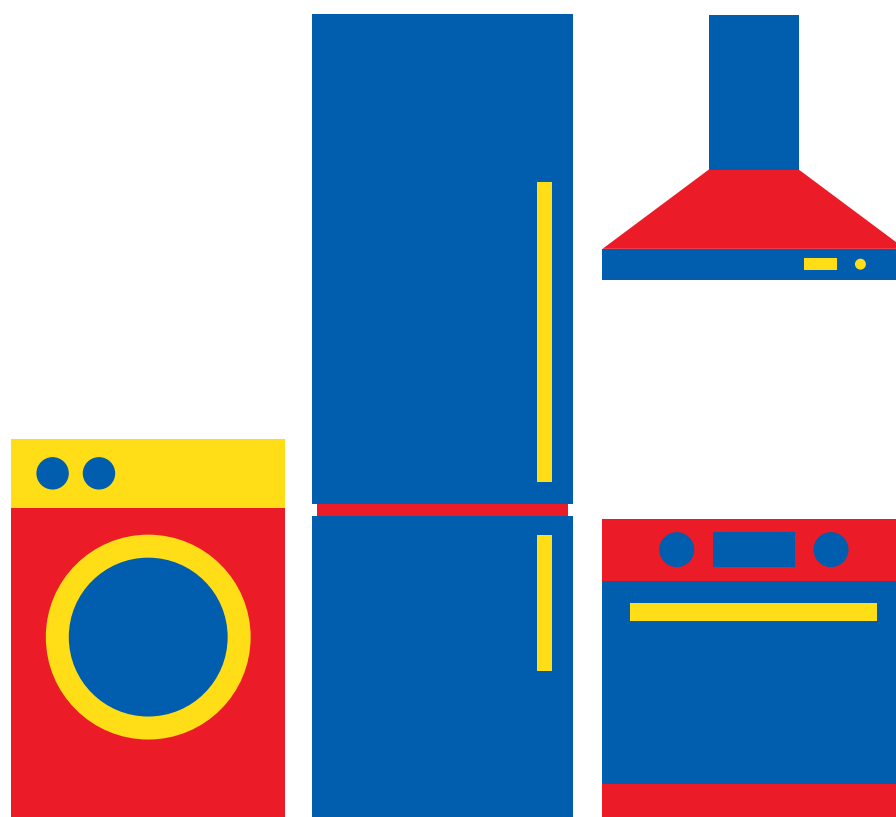


BOSCH

Refrigerateur bar

KUL15AFF0

MANUEL D'UTILISATION



Besoin d'aide ?

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





BOSCH

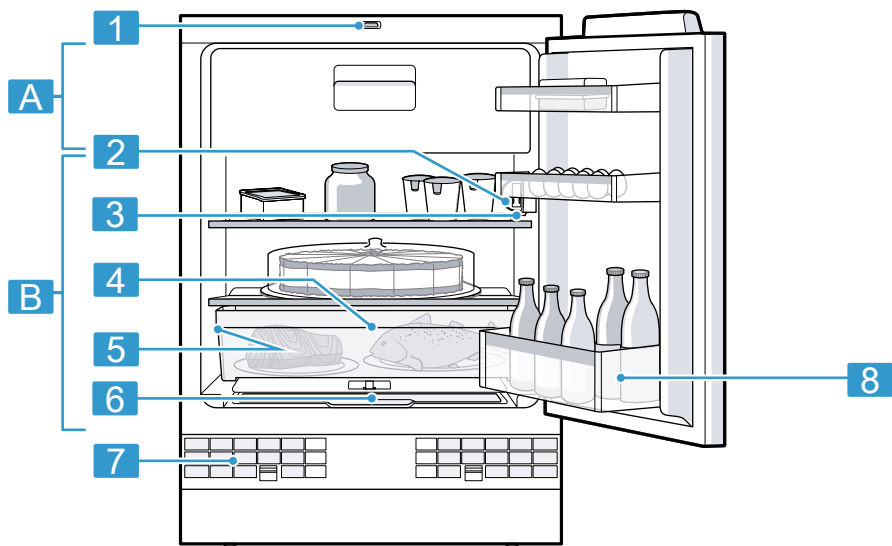


Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)

