



# الثلاجات

دليل المستخدم

الموديل:

- RFHA-TM455DCR ▲
- RFHA-TM455DCB ▲
- RFHA-TM455DCG ▲

الرجاء قراءة هذا الدليل بعناية قبل تشغيل الجهاز ،  
واحتفظ به للرجوع إليه مستقبلا

هذه التصاميم والمواصفات عرضة للتغيير بهدف إدخال تحسينات عليها  
وذلك دون إشعار مسبق

ISO9001 CE CB



# REFRIGERATOR

User's Manual

Models:

- ▲ RFHA-TM455DCR
- ▲ RFHA-TM455DCB
- ▲ RFHA-TM455DCG

Please read this manual carefully before operating your set.  
Retain it for future reference.

Designs and specifications are subject to change for improvement  
without prior notice.

ISO9001 CE CB



Models: RFHA-TM455DCR  
RFHA-TM455DCB  
RFHA-TM455DCG

SAFETY WARNINGS .....	3
DISPOSAL .....	4
INSTALLATION .....	4
OPERATION .....	7
HOW TO STORE FOOD .....	9
PREPARATION FOR FREEZING .....	10
DEFROSTING .....	11
TROUBLESHOOTING AND MAINTENANCE .....	12



### WARNING!

It is hazardous for anyone other than authorized service personnel to carry out servicing or repairs which involves the removal of covers. To avoid the risk of an electric shock do not attempt to repair this appliance yourself.

### Safety tips

Do not use electrical appliances such as a hair dryer or heater to defrost your Fridge/Freezer.

Containers with flammable gases or liquids can leak at low temperatures.

Do not store any containers with flammable materials, such as spray cans, fire extinguisher refill cartridges etc. in the Fridge/Freezer.

Do not place carbonated or fizzy drinks in the Freezer compartment. Ice lollies can cause "Frost/Freeze burns". If consumed straight from the Fridge/Freezer.

Do not remove items from the Fridge/Freezer compartment if your hands are damp/wet, as this could cause skin abrasions or "Frost/Freezer burns". Bottles and cans must not be placed in the

Freezer compartment as they can burst when the contents freeze. Manufacturer's recommended storage times should be adhered to. Refer to relevant instructions.

Do not allow children to tamper with the controls or play with the Fridge/Freezer. The Fridge/Freezer is heavy. Care should be taken when moving it. It is dangerous to alter the specification or attempt to modify this product in any way.

Do not store inflammable gases or liquids inside you Fridge/Freezer.

If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

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.

This appliance is intended to be used in household and similar 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.

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

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

Do not damage the refrigerant circuit.

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

Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.

### Disposal

Old appliances still have some residual value. An environmentally friendly method of disposal will ensure that valuable raw materials can be recovered and used again.

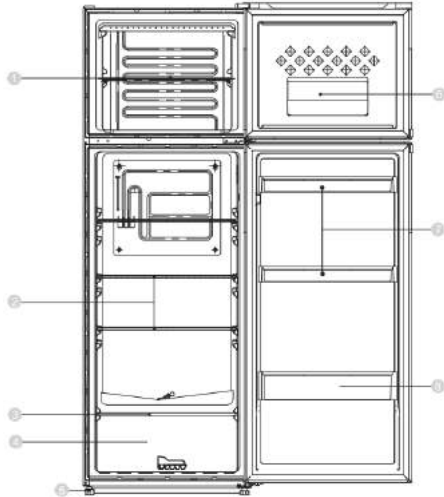
The refrigerant used in your appliance and insulation materials requires special disposal procedures. Ensure that none of the pipes on the back of the appliance are damaged prior to disposal. Up to date information concerning options for disposing of your old appliance and packaging from the new one can be obtained from your local council office.

### Locks

If your Fridge/Freezer is fitted with a lock, to prevent children being entrapped keep the key out of reach and not in the vicinity of the appliance. If disposing of an old Fridge/Freezer break off any old locks or latches as a safeguard.

**Before use**

Please read these instructions and the Safety guidelines on page 2 carefully before using your new Fridge/Freezer. The Fridge/Freezer is for indoor, domestic use only.



No	Description
1	Freezer shelf
2	Refrigerator shelves
3	Crisper cover
4	Fruit and vegetable crisper
5	Leveling feet
6	Freezer door balcony
7	Pocket Rack
8	Bottle Rack

**INSTALLATION**

**Location**

When selecting a position for your Fridge/Freezer you should make sure the floor is flat and firm, and the room is well ventilated with an average room temperature of between 16°C and 38°C. Avoid locating your Fridge/Freezer near a heat source, eg, cooker, boiler or radiator. Also avoid direct sunlight in out-buildings or sun lounges. If you are placing your Fridge/Freezer in an

out-building such as a garage or annex ensure that the Fridge/Freezer is placed above the damp course, otherwise condensation will occur on the Fridge/Freezer cabinet. Never place the Fridge/Freezer in a wall recessed or into fitted cabinets or furniture when your Fridge/Freezer is working, the grille at the back may become hot and the sides warm. It must therefore be installed so that the back of the Fridge/Freezer has at least 10 cm(31/2") of free space and the sides have 2cm(3/4"). Do not drape the Fridge/Freezer with any covering.

**Leveling the Fridge/Freezer**

If the Fridge/Freezer is not level, the door and magnetic seal alignment will be affected and may cause you Fridge/Freezer to work incorrectly. Once the Fridge/Freezer is placed in its final location, adjust the leveling feet at the front by turning them.



**Cleaning before use**

Wipe the inside of the Fridge/Freezer with a weak solution of bicarbonate of soda. Then rinse with warm water using a damp sponge or cloth. Wash the baskets and shelves in warm soapy water and dry completely before replacing in the Fridge/Freezer. The external parts of the Fridge/Freezer can be cleaned with wax polish.

**Before plugging in YOU MUST**

Check that you have a socket which is compatible with the plug supplied with the Fridge/Freezer.

**Before switching on!**

DO NOT SWITCH ON UNTIL FOUR HOURS AFTER MOVING THE FRIDGE/FREEZER. The coolant fluid needs time to settle. If the appliance is switched off at any time, wait 30 minutes before switching back on to allow the coolant fluid to settle.

**Before filling your Fridge/Freezer**

Before storing foods in your Fridge/Freezer, turn the Fridge/Freezer on and wait for 24 hours, to make sure it is working properly and to allow the Fridge/Freezer to fail to the correct temperature.

## START

### Testing

1. Clean the parts of the refrigerator with lukewarm water containing a little neutral detergent and with clear water, and wipe them dry.

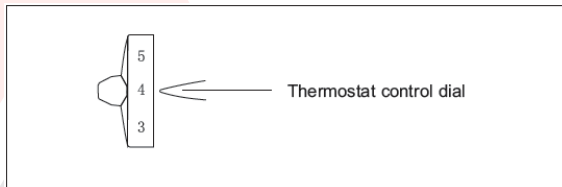
**Notes:** Electric parts of the refrigerator can only be wiped by dry cloth.

2. Turn the thermostat knob to the "3" position, turn on electricity. The compressor and the light inside the refrigerator begin to work.
3. Close the door 30 minutes later, if the temperature in the freezer compartment decreased obviously, it shows that the refrigerator system works well. When the refrigerator operates for a period of time, the temperature controller will automatically set the temperature within limits it opens.
4. If the above steps are successful, the trial operations finish. The refrigerator works normally.

