessitant des conditions spéciales. Une température plus basse permet de conserver plus longtemps leur goût, leur odeur et leurs valeurs nutritives. Grâce à des glissières spéciales, l'accès au bac Fresh Zone est très facile et confortable.

* - selon le modèle

UTILISATION ET FONCTIONS

Conservation des denrées dans le réfrigérateur

- Mettez les produits sur des assiettes, dans des récipients ou emballés dans un film alimentaire. Disposez uniformément sur la surface des clayettes.
- Il convient d'attirer attention sur le fait que les produits alimentaires ne doivent pas entrer en contact avec la paroi arrière. Cela peut causer du givre ou de l'humidité sur les produits.
- Ne mettez pas au réfrigérateur des récipients d'aliments encore chaud.
- Les produits prenant rapidement des odeurs étrangères comme le beurre, le lait, le fromage blanc ainsi que ceux qui ont une odeur intensive comme par ex. les poissons, la charcuterie, les fromages doivent être mis au réfrigérateur emballés dans un film ou dans des récipients hermétiquement fermés.
- Le stockage des légumes contenant une grande quantité d'eau peut causer le dépôt de buée au-dessus des bacs à légumes; cela ne dérange pas le fonctionnement régulier du réfrigérateur.
- Avant l'introduction des légumes dans le réfrigérateur, il convient de bien les sécher.
- Un niveau d'humidité trop élevé diminue le temps de conservation des légumes surtout des légumes feuilles.
- Il convient de conserver les légumes non lavés. Le lavage enlève une protection naturelle c'est pourquoi il est préférable de laver des légumes tout juste avant la consommation.
- Il est permis de ranger les produits dans les paniers (tiroirs) 1, 2,3* (voir fig. 11a / 11b).**

1. Les produits emballés
2. Plateau de l'évaporateur / tablette
3. Limite naturelle de chargement
4. ❄***

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

Congélation des produits**

- Il est permis de congeler pratiquement tous les produits alimentaires à l'exception des légumes consommés crus comme par ex. la salade verte.
- Pour une meilleure congélation, il est recommandé d'utiliser des produits extra frais et de les congeler en petite portion.
- Il convient d'emballer les produits dans des matériaux sans odeur, résistants à la pénétration de l'air et d'humidité ainsi qu'insensibles aux matières grasses. Les emballages les plus appropriés sont: les sachets, les feuilles du film en polyéthylène, du film aluminium.
- L'emballage doit être hermétique et bien adhérent aux produits congelés. Les emballages en verre sont déconseillés.
- Les produits alimentaires frais (à température ambiante), mis dans le but d'être congelés ne doivent pas rester en contact avec les produits déjà congelés auparavant.

- Il est déconseillé de mettre dans le congélateur, en une fois par 24 heures, plus de nourriture fraîche que mentionné dans le tableau de spécification technique de l'appareil.
- Afin de garder une bonne qualité des produits congelés, il est conseillé de regrouper les produits congelés dans la partie centrale du congélateur de telle façon qu'ils ne restent pas en contact avec des produits encore non congelés.
- Nous conseillons de déplacer les portions congelées vers un côté du compartiment congélateur et mettre les portions fraîches à congeler du côté opposé en les poussant au maximum vers la paroi arrière latérale.
- Pour congeler les produits, utiliser un congélateur marqué ❄️❄️❄️.
- Il faut se rappeler que la température du compartiment réfrigérateur est influencée entre autres par: la température ambiante, le niveau de chargement des denrées, la fréquence d'ouverture de la porte, le niveau de givrage, la mise au point de thermostat.
- Si une difficulté d'ouvrir la porte du compartiment réfrigérateur se présente tout juste après sa fermeture, nous vous conseillons d'attendre 1 à 2 minutes jusqu'à ce que la dépression qui s'y est formée soit compensée.

Le temps de conservation des produits congelés dépend de leur qualité à l'état frais avant congélation ainsi que de la température de conservation. En conservant la température inférieure ou égale à -18°C les périodes de conservation suivantes sont conseillées:

Produits	Mois
Boeuf	6-8
Veau	3-6
Abats	1-2
Porc	3-6
Volaille	6-8
OEufs	3-6
Poissons	3-6
Légumes	10-12
Fruits	10-12

Le compartiment de refroidissement rapide ne sert pas à l'entreposage de nourriture surgelée. Il est possible de produire et d'entreposer uniquement des glaçons dans ce compartiment.

Attention : Si l'appareil ne possède pas de compartiment ❄️❄️❄️, ceci signifie que l'appareil réfrigérant n'est pas adapté aux besoins de congélation des produits alimentaires.