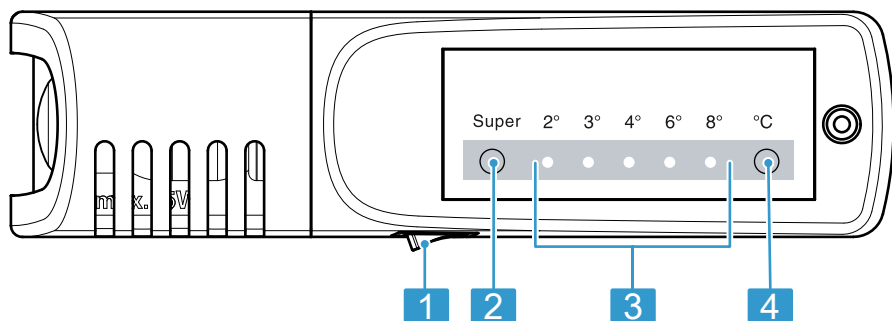
Fridge-freezer

KUL..

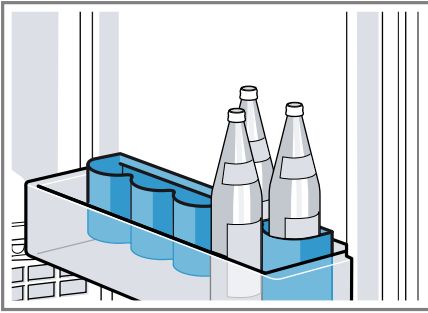
[de]	Gebrauchsanleitung	Kühl- und Gefrierkombination	5
[en]	User manual	Fridge-freezer	30
[fr]	Notice d'utilisation	Réfrigérateur / Congélateur combiné	54
[it]	Istruzioni per l'uso	Combinazione frigorifero / congelatore	83
[nl]	Gebruiksaanwijzing	Koelvriescombinatie	109



