

# Whirlpool

Refrigerator / User Manual

Congélateur / Réfrigérateur / Manuel d'utilisation

ثلاجة / دليل المستخدم



WBIF695403WDZ

®/TM/© 2025 Whirlpool. Produced under license ®/TM/© 2025

Whirlpool. Produit sous licence ®/TM/© 2025 Whirlpool. تم إنتاجه

بموجب ترخيص

11 5943 0243/ EN/ FR/ AR/ AA/ 26.03.25 09:13

7278748505



## **Please read this manual first!**

---

### **Dear Customer**

Thank you for choosing this product.

Please register your products on [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

We would like you to achieve the optimal efficiency from this high quality product which has been manufactured with state of the art technology. To do this, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Heed all information and warnings in the user manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur. Keep the user manual. Include this manual with the product if you hand it over to someone else.

**The following symbols are used in the user manual and on the product:**



**Read the user manual.**


---

<b>1 Environmental Instructions .....</b>	<b>4</b>
1.1 Disposal Of Packaging Materials .	4
<b>2 Your Refrigerator .....</b>	<b>4</b>
<b>3 Installation.....</b>	<b>5</b>
3.1 Right Place For Installation.....	5
3.2 Adjusting the Legs.....	6
3.3 Hot Surface Warning.....	6
<b>4 Preparation.....</b>	<b>6</b>
4.1 What To Do For Energy Saving.....	6
4.2 First Use.....	7
4.3 Climate Class and Definitions.....	7
<b>5 Operating the Product.....</b>	<b>7</b>
<b>6 Use of Your Appliance.....</b>	<b>8</b>
6.1 Control Panel of the Product.....	8
6.2 Storing Food in Your Product.....	10
6.3 Door Open Alert.....	14
6.4 Reversing the Door Opening Side.	14
6.5 Replacing the Illumination Lamp..	14
<b>7 Maintenance and Cleaning .....</b>	<b>14</b>
<b>8 Troubleshooting.....</b>	<b>15</b>

---

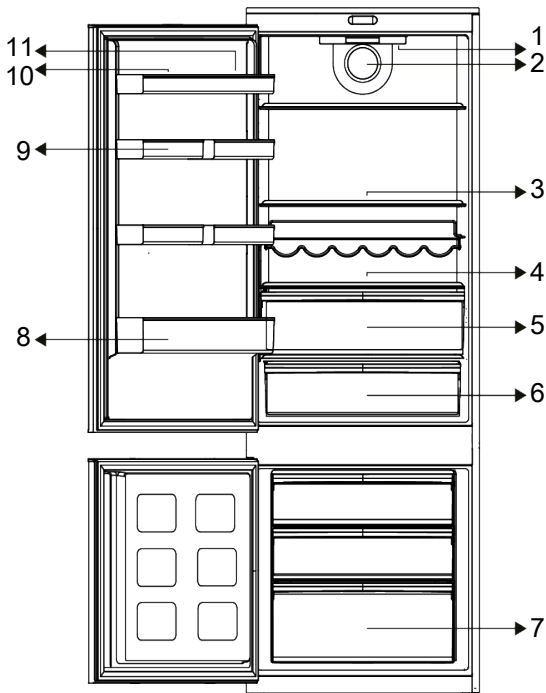
## 1 Environmental Instructions

### 1.1 Disposal Of Packaging Materials

The packaging material is recyclable and is marked with the recycle symbol .

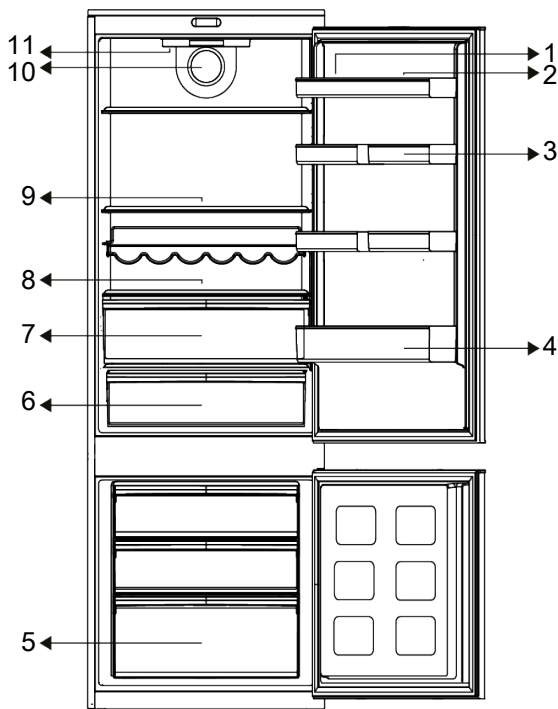
The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

## 2 Your Refrigerator



- |                              |                         |
|------------------------------|-------------------------|
| 1 Control panel and Display  | 2 Fan                   |
| 3 Adjustable Shelves         | 4 * Bottle shelf        |
| 5 * Crisper                  | 6 * Cold Storage Drawer |
| 7 Freezer Compartment        | 8 Bottle Shelf          |
| 9 Door Shelf                 | 10 Egg holder           |
| 11 * Adjustable Door Shelves |                         |

**\*Optional:** Figures in this user manual are schematic and may not exactly match your product. If your product does not comprise the relevant parts, the information pertains to other models.



- |                              |                         |
|------------------------------|-------------------------|
| 1 * Adjustable Door Shelves  | 2 Egg holder            |
| 3 Door Shelf                 | 4 * Bottle Shelf        |
| 5 Freezer Compartment        | 6 * Cold Storage Drawer |
| 7 * Crisper                  | 8 * Bottle shelf        |
| 9 Adjustable Shelves         | 10 Fan                  |
| 11 Control panel and Display |                         |

**\*Optional:** Figures in this user manual are schematic and may not exactly match your product. If your product does not comprise the relevant parts, the information pertains to other models.

### 3 Installation

Read the "Safety Instructions" first!

#### 3.1 Right Place For Installation

Contact the Authorized Service for the product's installation. To prepare the product for installation, see the information in the user manual and make sure the elec-

tric and water utilities are as required. If not, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary.

- Place the product on a flat surface to avoid vibration

- Place the product at least 30 cm away from the heater, stove and similar sources of heat and at least 5 cm away from electric ovens.
- When placing two coolers in adjacent position, leave at least 4 cm distance between the two units.
- Keep the product out of direct sunlight and in a dry place.
- Check if the rear wall clearance protection component is present at its location (if provided with the product).

## 3.2 Adjusting the Legs

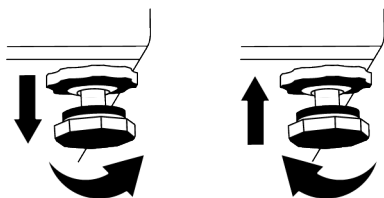
If the product is not in balanced position, adjust the front adjustable legs by rotating them to right or left.

## 4 Preparation

Read the "Safety Instructions" first!

### 4.1 What To Do For Energy Saving

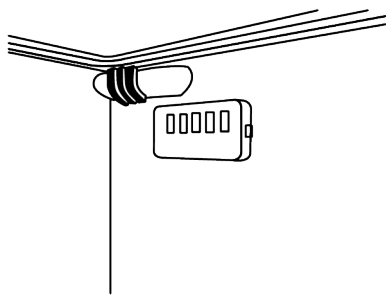
- When loading the food, leave enough space inside the refrigerator to allow sufficient air circulation for cooling.
- Since hot and humid air will not directly penetrate into your product when the doors are not opened, your product will optimize itself in conditions sufficient to protect your food. Under these circumstances, functions and components such as compressor, fan, heater, defrost, lighting, display and so on will operate according to the needs by consuming minimum energy.
- In case that multiple options are present, glass shelves must be placed so that the air outlets at the rear wall are not blocked and preferably, in a way that air outlets remain below the glass shelf. This combination may help improving air distribution and energy efficiency.
- Using the below drawer when storing is strongly recommended.
- For optimum performance, Quick Freezing can be used (if available), 24 hours prior to placing fresh foods in the freezer.



### 3.3 Hot Surface Warning

The side walls of your product are equipped with cooler pipes to enhance the cooling system. High pressure fluid may flow through these surfaces, and cause hot surfaces on the side walls. This is normal and it does not require servicing.

- In most cases, 24 hours is enough for the Quick Freezing function after fresh foods are placed in the freezer. After some time, Quick Freezing function will deactivate automatically.
- When freezing a small amount of food, Quick Freezing function can be deactivated after some time to ensure energy saving.
- Depending on the product's features; defrosting frozen foods in the cooler compartment will ensure energy saving and preserve food quality.
- In order to load the maximum quantity of food into the freezer compartment of your refrigerator, the upper drawers should be taken out and the food should be placed onto the wire/glass shelves.
- Place the food as shown below, keeping a distance from the cooler compartment temperature sensor. If they are in contact with the sensor, energy consumption of the appliance might increase.



- Store food in the cooler or chill compartment according to proper storage conditions to save energy.
- Food packages shall not be in direct contact with the temperature sensor located in the freezer compartment.

## 4.2 First Use

Before using your product make sure the necessary preparations are made in line with the instructions in "Safety Instructions" and "Installation" sections.

- Wait for at least 2 hours before operating the product, to ensure the complete efficiency of refrigeration.
- Keep the product running without placing any food inside for 6 hours and the product door should be kept as closed as possible.
- The temperature change caused by opening and closing of the door while using the product may normally lead to condensation on door/body shelves and glassware placed in the product.

## 5 Operating the Product

Read the "Safety Instructions" first!

- The product shall be used for storing food only.
- Turn off the water valve if you will be away from home (e.g. at vacation) and you will not be using the Icematic or the water dispenser for a long period of time. Otherwise, water leaks may occur.

- A sound will be heard when the compressor is engaged. It is normal for the product to make noise even if the compressor is not running, as fluid and gas may be compressed in the cooling system.
- It is normal for the front edges of the product to be warm. These areas are designed to warm up in order to prevent condensation
- For some models, indicator panel turns off automatically 1 minute after the door closes. It will be reactivated when the door is opened or any button is pressed.

## 4.3 Climate Class and Definitions

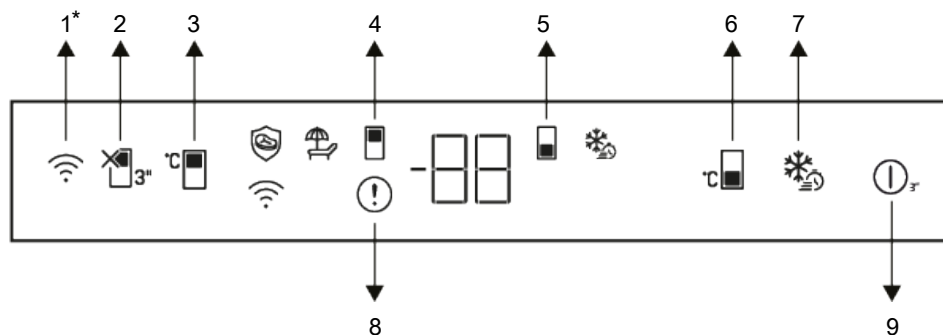
Please refer to the Climate Class on the rating plate of your device. One of the following information is applicable to your device according to the Climate Class.

- **SN:** Long Term Temperate Climate: This cooling device is designed for use at ambient temperatures between 10 °C and 32 °C.
- **N:** Temperate Climate: This cooling device is designed for use at ambient temperatures between 16°C and 32 °C.
- **ST:** Subtropical Climate: This cooling device is designed for use at ambient temperatures between 16°C and 38°C.
- **T:** Tropical Climate: This cooling device is designed for use at ambient temperatures between 16°C and 43°C.

## Unplugging the Product

- Remove the food to prevent odours,
- Wait for the ice to melt, clean the interior and let it dry, leave the doors open to avoid damaging the inner body plastics.

### 6.1 Control Panel of the Product



- |  |   |
|--|---|
| 1 * Wireless Key                             | 2 Vacation Function Key                       |
| 3 Cooler Compartment Temperature Setting Key | 4 Cooling Compartment Symbol                  |
| 5 Freezing Compartment Symbol                | 6 Freezer Compartment Temperature Setting Key |
| 7 Quick Freezing Key                         | 8 Error Status Indicator                      |
| 9 Refrigerator On/Off                        |   |

Read the “Safety Instructions” first! Auditory and visual functions on the indicator panel will assist you when using the product.

**\*Optional:** Shown functions are optional, there may be differences of shape and location in functions found on your appliance’s indicator panel.

#### 1. Wireless Key \*

This key is utilized to connect wirelessly to your appliance through HomeWhiz mobile application. If the key is pressed for a long time (3 seconds), the wireless connection symbol on the display/indicator will blink slowly (in 0.5 second intervals). The link between the appliance and the home network is initialized. After the wireless connection with the appliance is established, the wireless connection icon ( ) will be lit solid. After initial setup, the connection can

be activated/deactivated by pressing this button. The wireless connection symbol will flash quickly (at 0.2 second intervals) until the connection is established. When the connection becomes active, wireless connection symbol flashes continuously. If the connection cannot be established for a long period, check your connection settings and refer to the “Troubleshooting” section provided in the user manual. Use HomeWhiz application for wireless connection. The installation steps are described on the application during installation.

You may access the application by reading the QR code available on the HomeWhiz label on the product.

The application can be obtained from App Store or from Play Store for Android devices. For details visit <https://www.home-whiz.com/>.

## 2. Vacation Function Key

Press the key for 3 seconds to activate the vacation function. The vacation mode is activated and the vacation symbol lights. "-.-" will be displayed on the cooler compartment temperature indicator and the cooler compartment active cooling operation will not be performed. You should not keep your food in the cooler compartment if you activate this function. The other compartments continue to cool according to temperatures set before. Press the key for 3 seconds again to cancel this function.

## 3. Cooler Compartment Temperature

### Setting Key

The temperature of the cooler compartment may be set to 8, 7, 6, 5, 4 and 3 °C when this key is pressed. When the key is pressed for 3 seconds the compartment switches to Chill Mode and when the key is pressed again shortly, the temperature is set to 2 degrees and 1 degree and then to normal cooling compartment temperatures. When you want to switch to Chill Mode, this button must be pressed for 3 seconds.

### Storing Food in the Cooler Compartment

- The fresh food compartment of the product can also be used in the "Chill Mode".
- To switch the fresh food compartment to "Chill Mode", the cooler compartment temperature setting button on the product's indicator panel must be pressed for 3 seconds.
- The 1 and 2 °C adjustments of the fresh food compartment are used as "Chill Mode", while the other adjustments are used as "Fresh Food" mode. In Chill Mode, the temperature of the food to be stored in the product can vary between +3 °C and -3 °C. In Chill Mode, the temperature can fall under zero centigrade degree, therefore it is not suitable to store fresh fruit/vegetables in the Chill Mode.

- Using the fresh food compartment in the "Chill Mode" does not affect the freezer compartment performance of the product.

## 4. Cooling Compartment Symbol

The temperature values of the cooling compartment is displayed on the screen when this symbol is active.

## 5. Freezing Compartment Symbol

The temperature values of the freezing compartment is displayed on the screen when this symbol is active.

## 6. Freezer Compartment Temperature

### Setting Key

Temperature setting is made for freezer compartment. When you press on the key, the freezer compartment temperature is set to -18,-19,-20,-21,-22,- 24 °C values.

## 7. Quick Freezing Key

When the quick freeze key is pressed, the quick freeze symbol shall be illuminated and the quick freeze function shall be activated. The freezer compartment temperature is set to -27 °C. Function is cancelled when the key is pressed again. The quick freezing function will be cancelled automatically. To freeze a large amount of fresh food, press the quick freezing key before placing the food in the freezer compartment.

## 8. Error Status Indicator

This indicator will be active when your refrigerator cannot perform adequate cooling or in case of any sensor error. "E" will be displayed on the freezer compartment temperature indicator and figures such as 1,2,3... will be displayed on the cooler compartment temperature indicator. These figures provide information to the authorized service on the error that has occurred. Exclamation mark may be displayed when you load warm food to the freezer compartment or keep the door open for a long period of time. This is not a fault, this warning will be removed when the food is cooled down or when any key is pressed.

## 9. Refrigerator on/off

Enables to turn off the refrigerator if the button is pressed for 3 seconds. The refrigerator can be turned on by pressing the button again for 3 seconds. When the function is active all indicators will go off.

**The temperature can be set between 1-8°C for the chiller compartment and between -24 and -15°C for the freezer compartment. Adjustable temperature values may vary provided that they are within these ranges according to product specifications.**

## 6.2 Storing Food in Your Product

### Storing Food in the Cooler and Chill Compartments

- Compartment temperatures rise prominently if compartment door is opened and closed frequently and kept open for a long time, this can reduce the life span of the food and cause the food to spoil.
- In order not to cause odour and taste changes, the food should be stored in the closed containers.
- To achieve a better and homogeneous cooling, place the food separately in a way that cold air can wander through them.
- Provide air flow by leaving a space between the food and internal wall. If you lean the food against the rear wall, the food may freeze.
- Bring cooked hot meals to the room temperature before placing them in the refrigerator. Then, you can place the tepid meal in the lower shelves of your refrigerator. Place warm foods away from perishable foods.
- Especially pay attention not to mix the foods sold as frozen with the fresh foods.
- Defrost your frozen food in the chill compartment. Thereby, you can cool the chill compartment by using frozen food and save energy.
- Storing unripe tropical fruits (mango, melon varieties, papaya, banana, pineapple) in the refrigerator may speed up the ripening process. This is not recommended because it will cause shorter storage time.
- You should store onions, garlics, gingers and other root vegetables in dark and cold room conditions, not in the refrigerator.
- If you notice that a food has spoiled in the refrigerator, throw away that food and clean the accessories which have come into contact with it.
- In order to cool the meals like soups and stews, which are cooked in the large pots, quickly, you can put them in the refrigerator by separating them into their own shallow containers.
- Place unpackaged food away from eggs.
- Keep the fruits and vegetables separately and store each variety together (for example; apples with apples, carrots with carrots).
- Take green vegetables out of the plastic bag and place them in the refrigerator after wrapping them in a paper towel or drying cloth. If you wash this type of food before placing them in the refrigerator, remember to dry them.
- You can both create a damp environment and provide an air flow by keeping fruits and vegetables, which are prone to drying, in the perforated or unsealed plastic bags.
- Except the cases where extreme circumstances are available in the environment, if your product (on the recommended set values table) is set to the specified set values, the food keep their freshness for a longer time both in the chill compartment and freezer compartment.
- Do not store cold-sensitive vegetables such as green-leaves vegetables, tomatoes, and cucumbers in the chill compartment. If you need to use the chill compartment drawers for storing vegetables, make sure the control panel of your refrigerator is set to 5°C or warmer.