* Concerne les appareils avec une chambre de congélation dans la partie inférieure de l'équipement

** Concerne les appareils possédant une chambre de congélation ❄️❄️❄️

*** Ne concerne pas les appareils équipés en chambres de congélation marquées par le symbole ❄️❄️❄️

COMMENT EXPLOITER LE RÉFRIGÉRATEUR DE FAÇON ÉCONOMIQUE?

Conseils pratiques

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

Que veulent dire les étoiles?



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



On peut stocker les aliments dans une température de -12°C pendant 1 mois sans risquer qu'ils perdent leur goût. Cette température n'est pas suffisante pour congeler les aliments.



Permet de stocker des aliments déjà congelés pendant 1 an maximum; mais ne permet PAS de congeler des aliments frais.



Cet appareil convient à stocker des aliments dans une température en-dessous de -18°C et de congeler de plus grandes quantités d'aliments.

Zones de stockage dans le réfrigérateur

En raison de la circulation normale de l'air, le caisson du réfrigérateur contient différentes zones de température.

- La zone la plus froide se trouve directement au-dessus du tiroir à légumes. Il faut conserver dans cette zone des aliments délicats et facilement pourrissables, tels que:
 - Les poissons, la viande, la volaille,
 - Les charcuteries, les plats préparés,
 - Les plats ou produits cuits contenant des œufs ou de la crème,
 - De la pâte fraîche, des mélanges de gâteaux,
 - Des légumes emballés et autres aliments frais ayant une étiquette suggérant que ces aliments doivent être maintenus dans une température approximative de 4°C.
- La zone la plus chaude se trouve dans la partie haute de la porte. Utilisez ce secteur pour y conserver du beurre et du fromage.

Produits qui ne devraient pas être stockés dans le réfrigérateur

- Certains aliments ne doivent pas être conservés dans le réfrigérateur. Ce sont:
 - Les fruits et légumes sensibles aux basses températures, comme par exemple les bananes, l'avocat, la papaye, le fruit de la passion, les aubergines, les poivrons, les tomates et les concombres,
 - Les fruits qui ne sont pas encore mûrs,
 - Les pommes de terre

Attention:

Exemple de gestion des produits congelés (fig. 12)

Pour assurer la meilleure conservation des aliments pendant longtemps et éviter leur gaspillage, disposer les produits comme montré sur la Fig. 12. De plus, la figure montre la disposition des compartiments, des tiroirs et des clayettes qui permet l'utilisation la plus efficace de l'énergie par l'appareil.

La conservation des produits alimentaires dans des conditions et une température adaptées prolonge leur limite de consommation et optimise la consommation d'énergie électrique. Les plages de températures devraient être indiquées sur les emballages et les étiquettes des produits alimentaires.

DÉGIVRAGE, NETTOYAGE ET CONSERVATION

Pour le nettoyage du châssis et des pièces en plastique ne jamais utiliser de solvants ni de produits de nettoyage agressifs et abrasifs (par exemple des poudres ou des crèmes de nettoyage)! Utiliser uniquement des produits de nettoyage liquides délicats et des torchons doux. Ne pas utiliser le côté abrasive des éponges.

Dégivrage du réfrigérateur***

- Le givre qui se forme sur la paroi arrière s'élimine automatiquement. Pendant le dégivrage, les impuretés peuvent pénétrer dans l'orifice de la gouttière avec de l'eau condensée. Ce qui peut entraîner le blocage de l'orifice. Dans ce cas il convient de déboucher délicatement le trou avec une broche de poussée (fig. 13).
- L'appareil fonctionne cycliquement: réfrigère (alors que le givre s'installe sur la paroi arrière) ensuite se dégivre (les gouttes ruissellent sur la paroi arrière).
- Avant le nettoyage, il convient de déconnecter absolument l'appareil du circuit alimentation en débranchant la fiche de la prise de courant. Veillez à ce que l'eau ne s'introduise pas dans le panneau de commande ou dans le système d'éclairage.
- N'utilisez pas pour le dégivrage de substances en aérosol. Elles peuvent causer la formation de mélanges explosifs, contenir des solvants pouvant endommager les parties en plastique de l'appareil jusqu'à même être dangereux pour la santé.
- Il convient de veiller à ce que l'eau utilisée pour le nettoyage ne s'introduise pas dans le récipient d'évaporation par l'orifice d'évacuation.
- En dehors des joints sur la porte, il convient de nettoyer l'appareil entier avec les détergents délicats. Lavez les joints sur la porte à l'eau tiède et essuyez à sec.
- Il convient de nettoyer convenablement tous les équipements internes (bacs à légumes, balconnets, clayettes en verre etc.).

