

# Whirlpool

**Freezer / User Manual**  
**Congélateur / Manuel d'utilisation**  
الفريزر / دليل المستخدم



WUFF 602292 XMA

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

11 5943 0540/ EN/ FR/ AR/ AA/ 27.02.26 10:37  
7279740597



## Please read this manual first!

---

### Our valued customer,

Thank you for choosing product. We want you to get the best results from your product, which is manufactured with high quality and technology. To do this, please read this entire manual and the other documents provided carefully before using the product.

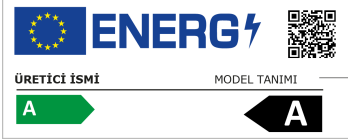
Follow all the information and warnings in the user manual. This will protect you and your product from potential hazards. Keep the user manual. If you give the product to someone else, include the user manual with it.

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

### The following symbols appear in the user manual and on the product:



Read the user manual.

 <p>ÜRETİCİ İSMİ MODEL TANIMI → (*)</p>	<p>You can access technical information about the product by scanning the QR code on the energy label with a mobile device connected to the Internet.</p>
---	---

---

<b>1 Environmental Instructions .....</b>	<b>4</b>
1.1 Compliance with WEEE regulations and Waste Disposal .....	4
1.2 Packaging Information.....	4
<b>2 Your Freezer .....</b>	<b>4</b>
<b>3 Installation.....</b>	<b>5</b>
3.1 Right Place For Installation.....	5
3.2 Attaching the Plastic Wedges .....	5
3.3 Adjusting the Legs.....	5
3.4 Hot Surface Warning .....	5
<b>4 Preparation.....</b>	<b>5</b>
4.1 What To Do For Energy Saving .....	6
4.2 First Use .....	6
4.3 Climate Class and Definitions .....	6
<b>5 Operating the Product .....</b>	<b>7</b>
<b>6 Use of Your Appliance.....</b>	<b>7</b>
6.1 Temperature Adjustment Button..	7
6.2 Freezing Fresh Foods.....	8
6.3 Reversing the Door Opening Side.	11
6.4 Door Open Alert .....	11
<b>7 Maintenance and Cleaning .....</b>	<b>12</b>
<b>8 Troubleshooting.....</b>	<b>12</b>

---

## 1 Environmental Instructions

### 1.1 Compliance with WEEE regulations and Waste Disposal

This product does not contain hazardous and prohibited substances specified in the "Regulations for Supervision of Waste Electrical and Electronic Equipment" published by Turkish Ministry of Environment and Urban Planning.



Complies with WEEE Regulation. This product was manufactured from recyclable and reusable high quality parts and materials. Therefore, do not dispose of this product with

other domestic wastes at the end of its life cycle. Take it to a collection point for electrical and electronic equipment. Please ask

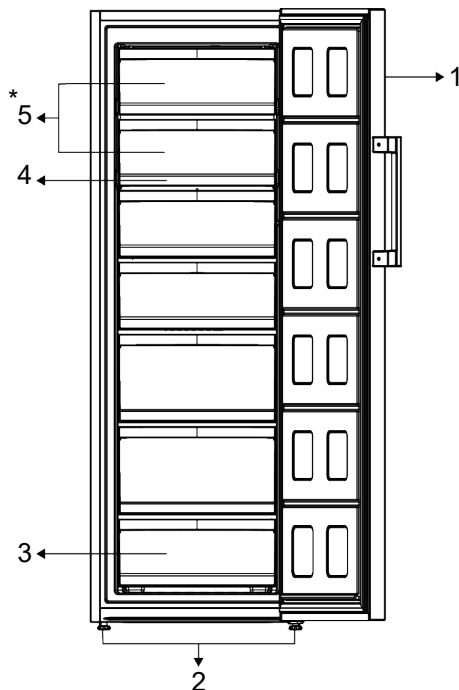
your local authorities regarding these collection areas. You can help protect the environment and natural resources by delivering the used products for recycling.

### CE Conformity with standards and test information / Declaration of EC conformity

Development, manufacture and sales stages of this product conform to the safety rules in all relevant guidelines of the European Community. 2014/35/EU, 2014/30/EU, 93/68/EC, IEC 60436/DIN 44990, EN 50242

### 1.2 Packaging Information

## 2 Your Freezer



- 1 Electronic Indicator
- 3 Freezer Compartments
- 5 \*Quick freeze compartment with cover
- 2 Adjustable Stands
- 4 Adjustable Glass Shelf

**\*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

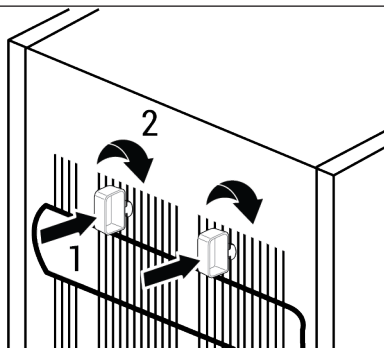
Contact the Authorized Service for the product's installation. To prepare the product for installation, see the information in the user manual and make sure the electric and water utilities are as required. If not, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary.

- 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.

#### 3.2 Attaching the Plastic Wedges

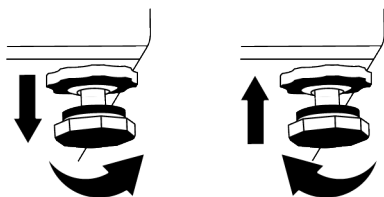
Use the plastic wedges provided with the product to maintain sufficient space for air circulation between the product and the wall. Mount 2 pieces of plastic wedges as shown in the following figure.

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



#### 3.3 Adjusting the Legs

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



#### 3.4 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.

## 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 Use of Your Appliance

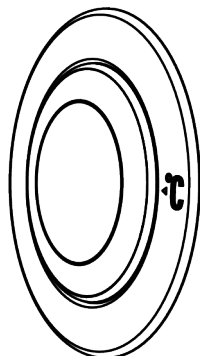
### 6.1 Temperature Adjustment Button



**Read the "Safety Instructions" section first.**

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

Auditory and visual functions on the indicator panel will assist you in using the refrigerator.



warm ← ● ● ● ● ● → cold  
(Or) Min 1 2 3 4 Max.

The operating temperature is set by the temperature control.

1=Lowest cooling setting (Warmest setting)

4=Highest cooling setting (Coldest setting)  
MAX. = When the max position is adjusted the quick freezing function shall be activated.

The freezer compartment temperature is set to -27 °C. Change the thermostat position 1 to 4 again to cancel the function. The quick freezing function will be automatically cancelled.

To freeze a large amount of fresh food, change to the max position before placing the food in the freezer compartment. Please select a setting based on the desired temperature.

The internal temperature also depends on the ambient temperature, the frequency with which the door is opened and the amount of food stored inside.

