SIEMENS

Kombinasi Pendinginan dan Pembekuan

Fridge-freezer

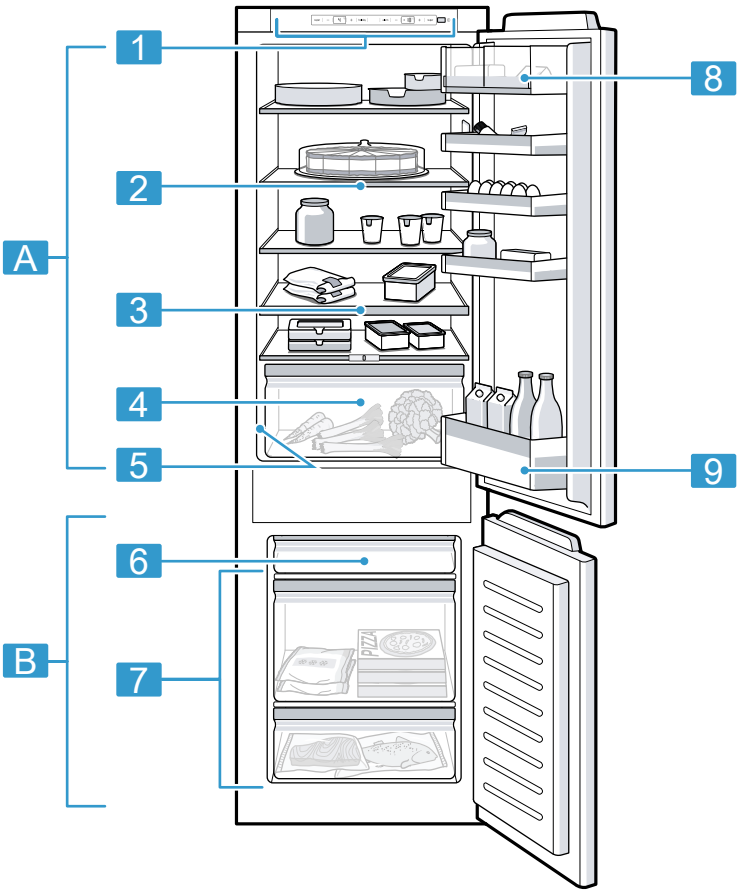
KI..N..

id Panduan pengoperasian **en** User manual

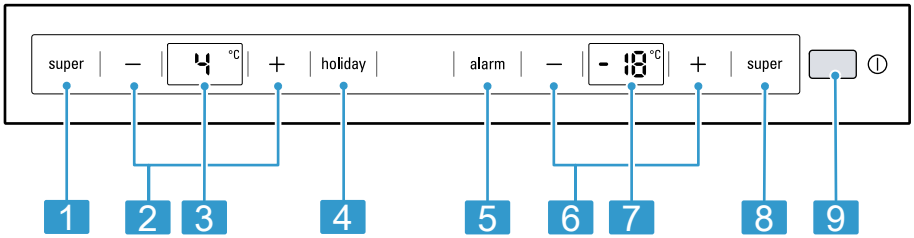
Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

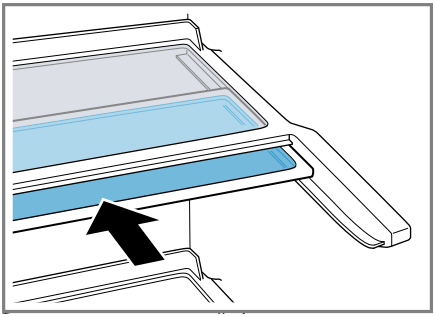
Siemens Home Appliances



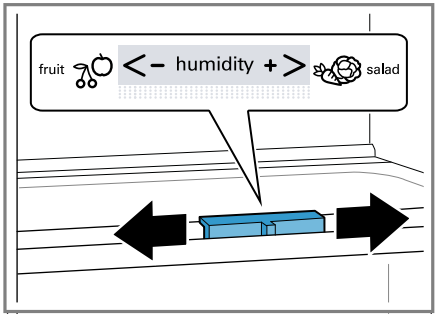
1



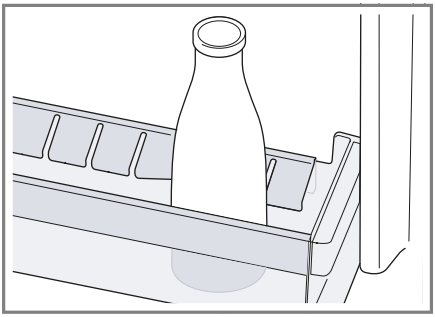
2



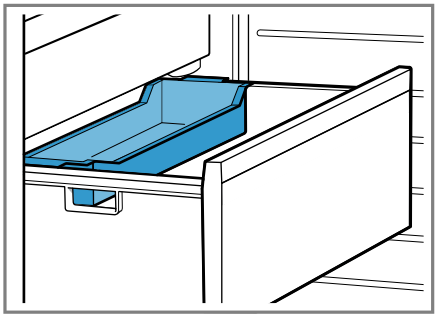
3



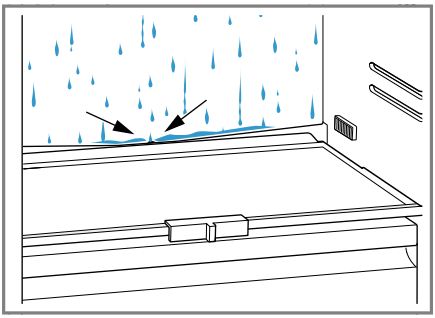
4



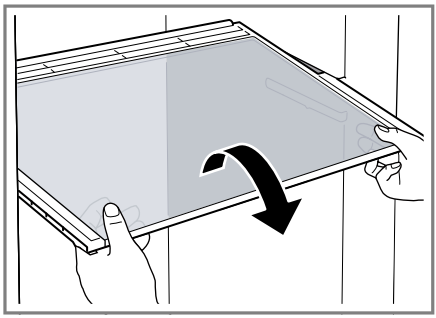
5



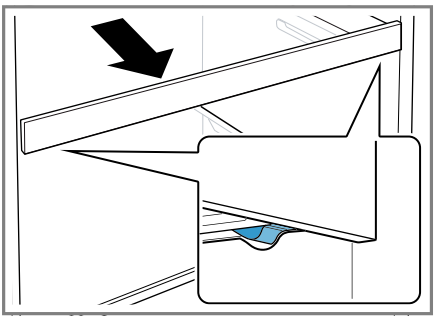
6



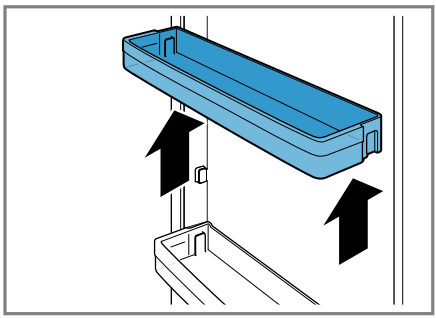
7



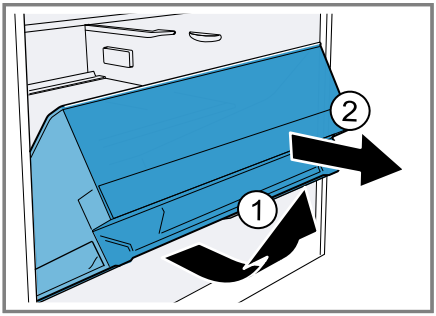
8



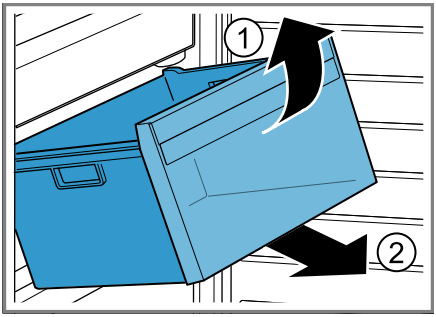
9



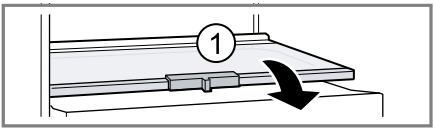
10

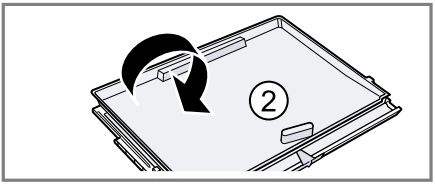


11

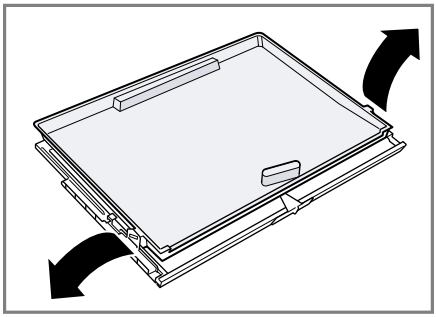


12

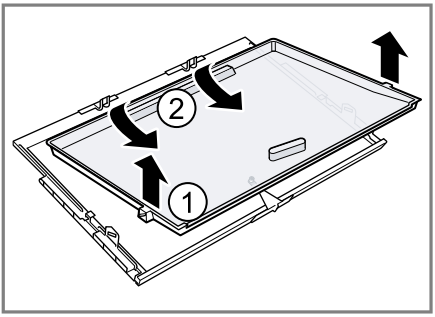




13



14



15

Daftar isi

1 Keselamatan 7
1.1 Petunjuk umum 7
1.2 Penggunaan yang sesuai 7
1.3 Pembatasan grup pengguna 7
1.4 Pengangkutan yang aman 7
1.5 Pemasangan yang aman 8
1.6 Penggunaan yang aman 9
1.7 Alat yang rusak 11

