SIEMENS



Kühl- und Gefrierkombination

Fridge-freezer

Réfrigérateur / Congélateur combiné

Combinazione frigorifero / congelatore

Koel-/diepvriescombinatie

KI..V..

siemens-home.bsh-group.com/welcome

de Gebrauchsanleitung 2
en User manual 19
fr Notice d'utilisation 36
it Istruzioni per l'uso 57
nl Gebruiksaanwijzing 77

Register your product online

fr Table des matières



Consignes de sécurité 38

À propos de cette notice 38
Risque d'explosion 38
Risque d'électrocution 38
Risque d'engelures provoquées par le froid 39
Risque de blessure 39
Risques dus au fluide frigorigène . . .39
Évitez des risques pour les enfants et les personnes en danger : 40
Dégâts matériels 40
Poids 40
Prescriptions-d'hygiène-alimentaire 41



Conformité d'utilisation 41



Protection de l'environnement 42

Emballage 42
Appareil usagé 42



Installation et branchement . . . 42

Étendue des fournitures. 42
Données techniques 43
Installer l'appareil. 43
Profondeur de niche 43
Installation side-by-side 43
Economies d'énergie. 44
Avant la première utilisation. 45
Raccordement électrique. 45



Présentation de l'appareil 46

Appareil 46
Eléments de commande 46
Équipement 46



Utilisation de l'appareil 47

Mettre l'appareil sous tension. 47
Arrêt et remisage de l'appareil 47
Régler la température. 48
Fonction Super 48



Compartiment réfrigérateur . . .48

Consignes de rangement 49
Tenez compte des différentes zones froides dans le compartiment réfrigérateur 49
Bac à légumes 49



Compartiment congélateur 50

Capacité de congélation maximale 50
Utiliser l'intégralité du volume de congélation 50
Achats de produits surgelés. 50
Attention lors du rangement 50
Congélation de produits frais 51
Décongélation des produits 52



Dégivrer l'appareil 52

Compartiment réfrigérateur 52
Compartiment congélation 53

Nettoyage 53
Nettoyage des accessoires 54

Odeurs 54

Éclairage. 54

Bruits 54
Bruits normaux 54
Éviter la génération de bruits 54

Dérangements, Que faire si 55

Service après-vente. 56
Autodiagnostic de l'appareil 56
Conseils et réparations. 56
Garantie 56

Consignes de sécurité

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

Le circuit frigorifique a subi un contrôle d'étanchéité.

À propos de cette notice

- Veillez lire et respecter le contenu de cette notice d'utilisation et de montage. Elle contiennent des remarques importantes concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.
- Le fabricant décline toute responsabilité si vous ne tenez pas compte des remarques et avertissements figurant dans la notice de montage et celle d'utilisation.
- Veuillez conserver tous ces documents en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour le cas où l'appareil changerait de propriétaire.

Risque d'explosion

- N'utilisez pas d'appareils électriques à l'intérieur de l'appareil (par ex. appareils de chauffage, machine à glaçons).
- Ne stockez dans l'appareil aucun produit contenant des gaz propulseurs combustibles (bombes aérosols par exemple) et aucune substance explosive.
- Stockez les boissons fortement alcoolisées en position verticale dans des récipients bien fermés.

Risque d'électrocution

Les installations et réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé : Débranchez immédiatement l'appareil du secteur.
- Ne confiez la réparation qu'au fabricant, au service après-vente ou à une personne présentant une qualification équivalente.

- N’utilisez que des pièces de rechange d'origine venant du fabricant.
  Le fabricant garantit que ces pièces d'origine remplissent les exigences de sécurité.
- S’il faut allonger le cordon de raccordement au secteur avec un prolongateur, procurez-vous-le exclusivement auprès du service après-vente.

Risque d'engelures provoquées par le froid

- Ne portez jamais des produits surgelés à la bouche immédiatement après les avoir sortis du compartiment congélateur.
- Évitez tout contact prolongé de la peau avec le produit congelé, la glace et les tubulures présents dans le compartiment congélateur.

Risque de blessure

Les récipients contenant des boissons gazeuses risquent d'éclater.
Dans le compartiment congélateur, ne rangez jamais de boissons gazeuses.

Risques dus au fluide frigorigène

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

- Ne pas endommager les tubulures.

Si les tubulures ont été endommagées :

- Eloignez l’appareil de toute flamme nue ou source d’inflammation.
- Aérez la pièce.
- Éteignez l’appareil puis débranchez-le.
- Appeler le service après-vente.

Évitez des risques pour les enfants et les personnes en danger :

Personnes à risques :
- les enfants,
- les personnes présentant un handicap physique, psychique ou sensoriel,
- les personnes qui ne savent pas suffisamment comment utiliser l'appareil de manière sûre.

Mesures :
- Assurez-vous que les enfants et les personnes à risques ont bien compris la nature des dangers.
- Une personne responsable de la sécurité doit surveiller ou guider les enfants et les personnes en danger lorsqu'elles se trouvent près de l'appareil.
- Ne permettez l'utilisation de l'appareil qu'aux enfants à partir de 8 ans.
- Surveillez les enfants pendant le nettoyage et la maintenance.
- Ne jamais laisser des enfants jouer avec l'appareil.

