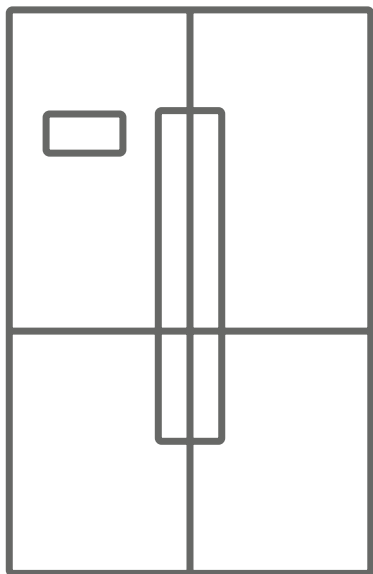


**EN Fridge - Freezer / User Manual**



**KF-BCD620DI**

## Thank you for choosing this product.

This user manual contains important information on safety and instructions intended to assist you in the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this user manual before using your appliance and keep this book for future reference.

| Icon                                                                               | Type                          | Meaning                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------------|
|  | <b>WARNING</b>                | Serious injury or death risk                |
|  | <b>RISK OF ELECTRIC SHOCK</b> | Dangerous voltage risk                      |
|  | <b>FIRE</b>                   | Warning; Risk of fire / flammable materials |
|  | <b>CAUTION</b>                | Injury or property damage risk              |
|  | <b>IMPORTANT</b>              | Operating the system correctly              |

# CONTENTS

|                                                               |           |
|---------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 SAFETY INSTRUCTIONS .....</b>                            | <b>4</b>  |
| 1.1 General Safety Warnings .....                             | 4         |
| 1.2 Installation warnings .....                               | 8         |
| 1.3 During Usage.....                                         | 8         |
| <b>2 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE .....</b>                   | <b>10</b> |
| <b>3 USING THE APPLIANCE .....</b>                            | <b>11</b> |
| 3.1 Information about New Generation Cooling Technology ..... | 11        |
| 3.2 Display and Control Panel.....                            | 11        |
| 3.2.1 Using the Control Panel.....                            | 11        |
| 3.3 Operating Your Fridge Freezer .....                       | 12        |
| 3.3.1 Super Cool Mode.....                                    | 12        |
| 3.3.2 Super Freeze Mode.....                                  | 12        |
| 3.3.3 Activating Economy Mode .....                           | 12        |
| 3.3.4 Screen Saver Mode.....                                  | 12        |
| 3.3.5 Cooler Temperature Settings.....                        | 12        |
| 3.3.6 Freezer Temperature Settings .....                      | 13        |
| 3.3.7 Door Open Alarm Function .....                          | 13        |
| 3.4 Temperature Settings Warnings .....                       | 13        |
| 3.5 Accessories .....                                         | 13        |
| 3.5.1 Ice Tray ( <i>In some models</i> ) .....                | 13        |
| 3.5.2 The Icematic ( <i>In some models</i> ) .....            | 14        |
| 3.5.3 The Storage Box.....                                    | 14        |
| 3.5.4 The Chill Drawer ( <i>In some models</i> ) .....        | 14        |
| 3.5.5 Disinfection Module: .....                              | 15        |
| 3.5.6 Natural Ion Tech ( <i>In some models</i> ).....         | 15        |
| 3.6 The Water Dispenser.....                                  | 15        |
| 3.6.1 Mounting the Water Tank.....                            | 15        |
| 3.6.2 Filling the Water Tank .....                            | 15        |
| 3.6.3 Cleaning the Water Tank .....                           | 16        |
| 3.6.4 Stowing the Water Tank.....                             | 16        |
| <b>4 FOOD STORAGE .....</b>                                   | <b>16</b> |
| 4.1 Refrigerator Compartment.....                             | 16        |
| 4.2 Freezer Compartment .....                                 | 17        |
| <b>5 CLEANING AND MAINTENANCE .....</b>                       | <b>19</b> |
| 5.1 Defrosting .....                                          | 20        |
| <b>6 SHIPMENT AND REPOSITIONING .....</b>                     | <b>20</b> |
| 6.1 Transportation and Changing Positioning .....             | 20        |
| <b>7 BEFORE CALLING AFTER-SALES SERVICE .....</b>             | <b>20</b> |
| <b>8 TIPS FOR SAVING ENERGY .....</b>                         | <b>22</b> |

# 1 SAFETY INSTRUCTIONS

## 1.1 General Safety Warnings

**Read this user manual carefully.**

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

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

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

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

**⚠ WARNING:** When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.

**⚠ WARNING:** Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.

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

**⚠** If your appliance uses R600a as a refrigerant (this information will be provided on the label of the cooler) you should take care during transportation and installation to prevent the cooler elements from being damaged. R600a is an environmentally friendly and

natural gas, but it is explosive. In the event of a leak due to damage of the cooler elements, move your fridge away from open flames or heat sources and ventilate the room where the appliance is located for a few minutes.

- While carrying and positioning the fridge, do not damage the cooler gas circuit.
- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- This appliance is intended to be used in household and domestic applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
  - farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments.
  - bed and breakfast type environments;
  - catering and similar non-retail applications.
- If the socket does not match the refrigerator plug, it must be replaced by the manufacturer, a service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- A specially grounded plug has been connected to the power cable of your refrigerator. This plug should be used with a specially grounded socket of 16 amperes. If there is no such socket in your house, please have one installed by an authorised electrician.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children aged from 3 to 8 years are allowed to load and unload refrigerating appliances. Children are not expected to perform cleaning or user maintenance of the appliance, very young children (0-3 years old) are not expected to use appliances, young children (3-8 years old) are not expected to use appliances safely unless continuous supervision is given, older children (8-14 years old) and vulnerable people can use appliances safely after they have been given appropriate supervision or instruction concerning use of the appliance. Very vulnerable people are not expected to use appliances safely unless continuous supervision is given.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service agent or similar qualified persons, in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use at altitudes exceeding 2000 m.

## **To avoid contamination of food, please respect the following instructions:**

- Opening the door for long periods can cause a significant increase of the temperature in the compartments of the appliance.
- Clean regularly surfaces that can come in contact with food and accessible drainage systems
- Store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator, so that it is not in contact with or drip onto other food.
- Two-star frozen-food compartments are suitable for storing pre-frozen food, storing or making ice cream and making ice cubes.
- One-, two- and three-star compartments are not suitable for the freezing of fresh food.
- If the refrigerating appliance is left empty for long periods, switch off, defrost, clean, dry, and leave the door open to prevent mould developing within the appliance.

### **If the water dispenser is available**

Clean water tanks if they have not been used for 48 h; flush the water system connected to a water supply if water has not been drawn for 5 days.

## 1.2 Installation warnings

Before using your fridge freezer for the first time, please pay attention to the following points:

- The operating voltage for your fridge freezer is 220-240 V at 50Hz.
- The plug must be accessible after installation.
- Your fridge freezer may have an odour when it is operated for the first time. This is normal and the odour will fade when your fridge freezer starts to cool.
- Before connecting your fridge freezer, ensure that the information on the data plate (voltage and connected load) matches that of the mains electricity supply. If in doubt, consult a qualified electrician.
- Insert the plug into a socket with an efficient ground connection. If the socket has no ground contact or the plug does not match, we recommend you consult a qualified electrician for assistance.
- The appliance must be connected with a properly installed fused socket. The power supply (AC) and voltage at the operating point must match with the details on the name plate of the appliance (the name plate is located on the inside left of the appliance).
- We do not accept responsibility for any damages that occur due to ungrounded usage.
- Place your fridge freezer where it will not be exposed to direct sunlight.
- Your fridge freezer must never be used outdoors or exposed to rain.
- Your appliance must be at least 50 cm away from stoves, gas ovens and heater cores, and at least 5 cm away from electrical ovens.
- If your fridge freezer is placed next to a deep freezer, there must be at least 2 cm between them to prevent humidity forming on the outer surface.
- Do not cover the body or top of fridge freezer with lace. This will affect the

performance of your fridge freezer.

- Clearance of at least 150 mm is required at the top of your appliance. Do not place anything on top of your appliance.
- Do not place heavy items on the appliance.
- Clean the appliance thoroughly before use (see Cleaning and Maintenance).
- Before using your fridge freezer, wipe all parts with a solution of warm water and a teaspoon of sodium bicarbonate. Then, rinse with clean water and dry. Return all parts to the fridge freezer after cleaning.
- Use the adjustable front legs to make sure your appliance is level and stable. You can adjust the legs by turning them in either direction. This must be done before placing food in the appliance.
- When the product is running, high temperature can be noticed on the side panels. This situation is normal.
- In order for the product to work efficiently, there must be some gap around it for air circulation. If you are going to place the product in a recessed area on the wall, make sure that the gap should be 100 mm between top surface and ceiling, 50 mm between walls and side panels.
- The distance between the appliance and back wall must be a maximum of 75 mm.

## 1.3 During Usage

- Do not connect your fridge freezer to the mains electricity supply using an extension lead.
- Do not use damaged, torn or old plugs.
- Do not pull, bend or damage the cord.
- Do not use plug adapter.
- This appliance is designed for use by adults. Do not allow children to play with the appliance or hang off the door.
- Never touch the power cord/plug with wet hands. This may cause a short circuit or electric shock.
- Do not place glass bottles or cans in the ice-making compartment as they will burst when the contents freeze.

- Do not place explosive or flammable material in your fridge. Place drinks with high alcohol content vertically in the fridge compartment and make sure their tops are tightly closed.
- When removing ice from the ice-making compartment, do not touch it. Ice may cause frost burns and/or cuts.
- Do not touch frozen goods with wet hands. Do not eat ice-cream or ice cubes immediately after they are removed from the ice-making compartment.
- Do not re-freeze thawed frozen food. This may cause health issues such as food poisoning.

### Old and Out-of-order Fridges

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

### CE Declaration of conformity

We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

### Disposal of your old appliance

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the



shop where you purchased the product.

### Packaging and the Environment

Packaging materials protect your machine from damage that may occur during transportation.



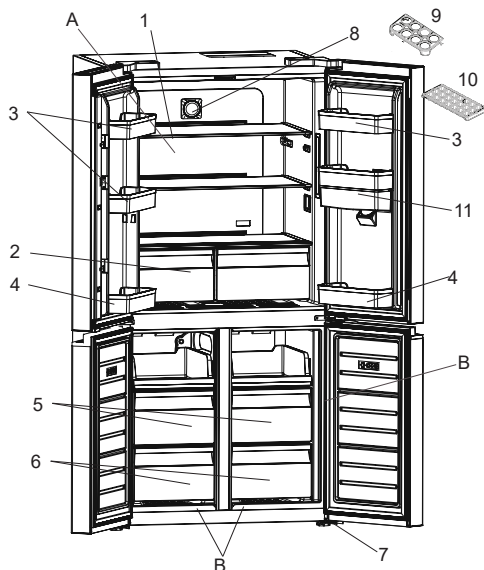
The packaging materials are environmentally friendly as they are recyclable. The use of recycled material reduces raw material consumption and therefore decreases waste production.

### Notes:

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

## 2 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

This appliance is not intended to be used as a built-in appliance.



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

- A) Fridge compartment
- B) Freezer compartment
- 1. Fridge compartment shelves
- 2. Crispers
- 3. Door shelves
- 4. Door bottle shelves
- 5. Fridge/Freezer top basket
- 6. Fridge/Freezer bottom basket
- 7. Adjustable stays
- 8. Ioniser\*
- 9. Egg holder
- 10. Ice box trays\*
- 11. Water tank\*

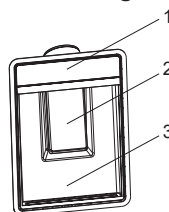
\* In some models

## General Features of Your Appliance

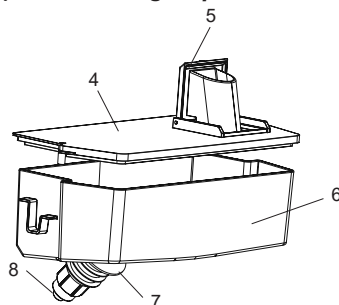
1. The cooler and freezer compartments have separate air circulation systems due to our new No-Frost technology. This ensures that no odours pass between compartments, and vegetables remain fresh for longer periods.
2. The energy efficient fan maintains air circulation by running independently of the compressor. Thus, a uniform and balanced air circulation is created between cooler shelves.
3. Through specific air conduit design, the fans distribute cold air from multiple vents on all shelves in the cooler.
4. The appliance contains LEDs which gradually illuminate, rather than sudden bright lights. The LEDs reach 100% brightness within a few seconds after the door is opened.

## Parts of the Water Dispenser

### (A) Front reservoir group



### (B) Water tank group



- 1) Water reservoir upper cover
- 2) Glass lid
- 3) Water drip reservoir
- 4) Water tank upper cover
- 5) Water tank cover
- 6) Water tank
- 7) Tank gasket
- 8) Tap detail

## 3 USING THE APPLIANCE

### 3.1 Information about New Generation Cooling Technology

Fridges with new-generation cooling technology have a different operating system to static fridges. Other (static) fridges may experience a build up of ice in the freezer compartment due to door openings and humidity in the food. In such fridges, regular defrosting is required; the fridge must be switched off, the frozen food moved to a suitable container and the ice which has formed in the freezer compartment removed.

