



BOSCH

Register your
new appliance
now at MyBosch and
enjoy benefits free of
charge:
[bosch-home.com/
welcome](http://bosch-home.com/welcome)



Fridge-freezer combination

KGV3..

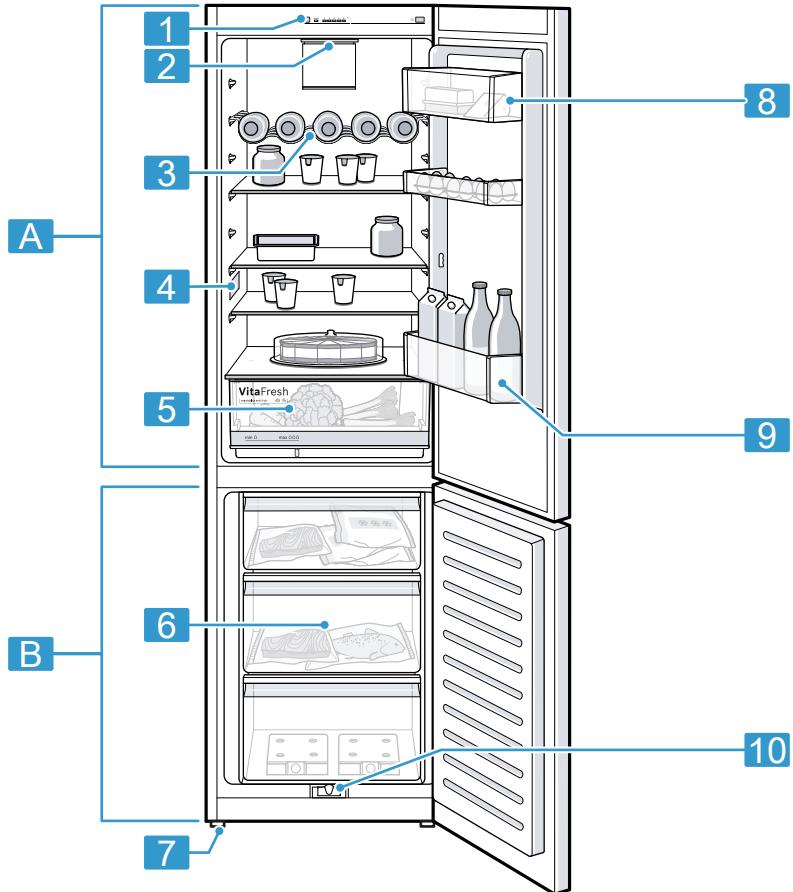
4
23

جهاز التبريد والتجميد
Fridge-freezer combination

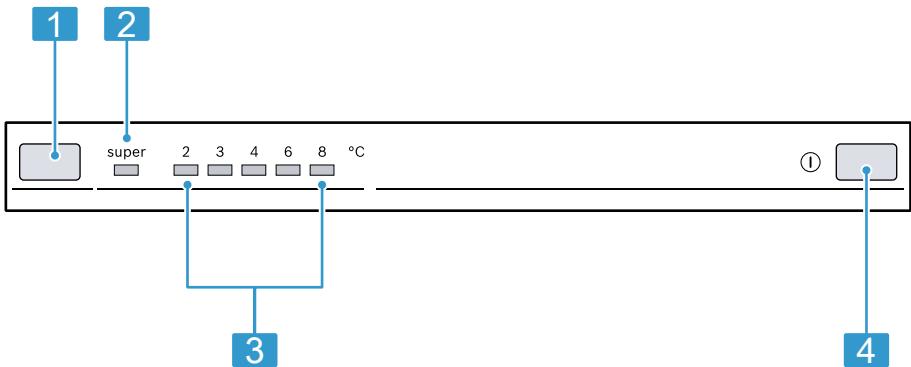
دليل المستخدم
Information for Use

[ar]
[en]

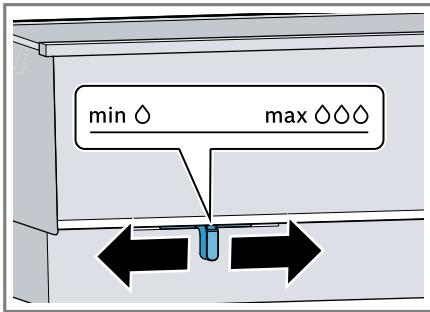




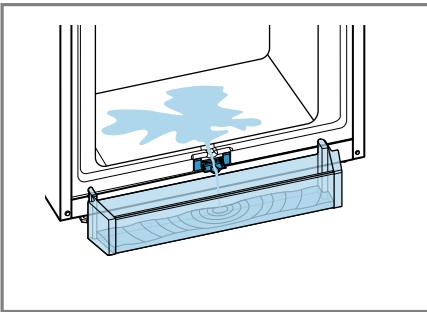
1



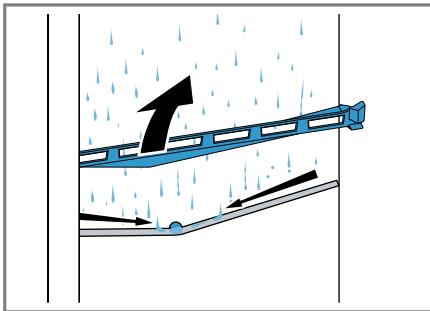
2



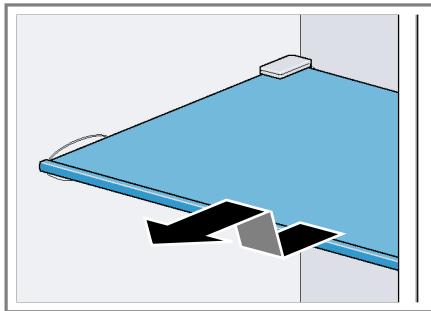
3



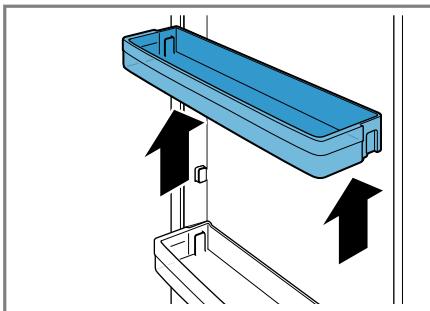
4



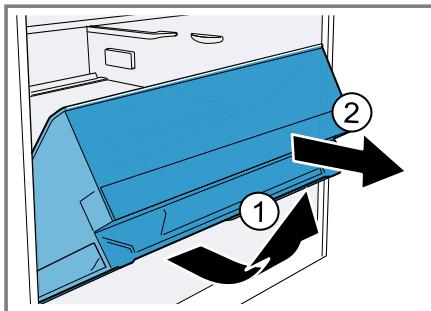
5



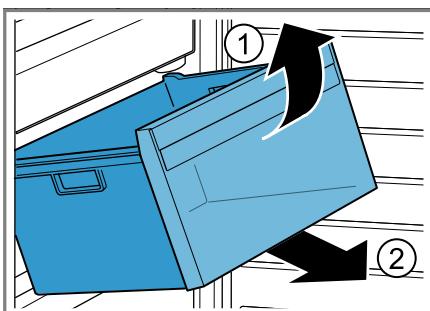
6



7



8



9



يمكنك الاطلاع على معلومات وتوبيخات إضافية عبر الإنترنت.
أمسح رمز الاستجابة السريعة ضوئياً في الصفحة الأولى.

فهرس المحتويات

١٣	١٨ التجميد الفائق	٥	١ الأمان
١٣	٩ قسم التبريد	٥	٤ إرشادات عامة
	١٩ نصائح لتخزين الأطعمة في قسم		٤ الاستعمال المطابق
١٤	التبريد	٥	٥ للتعليمات
	٢٩ النطاقات الباردة في قسم	٥	٣٤ تقييد دائرة المستخدمين
١٤	التبريد	٦	٤ النقل الآمن
١٤	٣٩ ملصق OK	٦	٥ التركيب الآمن
١٤	١٠ صندوق التجميد	٧	٦ الاستخدام الآمن
١٤	٤٠ قدرة التجميد	٧	٧ الجهاز المتضرر
	٤٠ استغلال سعة صندوق	٩	٨ تجنب الأضرار المادية
١٥	١٥ التجميد بالكامل	٩	٣ حماية البيئة والتوفير
	٣٤ نصائح لتخزين الأطعمة في	١٠	١٣ التخلص من مواد التغليف
١٥	١٥ صندوق التجميد	١٠	١٣ توفير الطاقة
	٤٠ نصائح حول تجميد الأطعمة	١٠	٤ التنصيب والتوصيل
١٥	٤٠ الطازجة	١٤	١٤ محتويات عبوة المنتج
	٤٠ صلاحية الأطعمة المجمدة في	١٤	٤٤ معايير مكان النصب
١٥	٤٠ درجة حرارة 18- 0 °	١١	٣٤ تركيب الجهاز
	٦٤ طرق إذابة التجمد عن	٤٤	٤٤ تحضير الجهاز للاستخدام لأول
١٦	٦٤ الأطعمة المجمدة	١١	مرة
١٦	١١ إذابة التجمد	١١	٥٤ توصيل الجهاز كهربائياً
	٤١ إذابة التجمد في قسم	٥	٥ التعريف
١٦	١٦ التبريد	١١	١٥ الجهاز
	٤١ إذابة التجمد في صندوق	١٢	٢٠ نطاق الاستعمال
١٦	١٦ التجميد	٦	٦ التجهيزات
١٧	٢٢ التنظيف والعناية	١٢	١٦ الرف
١٧	٤٢ تحضير الجهاز للتنظيف	٦	٢٧ رف الزجاجات
١٧	٤٢ تنظيف الجهاز	٦	٣٦ درج الفاكهة والخضروات مع
	٣٤٢ تنظيف مجri الماء المتكثف	١٢	١٢ منظم الرطوبة
١٧	٣٦ فتحة التصريف	٦	٤٣ درج الزبدة والجبين
١٨	٤٢ إخراج أجزاء التجهيزات	١٢	٥٧ رف الباب
١٣	١٣ التغلب على الاختلالات	٧	٧ الاستعمال الأساسي
٢٠	٤٣ انقطاع التيار الكهربائي	١٧	١٧ تشغيل الجهاز
٢٠	٤٣ تتنفيذ اختبار ذاتي للجهاز	٧	٧٧ إرشادات حول التشغيل
٢١	١٤ التخزين والتخلص	١٣	٣٧ إيقاف الجهاز
٢١	٤٤ إخراج الجهاز من الخدمة	١٣	٤٧ ضبط درجة الحرارة
٢١	٤٤ التخلص من الجهاز القديم	١٣	٨ الوظائف الإضافية
٢١	١٠ خدمة العملاء		