2 Menghindari kerusakan pada alat 12

3 Melindungi lingkungan hidup dan penghematan 12
3.1 Membuang kemasan 12
3.2 Menghemat energi 12

4 Memasang dan menyambungkan 13
4.1 Lingkup pengiriman 13
4.2 Kriteria lokasi pemasangan 13
4.3 Memasang alat 14
4.4 Mempersiapkan alat untuk penggunaan pertama kali 14
4.5 Menghubungkan alat dengan listrik 14

5 Pengenalan 14
5.1 Alat 14
5.2 Panel kontrol 14

6 Perlengkapan 15
6.1 Rak 15
6.2 Rak variabel 15
6.3 Rak dorong 15
6.4 Kontainer buah dan sayuran dengan pengontrol kelembapan 15
6.5 Kontainer makanan beku datar 16
6.6 Kompartemen untuk mentega dan keju 16
6.7 Rak pintu 16
6.8 Aksesori 16

7 Pengoperasian dasar 16
7.1 Menghidupkan alat 16
7.2 Petunjuk pengoperasian 17
7.3 Mematikan alat 17
7.4 Mengatur suhu 17

8 Fungsi tambahan 17
8.1 Super-dingin 17
8.2 Super-beku 18
8.3 Mode liburan 18

9 Alarm 18
9.1 Alarm pintu 18
9.2 Alarm suhu 19

10 Kompartemen pendingin 19
10.1 Tips menyimpan bahan makanan di kompartemen pendingin 19
10.2 Zona-zona dingin dalam kompartemen pendingin 20
10.3 Stiker OK 20

11 Kompartemen pembeku 20
11.1 Kapasitas pembekuan 20
11.2 Memanfaatkan sepenuhnya volume kompartemen pembeku 21
11.3 Tips menyimpan bahan makanan di dalam kompartemen pembeku 21
11.4 Tips untuk membekukan bahan makanan segar 21
11.5 Umur penyimpanan makanan beku pada suhu−18°C 21
11.6 Metode pencairan untuk makanan beku 22

12 Menghilangkan beku es 22
12.1 Menghilangkan beku es pada kompartemen pendingin 22
12.2 Menghilangkan beku es pada kompartemen pembeku 23

13 Membersihkan dan Merawat ... 23
13.1 Menyiapkan alat untuk dibersihkan 23
13.2 Membersihkan alat 23
13.3 Membersihkan saluran air kondensasi dan lubang pembuangan 24
13.4 Melepaskan bagian peralatan 24
13.5 Melepaskan komponen alat ... 24

14 Memperbaiki kerusakan 25
14.1 Mati listrik 28
14.2 Melakukan uji mandiri pada alat 28

15 Penyimpanan dan pembuangan 28
15.1 Mematikan alat 28
15.2 Membuang peralatan lama Anda 28

16 Layanan pelanggan 29
16.1 Nomor seri (E-Nr.) dan nomor seri produksi (FD) 29

17 Data teknis 29

1 Keselamatan

Perhatikan petunjuk keselamatan berikut.

1.1 Petunjuk umum

- Baca dengan saksama panduan ini.
- Simpan petunjuk seperti informasi produk untuk penggunaan berikutnya atau untuk pemilik berikutnya.
- Jangan menghubungkan alat yang mengalami kerusakan akibat pengangkutan.

1.2 Penggunaan yang sesuai

Alat ini hanya digunakan untuk pemasangan.
Gunakan alat hanya:
- untuk mendinginkan dan membekukan bahan makanan serta membuat es.
- dalam peralatan rumah tangga pribadi dan di ruang tertutup di lingkungan rumah.
- hingga ketinggian 2000 m di atas permukaan laut.

1.3 Pembatasan grup pengguna

Alat ini dapat digunakan oleh anak-anak yang berusia mulai 8 tahun dan oleh orang dengan keterbatasan fisik, sensorik, atau mental, atau pengalaman dan/atau pengetahuan tidak mencukupi, jika mereka diawasi atau dilatih terkait penggunaan alat yang aman, sehingga memahami bahaya yang bisa terjadi.
Anak-anak tidak boleh bermain-main dengan alat ini.
Pembersihan dan perawatan pengguna tidak boleh dilakukan oleh anak-anak tanpa pengawasan.

1.4 Pengangkutan yang aman

⚠ PERINGATAN – Risiko cedera!
Tingginya berat peralatan dapat menyebabkan cedera ketika diangkat.
▶ Jangan mengangkat peralatan seorang diri.

1.5 Pemasangan yang aman

⚠ PERINGATAN – Risiko sengatan listrik!

Pemasangan yang tidak tepat akan membahayakan.

- ▶ Peralatan hanya boleh disambungkan dan digunakan sesuai dengan data-data yang tercantum pada label tipe peralatan.
- ▶ Perangkat hanya boleh disambungkan dengan stopkontak sistem grounding yang dipasang sesuai petunjuk ke pasokan listrik dengan arus alternatif.
- ▶ Sistem konduktor pelindung instalasi listrik rumah harus dipasang sesuai petunjuk.
- ▶ Jangan pernah menyuplai perangkat melalui alat sakelar eksternal, misalnya, pewaktu atau pengendali jarak jauh.
- ▶ Jika perangkat sudah terpasang, steker pada kabel daya harus dapat diakses dengan mudah, atau jika steker tidak dapat diakses dengan mudah, sebuah pemutus arus listrik semua kutub harus dipasang di instalasi listrik tetap sesuai dengan peraturan instalasi.
- ▶ Pada saat menempatkan peralatan, pastikan bahwa kabel listrik tidak terjepit atau rusak.

Isolasi kabel daya yang rusak akan membahayakan.

- ▶ Jangan pernah menempelkan kabel daya ke sumber panas.

⚠ PERINGATAN – Risiko ledakan!

Jika bukaan ventilasi alat tertutup, udara dan gas yang mudah terbakar dapat bercampur saat terjadi kebocoran sirkuit pendinginan.

- ▶ Jangan menutup bukaan ventilasi di housing alat atau housing pemasangan.

⚠ PERINGATAN – Risiko kebakaran!

Penggunaan kabel daya yang diperpanjang dan adaptor yang tidak diizinkan, akan membahayakan.

- ▶ Jangan gunakan kabel perpanjangan atau strip stopkontak ganda.
- ▶ Jika kabel daya terlalu pendek, hubungi layanan pelanggan.
- ▶ Hanya gunakan adaptor yang disediakan oleh produsen.

Strip stopkontak ganda portabel atau komponen jaringan dapat menjadi sangat panas dan menyebabkan kebakaran.

- ▶ Jangan letakkan strip stopkontak ganda portabel atau komponen jaringan di bagian belakang alat.

1.6 Penggunaan yang aman

⚠ PERINGATAN – Risiko sengatan listrik!

Kelembapan yang masuk dapat menyebabkan kejutan listrik.

- ▶ Hanya gunakan peralatan dalam ruang yang tertutup.
- ▶ Jangan letakkan peralatan di tempat yg panas dan basah.
- ▶ Jangan gunakan pembersih uap atau pembersih bertekanan tinggi untuk membersihkan peralatan.

⚠ PERINGATAN – Risiko mati lemas!

Anak-anak dapat menarik bahan kemasan ke atas kepalanya sehingga atau tercekik, dan kesulitan bernapas.

- ▶ Jauhkan bahan kemasan dari anak-anak.
- ▶ Jangan biarkan anak-anak bermain dengan bahan kemasan.

Anak-anak dapat menghirup benda-benda kecil atau menelan, sehingga menyebabkan kesulitan bernapas.

