

SIEMENS

ثلاجة التبريد والتجميد

Fridge-freezer

KIV87..

ar دليل المستخدم

en Information for Use

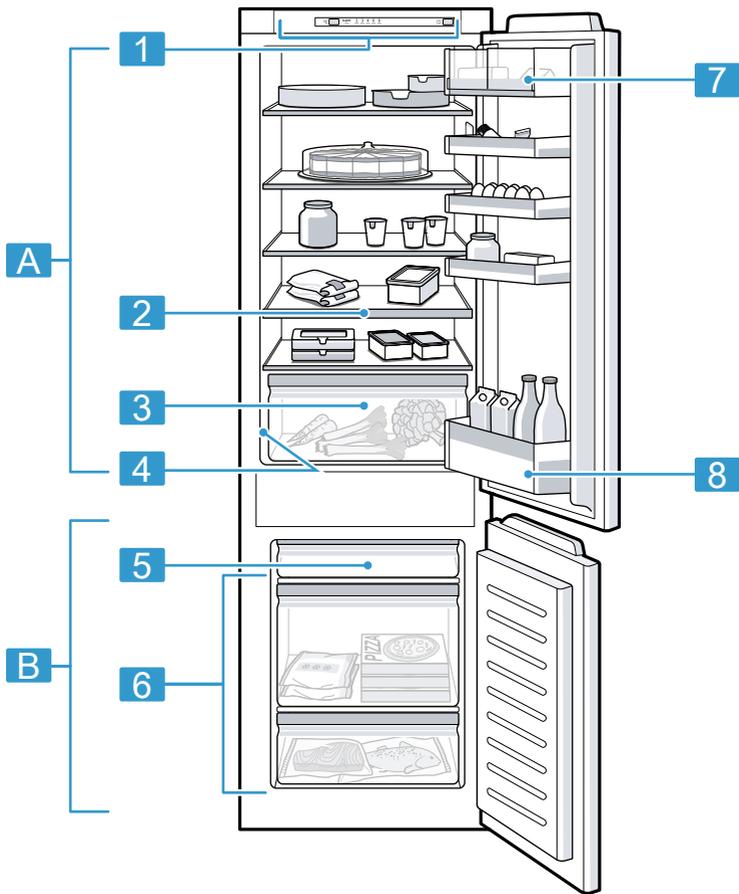


Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.

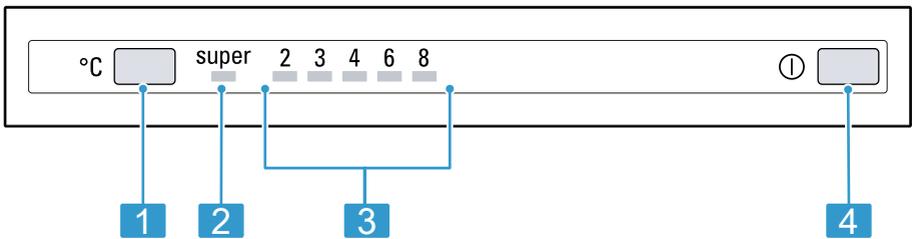
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

