



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



ตู้เย็นที่รวมฟังก์ชันตู้แข็งไว้ด้วยกัน  
KIS..



**BOSCH**

th คุณมีการใช้งาน

# th สารบัญ

<b>ข้อมูลด้านความปลอดภัย</b>	3	<b>เสียงแจ้งเตือน</b>	12
สำหรับ คู่มือการใช้งานฉบับนี้	3	เสียงแจ้งเตือนของประตู	12
อันตรายจากการร้าบบิด.	3	การแจ้งเตือนอุณหภูมิ	12
อันตรายจากไฟฟ้าช็อต.	3		
อันตรายในการลูกเพาไหม โดยความเย็น	3	<b>ช่องแข็งเย็น</b>	13
อันตรายจากการเกิดบุบ้าเจ็บ	3	ข้อควรระวัง 在การเก็บรักษา	13
อันตรายจากสารหลอยเย็น	4	ข้อควรระวังของโซนทำความเย็น ในตู้เย็น	13
หลักเลี้ยงความลี่ยงที่อาจเกิดต่อเด็กและบุคคลที่มีความลี่ยงสูง	4	ช่องเก็บผัก พร้อมด้วยความคุมความชื้น	13
ความลี่ยงหาย	4		
น้ำหนัก	4		
<b>วัสดุประس่งค์การใช้งาน</b>	5	<b>ช่องแข็งแข็ง</b>	14
		ความจุช่องแข็งแข็งสูงสุด	14
<b>การรักษาลิ่งแวดล้อม</b>	5	ความจุ ในการแข็งแข็ง	14
พืชท่อนบรรจุ	5	ชีวอาหารแข็งแข็ง	14
อุปกรณ์เก่าที่ใช้แล้ว	5	ข้อควร ระวัง	15
<b>การติดตั้งและการเชื่อมต่อ</b>	5	แข็งแข็ง อาหารสด	15
รายการที่ต้องมาพร้อม	5	การละลายอาหารแข็งแข็ง	16
ขออนุญาต เทคนิค	6		
การติดตั้งซึ่งกัน	6	<b>การละลายน้ำแข็ง</b>	16
ความลึกของช่องสำหรับติดตั้ง	6	ช่องแข็งเย็น	16
การจัดวางของกัน	6	ช่องแข็งแข็ง	16
การประทัยดพลงงาน	7	<b>การทำความสะอาด</b>	17
ก่อนการใช้งานเย็นครั้งแรก	8	การทำความสะอาด ชั้นล่างอุปกรณ์	17
การต่อระบบไฟฟ้า	8	<b>กลิ่น</b>	17
<b>นาฬิกาความรู้จักเกี่ยวกับอุปกรณ์กัน</b>	9	<b>ระบบไฟล่องสว่าง</b>	17
อุปกรณ์	9		
สุนความคุม	9	<b>เสียงรบกวน</b>	18
ชั้นล่างอุปกรณ์	9	เสียงรบกวนปกติ	18
<b>การใช้งานอุปกรณ์</b>	11	การหลีกเลี่ยง เสียงรบกวน	18
เปิดอุปกรณ์	11	<b>เกิดปัญหาหยุดชะงัก ทำอย่างไร?</b>	18
การปิดใช้เครื่องอุปกรณ์และตัดการเชื่อมต่อ	11	<b>ฝ่ายบริการลูกค้า</b>	20
การทำหนดตั้งค่าอุณหภูมิ	11	การทดสอบด้วยของของเครื่อง	20
การทำความเย็นแบบพิเศษ	12	การแจ้งขอรับการซ่อมแซมและคำปรี	20
การแข็งแข็งแบบพิเศษ	12	ภาษาเมืองเกิดปัญหา	20
ใหม่ดพกรอน	12	การรับประกัน	20

## ข้อมูลด้านความปลอดภัย

อุปกรณ์นี้ต้องดูแลอย่างดีด้านความปลอดภัยที่เกี่ยวข้อง สำหรับอุปกรณ์รับสัญญาณรบกวนคลื่นวิทยุ มีการตรวจสอบหารอยร่องในระบบหล่อเย็น

### สำหรับ คู่มือการใช้งานฉบับนี้

- อุ่นและดำเนินการตามคำแนะนำการใช้งานและ การติดตั้ง ประกอบด้วยข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับการติดตั้ง การใช้งาน และการบำรุงรักษา อุปกรณ์ และการนำร่องรักษา อุปกรณ์ ผู้ผลิต จะไม่รับผิดชอบใดๆ หากไม่มีการดำเนินการตามคำแนะนำ น้ำและคำเตือนในคู่มือการใช้งาน และการติดตั้งนี้
- **จัดเก็บ** เอกสารทั้งหมดเพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต และสำหรับผู้ครอบครอง รายตอนไป

### อันตรายจากการระเบิด

- ห้ามใช้อุปกรณ์ไฟฟ้าใดๆ ภายในอุปกรณ์นี้ ( เช่น เครื่องที่ทำความร้อน หรือเครื่องทำความเย็นไฟฟ้า )
- ห้ามจัดเก็บ ผลิตภัณฑ์ใดๆ ที่สามารถติดไฟได้ ( เช่น กระป๋องสเปรย์ ) และส่วนประกอบที่ระเบิดได้ไว้ในอุปกรณ์
- สารเคมีอันตราย เช่น สารเคมีที่ต้องเก็บไว้ในอุปกรณ์ที่ปิดอย่างมิดชิด และวางตั้งขึ้น

### อันตรายจากไฟฟ้าช็อต

การติดตั้งและ การซ่อมแซมที่ไม่ถูกต้องอาจทำให้ไฟฟ้าเลี้ยงต่ออันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้

- กันล้ายไฟที่ชำรุด : ให้ดึงอุปกรณ์ออกจากแหล่งจ่ายไฟ ในทันที
- ห้ามใช้หุ้ล้ายซื้อคอกเกต สายไฟต่อขยายหรืออะแดปเตอร์
- จะสามารถทำการซ่อมแซมอุปกรณ์โดยผู้ผลิต ฝ่ายบริการลูกค้า หรือเจ้าหน้าที่พนักงานรับรองแล้วทุนนน ไฟจะได้รับการประกันจากผู้ผลิตเท่านั้น โดยจะได้รับการประกันจากผู้ผลิตว่าจะไม่เกิดอันตรายใดๆ ที่อาจส่อไปในอนาคต

### อันตรายในการถูกเผาไหม้ โดยความเย็น

- ห้ามรับประทานอาหารที่ถูกเผาไหม้ – ทันทีที่นำออกจากร่องแม่เหล็ก
- ห้ามถูกไฟฟ้าติดต่อ อาหารที่เผาไหม้ – นำเข้าและทอนในช่องแซนwich ส้มผัดผิวหนังเป็นเวลานาน

### อันตรายต่อการเกิดบาดเจ็บ

ภาชนะบรรจุ นำดีมที่อัดก้าวอาจระเบิดได้ หากเก็บภาชนะบรรจุน้ำดีมที่อัดก้าวไว้ในช่องแซนwich

## อันตรายจากสารหล่อเย็น

### สารหล่อเย็น (R600a)

ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมแต่กลไกใหม่ได้จัดให้ในห้องจุจาระหล่อเย็นในปริมาณที่เล็กน้อย ซึ่งไม่ทำลายชั้นไอโซนและไม่เพิ่มปรากฏการณ์เรือนกรุงฯ จุจาระหล่อเย็นร้าวให้ลดลงตามจุดเดิมหรืออักเสบ

- ทอตองไม่ชำรุด

#### เมื่อท่อชำรุด :

- เก็บอุปกรณ์ให้ห่างจากไฟและแหล่งประกายไฟ
- ระบายอากาศในห้อง
- ปิดสวิตซ์อุปกรณ์และตึงปลั๊กไฟออก
- ติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า

### หลีกเลี่ยง

ความเสี่ยงที่อาจเกิดต่อเด็กและบุคคลที่มีความเสี่ยงสูง

เป็นอันตราย ต่อ :

- เด็ก
- บุคคล ซึ่ง มีข้อจำกัดทางร่างกาย จิตใจ หรือการรับรู้
- บุคคล ซึ่ง ไม่มีความรับผิดชอบเกี่ยวกับความปลอดภัยในการใช้งานอุปกรณ์นี้

## การดำเนินการ :

- อธิบาย ให้เด็กและบุคคลที่มีความเสี่ยงสูงเข้าใจถึงอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
- จะต้องมี บุคคลรับผิดชอบด้านความปลอดภัย ในการแนะนำหรือใช้งานอุปกรณ์ ให้แก่เด็กและบุคคลที่มีความเสี่ยงสูง
- เฉพาะเด็กที่มีอายุ 8 ปีขึ้นไปเท่านั้นที่สามารถใช้งานอุปกรณ์นี้ได้
- จะต้องให้คำแนะนำแก่เด็ก หากทำความสะอาดและการบำรุงรักษา
- ห้ามให้เด็ก นำอุปกรณ์นี้ไปเล่นเป็นอันขาด

## อันตรายจากการขาดอากาศหายใจ

- อุปกรณ์ที่มีล็อกประตู : เก็บ กุญแจให้ห่างจากมือเด็ก
- เก็บทิบหอยและ ชิ้นส่วนให้ห่างจากมือเด็ก

## ความเสียหาย

การหลีกเลี่ยง ความเสียหายที่อาจเกิดขึ้น :

- ห้ามลอดฐาน บานพับ หรือประตูออก
- ทำการหล่อลื่น ชิ้นส่วนพลาสติกและชิ้ลประตูด้วยน้ำมันและสารเคมี
- ตึงตัวปลอกเมื่อต้องการถอดออก — ห้ามดึงที่สายไฟ

