

Whirlpool

Congélateur / Réfrigérateur

Manuel d'utilisation

ثلاجة

دليل المستخدم



WBMF836643XBRDZ

®/TM/© 2024 Whirlpool. Produit sous licence_®/TM/© 2024 Whirlpool. تم إنتاجه بموجب ترخيص.



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.



1	Instructions environnementales	4
1.1	Élimination des matériaux d'emballage.....	4
2	Votre réfrigérateur	4
3	Installation.....	5
3.1	Le bon endroit pour l'installation..	5
3.2	Réglages des pieds avant.....	5
3.3	Attention aux surfaces chaudes...	5
4	Préparation.....	5
4.1	Moyens d'économiser l'énergie....	5
4.2	Première utilisation	6
4.3	Classe climatique et définitions...	7
5	Utilisation de votre appareil.....	7
5.1	Stockage des aliments dans le compartiment réfrigérant.....	7
5.2	Remplacement de la lampe d'éclairage.....	13
5.3	Alerte de porte ouverte.....	13
5.4	Inversion du côté d'ouverture de la porte	13
6	Panneau de contrôle du produit.....	14
7	Caractéristiques du produit.....	16
7.1	Bac à légumes	16
7.2	La zone de stockage de la glace..	16
7.3	Porte-œuf	17
7.4	bac à légumes avec contrôle d'humidité	17
8	Entretien et nettoyage.....	18
9	Dépannage.....	19

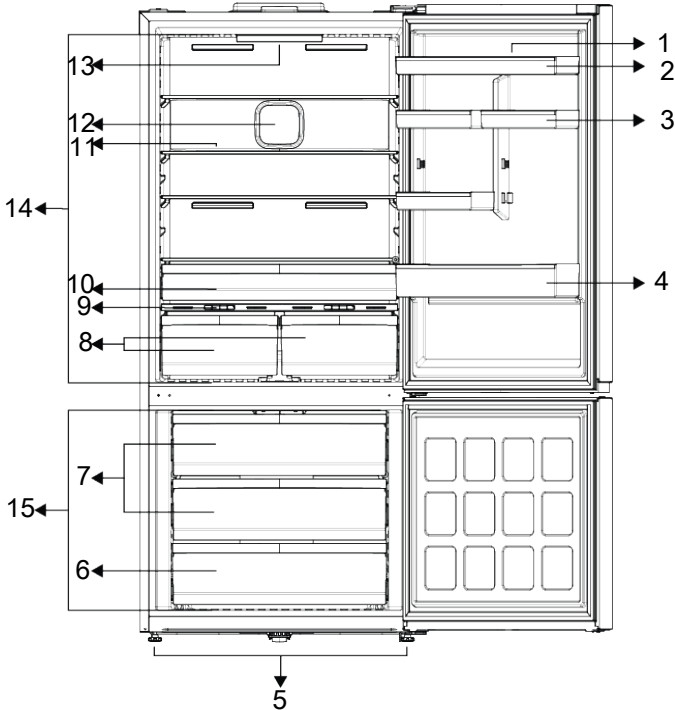
1 Instructions environnementales

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.

2 Votre réfrigérateur



- | | | | |
|----|-----------------------------------|----|-------------------------------|
| 1 | Porte-œufs | 2 | Balconnet |
| 3 | *Petite étagère de porte réglable | 4 | Étagère pour les bouteilles |
| 5 | Pieds réglables | 6 | *Congélateur petit tiroir |
| 7 | *Congélateur grand tiroir | 8 | *Tiroir à légumes |
| 9 | Couvercle du bac à légumes | 10 | * Tiroir de stockage du froid |
| 11 | *Étagère en verre réglable | 12 | Ventilateur |
| 13 | Éclairage | 14 | Compartiment réfrigérateur |
| 15 | Compartiment de congélateur | | |

***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

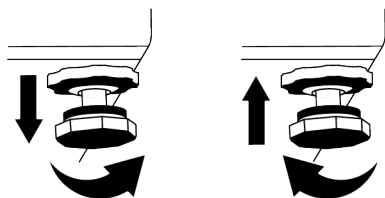
Contactez le service agréé pour l'installation de votre réfrigérateur. Pour préparer l'installation du réfrigérateur, lisez attentivement les instructions du manuel d'utilisation et assurez-vous que les équipements électriques et d'approvisionnement d'eau sont installés convenablement. Si ce n'est pas 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.
- Votre appareil nécessite une circulation d'air adéquate pour pouvoir fonctionner efficacement. Si vous placez l'appareil dans une alcôve, n'oubliez pas de laisser un espace d'au moins 5 cm entre l'appareil, le plafond, la paroi arrière et les parois latérales.

- 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).
- Si l'élément n'est pas disponible, perdu ou tombé, positionnez l'appareil de manière à laisser un espace d'au moins 5 cm entre la surface arrière de l'appareil et les murs de la pièce. L'espace prévu à l'arrière est important pour le fonctionnement efficace de l'appareil.

3.2 Réglages des pieds avant

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



3.3 Attention aux surfaces chaudes

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

4 Préparation

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

4.1 Moyens d'économiser l'énergie

- Cet appareil de réfrigération n'est pas conçu pour être utilisé comme un appareil encastré.
- 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 congelez une petite quantité d'aliments, la fonction de congélation rapide peut être désactivée au bout d'un certain temps pour économiser de l'énergie.
- Selon les caractéristiques de l'appareil, le dégivrage des aliments congelés dans le compartiment réfrigérateur assurera l'économie d'énergie et la préservation de la qualité des aliments.
- Afin de charger la quantité maximale d'aliments dans le compartiment congélateur, vous devez retirer les tiroirs supérieurs et placer les aliments sur les clayettes métalliques/en verre.
- 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.

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.
- Il est normal que les bords avant de l'appareil soient chauds. Ces parties doivent en principe être chaudes afin d'éviter la condensation
- Pour certains modèles, le panneau indicateur s'éteint automatiquement 1 minute après la fermeture des portes. Il

s'active à nouveau à l'ouverture de la porte ou lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche.

4.3 Classe climatique et définitions

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

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

5 Utilisation de votre appareil

5.1 Stockage des aliments dans le compartiment réfrigérant

Stockage des aliments dans le compartiment réfrigérateur

- La température des compartiments augmente considérablement si la porte du compartiment est ouverte et fermée fréquemment et si elle reste ouverte pendant longtemps, ce qui peut réduire la durée de vie des aliments et les faire se gâter.
- Afin de ne pas provoquer de changements d'odeur et de goût, les aliments doivent être conservés dans des récipients fermés.
- Pour obtenir un refroidissement plus efficace et homogène, placez les aliments séparément de manière à ce que l'air froid puisse circuler.
- Assurez la circulation de l'air en laissant un espace entre l'aliment et la paroi interne. Si vous appuyez les aliments contre la paroi arrière, ils risquent de geler.
- Amenez les plats chauds cuisinés à la température ambiante avant de les placer dans le réfrigérateur. Ensuite, vous pouvez placer le repas tiède dans les étagères inférieures de votre réfrigérateur. Rangez les aliments chauds de sorte à les éloigner des denrées périssables.
- Faites surtout attention à ne pas mélanger les aliments vendus comme surgelés avec les aliments frais.
- Décongelez vos aliments congelés dans le compartiment des aliments frais. Ainsi, vous pouvez refroidir le compartiment des aliments frais en utilisant des aliments congelés et économiser de l'énergie.
- Conservez les fruits tropicaux non mûrs (mangue, variétés de melon, papaye, banane, ananas) au réfrigérateur peut accélérer le processus de maturation. Ceci n'est pas recommandé car cela entraînera une réduction de la durée de stockage.
- Vous devez conserver les oignons, les aulx, les gingembres et les autres légumes-racines dans une pièce sombre et froide, et non au réfrigérateur.
- Si vous remarquez qu'un aliment a tourné dans le réfrigérateur, jetez-le et nettoyez les accessoires qui ont été en contact avec cet aliment.
- Pour refroidir rapidement les plats tels que les soupes et les ragoûts, qui sont cuits dans de grandes marmites, vous pouvez les mettre au réfrigérateur en les séparant dans leurs propres récipients peu profonds.