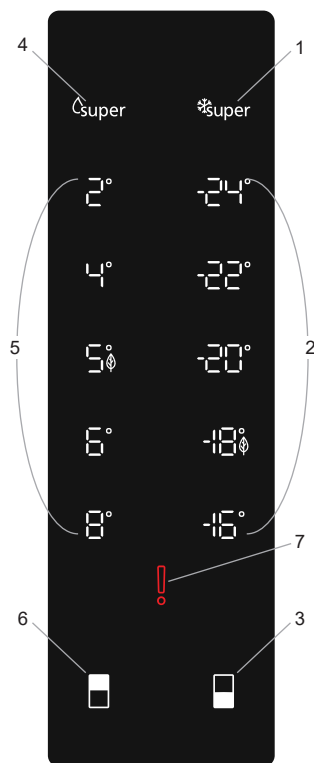
In fridges with new-generation cooling technology, a fan blows dry cold air evenly throughout the fridge and freezer compartments. The cold air cools your food evenly and uniformly, preventing humidity and ice build-up.

In the refrigerator compartment, air blown by the fan, located at the top of the refrigerator compartment, is cooled while passing through the gap behind the air duct. At the same time, the air is blown out through the holes in the air duct, evenly spreading cool air throughout the refrigerator compartment.

There is no air passage between the freezer and refrigerator compartments, therefore preventing the mixing of odours.

As a result, your fridge, with new-generation cooling technology, provides you with ease of use as well as a huge volume and aesthetic appearance.

### 3.2 Display and Control Panel



#### Using the Control Panel

1. It is super freeze indicator.
2. It is freezer set value screen.
3. It enables the setting value of freezer to be modified and super freeze mode to be activated if desired. Freezer may be set to -16, eco, -20, -22, -24 °C and Super freeze.
4. It is super cooling indicator.
5. It is cooler set value screen.
6. It enables the setting value of cooler to be modified and super cool mode to be activated if desired. Cooler maybe set to 8, 6, eco, 4, 2 °C and super cool.
7. Sr alarm indicator.

#### 3.2.1 Using the Control Panel

##### Cooler Set Button

The cooler set button allows changes to be made to the temperature of the cooler compartment. Super cool and eco mode can also be activated using this button.

## Freezer Set Button

The freezer set button allows changes to be made to the temperature of the freezer compartment. Super freezer and eco mode can also be activated using this button.

### Sr Alarm

Sr alarm will change to red if any problems occur.

## 3.3 Operating Your Fridge Freezer

### 3.3.1 Super Cool Mode

#### When would it be used?

- To cooling huge quantities of food.
- To cooling fast food.
- To cooling food quickly.
- To store seasonal food for a long time.

#### Activating Super Cool Mode

Push the cooler set button until the super cool symbol illuminates. The buzzer will sound twice and the mode will be set.

#### During Super Cool Mode

Super cool mode can be cancelled in the same way it is selected.

### 3.3.2 Super Freeze Mode

#### When would it be used?

- To freeze a large quantity of food that cannot fit on the fast freeze shelf.
- To freeze prepared foods.
- To freeze fresh food quickly to retain freshness.

#### Activating Super Freeze Mode

Push the freezer set button until the super freeze symbol illuminates. The buzzer will sound twice and the mode will be set.

#### During Super Freeze Mode

Super freeze mode can be cancelled in the same way it is selected.

### 3.3.3 Activating Economy Mode

#### Cooler compartment

- Press the cooler set button until the economy symbol illuminates.
- If no button is pressed for 1 second the mode will be set and the buzzer will sound twice as confirmation.
- To cancel, press the cooler set button.

## Freezer compartment

- Press the freezer set button until the economy symbol illuminates.
- If no button is pressed for 1 second the mode will be set and the buzzer will sound twice as confirmation.
- To cancel, press the freezer set button.

### 3.3.4 Screen Saver Mode

#### Purpose

This mode saves energy by switching off all control panel lighting when the panel is left inactive.

#### How to Use

- Screen saver mode will be activated automatically after 30 seconds.
- If you press any key while the lighting of the control panel is off, the current machine settings will reappear on the display to let you make any change you wish.
- If you do not cancel the screen saving mode or press any key for 30 seconds, control panel will remain off.

#### To deactivate the screen saving mode,

- To cancel the screen saving mode, first of all, you need to press any key to activate the keys and then press and hold the freezer set button for 5 seconds.
- To reactivate screen saving mode, press and hold the freezer set button for 5 seconds.

### 3.3.5 Cooler Temperature Settings

- Press the cooler set button once.
- When you first press the button, the previous value will appear on the setting indicator of the cooler.
- Whenever you press this button, a lower temperature will be set (+8 °C, +6 °C, eco, +4 °C, +2 °C, or super cool).
- If you press the cooler set button until the super cool symbol appears on the cooler setting indicator, and do not press any buttons for 3 seconds, super cool will flash.
- If you continue to press the same button, it will restart from +8 °C.

### 3.3.6 Freezer Temperature Settings

- Press the freezer set button once.
- When you first press the button, the previous value will appear on the setting indicator of the freezer.
- Whenever you press this button, a lower temperature will be set (-16 °C, eco, -20 °C, -22 °C, -24 °C, or super freez).
- If you press the freezer set button until the super freez symbol appears on the freezer setting indicator, and do not press any buttons for 3 second, super freezer will flash.
- If you continue to press the same button, it will restart from -16 °C.

### 3.3.7 Door Open Alarm Function

If fridge door is opened more than 2 minutes, appliance sounds 'beep beep'.

### 3.4 Temperature Settings Warnings

- Your appliance is designed to operate in the ambient temperature ranges stated in the standards, according to the climate class stated in the information label. It is not recommended that your fridge is operated in the environments which are outside of the stated temperature ranges. This will reduce the cooling efficiency of the appliance.
- Temperature adjustments should be made according to the frequency of door openings, the quantity of food kept inside the appliance and the ambient temperature in the location of your appliance.
- When the appliance is first switched on, allow it to run for 24 hours in order to reach operating temperature. During this time, do not open the door and do not keep a large quantity of food inside.
- A 5 minute delay function is applied to prevent damage to the compressor of your appliance when connecting or disconnecting to mains, or when an energy breakdown occurs. Your appliance will begin to operate normally after 5 minutes.

### Climate class and meaning:

**T (tropical):** This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 43 °C.

**ST (subtropical):** This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 38 °C.

**N (temperate):** This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 32 °C.

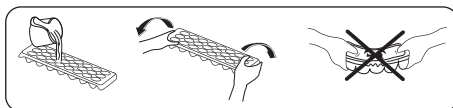
**SN (extended temperate):** This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 10 °C to 32 °C.

### 3.5 Accessories

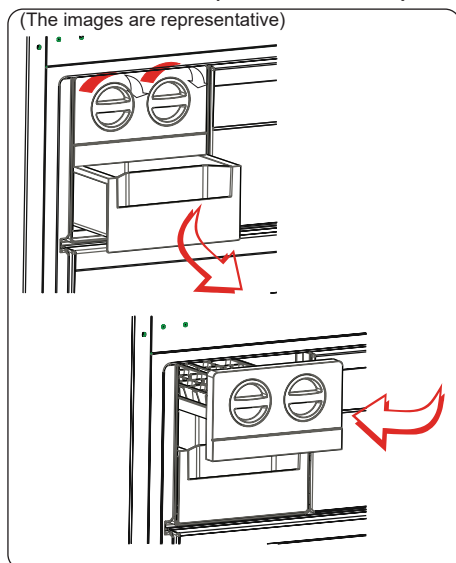
*Visual and text descriptions in the accessories section may vary according to the model of your appliance.*

#### 3.5.1 Ice Tray (In some models)

- Fill the ice tray with water and place in the freezer compartment.
- After the water has completely frozen, you can twist the tray as shown below to remove the ice cubes.



### 3.5.2 The Icematic (In some models)



- Pull the lever towards you and remove the ice maker tray
- Fill with water to the marked level
- Hold the left end of the lever and set the ice-tray on the icebox
- When ice cubes have formed, twist the lever to drop the ice cubes into the icebox.

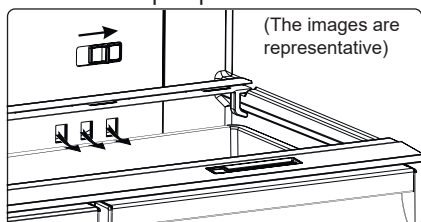


**Do not fill the icebox with water in order to make ice. It will break.**

### 3.5.3 The Storage Box

#### To use for chill drawer department:

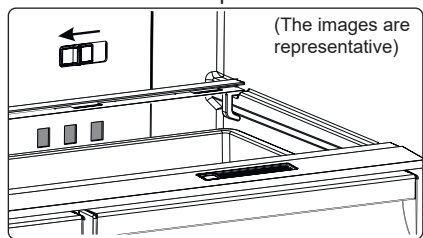
If you want to use this compartment as a chill drawer, you must take the sliding cover (indicated in the picture) from the closed position to the open position.



#### To use for Crisper department:

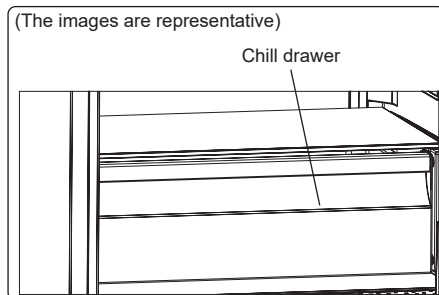
If you want to use this compartment as a Crisper, you must take the sliding cover

(indicated in the picture) from the open position to the closed position.



Humidity controller can operate actively when vegetables and fruits are stored

### 3.5.4 The Chill Drawer (In some models)



Keeping food in the chill drawer, instead of the freezer or refrigerator compartments, allows food to retain freshness and flavour for longer, while preserving its fresh appearance. When the chill drawer tray becomes dirty, remove it and wash with water.

(Water freezes at 0°C, but food containing salt or sugar freezes at temperatures lower than this).

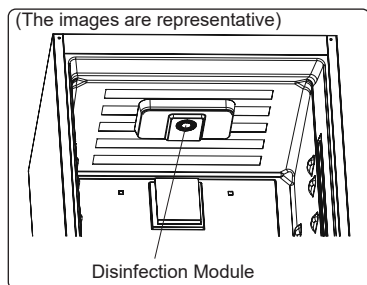
The chill drawer is usually used for storing foods such as raw fish, lightly pickled food, rice, and so on.



**Do not put food you want to freeze or ice trays (to make ice) in the chill drawer.**

### 3.5.5 Disinfection Module:

(The images are representative)

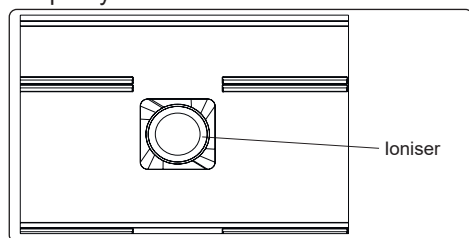


Disinfection module, effectively reduces volatile organic compounds formed by the spoilage of food in the refrigerator. Module, reduces bacteria and viruses on the filter surface. The quality of the air in the refrigerator improves and always kept clean. Disinfection module, consists of a fan that directs the air, a filter that cleans the air, and UVC LED.

### 3.5.6 Natural Ion Tech (In some models)

Natural Ion Tech spreads negative ions which neutralize particles of unpleasant smell and dust in the air.

By removing these particles from the air in the refrigerator, Natural Ion Tech improves air quality and eliminates odours.

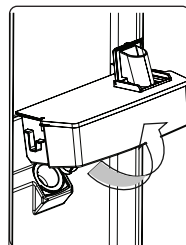


- This feature is optional. It may not exist on your product.
- The location of your ioniser device may vary from product to product.

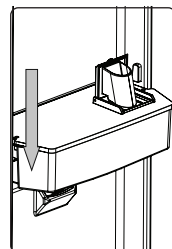
## 3.6 The Water Dispenser

### 3.6.1 Mounting the Water Tank

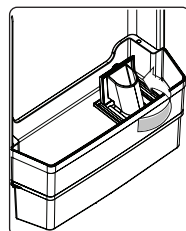
1. Place the water tank in the plastic holder on the door, pitched in the direction of the arrow on the diagram.



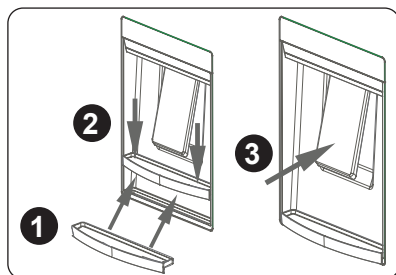
2. After you have mounted the water tank, push it down to firmly secure it in the holder.



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



4. The drip tray must be placed. Then gently press the valve lever to serve your drinks.



### 3.6.2 Filling the Water Tank

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

 **Important:** Do not use the water dispenser for anything except water.

 **Important:** If you leave water in the tank for a long time, it will cause an odour. In this case, clean the tank and keep using it.

 **Important:** Clean the water tank before using it for the first time.

### 3.6.3 Cleaning the Water Tank

- Lift the water tank.
- Clean the tank with warm water and reassemble the pieces that you have removed.

### 3.6.4 Stowing the Water Tank

- Install the water tank as shown.
- Make sure that the tap and the hole match each other while installing.
- Water flow may not be as expected if the tank has not been installed properly. Also check that the gaskets have been assembled properly.

### Drip Tray

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

 **Please hold the glass momentarily after distribution to avoid drips.**

**If drip tray is completely filled with water, it should be cleaned in order to prevent overflowing.**

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

## 4 FOOD STORAGE

### 4.1 Refrigerator Compartment

For normal operating conditions, set the temperature of the cooler compartment to +4 or +6 °C.