## Storing Food in the Chill Compartment

In the chill compartment, the temperature of the food to be stored in the product can vary between +3 °C and -3 °C. The temperature in the chill compartment may drop be-

low 0°C, and this is not suitable for storing fresh fruits and vegetables. If you need to store fresh food in the cold drawers, make sure to set the refrigerator temperature to 5°C or warmer.

Store Foods In The Different Places According To Their Properties:	
Food	Location
Egg	Door Shelf
Dairy products (butter, cheese)	If available, zero degree (for breakfast food) compartment/ chill compartment
Fruits, vegetables and greenery	Fruit-vegetable compartment, crisper or; In the fresh food compartment, in the vegetable drawer or the Everfresh+ drawer (if available), provided that the refrigerator is set to a temperature above 5°C
Fresh meat, poultry, fish, sausage etc. Cooked foods	If available, zero degree (for breakfast food) compartment/ chill compartment
Ready to serve foods, packaged products, canned foods and pickles	Top shelves or door shelf
Beverages, bottles, spices and snacks	Door Shelf

## Storing Food In The Freezer Compartment

- You can activate Quick Freezing function 4-6 hours before freezing function and perform a faster cooling.
- Bring hot meals to the room temperature before placing them in the freezer compartment.
- Foods to be frozen must be divided into portions according to a size to be consumed, and frozen in separate packages.
- It is recommended to pack the foods before placing them in the freezer.
- In order to prevent expiration of storage time, write the freezing date, time and name of the product on the package according to the storage times of different foods.
- Consume the foods you have defrosted quickly. Defrosted foods cannot be frozen again unless they are cooked. It is not safe to consume the refrozen fresh foods without cooking after they are defrosted.
- As you freeze fresh foods, do not bring them in contact with already frozen foods. Otherwise, frozen foods will be defrosted.

## Storing The Foods, Which Are Sold Frozen

- When storing food, follow the time periods specified in these instructions.
- In order to protect the quality of the food, keep the time interval between purchasing transaction and storing as short as possible.
- Buy frozen food which are stored at -18 °C or lower temperatures.
- Avoid buying foods whose packages are covered with ice etc. This means that the product could be partially defrosted and refrozen. Temperature impacts the quality of the food.
- Store food for manufacturer's recommended time. Remove only the food as much as you need from the freezer.
- Except the cases where extreme circumstances are available in the environment, if your product (on the recommended set values table) is set to the specified set values, the food keep their freshness for a longer time both in the fresh product compartment and freezer compartment.
- If fresh food compartment is set to a lower temperature, fresh fruits and vegetables may be partially frozen.

- The two-star compartments are suitable for pre-frozen food. Ice cream and ice cubes can be stored.
- Freeze food only in 4-star compartment.

Meat and Fish		Preparation	Longest storage time (month)		
Meat Products	Veal	Steak	By cutting them 2 cm thick and placing foil between them or wrapping tightly with stretch	6-8	
		Roast	By packing the pieces of meat in a refrigerator bag or wrapping them tightly with stretch	6-8	
		Cubes	In small pieces	6-8	
		Schnitzel, chops	By placing foil between cut slices or wrapping individually with stretch	6-8	
	Mutton	Chops	By placing foil between meat pieces or wrapping individually with stretch	4-8	
		Roast	By packing the pieces of meat in a refrigerator bag or wrapping them tightly with stretch	4-8	
		Cubes	By packing the shredded meats in a refrigerator bag or wrapping them tightly with stretch	4-8	
	Beef	Roast	By packing the pieces of meat in a refrigerator bag or wrapping them tightly with stretch	8-12	
		Steak	By cutting them 2 cm thick and placing foil between them or wrapping tightly with stretch	8-12	
		Cubes	In small pieces	8-12	
		Boiled meat	By packaging in small pieces in a refrigerator bag	8-12	
	Mince		Without seasoning, in flat bags	1-3	
	Offal (piece)		In pieces	1-3	
	Fermented sausage - Salami		It should be packaged even if it has casing.	1-3	
Ham		By placing foil between cut slices	2-3		
Poultry and hunting animals	Chicken and Turkey		By wrapping in foil	4-6	
	Goose		By wrapping in foil (portions should not exceed 2.5 kg)	4-6	
	Duck		By wrapping in foil (portions should not exceed 2.5 kg)	4-6	
	Deer, Rabbit, Roe Deer		By wrapping in foil (portions should not exceed 2.5 kg, and their bones should be separated)	6-8	
Fish and sea-food	Freshwater fish (Trout, Carp, Crane, Catfish)		After thoroughly cleaning the inside and scales, it should be washed and dried, and the tail and head parts should be cut when necessary.	2	
	Lean fish (Sea bass, Turbot, Sole)			4-6	
	Fatty fish (Bonito, Mackereel, Bluefish, Red Mullet, Anchovy)			2-4	
	Shellfish			Cleaned and in bags	4-6
	Caviar			In its packaging, in an aluminium or plastic container	2-3

"The storage times specified in the table are based on the storage temperature of -18°C. "

Fruits and Vegetables	Preparation	Longest storage time (month)
String bean and Pole bean	By shock boiling for 3 minutes after washing and cutting into small pieces	10-13
Green pea	By shock boiling for 2 minutes after shelling and washing	10-12
Cabbage	By shock boiling for 1-2 minute(s) after cleaning	6-8
Carrot	By shock boiling for 3-4 minutes after cleaning and cutting into slices	12
Pepper	By boiling for 2-3 minutes after cutting the stem, dividing into two and separating the seeds	8-10
Spinach	By shock boiling for 2 minutes after washing and cleaning	6-9
Leek	By shock boiling for 5 minutes after chopping	6-8
Cauliflower	By shock boiling in a little lemon water for 3-5 minutes after separating the leaves, cutting the core into pieces	10-12
Eggplant	By shock boiling for 4 minutes after washing and cutting into 2cm pieces	10-12
Squash	By shock boiling for 2-3 minutes after washing and cutting into 2cm pieces	8-10
Mushroom	By lightly sauteing in oil and squeezing lemon on it	2-3
Corn	By cleaning and packing in cob or granular	12
Apple and Pear	By shock boiling for 2-3 minutes after peeling and slicing	8-10
Apricot and Peach	Divide in half and extract the seeds	4-6
Strawberry and Raspberry	By washing and shelling	8-12
Baked fruit	By adding 10% sugar in the container	12
Plum, Cherry, Sour Cherry	By washing and shelling the stalks	8-12

"The storage times specified in the table are based on the storage temperature of -18°C. "

Dairy Products	Preparation	Longest Storage Time (Month)	Storage Conditions
Cheese (except feta cheese)	By placing foil therebetween, in slices	6-8	It can be left in its original packaging for short term storage. For long-term storage it should also be wrapped in aluminium or plastic foil.
Butter, margarine	In its own packaging	6	In its own packaging or in plastic containers

"The storage times specified in the table are based on the storage temperature of -18°C. "

"The amount of fresh food that can be frozen for a certain period of time is specified on the type label.

### Freezer Details

As per the IEC 62552 standards, the freezer must have the capacity to freeze 4,5 kg of food items at -18°C or lower temperatures

at 25°C room temperature in 24 hours for each 100 litres of freezer compartment volume.

Food products can only be preserved for extended periods at or below temperature of -18 °C.

You can keep the foods fresh for months (in freezer at or below temperatures of -18 °C).

The food products to be frozen must not contact the already-frozen food inside to avoid partial defrosting.

Boil the vegetables and filter the water to extend the frozen storage time. Place the food in air-tight packages after filtering and place in the freezer. Bananas, tomatoes, lettuce, celery, boiled eggs, potatoes and similar food items should not be frozen. In case these foods are frozen, only nutritional values and eating qualities will be negatively affected. A rotting that would threaten human health is not in question.

### Placing The Food

**Freezer compartment shelves:** Different frozen foods like meat, fish, ice cream, vegetables etc.

**Cooler compartment shelves:** Food items inside pots, capped plate and capped cases, eggs (in closed case)

**Cooler compartment door shelves:** Small and packaged food or beverages

**Crisper:** Vegetables and fruits

**Fresh food compartment:** Delicatessen (breakfast food, meat products to be consumed in short time)

## 6.3 Door Open Alert

The door open alert system of your refrigerator may differ depending on the model.

### Version 1;

If the door of the product remains open for a certain time (between 60 s and 120 s), an audio warning signal sounds; depending on the product model, a visual warning signal (light flash) can also be displayed. If you close the door of the device or press a button on the screen of the device, if any, the warning sound will stop.

## 7 Maintenance and Cleaning

Read the "Safety Instructions" first!

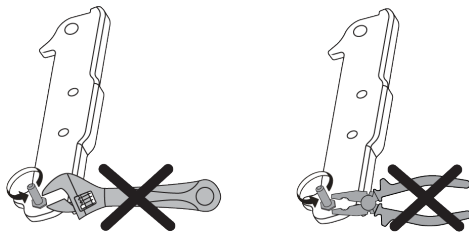
Before cleaning your product, unplug it or de-energize the fuse to which it is connected.

### Version 2;

If the door of the device remains open for a certain period of time (between 60 s and 120 s), the door open alert is sounded. The door open alert is sounded gradually. First, an audible warning starts to sound. After 4 minutes, if the door is still not closed, a visual warning (lighting flash) is activated. The door open alert will be delayed for a certain period of time (between 60 s and 120 s) when any key on the product screen, if any, is pressed. Then the process will start again. When the device door is closed, the door open alert will be cancelled.

## 6.4 Reversing the Door Opening Side

The door opening side of your refrigerator can be reversed according to the place you put it. For the products that include electronic display when you need this, you should definitely call the nearest Authorized Service.



## 6.5 Replacing the Illumination Lamp

Call the Authorized Service when the Bulb/LED used for lighting in your refrigerator will be replaced.

Lamp(s) used in this appliance cannot be used for house lighting. Intended use of this lamp is to help the user place food into the refrigerator / freezer safely and comfortably.

Do not place your hands, feet or metal objects under the refrigerator or between the refrigerator and the floor for whatsoever reason. Jamming may occur or any sharp edge may cause personal injuries.

- Do not use sharp or abrasive tools to clean the product. Do not use materials such as household cleaning agents, soap, detergents, gas, gasoline, thinner, alcohol, wax, etc.
- The dust shall be removed from the ventilation grill on the rear of the product at least once a year (without opening the cover). Clean the product with a dry cloth.
- Take care to keep water away from the lamp's cover and other electrical parts.
- Clean the door with a damp cloth. Remove all contents to remove the door and body racks. Remove the door racks by lifting them upwards. Clean and dry the shelves, then attach back in place by sliding from above.
- Do not use chlorinated water or cleaning products on the exterior surface and chrome coated parts of the product. Chlorine will cause rust on such metallic surfaces.
- Do not use sharp and abrasive tools, soap, house cleaning materials, detergents, gas, gasoline, varnish and similar substances to prevent deformation of and removal of prints on the plastic part. Use warm water and a soft cloth for cleaning, and then dry it.
- On the products without a No-Frost feature, water droplets and icing up to a thickness of a finger may occur on the rear wall of the cooler compartment. Do not clean, and never apply oils or similar materials.
- Use only a mildly dampened micro-fibre cloth to clean the external surface of the product. Sponges and other types of cleaning clothes may cause scratches.
- To clean all removable components during the cleaning of the interior surface of the product, wash these components with a mild solution consisting of soap, water and carbonate. Wash and dry thoroughly. Prevent contact of water with illumination components and the control panel.
- Do not use vinegar, rubbing alcohol or other alcohol based cleaning agents on any interior surface.

#### **Stainless Steel External Surfaces**

Use a non-abrasive stainless steel cleaning agent and apply it with a soft lint-free cloth. To polish, gently wipe the surface with a micro-fibre cloth dampened with water and use dry polishing chamois. Always follow the veins of the stainless steel.

#### **Preventing Odours**

The product is manufactured free of any odorous materials. However, inappropriately storing food and improper cleaning of internal surfaces may lead to odours.

- To avoid this, clean the inside with carbonated water every 15 days.
- Keep the foods in sealed holders, as micro-organisms arising from foods kept in unsealed containers will cause bad odour.
- Do not keep expired and spoilt foods in the refrigerator.

#### **Protecting Plastic Surfaces**

Oil spilled on plastic surfaces may damage the surface and must be cleaned immediately with warm water.

## **8 Troubleshooting**

Read the "Safety Instructions" first! Check this list before contacting the service. Doing so will save you time and money. This list includes frequent complaints that are not related to faulty workmanship or materials. Certain features mentioned herein may not apply to your product.

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Do not try to repair the product.

#### **The refrigerator is not working.**

- The power plug is not fully settled. >>> Plug it in to settle completely into the socket.

- The fuse connected to the socket powering the product or the main fuse is blown. >>> Check the fuse.

#### **Condensation on the side wall of the cooler compartment (MULTI ZONE, COOL CONTROL and FLEXI ZONE).**

- The door is opened too frequently. >>> Take care not to open the product's door too frequently.
- The environment is too humid. >>> Do not install the product in humid environments.
- Foods containing liquids are kept in unsealed holders. >>> Keep the foods containing liquids in sealed holders.
- The product's door is left open. >>> Do not keep the product's door open for long periods.
- The thermostat is set to a very cool temperature. >>> Set the thermostat to an appropriate temperature.

#### **Compressor is not working.**

- In case of sudden power failure or pulling the power plug off and putting back on, the gas pressure in the product's cooling system is not balanced, which triggers the compressor thermic safeguard. The product will restart after approximately 6 minutes. If the product does not restart after this period, contact the service.
- Defrosting is active. >>> This is normal for a fully-automatic defrosting product. The defrosting is carried out periodically.
- The product is not plugged in. >>> Make sure the power cord is plugged in.
- The temperature setting is incorrect. >>> Select the appropriate temperature setting.
- The power is out. >>> The product will continue to operate normally once the power is restored.

#### **The refrigerator's operating noise is increasing while in use.**

- The product's operating performance may vary depending on the ambient temperature variations. This is normal and not a malfunction.

#### **The refrigerator runs too often or for too long.**

- The new product may be larger than the previous one. Larger products will run for longer periods.
- The room temperature may be high. >>> The product will normally run for long periods in higher room temperature.
- The product may have been recently plugged in or a new food item is placed inside. >>> The product will take longer to reach the set temperature when recently plugged in or a new food item is placed inside. This is normal.
- Large quantities of hot food may have been recently placed into the product. >>> Do not place hot food into the product.
- The doors were opened frequently or kept open for long periods. >>> The warm air moving inside will cause the product to run longer. Do not open the doors too frequently.
- The freezer or cooler door may be ajar. >>> Check that the doors are fully closed.
- The product may be set to a temperature that is too low. >>> Set the temperature to a higher degree and wait for the product to reach the adjusted temperature.
- The cooler or freezer door washer may be dirty, worn out, broken or not properly settled. >>> Clean or replace the gasket. Damaged / torn door washer will cause the product to run for longer periods to preserve the current temperature.

#### **The freezer temperature is very low, but the cooler temperature is adequate.**

- The freezer compartment temperature is set to a very low degree. >>> Set the freezer compartment temperature to a higher degree and check again.

#### **The cooler temperature is very low, but the freezer temperature is adequate.**

- The cooler compartment temperature is set to a very low degree. >>> Set the cooler compartment temperature to a higher degree and check again.

### **The food items kept in cooler compartment drawers are frozen.**

- The cooler compartment temperature is set to a very low degree. >>> Set the cooler compartment temperature to a higher degree and check again.

### **The temperature in the cooler or the freezer is too high.**

- The cooler compartment temperature is set to a very high degree. >>> Temperature setting of the cooler compartment has an effect on the temperature in the freezer compartment. Wait until the temperature of relevant parts reach the sufficient level by changing the temperature of cooler or freezer compartments.
- The doors were opened frequently or kept open for long periods. >>> Do not open the doors too frequently.
- The door may be ajar. >>> Fully close the door.
- The product may have been recently plugged in or a new food item is placed inside. >>> This is normal. The product will take longer to reach the set temperature when recently plugged in or a new food item is placed inside.
- Large quantities of hot food may have been recently placed into the product. >>> Do not place hot food into the product.

### **Shaking or noise.**

- The surface is not flat or durable >>> If the product is shaking when moved slowly, adjust the stands to balance the product. Also make sure the ground is sufficiently durable to bear the product.
- Any items placed on the product may cause noise. >>> Remove any items placed on the product.
- The product is making noise of liquid flowing, spraying etc.
- The product's operating principles involve liquid and gas flows. >>> This is normal and not a malfunction.

### **There is sound of wind blowing coming from the product.**

- The product uses a fan for the cooling process. This is normal and not a malfunction.

### **There is condensation on the product's internal walls.**

- Hot or humid weather will increase icing and condensation. This is normal and not a malfunction.
- The doors were opened frequently or kept open for long periods. >>> Do not open the doors too frequently; if open, close the door.
- The door may be ajar. >>> Fully close the door.

### **There is condensation on the product's exterior or between the doors.**

- The ambient weather may be humid, this is quite normal in humid weather. >>> The condensation will dissipate when the humidity is reduced.

