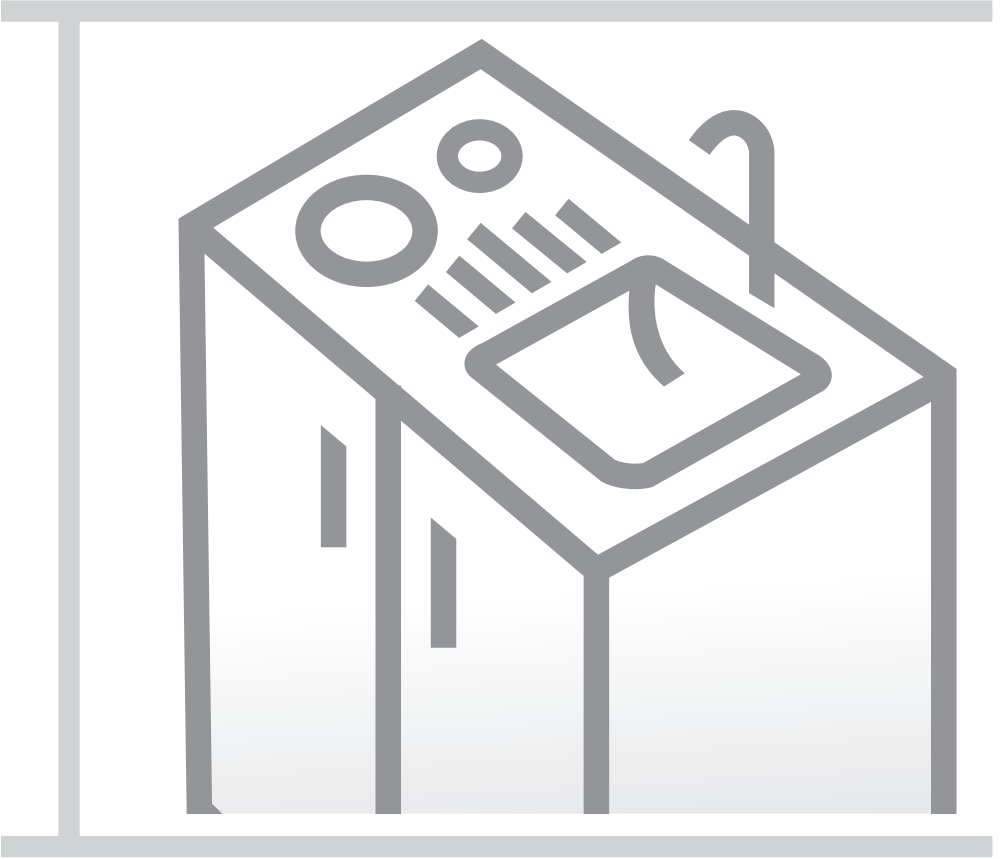


طريقة الاستعمال AR



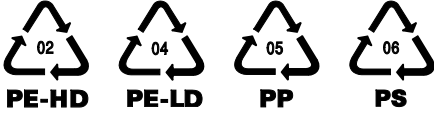
بانٹري ڪيٽشن

نشكر لثقتكم وشرائكم هذا الجهاز  
نأمل أن يعمل هذا الجهاز بنجاح لسنوات عديدة

تم تصميم بانثري كيتشن من أجل الاستخدام المنزلي ويتألف من  
فرن (لوحين للتسخين)، ثلاجة ومغسلة.

- 3..... احتياطات السلامة
- 4..... قبل الاستخدام
- 5..... نصائح من أجل توفير الطاقة
- 6..... هام
- 7..... تحديد المكان والتركيب
- 8..... وصف الجهاز
- 9..... ألواح التسخين
- 10..... ألواح التسخين
- 13..... الصيانة والتنظيف
- 14..... دليل إصلاح الأعطال
- الفرن  
الثلاجة  
نحن نعتني بالبيئة
- الفرن  
نصائح من أجل شراء أواني المطبخ  
نصائح من أجل الاستخدام المناسب لأواني الطهي
- الفرن  
الثلاجة
- الفرن  
الثلاجة
- تخذيرات هامة!  
تخذير خاص بالنسبة لألواح التسخين  
تشغيل ألواح التسخين  
لوح التسخين السريع جداً  
مؤشر التحكم الضوئي
- الثلجة (A)  
حجرة التجميد (B)  
التحكم بالتشغيل  
الاستخدام
- ألواح التسخين  
ألواح التسخين  
الثلجة
- اختيار المكان المناسب  
وضع الجهاز في مكانه  
وصل مصدر الطاقة  
وصل منفذ الماء

- خلال عملية التنظيف التلقائي بعملية التحلل الحراري ، سوف يصبح الفرن ساخناً جداً من الخارج، ولذلك، يُنصح بإبعاد الأطفال الصغار عن الفرن خلال هذه الفترة، تجنباً لخطر الاحتراق.
- لا تستخدم الفرن خارج الأماكن المغلقة.
- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 8 سنوات وما فوق والأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات الجسدية والعقلية أو عدم وجود الخبرة والمعرفة الكافية، ما لم تتم مراقبتهم أو توجيههم بكيفية استخدام الجهاز بطريقة سليمة وفهم الأخطار الناجمة والمرتبطة باستخدام هذا الجهاز. يجب ألا يعيب الأطفال بالجهاز. لا يجوز تنظيف وصيانة الجهاز من قبل الأطفال ما لم تتم مراقبتهم .
- تحذير: ترتفع درجة حرارة الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها أثناء الاستخدام. يجب أخذ الحيطة لتجنب لمس عناصر التسخين. يجب إبقاء الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات تحت المراقبة.
- تحذير: خطر الحريق: لا تقم بتخزين عناصر على أسطح الطهي.
- تحذير: عدم مراقبة الطعام الذي يحتوي على الدهون والزيوت أثناء الطهي على الموقد يمكن أن يتسبب في حريق. لا تحاول إطفاء النار بالماء، قم بإيقاف تشغيل الجهاز ثم قم بتغطية اللهب بغطاء أو قطعة قماش مبللة.
- بعد الاستخدام، أوقف عمل الموقد عن طريق لوحة التحكم ولا تعتمد على نظام كاشف الأوعية .
- تحذير: إذا كانت لوحة الموقد مشعورة أو مكسورة، أوقف تشغيل الجهاز لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية.
- لا ينبغي وضع العناصر المعدنية مثل السكاكين والشوك والملاعق والأغطية على سطح الموقد لأنها يمكن أن تسخن.
- لا تستخدم منظفات البخار أو منظفات الضغط العالي لتنظيف سطح الموقد، لأنه يمكن أن يؤدي إلى صدمة كهربائية.



يشير هذا الرمز الموجود على المنتج أو على مواد التغليف بأنه لا يجب التعامل مع الجهاز كبقية النفايات المنزلية. وبدلاً من ذلك يجب تسليمه إلى مركز التجميع المعتمد من أجل إعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية. ولضمان التخلص من هذا المنتج بشكل صحيح، عليك تجنب التناجج السلبية المترتبة على صحة الإنسان والبيئة، والتي يمكن أن تحدث بطريقة أخرى نتيجة التعامل الغير مناسب مع نفايات هذا المنتج. لمزيد من المعلومات المفصلة حول إعادة تدوير هذه المنتج، الرجاء الاتصال بالمكتب المحلي للمدينة التابع لها، خدمة التخلص من النفايات المنزلية أو المحل الذي قمت بشراء هذا المنتج منه.

