

Whirlpool

Refrigerator / User Manual

ثلاجة / دليل المستخدم

Congélateur / Réfrigérateur / Manuel d'utilisation



WHFF706422XBRDZ

®/TM/© 2025 Whirlpool. Produced under license ®/TM/© 2025 Whirlpool. Produit sous licence ®/TM/© 2025 Whirlpool. تم إنتاجه بموجب ترخيص

11 5943 0225/ EN AR FR / AA/ 3/20/2025 2:07 PM
7294240534

Please read this manual first!

Dear Customer

Thank you for choosing this product.

Please register your products on 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.

Please scan the QR code on your appliance in order to reach more information



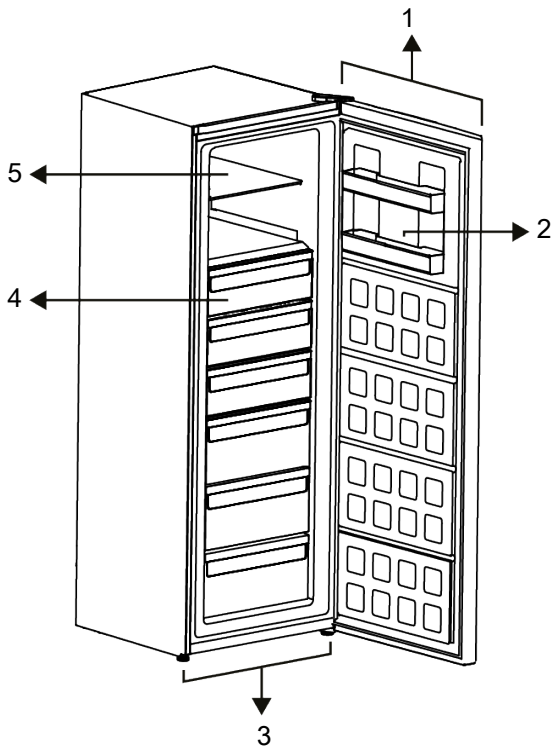
1 Environmental Instructions

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 Freezer



1 Electronic Indicator

3 Adjustable Stands

5 Glass Rack

2 Door Shelf

4 Freezer Compartments

***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

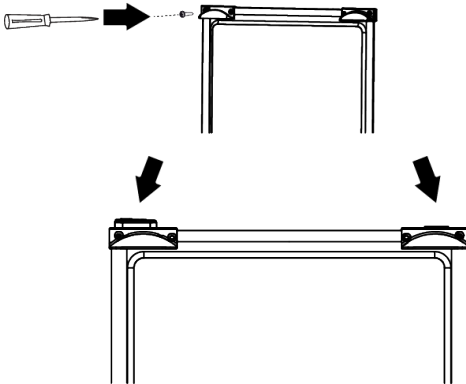
Contact the Authorized Service for the product's installation. To prepare the product for installation, see the information in the user manual and make sure the electric and water utilities are as required. If not, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary.

- 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 Attaching the Plastic Wedges

Use the plastic wedges provided with the product to maintain sufficient space for air circulation between the product and the wall.

1. To attach the wedges, remove the screws on the product and use the screws provided with the wedges.
2. Attach 2 plastic wedges on the ventilation cover as shown in the figure.

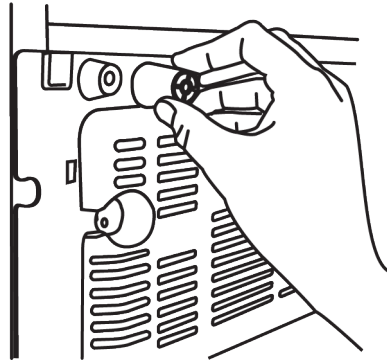


3.3 Attaching the Plastic Wedges

Use the plastic wedges provided with the product to maintain sufficient space for air circulation between the product and the wall.

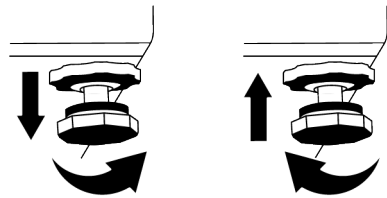
1. Mount 2 pieces of plastic wedges as shown in the following figure.

(The indicated picture is drawn representatively, it is not completely same as your product.)



3.4 Adjusting the Legs

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



3.5 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.

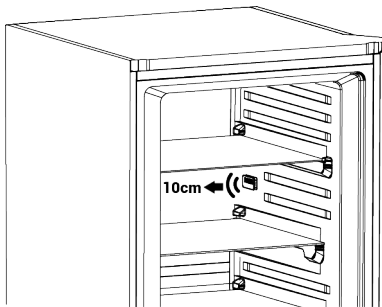
4 Preparation

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.
- 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.

- 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.
- There should be 10 cm of distance between the sensor and the food.



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.
- 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.

5 Operating the Product

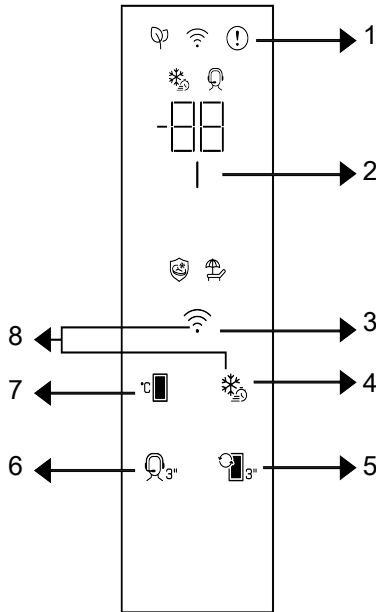
Read the "Safety Instructions" first!

- 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.

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 Error Status Indicator
- 2 Energy Saving (Display Off) Indicator
- 3 * Wireless Key
- 4 Quick Freezing Key / Quick Cooling
- 5 Compartment Conversion Key
- 6 * Support Service Key
- 7 Temperature Adjustment Key
- 8 * Key for Resetting Wireless Connection Settings

Read the "Safety Instructions" first! Auditory and visual functions on the indicator panel will assist you in using the refrigerator.

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

1. Fault 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.

2. Energy Saving (Display Off) Indicator

Energy saving function is enabled automatically and the energy saving symbol lights up when the door of the product is not opened or closed for some period of time. When the energy saving function is active, all symbols on the screen other than the energy saving symbol shall be turned off.

When the energy saving function is active, pressing any key or opening the door will deactivate the energy saving function and the display signals will return to normal. The energy saving function is a function activated ex-factory and cannot be cancelled.

*3. 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 home network is initialized on the product this way. After achieving wireless connection with the product, wireless connection symbol illuminates continuously. You may activate/deactivate the connection after the first setting is completed by pressing this key. 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. HomeWhiz application will be used 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 for IOS devices and from Play Store for Android devices. For details visit <https://www.homewhiz.com/>.

4. Quick Freezing Key / Quick Cooling

When the quick freezing/cooling key is pressed the quick freezing/cooling symbol shall be illuminated and the quick freezing function shall be activated. In the freezer mode, the compartment temperature is set to -27 °C. In the cooler mode, the compartment temperature is set to 1 °C. Press the key again to cancel the function. The quick freezing function shall be automatically cancelled after a while. To freeze a large amount of fresh food, press the quick freezing key before placing the food in the freezer compartment.

5. Compartment Conversion Key

Pressing compartment conversion key for 3 seconds, the compartment switches as refrigerator and freezer respectively

*6. Support Service Key

Press this button for 3 seconds to activate the support service. Detailed information on the support service is provided in the "Support Service Feature" section.

7. Temperature Adjustment Key

Allows adjustment of temperature for the refrigerator. Pressing the key will enable the compartment temperature to be set at -18, -19, -20, -21, -22, -23, -24 °C in the freezing mode, and 4,3,2,1,8,7,6,5 °C in the cooling mode.

*8. Key for Resetting Wireless Connection Settings +

To reset wireless connection settings, Quick freezing and wireless connection keys should be pressed simultaneously for 3 seconds. All user information recorded previously are removed on the product where wireless connection settings are reset/restored to factory defaults.

6.2 Freezing Fresh Foods

- Foods to be frozen must be divided into portions according to a size to be consumed, and frozen in separate packages. In this way, all the food should be prevented from being re-frozen by thawing.
- In order to protect the nutritional value, the aroma and the colour of the foods as much as possible, vegetables should be boiled for a short period of time before freezing. (Boiling is not necessary for foods such as cucumber, parsley.) Cooking time of the vegetables frozen in this way is shortened by 1/3 than that of the fresh vegetables.
- To extend the storage times of frozen foods, boiled vegetables must first be filtered and then hermetically packaged as in the all types of foods.
- Foods should not be placed in the freezer compartment without package.
- The packaging material of the food to be stored should be air-tight, thick and durable and should not deform with cold and humidity. Otherwise, the food that is hardened by freezing might pierce the package. Sealing the package well is also important in terms of securely storing the food.

