



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



ตู้เย็นที่รวมฟังก์ชันตู้แช่แข็งไว้ด้วยกัน

KGN..

th คู่มือการใช้งาน

ตู้เย็นที่รวมฟังก์ชันตู้แช่แข็งไว้ด้วยกัน

3

th ไทย สารบัญ

กฎระเบียบด้านอาหารและสุขอนามัย	3	ช่องแช่แข็ง	12
คำแนะนำด้านความปลอดภัยและค่าเตือน	3	ความจุในการแช่แข็งสูงสุด	12
ค่าชี้แจงในการจัดเครื่องทิ้ง	6	การแช่แข็งและการจัดเก็บ	12
ข้อกำหนดในการจัดส่ง	6	แช่แข็งอาหารสด	13
พื้นที่ติดตั้ง	6	การแช่แข็งแบบพิเศษ	13
ระมัดระวังอุณหภูมิห้องและการระบายอากาศ ..	7	ละลายอาหารแช่แข็ง	14
เชื่อมต่ออุปกรณ์	7	คุณสมบัติ	14
มาทำความเข้าใจเกี่ยวกับอุปกรณ์กัน	8	ลติ๊กเกอร์ “OK”	15
เปิดอุปกรณ์	9	ปิดใช้เครื่องอุปกรณ์และตัดการเชื่อมต่อ	15
ตั้งค่าอุณหภูมิ	9	ทำความสะอาดอุปกรณ์	15
eco	10	ระบบไฟส่องสว่าง (LED)	16
ฟังก์ชันเสียงเตือน	10	ประหยัดพลังงาน	16
ปริมาณธาตุรี	10	เสียงเวลาทำงาน	17
ช่องแช่	10	แก้ไขปัญหาเล็กน้อยด้วยตัวเอง	18
การทำความเย็นแบบพิเศษ	11	ฝ่ายบริการลูกค้า	20

กฎระเบียบด้านอาหารและสุขอนามัย

เรียนลูกค้าที่เคารพ

เราอยากขอเชิญให้คุณปฏิบัติตามคำแนะนำต่อไปนี้เพื่อป้องกันเชื้อลิสต์เตอเรียในของแช่เพื่อให้เป็นตามกฎระเบียบของฝรั่งเศส

- ทำความสะอาดภายในตู้เย็นเป็นประจำด้วยน้ำยาทำความสะอาดที่อ่อนนุ่ม ซึ่งไม่ทำให้ชิ้นส่วนโลหะเกิดออกซิไดส์ (เช่น น้ำอุนพรอมน้ำยาล้างมือเล็กนอย) หลังจากนั้นก็ให้กำจัดเชื้อบนพื้นผิวที่เหมาะสมโดยใช้น้ำส้มสายชูหรือน้ำมะนาวหรือยามาเช็ดที่วางจำหน่ายในตลาดซึ่งเหมาะสำหรับอุปกรณ์ทำความเย็น (ทดสอบความเข้ากันได้ของชิ้นส่วนโลหะในบริเวณที่ไม่สะอาดตา)
- ก่อนใส่อาหารเข้าไปในช่องแช่ให้เอาบรรจุภัณฑ์สินค้าออกก่อน (ตัวอย่างเช่น กลองกระดาษที่ใส่ถั่วโยเกิร์ต)
- เพื่อป้องกันการปนเปื้อนในอาหารประเภทต่างๆ ให้แยกอาหารออกจากกัน บรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสม หรือบรรจุหีบห่อไว้ในตู้
- เมื่อเตรียมอาหารให้ล้างผักผลไม้ด้วยมือที่ล้างแล้วเท่านั้นล้างมือซ้ำอีกครั้งก่อนเตรียมอาหารครั้งต่อไปล้างมือก่อนรับประทานอาหารทุกครั้ง
- ทำความสะอาดเครื่องใช้ในครัวที่ใช่แล้ว (ทัพพี เขียง มีด เป็นต้น) ก่อนที่จะนำมาใช้อีกครั้ง

คำแนะนำด้านความปลอดภัยและค่าเตือน

ก่อนการใช้งานเครื่อง

โปรดอ่านคู่มือการใช้งานและการประกอบให้เข้าใจโดยถี่ถ้วน! คุณจะได้รับข้อมูลที่สำคัญเกี่ยวกับการตั้งเครื่อง การใช้งาน และการบำรุงรักษาเครื่อง ผลิตภัณฑ์จะไม่รับผิดชอบใด ๆ หากไม่ได้ดำเนินการตามคำแนะนำและค่าเตือนในคู่มือการใช้งาน โปรดเก็บรักษาเอกสารทั้งหมดสำหรับบริการใช้งานในภายหลังหรือสำหรับผู้ใช้งานคนถัดไปไว้ให้ดี

ความปลอดภัยด้านเทคนิค



อันตรายจากการลุกไหม้ สารหล่อเย็น (R600a) ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมแต่ลุกไหม้ได้จะไหลในท่ของวงจรการหล่อเย็นในปริมาณที่เล็กน้อย ซึ่งไม่ทำลายชั้นโอโซนและไม่เพิ่มปรากฏการณ์เรือนกระจก ถาสารหล่อเย็นรั่วไหล ดวงตาอาจได้รับบาดเจ็บหรืออัมพาต

เมื่อมีความเสียหาย

- เก็บอุปกรณ์ให้ห่างจากไฟหรือแหล่งประกายไฟ
- เปิดห้องไว้ให้อากาศถ่ายเทสักครู่หนึ่ง
- ปิดสวิตซ์อุปกรณ์และดึงปลั๊กไฟออก
- แจ้งฝ่ายบริการลูกค้า

ยิ่งอุปกรณ์มีสารหล่อเย็นเป็นปริมาณมากเพียงใด

จะยิ่งต้องมีพื้นที่ว่างมากขึ้นสำหรับติดตั้งอุปกรณ์ในพื้นที่ว่างที่มีขนาดเล็ก อาจทำให้มีกลิ่นผสมก๊าซและอากาศได้ สำหรับสารหล่อเย็นทุก 8 ก .

จะต้องมีพื้นที่ว่างอย่างน้อย 1 ม³ สามารถดูข้อมูลเกี่ยวกับปริมาณสารหล่อเย็นที่ใช้ในอุปกรณ์ของคุณได้จากแถบป้ายที่ติดอยู่ด้านในของอุปกรณ์

ในการติดตั้งอุปกรณ์ ให้ตรวจสอบว่าสายเชื่อมต่อโครงข่ายพันกันหรือชำรุด

หากสายเชื่อมต่อโครงข่ายของอุปกรณ์ชำรุด ต้องเปลี่ยนใหม่โดยผู้ผลิต , ฝ่ายบริการลูกค้า

หรือผู้ที่ได้รับการฝึกอบรมเหมือนกัน การติดตั้งและการซ่อมแซมที่ไม่เหมาะสม อาจทำให้ผู้ใช้ได้รับอันตราย การซ่อมแซมจะทำได้โดยผู้ผลิต

ฝ่ายบริการลูกค้า

หรือบุคคลที่มีคุณสมบัติคล้ายกันเท่านั้น อนุญาตให้ใช้เฉพาะอะไหล่จากผู้ผลิตเท่านั้น

เฉพาะในอะไหล่เหล่านี้ที่ผู้ผลิตจะรับประกันว่าทั้งหมดผ่านการตรวจสอบด้านความปลอดภัยแล้ว

ห้ามใช้หลายข้อเคต

สายไฟต่อขยายหรืออะแดปเตอร์



อันตรายจากการลุกไหม้ เตาเสียบอบเนกประสงค์ที่พกพาได้ หรือแหล่งจ่ายไฟอาจรอนเกินไป

และทำให้เกิดการลุกไหม้

ห้ามวางเตาเสียบอบเนกประสงค์ที่พกพาได้หรือแหล่งจ่ายไฟที่พกพาได้ไว้หลังอุปกรณ์

การใช้งาน

- ห้ามใช้อุปกรณ์ไฟฟ้าภายในอุปกรณ์ต่างๆ (เช่น เครื่องทำความร้อน , เครื่องทำน้ำแข็ง ฯลฯ)
อันตรายจากการระเบิด !
- ห้ามละลายน้ำแข็งหรือทำความสะอาดอุปกรณ์ด้วยเครื่องทำความสะอาดระบบไอน้ำโดยเด็ดขาด !
ไอน้ำอาจเกาะที่ชิ้นส่วนไฟฟ้าและทำให้เกิดไฟฟ้าลัดวงจรได้
อันตรายจากไฟฟ้าช็อต !
- นอกจากข้อความจากผู้ผลิต ห้ามจัดการแรงการละลายน้ำแข็งเพิ่มเติม อันตรายจากการระเบิด !
- ห้ามใช้วัตถุที่แหลมหรือคมเพื่อขูดชั้นน้ำแข็งออก
เนื่องจากอาจทำให้ท่อสารทำความเย็นเสียหายได้ การปนสารทำความเย็นอาจทำให้เกิดประกายไฟหรือก่อให้เกิดการบาดเจ็บที่ดวงตาได้
- ห้ามจัดเก็บผลิตภัณฑ์ใดๆ ที่สามารถติดไฟได้ (เช่น กระป๋องสเปรย์)
และสวนประกอบที่ระเบิดได้
อันตรายจากการระเบิด !
- ห้ามใช้ช็อกเก็ต ลินซ์ก ประตุ เป็นต้น เป็นที่วางเตาหรือเพื่ออุปกรณ์พ่วง
- เพื่อละลายอาหารที่แช่แข็งและทำความสะอาดตู้ทำความเย็น ตู้ตั้งปลั๊กไฟออกหรือปิดสวิตช์ไฟไว้ที่ปลั๊กไฟ ไม่ใช้ที่สายไฟ
- สารแอลกอฮอล์อลูเปอร์เซนต์สูงจะต้องเก็บไว้ในอุปกรณ์ที่ปิดอย่างมิดชิดและวางตั้งขึ้น