- ▶ Jauhkan benda-benda kecil dari anak-anak.
- ▶ Jangan biarkan anak-anak bermain dengan benda-benda kecil.

⚠ PERINGATAN – Risiko ledakan!

Jika sirkuit pendingin rusak, cairan pendingin yang mudah terbakar dapat mengalir keluar dan meledak.

- ▶ Jangan gunakan perangkat mekanis lain atau alat lain selain yang direkomendasikan oleh produsen untuk mempercepat proses pencairan.
- ▶ Angkat bahan makanan yang membeku dengan benda tumpul, misalnya gagang sendok kayu.

Produk dengan propelan yang mudah terbakar dan zat-zat peledak dapat meledak, misalnya kaleng semprot aerosol.

- ▶ Jangan menyimpan produk yang mengandung propelan yang mudah terbakar atau zat-zat peledak di dalam alat.

⚠ PERINGATAN – Risiko kebakaran!

Perangkat listrik di dalam alat dapat menyebabkan kebakaran, misalnya alat pemanas atau pembuat es listrik.

- ▶ Jangan mengoperasikan perangkat listrik di dalam alat.

⚠ PERINGATAN – Risiko cedera!

Kontainer berisikan minuman berkarbonasi dapat pecah.

- ▶ Jangan simpan kontainer berisikan minuman berkarbonasi di dalam kompartemen pembeku.

Cedera pada mata akibat kebocoran cairan pendingin yang mudah terbakar dan gas berbahaya.

- ▶ Jangan merusak tabung sistem sirkulasi cairan pendingin dan isolasi.

⚠ PERINGATAN – Risiko radang dingin!

Bersentuhan dengan makanan beku dan permukaan yang dingin dapat menyebabkan luka bakar karena kedinginan.

- ▶ Jangan pernah memasukkan makanan beku langsung ke dalam mulut begitu makanan dikeluarkan dari kompartemen pendingin.
- ▶ Hindari menyentuh makanan beku, es, dan permukaan pada kompartemen pembeku dalam waktu yang lama.

⚠ WASPADA – Risiko bahaya bagi kesehatan!

Perhatikan petunjuk berikut untuk menghindari kontaminasi pada bahan makanan.

- ▶ Jika pintu dibuka untuk waktu yang lama, suhu di kompartemen alat dapat meningkat secara signifikan.
- ▶ Bersihkan permukaan yang dapat bersentuhan dengan bahan makanan dan sistem pembuangan yang mudah diakses secara berkala.
- ▶ Simpan daging dan ikan mentah dalam wadah yang sesuai di lemari pendingin agar tidak menyentuh atau menetes pada bahan makanan lainnya.
- ▶ Jika perangkat pendingin/pembeku sudah lama dibiarkan kosong, matikan alat, cairkan, bersihkan, dan biarkan pintu terbuka untuk mencegah pembentukan jamur.

Bagian dalam alat yang terbuat dari logam atau dengan tampilan logam dapat mengandung aluminium. Jika bahan makanan asam bersentuhan dengan aluminium, ion aluminium dapat berpindah ke bahan makanan.

▶ Jangan makan bahan makanan yang terkontaminasi.

1.7 Alat yang rusak

⚠ PERINGATAN – Risiko sengatan listrik!

Peralatan yang rusak atau kabel daya yang rusak akan membahayakan.

▶ Jangan pernah mengoperasikan alat yang rusak.
▶ Untuk memutus perangkat dari listrik, jangan pernah mencabut pada kabel daya. Selalu cabut pada steker kabel daya.
▶ Jika peralatan atau kabel daya rusak, segera cabut steker kabel daya atau matikan sekring di kotak sekring.
▶ Hubungi layanan pelanggan. → *Halaman 29*

Reparasi yang tidak tepat akan membahayakan.

▶ Hanya staf ahli yang terlatih untuk hal itu yang dapat menjalankan reparasi pada peralatan.
▶ Hanya komponen pengganti asli yang boleh digunakan untuk perbaikan peralatan.
▶ Jika kabel daya perangkat ini rusak, kabel ini harus digantikan oleh pihak produsen atau layanan pelanggan atau seorang yang ahli, untuk menghindarkan terjadi adanya bahaya.

⚠ PERINGATAN – Risiko kebakaran!

Jika pipa rusak, cairan pendingin yang mudah terbakar dan gas berbahaya dapat keluardan terbakar.

▶ Jauhkan api dan sumber api dari alat.
▶ Alirkan udara di ruangan.
▶ Matikan alat. → *Halaman 17*
▶ Lepaskan steker kabel daya atau matikan sekring di kotak sekring.
▶ Hubungi layanan pelanggan. → *Halaman 29*

2 Menghindari kerusakan pada alat

PERHATIAN!
Alat dapat menjadi rusak jika alas, penarik atau pintu alat digunakan sebagai permukaan duduk atau memanjat.

- ▸ Jangan menginjak atau bersandar pada tumpuan, penarik atau pintu.

Bagian plastik dan gasket pintu dapat menjadi keropos akibat noda minyak atau lemak.

- ▸ Jaga bagian plastik dan gasket pintu bebas dari minyak dan lemak.

Bagian dalam alat yang terbuat dari logam atau dengan tampilan logam dapat mengandung aluminium. Aluminium bereaksi saat bersentuhan dengan bahan makanan asam.

- ▸ Jangan menyimpan bahan makanan yang belum dikemas di dalam alat.

3 Melindungi lingkungan hidup dan penghematan

3.1 Membuang kemasan

Bahan kemasan bersifat ramah lingkungan dan dapat didaur ulang.

- ▸ Buang komponen-komponen secara terpisah menurut jenis bahannya.

3.2 Menghemat energi

Jika Anda memperhatikan petunjuk berikut, perangkat Anda akan menghabiskan sedikit listrik.

Pilihan lokasi pemasangan

- Lindungi alat dari paparan sinar matahari langsung.
- Pasang alat dengan jarak sejauh mungkin dari radiator, kompor dan sumber panas lainnya:
  - Jaga jarak 30 mm ke kompor listrik atau gas.
  - Jaga jarak 300 mm dari kompor minyak atau batubara.
- Gunakan kedalaman ceruk 560 mm.
- Jangan pernah menutupi atau menghalangi lubang ventilasi eksternal.

Menghemat energi saat penggunaan

Catatan: Penyusunan bagian peralatan tidak memengaruhi konsumsi daya pada alat.

- Hanya buka alat secara singkat dan tutup dengan hati-hati.
- Jangan pernah menutupi atau menghalangi lubang ventilasi internal atau lubang ventilasi eksternal.
- Pindahkan bahan makanan yang dibeli ke dalam tas pendingin dan segera simpan di dalam alat.
- Biarkan bahan makanan dan minuman hangat menjadi dingin sebelum disimpan.
- Untuk menggunakan suhu dingin makanan beku, simpan makanan beku di kompartemen pendingin untuk menghilangkan beku es.
- Selalu beri sedikit ruang di antara bahan makanan dan dinding belakang.

4 Memasang dan menyambungkan

4.1 Lingkup pengiriman

Setelah membongkar, periksa semua komponen dari kerusakan saat pengangkutan dan kelengkapan pengiriman.
Apabila ada keluhan, tanyakan kepada dealer tempat Anda atau kepada layanan pelanggan → *Halaman 29* kami.

Pengiriman terdiri atas:
- Unit pemasangan
- Perlengkapan dan aksesori[1]
- Bahan pemasangan
- Instruksi pemasangan
- Petunjuk penggunaan
- Direktori layanan pelanggan
- Lampiran garansi[2]
- Label energi
- Informasi mengenai konsumsi daya dan kebisingan

4.2 Kriteria lokasi pemasangan

⚠ PERINGATAN
Risiko ledakan!
Jika alat terletak di ruangan yang terlalu kecil, udara dan gas yang mudah terbakar dapat bercampur saat terjadi kebocoran sirkuit pendinginan.
- ▶ Hanya pasang alat di ruangan dengan volume minimal 1 m^3 per 8 g cairan pendingin. Jumlah cairan pendingin ditunjukkan pada label peringkat. → *Gbr.* 1/5

Bergantung pada modelnya, berat alat dari produsen dapat mencapai 75 kg.
Untuk menopang berat alat, permukaan harus cukup stabil.

Suhu ruangan yang diperbolehkan

Suhu ruangan yang diperbolehkan bergantung pada kelas iklim alat. Kelas iklim terdapat di pelat label. → *Gbr.* 1/5

Kelas iklim	Suhu ruangan yang diperbolehkan
SN	10°C...32°C
N	16°C...32°C
ST	16°C...38°C
T	16°C...43°C

Alat berfungsi penuh dalam suhu ruangan yang diperbolehkan.
Jika alat dengan kelas iklim SN dioperasikan pada suhu ruangan yang lebih dingin, kerusakan pada alat hingga pada suhu ruangan 5°C dapat dik.ecualikan.