I الأمان

احرص على مراعاة إرشادات الأمان التالية.

I-١ إرشادات عامة

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

I-٢ الاستعمال المطابق للتعليمات

- لا تستخدم الجهاز إلا:
- لتبديد المواد الغذائية وتحميدها، وتحضير الثلج.
- في المنزل الخاص وفي الأماكن المغلقة من المحيط المنزلي.
- حتى ارتفاع يبلغ 2000 م فوق سطح البحر.

I-٣ تقييد دائرة المستخدمين

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

لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز.

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

I-٤ النقل الآمن**⚠ تحذير - خطر الإصابة!**

قد يؤدي الوزن المرتفع للجهاز إلى إصاباتٍ عند رفعه.

لا ترفع الجهاز بمفردك.

١- التركيب الآمن

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

- أعمال التركيب غير السليمة فنياً بشكل خطورة.
- لا توصل الجهاز وتشغل إلا وفقاً للقيم الموضحة على لوحة الصنع.
- لا توصل الجهاز إلا بمقبس مركب بطريقة سلية ومزود بوصلة تأرضي على أن تكون شبكة الكهرباء ذات تيار متعدد.
- يجب أن يكون نظام أسلاك الحماية الأرضية الخاص بتركيبات المنزل الكهربائية مركباً وفقاً للوائح المعنية.
- لا تزود الجهاز أبداً عبر تجهيزه تشغيل خارجية، من قبيل ميقاتي أو جهاز تحكم عن بعد.
- إذا كان الجهاز مركباً يجب أن يكون قابس الكهرباء لقابل التوصيل بالشبكة حرارة، أو إذا تعدد تسهيل الوصول إليه، يجب في حالة التثبيت الكهربائي الدائم تركيب تجهيز فصل طبقاً لتشريعات البناء.
- عند نصب الجهاز احرص على مراعاة إلا يكون كابل الكهرباء محشوّراً أو متضرراً.
- أي عزل متضرر لقابل الكهرباء سوف يشكل خطراً.
- لا تقوم مطلقاً بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع مصادر حرارية.

⚠ تحذير - خطر الانفجار!

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

⚠ تحذير - خطر نشوب حريق!

- هناك خطورة عند استخدام كابل كهرباء مطول ومهماً غير معتمد.
- لا تستخدم كابل إطالة أو مقبساً متعددًا.
- لا تستخدم إلا المهايئات وكابلات الكهرباء المقصّر بها من الجهة المنتجة.
- إذا كان كابل الكهرباء أقصر من اللازم ولا يتوفّر كابل كهرباء أطول، فاتصل بشركة متخصصة في التوصيلات الكهربائية كي تُعدل التركيبات المنزلية.
- المقابس المتعددة المتنقلة أو أجزاء الشبكة يمكن أن تسخن للغاية وتسبّب حريقاً.
- لا تضع المقابس المتعددة المتنقلة أو أجزاء الشبكة على الجهة الخلفية للجهاز.

٦- الاستخدام الآمن

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

الرطوبة التي تتوغل في الجهاز قد تسبب صدمة كهربائية.

- لا تستخدم الجهاز إلا في أماكن مغلقة.

لا تعرض الجهاز أبداً للحرارة والرطوبة الشديدة.

- لا تستخدم أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف بالبخار،
كي تنظف الجهاز.

⚠ تحذير - خطر الاختناق!

يمكن أن يلف الأطفال مواد التغليف فوق رؤوسهم أو ينحشروا
بداخلها ويختنقوا.

- أبعد مواد التغليف عن متناول الأطفال.

لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التغليف للجهاز.

- يمكن أن يستنشق الأطفال الأجزاء الصغيرة أو يتلعلوها ومن ثم
يختنقون.

بعد الأجزاء الصغيرة عن متناول الأطفال.

- لا تدع الأطفال يلعبون بالأجزاء الصغيرة.

⚠ تحذير - خطر الانفجار!

عند تعرض دروة التبريد للضرر يمكن أن تسرب مادة التبريد القابلة
للاشتعال وتنفجر.

- لغرض تعجيل عملية إذابة التجمد لا تستخدم أية تجهيزات
ميكانيكية أخرى أو أية وسائل أخرى غير تلك الموصى بها من قبل
الجهة الصانعة.

قم بفك الأطعمة المجمدة بأداة غير حادة، مثل مقبض ملعقة
خشبية.

المنتجات المحتوية على غازات نفاثة قابلة للاشتعال والمواد

المتفجرة يمكن أن تنفجر، مثلاً على الرش.

- تجنب تخزين المنتجات المحتوية على غازات نفاثة قابلة للاشتعال أو
مواد متفجرة في الجهاز.

⚠ تحذير - خطر نشوب حريق!

أية أجهزة كهربائية يتم وضعها داخل الجهاز يمكن أن تسبب حريقاً،
مثل السخانات أو أجهزة إعداد الثلج الكهربائية.

- لا تقم بتشغيل أية أجهزة كهربائية داخل الجهاز.

⚠ تحذير - خطر الإصابة!

يمكن أن تنفجر الحاويات المحتوية على مشروبات غازية.

- يحظر تخزين الحاويات المحتوية على مشروبات غازية في صندوق
التجميد.

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

- احرص على عدم إلهاق أضرار بأنابيب دورة التبريد أو العازل.
- الجهاز يمكن أن ينقلب.
- لا تضغط بقدمك على القاعدة أو الأرفف أو الأبواب، ولا تستند عليها.

⚠ تحذير - خطر الإصابة بحرائق!

عند تشغيل الجهاز تصبح أجزاؤه الخلفية ساخنة.

- لا تلمس أبداً الأجزاء الساخنة.

⚠ تحذير - خطر الإصابة بـ برد!

يمكن أن تؤدي ملامسة الأطعمة المجمدة والأسطح الباردة إلى إصابة باكتوأاءات بسبب البرودة.

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

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

⚠ احترس - خطر حدوث أضرار صحية!

لتتجنب تلوث الأطعمة يجب مراعاة التعليمات التالية.

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

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

- احفظ اللحوم والأسماك النيئة في أوعية مناسبة في جهاز التبريد بحيث لا تلامس الأطعمة الأخرى أو تتقاطر عليها.

في حالة ترك جهاز التبريد/التجميد فارغاً لفترة طويلة نسبياً، أوقف الجهاز وقم بإزالة التجمد به وتنظيفه، واترك الباب مفتوحاً، لتجنب حدوث تعفن.

الأجزاء، الموجودة في الجهاز والمصنوعة من المعدن أو تميز بمظهر المعدن، قد تحتوي على الألومنيوم. إذا تلامست الأطعمة الحمضية مع الألومنيوم الموجود في الجهاز، فقد تنتقل أيونات الألومنيوم إلى الطعام.

- لا تتناول الأطعمة الملوثة.

I-7 الجهاز المتضرر

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

أي جهاز متضرر أو كابل كهرباء تالف سوف يشكل خطراً.

- لا تقم أبداً بتشغيل جهاز تالف.

- لا تشد كابل الكهرباء المتصل بالشبكة كي تفصل الجهاز عن شبكة الكهرباء أبداً. انزع القابس الكهربائي من كابل الكهرباء دائمًا.
- إذا كان الجهاز متضرراً أو كابل التوصيل بالشبكة تالقاً، فاسحب على الفور القابس الكهربائي ل CABL التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاہر. 21 ←/صفحة
- اتصل بخدمة العملاء. ←/صفحة تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنياً على أخطار.
- وحدتهم أفراد الطاقم الفني المدربون من أجل ذلك يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
- لا يُسمح إلا باستبدال قطع الغيار الأصلية لإصلاح الجهاز.
- إذا كان كابل الكهرباء لهذا الجهاز متضرراً، يجب تغييره من قبل الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني مؤهل بشكل مماثل، وذلك لتجنب المخاطر.

⚠ تحذير - خطر نشوب حريق!