- Disposez les aliments non emballés loin des œufs.
- Conservez les fruits et les légumes séparément et conservez chaque variété dans un même endroit (par exemple, les pommes avec les pommes, les carottes avec les carottes, etc.).
- Sortez les légumes verts du sac en plastique et placez-les au réfrigérateur après les avoir enveloppés dans une serviette en papier ou un linge sec. Si vous lavez ce type d'aliments avant de les placer dans le réfrigérateur, n'oubliez pas de les sécher.
- Vous pouvez à la fois créer un environnement humide et assurer une circulation d'air en conservant les fruits et légumes, qui ont tendance à sécher, dans des sacs en plastique perforés ou non fermés.
- Sauf en cas de circonstances extrêmes dans l'environnement, si votre produit (sur le tableau des valeurs de consigne recommandées) est réglé sur les valeurs de consigne spécifiées, les aliments conservent leur fraîcheur plus longtemps, aussi bien dans le compartiment des produits frais que dans celui du congélateur.

Conservez les aliments dans les différents endroits en fonction de leurs propriétés :	
Aliment	Emplacement
Œuf	Balconnet
Produits laitiers (beurre, fromage)	Si disponible, compartiment zéro degré (pour les aliments du petit-déjeuner)
Fruits, légumes et verdure	Compartiment fruits-légumes, bac à légumes ou Compartiment EverFresh+ (si disponible)
Viande fraîche, volaille, poisson, saucisses, etc. Aliments cuits	Si disponible, compartiment zéro degré (pour les aliments du petit-déjeuner)
Aliments prêts à consommer, produits emballés, conserves, produits marinés	Étagères supérieures ou balconnet
Boissons, bouteilles, épices et snacks	Balconnet

Stockage des aliments dans le compartiment congélateur

- Vous pouvez activer la fonction de congélation rapide 4 à 6 heures avant la fonction de congélation et obtenir un refroidissement plus rapide.
- Amenez les repas chauds à la température ambiante avant de les placer dans le compartiment congélateur.
- Les aliments à congeler doivent être divisés en portions en fonction de la taille à consommer, et congelés dans des emballages séparés.
- Il est recommandé d'emballer les aliments avant de les placer dans le congélateur.
- Afin de prévenir l'expiration du temps de conservation, inscrivez la date et l'heure de congélation ainsi que le nom du pro-

duit sur l'emballage, en fonction des temps de conservation des différents aliments.

- Consommez rapidement les aliments que vous avez décongelés. Les aliments décongelés ne peuvent être recongelés que s'ils sont cuits. Il n'est pas sûr de consommer les aliments frais recongelés sans cuisson après leur décongélation.
- Lorsque vous congelez des aliments frais, ne les mettez pas en contact avec des aliments déjà congelés. Sinon, les aliments congelés seront décongelés.

Stockage des aliments vendus surgelés

- Suivez toujours les instructions du producteur en ce qui concerne le temps pendant lequel vous devez conserver vos aliments. Ne dépassez pas le temps indiqué dans ces instructions !

- Afin de préserver la qualité des aliments, veillez à ce que l'intervalle de temps entre la transaction d'achat et le stockage soit aussi court que possible.
- Achetez des aliments congelés stockés à des températures inférieures ou égales à - 18 °C.
- Évitez d'acheter des aliments dont l'emballage est recouvert de glace, etc. Cela signifie que le produit pourrait être partiellement décongelé et recongelé. La température a un impact sur la qualité des aliments.
- Conservez les denrées pendant la durée recommandée par le fabricant. Ne sortez du congélateur que les aliments dont vous avez besoin.
- Sauf en cas de circonstances extrêmes dans l'environnement, si votre produit (sur le tableau des valeurs de consigne recommandées) est réglé sur les valeurs de consigne spécifiées, les aliments conservent leur fraîcheur plus longtemps, aussi bien dans le compartiment des produits frais que dans celui du congélateur.
- Si le compartiment des aliments frais est réglé sur une température inférieure, les fruits et légumes frais peuvent être partiellement congelés.
- Les compartiments à deux étoiles conviennent aux aliments surgelés. Les glaces et les glaçons peuvent y être conservés.
- Congelez les denrées uniquement dans le compartiment 4 étoiles.

Viande et poisson		Préparation		Temps de stockage le plus long (mois)	
Produits à base de viande	Veau	Steak	En les coupant à 2 cm d'épaisseur et en les séparant par une feuille d'aluminium ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.	6-8	
		Rôti	En emballant les morceaux de viande dans un sac réfrigérant ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.	6-8	
		Cubes	En petites portions	6-8	
		escalopes, côtelettes	En séparant les tranches coupées par une feuille d'aluminium ou en les enveloppant individuellement avec papier étirable.	6-8	
	Mouton	Côtelettes	En séparant les morceaux de viande par une feuille d'aluminium ou en les enveloppant individuellement avec papier étirable.	4-8	
		Rôti	En emballant les morceaux de viande dans un sac réfrigérant ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.	4-8	
		Cubes	En emballant la viande hachée dans un sac réfrigérant ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.	4-8	
	Patte	Rôti	En emballant les morceaux de viande dans un sac réfrigérant ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.	8-12	
		Steak	En les coupant à 2 cm d'épaisseur et en les séparant par une feuille d'aluminium ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.	8-12	
		Cubes	En petites portions	8-12	
		Viande bouillie	En l'emballant en petites portions dans un sac réfrigérant	8-12	
	Hacher		Sans assaisonnement, dans des sachets plats		1-3
	Abats (pièce)		En pièces		1-3
	Saucisse fermentée - 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

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

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

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

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

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

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

Compartiment de congélateur Réglages	Compartiment réfrigérateur Réglages	Remarques
- 20° C	4°C	Ce réglage est celui qui est recommandé par défaut. Ce réglage est recommandé si la température ambiante est inférieure à 30° C.
- 22 ou - 24° C	4°C	Ces réglages sont recommandés pour des températures ambiantes excédant 30° C.
Congélation rapide	4°C	Est utilisée lorsque vous voulez congeler vos denrées pendant une courte période. Lorsque le processus se termine, les paramètres du produit reviennent à la position précédente.
- 18° C ou plus froid	+2° C	Utilisez ces paramètres si à votre avis le compartiment réfrigérateur n'est pas assez froid en raison de la température ambiante ou de l'ouverture fréquente de la porte.

Congélation rapide

1. Activez la fonction de congélation rapide 24 heures avant de placer vos aliments frais dans le congélateur.
2. 24 heures après avoir activé la fonction, placez d'abord les aliments que vous souhaitez congeler sur la deuxième étagère à forte capacité de congélation.
3. Une fois la fonction de congélation rapide activée, elle est automatiquement annulée après un certain temps.

Détails du congélateur

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

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

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

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

Faites bouillir les légumes et filtrez l'eau pour prolonger la durée de conservation à l'état congelé. Placez les aliments dans des emballages sous vide après les avoir filtrés et placez-les dans le congélateur. Les bananes, les tomates, les feuilles de laitue, le céleri, les œufs durs, les pommes de terre et les aliments similaires ne doivent pas être congelés. Si ces aliments sont congelés, seules les valeurs nutritionnelles et les qualités gustatives seront affectées. Une pourriture qui mettrait en danger la santé humaine n'est pas à l'ordre du jour.