Risque d'étouffement

- Appareils équipés d'une serrure : rangez la clé hors de portée des enfants.
- Ne permettez jamais aux enfants de jouer avec l'emballage et ses pièces constitutives.

Dégâts matériels

Pour éviter des dégâts matériels :
- Ne vous servez jamais du socle, des glissières ou des portes comme marchepieds et ne vous appuyez jamais dessus.
- Veillez à ce que les pièces en matière plastique et les joints de porte soient exempts d'huile et de graisse.
- Pour débrancher, ne saisissez que la fiche mâle, pas le cordon de branchement.

Poids

Rappelez-vous pendant le transport et l'installation de l'appareil que ce dernier peut être très lourd.
→ *"Lieu d'installation" à la page 43*

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.).

Conformité d'utilisation

Utilisez cet appareil

- Uniquement pour réfrigérer et congeler des produits alimentaires, et pour préparer de la glace.
- Uniquement dans un foyer et dans l'environnement domestique.
- Uniquement en conformité avec la présente notice d'utilisation.

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

Protection de l'environnement

Emballage

Tous les matériaux sont compatibles avec l'environnement et recyclables :
- Éliminer l'emballage dans le respect de l'environnement.
- Veuillez vous informer sur les circuits d'élimination auprès de votre revendeur ou de l'administration publique.

Appareil usagé

Leur élimination dans le respect de l'environnement permet d'en récupérer de précieuses matières premières.

⚠ Mise en garde
Les enfants risque de s'enfermer dans l'appareil et de s'asphyxier. !
- Pour compliquer la pénétration des enfants dans l'appareil, ne retirez pas les clayettes et les bacs.
- Éloignez les enfants de l'appareil qui a cessé de servir.

Attention !
Le fluide frigorigène et des gaz nocifs peuvent se dégager.
Veillez à ne pas endommager les tubulures du circuit frigorifique et l'isolant.

1. Débrancher la fiche mâle de la prise de courant.
2. Tranchez le cordon de raccordement au secteur.
3. Faites éliminer l'appareil professionnellement.

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.

Installation et branchement

Étendue des fournitures

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

En cas de réclamation, veuillez vous adresser au revendeur auprès duquel vous avez acquis l'appareil ou à notre service après-vente.
→ *"Service après-vente" à la page 56*

La livraison comprend les pièces suivantes :
- Appareil encastrable
- Équipement (selon le modèle)
- Sachet avec visserie de montage
- Mode d'emploi
- Notice de montage
- Carnet de service après-vente
- Pièce annexe de la garantie
- Informations relatives à la consommation d'énergie et aux bruits

Données techniques

La plaque signalétique mentionne le fluide frigorigène, la contenance utile ainsi que d'autres indications.
⟶ *"Présentation de l'appareil" à la page 46*

Installer l'appareil

Lieu d'installation

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

Comptez 1 m³ de volume minimum de la pièce pour 8 g de fluide réfrigérant. La quantité de fluide présente dans l'appareil est indiquée sur la plaque signalétique située à l'intérieur de ce dernier.
⟶ *"Présentation de l'appareil" à la page 46*

Selon le modèle, le poids de l'appareil peut atteindre 75 kg.

Température ambiante admissible

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

Des indications sur la classe climatique se trouvent sur la plaque signalétique.
⟶ *"Présentation de l'appareil" à la page 46*

Catégorie 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 un appareil de la catégorie climatique SN est utilisé à des températures ambiantes plus basses, il n'est pas possible d'exclure que l'appareil s'endommage jusqu'à une température de +5 °C.

Profondeur de niche

Une profondeur de niche de 56 cm est recommandée pour cet appareil. Si la niche est moins profonde (profondeur minimum = 55 cm), la consommation d'énergie augmente légèrement.

Installation side-by-side

Une installation côte-à-côte des appareils n'est autorisée qu'avec un écartement de 15 cm minimum.

Economies d'énergie

Si vous suivez les instructions suivantes, votre appareil consommera moins d'énergie.

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

Installer l'appareil	
Protégez l'appareil contre l'ensoleillement direct.	En présence de températures ambiantes assez basses, l'appareil doit réfrigérer moins souvent et il consomme donc moins de courant.
Installez l'appareil à la plus grande distance possible d'un radiateur, d'une cuisinière et d'autres sources de chaleur. 3 cm par rapport aux cuisinières électriques ou à gaz. 30 cm par rapport à un appareil de chauffage au fuel ou au charbon. **Remarque :** Si ce n'est pas possible, il faut installer une plaque isolante entre l'appareil et la source de chaleur.	
Choisissez un lieu d'installation où règne une température ambiante d'environ 20 °C.	
Utilisez une cavité de 56 cm de profondeur. **Attention !** **Risque de brûlures !** Certaines pièces de l'appareil deviennent très chaudes en service. Le fait de toucher ces pièces peut provoquer des brûlures.	L'air au contact de la paroi arrière de l'appareil ne s'échauffe pas aussi fortement. L'appareil consomme moins de courant si l'air chaud peut s'échapper.
Ne recouvrez et ne bouchez pas les orifices d'aération.	
Aérez quotidiennement la pièce.	