The Following Packaging Types Are Suitable to Freeze Food:

Polyethylene bag, aluminium foil, plastic foil, vacuum bags and cold-resistant storage containers with caps.

The Use of Following Types of Packaging Is Not Recommended to Freeze Food:

Packaging paper, parchment paper, cellophane (gelatin paper), garbage bag, used bags and shopping bags.

- Hot foods should not be placed in the freezer compartment without cooling.
- When placing unfrozen fresh foods in the freezer compartment, please note that it does not contact with frozen foods. Cool-pack (PCM) can be placed to the rack im-

mediately below the quick freezing rack for preventing them from being getting warm.

- During the freezing time (24 hours) do not place other food to the freezer.
- Place your foods to the freezing shelves or racks by spreading them so that they will not be cramped (it is recommended that the packaging does not come into contact with each other).
- Frozen foods must be immediately consumed in a short period of time after defrosting and must never be frozen again.
- Do not block the ventilation holes by putting your frozen foods in front of the ventilation holes located on the back surface.
- We recommend you to attach a label onto the package and write the name of the foods in the package and the freezing time.

Foods Suitable for Freezing:

Fish and seafood, red and white meat, poultry, vegetables, fruit, herbaceous spices, dairy products (such as cheese, butter and strained yoghurt), pastries, ready or cooked meals, potato dishes, soufflé and desserts.

Foods Not Suitable for Freezing:

Yoghurt, sour milk, cream, mayonnaise, leaved salad, red radish, grapes, all fruits (such as apple, pears and peaches).

- For foods to be frozen quickly and thoroughly, the following specified amounts per package should not be exceeded.
 - Fruits and vegetables, 0.5-1 kg
 - Meat, 1-1.5 kg
- A small amount of foods (maximum 2 kg) can also be frozen without the use of the quick freezing function.

To obtain the best result, apply the following instructions:

1. Activate the quick freezing function 24 hours before placing your fresh foods.
2. 24 hours after you have pressed the button, first place your food that you want to freeze to the top shelf with

higher freezing capacity. Place your remaining food, if any, to the rightmost part of the second shelf.

3. The quick freezing function will be automatically deactivated after 52 hours.
 4. Do not try to freeze a large quantity of food at a time. Within 24 hours, this product can freeze the maximum food quantity specified as «Freezing Capacity ... kg/24 hours» on its type label. It is not convenient to put more unfrozen/fresh foods to the freezer compartment than the quantity specified on the label.
- You can review the Meat and Fish, Vegetables and Fruits, Dairy Products tables for placing and storing your foods in the deep-freezer.

Advice on Storing Frozen Foods

- While purchasing your frozen foods, make sure that they are frozen at appropriate temperatures and their packages are not broken.
- Put the packages in the freezer compartment as soon as possible after purchasing them.
- Make sure that the expiration date indicated on the packaging is not expired before consuming the packaged ready meals that you remove from the freezer compartment.

Defrosting

The ice in the freezer compartments is automatically thawed.

Freezer Details

The EN 62552 standard requires (according to specific measurement conditions) that at least 4.5 kg of food for each 100 litres of freezer compartment volume can be frozen at 25 °C ambient temperature in 24 hours.

Defrosting the Frozen Foods

Depending on the food diversity and the purpose of use, a selection can be made between the following options for defrosting:

- At room temperature (it is not very suitable to defrost the food by leaving it at room temperature for a long time in terms of maintaining the food quality)
- In the refrigerator
- In the electrical oven (in models with or without fan)
- In the microwave oven

CAUTION!

- Never put acidic beverages in glass bottles and cans into your freezer due to the risk of explosion.
- If there is moisture and abnormal swelling in the packaging of frozen foods, it is likely that they were previously stored in an improper storage condition and their contents deteriorated. Do not consume these foods without checking.
- Since the taste of some spices in cooked meals may change when exposed to long-term storage conditions, you must add lesser amount of spices to your foods to be frozen or the desired spices should be added to the foods after the thawing process.

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 seafood	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, Mackerel, 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

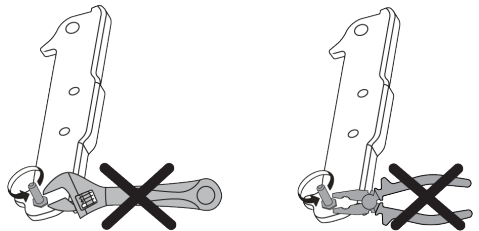
Fruits and Vegetables	Preparation	Longest storage time (month)
String bean and Pole bean	By shock boiling for 3 minutes after washing and cutting into small pieces	10-13
Green pea	By shock boiling for 2 minutes after shelling and washing	10-12
Cabbage	By shock boiling for 1-2 minute(s) after cleaning	6-8

Fruits and Vegetables	Preparation	Longest storage time (month)
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

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

6.3 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.



6.4 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.

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.

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.

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.

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.

- 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 spoiled foods in the refrigerator.

Protecting Plastic Surfaces

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

- 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. >>> Re-organize the food items in the drawer.

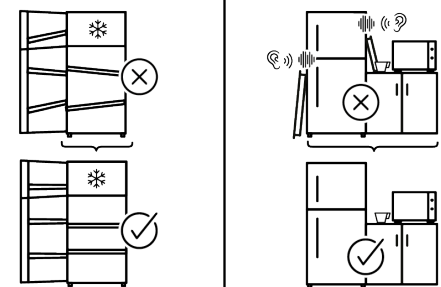
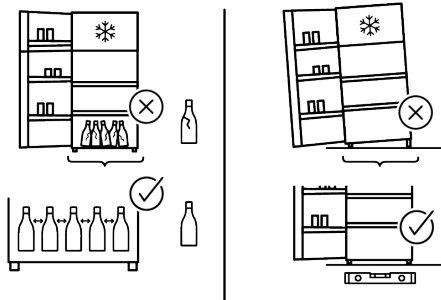
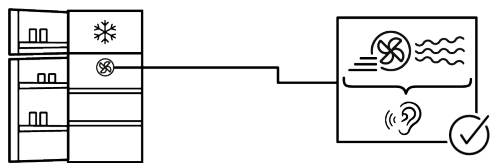
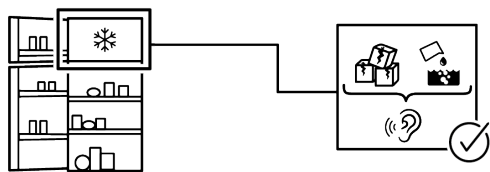
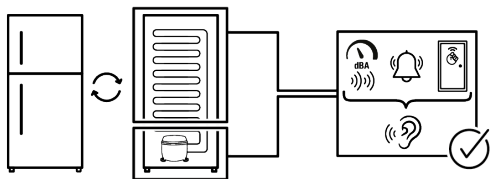
Temperature on the product surface.

- 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.



يرجى قراءة دليل المستخدم هذا أولاً.

عملينا العزيز،

نشكرك على اختيارك هذا المنتج .

يرجى تسجيل منتجك على 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.



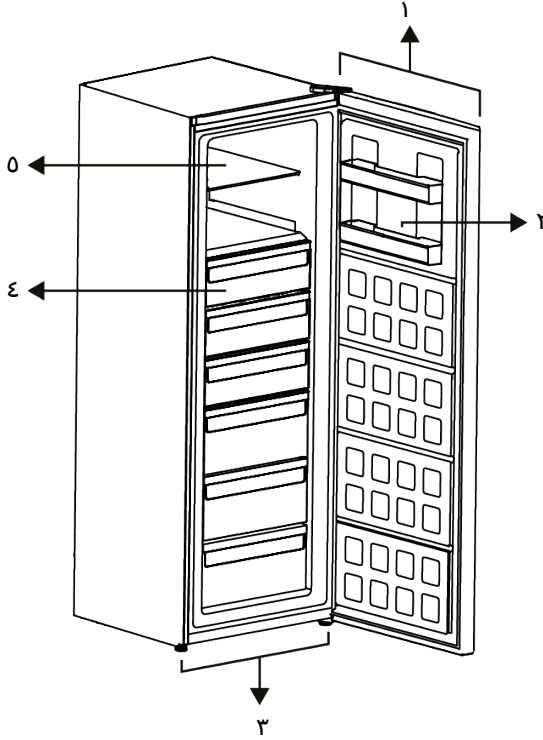
يرجى إجراء مسح ضوئي لرمز الاستجابة السريعة على جهازك للاطلاع على مزيد من المعلومات



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

١-١ التخلص من مواد التعبئة والتغليف
مواد التغليف قابلة لإعادة التدوير بنسبة و يوجد عليها رمز إعادة التدوير. (♻️).

