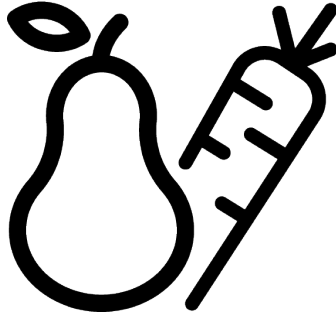


Whirlpool

Refrigerator

User Manual

ثلاجة
دليل المستخدم



WBIS 541281 ME

®/TM/© 2025 Whirlpool. Produced under license

تم إنتاجه بموجب ترخيص.®/TM/© 2025 Whirlpool.

4579330942/AA 09/09/2025



Please read this manual first!

Dear Customer

Thank you for choosing this product.

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


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

Table of Contents

1	Environmental Instructions	4
1.1	Disposal Of Packaging Materials .	4
2	Your Refrigerator	4
3	Installation.....	5
3.1	Right Place For Installation.....	5
3.2	Hot Surface Warning.....	5
4	Preparation.....	5
4.1	What To Do For Energy Saving	5
4.2	First Use.....	6
4.3	Climate Class and Definitions	6
5	Operating the Product.....	6
6	Use of Your Appliance.....	6
6.1	Control Panel of the Product	6
6.2	Defrosting	7
6.3	Storing Food in Your Product	8
7	Maintenance and Cleaning	12
8	Troubleshooting.....	13

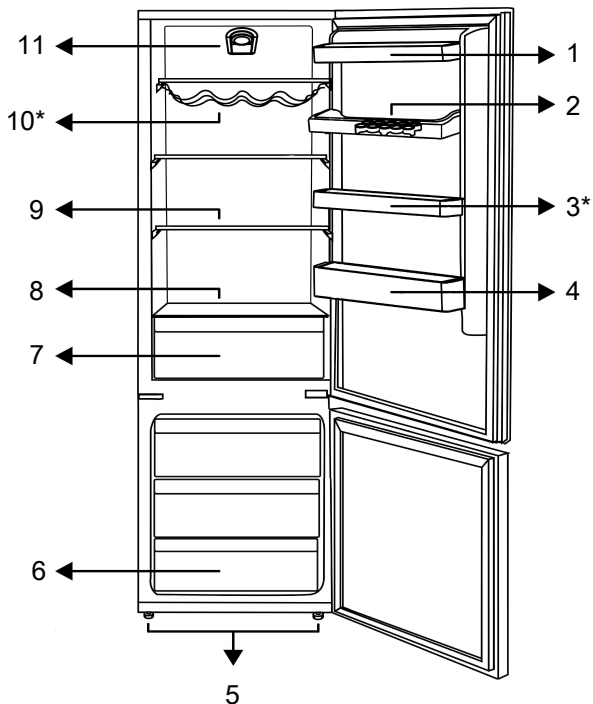
1 Environmental Instructions

1.1 Disposal Of Packaging Materials

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

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

2 Your Refrigerator



- | | |
|-----------------------------------|-----------------------|
| 1 Door Shelf | 2 Egg holder |
| 3* Door Shelf | 4 Bottle Shelf |
| 5 Legs | 6 Frozen Food Drawers |
| 7 Crisper | 8 drainage system |
| 9 Adjustable Shelf | 10* Wine rack |
| 11 Temperature Adjustment Control | |

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

3 Installation

Read the "Safety Instructions" first!

3.1 Right Place For Installation

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

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

4 Preparation

Read the "Safety Instructions" first!

4.1 What To Do For Energy Saving

- When loading the food, leave enough space inside the refrigerator to allow sufficient air circulation for cooling.
- Since hot and humid air will not directly penetrate into your product when the doors are not opened, your product will optimize itself in conditions sufficient to protect your food. Under these circumstances, functions and components such as compressor, fan, heater, defrost, lighting, display and so on will operate according to the needs by consuming minimum energy.

3.2 Hot Surface Warning

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

- In case that multiple options are present, glass shelves must be placed so that the air outlets at the rear wall are not blocked and preferably, in a way that air outlets remain below the glass shelf. This combination may help improving air distribution and energy efficiency.
- Using the below drawer when storing is strongly recommended.
- For optimum performance, Quick Freezing can be used (if available), 24 hours prior to placing fresh foods in the freezer.

- In most cases, 24 hours is enough for the Quick Freezing function after fresh foods are placed in the freezer. After some time, Quick Freezing function will deactivate automatically.
- When freezing a small amount of food, Quick Freezing function can be deactivated after some time to ensure energy saving.
- Store food in the cooler or chill compartment according to proper storage conditions to save energy.

4.2 First Use

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

- Wait for at least 2 hours before operating the product, to ensure the complete efficiency of refrigeration.
- Keep the product running without placing any food inside for 6 hours and the product door should be kept as closed as possible.
- The temperature change caused by opening and closing of the door while using the product may normally lead to condensation on door/body shelves and glassware placed in the product.
- A sound will be heard when the compressor is engaged. It is normal for the product to make noise even if the com-

pressor is not running, as fluid and gas may be compressed in the cooling system.

- It is normal for the front edges of the product to be warm. These areas are designed to warm up in order to prevent condensation
- For some models, indicator panel turns off automatically 1 minute after the door closes. It will be reactivated when the door is opened or any button is pressed.

4.3 Climate Class and Definitions

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

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

5 Operating the Product

Read the "Safety Instructions" first!

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

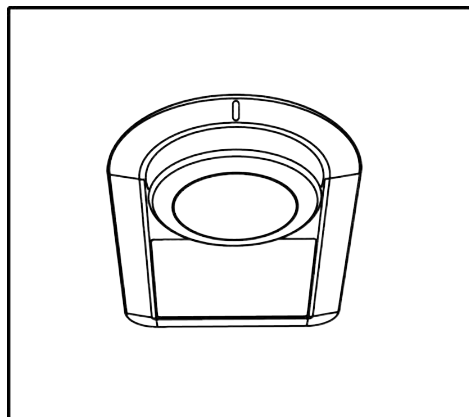
Unplugging the Product

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

6 Use of Your Appliance

6.1 Control Panel of the Product

The operating temperature is set by the temperature control.



Warm ← ● 1 ● 2 ● 3 ● 4 ● 5 → Cold
 (Or) Min. Max.

0=System cooling off

1=Lowest cooling setting (Warmest setting)

5=Highest cooling setting (Coldest setting)

The average temperature inside the cooler compartment should be around +4°C.

