



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Fridge-freezer
冷藏室和冷冻室组合
Ruang sejuk dan beku
Có thể kết hợp tủ lạnh và tủ đông lạnh
KDN..



BOSCH

en User manual 2
zh 使用说明书 13

ms Panduan penggunaan 22
vi Hướng dẫn vận hành 33

en Table of contents

	Safety instructions	3		Odours	11
	About these instructions	3		Lighting	11
	Risk of explosion	3		Noises	12
	Risk of electric shock	3		Normal noises	12
	Risk of cold burns	3		Preventing noises	12
	Risk of injury	3		Faults – what to do?	12
	Avoiding placing children and vulnerable people at risk	3		Customer service	12
	Damage	3		Repair order and advice on faults	12
	Weight	3		Guarantee	12
	Intended use	4			
	Environmental protection	4			
	Packaging	4			
	Old appliances	4			
	Installation and connection	4			
	Contents of package	4			
	Technical specifications	4			
	Installing the appliance	4			
	Tips for saving energy	5			
	Before using your appliance for the first time	6			
	Electrical connection	6			
	Getting to know your appliance	7			
	Appliance	7			
	Interior fittings	8			
	Operating the appliance	8			
	Switching on the appliance	8			
	Switching off and disconnecting the appliance	9			
	Setting the temperature	9			
	Refrigerator compartment	9			
	Note when storing food	9			
	Freezer compartment	10			
	Fully utilising the freezer volume	10			
	Purchasing frozen food	10			
	Note when loading products	10			
	Freezing fresh food	10			
	Thawing frozen food	11			
	Defrosting	11			
	Refrigerator compartment	11			
	Freezer compartment	11			
	Cleaning	11			
	Cleaning the equipment	11			

Safety instructions

This appliance complies with the relevant safety regulations for electrical appliances and is fitted with noise suppression.

The refrigeration circuit has been checked for leaks.

About these instructions

- Read and follow the operating and installation instructions. They contain important information on how to install, use and maintain the appliance.
- The manufacturer is not liable if you disregard the instructions and warnings in the operating and installation instructions.
- Retain all documents for subsequent use or for the next owner.

Risk of explosion

- Never use electric devices inside the appliance (e.g. heaters or electric ice makers).
- Do not store products which contain flammable propellants (e.g. spray cans) or explosive substances in the appliance.
- Store high-percentage alcohol tightly closed and standing up.

Risk of electric shock

Improper installations and repairs may put the user at considerable risk.

- If the power cord is damaged: Immediately disconnect appliance from the power supply. Have the appliance repaired by the manufacturer, customer service or a similarly qualified person only.
- Use original parts supplied by the manufacturer only.
The manufacturer guarantees that these parts satisfy the safety requirements.
- Only purchase an extension cable from customer service.

Risk of cold burns

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

Risk of injury

Containers which contain carbonated drinks may burst.

Do not store containers which contain carbonated drinks in the freezer compartment.

Avoiding placing children and vulnerable people at risk

At risk are:

- Children,
- People who have limited physical, mental or sensory abilities,
- People who have inadequate knowledge or lack of experience concerning safe operation of the appliance.

Measures:

- Ensure that children and vulnerable people have understood the hazards.
- Children or vulnerable people must be supervised by a responsible person when using the appliance.
- Only children from 8 years and above may use the appliance.
- Supervise children while using the appliance especially during cleaning and maintaining.
- Never allow children to play with the appliance.

Risk of suffocation

- If the appliance features a lock: keep the key out of the reach of children.
- Keep children away from the packaging and its parts.

Damage

To prevent damage:

- Do not stand or support yourself on the base, runners or doors.
- Keep plastic parts and door seals free of oil and grease.
- Pull the mains plug – not the power cord.

Weight

When installing and transporting the appliance, note that it may be very heavy.

Intended use

Use this appliance

- only for the cooling and freezing of food and for making ice.
- only in the home and in the home environment.
- only according to these operating instructions.

This appliance is intended for use up to a maximum height of 2000 metres above sea level.

Environmental protection

Packaging

All materials are environmentally safe and recyclable:

- Dispose of packaging in an environmentally friendly manner.
- Please ask your dealer or inquire at your local authority about current means of disposal.

Old appliances

Valuable raw materials can be reclaimed by recycling old appliances.

Warning – Children may become locked in the appliance and suffocate!

- To prevent children from climbing in, leave shelves and containers in the appliance.
- Keep children away from the redundant appliance.

Caution!

Refrigerant and harmful gases may escape.

Do not damage the tubes of the refrigerant circuit and insulation.

1. Remove the mains plug.
2. Sever the power cord.

3. Have the appliance disposed of professionally.



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.

Installation and connection

Contents of package

After unpacking all parts, check for any damage in transit. If you have any complaints, contact the dealer from whom you purchased the appliance or our after-sales service.
→ "Customer service" on page 12

The delivery consists of the following parts:

- Free-standing appliance
- Interior fittings (depending on model)
- User manual
- Customer service booklet
- Warranty enclosure
- Information on the energy consumption and noises

Technical specifications

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

→ "Getting to know your appliance" on page 7

Installing the appliance

Installation location

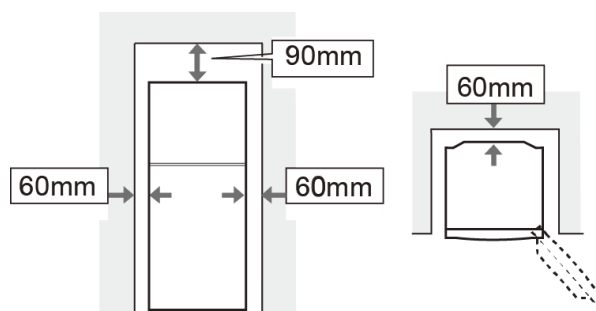
The more refrigerant an appliance contains, the larger the room must be in which the appliance is situated. Leaking refrigerant can form a flammable gas-air mixture in rooms which are too small.

The room must be at least 1 m³ per 8 g of refrigerant. The amount of refrigerant in your appliance is indicated on the rating plate inside the appliance.

→ "Getting to know your appliance" on page 7

Install the appliance with a minimum distance of 60mm.

The weight of the appliance may be up to 58kg depending on the model.



Permitted room temperature

The permitted room temperature depends on the climatic class of the appliance.

Information on the climatic class can be found on the rating plate.

→ "Getting to know your appliance" on page 7

Climatic category	Permitted room temperature
SN	+10 °C ... 32 °C
N	+16 °C ... 32 °C
ST	+16 °C ... 38 °C
T	+16 °C ... 43 °C

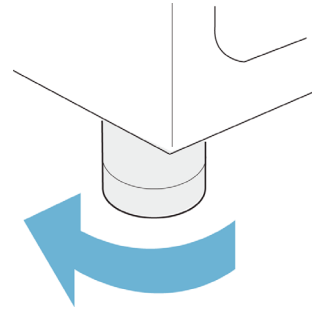
The appliance is fully functional within the permitted room temperature.

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

Aligning the appliance

The appliance has an adjustable threaded foot on the front left side. The appliance should be situated in a secure and level position. Use the adjustable threaded foot to align the appliance.

Make sure that the appliance is situated in a precisely level position.



Tips for saving energy

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

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

Installing the appliance	
Keep the appliance out of direct sunlight.	The appliance must cool less frequently at low ambient temperatures and therefore consumes less power.
Install the appliance as far away as possible from heating elements, cooker and other heat sources: 3 cm to electric or gas cookers. 30 cm to an oil or solid-fuel cooker. Note: If this is not possible, attach an insulating plate between the appliance and heat source.	
Select an installation location at a room temperature of approx. 20 °C.	
Maintain a distance of at least 30 cm from walls and other appliances. Caution! Risk of burns! Individual parts of the appliance become hot during operation. Touching these parts may result in burns.	The air on the rear panel of the appliance does not warm up so intensely. The appliance consumes less power if the warm air can escape.
Do not cover or block the ventilation openings.	
Ventilate the room daily.	
Using the appliance	
Open the appliance door only briefly.	The air in the appliance does not warm up so intensely. The appliance must cool less frequently and therefore consumes less power.
Transport purchased food in a cool bag and place quickly in the appliance.	
Allow warm food and drinks to cool down before placing in the appliance.	
Thaw frozen food in the refrigerator compartment in order to utilise the low temperature of the frozen food.	The air can circulate and the air humidity will remain constant. The appliance must cool less frequently and therefore consumes less power.
Always leave a space between the food and the rear panel.	
Pack food airtight.	
Vacuum the back of the appliance once a year.	The air on the rear panel of the appliance does not warm up so intensely. The appliance consumes less power if the warm air can escape.
Do not cover or block the ventilation openings.	

Before using your appliance for the first time

1. Remove leaflets, adhesive tape and protective film.
2. Clean the appliance.
→ *"Cleaning" on page 11*

Electrical connection

Caution!

Do not connect the appliance to electronic energy saver plugs.

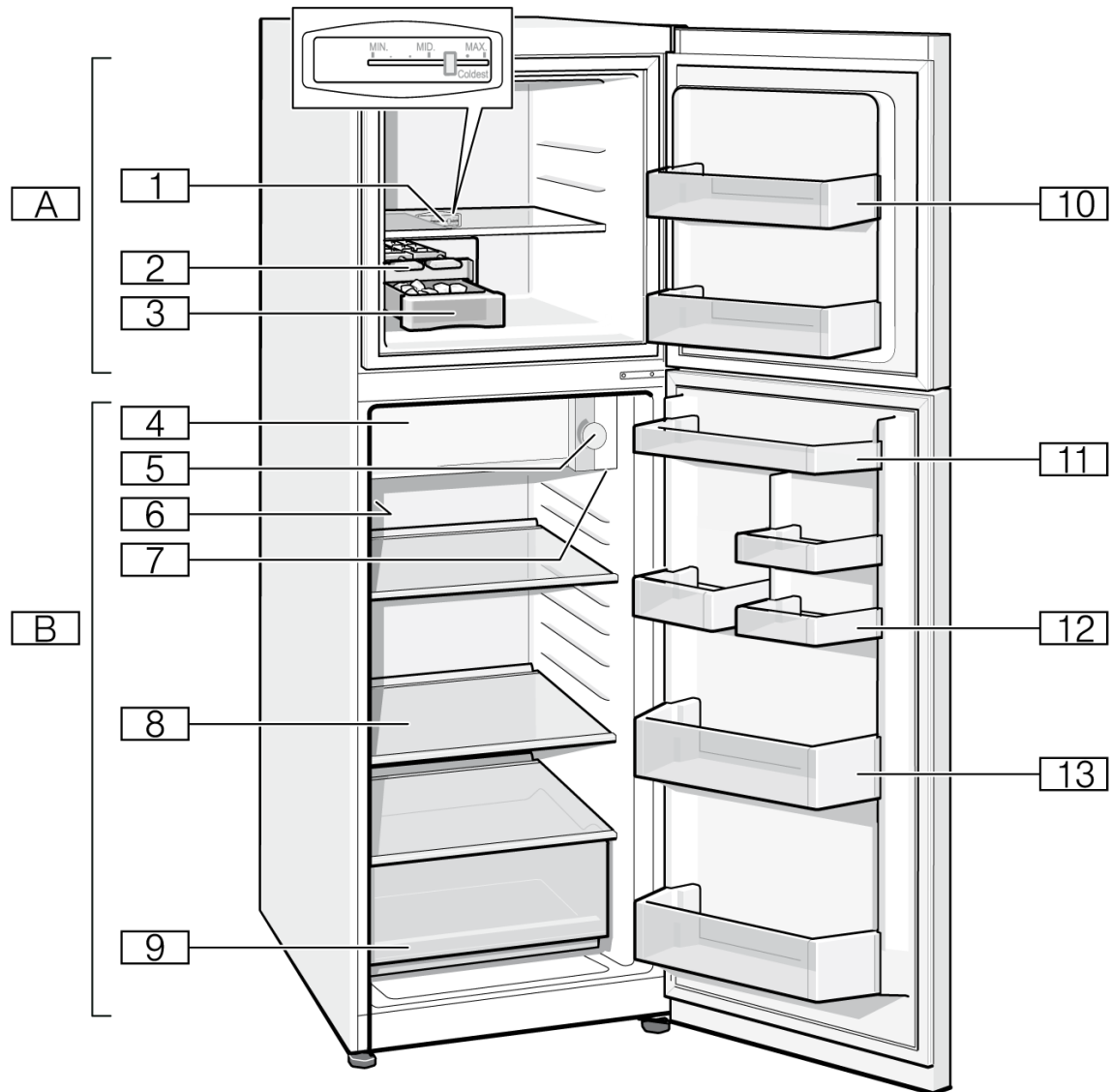
Note: You can connect the appliance to mains-controlled and sine-controlled inverters. Mains-controlled inverters are used for photovoltaic systems which are connected directly to the national grid. Sine-controlled inverters must be used for isolated applications. Isolated applications, e.g. on ships or in mountain lodges, which are not connected directly to the national grid.

1. After installing the appliance, wait at least 1 hour before connecting it to prevent damaging the compressor.
2. Connect the appliance via a correctly installed socket. The socket must comply with the following data:
Socket with 220V ... 240 V
Conductor 50 Hz ... 60Hz
Fuse 10A ... 16 A
Outside Europe: Check whether the indicated current type of the appliance corresponds with the values of your power supply. Appliance specifications are on the rating plate.
→ *"Getting to know your appliance" on page 7*
3. Connect the appliance to a socket near the appliance.

The socket must be freely accessible even after the appliance has been installed.

Getting to know your appliance

These operating instructions refer to several models. The diagrams may differ.



Appliance

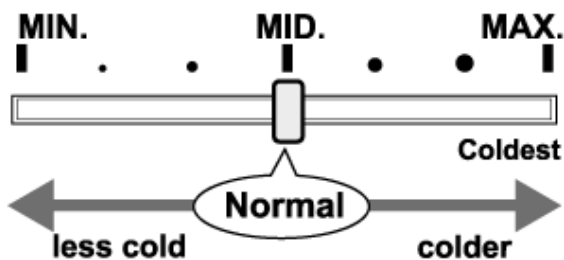
* Not all models.

- A** Freezer compartment
- B** Refrigerator compartment
- 1** Freezer compartment temperature controller
- 2** Ice maker
- 3** Ice cube container
- 4** Chiller compartment
- 5** Refrigerator compartment temperature controller
- 6** Rating plate
- 7** Light switch / lighting
- 8** Shelf

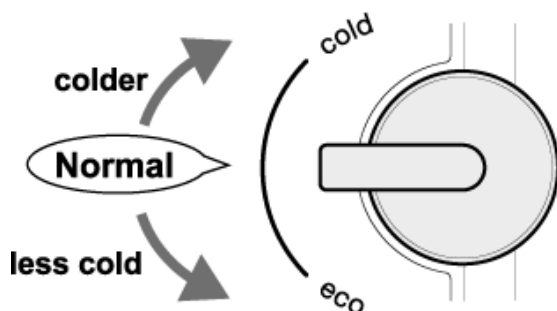
- 9** Vegetable container
- 10*** Storage compartment
- 11*** Egg rack
- 12*** Storage compartment for eggs, tubes and small tins
- 13** Tray for large bottles

Controls

Freezer compartment temperature controller



Refrigerator compartment temperature controller

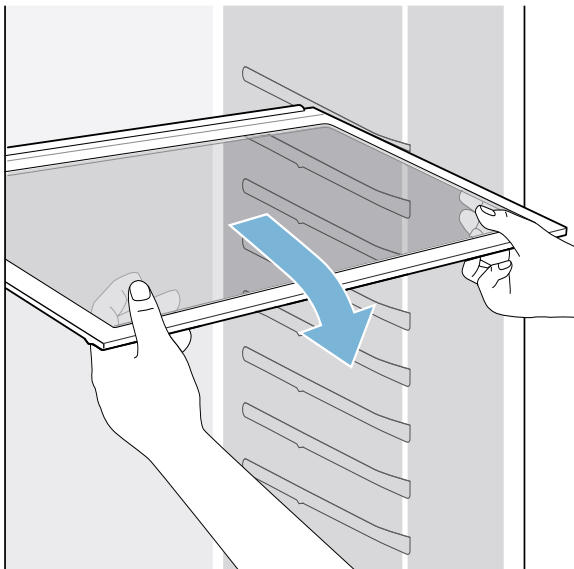


Interior fittings

Shelf

You can vary the shelf:

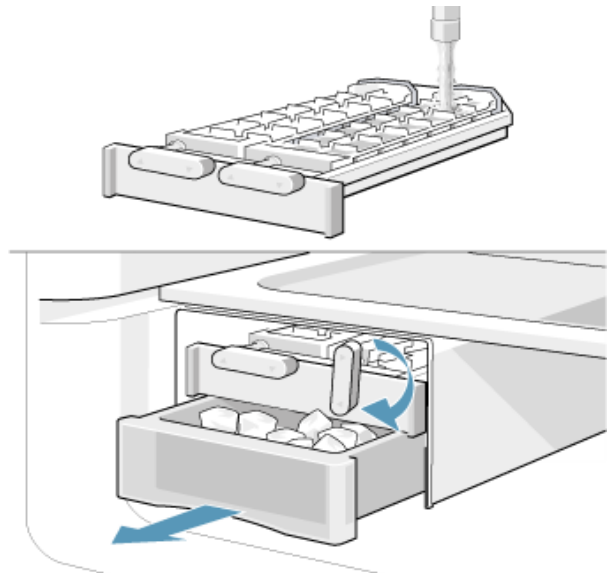
- Pull out and remove the shelf.



