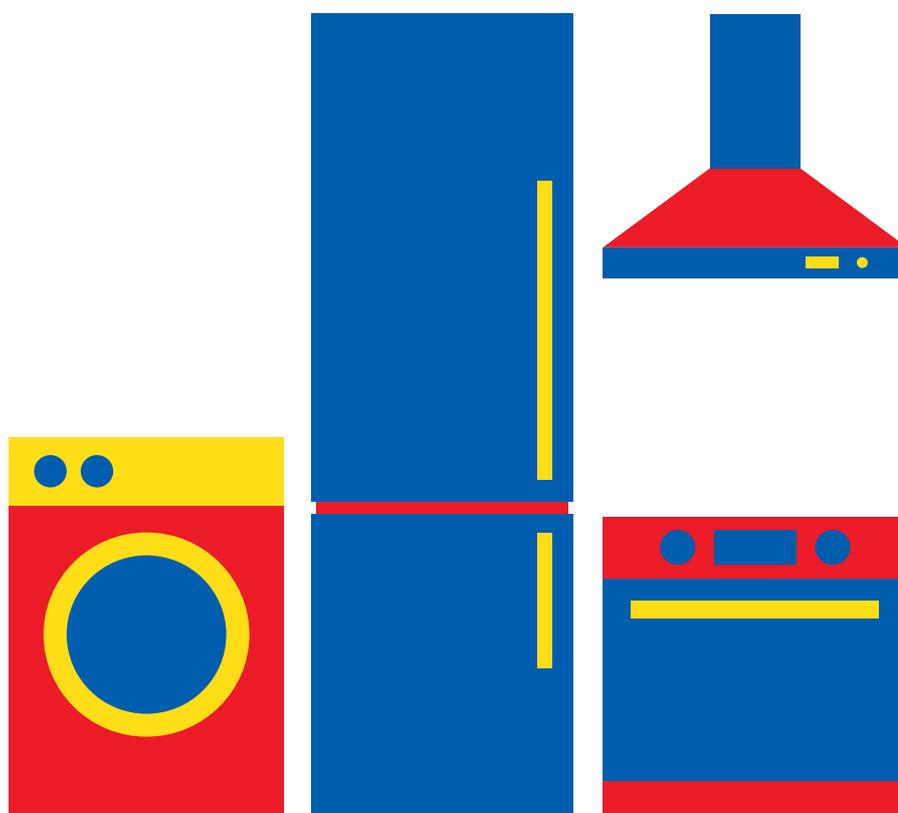


SIEMENS

Réfrigérateur 1 porte

KI82LADF0

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

Koelvriescombinatie

KI72L..

KI82L..

de Gebrauchsanleitung

fr Notice d'utilisation

it Istruzioni per l'uso

nl Gebruiksaanwijzing

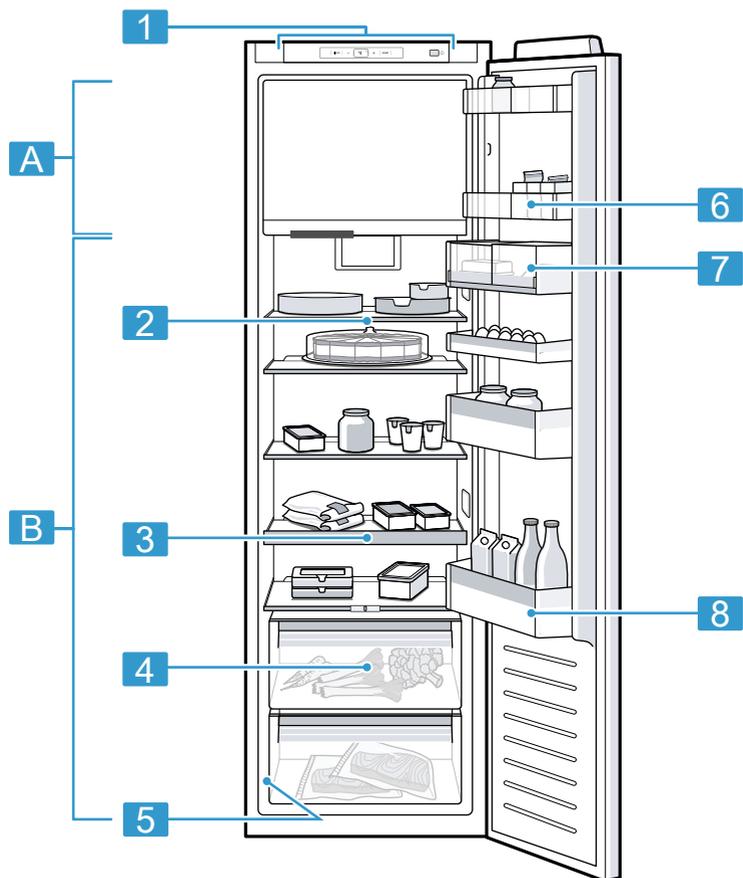


Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.

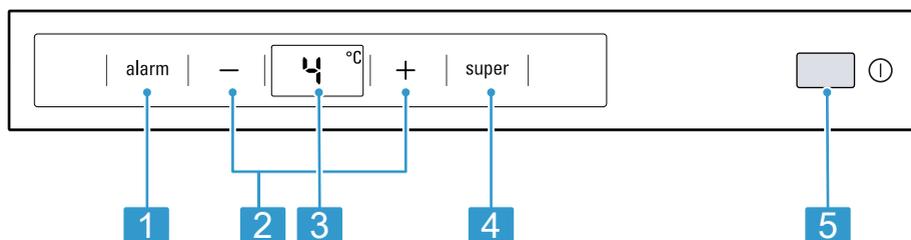
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

