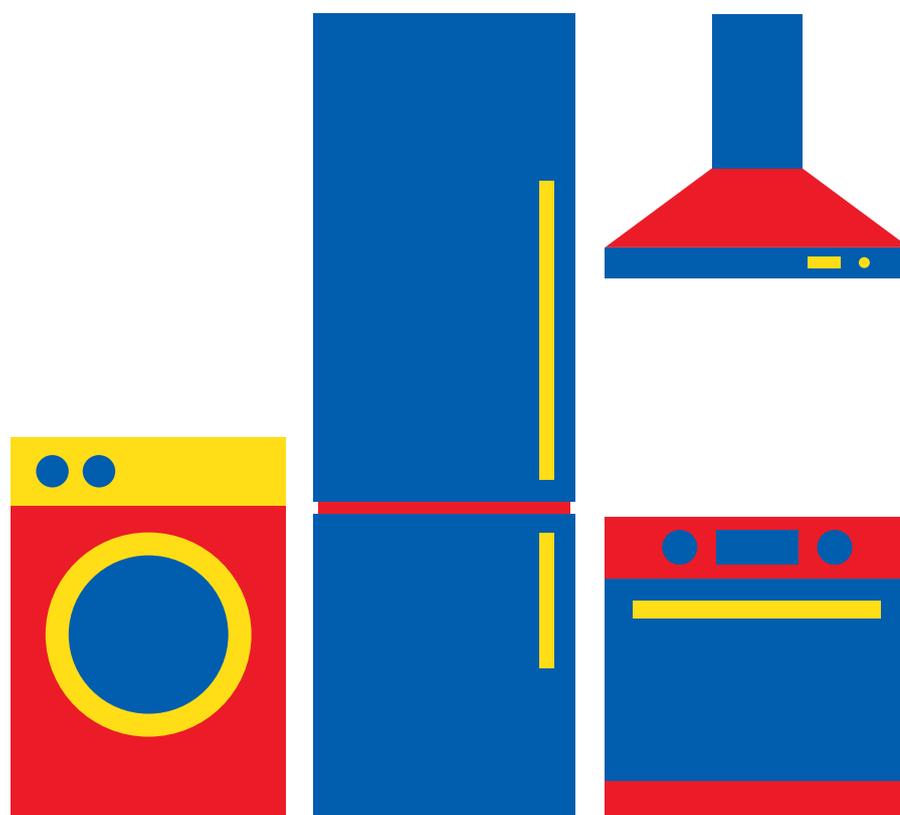


# SIEMENS

## Refrigerateur congelateur

### KG39NXXEB

## MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ?

Rendez-vous sur votre communauté <https://sav.darty.com>



**SIEMENS**

Kühl- und Gefrierkombination

Réfrigérateur / Congélateur combiné

Combinazione frigorifero / congelatore

Koel-/diepvriescombinatie

Ψυγειοκαταψύκτης

**KG..N..**

[de] Gebrauchsanleitung  
[fr] Notice d'utilisation  
[it] Istruzioni per l'uso  
[nl] Gebruiksaanwijzing  
[el] Οδηγίες χρήσης



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.  
[siemens-home.bsh-group.com/welcome](https://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

The future moving in.

Siemens Home Appliances

## Prescriptions- d'hygiène-alimentaire

**Chère cliente, cher client,**  
conformément à la réglementation française visant à empêcher la présence de listeria dans le compartiment réfrigérateur, nous vous remercions de respecter les consignes suivantes :

- Nettoyez fréquemment le compartiment intérieur du réfrigérateur à l'aide d'un détergent non agressif, ne provoquant pas d'oxydation des pièces métalliques (utilisez par ex. de l'eau tiède additionnée d'un peu de produit à vaisselle).  
Ensuite, désinfectez avec de l'eau additionnée de vinaigre ou de jus de citron les surfaces que vous avez préalablement nettoyées, ou utilisez un produit germicide en vente dans le commerce et adapté aux réfrigérateurs (avant d'utiliser ce produit sur les pièces métalliques, faites un test de compatibilité à un endroit peu visible).
- Enlevez les emballages commerciaux avant de mettre les produits alimentaires dans le compartiment réfrigérateur (par ex. le carton qui réunit les pots de yaourt).
- Pour éviter toute contamination entre des produits alimentaires de nature différente, rangez-les bien séparés les uns des autres, bien emballés ou rangés dans des récipients à couvercle.

- Avant de préparer des plats et de saisir des produits alimentaires, lavez-vous les mains. Avant de préparer d'autres plats, lavez-vous à nouveau les mains. Lavez-les encore une fois avant de prendre un repas.
- Lavez les ustensiles de cuisine dont vous venez de vous servir avant de les réutiliser (cuillère en bois, planche de découpe, couteau de cuisine, etc.).

## Consignes de sécurité et avertissements

### Avant de mettre l'appareil en service

Veillez lire attentivement et entièrement les informations figurant dans les notices d'utilisation et de montage. Elle contiennent des remarques importantes concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

Le fabricant décline toute responsabilité si les consignes et mises en garde contenues dans la notice d'utilisation ne sont pas respectées. Veillez conserver ces documents en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour le cas où l'appareil changerait de propriétaire.

## Sécurité technique



Risque d'incendie

Dans les tubulures du circuit frigorifique circule une petite quantité de fluide frigorigène respectueux de l'environnement mais combustible (R600a). Il n'abîme pas la couche d'ozone et n'accroît pas l'effet de serre. Le fluide frigorigène risque en fuyant de blesser les yeux ou de s'enflammer.

### Si l'appareil est endommagé

- éloignez de l'appareil toute flamme nue ou source d'inflammation,
- aérez bien la pièce pendant quelques minutes,
- éteignez l'appareil puis débranchez la fiche mâle de la prise de courant,
- prévenez le service après-vente.

Plus l'appareil contient du fluide réfrigérant et plus grande doit être la pièce dans laquelle il se trouve. Dans les pièces trop petites, un mélange gaz-air inflammable peut se former en cas de fuite.

Comptez 1 m<sup>3</sup> de volume minimum de la pièce pour 8 g de fluide réfrigérant. La quantité de fluide présente dans l'appareil est indiquée sur la plaque signalétique située à l'intérieur de ce dernier.

