



BOSCH



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

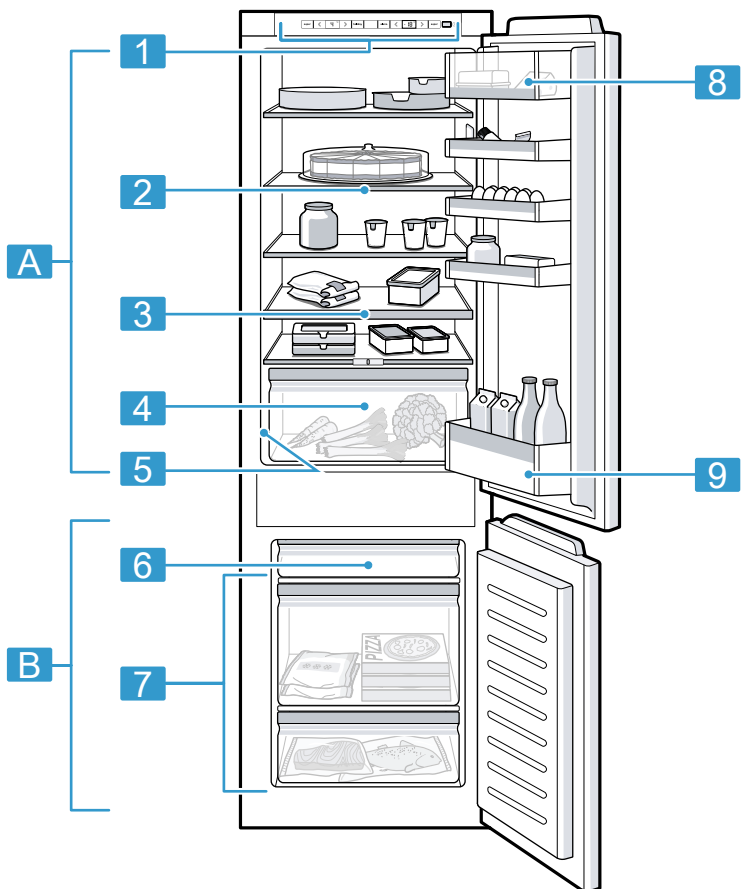
Fridge-freezer

KIN..

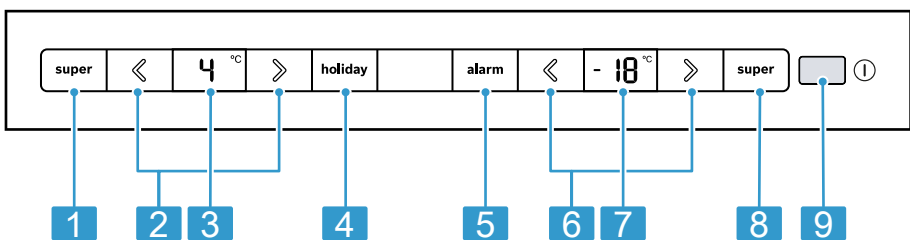
[th] คู่มือการใช้งาน
[en] User manual

ตู้เย็นที่รวมฟังก์ชันตู้แช่แข็งไว้ด้วยกัน
Fridge-freezer

5
27



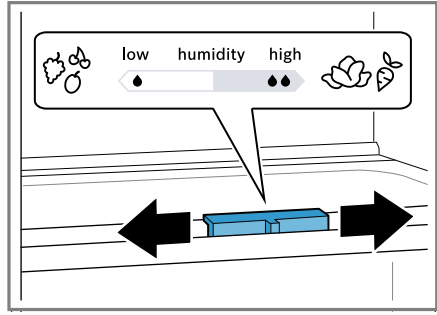
1



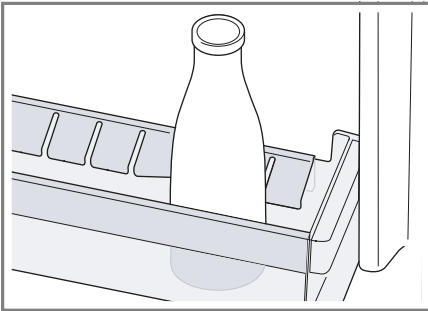
2



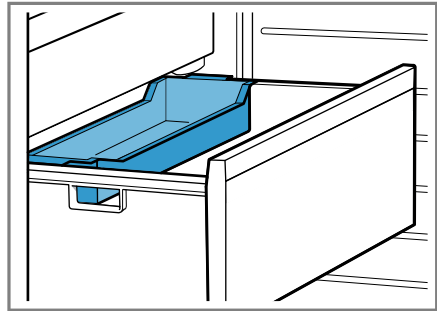
3



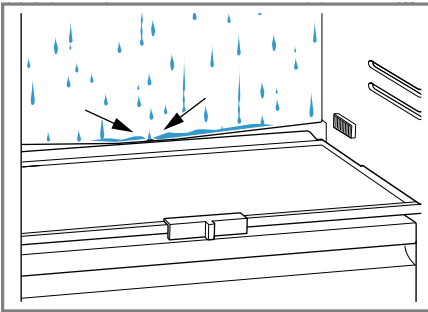
4



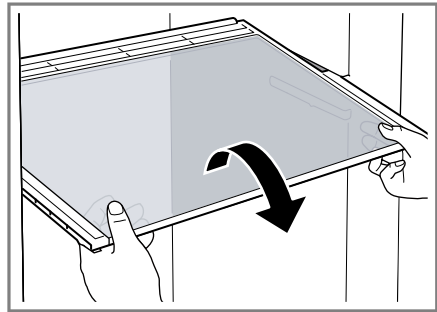
5



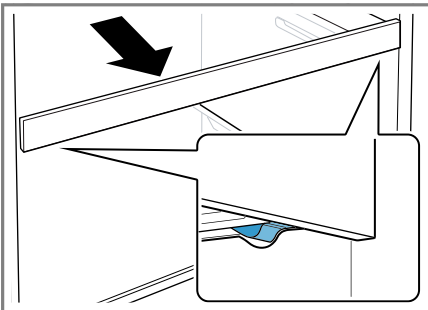
6



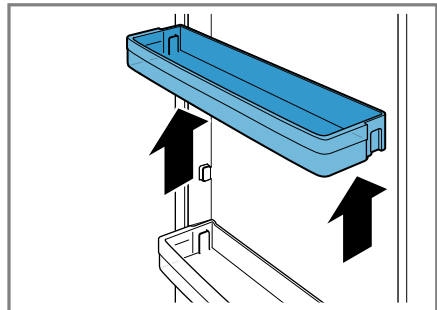
7



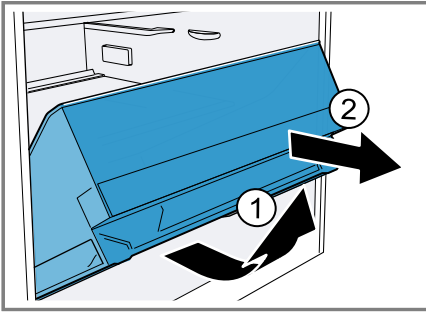
8



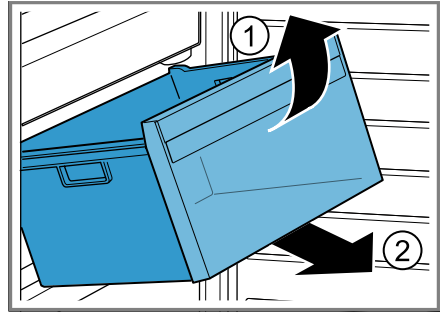
9



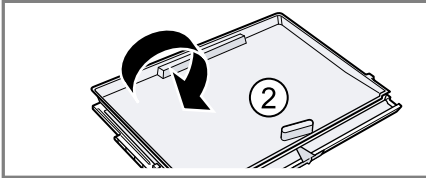
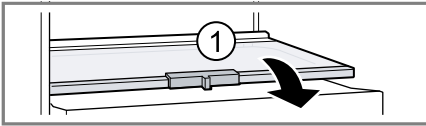
10



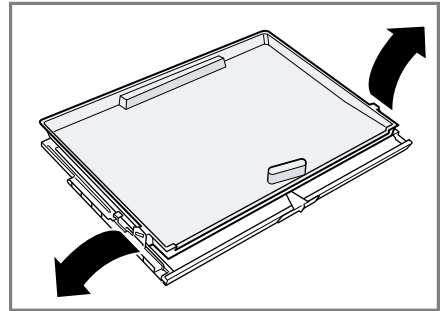
11



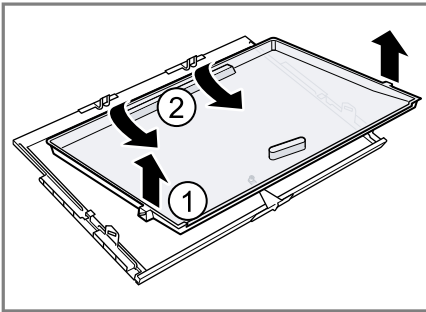
12



13



14



15

สารบัญ

1 ความปลอดภัย	7	7.3 การเปิดใช้งานเครื่อง	16
1.1 หมายเหตุทั่วไป	7	7.4 การปรับตั้งอุณหภูมิ	16
1.2 การใช้งานที่ตรงตามวัตถุประสงค์	7	8 ฟังก์ชันเสริม	16
1.3 การจำกัดกลุ่มผู้ใช้	7	8.1 ฟังก์ชัน Super Cool	16
1.4 การขนถ่ายอย่างปลอดภัย	7	8.2 ฟังก์ชัน Super Freeze	17
1.5 การติดตั้งอย่างปลอดภัย	7	8.3 โหมด Holiday	17
1.6 การใช้งานอย่างปลอดภัย	8	9 สัญญาณเตือน	17
1.7 ตัวเครื่องที่ชำรุดเสียหาย	10	9.1 สัญญาณเตือนการเปิดประตู	17
2 การหลีกเลี่ยงความเสียหายต่อ	12	9.2 สัญญาณเตือนอุณหภูมิ	17
ทรัพย์สิน	12	10 ช่องแช่เย็น	18
3 การรักษาสิ่งแวตล่อมและการ	12	10.1 เคล็ดลับเกี่ยวกับการจัดเก็บ	
ประหยัด	12	วัตถุดิบในช่องแช่เย็น	18
3.1 กำจัดหีบห่อบรรจุภัณฑ์	12	10.2 โชนทำความสะอาดในช่องแช่เย็น	18
3.2 ประหยัดพลังงาน	12	10.3 สตติกเกอร์ OK	18
4 การติดตั้งและการเชื่อมต่อ	12	11 ช่องแช่แข็ง	18
4.1 รายการอุปกรณ์ที่จัดส่ง	12	11.1 ความจุในการแช่แข็ง	19
4.2 เกณฑ์สำหรับตำแหน่งการติดตั้ง	13	11.2 การไขปริมาณความจุช่องแช่	
4.3 การประกอบเครื่อง	13	แข็งอย่างเต็มพิกัด	19
4.4 การเตรียมเครื่องสำหรับการใช้		11.3 เคล็ดลับเกี่ยวกับการจัดเก็บ	
งานครั้งแรก	13	วัตถุดิบในช่องแช่แข็ง	19
4.5 การเชื่อมต่ออุปกรณ์ไฟฟ้า	14	11.4 เคล็ดลับเกี่ยวกับการแช่แข็ง	
5 มาทำความรู้จักเกี่ยวกับอุปกรณ์กัน	14	วัตถุดิบสด	19
5.1 ตัวเครื่อง	14	11.5 ความสามารถในการเก็บรักษา	
5.2 แผงควบคุม	14	อาหารแช่แข็งที่อุณหภูมิ -18	
6 อุปกรณ์ติดตั้ง	14	°C	20
6.1 ชั้นวาง	14	11.6 วิธีการละลายน้ำแข็งอาหารแช่	
6.2 ชั้นวางแบบปรับได้	14	แข็ง	20
6.3 ชั้นวางแบบดึงออกได้	15	12 การละลายน้ำแข็ง	20
6.4 ช่องแช่ผลไม้และผักพร้อมตัว		12.1 การละลายน้ำแข็งในช่องแช่เย็น ..	20
ควบคุมความชื้น	15	12.2 การละลายน้ำแข็งในช่องแช่	
6.5 ช่องใส่อาหารแช่แข็งทรงแบน	15	แข็ง	20
6.6 ช่องเก็บเนยและชีส	15	13 การทำความสะอาดและการดูแล	
6.7 ชั้นวางที่ประตู	15	รักษา	20
6.8 อุปกรณ์เสริม	15	13.1 การเตรียมเครื่องสำหรับการ	
7 การใช้งานทั่วไป	16	ทำความสะอาด	20
7.1 การเปิดใช้งานเครื่อง	16	13.2 การทำความสะอาดเครื่อง	21
7.2 คำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งาน	16	13.3 การทำความสะอาดรางน้ำหยด	
		และรูระบาย	21