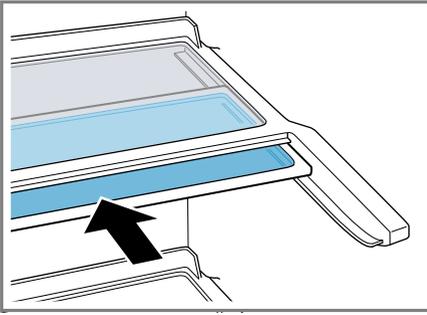
Siemens Home Appliances



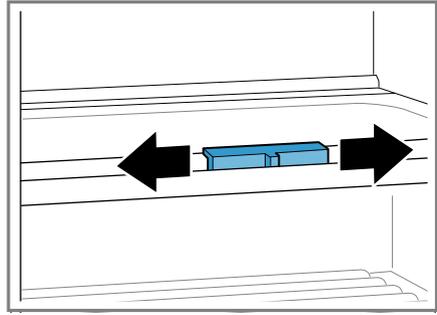
1



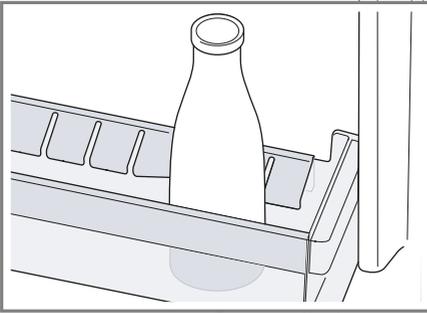
2



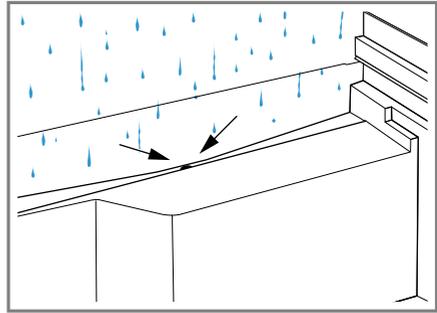
3



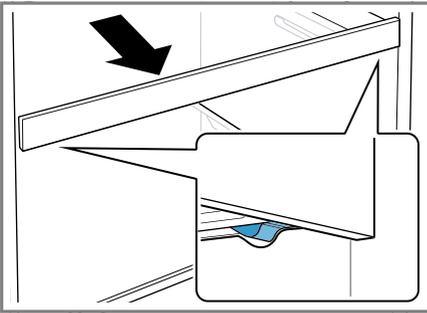
4



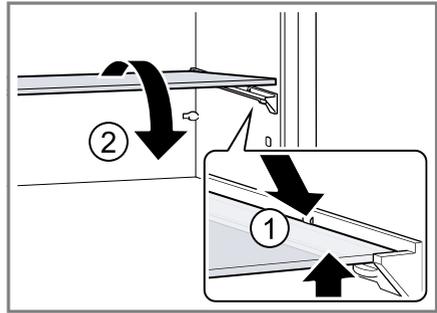
5



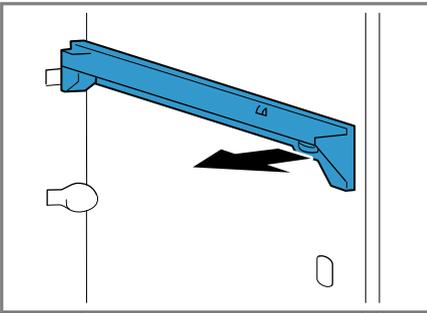
6



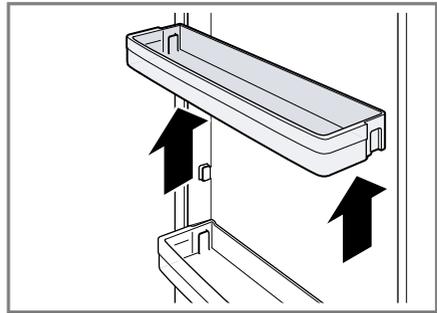
7



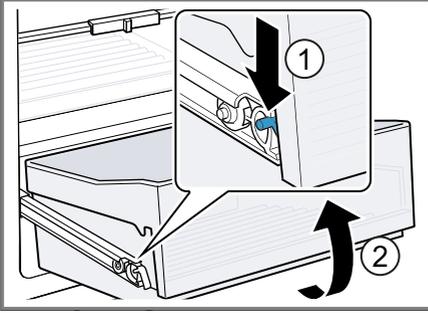
8



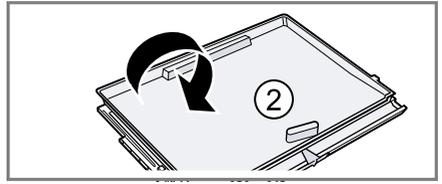
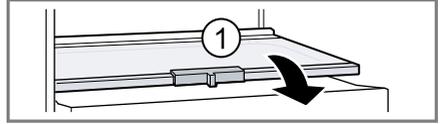
9



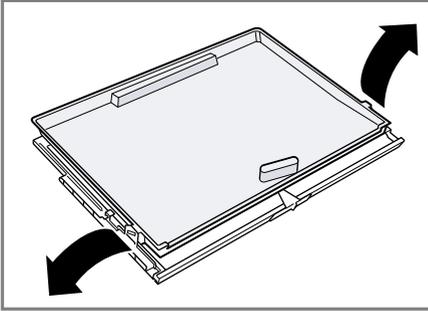
10



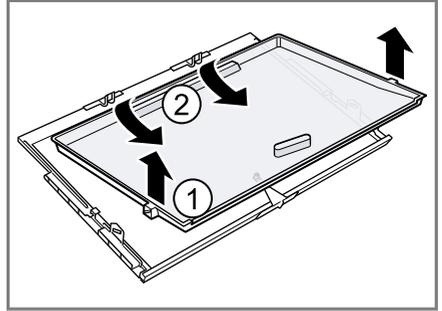
11



12



13



14

Table des matières

Sécurité.....	35	Compartiment dans la contre- porte	48
Indications générales	35	Accessoires	48
Utilisation conforme.....	35	Utilisation de base	48
Limitation du groupe d'utilisa- teurs.....	36	Allumer l'appareil	48
Prescriptions-d'hygiène-alimen- taire.....	36	Remarques concernant le fonc- tionnement de l'appareil.....	48
Transport sûr	37	Éteindre l'appareil.....	48
Installation sûre	37	Régler la température	49
Utilisation sûre.....	38	Fonctions additionnelles	49
Appareil endommagé.....	41	Fonction Super	49
Prévenir les dégâts matériels.....	43	Alarme.....	49
Protection de l'environnement et économies	43	Alarme de porte	49
Élimination de l'emballage	43	Compartiment réfrigération.....	50
Économies d'énergie	43	Conseils pour ranger des pro- duits alimentaires dans le com- partiment réfrigération	50
Installation et branchement.....	44	Zones froides dans le comparti- ment réfrigération	50
Contenu de la livraison	44	Autocollant « OK »	50
Installation et raccordement de l'appareil.....	45	Compartiment congélation.....	51
Critères pour le lieu d'installation... 45	45	Porte du compartiment congéla- tion.....	51
Préparation de l'appareil pour la première utilisation	45	Capacité de congélation	51
Raccordement électrique de l'appareil.....	46	Conseils pour l'achat de pro- duits surgelés.....	52
Présentation de l'appareil.....	46	Conseils pour ranger des ali- ments dans le compartiment congélation.....	52
Appareil	46	Conseils pour congeler des ali- ments frais.....	52
Éléments de commande	46	Durée de conservation du pro- duit congelé à -18 °C	53
Équipement	46	Méthodes de décongélation pour aliments congelés.....	53
Clayette.....	47		
Rangement variable de la clayette	47		
Clayette coulissante	47		
Clayette de compartiment congélation.....	47		
Bac à fruits et légumes avec ré- gulateur d'humidité.....	47		
Casier à beurre et à fromage.....	48		

Dégivrage	54
Dégivrage du compartiment ré- frigération	54
Décongélation dans le comparti- ment congélation.....	54
Nettoyage et entretien	55
Préparer l'appareil pour le net- toyage.....	55
Nettoyage de l'appareil.....	55
Nettoyer la rigole à eau de dégi- vrage et le trou d'écoulement	56
Retirer les pièces d'équipement	56
Dépannage	57
Dysfonctionnements.....	57
Remarques sur le bandeau d'af- fichage.....	58
Problème de température	58
Bruits	58
Odeurs.....	59
Effectuer l'auto-test de l'appareil	60
Entreposage et élimination	60
Mise hors service de l'appareil	60
Éliminer un appareil usagé	60
Service après-vente	60
Numéro de produit (E-Nr) et nu- méro de fabrication (FD).....	61
Caractéristiques techniques	61



Sécurité

Respectez les informations relatives à la sécurité afin d'utiliser votre appareil en toute sécurité.

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

Indications générales

Vous trouverez ici des informations générales sur la présente notice.