- في حالة حدوث ضرر بالمواسير يمكن أن تسرب مادة التبريد القابلة للاشتعال وتتسرب منها غازات ضارة وتشتعل.
- أبعد على الفور أي نار أو مصادر لهب عن الجهاز.
 - قم بتهدئة المكان.
 - أوقف الجهاز. ←/صفحة 13
 - اسحب القابس الكهربائي ل CABL التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاہر. ←/صفحة 21

- من خلال اتساخات الزيوت أو الدهون يمكن أن تصبح الأجزاء البلاستيكية وعناصر إحكام الباب مسامية.
- حافظ على الأجزاء البلاستيكية وعناصر إحكام الباب نظيفة من الزيوت والدهون.
 - الأجزاء الموجودة في الجهاز والمصنوعة من المعدن أو تتميز بمظهر المعدن، قد تحتوي على الألومنيوم.
 - يتعرض الألومنيوم للصدأ ويغير لونه عند الاتصال بالماء المحتوية على أحماض.
 - لا تقم بتخزين أي طعام في الجهاز دون تغليف.

٢ تجنب الأضرار المادية

تنبيه

- قد ينتفع عن إمالة عجلات الجهاز إتلاف الأرضية عند نقل الجهاز.
- انقل الجهاز باستفهام عربة نقل.
 - احرص على استخدام واقي للأرضية عند نقل الجهاز ولا تتركه بطريقة متعرجة.
 - يمكن أن يتعرض الجهاز للضرر من جراء استخدام القاعدة أو الأرفف أو الأبواب كسطح جلوس أو سطح صعود.
 - لا تضغط بقدمك على الجهاز أو القاعدة أو الأرفف أو الأبواب، ولا تستند عليها.

- اترك المواد الغذائية والمشروبات الساخنة تبرد قبل وضعها في الثلاجة.
- للارتفاع ببرودة المواد المجمدة ضع المواد المجمدة المراد إذابة تجمدها في قسم التبريد.
- اترك مسافة دائمًا بين الأطعمة والجدار الخلفي للجهاز.
- قم بإذابة التجمد بصناديق التجميد بانتظام.

٤ التنصيب والتوصيل

٤-١ محتويات عبوة المنتج

بعد إخراج كافة الأجزاء من عبوة التغليف، تأكد من خلوها من أية أضرار ناجمة عن النقل واقتام مجموعة التوريدات.

في حالات الشكاوى توجّه إلى تاجرك أو إلى مركز خدمة العملاء ←/الصفحة 21 التابع لنا.

ت تكون مجموعة التجهيزات الموردة من:

- جهاز مستقل
- التجهيزات والملحقات^١
- مواد التركيب
- دليل التركيب
- دليل الاستعمال
- سجل خدمة العملاء
- ملحق الضمان^٢
- ملصق الطاقة
- معلومات حول استهلاك الطاقة والضوضاء

٤-٢ معايير مكان النصب

⚠ تحذير -

خطر الانفجار!

إذا كان الجهاز موجودًا في مكان صغير للغاية، فيمكن في حالة حدوث

- عند ما تقوم بتنظيف أجزاء التجهيزات والملحقات في غسالة الأواني، فإنها يمكن أن تتشوه أو يتغير لونها.
- لا تقم أبدًا بتنظيف أجزاء التجهيزات والملحقات في غسالة الأواني.

٣ حماية البيئة والتوفير

٣-١ التخلص من مواد التغليف

كافحة مواد التغليف خامات^٣ غير ضارة بالبيئة ويمكن إعادة استغلالها.

- تخلص من المكونات المفردة بشكل منفصل حسب نوعها.

٣-٢ توفير الطاقة

عند ما تتبع هذه الإرشادات، يستهلك جهازك كمية أقل من الطاقة.

اختيار مكان النصب

احرص على حماية الجهاز من أشعة الشمس المباشرة.

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

توفير الطاقة عند الاستخدام

ملحوظة: ترتيب أجزاء التجهيزات لا يؤثر على استهلاك الطاقة للجهاز.

- لا تفتح الجهاز إلا لفترة قصيرة وأغلقه بعانياة.
- لا تقم أبدًا بتغطية فتحات التهوية الداخلية أو فتحات التهوية الخارجية أو غلقها.
- احرص على نقل الأطعمة التي تشتريها في حقيبة حفظ البرودة ثم ضعها سريعاً في الجهاز.

^١ حسب تجهيز الجهاز

^٢ ليست في كل البلدان

٤-٥ توصيل الجهاز كهربائياً

١. أدخل مقبس الشبكة ل CABL التوصيل بالكهرباء للجهاز في مقبس قريب من الجهاز.
٢. توجد بيانات توصيل الجهاز على لوحة الصنع.
٣. ← "الجهاز", الشكل 4/١ ← الصفحة 11
٤. افحص مقبس الشبكة للتأكد من ثباته.
٥. وعندئذ يكون الجهاز جاهزاً للتشغيل.

٥ التعرّف

٥-١ الجهاز

تجد هنا نظرة عامة على مكونات جهازك.

← الشكل 1 ← الصفحة 13

A درج التبريد ← الصفحة 13

B المجمّد ← الصفحة 14

1 نطاق الاستعمال ← الصفحة 12

2 الإضاءة

3 رف الزجاجات ← الصفحة 12

4 لوحة الصنع ← الصفحة 22

5 درج الفاكهة والخضروات مع منظم الرطوبة ← الصفحة 12

6 حاوية المجمدات ← الصفحة 18

7 قدم ذات مسامير حلزونية

8 درج الزبدة والجبين ← الصفحة 12

9 رف الباب للزجاجات الكبيرة ← الصفحة 12

10 مصرف الماء الناتج عن إذابة التجمد

تسرب بدوره التبريد أن ينشأ خليط غاز وهواء قابل للاشتعال.

- ١. لا تقم بنصب الجهاز إلا في مكان بمتوسط مساحة لا يقل عن 1 m^3 لكل 8 جم من مادة التبريد. كمية مادة التبريد مدونة على لوحة الصنع.

← "الجهاز", الشكل 4/١ ← الصفحة 11

قد يصل وزن الجهاز تبعاً للطراز من قبل المصنع حتى 80 كجم. لتحمل وزن الجهاز يجب أن تكون الأرضية مستقرة بدرجة كافية. يجب أن تكون الأرضية مستوية. ضممت هذه التلاجة للاستخدام في درجات حرارة محطة تتراوح من 10 m إلى 43 m . يكون الجهاز قادرًا على العمل بكامل طاقته في نطاق درجة الحرارة المحيطة المسموح بها. عند تشغيل الجهاز في درجة حرارة محطة أكثر برودة، فيمكن استبعاد حدوث أضرار بالجهاز حتى درجة حرارة محطة تبلغ 5°C .

٤-٣ تركيب الجهاز

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

٤-٤ تحضير الجهاز للاستخدام لأول مرة

١. أخرج مواد المعلومات.
٢. قم بإزالة رقائق المماية ووسائل تأمين النقل، مثل الأشرطة اللاصقة والكارتون.
٣. قم بتنظيف الجهاز لأول مرة. ← الصفحة 17 ← الصفحة 12

والخضروات. وبذلك يمكنك حفظ الفاكهة والخضروات الطازجة لمدة أطول من مدة الحفظ التقليدية.

٥- الاستعمال نطاق

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

الشكل ← 2

- اضبط درجة رطوبة الهواء في درج الفاكهة والخضراوات وفقاً لنوع وكمية الأطعمة المطلوب تخزينها من خلال تعييرك منظم الرطوبة، كما يلى:
- حرك جهة اليسار من أجل درجة رطوبة هواء منخفضة $\text{min } 5$ عندما تكون غالبية الأطعمة المخزنة من الفاكهة أو التحميل المختلط أو التحميل المرتفع.
- حرك جهة اليمين من أجل درجة رطوبة هواء عالية $\text{max } 555$ عندما تكون غالبية الأطعمة المخزنة من الخضراوات أو عند التحميل القليل.

يقوم زر ضبط درجة الحرارة بضبط درجة حرارة قسم التبريد.

يُضيءُ **super** التجميد عند ما يكون الفائدة مشغلاً.

يظهر درجة الحرارة المضبوطة
لقسم التبريد بهجدة ٥° 3

① يقوم بتشغيل أو إيقاف الجهاز.

د التجهيزات

ويرتبط تجهيز جهازك بالطراز المعنى.

٦- المف

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

للتغيير مواضع الأرفف حسب الحاجة،
أخرج الرف وأعد تركيبه في موضع آخر.
← إخراج الرف", الصفحة 18

٦-٢ رف الزجاجات

قم بوضع الزجاجات بشكل آمن على
رف الزجاجات.

لتغيير موضع رف الزجاجات حسب الحاجة، أخرج رف الزجاجات وأعد تركيبه في موضع آخر.
← "إخراج الرف"، الصفحة 18

٦-٣ درج الفاكهة والخضروات مع منظم الرطوبة

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

عند حفظ الفاكهة والخضروات
المقطعة، قم بتغطيتها أو تغليفها
بشكل محكم ضد تسرب الهواء.
بواسطة منظم الرطوبة يمكنك مواءمة
درجة رطوبة الهواء في درج الفاكهة

وفقاً للكمية المخزنة ونوع المواد المخزنة يمكن أن يكون ماء متكتف في دار الفاكمة والخضروات.

قم بإزالة الماء المتكتف بواسطة منديل جاف واضبط درجة رطوبة هواء منخفضة عن طريق منظم درجة الال طوبة.