13.4 การถอดชิ้นส่วนอุปกรณ์ติดตั้ง.....	21
13.5 การถอดชิ้นส่วนเครื่อง	22
14 การแก้ไขข้อขัดข้อง	23
14.1 ไฟดับ	25
14.2 การดำเนินการทดสอบตัวเอง ของเครื่อง	25
15 การเก็บรักษาและการกำจัด	25
15.1 การปิดใช้งานเครื่อง	25
15.2 กำจัดอุปกรณ์เก่า.....	25
16 ฝ่ายบริการลูกค้า	26
16.1 หมายเลขผลิตภัณฑ์ (E-Nr.) และหมายเลขการผลิต (FD)	26
17 ข้อมูลทางเทคนิค	26



1 ความปลอดภัย

โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำด้านความปลอดภัยต่อไปนี้

1.1 หมายเหตุทั่วไป

- โปรดอ่านคู่มือฉบับนี้อย่างละเอียด
- โปรดเก็บรักษาคู่มือและข้อมูลผลิตภัณฑ์สำหรับการใช้งานในภายหลังหรือผู้ใช้งานคนถัดไปไว้ให้ดี
- ห้ามเชื่อมต่อเครื่องหากเกิดความเสียหายระหว่างการขนส่ง

1.2 การใช้งานที่ตรงตามวัตถุประสงค์

อุปกรณ์เครื่องนี้จำเป็นต้องได้รับการติดตั้ง
โปรดใช้งานเครื่องเฉพาะในกรณีต่อไปนี้:

- ใช้ในการแช่เย็นและแช่แข็งอาหาร รวมถึงการทำน้ำแข็งก้อน
- ในครัวเรือนและในพื้นที่ปิดบริเวณรอบบ้าน
- ที่ความสูงไม่เกิน 2000 ม. เหนือระดับน้ำทะเล

1.3 การจำกัดกลุ่มผู้ใช้

เด็กที่มีอายุ 8 ปีขึ้นไปและบุคคลที่ด้อยความสามารถทางร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือทางจิต และ/หรือขาดประสบการณ์และความรู้สามารถใช้งานเครื่องนี้ได้ ถ้ามีผู้คอยระวังดูแลหรือได้รับการชี้แจงวิธีใช้งานโดยปลอดภัย และเขาใจถึงอันตรายที่จะเกิดขึ้นได้

ไม่อนุญาตให้เด็กเล่นกับอุปกรณ์เครื่องนี้

ห้ามเด็กทำความสะอาดและทำการบำรุงรักษาทั่วไปโดยไม่อยู่ภายใต้การดูแล

1.4 การขนย้ายอย่างปลอดภัย

⚠ คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บ!

อุปกรณ์ที่มีน้ำหนักมากอาจจะทำให้ได้รับบาดเจ็บขณะที่ยกขึ้น

- ▶ ห้ามยกอุปกรณ์ขึ้นเพียงลำพัง

1.5 การติดตั้งอย่างปลอดภัย

⚠ คำเตือน – ระวังไฟดูด!

การติดตั้งอย่างไม่ถูกวิธีอาจก่อให้เกิดอันตราย

- ▶ สามารถเชื่อมต่อและใช้เครื่องนี้ทำงานได้ตามข้อมูลอ้างอิงบนป้ายกำกับรุ่นเท่านั้น

th ความปลอดภัย

- ▶ ให้เชื่อมต่อเครื่องผ่านทางช็อคเก็ตที่ติดตั้งตามข้อกำหนดซึ่งมีการต่อกราวด์กับแหล่งจ่ายไฟที่มีกระแสไฟฟ้าสลับ
- ▶ ต้องมีการติดตั้งระบบป้องกันไฟฟ้าของระบบไฟฟ้าในบ้านอย่างถูกต้องตามข้อกำหนด
- ▶ ห้ามใช้ไฟเครื่องผ่านอุปกรณ์สวิตช์ภายนอก เช่น ตัวจับเวลาหรือการควบคุมระยะไกล
- ▶ หากติดตั้งเครื่องเสร็จแล้ว จะต้องเข้าถึงปลั๊กไฟและสายไฟได้ง่าย หรือถ้าไม่สามารถเข้าถึงได้อย่างอิสระ ต้องติดตั้งอุปกรณ์แยกทุกขั้วตามข้อกำหนดการสร่างในการติดตั้งระบบไฟฟ้าที่เดินสายไวถาวร
- ▶ ในการติดตั้งอุปกรณ์ โปรดระมัดระวังว่าสายไฟต่อไม่ได้ถูกอัดจนติดขัดหรือได้รับความเสียหาย

ฉนวนหุ้มหรือสายไฟที่ชำรุดเสียหายเป็นอันตราย

- ▶ ห้ามให้สายไฟสัมผัสกับแหล่งกำเนิดความร้อนเด็ดขาด

⚠ คำเตือน – ระวังการระเบิด!

หากช่องระบายอากาศของเครื่องปิดอยู่ ส่วนผสมระหว่างแก๊สกับอากาศที่มีคุณสมบัติติดไฟอาจก่อตัวขึ้นในกรณีที่วงจรทำความเย็นมีรอยรั่ว

- ▶ ห้ามปิดช่องระบายอากาศในตัวเรือนเครื่องหรือตัวเรือนการติดตั้ง

⚠ คำเตือน – ระวังไฟไหม้!

การใช้สายไฟต่อขยายและอะแดปเตอร์ที่ไม่ได้รับอนุญาตเป็นอันตราย

- ▶ ห้ามใช้สายไฟต่อขยายหรือสายต่อช็อคเก็ตแบบหลายตัว
- ▶ ถ้าสายไฟสั้นเกินไป กรุณาติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า
- ▶ ให้ใช้เฉพาะอะแดปเตอร์ที่ผลิตโดยผู้ผลิตท่านั้น

ปลั๊กต่อช็อคเก็ตแบบหลายตัวหรือชิ้นส่วนจ่ายไฟแบบพกพาอาจมีความร้อนสูงเกินไปและก่อให้เกิดไฟลุกไหม้

- ▶ ห้ามวางปลั๊กต่อช็อคเก็ตแบบหลายตัวหรือชิ้นส่วนจ่ายไฟแบบพกพาไว้บริเวณด้านหลังตัวเครื่อง

1.6 การใช้งานอย่างปลอดภัย

⚠ คำเตือน – ระวังไฟดูด!

ความชื้นที่แทรกซึมเข้าไปอาจเป็นสาเหตุให้เกิดไฟฟ้าดูดได้

- ▶ ใช้งานเครื่องในพื้นที่ที่ปิดเท่านั้น
- ▶ ห้ามปล่อยให้เครื่องอยู่ในบริเวณที่ต้องสัมผัสความร้อนและความชื้นสูง
- ▶ ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดไอน้ำหรือเครื่องทำความสะอาดแรงดันสูงในการทำความสะอาดอุปกรณ์

⚠ คำเตือน – ระวังการขาดอากาศหายใจ!

เด็กอาจจะดึงวัสดุหีบห่อมาสวมหัวหรือเอามาพันจนขาดอากาศหายใจได้

- ▶ ห้ามทิ้งวัสดุหีบห่อไวใกล้เด็ก
- ▶ ห้ามเด็กเล่นกับวัสดุหีบห่อ

เด็กอาจจะสูดหรือกลืนชิ้นส่วนขนาดเล็กเข้าไปจนขาดอากาศหายใจได้

- ▶ ห้ามทิ้งชิ้นส่วนขนาดเล็กไวใกล้เด็ก
- ▶ ห้ามเด็กเล่นกับชิ้นส่วนขนาดเล็ก

⚠ คำเตือน – ระวังการระเบิด!

วงจรนำหลอยเย็นที่ชำรุดเสียหายอาจทำให้น้ำยาทำความเย็นที่มีคุณสมบัติติดไฟเกิดการรั่วไหลและระเบิด

- ▶ ห้ามใช้อุปกรณ์เชิงกลอื่นหรือสารใดๆ นอกเหนือจากที่ผู้ผลิตแนะนำเพื่อเร่งกระบวนการละลายน้ำแข็ง
- ▶ นำวัตถุติดที่จับตัวเป็นน้ำแข็งออกโดยใช้วัตถุที่มีลักษณะที่อ่อน เช่น ไม้ตักน้ำผึ้ง

ผลิตภัณฑ์ที่มีสารขับเคลื่อนที่มีคุณสมบัติติดไฟและสารไวไฟอาจเกิดการระเบิดเช่น กระจกสเปรย

- ▶ ห้ามจัดเก็บผลิตภัณฑ์ที่มีสารขับเคลื่อนที่มีคุณสมบัติติดไฟและสารไวไฟไว้ในเครื่อง

⚠ คำเตือน – ระวังไฟไหม้!

อุปกรณ์ไฟฟ้าภายในตัวเครื่องอาจก่อให้เกิดไฟลุกไหม้ เช่น อุปกรณ์ทำความร้อนหรือเครื่องทำไอศกรีมระบบไฟฟ้า

- ▶ ห้ามใช้งานอุปกรณ์ไฟฟ้าภายในตัวเครื่อง

⚠ คำเตือน – ระวังการบาดเจ็บ!

ภาชนะที่มีเครื่องตีมีอัดลมอาจระเบิดแตก

- ▶ ห้ามจัดเก็บภาชนะที่มีเครื่องตีมีอัดลมในช่องแช่แข็ง

ระวังได้รับบาดเจ็บที่ดวงตาเนื่องจากการรั่วไหลของน้ำยาทำความเย็นที่มีคุณสมบัติติดไฟและแก๊สที่เป็นอันตราย

- ▶ ห้ามให้ทอสารทำความเย็นและท่อระบายชำรุดเสียหาย

⚠ คำเตือน – ระวังความเย็นกัด!

การสัมผัสกับอาหารแช่แข็งและพื้นผิวที่มีความเย็นอาจทำให้เกิดแผลไหม้เนื่องจากความเย็น

- ▶ ห้ามนำอาหารแช่แข็งเข้าปากทันทีหลังจากนำออกจากช่องแช่แข็ง
- ▶ หลีกเลี่ยงไม่ให้ผิวหนังสัมผัสกับอาหารแช่แข็ง น้ำแข็ง และพื้นผิวในช่องแช่แข็งเป็นเวลานาน

⚠ ข้อควรระวัง – ระวังอันตรายต่อสุขภาพ!

โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำต่อไปนี้เพื่อป้องกันไม่ให้วัตถุติดเกิดการปนเปื้อน

- ▶ หากเปิดประตูค้างไว้เป็นเวลานาน อุณหภูมิในช่องต่างๆ ของเครื่องอาจเพิ่มสูงขึ้นเป็นอย่างมาก
 - ▶ ทำความสะอาดพื้นผิวที่อาจสัมผัสกับวัตถุติดและระบบระบายน้ำที่สามารถเข้าถึงได้เป็นประจำ
 - ▶ จัดเก็บเนื้อสัตว์และเนื้อปลาติดในตู้เย็นโดยใช้ภาชนะที่เหมาะสมเพื่อไม่ให้สัมผัสกับวัตถุติดอื่นๆ หรือมีน้ำจากเนื้อสัตว์ดังกล่าวหยดลงบนวัตถุติด
 - ▶ หากตู้แช่เย็น/ตู้แช่แข็งวางเปล่าเป็นเวลานาน ให้ปิดใช้งานเครื่อง ละลายน้ำแข็ง ทำความสะอาด และเปิดประตูทิ้งไว้เพื่อป้องกันการเกิดเชื้อรา
- ชิ้นส่วนในตัวเครื่องที่ทำจากโลหะหรือมีลักษณะคล้ายโลหะอาจประกอบด้วยอะลูมิเนียม หากวัตถุติดที่เป็นกรดสัมผัสกับอะลูมิเนียม อะลูมิเนียมไอออนอาจปนเปื้อนเข้าไปในวัตถุติด
- ▶ ห้ามบริโภควัตถุติดที่มีการปนเปื้อน

1.7 ตัวเครื่องที่ชำรุดเสียหาย

⚠ คำเตือน – ระวังไฟดูด!

เครื่องหรือสายไฟที่ชำรุดเสียหายเป็นอันตราย

- ▶ ห้ามใช้งานเครื่องที่ชำรุดเสียหาย
 - ▶ ห้ามดึงสายไฟเพื่อหยุดการเชื่อมต่อเครื่องออกจากแหล่งจ่ายไฟโดยเด็ดขาด ให้ดึงที่ปลั๊กไฟของสายไฟทุกครั้ง
 - ▶ ถ้าเครื่องหรือสายไฟชำรุด ให้ดึงปลั๊กไฟของสายไฟต่อออกหรือปิดสวิตช์ฟิวส์ในกล่องฟิวส์ทันที
 - ▶ ติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า → หน้า 26
- การซ่อมแซมที่ไม่ได้มาตรฐานเป็นอันตราย
- ▶ อนุญาตให้เฉพาะบุคคลากรผู้เชี่ยวชาญที่ผ่านการอบรมดำเนินการซ่อมแซมเครื่องเท่านั้น
 - ▶ อนุญาตให้ใช้อะไหล่แท้สำหรับการซ่อมแซมเครื่องเท่านั้น
 - ▶ ถ้าสายไฟต่อเข้าเครื่องนี้เสียหาย จะต้องให้ผู้ผลิต หรือฝ่ายบริการลูกค้า ของผู้ผลิตหรือบุคคลที่มีความรู้ความชำนาญเท่าเทียมกันเป็นผู้เปลี่ยนให้เพื่อป้องกันอันตราย

⚠ คำเตือน – ระวังไฟไหม้!



