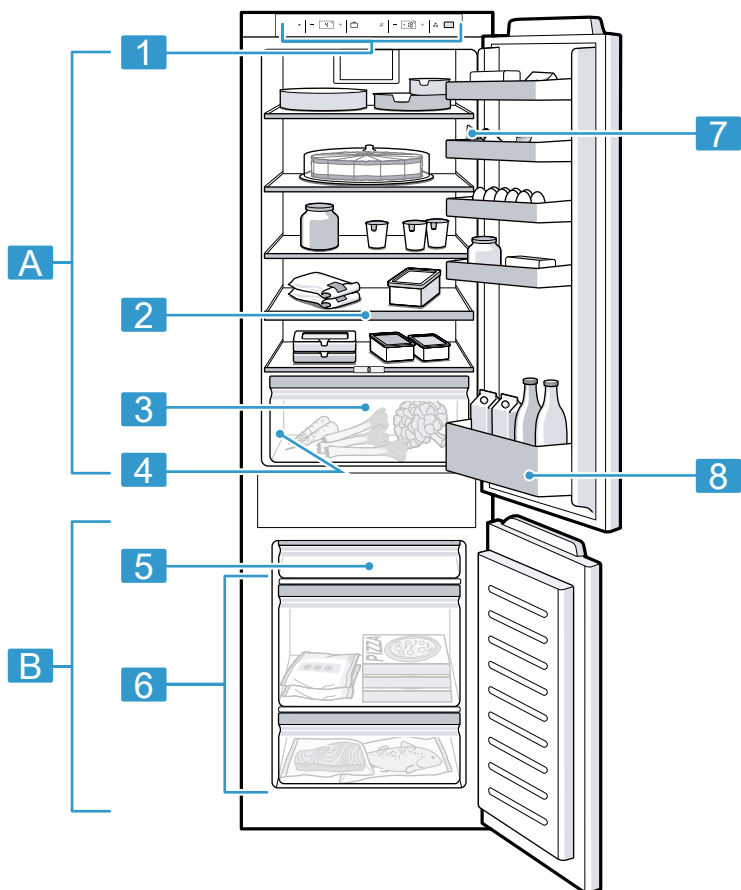


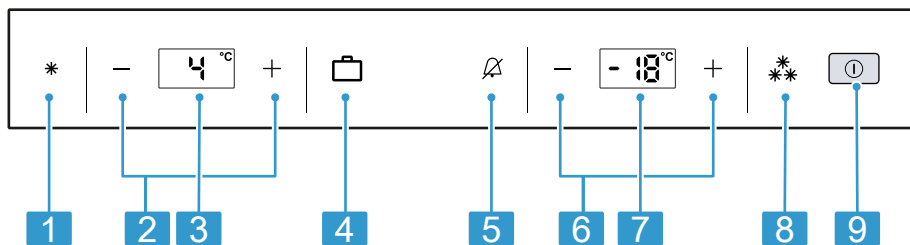
FRIDGE-FREEZER

Kombinasi Pendinginan dan Pembekuan

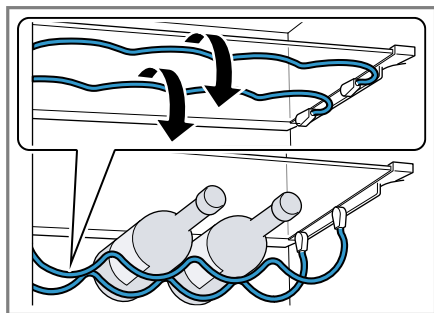
RB282304ID



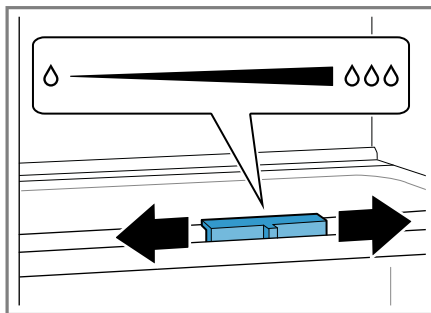
1



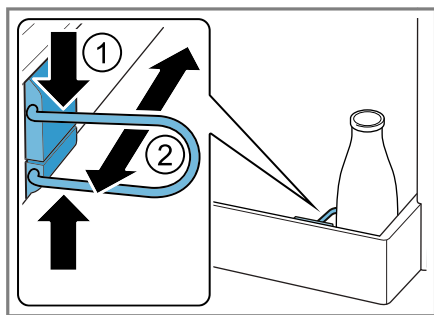
2



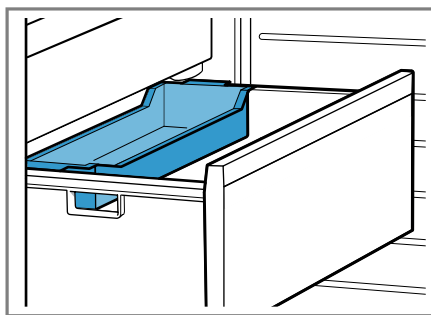
3



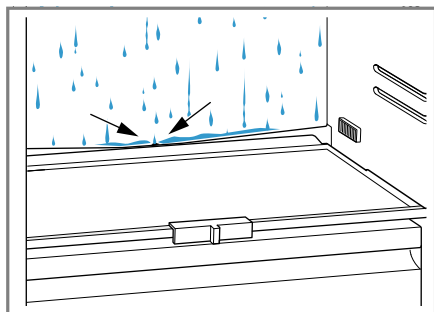
4



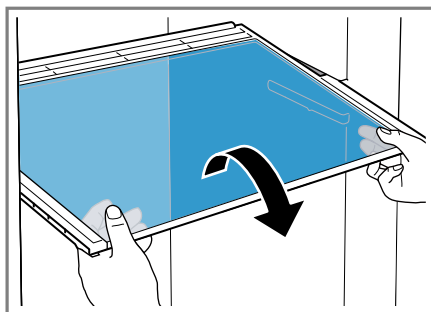
5



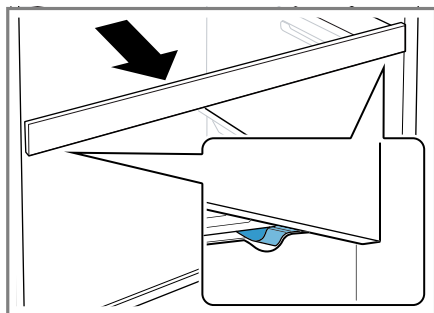
6



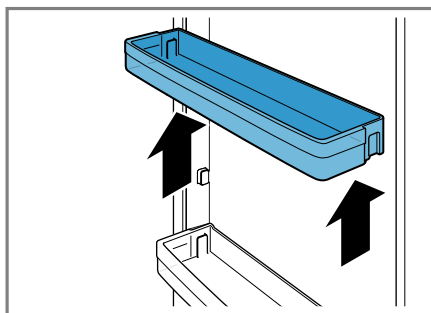
7



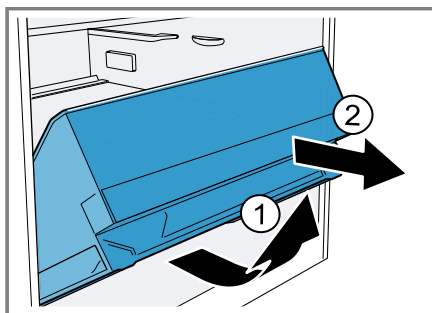
8



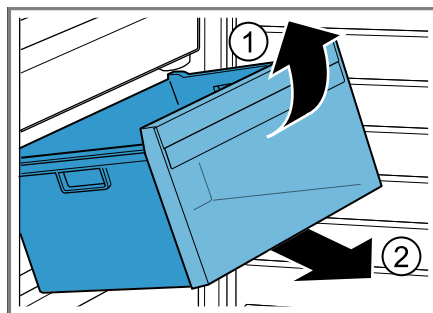
9



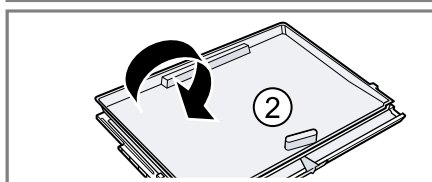
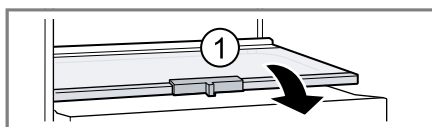
10



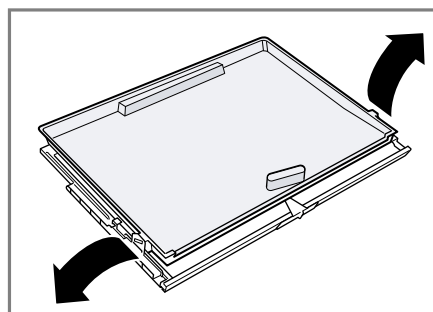
11



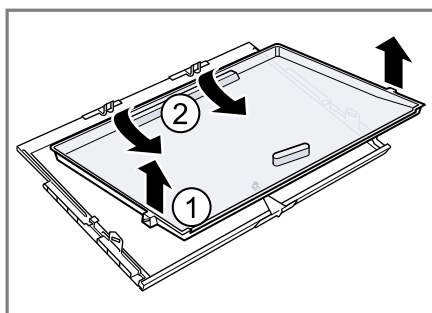
12



13



14



15

Daftar isi

.....	6	7.1 Menghidupkan alat	16
1 Keselamatan	6	7.2 Petunjuk pengoperasian	16
1.1 Petunjuk umum	6	7.3 Mematikan alat	16
1.2 Penggunaan yang sesuai	6	7.4 Mengatur suhu	16
1.3 Pembatasan grup pengguna	6	8 Fungsi tambahan	16
1.4 Pengangkutan yang aman	7	8.1 Pendinginan cepat	16
1.5 Pemasangan yang aman	7	8.2 Pembekuan cepat otomatis	17
1.6 Penggunaan yang aman	8	8.3 Pembekuan cepat manual	17
1.7 Alat yang rusak	10	8.4 Mode liburan	17
2 Menghindari kerusakan pada alat	11	9 Alarm	18
3 Perlindungan lingkungan dan penghormatan	11	9.1 Alarm pintu	18
3.1 Membuang kemasan	11	9.2 Alarm suhu	18
3.2 Menghemat energi	11	10 Kompartemen pendingin	18
4 Memasang dan menyambungkan	12	10.1 Tips menyimpan bahan makanan di kompartemen pendingin	19
4.1 Lingkup pengiriman	12	10.2 Zona-zona dingin dalam kompartemen pendingin	19
4.2 Kriteria lokasi pemasangan	12	10.3 Stiker OK	19
4.3 Memasang alat	13	11 Kompartemen pembeku	19
4.4 Mempersiapkan alat untuk penggunaan pertama kali	13	11.1 Kapasitas pembekuan	20
4.5 Menghubungkan alat dengan listrik	13	11.2 Memanfaatkan sepenuhnya volume kompartemen pembeku	20
5 Pendahuluan	13	11.3 Tips menyimpan bahan makanan di dalam kompartemen pembeku	20
5.1 Alat	13	11.4 Tips untuk membekukan bahan makanan segar	20
5.2 Panel kontrol	14	11.5 Umur penyimpanan makanan beku pada suhu-18°C	21
6 Perlengkapan	14	11.6 Metode pencairan untuk makanan beku	21
6.1 Rak	14	12 Menghilangkan beku es	21
6.2 Rak dorong	14	12.1 Menghilangkan beku es pada kompartemen pendingin	21
