



BOSCH

Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



Réfrigérateur / Congélateur combiné

KTL..

[fr] Manuel d'utilisation

Pour plus d'informations, veuillez vous reporter au Guide de l'utilisateur numérique.



Table des matières

1 Sécurité.....	4		
1.1 Indications générales	4	6.3 Compartiment dans la	
1.2 Utilisation conforme.....	4	contreporte	16
1.3 Restrictions du périmètre uti-		6.4 Accessoires	16
lisateur	4	7 Utilisation	17
1.4 Prescriptions-d'hygiène-al-		7.1 Allumer l'appareil	17
imentaire.....	5	7.2 Remarques concernant le	
1.5 Transport sûr	5	fonctionnement de l'appareil...	17
1.6 Installation sûre	6	7.3 Éteindre l'appareil.....	17
1.7 Utilisation sûre	7	7.4 Régler la température	17
1.8 Appareil endommagé.....	9	8 Fonctions additionnelles	17
2 Prévenir les dégâts matériels... 11		8.1 Super-congélation	17
3 Protection de l'environne-		9 Compartiment réfrigération..... 18	
 ment et économies d'énergie ... 11		9.1 Conseils pour ranger des	
3.1 Élimination de l'emballage	11	produits alimentaires dans le	
3.2 Économies d'énergie	11	compartiment réfrigération	18
4 Installation et branchement..... 12		9.2 Zones froides dans le com-	
4.1 Contenu de la livraison	12	partiment réfrigération	18
4.2 Critères pour le lieu d'instal-		9.3 Autocollant « OK »	19
lation	12	10 Compartiment congélation..... 19	
4.3 Monter l'appareil.....	13	10.1 Porte du congélateur.....	19
4.4 Préparation de l'appareil		10.2 Capacité de congélation	19
pour la première utilisation.....	13	10.3 Conseils pour ranger des	
4.5 Raccordement électrique de		aliments dans le comparti-	
l'appareil.....	13	ment congélation.....	19
5 Description de l'appareil..... 14		10.4 Conseils pour congeler des	
5.1 Appareil	14	aliments frais	19
5.2 Bandeau de commande	15	10.5 Durée de conservation du	
6 Équipement	16	produit congelé à -18 °C	20
6.1 Clayette.....	16	10.6 Méthodes de décongéla-	
6.2 Bac(s) à fruits et légumes.....	16	tion pour aliments congelés..	20

11 Dégivrage	20
11.1 Dégivrage du comparti- ment réfrigération	20
11.2 Décongélation dans le compartiment congélation.....	21
12 Nettoyage et entretien	21
12.1 Préparer l'appareil pour le nettoyage.....	21
12.2 Nettoyage de l'appareil	22
12.3 Nettoyer la rigole à eau de dégivrage et le trou d'écou- lement.....	22
12.4 Retirer les pièces d'équipe- ment.....	23
13 Dépannage	24
13.1 Panne de courant.....	26
14 Entreposage et élimination	26
14.1 Mise hors service de l'ap- pareil.....	26
14.2 Mettre au rebut un appareil usagé.....	26
15 Service après-vente	27
15.1 Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD).....	27
16 Caractéristiques techniques ..	27



1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez la notice ainsi que les informations produites en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

1.2 Utilisation conforme

Utilisez l'appareil uniquement :

- pour réfrigérer et congeler des aliments, et pour préparer des glaçons.
- pour un usage privé et dans les pièces fermées d'un domicile.
- jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

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

1.4 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.).

1.5 Transport sûr

AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

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

- Ne soulevez jamais seul l'appareil.

1.6 Installation sûre

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 avec courant alternatif 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 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.

Le cordon d'alimentation pose un danger si sa gaine de protection est endommagée.

- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des sources de chaleur.

AVERTISSEMENT – Risque d'explosion !

Si les orifices de ventilation de l'appareil sont fermés, un mélange gaz-air inflammable peut se produire si le circuit de réfrigération fuit.

- ▶ Ne fermez pas les orifices de ventilation dans le boîtier de l'appareil ou dans le boîtier d'installation.

AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Il est dangereux d'utiliser un cordon d'alimentation secteur avec une rallonge ou un adaptateur non autorisé.

- ▶ Ne pas utiliser de rallonge ni de bloc multiprise.

- ▶ Utiliser uniquement des adaptateurs et cordons d'alimentation secteur agréés par le fabricant.
- ▶ Si le cordon d'alimentation secteur est trop court et qu'aucun cordon d'alimentation plus long n'est disponible, contacter un électricien spécialisé pour adapter l'installation domestique.

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

- ▶ Ne placez pas les blocs multiprises ou blocs secteur mobiles à l'arrière des appareils.

1.7 Utilisation sûre

AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

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'asphyxie !

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'inhalier ou d'avaler des petits morceaux et 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 !

L'endommagement du circuit de réfrigération peut provoquer la fuite et l'explosion du fluide frigorigène inflammable.

- ▶ Pour accélérer le dégivrage, n'utilisez pas d'autres équipements mécaniques ou d'autres produits que ceux recommandés par le fabricant.
- ▶ Détachez les aliments congelés à l'aide d'un objet émoussé, par exemple le manche d'une cuillère en bois.

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 appareils électriques à l'intérieur de l'appareil peuvent provoquer un incendie, par ex. appareils de chauffage ou fabriques de glace électriques.

- ▶ N'utilisez aucun appareil électrique à l'intérieur de l'appareil.

AVERTISSEMENT – Danger : magnétisme !

Les façades en couleur remplaçables sont fixées à l'aide d'aimants. Les aimants peuvent influencer sur des implants électroniques, par exemple des stimulateurs cardiaques, des défibrillateurs ou des pompes à insuline.

- ▶ Les personnes munies d'implants électroniques ne doivent donc pas s'approcher à moins de 15 cm des aimants.

AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

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.

- ▶ Veillez à ne pas endommager les tubulures du circuit frigorigère, ni l'isolant.

AVERTISSEMENT – Risque de brûlures par le froid !

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

- ▶ Ne portez jamais des produits surgelés à la bouche immédiatement après les avoir sortis du compartiment congélation.
- ▶ Évitez tout contact prolongé de la peau avec les produits congelés, la glace et les surfaces métalliques 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.

Les pièces métalliques ou d'aspect métallique de l'appareil peuvent contenir de l'aluminium. Si des aliments acides entrent en contact avec de l'aluminium, des ions d'aluminium peuvent être transférés dans les aliments.

- ▶ Ne consommez pas les aliments contaminés.

1.8 Appareil endommagé

AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ 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 27*

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 17*
- ▶ Débrancher la fiche secteur du cordon d'alimentation secteur ou désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appeler le service après-vente. → *Page 27*

2 Prévenir les dégâts matériels

ATTENTION !

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.

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.

Les pièces métalliques ou d'aspect métallique de l'appareil peuvent contenir de l'aluminium. L'aluminium réagit en contact avec les aliments acides.

- ▶ Ne stockez pas d'aliments non emballés dans l'appareil.

Si vous nettoyez les pièces d'équipement et les accessoires au lave-vaisselle, ceux-ci risquent de se déformer ou de déteindre.

- ▶ Ne nettoyez jamais les équipements et accessoires au lave-vaisselle.

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- ▶ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

3.2 Économies d'énergie

Si vous respectez les instructions suivantes, votre appareil consommera moins de courant.

Choix du lieu d'installation

- Protégez l'appareil de la lumière directe du soleil.
- Installez l'appareil aussi loin que possible des radiateurs, des cuisinières et des autres sources de chaleur :
 - Respecter une distance de 30 mm par rapport aux cuisinières électriques ou à gaz.
 - Respectez une distance de 300 mm par rapport à un appareil de chauffage au fuel ou au charbon.
- Ne couvrez ou ne bloquez jamais les grilles de ventilation extérieures.

