

## MANUEL D'UTILISATION

### FCN-4004EDK

AVANT D'UTILISER CET  
APPAREIL ÉLECTRIQUE,  
LISEZ ATTENTIVEMENT LES  
INSTRUCTIONS CI-DESSOUS,  
ET CONSERVEZ LE MODE D'EM-  
PLOI POUR UN USAGE ULTÉRIEUR.  
SI VOUS RESPECTEZ CES INSTRU-  
CTIONS, LA DURÉE DE VIE DE VOTRE AP-  
PAREIL ÉLECTRIQUE TIENDRA LONG-  
TEMPS. CONSERVEZ CE MANUEL AVEC SOIN.



daikomaroc

Explorez le monde de daiko

# Index

|                                                                  |           |
|------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>BEFORE USING THE APPLIANCE.....</b>                           | <b>4</b>  |
| General warnings.....                                            | 4         |
| Old and out-of-order fridges.....                                | 6         |
| Safety warnings .....                                            | 7         |
| Installing and operating your fridge.....                        | 8         |
| Before Using your Fridge.....                                    | 9         |
| Information about New Generation Cooling Technology .....        | 9         |
| <b>THE PARTS OF THE APPLIANCE AND THE COMPARTMENTS .....</b>     | <b>10</b> |
| <b>THE VARIOUS FUNCTION AND POSSIBILITIES .....</b>              | <b>14</b> |
| Display and control panel .....                                  | 14        |
| Cooler Set Button .....                                          | 14        |
| Sr Alarm .....                                                   | 14        |
| Operating your fridge .....                                      | 15        |
| Super cool mode .....                                            | 15        |
| Economy mode .....                                               | 15        |
| Cooler temperature settings .....                                | 15        |
| Warnings about temperature adjustments.....                      | 15        |
| Accessories .....                                                | 16        |
| Freezer box.....                                                 | 16        |
| Chiller Shelf .....                                              | 17        |
| Humidity Controler .....                                         | 17        |
| Adjustable Door Shelf .....                                      | 18        |
| Adjustable Glass Shelf.....                                      | 18        |
| <b>CLEANING AND MAINTENANCE.....</b>                             | <b>21</b> |
| Defrosting .....                                                 | 22        |
| <b>ARRANGING FOOD IN THE APPLIANCE.....</b>                      | <b>23</b> |
| Refrigerator compartment.....                                    | 23        |
| Freezer compartment .....                                        | 24        |
| <b>TRANSPORTATION AND CHANGING OF INSTALLATION POSITION.....</b> | <b>29</b> |

Repositioning the door..... 29

**BEFORE CALLING YOUR AFTER SALES SERVICE ... 30**

**TIPS FOR SAVING ENERGY..... 33**

## General warnings

**WARNING:** Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.

**WARNING:** Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.

**WARNING:** Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.

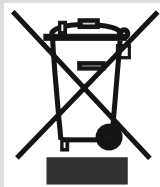
**WARNING:** Do not damage the refrigerant circuit.

**WARNING:** In order to avoid any hazards resulting from the instability of the appliance, it must be fixed in accordance with the following instructions:

- If your appliance uses R600a as a refrigerant (this information will be provided on the label of the cooler) you should take care during transportation and installation to prevent the cooler elements from being damaged. R600a is an environmentally friendly and natural gas, but it is explosive. In the event of a leak due to damage of the cooler elements, move your fridge away from open flames or heat sources and ventilate the room where the appliance is located for a few minutes.
- While carrying and positioning the fridge, do not damage the cooler gas circuit.
- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- This appliance is intended to be used in household and domestic applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other

working environments.

- farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments.
- bed and breakfast type environments;
- catering and similar non-retail applications.
- If the socket does not match the refrigerator plug, it must be replaced by the manufacturer, a service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- A specially grounded plug has been connected to the power cable of your refrigerator. This plug should be used with a specially grounded socket of 16 amperes. If there is no such socket in your house, please have one installed by an authorised electrician.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service agent or similar qualified persons, in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use at altitudes exceeding 2000 m.



### Old and out-of-order fridges

- If your old fridge has a lock, break or remove the lock before discarding it, because children may get trapped inside it and may cause an accident.
- Old fridges and freezers may contain isolation material and refrigerant with CFC or HFC. Therefore, take care not to harm environment when you are discarding your old fridges.

Please ask your municipal authority about the disposal of the WEEE reuse, recycle and recovery purposes.

### Notes:

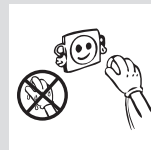
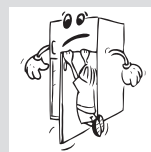
- Please read the instruction manual carefully before installing and using your appliance. **We are not responsible for the damage occurred due to misuse.**
- Follow all instructions on your appliance and instruction manual, and keep this manual in a safe place to resolve the problems that may occur in the future.
- This appliance is produced to be used in homes and it can only be used in domestic environments and for the specified purposes. It is not suitable for commercial or common use. Such use will cause the guarantee of the appliance to be cancelled and our company will not be responsible for losses incurred.
- This appliance is produced to be used in houses and it is only suitable for cooling / storing food. It is not suitable for commercial or common use and/or for storing substances except for food. Our company is not responsible for losses to be incurred in the contrary case.

## Safety warnings

- Do not connect your Fridge Freezer to the mains electricity supply using an extension lead.
- Do not plug in damaged, torn or old plugs.
- Do not pull, bend or damage the cord.



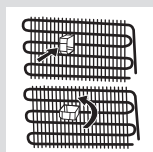
- This appliance is designed for use by adults, do not allow children to play with the appliance or let them hang off the door.
- Never touch the power cord/plug with wet hands as this could cause a short circuit or electric shock.
- Do not place glass bottles or beverage cans in the ice-making compartment as they can burst as the contents freeze.
- Do not place explosive or flammable material in your fridge. Place drinks with high alcohol content vertically in the fridge compartment and make sure that their tops are tightly closed.
- When removing ice from the ice-making compartment, do not touch it. Ice may cause frost burns and/or cuts.
- Do not touch frozen goods with wet hands. Do not eat ice-cream or ice cubes immediately after you have taken them out of the ice-making compartment.
- Do not re-freeze frozen goods after they have melted. This may cause health issues such as food poisoning.
- Do not cover the body or top of fridge with lace. This affects the performance of your fridge.
- Secure any accessories in the fridge during transportation to prevent damage to the accessories.



### Installing and operating your fridge

*Before using your fridge, you should pay attention to the following points:*

- The operating voltage for your fridge is 220-240 V at 50Hz.
- We do not accept responsibility for any damages that occur due to ungrounded usage.
- Place your fridge where it will not be exposed to direct sunlight.
- Your appliance should be at least 50 cm away from stoves, gas ovens and heater cores, and at least 5 cm away from electrical ovens.
- Your fridge should never be used outdoors or exposed to rain.
- When your fridge is placed next to a deep freezer, there should be at least 2 cm between them to prevent humidity forming on the outer surface.
- Do not place anything on your fridge, and install your fridge in a suitable place so that at least 15 cm of free space is available above it.
- Use the adjustable front legs to make sure your appliance is level and stable. You can adjust the legs by turning them in either direction. This should be done before placing food in the fridge.
- Before using your fridge, wipe all parts with a solution of warm water and a teaspoon of sodium bicarbonate, then rinse with clean water and dry. Place all parts in the fridge after cleaning.
- Install the plastic distance guide (the part with black vanes at the rear) by turning it 90° (as shown in the figure) to prevent the condenser from touching the wall.
- The refrigerator should be placed against a wall with a free space not exceeding 75 mm.



### Before Using your Fridge

- When using your fridge for the first time, or after transportation, keep it in an upright position for at least 3 hours before plugging into the mains. This allows efficient operation and prevents damage to the compressor.
- Your fridge may have a smell when it is operated for the first time. This is normal and the smell will fade away when your fridge starts to cool.

### Information about New Generation Cooling Technology

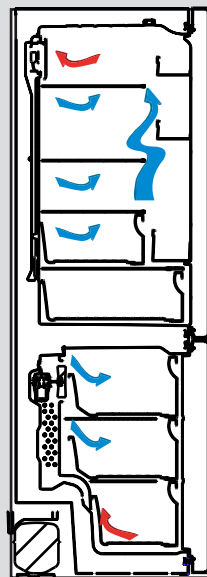
Fridges with new generation cooling technology have a different working system than static fridges. In normal fridges, humid air that enters into fridge and the water vapor that comes out from the foods, accumulates frost formation in freezer compartment. In order to melt this frost, in other words defrost, the fridge has to be stopped. During the stopping period, to keep the foods cold, user has to extract the food to outside of fridge and user has to clear the ice during this period.

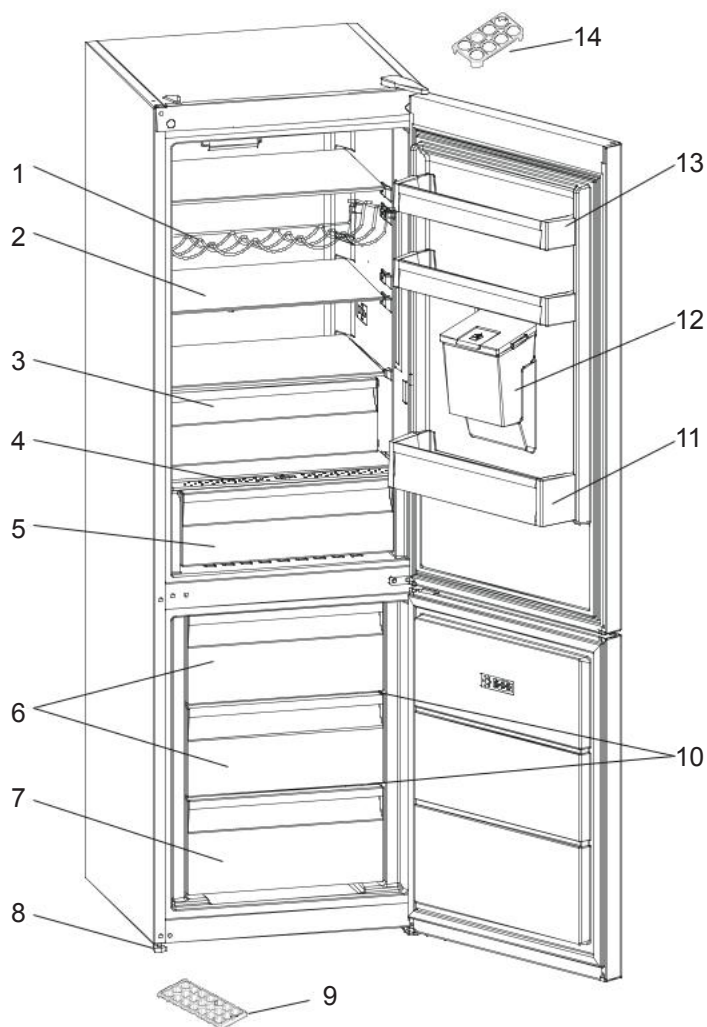
In the fridges with new generation cooling technology, situation in the freezer compartment is completely different. With the aid of fan, cold and dry air is blown out through many points into the freezer compartment. As a result of the homogenously blown cold air, even in the spaces between shelves, foods are frozen equally and correctly. On the other hand there will be no frost formation.

In the refrigerator compartment, there will be nearly same configuration with freezer compartment. Air, that is emitted with the fan, located at the top of refrigerator compartment, is cooled while passing through the gap behind the air duct. At the same time, air is blown out through the holes on the air duct so that cooling process is successfully completed in the refrigerator compartment. Holes on the air duct are designed such that the air distribution becomes homogenous in this compartment.

As there is no air passage between freezer and refrigerator compartment, there will be no odor mixing.

As a result of these, your fridge with new generation cooling technology, gives you, ease of use beside the huge volume and esthetic appearance.





This presentation is only for information about the parts of the appliance. Parts may vary according to the appliance model.

- A) Fridge compartment
- B) Freezer compartment

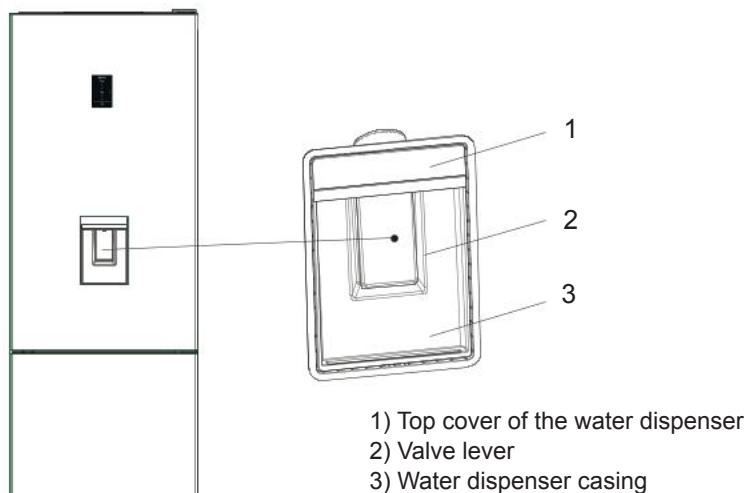
- 1) Wine rack \*
- 2) Fridge shelves
- 3) Chiller \*
- 4) Crisper cover
- 5) Crisper
- 6) Freezer top baskets
- 7) Freezer bottom basket
- 8) Leveling feet
- 9) Ice tray
- 10) Freezer glass shelves
- 11) Bottle shelf
- 12 Water dispenser
- 13) Door shelf
- 14) Egg holder

\* In some models

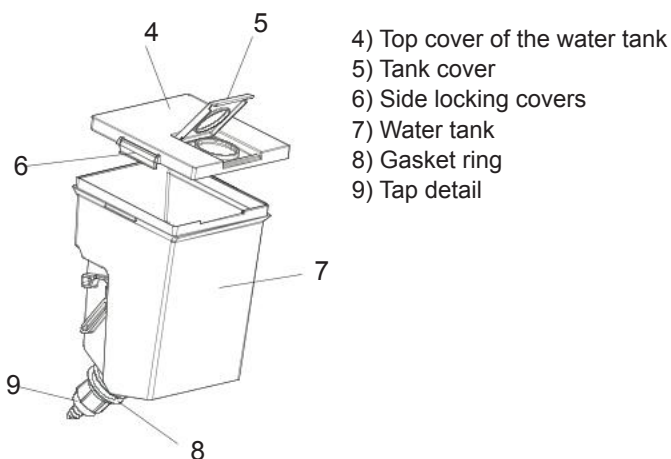
This presentation is only for information about the parts of the appliance. Parts may vary according to the appliance model.

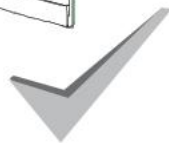
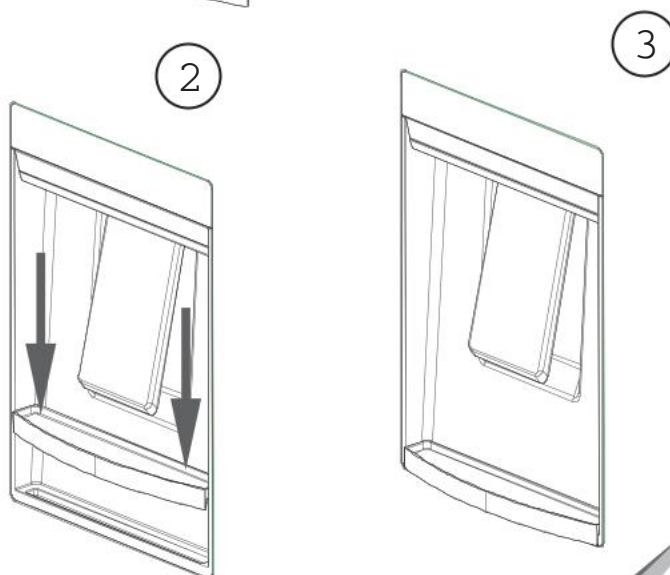
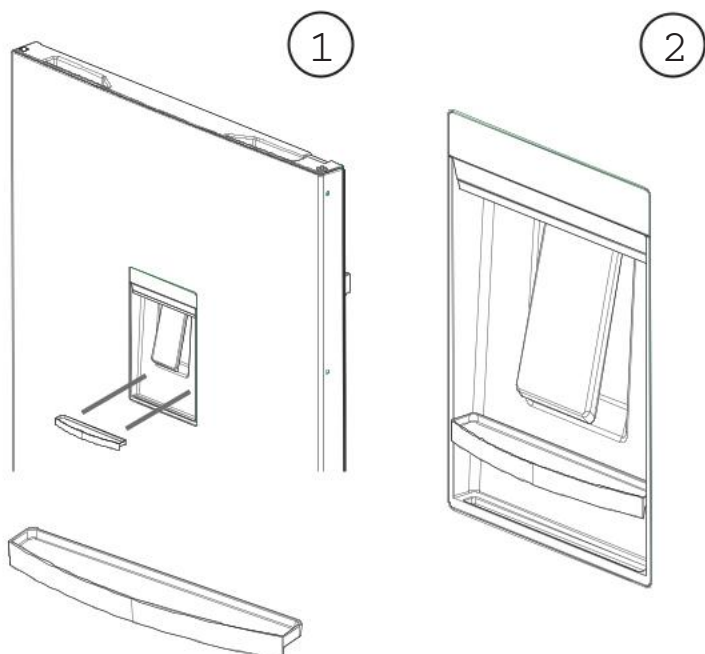
## Parts of the water dispenser

### (A) Outside the door (water dispenser's tank group)

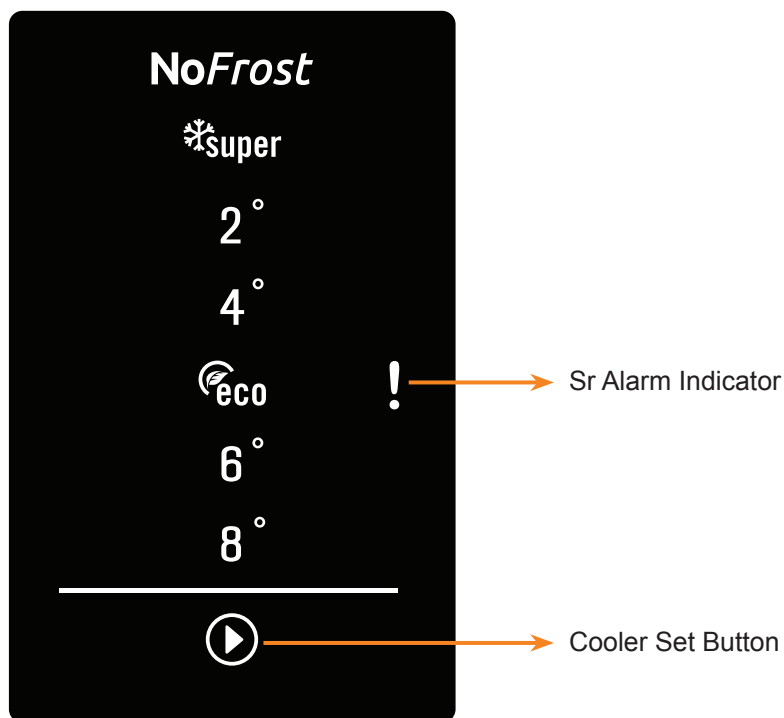


### (B) Inside the door (Water dispenser's tank group)





## Display and control panel

**Cooler Set Button**

The temperature of the cooler compartment can be changed using this button. Super Cool and Economy mode can also be activated using this button.

**Sr Alarm**

Sr Alarm will change to red and an alarm will sound if any problems occur.

## Operating your fridge

### Super cool mode

#### How would it be used?

- Push the Cooler Set Button until the Super Cool Symbol illuminates. The buzzer will sound twice and the mode will be set.

#### During this mode:

- Super cool mode can be cancelled in the same way that it was selected.

**Note:** *Super Cool mode will be automatically cancelled after 6 hours, depending on the environmental temperature or when the refrigerator sensor reaches a sufficiently low temperature.*

### Economy mode

#### How would it be used?

- Press the Cooler Set Button until the Economy Symbol illuminates.
- If no button is pressed for 1 second the mode will be set. The buzzer will sound twice.
- To cancel, press the Cooler Set Button.

## Cooler temperature settings

- The initial temperature value for the Cooler Setting Indicator is +4 °C.
- Press the Cooler Set Button once
- When you first press the button, the previous value appears on the setting indicator of the cooler.
- Whenever you press this button, lower temperatures will be set (+8°C, +6°C, Economy, +4°C, +2°C, supercool).
- If you press the cooler set button until the supercool symbol appears on the Cooler Setting Indicator and do not press any buttons within 1 second, Super Cool will flash.
- If you continue to press, it will restart from +8°C.