ในกรณีที่ท่อชำรุดเสียหาย น้ำยาทำความเย็นที่มีคุณสมบัติติดไฟและแก๊สอันตรายอาจรั่วไหลและเกิดการลุกไหม้

- ▶ จัดวางเครื่องให้อยู่ห่างจากเปลวไฟและแหล่งกำเนิดไฟ
- ▶ ระบายอากาศภายในห้อง
- ▶ ปิดใช้งานเครื่อง → หน้า 16
- ▶ ดึงปลั๊กไฟของสายเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟหรือปิดใช้งานฟิวส์ในตู้ควบคุมระบบไฟฟ้า
- ▶ โทรติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า ☐ → หน้า 26

2 การหลีกเลี่ยงความเสียหายต่อทรัพย์สิน

ข้อควรระวัง!

การใช้ฐานวาง ชั้นเลื่อน หรือประตูเครื่องเป็นเบาะนั่งหรือฐานป็นอาจทำให้ตัวเครื่องเกิดความเสียหาย

- ▶ ห้ามเหยียบหรือชนน้ำหนักบนฐานวาง ชั้นเลื่อน หรือประตู

ชั้นส่วนพลาสติกและซีลประตูอาจเป็นรูพรุนเนื่องจากเปื้อนน้ำมันหรือจาระบี

- ▶ ดูแลไม่ให้ชั้นส่วนพลาสติกและซีลประตูเปื้อนน้ำมันหรือจาระบี

ชั้นส่วนในตู้เครื่องที่ทำจากโลหะหรือมีลักษณะคล้ายโลหะอาจประกอบด้วยอะลูมิเนียม อะลูมิเนียมจะทำปฏิกิริยาเมื่อสัมผัสกับวัตถุติดไฟเป็นกรด

- ▶ ห้ามจัดวางวัตถุติดไฟในเครื่องโดยไม่มีบรรจุภัณฑ์

3 การรักษาสິงแวดล้อมและการประหยัด

3.1 กำจัดหีบห่อบรรจุภัณฑ์

วัสดุบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดไม่เป็นอันตรายต่อสิ่งแวดล้อมและสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้

- ▶ โปรดกำจัดชิ้นส่วนประกอบแต่ละชิ้นแยกตามประเภท

3.2 ประหยัดพลังงาน

หากคุณดำเนินการตามคำแนะนำเหล่านี้ จะสามารถลดระดับการใช้ไฟของอุปกรณ์นี้ลงได้

การเลือกตำแหน่งการติดตั้ง

- ป้องกันไม่ให้เครื่องสัมผัสกับแสงแดดโดยตรง
- จัดวางตู้เครื่องให้มึระยะห่างจากแผงทำความร้อน เตา และแหล่งทำความร้อนอื่นๆ ใหมมากที่สุดเท่าที่เป็นไปได้:

- รักษาระยะห่างจากเตาไฟฟ้าหรือเตาแก๊ส 30 มม.
- รักษาระยะห่างจากเตาน้ำมันหรือเตาถ่าน 300 มม.

- ใสความลึกของช่องสำหรับติดตั้งที่ 560 มม.
- ห้ามปิดคลุมหรือปิดกั้นช่องระบายอากาศด้านนอกโดยเด็ดขาด

การประหยัดพลังงานขณะใช้งาน

หมายเหตุ: การจัดวางชั้นส่วนอุปกรณ์ติดตั้งไม่ส่งผลต่ออัตราความสิ้นเปลืองพลังงานของเครื่อง

- เปิดเครื่องเป็นระยะเวลาสั้นๆ เท่านั้นและปิดด้วยความระมัดระวัง
- ห้ามปิดคลุมหรือปิดกั้นช่องระบายอากาศด้านในหรือด้านนอกโดยเด็ดขาด
- ขนย้ายวัตถุติดไฟที่ซื้อในกระเป๋ากีบความเย็น แลวางลงในตู้เครื่องอย่างรวดเร็ว
- ปล่อยให้วัตถุติดไฟและเครื่องดื่มที่มีความร้อนเย็นตัวลงก่อนจัดเก็บ
- สำหรับการละลายน้ำแข็ง ให้วางอาหารแช่แข็งลงในช่องแช่เย็นเพื่อใช้ประโยชน์จากความเย็นของอาหารแช่แข็ง
- เว้นพื้นที่เล็กน้อยระหว่างวัตถุติดไฟแต่ละอย่าง รวมถึงเว้นพื้นที่จากผนังด้านหลังเสมอ

4 การติดตั้งและการเชื่อมต่อ

4.1 รายการอุปกรณ์ที่จัดส่ง

โปรดตรวจสอบเช็คความเสียหายจากการขนย้ายของชิ้นส่วนทั้งหมดและความครบถ้วนของอุปกรณ์ที่จัดส่งหลังนำออกจากบรรจุภัณฑ์

หากคุณมีปัญหาร้องเรียน กรุณาติดต่อผู้แทนจำหน่ายหรือติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า → หน้า 26ของเรา

อุปกรณ์ที่จัดส่งประกอบด้วย:

- อุปกรณ์บลูทูธ
- อุปกรณ์ติดตั้งและอุปกรณ์เสริม¹
- วัสดุประกอบ
- คู่มือการประกอบ
- คู่มือการใช้งาน
- รายการศูนย์บริการลูกค้า
- เอกสารการรับประกัน²
- จุลากปรະหัยดพลังงาน
- ข้อมูลเกี่ยวกับอัตราความสิ้นเปลืองพลังงานและเสียงรบกวน

4.2 เกณฑ์สำหรับตำแหน่งการติดตั้ง



คำเตือน

ระวังการระเบิด!

หากเครื่องตั้งอยู่ในห้องที่มีขนาดเล็กเกินไป ส่วนผสมระหว่างแก๊สกับอากาศที่มีคุณสมบัติติดไฟอาจก่อตัวขึ้นในกรณีที่เกิดวงจรทำความเย็นเกิดการรั่วไหล

- ▶ ตั้งเครื่องในห้องที่มีปริมาตรอย่างน้อย 1 ตร.ม. ต่อน้ำยาทำความเย็น 8 กรัม โดยปริมาตรน้ำยาทำความเย็นจะระเหยบนป้ายกำกับรุ่น → รูปที่ 4/5

ตัวเครื่องจากโรงงานอาจมีน้ำหนักถึง 75 กก. ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับแต่ละรุ่น พื้นผิวต้องมีความแข็งแรงทนทานเพียงพอต่อการรับน้ำหนักตัวเครื่อง

อุณหภูมิห้องที่อนุญาต

อุณหภูมิห้องที่อนุญาตจะขึ้นอยู่กับระดับสภาพอากาศของเครื่อง

โดยระดับสภาพอากาศจะระบุอยู่บนป้ายกำกับรุ่น → รูปที่ 4/5

ระดับสภาพอากาศ	อุณหภูมิห้องที่อนุญาต
SN	10 °C...32 °C
N	16 °C...32 °C
ST	16 °C...38 °C
T	16 °C...43 °C

เครื่องจะสามารถทำงานได้อย่างเต็มประสิทธิภาพในอุณหภูมิห้องที่อนุญาต

¹ ขึ้นอยู่กับคุณสมบัติของอุปกรณ์

² ไม่ใช่ในทุกประเทศ

การใช้งานเครื่องที่มีระดับสภาพอากาศ SN ที่อุณหภูมิห้องต่ำจะช่วยป้องกันไม่ให้เกิดความเสียหายที่ตัวเครื่องตราใบที่อุณหภูมิห้องไม่เกิน 5 °C

ขนาดของช่องสำหรับติดตั้ง

โปรดสังเกตขนาดของช่องสำหรับติดตั้งเมื่อติดตั้งตัวเครื่องในช่องดังกล่าว หากขนาดมีความคลาดเคลื่อน อาจทำให้เกิดปัญหาขณะติดตั้งตัวเครื่องได้

ความลึกของช่องสำหรับติดตั้ง

ติดตั้งเครื่องในความลึก 560 มม. ซึ่งเป็นระดับที่แนะนำของช่องสำหรับติดตั้ง หากช่องสำหรับติดตั้งมีระดับความลึกลดลง ปริมาณการไหลของลมจะเพิ่มขึ้นเล็กน้อย ความลึกของช่องสำหรับติดตั้งต้องอยู่ที่อย่างน้อย 550 มม.

ความกว้างของช่องสำหรับติดตั้ง

สำหรับตัวเครื่องรุ่นนี้ ช่องสำหรับติดตั้งที่เฟอรนิเจอร์จำเป็นต้องมีความกว้างด้านในอย่างน้อย 560 มม.

การติดตั้งแบบ **Side-by-Side**

หากต้องการติดตั้งเครื่อง 2 เครื่องข้างกัน จำเป็นต้องรักษาระยะห่างระหว่างตัวเครื่องอย่างน้อย 150 มม.

4.3 การประกอบเครื่อง

- ▶ ประกอบเครื่องตามคู่มือการประกอบที่แนบมาด้วย

4.4 การเตรียมเครื่องสำหรับการใช้งานครั้งแรก

1. ศึกษาเอกสารข้อมูล
2. นำฟิล์มป้องกันและตัวล็อคสำหรับการขนย้ายออก เช่น เทปกาวยและกลองกระดาษ
3. ทำความสะอาดเครื่องเป็นครั้งแรก → หน้า 21

th มาทำความเข้าใจเกี่ยวกับอุปกรณ์กัน

4.5 การเชื่อมต่ออุปกรณ์ไฟฟ้า

1. เสียบปลั๊กไฟของสายไฟอุปกรณ์เข้าในซ็อกเก็ตใกล้กับอุปกรณ์
ข้อมูลการเชื่อมต่ออุปกรณ์จะแสดงอยู่บนแผ่นป้ายข้อมูลกำกับ → รูปที่ 1/5
 2. ตรวจสอบปลั๊กไฟว่าติดตั้งอยู่ในตำแหน่งอย่างแน่นหนา
- ✓ อุปกรณ์พร้อมทำงานแล้ว

5 มาทำความเข้าใจเกี่ยวกับอุปกรณ์กัน

5.1 ตัวเครื่อง

รายละเอียดภาพรวมเกี่ยวกับชิ้นส่วนประกอบต่าง ๆ ของอุปกรณ์คุณอยู่ที่นี้
→ รูปที่ 1

A	ช่องแชเย็น → หน้า 18
B	ช่องแช่แข็ง → หน้า 18
1	แผงควบคุม → หน้า 14
2	ชั้นวางแบบปรับได้ → หน้า 14
3	ชั้นวางแบบดึงออกได้ → หน้า 15
4	ช่องแช่ผลไม้และผักพร้อมตัวควบคุมความชื้น → หน้า 15
5	ป้ายกำกับรุ่น → หน้า 26
6	ช่องใส่อาหารแช่แข็งทรงแบน → หน้า 15
7	ช่องใส่อาหารแช่แข็ง → หน้า 21
8	ช่องเก็บเนยและชีส → หน้า 15
9	ชั้นวางที่ประดิษฐ์สำหรับขวดขนาดใหญ่ → หน้า 15

หมายเหตุ: อุปกรณ์ติดตั้งและขนาดของเครื่องอาจมีความคลาดเคลื่อนไปจากภาพประกอบ

5.2 แผงควบคุม

คุณสามารถตั้งค่าฟังก์ชันทั้งหมดของอุปกรณ์และรับข้อมูลเกี่ยวกับสถานะการใช้งานได้ผ่านแผงควบคุม
→ รูปที่ 2

1	super (ช่องแชเย็น) จะเปิดหรือปิดใช้งาน ฟังก์ชัน Super Cool
2	⟨/⟩ (ช่องแช่แข็ง) จะปรับตั้งอุณหภูมิช่องแช่แข็ง
3	จะแสดงอุณหภูมิช่องแช่แข็งที่ปรับตั้งไว้ในหน่วย °C
4	holiday จะเปิดหรือปิดใช้งานโหมด Holiday
5	alarm จะปิดใช้งานเสียงเตือน
6	⟨/⟩ (ช่องแช่แข็ง) จะปรับตั้งอุณหภูมิช่องแช่แข็ง
7	จะแสดงอุณหภูมิช่องแช่แข็งที่ปรับตั้งไว้ในหน่วย °C
8	super (ช่องแช่แข็ง) จะเปิดหรือปิดใช้งาน ฟังก์ชัน Super Freeze
9	① จะเปิดหรือปิดการทำงานของเครื่อง

6 อุปกรณ์ติดตั้ง

อุปกรณ์ติดตั้งสำหรับตัวเครื่องจะขึ้นอยู่กับแต่ละรุ่น

6.1 ชั้นวาง

คุณสามารถถอดชั้นวางและใส่กลับเข้าไปในตำแหน่งอื่นเพื่อปรับเปลี่ยนชั้นวางได้ตามความต้องการ
→ "การถอดชั้นวาง", หน้า 21

6.2 ชั้นวางแบบปรับได้

ใช้ชั้นวางแบบปรับได้สำหรับจัดเก็บสิ่งของแช่แข็งทรงสูงบนชั้นวางที่อยู่ด้านล่าง เช่นเหยือกหรือขวด
คุณสามารถดึงส่วนหน้าของชั้นวางแบบปรับได้ออกและเลื่อนเขาไปด้านหลังของชั้นวางดังกล่าวได้
→ รูปที่ 3