Placer les aliments

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

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

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

Bac à légumes : Légumes et fruits

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

5.2 Remplacement de la lampe d'éclairage

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

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

5.3 Alerte de porte ouverte

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

Version 1 ;

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

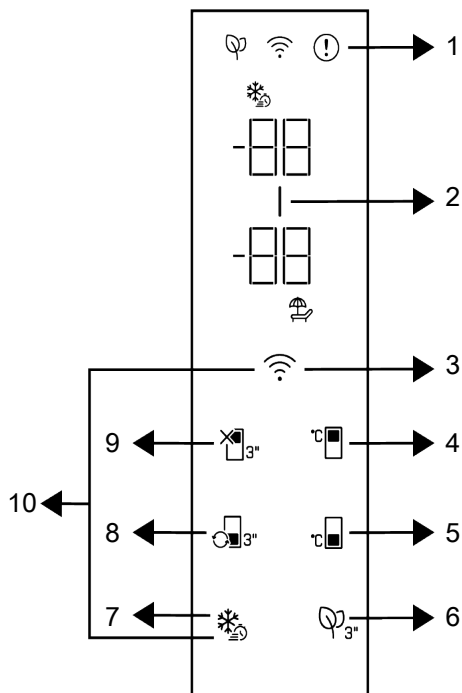
Version 2 ;

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

5.4 Inversion du côté d'ouverture de la porte

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

6 Panneau de contrôle du produit



1 * Indicateur de condition d'erreur

3 * Clé sans fil

5 * Clé de réglage de la température du compartiment congélateur

7 * Clé de congélation rapide

9 * Touche de fonction ARRÊT du compartiment réfrigéré (vacances)

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

4 * Clé de réglage de la température du compartiment de refroidissement

6 * Clé du module désodorisant

8 * Clé de conversion des compartiments

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

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

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

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

1. Indicateur de condition d'erreur

Cet indicateur doit être activé lorsque votre réfrigérateur ne peut pas assurer un refroidissement adéquat ou en cas d'erreur de capteur. « E » doit s'afficher sur l'indicateur de température du compartiment de congélation et des chiffres tels que 1,2,3...

doivent s'afficher sur l'indicateur de température du compartiment de réfrigération. Ces chiffres sur l'indicateur 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. Ce n'est pas un défaut, cet avertissement doit être retiré lorsque les aliments sont refroidis ou lorsqu'une touche est enfoncée.

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 de l'écran, à l'exception du symbole d'économie d'énergie, sont éteints. 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 pro-

duit, 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. Utilisez l'application HomeWhiz pour la connexion sans fil. Les étapes d'installation sont décrites sur la demande lors de l'installation. Vous pouvez accéder à la demande en lisant le code QR disponible sur l'étiquette HomeWhiz apposée sur le produit. Vous pouvez télécharger l'application sur App Store pour les appareils IOS ou sur Play Store pour les appareils Android. Pour plus de détails, visitez le site <https://www.homewhiz.com/> address.

4. Touche de réglage de la température du compartiment réfrigérateur

Permet de régler la température du compartiment réfrigérateur. En appuyant sur la touche, la température du compartiment de réfrigération peut être réglée à 8° C, 7° C, 6° C, 5° C, 4° C, 3° C, 2° C, et 1° C.

5. Clé de réglage de la température du compartiment Congélateur

Le réglage de la température est effectué pour le compartiment de congélation. En appuyant sur cette touche, vous pourrez régler la température du compartiment congélateur à -18 °C, 19°C, -20 °C, -21 °C, -22 °C, -23 °C et -24 °C.

6. Touche du module désodorisant

Appuyez sur cette touche pendant 3 secondes pour activer/désactiver la fonction désodorisante. Lorsque la fonction désodorisante est active, l'icône du module désodorisant est allumée. Lorsque la fonction est activée, le module désodorisant fonctionne périodiquement.

7. Touche de gel rapide

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

8. Touche de conversion des compartiments

En appuyant sur la touche de conversion des compartiments pendant 3 secondes, le compartiment de congélation passe respectivement en mode réfrigération, arrêt et congélation. S'il est utilisé comme compartiment de réfrigération, la température du compartiment est réglée à 4 °C. En mode ARRÊT, l'indicateur de température du compartiment affiche « - - ».

9. Touche de fonction Arrêt du compartiment réfrigéré (vacances)

Appuyez sur la touche pendant 3 secondes pour activer la fonction vacances. Le mode vacances est activé et le symbole vacances est illuminé. L'expression « - - » s'affiche

sur l'indicateur de température du compartiment de réfrigération et ce dernier n'effectue pas d'opération de refroidissement active. Il n'est pas approprié de conserver les aliments dans le compartiment de réfrigération lorsque cette fonction est activée. Les autres compartiments continuent à se refroidir en fonction des températures précédemment réglées. Il suffit d'appuyer à nouveau sur la touche pendant 3 secondes pour annuler cette fonction.

10. 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.

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

7 Caractéristiques du produit

7.1 Bac à légumes

Le bac à légumes du réfrigérateur est conçu pour conserver les légumes frais en préservant leur humidité. À cette fin, la circulation générale d'air froid est intensifiée dans le bac à légumes. Conservez les fruits et les légumes dans ce compartiment. Conservez séparément les légumes verts et les fruits pour prolonger leur durée de vie.

7.2 La zone de stockage de la glace

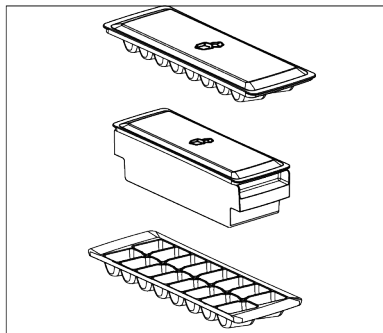
Récipient à glace

Le seau à glace vous permet de prendre facilement de la glace dans le réfrigérateur.

Utilisation du seau à glace

1. Sortez le seau à glace du compartiment congélateur.
2. Remplissez le seau à glace avec de l'eau.
3. Placez le seau à glace dans le compartiment du congélateur. Les glaçons seront prêts après environ deux heures.

4. Sortez le seau à glace du compartiment congélateur et penchez-vous légèrement sur le support que vous allez servir. La glace se verse facilement dans le récipient de service.



7.3 Porte-œuf

Vous pouvez placer le porte-œuf sur la porte ou l'étagère du corps que vous souhaitez.

Si le porte-œufs doit être placé sur l'étagère du corps, nous vous recommandons de choisir des étagères inférieures plus froides.

- Ne placez jamais le porte-œuf sur le compartiment congélateur..

7.4 bac à légumes avec contrôle d'humidité

Grâce au bac à légumes à humidité contrôlée, vous pouvez conserver les légumes et les fruits pendant une période plus longue dans un environnement aux conditions d'humidité idéales.

Grâce au système de réglage de l'humidité avec 3 options devant votre bac à légumes, vous pouvez contrôler l'humidité à l'intérieur du compartiment en fonction des aliments que vous stockez. Nous vous recommandons de stocker vos aliments en sélectionnant l'option légumes lorsque vous stockez des légumes uniquement, l'option fruits lorsque vous stockez des fruits uniquement et l'option mixte lorsque vous stockez des aliments mélangés.