## น้ำหนัก

ติดตั้งและขนส่ง อุปกรณ์ด้วยความระมัดระวัง เนื่องจากมีน้ำหนักมาก  
→ "พื้นที่ติดตั้ง" ที่หนา 6

## วัตถุประสงค์การใช้งาน

### การใช้งานอุปกรณ์

- ใช้เฉพาะในภาชนะ เช่น แก้วและชาม เป็นอาหาร รวมถึงการทำน้ำแข็ง
- ใช้เฉพาะภายในครัวเรือน และสำหรับล้วนด้วย
- ดำเนินการตามคุณภาพของใช้งานอย่างเคร่งครัด

อุปกรณ์นี้ได้รับการออกแบบมาเพื่อให้สามารถใช้ในสถานที่ซึ่งสูงกว่าระดับน้ำทะเลได้สูงสุดถึง 2000 เมตร

## การรักษาสิ่งแวดล้อม

### ทิปห้องครัว

วัสดุทั้งหมด ในเบนช์มิชต้อลลิงแวดล้อมและสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้ :

- กำจัด หิมหอยตามข้อบังคับที่กำหนดไว้สำหรับการรักษาสิ่งแวดล้อม
- ติดต่อขอรับข้อมูล เกี่ยวกับการกำจัดได้จากผู้แทนจำหน่าย หรือเจ้าหน้าที่ดูแล

## อุปกรณ์เก่าที่ใช้แล้ว

การกำจัดตามข้อบังคับที่กำหนดไว้สำหรับการรักษาสิ่งแวดล้อม สามารถนำวัตถุที่มีมูลค่ามากกลับมาใช้ใหม่ได้ ยกเว้น

### คำเตือน

เด็กอาจดึงค้างอยู่ในอุปกรณ์ และทำให้ขาดอาภัพห่ายใจได้ !

- เพื่อป้องกันไม่ให้เด็กบีบปายอุปกรณ์ ห้ามดึงช่องลิ้นชักและช่องเก็บอุปกรณ์
- ป้องกันให้เด็กอยู่ห่วง จากอุปกรณ์ที่ไม่ใช้งานแล้ว

**ระวัง!**  
หลักเลี้ยงสารทำคุณมเย็นและ กำช้อนตราย ตรวจสอบระวังไม่ให้สารทำความเย็น และทอรอบนายชำรุดเสียหาย

1. ดึงปลั๊กไฟออก
2. ดึง สายไฟออก
3. กำจัด อุปกรณ์อย่างถูกวิธี



### อุปกรณ์นี้

อยู่ภายใต้กำหนดบังคับกลุ่มประเทศไทย รป 2012/19/EU เกี่ยวกับ

อุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์และอุปกรณ์เครื่องทำความเย็นอิเล็กทรอนิกส์ ( การกำจัดอุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ - WEEE )

ข้อกำหนดบังคับฉบับนี้ว่าด้วยขอบข่ายภายในกลุ่มประเทศไทย รป สำหรับการส่งคืนและการนำอุปกรณ์เก่ากลับมาใช้ใหม่



## การติดตั้งและการเชื่อมต่อ

### รายการที่ส่งมาพร้อม

ตรวจสอบขึ้นส่วนทั้งหมดเพื่อที่บุห่อแล้ว เพื่อดูว่ามีความเสียหายจากการขนส่งหรือไม่ หากคุณมีปัญหากรุณาติดต่อผู้แทนจำหน่ายที่คุณซื้อเครื่อง กรุณาระบุติดต่อผู้แทนจำหน่ายที่คุณซื้อเครื่องหรือติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า หรือติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า → " ฝ่ายบริการลูกค้า " ที่หน้า 20

ในการนำส่ง จะมีส่วนประกอบดังต่อไปนี้ :

- อุปกรณ์บิลทอิน
- ขันสrewนอุปกรณ์ ( ขันอยู่กับรุ่น )
- วัสดุประกอบ
- คู่มือการใช้งาน
- คู่มือการติดตั้ง
- คู่มือเกี่ยวกับการบริการลูกค้า
- เอกสารการรับประกัน
- ข้อมูลเกี่ยวกับกำลังไฟฟ้าที่ใช้และระดับเสียงรบกวน

## th การติดตั้ง และการเชื่อมต่อ

### ข้อมูล ด้านเทคนิค

สามารถถอดข้อมูลเกี่ยวกับสูตรทำความเย็นบุรีมีตราสหพันธ์ และข้อมูล ด้านเทคนิคอื่นๆ ได้บนແຄນປາຍ

→ " มาทำความรู้จักเกี่ยวกับอุปกรณ์กัน " ที่หน้า 9

### การติดตั้งอุปกรณ์

#### พื้นที่ติดตั้ง

ยิ่งอุปกรณ์มีสารหล่อเย็นเย็นบริเวณมากเพียงใด จะยิ่งต้องมีพื้นที่วางมากขึ้นสำหรับติดตั้งอุปกรณ์ ในพื้นที่ว่างที่มีขนาดเล็ก อาจทำให้มีการลิ้นผลึกษาและอากาศได้

สำหรับสารหล่อเย็นทุก 8 ก.

จะต้องมีพื้นที่วางอย่างน้อย 1 m<sup>3</sup>

สามารถถอดข้อมูลเกี่ยวกับปริมาณสารหล่อเย็นที่ใช้ในอุปกรณ์ของคุณได้จากແຄນປາຍที่ติดอยู่ด้านในของอุปกรณ์

→ " มาทำความรู้จักเกี่ยวกับอุปกรณ์กัน " ที่หน้า 9

#### น้ำหนักของอุปกรณ์

จะชี้น้อยกว่าและรุนโดยสามารถมีน้ำหนักสูงสุดถึง 70 kg

### ใช้งาน ภายใต้อุณหภูมิห้อง

ระดับอุณหภูมิห้องที่สามารถใช้งานได้ชั้นอยู่กับคลาสสภาพอากาศของอุปกรณ์

สามารถตรวจสอบ

คลาสสภาพอากาศได้จากແຄນປາຍ

→ " มาทำความรู้จักเกี่ยวกับอุปกรณ์กัน " ที่หน้า 9

คลาสสภาพอากาศ	ระดับอุณหภูมิห้องที่สามารถใช้งานได้
SN	+10 °C ... 32 °C
N	+16 °C ... 32 °C
ST	+16 °C ... 38 °C
T	+16 °C ... 43 °C

อุปกรณ์สามารถทำงานได้อย่างเต็มรูปแบบภายใต้ระดับอุณหภูมิห้องที่กำหนดไว้

หากมีการใช้งานอุปกรณ์ที่ไม่คลาสสภาพอากาศ SN ภายในอุณหภูมิห้องที่เย็นกว่า +5 ° อาจทำให้อุปกรณ์เกิดความเสียหายได้

### ความลึกของช่องสำหรับติดตั้ง

ความลึกของช่องสำหรับติดตั้งที่แนะนำสำหรับอุปกรณ์นี้คือ 56 ซม.

เมื่อความลึกของช่องสำหรับติดตั้งมีขนาดลดลงเหลือ 55 ซม. เป็นอย่างน้อย การใช้พลังงานจะเพิ่มขึ้นเล็กน้อย

### การจัดวางข้างกัน

การจัดวางอุปกรณ์ข้างกันเป็นไปได้หากมีระยะห่างต่ำสุดที่ 15 ซม.

## การประยัดพลังงาน

หากคุณดำเนินการตามคำแนะนำด้านล่างนี้ จะสามารถลดระดับการใช้พลังงานของอุปกรณ์ลงได้  
**คำชี้แจง :** การติดตั้งขึ้นส่วนอุปกรณ์ไม่มีผลต่อกำลังไฟฟ้าที่ใช้ของอุปกรณ์

### การติดตั้งอุปกรณ์

บังกันไฟห้องนอน โคนแสงแಡคโดยตรง

ควรติดตั้งอุปกรณ์ ให้อยู่ห่างจากอุปกรณ์ที่ทำความร้อน เดา  
จะอุ่นภายนอกอีกๆ ที่คลิดความร้อน  
ให้มากที่สุดเท่าที่เป็นไปได้ :

หางจากเดต้าไฟฟ้าหรือเดต้าที่เป็นกระแส 3 ชม.  
หางจากเดต้าที่ใช้น้ำหนึ่งหรือสาม 30 ชม.

**คำชี้แจง :** หากไม่สามารถจัดทำได้  
ให้ติดตั้งบนผนังห้องทางอุปกรณ์และอุปกรณ์ที่ผลิต  
ความร้อน

เลือกพื้นที่ติดตั้ง ซึ่งมีอุณหภูมิห้องอยู่ที่ประมาณ 20 °C

ใช้ความลึกของช่องสำหรับติดตั้งที่ 56 ชม.

ระวัง!