- To reduce humidity and avoid the consequent formation of frost, always store liquids in sealed containers in the refrigerator. Frost tends to concentrate in the coldest parts of the evaporating liquid and, in time, your appliance will require more frequent defrosting.
  - Cooked dishes must remain covered when they are kept in the fridge. Do not place warm foods in fridge. Place them when they are cool, otherwise the temperature/humidity inside the fridge will increase, reducing the fridge's efficiency.
  - Make sure no items are in direct contact with the rear wall of the appliance as frost will develop and packaging will stick to it. Do not open the refrigerator door frequently.
  - We recommend that meat and clean fish are loosely wrapped and stored on the glass shelf just above the vegetable bin where the air is cooler, as this provides the best storage conditions.
  - Store loose fruit and vegetable items in the crisper containers.
  - Storing fruit and vegetables separately helps prevent ethylene-sensitive vegetables (green leaves, broccoli, carrot, etc.) being affected by ethylene-releaser fruits (banana, peach, apricot, fig etc.).
  - Do not put wet vegetables into the refrigerator.
  - Storage time for all food products depends on the initial quality of the food and an uninterrupted refrigeration cycle before refrigerator storage.
  - Water leaking from meat may contaminate other products in the refrigerator. You should package meat products and clean any leakages on the shelves.
  - Do not put food in front of the air flow passage.
  - Consume packaged foods before the recommended expiry date.
- Do not allow food to come into contact with the temperature sensor, which is located in the refrigerator compartment, in order

to keep the refrigerator compartment at optimum temperature.

- For normal working conditions, it will be sufficient to adjust the temperature setting of your refrigerator to +4 °C.
- The temperature of the fridge compartment should be in the range of 0-8 °C, fresh foods below 0 °C are iced and rotted, bacterial load increases above 8 °C, and spoils.
- Do not put hot food in the refrigerator immediately, wait for the temperature to pass outside. Hot foods increase the degree of your refrigerator and cause food poisoning and unnecessary spoiling of the food.
- Meat, fish, etc. should be store in the chiller compartment of the food, and the vegetable compartment is preferred for vegetables. (if available)
- To prevent cross contamination, meat products and fruit vegetables are not stored together.
- Foods should be placed in the refrigerator in closed containers or covered to prevent moisture and odors.

The table below is a quick guide to show you the most efficient way to store the major food groups in your refrigerator compartment.

| Food                                          | Maximum storage time                              | How and where to store                                                          |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Vegetables and fruits</b>                  | 1 week                                            | Vegetable bin                                                                   |
| <b>Meat and fish</b>                          | 2 - 3 days                                        | Wrap in plastic foil, bags, or in a meat container and store on the glass shelf |
| <b>Fresh cheese</b>                           | 3 - 4 days                                        | On the designated door shelf                                                    |
| <b>Butter and margarine</b>                   | 1 week                                            | On the designated door shelf                                                    |
| <b>Bottled products e.g. milk and yoghurt</b> | Until the expiry date recommended by the producer | On the designated door shelf                                                    |
| <b>Eggs</b>                                   | 1 month                                           | On the designated egg shelf                                                     |

| Food               | Maximum storage time | How and where to store |
|--------------------|----------------------|------------------------|
| <b>Cooked food</b> | 2 days               | All shelves            |

#### NOTE:



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

## 4.2 Freezer Compartment

For normal operating conditions, set the temperature of the freezer compartment to -18 or -20 °C.

- The freezer is used for storing frozen food, freezing fresh food, and making ice cubes.
- Food in liquid form should be frozen in plastic cups and other food should be frozen in plastic folios or bags. For freezing fresh food; wrap and seal fresh food properly, that is the packaging should be air tight and shouldn't leak. Special freezer bags, aluminum foil polythene bags and plastic containers are ideal.
- Do not store fresh food next to frozen food as it can thaw the frozen food.
- Before freezing fresh food, divide it into portions that can be consumed in one sitting.
- Consume thawed frozen food within a short period of time after defrosting
- Always follow the manufacturer's instructions on food packaging when storing frozen food. If no information is provided food, should not be stored for more than 3 months from the date of purchase.
- When purchasing frozen food, make sure that it has been stored under appropriate conditions and that the packaging is not damaged.
- Frozen food should be transported in appropriate containers and placed in the freezer as soon as possible.
- Do not purchase frozen food if the

packaging shows signs of humidity and abnormal swelling. It is probable that it has been stored at an unsuitable temperature and that the contents have deteriorated.

- The storage life of frozen food depends on the room temperature, the thermostat setting, how often the door is opened, the type of food, and the length of time required to transport the product from the shop to your home. Always follow the instructions printed on the packaging and never exceed the maximum storage life indicated.
- If the freezer door has been left open for a long time or not closed properly, frost will form and can prevent efficient air circulation. To resolve this, unplug the freezer and wait for it to defrost. Clean the freezer once it has fully defrosted.
- The freezer volume stated on the label is the volume without baskets, covers, and so on.
- Do not refreeze thawed food. It may pose a danger to your health and cause problems such as food poisoning.

**NOTE:** If you attempt to open the freezer door immediately after closing it, you will find that it will not open easily. This is normal. Once equilibrium has been reached, the door will open easily.



The table below is a quick guide to show you the most efficient way to store the major food groups in your freezer compartment.

| Meat and fish                                    | Preparation                                                                                                | Maximum storage time (months) |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Steak                                            | Wrap in foil                                                                                               | 6 - 8                         |
| Lamb meat                                        | Wrap in foil                                                                                               | 6 - 8                         |
| Veal roast                                       | Wrap in foil                                                                                               | 6 - 8                         |
| Veal cubes                                       | In small pieces                                                                                            | 6 - 8                         |
| Lamb cubes                                       | In pieces                                                                                                  | 4 - 8                         |
| Minced meat                                      | In packaging without using spices                                                                          | 1 - 3                         |
| GIBLETS (pieces)                                 | In pieces                                                                                                  | 1 - 3                         |
| Bologna sausage/salami                           | Should be kept packaged even if it has a membrane                                                          | 1 - 3                         |
| Chicken and turkey                               | Wrap in foil                                                                                               | 4 - 6                         |
| Goose and duck                                   | Wrap in foil                                                                                               | 4 - 6                         |
| Deer, rabbit, wild boar                          | In 2.5 kg portions or as fillets                                                                           | 6 - 8                         |
| Freshwater fish (Salmon, Carp, Crane, Catfish)   | After cleaning the bowels and scales of the fish, wash and dry it. If necessary, remove the tail and head. | 2                             |
| Lean fish (Bass, Turbot, Flounder)               |                                                                                                            | 4                             |
| Fatty fishes (Tuna, Mackerel, Bluefish, Anchovy) |                                                                                                            | 2 - 4                         |
| Shellfish                                        | Clean and in a bag                                                                                         | 4 - 6                         |
| Caviar                                           | In its packaging, or in an aluminium or plastic container                                                  | 2 - 3                         |
| Snails                                           | In salty water, or in an aluminium or plastic container                                                    | 3                             |



**NOTE:** Thawed frozen meat should be cooked as fresh meat. If the meat is not cooked after defrosting, it must not be re-frozen.

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

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

| Dairy products                  | Preparation       | Maximum storage time (months) | Storage conditions                                                                              |
|---------------------------------|-------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Packet (Homogenized) Milk       | In its own packet | 2 - 3                         | Pure Milk – in its own packet                                                                   |
| Cheese - excluding white cheese | In slices         | 6 - 8                         | Original packaging may be used for short-term storage. Keep wrapped in foil for longer periods. |
| Butter, margarine               | In its packaging  | 6                             |                                                                                                 |

## 5 CLEANING AND MAINTENANCE

-  Disconnect the unit from the power supply before cleaning.
-  Do not wash your appliance by pouring water on it.
-  Do not use abrasive products, detergents or soaps for cleaning the

appliance. After washing, rinse with clean water and dry carefully. When you have finished cleaning, reconnect the plug to the mains supply with dry hands.

- Make sure that no water enters the lamp housing and other electrical components.
- The appliance should be cleaned regularly using a solution of bicarbonate of soda and lukewarm water.

- Clean the accessories separately by hand with soap and water. Do not wash accessories in a dish washer.
- Clean the condenser with a brush at least twice a year. This will help you to save on energy costs and increase productivity.



**The power supply must be disconnected during cleaning.**

## 5.1 Defrosting

### Cleaning the evaporation bowl:

Your fridge defrosts automatically. Water produced by defrosting flows into an evaporation container, passing through a water collecting groove, where it vaporizes.

### Replacing LED Lighting

To replace any of the LEDs, please contact the nearest Authorised Service Centre.



**Note:** The numbers and location of the LED strips may change according to the model.

## 6 SHIPMENT AND REPOSITIONING

### 6.1 Transportation and Changing Positioning

- The original packaging and foam may be kept for re-transportation (optional).
- Fasten your appliance with thick packaging, bands or strong cords and follow the instructions for transportation on the packaging.
- Remove all movable parts or fix them into the appliance against shocks using bands when re-positioning or transporting.



Always carry your appliance in the upright position.

## 7 BEFORE CALLING AFTER-SALES SERVICE

### Errors

Your appliance will warn you if the temperature(s) is/are at improper levels or if a problem occurs with the appliance.

SR Alarm indicator () is displayed in the control panel.

|                   |                                                                                                                                                                                    |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ERROR TYPE</b> | ( ! ) SR alarm indicator                                                                                                                                                           |
| <b>MEANING</b>    | "Failure" Warning                                                                                                                                                                  |
| <b>WHY</b>        | There is/are some part(s) out of order or there is a failure in the cooling process.<br>The product is plugged for the first time or a long-time power interruption for 1 hour.    |
| <b>WHAT TO DO</b> | Check the door is open or not and check if the product working 1 hour. If the door is not open and the product had worked 1 hour, call service for assistance as soon as possible. |

If you are experiencing a problem with your **appliance**, please check the following before contacting the after-sales service.

### Your appliance is not operating

#### Check if:

- There is power
- The plug is correctly placed in the socket
- The plug fuse or the mains fuse has blown
- The socket is defective. To check this, plug another working appliance into the same socket.

### The appliance performs poorly

#### Check if:

- The appliance is overloaded
- The appliance door is closed properly
- There is any dust on the condenser
- There is enough space near the rear and side walls.

### Your appliance is operating noisily

#### Normal noises

#### Cracking noise occurs:

- During automatic defrosting

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

**Short cracking noise occurs:** When the thermostat switches the compressor on/off.

**Motor noise:** Indicates the compressor is operating normally. The compressor may cause more noise for a short time when it is first activated.

**Bubbling noise and splash occurs:** Due to the flow of the refrigerant in the tubes of the system.

**Water flowing noise occurs:** Due to water flowing to the evaporation container. This noise is normal during defrosting.

**Air blowing noise occurs:** In some models during normal operation of the system due to the circulation of air.

### **The edges of the appliance in contact with the door joint are warm**

Especially during summer (warm seasons), the surfaces in contact with the door joint may become warmer during the operation of the compressor, this is normal.

### **There is a build-up of humidity inside the appliance**

#### **Check if:**

- All food is packed properly. Containers must be dry before being placed in the **appliance**.
- The **appliance** door is opened frequently. Humidity of the room enters the **appliance** when the doors are opened. Humidity increases faster when the doors are opened more frequently, especially if the humidity of the room is high.

### **The door does not open or close properly**

#### **Check if:**

- There is food or packaging preventing the door from closing
- The door joints are broken or torn
- Your **appliance** is on a level surface.
- The compressor can run loudly or the noise of the compressor/refrigerator

may increase in some models during operating in some conditions such that the product is plugged in for the first time, depending on change in the ambient temperature or change of usage. That is normal; when the refrigerator reaches the required temperature, the noise decreases automatically.

### **About the water dispenser;**

#### **If the water flow is abnormal;**

##### **Check that;**

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

#### **If dripping occurs;**

##### **Check that;**

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

### **Recommendations**

- If the appliance is switched off or unplugged, wait at least 5 minutes before plugging the appliance in or restarting it in order to prevent damage to the compressor.
- If you will not use your appliance for a long time (e.g. in summer holidays) unplug it. Clean your appliance according to chapter cleaning and leave the door open to prevent humidity and smell.
- If a problem persists after you have followed all the above instructions, please consult the nearest authorised service centre.
- The appliance you have purchased is designed for domestic use only. It is not suitable for commercial or common use. If the consumer uses the appliance in a way that does not comply with this, we emphasise that the manufacturer and the dealer will not be responsible for any repair and failure within the guarantee period.

## 8 TIPS FOR SAVING ENERGY

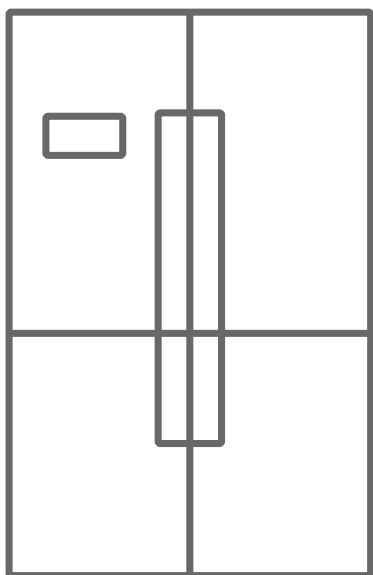
1. Install the appliance in a cool, well-ventilated room, but not in direct sunlight and not near a heat source (such as a radiator or oven) otherwise an insulating plate should be used.
2. Allow warm food and drinks to cool before placing them inside the appliance.
3. Place thawing food in the refrigerator compartment if available. The low temperature of the frozen food will help cool the refrigerator compartment while the food is thawing. This will save energy. Frozen food left to thaw outside of the appliance will result in a waste of energy.
4. Drinks or other liquids should be covered when inside the appliance. If left uncovered, the humidity inside the appliance will increase, therefore the appliance uses more energy. Keeping drinks and other liquids covered helps preserve their smell and taste.
5. Avoid keeping the doors open for long periods and opening the doors too frequently as warm air will enter the appliance and cause the compressor to switch on unnecessarily often.
6. Keep the covers of the different temperature compartments (such as the crisper and chiller if available) closed.
7. The door gasket must be clean and pliable. In case of wear, replace the gasket.





