



**BOSCH**

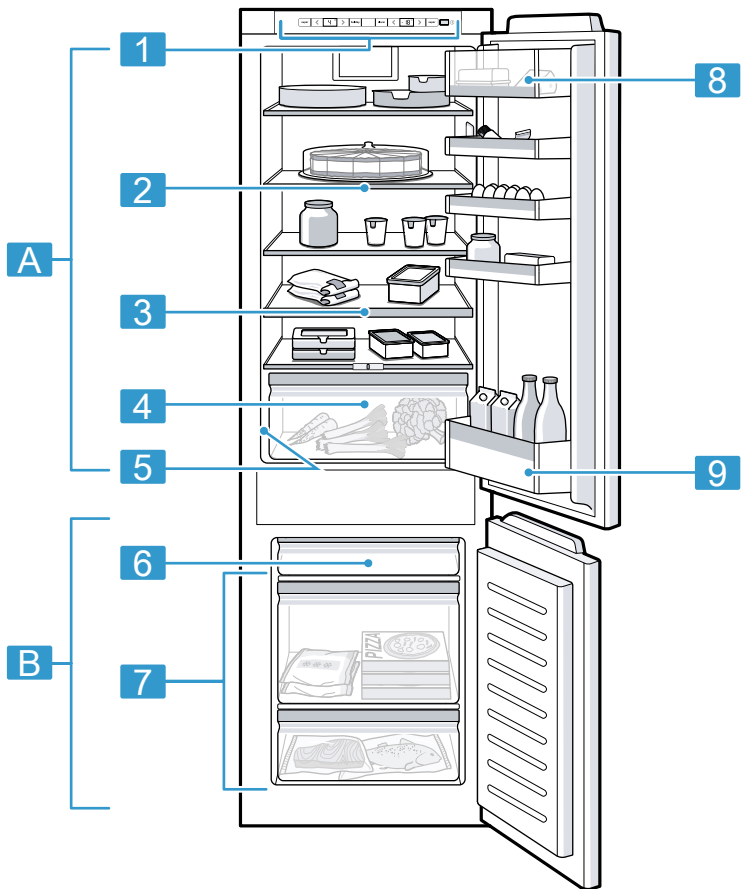


Register your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)

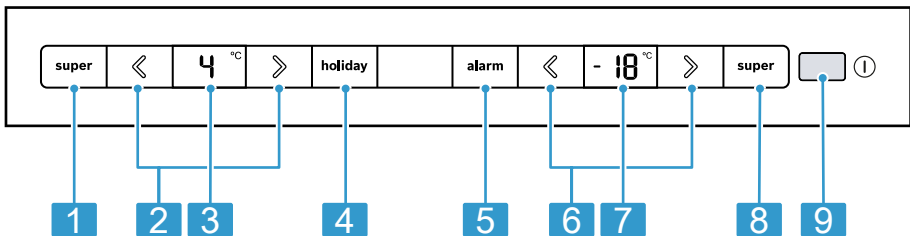
# Fridge-freezer

KIS..

[ar]	دليل المستخدم	ثلاجة التبريد والتجميد	5
[en]	Information for Use	Fridge-freezer	31



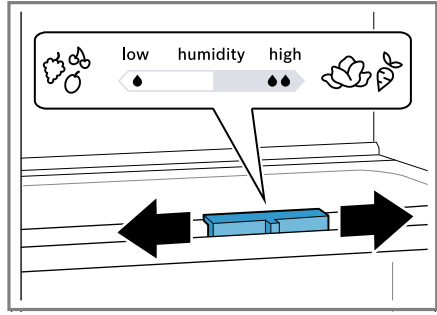
1



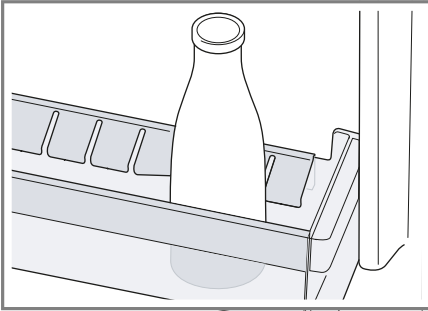
2



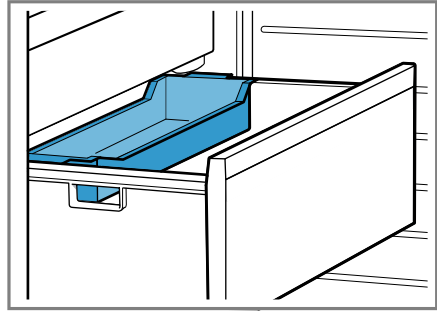
3



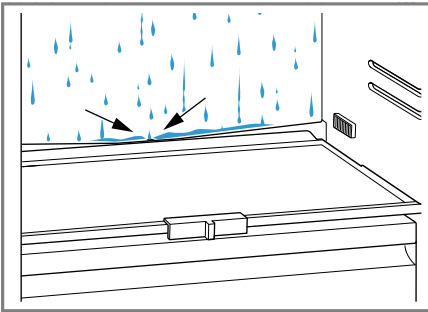
4



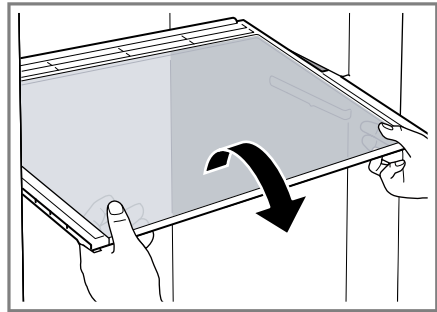
5



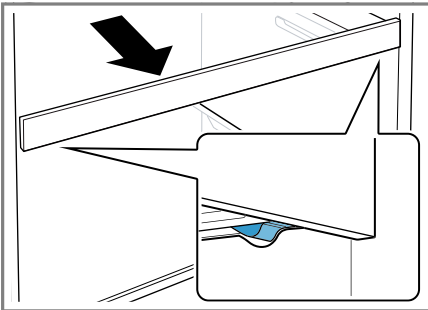
6



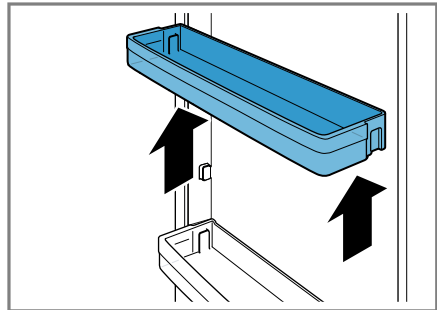
7



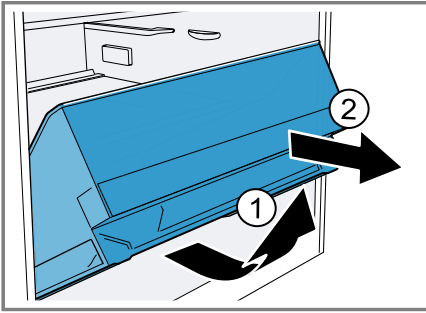
8



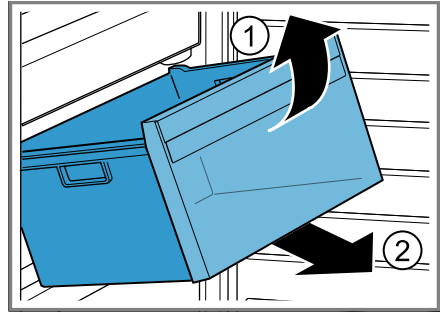
9



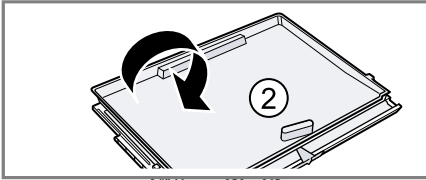
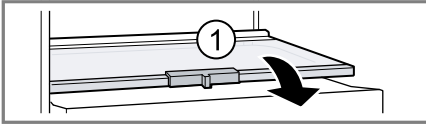
10



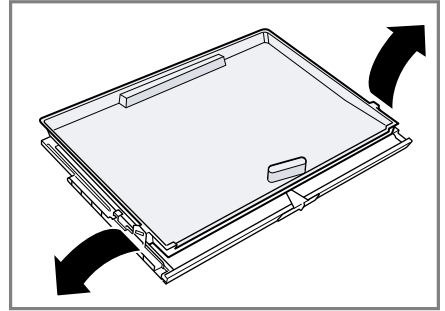
11



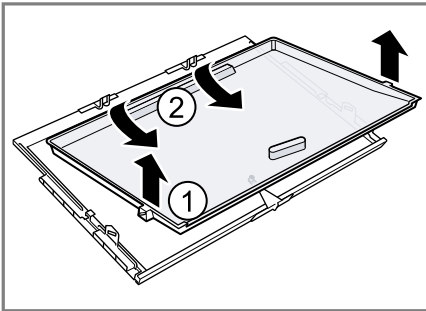
12



13



14



15

## فهرس المحتويات

- 1 الأمان** ..... 7
- 1.1 إرشادات عامة ..... 7
- 1.2 الاستعمال المطابق ..... 7
- للتعليمات ..... 7
- 1.3 تقييد دائرة المستخدمين ..... 7
- 1.4 النقل الآمن ..... 7
- 1.5 التركيب الآمن ..... 8
- 1.6 الاستخدام الآمن ..... 9
- 1.7 الجهاز المتضرر ..... 11
- 2 تجنب الأضرار المادية** ..... 12
- 3 حماية البيئة والتوفير** ..... 12
- 3.1 التخلص من مواد التغليف ..... 12
- 3.2 توفير الطاقة ..... 12
- 4 التنصيب والتوصيل** ..... 13
- 4.1 محتويات عبوة المنتج ..... 13
- 4.2 معايير مكان النصب ..... 13
- 4.3 تركيب الجهاز ..... 14
- 4.4 تحضير الجهاز للاستخدام لأول مرة ..... 14
- 4.5 توصيل الجهاز كهربائياً ..... 14
- 5 التعرّف** ..... 14
- 5.1 الجهاز ..... 14
- 5.2 نطاق الاستعمال ..... 15
- 6 التجهيزات** ..... 15
- 6.1 الرف ..... 15
- 6.2 الرف المتغير ..... 15
- 6.3 الرف القابل للإخراج ..... 15
- 6.4 درج الفاكهة والخضروات مع منظم الرطوبة ..... 15
- 6.5 درج المجمدات المسطح ..... 16
- 6.6 درج الزبدة والجبن ..... 16
- 6.7 رف الباب ..... 16
- 6.8 الملحقات ..... 16
- 7 الاستعمال الأساسي** ..... 17
- 7.1 تشغيل الجهاز ..... 17
- 7.2 إرشادات حول التشغيل ..... 17
- 7.3 إيقاف الجهاز ..... 17
- 7.4 ضبط درجة الحرارة ..... 17
- 8 الوظائف الإضافية** ..... 18
- 8.1 التبريد الفائق ..... 18
- 8.2 التجميد الفائق الأوتوماتيكي ..... 18
- 8.3 التجميد الفائق اليدوي ..... 18
- 8.4 وضع العطلة ..... 19
- 9 الإنذار** ..... 19
- 9.1 إنذار الباب ..... 19
- 9.2 إنذار درجة الحرارة ..... 19
- 10 قسم التبريد** ..... 20
- 10.1 نصائح لتخزين الأطعمة في قسم التبريد ..... 20
- 10.2 النطاقات الباردة في قسم التبريد ..... 20
- 10.3 ملصق OK ..... 20
- 11 صندوق التجميد** ..... 21
- 11.1 قدرة التجميد ..... 21
- 11.2 استغلال سعة صندوق التجميد بالكامل ..... 21
- 11.3 نصائح لتخزين الأطعمة في صندوق التجميد ..... 21
- 11.4 نصائح حول تجميد الأطعمة الطازجة ..... 21
- 11.5 صلاحية الأطعمة المجمدة في درجة حرارة -18 °م ..... 22
- 11.6 طرق إذابة التجمد عن الأطعمة المجمدة ..... 22

<b>22</b>	<b>إذابة التجمد.....</b>	<b>12</b>
12.1	إذابة التجمد في قسم التبريد.....	22
12.2	إذابة التجمد في صندوق التجميد.....	23
<b>23</b>	<b>التنظيف والعناية.....</b>	<b>13</b>
13.1	تحضير الجهاز للتنظيف.....	23
13.2	تنظيف الجهاز.....	23
13.3	تنظيف مجرى الماء المتكثف وفتحة التصريف.....	24
13.4	إخراج أجزاء التجهيزات.....	24
13.5	فك أجزاء الجهاز.....	25
<b>26</b>	<b>التغلب على الاختلالات.....</b>	<b>14</b>
14.1	انقطاع التيار الكهربائي.....	29
14.2	تنفيذ اختبار ذاتي للجهاز.....	29
<b>29</b>	<b>التخزين والتخلص.....</b>	<b>15</b>
15.1	إخراج الجهاز من الخدمة.....	29
15.2	التخلص من الجهاز القديم.....	29
<b>30</b>	<b>خدمة العملاء.....</b>	<b>16</b>
16.1	رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD).....	30
<b>30</b>	<b>البيانات التقنية.....</b>	<b>17</b>

## 1 الأمان

احرص على مراعاة إرشادات الأمان التالية.

### 1.1 إرشادات عامة

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- احتفظ بالدليل وبمعلومات المنتج لغرض الاستخدام اللاحق أو لتسليمها إلى المالك التالي.
- لا توصل الجهاز بالكهرباء في حالة وجود أضرار ناتجة عن عملية النقل.

### 1.2 الاستعمال المطابق للتعليمات

- هذا الجهاز مخصص فقط للتركيب بشكل مدمج.
- لا تستخدم الجهاز إلا:
- لتبريد المواد الغذائية وتجميدها، وتحضير الثلج.
- في المنزل الخاص وفي الأماكن المغلقة من المحيط المنزلي.
- حتى ارتفاع يبلغ 2000 م فوق سطح البحر.