Dimensi ceruk

Perhatikan dimensi ceruk saat alat dipasang pada ceruk. Jika terdapat perbedaan, masalah dapat muncul saat memasang alat.

Kedalaman ceruk

Pasang alat di kedalaman ceruk yang direkomendasikan sebesar 560 mm.
Jika kedalaman ceruk lebih kecil, konsumsi daya akan sedikit meningkat. Kedalaman ceruk harus setidaknya 550 mm.

[1] Sesuai perlengkapan peralatan

[2] Tidak di semua wilayah

Lebar ceruk
Lebar bagian dalam ceruk unit setidaknya sebesar 560 mm diperlukan untuk alat.

Pemasangan berdampingan
Jika 2 alat ingin dipasang secara bersebelahan, jarak antar alat setidaknya harus sebesar 150 mm.

4.3 Memasang alat

- ▸ Pasang alat sesuai dengan petunjuk pemasangan yang disertakan.

4.4 Mempersiapkan alat untuk penggunaan pertama kali

1. Keluarkan materi informasi.
2. Lepaskan foil pelindung dan perlengkapan pengaman, misalnya selotip dan karton.
3. Bersihkan alat untuk pertama kali. → *Halaman 23*

4.5 Menghubungkan alat dengan listrik

1. Hubungkan steker jaringan kabel daya perangkat ke stop kontak di dekat peralatan.
   Data sambungan perangkat tercantum pada pelat label.
   → *Gbr.* 1/5
2. Periksa steker jaringan apakah sudah terpasang kuat.

✔ Perangkat siap untuk digunakan.

5 Pengenalan

5.1 Alat

Di sini Anda dapat menemukan ikhtisar tentang komponen perangkat Anda.
→ *Gbr.* 1

A	Kompartemen pendingin → *Halaman 19*
B	Kompartemen pembeku → *Halaman 20*
1	Panel kontrol → *Halaman 14*
2	Rak variabel → *Halaman 15*
3	Rak dorong → *Halaman 15*
4	Kontainer buah dan sayuran dengan pengontrol kelembapan → *Halaman 15*
5	Pelat label → *Halaman 29*
6	Kontainer makanan beku datar → *Halaman 16*
7	Kontainer makanan beku → *Halaman 24*
8	Kompartemen untuk mentega dan keju → *Halaman 16*
9	Rak pintu untuk botol besar → *Halaman 16*

Catatan: Perbedaan antara alat dan ilustrasi terkait peralatan dan ukuran mungkin terjadi.

5.2 Panel kontrol

Pada panel kontrol, atur semua fungsi peralatan Anda dan dapatkan informasi tentang kondisi pengoperasian.
→ *Gbr.* 2

1	super (Kompartemen pendingin) menghidupkan atau mematikan Super-dingin.

2	−/+ (Kompartemen pendingin) mengatur suhu kompartemen pendingin.
3	Menampilkan suhu kompartemen pendingin yang diatur dalam °C.
4	holiday mengaktifkan atau menonaktifkan mode liburan.
5	alarm mematikan nada peringatan.
6	−/+ (Kompartemen pembeku) mengatur suhu kompartemen pembeku.
7	Menampilkan suhu kompartemen pembeku yang diatur dalam °C.
8	super (Kompartemen pembeku) menghidupkan atau mematikan Super-beku.
9	⏻ menghidupkan atau mematikan alat.

6 Perlengkapan

Perlengkapan alat bergantung pada model.

6.1 Rak

Untuk memvariasikan rak sesuai kebutuhan, rak dapat dilepaskan dan dipasang kembali ke posisi lainnya.
→ *"Melepaskan rak", Halaman 24*

6.2 Rak variabel

Gunakan rak variabel untuk menyimpan item yang tinggi pada rak yang terletak di bawahnya, misalnya teko atau botol.
Bagian depan rak variabel dapat ditarik keluar dan dimasukkan ke bawah bagian belakang rak variabel.
→ *Gbr.* **3**

6.3 Rak dorong

Untuk mendapatkan ikhtisar yang lebih baik dan untuk mengeluarkan bahan makanan lebih cepat, keluarkan rak dorong.

6.4 Kontainer buah dan sayuran dengan pengontrol kelembapan

Simpan buah dan sayuran segar tanpa kemasan dalam kontainer buah dan sayuran.
Tutupi potongan buah dan sayuran atau simpan dalam kemasan kedap udara.
Melalui pengontrol kelembapan dan penutupan khusus, kelembapan udara dapat disesuaikan dalam kontainer sayuran dan buah. Dengan demikian, buah dan sayuran segar dapat disimpan dua kali lebih lama daripada penyimpanan konvensional.
→ *Gbr.* **4**
Atur kelembapan udara pada kontainer buah dan sayur sesuai dengan jenis dan jumlah bahan makanan yang akan disimpan dengan menggeser pengontrol kelembapan:

- Kelembapan udara rendah terutama untuk menyimpan buah atau menyimpan dalam jumlah yang besar.
- Kelembapan udara tinggi terutama untuk menyimpan sayuran serta untuk menyimpan berbagai bahan makanan atau menyimpan dalam jumlah yang sedikit.

Air kondensat dapat muncul di dalam kontainer buah dan sayuran bergantung pada jumlah dan produk yang disimpan.
Bersihkan air kondensat dengan kain kering dan sesuaikan kelembapan dengan pengontrol kelembapan.

Untuk menjaga kualitas dan aroma, simpan buah dan sayuran yang sensitif terhadap suhu dingin di luar alat pada suhu sekitar 8°C hingga 12°C, misalnya nanas, pisang, buah jeruk, mentimun, zukini, paprika, tomat dan kentang.

6.5 Kontainer makanan beku datar

Simpan makanan beku yang pipih, kontainer es batu dan sendok es di kontainer makanan beku datar.

6.6 Kompartemen untuk mentega dan keju

Simpan mentega dan keju keras di kompartemen mentega dan keju.

6.7 Rak pintu

Untuk memvariasikan rak pintu sesuai kebutuhan, rak pintu dapat dilepaskan dan dipasang kembali di posisi lainnya.
→ *"Melepaskan rak pintu", Halaman 24*

6.8 Aksesori

Hanya gunakan aksesori asli. Aksesori tersebut telah dirancang khusus untuk alat ini.
Aksesori peralatan Anda tergantung modelnya.

Rak telur

Simpan telur dengan aman pada rak telur.

Penahan botol

Penahan botol mencegah botol terbalik saat pintu alat dibuka dan ditutup.
→ *Gbr.* **5**

Baki makanan beku

Makanan dalam jumlah kecil dapat dibekukan dengan cepat pada baki makanan beku, misalnya buah beri, potongan buah, herba dan sayuran.
→ *Gbr.* **6**
Letakkan makanan beku secara merata di atas baki makanan beku dan biarkan membeku selama sekitar 10 hingga 12 jam. Kemudian pindahkan makanan beku ke tas atau kontainer pembeku.

Kemasan es

Kemasan es dapat digunakan untuk menjaga bahan makanan agar tetap dingin untuk sementara, misalnya di dalam tas pendingin.

Kiat: Saat listrik mati atau terdapat gangguan, kemasan es akan menunda pemanasan makanan beku yang disimpan.

Nampan es batu

Gunakan nampan es batu untuk membuat es batu.

Membuat es batu

Hanya gunakan air minum untuk membuat es batu.

1. Isi ¾ nampan es batu dengan air minum dan masukkan ke dalam kompartemen pembeku.

   Lepaskan nampan es yang membeku hanya dengan benda tumpul, misalnya gagang sendok.
2. Untuk mencairkan es batu pada nampan es, pegang nampan es di bawah air mengalir sebentar atau putar sedikit.

7 Pengoperasian dasar

7.1 Menghidupkan alat

1. Tekan ⏻.

✔ Alat mulai mendingin.
✔ Nada peringatan berbunyi, indikator suhu (kompartemen pembeku) berkedip dan alarm menyala karena kompartemen pembeku masih terlalu panas.
2. Matikan nada peringatan dengan alarm.
✔ alarm padam begitu suhu yang diatur tercapai.
3. Atur suhu yang diinginkan.
→ *Halaman 17*

7.2 Petunjuk pengoperasian

- Setelah alat dihidupkan, diperlukan waktu hingga beberapa jam untuk mencapai suhu yang diatur. Jangan memasukkan bahan makanan apa pun sebelum suhu yang diatur tercapai.
- Housing di sekitar kompartemen pembeku terkadang sedikit dipanaskan. Hal ini bertujuan untuk menghindari pembentukan air kondensasi pada area gasket pintu.
- Jika pintu ditutup, mungkin terdapat tekanan negatif. Pintu hampir tidak dapat dibuka kembali. Tunggu beberapa saat hingga tekanan negatif merata.