Please select a setting based on the desired temperature.

Please note that there will be different temperatures in the cooling area.

The coldest zone is just above the crisper.

The interior temperature also depends on the ambient temperature, how often the door is opened, and the amount of food stored in the refrigerator.

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

It is therefore recommended that you close the door as soon as possible after opening it for any reason.

The internal temperature of your refrigerator can change due to the following reasons:

- Seasonal temperatures;
- Opening the door frequently and leaving it open for a long time;
- Placing foods in the refrigerator without waiting for them to reach room temperature;

- The location of the refrigerator in the room (e.g. exposure to sunlight).

You can adjust the varying internal temperature due to such reasons using the thermostat.

The MIN set is defined as the Winter Setting for use at ambient temperatures lower than 12°C.

Do not use MIN set above 12°C ambient.

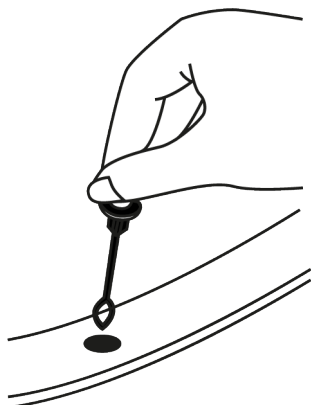
- the combination of drawers, baskets and shelves that result in the most efficient use of energy for the refrigerating appliance;
- clear guidance about where and how to store foodstuffs in a refrigerating appliance for best preservation over the longest period, to avoid food waste;
- a description of the effects of special modes and features, and in particular how temperatures are affected in each compartment and for how long;

6.2 Defrosting

A) Cooler Compartment

Defrosting of the refrigerator compartment is done automatically. During defrosting, water drops may form at the rear of the refrigerator compartment where the hidden evaporator is located. Some drops may remain on the liner and refreeze when defrosting is complete. Do not allow objects in the refrigerator to come into contact with the back wall as the water drops will cause them to get wet. Do not use pointed or sharp objects such as knives, forks, etc. to remove frozen drops.

When defrost water does not drain from the collection channel, check to make sure that food particles do not block the drain pipe. The drain pipe can be cleaned by pushing the special plastic plunger provided down the drain pipe. If the ice layer reaches 1/4" (7 mm) thick, lower the setting to restart automatic defrosting.



B) Freezer compartment

Defrosting is very simple and hassle-free thanks to a special defrost collection container.

Defrost twice a year or when a layer of ice around 7 (1/4") mm has formed. To start the defrosting procedure, disconnect the appliance from the power outlet and pull out the mains plug.

All food should be wrapped in several layers of newspaper and stored in a cold place (e.g. refrigerator or pantry).

To speed up the defrosting process, containers of hot water can be carefully placed inside the freezer.

Do not use pointed or sharp objects such as knives or forks to remove ice.

Never use a hair dryer, electric heater or similar electrical appliances for defrosting. Sponge off any defrost water that has accumulated under the freezer compartment. After defrosting, dry the interior completely.

6.3 Storing Food in Your Product Storing Food in the Chill Compartment

If you need to store fresh food in the cold drawers, make sure to set the refrigerator temperature to 5°C or warmer.

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

Storing Food In The Freezer Compartment

- You can activate Quick Freezing function 4-6 hours before freezing function and perform a faster cooling.
- Bring hot meals to the room temperature before placing them in the freezer compartment.
- Foods to be frozen must be divided into portions according to a size to be consumed, and frozen in separate packages.
- It is recommended to pack the foods before placing them in the freezer.

- In order to prevent expiration of storage time, write the freezing date, time and name of the product on the package according to the storage times of different foods.
- Consume the foods you have defrosted quickly. Defrosted foods cannot be frozen again unless they are cooked. It is not safe to consume the refrozen fresh foods without cooking after they are defrosted.
- As you freeze fresh foods, do not bring them in contact with already frozen foods. Otherwise, frozen foods will be defrosted.

Storing The Foods, Which Are Sold Frozen

- When storing food, follow the time periods specified in these instructions.
 - In order to protect the quality of the food, keep the time interval between purchasing transaction and storing as short as possible.
- Buy frozen food which are stored at -18°C or lower temperatures.
 - Avoid buying foods whose packages are covered with ice etc. This means that the product could be partially defrosted and refrozen. Temperature impacts the quality of the food.
 - Store food for manufacturer's recommended time. Remove only the food as much as you need from the freezer.
 - Except the cases where extreme circumstances are available in the environment, if your product (on the recommended set values table) is set to the specified set values, the food keep their freshness for a longer time both in the fresh product compartment and freezer compartment.
 - If fresh food compartment is set to a lower temperature, fresh fruits and vegetables may be partially frozen.
 - The two-star compartments are suitable for pre-frozen food. Ice cream and ice cubes can be stored.
 - Freeze food only in 4-star compartment.

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

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

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

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

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

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

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

Freezer Details

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

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

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

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

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

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

7 Maintenance and Cleaning

Read the "Safety Instructions" first!

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

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

- Do not use sharp or abrasive tools to clean the product. Do not use materials such as household cleaning agents, soap, detergents, gas, gasoline, thinner, alcohol, wax, etc.
- The dust shall be removed from the ventilation grill on the rear of the product at least once a year (without opening the cover). Clean the product with a dry cloth.
- Take care to keep water away from the lamp's cover and other electrical parts.
- Clean the door with a damp cloth. Remove all contents to remove the door and body racks. Remove the door racks by lifting them upwards. Clean and dry the shelves, then attach back in place by sliding from above.
- Do not use chlorinated water or cleaning products on the exterior surface and chrome coated parts of the product. Chlorine will cause rust on such metallic surfaces.
- Do not use sharp and abrasive tools, soap, house cleaning materials, detergents, gas, gasoline, varnish and similar

Placing The Food

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

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

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

Crisper: Vegetables and fruits.

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

substances to prevent deformation of and removal of prints on the plastic part. Use warm water and a soft cloth for cleaning, and then dry it.

- On the products without a No-Frost feature, water droplets and icing up to a thickness of a finger may occur on the rear wall of the cooler compartment. Do not clean, and never apply oils or similar materials.
- Use only a mildly dampened micro-fibre cloth to clean the external surface of the product. Sponges and other types of cleaning clothes may cause scratches.
- To clean all removable components during the cleaning of the interior surface of the product, wash these components with a mild solution consisting of soap, water and carbonate. Wash and dry thoroughly. Prevent contact of water with illumination components and the control panel.
- Do not use vinegar, rubbing alcohol or other alcohol based cleaning agents on any interior surface.