### Adjusting the temperature

1. The temperature in the refrigerator and freezer compartment is controlled by the temperature controller installed on the inside wall of the refrigerator compartment. We strongly recommend you use a freezer thermostat to check that the temperature is below -18 centigrade before loading any food. This can take 2 - 3 hours.
2. The marks on the knob are the temperature grades, NOT the exact degrees of temperature. "0" is "OFF" and "7" represents the lowest temperature.
3. Please start with the knob set to position "4". Use a suitable thermometer to check the temperature after two hours. The refrigerator temperature should be set between +2°C and +5° and the freezer will vary between -18 and -25 degrees centigrade over a typical cycle. To reduce the refrigerator temperature turns the knob towards "6" and check after one hour.

NOTE: The Fridge/Freezer may not operate at the correct temperature if it is in a particularly hot or cold room or if you open the Fridge/Freezer door too often.



### Super Freezing

1. Quick freezing allows moisture inside foodstuffs to form fine ice-crystals which prevent the cell membrane from being damaged and the cytoplasm being lost when unfreezing, thus the original freshness and nutrition constituent of foodstuffs can be retained.
2. Fresh meal and fish to be stored for long time must be done by quick freezing. To quick freeze

turn the temperature knob to setting "7" before adding food.

3. After quick freezing, turn the knob back to the original position (Normally time for quick freezing shall not exceed 4 hours).

## IN USE

1. The appliance might not operate consistently (possibility of defrosting of contents or temperature becoming too warm in the frozen food compartment) when sited for an extended period of time below the cold end of the range of temperatures for which the refrigerating appliance is designed
2. The fact that the climate class is ST, and the room temperature of between 16°C and 38°C.
3. The fact that the internal temperatures could be affected by such factors as the location of the refrigerating appliance, ambient temperature and the frequency of door opening, and, if appropriate, a warning that the setting of any temperature control device might have to be varied to allow for these factors
4. The fact that effervescent drinks should not be stored in food freezer compartments or cabinets or in low-temperature compartments or cabinets, and that some products such as water ices should not be consumed too cold
5. The need to not exceed the storage time(s) recommended by the food manufacturers for any kind of food
6. The fact that a rise in temperature of the frozen food during manual defrosting, maintenance or cleaning could shorten the storage life
7. It is better wrapping the frozen food in several layers of the glass shelves.
8. the care required with regard to frozen food in storage in the event of an extended non-running of the refrigerating appliance (interruption of power supply or failure of the refrigerating system)
9. The door to the evaporator clearance can be used to store food;

### Tips for keeping food perfect in the Fridge

#### Take extra care with meat and fish

Cooked meats should always be stored on a shelf above raw meats to avoid bacterial transfer. Keep raw meats on a plate which is large enough to collect juices and cover it with cling film or foil.

#### Leave space around food

This allows cold air to circulate around the Fridge, ensuring all parts of the Fridge are kept cool.

#### Wrap up food!

To prevent transfer of flavors and drying out, food should be separately packed or covered. Fruit and vegetables need not be wrapped.

#### Pre-cooked food should be cooled properly

Allow pre-cooked food to cool down before placing in the Fridge. This will help to stop the internal

temperature of the Fridge from rising.

### Shut the door!

To prevent cold air escaping, try to limit the number of times you open the door. When returning from shopping, sort foods to be kept in your Fridge before opening the door. Only open the door to put food in or take it out.

### Where to store your foods in the fridge

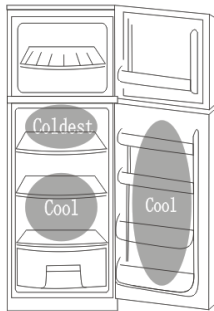
#### Cool area

This is where to store foods which will keep longer if they are kept cool. Milk, eggs, yogurt, fruit juices, hard cheeses eg. Cheddar. Opened jars and bottles of salad dressings, sauces and jams. Fats, eg. Butter, margarine, low-fat spreads, cooking fats and lard.

#### Coldest area

This is where foods which must be cold to keep them safe should be kept:

- Raw and uncooked foods should always be wrapped.
- Pre-cooked chilled foods, eg. Ready meals, meat pies, soft cheeses.
- Pre-cooked meats eg. Ham,
- Prepared salads(including pre-packed mixed green salads, rice, potato salad etc).
- Desserts, eg. Fromage fraise, home-prepared food and leftovers or cream cakes.



**NOTE:** Always wrap and store raw meat, poultry and fish on the lowest shelf at the bottom of the fridge. This will stop them dripping onto, or touching other foods. Do not store inflammable gasses or liquids in the fridge.

### Tips for shopping for frozen foods

#### Your Freezer is 4 star ★★★★★

When you are buying frozen food, look at the Storage Guidelines on the packaging. You will be able to store each item of frozen food for the period shown against the 4 star rating. This is usually the period stated as "Best, Before", found on the front of the packaging.

### Check the Fridge/Freezer temperature

Check the temperature of the frozen food cabinet in the shop where you buy your frozen foods. It should show a temperature lower than -18°C.

### Choose packs carefully

Make sure the frozen food package is in perfect condition.

### Purchase frozen food last

Always buy frozen products last on your shopping trip or visit to the supermarket.

### Keep frozen foods together

Try to keep frozen food together whilst shopping, and on the journey home as this will help to keep the food cooler.

### Store food straight away

Don't buy frozen food unless you can freeze it straight away. Special insulated bags can be bought from most supermarkets and hardware shops. These keep frozen food cold for longer.

### Thawing frozen food

For some foods, thawing before cooking is unnecessary. Vegetables and pasta can be added directly to boiling water or steam cooked. Frozen sauces and soups can be put into a saucepan and heated gently until thawed.

### Freezing fresh foods, useful tips

Use quality food and handle it as little as possible. Freeze food in small quantities, it freezes faster, takes less time to thaw and enables you to eat it in the quantity you need.

### Freezing fresh foods

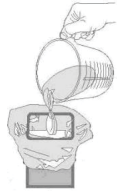
First, estimate the amount of food you will be freezing. If you are freezing large amounts of fresh food, remember to turn the control dial to Max. This will lower the temperature in the Freezer (approx -30°C), freezing your food quicker and helping to keep the goodness in. However you should do this sparingly to conserve energy.

### Preparations for freezing

- Leave cooked food to cool completely.
- Chill food in a Fridge before freezing if possible.
- Consider how you want to cook the food before freezing it.
- Don't freeze food in metal containers as you may want to microwave it straight from the Freezer.
- Use special Freezer bags available from supermarkets, Freezer film, polythene bags, plastic containers, aluminum foil for acidic foods(such as citrus fruits).  
Do not use thin cling film or glass. Do not use used food containers (unless cleaned thoroughly)

first).

- Exclude as much air from the container as possible. You could buy a special vacuum pump which sucks excessive air out of the packaging.
- Leave a small amount of “air space” when freezing liquids, to allow for expansion.
- You can use the space in the Freezer most efficiently if you freeze liquids(or solids with liquids, such as stew) in square blocks.  
This is known as “performing” Pour the liquid into a polythene bag which is inside a square sided container. Freeze it like this, then remove it from the container and seal the bag.



### Recommended storage periods

For recommended food storage time, refer to the information given on your food packaging.