52489427

## VI Tủ lạnh / Hướng dẫn sử dụng



KF-BCD620DI

**Cảm ơn quý khách đã chọn mua sản phẩm này.**

Hướng dẫn sử dụng này cung cấp các thông tin quan trọng về biện pháp an toàn, cùng các hướng dẫn nhằm hỗ trợ quý khách sử dụng và bảo trì thiết bị.  
Hãy đọc kỹ Hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng thiết bị và lưu trữ hướng dẫn này để tham khảo khi cần thiết.

| Ký hiệu                                                                            | Mô tả            | Ý nghĩa                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------------------|
|  | CẢNH BÁO         | Cảnh báo thương tích nghiêm trọng hoặc có nguy cơ tử vong |
|  | RỦI RO ĐIỆN GIẬT | Cảnh báo rủi ro nguy hiểm về điện                         |
|  | HỎA HOẠN         | Cảnh báo có nguy cơ cháy/vật liệu dễ cháy.                |
|  | THẬN TRỌNG       | Cảnh báo thương tích hoặc rủi ro thiệt hại tài sản        |
|  | LƯU Ý QUAN TRỌNG | Vận hành thiết bị đúng cách                               |



# MỤC LỤC

- 1 HƯỚNG DẪN AN TOÀN ..... 4
  - 1.1 Cảnh báo an toàn chung .....4
  - 1.2 Lưu ý khi lắp đặt.....8
  - 1.3 Lưu ý trong quá trình sử dụng .....8
- 2 MÔ TẢ THIẾT BỊ ..... 10
- 3 HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG THIẾT BỊ ..... 11
  - 3.1 Thông tin về công nghệ làm lạnh thế hệ mới.....11
  - 3.2 Màn hình và bảng điều khiển.....11
    - 3.2.1 Hướng dẫn sử dụng bảng điều khiển .....11
  - 3.3 Hướng dẫn sử dụng tủ lạnh ..... 12
    - 3.3.1 Chế độ làm mát siêu tốc ..... 12
    - 3.3.2 Chế độ cấp đông siêu tốc ..... 12
    - 3.3.3 Kích hoạt chế độ tiết kiệm năng lượng ..... 12
    - 3.3.4 Chế độ tự tắt màn hình ..... 12
    - 3.3.5 Điều chỉnh nhiệt độ ngăn mát ..... 12
    - 3.3.6 Điều chỉnh nhiệt độ ngăn đá ..... 13
    - 3.3.7 Chức năng âm báo khi cửa tủ mở ..... 13
  - 3.4 Cảnh báo thiết lập nhiệt độ ..... 13
  - 3.5 Phụ kiện ..... 13
    - 3.5.1 Khay đá (Tùy loại thiết bị) ..... 13
    - 3.5.2 Máy làm đá viên (Tùy loại thiết bị) ..... 14
    - 3.5.3 Hộp chứa thực phẩm ..... 14
    - 3.5.4 Thùng lạnh (Tùy loại thiết bị) ..... 14
    - 3.5.5 Bộ phận khử trùng: ..... 15
    - 3.5.6 Chức năng ION diệt khuẩn (Tùy loại thiết bị)..... 15
  - 3.6 Ngăn lấy nước ngoài ..... 15
    - 3.6.1 Lắp thùng chứa nước ..... 15
    - 3.6.2 Hướng dẫn đổ nước vào thùng chứa ..... 15
    - 3.6.3 Vệ sinh thùng chứa nước ..... 16
    - 3.6.4 Lắp đặt thùng chứa nước ..... 16
- 4 BẢO QUẢN THỰC PHẨM ..... 16
  - 4.1 Ngăn mát ..... 16
  - 4.2 Ngăn đá ..... 17
- 5 VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ ..... 19
  - 5.1 Quá trình rửa đông ..... 20
- 6 VẬN CHUYỂN VÀ ĐỔI VỊ TRÍ TỦ LẠNH ..... 20
  - 6.1 Vận chuyển và đổi vị trí tủ lạnh..... 20
- 7 LƯU Ý TRƯỚC KHI GỌI DỊCH VỤ SAU BÁN HÀNG ..... 20
- 8 LỜI KHUYÊN TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG ..... 22

# 1 HƯỚNG DẪN AN TOÀN

## 1.1 Cảnh báo an toàn chung

**Hãy đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này.**

**⚠ CẢNH BÁO:** Không để các lỗ thông gió trong vỏ thiết bị hoặc ở bộ phận bên trong bị tắc nghẽn.

**⚠ CẢNH BÁO:** Không sử dụng các thiết bị cơ khí hoặc các thiết bị khác để đẩy nhanh quá trình ră đông, ngoài những thiết bị được nhà sản xuất khuyến nghị.

**⚠ CẢNH BÁO:** Không sử dụng các thiết bị điện bên trong ngăn bảo quản thực phẩm của tủ nếu chúng không thuộc loại được nhà sản xuất khuyến nghị.

**⚠ CẢNH BÁO:** Không phá hỏng hệ thống làm lạnh.

**⚠ CẢNH BÁO:** Khi lắp đặt thiết bị, đảm bảo rằng dây nguồn không bị đè hoặc hư hỏng.

**⚠ CẢNH BÁO:** Không đặt ổ cắm nhiều lỗ cắm hoặc bộ phát điện di động ở phía sau thiết bị.

**⚠ CẢNH BÁO:** Để tránh mọi nguy hiểm do thiết bị không hoạt động ổn định thì thiết bị phải được sửa chữa theo hướng dẫn.

**⚠** Nếu thiết bị sử dụng R600a làm chất làm lạnh (thông tin này sẽ được cung cấp trên nhãn của tủ lạnh), nên cẩn thận trong quá trình vận chuyển và lắp đặt để tránh làm hỏng bộ phận làm lạnh. R600a là loại khí tự nhiên và thân thiện với môi trường nhưng dễ cháy nổ. Trong trường hợp rò rỉ do các bộ phận làm lạnh bị hư hỏng, hãy di chuyển tủ lạnh ra khỏi ngọn lửa

hoặc nguồn nhiệt và thông gió cho căn phòng nơi đặt thiết bị trong vài phút.

- Khi vận chuyển và lắp đặt tủ lạnh, không được làm hỏng hệ thống làm lạnh.  
Không cất trữ các chất dễ cháy nổ như bình sol khí có chất nổ đẩy dễ cháy trong thiết bị này.
- Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong hộ gia đình và các ứng dụng tương tự như:
  - Khu vực bếp ăn nhân viên trong cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác.
  - Trang trại và khách sạn, nhà nghỉ và các kiểu cư trú khác.
  - Môi trường ngủ nghỉ và phục vụ bữa sáng;
  - Ngành phục vụ ăn uống và phi bán lẻ tương tự.
- Nếu ổ cắm không khớp với phích cắm của tủ lạnh thì phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ hoặc người có trình độ tương đương để tránh nguy hiểm.  
Khi phích cắm nối đất chuyên dụng được đấu nối với cáp nguồn của tủ lạnh thì phích cắm này phải được đấu nối với ổ cắm nối đất chuyên dụng 16 ampe.  
Nếu không có ổ cắm như vậy, vui lòng nhờ thợ điện có chuyên môn lắp đặt một ổ cắm như vậy.

- Trẻ em từ 8 tuổi trở lên và cả những người bị suy giảm năng lực thể chất, giác quan hoặc trí tuệ hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức có thể sử dụng thiết bị này nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn liên quan đến việc sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu rõ những mối nguy hiểm liên quan. Trẻ em không được nghịch thiết bị này. Không để trẻ em vệ sinh và bảo trì nếu không có sự giám sát.
- Trẻ em từ 3 đến 8 tuổi không được phép tháo dỡ tủ lạnh. Trẻ em không được vệ sinh hoặc bảo trì thiết bị, trẻ nhỏ (từ 0 đến 3 tuổi) không được sử dụng thiết bị, trẻ em (từ 3 đến 8 tuổi) không an toàn khi sử dụng thiết bị nếu không có sự giám sát liên tục, trẻ lớn hơn (từ 8 đến 14 tuổi) và những người khuyết tật có thể sử dụng thiết bị một cách an toàn sau khi được giám sát hoặc hướng dẫn phù hợp về cách sử dụng thiết bị. Những người bị khuyết tật nghiêm trọng không an toàn khi sử dụng các thiết bị nếu không được giám sát liên tục.
- Nếu dây nguồn bị hỏng thì phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ được ủy quyền hoặc những người có trình độ tương đương để tránh nguy hiểm.
- Thiết bị này không được thiết kế để sử dụng ở độ cao vượt quá 2000 m.

## **Để tránh nhiễm bẩn thực phẩm, vui lòng tuân thủ các hướng dẫn sau:**

- Mở cửa tủ trong thời gian dài có thể làm tăng nhiệt độ đáng kể trong các ngăn tủ.
- Thường xuyên vệ sinh các bề mặt có thể tiếp xúc với thực phẩm và hệ thống thoát nước có thể tiếp cận được
- Bảo quản thịt, cá sống với hộp phù hợp trong tủ lạnh, để thịt và cá sống không tiếp xúc hoặc chảy nước vào thực phẩm khác.
- Ngăn chứa thực phẩm đông lạnh 2 sao thích hợp để bảo quản thực phẩm trước khi cấp đông, bảo quản hoặc làm kem, làm đá.
- Các ngăn chứa 1, 2, 3 sao không phù hợp để cấp đông thực phẩm tươi sống.
- Nếu tủ lạnh để trống trong thời gian dài, hãy tắt tủ đi, sau đó rã đông, vệ sinh, lau khô và để cửa mở để tránh nấm mốc phát triển bên trong tủ.

### **Nếu có ngăn lấy nước ngoài**

Làm sạch thùng chứa nước nếu không sử dụng trong 48 giờ; xả hệ thống chứa nước được nối với nguồn cấp nước nếu nước không tự rút trong 5 ngày.

## 1.2 Lưu ý khi lắp đặt

Trước khi sử dụng tủ lạnh lần đầu, hãy chú ý những điều sau:

- Điện áp hoạt động cho tủ lạnh là 220-240 V ở tần số 50Hz.
- Phích cắm phải ở nơi tiếp cận được sau khi lắp đặt.
- Tủ lạnh có thể có mùi khi chạy lần đầu. Điều này là bình thường và mùi sẽ biến mất khi tủ lạnh bắt đầu mát.
- Trước khi cắm điện tủ lạnh, hãy chú ý thông tin trên bảng thông tin (điện áp và công suất nổi) khớp với thông tin của mạng lưới điện. Nếu không chắc, hãy tham khảo ý kiến một thợ điện có chuyên môn.
- Cắm phích cắm vào ổ cắm nối đất đúng cách. Nếu ổ cắm không nối đất hoặc phích cắm không khớp thì nên tham khảo ý kiến của thợ điện có chuyên môn để được hỗ trợ.
- Thiết bị phải được kết nối với ổ cắm có cầu chì được lắp đặt đúng cách. Nguồn điện (AC) và điện áp tại điểm cắm tủ phải khớp với các thông tin trên bảng thông tin của thiết bị (bảng thông tin nằm ở phía trong bên trái của thiết bị).
- Chúng tôi không chịu trách nhiệm đối với mọi thiệt hại xảy ra do việc sử dụng thiết bị mà không nối đất.
- Đặt tủ lạnh ở nơi không tiếp xúc trực tiếp với ánh nắng mặt trời.
- Không được sử dụng tủ lạnh ngoài trời hoặc tiếp xúc trực tiếp với nước mưa.
- Thiết bị phải đặt cách bếp, lò nướng và hệ thống sưởi ít nhất 50 cm và cách lò nướng điện ít nhất 5 cm.
- Nếu tủ lạnh được đặt cạnh tủ đông thì phải cách nhau ít nhất 2 cm để ngăn hơi ẩm hình thành ở bên ngoài.
- Không dùng vải che thân tủ hoặc mặt trên của tủ lạnh vì sẽ ảnh hưởng tới khả năng hoạt động của tủ lạnh.
- Cần có khoảng trống ít nhất 150 mm ở phía trên thiết bị. Không đặt bất cứ thứ gì lên trên thiết bị.
- Không đặt vật nặng lên thiết bị.
- Vệ sinh thiết bị thật kỹ trước khi sử

dụng (xem phần Vệ sinh và Bảo trì).

- Trước khi sử dụng tủ lạnh, hãy lau sạch tất cả các bộ phận bằng dung dịch gồm nước ấm và một thìa cà phê chứa natri bicarbonat. Sau đó, rửa sạch bằng nước sạch và lau khô. Đưa tất cả các bộ phận vào tủ lạnh sau khi vệ sinh.
- Điều chỉnh các chân tủ trước để đảm bảo thiết bị được cân bằng và ổn định. Có thể điều chỉnh chân bằng cách xoay chúng theo một trong hai hướng. Việc này phải được thực hiện trước khi cho thực phẩm vào thiết bị.
- Khi tủ lạnh đang chạy, có thể thấy nóng lên ở các mặt bên. Điều này là bình thường.  
Để tủ lạnh hoạt động hiệu quả, xung quanh tủ phải có khoảng trống để không khí lưu thông. Nếu có ý định đặt tủ vào hốc tường, hãy đảm bảo rằng khoảng cách giữa mặt trên và trần phải là 100 mm, với tường và mặt bên là 50 mm.
- Khoảng cách giữa thiết bị và vách sau phải tối đa 75 mm.

