



**BOSCH**

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



# Fridge-freezer

..KIN86

2  
23

ثلاجة التبريد والتجميد  
Fridge-freezer

دليل المستخدم  
Information for Use

[ar]  
[en]





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

## فهرس المحتويات

٤٧ ضبط درجة الحرارة .....	١٢	١ الأمن .....	٣
٨ الوظائف الإضافية .....	١٣	١٤ إرشادات عامة .....	٣
١٨ وظيفة الأداء الفائق .....	١٣	٢٤ الاستعمال المطابق .....	٣
٩ الإنذار .....	١٣	٣٤ التعليمات .....	٣
١٩ إنذار الباب .....	١٣	٣٤ تقيد دائرة المستخدمين .....	٣
٢٩ إنذار المروحة .....	١٣	٤٤ النقل الآمن .....	٤
١٠ قسم التبريد .....	١٣	٥٤ التركيب الآمن .....	٤
١٠٠ نصائح لتخزين الأطعمة في		٦٤ الاستخدام الآمن .....	٥
قسم التبريد .....	١٣	٧٤ الجهاز المتضرر .....	٦
٢٠٠ النطاقات الباردة في قسم		٢ تجنب الأضرار المادية .....	٧
التبريد .....	١٤	٣ حماية البيئة والتوفير .....	٨
٣٠٠ ملصق OK .....	١٤	١٣ التخلص من مواد التغليف .....	٨
١١ صندوق التجميد .....	١٤	٢٣ توفير الطاقة .....	٨
١٤١ قدرة التجميد .....	١٤	٤ التنصيب والتوصيل .....	٨
٢٤١ استغلال سعة صندوق		١٤ محتويات عبوة المنتج .....	٨
التجميد بالكامل .....	١٥	٢٤ معايير مكان النصب .....	٨
٣٤١ نصائح لتخزين الأطعمة في		٣٤ تركيب الجهاز .....	٩
صندوق التجميد .....	١٥	٤٤ تحضير الجهاز للاستخدام لأول	
٤٤١ نصائح حول تجميد الأطعمة		مرة .....	٩
الطازجة .....	١٥	٥٤ توصيل الجهاز كهربائياً .....	٩
٥٤١ صلاحية الأطعمة المجمدة في		٥ التعرف .....	١٠
درجة حرارة -18 °م .....	١٥	١٥ الجهاز .....	١٠
طرق إذابة التجمد عن		٢٥ نطاق الاستعمال .....	١٠
الأطعمة المجمدة .....	١٥	٦ التجهيزات .....	١١
١٢ إذابة التجمد .....	١٦	١٦ الرف .....	١١
١٢٢ إذابة التجمد في قسم		٢٦ رف الزجاجات .....	١١
التبريد .....	١٦	٣٦ حاوية التخزين .....	١١
٢٤٢ إذابة التجمد في صندوق		٤٦ درج الفاكهة والخضروات مع	
التجميد .....	١٦	منظم الرطوبة .....	١١
١٣ التنظيف والعناية .....	١٦	٥٦ درج الزبدة والجبن .....	١١
١٤٣ تحضير الجهاز للتنظيف .....	١٦	٦٦ رف الباب .....	١٢
٢٤٣ تنظيف الجهاز .....	١٦	٧٦ الملحقات .....	١٢
٣٤٣ تنظيف مجرى الماء المتكثف		٧ الاستعمال الأساسي .....	١٢
وفتحة التصريف .....	١٧	١٧ تشغيل الجهاز .....	١٢
٤٤٣ إخراج أجزاء التجهيزات .....	١٧	٢٧ إرشادات حول التشغيل .....	١٢
١٤ التغلب على الاختلالات .....	١٨	٣٧ إيقاف الجهاز .....	١٢
١٤٤ انقطاع التيار الكهربائي .....	٢٠		

٢٤	تنفيذ اختبار ذاتي للجهاز .....	20
١٥	التخزين والتخلص .....	21
١٥	إخراج الجهاز من الخدمة .....	21
٢٥	التخلص من الجهاز القديم .....	21
١٦	خدمة العملاء .....	22
١٦	رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع .....	22
٢٢	(FD) .....	22
١٧	البيانات التقنية .....	22

٢٤	تنفيذ اختبار ذاتي للجهاز .....	20
١٥	التخزين والتخلص .....	21
١٥	إخراج الجهاز من الخدمة .....	21
٢٥	التخلص من الجهاز القديم .....	21

## ١ الأمان

أحرص على مراعاة إرشادات الأمان التالية.

### ١-١ 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.

### ٢-١ الاستعمال المطابق للتعليمات

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

### ٣-١ تقييد دائرة المستخدمين

يمكن للأطفال بدءاً من عُمر 8 سنوات فما فوق، وكذلك للأشخاص الذين يعانون نقصاً في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو يعانون نقصاً في الإدراك أو المعرفة أو كليهما، استخدام هذا الجهاز، إذا تم ذلك تحت إشراف 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.

## ٤-١ النقل الآمن

### ⚠ تحذير – خطر الإصابة!

قد يؤدي الوزن المرتفع للجهاز إلى إصابات عند رفعه.  
 ◀ لا ترفع الجهاز بمفردك.

## ٥-١ التركيب الآمن

### ⚠ تحذير – خطر الصعق الكهربائي!

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

### ⚠ تحذير – خطر الانفجار!

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

### ⚠ تحذير – خطر نشوب حريق!

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

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

## ٦-١ 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 أبدًا للحرارة والرطوبة الشديتين.
  - ❖ لا تستخدم أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف البخار، كي تنظف الجهاز.

### ⚠ تحذير - خطر الاختناق!

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

### ⚠ تحذير - خطر الانفجار!

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

### ⚠ تحذير - خطر نشوب حريق!

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

### ⚠ تحذير - خطر الإصابة!

- يمكن أن تنفجر الحاويات المحتوية على مشروبات غازية.
- يحظر تخزين الحاويات المحتوية على مشروبات غازية في صندوق التجميد.
- إصابة العينين من جراء تسرب مادة التبريد القابلة للاشتعال والغازات الضارة.
- احرص على عدم إلحاق أضرار بأنابيب دورة التبريد أو العازل.

### ⚠ تحذير - خطر الإصابة بلسعات برد!

- يمكن أن تؤدي ملامس الأطعمة المجمدة والأسطح الباردة إلى الإصابة باكتواءات بسبب البرودة.
- لا تتناول المواد المجمدة في فمك، فور إخراجها من صندوق التجميد.
- تجنب ملامسة الجلد لفترة طويلة للمواد المجمدة أو الثلج أو الأسطح الموجودة في صندوق التجميد.

### ⚠ احترس - خطر حدوث أضرار صحية!

- لتجنب تلوث الأطعمة يجب مراعاة التعليمات التالية.
- في حالة فتح الباب لفترة طويلة 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 الأسماك واللحوم النيئة في أوعية مناسبة في الثلاجة بحيث لا تلامس الأطعمة الأخرى أو تتقاطر عليها.
- في حالة ترك جهاز التبريد/التجميد فارغاً لفترة طويلة نسبياً، أوقف الجهاز وقم بإذابة التجمد به وتنظيفه، واطرك الباب مفتوحاً، لتجنب حدوث تعفن.
- الأجزاء الموجودة في الجهاز والمصنوعة من المعدن أو تتميز بمظهر المعدن، قد تحتوي على الألومنيوم. إذا تلامست الأطعمة الحمضية مع الألومنيوم الموجود في الجهاز، فقد تنتقل أيونات الألومنيوم إلى الطعام.
- لا تتناول الأطعمة الملوثة.

## ٧-١ 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 دائماً.

- ◀ إذا كان الجهاز متضرراً أو كابل التوصيل بالشبكة تالفاً، فاسحب على الفور القابس الكهربائي لكابل التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.
- ◀ اتصل بخدمة العملاء. ←/الصفحة 22
- ◀ تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنياً على أخطار.
- ◀ وحدهم أفراد الطاقم الفني المدربون من أجل ذلك يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
- ◀ لا يُسمح إلا باستخدام قطع الغيار الأصلية لإصلاح الجهاز.
- ◀ إذا لحق ضررٌ بكابل التوصيل بالشبكة الكهربائية أو كابل توصيل الجهاز، وجب استبدالهما بكابل توصيل خاص بالشبكة الكهربائية أو كابل توصيل خاص بالجهاز، ويمكن الحصول عليهما لدى الجهة الصانعة أو خدمة العملاء الخاصة بها.