6.3 ชั้นวางแบบดึงออกได้

เพื่อให้สามารถมองเห็นภาพรวมวัตถุผิดปกติๆ ได้ดียิ่งขึ้นและนำออกมาได้รวดเร็ว ให้ดึงชั้นวางแบบดึงออกได้ออกมา

6.4 ช่องแช่ผลไม้และผักพร้อมตัวควบคุมความชื้น

จัดเก็บผลไม้และผักสดในช่องแช่ผลไม้และผักโดยนำออกจากบรรจุภัณฑ์ จัดเก็บผลไม้และผักที่หั่นแล้วในภาชนะที่มีฝาครอบหรือบรรจุภัณฑ์แบบปิดล็อกสุญญากาศ

คุณสามารถปรับความชื้นในอากาศภายในช่องแช่ผลไม้และผักได้โดยใช้ตัวควบคุมความชื้นและซีลรูปแบบพิเศษ ดังนั้นจึงสามารถจัดเก็บผลไม้และผักสดได้นานกว่าการจัดเก็บทั่วไปถึงสองเท่า

→ **รูปที่ 4**

ปรับตั้งความชื้นในอากาศภายในช่องแช่ผลไม้และผักตามประเภทและปริมาณของวัตถุดิบที่ต้องการจัดเก็บโดยการเลื่อนตัวควบคุมความชื้น:

- ความชื้นในอากาศต่ำ ☹ สำหรับการจัดเก็บผลไม้เป็นส่วนใหญ่หรือจัดเก็บสิ่งของในปริมาณมาก
- ความชื้นในอากาศสูง ☺ สำหรับการจัดเก็บผักเป็นส่วนใหญ่ จัดเก็บสิ่งของหลายชนิดรวมกัน หรือจัดเก็บสิ่งของในปริมาณน้อย

น้ำที่เกิดจากการควบแน่นอาจก่อตัวขึ้นในช่องแช่ผลไม้และผัก ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับปริมาณและสิ่งของที่นำมาจัดเก็บ ใช้ผ้าแห้งเช็ดน้ำที่เกิดจากการควบแน่นแล้วปรับความชื้นในอากาศให้เหมาะสมโดยใช้ตัวควบคุมความชื้น

หากต้องการรักษาคุณภาพและกลิ่นหอม ให้จัดเก็บผลไม้และผักที่ไวต่อความเย็นไว้นอกตัวเครื่องที่อุณหภูมิประมาณ 8°C ถึง 12°C เช่น สับปะรด กลวย ผลไมรสเปรี้ยวแตงกวา ชูกีนี้ ป่าปรีกา มะเขือเทศ และมันฝรั่ง

6.5 ช่องใส่อาหารแช่แข็งทรงแบน

จัดวางอาหารแช่แข็งทรงแบน ถาดรองน้ำแข็งก้อน และที่ตักน้ำแข็งในช่องใส่อาหารแช่แข็งทรงแบน

6.6 ช่องเก็บเนยและชีส

จัดเก็บเนยและชีสแข็งในช่องเก็บเนยและชีส

6.7 ชั้นวางที่ประตู

คุณสามารถถอดชั้นวางที่ประตูและใส่กลับเข้าในตำแหน่งอื่นเพื่อปรับเปลี่ยนชั้นวางที่ประตูได้ตามความต้องการ

→ "การถอดชั้นวางที่ประตู", หน้า 21

6.8 อุปกรณ์เสริม

ใช้อุปกรณ์เสริมของแท้ ซึ่งได้รับการปรับให้เหมาะสมกับเครื่องของคุณ อุปกรณ์เสริมขึ้นอยู่กับรุ่นอุปกรณ์ของคุณ

ชั้นวางไข่

จัดเก็บไข่บนชั้นวางไข่อย่างปลอดภัย

ตัวยึดขวด

ตัวยึดขวดช่วยป้องกันไม่ให้ขวดพลิกล้มขณะเปิดและปิดประตูเครื่อง

→ **รูปที่ 5**

ถาดอาหารแช่แข็ง

คุณสามารถแช่แข็งวัตถุดิบปริมาณน้อยได้อย่างรวดเร็วในถาดอาหารแช่แข็ง เช่น เบอร์รี่ ผลไม้หั่นชิ้น สมุนไพร และผัก

→ **รูปที่ 6**

กระจายอาหารแช่แข็งในถาดอาหารแช่แข็งให้ทั่ว แล้วปล่อยให้แช่แข็งเป็นระยะเวลาประมาณ 10 ถึง 12 ชั่วโมง จากนั้นนำไปใส่ในถุงสำหรับแช่แข็งหรือกล่องสำหรับแช่แข็ง

น้ำแข็งเทียม

ใช้น้ำแข็งเทียมเพื่อรักษาความเย็นของวัตถุดิบชั่วคราว เช่น ใส่ในกระเป๋าเก็บความเย็น

th การใช้งาน

เคล็ดลับ ในกรณีที่ไฟดับหรือเกิดความขัดข้อง น้ำแข็งเทียมจะช่วยให้อาหารแช่แข็งที่จัดเก็บไว้ได้รับความร้อนลดลง

ถอดน้ำแข็งก้อน

ใช้ถอดน้ำแข็งก้อนสำหรับการทำน้ำแข็งก้อน

การทำน้ำแข็งก้อน

ใช้เฉพาะน้ำดื่มในการทำน้ำแข็งก้อนเท่านั้น

1. เติมน้ำดื่มให้อยู่ในระดับ $\frac{3}{4}$ ของถาดน้ำแข็งก้อน แล้วใส่เข้าไปในช่องแช่แข็ง นำถาดน้ำแข็งก้อนที่จับตัวเป็นน้ำแข็งออกโดยใช้วัตถุที่มีลักษณะที่อ่อนนุ่ม เช่น ตามูซอน
2. ถอดถาดน้ำแข็งก้อนไว้ใต้น้ำไหลสักครู่หรือบิดเล็กน้อยเพื่อนำน้ำแข็งก้อนออก

7 การใช้งานทั่วไป

7.1 การเปิดใช้งานเครื่อง

1. กด ①
 - ✓ เครื่องจะเริ่มทำความเย็น
 - ✓ เสียงเตือนจะดังขึ้น จอแสดงอุณหภูมิ (ช่องแช่แข็ง) จะกะพริบ และ **alarm** จะติดสว่างเนื่องจากช่องแช่แข็งยังอุ่นเกินไป
2. ปิดใช้งานเสียงเตือนโดยกด **alarm**
 - ✓ **alarm** จะดับลงทันทีที่อุณหภูมิถึงระดับที่ปรับตั้งไว้
3. ปรับตั้งอุณหภูมิที่ต้องการ → หน้า 16

7.2 คำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งาน

- เมื่อเปิดใช้งาน เครื่องอาจใช้เวลาหลายชั่วโมงจนกว่าอุณหภูมิจะถึงระดับที่ปรับตั้งไว้
ห้ามวางวัตถุติดกับอุณหภูมิถึงระดับที่ปรับตั้งไว้
- ตัวเรือนรอบช่องแช่แข็งจะได้รับการทำความสะอาดเล็กน้อยในบางช่วงเวลา ซึ่งจะช่วยป้องกันการควบแน่นของไอน้ำบริเวณซีลประตู

- การปิดประตูอาจทำให้เกิดความดันอากาศต่ำ ซึ่งทำให้เปิดประตูอีกครั้งได้ยาก โปรดรอสักครู่จนกว่าความดันอากาศต่ำจะได้รับการชดเชย

7.3 การปิดใช้งานเครื่อง

- ▶ กด ①

7.4 การปรับตั้งอุณหภูมิ

การปรับตั้งอุณหภูมิช่องแช่เย็น

- ▶ กด \langle / \rangle (ช่องแช่เย็น) ซ้ำๆ จนกระทั่งจอแสดงอุณหภูมิ (ช่องแช่เย็น) แสดงอุณหภูมิที่ต้องการ
อุณหภูมิที่แนะนำสำหรับช่องแช่เย็นอยู่ที่ 4°C
→ "สตติกเกอร์ OK", หน้า 18

การปรับตั้งอุณหภูมิช่องแช่แข็ง

- ▶ กด \langle / \rangle (ช่องแช่แข็ง) ซ้ำๆ จนกระทั่งจอแสดงอุณหภูมิ (ช่องแช่แข็ง) แสดงอุณหภูมิที่ต้องการ
อุณหภูมิที่แนะนำสำหรับช่องแช่แข็งอยู่ที่ -18°C

8 ฟังก์ชันเสริม

8.1 ฟังก์ชัน Super Cool

เมื่อใช้งาน ฟังก์ชัน Super Cool ช่องแช่เย็นจะทำความเย็นระดับสูงสุด เปิดใช้งาน ฟังก์ชัน Super Cool ก่อนจัดเก็บวัตถุติดในปริมาณมาก

หมายเหตุ: เมื่อเปิดใช้งาน ฟังก์ชัน Super Cool อาจมีเสียงรบกวนดังขึ้นหลายเสียง

การเปิดใช้งาน ฟังก์ชัน Super Cool

- ▶ กด **super** (ช่องแช่เย็น)
- ✓ **super** (ช่องแช่เย็น) จะติดสว่าง

หมายเหตุ: หลังจากเวลาผ่านไปประมาณ 15 ชั่วโมง เครื่องจะสลับมาทำงานในโหมดปกติ

การปิดใช้งาน ฟังก์ชัน **Super Cool**

- ▶ กด **super** (ช่องแช่เย็น)
- ✓ อุณหภูมิที่ปรับตั้งไว้ก่อนหน้าจะปรากฏขึ้น

8.2 ฟังก์ชัน Super Freeze

เมื่อใช้งาน ฟังก์ชัน Super Freeze ช่องแช่แข็งจะทำความเย็นระดับสูงสุดให้ ฟังก์ชัน Super Freeze เพื่อให้สามารถไซเบอร์เย็นจนจากความจุในการแช่แข็งได้อย่างเต็มพิกัด
 → "เงื่อนไขสำหรับความจุในการแช่แข็ง", หน้า 19

หมายเหตุ: เมื่อเปิดใช้งาน ฟังก์ชัน Super Freeze อาจมีเสียงรบกวนดังขึ้นหลายเสียง

การเปิดใช้งาน ฟังก์ชัน **Super Freeze**

หมายเหตุ: หลังจากเวลาผ่านไปประมาณ 60 ชั่วโมง เครื่องจะสลับมาทำงานในโหมดปกติ

การปิดใช้งาน ฟังก์ชัน **Super Freeze**

8.3 โหมด Holiday

หากไม่อยู่บ้านเป็นระยะเวลานาน คุณสามารถเปิดใช้งานโหมด Holiday ที่ช่วยประหยัดพลังงานที่ตัวเครื่องได้

⚠ ข้อควรระวัง

ระวังอันตรายต่อสุขภาพ!
 ในระหว่างที่โหมด Holiday เปิดใช้งานอยู่ ช่องแช่เย็นจะอุ่นขึ้น อุณหภูมิที่สูงขึ้นอาจทำให้แบคทีเรียเพิ่มจำนวนขึ้นและวัตถุดิบอาจเน่าเสีย

- ▶ ห้ามจัดเก็บวัตถุดิบในช่องแช่เย็นในขณะที่โหมด Holiday เปิดใช้งานอยู่

เครื่องจะปรับตั้งอุณหภูมิโดยอัตโนมัติ

ช่องแช่เย็น	14 °C
ช่องแช่แข็ง	อุณหภูมิไม่เปลี่ยนแปลง

การเปิดใช้งานโหมด **Holiday**

- ✓ จอแสดงอุณหภูมิ (ช่องแช่เย็น) จะไม่แสดงอุณหภูมิ

การปิดใช้งานโหมด **Holiday**

- ▶ กด **holiday**
- ✓ อุณหภูมิที่ปรับตั้งไว้ก่อนหน้าจะปรากฏขึ้น

9 สัญญาณเตือน

9.1 สัญญาณเตือนการเปิดประตู

หากเปิดประตูเครื่องค้างไว้นาน สัญญาณเตือนการเปิดประตูจะเปิดใช้งาน เสียงเตือนจะดังขึ้น

การปิดใช้งานสัญญาณเตือนการเปิดประตู

- ▶ ปิดประตูเครื่องหรือกด **alarm**
- ✓ เสียงเตือนจะปิดใช้งาน

9.2 สัญญาณเตือนอุณหภูมิ

หากช่องแช่แข็งอุ่นเกินไป สัญญาณเตือนอุณหภูมิจะเปิดใช้งาน เสียงเตือนจะดังขึ้นและ **alarm** จะติดสว่าง

⚠ ข้อควรระวัง

ระวังอันตรายต่อสุขภาพ!
 การละลายน้ำแข็งอาจทำให้แบคทีเรียเพิ่มจำนวนขึ้นและอาหารแช่แข็งอาจเน่าเสีย