อันตรายในการถูกไฟไหม้

ขึ้นส่วนของอุปกรณ์จะมีความร้อน ในระหว่างใช้งาน  
หากสัมผัสชิ้นส่วนนั้น อาจทำให้ถูกไฟไหม้ได้

ห้ามครอบบิดหรือขวางช่องระบายอากาศ

ระบายอากาศในห้องเป็นประจำทุกวัน

ในสภาวะที่อุณหภูมิโดยรอบต่ำกว่าห้องอุปกรณ์เย็นลงนา  
นา ครอง ตั้งนั่นอุปกรณ์จึงใช้ไฟฟานอยลง

ระวังไม่ให้อุณหภูมิที่ผนังด้านหลังอุปกรณ์สูงขึ้นมากเกินไป  
อุปกรณ์จะใช้พลังงานน้อยลง  
หากสามารถระบายอากาศรอบนอกได้

### การใช้อุปกรณ์

เปิดประตูอุปกรณ์ ทิ้งไว้เพียงระยะเวลาสั้น

ระวัง ไม่ให้อุณหภูมิภายในอุปกรณ์สูงขึ้นมากเกินไป  
อุปกรณ์ไม่มีความเย็น ติดปกติ  
และจะต้องไม่ใช้กำลังไฟมากเกินควร

ควรใส่อาหารที่ร้อนมาก

ไว้ในกระเบื้องความเย็นและเข้าในช่องแซ่บแข็งทันทีที่  
ถึง

อาหารที่ยังอุ่นอยู่ และเครื่องดื่ม ควรวางทิ้งไว้สักครู่  
แล้วจึงใส่เข้าในอุปกรณ์

ให้หัวกรรไกรอาหารแซ่บแข็ง ในช่องแซ่บเย็น,  
จะได้ใช้ความเย็นจากอาหารแซ่บแข็งในอุปกรณ์ด้วย

ควรให้มีพื้นที่ว่างระหว่างอาหาร และผนังอุปกรณ์

เพื่อให้ สามารถมีการหมุนเวียนของอากาศภายใน  
และความชื้นอยู่ในระดับคงที่  
อุปกรณ์ไม่มีความเย็นติดปกติ  
และจะต้องไม่ใช้กำลังไฟมากเกินควร

ควรใส่อาหาร ไว้ในที่ท่อที่เป็นลักษณะอากาศ

ควรทำความสะอาด ด้านหลังอุปกรณ์บีเลครั่ง

ระวัง ไม่ให้อุณหภูมิที่ผนังด้านหลังอุปกรณ์สูงขึ้นมากเกินไป  
อุปกรณ์ จะใช้พลังงานน้อยลง  
หากสามารถระบายอากาศรอบนอกได้

ห้ามครอบบิดหรือขวาง ช่องระบายอากาศ

## ก่อนการใช้งานเป็นครั้งแรก

1. เอาอุปกรณ์ที่ให้มาอุ่นลอกออกและดึงแบนกาวรวมถึงแผ่นฟอยล์บ้องก้นออก
2. การทำความสะอาดอุปกรณ์  
→ " การทำความสะอาด " ที่หน้า 17

## การต่อระบบไฟฟ้า

ระวัง!

หากเชื่อมต่ออุปกรณ์เข้ากับปลั๊ก  
บรรยายดังงาน

คำชี้แจง :

คุณสามารถเชื่อมต่ออุปกรณ์เข้าสายกระแสไฟตรง และตัวแปลงคลื่นเป็นกระแสไฟสลับ ตัวแปลงไฟกระแสตรงจะมีการเชื่อมต่อโดยตรง เข้ายังระบบจ่ายไฟสาธารณะสำหรับระบบไฟฟ้า ลังบุนแสลงอาทิตย์ สำหรับ การใช้งานในที่กันดาร จะต้องใช้ตัวแปลงคลื่นพลังงานเป็นไฟฟ้า สำหรับการใช้งานในที่กันดาร เช่น บนเรือ หรือบนบุกเบิก จำไม้สามารถ เชื่อมต่อโดยตรงเข้ากับระบบจ่ายไฟสาธารณะ

1. หลังการติดตั้งอุปกรณ์ เข้ากับแหล่งจ่ายไฟแล้ว ให้รออย่างน้อย 1 ชั่วโมงก่อนเริ่มใช้งาน เพื่อหลักเลี้ยงความเสียหายที่อาจเกิดกับคอมเพรสเซอร์ได้
2. เชื่อมต่ออุปกรณ์เข้ากับชุดอุปกรณ์มาตรฐาน ชุดอุปกรณ์จะต้องลอดคล่องกับข้อมูลดังต่อไปนี้

ชุดอุปกรณ์	220 V ... 240 V
คุณตัดเตอร์ป้องกัน	50 Hz
พิวัต	10 A ... 16 A

ประเทคนอกกลุ่มยโรป :

ให้ตรวจสอบบริเวณที่กำลังไฟฟ้าที่ใช้ล่าหัวบูร อุปกรณ์ พร้อมมาตรการและไฟที่จ่ายเข้า สามารถดูรายละเอียดอุปกรณ์ได้จากแบบป้าย

→ " มาทำความรู้จักเกี่ยวกับอุปกรณ์กัน " ที่หน้า 9

3. เชื่อมต่ออุปกรณ์เข้ากับชุดอุปกรณ์ที่อยู่ใกล้อุปกรณ์ จะต้องสามารถเข้าถึงชุดอุปกรณ์ได้อย่างสะดวก หลังจากเชื่อมต่อเข้ากับอุปกรณ์แล้ว



คำเตือน

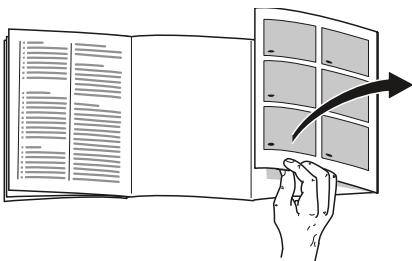
อันตรายจากไฟฟ้าช็อต !

หากคุณยาวของสายไฟไม่เพียงพอ หานใช้สายชุดอุปกรณ์ที่รีวิวสายไฟต่ออุปกรณ์โดยเด็ดขาดกรณีติดต่อฝ่ายบริการลูกค้าสำหรับทางเลือกอื่น ๆ แทน



## มาทำความรู้จักเกี่ยวกับอุปกรณ์กัน

กรุณาระบุว่าคุณต้องการทราบรายละเอียดใดๆ ที่ต้องการทราบเพิ่มเติม



### อุปกรณ์

#### → ภาพ 1

\* 佳佳แต่ละชั้นในแต่ละชั้น

- A ช่องแข็งเย็น
- B ช่องแข็งเย็น

1 - 9 สวนควบคุม

- 10\* พัดลม
- 11 ระบบไฟส่องสว่าง
- 12 ชั้นวางที่ถอดออกได้
- 13 ช่องเก็บผ้า พร้อมตัวควบคุมความชื้น
- 14 แคมบ์ปาย
- 15\* ชามเก็บอาหารแข็งเย็น
- 16 ตารางแข็งเย็น
- 17 ช่องเก็บอาหารแข็งเย็น
- 18 ชั้นวางเนยและชีส
- 19\* ช่องใส่ของ Vario
- 20 ช่องลิ้นชักสำหรับ ขาดน้ำขนาดใหญ่

### สวนควบคุม

#### → ภาพ 2

- 1 บ่ม ① สำหรับเปิดหรือปิดอุปกรณ์
- 2 บ่มช่องแข็งเย็น super สำหรับเปิดหรือปิดการแข็งเย็นแบบพิเศษ
- 3 บ่มช่องแข็งเย็น </> สำหรับตั้งค่าอุณหภูมิของช่องแข็งเย็น
- 4 สวนและคงผลอุณหภูมิช่องแข็งเย็น
- 5 บ่ม alarm สำหรับปิดเสียงเตือน
- 6 บ่ม holiday สำหรับเปิดหรือปิดโหมดพักผ่อน
- 7 บ่มช่องแข็งเย็น </> สำหรับตั้งค่าอุณหภูมิของช่องแข็งเย็น
- 8 สวนและคงอุณหภูมิของช่องแข็งเย็น
- 9 บ่มช่องแข็งเย็น super สำหรับเปิดหรือปิดการแข็งเย็นแบบพิเศษ

### ชั้นสวนอุปกรณ์

( 佳佳แต่ละชั้นในแต่ละชั้น )

### ช่องลิ้นชัก

#### → ภาพ 3

คุณสามารถปรับชั้นวางในลักษณะที่แตกต่างกัน :

- ตั้งลิ้นชักและถอดออก

### ชั้นวางแบบปรับได้หลากหลาย

#### → ภาพ 4

คุณสามารถจัดใส่อาหารแข็งเย็นที่สูงได้ ( เช่น เหยือกหรือขวด ) :

- เอาสวนด้านหน้าของชั้นวางออก และเลื่อนไปใต้สวนด้านหลัง

th มาทำความรู้จักเกี่ยวกับอุปกรณ์กัน

## ชั้นวางที่ก่อตอกได้

→ ภาพ 5

คุณสามารถสร้างชั้นวางให้เข้าได้ :

- ดึงชั้นวางออก

คุณสามารถนำชั้นวางเอาชั้นวางทั้งหมดออก :

1. กดปุ่มใต้ชั้นวางทั้งคุคงไว
2. ดึงชั้นวางออก เอียงลง  
และโยกจากด้านข้างออกมา

## ช่องเก็บ

→ ภาพ 6

คุณสามารถนำช่องเก็บออกมายได้โดย :

- ดึงช่องเก็บจนถึงตัวล็อคออก  
ยกมาด้านหน้าและเอารอ

## ช่องใส่ของ

→ ภาพ 7

คุณสามารถเอาช่องใส่ของออกได้ :

- ยกช่องใส่ของขึ้นทางด้านบนแล้วกดออก

## ช่องใส่ของ Vario

→ ภาพ 8

คุณสามารถวางชุดไขควงในช่องใส่ของได้ :

- เลื่อนช่องใส่ของไปด้านซ้ายหรือด้านขวา

## ตัวยึดขาด

→ ภาพ 9

เมื่อคุณเปิดและปิดประตู :

- ตัวยึดขาดจะปองกันไม่ให้ขัดล้ม

## ตารางแข็งแข็ง

→ ภาพ 1/16

ตารางแข็งแข็งจะแจ้งเวลาการเก็บรักษาสูงสุดในรูปแบบเป็นเดือนในอุณหภูมิต่อเนื่องที่  $-18^{\circ}\text{C}$

## ถาดน้ำแข็ง

คุณสามารถทำน้ำแข็งก้อนได้ ::

1. เติมถาดน้ำแข็งด้วยน้ำปริมาณ  $3/4$   
และวางไว้ในช่องแข็งแข็ง

### คำชี้แจง:

แยกถาดน้ำแข็งที่แข็งติดด้วยวัตถุที่อยู่เท่านั้น  
( เช่น ดามจับช้อน )