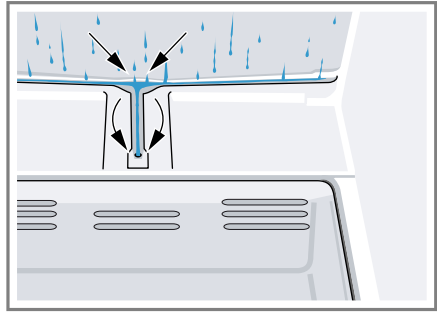
1



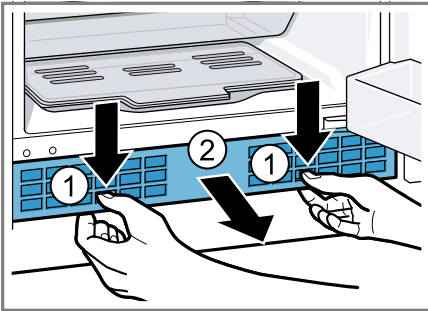
2



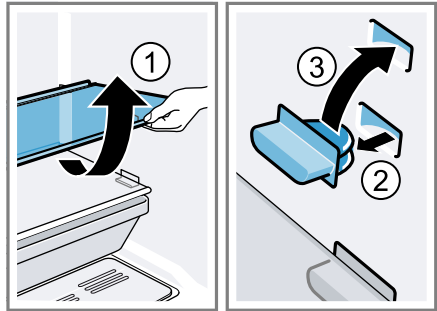
3



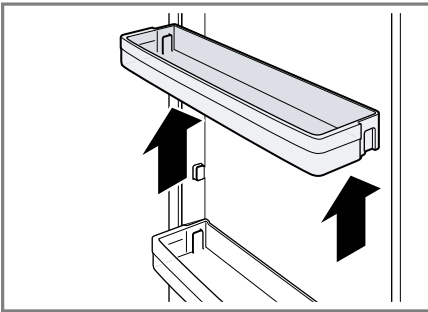
4



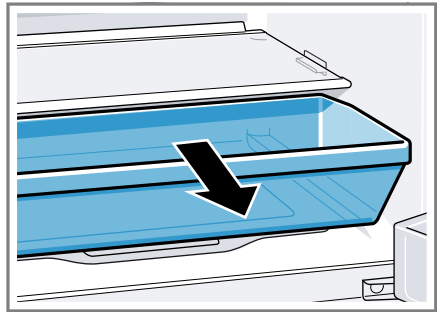
5



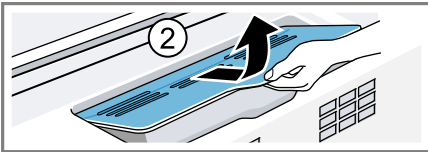
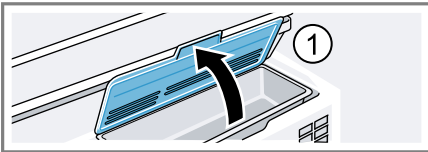
6



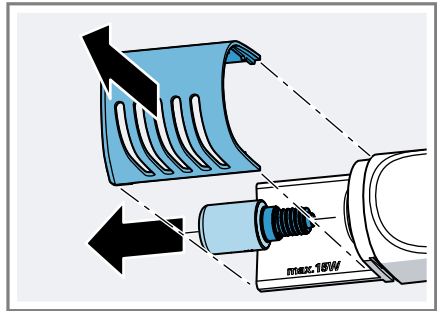
7



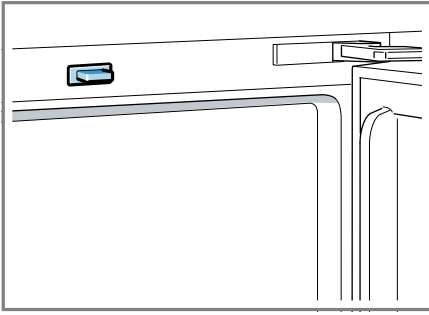
8



9



10



11

Table des matières

Sécurité.....	56	Remarques concernant le fonctionnement de l'appareil.....	69
Indications générales	56	Éteindre l'appareil.....	69
Utilisation conforme.....	56	Régler la température	69
Restrictions du périmètre utilisateurs.....	56	Fonctions additionnelles	69
Prescriptions-d'hygiène-alimentaire.....	57	Super-congélation	69
Transport sûr	58	Compartiment réfrigération.....	70
Installation sûre	58	Conseils pour ranger des produits alimentaires dans le compartiment réfrigération	70
Utilisation sûre.....	59	Zones froides dans le compartiment réfrigération	70
Appareil endommagé.....	62	Autocollant « OK »	70
Prévenir les dégâts matériels.....	64	Compartiment congélation.....	71
Protection de l'environnement et économies d'énergie	64	Porte du compartiment congélation.....	71
Élimination de l'emballage	64	Capacité de congélation	71
Économies d'énergie	64	Conseils pour l'achat de produits surgelés	71
Installation et branchement.....	65	Conseils pour ranger des aliments dans le compartiment congélation.....	72
Contenu de la livraison	65	Conseils pour congeler des aliments frais.....	72
Installation et raccordement de l'appareil.....	66	Durée de conservation du produit congelé à -18 °C	73
Critères pour le lieu d'installation...	66	Méthodes de décongélation pour aliments congelés.....	73
Préparation de l'appareil pour la première utilisation	66	Dégivrage	73
Raccordement électrique de l'appareil.....	67	Dégivrage du compartiment réfrigération	73
Description de l'appareil.....	67	Décongélation dans le compartiment congélation.....	74
Appareil	67	Nettoyage et entretien	74
Éléments de commande	67	Préparer l'appareil pour le nettoyage.....	74
Équipement	67	Nettoyage de l'appareil	75
Clayette.....	68	Nettoyer la rigole à eau de dégivrage et le trou d'écoulement	75
Bac tiroir	68		
Bac à fruits et légumes avec couvercle	68		
Compartiment dans la contre-porte	68		
Accessoires.....	68		
Utilisation de base	69		
Allumer l'appareil	69		