- Lisez attentivement cette notice. C'est en effet la seule manière d'utiliser l'appareil de manière sûre et efficace.
- Cette notice d'utilisation s'adresse à l'utilisateur de l'appareil.
- Respectez les consignes de sécurité et les avertissements.
- Conservez la notice ainsi que les informations produites en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Contrôlez l'appareil après l'avoir déballé. Ne raccordez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

Utilisation conforme

Pour utiliser l'appareil correctement et en toute sécurité, respectez les consignes d'utilisation conforme.

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Respecter les instructions d'installation.

Utilisez l'appareil uniquement :

- en conformité avec la présente notice d'utilisation.
- pour réfrigérer et congeler des produits alimentaires, et pour préparer de la glace.
- pour un usage privé et dans les pièces fermées d'un domicile.
- jusqu'à une altitude maximale de 2000 m.

Limitation du groupe d'utilisateurs

Évitez les risques pour les enfants et les personnes à risque. Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil. Le nettoyage de l'appareil, et l'entretien par l'utilisateur, sont des activités que les enfants ne peuvent pas effectuer sans surveillance.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation secteur.

Les enfants à partir de 3 ans et ceux âgés de moins de 8 ans peuvent charger et décharger l'appareil de réfrigération/congélation.

Prescriptions-d'hygiène-alimentaire

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.).

Transport sûr

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous transportez cet appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risques de blessures !

Le soulèvement du poids élevé de l'appareil peut entraîner des blessures.

- ▶ Ne soulevez jamais seul l'appareil.

Installation sûre

Respectez ces consignes de sécurité lorsque vous installez cet appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les installations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Pour le raccordement et l'utilisation de l'appareil, respectez impérativement les indications figurant sur la plaque signalétique.
- ▶ L'appareil doit être branché uniquement à une source d'alimentation CA à l'aide d'une prise murale correctement installée et reliée à la terre.
- ▶ Le système à conducteur de protection de l'installation électrique de la maison doit être conforme.
- ▶ N'alimentez jamais l'appareil par l'intermédiaire d'un appareil de commutation externe, par ex. une minuterie ou une télécommande.

- ▶ Si l'appareil est encastré, la fiche du cordon d'alimentation secteur doit être librement accessible ou, si un accès libre est impossible, un dispositif de sectionnement tous pôles doit être installé dans l'installation électrique fixe, conformément aux réglementations d'installation.
- ▶ Lors de l'installation de l'appareil, veiller à ce que le cordon d'alimentation secteur ne soit pas coincé ni endommagé.

AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

- Un cordon d'alimentation secteur prolongé ainsi qu'un adaptateur non agréé sont dangereux.
 - ▶ Ne pas utiliser de rallonge ni de bloc multiprise.
 - ▶ Si le cordon d'alimentation secteur est trop court, contacter le service après-vente.
 - ▶ Utiliser uniquement des adaptateurs agréés par le fabricant.



- Les blocs multiprises ou blocs secteur portables peuvent surchauffer et provoquer un incendie.
 - ▶ Ne pas placer de blocs multiprises ni de blocs secteur portables derrière l'appareil.

Utilisation sûre

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous utilisez l'appareil.

AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

- Une isolation endommagée du cordon d'alimentation secteur est dangereuse.
 - ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation secteur avec des sources de chaleur et des pièces chaudes de l'appareil.
 - ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation secteur avec des arêtes vives ou des pointes.
 - ▶ Ne pliez, n'écrasez et ne modifiez jamais le cordon d'alimentation secteur.

- L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.
 - ▶ Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.
 - ▶ Ne jamais exposer l'appareil à une forte chaleur ou humidité.
 - ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'étouffement !

- Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.
 - ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
 - ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.
- Les enfants risquent d'aspirer de petites pièces ou de les avaler et de s'étouffer.
 - ▶ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
 - ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'explosion !

- Des appareils électriques à l'intérieur de l'appareil peuvent exploser, par ex. appareils de chauffage ou fabriques de glace électriques.
 - ▶ Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur de l'appareil.
- Des équipements mécaniques ou d'autres produits peuvent endommager le circuit de réfrigération, du fluide frigorigène inflammable peut s'échapper et exploser.
 - ▶ Pour accélérer le dégivrage, ne pas utiliser d'autres équipements mécaniques ou d'autres produits que ceux recommandés par le fabricant.
- Des produits contenant des gaz propulseurs inflammables et des matières explosives peuvent exploser, par ex. bombes aérosols.
 - ▶ Ne pas stocker de produits contenant des gaz propulseurs inflammables et des matières explosives dans l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les vapeurs des liquides inflammables peuvent s'enflammer (déflagration).

- ▶ Ne conserver les bouteilles de boissons fortement alcoolisées qu'hermétiquement fermées et debout.

⚠ AVERTISSEMENT – Risques de blessures !

- Les récipients contenant des boissons gazeuses risquent d'éclater.
 - ▶ Ne jamais ranger de boissons gazeuses dans le compartiment congélation.
- Lésions oculaires dues à la fuite de fluide frigorigène inflammable et de gaz nocifs.
 - ▶ Veiller à ne pas endommager les tuyaux du circuit frigorifique ni la matière isolante.
- L'appareil peut basculer.
 - ▶ Ne jamais se servir du socle, des glissières ou des portes comme marchepied et ne pas s'appuyer dessus.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

Certaines pièces de l'appareil deviennent très chaudes en service.

- ▶ Ne jamais toucher les éléments chauds.
- ▶ Éloigner les enfants.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'engelures provoquées par le froid !

Un contact avec les produits congelés et les surfaces froides peut entraîner des brûlures par le froid.

- ▶ Ne jamais porter des produits surgelés à la bouche immédiatement après les avoir sortis du compartiment congélation.
- ▶ Éviter tout contact prolongé de la peau avec le produit congelé, la glace et les tuyaux présents dans le compartiment congélation.

PRUDENCE – Risque de préjudice pour la santé !

Pour éviter toute contamination des produits alimentaires, respecter les instructions suivantes.

- ▶ L'ouverture prolongée de la porte peut entraîner une importante augmentation de la température dans les compartiments de l'appareil.
- ▶ Nettoyer régulièrement les surfaces qui peuvent entrer en contact avec des produits alimentaires et systèmes d'écoulement accessibles.
- ▶ Conserver la viande et le poisson crus dans des récipients appropriés dans le compartiment réfrigération de sorte qu'ils ne soient pas en contact avec d'autres aliments et qu'ils ne coulent pas dessus.
- ▶ Si le réfrigérateur/congélateur reste vide pendant une longue période, éteindre l'appareil, le dégivrer, le nettoyer et laisser la porte ouverte, afin d'éviter la formation de moisissures.

Appareil endommagé

Respectez les consignes de sécurité lorsque votre appareil est endommagé.

AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

- Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.
 - ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
 - ▶ Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec une surface fissurée ou cassée.
 - ▶ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du secteur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.
 - ▶ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.
 - ▶ Appelez le service après-vente. → Page 60
 - ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.

- Les réparations non conformes sont dangereuses.
 - ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
 - ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
 - ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !



En cas d'endommagement des tuyaux, du fluide frigorigène inflammable et des gaz nocifs peuvent s'échapper et s'enflammer.