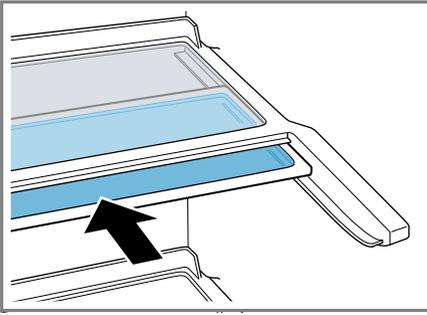
Siemens Home Appliances



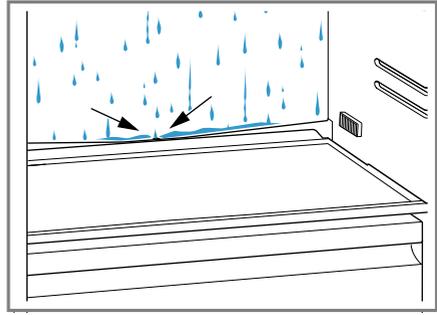
1



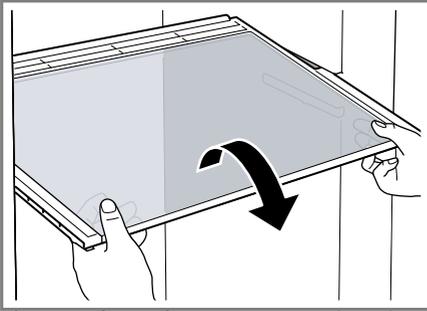
2



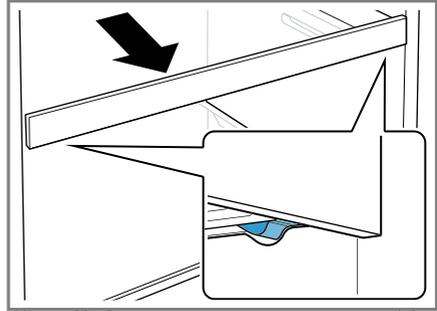
3



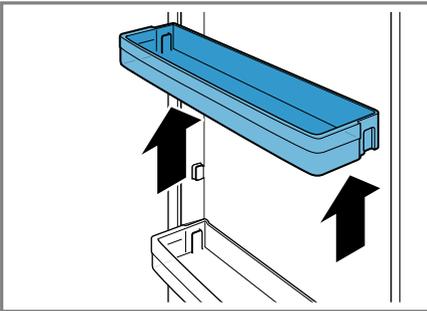
4



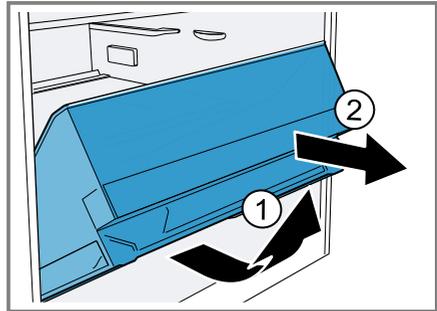
5



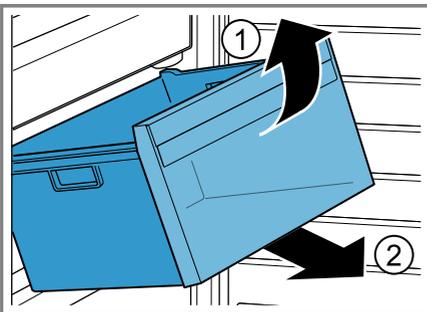
6



7



8



9

فهرس المحتويات

7 الاستعمال الأساسي 15	1 الأمان 6
7.1 تشغيل الجهاز 15	1.1 إرشادات عامة 6
7.2 إرشادات حول التشغيل 15	1.2 الاستعمال المطابق 6
7.3 إيقاف الجهاز 15	التعليمات 6
7.4 ضبط درجة الحرارة 16	1.3 تقييد دائرة المستخدمين 6
8 الوظائف الإضافية 16	1.4 النقل الآمن 6
8.1 وظيفة الأداء الفائق 16	1.5 التركيب الآمن 7
9 قسم التبريد 16	1.6 الاستخدام الآمن 8
9.1 نصائح لتخزين الأطعمة في قسم التبريد 16	1.7 الجهاز المتضرر 10
9.2 النطاقات الباردة في قسم التبريد 17	2 تجنب الأضرار المادية 11
9.3 ملصق OK 17	3 حماية البيئة والتوفير 11
10 صندوق التجميد 17	3.1 التخلص من مواد التغليف 11
10.1 قدرة التجميد 17	3.2 توفير الطاقة 11
10.2 استغلال سعة صندوق التجميد بالكامل 18	4 التنصيب والتوصيل 12
10.3 نصائح لتخزين الأطعمة في صندوق التجميد 18	4.1 محتويات عبوة المنتج 12
10.4 نصائح حول تجميد الأطعمة الطازجة 18	4.2 معايير مكان النصب 12
10.5 صلاحية الأطعمة المجمدة في درجة حرارة -18 °م 18	4.3 تركيب الجهاز 13
10.6 طرق إذابة التجمد عن الأطعمة المجمدة 19	4.4 تحضير الجهاز للاستخدام لأول مرة 13
11 إذابة التجمد 19	4.5 توصيل الجهاز كهربائياً 13
11.1 إذابة التجمد في قسم التبريد 19	5 التعرف 13
11.2 إذابة التجمد في صندوق التجميد 19	5.1 الجهاز 13
12 التنظيف والعناية 20	5.2 نطاق الاستعمال 14
12.1 تحضير الجهاز للتنظيف 20	6 التجهيزات 14
12.2 تنظيف الجهاز 20	6.1 الرف 14
	6.2 الرف المتغير 14
	6.3 الرف القابل للإخراج 14
	6.4 درج الفاكهة والخضروات 14
	6.5 درج المجمدات المسطح 15
	6.6 درج الزبدة والجبن 15
	6.7 رف الباب 15
	6.8 الملحقات 15

12.3	تنظيف مجرى الماء المتكثف
21	وفتحة التصريف.....
12.4	إخراج أجزاء التجهيزات.....
22	13 التغلب على الاختلالات.....
13.1	انقطاع التيار الكهربائي.....
13.2	تنفيذ اختبار ذاتي للجهاز.....
24	14 التخزين والتخلص.....
14.1	إخراج الجهاز من الخدمة.....
14.2	التخلص من الجهاز القديم.....
25	15 خدمة العملاء.....
15.1	رقم المنتج (E-Nr.) ورقم
25	الصنع (FD).....
25	16 البيانات التقنية.....

1 الأمان

احرص على مراعاة إرشادات الأمان التالية.

1.1 إرشادات عامة

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

1.2 الاستعمال المطابق للتعليمات

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

1.3 تقييد دائرة المستخدمين

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

لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز.

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

1.4 النقل الآمن

تحذير - خطر الإصابة!

قد يؤدي الوزن المرتفع للجهاز إلى إصاباتٍ عند رفعه.

◀ لا ترفع الجهاز بمفردك.

1.5 التركيب الآمن

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

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

⚠ تحذير - خطر الانفجار!

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

⚠ تحذير - خطر نشوب حريق!

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

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

1.6 الاستخدام الآمن

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

الرطوبة التي تتوغل في الجهاز قد تسبب صدمة كهربائية.
◀ لا تستخدم الجهاز إلا في أماكن مغلقة.
◀ لا تعرّض الجهاز أبدًا للحرارة والرطوبة الشديديتين.
◀ لا تستخدم أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف البخار، كي تنظف الجهاز.

⚠ تحذير - خطر الاختناق!

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

⚠ تحذير - خطر الانفجار!

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

⚠ تحذير - خطر نشوب حريق!

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

⚠ تحذير - خطر الإصابة!

يمكن أن تنفجر الحاويات المحتوية على مشروبات غازية.
 ◀ يحظر تخزين الحاويات المحتوية على مشروبات غازية في صندوق التجميد.

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

◀ احرص على عدم إلحاق أضرار بأنابيب دورة التبريد أو العازل.

⚠ تحذير - خطر الإصابة بلسعات برد!

يمكن أن تؤدي ملامس الأطعمة المجمدة والأسطح الباردة إلى الإصابة باكتوئات بسبب البرودة.

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

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

⚠ احترس - خطر حدوث أضرار صحية!

لتجنب تلوث الأطعمة يجب مراعاة التعليمات التالية.

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

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

◀ احفظ الأسماك واللحوم النيئة في أوعية مناسبة في الثلجة بحيث لا تلامس الأطعمة الأخرى أو تتقاطر عليها.

◀ في حالة ترك جهاز التبريد/التجميد فارغًا لفترة طويلة نسبيًا، أو وقف الجهاز وقم بإذابة التجمد به وتنظيفه، واطرك الباب مفتوحًا، لتجنب حدوث تعفن.

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

◀ لا تتناول الأطعمة الملوثة.

1.7 الجهاز المتضرر

⚠ تحذير - خطر الصعق الكهربائي!

- أي جهاز متضرر أو كابل كهرباء تالف سوف يشكّل خطرًا.
- ◀ لا تشغّل أبدًا جهازًا متضررًا.
- ◀ لا تشد كابل الكهرباء المتصل بالشبكة كي تفصل الجهاز عن شبكة الكهرباء أبدًا. انزع القابس الكهربائي من كابل الكهرباء دائمًا.
- ◀ إذا كان الجهاز متضررًا أو كابل التوصيل بالشبكة تالفًا، فاسحب على الفور القابس الكهربائي لكابل التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.
- ◀ اتصل بخدمة العملاء. ←صفحة 25
- تتطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنيًا على أخطار.
- ◀ وحدهم أفراد الطاقم الفني المدربون من أجل ذلك يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
- ◀ لا يُسمح إلا باستخدام قطع الغيار الأصلية لإصلاح الجهاز.
- ◀ إذا كان كابل الكهرباء لهذا الجهاز متضررًا، يجب تغييره من قبل الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني مؤهل بشكل مماثل، وذلك لتجنب المخاطر.

⚠ تحذير - خطر نشوب حريق!



- في حالة حدوث ضرر بالمواسير يمكن أن تتسرب مادة التبريد القابلة للاشتعال وتتسرب منها غازات ضارة وتشتعل.
- ◀ أبعد على الفور أي نار أو مصادر لهب عن الجهاز.
- ◀ قم بتهوية المكان.
- ◀ قم بإيقاف الجهاز. ←صفحة 15
- ◀ اسحب القابس الكهربائي لكابل التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.
- ◀ الاتصال بخدمة العملاء. ←صفحة 25

- اجعل مكان نصب الجهاز أبعد ما يمكن عن عناصر التسخين أو الموقد أو مصادر الحرارة الأخرى:
- حافظ على وجود مسافة 30 مم نحو المواقد الكهربائية أو الغازية.
- حافظ على مسافة 300 مم نحو المواقد العاملة بالنفط أو الفحم.
- استخدم عمق فتحة مقدره 560 مم.
- لا تقم أبدًا بتغطية فتحات التهوية الخارجية أو غلقها.