## Warnings about temperature adjustments

- Your temperature adjustments will not be deleted when an energy breakdown occurs.
- It is not recommended that you operate your fridge in environments colder than 10°C in terms of its efficiency.
- Temperature adjustments should be made according to the frequency

## THE VARIOUS FUNCTION AND POSSIBILITIES

of door openings and the quantity of food kept inside the fridge.

- Do not move to another adjustment before completing the current adjustment.
- Your fridge should be operated up to 24 hours according to the ambient temperature without interruption after being plugged in to be completely cooled. Do not open the doors of your fridge frequently and do not place much food inside it in this period.
- A 5 minute delay function is applied to prevent damage to the compressor of your fridge when unplugging or plugging in, or when an energy breakdown occurs. Your fridge will start to operate normally after 5 minutes.
- Your fridge is designed to operate in the ambient temperature intervals stated in the standards, according to the climate class displayed on the information label. We do not recommend operating your fridge out of the stated temperature limits in terms of cooling effectiveness.
- This appliance is designed for use at an ambient temperature within the 10°C - 43°C range.

| Climate Class | Ambient Temperature °C |
|---------------|------------------------|
| <b>T</b>      | Between 16 and 43 (°C) |
| <b>ST</b>     | Between 16 and 38 (°C) |
| <b>N</b>      | Between 16 and 32 (°C) |
| <b>SN</b>     | Between 10 and 32 (°C) |

### Accessories

#### Freezer box

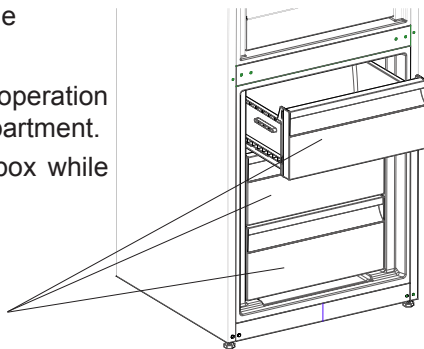
The freezer box allows foods are maintained more regularly.

#### Removing The freezer box;

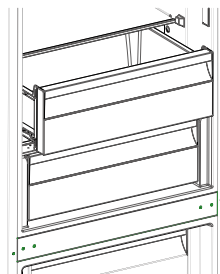
- Pull the box out as far as possible
  - Pull the front of box up and out.
- ! Make the inverse of the same operation for the resetting the sliding compartment.

**Note:** Always Keep the handle of box while removing the box.

Freezer boxes



## Chiller Shelf (In some models)



Keeping food in the Chiller compartment instead of the freezer or refrigerator compartment allows food retain freshness and flavour longer, while preserving its fresh appearance. When chiller tray becomes dirty, remove it and wash it with water.

(Water freezes at 0°C, but foods containing salt or sugar freeze at temperature lower than that)

Normally people use the chiller compartment for raw fish, lightly pickled, rice, etc...

***Do not put foods you want to freeze or ice trays in order to make ice.***

## Removing the Chiller shelf

- Pull the chiller shelf out toward you by sliding on rails.
- Pull the chiller shelf up from rail to remove.

## Humidity Controler (In some models)

When the humidity controler in the closed position, it allows fresh fruit and vegetables to be stored longer.

In case of the crisper is totally full, the fresh dial is located in front of crisper, should be opened. By means of this the air in the crisper and humidity rate will be controlled and endurance life will be increased.

If you see any condensation on glass shelf, humidity control should be taken into the open positions.

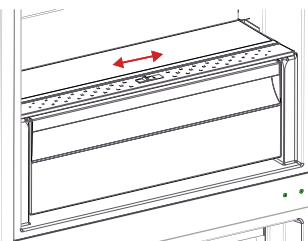




Figure -1

**Adjustable Door Shelf (In some models)**

Six different height adjustments can be made to provide storage areas that you need by adjustable door shelf.

To change the position of adjustable door shelf ;

Hold the bottom of the shelf and pull the buttons on the side of the door shelf direction of arrow (Fig.1).

Position door shelf the height you need by moving up and down. After you get the position that you want the door shelf, release the buttons on the side of the door shelf (Fig.2) Before releasing the door shelf, move up down and make sure the door shelf is fixed.

**Note:** Before moving door shelf is loaded, you must hold the shelf by supporting the bottom. Otherwise, door shelf could fall off the rails due to the weight. So damage may occur on the door shelf or rails.

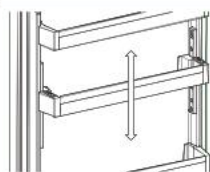


Figure -2

**Adjustable Glass Shelf (In some models)**

Adjustable glass shelf mechanism provides higher storage spaces with a simple movement. To cover the glass shelf, push it.

You can load your food as you want in the resulting extra space. To bring the shelf in its original position, pull it toward you.



Figure -1

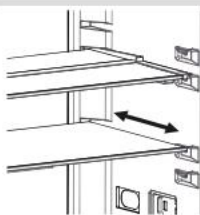


Figure -2

## Water dispenser (If available)

### Mounting of the water tank group

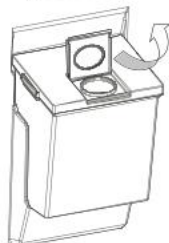
Place the water tank in the details of the door plastic pitched in the direction of the arrow.



After inclined to mount the water tank, push it down to place to the details of door plastics properly.



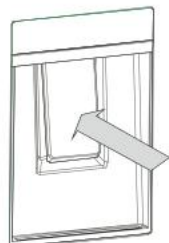
Add your drinks with the help of water tank top cover.



Uphold the side locking covers to detach the water tank cover.



To serve your drink press valve lever slightly.



**Filling the water tank**

- Remove the top cover of the water tank.
- Fill up the tank with water.
- Mount back the top cover of the water tank.

**Attention**

- Do not use the water dispenser anything except water.
- If you leave water in the tank for a long time it could cause odour. In this case clean the tank and keep using it.
- Clean up the water tank before using it for the first time.

**Cleaning the Water Tank**

- Lift the water tank.
- Remove the tank cover with upholding the side locking covers.
- Clean up the tank with warm water and reassemble the pieces you removed.

**Stowing the Water Tank**

- Install the water tank as shown.
- Be careful about the tap and the hole match each other while installing.
- Water flow can appear unwillingly if the tank have not taken its place properly. Also check the gaskets are assembled properly.

**Drip Tray**

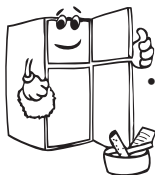
- Please pay attention in order not to go down min level on the tank surface. During the usage of dispenser the water can be splash after min water level.

**ATTENTION:**

PLEASE HOLD THE GLASS FOR ONE SECOND LONGER AFTER DISTRIBUTION TO AVOID DRIPS.

Visual and text descriptions on the accessories section may vary according to the model of your appliance.

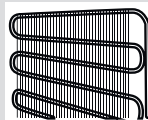
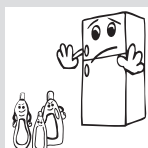
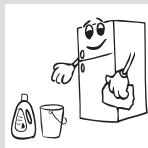
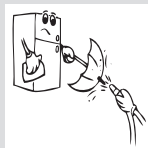
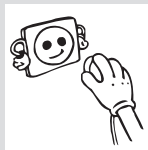
- **Disconnect the unit from the power supply before cleaning.**
- Do not clean the appliance by pouring water.
- Make sure that no water enters the lamp housing and other electrical components.
- The refrigerator should be cleaned periodically using a solution of bicarbonate of soda and lukewarm water.

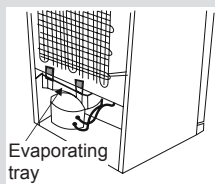


- Clean the accessories separately with soap and water. Do not clean them in the dishwasher.

- Do not use abrasive products, detergents or soaps. After washing, rinse with clean water and dry carefully. When you have finished cleaning, reconnect the plug to the mains supply with dry hands.
- Clean the condenser with a broom at least twice a year. This will help you to save on energy costs and increase productivity.

**THE POWER SUPPLY MUST BE DISCONNECTED.**





## Defrosting

Your refrigerator performs automatic defrosting. The water formed as a result of defrosting passes through the water collection spout, flows into the vaporisation container behind your refrigerator and evaporates there.

- Make sure you have disconnected the plug of your refrigerator before cleaning the vaporisation container.
- Remove the vaporisation container from its position by removing the screws as indicated. Clean it with soapy water at specific time intervals. This will prevent odours from forming.

## Replacing LED Lighting

If your refrigerator has LED lighting contact the help desk as this should be changed by authorized personnel only.

**Refrigerator compartment**

- For normal operating conditions, adjusting the temperature value of the cooler partition of the fridge to 4°C will be enough.
- To reduce humidity and consequent increase of frost never place liquids in unsealed containers in the refrigerator. Frost tends to concentrate in the coldest parts of the evaporator and in time will require more frequent defrosting.
- Never place warm food in the refrigerator. Warm food should be allowed to cool at room temperature and should be arranged to ensure adequate air circulation in the refrigerator compartment.
- Nothing should touch on the back wall as it will cause frost and the packages can stick on the back wall. Do not open the refrigerator door too frequently.
- Arrange the meat and cleaned fish(wrapped in packages or sheets of plastic) which you will use in 1-2 days,in the bottom section of the refrigerator compartment(that is above the crisper) as this is the coldest section and will ensure the best storing conditions.
- You can put the fruits and vegetables into crisper without packing.

Some recommendations have been specified below for the placement and storage of your food in the cooling compartment.

| <b>Food</b>                              | <b>Maximum Storing time</b>                       | <b>Where to place in the fridge department</b>                              |
|------------------------------------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| <b>Vegetables and fruits</b>             | 1 week                                            | Vegetable bin                                                               |
| <b>Meat and fish</b>                     | 2 - 3 Days                                        | Wrapped in plastic foil or bags or in a meat container (on the glass shelf) |
| <b>Fresh cheese</b>                      | 3 - 4 Days                                        | In special door shelf                                                       |
| <b>Butter and margarine</b>              | 1 week                                            | In special door shelf                                                       |
| <b>Bottled products milk and yoghurt</b> | Until the expiry date recommended by the producer | In special door shelf                                                       |
| <b>Eggs</b>                              | 1 month                                           | In the egg shelf                                                            |
| <b>Cooked food</b>                       |                                                   | All shelves                                                                 |

**NOTE:** Potatoes, onions and garlic should not be stored in the refrigerator.

**Freezer compartment**

- Please use the deep freeze compartment of your refrigerator for storing the frozen food for a long time and for producing ice.
- To get maximum capacity for freezer compartment, please just use glass shelves for upper and middle section. For bottom section, please use lower basket.
- Please do not place the food you shall newly freeze nearby the already frozen food.
- You should freeze the food to be frozen (meat, minced meat, fish, etc.) by dividing them into portions in such a way that they can be consumed once.
- Please do not refreeze the frozen food once they are thawed. It may pose a danger for your health since it might cause problems such as food poisoning.
- Do not place the hot meals in your deep freeze before they become cold. You would cause the other food frozen beforehand in the deep freeze to become putrefied.
- When you buy frozen food, makes sure that they were frozen under appropriate conditions and the package is not torn.
- While storing the frozen food, the storage conditions on the package should certainly be observed. If there is not any explanation, the food must be consumed within the shortest time possible.
- If there had been humidification in the frozen food package and it has a foul smell, the food might have been stored under unsuitable conditions previously and gone rotten. Do not purchase this type of foods!
- The storage durations of frozen food change depending on the ambient temperature, the frequent opening and closing of the doors, thermostat settings, food type and the time elapsed from the purchase time of the food to the time it is placed into the freezer. Always abide by the instructions on the package and never exceed the indicated storage duration.

**Not that;** if you want to open again immediately after closing the freezer door, it will not be opened easily. It's quite normal! After reaching equilibrium condition, the door will be opened easily.

**Important note:**

- *Frozen foods, when thawed, should be cooked just like fresh foods. If they are not cooked after being thawed they must NEVER be re-frozen.*

- The taste of some spices found in cooked dishes (anise, basilica, watercress, vinegar, assorted spices, ginger, garlic, onion, mustard, thyme, marjoram, black pepper, etc.) changes and they assume a strong taste when they are stored for a long period. Therefore, the frozen food should be added little amount of spices or the desired spice should be added after the food has been thawed.
- The storage period of food is dependent on the oil used. The suitable oils are margarine, calf fat, olive oil and butter and the unsuitable oils are peanut oil and pig fat.
- The food in liquid form should be frozen in plastic cups and the other food should be frozen in plastic folios or bags.

| Meat and fish                                              | Preparation                                                                                                 | Maximum Storing time (month) |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| <b>Steak</b>                                               | Wrapping in a foil                                                                                          | 6 - 8                        |
| <b>Lamb meat</b>                                           | Wrapping in a foil                                                                                          | 6 - 8                        |
| <b>Veal roast</b>                                          | Wrapping in a foil                                                                                          | 6 - 8                        |
| <b>Veal cubes</b>                                          | In small pieces                                                                                             | 6 - 8                        |
| <b>Lamb cubes</b>                                          | In pieces                                                                                                   | 4 - 8                        |
| <b>Minced meat</b>                                         | In packages without using spices                                                                            | 1 - 3                        |
| <b>GIBLETS (pieces)</b>                                    | In pieces                                                                                                   | 1 - 3                        |
| <b>Bologna sausage/ salami</b>                             | Should be packaged even if it has membrane                                                                  |                              |
| <b>Chicken and turkey</b>                                  | Wrapping in a foil                                                                                          | 4 - 6                        |
| <b>Goose and Duck</b>                                      | Wrapping in a foil                                                                                          | 4 - 6                        |
| <b>Deer, Rabbit, Wild Boar</b>                             | In 2.5 kg portions and as fillets                                                                           | 6 - 8                        |
| <b>Freshwater fishes (Salmon, Carp, Crane, Siluroidea)</b> | After cleaning the bowels and scales of the fish, wash and dry it; and if necessary, cut the tail and head. | 2                            |
| <b>Lean fish; bass, turbot, flounder</b>                   |                                                                                                             | 4                            |
| <b>Fatty fishes (Tunny, Mackarel, bluefish, anchovy)</b>   |                                                                                                             | 2 - 4                        |
| <b>Shellfish</b>                                           | Cleaned and in bags                                                                                         | 4 - 6                        |
| <b>Caviar</b>                                              | In its package, aluminium or plastic container                                                              | 2 - 3                        |
| <b>Snail</b>                                               | In salty water, aluminum or plastic container                                                               | 3                            |

**Note:** Frozen meat should be cooked as fresh meat after being thawed. If the meat is not cooked after being thawed, it should never be frozen again.

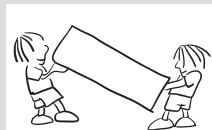
| <b>Vegetables and Fruits</b>     | <b>Preparation</b>                                                                                            | <b>Maximum Storing time (months)</b> |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>String beans and beans</b>    | Wash and cut to small pieces and boil in water                                                                | 10 - 13                              |
| <b>Beans</b>                     | Hull and wash and boil in water                                                                               | 12                                   |
| <b>Cabbage</b>                   | Cleaned and boil in water                                                                                     | 6 - 8                                |
| <b>Carrot</b>                    | Clean and cut to slices and boil in water                                                                     | 12                                   |
| <b>Pepper</b>                    | Cut the stem, cut into two pieces and remove the core and boil in water                                       | 8 - 10                               |
| <b>Spinach</b>                   | Washed and boil in water                                                                                      | 6 - 9                                |
| <b>Cauliflower</b>               | Take the leaves apart, cut the heart into pieces, and leave it in water with a little lemon juice for a while | 10 - 12                              |
| <b>Eggplant</b>                  | Cut to pieces of 2cm after washing                                                                            | 10 - 12                              |
| <b>Corn</b>                      | Clean and pack with its stem or as sweet corn                                                                 | 12                                   |
| <b>Apple and pear</b>            | Peel and slice                                                                                                | 8 - 10                               |
| <b>Apricot and Peach</b>         | Cut into two pieces and remove the stone                                                                      | 4 - 6                                |
| <b>Strawberry and Blackberry</b> | Wash and hull                                                                                                 | 8 - 12                               |
| <b>Cooked fruits</b>             | Adding 10 % of sugar in the container                                                                         | 12                                   |
| <b>Plum, cherry, sourberry</b>   | Wash and hull the stems                                                                                       | 8 - 12                               |

| <b>Dairy Products</b>         | <b>Preparation</b> | <b>Maximum Storing time (months)</b> | <b>Storing Conditions</b>                                                                               |
|-------------------------------|--------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Packet (Homogenize) Milk      | In its own packet  | 2 - 3                                | Pure Milk – In its own packet                                                                           |
| Cheese-excluding white cheese | In slices          | 6 - 8                                | Original package may be used for short storing period. It should be wrapped in foil for longer periods. |
| Butter, margarine             | In its package     | 6                                    |                                                                                                         |

|                     | <b>Maximum Storing time (months)</b> | <b>Thawing time in room temperature (hours)</b> | <b>Thawing time in oven (minutes)</b> |
|---------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Bread</b>        | 4 - 6                                | 2 - 3                                           | 4-5 (220-225 °C)                      |
| <b>Biscuits</b>     | 3 - 6                                | 1 - 1,5                                         | 5-8 (190-200 °C)                      |
| <b>Pastry</b>       | 1 - 3                                | 2 - 3                                           | 5-10 (200-225 °C)                     |
| <b>Pie</b>          | 1 - 1,5                              | 3 - 4                                           | 5-8 (190-200 °C)                      |
| <b>Phyllo dough</b> | 2 - 3                                | 1 - 1,5                                         | 5-8 (190-200 °C)                      |
| <b>Pizza</b>        | 2 - 3                                | 2 - 4                                           | 15-20 (200 °C)                        |

### Transportation and Changing of Installation Position

- The original packages and foamed polystyrene (PS) can be retained if required.
- During transportation, the appliance should be secured with a wide string or a strong rope. The instructions written on the corrugated box must be followed while transporting.
- Before transporting or changing the installation position, all the moving objects (ie,shelves,crisper...) should be taken out or fixed with bands in order to prevent them from getting damaged.



### Repositioning the door

- It is not possible to change the opening direction of your refrigerator door, if the door handle on your refrigerator is installed from the front surface of the door.
- It is possible to change the opening direction of the door on models without any handles.
- If the door opening direction of your refrigerator may be changed, you should contact the nearest Authorised Service Agent to have the opening direction changed.

**Check Warnings;**

Your fridge warns you if the temperatures for cooler and the freezer are at improper levels or if a problem occurs with the appliance.

| ERROR TYPE | ERROR TYPE        | WHY                                                                                 | WHAT TO DO                                                              |
|------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| SR         | "Failure Warning" | There is/are some part(s) out of order or there is a failure in the cooling process | Call an authorised service engineer for assistance as soon as possible. |

**If your fridge is not operating;**

- Is there a power failure?
- Is the plug connected to the socket correctly?
- Is the fuse of the socket to which the plug is connected or the main fuse blown?
- Is there any failure at the socket? To check this, plug your refrigerator to a socket this is surely operating.

**If your fridge is not cooling enough;**

- Is the temperature adjustment right?
- Is the door of your fridge opened frequently and left open for a long while?
- Is the door of fridge closed properly?
- Did you put a dish or food on your fridge so that it contacts the rear wall of your fridge so as to prevent the air circulation?
- Is your fridge filled excessively?
- Is there adequate distance between your fridge and the rear and side walls?
- Is the ambient temperature within the range of values specified in the operating manual?

**If the food in your refrigerator compartment is over cooled**

- Is the temperature adjustment right?
- Are there many food recently put inside the freezer compartment? If so, your fridge may over cool the food inside the refrigerator compartment as it will operate longer to cool these food.

**If your fridge is operating too loudly;**

To maintain the set cooling level, compressor may be activated from time to time. Noises from your fridge at this time are normal and due to its function. When the required cooling level is reached, noises will be decreased automatically. If the noises persist;

- Is your appliance stable? Are the legs adjusted?
- Is there anything behind your fridge?
- Are the shelves or dishes on the shelves vibrating? Re-place the shelves and/or dishes if this is the case.
- Are the items placed on your fridge vibrating?

**Normal Noises;****Cracking (Ice cracking) Noise:**

- During automatic defrosting.
- When the appliance is cooled or warmed (due to expansion of appliance material).

**Short cracking:** Heard when the thermostat switches the compressor on/off.

**Compressor noise (Normal motor noise):** This noise means that the compressor operates normally. Compressor may cause more noise for a short time when it is activated.

**Bubbling noise and splash:** This noise is caused by the flow of the refrigerant in the tubes of the system.

**Water flow noise:** Normal flow noise of water flowing to the evaporation container during defrosting. This noise can be heard during defrosting.

**Air Blowing Noise (Normal fan noise):** This noise can be heard in No-Frost fridge during normal operation of the system due to the circulation of air.

**If humidity builds up inside the fridge;**

- Are all food packed properly? Are the containers dried before placing them in the fridge?
- Are the fridge doors opened frequently? Humidity of the room gets in the fridge when the doors are opened. Humidity build up will be faster when you open the doors more frequently, especially if the humidity of the room is high.