Utilisation de l'appareil	
N'ouvrez la porte de l'appareil que brièvement.	L'air dans l'appareil ne s'échauffe pas aussi fortement. L'appareil doit réfrigérer plus rarement et consomme de la sorte moins d'électricité.
Transportez les produits alimentaires achetés dans un sac isotherme et rangez-les rapidement dans l'appareil.	
Attendez que les plats chauds aient refroidi avant de les ranger dans le compartiment congélateur !	
Pour dégeler les produits congelés, rangez-les dans le compartiment réfrigérateur pour profiter du froid des produits congelés.	

Utilisation de l'appareil	
Laissez toujours un peu de place entre les produits alimentaires et la paroi arrière.	L'air peut circuler de cette manière et l'humidité de l'air demeure constante. L'appareil doit réfrigérer plus rarement et consomme de la sorte moins d'électricité.
Emballez hermétiquement les produits alimentaires.	
Une fois par an, passez l'aspirateur au dos de l'appareil.	L'air au contact de la paroi arrière de l'appareil ne s'échauffe pas aussi fortement. L'appareil consomme moins de courant si l'air chaud peut s'échapper.
Ne recouvrez et ne bouchez pas les orifices d'aération.	

Avant la première utilisation

1. Retirez la documentation informative et les rubans adhésifs ainsi que la feuille protectrice.
2. Nettoyez l'appareil.
   ⟶ *"Nettoyage" à la page 53*

Raccordement électrique

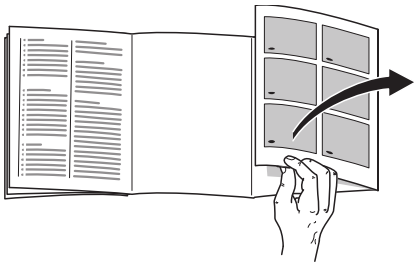
Attention !
Ne raccordez pas l'appareil à une fiche électronique d'économie d'énergie.

Remarque : Vous pouvez raccorder l'appareil à des onduleurs pilotés par le réseau et pilotés en onde sinusoïdale. Les onduleurs pilotés par le réseau s'utilisent sur les installations photovoltaïques directement raccordées au réseau public d'électricité. Dans les solutions en îlot, vous devrez utiliser des onduleurs pilotés en onde sinusoïdale. Les solutions en îlot, par exemple sur les bateaux ou les refuges de montage, n'ont pas de raccordement direct au réseau public d'électricité.

1. Après l'installation de l'appareil, attendez au moins 1 heure avant de le raccorder car cela empêche d'endommager le compresseur.
2. Raccordez l'appareil via une prise femelle réglementairement installée. La prise doit répondre aux spécifications suivantes :
   Prise avec 220 V ... 240 V
   Fil de terre 50 Hz
   Fusible 10 A ... 16 A
   Hors d'Europe : Vérifiez si le paramétrage du courant indiqué pour l'appareil correspond à celui offert par le secteur dans votre localité. Les indications se trouvent sur la plaque signalétique.
   ⟶ *"Présentation de l'appareil" à la page 46*
3. Raccordez l'appareil à une prise proche de lui.
   Cette prise doit rester accessible même après avoir installé l'appareil.

Présentation de l'appareil

Dépliez le volet illustré situé à la dernière page. Selon l'équipement, des différences sont possibles entre l'appareil et les illustrations.



Appareil

⟶ Fig. **1**

* Selon le modèle.

A		Compartiment réfrigérateur
B		Compartiment congélateur
1	... 4	Eléments de commande
5		Éclairage
6	*	Clayette coulissante
7		Bac à légumes
8		Plaque signalétique
9	*	Bac à baies
10		Calendrier de congélation
11		Bac à produits congelés
12	*	Casier à beurre et à fromage
13		Clayette à grandes bouteilles

Eléments de commande

⟶ Fig. **2**

1 Touche ⏻
Allume ou éteint l'appareil.

2 Affichage de la température du compartiment réfrigérateur
Affiche la température réglée en °C.

3 Affichage **super**
S'allume lorsque vous avez activé la fonction Super.

4 Touche **°C**
Règle la température.

Équipement

(selon le modèle)

Clayette

⟶ Fig. **3**

Vous pouvez varier la position des clayettes :

- Tirez la clayette à vous et sortez-la.

Clayette rétractable (Vario)

⟶ Fig. **4**

Vous pouvez ranger de produits hauts à réfrigérer (par exemple verseuses ou bouteilles) :

- Retirez la partie avant de la clayette et poussez-la sous la partie arrière.

Clayette coulissante

⟶ Fig. **5**

Vous pouvez améliorer la visibilité :

- Tirez la clayette à vous.

Vous pouvez sortir entièrement la clayette:

1. Appuyez longuement sur les deux boutons sous la clayette.
2. Tirez la clayette à vous, abaissez-la et faites-la basculer latéralement pour l'extraire.

Récipient

⟶ Fig. **6**

Vous pouvez retirer le bac :

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

Rangement

⟶ Fig. **7**

Vous pouvez retirer le rangement :
- Soulevez le rangement et retirez-le.

Calendrier de congélation

⟶ Fig. **1**/10

Le calendrier de congélation indique la durée maximale de stockage, en mois, à une température permanente de −18 °C.

Bac à glaçons

Vous pouvez préparer des glaçons :
1. Remplissez le bac à glaçons aux 3/4 avec de l'eau, puis placez-le dans le compartiment congélateur.
   Remarque : Si le bac est resté collé dans le compartiment congélateur, n'utilisez qu'un instrument émoussé pour le décoller (un manche de cuiller par ex.).
2. Pour enlever les glaçons du bac, passez-le brièvement sous l'eau du robinet ou déformez légèrement le bac.