توفير الطاقة عند الاستخدام

- **ملاحظة:** ترتيب أجزاء التجهيزات لا يؤثر على استهلاك الطاقة للجهاز.
- لا تفتح الجهاز إلا لفترة قصيرة وأغلقه بعناية.
- لا تقم أبدًا بتغطية فتحات التهوية الداخلية أو فتحات التهوية الخارجية أو غلقها.
- احرص على نقل الأطعمة التي تشتريها في حقيبة حفظ البرودة ثم وضعها سريعًا في الجهاز.
- اترك المواد الغذائية والمشروبات الساخنة تبرد قبل وضعها في الثلاجة.
- للانتفاع ببرودة المواد المجمدة ضع المواد المجمدة المراد إذابة تجمدها في قسم التبريد.
- اترك مسافة دائمًا بين الأطعمة والجدار الخلفي للجهاز.
- قم بإذابة التجمد بصندوق التجميد بانتظام.

2 تجنب الأضرار المادية

تنبيه!

- يمكن أن يتعرض الجهاز للضرر من جراء استخدام القاعدة أو الأرفف أو أبواب الجهاز كسطح جلوس أو سطح صعود.
- ◀ لا تضغط بقدمك على القاعدة أو الأرفف أو الأبواب، ولا تستند عليها.
- من خلال اتساقات الزيوت أو الدهون يمكن أن تصعب الأجزاء البلاستيكية وعناصر إحكام الباب مسامية.
- ◀ حافظ على الأجزاء البلاستيكية وعناصر إحكام الباب نظيفة من الزيوت والدهون.
- الأجزاء الموجودة في الجهاز والمصنوعة من المعدن أو تتميز بمظهر المعدن، قد تحتوي على الألومنيوم. حيث يتفاعل الألومنيوم عندما يتصل بالأطعمة الحمضية.
- ◀ لا تقم بتخزين أي طعام في الجهاز دون تغليف.

3 حماية البيئة والتوفير

3.1 التخلص من مواد التغليف

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

3.2 توفير الطاقة

- عندما تتبع هذه الإرشادات، يستهلك جهازك كمية أقل من الطاقة.

اختيار مكان النصب

- احرص على حماية الجهاز من أشعة الشمس المباشرة.

قد يصل وزن الجهاز تبعاً للطراز من قبل المصنع حتى 65 كجم. لتحمل وزن الجهاز يجب أن تكون الأرضية مستقرة بدرجة كافية.

درجة الحرارة المحيطة المسموح بها

يرتبط تحديد درجة الحرارة المحيطة المسموح بها بفئة المناخ الخاصة بالجهاز. ستجد البيانات الخاصة بفئة المناخ على لوحة الصنع. **الشكل 1/4**

فئة المناخ	درجة الحرارة المحيطة المسموح بها	SN
SN	10 °م... 32 °م	
N	16 °م... 32 °م	
ST	16 °م... 38 °م	
T	16 °م... 43 °م	

يكون الجهاز قادراً على العمل بكامل طاقته في نطاق درجة الحرارة المحيطة المسموح بها. إذا قمت بتشغيل جهاز من فئة المناخ SN في درجة حرارة محيطية أكثر برودة، فيمكن استبعاد حدوث أضرار بالجهاز حتى درجة حرارة محيطية 5 °م.

أبعاد الفتحة

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

عمق الفتحة

قم بتركيب الجهاز في عمق الفتحة الموصى به والبالغ 560 مم.

4 التنصيب والتوصيل

4.1 محتويات عبوة المنتج

بعد إخراج كافة الأجزاء من عبوة التغليف، تأكد من خلوها من أية أضرار ناجمة عن النقل واكتمال مجموعة التوريدات. في حالات الشكاوى توجّه إلى تاجرِك أو إلى مركز خدمة العملاء **صفحة 25** التابع لنا.

تتكون مجموعة التجهيزات الموردة من:

- جهاز مدمج
- التجهيزات والملحقات¹
- مواد التركيب
- دليل التركيب
- دليل الاستعمال
- سجل خدمة العملاء
- ملحق الضمان²
- ملصق الطاقة
- معلومات حول استهلاك الطاقة والوضوء

4.2 معايير مكان النصب

⚠ تحذير

خطر الانفجار!

إذا كان الجهاز موجوداً في مكان صغير للغاية، فيمكن في حالة حدوث تسرب بدورة التبريد أن ينشأ خليط غاز وهواء قابل للاشتعال.

لا تقم بنصب الجهاز إلا في مكان بمتوسط مساحة لا يقل عن 1 م³ لكل 8 جم من مادة التبريد. كمية مادة التبريد مدونة على لوحة

الصنع. **الشكل 1/4**

¹ حسب تجهيز الجهاز

² ليست في كل البلدان

2. افحص مقبس الشبكة للتأكد من ثباته.
✓ وعندئذ يكون الجهاز جاهزاً للتشغيل.

حيث يزداد استهلاك الطاقة بشكل طفيف عندما يقل عمق الفتحة. ويجب أن يبلغ عمق الفتحة 550 مم على الأقل.

عرض الفتحة

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

5 التعرّف

5.1 الجهاز

تجد هنا نظرةً عامة على مكوّنات جهازك.

← الشكل 1

A	درج التبريد ← صفحة 16
B	المجمّد ← صفحة 17
1	نطاق الاستعمال ← صفحة 14
2	الرف القابل للإخراج ← صفحة 14
3	درج الفاكهة والخضروات ← صفحة 14
4	لوحة الصنع ← صفحة 25
5	درج المجمدات المسطح ← صفحة 15
6	حاوية المجمدات ← صفحة 21
7	درج الزبدة والجبن ← صفحة 15
8	رف الباب للزجاجات الكبيرة ← صفحة 15

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

التنصيب الفوقي والتحتي والمتجاور

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

4.3 تركيب الجهاز

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

4.4 تحضير الجهاز للاستخدام لأول مرة

1. أخرج مواد المعلومات.
2. قم بإزالة رقائق الحماية ووسائل تأمين النقل، مثلًا الأشرطة اللاصقة والكارتون.
3. قم بتنظيف الجهاز لأول مرة.
← صفحة 20

4.5 توصيل الجهاز كهربائياً

1. أدخل مقبس الشبكة لكابل التوصيل بالكهرباء للجهاز في مقبس قريب من الجهاز.
- توجد بيانات توصيل الجهاز على لوحة الصنع. ← الشكل 1/4

5.2 نطاق الاستعمال

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

← الشكل 2

1 °C يضبط درجة حرارة قسم التبريد.

2 super يضيء عندما تكون وظيفة الأداء الفائت مشغلة.

3 يظهر درجة الحرارة المضبوطة لقسم التبريد بوحدة °م.

4 ① يقوم بتشغيل أو إيقاف الجهاز.

6.3 الرف القابل للإخراج

لتوفير نظرة عامة أفضل ولإخراج الطعام بشكل أسرع، اسحب الرف القابل للإخراج.

6.4 درج الفاكهة والخضروات

قم بتخزين الفاكهة والخضروات الطازجة في عبوتهما في درج الفاكهة والخضروات.

عند حفظ الفاكهة والخضروات

المُقطعة، قم بتغطيتها أو تغليفها بشكل محكم ضد تسريب الهواء.

وفقاً للكمية المخزنة ونوع المواد المخزنة يمكن أن يتكون ماء متكثف في درج الفاكهة والخضروات.

قم بإزالة الماء المتكثف بواسطة فوطة جافة.

لكي يتسنى الحفاظ على الجودة

والنكهة، قم بتخزين الفاكهة

والخضروات الحساسة للبرودة خارج

الجهاز في درجات حرارة من حوالي

8 °م حتى 12 °م، مثل الأناناس، الموز،

الموالح، الخيار، الكوسة، الفلفل الحلو،

الطماطم والبطاطس.