Stainless Steel External Surfaces

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

Preventing Odours

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

- To avoid this, clean the inside with carbonated water every 15 days.

- Keep the foods in sealed holders, as micro-organisms arising from foods kept in unsealed containers will cause bad odour.
- Do not keep expired and spoiled foods in the refrigerator.

Protecting Plastic Surfaces

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

8 Troubleshooting

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

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

The refrigerator is not working.

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

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

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

- The thermostat is set to a very cool temperature. >>> Set the thermostat to an appropriate temperature.

Compressor is not working.

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

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

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

The refrigerator runs too often or for too long.

- The new product may be larger than the previous one. Larger products will run for longer periods.

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

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

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

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

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

The food items kept in cooler compartment drawers are frozen.

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

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

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

Shaking or noise.

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

There is sound of wind blowing coming from the product.

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

There is condensation on the product's internal walls.

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

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

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

The interior smells bad.

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

- Remove any expired or spoiled foods from the product.

The door is not closing.

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

The crisper is jammed.

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

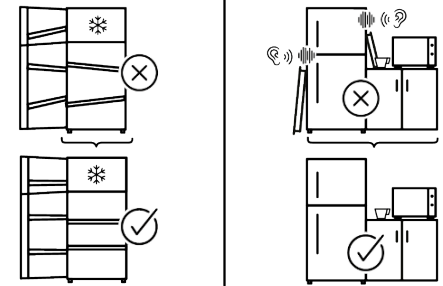
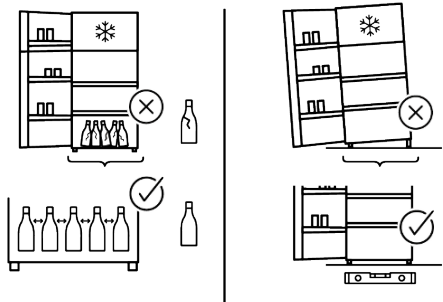
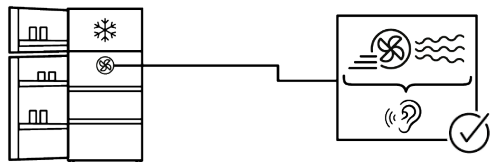
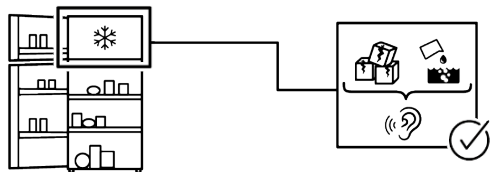
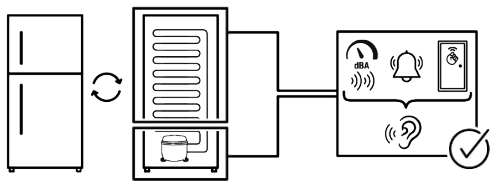
Temperature on the product surface.

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

Fan continues to operate when the door is opened.

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

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



يرجى قراءة هذا الدليل أولاً!

عملينا العزيز،

عملينا العزيز نأمل أن هذا المنتج والذي تم إنتاجه في مصانع حديثة وفحصه بإجراءات صارمة لرقابة الجودة سيقدم لكم خدمة فعالة.

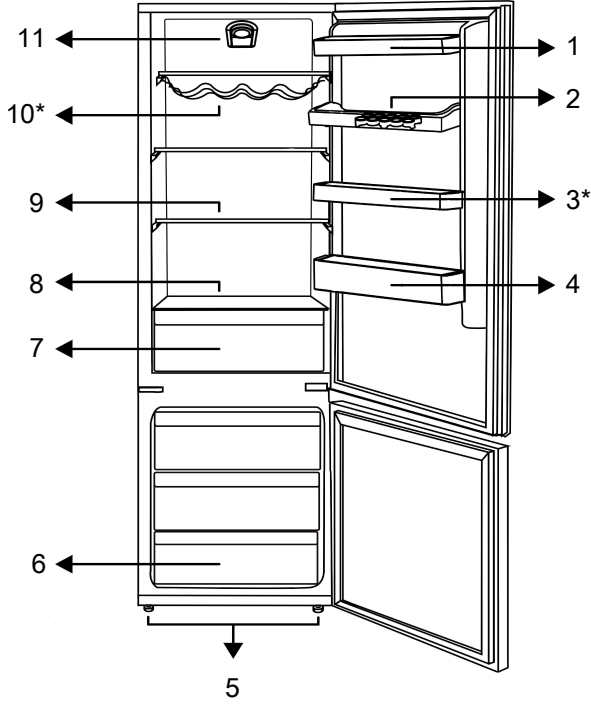
ولذلك فنحن نوصي بقراءة هذا الدليل بالكامل بعناية قبل استخدامه وحفظه للرجوع إليه في المستقبل.

جدول المحتويات

١	التعليمات البيئية.....	20
١-١	التخلص من مواد التعبئة والتغليف.....	20
٢	ثلاجتك.....	20
٣	التركيب.....	21
١-٣	المكان المناسب للتركيب.....	21
٣-٣	تحذير سطح ساخن.....	21
٤	الإعداد.....	21
١-٤	إجراءات توفير الطاقة.....	21
٢-٤	الاستخدام لأول مرة.....	21
٣-٤	فئة المناخ والتعاريف.....	21
٥	تشغيل المنتج.....	22
٦	استخدام جهاز.....	22
١-٦	لوحة التحكم في منتجك.....	22
٢-٦	إذابة الجليد.....	22
٣-٦	تخزين الطعام في منتجك.....	23
٧	الصيانة والتنظيف.....	25
٨	استكشاف الأخطاء وإصلاحها.....	26

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

مواد التغليف قابلة لإعادة التدوير بنسبة ويوجد عليها رمز إعادة التدوير.



- ٢. حامل بيض
- ٤. رف زجاجات
- ٦. أدراج أطعمة مجمدة
- ٨. نظام تصريف
- ١٠. رف نبيذ

- ١. رف باب
- ٣*. رف باب
- ٥. أرجل
- ٧. رف خضراوات
- ٩. رف قابل للتعديل
- ١١. عنصر التحكم في ضبط درجة الحرارة

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

اقرأ "تعليمات الأمان" أولاً!