## 1.3 Lưu ý trong quá trình sử dụng

- Không kết nối tủ lạnh với nguồn điện bằng dây nối dài.
- Không sử dụng phích cắm bị hỏng, đứt hoặc cũ.
- Không kéo, bẻ cong hoặc làm hỏng dây.
- Không sử dụng bộ chuyển đổi phích cắm.
- Thiết bị này được thiết kế để người lớn sử dụng. Không để trẻ em nghịch thiết bị hoặc trèo lên cửa tủ.
- Không được chạm vào dây nguồn/phích cắm khi tay ướt vì có thể gây đoản mạch hoặc điện giật.
- Không đặt chai hoặc đồ thủy tinh vào ngăn đá vì chúng sẽ vỡ khi đông đá.

- Không đặt vật liệu dễ nổ hoặc dễ cháy trong tủ lạnh. Đặt đồ uống có nồng độ cồn cao theo chiều dọc trong ngăn mát tủ lạnh và đảm bảo nắp của chúng được đậy kín.
- Khi lấy đá ra khỏi ngăn đá, không chạm vào đá. Đá lạnh có thể gây bỏng lạnh và/hoặc bị thương tích do đá gây ra.
- Không chạm vào đồ đông lạnh khi tay ướt. Không ăn kem hoặc đá viên ngay sau khi lấy ra khỏi ngăn đá.
- Không cấp đông lại thực phẩm đông lạnh đã rã đông vì có thể gây ra các vấn đề về sức khỏe như ngộ độc thực phẩm.

### Tủ lạnh cũ và bị hỏng

- Nếu tủ lạnh hoặc tủ đông cũ có khóa, hãy bẻ hoặc tháo khóa trước khi vứt bỏ vì trẻ em có thể bị kẹt bên trong và gây ra thương tích.
- Tủ lạnh và tủ đông cũ chứa vật liệu cách nhiệt và chất làm lạnh có chứa CFC. Vì vậy, hãy cẩn thận để không gây hại cho môi trường khi vứt bỏ tủ lạnh cũ đó đi.

### Tuyên bố tuân thủ chứng nhận CE

Chúng tôi tuyên bố rằng các sản phẩm của chúng tôi phù hợp với các Chỉ thị, Quyết định và Quy định hiện hành của Châu Âu cũng như các yêu cầu được nêu trong các tiêu chuẩn liên quan.

### Lưu ý khi vứt bỏ thiết bị

Ký hiệu này trên sản phẩm hoặc trên bao bì của sản phẩm cho biết rằng không nên xử lý sản phẩm này như rác thải sinh hoạt thông thường. Nó nên được đưa đến một điểm thu gom để phục vụ cho việc tái chế thiết bị điện và điện tử. Sản phẩm này phải được xử lý đúng cách sẽ giúp ngăn ngừa các rủi ro tiêu cực tiềm ẩn đối với môi trường và sức khỏe con người, những rủi ro này xảy ra do xử lý phế liệu không đúng cách đối với sản phẩm này. Để biết thêm thông tin chi tiết về việc tái chế sản phẩm này, vui lòng liên hệ với cơ quan chức năng tại địa phương, dịch vụ xử lý rác thải



sinh hoạt hoặc cửa hàng nơi mua sản phẩm.

### Vật liệu đóng thùng thân thiện với môi trường

Vật liệu đóng thùng bảo vệ thiết bị khỏi mọi hư hỏng có thể xảy ra trong quá trình vận chuyển. Các vật liệu đóng thùng thân thiện với môi trường vì có thể tái chế. Sử dụng vật liệu tái chế giúp giảm tiêu thụ vật liệu thô và giảm luồng rác thải.

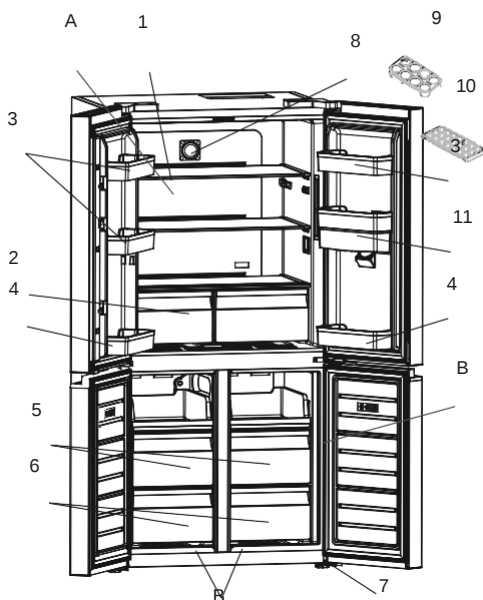


### Ghi chú:

- Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi lắp đặt và sử dụng thiết bị. Chúng tôi không chịu trách nhiệm về những thiệt hại xảy ra do sử dụng sai mục đích.
- Tuân theo tất cả các hướng dẫn của thiết bị và sách hướng dẫn sử dụng, đồng thời cất trữ sách hướng dẫn này để xử lý các sự cố có thể xảy ra sau này.
- Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong nhà và chỉ có thể sử dụng trong môi trường hộ gia đình và cho các mục đích cụ thể. Nó không phù hợp cho mục đích thương mại hoặc sử dụng ở nơi công cộng. Việc sử dụng như vậy sẽ làm mất hiệu lực bảo hành thiết bị và công ty chúng tôi sẽ không chịu trách nhiệm về bất kỳ thiệt hại nào phát sinh.
- Thiết bị này được sản xuất để sử dụng trong gia đình và chỉ thích hợp để làm lạnh/bảo quản thực phẩm. Nó không thích hợp cho mục đích thương mại hoặc sử dụng ở nơi công cộng và/hoặc để lưu trữ các chất ngoại trừ thực phẩm. Công ty chúng tôi không chịu trách nhiệm về bất kỳ thiệt hại nào phát sinh do việc sử dụng thiết bị không đúng cách.

## 2 MÔ TẢ THIẾT BỊ

Thiết bị này không được thiết kế để đặt âm tủ.



Phần này chỉ nhằm mục đích cung cấp thông tin về các bộ phận của thiết bị. Các bộ phận có thể thay đổi tùy theo mẫu thiết bị.

A) Ngăn mát

B) Ngăn đá

1. Kệ ngăn mát

2. Ngăn rau củ

3. Kệ cửa tủ

4. Kệ cửa tủ đựng chai lọ

5. Hộc ngăn đá trên

6. Hộc ngăn đá dưới

7. Chân tủ có thể điều chỉnh được

8. Bộ tạo lon \*

9. Khay trứng

10. Khay đựng đá viên\*

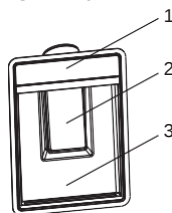
11. Thùng chứa nước\*

\* Có ở một số mẫu tủ

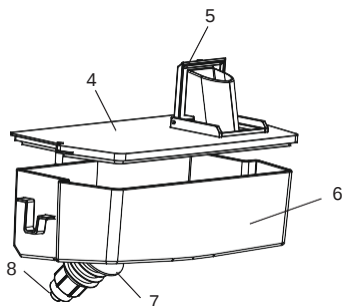
## Các tính năng chung của thiết bị

1. Ngăn mát và ngăn đá có hệ thống lưu thông không khí riêng biệt nhờ công nghệ công nghệ không đóng tuyết mới của chúng tôi do đó sẽ không có mùi hôi lan ra giữa các ngăn tủ và rau củ sẽ tươi lâu hơn.
2. Quạt tiết kiệm năng lượng duy trì sự lưu thông không khí bằng cách chạy độc lập với máy nén và tạo ra sự lưu thông không khí đồng đều và cân bằng giữa các kệ ngăn mát.
3. Thông qua thiết kế ống dẫn khí chuyên biệt, quạt phân phối khí lạnh từ nhiều lỗ thông khí trên tất cả các kệ trong ngăn mát.
4. Thiết bị có đèn LED sáng từ từ thay vì đèn sáng đột ngột. Đèn LED đạt độ sáng 100% trong vòng vài giây sau khi mở cửa tủ.

## Các bộ phận của ngăn lấy nước ngoài (A) Cụm ngăn lấy nước phía trước



## (B) Cụm thùng chứa nước



- 1) Nắp trên của ngăn lấy nước ngoài
- 2) Nắp kính
- 3) Khay chứa nước dư
- 4) Nắp trên thùng chứa nước
- 5) Nắp thùng chứa nước
- 6) Thùng chứa nước
- 7) Ron bít kín thùng
- 8) Đầu lắp vòi nước

## 3 HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG THIẾT BỊ

### 3.1 Thông tin về công nghệ làm lạnh thế hệ mới

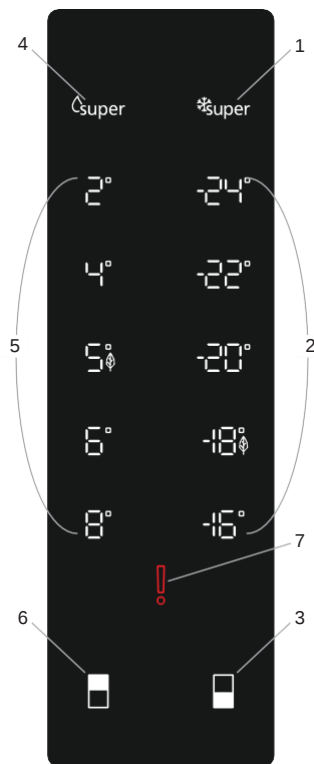
Tủ lạnh với công nghệ làm lạnh thế hệ mới có hệ thống vận hành khác với tủ lạnh tĩnh. Các tủ lạnh (tĩnh) khác có thể bị đóng đá trong ngăn đá do cửa mở và độ ẩm của thực phẩm. Những tủ lạnh như vậy cần phải làm tan đá thường xuyên; phải tắt tủ lạnh và thực phẩm đông lạnh được chuyển đến hộp chứa thích hợp và đá hình thành trong ngăn đá phải được loại bỏ.

Ở các tủ lạnh có công nghệ làm lạnh thế hệ mới, quạt thổi hơi lạnh khô đều khắp các ngăn mát, ngăn đá. Không khí lạnh làm mát thực phẩm một cách đồng đều, ngăn chặn hơi ẩm và tích tụ đá trong tủ.

Trong ngăn mát tủ lạnh, không khí được quạt thổi mát khi đi qua khe hở phía sau ống dẫn khí, các quạt này nằm ở phía trên ngăn mát. Đồng thời, không khí được thổi qua các lỗ trên ống dẫn khí, phân tán đều hơi lạnh khắp ngăn mát.

Không có đường thông khí làm lạnh giữa ngăn đá và ngăn mát, do đó không bị trộn lẫn mùi. Kết quả là tủ lạnh với công nghệ làm lạnh thế hệ mới mang đến cho khách hàng sự tiện dụng cũng như dung tích lớn và bề ngoài thẩm mỹ.

### 3.2 Màn hình và bảng điều khiển



#### Hướng dẫn sử dụng bảng điều khiển

1. Ký hiệu chế độ cấp đông siêu tốc.
2. Giá trị thiết lập ngăn đá.
3. Cho phép thay đổi giá trị thiết lập của ngăn đá và kích hoạt chế độ cấp đông siêu tốc nếu muốn. Ngăn đá có thể được đặt ở -16, chế độ tiết kiệm năng lượng, -20, -22, -24 °C và chế độ cấp đông siêu tốc.
4. Ký hiệu chế độ làm mát siêu tốc.
5. Giá trị thiết lập ngăn mát.
6. Cho phép thay đổi giá trị thiết lập của ngăn mát và kích hoạt chế độ làm mát siêu tốc nếu muốn. Ngăn mát có thể được thiết lập ở mức 8, 6, chế độ tiết kiệm năng lượng, 4, 2 °C và chế độ làm mát siêu tốc.
7. Cảnh báo Sr.

#### 3.2.1 Hướng dẫn sử dụng bảng điều khiển

##### Phím điều chỉnh ngăn mát

Phím điều chỉnh ngăn mát cho phép thay đổi nhiệt độ của ngăn mát. Chế độ làm mát siêu tốc và chế độ tiết kiệm năng lượng cũng có thể được kích hoạt bằng phím này.

## Phím điều chỉnh ngăn đá

Phím điều chỉnh ngăn đá cho phép thay đổi nhiệt độ của ngăn đá. Chế độ cấp đông siêu tốc và chế độ tiết kiệm năng lượng cũng có thể được kích hoạt bằng phím này

### Cảnh báo Sr

Cảnh báo Sr sẽ chuyển sang màu đỏ nếu có vấn đề xảy ra.

## 3.3 Hướng dẫn sử dụng tủ lạnh

### 3.3.1 Chế độ làm mát siêu tốc

#### Sử dụng chế độ này để:

- Làm mát số lượng lớn thực phẩm.
- Làm mát đồ ăn nhanh.
- Làm mát thực phẩm nhanh chóng.
- Bảo quản thực phẩm được lâu.

#### Kích hoạt chế độ làm mát siêu tốc

Nhấn phím điều chỉnh ngăn mát cho đến khi ký hiệu làm mát siêu tốc sáng lên. Âm báo sẽ kêu hai lần và chế độ này sẽ được thiết lập.

#### Trong chế độ làm mát siêu tốc

Chế độ làm mát siêu tốc có thể được hủy giống như cách chế độ này được chọn.

### 3.3.2 Chế độ cấp đông siêu tốc

#### Sử dụng chế độ này để:

- Cấp đông một lượng lớn thực phẩm không thể chứa vừa trên kệ cấp đông nhanh.
- Cấp đông thực phẩm đã chế biến.
- Cấp đông thực phẩm tươi sống nhanh chóng để giữ được độ tươi ngon.