### ⚠ تحذير - خطر نشوب حريق!



- ◀ في حالة حدوث ضرر بالمواسير يمكن أن تتسرب مادة التبريد القابلة للاشتعال وتتسرب منها غازات ضارة وتشتعل.
- ◀ أبعد على الفور أي نار أو مصادر لهب عن الجهاز.
- ◀ قم بتهوية المكان.
- ◀ أوقف الجهاز. ←/الصفحة 12
- ◀ اسحب القابس الكهربائي لكابل التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.
- ◀ اتصل بخدمة العملاء. ←/الصفحة 22

## ٢ تجنب الأضرار المادية

### تنبيه

- ◀ يمكن أن يتعرض الجهاز للضرر من جراء استخدام القاعدة أو الأرفف أو أبواب الجهاز كسطح جلوس أو سطح صعود.
- ◀ لا تضغط بقدمك على القاعدة أو الأرفف أو الأبواب، ولا تستند عليها.
- ◀ من خلال 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 ويتغير لونه عند الاتصال بالمواد الغذائية المحتوية على أحماض.
- ◀ لا تقم بتخزين أي طعام في الجهاز دون تغليف.
- ◀ عندما تقوم بتنظيف أجزاء التجهيزات والملحقات في غسالة الأواني، فإنها يمكن أن تتشوه أو يتغير لونها.
- ◀ لا تقم أبداً بتنظيف أجزاء التجهيزات والملحقات في غسالة الأواني.

- اترك مسافة دائماً بين الأطعمة والجدار الخلفي للجهاز.

## ٤ التنصيب والتوصيل

### ٤-١ محتويات عبوة المنتج

بعد إخراج كافة الأجزاء من عبوة التغليف، تأكد من خلوها من أية أضرار ناجمة عن النقل واكتمال مجموعة التوريدات. في حالات الشكاوى توجّه إلى تاجرِك أو إلى مركز خدمة العملاء  
← الصفحة 22 التابع لنا.

تتكون مجموعة التجهيزات الموردة من:

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

### ٤-٢ معايير مكان النصب

#### ⚠ تحذير

#### خطر الانفجار!

إذا كان الجهاز موجوداً في مكان صغير للغاية، فيمكن في حالة حدوث تسرب بدورة التبريد أن ينشأ خليط غاز وهواء قابل للاشتعال. لا تقم بنصب الجهاز إلا في مكان بمتوسط مساحة لا يقل عن 1 م<sup>3</sup> لكل 8 جم من مادة التبريد. كمية مادة التبريد مدونة على لوحة الصنع.

← "الجهاز"، الشكل 1/5  
الصفحة 10

## ٣ حماية البيئة والتوفير

### ٣-١ التخلص من مواد التغليف

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

### ٣-٢ توفير الطاقة

عندما 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 أبداً بتغطية فتحات التهوية الخارجية أو غلقها.

#### توفير الطاقة عند الاستخدام

**ملاحظة:** ترتيب أجزاء التجهيزات لا يؤثر على استهلاك الطاقة للجهاز.

- لا تفتح الجهاز إلا لفترة قصيرة وأغلقه بعناية.
- لا تقم أبداً 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.
- اترك المواد الغذائية والمشروبات الساخنة تبرد قبل وضعها في الثلاجة.
- للارتفاع ببرودة المواد المجمدة ضع المواد المجمدة المراد إذابة تجمدها في قسم التبريد.

<sup>1</sup> حسب تجهيز الجهاز  
<sup>2</sup> ليست في كل البلدان



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

### ٣-٤ تركيب الجهاز

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

### ٤-٤ تحضير الجهاز للاستخدام لأول مرة

1. أخرج مواد المعلومات.
2. قم بإزالة رقائق الحماية ووسائل تأمين النقل، مثلاً الأشرطة اللاصقة والكارتون.
3. قم بتنظيف الجهاز لأول مرة. ←الصفحة 16

### ٥-٤ توصيل الجهاز كهربائياً

1. أدخل قابس الجهاز لكابل التوصيل بالكهرباء في الجهاز.
2. أدخل مقبس الشبكة لكابل التوصيل بالكهرباء للجهاز في مقبس قريب من الجهاز. توجد بيانات توصيل الجهاز على لوحة الصنع.
3. ←"الجهاز"، الشكل 1/5 الصفحة 10 افحص مقبس الشبكة للتأكد من ثباته.
- ✓ وعندئذ يكون الجهاز جاهزاً للتشغيل.

قد يصل وزن الجهاز تبعاً للطراز من قبل المصنع حتى 65 كجم. لتحمل وزن الجهاز يجب أن تكون الأرضية مستقرة بدرجة كافية. صُممت هذه الثلاجة للاستخدام في درجات حرارة محيطية تتراوح من 10 م إلى 38 م.

يكون الجهاز قادراً على العمل بكامل طاقته في نطاق درجة الحرارة المحيطة المسموح بها. عند تشغيل الجهاز في درجة حرارة محيطية أكثر برودة، فيمكن استبعاد حدوث أضرار بالجهاز حتى درجة حرارة محيطية تبلغ 5° م.

### أبعاد الفتحة

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

### عمق الفتحة

قم بتركيب الجهاز في عمق الفتحة الموصى به والبالغ 560 مم. حيث يزداد استهلاك الطاقة بشكل طفيف عندما يقل عمق الفتحة. ويجب أن يبلغ عمق الفتحة 550 مم على الأقل.

### عرض الفتحة

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

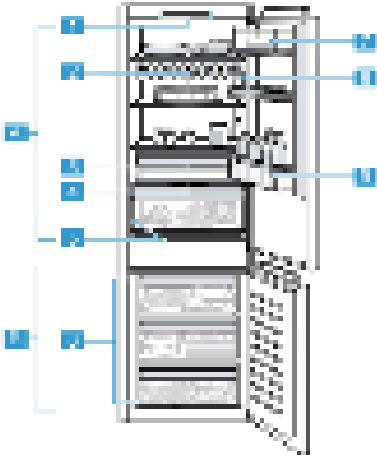
### التنصيب الفوقي والتحتي والمتجاور

إذا أردت تنصيب جهازى تبريد فوق بعضهما البعض أو بجوار بعضهما

## 0 التعرّف

## 0-1 الجهاز

تجد هنا نظرة عامة على مكونات جهازك.



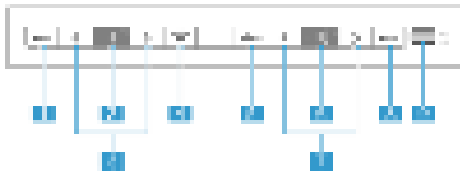
1

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

الإضاءة	8
رف الباب للزجاجات الكبيرة	9
← الصفحة 12	

## 0-2 نطاق الاستعمال

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



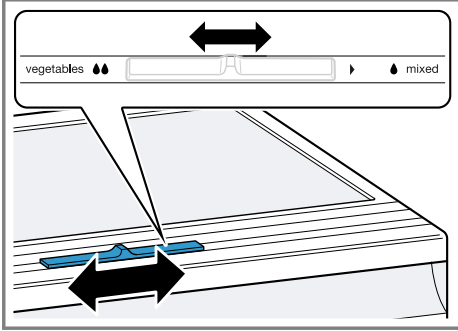
يظهر درجة الحرارة المضبوطة لقسم التبريد بوحدة °م.	4
① 3 sec. يقوم بتشغيل أو إيقاف الجهاز.	5

A	درج التبريد ← الصفحة 13
B	المجمّد ← الصفحة 14
1	نطاق الاستعمال ← الصفحة 10
2	رف الزجاجات ← الصفحة 11 <sup>1</sup>
3	حاوية التخزين ← الصفحة 11
4	درج الفاكهة والخضروات مع منظم الرطوبة ← الصفحة 11
5	لوحة الصنع ← الصفحة 22
6	حاوية المجمدات ← الصفحة 18
7	درج الزبدة والجبن ← الصفحة 11 <sup>1</sup>

2

1	super يقوم بإيقاف أو تشغيل وظيفة الأداء الفائق.
2	> يضبط درجة حرارة قسم التبريد.
3	> يضيء عندما يكون الإنذار مشغلاً.

الفاكهة والخضروات الطازجة لمدة أطول من مدة الحفظ التقليدية.



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

- حرك جهة اليسار من أجل درجة رطوبة هواء منخفضة ● عندما تكون غالبية الأطعمة المخزنة من الفاكهة أو التحميل المختلط أو التحميل المرتفع.
- حرك جهة اليمين من أجل درجة رطوبة هواء عالية ●● عندما تكون غالبية الأطعمة المخزنة من الخضراوات أو عند التحميل القليل.

وفقاً للكمية المخزنة ونوع المواد المخزنة يمكن أن يتكون ماء متكثف في درج الفاكهة والخضروات. قم بإزالة الماء المتكثف بواسطة منديل جاف واضبط درجة رطوبة هواء منخفضة عن طريق منظم درجة الرطوبة.

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

## 0-6 درج الزبدة والجبن

قم بتخزين الزبدة والجبن الصلب في درج الزبدة والجبن.

## ٦ التجهيزات

ويرتبط تجهيز جهازك بالطراز المعني.