Lors de l'installation de l'appareil, veillez à ce que le cordon d'alimentation secteur ne soit pas coincé ni endommagé.

Si le cordon d'alimentation secteur de cet appareil a été endommagé, il faut confier son remplacement au fabricant, au service après-vente ou à une personne détenant des qualifications similaires. Les installations et réparations non effectuées dans les règles peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

Les réparations ne pourront être réalisées que par le fabricant, le service après-vente ou une personne détenant des qualifications similaires.

Il ne faut utiliser que les pièces d'origine du fabricant. Le fabricant ne garantit que les pièces d'origine car elles seules remplissent les exigences de sécurité.

N'utilisez pas de bloc multiprise, de rallonge ou d'adaptateur.



Risque d'incendie

Les blocs multiprises ou blocs secteur portables peuvent surchauffer et provoquer un incendie.

N'utilisez pas de blocs multiprises ni de blocs secteur portables derrière l'appareil.

## Pendant l'utilisation

- N'utilisez jamais d'appareils électriques à l'intérieur de l'appareil (p. ex. appareils de chauffage, machine à glaçons, etc.). Risque d'explosion !
- Ne dégivrez ni ne nettoyez jamais l'appareil avec un nettoyeur à vapeur ! La vapeur risque d'atteindre des pièces électriques et de provoquer un court-circuit. Risque d'électrocution !
- Hormis les instructions du fabricant pour ne pas prendre des mesures supplémentaires pour accélérer le dégivrage. Risque d'explosion !
- Pour détacher le givre ou les couches de glace, n'utilisez jamais d'objets pointus ou présentant des arêtes vives. Vous risqueriez d'endommager les tubulures dans lesquelles circule le produit réfrigérant. Si le fluide réfrigérant jaillit, il peut provoquer des lésions oculaires ou s'enflammer.
- Ne stockez dans l'appareil ni produits contenant des gaz propulseurs inflammables (p. ex. bombes aérosols) ni produits explosifs. Risque d'explosion !
- Ne vous servez pas des socles, clayettes et portes comme marchepieds ou pour vous appuyer.
- Pour dégivrer et nettoyer l'appareil, débranchez la fiche mâle de la prise de courant ou retirez le fusible / désarmez le disjoncteur. Pour débrancher l'appareil, tirez sur la fiche mâle et non pas sur son cordon.
- Ne conservez les bouteilles de boissons fortement alcoolisées qu'hermétiquement fermées et debout.

- L'huile et la graisse ne doivent pas entrer en contact avec les parties en matières plastiques et le joint de porte. Ces derniers pourraient sinon devenir poreux.
  - Ne recouvrez et n'obstruez jamais les orifices de ventilation de l'appareil.
  - Dans compartiment congélation, ne stockez pas de liquides en bouteilles ou en boîtes (en particulier les boissons gazeuses). Les bouteilles et les boîtes pourraient éclater !
  - Ne portez jamais des produits surgelés à la bouche immédiatement après les avoir sortis du compartiment congélation.  
Risque d'engelures !
  - Évitez tout contact prolongé des mains avec les produits congelés, la glace ou les tubes de l'évaporateur, etc.  
Risque d'engelures !
- **Évitez des risques pour les enfants et les personnes vulnérables :**  
Sont en danger les enfants et les personnes dont les capacités physiques, psychiques ou de perception sont restreintes, ainsi que les personnes ne détenant pas suffisamment de connaissances sur l'utilisation sûre de l'appareil.  
Assurez-vous que les enfants et les personnes vulnérables ont bien compris la nature des dangers.  
Une personne responsable de la sécurité doit surveiller ou guider les enfants et les personnes vulnérables lorsqu'elles se trouvent près de l'appareil.  
Ne permettez l'utilisation de l'appareil qu'aux enfants de plus de 8 ans.  
Surveillez les enfants pendant le nettoyage et la maintenance.  
Ne laissez jamais des enfants jouer avec l'appareil.

## Les enfants et l'appareil

- Ne confiez jamais l'emballage et ses pièces constitutives aux enfants.  
Ils risquent de s'étouffer avec les cartons pliants et les feuilles de plastique !
- L'appareil n'est pas un jouet pour enfants !
- Appareils équipés d'une serrure :  
rangez la clé hors de portée des enfants !

## Dispositions générales

L'appareil convient pour

- réfrigérer et congeler des aliments,
- préparer des glaçons.

Cet appareil est destiné à un usage domestique dans un foyer privé, et à l'environnement domestique.

Le circuit frigorifique a subi un contrôle d'étanchéité.

Cet appareil est conforme aux dispositions de sécurité applicables aux appareils électriques et il est déparasité.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

## Conseil pour la mise au rebut

### Mise au rebut de l'emballage

L'emballage protège votre appareil contre les dommages susceptibles de survenir en cours de transport. Tous les matériaux qui le composent sont compatibles avec l'environnement et recyclables. Aidez-nous : à éliminer l'emballage dans le respect de l'environnement.

Pour connaître les circuits actuels de mise au rebut, adressez-vous s.v.p. à votre revendeur ou à l'administration de votre commune.



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

### Mise au rebut de l'ancien appareil

Les appareils usagés ne sont pas des déchets dénués de valeur ! Leur élimination dans le respect de l'environnement permet d'en récupérer de précieuses matières premières.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

## Mise en garde

Avant de mettre au rebut l'appareil qui ne sert plus :

1. Débranchez sa fiche mâle.
2. Sectionnez son câble d'alimentation et retirez-le avec la fiche mâle.
3. Pour dissuader les enfants de grimper dans l'appareil, ne retirez pas les clayettes et les bacs !
4. Ne permettez pas aux enfants de jouer avec l'appareil lorsqu'il ne sert plus. Risque d'étouffement !

Les appareils réfrigérants contiennent du fluide réfrigérant. L'isolant contient des gaz. Il faut que le fluide réfrigérant et les gaz soient éliminés dans les règles de l'art. Jusqu'à l'enlèvement de l'appareil, veuillez bien à ce que son circuit frigorifique ne soit pas endommagé.

## Étendue des fournitures

Après avoir déballé, vérifiez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport.

En cas de réclamation, veuillez vous adresser au revendeur auprès duquel vous avez acquis l'appareil ou auprès de notre service après-vente.