تم إعداد دليل التشغيل هذا من أجل مستخدم بانثري كيثشن. اقرأ دليل التشغيل جيداً وتعرف على مطبخك لتتمكن من استخدامه بشكل آمن وصحيح. تم إعداد إرشادات الاستخدام لأنواع مختلفة من التلاجات، لذلك قد تجد فيها بعض الوظائف التي لا يمكن تطبيقها على جهازك إضافة لوصف بعض القطع الإضافية التي لا يحتويها جهازك.

## الفرن

قم بتشغيل ألواح التسخين بالطاقة القصوى لمدة 3-5 دقائق دون وضع أي أطباق عليها، من أجل التخلص من راحتها. تهدف هذه العملية إلى تقوية طبقة الحماية الموجود فوق سطح ألواح التسخين.

## التلاجة

- قبل وصل الجهاز إلى مصدر الطاقة، دعه ثابت لمدة ساعتين، الأمر الذي سوف يقلل من احتمالية الخلل في وظيفة نظام التبريد بسبب النقل اليدوي.
- تنظيف الجهاز بشكل كامل، خاصةً من الداخل (ارجع إلى فقرة التنظيف والصيانة).
- إذا لم يتم تركيب الملحقات الإضافية الداخلية في مكانها بشكل صحيح، قم بإعادة ترتيبها كما هو موضح في فقرة (وصف الجهاز). (قد تختلف الملحقات الإضافية بحسب نوع الجهاز).

## نحن نعتني بالبيئة

### التغليف

- تستخدم منتجاتنا مواد التغليف الصديقة للبيئة والتي يمكن إعادة تدويرها أو التخلص منها بطريقة صديقة للبيئة. وبهذا الخصوص، يتم تحديد مواد التغليف الخاصة بشكل واضح.
- يتم طباعة هذه التعليمات إما على الأوراق القابلة للتصنيع أو على أوراق قابلة للتدوير أو على الأوراق البيضاء الخالية من الكلور. يرجى عدم جعل جهازك عبئاً على البيئة عند تلف جهازك في نهاية المطاف. ولكن قم بالاتصال بنا.
- يحتوي هذا الجهاز بشكل رئيسي على مواد اصطناعية مثل مادة البولي إيثيلين عالية الكثافة (بي إي-إتش دي)، ومادة البولي إيثيلين منخفضة الكثافة (بي بي) والبوليسترول (بي إس)، ومادة البولي بروبيلين (بي بي)، مادة البوليستيرول (بي سي) إضافة إلى الورق، الكرتون والمواد المشابهة الأخرى.

يمكنك توفير فعلي للطاقة إذا استخدمت الجهاز بشكل صحيح وأخذت توصياتنا بعين الاعتبار.

## ابتع القاعدة العامة:

كلما كانت نوعية الأطباق أفضل كلما قل استهلاك الطاقة!

## نصائح من أجل شراء أواني المطبخ

- تتميز الأواني ذات النوعية الجيدة بقاعدة مسطحة وسميكة. حيث تسبب القاعدة الغير مستوية للإناء زيادة في استهلاك الطاقة وزيادة في فترة الطهي.
- عند شراء أواني طهي جديدة، تحقق جيداً فيما إذا كان قطر المسجل على الإناء يشير إلى الحافة العليا أو السفلى. حيث يكون قطر الأخيرة أصغر دوماً.
- يوفر استخدام أوعية الضغط الطاقة بشكل إضافي، بسبب إعداد الطعام في إناء مغلق وتحت الضغط. بالإضافة إلى أن قصر فترة الطهي يحفظ محتوى ذلك الطعام من الفيتامينات.

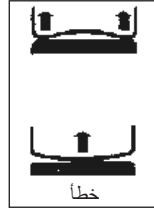
## نصائح من أجل الاستخدام المناسب لأواني الطهي

- يتم الحصول على النقل الأفضل للحرارة إذا كان قطر قاعدة الإناء متطابقة مع قطر لوح التسخين، وإذا تم وضع الطبق في وسط لوح التسخين تماماً.
- في حال اختلاف القطر، فمن الأفضل دائماً الحصول على أنية أكبر. حيث يكون هدر الطاقة أكبر وقد يؤدي إلى احتراق الطلاء على لوح التسخين.
- استخدام أغطية الأواني وتغطيتها قدر الإمكان.
- يجب أن يكون حجم الطبق مناسب بشكل دائم لكمية الطعام. حيث يستهلك الوعاء كبير الحجم الكثير من الطاقة.
- خفض مقدار الطاقة عند نهاية الطهي، وإيقاف تشغيل ألواح التسخين قبل إتمام عملية الطهي للتمكن من الاستفادة من الحرارة المتبقية.
- يجب دائماً وضع كمية مناسبة من الماء عند الطهي باستخدام أواني الضغط، حيث يؤدي نقص الماء إلى تلف الطبق ولوح التسخين.
- تعتبر الأواني المصنوعة من الزجاج المقاوم للحرارة مناسبة للاستخدام مع لوح التسخين إذا كان قطر قاعدة ذلك الإناء مناسب لقطر لوح التسخين. قد يتعرض الطبق البارز فوق حافة لوح التسخين إلى الكسر نتيجة التوتر الحراري الناتج.
- عند استخدام أواني الطهي الخاصة، قم دائماً باتباع إرشادات الصانع.

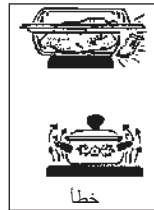
## الثلاجة

- حاول عدم فتح الباب بشكل متكرر، خصوصاً في الطقس الحار والجاف. ننكر عند فتح الباب أن تغلقه بأسرع وقت ممكن.
- تحقق، بين الحين والآخر، فيما إذا كان الجهاز جيد التهوية (الجران المناسب للهواء خلف الجهاز).
- اضبط جهاز تنظيم الحرارة من الوضعية الأعلى إلى الأدنى بأسرع ما يمكن (بحسب كمية المواد الموجودة داخل الجهاز ودرجة حرارة المحيط الخ).
- قبل ملء الجهاز بالمواد والأطعمة الطازجة المغلفة، تأكد من تبريدها لتصل لدرجة حرارة المحيط.
- تزيد طبقات الصقيع والجليد من استهلاك الطاقة، لذلك قم بتنظيف الجهاز حالما تصل سماكة طبقة الجليد 3-5 مم.
- يجب المحافظة على نظافة جهاز تكثيف الهواء الموجود خلف الجهاز من الغبار أو أي شوائب.

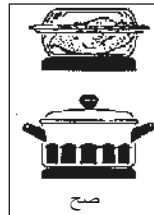
## الفرن



إن قاعدة الإناء رقيقة جداً وتصبح منحنية أثناء عملية التسخين. والنتيجة هي استهلاك زائد للطاقة وتوزيع متفاوت للحرارة.



الإناء كبير جداً أو صغير جداً. وبالتالي قد يتعرض الزجاج المقاوم للحرارة البارز فوق الحافة إلى الكسر. تستهلك الأواني ذات قطر قاعدة صغير جداً الطاقة بشكل زائد كما أنها ليست اقتصادية.



الحجم المناسب لأواني الطهي. فيما يلي أدناه بعض التوصيات الهامة حول كيفية استخدام الفرن الجديد ولوازمه من أجل توفير أكبر قدر من الطاقة.