- ▶ ห้ามแช่แข็งอาหารแช่แข็งที่เริ่มละลายหรือละลายน้ำแข็งแล้วอีกครั้ง
- ▶ แช่แข็งอาหารอีกครั้งหลังจากปรุงสุกหรืออบแล้วเท่านั้น
- ▶ ไม่ควรจัดเก็บอาหารตามระยะเวลาสูงสุดอีกต่อไป

สัญญาณเตือนอุณหภูมิอาจเปิดใช้งานในกรณีดังต่อไปนี้:

- เมื่อเครื่องทำงาน จัดเก็บวัตถุดิบต่อเมื่ออุณหภูมิถึงระดับที่ปรับตั้งไว้แล้วเท่านั้น
- เมื่อจัดเก็บวัตถุดิบสดในปริมาณมาก เปิดใช้งาน ฟังก์ชัน Super Freeze ก่อนจัดเก็บวัตถุดิบในปริมาณมาก
- เมื่อเปิดประตูช่องแช่แข็งนานเกินไป ตรวจเช็คความอาหารแช่แข็งเริ่มละลายหรือละลายน้ำแข็งแล้วหรือไม่

th ช่องแช่เย็น

การปิดใช้งานสัญญาณเตือนอุณหภูมิ

- ▶ กด **alarm**
- ✓ เสียงเตือนจะปิดใช้งาน
- ✓ จอแสดงอุณหภูมิ (ช่องแช่แข็ง) จะแสดงอุณหภูมิที่อุณหภูมิสูงสุดของช่องแช่แข็งเป็นระยะเวลาสั้นๆ จากนั้นจอแสดงอุณหภูมิ (ช่องแช่แข็ง) จะแสดงอุณหภูมิที่ปรับตั้งไว้อีกครั้ง
- ✓ ตั้งแต่วางเวลาดังกล่าว อุณหภูมิที่อุณหภูมิสูงสุดจะได้รับการตรวจวัดและบันทึกใหม่อีกครั้ง
- ✓ **alarm** จะติดสว่างจนกว่าอุณหภูมิถึงระดับที่ปรับตั้งไว้อีกครั้ง

10 ช่องแช่เย็น

คุณสามารถจัดเก็บเนื้อสัตว์ ไส้กรอก เนื้อปลา ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากนม ไข่ อาหารปรุงสำเร็จ และขนมปังอบในช่องแช่เย็นได้อุณหภูมิสามารถปรับตั้งได้ระหว่าง 2°C ถึง 8°C

การจัดเก็บแบบแช่เย็นช่วยให้คุณจัดเก็บวัตถุดิบที่เน่าเสียง่ายได้ในเวลาสั้นๆ จนถึงปานกลาง ยังเลือกอุณหภูมิต่ำลง วัตถุดิบก็จะคงความสดได้นานมากขึ้น

10.1 เคล็ดลับเกี่ยวกับการจัดเก็บวัตถุดิบในช่องแช่เย็น

- จัดเก็บเฉพาะวัตถุดิบสดและไม่มีความเสี่ยงหายเท่านั้น
- จัดเก็บวัตถุดิบในบรรจุภัณฑ์หรือภาชนะครอบแบบปิดลึกลับสุญญากาศ
- หามาวางวัตถุดิบชิดผนังด้านหลังโดยตรงเพื่อให้อากาศสามารถหมุนเวียนได้อย่างมีประสิทธิภาพและป้องกันไม่ให้วัตถุดิบถูกแช่แข็ง
- ปล่อยให้อาหารและเครื่องดื่มที่มีความร้อนเย็นตัวลงก่อน
- สังเกตวันที่ควรบริโภคหรือวันหมดอายุที่ผู้ผลิตกำหนดไว้

10.2 โชนทำความเย็นในช่องแช่เย็น

การหมุนเวียนอากาศภายในช่องแช่เย็นทำให้เกิดโชนทำความเย็นที่แตกต่างกัน

โชนที่เย็นที่สุด

โชนที่เย็นที่สุดจะอยู่ระหว่างลูกศรแบบหมุนที่บริเวณดานข้างกับชั้นวางที่วางอยู่ด้านล่าง

เคล็ดลับ จัดเก็บวัตถุดิบที่เน่าเสียง่ายไว้ในโชนที่เย็นที่สุด เช่น เนื้อปลา ไส้กรอก และเนื้อสัตว์

โชนที่อุ่นที่สุด

โชนที่อุ่นที่สุดจะอยู่ที่บริเวณประตูด้านบนสุด

เคล็ดลับ จัดเก็บวัตถุดิบที่สามารถเก็บได้นานไว้ในโชนที่อุ่นที่สุด เช่น ชีสแข็งและเนย วิธีนี้จะช่วยรักษากลิ่นของชีส รวมถึงช่วยให้เนยยังคงสามารถนำไปทาได้

10.3 สตติกเกอร์ OK

คุณสามารถตรวจเช็คช่องแช่เย็นมีอุณหภูมิถึงช่วงระดับปลอดภัยที่แนะนำสำหรับวัตถุดิบที่ $+4^{\circ}\text{C}$ หรือเย็นกว่าหรือไม่โดยใช้สตติกเกอร์ OK

สตติกเกอร์ OK จะมีเฉพาะในบางรุ่นเท่านั้น หากสตติกเกอร์ไม่แสดงว่า OK ให้ปรับลดอุณหภูมิที่ระดับ

→ "การปรับตั้งอุณหภูมิช่องแช่เย็น",

หน้า 16

หลังจากเริ่มใช้งานเครื่อง ระบบอาจใช้เวลาถึง 12 ชั่วโมงจนกว่าอุณหภูมิจะถึงระดับที่ปรับตั้งไว้



การตั้งค่าที่ถูกต้อง

11 ช่องแช่แข็ง

คุณสามารถจัดเก็บอาหารแช่แข็ง แช่แข็ง วัตถุดิบ และทำน้ำแข็งก้อนในช่องแช่แข็งได้

อุณหภูมิสามารถปรับตั้งได้ระหว่าง -16°C ถึง -24°C

การจัดเก็บวัตถุดิบเป็นระยะเวลาสั้นควรวีซอุณหภูมิที่ -18°C หรือต่ำกว่า การจัดเก็บแบบแช่แข็งจะช่วยให้สามารถจัดเก็บวัตถุดิบที่เน่าเสียได้เป็นเวลานาน อุณหภูมิต่ำจะช่วยยืดระยะเวลาหรือหยุดการเน่าเสีย

11.1 ความจุในการแช่แข็ง

ความจุในการแช่แข็งจะระบุถึงปริมาณของวัตถุดิบต่อจำนวนชั่วโมงที่ใช้ในการแช่แข็ง วัตถุดิบดังกล่าวจนถึงแกนใน คุณสามารถดูข้อมูลเกี่ยวกับความจุในการแช่แข็งได้จากป้ายกำกับรุ่น → รูปที่ 1/5

เงื่อนไขสำหรับความจุในการแช่แข็ง

1. สำหรับเครื่องที่มีช่องใส่อาหารแช่แข็ง ทรงแบน ให้จัดเก็บวัตถุดิบในบริเวณนี้ก่อน สำหรับเครื่องที่ไม่มีช่องใส่อาหารแช่แข็งทรงแบน ให้จัดเก็บวัตถุดิบในช่องใส่อาหารแช่แข็งด้านล่างสุดก่อน
2. แช่แข็งวัตถุดิบสดให้ชิดผนังด้านข้างมากที่สุด

11.2 การใช้ปริมาณความจุช่องแช่แข็งอย่างเต็มพิกัด

โปรดศึกษาวิธีการใส่อาหารแช่แข็งในช่องแช่แข็งให้ได้อย่างเหมาะสม

1. นำชิ้นส่วนอุปกรณ์ติดตั้งทั้งหมดในช่องแช่แข็งออก → หน้า 21
2. จัดเก็บวัตถุดิบบนชั้นวางและพื้นช่องแช่แข็งโดยตรง

11.3 เคล็ดลับเกี่ยวกับการจัดเก็บวัตถุดิบในช่องแช่แข็ง

- จัดเก็บวัตถุดิบในบรรจุภัณฑ์แบบปิดลึกลับสุญญากาศ
- ห้ามไม่ให้วัตถุดิบที่ต้องการนำมาแช่แข็งสัมผัสกับวัตถุดิบที่แช่แข็งอยู่
- กระจายวัตถุดิบในช่องใส่อาหารแช่แข็งให้ทั่ว
- วางวัตถุดิบสดในช่องใส่อาหารแช่แข็งชั้นบนสุดเพื่อให้สามารถแช่แข็งวัตถุดิบสดที่มีปริมาณมากได้อย่างรวดเร็วและทั่วถึง

- เลื่อนช่องใส่อาหารแช่แข็งเข้าจนสุดเพื่อให้อากาศสามารถหมุนเวียนภายในเครื่องได้อย่างอิสระ

11.4 เคล็ดลับเกี่ยวกับการแช่แข็งวัตถุดิบสด

- แช่แข็งเฉพาะวัตถุดิบที่สดและไม่มีตำหนิเท่านั้น
- แช่แข็งวัตถุดิบโดยแบ่งขนาดสำหรับรับประทาน
- วัตถุดิบปรุงสำเร็จเหมาะสมควรกว่าวัตถุดิบที่รับประทานแบบดิบได้
- ล้างผัก หั่นให้เป็นชิ้นเล็กๆ และลวกก่อนแช่แข็ง
- ล้าง แกะเมล็ด และปอกเปลือกผลไม้ก่อนแช่แข็ง รวมถึงเติมน้ำตาลหรือสารละลายกรดแอสคอร์บิกหากจำเป็น
- วัตถุดิบที่เหมาะสมสำหรับการแช่แข็ง ได้แก่ ขนมปังอบ เนื้อปลา อาหารทะเล เนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ป่า และเนื้อสัตว์ปีก รวมถึงไข่ไม่มีเปลือก ซีส เนย ควารก อาหารสำเร็จรูป และเศษอาหาร
- วัตถุดิบที่ไม่เหมาะสำหรับการแช่แข็ง ได้แก่ สลัดผักใบเขียว แรดิช ไข่มีเปลือก อกไก่ แอปเปิ้ลและลูกแพร์ดิบ โยเกิร์ต ครีมเปรี้ยว ครีมสด และมายองเนส

การบรรจุอาหารแช่แข็ง

วัสดุบรรจุภัณฑ์และประเภทของบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมจะช่วยรักษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ได้เป็นอย่างดีและช่วยป้องกันความเสียหายจากการโดนความเย็นกัด

1. วางวัตถุดิบลงในบรรจุภัณฑ์
2. กัดโล่อากาศออก
3. ปิดลึกลับบรรจุภัณฑ์แบบสุญญากาศเพื่อป้องกันไม่ให้วัตถุดิบสูญเสียรสชาติหรือแห้งเกินไป
4. เขียนข้อมูลสิ่งที่บรรจุและวันที่แช่แข็งบนบรรจุภัณฑ์

11.5 ความสามารถในการเก็บรักษาอาหารแช่แข็งที่อุณหภูมิ -18°C

วัตถุดิบ	ระยะเวลาการจัดเก็บ
เนื้อปลา ไส้กรอก อาหารปรุงสำเร็จ และ ขนมปังอบ	ไม่เกิน 6 เดือน
เนื้อสัตว์ปีกและเนื้อสัตว์	ไม่เกิน 8 เดือน
ผักและผลไม้	ไม่เกิน 12 เดือน

ตารางระยะเวลาแช่แข็งที่จัดพิมพ์ไว้จะแสดงระยะเวลาจัดเก็บสูงสุดในรูปแบบเดือนเมื่อจัดเก็บในอุณหภูมิคงที่ -18°C

11.6 วิธีการละลายน้ำแข็งอาหารแช่แข็ง



ข้อควรระวัง

ระวังอันตรายต่อสุขภาพ!