### ١-٦ الرف

لتغيير مواضع الأرفف حسب الحاجة، أخرج الرف وأعد تركيبه في موضع آخر. ← "إخراج الرف"، الصفحة 17

### ٢-٦ 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 17

### ٣-٦ حاوية التخزين

يسود في وعاء التخزين درجات حرارة أقل من درجة الحرارة في درج التبريد. وقد تصل إلى درجات أقل من 0°م من حين لآخر. للوصول بدرجات الحرارة إلى ما يقارب 0°م في حاوية التخزين، اضبط درجة حرارة صندوق التبريد على 2°م. ← "الصفحة 12

استخدم درجات الحرارة المنخفضة في حاوية التخزين، لتخزين الأطعمة القابلة للتلف بسهولة مثل السمك واللحم والسجق.

### ٤-٦ درج الفاكهة والخضروات مع منظم الرطوبة

قم بتخزين الفاكهة والخضروات الطازجة بدون تغليف في درج الفاكهة والخضروات. عند حفظ الفاكهة والخضروات المقطعة، قم بتغطيتها أو تغليفها بشكل محكم ضد تسريب الهواء. بواسطة منظم الرطوبة يمكنك مواءمة درجة رطوبة الهواء في درج الفاكهة والخضروات. وبذلك يمكنك حفظ

## ٦-٦ رف الباب

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

← "إخراج رف الباب"، الصفحة 17

## ٧-٦ الملحقات

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

## رف البيض

قم بتخزين البيض بشكل آمن على رف  
البيض.

## طبق مكعبات الثلج

استخدم طبق مكعبات الثلج، لعمل  
مكعبات الثلج.

## عمل مكعبات الثلج

لا تستخدم سوى ماء الشرب لصنع  
مكعبات الثلج.

1. املاً طبق مكعبات الثلج حتى ثلاثة  
أرباعه بماء صالح للشرب ثم ضعه في  
حيز التجميد.  
قم بفك طبق مكعبات الثلج المجمد  
بأداة غير حادة، مثل مقبض ملعقة  
خشبية.

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

## ٢-٧ إرشادات حول التشغيل

- إذا قمت بتشغيل الجهاز، لا يتم الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة إلا بعد عدة ساعات.  
لا تضع أية أطعمة قبل الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة.
- تسخن العلبة المحيطة بدرج التجميد قليلاً من حين لآخر. وهذا يمنع تكون الماء بسبب التكثف في منطقة مانع تسرب الباب.
- يراعى 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 الحمولة
  - درجة حرارة الأطعمة المخزنة حديثاً
  - درجة الحرارة المحيطة
  - أشعة الشمس المباشرة

## ٣-٧ إيقاف الجهاز

- ◀ استمر في الضغط على ① 3 sec. لمدة 3 ثوانٍ.

## ٤-٧ ضبط درجة الحرارة

## ضبط درجة حرارة قسم التبريد

- ◀ كرر الضغط على > إلى أن يشير بيان درجة الحرارة إلى وضع ضبط درجة الحرارة المرغوب.
- درجة الحرارة الموصى بها في قسم التبريد تبلغ 4 °م.
- ← "ملصق OK"، الصفحة 14

## ضبط درجة حرارة المجمد

- ◀ لضبط درجة حرارة المجمد، قم بتغيير درجة حرارة قسم التبريد.
- ← "الصفحة 12".
- حيث تؤثر درجة حرارة قسم التبريد على درجة حرارة المجمد. درجات

## ٧ الاستعمال الأساسي

## ١-٧ تشغيل الجهاز

1. قم بتوصيل الجهاز كهربائياً.  
←/الصفحة 9

**ملاحظة:** إذا تم إيقاف الجهاز بشكل مسبق عن طريق نطاق الاستعمال، اضغط على ① 3 sec. لمدة 3 ثوانٍ.

✓ يبدأ الجهاز في التبريد.

2. اضبط درجة الحرارة المرغوبة.  
←/الصفحة 12

**إطفاء إنذار الباب**

- ✦ أغلق باب الجهاز أو اضغط على >.
- ✓ يتم إيقاف إشارة التحذير الصوتية.

**٢-٩ إنذار المروحة**

يعمل إنذار المروحة تلقائياً عندما تتعطل المروحة في درج التجميد. يومض > وجميع لمبات LED لبيان درجة الحرارة وتصدر إشارة تحذير صوتية.

**ملاحظة:** يتوقف الجهاز عن التبريد. يمكن أن تفسد الأطعمة المبردة المخزنة والأطعمة المجمدة.

**إيقاف إنذار المروحة**

1. اضغط على >.
  - ✓ يتم إيقاف إشارة التحذير الصوتية.
  - ✓ يشير بيان درجة الحرارة مرة أخرى إلى درجة الحرارة المضبوطة.
  2. اتصل بخدمة العملاء.
- تجد رقم خدمة العملاء في دليل مراكز خدمة العملاء المرفق.

**١٠ قسم التبريد**

يمكنك حفظ اللحم والسجق (النقانق) والسمك ومنتجات الألبان والبيض والأطعمة الجاهزة والمخبوزات في قسم التبريد. يمكن ضبط درجة الحرارة على قيمة من 2°م حتى 8°م. 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.

**١٠-١ نصائح لتخزين الأطعمة في قسم التبريد**

- احفظ الأطعمة الطازجة والسليمة فقط.
- احرص على تغليف الأطعمة بشكل محكم ضد تسريب الهواء أو تغطيتها أثناء حفظها.

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.

**٨-١ وظيفة الأداء الفائق**

في حالة وظيفة الأداء الفائق يقوم صندوق التبريد وصندوق التجميد بالتبريد بصورة أشد. قم بتشغيل وظيفة الأداء الفائق قبل 4 حتى 6 ساعات من القيام بتخزين كمية أطعمة بدءاً من 2 كجم. للاستفادة من قدرة التجميد، استخدم وظيفة الأداء الفائق. ← "قدرة التجميد"، الصفحة 14

**ملاحظة:** عندما تكون وظيفة الأداء الفائق مشغلة، قد تتزايد أصوات الضجيج.

**قم بتشغيل وظيفة الأداء الفائق**

- ✦ اضغط على super.
- ✓ "super" يضيء.

**ملاحظة:** بعد حوالي 50 ساعة يتحول الجهاز إلى وضع التشغيل العادي.

**قم بإيقاف وظيفة الأداء الفائق**

- ✦ كرر الضغط على super، إلى أن يشير بيان درجة الحرارة إلى درجة الحرارة المرغوبة.

**٩ الإنذار****٩-١ إنذار الباب**

عند فتح باب الجهاز لمدة أطول ينطلق إنذار الباب. تصدر إشارة تحذير صوتية ويضيء >. بعد 10 دقائق تومض الإضاءة الداخلية.

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

OK

الضبط الصحيح

## II صندوق التجميد

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

### II-1 قدرة التجميد

تحدد قدرة التجميد كمية الطعام التي يمكن تجميدها حتى باطنها وعدد الساعات اللازمة لذلك. ستجد البيانات الخاصة بأقصى قدرة تجميد على لوحة الصنع. ← "الجهاز"، الشكل 1/5 الصفحة 10

### متطلبات قدرة التجميد

1. قم بتشغيل وظيفة الأداء الفائق قبل حوالي 24 ساعة من وضع الأطعمة الطازجة. ← "قم بتشغيل وظيفة الأداء الفائق"، الصفحة 13
2. ضع المواد الغذائية في أعلى درج مجمدات أولاً.
3. وضع الأطعمة الطازجة ملاصقة قدر الإمكان لجدار المجمد من أجل تجميدها.

- لا تضع الأطعمة بجوار الجدار الخلفي مباشرة حتى لا يضعف تدوير الهواء أو تتجمد الأطعمة.
- ينبغي ترك الأطعمة والمشروبات الساخنة لتبرد أولاً.
- يجب مراعاة تاريخ انتهاء الصلاحية أو تاريخ الاستهلاك المحدد من قبل الجهة الصانعة.

## 10-2 النطاقات الباردة في قسم التبريد

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

### أكثر منطقة برودة

أكثر النطاقات برودة تكون في حاوية التخزين.

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

### أكثر النطاقات سخونة

أكثر النطاقات سخونة هو الواقع عند الباب بالأعلى تماماً.

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

## 10-3 ملصق OK

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

الملصق OK غير موجود في بعض الموديلات.

إذا لم يشير الملصق إلى كلمة OK، قم بتخفيض درجة الحرارة تدريجياً.

← "ضبط درجة حرارة قسم التبريد"، الصفحة 12

والزبادي والكريمة الحامضة  
والقشدة الطرية والمايونيز.