٢ المٌجمد



٢ أرفف الباب
٤ حجرات المٌجمد

١ مؤشّر إلكتروني
٣ القواعد القابلة للتعديل
٥ رف زجاجي

*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

اتصل بخدمة الصيانة المعتمدة من أجل تركيب الجهاز. لإعداد الجهاز للتركيب، انظر المعلومات في دليل المستخدم وتأكد أن منافع الكهرباء والماء كما هو مطلوب. إذا لم يكن الأمر كذلك، فاتصل بفني كهربائي وسباك مؤهل لترتيب المرافق حسب الضرورة.

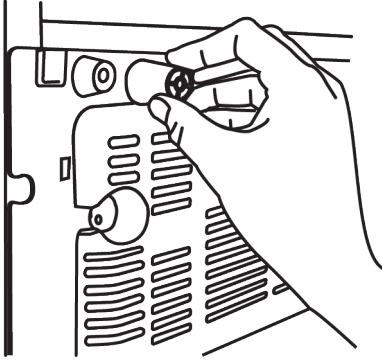
- ضع الجهاز على سطح منبسط لتجنب الاهتزاز
- ضع الجهاز على بعد 30 سم على الأقل من المدفأة والموقد مصادر الحرارة الأخرى 50 سم على الأقل من الأفران الكهربائية.
- عند وضع مبردين في موضع مجاور، اترك مسافة 4 سم على الأقل بين الودعتين.
- احفظ المنتج بعيداً عن أشعة الشمس المباشرة وفي مكان جاف.
- تأكد أن مَكُون الحماية الخاص بالخلوص بين الجهاز والجدار الخلفي موجود في مكانه (إذا كان مزوداً مع المنتج).

٣-٣ تثبيت الأوتاد البلاستيكية

استخدم الأوتاد البلاستيكية المزودة مع الجهاز لتوفير مساحة كافية لتوزيع الهواء بين الجهاز والجدار.

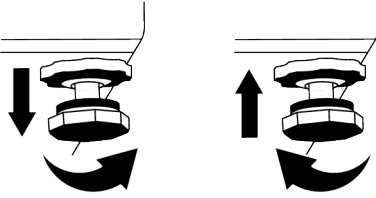
1. ركب قطعتين من الأوتاد البلاستيكية كما هو موضح في الشكل التالي.

(الصورة المشار إليها مرسومة بشكل تمثيلي، فهي ليست تماماً مثل منتجك).



٤-٣ ضبط أقدام المنتج

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



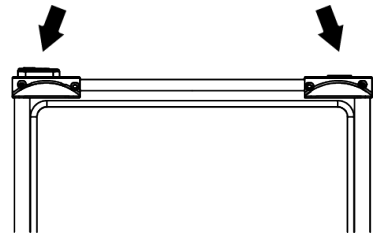
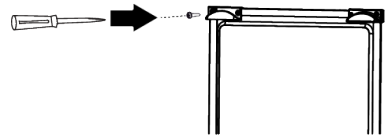
٥-٣ تحذير سطح ساخن

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

٢-٣ تثبيت الأوتاد البلاستيكية

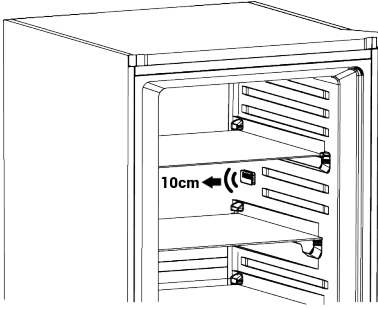
استخدم الأوتاد البلاستيكية المزودة مع الجهاز لتوفير مساحة كافية لتوزيع الهواء بين الجهاز والجدار.

1. لتثبيت الأوتاد، فك البراغي الموجودة على المنتج واستخدم البراغي المزودة مع الأوتاد.
2. ركب وتدّين على غطاء التهوية كما هو موضح في الشكل.



٤ الإعداد

اقرأ "تعليمات الأمان" أولاً!



٢-٤ الاستخدام لأول مرة

- 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 الموضوعة 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. صُممت هذه الأجزاء لرفع درجة الحرارة لمنع التكاثف
- في بعض الطرازات، تتوقف لوحة المؤشر عن العمل تلقائياً بعد مرور 1 دقائق على غلق الباب. ستم إعادة تنشيطها مرة أخرى عند فتح الباب أو عند الضغط على أي زر.

٣-٤ فئة المناخ والتعاريف

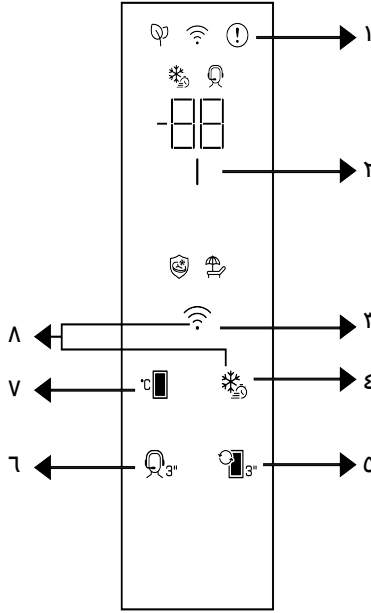
- يرجى الرجوع إلى فئة المناخ على لوحة التصنيف الخاصة بجهازك. تنطبق إحدى المعلومات التالية على جهازك وفقاً لفئة المناخ.

- 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.
- 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/السليكية.
- يجب تخزين الطعام باستخدام الأدراج في حجرة المبرد لضمان توفير الطاقة وحماية الطعام في ظروف أفضل.
- يجب ألا تكون عبوات الطعام على تلامس مباشر بمستشعر درجة الحرارة الموجود في مقصورة المجمد.
- يجب أن تكون هناك مسافة 10 سم بين المستشعر والطعام.

- SN: المناخ المعتدل على المدى الطويل: تم تصميم جهاز الجهاز هذا للاستخدام في درجات حرارة محيطية تتراوح بين 16 درجة مئوية و 38 درجة مئوية.
- T: المناخ الاستوائي: تم تصميم جهاز الجهاز هذا للاستخدام في درجات حرارة محيطية تتراوح بين 16 درجة مئوية و 43 درجة مئوية.
- SN: المناخ المعتدل على المدى الطويل: تم تصميم جهاز الجهاز هذا للاستخدام في درجات حرارة محيطية تتراوح بين 10 درجة مئوية و 32 درجة مئوية.
- N: المناخ المعتدل: تم تصميم جهاز الجهاز هذا للاستخدام في درجات حرارة محيطية تتراوح بين 16 درجة مئوية و 32 درجة مئوية.

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.
 - قم بإزالة الطعام لمنع الروائح،
 - انتظر حتى يذوب الثلج، و قم بتنظيف الجزء الداخلي واتركه يجف، واترك الأبواب مفتوحة لتجنب إتلاف البلاستيك الداخلي للجسم.



- ٢ مؤشر توفير الطاقة (إيقاف الشاشة)
 ٤ مفتاح التجميد/التبريد السريع
 ٦ * مفتاح خدمة الدعم
 ٨ * مفتاح لإعادة ضبط إعدادات الاتصال
 اللاسلكي

- ١ مؤشر حالة الخطأ
 ٣ * مفتاح لاسلكي
 ٥ مفتاح تحويل الحجرة
 ٧ مفتاح ضبط درجة الحرارة

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 تُعرض 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.

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

1. مؤشر حالة العطل!

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

المبرد، فيتم ضبط درجة حرارة الحجر على 1 درجة مئوية. اضغط على المفتاح مرة أخرى لإلغاء الوظيفة. يتم إلغاء وظيفة التجميد السريع تلقائياً بعد فترة. لتجميد كمية كبيرة من الطعام الطازج، اضغط على زر التجميد السريع قبل وضع الطعام في مقصورة المجمد.

5. مفتاح تحويل الحجر³

عند الضغط على مفتاح تحويل المقصورة لمدة 3 ثوانٍ، يتم ضبط مفاتيح المقصورة كمبرد ومجمد على التوالي.

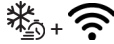
6.* مفتاح خدمة الدعم³

اضغط على هذا الزر لمدة 3 ثوانٍ لتفعيل خدمة الدعم. تم توفير معلومات مفصلة عن خدمة الدعم في قسم "ميزة خدمة الدعم".

7. مفتاح ضبط درجة الحرارة³

يسمح بضبط درجة حرارة الثلجة. سيؤدي الضغط على المفتاح إلى تمكين ضبط درجة حرارة الحجر على القيم 19-و-20 و-21 و-22 و-23 و-24 درجة مئوية في وضع التجميد، والقيم 3 و4 و5 و6 و7 و8 و9 درجات مئوية في وضع التبريد.