Dégivrage du congélateur**

- Il est conseillé de dégivrer le compartiment congélateur en même temps que le nettoyage de l'appareil.
- Une forte accumulation de la couche de glace sur les surfaces de congélation diminue le rendement de l'appareil ce qui entraîne une augmentation de consommation de l'énergie électrique.
- Il est conseillé de dégivrer l'appareil au moins une ou deux fois par an. En cas d'une importante accumulation de glace, le dégivrage doit être effectué plus souvent.
- Si à l'intérieur de l'appareil se trouvent des aliments, il convient de positionner le sélecteur rotatif sur la position maximale à peu près 4 heures avant la décongélation. Ceci garantit la possibilité de conservation des produits alimentaires à la température ambiante pendant une durée plus longue.
- Après avoir sorti les aliments du congélateur il convient de les mettre dans un sac isotherme, une glacière ou bien en les enveloppant de plusieurs couches de papier journal et ensuite les conserver dans un endroit frais.
- Le dégivrage du congélateur doit être réalisé le plus vite possible. Une conservation de longue durée des produits dans la température ambiante raccourci le délai de consommation.

Mode opératoire pour le dégivrage du coffre du congélateur: **

- Éteindre l'appareil à l'aide du panneau de commande, puis retirer la fiche de la prise.
- Ouvrir la porte, puis extraire les denrées.
- En fonction du modèle, retirer le canal de drainage qui se trouve dans la partie inférieure de la chambre du congélateur et placer un récipient.
- Laisser la porte ouverte, cela accélérera le processus de décongélation. En plus, il est possible de mettre un récipient avec de l'eau chaude (mais pas bouillante) dans la chambre du congélateur
- Laver l'intérieur du coffre puis laisser sécher.
- Remettre l'appareil en marche en respectant la procédure précisée dans les instructions.

Dégivrage automatique du réfrigérateur****

Le compartiment réfrigérateur est équipé de la fonction de dégivrage automatique. Cependant du givre peut se créer sur la paroi arrière du compartiment réfrigérateur. Ceci se passe habituellement lorsque une grande quantité de produits alimentaires frais est conservée dans le compartiment réfrigérateur.

Dégivrage automatique du congélateur****

Le compartiment congélateur est équipé de la fonction de dégivrage automatique (no-frost). Les denrées alimentaires sont congelées par un système de réfrigération par circulation d'air et l'humidité du compartiment congélateur évacuée à l'extérieur. En conséquence dans le congélateur ne se forme pas un superflu de dépôt de givre et les produits ne se collent pas entre eux.

Lavage à main du compartiment réfrigérateur et congélateur****

Il est recommandé de laver au moins une fois par an le compartiment réfrigérateur et congélateur. Cette opération empêche la formation des bactéries et des odeurs désagréables. Il convient de mettre hors circuit l'appareil entier par la touche (1), sortir des compartiments les produits et laver à l'eau tiède et au détergent délicat. Essuyer les compartiments avec un chiffon.

Enlèvement et mise en place des clayettes *****

Sortir les clayettes et ensuite faire glisser jusqu'à ce que le verrou de sûreté des clayettes se trouve dans la glissière voulue (fig. 15).

Enlèvement et mise en place du balconnet *****

Soulever le balconnet, sortir et remettre en place à partir du haut à la position désirée (fig. 16).
Dans aucun cas il n'est pas permis de placer à l'intérieur du congélateur un accumulateur électrique de chaleur, de soufflage, ni un sèche-cheveux.

** Concerne les appareils possédant une chambre de congélation ❄️***

*** Ne concerne pas les appareils avec un Système sans Givre
Concerne les appareils possédant une chambre de congélation.

**** Ne concerne pas les appareils avec un Système sans Givre

***** Concerne les appareils équipés en Système sans Givre

***** Ne concerne pas les congélateurs

LOCALISATION DES PANNES

Anomalie	Cause	Dépannage
L'appareil ne fonctionne pas	La coupure dans le circuit de l'installation électrique	- vérifiez si la fiche a été branchée correctement dans la prise du réseau d'alimentation - vérifiez si le câble d'alimentation de l'appareil n'est pas endommagé - vérifiez si en branchant un autre appareil par ex. une lampe de nuit la tension de prise de courant existe - vérifiez si l'appareil est mis en circuit par l'intermédiaire du thermostat en position supérieure à 0 / OFF
L'éclairage interne du compartiment ne fonctionne pas	La lampe est desserrée dans la douille ou grillée (dans les appareils avec éclairage par lampe incandescente)	- vérifier le point précédent „L'appareil ne fonctionne pas” – resserrer l'ampoule dans la douille, ou alors changer d'ampoule si elle est grillée (dans les appareils avec éclairage par lampe incandescente).
Le fonctionnement continu de l'appareil	Un mauvais placement du sélecteur rotatif	- déplacez le sélecteur rotatif dans position plus basse
	Autres causes comme au point „L'appareil réfrigère et/ou congèle très faiblement”	- Vérifiez suivant le point „L'appareil réfrigère et/ou congèle très faiblement”
De l'eau s'accumule sur la partie inférieure du réfrigérateur	Le canal de déryation de l'eau est obstrué	- nettoyez l'orifice bouché (voir la notice d'utilisation chap. - „Dégivrage du réfrigérateur”)
	La circulation d'air rendu plus difficile à l'intérieur du compartiment	- rangez les produits alimentaires et les récipients d'une telle façon qu'ils ne touchent pas la paroi arrière du réfrigérateur
Les bruits anormaux de l'appareil	Manque de mise à niveau de l'appareil	- mettez l'appareil à niveau
	L'appareil reste en contact avec les meubles et/ou avec d'autres objets	- positionnez l'appareil librement d'une telle façon qu'il ne touche pas d'autres objets