لكي يتثنى الحفاظ على الجودة
والنكهة، قم بتخزين الفاكهة
والخضروات الحساسة للبرودة خارج
الجهاز في درجات حرارة من حوالي
٨° م حتى ١٢° م، مثل الأنたاس، الموز،
الموالح، الخيار، الكوسة، الفلفل الحلو،
الطماطم والبطاطس.

٦- درج الزيدة والجبن

قم بتخزين الزبدة والجبن الصلب في
درج الزبدة والجبن.

۶- رف ایاب

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

← "إخراج رف الباب", الصفحة 18

ضبط درجة حرارة المجمد

- لضبط درجة حرارة المجمد، قم بتحيين درجة حرارة قسم التبريد ← الصفحة 13.
- حيث تؤثر درجة حرارة قسم التبريد على درجة حرارة المجمد. درجات حرارة قسم التبريد المضبوطة على درجة أعلى تؤدي إلى زيادة درجات حرارة المجمد.

٨ الوظائف الإضافية

تعرف على الوظائف الإضافية القابلة للضبط التي يحتوي عليها جهازك.

١-٨ التجميد الفائق

مع التجميد الفائق يقوم صندوق التجميد بالتبريد بأقصى أداء تبريد ممكن.

قم بتشغيل التجميد الفائق قبل 4 حتى 6 ساعات من القيام بتخزين كمية أطعمة بدءاً من 2 كجم في المجمد. للاستفادة من قدرة التجميد، استخدم التجميد الفائق.

← "متطلبات قدرة التجميد",
الصفحة 15

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

قم بتشغيل التجميد الفائق

▪ كرر الضغط على زر ضبط درجة الحرارة، حتى يضيء "super".

ملاحظة: بعد حوالي 54 ساعة يتمول الجهاز إلى وضع التشغيل العادي.

قم بإيقاف التجميد الفائق

▪ كرر الضغط على زر ضبط درجة الحرارة، إلى أن يشير بيان درجة الحرارة إلى درجة الحرارة المرغوبة.

٩ قسم التبريد

يمكنك حفظ اللحم والسلق (النقانق) والسمك ومنتجات الألبان والبيض

٧ الاستعمال الأساسي

٧-١ تشغيل الجهاز

- اضغط على ①.
- وعندئذ يكون الجهاز جاهزاً للتشغيل.
- يبدأ الجهاز في التبريد.
- اضبط درجة الحرارة المرغوبة.
← الصفحة 13

٧-٢ إرشادات حول التشغيل

- إذا قمت بتشغيل الجهاز، لا يتم الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة إلا بعد عدة ساعات.
- لا تضع أية أطعمة قبل الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة.
- يراعي عدم إعاقة الباب بالأطعمة المخزنة عند إغلاق الباب.
- عندما تغلق الباب، يمكن أن يتولد ضغط منخفض. ولا تستطيع فتح الباب مرة أخرى إلا بصعوبة. انتظر لحظة، حتى يتم معادلة الضغط المنخفض.
- تختلف درجة الحرارة في الجهاز حسب الشروط التالية:
 - تكرار عمليات فتح الجهاز
 - مقدار الحملة
 - درجة حرارة الأطعمة المخزنة حديثاً
 - درجة الحرارة المحيطة
 - أشعة الشمس المباشرة

٧-٣ إيقاف الجهاز

- اضغط على ①.

٧-٤ ضبط درجة الحرارة

ضبط درجة حرارة قسم التبريد

- كرر الضغط على زر ضبط درجة الحرارة إلى أن يشير بيان درجة الحرارة إلى وضع ضبط درجة الحرارة المرغوب.
- درجة الحرارة الموصى بها في قسم التبريد تبلغ 4°C .
← "ملخص OK", الصفحة 14

يمكن للجبن أن يحافظ على رائحته الفواحة، بينما تبقى الزبدة سهلة الفرد.

٣-٩ ملصق OK

بواسطة الملصق OK يمكنك التحقق من وصول درجة الحرارة في قسم التبريد إلى نطاقات درجة الحرارة الآمنة الموصى بها للأطعمة وهي 4°C أو أقل.

الملصق OK غير موجود في بعض الموديلات.

إذا لم يشر الملصق إلى كلمة OK، قم بتخفيض درجة الحرارة تدريجياً. ← "ضبط درجة حرارة قسم التبريد"، الصفحة 13

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



الضبط الصحيح

٤-١ صندوق التجميد

في صندوق التجميد يمكنك تخزين الأغذية المجمدة، وتجميد الطعام وعمل مكعبات الثلج. ترتبط درجة الحرارة في المجمّد بدرجة الحرارة في قسم التبريد. عند تخزين الأطعمة لفترة طويلة ينبغي أن يتم ذلك في درجة حرارة -18°C أو أقل. بفضل خاصية تخزين الأطعمة المجمدة يمكن تخزين الأطعمة التي تفسد بسرعة لفترة طويلة. فدرجات الحرارة المنخفضة تبطئ أو توفر فساد الأطعمة.

٤-٢ قدرة التجميد

تمدد قدرة التجميد كمية الطعام التي يمكن تجميدها حتى باطنها وعدد الساعات الازمة لذلك.

والأطعمة الجاهزة والمفبوزات في قسم التبريد.

يمكن ضبط درجة الحرارة على قيمة من 2°C حتى 8°C .

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

٤-٣ نصائح لتخزين الأطعمة في قسم التبريد

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

٤-٤ النطاقات الباردة في قسم التبريد

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

أكبر منطقة بروادة

النطاق الأكثرب روادة هو ذلك الموجود بين السهم المرسوم على الجانب وبين الرف الموجود تحته.

نصيحة: قم ب تخزين الأطعمة القابلة للتلف بسهولة، مثل السمك والسبح واللحوم، في النطاق الأكثرب روادة.

أكبر النطاقات سخونة

أكبر النطاقات سخونة هو الواقع عند الباب بالأعلى تماماً.

نصيحة: قم ب تخزين الأطعمة غير المسامة، مثل الجبن الصلب والزبدة، في النطاقات الأكثرسخونة. بذلك

- قبل التجميد، قم بغسل الفاكهة ونزع بذورها وتقطيرها حسب اللزوم وإضافة السكر أو مادة حمض الأسكوربيك.
- من الأطعمة المناسبة للتجميد المخبوزات واللحوم والمأكولات البحرية واللحوم البرية والطيور والبيض بدون قشرة والجبين والزبدة واللبن المختمر والوجبات الجاهزة وبقايا الأطعمة.
- من الأطعمة غير المناسبة للتجميد الفس والفجل والبيض بقشرته والعنب والتفاح النئ والكمثرى والزبادي والكريمة الخامضة والقشدة الطرية والمایونيز.

تغليف المواد المجمدة

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

1. قم بوضع الطعام في الغلاف.
2. قم بالضغط عليها لترفيرغ الهواء.
- 3.أغلق الغلاف بإحكام ضد الهواء حتى لا يفقد الطعام نكهته أو يجف.
4. دون على الغلاف محتواه وتاريخ تجميده.

٥- صلاحية الأطعمة المجمدة في درجة حرارة -18 ° م

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

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

ستجد البيانات الخاصة بأقصى قدرة تجميد على لوحة الصنع.
← "الجهاز", الشكل 1 / 4 الصفحة 11

متطلبات قدرة التجميد

1. قبل حفظ الأطعمة الطازجة بحوالي 24 ساعة، قم بتشغيل التجميد الفائق.
2. حفظ الأطعمة في أدني درج المجمدات الأوسط أو لـ.

٦- استغلال سعة صندوق التجميد بالكامل

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

1. أخرج جميع أجزاء التمهيزات في درج التجميد. ← الصفحة 18
2. ضع الأطعمة فوق الأرفف وفوق أرضية درج التجميد مباشرةً.

٧- نصائح لتخزين الأطعمة في صندوق التجميد

- احرص على تغليف الأطعمة بشكل محكم ضد تسرب الهواء أثناء حفظها.
- عدم ملاصقة الأطعمة المراد تجميدها للأطعمة المجمدة.
- قم بتوزيع المواد الغذائية على مساحة كبيرة في أدراج التجميد.
- حتى يتم تدوير الهواء دون إعاقة في المهازن، قم بإدخال حاوية المجمدات حتى النهاية.

٨- نصائح حول تجميد الأطعمة الطازجة

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

المواد المتجمدة وأن تزيد استهلاك الكهرباء.

إذابة التجمد بصندوق التجميد

لذا يجب إزالة الثلوج من درج التجميد بانتظام.

1. قم بتشغيل التجميد الفائق قبل إذابة التجمد بحوالي 4 ساعات.
← "قم بتشغيل التجميد الفائق", الصفحة 13

وتصل الأطعمة بذلك إلى درجات حرارة عميقية جدًا، ويمكنك عندئذ تخزينها لمدة أطول في درجة حرارة الغرفة.

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

3. قم بإيقاف الجهاز. ← الصفحة 13

4. افصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية. اسحب القابس الكهربائي لكابل التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصادر.

5. لتجميمع الماء الناتج عن إذابة التجمد، اخلع رف قطع اللحوم الكبيرة من باب درج التبريد وضعه أسفل مصرف الماء الناتج عن إذابة التجمد المفتوح.

6. افتح مصرف الماء الناتج عن إذابة التجمد.

← **شكل 4**

7. **تحذير - خطر الإصابة بحرق!**
قد يؤدي الماء الساخن ورذاذ الماء والبخار إلى الإصابة بحرق.
• اقتصر على ملء ماء ساخن وليس ماءً مغلياً في وعاء عملية إذابة التجمد.