### **The interior smells bad.**

- The product is not cleaned regularly. >>> Clean the interior regularly using sponge, warm water and carbonated water.
- Certain holders and packaging materials may cause odour. >>> Use holders and packaging materials without free of odour.
- The foods were placed in unsealed holders. >>> Keep the foods in sealed holders. Micro-organisms may spread out of unsealed food items and cause bad odour.
- Remove any expired or spoiled foods from the product.

### **The door is not closing.**

- Food packages may be blocking the door. >>> Relocate any items blocking the doors.
- The product is not standing in full upright position on the ground. >>> Adjust the stands to balance the product.
- The surface is not flat or durable >>> Make sure the surface is flat and sufficiently durable to bear the product.

**The crisper is jammed.**

- The food items may be in contact with the upper section of the drawer. >>> Reorganize the food items in the drawer.

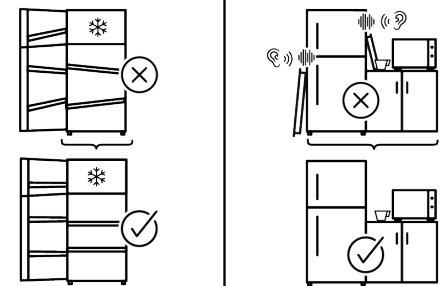
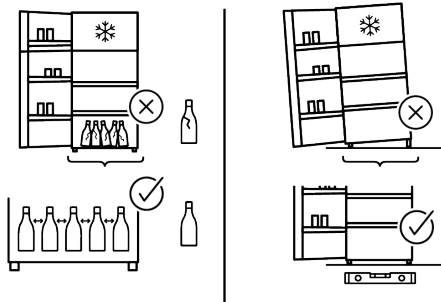
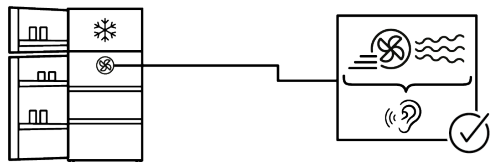
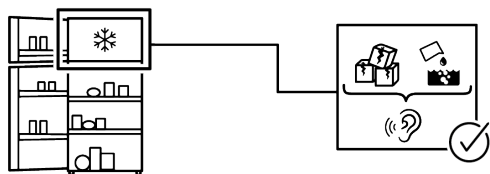
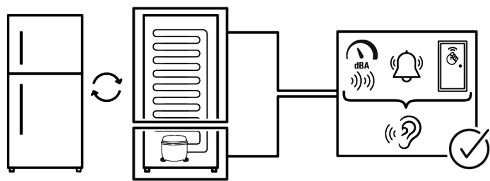
**Temperature on the product surface.**

- High temperature may be observed between two doors, on the side panels and on the rear grill area while your product is operated. This is normal and it does not require servicing.

**Fan continues to operate when the door is opened.**

- Fan may continue to operate when the freezer door is open.

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Do not try to repair the product. This is normal.



## **Premièrement veuillez lire ce manuel !**

---

**Cher client, chère cliente,**

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit.

Veuillez enregistrer vos produits sur [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

Nous aimerions que vous obteniez une efficacité optimale de cet appareil de haute qualité qui a été fabriqué avec une technologie de pointe. Pour ce faire, lisez attentivement ce manuel et toute autre documentation fournie avant d'utiliser le produit.

Tenez compte de toutes les informations et avertissements du manuel d'utilisation. De cette façon, vous vous protégez, vous et votre appareil, contre les dangers qui peuvent survenir. Conservez le manuel d'utilisation. Joignez ce guide à l'unité si vous le remettez à quelqu'un d'autre.

**Les symboles suivants sont utilisés dans le manuel de l'utilisateur et sur le produit :**



**Lisez le manuel d'utilisation.**


---

<b>1</b>	<b>Instructions environnementales .....</b>	<b>22</b>
1.1	Élimination des matériaux d'emballage.....	22
<b>2</b>	<b>Votre réfrigérateur .....</b>	<b>22</b>
<b>3</b>	<b>Installation.....</b>	<b>23</b>
3.1	Le bon endroit pour l'installation..	23
3.2	Réglages des pieds avant.....	24
3.3	Attention aux surfaces chaudes...	24
<b>4</b>	<b>Préparation.....</b>	<b>24</b>
4.1	Moyens d'économiser l'énergie....	24
4.2	Première utilisation .....	25
4.3	Classe climatique et définitions ...	25
<b>5</b>	<b>Fonctionnement de l'appareil .....</b>	<b>26</b>
<b>6</b>	<b>Utilisation de votre appareil.....</b>	<b>26</b>
6.1	Panneau de contrôle du produit ...	26
6.2	Stockage de denrées dans votre appareil .....	28
6.3	Alerte de porte ouverte.....	33
6.4	Inversion du côté d'ouverture de la porte .....	34
6.5	Remplacement de la lampe d'éclairage.....	34
<b>7</b>	<b>Entretien et nettoyage.....</b>	<b>34</b>
<b>8</b>	<b>Dépannage.....</b>	<b>35</b>

---

# 1 Instructions environnementales

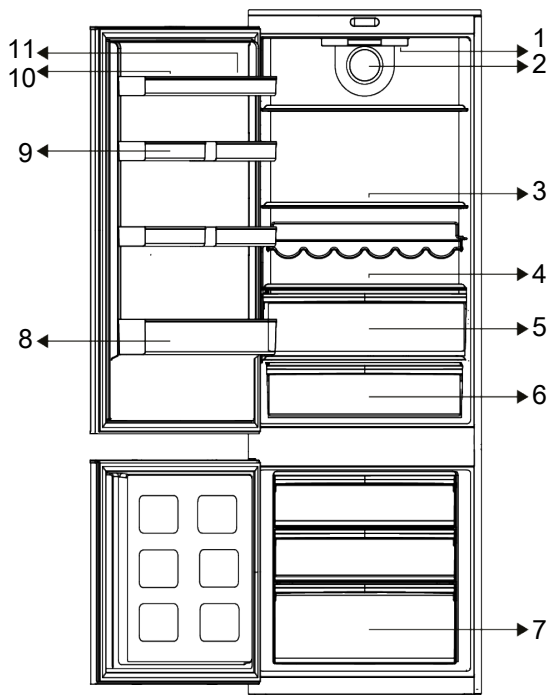
## 1.1 Élimination des matériaux d'emballage

Les matériaux d'emballage sont recyclables et sont marqués du symbole de recyclage .

Les différentes parties de l'emballage doivent donc être éliminées de manière responsable et dans le respect des réglementations locales en matière d'élimination des déchets.

FR

## 2 Votre réfrigérateur



1 Panneau de commande et écran

2 Ventilateur

3 Étagères réglables

4 \* Étagère pour les bouteilles

5 \* Bac à légumes

6 \* Tiroir de stockage du froid

7 Compartiment de congélateur

8 Étagère pour les bouteilles

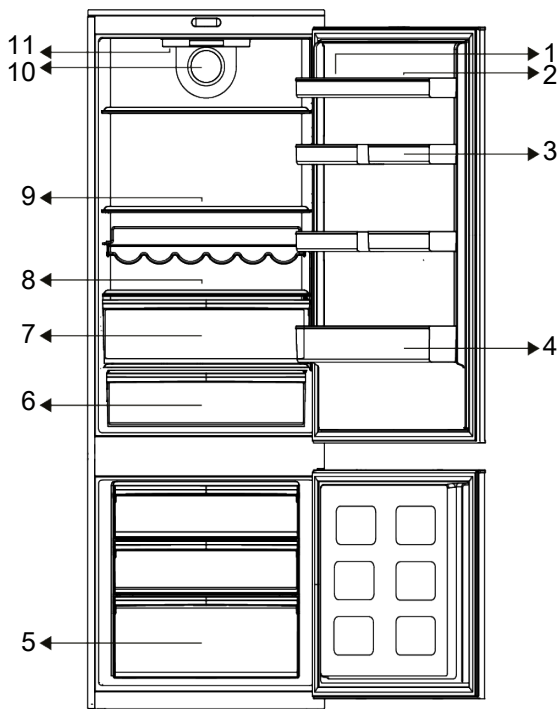
9 Balconnet

10 Porte-œufs

11 \* Étagères de porte réglables

**\*En option :** Les illustrations présentées dans ce manuel d'utilisation sont schématisées et peuvent ne pas correspondre

exactement à votre produit. Si votre appareil ne présente pas les parties citées, alors l'information s'applique à d'autres modèles.



- |                                  |                                 |
|----------------------------------|---------------------------------|
| 11 * Étagères de porte réglables | 2 Porte-œufs                    |
| 3 Balconnet                      | 4 * Étagère pour les bouteilles |
| 5 Compartiment de congélateur    | 6 * Tiroir de stockage du froid |
| 7 * Bac à légumes                | 8 * Étagère pour les bouteilles |
| 9 Étagères réglables             | 10 Ventilateur                  |
| 11 Panneau de commande et écran  |                                 |

**\*En option :** Les illustrations présentées dans ce manuel d'utilisation sont schématiques et peuvent ne pas correspondre

exactement à votre produit. Si votre appareil ne présente pas les parties citées, alors l'information s'applique à d'autres modèles.

### 3 Installation

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

#### 3.1 Le bon endroit pour l'installation

Contactez le service agréé pour l'installation de votre réfrigérateur. Pour préparer l'installation du réfrigérateur, lisez attentivement les instructions du manuel d'utilisa-

tion et assurez-vous que les équipements électriques et d'approvisionnement d'eau sont installés convenablement. Si ce n'est pas le cas, appelez un électricien et un plombier pour faire le nécessaire pour les services publics.

- Placez l'appareil sur une surface plane pour éviter les vibrations

- Placez le produit à 30 cm du chauffage, de la cuisinière et des autres sources de chaleur similaires et à au moins 5 cm des fours électriques.
- Lorsque deux réfrigérateurs sont installés côte à côte, laissez au moins 4 cm de distance entre les deux appareils
- Conservez l'appareil à l'abri de la lumière directe du soleil et dans un endroit sec.
- Vérifiez que l'élément de protection d'espace de la façade arrière est présent à son emplacement (au cas où il est fourni avec l'appareil).

## 3.2 Réglages des pieds avant

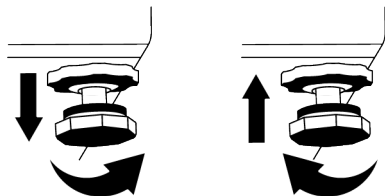
Si l'appareil n'est pas équilibré, réglez les pieds avant en les tournant vers la gauche ou la droite.

## 4 Préparation

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

### 4.1 Moyens d'économiser l'énergie

- Lorsque vous chargez les aliments, laissez suffisamment d'espace à l'intérieur du réfrigérateur pour permettre une circulation d'air suffisante pour le refroidissement.
- Comme l'air chaud et humide ne pénètre pas directement dans votre produit lorsque les portes ne sont pas ouvertes, votre produit s'optimisera dans des conditions suffisantes pour protéger vos aliments. Dans ces conditions, les fonctions et les composants tels que le compresseur, le ventilateur, le chauffage, le dégivrage, l'éclairage, l'affichage, etc. fonctionneront en fonction des besoins en consommant un minimum d'énergie.
- Dans le cas où plusieurs options sont présentes, les étagères en verre doivent être placées de manière à ce que les sorties d'air de la paroi arrière ne soient pas bloquées et, de préférence, de manière à ce que les sorties d'air restent sous l'éta-



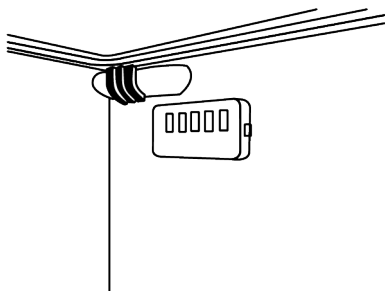
### 3.3 Attention aux surfaces chaudes

Les parois latérales de votre appareil sont équipées de tuyaux de refroidissement pour améliorer le système de refroidissement. Un fluide à haute pression peut s'écouler à travers ces surfaces, et provoquer des surfaces chaudes sur les parois latérales. C'est normal et cela ne nécessite pas d'entretien.

gère en verre. Cette combinaison peut contribuer à améliorer la distribution de l'air et l'efficacité énergétique.

- Il est fortement recommandé d'utiliser le tiroir du bas pour le rangement.
- Pour une performance optimale, la fonction de congélation rapide peut être utilisée (si elle est disponible) 24 heures avant de placer les aliments frais dans le congélateur.
- Dans la plupart des cas, 24 heures suffisent pour utiliser la fonction de congélation rapide après que les aliments frais ont été placés dans le congélateur. Au bout d'un certain temps, la fonction de congélation rapide se désactive automatiquement.
- Lorsque vous congelez une petite quantité d'aliments, la fonction de congélation rapide peut être désactivée au bout d'un certain temps pour économiser de l'énergie.
- Selon les caractéristiques de l'appareil, le dégivrage des aliments congelés dans le compartiment réfrigérateur assurera l'économie d'énergie et la préservation de la qualité des aliments.

- Afin de charger la quantité maximale d'aliments dans le compartiment congélateur, vous devez retirer les tiroirs supérieurs et placer les aliments sur les clayettes métalliques/en verre.
- Placez les aliments comme indiqué ci-dessous, en respectant une certaine distance par rapport au capteur de température du compartiment réfrigérateur. En cas de contact avec le capteur, la consommation d'énergie de l'appareil peut augmenter.



- Conservez les aliments dans le réfrigérateur ou le Compartiment pour denrées hautement périssables selon les conditions de stockage appropriées afin d'économiser de l'énergie.
- Les emballages de denrées alimentaires ne doivent pas être en contact direct avec le capteur de température situé dans le compartiment de congélation.

## 4.2 Première utilisation

Avant d'utiliser votre appareil, assurez-vous que les installations nécessaires sont conformes aux instructions des sections « Consignes de sécurité » et « Installation ».

- Attendez au moins 2 heures avant de faire fonctionner le produit, afin d'assurer la pleine efficacité de la réfrigération.
- Laissez l'appareil fonctionner à vide pendant 6 heures, et la porte de l'appareil doit être maintenue fermée autant que possible.
- Le changement de température causé par l'ouverture et la fermeture de la porte pendant l'utilisation du produit peut nor-

malement entraîner la formation de condensation sur les tablettes de la porte/du corps et sur les verres placés dans l'appareil.

- Un son retentit à l'activation du compresseur. Il est normal que l'appareil fasse du bruit même si le compresseur ne fonctionne pas, car du fluide et du gaz peuvent être comprimés dans le système de refroidissement.
- Il est normal que les bords avant de l'appareil soient chauds. Ces parties doivent en principe être chaudes afin d'éviter la condensation
- Pour certains modèles, le panneau indicateur s'éteint automatiquement 1 minute après la fermeture des portes. Il s'active à nouveau à l'ouverture de la porte ou lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche.

## 4.3 Classe climatique et définitions

Veillez vous référer à la classe climatique figurant sur la plaque signalétique de votre appareil. L'une des informations suivantes s'applique à votre appareil selon la classe climatique.

- **SN** : Climat tempéré à long terme : Ce dispositif de refroidissement est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 10 °C et 32 °C.
- **N**: Climat tempéré : Ce dispositif de refroidissement est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 16°C et 32 °C.
- **ST** : Climat subtropical : Ce dispositif de refroidissement est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 16°C et 38°C.
- **T**: Climat tropical : Ce dispositif de refroidissement est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 16°C et 43°C.

## 5 Fonctionnement de l'appareil

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

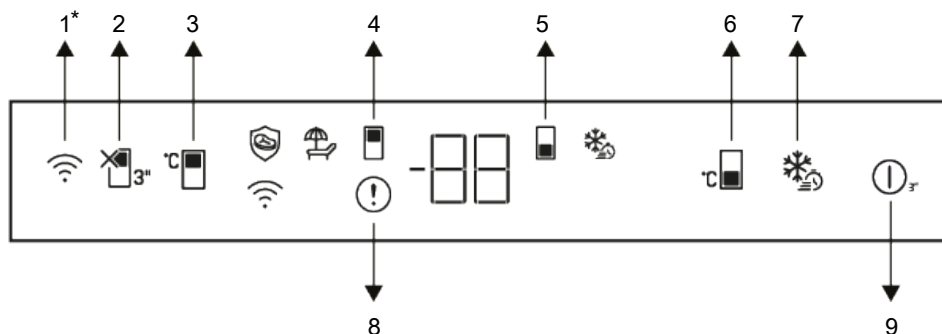
- Le appareil ne doit être utilisé que pour la conservation des aliments.
- Fermez le robinet d'eau si vous vous absentez de chez vous (par exemple, en vacances) et que vous n'utilisez pas le distributeur d'eau ou le distributeur de glace pendant une longue période. Dans le cas contraire, des fuites d'eau peuvent se produire.

### Débrancher le produit

- Enlevez la nourriture pour éviter les odeurs,
- Attendez que la glace fonde, nettoyez l'intérieur et laissez-le sécher, laissez les portes ouvertes pour éviter d'endommager les plastiques intérieurs de la carrosserie.

## 6 Utilisation de votre appareil

### 6.1 Panneau de contrôle du produit



- |  |   |
|--|---|
| 1 * Clé sans fil   | 2 Touche de la fonction vacances                                  |
| 3 Touche de réglage de la température du compartiment de refroidissement | 4 Symbole du compartiment réfrigérateur                           |
| 5 Symbole du compartiment congélateur                                    | 6 Touche de réglage de la température du compartiment congélateur |
| 7 Clé de congélation rapide  | 8 Indicateur de condition d'erreur                                |
| 9 Marche/Arrêt du réfrigérateur  |   |

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

Les fonctions auditives et visuelles du panneau indicateur vous aideront à utiliser le produit.

**\*En option** : Les fonctions indiquées sont facultatives, il peut y avoir des différences de forme et d'emplacement au niveau des fonctions indiquées sur le panneau de votre appareil.