**If the doors are not opened and closed properly;**

- Do the food packages prevent closing of the door?
- Are the door compartments, shelves and drawers placed properly?
- Are door gaskets broken or torn?
- Is your fridge on a level surface?

**If the water flow is abnormal:****Check that:**

- The tank is well installed.
- The tank gaskets are well assembled.

**If dripping occurs:****Check that;**

- The tap is well assembled.
- The tap gaskets are well assembled.

**If the edges of fridge cabinet that the door joint contact are warm;**

Especially in summer (hot weather), the surfaces that the joint contact may get warmer during the operation of the compressor, this is normal.

**IMPORTANT NOTES:**

- Compressor protection function will be activated after sudden power breakdowns or after unplugging the appliance, because the gas in the cooling system is not stabilized yet. Your fridge will start after 5 minutes, there is nothing to worry about.
- If you will not use your fridge for a long time (e.g. in summer holidays) unplug it. Clean your fridge according to Part 4 and leave the door open to prevent humidity and smell.
- If the problem persists after you have followed all the instructions above, please consult to the nearest authorized service.
- The appliance you bought is designed for home type use and can be used only at home and for the stated purposes. It is not suitable for commercial or common use. If the consumer use the appliance in a way that does not comply with these features, we emphasize that the producer and the dealer shall not be responsible for any repair and failure within the guarantee period.

1. Install the appliance in a cool, well ventilated room , but not in direct sunlight and not near a heat source (radiator, cooker.. etc). Otherwise use an insulating plate.
2. Allow warm food and drinks to cool down outside the appliance.
3. When thawing frozen food, place it in the refrigerator compartment. The low temperature of the frozen food will help to cool the refrigerator compartment when it is thawing. This will help to save energy. If the frozen food is put out, it results in a waste of energy.
4. Cover drinks or other liquids when placing them in the appliance. Otherwise humidity increases in the appliance. Therefore, the working time gets longer. Also covering drinks and other liquids helps to preserve smell and taste.
5. Try to avoid keeping the doors open for long periods or opening the doors too frequently as warm air will enter the cabinet and cause the compressor to switch on unnecessarily often.
6. Keep the covers of the different temperature compartments (crisper, chiller ...etc ) closed
7. Door gasket must be clean and pliable. Replace gaskets if worn.

# Sommaire

|                                                                                   |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>AVANT D'UTILISER L'APPAREIL .....</b>                                          | <b>37</b> |
| Avertissements généraux .....                                                     | 37        |
| Avertissements en matière de sécurité.....                                        | 41        |
| Installation et utilisation de votre réfrigérateur .....                          | 42        |
| Avant d'utiliser votre réfrigérateur .....                                        | 43        |
| Informations sur la technologie de refroidissement de nouvelle<br>génération..... | 44        |
| <b>PARTIES ET PIÈCES DE VOTRE CONGÉLATEUR.....</b>                                | <b>45</b> |
| <b>LES DIFFÉRENTES FONCTION ET POSSIBILITÉS.....</b>                              | <b>49</b> |
| Panneau d'affichage et de commande .....                                          | 49        |
| Bouton de réglage du refroidisseur.....                                           | 49        |
| Symbole d'alarme (SR).....                                                        | 49        |
| Fonctionnement du réfrigérateur .....                                             | 50        |
| Mode Super refroidissement .....                                                  | 50        |
| Mode Économie .....                                                               | 50        |
| Réglages de la température du refroidisseur.....                                  | 50        |
| Avertissements concernant les réglages de température.....                        | 51        |
| Accessoires .....                                                                 | 52        |
| Clayette de congélateur.....                                                      | 52        |
| Clayette de congélateur.....                                                      | 52        |
| Compartiment Refroidisseur .....                                                  | 53        |
| Contrôleur d'humidité.....                                                        | 53        |
| Étagère en verre réglable .....                                                   | 54        |
| Pour remplir le réservoir d'eau.....                                              | 56        |
| Pour nettoyer le réservoir d'eau.....                                             | 56        |
| Pour remettre le réservoir d'eau .....                                            | 56        |
| <b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....</b>                                               | <b>57</b> |
| Dégivrage .....                                                                   | 58        |
| <b>DISPOSITION DES DENRÉES DANS L'APPAREIL.....</b>                               | <b>59</b> |
| Compartiment réfrigérateur.....                                                   | 59        |
| Compartiment congélateur .....                                                    | 60        |

|                                                    |           |
|----------------------------------------------------|-----------|
| <b>EXPÉDITION ET REPOSITIONNEMENT .....</b>        | <b>65</b> |
| Repositionner la porte.....                        | 65        |
| <b>AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE.....</b> | <b>66</b> |
| <b>ASTUCES POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE .....</b>  | <b>69</b> |

## Avertissements généraux

**AVERTISSEMENT:** Maintenir les ouvertures de la pièce dans laquelle se trouve l'appareil ouvertes.

**AVERTISSEMENT:** N'utilisez pas d'appareils mécaniques ou d'autres moyens en dehors de ceux recommandées par le fabricant pour accélérer le processus de dégivrage.

**AVERTISSEMENT:** Évitez d'utiliser des appareils électriques dans le compartiment réservé à la conservation des aliments.

Seuls les appareils électriques recommandés par le fabricant font exception.

**AVERTISSEMENT:** N'endommagez le circuit réfrigérant.

**AVERTISSEMENT:** Pour éviter tout risque lié à l'instabilité de l'appareil, fixez le suivant les instructions prescrites.

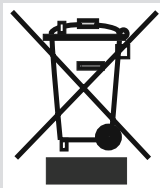
- Si votre appareil utilise le réfrigérant R600a (pour le savoir, reportez-vous à l'étiquette figurant sur le congélateur) vous devez faire attention pendant le transport et l'installation afin d'éviter d'endommager les pièces grâce auxquelles le refroidissement est possible à l'intérieur de l'appareil. Bien que le R600a soit un gaz à la fois écologique et naturel, il peut exploser en cas de fuite occasionnée par les pièces de refroidissement. Si une telle situation venait à se produire, déplacez votre réfrigérateur des sources de flammes nues ou de chaleur et ventilez pendant quelques minutes la pièce dans laquelle l'appareil se trouve.
- Pendant le déplacement et l'installation de votre réfrigérateur, évitez d'endommager le circuit du gaz de refroidissement.



- Ne conservez pas les substances explosives telles que les générateurs d'aérosol avec propulseur inflammable dans cet appareil.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à domicile et dans les endroits similaires tels que:
  - espaces cuisines se trouvant dans les magasins, bureaux et tout autre environnement de travail;
  - maisons de campagne et chambres d'hôtels, de motels et tout autre espace résidentiel;
  - environnement familial;
  - service de restauration et lieu similaire;
- Si la prise ne correspond pas à la fiche du réfrigérateur, elle doit être remplacée par le fabricant, son représentant ou tout autre personne qualifiée afin d'éviter un risque.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes ne possédant pas l'expérience ou la connaissance requise. Elles ne peuvent être autorisées à utiliser cet appareil qu'après avoir été formé ou bien sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- Une fiche de terre spéciale a été branchée au câble d'alimentation de votre réfrigérateur. Cette fiche doit être utilisée avec une autre prise de terre spéciale de 16 ampères. Si vous ne disposez pas d'une telle prise dans votre domicile, veuillez contacter un technicien qualifié pour qu'il procède à son installation.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes

ne possédant pas l'expérience ou la connaissance requise à condition qu'ils soient formés sur les conditions d'utilisation saines et qu'ils comprennent les risques auxquels ils s'exposent. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par les enfants sans supervision.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son représentant ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout risque.
- Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation à des altitudes supérieures à 2000 m.

**Vieux réfrigérateurs et réfrigérateurs en panne**

- Si votre ancien réfrigérateur est doté d'un système de verrouillage, détruisez-le avant de procéder à sa mise au rebut. Si vous ne le faites pas, les enfants peuvent s'y enfermer et être ainsi victimes d'un accident.
- Les anciens réfrigérateurs et congélateurs contiennent un matériel d'isolation et un réfrigérant avec CFC. En conséquence, veillez à ne pas nuire à l'environnement lors de l'élimination de vos anciens appareils.

Veillez demander conseil aux autorités municipales concernant la mise au rebut des déchets d'équipements électriques et électroniques à des fins de réutilisation, de recyclage et de récupération.

**Remarques :**

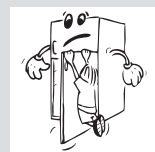
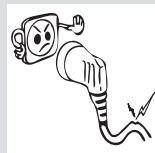
- Veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation avant de procéder à l'installation et à l'utilisation de votre appareil. Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas de dommages dus à une mauvaise utilisation du produit.
- Respectez toutes les consignes figurant sur votre appareil et dans le manuel d'utilisation fourni, puis conservez ce dernier en lieu sûr afin de résoudre les éventuels problèmes techniques susceptibles de se poser à l'avenir.
- Le présent appareil a été fabriqué pour les ménages et pour être utilisé uniquement par ceux-ci. Il ne convient donc pas à une utilisation commerciale ou commune. Une telle utilisation entraînera l'annulation de la garantie et notre entreprise ne saura être responsable des dommages encourus.
- Le présent appareil a été fabriqué pour être utilisé à domicile et convient uniquement au refroidissement et à la conservation des denrées. Il n'est donc adapté ni pour une utilisation commerciale, ni pour une utilisation commune, encore moins pour une conservation des substances différentes des denrées alimentaires. Notre entreprise n'est pas responsable des pertes qui surviendraient dans le cas contraire.

## Avertissements en matière de sécurité

- Évitez d'utiliser de multiples prises ou rallonges.
- Évitez d'utiliser des prises endommagées ou usées par le temps.
- Évitez de tirer, de tordre ou d'endommager le cordon.



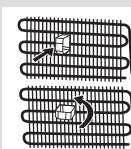
- Le présent appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. En conséquence, évitez de laisser les enfants s'en servir comme jouet, car ils peuvent par exemple utiliser la porte pour jouer à la balançoire.
- Évitez de brancher ou de débrancher l'appareil avec des mains mouillées au risque d'être victime d'une électrocution !
- Évitez de mettre les bouteilles cassables ou les récipients de boisson dans le compartiment congélateur. Les bouteilles ou les canettes peuvent exploser.
- Pour votre sécurité, ne placez pas des matières explosives ou inflammables dans votre réfrigérateur. Placez les boissons à forte concentration d'alcool verticalement dans le compartiment réfrigérateur et fermez bien le bouchon.
- Au moment de sortir la glace fabriquée dans le compartiment congélateur, évitez de la toucher. Si vous le faites, elles peuvent vous faire du mal.
- Évitez de toucher aux denrées congelées avec les mains nues ! Évitez de consommer les glaçons et les crèmes directement après les avoir sortis du congélateur !
- Évitez de congeler une seconde fois les denrées congelées une fois celles-ci dégivrées. Cela peut causer des problèmes de santé comme une intoxication alimentaire.
- Évitez de couvrir la carrosserie ou la partie supérieure du réfrigérateur avec de la dentelle. Si vous le faites, vous affecterez les performances de votre réfrigérateur.
- Fixez les accessoires dans le réfrigérateur pendant le transport pour éviter de les endommager.



## Installation et utilisation de votre réfrigérateur

*Avant de commencer à utiliser votre réfrigérateur, prêtez une attention particulière aux points suivants :*

- La tension de fonctionnement de votre réfrigérateur est de 220-240 V à 50 Hz.
- Le câble d'alimentation de votre réfrigérateur est doté d'une prise de terre. Cette fiche doit être utilisée dans un réceptacle mis à la terre d'au moins 16 A. Si vous ne disposez pas de réceptacle qui confirme cette mesure, veuillez contacter un électricien qualifié.
- Nous ne sommes pas responsables des dommages dus à une utilisation de l'appareil sans mise à la terre.
- Installez votre réfrigérateur dans un cadre qui ne l'exposera pas à la lumière directe du soleil.
- Assurez-vous de l'avoir installé à 50 cm des sources de chaleur comme les réchauds, les fours, les plaques chauffantes, etc., et à 5 cm au moins des fours électriques.
- N'utilisez jamais votre appareil en plein air, ne le laissez non plus sous la pluie.
- Lorsque votre réfrigérateur se trouve à proximité d'un congélateur, il doit avoir au moins 2 cm entre eux pour éviter que la surface externe ne soit humide.
- Ne rien poser au-dessus de votre réfrigérateur. Installez-le dans un cadre approprié de sorte qu'il existe au moins 15 cm d'espace libre au niveau de la surface supérieure.
- Les pieds réglables avant doivent rester stables dans une hauteur appropriée afin de permettre à votre réfrigérateur d'être stable et de fonctionner correctement. Vous pouvez régler les pieds en les tournant en sens horaire (ou dans le sens contraire). Ceci doit être fait avant la disposition des aliments dans le réfrigérateur.
- Avant d'utiliser votre réfrigérateur, nettoyez toutes ses parties avec de l'eau chaude contenant une cuillerée à café de bicarbonate de sodium, puis rincez avec de l'eau propre et séchez. Remplacez toutes les pièces après le nettoyage.
- Installez le plastique d'ajustement de la distance (la partie comportant les ailettes noires — l'arrière) en le tournant



dans l'intervalle d'un angle de 90° comme l'illustre la figure pour éviter que le condenseur ne touche au mur.

## Avant d'utiliser votre réfrigérateur

- Si vous êtes sur le point de faire fonctionner votre réfrigérateur pour la première fois ou après l'avoir transporté maintenez-le tout droit pendant 3 heures et branchez-le pour un fonctionnement optimal. Si vous ne procédez pas ainsi, le compresseur peut être endommagé.
- Votre réfrigérateur peut dégager une certaine odeur lorsque vous le faites fonctionner pour la première fois ; cette odeur disparaîtra avec le refroidissement de votre appareil.



### Informations sur la technologie de refroidissement de nouvelle génération

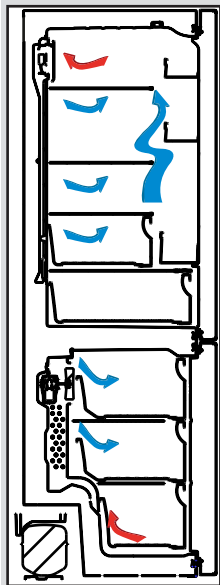
Les réfrigérateurs équipés de la technologie de refroidissement de nouvelle génération fonctionnent différemment des réfrigérateurs statiques. Dans les réfrigérateurs conventionnels, l'air humide qui entre dans le réfrigérateur et la vapeur fraîche qui émane des aliments provoquent une accumulation de givre dans le compartiment congélateur. Pour faire fondre ce givre, ou dégivrer, vous devez débrancher le réfrigérateur. Pendant la période d'arrêt, pour conserver les aliments frais, sortez-les du réfrigérateur et retirez la glace qui s'y trouve.

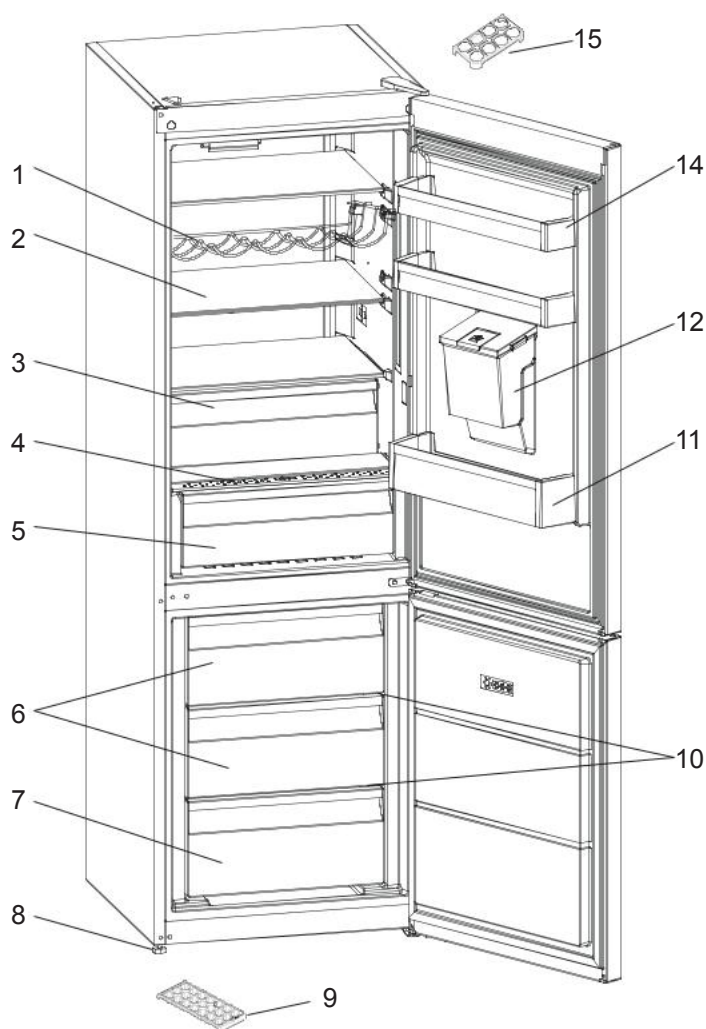
Dans les réfrigérateurs équipés de la technologie de refroidissement de nouvelle génération, la situation dans le compartiment congélateur est complètement différente. Grâce au ventilateur, l'air frais et sec émane de plusieurs points à l'intérieur du compartiment congélateur. En conséquence, l'air froid soufflé de manière homogène, même dans les espaces entre les étagères, congèle également les aliments de manière homogène et correcte. D'autre part, aucune formation de givre n'est observée.

La configuration du compartiment réfrigérateur est quelque peu identique à celle du compartiment congélateur. L'air, qui est soufflé à l'aide du ventilateur situé au-dessus du compartiment réfrigérateur, est refroidi lorsqu'il transite par l'espace derrière le conduit d'aération. Au même moment, l'air est soufflé à travers les trous du conduit d'aération, de sorte que le processus de refroidissement s'achève correctement dans le compartiment réfrigérateur. Les trous du conduit d'aération permettent une distribution homogène de l'air dans le compartiment.

Parce qu'il n'existe pas de passage entre le compartiment congélateur et le compartiment réfrigérateur, il n'y aura également aucun mélange d'odeurs.

Par conséquent, votre réfrigérateur équipé de la technologie de refroidissement de nouvelle génération est facile à utiliser, outre son grand volume et son apparence esthétique.





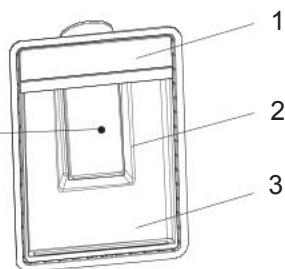
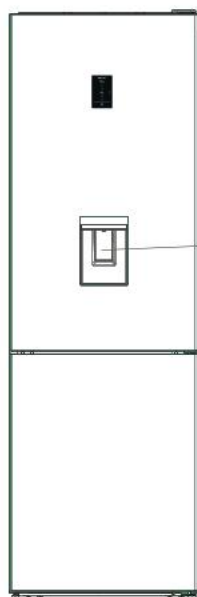
Cette présentation est donnée à titre d'information uniquement et porte sur les différentes parties de l'appareil. En conséquence, certaines parties peuvent varier en fonction des modèles.