### تغليف المواد المجمدة

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

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

### 0-II صلاحية الأطعمة المجمدة في درجة حرارة -18 °م

المواد الغذائية	فترة التخزين
السّمك والنّقانق والأطعمة الجاهزة والمخبوزات	حتى 6 شهور
الطيور واللحوم	حتى 8 شهور
الخصروات والفواكه	حتى 12 شهراً

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

### ٦-II طرق إذابة التجمد عن الأطعمة المجمدة



#### احترس

#### خطر حدوث أضرار صحية!

- عند إذابة التجمد قد تتكاثر البكتيريا،  
ومن ثم تفسد المواد المجمدة.
- لا تقم بإعادة تجميد المواد المذابة.
- ولا تقم بتجميدها مجدداً إلا بعد  
طهوها أو قليها،
- وحيث لا تعتمد على مدة التخزين  
القصى كاملة.
- قم بإذابة تجمد أغذية الحيوانات  
مثل السمك واللحوم والجبن واللبن  
المختر في حيز التبريد.
- قم بإذابة تجمد الخبز في درجة  
حرارة الغرفة.

### ٢-II استغلال سعة صندوق التجميد بالكامل

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

1. أخرج جميع أجزاء الكماليات الموجودة  
في حيز التجميد باستثناء درج  
المجمدات الأدنى. ← الصفحة 17
2. ضع المواد الغذائية بدءاً من درج  
المجمدات الأدنى.

### ٣-II نصائح لتخزين الأطعمة في صندوق التجميد

- احرص على تغليف الأطعمة بشكل  
محكم ضد تسريب 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 الجهاز، قم بإدخال حاوية  
المجمدات حتى النهاية.

### ٤-II نصائح حول تجميد الأطعمة الطازجة

- احرص على تجميد الأطعمة الطازجة  
والسليمة فقط.
- قم بتجميد الأطعمة شيئاً فشيئاً.
- الأطعمة الجاهزة تكون أنسب من  
الأطعمة التي يمكن تناولها نيئة.
- قم بغسل الخضروات وتقطيعها  
وسلقها قبل التجميد.
- قبل التجميد، قم بغسل الفاكهة  
ونزع بذورها وتقسيرها حسب اللزوم  
وإضافة السكر أو مادة حمض  
الأسكوربيك.
- من الأطعمة المناسبة للتجميد  
المخبوزات واللحوم والمأكولات  
البحرية واللحوم البرية والطيور  
والبيض بدون قشرة والجبن  
والزبدة واللبن المختر والوجبات  
الجاهزة وبقايا الأطعمة.
- من الأطعمة غير المناسبة للتجميد  
الخبز والفجل والبيض بقشرته  
والعنب والتفاح النيئ والكمثرى

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

## ١٢ إذابة التجمد

### ١-١٢ إذابة التجمد في قسم التبريد

أثناء التشغيل يتكون على الجدار الخلفي لحيز التبريد قطرات ماء متكثف أو صقيع لأسباب متعلقة بالوظيفة. حيث يقوم الجدار الخلفي في حيز التبريد بإذابة التجمد أوتوماتيكياً.



ويتدفق الماء المتكثف عبر مجرى الماء المتكثف إلى فتحة التصريف وصولاً إلى طبق التبخر ولا يحتاج للمسح. لكي يتسنى تصريف الماء المتكثف ومنع تكون روائح، تراعى المعلومات التالية: تنظيف مجرى الماء المتكثف وفتحة التصريف ←/الصفحة 17.

### ٢-١٢ إذابة التجمد في صندوق التجميد

بفضل نظام NoFrost الأوتوماتيكي بالكامل يبقى المجمد خالياً من الثلج. وبالتالي ليس هناك حاجة لإذابة التجمد.

## ١٣ التنظيف والعناية

نظف جهازك واعني به بدقة، كي يظل قادراً على أداء وظيفته لمدة طويلة.

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

### ١-١٣ تحضير الجهاز للتنظيف

1. قم بإيقاف الجهاز. ←/الصفحة 12
2. افصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية. اسحب القابس الكهربائي لكابل التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.
3. أخرج جميع الأطعمة وقم بتخزينها في مكان بارد.
4. ضع مراكم البرودة، إن وجدت، على الأطعمة.
4. أخرج جميع أجزاء التجهيزات وأجزاء الكماليات من الجهاز. ←/الصفحة 17

### ٢-١٣ تنظيف الجهاز

#### ⚠ تحذير

#### خطر الصعق الكهربائي!

الرطوبة المتوغلّة في الجهاز قد تسبب صدمة كهربائية.

- ◀ لا تستخدم أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف بالبخار، كي تنظف الجهاز.
- ◀ وصول سوائل إلى الإضاءة أو عناصر الاستعمال قد يكون خطيراً.
- ◀ يحظر وصول ماء الشطف إلى الإضاءة أو عناصر الاستعمال.

#### تنبيه

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

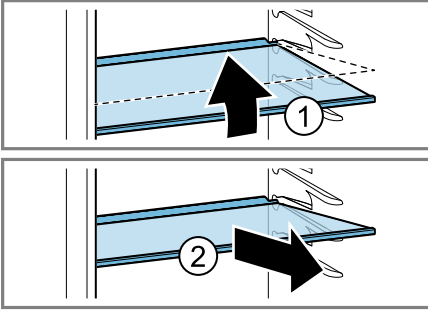


### ٤-١٣ إخراج أجزاء التجهيزات

عندما تريد تنظيف أجزاء التجهيزات جيداً، اخلعها من جهازك.

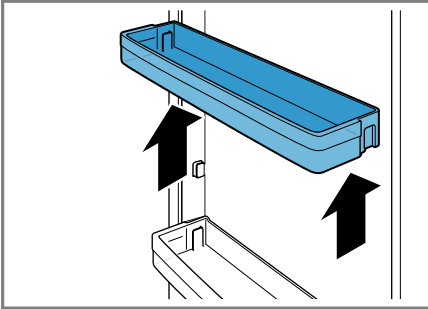
#### إخراج الرف

- ١. ارفع الرف للأمام، واسحبه للخارج، ثم اخلعه ٢.



#### إخراج رف الباب

- ١. ارفع رف الباب واخلعه.



#### أخرج حاوية التخزين

- ١. اسحب وعاء التخزين للخارج حتى النهاية.

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

- ١. قم بتحضير الجهاز للتنظيف.

← الصفحة 16

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

- ٣. قم بالتجفيف جيداً بعد ذلك باستخدام فوطة ناعمة وجافة.

- ٤. أدخل أجزاء التجهيزات.

- ٥. قم بتوصيل الجهاز كهربائياً.

← الصفحة 9

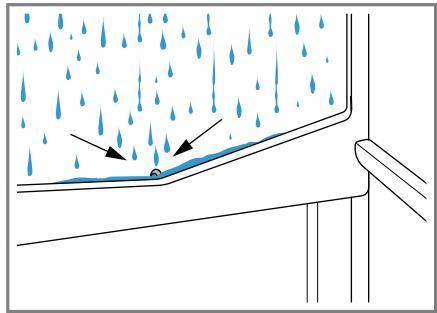
- ٦. قم بوضع الأطعمة.

### ٣-١٣ تنظيف مجرى الماء المتكثف وفتحة التصريف

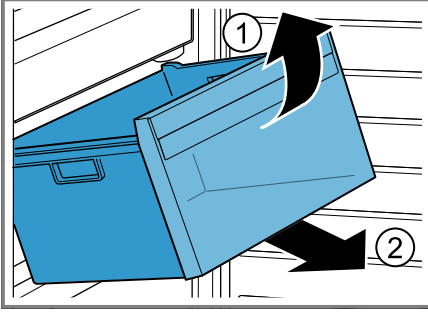
لكي يتسنى تصريف الماء الناتج عن إذابة التجمد، قم بتنظيف مجرى الماء الناتج عن إذابة التجمد وفتحة التصريف بانتظام.

- ١. أخرج حاوية التخزين.

- ٢. قم بتنظيف مجرى الماء الناتج عن إذابة التجمد وفتحة التصريف بحرص، مثلاً باستخدام ممسحة قطنية.



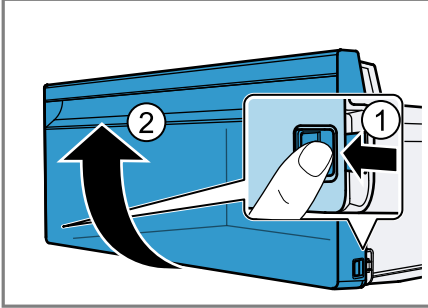
2. ارفع حاوية المجمدات من الأمام ① وأخرجها ②.