6.3 Rak botol lipat	14	12.2 Menghilangkan beku es pada kompartemen pembeku ..	21
6.4 Kontainer buah dan sayuran dengan pengontrol kelembapan	14	13 Pembersihan dan perawatan .	22
6.5 Kontainer makanan beku datar	15		
6.6 Rak pintu	15		
6.7 Aksesori	15		
7 Pengoperasian dasar	16		

13.1 Menyiapkan alat untuk dibersihkan	22	14.2 Melakukan uji mandiri pada alat	27
13.2 Membersihkan alat	22	15 Penyimpanan dan pembuangan	28
13.3 Membersihkan saluran air kondensasi dan lubang pembuangan	23	15.1 Mematikan alat	28
13.4 Melepaskan bagian peralatan	23	15.2 Membuang alat yang sudah tidak terpakai	28
13.5 Melepaskan komponen alat	24	16 Layanan pelanggan	28
14 Pemecahan masalah	24	16.1 Nomor seri (E-Nr.) dan nomor produksi (FD)	28
14.1 Mati listrik	27	17 Data teknis	29



1 Keselamatan

Perhatikan petunjuk keselamatan berikut.

1.1 Petunjuk umum

- Baca dengan saksama petunjuk 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 sesuai untuk dipasang secara built-in.

Hanya gunakan alat:

- 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.

Pembersihan dan perawatan pengguna tidak boleh dilakukan oleh anak-anak tanpa pengawasan.

1.4 Pengangkutan yang aman

⚠ **PERINGATAN – Risiko cedera!**

Besarnya berat alat dapat menyebabkan cedera ketika diangkat.

- ▶ Jangan mengangkat alat seorang diri.

1.5 Pemasangan yang aman

⚠ **PERINGATAN – Risiko sengatan listrik!**

Pemasangan yang tidak tepat dapat menimbulkan bahaya.

- ▶ 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.
- ▶ Saat perangkat dipasang, steker listrik dari kabel sambungan listrik harus dapat diakses secara leluasa, atau jika akses yang leluasa tidak dimungkinkan, perangkat pemutus harus dipasang di instalasi listrik yang terpasang secara permanen sesuai dengan peraturan pemasangan.
- ▶ Pada saat menempatkan peralatan, pastikan bahwa kabel listrik tidak terjepit atau rusak.

Isolasi kabel daya yang rusak akan membahayakan.

- ▶ Jangan pernah mendekatkan kabel daya ke sumber panas.

⚠ PERINGATAN – Risiko terjadi ledakan!

Jika lubang ventilasi alat tertutup, kebocoran pada sirkuit pendingin dapat menimbulkan campuran gas-udara yang mudah terbakar.

- ▶ Jangan tutup lubang ventilasi pada housing perangkat atau pada housing pemasangan.

⚠ PERINGATAN – Risiko kebakaran!