Frequent opening of the door causes the internal temperature to rise.

For this reason, it is recommended to close the door again as soon as possible after use. The normal storage temperature of your appliance should be knob position 2 (-20 °C / -4 °F). (-20 °C / -4°F)

Lower temperatures can be obtained by adjusting the thermostat knob towards Position 4.

We recommend checking the temperature with a thermometer to ensure that the storage compartments are at the desired temperature.

Remember to read the temperature immediately after removing it from the freezer, as the thermometer temperature rises very quickly.

## 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 immediately 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:

- 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.

Freezer Compartment Setting	Remarks
-18 °C	This is the default, recommended setting. This setting is recommended if ambient temperature is below 30°C.

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!

- Unplug your appliance before cleaning it.
- The dust on the ventilation grille on the back of the product should be removed (without opening the lid) at least once a year. Cleaning should be done with a dry cloth.
- Be careful not to let water get into the lamp housing and other electrical parts.
- Clean the door with a damp cloth. Remove all contents to take out the door and body shelves. Lift the door shelves upwards to remove them. After cleaning and drying, slide them back in place from top to bottom.
- Never use chlorine-containing water or cleaning agents for cleaning the exterior surface of the product or chrome-plated parts. Chlorine causes rust on these types of metal surfaces.
- To prevent the prints on the plastic part from peeling off or deforming, do not use sharp, abrasive tools, soap, household cleaning products, detergents, gasoline, polish, etc. For cleaning, use a soft cloth with lukewarm water and dry.
- In products without No Frost technology; water droplets and up to a finger's thickness of frost will form on the back wall of the cooling compartment. Do not clean it, and absolutely do not apply oil or similar substances.
- Use only a slightly damp microfiber cloth for cleaning the exterior surface of the product. Sponges and other types of cleaning cloths may cause scratches.
- To clean the interior surfaces of the product, wash all removable parts with a mild solution of soap, water, and baking

soda. Rinse thoroughly and dry completely. Prevent water from getting into the lights and control panel.

- Do not use vinegar, rubbing alcohol, or other alcohol-based cleaners on any interior surfaces.

### Stainless Steel Exterior Surfaces

Use a non-abrasive stainless steel cleaner and apply it with a lint-free, soft cloth. To polish, gently wipe the surface with a microfiber cloth dampened with water and use a dry polishing pad. Always follow the grain of the stainless steel.

### Preventing Bad Odors

No substances that could cause odor are used in the production of your product. However, odors may arise due to improper food storage and failure to properly clean the product's interior surface.

- To prevent this problem, clean with baking soda water every 15 days.
- Store food in sealed containers, as microorganisms released from open food can cause bad odors.
- Never store expired or spoiled food in your product.

Tea is one of the most effective odour removers. Place the pulp of the brewed tea in the product inside an open container and remove it after 12 hours at the latest. If you keep the tea pulp inside the product for longer than 12 hours, it will collect the organisms that cause the odour so it can be the source of odour itself.

### Protection of Plastic Surfaces

If oil spills on plastic surfaces, clean them immediately with warm water, as the oil can damage the surface.

## 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 com-

plaints that are not related to faulty workmanship or materials. Certain features mentioned herein may not apply to your product.

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

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

- The power plug is not fully settled. >>> Plug it in to settle completely into the socket.
- The fuse connected to the socket powering the product or the main fuse is blown. >>> Check the fuse.

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

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

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

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

- The temperature setting is incorrect. >>> Select the appropriate temperature setting.
- The power is out. >>> The product will continue to operate normally once the power is restored.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Shaking or noise.**

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

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

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

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

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

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

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

**The interior smells bad.**

- The product is not cleaned regularly. >>> Clean the interior regularly using sponge, warm water and carbonated water.
- Certain holders and packaging materials may cause odour. >>> Use holders and odour-free packaging materials.
- 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.

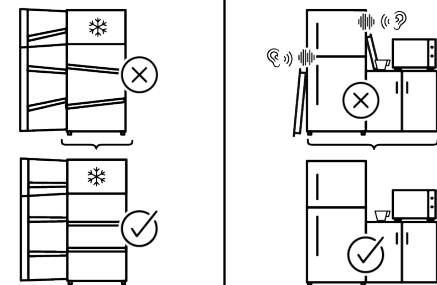
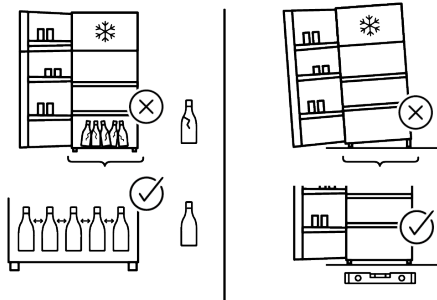
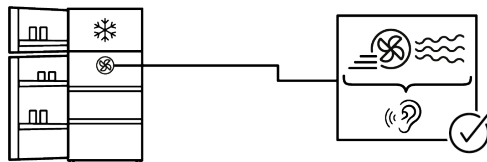
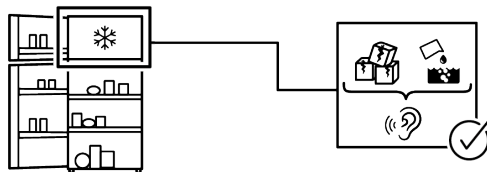
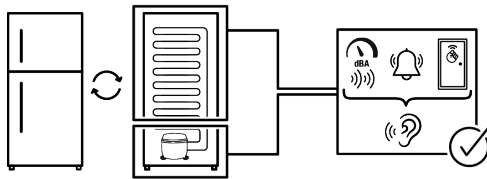
**Temperature on the product surface.**

- 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.



## DISCLAIMER / WARNING

Some (simple) malfunctions may be repaired by end users without creating any safety issue or causing unsafe usage provided that they are carried out under the following instructions. (Please see the section "I Want to Repair Myself".)

**For this reason, except for parts specified at the section "I Want to Repair Myself" as could be repaired by end users, repair by an authorized service station is definitely suggested for the purpose of preventing any safety issues and this is required so that Whirlpool product warranty may continue.**

### I WANT TO REPAIR MYSELF

Repair that will be carried out by end users can be performed within the following spare parts: Door Handles and Door Hinges, Door Joints and peripheral Trays, Baskets, Racks. (You may have access to current list of spare parts from as of 1 March 2021) Further, in order to ensure product safety and to prevent risk of severe injuries, repair has to be carried out according to instructions from user manual or For your own safety, please unplug product prior to carrying out any repair. Whirlpool may not be held responsible for safety issues that may arise because of repairs or attempts not carried out in accordance with instructions specified at user manuals or located at and performed on parts other than parts contained at current list of parts accessed from . In such a case, Whirlpool product warranty will be invalid.