- ห้ามให้ชิ้นส่วนพลาสติกและขอบยางประตูเป็นอนุ้ำมันหรือสารหล่อลื่น มีฉนวนชิ้นส่วนพลาสติกและขอบยางประตูจะพ่น
- ห้ามให้ช่องลมเข้าและลมออกถูกบดบังหรือปิดโดยเด็ดขาด
- **ป้องกันความเสี่ยงต่อเด็กและบุคคลที่มีความเสี่ยง :**
บุคคลที่มีความเสี่ยงได้แก่ เด็ก บุคคลที่ทุพพลภาพหรือมีข้อจำกัดในการรับรู้ ตลอดจนบุคคลที่ไม่มีความรู้เพียงพอเกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์อย่างปลอดภัย ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเด็กและบุคคลที่มีความเสี่ยงใดเขาใจถึงอันตรายแล้ว บุคคลที่รับผิดชอบด้านความปลอดภัย ต้องควบคุมดูแลหรือให้คำแนะนำแก่เด็กและบุคคลที่มีความเสี่ยง เฉพาะเด็กที่มีอายุ 8 ปีขึ้นไปสามารถใช้อุปกรณ์นี้ได้ จะต้องให้คำแนะนำแก่เด็ก หากทำความสะอาดและการบำรุงรักษา ห้ามให้เด็กเล่นกับอุปกรณ์นี้เป็นอันตราย
- ห้ามเก็บของเหลวไว้ในขวดและกระป๋องที่ดูแข็งแรง (โดยเฉพาะเครื่องดื่มอัดลม) ขวดและกระป๋องอาจจะระเบิดได้ !
- ห้ามรับประทานอาหารที่ถูกแช่แข็งทันทีที่นำออกจากช่องของแช่แข็ง อันตรายจากการไหม้ของสิ่งที่แช่แข็ง !

- หลีกเลียงไม่ให้มือสัมผัสกับอาหารแช่แข็ง นำแข็งหรือทอระเหย ฯลฯ เป็นเวลานาน อันตรายจากการไหม้ของสิ่งที่แช่แข็ง !

เด็กเล็กในงานบ้าน

- เก็บหีบห่อและชิ้นส่วนให้ห่างจากมือเด็ก อันตรายต่อการขาดอากาศหายใจจากกล่องพับและกระดาษพอยล์ !
- อุปกรณ์ไม่ใช่ของเล่นสำหรับเด็ก !
- อุปกรณ์ที่มีตัวล็อคประตู : เก็บกุญแจให้ห่างจากมือเด็ก !

ข้อบังคับทั่วไป

อุปกรณ์เหมาะสมสำหรับ

- เพื่อแช่เย็นและแช่แข็งของอาหาร
- เพื่อทำน้ำแข็ง

เครื่องนี้ได้รับการออกแบบสำหรับให้ใช้งานภายในบ้านและครัวเรือน มีการตรวจสอบหารอยร้าวในระบบหล่อเย็น

อุปกรณ์นี้ตรงตามข้อบังคับด้านความปลอดภัยที่เกี่ยวข้องของ

สำหรับอุปกรณ์ระบบไฟฟ้าและการลดสัญญาณรบกวนคลื่นวิทยุ

อุปกรณ์นี้ได้รับการออกแบบมาเพื่อให้สามารถใช้ในสถานที่ซึ่งสูงกวาระดับนำทะเลได้สูงสุดถึง 2000 เมตร

คำชี้แจงในการขจัดเครื่องทิ้ง

🚫 กำจัดหีบห่อบรรจุทิ้ง

บรรจุภัณฑ์จะป้องกันอุปกรณ์ของคุณจากความเสียหายจากการขนส่ง

วัสดุทั้งหมดที่ประกอบไม่เป็นพิษต่อสิ่งแวดล้อมและสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้โปรดให้ความร่วมมือด้วย :

กำจัดหีบห่อตามข้อบังคับที่กำหนดไว้สำหรับการรักษาสิ่งแวดล้อม

โปรดสอบถามขอมูลวิธีการกำจัดขยะในปัจจุบันกับผู้จัดการจำหน่ายของคุณหรือในชุมชน

🚫 กำจัดอุปกรณ์เก่า

อุปกรณ์เก่าไม่ใช่ขยะที่ไม่มีค่า!

การกำจัดตามข้อบังคับที่กำหนดไว้สำหรับการรักษาสิ่งแวดล้อมสามารถนำวัสดุที่เป็นมิตรกลับมาใช้ใหม่ได้อีกครั้ง



อุปกรณ์นี้อยู่ภายใต้ข้อกำหนดบังคับกลุ่มประเทศยุโรป 2012/19/EU

เกี่ยวกับอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์และอุปกรณ์เครื่องทำความเย็นอิเล็กทรอนิกส์ (Waste electrical and electronic equipment - WEEE)

ข้อกำหนดบังคับฉบับนี้ว่าด้วยขอบข่ายภายในกลุ่มประเทศยุโรป

สำหรับการส่งคืนและการนำอุปกรณ์เก่ากลับมาใช้ใหม่

⚠️ คำเตือน

สำหรับอุปกรณ์ที่เล็กไซ้

1. ให้ดึงปลั๊กไฟออก
2. แยกสายต่อและเอาออกด้วยปลั๊กไฟ
3. เพื่อป้องกันไม่ให้เด็กเป็นขายนอุปกรณ์ ห้ามดึงช่องลิ้นชักและช่องเก็บออกจากอุปกรณ์!
4. ห้ามให้เด็กเล่นกับอุปกรณ์ที่เล็กไซ้จนโดยเด็ดขาด อันตรายต่อการขาดอากาศหายใจ!

ในเครื่องทำความเย็นมีสารทำความเย็นและในแก๊สชนิดอื่น

จะต้องกำจัดสารทำความเย็นและแก๊สให้ถูกวิธี ห้ามทำลายท่อของวงจรทำความเย็นจนกว่าจะกำจัดอย่างถูกวิธี

ข้อกำหนดในการจัดส่ง

ตรวจสอบชิ้นส่วนทั้งหมดหลังเปิดหีบห่อแล้ว เพื่อความเสียหายจากการขนส่งหรือไม่ หากคุณมีปัญหากรุณาติดต่อตัวแทนจำหน่ายที่คุณซื้อเครื่อง

กรุณาติดต่อตัวแทนจำหน่ายที่คุณซื้อเครื่องหรือติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า หรือติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า ในการนำส่งจะมีสวนประกอบดังต่อไปนี้ :

- อุปกรณ์ที่ติดตั้งเดี่ยว
- คู่มือสมบัติ (ขึ้นอยู่กับรุ่น)
- ถุงพรอมวัสดุประกอบ
- คู่มือการใช้งาน
- คู่มือการติดตั้ง
- สมุดข้อมูลฝ่ายบริการลูกค้า
- เอกสารการรับประกัน
- ข้อมูลเกี่ยวกับกำลังไฟฟ้าที่ใช้และเสียงรบกวน

พื้นที่ติดตั้ง

สำหรับสถานที่ตั้ง

ห้องที่แห้งและมีอากาศถ่ายเทจะเหมาะสม สถานที่ตั้งไม่ควรมีแสงแดดส่องถึงหรือใกล้แหล่งกำเนิดความร้อน เช่น เตา ตัวกำเนิดความร้อน เป็นต้น หากไม่สามารถหลีกเลี่ยงการตั้งเครื่องไว้ข้าง ๓ แหล่งกำเนิดความร้อนได้ ให้ใช้แผนฉนวนหรือเวเนระยะห่างกับแหล่งกำเนิดความร้อนตามข้อมูลดังต่อไปนี้ :

- ห่างจากเตาไฟฟ้าและเตาที่เป็นกระจก 3 ซม .
- กับเตาน้ำมันหรือเตาถ่าน 30 ซม .

พื้นที่สถานที่ตั้งจะต้องไม่อ่อนลงเสริมความแข็งแรงให้กับพื้น

ให้ทำการปรับความไม่เสมอกันของพื้นด้วยกระดาษ

ระยะห่างจากผนัง

ให้ตั้งเครื่องเพื่อให้องศาการเปิดฝาดูอยู่ 90°

ระมัดระวังอุณหภูมิห้องและการระบายอากาศ

อุณหภูมิห้อง

อุปกรณ์ถูกสร้างมาเพื่อคลาสสภาพอากาศที่พิเศษ สามารถใช้งานอุปกรณ์ในอุณหภูมิดังต่อไปนี้ได้ ซึ่งจะขึ้นอยู่กับคลาสสภาพอากาศที่สามารถดูคลาสสภาพอากาศไดบนแถบป้ายภาพ **13**

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

คำชี้แจง :

อุปกรณ์อยู่ในภายในขอบเขตของอุณหภูมิห้องและใช้งานได้เต็มที่ตามคลาสสภาพอากาศให้ไว้ หากมีการใช้งานอุปกรณ์ที่มีคลาสสภาพอากาศ SN ภายในอุณหภูมิที่เย็นกว่า +5 °C อาจทำให้อุปกรณ์เกิดความเสียหายได้

การระบายอากาศ

ภาพ **3**

อากาศด้านข้างผนังและผนังด้านข้างของเครื่องจะร้อนขึ้น

อากาศที่ร้อนขึ้นจะต้องถ่ายเทออกได้อย่างสะดวก ถ้าไม่เช่นนั้นแล้ว ตู้เย็นจะต้องทำงานมากขึ้น สิ่งนี้จะทำให้การใช้กำลังไฟฟ้างสูงขึ้น เพราะฉะนั้น: ห้ามปกปิดหรือปิดช่องลมเขาและลมออกเด็ดขาด !