7.3 Mematikan alat

▸ Tekan ⏻.

7.4 Mengatur suhu

Mengatur suhu kompartemen pendingin

▸ Tekan −/+ (Kompartemen pendingin) beberapa kali hingga indikator suhu (kompartemen pendingin) menampilkan suhu yang diinginkan.

Suhu yang direkomendasikan pada kompartemen pendingin sebesar 4°C.
→ *"Stiker OK", Halaman 20*

Mengatur suhu kompartemen pembeku

▸ Tekan −/+ (Kompartemen pembeku) beberapa kali hingga indikator suhu (kompartemen pembeku) menampilkan suhu yang diinginkan.

Suhu yang direkomendasikan pada kompartemen pembeku sebesar −18°C.

8 Fungsi tambahan

8.1 Super-dingin

Pada Super-dingin, kompartemen pendingin mendinginkan hingga sedingin mungkin.
Aktifkan Super-dingin sebelum menyimpan bahan makanan dalam jumlah besar.

Catatan: Saat Super-dingin diaktifkan, kebisingan dapat meningkat.

Mengaktifkan Super-dingin

▸ Tekan super (Kompartemen pendingin).
✔ super (Kompartemen pendingin) menyala.

Catatan: Setelah sekitar 15 jam, alat beralih ke mode normal.

Menonaktifkan Super-dingin

▸ Tekan super (Kompartemen pendingin).
✔ Suhu yang diatur sebelumnya akan ditampilkan.

8.2 Super-beku

Saat Super-beku aktif, kompartemen pembeku mendinginkan hingga sedingin mungkin.
Aktifkan Super-beku 4 hingga 6 jam sebelum memasukkan bahan makanan dengan berat mulai 2 kg atau lebih ke dalam kompartemen pembeku.
Gunakan Super-beku untuk memanfaatkan kapasitas pembekuan.
→ *"Persyaratan untuk kapasitas pembekuan", Halaman 20*

Catatan: Saat Super-beku diaktifkan, kebisingan dapat meningkat.

Mengaktifkan Super-beku

- ▸ Tekan super (Kompartemen pembeku).
- ✔ super (Kompartemen pembeku) menyala.

Catatan: Setelah sekitar 60 jam, alat beralih ke mode normal.

Menonaktifkan Super-beku

- ▸ Tekan super (Kompartemen pembeku).
- ✔ Suhu yang diatur sebelumnya akan ditampilkan.

8.3 Mode liburan

Jika alat tidak digunakan dalam jangka waktu lama, mode liburan hemat daya dapat diaktifkan pada alat.

⚠ WASPADA
Risiko bahaya bagi kesehatan!
Kompartemen pendingin memanas saat mode liburan diaktifkan. Peningkatan suhu dapat menyebabkan bakteri tumbuh dan merusak bahan makanan.
- ▸ Jangan menyimpan bahan makanan apa pun di kompartemen pendingin ketika mode liburan diaktifkan.

Alat secara otomatis menyesuaikan suhu.

Kompartemen pendingin	14°C
Kompartemen pembeku	Suhu tidak berubah

Mengaktifkan mode liburan

- ▸ Tekan holiday.
- ✔ holiday menyala.
- ✔ Indikator suhu (kompartemen pendingin) tidak menampilkan suhu.

Menonaktifkan mode liburan

- ▸ Tekan holiday.
- ✔ Suhu yang diatur sebelumnya akan ditampilkan.

9 Alarm

9.1 Alarm pintu

Jika pintu alat dibuka terlalu lama, alarm pintu akan menyala.
Nada peringatan berbunyi.

Mematikan alarm pintu

- ▸ Tutup pintu alat atau tekan alarm.
- ✔ Nada peringatan dimatikan.

9.2 Alarm suhu

Jika kompartemen pembeku menjadi terlalu hangat, alarm suhu akan menyala otomatis.
Nada peringatan berbunyi dan alarm menyala.

⚠ WASPADA
Risiko bahaya bagi kesehatan!
Saat makanan mencair, bakteri dapat tumbuh dan makanan beku dapat membusuk.

- ▸ Jangan membekukan ulang makanan beku yang mencair atau telah menjadi cair.
- ▸ Bekukan ulang setelah makanan dimasak atau dibakar.
- ▸ Jangan gunakan lagi bahan makanan yang melewati periode penyimpanan maksimal.

Alarm suhu dapat diaktifkan pada situasi berikut:

- ■ Alat dioperasikan.
  Jangan menyimpan bahan makanan hingga suhu yang diatur tercapai.
- ■ Sejumlah besar bahan makanan segar dimasukkan.
  Aktifkan Super-beku sebelum menyimpan bahan makanan dalam jumlah besar.
- ■ Pintu kompartemen pembeku terbuka terlalu lama.
  Periksa apakah makanan beku mencair atau telah menjadi cair.

Mematikan alarm suhu

- ▸ Tekan alarm.
- ✔ Nada peringatan dimatikan.
- ✔ Indikator suhu (kompartemen pembeku) menampilkan secara singkat suhu terhangat yang dicapai dalam kompartemen pembeku. Kemudian, indikator suhu (kompartemen pembeku) kembali menampilkan suhu yang diatur.
- ✔ Setelah itu, suhu terhangat akan ditentukan ulang dan disimpan.
- ✔ alarm menyala hingga suhu yang telah diatur tercapai kembali.

10 Kompartemen pendingin

Daging, sosis, ikan, produk susu, telur, makanan siap saji, dan produk pastri dapat disimpan di kompartemen pendingin.
Suhu dapat diatur dari 2°C hingga 8°C.
Melalui penyimpanan dingin, bahan makanan yang mudah busuk juga dapat disimpan dalam jangka pendek atau menengah. Semakin rendah suhu yang dipilih, semakin lama bahan makanan akan tetap segar.

10.1 Tips menyimpan bahan makanan di kompartemen pendingin

- ■ Hanya masukkan bahan makanan yang segar dan tidak rusak.
- ■ Simpan bahan makanan dalam kemasan kedap udara atau tertutup.
- ■ Agar tidak mengganggu sirkulasi udara dan mencegah makanan membeku, jangan meletakkan bahan makanan menempel langsung di dinding belakang.
- ■ Biarkan hidangan dan minuman hangat mendingin terlebih dahulu.
- ■ Perhatikan tanggal kedaluwarsa produk atau tanggal penggunaan yang ditentukan oleh produsen.

10.2 Zona-zona dingin dalam kompartemen pendingin

Sirkulasi udara di kompartemen pendingin menciptakan zona dingin yang berbeda.

Zona terdingin

Zona terdingin berada di antara sisi tanda panah timbul dan rak yang terletak di bawahnya.

Kiat: Simpan bahan makanan yang mudah busuk di dalam zona terdingin, misalnya ikan, sosis dan daging.

Zona terhangat

Zona terhangat yaitu pada pintu paling atas.

Kiat: Simpan bahan makanan yang tidak lunak seperti keju keras dan mentega di zona terhangat. Keju dapat tetap menyebarkan aromanya, sedangkan mentega dapat tetap dioleskan.

10.3 Stiker OK

Dengan stiker “OK”, Anda dapat memeriksa apakah kisaran suhu aman yang disarankan sebesar +4°C atau lebih dingin dapat tercapai di dalam kompartemen pendingin.
Stiker OK tidak disertakan pada semua model.
Jika stiker tidak menunjukkan “OK”, kurangi suhu secara bertahap.
→ *"Mengatur suhu kompartemen pendingin", Halaman 17*
Setelah penggunaan pertama kali, alat memerlukan waktu hingga 12 jam agar suhu yang diatur tercapai.

Pengaturan yang tepat

11 Kompartemen pembeku

Makanan beku dapat disimpan, bahan makanan dapat dibekukan, dan es batu dapat dibuat di kompartemen pembeku.
Suhu dapat diatur dari −16°C hingga −24°C.
Penyimpanan bahan makanan jangka panjang harus pada suhu −18°C atau lebih rendah.
Penyimpanan pembeku memungkinkan Anda untuk menyimpan bahan makanan yang mudah busuk untuk waktu yang lama. Suhu rendah memperlambat atau menghentikan proses pembusukan.