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

- ▶ Jangan gunakan kabel ekstensi atau strip stopkontak ganda.
- ▶ Hanya gunakan adaptor dan kabel daya yang disetujui oleh produsen.
- ▶ Jika kabel sambungan listrik terlalu pendek dan kabel sambungan listrik tidak tersedia lagi, hubungi teknisi listrik untuk menyesuaikan pemasangan di rumah.

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 sengatan listrik.

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

⚠ PERINGATAN – Risiko kesulitan bernapas!

Anak-anak dapat menarik material kemasan ke atas kepala mereka atau membungkus diri mereka dengan kemasan tersebut sehingga menyebabkan kesulitan bernapas.

- ▶ Jauhkan material kemasan dari jangkauan anak-anak.
- ▶ Jangan biarkan anak-anak bermain dengan material kemasan.

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

- ▶ Jauhkan komponen kecil dari jangkauan anak-anak.
- ▶ Jangan biarkan anak-anak bermain dengan komponen kecil.

⚠ **PERINGATAN – Risiko terjadi 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!

Alat yang rusak atau kabel daya yang rusak akan membahayakan.

- ▶ Jangan pernah mengoperasikan alat yang rusak.
- ▶ Untuk memutus sambungan listrik pada alat, jangan pernah melepas pada kabel daya. Selalu lepas pada steker kabel daya.
- ▶ Jika alat atau kabel daya rusak, segera cabut steker kabel daya atau matikan sekering di kotak sekering.
- ▶ Hubungi layanan pelanggan. → *Halaman 28*

Perbaikan yang tidak tepat dapat berbahaya.

- ▶ Hanya teknisi ahli yang boleh melakukan perbaikan pada alat.
- ▶ Hanya komponen pengganti asli yang boleh digunakan untuk perbaikan peralatan.
- ▶ Jika kabel daya alat rusak, kabel ini harus digantikan oleh pihak produsen atau layanan pelanggan atau seorang yang ahli, untuk menghindari terjadinya bahaya.

⚠ PERINGATAN – Risiko kebakaran!

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

- ▶ Jauhkan api dan sumber api dari alat.
- ▶ Alirkan udara di ruangan.
- ▶ Matikan alat. → *Halaman 16*
- ▶ Lepaskan steker kabel daya atau matikan sekering di kotak sekering.
- ▶ Hubungi layanan pelanggan. → *Halaman 28*

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. Jika bersentuhan dengan bahan makanan yang mengandung asam, aluminium akan berkarat dan berubah warna.

- ▶ Hanya bahan makanan yang dimasak yang dapat disimpan di dalam alat.

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.

3 Perlindungan lingkungan dan penghematan

3.1 Membuang kemasan

Material kemasannya ramah lingkungan dan dapat didaur ulang.

- ▶ Buang setiap komponen secara terpisah sesuai jenis materialnya.

3.2 Menghemat energi

Jika petunjuk ini diperhatikan, alat akan menghabiskan lebih sedikit daya.

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.

id Memasang dan menyambungkan

- 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.
- Hilangkan beku es secara berkala.

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 28* kami.

Pengiriman terdiri atas:

- Unit pemasangan
- Perlengkapan dan aksesoris¹
- Bahan pemasangan
- Instruksi pemasangan
- Petunjuk penggunaan
- Direktori layanan pelanggan
- Lampiran garansi²
- Label energi

4.2 Kriteria lokasi pemasangan

PERINGATAN

Risiko terjadi 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 m³ per 8 g cairan pendingin. Jumlah cairan pendingin ditunjukkan pada label peringkat.

→ "Alat", Gbr. **1** / **4** *Halaman 13*

Bergantung pada modelnya, berat alat dari produsen dapat mencapai 75 kg.

Untuk menopang berat alat, permukaan harus cukup stabil.

Alat berfungsi penuh dalam suhu ruangan yang diperbolehkan.

Dimensi ceruk

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

¹ Tergantung perlengkapan peralatan

² Tidak di semua negara

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.

Lebar ceruk

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

Pemasangan atas bawah dan berdampingan

Jika 2 lemari pendingin ingin dipasang secara atas bawah atau bersebelahan, jarak antar alat setidaknya harus sebesar 150 mm. Alat yang dipilih dapat dipasang tanpa jarak minimal. Tanyakan kepada toko penjualan khusus atau perencana dapur Anda tentang hal ini.

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 22*

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.
→ "Alat", Gbr. **1** / **4** *Halaman 13*
2. Periksa steker jaringan apakah sudah terpasang kuat.
- ✓ Perangkat siap untuk digunakan.

5 Pendahuluan

5.1 Alat

Ikhtisar mengenai komponen alat dapat ditemukan di sini.

→ Gbr. **1**

A	Kompartemen pendingin → <i>Halaman 18</i>
B	Kompartemen pembeku → <i>Halaman 19</i>
1	Panel kontrol → <i>Halaman 14</i>
2	Rak dorong → <i>Halaman 14</i> ¹
3	Kontainer buah dan sayuran dengan pengontrol kelembapan → <i>Halaman 14</i>
4	Pelat label → <i>Halaman 29</i>
5	Kontainer makanan beku datar → <i>Halaman 15</i> ¹
6	Kontainer makanan beku → <i>Halaman 23</i>
7	Lampu
8	Rak pintu untuk botol besar → <i>Halaman 15</i>

¹ Tergantung perlengkapan peralatan

5.2 Panel kontrol

Panel kontrol dapat digunakan untuk mengatur semua fungsi alat dan menerima informasi tentang status pengoperasian.

→ Gbr. 2

- 1 * menghidupkan atau mematikan Pendinginan cepat.
- 2 —/+ (Kompartemen pendingin) mengatur suhu kompartemen pendingin.
- 3 Menampilkan suhu kompartemen pendingin yang diatur dalam °C.
- 4 ☐ mengaktifkan atau menonaktifkan mode liburan.
- 5 ⌂ mematikan nada peringatan.
- 6 —/+ (Kompartemen pembeku) mengatur suhu kompartemen pembeku.
- 7 Menampilkan suhu kompartemen pembeku yang diatur dalam °C.
- 8 ** menghidupkan atau mematikan Pembekuan cepat.
- 9 ① 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 23

6.2 Rak dorong

Untuk mendapatkan ikhtisar yang lebih baik dan untuk mengeluarkan ba-

han makanan lebih cepat, keluarkan rak dorong.

6.3 Rak botol lipat

Simpan botol dengan aman pada rak botol lipat.

Untuk menggunakan rak botol, lipat pengait logam ke bawah.

→ Gbr. 3

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

Geser pengontrol kelembapan untuk mengatur kelembapan udara pada kontainer buah dan sayuran berdasarkan jenis dan jumlah bahan makanan yang akan disimpan:

- Geser ke kiri untuk kelembapan rendah ∆ saat menyimpan banyak buah, berbagai makanan dan makanan dalam jumlah besar.
- Geser ke kanan untuk kelembapan tinggi ∆∆∆ saat menyimpan banyak sayuran atau makanan dalam jumlah 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 atur kelembapan udara rendah 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, zucchini, 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 Rak pintu

Untuk memvariasikan rak pintu sesuai kebutuhan, rak pintu dapat dilepaskan dan dipasang kembali di posisi lainnya.