For this reason, we strongly recommend end users to avoid carrying out repairs for parts other than above-mentioned spare parts themselves and apply to an authorized service station in case of requirement. Such repair attempts by end users may cause safety issues, may damage product and may cause fire, flood, electrocution and severe personal injuries afterwards.

Including but not limited to the listed items, repairs of the following parts have to be performed by authorized service stations: Compressor, Cooling system elements,

Motherboard, Inverter card, Display card, etc. Manufacturer/dealer may not be held responsible for any circumstances where end users fail to act in accordance with the foregoing.

This product is equipped with a lighting source of the "G" energy class.

The lighting source in this product shall only be replaced by professional repairers.

## Premièrement veuillez lire ce manuel !

---

### Notre précieux client,

Merci d'avoir choisi le produit . Nous souhaitons que vous obteniez les meilleurs résultats avec ce produit, fabriqué avec des technologies de haute qualité. Pour ce faire, veuillez lire attentivement ce manuel et les autres documents fournis avant d'utiliser le produit.

Suivez toutes les informations et avertissements du manuel d'utilisation. Cela vous protégera, vous et votre produit, des dangers potentiels. Conservez le manuel d'utilisation.

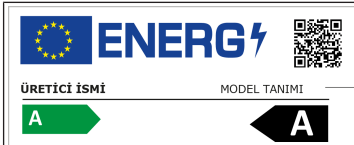
Transmettez obligatoirement ces notices aux utilisateurs, y compris en cas de prêt ou de revente.

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

### Les symboles suivants apparaissent dans le manuel d'utilisation et sur le produit :



Lisez le manuel d'utilisation.

	<p>Vous pouvez accéder à des informations techniques sur le produit en scannant le code QR figurant sur l'étiquette énergie à l'aide d'un appareil mobile connecté à Internet.</p>
--	--

<b>1</b>	<b>Instructions environnementales .....</b>	<b>20</b>
1.1	Informations relatives à la conformité avec la réglementation DEEE et à l'élimination des déchets .....	20
1.2	Informations sur l'emballage.....	20
<b>2</b>	<b>Votre congélateur .....</b>	<b>20</b>
<b>3</b>	<b>Installation.....</b>	<b>21</b>
3.1	Emplacement pour l'installation...	21
3.2	Fixation des cales en plastique ....	22
3.3	Réglages des pieds avant .....	22
3.4	Attention aux surfaces chaudes...	22
<b>4</b>	<b>Préparation.....</b>	<b>22</b>
4.1	Moyens d'économiser l'énergie....	22
4.2	Première utilisation .....	23
4.3	Classe climatique et définitions ...	23
<b>5</b>	<b>Fonctionnement de l'appareil .....</b>	<b>24</b>
<b>6</b>	<b>Utilisation de votre appareil.....</b>	<b>24</b>
6.1	Bouton de réglage de la température .....	24
6.2	Freezing Fresh Foods.....	25
6.3	Inversion du sens d'ouverture de la porte .....	29
6.4	Alarme porte ouverte .....	29
<b>7</b>	<b>Entretien et nettoyage.....</b>	<b>29</b>
<b>8</b>	<b>Dépannage.....</b>	<b>30</b>

## 1 Instructions environnementales

---

### 1.1 Informations relatives à la conformité avec la réglementation DEEE et à l'élimination des déchets

Cet appareil ne contient pas de substances dangereuses et interdites spécifiées dans le "Règlement pour la supervision des déchets d'équipements électriques et électroniques" publié par le ministère turc de l'Environnement et de l'Urbanisme.



Conforme à la réglementation DEEE. Cet appareil a été fabriqué à partir de composants et matériaux de haute qualité, pouvant être réutilisés et recyclés. Ne le jetez donc pas avec

les ordures ménagères habituelles à la fin de son cycle de vie. Rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout

matériel électrique et électronique. Veuillez vous renseigner auprès des autorités locales sur ces zones de collecte. Participez à la protection de l'environnement et des ressources naturelles en recyclant les appareils usagés.

---

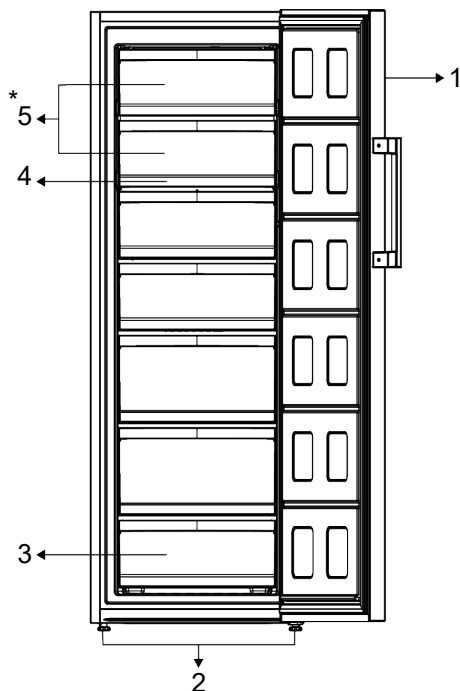
### CE Conformité aux normes et informations sur les essais / Déclaration de conformité CE

Les étapes de développement, de fabrication et de vente de ce produit sont conformes aux règles de sécurité de toutes les directives pertinentes de la Communauté européenne. 2014/35/EU, 2014/30/EU, 93/68/EC, IEC 60436/DIN 44990, EN 50242

### 1.2 Informations sur l'emballage

## 2 Votre congélateur

---



- |   |                             |
|---|-----------------------------|
| 1 Indicateur électronique                           | 2 Pieds réglables           |
| 3 Compartiment de congélation                       | 4 Étagère en verre réglable |
| 5 Compartiment de congélation rapide avec couvercle |                             |

**\*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 Emplacement 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 alimentations électriques et les alimentations en eau sont

installées dans les normes en vigueur. Si ce n'est pas le cas, faites appel à un électricien ou un plombier professionnel.

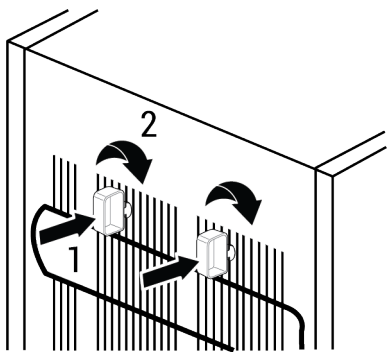
- Placez l'appareil sur une surface plane pour éviter les vibrations
- Placez le produit à 30 cm du chauffage, de la cuisinière et des autres sources de chaleur similaires et à au moins 5 cm des fours électriques.
- Lorsque deux réfrigérateurs sont installés côte à côte, laissez au moins 4 cm de distance entre les deux appareils

- Conservez l'appareil à l'abri de la lumière directe du soleil et dans un endroit sec.
- Vérifiez la présence et le bon positionnement de l'intercalaire entre l'arrière du réfrigérateur et le mur (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. 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).