## DEFROSTING

### Defrosting

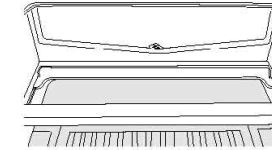
After a period of time frost will build up in certain areas in the Fridge/Freezer compartment. As a temporary measure, this frost should be scraped away using a plastic scraper. NEVER use a metal or sharp instrument. Complete defrosting will however become necessary approximately once per year, or if the frost layer exceeds 5mm to maintain the efficiency of the Fridge/Freezer. This should be carried out if the frost build-up cannot be scraped away, or if it begins to interfere with the food storage. Chose a time when the stock of frozen food is low and proceed as follow:

1. Take out the frozen food, turn the Fridge/Freezer off at the mains supply and leave the doors open. Ideally the frozen food should be put into another Fridge/Freezer or refrigerator. If this is not possible wrap the food, firstly in several sheets of newspaper or large towels and then in a thick rug or blanket and keep it in a cool place.
2. Scrape away as much frost build-up as possible using the plastic scraper. To accelerate the thawing process place bowls of hot water inside the Fridge/Freezer cabinet. As the solid frost loosens, prize it away with the plastic scraper and remove.
3. After defrosting, Please clean the water in water tray(located on top of compressor) in time. Then clean your Fridge/Freezer as described.



### Cleaning inside the Fridge/Freezer

After defrosting you should clean the Fridge/Freezer internally with a weak solution of bicarbonate of soda. Then rinse with warm water using a damp sponge or cloth and wipe dry. Wash the baskets in warm soapy water and ensure they are completely dry before replacing in the Fridge/Freezer. Condensation will form on the back wall of the Fridge; however it will normally run down the back wall and into the drain hole behind the salad bin.



The drain hole will have a “cleaning spike” inserted into it. This ensures that small pieces off food can not enter the drain. After you have cleaned the inside of your Fridge and removed any food residues from around the whole, use the “cleaning spike” to make sure that there are no blockages.

### Cleaning outside the Fridge/Freezer

Use standard non-abrasive detergent diluted in warm water to clean the Fridge/Freezer exterior. The grille of the condenser at the back of the Fridge/Freezer and the adjacent components can be vacuumed using a soft brush attachment.

Do not use harsh cleaners, scouring pads or solvents to clean any part of the Fridge/Freezer

## TROUBLESHOOTING AND MAINTENANCE

### Trouble Shooting

#### Power cut

If the internal temperature of the Fridge/Freezer compartment is -18°C or less when the power returns, your food is safe. The food in your Fridge/Freezer will remain frozen for approx 16 hours with the door closed. Do not open the Fridge/Freezer door more than necessary.

#### The Fridge/Freezer is exceptionally cold

You may have accidentally adjusted the thermostat control dial to a higher position.

#### The Fridge/Freezer is exceptionally warm

The compressor may not be working. Turn the thermostat control dial to the maximum setting and wait a few minutes. If there is no humming noise, it is not working. Contact the local store where your purchase was made.

### The Fridge/Freezer is not working

Check it is plugged in and switched on. Check that the fuse in the plug has not blown. Plug

In another appliance, such as a lamp, to see if the socket is working. The Fridge/Freezer should be placed in a well ventilated room with an ambient temperature of between 16°C and 38°C. Leave the Fridge/Freezer for 30 minutes.

### Condensation appears on the outside of the Fridge/Freezer

This may be due to a change in the room temperature. Wipe off any residue of moisture. If the problem continues contact the local store where your purchase was made.

### GURGLING, WHOOSHING

These noises are caused by the circulation of the refrigerant liquid in the cooling system. It has become more pronounced since the introduction of CFC free gases. This is not a fault and will not affect the performance of your Fridge/Freezer.

### HUMMING, PURRING OR PULSATING

This is the compressor motor working, as it pumps the refrigerant around the system.

### Moving the Fridge/Freezer

#### Location

Do not place your Fridge/Freezer near a heat source, eg. Cooker, boiler or radiator. Also avoid direct sunlight in out-buildings or sun lounges.

#### Leveling the Fridge/Freezer

Make sure the Fridge/Freezer is level. Use the rotating leveling feet at the front. If the Fridge/Freezer is not level, the doors and magnetic seal alignments will be affected and may cause your Fridge/Freezer to work incorrectly.

Do not turn on the Fridge/Freezer for 4 hours

After the Fridge/Freezer is in place it needs to be left for 4 hours. This allows time for the coolant to settle.

#### Installation

Don't cover or block the vents or grilles of your appliance.

## Servicing

This product should be serviced by an authorized engineer and only genuine spare parts should be used.

Under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself.

Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or serious malfunctioning. Contact the local store where your purchase was made.

When the appliance is not in use for long periods, disconnect from the electricity supply, empty all foods and clean the appliance, leaving the door ajar to prevent unpleasant smells.

Lamps can only be replaced by the manufacturer, together with a part of the appliance.

### Changing the internal light

1. Before carrying out the bulb replacement always press and turn the thermostat control to dial to position "OFF", then disconnecting the mains supply.
2. Hold and lift up the light bulb cover.
3. Remove the old bulb by unscrewing it in an anti-clockwise direction.
4. Replace with a new bulb (10W) by screwing it in a clockwise direction making sure that it is secure in the bulb holder.

Refit the light cover and re-connect your Fridge/Freezer to the mains supply and switch on.

### THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

This appliance is fitted with a fused three pin plug to BS 1363 which will be suitable for use in all houses fitted with sockets to current specifications.

If the fitted plug is not suitable for your socket outlets, it should be cut off and carefully disposed of. To avoid a possible shock hazard, do not insert the discarded plug into a socket.

#### Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.





طريقة التخلص بصورة صحيحة من المنتج  
 هذه العلامة توضح أن هذا المنتج يجب ألا يتم التخلص منه مع النفايات المنزلية الأخرى في كافة منطقة الاتحاد الأوروبي. لمنع الضرر المحتمل على البيئة والصحة البشرية بسبب التخلص من النفايات بصورة خارجة عن التحكم، أعمل على إعادة تدويره لضمان الاستخدام الدائم لمصادر المواد. لاستعادة جهازك المستخدم، يرجى استخدام أنظمة الإعادة والتجميع أو اتصل بتاجر التجزئة الذي تم منه شراء المنتج. والذي يمكنه نقل هذا المنتج لإعادة تدوير آمنة من الناحية البيئية.

## ظهور التكثيف خارج الثلاجة/ غرفة التجميد

هذا قد يعود إلى تغيير في درجة حرارة الغرفة. اعمل على مسح أية بقايا للرطوبة. إذا استمرت المشكلة اتصل بالمسؤول المحلي الذي اشترت منه الجهاز .

## ضجيج داخل الثلاجة/ غرفة التجميد

إذا لم تكن لديك ثلاجة/ غرفة تجميد قبل ذلك، قد تلاحظ أنها تصدر بعض الأصوات غير العادية. معظم الأصوات تعتبر من الأمور العادية. ولكن يجب أن تكون مدركاً لها.

## ظهور أصوات غرغرة ، أزيز

هذه الأصوات تحدث نتيجة لدوران سائل التبريد داخل نظام التبريد، وتصيح ملحوظة بقدر أكبر عند دخول غازات سائل التبريد . هذا ليس خطراً ولا يؤثر على أداء الثلاجة/ غرفة التجميد.