- 1)Étagère à vin \*
- 2)Tablettes du réfrigérateur
- 3)Compartiment plus frais \*
- 4)Couvercle du compartiment à légumes
- 5)Compartiments à légumes
- 6)Panier du congélateur
- 7)Panier du bas du congélateur
- 8)Pieds de mise à niveau
- 9)Bac à glaçons
- 10)Étagère en verre
- 11)Porte-bouteille
- 12)Réservoir d'eau \*
- 13)Tablette supérieure de la porte
- 14)Coquetier

\* Dans certains modèles

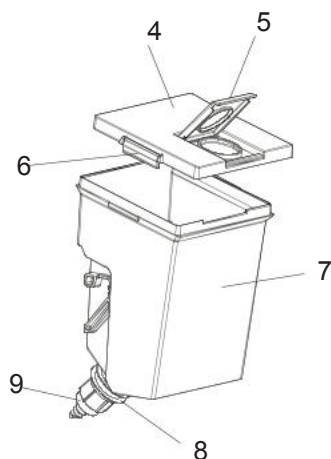
## Parties du distributeur d'eau

### (A) GROUPE DU RÉSERVOIR AVANT

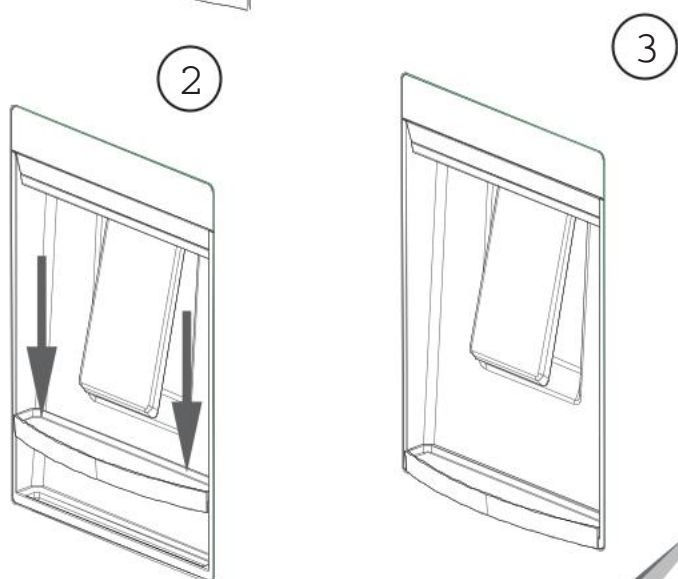
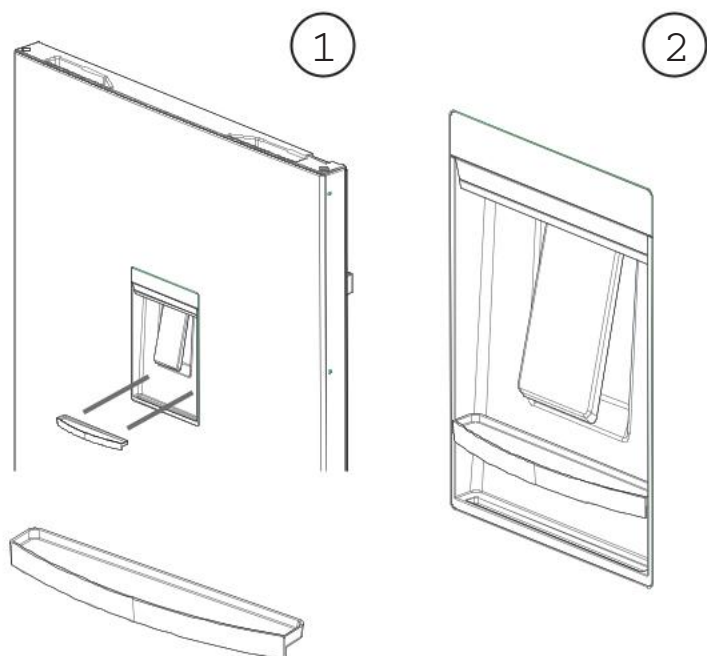


- 1)Couvercle supérieur du distributeur d'eau
- 2)Levier de déclenchement du distributeur d'eau
- 3)Boîtier du distributeur d'eau

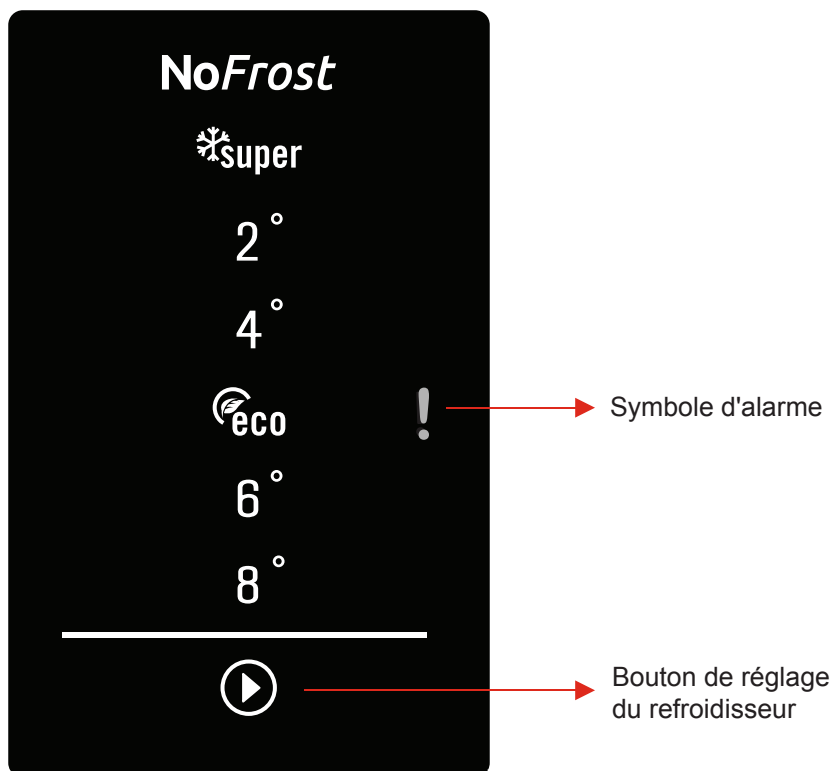
### (B) GROUPE DU DISTRIBUTEUR D'EAU



- 4) Couvercle du réservoir
- 5) Couvercle supérieur du réservoir d'eau
- 6) Verrous latéraux du couvercle
- 7) Réservoir d'eau
- 8) Anneau de joint
- 9) Robinet



## Panneau d'affichage et de commande

**Bouton de réglage du refroidisseur**

C'est le bouton de réglage du refroidisseur. Modifiez la température du compartiment refroidisseur à l'aide de ce bouton. Activez les modes Super Cool (Super refroidissement) et Economy (Économie) à l'aide de ce bouton.

**Symbole d'alarme (SR)**

L'alarme et SR passent au rouge et une alarme sonore se déclenche en cas de problème dans le réfrigérateur.

## Fonctionnement du réfrigérateur

### Mode Super refroidissement

#### Comment l'utiliser ?

- Appuyez sur le bouton de réglage du refroidisseur jusqu'à ce que le symbole du Super refroidissement s'allume. L'avertisseur émet un bip. Le mode est réglé.

#### Pendant ce mode :

- Vous pouvez annuler le mode Super refroidissement en effectuant la même opération de sélection.

**Remarque :** *Le mode Super refroidissement s'annule automatiquement au bout de 6 heures en fonction de la température ambiante ou lorsque le capteur du réfrigérateur atteint une température suffisamment basse.*

### Mode Économie

#### Comment l'utiliser ?

- Appuyez sur le bouton de réglage du refroidisseur jusqu'à ce que le symbole Économie s'allume.
- Vous pouvez également appuyer sur n'importe quel bouton pendant 1 sec. Lorsque le mode est activé, l'avertisseur émet un bip.
- Pour annuler, il suffit d'appuyer sur le bouton de réglage du refroidisseur.

## Réglages de la température du refroidisseur

- La valeur initiale de la température de l'indicateur de réglage du refroidisseur est de +4 °C.
- Appuyez une fois sur le bouton de réglage du refroidisseur
- Lorsque vous appuyez d'abord sur ce bouton, la dernière valeur apparaît sur l'indicateur de réglage du refroidisseur.
- Lorsque vous appuyez sur ce bouton, la température minimale est réglée. (+8 °C, +6 °C, Économie, +4 °C, +2 °C, Super refroidissement)
- Lorsque vous appuyez sur le bouton de réglage du refroidisseur jusqu'à l'affichage du symbole de super refroidissement sur l'indicateur de réglage du refroidisseur, et si vous n'appuyez pas sur n'importe quel bouton au bout de 1 seconde, l'icône du Super refroidissement clignote.
- Si vous continuez à appuyer, il se réinitialise à partir de + 8 °C.

**Avertissements concernant les réglages de température**

- Vos réglages de température ne sont pas annulés en cas de panne de courant.
- Il n'est pas conseillé d'utiliser votre réfrigérateur dans des milieux dont la température est inférieure à 10 °C en termes d'efficacité.
- Les réglages de température doivent être effectués en fonction de la fréquence d'ouverture de la porte et de la quantité d'aliments placés dans le réfrigérateur.
- Ne passez pas à un autre réglage à moins d'avoir fini avec le réglage en cours.
- De plus, votre réfrigérateur doit fonctionner jusqu'à 24 heures en fonction de la température ambiante sans interruption après avoir été branché afin d'être complètement froid. N'ouvrez pas fréquemment les portes de votre réfrigérateur et n'y placez pas beaucoup d'aliments en cette période.
- Une fonction de temporisation de 5 minutes est appliquée pour éviter d'endommager le compresseur de votre réfrigérateur, quand vous le débranchez, puis le rebranchez pour le mettre en marche ou en cas de panne de courant. Votre réfrigérateur recommence à fonctionner normalement après 5 minutes.
- Votre réfrigérateur a été conçu de manière à fonctionner dans la plage de température ambiante dans les normes conformément à la classe du climat mentionnée dans l'étiquette de l'information. Nous ne vous conseillons pas d'utiliser votre réfrigérateur hors des limites de la valeur des températures mentionnées en termes d'efficacité de refroidissement.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 16°C et 43°C.

| <b>Classe Climatique</b> | <b>Température ambiante °C</b> |
|--------------------------|--------------------------------|
| <b>T</b>                 | Entre 16 et 43 (°C)            |
| <b>ST</b>                | Entre 16 et 38 (°C)            |
| <b>N</b>                 | Entre 16 et 32 (°C)            |
| <b>SN</b>                | Entre 10 et 32 (°C)            |

## Accessoires

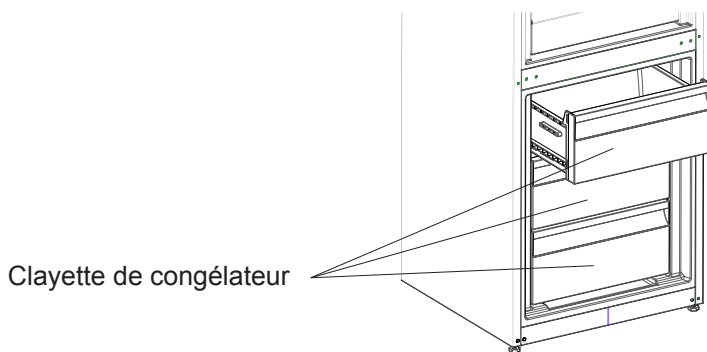
### Clayette de congélateur

La clayette de congélateur permet aux denrées de se conserver plus régulièrement.

#### Pour enlever la clayette de congélateur;

- Tirez la clayette vers l'extérieur autant que possible
- Tirez la partie avant de la clayette vers le haut et vers l'extérieur.
- Pour remplacer le compartiment coulissant, procédez à l'opération inverse.

**Remarque :** Veuillez toujours tenir le poignet pendant le retrait.



## Compartiment Refroidisseur

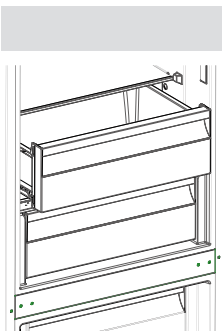
La conservation des aliments dans le compartiment Refroidisseur au lieu du congélateur ou du réfrigérateur permet d'en prolonger la fraîcheur et la saveur, tout en préservant leur apparence fraîche. Lorsque le bac du compartiment Refroidisseur devient sale, retirez-le et lavez-le à l'eau.

(L'eau congèle à 0 °C, mais les aliments salés ou sucrés congèlent à une température encore plus basse)

Le compartiment Refroidisseur est très souvent utilisé pour le poisson cru, légèrement mariné, le riz, etc.

***Ne placez pas les aliments que vous souhaitez congeler ou les bacs à glaçons pour produire de la glace.***

- Retrait du compartiment Refroidisseur
- Tirez le compartiment Refroidisseur vers vous en le faisant glisser sur les rails.
- Tirez vers le haut pour retirer le compartiment Refroidisseur du rail.



## Contrôleur d'humidité

Lorsque le contrôleur d'humidité est en position fermée, il permet aux fruits et légumes frais de se conserver plus longtemps.

Si le compartiment à légumes est plein, le cadran de fraîcheur situé à l'avant du compartiment à légumes doit être ouvert. De cette façon, l'air dans le compartiment à légumes et le niveau d'humidité seront contrôlés, pour une meilleure durée de conservation.

Si vous remarquez de la condensation sur la tablette en verre, réglez le contrôle de l'humidité en position ouverte.

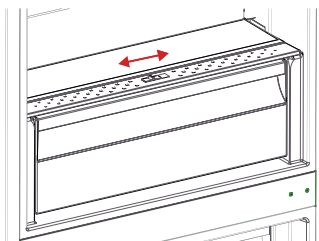




Fig. -1

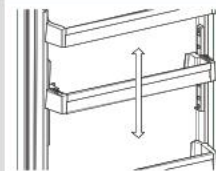


Fig. -2

**Balconnet réglable (Dans certains modèle)**

Six réglages de hauteur différents peuvent être effectués par le balconnet réglable pour servir de zones de stockage dont vous avez besoin.

Pour changer la position du balconnet réglable ;

Tenez le bas de la clayette et tirez les boutons situés du côté balconnet dans le sens de la flèche. (Fig.1)

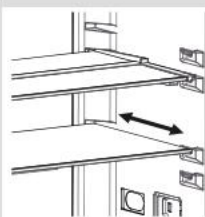
Positionnez le balconnet à la hauteur souhaitée en le déplaçant du haut vers le bas.

Une fois la position souhaitée pour le balconnet atteinte, relâchez les boutons situés du côté balconnet (Fig. 2) Avant de relâcher le balconnet, déplacez-le du haut vers le bas et assurez-vous qu'il est fixé.

**Remarque :** Avant tout déplacement, chargez le balconnet, tenez la clayette par le bas. Autrement, elle peut se détacher des rampes en raison de son poids. Par conséquent, le balconnet ou les rampes peuvent être endommagés.



(Fig.1)



(Fig.2)

**Étagère en verre réglable (Dans certains modèle)**

Le mécanisme de l'étagère en verre permet, d'un simple mouvement, d'obtenir plus d'espace de conservation.

- Poussez l'étagère en verre pour la couvrir. (Fig.1)
- Vous pouvez alors utiliser l'espace supplémentaire pour y charger vos aliments. (Fig.2)
- Tirez l'étagère vers vous pour la remettre à sa position initiale. (Fig.1)

***Les descriptions visuelles et textuelles sur la section des accessoires peuvent varier selon le modèle de votre appareil.***

## Distributeur d'eau (si disponible)

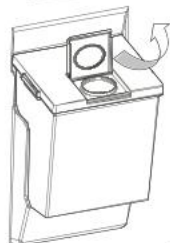
Placer le réservoir d'eau dans les détails du plastique de la porte orientée selon la direction de la flèche.



Après les avoir inclinés pour monter le réservoir d'eau, rabaissez ces détails des plastiques de la porte pour les remettre en place.



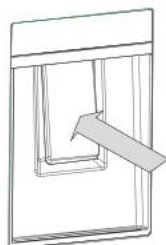
Ajoutez des boissons via le couvercle du réservoir d'eau.



Maintenez les couvercles latéraux de verrouillage pour dégager le réservoir d'eau.



Pour servir votre boisson, appuyez légèrement sur le levier de soupape.



**Pour remplir le réservoir d'eau**

- Retirez le couvercle supérieur du réservoir d'eau.
- Remplissez le réservoir d'eau.
- Remplacez le couvercle supérieur du réservoir d'eau.

**Attention**

- N'introduisez rien d'autre à l'intérieur du distributeur en dehors de l'eau.
- Si vous laissez de l'eau à l'intérieur du réservoir pendant longtemps, celle-ci entraînera la formation de mauvaises odeurs. En pareille situation, nettoyez le réservoir et continuez à vous en servir.
- Nettoyez le réservoir d'eau avant de vous en servir pour la première fois.

**Pour nettoyer le réservoir d'eau**

- Soulevez le réservoir d'eau.
- Retirez-en le couvercle, de même que les couvercles latéraux de verrouillage.
- Nettoyez le réservoir à l'eau chaude et montez à nouveau les pièces que vous avez démontées.

**Pour remettre le réservoir d'eau**

- Installez le réservoir d'eau comme indiqué.
- Pendant l'installation, prêtez attention au robinet en veillant à ce que les orifices correspondent l'un à l'autre.
- Le débit d'eau peut s'imposer à votre gré si le réservoir n'a pas été bien fixé. Assurez-vous par ailleurs que les joints ont été correctement fixés.

**Plateau d'égouttement**

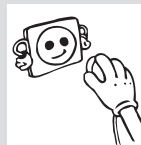
- Au cours de l'utilisation du distributeur, l'eau qui s'est déversée au-dessus de la vitre s'accumule dans le réservoir. Pour la nettoyer, il convient de retirer ce plateau. Après l'avoir nettoyé, vous pouvez le remettre en place.

**ATTENTION:**

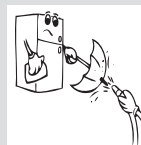
Pour éviter des gouttes d'eau qui tombent, veuillez tenir le verre pendant une seconde après la distribution.

**Les descriptions visuelles et textuelles sur les accessoires peuvent varier selon le modèle de votre appareil.**

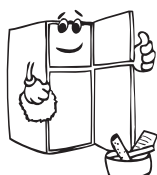
- **Débranchez l'appareil de la prise de courant avant le nettoyage.**



- Ne nettoyez pas l'appareil en y versant de l'eau.



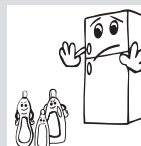
- Les côtés intérieurs et extérieurs peuvent être nettoyés avec un tissu doux ou une éponge trempé (e) dans de l'eau chaude savonneuse.



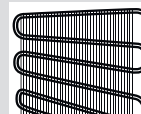
- Nettoyez les accessoires séparément avec de l'eau et du savon. Ne les nettoyez pas dans la machine à laver.



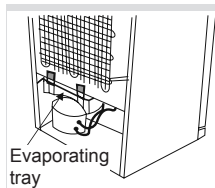
- N'utilisez jamais des produits inflammables, explosifs, ou corrosifs comme le diluant, le gaz, ou l'acide.



- Vous devez nettoyer le condenseur avec un balai au moins une fois par an afin d'économiser de l'énergie et accroître la productivité.



**Pensez à débrancher votre réfrigérateur avant de procéder au nettoyage.**



### Dégivrage

Le dégivrage complet de votre réfrigérateur se fait automatiquement. L'eau qui se forme au terme du processus de dégivrage passe à travers le point de collecte d'eau, s'écoule à l'intérieur du récipient de vaporisation derrière votre réfrigérateur et s'y évapore seul.

### Remplacement du voyant à LED

Si le voyant à LED de votre réfrigérateur s'allume, contactez le centre de dépannage car celui-ci doit être remplacé uniquement par le personnel agréé.

**Compartiment réfrigérateur**

- En conditions normales de fonctionnement, le réglage de la valeur de température du compartiment réfrigérateur sur 4 °C devrait suffire.
- Pour réduire l'humidité et l'augmentation conséquente de givre, ne placez jamais de liquides dans des récipients non scellés dans le réfrigérateur. Le givre a tendance à se concentrer dans les parties les plus froides de l'évaporateur et nécessitera des dégivrages plus fréquents avec le temps.
- Ne placez jamais de nourriture chaude dans le réfrigérateur. La nourriture chaude doit d'abord refroidir à température ambiante et être arrangée de sorte à assurer une circulation d'air suffisante dans le compartiment réfrigérateur.
- Rien ne doit toucher la paroi arrière, car cela pourrait provoquer l'apparition de givre, et les récipients pourraient alors adhérer à la paroi arrière. N'ouvrez pas la porte du réfrigérateur trop fréquemment.
- Arrangez la viande et les poissons lavés (emballés ou enveloppés dans du plastique) que vous prévoyez d'utiliser dans les 1-2 jours suivants dans la section inférieure du compartiment réfrigérateur (au-dessus du compartiment à légumes), car il s'agit de la section la plus froide, celle offrant les meilleures conditions de stockage.
- Vous pouvez placer les fruits et légumes dans le compartiment à légumes sans emballage.

| Aliment                                    | Durée de conservation                                       | Lieu de conservation                                                                                                 |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Fruits et légumes</b>                   | 1 semaine                                                   | Bac à légumes (sans emballage)                                                                                       |
| <b>Viande et poisson</b>                   | 2 à 3 jours                                                 | Couverts avec des sacs en plastique ou placés dans un compartiment réservé pour la viande (sur la clayette en verre) |
| <b>Fromage frais</b>                       | 3 à 4 jours                                                 | Dans la clayette de porte spéciale                                                                                   |
| <b>Beurre et margarine</b>                 | 1 semaine                                                   | Dans la clayette de porte spéciale                                                                                   |
| <b>Produit embouteillé, lait et yaourt</b> | Jusqu'à la date de péremption recommandée par le producteur | Dans la clayette de porte spéciale                                                                                   |
| <b>Œufs</b>                                | 1 mois                                                      | Dans le casier à œufs                                                                                                |
| <b>Aliments cuits</b>                      |                                                             | Toutes les clayettes                                                                                                 |

**Compartment congélateur**

- Veuillez utiliser le compartiment congélateur de votre réfrigérateur pour stocker les aliments congelés pendant une longue durée et pour produire de la glace.
- Pour obtenir la capacité maximale du compartiment congélateur, utilisez les tablettes de verre pour les sections supérieure et moyenne. Pour la section inférieure, utilisez le panier inférieur.
- Ne placez pas la nourriture que vous congelez pour la première fois avec la nourriture déjà congelée.
- Vous devez congeler la nourriture à congeler (viande, viande hachée, poisson, etc.) en la divisant en portions consommables en une fois.
- Ne recongelez pas des aliments qui ont été décongelés. Cela pourrait représenter un danger pour votre santé, en raison des risques d'intoxication alimentaire.
- Ne placez pas de plats chauds dans le congélateur avant qu'ils aient refroidi. Cela pourrait nuire aux autres aliments congelés auparavant dans le congélateur.
- Lorsque vous achetez de la nourriture surgelée, assurez-vous qu'elle a été congelée dans des conditions adaptées et que le paquet n'est pas déchiré.
- Lorsque vous stockez de la nourriture congelée, les conditions de stockage sur l'emballage doivent être observées à tout prix. À défaut d'explication, la nourriture doit être consommée dans les plus brefs délais.
- Si l'emballage d'un aliment surgelé a pris l'humidité et dégage une odeur désagréable, la nourriture peut avoir été stockée dans des conditions inappropriées précédemment et avoir périmé. N'achetez pas ce type d'aliments !
- Les durées de stockage de la nourriture surgelée dépendent de la température ambiante, de la fréquence d'ouverture et de fermeture des portes, des paramètres de thermostat, du type de nourriture et du temps écoulé de l'achat de la nourriture à son placement dans le congélateur. Respectez toujours les instructions sur l'emballage et ne dépassez jamais la durée de stockage indiquée.
- Lors des pannes de courant prolongées, n'ouvrez pas la porte du compartiment congélateur. Votre réfrigérateur devrait pouvoir conserver votre nourriture surgelée pendant environ 18 heures par température ambiante de 25 °C et pendant environ 13 heures

par 32 °C. Cette valeur diminue lorsque la température ambiante augmente. Lors des pannes de courant prolongées, ne recongelez pas vos aliments et consommez-les dès que possible.