## 1. Clé sans fil\*

Vous pouvez utiliser cette touche pour vous connecter sans fil à votre appareil à travers l'application mobile HomeWhiz. Si vous appuyez sur la touche pendant une longue période (3 secondes), le symbole de connexion sans fil sur l'écran/l'indicateur clignote lentement (par intervalles de 0,5 seconde). La liaison entre l'appareil et le réseau domestique est initialisée. Une fois que la connexion sans fil avec l'appareil est établie, l'icône de connexion sans fil ( ) s'allume en continu. En appuyant sur ce bouton, après la configuration initiale, la connexion peut être activée/désactivée. Le symbole de connexion sans fil clignotera rapidement (à intervalles de 0,2 seconde) jusqu'à ce que la connexion soit établie. Lorsque la connexion est active, le symbole de connexion sans fil clignote en continu. En cas d'impossibilité d'établir la connexion pendant une longue période, vérifiez vos paramètres de connexion et reportez-vous à la section « Dépannage » fournie dans le manuel de l'utilisateur. Utilisez l'application HomeWhiz pour la connexion sans fil. Les étapes d'installation sont décrites sur la demande lors de l'installation. Vous pouvez accéder à la demande en lisant le code QR disponible sur l'étiquette HomeWhiz apposée sur le produit. Vous pouvez télécharger l'application sur App Store ou sur Play Store pour les appareils Android. Pour plus de détails, rendez-vous sur le site <https://www.homewhiz.com/>.

## 2. Touche de la fonction vacances

Appuyez sur la touche pendant 3 secondes pour activer la fonction vacances. Le mode Vacances est activé et le symbole Vacances s'allume. « - - » s'affiche sur l'indicateur de température du compartiment réfrigérant et l'opération de refroidissement actif du compartiment réfrigérant n'est pas effectuée. Vous ne devez pas conserver vos aliments dans le compartiment réfrigérateur lorsque cette fonction est activée. Les autres compartiments continuent à se refroidir en fonction des températures précé-

demment réglées. Il suffit d'appuyer à nouveau sur la touche pendant 3 secondes pour annuler cette fonction.

## 3. Touche de réglage de la température du compartiment réfrigérateur

La température du compartiment de refroidissement peut être réglée sur 8, 7, 6, 5 et 4 °C respectivement lorsque cette touche est enfoncée. Lorsque vous appuyez sur la touche pendant 3 secondes, le compartiment passe en mode réfrigération et lorsque vous appuyez à nouveau brièvement sur la touche, la température est réglée sur 2 degrés et 1 degré, puis sur les températures normales du compartiment réfrigéré. Lorsque vous souhaitez passer en mode réfrigération, vous devez appuyer sur cette touche pendant 3 secondes.

### Stockage des aliments dans le compartiment réfrigérateur

- Le compartiment à aliments frais du produit peut également être utilisé en "mode réfrigération".
- Pour faire passer le compartiment à aliments frais en "mode réfrigération", vous devez appuyer pendant 3 secondes sur le bouton de réglage de la température du compartiment réfrigérant situé sur le panneau indicateur de l'appareil.
- Les réglages de 1 et 2 °C du compartiment des aliments frais sont utilisés en mode "réfrigération", tandis que les autres réglages sont utilisés en mode "aliments frais". En mode réfrigération, la température des aliments à conserver dans l'appareil peut varier entre +3 °C et -3 °C. En mode réfrigération, la température peut descendre en dessous de zéro degré centigrade. Il n'est donc pas possible de conserver des fruits/légumes frais en mode réfrigération.
- L'utilisation du compartiment à aliments frais comme « Compartiment pour denrées hautement périssables » n'affecte pas les performances du compartiment congélateur de l'appareil.

#### 4. Symbole du compartiment réfrigérateur

Les valeurs de température du compartiment réfrigérateur s'affichent à l'écran lorsque ce symbole est activé.

#### 5. Symbole du compartiment congélateur

Les valeurs de température du compartiment congélateur s'affichent à l'écran lorsque ce symbole est activé.

#### 6. Clé de réglage de la température du compartiment Congélateur

Le réglage de la température est effectué pour le compartiment de congélation. Lorsque vous appuyez sur la touche, la température du compartiment congélateur est réglée sur les valeurs -18,-19,-20,-21,-22,- 24 °C.

#### 7. Touche de gel rapide

Dès que vous appuyez sur la touche de congélation rapide, le symbole de congélation rapide s'allume et la fonction de congélation rapide est activée. La température du compartiment congélateur est réglée à -27 °C. La fonction est annulée lorsque l'on appuie à nouveau sur la touche. La fonction de congélation rapide sera automatiquement annulée. Pour congeler une grande partie d'aliments frais, appuyez sur la touche de congélation rapide avant de mettre les aliments dans le compartiment congélateur.

#### 8. Indicateur de condition d'erreur

Cet indicateur doit être activé lorsque votre réfrigérateur ne peut pas assurer un refroidissement adéquat ou en cas d'erreur de capteur. « E » doit s'afficher sur l'indicateur de température du compartiment de congélation et des chiffres tels que 1,2,3... doivent s'afficher sur l'indicateur de température du compartiment de réfrigération. Ces chiffres fournissent des informations au service autorisé sur l'erreur qui s'est produite. Un point d'exclamation peut être affiché lorsque vous chargez des aliments chauds dans le compartiment de congéla-

tion ou que vous gardez la porte ouverte pendant une longue période. Il ne s'agit pas d'un défaut, cet avertissement disparaît lorsque l'aliment est refroidi ou lorsqu'on appuie sur une touche quelconque.

#### 9. Marche/Arrêt du réfrigérateur

Permet d'éteindre le réfrigérateur si l'on appuie sur le bouton pendant 3 secondes. Le réfrigérateur peut être mis en marche en appuyant à nouveau sur le bouton pendant 3 secondes. Lorsque la fonction est active, tous les indicateurs s'éteignent.

**La température peut être réglée entre 1-8° C pour le compartiment réfrigérateur et entre - 24 et - 15° C pour le compartiment congélateur. Les valeurs de température réglables peuvent varier, à condition qu'elles se situent dans ces fourchettes, conformément aux spécifications du produit.**

#### 6.2 Stockage de denrées dans votre appareil

##### Stockage des aliments dans les compartiments réfrigérateur et congélateur

- La température des compartiments augmente considérablement si la porte du compartiment est ouverte et fermée fréquemment et si elle reste ouverte pendant longtemps, ce qui peut réduire la durée de vie des aliments et les faire se gâter.
- Afin de ne pas provoquer de changements d'odeur et de goût, les aliments doivent être conservés dans des récipients fermés.
- Pour obtenir un refroidissement plus efficace et homogène, placez les aliments séparément de manière à ce que l'air froid puisse circuler.
- Assurez la circulation de l'air en laissant un espace entre l'aliment et la paroi interne. Si vous appuyez les aliments contre la paroi arrière, ils risquent de geler.

- Amenez les plats chauds cuisinés à la température ambiante avant de les placer dans le réfrigérateur. Ensuite, vous pouvez placer le repas tiède dans les étagères inférieures de votre réfrigérateur. Rangez les aliments chauds de sorte à les éloigner des denrées périssables.
- Faites surtout attention à ne pas mélanger les aliments vendus comme surgelés avec les aliments frais.
- Décongelez vos aliments congelés dans le compartiment pour denrées hautement périssables. Ainsi, vous pouvez rafraîchir le compartiment pour denrées hautement périssables en utilisant des aliments congelés et économiser ainsi de l'énergie.
- Conservez les fruits tropicaux non mûrs (mangue, variétés de melon, papaye, banane, ananas) au réfrigérateur peut accélérer le processus de maturation. Ceci n'est pas recommandé car cela entraîne une réduction de la durée de stockage.
- Vous devez conserver les oignons, les aulx, les gingembres et les autres légumes-racines dans une pièce sombre et froide, et non au réfrigérateur.
- Si vous remarquez qu'un aliment a tourné dans le réfrigérateur, jetez-le et nettoyez les accessoires qui ont été en contact avec cet aliment.
- Pour refroidir rapidement les plats tels que les soupes et les ragoûts, qui sont cuits dans de grandes marmites, vous pouvez les mettre au réfrigérateur en les séparant dans leurs propres récipients peu profonds.
- Disposez les aliments non emballés loin des œufs.
- Conservez les fruits et les légumes séparément et conservez chaque variété dans un même endroit (par exemple, les pommes avec les pommes, les carottes avec les carottes, etc.).
- Sortez les légumes verts du sac en plastique et placez-les au réfrigérateur après les avoir enveloppés dans une serviette en papier ou un linge sec. Si vous lavez ce type d'aliments avant de les placer dans le réfrigérateur, n'oubliez pas de les sécher.
- Vous pouvez à la fois créer un environnement humide et assurer une circulation d'air en conservant les fruits et légumes, qui ont tendance à sécher, dans des sacs en plastique perforés ou non fermés.
- Sauf en cas de circonstances extrêmes dans l'environnement, si votre produit (sur le tableau des valeurs de consigne recommandées) est réglé sur les valeurs de consigne spécifiées, les aliments conservent leur fraîcheur plus longtemps, aussi bien dans le compartiment pour denrées hautement périssables que dans celui du congélateur.
- Évitez de conserver les légumes sensibles au froid, comme les légumes à feuilles vertes, les tomates et les concombres, dans le compartiment réfrigéré. Si vous devez utiliser les tiroirs du compartiment pour denrées hautement périssables pour conserver des légumes, veillez à ce que le panneau de contrôle de votre réfrigérateur soit réglé à 5°C ou à une température plus élevée.

### **Stockage des aliments dans le compartiment pour denrées hautement périssables**

Dans le compartiment pour denrées hautement périssables, la température des aliments à conserver peut osciller entre +3 °C et -3 °C. La température dans ce compartiment peut tomber en dessous de 0 °C, ce qui n'est pas convenable pour le stockage des fruits et légumes frais. Si vous devez garder des aliments frais dans les tiroirs réfrigérés, veillez à régler la température du réfrigérateur à 5°C ou plus.

Conservez les aliments dans les différents endroits en fonction de leurs propriétés :	
Aliment	Emplacement
Œuf	Balconnet
Produits laitiers (beurre, fromage)	Si disponible, compartiment zéro degré (pour les aliments du petit-déjeuner)/compartiment pour denrées hautement périssables
Fruits, légumes et verdure	Compartiment fruits-légumes, bac à légumes ou ; Dans le compartiment à fruits et légumes, à l'intérieur du tiroir à légumes ou du tiroir Everfresh+ (si présent), à condition que la température du réfrigérateur soit supérieure à 5°C.
Viande fraîche, volaille, poisson, saucisses, etc. Aliments cuits	Si disponible, compartiment zéro degré (pour les aliments du petit-déjeuner)/compartiment pour denrées hautement périssables
Aliments prêts à consommer, produits emballés, conserves, produits marinés	Étagères supérieures ou balconnet
Boissons, bouteilles, épices et snacks	Balconnet

### Stockage des aliments dans le compartiment congélateur

- Vous pouvez activer la fonction de congélation rapide 4 à 6 heures avant la fonction de congélation et obtenir un refroidissement plus rapide.
- Amenez les repas chauds à la température ambiante avant de les placer dans le compartiment congélateur.
- Les aliments à congeler doivent être divisés en portions en fonction de la taille à consommer, et congelés dans des emballages séparés.
- Il est recommandé d'emballer les aliments avant de les placer dans le congélateur.
- Afin de prévenir l'expiration du temps de conservation, inscrivez la date et l'heure de congélation ainsi que le nom du produit sur l'emballage, en fonction des temps de conservation des différents aliments.
- Consommez rapidement les aliments que vous avez décongelés. Les aliments décongelés ne peuvent être recongelés que s'ils sont cuits. Il n'est pas sûr de consommer les aliments frais recongelés sans cuisson après leur décongélation.
- Lorsque vous congelez des aliments frais, ne les mettez pas en contact avec des aliments déjà congelés. Sinon, les aliments congelés seront décongelés.

### Stockage des aliments vendus surgelés

- Lorsque vous conservez des aliments, respectez les durées indiquées dans ces instructions.
- Afin de préserver la qualité des aliments, veillez à ce que l'intervalle de temps entre la transaction d'achat et le stockage soit aussi court que possible.
- Achetez des aliments congelés stockés à des températures inférieures ou égales à -18 °C.
- Évitez d'acheter des aliments dont l'emballage est recouvert de glace, etc. Cela signifie que le produit pourrait être partiellement décongelé et recongelé. La température a un impact sur la qualité des aliments.
- Conservez les aliments pendant la durée recommandée par le fabricant. Ne sortez du congélateur que les aliments dont vous avez besoin.
- Sauf en cas de circonstances extrêmes dans l'environnement, si votre produit (sur le tableau des valeurs de consigne recommandées) est réglé sur les valeurs de consigne spécifiées, les aliments conservent leur fraîcheur plus longtemps, aussi bien dans le compartiment des produits frais que dans celui du congélateur.
- Si le compartiment des aliments frais est réglé sur une température inférieure, les fruits et légumes frais peuvent être partiellement congelés.

- Les compartiments à deux étoiles conviennent aux aliments surgelés. Les glaces et les glaçons peuvent y être conservés.

- Congelez les denrées uniquement dans le compartiment 4 étoiles.

Viande et poisson		Préparation		Temps de stockage le plus long (mois)
Produits à base de viande	Veau	Steak	En les coupant à 2 cm d'épaisseur et en les séparant par une feuille d'aluminium ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.	6-8
		Rôti	En emballant les morceaux de viande dans un sac réfrigérant ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.	6-8
		Cubes	En petites portions	6-8
		escalopes, côtelettes	En séparant les tranches coupées par une feuille d'aluminium ou en les enveloppant individuellement avec papier étirable.	6-8
	Mouton	Côtelettes	En séparant les morceaux de viande par une feuille d'aluminium ou en les enveloppant individuellement avec papier étirable.	4-8
		Rôti	En emballant les morceaux de viande dans un sac réfrigérant ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.	4-8
		Cubes	En emballant la viande hachée dans un sac réfrigérant ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.	4-8
	Patte	Rôti	En emballant les morceaux de viande dans un sac réfrigérant ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.	8-12
		Steak	En les coupant à 2 cm d'épaisseur et en les séparant par une feuille d'aluminium ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.	8-12
		Cubes	En petites portions	8-12
		Viande bouillie	En l'emballant en petites portions dans un sac réfrigérant	8-12
	Hacher	Sans assaisonnement, dans des sachets plats		1-3
	Abats (pièce)	En pièces		1-3
	Saucisse fermentée - Salami	Elle doit être emballée, même si elle est dans une boîte.		1-3
	Jambon	En plaçant une feuille d'aluminium entre les tranches coupées		2-3
	Volaille et animaux de chasse	Poulet et dinde	En l'enveloppant dans une feuille d'aluminium	
Oie		En les emballant dans une feuille d'aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg)		4-6
Canard		En les emballant dans une feuille d'aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg)		4-6
Cerf, Lapin, Chevreuil		En les emballant dans une feuille d'aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg et les os doivent être séparés)		6-8

Viande et poisson		Préparation	Temps de stockage le plus long (mois)
Poissons et fruits de mer	Poissons d'eau douce (truite, carpe, grue, poisson-chat)	Après avoir soigneusement nettoyé l'intérieur et les écailles, il faut le laver, le sécher et couper la queue et la tête si nécessaire.	2
	Poisson maigre (Bar, Turbot, Sole)		4-6
	Poissons gras (Bonito, Maquereau, Poisson bleu, Rouget, Anchois)		2-4
	Mollusques	Nettoyés et dans des sachets	4-6
	Caviar	Dans son emballage, dans un récipient en aluminium ou en plastique	2-3

« Les temps de stockage indiqués dans le tableau sont basés sur la température de stockage de - 18° C. »

Fruits et légumes	Préparation	Temps de stockage le plus long (mois)
Haricots verts et haricots grimpants	Par ébullition-choc pendant 3 minutes après avoir été lavés et coupés en petits morceaux.	10-13
Petit pois	Par ébullition-choc pendant 2 minutes après décortilage et lavage.	10-12
Choux	Par ébullition-choc pendant 1 à 2 minute(s) après le nettoyage	6-8
Carotte	Par ébullition-choc pendant 3 à 4 minutes après avoir été nettoyés et coupés en tranches.	12
Poivre	En faisant bouillir pendant 2 à 3 minutes après avoir coupé la tige, en la divisant en deux et en séparant les graines.	8-10
Épinards	Par ébullition-choc pendant 2 minutes après lavage et nettoyage	6-9
Poireaux	Par ébullition-choc pendant 5 minutes après hachage	6-8
Chou-fleur	En les faisant bouillir dans une petite quantité d'eau citronnée pendant 3 à 5 minutes après avoir séparé les feuilles et coupé le cœur en morceaux	10-12
Aubergines	Par ébullition-choc pendant 4 minutes après avoir été lavés et coupés en morceaux de 2 cm.	10-12
Courges	Par ébullition-choc pendant 2 - 3 minutes après avoir été lavés et coupés en morceaux de 2 cm.	8-10
Champignons	En les faisant légèrement sauter dans l'huile et pressant du citron dessus.	2-3
Mais	Par nettoyage et conditionnement en épi ou en granulés	12
Pomme et poire	Par ébullition-choc pendant 2 à 3 minutes après les avoir épluchées et coupées en tranches.	8-10
Abricot et pêche	Divisez de moitié et retirez les grains	4-6
Fraise et framboise	Par lavage et décortilage	8-12
Fruits cuits	En ajoutant 10 % de sucre dans le récipient	12
Prune, cerise, griotte	En lavant et en égrenant les tiges	8-12

« Les temps de stockage indiqués dans le tableau sont basés sur la température de stockage de - 18° C. »

Produits laitiers	Préparation	Temps de stockage le plus long (Mois)	Conditions de stockage
Fromage (sauf feta)	En plaçant une feuille d'aluminium entre les tranches coupées	6-8	Il est possible de le laisser dans son emballage d'origine pour un stockage à court terme. Pour un stockage à long terme, il doit également être enveloppé dans une feuille d'aluminium ou en plastique.
Beurre, margarine	Dans son propre emballage	6	Dans son propre emballage ou dans des récipients en plastique

« Les temps de stockage indiqués dans le tableau sont basés sur la température de stockage de - 18° C. »

« La quantité d'aliments frais qui peut être congelée pendant une certaine période est indiquée sur l'étiquette signalétique.