## ظهور أصوات همهمة، خرخرة أو نبض

هذه تمثل صوت موتور الكمبريسور في وضع تشغيل، عندما يعمل على ضخ سائل التبريد بالشبكة.

## تحريك الثلاجة/ غرفة التجميد

## الموضع

لا تضع الثلاجة/ غرفة التجميد بالقرب من أي مصدر للحرارة مثل الفرن أو السخان أو المشع . كما يتعين تجنب أشعة الشمس المباشرة في المواضع خارج المباني.

## ضبط استواء الثلاجة/ غرفة التجميد

تأكد من أن الثلاجة/ غرفة التجميد في وضع مستو، استخدام قواعد التسوية الدوارة بالجزء الأمامي، إذا كانت أن الثلاجة/ غرفة التجميد في وضع غير مستوي، فإن تثبيت الباب وممانع التسرب المغنطيسي قد يتأثر ويسبب خلل في تشغيل الثلاجة/ غرفة التجميد.

## لا تعمل على تشغيل الثلاجة/ غرفة التجميد لمدة 4 ساعات

عندما يتم تثبيت الثلاجة/ غرفة التجميد في موضعها يجب أن يتم تركها لمدة 4 ساعات. هذا يتيح مجالاً لانتشار سائل التبريد.

## التركيب

تجنب تغطية أو إغلاق فتحات التهوية في جهازك

## الصيانة

يجب أن تتم صيانة هذا الجهاز بواسطة مهندس مصرح له بذلك وأن يتم استخدام قطع غيار من نوع اصلي فقط. يجب الا تعمل بأي حال من الأحوال على صيانة الجهاز بنفسك الإصلاحات التي تتم بواسطة أشخاص لا تتوفر لديهم الخبرة اللازمة قد تحدث إصابة خطيرة أو خلل في التشغيل. يرجى الاتصال بالمسؤول الذي اشترت منه الجهاز . عندما يكون الجهاز غير مستخدم لفترات طويلة اعمل على فصله من الإمداد الكهربائي. أفرغ كافة المحتويات ونظف الجهاز اترك الباب في وضع شبه مغلق لمنع تكون الروائح الكريهة.

## تغيير الإضاءة الداخلية

- 1- قبل نزع اللمبة البديلة اعمل دائماً على ضغط وتحريك وحدة التحكم في منظم الحرارة "الثيرموستات" لإدارة الوضع 0 ثم اعمل على فصل خط الإمداد الكهربائي الرئيسي.
- 2- اعمل وانزع غطاء لمبة الإنارة
- 3- اعمل على إزالة اللمبة القديمة بفك اللولب بإدارة عكس اتجاه عقارب الساعة
- 4- استبدلها باللمبة الجديدة (10 وات) بتدويرها في اتجاه عقارب الساعة مع التحقق من أنها مثبتة بشكل آمن على حامل اللمبة.
- 5- اعد تركيب غطاء الإنارة وأعد توصيل الثلاجة/ غرفة التجميد بمفتاح الإمداد الكهربائي الرئيسي.

## معلومات كهربائية

يجب أن يخضع هذا الجهاز للتأريض هذا الجهاز مزود بمقيس بفيوز وثلاثة فتحات طبقاً لمواصفة المقاييس البريطانية بي إس 1363 والتي تناسب الاستخدام في كافة المنازل مزودة بمقاييس طبقاً لمواصفات التيار . إذا كان المقيس الموجود بالجهاز غير مناسب مع مخارج التيار، يجب أن يتم قطعه والتخلص منه بعناية. لتجنب احتمال صدمة لا تحاول إدخال المقيس المنزوع في مخرج التيار

**تنظيف الجزء الخارجي من الثلاجة/ الفريزر**

استخدم ملمع أثاث من نوع قياسي لتنظيف الجزء الخارجي من الثلاجة/ الفريزر . تأكد من أن الأبواب مغلقة. لمنع وصول مادة التلميع إلى مانع التسرب المغنطيسي أو بالداخل.  
شبك المكثف بالجزء الخلفي من الثلاجة/ الفريزر والمكونات المجاورة يمكن تفريره باستخدام فرشاة ناعمة.  
لا تستخدم منظفات خشنة أو مذيبيات لتنظيف أي جزء من الثلاجة/ الفريزر

**التنظيف**

أعمل على إزالة التجمد عندما يكون مخزون الأطعمة منخفض.

**فحص وإصلاح الأعطال وعمليات الصيانة****فحص وإصلاح الأعطال****فصل الطاقة**

إذا كانت درجة الحرارة الداخلية للثلاجة/ غرفة التجميد في معدل 18 درجة مئوية أو أقل عندما تعود الطاقة سيكون طعامك في وضع آمن. الطعام داخل الثلاجة/ غرفة التجميد سيظل مجمد لحوالي 16 ساعة مع الإبقاء على الباب مغلقاً. لا تفتح باب الثلاجة/ غرفة التجميد إلا للضرورة.

**وجود برودة غير عادية في الثلاجة/ غرفة التجميد**

قد تكون عن طريق المصادفة عملت على تغيير قرص منظم الحرارة الثيرموستات لوضع أعلى.

**وجود حرارة غير عادية في الثلاجة/ غرفة التجميد**

قد يكون الكمبريسور معطل عن التشغيل. أدر قرص منظم الحرارة للحد الأقصى وانتظر دقائق قليلة. إذا لم يظهر صوت طنين فهذا يعني أنه معطل عن العمل. اتصل بالمتجر المحلي الذي اشترت منه الجهاز .

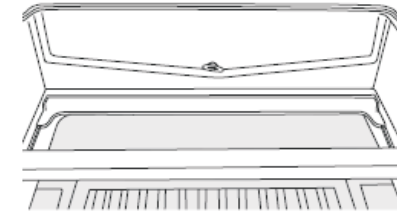
**الثلاجة/ غرفة التجميد لا تعمل**

تحقق من أن مفتاح التشغيل مفتوح، تأكد من عدم انفجار الفيوز . أعمل على توصيل جهاز آخر، لمبة على سبيل المثال لتتأكد من أن المقبس غير متعطل. يجب أن يتم تثبيت الثلاجة/ غرفة التجميد في غرفة جيدة التهوية مع درجة حرارة محيطية في معدل 18 درجة مئوية و43 درجة مئوية. اترك الثلاجة/ غرفة التجميد لمدة 30 دقيقة.

- 2- اعمل على حك أكبر كمية ممكنة من التجمد باستخدام مكشطة بلاستيكية. للإسراع في إزالة التجمد ضع طاسات ماء ساخن داخل خزانة الثلاجة/ الفريزر، عندما تصبح الثلوج الصلبة في وضع غير متماسك اعمل على كشطها باستخدام المكشطة البلاستيكية وأزلها
- 3- عند الانتهاء من عملية إزالة التجمد اعمل على تنظيف الثلاجة/ الفريزر طبقاً للطريقة المبينة.