Anomalie	Cause	Dépannage
L'appareil réfrigère et/ou congèle très faiblement	Un mauvais placement du sélecteur rotatif	- déplacez le sélecteur rotatif à la position supérieure
	Température ambiante est supérieure ou inférieure à celle indiquée dans les spécifications techniques de l'appareil.	L'équipement électroménager est conçu pour fonctionner à une température donnée, cette température étant précisée dans les spécifications techniques de l'appareil.
	L'appareil se trouve dans un endroit ensoleillé ou à proximité d'une source de chaleur	- changez l'emplacement de l'appareil suivant le notice d'utilisation
	Le chargement de grande quantité de produits chauds au même moment	- attendez jusqu'à 72 heures de réfrigération des produits jusqu'à l'atteinte de la température exigée à l'intérieur du compartiment
	La circulation d'air rendu plus difficile à l'intérieur du compartiment	- rangez les produits alimentaires et les récipients d'une telle façon qu'ils ne touchent pas la paroi arrière du réfrigérateur
	La circulation d'air rendu plus difficile à l'arrière de l'appareil	- éloignez l'appareil du mur à une distance de 30 mm minimum
	Le dépôt excessif de givre sur les éléments de congélation	- décongelez le compartiment congélateur
	La porte du réfrigérateur l'utilisation ouverte trop fréquemment ou trop longtemps	- diminuez la fréquence d'ouverture de la porte et/ou raccourcissez le temps d'ouverture de la porte
	La porte ne se ferme pas complètement	- placez les produits et les récipients d'une telle façon qu'ils ne rendent pas difficile la fermeture de la porte
	Le compresseur s'enclenche rarement	- vérifiez si la température ambiante ne se situe pas sous la limite inférieure de la classe climatique de l'appareil.
	Un mauvais placement du joint d'étanchéité de la porte	- enfoncez le joint

Durant l'utilisation normale du réfrigérateur peuvent apparaître différentes sortes de sons qui n'ont pas d'influence sur l'amélioration du travail du réfrigérateur.

Les sons qu'il est facile à éliminer:

- le bruit quant le réfrigérateur n'est pas posé verticalement – régler la position à l'aide de pieds à vis éventuellement mettre sous le rouleau derrière une matériau mou, surtout quand les sol est en céramique.
- frottement contre d'autres meubles – déplacer le réfrigérateur.
- grésillement des tiroirs ou des étagères – enlever et remettre sur place le tiroir ou les étagères.
- bruits provenant des bouteilles qui se touchent – éloigner les bouteilles.

Les sons qui peuvent être entendus lors d'une utilisation normale résultent du travail du thermostat, du compresseur (mise en marche), du système de refroidissement (rétrécissement et élargissement du matériau sous l'influence des différences de températures et de la circulation du facteur refroidissant).

INVERSION DE SENS D'OUVERTURE DE PORTE

Inversion de sens d'ouverture de porte (Fig. 20)

- 1 Pour inverser le sens d'ouverture de porte, déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique et le vider des articles alimentaires.
- 2 A l'aide d'un tournevis plat, démonter les bouchons des charnières.
- 3 A l'aide d'un tournevis cruciforme, démonter la charnière supérieure de la porte, tout en retenant la porte (fig. 20.1).
- 4 A l'aide d'un tournevis cruciforme, démonter la charnière centrale tout en retenant la porte supérieure*.
- 5 Déposer la porte dans un endroit sûr.
- 6 Pencher l'appareil (max 40 degrés) de sorte à avoir un accès suffisant à la charnière inférieure (fig. 20.2)
- 7 A l'aide d'un tournevis cruciforme, démonter la charnière inférieure de la porte.
- 8 Fixer la charnière inférieure sur l'autre côté du corps (fig. 20.3).
- 9 Placer l'ensemble de la porte de manière à ce que la broche de la charnière inférieure se trouve dans le trou approprié du boîtier inférieur de la porte.
- 10 Fixer la charnière centrale sur le côté opposé de manière à ce que la broche inférieure de la charnière centrale se trouve dans l'axe pour insérer les broches inférieures et supérieures dans les portions de portes respectives.*
- 11 Fixer la charnière supérieure de sorte que la broche de la charnière supérieure se trouve dans le trou approprié de la porte supérieure (Fig. 20.4).
- 12 Vérifier si la porte est correctement placée par rapport au corps de l'appareil.
- 13 Fixer les bouchons des charnières.
- 14 Mettre en fonctionnement l'appareil selon les points appropriés du mode d'emploi.