### 1.3 تقييد دائرة المستخدمين

يمكن للأطفال بدءاً من عُمر 8 سنوات فما فوق، وكذلك للأشخاص الذين يعانون نقصاً في القدرات الجُسمانية أو الحسية أو العقلية، أو يعانون نقصاً في الإدراك أو المعرفة أو كليهما، استخدام هذا الجهاز، إذا تم ذلك تحت إشرافٍ وبعد اطلاعهم على كيفية التشغيل الآمن للجهاز، وإدراك المخاطر الناتجة.

لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز.

لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز أو إجراء أعمال الصيانة المنوطة بالمستخدم إلا إذا تمت مراقبتهم أثناء ذلك.

### 1.4 النقل الآمن

#### تحذير - خطر الإصابة!

قد يؤدي الوزن المرتفع للجهاز إلى إصاباتٍ عند رفعه.

◀ لا ترفع الجهاز بمفردك.

## 1.5 التركيب الآمن

### ⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

- تنطوي أعمال التركيب غير السليمة فنيًا على أخطار.
- ◀ لا توصل الجهاز وتشغل إلا وفقًا للقيم الموضحة على لوحة الصنع.
- ◀ لا توصل الجهاز إلا بمقيس مرگب بطريقة سليمة ومزود بوصلة تأريض على أن تكون شبكة الكهرباء ذات تيار متردد.
- ◀ يجب أن يكون نظام أسلاك الحماية الأرضية الخاص بتركيبات المنزل الكهربائية مركبًا وفقًا للوائح المعنية.
- ◀ لا تزود الجهاز أبدًا عبر تجهيزة تشغيل خارجية، من قبيل ميقاتي أو جهاز تحكم عن بعد.
- ◀ إذا كان الجهاز مرگبًا وجب أن يكون قابس الكهرباء لكابل التوصيل بالشبكة حر الحركة، أو إذا تعذر تسهيل الوصول إليه، يجب في حالة التثبيت الكهربائي الدائم تركيب تجهيزة فصل متعددة الأقطاب طبقًا لتشريعات البناء.
- ◀ عند نصب الجهاز احرص على مراعاة ألا يكون كابل الكهرباء محشورًا أو متضررًا.
- أي عزل متضرر لكابل الكهرباء سوف يشكّل خطرًا.
- ◀ لا تقم مطلقًا بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع مصادر حرارية.

### ⚠ تحذير - خطر الانفجار!

- إذا كانت فتحات تهوية الجهاز مغلقة، فيمكن في حالة حدوث تسرب بدورة التبريد أن ينشأ خليط غاز وهواء قابل للاشتعال.
- ◀ لا تقم بغلق فتحات التهوية في جسم الجهاز أو في صندوق التركيب.

### ⚠ تحذير - خطر نشوب حريق!

- هناك خطورة عند استخدام كابل كهرباء مطول ومهايئ غير معتمد.
- ◀ لا تستخدم كابل إطالة أو مقبسًا متعددًا.
- ◀ لا تستخدم إلا المهائيات وكابلات الكهرباء المصّرّح بها من الجهة المنتجة.
- ◀ إذا كان كابل الكهرباء أقصر من اللازم ولا يتوفر كابل كهرباء أطول، فاتصل بشركة متخصصة في التوصيلات الكهربائية كي تُعدّل التركيبات المنزلية.



المقابس المتعددة المتنقلة أو أجزاء الشبكة يمكن أن تسخن للغاية وتسبب حريقًا.  
 ◀ لا تضع المقابس المتعددة المتنقلة أو أجزاء الشبكة على الجهة الخلفية للجهاز.

## 1.6 الاستخدام الآمن

### ⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

الرطوبة التي تتوغل في الجهاز قد تسبب صدمة كهربائية.  
 ◀ لا تستخدم الجهاز إلا في أماكن مغلقة.  
 ◀ لا تعرّض الجهاز أبدًا للحرارة والرطوبة الشديديتين.  
 ◀ لا تستخدم أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف البخار، كي تنظف الجهاز.

### ⚠ تحذير - خطر الاختناق!

يمكن أن يلف الأطفال مواد التغليف فوق رؤوسهم أو ينحسروا بداخلها ويختنقوا.  
 ◀ أبعد مواد التغليف عن تناول الأطفال.  
 ◀ لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التغليف للجهاز.  
 يمكن أن يستنشق الأطفال الأجزاء الصغيرة أو يبتلعوها ومن ثم يختنقون.  
 ◀ أبعد الأجزاء الصغيرة عن تناول الأطفال.  
 ◀ لا تدع الأطفال يلعبون بالأجزاء الصغيرة.

### ⚠ تحذير - خطر الانفجار!

عند تعرض دروة التبريد للضرر يمكن أن تتسرب مادة التبريد القابلة للاشتعال وتنفجر.  
 ◀ لغرض تعجيل عملية إذابة التجمد لا تستخدم أية تجهيزات ميكانيكية أخرى أو أية وسائل أخرى غير تلك الموصى بها من قبل الجهة الصانعة.  
 ◀ قم بفك الأطعمة المجمدة بأداة غير حادة، مثل مقبض ملعقة خشبية.  
 المنتجات المحتوية على غازات نقّالة قابلة للاشتعال والمواد المتفجرة يمكن أن تنفجر، مثلًا علب الرش.  
 ◀ تجنب تخزين المنتجات المحتوية على غازات نقّالة قابلة للاشتعال أو مواد متفجرة في الجهاز.

**⚠ تحذير - خطر نشوب حريق!**

أية أجهزة كهربائية يتم وضعها داخل الجهاز يمكن أن تسبب حريقًا، مثل السخانات أو أجهزة إعداد الثلج الكهربائية.  
 ◀ لا تقم بتشغيل أية أجهزة كهربائية داخل الجهاز.

**⚠ تحذير - خطر الإصابة!**

يمكن أن تنفجر الحاويات المحتوية على مشروبات غازية.  
 ◀ يحظر تخزين الحاويات المحتوية على مشروبات غازية في صندوق التجميد.

إصابة العينين من جراء تسرب مادة التبريد القابلة للاشتعال والغازات الضارة.

◀ احرص على عدم إلحاق أضرار بأنابيب دورة التبريد أو العازل.

**⚠ تحذير - خطر الإصابة بلسعات برد!**

يمكن أن تؤدي ملامس الأطعمة المجمدة والأسطح الباردة إلى الإصابة باكتوئات بسبب البرودة.

◀ لا تتناول المواد المجمدة في فمك، فور إخراجها من صندوق التجميد.

◀ تجنب ملامسة الجلد لفترة طويلة للمواد المجمدة أو الثلج أو الأسطح الموجودة في صندوق التجميد.

**⚠ احترس - خطر حدوث أضرار صحية!**

لتجنب تلوث الأطعمة يجب مراعاة التعليمات التالية.

◀ في حالة فتح الباب لفترة طويلة نسبيًا، يمكن أن ترتفع درجة الحرارة بشكل بالغ في أقسام الجهاز.

◀ قم بصفة دورية بتنظيف الأسطح التي تلامس الأطعمة وأنظمة التصريف التي يمكن الوصول إليها.

◀ احفظ الأسماك واللحوم النيئة في أوعية مناسبة في الثلجة بحيث لا تلامس الأطعمة الأخرى أو تتقاطر عليها.

◀ في حالة ترك جهاز التبريد/التجميد فارغًا لفترة طويلة نسبيًا، أو وقف الجهاز وقم بإذابة التجمد به وتنظيفه، واطرك الباب مفتوحًا، لتجنب حدوث تعفن.

الأجزاء الموجودة في الجهاز والمصنوعة من المعدن أو تتميز بمظهر المعدن، قد تحتوي على الألومنيوم. إذا تلامست الأطعمة الحمضية

مع الألومنيوم الموجود في الجهاز، فقد تنتقل أيونات الألومنيوم إلى الطعام.

◀ لا تتناول الأطعمة الملوثة.

## 1.7 الجهاز المتضرر

### ⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

- أي جهاز متضرر أو كابل كهرباء تالف سوف يشكّل خطرًا.
- ◀ لا تشغّل أبدًا جهازًا متضررًا.
- ◀ لا تشد كابل الكهرباء المتصل بالشبكة كي تفصل الجهاز عن شبكة الكهرباء أبدًا. انزع القابس الكهربائي من كابل الكهرباء دائمًا.
- ◀ إذا كان الجهاز متضررًا أو كابل التوصيل بالشبكة تالفًا، فاسحب على الفور القابس الكهربائي لكابل التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.
- ◀ اتصل بخدمة العملاء. ←صفحة 30
- تتطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنيًا على أخطار.
- ◀ وحدهم أفراد الطاقم الفنيّ المدربون من أجل ذلك يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
- ◀ لا يُسمح إلا باستخدام قطع الغيار الأصلية لإصلاح الجهاز.
- ◀ إذا كان كابل الكهرباء لهذا الجهاز متضررًا، يجب تغييره من قبل الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني مؤهل بشكل مماثل، وذلك لتجنب المخاطر.

### ⚠ تحذير - خطر نشوب حريق!



- في حالة حدوث ضرر بالمواسير يمكن أن تتسرب مادة التبريد القابلة للاشتعال وتتسرب منها غازات ضارة وتشتعل.
- ◀ أبعد على الفور أي نار أو مصادر لهب عن الجهاز.
- ◀ قم بتهوية المكان.
- ◀ قم بإيقاف الجهاز. ←صفحة 17
- ◀ اسحب القابس الكهربائيّ لكابل التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.
- ◀ الاتصال بخدمة العملاء. ←صفحة 30

- اجعل مكان نصب الجهاز أبعد ما يمكن عن عناصر التسخين أو الموقد أو مصادر الحرارة الأخرى:
  - حافظ على وجود مسافة 30 مم نحو المواقد الكهربائية أو الغازية.
  - حافظ على مسافة 300 مم نحو المواقد العاملة بالنفط أو الفحم.
- استخدم عمق فتحة مقدره 560 مم.
- لا تقم أبدًا بتغطية فتحات التهوية الخارجية أو غلقها.

### توفير الطاقة عند الاستخدام

- **ملاحظة:** ترتيب أجزاء التجهيزات لا يؤثر على استهلاك الطاقة للجهاز.
- لا تفتح الجهاز إلا لفترة قصيرة وأغلقه بعناية.
- لا تقم أبدًا بتغطية فتحات التهوية الداخلية أو فتحات التهوية الخارجية أو غلقها.
- احرص على نقل الأطعمة التي تشتريها في حقيبة حفظ البرودة ثم وضعها سريعًا في الجهاز.
- اترك المواد الغذائية والمشروبات الساخنة تبرد قبل وضعها في الثلاجة.
- للانتفاع ببرودة المواد المجمدة ضع المواد المجمدة المراد إذابة تجمدها في قسم التبريد.
- اترك مسافة دائمًا بين الأطعمة والجدار الخلفي للجهاز.
- قم بإذابة التجمد بصندوق التجميد بانتظام.

## 2 تجنب الأضرار المادية

### تنبيه!

- يمكن أن يتعرض الجهاز للضرر من جراء استخدام القاعدة أو الأرفف أو أبواب الجهاز كسطح جلوس أو سطح صعود.
- ◀ لا تضغط بقدمك على القاعدة أو الأرفف أو الأبواب، ولا تستند عليها.
- من خلال اتساقات الزيوت أو الدهون يمكن أن تصعب الأجزاء البلاستيكية وعناصر إحكام الباب مسامية.
- ◀ حافظ على الأجزاء البلاستيكية وعناصر إحكام الباب نظيفة من الزيوت والدهون.
- الأجزاء الموجودة في الجهاز والمصنوعة من المعدن أو تتميز بمظهر المعدن، قد تحتوي على الألومنيوم. حيث يتفاعل الألومنيوم عندما يتصل بالأطعمة الحمضية.
- ◀ لا تقم بتخزين أي طعام في الجهاز دون تغليف.

## 3 حماية البيئة والتوفير

### 3.1 التخلص من مواد التغليف

- كافة مواد التغليف خامات غير ضارة بالبيئة ويمكن إعادة استغلالها.
- ◀ تخلّص من المكونات المفردة بشكل منفصل حسب نوعها.

### 3.2 توفير الطاقة

- عندما تتبع هذه الإرشادات، يستهلك جهازك كمية أقل من الطاقة.

### اختيار مكان النصب

- احرص على حماية الجهاز من أشعة الشمس المباشرة.

## 4 التنصيب والتوصيل

### 4.1 محتويات عبوة المنتج

بعد إخراج كافة الأجزاء من عبوة التغليف، تأكد من خلوها من أية أضرار ناجمة عن النقل واكتمال مجموعة التوريدات. في حالات الشكاوى توجّه إلى تاجرِك أو إلى مركز خدمة العملاء ←صفحة 30 التابع لنا.

تتكون مجموعة التجهيزات الموردة من:

- جهاز مدمج
- التجهيزات والملحقات<sup>1</sup>
- مواد التركيب
- دليل التركيب
- دليل الاستعمال
- سجل خدمة العملاء
- ملحق الضمان<sup>2</sup>
- ملصق الطاقة
- معلومات حول استهلاك الطاقة والوضوء

### 4.2 معايير مكان النصب

#### ⚠ تحذير

#### خطر الانفجار!

إذا كان الجهاز موجودًا في مكان صغير للغاية، فيمكن في حالة حدوث تسرب بدورة التبريد أن ينشأ خليط غاز وهواء قابل للاشتعال.

◀ لا تقم بنصب الجهاز إلا في مكان بمتوسط مساحة لا يقل عن 1 م<sup>3</sup> لكل 8 جم من مادة التبريد. كمية مادة التبريد مدونة على لوحة

الصنع. ←الشكل 1/5

قد يصل وزن الجهاز تبعًا للطراز من قبل المصنع حتى 75 كجم. لتحمل وزن الجهاز يجب أن تكون الأرضية مستقرة بدرجة كافية.