## 4 Préparation

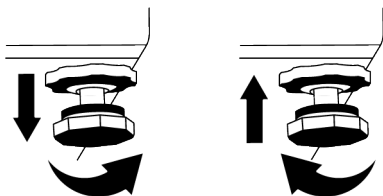
Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

### 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.
- Lorsque les portes restent fermées, aucun air chaud ou humide n'entre dans la cavité. Votre produit optimise alors son fonctionnement, (en alimentant le compresseur, le ventilateur, les résistances de dégivrage, l'éclairage, l'afficheur, etc),

### 3.3 Réglages des pieds avant

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



### 3.4 Attention aux surfaces chaudes

Les condenseurs du circuit réfrigérant, nécessaires à l'évacuation de la chaleur récupérée dans la cavité du produit via le fluide frigorigène en haute pression, sont placés sur les parois latérales du produit. Ce phénomène normal implique que les parois peuvent devenir très chaudes. Attention au dégagement de chaleur (contact avec la paroi). Aucun entretien n'est nécessaire sur ces parois.

afin d'assurer la meilleure conservation des aliments tout en minimisant la consommation d'énergie.

- Selon le chargement du produit, les clayettes en verre doivent être disposées de façon à ne pas obstruer les sorties d'air de la paroi arrière, et de préférence de manière à ce que celles-ci diffusent l'air froid 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 afin d'assurer une congélation optimale des aliments.

- 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, l'utilisation de la fonction congélation rapide pendant 24 heures suffit pour congeler les aliments frais 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.
- Conservez les aliments dans le réfrigérateur ou le Compartiment pour denrées hautement périssables selon les conditions de stockage appropriées afin d'économiser de l'énergie.
- Les emballages de denrées alimentaires ne doivent pas être en contact direct avec le capteur de température situé dans le compartiment de congélation.
- 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.

## 4.2 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.
- **SN** : Climat tempéré à long terme : Ce dispositif de refroidissement est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 10 °C et 32 °C.
- **N** : Climat tempéré : Ce dispositif de refroidissement est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 16°C et 32 °C.
- **ST** : Climat subtropical : Ce dispositif de refroidissement est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 16°C et 38°C.
- **T** : Climat tropical : Ce dispositif de refroidissement est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 16°C et 43°C.

## 5 Fonctionnement de l'appareil

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

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

### Débrancher le produit

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

## 6 Utilisation de votre appareil

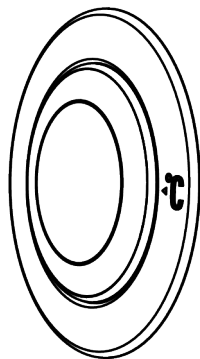
### 6.1 Bouton de réglage de la température



Lisez d'abord la section « Instructions de sécurité ».

\*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.

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



warm ← ● ● ● ● ● → cold  
(Or) Min 1 2 3 4 Max.

La température de fonctionnement est réglée par le contrôle de la température.

1 = Réglage de refroidissement le plus bas (réglage le plus chaud)

4=Réglage de refroidissement le plus élevé (réglage le plus froid)

MAX. = Lorsque la position maximale est réglée, la fonction de congélation rapide est activée.

La température du compartiment congélateur est réglée à -27 °C. Modifiez à nouveau la position 1 à 4 du thermostat pour annuler la fonction. La fonction de congélation rapide sera automatiquement annulée après 50 heures.

Pour congeler une grande quantité d'aliments frais, passez à la position maximale avant de placer les aliments dans le compartiment congélateur.

Veillez sélectionner un réglage en fonction de la température souhaitée.

La température interne dépend également de la température ambiante, de la fréquence d'ouverture de la porte et de la quantité d'aliments stockés à l'intérieur.

L'ouverture fréquente de la porte entraîne une augmentation de la température interne.

C'est pourquoi il est recommandé de refermer la porte dès que possible après utilisation. La température normale de stockage de votre appareil doit être la position 2 du bouton (-20 °C / -4°F). (-20 °C / -4 °F)

Des températures plus basses peuvent être obtenues en réglant le bouton du thermostat vers la position 4.

Nous vous recommandons de vérifier la température avec un thermomètre pour vous assurer que les compartiments de stockage sont à la température désirée.

N'oubliez pas de lire la température immédiatement après l'avoir retirée du congélateur, car la température du thermomètre augmente très rapidement.

## 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 :

- 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.

Compartiment de congélateur	Remarques
Réglages	
-18 °C	Ce réglage est celui qui est recommandé par défaut. Ce réglage est recommandé si la température ambiante est inférieure à 30° C.

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 sens d'ouverture de la porte

Le sens 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 Alarme 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 de nouveau retardée (entre 60 s et 120 s) si l'on appuie sur n'importe quelle touche de l'écran (le cas échéant). Vous pouvez renouveler l'opération plusieurs fois. Lorsque la porte de l'appareil est fermée, l'alarme d'ouverture de porte est annulée.

## 7 Entretien et nettoyage

z d'abord les « Consignes de sécurité » !

- Débranchez votre appareil avant de le nettoyer.
- La poussière accumulée sur la grille d'aération située à l'arrière de l'appareil doit être enlevée (sans ouvrir le couvercle) au moins une fois par an. Le nettoyage doit être effectué avec un chiffon sec.
- Veillez à ne pas laisser d'eau pénétrer dans le boîtier de la lampe et les autres composants électriques.
- Nettoyez la porte avec un chiffon humide. Videz le véhicule pour retirer les étagères de porte et de carrosserie. Soulevez les étagères de porte pour les retirer. Après les avoir nettoyées et séchées, remettez-les en place en les faisant glisser de haut en bas.

- N'utilisez jamais d'eau chlorée ni de produits nettoyants chlorés pour nettoyer la surface extérieure du produit ou les pièces chromées. Le chlore provoque la rouille sur ces types de surfaces métalliques.
- Pour éviter que les impressions sur la partie en plastique ne se décollent ou ne se déforment, n'utilisez pas d'outils pointus ou abrasifs, de savon, de produits ménagers, de détergents, d'essence, de produits de polissage, etc. Pour le nettoyage, utilisez un chiffon doux imbibé d'eau tiède et séchez.
- Sur tous les produits, à l'exception des No-Frost, des gouttes d'eau ou une épaisseur jusqu'à un doigt de givre peut apparaître sur le mur de froid (à l'arrière du

produit). Laisser l'appareil dégivrer seul sans aucune action mécanique ou chimique. Ne pas appliquer de produits gras ou de produits contenant un corps gras.