11.1 Kapasitas pembekuan

Kapasitas pembekuan menunjukkan, bahan makanan mana saja yang dapat dibekukan secara menyeluruh hingga inti dalam waktu beberapa jam.
Keterangan terkait kapasitas pembekuan dapat ditemukan di pelat label.
→ *Gbr.* **1**/5

Persyaratan untuk kapasitas pembekuan

1. Aktifkan Super-beku sekitar 24 jam sebelum memasukkan bahan makanan segar.
   → *"Mengaktifkan Super-beku", Halaman 18*
2. Pada alat dengan kontainer makanan beku datar, isi kontainer dengan bahan makanan terlebih dahulu. Pada alat tanpa kontainer makanan beku datar, isi kontainer makanan beku bagian bawah dengan bahan makanan terlebih dahulu.

3. Bahan makanan segar harus dibekukan sedekat mungkin ke dinding samping.

11.2 Memanfaatkan sepenuhnya volume kompartemen pembeku

Temukan cara memasukkan jumlah maksimal makanan beku ke dalam kompartemen pembeku.

1. Lepaskan semua bagian peralatan pada kompartemen pembeku.
→ *Halaman 24*
2. Simpan bahan makanan langsung di rak dan lantai kompartemen pembeku.

11.3 Tips menyimpan bahan makanan di dalam kompartemen pembeku

- Simpan bahan makanan dalam kemasan kedap udara.
- Jauhkan bahan makanan yang akan dibekukan dari bahan makanan yang sudah beku.
- Simpan dan letakkan bahan makanan di area yang luas dalam kontainer makanan beku.
- Letakkan bahan makanan di kontainer makanan beku teratas untuk membekukan bahan makanan segar dalam jumlah besar dengan cepat dan lembut.
- Agar udara dapat bersirkulasi dengan baik di dalam alat, dorong kontainer makanan beku hingga maksimal.

11.4 Tips untuk membekukan bahan makanan segar

- Hanya bekukan bahan makanan segar dan belum rusak.
- Bekukan bahan makanan dalam porsi.
- Bahan makanan siap saji lebih cocok daripada bahan makanan mentah.
- Cuci, potong dan rebus sayuran sebelum dibekukan.
- Cuci, buang biji dan kupas buah sebelum dibekukan bila perlu, mungkin tambahkan gula atau larutan asam askorbat.
- Bahan makanan yang cocok untuk dibekukan adalah misalnya produk pastri, ikan dan hidangan laut, daging, daging rusa dan daging unggas, telur yang telah dikupas, keju, mentega, quark, makanan siap saji, dan sisa makanan.
- Bahan makanan yang tidak cocok untuk dibekukan misalnya selada, lobak, telur tanpa dikupas, anggur, apel dan pir mentah, yoghurt, krim asam, crème fraîche, dan mayones.

Mengemas makanan beku

Bahan kemasan yang sesuai dan jenis kemasan yang tepat merupakan faktor penting dalam menjaga kualitas produk dan mencegah freezer burn.

1. Masukkan bahan makanan dalam kemasan.
2. Buang udara.
3. Tutup kemasan kedap udara untuk mencegah bahan makanan kehilangan rasanya atau menjadi kering.
4. Labeli kemasan dengan keterangan isi dan tanggal pembekuan.

11.5 Umur penyimpanan makanan beku pada suhu –18 °C

Bahan makanan	Waktu penyimpanan
Ikan, sosis, makanan siap saji, kue kering	hingga 6 bulan

Bahan makanan	Waktu penyimpanan
Daging unggas, daging	hingga 8 bulan
Sayuran, buah-buahan	hingga 12 bulan

Kalender pembekuan yang dicetak mengindikasikan durasi penyimpanan maksimal dalam satuan bulan pada suhu tetap –18 °C.

11.6 Metode pencairan untuk makanan beku

⚠ **WASPADA**
Risiko bahaya bagi kesehatan!
Saat makanan mencair, bakteri dapat tumbuh dan makanan beku dapat membusuk.
- ▸ Jangan membekukan ulang makanan beku yang mencair atau telah menjadi cair.
- ▸ Bekukan ulang setelah makanan dimasak atau dibakar.
- ▸ Jangan gunakan lagi bahan makanan yang melewati periode penyimpanan maksimal.

- ■ Mencairkan beku es pada bahan makanan hewani di kompartemen pendingin, misalnya ikan, daging, keju dan quark.
- ■ Hilangkan beku es roti pada suhu ruangan.
- ■ Masak bahan makanan untuk segera dikonsumsi dalam microwave, oven, atau kompor.

12 Menghilangkan beku es

12.1 Menghilangkan beku es pada kompartemen pendingin

Selama pengoperasian, tetesan air kondensasi atau embun beku terbentuk di dinding belakang kompartemen pendingin karena fungsinya. Dinding belakang pada kompartemen pendingin mencair secara otomatis.
Air kondensasi mengalir melalui saluran air kondensasi pada lubang pembuangan ke baki penguapan dan tidak perlu dibersihkan.
Perhatikan informasi berikut agar air kondensasi dapat mengalir dan menghindari pembentukan bau:
→ *"Membersihkan saluran air kondensasi dan lubang pembuangan", Halaman 24*.

12.2 Menghilangkan beku es pada kompartemen pembeku

Berkat sistem NoFrost yang benar-benar otomatis, freezer tetap bebas dari bunga es. Mencairkan beku es tidak diperlukan.

13 Membersihkan dan Merawat

Agar peralatan Anda tetap baik dan berfungsi normal, bersihkan dan rawat secara menyeluruh.
Pembersihan bagian yang tidak dapat diakses harus dilakukan oleh layanan pelanggan. Pembersihan oleh layanan pelanggan dapat dikenakan biaya.

13.1 Menyiapkan alat untuk dibersihkan

1. Matikan alat. → *Halaman 17*
2. Putus alat dari sambungan listrik.
   Lepaskan steker kabel daya atau matikan sekring di kotak sekring.
3. Keluarkan semua bahan makanan dan simpan di tempat yang dingin.
   Jika tersedia, letakkan kemasan es pada bahan makanan.
4. Lepaskan semua bagian peralatan dan komponen aksesori dari alat. → *Halaman 24*
5. Lepaskan rak di atas kontainer buah dan sayuran. → *Halaman 24*

13.2 Membersihkan alat

⚠ PERINGATAN
Risiko sengatan listrik!
Kelembapan yang masuk dapat menyebabkan kejutan listrik.
- ▸ Jangan gunakan pembersih uap atau pembersih bertekanan tinggi untuk membersihkan peralatan.

Cairan pada lampu atau elemen kontrol dapat membahayakan.
- ▸ Air bilasan tidak boleh masuk ke dalam lampu atau elemen kontrol.

PERHATIAN!
Detergen yang tidak sesuai dapat merusak permukaan peralatan.
- ▸ Jangan gunakan penggosok pembersih yang keras dan sepon cuci.
- ▸ Jangan gunakan bahan pembersih yang keras atau abrasif.
- ▸ Jangan gunakan bahan pembersih yang mengandung alkhohol kuat.

Jika cairan masuk ke lubang pembuangan, baki penguapan dapat meluap.
- ▸ Air bilasan tidak boleh memasuki lubang pembuangan.

Jika bagian peralatan dan aksesori dibersihkan di dalam mesin pencuci piring, keduanya dapat berubah bentuk atau berubah warna.
- ▸ Jangan pernah membersihkan bagian peralatan dan aksesori di dalam mesin pencuci piring.

1. Siapkan alat untuk dibersihkan. → *Halaman 23*
2. Bersihkan alat, bagian peralatan, komponen aksesori, dan gasket pintu dengan kain lap, air hangat, dan sedikit bahan pembersih pH netral.
3. Lalu keringkan secara menyeluruh dengan kain yang lembut dan kering.
4. Masukkan bagian peralatan dan pasang komponen alat.

5. Sambungkan alat dengan listrik.
6. Hidupkan alat. → *Halaman 16*
7. Masukkan bahan makanan.

13.3 Membersihkan saluran air kondensasi dan lubang pembuangan

Bersihkan saluran air kondensasi dan lubang pembuangan secara berkala agar air kondensasi dapat keluar.

- Bersihkan saluran air kondensasi dan lubang pembuangan dengan hati-hati, misalnya dengan penyeka kapas.
  → *Gbr.* **7**

13.4 Melepaskan bagian peralatan

Jika bagian peralatan ingin dibersihkan secara menyeluruh, keluarkan bagian peralatan dari alat.