**تنظيف الجزء الداخلي من الثلاجة/ الفريزر**

بعد إزالة التجمد يتعين تنظيف الثلاجة/ الفريزر من الداخل باستخدام محلول خفيف من بيكربونات الصودا، ثم اشطف بالماء الدافئ باستخدام اسفنجة أو قطعة قماش رطبة أغسل السلالات في ماء دافئ وصابون وتأكد من تجفيفها بشكل كامل قبل إعادتها إلى الثلاجة.  
التكثف قد يتكون على الجدار الخلفي للثلاجة إلا أنه يسيل عادة إلى أسفل الجدار الخلفي وفي فتحة التصريف خلف حوض السلطة.



فتحة التصريف تشتمل على نتوء للتنظيف مثبت داخلها، مما يعني أن قطع الطعام الصغيرة لا يمكن أن تصل إلى التصريف. بعد تنظيف الجزء الداخلي من الثلاجة وإزالة بقايا الأطعمة حول الفتحة، استخدم مسمار التنظيف للتأكد من عدم وجود انسدادات.

## إزالة تجمد الطعام

بالنسبة لبعض الأطعمة إزالة التجمد قبل الطهي يعتبر ضرورياً . الخضروات والمعجنات يمكن إضافتها مباشرة للماء المغلي أو طهيها بالبخار . يمكن وضع الصلصة والحساء على مقلاة صلصة أو حساء ويتم تسخينها بهدوء حتى يتم التخلص من التجمد .

## تجميد الأطعمة الطازجة ، معلومات مفيدة

استخدم نوعية جيدة من الأطعمة واعمل على تناولها بالحد الأدنى الممكن . اعلم على تجميد الطعام بكميات صغيرة، فإنه يتجمد بسرعة ويأخذ زمن أقل لفك التجمد ويمكنك من تناوله بالجودة التي ترغب فيها .

## تجميد الأطعمة الطازجة

اعمل أولاً على تقدير كمية الطعام الذي ستعمل على تجميده. إذا كنت تجمد كميات كبيرة من الطعام الطازج، تذكر إدارة مفتاح التحكم إلى الحد الأقصى. هذا سيعمل على خفض درجة الحرارة بالفريرزر (حوالي -35 درجة مئوية). تجميد الطعام بطريقة أسرع يساعد على حفظ جودته. ولكن يجب أن يتم ذلك بعناية للحفاظ على الطاقة.

## تجهيزات للتجميد



- اترك الطعام المطهي يبرد بشكل كامل
- برد الطعام بالثلاجة قبل التجميد إذا أمكن ذلك
- فكر في الطريقة التي تريد أن تطهي بها الطعام قبل تجميده
- لا تعمل على تجميد الطعام في أوعية معدنية حيث أنك قد تعمل على وضعه بالميكرويف مباشرة من الفريزر
- استخدام أكياس تجميد خاصة متوفرة بالسويبر ماركت، غشاء فريزر، أكياس بوليثلين، أوعية بلاستيكية، رقائق ألومنيوم (نوع خدمة شاقة فقط، في حالة الشك استخدمها مزدوجة)، لا تستخدم رقائق الألومنيوم للأطعمة التي تشتمل على أحماض (مثل الفواكه الحمضية)، لا تستخدم أغشية رقيقة أو زجاج. لا تستخدم أوعية أطعمة مستخدمة (لا بعد تنظيفها بصورة جيدة)
- حاول إخراج أكبر قدر من الهواء من الأوعية. يمكنك شراء مضخة تفريغ هواء خاصة والتي تعمل على شفط الهواء الزائد من العبوة.
- اترك كمية بسيطة من "المجال الهوائي" عند تجميد السوائل لإتاحة الفرصة للتمدد.
- يمكن استخدام المسافة بالفريزر بكفاءة عالية إذا كنت تعمل على تجميد سوائل (أو مواد صلبة تشتمل على سوائل مثل الحساء) في شكل قطع مربعة
- هذا يعرف بالتشكيل المسبق، أفرغ السائل على كيس بوليثلين داخل وعاء ذو جوانب مربعة، واعمل على تجميده بهذه الطريقة ومن ثم أخرجه من الوعاء وأغلق الكيس.

## ضع علامات على كل شيء

- العديد من الأطعمة تبدو متماثلة عند تجميدها، وبالتالي فإن العلامات يساعد على تجنب نسيان الطعام المعني. فترات التخزين لوقت أطول مما يلزم يمكن أن تؤدي إلى تسمم الطعام. بالنسبة للأطعمة المطهية بالمنزل أضف التاريخ حتى تستطيع التأكد من عدم تناول طعام بعد مدة التخزين الموصى بها.
- يمكنك شراء شريط خاص للثلاجة/ الفريزر للاستخدام في درجات حرارة منخفضة. هذا الشريط متوفر باللون الأبيض يمكنك استخدامه لكتابة محتويات الأوعية عليه. يمكنك شراء رقع علامات واقلام ثلاجة/ فريزر خاصة، الرقع تتوفر بألوان مختلفة مما يمكنك من استخدام الثلاجة / الفريزر بكفاءة عالية، حيث يمكنك على سبيل المثال اختيار اللون الأحمر للحوم واللون الأخضر للخضروات. استخدام ألوان مختلفة لكل فترة ربع سنة سيساعدك على دوران طعامك المجمد بقدر أكبر من الكفاءة.
- اكتب المحتويات والتاريخ. أضف الوزن وملحوظات حول الطهي مثل إزالة التجمد أولاً، أو الطهي من الفريزر واحتفظ بدفتر قيد مستقل للأطعمة الموجودة في كل رف. هذا يعمل على الحد من فتح الباب والبحث غير الضروري بين الأطعمة.

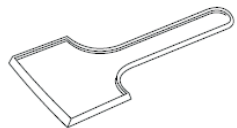
## فترات التخزين الموصى بها

لمعرفة مدة تخزين الطعام الموصى بها، أنظر المعلومات المبينة في تعبئة الطعام.

## إزالة التجمد

بعد فترة من الزمن يتكون الجليد في مناطق معينة في غرفة الثلاجة/ الفريزر. كإجراء مؤقت، يجب أن يتم حك هذا الجليد باستخدام أداة بلاستيكية، تجنب استخدام أداة معدنية أو أداة حادة. يجب أن تتم الإزالة الكاملة للتجمد مرة واحدة في العام كحد أدنى أو إذا أصبحت طبقة التجمد تتجاوز 5 ملم للحفاظ على كفاءة الثلاجة/ الفريزر. هذا يتم في حالة عدم إمكانية حك التجمد المتكون أو إذا بدأ يتداخل مع الطعام المخزن. اعلم على اختيار الوقت الذي يكون فيه مخزون الطعام منخفض واتباع الخطوات التالية:

- 1- اخرج الطعام المجمد، أوقف تشغيل الثلاجة/ الفريزر من خط الإمداد الكهربائي الرئيسي واترك الباب مفتوحاً. الوضع الأمثل أن يتم حفظ الطعام المجمد في ثلاجة/ أو فريزر آخر، في حالة عدم التمكن من ذلك أعمل على لف الطعام أولاً باستخدام عدة أوراق من الصحف أو كمية كبيرة من المناشف ثم داخل سجادة أو بطانية كبيرة واتركه في مكان بارد.