6 التجهيزات

ويرتبط تجهيز جهازك بالطراز المعني.

6.1 الرف

لتغيير مواضع الأرفف حسب الحاجة، أخرج الرف وأعد تركيبه في موضع آخر.

← "إخراج الرف"، صفحة 21

6.2 الرف المتغير

استخدم الرف المتغير لتخزين المواد الغذائية المبردة المرتفعة على الرف

الموجود تحته، مثلاً الأباريق أو الزجاجات.

يمكنك سحب الجزء الأمامي من الرف المتغير وإدخاله تحت الجزء الخلفي

للرف المتغير.

← الشكل 3

1. املاً طبق مكعبات الثلج حتى ثلاثة أرباعه بماء صالح للشرب ثم ضعه في حيز التجميد.
لا تقم بفك طبق مكعبات الثلج المجمد إلا بأداة غير حادة، مثل مقبض معلقة.
2. لفك مكعبات الثلج، ضع طبق مكعبات الثلج تحت الماء لمدة قصيرة، أو قم ببله قليلاً.

6.5 درج المجمدات المسطحة

قم بتخزين المواد المجمدة المسطحة، وعاء مكعبات الثلج وجاروف الثلج في درج المجمدات المسطحة.

6.6 درج الزبدة والجبن

قم بتخزين الزبدة والجبن الصلب في درج الزبدة والجبن.

6.7 رف الباب

لتغيير موضع رف الباب حسب الحاجة، أخرج رف الباب وأعد تركيبه في موضع آخر.
← "إخراج رف الباب"، صفحة 21

6.8 الملحقات

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

رف البيض

قم بتخزين البيض بشكل آمن على رف البيض.

مركم البرودة

استخدم مركم البرودة في حفظ الأطعمة باردة مؤقتاً مثل وضعها في حقيبة حفظ البرودة.

نصيحة: عند انقطاع التيار الكهربائي أو حدوث خلل يعمل مركم البرودة على تأخير تدفئة المواد المجمدة المخزنة في الجهاز.

طبق مكعبات الثلج

استخدم طبق مكعبات الثلج، لعمل مكعبات الثلج.

عمل مكعبات الثلج

لا تستخدم سوى ماء الشرب لصنع مكعبات الثلج.

7 الاستعمال الأساسي

7.1 تشغيل الجهاز

1. اضغط على ①.
- ✓ يبدأ الجهاز في التبريد.
2. اضبط درجة الحرارة المرغوبة.
← صفحة 16

7.2 إرشادات حول التشغيل

- إذا قمت بتشغيل الجهاز، لا يتم الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة إلا بعد عدة ساعات. لا تضع أية أطعمة قبل الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة.
- تسخن العلبة المحيطة بدرج التجميد قليلاً من حين لآخر. وهذا يمنع تكون الماء بسبب التكثف في منطقة مانع تسرب الباب.
- عندما تغلق الباب، يمكن أن يتولد ضغط منخفض. ولا تستطيع فتح الباب مرة أخرى إلا بصعوبة. انتظر لحظة، حتى يتم معادلة الضغط المنخفض.

7.3 إيقاف الجهاز

- ← اضغط على ①.

ملاحظة: بعد حوالي 60 ساعة يتحول الجهاز إلى وضع التشغيل العادي.

قم بإيقاف وظيفة الأداء الفائق

◀ اضغط على °C.

7.4 ضبط درجة الحرارة

ضبط درجة حرارة قسم التبريد

◀ كرر الضغط على °C إلى أن تظهر درجة الحرارة المرغوبة في مبین درجة الحرارة.

درجة الحرارة الموصى بها في قسم التبريد تبلغ 4 °م.

← "ملصق OK"، صفحة 17

ضبط درجة حرارة المجمد

◀ لضبط درجة حرارة المجمد، قم بتغيير درجة حرارة قسم التبريد
← صفحة 16.

حيث تؤثر درجة حرارة قسم التبريد على درجة حرارة المجمد. درجات حرارة قسم التبريد المضبوطة على درجة أعلى تؤدي إلى زيادة درجات حرارة المجمد.

9 قسم التبريد

يمكنك حفظ اللحم والسجق (النفانق) والسمك ومنتجات الألبان والبيض والأطعمة الجاهزة والمخبوزات في قسم التبريد.

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

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

9.1 نصائح لتخزين الأطعمة في قسم التبريد

- احفظ الأطعمة الطازجة والسليمة فقط.
- احرص على تغليف الأطعمة بشكل محكم ضد تسريب الهواء أو تغطيتها أثناء حفظها.
- لا تضع الأطعمة بجوار الجدار الخلفي مباشرة حتى لا يضعف تدوير الهواء أو تتجمد الأطعمة.
- ينبغي ترك الأطعمة والمشروبات الساخنة لتبرد أولاً.
- يجب مراعاة تاريخ انتهاء الصلاحية أو تاريخ الاستهلاك المحدد من قبل الجهة الصانعة.

8 الوظائف الإضافية

8.1 وظيفة الأداء الفائق

في حالة وظيفة الأداء الفائق يقوم صندوق التبريد وصندوق التجميد بالتبريد بصورة أشد. قم بتشغيل وظيفة الأداء الفائق قبل 4 حتى 6 ساعات من القيام بتخزين كمية أطعمة بدءاً من 2 كجم. للاستفادة من قدرة التجميد، استخدم وظيفة الأداء الفائق.
← "قدرة التجميد"، صفحة 17

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

قم بتشغيل وظيفة الأداء الفائق

◀ كرر الضغط على °C حتى يضيء super.



9.2 النطاقات الباردة في قسم التبريد

الضبط الصحيح

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

10 صندوق التجميد

في صندوق التجميد يمكنك تخزين الأغذية المجمدة، وتجميد الطعام وعمل مكعبات الثلج. ترتبط درجة الحرارة في المجمد بدرجة الحرارة في قسم التبريد. عند تخزين الأطعمة لفترة طويلة ينبغي أن يتم ذلك في درجة حرارة -18° م أو أقل.

بفضل خاصية تخزين الأطعمة المجمدة يمكن تخزين الأطعمة التي تفسد بسرعة لفترة طويلة. فدرجات الحرارة المنخفضة تبطئ أو توقف فساد الأطعمة.

10.1 قدرة التجميد

تحدد قدرة التجميد كمية الطعام التي يمكن تجميدها حتى باطنها وعدد الساعات اللازمة لذلك. ستجد البيانات الخاصة بأقصى قدرة تجميد على لوحة الصنع. ← الشكل 1/4

متطلبات قدرة التجميد

1. قم بتشغيل وظيفة الأداء الفائق قبل حوالي 24 ساعة من وضع الأطعمة الطازجة.
← "قم بتشغيل وظيفة الأداء الفائق"، صفحة 16
2. ضع المواد الغذائية في أدنى درج مجمدات أولاً.

أكثر منطقة برودة

النطاق الأكثر برودة هو ذلك الموجود بين السهم المرسوم على الجانب وبين الرف الموجود تحته.

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

أكثر النطاقات سخونة

أكثر النطاقات سخونة هو الواقع عند الباب بالأعلى تمامًا.