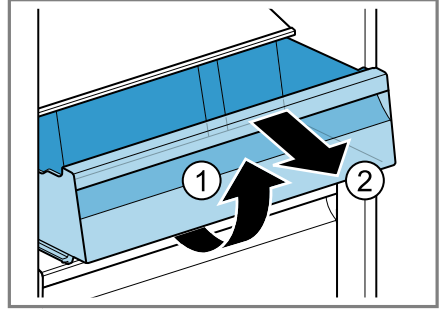
### خلع واجهة الوعاء

يمكنك خلع واجهة درج الفاكهة والخضروات ودرج المجمدات للتنظيف بشكل أفضل.

- اضغط خطافات التثبيت الإطباقي الجانبية للوعاء ① واخلع واجهة الوعاء من خلال تحريك الوعاء حركة دوارة ②.

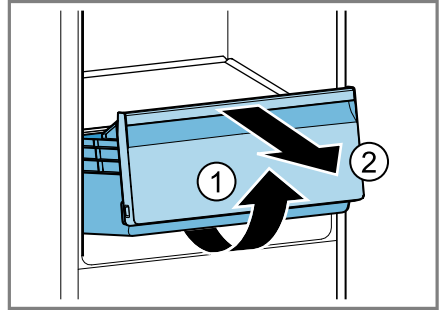


2. ارفع وعاء التخزين للأمام ① وأخرجها ②.



### إخراج درج الفاكهة والخضروات

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



### إخراج حاوية المجمدات

1. اسحب حاوية المجمدات للخارج حتى النهاية.

## 14 التغلب على الاختلالات

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

### ⚠ تحذير

### خطر الصعق الكهربائي!

- تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنيًا على أخطار.
- وحدهم أفراد الطاقم الفني المدربون من أجل ذلك يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
- لا يُسمح إلا باستخدام قطع الغيار الأصلية لإصلاح الجهاز.

- ◀ إذا لحق ضررٌ بكابل التوصيل بالشبكة الكهربائية أو كابل توصيل الجهاز، وجب استبدالهما بكابل توصيل خاص بالشبكة الكهربائية أو كابل توصيل خاص بالجهاز، ويمكن الحصول عليهما لدى الجهة الصانعة أو خدمة العملاء الخاصة بها.

العطل	السبب والتغلب على الأعطال
الجهاز لا يبرّد، بينما الشاشة وتجهيزه الإضاءة مضيئتان.	نمط العرض مشغّل. <ul style="list-style-type: none"> <li>◀ قم بتنفيذ الاختبار الذاتي للجهاز. ←/صفحة 20</li> <li>✓ بعد انتهاء الاختبار الذاتي للجهاز ينتقل الجهاز إلى وضع التشغيل العادي.</li> </ul>
إضاءة LED لا تعمل.	أسباب مختلفة ممكنة. <ul style="list-style-type: none"> <li>◀ اتصل بخدمة العملاء.</li> <li>تجد رقم خدمة العملاء في دليل مراكز خدمة العملاء المرفق.</li> </ul>
ماكينة التبريد تعمل بوتيرة أكثر تكرارًا ولمدة أطول.	تم فتح الجهاز كثيرًا. <ul style="list-style-type: none"> <li>◀ لا تفتح باب الجهاز دون داع.</li> <li>فتحات التهوية الخارجية مسدودة.</li> <li>◀ قم بإزالة أية عوائق موجودة أمام فتحات التهوية الخارجية.</li> </ul>
	لا يوجد خطأ. تعمل أجهزة التبريد العصرية تلقائيًا وتتمتع بدرجات قدرة مختلفة للتبريد بفعالية أكبر.
	 <ul style="list-style-type: none"> <li>◀ قم بإزالة أية عوائق موجودة أمام فتحات التهوية الخارجية.</li> <li>◀ احرص على تنصيب الجهاز أبعد ما يمكن عن عناصر التسخين أو الموقد أو مصادر الحرارة الأخرى. تجنب تعريض الجهاز فترةً طويلة لأشعة الشمس المباشرة.</li> <li>◀ لا تفتح باب الجهاز إلا لفترة قصيرة، حسب الحاجة.</li> <li>◀ اترك الأطعمة والمشروبات الساخنة تبرد أولًا قبل تخزينها.</li> </ul>
تتكون طبقة من الصقيع على الجدار الخلفي لدرج التبريد.	لا يوجد خطأ. وتضمن أجهزة التبريد العصرية توفير درجة حرارة متساوية في درج التبريد. يتم إذابة تجمد الجدار الخلفي لدرج التبريد تلقائيًا بانتظام.
	 <ul style="list-style-type: none"> <li>◀ لا تفتح باب الجهاز إلا لفترة قصيرة، حسب الحاجة.</li> <li>◀ احرص على تغليف الأطعمة أو تغطيتها لمنع دخول الهواء.</li> <li>◀ اترك الأطعمة والمشروبات الساخنة تبرد أولًا قبل تخزينها.</li> <li>◀ اترك دائمًا مسافة بين الأطعمة والجدران الخلفية.</li> </ul>
تصدر إشارة تحذير صوتية.	باب الجهاز مفتوح.
إنذار الباب مشغل.	◀ أغلق باب الجهاز.

العطل	السبب والتغلب على الأعطال
درجة الحرارة تختلف كثيراً عن وضع الضبط.	أسباب مختلفة ممكنة. 1. قم بإيقاف الجهاز. ←/الصفحة 12 2. أعد تشغيل الجهاز بعد حوالي 5 دقائق. ←/الصفحة 12 ◀ عندما تكون درجة الحرارة مرتفعة جداً، تحقق من درجة الحرارة مجدداً بعد بضع ساعات. ◀ عندما تكون درجة الحرارة باردة جداً، تحقق من درجة الحرارة مجدداً في اليوم التالي.
أرضية قسم التبريد مبتلة.	هناك انسداد في مجرى الماء المتكثف أو فتحة التصريف. ◀ قم بتنظيف مجرى الماء المتكثف وفتحة التصريف. ←/الصفحة 17
	
الجهاز يصدر صوت أزيز أو بقللة أو زن أو بقبقة أو طقطقة أو طرقة.	لا يوجد خطأ. محرك يعمل، مثلاً جهاز التبريد، المروحة. مادة التبريد تتدفق عبر الأنابيب. يتم تشغيل أو إيقاف المحرك أو المفتاح أو الصمامات المغناطيسية. يتم إذابة التجمد أو توماتيكياً. لا داع لاتخاذ تصرف.
الجهاز يصدر أصوات ضجيج.	أجزاء التجهيزات ترتج أو تنحصر. ◀ افحص أجزاء التجهيزات القابلة للفك وقم بتركيبها من جديد حسب الحالة.
	
	الزجاجات أو الأواني تتلامس. ◀ أبعد الزجاجات أو الأواني عن بعضها.
	وظيفة الأداء الفائق مشغل. لا داع لاتخاذ تصرف.

- قم بطهي الأطعمة المجمدة المذاب تجمدها قليلاً أو قم بتحميرها وتناولها أو أعد تجميدها.

## ٢-١٤ تنفيذ اختبار ذاتي للجهاز

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

1. قم بإيقاف الجهاز. ←/الصفحة 12
2. افصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية. اسحب القابس الكهربائي لكابل التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.
3. أعد توصيل الجهاز بالكهرباء بعد 5 دقائق. ←/الصفحة 9
4. قم بتشغيل الجهاز. ←/الصفحة 12

## ١-١٤ انقطاع التيار الكهربائي

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

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

### ملاحظات

- لا تفتح الجهاز إلا بأقل ما يمكن ولا تقم بتخزين أطعمة أخرى.
- تحقق من جودة الأطعمة فور انقطاع الكهرباء.
- تخلص من الأطعمة المجمدة التي ذاب تجمدها وكانت درجة حرارتها أعلى من 5 °م.

### ⚠ تحذير

#### خطر حدوث أضرار صحية!

يمكن أن يتعرّض الأطفال للاحتجاز داخل الجهاز وتكون هناك خطورة على حياتهم.

- ▶ تجنباً لتسلل الأطفال للداخل لا تقم بسحب الأرفق والحاويات من الجهاز.
- ▶ احرص على بقاء الأطفال بعيداً عن الجهاز التالف.

### ⚠ تحذير

#### خطر نشوب حريق!

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

- ▶ احرص على عدم إلحاق أضرار بأنابيب دورة التبريد أو العازل.

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

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

هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوروبية

2012/19/المجموعة

الاقتصادية الأوروبية الخاصة

بالأجهزة الكهربائية

والإلكترونية القديمة

(waste electrical and

electronic equipment -

(WEEE).

وهذه المواصفة تحدد

الإطار العام لقواعد تسري

في جميع دول الاتحاد

الأوروبي بخصوص استعادة

الأجهزة القديمة وإعادة

استغلالها.



5. في غضون 10 ثوان بعد التشغيل استمر في الضغط على > لمدة 3 حتى 5 ثوان، إلى أن تصدر إشارة صوتية.

✓ يبدأ الاختبار الذاتي للجهاز، عندما تضيء بيانات درجة الحرارة بصورة متتالية.