## أين تخزن الأطعمة داخل الثلاجة

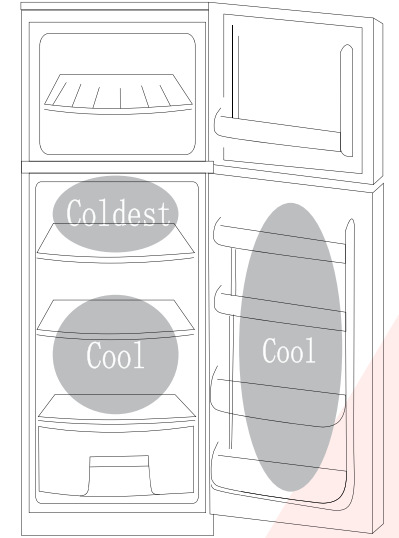
## المنطقة الباردة

هذه المنطقة التي يتم فيها حفظ الأطعمة التي تدوم لفترة أطول إذا حفظت مبردة مثل الحليب والبيض والزبادي وعصير الفواكه، الجبن القاسية مثل شيدر علب المرطبان والقوارير المفتوحة مثل الحساء والمرى والدهو مثل الزبدة والزبد النباتي، ودهون الطهي وشحم الخنزير .

## المنطقة الأكثر برودة : 0 إلى 5 درجة مئوية

هذه المنطقة التي تحفظ فيها الأطعمة التي يتعين لضمان السلامة أن تبقى مبردة:

- الأطعمة الخام وغير المطهية يجب أن تكون مغلفة دائماً
- الأطعمة المبردة والمطهية مسبقاً مثل اللحوم الجاهزة وفطائر اللحم، وأنواع الجبن الناعمة.
- اللحوم مسبقاً الطهي مثل لحم الخنزير
- السلطات الجاهزة (مثل السلطات المغسولة ومقطعة مسبقاً، السلطة الخضراء مجهزة ومخلوطة، الأرز وسلطة البطاطس .. الخ )
- الحلا مثل جبن الكريمة والطعام المجهز بالمنزل وكيكات الكريمة



## حوض الفواكه والخضروات

هذا الجزء الأكثر رطوبة بالثلاجة . حيث يمكن تخزين الخضروات والفواكه والسلطات الطازجة مثل الخس والطماطم والفجل .. الخ

يوصى بأن تكون كافة المواد المحفوظة بحوض السلطات مغلفة بأغطية

## أثناء الاستخدام

ملحوظة: احرص دائماً على تغليف وتخزين اللحوم والدوجن والأسماك غير المطهية في الرف الأسفل في قاع الثلاجة. لأن هذا يحد من إمكانية تقطيرها على الأشياء الأخرى أو ملامسة الأطعمة الأخرى. تجنب تخزين غازات وسوائل قابلة للاحتراق بالثلاجة.

## معلومات للتسويق من أجل أطعمة مجمدة

غرفة التجميد هذه 4 نجوم \*\*\*\*

عند شراء أطعمة مجمدة أنظر تعليمات التخزين على العبوة. يمكنك تخزين كل بند من الطعام المجمد طبقاً للمدة المبينة أمام مقياس 4 نجوم. هذه عادة المدة المبينة على أنها الأفضل والتي كانت موجودة سابقاً على مقدمة العبوة.

## فحص درجة حرارة الثلاجة/ غرفة التجميد

افحص درجة حرارة خزانة الطعام المجمد بالمتجر الذي اشتريته منه الأطعمة المجمدة. يجب أن يظهر درجة حرارة أقل من -18 درجة مئوية.

## اعمل على اختيار العبوات بعناية

تأكد من أن عبوة الطعام المجمد في وضع جيد.

## اعمل على شراء الطعام المجمد في الآخر

أحرص دائماً على شراء الطعام المجمد أخيراً في جولة التسوق أو زيارة إلى السوبر ماركت

## احفظ الأطعمة المجمدة معاً

حاول الاحتفاظ بالأطعمة المجمدة مع بعض أثناء التسوق وفي طريق العودة إلى منزلك لأن ذلك يساعد على إبقاء الطعام في وضع أبرد.

## اعمل على تخزين الطعام في الحال

لا تشتري طعام مجمد إلا إذا تأكد من أنك ستعمل على تخزينه في الحال. الأكياس المعزولة بطريقة خاصة من معظم الأسواق ومتاجر الخردوات، وهذه المحلات تحفظ الطعام مجمداً لفترات أطول.

## أثناء الاستخدام

## معلومات للحفاظ على الأطعمة في وضع جيد داخل الثلاجة

يتعين إعطاء مزيد من الرعاية للحوم والأسماك

للحوم المطهية يجب أن يتم تخزينها دائماً على رف فوق اللحوم غير المطهية لتجنب انتقال البكتيريا. احفظ اللحوم غير المطهية في طبق بحجم كاف لتجمع السوائل واعمل على تغطيته بغشاء أو قصدير.

## اترك مسافة حول الأطعمة

هذا يتيح إمكانية تدوير الهواء البارد حول الثلاجة، بما يؤكد أن كافة أجزاء الثلاجة في وضع برودة.

## تغليف الأطعمة

لمنع انتقال النكهات والجفاف يجب أن تكون الأطعمة مخزنة بشكل مستقل ومغطاة بصورة جيدة. الفواكه والخضروات ليست بحاجة للتغطية.

يجب أن تأمين وضع كاف من البرودة للأطعمة غير المطهية.

أترك الأطعمة غير المطهية تبرد قبل وضعها بالثلاجة. هذا يساعد على يمنع ارتفاع درجة الحرارة الداخلية بالثلاجة.

## أغلق الباب

للحد من خروج الهواء البارد، حاول تقليل عدد مرات فتح الباب. عند عودتك من التسويق، اعمل على فرز الأطعمة التي تريد حفظها في الثلاجة قبل فتح الباب، لا تفتح الباب إلا عندما ترغب في وضع أو أخذ أطعمة منها.

3- بعد التجميد السريع أعد المفتاح للخلف للوضع الأصلي (زمن التجميد السريع عادة يجب الا يتجاوز 4 ساعات)

## هل تبدو الثلاجة/ غرفة التجميد في وضع تبريد كاف؟

إذا كنت دائماً منشغل بأن الثلاجة/ غرفة التجميد ليست باردة بالقدر الكافي، أو أنك ترغب أحياناً في التحقق من درجة الحرارة يمكنك شراء ثيرموميتر خاص بالثلاجة/ غرفة التجميد. وهذا متوفر في معظم محلات السيوبر ماركت ومتاجر الخردوات. ثبت الثيرموميتر داخل غرفة التجميد.

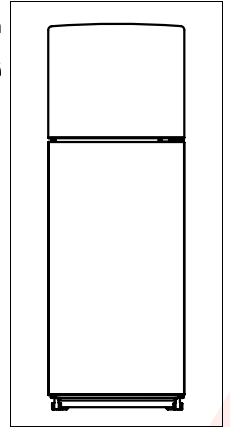
## قبل إدارة مفاتيح التشغيل

لا تعمل على إدارة مفاتيح التشغيل قبل أربع ساعات من تحريك الثلاجة/ غرفة التجميد

سائل التبريد يتطلب وقتاً قبل أن يستقر. عند إغلاق الجهاز في أي وقت، انتظر 30 دقيقة قبل إعادة تشغيله لإتاحة الوقت لاستقرار سائل التبريد.

## قبل تعبئة الثلاجة/ غرفة التجميد

قبل تخزين أطعمة بالداخل انتظر 24 ساعة للتحقق من أنها تعمل بصورة جيدة، اعمل على تشغيل الثلاجة/ غرفة التجميد وتركها لتهدأ لدرجة الحرارة الصحيحة. أنظر ص 5 لمزيد من التفاصيل.