### درجة الحرارة المحيطة المسموح بها

يرتبط تحديد درجة الحرارة المحيطة المسموح بها بفئة المناخ الخاصة بالجهاز. ستجد البيانات الخاصة بفئة المناخ على لوحة الصنع. ←الشكل 1/5

فئة المناخ	درجة الحرارة المحيطة المسموح بها	SN
SN	10 °م...32 °م	
N	16 °م...32 °م	
ST	16 °م...38 °م	
T	16 °م...43 °م	

يكون الجهاز قادرًا على العمل بكامل طاقته في نطاق درجة الحرارة المحيطة المسموح بها.

إذا قمت بتشغيل جهاز من فئة المناخ SN في درجة حرارة محيطية أكثر برودة، فيمكن استبعاد حدوث أضرار بالجهاز حتى درجة حرارة محيطية 5 °م.

### أبعاد الفتحة

احرص على مراعاة أبعاد الفتحة في حالة تركيب الجهاز في التجويف. وفي حالة وجود اختلافات قد تنشأ مشكلات عند تركيب الجهاز.

### عمق الفتحة

قم بتركيب الجهاز في عمق الفتحة الموصى به والبالغ 560 مم.

<sup>1</sup> حسب تجهيز الجهاز

<sup>2</sup> ليست في كل البلدان

2. افحص مقبس الشبكة للتأكد من ثباته.
- ✓ وعندئذ يكون الجهاز جاهزاً للتشغيل.

حيث يزداد استهلاك الطاقة بشكل طفيف عندما يقل عمق الفتحة. ويجب أن يبلغ عمق الفتحة 550 مم على الأقل.

### عرض الفتحة

يكون من الضروريّ للجهاز توفير عرض داخلي لفتحة الأثاث لا يقل عن 560 مم.

## 5 التعرّف

### 5.1 الجهاز

تجد هنا نظرةً عامة على مكوّنات جهازك.

← الشكل 1

A	درج التبريد ← صفحة 20
B	المجمّد ← صفحة 21
1	نطاق الاستعمال ← صفحة 15
2	الرف المتغير ← صفحة 15
3	الرف القابل للإخراج ← صفحة 15
4	درج الفاكهة والخضروات مع منظّم الرطوبة ← صفحة 15
5	لوحة الصنع ← صفحة 30
6	درج المجمدات المسطح ← صفحة 16
7	حاوية المجمدات ← صفحة 24
8	درج الزبدة والجبن ← صفحة 16
9	رف الباب للزجاجات الكبيرة ← صفحة 16

**ملاحظة:** يمكن أن تكون هناك اختلافات بين جهازك والصور فيما يتعلق بالتجهيز والحجم.

### التنصيب الفوقي والتحتي والمتجاور

إذا أردت تنصيب جهازي تبريد فوق بعضهما البعض أو بجوار بعضهما البعض، فيجب الحفاظ على مسافة فاصلة بينهما لا تقل عن 150 مم. مع بعض الأجهزة المختارة يمكن إجراء عملية التنصيب دون الالتزام بالحد الأدنى للمسافة. يُرجى الاستفسار عن ذلك من خلال الوكيل المتخصص لديك أو مصمم المطبخ.

### 4.3 تركيب الجهاز

- ◀ قم بتركيب الجهاز طبقاً لما ورد بدليل التركيب المرفق.

### 4.4 تحضير الجهاز للاستخدام لأول مرة

1. أخرج مواد المعلومات.
2. قم بإزالة رقائق الحماية ووسائل تأمين النقل، مثلًا الأشرطة اللاصقة والكارتون.
3. قم بتنظيف الجهاز لأول مرة.  
← صفحة 23

### 4.5 توصيل الجهاز كهربائياً

1. أدخل مقبس الشبكة لكابل التوصيل بالكهرباء للجهاز في مقبس قريب من الجهاز.
- توجد بيانات توصيل الجهاز على لوحة الصنع. ← الشكل 1/5

## 5.2 نطاق الاستعمال

اضبط كل وظائف جهازك واحصل على معلومات حول حالة التشغيل عبر لوحة الاستعمال.

← الشكل 2

1 **super** (صندوق التبريد) يقوم بإيقاف أو تشغيل التبريد الفائق.

2 **»»** (صندوق التبريد) يضبط درجة حرارة قسم التبريد.

3 يظهر درجة الحرارة المضبوطة لقسم التبريد بوحدة °م.

4 **holiday** يقوم بتشغيل أو إيقاف نمط الإجازة.

5 يقوم **alarm** بإيقاف إشارة التحذير الصوتية.

6 **»»** (صندوق التجميد) يضبط درجة حرارة المجمد.

7 يظهر درجة الحرارة المضبوطة للمجمد بوحدة °م.

8 **super** (صندوق التجميد) يقوم بإيقاف أو تشغيل التجميد الفائق.

9 ① يقوم بتشغيل أو إيقاف الجهاز.

## 6 التجهيزات

ويرتبط تجهيز جهازك بالطراز المعني.

## 6.1 الرف

لتغيير مواضع الأرفف حسب الحاجة، أخرج الرف وأعد تركيبه في موضع آخر. ← "إخراج الرف"، صفحة 24

## 6.2 الرف المتغير

استخدم الرف المتغير لتخزين المواد الغذائية المبردة المرتفعة على الرف الموجود تحته، مثلاً الأباريق أو الزجاجات.

يمكنك سحب الجزء الأمامي من الرف المتغير وإدخاله تحت الجزء الخلفي للرف المتغير.

← الشكل 3

## 6.3 الرف القابل للإخراج

لتوفير نظرة عامة أفضل وإخراج الطعام بشكل أسرع، اسحب الرف القابل للإخراج.

## 6.4 درج الفاكهة والخضروات مع منظم الرطوبة

قم بتخزين الفاكهة والخضروات الطازجة بدون تغليف في درج الفاكهة والخضروات.

عند حفظ الفاكهة والخضروات المُقطعة، قم بتغطيتها أو تغليفها بشكل محكم ضد تسريب الهواء. بواسطة منظم الرطوبة وعنصر إحكام خاص يمكنك موازنة درجة رطوبة الهواء في درج الفاكهة والخضروات. وبذلك يمكنك حفظ الفاكهة والخضروات الطازجة لمدة أطول بمقدار الضعف من مدة الحفظ التقليدية.

← الشكل 4

## 6.5 درج المجمدات المسطح

قم بتخزين المواد المجمدة المسطحة، وعاء مكعبات الثلج وجاروف الثلج في درج المجمدات المسطحة.

## 6.6 درج الزبدة والجبن

قم بتخزين الزبدة والجبن الصلب في درج الزبدة والجبن.

## 6.7 رف الباب

لتغيير موضع رف الباب حسب الحاجة، أخرج رف الباب وأعد تركيبه في موضع آخر.

← "إخراج رف الباب"، صفحة 24

## 6.8 الملحقات

استخدم الملحقات الأصلية. فهي مصممة لتناسب مع جهازك. تتوقف ملحقات جهازك على الطراز.

## رف البيض

قم بتخزين البيض بشكل آمن على رف البيض.

## حامل الزجاجات

يعمل حامل الزجاجات على منع انقلاب الزجاجات عند فتح وغلق باب الجهاز.

← الشكل 5

## درج المجمدات

يمكنك في درج المجمدات تجميد كميات صغيرة من الطعام، مثل التوت وقطع الفاكهة والأعشاب والخضروات.

← الشكل 6

قم بتوزيع الطعام المراد تجميده في درج التجميد بالتساوي واتركه يتجمد حوالي 10 إلى 12 ساعة. بعد ذلك قم بوضعها في كيس تجميد أو علبة تجميد.

اضبط درجة رطوبة الهواء في درج الفاكهة والخضروات وفقاً لنوع وكمية الأطعمة المطلوب تخزينها من خلال تحريك منظم الرطوبة، كما يلي:

- درجة رطوبة هواء منخفضة ١ عندما تكون غالبية الأطعمة المخزنة من الفاكهة أو التعبئة المختلطة أو التخميل المرتفع.
- درجة رطوبة هواء عالية ٢ عندما تكون غالبية الأطعمة المخزنة من الخضروات وكذلك في حالة التعبئة المختلطة أو التخميل القليل.

وفقاً للكمية المخزنة ونوع المواد المخزنة يمكن أن يتكون ماء متكثف في درج الفاكهة والخضروات.

قم بإزالة الماء المتكثف بواسطة منديل جاف واضبط درجة رطوبة هواء منخفضة عن طريق منظم درجة الرطوبة.

لكي يتسنى الحفاظ على الجودة والنكهة، قم بتخزين الفاكهة والخضروات الحساسة للبرودة خارج الجهاز في درجات حرارة من حوالي 8 °م حتى 12 °م، مثل الأناناس، الموز، الموالح، الخيار، الكوسة، الفلفل الحلو، الطماطم والبطاطس.



3. اضبط درجة الحرارة المرغوبة.

←صفحة 17

## 7.2 إرشادات حول التشغيل

- إذا قمت بتشغيل الجهاز، لا يتم الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة إلا بعد عدة ساعات. لا تضع أية أطعمة قبل الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة.
- تسخن العبوة المحيطة بدرجة التجميد قليلاً من حين لآخر. وهذا يمنع تكون الماء بسبب التكثف في منطقة مانع تسرب الباب.
- عندما تغلق الباب، يمكن أن يتولد ضغط منخفض. ولا تستطيع فتح الباب مرة أخرى إلا بصعوبة. انتظر لحظة، حتى يتم معادلة الضغط المنخفض.

## 7.3 إيقاف الجهاز

◀ اضغط على ①.

## 7.4 ضبط درجة الحرارة

### ضبط درجة حرارة قسم التبريد

◀ كرر الضغط على «» (صندوق التبريد)، إلى أن يشير بيان درجة الحرارة (صندوق التبريد) إلى درجة الحرارة المرغوبة.

درجة الحرارة الموصى بها في قسم التبريد تبلغ 4 °م.

← "ملصق OK"، صفحة 20

### ضبط درجة حرارة المجمد

◀ كرر الضغط على «» (صندوق التجميد)، إلى أن يشير بيان درجة الحرارة (صندوق التجميد) إلى درجة الحرارة المرغوبة.

درجة الحرارة الموصى بها في المجمد تبلغ -18 °م.

## مركم البرودة

استخدم مركم البرودة في حفظ الأطعمة باردة مؤقتاً مثل وضعها في حقيبة حفظ البرودة.

**نصيحة:** عند انقطاع التيار الكهربائي أو حدوث خلل يعمل مركم البرودة على تأخير تدفئة المواد المجمدة المخزنة في الجهاز.

## طبق مكعبات الثلج

استخدم طبق مكعبات الثلج، لعمل مكعبات الثلج.

## عمل مكعبات الثلج

لا تستخدم سوى ماء الشرب لصنع مكعبات الثلج.

1. املاً طبق مكعبات الثلج حتى ثلاثة أرباعه بماء صالح للشرب ثم ضعه في حيز التجميد.

لا تقم بفتح طبق مكعبات الثلج المجمد إلا بأداة غير حادة، مثل مقبض معلقة.

2. لفك مكعبات الثلج، ضع طبق مكعبات الثلج تحت الماء لمدة قصيرة، أو قم ببله قليلاً.

## 7 الاستعمال الأساسي

### 7.1 تشغيل الجهاز

1. اضغط على ①.

✓ يبدأ الجهاز في التبريد.

✓ تصدر إشارة تحذير صوتية ويومض

بيان درجة الحرارة (صندوق التجميد) ويضيء alarm، نظراً لأن صندوق التجميد مازال دافئاً للغاية.

2. أوقف إشارة التحذير الصوتية بواسطة alarm.

✓ ينطفئ alarm بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة.

ينتقل الجهاز بعد انتهاء التجميد الفائق الأوتوماتيكي إلى وضع التشغيل العادي.

### إيقاف التجميد الفائق الأوتوماتيكي

- ◀ اضغط على **super** (صندوق التجميد).
- ✓ يتم الإشارة إلى درجة الحرارة التي سبق ضبطها.

### 8.3 التجميد الفائق اليدوي

- مع التجميد الفائق يقوم صندوق التجميد بالتبريد بأقصى أداء تبريد ممكن.
- قم بتشغيل التجميد الفائق قبل 4 حتى 6 ساعات من القيام بتخزين كمية أطعمة بدءًا من 2 كجم في المجمد.
- للاستفادة من قدرة التجميد، استخدم التجميد الفائق.
- ← "متطلبات قدرة التجميد"،  
صفحة 21

**ملاحظة:** عندما يكون التجميد الفائق مشغلاً، قد تتزايد أصوات الضجيج.

### تشغيل التجميد الفائق اليدوي

- ◀ اضغط على **super** (صندوق التجميد).
- ✓ فيضيء **super** (صندوق التجميد).
- ملاحظة:** بعد حوالي 60 ساعة يتحول الجهاز إلى وضع التشغيل العادي.

### قم بإيقاف التجميد الفائق اليدوي

- ◀ اضغط على **super** (صندوق التجميد).
- ✓ يتم الإشارة إلى درجة الحرارة التي سبق ضبطها.

## 8 الوظائف الإضافية

### 8.1 التبريد الفائق

مع التبريد الفائق يعمل قسم التبريد بأقصى أداء تبريد ممكن. قم بتشغيل التبريد الفائق قبل تخزين كميات الأطعمة الكبيرة.

**ملاحظة:** عندما يكون التبريد الفائق مشغلاً، قد تتزايد أصوات الضجيج.

### تشغيل التبريد الفائق

- ◀ اضغط على **super** (صندوق التبريد).
- ✓ فيضيء **super** (صندوق التبريد).
- ملاحظة:** بعد حوالي 15 ساعة يتحول الجهاز إلى وضع التشغيل العادي.

### قم بإيقاف التبريد الفائق

- ◀ اضغط على **super** (صندوق التبريد).
- ✓ يتم الإشارة إلى درجة الحرارة التي سبق ضبطها.

### 8.2 التجميد الفائق الأوتوماتيكي

مع التجميد الفائق الأوتوماتيكي يقوم درج التجميد بالتبريد بدرجة أكثر برودة بكثير منها في وضع التشغيل العادي. وبذلك تتجمد الأطعمة في وقت أسرع. يعمل التجميد الفائق الأوتوماتيكي عندما تضع أطعمة طازجة في درج المجمدات الموجود على وعاء المجمدات الكبير أو تضعها في وعاء المجمدات المسطح بدءًا من الجهة اليمنى.