Nous recommandons de ne pas stocker les légumes et les fruits dans des sacs afin d'améliorer la durée de conservation des aliments et de mieux profiter du système de contrôle de l'humidité. En les laissant dans des sacs en plastique, les légumes pourrissent en peu de temps. Nous recommandons de ne pas conserver les concombres et les brocolis, en particulier, dans des sacs fermés. Dans les situations où le contact avec d'autres légumes n'est pas privilégié, utilisez des matériaux d'emballage tels que le papier qui présente un certain niveau de porosité en termes d'hygiène.

Lorsque vous placez les légumes, placez les légumes lourds et durs en bas et les légumes légers et tendres en haut, en tenant compte du poids spécifique des légumes. Il ne faut pas mettre les fruits qui ont une forte production de gaz d'éthylène comme la poire, l'abricot, la pêche et surtout la pomme dans le même bac à légumes avec d'autres fruits et légumes. Le gaz d'éthylène qui sort de ces fruits pourrait faire mûrir plus rapidement d'autres légumes et fruits et les faire pourrir dans un laps de temps plus court.

Grâce à la fonction de bac à légumes à humidité contrôlée, l'humidité des légumes et des fruits est maîtrisée et les aliments restent frais plus longtemps.

Nous vous recommandons de placer les légumes à feuilles tels que la laitue, les épinards et les légumes similaires qui sont sensibles à la perte d'humidité dans le bac à légumes, non pas à la verticale sur leurs racines, mais le plus horizontalement possible.

Lorsque vous placez les légumes, placez les légumes lourds et durs en bas et les légumes légers et tendres en haut, en tenant compte du poids spécifique des légumes. Ne laissez jamais de légumes dans des sacs en plastique dans le bac à légumes. En les laissant dans des sacs en plastique, les légumes pourrissent en peu de temps.

Dans les situations où le contact avec d'autres légumes n'est pas privilégié, utilisez des matériaux d'emballage tels que le papier qui présente un certain niveau de porosité en termes d'hygiène.

Il ne faut pas mettre les fruits qui ont une forte production de gaz d'éthylène comme la poire, l'abricot, la pêche et surtout la

pomme dans le même bac à légumes avec d'autres fruits et légumes. Le gaz d'éthylène qui sort de ces fruits pourrait faire mûrir plus rapidement d'autres légumes et fruits et les faire pourrir dans un laps de temps plus court.

8 Entretien et nettoyage

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

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

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

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

essayez 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.

9 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.

- 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.

- 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.

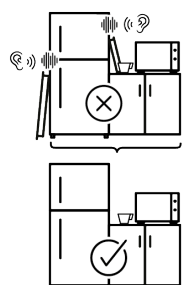
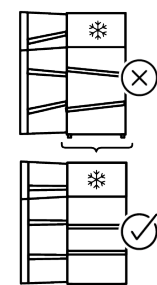
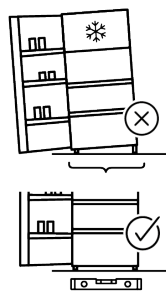
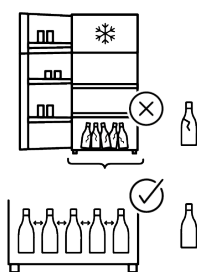
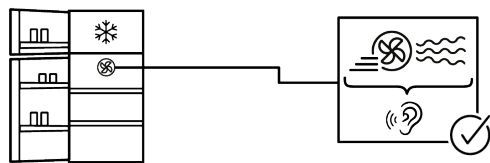
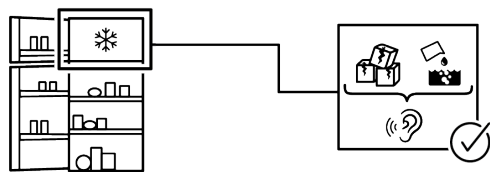
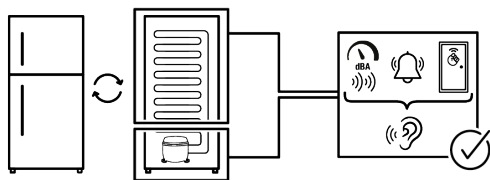
- Une température élevée peut être observée entre deux portes, sur les panneaux latéraux et sur la zone du gril arrière lorsque votre appareil est utilisé. C'est normal et cela ne nécessite pas d'entretien.

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.



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.



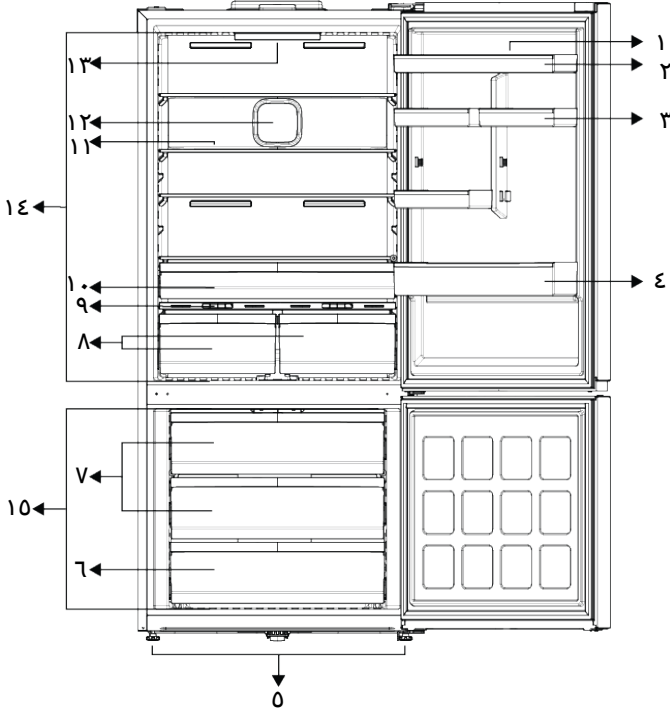
26	التعليمات البيئية	١
26	التخلص من مواد التعبئة والتغليف.....	١-١
26	ثلاجتك	٢
27	التركيب	٣
27	المكان المناسب للتركيب	١-٣
27	ضبط أقدام المنتج	٢-٣
27	تحذير سطح ساخن	٣-٣
27	الإعداد	٤
27	إجراءات توفير الطاقة	١-٤
28	الاستخدام لأول مرة	٢-٤
28	فئة المناخ والتعاريف	٣-٤
29	استخدام جهاز	٥
29	تخزين الطعام في حجرة المبرد	١-٥
33	استبدال مصباح الإضاءة	٢-٥
33	تحذير فتح الباب	٣-٥
34	عكس جانب فتح الباب	٤-٥
34	لوحة التحكم في منتجك	٦
36	مواصفات المنتج	٧
36	رف الخضروات	١-٧
36	منطقة تخزين الثلج	٢-٧
36	حامل البيض	٣-٧
37	درج التحكم في الرطوبة	٤-٧
37	الصيانة والتنظيف	٨
38	استكشاف الأخطاء وإصلاحها	٩

١ التعليمات البيئية

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 تلاجتك



- | | |
|---------------------------|----------------------------------|
| ٢ *رف الباب | ١ حامل البيض |
| ٤ *رف الزجاجات | ٣ *رف باب صغير قابل للتعديل |
| ٦ *درج صغيرة لحجرة المجمد | ٥ الأرجل القابلة للتعديل |
| ٨ *درج الخضروات | ٧ *درج كبير لحجرة المجمد |
| ١٠ *درج التخزين البارد | ٩ غطاء درج الخضروات |
| ١٢ مروحة | ١١ *الرف الزجاجي القابلة للتعديل |
| ١٤ حجرة المبرد | ١٣ الإنارة |
| | ١٥ مقصورة المجمد |

***اختياري:** إن الأشكال المذكورة في دليل المستخدم هذا هي تخطيطه وقد لا تتطابق مع جهازك تماماً. إذا كان جهازك لا يشتمل على الأجزاء ذات الصلة، فإن المعلومات تعود لطراز 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 بغني 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 و50 سم على الأقل من الأفران الكهربائية.
- عند وضع مبردين في موضع مجاور، اترك مسافة 4 سم على الأقل بين الوجدتين.
- احفظ المنتج بعيداً عن أشعة الشمس المباشرة وفي مكان جاف.
- يتطلب المنتج الخاص بك توزيع الهواء بصورة كافية حتى يعمل بكفاءة. إذا كنت ستضع الجهاز في تجويف بالجدار، فتذكر ترك خلوص لا يقل عن 5 سم بين الجهاز وكل من السقف والجدار الخلفي والجدران الجانبية.
- تأكد أن مكوّن الحماية الخاص بالخلوص بين الجهاز والجدار الخلفي موجود في مكانه (إذا كان مزوداً مع المنتج).