- لا تأكل الطعام المجمد (الخبز، الفواكه أو الخضروات)، فقد تتعرض للتفح.
- إذا كان للطعام رائحة أو لون غريبين، قم برمييه، فمن المحتمل أن يكون قد فسد ومن الخطر تناوله.
- قم بفصل الجهاز عن مصدر الطاقة قبل القيام بإصلاحه (لا يجب إصلاحه إلى بواسطة الفني المتخصص)، قبل تنظيفه وقبل القيام باستبدال لمبة الإضاءة.
- لا تقم بإزالة الصقيع عن الجهاز بواسطة أدوات كهربائية أخرى (مجفف الشعر الخ)، ولا تقم بكشط/حك طبقة الجليد أو الصقيع بواسطة أدوات حادة.
- بهدف حماية البيئة، كن حذر بعدم إلحاق الضرر بالجدار الخلفي للجهاز (وحدة تكثيف الهواء أو الأنابيب على سبيل المثال وذلك عند تحريك الجهاز) أو أي قسم من نظام التبريد داخل الجهاز. لا تستخدم أدوات حادة لإزالة الصقيع من الجهاز. استخدم فقط الأدوات المرفقة بالجهاز أو الأدوات المعتمدة من قبل المصنع.
- إن نظام التبريد في الجهاز ممتلئ بالمواد الخاصة بالتبريد والزيت، لذلك يجب التعامل مع الجهاز عند تعرضه للتلف بحذر والتخلص منه وفقاً للإجراءات الخاصة بحماية البيئة.
- يجب استبدال كبل الطاقة في حال تلفه بواسطة الصانع أو وكيل الخدمات التابع له أو الشخص المؤهل وذلك لتجنب المخاطر.
- يتم وضع لوح التسخين داخل أو خارج الجهاز على الجدار الخلفي.

- يجب وصل الفرن والثلاجة بشكل محترف مع التمديدات الرئيسية. وترك أي إصلاحات أخرى للخبير.
- يتم تركيب اللوح على الجانب الداخلي من القسم المتعدد الأغراض.
- تم صناعة الجهاز وفقاً لمعايير الأمان المناسبة، ومع ذلك يوصى بعدم قيام الأشخاص، الذين لديهم ضعف في القدرات الجسدية، الحركية أو العقلية أو الأشخاص أصحاب الخبرة والمعرفة الغير مناسبة، بعدم استخدام الجهاز دون رقابة مناسبة. تنطبق هذه التوصيات على القاصرين المستخدمين لهذا الجهاز.
- يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم العبث بالجهاز.
- إن الجهاز غير مصمم للتشغيل بواسطة الموقت الخارجي أو بواسطة نظام التحكم عن بعد.

## الفرن

- قد ينتج عن عمليات الإصلاح من قبل الأشخاص الغير مؤهلين إلى صدمة كهربائية أو إلى انقطاع التيار الكهربائي. ومن أجل تجنب الإصابات الجسدية الممكنة أو إصابة الجهاز، لا تحاول القيام بإصلاح الجهاز بنفسك. حيث أن مثل هذه الأعمال يجب أن تتم من قبل كادر الخدمة المؤهل.
- تعتبر الدوهون الساخنة سريعة الاشتعال، لذلك عليك الانتباه أكثر عند قيامك بإعداد الطعام مع الدهون أو الزيوت. أما بالنسبة لعملية القلي فينبغي أن تتم تحت المراقبة المستمرة.
- تحذير: لا تترك الأطفال الصغار بالقرب من الفرن، فهم لا يدركون بعد لمخاطر الاحتراق. لا يجوز استعمال الجهاز بواسطة الأطفال الأكبر سناً إلا تحت إشرافك.
- خطر الاحتراق: قد تصبح ألواح التسخين معدّات الطهي ساخنة جداً أثناء التشغيل. وتجنب الاحتراق، استخدم الملابس والقفازات المخصصة للمطبخ عند التعامل مع القطع أو أواني الطهي الساخنة.
- يمكن أن تتلف التمديدات الرئيسية المجاورة للأجهزة بسبب ألواح التسخين مما يؤدي إلى انقطاع في التيار، لذلك قم بإبعاد هذه التمديدات مسافة آمنة عن الجهاز.
- إن هذا الجهاز معد للاستخدام المنزلي، فلا تقم باستخدام الجهاز لأي عرض آخر!

## الثلاجة

- إذا كان لديك جهاز قديم في المنزل لم يعد صالح للاستخدام ومزود بقليل لا يمكن فتحه من الداخل (قفل، مزلاج)، تأكد من أن القفل مكسور من أجل منع الأطفال من الدخول إلى الجهاز والإغلاق على أنفسهم من الداخل مما يؤدي إلى اختناقهم.
- لا تقم بلمس الأسطح الباردة أثناء عمل الجهاز، خصوصاً إذا كانت اليد مبتلة - إذ قد يؤدي هذا إلى التصاق الجلد بالأسطح الباردة.
- لا تقم بتجميد القوارير الزجاجية التي تحتوي على سائل وخصوصاً المشروبات الغير كحولية، مثل المياه المعدنية، الخمر الفوار، البيرة، الكولا الخ، حيث قد تنفجر القوارير الزجاجية بسبب تمدد السوائل داخلها.

## تحديد المكان والتركيب

### اختيار المكان المناسب

قم بوضع بانترتي كيتشن في مكان جاف يسمح بتنظيم درجة الحرارة معتمداً على موديل (نوع) الجهاز ويتم وضعه على القاعدة المستوية للجهاز. لا تقم بوضع الجهاز بالقرب من أدوات مصدرة الحرارة (مثل الفرن، جهاز التدفئة المركزية، جهاز تسخين الماء أو الأجهزة المشابهة)، ولا تعرضه لأشعة الشمس المباشرة.

| الفئة       | درجة الحرارة               |
|-------------|----------------------------|
| دون الطبيعي | أو دي + 10 دي أو + 32 درجة |
| طبيعي       | أو دي + 16 دي أو + 32 درجة |
| شبه استوائي | أو دي + 16 دي أو + 38 درجة |
| استوائي     | أو دي + 16 دي أو + 43 درجة |

### وصل مصدر الطاقة

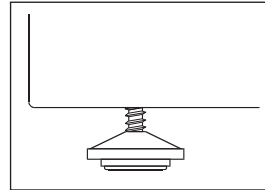
قم بوصل الفرن والتلاجة بمصدر الطاقة. يجب أن يكون كبل الطاقة متناسب مع مشبك التأسيس (المقيس الآمن). يتم الإشارة إلى الجهد المناسب للتيار الكهربائي على الفرن والتلاجة. يجب وصل الطاقة وفقاً للمعايير والأنظمة المتعارف عليها. تقاوم التلاجة تحمل جهد مؤقت بين -6 و +6%. إذا لم يكن بانترتي كيتشين مزود بكبل الطاقة، يجب استخدام أداة خاصة من أجل فصل كافة الأقطاب عن مصدر الطاقة عند تركيب الجهاز بشكل دائم مع ترك مسافة 3 مم كحد أدنى بين التوصيلات في الوضع المفتوح. يجب استخدام أداة خاصة من أجل استبدال كبل الطاقة التالف ويتم بعد ذلك استدعاء فني الخدمة المعتمد لدى الصانع.