٣-٣ تحذير سطح ساخن

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

١-٣ المكان المناسب للتركيب

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

- ضع الجهاز على سطح منبسط لتجنب الاهتزاز
- ضع الجهاز على بعد 30 سم على الأقل من المدفأة والموقد مصادر الحرارة الأخرى و5 سم على الأقل من الأفران الكهربائية.
- عند وضع مبرد في موضع مجاور، اترك مسافة 4 سم على الأقل بين الوحدات.
- احفظ المنتج بعيدًا عن أشعة الشمس المباشرة وفي مكان جاف.
- تأكد أن تكون الحماية الخاص بالخلوص بين الجهاز والجدار الخلفي موجود في مكانه (إذا كان مزودًا مع المنتج).

٤ الإعداد

اقرأ "تعليمات الأمان" أولاً!

٢-٤ الاستخدام لأول مرة

قبل استخدام منتجك، تأكد من إجراء الإعدادات الضرورية انسجامًا مع التعليمات المذكورة في أقسام "تعليمات السلامة" و"التركيب".

- انتظر لمدة ساعتين على الأقل قبل تشغيل المنتج، لضمان كفاءة التبريد الكاملة.
- يجب أن يظل المنتج قيد التشغيل دون وضع أي طعام بداخله لمدة 6 ساعات ويجب إبقاء باب المنتج مغلقًا قدر الإمكان.
- قد يؤدي تغيير درجة الحرارة الناجم عن فتح وإغلاق الباب أثناء استخدام المنتج عادةً إلى تشكل تكاثف على أرفف الباب / الهيكل والأواني الزجاجية الموضوعة في المنتج.
- يمكن سماع صوت عندما يعمل الضاغط. من الطبيعي أن يُصدر المنتج ضوضاء حتى في حالة عدم تشغيل الضاغط، حيث قد يتم ضغط السوائل والغاز في نظام التبريد.
- ومن الطبيعي أن تكون الحواف الأمامية للمنتج ساخنة. صُممت هذه الأجزاء لرفع درجة الحرارة لمنع التكاثف
- في بعض الطرازات، تتوقف لوحة المؤشر عن العمل تلقائيًا بعد مرور 1 دقائق على غلق الباب. ستتم إعادة تنشيطها مرة أخرى عند فتح الباب أو عند الضغط على أي زر.

١-٤ إجراءات توفير الطاقة

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

٣-٤ فئة المناخ والتعاريف

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

- **ST:** المناخ شبه الاستوائي: تم تصميم جهاز الجهاز هذا للاستخدام في درجات حرارة محيطية تتراوح بين 16 درجة مئوية و 38 درجة مئوية.
- **T:** المناخ الاستوائي: تم تصميم جهاز الجهاز هذا للاستخدام في درجات حرارة محيطية تتراوح بين 16 درجة مئوية و 43 درجة مئوية.

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

٥ تشغيل المنتج

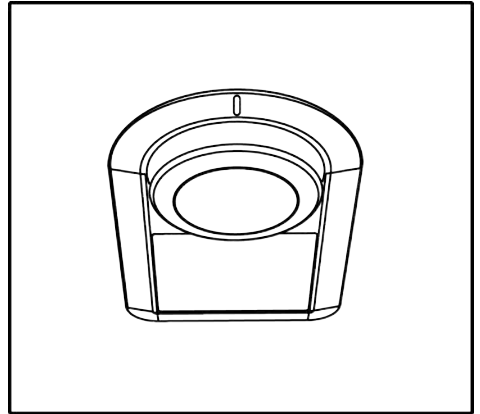
اقرأ "تعليمات الأمان" أولاً!

- يجب استخدام المنتج لتخزين المواد الغذائية فقط.
- أغلق صمام المياه إذا كنت ستبقى بعيداً عن المنزل (على سبيل المثال في إجازة) ولن تستخدم صانعة الثلج أو موزع المياه لفترة طويلة من الوقت. خلاف ذلك ، قد يحدث تسرب للمياه.

٦ استخدام جهاز

٦-١ لوحة التحكم في منتجك

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



Warm ← ● ● ● ● ● → Cold
1 2 3 4 5
(Or) Min. Max.

0 = تبريد النظام

1 = أقل إعداد تبريد (الإعداد الأكثر دفئاً)

5 = أعلى إعداد تبريد (الإعداد الأكثر برودة)

يجب أن يكون متوسط درجة الحرارة داخل حجرة المبرد حوالي +4 درجة مئوية.

يرجى تحديد الإعداد بناءً على درجة الحرارة المطلوبة.

يرجى ملاحظة أنه ستكون هناك درجات حرارة مختلفة في منطقة التبريد.

المنطقة الأكثر برودة أعلى بقليل من درج الخضروات.

تعتمد درجة الحرارة الداخلية أيضاً على درجة الحرارة المحيطية وعدد مرات فتح الباب وكمية الطعام المخزن في الثلاجة.

فصل قابس المنتج عن الكهرباء

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

يؤدي الفتح المتكرر للباب إلى ارتفاع درجة الحرارة الداخلية.

لذلك يوصى بإغلاق الباب في أسرع وقت ممكن بعد فتحه لأي سبب من الأسباب.

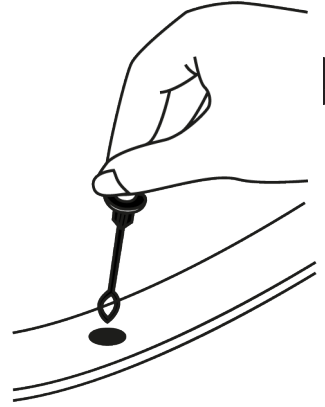
يمكن أن تتغير درجة الحرارة الداخلية لثلاثتك للأسباب التالية:

- درجات الحرارة الموسمية،
 - كثرة فتح الباب و تركه مفتوحاً لفترة طويلة؛
 - وضع الأطعمة في الثلاجة دون انتظار وصولها إلى درجة حرارة الغرفة؛
 - مكان وجود الثلاجة في الغرفة (مثل التعرض لأشعة الشمس).
- يمكنك ضبط درجة الحرارة الداخلية المتغيرة لهذه الأسباب باستخدام منظم الحرارة.