٤ الإعداد

اقرأ "تعليمات الأمان" أولاً!

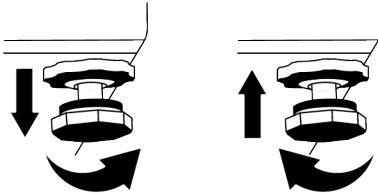
١-٤ إجراءات توفير الطاقة

- جهاز التبريد هذا غير مخصص للاستخدام كجهاز مدمج؛
- 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

- في حالة عدم توفر المكون المشار إليه أعلاه، أو في حالة فقدانه أو سقوطه، ضع الجهاز مع ترك خلوص لا يقل عن 5 سم بين السطح الخلفي للجهاز وجدار الغرفة. الخلوص في خلفية الجهاز مهم لتشغيل الجهاز بكفاءة.

٢-٣ ضبط أقدم المنتج

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



٣-٣ تحذير سطح ساخن

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

- 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.

- 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 تلقائيًا بعد مرور 1 دقائق على غلق الباب. ستم إعادة تشيبتها 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.
- 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.
- ST: المناخ شبه الاستوائي: 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.

- للحصول على الأداء الأمثل، يمكن استخدام التجميد السريع (إذا كان متاحًا)، 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 تلقائيًا.
- 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 التلاجة، يجب إخراج الأدرج العلوية ووضع الطعام في الأرفف الزجاجية/السلكية.
- يجب تخزين الطعام باستخدام الأدرج 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.

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.

AR ١-٥ تخزين الطعام في حجرة المبرد

تخزين الطعام في حجرة المبرد

- ترتفع درجات حرارة المقصورة بشكل بارز إذا تم فتح باب الحجرة وإغلاقه بشكل متكرر وظل مفتوحاً لفترة طويلة، فقد يؤدي ذلك إلى تقليل العمر الافتراضي للطعام وتلف الطعام.
 - من أجل عدم إحداث تغييرات في الرائحة والمذاق، يجب تخزين الطعام في عبوات مغلقة.
 - لتحقيق تبريد أفضل ومتجانس، ضع الطعام بشكل منفصل بحيث يمكن للهواء البارد أن يتجول فيه.
 - قم بتوفير تدفق الهواء من خلال ترك مسافة بين الطعام والجدار الداخلي. إذا قمت بوضع الطعام على الحائط الخلفي، فقد يتجمد الطعام.
 - أترك الوجبات الساخنة المطبوخة حتى تصل إلى درجة حرارة الغرفة قبل وضعها في الثلاجة. بعد ذلك، يمكنك وضع الوجبة الفاترة في الأرفف السفلية للثلاجة. ضع الأطعمة الدافئة بعيداً عن الأطعمة القابلة للتلف.
 - انتبه بشكل خاص إلى عدم خلط الأطعمة المباعة كمجمدة مع الأطعمة الطازجة.
 - قم بإذابة طعامك المجمد في حجرة الطعام الطازج. وبالتالي، يمكنك تبريد حجرة الطعام الطازج باستخدام الأطعمة المجمدة وتوفير الطاقة.
 - قد يؤدي تخزين الفواكه الاستوائية غير الناضجة (المانجو وأصناف البطيخ والبابايا والموز والأناناس) في الثلاجة، إلى تسريع عملية النضج، ولا ينصح بذلك لأنه سيؤدي إلى تقليل وقت التخزين.
- يجب تخزين البصل والثوم والأصابع والخضروات الجذرية الأخرى في ظروف الغرفة المظلمة والباردة، وليس في الثلاجة.
 - إذا لاحظت تلف الطعام في الثلاجة، فتخلص من هذا الطعام ونظف الملحقات التي لامست الطعام.
 - من أجل تبريد وجبات الطعام مثل الحساء واليخانات، والتي يتم طهيها في القدور الكبيرة، يمكنك بسرعة وضعها في الثلاجة عن طريق فصلها في أواني الضحلة.
 - ضع الأطعمة غير المعبأة بعيداً عن البيض.
 - احتفظ بالفواكه والخضروات بشكل منفصل وقم بتخزين كل نوع معاً (على سبيل المثال، تفاح مع تفاح وجزر مع جزر).
 - أخرج الخضروات من الكيس البلاستيكي وضعها في الثلاجة بعد لفها بمنشفة ورقية أو قطعة قماش تجفيف. إذا قمت بغسل هذا النوع من الطعام قبل وضعه في الثلاجة، فتذكر أن تجففهم.
 - يمكنك إنشاء بيئة رطبة وتوفير تدفق للهواء عن طريق الاحتفاظ بالفواكه والخضروات المعرضة للجفاف في الأكياس البلاستيكية المثقبة أو غير المغلقة.
 - باستثناء الحالات التي تتوفر فيها ظروف بيئية شديدة، إذا تم ضبط منتجك (في جدول القيم المحددة الموصى بها) على القيم المحددة المحددة، فإن الطعام يحافظ على نضارته لفترة أطول في كل من حجرة المنتج الطازج ومقصورة المجمد.

قم بتخزين الأطعمة في أماكن مختلفة حسب خصائصها:

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

تخزين الطعام في مقصورة المجمد

- يمكنك تشغيل وظيفة التجميد السريع قبل 4-6 ساعات من وظيفة التجميد وإجراء تبريد أسرع.
 - ضع الوجبات الساخنة في درجة حرارة الغرفة قبل وضعها في مقصورة المجمد.
 - يجب تقسيم الأطعمة المراد تجميدها إلى حصص حسب الكمية المراد استهلاكها، مع تجميدها في عبوات منفصلة.
 - يوصى بتعبئة الأطعمة قبل وضعها في المجمد.
 - من أجل منع انتهاء صلاحية وقت التخزين، اكتب تاريخ التجميد ووقته واسم المنتج على العبوة وفقاً لأوقات تخزين الأطعمة المختلفة.
 - استهلك الأطعمة التي قمت بإذابتها بسرعة. لا يمكن تجميد الأطعمة التي تم إذابتها مرة أخرى إلا إذا تم طهيها. ليس من الآمن تناول الأطعمة الطازجة المجمدة دون طهيها بعد إذابتها.
 - أثناء تجميد الأطعمة الطازجة، لا تجعلها تتلامس مع الأطعمة المجمدة بالفعل. بخلاف ذلك، سيتم إذابة الأطعمة المجمدة.
- ## تخزين الأطعمة المباعية مجمدة
- اتبع دائماً تعليمات المنتج فيما يتعلق بالوقت الذي يُطلب منك خلاله تخزين الأطعمة الخاصة بك. لا تفرط في الوقت المحدد في هذه التعليمات!
- من أجل حماية جودة الطعام، حافظ على الفاصل الزمني بين معاملة الشراء والتخزين قصيراً قدر الإمكان.
 - اشترى الأطعمة المجمدة التي يتم تخزينها في 18- درجة مئوية أو درجات حرارة منخفضة.
 - تجنب شراء الأطعمة التي تكون عبواتها مغطاة بالثلج وما إلى ذلك. وهذا يعني أنه يمكن إذابة المنتج جزئياً وإعادة تجميده. تؤثر درجة الحرارة على جودة الطعام.
 - خزن الطعام للفترة الموصى بها من قبل الشركة المصنعة. قم بإزالة الطعام بالقدر الذي تحتاجه فقط من المجمد.
 - باستثناء الحالات التي تتوفر فيها ظروف بيئية شديدة، إذا تم ضبط منتجك (في جدول القيم المحددة الموصى بها) على القيم المحددة المحددة، فإن الطعام يحافظ على نضارته لفترة أطول في كل من حجرة المنتج الطازج ومقصورة المجمد.
 - إذا تم ضبط حجرة الطعام الطازج على درجة حرارة منخفضة، فقد يتم تجميد الفواكه والخضروات الطازجة جزئياً.
 - المقصورات ذات النجمتين مناسبة للأطعمة المجمدة مسبقاً. يمكن تخزين الآيس كريم ومكعبات الثلج.
 - لا تجمد الأطعمة سوى في الحجرة ذات الأربع نجوم.