- Notez que si vous souhaitez ouvrir la porte du congélateur immédiatement après fermeture, vous aurez du mal à l'ouvrir. Cela est tout à fait normal ! Après avoir atteint sa condition d'équilibre, la porte s'ouvrira facilement.

### **Note importante :**

- Les aliments congelés, une fois décongelés, doivent être cuits comme des aliments frais. S'ils ne sont pas cuits après leur décongélation, ils ne doivent JAMAIS être recongelés.
- Le goût de certaines épices présentes dans les plats cuisinés (anis, basilic, cresson, vinaigre, épices assorties, gingembre, ail, oignon, moutarde, thym, marjolaine, poivre noir, etc.) peut changer et devenir plus fort après un stockage prolongé. Ainsi, n'ajoutez pas de quantités d'épices excessives à la nourriture que vous surgelez, ou n'ajoutez l'épice désirée qu'après décongélation du plat.
- La période de stockage des aliments dépend de l'huile utilisée. La margarine, la graisse de veau, l'huile d'olive et le beurre sont appropriés, tandis que l'huile de cacahuète et la graisse de porc doivent être évitées.
- La nourriture liquide doit être congelée dans des récipients en plastique et les autres aliments doivent être congelés sous film plastique ou dans des sachets de congélation.

| Poisson et viande                                                   | Préparation                                                                                                                                                               | Durée de conservation (mois) | Temps de décongélation à température ambiante -heures- |
|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|--------------------------------------------------------|
| <b>Bifteck</b>                                                      | Emballés pour congélation par portions plus maniables                                                                                                                     | 6-10                         | 1-2                                                    |
| <b>Viande d'agneau</b>                                              | Emballés pour congélation par portions plus maniables                                                                                                                     | 6-8                          | 1-2                                                    |
| <b>Rôti de veau</b>                                                 | Emballés pour congélation par portions plus maniables                                                                                                                     | 6-10                         | 1-2                                                    |
| <b>Cubes de veau</b>                                                | En petits morceaux                                                                                                                                                        | 6-10                         | 1-2                                                    |
| <b>Cubes de mouton</b>                                              | En morceaux                                                                                                                                                               | 4-8                          | 2-3                                                    |
| <b>Viande hachée</b>                                                | En portions maniables, emballée sans être épicée                                                                                                                          | 1-3                          | 2-3                                                    |
| <b>Abats (morceaux)</b>                                             | En morceaux                                                                                                                                                               | 1-3                          | 1-2                                                    |
| <b>Saucisse / Salami</b>                                            | Doivent être emballés même s'ils sont enrobés                                                                                                                             |                              | Jusqu'à ce qu'ils soient décongelés                    |
| <b>Poulet et dinde</b>                                              | Emballés pour congélation par portions plus maniables                                                                                                                     | 7-8                          | 10-12                                                  |
| <b>Oie / canard</b>                                                 | Emballés pour congélation par portions plus maniables                                                                                                                     | 4-8                          | 10                                                     |
| <b>Cerf - Lapin - Sanglier</b>                                      | Portions de 2.5 kg et sans os                                                                                                                                             | 9-12                         | 10-12                                                  |
| <b>Poissons d'eau douce (truite, carpe, brochet, Chat, Poisson)</b> | Ils doivent être lavés et séchés après avoir été bien écaillés et nettoyés à l'intérieur ; les parties telles que la queue et la tête doivent être coupées si nécessaire. | 2                            | Jusqu'à ce qu'il soit bien décongelé                   |
| <b>Poisson maigre, loup de mer, turbot, sole</b>                    |                                                                                                                                                                           | 4-8                          | Jusqu'à ce qu'il soit bien décongelé                   |
| <b>Poissons gras (bonite, maquereau, poisson bleu, anchois)</b>     |                                                                                                                                                                           | 2-4                          | Jusqu'à ce qu'il soit bien décongelé                   |
| <b>Crustacées</b>                                                   | Nettoyés et mis dans des sacs                                                                                                                                             | 4-6                          | Jusqu'à ce qu'il soit bien décongelé                   |
| <b>Caviar</b>                                                       | Dans son emballage, dans une boîte en aluminium ou en plastique                                                                                                           | 2-3                          | Jusqu'à ce qu'il soit bien décongelé                   |
| <b>Escargot</b>                                                     | Dans de l'eau salée, dans une boîte en aluminium ou en plastique                                                                                                          | 3                            | Jusqu'à ce qu'il soit bien décongelé                   |

| Fruits et légumes                      | Préparation                                                                                                                            | Durée de conservation (mois) | Temps de décongélation à température ambiante -heures- |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|--------------------------------------------------------|
| <b>Chou-fleur</b>                      | Enlever les feuilles, diviser le noyau en plusieurs parties et le laisser trempé dans de l'eau contenant une petite quantité de citron | 10 - 12                      | Il peut être utilisé sous forme congelée               |
| <b>Haricots verts</b>                  | Laver et couper en petits morceaux.                                                                                                    | 10 - 13                      | Il peut être utilisé sous forme congelée               |
| <b>Pois</b>                            | Décortiquer et laver                                                                                                                   | 12                           | Il peut être utilisé sous forme congelée               |
| <b>Champignons et asperges</b>         | Laver et couper en petits morceaux.                                                                                                    | 6 - 9                        | Il peut être utilisé sous forme congelée               |
| <b>Chou</b>                            | Doit être nettoyé                                                                                                                      | 6 - 8                        | 2                                                      |
| <b>Aubergine</b>                       | Les couper en morceaux de 2 cm après lavage                                                                                            | 10 - 12                      | Plaques séparées les unes des autres                   |
| <b>Maïs</b>                            | Le nettoyer et l'emballer avec son épi ou en grains                                                                                    | 12                           | Il peut être utilisé sous forme congelée               |
| <b>Carottes</b>                        | Nettoyer et coupez en tranches                                                                                                         | 12                           | Il peut être utilisé sous forme congelée               |
| <b>Piment</b>                          | Retirer la tige, diviser en deux et séparer les graines                                                                                | 8 - 10                       | Il peut être utilisé sous forme congelée               |
| <b>Épinard</b>                         | Lavé                                                                                                                                   | 6 - 9                        | 2                                                      |
| <b>Pomme et avocat</b>                 | Les découper en enlevant leur croûte                                                                                                   | 8 - 10                       | (Dans le congélateur) 5                                |
| <b>Abricot et pêche</b>                | Les diviser en deux et retirer les graines                                                                                             | 4 - 6                        | (Dans le congélateur) 4                                |
| <b>Fraise et framboise</b>             | Les laver et les nettoyer                                                                                                              | 8 - 12                       | 2                                                      |
| <b>Fruits cuits</b>                    | À l'intérieur d'une tasse avec 10 % de sucre ajouté                                                                                    | 12                           | 4                                                      |
| <b>Prunes, cerises, cerises acides</b> | Les laver et en retirer les tiges                                                                                                      | 8 - 12                       | 5 - 7                                                  |

| Produits laitiers et pâtisseries   |                               | Préparation                                                                                                     | Durée de conservation (mois) | Conditions de conservation                                                                                                                                                                           |                       |
|------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Lait conditionné (homogénéisé)     |                               | Dans son emballage                                                                                              | 2 - 3                        | Lait homogénéisé uniquement                                                                                                                                                                          |                       |
| Fromage (excepté le fromage blanc) |                               | Sous la forme de tranches                                                                                       | 6 - 8                        | Ils peuvent être laissés dans leurs emballages d'origine pour une conservation de courte durée. Ils doivent également être enveloppés dans des sacs en plastique pour une conservation à long terme. |                       |
| Beurre, margarine                  |                               | Dans son emballage                                                                                              | 6                            |                                                                                                                                                                                                      |                       |
| Œufs (*)                           | Blanc d'œuf                   |                                                                                                                 | 10 - 12                      | 30 grammes du mélange équivalent à un jaune d'œuf.                                                                                                                                                   | Dans une boîte fermée |
|                                    | Mélange d'œuf (Blanc – jaune) | Après l'avoir très bien battu, une pincée de sel ou de sucre est ajoutée pour l'empêcher de devenir trop épais. | 10                           | 50 grammes du mélange équivalent à un jaune d'œuf.                                                                                                                                                   |                       |
|                                    | Jaune d'œuf                   | Après l'avoir très bien battu, une pincée de sel ou de sucre est ajoutée pour l'empêcher de devenir trop épais. | 8 - 10                       | 20 grammes du mélange équivalent à un jaune d'œuf.                                                                                                                                                   |                       |

(\*) L'œuf ne doit pas être congelé avec sa coquille. Le blanc et le jaune de l'œuf doivent être congelés séparément sauf s'ils ont été mélangés.

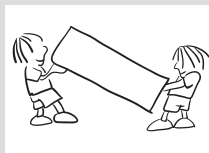
|                | Durée de conservation (mois) | Temps de décongélation à température ambiante (heure) | Temps de dégivrage au four (minutes) |
|----------------|------------------------------|-------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Pain           | 4 - 6                        | 2 - 3                                                 | 4-5 (220-225 °C)                     |
| Biscuits       | 3 - 6                        | 1 - 1,5                                               | 5-8 (190-200 °C)                     |
| Pâté en croûte | 1 - 3                        | 2 - 3                                                 | 5-10 (200-225 °C)                    |
| Tarte          | 1 - 1,5                      | 3 - 4                                                 | 5-8 (190-200 °C)                     |
| Pâte filo      | 2 - 3                        | 1 - 1,5                                               | 5-8 (190-200 °C)                     |
| Pizza          | 2 - 3                        | 2 - 4                                                 | 15-20 (200 °C)                       |

- L'emballage original de l'appareil et sa mousse peuvent être conservés pour une utilisation ultérieure (en option).
- Lors du transport de l'appareil, celui-ci doit être attaché à l'aide d'un large ruban ou d'une corde solide. Les règles mentionnées sur l'emballage doivent être respectées à chaque fois que l'appareil est déplacé.
- Avant de transporter ou de changer la position d'installation, tous les objets mobiles (étagères, accessoires, bac à légumes) doivent être retirés du dispositif ou fixés à l'aide de bandes pour ne pas bouger ou être endommagés.

***Transportez votre réfrigérateur en position verticale.***

### **Repositionner la porte**

- Il n'est pas possible de changer le sens d'ouverture de la porte de votre réfrigérateur, lorsque les poignées sont installées à partir de la surface avant de la porte.
- Toutefois, il est possible de modifier le sens d'ouverture de la porte sur les modèles sans poignée.
- Si le sens d'ouverture de porte de votre réfrigérateur peut être changé, vous devez contacter le service autorisé le plus proche pour les travaux.



**Lire les avertissements ;**

Lorsque la température des compartiments réfrigérateur et congélateur atteint des niveaux inappropriés ou en cas de problème survenu dans l'appareil, votre réfrigérateur vous le signale aussitôt. Les codes d'avertissement figurent sur les indicateurs du congélateur et du réfrigérateur.

| TYPE D'ERREUR | TYPE D'ERREUR                     | MOTIF                                                                                             | CE QU'IL FAUT FAIRE                                                           |
|---------------|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| SR            | « Avertissement en cas de panne » | Certaines pièces sont hors service ou une panne est détectée dans le processus de refroidissement | Appelez le service d'assistance le plus tôt possible pour demander de l'aide. |

**Si votre réfrigérateur ne fonctionne pas ;**

- Y a-t-il coupure de courant ?
- La fiche a-t-elle été bien branchée dans la prise?
- Le fusible de la prise sur laquelle la fiche est branchée ou le fusible principale a-t-il explosé?
- La prise est-elle endommagée? Pour vérifier, branchez votre réfrigérateur à une prise pour voir si tout fonctionne normalement.

**Avertissements des commandes ;**

Si les températures des compartiments de réfrigération et de congélation ne sont pas définies dans les niveaux appropriés, ou si l'appareil connaît un problème, votre réfrigérateur vous préviendra. Les codes d'avertissement apparaissent sur les écrans de réglage des compartiments congélateur et réfrigérateur.

**Si votre réfrigérateur émet des bruits ;****Bruits normaux****Bruit de craquement (craquement des glaces) :**

- Ce bruit se fait entendre pendant le processus de dégivrage automatique.
- Une fois que l'appareil a été refroidi et chauffé (expansions dans le matériel de l'appareil).

**Petit bruit de craquement:** Bruit entendu quand le thermostat active ou désactive le compresseur.

**Bruit du compresseur:** C'est le bruit normal du moteur. Le bruit signifie que le compresseur fonctionne normalement. Étant donné que le compresseur commence à peine à fonctionner, il peut dans un

premier temps émettre des bruits pendant quelque temps.

Bruits de bouillonnement et de gazouillement: Ce bruit se fait entendre lorsque le liquide du réfrigérant s'écoule à travers les tuyaux à l'intérieur du système.

**Bruit d'écoulement d'eau:** Bruit d'écoulement normal de l'eau dans le récipient d'évaporation pendant le processus de dégivrage. Ce son peut être entendu pendant le processus de dégivrage qui se fait à l'intérieur de l'appareil.

**Bruit produit par l'eau:** C'est le bruit normal du ventilateur. Ce bruit peut se faire entendre à cause de la circulation de l'air dans les réfrigérateurs avec technologie sans givre à mesure que le système fonctionne normalement.

### **Si les bords de la carrosserie du réfrigérateur contactés par le joint de la porte sont chauds;**

En été notamment (dans des climats chauds), les surfaces qui sont au contact du joint du réfrigérateur peuvent être chaudes pendant le fonctionnement du compresseur. Ce phénomène est tout à fait normal.

### **En cas d'humidification dans les parties internes de votre réfrigérateur;**

- L'aliment a-t-il été bien emballé? Les gobelets ont-ils été bien séchés avant leur introduction dans le réfrigérateur?
- Les portes du réfrigérateur sont-elles ouvertes trop souvent? Lorsque vous ouvrez la porte du réfrigérateur, l'humidité de l'air qui se trouve dans la pièce pénètre dans l'appareil. Si le niveau d'humidité de la pièce est particulièrement élevé, plus la porte est ouverte, plus vite l'humidification se produira.
- Il est tout à fait normal que des gouttes se forment sur la paroi arrière suite au processus de dégivrage automatique. (Dans les modèles statiques)
- **Si les portes ne s'ouvrent et ne se ferment pas bien :**
  - Les emballages de denrées empêchent-ils les portes de se fermer?
  - Les compartiments de porte, les clayettes et les étagères sont-ils bien placés?
  - Les joints de porte sont-ils défectueux ou usagés?
  - Votre réfrigérateur repose-t-il sur un sol plat?

### **À propos du distributeur d'eau;**

**Si la quantité d'eau qui s'écoule est anormale ;**

**Vérifiez;**

- e réservoir est bien installé.
- Les joints du réservoir sont bien assemblés.

**Si l'eau s'écoule goutte à goutte;****Vérifiez;**

- le robinet est bien installé.
- Les joints du robinet sont bien assemblés.

**REMARQUES IMPORTANTES :**

- La fonction de protection du compresseur sera activée après une coupure électrique soudaine ou après le débranchement de l'appareil, parce que le gaz contenu dans le système de refroidissement n'est pas encore stabilisé. Votre réfrigérateur démarrera dans 5 minutes, vous n'avez pas à vous inquiéter.
- Débranchez votre réfrigérateur si vous ne comptez pas l'utiliser pendant longtemps (pendant les vacances d'été par exemple). Nettoyez votre réfrigérateur conformément aux consignes données dans la section 4 et laissez la porte ouverte pour éviter l'humidification et la formation de mauvaises odeurs.
- Si vous respectez toutes les consignes ci-dessus et le problème persiste toutefois, veuillez contacter votre service agréé le plus proche.
- L'appareil que vous venez d'acquérir a été fabriqué pour être utilisé dans un cadre domestique et ne peut servir qu'à cette fin. Il ne saurait être adapté à des fins commerciales ou autres. Si le consommateur utilise l'appareil d'une manière qui n'est pas conforme à ces caractéristiques, nous soulignons que le producteur et le distributeur ne seront pas responsables pour toute réparation et panne pendant la période de garantie.

- 1– Installez l'appareil dans un compartiment froid et bien aéré. Toutefois, il ne doit pas être placé en plein soleil ou à proximité d'une source de chaleur (radiateur, plaque, etc.). Dans le cas contraire, utilisez une plaque d'isolation.
- 2– Laissez les aliments et les boissons chaudes refroidir hors de l'appareil.
- 3– Après avoir décongelé les aliments, placez-les dans le compartiment réfrigérateur. La basse température des aliments congelés permet de refroidir le compartiment réfrigérateur lors du dégivrage. L'énergie est ainsi économisée. L'énergie est gaspillée lorsque les aliments sont retirés de l'appareil.
- 4– Les boissons et les soupes doivent être couvertes lorsqu'elles sont disposées dans l'appareil. Dans le cas contraire, l'humidité augmente dans l'appareil. Par conséquent, le temps de fonctionnement s'allonge. Les boissons et des soupes doivent également être couvertes pour en préserver le goût et l'odeur.
- 5– Lorsque vous disposez les aliments et les boissons dans l'appareil, ouvrez la porte aussi brièvement que possible.
- 6– Gardez fermés les couvercles de tous les compartiments à température différente dans l'appareil (bac à légumes, refroidisseur, etc.).
- 7– Le joint de porte doit être propre et souple. Remplacez les joints en cas d'usure.

- الخزان مركب بشكل صحيح.
- إطارات إحكام الخزان مركبة بشكل جيد.

**إذا سقطت قطرات؛**

**تأكد أن:**

- الحنفية مركبة بشكل صحيح.

**إطارات إحكام الحنفية مركبة بشكل جيد. ملاحظات هامة:**

- يحترق الصمام الحراري لحماية الضاغط بعد الانقطاع المفاجئ للتيار أو بعد نزع الجهاز عن الكهرباء، لأن الغاز الموجود في نظام التبريد لم يستقر بعد. سوف يعمل مبردك بعد 4 إلى 5 دقائق، ليس هناك داعي للقلق.
- وحدة تبريد ثلاجتك مخفية في الجدار الخلفي. قد تتشكل قطرات ماء أو تجمد داخل مبردك (على السطح الخلفي) نظرا لتشغيل الضاغط بفواصل زمنية محددة. هذا أمر طبيعي. لا حاجة لإجراء عملية إذابة الجليد إلا إذا كان تشكل الجليد شديد.
- إن كنت تتوي عدم استخدام جهازك لفترة طويلة (في إجازة الصيف مثلا)، افصله عن الكهرباء. بعد إزالة الجليد، نظف مبردك و اترك الباب مفتوحا لمنع الرطوبة والروائح.
- إن استمرت المشكلة بعد أن اتبعت جميع التعليمات أعلاه، يرجى الاتصال بأقرب مركز خدمة معتمد.
- إن الجهاز الذي اشتريته مصمم للاستخدام المنزلي ويمكن استخدامه في البيت فقط من أجل الغايات المذكورة. وهو غير ملائم للاستخدام التجاري أو العام. إذا استخدم المستهلك هذا الجهاز بطريقة لا تتسجم مع هذه الميزات، نؤكد أن المنتج والباع لن يتحملا المسؤولية عن أي تصليح أو خلل خلال فترة الكفالة.
- إن عمر جهازك المذكور والمصرح بواسطة دائرة الصناعة (فترة الاحتفاظ بالقطع المطلوبة للأداء الصحيح للجهاز) هو 10 سنوات.