เชื่อมต่ออุปกรณ์

หลังจากที่ตั้งอุปกรณ์ให้เรียบร้อยแล้ว 1 ชั่วโมง จนกว่าจะนำอุปกรณ์ไปใช้งาน ในระหว่างการใช้งาน อาจเป็นไปได้ที่ในคอมเพรสเซอร์จะมีน้ำมันในระบบ บำรุงความเย็น ก่อนนำมาใช้งานครั้งแรกให้ทำความสะอาดภายในของอุปกรณ์ (ดูบททำความเข้าใจความสะอาดอุปกรณ์)

การต่อระบบไฟฟ้า

ปลั๊กไฟจะต้องอยู่ใกล้กับเครื่องและหลังตั้งอุปกรณ์ จะต้องเข้าถึงได้ง่าย



คำเตือน

อันตรายจากไฟฟ้าช็อต

หากความยาวของสายไฟไม่เพียงพอ

ห้ามใช้หลายช็อคเก็ตหรือสายไฟต่อขยายโดยเด็ดขาด กรุณาติดต่อฝ่ายบริการลูกค้าสำหรับทางเลือกอื่น ๆ แทน

อุปกรณ์ถูกต้องตามคลาสป้องกันระดับ 1

ที่เชื่อมต่ออุปกรณ์ผ่านทางปลั๊กไฟที่ถูกติดตั้งตามข้อกำหนดด้วยสายดินป้องกันที่กระแสไฟฟ้าสลับในขอบเขตจาก 220–240 V/50 Hz ช็อคเก็ตจะต้องป้องกันด้วยฟิวส์ขนาด 10-A จนถึง 16-A

โปรดตรวจสอบในอุปกรณ์ที่ไม่ได้ใช้งานในประเทศแถบยุโรปว่ามีแรงดันไฟฟ้าและประเภทของไฟฟ้าที่มีค่าเข้ากันได้กับระบบจ่ายไฟของคุณ

สามารถดูรายละเอียดไดบนแถบป้าย รูป **13**

อุปกรณ์นี้สอดคล้องกับข้อกำหนดเกี่ยวกับกำลังไฟฟ้าที่ไซ และมีควรวัดติดตั้งระบบป้องกันเพิ่มเติม ซึ่งมีผลบังคับใช้เช่นเดียวกันกับอุปกรณ์ที่เปลี่ยนทดแทน ซึ่งไม่มีควรวัดติดตั้งระบบป้องกันเพิ่มเติม วัตถุประสงค์สำหรับระบบป้องกันเพิ่มเติม เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดกับผู้ใช้จากไฟฟ้าช็อต ในกรณีที่มีปัญหา

ในอาคารที่พักอาศัยซึ่งสร้างขึ้นหลังวันที่ 1

เดือนเมษายน ปี 1975

ช็อคเก็ตทั้งหมดในห้องครัวและรวมถึงในห้องซักล้างจะต้องมีการติดตั้งระบบป้องกันเพิ่มเติม ในอาคารที่พักอาศัยซึ่งสร้างขึ้นก่อนวันที่ 1

เดือนเมษายน ปี 1975

จะมีการติดตั้งระบบป้องกันเพิ่มเติม

สำหรับช็อคเก็ตที่เชื่อมต่ออุปกรณ์

โดยมีการติดตั้งระบบตัดไฟ

โดยมีผลบังคับใช้ดังต่อไปนี้สำหรับทั้งสองกรณี:

- สำหรับข้อบกพร่องที่มีสามขาจะต้องเชื่อมต่อสายฉนวนสีเขียว / เหลืองเข้ากับสายดิน (ที่มีป้ายแสดง \oplus -417-IEC-5019-a)
- ให้ใช้ข้อบกพร่องที่มีสองขาสำหรับปลั๊กที่มีสองขาจะต้องมีการตัดตัวนำสำหรับฉนวนสีเขียว / เหลืองให้ไกลปลั๊กใหม่มากที่สุด

ในกรณีอื่นๆ ทั้งหมด

คุณควรให้เจ้าหน้าที่ระบบไฟฟ้าทำการตรวจสอบดูว่า

จะสามารถใช้งานอุปกรณ์พร้อมระบบการป้องกันเพิ่มเติมอย่างดีที่สุดอย่างไร

“ **องคการไฟฟ้า** ” แนะนำให้ป้องกันตัดไฟที่ระดับ 0.03 แอมแปร์ขึ้นไป

⚠ คำเตือน

ห้ามเชื่อมต่ออุปกรณ์กับปลั๊กประหยัดพลังงานไฟฟ้าโดยเด็ดขาด

สำหรับการใช้งานของอุปกรณ์ของเราสามารถใช้ตัวแปลงไฟกระแสตรงและแบบไซน์สแควร์

ตัวแปลงไฟกระแสตรงจะถูกใช้กับระบบไฟฟ้าพลังงานสะอาดที่ติด

ที่มีการเชื่อมต่อโดยตรงเข้ายังระบบจ่ายไฟสาธารณะ ในโซลูชันการแยกออก (ตัวอย่างเช่น กับเรือหรือกระท่อมบนภูเขา)

ที่ไม่มีการเชื่อมต่อโดยตรงเข้ายังระบบจ่ายไฟสาธารณะ

จะต้องใช้ตัวแปลงกระแสไฟฟ้าตรงที่นำโดยไซน์ส

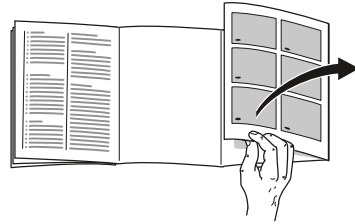
⚠ คำเตือน

อันตรายจากไฟฟ้าช็อต

เครื่องติดตั้งมาพร้อมกับปลั๊กสามขาแบบยุโรป เพื่อที่จะตรวจสอบสายดินในข้อบกพร่องของประเทศนั้น

จะต้องเชื่อมต่ออุปกรณ์กับอะแดปเตอร์ปลั๊กที่เหมาะสม สามารถซื้ออะแดปเตอร์นี้ (ไซเคิลสูงสุดถึง 13 แอมแปร์) กับฝ่ายบริการลูกค้า (เลขที่อะไหล่ 616581)

มาทำความเข้าใจเกี่ยวกับอุปกรณ์กัน



กรุณาเปิดหน้าสไลด์ที่มีรูปภาพประกอบ คู่มือการใช้งานไซเคิลสำหรับอุปกรณ์หลายรุ่น คุณสมบัติของรุ่นอาจเปลี่ยนแปลงได้ ภาพประกอบอาจแตกต่างจากของจริง ภาพ **1**

* อาจแตกต่างกันในแต่ละรุ่น

- A ช่องแช่
- B ช่องแช่แข็ง

- 1-9 ส่วนควบคุม
- 10 ช่องลิ้นชักสำหรับขวดน้ำขนาดเล็ก
- 11 ช่องลิ้นชักสำหรับขวดน้ำขนาดใหญ่
- 12 ระบบไฟส่องสว่าง
- 13* ถาดวางขวด
- 14 ช่องเก็บความเย็น
- 15 ช่องเก็บผักพร้อมตัวควบคุมความชื้น
- 16 ช่องเก็บอาหารแช่แข็ง (เล็ก)

ส่วนควบคุม

ภาพ 2

- 1 **ส่วนแสดงผล alarm**
จะแสดงขึ้น หากอุณหภูมิในอุปกรณ์ร้อนเกินไป
- 2 **ปุ่มตั้งค่าอุณหภูมิของช่องแช่**
ด้วยปุ่มนี้จะตั้งค่าอุณหภูมิในช่องแช่
- 3 **ส่วนแสดงผล Super**
จะสว่างขึ้นหากการทำความเย็นแบบพิเศษทำงานอยู่
- 4 **ส่วนแสดงผลอุณหภูมิของช่องแช่**
ตัวเลขจะสอดคล้องกับอุณหภูมิของแช่ที่ตั้งค่าไว้ในหน่วย °C
- 5 **ส่วนแสดงผล eco**
จะแสดงขึ้น หากได้เปิดโหมด eco ในช่องแช่
- 6 **ปุ่มตั้งค่าอุณหภูมิของช่องแช่แข็ง**
ด้วยปุ่มนี้จะตั้งค่าอุณหภูมิในช่องแช่แข็ง
- 7 **ส่วนแสดงผลช่องแช่แข็ง Super**
จะสว่างขึ้นหากการแช่แข็งแบบพิเศษทำงานอยู่
- 8 **ส่วนแสดงผลอุณหภูมิของช่องแช่แข็ง**
ตัวเลขจะสอดคล้องกับอุณหภูมิของแช่แข็งที่ตั้งค่าไว้ในหน่วย °C
- 9 **ส่วนแสดงผล eco**
จะแสดงขึ้น หากได้เปิดโหมด eco ในช่องแช่แข็ง

เปิดอุปกรณ์

ภาพ 2

1. โปรตเสียบปลั๊กเข้าในซ็อกเก็ต
2. เสียบเต็อนตั้งขึ้นส่วนแสดงผลอุณหภูมิกะพริบ 8
3. โปรตกดที่ปุ่มตั้งค่าอุณหภูมิ 2 เสียงเต็อนจะดับ

หากอุณหภูมิในช่องแช่แข็งถึงค่าที่ตั้งไว้แล้ว ส่วนแสดงผลอุณหภูมิ 8 จะสว่างขึ้น

โรงงานแนะนำการตั้งค่าดังต่อไปนี้ :