→ *"Melepaskan rak pintu", Halaman 23*

6.7 Aksesori

Gunakan aksesori asli. Aksesori tersebut telah dirancang khusus untuk alat ini.

Aksesori alat Anda tergantung pada modelnya.

Rak telur

Simpan telur dengan aman pada rak telur.

Penahan botol

Penahan botol mencegah botol terbalik saat pintu alat dibuka dan ditutup.

Tekan pengait logam ① dan dorong penahan botol sedekat mungkin ke botol ②.

→ *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 $\frac{3}{4}$ nampan es batu dengan air minum dan masukkan ke dalam kompartemen pembeku. Angkat nampan es batu dengan benda tumpul, misalnya gagang sendok kayu.
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 ①.
 - ✓ Alat mulai mendingin.
 - ✓ Nada peringatan berbunyi, indikator suhu (kompartemen pembeku) berkedip dan $\mathcal{A}$ menyala karena kompartemen pembeku masih terlalu panas.
2. Matikan nada peringatan dengan $\mathcal{A}$.
 - ✓ $\mathcal{A}$ padam begitu suhu yang diatur tercapai.
3. Atur suhu yang diinginkan.
→ *Halaman 16*

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.
- Saat menutup pintu, pastikan pintu tidak terhalang oleh makanan yang disimpan.
- Jika pintu ditutup, mungkin terdapat tekanan negatif. Pintu hampir tidak dapat dibuka kembali. Tunggu beberapa saat hingga tekanan negatif merata.
- Suhu di dalam alat bervariasi akibat kondisi berikut:
 - Frekuensi dibukanya alat
 - Jumlah muatan
 - Suhu makanan yang baru disimpan
 - Suhu sekitar
 - Sinar matahari langsung

7.3 Mematikan alat

- ▶ Tekan ①.

7.4 Mengatur suhu

Mengatur suhu kompartemen pendingin

- ▶ Tekan $-/+$ (Kompartemen pendingin) beberapa kali hingga indikator suhu (kompartemen pendingin) menampilkan pengaturan suhu yang diinginkan.
Suhu yang direkomendasikan pada kompartemen pendingin sebesar 4°C .
→ *"Stiker OK", Halaman 19*

Mengatur suhu kompartemen pembeku

- ▶ Tekan $-/+$ (Kompartemen pembeku) beberapa kali hingga indikator suhu (kompartemen pembeku) menampilkan pengaturan suhu yang diinginkan.
Suhu yang direkomendasikan pada kompartemen pembeku sebesar -18°C .

8 Fungsi tambahan

Temukan fungsi tambahan yang dapat diatur yang dimiliki oleh alat.

8.1 Pendinginan cepat

Pada Pendinginan cepat, kompartemen pendingin mendinginkan hingga sedingin mungkin.

Aktifkan Pendinginan cepat sebelum menyimpan bahan makanan dalam jumlah besar di kompartemen pendingin.

Catatan: Saat Pendinginan cepat diaktifkan, kebisingan dapat meningkat.

Mengaktifkan Pendinginan cepat

- ▶ Tekan *.
- ✓ * menyala.

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

Menonaktifkan Pendinginan cepat

- ▶ Tekan *.
- ✓ Suhu yang diatur sebelumnya akan ditampilkan.

8.2 Pembekuan cepat otomatis

Saat Pembekuan cepat otomatis aktif, kompartemen pembeku mendinginkan dengan lebih dingin secara signifikan daripada dalam pengoperasian normal. Dengan demikian, bahan makanan akan membeku lebih cepat.

Pembekuan cepat otomatis aktif saat bahan makanan segar diletakkan pada baki makanan beku di belakang kontainer makanan beku besar atau, mulai dari sisi kanan, pada kontainer makanan beku datar.

Saat Pembekuan cepat diaktifkan, ** menyala dan kebisingan mungkin meningkat.

Setelah Pembekuan cepat otomatis berakhir, alat beralih ke mode normal.

Membatalkan Pembekuan cepat otomatis

- ▶ Tekan **.
- ✓ Suhu yang diatur sebelumnya akan ditampilkan.

8.3 Pembekuan cepat manual

Saat Pembekuan cepat aktif, kompartemen pembeku mendinginkan hingga sedingin mungkin.

Aktifkan Pembekuan cepat 4 hingga 6 jam sebelum memasukkan bahan makanan dengan berat mulai 2 kg

atau lebih ke dalam kompartemen pembeku.

Gunakan Pembekuan cepat untuk memanfaatkan kapasitas pembekuan.

→ "*Persyaratan untuk kapasitas pembekuan*", Halaman 20

Catatan: Saat Pembekuan cepat diaktifkan, kebisingan dapat meningkat.

Mengaktifkan Pembekuan cepat manual

- ▶ Tekan **.
- ✓ ** menyala.

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

Menonaktifkan Pembekuan cepat manual

- ▶ Tekan **.
- ✓ Suhu yang diatur sebelumnya akan ditampilkan.

8.4 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 memanaskan 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 .
- ✓  menyala.
- ✓ Indikator suhu (kompartemen pendingin) tidak menampilkan suhu.

Menonaktifkan mode liburan

- ▶ Tekan .
- ✓ 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 .
- ✓ Nada peringatan dimatikan.

9.2 Alarm suhu

Jika kompartemen pembeku menjadi terlalu hangat, alarm suhu akan menyala otomatis. Nada peringatan berbunyi dan  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 Pembekuan cepat 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 .
- ✓ 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.
- ✓  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 $+4^{\circ}\text{C}$ 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 16*

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.

→ "Alat", Gbr. **1** / **4** Halaman 13

Persyaratan untuk kapasitas pembekuan

1. Aktifkan Pembekuan cepat sekitar 24 jam sebelum memasukkan bahan makanan segar.
→ "Mengaktifkan Pembekuan cepat manual", Halaman 17
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 23
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.
- 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
Daging unggas, daging	hingga 8 bulan
Sayuran, buah-buahan	hingga 12 bulan

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 yang harus segera dikonsumsi dalam microwave, oven, atau zona memasak.

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: Bersihkan saluran kondensasi dan lubang pembuangan → *Halaman 23*.

12.2 Menghilangkan beku es pada kompartemen pembeku

Kompartemen pembeku tidak mencair secara otomatis. Lapisan es dalam kompartemen pembeku memperburuk pelepasan dingin ke makanan beku dan meningkatkan konsumsi listrik.

Menghilangkan beku es kompartemen pembeku

Hilangkan lapisan es pada kompartemen pembeku secara berkala.

1. Hidupkan Pembekuan cepat sekitar 4 jam sebelum pencairan.
→ *"Mengaktifkan Pembekuan cepat manual", Halaman 17*
Hal ini membuat bahan makanan mencapai suhu sangat rendah dan bahan makanan dapat disimpan lebih lama dalam suhu ruangan.
2. Keluarkan kontainer makanan beku yang berisi makanan beku dan simpan dalam tempat yang dingin. Letakkan kemasan es (jika tersedia) pada makanan beku.
3. Matikan alat. → *Halaman 16*
4. Putus alat dari sambungan listrik. Lepaskan steker kabel daya atau matikan sekring di kotak sekring.
5. **⚠ PERINGATAN – Risiko luka bakar!**
Air panas, cipratan air, dan uap dapat menyebabkan luka bakar.
► Isi panci hanya dengan air panas, bukan air mendidih, untuk proses penghilangan beku es.
Untuk mempercepat penghilangan es, letakkan panci berisi air panas, bukan air mendidih, yang diberi alas di bawahnya ke dalam kompartemen pembeku.
6. Seka air kondensasi dengan kain lembut atau spons.
7. Lap kompartemen pembeku hingga kering dengan kain kering yang lembut.
8. Sambungkan alat dengan listrik.
→ *Halaman 13*
9. Hidupkan alat. → *Halaman 16*
10. Masukkan kembali kontainer makanan beku yang berisikan makanan beku.