### وصل منفذ الماء

قم بوصل المغسلة بمنفذ الماء وفقاً للقواعد المتعارف عليها. دع العمل للخبير الذي بإمكانه بنفس الوقت التحقق فيما إذا كانت المغسلة عديمة التسريب للماء أم لا.

### وضع الجهاز في مكانه

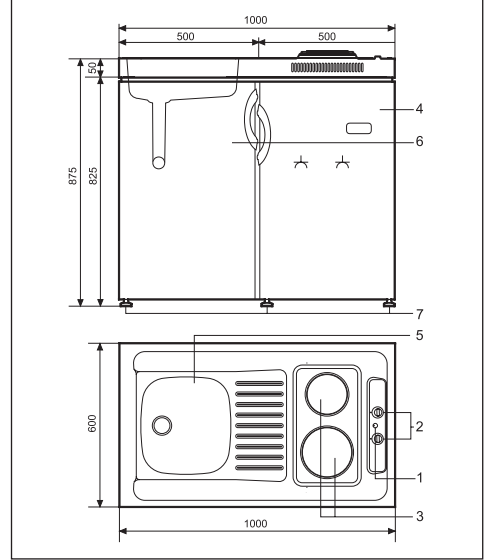
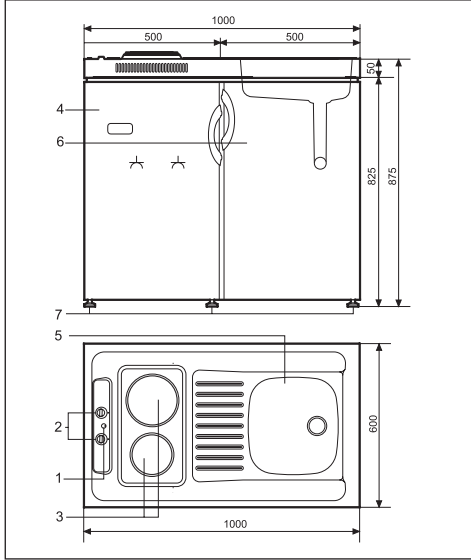
- ضع الجهاز بشكل ثابت على قاعدة صلبة.
- يوجد من الجهة الأمامية للجهاز ثلاثة أقدام قابلة للتعديل، تستخدم اثنتان منها من أجل تسوية التلاجة، بينما تستخدم الأخرى من أجل تسوية الوحدة بالكامل.
- من أجل الوقاية من الحريق، ينطبق جهاز بانترتي كيتشن من الفئة واي، والتي تعني بأنه يمكن وضع أجهزة المطبخ الأخرى على كلا جانبي الجهاز، أحدهما يجب أن يكون على نفس ارتفاع الجهاز، أما الأخرى فتكون أعلى.
- تحذير! لا يجب تركيب الجهاز داخل جدار مجهز مسبقاً أو داخل خزانة.



## وصف الجهاز

أزرار للتحكم موجودة بجانب ألواح التسخين بنوعين مختلفين -  
 أيمن وأيسر. قد يشكل كلا النوعين أحد الأنماط التالية من التلاجة:  
 أتش تي إس 1351، أتش تي إس 1356.

يتم وضع فرن المطبخ فوق التلاجة. يوجد تحت المغسلة مكان  
 فارغ يمكن استخدامه لتخزين اللوازم المنزلية المتنوعة أو لتثبيت  
 صندوق القمامة. لقد تم تصنيع جهاز بانثري كيتشن الحاوي على



- 5 - المغسلة
- 6 - فراغ متعدد الأغراض
- 7 - أقدام للتوازن

- 1 - مصباح المراقبة
- 2 - أزرار التحكم الخاصة بألواح التسخين
- 3 - ألواح التسخين
- 4 - التلاجة



| الوضعية | مناسبة لـ  |
|---------|--|
| إس      |  |
| 0       | إيقاف تشغيل لوح التسخين، استخدام الحرارة المتبقية                                |
| •       | الحفاظ على درجة الحرارة، الطهي البطيء، كميات قليلة من الطعام (أخفض مستوى للطاقة) |
| 1       | الطهي البطيء   |
| •       | الطهي البطيء للكميات الكبيرة من الطعام، القلي البطيء للقطع الكبيرة من الطعام.    |
| 2       | القلي، تحضير الحساء  |
| •       | القلي  |
| 3       | السلق، التحمير، القلي (أعلى مستوى للطاقة)  |

## لوح التسخين السريع جداً

لوح التسخين السريع: أقوى من لوح التسخين العادي، وهذا يعني أنه يسخن بشكل أسرع.  
إنه مميز بالنقطة الحمراء في الوسط، التي قد تختفي مع الزمن بسبب التنظيف المتكرر.

## مؤشر التحكم الضوئي

يقع مؤشر التحكم الضوئي بجوار مؤشر اختيار لوح التسخين، ويُضيء عند تشغيل لوح التسخين الموافق.

يمكن أن تكون أضرار التحكم من الأعلى أو بجانب ألواح التسخين.

ترقم الأضرار من 1 - 3 من أجل طاقة التسخين. الوضعية 1 هي أدنى طاقة للتسخين، الوضعية 3 هي أعلى طاقة لتسخين، والوضعية 0 يتم إيقاف تشغيل ألواح التسخين. يتم أيضاً تحديد الوضعيات المتوسطة ويتم ضبطها بشكل متقطع (على مراحل).

## تحذيرات هامة!

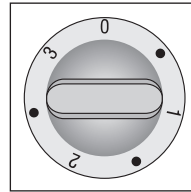
- لا يتم بتشغيل ألواح التسخين دون وضع أواني عليها، ويجب عدم استخدام ألواح التسخين لتدفئة الجو المحيط.
- حافظ على نظافة ألواح التسخين وأواني الطهي، إذ قد تؤثر الأواني الغير نظيفة على نتائج الطهي.
- يعتبر الزيت والمواد الزيتية الساخنة مواد سريعة الاشتعال إلى حد كبير، لذا يجب أن تتم عملية إعداد الطعام الذي يحتوي على كميات كبيرة من الزيت (مثل إعداد رقائق البطاطس المقلية) بمراقبة دائمة في كافة الأوقات.

## تحذير خاص بالنسبة لألواح التسخين

- يجب عدم وضع أطباق مبللة أو أعطية البخار على ألواح التسخين. إذ قد تؤدي الرطوبة إلى إلحاق الضرر بألواح التسخين.
- يجب عدم تبريد الأطباق الساخنة على ألواح التسخين الغير مستعملة، إذ قد تؤدي عملية التبريد أسفل الطبق إلى صدأ لوح التسخين.

## تشغيل ألواح التسخين

- يتم التحكم بألواح التسخين بواسطة الأزرار الموجودة على لوحة التحكم.
- تشير الرموز المجاورة للأزرار على وضعيتها.
- يتم تنظيم طاقة التسخين وفق الوضعيات من 0 إلى 3.
- من المعتمد إيقاف تشغيل لوح التسخين قبل 3 إلى 5 دقائق من إتمام عملية الطهي واستخدام الطاقة المتبقية التي يتم الاحتفاظ بها.
- فيما يلي التعليمات الخاصة بالطاقة الموصى بها.



الأطعمة القابلة للفساد بسرعة في الخلف، أي في أكثر الأقسام برودة من الرفوف.