Ice maker

You can make and remove ice cubes:

- Take the ice maker out of the freezer compartment, fill it 3/4 with tap water and put it back into the freezer compartment.
- When the ice cubes are frozen: turn the lever on the ice maker in a clockwise direction. The ice cubes will fall into the ice cube container.
- If required, pull out the ice cube container and remove the ice cubes.



Operating the appliance

Switching on the appliance

1. Insert mains plug in a socket.
The appliance begins to cool and the lighting is turned on when the refrigerator compartment door is open.
2. Adjust the required temperatures in the refrigerator compartment and freezer compartment.

Operating tips

- After the appliance has been switched on, it may take several hours until the set temperatures have been reached. Do not put in any food until the selected temperature has been reached.
- The fully automatic NoFrost system ensures that the freezer compartment remains free of ice. Defrosting is not required.
- If the freezer compartment door cannot be immediately re-opened after it has been closed, wait until the resulting low pressure has equalised.

Switching off and disconnecting the appliance

Switching off the appliance

- Pull out the mains plug or switch off the fuse.

Shutting down the appliance

If you do not use the appliance for a prolonged period:

1. Pull out the mains plug or switch off the fuse.
The appliance no longer cools.
2. Clean the appliance.
3. Leave the appliance open.

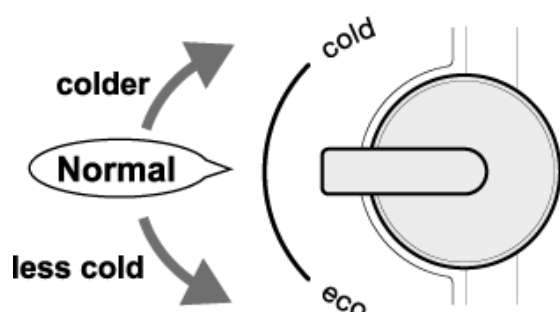
Setting the temperature

Recommended temperature

Refrigerator compartment: +4 °C
Freezer compartment: -18 °C

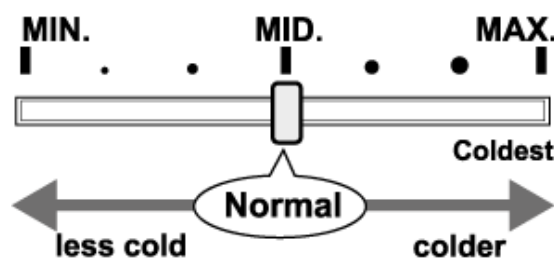
Refrigerator compartment

- The refrigerator compartment temperature controller controls the run time of the compressor in the refrigeration system.
- Setting to cold will make the refrigerator compartment and freezer compartment colder.
- The freezer compartment may not become cold enough if the refrigerator temperature controller is set to eco.
- To cool the freezer compartment quickly, set the refrigerator temperature controller to cold.



Freezer compartment

- Controls the amount of cold air supplied to the freezer compartment.
- If the freezer compartment does not cool properly, even if the freezer compartment temperature controller is set to MAX.: Set the refrigerator compartment temperature controller to cold.
- By setting the freezer compartment controller to MAX. too little cool air may be directed into the refrigerator compartment and the refrigerator compartment will not become cold enough.



Above 35°C ambient temperature

Set the freezer compartment temperature controller to MIN. and the refrigerator controller to cold. This is necessary for cold air to flow into the freezer compartment.

Under 10°C ambient temperature

Set the freezer compartment temperature controller to MAX.. As the compressor does not work enough when the ambient temperature is cooler, more cold air must be directed into the freezer compartment.

If food starts to freeze in the refrigerator compartment: turn the refrigerator compartment temperature controller to eco.

Refrigerator compartment

The refrigerator compartment is suitable for storing meat, sausages, fish, dairy products, eggs, ready meals and pastries.

The refrigerator compartment can also be used to store highly perishable foods in the short to medium term. The lower the selected temperature, the slower the enzymatic and chemical processes and deterioration by microorganisms. A temperature of +4 °C or lower ensures optimum freshness and safety of the stored foods.

Note when storing food

- Store fresh, undamaged food.
The quality and freshness will then be retained for longer.
- In the case of ready products and bottled goods do not exceed the minimum sell-by date or use-by-date indicated by the manufacturer.
- To retain aroma, colour and freshness, pack or cover food well before placing it in the appliance.
This avoids transference of flavours and discolouration of the plastic parts.
- Leave warm food and drinks to cool down before placing them in the refrigerator compartment.



Freezer compartment

The freezer compartment is suitable for:

- storing frozen food
- making ice cubes
- freezing food

The freezer compartment can be used to store perishable foods long-term almost without any noticeable reduction in quality, as the low temperatures considerably slow down or stop deterioration. Appearance, flavour and all valuable ingredients are largely retained.

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

The time between putting fresh food in the freezer compartment and it freezing solid depends on the following factors:

- set temperature
- type of food
- amount of food in the freezer compartment
- quantity and type of storage

Fully utilising the freezer volume

To place the maximum quantity of frozen food in the freezer compartment:

- remove all fittings.
- Store food directly on the shelves and on the floor of the freezer compartment.

Purchasing frozen food

- Ensure the packaging is not damaged.
- Do not exceed the minimum sell-by date.
- The temperature in the supermarket freezer must be -18°C or lower.
- If possible, transport frozen food in a cool bag and place quickly in the freezer compartment.

Note when loading products

- Freeze large quantities of food in the top compartment. This is where the food will freeze especially quickly and gently.
- Distribute food in the compartments or frozen food containers.
- Do not bring food which is to be frozen into contact with frozen food.
If required, restack frozen food in the frozen food containers.
- Important for unrestricted air circulation in the appliance:
push in frozen food container all the way.

Freezing fresh food

Freeze only fresh and undamaged food.

Food which is boiled, fried or baked is more suitable for freezing than food which is raw.

Before freezing food, make preparations appropriate to the food in order to retain the best possible nutritional value, flavour and colour:

- Vegetables: wash, chop, blanch.
- Fruit: wash, pit and perhaps peel, possibly add sugar or ascorbic acid solution.

Information on how to do this can be found in the relevant literature.

Suitable for freezing

- Baked goods
- Fish and seafood
- Meat
- Poultry and game
- Vegetables, fruit and herbs
- Eggs without shells
- Dairy products, e.g. cheese, butter and quark
- Ready meals and leftovers, e.g. soups, stews, cooked meat and fish, potato dishes, soufflés and desserts

Not suitable for freezing

- Types of vegetables which are usually eaten raw, e.g. lettuce or radishes
- Unpeeled or hard boiled eggs
- Grapes
- Whole apples, pears and peaches
- Yoghurt, soured milk, sour cream, creme fraiche and mayonnaise

Packing frozen food

The correct type of packaging and material selection are decisive factors in the retention of the product quality and prevent the development of freezer burn.

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

Suitable packaging:

- Plastic film
- Tubular film made of polyethylene (PE)
- Aluminium foil
- Freezer containers

Suitable locks:

- Rubber bands
- Plastic clips
- Cold-resistant adhesive tape

Not suitable packaging:

- Wrapping paper
- Greaseproof paper
- Cellophane
- Refuse bags and used shopping bags

Shelf life of frozen food at -18°C

Fish, sausage, ready meals and cakes and pastries:	up to 6 months
Meat, poultry:	up to 8 months
Fruit, vegetables:	up to 12 months

Thawing frozen food

The thawing method must be adjusted to the food and application in order to retain the best possible product quality.

Thawing methods:

- in the refrigerator compartment (especially suitable for animal-based foods such as fish, meat, cheese, quark)
- at room temperature (bread)
- in the microwave (food for immediate consumption or immediate preparation)
- in the oven/cooker (food for immediate consumption or immediate preparation)

Caution!

Do not refreeze thawing or thawed food. You can only refreeze the food when it has been used for a ready-to-eat meal (boiled or fried).

The frozen food can no longer be stored for the maximum duration.

Defrosting

Refrigerator compartment

While the refrigerating unit is running, condensation droplets or frost form on the rear panel. This is due to functional reasons. It is not necessary to wipe off the condensation droplets or frost. The rear panel defrosts automatically. The condensation drains off into the condensation channel.

The condensation runs from the condensation channel to the evaporation pan where it evaporates.

Note: Keep the condensation channel and drainage hole clean so that the condensation can drain and odours do not form.

Freezer compartment

The fully automatic NoFrost system ensures that the freezer compartment remains free of ice. Defrosting is no longer required.



Cleaning

Caution!

Avoid damaging the appliance and the fittings.

- Do not use abrasive, chloride or acidic cleaning agents or solvents.
- Do not use scouring or abrasive sponges. The metallic surfaces may corrode.
- Never clean the shelves or containers in the dishwasher. The parts may become deformed.

Proceed as follows:

1. Pull out the mains plug or switch off the fuse.
 2. Take out the food and store in a cool location. Place ice pack (if available) on the food.
 3. If present: Wait until the layer of frost in the refrigerator compartment has thawed.
 4. Clean the appliance with a soft cloth, lukewarm water and a little pH-neutral washing-up liquid.
- Caution!**
The rinsing water must not run into the light or through the drainage hole into the evaporation area.
5. Wipe door seal with clear water and dry thoroughly with a cloth.
 6. Reconnect and switch on appliance and put in food.

Cleaning the equipment

To clean, take the variable parts out of the appliance.

→ "Interior fittings" on page 8



Odours

If you experience unpleasant odours:

1. Pull out the mains plug or switch off the fuse.
2. Take all food out of the appliance.
3. Clean the inside. → "Cleaning" on page 11
4. Clean all packages.
5. Seal strong smelling food in order to avoid odours from forming.
6. Switch the appliance on again.
7. Store food in the appliance.
8. Check whether the formation of odours is still occurring after 24 hours.



Lighting

Your appliance features a maintenance-free LED light.

Only customer service or authorised technicians may repair the light.



Noises

Normal noises

Droning: A motor is running, e.g. refrigerating unit, fan.

Bubbling, buzzing or gurgling: Refrigerant is flowing through the tubes.

Clicking: Motor, switches or solenoid valves are switching on and off.

Preventing noises

Appliance is not level: Align appliance using a spirit level. If required, place a little packing underneath.

Containers, shelves or storage compartments wobble or stick: Check the removable fittings and re-insert if required.

Bottles or receptacles are touching each other: Move bottles or receptacles away from each other.



Faults – what to do?

Before you call customer service, use this table to check whether you can rectify the fault yourself.

The outside of the appliance is hot.	
	There are pipes in the appliance which become warm to prevent condensation.
Condensation appears on the inside and the outside of the refrigerator compartment.	
Humidity in the room is high.	Use a damp cloth to wipe off the frost.
The appliance was often opened and closed.	Use a dry cloth to wipe off the condensation.
Food with lots of moisture is stored in the appliance.	Wrap up food.
Food starts to freeze in the refrigerator compartment.	
The refrigerator compartment temperature controller has been set to cold for a long time.	Set the refrigerator compartment temperature controller to eco.
Food starts to freeze even though the refrigerator compartment temperature controller is set to eco.	This can occur when the ambient temperature is too low, as the appliance cools more because of this.
Odours develop in the appliance.	
Food is not wrapped up.	Wrap up odour-forming food.



Customer service

If you are unable to rectify the fault, please contact our customer service. We will always find an appropriate solution in order to avoid unnecessary visits by engineers.

The contact information for your nearest customer service can be found here or on the enclosed customer service list.

When calling, please state the product number (E-Nr.) and the production number (FD) which can be found on the rating plate.

→ "Getting to know your appliance" on page 7

Trust the expertise of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your domestic appliances.

Repair order and advice on faults

Contact information for all countries can be found on the enclosed customer service list.

Guarantee

Detailed information on the warranty period and warranty conditions in your country are available from your customer service, your dealer and on our website.

zh 目录

	安全须知	14		异味	20
	关于说明书.....	14		照明灯	21
	爆炸危险.....	14		噪音	21
	触电危险.....	14		正常的噪音.....	21
	冷灼伤危险.....	14		避免噪音.....	21
	受伤危险.....	14		故障，怎么办？	21
	避免儿童或容易发生危险情况的人士受到危害.....	14		客户服务	21
	财物损失.....	14		维修委托和故障咨询.....	21
	重量.....	14		保修.....	21
	符合设计用途的使用	14			
	环境保护	14			
	包装处理.....	14			
	旧机器.....	14			
	安装和连接	15			
	供货范围.....	15			
	技术参数.....	15			
	安装机器.....	15			
	节能.....	16			
	第一次使用前.....	16			
	电源连接.....	16			
	识别机器	17			
	机器.....	17			
	配置.....	18			
	使用机器	18			
	开机.....	18			
	机器关闭和停机.....	18			
	设置温度.....	18			
	冷藏室	19			
	放入食物时应注意事项.....	19			
	冷冻室	19			
	充分利用最大冷冻能力.....	19			
	购买冷冻食品.....	19			
	放入食品时应注意的事项.....	19			
	冷冻新鲜食物.....	19			
	解冻冷冻食品.....	20			
	除霜	20			
	冷藏室.....	20			
	冷冻室.....	20			
	清洁	20			
	清洁部件.....	20			

安全须知

该机器符合有关电器产品的安全规定并抗干扰。
制冷循环已进行密封检测。

关于说明书

- 阅读并遵守使用和安装说明书。它包含有关机器安装、使用和维护的重要信息。
- 如果在使用中忽视使用和安装说明书中的注意事项和警告，则制造商不承担任何责任。
- 请保管好所有资料，以便日后参考和后续使用。

爆炸危险

- 切勿在机器内部使用任何其它电器（例如：加热器或电动制冰机）。
- 任何带有易燃推进剂（例如：喷雾罐）或易爆物质的产品都不可以放在机器中。
- 高浓度酒精不仅要密封还要直立存放。

触电危险

不合格的安装和维修可能严重威胁用户安全。

- 电源线损坏时：立即断开机器电源。
仅由制造商、客服人员或具有类似资质的人员维修机器。
- 只使用制造商的原厂零件。
制造商保证这些零件符合安全要求。
- 仅允许由客服人员延长电源线。

冷灼伤危险

- 请勿将从冷冻室内取出的速冻食品立即放入嘴中。
- 避免皮肤长时间接触冷冻食品、冰和冷冻室的冷冻管。

受伤危险

碳酸饮料罐可能会爆裂。

请勿将任何有碳酸饮料的容器放在冷冻室内。

请让儿童及易受伤害的人士远离危险

易发生危险的对象包括：

- 儿童，
- 身体、精神或感官能力有障碍的人士，
- 对于安全操作本电器缺乏相关经验和知识的人士。

措施：

- 确保儿童及易受伤害的人士了解相关危险的情况。

- 儿童及易受伤害的人士 必须在负责他们安全人员的监督下，方可使用本电器。
- 仅限 8 岁以上儿童 使用本电器。
- 儿童不得在无人 监督的情况下使用本电器，尤其是 清洁及保养本电器的工作。
- 请勿让儿童 把玩本电器。

窒息危险

- 对于配有门锁的机器：钥匙放在儿童接触不到的地方。
- 包装及其零散部分不要留给儿童。

财物损失

避免 财物损失：

- 请勿踏或靠在 基座、贮存盒或门上。
- 塑料件 和箱门封条请保持无油无脂。
- 拔插头时请勿直接拉 电源线。

重量

在安装和运输机器时注意机器可能很沉重。

符合设计用途的使用

使用机器

- 仅用于冷却、冷冻食物和制冰。
- 仅在私人住宅和家庭中使用。
- 仅遵照使用说明书使用。

环境保护

包装处理

所有的包装材料 皆是环保材质并可再生利用：

- 请以环保 的方式处理包装。
- 您可向经销商 或公共管理单位询问有关的 处理方式。

旧机器

环保废弃处理后，可以回收有价值的原材料。

-  **警告 – 儿童可能会被自己关在机器中而窒息。！**
- 为阻止儿童爬入，不要从机器中取出格架和容器。
- 使儿童远离已废弃机器。

注意！
制冷剂 and 有害气体可能溢出。
不要损坏制冷剂循环管道和隔热管道。

- 1. 拔出电源插头。
 - 2. 断开电源连接。
 - 3. 使机器正确废弃处理
-  对本设备根据有关电气和电子设备报废的欧洲规定 2012/19/EU (waste electrical and electronic equipment – WEEE) 进行标记。
- 该规定管理在欧洲范围内对报废设备的回收和再生。

安装和连接

供货范围

开箱检查所有部件是否有运输损坏。
请您向购买产品的经销商或我们的客服部门投诉。
→ “客户服务”第 21 页

- 供货范围 包括下列部分：
- 独立式机器
 - 清单（因型号而异）
 - 使用说明书
 - 客服手册
 - 保修单
- 关于能耗和噪音的说明书

技术参数

制冷剂、净容积和其它技术参数参见铭牌。
→ “识别机器”第 17 页

安装机器

安装地点

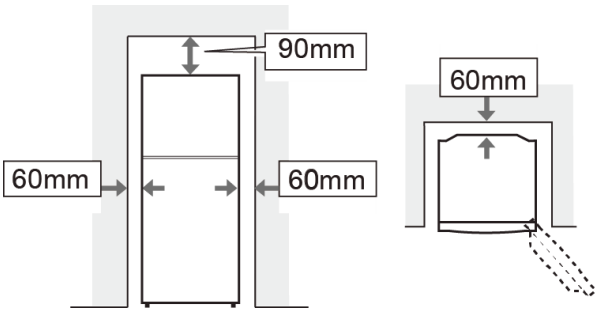
机器中的制冷剂越多，机器所在空间就必须越大。在过小的空间内，如果发生泄漏，就会形成易燃气体和空气的混合气体。