عندما يتم تشغيل التجميد الفائق الأوتوماتيكي، يضيء **super** (صندوق التجميد) وقد تصدر أصوات ضجيج متزايدة.

## 8.4 وضع العطللة

في حالة الغياب عن المنزل لمدة طويلة، يمكنك تشغيل الجهاز على وضع العطللة الموفر للطاقة.

## إطفاء إنذار الباب

- ◀ أغلق باب الجهاز أو اضغط على alarm
- ✓ يتم إيقاف إشارة التحذير الصوتية.

## 9.2 إنذار درجة الحرارة

عندما تصبح درجة حرارة صندوق التجميد ساخنة جدًا، ينطلق إنذار درجة الحرارة.  
تصدر إشارة تحذير صوتية ويضيء alarm.

## ⚠ احتريس

## خطر حدوث أضرار صحية!

- عند إذابة التجمد قد تتكاثر البكتيريا، ومن ثم تفسد المواد المجمدة.
- ◀ لا تقم بإعادة تجميد المواد المذابة.
- ◀ ولا تقم بتجميدها مجددًا إلا بعد طهوها أو قليها،
- ◀ وحينها لا تعتمد على مدة التخزين الفصوى كاملةً.

قد ينطلق إنذار درجة الحرارة في الحالات التالية:

- عند بدء تشغيل الجهاز.
- لا تقم بتخزين المواد الغذائية، إلا بعد الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة.
- عند وضع كمية كبيرة من الأطعمة الطازجة.
- قم بتشغيل التجميد الفائق قبل تخزين كميات كبيرة من الطعام.
- ترك باب صندوق التجميد مفتوحًا لمدة طويلة.
- افحص ما إذا كان يتم إذابة المواد الغذائية المجمدة.

## إطفاء إنذار درجة الحرارة

- ◀ اضغط على alarm.
- ✓ يتم إيقاف إشارة التحذير الصوتية.

## ⚠ احتريس

## خطر حدوث أضرار صحية!

عندما يكون وضع العطللة مشغلاً، ترتفع درجة حرارة حيز التبريد. وبسبب ارتفاع درجة الحرارة، يمكن أن تتكاثر البكتيريا وتفسد الأطعمة.  
◀ لا تقم بتخزين أية أطعمة في صندوق التبريد عندما يكون وضع العطللة مشغلاً.

يقوم الجهاز بتحويل درجات الحرارة أوتوماتيكياً.

قسم التبريد	14 °م
قسم التجميد	لم تتغير درجة الحرارة

## تشغيل وضع العطللة

- ◀ اضغط على holiday.
- ✓ فيضيء holiday.
- ✓ لا يشير بيان درجة الحرارة (قسم التبريد) إلى أي درجة حرارة.

## إيقاف تشغيل وضع العطللة

- ◀ اضغط على holiday.
- ✓ يتم الإشارة إلى درجة الحرارة التي سبق ضبطها.

## 9 الإنذار

## 9.1 إنذار الباب

عند فتح باب الجهاز لمدة أطول ينطلق إنذار الباب.  
وتصدر إشارة تحذير صوتية.

## 10.2 النطاقات الباردة في قسم التبريد

من خلال تدوير الهواء في قسم التبريد تنشأ نطاقات باردة مختلفة.

### أكثر منطقة برودة

النطاق الأكثر برودة هو ذلك الموجود بين السهم المرسوم على الجانب وبين الرف الموجود تحته.

**نصيحة:** قم بتخزين الأطعمة القابلة للتلف بسهولة، مثل السمك والسجق واللحم، في النطاق الأكثر برودة.

### أكثر النطاقات سخونة

أكثر النطاقات سخونة هو الواقع عند الباب بالأعلى تمامًا.

**نصيحة:** قم بتخزين الأطعمة غير الحساسة، مثلًا الجبن الصلب والزبدة، في النطاقات الأكثر سخونة. بذلك يمكن للجبن أن يحافظ على رائحته الفواحة، بينما تبقى الزبدة سهلة الفرد.

## 10.3 ملصق OK

بواسطة الملصق OK يمكنك التحقق من وصول درجة الحرارة في قسم التبريد إلى نطاقات درجة الحرارة الآمنة الموصى بها للأطعمة وهي  $+4^{\circ}\text{C}$  م أو أقل.

الملصق OK غير موجود في بعض الموديلات. إذا لم يشر الملصق إلى كلمة OK، قم بتخفيض درجة الحرارة تدريجيًا.

← "ضبط درجة حرارة قسم التبريد"،  
صفحة 17

بعد تشغيل الجهاز قد يستغرق الأمر حتى 12 ساعة حتى الوصول إلى درجة الحرارة المحددة.

- ✓ يشير بيان درجة الحرارة (صندوق التجميد) لفترة قصيرة إلى أعلى درجة حرارة كانت سائدة في المبرد. وبعد ذلك يشير بيان درجة الحرارة (صندوق التجميد) مرة أخرى إلى درجة الحرارة المضبوطة.
- ✓ بدءًا من هذه اللحظة سيتم مجددًا احتساب أعلى درجة حرارة وتخزينها.
- ✓ **alarm** يضيء حتى الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة مرة أخرى.

## 10 قسم التبريد

يمكنك حفظ اللحم والسجق (التفانق) والسمك ومنتجات الألبان والبيض والأطعمة الجاهزة والمخبوزات في قسم التبريد.

يمكن ضبط درجة الحرارة على قيمة من  $2^{\circ}\text{C}$  حتى  $8^{\circ}\text{C}$ .

يمكنك بواسطة التخزين البارد تخزين الطعام القابل للتلف بسهولة لفترة قصيرة وحتى متوسطة. كلما كانت درجة الحرارة المختارة أكثر انخفاضًا، طالت المدة التي تظل فيها الأطعمة طازجة.

## 10.1 نصائح لتخزين الأطعمة في قسم التبريد

- احفظ الأطعمة الطازجة والسليمة فقط.
- احرص على تغليف الأطعمة بشكل محكم ضد تسريب الهواء أو تغطيتها أثناء حفظها.
- لا تضع الأطعمة بجوار الجدار الخلفي مباشرة حتى لا يضعف تدوير الهواء أو تتجمد الأطعمة.
- ينبغي ترك الأطعمة والمشروبات الساخنة لتبرد أولًا.
- يجب مراعاة تاريخ انتهاء الصلاحية أو تاريخ الاستهلاك المحدد من قبل الجهة الصانعة.



3. وضع الأطعمة الطازجة ملاصقة قدر  
الإمكان لجدار المجمّد من أجل  
تجميدها.

الضبط الصحيح

## 11.2 استغلال سعة صندوق التجميد بالكامل

تعرف على كيفية وضع الكمية القصوى من الطعام المراد تجميده في درج التجميد.

1. أخرج جميع أجزاء التجهيزات في درج التجميد. ←صفحة 24
2. ضع الطعام فوق الأرفف وفوق أرضية درج التجميد مباشرة.

## 11.3 نصائح لتخزين الأطعمة في صندوق التجميد

- احرص على تغليف الأطعمة بشكل محكم ضد تسريب الهواء أثناء حفظها.
- عدم ملاصقة الأطعمة المراد تجميدها للأطعمة المجمّدة.
- قم بتوزيع المواد الغذائية على مساحة كبيرة في أدراج التجميد.
- عند الرغبة في تجميد كميات كبيرة من الأطعمة الطازجة بشكل سريع وموفر، ضع هذه الكميات في حاوية المجمدات العلوية.
- حتى يتم تدوير الهواء دون إعاقة في الجهاز، قم بإدخال حاوية المجمدات حتى النهاية.

## 11.4 نصائح حول تجميد الأطعمة الطازجة

- احرص على تجميد الأطعمة الطازجة والسليمة فقط.
- قم بتجميد الأطعمة شيئاً فشيئاً.
- الأطعمة الجاهزة تكون أنسب من الأطعمة التي يمكن تناولها نيئة.
- قم بغسل الخضروات وتقطيعها وسلفها قبل التجميد.

## 11 صندوق التجميد

في صندوق التجميد يمكنك تخزين الأغذية المجمّدة، وتجميد الطعام وعمل مكعبات الثلج. يمكن ضبط درجة الحرارة على قيمة من 16° م حتى 24° م. عند تخزين الأطعمة لفترة طويلة ينبغي أن يتم ذلك في درجة حرارة -18° م أو أقل.

بفضل خاصية تخزين الأطعمة المجمّدة يمكن تخزين الأطعمة التي تفسد بسرعة لفترة طويلة. فدرجات الحرارة المنخفضة تبطئ أو توقف فساد الأطعمة.

## 11.1 قدرة التجميد

تحدد قدرة التجميد كمية الطعام التي يمكن تجميدها حتى باطنها وعدد الساعات اللازمة لذلك. ستجد البيانات الخاصة بأقصى قدرة تجميد على لوحة الصنع. ←الشكل 1/5

## متطلبات قدرة التجميد

1. قبل وضع الأطعمة الطازجة بحوالي 24 ساعة، قم بتشغيل التجميد الفائق.
- ← "تشغيل التجميد الفائق اليدوي"، صفحة 18
2. في الأجهزة المزودة بدرج المجمدات المسطحة، قم بوضع المواد الغذائية أولاً. في الأجهزة غير المزودة بدرج المجمدات المسطحة، املاً أدنى درج مجمدات بالمواد الغذائية أولاً.

## 11.6 طرق إذابة التجمد عن الأطعمة المجمدة

### ⚠️ احترس

#### خطر حدوث أضرار صحية!

عند إذابة التجمد قد تتكاثر البكتيريا، ومن ثم تفسد المواد المجمدة.

◀ لا تقم بإعادة تجميد المواد المذابة.

◀ ولا تقم بتجميدها مجددًا إلا بعد طهوها أو قليها،

◀ وحينها لا تعتمد على مدة التخزين القصوى كاملة.

■ قم بإذابة تجمد أغذية الحيوانات مثل السمك واللحوم والجبن واللبن المخثر في حيز التبريد.

■ قم بإذابة تجمد الخبز في درجة حرارة الغرفة.

■ قم بتحضير الأطعمة في الميكروويف أو في الفرن أو على الموقد لتناولها على الفور.

■ قبل التجميد، قم بغسل الفاكهة ونزع بذورها وتقسيرها حسب اللزوم وإضافة السكر أو مادة حمض الأسكوربيك.

■ من الأطعمة المناسبة للتجميد المخبوزات واللحوم والمأكولات البحرية واللحوم البرية والطيور والبيض بدون قشرة والجبن والزبدة واللبن المخثر والوجبات الجاهزة وبقايا الأطعمة.

■ من الأطعمة غير المناسبة للتجميد الخس والفجل والبيض بقشرته والعنب والتفاح النيئ والكمثرى والزبادي والكريمة الحامضة والقشدة الطرية والمايونيز.

### تغليف المواد المجمدة

خامة التغليف المناسبة وطريقة التغليف الصحيحة من شأنهما الحفاظ على جودة المنتج وتجنب حروق التجميد.

1. قم بوضع الطعام في الغلاف.

2. قم بالضغط عليها لتفريغ الهواء.

3. أغلق الغلاف بإحكام ضد الهواء، حتى لا يفقد الطعام نكهته أو يجف.

4. دوّن على الغلاف محتواه وتاريخ تجميده.

## 12 إذابة التجمد

### 12.1 إذابة التجمد في قسم التبريد

أثناء التشغيل يتكون على الجدار الخلفي لحيز التبريد قطرات ماء متكثف أو صقيع لأسباب متعلقة بالوظيفة.

حيث يقوم الجدار الخلفي في حيز التبريد بإذابة التجمد أو توماتيكياً.

ويتدفق الماء المتكثف عبر مجرى الماء المتكثف إلى فتحة التصريف وصولاً إلى طبق التبخر ولا يحتاج للمسح.

لكي يتسنى تصريف الماء المتكثف ومنع تكون روائح، تراعى المعلومات التالية:

← "تنظيف مجرى الماء المتكثف وفتحة التصريف"، صفحة 24.

### 11.5 صلاحية الأطعمة

#### المجمدة في درجة حرارة -18° م

المواد الغذائية	فترة التخزين
السمك والنقانق والأطعمة الجاهزة والمخبوزات	حتى 6 شهور
الطيور واللحوم	حتى 8 شهور
الخضروات والفواكه	حتى 12 شهرًا

يبين تفويم التجميد المطبوع أقصى مدة تخزين بالشهور في ظل درجة حرارة ثابتة تبلغ -18° م.

## 12.2 إذابة التجمد في صندوق التجميد

المجمد لا يزيل الثلج تلقائياً. طبقة واحدة من الثلج في صندوق التجميد يمكنها أن تسيء درجة التبريد في المواد المتجمدة وأن تزيد استهلاك الكهرباء.

### إذابة التجمد بصندوق التجميد

لذا يجب إزالة الثلج من صندوق التجميد بانتظام.

1. قم بتشغيل التجميد الفائق قبل إذابة التجمد بحوالي 4 ساعات.

← "تشغيل التجميد الفائق اليدوي"، صفحة 18

فتصل الأطعمة بذلك إلى درجات حرارة عميقة جداً، ويمكنك عندئذ تخزينها لمدة أطول في درجة حرارة الغرفة.

2. أخرج حاوية المجمدات بما تحتويه من مواد مجمدة وخزنها بشكل مؤقت في مكان بارد. ضع مراكم البرودة، إن وجدت، على المجمدات.

3. قم بإيقاف الجهاز. ← صفحة 17

4. افصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية.

اسحب القابس الكهربائي لكابل التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.

5. لتسريع عملية إذابة التجمد ضع وعاءً به ماء ساخن على حامل وعاء في صندوق التجميد.

6. امسح الماء المذاب باستخدام قطعة قماش أو إسفنجة.

7. قم بتجفيف صندوق التجميد باستخدام قطعة قماش ناعمة وجافة.

8. قم بتوصيل الجهاز كهربائياً.