#### Kích hoạt chế độ cấp đông siêu tốc

Nhấn phím điều chỉnh ngăn đá cho đến khi ký hiệu cấp đông siêu tốc sáng lên. Âm báo sẽ kêu hai lần và chế độ này sẽ được thiết lập.

#### Trong chế độ cấp đông siêu tốc

Chế độ cấp đông siêu tốc có thể được hủy giống như cách chế độ này được chọn.

### 3.3.3 Kích hoạt chế độ tiết kiệm năng lượng

#### Đối với ngăn mát

- Nhấn phím điều chỉnh ngăn mát cho đến khi ký hiệu tiết kiệm năng lượng sáng lên.
- Nếu không nhấn phím nào trong 1 giây, chế độ sẽ được thiết lập và âm báo sẽ kêu hai lần để xác nhận.
- Để hủy, nhấn phím điều chỉnh ngăn mát.

#### Đối với ngăn đá

- Nhấn phím điều chỉnh ngăn đá cho đến khi ký hiệu tiết kiệm năng lượng sáng lên.
- Nếu không nhấn phím nào trong 1 giây, chế độ sẽ được thiết lập và âm báo sẽ kêu hai lần để xác nhận.
- Để hủy, nhấn phím điều chỉnh ngăn đá.

### 3.3.4 Chế độ tự tắt màn hình

#### Mục đích của chế độ này

Chế độ này tiết kiệm năng lượng bằng cách tắt tất cả đèn của bảng điều khiển khi không có thao tác trên bảng điều khiển.

#### Cách sử dụng chế độ này

- Chế độ tự tắt màn hình sẽ được kích hoạt tự động sau 30 giây.
- Nếu nhấn bất kỳ phím nào trong khi đèn của bảng điều khiển tắt, thiết lập hiện tại của tủ lạnh sẽ xuất hiện lại trên màn hình để cho phép thực hiện bất kỳ thay đổi mong muốn nào.
- Nếu không hủy chế độ tự tắt màn hình hoặc nhấn phím bất kỳ trong 30 giây, đèn bảng điều khiển sẽ tắt.

#### Để hủy chế độ tự tắt màn hình,

- Để hủy chế độ tự tắt màn hình, trước hết cần nhấn phím bất kỳ để kích hoạt các phím sau đó nhấn giữ phím điều chỉnh ngăn đá trong 5 giây.
- Để kích hoạt lại chế độ tự tắt màn hình, nhấn và giữ phím điều chỉnh ngăn đá trong 5 giây.

### 3.3.5 Điều chỉnh nhiệt độ ngăn mát

- Nhấn phím điều chỉnh ngăn mát một lần.
- Khi nhấn phím này lần đầu tiên, giá trị trước đó sẽ xuất hiện trên bảng điều khiển của ngăn mát.
- Bất cứ khi nào nhấn phím này, nhiệt độ thấp hơn sẽ được thiết lập (+8 °C, +6 °C, chế độ tiết kiệm năng lượng, +4 °C, +2 °C hoặc chế độ làm mát siêu tốc).
- Nếu nhấn phím điều chỉnh ngăn mát cho đến khi ký hiệu làm mát siêu tốc xuất hiện trên bảng điều khiển ngăn mát và không nhấn bất kỳ nút nào trong 3 giây, ký hiệu làm mát siêu tốc sẽ nhấp nháy.
- Nếu tiếp tục nhấn phím đó, nhiệt độ sẽ chạy lại từ +8 °C.

3.3.6 Điều chỉnh nhiệt độ ngăn đá

- Nhấn phím điều chỉnh ngăn đá một lần.
- Khi nhấn phím này lần đầu tiên, giá trị trước đó sẽ xuất hiện trên bảng điều khiển của ngăn đá.
- Bất cứ khi nào nhấn phím này, nhiệt độ thấp hơn sẽ được thiết lập (-16 °C, chế độ tiết kiệm năng lượng, -20 °C, -22 °C, -24 °C, hoặc chế độ cấp đông siêu tốc).
- Nếu nhấn phím điều chỉnh ngăn đá cho đến khi ký hiệu cấp đông siêu tốc xuất hiện trên bảng điều khiển ngăn đá và không nhấn bất kỳ nút nào trong 3 giây, ký hiệu cấp đông siêu tốc sẽ nhấp nháy.
- Nếu tiếp tục nhấn phím đó, nhiệt độ sẽ chạy lại từ -16 °C.

3.3.7 Chức năng âm báo khi cửa tủ mở

Nếu cửa tủ lạnh mở lâu hơn 2 phút thì sẽ có tiếng bíp bíp.

3.4 Cảnh báo thiết lập nhiệt độ

Thiết bị này được thiết kế để hoạt động trong phạm vi nhiệt độ môi trường được nêu trong tiêu chuẩn, theo loại khí hậu được nêu trên nhãn thông tin. Không nên sử dụng tủ lạnh ở những môi trường nằm ngoài phạm vi nhiệt độ đã nêu. Điều này sẽ làm giảm hiệu quả làm mát của tủ lạnh.

- Nên điều chỉnh nhiệt độ theo tần suất mở cửa tủ, lượng thực phẩm bên trong tủ lạnh và nhiệt độ môi trường vị trí đặt tủ.
- Khi bật tủ lạnh lần đầu tiên, hãy để tủ chạy trong 24 giờ để đạt đến nhiệt độ hoạt động. Trong thời gian này, không mở cửa tủ và không để nhiều thực phẩm bên trong.  
Chức năng trì hoãn 5 phút được áp dụng để tránh làm hỏng máy nén của tủ lạnh khi kết nối hoặc ngắt kết nối với nguồn điện hoặc khi xảy ra sự cố lưới điện. Tủ lạnh sẽ bắt đầu hoạt động bình thường sau 5 phút.

Phân loại khí hậu và ý nghĩa của nó:

**T (Nhiệt đới):** Thiết bị làm lạnh này được thiết kế để sử dụng ở nhiệt độ môi trường từ 16 °C đến 43 °C.

**ST (Cận nhiệt đới):** Thiết bị làm lạnh này được thiết kế để sử dụng ở nhiệt độ môi trường từ 16 °C đến 38 °C.

**N (Ôn đới):** Thiết bị làm lạnh này được thiết kế để sử dụng ở nhiệt độ môi trường từ 16 °C đến 32 °C.

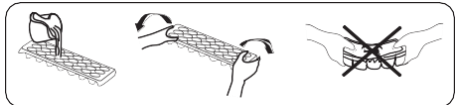
**SN (Ôn đới mở rộng):** Thiết bị làm lạnh này được thiết kế để sử dụng ở nhiệt độ môi trường từ 10 °C đến 32 °C.

3.5 Phụ kiện

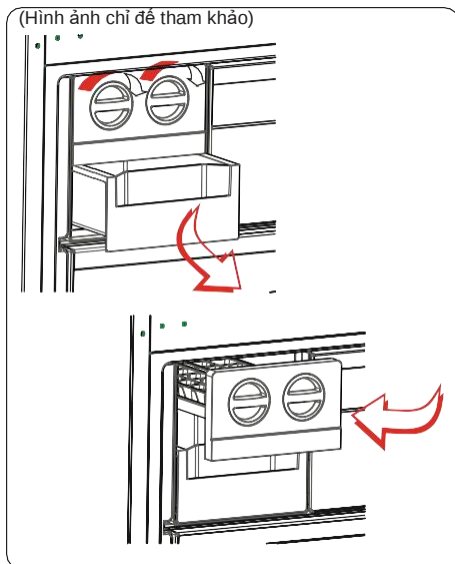
*Mô tả bằng hình ảnh và văn bản trong phần phụ kiện có thể sẽ có khác biệt tùy theo loại thiết bị.*

3.5.1 khay đá (Tùy loại thiết bị)

- Đổ nước vào khay đá và đặt vào ngăn đá.
- Sau khi nước đã đông đá hoàn toàn, có thể vận khay như hình bên dưới để lấy đá ra.



### 3.5.2 Máy làm đá viên (Tùy loại thiết bị)



- Kéo núm vặn về phía bạn và tháo khay làm đá ra
- Đổ nước đến mức được đánh dấu
- Giữ đầu bên trái của núm vặn và đặt khay đá lên hộp chứa đá viên
- Khi đá đã hình thành, vặn núm để đá rơi vào hộp chứa.

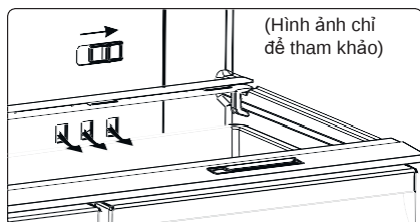


**Không đổ đầy nước vào hộp chứa đá để làm đá vì sẽ gây nứt vỡ.**

### 3.5.3 Hộp chứa thực phẩm

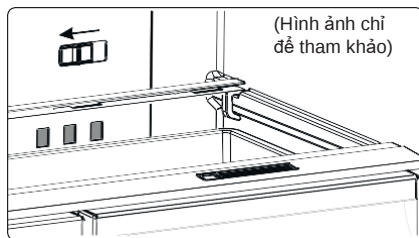
#### Để sử dụng như thùng lạnh:

Nếu muốn sử dụng ngăn này làm thùng lạnh thì phải chỉnh nút trượt (như trong hình) từ vị trí đóng sang vị trí mở.



#### Để sử dụng như ngăn rau củ:

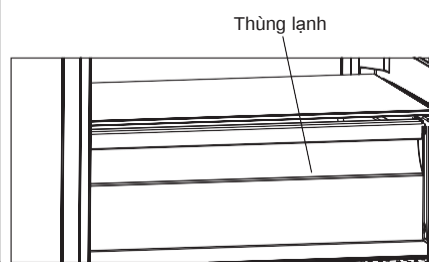
Nếu muốn sử dụng ngăn này làm ngăn rau củ, thì phải chỉnh nút trượt (như trong hình) từ vị trí mở sang vị trí đóng.



Bộ điều khiển độ ẩm có thể tự kích hoạt khi bảo quản rau củ

### 3.5.4 Thùng lạnh (Tùy loại thiết bị)

(Hình ảnh chỉ để tham khảo)



Bảo quản thực phẩm trong thùng lạnh, thay vì ngăn đá hoặc ngăn mát, giúp thực phẩm giữ được độ tươi và hương vị lâu hơn mà vẫn giữ được vẻ ngoài tươi mới. Khi thùng lạnh bị bẩn, hãy tháo nó ra và rửa bằng nước.

(Nước đóng băng ở 0°C, nhưng thực phẩm chứa muối hoặc đường đóng băng ở nhiệt độ thấp hơn mức này).

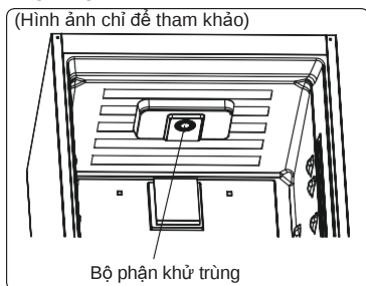
Thùng lạnh thường dùng để bảo quản các loại thực phẩm như cá sống, thực phẩm ngâm vừa phải, cơm, v.v.



**Không đặt thực phẩm muốn cấp đông hoặc khay đá (để làm đá) vào thùng lạnh.**

### 3.5.5 Bộ phận khử trùng:

(Hình ảnh chỉ để tham khảo)



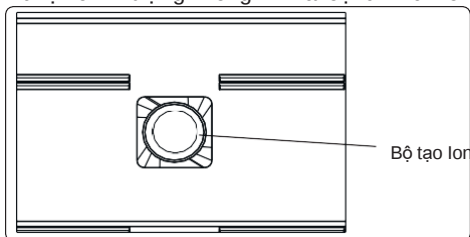
Bộ phận khử trùng

Bộ phận khử trùng, có hiệu quả trong việc khử các hợp chất hữu cơ dễ bay hơi được hình thành do thực phẩm hỏng trong tủ lạnh. Bộ phận này khử vi khuẩn và virus trên bề mặt bộ lọc. Chất lượng không khí trong tủ lạnh được cải thiện và luôn được giữ vệ sinh. Bộ phận khử trùng gồm một quạt điều hướng không khí, bộ lọc làm sạch không khí và đèn LED UVC.

### 3.5.6 Chức năng ION diệt khuẩn (Tùy loại thiết bị)

Chức năng ION diệt khuẩn phát tán các ion âm giúp trung hòa các hạt bụi và mùi khó chịu trong không khí.

Bằng cách loại bỏ các hạt này khỏi không khí trong tủ lạnh, Chức năng ION diệt khuẩn cải thiện chất lượng không khí và loại bỏ mùi hôi.



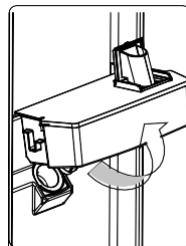
Bộ tạo ion

- Tính năng này là tùy chọn. Nó có thể không có trên sản phẩm của bạn.
- Vị trí đặt thiết bị tạo ion có thể khác nhau tùy theo sản phẩm.

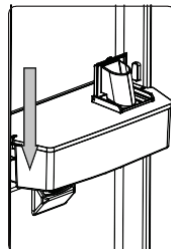
## 3.6 Ngăn lấy nước ngoài

### 3.6.1 Lắp thùng chứa nước

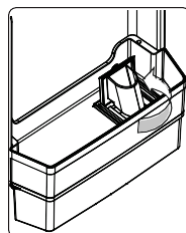
1. Đặt thùng nước vào giá đỡ nhựa trên cửa tủ, đặt theo hướng mũi tên như trong ảnh.