Accumulateur de froid

En cas de panne de courant ou de dérangement :
- L'accumulateur de froid retarde le réchauffement des produits congelés rangés.

Remarque : La durée maximale de stockage est maximale si vous placez l'accumulateur de froid sur les produits alimentaires situés dans le compartiment le plus haut.

Vous pouvez sortir l'accumulateur de froid pour maintenir temporairement des produits alimentaires au frais, par exemple dans un sac isotherme.

Utilisation de l'appareil

Mettre l'appareil sous tension

1. Appuyez sur la touche ⏻.
   L'appareil commence à réfrigérer.
2. Réglez la température souhaitée.
   ⟶ *"Régler la température" à la page 48*

Remarques concernant le fonctionnement de l'appareil

- Après son allumage, l'appareil peut avoir besoin de plusieurs heures pour atteindre les températures réglées. Ne rangez pas de produits alimentaires tant que la température choisie n'est pas atteinte.
- L'appareil chauffe légèrement une partie de ses surfaces frontales pour empêcher une condensation d'eau dans la zone du joint de porte.
- Si la porte du compartiment congélateur ne se laisse pas immédiatement rouvrir après l'avoir fermée, attendez un moment pour laisser à la dépression régnant dans le compartiment le temps de se résorber.

Arrêt et remisage de l'appareil

Éteindre l'appareil

- Appuyez sur la touche ⏻.
  L'appareil ne réfrigère plus.

Remisage de l'appareil

Si l'appareil doit rester longtemps hors service :
1. Appuyez sur la touche ⏻.
   L'appareil ne réfrigère plus.
2. Débranchez la fiche de la prise ou ramenez le disjoncteur en position éteinte.
3. Nettoyez l'appareil.
4. Laissez l'appareil ouvert.

Régler la température

Température recommandée

Compartiment réfrigérateur : +4 °C

Compartiment réfrigérateur

- Appuyez sur la touche **°C** répétitivement jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche.

Congélateur

La température du compartiment réfrigérateur influence celle du compartiment congélateur. Pour modifier la température du compartiment congélateur, modifiez celle du compartiment réfrigérateur. Si le réglage des températures du compartiment réfrigérateur est plus élevé, celles-ci augmentent les températures du compartiment congélateur.

Autocollant OK

(selon le modèle)

Avec l'autocollant **OK**, vous pouvez vérifier si la température dans le compartiment congélateur descend jusqu'à +4 °C ou plus bas.

Si l'autocollant n'affiche pas **OK**, abaissez progressivement la température.

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

Réglage correct



Fonction Super

Lorsque la fonction Super est active, il fait plus froid dans les compartiments congélateur et réfrigérateur.

Activer la fonction Super, par ex. :
- Pour congeler les produits alimentaires rapidement à cœur :
- 4 à 6 heures avant de ranger 2 kg de produits alimentaires ou plus
- pour profiter de la capacité de congélation maximale

Remarque : Si vous avez activé la fonction Super, l'appareil peut fonctionner plus bruyamment.

Au bout de 2 jours et ½ environ, l'appareil revient en service normal.

Activer/désactiver la fonction Super :
- Appuyez sur la touche **°C**. L'affichage **super** est allumé si vous avez activé la fonction Super.

Compartiment réfrigérateur

Le compartiment réfrigérateur convient pour conserver la viande, la charcuterie, le poisson, les produits laitiers, les œufs, les plats précuisinés et les pâtisseries.

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

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 et plus les processus enzymatiques et chimiques ainsi que la détérioration par des micro-organismes sont lents. Une température de +4 °C ou inférieure garantit un maintien au frais optimal ainsi que la sécurité des produits alimentaires stockés.

Consignes de rangement

- Rangez les produits alimentaires frais et intacts.
  Ils conserveront ainsi plus longtemps leur qualité et leur fraîcheur.
- Produits tout prêts et liquides conditionnés : respectez la date de conservation minimum ou la date de consommation indiquée par le fabricant.
- Pour préserver l'arôme, la teinte et la fraîcheur, rangez les produits alimentaires bien emballés ou couverts.
  Vous évitez ainsi les communications d'odeurs et que les pièces en plastique se colorent.
- Attendez que les produits alimentaires chauds et les boissons aient refroidi avant de les mettre dans le compartiment réfrigérateur.

Tenez compte des différentes zones froides dans le compartiment réfrigérateur

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

La zone la plus froide

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

→ Fig. **8**

Remarque : Rangez les produits alimentaires délicats 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.

Remarque : Rangez dans la zone la moins froide par ex. le fromage dur et le beurre. Le fromage peut continuer de développer son arôme et le beurre demeure tartinable.

Bac à légumes

→ Fig. **1**/7

Le bac à légumes est l'endroit optimal où stocker les fruits et légumes frais. Si l'air est très humide, les légumes à feuilles conservent plus longtemps leur fraîcheur. Les fruits et légumes requièrent, eux, une humidité un peu moins élevée.