### Détails du congélateur

Selon les normes IEC 62552, à une température ambiante de 25° C, le congélateur doit pouvoir congeler 4,5 kg de denrées alimentaires à - 18° C ou à des températures inférieures en 24 heures pour chaque 100 litres de volume du compartiment congélateur.

Les aliments peuvent être préservés pour des périodes prolongées uniquement à des températures inférieures ou égales à - 18° C.

Vous pouvez garder les aliments frais pendant des mois (dans le congélateur à des températures inférieures ou égales à - 18° C).

Les aliments à congeler ne doivent pas être en contact avec ceux déjà congelés pour éviter un dégivrage partiel.

Faites bouillir les légumes et filtrez l'eau pour prolonger la durée de conservation à l'état congelé. Placez les aliments dans des emballages sous vide après les avoir filtrés et placez-les dans le congélateur. Les bananes, les tomates, les feuilles de laitue, le céleri, les œufs durs, les pommes de terre et les aliments similaires ne doivent pas être congelés. Si ces aliments sont congelés, seules les valeurs nutritionnelles et les

qualités gustatives seront affectées. Une pourriture qui mettrait en danger la santé humaine n'est pas à l'ordre du jour.

### Placer les aliments

**Balconnets du compartiment congélateur** : Différents aliments congelés comme la viande, le poisson, la crème glacée, les légumes, etc.

**Étagères du compartiment réfrigérateur** : Les aliments contenus dans des casseroles, des plats couverts, des gamelles et les œufs (dans des gamelles fermées)

**Balconnets de la porte du compartiment réfrigérateur** : Aliments ou boissons de petite taille et emballés.

**Bac à légumes** : Légumes et fruits

**Compartiment des aliments frais** : Delicatessen (aliments pour le petit déjeuner, produits carnés à consommer dans un délai court).

### 6.3 Alerte de porte ouverte

Le système d'alerte d'ouverture de porte de votre réfrigérateur peut varier selon le modèle.

#### Version 1;

Si la porte du produit reste ouverte pendant un certain temps (entre 60 s et 120 s), un signal d'avertissement sonore retentit ; selon le modèle de produit, un signal d'avertissement visuel (flash lumineux) peut également être affiché. Si vous fermez la porte de l'appareil ou appuyez sur une touche de l'écran de l'appareil, le signal d'avertissement sonore s'arrête.

## Version 2;

Si la porte de l'appareil reste ouverte pendant un certain temps (entre 60 s et 120 s), l'alarme d'ouverture de porte retentit.

L'alarme d'ouverture de porte retentit progressivement. Un signal d'avertissement sonore retentit d'abord. Si la porte n'est toujours pas fermée après 4 minutes, un avertissement visuel (lumière clignotante) est activé. L'alarme d'ouverture de porte est retardée pendant un certain temps (entre 60 s et 120 s) si l'on appuie sur n'importe quelle touche de l'écran du produit (le cas échéant). Le processus recommence alors. Lorsque la porte de l'appareil est fermée, l'alarme d'ouverture de porte est annulée.

## 6.4 Inversion du côté d'ouverture de la porte

Le côté d'ouverture de la porte de votre réfrigérateur peut être inversé en fonction de l'endroit où vous le placez. En cas de besoin, vous devez absolument appeler le service agréé le plus proche.

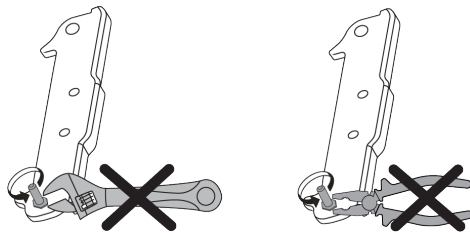
## 7 Entretien et nettoyage

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

Avant de nettoyer votre appareil, débranchez-le ou mettez hors tension le fusible auquel il est raccordé.

Ne placez pas vos mains, vos pieds ou des objets métalliques sous le réfrigérateur ou entre le réfrigérateur et le sol, pour quelque raison que ce soit. Il peut se coincer ou des bords tranchants peuvent provoquer des blessures.

- N'utilisez pas des objets pointus ou des produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer l'appareil. Il ne faut pas utiliser de matériaux tels que des produits d'entretien ménager, du savon, des détergents, du gaz, de l'essence, un diluant, de l'alcool, de la cire, etc.
- La poussière doit être enlevée de la grille de ventilation située à l'arrière du produit au moins une fois par an (sans ouvrir le couvercle). Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide.



## 6.5 Remplacement de la lampe d'éclairage

Appelez le service autorisé lorsque l'ampoule/LED utilisée pour l'éclairage de votre réfrigérateur doit être remplacée.

La ou les lampes utilisées dans cet appareil ne peuvent pas être utilisées pour l'éclairage de la maison. L'objectif de cette lampe est d'aider l'utilisateur à placer les aliments dans le réfrigérateur/congélateur de manière sûre et confortable.

- Veillez à ce que l'eau n'entre pas en contact avec le couvercle de la lampe et les autres pièces électriques.
- Nettoyez la porte avec un chiffon humide. Retirez tout le contenu pour enlever la porte et les supports de carrosserie. Retirez les supports de porte en les soulevant vers le haut. Nettoyez et séchez les étagères, puis refixez-les en les faisant glisser à partir du haut.
- N'utilisez pas d'eau chlorée ou de produits de nettoyage sur la surface extérieure et les pièces chromées de l'appareil. Le chlore entraîne la corrosion de ce type de surfaces métalliques.
- Il ne faut pas utiliser d'outils tranchants et abrasifs, de savon, de produits d'entretien ménager, de détergents, de gaz, d'essence, de vernis et de substances similaires pour empêcher la déformation de la pièce en plastique et l'élimination des

empreintes sur la pièce. Utilisez de l'eau chaude et un chiffon doux pour le nettoyage, puis séchez-le.

- Sur les produits sans fonction antigel, des gouttes d'eau et du givre jusqu'à l'épaisseur d'un doigt peuvent apparaître sur la paroi arrière du compartiment congélateur. Ne nettoyez pas et n'appliquez jamais d'huiles ou de produits similaires.
- Utilisez un chiffon en microfibrilles légèrement humidifié pour nettoyer la surface extérieure du produit. Les éponges et autres types de vêtements de nettoyage peuvent provoquer des éraflures.
- Afin de nettoyer tous les composants amovibles pendant le nettoyage de la surface intérieure du produit, il faut laver ces composants avec une solution douce composée de savon, d'eau et de carbonate. Lavez et séchez soigneusement. Évitez le contact de l'eau avec les composants d'éclairage et le panneau de contrôle.
- N'utilisez pas de vinaigre, d'alcool à friction ni de produits nettoyants à base d'alcool sur les surfaces intérieures.

## Surfaces extérieures en acier inoxydable

Utilisez un produit de nettoyage non abrasif pour l'acier inoxydable et appliquez-le avec un chiffon doux non pelucheux. Pour polir, essuyez doucement la surface avec un chiffon en microfibrilles humidifié à l'eau et utilisez une peau de chamois sèche. Suivez toujours les veines de l'acier inoxydable.

## Prévention des odeurs

À sa sortie d'usine, cet appareil ne contient aucun matériau odorant. Toutefois, le stockage inapproprié des aliments et le nettoyage incorrect des surfaces internes peuvent être à l'origine d'odeurs.

- Pour éviter cela, nettoyez l'intérieur à l'aide de carbonate dissout dans l'eau tous les 15 jours.
- Conservez les aliments dans des récipients scellés, car les micro-organismes provenant des aliments conservés dans des récipients non scellés provoquent une mauvaise odeur.
- Ne conservez pas d'aliments périmés ou avariés dans le réfrigérateur.

## Protection des surfaces en plastique

Si de l'huile se répand sur les surfaces en plastique, il faut immédiatement les nettoyer avec de l'eau tiède, sinon elles seront endommagées.

## 8 Dépannage

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

Vérifiez la liste suivante avant de contacter le service après-vente. Cela devrait vous éviter de perdre du temps et de l'argent. Cette liste répertorie les plaintes fréquentes ne provenant pas de vices de fabrication ou des défauts de pièces. Certaines fonctionnalités mentionnées dans ce manuel peuvent ne pas exister sur votre modèle.

Si le problème persiste même après observation des instructions contenues dans cette partie, contactez votre fournisseur ou un service de maintenance agréé. N'essayez pas de réparer vous-même l'appareil.

### Le réfrigérateur ne fonctionne pas.

- La fiche électrique n'est pas correctement insérée. >>> Branchez-la en l'enfonçant complètement dans la prise.
- Le fusible branché à la prise qui alimente l'appareil ou le fusible principal est grillé. >>> Vérifiez les fusibles.

### Condensation sur la paroi latérale du congélateur (MULTI ZONE, COOL, CONTROL et FLEXI ZONE).

- La porte a été ouverte trop fréquemment >>> Évitez d'ouvrir trop fréquemment la porte de l'appareil.
- L'environnement est trop humide. >>> N'installez pas l'appareil dans des endroits humides.

- Les aliments contenant des liquides sont conservés dans des récipients non fermés. >>> Conservez ces aliments dans des emballages scellés.
- La porte de l'appareil est restée ouverte. >>> Ne laissez pas la porte de l'appareil ouverte longtemps.
- Le thermostat est réglé sur une température très froide. >>> Réglez le thermostat à la température appropriée.

#### **Le compresseur ne fonctionne pas.**

- En cas de coupure soudaine de courant ou de débranchement intempestif, la pression du gaz dans le système de réfrigération de l'appareil n'est pas équilibrée, ce qui déclenche la fonction de conservation thermique du compresseur. L'appareil se remet en marche au bout de 6 minutes environ. Dans le cas contraire, veuillez contacter le service de maintenance.
- Le dégivrage est actif. >>> Ce processus est normal pour un appareil à dégivrage complètement automatique. Le dégivrage se déclenche périodiquement.
- L'appareil n'est pas branché. >>> Vérifiez que le cordon d'alimentation est branché.
- Le réglage de la température est incorrect. >>> Sélectionnez le réglage de température approprié.
- Absence d'énergie électrique. >>> L'appareil continuera à fonctionner normalement une fois le courant rétabli.

#### **Le bruit du réfrigérateur en fonctionnement s'accroît pendant son utilisation.**

- Le rendement de l'appareil en fonctionnement peut varier en fonction des fluctuations de la température ambiante. Ceci est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement.

#### **Le réfrigérateur fonctionne fréquemment ou pendant de longues périodes.**

- Il se peut que le nouvel appareil soit plus grand que l'ancien. Les appareils plus grands fonctionnent plus longtemps.

- La température de la pièce est peut-être trop élevée. >>> Il est normal que l'appareil fonctionne plus longtemps quand la température de la pièce est élevée.
- L'appareil vient peut-être d'être branché ou chargé de nouvelles denrées alimentaires. >>> L'appareil met plus longtemps à atteindre la température réglée s'il vient d'être branché ou récemment rempli de denrées. C'est normal.
- Il est possible que des quantités importantes d'aliments chauds aient été récemment placés dans l'appareil. >>> Ne mettez pas d'aliments chauds à l'intérieur de l'appareil.
- Les portes étaient ouvertes fréquemment ou sont restées longtemps ouvertes. >>> L'air chaud qui se déplace à l'intérieur permet à l'appareil de fonctionner plus longtemps. N'ouvrez pas les portes trop fréquemment.
- Il est possible que la porte du congélateur soit entrouverte. >>> Vérifiez que les portes sont complètement fermées.
- L'appareil peut être réglé à une température trop basse. >>> Réglez la température à un degré supérieur et attendez que l'appareil atteigne la nouvelle température.
- Le joint de la porte du congélateur peut être sale, usé, cassé, ou mal positionné. >>> Nettoyez ou remplacez le joint d'étanchéité. Si le joint du congélateur est endommagé ou arraché, l'appareil prendra plus longtemps à conserver la température actuelle.

#### **La température du congélateur est très basse, alors que celle du réfrigérateur est appropriée.**

- La température du compartiment congélateur est très basse. >>> Réglez la température du compartiment congélateur à un degré supérieur et vérifiez à nouveau.

### **La température du réfrigérateur est très basse, alors que celle du congélateur est appropriée.**

- La température du compartiment réfrigérateur est très basse. >>> Réglez la température du compartiment de refroidissement à un degré supérieur et vérifiez à nouveau.

### **Les aliments conservés dans le compartiment réfrigérateur sont congelés.**

- La température du compartiment réfrigérateur est très basse. >>> Réglez la température du compartiment de refroidissement à un degré supérieur et vérifiez à nouveau.

### **La température du compartiment réfrigérateur ou congélateur est très élevée.**

- La température du compartiment réfrigérateur est réglée à un degré très élevé. >>> Le réglage de la température du compartiment réfrigérateur a une incidence sur la température du compartiment congélateur. Attendez jusqu'à ce que la température des pièces correspondantes atteigne le niveau d'efficacité requis en changeant la température des compartiments réfrigérateur ou congélateur.
- Les portes étaient ouvertes fréquemment ou sont restées longtemps ouvertes. >>> N'ouvrez pas les portes trop fréquemment.
- La porte peut être entrouverte. >>> Fermez complètement la porte.
- L'appareil vient peut-être d'être branché ou chargé de nouvelles denrées alimentaires. >>> Cela est normal. L'appareil met plus longtemps à atteindre la température réglée s'il vient d'être branché ou récemment rempli de denrées.
- Il est possible que des quantités importantes d'aliments chauds aient été récemment placées dans l'appareil. >>> Ne mettez pas d'aliments chauds à l'intérieur de l'appareil.

### **En cas de vibrations ou de bruits.**

- La surface n'est pas plate ou durable >>> Si l'appareil balance lorsqu'il est déplacé doucement, ajustez les supports afin de

le remettre en équilibre. Assurez-vous également que le sol est assez solide pour supporter l'appareil.

- Les éléments placés sur l'appareil peuvent être à l'origine du bruit. >>> Retirez tous les éléments placés sur l'appareil.
- L'appareil émet un bruit d'écoulement de liquide ou de pulvérisation, etc.
- Les principes de fonctionnement de l'appareil impliquent des écoulements de liquides et des émissions de gaz. >>> Ceci est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement.

### **L'appareil émet un sifflement.**

- L'appareil effectue le refroidissement à l'aide d'un ventilateur. Ceci est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement.

### **Il y a de la condensation sur les parois internes de l'appareil.**

- Un climat chaud ou humide accélère le processus de givrage et de condensation. Ceci est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement.
- Les portes étaient ouvertes fréquemment ou sont restées longtemps ouvertes. >>> N'ouvrez pas les portes trop fréquemment ; fermez-les lorsqu'elles sont ouvertes.
- La porte peut être entrouverte. >>> Fermez complètement la porte.

### **Il y a de la condensation sur les parois externes ou entre les portes de l'appareil.**

- Il se peut que le climat ambiant soit humide, auquel cas cela est normal. >>> La condensation se dissipera lorsque l'humidité sera réduite.

### **Présence d'une odeur désagréable dans l'appareil.**

- L'appareil n'est pas nettoyé régulièrement. >>> Nettoyez régulièrement l'intérieur à l'aide d'une éponge, de l'eau tiède et du carbonate dissout dans l'eau.

- Certains récipients et matériaux d'emballage sont peut-être à l'origine des mauvaises odeurs. >>> Utilisez des récipients et des emballages exempts de toute odeur.
- Les aliments étaient placés dans des récipients ouverts. >>> Conservez les aliments dans des récipients fermés. Les micro-organismes peuvent se propager à partir de produits alimentaires non scellés et provoquer une mauvaise odeur.
- Retirez tous les aliments périmés ou avariés de l'appareil.

#### **La porte ne se ferme pas.**

- Les paquets d'aliments peuvent bloquer la porte. >>> Déplacez tout ce qui bloque les portes.
- L'appareil ne se tient pas parfaitement droit sur le sol. >>> Ajustez les supports afin de remettre l'appareil en équilibre.
- La surface n'est pas plane ou durable >>> Assurez-vous que la surface est plane et suffisamment durable pour supporter le produit.

#### **Le bac à légumes est bloqué.**

- Il est possible que les aliments soient en contact avec la section supérieure du bac. >>> Reclassez les aliments dans le bac.

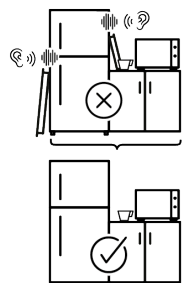
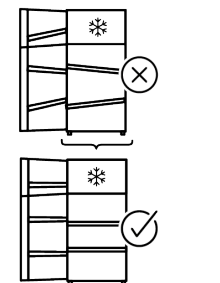
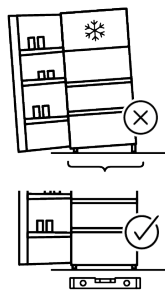
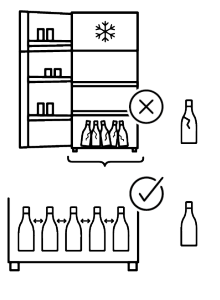
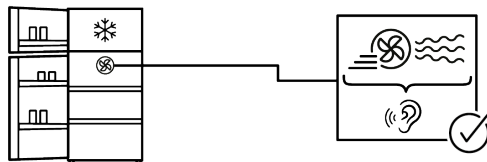
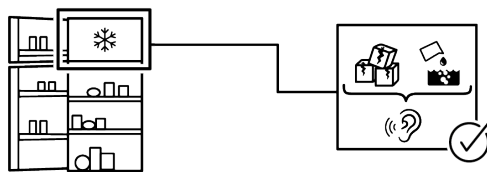
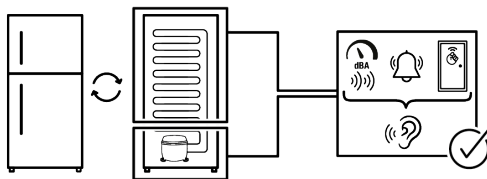
#### **Température à la surface de l'appareil.**

- Une température élevée peut être observée entre deux portes, sur les panneaux latéraux et sur la zone du gril arrière lorsque votre appareil est utilisé. C'est normal et cela ne nécessite pas d'entretien.