## التشغيل

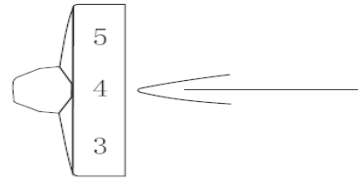
تشغيل الثلاجة/ غرفة التجميد

- 1- قبل توصيل الثلاجة/ غرفة التجميد بوضع إمداد الطاقة الرئيسي قرص التحكم في الثيرموستات مثبت بالجانب الأيمن من الثلاجة.
- 2- أدر زر الثيرموستات إلى وضع (MED) أي وسط ثم وصل الكهرباء، سيبدأ الكمبيوتر والضوء الداخلي بالثلاجة في التشغيل.
- 3- انتظر 24 ساعة قبل وضع أطعمة داخل الثلاجة/ غرفة التجميد، ذلك أن درجة الحرارة داخل الثلاجة/ غرفة التجميد تكون في هذا الوقت بدرجة من البرودة تكفي لتجميد الأطعمة.

## ضبط درجة الحرارة

- 1- يتم التحكم في درجة الحرارة بالثلاجة وغرفة التجميد بواسطة جهاز التحكم في درجة الحرارة المثبت بالجدار الداخلي لغرفة التجميد.
- 2- أدر زر مقياس فرق الجهد في اتجاه عقارب الساعة أو عكس اتجاه عقارب الساعة، تستطيع تنظيم درجة الحرارة داخل الثلاجة طبقاً لدرجة حرارة الغرفة واستخدام الثلاجة.
- 3- يرجى البدء بتثبيت المفتاح على الوضع "4" استخدم مقياس حرارة مناسب لفحص درجة الحرارة بعد ساعتين. يجب أن يتم إعداد درجة حرارة الثلاجة بين 2 و 5 درجة مئوية وتتفاوت الفريزر بين -18 و -25 درجة مئوية على دورة مماثلة. لخفض درجة حرارة الثلاجة حرك المفتاح إلى الوضع "6" وافحص بعد ساعة واحدة.

**ملحوظة:** قد لا تعمل الثلاجة/ غرفة التجميد في درجة الحرارة الصحيحة إذا كانت موضوعة في غرفة بدرجة حرارة أو برودة غير عادية أو إذا تم فتح وإغلاق باب الثلاجة/ غرفة التجميد بشكل متكرر.



قرص التحكم في منظم الحرارة "ثيرموستات"

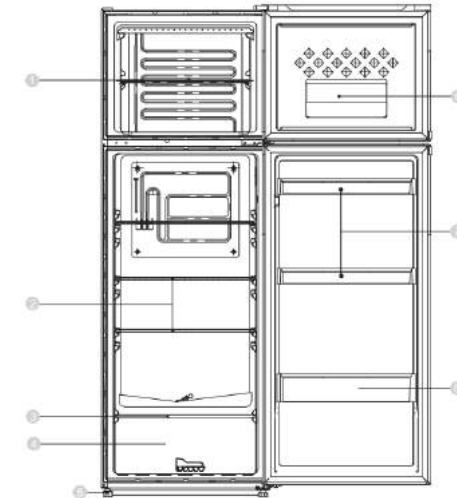
## تجميد زائد

- 1- التجمد السريع يجعل الرطوبة داخل الأطعمة تشكل بلورات ثلجية دقيقة والتي تعمل تلف غشاء الخلية وفقدان السيترولازم عند إزالة التجمد، وبالتالي يمكن الاحتفاظ بالوضع الأصلي الطازج والمكون الغذائي للأطعمة.
  - 2- اللحوم والسمك الطازج والذي يتم تخزينه لمدة طويلة يجب أن يتم بالتجميد السريع. للتجميد السريع حرك مفتاح درجة الحرارة للوضع "7" قبل إضافة الطعام.
- ملحوظة:** الحد الأقصى للسعة المسموح بها 3 كجم في الوقت الواحد.

## مقدمة

قبل الاستخدام

يرجى قراءة هذه التعليمات والموجهات العامة لإجراءات السلامة بالصفحة 2 بعناية قبل استخدام الثلاجة أو غرفة التجميد الجديدة. الثلاجة/ غرفة التجميد للاستخدام المنزلي الداخلي فقط.



- 1- رف غرفة التجميد
- 2- أرفف الثلاجة
- 3- غطاء حوض الخضروات
- 4- حوض الفواكه والخضروات
- 5- قواعد ضبط الاستواء

- 6- شرفة باب غرفة التجميد
- 7- شرفات باب الثلاجة
- 8- شرفات باب الثلاجة

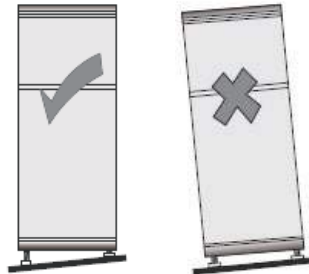
## التركيب

## تحديد المكان

عند اختيار مكان معين للثلاجة أو غرفة التجميد يجب أن يتم التأكد من الأرضية مستوية وثابتة. وأن الغرفة تخضع لتهوية جيدة بمعدل درجة حرارة غرفة بين 18 و 43 درجة مئوية. تجنب وضع الثلاجة أو غرفة التجميد بالقرب من مصدر للحرارة مثل الفرن أو السخان أو جهاز الإحراق "مشع"، كما يتعين تجنب أشعة الشمس المباشرة خارج المباني. إذا كنت تضع الثلاجة أو غرفة التجميد خارج المبنى مثل الجراج أو ملحق تأكد من أن الثلاجة أو غرفة التجميد مثبتة فوق طبقة مقاومة للماء ، وإلا فإنه سيحدث تكثيف على خزانات الثلاجة أو غرفة التجميد. تجنب وضع الثلاجة أو غرفة التجميد في تجويف جداري أو على خزانات أو أثاث مثبتة. أثناء تشغيل الثلاجة أو غرفة التجميد قد يصبح الشبك الخلفي ساخناً وتصبح الجوانب دافئة. ولذلك يجب أن يتم التركيب بحيث يترك الجانب الخلفي من الثلاجة أو غرفة التجميد على مسافة لا تقل عن 9 سم (3.5 بوصة) وأن تترك للجوانب مسافة 2 سم (3/4 بوصة) ، لا تضع على الثلاجة أو غرفة التجميد أي غطاء.

## ضبط استواء الثلاجة/ غرفة التجميد

إذا كانت الثلاجة/ غرفة التجميد في وضع غير مستو، فإن تثبيت الباب وممانع التسرب المغنطيسي قد يتأثر ويسبب خلل في تشغيل الثلاجة/ غرفة التجميد. عند تثبيت الثلاجة في موضعها النهائي. اعمل على ضبط قواعد التسوية بالجزء الأمامي بإدارتها.



## التنظيف قبل الاستخدام

امسح الجزء الداخلي من الثلاجة/ غرفة التجميد باستخدام محلول خفيف من بيكربونات الصودا. ثم اشطف بالماء الدافئ باستخدام قطعة اسفنج أو قماش رطبة. أغسل السلالات والأرفف في ماء دافئ وصابون وجففها تماماً قبل وضعها بالثلاجة/ غرفة التجميد. الأجزاء الخارجية من الثلاجة/ غرفة التجميد يمكن تنظيفها باستخدام ملمع شمعي. أنظر صفحة 6 لمزيد من التفاصيل عن التنظيف.