Remarques

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

Compartiment congélateur

Le compartiment congélateur convient pour ceci :
- pour stocker des produits surgelés
- pour préparation de glaçons
- pour congeler des produits alimentaires

La température dans le compartiment congélateur dépend de celle régnant dans le compartiment réfrigérateur.

La congélation vous permet de stocker longtemps les denrées périssables sans pertes notables de qualité vu que les basses températures ralentissent fortement la détérioration ou la stoppent. L'aspect, l'arôme et l'ensemble des ingrédients demeurent préservés dans leur très large majorité.

Le temps nécessaire pour permettre aux produits frais rangés au congélateur de congeler à cœur dépend des facteurs suivants :
- Température réglée
- Nature du produit alimentaire
- Degré de remplissage du compartiment congélation
- Quantité et type de stockage

Capacité de congélation maximale

La capacité maximale de congélation indique quelle quantité d'aliments l'appareil peut congeler à cœur en 24 heures.

Sur la plaque signalétique, vous trouverez des indications concernant la capacité de congélation maximale.
⟶ *"Présentation de l'appareil" à la page 46*

Conditions préalables pour une capacité de congélation maximale

1. Env. 24 heures avant de ranger des produits frais, allumez la fonction Super.
2. Faites congelez les produits alimentaires frais le plus près possible des parois latérales.

Utiliser l'intégralité du volume de congélation

Pour loger la quantité maximale de produits congelés :
- retirez toutes les pièces d'équipement.
- Déposez les produits alimentaires directement sur les clayettes et le fond du compartiment congélateur.

Achats de produits surgelés

- Vérifiez que l'emballage est intact.
- Ne dépassez pas la date de conservation minimum.
- La température indiquée par le thermomètre du congélateur commercial doit être égale à −18 °C ou encore plus basse.
- Utilisez de préférence un sac isotherme pour le transport puis rangez les produits le plus rapidement possible dans le compartiment congélateur.

Attention lors du rangement

- Rangez les grandes quantités de produits alimentaires dans les bacs à produits congelés inférieurs. C'est là qu'ils seront congelés le plus vite tout en les préservant.
- Étalez les produits alimentaires sur une grande surface dans les compartiments ou les bacs à produits congelés.

- Veillez à ce que les produits alimentaires à congeler n'entrent pas en contact avec d'autres déjà congelés.
  Si nécessaire, réordonnez les produits alimentaires congelés à cœur dans les bacs.
- Consigne importante pour que l'air circule de manière impeccable dans l'appareil :
  Insérez le bac à produits congelés jusqu'à la butée.

Congélation de produits frais

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

Les aliments consommés cuits (y compris au four) et rôtis se prêtent mieux à la congélation que les aliments, consommés crus.

Avant la congélation, il faut soumettre les aliments à des processus de préparation différents selon la variété, pour préserver au mieux leur valeur nutritive, leur arôme et leur couleur :

- Légumes : Lavage, broyage, blanchiment.
- Fruits : Lavage, dénoyautage et éventuellement épluchage ; ajoutez le cas échéant du sucre ou de l'acide ascorbique en solution.

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

Vont au congélateur

- Pain et pâtisserie
- Poisson et fruits de mer
- Viande
- Le gibier et la volaille
- Fruits, légumes et herbes
- Les œufs sans coque
- Les produits laitiers, par ex. le fromage, le beurre et le fromage blanc
- Les plats précuisinés et restes de plats, par exemple soupes, ragoûts, viande cuite, poisson cuit, plats à base de pommes de terre, soufflés et mets sucrés

Ne vont pas au congélateur

- Variétés de légumes habituellement dégustées crues, par exemple les 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

La nature correcte de l'emballage et le choix du matériau conditionnent de manière déterminante la préservation de la qualité du produit, et évitent l'apparition de brûlures par le froid.

1. Placez les aliments dans l'emballage.
2. Presser pour chasser l'air.
3. Fermez hermétiquement l'emballage afin que les produits alimentaires ne perdent pas leur goût ou ne sèchent pas.
4. Indiquez sur l'emballage le contenu et la date de congélation.

Emballage adapté :

- Feuilles en plastique
- Feuilles en polyéthylène
- Feuilles d'aluminium
- Boîtes de congélation

Moyens de fermeture appropriés :
- Caoutchoucs
- Clips en plastique
- Rubans adhésifs résistants au froid

Emballage non approprié :
- Papier d’emballage
- Papier sulfurisé
- Cellophane
- Sacs-poubelles et sacs d’achat déjà utilisés

Durée de conservation du produit congelé à –18 °C

Poisson, charcuterie, plats pré-cuisinés, pâtisseries :	jusqu’à 6 mois
Viande, volaille :	jusqu’à 8 mois
Fruits, légumes :	jusqu’à 12 mois

Décongélation des produits

Il faut adapter la méthode de décongélation au produit alimentaire concerné et au but d'utilisation afin de préserver au mieux la qualité du produit.

Méthodes de décongélation :
- Dans le compartiment réfrigérateur (convient particulièrement aux denrées d'origine animale comme le poisson, la viande, le fromage et le fromage blanc)
- À la température ambiante (pain)
- Au micro-ondes (produits alimentaires destinés à une consommation ou une préparation immédiate)
- Four / cuisinière (produits alimentaires destinés à une consommation ou une préparation immédiate)

Attention !
Ne remettez pas à congeler des produits alimentaires partiellement ou entièrement décongelés. Vous ne pouvez recongeler qu'après avoir transformé la denrée en plat prêt à déguster (plat cuit au four compris). N'utilisez plus intégralement la durée maximale de conservation du produit congelé.