La livraison comprend les pièces suivantes :

- Appareil indépendant
- Équipement (selon le modèle)
- Sachet avec visserie de montage
- Notice d'utilisation

- Notice de montage
- Carnet de service après-vente
- Pièce annexe de la garantie
- Informations relatives à la consommation d'énergie et aux bruits

## Lieu d'installation

Un local sec et aérable convient comme lieu d'installation. Il faudrait que le lieu d'installation ne soit pas directement exposé aux rayons solaires et pas à proximité d'une source de chaleur (cuisinière, radiateur, etc.).

Si l'installation à côté d'une source de chaleur est inévitable, veuillez utiliser un panneau isolant approprié ou respecter les écarts minimums suivants par rapport à la source de chaleur :

- 3 cm par rapport aux cuisinières électriques ou à gaz.
- 30 cm par rapport à un appareil de chauffage au fuel ou au charbon.

Sur l'emplacement, le sol ne doit pas s'affaisser. Renforcez-le le cas échéant. Placez des garnitures sous l'appareil pour compenser les inégalités du sol éventuelles.

## Écart mural

Installez l'appareil de sorte à garantir un angle d'ouverture de porte de 90°.

# Contrôler la température ambiante et l'aération

## Température ambiante

L'appareil a été conçu pour une catégorie climatique précise. Suivant la catégorie climatique, l'appareil est utilisable dans les températures ambiantes suivantes.

La catégorie climatique de l'appareil figure sur sa plaque signalétique, Fig. 12.

| Catégorie climatique | Température ambiante admissible |
|----------------------|---------------------------------|
| <b>SN</b>            | +10 °C à 32 °C                  |
| <b>N</b>             | +16 °C à 32 °C                  |
| <b>ST</b>            | +16 °C à 38 °C                  |
| <b>T</b>             | +16 °C à 43 °C                  |

## Remarque

L'appareil est entièrement fonctionnel à l'intérieur des limites de température ambiante prévues dans la catégorie climatique indiquée. Si un appareil de la catégorie climatique SN est utilisé à des températures ambiantes plus basses, il est possible d'exclure que l'appareil s'endommage jusqu'à une température de +5 °C.

## Aération

Fig. 2

L'air situé contre la paroi arrière et les parois latérales de l'appareil s'échauffe. L'air chaud doit pouvoir s'échapper sans obstacle. S'il ne le peut pas, le groupe frigorifique doit fonctionner plus longtemps, ce qui augmente la consommation de courant. Pour cette raison, ne recouvrez ni et n'obstruez jamais les orifices d'aération de l'appareil.

## Branchement de l'appareil

Après l'installation de l'appareil en position verticale, attendez au moins une heure avant de le mettre en service. Il peut en effet arriver, pendant le transport, que l'huile présente dans le compresseur se déplace vers le circuit frigorifique.

Avant la première mise en service, nettoyez le compartiment intérieur de l'appareil. (Voir le chapitre « Nettoyage de l'appareil ».)

## Branchement électrique

La prise de courant doit être proche de l'appareil et demeurer librement accessible même après avoir installé ce dernier.

## Mise en garde

Risque d'électrocution !

N'utilisez jamais de bloc multiprise ou de rallonge si la longueur du cordon d'alimentation secteur est insuffisante. Dans ce cas, contactez le service après-vente qui vous indiquera des alternatives.

L'appareil est conforme à la classe de protection I. Raccordez l'appareil au courant alternatif 220 – 240 V/50 Hz via une prise de courant installée dans les règles et comportant un fil de terre. La prise doit être protégée par un fusible de 10 A à 16 A.

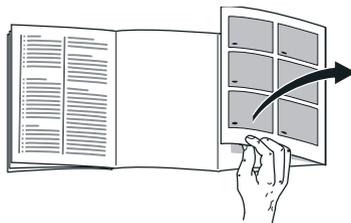
Sur les appareils utilisés dans des pays non européens, vérifiez si la tension et le type de courant indiqués correspondent aux valeurs de votre réseau électrique. Vous trouverez ces indications sur la plaque signalétique, Fig. 12.

## Mise en garde

Il ne faut en aucun cas raccorder l'appareil à des fiches électroniques d'économie d'énergie.

Nos appareils peuvent être alimentés via des onduleurs pilotés par le secteur ou à pilotage sinusoïdal. Directement raccordées au réseau public, les installations photovoltaïques font appel à des onduleurs pilotés par le secteur. Dans les solutions en îlots (p. ex. sur les bateaux ou les refuges de montagne), ne disposant pas d'un raccordement direct au réseau électrique public, il faut utiliser des onduleurs à pilotage sinusoïdal.

## Présentation de l'appareil



Veillez déplier la dernière page, illustrée, de la notice. La présente notice d'utilisation vaut pour plusieurs modèles. L'équipement des modèles peut varier. Selon le modèle, l'appareil peut différer du contenu des illustrations.

Fig. **1**

\* Selon le modèle.

- |     |  |
|-----|--|
| A   | Compartiment réfrigérateur               |
| B   | Compartiment congélateur                 |
| 1–8 | Éléments de commande                     |
| 9*  | Casier à beurre et à fromage             |
| 10  | Support pour petites bouteilles          |
| 11  | Clayette à grandes bouteilles            |
| 12  | Eclairage                                |
| 13* | Clayette à bouteilles                    |
| 14  | Compartiment froid                       |
| 15  | Bac à légumes avec régulateur d'humidité |
| 16  | Bac à produits surgelés                  |

## Éléments de commande

Fig. 4

\* Selon le modèle.

- 1 **Champ d'affichage du compartiment réfrigérateur**
- 2 **Champ d'affichage du compartiment congélateur**
- 3 **Affichage de la température régnant dans le compartiment congélateur**  
Les chiffres correspondent aux températures °C réglées dans le compartiment congélateur.
- 4 **Fonction « lock » de verrouillage des touches**  
Si cette fonction a été enclenchée, impossible d'effectuer quelque réglage que ce soit par les éléments de commande.
- 5 **Touche d'alarme**  
Sert à désactiver l'alarme sonore (voir le chapitre « Fonction alarme »).
- 6 **Touches de réglage**  
Les touches « + » et « - » vous permettent de régler la température dans le compartiment réfrigérateur et le compartiment congélateur. En outre, il est possible d'allumer et d'éteindre les fonctions spéciales.
- 7 **Touche de sélection du compartiment**  
Pour pouvoir effectuer des réglages dans l'un des compartiments, appuyez plusieurs fois sur la touche de sélection.