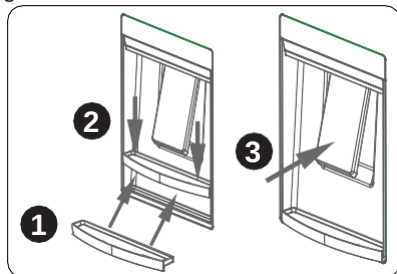
2. Sau khi đã lắp thùng nước, hãy ấn thùng nước xuống để cố định vào giá đỡ.



3. Cho đồ uống qua nắp thùng chứa nước.



4. Phải lắp đặt khay đựng nước dư. Sau đó ấn nhẹ cần bơm nước để bơm đồ uống ra.



### 3.6.2 Hướng dẫn đổ nước vào thùng chứa

- Tháo nắp trên của thùng chứa nước.
- Đổ nước vào thùng.
- Lắp lại nắp trên vào thùng chứa nước.

 **Lưu ý:** Chỉ được đổ nước vào ngăn lấy nước ngoài, không cho bất cứ thứ gì khác.

 **Lưu ý:** Nếu để nước trong thùng lâu ngày thì sẽ gây mùi. Trong trường hợp này thì phải vệ sinh thùng và tiếp tục sử dụng.

 **Lưu ý:** Vệ sinh thùng chứa nước trước khi sử dụng lần đầu.

### 3.6.3 Vệ sinh thùng chứa nước

- Nhấc thùng chứa nước lên.
- Vệ sinh thùng bằng nước ấm và lắp lại các bộ phận đã tháo ra.

### 3.6.4 Lắp đặt thùng chứa nước

- Lắp thùng chứa nước như trong hình.
- Vòi và lỗ phải khớp với nhau khi lắp đặt.
- Lưu lượng nước bất thường nếu thùng chứa không được lắp đặt đúng cách. Đồng thời kiểm tra xem các ron bít kín đã được lắp đúng cách chưa.

### Khay đựng nước dư

Hãy chú ý không để giảm xuống mức tối thiểu trên bề mặt thùng chứa. Trong quá trình sử dụng ngăn lấy nước ngoài, nước có thể bị bắn tung tóe khi chạm mực nước tối thiểu.

 **Vui lòng giữ ly đựng nước một lúc sau khi bơm nước để tránh giọt nhỏ ra.**

**Nếu khay đựng nước dư chứa đầy nước, cần phải làm sạch nó để tránh tràn.**

*Mô tả bằng hình ảnh và văn bản trong phần phụ kiện có thể sẽ có khác biệt tùy theo loại thiết bị.*

## 4 BẢO QUẢN THỰC PHẨM

### 4.1 Ngăn mát tủ lạnh

Trong điều kiện hoạt động bình thường, Thiết lập nhiệt độ ngăn mát ở mức +4 hoặc +6 °C.

- Để giảm độ ẩm và tránh đóng tuyết, hãy luôn bảo quản đồ dạng lỏng trong hộp kín trong tủ lạnh. Tuyết có xu hướng tập trung ở những phần lạnh nhất của chất lỏng bay hơi và theo thời gian, thiết bị sẽ cần rửa đóng thường xuyên hơn. Thức ăn đã nấu chín phải đậy kín khi bảo quản trong tủ lạnh. Không đặt thức ăn còn ẩm vào tủ lạnh. Chỉ đặt khi đã nguội, nếu không nhiệt độ/độ ẩm bên trong tủ sẽ tăng lên, làm giảm hiệu suất của tủ lạnh.
- Không để vật dụng nào tiếp xúc trực tiếp với thành sau của thiết bị vì sẽ bị đóng tuyết và tuyết sẽ dính vào đó. Không mở cửa tủ lạnh thường xuyên.
- Chúng tôi khuyến nghị thịt và cá đã làm sạch nên bọc riêng và bảo quản trên kệ kính ngay phía trên thùng đựng rau củ, kệ này mát hơn do đó mang lại điều kiện bảo quản tốt nhất.
- Bảo quản các loại trái cây và rau củ riêng biệt trong hộp đựng rau củ.
- Bảo quản các loại quả và rau củ riêng biệt giúp ngăn chặn các loại rau củ nhạy cảm với ethylene (như rau củ có lá xanh, bông cải xanh, cà rốt, v.v.) bị ảnh hưởng bởi các loại trái cây giải phóng ethylene (như chuối, đào, mơ, sung ngọt, v.v.).
- Không cho rau củ ướt vào tủ lạnh.
- Thời gian bảo quản tất cả các sản phẩm thực phẩm phụ thuộc vào chất lượng ban đầu của thực phẩm và quá trình làm lạnh không bị gián đoạn trước khi bảo quản trong tủ lạnh.
- Nước rỉ ra từ thịt có thể làm nhiễm bẩn các thực phẩm khác trong tủ lạnh. Do đó nên đóng gói các thực phẩm từ thịt và làm sạch chỗ bị rỉ nước trên kệ. Không đặt thực phẩm trước đường dẫn khí.
- Sử dụng các thực phẩm đóng gói trước ngày hết hạn.

Không để thực phẩm tiếp xúc với cảm biến nhiệt độ đặt ở ngăn mát để ngăn mát luôn ở nhiệt độ tối ưu.

- Trong điều kiện hoạt động bình thường, chỉ cần điều chỉnh thiết lập nhiệt độ của ngăn mát ở mức +4 °C là

đủ.

- Nhiệt độ ngăn mát nên ở khoảng 0-8°C, thực phẩm tươi sống dưới 0°C sẽ bị đóng băng và hỏng, lượng vi khuẩn tăng lên ở mức trên 8°C, và dễ bị hư hỏng.
- Không nên cho thức ăn nóng vào tủ lạnh ngay mà phải đợi chúng nguội bớt. Thực phẩm nóng làm tăng độ tủ lạnh và gây ngộ độc thực phẩm và làm hỏng thực phẩm.
- Nên bảo quản thịt, cá... trong thùng lạnh, ngăn rau củ ưu tiên bảo quản rau củ. (nếu có)
- Để tránh nhiễm khuẩn chéo, các thực phẩm từ thịt và rau củ không được để cùng nhau.
- Thực phẩm nên để trong hộp kín trong ngăn mát hoặc đóng kín để tránh hơi ẩm và có mùi hôi.

Bảng dưới đây là hướng dẫn sơ bộ để chỉ ra cách hiệu quả nhất để bảo quản các nhóm thực phẩm chính trong ngăn mát.

| Thực phẩm                              | Thời gian bảo quản tối đa                          | Cách bảo quản và vị trí bảo quản                                      |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Rau quả                                | 1 Tuần                                             | Thùng rau củ                                                          |
| Thịt cá                                | 2 – 3 ngày                                         | Bọc trong màng nylon, túi hoặc hộp đựng thịt và bảo quản trên kệ kính |
| Phô mai tươi                           | 3 - 4 ngày                                         | Trên kệ cửa tủ được chỉ định                                          |
| Bơ và bơ thực vật                      | 1 Tuần                                             | Trên kệ cửa tủ được chỉ định                                          |
| Sản phẩm đóng chai như sữa và sữa chua | Cho đến ngày hết hạn được nhà sản xuất khuyến nghị | Trên kệ cửa tủ được chỉ định                                          |
| Trứng                                  | 1 tháng                                            | Trong khay trứng được chỉ định                                        |
| Thức ăn chín                           | 2 ngày                                             | Tất cả các kệ                                                         |

## GHÌ CHÚ:



Không nên bảo quản khoai tây, hành, tỏi trong tủ lạnh.

## 4.2 Ngăn đá

Trong điều kiện hoạt động bình thường, thiết lập nhiệt độ ngăn đá ở mức -18 hoặc -20 °C.

- Ngăn đá dùng để bảo quản thực phẩm đông lạnh, cấp đông thực phẩm tươi sống, làm đá viên.
- Thực phẩm ở dạng lỏng nên để cấp đông trong cốc nhựa và các thực phẩm khác nên để cấp đông trong túi nylon hoặc màng nylon. Để cấp đông thực phẩm tươi sống; bọc và bịt kín thực phẩm tươi sống đúng cách, tức là bọc phải kín khí và không bị rò rỉ. Túi cấp đông chuyên dụng, túi nhựa, giấy bạc và hộp nhựa là phù hợp để cấp đông.
- Không bảo quản thực phẩm tươi sống cạnh thực phẩm đông lạnh vì có thể làm tan đông thực phẩm đông lạnh.
- Trước khi đông lạnh thực phẩm tươi sống, hãy chia thành nhiều phần nhỏ để có thể chia nhỏ khi chế biến.
- Ăn thực phẩm đông lạnh đã rã đông trong thời gian ngắn sau khi rã đông
- Luôn làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất trên bao bì thực phẩm khi bảo quản thực phẩm đông lạnh. Nếu không có thông tin đó thì không nên bảo quản quá 3 tháng kể từ ngày mua.
- Khi mua thực phẩm đông lạnh, hãy đảm bảo rằng thực phẩm đó được bảo quản trong điều kiện thích hợp và bao bì không bị hư hỏng.
- Thực phẩm đông lạnh nên được vận chuyển trong các hộp chứa phù hợp và đặt vào ngăn đá càng sớm càng tốt.

- Không mua thực phẩm đông lạnh nếu bao bì có dấu hiệu ẩm ướt, phồng rộp bất thường. Có thể những thực phẩm này đã được bảo quản ở nhiệt độ không phù hợp và đồ bên trong đã bị hư hỏng.
- Thời hạn bảo quản của thực phẩm đông lạnh phụ thuộc vào nhiệt độ phòng, thiết lập bộ điều chỉnh nhiệt độ, tần suất mở cửa tủ, loại thực phẩm và khoảng thời gian cần thiết để vận chuyển sản phẩm từ cửa hàng về nhà. Luôn làm theo hướng dẫn in trên bao bì và không để vượt quá thời hạn bảo quản tối đa được chỉ định.
- Nếu cửa ngăn đá dễ mở trong thời gian dài hoặc không đóng đúng cách, tuyết sẽ hình thành và có thể cản trở sự lưu thông không khí hiệu quả. Để xử lý vấn đề này, hãy rút phích cắm của tủ lạnh và đợi nó ră đông. Làm sạch ngăn đá khi nó đã ră đông hoàn toàn.
- Dung tích ngăn đá ghi trên nhãn là dung tích không bao gồm học, nắp, v.v.
- Không cấp đông lại thực phẩm đã ră đông. Nó có thể gây nguy hiểm cho sức khỏe người sử dụng và gây ngộ độc thực phẩm.

**GHI CHÚ:** Nếu mở cửa ngăn đá ngay sau khi vừa đóng, sẽ thấy hơi khó mở. Điều này là bình thường. Khi đạt đến trạng thái cân bằng, cửa sẽ dễ mở.



Bảng dưới đây là hướng dẫn sơ bộ để chỉ ra cách hiệu quả nhất để bảo quản các nhóm thực phẩm chính trong ngăn đá.

| Thịt cá                                                                                                                                              | Chuẩn bị trước khi cho vào ngăn đá                                                      | Thời gian bảo quản tối đa (Tháng) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Thịt bò                                                                                                                                              | Dùng màng bọc                                                                           | 6 - 8                             |
| Thịt cừu                                                                                                                                             | Dùng màng bọc                                                                           | 6 - 8                             |
| Thịt bê nướng                                                                                                                                        | Dùng màng bọc                                                                           | 6 - 8                             |
| Thịt bê nguyên miếng                                                                                                                                 | Chia làm miếng nhỏ                                                                      | 6 - 8                             |
| Thịt cừu nguyên miếng                                                                                                                                | Chia làm miếng nhỏ                                                                      | 4 - 8                             |
| Thịt băm                                                                                                                                             | Trong bao bì không sử dụng gia vị                                                       | 1 - 3                             |
| Nội tạng (Các miếng)                                                                                                                                 | Chia làm phần nhỏ                                                                       | 1 - 3                             |
| Xúc xích                                                                                                                                             | Nên được đóng gói ngay cả khi bọc màng                                                  | 1 - 3                             |
| Gà và gà tây                                                                                                                                         | Dùng màng bọc                                                                           | 4 - 6                             |
| Ngỗng và vịt                                                                                                                                         | Dùng màng bọc                                                                           | 4 - 6                             |
| Hươu, thỏ, lợn rừng                                                                                                                                  | Ở dạng phần 2,5 kg hoặc dạng lát mỏng                                                   | 6 - 8                             |
| Cá nước ngọt (Cá hồi, cá chép, sếu, cá da trơn)                                                                                                      | Sau khi làm sạch ruột và vẩy cá, rửa sạch và để khô. Nếu cần thiết, hãy bỏ đuôi và đầu. | 2                                 |
| Cá nạc (Cá vược, Cá bơn turbot, Cá bơn)                                                                                                              |                                                                                         | 4                                 |
| Cá mỡ (Cá ngừ, cá thu, cá xanh, cá cơm)                                                                                                              |                                                                                         | 2 - 4                             |
| Tôm cua                                                                                                                                              | Làm sạch và cho vào túi                                                                 | 4 - 6                             |
| Trứng cá                                                                                                                                             | Trong bao bì, hoặc trong hộp đựng bằng nhôm hoặc nhựa                                   | 2 - 3                             |
| Ốc                                                                                                                                                   | Trong nước muối, hoặc trong hộp nhôm hoặc nhựa                                          | 3                                 |
| <b>GHI CHÚ:</b> Thịt đông lạnh đã ră đông nên được chế biến như thịt tươi. Nếu thịt không được chế biến sau khi ră đông thì không được cấp đông lại. |                                                                                         |                                   |

| Rau quả        | Chuẩn bị trước khi cho vào ngăn đá                   | Thời gian bảo quản tối đa (Tháng) |
|----------------|------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Đậu que và đậu | Rửa sạch, cắt thành miếng nhỏ và luộc trong nước sôi | 10 - 13                           |