← صفحة 14

9. قم بتشغيل الجهاز. ← صفحة 17

10. قم بتركيب حاوية المجمدات بما تحتويه من مواد مجمدة مرة أخرى.

## 13 التنظيف والعناية

نظف جهازك واعتني به بدقة، كي يظل قادراً على أداء وظيفته لمدة طويلة. يجب أن يتم تنظيف المواضع، التي يصعب الوصول إليها، عن طريق خدمة العملاء. يمكن أن يكلف التنظيف عبر خدمة العملاء نفقات مالية.

### 13.1 تحضير الجهاز للتنظيف

1. قم بإيقاف الجهاز. ← صفحة 17

2. افصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية.

اسحب القابس الكهربائي لكابل التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.

3. أخرج جميع الأطعمة وقم بتخزينها في مكان بارد.

ضع مراكم البرودة، إن وجدت، على الأطعمة.

4. إذا تكونت طبقة من الصقيع المجمد، اعمل على إذابتها.

5. أخرج جميع أجزاء التجهيزات وأجزاء الكماليات من الجهاز. ← صفحة 24

6. قم بفك الرف الموجود فوق درج الفاكهة والخضروات. ← صفحة 25

### 13.2 تنظيف الجهاز

#### ⚠ تحذير

#### خطر الصعق الكهربائي!

الرطوبة المتوغلّة في الجهاز قد تسبب صدمة كهربائية.

◀ لا تستخدم أجهزة تنظيف بالضغط

العالي أو أجهزة تنظيف بالبخار، كي تنظف الجهاز.

### 13.3 تنظيف مجرى الماء المتكثف وفتحة التصريف

لكي يتسنى تصريف الماء المتكثف، قم بتنظيف مجرى الماء المتكثف وفتحة التصريف بصفة دورية.

- ◀ قم بتنظيف مجرى الماء المتكثف وفتحة التصريف بحرص، مثلاً باستخدام ممسحة قطنية.

← الشكل 7

### 13.4 إخراج أجزاء التجهيزات

عندما تريد تنظيف أجزاء التجهيزات جيداً، اخلعها من جهازك.

#### إخراج الرف

- ◀ اسحب الرف للخارج واخلعه.

← الشكل 8

#### إخراج الرف القابل للإخراج

1. اسحب الرف القابل للإخراج بقوة، إلى أن يتم تحرير طرف التثبيت.

← الشكل 9

2. قم بإنزال الرف وانزعه من الجانب.

#### إخراج رف الباب

- ◀ ارفع رف الباب واخلعه.

← الشكل 10

#### إخراج درج الفاكهة والخضروات

1. اسحب درج الفاكهة والخضروات للخارج حتى النهاية.
2. ارفع حاوية الفاكهة والخضروات من الأمام ① ثم اخلعها ②.

← الشكل 11

#### إخراج حاوية المجمدات

1. اسحب حاوية المجمدات للخارج حتى النهاية.
2. ارفع حاوية المجمدات من الأمام ① وأخرجها ②.

← الشكل 12

وصول سوائيل إلى الإضاءة أو عناصر الاستعمال قد يكون خطيراً.  
◀ يحظر وصول ماء الشطف إلى الإضاءة أو عناصر الاستعمال.

#### تنبيه!

- المنظفات غير المناسبة يمكن أن تضر بسطح الجهاز.
- ◀ لا تستخدم وسائد حاكة أو قطع إسفنجية خشنة.
- ◀ لا تستخدم منظفات خادشة أو مواد تنظيف حادة.
- ◀ لا تستخدم أية منظفات قوية تحتوي على الكحول.
- إذا وصل سائل إلى فتحة التصريف، قد يحدث سيلان في صينية التبخير.
- ◀ يجب ألا يصل ماء الشطف إلى فتحة التصريف.

عندما تقوم بتنظيف أجزاء التجهيزات والملحقات في غسالة الأواني، فإنها يمكن أن تتشوه أو يتغير لونها.  
◀ لا تقم أبداً بتنظيف أجزاء التجهيزات والملحقات في غسالة الأواني.

1. قم بتحضير الجهاز للتنظيف.

←صفحة 23

2. قم بتنظيف الجهاز وأجزاء التجهيزات وأجزاء الكماليات وعناصر إحكام الباب باستخدام فوطة أواني وماء فاتر وقدر من مادة تنظيف متعادلة الأس الهيدروجيني.

3. قم بالتنظيف جيداً بعد ذلك باستخدام فوطة ناعمة وجافة.
4. أدخل أجزاء التجهيزات وقم بتركيب أجزاء الجهاز.
5. قم بتوصيل الجهاز كهربائياً.

←صفحة 14

6. قم بتشغيل الجهاز. ←صفحة 17

7. قم بوضع الأطعمة.



## 13.5 فك أجزاء الجهاز

إذا أردت تنظيف جهازك بعناية، يمكنك فك أجزاء معينة من الجهاز.

### فك الرف الموجود فوق درج الفاكهة والخضروات

1. اسحب درج الفاكهة والخضروات للخارج.

2. اخلع الرف ① واقبله ②.

← الشكل 13

3. اضغط عناصر تثبيت الغطاء السفلي إلى الخارج.

← الشكل 14

4. ارفع الغطاء للأمام ① وأخرجه بسحبه للخلف ②.

← الشكل 15

## 14 التغلب على الاختلالات

يمكنك أن تقوم بنفسك بإصلاح الأعطال البسيطة بجهازك. اقرأ معلومات التغلب على الأعطال قبل الاتصال بخدمة ما بعد البيع. حيث يجنبك ذلك أية تكاليف غير ضرورية.



### خطر الصعق الكهربائي!

- تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنيًا على أخطار.
- ◀ وحدهم أفراد الطاقم الفني المدربون من أجل ذلك يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
  - ◀ لا يُسمح إلا باستخدام قطع الغيار الأصلية لإصلاح الجهاز.
  - ◀ إذا كان كابل الكهرباء لهذا الجهاز متضررًا، يجب تغييره من قبل الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني مؤهل بشكل مماثل، وذلك لتجنب المخاطر.

السبب والتغلب على الأعطال	العطل
<p>نمط العرض مشغّل.</p> <p>◀ قم بتنفيذ الاختبار الذاتي للجهاز. ←صفحة 29</p> <p>✓ بعد انتهاء الاختبار الذاتي للجهاز ينتقل الجهاز إلى وضع التشغيل العادي.</p>	<p>الجهاز لا يبدر، بينما الشاشة وتجهيزه الإضاءة مضيئتان.</p>
<p>أسباب مختلفة ممكنة.</p> <p>◀ اتصل بخدمة العملاء.</p> <p>تجد رقم خدمة العملاء في دليل مراكز خدمة العملاء المرفق.</p>	<p>إضاءة LED لا تعمل.</p>
<p>اكتشفت الوحدة الإلكترونية وجود خطأ.</p> <p>1. قم بإيقاف الجهاز. ←صفحة 17</p> <p>2. افصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية.</p> <p>اسحب القابس الكهربائي لكابل توصيل التيار من المقبس أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.</p> <p>3. قم بتوصيل الجهاز مرة أخرى بعد 5 دقائق.</p> <p>4. إذا استمر ظهور البلاغ في وحدة العرض، اتصل بخدمة العملاء.</p> <p>تجد رقم خدمة العملاء في دليل مراكز خدمة العملاء المرفق.</p>	<p>يظهر E أو d في بيان درجة الحرارة.</p>

العطل	السبب والتغلب على الأعطال
يومض بيان درجة الحرارة (صندوق التجميد).	درجة حرارة صندوق التجميد كانت ساخنة جدًا. 1. اضغط على <b>alarm</b> .
يوميض بيان درجة الحرارة (صندوق التجميد).	✓ يشير بيان درجة الحرارة (صندوق التجميد) لفترة قصيرة إلى أعلى درجة حرارة كانت سائدة في المجمد. وبعد ذلك يشير بيان درجة الحرارة (صندوق التجميد) مرة أخرى إلى درجة الحرارة المضبوطة. 2. اضغط على <b>alarm</b> .
تصدر إشارة تحذير صوتية ويومض بيان درجة الحرارة (حيز التجميد) ويضيء <b>alarm</b> .	✓ يتوقف بيان درجة الحرارة (درج التجميد) عن الوميض. أسباب مختلفة ممكنة. ◀ اضغط على <b>alarm</b> . ✓ يتم إيقاف الإنذار.
باب الجهاز مفتوح. ◀ أغلق باب الجهاز.	فتحات التهوية الخارجية مسدودة. ◀ قم بإزالة أية عوائق موجودة أمام فتحات التهوية الخارجية.
تم وضع كمية كبيرة من الأطعمة الطازجة. ◀ لا تتجاوز أقصى قدرة تجميد. ← "قدرة التجميد"، صفحة 21	
درجة الحرارة تختلف كثيرًا عن وضع الضبط.	أسباب مختلفة ممكنة. 1. قم بإيقاف الجهاز. ← صفحة 17 2. أعد تشغيل الجهاز بعد حوالي 5 دقائق. ← صفحة 17 - عندما تكون درجة الحرارة مرتفعة جدًا، تحقق من درجة الحرارة مجددًا بعد بضع ساعات. - عندما تكون درجة الحرارة باردة جدًا، تحقق من درجة الحرارة مجددًا في اليوم التالي.
أرضية قسم التبريد مبتلة.	هناك انسداد في مجرى الماء المتكثف أو فتحة التصريف. ◀ قم بتنظيف مجرى الماء المتكثف وفتحة التصريف. ← صفحة 24
الجهاز يصدر صوت أزيز أو بقللة أو زن أو بقبقة أو طقطقة.	لا يوجد خطأ. محرك يعمل، مثلًا جهاز التبريد، المروحة. مادة التبريد تتدفق عبر الأنابيب. يتم تشغيل أو إيقاف المحرك أو المفتاح أو الصمامات المغناطيسية. لا داع لاتخاذ تصرف.

العطل	السبب والتغلب على الأعطال
الجهاز يصدر أصوات ضجيج.	أجزاء التجهيزات ترتج أو تنحصر. ◀ افحص أجزاء التجهيزات القابلة للفك وقم بتركيبها من جديد حسب الحالة.
	الزجاجات أو الأواني تتلامس. ◀ أبعد الزجاجات أو الأواني عن بعضها.
	التجميد الفائق مشغل. لا داع لاتخاذ تصرف.

## 14.1 انقطاع التيار الكهربائي

ترتفع درجة الحرارة في الجهاز أثناء انقطاع الكهرباء وبالتالي تقل مدة التخزين وتتنخفض جودة الأطعمة المجمدة.

من خلال موقعنا الإلكتروني الخاص بجهازك سوف تتعرف في البيانات الفنية على مدة تخزين المواد المجمدة عند حدوث أعطال.

### ملاحظات

- لا تفتح الجهاز إلا بأقل ما يمكن ولا تقم بتخزين أطعمة أخرى.
- تحقق من جودة الأطعمة فور انقطاع الكهرباء.
- تخلص من الأطعمة المجمدة التي ذاب تجمدها وكانت درجة حرارتها أعلى من 5 °م.
- قم بطهي الأطعمة المجمدة المذاب تجمدها قليلاً أو قم بتحميرها وتناولها أو أعد تجميدها.

## 14.2 تنفيذ اختبار ذاتي للجهاز

يشتمل جهازك على خاصية الاختبار الذاتي للجهاز لعرض الأعطال التي يمكن لخدمة العملاء معالجتها.

1. قم بإيقاف الجهاز. ←صفحة 17
2. أعد تشغيل الجهاز بعد حوالي 5 دقائق. ←صفحة 17
3. في غضون 10 ثوان بعد التشغيل استمر في الضغط على **super** (صندوق التجميد) لمدة 3 حتى 5 ثوان، إلى أن تصدر إشارة صوتية.
- ✓ يبدأ الاختبار الذاتي للجهاز.
- ✓ أثناء الاختبار الذاتي للجهاز تصدر بين المين والأخر إشارة صوتية طويلة.
- ✓ إذا صدر بعد نهاية الاختبار الذاتي للجهاز إشارتان صوتيتان وأشار بيان درجة الحرارة إلى درجة الحرارة

المضبوطة، فهذا يعني أن جهازك على ما يرام. ينتقل الجهاز إلى وضع التشغيل العادي.

✓ إذا صدر بعد نهاية الاختبار الذاتي للجهاز 5 إشارات صوتية وومض **super** (صندوق التجميد) لمدة 10 ثوان، فأبلغ خدمة العملاء.

## 15 التخزين والتخلص

### 15.1 إخراج الجهاز من الخدمة

1. قم بإيقاف الجهاز. ←صفحة 17
2. افصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية. اسحب القابس الكهربائي لكابل التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.
3. أخرج جميع الأطعمة.
4. قم بإذابة التجمد بالجهاز. ←صفحة 22
5. قم بتنظيف الجهاز. ←صفحة 23
6. اترك الجهاز مفتوحاً لضمان تهوية الحيز الداخلي.

### 15.2 التخلص من الجهاز القديم

يمكن إعادة تدوير المواد الخام الثمينة من خلال التخلص من الجهاز بطريقة تحافظ على البيئة.

### ⚠ تحذير

#### خطر حدوث أضرار صحية!

- يمكن أن يتعرّض الأطفال للاحتجاز داخل الجهاز وتكون هناك خطورة على حياتهم.
- ◀ تجنباً لتسلل الأطفال للداخل لا تقم بسحب الأرفق والحاويات من الجهاز.
  - ◀ احرص على بقاء الأطفال بعيداً عن الجهاز التالف.

## 16 خدمة العملاء

يمكن الحصول على قطع غيار أصلية ذات صلة بالوظيفة وفقًا لتوجيهات التصميم الإيكولوجي ذات الصلة من خدمة العملاء لمدة 10 سنوات على الأقل من تاريخ استلام العميل للسلعة أو تاريخ تفعيل الضمان للسلع التي تحتاج إلى تركيب أو تشغيل<sup>1</sup> سوف تحصل على معلومات مفصلة حول فترة الضمان وشروطه في بلدك لدى خدمة العملاء الخاصة بنا أو لدى التاجر الذي تتعامل معه أو على موقعنا الإلكتروني.