- การละลายน้ำแข็งอาจทำให้แบคทีเรียเพิ่มจำนวนขึ้นและอาหารแช่แข็งอาจเน่าเสีย
- ▶ ห้ามแช่แข็งอาหารแช่แข็งที่เริ่มละลายหรือละลายน้ำแข็งแล้วอีกครั้ง
 - ▶ แช่แข็งอาหารอีกครั้งหลังจากปรุงสุกหรืออบแล้วเท่านั้น
 - ▶ ไม่ควรจัดเก็บอาหารตามระยะเวลาสูงสุดอีกต่อไป
- ละลายน้ำแข็งวัตถุดิบจากตู้ตัวในช่องแช่เย็น เช่น เนื้อปลา เนื้อสัตว์ ชีส และควาร์ก
 - ละลายน้ำแข็งขนมปังในอุณหภูมิห้อง
 - นำวัตถุดิบสำหรับรับประทานทันทีมาประกอบอาหารในไมโครเวฟ เตอบหรืออบนเตา

12 การละลายน้ำแข็ง

12.1 การละลายน้ำแข็งในช่องแช่เย็น

หยดน้ำหรือคราบน้ำที่แข็งตัวจะก่อตัวขึ้นที่ผนังด้านหลังของช่องแช่เย็นขณะเครื่องทำงาน ผนังด้านหลังในช่องแช่เย็นจะละลายน้ำแข็งโดยอัตโนมัติ น้ำหยดจะไหลผ่านรางน้ำหยดเข้ารูระบายไปยังถาดรองน้ำหยดโดยไม่จำเป็นต้องเช็คออก เพื่อให้ น้ำหยดสามารถไหลออกได้และป้องกันการเกิดกลิ่นไม่พึงประสงค์ ให้ปฏิบัติตามข้อมูลดังต่อไปนี้:

→ "การทำทำความสะอาดรางน้ำหยดและรูระบาย", หน้า 21

12.2 การละลายน้ำแข็งในช่องแช่แข็ง

ระบบ NoFrost แบบอัตโนมัติเต็มรูปแบบช่วยให้อช่องแช่แข็งไม่มีน้ำแข็งเกาะ ดังนั้นจึงไม่จำเป็นต้องละลายน้ำแข็ง

13 การทำความสะอาดและการดูแลรักษา

ทำความสะอาดและดูแลรักษาเครื่องอยู่เป็นประจำเพื่อให้อย่างคงไชงานเครื่องได้ยาวนาน จะต้องให้ฝ่ายบริการลูกค้าดำเนินการทำความสะอาดในจุดที่เขาไม่ถึง ควรทำความสะอาดโดยฝ่ายบริการลูกค้าอาจมีค่าใช้จ่าย

13.1 การเตรียมเครื่องสำหรับการทำความสะอาด

1. ปิดใช้งานเครื่อง → หน้า 16
2. ตัดการเชื่อมต่อเครื่องออกจากแหล่งจ่ายไฟ
ดึงปลั๊กไฟของสายเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟหรือปิดใช้งานฟิวส์ในตู้ควบคุมระบบไฟฟ้า

3. นำวัตถุบดทั้งหมดออก แล้ววางไว้ในบริเวณที่มีความเย็น
วางน้ำแข็งเทียมลงบนวัตถุบด (ถ้ามี)
4. นำชิ้นส่วนอุปกรณ์ติดตั้งและชิ้นส่วนอุปกรณ์เสริมทั้งหมดออกจากเครื่อง □
→ หน้า 21
5. ถอดชิ้นวางเหนือช่องแช่ผลไม้และผัก
→ หน้า 22

13.2 การทำความสะอาดเครื่อง



คำเตือน

ระวังไฟดูด!

ความชื้นที่แทรกซึมเข้าไปอาจเป็นสาเหตุให้เกิดไฟฟ้าดูดได้

- ▶ ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดไอน้ำหรือเครื่องทำความสะอาดแรงดันสูงในการทำความสะอาดอุปกรณ์ของเหลวที่อยู่ในไฟส่องสว่างหรือส่วนควบคุมอาจเป็นอันตรายได้
- ▶ ห้ามไม่ให้นำที่ไซ้ล้างไหลเข้าไปในไฟส่องสว่างหรือส่วนควบคุม

ข้อควรระวัง!

สารทำความสะอาดที่ไม่เหมาะสมอาจจะทำให้พื้นผิวของอุปกรณ์เสียหายได้

- ▶ อย่าใช้ใยขัดหรือฟองน้ำที่แข็ง
- ▶ อย่าใช้สารทำความสะอาดที่แรงหรือขูดขีด
- ▶ อย่าใช้สารทำความสะอาดที่มีแอลกอฮอล์เข้มข้น

หากมีของเหลวไหลเข้าในรูระบาย ถาดรองน้ำหอยอาจล้นออก

- ▶ ห้ามไม่ให้นำที่ไซ้ล้างไหลเข้าในรูระบายการทำความสะอาดชิ้นส่วนอุปกรณ์ติดตั้งและอุปกรณ์เสริมในเครื่องล้างจานอาจทำให้ชิ้นส่วนและอุปกรณ์ดังกล่าวเสียรูปหรือเกิดการเปลี่ยนสี
- ▶ ห้ามทำความสะอาดชิ้นส่วนอุปกรณ์ติดตั้งและอุปกรณ์เสริมในเครื่องล้างจานโดยเด็ดขาด

1. เตรียมเครื่องสำหรับการทำความสะอาด
→ หน้า 20
2. ทำความสะอาดเครื่อง ชิ้นส่วนอุปกรณ์ติดตั้ง ชิ้นส่วนอุปกรณ์เสริม และซีลประตูโดยใช้ฟองน้ำ น้ำอุ่น และน้ำยาล้างจานที่มีค่า pH เป็นกลางในปริมาณเล็กน้อย

3. ใช้ผ้าแห้งเนื้อนุ่มเช็ดให้แห้งสนิท
4. ใส่ชิ้นส่วนอุปกรณ์ติดตั้ง แล้วติดตั้งชิ้นส่วนเครื่อง
5. เชื่อมต่อเครื่องเข้ากับระบบไฟฟ้า
6. เปิดใช้งานเครื่อง → หน้า 16
7. วางวัตถุบด

13.3 การทำความสะอาดรางน้ำหยดและรูระบาย

ทำความสะอาดรางน้ำหยดและรูระบายอย่างสม่ำเสมอเพื่อให้น้ำหยดสามารถไหลออกได้

- ▶ ทำความสะอาดรางน้ำหยดและรูระบายอย่างระมัดระวัง เช่น โดยใช้คอตตอนบัด
→ รูปที่ 7

13.4 การถอดชิ้นส่วนอุปกรณ์ติดตั้ง

หากต้องการทำความสะอาดชิ้นส่วนอุปกรณ์ติดตั้งอย่างทั่วถึง ให้นำชิ้นส่วนดังกล่าวออกจากเครื่อง

การถอดชิ้นวาง

- ▶ ดึงชิ้นวาง แล้วถอดออก
→ รูปที่ 8

การถอดชิ้นวางแบบดึงออกได้

1. ออกแรงดึงชิ้นวางแบบดึงออกได้ออกจนกระทั่งแป้นล๊อคปลดออก
→ รูปที่ 9
2. ปรับลุดระดับชิ้นวางและขยับออกทางด้านข้าง

การถอดชิ้นวางที่ประตู

- ▶ ยกชิ้นวางที่ประตูขึ้น แล้วถอดออก
→ รูปที่ 10

การถอดช่องแช่ผลไม้และผัก

1. ดึงช่องแช่ผลไม้และผักออกจนสุด
2. ยกช่องแช่ผลไม้และผักขึ้นบริเวณด้านหน้า ① แล้วถอดออก ②
→ รูปที่ 11

การถอดช่องใส่อาหารแช่แข็ง

1. ดึงช่องใส่อาหารแช่แข็งออกจนสุด

th การทำความสะอาดและการดูแลรักษา

- ยกช่องใส่อาหารแช่แข็งขึ้นบริเวณด้านหน้า ① แล้วถอดออก ②
→ รูปที่ 12

13.5 การถอดชิ้นส่วนเครื่อง

หากต้องการทำความสะอาดตัวเครื่องอย่างทั่วถึง คุณสามารถถอดชิ้นส่วนเครื่องบางชิ้นออกจากตัวเครื่องได้

การถอดชิ้นวางเหนือช่องแช่ผลไม้และผัก

- ดึงช่องแช่ผลไม้และผักออก
- ถอดชิ้นวาง ① แล้วพลิกกลับด้าน ②
→ รูปที่ 13
- ดันตัวยึดของแผ่นปิดด้านล่างออกทางด้านนอก
→ รูปที่ 14
- ยกแผ่นปิดขึ้นบริเวณด้านหน้า ① แล้วถอดออกทางด้านหลัง ②
→ รูปที่ 15

14 การแก้ไขข้อขัดข้อง

คุณสามารถแก้ไขข้อขัดข้องเล็ก ๆ น้อย ๆ ที่ตัวอุปกรณ์ได้ด้วยตัวเอง ใช้ข้อมูลเกี่ยวกับการแก้ไขข้อขัดข้องก่อนที่จะติดตั้งฝ่ายบริการลูกค้า ด้วยการนี้ คุณสามารถหลีกเลี่ยงค่าใช้จ่ายที่ไม่จำเป็น



คำเตือน

ระวังไฟดูด!

การซ่อมแซมที่ไม่ได้มาตรฐานเป็นอันตราย

- ▶ อนุญาตให้เฉพาะบุคลากรผู้เชี่ยวชาญที่ผ่านการอบรมดำเนินการซ่อมแซมเครื่องเท่านั้น
- ▶ อนุญาตให้ช่างะไหล่งแก่สำหรับการซ่อมแซมเครื่องเท่านั้น
- ▶ ถ้าสายไฟต่อเข้ากับเครื่องนี้เสียหาย จะต้องให้ผู้ผลิต หรือฝ่ายบริการลูกค้าของผู้ผลิตหรือบุคคลผู้มีความรู้ความชำนาญเท่าเทียมกันเป็นผู้เปลี่ยนใหม่เพื่อป้องกันอันตราย

ความผิดปกติ	สาเหตุและวิธีแก้ปัญหา
เครื่องไม่ทำงาน ความเย็น รวมถึงการแสดงผลและไฟติดสว่าง	<p>โหมดสแตนด์บายเปิดใช้งานอยู่</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ ดำเนินการทดสอบตัวเองของเครื่อง → หน้า 25 ✓ หลังจากสิ้นสุดการทดสอบตัวเอง เครื่องจะสลับไปทำงานในโหมดปกติ
ไฟส่องสว่าง LED ไม่ทำงาน	<p>สาเหตุแตกต่างกันที่เป็นไปได้</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ โทรติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า <p>คุณสามารถดูหมายเลขติดต่อฝ่ายบริการลูกค้าได้จากรายการศูนย์บริการลูกค้าที่แนบมาด้วย</p>
E หรือ d ปรากฏบนจอแสดงอุณหภูมิ	<p>ระบบอิเล็กทรอนิกส์ตรวจพบข้อผิดพลาด</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ปิดใช้งานเครื่อง → หน้า 16 2. ยกเลิกการเชื่อมต่อเครื่องกับแหล่งจ่ายไฟ <p>ดึงปลั๊กไฟของสายเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟหรือปิดใช้งานฟิวส์ในตู้ควบคุมระบบไฟฟ้า</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. เชื่อมต่อตัวเครื่องอีกครั้งหลังจากเวลาผ่านไป 5 นาที 4. หากข้อความแจ้งเตือนยังคงปรากฏบนจอแสดงผล ให้โทรติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า <p>คุณสามารถดูหมายเลขติดต่อฝ่ายบริการลูกค้าได้จากรายการศูนย์บริการลูกค้าที่แนบมาด้วย</p>
จอแสดงอุณหภูมิ (ช่องแช่แข็ง) จะกะพริบ	<p>อุณหภูมิในช่องแช่แข็งอุ่นเกินไป</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. กด alarm <ul style="list-style-type: none"> ✓ จอแสดงอุณหภูมิ (ช่องแช่แข็ง) จะแสดงอุณหภูมิที่อุ่นที่สุดของช่องแช่แข็งเป็นระยะเวลาสั้นๆ จากนั้นจอแสดงอุณหภูมิ (ช่องแช่แข็ง) จะแสดงอุณหภูมิที่ปรับตั้งไว้อีกครั้ง <ol style="list-style-type: none"> 2. กด alarm <ul style="list-style-type: none"> ✓ จอแสดงอุณหภูมิ (ช่องแช่แข็ง) จะไม่กะพริบอีกต่อไป

th การแก้ไขข้อขัดข้อง

ความผิดปกติ	สาเหตุและวิธีแก้ปัญหา
เสียงเตือนจะดังขึ้น รวมถึงจอแสดงอุณหภูมิ (ช่องแช่แข็ง) จะกะพริบและ alarm จะติดสวาม	สาเหตุแตกต่างกันที่เป็นไปได้ <ul style="list-style-type: none">▶ กด alarm✓ สัญญาณเตือนจะปิดใช้งาน ประตูเครื่องเปิดอยู่ <ul style="list-style-type: none">▶ ปิดประตูเครื่อง ช่องระบายอากาศด้านนอกถูกปิดคลุม <ul style="list-style-type: none">▶ กำจัดสิ่งกีดขวางหน้าช่องระบายอากาศด้านนอก จัดเก็บวัตถุบิสต์ในปริมาณมาก <ul style="list-style-type: none">▶ ห้ามจัดเก็บเกินความจุในการแช่แข็ง → "ความจุในการแช่แข็ง", หน้า 19
อุณหภูมิคลาดเคลื่อนไปจากการปรับตั้งเป็นอยางมาก	สาเหตุแตกต่างกันที่เป็นไปได้ <ol style="list-style-type: none">1. ปิดใช้งานเครื่อง → หน้า 162. เปิดใช้งานเครื่องอีกครั้งหลังจากเวลาผ่านไปประมาณ 5 นาที → หน้า 16<ul style="list-style-type: none">- หากอุณหภูมิอุ่นเกินไป ให้ตรวจสอบเช็คอุณหภูมิอีกครั้งหลังจากเวลาผ่านไป 2-3 ชั่วโมง- หากอุณหภูมิเย็นเกินไป ให้ตรวจสอบเช็คอุณหภูมิอีกครั้งในวันถัดไป
พื้นช่องแช่เย็นเปียก	รายน้ําหยดหรือรูระบายอุดตัน <ul style="list-style-type: none">▶ ทำความสะอาดรายน้ําหยดและรูระบาย → หน้า 21
ตัวเครื่องมีเสียงหึ่งๆ เสียงแตกฟอง เสียงหวือ เสียงปุดๆ เสียงคลิก หรือเสียงแตกกะเทาะ	ไม่มีความผิดปกติ มอเตอร์ทำงาน เช่น เครื่องทำความเย็นและพัดลม น้ํายาทำความเย็นไหลผ่านท่อ มอเตอร์ สวิตช์ หรือโซลินอยด์วาล์วเปิดหรือปิดใช้งาน การละลายน้ําแข็งทำงานอัตโนมัติ ไม่จำเป็นต้องดำเนินการใด ๆ
ตัวเครื่องส่งเสียงรบกวน	ชิ้นส่วนอุปกรณ์ติดตั้งขยับหรือติดขัด <ul style="list-style-type: none">▶ ตรวจสอบเช็คชิ้นส่วนอุปกรณ์ติดตั้งแบบถอดออกได้ แล้วใส่เข้าไปใหม่ในบางกรณี ขวดหรือภาชนะสัมผัสกัน <ul style="list-style-type: none">▶ แยกขวดหรือภาชนะออกจากกัน ฟังก์ชัน Super Freeze เปิดใช้งานอยู่ ไม่จำเป็นต้องดำเนินการใด ๆ