## يجب أن تعمل قبل التوصيل الكهربائي على:

التحقق من المقبس (مأخذ التيار) مناسب مع القابس المورد مع الثلاجة/ غرفة التجميد . إذا لم يكن كذلك انظر الجزء الخاص بالمعلومات الكهربائية في الصفحة 8 .



**تحذير!**

هناك خطورة على أي شخص خلافاً لفريق الصيانة المصرح له بذلك القيام بآية أعمال صيانة أو إصلاحات تتطلب إزالة الأعطية. لتجنب خطر الصدمات الكهربائية لا تحاول إصلاح هذا الجهاز بنفسك.

**معلومات حول السلامة**

لا تستخدم أجهزة كهربائية مثل مجفف الشعر "سيشوار" أو السخانات الكهربائية لإزالة التجمد من الثلاثة أو غرفة التجميد (الفريرز)

الأوعية التي تحوي غازات أو سوائل قابلة للاشتعال يمكن أن تتسرب في درجات الحرارة المنخفضة. تجنب تخزين أوعية تشتمل على مواد قابلة للاشتعال مثل علب البخاخات، خرطوشة تعبئة طفايات الحريق.. الخ داخل الثلاثة أو غرفة التجميد.

لا تضع مشروبات مشبعة بثاني أكسيد الكربون أو فقاقيع الغاز في غرفة التجميد، ذلك أن قطع الثلج يمكن أن تسبب "احتراق للتجمد" إذا تم تناوله مباشرة من الثلجة أو الفريرز .

لا تأخذ مواد من الثلجة أو الفريرز عندما تكون يديك رطبة أو مبللة لأن ذلك قد يسبب تآكل بالجلد أو "حروق تجمد"

يجب ألا يتم وضع القوارير والعلب في غرفة التجميد حيث أنها يمكن أن تتفجر عند تجمد محتوياتها. الجهة المصنعة توصي بأن يتم التقيد فيما يتعلق بالتخزين بفترات زمنية محددة "أنظر التعليمات الخاصة بذلك".

لا تدع الأطفال يلعبون بأجهزة التحكم أو بالثلجة أو الفريرز. الثلجة أو الفريرز ذات وزن ثقيل لذلك يتعين توخي الحذر عند تحريكها. أي تعديل في المواصفات أو محاول تعديل هذا المنتج بأي حال من الأحوال قد ينطوي على مخاطر .

تجنب تخزين غازات أو سوائل قابلة للاشتعال داخل الثلجة أو الفريرز .

في حالة حدوث خلل بكبيل إمداد الطاقة يجب أن يتم استبداله بواسطة الجهة المصنعة أو وكيل الصيانة التابع له أو أي من الأشخاص المؤهلين لتجنب حدوث مخاطر. يجب أن تتم مراقبة الأطفال للتأكد من أنهم لا يتلاعبون بالجهاز .

هذا الجهاز ليس مصمماً للاستخدام بواسطة أشخاص يعانون أي من أعراض الإعاقة الجسدية أو الحسية أو العقلية أو يفقدون للخبرة والدراية (بما في ذلك الأطفال)، ما لم يتم إخضاعهم للإشراف أو التدريب حول استخدام الجهاز بواسطة شخص مسئول عن إجراءات السلامة. هذا الجهاز مصمم للاستخدام بالمنزل والتطبيقات المماثلة مثل:

- مناطق مطبخ العاملين بالمناجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى.
- منازل المناطق الزراعية وبواسطة العملاء بالفنادق والبيئات السكنية المماثلة
- بيئات غرف النوم وصالات الطعام
- التموين الغذائي والتطبيقات المماثلة الأخرى

حافظ على إبقاء فتحات التهوية، بالإطار الخارجي للجهاز أو الهيكل المثبت به خالية من الانسداد.

لا تستخدم أجهزة ميكانيكية أو وسائل أخرى، خلافاً لتلك الموصى بها من قبل المصنع لإسراع عملية إزالة التجمد.

تجنب إحداث تلف بدورة التبريد

لا تستخدم أجهزة كهربائية داخل غرفة تخزين الطعام بالجهاز إلا إذا كانت من النوع الموصى به من قبل الجهة المصنعة.

لا تستخدم مواد قابلة للانفجار مثل علب الأيروسول التي تشتمل مواد مندفعة بالجهاز

**التخلص من النفايات**

الأجهزة القديمة تحتفظ ببعض البقايا التي يمكن الاستفادة منها. طريقة التخلص من النفايات التي تراعي الجوانب البيئية تؤكد على أن المواد الخام القيمة يمكن الاحتفاظ بها واستخدامها مرة أخرى.

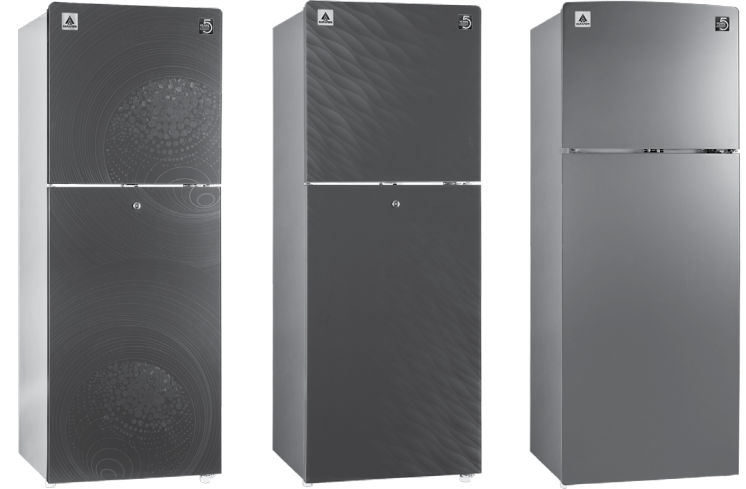
سائل التبريد ومواد العزل المستخدمة في جهازك تتطلب إجراءات خاصة للتخلص منها. تأكد من عدم وجود تلف بالمواسير الكائنة بخلفية الجهاز قبل التخلص منه. حتى الآن يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بخيارات التخلص من جهازك القديم وتغليف جهازك الجديد من مكتب المجلس المحلي الخاص بك

تخلص من الجهاز طبقاً للأنظمة القانونية المحلية.

**الأطفال**

إذا كانت غرفة التجميد بجهازك مزودة بنظام قفل، احتفظ بالمفتاح بعيداً عن متناول الأطفال وليس قريباً من الجهاز. عند التخلص من ثلجة أو غرفة تجميد قديمة اعمل على كسر الاقفال أو السقاطات كإجراء تحوطي.

3	إجراءات السلامة
4	التخلص من النفايات
5	مقدمة
6	التركيب
7	التشغيل
9	التنظيف
10	الصيانة
11	تخزين الطعام
13	تجهيزات للتجميد
14	إزالة التجمد
16	فحص وإصلاح الأعطال و عمليات الصيانة
19	الإتلاف الصحيح



الموديل: RFHA-TM455DCR  
RFHA-TM455DCB  
RFHA-TM455DCG