عندما تتواصل مع خدمة العملاء، سوف تكون بحاجة إلى رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD-Nr.) الخاصين بجهازك. تجد بيانات الاتصال بخدمة العملاء في فهرس خدمة العملاء المرفق أو على موقعنا الإلكتروني.

### 16.1 رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD)

تجد رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD) على لوح الصنع للجهاز.

← الشكل 1/5

كي تجد بيانات جهازك ورقم هاتف خدمة العملاء مجددًا بسرعة، يمكنك تدوين البيانات.

## 17 البيانات التقنية

تجد المعلومات حول مادة التبريد والسعة الصافية وغير ذلك من البيانات الفنية على لوحة الصنع.

← الشكل 1/5

## ⚠ تحذير

### خطر نشوب حريق!

في حالة حدوث ضرر بالمواسير يمكن أن تتسرب مادة تبريد قابلة للاشتعال وغازات ضارة وتشتعل.

◀ احرص على عدم إلحاق أضرار بأنايبب دورة التبريد أو العازل.

1. انزع القابس الكهربائي من كابل الكهرباء.
2. اقطع كابل الكهرباء.
3. تخلّص من الجهاز بطريقة لا تضر بالبيئة.

يمكنك الحصول على المعلومات الخاصة بأحدث سبل التخلص من المخلفات لدى تاجرك المتخصص أو لدى إدارة البلدية أو المدينة التي تتبع لها.

هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوربية 2012/19/المجموعة الاقتصادية الأوربية الخاصة بالأجهزة



الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوربي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها.

# Table of contents

<b>1 Safety</b> .....	<b>33</b>	<b>7 Basic operation</b> .....	<b>42</b>
1.1 General information.....	33	7.1 Switching on the appliance .....	42
1.2 Intended use.....	33	7.2 Operating tips.....	43
1.3 Restriction on user group.....	33	7.3 Switching off the appliance .....	43
1.4 Safe transport.....	33	7.4 Setting the temperature.....	43
1.5 Safe installation .....	34	<b>8 Additional functions</b> .....	<b>43</b>
1.6 Safe use .....	35	8.1 Super cooling .....	43
1.7 Damaged appliance.....	37	8.2 Automatic Super freezing.....	43
<b>2 Preventing material damage</b> .....	<b>38</b>	8.3 Manual Super freezing .....	44
<b>3 Environmental protection and saving energy</b> .....	<b>38</b>	8.4 Holiday mode .....	44
3.1 Disposing of packaging .....	38	<b>9 Alarm</b> .....	<b>44</b>
3.2 Saving energy.....	38	9.1 Door alarm .....	44
<b>4 Installation and connection</b> .....	<b>38</b>	9.2 Temperature alarm.....	45
4.1 Scope of delivery.....	38	<b>10 Refrigerator compartment</b> .....	<b>45</b>
4.2 Criteria for the installation location.....	39	10.1 Tips for storing food in the refrigerator compartment .....	45
4.3 Installing the appliance .....	40	10.2 Chill zones in the refrigerator compartment.....	46
4.4 Preparing the appliance for the first time.....	40	10.3 "OK" sticker .....	46
4.5 Connecting the appliance to the electricity supply.....	40	<b>11 Freezer compartment</b> .....	<b>46</b>
<b>5 Familiarising yourself with your appliance</b> .....	<b>40</b>	11.1 Freezing capacity .....	46
5.1 Appliance .....	40	11.2 Fully utilising the freezer compartment volume .....	47
5.2 Control panel.....	40	11.3 Tips for storing food in the freezer compartment .....	47
<b>6 Features</b> .....	<b>41</b>	11.4 Tips for freezing fresh food ...	47
6.1 Shelf.....	41	11.5 Shelf life of frozen food at -18 °C.....	47
6.2 Variable shelf.....	41	11.6 Defrosting methods for frozen food .....	47
6.3 Extendable shelf .....	41	<b>12 Defrosting</b> .....	<b>48</b>
6.4 Fruit and vegetable container with humidity control .....	41	12.1 Defrosting in the refrigerator compartment.....	48
6.5 Flat frozen food container .....	42	12.2 Defrosting in the freezer compartment .....	48
6.6 Butter and cheese compartment.....	42	<b>13 Cleaning and servicing</b> .....	<b>49</b>
6.7 Door rack.....	42	13.1 Preparing the appliance for cleaning .....	49
6.8 Accessories.....	42		

13.2	Cleaning the appliance .....	49
13.3	Cleaning the condensation channel and drainage hole ....	50
13.4	Removing the fittings.....	50
13.5	Removing appliance com- ponents.....	50
<b>14</b>	<b>Troubleshooting.....</b>	<b>51</b>
14.1	Power failure.....	54
14.2	Conducting an appliance self-test .....	54
<b>15</b>	<b>Storage and disposal .....</b>	<b>54</b>
15.1	Taking the appliance out of operation .....	54
15.2	Disposing of old appliance ....	54
<b>16</b>	<b>Customer Service.....</b>	<b>55</b>
16.1	Product number (E-Nr.) and production number (FD).....	55
<b>17</b>	<b>Technical data .....</b>	<b>55</b>





# 1 Safety

Observe the following safety instructions.

## 1.1 General information

- Read this instruction manual carefully.
- Keep the instruction manual and the product information safe for future reference or for the next owner.
- Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.

## 1.2 Intended use

This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen.

Only use this appliance:

- for chilling and freezing food and for making ice cubes.
- In private households and in enclosed spaces in a domestic environment.
- Up to an altitude of 2000 m above sea level.

## 1.3 Restriction on user group

This appliance may be used by children aged 8 or over and by people who have reduced physical, sensory or mental abilities or inadequate experience and/or knowledge, provided that they are supervised or have been instructed on how to use the appliance safely and have understood the resulting dangers.

Do not let children play with the appliance.

Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are being supervised.

## 1.4 Safe transport

### **WARNING – Risk of injury!**

The high weight of the appliance may result in injury when lifted.

- ▶ Do not lift the appliance on your own.

## 1.5 Safe installation

### **⚠ WARNING – Risk of electric shock!**

Incorrect installation is dangerous.

- ▶ Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
- ▶ Connect the appliance to a power supply with alternating current only via a properly installed socket with earthing.
- ▶ The protective conductor system of the domestic electrical installation must be properly installed.
- ▶ Never equip the appliance with an external switching device, e.g. a timer or remote control.
- ▶ When the appliance is installed, the mains plug of the power cord must be freely accessible. If free access is not possible, an all-pole isolating switch must be installed in the permanent electrical installation according to the installation regulations.
- ▶ When installing the appliance, check that the power cable is not trapped or damaged.

If the insulation of the power cord is damaged, this is dangerous.

- ▶ Never let the power cord come into contact with heat sources.

### **⚠ WARNING – Risk of explosion!**

If the appliance's ventilation openings are sealed, a leak in the refrigeration circuit may result in a flammable mixture of gas and air.

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

### **⚠ WARNING – Risk of fire!**

It is dangerous to use an extended power cord and non-approved adapters.

- ▶ Do not use extension cables or multiple socket strips.
- ▶ Only use adapters and power cords approved by the manufacturer.
- ▶ If the power cord is too short and a longer one is not available, please contact an electrician to have the domestic installation adapted.

Portable multiple socket strips or portable power supply units may overheat and cause a fire.

- ▶ Do not place portable multiple socket strips or power supply units on the back of the appliance.

## 1.6 Safe use

### **⚠ WARNING – Risk of electric shock!**

An ingress of moisture can cause an electric shock.

- ▶ Only use the appliance in enclosed spaces.
- ▶ Never expose the appliance to intense heat or humidity.
- ▶ Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.

### **⚠ WARNING – Risk of suffocation!**

Children may put packaging material over their heads or wrap themselves up in it and suffocate.

- ▶ Keep packaging material away from children.
- ▶ Do not let children play with packaging material.

Children may breathe in or swallow small parts, causing them to suffocate.

- ▶ Keep small parts away from children.
- ▶ Do not let children play with small parts.

### **⚠ WARNING – Risk of explosion!**

If the cooling circuit is damaged, flammable refrigerant may escape and explode.

- ▶ To accelerate the defrosting process, do not use any other mechanical devices or means other than those recommended by the manufacturer.
- ▶ If food is stuck to the freezer compartment, loosen it with a blunt implement such as the handle of a wooden spoon.

Products which contain flammable propellants and explosive substances may explode, e.g. spray cans.

- ▶ Do not store products which contain flammable propellants (e.g. spray cans) or explosive substances in the appliance.

**⚠ WARNING – Risk of fire!**

Electrical devices within the appliance may cause a fire, e.g. heaters or electric ice makers.

- ▶ Do not operate electrical devices within the appliance.

**⚠ WARNING – Risk of injury!**

Containers that contain carbonated drinks may burst.

- ▶ Do not store containers that contain carbonated drinks in the freezer compartment.

Injury to the eyes caused by escaping flammable refrigerant and hazardous gases.

- ▶ Do not damage the tubes of the refrigerant circuit or the insulation.

**⚠ WARNING – Risk of cold burns!**

Contact with frozen food and cold surfaces may cause burns by refrigeration.

- ▶ Never put frozen food straight from the freezer compartment into your mouth.
- ▶ Avoid prolonged contact of the skin with frozen food, ice and surfaces in the freezer compartment.

**⚠ CAUTION – Risk of harm to health!**

To prevent food from being contaminated, you must observe the following instructions.

- ▶ If the door is open for an extended period of time, this may lead to a considerable temperature increase in the compartments of the appliance.
- ▶ Regularly clean the surfaces that may come into contact with food and accessible drain systems.
- ▶ Store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator so that they do not touch or drip on other food.
- ▶ If the fridge/freezer is empty for an extended period of time, switch off the appliance, defrost it, clean it and leave the door open to prevent the formation of mould.

Metal or metal-style parts in the appliance may contain aluminium. If acidic food comes into contact with aluminium in the appliance, aluminium foil ions may pass into the food.

- ▶ Do not consume soiled food.

## 1.7 Damaged appliance

### **WARNING – Risk of electric shock!**

If the appliance or the power cord is damaged, this is dangerous.

- ▶ Never operate a damaged appliance.
- ▶ Never pull on the power cord to unplug the appliance. Always unplug the appliance at the mains.
- ▶ If the appliance or the power cord is damaged, immediately unplug the power cord or switch off the fuse in the fuse box.
- ▶ Call customer services. → *Page 55*

Incorrect repairs are dangerous.

- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ Only use genuine spare parts when repairing the appliance.
- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.

### **WARNING – Risk of fire!**



If the tubes are damaged, flammable refrigerant and harmful gases may escape and ignite.

- ▶ Keep naked flames and ignition sources away from the appliance.
- ▶ Ventilate the room.
- ▶ Switch off the appliance. → *Page 43*
- ▶ Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- ▶ Call after-sales service. → *Page 55*

---

## 2 Preventing material damage

### ATTENTION!

Using the base, runners or appliance doors as a seat surface or climbing surface may damage the appliance.

- ▶ Do not stand or support yourself on the base, runners or doors.

Contamination with oil or fat may cause plastic parts and door seals to become porous.

- ▶ Keep plastic parts and door seals free of oil and grease.

Metal or metal-style parts in the appliance may contain aluminium. Aluminium reacts when it comes into contact with acidic foods.

- ▶ Do not store unpackaged food in the appliance.

- Maintain a 30 mm clearance to electric or gas cookers.
- Maintain a 300 mm clearance to oil or solid-fuel cookers.
- Use a niche depth of 560 mm.
- Never cover or block the external ventilation openings.

### Saving energy during use

**Note:** The arrangement of the fittings does not affect the energy consumption of the appliance.

- Open the appliance only briefly and then close it carefully.
- Never cover or block the interior ventilation openings or the exterior ventilation openings.
- Transport purchased food in a cool bag and place in the appliance quickly.
- Allow warm food and drinks to cool down before storing them.
- Thaw frozen food in the refrigerator compartment to utilise the low temperature of the food.
- Always leave some space between the food and to the back panel.
- Defrost the freezer compartment regularly.

---

## 3 Environmental protection and saving energy

### 3.1 Disposing of packaging

The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled.

- ▶ Sort the individual components by type and dispose of them separately.

### 3.2 Saving energy

If you follow these instructions, your appliance will use less power.

#### Selecting the installation location

- Keep the appliance out of direct sunlight.
- Install the appliance as far away as possible from heating elements, cookers and other heat sources:

---

## 4 Installation and connection

### 4.1 Scope of delivery

After unpacking all parts, check for any transport damage and for completeness of delivery.

If you have any complaints, contact your dealer or our after-sales service → *Page 55*.

The delivery consists of the following:

- Built-in appliance
- Equipment and accessories<sup>1</sup>
- Installation material
- Installation instructions
- User manual
- Customer service directory
- Warranty enclosure<sup>2</sup>
- Energy label
- Information on energy consumption and noises

## 4.2 Criteria for the installation location

### **WARNING** **Risk of explosion!**

If the appliance is in a space that is too small, a leak in the refrigeration circuit may result in a flammable mixture of gas and air.

- ▶ Only install the appliance in a space with a volume of at least 1 m<sup>3</sup> per 8 g refrigerant. The volume of refrigerant is indicated on the rating plate. → Fig. 1/5

The weight of the appliance ex works may be up to 75 kg depending on the model.

The subfloor must be sufficiently stable to bear the weight of the appliance.

### **Permitted room temperature**

The permitted room temperature depends on the appliance's climate class.

The climate class can be found on the rating plate. → Fig. 1/5

Climate class	Permitted room temperature
SN	10 °C to 32 °C

Climate class	Permitted room temperature
N	16 °C to 32 °C
ST	16 °C to 38 °C
T	16 °C to 43 °C

The appliance is fully functional within the permitted room temperature.

If an appliance with climate class SN is operated at colder room temperatures, the appliance will not be damaged up to a room temperature of 5 °C.

### **Niche dimensions**

Observe the niche dimensions if you install your appliance in the niche. If this is not the case, problems may occur when installing the appliance.