أطول مدة تخزين (شهر)	الإعداد	اللحم والسّمك		
6-8	التقطيع بسّمك 2 سم ووضع رقانق معدنية بين كل شريحة أو لفها بإحكام بغلاف مرّن	شريحة لحم		منتجات اللحوم
6-8	تعبئة قطع اللحم في كيس نلاجة أو لفها بإحكام بغلاف مرّن	المشاوي		
6-8	قطع صغيرة	المكعبات		
6-8	وضع ورق الألمونيوم بين شرائح مقطعة أو لفها بشكل فردي بغلاف مرّن	شرائح، قطع	لحم العجل	
4-8	وضع ورق الألمونيوم بين قطع اللحم أو لفها بشكل فردي بغلاف مرّن	قطع	لحم الضأن	
4-8	تعبئة قطع اللحم في كيس نلاجة أو لفها بإحكام بغلاف مرّن	المشاوي		
4-8	تعبئة قطع اللحم الصغيرة في كيس نلاجة أو لفها بإحكام بغلاف مرّن	المكعبات		
8-12	تعبئة قطع اللحم في كيس نلاجة أو لفها بإحكام بغلاف مرّن	المشاوي	لحم بقر	
8-12	التقطيع بسّمك 2 سم ووضع رقانق معدنية بين كل شريحة أو لفها بإحكام بغلاف مرّن	شريحة لحم		
8-12	قطع صغيرة	المكعبات		
8-12	التعبئة بقطع صغيرة في كيس نلاجة	اللحم المسلوّق		
1-3	بدون توابل، في أكياس مسطحة	اللحم المفروم		
1-3	قطع	أحشاء (قطع)		
1-3	يجب تعبئته حتى وإن كان مغلقاً.	سجق مخمر - سلامي		
2-3	وضع ورق الألمونيوم بين الشرائح المقطعة	لحم التخزين		
4-6	يتم لفه في ورق ألمونيوم	الدجاج والديك الرومي		
4-6	يتم لفه في ورق ألمونيوم (ينبغي ألا يزيد وزن الحصص عن 2.5 كجم)	الاوز		
4-6	يتم لفه في ورق ألمونيوم (ينبغي ألا يزيد وزن الحصص عن 2.5 كجم)	البط		الدواجن وحيوانات الصيد
6-8	يتم لفه في ورق ألمونيوم (ينبغي ألا يزيد وزن الحصص عن 2.5 كجم، مع ضرورة فصل العظام)	أيل، أرنب، يحمور أوروبي		
2	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 (القاروص، الطربوت، موسى)		
2-4		الأسماك الدهنية (بوينتو، ماكريل، بلوفيش، بوري أحمر، أنشوجة)		
4-6		البكلوز		
2-3		الكافيار		

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

أطول مدة تخزين (شهر)	الإعداد	الفاكهة والخضروات
10-13	غليان مفاجئ لمدة 3 دقائق بعد الغسيل والتقطيع إلى قطع صغيرة	اللوبياء 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	السيبانخ
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	سيبانخ
2-3	القلي قليلاً في الزيت وعصر الليمون عليه	الفطر
12	التنظيف والتعبئة سواءً بالقواقع أو حبوب	ذرة
8-10	الغليان المفاجئ لمدة 2-3 دقائق بعد التقشير والتقطيع إلى شرائح	التفاح والكمثرى
4-6	يُغسَم 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 السيبان	البرقوق والكرز والكرز الحامض

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

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

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

مقصورة المجمد الإعدادات	حجرة المبرد الإعدادات	الملاحظات
20°C-	4°C	هذا هو الإعداد الافتراضي المفضل. يوصى بهذا الإعداد إذا كانت درجة الحرارة المحيطة أقل من 30 درجة مئوية.
22- أو 24- درجة مئوية	4°C	يوصى بهذه الإعدادات لدرجات الحرارة التي تتعدى 30 مئوية.
التجميد السريع	4°C	استخدمه عندما تود تجميد طعامك خلال زمن قصير. عندما تنتهي العملية، ستعود إعدادات المنتج إلى الوضع السابق.
18- مئوية أو أقل	2°C	استخدم هذه الإعدادات إذا كنت تعتقد أن حجرة المبرد ليست باردة بما يكفي بسبب درجة حرارة المحيط أو فتح الباب بشكل متكرر.

وضع الطعام

أرفف مقصورة المجمد: الأصناف المجمدة المختلفة بما يشمل اللحم، السمك، الآيس كريم، الخضار، الخ.
أرفف مقصورة المبرد: أصناف الطعام داخل القدر، الأطباق المغطاة والعلب المغطاة، البيض (في علبة مغطاة)
أرفف باب مقصورة المبرد: الأطعمة والمشروبات الصغيرة والمعبأة

درجة الخضروات: الخضروات والفواكه

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

٢-٥ استبدال مصباح الإضاءة

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

٣-٥ تحذير فتح الباب

قد يختلف نظام تحذير فتح الباب في ثلاجتك تبعاً للطراز.

النسخة 1:

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

التجميد السريع

1. نشط وظيفة التجميد السريع قبل 24 ساعة من وضع أطعمتك الطازجة.
2. بعد 24 ساعة من الضغط على الزر، ضع طعامك الذي تريد تجميده على الرف الثاني بسعة تجميد أعلى.
3. بمجرد تنشيط وظيفة التجميد السريع، تُلغى تلقائياً بعد فترة زمنية محددة.

تفاصيل المجمد

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

يجب أن لا تتلامس الأطعمة المراد تجميدها مع الأطعمة المجمدة سلفاً في الداخل لتجنب الذوبان الجزئي.

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

النسخة 2:

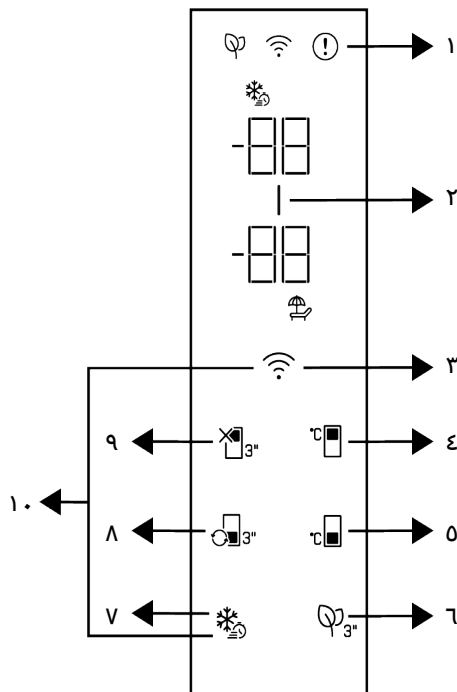
120 ثانية) عند الضغط على أي مفتاح على شاشة المنتج، إن وجدت. ثم ستبدأ العملية مرة أخرى. سيتم إيقاف تحذير فتح الباب بمجرد إغلاق باب الجهاز.