14.1 ไฟดับ

ในกรณีที่ไฟดับ อุณหภูมิในตัวเครื่องจะเพิ่มสูงขึ้นซึ่งส่งผลให้ระยะเวลาในการจัดเก็บสั้นลงและคุณภาพของอาหารแช่แข็งลดลง คุณสามารถดูขอมูลทางเทคนิคเกี่ยวกับระยะเวลาในการจัดเก็บอาหารแช่แข็งในกรณีที่เกิดความขัดข้องได้จากเว็บไซต์ของเราสำหรับเครื่องของคุณ

หมายเหตุ

- เปิดเครื่องให้น้อยที่สุดเท่าที่เป็นไปได้ ขณะไฟดับและไม่จัดเก็บวัตถุดิบเพิ่มเติม
- ตรวจสอบคุณภาพของวัตถุดิบทันทีหลังจากไฟดับ
 - กำจัดอาหารแช่แข็งที่ละลายและมีอุณหภูมิสูงกว่า 5 °C
 - นำอาหารแช่แข็งที่ละลายเล็กน้อยไปปรุงสุกหรืออบ แล่วรับประทานหรือแช่แข็งอีกครั้ง

14.2 การดำเนินการทดสอบตัวเองของเครื่อง

1. ปิดใช้งานเครื่อง → หน้า 16
2. เปิดใช้งานเครื่องอีกครั้งหลังจากเวลาผ่านไป 5 นาที → หน้า 16
3. กด **super** (ช่องแช่แข็ง) ค้างไว้ 3 ถึง 5 วินาทีภายในเวลา 10 วินาทีหลังจากเปิดใช้งานจนกระทั่งสัญญาณเสียงดังขึ้น
 - ✓ การทดสอบตัวเองของเครื่องจะเริ่มทำงาน
 - ✓ สัญญาณเสียงแบบยาวจะดังขึ้นในระหว่างการทดสอบตัวเองของเครื่อง
 - ✓ หากสัญญาณเสียงดังขึ้น 2 ครั้งหลังจากสิ้นสุดการทดสอบตัวเองของเครื่องและจอแสดงอุณหภูมิแสดงอุณหภูมิที่ปรับตั้งไว้ แสดงว่าเครื่องเป็นปกติ เครื่องจะกลับไปทำงานในโหมดปกติ
 - ✓ หากสัญญาณเสียงดังขึ้น 5 ครั้งหลังจากสิ้นสุดการทดสอบตัวเองของเครื่องและ **super** (ช่องแช่แข็ง) กะพริบเป็นระยะเวลา 10 วินาที ให้ติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า

15 การเก็บรักษาและการกำจัด

ศึกษาวิธีการที่คุณจะเตรียมเครื่องสำหรับการเก็บรักษาได้อีกหนึ่ง นอกจากนี้คุณยังศึกษาวิธีการกำจัดเครื่องเก่าได้อีกด้วย

15.1 การปิดใช้งานเครื่อง

1. ปิดใช้งานเครื่อง → หน้า 16
2. ตัดการเชื่อมต่อเครื่องออกจากแหล่งจ่ายไฟ
 - ดึงปลั๊กไฟของสายเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟหรือปิดใช้งานฟิวส์ในตู้ควบคุมระบบไฟฟ้า
3. นำวัตถุดิบทั้งหมดออก
4. ทำความสะอาดเครื่อง → หน้า 21
5. เปิดตัวเครื่องทิ้งไว้เพื่อให้สามารถระบายอากาศภายในเครื่องได้

15.2 กำจัดอุปกรณ์เก่า

สามารถนำวัตถุดิบที่มีมูลค่ากลับมาใช้ซ้ำได้อีกครั้งด้วยการกำจัดตามข้อบังคับที่สอดคล้องกับการรักษาสิ่งแวดล้อม



คำเตือน

ระวังอันตรายต่อสุขภาพ!

เด็กอาจเข้าไปติดอยู่ในเครื่องและเป็นอันตรายถึงชีวิต

- ▶ เพื่อป้องกันไม่ให้เด็กปีนป่ายอุปกรณ์ ห้ามดึงช่องลิ้นชักและช่องเก็บออกจากอุปกรณ์
- ▶ ปกป้องไม่ให้เด็กอยู่ห่างจากอุปกรณ์ที่ไม่ใช้งานแล้ว



คำเตือน

ระวังไฟไหม้!

หากท่อซารุดเสียหายอาจทำให้สารทำความเย็นที่ติดไฟได้และก๊าซอันตรายรั่วไหลออกมาและลุกเป็นไฟได้

- ▶ ห้ามให้ท่อสารทำความเย็นและท่อระบายซารุดเสียหาย

1. ดึงปลั๊กไฟของสายไฟออก
2. ดึงสายไฟแยกออก

th ฝ่ายบริการลูกค้า

3. กำจัดเครื่องทิ้งด้วยวิธีที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

โปรดสอบถามข้อมูลการกำจัดขยะ
ปัจจุบันจากผู้จัดจำหน่ายของคุณหรือ
จากเทศบาล



อุปกรณ์นี้ได้มาตรฐานตาม
European Guideline
2012/19/EU วรรคยการ
ทำเครื่องหมายอุปกรณ์
ไฟฟ้า-อิเล็กทรอนิกส์สูงกา
(การกำจัดทิ้งอุปกรณ์ไฟฟ้า-
อิเล็กทรอนิกส์ – WEEE)
ซึ่งใช้เป็นแนวทางสำหรับ
สหภาพยุโรปในการยกเลิก
การใช้งานและการใช้งาน
อุปกรณ์ไฟฟ้า-อิเล็กทรอนิกส์
เกาอย่างถูกต้อง

คุณสามารถจดบันทึกข้อมูลไว้เพื่อที่จะหา
เจอข้อมูลอุปกรณ์ของคุณและหมายเลข
โทรศัพท์ของฝ่ายบริการลูกค้าได้อย่าง
รวดเร็วอีกครั้ง

17 ข้อมูลทางเทคนิค

คุณสามารถดูข้อมูลเกี่ยวกับน้ำยาทำความสะอาด
เย็น ความจุในการใช้งาน และข้อมูลทาง
เทคนิคเพิ่มเติมได้จากป้ายกำกับรุ่น

→ รูปที่ 1/5

16 ฝ่ายบริการลูกค้า

หากคุณมีข้อสงสัย ไม่สามารถแก้ไขข้อ
ขัดข้องได้เองหรือต้องทำการซ่อมแซม
เครื่อง ให้ติดต่อฝ่ายบริการลูกค้าของเรา
คุณสามารถขอรับขอมูลรายละเอียดเกี่ยว
กับระยะเวลาการรับประกันและเงื่อนไขการ
รับประกันในประเทศของคุณได้จากฝ่าย
บริการลูกค้า ตัวแทนจำหน่าย หรือบน
เว็บไซต์ของเรา

เมื่อติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า กรุณาแจ้ง
หมายเลขผลิตภัณฑ์ (E-Nr.) และหมายเลข
การผลิต (FD) ของเครื่องแกฝ่ายบริการ
ลูกค้า

ขอมูลติดต่อฝ่ายบริการลูกค้าอยู่ใน
ไต่เรียกทอริฝ่ายบริการลูกค้าที่แนบมาหรือ
บนเว็บไซต์ของเรา

16.1 หมายเลขผลิตภัณฑ์ (E-Nr.) และหมายเลขการผลิต (FD)

สามารถดูหมายเลขผลิตภัณฑ์ (E-Nr.) และ
หมายเลขการผลิต (FD) ได้บนป้ายกำกับ
รุ่นของเครื่อง

→ รูปที่ 1/5

Table of contents

1 Safety	29	7 Basic operation	38
1.1 General information.....	29	7.1 Switching on the appliance	38
1.2 Intended use.....	29	7.2 Operating tips.....	39
1.3 Restriction on user group.....	29	7.3 Switching off the appliance	39
1.4 Safe transport.....	29	7.4 Setting the temperature.....	39
1.5 Safe installation	30	8 Additional functions	39
1.6 Safe use	31	8.1 Super cooling	39
1.7 Damaged appliance	33	8.2 Super freezing	39
2 Preventing material damage	34	8.3 Holiday mode	40
3 Environmental protection and saving energy	34	9 Alarm	40
3.1 Disposing of packaging	34	9.1 Door alarm	40
3.2 Saving energy.....	34	9.2 Temperature alarm.....	40
4 Installation and connection	34	10 Refrigerator compartment	41
4.1 Scope of delivery.....	34	10.1 Tips for storing food in the refrigerator compartment	41
4.2 Criteria for the installation location.....	35	10.2 Chill zones in the refrigerator compartment.....	41
4.3 Installing the appliance	35	10.3 "OK" sticker	42
4.4 Preparing the appliance for the first time.....	36	11 Freezer compartment	42
4.5 Connecting the appliance to the electricity supply.....	36	11.1 Freezing capacity	42
5 Familiarising yourself with your appliance	36	11.2 Fully utilising the freezer compartment volume	42
5.1 Appliance	36	11.3 Tips for storing food in the freezer compartment	42
5.2 Control panel.....	36	11.4 Tips for freezing fresh food ...	43
6 Features	37	11.5 Shelf life of frozen food at -18 °C.....	43
6.1 Shelf.....	37	11.6 Defrosting methods for frozen food	43
6.2 Variable shelf.....	37	12 Defrosting	43
6.3 Extendable shelf	37	12.1 Defrosting in the refrigerator compartment.....	43
6.4 Fruit and vegetable container with humidity control	37	12.2 Defrosting in the freezer compartment	44
6.5 Flat frozen food container	38	13 Cleaning and servicing	44
6.6 Butter and cheese compartment.....	38	13.1 Preparing the appliance for cleaning	44
6.7 Door rack.....	38	13.2 Cleaning the appliance	44
6.8 Accessories	38		

13.3	Cleaning the condensation channel and drainage hole	45
13.4	Removing the fittings.....	45
13.5	Removing appliance components.....	45
14	Troubleshooting.....	46
14.1	Power failure.....	49
14.2	Conducting an appliance self-test	49
15	Storage and disposal	49
15.1	Taking the appliance out of operation	49
15.2	Disposing of old appliance	49
16	Customer Service.....	50
16.1	Product number (E-Nr.) and production number (FD).....	50
17	Technical data	50



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 high 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 all-pole isolating switch must be installed in 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 sealed, a leak in the refrigeration circuit may result in a flammable mixture of gas and air.

- ▶ Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, 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.
- ▶ If the power cord is too short, contact Customer Service.
- ▶ Only use adapters approved by the manufacturer.

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 implement 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 services. → *Page 50*

Incorrect repairs are dangerous.

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

WARNING – Risk of fire!



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

- ▶ Keep naked flames and ignition sources away from the appliance.
- ▶ Ventilate the room.
- ▶ Switch off the appliance. → *Page 39*
- ▶ Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- ▶ Call after-sales service. → *Page 50*

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. Aluminium reacts when it comes into contact with acidic foods.

- ▶ Do not store unpackaged food in the appliance.

- Maintain a 30 mm clearance to electric or gas cookers.
- Maintain a 300 mm clearance to oil or solid-fuel cookers.
- Use a niche depth of 560 mm.
- 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.

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:

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 50*.

The delivery consists of the following:

- Built-in appliance

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

4.2 Criteria for the installation location

WARNING **Risk of explosion!**

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

- ▶ Only install the appliance in a space with a volume of at least 1 m³ per 8 g refrigerant. The volume of refrigerant is indicated on the rating plate. → Fig. **1**/**5**

The weight of the appliance ex works may be up to 75 kg depending on the model.

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

Permitted room temperature

The permitted room temperature depends on the appliance's climate class.

The climate class can be found on the rating plate. → Fig. **1**/**5**

Climate class	Permitted room temperature
SN	10 °C to 32 °C
N	16 °C to 32 °C

Climate class	Permitted room temperature
ST	16 °C to 38 °C
T	16 °C to 43 °C

The appliance is fully functional within the permitted room temperature.

If an appliance with climate class SN 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.

Side-by-side installation

If you want to install two appliances side by side, you must maintain a distance of at least 150 mm between the appliances.