每 8 克制冷剂空间就必须增大至少 1m³。机器内的制冷剂重量参见机器内部铭牌。

→ “识别机器”第 17 页

机器离开其它物体至少 60 mm

机器的重量根据型号最高可达 58kg



允许室温

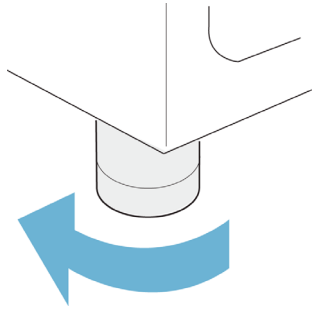
允许室温取决于机器的气候类型等级。
气候类型等级的说明参见铭牌：
→ “识别机器”第 17 页

气候类型等级	允许室温
SN	+10 °C ... 32 °C
N	+16 °C ... 32 °C
ST	+16 °C ... 38 °C
T	+16 °C ... 43 °C

机器在允许室温范围内完全正常工作。
如果气候类型等级为 SN 的机器在较冷室温环境下工作，当最高室温为 +5 °C 时，可能不会造成机器损坏。

调平电器

该电器在前部左侧有可调式螺纹底脚。该电器应放置在一个安全的水平位置上。使用可调式螺纹底脚将电器调平。
确保电器放置在一个精确的水平位置上。



节能

如果遵照以下提示，则机器耗电更少。

提示：机器各个部分的布置对机器的能量消耗没有影响。

安装机器	
避免机器受阳光直射。	机器在较低的环境温度下，制冷次数更少，从而耗电更少。
机器尽可能远离取暖器、火炉等热源： 离开电子或燃气灶具 3cm 距离。 离开油炉或煤炉 30cm 距离。 提示： 如果这无法实现，则在机器和热源之间安排隔热板。	
选择室温约为 20 °C 的地方安装。	
保持离开墙壁和其它机器 30cm 距离。	
注意！ 烫伤危险！ 机器的个别部件在运行时发热。触摸这些部件将会导致烫伤。	这样，机器后壁的空气不会大幅升温。这样，机器后壁的空气不会大幅升温。如果能驱散热气，则机器耗电更少。
请勿遮盖或堵塞通风口。	
室内每天通风。	
使用机器	
仅短暂地打开机器的门。	机器内空气的温度不会大幅上升。这样，机器制冷次数更少，所以耗电更少。
已购买的食物转移到冷却袋中并迅速放入机器。	
温热食物和饮料先降温再放入机器。	
冷冻食品放入冷藏室解冻，以利用冷冻食品的低温。	
总是在食品和后壁之间留有一定空间。	使空气循环和湿度恒定。这样，机器制冷次数更少，所以耗电更少。
食品气密包装。	这样，机器后壁的空气不会大幅升温。这样，机器后壁的空气不会大幅升温。如果能驱散温热空气，则机器耗电更低。
机器后背板每年洗尘一次。	
请勿遮盖或堵塞通风口。	

第一次使用前

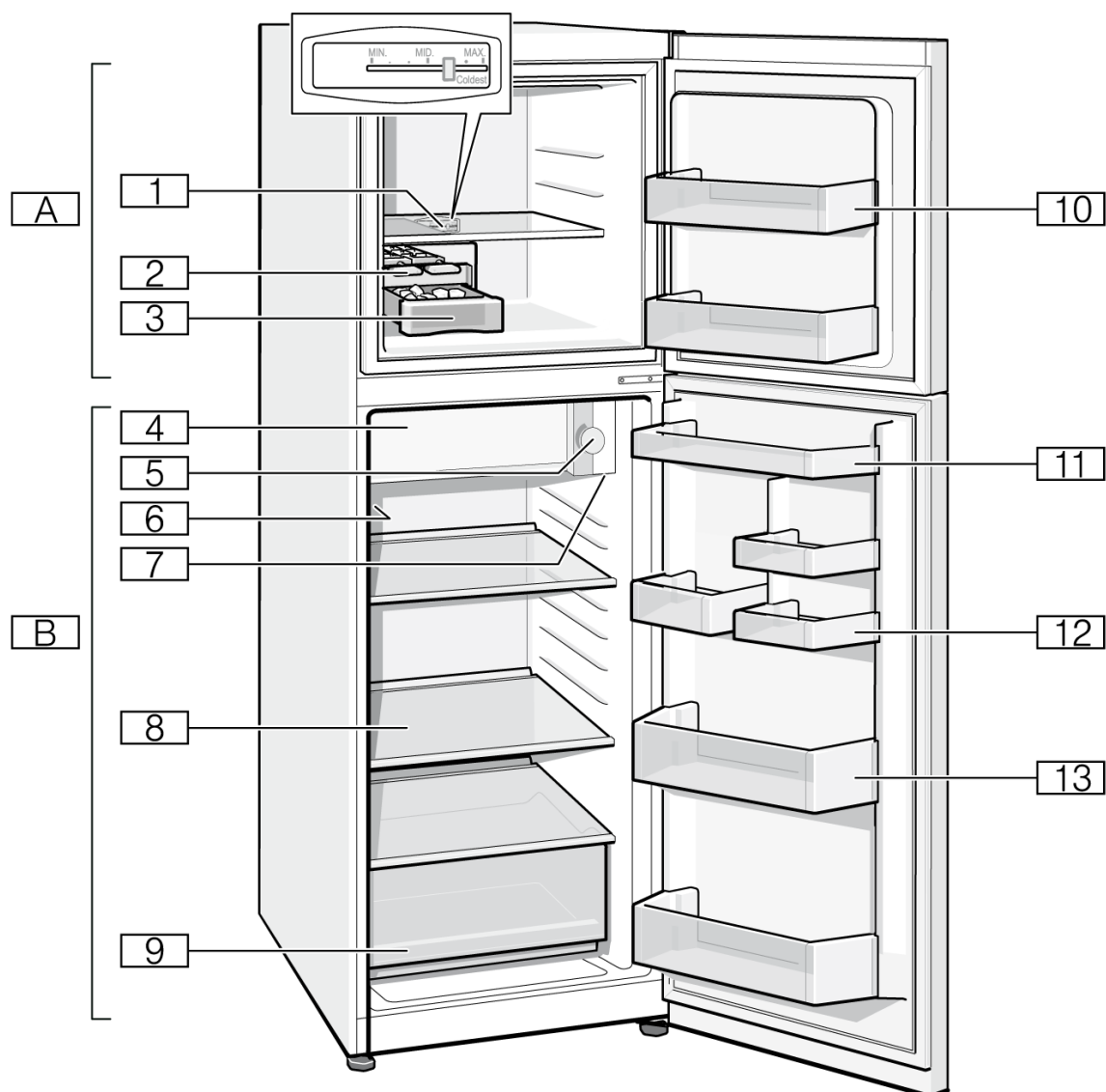
1. 清除信息材料、胶粘剂条以及保护膜。
2. 清洁机器。
→ “清洁”第 20 页

电源连接

- 注意！**
机器不要连接在电子节能插头上。
- 提示：**机器可以连接在并网逆变器和正弦逆变器上。并网逆变器用于直接连接在公共电网内的光伏系统上。对于岛屿解决方案，必须使用正弦逆变器。岛屿解决方案，例如：船舶或山间小屋，并非直接连接到公共电网上。
1. 安装和连接机器后，等待至少 1 小时，以避免损坏压缩机。
 2. 用按照规定安装的插座连接机器。
插座必须满足以下数据：
插座 220V ... 240 V
保护接地导线 50 Hz ... 60Hz
保险丝 10A ... 16 A
欧洲以外：检查机器的电流类型是否与电源值一致。关于机器的说明参见铭牌。
→ “识别机器”第 17 页
 3. 机器连接在机器附近的插座上。
安装机器后，插座周围通路必须通畅。

识别机器

本使用说明适用于多个型号。插图可能有差异。



机器

* 并非所有型号

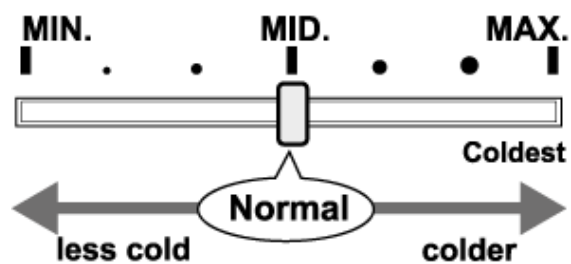
- A** 冷冻室
- B** 冷藏室

- 1** 冷冻室温度调节器
- 2** 制冰机
- 3** 冰盒
- 4** 冷冻室
- 5** 冷藏室温度调节器
- 6** 机器铭牌
- 7** 灯光开关 / 照明灯
- 8** 格架
- 9** 蔬菜盒
- 10*** 隔板
- 11*** 蛋格

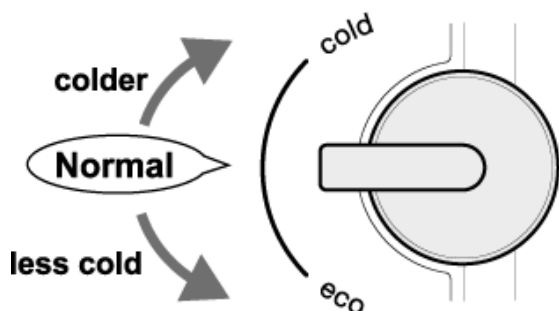
- 12*** 鸡蛋、管装和罐子的隔板
- 13** 大瓶格架

操作元件

冷冻室温度调节器



冷藏室温度调节器

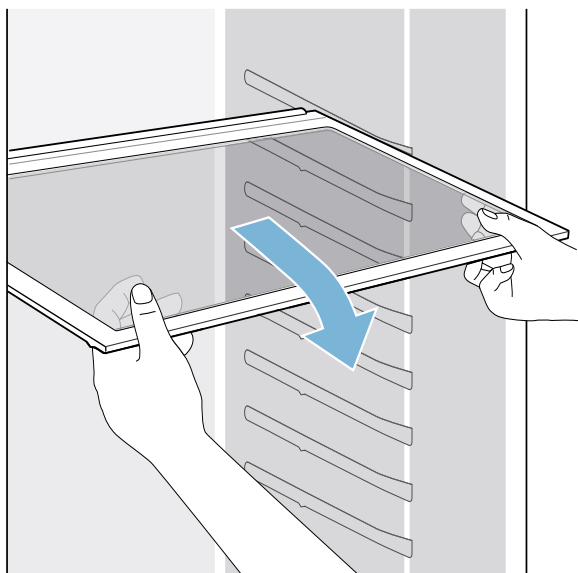


配置

格架

可以改变格架：

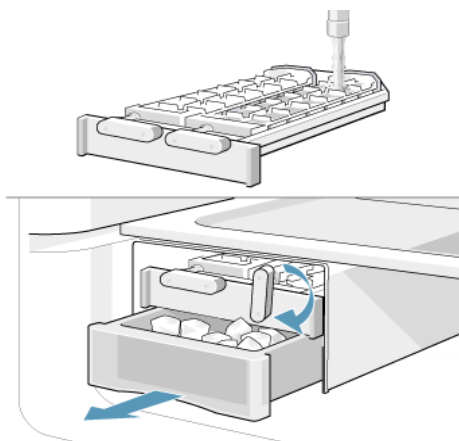
- 拉出并取出格架。



制冰机

可以制冰并取出：

- 从冷冻室取出制冰机，用自来水添加至 3/4，再重新放入冷冻室。
- 当冰块冻结时：顺时针旋转制冰机的手柄。冰块跌入冰块容器中。
- 需要时，取出冰块容器并取出冰块。



使用机器

开机

1. 电源插头插入插座。
机器开始制冷，且当冷藏室门打开时，照明灯亮起。
2. 设置冷藏室和冷冻室的期望温度。

使用本机器的特别注意事项

- 接通电源后，可能需要若干小时才会达到设置温度。在达到设置温度前不要放入食品。
- 全自动系统 NoFrost 使冷冻室内无冰。无需除霜。
- 如果冷冻室的门在关闭后，不能立即重开：稍等片刻，直到平衡负压力。

机器关闭和停机

关机

- 拔出电源插头或关闭保险装置。

关闭电器

若长时间不使用电器：

1. 拔出电源插头或断开保险丝。
电器不再制冷。
2. 清洁电器。
3. 让电器门开着。

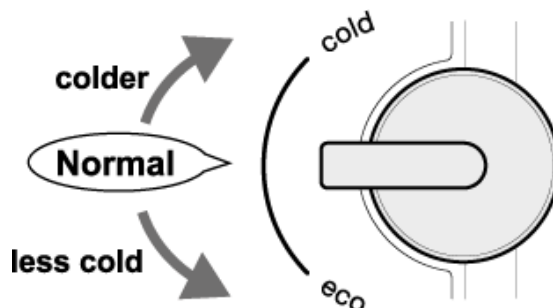
设置温度

建议的温度

冷藏室：	+4 °C
冷冻室：	-18 °C

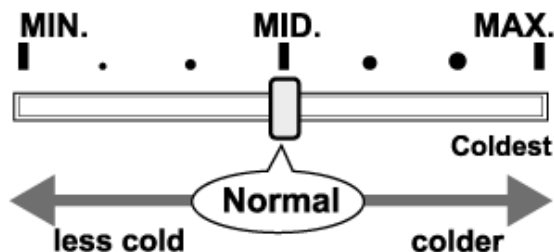
冷藏室

- 冷藏室温度调节器控制制冷系统中压缩机的运行时间。
- 设定为 cold 时，冷藏室和冷冻室更冷。
- 如果冷藏室温度调节器设为 eco，则冷冻室内可能不够冷。
- 为迅速冷却冷冻室，冷冻室温度调节器设为 cold。



冷冻室

- 调节冷冻室的冷空气输入。
- 如果冷冻室未正确地冷却，尽管冷冻室温度调节器已设置为 MAX.：冷藏室温度调节器设为 cold。
- 如果冷冻室温度调节器设为 MAX.，则进入冷藏室的冷气可能过少，且冷藏室不够冷。



环境温度超过 35°C

冷冻室温度调节器设为 MIN.，冷藏室温度调节器设为 cold。这是必要的，这样就有足够的冷气输入冷冻室。

环境温度低于 10°C

冷冻室温度调节器设为 MAX.。由于在阴凉的环境温度下，压缩机工作太少，更多的冷空气必须输送到冷冻室。

如果冷藏室内的食物开始冻结：冷藏室温度调节器向 eco 的方向调节。

冷藏室

冷藏室适合储存肉类、香肠、鱼、奶制品、鸡蛋、制成菜肴和烘焙食品。

冷藏室也可用于短期至中期地储存非常容易变质的食物。设置温度越低，酶、化学以及由微生物引起的腐败速度也越慢。+4°C 或以下温度保证存储食品的安全和最佳保鲜。

放入食物时应注意事项

- 放入新鲜，没有破损的食物。
这样，能更长久保持新鲜和质量。
- 对于制成品和填装商品请勿超过制造商规定的最短保质期或使用期限。
- 为保持风味、颜色和新鲜度，妥善包装或覆盖食物后放入。
这样就能避免串味和塑料件变色。
- 温热菜肴和饮料先冷却再放入冷藏室。

冷冻室

冷冻室适合：

- 储存冷冻食品
- 制冰
- 冷冻食物

通过冷冻储藏，几乎可以长时间保存易腐食品而质量却没有明显损失，因为极低温大幅减缓腐败过程甚至停止。外表、气味和所有有价值的成分都被尽可能地保留下来。

应在 -18 °C 或更低温度下长期储存食物。

新鲜食物放入与彻底冷冻之间的时间长度取决于下列因素：

- 设置的温度
- 食物的种类
- 冷冻室的充满程度
- 存储量

充分利用最大冷冻能力

为储存最大数量的冷冻食品：

- 取出所有部件。
- 食物直接放在格架和冷藏室底面上。

购买冷冻食品

- 注意包装无破碎。
- 不要超过保质期
- 超市冷柜的温度为 -18 °C 或更低。
- 冷冻食品尽可能放在密封袋内运输并迅速放入冷冻室。

放入食品时应注意事项

- 较多食物放在顶部冷冻。
在那里，能非常快速和完好地冷冻。
- 将食品平铺放入盒子或冷冻食品容器中。
- 待冷冻食品不要与已冷冻食品接触。
如果需要，彻底冷冻食品 重新叠放在冷冻食品容器中。
- 机器中保持良好空气流通的要点：
冷冻食品容器推到无法再推动为止。

冷冻新鲜食物

仅冷冻新鲜和完好的食物。

经煮、炸或烘烤食用的食物比生食食物更适合冷冻。

冷冻前根据食物特点执行准备过程，尽可能保留营养价值、风味和颜色：

- 蔬菜类：洗、切块、焯烫。
- 水果类：洗净、除去种子、也许需要去皮、也许需要添加糖或抗坏血酸。

相关提示可以在相关文献中找到。

适合冷冻

- 焙制食品
- 鱼和海鲜
- 肉类
- 野味及家禽
- 蔬菜、水果和葱
- 无壳的蛋
- 乳制品，例如：奶酪、黄油和干酪
- 即食食品和制成菜肴，例如：汤、炖菜、熟肉制品、熟鱼、土豆菜肴、砂锅菜肴和甜点