* Ceci concerne les produits avec deux cavités uniquement, réfrigérateur et congélateur.

GARANTIE, SERVICE APRÈS-VENTE

Garantie

Service de garantie selon la carte de garantie. Le fabricant n'est responsable d'aucun dommage provoqué par une utilisation inappropriée du produit.

Service

- Le fabricant suggère de faire réaliser toute réparation et tout réglage par le Service Interventions ou un centre agréé du fabricant. Pour des raisons de sécurité, il est interdit de réparer vous-même l'appareil.
- Les réparations réalisées par des personnes sans les compétences exigées peuvent constituer un grave danger pour les utilisateurs de l'appareil.
- La période minimale de la garantie sur l'appareil, offerte par le fabricant, l'importateur ou le distributeur agréé est indiquée sur la carte de garantie.
- L'appareil perd sa garantie suite à des transformations, des adaptations, la rupture des scellés ou de tout autre dispositif de sécurité ou de leurs éléments ainsi que suite à toute intervention qui n'est pas conforme aux consignes du mode d'emploi.

Demande de réparation et soutien en cas de défaillance

Si l'appareil nécessite une réparation, contactez le service. Les coordonnées du service et le numéro de contact sont indiqués sur la carte de garantie. Avant tout contact, veuillez préparer le numéro de série de l'appareil que vous pouvez trouver sur la plaque signalétique. Pour faciliter les choses, veuillez le recopier ci-dessous :

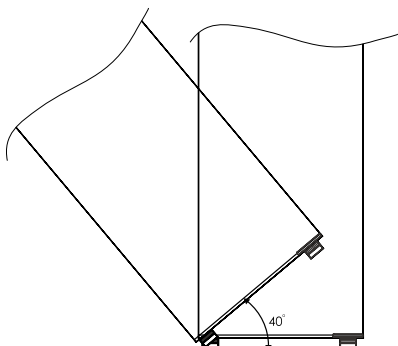
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Déclaration du fabricant

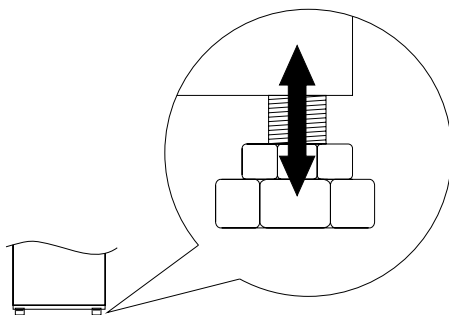
Par la présente le fabricant déclare que le produit est conforme à toutes les principales dispositions exigées par les directives de la communauté Européenne:

- **directive Basse Tension 2014/35/CE**
- **directive Compatibilité électromagnétique 2014/30/CE**
- **directive 2009/125/CE**
- **directive RoHS 2011/65/CE**

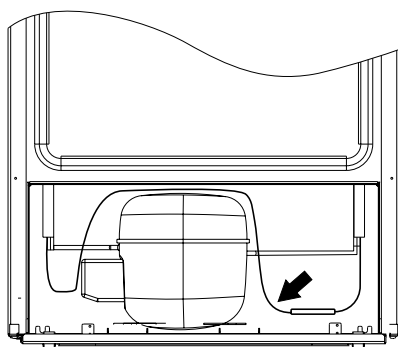
et c'est le pourquoi le produit est désigné par le symbol **CE** ainsi qu'une déclaration de la conformité accessible aux organes chargés de la surveillance du marché a été délivrée.