٦-٢ إذابة الجليد

(أ) حجرة المبرد

يتم إذابة الجليد من حجرة الثلاجة تلقائياً. أثناء إذابة الجليد، قد تتشكل قطرات الماء في الجزء الخلفي من حجرة الثلاجة حيث يوجد المبخر المخفي. وقد تبقى بعض القطرات على البطانة و تتجمد مرة أخرى عند اكتمال إذابة الجليد. لا تسمح للأشياء الموجودة في الثلاجة بالتلامس مع الجدار الخلفي لأن قطرات الماء سوف تتسبب في تبللها. لا تستخدم أدوات مدببة أو حادة مثل السكاكين و الشوك وما إلى ذلك لإزالة القطرات المجمدة. في حالة عدم تصريف المياه الذاتية من قناة التجميع، تحقق للتأكد من أن جزئيات الطعام لا تسد أنبوب التصريف. يمكن تنظيف أنبوب التصريف عن طريق دفع المكبس البلاستيكي الخاص المرود لأسفل أنبوب التصريف. إذا وصل سمك طبقة الجليد إلى 1/4 بوصة (7 مم)، فقم بخفض الإعداد لإعادة تشغيل عملية إذابة الجليد تلقائياً.



ب) حجرة المجمد

إذابة الجليد بسيطة جداً وخالية من المتاعب بفضل حاوية تجميع إذابة التجميد الخاصة.

قم بإذابة الجليد مرتين في السنة أو عندما تتكون طبقة من الجليد حوالي 7 (1/4 بوصة) ملم. لبدء إجراء إزالة الجليد، أفضل الجهاز عن مأخذ الطاقة واسحب قابس التيار الكهربائي.

٣-٦ تخزين الطعام في منجمك

تخزين الطعام في مقصورة التبريد

إذا جردت في أدراج التبريد، فتأكد من ضبط جراثيم بحاجة إلى تخزين طعام. مئوية أو أكثر تاجرد 5 حرارة التلاحة على

الموقع	الطعام
أرفف الباب	البيض
إذا كانت متوفرة، حجرة الدرجة الصفر (لطعام الإفطار) / مقصورة المبرد	منتجات الألبان (الزبدة والجبن)
حجرة الفواكه والخضروات أو درج الخضروات؛ في حجرة الطعام الطازج، أو درج الخضروات، أو درج Everfresh+ (إن وحد)، شريطة ضبط درجة حرارة التلاحة على أعلى من 5 درجات مئوية.	الفواكه والخضروات والنباتات الخضراء
إذا كانت متوفرة، حجرة الدرجة الصفر (لطعام الإفطار) / مقصورة المبرد	اللحوم الطازجة والدواجن والأسماك والنفاقي وما إلى ذلك الأطعمة المطبوخة
الأرفف العلوية أو رف الباب	الأطعمة المجهزة للتقديم والمنتجات المعبأة والأطعمة المعلبة والمخللات
أرفف الباب	المشروبات والزجاجات والتوابل والوجبات الخفيفة

قم بتخزين الأطعمة في أماكن مختلفة حسب خصائصها:

• أثناء تجميد الأطعمة الطازجة، لا تجعلها تتلامس مع الأطعمة المجمدة بالفعل. بخلاف ذلك، سيتم إذابة الأطعمة المجمدة.

تخزين الأطعمة المعبأة مجمدة

- عند تخزين الطعام، اتبع الفترات الزمنية المحددة في هذه التعليمات.
- من أجل حماية جودة الطعام، حافظ على الفاصل الزمني بين معاملة الشراء والتخزين قصيرًا قدر الإمكان.
- اشترى الأطعمة المجمدة التي يتم تخزينها في -18 درجة مئوية أو درجات حرارة منخفضة.
- تجنب شراء الأطعمة التي تكون عبواتها مغطاة بالتلج وما إلى ذلك. وهذا يعني أنه يمكن إذابة المنتج جزئيًا وإعادة تجميده. تؤثر درجة الحرارة على جودة الطعام.
- خزّن الطعام حسب الوقت الموصى به من قبل الشركة المصنّعة. قم بإزالة الطعام بالقدر الذي تحتاجه فقط من المجمد.

تخزين الطعام في مقصورة المجمد

- يمكنك تنشيط وظيفة التجميد السريع قبل 4-6 ساعات من وظيفة التجميد وإجراء تبريد أسرع.
- ضع الوجبات الساخنة في درجة حرارة الغرفة قبل وضعها في مقصورة المجمد.
- يجب تقسيم الأطعمة المراد تجميدها إلى حصص حسب الكمية المراد استهلاكها، مع تجميدها في عبوات منفصلة.
- يوصى بتعبئة الأطعمة قبل وضعها في المجمد.
- من أجل منع انتهاء صلاحية وقت التخزين، اكتب تاريخ التجميد ووقته واسم المنتج على العبوة وفقًا لأوقات تخزين الأطعمة المختلفة.
- استهلك الأطعمة التي قمت بإذابتها بسرعة. لا يمكن تجميد الأطعمة التي تم إذابتها مرة أخرى إلا إذا تم طهيها. ليس من الآمن تناول الأطعمة الطازجة المجمدة دون طهيها بعد إذابتها.

- باستثناء الحالات التي تتوفر فيها ظروف بيئية شديدة، إذا تم ضبط منتجك (في جدول القيم المحددة الموصى بها) على القيم المحددة المحددة، فإن الطعام يحافظ على نضارته لفترة أطول في كل من حجرة المنتج الطازج ومقصورة الجمد.
- إذا تم ضبط حجرة الطعام الطازج على درجة حرارة منخفضة، فقد يتم تجميد الفواكه والخضروات الطازجة جزئيًا.
- المقصورات ذات التجميد مناسبة للأطعمة المجمدة مسبقًا. يمكن تخزين الآيس كريم ومكعبات الثلج.
- لا تُجمد الأطعمة سوى في الحجرة ذات الأربع نجوم.