## 8 Affichage de la température dans le compartiment réfrigérateur

Les chiffres correspondent aux températures °C réglées dans le compartiment réfrigérateur.

## Allumer l'appareil

1. Commencez par brancher la fiche dans la prise située au dos de l'appareil. Vérifiez que la fiche est bien branchée.
2. Branchez ensuite l'autre extrémité du câble dans la prise de courant.

L'appareil est maintenant allumé et une alarme sonore retentit.

Appuyez sur la touche alarm off pour éteindre l'alarme sonore.

L'affichage alarm off s'éteint une fois que l'appareil a atteint la température réglée.

Les températures pré-réglées sont atteintes au bout de plusieurs heures. Pendant cette période, ne rangez pas de produits alimentaires dans l'appareil.

Le fabricant recommande les températures suivantes :

- Compartiment congélateur : -18 °C
- Compartiment réfrigérateur : +4 °C

## Remarques relatives au fonctionnement

- Après sa mise en marche, l'appareil peut avoir besoin de plusieurs heures pour atteindre les températures réglées.
- Grâce au système NoFrost entièrement automatique, le compartiment congélateur ne se couvre pas de givre. Il n'est plus nécessaire de dégivrer.

- S'il n'est pas possible de rouvrir immédiatement la porte après l'avoir fermée, attendez un moment pour laisser à la dépression le temps de se résorber.
- Les surfaces frontales et les parois latérales du boîtier sont en partie légèrement chauffées. Ceci prévient la condensation.

## Réglage de la température

Fig. 4

### Compartiment réfrigérateur

La température est réglable entre +2 °C et +8 °C.

1. À l'aide de la touche °C, choisissez le compartiment réfrigérateur.
2. Appuyez sur les touches « + / - » le nombre de fois voulu pour que la température souhaitée s'affiche.

Évitez de stocker les produits alimentaires délicats à une température supérieure à +4 °C.

### Compartiment congélation

La température est réglable entre -16 °C et -24 °C.

1. À l'aide de la touche °C, choisissez le compartiment congélation.
2. Appuyez sur les touches « + / - » le nombre de fois voulu pour que la température souhaitée s'affiche.

## Fonctions spéciales

Fig. 4

### Fonction eco

La fonction « eco » permet de commuter l'appareil sur un mode de fonctionnement économe d'énergie.

1. À l'aide des touches de sélection, choisissez le compartiment réfrigérateur ou le compartiment congélateur.
2. Appuyez répétitivement sur + jusqu'à ce que la mention « eco » s'allume.

L'appareil se règle automatiquement sur les températures suivantes :

- Compartiment réfrigérateur : +8 °C
- Compartiment congélateur : -16 °C

### Fonction Lock de verrouillage des touches

Pour activer et désactiver le verrouillage des touches, appuyez 5 secondes sur la touche lock.

Lorsque la fonction est activée, l'affichage lock s'allume.

Le bandeau de commande est désormais protégé contre les manipulations involontaires.

#### Exceptions au verrouillage des touches :

Pour désactiver le verrouillage des touches, la touche lock peut être actionnée.

## Fonction alarme

Une alarme sonore peut se déclencher dans les cas suivants.

### Alarme de porte

Lorsque l'appareil reste trop longtemps ouvert, l'alarme de porte s'enclenche et la mention « alarm » **4**/5 s'allume. Le fait de refermer l'appareil éteint l'alarme sonore.

### Alarme de température

Un sonorité intermittente se fait entendre et la touche Alarme s'allume.

L'alarme de température s'enclenche lorsque la température est trop élevée dans le compartiment congélateur et que les produits surgelés risquent de s'abîmer.

L'alarme peut s'activer dans les cas suivants, sans que cela signifie que les produits congelés risquent de s'abîmer :

- Lors de la mise en service de l'appareil.
- Si vous avez rangé de grandes quantités de produits frais.

### Remarque

Ne remettez pas à congeler des produits alimentaires partiellement ou entièrement décongelés. Vous pourrez les recongeler uniquement après les avoir transformés en plats pré-cuisinés (par cuisson ou rôtissage).

N'utilisez pas la durée de conservation dans son intégralité.

### Désactiver l'alarme

Fig. **4**

Appuyez sur la touche « alarm » 5 pour éteindre l'alarme sonore.

## Contenance utile

Vous trouverez les indications relatives à la contenance utile sur la plaque signalétique de votre appareil. Fig. **12**

### Utiliser l'intégralité du volume de congélation

Pour pouvoir ranger la quantité maximale de produits congelés, vous pouvez retirer les récipients. Vous pouvez dès lors empiler les produits alimentaires directement sur la clayette et au bas du compartiment de congélation.

### Remarque

Évitez que les produits alimentaires entrent en contact avec la paroi arrière. Cela gênerait sinon la circulation de l'air.

Les produits alimentaires ou les emballages pourraient rester collés, par congélation, contre la paroi arrière.

### Pour retirer les pièces d'équipement

Tirez le bac à produit congelés à vous jusqu'à la butée, soulevez-le à l'avant puis extrayez-le. Fig. **9**

## Le compartiment réfrigérateur

Le compartiment réfrigérateur est l'endroit idéal où ranger la viande, la charcuterie, le poisson, les produits laitiers, les œufs, les plats précuisinés et les pâtisseries.

### Consignes de rangement

- Rangez des produits alimentaires frais et intacts. Ils conserveront ainsi plus longtemps leur qualité et leur fraîcheur.
- Produits tout prêts et liquides conditionnés : respectez la date de conservation minimum ou la date de consommation indiquée par le fabricant.
- Pour préserver l'arôme, la teinte et la fraîcheur, rangez les produits alimentaires bien emballés ou couverts. Vous éviterez de la sorte que des pièces en plastique transmettent le goût ou se décolorent dans le compartiment réfrigérateur.
- Attendez que les boissons et aliments chauds aient refroidi à la température de la pièce avant de les ranger dans l'appareil.

#### Remarque

Dans le compartiment réfrigérateur, veillez à ce que les produits alimentaires n'obstruent pas les orifices de sortie d'air car cela gênerait sa circulation. Les produits alimentaires rangés directement devant les orifices de sortie d'air peuvent geler au contact de l'air froid affluant.