2. เพื่อแยกน้ำแข็งก้อนออกจากถ้วยน้ำแข็ง  
ให้ถือไว้ด้านหลังหรือบิดถาดเล็กน้อย

## แพ็คน้ำแข็ง

เมื่อไฟฟ้าดับหรือเกิดช้อพิดเพลลาด :

- แพ็คน้ำแข็งจะล้อการทำความร้อนสำหรับอาหาร  
และแข็งที่เก็บไว

**ค่าชี้แจง :** ระยะเวลาการเก็บจะยาวนานที่สุด  
ถ้าคุณวางแพคน้ำแข็งไว้บนอาหารในช่องบันสุด

คุณสามารถนำแพคน้ำแข็งสำหรับทำความเย็นชั่ว  
ครู่ออกจากอาหารหรือในกระเบื้องความเย็น  
ได

# การใช้งานอุปกรณ์

## เปิดอุปกรณ์

- กดปุ่ม ① อุปกรณ์เริ่มทำการวัดอุณหภูมิของช่องแข็งที่กำพร้า และบุบ **alarm** ติด牢固 แสดงความซ้ำของแข็งยังร้อนเกินไป
- กดปุ่ม **alarm** เลี้ยงเดือนจะดับ
- ตั้งค่าอุณหภูมิที่ต้องการ  
→ " การกำหนดตั้งค่าอุณหภูมิ " ที่หน้า 11

## คำแนะนำในการใช้งาน

- หลังจาก เปิดเครื่องแล้ว อาจต้องรอ待 ชั่วโมง จนกว่า อุณหภูมิจะถึงระดับที่กำหนดไว้ โปรดทราบว่าจุดนี้จะติดบันอุณหภูมิที่กำหนดได้ หากไม่สามารถได้ ภายใน
- ดำเนินงานด้วยเครื่องบางส่วนของอุณหภูมิที่ตั้งไว้ ตามที่ระบุไว้ใน วิทยาทาน
- ดำเนินงานของตัวเครื่องบางส่วนของอุณหภูมิที่ตั้งไว้ ให้เกิดการควบแน่นของน้ำใน บริเวณฝ้าบาระดู
- หากไม่มีการเปิดประตูช่องแข็งทันที หลังปิด : ให้รอสักครู่ จนแรงดันกลับคืนสู่ปกติ

## การปิดใช้เครื่องอุปกรณ์และตัดการเชื่อมต่อ

### ปิดอุปกรณ์

- กดปุ่ม ① อุปกรณ์หยุดทำการวัด

## ตัดการเชื่อมต่ออุปกรณ์

เมื่อคุณไม่มีการใช้งานอุปกรณ์เป็นเวลานาน :

- กดปุ่ม ① อุปกรณ์หยุดทำการวัด
- ตึงปลั๊กไฟออกหรือปิดสวิตช์พาวเวอร์
- ทำการลอกสายอุปกรณ์
- เบิดอุปกรณ์ทิ้งไว้

## การกำหนดตั้งค่าอุณหภูมิ

ระดับอุณหภูมิ ที่แนะนำ

ช่องแข็งเย็น : +4 °C

ช่องแข็งแข็ง : -18 °C

### ช่องแข็งเย็น

- กดปุ่ม </> บอยๆ จนกว่าล้วนแสดงผลจะแสดงอุณหภูมิที่ต้องการ

### ช่องแข็งแข็ง

- กดปุ่ม </> หุล่ายๆ ครั้งจนกว่าล้วนแสดงผลจะแสดงอุณหภูมิที่ต้องการ

## สติกเกอร์ OK

( อาจแตกต่างกันในแต่ละรุ่น )

คุณสามารถตรวจสอบได้ด้วยสติกเกอร์ OK ว่าในช่วงเวลาใดเย็นมีข้อมูลอุณหภูมิที่แนะนำไว้ ลดลงถึงส่วนบนอาหารที่ +4 °C หรือเย็นกว่าและหรือยัง หุกกลติกเกอร์ไม่แสดง OK ให้ลดอุณหภูมิตามขั้นตอน หลังจากการนำอุปกรณ์มาใช้งาน อุณหภูมิที่ตั้งค่าไว้ ชั่วโมงเพื่อได้รับอุณหภูมิที่ตั้งค่าไว้ การตั้งค่าที่ถูกต้อง

## การทำความเย็นแบบพิเศษ

เมื่อใช้การทำความเย็นจะเย็นลงอย่างรวดเร็วที่สุด  
ของแข็งเย็นจะเย็นลงอย่างรวดเร็วที่สุด

เปิดการทำความเย็นแบบพิเศษ เช่น :

- กอนการเก็บอาหารบริโภคmany
- เพื่อแข็งเย็นแบบเร็วสำหรับเครื่องดื่ม

**คำชี้แจง :** เมื่อเปิดการทำความเย็นแบบพิเศษ  
อาจเกิดเสียงรบกวนเพิ่มขึ้น

หลังจากนั้นประมาณ 15 ชั่วโมง  
อุปกรณ์จะเปลี่ยนเป็นโหมดปกติ

เปิด / ปิดการทำความเย็นแบบพิเศษ :

- กดปุ่ม **super**  
หากเปิดการทำความเย็นแบบพิเศษแล้ว  
ปุ่มจะสว่างขึ้น

## การแข็งแข็งแบบพิเศษ

เมื่อใช้การแข็งแข็งแบบพิเศษ  
ของแข็งแข็งจะเย็นลงอย่างรวดเร็วที่สุด

เปิดการแข็งแข็งแบบพิเศษ อย่างเช่น :

- เพื่อแข็งแข็งอาหารในระดับลิกอย่างรวดเร็ว
- 4 ... 6 ชั่วโมง  
กอนวางอาหารที่มีปริมาณตั้งแต่ 2 กก. ขึ้นไป
- เพื่อใช้ประโยชน์จากความจุของแข็งแข็งสูงสุด  
→ " ความจุของแข็งแข็งสูงสุด " ที่หนา 14

**คำชี้แจง :** เมื่อเปิดการแข็งแข็งแบบพิเศษ  
อาจเกิดเสียงรบกวนเพิ่มขึ้น

หลังจากนั้นประมาณ 2 ½ วัน  
อุปกรณ์จะทำงานในโหมดปกติ

เปิด / ปิดการแข็งแข็งแบบพิเศษ :

- กดปุ่ม **super**,  
หากเปิดการแข็งแข็งแบบพิเศษแล้ว  
ปุ่มจะสว่างขึ้น

## โหมดพักร้อน

ในการนี้ไม่มีการใช้งานรุยbay  
คุณสามารถเปลี่ยนอุปกรณ์เป็นโหมดวันหยุดที่ประ  
ทัยดพัล้งงานได

อุณหภูมิในช่องแข็งเย็นจะเปลี่ยนเป็น +14 °C  
โดยอัตโนมัติ

ในระหว่างนี้ห้ามใส่อาหารไวในช่องแข็งเย็น  
อุณหภูมิในช่องแข็งแข็งจะคงอยู่เหมือนเดิม

เปิด / ปิดโหมดพักร้อน :

- กดปุ่ม **holiday**  
หากเปิดโหมดพักร้อนแล้ว  
ปุ่มจะสว่างขึ้นและส่วนแสดงอุณหภูมิช่องแข็ง  
ยืนจะไม่แสดงอุณหภูมิอีก

## เสียงแจ้งเตือน

### เสียงแจ้งเตือนของประตู

หากเปิดประตูอุปกรณ์ไว้เป็นเวลานาน  
เสียงแจ้งเตือนของประตู ( เสียงตอบน้อง )  
จะทำงาน

- มีตประดหนรีอกดปุ่ม **alarm**  
จะปิดเสียงเตือน

### การแจ้งเตือนอุณหภูมิ

หากช่องแข็งแข็งร้อนเกินไป การแจ้งเตือนอุณหภูมิ  
( เสียงที่ทางกัน ) จะทำงาน

**ระวัง !**  
แบบที่เรียกว่าก่อตัวเมื่อส่วนลักษณะน้ำแข็งและอาห  
ารแข็งแข็งอาจนาเสีย

ไม่ควรแข็งแข็งอาหารที่ผ่านการละลายอีกครั้ง  
แข็งแข็งอีกครั้งหลังจากปฐมหรือหยอดอาหารใหม่  
ใช้เวลาการเก็บรักษาอาหารสูงสุด

**คำชี้แจง :** หากไม่มีอันตรายต่ออาหารแข็งแข็ง  
เสียงเตือนอาจทำงานในกรณีดังต่อไปนี้ :

- ไดใช้งานอุปกรณ์
- มีการวางอาหารสดในบริเวณมาก
- ประตูของแข็งแข็งเบิดนานเกินไป

แสดงอุณหภูมิที่ร้อนที่สุดและปิดเสียงเตือน :

- กดปุ่ม **alarm**  
ส่วนแสดงผลจะแสดงอุณหภูมิที่ร้อนที่สุดที่เคย  
อยู่ในช่องแข็งแข็ง หลังจากนั้น  
ส่วนแสดงผลจะแสดงอุณหภูมิที่ตั้งค่าไว้อีกครั้ง  
ในเวลาที่จะกำหนดอุณหภูมิที่ร้อนที่สุดใหม่แล  
ะทำการบันทึก

**คำชี้แจง :** ปุ่ม **alarm** สว่างขึ้น  
จนกระทั่งถึงอุณหภูมิที่ตั้งค่าไว

## ช่องแข็งเย็น

ช่องแข็งเย็นหมายความสำหรับจัดเก็บอาหารประเภทเนื้อ ไส้กรอก ปลา ผลิตภัณฑ์จากนม ไข่ อาหารสำเร็จรูป และ อาหารประเภททออบสามารถปรับอุณหภูมิได้ตั้งแต่  $+2^{\circ}\text{C}$  ... ปรับได  $+8^{\circ}\text{C}$