أطول مدة تخزين (شهر)	الإعداد	اللحم والسماك		
		شرائح لحم المشاوي	المكعبات	
6-8	التقطيع بشمك 2 سم ووضع رقائق معدنية بين كل شريحة أو لفها بإحكام بغلاف مرن	شرائح لحم المشاوي		متنجات اللحوم
6-8	تعبة قطع اللحم في كيس ثلاجة أو لفها بإحكام بغلاف مرن	المكعبات		
6-8	قطع صغيرة			
6-8	وضع ورق الألومنيوم بين شرائح مقطعة أو لفها بشكل فردي بغلاف مرن	شرائح، قطع	لحم العجل	
4-8	وضع ورق الألومنيوم بين قطع اللحم أو لفها بشكل فردي بغلاف مرن	قطع		
4-8	تعبة قطع اللحم في كيس ثلاجة أو لفها بإحكام بغلاف مرن	المشاوي	لحم الضأن	
4-8	تعبة قطع اللحم الصغيرة في كيس ثلاجة أو لفها بإحكام بغلاف مرن	المكعبات		
8-12	تعبة قطع اللحم في كيس ثلاجة أو لفها بإحكام بغلاف مرن	المشاوي		
8-12	التقطيع بشمك 2 سم ووضع رقائق معدنية بين كل شريحة أو لفها بإحكام بغلاف مرن	شرائح لحم المشاوي		
8-12	قطع صغيرة	المكعبات		
8-12	التعبئة بقطع صغيرة في كيس ثلاجة	اللحم المسلوق	لحم بقر	
1-3	بدون توابل، في أكياس مسطحة		اللحم المفروم	
1-3	قطع		أحشاء (قطع)	
1-3	يجب تعبئته حتى وإن كان مغلقًا.		سحق مخمر - سلامي	
2-3	وضع ورق الألومنيوم بين الشرائح المقطعة		لحم الخنزير	
4-6	ينم لفة في ورق ألومنيوم		الدجاج والديك الرومي	
4-6	ينم اللف في ورق ألومنيوم (ينبغي ألا يزيد وزن الحصص عن 2.5 كجم)		الأوز	
4-6	ينم اللف في ورق ألومنيوم (ينبغي ألا يزيد وزن الحصص عن 2.5 كجم)		البط	
6-8	ينم لفة في ورق ألومنيوم (ينبغي ألا يزيد وزن الحصص عن 2.5 كجم، مع ضرورة فصل الغطاء)		أيل، أرنب، بجمور أوروبي	
2			أسماك المياه العذبة (التراوت، الكارب، الكركسي، القرموط)	
4-6			الأسماك قليلة الدهون (الفاروس، الطربوت، موسى)	
2-4	يجب بعد التنظيف الشامل من الداخل وإزالة القشور غسل الأسماك وتجفيفها وقطع الذيل وأجزاء الرأس عند الضرورة.		الأسماك الدهنية (بونيتو، ماكريل، بلوفيش، بوري أحمر، أنشوجة)	
4-6			الكلويدز	
2-3			الكافيار	

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

أطول مدة تخزين (شهر)	الإعداد	الفاكهة والخضروات	
		اللوبياء والفول الفطفي	البازلاء الخضراء
10-13	غليان مغاقي لمدة 3 دقائق بعد الغسيل والتقطيع إلى قطع صغيرة		
10-12	غليان مغاقي لمدة دقيقتين بعد إزالة القشور والغسل		
6-8	غليان مغاقي لمدة 1-2 دقيقة بعد التنظيف		

أطول مدة تخزين (شهر)	الإعداد	الفاكهة والخضروات
12	غليان مفاجئ لمدة 3-4 دقائق بعد الغسيل والتقطيع إلى شرائح	الجزر
8-10	غليان لمدة 2-3 دقائق بعد تقطيع الساق، وتقسيم الثمرة إلى قسمين وفضل البذور	الفلفل
6-9	غليان مفاجئ لمدة دقيقتين بعد الغسل والتنظيف	السيباج
6-8	غليان مفاجئ لمدة 5 دقائق بعد التقطيع	الكراث
10-12	غليان مفاجئ في القليل من ماء الليمون لمدة 3-5 دقائق بعد فصل الأوراق، وتقطيع اللب إلى قطع	قرنبيط
10-12	غليان مفاجئ لمدة 2-4 دقائق بعد الغسيل والتقطيع إلى قطع 2 سم	باذنجان
8-10	الغليان المفاجئ لمدة 2-3 دقائق بعد الغسيل والتقطيع إلى قطع 2 سم	سبانخ
2-3	القلي قليلاً في الزيت وعصر الليمون عليه	القطر
12	التنظيف والتعبئة سواء بالفواجل أو حبوب	ذرة
8-10	الغليان المفاجئ لمدة 2-3 دقائق بعد التقشير والتقطيع إلى شرائح	التفاح والكمثرى
4-6	يُقسم إلى نصفين ويستخرج البذور	للمشمش والخوخ
8-12	عن طريق الغسل وإزالة القشور	الفراولة والتوت
12	بإضافة 10٪ سكر في الوعاء	فواكه مجبوذة
8-12	الغسل وإزالة قشور السيقان	البرقوق والكرز والكرز الحامض

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

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

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

"كمية الطعام الطازج التي يمكن تجميدها لفترة زمنية معينة محددة على ملصق النوع.

تفاصيل المجمد

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

يمكن الاحتفاظ بالأطعمة لفترات طويلة عند درجة حرارة -18 أو أقل. يمكنك المحافظة على نضارة الأطعمة لعدة أشهر (في المجمد أو تحت درجة -18 مئوية).

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

٧ الصيانة والتنظيف

اقرأ "تعليمات الأمان" أولاً!

قبل تنظيف منتجك، افصلها عن الكهرباء أو قم بإلغاء تنشيط المحصر المتصل بها.

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

وضع الطعام

أرشف مقصورة المجمد: الأصناف المجمدة المختلفة بما يشمل اللحم، السمك، الآيس كريم، الخضار، الخ.

أرشف مقصورة المبرد: أصناف الطعام داخل القدر، الأطباق المغطاة والعلب المغطاة، البيض (في عبلة مغطاة)

أرشف باب مقصورة المبرد: الأطعمة والمشروبات الصغيرة والمعبأة درجة الخضروات: الخضروات والفواكه