## إزالة الجليد عن مكان خروج الماء (2)

تحقق وبشكل دوري إزالة الجليد عن مكان خروج الماء والقناة التي يمر فيها الماء لأنه لا يجب أن ينسد بسبب تراكم الجليد عليهما (على سبيل المثال يسبب بقايا الأطعمة). وفي حال انسدادهما، استخدم قشة بلاستيكية لتنظيفهما.

## صندوق الفواكه والخضروات (3)

يوجد هذا الوعاء في الجزء السفلي تحت الرف الزجاجي ويستخدم بشكل أساسي لحفظ الفواكه والخضروات. ويقوم الوعاء بتأمين الرطوبة المناسبة ذات التأثير الملائم على الأطعمة المحفوظة.

## الباب من الداخل

يتكون الباب من الداخل من رفوف أو حملات متنوعة تستخدم لحفظ البيض، الجبن، الزبدة، واللبن الرائب بالإضافة إلى المعلبات الصغيرة، علب معدنية الخ. ويستخدم الرف السفلي من الباب لحفظ الزجاجات.

## الإدارة الداخلية للتلاجة

تضئ الإدارة الداخلية للتلاجة عندما يتم فتح الباب، حيث لا يعتمد تشغيل الإدارة على مكان مفتاح جهاز تنظيم الحرارة.

## ملاحظات:

- يمكن تزويد الجهاز بملحقات متنوعة وذلك بالاعتماد على نموذج الجهاز.
- تتمتع مقابض الأبواب بأشكال متعددة معتمدة حسب نموذج الباب.
- يمكن شراء ملحقات متنوعة (وعاء للتوابل، حامل أنبوب أو رفوف إضافية وفواصل للأدراج) من المراكز المعتمدة.

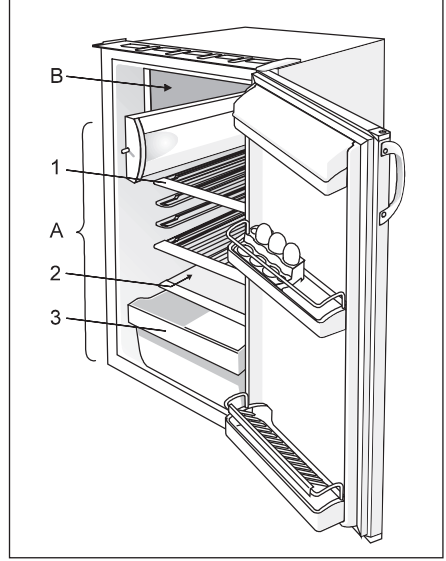
## التحكم بالتشغيل

يتم التحكم بالجهاز عن طريق مفتاح جهاز ضبط الحرارة الموجود في الجزء العلوي الأيمن داخل الجهاز. قم بتدوير المفتاح باتجاه عقارب الساعة من الوضعية (0) أي وضعية إيقاف التشغيل إلى الوضعية (7) ومن ثم إلى الخلف.

## اختيار درجة الحرارة

تعتبر أعلى الوضعية على لوحة الضبط (باتجاه الرقم 7) أدنى درجة للحرارة (أكثر برودة) في الحجرات الثلاث جميعاً من الجهاز. حتى أنه قد تنخفض درجة الحرارة داخل الجهاز أقل من درجة الصفر المنوية، عندما تكون درجة حرارة الجو المحيط عادية، حيث ننصح بضبط مفتاح التحكم على الوضعية الوسطى.

- تؤثر تغيرات درجة حرارة الجو المحيط على الحرارة الداخلية في الجهاز (يجب اختيار الضبط الصحيح لمفتاح تنظيم الحرارة)



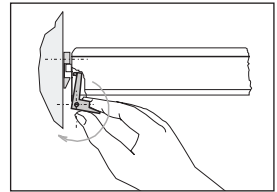
## (A) التلاجة

وهي تلاجة تستخدم لتخزين الأغذية الطازجة لبضعة أيام.

## حجرة التجميد (B)

تستخدم لتجميد الأغذية الطازجة ولتخزين الأغذية المجمدة مسبقاً.

## فتح باب حجرة التجميد



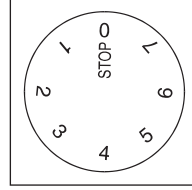
## الرف (1)

(يعتمد الرقم على نوع التلاجة)

يمكن وبشكل اختياري وضع الرف وذلك بموجب التعليمات المذكورة داخل الجهاز ويتم حمايته من السحب للخارج. وإذا أردت إزالته، قم برفع الجزء الخلفي قليلاً وقم بسحبه للخارج. يتم حماية الرفوف الزجاجية (بعض النماذج فقط تحتوي على هذه الرفوف) بفواصل بلاستيكية. يجب تحريك الفواصل باتجاهك قبل سحب الرف للخارج، كما يمكن أيضاً إزالة الفواصل، إلا أنه من الأفضل إبقاؤها من أجل أي عملية نقل لاحقة. يجب تخزين

- قم بتغليف المواد الغذائية بشكل منتظم وتأكد من عدم ملامستها لبعضها البعض (قد يؤدي ذلك إلى امتزاج روائح الأطعمة مع بعضها البعض). تأكد من جريان مناسب للهواء حول الأطعمة التي تم تغليفها.
- لا تقم أبداً بحفظ المواد سريعة الاشتعال، القابلة للتطاير أو المواد المتفجرة.
- يتم تخزين المشروبات الحاوية على نسبة عالية من الكحول بعد وضعها في زجاجات محكمة الإغلاق وبشكل عامودي.
- يجب عدم ملامسة الأطعمة للجدار الخلفي للثلاجة!
- يجب تبريد الأطعمة قبل حفظها في الثلاجة.
- يجب حفظ الأطعمة الهشة والخفيفة في الأجزاء الأكثر برودة من الثلاجة.
- حاول عدم فتح باب الثلاجة بشكل متكرر.
- قم بضبط منظم درجة الحرارة إلى الوضعية التي تكون فيها درجات الحرارة أقل ما يمكن. وقم بضبط منظم الحرارة بشكل تدريجي لتجنب تجمد الطعام داخل الثلاجة. استخدم ميزان الحرارة لقياس درجة حرارة الحجرات المستقلة في الثلاجة.
- قم بوضع منظم الحرارة في وعاء زجاجي مملوء بالماء. يمكن الاعتماد على قراءات درجات الحرارة لعدة ساعات بعد الوصول إلى حالة الاستقرار في درجة الحرارة.
- قد تسبب بعض المحاليل العضوية مثل، الزيت الطيارة في قشر الليمون والبرتقال أو الحمض داخل الزبدة الخ، الأضرار عند ملامستها للأسطح البلاستيكية أو الحواشي الداخلية لمدة طويلة من الزمن.
- إن ظهور روائح كريهة في الثلاجة هي إشارة لوجود طعام فاسد أو أن الثلاجة بحاجة للتنظيف. يمكن التخلص أو التقليل من الرائحة الكريهة من خلال غسل الثلاجة من الداخل بالمحاليل الخفيفة من الماء والخل. كما نوصي أيضاً باستخدام الفلاتر الكربونية الفعالة لتفقيط الهواء والتخلص من الروائح الكريهة داخل الثلاجة.
- إذا قررت السفر لفترة طويلة، تأكد من إزالة أصناف الطعام القابلة للفساد بسرعة خارج الجهاز قبل المغادرة.