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

9.3 ملصق OK

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

الملصق OK غير موجود في بعض الموديلات.

إذا لم يشر الملصق إلى كلمة OK، قم بتخفيض درجة الحرارة تدريجيًا.

← "ضبط درجة حرارة قسم التبريد"، صفحة 16

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

- من الأطعمة المناسبة للتجميد
المخبوزات واللحوم والمأكولات
البحرية واللحوم البرية والطيور
والبيض بدون قشرة والجبين
والزبدة واللبين المخثر والوجبات
الجاهزة وبقايا الأطعمة.
- من الأطعمة غير المناسبة للتجميد
الخس والفجل والبيض بقشرته
والعنب والتفاح النيئ والكمثرى
والزبادي والكرامة الحامضة
والقشدة الطرية والمايونيز.

تغليف المواد المجمدة

- خامة التغليف المناسبة وطريقة
التغليف الصحيحة من شأنهما الحفاظ
على جودة المنتج وتجنب حروق
التجميد.
1. قم بوضع الطعام في الغلاف.
 2. قم بالضغط عليها لتفريغ الهواء.
 3. أغلق الغلاف بإحكام ضد الهواء،
حتى لا يفقد الطعام نكهته أو يجف.
 4. دوّن على الغلاف محتواه وتاريخ
تجميده.

10.5 صلاحية الأطعمة المجمدة في درجة حرارة -18° م

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

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

10.2 استغلال سعة صندوق التجميد بالكامل

- تعرف على كيفية وضع الكمية القصوى
من الطعام المراد تجميده في درج
التجميد.
1. أخرج جميع أجزاء التجهيزات في درج
التجميد. -صفحة 21
 2. ضع الطعام فوق الأرفف وفوق
أرضية درج التجميد مباشرة.

10.3 نصائح لتخزين الأطعمة في صندوق التجميد

- احرص على تغليف الأطعمة بشكل
محكم ضد تسريب الهواء أثناء حفظها.
- عدم ملاصقة الأطعمة المراد
تجميدها للأطعمة المجمّدة.
- قم بتوزيع المواد الغذائية على
مساحة كبيرة في أدراج التجميد.
- عند الرغبة في تجميد كميات كبيرة
من الأطعمة الطازجة بشكل سريع
وموفر، ضع هذه الكميات في درج
التجميد السفلي.
- حتى يتم تدوير الهواء دون إعاقة
في الجهاز، قم بإدخال حاوية
المجمّدة حتى النهاية.

10.4 نصائح حول تجميد الأطعمة الطازجة

- احرص على تجميد الأطعمة الطازجة
والسليمة فقط.
- قم بتجميد الأطعمة شيئًا فشيئًا.
- الأطعمة الجاهزة تكون أنسب من
الأطعمة التي يمكن تناولها نيئة.
- قم بغسل الخضروات وتقطيعها
وسلقها قبل التجميد.
- قبل التجميد، قم بغسل الفاكهة
ونزع بذورها وتقشيرها حسب
اللزوم وإضافة السكر أو مادة
حمض الأسكوربيك.

10.6 طرق إذابة التجمد عن الأطعمة المجمدة

⚠️ احترس

خطر حدوث أضرار صحية!

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

◀ لا تقم بإعادة تجميد المواد
المذابة.

◀ ولا تقم بتجميدها مجددًا إلا بعد
طهوها أو قليها،

◀ وحينها لا تعتمد على مدة التخزين
القصوى كاملة.

■ قم بإذابة تجمد أغذية الحيوانات
مثل السمك واللحوم والجبن واللبن
المخثر في حيز التبريد.

■ قم بإذابة تجمد الخبز في درجة
حرارة الغرفة.

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

11 إذابة التجمد

11.1 إذابة التجمد في قسم التبريد

أثناء التشغيل يتكون على الجدار
الخليفي لحيز التبريد قطرات ماء متكثف
أو صقيع لأسباب متعلقة بالوظيفة.

حيث يقوم الجدار الخليفي في حيز
التبريد بإذابة التجمد أو تومأتيكيًا.

ويتدفق الماء المتكثف عبر مجرى الماء
المتكثف إلى فتحة التصريف وصولاً إلى
طبق التبخر ولا يحتاج للمسح.

لكي يتسنى تصريف الماء المتكثف ومنع
تكون روائح، تراعى المعلومات التالية:

← "تنظيف مجرى الماء المتكثف وفتحة
التصريف"، صفحة 21.

11.2 إذابة التجمد في صندوق التجميد

المجمد لا يزيل الثلج تلقائياً. طبقة
واحدة من الثلج في صندوق التجميد
يمكنها أن تسيء درجة التبريد في
المواد المتجمدة وأن تزيد استهلاك
الكهرباء.

إذابة التجمد بصندوق التجميد

لذا يجب إزالة الثلج من صندوق
التجميد بانتظام.

1. قم بتشغيل وظيفة الأداء الفائق
قبل إذابة التجمد بحوالي 4 ساعات.

← "قم بتشغيل وظيفة الأداء
الفائق"، صفحة 16

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

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

3. قم بإيقاف الجهاز. ← صفحة 15

4. افصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية.

اسحب القابس الكهربائي لكابل
التيار أو افصل المصهر الموجود في
صندوق المصاهر.

5. لتسريع عملية إذابة التجمد ضع وعاءً
به ماء ساخن على حامل وعاء في
صندوق التجميد.

6. امسح الماء المذاب باستخدام قطعة
قماش أو إسفنجة.

7. قم بتجفيف صندوق التجميد
باستخدام قطعة قماش ناعمة
وجافة.

8. قم بتوصيل الجهاز كهربائياً.
← صفحة 13

9. قم بتشغيل الجهاز. ← صفحة 15

تنبيه!

المنظفات غير المناسبة يمكن أن تضر بسطح الجهاز.

- ◀ لا تستخدم وسائد حاكة أو قطع إسفنجية خشنة.
 - ◀ لا تستخدم منظفات خادشة أو مواد تنظيف حادة.
 - ◀ لا تستخدم أية منظفات قوية تحتوي على الكحول.
- إذا وصل سائل إلى فتحة التصريف، قد يحدث سيلان في صينية التبخير.
- ◀ يجب ألا يصل ماء الشطف إلى فتحة التصريف.

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

- ◀ لا تقم أبداً بتنظيف أجزاء التجهيزات والملحقات في غسالة الأواني.

1. قم بتحضير الجهاز للتنظيف. ←صفحة 20
2. قم بتنظيف الجهاز وأجزاء التجهيزات وأجزاء الكماليات وعناصر إحكام الباب باستخدام فوطة أواني وماء فاتر وقدر من مادة تنظيف متعادلة الأس الهيدروجيني.
3. قم بالتجفيف جيداً بعد ذلك باستخدام فوطة ناعمة وجافة.
4. أدخل أجزاء التجهيزات.
5. قم بتوصيل الجهاز كهربائياً. ←صفحة 13
6. قم بتشغيل الجهاز. ←صفحة 15
7. قم بوضع الأطعمة.

10. قم بتركيب حاوية المجمّات بما تحتويه من مواد مجمّدة مرة أخرى.