✓ إذا صدر بعد نهاية الاختبار الذاتي للجهاز إشارتان صوتيتان وأشار بيان درجة الحرارة إلى درجة الحرارة المضبوطة، فهذا يعني أن

مستشعرات درجة الحرارة بجهازك على ما يرام. ينتقل الجهاز إلى وضع التشغيل العادي.

✓ إذا صدر بعد انتهاء الاختبار الذاتي للجهاز 5 إشارات صوتية وأضاءت لمبات LED ببيان درجة الحرارة بشدة إضاءة مختلفة، فقم بإبلاغ خدمة العملاء. توضع لمبات LED لخدمة العملاء إرشادات معينة بخصوص الخلل القائم.

## 10 التخزين والتخلص

### 10-1 إخراج الجهاز من الخدمة

1. قم بإيقاف الجهاز. ←/الصفحة 12
2. افصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية. اسحب القابس الكهربائي لكابل التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.
3. أخرج جميع الأطعمة.
4. قم بتنظيف الجهاز. ←/الصفحة 16
5. اترك الجهاز مفتوحاً لضمان تهوية الحيز الداخلي.

### 10-2 التخلص من الجهاز القديم

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

## ١٦ خدمة العملاء

يمكن الحصول على قطع غيار أصلية ذات صلة بالوظيفة وفقًا 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 تشغيل<sup>1</sup> وللحصول على معلومات تفصيلية عن فترة الضمان وشروط الضمان في بلدك، يرجى استخدام رمز الاستجابة السريعة الموجود على المستند المرفق بشأن جهات اتصال الخدمة وشروط الضمان، أو الاتصال بخدمة العملاء أو الموزع لديك أو زيارة موقعنا الإلكتروني. عندما تتواصل مع خدمة العملاء، سوف تكون بحاجة إلى رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD-Nr.) الخاصين بجهازك. 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.

### ١-١٦ رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD)

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

← "الجهاز"، الشكل 1/5 الصفحة 10  
كي تجد بيانات جهازك ورقم هاتف خدمة العملاء مجددًا بسرعة، يمكنك تدوين البيانات.

## ١٧ البيانات التقنية

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

← "الجهاز"، الشكل 1/5 الصفحة 10

<sup>1</sup> يسري على مصر

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



## Table of contents

<b>1 Safety .....</b>	<b>24</b>	7.1 Switching on the appliance .....	33
1.1 General information .....	24	7.2 Operating tips .....	33
1.2 Intended use .....	24	7.3 Switching off the appliance .....	34
1.3 Restriction on user group .....	24	7.4 Setting the temperature .....	34
1.4 Safe transport .....	25	<b>8 Additional functions .....</b>	<b>34</b>
1.5 Safe installation .....	25	8.1 Super function .....	34
1.6 Safe use .....	26	<b>9 Alarm .....</b>	<b>34</b>
1.7 Damaged appliance .....	28	9.1 Door alarm .....	34
<b>2 Preventing material damage ....</b>	<b>29</b>	9.2 Fan alarm .....	35
<b>3 Environmental protection and saving energy .....</b>	<b>29</b>	<b>10 Refrigerator compartment .....</b>	<b>35</b>
3.1 Disposing of packaging .....	29	10.1 Tips for storing food in the refrigerator compartment .....	35
3.2 Saving energy .....	29	10.2 Chill zones in the refrigerator compartment .....	35
<b>4 Installation and connection .....</b>	<b>29</b>	10.3 "OK" sticker .....	35
4.1 Scope of delivery .....	29	<b>11 Freezer compartment .....</b>	<b>36</b>
4.2 Criteria for the installation location .....	30	11.1 Freezing capacity .....	36
4.3 Installing the appliance .....	30	11.2 Fully utilising the freezer compartment volume .....	36
4.4 Preparing the appliance for the first time .....	30	11.3 Tips for storing food in the freezer compartment .....	36
4.5 Connecting the appliance to the electricity supply .....	31	11.4 Tips for freezing fresh food ...	36
<b>5 Familiarising yourself with your appliance .....</b>	<b>31</b>	11.5 Shelf life of frozen food at -18 °C .....	37
5.1 Appliance .....	31	11.6 Defrosting methods for frozen food .....	37
5.2 Control panel .....	31	<b>12 Defrosting .....</b>	<b>37</b>
<b>6 Features .....</b>	<b>32</b>	12.1 Defrosting in the refrigerator compartment .....	37
6.1 Shelf .....	32	12.2 Defrosting in the freezer compartment .....	38
6.2 Bottle shelf .....	32	<b>13 Cleaning and servicing .....</b>	<b>38</b>
6.3 Storage container .....	32	13.1 Preparing the appliance for cleaning .....	38
6.4 Fruit and vegetable container with humidity control .....	32	13.2 Cleaning the appliance .....	38
6.5 Butter and cheese compartment .....	33	13.3 Cleaning the condensation channel and drainage hole ...	38
6.6 Door tray .....	33		
6.7 Accessories .....	33		
<b>7 Basic operation .....</b>	<b>33</b>		

13.4 Removing the fittings .....	39	15.1 Taking the appliance out of operation .....	43
<b>14 Troubleshooting .....</b>	<b>40</b>	15.2 Disposing of old appliance ...	43
14.1 Power failure .....	42	<b>16 Customer Service .....</b>	<b>44</b>
14.2 Conducting an appliance self-test .....	43	16.1 Product number (E-Nr.) and production number (FD) .....	44
<b>15 Storage and disposal .....</b>	<b>43</b>	<b>17 Technical data .....</b>	<b>44</b>



## 1 Safety

Observe the following safety instructions.

### 1.1 General information

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

### 1.2 Intended use

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

Only use this appliance:

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

### 1.3 Restriction on user group

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

Do not let children play with the appliance.

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



## 1.4 Safe transport

### **WARNING – Risk of injury!**

The 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.

**⚠ WARNING – Risk of cold burns!**

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

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

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

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

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

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

- ▶ Do not consume soiled food.

## 1.7 Damaged appliance

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

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

- ▶ Never operate a damaged appliance.
- ▶ Never pull on the power cord to unplug the appliance. Always unplug the appliance at the mains.
- ▶ If the appliance or the power cord is damaged, immediately unplug the power cord or switch off the fuse in the fuse box.
- ▶ Call customer service. → *Page 44*

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 or the appliance power cable of this appliance is damaged, it must be replaced with a special power cord or special appliance power cable, which is available from the manufacturer or its Customer Service.

### **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 34*
- ▶ Unplug the mains plug from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- ▶ Call customer service. → *Page 44*

---

## 2 Preventing material damage

### ATTENTION

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

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

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

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

Metal or metal-style parts in the appliance may contain aluminium. 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 discoloured.

- ▶ Never clean fittings and accessory in the dishwasher.

---

## 3 Environmental protection and saving energy

### 3.1 Disposing of packaging

The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled.

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

### 3.2 Saving energy

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

## Selecting the installation location

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

---

## 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 44.*

The delivery consists of the following:

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

## 4.2 Criteria for the installation location

### **WARNING**

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

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

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

→ "Appliance", Fig. **1/5**  
Page 31

The weight of the appliance ex works may be up to 65 kg depending on the model.

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

This refrigerator is intended for use at ambient temperatures of 10 °C to 38 °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.

## **Niche dimensions**

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

### **Niche depth**

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

### **Niche width**

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

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

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

## 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 38

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

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

### 4.5 Connecting the appliance to the electricity supply

1. Insert the appliance plug of the power cord into the appliance.
2. 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** / **5**  
Page 31

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

### 1

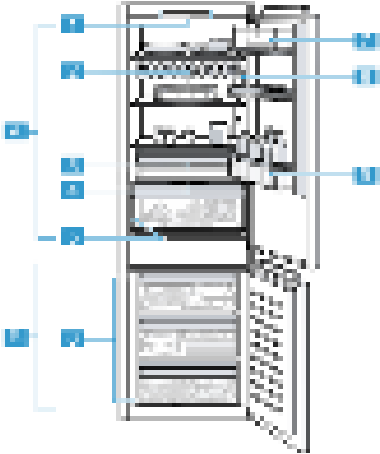
Deviations between your appliance and the diagrams may differ with regard to their features and size.

<b>A</b>	Refrigerator compartment → Page 35
<b>B</b>	Freezer compartment → Page 36
<b>1</b>	Control panel → Page 31
<b>2</b>	Bottle shelf → Page 32 <sup>1</sup>
<b>3</b>	Storage container → Page 32
<b>4</b>	Fruit and vegetable container with humidity control → Page 32

## 5 Familiarising yourself with your appliance

### 5.1 Appliance

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



<b>5</b>	Rating plate → Page 44
<b>6</b>	Frozen food container → Page 40
<b>7</b>	Butter and cheese compartment → Page 33 <sup>1</sup>
<b>8</b>	Lighting
<b>9</b>	Door tray for large bottles → Page 33

### 5.2 Control panel

You can use the control panel to configure all functions of your appliance

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

and to obtain information about the operating status.