لتسريع إذابة التجمد، ضع وعاءً به ماء ساخن وليس ماءً مغلياً على حامل وعاء في درج التجميد.

8. بعد إذابة التجمد، أفرغ الماء الناتج عن إذابة التجمد الذي تم جمعه.
9. امسح الماء المتبقى الناتج عن إذابة التجمد باستخدام قطعة قماش أو إسفنج ناعمة.

١-٦ طرق إذابة التجمد عن الأطعمة المجمدة

⚠ احترس -

خطر حدوث أضرار صحية!

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

- لا تقوم بإعادة تجميد المواد المذابة.

• ولا تقم بتجميدها مجددًا إلا بعد طهوها أو قليها،

• وبحينها لا تعتمد على مدة التخزين القصوى كاملاً.

- قم بإذابة تجمد أغذية الحيوانات مثل السملك واللحوم والجبين واللبن المخترد في حيز التبريد.

▪ قم بإذابة تجمد الخبز في درجة حرارة الغرفة.

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

١١ إذابة التجمد

١-١ إذابة التجمد في قسم التبريد

أثناء التشغيل يتكون على الجدار الخلفي لحيز التبريد قطرات ماء متكتف أو صفيح لأسباب متعلقة بالوظيفة.

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

ويتدفق الماء المتكتف عبر مجاري الماء المتكتف إلى فتحة التصريف وصولاً إلى طبق التبخر ولا يحتاج للمسح.

لكي يتتسنى تصريف الماء المتكتف ومنع تكون روائح، تراعي المعلومات التالية:

تنظيف مجاري الماء المتكتف وفتحة التصريف ← **صفحة 17**.

٢-١ إذابة التجمد في صندوق التجميد

المجمد لا يزيل الثلوج تلقائياً. طبقة واحدة من الثلوج في صندوق التجميد يمكنها أن تسيء درجة التبريد في

- وصول سوائل إلى الإضاءة أو عناصر الاستعمال قد يكون خطيراً.
- يُحظر وصول ماء الشطف إلى الإضاءة أو عناصر الاستعمال.

تنبيه

- المنظفات غير المناسبة يمكن أن تضر بسطح الجهاز.
- لا تستخدمن وسائد حاكمة أو قطع إسفنجية خشنة.
 - لا تستخدمن منظفات خادمة أو مواد تنظيف حادة.
 - لا تستخدمن أية منظفات قوية تحتوي على الكحول.
 - لا تستخدمن منظف الاستانلس ستيل على الجهاز من الخارج.
- إذا وصل سائل إلى فتحة التصريف، قد يحدث سيلان في صينية التبخير.
- يجب ألا يصل ماء الشطف إلى فتحة التصريف.

عندما تقوم بتنظيف أجزاء التجهيزات والملحقات في غسالة الأوتومات، فإنها يمكن أن تتلوث أو يتغير لونها.

- لا تقم أبداً بتنظيف أجزاء التجهيزات والملحقات في غسالة الأوتومات.

1. قم بتحضير الجهاز للتنظيف.

← //صفحة 17

2. قم بتنظيف الجانب الخارجي للجهاز والجانب الداخلي للجهاز وأجزاء التجهيزات وأجزاء الكماليات وعناصر إحكام الباب باستخدام فوطة أواني وماء فاتر وقدر من مادة تنظيف متعددة الرقائق الهيدروجيني.

3. قم بالتجفيف جيداً بعد ذلك باستخدام فوطة ناعمة وجافة.

4. أدخل أجزاء التجهيزات.

5. قم بتوصيل الجهاز كهربائياً.

← //صفحة 11

6. قم بتشغيل الجهاز.

← //صفحة 13

7. قم بوضع الأطعمة.

٣-٢ تنظيف مجاري الماء المتكثف وفتحة التصريف

لكي يتسمى تصريف الماء الناتج عن إذابة التجمد، قم بتنظيف مجاري الماء

10. قم بتجفيف درج التجميد باستفادم قطعة قماش ناعمة وجافة.
- 11.أغلق مصرف الماء الناتج عن إذابة التجمد.
- 12.أعد تركيب رف قطع اللحوم الكبيرة في باب درج التبريد.
13. قم بتوصيل الجهاز كهربائياً.
← //صفحة 11
14. قم بتشغيل الجهاز. ← //صفحة 13
15. قم بتركيب حاوية المجمدات بما تحتويه من مواد مجمرة مرة أخرى.

٢-١ التنظيف والعناءة

يجب أن يتم تنظيف المواقع، التي يصعب الوصول إليها، عن طريق خدمة العملاء. يمكن أن يكلف التنظيف عبر خدمة العملاء نفقاتٍ مالية.

٢-١-١ تحضير الجهاز للتنظيف

1. قم بإيقاف الجهاز. ← //صفحة 13
2. افصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية. اسحب القابس الكهربائيّ لكابل التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصادر.
3. أخرج جميع الأطعمة وقم بتخزينها في مكان بارد.
4. إذا تكونت طبقة من الصقيع المجمد، اعمل على إذابتها.
5. أخرج جميع أجزاء التجهيزات وأجزاء الكماليات من الجهاز.

← //صفحة 18

٢-١-٢ تنظيف الجهاز

- ⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!
- الرطوبة المتواجدة في الجهاز قد تسبب صدمة كهربائية.
- لا تستخدم أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف بالبخار، كي تنظف الجهاز.

إخراج رف الباب
• ارفع رف الباب واخلعه.
→ الشكل 7

1. اسحب درج الفاكهة والخضروات للخارج حتى النهاية.
2. ارفع حاوية الفاكهة والخضروات من الأمام ^① ثم اخلعها ^②.
→ الشكل 8

إخراج حاوية المجمدات
1. اسحب حاوية المجمدات للخارج حتى النهاية.
2. ارفع حاوية المجمدات من الأمام ^① وأخرجها ^②.
→ الشكل 9

1. ارفع حاجز مصرف الماء الناتج عن إذابة التجمد وانزعه.
→ الشكل 5
2. قم بتنظيف مجاري الماء الناتج عن إذابة التجمد وفتحة التصريف بحرص، مثلاً باستخدام ممسحةقطنية.

١٢- إخراج أجزاء التجهيزات

عند ما ت يريد تنظيف أجزاء التجهيزات جيداً، اخلعها من جهازك.

- إخراج الرف**
• اسحب الرف للخارج وارفعه واخلعه.
→ الشكل 6

١٣ التغلب على الاختلالات

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

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

- تطوّي أعمال الإصلاح غير السليمة فنياً على أخطار.
- وتحدهم أفراد الطاقم الفني المدربون من أجل ذلك يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
- لا يُسمح إلا باستبدال قطع الغيار الأصلية لصلاح الجهاز.
- إذا كان كابل الكهرباء لهذا الجهاز متضرراً، يجب تغييره من قبل الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني مؤهل بشكل مماثل، وذلك لتجنب المخاطر.

السبب والتغلب على الأعطال

الاعطل	السبب
الجهاز لا يبزد، بينما الشاشة وتجهيزه الإضاءة مضيئة.	نطع العرض مشغل.
الشاشة وتجهيزه الإضاءة مضيئة.	1. استمر في الضغط على زر ضبط درجة الحرارة لمدة من 9 إلى 11 ثانية حتى تصدر إشارة صوتية. 2. تحقق بعد فترة وجيزة من برودة الجهاز.
إضاءة LED لا تعمل.	أسباب مختلفة ممكنة. • اتصل بخدمة العملاء.
تجدد رقم خدمة العملاء في دليل مراكز خدمة العملاء المرفق.	تجدد رقم خدمة العملاء في دليل مراكز خدمة العملاء المرفق.

العطل

- السبب والتغلب على الأعطال**
- تم فتح الجهاز كثيراً.
 - لا تفتح باب الجهاز دون داع.
 - فتحات التهوية الخارجية مسدودة.
 - قم بإزالة أية عوائق موجودة أمام فتحات التهوية الخارجية.

ماكينة التبريد تعمل بوتيرة أكثر تكراراً ولمدة أطول.

لا يوجد خطأ. تعمل أجهزة التبريد العصرية تلقائياً وتتنمط بدرجات قدرة مختلفة للبرودة بفعالية أكبر.



- قم بإزالة أية عوائق موجودة أمام فتحات التهوية الخارجية.
 - احرص على تنصيب الجهاز بعيداً ما يمكن عن عناصر التسخين أو الموقد أو مصادر الحرارة الأخرى. تجنب تعريض الجهاز فترة طويلة لأشعة الشمس المباشرة.
 - لذا يجب إزالة الثلج من درج التجميد بانتظام.
- ←/صفحة 16
- لا تفتح باب الجهاز إلا لفترة قصيرة، حسب الحاجة.
 - اترك الأطعمة والمشروبات الساخنة تبرد أولًا قبل تفريتها.

لا يوجد خطأ. وتتضمن أجهزة التبريد العصرية توفير درجة حرارة متساوية في درج التبريد. يتم إذابة ثبم الدمار الخلفي لدرج التبريد تلقائياً بانتظام.



ت تكون طبقة من الصقيع على الجدار الخلفي لدرج التبريد.