8.* مفتاح إعادة ضبط إعدادات الاتصال اللاسلكي



لإعادة ضبط إعدادات الاتصال اللاسلكي، يجب الضغط على مفتاحي التجميد السريع والاتصال اللاسلكي معاً لمدة 3 ثوانٍ. تتم إزالة جميع معلومات المستخدم التي تم تسجيلها مسبقاً على المنتج حيث تتم إعادة تعيين / استعادة إعدادات الاتصال اللاسلكي إلى إعدادات المصنع الافتراضية.

٦-٢ تجميد الأطعمة الطازجة

- يجب تقسيم الأطعمة المراد تجميدها إلى حصص حسب الكمية المراد استهلاكها، مع تجميدها في عبوات منفصلة، وبهذه الطريقة لا يتم إعادة تجميد جميع الأطعمة في حالة فك تجميدها.
- يجب كي يتسنى الحفاظ على القيمة الغذائية للأطعمة ورائحتها ولونها قدر الإمكان سلق الخضار لفترة موجزة قبل تجميده. (الغليان ليس

2. مؤشر توفير الطاقة (إيقاف الشاشة)

يتم تفعيل وظيفة توفير الطاقة تلقائياً ويضئ رمز توفير الطاقة عندما لا يتم فتح باب المنتج أو إغلاقه لمدة من الوقت. عندما تكون وظيفة توفير الطاقة نشطة، يتم إيقاف تشغيل جميع الرموز التي تظهر على الشاشة باستثناء رمز توفير الطاقة. عندما تكون وظيفة توفير الطاقة نشطة، يؤدي الضغط على أي زر أو فتح الباب إلى تنشيط وظيفة توفير الطاقة وتعود إشارات الشاشة إلى طبيعتها. وظيفة توفير الطاقة عبارة عن وظيفة يتم تنشيطها مسبقاً في المصنع ولا يمكن إلغاؤها.

* 3. مفتاح لاسلكي

يستخدم هذا المفتاح للاتصال لاسلكياً بـ HomeWhiz خلال تطبيق هوم ويز HomeWhiz للهواتف المحمولة. إذا تم الضغط على المفتاح لفترة طويلة (3 ثوانٍ)، فسيومض رمز الاتصال اللاسلكي على الشاشة / المؤشر ببطء (بفواصل زمنية 0.5 ثانية). تتم تهيئة الشبكة المنزلية على المنتج بهذه الطريقة. بعد إجراء الاتصال اللاسلكي بالمنتج، يضيء رمز الاتصال اللاسلكي () باستمرار. يمكنك تنشيط / إلغاء تنشيط الاتصال بعد اكتمال الضبط الأول بالضغط على هذا المفتاح. سيومض رمز الاتصال اللاسلكي بسرعة (كل 0.2 ثانية) حتى يتم إنشاء الاتصال. عندما يصبح الاتصال نشطاً، يومض رمز الاتصال اللاسلكي باستمرار. إذا تعذر إنشاء الاتصال لفترة طويلة، فتتحقق من إعدادات الاتصال وارجع إلى قسم "استكشاف الأخطاء وإصلاحها" الموجود في دليل المستخدم. يجب استخدام تطبيق هوم ويز 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 لأجهزة iOS ومن متجر Play Store لأجهزة Android. للحصول على التفاصيل تفضل بزيارة <https://www.homewhiz.com/>.

4. مفتاح التجميد/التبريد السريع³

عند الضغط على مفتاح التجميد/التبريد السريع، يضيء رمز التجميد/التبريد السريع ويتم تنشيط وظيفة التجميد السريع. في وضع المجمد، يتم ضبط درجة حرارة الحجر على -27 درجة مئوية. أم في وضع

الأطعمة المناسبة للتجميد:

الأسماك والمأكولات البحرية واللحوم الحمراء والبيضاء والدواجن والخضروات والفواكه والتوابل العشبية ومنتجات الألبان (مثل الجبن والزبدة والزيادي) والمعجنات والوجبات الجاهزة أو المطبوخة وأطباق البطاطس والسوفليه والحلويات.

الأطعمة غير المناسبة للتجميد:

الزبادي والحليب الحامض والكريمة والمايونيز وسلطة الخضروات والفجل الأحمر والعب وجميع الفواكه (مثل التفاح والكمثرى والخوخ).
 • كي يتسنى تجميد الأطعمة بسرعة وبدقة، ينبغي عدم تجاوز الكميات المحددة التالية لكل عبوة.

- الفاكهة والخضروات، 1-0.5 كجم
- اللحم، 1-1.5 كجم

• يمكن أيضاً تجميد كمية صغيرة من الأطعمة (بحد أقصى 2 كجم) دون استخدام وظيفة التجميد السريع.

ينبغي تطبيق التعليمات التالية للحصول على أفضل نتيجة:

1. نشط وظيفة التجميد السريع قبل 24 ساعة من وضع أطعمتك الطازجة.
2. بعد 24 ساعة من الضغط على الزر، ضع أولاً الطعام الذي تريد تجميده على الرف العلوي الذي يتميز بقدرة تجميد أعلى. ضع الأطعمة المتبقية، إن وجدت، في أقصى يمين الرف الثاني.
3. سيتم إلغاء تشييط وظيفة التجميد السريع تلقائياً بعد 52 ساعة.
4. لا تحاول تجميد كميات كبيرة من الأطعمة في وقتٍ واحد. ففي غضون 24 ساعة، يمكن للجهاز تجميد الحد الأقصى من الأطعمة المحدد في "سعة التجميد ... كجم/24 ساعة" على ملصق نوع المنتج. من غير المناسب وضع كميات زائدة من الأطعمة غير المجمدة/ الطازجة بحجرة المجمد تتخطى الكميات المحددة في الملصق.

• يمكنك مراجعة جداول استهلاك اللحوم والأسماك والخضروات والفواكه ومنتجات الألبان لوضع الأطعمة الخاصة بك وتخزينها في المجمد العميق.

نصائح حول تخزين الأطعمة المجمدة

• تأكد عند شراء الأطعمة المجمدة من تجميدها عند درجات حرارة مناسبة وأن عبواتها ليست تالفة.

ضرورياً للأطعمة مثل الخيار والبقدونس). وهذه الطريقة ينخفض وقت طهي الخضروات المجمدة بمقدار 1/3 مقارنة بالخضروات الطازجة.

• كي يتسنى تمديد أوقات تخزين الأطعمة المجمدة، فيجب أولاً تصفية الخضار المسلوقة ثم تعبئتها بإحكام كما هو الحال في جميع أنواع الأطعمة.
 • يجب عدم وضع الأطعمة في حجرة المجمد دون تغليف.

• يجب أن تكون مواد تغليف المواد الغذائية التي سيتم تخزينها محكمة الغلق، وسميكة ومتينة، مع ضرورة ألا تشوه بالبرودة والرطوبة. وإلا فيمكن أن يخرق الطعام الذي يتم تجميده مواد التغليف. يُعد إغلاق عبوة التغليف جيداً مهماً أيضاً كي يتسنى تخزين الطعام بشكل آمن.

أنواع التغليف التالية مناسبة لتجميد الطعام:

أكياس البولي إيثيلين، ورق الألومنيوم، ورق البلاستيك، الأكياس المفرغة، أوعية التخزين المقاومة للبرودة والمزودة بأغطية.

لا يُنصح باستخدام الأنواع التالية من مواد التغليف

لتجميد الطعام:

- ورق تغليف وورق برشمان وسلوفان (ورق جيلاتين) وأكياس قمامة وأكياس مستعملة وأكياس تسوق.
- يجب عدم وضع الأطعمة الساخنة في حجرة المجمد دون تبريد.
- يرجى عند وضع الأطعمة الطازجة غير المجمدة في حجرة المجمد مراعاة ألا تلامس الأطعمة المجمدة. يمكن وضع العبوة الباردة (PCM) على الرف مباشرة أسفل رف المجمد السريع لمنع ارتفاع درجة حرارتها.
- لا تضع أطعمة أخرى في المجمد خلال فترة التجميد (24 ساعة).
- ضع الأطعمة الخاصة بك على حوامل أو أرفف التجميد بحيث تكون منفصلة وليست متلاصقة (يوصى بعدم تلامس مواد التغليف مع بعضها البعض).
- يجب استهلاك الأطعمة المجمدة على الفور في فترة زمنية قصيرة بعد إذابة الثلج، وعدم تجميدها مرة أخرى.
- لا تسد فتحات التهوية بوضع الأطعمة المجمدة أمام فتحات التهوية الموجودة على السطح الخلفي.
- نوصيك بوضع ملصق على العبوة وكتابة اسم الأطعمة الموجودة بداخلها ووقت التجميد.