## Tenez compte des différentes zones froides dans le compartiment réfrigérateur

L'air circulant dans le compartiment réfrigérateur fait que des zones différemment froides apparaissent :

- Les zones les plus froides se situent devant les orifices de sortie d'air et dans le bac réfrigéré, Fig. 1/14.

#### Remarque

Dans la zone la plus froide, rangez les aliments délicats (par ex. le poisson, la charcuterie, la viande).

- Zone la moins froide elle se trouve complètement en haut, contre la porte.

#### Remarque

Rangez dans la zone la moins froide par ex. le fromage à pâte dure et le beurre. De la sorte, le fromage dur peut continuer de développer son arôme et le beurre demeure tartinable.

## Bac à légumes avec régulateur d'humidité

### Figure 7

Pour créer un climat de stockage optimal pour les fruits et légumes, vous pouvez régler l'humidité de l'air dans le bac à légumes :

- Principalement des légumes et appareil rempli de produits différents ou faiblement rempli – humidité de l'air élevée
- Principalement des fruits et appareil très rempli – humidité de l'air basse

## Remarques

- Il est recommandé de ranger les fruits (par exemple ananas, bananes, papayes, agrumes) et légumes (par exemple les aubergines, concombres, courgettes, poivrons, tomates et pommes de terre) qui craignent le froid hors du réfrigérateur à des températures entre +8 °C à +12 °C pour en préserver la qualité et l'arôme.
- Suivant la quantité et la nature des produits stockés, de l'eau peut se condenser dans le bac à légumes. Retirez l'eau condensée avec un essuie-tout sec et ajustez l'humidité de l'air dans le bac à légumes via le régulateur d'humidité.

## Compartiment froid

Fig. **6**

Les températures régnant dans le compartiment froid sont plus basses que dans le compartiment réfrigérateur. Des températures inférieures à 0 °C peuvent également se manifester.

Idéal pour ranger le poisson, la viande et la charcuterie. Ne convient pas pour les salades, les légumes et les produits alimentaires qui craignent le froid.

Vous pouvez modifier la température des bacs réfrigérés en jouant sur l'ouverture d'aération. Pour réduire la température, déplacez le curseur de régulation de température vers le haut. Pour hausser la température, déplacez le curseur de régulation de température vers le bas.

Figure **6**

## Super-réfrigération

Pendant la super-réfrigération, la température dans le compartiment réfrigérateur descend le plus bas possible pendant env. 6 heures. Ensuite, l'appareil commute sur la température réglée avant que vous n'activiez la super-réfrigération.

Activez la super-réfrigération par exemple

- avant de ranger de grandes quantités d'aliments.
- avant de réfrigérer rapidement des boissons.

## Activer et désactiver

Figure **4**

1. À l'aide de la touche °C, choisissez le compartiment réfrigérateur.
2. Appuyez sur la touche de réglage de la température 6 jusqu'à que l'affichage « Super » s'allume.

Vous n'avez pas besoin de désactiver la super-réfrigération. Au bout de 6 heures, l'appareil commute automatiquement sur la température réglée auparavant.

---

## Compartiment congélateur

### Utilisation du compartiment congélateur

- Sert à ranger des produits surgelés.
- Sert à confectionner des glaçons.
- Pur congeler des produits alimentaires.

#### Remarque

Veillez à ce que la porte du compartiment congélateur soit correctement fermée ! Si cette porte reste ouverte, les produits surgelés dégèleront. Le compartiment congélateur se givre fortement. En outre : gaspillage d'énergie dû à une consommation élevée d'électricité !

---

## Capacité de congélation

Sur la plaque signalétique, vous trouverez des indications concernant la capacité de congélation. Fig. 12

### Conditions préalables pour la capacité de congélation

- Activez la supercongélation 24 heures avant de ranger les aliments frais (voir le chapitre Supercongélation).
- Rangez les quantités importantes d'aliments de préférence dans le compartiment inférieur. Ils y seront congelés à la fois très vite et en douceur.

---

## Congélation et rangement

### Achats de produits surgelés

- Leur emballage doit être intact.
- Ne dépassez pas la date-limite de conservation.
- Il faut que la température dans le congélateur bahut du supermarché soit de -18 °C ou encore plus basse.
- Utilisez de préférence un sac isotherme pour le transport puis rangez les produits le plus rapidement possible dans le compartiment congélateur.

### Attention lors du rangement

- Rangez les quantités importantes d'aliments de préférence dans le bac inférieur. Ils y seront congelés à la fois très vite et en douceur.
- Étalez les aliments sur une grande surface dans les compartiments ou les bacs.

#### Remarque

Veillez à ce que les aliments congelés n'entrent pas en contact avec des aliments frais à congeler. Le cas échéant, placez les aliments congelés dans d'autres bacs.

- Pour que l'air circule bien dans l'appareil, introduisez les bacs jusqu'en butée.

## Congeler une petite quantité d'aliments

La façon de congeler des petites quantités d'aliments afin qu'ils soient congelés à cœur le plus rapidement possible est expliquée au chapitre Supercongélation automatique.

---

## Congélation de produits frais

Pour congeler les aliments, n'utilisez que des aliments frais et d'un aspect impeccable.

Il faudrait blanchir les légumes avant de les congeler, pour préserver le mieux possible leur valeur nutritive, leur arôme et leur teinte. Il n'est pas nécessaire de blanchir les aubergines, poivrons, courgettes et asperges.

Vous trouverez en librairie toute une bibliographie sur la congélation et le blanchissement.

### Remarque

Veillez à ce que les produits alimentaires à congeler n'entrent pas en contact avec des produits déjà congelés.

- Se prêtent à la congélation : Pâtisseries, poissons et fruits de mer, viande de boucherie et gibier, volaille, fruits, légumes, herbes culinaires, œufs sans la coque, produits laitiers comme le fromage, le beurre et le fromage blanc, plats précuisinés et restes de plats tels que les soupes, ragouts, la viande et le poisson cuits, les plats aux pommes de terre, les soufflés et mets sucrés.

- Ne se prêtent pas à la congélation : Variétés de légumes habituellement dégustées crues telles que la salade ou les radis, œufs dans leur coque, raisins, pommes, poires et pêches entières, œufs cuits durs, yaourt, lait caillé, crème acidulée, crème fraîche et mayonnaise.