#### **Le ventilateur continue de fonctionner lorsque la porte est ouverte.**

- Le ventilateur peut continuer à fonctionner lorsque la porte du congélateur est ouverte.

Si le problème persiste même après observation des instructions contenues dans cette partie, contactez votre fournisseur ou un service de maintenance agréé. N'essayez pas de réparer vous-même l'appareil. C'est normal.



## يرجى قراءة دليل المستخدم هذا أولاً.

### عملنا العزيز،

نشكرك على اختيارك هذا المنتج .

يرجى تسجيل منتجك على [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

تتمنى أن تصل إلى الكفاءة المثلى من هذا المنتج عالي الجودة الذي تم تصنيعه بأحدث التقنيات. للقيام بذلك ،  
اقرأ هذا الدليل بعناية وأية وثائق أخرى مقدمة قبل استخدام المنتج.

انتبه إلى جميع المعلومات والتحذيرات الموجودة في دليل المستخدم. بهذه الطريقة ، ستحمي نفسك ومنتجك  
من الأخطار التي قد تحدث. احتفظ بدليل المستخدم. قم بتضمين هذا الدليل مع المنتج إذا قمت بتسليمه إلى  
شخص آخر.

يتم استخدام الرموز التالية في دليل المستخدم وعلى المنتج:

اقرأ دليل المستخدم.



42	التعليمات البيئية .....	١
42	التخلص من مواد التعبئة والتغليف .....	١-١
42	تلاجتك .....	٢
43	التركيب .....	٣
43	المكان المناسب للتركيب .....	١-٣
44	ضبط أقدام المنتج .....	٢-٣
44	تحذير سطح ساخن .....	٣-٣
44	الإعداد .....	٤
44	إجراءات توفير الطاقة .....	١-٤
45	الاستخدام لأول مرة .....	٢-٤
45	فئة المناخ والتعاريف .....	٣-٤
45	تشغيل المنتج .....	٥
46	استخدام جهاز .....	٦
46	لوحة التحكم في منتجك .....	١-٦
48	تخزين الطعام في حجرة المبرد .....	٢-٦
52	تحذير فتح الباب .....	٣-٦
52	عكس جانب فتح الباب .....	٤-٦
52	استبدال مصباح الإضاءة .....	٥-٦
52	الصيانة والتنظيف .....	٧
53	استكشاف الأخطاء وإصلاحها .....	٨

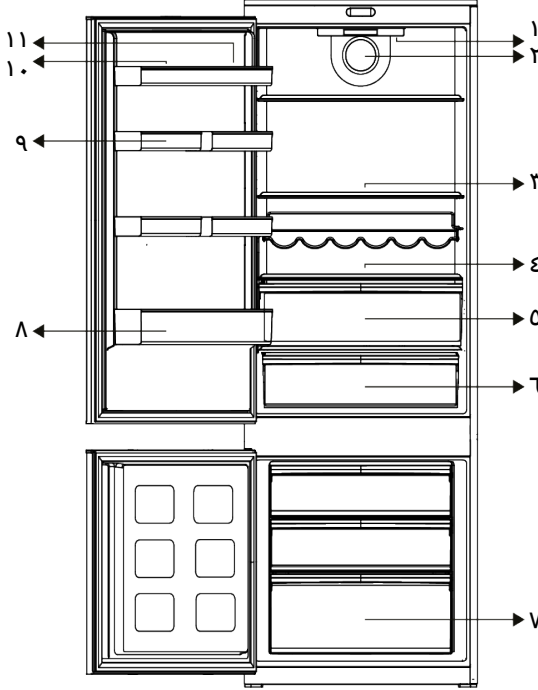
١-١ التخلص من مواد التعبئة والتغليف

مواد التغليف قابلة لإعادة التدوير بنسبة و يوجد عليها رمز إعادة التدوير.

AR

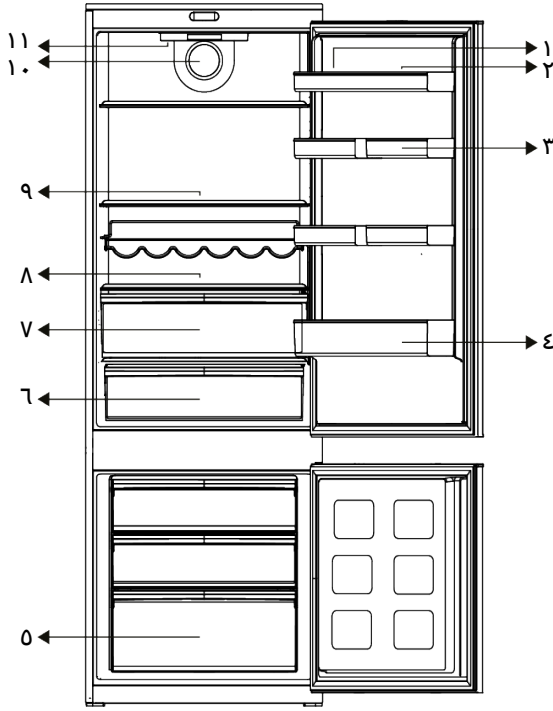
لذلك يجب التخلص من الأجزاء المختلفة من مواد التغليف بشكل مسؤول، والامتثال الكامل للوائح السلطة المحلية التي تحدد كيفية التخلص من النفايات.

٢ ثلاجتك



- |                        |                                 |
|------------------------|---------------------------------|
| ٢ مروحة                | ١ لوحة التحكم وشاشة العرض       |
| ٤ * رف زجاجات          | ٣ أرفف قابلة للتعديل            |
| ٦ * درج التخزين البارد | ٥ * درج الخضروات                |
| ٨ رف زجاجات            | ٧ حجرة المجمد                   |
| ١٠ * حامل البيض        | ٩ أرفف الباب                    |
|                        | ١١ * أرفف الباب القابلة للتعديل |

\***اختياري:** إن الأشكال المذكورة في دليل المستخدم هذا هي تخطيطه وقد لا تتطابق مع جهازك تماما. إذا كان جهازك لا يشتمل على الأجزاء ذات الصلة، فإن المعلومات تعود لموديلات أخرى.



- ٢ حامل البيض  
٤ \* رف زجاجات  
٦ \* درج التخزين البارد  
٨ \* رف زجاجات  
١٠ مروحة

- ١ \* أرفف الباب القابلة للتعديل  
٣ أرفف الباب  
٥ حجرة المجمد  
٧ \* درج الخضروات  
٩ أرفف قابلة للتعديل  
١١ لوحة التحكم وشاشة العرض

**\* اختياري:** إن الأشكال المذكورة في دليل المستخدم هذا هي تخطيطه وقد لا تتطابق مع جهازك تماما. إذا كان جهازك لا يشتمل على الأجزاء ذات الصلة، فإن المعلومات تعود لموديلات أخرى.

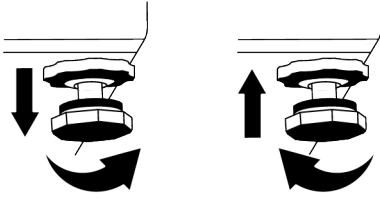
### ٣ التركيب

اقرأ "تعليمات الأمان" أولاً!

#### ١-٣ المكان المناسب للتركيب

هو مطلوب. إذا لم يكن الأمر كذلك، فاتصل بفني كهربائي وسباك مؤهل لترتيب المرافق حسب الضرورة.  
• ضع الجهاز على سطح منبسط لتجنب الاهتزاز

اتصل بخدمة الصيانة المعتمدة من أجل تركيب الجهاز. لإعداد الجهاز للتركيب، انظر المعلومات في دليل المستخدم وتأكد أن منافع الكهرباء والماء كما



### ٣-٣ تحذير سطح ساخن

تم تجهيز الجدران الجانبية لمنتجك بأنايب تبريد لتعزيز نظام التبريد. قد يتدفق السائل ذو الضغط المرتفع عبر هذه الأسطح، ويسبب سخونة للأسطح على الجدران الجانبية. هذا أمر طبيعي ولا يتطلب صيانة.

- ضع الجهاز على بعد 30 سم على الأقل من المدفأة والموقد مصادر الحرارة الأخرى و50 سم على الأقل من الأفران الكهربائية.
- عند وضع مبرد في موضع مجاور، اترك مسافة 4 سم على الأقل بين الوحدتين.
- احفظ المنتج بعيداً عن أشعة الشمس المباشرة وفي مكان جاف.
- تأكد أن مكوّن الحماية الخاص بالخلوص بين الجهاز والجدار الخلفي موجود في مكانه (إذا كان مزوداً مع المنتج).

### ٢-٢ ضبط أقدام المنتج

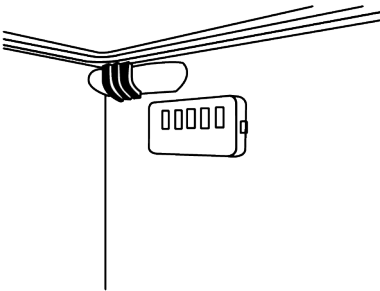
إن لم يكن الجهاز في وضع متوازن، اضبط الأقدام الأمامية القابلة للتعديل بإدارتها إلى اليمين أو اليسار.

### ٤ الإعداد

اقرأ "تعليمات الأمان" أولاً!

#### ١-٤ إجراءات توفير الطاقة

- عند تجميد كمية صغيرة من الطعام، يمكن إلغاء تنشيط وظيفة التجميد السريع بعد مرور بعض الوقت لضمان توفير الطاقة.
- بناء على سمات المنتج؛ تضمن إذابة الأطعمة المجمدة في حجرة المبرد توفير الطاقة والمحافظة على جودة الطعام.
- من أجل تحميل الحد الأقصى من الأطعمة في مبرد الثلاجة، يجب إخراج الأدراج العلوية ووضع الطعام في الأرفف الزجاجية/السلكية.
- ضع الطعام كما هو موضح أدناه، مع الحفاظ على مسافة من مستشعر درجة حرارة حجرة التبريد. إذا كانت على تلامس مع المستشعر، فقد يزداد استهلاك الطاقة للجهاز.



- يجب تخزين الطعام باستخدام الأدراج في حجرة المبرد لضمان توفير الطاقة وحماية الطعام في ظروف أفضل.

- عند وضع الطعام، اترك مساحة كافية داخل الثلاجة للسماح بدوران الهواء الكافي للتبريد.
- نظراً لأن الهواء الساخن والرطب لن يتغلغل بشكل مباشر في منتجك عند عدم فتح الأبواب، فإن منتجك سيحسن نفسه في ظروف كافية لحماية طعامك. في ظل هذه الظروف، ستعمل الوظائف والمكونات مثل الضاغط، والمروحة، والسخان، وخاصة إزالة الصقيع، والإضاءة، والشاشة، وما إلى ذلك، وفقاً للاحتياجات من خلال استهلاك الحد الأدنى من الطاقة.
- في حالة وجود خيارات متعددة، يجب وضع أرفف زجاجية بحيث لا يتم سد منافذ الهواء الموجودة في الجدار الخلفي، ويفضل بحيث تبقى منافذ الهواء أسفل الرف الزجاجي. قد يساعد هذا المزيج في تحسين توزيع الهواء وكفاءة الطاقة.
- يوصى بشدة باستخدام الدرج السفلي عند التخزين.
- للحصول على الأداء الأمثل، يمكن استخدام التجميد السريع (إذا كان متاحاً)، قبل 24 ساعة من وضع الأطعمة الطازجة في الفريزر.
- في معظم الحالات، تكون 24 ساعة كافية لوظيفة التجميد السريع بعد وضع الأطعمة الطازجة في الفريزر. بعد مرور بعض الوقت، سيتم إلغاء تنشيط وظيفة التجميد السريع تلقائياً.

## ٢-٤ الاستخدام لأول مرة

- يجب ألا تكون عبوات الطعام على تلامس مباشر بمستشعر درجة الحرارة الموجود في مقصورة المجمد.

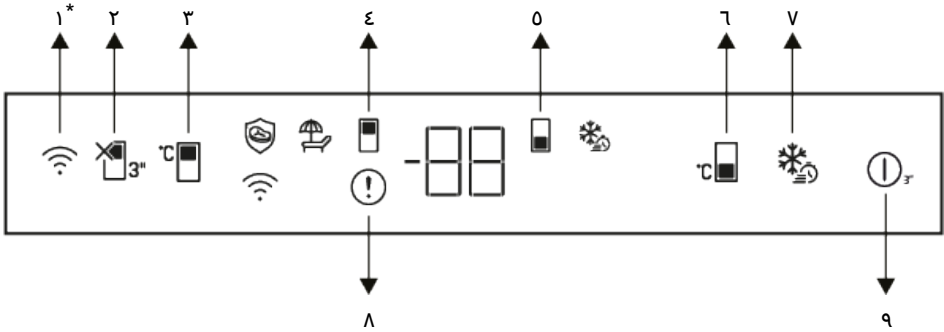
### ٣-٤ فئة المناخ والتعاريف

- يرجى الرجوع إلى فئة المناخ على لوحة التصنيف الخاصة بجهازك. تنطبق إحدى المعلومات التالية على جهازك وفقاً لفئة المناخ.
- SN: المناخ المعتدل على المدى الطويل: تم تصميم جهاز هذا للاستخدام في درجات حرارة محيطية تتراوح بين 10 درجة مئوية و 32 درجة مئوية.
- N: المناخ المعتدل: تم تصميم جهاز هذا للاستخدام في درجات حرارة محيطية تتراوح بين 16 درجة مئوية و 32 درجة مئوية.
- ST: المناخ شبه الاستوائي: تم تصميم جهاز هذا للاستخدام في درجات حرارة محيطية تتراوح بين 16 درجة مئوية و 38 درجة مئوية.
- T: المناخ الاستوائي: تم تصميم جهاز هذا للاستخدام في درجات حرارة محيطية تتراوح بين 16 درجة مئوية و 43 درجة مئوية.

- قبل استخدام منتجك، تأكد من إجراء الإعدادات الضرورية انسجاماً مع التعليمات المذكورة في أقسام "تعليمات السلامة" و"التركيب".
- انتظر لمدة ساعتين على الأقل قبل تشغيل المنتج، لضمان كفاءة التبريد الكاملة.
- يجب أن يظل المنتج قيد التشغيل دون وضع أي طعام بداخله لمدة 6 ساعات ويجب إبقاء باب المنتج مغلقاً قدر الإمكان.
- قد يؤدي تغيير درجة الحرارة الناجم عن فتح وإغلاق الباب أثناء استخدام المنتج عادةً إلى تشكل تكاثف على أرفف الباب / الهيكل والأواني الزجاجية الموضوعه في المنتج.
- يمكن سماع صوت عندما يعمل الضاغط. من الطبيعي أن يُصدر المنتج ضوضاء حتى في حالة عدم تشغيل الضاغط، حيث قد يتم ضغط السوائل والغاز في نظام التبريد.
- ومن الطبيعي أن تكون الحواف الأمامية للمنتج ساخنة. صممت هذه الأجزاء لرفع درجة الحرارة لمنع التكاثف

## ٥ تشغيل المنتج

- اقرأ "تعليمات الأمان" أولاً!
- يجب استخدام المنتج لتخزين المواد الغذائية فقط.
- أغلق صمام المياه إذا كنت ستبقى بعيداً عن المنزل (على سبيل المثال في إجازة) ولن تستخدم صانعة الثلج أو موزع المياه لفترة طويلة من الوقت. خلاف ذلك ، قد يحدث تسرب للمياه.
- فصل قابس المنتج عن الكهرباء
- قم بإزالة الطعام لمنع الروائح،
- انتظر حتى يذوب الثلج، و قم بتنظيف الجزء الداخلي وأتركه يجف، واترك الأبواب مفتوحة لتجنب إتلاف البلاستيك الداخلي للجسم.



٢ مفتاح وظيفة التفرغ

٤ رمز حجرة التبريد

٦ مفتاح ضبط درجة حرارة مقصورة المّجمّد

٨ مؤشر حالة الخطأ

١ \*مفتاح لاسلكي

٣ مفتاح ضبط درجة حرارة حجرة المبرد

٥ رمز حجرة التجميد

٧ مفتاح التجميد السريع

٩ تشغيل/إغلاق التلاجة

باستمرار. إذا تعذر إنشاء الاتصال لفترة طويلة ، فتتحقق من إعدادات الاتصال وارجع إلى قسم "استكشاف الأخطاء وإصلاحها" الموجود في دليل المستخدم. استخدم تطبيق HomeWhiz للاتصال اللاسلكي. يتم وصف خطوات التثبيت على التطبيق أثناء التثبيت.

يمكنك الوصول إلى التطبيق من خلال قراءة رمز الاستجابة السريعة المتاح على ملصق هوم ويز HomeWhiz على المنتج. يمكن الحصول على التطبيق من App Store أو من Play Store بالنسبة لأجهزة Android. للحصول على التفاصيل تفضل بزيارة <https://www.homewhiz.com>.

## 2. مفتاح وظيفة العطلة

اضغط على المفتاح لمدة 3 ثوان لتثبيط وضع العطلة. يتم تثبيط وضع العطلة وبضيء رمز العطلة. سيتم عرض "-/-" على مؤشر درجة حرارة حجرة المبرد ولن يتم تنفيذ عملية التبريد النشط لحجرة المبرد. ينبغي ألا تحتفظ بطعامك في حجرة

اقرأ "تعليمات الأمان" أولاً! ستساعدك الوظائف الصوتية والبصرية للوحة المؤشرات عند استخدام المنتج. \*اختياري: إن الوظائف المعروضة اختيارية، فقد توجد اختلافات في الشكل والموقع في الوظائف الموجودة على لوحة مؤشر جهازك.