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

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

- لا تستخدم أدوات حادة أو كاشطة لتنظيف المنتج. لا تستخدم مواد مثل مواد التنظيف المنزلية والصابون والمنظفات والغاز والبنزين والكحول والشمع وما إلى ذلك.
- يجب إزالة العبار من شبكة التهوية الموجودة في الجزء الخلفي من المنتج مرة واحدة في السنة على الأقل (بدون فتح الغطاء). نظف المنتج بقطعة قماش جافة
- احرص على إبعاد الماء عن غطاء المصباح والأجزاء الكهربائية الأخرى.
- نظف الباب بقطعة قماش رطبة. قم بإزالة جميع المحتويات لإزالة الباب ورفوف الهيكل. قم بإزالة رفوف الباب برفعها لأعلى. نظف الرفوف وحفظها، ثم ركبها في مكانها ثانية بتمريرها من الأعلى.
- لا تستخدم الماء المحتوي على الكلور أو منتجات التنظيف على السطح الخارجي والأجزاء المطلوبة بالكروم من الجهاز. يسبب الكلور الصدأ على هذه الأسطح المعدنية.
- لا تستخدم الأدوات الحادة والكاشطة والصابون ومواد تنظيف المنزل والمنظفات والغاز والبنزين والورنيش والمواد المماثلة لمنع تشوه الجزء البلاستيكي وإزالة المطبوعات الموجودة عليه. استخدم الماء الدافئ وقماسة ناعمة للتنظيف ثم جفف الجهاز.
- بالنسبة للمنتجات التي لا تحتوي على ميزة تبريد مضاد للصقيع No-Frost، قد تظهر قطرات الماء وتلج بسمك الإصبع على الجدار الخلفي لمقصورة المبرد. لا تنظف، ولا تستخدم الزيوت أو المواد الشائعة.
- استخدم فقط قطعة قماش من الألياف الدقيقة مبللة قليلاً لتنظيف السطح الخارجي للمنتج. قد تسبب الإسفنج وأنواع تنظيف الملابس الأخرى خدوشاً.

٨ استكشاف الأخطاء وإصلاحها

- اقرأ "تعليمات الأمان" أولاً!
- تحقق من هذه القائمة قبل الاتصال بمركز الصيانة. من شأن ذلك توفير الوقت والمال. تتضمن هذه القائمة الشكاوى غير المرتبطة بعيوب الصناعة أو المواد. وقد لا تنطبق سمات معينة مذكورة هنا على جهازك.
- إن استمرت المشكلة بعد اتباع تعليمات هذا القسم، اتصل بالبايع أو بمركز خدمة معتمد. لا تحاول إصلاح الجهاز.
- **الثلاجة لا تعمل.**
- قابس الطاقة غير مستقر كلياً. <<< ادفعه بحيث يستقر في المقبس كلياً.
- الصمام الموصول بالمقبس الذي يزود الجهاز بالطاقة أو الصمام الرئيسي تالف. <<< افحص الصمام.
- **هناك تكاثف على جانب جدار حجرة المبرد (المنطقة المتعددة، منطقة التبريد، التحكم والمنطقة المرنة).**
- يتم فتح الباب بشكل متكرر. <<< احرص على عدم فتح باب المنتج كثيراً.
- المكان رطب جداً. <<< لا توضع الجهاز في أماكن رطبة.
- الأطعمة المحتوية على سوائل تحفظ في مستوعبات غير محكمة الإغلاق. <<< احتفظ بالأطعمة المحتوية على سوائل في مستوعبات محكمة الإغلاق.
- ترك الباب مفتوحاً. <<< لا تدع أبواب الثلاجة مفتوحة لفترات طويلة.
- تم ضبط منظم الحرارة على درجة حرارة باردة جداً. <<< اضبط الثرموستات على درجة حرارة مناسبة.
- **الضاغط لا يعمل.**
- في حال حدوث انقطاع مفاجئ في التيار الكهربائي أو سحب قابس الطاقة وإعادة مرة أخرى، يصبح ضغط الغاز في نظام تبريد الجهاز غير متوازن، مما يفعل الواقي الحراري للضاغط. يعمل المنتج من جديد بعد 6 دقائق تقريباً. إذا لم يعمل الجهاز بعد هذه الفترة، اتصل بمركز الصيانة.
- إزالة الجليد غير نشطة. <<< هذا أمر طبيعي في جهاز مقاوم للصقيع تلقائياً. تتم إزالة الجليد دورياً.
- الجهاز غير موصول بالكهرباء. <<< تأكد أن سلك الطاقة موصول بالكهرباء.
- إعداد درجة الحرارة غير صحيح. <<< اختر إعداداً صحيحاً لدرجة الحرارة.
- لا يوجد تيار كهربائي. <<< يستمر الجهاز بالعمل بشكل طبيعي حال عودة الطاقة.

يزداد ضجيج تشغيل التلاجة أثناء الاستعمال.

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

تعمل التلاجة لفترة زمنية طويلة.

- ربما يكون المنتج الجديد أكبر من المنتج السابق. تعمل الأجهزة الأكبر فترات زمنية أطول.
 - ربما تكون درجة حرارة الغرفة عالية. <<< يعمل الجهاز فترات طويلة في درجات الحرارة العالية.
 - ربما تم توصيل الجهاز بالكهرباء مؤخرا أو تم وضع صنف طعام جديد داخله. <<< هذا أمر طبيعي. يستغرق الجهاز فترة أطول لبلوغ درجة الحرارة المعنية عند توصيله بالكهرباء حديثا أو عند وضع صنف طعام جديد داخله.
 - ربما تم وضع كميات كبيرة من الطعام الساخن في الجهاز مؤخرا. <<< لا تضع الطعام الساخن داخل الجهاز.
- ### الاهتزاز أو الضجيج.
- السطح ليس مسطحا أو متينا <<< إذا كان المنتج يهتز عند تحريكه ببطء، فاضبط الحامل لموازنة المنتج. تأكد أن الأرض متينة لدرجة تحمل الجهاز.
 - قد تحدث أية مواد موضوعة على الجهاز ضجيجا. <<< قم بإزالة أية مواد وضعت على الجهاز.
 - يصدر الجهاز ضجيجا يشبه تدفق السوائل، أو الرش، الخ.
 - يتخلل مبادئ تشغيل الجهاز تدفق السائل والغاز. <<< هذا أمر طبيعي ولا يعتبر عطلا.

هناك صوت كهبوب الرياح يأتي من الجهاز.

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

هناك تكاثف على الجدران الداخلية للجهاز.

- يزيد الطفس الحار أو الرطب من تشكل الصقيع والتكاثف. هذا أمر طبيعي ولا يعتبر عطلا.
- تم فتح الأبواب كثيرا أو تركت مفتوحة لفترات طويلة. <<< لا تفتح الأبواب كثيرا إذا كانت مفتوحة، أغلقها.
- ربما يكون الباب مواربا. <<< أغلق الباب كليا.

هناك تكاثف على السطح الخارجي للجهاز أو بين الأبواب.

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

رائحة الجزء الداخلي سيئة.

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

الباب لا يغلق.

- تسد أغلفة الطعام الباب أحيانا. <<< غير مكان الأطعمة التي تسد الأبواب.