- ▶ Éloigner de l'appareil toute flamme ou source d'inflammation.
- ▶ Aérer la pièce.
- ▶ Éteindre l'appareil. → *Page 48*
- ▶ Débrancher la fiche secteur du cordon d'alimentation secteur ou désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appeler le service après-vente. → *Page 60*

Prévenir les dégâts matériels

Pour éviter des dommages sur votre appareil, ses ustensiles ou d'autres objets de la cuisine, respectez ces consignes.

ATTENTION !

- En cas de salissures provenant d'huile ou de graisse, des pièces en matière plastique et les joints de porte peuvent devenir poreux.
 - ▶ Veiller à ce que les pièces en matière plastique et les joints de porte restent exempts d'huile et de graisse.
- L'utilisation du socle, des glissières ou des portes de l'appareil comme surface d'assise ou comme marchepied peut endommager l'appareil.
 - ▶ Ne jamais se servir du socle, des glissières ou des portes comme marchepied et ne pas s'appuyer dessus.

Protection de l'environnement et économies

Préservez l'environnement en exploitant les ressources avec parcimonie et en éliminant correctement les matériaux recyclables.

Élimination de l'emballage

Les matériaux d'emballage sont compatibles avec l'environnement et recyclables.

- ▶ Éliminez les différents composants séparément en fonction de leur type.

Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ville.



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Économies d'énergie

Si vous respectez ces consignes, votre appareil consommera moins de courant.

Choix du lieu d'installation

Respectez ces consignes lorsque vous installez votre appareil.

- Protéger l'appareil contre l'ensoleillement direct.
- Installer l'appareil aussi loin que possible d'un radiateur, d'une cuisinière et d'autres sources de chaleur :
 - Respecter une distance de 30 mm par rapport aux cuisinières électriques ou à gaz.
 - Respecter une distance de 30 cm par rapport à un appareil de chauffage au fuel ou au charbon.
- + En présence de températures ambiantes assez basses, l'appareil doit réfrigérer moins souvent.
- Utiliser une profondeur de niche de 560 mm.
- Ne pas couvrir ni boucher les orifices d'aération.
- Aérer quotidiennement la pièce.
- + L'air sur la paroi arrière de l'appareil ne s'échauffe pas aussi fortement. L'appareil doit réfrigérer moins souvent.

Économiser de l'énergie lors de l'utilisation

Respectez ces consignes lorsque vous utilisez votre appareil.

Remarque : L'agencement des pièces d'équipement n'a aucune influence sur la consommation d'énergie de l'appareil.

- Ne pas couvrir ni boucher les orifices d'aération.
- + L'air sur la paroi arrière de l'appareil ne s'échauffe pas aussi fortement.
- N'ouvrir la porte de l'appareil que brièvement.
- Transporter les produits alimentaires achetés dans un sac isotherme et les ranger rapidement dans l'appareil.
- Attendre que les boissons et plats chauds aient refroidi avant de les ranger dans l'appareil.
- Pour profiter du froid des produits congelés, ranger les produits congelés pour les décongeler dans le compartiment réfrigération.
- + L'air dans l'appareil ne s'échauffe pas aussi fortement. L'appareil doit réfrigérer moins souvent.
- Toujours laisser un peu de place entre les produits alimentaires et la paroi arrière.
- Emballer les produits alimentaires de manière hermétique.
- + L'air peut circuler et l'humidité de l'air demeure constante.

- Dégivrer régulièrement le compartiment congélation.
- + Un compartiment congélation sans givre économise le courant et refroidit les aliments congelés de manière optimale.
- Ouvrir seulement brièvement la porte du compartiment congélation et la refermer soigneusement.
- + La porte de compartiment congélation fermée protège le compartiment contre un givrage important.

Installation et branchement

Apprenez où et comment installer votre appareil. Apprenez également comment brancher votre appareil sur le secteur.

Contenu de la livraison

Après avoir déballé le produit, contrôlez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport et vérifiez si la livraison est complète. En cas de réclamation, veuillez vous adresser à votre revendeur ou à notre service après-vente → Page 60.

La livraison comprend :

- Appareil encastrable
- Équipement et accessoires¹
- Matériel d'installation
- Notice d'installation
- Notice d'utilisation
- Carnet de service après-vente
- Document annexe de la garantie²
- Label énergétique
- Fiche technique du produit

¹ Selon l'équipement de l'appareil

² Pas dans tous les pays

- Informations relatives à la consommation d'énergie et aux bruits

Installation et raccordement de l'appareil

Condition préalable : Le contenu de la livraison de l'appareil est contrôlé.
→ Page 44

1. Respecter les critères pour le lieu d'installation de l'appareil.
→ Page 45
2. Installer l'appareil selon la notice d'installation jointe.
3. Préparer l'appareil pour la première utilisation. → Page 45
4. Raccordement électrique de l'appareil. → Page 46

Critères pour le lieu d'installation

Respectez ces consignes lorsque vous installez votre appareil.

AVERTISSEMENT **Risque d'explosion!**

Si l'appareil est installé dans une pièce trop petite, une éventuelle fuite du circuit de réfrigération pourrait donner lieu à un mélange de gaz et d'air inflammable.

- ▶ Installer l'appareil uniquement dans une pièce ayant un volume minimum de 1 m³ par 8 g de fluide frigorigène. La quantité de fluide frigorigène est indiquée sur la plaque signalétique. → Fig. 1/5

Selon le modèle, le poids de l'appareil départ usine peut atteindre 70 kg. Le plancher doit être assez stable pour supporter le poids de l'appareil.

Température ambiante admissible

La température ambiante admissible dépend de la classe climatique de l'appareil.

La classe climatique figure sur la plaque signalétique de l'appareil.
→ Fig. 1/5

Classe climatique	Température ambiante admissible
SN	10 °C...32 °C
N	16 °C...32 °C
ST	16 °C...38 °C
T	16 °C...43 °C

L'appareil est entièrement opérationnel dans la plage de température ambiante admissible.

Si vous utilisez un appareil de la classe climatique SN à des températures ambiantes plus basses, il n'est pas exclu que l'appareil subisse des dommages en présence d'une température ambiante atteignant +5 °C.

Dimensions de niche

Respectez les dimensions de niche, lorsque vous encastrez votre appareil dans la niche. En cas de divergences, des problèmes peuvent survenir lors de l'installation de l'appareil.

Profondeur de niche

Encastrez l'appareil dans la profondeur de niche recommandée de 560 mm.

Si la niche est moins profonde, la consommation d'énergie augmente légèrement. La profondeur de niche doit être d'au moins 550 mm.

Largeur de niche

Une largeur intérieure de la niche d'au moins 560 mm est nécessaire pour cet appareil.

Préparation de l'appareil pour la première utilisation

1. Retirer le matériel d'informations.

fr Présentation de l'appareil

- Retirer les films protecteurs et les sécurités de transport, par ex. les bandes adhésives et le carton.
- Nettoyage de l'appareil pour la première fois. → *Page 55*

Raccordement électrique de l'appareil

- Branchez la fiche mâle du cordon d'alimentation secteur de l'appareil dans une prise de courant proche de l'appareil.
Vous trouverez les données de raccordement de l'appareil sur la plaque signalétique. → *Fig. 1/5*
- Vérifiez le bon positionnement de la fiche mâle.
✓ Maintenant, l'appareil est prêt à fonctionner.

Présentation de l'appareil

Découvrez les composants de votre appareil.