## 1. مفتاح لاسلكي \*

يستخدم هذا المفتاح للاتصال لاسلكياً بثلاجتك من خلال تطبيق هوم ويز HomeWhiz للهواتف المحمولة. إذا تم الضغط على المفتاح لفترة طويلة (3 ثوان)، فسيموض رمز الاتصال اللاسلكي على الشاشة / المؤشر ببطء (بفواصل زمنية 0.5 ثانية). يبدأ تشغيل الرابط بين التلاجة والشبكة المنزلية. بعد إنشاء الاتصال اللاسلكي مع التلاجة، ستصبح إضاءة مؤشر رمز الاتصال اللاسلكي ثابتة. بعد الإعداد الأولي، يمكن تنشيط/الغاء تنشيط الاتصال بالضغط على هذا الزر. سيموض رمز الاتصال اللاسلكي بسرعة (كل 0.2 ثانية) حتى يتم إنشاء الاتصال. عندما يصبح الاتصال نشطاً، يومض رمز الاتصال اللاسلكي

المبرد عند تنشيط هذه الوظيفة. تستمر الحجرات الأخرى في التبريد وفقاً لدرجات الحرارة المضبوطة سلفاً. اضغط على المفتاح لمدة 3 ثوانٍ مرة أخرى لإلغاء هذه الوظيفة.

### 3. مفتاح ضبط درجة حرارة حجرة المبرد

من الممكن ضبط درجة حرارة حجرة التبريد على 8، 7، 6، 5، 4 و3 درجات مئوية عند الضغط على هذا المفتاح. عند الضغط على المفتاح لمدة 3 ثوانٍ، تتحول المقصورة إلى وضع التبريد وعند الضغط على المفتاح مرة أخرى لفترة وجيزة، يتم ضبط درجة الحرارة على 2 درجة و19 درجة ثم إلى درجات حرارة مقصورة التبريد العادية. عندما تريد التبديل إلى وضع التبريد، يجب الضغط على هذا الزر لمدة 3 ثوانٍ. تخزين الطعام في حجرة المبرد

- يمكن أيضاً استخدام مقصورة الأطعمة الطازجة للمنتج في "وضع التبريد".

- لتحويل مقصورة الطعام الطازج إلى "وضع التبريد"، يجب الضغط على زر ضبط درجة حرارة حجرة التبريد على لوحة مؤشر المنتج لمدة 3 ثوانٍ.

- يتم استخدام تعديلات 1 و2 درجة مئوية لمقصورة الطعام الطازج كـ "وضع التبريد"، بينما يتم استخدام التعديلات الأخرى كـ "وضع الطعام الطازج". في وضع التبريد، يمكن أن تتفاوت درجة حرارة الطعام المراد تخزينه في المنتج بين +3 درجة مئوية و-3 درجة مئوية. في وضع التبريد، يمكن أن تنخفض درجة الحرارة إلى أقل من صفر درجة مئوية، وبالتالي لا يكون من المناسب تخزين الفاكهة والخضروات الطازجة في وضع التبريد.

- لا يؤثر استخدام مقصورة الأطعمة الطازجة في "وضع التبريد" على أداء مقصورة التجميد الخاصة بالمنتج.

### 4. رمز حجرة التبريد

يتم عرض قيم درجة حرارة حجرة التبريد على الشاشة عندما يكون هذا الرمز نشطاً.

### 5. رمز حجرة التجميد

يتم عرض قيم درجة حرارة حجرة التجميد على الشاشة عندما يكون هذا الرمز نشطاً.

### 6. مفتاح ضبط إعدادات حرارة مقصورة التجميد

يتم ضبط درجة حرارة مقصورة المبرد. عند الضغط على المفتاح، يتم ضبط درجة حرارة حجرة التجميد على قيم -18، -19، -20، -21، -22، -24 درجة مئوية.

### 7. مفتاح التجميد السريع

عند الضغط على مفتاح التجميد السريع، يضيء رمز التجميد السريع وتنشيط وظيفة التجميد السريع. تم ضبط درجة حرارة مقصورة المجمد على -27 درجة مئوية. يتم إلغاء الوظيفة عند الضغط على المفتاح مرة أخرى. سيتم إلغاء وظيفة التجميد السريع تلقائياً. لتجميد كمية كبيرة من الطعام الطازج، اضغط على زر التجميد السريع قبل وضع الطعام في مقصورة المجمد.

### 8. مؤشر حالة الخطأ

يكون هذا المؤشر نشطاً عندما يتعذر على ثلاجتك إجراء التبريد الكاف أو في حالة وجود أي خطأ في المستشعر. سيتم عرض "E" على مؤشر درجة حرارة مقصورة المجمد والأرقام مثل 1، 2، 3 ... سيتم عرضها على مؤشر درجة حرارة مقصورة المبرد. توفر هذه الرموز معلومات إلى الخدمة المعتمدة بشأن الخطأ الذي حدث. قد تعرض علامة تعجب عند وضع الطعام الدافئ في حجرة المجمد أو إبقاء الباب مفتوحاً لفترة طويلة. هذا ليس خطأ، وسيزول هذا التحذير عند تبريد الطعام أو عند الضغط على أي مفتاح.

### 9. تشغيل وإغلاق الثلاجة

يمكن من إيقاف تشغيل الثلاجة إذا تم الضغط على الزر لمدة 3 ثوانٍ. يمكن تشغيل الثلاجة بالضغط على الزر مرة أخرى لمدة 3 ثوانٍ. عندما تكون الوظيفة نشطة، تنطفئ جميع المؤشرات.

يمكن ضبط درجة الحرارة بين 1-8 درجة مئوية

لمقصورة التبريد وبين 24 و-15 درجة مئوية

لمقصورة التجميد. قد تختلف قيم درجات الحرارة

القابلة للضبط بشرط أن تكون ضمن هذه النطاقات

وفقاً لمواصفات المنتج.

## ٢-٦ تخزين الطعام في حجرة المبرد

تخزين الطعام في حجرة المبرد

- يجب تخزين البصل والثوم والأصابع والخضروات الجذرية الأخرى في ظروف الغرفة المظلمة والباردة، وليس في الثلاجة.
- إذا لاحظت تلف الطعام في الثلاجة، فتخلص من هذا الطعام ونظف الملحقات التي لامست الطعام.
- من أجل تبريد وجبات الطعام مثل الحساء واليخات، والتي يتم طهيها في القدور الكبيرة، يمكنك بسرعة وضعها في الثلاجة عن طريق فصلها في أواني الصلحة.
- ضع الأطعمة غير المعبأة بعيداً عن البيض.
- احتفظ بالفواكه والخضروات بشكل منفصل وقم بتخزين كل نوع معاً (على سبيل المثال، تفاح مع تفاح وجزر مع جزر).
- أخرج الخضروات من الكيس البلاستيكي وضعها في الثلاجة بعد لفها بمنشفة ورقية أو قطعة قماش تجفيف. إذا قمت بغسل هذا النوع من الطعام قبل وضعه في الثلاجة، فتذكر أن تجففهم.
- يمكنك إنشاء بيئة رطبة وتوفير تدفق للهواء عن طريق الاحتفاظ بالفواكه والخضروات المعرضة للجفاف في الأكياس البلاستيكية المثقبة أو غير المغلقة.
- باستثناء الحالات التي تتوفر فيها ظروف بيئية شديدة، إذا تم ضبط منتجك (في جدول القيم المحددة الموصى بها) على القيم المحددة المحددة، فإن الطعام يحافظ على نضارته لفترة أطول في كل من حجرة المنتج الطازج ومقصورة المجمد.

- ترتفع درجات حرارة المقصورة بشكل بارز إذا تم فتح باب الحجرة وإغلاقه بشكل متكرر وظل مفتوحاً لفترة طويلة، فقد يؤدي ذلك إلى تقليل العمر الافتراضي للطعام وتلف الطعام.
- من أجل عدم إحداث تغييرات في الرائحة والمذاق، يجب تخزين الطعام في عبوات مغلقة.
- لتحقيق تبريد أفضل ومتجانس، ضع الطعام بشكل منفصل بحيث يمكن للهواء البارد أن يتجول فيه.
- قم بتوفير تدفق الهواء من خلال ترك مسافة بين الطعام والجدار الداخلي. إذا قمت بوضع الطعام على الحائط الخلفي، فقد يتجمد الطعام.
- أترك الوجبات الساخنة المطبوخة حتى تصل إلى درجة حرارة الغرفة قبل وضعها في الثلاجة. بعد ذلك، يمكنك وضع الوجبة الفاترة في الأرفف السفلية للثلاجة. ضع الأطعمة الدافئة بعيداً عن الأطعمة القابلة للتلف.
- انتبه بشكل خاص إلى عدم خلط الأطعمة المباعة كمجمدة مع الأطعمة الطازجة.
- قم بإذابة طعامك المجمد في حجرة الطعام الطازج. وبالتالي، يمكنك تبريد حجرة الطعام الطازج باستخدام الأطعمة المجمدة وتوفير الطاقة.
- قد يؤدي تخزين الفواكه الاستوائية غير الناضجة (المانجو وأصناف البطيخ والبابايا والموز والآناناس) في الثلاجة، إلى تسريع عملية النضج، ولا ينصح بذلك لأنه سيؤدي إلى تقليل وقت التخزين.

قم بتخزين الأطعمة في أماكن مختلفة حسب خصائصها:

الموقع	الطعام
أرفف الباب	البيض
إذا كانت متوفرة، حجرة الدرجة الصفر (لطعام الإفطار)	منتجات الألبان (الزبدة والجبن)
حجرة الفواكه والخضروات أو درج الخضروات أو مقصورة EverFresh+ (إذا وجدت)	الفواكه والخضروات والنباتات الخضراء
إذا كانت متوفرة، حجرة الدرجة الصفر (لطعام الإفطار)	اللحوم الطازجة والدواجن والأسماك والتفاح وما إلى ذلك الأطعمة المطبوخة
الأرفف العلوية أو رف الباب	الأطعمة الجاهزة للتقديم والمنتجات المعبأة والأطعمة المعلبة والمخللات
أرفف الباب	المشروبات والزجاجات والتوابل والوجبات الخفيفة

## تخزين الطعام في مقصورة المجمد

- ضع الوجبات الساخنة في درجة حرارة الغرفة قبل وضعها في مقصورة المجمد.

- يمكنك تنشيط وظيفة التجميد السريع قبل 4-6 ساعات من وظيفة التجميد وإجراء تبريد أسرع.

- يجب تقسيم الأطعمة المراد تجميدها إلى حصص حسب الكمية المراد استهلاكها، مع تجميدها في عبوات منفصلة.
  - يوصى بتعبئة الأطعمة قبل وضعها في المجمد. من أجل منع انتهاء صلاحية وقت التخزين، اكتب تاريخ التجميد ووقته واسم المنتج على العبوة وفقاً لأوقات تخزين الأطعمة المختلفة.
  - استهلك الأطعمة التي قمت بإذابتها بسرعة. لا يمكن تجميد الأطعمة التي تم إذابتها مرة أخرى إلا إذا تم طهيها. ليس من الآمن تناول الأطعمة الطازجة المجمدة دون طهيها بعد إذابتها.
  - أثناء تجميد الأطعمة الطازجة، لا تجعلها تتلامس مع الأطعمة المجمدة بالفعل. بخلاف ذلك، سيتم إذابة الأطعمة المجمدة.
- تخزين الأطعمة المباعية مجمدة**
- عند تخزين الطعام، اتبع الفترات الزمنية المحددة في هذه التعليمات.
  - من أجل حماية جودة الطعام، حافظ على الفاصل الزمني بين معاملة الشراء والتخزين قصيراً قدر الإمكان.
  - اشترى الأطعمة المجمدة التي يتم تخزينها في -18 درجة مئوية أو درجات حرارة منخفضة.
- تجنب شراء الأطعمة التي تكون عبواتها مغطاة بالثلج وما إلى ذلك. وهذا يعني أنه يمكن إذابة المنتج جزئياً وإعادة تجميده. تؤثر درجة الحرارة على جودة الطعام.
  - خزن الطعام حسب الوقت الموصى به من قبل الشركة المصنعة. قم بإزالة الطعام بالقدر الذي تحتاجه فقط من المجمد.
  - باستثناء الحالات التي تتوفر فيها ظروف بيئية شديدة، إذا تم ضبط منتجك (في جدول القيم المحددة الموصى بها) على القيم المحددة المحددة، فإن الطعام يحافظ على نضارته لفترة أطول في كل من حجرة المنتج الطازج ومقصورة المجمد.
  - إذا تم ضبط حجرة الطعام الطازج على درجة حرارة منخفضة، فقد يتم تجميد الفواكه والخضروات الطازجة جزئياً.
  - المقصورات ذات النجمتين مناسبة للأطعمة المجمدة مسبقاً. يمكن تخزين الآيس كريم ومكعبات الثلج.
  - لا تجمد الأطعمة سوى في الحجرة ذات الأربع نجوم.

أطول مدة تخزين (شهر)	الإعداد	اللحم والسّمك		
6-8	التقطيع بسّمك 2 سم ووضع رقانق معدنية بين كل شريحة أو لفها بإحكام بغلاف مرّن	شريحة لحم		منتجات اللحوم
6-8	تعبئة قطع اللحم في كيس نلاجة أو لفها بإحكام بغلاف مرّن	المشاوي		
6-8	قطع صغيرة	المكعبات		
6-8	وضع ورق الألمونيوم بين شرائح مقطعة أو لفها بشكل فردي بغلاف مرّن	شرائح، قطع	لحم العجل	
4-8	وضع ورق الألمونيوم بين قطع اللحم أو لفها بشكل فردي بغلاف مرّن	قطع		
4-8	تعبئة قطع اللحم في كيس نلاجة أو لفها بإحكام بغلاف مرّن	المشاوي	لحم الضأن	
4-8	تعبئة قطع اللحم الصغيرة في كيس نلاجة أو لفها بإحكام بغلاف مرّن	المكعبات		
8-12	تعبئة قطع اللحم في كيس نلاجة أو لفها بإحكام بغلاف مرّن	المشاوي		
8-12	التقطيع بسّمك 2 سم ووضع رقانق معدنية بين كل شريحة أو لفها بإحكام بغلاف مرّن	شريحة لحم	لحم بقر	
8-12	قطع صغيرة	المكعبات		
8-12	التعبئة بقطع صغيرة في كيس نلاجة	اللحم المسلوّق		
1-3	بدون توابل، في أكياس مسطحة	اللحم المفروم		
1-3	قطع	أحشاء (قطع)		
1-3	يجب تعبئته حتى وإن كان مغلقاً.	سجق مخمر - سلامي		
2-3	وضع ورق الألمونيوم بين الشرائح المقطعة	لحم التخزين		
4-6	يتم لفه في ورق ألمونيوم	الدجاج والديك الرومي		الدواجن وحيوانات الصيد
4-6	يتم لفه في ورق ألمونيوم (ينبغي ألا يزيد وزن الحصص عن 2.5 كجم)	الاوز		
4-6	يتم لفه في ورق ألمونيوم (ينبغي ألا يزيد وزن الحصص عن 2.5 كجم)	البط		
6-8	يتم لفه في ورق ألمونيوم (ينبغي ألا يزيد وزن الحصص عن 2.5 كجم، مع ضرورة فصل العظام)	أيل، أرنب، يحمور أوروبي		
2		أسماك المياه العذبة (التراوت، الكارب، الكركي، القرموط)		الأسماك والماكولات البحرية
4-6	يجب بعد التنظيف الشامل من الداخل وإزالة القشور غسل الأسماك وتجفيفها وقطع الذيل وأجزاء الرأس عند الضرورة.	الأسماك قليلة الدهون (القاروص، الطربوت، موسى)		
2-4		الأسماك الدهنية (بوينتو، ماكريل، بلوفيش، بوري أحمر، أنشوجة)		
4-6	تُنظف وتُوضع في أكياس	البكلوز		
2-3	يُوضع بعبوته، في وعاء من الألمونيوم أو البلاستيك	الكافيار		

"تعتمد مدة التخزين المحددة في الجدول على درجة حرارة التخزين البالغة -18 درجة مئوية."

أطول مدة تخزين (شهر)	الإعداد	الفاكهة والخضروات
10-13	غليان مفاجئ لمدة 3 دقائق بعد الغسيل والتقطيع إلى قطع صغيرة	اللوبيا والفول القطبي
10-12	غليان مفاجئ لمدة دقيقتين بعد إزالة القشور والغسل	البازلد الخضراء
6-8	غليان مفاجئ لمدة 2-1 دقيقة بعد التنظيف	ملفوف
12	غليان مفاجئ لمدة 4-3 دقائق بعد الغسيل والتقطيع إلى شرائح	الجزر
8-10	غليان لمدة 3-2 دقائق بعد تقطيع الساق، وتقسيم الثمرة إلى قسمين وفصل البذور	الفلفل
6-9	غليان مفاجئ لمدة دقيقتين بعد الغسل والتنظيف	السيانخ
6-8	غليان مفاجئ لمدة 5 دقائق بعد التقطيع	الكراث
10-12	غليان مفاجئ في القليل من ماء الليمون لمدة 3-5 دقائق بعد فصل الأوراق، وتقطيع اللب إلى قطع	قرنبيط
10-12	غليان مفاجئ لمدة 4 دقائق بعد الغسيل والتقطيع إلى قطع 2 سم	بادنجان
8-10	الغليان المفاجئ لمدة 3-2 دقائق بعد الغسيل والتقطيع إلى قطع 2 سم	سيانخ
2-3	القلي قليلاً في الزيت وعصر الليمون عليه	الفطر
12	التنظيف والتعبئة سواءً بالقواقع أو حبوب	ذرة
8-10	الغليان المفاجئ لمدة 3-2 دقائق بعد التقشير والتقطيع إلى شرائح	التفاح والكمثرى
4-6	يقسم إلى نصفين ويستخرج البذور	المشمش والخوخ
8-12	عن طريق الغسل وإزالة القشور	الفراولة والتوت
12	بإضافة 10٪ سكر في الوعاء	فواكه مخبوزة
8-12	الغسل وإزالة قشور السيقان	البرقوق والكرز والكرز الحامض

"تعتمد مدة التخزين المحددة في الجدول على درجة حرارة التخزين البالغة -18 درجة مئوية."