13 Pembersihan dan perawatan

Pembersihan area 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 16*
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. Jika terdapat lapisan es, biarkan lapisan es tersebut mencair.
5. Lepaskan semua bagian peralatan dan komponen aksesoris dari alat.
→ *Halaman 23*
6. Lepaskan rak di atas kontainer buah dan sayuran. → *Halaman 24*

13.2 Membersihkan alat

⚠ PERINGATAN

Risiko sengatan listrik!

Kelembapan yang masuk dapat menyebabkan sengatan listrik.

- Jangan gunakan pembersih uap atau pembersih bertekanan tinggi untuk membersihkan perangkat.

Cairan pada lampu atau elemen kontrol dapat membahayakan.

- Air bilasan tidak boleh masuk ke dalam lampu atau elemen kontrol.

PERHATIAN

Bahan pembersih yang tidak sesuai dapat merusak permukaan alat.

- Jangan menggunakan spons gosok yang keras atau spons cuci.

- ▶ Jangan menggunakan bahan pembersih yang keras atau abrasif.
- ▶ Jangan menggunakan bahan pembersih yang mengandung kadar alkohol tinggi.

Jika cairan masuk ke lubang pembuangan, baki penguapan dapat meluap.

- ▶ Air bilasan tidak boleh memasuki lubang pembuangan.

Jika bagian peralatan dan aksesoris dibersihkan di dalam mesin pencuci piring, keduanya dapat berubah bentuk atau berubah warna.

- ▶ Jangan pernah membersihkan bagian peralatan dan aksesoris di dalam mesin pencuci piring.

1. Siapkan alat untuk dibersihkan.

→ *Halaman 22*

2. Bersihkan alat, bagian peralatan, komponen aksesoris, 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 yang dapat dilepas.

5. Sambungkan alat dengan listrik.

→ *Halaman 13*

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 dorong 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 Pemecahan masalah

Gangguan kecil pada alat dapat Anda atasi sendiri. Gunakan informasi terkait pemecahan masalah sebelum menghubungi layanan pelanggan. Dengan begitu, Anda dapat menghindari biaya yang tidak perlu.

PERINGATAN Risiko sengatan listrik!

Perbaikan yang tidak tepat dapat berbahaya.

- ▶ Hanya teknisi ahli yang boleh melakukan perbaikan pada alat.
- ▶ Hanya komponen pengganti asli yang boleh digunakan untuk perbaikan peralatan.
- ▶ Jika kabel daya alat rusak, kabel ini harus digantikan oleh pihak produsen atau layanan pelanggan atau seorang yang ahli, untuk menghindari terjadinya bahaya.

Kerusakan	Penyebab dan pemecahan masalah
Alat tidak dalam keadaan dingin, indikator dan lampu menyala.	Mode pajangan diaktifkan. ▶ Lakukan uji mandiri pada alat. → <i>Halaman 27</i> ✓ 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.
Mesin pendingin beroperasi lebih sering dan lebih lama.	Alat sering dibuka. ▶ Jangan membuka pintu alat bila tidak perlu. Lubang ventilasi eksternal tertutup. ▶ Singkirkan penghalang yang berada di depan lubang ventilasi eksternal.

Kerusakan	Penyebab dan pemecahan masalah
Mesin pendingin beroperasi lebih sering dan lebih lama.	Tidak ada gangguan. Chiller modern lebih sering menyala dan memiliki level daya berbeda untuk mendinginkan secara lebih efisien.  ▶ Singkirkan penghalang yang berada di depan lubang ventilasi eksternal. ▶ Pasang alat dengan jarak sejauh mungkin dari radiator, kompor, dan sumber panas lainnya. Hindari paparan sinar matahari langsung dalam waktu lama pada alat. ▶ Hilangkan lapisan es pada kompartemen pembeku secara berkala. → <i>Halaman 22</i> ▶ Hanya buka pintu alat secara singkat selama diperlukan. ▶ Biarkan hidangan dan minuman hangat menjadi dingin sebelum disimpan.
Lapisan es terbentuk di dinding belakang kompartemen pendingin.	Tidak ada gangguan. Chiller modern memastikan suhu yang lebih merata dalam kompartemen pendingin. Dinding belakang kompartemen pendingin otomatis dihilangkan beku esnya secara teratur.  ▶ Hanya buka pintu alat secara singkat selama diperlukan. ▶ Kemas bahan makanan secara kedap udara atau tutupi bahan makanan. ▶ Biarkan hidangan dan minuman hangat menjadi dingin sebelum disimpan. ▶ Selalu beri sedikit ruang di antara bahan makanan dan dinding dalam.

Kerusakan	Penyebab dan pemecahan masalah
"E" atau "d" muncul di indikator suhu.	Alat elektronik mendeteksi adanya gangguan. 1. Matikan alat. → <i>Halaman 16</i> 2. Putus sambungan listrik dari alat. Lepaskan steker kabel daya atau matikan sekering di kotak sekering. 3. Sambungkan kembali alat setelah 5 menit. 4. Jika pesan tetap muncul, hubungi layanan pelanggan. Nomor layanan pelanggan dapat ditemukan di direktori layanan pelanggan yang disertakan.
Indikator suhu (kompartemen beku) berkedip.	Suhu dalam kompartemen pembeku terlalu hangat. 1. Tekan A. ✓ 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 A. ✓ Indikator suhu (kompartemen pembeku) tidak lagi berkedip.
Nada peringatan berbunyi, indikator suhu (kompartemen pembeku) berkedip dan A menyala.	Penyebab yang berbeda-beda dimungkinkan. ► Tekan A. ✓ 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. → "<i>Kapasitas pembekuan</i>", <i>Halaman 20</i>
Suhu sangat berbeda dari pengaturan.	Penyebab yang berbeda-beda dimungkinkan. 1. Matikan alat. → <i>Halaman 16</i> 2. Hidupkan kembali alat setelah sekitar 5 menit. → <i>Halaman 16</i> ► 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. → <i>Halaman 23</i>

Kerusakan	Penyebab dan pemecahan masalah
Bagian dasar kompartemen pendingin basah.	
Alat berdengung, bergelembung, berde- ngung, berdeguk, atau berbunyi klik.	Tidak ada kesalahan. Mesin sedang beroperasi, misal-nya unit pendingin, ventilator. Cairan pendingin menga- lir melalui pipa. Motor, switch, atau katup solenoid hi- dup atau mati. Tidak diperlukan penanganan.
Alat mengeluarkan su- ara 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.
	Pembekuan cepat 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 ditemu-kan pada data teknis di situs web ka-mi untuk alat.