## Emballer les surgelés

L'air ne doit pas pénétrer dans l'emballage pour que les aliments ne perdent pas leur goût ni ne sèchent pas.

1. Placez les aliments dans l'emballage.
2. Presser pour chasser l'air.
3. Obturez l'emballage hermétiquement.
4. Indiquez sur l'emballage le contenu et la date de congélation.

### Emballages adaptés :

Film en plastique, feuilles en polyéthylène, feuilles d'aluminium, boîtes de congélation.

Vous trouverez ces produits dans le commerce spécialisé.

### Emballages inadaptés :

Papier d'emballage, papier sulfurisé, cellophane, sacs-poubelles et sachets d'achat déjà utilisés.

### Moyens d'obturation adaptés :

Caoutchoucs, clips en plastique, ficelles, rubans adhésifs résistants au froid, ou assimilés.

Vous pouvez sceller les sachets ou boudins en polyéthylène avec une thermosoudeuse.

## Durée de conservation des produits surgelés

La durée de conservation dépend de la nature des produits alimentaires.

Si la température a été réglée sur -18 °C :

- Poisson, charcuterie, plats préparés, pâtisseries : jusqu'à 6 mois
- Fromage, volaille, viande : jusqu'à 8 mois
- Fruits et légumes : jusqu'à 12 mois

---

## Supercongélation

Pour en conserver les vitamines, la valeur nutritive, l'aspect et la saveur, les aliments doivent être congelés à cœur le plus rapidement possible.

Lorsque la supercongélation a été activée, l'appareil fonctionne en permanence. Les températures dans le compartiment congélation sont nettement plus basses qu'en service normal.

### Activer la supercongélation

Vous pouvez utiliser la supercongélation de différentes façons, en fonction de la quantité d'aliments à congeler.

#### Remarque

Si vous avez activé la supercongélation, l'appareil peut fonctionner plus bruyamment.

### Supercongélation automatique

La façon de congeler à cœur le plus rapidement possible de petites quantités d'aliments est la suivante :

- dans le bac à produits congelés inférieur
- à gauche

La supercongélation automatique s'active automatiquement lors de la congélation d'aliments chauds.

### Supercongélation manuelle

Fig. 4

Congelez les quantités importantes d'aliments de préférence dans le compartiment inférieur. Ils y seront congelés à la fois très vite et en douceur.

Pour éviter une augmentation indésirable de la température, activez la supercongélation quelques heures avant de congeler les aliments frais.

Pour utiliser la capacité de congélation indiquée sur la plaque signalétique, activez la supercongélation 24 heures avant de congeler les produits frais.

1. À l'aide de la touche de sélection 7, sélectionnez le compartiment congélateur.
2. Appuyez répétitivement sur la touche de réglage de la température 6 jusqu'à ce que l'affichage super s'allume.

### Désactiver la supercongélation

Fig. 4

1. À l'aide de la touche de sélection 7, sélectionnez le compartiment congélateur.
2. Appuyez répétitivement sur la touche de réglage 6 jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche.

La supercongélation est désactivée.

Lorsque la supercongélation est terminée, l'appareil revient automatiquement en service normal.

- Avec la supercongélation automatique : dès que la petite quantité d'aliments à congeler est congelée à cœur.
- Avec la supercongélation manuelle : au bout de 2 jours ½ environ.

## Décongélation des produits

Selon la nature et l'utilisation des produits surgelés, vous pouvez choisir entre plusieurs possibilités :

- à la température ambiante,
- dans le réfrigérateur,
- dans le four électrique, avec / sans ventilateur à air chaud,
- dans le micro-ondes.



### Attention

Ne remettez pas à congeler des produits alimentaires partiellement ou entièrement décongelés. Vous pourrez les recongeler uniquement après les avoir transformés en plats pré-cuisinés (par cuisson ou rôtissage).

Dans ce cas, consommez-les nettement avant la date limite de conservation.

## Équipement

### Clayettes et bacs

Vous pouvez modifier à volonté l'agencement des clayettes dans le compartiment et des bacs en contreporte : Tirez la clayette en avant, abaissez-la et faites-la basculer latéralement pour l'extraire. Soulevez le bac puis sortez-le.

### Équipement spécial

(selon le modèle)

#### Clayette à bouteilles

Fig. 5

Cette clayette permet de ranger des bouteilles de manière sûre.

#### Bac à glaçons

Fig. 11

1. Remplissez le bac à glaçons aux  $\frac{3}{4}$  d'eau potable puis rangez-le dans le compartiment congélateur.
2. Si le bac est resté collé dans le compartiment congélateur, n'utilisez qu'un instrument émoussé pour le décoller (un manche de cuiller par ex.).
3. Pour enlever les glaçons du bac, passez-le brièvement sous l'eau du robinet ou déformez légèrement le bac.

## Calendrier de congélation

Fig. 10

Pour que la qualité des produits congelés ne diminue pas, ne dépassez pas la durée de stockage. Les chiffres à côté des symboles indiquent en mois la durée de conservation permise pour le produit concerné. Produits surgelés en vente habituelle dans le commerce : vérifiez la date de fabrication ou la date limite de conservation.

### Accumulateur de froid

Vous pouvez retirer l'accumulateur de froid pour emporter des aliments par ex. dans un sac isotherme et les conserver ainsi au frais pendant une durée limitée.

Lors d'une coupure de courant ou en cas de panne, l'accumulateur de froid retarde le réchauffement des produits congelés stockés dans l'appareil.

## Autocollant « OK »

(selon le modèle)

L'autocollant « OK » vous permet de vérifier si les plages de températures sûres de +4 °C ou moins recommandées pour les aliments sont atteintes dans le compartiment réfrigérateur. Si l'autocollant n'indique pas « OK », abaissez progressivement la température.

### Remarque

Après la mise en service de l'appareil, ce dernier peut nécessiter jusqu'à 12 heures pour atteindre la température réglée.



Réglage correct

## Arrêt et remisage de l'appareil

### Éteindre l'appareil

Appuyez sur la touche « + » pendant 10 secondes.

Le groupe frigorifique s'éteint.

Pour remettre le groupe frigorifique en marche, appuyez sur la touche « + » pendant 10 secondes.