Économiser de l'énergie lors de l'utilisation

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

- N'ouvrez que brièvement l'appareil et fermez-le avec précaution.
- Ne recouvrez et n'obstruez jamais les ouvertures de ventilation intérieures ni les grilles de ventilation extérieures.
- Transportez les aliments achetés dans un sac isotherme et rangez-les rapidement dans l'appareil.
- Attendez que les aliments et les boissons chaudes refroidissent avant de les ranger.
- Pour profiter du froid des produits congelés, placez les produits à décongeler dans le compartiment réfrigération.
- Laissez toujours un peu de place entre les aliments et la paroi arrière.
- Dégivrez régulièrement le compartiment congélation.
- N'ouvrez que brièvement le compartiment congélation et fermez-le avec précaution.

4 Installation et branchement

4.1 Contenu de la livraison

Après avoir déballé le produit, inspectez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport et vous assurer de l'intégralité de la livraison.

En cas de réclamation, veuillez vous adresser à votre revendeur ou à notre service après-vente
→ Page 27.

La livraison comprend :

- Des équipements et accessoires¹
- Instructions de montage

¹ Selon l'équipement de l'appareil

² Pas dans tous les pays

- La notice d'utilisation
- Les coordonnées du service après-vente
- Le document annexe de la garantie²
- Le label énergétique
- Des informations relatives à la consommation d'énergie et aux bruits

4.2 Critères pour le lieu d'installation



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. → "Appareil", Fig. 1/3, Page 15

Selon le modèle, le poids de l'appareil départ usine peut atteindre 35 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.
→ "Appareil", Fig. 1/3, Page 15

Classe climatique	Température ambiante admissible
SN	10 °C...32 °C

Classe climatique	Température ambiante admissible
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.

4.3 Monter l'appareil

- Montez l'appareil selon les instructions de montage jointes.

4.4 Préparation de l'appareil pour la première utilisation

1. Retirer le matériel d'informations.
2. Retirer les films protecteurs et les sécurités de transport, par ex. les bandes adhésives et le carton.
3. Nettoyage de l'appareil pour la première fois. → Page 22

4.5 Raccordement électrique de l'appareil

1. Branchez la fiche secteur du cordon d'alimentation de l'appareil dans une prise murale à proximité de l'appareil.

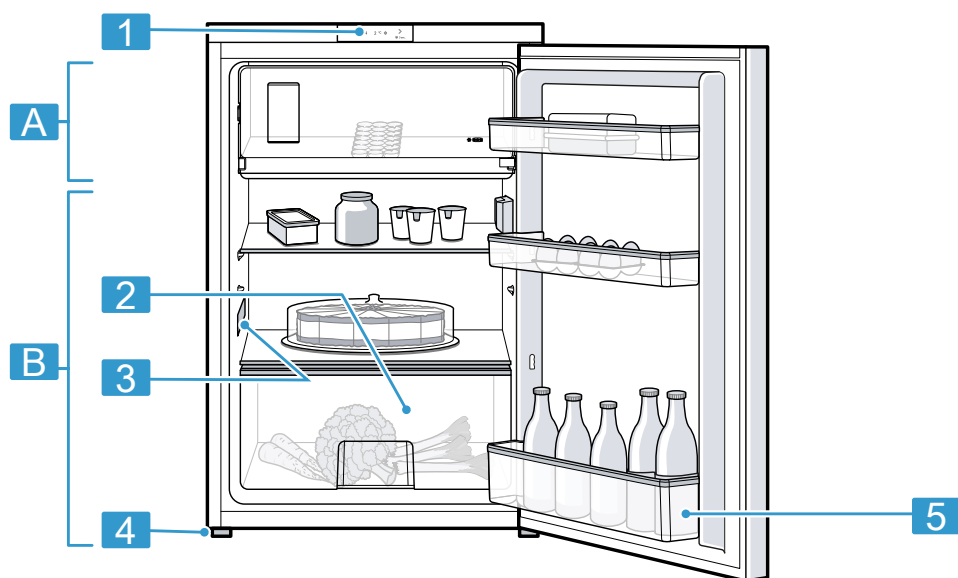
Vous trouverez les données de raccordement de l'appareil sur la plaque signalétique. → "Appareil", Fig. **1/3**, Page 15

2. Assurez-vous que la fiche secteur soit correctement branchée.
- ✓ Maintenant, l'appareil est prêt à fonctionner.

5 Description de l'appareil

5.1 Appareil

Cette section contient une vue d'ensemble des composants de votre appareil.