คุณสมารถเก็บรักษา<sup>1</sup>  
อาหารที่เสียได้ภายในขอบเย็น<sup>2</sup>  
เป็นช่วงระยะเวลาสั้นถึงกลาง  
ขึ้นไปร่วมสิบหกชั่วโมงให้ถูกต้องทุกครั้งที่ต้องใส่เข้าไปในช่องเย็น<sup>3</sup>  
สารเคมี รวมถึงกลีเซอร์อลที่รักษา จะยังคงดีต่อไปได้หาก อุณหภูมิ  $+4^{\circ}\text{C}$  หรือต่ำกว่า  
จะสามารถรักษาความสดและความปลอดภัยของอาหารที่จัดเก็บไว้

### ข้อควรระวัง ในการเก็บรักษา

- เก็บรักษาอาหารสด ซึ่งยังไม่ถูกย่อย เพื่อคงความสดและคุณภาพไว้ให้ด้านนี้ยังขึ้น
- สำหรับอาหารสำเร็จรูป และอาหารกระป๋องที่บรรจุมาโดยผู้ผลิต ควรดูวันที่หมดอายุ - หรือไม่ควรเก็บอยู่ที่ใช้งานได้ เพื่อคงกลิ่น สี และความสดของอาหาร จะต้องใส่อาหารไว้ในพิพธอย่างมิดชิด ก่อนจัดเก็บ
- หลีกเลี่ยงการใช้วัสดุที่ทำจากพลาสติก เพราะอาจทำให้เกิดกลิ่นและสีที่เปลี่ยนไป
- อาหารที่ยังคงอยู่ แต่ครัวร่องดูด ควรวางทิ้งไว้สักครู่ แล้วจึงใส่เข้าในอุปกรณ์

### ข้อควรระวังของโซนทำความเย็น ในครัวเย็น

ระบบถ่ายเทอากาศในครัวเย็นทำให้เกิดโซนที่มีความเย็นแต่แตกต่างกัน

#### โซนเย็นที่สุด

โซนที่เย็นที่สุดอยู่ระหว่างเสาฝั่งที่ด้านข้างและชั้นวางที่วางอยู่ข้างได้

→ ภาพ 10

คำชี้แจง : ให้เก็บอาหารที่เสียหาย เช่น ปลา ไส้กรอก เป็นไว้ในโซนที่เย็นที่สุด

#### โซนที่ร้อนที่สุด

โซนที่ร้อนที่สุด อยู่ที่ด้านบนสุดของประตู

คำชี้แจง : ให้เก็บ ชีสเบลนเนยไว้ในโซนที่ร้อนที่สุด ชีสอาจมีกลิ่นแรงขึ้น และเนยยังคงสามารถป้ายได้

#### ช่องเก็บผัก

### พร้อมด้วยความคุ้มความชื้น

→ ภาพ 11

ช่องเก็บผักเป็นที่เก็บเหมาะสมที่สุดสำหรับผลไม้และผักสดคุณสามารถบีบความชื้นในช่องเก็บผักได้ โดยใช้ตัวควบคุมความชื้นและชีลพิคช์ คุณจึงสามารถเก็บผลไม้และผักสดได้นานกว่า การเก็บแบบดั้งเดิมถึงสองเท่า

#### คุณสมารถปรับความชื้น

ในช่องเก็บผักได้ตามประมากและปริมาณของอาหารกระเบนที่จะเก็บ

- ผลไม้ที่นำไปทิ้งไว้หนักบรรจุมาก ปรับความชื้นให้ต่ำลง
- ผักที่นำไปทิ้งไว้หนักปูนหรือน้ำหนักน้อย ปรับความชื้นให้สูงขึ้น

#### คำชี้แจง :

- เพื่อให้ได้คุณภาพและกลิ่นที่ดีที่สุดภายนอกอุปกรณ์ ควรเก็บผลไม้ที่ไวต่อความเย็น ( เช่น สับปะรด ภลวย มะละกอ และผลไม้มีรสเบรี่ยว ) และผัก ( เช่น มะเขือเทศ และมันผิง ) ไว้ที่อุณหภูมิประมาณ  $+8^{\circ}\text{C}$  ...  $+12^{\circ}\text{C}$  .
- อาจจัดการควบแน่นขึ้นในช่องเก็บผักได้ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับปริมาณการเก็บและสินค้าที่เก็บ ขั้นตอนที่ควบแน่นบดด้วยพลาสติกและปรับความชื้นในช่องเก็บผักด้วยตัวควบคุมความชื้น



## ช่องแข็ง

ช่องแข็งหมายความว่า :

- จัดเก็บอุณหภูมิได้ตั้งแต่
- $-16^{\circ}\text{C}$  ... ถึง  $-24^{\circ}\text{C}$
- ทากอนนำแข็ง
- แข็งแข็งอาหาร

สามารถปั่นอุณหภูมิได้ตั้งแต่  $-16^{\circ}\text{C}$  ... ถึง  $-24^{\circ}\text{C}$

ในการจัดเก็บ แบบแข็ง

จะช่วยให้คุณสามารถเก็บรักษาอาหาร  
เป็นระยะเวลานาน โดยไม่ทำให้คุณภาพดลง  
เนื่องจากอุณหภูมิที่ต่ำช่วยทำให้อาหารเลี้ยงชalg  
สามารถรักษาไว้ได้ทั้ง รูปลักษณ์ กulin.  
และคุณค่าอาหารทั้งหมดไว้ในนานยิ่งขึ้น

หากต้องการรักษาอาหารไว้ให้ได้ยาวนานขึ้น  
จะต้องเก็บไว้ที่อุณหภูมิต่ำกว่า  $-18^{\circ}\text{C}$

ระยะเวลา ระหว่างการเก็บรักษาอาหารสดและ  
โดยการแข็งชื้นอยู่กับบจจดังต่อไปนี้ :

- อุณหภูมิ ที่ดีที่สุด
- ประมาณสองอาทิตย์
- ประมาณอาหาร ที่เก็บในช่องแข็ง
- ประมาณที่เก็บรักษา และประเภท

## ความจุช่องแข็งสูงสุด

ความจุของแข็งชื้นจะเป็นตัวระบุปริมาณอาหารที่  
สามารถแข็งได้ภายใน 24 ชั่วโมง

สามารถดูข้อมูลเกี่ยวกับความจุ  
ช่องแข็งสูงสุด ได้จากแบบป้าย  
→ " มาทำความรู้จักเกี่ยวกับอุปกรณ์กัน "  
ที่หน้า 9

เพื่อใช้ความจุช่องแข็งมากสุดให้เปิดใช้การแข็ง  
แบบพิเศษภายใน 24 ชั่วโมง  
ก่อนแข็งอาหารสด

ข้อกำหนดสำหรับความจุในการแข็งสูงสุด

1. ก่อนที่คุณจะแข็งอาหารสดประมาณ 24 ชั่วโมง:  
ให้เบิดการแข็งแบบพิเศษ  
→ " การแข็งแบบพิเศษ " ที่หน้า 12
2. นำของเก็บ ออกจากช่องแข็ง  
และถุงอาหารเรียงช้อนบนชั้นวาง  
และชั้นของแข็งชื้น โดยตรง
3. วางอาหารไว้ช่องชั้นบนสุด ก่อน  
เพื่อจะช่วยให้สามารถแข็งอาหารได้เร็ว  
ที่สุด .
4. หากช่องบนสุดไม่เพียงพอ  
สามารถจัดเก็บไว้ช่องด้านล่างก็ได้โดยเริ่ม<sup>จากขวา</sup>  
จากขวาทางด้านขวา.
5. แข็งแข็งอาหารสดให้กลับด้านข้างมากที่สุด  
ท่าที่เป็นไปได้

## ความจุ ในการแข็ง

เพื่อรับปริมาณอาหารแข็งได้สูงสุด :

- ยอดขั้นส่วนอุปกรณ์เสริม ออกทั้งหมด
- วาง  
อาหารไว้ในช่องลินชักและบันพืนช่องแข็ง  
โดยตรง

## ชืออาหารแข็ง

- ระมัดระวังโดยชืออาหารที่ทิ้งห่อไม่ชำรุด
- โปรดลังเกดรุยะอายุการใช้งาน
- ดูแข็งชื้นของร้านจะต้องมีค่าอุณหภูมิอยู่ที่  
 $-18^{\circ}\text{C}$  หรือต่ำกว่า
- หามขัดจังหวะห่วงโซ่เย็น :  
จะต้องใส่อาหารแข็งไว้ในกระเบื้องรักษาความเย็นและเข้าในช่องแข็งทันทีที่ถึง

## ข้อควร ระวัง

- ให้แข็งอาหารปริมาณมาก ไว้ในช่องบันสุด ซึ่งจะเป็นของที่สามารถแข็งได้อย่างรวดเร็ว และมีความเย็นจัด
- วางแผนอาหารที่มีขนาดใหญ่ ในสถานที่หรือในภาชนะสำหรับแข็ง
- ห้ามล้มผัก อาหารที่กำลังจะนำเข้าแข็งเข้ากับอาหารที่แข็งอยู่ๆ หากจำเป็น ให้จัดสรรพื้นที่ในช่องเก็บสำหรับแข็งอาหารใหม่
- ขอสำคัญให้มีการระบายอากาศที่ดี ภายในอบกรอบ : ไข่ของเก็บสำหรับแข็งเข้าไปจนสุด

## แข็ง อาหารสด

แข็งแข็งเฉพาะอาหารสดและอาหารที่ยังไม่ผ่านการปรุงเท่านั้น อาหารที่ผ่านการหุง ย่าง หรือ อบแล้ว จะสามารถแข็งได้ เพื่อใช้เป็นวัตถุคุณในการทำอาหารครัวต่อไป