Catatan

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

14.2 Melakukan uji mandiri pa- da alat

Alat memiliki uji mandiri pada pe-rangkat yang menampilkan ganggu-an yang dapat diperbaiki oleh layan-an pelanggan Anda.

1. Matikan alat. → *Halaman 16*
2. Hidupkan alat kembali setelah 5 menit. → *Halaman 16*
3. Tekan dan tahan ✱ selama 3 hing-
ga 5 detik dalam waktu 10 detik
setelah diaktifkan hingga sinyal
akustik berbunyi.
 - ✓ Uji mandiri pada alat dimulai.
 - ✓ Selama uji mandiri pada alat, se-
sekali sinyal akustik akan berbunyi
lama.
 - ✓ Jika 2 sinyal akustik berbunyi sete-
lah uji mandiri pada alat berakhir
dan indikator suhu menampilkan
suhu yang diatur, sensor suhu alat
dalam keadaan baik. Perangkat
beroperasi dengan mode normal.
 - ✓ Jika 5 sinyal akustik berbunyi sete-
lah akhir uji mandiri pada alat dan

✱ berkedip selama 10 detik, hubungi layanan pelanggan.

15 Penyimpanan dan pembuangan

15.1 Mematikan alat

1. Matikan alat. → *Halaman 16*
2. Putus alat dari sambungan listrik.
Lepaskan steker kabel daya atau matikan sekring di kotak sekring.
3. Keluarkan seluruh bahan makanan.
4. Cairkan beku es pada alat.
→ *Halaman 21*
5. Bersihkan alat. → *Halaman 22*
6. Biarkan alat terbuka untuk memastikan sirkulasi udara pada bagian dalam alat.

15.2 Membuang alat yang sudah tidak terpakai

Bahan baku yang berharga dapat digunakan kembali melalui pembuangan yang ramah lingkungan.

PERINGATAN

Risiko bahaya bagi kesehatan!

Anak-anak dapat terjebak di dalam alat dan dapat membahayakan keselamatan mereka.

- Untuk mencegah anak-anak memasuki alat, jangan keluarkan baki dan wadah.
- Jauhkan anak-anak dari alat yang sudah tidak digunakan.

PERINGATAN

Risiko kebakaran!

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

- Jangan merusak tabung sistem sirkulasi cairan pendingin dan isolasi.

1. Cabut steker listrik dari kabel daya.
2. Potong kabel daya.
3. Singkirkan alat dengan cara yang ramah lingkungan.
Informasi mengenai metode pembuangan teraktual dapat diperoleh dari toko khusus, pemerintah daerah atau pemerintah kota.

16 Layanan pelanggan

Informasi terperinci tentang masa garansi dan ketentuan garansi di negara Anda dapat diperoleh melalui kode QR pada dokumen kontak servis dan ketentuan garansi terlampir dari layanan pelanggan kami, dealer, atau di situs web kami.

Saat menghubungi layanan pelanggan, Anda memerlukan nomor seri (E-Nr.) dan nomor produksi (FD) alat Anda.

Data kontak layanan pelanggan dapat diperoleh melalui kode QR pada dokumen kontak servis dan ketentuan garansi terlampir atau di situs web kami.

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

Nomor seri (E-Nr.) dan nomor produksi (FD) dapat ditemukan di label tipe alat.

→ "Alat", Gbr. **1** / **4** *Halaman 13*

Untuk kembali menemukan data alat 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.

→ "Alat", Gbr. **1** / **4** Halaman 13

Table of contents

.....	31	7.3 Switching off the appliance	40
1 Safety	31	7.4 Setting the temperature	40
1.1 General information	31	8 Additional functions	41
1.2 Intended use	31	8.1 Fast cooling	41
1.3 Restriction on user group	31	8.2 Automatic Fast freezing	41
1.4 Safe transport	32	8.3 Manual Fast freezing	41
1.5 Safe installation	32	8.4 Holiday mode	41
1.6 Safe use	33	9 Alarm	42
1.7 Damaged appliance	35	9.1 Door alarm	42
2 Preventing material damage	35	9.2 Temperature alarm	42
3 Environmental protection and saving energy	36	10 Refrigerator compartment	43
3.1 Disposing of packaging	36	10.1 Tips for storing food in the refrigerator compartment	43
3.2 Saving energy	36	10.2 Chill zones in the refrigerator compartment	43
4 Installation and connection	36	10.3 "OK" sticker	43
4.1 Scope of delivery	36	11 Freezer compartment	44
4.2 Criteria for the installation location	37	11.1 Freezing capacity	44
4.3 Installing the appliance	37	11.2 Fully utilising the freezer compartment volume	44
4.4 Preparing the appliance for the first time	37	11.3 Tips for storing food in the freezer compartment	44
4.5 Connecting the appliance to the electricity supply	37	11.4 Tips for freezing fresh food ...	44
5 Familiarising yourself with your appliance	38	11.5 Shelf life of frozen food at -18 °C	45
5.1 Appliance	38	11.6 Defrosting methods for frozen food	45
5.2 Control panel	38	12 Defrosting	45
6 Features	38	12.1 Defrosting in the refrigerator compartment	45
6.1 Shelf	38	12.2 Defrosting in the freezer compartment	45
6.2 Extendable shelf	38	13 Cleaning and servicing	46
6.3 Folding bottle shelf	38	13.1 Preparing the appliance for cleaning	46
6.4 Fruit and vegetable container with humidity control	39	13.2 Cleaning the appliance	46
6.5 Flat frozen food container	39	13.3 Cleaning the condensation channel and drainage hole ...	47
6.6 Door tray	39	13.4 Removing the fittings	47
6.7 Accessories	39		
7 Basic operation	40		
7.1 Switching on the appliance	40		
7.2 Operating tips	40		

13.5 Removing appliance components	47	15.1 Taking the appliance out of operation	51
14 Troubleshooting	48	15.2 Disposing of old appliance ...	52
14.1 Power failure	51	16 Customer Service	52
14.2 Conducting an appliance self-test	51	16.1 Product number (E-Nr.) and production number (FD)	52
15 Storage and disposal	51	17 Technical data	52



1 Safety

Observe the following safety instructions.

1.1 General information

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

1.2 Intended use

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

Only use this appliance:

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

1.3 Restriction on user group

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

Do not let children play with the appliance.

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

1.4 Safe transport

WARNING – Risk of injury!

The heavy weight of the appliance may result in injury when lifted.

- ▶ Do not lift the appliance on your own.

1.5 Safe installation

WARNING – Risk of electric shock!

Incorrect installation is dangerous.

- ▶ Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
- ▶ Connect the appliance to a power supply with alternating current only via a properly installed socket with earthing.
- ▶ The protective conductor system of the domestic electrical installation must be properly installed.
- ▶ Never equip the appliance with an external switching device, e.g. a timer or remote control.
- ▶ When the appliance is installed, the mains plug of the power cord must be freely accessible. If free access is not possible, an isolating switch must be integrated into the permanent electrical installation according to the installation regulations.
- ▶ When installing the appliance, check that the power cable is not trapped or damaged.

If the insulation of the power cord is damaged, this is dangerous.

- ▶ Never let the power cord come into contact with heat sources.

WARNING – Risk of explosion!

If the appliance's ventilation openings are closed off, a leak in the refrigeration circuit may result in a flammable mixture of gas and air.