不适合冷冻

- 通常是生食的蔬菜，例如：生菜或萝卜
- 未剥壳的蛋或水煮蛋
- 葡萄
- 整个苹果、梨子和桃子
- 酸奶、酸奶油、鲜奶油和蛋黄酱

包装冷冻食品

正确类型的包装和材料的选择决定产品质量并避免发展成冻灼。

1. 将食品放入包装。
2. 压出空气。
3. 密封包装使食品不会失去风味或干燥。
4. 包装与内容和冷冻标签。

适合的包装：

- 塑料薄膜
- 聚乙烯 (PE) 保鲜膜
- 铝箔
- 冷冻盒

适合的密封件：

- 橡胶圈
- 塑料夹
- 耐低温胶带

不适合的包装：

- 包装纸
- 防油纸
- 玻璃纸
- 垃圾袋和使用过的购物袋

速冻食品在 -18 °C 下的保质期

鱼、香肠、已制成菜肴、烘焙食品：	长达 6 个月
家禽、肉类：	长达 8 个月
蔬菜、水果：	长达 12 个月

解冻冷冻食品

解冻方法根据食品和用途改变以尽可能保留产品质量。

解冻方法：

- 在冷藏室中（特别适用于动物性食物，例如：鱼、肉、奶酪、干酪）
- 在室温下（面包）
- 在微波炉中（即时食用或立即准备的食物）
- 在烤箱 / 炉灶中（即时食用或立即准备的食物）

注意！

部分解冻或已解冻的食物请勿再冷冻。只有加工成制成菜肴（煮熟或炒熟）后才可以再次冷冻。

冷冻食品的最长保质期不再完全。

除霜

冷藏室

冷却机运行期间，背板会形成水滴或上霜。这属于正常现象。不需要清除这些水滴或霜。背板会自行清除。水滴最终流至集水槽内。

冷凝水从冷凝通道流入蒸发盘并蒸发。

提示：保持冷凝通道和排水孔的清洁，这样，冷凝水就可以流出从而避免产生异味。

冷冻室

全自动系统 NoFrost 使冷冻室内无冰。因此不需要除霜。

清洁

注意！

避免机器和机器部件损坏。

- 请勿使用含砂粒、氯化物或酸的清洁剂和溶剂。
- 请勿使用磨擦性或腐蚀性的海绵，否则金属表面可能腐蚀。
- 请勿在洗碗机内清洁格架和容器。部件可能会变形。

请依下列步骤进行：

1. 拔出电源插头或关闭保险装置。
2. 拔出电源插头或关闭保险装置。
3. 如果存在：在食物上放置蓄冷器。
4. 如果存在：等到冷藏室内霜层解冻。
5. 用软布、温水及中性 PH 值的清洁剂清洁机器。

注意！

冲洗水不得进入照明灯或在蒸发区域中的排放孔。

5. 用冷水擦拭门的密封件并彻底擦干。
6. 重新连接机器，打开并放入食物。

清洁部件

从机器中取出各种部件，清洁。

→ “配置”第 18 页

异味

如果发现异味：

1. 拔出电源插头或关闭保险装置。
2. 从机器中拿出所有食品。
3. 清洁内腔。→ “清洁”第 20 页
4. 清洁所有包装。
5. 为了避免产生异味，对气味很强的食品要采用不透气的包装。
6. 重新开机。
7. 将食品放入到冰箱中。
8. 在 24 小时之后重新检查是否仍有异味产生。

照明灯

本机器配备免维护 LED 照明灯。
仅允许客服人员或授权的人员维修照明灯。

噪音

正常的噪音

颤振：电机正在运行，例如：冷凝单元、风扇。

咕噜声、嗡嗡声或汩汩声：制冷剂流经管道。

卡嗒声：电机、开关或电磁阀打开或关闭。

避免噪音

机器不平稳：用水平仪调节机器。如果需要，在下方垫物体。

容器、格架或隔板晃动或卡止：检查可取出的部件并重新放入。

瓶或容器相互碰撞：瓶或容器相互分开。

故障，怎么办？

在致电客户服务前，请根据此表检查自己是否可以解决问题。

机器外侧高温。	
	机器内盘踞的管道变热已避免冷凝水。
冷藏室的内侧和外侧会出现冷凝水。	
室内湿度高。	请用湿布擦去霜冻。
该电器经常被打开和关闭。	请用干布擦去冷凝水。
把食物存贮在电器里，保持水分不流失。	请将食物包好。
冷藏室内的食物开始冻结。	
冷藏室温度调节器设为 cold 的时间较久。	冷藏室温度调节器向 eco 的方向调节。
即使冷藏室温度调节器设为 eco，食物也冻结。	可能是由于环境温度过低造成的，因为这样机器制冷更强。
在机器中形成异味。	
食品没有包装。	包装产生气味的食品。

客户服务

如果无法排除故障，则联系客户服务。我们总能找到合适的解决方案，也可避免技术人员不必要的拜访。

周边客户服务的联系方式可以在此或随附的客户服务目录中找到。

致电时，请说明产品编号（E 编号）和批号（FD），它们可在铭牌上找到。

→ “识别机器”第 17 页

请信赖制造商的专业能力。这样可以确保由经过培训的维修技术人员进行维修，并为您更换机器原厂零备件。

维修委托和故障咨询

所有国家的联系方式可以在随附的客户服务目录中找到。

保修

有关您国家的保修时间及保修条件的详细信息可以从客户服务、专业经销商处和我们的网站上获得。

ms Kandungan

	Arahan keselamatan	23		Bau	31
	Untuk buku panduan ini	23		Lampu	31
	Risiko letupan	23		Bunyi	31
	Risiko kejutan elektrik	23		Bunyi biasa	31
	Risiko disebabkan oleh kesejukan	23		Pencegahan bunyi	31
	Risiko kecederaan	23		Gangguan, bagaimana untuk menyelesaikannya?	32
	Mengelakkan risiko kecederaan ke atas kanak- kanak dan orang yang terancam	23		Perkhidmatan pelanggan	32
	Kerosakan harta benda	23		Nasihat dan servis pembaikan apabila kerosakan berlaku	32
	Berat	24		Jaminan	32
	Penggunaan menurut peraturan	24			
	Perlindungan alam sekitar	24			
	Pembungkusan	24			
	Mesin lama	24			
	Pemasangan dan penyambungan	24			
	Kandungan penghantaran	24			
	Maklumat Teknik	24			
	Pemasangan mesin	24			
	Jimat tenaga	25			
	Sebelum penggunaan kali pertama	26			
	Sambungan elektrik	26			
	Mengenali mesin	27			
	Mesin	27			
	Kelengkapan	28			
	Penggunaan mesin	28			
	Pasangkan mesin	28			
	Menutup mesin dan meninggalkannya	28			
	Menentukan suhu	29			
	Peti sejuk	29			
	Beri perhatian semasa penyimpanan	29			
	Peti beku	29			
	Gunakan ruang peti beku sepenuhnya	29			
	Membeli makanan yang beku	30			
	Ambil perhatian semasa menyusun	30			
	Pembekuan makanan segar	30			
	Nyahfros makanan beku	30			
	Nyahfros	31			
	Peti sejuk	31			
	Peti beku	31			
	Pembersihan	31			
	Cuci kelengkapan	31			

Arahan keselamatan

Mesin ini mengikuti peraturan keselamatan yang sepadan dengan alat-alat elektrik dan dilengkapi dengan penindasan hingar.

Kitaran penyejukan telah diuji untuk pengalisan air.

Untuk buku panduan ini

- Sila baca dan patuhi panduan penggunaan dan panduan pemasangan. Panduan penggunaan dan panduan pemasangan ini mengandungi maklumat penting tentang pemasangan mesin, penggunaan mesin dan penyelenggaraan mesin ini.
- Pengilang tidak bertanggungjawab jika arahan dan amaran daripada panduan penggunaan dan panduan pemasangan tidak diikuti.
- Sila simpan semua dokumen untuk penggunaan di masa hadapan dan untuk pemilik seterusnya.

Risiko letupan

- Jangan guna alat-alat elektrik di dalam mesin ini. (Contohnya alat pemanas atau pembuat ais elektrik).
- Jangan simpan bahan yang mengandungi gas bahan api (Contohnya tin aerosol) serta bahan letupan di dalam mesin ini.
- Alkohol yang berperatusan tinggi mesti ditutup dengan ketat dan diletakkan secara tegak.

Risiko kejutan elektrik

Pengendalian yang tidak betul semasa pemasangan dan pembaikan boleh menjadi ancaman kepada pengguna.

- Jika kabel bekalan elektrik rosak: Sila matikan bekalan elektrik dengan segera. Hanya pengilang, perkhidmatan pelanggan ataupun orang yang berkelayakan boleh membaiki mesin ini.
- Sila guna alat-alat ganti asli daripada pengilang sahaja. Pengilang menjamin bahawa alat-alat ganti ini menepati spesifikasi keselamatan.
- Hanya perkhidmatan pelanggan boleh memanjangkan kabel bekalan elektrik.

Risiko disebabkan oleh kesejukan

- Jangan makan makanan beku sebaik sahaja makanan dikeluarkan dari peti beku.
- Elakkan sentuhan yang lama pada makanan beku, ais dan paip-paip di dalam peti beku.

Risiko kecederaan

Bekas yang mengandungi minuman bergas boleh meletup.

Jangan simpan bekas yang mengandungi minuman bergas dalam peti beku.

Mengelakkan meletakkan kanak-kanak dan orang yang lemah dalam keadaan berisiko

Yang berisiko adalah:

- Kanak-kanak,
- Orang yang mempunyai keupayaan fizikal, mental dan deria yang terhad,
- Orang yang tidak mempunyai pengetahuan yang mencukupi atau kekurangan pengalaman berkaitan dengan keselamatan penggunaan alat.

Langkah:

- Pastikan kanak-kanak dan orang yang lemah memahami bahaya tersebut.
- Kanak-kanak dan orang yang lemah mestilah diselia oleh orang yang bertanggungjawab semasa menggunakan alat tersebut.
- Hanya kanak-kanak yang berumur 8 tahun dan ke atas dibenarkan menggunakan alat tersebut.
- Selia kanak-kanak semasa penggunaan alat tersebut terutamanya semasa pembersihan dan penyelenggaraan.
- Jangan sesekali membenarkan kanak-kanak bermain dengan alat tersebut.

Risiko untuk lemas

- Untuk mesin yang mempunyai kunci pintu: Jangan simpan kunci di tempat yang boleh dicapai oleh kanak-kanak.
- Jangan biarkan kanak-kanak dengan pembalut dan semua bahagiannya.

Kerosakan harta benda

Bagi mengelakkan kerosakan harta benda:

- Dilarang menendang pintu atau menjatuhkan di atas tapak kaki mesin semasa memindahkannya.
- Pastikan bahagian plastik dan kedap pintu bebas daripada minyak dan gris.

- Tarik pada plagnya - tidak pada kabel penyambungannya

Berat

Sila beri perhatian semasa pemasangan dan pengangkutan mesin ini, kerana mesin ini mungkin berat.

Penggunaan menurut peraturan

Sila guna mesin ini

- untuk menyejukkan dan membekukan makanan serta untuk penyediaan ais.
- di rumah persendirian dan di persekitaran rumah sahaja.
- berdasarkan panduan penggunaan ini sahaja.

Perlindungan alam sekitar

Pembungkusan

Semua material adalah mesra alam dan boleh dikitar semula:

- Lupus bungkusan mengikut cara mesra alam.
- Untuk maklumat lanjut mengenai cara pelupusan sila hubungi wakil penjual anda atau pengurusan awam.

Mesin lama

Bahan mentah yang bernilai boleh digunakan semula melalui cara pembuangan yang mesra untuk alam sekitar.

⚠️ Amaran – Kanak-kanak boleh terperangkap dalam mesin dan mati lemas.!

- Jangan keluarkan rak dan bekas daripada mesin untuk menghalang kanak-kanak memanjat masuk.
- Jauhkan kanak-kanak dari mesin yang tidak digunakan lagi.

Perhatian!

Bahan pendingin dan gas berbahaya boleh bocor.

Jangan rosakkan paip yang mengandungi bahan pendingin untuk kitaran penyejukan.

1. Cabut palam bekalan elektrik.
2. Potong penyambung bekalan elektrik.

3. Buang mesin secara profesional.

 Perkakas ini telah dikenal pasti selaras dengan Kod 2012/19/EU untuk Eropah bagi Sisa Alat Elektrik dan Elektronik (Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE).

Kod ini memberi arahan untuk pengambilan semula mesin lama seluruh Kesatuan Eropah.

Pemasangan dan penyambungan

Kandungan penghantaran

Sila periksa semua bahagian untuk kerosakan yang mungkin berlaku semasa penghantaran selepas pembalut dibuka.

Sila rujuk kepada penjual anda atau perkhidmatan pelanggan untuk membuat aduan.

→ "Perkhidmatan pelanggan" di muka surat 32

Bahagian-bahagian berikut termasuk dalam penghantaran:

- Mesin atas lantai
- Kelengkapan (Bergantung kepada model)
- Panduan penggunaan
- Buku perkhidmatan pelanggan
- Slip jaminan
- Maklumat untuk penggunaan tenaga dan bunyi

Maklumat Teknik

Bahan pendingin, isi padu dan maklumat teknik yang lain boleh diperolehi daripada label.

→ "Mengenal mesin" di muka surat 27

Pemasangan mesin

Tempat pemasangan

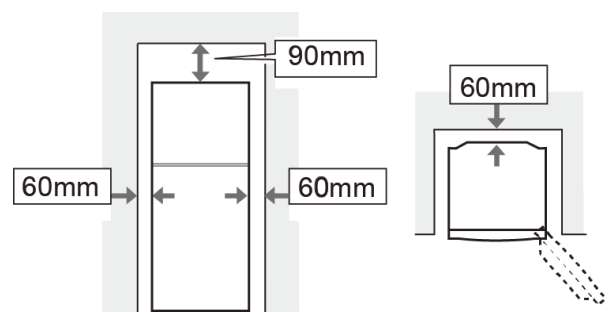
Semakin banyak bahan pendingin di dalam mesin, semakin besar ruangnya di dalam mesin. Campuran gas dan udara yang mudah bakar boleh dijana ketika kebocoran dalam ruang yang kecil.

Ruang ini mesti sekurang-kurangnya 1 m³ untuk setiap 8 g bahan pendingin. Jumlah bahan pendingin mesin anda dinyatakan pada label di dalam mesin.

→ "Mengenal mesin" di muka surat 27

Pasang mesin dengan jarak minimum 60mm.

Berat mesin bergantung kepada model mesin sehingga ke 58kg.



Suhu bilik yang dibenarkan

Suhu bilik yang dibenarkan bergantung kepada kelas iklim mesin.

Butiran untuk kelas iklim boleh diperolehi daripada label.
→ "Mengetahui mesin" di muka surat 27

Kelas iklim	Suhu bilik yang dibenarkan
SN	+10 °C ... 32 °C
N	+16 °C ... 32 °C
ST	+16 °C ... 38 °C
T	+16 °C ... 43 °C

Mesin ini boleh berfungsi dengan baik di antara suhu bilik yang dibenarkan.

Kerosakan boleh dicegah sehingga ke suhu bilik +5 °C jika mesin untuk kelas iklim SN digunakan untuk suhu bilik yang lagi rendah.

Jimat tenaga

Jika anda mengikuti arahan berikut, penggunaan elektrik mesin anda akan berkurangan.

Nasihat: Susunan kelengkapan tidak memengaruhi penggunaan tenaga mesin ini.

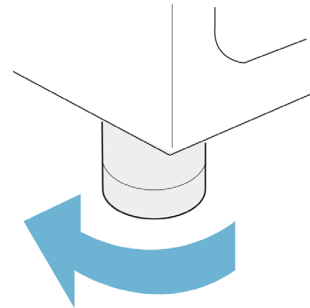
Pemasangan mesin	
Lindungi mesin daripada sinaran matahari.	Penyejukan mesin boleh dikurangkan jika suhu di persekitarannya rendah dan penggunaan elektrik akan berkurang.
Letak mesin dengan jarak sejauh mungkin daripada pemanas, dapur dan sumber haba yang lain: 3 cm daripada dapur elektrik atau gas 30 cm daripada dapur minyak atau batu arang Nasihat: Jika tidak boleh dilakukan, letak papan penebat antara mesin dan sumber haba.	
Pilih tempat pemasangan dengan suhu di sekitar 20 °C.	Udara di bahagian belakang mesin tidak akan menjadi terlalu panas. Penggunaan elektrik mesin boleh dikurangkan, jika udara panas boleh mengalir keluar.
Kekalkan jarak minimum 30 cm daripada dinding dan mesin lain.	
Perhatian! Risiko kebakaran! Bahagian tunggal mesin ini boleh menjadi panas semasa operasi. Penyentuhan dengan bahagian-bahagian ini boleh menyebabkan kebakaran.	
Jangan tutup atau halang lubang untuk pengudaraan. Mengudarakan ruang setiap hari.	

Guna mesin	
Buka pintu mesin sebentar sahaja.	Udara di dalam mesin tidak akan menjadi terlalu panas. Mesin ini tidak harus menyejuk dengan kerap supaya penggunaan elektrik dikurangkan.
Bawa makanan yang dibeli di dalam beg yang mempunyai penebat dan letakkan di dalam mesin dengan cepat.	
Biarkan makanan dan minuman panas sejuk dahulu, selepas itu letakkannya di dalam mesin ini.	
Letak makanan beku untuk nyahfros di dalam peti sejuk untuk menggunakan kesejukan daripada makanan beku.	Udara boleh berkitar dan kelembapan udara kekal sama. Mesin ini tidak harus menyejuk dengan kerap supaya penggunaan elektrik dikurangkan.
Tinggalkan sedikit ruang antara makanan dan dinding belakang. Balut makanan secara kedap udara.	
Vakum bahagian belakang mesin sekali setahun. Jangan tutup atau halang lubang untuk pengudaraan.	Udara di bahagian belakang mesin tidak akan menjadi terlalu panas. Penggunaan elektrik mesin ini berkurangan jika udara panas boleh mengalir keluar.