Nettoyer la grille de ventilation.....	75
Retirer les pièces d'équipement	76
Dépannage	77
Dysfonctionnements.....	77
Problème de température	78
Bruits	78
Odeurs.....	79
Entreposage et élimination	80
Mise hors service de l'appareil	80
Mettre au rebut un appareil usa- gé	80
Service après-vente	80
Numéro de produit (E-Nr) et nu- méro de fabrication (FD).....	81
Caractéristiques techniques	81



Sécurité

Veillez respecter les consignes de sécurité afin d'utiliser l'appareil en toute sécurité.

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.

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.
- à une hauteur maximale de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

Restrictions du périmètre utilisateurs

Évitez les risques pour les enfants et les personnes vulnérables. 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 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 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.

- 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.
 - ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des pointes acérées ou arêtes tranchantes.
 - ▶ Ne pliez, écrasez ou modifiez jamais le cordon d'alimentation.

⚠ 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 mobiles peuvent surchauffer et provoquer un incendie.
 - ▶ Ne placez pas les blocs multiprises ou blocs secteur mobiles à l'arrière des appareils.

Utilisation sûre

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

⚠ 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'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'inhaler 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 !

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

⚠️ 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.
 - ▶ "Rubrique service après-vente." → *Page 80*
 - ▶ 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 69*
- ▶ Débrancher la fiche secteur du cordon d'alimentation secteur ou désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ "Appeler le service après-vente." → *Page 80*

Prévenir les dégâts matériels

Respectez les consignes suivantes afin de ne pas endommager votre appareil, vos accessoires ou autres ustensiles de cuisine.

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 d'énergie

Protégez l'environnement tout en faisant un usage économique de votre appareil et en éliminant correctement les matériaux recyclables.

Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

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

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 les instructions suivantes, votre appareil consommera moins de courant.

Choix du lieu d'installation

Respectez ces consignes lorsque vous installez votre appareil.

- Protégez l'appareil contre l'ensoleillement direct.
- Installez 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.
- Ne pas couvrir ni boucher les orifices d'aération.
- Aérez quotidiennement la pièce.
- + L'air sur le panneau arrière de l'appareil peut être mieux évacué, l'appareil ne chauffe 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 le panneau arrière de l'appareil peut être mieux évacué, l'appareil ne chauffe 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

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 80.

La livraison comprend :

- Appareil encastrable sous plan
- Équipement et accessoires¹
- Matériel de montage
- Instructions de montage
- Notice d'utilisation
- Carnet de service après-vente
- Document annexe de la garantie²
- Label énergétique
- Fiche technique du produit
- Informations relatives à la consommation d'énergie et aux bruits

¹ Selon l'équipement de l'appareil

² Pas dans tous les pays

Installation et raccordement de l'appareil

Condition préalable : "Le contenu de la livraison de l'appareil est contrôlé."
→ Page 65

1. "Respecter les critères pour le lieu d'installation de l'appareil."
→ Page 66
2. Installez l'appareil selon les instructions de montage jointes.
3. "Préparer l'appareil pour la première utilisation." → Page 66
4. "Raccordement électrique de l'appareil." → Page 67

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 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.
→ 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.

Montage sous un plan de travail

Il est souvent impossible de fixer quoi que ce soit sous certains plans de travail, ceux par exemple en pierre, en verre ou en acier inoxydable. Après du service après-vente, vous pouvez vous procurer des accessoires de montage contre les parois latérales.

→ "Service après-vente", Page 80

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 75

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. → Fig. **1**/**5**

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

Description de l'appareil

Découvrez les composants de votre appareil.

Appareil

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

→ Fig. **1**

A	Compartiment congélation
B	Compartiment réfrigération
1	Interrupteur éclairage
2	Éléments de commande
3	Interrupteur principal
4	Bac tiroir
5	Plaque signalétique
6	Bacs à fruits et légumes
7	Grille de ventilation
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 configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donnent des informations sur l'état de fonctionnement.