- لا يعمل الجهاز في وضعية إيقاف التشغيل (0) (حيث يكون مفتاح نظام التبريد في وضعية إيقاف التشغيل)، مع العلم أن التيار الكهربائي لا يزال موصولاً (تضئ الإنارة الداخلية للثلاجة عندما يتم فتح الباب)
- وتعتمد درجة الحرارة في الثلاجة وفي حجرة التجميد أيضاً على عدد المرات التي يتم فيها فتح وإغلاق الباب.



## الاستخدام

### تخزين الأطعمة الطازجة

- سيوثر الاستخدام المناسب للجهاز، التغليف الصحيح للأطعمة، ضبط درجات الحرارة الصحيحة والأخذ بعين الاعتبار الاحتياطات الصحية، ستوثر بشكل أساسي على جودة الطعام المخزن.
- يجب تغليف الأطعمة التي سيتم حفظها في الثلاجة بشكل مناسب لمنع امتزاج درجات الرطوبة المختلفة مع روائح الأطعمة (أكياس أو صفائح البولي إثيلين، ورق القصدير، الورق المشمع، أو تخزين الأطعمة في أوعية أو زجاجات مغلقة)
- قبل حفظ الطعام في الثلاجة، قم بإزالة الأغلفة الزائدة (مثل تغليف اللبن الرائب بعدة أغلفة).

### زمن تخزين الأطعمة الطازجة داخل الثلاجة

| مدة التخزين (الأيام) |    |    |    |    |   |   |   |   |   |   |   |   |   | أصناف الطعام           |
|----------------------|----|----|----|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|------------------------|
| 14                   | 13 | 12 | 11 | 10 | 9 | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |                        |
|                      |    | =  | =  | =  | = | = | + | + | + | + | + | + | + | الزبدة                 |
|                      |    | =  | =  | =  | + | + | + | + | + | + | + | + | + | البيض                  |
|                      |    |    |    |    |   |   |   |   |   |   |   | = | + | اللحم الطازج لغير مقطع |
|                      |    |    |    |    |   |   |   |   |   |   |   |   | = | اللحم المفروم          |
|                      |    |    |    |    | + | + | + | + | + | + | + | + | + | اللحم المدخن           |
|                      |    |    |    |    |   |   |   |   |   |   |   |   | = | السمك                  |
|                      |    |    |    |    | + | + | + | + | + | + | + | + | + | الخل                   |
|                      |    |    |    |    | = | = | + | + | + | + | + | + | + | الجذور                 |
|                      |    |    |    |    | = | = | = | = | = | + | + | + | + | الجبن                  |
|                      |    |    |    |    |   |   |   |   |   |   |   |   | + | الحلويات               |
|                      |    |    |    |    |   |   |   |   |   |   |   |   | + | الفاكهة                |
|                      |    |    |    |    |   |   |   |   |   |   |   |   | + | الطعام الجاف           |

الرمز: + زمن التخزين المعتمد = زمن التخزين الممكن

## تجميد الطعام الطازج

يلعب كل من الاستخدام المناسب للجهاز، التغليف المناسب للأطعمة، المحافظة على درجة الحرارة المناسبة ومراعاة القواعد الخاصة بالصحة الغذائية، دوراً رئيسياً في نوعية الأطعمة الطازجة المجمدة وتخزين الطعام المجمد.

- قم وبنائية باختيار الطعام الذي تنوي تجميده، حيث يجب أن يكون ذو نوعية مناسبة وملائمة للتبريد.
- استخدم مواد التغليف الصحيحة وقم بتغليفها بالشكل المناسب.
- يجب أن يكون التغليف مغلق بأحكام وخالي من الهواء ولا يسمح بالتسرب لأن هذا يمكن أن يؤدي إلى فقدان كبير في الفيتامينات وإلى جفاف الطعام.

- ينبغي أن تكون صفائح القصدير والأكياس ناعمة بما فيه الكفاية للفها بشكل محكم حول الطعام.
- قم بتمييز المغلفات بالبيانات التالية: نوع وكمية الطعام وتاريخ الحفظ.
- من المهم وبشكل كبير تجميد الطعام بأسرع وقت ممكن، لذلك ننصح بأن لا تكون أكياس التغليف كبيرة الحجم وأن يتم تبريدها قبل وضعها داخل الثلاجة.
- يتم الإشارة إلى كمية الطعام الطازج الممكن وضعه في الثلاجة خلال 24 ساعة، على لوحة المعلومات داخل الثلاجة (سعة الثلاجة)، فإذا كانت كمية الطعام كبيرة جداً، انخفضت جودة التجميد مما يؤثر على نوعية الطعام المجمد.

## عملية التجميد

- يجب ضبط منظم الحرارة على الوضعية من 4 إلى 6 وذلك قبل 24 ساعة من ملء الثلاجة بالأطعمة الطازجة المراد تجميدها. ضغ الأطعمة المغلفة على الرف واتركها تتجمد،

وبعد 24 ساعة من وضع الأطعمة الطازجة المغلفة داخل الثلاجة، قم بإعادة ضبط منظم الحرارة إذا تتطلب الأمر ذلك لتشغيل درجة الحرارة في الثلاجة (ارجع إلى فقرة اختيار درجة الحرارة) ثم قم بإعادة الأطعمة المغلفة المجمدة إلى الرف السفلي من الثلاجة.

- إذا أردت في المرة القادمة تجميد أطعمة طازجة، كرر خطوات عملية التجميد وانتبه لعدم ملامسة الأطعمة الطازجة للأطعمة المغلفة المجمدة.
- لتجميد كمية أقل من الطعام (حتى 1 كغ)، ليس هناك ضرورة لتغيير ضبط منظم الحرارة (ارجع إلى فقرة اختيار درجة الحرارة).

## حفظ الطعام المجمد

يمكن حفظ الطعام المجمد في الجزء السفلي من الجهاز أو على الرف.

## الأطعمة المجمدة تجارياً

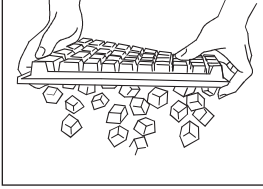
يشار إلى زمن حفظ ودرجة الحرارة المعتمدة لحفظ الأطعمة المجمدة تجارياً على الغلاف. للتخزين والاستخدام عليك مراعاة تعليمات الصانع. وعند الشراء، كن حذراً واختر الأطعمة المغلفة بشكل جيد والتي تحتوي على معلومات كاملة وقم بحفظها في الثلاجة بحيث لا تكون درجة الحرارة أعلى من 18 مئوية. لا تشتري الطعام المغلف المعطى بطبقة الجليد، حيث يشير ذلك إلى تعرض الطعام للذوبان قبل ذلك مرة واحدة على الأقل. انتبه لعدم بدء الأطعمة المغلفة بالذوبان لأن ارتفاع درجة الحرارة يقلل من جودة الطعام.