- صنع العبوات في حجرة المجمد في أسرع وقت ممكن بعد شرائها.
- تأكد من أن تاريخ انتهاء الصلاحية المدون على العبوة لم ينته قبل تناول الوجبات الجاهزة المعبأة التي تخرجها من حجرة المجمد.

إذابة الجليد

يتم إذابة الثلج الموجود في حجرات المجمد تلقائيًا.

تفاصيل المجمد

يتطلب معيار EN 62552 (وفقًا لظروف القياس المحددة) إمكانية تجميد 4.5 كجم على الأقل من الطعام لكل 100 لتر من حجم حجرة التجميد عند درجة حرارة محيطية تبلغ 25 درجة مئوية خلال 24 ساعة.

إذابة الأطعمة المجمدة

يمكن الاختيار بين الخيارات التالية لفك التجميد اعتمادًا على تنوع الطعام والغرض من الاستخدام:

- عند درجة حرارة الغرفة (ليس من المناسب جدًا من منظور الحفاظ على جودة الطعام فك تجميد الطعام عن طريق تركه في درجة حرارة الغرفة لفترة طويلة)
- في الثلاجة
- في الفرن الكهربائي (في الموديلات المزودة بمروحة أو غير المزودة بمروحة)
- في فرن الميكروويف

تنبيه!

- لا تضع المشروبات الحمضية في علب وعبوات زجاجية في المجمد نظرًا لوجود خطر انفجارها.
- في حالة وجود رطوبة وانتفاخ غير طبيعي في عبوات الأطعمة المجمدة، فمن المحتمل أنه تم تخزينها مسبقًا في وضع تخزين غير مناسب وتلفت محتوياتها. لا تستهلك هذه الأطعمة دون فحص.
- نظرًا لأن طعم بعض التوابل في الوجبات المطبوخة قد يتغير مذاقها عند تعرضها لظروف تخزين طويلة الأمد، فيجب إضافة كمية أقل من التوابل إلى الأطعمة المراد تجميدها أو إضافة التوابل المرغوبة إلى الأطعمة بعد عملية تذويبها.

أطول مدة تخزين (شهر)	الإعداد	اللحم والسّمك		منتجات اللحوم
6-8	التقطيع بسمك 2 سم ووضع رقائق معدنية بين كل شريحة أو لفها بإحكام بغلاف مرن	شريحة لحم	لحم العجل	
6-8	تعبئة قطع اللحم في كيس تلاجة أو لفها بإحكام بغلاف مرن	المشاوي		
6-8	قطع صغيرة	المكعبات		
6-8	وضع ورق الألمونيوم بين شرائح مقطعة أو لفها بشكل فردي بغلاف مرن	شرائح، قطع	لحم الضأن	
4-8	وضع ورق الألمونيوم بين قطع اللحم أو لفها بشكل فردي بغلاف مرن	قطع		
4-8	تعبئة قطع اللحم في كيس تلاجة أو لفها بإحكام بغلاف مرن	المشاوي	لحم بقر	
4-8	تعبئة قطع اللحم الصغيرة في كيس تلاجة أو لفها بإحكام بغلاف مرن	المكعبات		
8-12	تعبئة قطع اللحم في كيس تلاجة أو لفها بإحكام بغلاف مرن	المشاوي		
8-12	التقطيع بسمك 2 سم ووضع رقائق معدنية بين كل شريحة أو لفها بإحكام بغلاف مرن	شريحة لحم	لحم المفروم	
8-12	قطع صغيرة	المكعبات		
8-12	التعبئة بقطع صغيرة في كيس تلاجة	اللحم المسلووق		
1-3	بدون توابل، في أكياس مسطحة	لحم المفروم		
1-3	قطع	أحشاء (قطع)		
1-3	يجب تعبئته حتى وإن كان مغلقًا.	سجق مخمر - سلامي		
2-3	وضع ورق الألمونيوم بين الشرائح المقطعة	لحم الخنزير		

أطول مدة تخزين (شهر)	الإعداد	اللحم والسمك	
4-6	يتم لفه في ورق الألمونيوم	الدجاج والديك الرومي	الدواجن وحيوانات الصيد
4-6	يتم لفه في ورق الألمونيوم (ينبغي ألا يزيد وزن الحصص عن 2.5 كجم)	الاوز	
4-6	يتم لفه في ورق الألمونيوم (ينبغي ألا يزيد وزن الحصص عن 2.5 كجم)	البط	
6-8	يتم لفه في ورق الألمونيوم (ينبغي ألا يزيد وزن الحصص عن 2.5 كجم، مع ضرورة فصل العظام)	أيل، أرنب، يحمور أوروبي	
2	يجب بعد التنظيف الشامل من الداخل وإزالة القشور غسل الأسماك وتجفيفها وقطع الذيل وأجزاء الرأس عند الضرورة.	أسماك المياه العذبة (التراوت، الكارب، الكركي، القرموط)	الأسماك والمأكولات البحرية
4-6		الأسماك قليلة الدهون (الكاروص، الطربوت، موسى)	
2-4		الأسماك الدهنية (بونيتو، ماركيل، بلوفيش، بوري أحمر، أنشوجة)	
4-6		البكلوز	
2-3		الكافيار	

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	البازلاء الخضراء	
6-8	غليان مفاجئ لمدة 1-2 دقيقة بعد التنظيف	ملفوف	
12	غليان مفاجئ لمدة 3-4 دقائق بعد الغسيل والتقطيع إلى شرائح	الجزر	
8-10	غليان لمدة 2-3 دقائق بعد تقطيع الساق، وتقسيم الثمرة إلى قسمين وفصل البذور	الفلفل	
6-9	غليان مفاجئ لمدة دقيقتين بعد الغسل والتنظيف	السبانخ	
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 2-3 دقائق بعد الغسيل والتقطيع إلى قطع 2 سم	سبانخ	
2-3	القلي قليلاً في الزيت وعصر الليمون عليه	الفطر	
12	التنظيف والتعبئة سواءً بالقوالح أو حبوب	ذرة	
8-10	الغليان المفاجئ لمدة 2-3 دقائق بعد التقشير والتقطيع إلى شرائح	التفاح والكمثرى	
4-6	يُقسم إلى نصفين ويستخرج البذور	المشمش والخوخ	
8-12	عن طريق الغسل وإزالة القشور	الفاصوليا والتوت	
12	بإضافة 10% سكر في الوعاء	فواكه مخبوزة	
8-12	الغسل وإزالة قشور السيقان	البرقوق والكرز والكرز الحامض	

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

النسخة 1:

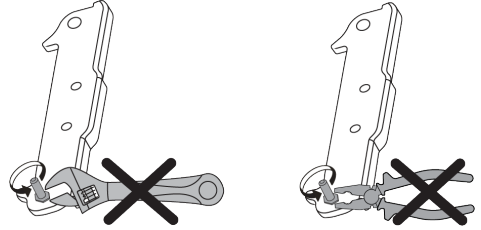
إذا ظل باب المنتج مفتوحاً لفترة معينة (بين 60 ثانية و 120 ثانية)، تصدر إشارة تحذير صوتية ، اعتماداً على طراز المنتج، يمكن أيضاً عرض إشارة تحذير مرئية (وميض صوتي). إذا أغلقت باب الجهاز أو ضغطت على أي زر على شاشة الجهاز، إن وجدت، فسيوقف صوت التحذير.

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 مسموع. بعد 4 دقائق، إذا كان الباب لا يزال مفتوحاً، يتم تنشيط تحذير مرئي (وميض صوتي). 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.

٣-٦ عكس جانب فتح الباب

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



٤-٦ تحذير فتح الباب

قد يختلف نظام تحذير فتح الباب في ثلاجتك تبعاً للطراز.

٧ الصيانة والتنظيف

- نظف الباب بقطعة قماش رطبة. قم بإزالة جميع المحتويات لإزالة الباب ورفوف الهيكل. قم بإزالة رفوف الباب برفعهما لأعلى. نظف الرفوف وجففها، ثم ركبها في مكانها ثانية بتمريرها من الأعلى.
- لا تستخدم الماء المحتوي على الكلور أو منتجات التنظيف على السطح الخارجي والأجزاء المطلية بالكروم من الجهاز. يسبب الكلور الصدأ على هذه الأسطح المعدنية.
- لا تستخدم الأدوات الحادة والكاشطة والصابون ومواد تنظيف المنزل والمنظفات والغاز والبزيرن والورنيش والمواد المماثلة لمنع تشوه الجزء البلاستيكي وإزالة المطبوعات الموجودة عليه. استخدم الماء الدافئ وقماسة ناعمة للتنظيف ثم جفف الجهاز.