12 التنظيف والعناية

نظف جهازك واعتني به بدقة، كي يظل قادراً على أداء وظيفته لمدة طويلة. يجب أن يتم تنظيف المواضع، التي يصعب الوصول إليها، عن طريق خدمة العملاء. يمكن أن يكلف التنظيف عبر خدمة العملاء نفقات مالية.

12.1 تحضير الجهاز للتنظيف

1. قم بإيقاف الجهاز. ←صفحة 15
2. افصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية. اسحب القابس الكهربائي لكابل التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.
3. أخرج جميع الأطعمة وقم بتخزينها في مكان بارد.
- ضع مراكم البرودة، إن وجدت، على الأطعمة.
4. إذا تكونت طبقة من الصقيع المجمد، اعمل على إذابتها.
5. أخرج جميع أجزاء التجهيزات وأجزاء الكماليات من الجهاز. ←صفحة 21

12.2 تنظيف الجهاز



خطر الصعق الكهربائي!

الرطوبة المتوقعة في الجهاز قد تسبب صدمة كهربائية.

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

2. قم بإنزال الرف وانزعه من الجانب.

إخراج رف الباب

◀ ارفع رف الباب واخلعه.

← الشكل 7

إخراج درج الفاكهة والخضروات

1. اسحب درج الفاكهة والخضروات للخارج حتى النهاية.

2. ارفع حاوية الفاكهة والخضروات من الأمام^① ثم اخلعها^②.

← الشكل 8

إخراج حاوية المجمدات

1. اسحب حاوية المجمدات للخارج حتى النهاية.

2. ارفع حاوية المجمدات من الأمام^① وأخرجها^②.

← الشكل 9

12.3 تنظيف مجرى الماء المتكثف وفتحة التصريف

لكي يتسنى تصريف الماء المتكثف، قم بتنظيف مجرى الماء المتكثف وفتحة التصريف بصفة دورية.

◀ قم بتنظيف مجرى الماء المتكثف وفتحة التصريف بحرص، مثلاً باستخدام ممسحة قطنية.

← الشكل 4

12.4 إخراج أجزاء التجهيزات

عندما تريد تنظيف أجزاء التجهيزات جيداً، اخلعها من جهازك.

إخراج الرف

◀ اسحب الرف للخارج واخلعه.

← الشكل 5

إخراج الرف القابل للإخراج

1. اسحب الرف القابل للإخراج بقوة، إلى أن يتم تحرير طرف التثبيت.

← الشكل 6

13 التغلب على الاختلالات

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

⚠ تحذير

خطر الصعق الكهربائي!

- تنطوي أعمال الإصلاح غير السليمة فنيًا على أخطار.
- ◀ وحدهم أفراد الطاقم الفني المدربون من أجل ذلك يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
- ◀ لا يُسمح إلا باستخدام قطع الغيار الأصلية لإصلاح الجهاز.
- ◀ إذا كان كابل الكهرباء لهذا الجهاز متضررًا، يجب تغييره من قبل الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني مؤهل بشكل مماثل، وذلك لتجنب المخاطر.

العطل	السبب والتغلب على الأعطال
الجهاز لا يبذل، بينما الشاشة وتجهيزه الإضاءة مضيئتان.	نمط العرض مشغّل. ◀ قم بتنفيذ الاختبار الذاتي للجهاز. ←صفحة 24 ✓ بعد انتهاء الاختبار الذاتي للجهاز ينتقل الجهاز إلى وضع التشغيل العادي.
إضاءة LED لا تعمل.	أسباب مختلفة ممكنة. ◀ اتصل بخدمة العملاء. تجد رقم خدمة العملاء في دليل مراكز خدمة العملاء المرفق.
درجة الحرارة تختلف كثيرًا عن وضع الضبط.	أسباب مختلفة ممكنة. 1. قم بإيقاف الجهاز. ←صفحة 15 2. أعد تشغيل الجهاز بعد حوالي 5 دقائق. ←صفحة 15 - عندما تكون درجة الحرارة مرتفعة جدًا، تحقق من درجة الحرارة مجددًا بعد بضع ساعات. - عندما تكون درجة الحرارة باردة جدًا، تحقق من درجة الحرارة مجددًا في اليوم التالي.
أرضية قسم التبريد مبتلة.	هناك انسداد في مجرى الماء المتكثف أو فتحة التصريف. ◀ قم بتنظيف مجرى الماء المتكثف وفتحة التصريف. ←صفحة 21

العطل	السبب والتغلب على الأعطال
الجهاز يصدر صوت أزيز أو بقللة أو زن أو بقبقة أو طققة.	لا يوجد خطأ. محرك يعمل، مثلاً جهاز التبريد، المروحة. مادة التبريد تتدفق عبر الأنابيب. يتم تشغيل أو إيقاف المحرك أو المفتاح أو الصمامات المغناطيسية. لا داع لاتخاذ تصرف.
الجهاز يصدر أصوات ضجيج.	أجزاء التجهيزات ترتج أو تنحصر. ◀ افحص أجزاء التجهيزات القابلة للفك وقم بتركيبها من جديد حسب الحالة.
	الزجاجات أو الأواني تتلامس. ◀ أبعد الزجاجات أو الأواني عن بعضها.
	وظيفة الأداء الفائق مشغل. لا داع لاتخاذ تصرف.

- ✓ عندما تظهر درجة الحرارة المضبوطة في بيان درجة الحرارة بعد انتهاء الفحص الذاتي للجهاز، فهذا يعني أن الجهاز على ما يرام. ينتقل الجهاز إلى وضع التشغيل العادي.
- ✓ إذا ومض super لمدة 10 ثوان بعد نهاية الاختبار الذاتي للجهاز، فأبلغ خدمة العملاء.

14 التخزين والتخلص

14.1 إخراج الجهاز من الخدمة

1. قم بإيقاف الجهاز. ←صفحة 15
2. افصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية. اسحب القابس الكهربائي لكابل التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.
3. أخرج جميع الأطعمة.
4. قم بإذابة التجمد بالجهاز. ←صفحة 19
5. قم بتنظيف الجهاز. ←صفحة 20
6. اترك الجهاز مفتوحاً لضمان تهوية الحيز الداخلي.

14.2 التخلص من الجهاز القديم

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



خطر حدوث أضرار صحية!

- يمكن أن يتعرّض الأطفال للاحتجاز داخل الجهاز وتكون هناك خطورة على حياتهم.
- تجنباً لتسلسل الأطفال للداخل لا تقم بسحب الأرفق والحاويات من الجهاز.

13.1 انقطاع التيار الكهربائي

ترتفع درجة الحرارة في الجهاز أثناء انقطاع الكهرباء وبالتالي تقل مدة التخزين وتنخفض جودة الأطعمة المجمدة.
من خلال موقعنا الإلكتروني الخاص بجهازك سوف تتعرف في البيانات الفنية على مدة تخزين المواد المجمدة عند حدوث أعطال.

ملاحظات

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

13.2 تنفيذ اختبار ذاتي للجهاز

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

1. قم بإيقاف الجهاز. ←صفحة 15
2. أعد تشغيل الجهاز بعد حوالي 5 دقائق. ←صفحة 15
3. بعد التشغيل، اضغط على °C في خلال 10 ثواني واحتفظ به مضغوطاً لمدة 3 إلى 5 ثوان حتى تضيء درجة 2 °م في مبيان درجة الحرارة وتصدر إشارة صوتية.