- لا تفتح باب الجهاز إلا لفترة قصيرة، حسب الحاجة.
- احرص على تغليف الأطعمة أو تحطيمها لمنع دخول الهواء.
- اترك الأطعمة والمشروبات الساخنة تبرد أولًا قبل تفريتها.
- اترك دائمًا مسافة بين الأطعمة والجدران الخلفية.

أسباب مختلفة ممكنة.

درجة الحرارة تختلف كثيراً عن وضع الضبط.

1. قم بإيقاف الجهاز. ←/صفحة 13
 2. أعد تشغيل الجهاز بعد حوالي 5 دقائق. ←/صفحة 13
- عند ما تكون درجة الحرارة مرتفعة جدًا، تحقق من درجة الحرارة مجدداً بعد بضع ساعات.
 - عند ما تكون درجة الحرارة باردة جدًا، تتحقق من درجة الحرارة مجدداً في اليوم التالي.

هناك انسداد في مجاري الماء المتكتف أو فتحة التصريف.
▪ قم بتنظيف مجاري الماء المتكتف وفتحة التصريف.

أرضية قسم التبريد مبتلة.

السبب والتغلب على الأعطال

العطل



أرضية قسم التبريد
مبيلة.

لا يوجد خطأ. محرك يعمل، مثلاً جهاز التبريد، المروحة.
مادة التبريد تتدفق عبر الأنابيب. يتم تشغيل أو إيقاف
المحرك أو المفتاح أو الصمامات المغناطيسية.
لا داع لاتخاذ تصرف.

الجهاز يصدر صوت أزيز
أو بقلة أو زن أو
بقبة أو طقطقة.

الجهاز في وضعية غير مستوية.
قم بمحاذاة الجهاز باستخدام ميزان ماء والأقدام ذات
المسامير الحلوانية.

الجهاز يصدر أصوات
ضجيج.



الجهاز ليس منفصل.
التزم بالحد الأدنى للمسافات الفاصلة للجهاز.

أجزاء التجهيزات ترتج أو تتحصر.
افحص أجزاء التجهيزات القابلة للفك وقم بتركيبها من
جديد حسب الحال.

الزجاجات أو الأواني تتلامس.
أبعد الزجاجات أو الأواني عن بعضها.

التجميد الفائق مشغل.
لا داع لاتخاذ تصرف.

٢-١٣ تنفيذ اختبار ذاتي للجهاز

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

1. قم بإيقاف الجهاز. ←/صفحة 13
2. أعد تشغيل الجهاز بعد حوالي 5 دقائق. ←/صفحة 13
3. في غضون 10 ثوان من التشغيل احتفظ بزر ضبط درجة الحرارة مضبوطاً لمدة 3 إلى 5 ثوان حتى تضيء درجة 2 °م في بيان درجة الحرارة.
- يبدأ الاختبار الذاتي للجهاز، عندما تضيء بيانات درجة الحرارة بصورة متتالية.
- إذا أشار بيان درجة الحرارة إلى درجة الحرارة المضبوطة بعد نهاية الاختبار الذاتي للجهاز، فهذا يعني أن مستشعرات درجة الحرارة بجهازك

١-١٣ انقطاع التيار الكهربائي

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

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

ملاحظات

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

1. انزع القابس الكهربائي من كابل الكهرباء.

2. قطع كابل الكهرباء.

3. تخلص من الجهاز بطريقة لا تضر بالبيئة.

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

10 خدمة العملاء

يمكن الحصول على قطع غيار أصلية ذات صلة بالوظيفة وفقاً لتوجيهات التصميم الإلكتروني ذات الصلة من خدمة العملاء لمدة 10 سنوات على الأقل من تاريخ استلام العميل للسلعة أو تاريخ تفعيل الضمان للسلع التي تحتاج إلى تركيب أو تشغيل¹ وللحصول على معلومات تفصيلية عن فترة الضمان وشروط الضمان في بذلك، يرجى استفسار رمز الاستجابة السريعة الموجود على المستند المرفق بشأن جهات اتصال الخدمة وشروط الضمان، أو الاتصال بخدمة العملاء أو الموزع لديك أو زيارة موقعنا الإلكتروني.

ويمكن الحصول على بيانات الاتصال بخدمة العملاء عبر رمز الاستجابة السريعة الموجود على المستند المرفق بشأن جهات اتصال الخدمة وشروط الضمان أو على موقعنا الإلكتروني.

1-10 رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD)

عندما تتواصل مع خدمة العملاء، سوف تكون بحاجة إلى رقم المنتج (E-Nr.). ورقم الصنع (FD)، اللذين تجدهما على لوحة الصنع للجهاز.

← "الجهاز"، الشكل 1 [4] الصفحة 11

على ما يرام. ينتقل الجهاز إلى وضع التشغيل العادي.

✓ إذا ومض "super" لمدة 10 ثوان بعد نهاية الاختبار الذاتي للجهاز، فـأبلغ خدمة العملاء.

14 التخزين والخلص

1-14 إخراج الجهاز من الخدمة

1. قم بإيقاف الجهاز. ← الصفحة 13
2. افصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية. اسحب القابس الكهربائي ل CABEL التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصادر.
3. أخرج جميع الأطعمة.
4. قم بإذابة التجمد بالجهاز. ← الصفحة 16
5. قم بتنظيف الجهاز. ← الصفحة 17
6. اترك الجهاز مفتوحاً لضمان تهوية الحيز الداخلي.

14-1 التخلص من الجهاز القديم

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

- ⚠ تحذير - خطر حدوث أضرار صحية!
- يمكن أن يتعرض الأطفال للإحتكاز داخل الجهاز وتكون هناك خطورة على حياتهم.
- تجنباً لتسلل الأطفال للداخل لا تقوم بسحب الأرفف والحاويات من الجهاز.
 - احرص على بقاء الأطفال بعيداً عن الجهاز التالف.

- ⚠ تحذير - خطر نشوب حريق!
- في حالة حدوث ضرر بالمواسير يمكن أن تسرب مادة تبريد قابلة للاشتعال وغازات ضارة وتشتعل.
- احرص على عدم إلهاق أضرار بأنابيب دورة التبريد أو العازل.

¹ يسري على مصر

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

١٦ البيانات التقنية

تجد المعلومات حول مادة التبريد والاسعة الصافية وغير ذلك من البيانات الفنية على لوحة الصنع.
← "الجهاز", الشكل 4 / 1 الصفحة 11

You can find additional information and explanations online.
Scan the QR code on the title page.



Table of contents

1 Safety	24
1.1 General information	24
1.2 Intended use	24
1.3 Restriction on user group	24
1.4 Safe transport	24
1.5 Safe installation	25
1.6 Safe use	26
1.7 Damaged appliance	28
2 Preventing material damage	29
3 Environmental protection and saving energy	29
3.1 Disposing of packaging	29
3.2 Saving energy	29
4 Installation and connection	30
4.1 Scope of delivery	30
4.2 Criteria for the installation location	30
4.3 Installing the appliance	30
4.4 Preparing the appliance for the first time	30
4.5 Connecting the appliance to the electricity supply	30
5 Familiarising yourself with your appliance	31
5.1 Appliance	31
5.2 Control panel	31
6 Features	31
6.1 Shelf	31
6.2 Bottle shelf	31
6.3 Fruit and vegetable container with humidity control	31
6.4 Butter and cheese compartment	32
6.5 Door tray	32
7 Basic operation	32
7.1 Switching on the appliance	32
7.2 Operating tips	32
7.3 Switching off the appliance	32
7.4 Setting the temperature	32
8 Additional functions	33
8.1 Super freezing	33
9 Refrigerator compartment	33
9.1 Tips for storing food in the refrigerator compartment	33
9.2 Chill zones in the refrigerator compartment	33
9.3 "OK" sticker	34
10 Freezer compartment	34
10.1 Freezing capacity	34
10.2 Fully utilising the freezer compartment volume	34
10.3 Tips for storing food in the freezer compartment	34
10.4 Tips for freezing fresh food ...	35
10.5 Shelf life of frozen food at -18 °C	35
10.6 Defrosting methods for frozen food	35
11 Defrosting	36
11.1 Defrosting in the refrigerator compartment	36
11.2 Defrosting in the freezer compartment	36
12 Cleaning and servicing	37
12.1 Preparing the appliance for cleaning	37
12.2 Cleaning the appliance	37
12.3 Cleaning the condensation channel and drainage hole ...	37
12.4 Removing the fittings	38
13 Troubleshooting	38
13.1 Power failure	40
13.2 Conducting an appliance self-test	41

14 Storage and disposal	41
14.1 Taking the appliance out of operation	41
14.2 Disposing of old appliance ...	41
15 Customer Service	41
15.1 Product number (E-Nr.) and production number (FD)	42
16 Technical data	42

1 Safety

Observe the following safety instructions.

1.1 General information

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

1.2 Intended use

Only use this appliance:

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

1.3 Restriction on user group

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

Do not let children play with the appliance.

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

1.4 Safe transport

WARNING – Risk of injury!

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

- Do not lift the appliance on your own.

1.5 Safe installation

⚠ WARNING – Risk of electric shock!

Incorrect installation is dangerous.

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

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

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

⚠ WARNING – Risk of explosion!

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

- ▶ Keep ventilation openings in the appliance casing or in the integrated casing clear of obstruction.

⚠ WARNING – Risk of fire!

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

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

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

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

1.6 Safe use

⚠ WARNING – Risk of electric shock!

An ingress of moisture can cause an electric shock.

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

⚠ WARNING – Risk of suffocation!

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

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

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

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

⚠ WARNING – Risk of explosion!