شروط التخزين	أطول مدة تخزين (شهر)	الإعداد	منتجات الألبان
يمكن تركها في عبوتها الأصلية للتخزين على المدى القصير. للتخزين طويل الأجل، يجب أيضاً تغليفها بورق المنيوم أو بلاستيك.	6-8	تُقطع في شكل شرائح يتم فصلها من خلال وضع أوراق المونيوم بينهما	الجبن (معدا جينة الفيتا)
في عبوتها أو الأوعية البلاستيكية	6	في عبوتها	الزبدة والسمن

يمكنك المحافظة على نضارة الأطعمة لعدة أشهر (في المجمد أو تحت درجة -18 مئوية).  
يجب أن لا تتلامس الأطعمة المراد تجميدها مع الأطعمة المجمدة سلفاً في الداخل لتجنب الذوبان الجزئي.

اسلق الخضار ونقي الماء لإطالة زمن تخزين المجمدات. ضع الطعام في أغلفة مانعة للهواء بعد التثنية وخزنها في المجمد. يجب عدم تجميد الموز، الطماطم، الخس، الكرفس، البيض المسلوقة، البطاطا والأطعمة المماثلة. في حالة تجميد هذه الأطعمة، ستأثر القيم الغذائية ونوعية الأكل سلباً فقط. والتعفن الذي من شأنه أن يهدد صحة الإنسان ليس موضع تساؤل.

"تعتمد مدة التخزين المحددة في الجدول على درجة حرارة التخزين البالغة -18 درجة مئوية."  
"كمية الطعام الطازج التي يمكن تجميدها لفترة زمنية معينة محددة على ملصق النوع."

#### تفاصيل المجمد

وفقاً لمعايير IEC 62552، يجب أن يتمتع المجمد بالقدرة على تجميد 4.5 كجم من المواد الغذائية عند -18 درجة مئوية أو درجات حرارة منخفضة عند درجة حرارة الغرفة 25 درجة مئوية خلال 24 ساعة لكل 100 لتر من حجم حجرة التجميد.  
يمكن الاحتفاظ بالأطعمة لفترات طويلة عند درجة حرارة -18 أو أقل.

## وضع الطعام

**أرفف مقصورة المجمد:** الأصناف المجمدة المختلفة بما يشمل اللحم، السمك، الأيس كريم، الخضار، الخ.  
**أرفف مقصورة المبرد:** أصناف الطعام داخل القدور، الأطباق المغطاة والعلب المغطاة، البيض (في علبة مغطاة)

**أرفف باب مقصورة المبرد:** الأطعمة والمشروبات الصغيرة والمعبأة

**درجة الخضروات:** الخضروات والفواكه  
**مقصورة الأطعمة الطازجة:** الأطعمة اليومية (طعام الإفطار، اللحوم التي تستهلك خلال فترة قصيرة)

## ٣-٦ تحذير فتح الباب

قد يختلف نظام تحذير فتح الباب في ثلاجتك تبعاً للطراز.  
**النسخة 1:**

إذا ظل باب المنتج مفتوحاً لفترة معينة (بين 60 ثانية و 120 ثانية)، تصدر إشارة تحذير صوتية ، اعتماداً على طراز المنتج، يمكن أيضاً عرض إشارة تحذير مرئية (وميض ضوئي). إذا أغلقت باب الجهاز أو ضغطت على أي زر على شاشة الجهاز، إن وجدت، فسيتوقف صوت التحذير.  
**النسخة 2:**

يتم إصدار تحذير فتح الباب، إذا ظل باب الجهاز مفتوحاً لفترة زمنية معينة (بين 60 ثانية و 120 ثانية). يُطلق تحذير فتح الباب تدريجياً. أولاً يبدأ صوت تحذير

## V الصيانة والتنظيف

اقرأ "تعليمات الأمان" أولاً!

قبل تنظيف منتجك، فصلها عن الكهرباء أو قم بإيقاف تنشيط المصهر المتصل بها.

لا تضع يديك أو قديمك أو أي أشياء معدنية تحت الثلاجة أو بين الثلاجة والأرضية لأي سبب كان. فقد يحدث سحق ليديك أو قد تتسبب أي حافة حادة في حدوث إصابات شخصية.

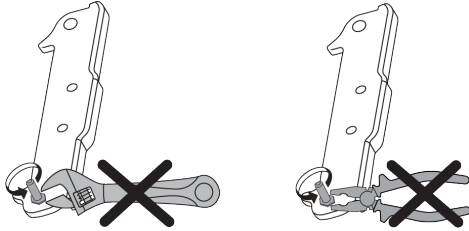
• لا تستخدم أدوات حادة أو كاشطة لتنظيف المنتج.  
 لا تستخدم مواد مثل مواد التنظيف المنزلية والصابون والمنظفات والغاز والبنزين والكحول والشمع وما إلى ذلك.

• يجب إزالة الغبار من شبكة التهوية الموجودة في الجزء الخلفي من المنتج مرة واحدة في السنة على الأقل (بدون فتح الغطاء). نظف المنتج بقطعة قماش جافة

مسموع. بعد 4 دقائق، إذا كان الباب لا يزال مفتوحاً، يتم تنشيط تحذير مرئي (وميض ضوئي). سيتأخر تحذير فتح الباب لفترة زمنية معينة (بين 60 ثانية و 120 ثانية) عند الضغط على أي مفتاح على شاشة المنتج، إن وجدت. ثم ستبدأ العملية مرة أخرى. سيتم إيقاف تحذير فتح الباب بمجرد إغلاق باب الجهاز.

## ٤-٦ عكس جانب فتح الباب

يمكن عكس جانب فتح باب الثلاجة وفقاً للمكان الذي تضعه فيه. عندما تحتاج إلى هذا، يجب عليك بالتأكد الاتصال بأقرب خدمة معتمدة.



## ٥-٦ استبدال مصباح الإضاءة

اتصل بالخدمة المعتمدة عند الرغبة في استبدال المصباح / LED المستخدم للإضاءة في ثلاجتك. لا يمكن استخدام المصباح (المصابيح) المستخدمة في هذا الجهاز لإضاءة المنزل. الغرض من استخدام هذا المصباح هو مساعدة المستخدم على وضع الطعام في الثلاجة / المجمد بأمان وراحة.

- احرص على إبعاد الماء عن غطاء المصباح والأجزاء الكهربائية الأخرى.
- نظف الباب بقطعة قماش رطبة. قم بإزالة جميع المحتويات لإزالة الباب ورغوة الهيكل. قم بإزالة رغوف الباب برفعهما لأعلى. نظف الرغوف وجففها، ثم ركبها في مكانها ثانية بتمريرها من الأعلى.
- لا تستخدم الماء المحتوي على الكلور أو منتجات التنظيف على السطح الخارجي والأجزاء المطلوبة بالكروم من الجهاز. يسبب الكلور الصدأ على هذه الأسطح المعدنية.
- لا تستخدم الأدوات الحادة والكاشطة والصابون ومواد تنظيف المنزل والمنظفات والغاز والبنزين والورنيش والمواد المماثلة لمنع تشوه الجزء

الأسطح الخارجية من الفولاذ المقاوم للصدأ  
استخدم مادة تنظيف غير كاشطة مصنوعة من  
الفولاذ المقاوم للصدأ وقم بتطبيقها بقطعة قماش  
ناعمة وخالية من النسالة. للتنميع، امسح السطح  
برفق بقطعة قماش من الألياف الدقيقة مبللة بالماء  
واستخدم قطعة قماش شمواه جافة للتنميع. اتبع  
دائماً اتجاه عروق الفولاذ المقاوم للصدأ.  
منع الروائح

تم تصنيع المنتج من مواد خالية من الروائح. ومع  
ذلك، فإن تخزين الطعام بشكل غير مناسب والتنظيف  
غير المناسب للأسطح الداخلية قد يؤدي إلى ظهور  
الروائح.

- لتجنب ذلك، نظف الجزء الداخلي بماء مكرين كل  
15 يوماً.
- احتفظ بالأطعمة في حوامل مغلقة، لأن الكائنات  
الحية الدقيقة الناتجة عن الأطعمة المحفوظة في  
عبوات غير محكمة الغلق تسبب رائحة كريهة.
- لا تترك الأطعمة التالفة ومنتهية الصلاحية في  
الثلاجة.

#### حماية الأسطح البلاستيكية

قد يتلف الزيت المنسكب على الأسطح البلاستيكية  
السطح، لذا يجب تنظيفه بالماء الساخن فوراً.

البلاستيكي وإزالة المطبوعات الموجودة عليه.  
استخدم الماء الدافئ وقماشة ناعمة للتنظيف ثم  
جفف الجهاز.

- بالنسبة للمنتجات التي لا تحتوي على ميزة تبريد  
مضاد للصقيع No-Frost، قد تظهر قطرات الماء  
وتلج بسلك الإصبع على الجدار الخلفي لمقصورة  
المبرد. لا تنظف، ولا تستخدم الزيوت أو المواد  
الشابهة.
- استخدم فقط قطعة قماش من الألياف الدقيقة  
مبللة قليلاً لتنظيف السطح الخارجي للمنتج. قد  
تسبب الإسفنج وأنواع تنظيف الملابس الأخرى  
خدوشاً.
- لتنظيف جميع المكونات القابلة للإزالة أثناء تنظيف  
السطح الداخلي للمنتج، اغسل هذه المكونات  
بمحلول معتدل يتكون من الصابون والماء  
والكربونات. اشطفه وجففه كلياً. امنع ملامسة  
الماء لمكونات الإضاءة ولوحة التحكم.
- لا تستخدم الخل أو الكحول المحمر أو مواد  
التنظيف الأخرى التي تحتوي على الكحول على أي  
سطح داخلي.

## 8 استكشاف الأخطاء وإصلاحها

- المكان رطب جداً. <<< لا تضع الجهاز في أماكن  
رطبة.
- الأطعمة المحتوية على سوائل تحفظ في  
مستوعبات غير محكمة الإغلاق. <<< احتفظ  
بالأطعمة المحتوية على سوائل في مستوعبات  
محكمة الإغلاق.
- ترك الباب مفتوحاً. <<< لا تدع أبواب الثلاجة  
مفتوحة لفترات طويلة.
- تم ضبط منظم الحرارة على درجة حرارة باردة  
جداً. <<< اضبط الترموستات على درجة حرارة  
مناسبة.
- الضاغط لا يعمل.
- في حال حدوث انقطاع مفاجئ في التيار  
الكهربائي أو سحب قابس الطاقة وإعادته مرة  
أخرى، يصبح ضغط الغاز في نظام تبريد الجهاز  
غير متوازن، مما يفعل الواقي الحراري للضاغط.  
يعمل المنتج من جديد بعد 6 دقائق تقريباً. إذا لم  
يعمل الجهاز بعد هذه الفترة، اتصل بمركز الصيانة.

- اقرأ "تعليمات الأمان" أولاً!
- تحقق من هذه القائمة قبل الاتصال بمركز الصيانة.  
من شأن ذلك توفير الوقت والمال. تتضمن هذه  
القائمة الشكاوى غير المرتبطة بعيوب الصناعة أو  
المواد. وقد لا تنطبق سمات معينة مذكورة هنا على  
جهازك.
- إن استمرت المشكلة بعد اتباع تعليمات هذا القسم،  
اتصل بالبائع أو بمركز خدمة معتمد. لا تحاول إصلاح  
الجهاز.
- الثلاجة لا تعمل.
- قابس الطاقة غير مستقر كلياً. <<< ادفعه بحيث  
يستقر في المقبس كلياً.
- الصمام الموصول بالمقبس الذي يزود الجهاز  
بالطاقة أو الصمام الرئيسي تالف. <<< افحص  
الصمام.
- هناك تكاثف على جانب جدار حجرة المبرد (المنطقة  
المتعددة، منطقة التبريد، التحكم والمنطقة المرنة).
- يتم فتح الباب بشكل متكرر. <<< احرص على عدم  
فتح باب المنتج كثيراً.

- إزالة الجليد غير نشطة. <<< هذا أمر طبيعي في جهاز مقاوم للصقيع تلقائياً. تتم إزالة الجليد دورياً.
- الجهاز غير موصول بالكهرباء. <<< تأكد أن سلك الطاقة موصول بالكهرباء.
- إعداد درجة الحرارة غير صحيح. <<< اختر إعداداً صحيحاً لدرجة الحرارة.
- لا يوجد تيار كهربائي. <<< يستمر الجهاز بالعمل بشكل طبيعي حال عودة الطاقة.
- يزداد ضجيج تشغيل التلاجة أثناء الاستعمال.
- وقد يتباين أداء عمل الجهاز بناء على تغيرات درجة حرارة المكان. هذا أمر طبيعي ولا يعتبر عطلاً.
- تعمل التلاجة لفترة زمنية طويلة.
- ربما يكون المنتج الجديد أكبر من المنتج السابق.
- تعمل الأجهزة الأكبر فترات زمنية أطول.
- ربما تكون درجة حرارة الغرفة عالية. <<< يعمل الجهاز فترات طويلة في درجات الحرارة العالية.
- ربما تم توصيل الجهاز بالكهرباء مؤخرًا أو تم وضع صنف طعام جديد داخله. <<< يستغرق الجهاز فترة أطول لبلوغ درجة الحرارة المعينة عند توصيله بالكهرباء حديثًا أو عند وضع صنف طعام جديد داخله. هذا أمر طبيعي.
- ربما تم وضع كميات كبيرة من الطعام الساخن في الجهاز مؤخرًا. <<< لا تضع الطعام الساخن داخل الجهاز.
- تم فتح الأبواب كثيرًا أو تركت مفتوحة لفترات طويلة. <<< لا تفتح الأبواب كثيرًا.
- ربما يكون الباب مواربًا. <<< أغلق الباب كلياً.
- ربما تم توصيل الجهاز بالكهرباء مؤخرًا أو تم وضع صنف طعام جديد داخله. <<< هذا أمر طبيعي.
- يستغرق الجهاز فترة أطول لبلوغ درجة الحرارة المعينة عند توصيله بالكهرباء حديثًا أو عند وضع صنف طعام جديد داخله.
- ربما تم وضع كميات كبيرة من الطعام الساخن في الجهاز مؤخرًا. <<< لا تضع الطعام الساخن داخل الجهاز.
- الاهتزاز أو الضجيج.
- السطح ليس مسطحًا أو متينًا <<< إذا كان المنتج يهتز عند تحريكه ببطء، فاضبط الحامل لموازنة المنتج. تأكد أن الأرض متينة لدرجة تحمل الجهاز.
- قد تحدث أية مواد موضوعة على الجهاز ضجيجًا. <<< قم بإزالة أية مواد وضعت على الجهاز.
- يصدر الجهاز ضجيجًا يشبه تدفق السوائل، أو الرش، الخ.
- يتخلل مبادئ تشغيل الجهاز تدفق السائل والغاز. <<< هذا أمر طبيعي ولا يعتبر عطلاً.

- هناك صوت كهبوب الرياح يأتي من الجهاز.
- يستخدم الجهاز مروحة في عملية التبريد. هذا أمر طبيعي ولا يعتبر عطلا.
- هناك تكاثف على الجدران الداخلية للجهاز.
- يزيد الطقس الحار أو الرطب من تشكل الصقيع والتكاثف. هذا أمر طبيعي ولا يعتبر عطلا.
- تم فتح الأبواب كثيرا أو تركت مفتوحة لفترات طويلة. <<< لا تفتح الأبواب كثيرا؛ إذا كانت مفتوحة، أغلقها.
- ربما يكون الباب مواربا. <<< أغلق الباب كليا.
- هناك تكاثف على السطح الخارجي للجهاز أو بين الأبواب.
- ربما يكون جو المكان رطبا، وهذا أمر طبيعي في الجو الرطب. <<< سيتبدد التكاثف عندما تقل الرطوبة.
- رائحة الجزء الداخلي سيئة.
- لا يتم تنظيف الجهاز بانتظام. <<< نظف الجزء الداخلي بانتظام مستخدما إسفنجة وماء دافئ وماء مكربن.
- قد تتسبب بعض المستوعبات ومواد التغليف بالروائح. <<< استخدم المستوعبات ومواد التغليف الخالية من الروائح.
- تم وضع الطعام في مستوعبات غير محكمة الإغلاق. <<< احتفظ بالأطعمة في مستوعبات محكمة الإغلاق. قد تنتشر الميكروبات من الأطعمة غير المغلقة مسببة الروائح الكريهة.
- تخلص من أية أطعمة فاسدة أو منتهية الصلاحية داخل الجهاز.
- الباب لا يغلَق.
- تسد أغلفة الطعام الباب أحيانا. <<< غير مكان الأطعمة التي تسد الأبواب.
- لا يقف الجهاز بوضع رأسي كامل على الأرض.
- <<< اضبط القواعد لموازنة الجهاز.
- السطح ليس مسطحا أو متينا <<< تأكد من أن السطح مسطح ومتين بدرجة كافية لتحمل المنتج. درج الخضروات محشور.
- ربما تلامس الأطعمة الجزء العلوي من الجارور.
- <<< أعد ترتيب الأطعمة في الجارور.
- درجة الحرارة على سطح المنتج.
- يمكن ملاحظة ارتفاع درجة الحرارة بين البابين ، على الألواح الجانبية وعلى منطقة الشبكة الخلفية أثناء تشغيل المنتج. هذا أمر طبيعي ولا يتطلب صيانة.
- تستمر المروحة في العمل عند فتح الباب.
- قد تستمر المروحة في العمل عندما يكون باب المجمد مفتوحا.
- إن استمرت المشكلة بعد اتباع تعليمات هذا القسم، اتصل بالبائع أو بمركز خدمة معتمد. لا تحاول إصلاح الجهاز. هذا أمر طبيعي.