Dégivrer l’appareil

Compartiment réfrigérateur

Pendant que le groupe frigorifique fonctionne, des gouttelettes d’eau de condensation ou du givre se forment contre la paroi arrière. Ce phénomène est le résultat du fonctionnement de l’appareil. Vous n'avez pas besoin d'essuyer les gouttes d'eau de dégivrage ou le givre. La paroi arrière se dégivre automatiquement. L’eau du dégivrage s’écoule par la rigole d’écoulement à cet effet.

⟶ Fig. 9

De la rigole, l’eau de dégivrage se rend dans le bac d'évaporation d'où elle s’évapore.

Remarque : Maintenez la rigole d'eau de dégivrage et l'orifice d'écoulement propres afin que l'eau de dégivrage puisse s'écouler librement et d'éviter toute apparition d'odeur.

Compartiment congélation

Le compartiment congélation ne décongèle pas automatiquement afin que les aliments congelés ne décongèlent pas. Une couche de givre gêne la communication du froid aux produits et accroît la consommation de courant.

- Éliminer régulièrement la couche de givre.

Attention !
Évitez tout dommage aux tuyaux du circuit de refroidissement.
Le fluide frigorigène risquerait en fuyant de blesser les yeux ou de s'enflammer.
- Ne raclez jamais la couche de givre avec un couteau ou un objet pointu.

Procédez comme suit :
1. Allumez la fonction Super env. 4 heures avant le dégivrage. 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.
3. Mettre l'appareil hors tension.
4. Débranchez la fiche mâle du secteur ou ramenez le disjoncteur en position éteinte.
5. Pour accélérer le dégivrage : posez dans le compartiment congélation un dessous de plat et une casserole remplie d'eau chaude.
6. Essuyez l'eau de dégivrage avec un chiffon ou une éponge.
7. Passez un essuie-tout sec pour sécher le compartiment congélation.
8. Enclenchez l'appareil.
9. Rangez les produits congelés.

Nettoyage

Attention !
Évitez d'endommager l'appareil et ses pièces d'équipement.
- N'utilisez aucun produit de nettoyage contenant du sable, du chlorure ou de l'acide, ni aucun solvant.
- N'utilisez jamais d'éponges abrasives ou susceptibles de rayer. De la corrosion peut apparaître sur les surfaces métalliques.
- Ne nettoyez jamais les clayettes et les bacs au lave-vaisselle. Ces pièces pourraient se déformer !

Procédez comme suit :
1. Éteindre l'appareil.
2. Débranchez la fiche mâle du secteur ou ramenez le disjoncteur en position éteinte.
3. Sortez les produits alimentaires et rangez-les dans un endroit frais. Si présent : Déposez l'accumulateur de froid sur les produits alimentaires.
4. Si présente : Attendez que la couche de givre ait fondu dans le compartiment réfrigérateur.
5. Ne nettoyez l'appareil qu'avec un chiffon doux, de l'eau tiède et du produit à vaisselle présentant un pH neutre.
   Attention !
   Veillez à ce que l'eau de rinçage ne pénètre pas dans l'éclairage et qu'elle ne gagne pas la zone d'évaporation via l'orifice d'écoulement.
6. Essuyez le joint de porte avec de l'eau claire et frottez soigneusement pour le sécher.
7. Raccordez à nouveau l'appareil, allumez-le et rangez les produits alimentaires.

Nettoyage des accessoires

Pour nettoyer, retirez les pièces variables de l'appareil.
⟶ *"Équipement" à la page 46*

Rigole d'écoulement de l'eau de dégivrage

⟶ Fig. 9

Avec un bâtonnet ouaté ou un objet similaire, nettoyez régulièrement la rigole et le trou d'écoulement afin que l'eau de dégivrage puisse s'écouler.

Odeurs

Si des odeurs désagréables se manifestent :

1. Éteignez l'appareil par la touche Marche / Arrêt ⏻.
2. Sortez tous les produits alimentaires de l'appareil.
3. Nettoyer l'intérieur de l'appareil.⟶ *"Nettoyage" à la page 53*
4. Nettoyer tous les emballages.
5. Pour empêcher l'apparition d'odeurs, mettez sous emballage hermétique les produits alimentaires qui dégagent une forte odeur.
6. Rallumez l'appareil.
7. Rangez les produits alimentaires.
8. Au bout de 24 heures, vérifiez si de nouveau des odeurs sont apparues.

Éclairage

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

Seul le service après-vente ou des spécialistes agréés sont autorisés à réparer l'éclairage.

Bruits

Bruits normaux

Bourdonnement : Un moteur tourne, par exemple le groupe frigorifique, un ventilateur.

Gargouillis, ronflement ou clapotis : Le fluide frigorigène circule dans les tuyaux.

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

Éviter la génération de bruits

L'appareil ne repose pas d'aplomb : Ajustez l'appareil à l'aide d'un niveau à bulle. Si nécessaire, insérez quelque chose sous l'appareil.

Des récipients, clayettes ou rangements vacillent ou se coincent : Vérifiez les pièces d'équipement amovibles et remettez-les éventuellement en place.