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

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

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

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

⚠ WARNING – Risk of fire!

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

- ▶ Do not operate electrical devices within the appliance.

⚠ **WARNING – Risk of injury!**

Containers that contain carbonated drinks may burst.

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

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

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

The appliance may tip.

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

⚠ **WARNING – Risk of burns!**

Individual parts on the back of the appliance become hot during operation.

- ▶ Never touch these hot parts.

⚠ **WARNING – Risk of cold burns!**

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

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

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

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

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

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

- Do not consume soiled food.

1.7 Damaged appliance

⚠ WARNING – Risk of electric shock!

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

- Never operate a damaged appliance.
- Never pull on the power cord to unplug the appliance. Always unplug the appliance at the mains.
- If the appliance or the power cord is damaged, immediately unplug the power cord or switch off the fuse in the fuse box.
- Call customer service. → *Page 41*

Improper repairs are dangerous.

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

⚠ WARNING – Risk of fire!



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

- Keep naked flames and ignition sources away from the appliance.
- Ventilate the room.
- Switch off the appliance. → *Page 32*
- Unplug the mains plug from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- Call customer service. → *Page 41*

2 Preventing material damage

ATTENTION

If not rolling freely, the appliance's castors may damage the floor when the appliance is moved.

- ▶ Transport the appliance using a sack truck.
- ▶ Use floor protection when moving the appliance, and do not move it in a zigzag fashion.

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

- ▶ Do not stand or lean on the appliance, base, runners or doors.

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

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

Metal or metal-style parts in the appliance may contain aluminium. When aluminium comes into contact with acidic foods, it corrodes and discolours.

- ▶ Only store packaged food in the appliance.

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

- ▶ Never clean fittings and accessory in the dishwasher.

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

3.2 Saving energy

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

Selecting the installation location

- Keep the appliance out of direct sunlight.
- Install the appliance as far away as possible from heating elements, cookers and other heat sources:
 - Maintain a 30 mm clearance to electric or gas cookers.
 - Maintain a 300 mm clearance to oil or solid-fuel cookers.
- Never cover or block the external ventilation openings.

Saving energy during use

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

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

3 Environmental protection and saving energy

3.1 Disposing of packaging

The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled.

4 Installation and connection

4.1 Scope of delivery

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

If you have any complaints, contact your dealer or our after-sales service → *Page 41*.

The delivery consists of the following:

- Free-standing appliance
- Equipment and accessories¹
- Installation material
- Installation instructions
- User manual
- Customer service directory
- Warranty enclosure²
- Energy label
- Information on energy consumption and noises

4.2 Criteria for the installation location

⚠ WARNING –

Risk of explosion!

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

- ▶ Only install the appliance in a space with a volume of at least 1 m³ per 8 g refrigerant. The volume of refrigerant is indicated on the rating plate.

→ "Appliance", Fig. **1 / 4**
Page 31

The weight of the appliance ex works may be up to 80 kg depending on the model.

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

The surface must be level.

This refrigerator is intended for use at ambient temperatures of 10 °C to 43 °C.

The appliance is fully functional within the permitted room temperature.

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

4.3 Installing the appliance

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

4.4 Preparing the appliance for the first time

1. Remove the informative material.
2. Remove the protective foil and transit bolts, e.g. remove the adhesive strips and carton.
3. Clean the appliance for the first time. → *Page 37*

4.5 Connecting the appliance to the electricity supply

1. Insert the mains plug of the appliance's power cable in a socket nearby.
The connection data of the appliance can be found on the rating plate.
→ "Appliance", Fig. **1 / 4**
Page 31
2. Check the mains plug is inserted properly.
✓ The appliance is now ready for use.

¹ Depending on the appliance specifications

² Not in all countries

5 Familiarising yourself with your appliance

5.1 Appliance

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

→ Fig. 1

- A Refrigerator compartment
→ Page 33
- B Freezer compartment
→ Page 34
- 1 Control panel → Page 31
- 2 Lighting
- 3 Bottle shelf → Page 31¹
- 4 Rating plate → Page 42
- 5 Fruit and vegetable container with humidity control
→ Page 31
- 6 Frozen food container
→ Page 38
- 7 Screw foot
- 8 Butter and cheese compartment
→ Page 32¹
- 9 Door tray for large bottles
→ Page 32
- 10 Condensation outlet

5.2 Control panel

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

→ Fig. 2

- 1 The set temperature button sets the temperature of the refrigerator compartment.

2 super lights up when Super freezing is switched on.

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

4 ① switches the appliance on or off.

6 Features

The features of your appliance depend on the model.

6.1 Shelf

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

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

→ "Removing the shelf", Page 38

6.2 Bottle shelf

Store bottles securely on the bottle shelf.

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

→ "Removing the shelf", Page 38

6.3 Fruit and vegetable container with humidity control

Store fresh fruit and vegetables loose in the fruit and vegetable container. Cover any chopped fruit and vegetables, or store in air-tight packaging. You can adjust the humidity in the fruit and vegetable container using the humidity controller. This allows fresh fruit and vegetables to be

¹ Depending on the appliance specifications

stored for longer than with conventional storage.

→ Fig. 3

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

- Move to the left for low humidity min Ø when primarily storing fruit or mixed items, or if the appliance is very full.
- Move to the right for high humidity max ØØØ when primarily storing vegetables or when the appliance is not very full.

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

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

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

6.4 Butter and cheese compartment

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

6.5 Door tray

To adjust the door tray as required, you can remove the door tray and reinsert elsewhere.

→ "Removing door tray", Page 38

7 Basic operation

7.1 Switching on the appliance

- 1. Press ①.
- ✓ The appliance is now ready for use.
- ✓ The appliance begins to cool.
- 2. Set the required temperature.
→ Page 32

7.2 Operating tips

- Once you have switched on the appliance, the set temperature is only reached after several hours. Do not put any food in the appliance until the set temperature has been reached.
- When closing the door, make sure that the door is not blocked by stored items.
- When you close the door, a vacuum may be created. The door is then difficult to open again. Wait a moment until the vacuum is offset.
- The temperature in the appliance varies due to the following conditions:
 - How often the appliance is opened
 - Load capacity
 - Temperature of newly stored food
 - Ambient temperature
 - Direct sunlight

7.3 Switching off the appliance

- ▶ Press ①.

7.4 Setting the temperature

Setting the refrigerator compartment temperature

- ▶ Press the temperature setting button repeatedly until the temperat-

ure display shows the required temperature setting.

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

→ "OK" sticker", Page 34

Setting the freezer compartment temperature

- In order to set the freezer compartment temperature, change the refrigerator compartment temperature → Page 32.

The refrigerator compartment temperature influences freezer compartment temperature. Refrigerator compartment temperatures that are set to warm generate warmer freezer compartment temperatures.

8 Additional functions

Find out which additional functions can be used for your appliance.

8.1 Super freezing

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

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

→ "Prerequisites for freezing capacity", Page 34

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

Switching on Super freezing

- Press the set temperature button until "super" lights up.

Note: After approx. 54 hours, the appliance switches to normal operation.

Switching off Super freezing

- Press the set temperature button repeatedly until the temperature display shows the required temperature.

9 Refrigerator compartment

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

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

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

9.1 Tips for storing food in the refrigerator compartment

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

9.2 Chill zones in the refrigerator compartment

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

Coldest zone

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

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

Warmest zone

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

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

9.3 "OK" sticker

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

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

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

→ *"Setting the refrigerator compartment temperature"*, Page 32

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



Correct setting

10 Freezer compartment

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

The temperature in the freezer compartment depends on the temperature in the refrigerator compartment.

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

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

10.1 Freezing capacity

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

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

→ *"Appliance"*, Fig. 1/4 Page 31

Prerequisites for freezing capacity

1. Approx. 24 hours before storing fresh food in the appliance, switch on Super freezing.
→ *"Switching on Super freezing"*, Page 33
2. Store the food in the middle frozen food container first.

10.2 Fully utilising the freezer compartment volume

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

1. Remove all fittings from the freezer compartment. → *Page 38*
2. Stack the food directly on the shelves and on the floor of the freezer compartment.

10.3 Tips for storing food in the freezer compartment

- Store food in air-tight packaging.
- Do not bring food which is to be frozen into contact with frozen food.
- Place the food over the whole area of the frozen food containers.

en Freezer compartment

- To ensure that the air can circulate freely in the appliance, push the frozen food containers in as far as they will go.

10.4 Tips for freezing fresh food

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

Packing frozen food

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

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

10.5 Shelf life of frozen food at -18 °C

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

The imprinted freezer calendar indicates the maximum storage duration in months at a constant temperature of -18 °C.

10.6 Defrosting methods for frozen food

CAUTION – Risk of harm to health!

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

- Do not refreeze food after it has been defrosted or started to defrost.
- Refreeze food only after cooking.
- These items should no longer be stored for the maximum storage period.
- Defrost animal-based food, such as fish, meat, cheese, quark, in the refrigerator compartment.
- Defrost bread at room temperature.
- Prepare food for immediate consumption in the microwave, in the oven, or on the hob.

11 Defrosting

11.1 Defrosting in the refrigerator compartment

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

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

To ensure that the condensation can drain and odours do not form, observe the following information:
Cleaning the condensation channel and drainage hole → *Page 37*.

11.2 Defrosting in the freezer compartment

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

Defrosting the freezer compartment

Regularly defrost the freezer compartment.