|                               |                                                                                    |         |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Đậu</b>                    | Bóc vỏ, rửa sạch và luộc trong nước sôi                                            | 12      |
| <b>Bắp cải</b>                | Làm sạch và luộc trong nước sôi                                                    | 6 - 8   |
| <b>Cà rốt</b>                 | Làm sạch, cắt thành lát và luộc trong nước sôi                                     | 12      |
| <b>Ớt</b>                     | Cắt cuống, cắt làm đôi, bỏ ruột và luộc trong nước sôi                             | 8 - 10  |
| <b>Rau chân vịt</b>           | Rửa sạch và luộc trong nước sôi                                                    | 6 - 9   |
| <b>Bông cải trắng</b>         | Bỏ lá, cắt phần hoa thành từng miếng rồi ngâm một lúc trong nước có pha chút chanh | 10 - 12 |
| <b>Cà tím</b>                 | Cắt thành miếng 2 cm sau khi rửa                                                   | 10 - 12 |
| <b>Ngô</b>                    | Làm sạch và đóng gói phần thân hoặc làm như ngô ngọt                               | 12      |
| <b>Táo và lê</b>              | Gọt vỏ và cắt lát                                                                  | 8 - 10  |
| <b>Mơ và đào</b>              | Cắt thành hai miếng và bỏ hạt                                                      | 4 - 6   |
| <b>Dâu tây và dâu đen</b>     | Rửa sạch và bỏ cuống                                                               | 8 - 12  |
| <b>Hoa quả đã chế biến</b>    | Thêm 10% đường vào hộp chứa                                                        | 12      |
| <b>Mận, anh đào, dâu chua</b> | Rửa sạch và bỏ cuống                                                               | 8 - 12  |

|                       | Thời gian bảo quản tối đa (Tháng) | Thời gian rã đông ở nhiệt độ phòng (giờ) | Thời gian rã đông trong lò nướng (phút) |
|-----------------------|-----------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------|
| <b>Bánh mỳ</b>        | 4 - 6                             | 2 - 3                                    | 4-5 (220-225 °C)                        |
| <b>Bánh quy</b>       | 3 - 6                             | 1 - 1,5                                  | 5-8 (190-200 °C)                        |
| <b>Bánh bột nhào</b>  | 1 - 3                             | 2 - 3                                    | 5-10 (200-225 °C)                       |
| <b>Bánh nướng</b>     | 1 - 1,5                           | 3 - 4                                    | 5-8 (190-200 °C)                        |
| <b>Bánh nhiều lớp</b> | 2 - 3                             | 1 - 1,5                                  | 5-8 (190-200 °C)                        |
| <b>Pizza</b>          | 2 - 3                             | 2 - 4                                    | 15-20 (200 °C)                          |

| Thực phẩm từ sữa                   | Chuẩn bị trước khi cho vào ngăn đá | Thời gian bảo quản tối đa (Tháng) | Điều kiện bảo quản                                                                                    |
|------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Sữa gói</b>                     | Trong bao bì xuất xưởng            | 2 - 3                             | Sữa nguyên chất – trong bao bì xuất xưởng                                                             |
| <b>Phô mai - trừ phô mai trắng</b> | Cắt lát                            | 6 - 8                             | Bao bì xuất xưởng có thể được sử dụng để bảo quản ngắn hạn. Bọc trong giấy bạc cho thời gian dài hơn. |
| <b>Bơ, bơ thực vật</b>             | Trong bao bì xuất xưởng            | 6                                 |                                                                                                       |

## 5 VỆ SINH VÀ BẢO TRÌ



Ngắt điện thiết bị trước khi vệ sinh.

Không rửa thiết bị bằng cách đổ nước lên thiết bị.

Không sử dụng các chế phẩm có tính ăn mòn, chất tẩy rửa hoặc xà phòng để vệ sinh thiết bị. Sau khi rửa, xà sạch bằng nước sạch và lau khô thật kỹ. Khi vệ sinh xong, hãy cắm lại phích cắm với nguồn điện bằng tay khô.

- Không để nước chảy vào chụp đèn và các bộ phận điện khác.
- Nên vệ sinh thiết bị thường xuyên bằng dung dịch baking soda và nước ấm.

- Vệ sinh từng phụ kiện bằng tay với xà phòng và nước. Không rửa phụ kiện bằng máy rửa chén.
- Làm sạch dàn ngưng tụ bằng bàn chải ít nhất hai lần trong một năm. Điều này sẽ giúp tiết kiệm năng lượng và tăng hiệu suất.

 **Phải ngắt nguồn điện thiết bị trước khi vệ sinh.**

### 5.1 Quá trình ră đông

#### Vệ sinh thùng bay hơi:

Tủ lạnh sẽ tự động ră đông. Nước được sinh ra từ quá trình ră đông chảy vào thùng bay hơi, đi qua rãnh thu nước, nơi nước sẽ bay hơi.

#### Thay thế đèn LED

Để thay thế đèn LED, vui lòng liên hệ với Trung tâm Dịch vụ Ủy quyền gần nhất.

 **Ghi chú:** Số lượng và vị trí của đèn LED có thể thay đổi tùy theo loại tủ lạnh.

## 6 VẬN CHUYỂN VÀ ĐỔI VỊ TRÍ TỦ LẠNH

### 6.1 Vận chuyển và đổi vị trí tủ lạnh

- Bao bì và thùng xốp xuất xưởng có thể được giữ lại để dùng khi cần vận chuyển (tùy chọn).
- Cố định thiết bị bằng bao bì dày, nẹp, dây buộc và làm theo hướng dẫn vận chuyển trên bao bì.
- Tháo tất cả các bộ phận có thể di chuyển hoặc cố định chúng vào thiết bị để chống va đập bằng nẹp khi chuyển vị trí hoặc vận chuyển.

 Luôn giữ thiết bị ở vị trí thẳng đứng khi di chuyển.

## 7 LƯU Ý TRƯỚC KHI GỌI DỊCH VỤ SAU BÁN HÀNG

### Các sự cố

Thiết bị sẽ cảnh báo nếu (các) nhiệt độ ở mức không phù hợp hoặc nếu xảy ra sự cố với thiết bị.

Ký hiệu cảnh báo SR () hiển thị trên bảng điều khiển.

| LOẠI SỰ CỐ     | ( ! ) Ký hiệu cảnh báo SR                                                                                                                                                                            |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ý NGHĨA        | Cảnh báo "Hồng hộc"                                                                                                                                                                                  |
| NGUYÊN NHÂN    | Có một số bộ phận không hoạt động hoặc có trục trặc trong quá trình làm lạnh.<br>Sản phẩm được cấm cắm điện lần đầu tiên hoặc mất điện kéo dài trong 1 giờ.                                          |
| CÁCH KHÁC PHỤC | Kiểm tra cửa tủ có mở hay không và kiểm tra xem tủ lạnh có hoạt động được 1 giờ không. Nếu cửa tủ không mở và tủ đã hoạt động được 1 giờ, hãy gọi dịch vụ sửa chữa để được hỗ trợ càng sớm càng tốt. |

Nếu có sự cố với thiết bị, vui lòng tham khảo các mục sau trước khi liên hệ với dịch vụ sau bán hàng.

### Thiết bị không hoạt động

#### Kiểm tra xem:

- Có điện không
- Phích cắm được cắm đúng vào ổ cắm chưa
- Cầu chì phích cắm hoặc cầu chì nguồn điện có bị nổ không
- Ổ cắm có bị lỗi không. Để kiểm tra, hãy cắm một thiết bị đang hoạt động khác vào cùng một ổ cắm.

### Thiết bị hoạt động kém

#### Kiểm tra xem:

- Thiết bị có chứa quá nhiều đồ không
- Cửa thiết bị có được đóng đúng cách không
- Có bụi trên dàn ngưng tụ không
- Có đủ khoảng trống gần phía sau và bên cạnh bức tường không.

### Thiết bị chạy ồn

### Tiếng ồn thông thường

**Có tiếng tách tách:** Đang trong quá trình ră đông tự động

- Khi thiết bị đang làm mát bên trong hoặc bên ngoài ấm lên (do sự giãn nở của vật liệu thiết bị).

**Có tiếng tách tách ngắt:** Khi bộ điều nhiệt bật/tắt máy nén.

**Tiếng máy ồn:** Cho biết máy nén đang hoạt động bình thường. Máy nén có thể gây ra nhiều tiếng ồn hơn trong thời gian ngắn khi được vận hành lần đầu.

**Có tiếng sủi bọt và bắn nước:** Do chất làm lạnh chảy vào các ống của hệ thống.

**Có tiếng nước chảy:** Do nước chảy vào thùng bay hơi. Tiếng ồn này là bình thường trong quá trình ră đông.

**Có tiếng thổi khí:** Xảy ra ở một số loại máy trong quá trình hoạt động bình thường của hệ thống do sự lưu thông của không khí.

### **Các cạnh của thiết bị tiếp xúc với bản lề cửa ấm lên**

Đặc biệt vào mùa hè (mùa nóng ẩm), các bề mặt tiếp xúc với bản lề cửa có thể trở nên ẩm hơn trong quá trình vận hành máy nén, điều này là bình thường.

### **Có hơi ẩm tích tụ bên trong thiết bị**

#### **Kiểm tra xem:**

- Tất cả thực phẩm có được đóng gói đúng cách không. Hộp chứa phải khô trước khi đặt vào thiết bị.
- Cửa thiết bị có mở thường xuyên không. Hơi ẩm trong phòng bay vào thiết bị khi cửa mở. Độ ẩm tăng nhanh hơn khi cửa được mở thường xuyên hơn, đặc biệt nếu độ ẩm trong phòng cao.

### **Cửa tủ không mở hoặc đóng được**

#### **Kiểm tra xem:**

- Có thực phẩm hoặc bao bì thực phẩm khiến cửa tủ không thể đóng được không
- Bản lề cửa có bị hỏng hoặc gãy không
- Thiết bị có nằm trên bề mặt bằng phẳng không.
- Máy nén có thể phát ra tiếng ồn khi chạy hoặc tiếng ồn của máy nén/tủ lạnh có thể tăng lên ở một số loại tủ lạnh trong quá trình hoạt động ở một số trường hợp như

tủ lạnh được cắm điện lần đầu, tùy thuộc vào sự thay đổi nhiệt độ môi trường hoặc thay đổi cách sử dụng. Đó là điều bình thường; khi tủ lạnh đạt nhiệt độ yêu cầu, độ ồn sẽ tự động giảm.

### **Vấn đề về ngăn lấy nước ngoài;**

#### **Nếu dòng nước chảy bất thường;**

##### **Kiểm tra xem;**

- Thùng chứa được lắp đặt đúng chưa.
- Các ron thùng chứa được lắp đúng chưa.

#### **Nếu có hiện tượng nhỏ giọt;**

##### **Kiểm tra xem;**

- Vòi được lắp đúng chưa.
- Các ron vòi được lắp đúng chưa.

### **Các khuyến nghị**

Nếu thiết bị bị tắt hoặc rút phích cắm, hãy đợi ít nhất 5 phút trước khi cắm thiết bị vào hoặc khởi động lại thiết bị để tránh làm hỏng máy nén.

Nếu không sử dụng thiết bị trong một thời gian dài (ví dụ: vào kỳ nghỉ hè), hãy rút phích cắm. Làm sạch thiết bị theo phần hướng dẫn làm sạch và để cửa mở để tránh hơi ẩm và mùi hôi.

- Nếu sự cố vẫn tiếp diễn sau khi đã làm theo tất cả các hướng dẫn trên, vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ ủy quyền gần nhất.
- Thiết bị được thiết kế chỉ để sử dụng trong hộ gia đình. Nó không phù hợp cho mục đích thương mại hoặc sử dụng ở nơi công cộng. Nếu không tuân thủ quy định này, chúng tôi nhấn mạnh rằng nhà sản xuất và đại lý sẽ không chịu trách nhiệm về việc sửa chữa và hư hỏng trong thời gian bảo hành.

## 8 LỜI KHUYÊN TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG

1. Lắp đặt thiết bị trong phòng thoáng mát, được thông gió tốt, nhưng không tiếp xúc trực tiếp với ánh nắng mặt trời và không gần nguồn nhiệt (chẳng hạn như lò sưởi hoặc lò nướng), nếu không thì nên sử dụng tấm cách nhiệt.
2. Để thức ăn và đồ uống ấm nguội trước khi đặt chúng vào trong tủ lạnh.
3. Đặt thực phẩm cần ră đông vào ngăn mát. Mức nhiệt thấp của thực phẩm đông lạnh sẽ giúp làm mát ngăn mát khi thực phẩm đang trong quá trình ră đông. Điều này sẽ giúp tiết kiệm năng lượng. Thực phẩm đông lạnh để ră đông bên ngoài tủ lạnh sẽ gây lãng phí năng lượng.
4. Đồ uống hoặc các loại thực phẩm lỏng khác phải được đậy kín khi cho vào bên trong thiết bị. Nếu không được đậy kín, độ ẩm bên trong thiết bị sẽ tăng lên, do đó thiết bị sẽ sử dụng nhiều năng lượng hơn. Đậy kín đồ uống và các loại thực phẩm lỏng khác giúp giữ được hương vị cho chúng.
5. Tránh để cửa tủ mở trong thời gian dài và mở cửa quá thường xuyên vì hơi ẩm sẽ lọt vào thiết bị và khiến máy nén chạy thường xuyên khi không cần thiết.
6. Đóng nắp các ngăn có nhiệt độ khác nhau (chẳng hạn như ngăn đựng rau củ và thùng lạnh nếu có).
7. Ron cửa phải sạch và còn độ đàn hồi. Trong trường hợp bị mòn, hãy thay thế ron cửa.





52489427