1

A Compartiment congélation
→ Page 19

B Compartiment réfrigération
→ Page 18

1 Bandeau de commande
→ Page 15

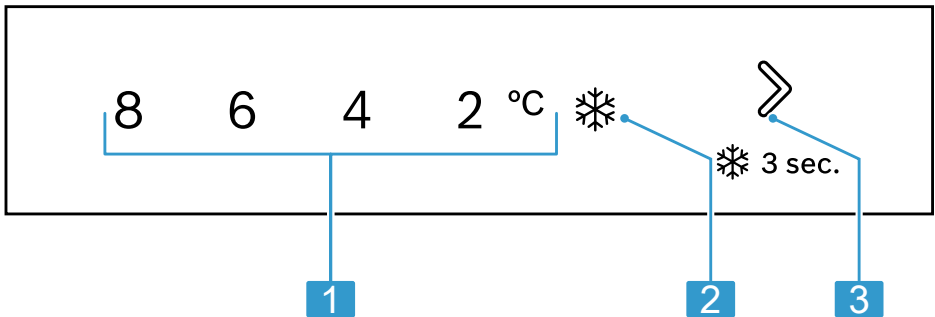
2 Bacs à fruits et légumes
→ Page 16

- 3** Plaque signalétique
→ Page 27
- 4** Pied à vis
- 5** Compartiment dans la contre-
porte pour grandes bouteilles
→ Page 16

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

5.2 Bandeau de commande

Le champ de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donne des informations sur l'état de fonctionnement.



- 2**
- 1** Affiche la température réglée du compartiment de réfrigération en °C.
 - 2** ❄ s'allume lorsque Supercongélation est activé.
 - 3** ➤ 3 sec. règle la température du compartiment réfrigération.

6 Équipement

L'équipement de votre appareil dépend de son modèle.

6.1 Clayette

Pour varier la position de la clayette selon les besoins, vous pouvez retirer la clayette et la replacer à un autre endroit.

→ *"Retirer la clayette", Page 23*

6.2 Bac(s) à fruits et légumes

Conservez les fruits et légumes frais emballés dans le bac à fruits et légumes.

Conservez les fruits et légumes coupés recouverts ou dans un emballage hermétique.

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

Essuyer l'eau condensée avec un essuie-tout sec.

Afin de conserver leur qualité et leurs arômes, rangez les fruits et légumes sensibles au froid en dehors de l'appareil à des températures comprises entre 8 °C à 12 °C environ, par ex. les ananas, les bananes, les agrumes, les concombres, les courgettes, les poivrons, les tomates et les pommes de terre.

6.3 Compartiment dans la contreporte

Pour varier la position du compartiment dans la contreporte selon les besoins, vous pouvez le retirer et le

replacer à un autre endroit.

→ *"Retirer le compartiment dans la contreporte", Page 23*

Remarque : Vous pouvez utiliser le compartiment dans la contreporte dans le compartiment réfrigérateur, dans le compartiment congélation et à l'extérieur de l'appareil pour organiser les aliments.

6.4 Accessoires

Utilisez uniquement des accessoires d'origine. Ils ont été spécialement conçus pour votre appareil.

Les accessoires de votre appareil dépendent de son modèle.

Bac à œufs

Rangez les œufs sur le bac à œufs.

Bac à glaçons

Utilisez le bac à glaçons, pour confectionner des glaçons.

Confectionner des glaçons

Pour préparer des glaçons, utilisez exclusivement de l'eau potable.

1. Remplissez le bac à glaçons aux $\frac{3}{4}$ avec de l'eau potable et placez-le au congélateur.

Décolliez le bac à glaçons resté collé dans le congélateur uniquement à l'aide d'un instrument émoussé, par ex. un manche de cuillère.