### نصائح لتوفير الطاقة

١. ركب الجهاز في غرفة باردة جيدة التهوية، لكن ليس في ضوء الشمس المباشر وليس بجانب مصادر الحرارة (الراديو، الطباخ، الخ). وإلا قم باستخدام طبقة عازلة.
٢. اترك الأطعمة والمشروبات الساخنة تبرد خارج الجهاز.
٣. عندما يذوب الطعام المتجمد ضعه في حجرة المبرد. تساعد الحرارة المنخفضة للأطعمة المجمدة في تبريد حجرة المبرد أثناء ذوبانها. لذا فإنه يوفر الطاقة. إذا وضع الطعام المجمد خارجا، يتسبب ذلك بإهدار الطاقة.
٤. عند وضع المشروبات يجب تغطيتها. وإلا فسوف تزداد الرطوبة في الجهاز. لذا يزداد وقت العمل. كما أن تغطية المشروبات تساعد في منع الروائح والنكهات.
٥. عند وضع المأكولات والمشروبات، افتح باب الجهاز أقصر مدة ممكنة.
٦. حافظ على أغذية حجرة الحرارة المختلفة مغلقة في الجهاز (رف المواد الطازجة، قسم التبريد، الخ).
٧. يجب أن يكون الإطار المطاطي للباب نظيفا ومرنا. استبدل الإطارات إن أصبحت بالية.

- هل جهازك مستقر؟ هل القدمان مضبوطان؟
- هل يوجد شيء خلف ثلاجتك؟
- هل الرفوف أو الأطباق على الرفوف تهتز؟ قم باستبدال الرفوف و/أو الأطباق إن كان ذلك صحيحا.
- هل الأشياء الموضوعة على مبردك تهتز؟

### الضجيج الطبيعي؛

#### صوت تصدع الجليد:

- أثناء الإزالة التلقائية للصقيع.
- عندما يبرد الجهاز أو يسخن (بسبب تمدد مادة الجهاز).
- التصدع القصير: يسمع عندما يقوم الثيرموستات بتشغيل/إيقاف الضاغط.
- ضجيج الضاغط (ضجيج المحرك الطبيعي): هذا الضجيج يعني أن الضاغط يعمل بشكل طبيعي. وقد يحدث الضاغط ضجيجا أعلى لوقت قصير عند تنشيطه.
- صوت الفقاعات والرش: يحدث هذا الضجيج بسبب تدفق غاز التبريد عبر أنابيب النظام.
- صوت تدفق الماء: صوت طبيعي لتدفق الماء نحو مستوعب التبخر أثناء إزالة الصقيع. يمكن سماع هذا الضجيج أثناء إزالة الجليد.
- ضجيج نفخ الهواء (ضجيج المروعة الطبيعي): يمكن سماع هذا الضجيج في الثلاجات المقاومة للجليد أثناء التشغيل الطبيعي للنظام بسبب دوران الهواء.

#### إذا تشكلت الرطوبة داخل المبرد؛

- هل جميع الأطعمة مغلفة كما يجب؟ هل تم تجفيف المستوعبات قبل وضعها في المبرد؟
- هل يفتح باب المبرد كثيرا؟ تدخل رطوبة الغرفة إلى المبرد عندما تفتح الأبواب. يكون تشكل الرطوبة أسرع عندما تفتح الأبواب كثيرا، خاصة إذا كانت رطوبة الغرفة عالية.
- إن تشكل قطرات الماء على الجدار الخلفي بعد الإزالة التلقائية للجليد أمر طبيعي. (في الموديلات الثابتة)

#### إذا لم يتم فتح الأبواب وإغلاقها بشكل صحيح؛

- هل تمنع رزم الأطعمة إغلاق الباب؟
- هل حجرات الباب والرفوف والجوارير مثبتة بشكل صحيح؟
- هل الإطارات المطاطية للأبواب تالفة أو مهترئة؟
- هل مبردك على سطح منبسط؟

#### إذا كانت حواف خزانة المبرد التي يحتك بها مفصل الباب ساخنة.

خاصة في فصل الصيف (الطقس الحار)، قد تصبح الأسطح التي يحتك بها المفصل أكثر سخونة أثناء عمل الضاغط، فإن ذلك أمر طبيعي.

#### حول مبرد الماء؛

#### إذا كان تدفق الماء غير طبيعي؛

تأكد أن:

## تحذيرات الفحص؛

يعمل مبردك على تحذيرك إذا كانت درجات الحرارة في المبرد والمجمد بمستويات خاطئة أو عندما تحدث مشكلة في الجهاز. رموز التحذير موضحة في مؤشرات المجمد والمبرد.

| نوع الخطأ | نوع الخطأ           | لماذا ؟                                                       | ما الذي يجب أن تفعله ؟                               |
|-----------|---------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| الخدمة SR | "تحذير<br>يوجد خطأ" | هناك جزء/بعض الأجزاء<br>معطلة أو هناك فشل في عملية<br>التبريد | اتصل بالخدمة لتحصل على المساعدة<br>في أقرب وقت ممكن. |

## تحذيرات الفحص؛

- يعمل مبردك على تحذيرك إذا كانت درجات الحرارة في المبرد والمجمد بمستويات خاطئة أو عندما تحدث مشكلة في الجهاز. رموز التحذير موضحة في مؤشرات المجمد والمبرد.
- إذا كان مبردك لا يعمل؛
- هل هناك خلل كهربائي؟
- هل القابس مقم في منفذ القابس بشكل صحيح؟
- هل صمام منفذ القابس حيث تم إدخال القابس أو الصمام الرئيسي منتفخ؟
- هل إعداد درجة الحرارة في المستوى الصحيح؟
- هل هناك أي خلل في منفذ القابس؟ افحص ذلك بتوصيل مبردك في منفذ مقبس أنت متأكد من أنه يعمل.

## إذا كان مبردك لا يبرد بشكل كافٍ؛

- هل إعداد درجة الحرارة في المستوى الصحيح؟
- هل يفتح باب المبرد كثيراً ويترك مفتوحاً لفترة طويلة؟
- هل يتم إغلاق باب المبرد بشكل صحيح؟
- هل تضع الأطباق أو الأطعمة على ثلاجتك بحيث تلامس الجدار الخلفي لها وتمنع توزيع الهواء؟
- هل يتم ملء الثلاجة بشكل مفرط؟
- هل هناك مسافة كافية بين المبرد والجدران الخلفية والجانبية؟
- هل درجة حرارة المحيط بين القيم المحددة في دليل التشغيل؟

## إذا تم تبريد الطعام في حجرة المبرد بشكل مفرط

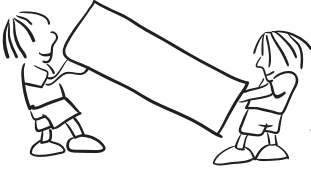
- هل ضبط درجة الحرارة صحيح؟ (هل إعداد درجة حرارة المبرد هو SC؟)
- هل تم وضع الكثير من الأطعمة داخل حجرة المجمد؟ إذا كان الأمر كذلك، ربما يقوم مبردك بتبريد الطعام بشكل مفرط داخل حجرة المبرد لأنه سيعمل لفترة أطول لتبريد هذه الأطعمة.

## إذا كانت ثلاجتك تعمل بصوت عالي جداً؛

للحفاظ على مستوى التبريد المعد، يمكن تنشيط الضاغط من وقت إلى آخر. إن الضجيج الصادر عن مبردك في هذا الوقت طبيعي وبسبب عمله. عند الوصول إلى مستوى التبريد المطلوب، يتضاءل الضجيج تلقائياً. إن استمر الضجيج؛

## النقل وتغيير مكان التركيب

- يمكن إزالة العبوة الأصلية والفوم البوليسترين إذا لزم.
- يجب ربط الجهاز أثناء النقل بشريط عريض أو حبل قوي. يجب إتباع القواعد الموجودة على الصندوق المموج أثناء النقل.
- قبل النقل وتغيير مكان التغيير القديم، يجب إخراج جميع المكونات المنفصلة (أي الأرفف والدرج...) أو تثبيتها بشريط لمنع اهتزازها.



## إعادة ضبط موضع الباب

- لا يمكن تغيير اتجاه فتح باب الثلاجة، إذا كانت مقابض أبواب الثلاجة مثبتة على السطح الأمامي للباب.
- يمكن تغيير اتجاه فتح الباب في الموديلات التي بدون أي مقابض.
- إذا تغير اتجاه فتح باب الثلاجة، يجب عليك الاتصال بأقرب خدمة معتمدة لتغيير اتجاه الفتح.

| منتجات الألبان             | طريقة الإعداد       | أقصى مدة للتخزين (بالشهر) | ظروف التخزين                                                                             |
|----------------------------|---------------------|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| لبن معبأ (متجانس)          | في العبوة الخاصة به | 3 - 2                     | لبن صافي - في العبوة الخاصة به                                                           |
| جبين - ما عدا الجبن الأبيض | على هيئة شرائح      | 8 - 6                     | يمكن استخدام العبوة الأصلية للتخزين لفترة قصيرة يجب لفها في فويل عند تخزينها لفترة أطول. |
| الزبد، السمن الصناعي       | في عبوتها           | 6                         |                                                                                          |

|            | أقصى مدة للتخزين (بالشهر) | وقت إذابة التجمد في درجة حرارة الغرفة (بالساعات) | وقت إذابة التجمد في الفرن (بالدقائق) |
|------------|---------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------|
| الخبز      | 6 - 4                     | 3 - 2                                            | 4-5 (220-225 درجة مئوية)             |
| البسكويت   | 6 - 3                     | 1,5 - 1                                          | 5-8 (190-200 درجة مئوية)             |
| معجنات     | 3 - 1                     | 3 - 2                                            | 5-10 (200-225 درجة مئوية)            |
| فطيرة      | 1,5 - 1                   | 4 - 3                                            | 5-8 (190-200 درجة مئوية)             |
| عجينة فيلو | 3 - 2                     | 1,5 - 1                                          | 5-8 (190-200 درجة مئوية)             |
| بيتزا      | 3 - 2                     | 4 - 2                                            | 15-20 (200 درجة مئوية)               |

| أقصى مدة للتخزين<br>(بالشهر) | طريقة الإعداد                                                                                             | الخضروات والفواكه      |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| 13 - 10                      | يُغسل ويُقطع إلى قطع صغيرة<br>وتغلى في الماء                                                              | الفاصوليا والفاصول     |
| 12                           | يتم تقشيرها ثم يُغسل ثم يغلى في<br>الماء                                                                  | الفاصول                |
| 8 - 6                        | ينظف ثم يغلى في الماء                                                                                     | الكرنب                 |
| 12                           | يُغسل ويُقطع إلى شرائح ثم يغلى<br>في الماء                                                                | الجزر                  |
| 10 - 8                       | يتم قطع الجذع، ويُقطع إلى قطعتان<br>ويتم إزالة القلب ثم يغلى في الماء                                     | الفلفل                 |
| 9 - 6                        | يغسل ثم يغلى في الماء                                                                                     | السبانخ                |
| 12 - 10                      | يتم فصل الأوراق، ويتم تقطيع القلب<br>إلى قطع، ثم يُترك في الماء مع قليل<br>من عصير الليمون لفترة من الوقت | القرنبيط               |
| 12 - 10                      | يقطع إلى أجزاء بطول 2 سم بعد<br>غسله                                                                      | الباذنجان              |
| 12                           | تُغسل وتعبأ بالساق أو كذرة حلوة                                                                           | الذرة                  |
| 10 - 8                       | يتم تقشيرها وتقطع إلى شرائح                                                                               | التفاح والكمثرى        |
| 6 - 4                        | يقطع إلى قطعتان ويتم إزالة البذرة                                                                         | المشمش والخوخ          |
| 12 - 8                       | يتم غسله وتقشيرها                                                                                         | الفراولة والتوت الأسود |
| 12                           | إضافة 10 % سكر في الوعاء                                                                                  | الفواكه المطهية        |
| 12 - 8                       | يتم غسل وتقشير الجذوع                                                                                     | برقوق وكرز وفراولة     |

| اللحوم والأسماك                                             | طريقة الإعداد                                                                              | أقصى مدة للتخزين<br>(بالشهر) |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| شرائح لحم                                                   | تغليف بالفويل                                                                              | 8 - 6                        |
| لحم الضأن                                                   | تغليف بالفويل                                                                              | 8 - 6                        |
| قطع لحم العجل                                               | تغليف بالفويل                                                                              | 8 - 6                        |
| مكعبات لحم العجل                                            | في قطع صغيرة                                                                               | 8 - 6                        |
| مكعبات لحم الضأن                                            | على هيئة قطع                                                                               | 8 - 4                        |
| لحم مفروم                                                   | في علب بدون استخدام التوابل                                                                | 3 - 1                        |
| أحشاء طائر (قطع)                                            | على هيئة قطع                                                                               | 3 - 1                        |
| سجق/سلامي بولونيا                                           | يجب تعبئته حتى إذا كان به أعشية                                                            |                              |
| الدجاج والديك الرومي                                        | تغليف بالفويل                                                                              | 6 - 4                        |
| الأوز والبط                                                 | تغليف بالفويل                                                                              | 6 - 4                        |
| الغزلان، الأرنب، حيوان بري                                  | على هيئة قطع 2.5 كجم وكشرائح<br>فيليه                                                      | 8 - 6                        |
| أسماك المياه العذبة (سلمون، شبوط،<br>كرين، جزي)             | بعد تنظيف أحشاء وقشور الأسماك،<br>يتم غسلها وتجفيفها؛ وعند اللزوم<br>يتم قطع الذيل والرأس. | 2                            |
| سمك نحيل؛ البص، سمك الترس،<br>فلاوندر                       |                                                                                            | 4                            |
| الأسماك الدهنية (التونة، الماكريل،<br>سمك القنبر، الأنشوجة) |                                                                                            | 4 - 2                        |
| محار                                                        |                                                                                            | 6 - 4                        |
| كافيار                                                      | في عبوتها، داخل حاوية من<br>البلاستيك أو الألومنيوم                                        | 3 - 2                        |
| حلزون                                                       | في مياه مالحة، داخل وعاء من<br>البلاستيك أو الألومنيوم                                     | 3                            |

ملاحظة: يتم طهي اللحوم المجمدة كاللحوم الطازجة بعد إذابة التجمد عنها. إذا لم يتم طهي اللحوم بعد إذابة التجمد عنها. فلا يجوز مطلقاً تجميدها مرة أخرى.

## ترتيب الطعام في الجهاز

- يرجى عدم وضع الطعام الذي ستقوم بتجميده القرب من المواد الغذائية المجمدة من قبل.
  - يمكنك تجميد أطعمة مثل (اللحم، اللحم المفروم، والأسماك، إلخ) من خلال تقسيمها إلى أجزاء، وبهذه الطريقة يمكن استهلاكها مرة واحدة.
  - الرجاء عدم إعادة تجميد المواد الغذائية المجمدة بمجرد إذابتها. فهي قد تشكل خطراً على صحتك لأنها قد يسبب مشاكل مثل التسمم الغذائي.
  - لا تضع الوجبات الساخنة في الديب فريزر قبل أن تكون باردة. فهذا قد يؤثر على الأطعمة المجمدة في قسم التجميد و قد يؤدي إلى تحللها.
  - عند شراء أطعمة مجمدة، تأكد من أنها كانت مجمدة في ظروف سليمة وأن عبوات تغليفها غير متأكلة.
  - خلال تخزين المواد الغذائية المجمدة، يجب التحقق من مراعات تعليمات التخزين على العبوة. إذا لم يكن هناك أي تعليمات، يجب أن تستهلك المواد الغذائية في أقصر وقت ممكن.
  - إذا تعرضت عبوات الطعام المجمد للرطوبة وكان لها رائحة كريهة، قد يكون الطعام قد تم تخزينه سابقاً في ظروف غير مناسبة وتعرض للتلف. لا تشتري هذا النوع من الأطعمة!
  - تختلف فترة تخزين الأطعمة المجمدة حسب درجة حرارة البيئة، وفتح وإغلاق الباب المتكرر، وإعدادات الحرارة، ونوع الغذاء وطول الفترة التي انقضت من وقت شراء المواد الغذائية إلى الوقت الذي تم وضعه في الثلاجة. عليك دائماً اتباع التعليمات المطبوعة على العبوة وعدم تجاوز فترة التخزين القصوى المُشار إليها.
  - أثناء فترات انقطاع الطاقة لفترات طويلة، يُرجى عدم فتح باب مقصورة الديب فريزر. ثلاجتك عليها أن تحافظ على الطعام المجمد لمدة 18 ساعة في درجات الحرارة المحيطة البالغة 25°م ولمدة 13 ساعة في درجات الحرارة المحيطة البالغة 32°م. هذه القيمة سوف نقل إلى ما دون درجات الحرارة المحيطة الأعلى. أثناء فترات انقطاع الطاقة الطويلة، لا تقم بإعادة تجميد الطعام عليك استهلاكه في أقرب وقت ممكن.
- لاحظ أن؛** إذا رغبت في الفتح مرة أخرى على الفور بعد إغلاق باب الفريزر، لن يتم فتحه بسهولة. الأمر طبيعي تماماً! بعد الوصول على حالة التوازن، سيتم فتح الباب بسهولة.
- ملاحظة هامة:**
- بالنسبة للأطعمة المجمدة عند فك تجميدها. يجب طهيها مثل الأطعمة الطازجة. إذا لم يتم طهوها بعد فك تجميدها لا يجب إعادة تجميدها أبداً.
  - يتغير مذاق بعض النكهات الموجودة في الأطباق المطهية مثل (البانسون، والباسيلقي، والجرجير، والخل، والبهارات المتنوعة، والزنجبيل، والثوم، والبصل، والخردل، والزعر، والبردقوش، والفلفل الأسود، .. إلخ)، ويتحول مذاقها إلى مذاق قوي عند تخزينها لفترة طويلة. لذا، ينبغي وضع توابل قليلة بالأطعمة المجمدة أو وضعها بعد إذابة تجميد الطعام.
  - تعتمد فترة تخزين الأطعمة على الزيت المستخدم. الزيوت المناسبة هي السمن، والدهون البقرية، وزيت الزيتون، والزبدة، والزيوت غير المناسبة هي زيت الفول السوداني، ودهون الخنزير.
  - الطعام المطهى الذي يحتوي على مواد سائلة ينبغي تجميده في حاويات من البلاستيك، والأطعمة الأخرى يجب تجميدها ملفوفة في فويل بلاستيكي أو في أكياس بلاستيكية.
- تم تحديد بعض التوصيات في الصفحات 23 و 24 و 25 لوضع وتخزين طعامك في مقصورة الفريزر.