Appareil

Vous trouverez ici un aperçu des composants de votre appareil.
→ *Fig. 1*

A	Compartiment congélation
B	Compartiment réfrigération
1	Éléments de commande
2	Rangement variable de la clayette → <i>Page 47</i>
3	Clayette coulissante → <i>Page 47</i>
4	Bac à fruits et légumes avec régulateur d'humidité → <i>Page 47</i>
5	Plaque signalétique
6	Compartiment de contre-porte compact subdivisé

7	Casier à beurre et à fromage → <i>Page 48</i>
8	Compartiment dans la contreporte pour grandes bouteilles

Remarque : Selon l'équipement et la taille, des divergences sont possibles entre votre appareil et les illustrations.

Éléments de commande

Les éléments de commande vous permettent de régler toutes les fonctions de votre appareil et vous donnent des informations concernant son état de fonctionnement.
→ *Fig. 2*

1	alarm éteint l'alarme sonore.
2	-/+ règle la température du compartiment réfrigérateur.
3	Affiche la température réglée du compartiment de réfrigération en °C.
4	super active ou désactive la fonction Fonction Super.
5	Ⓞ allume ou éteint l'appareil.

Équipement

Vous trouverez ici un aperçu des pièces d'équipement de votre appareil et de leur utilisation.
L'équipement de votre appareil dépend du modèle de celui-ci.

Clayette

Pour varier les clayettes selon les besoins, retirer la clayette et la replacer à un autre endroit.

→ "Retirer la clayette", Page 56

Rangement variable de la clayette

Utilisez le rangement variable de la clayette pour ranger sur la clayette située immédiatement en dessous des aliments réfrigérés hauts, par ex. pichets ou bouteilles. Vous pouvez retirer la partie avant de la clayette variable et la pousser sous la partie arrière de la clayette.

→ Fig. 3

Clayette coulissante

Extraire la clayette pour obtenir un meilleur aperçu et retirer plus rapidement les aliments.

Clayette de compartiment congélation

Pour varier la clayette de compartiment congélation selon les besoins, retirer la clayette de compartiment congélateur.

→ "Retirer la clayette du compartiment congélation", Page 56

Replacer les baguettes supports à un autre endroit et insérer la plaque en verre.

Bac à fruits et légumes avec régulateur d'humidité

Stockez les fruits et légumes frais dans le bac à fruits et légumes.

Le régulateur d'humidité et un joint spécial vous permettent d'adapter l'humidité de l'air dans le bac à fruits et légumes. Les fruits et légumes

frais se conservent ainsi jusqu'à deux fois plus longtemps qu'avec un mode de rangement conventionnel.

→ Fig. 4

Régler l'humidité de l'air régnant dans le bac à fruits et légumes en fonction de la nature et de la quantité des produits à ranger :

- Faible humidité de l'air en cas de stockage prédominant de fruits et de chargement important.
- Humidité de l'air plus élevée en cas de stockage prédominant de légumes ainsi qu'en cas de chargement mixte ou de faible chargement.

Suivant la quantité et la nature des produits stockés, de l'eau peut se condenser dans le bac à fruits et légumes.

Éliminer l'eau condensée avec un essuie-tout sec et adapter l'humidité de l'air à l'aide du régulateur d'humidité. Afin de conserver la qualité et l'arôme, rangez les fruits et légumes craignant le froid hors de l'appareil à des températures comprises d'env. 8 °C à 12 °C.

Fruits craignant le froid

- Ananas
- Bananes
- Mangues
- Papayes
- Agrumes

Légumes craignant le froid

- Aubergines
 - Concombres
 - Courgettes
 - Poivrons
 - Tomates
 - Pommes de terre
-

Casier à beurre et à fromage

Rangez le beurre et le fromage à pâte dure dans le casier à beurre et à fromage.

Compartiment dans la contre-porte

Pour varier le compartiment dans la contreporte selon les besoins, retirer celui-ci et le replacer à un autre endroit.

→ "Retirer le compartiment dans la contreporte", Page 56

Accessoires

Utilisez les accessoires d'origine. Ils ont été spécialement élaborés pour votre appareil. Vous trouverez ici un aperçu des accessoires fournis avec votre appareil et de leur utilisation. Les accessoires de votre appareil dépendent de son modèle.

Support pour boîtes et tubes

Utilisez le support pour boîtes et tubes pour y ranger des boîtes et des tubes de manière sûre et avec un gain de place dans l'étroit compartiment de contre-porte partagé.

Bac à œufs

Rangez les œufs sur le bac à œufs.

Porte-bouteilles

Le porte-bouteilles empêche ces dernières de se renverser lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte de l'appareil.

→ Fig. 6

Bac à glaçons

Utilisez le bac à glaçons, pour confectionner des glaçons.

Confectionner des glaçons

1. Remplir le bac à glaçons aux $\frac{3}{4}$ avec de l'eau et le placer dans le compartiment congélation.
Décoller le bac à glaçons qui est resté collé dans le compartiment congélation uniquement à l'aide d'un instrument émoussé, par ex. un manche de cuillère.
2. Pour enlever les glaçons du bac à glaçons, passer le bac brièvement sous l'eau du robinet ou le déformer légèrement.

Utilisation de base

Cette section contient des renseignements essentiels sur la manipulation de votre appareil.

Allumer l'appareil

1. Appuyer sur .
- ✓ L'appareil commence à réfrigérer.
2. Régler la température souhaitée.
→ Page 49

Remarques concernant le fonctionnement de l'appareil

- Lorsque vous avez allumé l'appareil, la température réglée n'est atteinte qu'au bout de plusieurs heures. Ne ranger aucun produits alimentaires avant que la température n'ait été atteinte.

Éteindre l'appareil

- ▶ Appuyer sur .
- ✓ L'appareil ne réfrigère plus.

Régler la température

Après avoir allumé l'appareil, vous pouvez régler la température.

Réglage de la température du compartiment réfrigération

- ▶ Appuyer à plusieurs reprises sur $-/+$ jusqu'à ce que l'affichage de la température indique la température souhaitée.

La température recommandée dans le compartiment réfrigération est de 4 °C.

→ "Autocollant « OK »", Page 50

Régler la température du compartiment congélation

- ▶ Pour régler la température du compartiment congélation, Modifier la température du compartiment réfrigération → Page 49.

La température du compartiment réfrigération influence la température du compartiment congélation. Des températures de compartiment réfrigération plus élevées engendrent des températures de compartiment congélation plus élevées.

Fonctions additionnelles

Découvrez les fonctions additionnelles dont votre appareil dispose.

Fonction Super

Avec la fonction Fonction Super, le compartiment réfrigération et le compartiment congélation réfrigère plus

fortement. De ce fait, les aliments refroidissent et congèlent rapidement jusqu'en leur centre.

Activez la fonction Fonction Super 4 à 6 heures avant de ranger une quantité d'aliments à partir de 2 kg. Pour utiliser la capacité de congélation, utilisez la fonction Fonction Super.

→ "Capacité de congélation", Page 51

Remarque : Lorsque la fonction Fonction Super est activée, il est possible que l'appareil fonctionne plus bruyamment.

Activer Fonction Super

- ▶ Appuyer sur **super**.
- ✓ **super** s'allume.

Remarque : Au bout d'environ 36 heures, l'appareil revient en service normal.

Désactiver Fonction Super

- ▶ Appuyer sur **super**.
- ✓ La température réglée auparavant s'affiche.