2. Pour enlever les glaçons du bac à glaçons, passez le bac brièvement sous l'eau du robinet ou déformez-le légèrement.

7 Utilisation

7.1 Allumer l'appareil

1. Raccordement électrique de l'appareil. → *Page 13*
- ✓ L'appareil commence à réfrigérer.
2. Réglez la température souhaitée. → *Page 17*

7.2 Remarques concernant le fonctionnement de l'appareil

- Lorsque vous avez allumé l'appareil, il peut s'écouler jusqu'à plusieurs heures avant que la température réglée ne soit atteinte. Ne rangez aucun aliment avant que la température réglée ne soit atteinte.
- Lorsque vous refermez la porte, une dépression peut se produire. La porte est alors difficile à rouvrir. Patientez quelques instants jusqu'à ce que la dépression soit compensée.
- La température de l'appareil varie selon les conditions suivantes :
 - Fréquence des ouvertures de l'appareil
 - Charge
 - Température des aliments nouvellement stockés
 - Température ambiante
 - Exposition directe au soleil

7.3 Éteindre l'appareil

- Débranchez l'appareil du réseau électrique. Retirez la fiche du cordon d'alimentation secteur ou désactivez le fusible dans la boîte à fusibles.

7.4 Régler la température

Réglage de la température du compartiment réfrigération

- Appuyer à plusieurs reprises sur **3 sec.** 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 19*

Régler la température du compartiment congélation

- Pour régler la température du compartiment congélation, Modifier la température du compartiment réfrigération → *Page 17*.
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.

8 Fonctions additionnelles

Découvrez les fonctions additionnelles dont votre appareil dispose.

8.1 Super-congélation

Avec la fonction Super-congélation, le compartiment congélation refroidit au maximum.

Activez la fonction Super-congélation 4 à 6 heures avant de ranger une quantité d'aliments à partir de 2 kg dans le compartiment congélation.

Pour utiliser la capacité de congélation, utilisez la fonction Super-congélation.

→ *"Conditions préalables pour la capacité de congélation", Page 19*

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

activer Super-congélation

- ▶ Appuyer autant de fois que nécessaire sur **» 3 sec.** jusqu'à ce que ✱ s'allume.

Remarque : Après environ 52 heures, l'appareil passe en mode de fonctionnement normal.

désactiver Super-congélation

- ▶ Appuyez sur **» 3 sec.**

9 Compartiment réfrigération

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

La température est réglable de 2 °C à 8 °C.

Le stockage au froid vous permet aussi de ranger des denrées facilement périssables à court et moyen terme. Plus la température choisie est basse, plus les aliments restent frais plus longtemps.

9.1 Conseils pour ranger des produits alimentaires dans le compartiment réfrigération

- Stockez uniquement des aliments frais et intacts.

- Conservez les aliments dans un récipient hermétique ou couvert.
- Pour ne pas entraver la circulation de l'air et pour éviter que les aliments ne gèlent, ne placez pas les aliments en contact direct avec la paroi arrière.
- Laissez les boissons et aliments chauds refroidir avant de les ranger.
- Respectez la date de péremption ou la date limite d'utilisation indiquée par le fabricant.

9.2 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 se trouve entre la clayette au dessus du bac à légumes et la clayette située au-dessus.

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

Zone la moins froide

La zone la moins froide se trouve complètement en haut, contre la porte.

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 tartinable.

9.3 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 17*
Après la mise en service de l'appareil, ce dernier peut nécessiter jusqu'à 12 heures pour atteindre la température réglée.



Réglage correct

10 Compartiment congélation

Dans le compartiment congélation, vous pouvez stocker des aliments congelés, 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 l'altération des aliments.

10.1 Porte du congélateur

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

10.2 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. → *"Appareil", Fig. 1/3, Page 15*

Conditions préalables pour la capacité de congélation

- Placez les aliments le plus près possible de la paroi arrière du congélateur.

10.3 Conseils pour ranger des aliments dans le compartiment congélation

- Conservez les aliments dans des emballages hermétiques.
- Veillez à ce que les aliments à congeler n'entrent pas en contact avec d'autres déjà congelés.
- Répartir les produits alimentaires sur toute la surface dans le compartiment congélation.