### Remisage de l'appareil

Si l'appareil doit rester longtemps sans servir :

1. Débranchez la fiche du secteur ou déconnectez le fusible.
2. Nettoyez l'appareil.
3. Laissez les portes de l'appareil ouvertes.

## Nettoyage de l'appareil



### Attention

- N'utilisez aucun produit de nettoyage ni aucun solvant contenant du sable, du chlorure ou de l'acide.
- N'utilisez jamais d'éponges abrasives ou susceptibles de rayer.  
Des zones corrodées pourraient apparaître sur les surfaces métalliques.
- Ne nettoyez jamais les clayettes et les bacs au lave-vaisselle.  
Ces pièces pourraient se déformer !

### **L'eau de nettoyage ne doit pas pénétrer dans les zones suivantes :**

- Éléments de commande
- Éclairage
- Orifices de ventilation
- Orifices dans la plaque de séparation

### **Procédez comme suit :**

1. Débranchez la fiche du secteur ou déconnectez le fusible.
2. Retirez les produits congelés et stockez-les dans un endroit frais. Posez un accumulateur de froid (si disponible) sur les produits alimentaires.
3. L'eau de rinçage ne doit pas pénétrer dans les éléments de commande, l'éclairage, les ouvertures d'aération ou les ouvertures de la plaque de séparation !

Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux, de l'eau tiède et du produit vaisselle à pH neutre.

4. N'essuyez le joint de porte qu'avec de l'eau propre puis séchez-le soigneusement.
5. Après le nettoyage, rebranchez l'appareil.
6. Rangez à nouveau les produits congelés.

## **Équipement**

Pour nettoyer, il est possible de retirer toutes les pièces variables de l'appareil.

### **Sortir les supports en contre-porte**

Fig. **3**

Soulevez les supports et retirez-les.

### **Retirer les clayettes en verre**

Tirez les clayettes en verre à vous puis extrayez-les.

### **Retirer le bac**

Fig. **8**

Tirez le bac à vous jusqu'à la butée, soulevez-le à l'avant puis extrayez-le.

### **Retirer le bac à produits congelés**

Fig. **9**

Tirez le bac à produit congelés à vous jusqu'à la butée, soulevez-le à l'avant puis extrayez-le.

---

## **Éclairage (LED)**

Votre appareil est équipé d'un éclairage par LED ne demandant pas d'entretien.

Les réparations de cet éclairage sont exclusivement réservées au service après-vente ou à des spécialistes autorisés.

## Economies d'énergie

- Placez l'appareil dans un local sec et aérable. Veillez à ce que l'appareil ne soit pas directement exposé aux rayons solaires et qu'il ne se trouve pas à proximité d'une source de chaleur (par ex. radiateur, cuisinière).  
Utilisez le cas échéant une plaque isolante.
- Attendez que les plats chauds aient refroidi avant de les ranger dans le compartiment congélateur.
- Déposez le produit congelé dans le compartiment réfrigérateur et profitez de son froid pour refroidir les produits alimentaires.
- N'ouvrez la porte de l'appareil que le plus brièvement possible.
- Pour obtenir la consommation d'énergie la plus faible : respectez la distance latérale minimale par rapport aux murs.
- L'agencement des pièces d'équipement n'influe pas sur l'énergie absorbée par l'appareil.

## Bruits de fonctionnement

### Bruits parfaitement normaux

#### Remarque

Lorsque la supercongélation est activée, l'appareil peut fonctionner plus bruyamment.

#### Bourdonnement sourd

Les moteurs tournent (par ex. groupes frigorifiques, ventilateur).

#### Clapotis, sifflement léger ou gargouillis

Le fluide frigorigène circule dans les tuyaux.

#### Cliquetis

Le moteur, les interrupteurs ou les électrovannes s'allument / s'éteignent.

#### Craquement

Le dégivrage automatique a lieu.

## Éviter la génération de bruits

### L'appareil ne repose pas d'aplomb

Veillez mettre l'appareil d'aplomb à l'aide d'un niveau à bulle. Ajustez ensuite l'horizontalité par les pieds à vis ou placez un objet dessous.

### L'appareil touche quelque chose

Eloignez l'appareil de meubles ou d'appareils voisins.

### Les bacs ou surfaces de rangement vacillent ou se coïncent

Vérifiez les pièces amovibles puis remettez-les en place correctement.

### Des bouteilles ou récipients se touchent

Eloignez légèrement les bouteilles ou récipients les uns des autres.

## Remédier soi même aux petites pannes

Avant d'appeler le service après-vente (SAV) :

Vérifiez svp si vous ne pouvez pas remédier vous-même au dérangement à l'aide des instructions qui suivent.

Vous éviterez des dépenses inutiles car le déplacement du technicien du SAV vous sera facturé même pendant la période de garantie.

| Dérangement  | Cause possible   | Remède   |
|--|--|--|
| La température dévie fortement par rapport au réglage.   |  | Dans certains cas, il suffira d'éteindre l'appareil pendant 5 minutes.<br>Si la température est trop élevée, vérifiez au bout de seulement quelques heures si un rapprochement de la température a eu lieu.<br>Si la température est trop basse, vérifiez à nouveau la température le lendemain. |
| La température dans le compartiment réfrigérateur ou le bac réfrigéré est trop basse.          |  | Hausser la température dans le compartiment réfrigérateur.<br>Déplacer le curseur de régulation de température du le bac réfrigéré vers le bas. Figure <b>6</b>  |
| La température dans le compartiment congélation est trop élevée.                               | Vous avez ouvert fréquemment l'appareil.   | N'ouvrez pas l'appareil inutilement.   |
|  | Les orifices d'entrée et de sortie d'air sont recouverts.  | Enlevez les obstacles.   |
|  | Congélation d'une assez grande quantité de produits alimentaires frais.                                      | Ne dépassez pas la capacité de congélation maximale.   |
| L'appareil ne réfrigère pas, l'affichage de température et l'éclairage intérieur sont allumés. | L'appareil se trouve sur le mode Exposition.   | Appuyez sur la touche d'alarme, Fig. <b>4</b> /5, pendant 10 secondes, jusqu'à ce qu'une tonalité de confirmation se fasse entendre.<br>Vérifiez au bout d'un certain temps si l'appareil réfrigère.   |
| Les parois latérales de l'appareil sont chaudes.   | Les parois latérales recèlent en effet des tubes qui se réchauffent pendant le processus de refroidissement. | Ceci est un comportement normal qui ne représente aucune anomalie de fonctionnement.<br>La chaleur n'abîme pas les meubles qui touchent l'appareil.  |