Melepaskan rak

- Keluarkan dan lepaskan rak.
  → *Gbr.* **8**

Melepaskan rak dorong

1. Keluarkan rak dorong dengan kuat hingga pengait terlepas.
   → *Gbr.* **9**
2. Turunkan dan ayunkan rak ke samping.

Melepaskan rak pintu

- Angkat dan lepaskan rak pintu.
  → *Gbr.* **10**

Melepaskan kontainer buah dan sayuran

1. Keluarkan kontainer buah dan sayuran hingga maksimal.
2. Angkat bagian depan kontainer buah dan sayur ① dan lepaskan ②.
   → *Gbr.* **11**

Melepaskan kontainer makanan beku

1. Keluarkan kontainer makanan beku hingga maksimal.
2. Angkat bagian depan kontainer makanan beku ① dan lepaskan ②.
   → *Gbr.* **12**

13.5 Melepaskan komponen alat

Jika alat ingin dibersihkan secara menyeluruh, komponen alat tertentu dapat dilepaskan dari alat.

Melepaskan rak di atas kontainer buah dan sayuran

1. Keluarkan kontainer buah dan sayuran.
2. Lepaskan rak ① dan balik ②.
   → *Gbr.* **13**
3. Tekan pengencang pada penutup bawah ke arah luar.
   → *Gbr.* **14**
4. Angkat bagian depan penutup ① dan keluarkan bagian bawah ②.
   → *Gbr.* **15**

14 Memperbaiki kerusakan

Gangguan kecil pada peralatan dapat Anda atasi sendiri. Gunakan informasi tentang mengatasi gangguan sebelum Anda menghubungi layanan pelanggan. Dengan begitu, Anda dapat menghindari biaya yang tidak perlu.

⚠ PERINGATAN
Risiko sengatan listrik!
Reparasi yang tidak tepat akan membahayakan.
- ▸ Hanya staf ahli yang terlatih untuk hal itu yang dapat menjalankan reparasi pada peralatan.
- ▸ Hanya komponen pengganti asli yang boleh digunakan untuk perbaikan peralatan.
- ▸ Jika kabel daya perangkat ini rusak, kabel ini harus digantikan oleh pihak produsen atau layanan pelanggan atau seorang yang ahli, untuk menghindarkan terjadi adanya bahaya.

Gangguan	Penyebab dan pemecahan masalah
Alat tidak dalam keadaan dingin, indikator dan lampu menyala.	Mode pajangan diaktifkan. ▸ Lakukan uji mandiri pada alat. → *Halaman 28* ✔ Setelah uji mandiri pada alat berakhir, alat akan masuk ke mode normal.
Lampu LED tidak berfungsi.	Penyebab yang berbeda-beda dimungkinkan. ▸ Hubungi layanan pelanggan. Nomor layanan pelanggan dapat ditemukan di direktori layanan pelanggan yang disertakan.
E atau d muncul di indikator suhu.	Alat elektronik mendeteksi adanya gangguan. **1.** Matikan alat. → *Halaman 17* **2.** Putus sambungan listrik dari alat. Lepaskan steker kabel daya atau matikan sekring di kotak sekring. **3.** Sambungkan kembali alat setelah 5 menit. **4.** Jika pesan tetap muncul pada display, hubungi layanan pelanggan. Nomor layanan pelanggan dapat ditemukan di direktori layanan pelanggan yang disertakan.

Gangguan	Penyebab dan pemecahan masalah
Indikator suhu (kompartemen beku) berkedip.	Suhu dalam kompartemen pembeku terlalu hangat. **1.** Tekan alarm. ✔ Indikator suhu (kompartemen pembeku) menampilkan secara singkat suhu terhangat yang dicapai dalam kompartemen pembeku. Kemudian, indikator suhu (kompartemen pembeku) kembali menampilkan suhu yang diatur. **2.** Tekan alarm. ✔ Indikator suhu (kompartemen pembeku) tidak lagi berkedip.
Nada peringatan berbunyi, indikator suhu (kompartemen pembeku) berkedip dan alarm menyala.	Penyebab yang berbeda-beda dimungkinkan. ▸ Tekan alarm. ✔ Alarm dimatikan.
	Pintu alat terbuka. ▸ Tutup pintu alat.
	Lubang ventilasi eksternal tertutup. ▸ Singkirkan penghalang yang berada di depan lubang ventilasi eksternal.
	Sejumlah besar bahan makanan segar dimasukkan. ▸ Jangan melebihi kapasitas pembekuan. → *"Kapasitas pembekuan", Halaman 20*
Suhu sangat berbeda dari pengaturan.	Penyebab yang berbeda-beda dimungkinkan. **1.** Matikan alat. → *Halaman 17* **2.** Hidupkan kembali alat setelah sekitar 5 menit. → *Halaman 16* – Jika suhu terlalu panas, periksa kembali suhu setelah beberapa jam. – Jika suhu terlalu dingin, periksa kembali suhu pada hari berikutnya.
Bagian dasar kompartemen pendingin basah.	Saluran air kondensasi atau lubang pembuangan tersumbat. ▸ Bersihkan saluran air kondensasi dan lubang pembuangan. → *Halaman 24*
Perangkat berdengung, menderu, mengeluarkan bunyi desis, bunyi klik, atau bunyi retak.	Tidak ada gangguan. Mesin sedang beroperasi, misalnya unit pendingin, ventilator. Cairan pendingin mengalir melalui pipa. Motor, sakelar, atau katup solenoid aktif atau nonaktif. Pencairan es berlangsung otomatis. Tidak diperlukan penanganan.

Gangguan	Penyebab dan pemecahan masalah
Alat mengeluarkan suara bising.	Bagian peralatan longgar atau macet. ▸ Periksa bagian peralatan yang dapat dilepas dan masukkan kembali bila perlu.
	Botol-botol atau wadah saling bersentuhan. ▸ Pisah botol atau wadah.
	Super-beku diaktifkan. Tidak diperlukan penanganan.

14.1 Mati listrik

Selama mati listrik, suhu di dalam alat akan meningkat, hal itu dapat mempersingkat waktu penyimpanan dan mengurangi kualitas makanan beku.
Waktu penyimpanan makanan beku saat terjadi gangguan dapat ditemukan pada data teknis di situs web kami untuk alat.

Catatan
- Jangan terlalu sering membuka alat dan memasukkan bahan makanan lain selama listrik mati.
- Periksa kualitas bahan makanan begitu listrik mati.
  – Buang makanan beku yang telah mencair dan lebih hangat dari 5°C.
  – Rebus atau bakar makanan beku yang telah sedikit dicairkan dan konsumsi atau bekukan kembali.

14.2 Melakukan uji mandiri pada alat

1. Matikan alat. → *Halaman 17*
2. Hidupkan alat kembali setelah 5 menit. → *Halaman 16*
3. Tekan dan tahan super (Kompartemen pembeku) selama 3 hingga 5 detik dalam waktu 10 detik setelah diaktifkan hingga sinyal akustik berbunyi.

✔ Uji mandiri pada alat dimulai.
✔ Selama uji mandiri pada alat, sesekali sinyal akustik akan berbunyi lama.
✔ Jika 2 sinyal akustik berbunyi di akhir uji mandiri pada alat dan indikator suhu menampilkan suhu yang diatur, alat Anda dalam keadaan baik. Alat akan masuk ke mode normal.
✔ Jika 5 sinyal akustik berbunyi setelah akhir uji mandiri pada alat dan super (Kompartemen pembeku) berkedip selama 10 detik, hubungi layanan pelanggan.

15 Penyimpanan dan pembuangan

Pelajari di sini cara mempersiapkan perangkat Anda untuk penyimpanan. Selain itu, Anda juga dapat mempelajari cara pembuangan perangkat lama Anda.

15.1 Mematikan alat

1. Matikan alat. → *Halaman 17*
2. Putus alat dari sambungan listrik.
   Lepaskan steker kabel daya atau matikan sekring di kotak sekring.
3. Keluarkan seluruh bahan makanan.
4. Bersihkan alat. → *Halaman 23*
5. Biarkan alat terbuka untuk memastikan sirkulasi udara pada bagian dalam alat.

15.2 Membuang peralatan lama Anda

Bahan mentah yang berharga dapat digunakan kembali dengan mendaur ulang peralatan.

⚠ PERINGATAN
Risiko bahaya bagi kesehatan!
Anak-anak dapat terkunci di dalam alat dan membahayakan keselamatan mereka.
- ▸ Untuk mencegah anak-anak memasukinya, jangan keluarkan baki dan wadah.
- ▸ Jauhkan anak-anak dari perkakas yang sudah tidak digunakan.

⚠ PERINGATAN
Risiko kebakaran!
Jika selang rusak, cairan pendingin yang mudah terbakar dan gas yang berbahaya dapat mengalir keluar dan terbakar.
- ▶ Jangan merusak tabung sistem sirkulasi cairan pendingin dan isolasi.