10.4 Conseils pour congeler des aliments frais

- Congelez uniquement des aliments frais et d'un aspect impeccable.
- Congelez les aliments en portions.
- Les plats cuisinés sont plus appropriés que les aliments crus comestibles.

- Lavez, hachez et blanchissez les légumes avant de les congeler.
- Avant la congélation, lavez les fruits, retirez les pépins et épluchez les fruits si nécessaire, ajoutez du sucre ou une solution d'acide ascorbique si nécessaire.
- Les produits de boulangerie, le poisson et les fruits de mer, la viande, le gibier et la volaille, les œufs sans coquille, le fromage, le beurre, le caillé, les plats préparés et les restes se prêtent à la congélation.
- La laitue, les radis, les œufs en coquille, les raisins, les pommes et poires crues, le yaourt, la crème aigre, la crème fraîche et la mayonnaise ne se prêtent pas à la congélation.

Emballer les surgelés

Un matériau d'emballage approprié et le bon type d'emballage sont essentiels pour maintenir la qualité du produit et éviter les brûlures de congélation.

1. Placez les aliments dans l'emballage.
2. Pressez pour chasser l'air.
3. Fermez hermétiquement l'emballage afin que les aliments ne perdent pas leur saveur ou ne se dessèchent pas.
4. Indiquez sur l'emballage le contenu et la date de congélation.

10.5 Durée de conservation du produit congelé à -18 °C

Aliments	Durée de conservation
Poisson, charcuterie, plats cuisinés, pâtisseries	jusqu'à 6 mois

Aliments	Durée de conservation
Viande, volaille	jusqu'à 8 mois
Légumes, fruits	jusqu'à 12 mois

10.6 Méthodes de décongélation pour aliments congelés



PRUDENCE

Risque de préjudice pour la santé !

Lors de la décongélation, les bactéries peuvent se multiplier et les aliments congelés peuvent s'abîmer.

- ▶ Ne remettez pas à congeler des produits alimentaires partiellement ou entièrement décongelés.
- ▶ Ne recongelez les aliments qu'après avoir les avoir fait cuire ou rôti.
- ▶ N'utilisez plus la durée de conservation dans son intégralité.
- Décongelez les aliments d'origine animale dans le réfrigérateur, par exemple le poisson, la viande, le fromage et le lait caillé.
- Décongelez le pain à température ambiante.
- Préparez les aliments au micro-ondes, au four ou sur la cuisinière pour une consommation immédiate.

11 Dégivrage

11.1 Dégivrage du compartiment réfrigération

En cours de fonctionnement, des gouttelettes d'eau de condensation ou du givre se forment contre la pa-

roi arrière du réfrigérateur. La paroi arrière du réfrigérateur se dégivre automatiquement.

L'eau de dégivrage s'écoule par la rigole d'écoulement de l'eau de condensation dans le trou d'écoulement pour gagner le bac d'évaporation et ne doit pas être essuyée.

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 22*.

11.2 Décongélation dans le compartiment congélation

Le compartiment congélation ne décongèle pas automatiquement. Une couche de givre dans le compartiment de congélation empêche le passage du froid vers les aliments congelés et augmente la consommation d'énergie.

Dégivrage du compartiment congélation

Dégivrez régulièrement le compartiment congélation.

1. Env. 4 heures avant le dégivrage, activer la fonction Super-congélation.

→ *"activer Super-congélation", Page 18*

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

2. Retirez les aliments congelés et stockez-les dans un endroit frais. Emballez les aliments congelés dans des sacs ou du papier journal avec des accumulateurs de froid, si possible.

3. Débrancher l'appareil du réseau électrique.

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

4.  **AVERTISSEMENT - Risque de brûlures!** L'eau chaude, les éclaboussures et la vapeur peuvent provoquer des brûlures.

- Versez uniquement de l'eau chaude et non bouillante dans la casserole pour le dégivrage.