ก่อนทำการแข็ง  
ให้จัดเตรียมอาหารแต่ละชนิดตามกระบวนการเพื่อกวนไว้ซึ่งคุณภาพทางอาหาร กลิ่น และสี :

- พัก : ล้าง หั่น ลูก
- ผลไม้ : ล้าง หวานแม่ล็อดออก และอาบปอกเปลือก รวมถึงเติมน้ำตาลและวิตามินซีเพิ่ม

สามารถดูข้อมูลได้จากเอกสารที่เกี่ยวข้อง

## อาหารที่เหมาะสมสำหรับ การแข็งแข็ง

- อาหารที่ผ่านการอบ
- ปลาและอาหารทะเล
- เนื้อ
- เนื้อสัตว์ป่าและลัตว์ปีก
- พัก ผลไม้ แตงโม สมุนไพร ไข่ที่ดองแล้ว
- พลิตภัยที่งานนึ่ง เช่น ชีส เนย และครีมนม
- อาหารสำเร็จรูป และอาหารที่เหลือจากการรับประทาน เช่น ขุบ ตุ๋น เนื้อที่สุกแล้ว ปลา มันฝรั่ง อาหารตุ๋น และของหวาน

## ไม่เหมาะสมสำหรับ การแข็งแข็ง

- ผักประเภทที่ทานดิบโดยทั่วไป เช่น ผักผลัด หรือหัวผักกาด
- ไข่ที่ยังไม่ตอก หรือไข่ต้มลูก
- องุ่น
- แอบบีฟิล สาลี แหลก ลูกพิช หัวลูก
- โยเกิร์ต นมเบรี่ยว ครีมเบรี่ยว ครีมสด และมายองเนส

## พื้นที่ สำหรับอาหารแข็งแข็ง

ประเภทพื้นที่และการใช้วัสดุที่คุ้มต้องจะช่วยให้สามารถถักห้ามภัยของอาหาร และป้องกันการเกิดเพลิงไหม้ในช่องแข็ง

1. เก็บอาหารไว้ในพื้นที่ห้องที่มีดีซิด
2. ใส่อากาศออก
3. ปิดพื้นห้อง ไม่ให้อากาศเข้า เพื่อคงรักษาดีของอาหาร หรือไม่ทำให้อาหารแห้ง
4. เยี่ยมรู้จักการอาหาร และวันที่แข็งแข็งไว้บนพื้นห้อง

## พื้นที่ ที่เหมาะสม :

- พอยลพลาสติก
- แผ่นพอยล ทำจากสารลังเคราะห์ (PE)
- พอยลอลูมิเนียร์
- กระปองสำหรับแข็งแข็ง

## ภาชนะรัดหรือปิด ที่เหมาะสม :

- ห่วงยาง
- คลิปพลาสติก
- เทปกาว ทึบตอความเย็น

## พื้นที่ ที่ไม่เหมาะสม :

- กระดาษที่ใช้ห่อของ
- กระดาษรองน้ำมัน
- กระดาษไฮโล
- ถุงขยะและ ถุงใส่ของที่ใช้แล้ว

## ระยะเวลาที่สามารถเก็บรักษา

## อาหารแข็งแข็งในอุณหภูมิ -18 °C

ปลา ไส้กรุอก อาหาร สำเร็จรูป	สูงสุด 6 เดือน
อาหารจำพวกลัตว์ปีก เนื้อ :	สูงสุด 8 เดือน
ผัก ผลไม้	สูงสุด 12 เดือน

## การละลายอาหารแข็ง

วิธีการละลายอาหารมูซซ์เข็งขึ้นอยู่กับประเภทอาหาร  
หารและ วัตถุประสงค์ที่จะนำไปใช้  
เพื่อให้คงคุณภาพของอาหาร ไว้อย่างดีที่สุด

## วิธีการละลายอาหารแข็ง :

- ในช่องแข็งเย็น  
( หมายถึงรับอาหารประเภทเนื้อสัตว์ เช่น ปลา เนื้อ ไข่ ครีมนม )
  - ในอวนหมูมิหง ( ขันมปัง )
  - ในโคลเวฟ ( อาหาร ที่พร้อมรับประทานทันที หรือการเตรียมอาหารในทันที )
  - เตาอบ/เตา ( อาหารที่พร้อมรับประทานในทันที หรือการเตรียมอาหารในทันที )

ສະໜັກ !

ไม่ควรแข่งขันอุทาหรณ์ที่ผ่านการละลาย อีกครั้ง นอกเสียจากว่า จะแผนการบูรณา簇ภ์แล้ว ( หุ้ง หรืออย่าง ) คุณจึงสามารถแข่งขันอีกครั้ง แต่ระยะเวลาที่สามารถรักษาอุทาหรณ์แข่งขันได้ จะลดลงอย่าง

## การละลายน้ำแข็ง

ช่องแม่เย็น

ในระหว่างที่เครื่องทำความเย็นทำงานอยู่ มีน้ำหยดเกาะหรือจับตัวแข็งที่ผนังด้านหลัง ซึ่งเป็นลักษณะการทำงานที่ปกติ ไม่ต้องเข็คหน้าที่หยดเกาะหรือจับตัวแข็ง บนด้านหลัง จะทำให้น้ำที่หยดเกาะหรือจับตัวแข็งละลายหายไปโดยอัตโนมัติ นำจากการละลายจะให้ลอกทางท่อระบายน้ำ

→ ภาพ 12

น้ำจากภาระลายน้ำแข็ง  
จะหล่นทอไปยังองค์กรบ  
ซึ่งจะระเหยไปหลังจากนั้น

### คำชี้แจง :

รักษาทุกประชาราษฎร์อย่างเสมอภาคและไม่เลือกปฏิรูป  
เพื่อให้แน่ใจว่าการลักพาณิชย์จะไม่สามารถดำเนินการได้  
และหลักทรัพย์จะไม่ถูกขโมย

ช่องแม่น้ำเจ้า

เมื่อไม่สามารถคลุกลายอาหารแข็งแข็งได้  
ช่องแข็งจะไม่ละลายน้ำแข็งได้เองโดยอัตโนมัติ  
ชั้นน้ำแข็งในช่องแข็งทำให้ประทิธิภาพของระบบการจ่ายความเย็นไม่ยังอุ่นอาหารแข็งลดลง  
และทำให้พลังงานไฟฟ้าเพิ่มมากขึ้น

- #### ឧច្ចាស់នាំងើងឯកសារម៉ាស៊ីម

เรื่องรัก

หลักเลี้ยงไม่ให้เกิดความเสียหายต่อห้องด่างๆ ในระบบหลอดเย็น

สารหล่อเย็นที่ร้าวให้สามารถทำให้ดูงตาบานเจ็บหรืออักเสบ

- หมายความว่าเป็นการนำเข้าสู่ประเทศไทยโดยไม่มีเอกสารเดินทางที่ถูกต้อง

## ดำเนินการดังต่อไปนี้

1. เปิดการแข่งขันแบบพิเศษ ลงทุนประเมิน 4 ชั่วโมงก่อนจะละลายอาหารแข่งขัน “  
จากวิธีการดังกล่าวทำให้อาหารได้รับอุณหภูมิที่ต่ำกว่าและคุณลักษณะการจัดเก็บอาหารในอุณหภูมิของไดนาไมน์”
  2. เอาอาหารแข่งขันออกและวางไว้ระหว่างบิริเวณที่มีความยุ่น
  3. ปิดอุปกรณ์
  4. ตึงปลั๊กไฟออกหรือปิดสวิตซ์พิวร์
  5. เพื่อจะเรցขั้นตอนการถะลายนำเข้าไปให้เร็วขึ้น:  
ให้วางหม้อนพร้อมนำร้อนบนที่ร่องหมอนไว้ในช่องแข่งขัน
  6. เช็ดนำเข้าที่ล่ำลายอุ่นด้วยผ้าหรือฟองน้ำ
  7. เช็ดให้ช่องแข่งขันแห้งแล้งสนิท :
  8. เปิดอุปกรณ์
  9. ใส่อาหารแข่งขัน

## การทำความสะอาด

**ระวัง!**  
หลีกเลี่ยงความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นกับอุปกรณ์  
และ ชิ้นส่วนอุปกรณ์ได้

- หานาใช้วัสดุที่มีเม็ดราย คลอไรด์  
หรือกรดผสม  
ใช้น้ำยาทำความสะอาดและสารละลายเท่านั้น  
น'
- หามขัดถู หรือใช้ฟองน้ำหมาย  
อาจมีการกัดกร่อนญี่ปุ่นสินิล้ำหรับ  
พื้นผิวที่เป็นโลหะได้
- หามทำความสะอาดช่องลินชักและช่องเก็บ  
ใบเครื่องลงงาน  
ชิ้นส่วนอาจมีการเปลี่ยนรูปได้

ดำเนินการดังต่อไปนี้ :

1. ปิดอุปกรณ์
2. ตึงปลั๊กไฟออกจากหรือปิดสวิตซ์พิวล์
3. ให้น้ำอาหารออกมาน้ำและวางไว้ในพื้นที่ที่เย็น  
หากเป็นไปได้ :
4. หากเป็นไปได้ : ให้รอบกระถังน้ำแข็งลงล้ำ
5. เช็ดทำความสะอาดด้วยผ้าขนหนูร้าพอ  
อน และผลมน้ำยาทำความสะอาดที่มีคุณสมบัติ pH  
เป็นกลางเล็กน้อย

**ระวัง!**

- หากให้น้ำยาทำความสะอาดด้วยผ้าขนหนูรับประทานไป  
ฟล่องสรุวงหรือทานไปในเหตุการณ์ของร้ายใน  
บริเวณของรองเพื่อให้นำรูปแบบ
6. เช็ดทำความสะอาดด้วยผ้าขนหนูประดู่โดยใช้น้ำ  
และเช็ดให้แห้ง
  7. เชื่อมต่ออุปกรณ์เข้ากับแหล่งจ่ายไฟอีกรั้ง  
เปิดสวิตซ์ และ ใส่อาหารกลับคืน