1. Switch on Super freezing approx. four hours before defrosting.
→ "Switching on Super freezing", *Page 33*

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

2. Remove the frozen food container with the frozen food and temporarily place it in a cool location. Place

ice packs (if available) on the frozen food.

3. Switch off the appliance.
→ *Page 32*
4. Disconnect the appliance from the power supply.
Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
5. To collect the condensation, remove the shelf for large bottles from the refrigerator door and place it below the open condensation outlet.
→ "*Removing door tray*", *Page 38*
6. Open the melt water channel.
→ *Fig. 4*
7. **⚠ WARNING – Risk of burns!**
Hot water, splashes of water and steam can lead to burns.
 - Always fill the pan for the defrosting process with hot, but not boiling, water.
 To accelerate the defrosting process, place a pan of hot, but not boiling, water on a trivet in the freezer compartment.
8. After defrosting, drain the condensation that was collected.
9. Wipe up the remaining condensation water with a soft cloth or sponge.
10. Rub the freezer compartment dry with a soft, dry cloth.
11. Close the melt water channel.
12. Re-insert the shelf for large bottles into the door of the refrigerator compartment.
13. Electrically connect the appliance.
→ *Page 11*
14. Switch on the appliance.
→ *Page 32*
15. Reinsert the frozen food containers with the frozen food.

12 Cleaning and servicing

Customer Service must clean inaccessible points. Cleaning by customer service can give rise to costs.

12.1 Preparing the appliance for cleaning

1. Switch off the appliance.
→ *Page 32*
2. Disconnect the appliance from the power supply.
Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
3. Take out all of the food and store it in a cool place.
Place ice packs (if available) onto the food.
4. If there is a layer of hoarfrost, allow this to defrost.
5. Remove all fittings and accessories from the appliance.
→ *Page 38*

12.2 Cleaning the appliance

⚠ WARNING – Risk of electric shock!

An ingress of moisture can cause an electric shock.

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

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

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

ATTENTION

Unsuitable cleaning products may damage the surfaces of the appliance.

- Do not use hard scouring pads or cleaning sponges.

- Do not use harsh or abrasive detergents.
- Do not use cleaning products with a high alcohol content.
- Do not use stainless-steel cleaning agents on the outside of the appliance.

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

- The rinsing water must not get into the drainage hole.
- If you clean fittings and accessories in the dishwasher, this may cause them to become deformed or discolour.
- Never clean fittings and accessory in the dishwasher.

1. Prepare the appliance for cleaning.
→ *Page 37*
2. Clean the outside of the appliance, the inside of the appliance, the fittings, the accessories and the door seals with a dish cloth, luke-warm water and a little pH-neutral detergent.
3. Dry thoroughly with a soft, dry cloth.
4. Insert the fittings.
5. Electrically connect the appliance.
→ *Page 11*
6. Switch on the appliance.
→ *Page 32*
7. Putting the food into the appliance.

12.3 Cleaning the condensation channel and drainage hole

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

1. Lift the condensation outlet fascia and take it out.

→ *Fig. 5*

2. Carefully clean the condensation channel and the drainage hole, e.g. using a cotton bud.

12.4 Removing the fittings

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

Removing the shelf

- ▶ Pull out, lift and remove the shelf.
→ Fig. 6

Removing door tray

- ▶ Lift the door tray and remove it.
→ Fig. 7

Removing the fruit and vegetable container

1. Pull out the fruit and vegetable container as far as it will go.
2. Lift the fruit and vegetable container at the front ① and remove it ②.

→ Fig. 8

Removing the frozen food container

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

→ Fig. 9

13 Troubleshooting

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

WARNING –

Risk of electric shock!

Improper repairs are dangerous.

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

Fault	Cause and troubleshooting
The appliance is not cooling, the displays and lighting are lit.	<p>Showroom mode is switched on.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Press and hold the temperature setting button for 9 to 11 seconds until a signal tone sounds. 2. After a short time, check whether your appliance is cooling.
The LED lighting does not work.	<p>Different causes are possible.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Call customer service. <p>The customer service number can be found in the enclosed customer service directory.</p>

Fault	Cause and troubleshooting
The refrigeration unit is switching on more frequently and for longer.	<p>The appliance has been opened frequently.</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Do not open appliance door unnecessarily. <p>External ventilation openings are covered up.</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Remove any obstructions from in front of the external ventilation openings. <p>Not a fault. Modern refrigeration machines switch on more frequently and have different power levels to cool more efficiently.</p> 
	<ul style="list-style-type: none">▶ Remove any obstructions from in front of the external ventilation openings.▶ Install the appliance as far away as possible from heating elements, cookers and other heat sources. Avoid prolonged exposure of the appliance to direct sunlight.▶ Regularly defrost the freezer compartment. → <i>Page 36</i>▶ Only open the appliance door as briefly as necessary.▶ Allow hot food and drinks to cool down first before storing in the appliance.
A layer of frost forms on the back wall of the refrigerator compartment.	<p>Not a fault. Modern refrigeration machines ensure a more even temperature in the refrigerator compartment. The back wall of the refrigerator compartment is defrosted automatically at regular intervals.</p> 
	<ul style="list-style-type: none">▶ Only open the appliance door as briefly as necessary.▶ Pack the food airtight or cover it.▶ Allow hot food and drinks to cool down first before storing in the appliance.▶ Always leave some space between the food and the interior walls.
The temperature differs greatly from the setting.	<p>Different causes are possible.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Switch off the appliance. → <i>Page 32</i>

Fault	Cause and troubleshooting
The temperature differs greatly from the setting.	<p>2. Switch the appliance back on after five minutes. → <i>Page 32</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ If the temperature is too warm, check the temperature again after a couple of hours. ▶ If the temperature is too cold, check the temperature again on the following day.
The base of the refrigerator compartment is wet.	<p>The condensation channel or drainage hole are blocked.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Clean the condensation channel and the drainage hole. 
The appliance hums, bubbles, buzzes, gurgles or clicks.	<p>Not a fault. A motor is running, e.g. refrigerating unit, fan. Refrigerant flows through the pipes. The motor, switches or solenoid valves are switching on or off. No action required.</p>
The appliance makes noises.	<p>The appliance is not level.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Align the appliance using a spirit level and the screw feet. <p>The appliance is not free-standing.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Observe the minimum clearances for the appliance. <p>Fittings wobble or stick.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Check the removable fittings and, if required, replace these. <p>Bottles or containers are touching.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Move the bottles or containers away from each other.
	<p>Super freezing is switched on. No action required.</p>

13.1 Power failure

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

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

Notes

- Open the appliance as little as possible during a power failure and do not place any other food in the appliance.
- Check the quality of the food immediately after a power failure.
 - Dispose of any frozen food that has defrosted and is hotter than 5 °C.

en Storage and disposal

- Cook or fry slightly thawed frozen food, and then either consume it or freeze it again.

13.2 Conducting an appliance self-test

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

1. Switch off the appliance.
→ *Page 32*
2. Switch the appliance back on after approx. five minutes. → *Page 32*
3. Within 10 seconds of switching on, press and hold the set temperature button for three to five seconds until 2 °C lights up in the temperature display.
- ✓ The appliance self-test starts when the temperature displays light up in succession.
- ✓ If, at the end of the appliance self-test, the temperature display indicates the set temperature, the temperature sensors on your appliance are OK. The appliance switches to normal operation.
- ✓ If, at the end of the appliance self-test, "super" flashes for 10 seconds, inform customer service.

14 Storage and disposal

14.1 Taking the appliance out of operation

1. Switch off the appliance.
→ *Page 32*
2. Disconnect the appliance from the power supply.
Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
3. Remove all of the food.
4. Defrost the appliance. → *Page 36*

5. Clean the appliance. → *Page 37*
6. To guarantee the ventilation inside the appliance, leave the appliance open.

14.2 Disposing of old appliance

Valuable raw materials can be re-used by recycling.

⚠ WARNING – Risk of harm to health!

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

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

⚠ WARNING – Risk of fire!

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

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

1. Unplug the appliance from the mains.
2. Cut through the power cord.
3. Dispose of the appliance in an environmentally friendly manner.
Information about current disposal methods are available from your specialist dealer or local authority.

15 Customer Service

Detailed information about the warranty period and the warranty conditions in your country is available via the QR code on the enclosed document on service contacts and warranty conditions, from our customer service or on our website.

You can find the contact details for our customer service via the QR code on the enclosed document on service contacts and warranty conditions or on our website.

15.1 Product number (E-Nr.) and production number (FD)

If you contact Customer Service, you will require the product number (E-Nr.) and the production number (FD), which you can find on the appliance's rating plate.

→ "Appliance", Fig. **1/4** Page 31
Make a note of your appliance's details and the Customer Service telephone number to find them again quickly.

16 Technical data

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

→ "Appliance", Fig. **1/4** Page 31





Many thanks for choosing a Bosch home appliance!

Register your new appliance now on MyBosch and benefit directly from:

- **Expert advice and tips to make the most of your appliance**
- **Options for warranty extension**
- **Discounts on spare parts and accessories**
- **Digital information for use and all appliance data to hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliance Service**

Simple to register, free of charge – including on mobile devices:

www.bosch-home.com/welcome



Need some help? You can find it here.

Expert advice on your Bosch home appliances, help with problems or repairs by professionals from Bosch.

Discover all the different ways Bosch can assist you:

www.bosch-home.com/service

The contact details of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001857042 (050924)
ar, en