4.3 Installing the appliance

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

¹ Depending on the appliance specifications

² Not in all countries

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 44

4.5 Connecting the appliance to the electricity supply

1. Insert the mains plug of the appliance's power cable in a socket nearby.

The connection data of the appliance can be found on the rating plate. → Fig. 1/5

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

5 Familiarising yourself with your appliance

5.1 Appliance

You can find an overview of the parts of your appliance here.
→ Fig. 1

A	Refrigerator compartment → Page 41
B	Freezer compartment → Page 42
1	Control panel → Page 36
2	Variable shelf → Page 37
3	Extendable shelf → Page 37

4	Fruit and vegetable container with humidity control → Page 37
5	Rating plate → Page 50
6	Flat frozen food container → Page 38
7	Frozen food container → Page 45
8	Butter and cheese compartment → Page 38
9	Door storage compartment for large bottles → Page 38

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

5.2 Control panel

You can use the control panel to configure all functions of your appliance and to obtain information about the operating status.
→ Fig. 2

1	super (Refrigerator compartment) switches Super cooling on or off.
2	⟨/⟩ (Refrigerator compartment) sets the temperature of the refrigerator compartment.
3	Displays the set temperature for the refrigerator compartment in °C.
4	holiday switches holiday mode on or off.
5	alarm switches the warning signal off.
6	⟨/⟩ (Freezer compartment) sets the temperature of the freezer compartment.
7	Displays the set temperature for the freezer compartment in °C.

8 **super** (Freezer compartment) switches Super freezing on or off.

9 ① 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 45

6.2 Variable shelf

Use the variable shelf to store tall items, e.g. cans or bottles, on the shelf below.

You can remove the front section of the variable shelf and slide it below the rear part of the shelf.

→ Fig. 3

6.3 Extendable shelf

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



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 and a special

seal. This allows fresh fruit and vegetables to be stored for up to twice as long as with conventional storage.

→ Fig. 4

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 control:

- Low humidity  required when primarily storing fruit or if the appliance is very full.
- High humidity  required when primarily storing vegetables as well as when the appliance is filled with mixed items or 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 in the vegetable container 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 Flat frozen food container

Store flat frozen items, the ice storage container and the ice scoop in the flat frozen food container.

6.6 Butter and cheese compartment

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

6.7 Door rack

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

→ "Removing door rack", Page 45

6.8 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.

Bottle holder

The bottle holder prevents bottles from falling over when the appliance door is opened and closed.

→ Fig. 5

Freezer tray

You can freeze smaller quantities of food quickly in the freezer drawer, e.g. berries, pieces of fruit, herbs and vegetables.

→ Fig. 6

Distribute the frozen food evenly in the frozen food tray and allow to freeze for approx. 10 to 12 hours. Then place in a freezer bag or a freezer box.

Ice pack

Use the ice pack for temporarily keeping food cool, e.g. in a cool bag.

Tip: If a power failure or malfunction occurs, the ice pack can be used to slow down the thawing process for the stored frozen food.

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 implement only (e.g. spoon handle).

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. Press ①.
 - ✓ The appliance begins to cool.
 - ✓ A warning signal sounds, the temperature display (freezer compartment) flashes and **alarm** lights up because the freezer compartment is still too warm.
2. Switch off the warning signal using **alarm**.
 - ✓ **alarm** goes out as soon as the set temperature has been reached.
3. Set the required temperature.
→ Page 39

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 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.

7.3 Switching off the appliance

- ▶ Press ①.

7.4 Setting the temperature

Setting the refrigerator compartment temperature

- ▶ Press \llbracket / \rrbracket (Refrigerator compartment) repeatedly until the temperature display (refrigerator compartment) shows the required temperature.

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

→ *"OK" sticker*, Page 42

Setting the freezer compartment temperature

- ▶ Press \llbracket / \rrbracket (Freezer compartment) repeatedly until the temperature display (freezer compartment) shows the required temperature.

The recommended temperature in the freezer compartment is -18 °C.

8 Additional functions

8.1 Super cooling

With Super cooling, the refrigerator compartment cools as cold as possible.

Switch on Super cooling before placing large quantities of food.

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

Switching on Super cooling

- ▶ Press **super** (Refrigerator compartment).
- ✓ **super** (Refrigerator compartment) lights up.

Note: After approx. 15 hours, the appliance switches to normal operation.

Switching off Super cooling

- ▶ Press **super** (Refrigerator compartment).
- ✓ The previously set temperature is displayed.

8.2 Super freezing

With Super freezing, the freezer compartment cools as cold as possible.

Switch on Super freezing four to six hours before placing food weighing 2 kg or more into the freezer compartment.

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

→ *"Prerequisites for freezing capacity"*, Page 42

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

Switching on Super freezing

- ▶ Press **super** (Freezer compartment).
- ✓ **super** (Freezer compartment) lights up.

Note: After approx. 60 hours, the appliance switches to normal operation.

Switching off Super freezing

- ▶ Press **super** (Freezer compartment).
- ✓ The previously set temperature is displayed.

8.3 Holiday mode

If you are going to be away for a long time, you can switch on energy-saving holiday mode on the appliance.

CAUTION

Risk of harm to health!

The refrigerator compartment heats up while the holiday mode is switched on. The increased temperature may cause bacteria to increase and spoil the food.

- ▶ When the holiday mode is switched on, do not store any food in the refrigerator compartment.

The appliance automatically sets the temperatures.

Refrigerator compartment	14 °C
Freezer compartment	Temperature remains unchanged

Switching on holiday mode

- ▶ Press **holiday**.
- ✓ **holiday** lights up.
- ✓ No temperature is shown in the temperature display (refrigerator compartment).

Switching off holiday mode

- ▶ Press **holiday**.
- ✓ The previously set temperature is displayed.

9 Alarm

9.1 Door alarm

If the appliance door is open for a while, the door alarm switches on. A warning tone sounds.

Switching off the door alarm

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

9.2 Temperature alarm

If the freezer compartment becomes too warm, the temperature alarm is switched on. A warning tone sounds and **alarm** lights up.

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.

The temperature alarm can be switched on in the following cases:

- The appliance is switched on. Do not store any food until the appliance has reached the set temperature.

- Large quantities of fresh food are being placed inside.
Switch on Super freezing before placing large quantities of food in the appliance.
- The freezer compartment door is open for too long.
Check whether the frozen food has defrosted or thawed.

Switching off the temperature alarm

- ▶ Press **alarm**.
- ✓ The warning tone is switched off.
- ✓ The temperature display (freezer compartment) briefly indicates the warmest temperature reached in the freezer compartment. The temperature display (freezer compartment) then indicates the set temperature again.
- ✓ From this time on, the warmest temperature is measured again and saved.
- ✓ **alarm** lights up until the set temperature is reached again.

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 directly against 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 between the arrow stamped on the side and the shelf underneath.

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

Warmest zone

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

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

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 39

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 can be set from -16 °C to -24 °C.

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

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

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.

→ Fig. 1/ 5

Prerequisites for freezing capacity

1. Approx. 24 hours before placing fresh food in the appliance, switch on Super freezing.
→ *"Switching on Super freezing"*, Page 40
2. If the appliance has a flat frozen food container, fill this with food first. For appliances without a flat frozen food container, fill the lowest frozen food container with food 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. → Page 45
2. Store food directly on the shelves and on the floor of the freezer compartment.

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 quickly and gently freeze larger quantities of fresh food, place this in the top frozen food container.
- 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 sea-food, meat, game, poultry, eggs without shells, cheese, butter and quark, ready meals and leftovers.
- Food that is unsuitable for freezing includes lettuce, radishes, eggs in shells, grapes, raw apples and pears, yoghurt, sour cream, crème fraîche and mayonnaise.

Packing frozen food

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

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

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

Food	Storage time
Vegetables, fruit	up to 12 months

The imprinted freezer calendar indicates the maximum storage duration in months at a constant temperature of $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$.

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 reas-

ons. 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 45.

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 39
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 45
5. Remove the shelf above the fruit and vegetable container.
→ Page 45

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 44

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 and install the appliance components.
5. Electrically connect the appliance.
6. Switch on the appliance.
→ *Page 38*
7. 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.

- ▶ Carefully clean the condensation channel and the drainage hole, e.g. using a moistened cotton bud.
→ *Fig. 7*

13.4 Removing the fittings

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

Removing the shelf

- ▶ Pull out and remove the shelf.
→ *Fig. 8*

Removing the extendable shelf

1. Firmly pull out the extendable shelf until the locking catch is released.
→ *Fig. 9*
2. Lower the shelf and swing it out to the side.

Removing door rack

- ▶ Lift the door rack and remove it.
→ *Fig. 10*

Removing the fruit and vegetable container

1. Pull out the fruit and vegetable container as far as it will go.
2. Lift the fruit and vegetable container at the front ① and remove it ②.
→ *Fig. 11*

Removing the frozen food container

1. Take out the frozen food container as far as it will go.
2. Lift the frozen food container at the front ① and remove it ②.
→ *Fig. 12*

13.5 Removing appliance components

If you want to clean your appliance thoroughly, you can remove certain components from your appliance.

Removing the shelf above the fruit and vegetable container

1. Pull out the fruit and vegetable container.
2. Remove the shelf ① and rotate it ②.
→ *Fig. 13*
3. Press the fastenings for the lower cover outwards.
→ *Fig. 14*
4. Lift the cover at the front ① and pull it out at the rear ②.
→ *Fig. 15*

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!

Incorrect repairs are dangerous.

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

Fault	Cause and troubleshooting
The appliance is not cooling, the displays and lighting are lit.	Showroom mode is switched on. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Carry out the appliance self-test. → <i>Page 49</i> ✓ Once the appliance self-test has ended, the appliance switches to normal operation.
The LED lighting does not work.	Different causes are possible. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Call customer service. The customer service number can be found in the enclosed customer service directory.
E or d appears in the temperature display.	The electronics have detected a fault. <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch off the appliance. → <i>Page 39</i> 2. Disconnect the appliance from the mains. <ul style="list-style-type: none"> Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. 3. Reconnect the appliance after five minutes. 4. If the message still appears on the display, call customer service. The customer service number can be found in the enclosed customer service directory.

Fault	Cause and troubleshooting
The temperature display (freezer compartment) flashes.	<p>The temperature in the freezer compartment was too warm.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Press alarm. <ul style="list-style-type: none"> ✓ The temperature display (freezer compartment) briefly indicates the warmest temperature reached in the freezer compartment. The temperature display (freezer compartment) then indicates the set temperature again. 2. Press alarm. <ul style="list-style-type: none"> ✓ The temperature display (freezer compartment) no longer flashes.
A warning tone sounds, the temperature display (freezer compartment) flashes and alarm lights up.	<p>Different causes are possible.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Press alarm. ✓ The alarm is switched off. <hr/> <p>The appliance door is open.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Close the appliance door. <hr/> <p>External ventilation openings are covered up.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Remove any obstructions from in front of the external ventilation openings. <hr/> <p>Larger quantities of fresh food have been put in.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Do not exceed the max. freezing capacity. → "Freezing capacity", Page 42
The temperature differs greatly from the setting.	<p>Different causes are possible.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch off the appliance. → Page 39 2. Switch the appliance back on after five minutes. → Page 38 <ul style="list-style-type: none"> – If the temperature is too warm, check the temperature again after a couple of hours. – If the temperature is too cold, check the temperature again on the following day.
The base of the refrigerator compartment is wet.	<p>The condensation channel or drainage hole are blocked.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Clean the condensation channel and the drainage hole. → Page 45
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. No action required.</p>

Fault	Cause and troubleshooting
The appliance makes noises.	Fittings wobble or stick. ▶ Check the removable fittings and, if required, replace these.
	Bottles or containers are touching. ▶ Move the bottles or containers away from each other.
	Super freezing is switched on. No action required.

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

1. Switch off the appliance.
→ *Page 39*
2. Switch the appliance back on after approx. five minutes. → *Page 38*
3. Within the first 10 seconds after switching on, press and hold **super** (Freezer compartment) for 3 to 5 seconds until an audible signal sounds.
 - ✓ The appliance self-test starts.
 - ✓ While the appliance self-test is running, a long audible signal sounds.
 - ✓ If, at the end of the appliance self-test, two audible signals sound and the temperature display indicates the set temperature, your appliance is OK. The appliance switches to normal operation.

- ✓ If, at the end of the appliance self-test, five audible signals sound and **super** (Freezer compartment) flashes for 10 seconds, inform the after-sales service.

15 Storage and disposal

You can find out here how to prepare your appliance for storage. You will also find out how to dispose of old appliances.

15.1 Taking the appliance out of operation

1. Switch off the appliance.
→ *Page 39*
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 44*
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

If you have any queries, are unable to rectify faults on the appliance yourself or if your appliance needs to be repaired, contact Customer Service. Detailed information on the warranty period and terms of warranty in your country is available from our after-sales service, your retailer 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.

The contact details for Customer Service can be found in the enclosed Customer Service directory 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.

→ Fig. 1/5

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.

→ Fig. 1/5



A series of horizontal lines for writing, starting from the line immediately below the pencil icon and extending to the bottom of the page.



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, 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.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.bosch-home.com



9001700659 (011208)

th, en