## الزمن التقريبي لحفظ الطعام المجمد

| زمن الحفظ (بالأشهر) |    |    |   |   |   |   |   |   |   |   | الطعام |                      |
|---------------------|----|----|---|---|---|---|---|---|---|---|--------|----------------------|
| 12                  | 11 | 10 | 9 | 8 | 7 | 6 | 5 | 4 | 3 | 2 |        | 1                    |
|                     |    | +  | + | + |   |   |   |   |   |   |        | الخضروات             |
| +                   | +  | +  |   |   |   |   |   |   |   |   |        | الفاكهة              |
|                     |    |    |   |   |   |   |   |   | + |   |        | الخبز، المعجنات      |
|                     |    |    |   |   |   |   |   |   | + |   |        | الحليب               |
|                     |    |    |   |   |   |   |   |   | + |   |        | وجبات الطعام الجاهزة |
| +                   | +  | +  |   |   |   |   |   |   |   |   |        | اللحم: لحم البقر     |
|                     |    |    | + | + | + |   |   |   |   |   |        | لحم العجل            |
|                     |    |    |   |   |   | + | + | + |   |   |        | لحم الخنزير          |
|                     |    |    | + | + | + |   |   |   |   |   |        | الدجاج               |
|                     |    |    |   |   | + | + | + |   |   |   |        | لحم الصيد            |
|                     |    |    |   |   |   |   |   |   | + |   |        | اللحم المفروم        |
|                     |    |    |   |   |   |   |   |   |   |   | +      | السجق المدخن         |
|                     |    |    |   |   |   |   |   |   | + |   |        | السمك: خالي الدهن    |
|                     |    |    |   |   |   |   |   |   |   | + |        | يحتوي على الدهن      |
|                     |    |    |   |   |   |   |   |   |   | + |        | بقايا الذبحة         |

## إزالة الجليد عن الطعام المجمد

حرارة الجو ووضعية منظم الحرارة التي تم ضبطه عليها وعلى عدد مرات فتح باب الثلاجة. حيث تستغرق عادة من 2 إلى 6 ساعات (بحسب نوع الثلاجة التي لديك). مع الثلجات الأصغر حجماً، ننصح بصنع مكعبات صغيرة من الثلج (وحفظها في صندوق بلاستيكي منفصل) أسهل طريقه لتفريغ الصينية من مكعبات الثلج في قلب الصينية نحو الأسفل وسكب الماء البارد عليها وقتلها بشكل خفيف (ثنيها).



## صناعة مكعبات الثلج

(وتتم في نماذج محددة من الثلجات فقط)  
يُصبح بضغط منظم الحرارة من أجل صنع مكعبات الثلج على الوضعية الوسطى. قم بملء ثلثي الصينية بالماء البارد أو بأي سائل آخر قابل للتجمد. قم بإدخال الصينية في مكانها المخصص في الثلاجة أو على سفينة التبريد.  
يعتمد الوقت المطلوب لتشكيل الجليد وبشكل كبير على درجة

## الصيانة والتنظيف

### الثلجة

إن أفضل طريقة لتنظيف جهاز المطبخ هي تنظيفه بالماء الساخن، مواد التنظيف السائلة وقطعة قماش ناعمة. لا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة أو الأدوات الحادة. يجب القيام أولاً بترطيب وتلين بقايا الطعام المتحترقة أو الجافة. يجب تنظيف الأجزاء الفولاذية بأدوات تنظيف خاصة والتي لا تُستخدم أبداً لتنظيف الأجزاء المصنوعة من الألمنيوم.

### ألواح التسخين

لا تقم أبداً بتنظيف الجهاز بأدوات تنظيف ضغط البخار الساخن. قبل البدء بالتنظيف قم بإيقاف تشغيل الفرن واتركه حتى يبرد تماماً.

يجب تنظيف ألواح التسخين والمناطق المحيطة بها بالماء الفاتر و مواد التنظيف الخفيفة. قم بترطيب أي بقع جافة بإسفنجة مبللة. يجب تنظيف ألواح التسخين الأربعة جميعها بشكل كامل بعد كل استخدام. وإذا كانت ممتسخة بشيء من البقع الخفيفة، قم بمسحها بقطعة قماش مبللة باستخدام أي مادة من مواد التنظيف. أما في حال البقع المستعصية، استخدم إسفنجة قاسية مصنوعة من مادة فولاذية مبللة بمادة من مواد التنظيف. قم بمسح ألواح التسخين وتجفيفها جيداً بعد كل عملية تنظيف. قد تؤدي السوائل الحاوية على الملح، الطعام الساخن المنسكب على ألواح التسخين وأي نوع من الرطوبة إلى تلف ألواح التسخين، لذلك قم دائماً بمسحها وتجفيفها بعد كل عملية تنظيف.

**للمحافظة على شكل ألواح التسخين،** يمكن استخدام بعض القطرات من زيت ماكينة الخياطة لفرك ألواح التسخين، أو استخدام مواد التنظيف العادية المتوفرة في المتاجر. لا تقم أبداً باستخدام الزبد، الدهن أو شيء من ذلك لأن ذلك قد يؤدي إلى صدأ ألواح التسخين. في حال كانت ألواح التسخين داغنة، ستخترقها مواد التنظيف بشكل أسرع.

**تُصنع حواف ألواح التسخين** من الفولاذ وتصبح صفراء اللون بسبب أثر الحرارة، وهذه ظاهرة فيزيائية طبيعية إذ يمكن إزالتها جزئياً بواسطة مواد التنظيف العادية الخاصة بالمعادن. لا تعتبر مواد التنظيف الحادة المستخدمة في تنظيف الأطباق مناسبة لتنظيف حواف ألواح التسخين، لأنها قد تسبب الخدوش.

### إزالة الجليد من الثلاثة ألياً

ليس هناك حاجة لإزالة الجليد من الثلاجة، بسبب إزالة الجليد المتشكل داخل جدار الثلاجة الخلفي بشكل تلقائي، لأن الجليد يتشكل على الجدار الخلفي الداخلي من الثلاجة عند تشغيل الضاغطة، وبعد ذلك عندما تكون الضاغطة متوقفة عن العمل، ينوب الجليد وتجمع قطرات الماء وتخرج عن طريق المنفذ الخارجي في الجدار الخلفي الداخلي إلى وعاء متوضع فوق الضاغطة حيث يتبخر هناك.

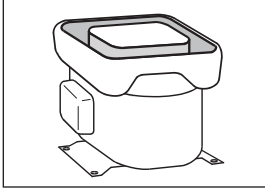
### إزالة الجليد من حجرة التجميد يدوياً

- عندما تصبح سماكة الجليد والثلج المتشكل في حجرة التجميد 3-5 مم، يجب القيام عندها بتنظيف الثلاجة.
- قم بتدوير مفتاح ضبط الحرارة إلى وضعية التوقف (0) وقم بفصل الطاقة الكهربائية. قم بإفراغ حجرة التجميد وانتبه على إبقاء الأغذية المغلفة متجمدة.
  - ضع وعاء مناسب أسفل حجرة التجميد لتجميع الماء الذائب، اترك باب الحجرة مفتوح لتسريع عملية إزالة الجليد.
  - تجنب استخدام مواد الرش لإزالة الجليد، لأنها قد تلحق الضرر بالأجزاء البلاستيكية وقد تشكل خطراً على الصحة.