٤-٥ عكس جانب فتح الباب

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

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

٦ لوحة التحكم في منتجك



٢ * مؤشر توفير الطاقة (إيقاف الشاشة)

٤ * مفتاح ضبط درجة حرارة مقصورة المبرد

٦ * مفتاح وحدة مزيل الروائح

٨ * مفتاح تحويل الحجرة

١٠ * مفتاح لإعادة ضبط إعدادات الاتصال اللاسلكي

١ * مؤشر حالة الخطأ

٣ * مفتاح لاسلكي

٥ * مفتاح ضبط درجة حرارة مقصورة المجمد

٧ * مفتاح التجميد السريع

٩ * مفتاح وظيفة إيقاف تشغيل مقصورة المبرد (وضع العطلة)

اقرأ "تعليمات الأمان" أولاً!

ستساعدك الوظائف الصوتية والبصرية للوحة المؤشرات عند استخدام المنتج.

***اختياري:** إن الوظائف المعروضة اختيارية، فقد توجد اختلافات في الشكل والموقع في الوظائف الموجودة على لوحة مؤشر جهازك.

1. مؤشر حالة العطل!

يجب أن تكون هذه المؤشرات نشطة عندما لا تتمكن ثلاثتك من إجراء التبريد الكافي أو في حالة وجود أي خطأ في المستشعر. سيتم عرض "E" على مؤشر درجة حرارة مقصورة المجمد والأرقام مثل 1,2,3 ... سيتم عرضها على مؤشر درجة حرارة مقصورة المبرد. توفر هذه الأرقام الموجودة على المؤشر معلومات للخدمة المعتمدة حول الخطأ الذي حدث. قد تُعرض علامة تعجب عند وضع الطعام الدافئ في حجرة المجمد أو إبقاء الباب مفتوحاً لفترة طويلة. هذا ليس خطأً، ينبغي زوال هذا التحذير عند تبريد الطعام أو عند الضغط على أي مفتاح.

2. مؤشر توفير الطاقة (إيقاف الشاشة)

يتم تفعيل وظيفة توفير الطاقة تلقائياً وبضئ رمز توفير الطاقة عندما لا يتم فتح باب المنتج أو إغلاقه لمدة من الوقت. عندما تكون وظيفة توفير الطاقة نشطة، فسيتم 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 بثلاثتك من 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 ،

فتحقق من إعدادات الاتصال وارجع إلى قسم

"استكشاف الأخطاء وإصلاحها" الموجود في دليل المستخدم. استخدم تطبيق HomeWhiz للاتصال اللاسلكي. يتم وصف خطوات التثبيت على التطبيق أثناء التثبيت. يمكنك الوصول إلى التطبيق من خلال قراءة رمز الاستجابة السريعة المتاح على ملصق هوم ويز HomeWhiz على المنتج. يمكن الحصول على التطبيق من App Store لأجهزة iOS أو من متجر Play لأجهزة Android. للحصول على مزيد من التفاصيل، تفضل بزيارة <https://www.homewhiz.com/address>.

4. مفتاح ضبط درجة حرارة حجرة المبرد

يسمح بضبط درجة حرارة حجرة المبرد. سيؤدي الضغط على المفتاح إلى تمكين ضبط درجة حرارة حجرة المبرد على 8 درجات مئوية ، و 7 درجات مئوية ، و 6 درجات مئوية ، و 5 درجات مئوية ، و 4 درجات مئوية ، و 3 درجات مئوية ، و 2 درجة مئوية ، و 1 درجة مئوية.

5. مفتاح ضبط إعدادات حرارة مقصورة التجميد

يتم ضبط درجة حرارة مقصورة المبرد. سيؤدي الضغط على المفتاح إلى تمكين ضبط درجة حرارة حجرة التجميد على -18 درجة مئوية و -19 درجة مئوية و -20 درجة مئوية و -21 درجة مئوية و -22 درجة مئوية و -23 درجة مئوية و -24 درجة مئوية.

6. مفتاح وحدة مزيل الروائح

اضغط على هذا المفتاح لمدة 3 ثوانٍ لتنشيط / إلغاء تنشيط خاصية مزيل الروائح. يضيء رمز وحدة مزيل الروائح عندما تكون خاصية مزيل الروائح نشطة. عندما تكون الخاصية نشطة، سيتم تشغيل وحدة مزيل الروائح بشكل دوري.

7. مفتاح التجميد السريع

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

8. مفتاح تحويل المقصورة "3"

عند الضغط على مفتاح تحويل الحجرة لمدة 3 ثوانٍ، يتم تبديل حجرة التجميد بين أوضاع التبريد، والإيقاف، والتجميد على التوالي. عندما يتم تشغيلها كحجرة تبريد، يتم ضبط درجة حرارة المقصورة على 4 درجات مئوية. في وضع إيقاف التشغيل، يجب أن يعرض مؤشر درجة حرارة المقصورة "-".

9. مفتاح وظيفة إيقاف تشغيل مقصورة المبرد (وضع العطللة) "3"

اضغط على المفتاح لمدة 3 ثوانٍ لتنشيط وضع العطللة. يتم تنشيط وضع العطللة وبضوء رمز العطللة. يتم عرض التعبير "- -" على مؤشر درجة حرارة حجرة المبرد ولا تؤدي حجرة المبرد عملية تبريد نشطة. ليس من المناسب حفظ طعامك في حجرة المبرد عند تنشيط هذه الوظيفة. تستمر

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

10. 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.

يمكن ضبط درجة الحرارة بين 1-8 درجة مئوية لمقصورة التبريد وبين 24-15 درجة مئوية لمقصورة التجميد. قد تختلف قيم درجات الحرارة القابلة للضبط بشرط أن تكون ضمن هذه النطاقات وفقاً لمواصفات المنتج.

٧ مواصفات المنتج

١-٧ رف الخضروات

تم تصميم رف خضار الثلجة للحفاظ على الخضار طازجة من خلال المحافظة على الرطوبة. لهذه الغاية، يتم تكثيف التوزيع الكلي للماء البارد في رف الخضار. احتفظ بالفواكه والخضار في هذه الحجرة. احتفظ بالخضروات ذات الأوراق الخضراء والفواكه بشكل منفصل لإطالة عمرها.

٢-٧ منطقة تخزين الثلج

حاجبة الثلج

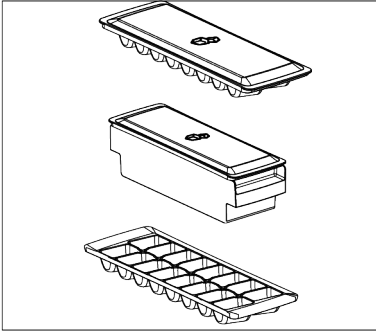
تسمح لك علبه الثلج بأخذ الثلج من الثلجة بسهولة.