### **Niche depth**

Install the appliance in the recommended niche depth of 560 mm. If the niche depth is smaller, the energy consumption increases slightly. The niche depth must be a minimum 550 mm.

### **Niche width**

An inside niche width of at least 560 mm is required for the appliance.

### **Over-and-under and side-by-side installation**

If you want to install 2 refrigerating appliances one over the other or side by side, you must maintain a clearance of at least 150 mm between the appliances. Selected appliances can be installed without a minimum clearance. Ask your dealer or kitchen planner about this.

<sup>1</sup> Depending on the appliance specifications

<sup>2</sup> Not in all countries

## 4.3 Installing the appliance

- ▶ Install the appliance in accordance with the enclosed installation instructions.

## 4.4 Preparing the appliance for the first time

1. Remove the informative material.
2. Remove the protective foil and transit bolts, e.g. remove the adhesive strips and carton.
3. Clean the appliance for the first time. → *Page 49*

## 4.5 Connecting the appliance to the electricity supply

1. Insert the mains plug of the appliance's power cable in a socket nearby.

The connection data of the appliance can be found on the rating plate. → *Fig. 1/5*

2. Check the mains plug is inserted properly.
  - ✓ The appliance is now ready for use.

---

# 5 Familiarising yourself with your appliance

## 5.1 Appliance

You can find an overview of the parts of your appliance here.

→ *Fig. 1*

---

**A** Refrigerator compartment  
→ *Page 45*

---

**B** Freezer compartment  
→ *Page 46*

---

**1** Control panel → *Page 40*

---

---

**2** Variable shelf → *Page 41*

---

**3** Extendable shelf → *Page 41*

---

**4** Fruit and vegetable container with humidity control  
→ *Page 41*

---

**5** Rating plate → *Page 55*

---

**6** Flat frozen food container  
→ *Page 42*

---

**7** Frozen food container  
→ *Page 50*

---

**8** Butter and cheese compartment → *Page 42*

---

**9** Door storage compartment for large bottles → *Page 42*

---

**Note:** Deviations between your appliance and the diagrams may differ with regard to their features and size.

## 5.2 Control panel

You can use the control panel to configure all functions of your appliance and to obtain information about the operating status.

→ *Fig. 2*

---

**1** **super** (Refrigerator compartment) switches Super cooling on or off.

---

**2**  $\llcorner/\lrcorner$  (Refrigerator compartment) sets the temperature of the refrigerator compartment.

---

**3** Displays the set temperature for the refrigerator compartment in °C.

---

**4** **holiday** switches holiday mode on or off.

---

**5** **alarm** switches the warning signal off.

---

**6**  $\llcorner/\lrcorner$  (Freezer compartment) sets the temperature of the freezer compartment.

---



- 
- 7** Displays the set temperature for the freezer compartment in °C.
- 
- 8** **super** (Freezer compartment) switches Super freezing on or off.
- 
- 9** ① switches the appliance on or off.
- 

## 6 Features

The features of your appliance depend on the model.

### 6.1 Shelf

To vary the shelf as required, you can remove the shelf and re-insert it elsewhere.

→ "Removing the shelf", Page 50

### 6.2 Variable shelf

Use the variable shelf to store tall items, e.g. cans or bottles, on the shelf below.

You can remove the front section of the variable shelf and slide it below the rear part of the shelf.

→ Fig. **3**

### 6.3 Extendable shelf

In order to achieve an improved overview and to remove food more quickly, pull out the extendable shelf.



### 6.4 Fruit and vegetable container with humidity control

Store fresh fruit and vegetables loose in the fruit and vegetable container. Cover any chopped fruit and vegetables, or store in air-tight packaging.

You can adjust the humidity in the fruit and vegetable container using the humidity controller and a special seal. This allows fresh fruit and vegetables to be stored for up to twice as long as with conventional storage.

→ Fig. **4**

The air humidity in the fruit and vegetable container can be set according to the type and amount of food to be stored by moving the humidity controller:

- Low humidity  required when primarily storing fruit or mixed items, or if the appliance is very full.
- High humidity  required when primarily storing vegetables or when the appliance is not very full.

Condensation may form in the fruit and vegetable container depending on the food and quantity stored.

Remove the condensation with a dry cloth and adjust the air humidity to a lower setting using the humidity controller.

To ensure that the quality and aroma are retained, store fruit and vegetables that are sensitive to cold outside of the appliance at temperatures of approx. 8 °C to 12 °C, e.g. pineapple, bananas, citrus fruits, cucumbers, courgettes, peppers, tomatoes and potatoes.

## 6.5 Flat frozen food container

Store flat frozen items, the ice storage container and the ice scoop in the flat frozen food container.

## 6.6 Butter and cheese compartment

Store butter and hard cheese in the butter and cheese compartment.

## 6.7 Door rack

To adjust the door rack as required, you can remove the door rack and re-insert elsewhere.

→ "Removing door rack", Page 50

## 6.8 Accessories

Use original accessories. These have been made especially for your appliance.

The accessories for your appliance depend on the model.

### Egg tray

Store eggs safely on the egg tray.

### Bottle holder

The bottle holder prevents bottles from falling over when the appliance door is opened and closed.

→ Fig. 5

### Freezer tray

You can freeze smaller quantities of food quickly in the freezer drawer, e.g. berries, pieces of fruit, herbs and vegetables.

→ Fig. 6

Distribute the frozen food evenly in the frozen food tray and allow to freeze for approx. 10 to 12 hours. Then place in a freezer bag or a freezer box.

### Ice pack

Use the ice pack for temporarily keeping food cool, e.g. in a cool bag.

**Tip:** If a power failure or malfunction occurs, the ice pack can be used to slow down the thawing process for the stored frozen food.

### Ice cube tray

Use the ice cube tray to make ice cubes.

#### Making ice cubes

Use only drinking water to make ice cubes.

1. Fill the ice cube tray with drinking water up to  $\frac{3}{4}$  and place in the freezer compartment.

If the ice cube tray is stuck to the freezer compartment, loosen it with a blunt implement only (e.g. spoon handle).

2. To loosen the ice cubes, twist the ice cube tray slightly or hold it briefly under flowing water.

---

## 7 Basic operation

### 7.1 Switching on the appliance

1. Press ①.
  - ✓ The appliance begins to cool.
  - ✓ A warning signal sounds, the temperature display (freezer compartment) flashes and **alarm** lights up because the freezer compartment is still too warm.
2. Switch off the warning tone using **alarm**.
  - ✓ **alarm** goes out as soon as the set temperature has been reached.
3. Set the required temperature.  
→ Page 43

## 7.2 Operating tips

- Once you have switched on the appliance, the set temperature is only reached after several hours. Do not put any food in the appliance until the set temperature has been reached.
- The housing around the freezer compartment is temporarily heated slightly. This prevents condensation in the area of the door seal.
- When you close the door, a vacuum may be created. The door is then difficult to open again. Wait a moment until the vacuum is offset.

## 7.3 Switching off the appliance

- ▶ Press ①.

## 7.4 Setting the temperature

### Setting the refrigerator compartment temperature

- ▶ Press  $\llcorner/\triangleright$  (Refrigerator compartment) repeatedly until the temperature display (refrigerator compartment) shows the required temperature.

The recommended temperature in the refrigerator compartment is 4 °C.

→ *""OK" sticker", Page 46*

### Setting the freezer compartment temperature

- ▶ Press  $\llcorner/\triangleright$  (Freezer compartment) repeatedly until the temperature display (freezer compartment) shows the required temperature.

The recommended temperature in the freezer compartment is -18 °C.

# 8 Additional functions

## 8.1 Super cooling

With Super cooling, the refrigerator compartment cools as cold as possible.

Switch on Super cooling before placing large quantities of food.

**Note:** When Super cooling is switched on, increased noise may occur.

### Switching on Super cooling

- ▶ Press **super** (Refrigerator compartment).
- ✓ **super** (Refrigerator compartment) lights up.

**Note:** After approx. 15 hours, the appliance switches to normal operation.

### Switching off Super cooling

- ▶ Press **super** (Refrigerator compartment).
- ✓ The previously set temperature is displayed.

## 8.2 Automatic Super freezing

With automatic Super freezing, the freezer compartment cools down to a much lower temperature than in normal mode. This freezes food more quickly.

The automatic Super freezing switches on if you place fresh food in the frozen food tray that is attached to the rear of the large frozen food container or in the flat frozen food containers, starting from the right-hand side.

If the automatic Super freezing is switched on, **super** (Freezer compartment) lights up and increased noises may occur.

## en Alarm

After operation, the appliance switches from automatic Super freezing to normal operation.

### Cancelling automatic Super freezing

- ▶ Press **super** (Freezer compartment).
- ✓ The previously set temperature is displayed.

### 8.3 Manual Super freezing

With Super freezing, the freezer compartment cools as cold as possible. Switch on Super freezing four to six hours before placing food weighing 2 kg or more into the freezer compartment.

In order to utilise the freezer capacity, use Super freezing.

→ "Prerequisites for freezing capacity", Page 46

**Note:** When Super freezing is switched on, increased noise may occur.

### Switching on manual Super freezing

- ▶ Press **super** (Freezer compartment).
- ✓ **super** (Freezer compartment) lights up.

**Note:** After approx. 60 hours, the appliance switches to normal operation.

### Switching off manual Super freezing

- ▶ Press **super** (Freezer compartment).
- ✓ The previously set temperature is displayed.

## 8.4 Holiday mode

If you are going to be away for a long time, you can switch on energy-saving holiday mode on the appliance.

### CAUTION

#### Risk of harm to health!

The refrigerator compartment heats up while the holiday mode is switched on. The increased temperature may cause bacteria to increase and spoil the food.

- ▶ When the holiday mode is switched on, do not store any food in the refrigerator compartment.

The appliance automatically sets the temperatures.

---

Refrigerator compartment	14 °C
Freezer compartment	Temperature remains unchanged

---

### Switching on holiday mode

- ▶ Press **holiday**.
- ✓ **holiday** lights up.
- ✓ No temperature is shown in the temperature display (refrigerator compartment).

### Switching off holiday mode

- ▶ Press **holiday**.
- ✓ The previously set temperature is displayed.

---

## 9 Alarm

### 9.1 Door alarm

If the appliance door is open for a while, the door alarm switches on. A warning tone sounds.

**Switching off the door alarm**

- ▶ Close the appliance door or press **alarm**.
- ✓ The warning tone is switched off.

**9.2 Temperature alarm**

If the freezer compartment becomes too warm, the temperature alarm is switched on.

A warning tone sounds and **alarm** lights up.

**⚠ CAUTION****Risk of harm to health!**

During the thawing process, bacteria may multiply and spoil the frozen food.

- ▶ Do not refreeze food after it has been defrosted or started to defrost.
- ▶ Refreeze food only after cooking.
- ▶ These items should no longer be stored for the maximum storage period.

The temperature alarm can be switched on in the following cases:

- The appliance is switched on.
  - Do not store any food until the appliance has reached the set temperature.
- Large quantities of fresh food are being placed inside.
  - Switch on Super freezing before placing large quantities of food in the appliance.
- The freezer compartment door is open for too long.
  - Check whether the frozen food has defrosted or thawed.

**Switching off the temperature alarm**

- ▶ Press **alarm**.
- ✓ The warning tone is switched off.

- ✓ The temperature display (freezer compartment) briefly indicates the warmest temperature reached in the freezer compartment. The temperature display (freezer compartment) then indicates the set temperature again.
- ✓ From this time on, the warmest temperature is measured again and saved.
- ✓ **alarm** lights up until the set temperature is reached again.

---

**10 Refrigerator compartment**

You can keep meat, sausage, fish, dairy products, eggs, prepared meals and pastries in the refrigerator compartment.

The temperature can be set from 2 °C to 8 °C.

The refrigerator compartment can also be used to store highly perishable foods in the short to medium term. The lower the selected temperature, the longer the food remains fresh.

**10.1 Tips for storing food in the refrigerator compartment**

- Only store food when fresh and undamaged.
- Store food covered or in air-tight packaging.
- To avoid impeding the circulation of air and to prevent food from freezing, do not place food so that it has direct contact with the back wall.
- Allow hot food and drinks to cool down first before placing in the appliance.

## en Freezer compartment

- Observe the best-before date or use-by date specified by the manufacturer.

### 10.2 Chill zones in the refrigerator compartment

The air circulation in the refrigerator compartment creates different chill zones.

#### Coldest zone

The coldest zone is between the arrow stamped on the side and the shelf underneath.

**Tip:** Store highly perishable food such as fish, sausages and meat in the coldest zone.

#### Warmest zone

The warmest zone is at the very top of the door.

**Tip:** Store food that does not spoil easily in the warmest zone, e.g. hard cheese and butter. Cheese can then continue to release its aroma and the butter will still be easy to spread.

### 10.3 "OK" sticker

The "OK" sticker lets you check whether the refrigerator compartment reaches the safe temperature ranges of +4 °C or colder recommended for food.

The "OK" sticker is not included with all models.

If the sticker does not indicate "OK", gradually reduce the temperature.

→ *"Setting the refrigerator compartment temperature", Page 43*

Once the appliance is switched on, it may take up to 12 hours until the set temperature is reached.



Correct setting

---

## 11 Freezer compartment

You can store frozen food, freeze food and make ice cubes in the freezer compartment.

The temperature can be set from -16 °C to -24 °C.

Long-term storage of food should be at -18 °C or lower.

The freezer compartment can be used to store perishable food long-term. The low temperatures slow down or stop the spoilage.

### 11.1 Freezing capacity

The freezing capacity indicates the quantity of food that can be frozen right through to the centre within a specific period of time.

Information on freezing capacity can be found on the rating plate.

→ *Fig. 11/5*

#### Prerequisites for freezing capacity

1. Approx. 24 hours before placing fresh food in the appliance, switch on Super freezing.  
→ *"Switching on manual Super freezing", Page 44*
2. If the appliance has a flat frozen food container, fill this with food first. For appliances without a flat frozen food container, fill the lowest frozen food container with food first.
3. Freeze fresh food as close as possible to the side panels.