## حجرة المبرد

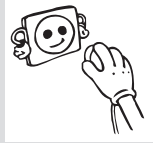
- لظروف التشغيل العادية، يعتبر ضبط درجة حرارة قسم المبرد على +4 مئوية كافياً.
  - للحد من الرطوبة ولتجنب تكون الثلج، لا تضع أبداً السوائل في حاويات غير محكمة الغلق في الثلاجة. يميل الثلج للتركز في أكثر الأجزاء برودة من المبخر وبمرور الوقت سيتطلب إزالة الثلج على نحو أكثر تكراراً.
  - لا تضع أبداً طعاماً دافئاً في الثلاجة. يجب ترك الطعام الدافئ ليبرد في درجة حرارة الغرفة ويتم ترتيبه لضمان التدوير الكاف للهواء في مقصورة الثلاجة.
  - لا يجب أن يلمس أي شيء الجدران الخلفية حيث سيتسبب ذلك في تكون الثلج وقد تلتصق العبوات بالجدار الخلفي. لا تفتح باب الثلاجة على نحو متكرر.
  - عليك ترتيب اللحوم والأسماك التي تم تنظيفها (مغلقة في عبوات أو أكياس بلاستيكية) والتي ستستخدمها في غضون يوم أو يومين في القسم السفلي من مقصورة الثلاجة (وهو أعلى من درج الطعام الطازج) حيث أن ذلك هو أكثر الأقسام برودة وسيضمن أفضل ظروف تخزين.
  - يمكنك وضع الفواكه والخضروات داخل الدرج الحافظ للأغذية من دون تغليف.
- تم تحديد بعض التوصيات أدناه لوضع وتخزين طعامك في مقصورة التبريد.
- ملاحظة:** لا يجب حفظ البطاطس والبصل والثوم في الثلاجة.

| الطعام                                     | أقصى مدة للتخزين                              | أين يجب أن تضعه في قسم الثلاجة                                               |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| الخضروات والفواكه                          | أسبوع واحد                                    | درج الخضروات                                                                 |
| اللحوم والأسماك                            | 2 - 3 أيام                                    | يتم التغليف في رقائق أو أكياس بلاستيكية أو في حاوية للحوم (على الرف الزجاجي) |
| الجبن الطازج                               | 3 - 4 أيام                                    | في رف الباب الخاص                                                            |
| الزبد والسمن                               | أسبوع واحد                                    | في رف الباب الخاص                                                            |
| المنتجات المعبأة في زجاجات الحليب والزبادي | حتى تاريخ انتهاء الصلاحية الذي أوصى به المنتج | في رف الباب الخاص                                                            |
| البيض                                      | شهر واحد                                      | في رف البيض                                                                  |
| الطعام المطهى                              |                                               | في جميع الأرفف                                                               |

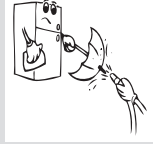
## مقصورة الفريزر

- الرجاء استخدام مقصورة التجميد العميق من الثلاجة لتخزين المواد الغذائية المجمدة لفترة طويلة وإنتاج الثلج.
- للحصول على القدرة القصوى لحيز التجميد فيرجى فقط استخدام الأرفف الزجاجية للقطاع العلوي والأوسط. بالنسبة للقطاع السفلي فيرجى استخدام السلة السفلى.

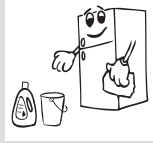
• افصل الوحدة عن الكهرباء قبل التنظيف.



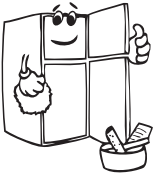
• لا تنظف الجهاز بسكب الماء.



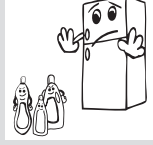
• يجب تنظيف حجرة المبرد والمجمد دورياً باستخدام محلول بيكربونات الصودا والماء الفاتر.



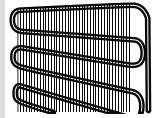
• نظف الملحقات بشكل منفصل بالصابون والماء. لا تنظفها في الغسالة.



• لا تستخدم المنتجات أو المنظفات أو أنواع الصابون الكاشطة. بعد الغسل، اشطفها بالماء النظيف وجففها بعناية. بعد انتهاء التنظيف، أعد توصيل قابس الوحدة بيد جافة.



• يجب أن تنظف المكثف بمكنسة على الأقل مرة كل سنة لتوفير الطاقة وزيادة الإنتاجية.



يجب فصل الكهرباء.

### إزالة التثليج

• تقوم الثلجة بإذابة التثليج تلقائياً بالكامل. الماء المكون نتيجة لمرور إزالة التثليج عبر فوهة تجميع المياه يتدفق إلى صندوق التبخير الموجود خلف الثلجة ويتبخر هناك.  
• تأكد أنك قد فصلت القابس عن المقبس قبل بدء عملية تنظيف صندوق التبخير.  
• أخرج صندوق التبخير من مكانه عن طريق فك المسامير كما هو موضح في الشكل. نظفه بماء به صابون على مراحل زمنية معينة. وبالتالي سيتم منع تكوين الرائحة.



### استبدال لمبة LED

إذا كان جهاز الثلجة يتوفر على لمبة LED، فينبغي الاتصال بمكتب المساعدة لأنه يجب القيام بذلك من طرف عاملون مصرح لهم فقط.

**تعبئة خزان الماء**

- ارفع الغطاء العلوي لخزان الماء.
- املا الخزان بالماء.
- ركب الغطاء العلوي لخزان الماء.

**تنبيه**

- لا تستخدم مبرد الماء لأي شيء غير الماء.
- إذا تركت الماء في الخزان لفترة طويلة، قد يسبب روائح. في هذه الحالة، نظف الخزان واستمر في استخدامه.
- نظف خزان الماء قبل استخدامه للمرة الأولى.

**تنظيف خزان الماء**

- ارفع خزان الماء.
- أخرج غطاء الخزان برفع الأغطية التي تقفل جانبيها.
- نظف الخزان بماء دافئ ثم أعد تركيب القطع التي أخرجتها.

**حفظ خزان الماء**

- ركب خزان الماء كم هو موضح.
- احرص أن الحنفية والثقب متطابقين أثناء التركيب.
- يمكن أن يحدث تدفق الماء دون رغبة منك إذا لم يتم وضع الخزان في مكانه الصحيح. تأكد أن إطارات الإحكام مركبة بشكل صحيح.

**جارور رذاذ الماء**

أثناء استخدام مبرد الماء، يتراكم الماء حول الزجاج في جارور رذاذ الماء. لتنظيفه، أخرج الجارور. يمكنك إعادته بعد التنظيف.

**علبة تصريف الفائض**

يرجى الانتباه لكي لا تكون أسفل مستوى الحد الأدنى على سطح الخزان. أثناء استخدام الموزع يمكن للماء أن يتناثر على شكل قطرات بعد مستوى الحد الأدنى للماء.

**تنبيه:**

الرجاء مسك الزجاج لمدة ثانية إضافية بعد التوزيع لتجنب الرذاذ.

قد تختلف الأوصاف المرئية والنصية لقسم الملحقات  
وفقاً لموديل الجهاز

## موزع الماء (إن توفر)

## تركيب مجموعة خزان الماء

ضع خزان الماء في تفاصيل الباب البلاستيكي باتجاه السهم.



بعد الإمالة لتركيب خزان الماء، اضغط عليه لوضعه في تفاصيل قطع الباب البلاستيكية بشكل صحيح.



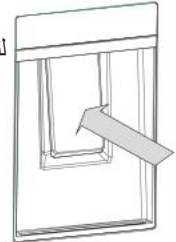
أضف مشروباتك بمساعدة الغطاء العلوي لخزان الماء.



ارفع الأغطية التي تقفل جانبيها لفصل غطاء خزان الماء.



لتقديم مشروبك، اضغط على رافع الصمام قليلا.



### وحدة التحكم فر الرطوبة (في بعض الموديلات)

تسمح وحدة التحكم فر الرطوبة وهو في وضع الإغلاق بتخزين الفواكه والخضروات الطازجة لفترة أطول.

في حالة امتلاء الدرج الحافظ للأغذية، فإنه يجب فتح مفتاح الحفاظ على نضارة الطعام الموجود أمام الدرج الحافظ للأطعمة الطازجة. بهذه الطريقة يتم التحكم بالهواء الذي بالدرج وبدرجة الرطوبة وستزداد درجة تحمل الطعام. إذا لاحظت وجود أي تكثيف على الرف الزجاجي، ينبغي حينها مراقبة الرطوبة في الموضع المفتوحة.

### رف الباب القابل للضبط (في بعض الموديلات)

يمكنك ضبط الارتفاع عند ستة مستويات مختلفة لتوفير مناطق التخزين التي تحتاجها من خلال رف الباب القابل للضبط.

لتغيير موضع رف الباب القابل للضبط؛

أمسك الجزء السفلي للرف، واسحب الأزرار على جانب رف الباب في اتجاه السهم (الشكل 1).

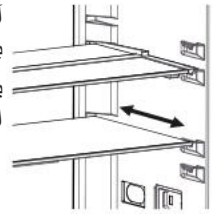
ضع رف الباب حسب مستوى الارتفاع المرغوب عن طريق رفعه نحو الأعلى والأسفل. بعد ضبط الارتفاع حسب المستوى المرغوب، حرر الأزرار على جانب رف الباب (الشكل 2). قبل تحرير رف الباب، قم بتحريكه نحو الأعلى والأسفل لتتحقق من تثبيته في مكانه.

**ملاحظة:** قبل تحريك رف الباب وهو محمل، يجب عليك إمساك الرف من الجزء الأسفل. وإلا فقد يسقط رف الباب من على القضبان بسبب الثقل. لذلك فقد يحدث تلف برف الباب أو القضبان.

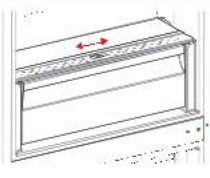
### الرف الزجاجي القابل للضبط (في بعض الموديلات)

آلية الرف الزجاجي القابل للضبط توفر مساحات تخزين عالية بحركة بسيطة. لتغطية الرف الزجاجي ادفعه.

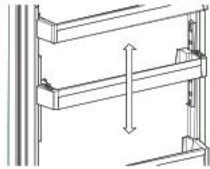
يمكنك تحميل طعامك بالقدر الذي تريد في المساحة الإضافية الناتجة. لوضع الرف في وضعه الأصلي، اسحبه إليك.



الشكل - 2



الشكل - 1



الشكل - 2



الشكل - 1

قد تختلف الأوصاف المرئية والنصية لقسم الملحقات وفقًا لموديل الجهاز.

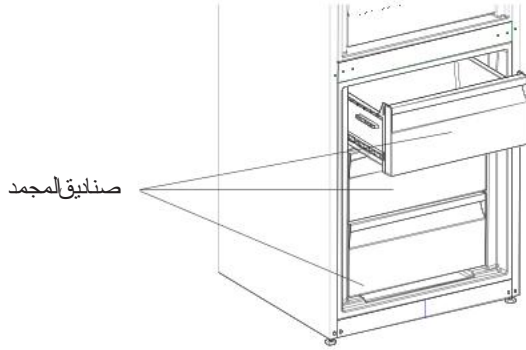
## الملحقات

## صندوق الفريزر

يسمح صندوق الفريزر بالحفاظ على الأطعمة على نحو أكثر انتظامًا.

## إزالة صندوق الفريزر؛

- اسحب الصندوق للخارج إلى أقصى مدى ممكن.
  - اسحب مقدمة الصندوق لأعلى وللخارج.
  - قم بنفس العملية بالعكس لإعادة إدخال المقصورة المنزقة.
- ملاحظة:** عليك دائمًا الإمساك بمقبض الصندوق أثناء إزالة الصندوق.



## مقصورة غرفة التبريد المعتدل (في بعض الموديلات)

حفظ الطعام في مقصورة غرفة التبريد المعتدل بدلاً من حفظه بمقصورة الفريزر أو الثلاجة يسمح للأطعمة بالاحتفاظ بنضارتها ونكهتها لفترة أطول، مع الحفاظ على مظهرها الطازج. عندما تتسخ علبة التبريد المعتدل، قم بإزالتها ثم اغسلها بالماء.

(تتجمد المياه عند 0 درجة مئوية، ولكن الأطعمة المحتوية على الملح أو السكر تتجمد عند درجة حرارة أقل من ذلك)  
يستخدم الناس عادةً مقصورة التبريد المعتدل لتبريد الأسماك النيئة، والمخلل، والأرز، الخ ...



لا تضع بها الأطعمة التي ترغب في تجميدها أو علب الثلج من أجل صنع الثلج.

## إزالة رف غرفة التبريد المعتدل

- اسحب رف المبرد تجاهك عن طريق إزلاقها على القضبان.
- اسحب رف المبرد من القضبان لإزالتها.

## تحذيرات حول ضبط درجة الحرارة

- فمن غير المفضل من حيث الكفاءة أن تجعل ثلاجتك تعمل تحت درجة حرارة أكثر برودة من 10 درجات مئوية.
- ينبغي إجراء إعدادات في درجة الحرارة بحسب معدل تكرار فتح باب الثلاجة ولكمية الأطعمة المتبقية بها.
- لا تنتقل لتعديل آخر قبل إتمام التعديل السابق.
- يجب تشغيل الثلاجة لمدة 24 ساعة وفقاً لدرجة الحرارة المحيطة بعد توصيلها دون توقف إلى أن تبرد تمامًا. لا تفتح أبواب ثلاجتك بشكل متكرر ولا تضع الكثير من الطعام داخلها أثناء هذه الفترة.
- يتم تفعيل وظيفة التأخير لمدة 5 دقائق لمنع تلف كمبريسور الثلاجة، عند فصل قابس التيار الكهربائي للثلاجة وتوصيله مرة أخرى لتشغيلها أو عند انقطاع التيار الكهربائي. ستعمل الثلاجة بشكل طبيعي بعد 5 دقائق.
- تم تصميم الثلاجة للعمل في فترات درجة الحرارة المحيطة المنصوص عليها في المعايير القياسية، وفقاً لفئة المناخ المبنية في ملصق المعلومات. نحن لا ننصح بتشغيل الثلاجة خارج حدود قيمة درجات الحرارة المبنية من حيث فعالية التبريد.

| فئة المناخ | المحيط          |
|------------|-----------------|
| T          | 16 إلى 43 مئوية |
| ST         | 16 إلى 38 مئوية |
| N          | 16 إلى 32 مئوية |
| SN         | 10 إلى 32 مئوية |

- يتم تحديد الفئة الاستوائية لدرجات حرارة البيئة التي تتراوح بين 16 درجة مئوية و 43 درجة مئوية وفقاً لمعايير.
- **ملاحظة:** إذا كانت درجة الحرارة المحيطة أعلى من 38°م، فلن يمكن ضبط درجة حرارة الدرج على 22°م أو 24°م. ويمكن فقط ضبطها على 16°م أو 18°م أو 20°م.

**تشغيل مبردك****تشغيل الثلاجة****وضع التبريد الفائق****كيف يتم استخدامه؟**

- ادفع زر ضبط المبرد إلى أن يضيء رمز التبريد الفائق. وسيصدر الجرس صوت بيب بيب. سيتم تعيين الوضع.

**أثناء هذا الوضع:**

- يمكن إلغاء وضع التبريد الفائق بنفس طريقة الاختبار.
- ملاحظة: سيتم إلغاء وضع التبريد الفائق تلقائيًا بعد 6 ساعات وفقًا لدرجة الحرارة المحيطة أو عندما تصل درجة حرارة مستشعر الثلاجة إلى درجة حرارة منخفضة بما فيه الكفاية.

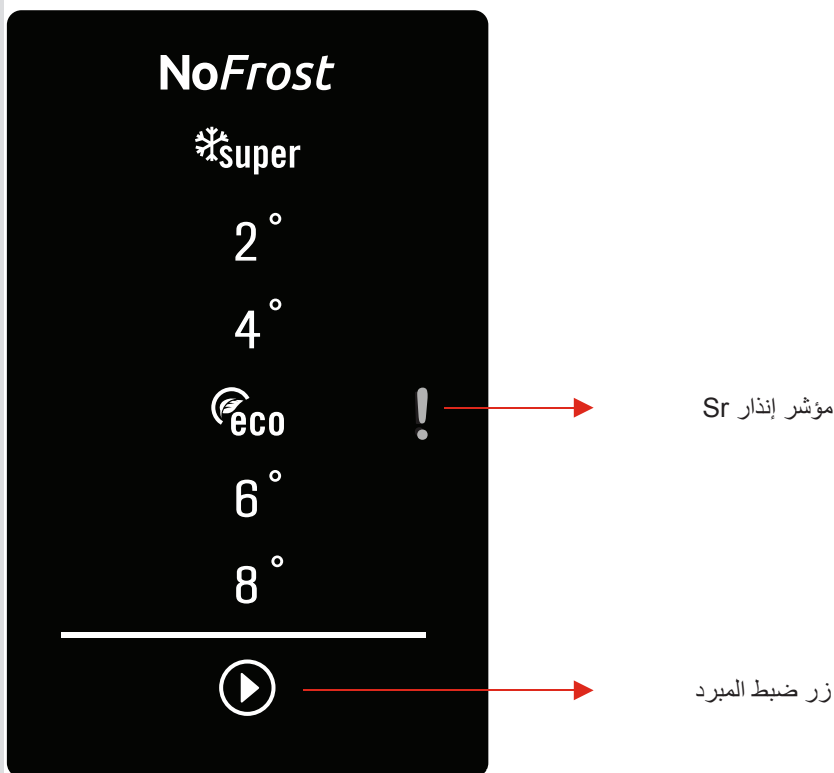
**الوضع الاقتصادي****كيف يتم استخدامه؟**

- ادفع زر ضبط المبرد إلى أن يضيء رمز الاقتصادي.
- إذا لم يتم الضغط على أي زر لمدة ثانية واحدة. عندما يتم تعيين الوضع، يصدر الجرس صوت بيب بيب.
- للإلغاء، سوف تحتاج فقط إلى الضغط على زر ضبط المبرد.

**إعدادات درجة حرارة الثلاجة**

- قيمة درجة الحرارة الأولية لمؤشر إعدادات الثلاجة هي +4 درجة مئوية.
- اضغط على زر ضبط التبريد مرة واحدة
- عندما تضغط على هذا الزر أولاً، فستومض قيمة آخر إعداد على الشاشة.
- كلما ضغطت على هذا الزر، يتم تعيين درجة الحرارة الأقل (+8، +6، الاقتصادي، +4، +2 درجة مئوية، التبريد الفائق)
- عند الضغط على زر ضبط الثلاجة حتى يظهر رمز التبريد الفائق على مؤشر إعدادات الثلاجة، وإذا لم تضغط على أي زر خلال 1 ثانية سوف تومض علامة التبريد الفائق.
- إذا استمرت في الضغط، فستبدأ مرة أخرى من +8 درجة مئوية.

## شاشة العرض ولوحة التحكم

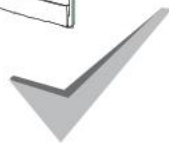
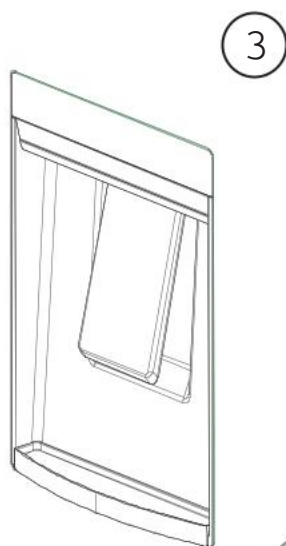
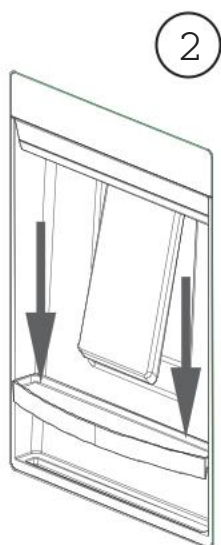
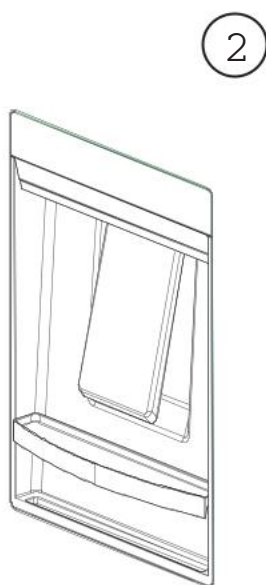
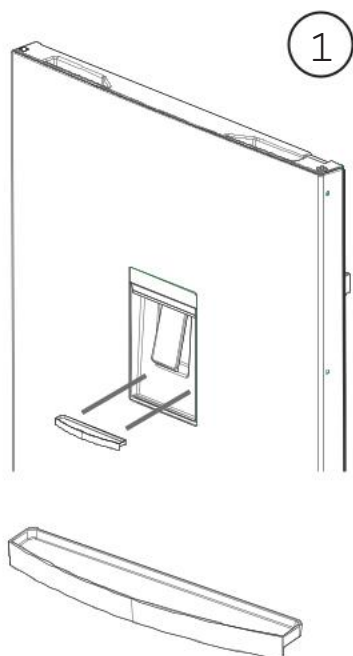


## زر ضبط المبرد

هذا هو زر ضبط المبرد. يمكن أن يتم تغيير درجة حرارة غرفة المبرد باستخدام هذا الزر. يمكن تنشيط الوضعين التبريد الفائق والتجميد الفائق باستخدام هذا الزر.

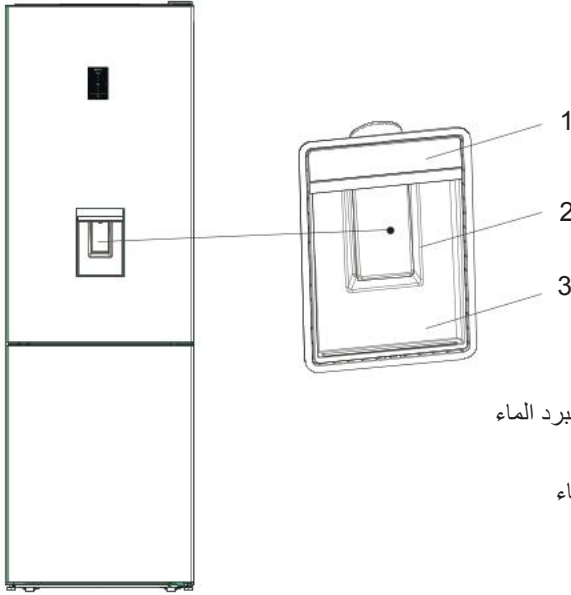
## إنذار Sr

سوف يضيء إنذار Sr باللون الأحمر وسوف يتم تحرير إنذار صوتي في حال ظهور مشاكل.