Alarme

Votre appareil est doté de fonctions d'alarme.

Alarme de porte

L'alarme de porte retentit lorsque la porte de l'appareil reste ouverte longtemps.

Désactiver l'alarme sonore (alarme de porte)

- ▶ Fermer la porte de l'appareil ou appuyer sur **alarm**.
- ✓ L'alarme sonore est désactivée.

Compartiment réfrigération

Le compartiment réfrigération permet de conserver la viande, la charcuterie, le poisson, les produits laitiers, les œufs, les plats pré-cuisinés et les pâtisseries.

Vous pouvez régler la température dans le compartiment réfrigération entre 2 °C et 8 °C.

La température recommandée dans le compartiment réfrigération est de 4 °C.

→ "Autocollant « OK »", Page 50

En raison du stockage au froid, vous pouvez aussi ranger des denrées très périssables à court et moyen terme. Plus la température choisie est basse, plus les aliments restent frais plus longtemps.

Conseils pour ranger des produits alimentaires dans le compartiment réfrigération

Respectez les conseils lorsque vous rangez des aliments dans votre compartiment réfrigération.

- Afin de maintenir encore plus longtemps la fraîcheur et la qualité des aliments, ne ranger que des produits alimentaires frais et intacts.
- Pour les produits tout prêts et liquides conditionnés, ne pas dépasser la date de conservation minimum ou la date de consommation indiquée par le fabricant.
- Afin de maintenir l'arôme, la teinte et la fraîcheur ou d'éviter des transmissions de goût et de couleurs des pièces en plastique, ranger les produits alimentaires bien emballés ou couverts.

- Laisser refroidir les boissons et produits alimentaires chauds avant de les placer dans le compartiment réfrigération.

Zones froides dans le compartiment réfrigération

L'air circulant dans le compartiment réfrigération engendre des zones différemment froides.

Zone la plus froide

La zone la plus froide est située entre la flèche imprimée sur le côté et la clayette située en dessous.

Conseil : Rangez les aliments fragiles dans la zone la plus froide, par ex. poisson, charcuterie et viande.

Zone la moins froide

La zone la moins froide se trouve tout en haut contre la porte et dans le bac à légumes inférieur.

Conseil : Rangez des produits alimentaires insensibles dans la zone la moins froide, par ex. le fromage à pâte dure et le beurre. Le fromage peut ainsi continuer à développer son arôme, et le beurre reste tartifiable.

Autocollant « OK »

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 réfrigération.

L'autocollant OK n'est pas compris sur tous les modèles.

Si l'autocollant n'indique pas « OK », abaisser progressivement la température.

→ "Réglage de la température du compartiment réfrigération", Page 49

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



Réglage correct

Compartment congélation

Dans le compartiment congélateur, vous pouvez stocker de produits surgelés, congeler des aliments et confectionner des glaçons.

La température dans le compartiment congélation dépend de celle régnant dans le compartiment réfrigération.

La température de stockage à long terme des produits alimentaires doit se situer à -18 °C ou encore plus bas.

La congélation vous permet de stocker les aliments facilement périssables à long terme. Les basses températures ralentissent ou stoppent la détérioration.

Le temps nécessaire à ce que les produits frais rangés au congélateur congèlent à cœur dépend de différents facteurs :

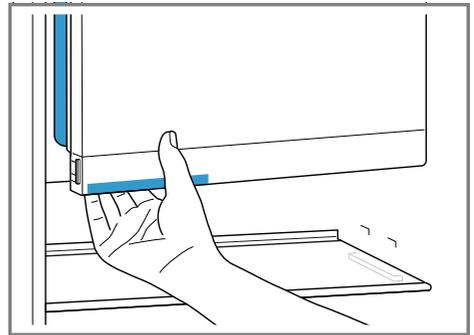
- Température réglée
- Aliments (taille et la nature)
- Quantité de stockage
- Quantité d'aliments déjà stockés

Porte du compartiment congélation

À la position de la poignée de la porte du compartiment congélation, vous reconnaissez si le compartiment congélation est correctement fermé.

Afin que les aliments congelés stockés ne décongèlent pas et que le compartiment congélation ne givre pas aussi fort, fermez toujours la porte du compartiment congélation.

Remarque : La porte du compartiment congélation se verrouille de manière audible lorsque vous la fermez.



Capacité de congélation

La capacité de congélation indique quelle quantité d'aliments l'appareil peut congeler à cœur en combien d'heures.

Sur la plaque signalétique, vous trouverez des indications concernant la capacité de congélation. → Fig. 1/5

Conditions préalables pour la capacité de congélation

1. Activer la fonction Fonction Super environ 6 heures avant de ranger des produits alimentaires frais.
→ "Activer Fonction Super",
Page 49

2. Placer la clayette de compartiment congélateur en position intermédiaire.
3. Ranger des quantités importantes d'aliments frais en bas, proche de la paroi arrière. C'est là qu'ils seront congelés à cœur le plus rapidement.

Conseils pour l'achat de produits surgelés

Prenez en compte les conseils lorsque vous achetez des produits surgelés.

- Vérifier que l'emballage est intact.
- Veiller à la date de conservation minimum.
- La température dans le congélateur commercial doit être de $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ou moins.
- Ne pas interrompre la chaîne du froid. Transporter de préférence les produits surgelés dans un sac isotherme puis les ranger rapidement dans le compartiment congélation.

Conseils pour ranger des aliments dans le compartiment congélation

Prenez en compte les conseils lorsque vous rangez des aliments dans le compartiment congélation.

- Répartir les produits alimentaires sur toute la surface dans le compartiment congélation.
- Veiller à ce que les produits alimentaires à congeler n'entrent pas en contact avec d'autres déjà congelés.
Si nécessaire, changer de place les aliments déjà congelés dans le compartiment congélation.

Conseils pour congeler des aliments frais

Prenez les conseils en compte lorsque vous congélez des aliments frais.

- Congeler uniquement des aliments frais et d'un aspect impeccable.
- Pour la consommation, des produits cuits, braisés ou cuits au four sont plus appropriés que des aliments à consommer crus.
- Pour préserver au mieux leur valeur nutritive, leur arôme et leur couleur, vous devez préparer certains aliments avant de les congeler.
 - Légumes : laver, couper en petits morceaux, blanchir.
 - Fruits : laver, dénoyauter et éventuellement éplucher, ajouter le cas échéant du sucre ou de l'acide ascorbique en solution.

Vous trouverez des conseils à ce sujet dans la littérature spécialisée.

Aliments convenant pour la congélation

- Pain et pâtisserie
- Poisson et fruits de mer
- Viande
- Gibier et volaille
- Fruits, légumes et herbes aromatiques
- Œufs sans coque
- Produits laitiers, par ex. fromage, beurre et fromage blanc
- Plats pré-cuisinés et restes de plats, par ex. potages, ragoûts, viande cuite, poisson cuit, plats à base de pommes de terre, soufflés et mets sucrés

Aliments ne convenant pas pour la congélation

- Variétés de légumes habituellement consommés crus, par ex. salades ou radis
- Œufs avec coque ou les œufs cuits durs
- Raisins
- Pommes, poires, pêches entières
- Yaourt, lait caillé, crème acidulée, crème fraîche et mayonnaise

Emballer les surgelés

Si vous choisissez le matériau d'emballage approprié et le type correct d'emballage, vous pouvez largement maintenir la qualité du produit et éviter les brûlures de congélation.