## 2

- 1 super switches the Super function on or off.
- 2 > sets the temperature of the refrigerator compartment.
- 3 > lights up when the alarm is switched on.
- 4 Displays the set temperature for the refrigerator compartment in °C.
- 5 ① 3 sec. switches the appliance on or off.

## 6 Features

The features of your appliance depend on the model.

### 6.1 Shelf

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

→ "Removing the shelf", Page 39

### 6.2 Bottle shelf

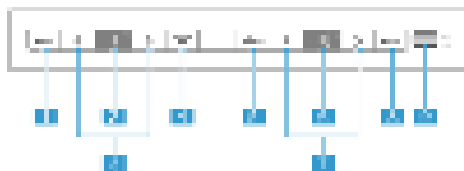
Store bottles securely on the bottle shelf.

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

→ "Removing the shelf", Page 39

### 6.3 Storage container

The temperatures in the storage container are lower than in the refrigerator



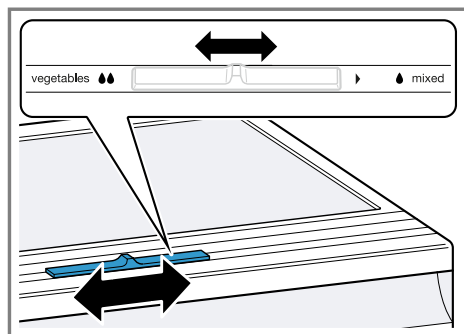
ator compartment. Temperatures below 0 °C may occur occasionally.

In order to reach temperatures close to 0 °C in the storage container, set the refrigerator compartment temperature to 2 °C. → Page 34

Use the lower temperatures in the storage container to store highly perishable food, e.g. fish, meat and sausages.

### 6.4 Fruit and vegetable container with humidity control

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



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 ♠ when primarily storing fruit or mixed items, or if the appliance is very full.
- Move to the right for high humidity ♠♠ when primarily storing vegetables or when the appliance is not very full.

Condensation may form in the fruit and vegetable container depending on the food and quantity stored. Remove the condensation with a dry cloth and adjust the air humidity to a lower setting using the humidity controller.

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

## 6.5 Butter and cheese compartment

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

## 6.6 Door tray

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

→ "Removing door tray", Page 39

## 6.7 Accessories

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

The accessories for your appliance depend on the model.

## Egg tray

Store eggs safely on the egg tray.

## Ice cube tray

Use the ice cube tray to make ice cubes.

## Making ice cubes

Use only drinking water to make ice cubes.

1. Fill the ice cube tray with drinking water up to  $\frac{3}{4}$  and place in the freezer compartment.  
If the ice cube tray is stuck to the freezer compartment, loosen it with a blunt object such as the handle of a wooden spoon.
2. To loosen the ice cubes, twist the ice cube tray slightly or hold it briefly under flowing water.

---

# 7 Basic operation

## 7.1 Switching on the appliance

1. Electrically connect the appliance.  
→ Page 31  
**Note:** If the appliance has been previously switched off using the control panel, press and hold ① **3 sec.** for three seconds.  
✓ The appliance begins to cool.
2. Set the required temperature.  
→ Page 34

## 7.2 Operating tips

- Once you have switched on the appliance, the set temperature is only reached after several hours. Do not put any food in the appliance until the set temperature has been reached.
- The housing around the freezer compartment is temporarily heated slightly. This prevents condensation in the area of the door seal.

- When 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 and hold ① **3 sec.** for 3 seconds.

### 7.4 Setting the temperature

#### Setting the refrigerator compartment temperature

- Press **>** repeatedly until the temperature display shows the required temperature setting. The recommended temperature in the refrigerator compartment is 4 °C.  
→ *"OK" sticker", Page 35*

#### Setting the freezer compartment temperature

- In order to set the freezer compartment temperature, change the refrigerator compartment temperature → *Page 34*. 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 function

With the Super function, the refrigerator compartment and the freezer compartment cool more intensively. Switch on the Super function 4 to 6 hours before placing food weighing 2 kg or more.

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

→ *"Freezing capacity", Page 36*

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

#### Switching on Super function

- Press **super**.
- ✓ "super" lights up.

**Note:** After approx. 50 hours, the appliance switches to normal operation.

#### Switching off Super function

- Press **super** repeatedly until the temperature display shows the required temperature.

---

## 9 Alarm

### 9.1 Door alarm

If the appliance door is open for a while, the door alarm switches on. A warning tone sounds and **>** lights up.

After 10 minutes, the interior lighting flashes.

#### Switching off the door alarm

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

## 9.2 Fan alarm

If the freezer compartment fan fails, the fan alarm switches on.

> and all LEDs on the temperature display flash and a warning signal sounds.

**Note:** The appliance stops cooling. The chilled food and frozen food that is stored may spoil.

### Switching off the fan alarm

1. Press >.
  - ✓ The warning tone is switched off.
  - ✓ The temperature display again indicates the set temperature.
2. Call customer service.

The customer service number can be found in the enclosed customer service directory.

---

## 10 Refrigerator compartment

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

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

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

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

- Only store food when fresh and undamaged.
- Store food covered or in air-tight packaging.

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

### 10.2 Chill zones in the refrigerator compartment

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

#### Coldest zone

The coldest zone is in the storage container.

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

#### Warmest zone

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

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

### 10.3 "OK" sticker

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

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

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

→ *"Setting the refrigerator compartment temperature", Page 34*

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



Correct setting

## 11 Freezer compartment

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

The temperature in the freezer compartment depends on the temperature in the refrigerator compartment. Long-term storage of food should be at  $-18^{\circ}\text{C}$  or lower.

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

### 11.1 Freezing capacity

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

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

→ "Appliance", Fig. 1/5 Page 31

#### Prerequisites for freezing capacity

1. Approx. 24 hours before placing fresh food in the appliance, switch on Super function.  
→ "Switching on Super function", Page 34
2. Place food in the top frozen food container first.
3. Freeze fresh food as close as possible to the side panels.

### 11.2 Fully utilising the freezer compartment volume

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

1. Remove all fittings from the freezer compartment, apart from the bottom frozen food container.  
→ Page 39
2. Stack food in the appliance, starting in the bottom frozen food container.

### 11.3 Tips for storing food in the freezer compartment

- Store food in air-tight packaging.
- Do not bring food which is to be frozen into contact with frozen food.
- Place the food over the whole area of the frozen food containers.
- To ensure that the air can circulate freely in the appliance, push the frozen food containers in as far as they will go.

### 11.4 Tips for freezing fresh food

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

en Defrosting

shells, grapes, raw apples and pears, yoghurt, sour cream, crème fraîche and mayonnaise.

Packing frozen food

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

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

11.5 Shelf life of frozen food at -18 °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.

11.6 Defrosting methods for frozen food

⚠ CAUTION

Risk of harm to health!

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

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

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

12 Defrosting

12.1 Defrosting in the refrigerator compartment

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



Condensation runs through the condensation channel into the drainage hole to the evaporation pan and does not have to be wiped away. To ensure that the condensation can drain and odours do not form, observe the following information: Cleaning the condensation channel and drainage hole → *Page 38*.

## 12.2 Defrosting in the freezer compartment

The fully automatic NoFrost system ensures that the freezer compartment remains frost-free. Defrosting is not required.

## 13 Cleaning and servicing

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

### 13.1 Preparing the appliance for cleaning

1. Switch off the appliance.  
→ *Page 34*
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. Remove all fittings and accessories from the appliance.  
→ *Page 39*

### 13.2 Cleaning the appliance

#### **WARNING**

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

An ingress of moisture can cause an electric shock.

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

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

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

#### **ATTENTION**

Unsuitable cleaning products may damage the surfaces of the appliance.

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

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

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

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

- ▶ Never clean fittings and accessory in the dishwasher.

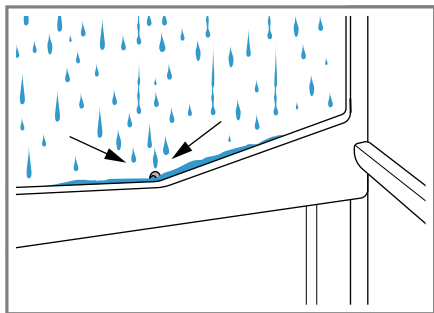
1. Prepare the appliance for cleaning.  
→ *Page 38*
2. Clean the appliance, the fittings, the accessories and the door seals with a dish cloth, lukewarm water and a little pH-neutral washing-up liquid.
3. Dry thoroughly with a soft, dry cloth.
4. Insert the fittings.
5. Electrically connect the appliance.  
→ *Page 9*
6. Putting the food into the appliance.