| <b>Dérangement</b>   | <b>Cause possible</b>   | <b>Remède</b>  |
|--|---|--|
| L'éclairage ne fonctionne pas.   | L'éclairage par LED est défectueux.   | Voir le chapitre « Éclairage (LED) ».  |
|  | L'appareil est restée ouverte trop longtemps.<br>L'éclairage s'éteint au bout d'environ 10 minutes.   | Après avoir fermé et ouvert l'appareil, l'éclairage fonctionne à nouveau.  |
| Aucun voyant ne s'allume.  | Coupure de courant ; disjoncteur disjoncté ; fiche mâle pas complètement branchée dans la prise.  | Branchez la fiche mâle dans la prise de courant. Vérifiez s'il y a du courant, vérifiez les fusibles / disjoncteurs.   |
| La porte du compartiment congélateur est restée longtemps ouverte ; le compartiment congélateur n'atteint plus la température. | L'évaporateur (le générateur de froid) équipant le système NoFrost est tellement givré qu'il ne peut plus se dégivrer de façon entièrement automatique. | Pour dégivrer l'évaporateur, sortez les produits alimentaires dans leurs casiers et rangez-les bien isolés dans un endroit frais.<br>Éteignez l'appareil et éloignez-le du mur. Laissez la porte de l'appareil ouverte.<br>Au bout de 20 minutes environ, l'eau de dégivrage commence à couler dans le bac d'évaporation au dos de l'appareil.<br>Pour éviter dans ce cas que le bac d'évaporation ne déborde, récupérez cette eau à l'aide d'une éponge.<br>L'évaporateur est entièrement dégivré lorsqu'il ne coule plus d'eau de dégivrage dans le bac d'évaporation. Nettoyez le compartiment intérieur. Remettez ensuite l'appareil en service. |
| La supercongélation automatique ne s'active pas.   |   | L'appareil décide de lui-même si la supercongélation automatique est nécessaire et l'active ou la désactive automatiquement.   |

---

## Autodiagnostic de l'appareil

Votre appareil est équipé d'un programme automatique d'autodiagnostic qui vous affiche les sources de défauts ; seul le service après-vente est en mesure de les supprimer.

### Démarrer le self-test de l'appareil

1. Éteignez l'appareil et attendez 5 minutes.
2. Allumez l'appareil et au cours des dix premières secondes, appuyez pendant 3-5 secondes sur la touche de réglage « - » jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

Le programme de self-test démarre.

Pendant le self-test, un signal sonore long retentit.

Une fois le self-test terminé et si un signal sonore retentit deux fois, cela signifie que votre appareil fonctionne correctement.

Si 5 signaux sonores retentissent, il y a présence d'un défaut. Veuillez prévenir le service après-vente.

### Terminer l'autodiagnostic de l'appareil

Une fois le programme exécuté, l'appareil revient sur le service normal.

---

## Service après-vente, numéro de produit/de fabrication et données techniques

### Service après-vente

Si vous avez des questions, si vous n'avez pas réussi à remédier par vous-même à un dérangement qui affecte l'appareil ou si l'appareil doit être réparé, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

Vous pouvez résoudre vous-même un grand nombre de problèmes en consultant l'information de dépannage figurant dans la présente notice d'utilisation et sur notre site Web. Si ce n'est pas le cas, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

Nous nous efforcerons de toujours trouver une solution adaptée et essayerons d'éviter la visite inutile d'un technicien du service après-vente.

Pendant la période de garantie et après expiration de la garantie du fabricant, nous nous assurons que votre appareil est réparé avec des pièces de rechange d'origine par des techniciens qualifiés du service après-vente.

Pour des raisons de sécurité, seul un personnel qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil. La garantie ne s'applique pas lorsque des réparations ou manipulations sont entreprises par des personnes n'y étant pas autorisées par nous ou lorsque nos appareils sont équipés de pièces de rechange, complémentaires ou d'accessoires qui ne sont pas des pièces d'origine et qui sont à l'origine du problème.

Les pièces de rechange d'origine relatives au fonctionnement de l'appareil et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service après-vente pour une durée d'au moins 10 ans à partir de la mise sur le marché de votre appareil dans l'Espace économique européen.

### Remarque

L'intervention du service après-vente est gratuite dans le cadre de la garantie locale du fabricant en vigueur. La durée minimale de la garantie (garantie du fabricant pour consommateurs privés) dans l'Espace économique européen est de 2 ans (à l'exception du Danemark et de la Suède, où elle est de 1 an), selon les conditions de garantie locales en vigueur. Les conditions de garantie n'ont aucune incidence sur les autres droits ou recours dont vous disposez en vertu du droit local.

Pour des renseignements détaillés sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, adressez-vous à notre service après-vente, à votre revendeur ou consultez notre site Web.

Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil.

Vous trouverez les coordonnées du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web.

### Numéro de produit (E-Nr.) et numéro de fabrication (FD)

Le numéro de produit (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil. Fig. 12

Pour retrouver rapidement les données de votre appareil ainsi que le numéro de téléphone du service après-vente, notez ces données.

### Données techniques

La plaque signalétique mentionne le fluide frigorigène, la contenance utile ainsi que d'autres indications. Fig. 12

Vous trouverez d'autres informations concernant votre modèle sur Internet sous <https://www.bsh-group.com/energylabel> (n'est valable que pour les pays de l'Espace économique européen). Cette adresse Internet renvoie à la base de données officielle de l'UE sur les produits EPREL, dont l'adresse Internet n'avait pas encore été publiée au moment de la mise sous presse. Veuillez suivre les instructions de la recherche de modèle. L'identifiant du modèle se base sur les caractères précédant la barre oblique dans le numéro de produit (E-Nr.) sur la plaque signalétique. Vous pouvez également trouver l'identifiant du modèle sur la première ligne du label énergétique de l'UE.

### Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

|    |                |
|----|----------------|
| FR | 01 40 10 12 00 |
| B  | 070 222 142    |
| CH | 0848 840 040   |