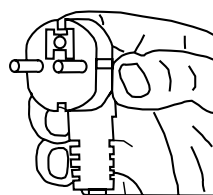
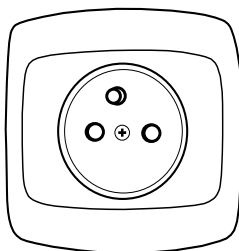
2



3



8

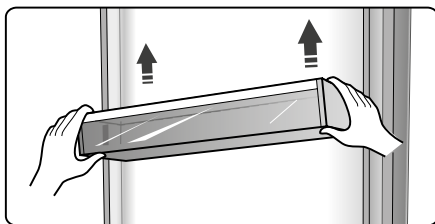


9



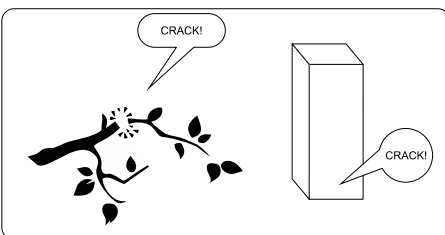
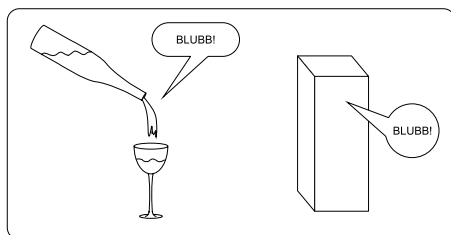
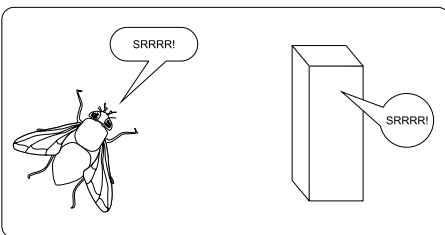
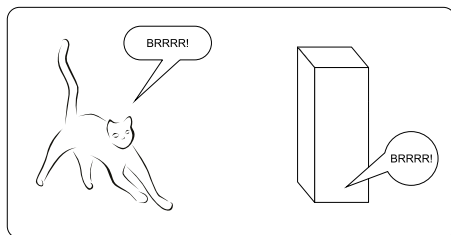
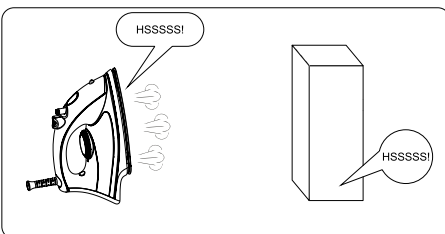
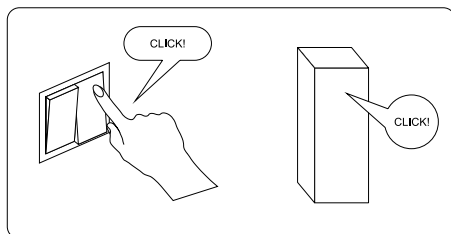
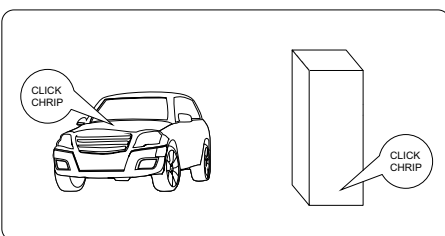
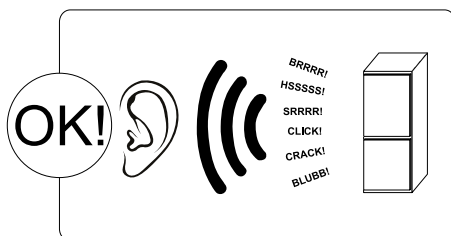
10

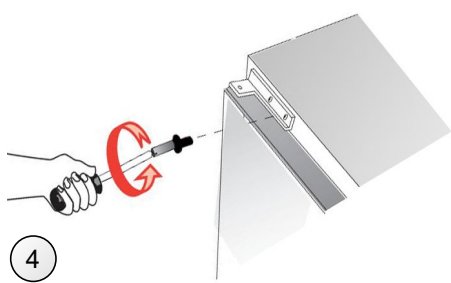
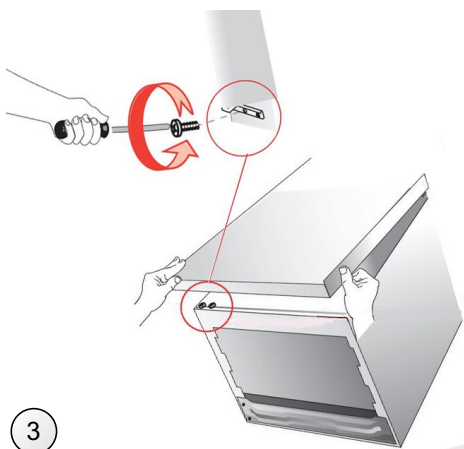
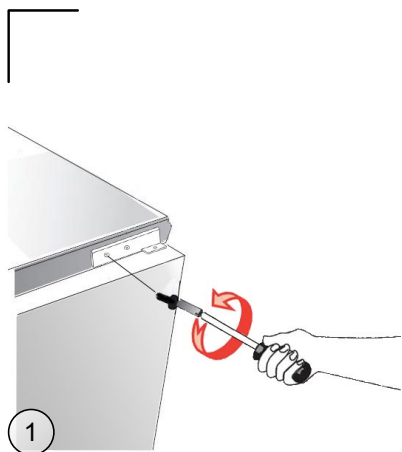