- Utilisez uniquement un chiffon en microfibre légèrement humide pour nettoyer la surface extérieure du produit. Les éponges et autres types de chiffons de nettoyage peuvent provoquer des rayures.
- Pour nettoyer les surfaces intérieures du produit, lavez toutes les pièces amovibles avec une solution douce de savon, d'eau et de bicarbonate de soude. Rincez abondamment et séchez complètement. Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans les lampes ni dans le panneau de commande.
- N'utilisez pas de vinaigre, d'alcool à friction ou d'autres nettoyants à base d'alcool sur les surfaces intérieures.

#### **Surfaces extérieures en acier inoxydable**

Utilisez un nettoyant non abrasif pour acier inoxydable et appliquez-le avec un chiffon doux non pelucheux. Pour polir, essuyez délicatement la surface avec un chiffon en microfibre légèrement humidifié et utilisez un tampon de polissage sec. Suivez toujours le sens du grain de l'acier inoxydable.

## **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.

#### **Prévenir les mauvaises odeurs**

Aucune substance susceptible de provoquer des odeurs n'est utilisée dans la fabrication de votre produit. Cependant, des odeurs peuvent apparaître en cas de stockage inadéquat des aliments ou de nettoyage insuffisant de la surface intérieure du produit.

- Pour éviter ce problème, nettoyez avec de l'eau bicarbonatée tous les 15 jours.
- Conservez les aliments dans des récipients hermétiques, car les micro-organismes libérés par les aliments ouverts peuvent provoquer de mauvaises odeurs.
- Ne stockez jamais d'aliments périmés ou avariés dans votre produit.

Le thé est l'un des désodorisants les plus efficaces. Placez la pulpe du thé infusé dans le produit à l'intérieur d'un récipient ouvert et retirez-la au plus tard au bout de 12 heures. Une fois que la pulpe de thé a été conservée dans le produit pendant plus de 12 heures, les organismes à l'origine de l'odeur s'y accumulent et peuvent être à l'origine de l'odeur elle-même.

#### **Protection des surfaces plastiques**

En cas de déversement d'huile sur des surfaces en plastique, nettoyez-les immédiatement à l'eau chaude, car l'huile peut endommager la surface.

#### **Le réfrigérateur ne fonctionne pas.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- La température du compartiment réfrigérateur est réglée à un degré très élevé. >>> Le réglage de la température du compartiment réfrigérateur a une incidence sur la température du compartiment congélateur. Patientez jusqu'à ce que la température du réfrigérateur et du congélateur atteignent 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 n'est pas stable lorsque vous lui exercez une légère pression, ajustez les pieds afin de le stabiliser. 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 bicarbonate de soude 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 couverts hermétiquement 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 pieds afin de stabiliser le produit.

- 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. >>> Remplacez les aliments dans le bac.**

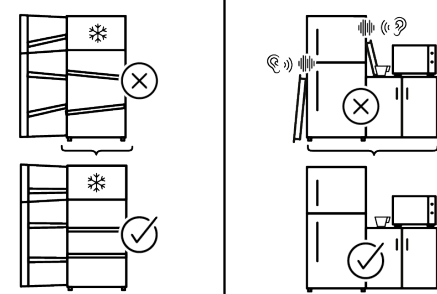
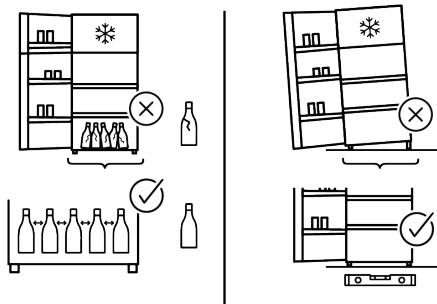
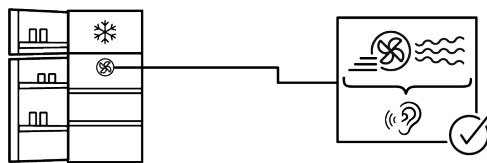
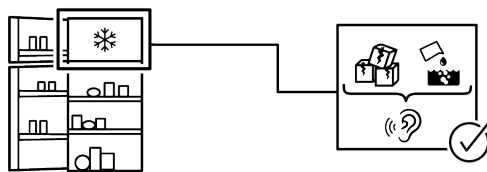
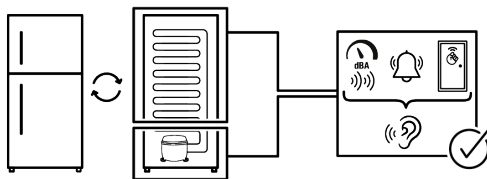
**Température à la surface de l'appareil.**

- Une température élevée peut être observée entre deux portes, sur les panneaux latéraux et sur la grille arrière lorsque votre appareil est utilisé.

**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 منتجاتك على [www.register10.eu](http://www.register10.eu)




نتمنى 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.



بإمكانك الوصول إلى المعلومات الفنية الخاصة بالمنتج عن طريق مسح رمز الاستجابة السريعة (QR) الموجود على ملصق الطاقة باستخدام جهاز محمول متصل بالإنترنت.	 <b>ENERG</b> 
	ÜRETİCİ İSMİ MODEL TANIMI (*) A 

38	التعليمات البيئية .....	١
38	الامتثال للوائح AEEE والتخلص من النفايات ..	١.١
38	معلومات مواد التغليف .....	٢.١
39	المُجمّد .....	٢
39	التركيب .....	٣
39	المكان المناسب للتركيب .....	١.٣
40	تنشيط الأوتاد البلاستيكية .....	٢.٣
40	ضبط أقدام المنتج .....	٣.٣
40	تحذير سطح ساخن .....	٤.٣
40	الإعداد .....	٤
40	إجراءات توفير الطاقة .....	١.٤
41	الاستخدام لأول مرة .....	٢.٤
41	فئة المناخ والتعاريف .....	٣.٤
41	تشغيل المنتج .....	٥
41	استخدام جهاز .....	٦
41	زر تعديل درجة الحرارة .....	١.٦
42	تجميد الأطعمة الطازجة .....	٢.٦
45	عكس جانب فتح الباب .....	٣.٦
45	تحذير فتح الباب .....	٤.٦
45	الصيانة والتنظيف .....	٧
46	استكشاف الأخطاء وإصلاحها .....	٨

المطابقة للمعايير ومعلومات الاختبار / إعلان  
مطابقة المعايير الأوروبية CE

تتوافق مراحل تطوير هذا المنتج وتصنيعه وبيعه مع قواعد السلامة الواردة في جميع الإرشادات ذات الصلة الصادرة عن الاتحاد الأوروبي. 2014/35 /  
EU, 2014/30/EU, 93/68/EC, IEC  
60436/DIN 44990, EN 50242

٢.١ معلومات مواد التغليف

غلاف المنتج مصنوع من مواد قابلة للتدوير، طبقاً لأنظمة البيئة المحلية. لا تتخلص من نفايات التغليف مع النفايات المنزلية أو النفايات الأخرى، وتخلص منها في مناطق التجميع المحددة من قبل السلطات المحلية.