- ช่องแช่ : การตั้งคาร์ระดับกลาง
- ช่องแช่แข็ง : -18 °C

จัดเก็บอาหารที่เสียง่ายไว้ในช่องแช่

คำแนะนำในการใช้งาน

- หลังจากเปิดเครื่องแล้ว อาจต้องรอหลายชั่วโมง จนกว่าอุณหภูมิจะถึงระดับที่กำหนดไว้
- ด้วยระบบ NoFrost แบบอัตโนมัติ ช่องแช่แข็งจะไม่มีน้ำแข็งเลย ไม่จำเป็นต้องทำการละลายน้ำแข็งอีกต่อไป
- ด้านหน้าของตู้เครื่องบางส่วนค่อนข้างร้อนง่าย สิ่งนี้จะป้องกันไม่ให้เกิดการควบแน่นของน้ำในบริเวณฝาประตู
- หากไม่สามารถเปิดประตูช่องแช่แข็งได้ทันทีหลังจากปิด ให้ออกสักรุ่นจนแรงดันกลับคืนสู่สภาพปกติ

ตั้งค่าอุณหภูมิ

ช่องแช่

สามารถตั้งค่าอุณหภูมิได้ตั้งแต่ +2 °C จนถึง +8 °C

หากดูปุ่มตั้งค่าอุณหภูมิ 2 ซ้ำ , จนกว่าอุณหภูมิช่องแช่จะตั้งค่าตามที่ต้องการ ค่าที่ตั้งไว้ล่าสุดจะถูกบันทึกอุณหภูมิที่ตั้งค่าไว้จะถูกแสดงบนส่วนแสดงผลอุณหภูมิ 4

คำชี้แจง :

เพื่อให้ได้อุณหภูมิที่เลือกไว้

ให้คุณเปิดช่องระบายอากาศขนาด 1/3 ภาพ 6

ช่องแช่แข็ง

สามารถตั้งค่าอุณหภูมิได้ตั้งแต่ -16 °C จนถึง -24 °C

หากดูปุ่มตั้งค่าอุณหภูมิ 6 บ่อย ๆ

จนกว่าอุณหภูมิช่องแช่แข็งจะตั้งค่าตามที่ต้องการ ค่าที่ตั้งไว้ล่าสุดจะถูกบันทึกอุณหภูมิที่ตั้งค่าไว้จะถูกแสดงบนส่วนแสดงผลอุณหภูมิ 8

ทางโรงงานขอแนะนำการตั้งค่าในช่องแช่แข็งของ -18 °C:

eco

อุปกรณ์จะสลับเป็นโหมดประหยัดพลังงานด้วยฟังก์ชัน eco

อุปกรณ์จะตั้งค่าระดับอุณหภูมิต่อไปนี้โดยอัตโนมัติ:

- ช่องแช่ : + 8 °C
- ช่องแช่แข็ง : - 16 °C

เปิดโหมด eco

กดปุ่มตั้งค่าอุณหภูมิ 6

หน้าจอทราฟฟิกจะแสดงผลแสดง "eco"

ฟังก์ชันเสียงเตือน

ภาพ 2

การแจ้งเตือนที่ฝา

การแจ้งเตือนที่ฝา (เสียงต่อเนื่อง) จะทำงานหากเปิดประตูอุปกรณ์ไว้นานกว่าหนึ่งนาที เสียงเตือนจะดับลงเมื่อปิดฝาเครื่อง

การแจ้งเตือนอุณหภูมิ

เสียงเตือนอุณหภูมิจะเปิดเมื่อช่องแช่แข็งร้อนเกินไปและอาหารแช่แข็งอยู่ในระดับอันตราย ส่วนแสดงอุณหภูมิจะพริบภาพ 2/8

เสียงเตือนสามารถเปิดได้โดยไม่อันตรายต่ออาหารแช่แข็งดังนี้:

- ในการนำอุปกรณ์มาใช้งาน
- ในการเก็บอาหารสดปริมาณมาก
- ในการเปิดประตูช่องแช่แข็งนานเกินไป

คำชี้แจง :

ไม่ควรแช่แข็งอาหารที่ผ่านการละลายอีกครั้ง หลังจากการปรุงอาหารสำเร็จรูปก่อน (ต้มหรือผัด) คุณจึงสามารถแช่แข็งได้อีกครั้ง ห้ามใช้เวลากារเก็บรักษาอาหารสูงสุด

ปิดเสียงเตือน

ภาพ 2

กดปุ่มตั้งค่าอุณหภูมิ 6 เพื่อปิดเสียงเตือน

ปริมาณสารสุทธิ

ข้อมูลสำหรับปริมาณสารสุทธิสามารถดูได้ที่บนแถบป้ายที่อยู่อุปกรณ์ของคุณ ภาพ 13

ใช้ความจุในการแช่แข็ง

เพื่อรองรับปริมาณอาหารแช่แข็งได้สูงสุด สามารถถอดช่องเก็บออกได้ คุณสามารถเรียงอาหารโดยตรงกับที่ชั้นวางหินและพื้นช่องแช่แข็งได้

คำชี้แจง :

หลีกเลี่ยงการสัมผัสระหว่างอาหารและผนัง มิฉะนั้นวัฏจักรลมจะได้รับผลกระทบ อาหารหรือบรรจุภัณฑ์สามารถแข็งติดผนังได้

นำชิ้นส่วนตกแต่งออก

ดึงช่องเก็บอาหารแช่แข็งจนถึงตัวล้อคออก ยกมาด้านหน้าและเอาออก ภาพ 9

ช่องแช่

ช่องแช่เหมาะอย่างยิ่งเป็นสถานที่จัดเก็บสำหรับเนื้อสัตว์สด ผลผลิตที่ทำจากนม ไช้ อาหารสำเร็จรูป และอาหารที่ผ่านการอบ

ข้อควรระวังในการเก็บรักษา

- จัดเก็บอาหารที่สดและยังไม่เสียไว้ เพื่อคงคุณภาพและความสดไว้ให้นานยิ่งขึ้น
- สำหรับอาหารสำเร็จรูปและอาหารกระป๋องที่บรรจุมาโดยผลิต ควรใส่ใจวันที่หมดอายุหรือไม่ควรเกินอายุที่ใช้งานได้
- เพื่อคงกลิ่น สีและความสดของอาหาร จะต้องใส่อาหารไว้ในหีบห่ออย่างมิดชิดก่อนจัดแบ่งประเภท การส่งผ่านรสชาติและการเปลี่ยนสีของชิ้นส่วนพลาสติกในช่องแช่จะถูกหลีกเลี่ยงเพราะสิ่งนี้
- อาหารและเครื่องดื่มที่ยังอุ่นอยู่ ควรวางทิ้งไว้ให้เย็นลงสักครู่ แล้วจึงใส่เข้าไปในอุปกรณ์

คำชี้แจง :

ห้ามให้ช่องระบายลมถูกขัดขวางด้วยอาหาร เพื่อไม่ทำให้วงจรลมบกพร่อง อาหารที่ถูกวางไว้ในช่องระบายลมโดยตรงสามารถแช่แข็งได้จากลมเย็นที่เสีย

ข้อควรระวังของโซนทำความเย็นในช่องแช่

ระบบถ่ายเทอากาศในช่องแช่ทำให้เกิดโซนที่มีความเย็นแตกต่างกัน :

- โซนที่เย็นที่สุดคืออยู่ด้านหลังของช่องระบายลมและในชั้นจัดเก็บความเย็น ภาพ 1/14

คำชี้แจง :

ให้เก็บอาหารที่เสียบ่าย (เช่น ปลา ไส้กรอก เนื้อ) ไว้ในโซนที่เย็นที่สุด

- โซนที่ร้อนที่สุดอยู่ที่ด้านบนสุดของประตู

คำชี้แจง :

ให้เก็บซีลแช่แข็งและเนยไว้ในโซนที่ร้อนที่สุด ซีลแช่แข็งอาจมีกลิ่นแรงขึ้น และเนยยังคงสามารถป้ายได้

ช่องเก็บผักพร้อมตัวควบคุมความชื้น**ภาพ 7**

เพื่อให้ได้อุณหภูมิในการจัดเก็บสำหรับผลไม้และผักที่เหมาะสม คุณสามารถตั้งค่าความชื้นในอากาศในกล่องเก็บผักได้ดังนี้ :

- ผักทั่วไปที่มีน้ำหนักรกปนหรือน้ำหนักน้อย - ปรับความชื้นให้สูงขึ้น
- ผลไม้ทั่วไปที่มีน้ำหนักรกปนหรือน้ำหนักมาก - ปรับความชื้นให้ต่ำขึ้น

คำชี้แจง :

- เพื่อให้ได้คุณภาพและกลิ่นที่ดีที่สุดภายนอกตู้เย็น ควรจัดเก็บผลไม้ที่ไวต่อความเย็น (เช่น ลิ้นปี่ กล้วย มะละกอ และผลไม้มีรสเปรี้ยว) และผัก (เช่น มะเขือ แตงกวา บวบ พริก มะเขือเทศ และมันฝรั่ง) ไว้ที่อุณหภูมิประมาณ +8 °C ถึง +12 °C

- อาจเกิดการควบแน่นขึ้นในช่องเก็บผักได้ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับปริมาณการเก็บและสินค้าที่เก็บ จัดตั้งน้ำที่ควบแน่นด้วยผ้าแห้งและปรับความชื้นในช่องเก็บผักด้วยตัวควบคุมความชื้น

ช่องเก็บความเย็น**ภาพ 6**

ในช่องแช่เย็นจะมีอุณหภูมิต่ำกว่าช่องแช่ อาจปรากฏอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 0 °C

เหมาะอย่างยิ่งสำหรับเก็บปลา เนื้อ และไส้กรอกไม่เหมาะสำหรับสลัดและผักและอาหารที่ไวต่อความเย็น

อุณหภูมิของชั้นจัดเก็บความเย็นสามารถเปลี่ยนได้ด้วยความช่วยเหลือของช่องเปิดระบายอากาศ ดันอุณหภูมิไปด้านบน เพื่อทำลดอุณหภูมิลง ดันอุณหภูมิไปด้านล่าง