- ✓ يبدأ الاختبار الذاتي للجهاز، عندما تضيء بيانات درجة الحرارة بصورة متتالية.
- ✓ أثناء الاختبار الذاتي للجهاز تصدر بين المين والأخر إشارة صوتية طويلة.

15 خدمة العملاء

يمكن الحصول على قطع غيار أصلية ذات صلة بالوظيفة ووفقًا لتوجيهات التصميم الإيكولوجي ذات الصلة من خدمة العملاء لمدة 10 سنوات على الأقل من تاريخ استلام العميل للسلعة أو تاريخ تفعيل الضمان للسلع التي تحتاج إلى تركيب أو تشغيل¹ سوف تحصل على معلومات مفصلة حول فترة الضمان وشروطه في بلدك لدى خدمة العملاء الخاصة بنا أو لدى التاجر الذي تتعامل معه أو على موقعنا الإلكتروني.

عندما تتواصل مع خدمة العملاء، سوف تكون بحاجة إلى رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD-Nr.) الخاصين بجهازك. تجد بيانات الاتصال بخدمة العملاء في فهرس خدمة العملاء المرفق أو على موقعنا الإلكتروني.

15.1 رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD)

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

الشكل 1/4

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

16 البيانات التقنية

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

الشكل 1/4

أحرص على بقاء الأطفال بعيدًا عن الجهاز التالف.

⚠ تحذير

خطر نشوب حريق!

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

أحرص على عدم إلحاق أضرار بأنايب دورة التبريد أو العازل.

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

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

هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوروبية 2012/19 المجموعة الاقتصادية الأوروبية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوروبي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها.



Table of contents

1 Safety	28	7 Basic operation	37
1.1 General information.....	28	7.1 Switching on the appliance	37
1.2 Intended use.....	28	7.2 Operating tips.....	37
1.3 Restriction on user group.....	28	7.3 Switching off the appliance	37
1.4 Safe transport.....	28	7.4 Setting the temperature.....	37
1.5 Safe installation	29	8 Additional functions	37
1.6 Safe use	30	8.1 Super function	37
1.7 Damaged appliance	32	9 Refrigerator compartment	38
2 Preventing material damage	33	9.1 Tips for storing food in the refrigerator compartment	38
3 Environmental protection and saving energy	33	9.2 Chill zones in the refrigerator compartment	38
3.1 Disposing of packaging	33	9.3 "OK" sticker	38
3.2 Saving energy.....	33	10 Freezer compartment	39
4 Installation and connection	33	10.1 Freezing capacity	39
4.1 Scope of delivery.....	33	10.2 Fully utilising the freezer compartment volume	39
4.2 Criteria for the installation location.....	34	10.3 Tips for storing food in the freezer compartment	39
4.3 Installing the appliance	35	10.4 Tips for freezing fresh food ...	39
4.4 Preparing the appliance for the first time.....	35	10.5 Shelf life of frozen food at -18 °C.....	40
4.5 Connecting the appliance to the electricity supply.....	35	10.6 Defrosting methods for frozen food	40
5 Familiarising yourself with your appliance	35	11 Defrosting	40
5.1 Appliance	35	11.1 Defrosting in the refriger- ator compartment.....	40
5.2 Control panel.....	35	11.2 Defrosting in the freezer compartment	40
6 Features	36	12 Cleaning and servicing	41
6.1 Shelf.....	36	12.1 Preparing the appliance for cleaning	41
6.2 Variable shelf.....	36	12.2 Cleaning the appliance	41
6.3 Extendable shelf	36	12.3 Cleaning the condensation channel and drainage hole ...	42
6.4 Fruit and vegetable con- tainer.....	36	12.4 Removing the fittings.....	42
6.5 Flat frozen food container	36		
6.6 Butter and cheese compart- ment.....	36		
6.7 Door rack.....	36		
6.8 Accessories.....	36		

13 Troubleshooting.....	43
13.1 Power failure.....	45
13.2 Conducting an appliance self-test	45
14 Storage and disposal	45
14.1 Taking the appliance out of operation	45
14.2 Disposing of old appliance	45
15 Customer Service.....	46
15.1 Product number (E-Nr.) and production number (FD).....	46
16 Technical data	46



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

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

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

1.6 Safe use

WARNING – Risk of electric shock!

An ingress of moisture can cause an electric shock.

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

WARNING – Risk of suffocation!

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

- ▶ Keep packaging material away from children.
 - ▶ Do not let children play with packaging material.
- Children may breathe in or swallow small parts, causing them to suffocate.
- ▶ Keep small parts away from children.
 - ▶ Do not let children play with small parts.

WARNING – Risk of explosion!

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

- ▶ To accelerate the defrosting process, do not use any other mechanical devices or means other than those recommended by the manufacturer.
- ▶ If food is stuck to the freezer compartment, loosen it with a blunt 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 46*

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 37*
- ▶ Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- ▶ Call after-sales service. → *Page 46*

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.

3 Environmental protection and saving energy

3.1 Disposing of packaging

The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled.

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

3.2 Saving energy

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

Selecting the installation location

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

- Maintain a 30 mm clearance to electric or gas cookers.
- Maintain a 300 mm clearance to oil or solid-fuel cookers.
- 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.
- Defrost the freezer compartment regularly.

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 46*.

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. 1/4

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

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

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. 1/4

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

Climate class	Permitted room temperature
N	16 °C to 32 °C
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.

Over-and-under and side-by-side installation

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

¹ Depending on the appliance specifications

² Not in all countries

4.3 Installing the appliance

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

4.4 Preparing the appliance for the first time

1. Remove the informative material.
2. Remove the protective foil and transit bolts, e.g. remove the adhesive strips and carton.
3. Clean the appliance for the first time. → *Page 41*

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. 1/4*
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 38*

B Freezer compartment
→ *Page 39*

1 Control panel → *Page 35*

2 Extendable shelf → *Page 36*

3 Fruit and vegetable container
→ *Page 36*

4 Rating plate → *Page 46*

5 Flat frozen food container
→ *Page 36*

6 Frozen food container
→ *Page 42*

7 Butter and cheese compartment
→ *Page 36*

8 Door storage compartment
for large bottles → *Page 36*

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 °C sets the temperature of the refrigerator compartment.

2 **super** lights up when the Super function is switched on.

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

4 **⓪** 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 42

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

Store fresh fruit and vegetables in their packaging in the fruit and vegetable container.

Cover any chopped fruit and vegetables, or store in air-tight packaging. Condensation may form in the fruit and vegetable container depending on the food and quantity stored.

Remove the condensation with a dry cloth.

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

→ "Removing door rack", Page 42

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.

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).

- 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

- Press ①.
 - ✓ The appliance begins to cool.
- Set the required temperature.
 - *Page 37*

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 °C repeatedly until the temperature display shows the required temperature.

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

→ *"OK" sticker", Page 38*

Setting the freezer compartment temperature

- In order to set the freezer compartment temperature, change the refrigerator compartment temperature → *Page 37*.

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

8 Additional functions

8.1 Super function

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

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

→ *"Freezing capacity", Page 39*

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

Switching on Super function

- Press °C repeatedly until **super** lights up.

en Refrigerator compartment

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

Switching off Super function

- ▶ Press °C.