Des bouteilles ou récipients se touchent : Éloignez les bouteilles ou récipients les uns des autres.

Dérangements, Que faire si …

Avant d'appeler le service après-vente, veuillez vérifier si le tableau ci-après ne vous permet pas de supprimer le dérangement vous-même.

La température dévie fortement par rapport au réglage.	
	Éteignez l'appareil et laissez-le éteint 5 minutes. ⟶ *"Arrêt et remisage de l'appareil" à la page 47* 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.

Aucun voyant ne s'allume.	
Fiche mâle incorrectement branchée dans la prise de courant.	Raccordez la fiche mâle.
Fusible grillé / disjoncteur disjoncté.	Vérifiez les fusibles / disjoncteurs.
Une coupure de courant s'est produite.	Vérifiez la présence de courant.

L'appareil ne réfrigère pas, l'affichage et l'éclairage sont allumés.	
Mode Exposition activé.	Lancer l'autodiagnostic de l'appareil.⟶ *"Service après-vente" à la page 56* Une fois le programme exécuté, l'appareil se remet service normal.

Service après-vente

Si vous ne parvenez pas à supprimer le défaut, veuillez s.v.p. vous adresser à notre service après-vente. Nous trouverons toujours une solution adaptée, aussi afin d'éviter des déplacements inutiles du technicien.

Vous trouverez ici ou dans le répertoire du service après-vente les données permettant de contacter le service après-vente le plus proche.

Lors de l'appel, veuillez indiquer le numéro de série (E-Nr) et le numéro de fabrication (FD) que vous trouverez sur la plaque signalétique.
⟶ *"Présentation de l'appareil" à la page 46*

Faites confiance aux compétences du fabricant. Vous vous assurerez ainsi que les réparations soient réalisées par des techniciens de SAV formés à cet effet, qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à vos appareils électroménagers.

Autodiagnostic de l'appareil

Votre appareil comprend un programme d'autodiagnostic affichant les défauts que votre service après-vente peut supprimer.

1. Éteignez l'appareil et attendez 5 minutes.
2. Mettre l'appareil sous tension.
3. Dans les 10 premières secondes suivant la mise en service, appuyez sur la touche **°C** pendant 3 à 5 secondes jusqu'à ce qu'une température de 2 °C soit indiquée pour le compartiment réfrigérateur. Le programme d'autodiagnostic démarre lorsque les affichages de la température s'allument les uns après les autres.

- Si, à la fin du programme d'autodiagnostic, la température réglée s'affiche à nouveau, cela signifie que votre appareil fonctionne parfaitement.
- Si l'affichage **super** clignote pendant 10 secondes, prévenez le service après-vente.

Une fois le programme exécuté, l'appareil se remet en service normal.

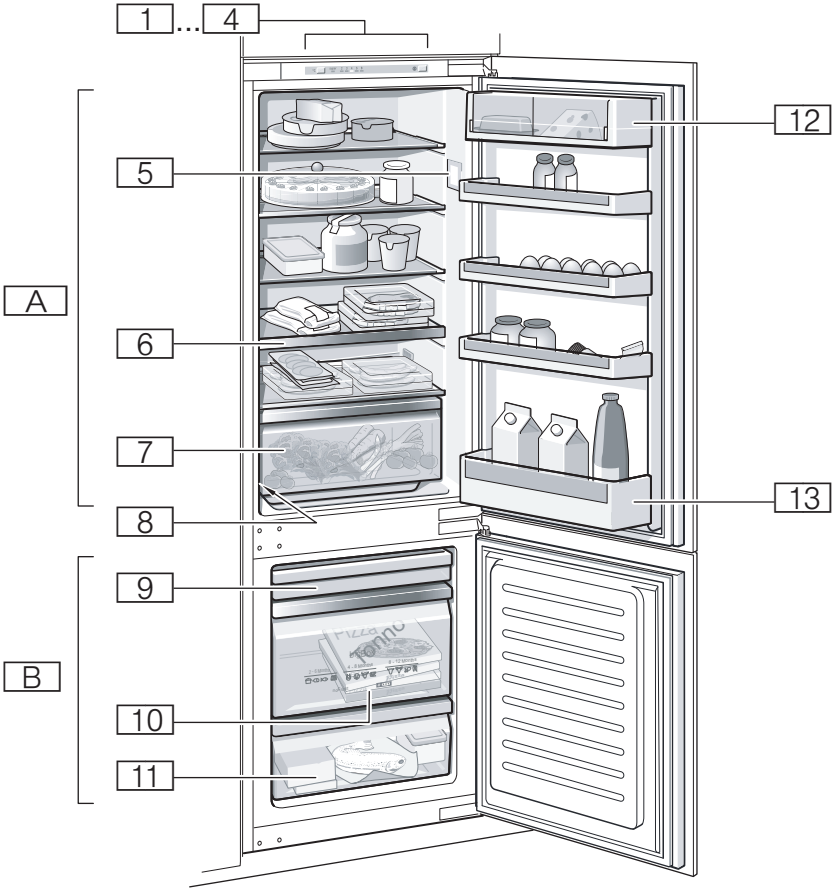
Conseils et réparations

Vous trouverez les coordonnées du service après-vente des différents pays dans la liste ci-jointe.