Menjajar alat

Alat mempunyai kaki boleh laras yang berulir dibahagian hadapan sebelah kiri. Alat seharusnya diletakkan pada aras posisi yang tepat dan selamat. Guna kaki boleh laras yang berulir untuk menjajarkan alat.

Pastikan alat diletakkan pada aras posisi yang tepat.



Sebelum penggunaan kali pertama

1. Keluarkan bahan yang mengandungi maklumat, pita pelekat dan pembalut perlindungan.
2. Cuci mesin.
→ *"Pembersihan" di muka surat 31*

Sambungan elektrik

Perhatian!

Jangan sambung mesin ini dengan soket elektronik yang menjimatkan tenaga.

Nasihat: Anda boleh sambung mesin ini kepada penukar yang menerima elektrik dan gelombang sinus. Penukar elektrik digunakan untuk mesin fotovolta yang mempunyai sambungan terus ke grid nasional. Penukar elektrik yang menerima gelombang sinus mesti digunakan untuk penggunaan terpendcil. Penggunaan terpendcil seperti dalam kapal atau pondok di gunung tidak mempunyai sambungan terus ke grid nasional.

1. Tunggu sekurang-kurangnya 1 jam selepas pemasangan mesin untuk penyambungan supaya kerosakan pemampat boleh dielakkan.
2. Sambung mesin dengan soket yang dipasang mengikut panduan.

Soket ini mesti memenuhi syarat berikut:

Soket dengan 220V ... 240 V

Pengalir bumi 50 Hz ... 60Hz

Fius 10A ... 16 A

Luar Eropah: Periksa jika jenis arus yang tertentu untuk mesin ini sama dengan nilai arus grid nasional anda. Butiran untuk mesin boleh diperolehi daripada label.

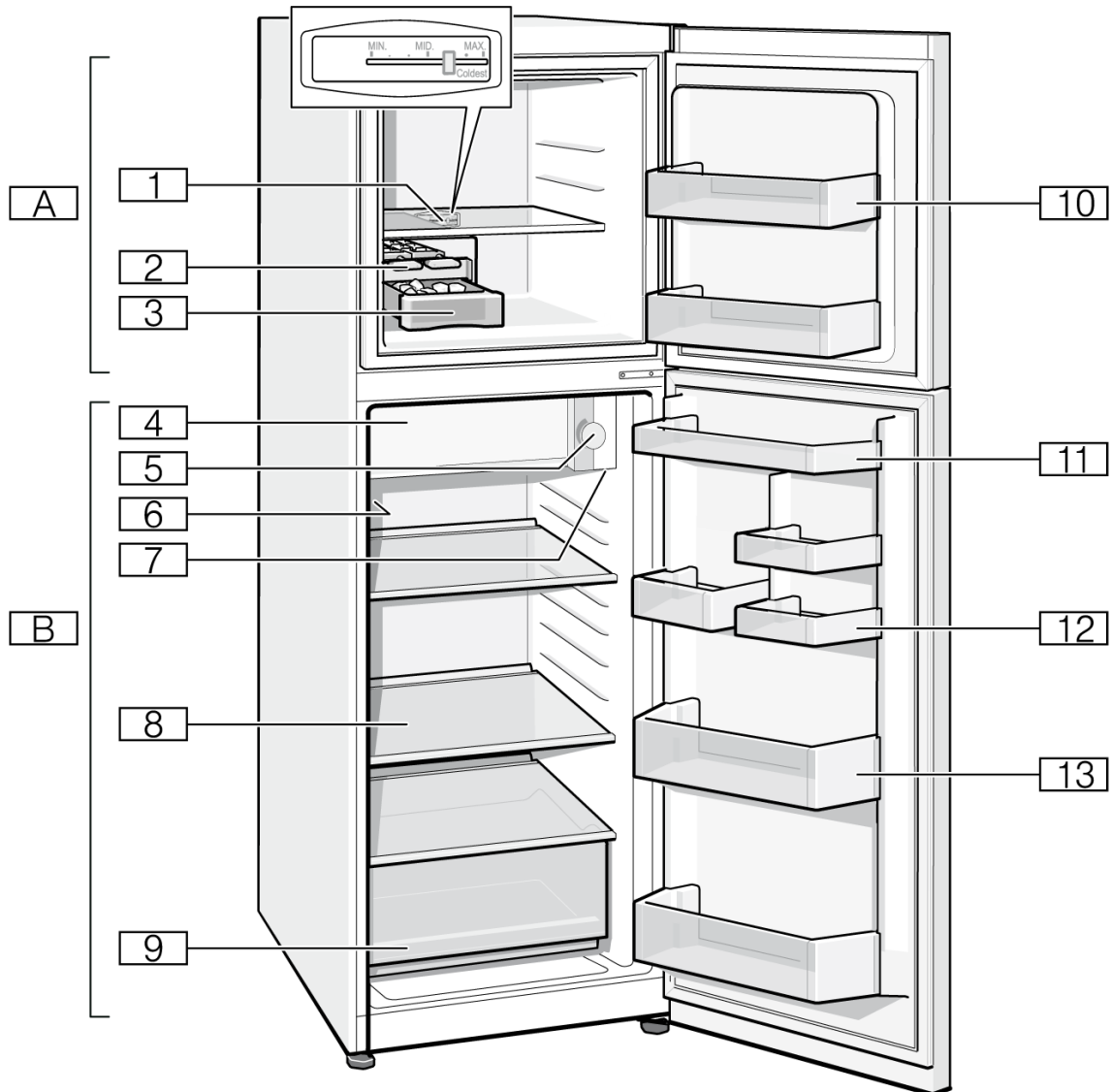
→ *"Mengenal mesin" di muka surat 27*

3. Sambung mesin kepada soket yang berdekatan dengannya.

Soket ini mesti boleh dicapai selepas mesin dipasang.

Mengenal mesin

Panduan penggunaan ini sah untuk beberapa model. Mungkin ada perbezaan dalam gambarajah.



Mesin

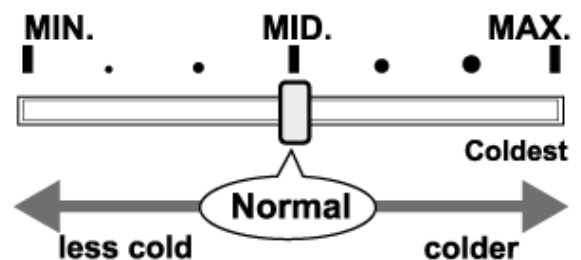
* Bukan untuk semua model.

- A** Peti beku
- B** Peti sejuk
- 1** Alat kawalan suhu peti beku
- 2** Pembuat ais
- 3** Bekas kiub ais
- 4** Ruang sejuk
- 5** Alat kawalan suhu peti sejuk
- 6** Label
- 7** Suis lampu / lampu
- 8** Rak
- 9** Bekas sayur
- 10*** Bekas
- 11*** Rak untuk telur

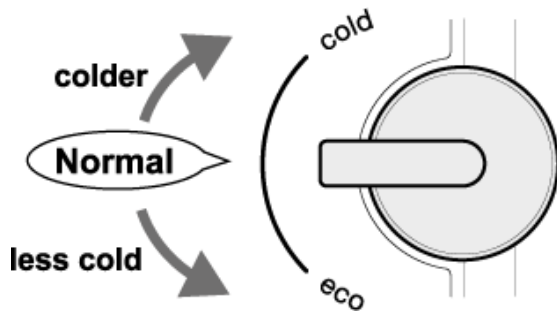
- 12*** Rak untuk telur, tiub dan tin kecil.
- 13** Bekas untuk menyimpan botol besar

Unit kawalan

Alat kawalan suhu peti beku



Alat kawalan suhu peti sejuk

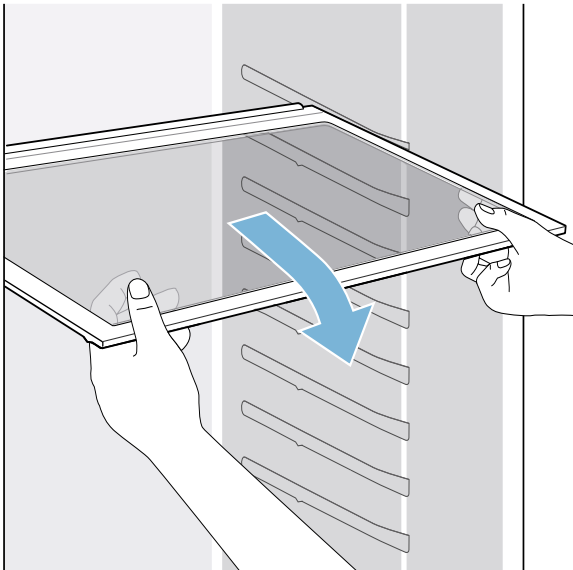


Kelengkapan

Rak

Kedudukan rak boleh diubah.

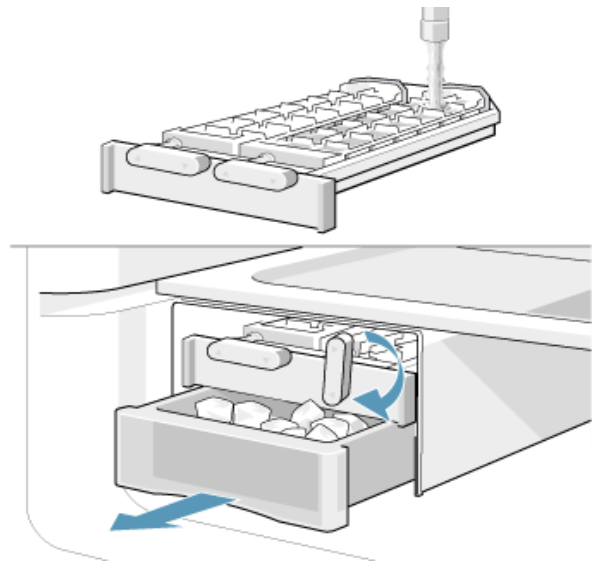
- Tarik keluar rak.



Pembuat ais

Anda boleh menyediakan ais batu dan mengeluarkannya:

- Keluarkan pembuat ais daripada peti sejuk, isi dengan air paip sehingga 3/4 penuh dan letak semula ke dalam peti beku.
- Jika kiub ais telah beku, pusingkan tuil pada penyedia ais mengikut arah jam. Kiub ais jatuh ke dalam bekas kiub ais.
- Jika perlu, tarik keluar bekas kiub ais dan keluarkan kiub ais.



Penggunaan mesin

Pasangkan mesin

1. Masukkan palam bekalan elektrik ke dalam soket. Mesin ini mula menjadi sejuk dan lampunya hidup apabila pintu peti sejuk dibuka.
2. Laraskan suhu yang diinginkan di dalam peti sejuk dan peti beku.

Arahan untuk operasi:

- Selepas mesin ini dibuka, beberapa jam diperlukan sehingga suhu yang dipilih dicapai. Jangan masukkan makanan sebelum suhu yang dipilih dicapai.
- Peti beku sentiasa bebas ais melalui NoFrost-Sistem yang automatik sepenuhnya. Nyahfros tidak diperlukan.
- Jika pintu peti beku tidak dapat dibuka sebaik sahaja pintu ditutup: Tunggu seketika sehingga tekanan rendah yang dijana diseimbangkan.

Menutup mesin dan meninggalkannya.

Menutup mesin

- Cabut palam bekalan elektrik atau tutup fuis.

Mematikan alat

Sekiranya anda tidak menggunakan alat untuk jangka masa yang lama:

1. Tarik keluar palam atau matikan suis. Alat tidak lagi sejuk.
2. Cuci alat.
3. Biarkan alat terbuka.

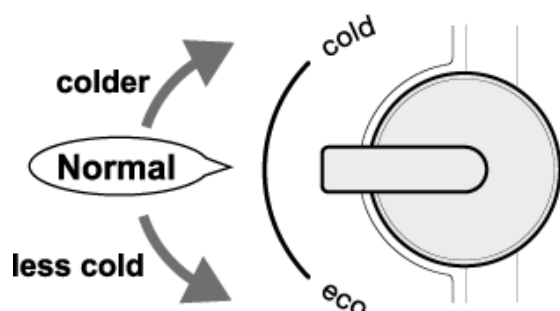
Menentukan suhu.

Suhu yang disarankan

Ruang sejuk:	+4 °C
Ruang beku:	-18 °C

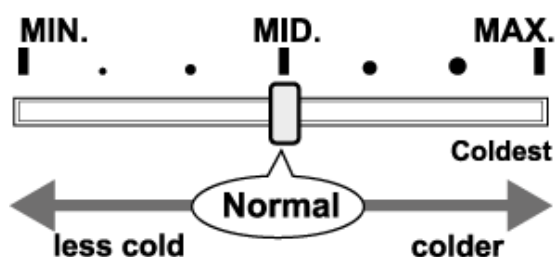
Peti sejuk

- Alat kawalan suhu dalam peti sejuk mengawal masa operasi pemampat di dalam sistem penyejukan.
- Jika seting cold dipilih, peti sejuk dan peti beku akan menjadi lebih sejuk.
- Peti beku akan menjadi kurang sejuk, jika alat kawalan suhu peti sejuk dilaraskan ke eco.
- Untuk sejukkan peti beku dengan cepat, laraskan alat kawalan suhu peti sejuk ke cold.



Peti beku

- Kawal jumlah saluran udara sejuk di dalam peti beku.
- Jika peti beku tidak cukup sejuk, walaupun alat kawalan suhu peti beku di MAX.: Laraskan alat kawalan suhu peti sejuk ke cold.
- Dengan seting alat kawalan peti beku di MAX., saluran udara sejuk yang rendah ke dalam peti sejuk akan menyebabkan peti sejuk kurang sejuk.



Suhu persekitaran melebihi 35°C

Alat kawalan suhu peti beku dilaraskan ke MIN. dan alat kawalan suhu peti sejuk dilaraskan ke cold. Ini adalah wajib supaya udara sejuk yang mencukupi akan disalurkan kepada peti beku.

Suhu persekitaran kurang daripada 10°C

Laras alat kawalan suhu peti ke MAX.. Kerana pemampat tidak berjalan dengan kerap pada suhu persekitaran yang rendah, lebih banyak udara sejuk harus disalurkan ke dalam peti beku.

Jika makanan di dalam peti sejuk mula beku: Laraskan alat kawalan suhu ke araheco.

Peti sejuk

Peti sejuk sesuai untuk menyimpan daging, sosej, ikan, hasil tenusu, telur, makanan sedia dan makanan yang dibakar.

Anda boleh simpan makanan yang cepat rosak untuk tempoh yang singkat atau sederhana melalui storan sejuk. Semakin rendah suhu yang dipilih, semakin lama diperlukan untuk kemerosotan enzim dan kimia melalui mikroorganisma. Suhu +4 °C atau lebih rendah menjamin kesegaran dan keselamatan yang optimum untuk makanan yang disimpan.

Beri perhatian semasa penyimpanan.

- Simpan makanan yang segar dan dalam keadaan baik. Kesegaran dan kualiti kekal lebih lama.
- Jangan melebihi tarikh luput yang diberi oleh pengilang untuk makanan sedia dan bahan makanan yang dibotolkan.
- Untuk mengekalkan bau, warna dan kesegaran, balut makanan dengan baik atau tutupkannya. Anda boleh mengelakkan pindahan rasa dan bahagian plastik menjadi kotor.
- Biarkan makanan dan minuman panas sejuk dahulu, selepas itu letakkannya di dalam peti sejuk.

Peti beku

Peti beku adalah sesuai untuk:

- Menyimpan makanan yang beku
- Menghasilkan kiub ais
- Pembekuan makanan

Anda boleh simpan makanan yang cepat rosak untuk tempoh yang panjang tanpa kehilangan kualiti yang jelas melalui storan beku kerana suhu yang rendah memperlambatkan atau menghentikan kemerosotan. Rupa, bau dan semua kandungan yang bernilai kekal sebaik mungkin.

Penyimpanan tempoh panjang untuk makanan harus -18 °C atau lebih rendah.

Jangka masa antara penyimpanan makanan yang segar dan keadaan yang beku sepenuhnya bergantung kepada faktor yang berikut:

- Suhu yang ditetapkan
- Jenis makanan
- Isi peti beku
- Jumlah dan jenis penyimpanan

Gunakan ruang peti beku sepenuhnya

Untuk meletakkan jumlah makanan beku dengan maksimum:

- Keluarkan semua bahagian kelengkapan.
- Letak makanan di atas rak dan di lantai peti beku.

Membeli makanan yang beku

- Pastikan pembalut tidak rosak.
- Tidak melebihi tarikh luput.
- Suhu dalam peti beku kedai mesti -18°C atau lebih sejuk.
- Makanan yang beku boleh dibawa di dalam beg yang mempunyai penambat dan disimpan dalam peti beku dengan cepat.

Ambil perhatian semasa menyusun.

- Bekukan banyak makanan pada rak paling atas. Makanan di rak itu akan membeku paling cepat dan landai.
- Letakkan makanan pada rak atau di dalam bekas peti beku.
- Pastikan makanan yang akan dibekukan tidak menyentuh makanan yang beku.
- Susun semula makanan di dalam bekas peti beku jika perlu.
- Peredaran udara yang baik dalam mesin penting: Masukkan bekas peti beku sehingga ke hujung.

Pembekuan makanan segar

Makanan yang segar dan baik sahaja boleh digunakan untuk pembekuan.