## การทำความสะอาด ชิ้นส่วนอุปกรณ์

ในการทำความสะอาด  
สามารถดึงชิ้นส่วนอุปกรณ์จากอุปกรณ์หลาภารายการ  
→ "ชิ้นส่วนอุปกรณ์" ที่หน้า 9

แรงรับน้ำแข็งล้ำ

→ ภาพ 12

ทำความสะอาดแรงรับน้ำแข็งล้ำและช่องรูบ  
ายด้วยคุณดูดอนบัดหรือไกลเคียงเป็นประสาส์มา  
ลมอ เพื่อใหม่นำแข็งที่ล้ำภายในให้ออกไปได้

ขั้นตอนที่ใช้:  
→ ภาพ 13

1. ดึงช่องเก็บหักออก
2. เอาชิ้นส่วนออกและแยกออกจากกันเพื่อทำความสะอาด

## กลับ

ในการกลับกิจกรรมอันไม่พึงประสงค์ :

1. ปิดอุปกรณ์ด้วยปุ่มเบิด / ปิด ①
2. ให้อาหารทั้งหมดออกจากอุปกรณ์
3. ทำความสะอาดด้วยพื้นที่ภายใน → "การทำความสะอาด" ที่หน้า 17
4. ทำความสะอาดที่มีห้องห้องทั้งหมด
5. ควรใส่อาหารที่มีกลิ่นแรงไว้ในห้องห้องที่เป็นสูญ  
ญาอากาศเพื่อป้องกันการเกิดกลิ่น
6. เมื่อคุณอุปกรณ์อีกรั้ง
7. ใส่อาหารกลับคืน
8. ตรวจสอบหลังผ่านไป 24 ชั่วโมง.  
ว่ายังคงมีกลิ่นหลงเหลืออยู่หรือไม่

## ระบบไฟส่องสว่าง

อุปกรณ์ของคุณได้รับการติดตั้งไฟ LED  
ที่ไม่ต้องมีการบำรุงรักษา

เฉพาะเจ้าหน้าที่ฝ่ายดูแลลูกค้าหรือที่ผ่านการรับร  
อุ่นและเท่านั้น  
ที่จะสามารถทำการซ่อมแซมระบบไฟส่องสว่างໄ  
ด

## เสียงรบกวน

### เสียงรบกวนปกติ

**เสียงกึกๆ :** เมื่อมอเตอร์เดินเครื่อง เช่น ชุดควบแนน พัดลมระบายอากาศ

**เสียงน้ำ เสียงน้ำไหล หรือเสียงทึ่งๆ :** เมื่อสารทำความเย็น ไหลไปตามท่อ

**เสียงคลิก :** เมื่อมีการเปิดหรือปิดสวิตช์ มอเตอร์ ลิฟต์ หรือว่าลุ้นแม่เหล็ก

**หากเกิดการแตกหัก :**  
จะมีการละลายนำโดยอัตโนมัติ

### การหลีกเลี่ยง เสียงรบกวน

ติดตั้งอุปกรณ์บนพื้นที่ไม่เรียบ :

ให้ใช้เครื่องมือวัดระดับ เพื่อช่วยในการติดตั้งอุปกรณ์ให้สมดุล หากจำเป็น ให้ใช้วัสดุรองที่พื้นหรือขา

ซ่องเก็บ ช่องลิ้นชัก หรือช่องวางของ โยกยกหรือ ติดชัด :

ตรวจสอบชิ้นส่วนที่ถอดออกได้ และอาจถอดออกและติดตั้งเข้าใหม่

**ขาดหรือภาชนะกระแทก :** แยกชุด และภาชนะออกจากกัน

## ? เกิดปัญหาอย่างไร ทำอย่างไรดี ?

ก่อนโทรศัตติอุปกรณ์มาแล้ว ก้าวไปตรวจสอบจากตารางดังกล่าวนี้ว่า คุณสามารถแก้ไขปัญหาได้ด้วยตัวเองหรือไม่

### อุปกรณ์แต่ละตัวจากที่ตั้งค่าไว้อ่านมาก

บิดเครื่องเป็นเวลา 5 นาที  
→ " การปิดใช้เครื่องอุปกรณ์ และตัดการเชื่อมต่อ "

ที่หนา 11

หากอุปกรณ์ร้อนเกินไป  
ให้ตรวจสอบอุปกรณ์อีกรั้งทุกหนึ่งชั่วโมง  
หากอุปกรณ์เย็นเกินไป  
ให้ตรวจสอบอุปกรณ์อีกรั้งในวันถัดไป

### ไม่มีส่วนแสดงผลที่ติดส่อง

ปลั๊กไฟไม่แน่น

เชื่อมต่อปลั๊กไฟ

พิวส์ขาด

ตรวจสอบพิวส์

กำลังไฟตก

ตรวจสอบว่ามีกำลังไฟอยู่

**ส่วนแสดงผลแสดง E...**

อุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ตรวจสอบพื้นที่ผิดพลาด

ติดต่อผ่านบริการลูกค้า  
→ " ฝ่ายบริการลูกค้า " ที่หน้า 20**มีเสียงเตือนดังขึ้นและปุ่ม alarm ติดสว่าง**

กดปุ่ม alarm ปิดการแจ้งเตือนแล้ว	ปิดปุ่ม alarm
ประตูอุปกรณ์เปิดอยู่	ปิดประตูอุปกรณ์
ช่องลมเข้าและลมออกโคนปากปิด	กำจัดลิ่งขี้ดขวาช่องลมเข้าและลมออก
มีอาหารสอดปริมาณมาก	ห้ามละเลยความรุนแรงในการแข็งสูงสุด

**ส่วนแสดงผลจะพริบ เสียงเตือนดังขึ้นและปุ่ม alarm ติดสว่าง**

กดปุ่ม alarm ปิดการแจ้งเตือนแล้ว	ปิดปุ่ม alarm
ประตูอุปกรณ์เปิดอยู่	ปิดประตูอุปกรณ์
ช่องลมเข้าและลมออกโคนปากปิด	กำจัดลิ่งขี้ดขวาช่องลมเข้าและลมออก
วางแผนการสอดปริมาณมากเกินไป	ห้ามละเลยความรุนแรงในการแข็งสูงสุด

**ส่วนแสดงผลจะพริบ**

อุณหภูมิในช่องแข็งร้อนเกินไป

หลังจากกดปุ่ม alarm  
จะแสดงอุณหภูมิร้อนที่สุดที่เคยอยู่ในช่องแข็งนาน 5  
วินาทีกดปุ่ม alarm ส่วนแสดงผลจะไม่พริบอีก**หากอุปกรณ์ไม่เย็น ส่วนแสดงผลและไฟจะติดสว่าง**

เปิดโหมดแสดงผล

เริ่มต้นการทดสอบตัวเองของเครื่อง  
→ " การทดสอบตัวเองของเครื่อง " ที่หน้า 20  
หลังจากเรียกใช้โปรแกรม อุปกรณ์จะเข้าสู่โหมดปกติ

## ฝ่ายบริการลูกค้า

หากไม่สามารถแก้ไขปัญหา ให้ลุล่วงได้ กรุณาติดต่อฝ่ายบริการลูกค้าของเรา เราสามารถหาวิธีแก้ไขปัญหาที่เหมาะสมได้เล่นๆ รวมถึงการหลีกเลี่ยงการมอบหมายให้ทางเทคนิคไปตรวจสอบ สามารถดูข้อมูลการติดต่อสำหรับฝ่ายบริการลูกค้า ที่อยู่ในบันทึกนี้ หรือดูจากไดเรกทอรี่ฝ่ายบริการลูกค้าที่แนบมาให้ กรุณางดงาม หมายเลขอุตสาหกรรม (E-Nr.) และหมายเลขผลิตภัณฑ์ (FD) ของอุปกรณ์ทางโทรศัพท์ ซึ่งสามารถดูได้จากแผงบังคับ → " มาทำความรู้จักเกี่ยวกับอุปกรณ์กัน " ที่หน้า 9

คณสามารถเชื่อถือได้ในความเชี่ยวชาญของผู้ ผลิตคุณสามารถเชื่อมั่นได้ว่า จะได้รับการช่วยเหลือโดยช่างเทคนิคพร้อมชั้นสั่ง โนะไหลของแท้ อุปกรณ์ที่ใช้ในครัวเรือนของคุณ

## การทดสอบตัวเองของเครื่อง

อุปกรณ์ของคุณมีโปรแกรมทดสอบตัวเองเพื่อฉลาด ข้อผิดพลาดด้วยตนเองซึ่งฝ่ายบริการลูกค้าสามารถแก้ไขได

1. ปิดอุปกรณ์และรอ 5 นาที
  2. เปิดอุปกรณ์
  3. ภายใน 10 วินาทีแรก ให้กดปุ่ม **super** ของแซฟฟาร์ฟาย 3 ... 5 วินาที จนกว่าจะได้ยินเสียงสัญญาณ โปรแกรมทดสอบตัวเองเริ่มทำงาน ขณะการทำงานทดสอบบุตัวเองทำงาน ระหว่างนั้นจะได้ยินเสียงสัญญาณยาวๆ
- หากได้ยินเสียงสัญญาณดังขึ้น 2 ครั้งหลังการทดสอบตัวเองสิ้นสุด และอุณหภูมิที่ถูกต้องค่าไว้แลดงขึ้นมา : อุปกรณ์ของไม่มีปัญหา
  - หากได้ยินเสียงสัญญาณดังขึ้น 5 ครั้งหลังการทดสอบตัวเองสิ้นสุด และปุ่ม **super** ของแซฟฟาร์ฟายทำงาน 10 วินาที : ให้รายงานฝ่ายบริการลูกค้า