9 Refrigerator compartment

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

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

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

9.1 Tips for storing food in the refrigerator compartment

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

9.2 Chill zones in the refrigerator compartment

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

Coldest zone

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

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

Warmest zone

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

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

9.3 "OK" sticker

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

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

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

→ *"Setting the refrigerator compartment temperature", Page 37*

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



Correct setting

10 Freezer compartment

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

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

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

10.1 Freezing capacity

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

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

→ Fig. 1/4

Prerequisites for freezing capacity

1. Approx. 24 hours before placing fresh food in the appliance, switch on Super function.
→ "Switching on Super function", Page 37
2. Place food in the bottom frozen food container first.

10.2 Fully utilising the freezer compartment volume

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

1. Remove all fittings from the freezer compartment. → Page 42
2. Store food directly on the shelves and on the floor of the freezer compartment.

10.3 Tips for storing food in the freezer compartment

- Store food in air-tight packaging.
- Do not bring food which is to be frozen into contact with frozen food.
- Place the food over the whole area of the frozen food containers.
- To quickly and gently freeze larger quantities of fresh food, place this in the lower 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.

10.4 Tips for freezing fresh food

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

Packing frozen food

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

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.

10.5 Shelf life of frozen food at -18 °C

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

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

10.6 Defrosting methods for frozen food

CAUTION

Risk of harm to health!

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

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

11 Defrosting

11.1 Defrosting in the refrigerator compartment

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

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

To ensure that the condensation can drain and odours do not form, observe the following information:

→ *"Cleaning the condensation channel and drainage hole", Page 42.*

11.2 Defrosting in the freezer compartment

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

Defrosting the freezer compartment

Regularly defrost the freezer compartment.

1. Switch on the Super function approx. four hours before defrosting.
→ *"Switching on Super function", Page 37*

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

2. Remove the frozen food container with the frozen food and temporarily place it in a cool location. Place ice packs (if available) on the frozen food.
3. Switch off the appliance.
→ Page 37
4. Disconnect the appliance from the power supply.
Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
5. To accelerate the defrosting process, place a pan of hot water on a trivet in the freezer compartment.
6. Wipe up the condensation water with a soft cloth or sponge.
7. Rub the freezer compartment dry with a soft, dry cloth.
8. Electrically connect the appliance.
→ Page 35
9. Switch on the appliance.
→ Page 37
10. Reinsert the frozen food containers with the frozen food.

12 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.

12.1 Preparing the appliance for cleaning

1. Switch off the appliance.
→ Page 37
2. Disconnect the appliance from the power supply.

Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.

3. Take out all of the food and store it in a cool place.
Place ice packs (if available) onto the food.
4. If there is a layer of hoarfrost, allow this to defrost.
5. Remove all fittings and accessories from the appliance.
→ Page 42

12.2 Cleaning the appliance

WARNING **Risk of electric shock!**

An ingress of moisture can cause an electric shock.

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

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

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

ATTENTION!

Unsuitable cleaning products may damage the surfaces of the appliance.

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

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 41
2. Clean the appliance, the fittings, the accessories and the door seals with a dish cloth, lukewarm water and a little pH-neutral washing-up liquid.
3. Dry thoroughly with a soft, dry cloth.
4. Insert the fittings.
5. Electrically connect the appliance.
→ Page 35
6. Switch on the appliance.
→ Page 37
7. Putting the food into the appliance.

12.3 Cleaning the condensation channel and drainage hole

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

- ▶ Carefully clean the condensation channel and the drainage hole, e.g. using a cotton bud.
→ Fig. 4

12.4 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. 5

Removing the extendable shelf

1. Firmly pull out the extendable shelf until the locking catch is released.
→ Fig. 6
2. Lower the shelf and swing it out to the side.

Removing door rack

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

Removing the fruit and vegetable container

1. Pull out the fruit and vegetable container as far as it will go.
2. Lift the fruit and vegetable container at the front ① and remove it ②.
→ Fig. 8

Removing the frozen food container

1. Take out the frozen food container as far as it will go.
2. Lift the frozen food container at the front ① and remove it ②.
→ Fig. 9

13 Troubleshooting

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



WARNING

Risk of electric shock!

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 45</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.
The temperature differs greatly from the setting.	Different causes are possible. <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch off the appliance. → <i>Page 37</i> 2. Switch the appliance back on after five minutes. → <i>Page 37</i> <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.	The condensation channel or drainage hole are blocked. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Clean the condensation channel and the drainage hole. → <i>Page 42</i>
The appliance hums, bubbles, buzzes, gargles or clicks.	Not a fault. A motor is running, e.g. refrigerating unit, fan. Refrigerant flows through the pipes. The motor, switches or solenoid valves are switching on or off. No action required.
The appliance makes noises.	Fittings wobble or stick. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Check the removable fittings and, if required, replace these.

Fault	Cause and troubleshooting
The appliance makes noises.	Bottles or containers are touching. ▶ Move the bottles or containers away from each other. <hr/> Super function is switched on. No action required.

13.1 Power failure

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

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

Notes

- Open the appliance as little as possible during a power failure and do not place any other food in the appliance.
- Check the quality of the food immediately after a power failure.
 - Dispose of any frozen food that has defrosted and is hotter than 5 °C.
 - Cook or fry slightly thawed frozen food, and then either consume it or freeze it again.

13.2 Conducting an appliance self-test

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

1. Switch off the appliance.
→ *Page 37*
2. Switch the appliance back on after approx. five minutes. → *Page 37*
3. Within 10 seconds of switching on, press and hold °C for three to five seconds until 2 °C lights up in the temperature display and an audible signal sounds.
 - ✓ The appliance self-test starts when the temperature displays light up in succession.
 - ✓ While the appliance self-test is running, a long audible signal sounds.

- ✓ If, at the end of the appliance self-test, the temperature display shows the set temperature, your appliance is OK. The appliance switches to normal operation.
- ✓ If, at the end of the appliance self-test, **super** flashes for 10 seconds, inform customer service.

14 Storage and disposal

14.1 Taking the appliance out of operation

1. Switch off the appliance.
→ *Page 37*
2. Disconnect the appliance from the power supply.
Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
3. Remove all of the food.
4. Defrost the appliance. → *Page 40*
5. Clean the appliance. → *Page 41*
6. To guarantee the ventilation inside the appliance, leave the appliance open.

14.2 Disposing of old appliance

Valuable raw materials can be re-used by recycling.



WARNING

Risk of harm to health!

- Children can lock themselves in the appliance, thereby putting their lives at risk.
- ▶ Leave shelves and containers inside the appliance to prevent children from climbing in.
 - ▶ Keep children away from the redundant appliance.

⚠ WARNING
Risk of fire!

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

- ▶ Do not damage the tubes of the refrigerant circuit or the insulation.
1. Unplug the appliance from the mains.
 2. Cut through the power cord.
 3. Dispose of the appliance in an environmentally friendly manner.

Information about current disposal methods are available from your specialist dealer or local authority.



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.

15 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.

15.1 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. 11/4

Make a note of your appliance's details and the Customer Service telephone number to find them again quickly.

16 Technical data

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

→ Fig. 11/4

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

Siemens AG بموجب ترخيص العلامة التجارية BSH Hausgeräte GmbH تم التصنيع بواسطة شركة
Manufactured by BSH Hausgeräte GmbH under the trademark licence of Siemens AG



9001731558 (020829)

ar, en