- اقرأ "تعليمات الأمان" أولاً!
- قبل تنظيف منتجك، افصلها عن الكهرباء أو قم بإلغاء تنشيط المصهر المتصل بها.
- لا تضع يدك أو قدميك أو أي أشياء معدنية تحت التلاجة أو بين التلاجة 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 والبزيرن 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
- احرص على إبعاد الماء عن غطاء المصباح والأجزاء الكهربائية الأخرى.

برفق بقطعة قماش من الألياف الدقيقة مبللة بالماء واستخدم قطعة قماش شمواه جافة للتلميع. 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 ومتهية الصلاحية في الثلاجة.

حماية الأسطح البلاستيكية

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

• بالنسبة للمنتجات التي لا تحتوي على ميزة تبريد مضاد للصقيع No-Frost ، قد تظهر قطرات الماء وتلج بسمك الإصبع على الجدار الخلفي لمقصورة المبرد. لا تنظف ، ولا تستخدم الزيوت أو المواد الشابة.

- 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.

الأسطح الخارجية من الفولاذ المقاوم للصدأ

استخدم مادة تنظيف غير كاشطة مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ وقم بتطبيقها بقطعة قماش ناعمة وخالية من النسالة. للتلميع، امسح السطح

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 التيرموستات 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.
- إزالة الجليد غير نشطة. <<< هذا أمر طبيعي في جهاز مقاوم للصقيع تلقائياً. تتم إزالة الجليد دورياً.

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 تكاتف على جانب جدار حجرة المبرد (المنطقة المتعددة، منطقة التبريد، التحكم والمنطقة المرنة).

- يتم فتح الباب بشكل متكرر. <<< احرص على عدم فتح باب المنتج كثيراً.

- الجهاز غير موصول بالكهرباء. <<< تأكد أن سلك الطاقة موصول بالكهرباء.
- إعداد درجة الحرارة غير صحيح. <<< اختر إعدادا صحيحا 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 عطلا.

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 مؤخرا أو تم وضع صنف طعام جديد داخله. <<< يستغرق الجهاز فترة أطول لبلوغ درجة الحرارة المعينة عند توصيله بالكهرباء حديثا أو عند وضع صنف طعام جديد داخله. هذا أمر طبيعي.
- ربما تم وضع كميات كبيرة من الطعام الساخن في الجهاز مؤخرا. <<< لا تضع الطعام الساخن داخل الجهاز.
- تم فتح الأبواب كثيرا أو تركت مفتوحة لفترات طويلة. <<< يتسبب الهواء الساخن المتحرك في الداخل في عمل الجهاز فترة أطول. لا تفتح الأبواب كثيرا.

- ربما يكون باب المجمد أو المبرد مواربا. <<< تأكد أن الأبواب مغلقة كليا.

- ربما يكون الجهاز مضبوط على درجة حرارة متدنية جدا. <<< اضبط درجة الحرارة على درجة أعلى وانتظر حتى يصل الجهاز إلى درجة الحرارة المرغوبة.

- ربما تكون فلثة باب المبرد أو المجمد متسخة، أو مهترنة أو مكسورة أو غير مستقرة. <<< نظف أو استبدل مانع التسرب. تتسبب فلثة الباب النالفة/ المهترنة في عمل الجهاز لفترات طويلة للحفاظ على درجة الحرارة الحالية.

درجة حرارة المجمد منخفضة جدا، لكن درجة حرارة المبرد ملائمة.

- تم ضبط درجة حرارة مقصورة المجمد على درجة متدنية جدا. <<< اضبط درجة حرارة مقصورة المجمد على درجة أعلى وافحص مرة أخرى.

درجة حرارة المبرد منخفضة جدا، لكن درجة حرارة المجمد ملائمة.

- تم ضبط درجة حرارة حجرة المبرد على درجة متدنية جدا. <<< اضبط درجة حرارة حجرة المبرد على درجة أعلى وافحص مرة أخرى.

الأطعمة المحفوظة في جوارير حجرة المبرد متجمدة.

- تم ضبط درجة حرارة حجرة المبرد على درجة متدنية جدا. <<< اضبط درجة حرارة حجرة المبرد على درجة أعلى وافحص مرة أخرى.

درجة الحرارة في المبرد أو المجمد عالية جدا.

- تم ضبط درجة حرارة حجرة المبرد على درجة عالية جدا. <<< يؤثر إعداد درجة حرارة حجرة المبرد على درجة حرارة مقصورة المجمد. انتظر حتى تصل الأجزاء ذات الصلة إلى مستوى درجة الحرارة المرغوبة عبر تغيير درجة حرارة مقصورة المجمد أو المبرد.
- تم فتح الأبواب كثيرا أو تركت مفتوحة لفترات طويلة. <<< لا تفتح الأبواب كثيرا.
- ربما يكون الباب مواربا. <<< أغلق الباب كليا.
- ربما تم توصيل الجهاز بالكهرباء مؤخرا أو تم وضع صنف طعام جديد داخله. <<< هذا أمر طبيعي. يستغرق الجهاز فترة أطول لبلوغ درجة الحرارة المعينة عند توصيله بالكهرباء حديثا أو عند وضع صنف طعام جديد داخله.
- ربما تم وضع كميات كبيرة من الطعام الساخن في الجهاز مؤخرا. <<< لا تضع الطعام الساخن داخل الجهاز.

الاهتزاز أو الضجيج.

- السطح ليس مسطحا أو متينا <<< 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 ضجيجا. <<< قم بإزالة أية مواد وضعت على الجهاز.
- يصدر الجهاز ضجيجا يشبه تدفق السوائل، أو الرش، الخ.
- يتخلل مبادئ تشغيل الجهاز تدفق السائل والغاز. <<< هذا أمر طبيعي ولا يعتبر عطلا.

هناك صوت كهبوب الرياح يأتي من الجهاز.

- يستخدم الجهاز مروحة في عملية التبريد. هذا أمر طبيعي ولا يعتبر عطلا.

- تخلص من أية أطعمة فاسدة أو متهية الصلاحية داخل الجهاز.

الباب لا يغلق.

- تسد أغلفة الطعام الباب أحياناً. <<< غير مكان الأطعمة التي تسد الأبواب.
- لا يقف الجهاز بوضع رأسي كامل على الأرض. <<< اضبط القواعد لموازنة الجهاز.
- السطح ليس مسطحاً أو متيناً <<< 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 مفتوحاً.
- إن استمرت المشكلة بعد اتباع تعليمات هذا القسم، اتصل بالبائع أو بمركز خدمة معتمد. لا تحاول إصلاح الجهاز. هذا أمر طبيعي.

هناك تكاثف على الجدران الداخلية للجهاز.

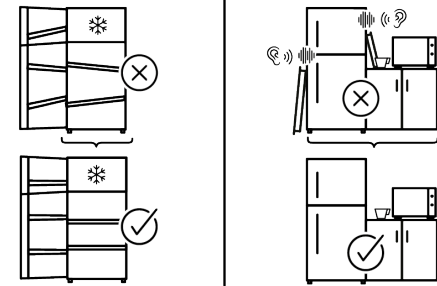
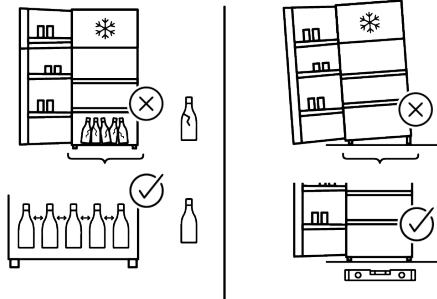
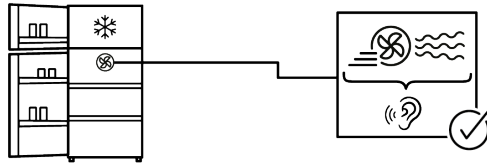
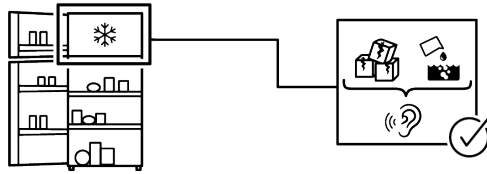
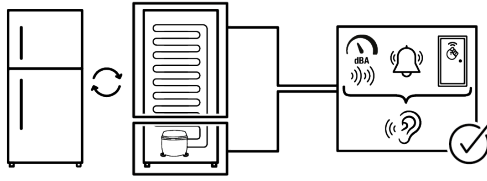
- يزيد الطقس الحار أو الرطب من تشكل الصقيع والتكاثف. هذا أمر طبيعي ولا يعتبر عطلاً.
- تم فتح الأبواب كثيراً أو تركت مفتوحة لفترات طويلة. <<< لا تفتح الأبواب كثيراً؛ إذا كانت مفتوحة، أغلقها.
- ربما يكون الباب موارباً. <<< أغلق الباب كلياً.