## أجزاء مبرد الماء

(أ) خارج الباب (مجموعة خزان براد الماء)

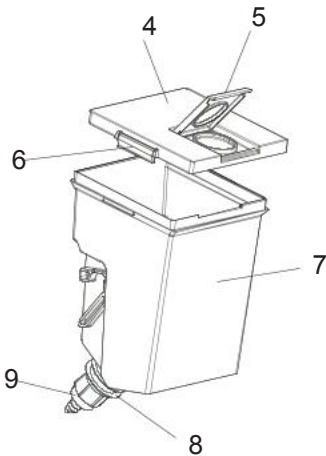


(1) الغطاء العلوي لمبرد الماء

(2) مقبض الصمام

(3) علبة صندوق الماء

(أ) داخل الباب (مجموعة خزان براد الماء)



(4) الغطاء العلوي لخزان الماء

(5) غطاء الخزان

(6) أغطية الإغلاق الجانبية

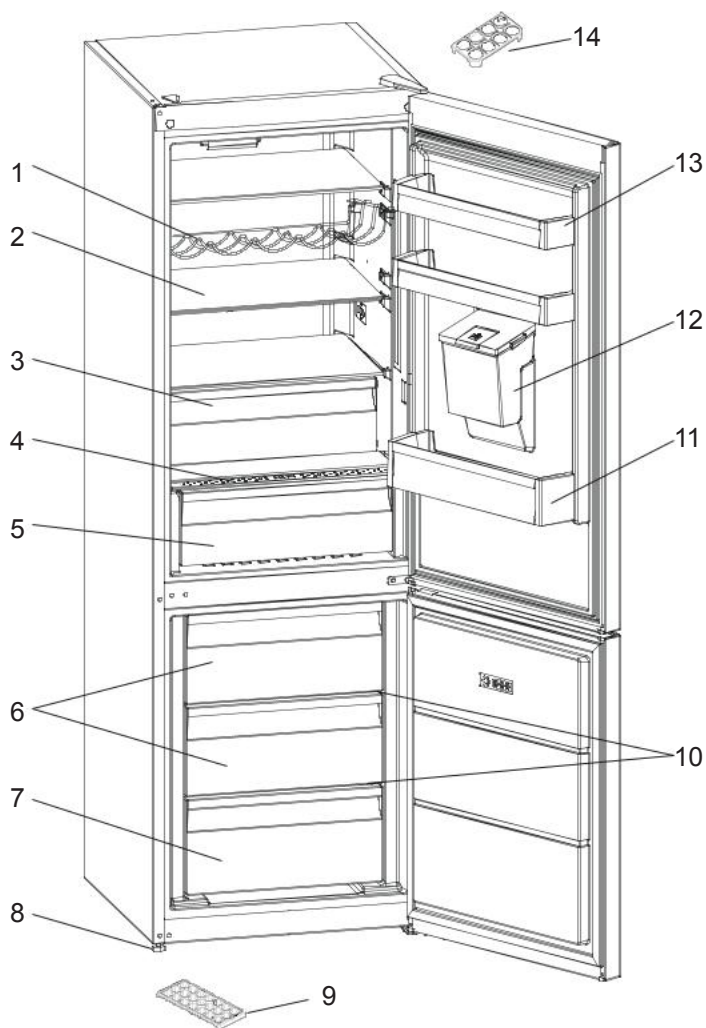
(7) خزان الماء

(8) حلقة الإطار المطاطي

(9) فريزة الحنقية

- (1) رف العصائر (في بعض الموديلات)
- (2) أرفف درج الثلاجة
- (3) المبرد (في بعض الموديلات)
- (4) غطاء الدرج الحافظ للأغذية
- (5) مقصورة الطعام الطازج
- (6) سلة الفريزر الوسطى-العلوية
- (7) السلة السفلية للفريزر
- (8) أرجل اتزان
- (9) درج الثلج
- (10) الأرفف الزجاجية للفريزر
- (11) رف الزجاجات
- (12) خزان موزع الماء\*
- (13) رف الباب
- (14) حامل البيض

هذا العرض خاص فقط بمعلومات حول أجزاء الجهاز.  
وقد تختلف الأجزاء وفقا لموديل الجهاز.



هذا العرض خاص فقط بمعلومات حول أجزاء الجهاز.  
وقد تختلف الأجزاء وفقا لموديل الجهاز.

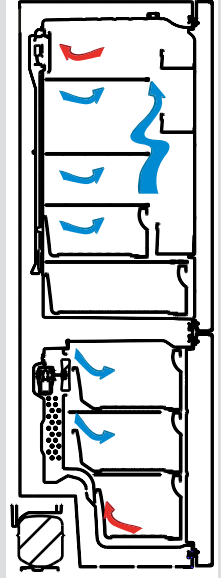
### معلومات حول الجيل الجديد من تكنولوجيا التبريد

الثلاجات من الجيل الجديد لتكنولوجيا التبريد لديها نظام عمل مختلفة عن الثلاجات الثابتة. في الثلاجات العادية، الهواء الرطب الذي يدخل إلى الثلاجة وبخار الماء الذي يخرج من الأطعمة، يعمل على تراكم تشكيلات الصقيع في مقصورة التجميد. من أجل إذابة هذا الجليد، بعبارة أخرى إذابة الثلج، يجب إيقاف تشغيل الثلاجة. حتى يمكن أثناء عملية إيقاف التشغيل الحفاظ على الأطعمة باردة، يجب عليك إخراج الأطعمة من الثلاجة وإزالة الثلج خلال هذه الفترة.

هذا الوضع مختلف تماماً في الثلاجات النوفروست فيما يتعلق بدرجة الفريزر. بمساعدة المروحة، يمر الهواء البارد والجاف من خلال العديد من النقاط في مقصورة التجميد. نتيجة للمرور المتجانس للهواء البارد، حتى في المساحات بين الرفوف، فإنه يتم تجميد الأطعمة بالتساوي وبشكل صحيح. ومن جهة أخرى لن تسمح بتكوين الثلوج.

في مقصورة الثلاجة، سيكون هناك نفس الإعداد تماماً لمقصورة الفريزر. الهواء، الذي ينبعث من المروحة، يقع في الجزء العلوي من مقصورة الثلاجة، يتم تبريده بينما يمر من خلال الفجوة وراء أنابيب الهواء. في الوقت نفسه، يمر الهواء من خلال الفتحات الموجودة على أنابيب الهواء بحيث يتم الانتهاء من عملية التبريد بنجاح في مقصورة الثلاجة. تم تصميم الفتحات في أنابيب الهواء بهدف توزيع الهواء بشكل متجانس في هذه المقصورة.

كما يمكن منع اختلاط الرائحة بفضل عدم مرور الهواء بين الفريزر ومقصورة الثلاجة. ونتيجة لذلك، تمنحك الثلاجة الجديدة بتقنية جيل التبريد الجديد سهولة الاستخدام إلى جانب إمكانياتها لحفظ كميات كبيرة من الطعام وتصميمها الجميل.

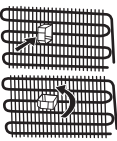




- لا تلمس السلع المجمدة بأيدي مبللة! ولا تتناول الايس كريم أو مكعبات الثلج مباشرة بعد إخراجها من مقصورة الفريزر!
- لا تقم بإعادة تجميد السلع المجمدة بعد إذابتها. فقد يسبب هذا مشاكل صحية مثل التسمم الغذائي.
- لا تغطي جسم الثلاجة أو أعلاها بالدانتيل. حيث يؤثر هذا على أداء الثلاجة.
- قم بتثبيت ملحقات الثلاجة أثناء نقلها لمنع إلحاق الضرر بهذه الملحقات.

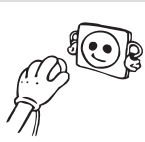
### تركيب وتشغيل الثلاجة

- قبل البدء في استخدام الثلاجة. يجب أن تنتبه للنقاط التالية:
- فوطلية تشغيل الثلاجة هي 220-240 فولت عند 50 هيرتز.
- كابل التيار الكهربائي للثلاجة به قابس مؤرض. ينبغي استخدام هذا القابس مع مقبس مؤرض به فيوز 16 أمبير كحد أدنى. إذا لم يكن لديك مثل هذا المقبس، يرجى تركيبه بواسطة اختصاصي كهرباء مؤهل.
- نحن لا نتحمل مسؤولية الأضرار التي قد تحدث بسبب عدم استخدام مقبس مؤرض.
- وضع الثلاجة في مكان لا تتعرض فيه لأشعة الشمس المباشرة.
- يجب أن يبعد الجهاز الخاص بك بما لا يقل عن 50 سم من المواقد وأفران الغاز والسخانات، وينبغي أن يبعد بما لا يقل عن 5 سم من الأفران الكهربائية.
- لا ينبغي أبدًا أن تستخدم الثلاجة في العراء أو أن تتركها تحت المطر.
- عندما يتم وضع الثلاجة بالقرب من الديب فريزر، يجب أن يكون هناك على الأقل 2 سم بينهما لمنع تكون الرطوبة على السطح الخارجي.
- لا تضع أي شيء أعلى الثلاجة، وضعها في مكان مناسب بحيث لا تقل المسافة الفارغة أعلاها عن 15 سم من الجانب العلوي.
- يجب موازنة الأرجل الأمامية القابلة للتعديل بالطول المناسب للسماح للثلاجة بالعمل بشكل مستقر وسليم. يمكنك ضبط الأرجل من خلال إدارتها باتجاه عقارب الساعة (أو في الاتجاه المعاكس). وينبغي أن يتم هذا قبل وضع الطعام في الثلاجة.
- قبل استخدام الثلاجة، قم بمسح جميع الأجزاء بالماء الدافئ المزود بملعقة كاملة من بيكروونات الصوديوم، ثم اشطفها بالمياه النظيفة وجففها. وضع كل الأجزاء في أماكنها بعد التنظيف.
- قم بتركيب البلاستيك الذي يضبط المسافة (الجزء الذي به ريش سوداء بالخلف) عن طريق إدارته 90 ° كما هو موضح بالشكل لمنع المكثف من لمس الحائط.



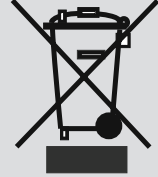
### قبل استخدام الثلاجة

- عند تشغيلها لأول مرة أو بعد نقلها، اترك الثلاجة في وضع رأسي لمدة 3 ساعات وقم بتوصيلها حتى تعمل بكفاءة أفضل. وإلا، فقد يؤدي عدم القيام بذلك إلى تلف المكثف.
- قد يكون للثلاجة رائحة عند تشغيلها لأول مرة؛ ستلاشي هذه الرائحة عندما تبدأ في التبريد.



## الثلاجات القديمة والمعطلة

- إذا كانت ثلاجتك القديمة بها قفل، قم بكسر أو إزالة هذا القفل قبل التخلص منها، لأن الأطفال قد يعلقوا بداخلها وقد تسبب في وقوع حادث.
- الثلاجات والفریزرات القديمة تحتوي على مواد عزل والمبرد يحتوي على مركبات الكربون الكلورية. لذلك، احرص على عدم الإضرار بالبيئة عند التخلص من الثلاجات القديمة.
- من فضلك اسأل السلطة المحلية عن كيفية التخلص من نفايات المعدات الكهربائية لأغراض إعادة الاستخدام، وإعادة التدوير وأغراض الاسترداد.



## ملاحظات:

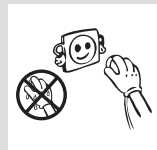
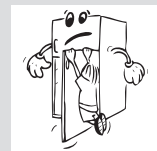
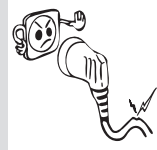
- يرجى قراءة دليل التعليمات بعناية قبل تركيب واستخدام الجهاز الخاص بك. نحن لسنا مسؤولين عن الضرر الذي يقع بسبب سوء الاستخدام.
- اتبع جميع التعليمات التي على الجهاز الخاص بك والموجودة بدليل التعليمات، واحفظ هذا الدليل في مكان آمن من أجل حل المشاكل التي قد تحدث في المستقبل.
- تم صنع هذا الجهاز لاستخدامه في المنازل، ولا يمكن استخدامه إلا في المنزل وللأغراض المحددة. فهو غير مناسب للاستخدام التجاري أو المشترك. وسوف يسبب مثل هذا الاستخدام إلغاء ضمان الجهاز ولن تكون شركتنا مسؤولة عن الخسائر التي قد تحدث.
- تم صنع هذا الجهاز لاستخدامه في المنازل، وهو مناسب فقط لتبريد / تخزين الأطعمة. فهو غير مناسب للاستخدام التجاري أو المشترك و/أو لتخزين المواد الأخرى غير الأطعمة. شركتنا غير مسؤولة عن الخسائر التي قد تحدث في الحالات المخالفة.

## تحذيرات السلامة

- لا تستخدم المشتركات ذات المقابس المتعددة أو كابلات الإطالة.
- لا توصل الكابل بالمقابس الكهربائية التالفة أو المشقوقة أو القديمة.
- لا تشد أو تثني أو تلحق الضرر بالكابل.



- تم تصميم هذا الجهاز لاستخدام الكبار، ولا يسمح للأطفال باللعب بالجهاز أو بالتعلق بالباب.
- لا تنزع أو تدخل القابس بالمقبس الكهربائي بأيدي مبتلة لمنع حدوث صدمة كهربائية!
- لا تضع الزجاجات أو علب المشروبات في مقصورة الفريزر. فقد تنفجر الزجاجات أو العلب المعدنية.
- لا تضع مواد متفجرة أو قابلة للاشتعال في الثلاجة لسلامتك. وضع المشروبات التي بها نسبة كحوليات عالية رأسياً في مقصورة الثلاجة مع إحكام غلقها.
- عند التقاط التلج المصنوع في مقصورة الفريزر، لا تلمسه، فقد يتسبب في حدوث لسعات أو جروح.



الخاصة الجسدية أو الحسية أو الذهنية ( بما في ذلك الأطفال ) أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة ما لم يتم الإشراف عليهم أو إعطائهم تعليمات حول طريقة استخدام الجهاز بمساعدة شخص مسئول عن سلامتهم. يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من أنهم لا يعبثون بالجهاز.

- تم توصيل قابس مؤرض خاص لكابل الطاقة بالثلاجة. هذا القابس يجب أن يستخدم مع مقبس كهربائي مؤرض من فئة 16 أمبير. إذا لم يكن هناك مقبس كهربائي مثل هذا في منزلك، يرجى تركيبه بواسطة اختصاصي كهرباء مؤهل.
- يمكن للأطفال من سن 8 أعوام فأكثر استخدام هذا الجهاز ويمكن أيضاً للأشخاص من ذوي الإحتياجات الخاصة، الجسدية أو الحسية أو الذهنية أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة استخدام الجهاز إذا تم الإشراف عليهم أو إعطائهم تعليمات حول طريقة استخدام الجهاز بطريقة آمنة وحول فهم المخاطر المصاحبة. يجب على الأطفال عدم العبث بالجهاز. لا يجب على الأطفال تنظيف وصيانة الجهاز دون إشراف.
- في حالة تلف سلك التيار الكهربائي، يجب استبداله بواسطة الشركة المصنعة، أو بواسطة الوكيل أو بواسطة الأشخاص المؤهلين من أجل تجنب المخاطر المحتملة.
- لم يتم تصميم الجهاز للاستخدام مع ارتفاعات تزيد عن 2000 متر.

## تحذيرات عامة

**تحذير:** يجب عدم وجود عوائق في فتحات التهوية الخاصة في صندوق الجهاز أو الهيكل الداخلي.

**تحذير:** يجب عدم استخدام أدوات ميكانيكية أو أية وسائل أخرى للتسريع من عملية إزالة التجميد، بخلاف الأدوات التي توصي بها الجهة المصنعة.

**تحذير:** يجب عدم استخدام أجهزة كهربائية داخل مقصورات تخزين الطعام

الموجودة بالجهاز، إلا إذا كانت من النوع الذي أوصت به الجهة المصنعة.

**تحذير:** يجب عدم إتلاف دائرة التبريد.

**تحذير:** لتجنب المخاطر المحتملة لعدم استقرار الجهاز، يجب أن يكون الجهاز ثابتاً وفقاً للتعليمات.

- إذا كان جهازك يستخدم المبرد R600a - يمكنك معرفة هذا من خلال الملصق الموجود على الثلاجة - يجب أن تكون أكثر حذراً أثناء الشحن والمونتاج لمنع تلف مكونات المبرد بالجهاز. على الرغم من أن الغاز R600a غازاً طبيعياً وصديقاً للبيئة، إلا أنه قابل للانفجار، في حالة وجود تسرب نتيجة حدوث تلف بمكونات المبرد، قم بإبعاد الثلاجة عن مصادر اللهب أو الحرارة المكشوفة وقم بتهوية الغرفة التي يوجد بها الجهاز لبضع دقائق.

- أثناء حمل وتغيير موضع الثلاجة، لا تلحق الضرر بدوائر الغاز الخاصة بالمبرد.

- لا تقم بتخزين المواد المتفجرة مثل علب الأيروسول حيث تحتوي تلك العلب على مواد قابلة للاشتعال.

- صنع الجهاز للاستخدام المنزلي والاستخدامات المماثلة مثل:

- المطابخ الموجودة في المحلات والمكاتب وأماكن العمل الأخرى

- في المزارع ونزلاء الفنادق والأماكن السكنية الأخرى

- والفنادق التي توفر الإقامة والفرار

- المطاعم والأماكن المماثلة التي ليس بها البيع بالتجزئة

- في حالة عدم توافق المقبس الكهربائي مع فيشة الثلاجة، يجب أن يتم استبدالها بواسطة الشركة المصنعة، أو من الوكيل أو بواسطة الأشخاص المؤهلين لذلك من أجل تجنب المخاطر المحتملة.

- هذا الجهاز غير مصمم للاستخدام من طرف أشخاص من ذوي الإحتياجات



- 19.....إزالة التثليج
- 20** .....ترتيب الطعام في الجهاز
- 20.....حجرة المبرد
- 20.....مقصورة الفريزر
- 25** .....النقل وتغيير موقع التركيب
- 26** .....قبل الاتصال بالصيانة
- 28.....نصائح لتوفير الطاقة

# الفهرس

|    |                                                    |
|----|----------------------------------------------------|
| 3  | قبل استخدام الثلاجة.....                           |
| 3  | تحذيرات عامة.....                                  |
| 5  | الثلاجات القديمة والمعلقة.....                     |
| 5  | تحذيرات السلامة.....                               |
| 6  | تركيب وتشغيل الثلاجة.....                          |
| 6  | قبل استخدام الثلاجة.....                           |
| 7  | معلومات حول الجيل الجديد من تكنولوجيا التبريد..... |
| 8  | أجزاء الجهاز والحجرات.....                         |
| 10 | أجزاء مبرد الماء.....                              |
| 12 | معلومات الاستخدام.....                             |
| 12 | شاشة العرض ولوحة التحكم.....                       |
| 12 | زر ضبط المبرد.....                                 |
| 12 | إنذار Sr.....                                      |
| 13 | تشغيل مبردك.....                                   |
| 13 | تشغيل الثلاجة.....                                 |
| 13 | وضع التبريد الفائق.....                            |
| 13 | كيف يتم استخدامه؟.....                             |
| 13 | أثناء هذا الوضع:.....                              |
| 13 | الوضع الاقتصادي.....                               |
| 13 | إعدادات درجة حرارة الثلاجة.....                    |
| 14 | تحذيرات حول ضبط درجة الحرارة.....                  |
| 15 | الملحقات.....                                      |
| 15 | صندوق الفريزر.....                                 |
| 15 | مقصورة غرفة التبريد المعتدل.....                   |
| 16 | وحدة التحكم فر الرطوبة.....                        |
| 16 | رف الباب القابل للضبط.....                         |
| 16 | الرف الزجاجي القابل للضبط.....                     |
| 17 | موزع الماء (إن توفر).....                          |
| 18 | تعبئة خزان الماء.....                              |
| 19 | التنظيف والصيانة.....                              |

# daiko

## دليل الإستعمال

FCN-4004EDK

قبل استخدام هذا الجهاز الكهربائي، اقرأ بعناية التعليمات أدناه، و حافظ على دليل المستخدم للإستعمال في المستقبل. اتباع هذه التعليمات، سيزيد من عمر الجهاز لفترة أطول. احتفظ بهذا الدليل بعناية.



daikomarc

اكتشفوا عالم دايكو