### تنظيف الجهاز

#### قم بفصل التيار الكهربائي عن الجهاز قبل تنظيفه

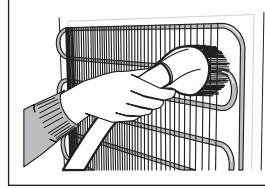
- لا تستخدم مواد التنظيف القوية أو الخشنة لأنها تؤدي لتلف السطح. وانتبه لإزالة أي بقايا المواد التنظيف بعد عملية التنظيف.
- قم بتنظيف الهيكل الخارجي للثلاجة بالماء ومادة التنظيف. يتم تنظيف السطوح الناعمة والمصقولة بقطعة قماش ناعمة وباستخدام مادة تنظيف تحتوي على الكحول تنظيف المطهر (مثل: منظفات الزجاج) كما قد تستخدم أيضاً الكحول (مثل: كحول الإيثانول أو الأيزوبروبيل). إن استعمال مواد التنظيف الكاشطة وخاصة الحادة منها، مثل مواد تنظيف الفولاذ، غير



بعد الانتهاء من التنظيف، قم بوصل الجهاز بالتيار الكهربائي وقم بإعادة وضع الأطعمة المغلقة داخل الجهاز.

### إيقاف تشغيل الجهاز عند عدم الاستخدام

في حال قررت عدم استخدام الجهاز لمدة طويلة، قم بضبط مفتاح منظم الحرارة على وضعية **إيقاف التشغيل (0)** وقم بقطع التيار الكهربائي وإخراج الطعام من الثلاجة وإزالة الجليد من الجهاز وتنظيفه، واترك الباب مفتوح قليلاً.



- لا تنسى أيضاً تنظيف الوعاء الخاص بتجميع المياه الذاتية الموجود فوق جهاز ضغط الثلجة (لا تقم بتحريك الوعاء)

### المغسلة

إن المغسلة مصنوعة من الفولاذ ويمكن تنظيفها بأي من مواد التنظيف الخاصة بالفولاذ. قم دائماً باتباع التعليمات المقدمة من صانع مواد التنظيف.

## دليل إصلاح الأعطال

بإزالة الجليد يدوياً. قم بضبط مفتاح منظم الحرارة على وضع **إيقاف التشغيل (0)** واترك الباب مفتوحاً. لا تقم أبداً باستخدام الأجهزة الكهربائية لإزالة الجليد ولا تقم أيضاً بكشط الجليد أو الطبقة المتجمدة بأدوات حادة.

بعد الانتهاء من عملية إزالة الجليد، قم بتدوير مفتاح ضبط الحرارة على الوضع المرغوب وقم بإغلاق باب الثلاجة. قد يعود زيادة تشكل الجليد لأحد الأسباب التالية:

- عدم إغلاق الباب بشكل جيد (قم بتنظيف الحواشي إذا كانت متسخة، أو قم باستبدالها إذا كانت تالفة)،
- فتح الباب بشكل متكرر أو تركه مفتوحاً لفترة طويلة.
- حفظ الأطعمة في الثلاجة وهي لا تزال دافئة.
- ملامسة الطعام أو الأواني للسطح الخلفي داخل الثلاجة.

### تسرب الماء من الثلاجة

في حال كان مكان خروج الماء مسدود، أو كانت قطرات الماء الدائبة فوق المجرى، هذا يدل على تسرب الماء من الثلاجة.

- قم بتنظيف الفتحة المسدودة، مثلاً بواسطة قشة بلاستيكية.
- قم بإزالة طبقة الجليد المتشكلة يدوياً. شاهد «تشكل الجليد على السطح الخلفي من الداخل».

### إصدار الصوت

يتم التبريد في الثلاجات وأجهزة التجميد بواسطة نظام التبريد مع الضاغط الأمر الذي يؤدي إلى إصدار الصوت. يعتمد إصدار الصوت في الجهاز على مكان تركيبه، كيفية استخدامه وعلى عمره.

يمكن أن تصادف المستخدم بعض الأعطال التي قد تظهر خلال تشغيل الجهاز. وقد قمنا بوضع قائمة لبعض الأعطال التي يمكن تحدث في معظم الحالات بسبب التعامل الخاطئ مع الجهاز والتي يمكنك معالجتها بنفسك.

### عدم عمل الجهاز بعد وصله بالتيار الكهربائي.

تحقق من وصل مزود الطاقة بالقابس وتأكد بأن الجهاز في وضعية التشغيل (حيث يكون مفتاح منظم الحرارة في وضع التشغيل)

### استمرار عمل نظام التبريد

- فتح الباب بشكل متكرر أو تركه مفتوحاً لمدة طويلة.
- عدم إغلاق الباب بشكل صحيح (قد يكون الباب مرتخي، أو قد تكون الحواشي مسحوبة أو تالفة)
- ربما تكون قد وضعت كمية زائدة من الطعام الطازج في الجهاز.
- ربما يكون السبب التهوية الغير مناسبة للضاغط أو لجهاز التكييف (تأكد من جريان مناسب للهواء وقم بتنظيف المكثف)

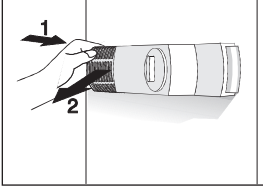
### تشكل الجليد على السطح الخلفي من الداخل.

ما دام الماء الدائب يمر عبر القناة ويصل للفتحة المؤدية إلى الوعاء التصريف الموجود على الضاغط، فهذا يؤكد على عملية إذابة الجليد في الجهاز بشكل آلي. وفي حال زيادة تشكل الجليد على السطح الخلفي من الداخل عن (3-5م)، يجب القيام عندها

يعتبر المصباح مادة قابلة للاستهلاك، لذلك لا تشمله خدمة

كفالتنا.

بعد إتباع التعليمات المحددة أعلاه وعدم إمكانية إصلاح الأعطال المذكورة، قم بالاتصال بأقرب مركز خدمة معتمد.  
لا تغطي الكفالة أي مطالبة أو عطل بسبب التركيب الغير صحيح أو سوء الاستعمال، حيث يتحمل المستخدم جميع تكاليف الإصلاح.



- خلال تشغيل الضاغط يمكن سماع صوت السائل وعند عدم تشغيل الضاغط، يُسمع صوت جهاز التبريد، وهذه حالة عادية وليس لديها أي تأثير مهما يكن على عمر الجهاز.
- بعد تشغيل الجهاز، قد يصدر صوت أعلى عند عمل الضاغط وجهاز التبريد، وهذا لا يعني وجود خطأ ما في الجهاز كما لا يؤثر على عمر الجهاز، حيث يخف هذا الصوت تدريجياً.
- أحياناً يتم سماع صوت أقوى وغير طبيعي، يكون غريباً إلى حد ما بالنسبة لصوت الجهاز. حيث يصدر هذا الصوت غالباً نتيجةً للمكان الغير ملائم الذي تم وضع الجهاز فيه.
- يجب وضع الجهاز وموازنته بإحكام على قاعدة صلبة.
- يجب عدم ملامسة الجهاز الجدار أو أجهزة المطبخ المجاورة له.
- تحقق من الملحقات الموجودة داخل الجهاز، حيث يجب وضعها في أماكنها بشكل صحيح كما عليك القيام بالتحقق من الزجاجات والعلب أيضاً.

### استبدال المصباح

- قبل استبدال المصباح، قم بفصل الجهاز من التيار الكهربائي.  
اضغط على الغطاء في الجانب الخلفي (باتجاه السهم 1) وقم بإزالة الغطاء البلاستيكي (باتجاه السهم 2). قم باستبدال المصباح بواحد جديد (اي 14، استطاعة 15 واط كحد أعلى).  
لا تنسى: لا ينتمي المصباح القديم إلى النفايات العضوية.

نحتفظ بحقنا بتعديل المواصفات دون أن يؤثر ذلك على عمل الجهاز.

MK100 4\*



314566

ar (06-15)