เพื่อทำให้อุณหภูมิเพิ่มมากขึ้น ภาพ 6

การทำความเย็นแบบพิเศษ

ในการทำความเย็นแบบ Super จะทำให้ช่องแช่มีความเย็นเท่าที่เป็นไปได้นานประมาณ 15 ชั่วโมง

หลังจากนั้นอุปกรณ์จะเปลี่ยนเป็นอุณหภูมิที่ตั้งค่าไว้ก่อนทำความเย็นแบบ Super โดยอัตโนมัติ เปิดการทำความเย็นแบบ Super เช่น :

- ก่อนการเก็บอาหารปริมาณมาก
- เพื่อแช่เย็นแบบเร็วสำหรับเครื่องดื่ม

คำชี้แจง :

เมื่อเปิดการทำความเย็นแบบพิเศษ อาจเกิดเสียงการทำงานเพิ่มขึ้น

เปิดและปิด**ภาพ 2**

กดปุ่มตั้งค่าอุณหภูมิ 2 ซ้ำ จนกว่าสวิตช์แสดงผลจะแสดง Super 3

ช่องแช่แข็ง

ใช้งานช่องแช่แข็ง

- เพื่อจัดเก็บอาหารแช่แข็ง
- เพื่อทำก้อนน้ำแข็ง
- เพื่อแช่แข็งอาหาร

คำชี้แจง :

โปรดใส่ใจว่าประตูช่องแช่แข็งปิดอยู่เสมอ !
อาหารแช่แข็งจะละลายกับประตูที่เปิดและช่องแช่
แข็งจะปกคลุมไปด้วยน้ำแข็งอย่างหนัก
นอกจากนี้ :
การเปลี่ยนแปลงพลังงานด้วยการใช้กำลังไฟฟ้าสูง !

ความจุในการแช่แข็งสูงสุด

ข้อมูลเกี่ยวกับความจุช่องแช่แข็งสูงสุดใน 24
ชั่วโมง สามารถดูได้จากแถบป้าย ภาพ 13

ข้อกำหนดสำหรับความจุในการแช่ แข็งสูงสุด

- ให้เปิดการแช่แข็งแบบ Super
ก่อนการใส่อาหารสด (ดูบทการแช่แข็งแบบ
Super)
- ให้เอาช่องเก็บออก
เรียงอาหารโดยตรงที่ชั้นวางและพื้นที่ช่องแช่แข็ง
- ให้แช่แข็งอาหารปริมาณมากโดยเฉพาะอย่างยิ่ง
ในช่องบนสุด
ซึ่งจะเป็นช่องที่สามารถแช่แข็งได้อย่างรวดเร็ว
และรวมทั้งมีความเย็นจัดอีกด้วย

การแช่แข็งและการจัดเก็บ

การซื้ออาหารแช่แข็ง

- บรรจุภัณฑ์จะต้องไม่เสียหาย
- ลังเกิดวันหมดอายุด้วย
- ตู้แช่แข็งของร้านจะต้องมีค่าอุณหภูมิอยู่ที่ –
18 °C หรือต่ำกว่า
- พยายามขนอาหารแช่แข็งในกระเป๋ารักษาความ
เย็นและวางเขาในช่องแช่แข็งทันที

ให้ระวังในการจำแนกประเภท

- ให้แช่แข็งอาหารปริมาณมากโดยเฉพาะอย่างยิ่ง
ในช่องบนสุด
ซึ่งจะเป็นช่องที่สามารถแช่แข็งได้อย่างรวดเร็ว
และรวมทั้งมีความเย็นจัดอีกด้วย
- อาหารชิ้นใหญ่ให้แบ่งไว้ในช่องต่าง ๆ
หรือกล่องจัดเก็บอาหารแช่แข็ง

คำชี้แจง :

ห้ามให้อาหารแช่แข็งสัมผัสกับอาหารสดที่เตรียม
มาแช่แข็ง หากเป็นไปได้
ให้จัดสรรพื้นที่ในช่องเก็บสำหรับแช่แข็งอาหาร
อื่น ๆ

จัดเก็บอาหารแช่แข็ง

เลื่อนใส่กล่องจัดเก็บอาหารแช่แข็งจนถึงตัวล็อค
เพื่อให้ได้วัฏจักรลมที่ไรที่ดี

แช่แข็งอาหารสด

แช่แข็งเฉพาะอาหารสดและอาหารที่ยังไม่ผ่านการปรุงสุกเท่านั้น

เพื่อรักษาสารอาหาร กลิ่นและสีให้ดี ควรจะลวกผักก่อนทำการแช่แข็ง ไม่สามารถลวกมะเขือ พริกหยวก ชูคินีและหน่อไม้ฝรั่งได้ งานเขียนเกี่ยวกับการแช่แข็งและการลวกสามารถหาได้ในร้านหนังสือ

คำชี้แจง :

ห้ามลวกผักอาหารที่กำลังจะนำแช่แข็งเรียบร้อยแล้ว

- อาหารที่เหมาะสมสำหรับการแช่แข็งคือ :
อาหารที่ผ่านการอบ ปลาและอาหารทะเล เนื้อ เนื้อสัตว์ป่า สัตว์ปีก ผัก ผลไม้ สมุนไพร ไข่ ไม่มีเปลือก ผลิตภัณฑ์จากนม อย่างเช่น ชีส เนยและนมข้น อาหารสำเร็จรูปและเศษอาหาร เช่น ซุป อาหารคั้น เนื้อและปลาสุก อาหารจากมันฝรั่ง แคลเซียมโรลและของหวาน
- อาหารที่ไม่เหมาะสำหรับการแช่แข็งคือ :
ชนิดของผักที่ปกติบริโภคสด ๆ เช่น สลัดหรือหัวไชเท้า ไข่ปรุงรวมเปลือก องุ่น แอปเปิ้ลทั้งลูก ลูกแพร์และลูกพีช ไข่ต้มสุก โยเกิร์ต นมชนิดแข็ง ชวาครีม ครีมเฟรชและมายองเนส

บรรจุอาหารแช่แข็งในหีบห่อ

ห่ออาหารไม่ให้อากาศเข้า

เพื่อคงรสชาติของอาหารหรือไม่ทำให้อาหารแห้ง

1. เก็บอาหารไว้ในหีบห่อให้มิดชิด
2. โล่อากาศออก
3. ปิดบรรจุภัณฑ์ให้แน่นหนา
4. เขียนรายการอาหารและวันที่แช่แข็งไว้บนหีบห่อ

ที่เหมาะสมเป็นบรรจุภัณฑ์คือ :

ฟอยล์พลาสติก ฟอยล์ทอจากโพลีเอทิลีน ฟอยล์อลูมิเนียม กลองเก็บอาหารแช่แข็ง ผลิตภัณฑ์เหล่านี้สามารถซื้อได้ในร้านค้าเฉพาะ

ที่ไม่เหมาะสมเป็นบรรจุภัณฑ์คือ :

กระดาษห่อ กระดาษพาทเมนต์ กระดาษแก้ว ถุงใส่ขยะ และถุงซอปปิงที่ใสแล้ว

วัสดุที่เหมาะสมสำหรับปิดคือ :

ยางรัด ฟิล์มพลาสติก เส้นด้าย เทปกาที่ทนต่ออากาศเย็น หรืออื่น ๆ ที่คล้ายกัน ถุงและฟอยล์ทอจากโพลีเอทิลีนสามารถละลายได้ ด้วยเครื่องเชื่อมฟอยล์

ระยะเวลาที่สามารถเก็บรักษาของอาหารแช่แข็ง

ระยะเวลาที่สามารถเก็บรักษาขึ้นอยู่กับประเภทของอาหาร

ในอุณหภูมิที่ -18 °C:

- ปลา ไส้กรอก อาหารสำเร็จรูป อาหารที่ผ่านการอบ :
สูงสุด 6 เดือน
- ชีส อาหารจำพวกสัตว์ปีก เนื้อ :
สูงสุด 8 เดือน
- ผัก ผลไม้ :
สูงสุด 12 เดือน

การแช่แข็งแบบพิเศษ

อาหารควรแช่แข็งให้เร็วที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้ เพื่อให้อาหารมี สารอาหาร รูปลักษณ์ และรสชาติคงอยู่

ให้คุณเปิดการแช่แข็งแบบ Super

ก่อนสักสองสามชั่วโมงก่อนจะวางอาหารสด เพื่อหลีกเลี่ยงการเพิ่มระดับอุณหภูมิที่ไม่คาดคิดไว้ โดยทั่วไป 4-6 ชั่วโมงก็เพียงพอแล้ว

เครื่องจะทำงานหลังจากการเปิดตลอด

ในช่องแช่แข็งอุณหภูมิจะเย็นมาก

พวกเขาจะใช้ความจุของแช่แข็งจนเต็ม ให้เปิดการแช่แข็งแบบ Super ก่อนใส่สินค้าสด 24 ชั่วโมง

อาหารขนาดเล็ก (มากที่สุดถึง 2 กก.) สามารถแช่แข็งได้โดยไม่ต้องใช้การแช่แข็งแบบ Super

คำชี้แจง :

เมื่อเปิดการแช่แข็งแบบ Super อาจเกิดเสียงทำงานเพิ่มขึ้น

เปิดและปิด**ภาพ 2**

กดปุ่มตั้งค่าอุณหภูมิ 6 ชั่วโมงกว่าส่วนแสดงผลจะแสดง Super 7 การแช่แข็งแบบพิเศษจะปิดหลังจากประมาณ 2 1/2 วันโดยอัตโนมัติ