- ربما يكون المنتج الجديد أكبر من المنتج السابق. تعمل الأجهزة الأكبر فترات زمنية أطول.

- ربما تكون درجة حرارة الغرفة عالية. <<< يعمل الجهاز فترات طويلة في درجات الحرارة العالية.

- ربما تم توصيل الجهاز بالكهرباء مؤخرا أو تم وضع صنف طعام جديد داخله. <<< يستغرق الجهاز فترة أطول لبلوغ درجة الحرارة المعنية عند توصيله بالكهرباء حديثا أو عند وضع صنف طعام جديد داخله. هذا أمر طبيعي.

- ربما تم وضع كميات كبيرة من الطعام الساخن في الجهاز مؤخرا. <<< لا تضع الطعام الساخن داخل الجهاز.

- تم فتح الأبواب كثيرا أو تركت مفتوحة لفترات طويلة. <<< يتسبب الهواء الساخن المتحرك في الداخل في عمل الجهاز فترة أطول. لا تفتح الأبواب كثيرا.

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

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

- ربما تكون فلانة باب المبرد أو الجمد متسحة، أو مهترئة أو مكسورة أو غير مستقرة. <<< نظف أو استبدل مانع التسرب. تتسبب فلانة الباب التالفة/المهترئة في عمل الجهاز لفترات طويلة للحفاظ على درجة الحرارة الحالية.

- ربما تكون فلانة باب المبرد أو الجمد متسحة، أو مهترئة أو مكسورة أو غير مستقرة. <<< نظف أو استبدل مانع التسرب. تتسبب فلانة الباب التالفة/المهترئة في عمل الجهاز لفترات طويلة للحفاظ على درجة الحرارة الحالية.

- ربما تكون فلانة باب المبرد أو الجمد متسحة، أو مهترئة أو مكسورة أو غير مستقرة. <<< نظف أو استبدل مانع التسرب. تتسبب فلانة الباب التالفة/المهترئة في عمل الجهاز لفترات طويلة للحفاظ على درجة الحرارة الحالية.

- ربما تكون فلانة باب المبرد أو الجمد متسحة، أو مهترئة أو مكسورة أو غير مستقرة. <<< نظف أو استبدل مانع التسرب. تتسبب فلانة الباب التالفة/المهترئة في عمل الجهاز لفترات طويلة للحفاظ على درجة الحرارة الحالية.

- ربما تكون فلانة باب المبرد أو الجمد متسحة، أو مهترئة أو مكسورة أو غير مستقرة. <<< نظف أو استبدل مانع التسرب. تتسبب فلانة الباب التالفة/المهترئة في عمل الجهاز لفترات طويلة للحفاظ على درجة الحرارة الحالية.

- ربما تكون فلانة باب المبرد أو الجمد متسحة، أو مهترئة أو مكسورة أو غير مستقرة. <<< نظف أو استبدل مانع التسرب. تتسبب فلانة الباب التالفة/المهترئة في عمل الجهاز لفترات طويلة للحفاظ على درجة الحرارة الحالية.

- ربما تكون فلانة باب المبرد أو الجمد متسحة، أو مهترئة أو مكسورة أو غير مستقرة. <<< نظف أو استبدل مانع التسرب. تتسبب فلانة الباب التالفة/المهترئة في عمل الجهاز لفترات طويلة للحفاظ على درجة الحرارة الحالية.

- ربما تكون فلانة باب المبرد أو الجمد متسحة، أو مهترئة أو مكسورة أو غير مستقرة. <<< نظف أو استبدل مانع التسرب. تتسبب فلانة الباب التالفة/المهترئة في عمل الجهاز لفترات طويلة للحفاظ على درجة الحرارة الحالية.

- ربما تكون فلانة باب المبرد أو الجمد متسحة، أو مهترئة أو مكسورة أو غير مستقرة. <<< نظف أو استبدل مانع التسرب. تتسبب فلانة الباب التالفة/المهترئة في عمل الجهاز لفترات طويلة للحفاظ على درجة الحرارة الحالية.

- ربما تكون فلانة باب المبرد أو الجمد متسحة، أو مهترئة أو مكسورة أو غير مستقرة. <<< نظف أو استبدل مانع التسرب. تتسبب فلانة الباب التالفة/المهترئة في عمل الجهاز لفترات طويلة للحفاظ على درجة الحرارة الحالية.

- ربما تكون فلانة باب المبرد أو الجمد متسحة، أو مهترئة أو مكسورة أو غير مستقرة. <<< نظف أو استبدل مانع التسرب. تتسبب فلانة الباب التالفة/المهترئة في عمل الجهاز لفترات طويلة للحفاظ على درجة الحرارة الحالية.

- ربما تكون فلانة باب المبرد أو الجمد متسحة، أو مهترئة أو مكسورة أو غير مستقرة. <<< نظف أو استبدل مانع التسرب. تتسبب فلانة الباب التالفة/المهترئة في عمل الجهاز لفترات طويلة للحفاظ على درجة الحرارة الحالية.

- ربما تكون فلانة باب المبرد أو الجمد متسحة، أو مهترئة أو مكسورة أو غير مستقرة. <<< نظف أو استبدل مانع التسرب. تتسبب فلانة الباب التالفة/المهترئة في عمل الجهاز لفترات طويلة للحفاظ على درجة الحرارة الحالية.

- لا يقف الجهاز بوضع رأسي كامل على الأرض. <<<اضبط القواعد لموازنة الجهاز.
- السطح ليس مسطحًا أو متينًا <<< تأكد من أن السطح مسطح ومتين بدرجة كافية لتحمل المنتج.

درج الخضروات محشور.

- ربما تلامس الأطعمة الجزء العلوي من الجارور. <<< أعد ترتيب الأطعمة في الجارور.

درجة الحرارة على سطح المنتج.

- يمكن ملاحظة ارتفاع درجة الحرارة بين البابين ، على الألواح الجانبية وعلى منطقة الشبكة الخلفية أثناء تشغيل المنتج. هذا أمر طبيعي ولا يتطلب صيانة.

تستمر المروحة في العمل عند فتح الباب.

- قد تستمر المروحة في العمل عندما يكون باب الجمد مفتوحًا. إن استمرت المشكلة بعد اتباع تعليمات هذا القسم، اتصل بالبائع أو بمركز خدمة معتمد. لا تحاول إصلاح الجهاز. هذا أمر طبيعي.