## 11.2 Fully utilising the freezer compartment volume

Learn how to store the maximum amount of frozen food in the freezer compartment.

1. Remove all fittings from the freezer compartment. → *Page 50*
2. Store food directly on the shelves and on the floor of the freezer compartment.

## 11.3 Tips for storing food in the freezer compartment

- Store food in air-tight packaging.
- Do not bring food which is to be frozen into contact with frozen food.
- Place the food over the whole area of the frozen food containers.
- To quickly and gently freeze larger quantities of fresh food, place this in the top frozen food container.
- To ensure that the air can circulate freely in the appliance, push the frozen food containers in as far as they will go.

## 11.4 Tips for freezing fresh food

- Freeze fresh and undamaged food only.
- Freeze food in portions.
- Cooked food is more suitable than food that can be eaten raw.
- Vegetables: Wash, chop up and blanch before freezing.
- Fruit: Wash, pit and perhaps peel, possibly add sugar or ascorbic acid solution.
- Food that is suitable for freezing includes baked items, fish and seafood, meat, game, poultry, eggs without shells, cheese, butter and quark, ready meals and leftovers.

- Food that is unsuitable for freezing includes lettuce, radishes, eggs in shells, grapes, raw apples and pears, yoghurt, sour cream, crème fraîche and mayonnaise.

## Packing frozen food

If you select suitable packaging material and the correct type of packaging, you can determine the product quality and prevent freezer burn.

1. Place the food in the packaging.
2. Squeeze out the air.
3. Pack food airtight to prevent it from losing flavour and drying out.
4. Label the packaging with the contents and the date of freezing.

## 11.5 Shelf life of frozen food at $-18^{\circ}\text{C}$

Food	Storage time
Fish, sausages, prepared meals and baked goods	up to 6 months
Poultry, meat	up to 8 months
Vegetables, fruit	up to 12 months

The imprinted freezer calendar indicates the maximum storage duration in months at a constant temperature of  $-18^{\circ}\text{C}$ .

## 11.6 Defrosting methods for frozen food

### **CAUTION** **Risk of harm to health!**

During the thawing process, bacteria may multiply and spoil the frozen food.

- ▶ Do not refreeze food after it has been defrosted or started to defrost.
- ▶ Refreeze food only after cooking.

## en Defrosting

- ▶ These items should no longer be stored for the maximum storage period.
- Defrost animal-based food, such as fish, meat, cheese, quark, in the refrigerator compartment.
- Defrost bread at room temperature.
- Prepare food for immediate consumption in the microwave, in the oven or on the hob.

---

## 12 Defrosting

### 12.1 Defrosting in the refrigerator compartment

When the appliance is operating, condensation droplets or frost form on the rear panel of the refrigerator compartment due to functional reasons. The back panel in the refrigerator compartment defrosts automatically.

Condensation runs through the condensation channel into the drainage hole to the evaporation pan and does not have to be wiped away.

To ensure that the condensation can drain and odours do not form, observe the following information:

→ *"Cleaning the condensation channel and drainage hole", Page 50.*

### 12.2 Defrosting in the freezer compartment

The freezer compartment does not defrost automatically. A layer of hoarfrost in the freezer compartment impairs refrigeration of the frozen food and increases power consumption.

#### Defrosting the freezer compartment

Regularly defrost the freezer compartment.

1. Switch on Super freezing approx. four hours before defrosting.  
→ *"Switching on manual Super freezing", Page 44*

This means that the food reaches very low temperatures and it can be stored for longer at room temperature.

2. Remove the frozen food container with the frozen food and temporarily place it in a cool location. Place ice packs (if available) on the frozen food.
3. Switch off the appliance.  
→ *Page 43*
4. Disconnect the appliance from the power supply.  
Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
5. To accelerate the defrosting process, place a pan of hot water on a trivet in the freezer compartment.
6. Wipe up the condensation water with a soft cloth or sponge.
7. Rub the freezer compartment dry with a soft, dry cloth.
8. Electrically connect the appliance.  
→ *Page 40*
9. Switch on the appliance.  
→ *Page 42*
10. Reinsert the frozen food containers with the frozen food.



## 13 Cleaning and servicing

To keep your appliance working efficiently for a long time, it is important to clean and maintain it carefully. Customer Service must clean inaccessible points. Cleaning by customer service can give rise to costs.

### 13.1 Preparing the appliance for cleaning

1. Switch off the appliance.  
→ *Page 43*
2. Disconnect the appliance from the power supply.  
Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
3. Take out all of the food and store it in a cool place.  
Place ice packs (if available) onto the food.
4. If there is a layer of hoarfrost, allow this to defrost.
5. Remove all fittings and accessories from the appliance.  
→ *Page 50*
6. Remove the shelf above the fruit and vegetable container.  
→ *Page 50*

### 13.2 Cleaning the appliance

#### **WARNING**

#### **Risk of electric shock!**

An ingress of moisture can cause an electric shock.

- ▶ Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.

Liquid in the lighting or in the controls can be dangerous.

- ▶ The rinsing water must not drip into the lighting or controls.

#### **ATTENTION!**

Unsuitable cleaning products may damage the surfaces of the appliance.

- ▶ Do not use hard scouring pads or cleaning sponges.
- ▶ Do not use harsh or abrasive detergents.
- ▶ Do not use cleaning products with a high alcohol content.

If liquid gets into the drainage hole, the evaporation pan may overflow.

- ▶ The rinsing water must not get into the drainage hole.

If you clean fittings and accessories in the dishwasher, this may cause them to become deformed or discoloured.

- ▶ Never clean fittings and accessory in the dishwasher.

1. Prepare the appliance for cleaning.  
→ *Page 49*
2. Clean the appliance, the fittings, the accessories and the door seals with a dish cloth, lukewarm water and a little pH-neutral washing-up liquid.
3. Dry thoroughly with a soft, dry cloth.
4. Insert the fittings and install the appliance components.
5. Electrically connect the appliance.  
→ *Page 40*
6. Switch on the appliance.  
→ *Page 42*
7. Putting the food into the appliance.

### 13.3 Cleaning the condensation channel and drainage hole

Regularly clean the condensation channel and drainage hole to ensure that the condensation can drain.

- ▶ Carefully clean the condensation channel and the drainage hole, e.g. using a cotton bud.  
→ Fig. 7

### 13.4 Removing the fittings

If you want to clean the fittings thoroughly, remove these from your appliance.

#### Removing the shelf

- ▶ Pull out and remove the shelf.  
→ Fig. 8

#### Removing the extendable shelf

1. Firmly pull out the extendable shelf until the locking catch is released.  
→ Fig. 9
2. Lower the shelf and swing it out to the side.

#### Removing door rack

- ▶ Lift the door rack and remove it.  
→ Fig. 10

#### Removing the fruit and vegetable container

1. Pull out the fruit and vegetable container as far as it will go.

2. Lift the fruit and vegetable container at the front ① and remove it ②.  
→ Fig. 11

#### Removing the frozen food container

1. Take out the frozen food container as far as it will go.
2. Lift the frozen food container at the front ① and remove it ②.  
→ Fig. 12

### 13.5 Removing appliance components

If you want to clean your appliance thoroughly, you can remove certain components from your appliance.

#### Removing the shelf above the fruit and vegetable container

1. Pull out the fruit and vegetable container.
2. Remove the shelf ① and rotate it ②.  
→ Fig. 13
3. Press the fastenings for the lower cover outwards.  
→ Fig. 14
4. Lift the cover at the front ① and pull it out at the rear ②.  
→ Fig. 15

## 14 Troubleshooting

You can rectify minor faults on your appliance yourself. Read the troubleshooting information before contacting after-sales service. This will avoid unnecessary costs.

### **WARNING**

#### **Risk of electric shock!**

Incorrect repairs are dangerous.

- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ Only use genuine spare parts when repairing the appliance.
- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.

<b>Fault</b>	<b>Cause and troubleshooting</b>
The appliance is not cooling, the displays and lighting are lit.	Showroom mode is switched on. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Carry out the appliance self-test. → <i>Page 54</i></li> <li>✓ Once the appliance self-test has ended, the appliance switches to normal operation.</li> </ul>
The LED lighting does not work.	Different causes are possible. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Call customer service.</li> </ul> The customer service number can be found in the enclosed customer service directory.
<b>E</b> or <b>d</b> appears in the temperature display.	The electronics have detected a fault. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch off the appliance. → <i>Page 43</i></li> <li>2. Disconnect the appliance from the mains.                             <p>Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.</p> </li> <li>3. Reconnect the appliance after five minutes.</li> <li>4. If the message still appears on the display, call customer service.</li> </ol> The customer service number can be found in the enclosed customer service directory.

Fault	Cause and troubleshooting
The temperature display (freezer compartment) flashes.	<p>The temperature in the freezer compartment was too warm.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press <b>alarm</b>. <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ The temperature display (freezer compartment) briefly indicates the warmest temperature reached in the freezer compartment. The temperature display (freezer compartment) then indicates the set temperature again.</li> </ul> </li> <li>2. Press <b>alarm</b>. <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ The temperature display (freezer compartment) no longer flashes.</li> </ul> </li> </ol>
A warning tone sounds, the temperature display (freezer compartment) flashes and <b>alarm</b> lights up.	<p>Different causes are possible.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Press <b>alarm</b>.</li> <li>✓ The alarm is switched off.</li> </ul> <hr/> <p>The appliance door is open.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Close the appliance door.</li> </ul> <hr/> <p>External ventilation openings are covered up.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Remove any obstructions from in front of the external ventilation openings.</li> </ul> <hr/> <p>Larger quantities of fresh food have been put in.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Do not exceed the max. freezing capacity. → "Freezing capacity", Page 46</li> </ul>
The temperature differs greatly from the setting.	<p>Different causes are possible.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch off the appliance. → Page 43</li> <li>2. Switch the appliance back on after five minutes. → Page 42 <ul style="list-style-type: none"> <li>– If the temperature is too warm, check the temperature again after a couple of hours.</li> <li>– If the temperature is too cold, check the temperature again on the following day.</li> </ul> </li> </ol>
The base of the refrigerator compartment is wet.	<p>The condensation channel or drainage hole are blocked.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Clean the condensation channel and the drainage hole. → Page 50</li> </ul>
The appliance hums, bubbles, buzzes, gargles or clicks.	<p>Not a fault. A motor is running, e.g. refrigerating unit, fan. Refrigerant flows through the pipes. The motor, switches or solenoid valves are switching on or off. No action required.</p>
The appliance makes noises.	<p>Fittings wobble or stick.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Check the removable fittings and, if required, replace these.</li> </ul>

<b>Fault</b>	<b>Cause and troubleshooting</b>
The appliance makes noises.	Bottles or containers are touching. ▶ Move the bottles or containers away from each other.
	Super freezing is switched on. No action required.

## 14.1 Power failure

During a power failure, the temperature in the appliance rises; this reduces the storage time and the quality of the frozen food.

On the website for your appliance, the technical data provides you with the storage times for frozen food in the event of a fault.

### Notes

- Open the appliance as little as possible during a power failure and do not place any other food in the appliance.
- Check the quality of the food immediately after a power failure.
  - Dispose of any frozen food that has defrosted and is hotter than 5 °C.
  - Cook or fry slightly thawed frozen food, and then either consume it or freeze it again.

## 14.2 Conducting an appliance self-test

Your appliance has an appliance self-test which displays faults that can be eliminated by your customer service.

1. Switch off the appliance.  
→ *Page 43*
2. Switch the appliance back on after approx. five minutes. → *Page 42*
3. Within the first 10 seconds after switching on, press and hold **super** (Freezer compartment) for 3 to 5 seconds until an audible signal sounds.
  - ✓ The appliance self-test starts.
  - ✓ While the appliance self-test is running, a long audible signal sounds.
  - ✓ If, at the end of the appliance self-test, two audible signals sound and the temperature display indic-

ates the set temperature, your appliance is OK. The appliance switches to normal operation.

- ✓ If, at the end of the appliance self-test, 5 audible signals sound and **super** (Freezer compartment) flashes for 10 seconds, inform customer service.

---

## 15 Storage and disposal

### 15.1 Taking the appliance out of operation

1. Switch off the appliance.  
→ *Page 43*
2. Disconnect the appliance from the power supply.  
Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
3. Remove all of the food.
4. Defrost the appliance. → *Page 48*
5. Clean the appliance. → *Page 49*
6. To guarantee the ventilation inside the appliance, leave the appliance open.

### 15.2 Disposing of old appliance

Valuable raw materials can be re-used by recycling.

#### **WARNING** **Risk of harm to health!**

Children can lock themselves in the appliance, thereby putting their lives at risk.

- ▶ Leave shelves and containers inside the appliance to prevent children from climbing in.
- ▶ Keep children away from the redundant appliance.

**⚠ WARNING****Risk of fire!**

If the tubes are damaged, flammable refrigerant and harmful gases may escape and ignite.

- ▶ Do not damage the tubes of the refrigerant circuit or the insulation.
1. Unplug the appliance from the mains.
  2. Cut through the power cord.
  3. Dispose of the appliance in an environmentally friendly manner.

Information about current disposal methods are available from your specialist dealer or local authority.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

---

## 16 Customer Service

Detailed information on the warranty period and terms of warranty in your country is available from our after-sales service, your retailer or on our website.

If you contact Customer Service, you will require the product number (E-Nr.) and the production number (FD) of your appliance.

The contact details for Customer Service can be found in the enclosed Customer Service directory or on our website.

### 16.1 Product number (E-Nr.) and production number (FD)

You can find the product number (E-Nr.) and the production number (FD) on the appliance's rating plate.

→ Fig. 11/5

Make a note of your appliance's details and the Customer Service telephone number to find them again quickly.

---

## 17 Technical data

Refrigerant, cubic capacity and further technical specifications can be found on the rating plate.

→ Fig. 11/5



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- Expert tips & tricks for your appliance
- Warranty extension options
- Discounts for accessories & spare-parts
- Digital manual and all appliance data at hand
- Easy access to Bosch Home Appliances Service

Free and easy registration – also on mobile phones:

**[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)**



## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

**[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)**

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

**BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**9001731569** (020829)

ar, en