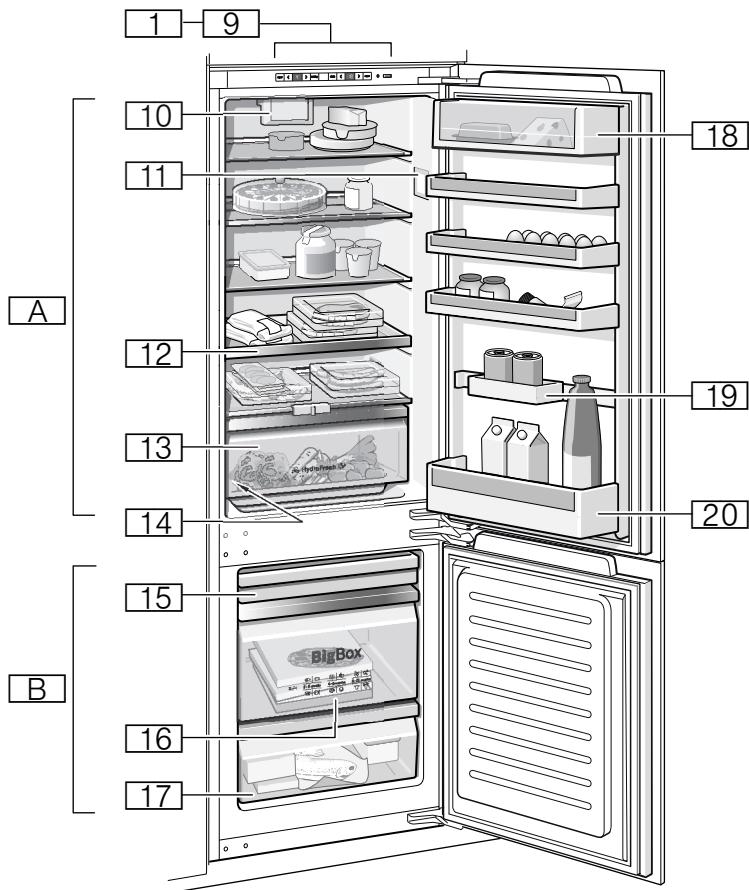
หลังจากไปรุ่นแรกลัด อุปกรณ์จะเข้าสู่โหมดปกติ

## การแจ้งขอรับการซ่อมแซมและคำปรึกษาเมื่อเกิดปัญหา

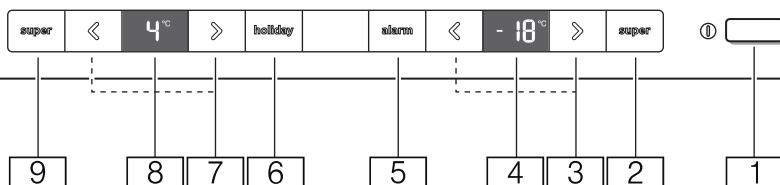
สามารถขอรับการซ่อมแซมได้จากไดเรกทอรี่ฝ่ายบริการลูกค้าที่แนบมาให้

## การรับประกัน

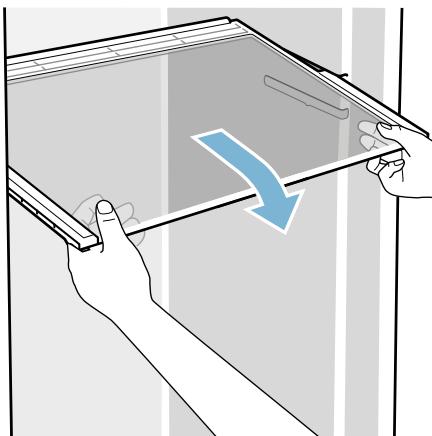
กรุณารับประกันต่อฝ่ายบริการลูกค้า ผู้แทนจำหน่าย และจากเว็บไซต์ของเรา หากต้องการขอรับการซ่อมแซมเพิ่มเติมเกี่ยวกับระยะเวลาและเงื่อนไขการรับประกัน



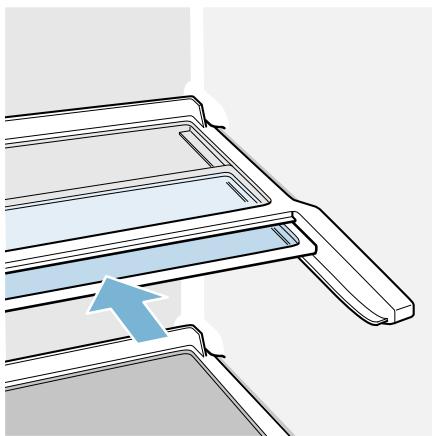
**1**



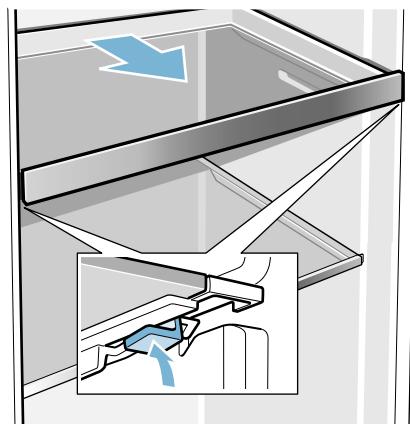
**2**



3



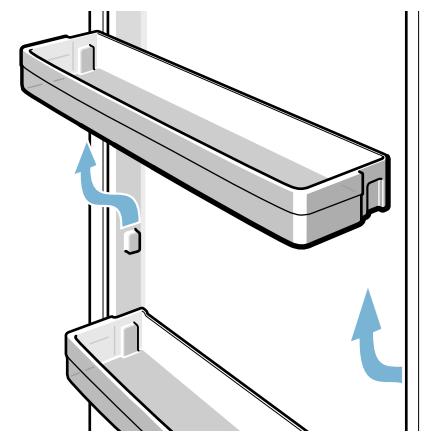
4



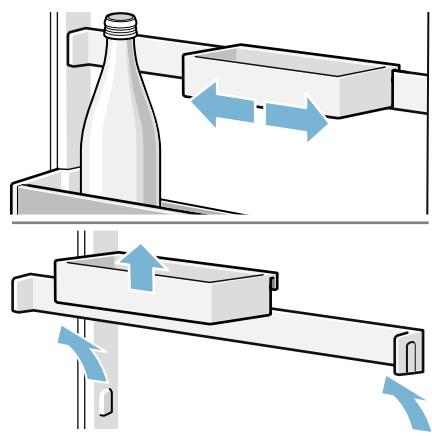
5



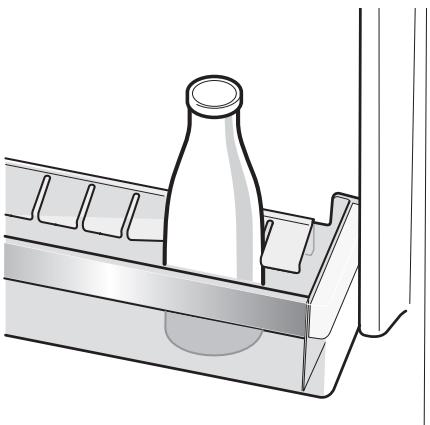
6



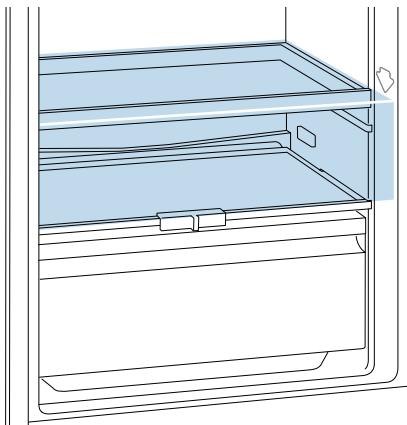
7



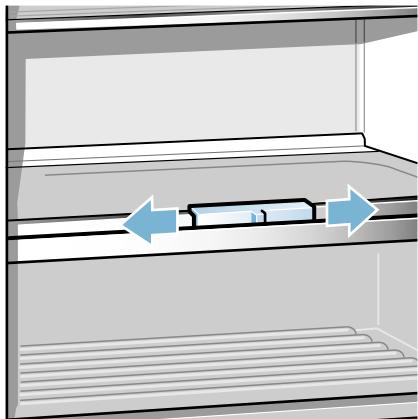
8



9



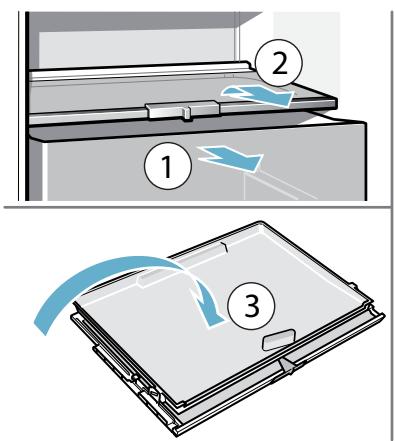
10



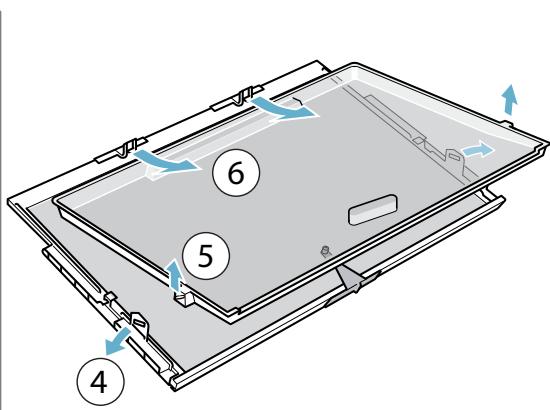
11



12



13



**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

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



**8001100686** (9801)  
th