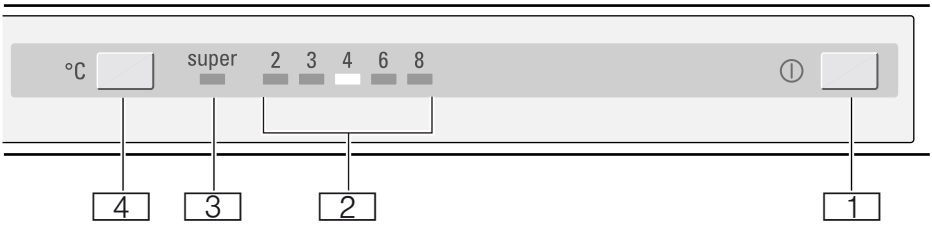
FR	01 40 10 12 00
B	070 222 142
CH	0848 840 040

Garantie

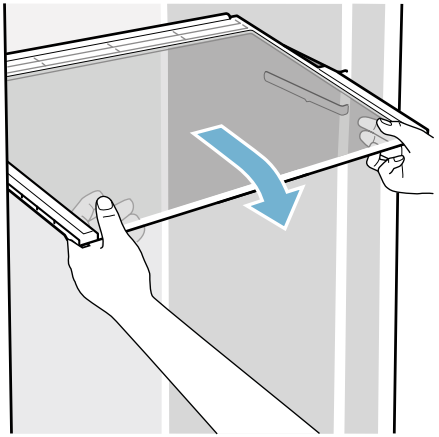
Vous recevrez des renseignements détaillés sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays auprès de votre service après-vente, de votre revendeur et sur notre site Internet.



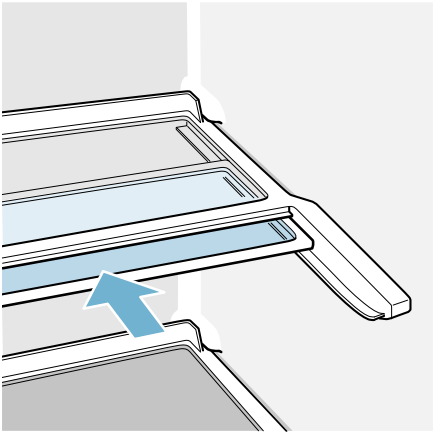
1



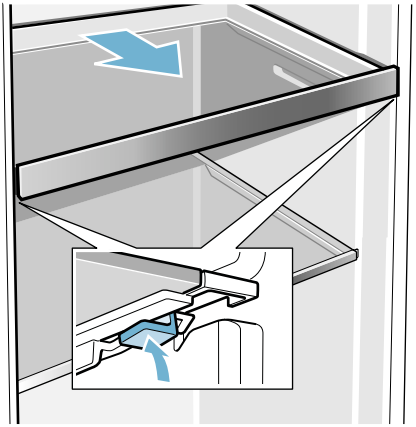
2



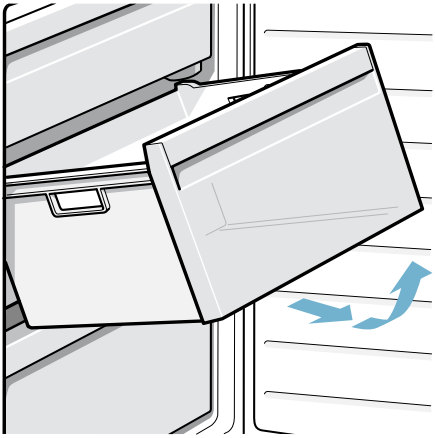
3



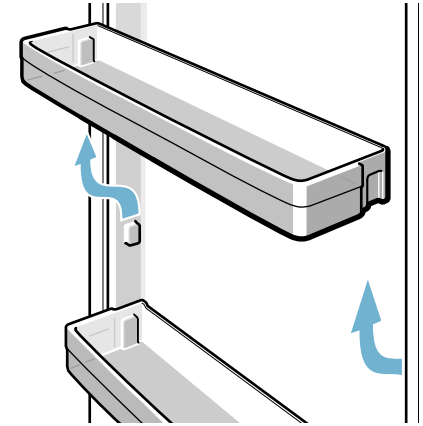
4



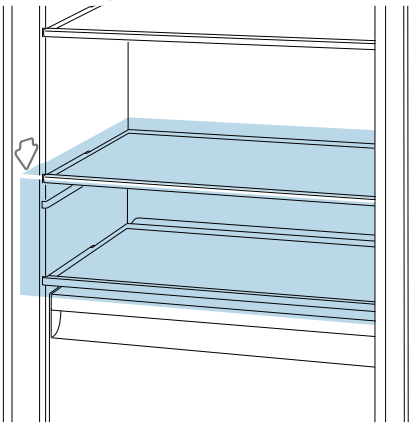
5



6



7



8



9

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

siemens-home.bsh-group.com

Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG
Manufactured by BSH Hausgeräte GmbH under Trademark License of Siemens AG
Fabriqué par BSH Hausgeräte GmbH titulaire des droits d'utilisation de la marque Siemens AG
Prodotto da BSH Hausgeräte GmbH in quanto licenziatario del marchio di Siemens AG
Gefabriceerd door BSH Hausgeräte GmbH onder handelsmerklicentie van Siemens AG

9001080500 (9510)
de,en,fr,it,nl