هناك تكاثف على السطح الخارجي للجهاز أو بين الأبواب.

- ربما يكون جو المكان رطباً، وهذا أمر طبيعي في الجو الرطب. <<< سيتبدد التكاثف عندما تقل الرطوبة.

رائحة الجزء الداخلي سيئة.

- لا يتم تنظيف الجهاز بانتظام. <<< نظف الجزء الداخلي بانتظام مستخدماً إسفنجة وماء دافئ وماء مكرين.
- قد تسبب 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.



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

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.

Veuillez scanner le code QR de votre appareil pour obtenir plus d'informations.



1 Instructions environnementales

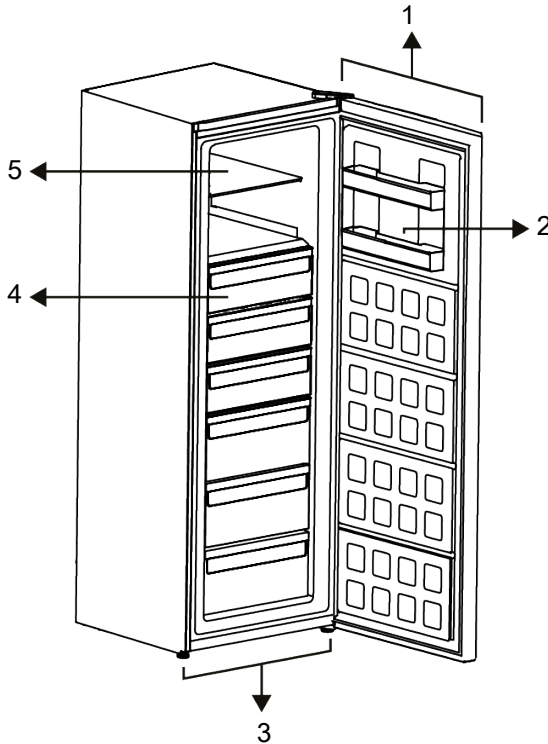
1.1 Élimination des matériaux d'emballage

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 congélateur



1 Indicateur électronique

3 Pieds réglables

5 Support en verre

2 Balconnet

4 Compartiment de congélation

***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

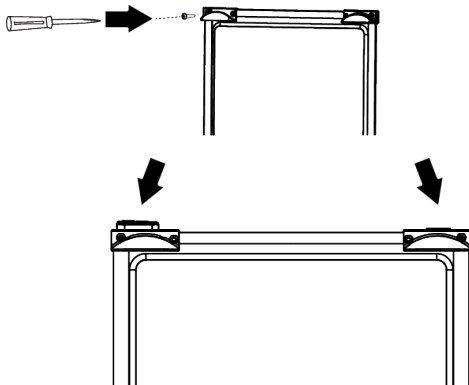
Contactez le service agréé pour l'installation de votre réfrigérateur. Pour préparer l'installation du réfrigérateur, lisez attentivement les instructions du manuel d'utilisation et assurez-vous que les équipements électriques et d'approvisionnement d'eau sont installés convenablement. Si ce n'est pas 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 Fixation des cales en plastique

Utilisez les cales en plastiques fournies avec le réfrigérateur pour maintenir une circulation d'air suffisante entre le réfrigérateur et le mur.

1. Pour fixer les cales, retirez les vis du réfrigérateur et utilisez celles fournies avec les cales.
2. Fixez 2 cales en plastique sur le couvercle de ventilation tel qu'illustré par l'image.

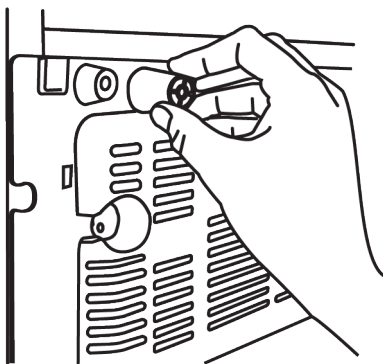


3.3 Fixation des cales en plastique

Utilisez les cales en plastiques fournies avec le réfrigérateur pour maintenir une circulation d'air suffisante entre le réfrigérateur et le mur.

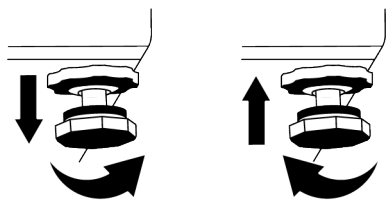
1. Montez 2 pièces de cales en plastique comme indiqué sur l'illustration suivante.

(L'image présentée est dessinée de manière représentative, elle ne correspond pas tout à fait à votre produit).



3.4 Réglages des pieds avant

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



3.5 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.

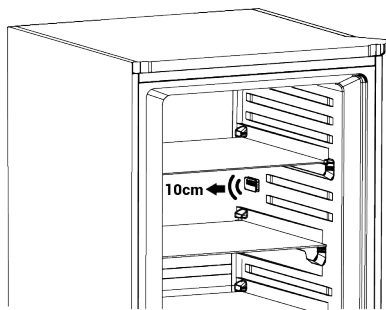
FR

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'étagère 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 congélez 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.
- Les aliments sont stockés à l'aide des tiroirs du compartiment réfrigéré afin de garantir une économie d'énergie et de protéger les aliments dans de meilleures conditions.
- Les emballages de denrées alimentaires ne doivent pas être en contact direct avec le capteur de température situé dans le compartiment de congélation.
- Il doit y avoir une distance de 10 cm entre le capteur et l'aliment.



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 normalement 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.

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

- 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.

pendant une longue période. Dans le cas contraire, des fuites d'eau peuvent se produire.

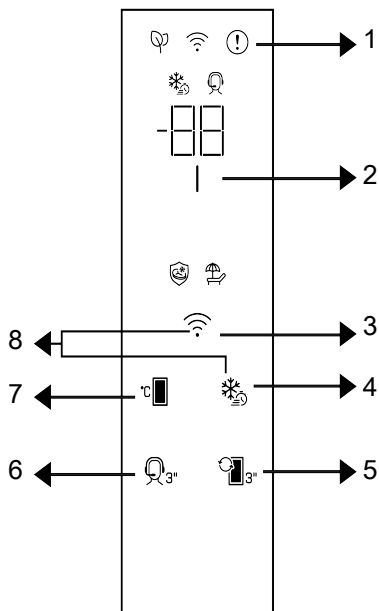
Débrancher le produit

- 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 Indicateur de condition d'erreur

2 Indicateur d'économie d'énergie (affichage éteint)

3 * Clé sans fil

4 Touche Congélation rapide / Refroidissement rapide

5 Touche de conversion des compartiments

6 *Clé du service de soutien

7 Touche de réglage de température

8 * Clé pour la réinitialisation des paramètres de connexion sans fil

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

Les fonctions sonores et visuelles dudit panneau vous aident à utiliser votre réfrigérateur.

***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. Indicateur d'état de défaut

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 congélation 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.

2. Indicateur d'économie d'énergie (affichage éteint) |

La fonction d'économie d'énergie est activée automatiquement et le symbole d'économie d'énergie s'affiche lorsque la porte du produit n'est pas ouverte ou fermée pendant un certain temps. Lorsque la fonction d'économie d'énergie est active, tous les symboles sur l'écran autres que le symbole d'économie d'énergie doivent être désactivés. Lorsque cette fonction est utilisée, la pression sur une touche quelconque ou l'ouverture de la porte entraîne sa désactivation et les voyants allumés retournent à la normale. La fonction d'économie d'énergie est une fonction activée départ usine et ne peut être annulée.

* 3. Touche 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). Le réseau domestique est initialisé sur le produit de cette façon. Après avoir établi une connexion sans fil avec le produit, le symbole de connexion sans fil s'allume en continu. Vous pouvez activer/désactiver la connexion après le premier réglage en appuyant sur cette touche. 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. L'application HomeWhiz doit être utilisée 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. L'application peut être obtenue sur l'App Store pour les appareils IOS et sur le Play Store pour les appareils Android. Pour plus de détails, rendez-vous sur le site <https://www.homewhiz.com/>.

4. Touche Congélation rapide / Refroidissement rapide

Lorsque vous appuyez sur la touche de congélation/refroidissement rapide, le symbole de congélation/refroidissement rapide s'allume et la fonction de congélation rapide est activée. En mode Congélateur, la température du compartiment est réglée sur -27° C. En mode Refroidissement, la température du compartiment est réglée sur 1° C. Appuyez à nouveau sur la touche pour annuler la fonction. La fonction de congélation rapide est automatiquement annulée après un certain temps. Pour congeler une grande partie d'aliments frais,

appuyez sur la touche de congélation rapide avant de mettre les aliments dans le compartiment congélateur.