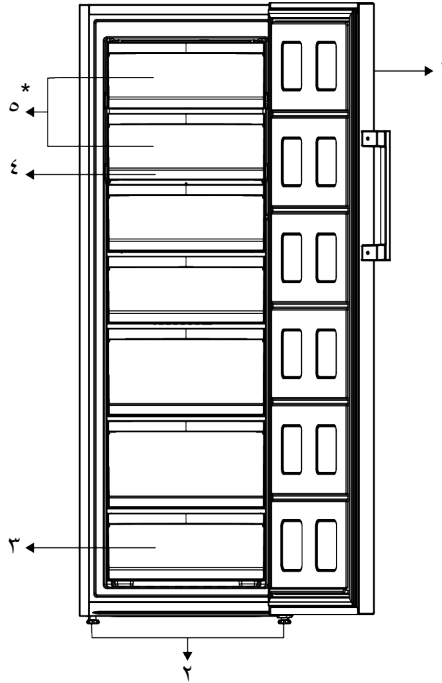


١.١ الامتثال للوائح AEEE والتخلص من النفايات

لا يحتوي هذا المنتج على مواد خطرة ومحظورة محددة في "لوائح التحكم في نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية" الصادرة عن وزارة البيئة والتخطيط العمراني التركية.

يتوافق مع لوائح نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية. تم تصنيع هذا المنتج من أجزاء ومواد عالية الجودة وقابلة لإعادة التدوير والاستخدام. لذلك، لا تتخلص من هذا المنتج مع النفايات المنزلية الأخرى في عمره الافتراضي. ضعه في نقطة تجميع للأجهزة الكهربائية والإلكترونية. يرجى الاستفسار من السلطات المحلية فيما يتعلق بمناطق التجميع هذه. يمكنك المساعدة في حماية البيئة والموارد الطبيعية من خلال تقديم المنتجات المستخدمة لإعادة التدوير.





٢ القواعد القابلة للتعديل  
٤ الرف الزجاجي القابلة للتعديل

١ مؤشر إلكتروني  
٣ حجرات المُجَمِّد  
٥ \* حجرة التجميد السريع مع الغطاء

\* 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

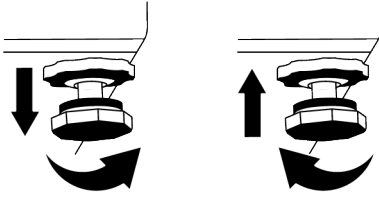
- ضع الجهاز على بعد 30 سم على الأقل من المدفأة والموقد مصادر الحرارة الأخرى و5 سم على الأقل من الأفران الكهربائية.
- عند وضع مبردين في موضع مجاور، اترك مسافة 4 سم على الأقل بين الودعتين.
- احفظ المنتج بعيداً عن أشعة الشمس المباشرة وفي مكان جاف.

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

### ٣.٣ ضبط أقدام المنتج

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



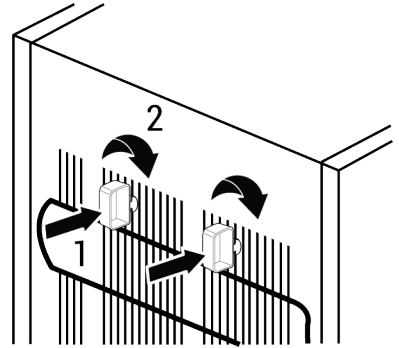
### ٤.٣ تحذير سطح ساخن

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

• تأكد أن مَكُون الحماية الخاص بالخلوص بين الجهاز والجدار الخلفي موجود في مكانه (إذا كان مزودًا مع المنتج).

### ٢.٣ تثبيت الأوتاد البلاستيكية

استخدم الأوتاد البلاستيكية المزودة مع الجهاز لتوفير مساحة كافية لتوزيع الهواء بين الجهاز والجدار. ركب قطعتين من الأوتاد البلاستيكية كما هو موضح في الشكل التالي. (الصورة المشار إليها مرسومة بشكل تمثيلي، فهي ليست تمامًا مثل منتجك.)



### ٤ الإعداد

اقرأ "تعليمات الأمان" أولاً!

#### ١.٤ إجراءات توفير الطاقة

- 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 الثلجة، يجب إخراج الأدرج العلوية ووضع الطعام في الأرفف الزجاجية/السلكية.
- خزّن الطعام في حجرة المبرد أو مقصورة المبرد وفقًا لظروف التخزين المناسبة لتوفير الطاقة.
- يجب ألا تكون عبوات الطعام على تلامس مباشر بمستشعر درجة الحرارة الموجود في مقصورة المجمد.
- عند وضع الطعام، اترك مساحة كافية داخل الثلجة للسماح بدوران الهواء الكافي للتبريد.
- نظرًا لأن الهواء الساخن والرطب لن يتغلغل بشكل مباشر في منتجك عند عدم فتح الأبواب، فإن منتجك سيحسّن 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، وفقًا 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 متاحًا)، قبل 24 ساعة من وضع الأطعمة الطازجة في الفريزر.

## 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 الموضوعه في المنتج.
- يمكن سماع صوت عندما يعمل الضاغط. من الطبيعي أن يُصدر المنتج ضوضاء حتى في حالة عدم تشغيل الضاغط، حيث قد يتم ضغط السوائل والغاز في نظام التبريد.
- ومن الطبيعي أن تكون الحواف الأمامية للمنتج ساخنة. صُممت هذه الأجزاء لرفع درجة الحرارة لمنع التكاثف في بعض الطرازات، تتوقف لوحة المؤشر عن العمل تلقائياً بعد مرور 1 دقائق على غلق الباب. ستنم إعادة تنشيطها مرة أخرى عند فتح الباب أو عند الضغط على أي زر.

## 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.

## ٦ استخدام جهاز

### ١.٦ زر تعديل درجة الحرارة

اقرأ قسم "تعليمات الأمان" أولاً!



\*اختياري: إن الوظائف المعروضة اختيارية، فقد توجد اختلافات في الشكل والموقع في الوظائف الموجودة على لوحة مؤشر جهازك. ستساعدك الوظائف الصوتية والبصرية للوحة المؤشرات على استخدام الثلاجة.

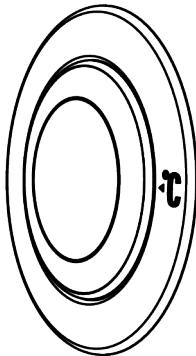
## ٣.٤ فئة المناخ والتعاريف

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.