1. Placer les aliments dans l'emballage.

Emballage approprié :

- Film plastique en polyéthylène
- Film tubulaire en polyéthylène
- Sachet de congélation en polyéthylène
- Boîtes de congélation

Emballage non approprié :

- Papier d'emballage
- Papier sulfurisé
- Cellophane
- Papier aluminium
- Sacs-poubelles et sacs d'achat déjà utilisés

2. Presser pour chasser l'air.
3. Fermer hermétiquement l'emballage afin que les produits alimentaires ne perdent pas leur goût ou ne sèchent pas.
Moyens de fermeture appropriés :
 - Anneaux en caoutchouc
 - Pincés en plastique
 - Rubans adhésifs résistants au froid
4. Indiquer sur l'emballage le contenu et la date de congélation.

Durée de conservation du produit congelé à $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$

Observez les durées de stockage, si vous devez congeler des produits alimentaires.

Aliments	Durée de conservation
Poisson, charcuterie, plats pré-cuisinés, pâtisseries	jusqu'à 6 mois
Viande, volaille	jusqu'à 8 mois
Légumes, fruits	jusqu'à 12 mois

Méthodes de décongélation pour aliments congelés

Pour conserver le mieux possible la qualité du produit, adapter la méthode de congélation au produit alimentaire et au but d'utilisation.

PRUDENCE

Risque de préjudice pour la santé!

Pendant la décongélation, des bactéries peuvent apparaître et les aliments congelés s'avarier.

- ▶ Ne pas remettre à congeler des aliments partiellement ou entièrement décongelés.
- ▶ Congeler de nouveau les aliments uniquement après les avoir cuits ou rôtis.
- ▶ Ne plus utiliser la durée de conservation maximale.

Méthode de décongélation	Aliments
Compartment réfrigération	Denrées d'origine animale comme le poisson, la viande, le fromage et le fromage blanc
Température ambiante	Pain

Méthode de décongélation	Aliments
Micro-ondes	Produits alimentaires destinés à une consommation ou une préparation immédiate
Four ou cuisinière	Produits alimentaires destinés à une consommation ou une préparation immédiate

Dégivrage

Respectez les informations, si vous voulez dégivrer votre appareil.

Dégivrage du compartiment réfrigération

En cours de fonctionnement, des gouttelettes d'eau de condensation ou du givre se forment contre la paroi arrière du compartiment réfrigération. La paroi arrière dans le compartiment réfrigération se dégivre automatiquement.

L'eau de dégivrage ou du givre s'écoulent par la rigole d'écoulement de l'eau de condensation dans le trou d'écoulement pour gagner le bac d'évaporation et ne doivent pas être essuyés.

Pour que l'eau de dégivrage puisse s'écouler librement et pour éviter toute apparition d'odeur, respectez les informations suivantes :

→ *"Nettoyer la rigole à eau de dégivrage et le trou d'écoulement"*, Page 56.

Décongélation dans le compartiment congélation

Étant donné que les aliments congelés ne peuvent pas dégeler, le compartiment congélation ne décongele

pas automatiquement. Une couche de givre gêne la communication du froid aux produits et accroît la consommation de courant.

Dégivrage du compartiment congélation

Dégivrez régulièrement le compartiment congélateur.

1. Env. 4 heures avant le dégivrage, activer la fonction Fonction Super. → *"Activer Fonction Super"*, Page 49

Ce mode amène les produits alimentaires à très basses températures, ce qui vous permet de les stocker plus longtemps à température ambiante.

2. Retirer les aliments congelés et les stocker dans un endroit frais. Poser l'accumulateur de froid, le cas échéant, sur les produits congelés.
3. Éteindre l'appareil. → Page 48
4. Débrancher l'appareil du réseau électrique.

Débrancher la fiche secteur du cordon d'alimentation secteur ou désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles.

5. Pour accélérer le dégivrage, poser dans le compartiment congélation un dessous de plat et une casserole remplie d'eau chaude.
6. Essuyer l'eau de dégivrage avec un chiffon doux ou une éponge.
7. Frotter le compartiment congélateur pour le sécher avec un chiffon sec et doux.
8. Raccordement électrique de l'appareil.
9. Allumer l'appareil. → Page 48
10. Ranger des produits congelés. → Page 52

Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

Préparer l'appareil pour le nettoyage

Découvrez comment préparer votre appareil pour le nettoyage.

1. Éteindre l'appareil. → *Page 48*
2. Débrancher l'appareil du réseau électrique.
Débrancher la fiche secteur du cordon d'alimentation secteur ou désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles.
3. Sortir tous les aliments et les ranger dans un endroit frais.
Si présent, poser l'accumulateur de froid sur les aliments.
4. Si une couche de givre s'est formée, la faire dégivrer.
5. Retirer toutes les pièces d'équipement de l'appareil. → *Page 56*

Nettoyage de l'appareil

Nettoyez l'appareil comme indiqué, afin qu'il ne soit pas endommagé par un nettoyage incorrect ou des produits de nettoyage inappropriés.

AVERTISSEMENT **Risque d'électrocution!**

- L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.
 - ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.
- La présence de liquide dans l'éclairage peut être dangereuse.
 - ▶ L'eau de nettoyage ne doit pas pénétrer dans l'éclairage.

ATTENTION !

- Des produits nettoyants inappropriés peuvent endommager les surfaces de l'appareil.
 - ▶ Ne pas utiliser de tampon en paille métallique ni d'éponge à dos récurant.
 - ▶ Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs ou récurants.
 - ▶ N'utilisez pas de nettoyants fortement alcoolisés.
- Si vous nettoyez les pièces d'équipement et les accessoires au lave-vaisselle, ceux-ci risquent de se déformer ou de déteindre.
 - ▶ Ne jamais nettoyer les clayettes et les récipients au lave-vaisselle.

1. Préparer l'appareil pour le nettoyage. → *Page 55*
2. Nettoyer l'appareil, les pièces d'équipement et les joints de porte avec une lavette, de l'eau tiède et du produit à vaisselle présentant un pH neutre.
3. Sécher ensuite minutieusement avec un chiffon doux et sec.
4. Mettre en place les pièces d'équipement.
5. Raccordement électrique de l'appareil.
6. Allumer l'appareil. → *Page 48*
7. Ranger les aliments.

Nettoyer la rigole à eau de dégivrage et le trou d'écoulement

Pour que l'eau de dégivrage puisse s'écouler, nettoyez régulièrement la rigole à eau de dégivrage et le trou d'écoulement.

- ▶ Nettoyer la rigole à eau de dégivrage et le trou d'écoulement avec précaution, par ex. à l'aide d'un coton-tige.
→ Fig. **6**

Retirer les pièces d'équipement

Si vous désirez nettoyer soigneusement les pièces d'équipement, retirez celles-ci de votre appareil.

Retirer la clayette

- ▶ Tirer la clayette et la retirer.

Retirer la clayette coulissante

1. Retirer la clayette coulissante jusqu'à ce que le taquet d'arrêt se débloque.
→ Fig. **7**
2. Abaisser la clayette et la faire basculer latéralement pour l'extraire.