5. Touche de conversion des compartiments

En appuyant sur la touche de conversion des compartiments pendant 3 secondes, les compartiments deviennent comme réfrigérateur et congélateur.

*6. Touche de service d'assistance

Appuyez sur ce bouton pendant 3 secondes pour activer le service d'assistance. Des informations détaillées sur le service d'assistance sont fournies dans la section « Fonctionnalité du service d'assistance ».

7. Touche de réglage de la température

Permet de régler la température du réfrigérateur. Appuyer sur la touche permet de régler la température du compartiment à - 18, - 19, - 20, - 21, - 22, - 23, - 24° C en mode congélation, et 4,3,2,1,8,7,6,5° C en mode refroidissement.

8. Clé pour la réinitialisation des paramètres de connexion sans fil

Pour réinitialiser les paramètres de connexion sans fil, appuyez simultanément sur les touches de congélation rapide et de connexion sans fil pendant 3 secondes. Toutes les informations utilisateur enregistrées précédemment sont supprimées sur un produit dont les paramètres de connexion sans fil sont réinitialisés/rétablis aux valeurs par défaut de l'usine.

6.2 Freezing Fresh Foods

- Les aliments à congeler doivent être divisés en portions en fonction de la taille à consommer, et congelés dans des emballages séparés. De cette façon, il convient d'éviter une recongélation de tous les aliments après décongélation.
- Afin de préserver au maximum la valeur nutritionnelle, l'arôme et la couleur des aliments, les légumes doivent être bouillis pendant une courte durée avant

d'être congelés. (L'ébullition n'est pas nécessaire pour les aliments tels que le concombre, le persil). Le temps de cuisson des légumes ainsi congelés est réduit d'un tiers par rapport à celui des légumes frais.

- Pour prolonger la durée de conservation des aliments surgelés, les légumes bouillis doivent d'abord être filtrés, puis emballés hermétiquement comme tous les autres types d'aliments.
- Les aliments ne doivent pas être placés dans le compartiment congélateur sans emballage.
- Le matériau d'emballage des aliments à stocker doit être étanche à l'air, épais et durable et ne doit pas être sensible au froid et à l'humidité. Dans le cas contraire, les aliments durcis par la congélation risquent de percer l'emballage. Il est également important de fermer correctement l'emballage afin de conserver les aliments en toute sécurité.

Les types d'emballage suivants sont appropriés pour congeler les aliments :

Sac en polyéthylène, papier d'aluminium, film plastique, sacs sous vide et récipients de stockage résistants au froid avec bouchons.

L'utilisation des types d'emballage suivants n'est pas recommandée pour la congélation des aliments :

Papier d'emballage, papier parchemin, cellophane (papier gélatineux), sac poubelle, sacs usagés et sacs à provisions.

- Les aliments chauds ne doivent pas être placés dans le compartiment congélateur sans être refroidis.
- Lorsque vous placez des aliments frais non congelés dans le compartiment congélateur, veillez à ce qu'ils n'entrent pas en contact avec les aliments congelés. Les éléments de refroidissement (PCM) peuvent être placés sur l'étagère située juste en dessous de l'étagère de congélation rapide pour éviter qu'ils ne se réchauffent.

- Ne placez pas d'autres aliments dans le congélateur pendant le temps de congélation (24 heures).
- Placez vos aliments sur les étagères ou les supports de congélation en les répartissant de manière à ce qu'ils ne soient pas à l'étroit (il est recommandé que les emballages ne soient pas en contact les uns avec les autres).
- Les aliments congelés doivent être consommés immédiatement après leur décongélation et ne doivent jamais être recongelés.
- Ne bloquez pas les orifices de ventilation en plaçant vos aliments congelés devant ces orifices de ventilation situés sur la surface arrière.
- Nous vous recommandons d'apposer une étiquette sur l'emballage et d'y inscrire le nom des aliments contenus et le temps de congélation.

Aliments adaptés à la congélation :

Poissons et fruits de mer, viandes rouges et blanches, volailles, légumes, fruits, épices herbacées, produits laitiers (tels que fromage, beurre et yaourt égoutté), pâtisseries, plats cuisinés, plats de pommes de terre, soufflés et desserts.

Aliments non adaptés à la congélation :

Yaourt, lait caillé, crème, mayonnaise, salade frisée, radis rouge, raisins, tous les fruits (comme la pomme, les poires et les pêches).

- Pour que les aliments soient congelés rapidement et efficacement, il ne convient de respecter les quantités maximales suivantes spécifiées par emballage.
 - Fruits et légumes, 0,5 à 1 kg
 - Viande, 1 à 1,5 kg
- Une petite quantité d'aliments (2 kg maximum) peut également être congelée sans utilisation de la fonction de congélation rapide.

Pour obtenir le meilleur résultat, respectez les instructions suivantes :

1. Activate the quick freezing function 24 hours before placing your fresh foods.

2. 24 hours after you have pressed the button, first place your food that you want to freeze to the top shelf with higher freezing capacity. Place your remaining food, if any, to the rightmost part of the second shelf.
 3. The quick freezing function will be automatically deactivated after 52 hours.
 4. Do not try to freeze a large quantity of food at a time. Within 24 hours, this product can freeze the maximum food quantity specified as «Freezing Capacity ... kg/24 hours» on its type label. It is not convenient to put more unfrozen/fresh foods to the freezer compartment than the quantity specified on the label.
- Vous pouvez consulter les tableaux Viande et poisson, Légumes et fruits, Produits laitiers pour placer et conserver vos aliments dans le congélateur.

Conseils pour la conservation des aliments congelés

- Lorsque vous achetez vos aliments congelés, assurez-vous qu'ils sont congelés à des températures appropriées et que leurs emballages ne sont pas déchirés.
- Placez le plus tôt possible les paquets dans le compartiment congélateur après leur achat.
- Assurez-vous que la date de péremption indiquée sur l'emballage n'est pas dépassée avant de consommer les plats préparés emballés et prêts à la consommation que vous retirez du compartiment congélateur.

Dégivrage

La glace dans les compartiments de congélation est automatiquement décongelée.

Détails du congélateur

La norme EN 62552 exige (selon des conditions de mesure spécifiques) qu'au moins 4,5 kg d'aliments pour chaque 100 litres du volume du compartiment du congélateur soient congelés à 25 °C de température ambiante en 24 heures.

Décongélation des aliments congelés

En fonction de la diversité des aliments et de la finalité, vous pouvez choisir entre les options de décongélation suivantes :

- À température ambiante (pour maintenir la qualité de l'aliment, il n'est pas très approprié de le décongeler en le laissant à température ambiante pendant une longue période)
- Dans le réfrigérateur
- Dans le four électrique (dans les modèles avec ou sans ventilateur)
- Dans le four à micro-ondes

ATTENTION !

- Ne mettez jamais de boissons acides en bouteilles ou canettes en verre dans votre congélateur en raison du risque d'explosion.

- Si vous remarquez de l'humidité et un gonflement anormal de l'emballage des aliments congelés, cela signifie qu'ils ont probablement été stockés dans des conditions inappropriées et que leur contenu s'est détérioré. Ne consommez pas ces aliments sans vérification.
- Étant donné que le goût de certaines épices contenues dans les plats cuisinés peut changer lorsqu'ils sont exposés à des conditions de stockage à long terme, vous devez moins épicer vos aliments à congeler ou les épices souhaitées doivent être ajoutées aux aliments après le processus de décongélation.

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 - Salmi		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	4-6	
	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	

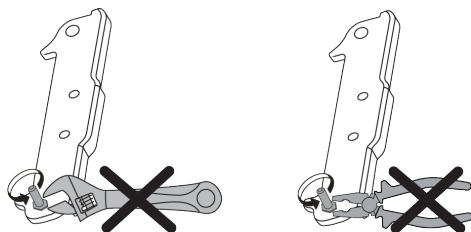
Viande et poisson		Préparation	Temps de stockage le plus long (mois)
Poissons et fruits de mer	Poissons d'eau douce (truite, carpe, grue, poisson-chat)	Après avoir soigneusement nettoyé l'intérieur et les écailles, il faut le laver, le sécher et couper la queue et la tête si nécessaire.	2
	Poisson maigre (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

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
Maïs	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

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

6.3 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.



6.4 Alerte de porte ouverte

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

Versión 1;

Si la porte du produit reste ouverte pendant un certain temps (entre 60 s et 120 s), un signal d'avertissement sonore retentit ; se-

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.

lon 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.

Versión 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.

- 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.
- 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 microfibres 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 microfibres 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 placées 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.