## فصل قابس المنتج عن الكهرباء

- قم بإزالة الطعام لمنع الروائح،
- انتظر حتى يذوب الثلج، وقم بتنظيف الجزء الداخلي واطركه يجم، واطرك الأبواب مفتوحة لتجنب إتلاف البلاستيك الداخلي للجسم.



warm ← ● ● ● ● ● → cold  
(Or) Min 1 2 3 4 Max.

- يجب أن تكون مواد تغليف المواد الغذائية التي سيتم تخزينها محكمة الغلق، وسميكة ومتينة، مع ضرورة الانتشوه بالبرودة والرطوبة. وإلا فيمكن أن يخترق الطعام الذي يتم تجميده مواد التغليف. يُعد إغلاق عبوة التغليف جيدًا مهمًا أيضًا كي يتسنى تخزين الطعام بشكل آمن.

#### أنواع التغليف التالية مناسبة لتجميد الطعام:

- أكياس البولي إيثيلين، ورق الألومنيوم، ورق البلاستيك، الأكياس المفرغة، أو عبوة التخزين المقاومة للبرودة والمزودة بأغطية.

#### لا يُنصح باستخدام الأنواع التالية من مواد التغليف لتجميد الطعام:

- ورق تغليف وورق برشمان وسلوفان (ورق جيلتين) وأكياس قمامة وأكياس مستعملة وأكياس تسوق.
- يجب عدم وضع الأطعمة الساخنة في حجرة المجمد دون تبريد.
- يُرجى عند وضع الأطعمة الطازجة غير المجمدة في حجرة المُجمد مراعاة ألا تلامس الأطعمة المجمدة. يمكن وضع العلبه 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 (بوصى 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 ملبصق على العبوة وكتابة اسم الأطعمة الموجودة بداخلها ووقت التجميد.

#### الأطعمة المناسبة للتجميد:

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

#### الأطعمة غير المناسبة للتجميد:

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

– الفاكهة والخضروات، 0.5-1 كجم

يتم تنظيم درجة حرارة التشغيل عن طريق التحكم في درجة الحرارة.

1 = أقل إعداد تبريد (الإعداد الأكثر دفئًا)

4 = أعلى إعداد تبريد (الإعداد الأكثر برودة)

الحد الأقصى = عند ضبط وضع الحد الأقصى، سيتم تنشيط وظيفة التجميد السريع.

تم ضبط درجة حرارة حجرة التجميد على -27 درجة مئوية. قم بتغيير وضع منظم الحرارة من 1 إلى 4 مرة أخرى لإلغاء الوظيفة. سيتم تعطيل وظيفة التجميد السريع تلقائيًا بعد 50 ساعة.

لتجميد كمية كبيرة من الطعام الطازج، قم بالتغيير إلى الوضع الأقصى قبل وضع الطعام في حجرة التجميد.

يرجى تحديد الإعداد بناءً على درجة الحرارة المطلوبة.

تعتمد درجة الحرارة الداخلية أيضًا على درجة الحرارة المحيطة، وتكرار فتح الباب وكمية الطعام المحفوظ بالداخل.

يؤدي الفتح المتكرر للباب إلى ارتفاع درجة الحرارة الداخلية. لهذا السبب، يوصى بإغلاق الباب مرة أخرى في أسرع وقت

ممکن بعد الاستخدام. يجب أن تكون درجة حرارة التخزين الطبيعية لجهازك على وضع المقيض 1 (-18 درجة مئوية / 0 درجة فهرنهايت).

يمكن الحصول على درجات حرارة منخفضة عن طريق ضبط مقيض منظم الحرارة باتجاه الموضع 4.

نوصي بفحص درجة الحرارة باستخدام منظم حرارة للتأكد من أن مقصورات التخزين تمتلك درجة الحرارة المطلوبة.

تذكر أن تقرأ درجة الحرارة فور الإخراج من المجمد، حيث ترتفع درجة حرارة الترمومتر بسرعة كبيرة.

## ٢.٦ 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

وراحتها ولونها قدر الإمكان سلق الخضار لفترة موجزة قبل تجميده. (الغليان ليس ضروريًا للأطعمة مثل الخيار

والبقونس). وبهذه 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 تعبئته بإحكام كما هو الحال في جميع أنواع الأطعمة.

- يجب عدم وضع الأطعمة في حجرة المجمد دون تغليف.

– اللحم، 1-1.5 كجم

- يمكن أيضاً تجميد كمية صغيرة من الأطعمة (بعد أقصى 2 كجم) دون استخدام وظيفة التجميد السريع.
- ينبغي تطبيق التعليمات التالية للحصول على أفضل نتيجة:
- 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.
- ضع 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 تجميدها.

حجرة المجمد الإعدادات	الملاحظات
18- درجة مئوية	هذا هو الإعداد الافتراضي المفضل. يوصى بهذا الإعداد إذا كانت درجة الحرارة المحيطة أقل من 30 درجة مئوية.

أطول مدة تخزين (شهر)	الإعداد	اللحم والسّمك		
6-8	التقطيع بسّمك 2 سم ووضع رفائق معدنية بين كل شريحة أو لفها بإحكام بغلاف مرّن	شريحة لحم	لحم العجل	منتجات اللحوم
6-8	تعبئة قطع اللحم في كيس ثلاثية 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		
4-8	وضع ورق الألمونيوم بين قطع اللحم أو لفها بشكل فردي بغلاف مرّن	قطع	لحم الضأن	
4-8	تعبئة قطع اللحم في كيس ثلاثية أو لفها بإحكام بغلاف مرّن	المشاوي		
4-8	تعبئة قطع اللحم الصغيرة في كيس ثلاثية أو لفها بإحكام بغلاف مرّن	المكعبات		
8-12	تعبئة قطع اللحم في كيس ثلاثية أو لفها بإحكام بغلاف مرّن	المشاوي	لحم بقّر	
8-12	التقطيع بسّمك 2 سم ووضع رفائق معدنية بين كل شريحة أو لفها بإحكام بغلاف مرّن	شريحة لحم		
8-12	قطع صغيرة	المكعبات		
8-12	التعبئة بقطع صغيرة في كيس ثلاثية	اللحم المسلوّق		
1-3	بدون توابل، في أكياس مسطحة	اللحم المفروم		
1-3	قطع	أشياء (قطع)		
1-3	يجب تعبئته حتى وإن كان مغلّفًا.	سجق مخمر - سلامي		
2-3	وضع ورق الألمونيوم بين الشرائح المقطعة			
4-6	يتم لفه في ورق المونيوم	الدجاج والديك الرومي		
4-6	يتم لفه في ورق المونيوم (ينبغي ألا يزيد وزن الحصص عن 2.5 كجم)	الإوز		
4-6	يتم لفه في ورق المونيوم (ينبغي ألا يزيد وزن الحصص عن 2.5 كجم)	البط		الدواجن وحيوانات الصيد
6-8	يتم لفه في ورق المونيوم (ينبغي ألا يزيد وزن الحصص عن 2.5 كجم، مع ضرورة فصل العظام)	أيل، أرنب، بجمور أوروبي		
2		أسماك المياه العذبة (التراوت، الكارب، الكركي، القرموط)		الأسماك والمأكولات البحرية
4-6	يجب بعد التنظيف الشامل من الداخل وإزالة القشور غسل الأسماك وتجفيفها وقطع الذيل وأجزاء الرأس عند الضرورة.	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	