Pour accélérer le dégivrage, placez une casserole d'eau chaude non bouillante sur un dessous de plat dans le compartiment congélation.

5. Essuyez l'eau de dégivrage avec un chiffon ou une éponge.
6. Frottez le compartiment congélation pour le sécher avec un chiffon sec et doux.
7. Raccordement électrique de l'appareil. → *Page 13*
8. Ranger des produits congelés. → *Page 19*

12 Nettoyage et entretien

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

Le nettoyage de points inaccessibles doit être réalisé par le service après-vente. Le nettoyage par le service après-vente peut engendrer des frais.

12.1 Préparer l'appareil pour le nettoyage

1. Débrancher l'appareil du réseau électrique.

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

2. Retirez tous les aliments de l'appareil et rangez-les dans un endroit frais.

Si possible, placez des accumulateurs de froid sur les aliments.

3. Si une couche de givre s'est formée, la faire dégivrer.
4. Retirez toutes les pièces d'équipement et les accessoires de l'appareil. → Page 23

12.2 Nettoyage de l'appareil



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 ou dans les éléments de commande peut être dangereuse.

- ▶ L'eau de rinçage ne doit pas pénétrer dans l'éclairage ni dans les éléments de commande.

ATTENTION !

Des produits nettoyeurs 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 nettoyeurs fortement alcoolisés.
- ▶ N'utilisez pas de nettoyant pour acier inox sur le côté extérieur de l'appareil.

Si des liquides pénètrent dans le trou d'écoulement, le bac d'évaporation peut déborder.

- ▶ L'eau de nettoyage ne doit pas pénétrer dans le trou d'écoulement. Les objets pointus ou tranchants endommagent le rail du compartiment dans la contreporte.

- ▶ N'utilisez jamais d'objets pointus ou tranchants pour nettoyer le rail du compartiment dans la contreporte, par exemple des lames.

Si vous nettoyez les pièces d'équipement et les accessoires au lave-vaisselle, ceux-ci risquent de se déformer ou de déteindre.

- ▶ Ne nettoyez jamais les équipements et accessoires au lave-vaisselle.

1. Préparez l'appareil pour le nettoyage. → Page 21
2. Nettoyez l'appareil, les pièces d'équipement, les accessoires 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. Insérez les pièces d'équipement.
5. Raccordement électrique de l'appareil. → Page 13
6. Ranger les aliments.

12.3 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.

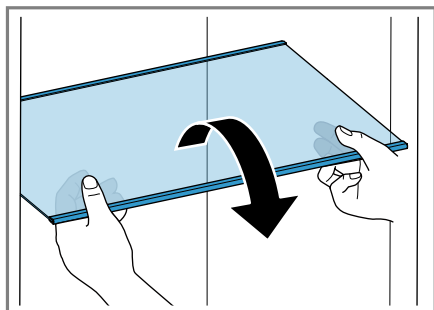
- ▶ Nettoyez la rigole à eau de dégivrage et le trou d'écoulement avec précaution, par ex. à l'aide d'un coton-tige.

12.4 Retirer les pièces d'équipement

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

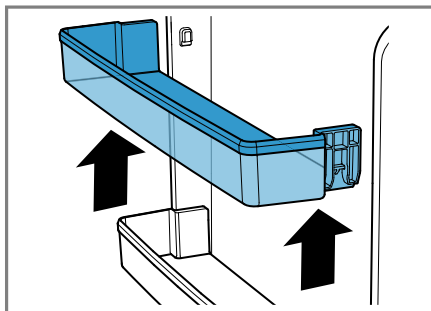
Retirer la clayette

- Tirez la clayette et retirez-la.



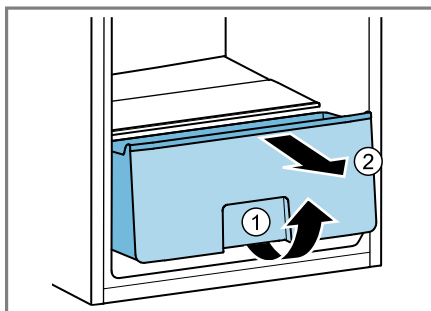
Retirer le compartiment dans la contreporte

- Soulevez le compartiment dans la contre-porte vers le haut et retirez-le.