ละลายอาหารแช่แข็ง

ขึ้นอยู่กับประเภทและเหตุผลในการใช้งานที่คุณสามารถเลือกระหว่างความเป็นไปได้ต่าง ๆ ดังต่อไปนี้ :

- ที่อุณหภูมิห้อง
- ในตู้เย็น
- ในเตาอบไฟฟ้าที่มี / ไม่มีพัดลมลมร้อน
- ในเครื่องไมโครเวฟ

**ระวัง !**

ไม่ควรแช่แข็งอาหารที่ผ่านการละลายอีกครั้ง หลังจากการปรุงอาหารสำเร็จรูปก่อน (ต้มหรือผัด) คุณจึงสามารถแช่แข็งได้อีกครั้ง ห้ามใช้เวลาการเก็บรักษาอาหารของอาหารแช่แข็งสูงสุด

คุณสมบัติ**ช่องลินชักและช่องเก็บ**

คุณสามารถปรับเปลี่ยนชั้นวางของห้องภายในและช่องเก็บของประตูได้ตามที่คุณต้องการ : ดึงชั้นวางมาตามหนา ทำให้อยู่บนลงและเอียงไปด้านข้าง ยกช่องเก็บและนำออกมา

คุณสมบัติพิเศษ

(อาจแตกต่างกันในแต่ละรุ่น)

ถาดวางขวด**ภาพ 5**

คุณสามารถวางขวดได้อย่างปลอดภัยในถาดวางขวด

ถาดน้ำแข็ง**ภาพ 11**

1. เติมถาดน้ำแข็งด้วยน้ำดื่ม ¾ และใส่ไว้ในช่องแช่แข็ง
2. แยกถาดน้ำแข็งที่แข็งติดด้วยวัตถุที่อ่อนนุ่ม (ตามฉับซอน)
3. เพื่อแยกน้ำแข็งก่อนออกจากถาดน้ำแข็ง ให้ถือไว้ใต้น้ำหรือปิดถาดเล็กน้อย

ตารางแช่แข็ง**ภาพ 10**

เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้คุณภาพของอาหารแช่แข็งลดลง อย่าละลายระยะเวลานานกว่าการเก็บรักษาอาหาร ตัวเลขในสัญลักษณ์จะแจ้งระยะเวลาในการจัดเก็บ ที่อนุญาตเป็นเดือนสำหรับอาหารแช่แข็ง โปรดระมัดระวังวันที่ผลิตหรือวันหมดอายุในอาหาร พร้อมรับประทานแช่แข็งให้เป็นปกติ

แพ็คน้ำแข็ง

ในกรณีที่ไฟดับหรือเหตุขัดข้อง แพ็คน้ำแข็งจะช่วยทำให้ความรอนของอาหารแช่แข็งที่จัดเก็บช้าลงระยะเวลาการจัดเก็บจะนานสุด ถาดวางแพ็คน้ำแข็งไปบนชั้นบนสุดบนอาหาร สามารถนำแพ็คน้ำแข็งออกมาเพื่อให้อาหารเย็นชั่วคราวได้ อย่างเช่น ในกระเป๋าเก็บความเย็น

ชุดอาหารเข้า**ภาพ 12**

สามารถถอดและเติมช่องเก็บของชุดอาหารเข้าได้ ที่ละช่อง

สติ๊กเกอร์ “OK”

(อาจแตกต่างกันในแต่ละรุ่น)

คุณสามารถตรวจสอบได้ด้วยสติ๊กเกอร์ “OK” ว่าในชั้นวางตู้เย็นมีพื้นที่อุณหภูมิที่แนะนำปลอดถี่ยสำหรับอาหารที่ +4 °C หรือเย็นกว่าแลหรือยัง ถ้าวัดอุณหภูมิไม่แสดง “OK” ให้ลดอุณหภูมิตามขั้นตอน

คำชี้แจง :

หลังจากการนำอุปกรณ์มาใช้งาน อาจใช้เวลา 12 ชั่วโมงเพื่อได้รับอุณหภูมิที่ตั้งค่าไว้



การตั้งค่าที่ถูกต้อง

ปิดใช้เครื่องอุปกรณ์และตัดการเชื่อมต่อ

ปิดอุปกรณ์

ดึงปลั๊กไฟออกหรือปิดสวิตช์ฟิวส์ ตู้เย็นจะปิด

ตัดการเชื่อมต่ออุปกรณ์

เมื่อคุณไม่มีการใช้งานอุปกรณ์เป็นเวลานาน :

1. ดึงปลั๊กไฟออกหรือปิดสวิตช์ฟิวส์
2. ทำความสะอาดอุปกรณ์
3. เปิดประตูเครื่องไว้

ทำความสะอาดอุปกรณ์

⚠️ ระวัง !

- ห้ามใช้วัสดุที่มีเม็ดทราย คลอไรด์ หรือกรดผสม ให้ใช้น้ำยาทำความสะอาดและสารละลายยาแทน
 - ห้ามขัดถูหรือใช้ฟองน้ำหยาบ อาจมีการกัดกร่อนเกิดขึ้นบนพื้นผิวที่เป็นโลหะ
 - ห้ามทำความสะอาดช่องลิ้นชักและช่องเก็บในเครื่องล้างจาน
- ชิ้นส่วนอาจมีการเปลี่ยนรูปได้ !

ห้ามให้นำไปทำความสะอาดเข้าไปในส่วนต่าง ๆ ดังต่อไปนี้ :

- ส่วนควบคุม
- ระบายไฟส่องสว่าง
- ช่องระบายอากาศ
- ช่องเปิดของลูกกลิ้งกวาดน้ำส่วนเกิน

ดำเนินการดังต่อไปนี้ :

1. ดึงปลั๊กไฟออกหรือปิดสวิตช์ฟิวส์
2. นำเอาอาหารแช่แข็งออกมาและวางไว้ในพื้นที่ที่ยื่น วางแพ็คน้ำแข็ง (ถ้ามี) บนอาหาร
3. ห้ามให้น้ำชะล้างเข้าไปในส่วนควบคุมไฟส่องสว่าง ช่องเปิดการระบายอากาศหรือในช่องเปิดของลูกกลิ้งกวาดน้ำส่วนเกิน !
เช็ดทำความสะอาดอุปกรณ์ด้วยผ้านุ่มชุบน้ำพออุ่น และผสมน้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์ pH เป็นกลางเล็กน้อย
4. เช็ดทำความสะอาดอย่างหุ่มประตูโดยใช้น้ำเท่านั้น และเช็ดให้แห้ง
5. หลังจากทำความสะอาดให้เชื่อมต่ออุปกรณ์อีกครั้ง
6. ใส่อาหารแช่แข็งอีกครั้ง

คุณสมบัติ

สำหรับการทำความสะอาดสามารถถอดชิ้นส่วนเคลื่อนที่ทุกชิ้นของเครื่องได้

ถอดชั้นวางในประตูออก

ภาพ 4

ยกชั้นวางขึ้นด้านบนและถอดออก

ดึงชั้นวางแก้วออก

ดึงชั้นวางแก้วออกมาด้านหน้าและเอาออก

ยกช่องเก็บออก

ภาพ 8

ดึงช่องเก็บจนถึงตัวล้อคออก

ยกมาด้านหน้าและเอาออก

เอาช่องเก็บอาหารแช่แข็งออกมา

ภาพ 9

ดึงช่องเก็บอาหารแช่แข็งจนถึงตัวล้อคออก

ยกมาด้านหน้าและเอาออก

ระบบไฟส่องสว่าง (LED)

อุปกรณ์ของคุณได้รับการติดตั้งไฟ LED

ที่ไม่ต้องมีการบำรุงรักษา

การซ่อมแซมไฟส่องสว่างจะกระทำได้โดยฝ่ายบริการลูกค้าหรือแรงงานเชี่ยวชาญที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น

ประหยัดพลังงาน

- ตั้งเครื่องไว้ในห้องที่แห้งและมีอากาศถ่ายเท อุปกรณ์ไม่ควรจะตั้งไว้ตากแดดหรือใกล้แหล่งกำเนิดความร้อน (เช่น ตัวกำเนิดความร้อน เต้า) หากเป็นไปได้ ให้คุณใช้แผ่นฉนวน
- อาหารที่ยังอุ่นอยู่และเครื่องดื่ม ควรวางทิ้งไว้ให้เย็นลงสักครู่ แล้วจึงใส่เข้าไปในอุปกรณ์
- เพื่อละลายอาหารแช่แข็ง ให้วางไว้ในช่องแช่แข็งความเย็นของอาหารแช่แข็งเพื่อให้อาหารเย็นลง
- ให้เปิดอุปกรณ์ในระยะเวลาสั้น ๆ เท่าที่จะเป็นไปได้
- เพื่อให้ได้พลังงานที่ได้รับต่ำที่สุด : ให้เว้นระยะห่างผนังด้านข้างสักเล็กน้อย
- การปรับเปลี่ยนของชิ้นส่วนประกอบไม่มีผลต่อพลังงานที่ได้รับของอุปกรณ์

เสียงเวลาทำงาน

เสียงรบกวนปกติมาก

คำชี้แจง :

ถ้าเปิดการแข่งแบบ Super อาจเกิดเสียงทำงานเพิ่มขึ้น

เสียงกริ่ง

มอเตอร์กำลังทำงาน (ตัวอย่างเช่น เครื่องทำน้ำเย็น พัดลม)

เสียงฟองน้ำ ฮัมหรือไหลริน

สารทำความเย็นไหลผ่านท่อ

เสียงคลิก

มอเตอร์ ลีวิตซ์ หรือวาล์วแม่เหล็ก เปิด / ปิด

เสียงแตกหัก

จะมีการละลายน้ำโดยอัตโนมัติ

หลีกเลี่ยงเสียงรบกวน

เครื่องตั้งไม่เสมอกัน

จัดวางเครื่องด้วยความช่วยเหลือจากเครื่องมือวัดระดับ เพื่อให้การติดตั้งอุปกรณ์สมดุล
ใช้ฐานยางแบบสกรูรวมด้วยหรือวางลึงของไว้ด้านล่าง

เครื่อง " เปิดอยู่ "

ขยับเครื่องออกจากเฟอร์นิเจอร์หรือเครื่องใช้อื่น ๆ ที่ติดกัน

ช่องเก็บหรือชั้นวางสั้นหรือติดขัด

ตรวจสอบทุกชิ้นส่วนที่สามารถนำออกได้และใส่กลับเขาไปอีกครั้ง

ขวดและภาชนะสัมผัสกัน

ขยับขวดและภาชนะออกจากกันเบา ๆ

แก้ไขปัญหาเล็กน้อยด้วยตัวเอง

ก่อนที่ทีมจะติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า :

ให้คุณตรวจสอบว่าสามารถแก้ไขเหตุขัดข้องตามคำแนะนำเองได้หรือเปล่า
คุณจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการขอแนะนำจากฝ่ายบริการลูกค้าเอง –
และแม่ในระหว่างช่วงรับประกันก็ตาม !