Makanan yang direbus, digoreng atau dibakar lebih sesuai untuk dibekukan berbanding dengan makanan yang belum dimasak.

Lakukan proses penyediaan untuk makanan sebelum makanan dibekukan untuk mengekalkan nilai pemakanan, bau dan warna.

- Sayur: cuci, potong, celur
- Buah-buahan: cuci, keluarkan biji dan juga kupas jika mahu. Letakkan gula atau larutan asid askorbik jika mahu.

Arahan berkaitan boleh diperolehi dalam buku yang berkaitan.

Sesuai untuk pembekuan

- Makanan yang dibakar
- Ikan dan makanan laut
- Daging
- Haiwan liar dan ayam itik
- Sayur, buah-buahan dan herba
- Telur tanpa kulit
- Hasil tenusu seperti keju, mentega dan dadih.
- Makanan siap sedia dan baki makanan seperti sup, stu, daging masak, ikan masak, lauk ubi, kaserol dan lauk manis

Tidak sesuai untuk dibekukan

- Jenis sayuran yang boleh dimakan secara mentah seperti daun salad atau lobak
- Telur yang kulitnya belum dikupas atau telur yang sudah direbus
- Anggur
- Epal, buah pear dan pic yang belum dipotong
- Yogurt, susu masam, krim masam, creme fraiche dan mayones

Membalut makanan beku

Penggunaan pembalut dan pilihan bahan yang betul memastikan pengekalan kualiti produk dan mencegah bakaran peti beku.

1. Letakkan makanan ke dalam pembalut.
2. Tekan angin keluar.
3. Balut secara kedap udara supaya makanan tidak hilang rasa atau kering.
4. Pembalut dengan label untuk kandungan dan tarikh luput.

Pembalut yang sesuai:

- Salutan plastik:
- Salutan berbentuk tiub daripada polietena (PE)
- Salutan aluminium
- Bekas plastik

Penutup yang sesuai:

- Gelang getah
- Klip plastik
- Pita pelekat tahan sejuk

Pembalut yang tidak sesuai:

- Kertas balut
- Kertas minyak
- Selofan
- Beg plastik untuk sampah dan beg plastik yang telah digunakan

Tarikh luput untuk makanan beku pada suhu -18°C

Ikan, sosej, makanan segera, makanan bakar:	Sehingga 6 bulan
Ayam itik, daging:	Sehingga 8 bulan
Sayur, buah-buahan:	Sehingga 12 bulan

Nyahfros makanan beku

Cara nyahfros bergantung kepada makanan dan kegunaan untuk mengekalkan kualiti makanan dengan sebaik mungkin.

Cara nyahfros:

- Letak dalam peti sejuk (sesuai untuk makanan seperti ikan, daging, keju, dadih)
- Pada suhu bilik (roti)
- Ketuhar gelombang mikro (Makanan untuk makan terus atau penyediaan terus)
- Ketuhar/dapur (Makanan untuk makan terus atau penyediaan terus)

Perhatian!

Jangan bekukan semula makanan yang sudah dinyahfros. Makanan boleh dibekukan semula selepas makanan disediakan (dimasak atau dibakar). Jangan ikut tempoh simpan makanan maksimum sepenuhnya.

Nyahfros

Peti sejuk

Semasa peti sejuk berjalan, titisan air cair atau fros akan timbul di dinding belakang. Benda ini boleh berfungsi. Titisan air cair atau fros tidak payah dilap. Dinding belakang cair dengan automatik. Air cair mengalir ke dalam bekas air cair.

Air cair mengalir dari bekas air cair ke bekas penyejatan untuk disejatkan.

Nasihat: Pastikan bekas untuk air cair dan lubang pengaliran bersih supaya air cair boleh mengalir dan penghasilan bau boleh dielakkan.

Peti beku

Peti beku sentiasa bebas ais melalui NoFrost-Sistem yang automatik sepenuhnya. Nyahfros tidak lagi diperlukan.

Pembersihan

Perhatian!

Elakkan kerosakan mesin dan bahagian kelengkapan.

- Jangan guna ejen pencuci dan pelarut yang mengandungi pasir, klorida dan asid.
- Jangan guna span yang pelepas atau mencalar. Karat boleh muncul atas permukaan besi.
- Jangan cuci rak atau bekas dalam mesin basuh pinggan mangkuk. Bahagian-bahagian boleh ubah bentuk.

Sila bertindak seperti berikut:

1. Cabut palam bekalan elektrik atau tutup fius.
2. Keluarkan makanan dan letakkannya di tempat yang dingin.
Jika ada: Letak bateri sejuk di atas makanan.
3. Jika ada: Tunggu sehingga lapisan fros di dalam peti sejuk cair.
4. Cuci mesin dengan kain yang lembut, air suam dan sedikit bahan pencuci yang mempunyai pH yang neutral.

Perhatian!

Air cuci tidak boleh mencecah lampu atau ruang penyejatan melalui lubang saluran.

5. Lap kedap pintu dengan air jernih dan gosokkannya dengan teliti sehingga kering.
6. Sambung mesin semula, buka dan masukkan makanan.

Cuci kelengkapan

Keluarkan bahagian yang boleh dikeluarkan daripada mesin untuk pembersihan.

→ "Kelengkapan" di muka surat 28

Bau

Jika anda hidu bau yang tidak menyelesaikan:

1. Cabut palam bekalan elektrik atau tutup fius.
2. Keluarkan semua makanan dari mesin ini.
3. Bersihkan ruang dalaman. → "Pembersihan" di muka surat 31
4. Bersihkan semua pembalut.
5. Balut makanan yang berbau kuat secara kedap udara untuk mengelakkan penghasilan bau.
6. Pasang mesin lagi.
7. Susun makanan.
8. Periksa selepas 24 jam jika ada penghasilan bau yang baru.

Lampu

Mesin anda lengkap dengan lampu LED yang bebas penyelenggaraan.

Hanya perkhidmatan pelanggan atau pakar yang dibenarkan boleh membaiki lampu ini.

Bunyi

Bunyi biasa

Bunyi baz: Motor berjalan, contohnya unit kuasa sejuk, kipas.

Bunyi buak, bunyi deruan dan bunyi kumur: Bahan pendingin mengalir di dalam paip.

Bunyi klik: Motor, suis atau injap magnet buka atau tutup.

Pencegahan bunyi

Mesin tidak rata: Betulkan mesin dengan timbang air. Letakkan sesuatu di bawah jika diperlukan.

Bekas atau rak bergoyang atau tersekat: Periksa bahagian yang boleh dikeluarkan dan lakukan penggantian jika perlu.

Botol atau bekas gelas bersentuhan: Asingkan botol atau bekas gelas.



Gangguan, bagaimana untuk menyelesaikannya?

Sebelum membuat panggilan ke perkhidmatan pelanggan, sila periksa jadual ini jika masalah ini boleh diselesaikan sendiri.

Bahagian luar mesin ini panas.	
	Paip yang disalurkan di dalam mesin akan panas untuk mengelakkan air cair.
Kondensasi terbentuk pada bahagian luar dan dalam peti sejuk.	
Kelembapan di dalam bilik terlalu tinggi.	Guna kain lembap untuk mengelap fros.
Alat telah dibuka dan ditutup dengan kerap.	Guna kain kering untuk mengelap kondensasi.
Makanan dengan kelembapan yang banyak disimpan di dalam alat.	Bungkus makanan.
Makanan mula beku di dalam peti sejuk.	
Seting alat kawalan suhu peti sejuk sudah lama berada pada cold.	Laraskan alat kawalan suhu peti sejuk ke eco.
Makanan beku walaupun alat kawalan suhu peti sejuk di eco.	Ini boleh terjadi melalui suhu persekitaran yang rendah, kerana mesin ini perlu menjadi lebih sejuk.
Bau akan dihasilkan di dalam mesin.	
Makanan tidak dibungkus.	Balut makanan yang boleh menghasilkan bau.



Perkhidmatan pelanggan

Sila hubungi perkhidmatan pelanggan jika masalah ini tidak dapat diselesaikan. Kami membantu anda mencapai penyelesaian yang sesuai dan juga mengelakkan servis yang tidak diperlukan.

Anda boleh memperoleh maklumat perhubungan untuk perkhidmatan pelanggan yang terdekat di sini ataupun dalam direktori perkhidmatan pelanggan.

Sila beri nombor keluaran (E-Nr.) dan nombor pemasangan (FD) yang boleh diperolehi daripada label semasa panggilan telefon.

→ "Mengenal mesin" di muka surat 27

Kecekapan pengilang boleh dipercayai. Sudah tentu pembaikan yang dilakukan oleh juruteknik yang berkeelayakan menggunakan alat-alat gantian yang asli untuk mesin anda.

Nasihat dan servis pembaikan apabila kerosakan berlaku

Anda boleh memperoleh maklumat perhubungan semua negara dalam direktori perkhidmatan pelanggan.

Jaminan

Maklumat lanjut tentang tempoh jaminan dan syarat jaminan boleh diperolehi daripada perkhidmatan pelanggan, penjual khas anda dan dari laman web kami.

vi Mục lục

	Nội quy an toàn	34		Hương vị	42
	Với hướng dẫn này	34		Đèn	42
	Nguy cơ nổ	34		Tiếng ồn	42
	Nguy cơ giật điện	34		Tiếng ồn thông thường:	42
	Nguy cơ bỏng do lạnh	34		Tránh tiếng ồn	42
	Nguy cơ bị thương	34		Xuất hiện lỗi, làm gì khi có lỗi?	43
	Tránh các rủi ro cho trẻ em và những người dễ bị thương tổn	34		Dịch vụ khách hàng	43
	Thiệt hại về tài sản	34		Yêu cầu sửa chữa và tư vấn khi có các lỗi	43
	Trọng lượng	34		Bảo hành	43
	Vận hành theo quy định	35			
	Bảo vệ môi trường	35			
	Bao bì	35			
	Thiết bị cũ	35			
	Lắp đặt và kết nối	35			
	Phạm vi giao hàng	35			
	Thông số kỹ thuật	35			
	Lắp đặt thiết bị	35			
	Tiết kiệm năng lượng	36			
	Trước khi sử dụng lần đầu tiên	37			
	Kết nối điện	37			
	Làm quen với thiết bị	38			
	Thiết bị	38			
	Tiện nghi	39			
	Vận hành thiết bị	39			
	Bật thiết bị	39			
	Tắt và ngắt các kết nối với thiết bị	39			
	Điều chỉnh nhiệt độ	40			
	Khoang làm mát	40			
	Chú ý khi bảo quản	40			
	Tủ đông lạnh	40			
	Tận dụng hoàn toàn công suất làm lạnh	40			
	Mua thực phẩm đông lạnh	41			
	Chú ý khi sắp xếp	41			
	Làm đông lạnh các thực phẩm tươi	41			
	Rã đông thực phẩm đông lạnh	41			
	Rã đông	42			
	Tủ đông lạnh	42			
	Tủ đông lạnh	42			
	Vệ sinh	42			
	Vệ sinh trang thiết bị	42			



Nội quy an toàn

Thiết bị này đáp ứng các quy định an toàn liên quan đối với các thiết bị điện và chống tạp âm. Mạch làm lạnh đã được kiểm tra độ kín.

Với hướng dẫn này

- Vui lòng đọc và tuân thủ các hướng dẫn vận hành và cài đặt. Chúng bao gồm các thông tin quan trọng về lắp đặt, vận hành và bảo trì thiết bị.
- Nhà sản xuất không chịu trách nhiệm, khi người sử dụng không tuân thủ các nội quy và cảnh báo trong hướng dẫn vận hành và lắp đặt.
- Vui lòng giữ tất cả các tài liệu để sử dụng sau này và để giữ cho chủ sở hữu tiếp theo.

Nguy cơ nổ

- Không bao giờ sử dụng các thiết bị điện bên trong thiết bị (ví dụ. các thiết bị làm nóng hoặc thiết bị làm đá chạy bằng điện).
- Không để các sản phẩm cùng khí đẩy có khả năng gây cháy (ví dụ. các bình phun) và không để các chất gây nổ trong thiết bị.
- Các chất có chứa nồng độ cồn cao phải đóng kín và đặt thẳng.

Nguy cơ giật điện

Lắp đặt và sửa chữa không đúng cách có thể gây nguy hiểm cho người sử dụng.

- Khi cáp nguồn bị hỏng: ngay lập tức ngắt thiết bị khỏi nguồn điện.
Thiết bị chỉ được phép sửa chữa bởi nhà sản xuất, dịch vụ khách hàng hoặc người có chuyên môn tương đương.
- Chỉ sử dụng các chi tiết chính hãng của nhà sản xuất.
Nhà sản xuất bảo đảm về khả năng đáp ứng các yêu cầu an toàn của các chi tiết này.
- Việc kéo dài cáp nguồn chỉ được thực hiện thông qua đại lý dịch vụ.

Nguy cơ bỏng do lạnh

- Không bao giờ đưa thực phẩm đông lạnh vào miệng ngay lập tức – sau khi lấy chúng – từ tủ đông.
- Tránh để da tiếp xúc trong thời gian dài với thực phẩm đông lạnh, đá và ống dẫn trong tủ đông.

Nguy cơ bị thương

Các hộp chứa đồ uống có gas có thể nổ. Không đặt các hộp chứa đồ uống có gas trong tủ đông.

Tránh gây rủi ro cho trẻ em và những người dễ bị tổn thương

Có nguy cơ là:

- Trẻ em,
- Những người bị hạn chế khả năng về thể chất, tâm thần hoặc cảm giác,
- Những người không có đủ hiểu biết hoặc thiếu kinh nghiệm về việc vận hành an toàn thiết bị.

Biện pháp:

- Đảm bảo rằng trẻ em và những người dễ bị tổn thương đã hiểu rõ các mối nguy hiểm.
- Trẻ em hoặc người dễ bị tổn thương phải được giám sát bởi người có trách nhiệm khi sử dụng thiết bị.
- Chỉ những trẻ em từ 8 tuổi trở lên mới có thể sử dụng thiết bị.
- Giám sát trẻ trong khi sử dụng thiết bị đặc biệt là khi làm sạch và bảo trì.
- Tuyệt đối không cho phép trẻ chơi đùa với thiết bị.

Nguy cơ ngạt thở

- Đối với thiết bị có khóa cửa: giữ khóa ngoài tầm với của trẻ em.
- Để bao bì và các bộ phận của nó tránh xa trẻ em.

Thiệt hại về tài sản

Để tránh thiệt hại về tài sản:

- Không để các đầu thừa hoặc các cửa trên ổ cắm, hoặc móc vào đó.
- Không tra dầu và mỡ vào các chi tiết bằng nhựa và các nẹp cửa.
- Rút phích cắm – không rút cáp kết nối.

Trọng lượng

Vui lòng chú ý khi lắp đặt và vận chuyển thiết bị, vì nó có thể rất nặng.

Vận hành theo quy định

Hãy sử dụng thiết bị này

- chỉ để làm mát và làm đông lạnh thực phẩm và làm đá.
- chỉ trong nhà riêng và môi trường trong nhà.
- chỉ theo hướng dẫn vận hành này.

Bảo vệ môi trường

Bao bì

Tất cả các nguyên vật liệu phải thân thiện với môi trường và có thể tái chế:

- Hãy xử lý bao bì thân thiện với môi trường.
- Hãy thông báo về các hình thức xử lý với các đại lý hoặc cơ quan quản lý công.

Thiết bị cũ

Thông qua cách xử lý thân thiện với môi trường, có thể tái chế các nguyên liệu thô có giá trị.

Thận trọng – Trẻ em có thể chui vào trong thiết bị và bị ngạt!

- Để tránh trẻ em leo trèo vào, không tháo các thùng đựng và thùng chứa khỏi thiết bị.
- Giữ trẻ em tránh xa khỏi thiết bị đã bỏ đi.

Cẩn thận!

Các chất làm lạnh và các khí độc có thể thoát ra.

Không làm hỏng các đường ống của mạch chất làm lạnh và cách nhiệt.

1. Rút ra khỏi ổ cắm.
2. Cắt rời cáp nguồn.
3. Thải bỏ thiết bị đúng cách.



Thiết bị này phù hợp với chỉ thị 2012/19/EU của châu Âu về thiết bị điện và điện tử (chất thải từ thiết bị điện và điện tử - WEEE).

Chỉ dẫn lên khung áp dụng cho việc thu hồi có hiệu lực trong khối EU và tái chế các thiết bị cũ.



Lắp đặt và kết nối

Phạm vi giao hàng

Kiểm tra các hư hại do vận chuyển sau khi tháo dỡ các bộ phận.

Trường hợp khiếu nại, vui lòng liên hệ với đại lý nơi Quý vị mua hàng hoặc liên hệ với phòng dịch vụ khách hàng của chúng tôi.

→ "Dịch vụ khách hàng" ở trang 43

Giao hàng gồm các phần sau:

- Thiết bị dựng trên sàn
- Tiễn nghi (phụ thuộc vào loại mẫu máy)
- Hướng dẫn vận hành
- Hướng dẫn sử dụng dịch vụ khách hàng
- Bảo hành
- Các thông tin về tiêu thụ năng lượng và tiếng ồn

Thông số kỹ thuật

Chất làm lạnh, công suất và các thông số kỹ thuật khác vui lòng tham khảo trên nhãn dán.