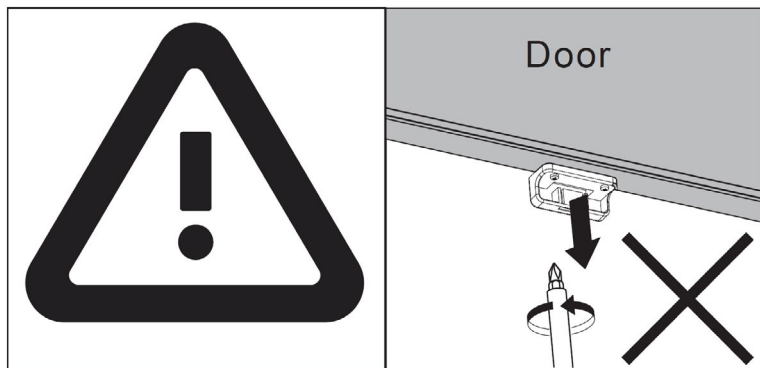
15

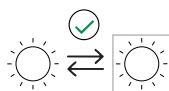
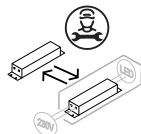
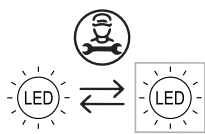
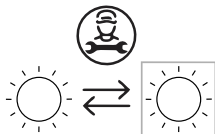
16