เหตุขัดข้อง	สาเหตุที่อาจเป็นไปได้	วิธีแก้
อุณหภูมิแตกต่างจากที่ตั้งค่าไว้อย่างมาก		ในบางกรณีถ้าปิดเครื่องไว้เป็นเวลา 5 นาทีก็เพียงพอแล้ว หากลอุณหภูมิร้อนเกินไป ให้คุณตรวจสอบภายในไม่กี่ชั่วโมงว่ามีอุณหภูมิสูงเกินไปหรือไม่ หากลอุณหภูมิเย็นเกินไป ให้ตรวจสอบอุณหภูมิในวันถัดไปอีกครั้ง
เสียงเตือนดังขึ้น ส่วนแสดงอุณหภูมิกะพริบ ภาพ 2/8	ขอผิดพลาด - อุณหภูมิในช่องแช่แข็งร้อนเกินไป! อันตรายต่ออาหารแช่แข็ง เปิดอุปกรณ์แล้ว	เพื่อปิดเสียงเตือน ให้กดปุ่มตั้งค่าอุณหภูมิกภาพ 2/6
	ช่องลมเข้าและลมออกโดนปกปิด	ตรวจสอบช่องลมเข้าและลมออกให้ปราศจากสิ่งกีดขวาง
	จัดวางอาหารในการแช่แข็งในครั้งเดียวกันจำนวนมากเกินไป	ห้ามละลายความจุในการแช่แข็งสูงสุด
		หลังจากแก้ไขปัญหาแล้ว ส่วนแสดงอุณหภูมิกะพริบ
อุณหภูมิต่ำเกินไป	เปิดอุปกรณ์บ่อย	ห้ามเปิดอุปกรณ์โดยไม่จำเป็น
	ช่องลมเข้าและลมออกโดนปกปิด	ขจัดสิ่งกีดขวาง
	แช่แข็งอาหารสดปริมาณมาก	ห้ามละลายความจุในการแช่แข็งสูงสุด
ไฟส่องสว่างไม่ทำงาน	ไฟ LED ไม่ทำงาน	ดูระบบไฟส่องสว่าง (LED)
	เปิดเครื่องไว้นานเกินไป	หลังจากปิดและเปิดอุปกรณ์ไฟส่องสว่างจะติดอีกครั้ง
	ไฟส่องสว่างจะดับในประมาณ 10 นาที	
แสงสว่างของส่วนควบคุมลดลง	หากไม่ได้ใช้อุปกรณ์ในระยะหนึ่ง ส่วนแสดงผลของส่วนควบคุมจะเปลี่ยนเป็นโหมดประหยัดพลังงาน	ทันทีที่ใช้อุปกรณ์อีกครั้ง อย่างเช่น เปิดประตู ส่วนแสดงผลจะเปิดระบบไฟส่องสว่างจะทำงานตามปกติ
ไม่มีส่วนแสดงผลที่ติดสว่าง	ไฟดับ ; ฟิวส์ขาดหรือเสียบปลั๊กไฟไม่แน่น	เชื่อมต่อปลั๊กไฟ ตรวจสอบว่ามีไฟฟ้าหรือเปล่า และตรวจสอบฟิวส์อีกครั้ง

เหตุขัดข้อง	สาเหตุที่อาจเป็นไปได้	วิธีแก้
อุปกรณ์ไม่เย็นลง ส่วนแสดงอุณหภูมิและไฟจะ ติดสว่าง	เปิดโหมดแสดงผลแล้ว	กดปุ่มตั้งค่าอุณหภูมิ ภาพ 2/2 ค้างไว้ 10 วินาที จนกว่าจะได้ยินเสียงยืนยัน ให้คุณตรวจสอบหลังจากนั้นสักครู่หนึ่งว่าอุปกรณ์ของคุณเย็นหรือเปล่า
เปิดประตูของแช่แข็งไว้นาน เกินไป จะไม่ถึงระดับอุณหภูมิอีกต่อไป	เครื่องระเหย (เครื่องทำความเย็น) ในระบบ NoFros ปกคลุมไปด้วยน้ำแข็งอย่าง หนัก จนไม่สามารถละลายน้ำแข็ง โดยอัตโนมัติได้	เพื่อละลายน้ำแข็งของเครื่องระเหย ให้นำชั้นวางพร้อมอาหารแช่แข็งออกและแยก กำจัดวางไว้ในสถานที่เย็นอย่างดี ปิดเครื่องและขยับออกจากผนัง เปิดประตูเครื่องไว้ หลังจากประมาณ 20 นาที น้ำที่ละลายจะไหลลงสู่ถาดระเหยด้านหลังของ เครื่อง ในกรณีนี้ เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้น้ำล้นออกจากถาดระเหย ให้ชับน้ำออกด้วยฟองน้ำ หากไม่มีน้ำละลายไหลลงถาดระเหยอีก แสดงว่าเครื่องระเหยจะละลายน้ำแข็งหมดแล้ว ทำความสะอาดพื้นที่ภายใน เปิดเครื่องให้ทำงานใหม่อีกครั้ง
บนพื้นผิวอุปกรณ์และบนชั้นวาง มีหยดน้ำระเหิดเกาะ	อุณหภูมิแวดล้อมที่อบอุ่นและ ชื้นส่งผลให้มีการสร้างหยด น้ำมากขึ้น	เช็ดน้ำออกด้วยผ้าขนหนูและแห้ง <ul style="list-style-type: none"> ■ ให้เปิดอุปกรณ์ในระยะเวลาสั้น ๆ เท่าที่เป็นไปได้ ■ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าอุปกรณ์ปิดสนิทเสมอ!

ฝ่ายบริการลูกค้า

สามารถค้นฝ่ายบริการที่ใกล้เคียงคุณได้จากสมุดรายนี้อีเมลโทรศัพท์หรือในสมุดรายนี้อีกของฝ่ายบริการลูกค้า

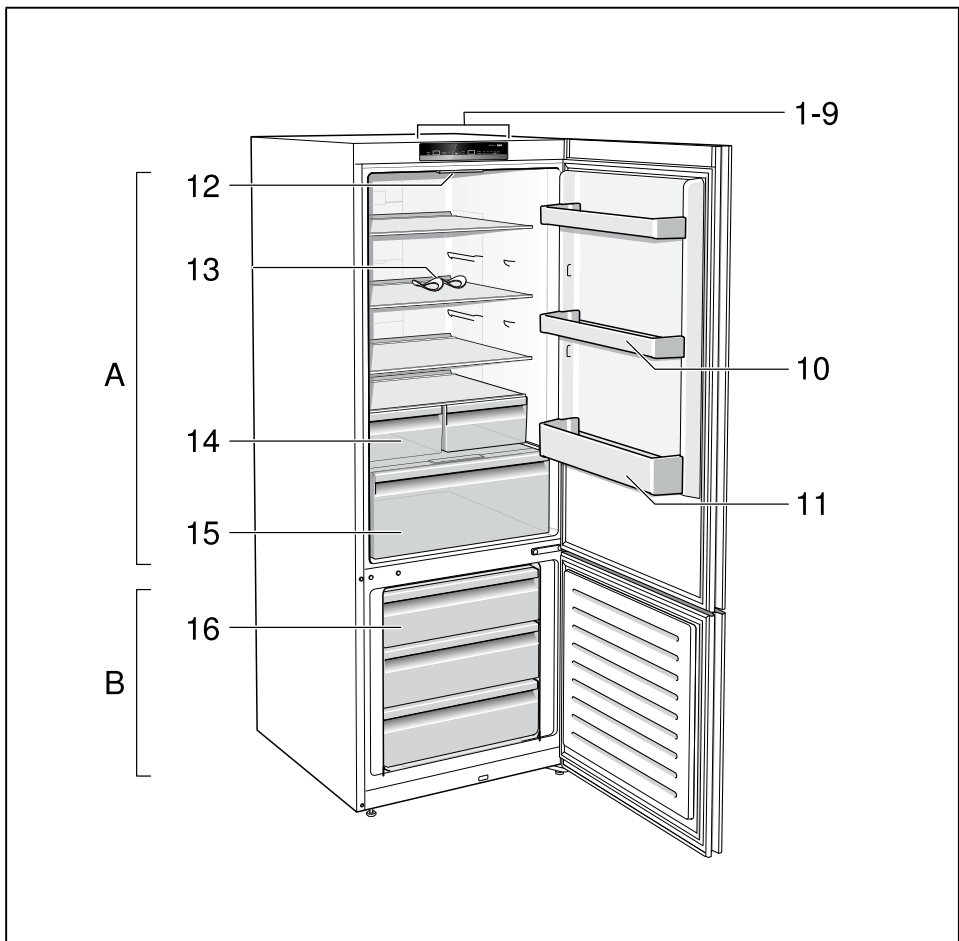
กรุณาแจ้งหมายเลขผลิตภัณฑ์แก่ฝ่ายบริการลูกค้า (E-Nr.) และหมายเลขการผลิต (FD-Nr.) ของอุปกรณ์