1. Cabut steker jaringan kabel daya.
2. Potong kabel daya.
3. Singkirkan alat dengan cara yang ramah lingkungan.

   Anda dapat mendapatkan informasi terkait jalur pembuangan yang aktual dari agen penjualan atau dari pemerintah desa atau kota.

Perangkat ini diberi label sesuai dengan European Directive 2012/19/EU menyangkut peralatan listrik dan elektronik (peralatan listrik dan elektronik bekas – WEEE).
Panduan tersebut menetapkan kerangka untuk pengembalian dan pendaurulangan peralatan bekas yang berlaku di seluruh UE.

16 Layanan pelanggan

Jika Anda memiliki pertanyaan, tidak dapat mengatasi sendiri masalah pada peralatan, atau peralatan harus diperbaiki, hubungi layanan pelanggan kami.
Informasi detail mengenai waktu garansi dan syarat garansi di negara Anda dapat ditemukan melalui layanan pelanggan kami, dealer Anda, atau di situs web kami.

Saat Anda menghubungi layanan pelanggan, Anda memerlukan nomor produk (E-Nr.) dan nomor seri produksi (FD) peralatan Anda.
Data kontak layanan pelanggan dapat Anda temukan di direktori layanan pelanggan atau di situs web kami.

16.1 Nomor seri (E-Nr.) dan nomor seri produksi (FD)

Nomor produk (E-Nr.) dan nomor seri produksi (FD) dapat ditemukan di label tipe perangkat.
→ *Gbr.* **1**/5
Untuk kembali menemukan data peralatan dan nomor telepon layanan pelanggan dengan cepat, Anda dapat mencatat data-data tersebut.

17 Data teknis

Cairan pendingin, kapasitas yang dapat digunakan, dan spesifikasi lain berada pada pelat label.
→ *Gbr.* **1**/5

Table of contents

1 Safety 32
1.1 General information 32
1.2 Intended use 32
1.3 Restriction on user group 32
1.4 Safe transport 32
1.5 Safe installation 33
1.6 Safe use 34
1.7 Damaged appliance 36

2 Preventing material damage 37

3 Environmental protection and saving energy 37
3.1 Disposing of packaging 37
3.2 Saving energy 37

4 Installation and connection 37
4.1 Scope of delivery 37
4.2 Criteria for the installation location 38
4.3 Installing the appliance 38
4.4 Preparing the appliance for the first time 39
4.5 Connecting the appliance to the electricity supply 39

5 Familiarising yourself with your appliance 39
5.1 Appliance 39
5.2 Control panel 39

6 Features 40
6.1 Shelf 40
6.2 Variable shelf 40
6.3 Extendable shelf 40
6.4 Fruit and vegetable container with humidity control 40
6.5 Flat frozen food container 41
6.6 Butter and cheese compartment 41
6.7 Door rack 41
6.8 Accessories 41

7 Basic operation 41
7.1 Switching on the appliance 41
7.2 Operating tips 42
7.3 Switching off the appliance 42
7.4 Setting the temperature 42

8 Additional functions 42
8.1 Super cooling 42
8.2 Super freezing 42
8.3 Holiday mode 43

9 Alarm 43
9.1 Door alarm 43
9.2 Temperature alarm 43

10 Refrigerator compartment 44
10.1 Tips for storing food in the refrigerator compartment 44
10.2 Chill zones in the refrigerator compartment 44
10.3 "OK" sticker 45

11 Freezer compartment 45
11.1 Freezing capacity 45
11.2 Fully utilising the freezer compartment volume 45
11.3 Tips for storing food in the freezer compartment 45
11.4 Tips for freezing fresh food 46
11.5 Shelf life of frozen food at −18 °C 46
11.6 Defrosting methods for frozen food 46

12 Defrosting 46
12.1 Defrosting in the refrigerator compartment 46
12.2 Defrosting in the freezer compartment 47

13 Cleaning and servicing 47
13.1 Preparing the appliance for cleaning 47
13.2 Cleaning the appliance 47

13.3 Cleaning the condensation channel and drainage hole 48
13.4 Removing the fittings..... 48
13.5 Removing appliance components..... 48

14 Troubleshooting..... 49
14.1 Power failure..... 52
14.2 Conducting an appliance self-test 52

15 Storage and disposal..... 52
15.1 Taking the appliance out of operation 52
15.2 Disposing of old appliance 52

16 Customer Service..... 53
16.1 Product number (E-Nr.) and production number (FD)..... 53

17 Technical data 53

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 53*

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 42*
- ▶ Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- ▶ Call after-sales service. → *Page 53*

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.

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 53*.

The delivery consists of the following:
- Built-in appliance

- Equipment and accessories[1]
- Installation material
- Installation instructions
- User manual
- Customer service directory
- Warranty enclosure[2]
- Energy label
- Information on energy consumption and noises

4.2 Criteria for the installation location

⚠ WARNING
Risk of explosion!
If the appliance is in a space that is too small, a leak in the refrigeration circuit may result in a flammable mixture of gas and air.
- ▸ Only install the appliance in a space with a volume of at least 1 m^3 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
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 47*

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 44*
B	Freezer compartment → *Page 45*
1	Control panel → *Page 39*
2	Variable shelf → *Page 40*
3	Extendable shelf → *Page 40*
4	Fruit and vegetable container with humidity control → *Page 40*
5	Rating plate → *Page 53*
6	Flat frozen food container → *Page 41*
7	Frozen food container → *Page 48*
8	Butter and cheese compartment → *Page 41*
9	Door storage compartment for large bottles → *Page 41*

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	⏻ 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 48*

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 48*

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 ¾ 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 ⏻.
- ✔ 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 42*

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 ⏻.

7.4 Setting the temperature

Setting the refrigerator compartment temperature

▸ Press −/+ (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 45*

Setting the freezer compartment temperature

▸ Press −/+ (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 45*

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 42*
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 43*
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 48*
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 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.

11.5 Shelf life of frozen food at –18 °C

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

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

11.6 Defrosting methods for frozen food

⚠ CAUTION
Risk of harm to health!
During the thawing process, bacteria may multiply and spoil the frozen food.

- ▸ Do not refreeze food after it has been defrosted or started to defrost.
- ▸ Refreeze food only after cooking.
- ▸ These items should no longer be stored for the maximum storage period.

- Defrost animal-based food, such as fish, meat, cheese, quark, in the refrigerator compartment.
- Defrost bread at room temperature.
- Prepare food for immediate consumption in the microwave, in the oven or on the hob.

12 Defrosting

12.1 Defrosting in the refrigerator compartment

When the appliance is operating, condensation droplets or frost form on the rear panel of the refrigerator compartment due to functional 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 48*.

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 42*
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 48*
5. Remove the shelf above the fruit and vegetable container.
   → *Page 48*

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 discolour.
- ▸ Never clean fittings and accessory in the dishwasher.

1. Prepare the appliance for cleaning.
   → *Page 47*

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 41*
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. ▸ Carry out the appliance self-test. → *Page 52* ✔ Once the appliance self-test has ended, the appliance switches to normal operation.
The LED lighting does not work.	Different causes are possible. ▸ 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. 1. Switch off the appliance. → *Page 42* 2. Disconnect the appliance from the mains. 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.	The temperature in the freezer compartment was too warm. **1.** Press alarm. ✔ 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. ✔ The temperature display (freezer compartment) no longer flashes.
A warning tone sounds, the temperature display (freezer compartment) flashes and alarm lights up.	Different causes are possible. ▸ Press alarm. ✔ The alarm is switched off.
	The appliance door is open. ▸ Close the appliance door.
	External ventilation openings are covered up. ▸ Remove any obstructions from in front of the external ventilation openings.
	Larger quantities of fresh food have been put in. ▸ Do not exceed the max. freezing capacity. → *"Freezing capacity", Page 45*
The temperature differs greatly from the setting.	Different causes are possible. **1.** Switch off the appliance. → *Page 42* **2.** Switch the appliance back on after five minutes. → *Page 41* – 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. ▸ Clean the condensation channel and the drainage hole. → *Page 48*
The appliance hums, bubbles, buzzes, gargles, clicks or crackles.	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.

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 42*
2. Switch the appliance back on after approx. five minutes. → *Page 41*
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 42*
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 47*
5. To guarantee the ventilation inside the appliance, leave the appliance open.

15.2 Disposing of old appliance

Valuable raw materials can be reused 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

Diproduksi oleh BSH Hausgeräte GmbH di bawah lisensi merek dagang Siemens AG
Manufactured by BSH Hausgeräte GmbH under the trademark licence of Siemens AG

9001700825 (011215)
id, en