استخدام علبه الثلج

1. أخرج علبه الثلج من مقصورة المجمد.
2. املاً العلبه بالماء.
3. ضع علبه الثلج في حجرة المجمد. سيكون الثلج جاهزاً بعد ساعتين تقريباً.
4. أخرج علبه الثلج من حجرة المجمد وقم بإمالتها قليلاً فوق الحامل الذي ستستخدمه للتقديم. سيسكب الثلج بسهولة في حامل التقديم.

٣-٧ حامل البيض

يمكنك وضع حامل البيض على الباب أو رف الجسم الذي تريده. في حالة وضع حامل البيض على رف الهيكل، نوصيك باختيار أرفف سفلية أكثر برودة. • لا تضع حامل البيض في حجرة الفريزر أبداً.



٤-٧ درج التحكم في الرطوبة

يتسبب غاز الإيثيلين الخارج من هذه الفاكهة في نضوج الخضروات والفاواكه الأخرى بشكل أسرع وتعفنها في فترة زمنية أقصر.

مع ميزة التحكم في درجة الرطوبة، يتم التحكم في رطوبة الخضروات والفاواكه ويتم الاحتفاظ بالطعام طازجًا لفترة أطول من الوقت.

نوصيك بوضع الخضار الورقية مثل الخس والسبانخ والخضروات المماثلة الحساسة لفقدان الرطوبة في درج الخضروات، وليس في وضع مستقيم على جذورها، ولكن أفقيًا قدر الإمكان.

عند وضع الخضار، ضع الخضار الثقيلة والقاسية في الأسفل، والخضار الخفيفة والطرية في الأعلى، مع مراعاة أوزان الخضار الخاصة.

لا تترك الخضار في أكياس بلاستيكية في درج الخضروات. يؤدي تركها في أكياس بلاستيكية إلى تعفن الخضار في وقت قصير.

في الحالات التي لا يفضل فيها تماس خضراوات بالخضروات الأخرى، استخدم مواد التعبئة والتغليف مثل الورق الذي يحتوي على مستوى معين من المسامية بحيث يضمن النظافة.

لا تضع الفواكه التي تحتوي على نسبة عالية من إنتاج غاز الإيثيلين مثل الكمثرى والمشمش والخوخ وخاصة التفاح في نفس درج الخضروات والفاواكه الأخرى. قد يتسبب غاز الإيثيلين الخارج من هذه الفاكهة في نضوج الخضروات والفاواكه الأخرى بشكل أسرع وتعفنها في فترة زمنية أقصر.

مع درج الخضروات المتحكم في الرطوبة، يمكنك تخزين الخضار والفاواكه لفترة أطول في بيئة ذات ظروف رطوبة مثالية.

مع نظام ضبط الرطوبة الذي يحتوي على 3 خيارات والذي يوجد أمام درج الخضروات، يمكنك التحكم في الرطوبة داخل الحجيرة وفقًا للطعام الذي تخزنه.

نوصيك بتخزين طعامك عن طريق تحديد خيار الخضار عند تخزين الخضار فقط، وخيار الفاكهة عند تخزين الفاكهة فقط وخيار مختلط عند تخزين الأطعمة المختلفة.

نوصي بعدم تخزين الخضار والفاواكه في أكياس لتحسين فترة تخزين الطعام والاستفادة بشكل أفضل من نظام التحكم في الرطوبة. يؤدي تركها في أكياس بلاستيكية إلى تعفن الخضار في وقت قصير.

نوصي على وجه الخصوص بعدم تخزين الخيار والقرنبيط في أكياس مغلقة. في الحالات التي لا يفضل فيها تماس خضراوات بالخضروات الأخرى،

استخدم مواد التعبئة والتغليف مثل الورق الذي يحتوي على مستوى معين من المسامية بحيث يضمن النظافة.

عند وضع الخضار، ضع الخضار الثقيلة والقاسية في الأسفل، والخضار الخفيفة والطرية في الأعلى، مع مراعاة أوزان الخضار الخاصة.

لا تضع الفواكه التي تحتوي على نسبة عالية من إنتاج غاز الإيثيلين مثل الكمثرى والمشمش والخوخ وخاصة التفاح في نفس درج الخضروات والفاواكه الأخرى. قد

٨ الصيانة والتنظيف

اقرأ "تعليمات الأمان" أولاً!

قبل تنظيف منتجك، افضلها عن الكهرباء أو قم بإلغاء تنشيط المصهر المتصل بها.

لا تضع يدك أو قدمك أو أي أشياء معدنية تحت الثلجة أو بين الثلجة 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 والبترين 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.
- نظف الباب بقطعة قماش رطبة. قم بإزالة جميع المحتويات لإزالة الباب ورفوف الهيكل. قم بإزالة رفوف الباب برفعها لأعلى. نظف الرفوف وجففها، ثم ركبها في مكانها ثانية بتمريرها من الأعلى.

- 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 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.

- لا تستخدم الماء المحتوي على الكلور أو منتجات التنظيف على السطح الخارجي والأجزاء المطبلة بالكروم من الجهاز. يسبب الكلور الصدأ على هذه الأسطح المعدنية.

- لا تستخدم الأدوات الحادة والكاشطة والصابون ومواد تنظيف المنزل والمنظفات والغاز والبنزين والورنيش والمواد المماثلة لمنع تشوه الجزء البلاستيكي وإزالة المطبوعات الموجودة عليه. استخدم الماء الدافئ وقماسة ناعمة للتنظيف ثم جفف الجهاز.

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

- 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.

٩ استكشاف الأخطاء وإصلاحها

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 الموصل بالمقبس الذي يزود الجهاز بالطاقة أو الصمام الرئيسي تالف. <<< افحص الصمام.

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

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

- 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 مفتوحا. <<< لا تدع أبواب الثلاجة مفتوحة لفترات طويلة.
- تم ضبط منظم الحرارة على درجة حرارة باردة جدا. <<< اضبط الثيرموستات 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 تقريبا. إذا لم يعمل الجهاز بعد هذه الفترة، اتصل بمركز الصيانة.
- إزالة الجليد غير نشطة. <<< هذا أمر طبيعي في جهاز مقاوم للصقيع تلقائيا. تتم إزالة الجليد دوريا.
- 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 الثلاجة أثناء الاستعمال.

- وقد يتباين أداء عمل الجهاز بناء على تغيرات درجة حرارة المكان. هذا أمر طبيعي ولا يعتبر عطلا.

تعمل الثلاجة 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 فلحة باب المبرد أو المجمد متسخة، أو مهترنة أو مكسورة أو غير مستقرة. <<< نظف أو استبدل مانع التسرب. تتسبب فلحة الباب التالفة/ 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.
- الأظعمة 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.

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

الباب لا يغلق.

- تسد أغلفة الطعام الباب أحيانا. <<< غير مكان الأطعمة التي تسد الأبواب.
- لا يقف الجهاز بوضع رأسي كامل على الأرض. <<< اضبط القواعد لموازنة الجهاز.
- السطح ليس 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.

- السطح ليس مسطحاً أو متيناً <<< 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.

هناك تكاثف على الجدران الداخلية للجهاز.

- يزيد الطقس الحار أو الرطب من تشكل الصقيع والتكاثف. هذا أمر طبيعي ولا يعتبر عطلا.
- تم فتح الأبواب كثيرا أو تركت مفتوحة لفترات طويلة. <<< لا تفتح الأبواب كثيرا؛ إذا كانت مفتوحة، أغلقها.

- ربما يكون الباب مواربا. <<< أغلق الباب كليا.

هناك تكاثف على السطح الخارجي للجهاز أو بين الأبواب.

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

رائحة الجزء الداخلي سيئة.

- لا يتم تنظيف الجهاز بانتظام. <<< نظف الجزء الداخلي بانتظام مستخدما إسفنجة وماء دافئ وماء مكرين.