คุณสามารถพบข้อมูลนี้ได้บนแถบป้ายภาพ **13**

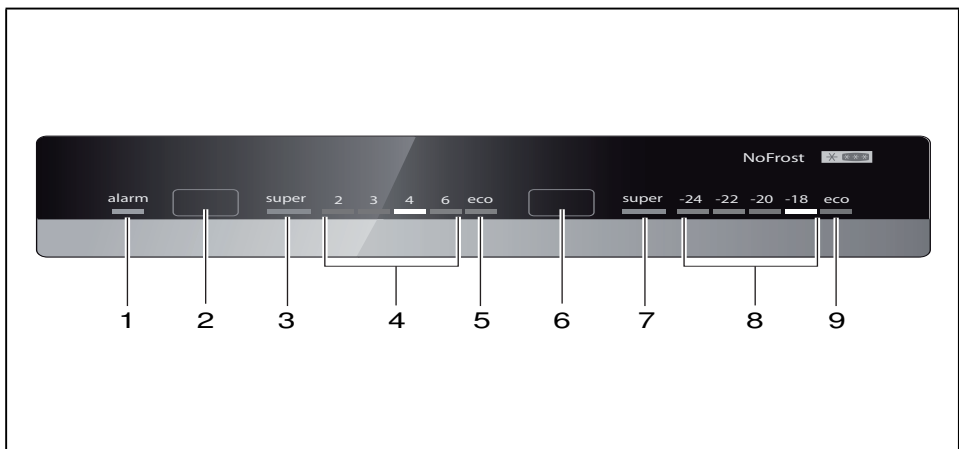
รบกวนช่วยแจ้งหมายเลขผลิตภัณฑ์และหมายเลขการผลิต เพื่อหลีกเลี่ยงการเดินทางที่ไม่จำเป็น ด้วยเหตุนี้คุณจะช่วยประหยัดค่าใช้จ่ายเพิ่มเติมที่เกี่ยวข้อง

แจ้งขอรับการซ่อมแซมและคำปรึกษาเมื่อเกิดปัญหา

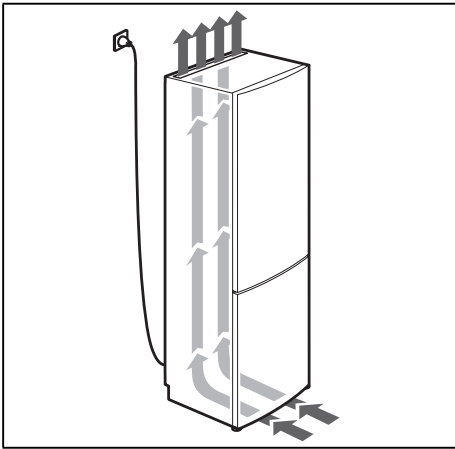
สามารถดูข้อมูลติดต่อฝ่ายบริการลูกค้าทั่วโลกได้จากไต่เรคทอรีฝ่ายบริการลูกค้าที่แนบมา



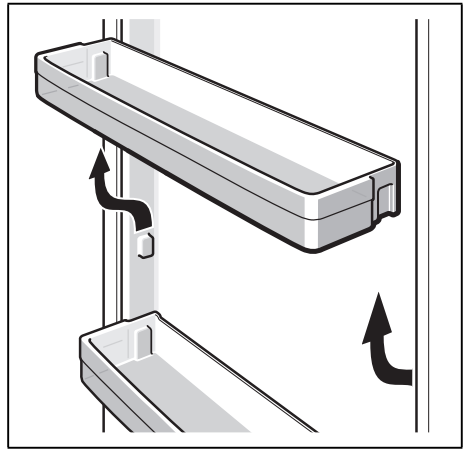
1



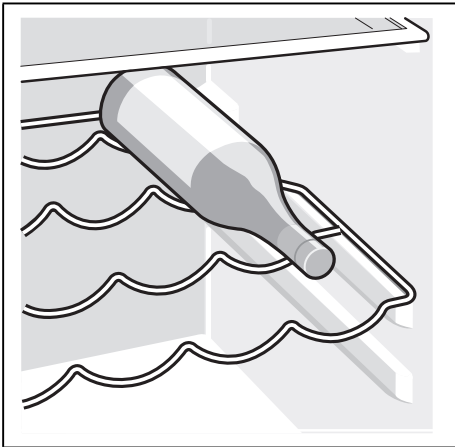
2



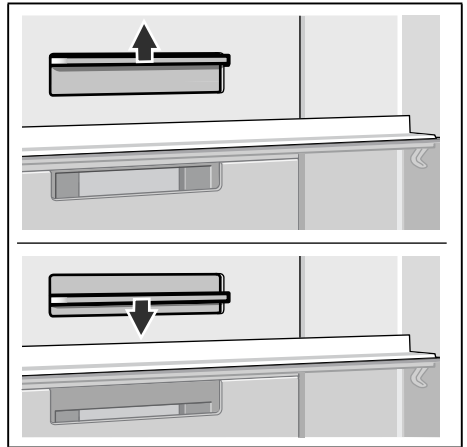
3



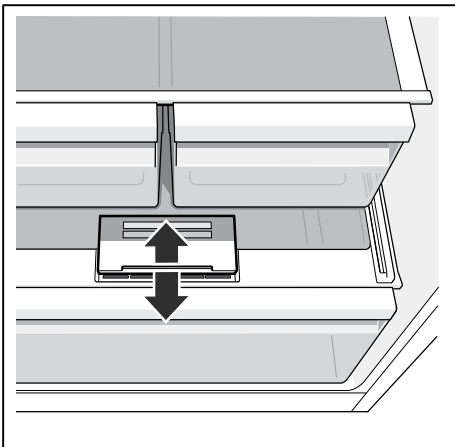
4



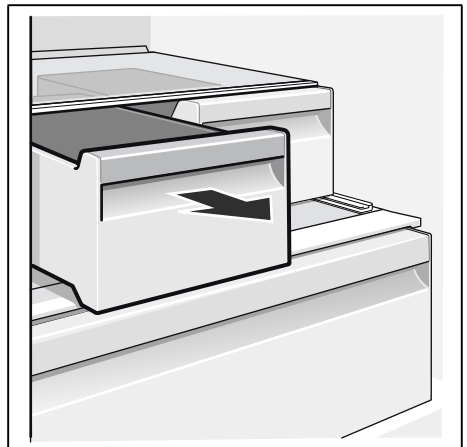
5



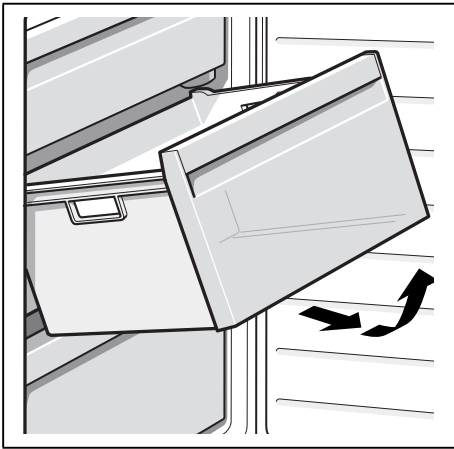
6



7



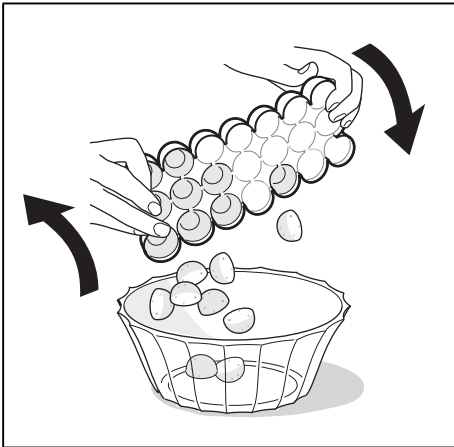
8



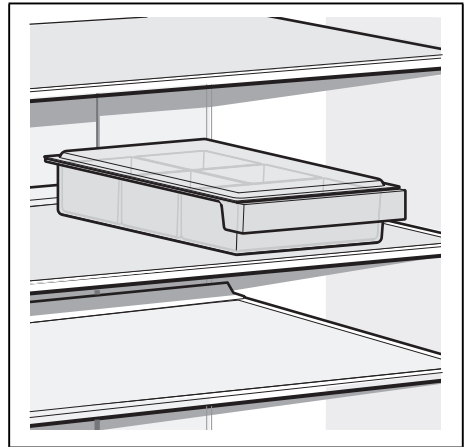
9



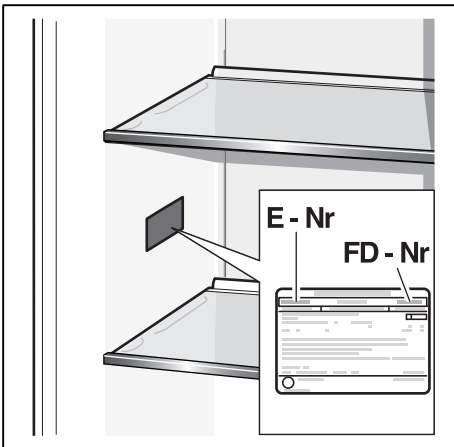
10



11



12



13



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



Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need 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

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

Bosch Home Appliance Group

P.O. Box 83 01 01

D-81701 Munich

Germany

www.bosch-home.com



8001104410 (9903)

th