→ "Làm quen với thiết bị" ở trang 38

Lắp đặt thiết bị

Nơi lắp đặt

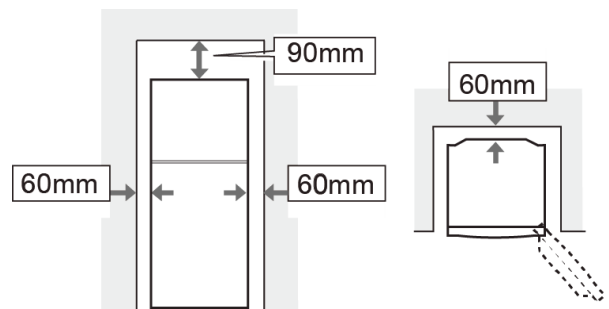
Càng nhiều chất làm lạnh trong một thiết bị, diện tích phòng để thiết bị càng lớn. Trong không gian quá nhỏ, có thể xuất hiện hỗn hợp khí-gas dễ cháy khi có rò rỉ.

Cứ mỗi 8 g chất làm lạnh diện tích ít nhất phải có độ lớn 1 m³. Thông tin về lượng chất làm lạnh trong thiết bị của Quý vị nằm trên nhãn dán trong thiết bị.

→ "Làm quen với thiết bị" ở trang 38

Đặt thiết bị với khoảng cách tối thiểu 60mm.

Trọng lượng của thiết bị có thể tùy thuộc vào kiểu mẫu cho đến 58kg.



Nhiệt độ phòng cho phép

Nhiệt độ phòng cho phép phụ thuộc vào lớp khí hậu của thiết bị.

Các thông số về lớp khí hậu vui lòng tham khảo trên nhãn dán.

→ "Làm quen với thiết bị" ở trang 38

Lớp khí hậu	nhiệt độ phòng cho phép
N	+10 °C ... 32 °C
N	+16 °C ... 32 °C
ST	+16 °C ... 38 °C
T	+16 °C ... 43 °C

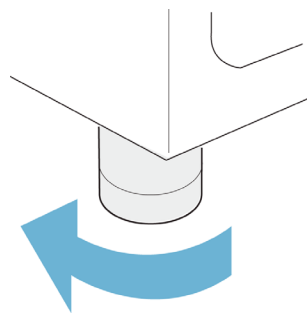
Thiết bị có thể hoạt động đầy đủ các chức năng trong nhiệt độ phòng cho phép.

Nếu một thiết bị của lớp khí hậu SN vận hành ở nhiệt độ phòng lạnh, có thể loại trừ được khả năng gây hư hại thiết bị ở nhiệt độ phòng +5 °C.

Cẩn ch ỉ nh thi ế t b ị

Thiết bị có một chân ren có thể điều chỉnh được ở bên trái phía trước. Thiết bị nên được đặt tại một nơi an toàn và nằm ngang. Sử dụng chân ren có thể điều chỉnh được để cẩn ch ỉ nh thi ế t b ị .

Hãy chắc chắn rằng thiết bị được đặt tại một vị trí thật ngang b ằ ng.



Tiết kiệm năng lượng

Nếu tuân thủ các nội quy sau, thiết bị của Quý vị sẽ tiêu thụ rất ít điện.

Ghi chú:Việc sắp xếp các chi tiết của thiết bị không có tác động đến khả năng tiêu thụ năng lượng của thiết bị.

Lắp đặt thiết bị	
Bảo vệ thiết bị trước ánh nắng mặt trời trực tiếp.	Ở nhiệt độ môi trường xung quanh thấp, thiết bị phải hiếm khi làm lạnh và do đó tiêu thụ điện ít.
Đặt thiết bị ở khoảng cách xa có thể với máy sưởi, bếp lò và các nguồn nhiệt khác: 3 cm từ bếp điện hoặc bếp dùng khí đốt 30 cm từ bếp dầu hoặc bếp than	
Ghi chú: Khi không thực hiện được việc này, cần đặt một tấm cách nhiệt giữa thiết bị và nguồn nhiệt.	
Chọn vị trí để sao cho nhiệt độ phòng khoảng 20 °C.	
Giữ khoảng cách tối thiểu ở mức 30 cm so với tường và các thiết bị khác.	Không khí ở mặt sau thiết bị nóng lên không quá nhiều. Thiết bị dùng điện ít hơn, khi không khí nóng có thể triệt tiêu.
C ẩ n th ậ n! Nguy cơ cháy! Khi hoạt động, các bộ phận của thiết bị sẽ nóng lên. Chạm vào các bộ phận này có thể bị bỏng.	
Không che hoặc chắn cản các ống thông gió.	
Giữ cho khoảng không được thông thoáng hàng ngày.	

Sử dụng thiết bị	
Mở cửa thiết bị chỉ trong thời gian ngắn.	Không khí trong thiết bị sẽ không nóng lên quá nhanh. Thiết bị hiếm khi phải làm lạnh và nhờ đó tiêu thụ điện ít hơn.
Vận chuyển thực phẩm đã mua trong túi bảo quản lạnh và nhanh chóng đặt vào tủ đông lạnh.	
Thực phẩm và đồ uống nóng nóng phải được làm lạnh, sau đó mới đưa vào tủ đông lạnh.	
Đặt thực phẩm đông lạnh để rã đông trong khoang làm mát, để làm mát thực phẩm đông lạnh.	
Luôn để khoảng không giữa thực phẩm và mặt sau thiết bị.	Không khí có thể tuần hoàn và độ ẩm không đổi. Thiết bị hiếm khi phải làm lạnh và nhờ đó tiêu thụ điện ít hơn.
Bọc thực phẩm kín.	
Hút chân không phía sau một năm một lần.	Không khí ở mặt sau thiết bị nóng lên không quá nhiều. Thiết bị tiêu thụ ít năng lượng hơn, khi không khí nóng được triệt tiêu.
Không che hoặc chắn cản các ống thông gió.	

Trước khi sử dụng lần đầu tiên

1. Tháo vật liệu và tấm dán gắn keo cũng như lớp màng bảo vệ.
2. Vệ sinh thiết bị.
→ "*Vệ sinh*" ở trang 42

Kết nối điện

Cẩn thận!

Không kết nối thiết bị vào các ổ cắm điện tiết kiệm năng lượng.

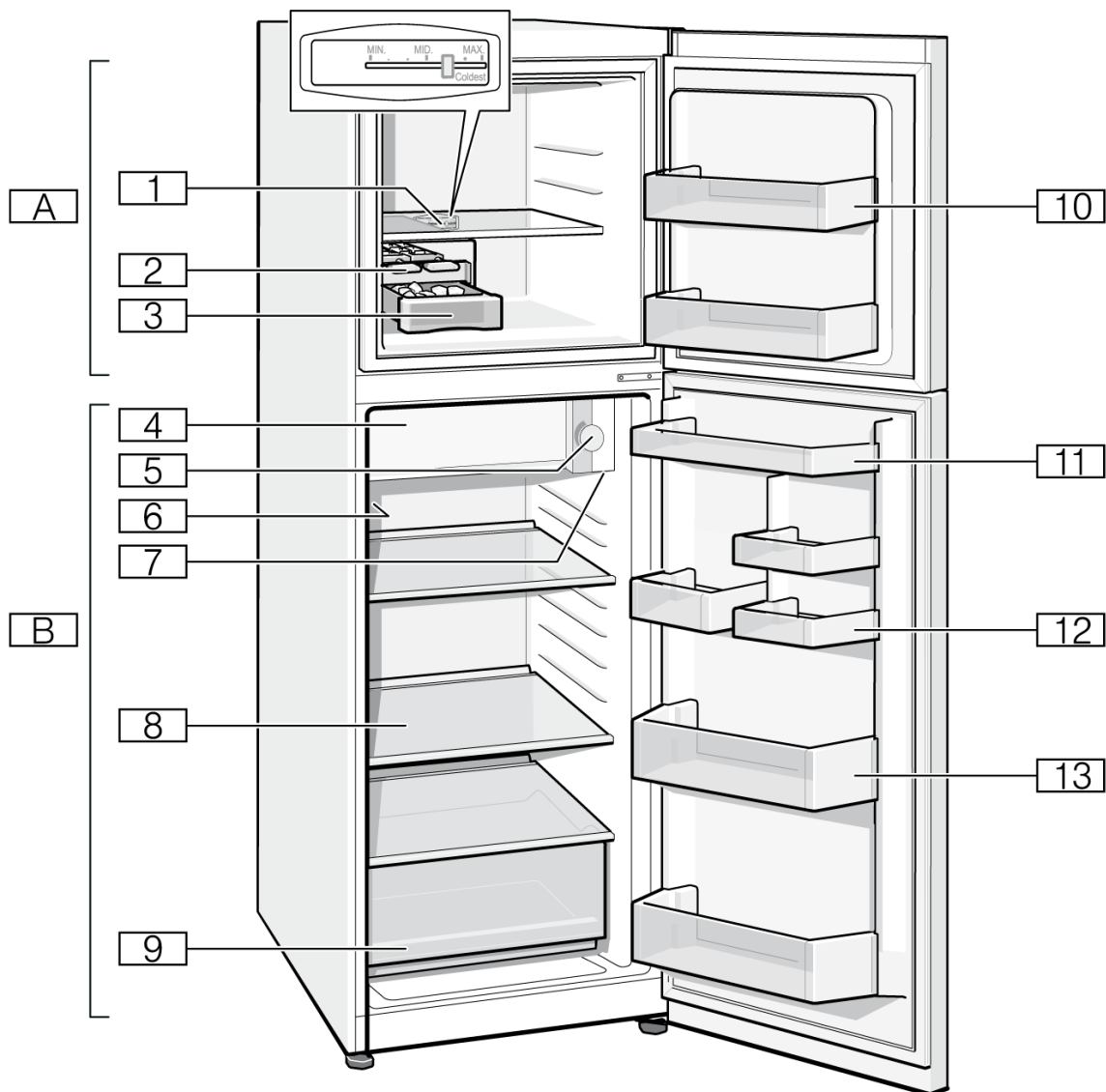
Ghi chú: Có thể kết nối thiết bị vào máy biến tần mạch tuyến tính và đảo mạch hình sin. Máy biến tần mạch tuyến tính được dùng trong thiết bị quang điện với kết nối trực tiếp vào mạng điện công cộng. Đối với các giải pháp cho vùng đảo, phải dùng máy biến tần đảo mạch hình sin. Các giải pháp cho vùng đảo, ví dụ trên tàu hoặc các lều trên núi không kết nối trực tiếp vào mạng điện công cộng.

1. Sau khi lắp thiết bị với các kết nối, chờ ít nhất 1 giờ, để tránh gây hỏng máy nén khí.
2. Nối thiết bị với một ổ cắm tiêu chuẩn.
Ổ cắm phải đáp ứng được các thông số sau:
Ổ cắm với 220V ... 240 V
Dây dẫn bảo vệ 50 Hz ... 60Hz
Cầu dao 10A ... 16 A
Ngoài khu vực châu Âu: kiểm tra, liệu loại điện ghi trên thiết bị có phù hợp với giá trị điện mạng lưới. Thông số về thiết bị nằm trên nhãn dán.
→ "*Làm quen với thiết bị*" ở trang 38
3. Kết nối thiết bị vào ổ cắm nằm gần thiết bị.

Sau khi lắp thiết bị, các ổ cắm phải để ở vị trí dễ dàng tiếp cận được.

Làm quen với thiết bị

Hướng dẫn sử dụng này đúng với nhiều loại tủ đông. Có thể có sai khác với hình minh họa.



Thiết bị

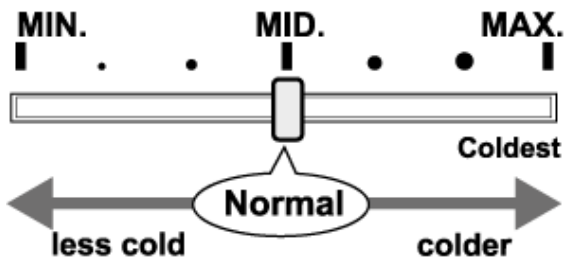
* Không đối với tất cả các chế độ.

- A** Tủ đông lạnh
- B** Khoang làm mát
- 1** Bộ điều chỉnh nhiệt độ tủ đông lạnh
- 2** Máy làm đá
- 3** khay chứa đá viên
- 4** Khoang lạnh
- 5** Bộ điều chỉnh nhiệt độ khoang làm mát
- 6** Nhãn
- 7** Công tắc đèn / đèn
- 8** khay chứa
- 9** khay để rau

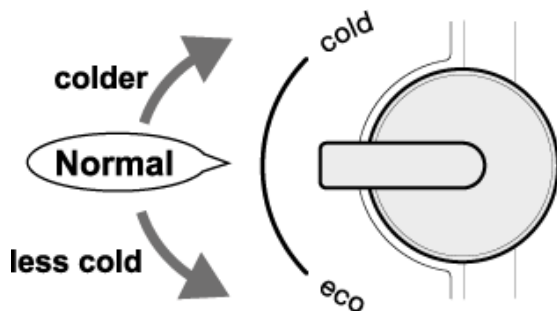
- 10*** Thiết bị hút
- 11*** khay để trứng
- 12*** khay để trứng, ống và hộp có kích thước nhỏ
- 13** khoang chứa các chai lọ lớn

Các phần tử điều khiển

Bộ điều chỉnh nhiệt độ tủ đông lạnh



Bộ điều chỉnh nhiệt độ khoang làm mát

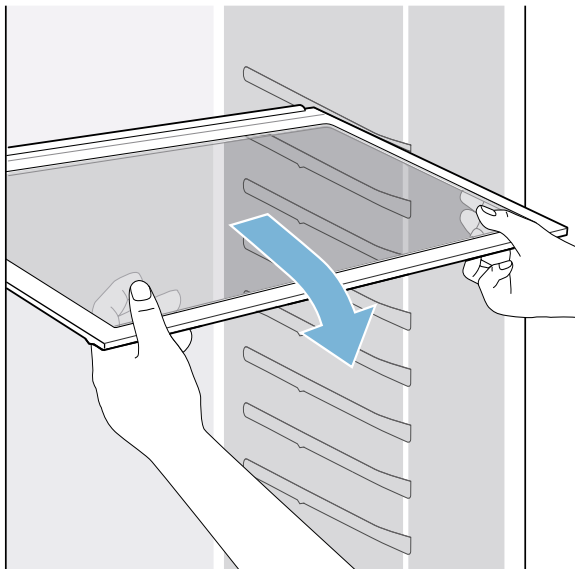


Tiện nghi

Khay chứa

Quý vị có thể đa dạng hóa các khay chứa

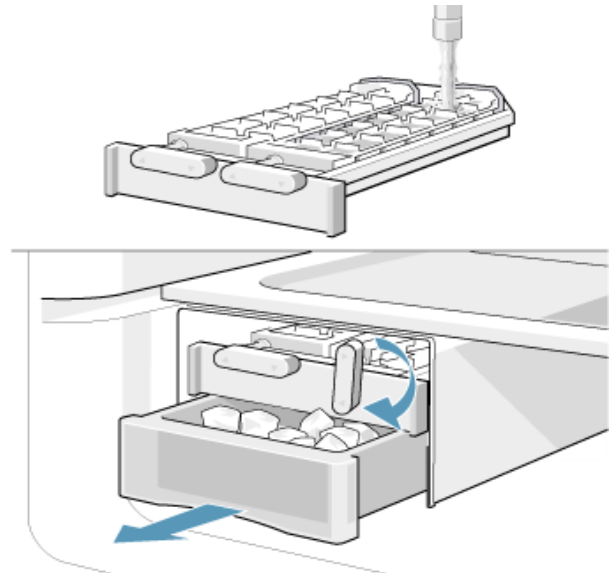
- Tháo và gỡ bỏ các khay chứa.



Máy làm đá

Các khay đá đã làm xong và có thể lấy ra:

- Lấy đá từ khoang đông lạnh, đổ 3/4 mực nước và đặt lại vào khoang đông lạnh.
- Khi các khay đá bị đông cứng: xoay nút tại khoang làm đá theo ngược chiều kim đồng hồ. Các viên đá sẽ rơi vào khay để đá.
- Khi có nhu cầu, rút khay để đá ra và lấy đá.



Vận hành thiết bị

Bật thiết bị

1. Cắm phích cắm vào ổ cắm. Thiết bị bắt đầu làm lạnh và đèn được bật lên khi cửa khoang làm mát mở ra.
2. Điều chỉnh nhiệt độ mong muốn trong khoang làm mát và trong tủ đông.

Nội quy vận hành

- Sau khi mở máy, có thể mất vài giờ, cho đến khi đạt được nhiệt độ điều chỉnh. Trước khi đạt đến nhiệt độ đã chọn, không cho thêm thực phẩm vào.
- Nhờ hệ thống tự động hóa NoFrost-hoàn toàn tủ đông không bị đóng đá. Không cần thiết phải rã đông.
- Khi cửa tủ đông sau khi đóng lại không thể mở ngay ra được, chờ một lúc cho đến khi áp suất âm bị triệt tiêu.

Tắt và ngắt các kết nối với thiết bị

Tắt thiết bị

- Rút ổ cắm điện hoặc dập cầu dao.