أطول مدة تخزين (شهر)	الإعداد	الفاكهة والخضروات
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	بانانجان
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 بالقلح أو حبوب	ذرة
8-10	الغليان المفاجئ لمدة 3-2 دقائق بعد التقشير والتقطيع إلى شرائح	التفاح والكمثرى
4-6	يُقسم إلى نصفين ويستخرج البذور	المشمش والخوخ
8-12	عن طريق الغسل وإزالة القشور	الفراولة والتوت
12	بإضافة 10٪ سكر في الوعاء	فواكه مخبوزة
8-12	الغسل وإزالة قشور السيقان	البرقوق والكرز والكرز الحامض

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

### 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 ضوئي). سيتأخر تحذير فتح الباب لفترة زمنية معينة (بين 60 ثانية و 120 ثانية) عند الضغط على أي مفتاح على شاشة المنتج، إن وجدت. ثم ستبدأ العملية مرة أخرى. سيتم إيقاف تحذير فتح الباب بمجرد إغلاق باب الجهاز.

### ٣.٦ عكس جانب فتح الباب

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

### ٤.٦ تحذير فتح الباب

قد يختلف نظام تحذير فتح الباب في ثلاثتك تبعاً للطراز.

### النسخة 1:

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

### ٧ الصيانة والتنظيف

اقرأ "تعليمات السلامة" أولاً!

- نظّف الباب بقطعة قماش مبللة. أفرغ جميع المحتويات لإخراج الباب ورفع الهيكل. ارفع رفوف الباب لأعلى لإزالتها. بعد التنظيف والتجفيف، أعد تركيبها من الأعلى إلى الأسفل.
- لا تستخدم أبداً الماء أو مواد التنظيف المحتوية على الكلور لتنظيف السطح الخارجي للمنتج أو الأجزاء المطلية بالكروم. فالكروم يسبب الصدأ على هذه الأنواع من الأسطح المعدنية.

- افصل جهازك عن الكهرباء قبل تنظيفه.
- يجب إزالة الغبار المتراكم على شبكة التهوية في الجزء الخلفي من المنتج (دون فتح الغطاء) مرة واحدة على الأقل سنوياً. يُفضل التنظيف بقطعة قماش جافة.
- احرص على عدم دخول الماء إلى غلاف المصباح والأجزاء الكهربائية الأخرى.

- لمنع تقشر أو تشوه الرسومات الموجودة على الجزء البلاستيكي، لا تستخدم أدوات حادة أو كاشطة، أو صابون، أو منتجات تنظيف منزلية، أو منظفات، أو بيزين، أو ملمع، وما إلى ذلك. للتنظيف، استخدم قطعة قماش ناعمة مع ماء فاتر وجفها.
  - في المنتجات التي لا تحتوي على تقنية منع تكوّن الجليد، ستتشكل قطرات ماء وطبقة من الصقيع بسماكة إصبع على الجدار الخلفي لجرة التبريد. لا تقم بتنظيفها، ويُمنع منعاً باتاً وضع الزيت أو أي مواد مشابهة عليها.
  - استخدم قطعة قماش من الألياف الدقيقة مبللة قليلاً فقط لتنظيف السطح الخارجي للمنتج. قد تتسبب الإسفنجات وأنواع أخرى من أقمشة التنظيف في حدوث خدوش.
  - لتنظيف الأسطح الداخلية للمنتج، اغسل جميع الأجزاء القابلة للإزالة بمحلول خفيف من الصابون والماء وبيكربونات الصوديوم. اشطفها جيداً وجفها تماماً. احرص على منع دخول الماء إلى المصابيح ولوحة التحكم.
  - لا تستخدم الخل أو الكحول الطبي أو أي منظفات أخرى تحتوي على الكحول على أي أسطح داخلية.
- حماية الأسطح البلاستيكية**
- في حالة انسكاب الزيت على الأسطح البلاستيكية، قم بتنظيفها على الفور بالماء الدافئ، لأن الزيت يمكن أن يتلف السطح.

### الأسطح الخارجية المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ

- استخدم منظفاً غير كاشط للفولاذ المقاوم للصدأ، وقم بتطبيقه بقطعة قماش ناعمة وخالية من الوبر. للتلميع، امسح السطح برفق بقطعة قماش من الألياف الدقيقة مبللة بالماء، ثم استخدم وسادة تلميع جافة. احرص دائماً على اتباع اتجاه نسيج الفولاذ المقاوم للصدأ.

## ٨ 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 المذكورة 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 المقيس كلياً.
  - الصمام الموصل بالمقيس الذي يزود الجهاز بالطاقة أو الصمام الرئيسي تالف. <<< افحص الصمام.
- هناك كتائف 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 مفتوحاً. <<< لا تدع أبواب الثلاجة مفتوحة لفترات طويلة.
  - تم ضبط منظم الحرارة على درجة حرارة باردة جداً. <<< 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 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.
  - الجهاز غير موصل بالكهرباء. <<< تأكد أن سلك الطاقة موصل 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 فلكة باب المبرد أو المجمد متسخة، أو مهترنة أو مكسورة أو غير مستقرة. <<< نظف أو استبدل مانع التسرب. تتسبب فلكة 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.
- **الأطعمة المحفوظة في جوارير حجرة المبرد متجمدة.**
- تم ضبط درجة حرارة حجرة المبرد على درجة متدنية جدا. <<< يضبط 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 متبنا <<< 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 سينة.

- لا يتم تنظيف الجهاز بانتظام. <<< نظف الجزء الداخلي بانتظام مستخدماً إسفنجة وماء دافئ وماء مكرين.
- قد تتسبب بعض المستوعبات ومواد التغليف بالروائح. <<< استخدم المستوعبات ومواد التغليف الخالية من الروائح.
- تم وضع الطعام في مستوعبات غير محكمة الإغلاق. <<< احتفظ بالأطعمة في مستوعبات محكمة الإغلاق. قد تنتشر الميكروبات من الأطعمة غير المغلقة مسببة الروائح الكريهة.
- تخلص من أية أطعمة فاسدة أو منتهية الصلاحية داخل الجهاز..
- **الباب لا 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.