Retirer la clayette du compartiment congélation

1. Soulever la plaque en verre ① et l'extraire ②.
→ Fig. **8**
2. Retirer les baguettes supports.
→ Fig. **9**

Retirer le compartiment dans la contreporte

- ▶ Soulever le compartiment dans la contreporte vers le haut et le retirer.
→ Fig. **10**

Retirer le bac à fruits et légumes

1. Tirer le réceptacle jusqu'en butée.
2. Appuyer sur le verrouillage du rail d'extraction vers le bas ① et retirer le réceptacle ②.
→ Fig. **11**

Retirer la clayette au dessus du bac à légumes

1. Extraire le bac à fruits et légumes.
2. Retirer la clayette ① et la retourner ②.
→ Fig. **12**
3. Pousser les fixations de la plaque de verre inférieur vers l'extérieur.
→ Fig. **13**
4. Soulever l'avant de la plaque verre ① et tirer à l'arrière ②.
→ Fig. **14**

Dépannage

Vous pouvez corriger par vous-même les petits défauts sur votre appareil. Lisez les renseignements de dépannage avant de contacter le service après-vente. Vous évitez ainsi des coûts inutiles.

AVERTISSEMENT Risque d'électrocution!

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.

Dysfonctionnements

Dérangement	Cause	Résolution de problème
L'appareil ne fonctionne pas. Aucun affichage ne s'allume.	Fiche secteur incorrectement branchée dans la prise de courant.	▶ Branchez la fiche secteur.
	Le fusible a grillé/disjoncté.	▶ Vérifiez les fusibles.
	Une coupure de courant s'est produite.	1. Vérifiez la présence de courant. 2. Poser l'accumulateur de froid, le cas échéant, sur les produits congelés.
L'appareil ne réfrigère pas, les affichages et l'éclairage sont allumés.	L'appareil se trouve en mode Exposition.	▶ Lancez l'auto-test de l'appareil. → Page 60 ✓ Une fois l'auto-test de l'appareil effectué, l'appareil passe en service normal.
La lampe LED est défectueuse.	Différentes causes sont possibles.	▶ Appelez le service après-vente. → "Service après-vente", Page 60
Le groupe frigorifique s'enclenche plus souvent et plus longtemps.	La porte de l'appareil a été ouvert fréquemment.	▶ N'ouvrez pas la porte de l'appareil inutilement.
	Les orifices de ventilation sont recouverts.	▶ Enlevez les obstacles devant les orifices d'aération.
Le fond du compartiment réfrigération est mouillé.	La rigole à eau de dégivrage ou le trou d'écoulement sont bouchés.	▶ Nettoyez la rigole à eau de dégivrage et le trou d'écoulement. → Page 56

Remarques sur le bandeau d'affichage

Dérangement	Cause	Résolution de problème
Le message avec "D" ou "E" apparaît sur l'affichage.	L'électronique a détecté un défaut.	► Appelez le service après-vente. → "Service après-vente", Page 60

Problème de température

Dérangement	Cause	Résolution de problème
La température dévie fortement par rapport au réglage.	Différentes causes sont possibles.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez l'appareil. → Page 48 2. Allumez à nouveau l'appareil après env. 5 minutes. → Page 48 <ul style="list-style-type: none"> - Si la température est trop élevée, vérifiez-la à nouveau au bout de quelques heures. - Si la température est trop basse, vérifiez-la à nouveau le jour suivant.

Bruits

Dérangement	Cause	Résolution de problème
L'appareil bourdonne.	Il ne s'agit pas d'un défaut. Un moteur tourne, par ex. groupe frigorifique, ventilateur.	Aucune action nécessaire.
L'appareil émet des bruits de bulles, de ronronnement ou de gargarisme.	Il ne s'agit pas d'un défaut. Le fluide frigorigène circule dans les tuyaux.	Aucune action nécessaire.
L'appareil émet un bruit de cliquetis.	Il ne s'agit pas d'un défaut. Le moteur, les interrupteurs ou les électrovannes s'alimentent ou s'éteignent.	Aucune action nécessaire.
L'appareil émet des bruits.	L'appareil ne repose pas d'aplomb.	► Nivelez l'appareil à l'aide d'un niveau à bulle. Si nécessaire, insérez quelque chose dessous.
	Les pièces d'équipement vacillent ou se coincent.	► Vérifiez les pièces d'équipement amovibles et les remettre éventuellement en place correctement.
	Des bouteilles ou récipients se touchent.	► Éloigner les bouteilles ou les récipients les uns des autres.
	Fonction Super est activé.	Aucune action nécessaire.

Odeurs

Dérangement	Cause	Résolution de problème
L'appareil dégage une odeur désagréable.	Différentes causes sont possibles.	<ol style="list-style-type: none">1. Préparez l'appareil pour le nettoyage. → <i>Page 55</i>2. Nettoyez l'appareil. → <i>Page 55</i>3. Nettoyez tous les emballages des produits alimentaires.4. Pour empêcher l'apparition d'odeurs, mettez sous emballage hermétique les produits alimentaires qui dégagent une forte odeur.5. Au bout de 24 heures, vérifiez si des odeurs se dégagent encore.

Effectuer l'auto-test de l'appareil

1. Éteindre l'appareil. → *Page 48*
2. Allumer à nouveau l'appareil après env. 5 minutes. → *Page 48*
3. Dans les 10 secondes qui suivent la mise sous tension, maintenir enfoncé ^{super} pendant 3 à 5 secondes.
 - ✓ L'auto-test de l'appareil démarre.
 - ✓ Au cours de l'auto-test, un signal sonore long retentit par intermittence.
 - ✓ Si, à la fin de l'auto-test, 2 signaux sonores retentissent et si l'affichage de la température indique la température réglée, cela signifie que votre appareil fonctionne correctement. L'appareil passe en service normal.
 - ✓ Si, à la fin de l'auto-test, 5 signaux sonores retentissent et si ^{super} clignote pendant 10 secondes, informer le service après-vente.

Entreposage et élimination

Découvrez ici comment préparer votre appareil pour le stockage. Découvrez également comment éliminer les appareils usagés.

Mise hors service de l'appareil

1. Éteindre l'appareil. → *Page 48*
2. Débrancher l'appareil du réseau électrique.

Débrancher la fiche secteur du cordon d'alimentation secteur ou désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles.
3. Dégivrer l'appareil. → *Page 54*
4. Nettoyer l'appareil. → *Page 55*

5. Laisser la porte de l'appareil ouverte.

Éliminer un appareil usagé

L'élimination dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

AVERTISSEMENT **Risque de préjudice pour la santé!**

Des enfants risquent de s'enfermer dans l'appareil et de mettre leur vie en danger.

- ▶ Pour compliquer la pénétration des enfants dans l'appareil, ne pas retirer les clayettes et les bacs.
 - ▶ Éloigner les enfants de l'appareil qui a cessé de servir.
1. Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
 2. Couper le cordon d'alimentation secteur.
 3. Éliminer l'appareil dans le respect de l'environnement.



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.

Service après-vente

Si vous avez des questions, si vous n'avez pas réussi à remédier par vous-même à un dérangement qui af-

fecte 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 essaierons 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 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 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 qui vous sont disponibles 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-client ou à votre revendeur et 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 données de contact 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 série (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

→ Fig. 11/5

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

Caractéristiques techniques

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

→ Fig. 11/5

Vous trouverez de plus amples informations sur votre modèle sur Internet à l'adresse <https://www.bsh->

group.com/energylabel¹. 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.

¹ Valable uniquement pour les pays de l'Espace économique européen