Tắt ứng dụng

Nếu bạn không sử dụng thiết bị trong một thời gian dài:

1. Rút phích cắm hoặc tắt cầu chì. Thiết bị không còn làm lạnh nữa.
2. Vệ sinh thiết bị.
3. Để thiết bị mở.

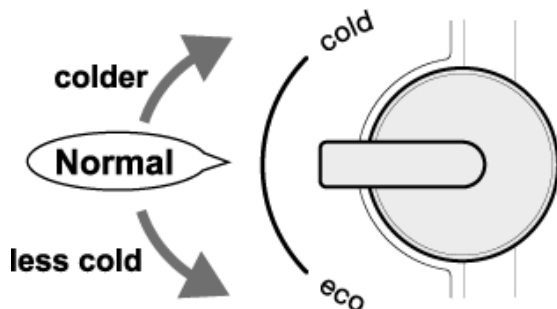
Điều chỉnh nhiệt độ

Nhiệt độ khuyến cáo

Khoang làm mát:	+4 °C
Tủ đông lạnh:	-18 °C

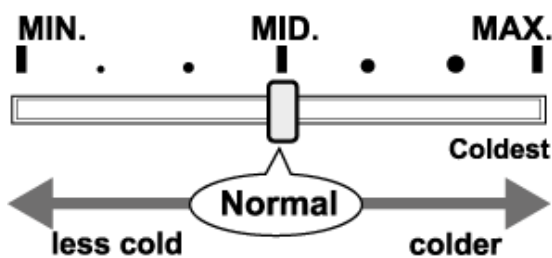
Khoang làm mát

- Bộ điều chỉnh nhiệt độ khoang làm mát điều khiển thời gian hoạt động của máy nén trong hệ thống làm lạnh.
- Khi điều chỉnh trên cold trong khoang làm mát và tủ đông lạnh nhiệt độ sẽ lạnh hơn.
- Nhiệt độ trong tủ đông không đủ lạnh, khi bộ điều chỉnh nhiệt độ khoang làm mát hướng eco lên.
- Để nhanh làm mát tủ đông, bộ điều chỉnh nhiệt độ khoang làm mát cần hướng cold.



Tủ đông lạnh

- Điều chỉnh lượng không khí lạnh trong tủ đông.
- Khi tủ đông không có nhiệt độ lạnh thích hợp, mặc dù bộ điều chỉnh nhiệt độ tủ đông hướng trên MAX.: Điều chỉnh bộ điều chỉnh nhiệt độ khoang làm mát trên cold.
- Khi điều chỉnh bộ điều chỉnh tủ đông trên MAX. trong tủ đông sẽ có quá ít không khí lạnh lưu thông và khoang làm mát sẽ không đủ lạnh.



Nhiệt độ môi trường xung quanh trên 35°C

Bộ điều chỉnh nhiệt độ tủ đông trên MIN. và bộ điều chỉnh khoang làm mát trên cold. Việc này là cần thiết, để không khí lạnh đủ sẽ lưu thông trong tủ đông.

Nhiệt độ môi trường xung quanh dưới 10°C

Bộ điều chỉnh nhiệt độ tủ đông trên MAX.. Vì máy nén khí hoạt động rất ít khi nhiệt độ môi trường xung quanh thấp hơn, phải có nhiều không khí lạnh lưu thông hơn trong tủ đông.

Khi thực phẩm trong khoang làm mát bắt đầu đóng đá: bộ điều chỉnh nhiệt độ khoang làm mát theo hướng eco.

Khoang làm mát

Khoang làm thích thích hợp để bảo quản thịt, xúc xích, cá, các sản phẩm sữa, trứng, thực phẩm ăn liền và các loại bánh.

Nhờ bảo quản lạnh, Quý vị có thể bảo quản các thực phẩm dễ hỏng trong thời gian ngắn hoặc trung bình. Nhiệt độ chọn càng sâu, càng làm chậm quá trình hoạt động của các enzym và hóa chất gây hỏng thực phẩm do các vi sinh vật. Mức nhiệt ở +4 °C hoặc thấp hơn đảm bảo khả năng bảo quản tươi tốt ưu và độ an toàn của thực phẩm được bảo quản.

Chú ý khi bảo quản

- Bảo quản thực phẩm tươi sống, chưa bị hỏng. Như vậy, có thể giữ được độ tươi và chất lượng tốt hơn.
- Đối với các thực phẩm ăn sẵn và đồ đông hộp, không vượt quá thời hạn bảo quản hoặc ngày sử dụng do nhà cung cấp đưa ra.
- Để giữ được hương vị, màu sắc và độ tươi, bảo quản thực phẩm sau khi đã đóng gói hoặc bọc. Tránh làm xuất hiện thêm mùi và màu từ các chi tiết bằng nhựa.
- Các món và đồ uống nóng nên được làm mát, sau đó mới cho vào ngăn làm mát.

Tủ đông lạnh

Tủ đông lạnh thích hợp để:

- Bảo quản thực phẩm đông lạnh
- Làm đá
- Làm đông lạnh thực phẩm

Nhờ bảo quản đông lạnh, Quý vị có thể bảo quản các thực phẩm dễ hỏng trong thời gian dài mà gần như không làm mất đi đặc tính chất lượng của thực phẩm, vì nhiệt độ thấp có tác động làm chậm hoặc dừng quá trình gây hỏng thực phẩm. Bề ngoài, hương vị và tất cả các chất có giá trị dinh dưỡng được giữ tốt nhất có thể.

Bảo quản thực phẩm trong thời gian dài nên để nhiệt độ ở -18 °C hoặc thấp hơn.

Khoảng thời gian giữa bảo quản thực phẩm tươi sống và bảo quản đông lạnh hoàn toàn phụ thuộc vào các nhân tố sau:

- nhiệt độ điều chỉnh
- Loại thực phẩm
- Mức đầy của tủ đông lạnh
- Lượng và loại bảo quản

Tận dụng hoàn toàn công suất làm lạnh

Để đáp ứng tối đa lượng thực phẩm đông lạnh:

- Tháo tất cả các chi tiết.
- Bảo quản thực phẩm ngay trong khoang làm mát và trên bề mặt khoang làm mát.

Mua thực phẩm đông lạnh

- Chú ý các đồ hộp đã hỏng.
- Không vượt quá thời hạn sử dụng tối thiểu.
- Nhiệt độ trong tủ lạnh phải ở -18°C hoặc thấp hơn.
- Thực phẩm đông lạnh nên vận chuyển trong túi cách nhiệt và nhanh chóng đặt vào tủ đông lạnh.

Chú ý khi sắp xếp

- Làm đông lạnh lượng lớn thực phẩm ở khoang cao nhất.
Tại đó, chúng sẽ được làm đông lạnh đặc biệt nhanh và tốt.
- Đặt thực phẩm trên bề mặt khay hoặc thùng chứa đông lạnh.
- Không để lẫn thực phẩm làm mát với thực phẩm cần làm đông lạnh.
Sử dụng khi có nhu cầu bảo quản thực phẩm đông lạnh trong thùng chứa đông lạnh.
- Quan trọng đối với lưu thông không khí tốt trong thiết bị:
Chèn vào thùng chứa đông lạnh cho đến khi đầy.

Làm đông lạnh các thực phẩm tươi

Dùng để làm đông lạnh thực phẩm tươi và không bị hư hại.

Thực phẩm được dùng khi nấu chín, rán hoặc nướng thích hợp để bảo quản đông lạnh hơn thực phẩm dùng ăn ngay.

Trước khi làm đông lạnh, quá trình chuẩn bị được thực hiện phụ thuộc vào loại thực phẩm, để giữ hàm lượng dinh dưỡng, hương vị và màu sắc tối đa:

- Rau: rửa sạch, thái nhỏ, trần sơ.
- Trái cây: rửa sạch, gọt vỏ và có thể bỏ hạt, có thể thêm đường hoặc axit ascorbic.

Quý vị có thể tìm thấy thông tin trong tài liệu liên quan.

Để làm đông lạnh, các loại thực phẩm thích hợp

- Các loại bánh
- Cá và hải sản
- Thịt
- Nải và gia cầm
- Rau, quả và các loại gia vị
- Trứng đã bóc vỏ
- Các sản phẩm sữa, ví dụ. phô mai, bơ và sữa đông
- các món ăn liền và thức ăn thừa, ví dụ. súp, món hầm, món thịt, món cá, món khoai tây, thịt hầm và các món tráng miệng

Các loại thực phẩm không thích hợp làm đông lạnh

- Các loại rau thông thường dùng ngay, ví dụ. rau diếp hoặc củ cải
- trứng chưa bóc vỏ hoặc chưa luộc
- Nho
- táo, lê và đào
- Sữa chua, sữa đặc, kem chua, kem Fraiche và Mayonnaise

Đóng gói thực phẩm đông lạnh

Loại bao bì và lựa chọn đúng nguyên vật liệu có vai trò quyết định đối với việc bảo quản chất lượng sản phẩm và tránh làm tăng nguy cơ hỏng hóc.

1. Đặt thực phẩm trong bao bì.
2. Ép không khí ra.
3. Đóng gói kín, để thực phẩm không mất hương vị hoặc bị khô.
4. Ghi nhãn bao bì với thông tin loại thực phẩm đóng gói và ngày làm đông lạnh.

Đóng gói thích hợp:

- Tấm-nhựa
- Nhựa-dạng cuộn từ polyethylen (PE)
- Giấy bạc
- Hộp bảo quản đông lạnh

Hình thức đóng gói thích hợp:

- Dây thun
- Kẹp-nhựa
- Băng keo chống lạnh

Các hình thức đóng gói không thích hợp:

- Giấy bọc
- Giấy dầu
- Giấy bóng kính
- Túi bọc rác và túi mua hàng đã qua sử dụng

Bảo quản thực phẩm đông lạnh ở -18°C

Cá, xúc xích, đồ ăn liền, các loại bánh:	lên đến 6 tháng
Gia cầm, cá:	lên đến 8 tháng
Rau, hoa quả:	lên đến 12 tháng

Rã đông thực phẩm đông lạnh

Phương pháp rã đông phải thích hợp với thực phẩm và mục đích sử dụng, để bảo quản được tối đa chất lượng sản phẩm.

Các phương pháp rã đông:

- trong khoang mát (đặc biệt thích hợp cho các loại thực phẩm có nguồn gốc từ động vật như cá, thịt, phô mai, sữa đông)
- ở nhiệt độ phòng (Bánh mỳ)
- Lò vi sóng (thực phẩm dùng ăn ngay hoặc cần chuẩn bị ngay)
- Lò nướng/lò (thực phẩm dùng ăn ngay hoặc cần chuẩn bị ngay)

C ấ n t h ậ n l

Không làm đông lạnh lại các thực phẩm đông lạnh đã rã đông. Ngay sau khi chế biến thành một món hoàn chỉnh (nấu hoặc rán), Quý vị có thể làm đông lạnh lại thực phẩm.

Không sử dụng thời gian bảo quản tối đa thực phẩm đông lạnh.

Rã đông

Tủ đông lạnh

Khi máy lạnh chạy, các giọt nước ngưng tụ hoặc tuyết sẽ hình thành ở thành tủ nằm ở phía sau. Đây là hoạt động thông thường. Không cần phải lau sạch các giọt nước ngưng tụ hoặc tuyết bám trong tủ. Thành tủ phía sau có chức năng tự rã đông. Nước ngưng tụ sẽ chảy ra theo đường ống thoát nước ngưng tụ.

Từ rãnh thoát nước ngưng tụ, nước ngưng tụ sẽ chảy đến khu vực chứa, tại đây nó sẽ bốc hơi.

Ghi chú: Giữ cho rãnh thoát nước ngưng tụ và lỗ thoát sạch, để nước ngưng tụ có thể chảy qua và tránh hình thành mùi.

Tủ đông lạnh

Nhờ hệ thống tự động hóa NoFrost-hoàn toàn tủ đông không bị đóng đá. Việc rã đông không còn cần thiết.

Vệ sinh

Cẩn thận!

Tránh gây hỏng thiết bị và các chi tiết.

- Không sử dụng chất tẩy rửa hoặc dung môi dạng cát, clorua hoặc axit.
- Không dùng bột biển có khả năng bào hoặc mài mòn. Có thể xuất hiện hiện tượng ăn mòn trên bề mặt kim loại.
- Không vệ sinh thùng và thùng chứa trong máy rửa bát. Các bộ phận có thể bị biến dạng.

Thực hiện như sau:

1. Rút ổ cắm điện hoặc dập cầu dao.
2. Lấy thực phẩm ra và bảo quản ở nơi mát mẻ.
Nếu có: đặt đá khô lên thực phẩm.
3. Nếu có: chờ cho đến khi tuyết đã tan trong tủ.
4. Vệ sinh thiết bị bằng một tấm vải mềm, nước ấm và chất tẩy rửa có độ pH trung tính.

Cẩn thận!

Nước tẩy rửa không được phép chảy vào đèn hoặc chảy ra lỗ thoát ở khu vực nước bốc hơi.

5. Đóng kín cửa để rửa bằng nước sạch và để khô hoàn toàn.
6. Kết nối lại, bật lại thiết bị và đặt thực phẩm vào.

Vệ sinh trang thiết bị

Để vệ sinh tháo các chi tiết khác nhau ra khỏi thiết bị.

→ "Tiện nghi" ở trang 39

Hương vị

Trường hợp có mùi khó chịu:

1. Rút ổ cắm điện hoặc dập cầu dao.
2. Lấy tất cả thực phẩm ra khỏi thiết bị.
3. Vệ sinh không gian bên trong. → "Vệ sinh" ở trang 42
4. Vệ sinh tất cả các bao bì.
5. Các thực phẩm có mùi mạnh cần phải bọc kín, để tránh tạo mùi.
6. Bật máy lại.
7. Sắp xếp lại thực phẩm.
8. Sau 24 giờ, kiểm tra xem mùi có hình thành lại hay không.

Đèn

Thiết bị của Quý vị được trang bị một chiếc đèn LED có thể bảo trì miễn phí.

Chỉ bộ phận dịch vụ khách hàng hoặc nhân viên được hãng ủy quyền mới được phép tiến hành sửa chữa đèn.

Tiếng ồn

Tiếng ồn thông thường:

Tiếng ù: một động cơ chạy, ví dụ. thiết bị làm lạnh quạt thông gió.

Tiếng sủi tăm, tiếng vù vù hoặc tiếng ồ ồ: chất làm lạnh chảy qua đường ống.

Tiếng lách cách: động cơ, công tắc hoặc van từ tính bật hoặc tắt.

Tránh tiếng ồn

Thiết bị dựng không cần: điều chỉnh thiết bị bằng một ống bột nước. Trường hợp cần thiết kê ở bên dưới một dụng cụ nào thích hợp.

Các khay, khay chứa hoặc giá đỡ lung lay hoặc kẹt: kiểm tra các chi tiết có thể tháo rời và có thể lắp lại.

Các chai hoặc bình va vào nhau: tách các chai và bình ra khỏi vị trí gần nhau.

Xuất hiện lỗi, làm gì khi có lỗi?

Trước khi gọi cho phòng dịch vụ khách hàng, hãy kiểm tra bảng đính kèm, liệu Quý vị có thể tự khắc phục được lỗi.

Mặt ngoài thiết bị nóng.

Các đường ống chạy trong thiết bị sẽ ấm lên để tránh hiện tượng ngưng tụ.

Nước ngưng tụ xuấ t hiệ n bên trong và bên ngoài ngăn t ủ l ạ nh.

Độ ẩm trong phòng cao.	Sử dụng một miếng vải ẩm để lau sương.
Thiết bị thư ờ ng đượ c m ở và đóng.	Sử dụng một miếng vải khô để lau nước ngưng tụ .
Thực phẩm với nhiề u độ ẩm đượ c c ấ t trong thiế t b ị .	Cuộ n màng b ọc th ực ph ẩ m lên th ứ c ăn.

Thực phẩm trong khoang làm mát bắt đầu đóng đá.

Bộ điều chỉnh nhiệt độ khoang làm mát đã được thiết lập trong thời gian dài cold.	Bộ điều chỉnh nhiệt độ khoang làm mát được điều chỉnh eco hướng.
Thực phẩm đóng đá mặc dù bộ điều chỉnh nhiệt độ khoang làm mát đã được eco điều chỉnh.	Việc này có thể xuất hiện do nhiệt độ môi trường xung quanh quá thấp, do đó, nhiệt độ thiết bị giảm thêm.

Khi mùi có hình thành trong thiết bị.

Thực phẩm không được gói kín.	Gói kín thực phẩm hình thành mùi.
-------------------------------	-----------------------------------

Dịch vụ khách hàng

Nếu không khắc phục được lỗi, vui lòng liên hệ phòng dịch vụ khách hàng của chúng tôi. Chúng tôi luôn tìm ra một giải pháp thích hợp, cũng để tránh việc các kỹ thuật viên phải đến làm việc khi không cần thiết.

Thông tin liên hệ với phòng dịch vụ khách hàng gần nhất Quý vị có thể tìm thấy tại đây hoặc trong chỉ dẫn dịch vụ khách hàng đính kèm.

Khi thực hiện cuộc gọi vui lòng cung cấp thông tin về số sản phẩm (E-Nr.) và số seri sản xuất (FD), thông tin này Quý vị có thể tìm thấy trên nhãn của thiết bị.

→ "Làm quen với thiết bị" ở trang 38

Hãy tin tưởng vào năng lực của nhà sản xuất. Do đó, bạn đảm bảo rằng việc sửa chữa sẽ được thực hiện bởi các kỹ thuật viên dịch vụ có chuyên môn, các chi tiết phụ tùng của hãng sẽ được sử dụng cho thiết bị của Quý vị.

Yêu cầu sửa chữa và tư vấn khi có các lỗi

Quý vị có thể tìm thấy thông tin liên hệ các quốc gia trong chỉ dẫn dịch vụ khách hàng đính kèm.

Bảo hành

Thông tin về thời gian và các điều kiện bảo hành tại nước của Quý vị, Quý vị sẽ nhận được từ phòng dịch vụ khách hàng, đại lý dịch vụ và trên trang web của chúng tôi.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.bosch-home.com



9001045884 (9501)

en, zh, ms, vi

TINS-B615CBRZ