20





BG Източник на светлина, сменяем от професионалист

CS Světelný zdroj smí měnit pouze profesionál

DE Lichtquelle durch Fachmann austauschbar

DK Udkiftelig lyskilde af en professionel

EN Replaceable light source by a professional

ES Fuente de luz reemplazable por un profesional

ET Valgusallikat võib vahetada ainult professionaal

FI Vaihdeettava valonlähde ammattilaisen toimesta

FR Source de lumière à changer par un professionnel

HR Izvor svjetlosti zamjenjiv od strane profesionalca

HU A fényforrás kizárólag szakember által cserélhető ki

LT Šviesos šaltinis keistinas profesionalo

LV Gaismas avotu drīkst nomainīt kvalificēta persona

NL Lichtbron te vervangen door een vakman

NO Utskiftbar lyskilde av en autorisert fagmann

PL Źródło światła wymienne przez profesjonalistę

PT Fonte de luz substituível por um profissional

RO Sursa de lumină înlocuibilă de către un profesionist

SE Utbytbar ljuskälla av en fackperson

SK Zdroj svetla vymeniteľný iba profesionálom

SL Svetlobni vir naj menja strokovnjak

BG Източник на светлина (само LED), сменяем от професионалист

CS Světelný zdroj (pouze LED) smí měnit pouze profesionál

DE Lichtquelle (Nur LEDs) durch Fachmann austauschbar

DK Udkiftelig (kun LED) lyskilde af en professionel

EN Replaceable (LED only) light source by a professional

ES Fuente de luz (solo LED) reemplazable por un profesional

ET Valgusallikat (ainult LED) võib vahetada ainult professionaal

FI Vaihdeettava (vain LED) valonlähde ammattilaisen toimesta

FR Source de lumière (seulement LED) à changer par un professionnel

HR Izvor svjetlosti (samo LED) zamjenjiv od strane profesionalca

HU A fényforrás (csak LED) kizárólag szakember által cserélhető ki

LT Šviesos šaltinis (tik LED) keistinas profesionalo

LV Gaismas avotu (tikai LED) drīkst nomainīt kvalificēta persona

NL Lichtbron (alleen led) te vervangen door een vakman

NO Utskiftbar (kun LED) lyskilde av en autorisert fagmann

PL Źródło światła (tylko LED) wymienne przez profesjonalistę

PT Fonte de luz (apenas LED) substituível por um profissional

RO Sursă de lumină înlocuibilă (doar LED) de către un profesionist

SE Utbytbar (endast LED) ljuskälla av en fackperson

SK Zdroj svetla (iba LED) vymeniteľný iba profesionálom

SL Svetlobni vir (samo LED) menja strokovnjak

BG Управлящо оборудване, сменяемо от професионалист

CS Řídící jednotku smí měnit pouze profesionál

DE Betriebsgerät durch Fachmann austauschbar

DK Udkiftelig transformator af en professionel

EN Replaceable control gear by a professional

ES Mecanismo de control reemplazable por un profesional

ET Juhtseadist võib vahetada ainult professionaal

FI Vaihdeettava muuntaja ammattilaisen toimesta

FR Equipement de commande à changer par un professionnel

HR Upravljačka oprema zamjenjiva od strane profesionalca

HU A vezérlőegységet kizárólag szakember cserélheti ki

LT Valdymo įranga keistina profesionalo

LV Vadības mehānismu drīkst nomainīt kvalificēta persona

NL Bedieningsuitrusting te vervangen door een vakman

NO Utskiftbar transformator av en autorisert fagmann

PL Osrzęt sterujący wymienny przez profesjonalistę

PT Equipamento de controlo substituível por um profissional

RO Scule de control înlocuibile de către un profesionist

SE Utbytbar transformator av en fackperson

SK Riadiaci modul vymeniteľná iba profesionálom

SL Krmilno napravo menja strokovnjak

BG Източник на светлина, сменяем от крайния потребител

CS Světelný zdroj smí měnit konečný uživatel

DE Lichtquelle durch Endverbraucher austauschbar

DK Udkiftelig lyskilde af en slutbruger

EN Replaceable light source by an end-user

ES Fuente de luz reemplazable por el usuario final

ET Valgusallikat võib vahetada lõppkasutaja

FI Loppukäyttäjän vaihdettava valonlähde

FR Source de lumière à changer par l'utilisateur final

HR Izvor svjetlosti zamjenjiv od strane korisnika

HU A végfelhasználó által cserélhető fényforrás

LT Šviesos šaltinis keistinas galutinio naudotojo

LV Gaismas avotu drīkst nomainīt galālietotājs

NL Lichtbron te vervangen door de eindgebruiker

NO Utskiftbar lyskilde av forbruker

PL Źródło światła wymienne przez użytkownika końcowego

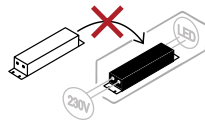
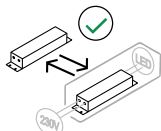
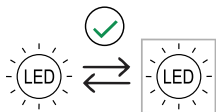
PT Fonte de luz substituível pelo usuário final

RO Sursă de lumină înlocuibilă de către un utilizator final

SE Utbytbar ljuskälla av en slutanvändare

SK Zdroj svetla vymeniteľný koncovým používateľom

SL Svetlobni vir menja končni uporabnik



BG	Източник на светлина (само LED), сменяем от крайния потребител	BG	Управляващо оборудване, сменяемо от крайния потребител	BG	Несменяем източник на светлина	BG	Несменяемо управляващо 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 transformator af en slutbruger	DK	Ikke udskiftelig lyskilde	DK	Ikke udskiftelig transformator
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	Valgusallikas (ainult LED) võib vahetada lõppkasutaja	ET	Juhtseade 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	Équipement de commande à changer par l'utilisateur final	FR	Source de lumière non échangeable	FR	Équipement 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 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 vadymo įranga
LV	Gaismas avots (tikai LED) drīkst nomainīt galalietotājs	LV	Bedieningsuitrusting te vervangen door de eindgebruiker	LV	Gaismas avots ir nomaināms	LV	Vadības mehānisms ir nomaināms
NL	Lichtbron (alleen led) te vervangen door de eindgebruiker	NL	Utskiftbar transformator av forbruger	NL	Lichtbron niet vervangbaar	NL	Bedieningsuitrusting niet vervangbaar
NO	Utskiftbar (kun LED) lyskilde av forbruker	NO	Osprzęt sterujący wymienny przez użytkownika końcowego	NO	Ikke utskiftbar lyskilde	NO	Ikke utskiftbar transformator
PL	Źródło światła (tylko LED) wymienne przez użytkownika końcowego	PL	Osprzęt sterujący wymienny przez użytkownika końcowego	PL	Źródło światła nieinlocuibilne	PL	Niewymienialny osprzęt sterujący
PT	Fonte de luz (apenas LED) substituível pelo usuário final	PT	Equipamento de controlo substituível pelo usuário final	PT	Fonte de luz insubstituível	PT	Equipamento de controlo insubstituível
RO	Sursă de lumină înlocuibilă (doar LED) de către un utilizator final	RO	Scule de control înlocuibil de către un utilizator final	RO	Sursă de lumină neînlocuibilă	RO	Scule de control neînlocuibile
SE	Utbytbar (endast LED) ljuskälla av en slutanvändare	SE	Utbytbar transformator av en slutanvändare	SE	EJ utbytbar ljuskälla	SE	EJ utbytbar ljuskälla
SK	Zdroj svetla (iba LED) vymeniteľný iba koncovým používateľom	SK	Riadiaci modul vymeniteľný koncovým používateľom	SK	Nevymeniteľný zdroj svetla	SK	Nevymeniteľný riadiaci modul
SL	Svetlobni vir (samo LED) menja končni uporabnik	SL	Krmilno napravo menja končni uporabnik	SL	Svetlobnega vira ni mogoče menjati	SL	Krmilne naprave 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