- ▶ Keep ventilation openings in the appliance casing or in the integrated casing clear of obstruction.

WARNING – Risk of fire!

It is dangerous to use an extended power cord and non-approved adapters.

- ▶ Do not use extension cables or multiple socket strips.
- ▶ Only use adapters and power cords approved by the manufacturer.

- ▶ If the power cord is too short and a longer one is not available, please contact an electrician to have the domestic installation adapted.

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

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

1.6 Safe use

WARNING – Risk of electric shock!

An ingress of moisture can cause an electric shock.

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

WARNING – Risk of suffocation!

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

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

WARNING – Risk of explosion!

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

- ▶ To accelerate the defrosting process, do not use any other mechanical devices or means other than those recommended by the manufacturer.
- ▶ If food is stuck to the freezer compartment, loosen it with a blunt object such as the handle of a wooden spoon.

Products which contain flammable propellants and explosive substances may explode, e.g. spray cans.

- ▶ Do not store products which contain flammable propellants (e.g. spray cans) or explosive substances in the appliance.

⚠ WARNING – Risk of fire!

Electrical devices within the appliance may cause a fire, e.g. heaters or electric ice makers.

- ▶ Do not operate electrical devices within the appliance.

⚠ WARNING – Risk of injury!

Containers that contain carbonated drinks may burst.

- ▶ Do not store containers that contain carbonated drinks in the freezer compartment.

Injury to the eyes caused by escaping flammable refrigerant and hazardous gases.

- ▶ Do not damage the tubes of the refrigerant circuit or the insulation.

⚠ WARNING – Risk of cold burns!

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

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

⚠ CAUTION – Risk of harm to health!

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

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

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

- ▶ Do not consume soiled food.

1.7 Damaged appliance

WARNING – Risk of electric shock!

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

- ▶ Never operate a damaged appliance.
- ▶ Never pull on the power cord to unplug the appliance. Always unplug the appliance at the mains.
- ▶ If the appliance or the power cord is damaged, immediately unplug the power cord or switch off the fuse in the fuse box.
- ▶ Call customer service. → *Page 52*

Improper repairs are dangerous.

- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ Only use genuine spare parts when repairing the appliance.
- ▶ If the power cord 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 40*
- ▶ Unplug the mains plug from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- ▶ Call customer service. → *Page 52*

2 Preventing material damage

ATTENTION

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

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

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

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

Metal or metal-style parts in the appliance may contain aluminium. When aluminium comes into contact with

acidic foods, it corrodes and discolours.

- ▶ Only store packaged food in the appliance.

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

- ▶ Never clean fittings and accessory in the dishwasher.

3 Environmental protection and saving energy

3.1 Disposing of packaging

The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled.

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

3.2 Saving energy

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

Selecting the installation location

- Keep the appliance out of direct sunlight.
- Install the appliance as far away as possible from heating elements, cookers and other heat sources:
 - Maintain a 30 mm clearance to electric or gas cookers.
 - Maintain a 300 mm clearance to oil or solid-fuel cookers.
- 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 52*.

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

¹ Depending on the appliance specifications

² Not in all countries

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.

→ "Appliance", Fig. **1** / **4**

Page 38

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.

The appliance is fully functional within the permitted room temperature.

Niche dimensions

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

Niche depth

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

Niche width

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

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

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

4.3 Installing the appliance

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

4.4 Preparing the appliance for the first time

1. Remove the informative material.
2. Remove the protective foil and transit bolts, e.g. remove the adhesive strips and carton.
3. Clean the appliance for the first time. → Page 46

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.

→ "Appliance", Fig. **1** / **4**

Page 38

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 43

B Freezer compartment
→ Page 44

1 Control panel → Page 38

2 Extendable shelf → Page 38¹

3 Fruit and vegetable container with humidity control
→ Page 39

4 Rating plate → Page 52

5 Flat frozen food container
→ Page 39¹

6 Frozen food container
→ Page 47

7 Lighting

8 Door tray for large bottles
→ Page 39

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 * switches Fast 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  switches holiday mode on or off.

5  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 ** switches Fast 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 47

6.2 Extendable shelf

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

6.3 Folding bottle shelf

Store bottles securely on the folding bottle shelf.

To use the bottle shelf, fold the metal bracket down.

→ Fig. 3

¹ Depending on the appliance specifications

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 controller:

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

Condensation may form in the fruit and vegetable container depending on the food and quantity stored.

Remove the condensation with a dry cloth and adjust the air humidity to a lower setting using the humidity controller.

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

6.5 Flat frozen food container

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

6.6 Door tray

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

→ "Removing door tray", Page 47

6.7 Accessories

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

The accessories for your appliance depend on the model.

Egg tray

Store eggs safely on the egg tray.

Bottle holder

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

Press the metal bracket together ① and slide the bottle tray as close to the bottle as possible ②.

→ Fig. **5**

Freezer tray

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

→ Fig. **6**

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

Ice pack

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

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

Ice cube tray

Use the ice cube tray to make ice cubes.

Making ice cubes

Use only drinking water to make ice cubes.

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

7 Basic operation

7.1 Switching on the appliance

1. Press ①.
 - ✓ The appliance begins to cool.
 - ✓ A warning signal sounds, the temperature display (freezer compartment) flashes and $\mathcal{A}$ lights up because the freezer compartment is still too warm.
2. Switch off the warning tone using $\mathcal{A}$.
 - ✓ $\mathcal{A}$ goes out as soon as the set temperature has been reached.
3. Set the required temperature.
→ Page 40

7.2 Operating tips

- Once you have switched on the appliance, the set temperature is only reached after several hours.

Do not put any food in the appliance until the set temperature has been reached.

- The housing around the freezer compartment is temporarily heated slightly. This prevents condensation in the area of the door seal.
- When closing the door, make sure that the door is not blocked by stored items.
- When you close the door, a vacuum may be created. The door is then difficult to open again. Wait a moment until the vacuum is offset.
- The temperature in the appliance varies due to the following conditions:
 - How often the appliance is opened
 - Load capacity
 - Temperature of newly stored food
 - Ambient temperature
 - Direct sunlight

7.3 Switching off the appliance

- ▶ Press ①.

7.4 Setting the temperature

Setting the refrigerator compartment temperature

- ▶ Press $-/+$ (Refrigerator compartment) repeatedly until the temperature display (refrigerator compartment) shows the required temperature setting.
The recommended temperature in the refrigerator compartment is 4 °C.
→ "OK" sticker", Page 43

Setting the freezer compartment temperature

- ▶ Press $-/+$ (Freezer compartment) repeatedly until the temperature display (freezer compartment)

shows the required temperature setting.

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

8 Additional functions

Find out which additional functions can be used for your appliance.

8.1 Fast cooling

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

Switch on Fast cooling before placing large quantities of food in the refrigerator compartment.

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

Switching on Fast cooling

- ▶ Press *.
- ✓ * lights up.

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

Switching off Fast cooling

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

8.2 Automatic Fast freezing

With automatic Fast freezing, the freezer compartment cools down to a much lower temperature than in normal mode. This freezes food more quickly.

The automatic Fast freezing switches on if you place fresh food in the frozen food tray that is attached to the rear of the large frozen food container or in the flat frozen food containers, starting from the right-hand side.