### 13.3 Cleaning the condensation channel and drainage hole

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

## en Cleaning and servicing

1. Remove the storage container.  
→ Page 39
2. Carefully clean the condensation channel and the drainage hole, e.g. using a cotton bud.

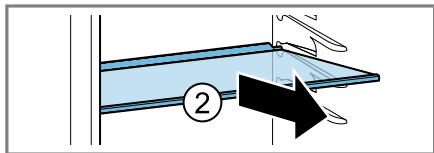
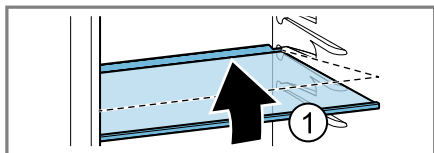


### 13.4 Removing the fittings

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

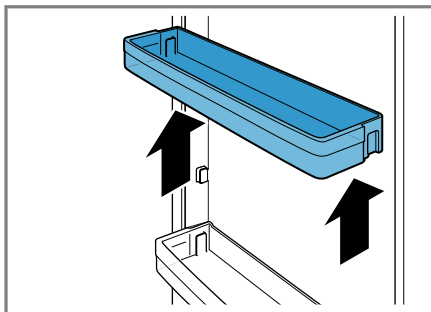
#### Removing the shelf

- Lift the shelf at the front ①, pull it out and remove it ②.



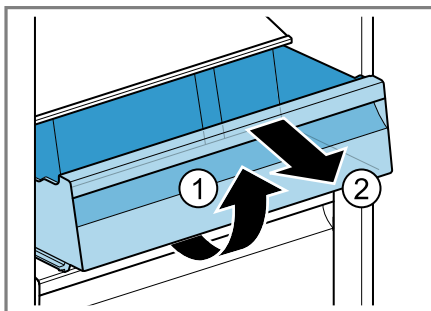
#### Removing door tray

- Lift the door tray and remove it.



#### Removing the storage container

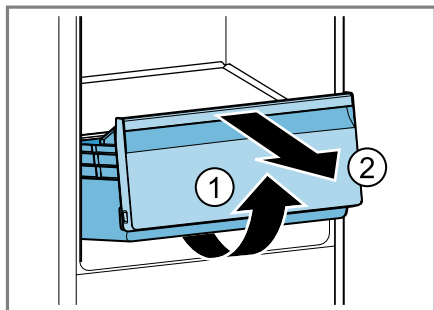
1. Pull out the storage container as far as it will go.
2. Lift the storage container at the front ① and remove it ②.



#### Removing the fruit and vegetable container

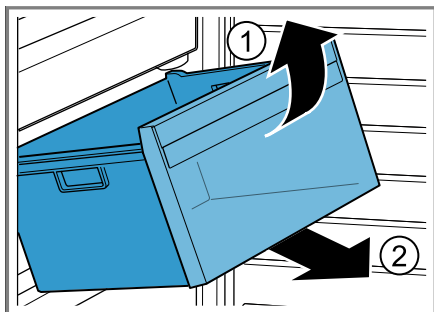
1. Pull out the fruit and vegetable container as far as it will go.

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



### Removing the frozen food container

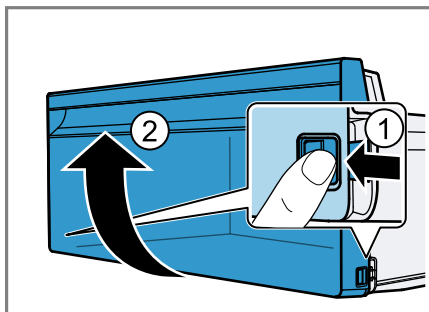
1. Take out the frozen food container as far as it will go.
2. Lift the frozen food container at the front ① and remove it ②.



### Removing the front of the container

You can remove the front of the fruit and vegetable container and frozen food container to facilitate cleaning.

- Press in the snap-in hooks on the side of the container ① and remove the front from the container in a turning motion ②.



## 14 Troubleshooting

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

### ⚠ WARNING



#### Risk of electric shock!



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 or the appliance power cable of this appliance is damaged, it must be replaced with a special power cord or special appliance power cable, which is available from the manufacturer or its Customer Service.

Fault	Cause and troubleshooting
The appliance is not cooling, the displays and lighting are lit.	<p>Showroom mode is switched on.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Carry out the appliance self-test. → <i>Page 43</i></li> <li>✓ Once the appliance self-test has ended, the appliance switches to normal operation.</li> </ul>
The LED lighting does not work.	<p>Different causes are possible.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Call customer service.</li> </ul> <p>The customer service number can be found in the enclosed customer service directory.</p>
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"> <li>▶ Do not open appliance door unnecessarily.</li> </ul> <hr/> <p>External ventilation openings are covered up.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Remove any obstructions from in front of the external ventilation openings.</li> </ul> <hr/> <p>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"> <li>▶ Remove any obstructions from in front of the external ventilation openings.</li> <li>▶ 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.</li> <li>▶ Only open the appliance door as briefly as necessary.</li> <li>▶ Allow hot food and drinks to cool down first before storing in the appliance.</li> </ul>
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"> <li>▶ Only open the appliance door as briefly as necessary.</li> <li>▶ Pack the food airtight or cover it.</li> <li>▶ Allow hot food and drinks to cool down first before storing in the appliance.</li> </ul>

<b>Fault</b>	<b>Cause and troubleshooting</b>
A layer of frost forms on the back wall of the refrigerator compartment.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Always leave some space between the food and the interior walls.</li> </ul>
The warning tone sounds. The door alarm is switched on.	<p>The appliance door is open.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Close the appliance door.</li> </ul>
The temperature differs greatly from the setting.	<p>Different causes are possible.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch off the appliance. → <i>Page 34</i></li> <li>2. Switch the appliance back on after five minutes. → <i>Page 33</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ If the temperature is too warm, check the temperature again after a couple of hours.</li> <li>▶ If the temperature is too cold, check the temperature again on the following day.</li> </ul> </li> </ol>
The base of the refrigerator compartment is wet.	<p>The condensation channel or drainage hole are blocked.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Clean the condensation channel and the drainage hole. → <i>Page 38</i></li> </ul> 
The appliance hums, bubbles, buzzes, gargles, clicks or crackles.	<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. Automatic defrosting is running.</p> <p>No action required.</p>
The appliance makes noises.	<p>Fittings wobble or stick.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Check the removable fittings and, if required, replace these.</li> </ul>
	<p>Bottles or containers are touching.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Move the bottles or containers away from each other.</li> </ul>
	<p>Super function is switched on.</p> <p>No action required.</p>

## 14.1 Power failure

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

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

### Notes

- Open the appliance as little as possible during a power failure

and do not place any other food in the appliance.

- Check the quality of the food immediately after a power failure.
  - Dispose of any frozen food that has defrosted and is hotter than 5 °C.
  - Cook or fry slightly thawed frozen food, and then either consume it or freeze it again.

## 14.2 Conducting an appliance self-test

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

1. Switch off the appliance.  
→ *Page 34*
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. Electrically reconnect the appliance after 5 minutes. → *Page 9*
4. Switch on the appliance.  
→ *Page 33*
5. Within the first 10 seconds after switching on, press and hold > for 3 to 5 seconds until an audible signal sounds.
  - ✓ The appliance self-test starts when the temperature displays light up in succession.
  - ✓ If, at the end of the appliance self-test, 2 audible signals sound and 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, 5 audible signals sound and the temperature display LEDs light up with a different brightness, inform customer service. The LEDs

provide customer service with information about this fault.

---

## 15 Storage and disposal

### 15.1 Taking the appliance out of operation

1. Switch off the appliance.  
→ *Page 34*
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. Clean the appliance. → *Page 38*
5. To guarantee the ventilation inside the appliance, leave the appliance open.

### 15.2 Disposing of old appliance

Valuable raw materials can be re-used by recycling.

#### **WARNING**

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

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

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

#### **WARNING**

##### **Risk of fire!**

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

- ▶ Do not damage the tubes of the refrigerant circuit or the insulation.
1. Unplug the appliance from the mains.

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



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

---

## 16 Customer Service

Detailed information 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.

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

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.

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

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

→ "Appliance", Fig. **1** / **5** Page 31  
 Make a note of your appliance's details and the Customer Service telephone number to find them again quickly.

---

## 17 Technical data

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

→ "Appliance", Fig. **1** / **5** Page 31



A series of horizontal lines for writing, starting with a solid line and followed by alternating solid and dashed lines.

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal grey lines across the entire width of the page, providing a guide for handwriting or typing. The background is a solid off-white color.



# Thank you for buying a !Bosch Home Appliance



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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:  
**[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)**

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

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

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

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

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

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

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**9001909872** (050514)

ar, en