Retirer le bac à fruits et légumes

1. Extrayez le bac à fruits et légumes jusqu'en butée.
2. Soulevez le bac à fruits et légumes vers l'avant ① et retirez-le ②.



13 Dépannage

Vous pouvez corriger par vous-même les petits défauts de votre appareil. Lisez les renseignements de dépannage avant de contacter le service consommateurs. Vous vous épargnerez ainsi des dépenses 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.

Défaut	Cause et dépannage
L'éclairage par LED ne fonctionne pas.	Différentes causes sont possibles. ▶ Appelez le service après-vente. Vous trouverez le numéro du service après-vente dans les coordonnées des services après-vente dont la liste est jointe.
La température dévie fortement par rapport au réglage.	Différentes causes sont possibles. 1. Éteignez l'appareil. → <i>Page 17</i> 2. Allumez à nouveau l'appareil après env. 5 minutes. → <i>Page 17</i> – 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.
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. → <i>Page 22</i>
L'appareil vrombit, fait des bulles, des bourdonnements, des gargouillis ou des cliquetis.	Il ne s'agit pas d'un défaut. Un moteur tourne, par ex. groupe frigorifique, ventilateur. Le fluide frigorigène circule dans les tuyaux. Le moteur, les interrupteurs ou les électrovannes s'allument ou s'éteignent. Aucune action nécessaire.
L'appareil émet des bruits.	Les pièces d'équipement vacillent ou se coincent. ▶ Vérifiez les pièces d'équipement amovibles et remettez-les éventuellement en place correctement. Des bouteilles ou récipients se touchent.

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil émet des bruits.	► Éloigner les bouteilles ou les récipients les uns des autres.
	Super-congélation est activé. Aucune action nécessaire.

13.1 Panne de courant

En cas de panne de courant, la température à l'intérieur de l'appareil augmente, ce qui raccourcit la durée de conservation et réduit la qualité des aliments congelés.

Sur notre site Internet dédié à votre appareil, vous trouverez dans les caractéristiques techniques la durée de conservation des aliments congelés en cas de dysfonctionnement.

Remarques

- Ouvrez l'appareil le moins possible en cas de panne de courant et ne stockez pas d'autres aliments.
- Vérifiez la qualité des aliments immédiatement après la panne de courant.
 - Jetez les aliments congelés qui sont décongelés et dont la température est supérieure à 5 °C.
 - Faites bouillir ou frire des aliments congelés légèrement décongelés et consommez-les ou recongelez-les.

14 Entreposage et élimination

14.1 Mise hors service de l'appareil

1. Débrancher l'appareil du réseau électrique.
Débrancher la fiche secteur du cordon d'alimentation secteur ou désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles.
2. Retirez tous les aliments.
3. Dégivrer l'appareil. → Page 20
4. Nettoyer l'appareil. → Page 22
5. Afin de garantir la ventilation de l'espace intérieur, laissez l'appareil ouvert.

14.2 Mettre au rebut un appareil usagé

La destruction 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.



AVERTISSEMENT

Risque d'incendie !

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

- Veillez à ne pas endommager les tubulures du circuit frigorifique, ni l'isolant.

1. Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
2. Couper le cordon d'alimentation secteur.
3. Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.

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



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.

15 Service après-vente

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 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 plus d'informations 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 données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web.

15.1 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.

→ "Appareil", Fig. **1/3**, Page 15
Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

16 Caractéristiques techniques

La plaque signalétique mentionne le fluide frigorigène, le volume net ainsi que d'autres données techniques.

→ "Appareil", Fig. **1/3**, Page 15
Vous trouverez de plus amples informations sur votre modèle sur Internet à l'adresse <https://eprel.ec.europa.eu/>¹. Cette adresse Internet renvoie à la base de données officielle des produits de l'UE, EPREL. 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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

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

A Bosch Company



9001845798 (030601)

fr