If the automatic Fast freezing is switched on, ** lights up and increased noises may occur. After operation, the appliance switches from automatic Fast freezing to normal operation.

Cancelling automatic Fast freezing

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

8.3 Manual Fast freezing

With Fast freezing, the freezer compartment cools as cold as possible. Switch on Fast 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 Fast freezing.

→ "Prerequisites for freezing capacity", Page 44

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

Switching on manual Fast freezing

- ▶ Press **.
- ✓ ** lights up.

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

Switching off manual Fast freezing

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

8.4 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 .
- ✓  lights up.
- ✓ No temperature is shown in the temperature display (refrigerator compartment).

Switching off holiday mode

- ▶ Press .
- ✓ 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 .
- ✓ 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  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 Fast 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 .
- ✓ 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 compart-

ment) then indicates the set temperature again.

- ✓ From this time on, the warmest temperature is measured again and saved.
- ✓  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 so that it has direct contact with the back wall.
- Allow hot food and drinks to cool down first before placing in the appliance.
- Observe the best-before date or use-by date specified by the manufacturer.

10.2 Chill zones in the refrigerator compartment

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

Coldest zone

The coldest zone is 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 40*

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.

→ "Appliance", Fig. 1/4 Page 38

Prerequisites for freezing capacity

1. Approx. 24 hours before placing fresh food in the appliance, switch on Fast freezing.
→ "Switching on manual Fast freezing", Page 41
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 47
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 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 pack-

aging, 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

11.6 Defrosting methods for frozen food

CAUTION

Risk of harm to health!

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

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

12 Defrosting

12.1 Defrosting in the refrigerator compartment

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

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

To ensure that the condensation can drain and odours do not form, observe the following information: Cleaning the condensation channel and drainage hole → *Page 47*.

12.2 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 Fast freezing approx. four hours before defrosting.
→ *"Switching on manual Fast freezing", Page 41*
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 40*
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.  **WARNING – Risk of burns!**
Hot water, splashes of water and steam can lead to burns.
 - ▶ Always fill the pan for the defrosting process with hot, but not boiling, water.To accelerate the defrosting process, place a pan of hot, but not boiling, 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 13*
9. Switch on the appliance.
→ *Page 40*
10. Reinsert the frozen food containers with the frozen food.

13 Cleaning and servicing

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 40*

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 47*
6. Remove the shelf above the fruit and vegetable container.
→ *Page 47*

13.2 Cleaning the appliance

WARNING **Risk of electric shock!**

An ingress of moisture can cause an electric shock.

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

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

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

ATTENTION

Unsuitable cleaning products may damage the surfaces of the appliance.

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

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

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

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

- ▶ Never clean fittings and accessory in the dishwasher.
- 1. Prepare the appliance for cleaning.
→ *Page 46*
- 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 removable appliance parts.
- 5. Electrically connect the appliance.
→ *Page 13*
- 6. Switch on the appliance.
→ *Page 40*
- 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 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 extendable shelf and swing it out to the side.

Removing door tray

- ▶ Lift the door tray 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!

Improper repairs are dangerous.

- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ Only use genuine spare parts when repairing the appliance.
- ▶ If the power cord 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. → <i>Page 51</i> ✓ 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.
The refrigeration unit is switching on more frequently and for longer.	The appliance has been opened frequently. ▶ Do not open appliance door unnecessarily. External ventilation openings are covered up. ▶ Remove any obstructions from in front of the external ventilation openings. Not a fault. Modern refrigeration machines switch on more frequently and have different power levels to cool more efficiently.  ▶ Remove any obstructions from in front of the external ventilation openings.

Fault	Cause and troubleshooting
The refrigeration unit is switching on more frequently and for longer.	▶ Install the appliance as far away as possible from heating elements, cookers and other heat sources. Avoid prolonged exposure of the appliance to direct sunlight. ▶ Regularly defrost the freezer compartment. → <i>Page 45</i> ▶ Only open the appliance door as briefly as necessary. ▶ Allow hot food and drinks to cool down first before storing in the appliance.
A layer of frost forms on the back wall of the refrigerator compartment.	Not a fault. Modern refrigeration machines ensure a more even temperature in the refrigerator compartment. The back wall of the refrigerator compartment is defrosted automatically at regular intervals.  ▶ Only open the appliance door as briefly as necessary. ▶ Pack the food airtight or cover it. ▶ Allow hot food and drinks to cool down first before storing in the appliance. ▶ Always leave some space between the food and the interior walls.
"E" or "d" appears on the temperature display.	The electronics have detected a fault. 1. Switch off the appliance. → <i>Page 40</i> 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 . ✓ 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 . ✓ The temperature display (freezer compartment) no longer flashes.
A warning tone sounds, the temperature display (freezer compartment) flashes and  lights up.	Different causes are possible. ▶ Press . ✓ 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 44
The temperature differs greatly from the setting.	Different causes are possible. 1. Switch off the appliance. → Page 40 2. Switch the appliance back on after five minutes. → Page 40 ▶ 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 47 
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.

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.
	Fast 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

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

1. Switch off the appliance.
→ *Page 40*
2. Switch the appliance back on after approx. five minutes. → *Page 40*
3. Within the first 10 seconds after switching on, press and hold ****** for

3 to 5 seconds until an audible signal sounds.

- ✓ The appliance self-test starts.
- ✓ While the appliance self-test is running, a long audible signal sounds.
- ✓ If, at the end of the appliance self-test, 2 audible signals sound and the temperature display indicates the set temperature, the temperature sensors on your appliance are OK. The appliance switches to normal operation.
- ✓ If, at the end of the appliance self-test, 5 audible signals sound and ****** flashes for 10 seconds, inform customer service.

15 Storage and disposal

15.1 Taking the appliance out of operation

1. Switch off the appliance.
→ *Page 40*
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 45*
5. Clean the appliance. → *Page 46*
6. To guarantee the ventilation inside the appliance, leave the appliance open.

15.2 Disposing of old appliance

Valuable raw materials can be re-used by recycling.

WARNING

Risk of harm to health!

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

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

WARNING

Risk of fire!

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

- ▶ Do not damage the tubes of the refrigerant circuit or the insulation.
1. Unplug the appliance from the mains.
 2. Cut through the power cord.
 3. Dispose of the appliance in an environmentally friendly manner.
Information about current disposal methods are available from your specialist dealer or local authority.

You can find the contact details for our customer service via the QR code on the enclosed document on service contacts and warranty conditions or on our website.

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

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

→ "Appliance", Fig.   Page 38

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

17 Technical data

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

→ "Appliance", Fig.   Page 38

16 Customer Service

Detailed information about the warranty period and the warranty conditions in your country is available via the QR code on the enclosed document on service contacts and warranty conditions, from our customer service or on our website.

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



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





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

The difference is Gaggenau

I.13.BHA2.07305.1118

gaggenau.com

IMPORTIR:
PT. BSH HOME APPLIANCES
ARKADIA GREEN PARK TOWER G LANTAI 7,
JL. TB SIMATUPANG KAV.88 KEBAGUSAN, PASAR MINGGU
KOTA ADM. JAKARTA SELATAN DKI JAKARTA 12520



9001666635 (050726)
id, en