→ Fig. **2**

- | | |
|----------|--|
| 1 | L'interrupteur principal permet de mettre l'appareil hors et sous tension. |
| 2 | super active ou désactive la fonction Super-congélation. |
| 3 | Affiche la température réglée du compartiment de réfrigération en °C. |
| 4 | °C règle la température du compartiment réfrigération. |

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 76

Bac tiroir

Rangez les denrées d'origine animale dans le bac tiroir. "Pour le remplir et le vider, vous pouvez retirer le bac tiroir." → Page 76

Bac à fruits et légumes avec couvercle

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

"Retirez le bac à fruits et légumes pour le chargement et le déchargement." → Page 76

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 esuie-tout sec.

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	<ul style="list-style-type: none">■ Ananas■ Bananes■ Mangues■ Papayes■ Agrumes
Légumes craignant le froid	<ul style="list-style-type: none">■ Aubergines■ Concombres■ Courgettes■ Poivrons■ Tomates■ Pommes de terre

Compartiment dans la contreporte

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 76

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.

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. 3

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 l'utilisation de votre appareil.

Allumer l'appareil

1. Mettez l'appareil sous tension à l'aide de l'interrupteur principal.
→ Fig. 1/3
 - ✓ L'appareil commence à réfrigérer.
 - ✓ L'affichage de température cli-gnote tant que l'appareil n'a pas atteint la température réglée.
2. "Régler la température souhaitée."
→ Page 69

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

- ▶ Mettez l'appareil hors tension à l'aide de l'interrupteur principal. → Fig. 1/3
- ✓ 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 °C 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 70

Régler la température du compartiment congélation

- ▶ Pour régler la température du compartiment congélation, "Modifier la température du compartiment réfrigération" → Page 69.

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.

Super-congélation

Avec la fonction Super-congélation, le compartiment congélation refroidit au maximum. De ce fait, les aliments congèlent rapidement jusqu'en leur centre.

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 71

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

activer Super-congélation

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

Remarque : Au bout d'environ 48 heures, l'appareil revient en service normal.

désactiver Super-congélation

- ▶ Appuyer sur **super**.

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 70

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 se trouve dans le bac tiroir.

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 tartifiable.

Autocollant « OK »

L'autocollant « OK » vous permet de vérifier si les plages de températures sûres de + 4 °C ou moins recom-

mandées 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 69*

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



Réglage correct

Compartiment 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

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. 11/5

Conditions préalables pour la capacité de congélation

- ▶ Lorsque vous rangez des produits alimentaires frais, activez Super-congélation.
→ *"activer Super-congélation", Page 70*

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 °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 congelez 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°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
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 75.

Décongélation dans le compartiment congélation

Étant donné que les aliments congelés ne peuvent pas dégeler, le compartiment congélation ne décongèle 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 Super-congélation.
→ "activer Super-congélation", Page 70
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 69
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 69
10. "Ranger des produits congelés." → Page 72

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.

Préparer l'appareil pour le nettoyage

Découvrez comment préparer votre appareil pour le nettoyage.

1. "Éteindre l'appareil." → Page 69
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 76

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 74
 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 69
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.

1. Retirer le bac tiroir.
→ "Retirer le bac tiroir", Page 76
2. Nettoyer la rigole à eau de dégivrage et le trou d'écoulement avec précaution, par ex. à l'aide d'un coton-tige.
→ Fig. 4

Nettoyer la grille de ventilation

1. Retirer la grille de ventilation pour la nettoyer.
 - Pousser vers le bas les pinces situées dans les orifices d'aération et extraire simultanément la grille de ventilation vers l'avant.
→ Fig. 5
2. Nettoyer la grille de ventilation avec une lavette et de l'eau tiède additionnée de produit de nettoyage.
3. Laisser sécher complètement la grille de ventilation et la remettre en place.

Retirer les pièces d'équipement

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

Retirer la clayette

- ▶ Soulever la clayette, la tirer, l'abaisser et la basculer latéralement pour l'extraire.
→ Fig. **6**

Retirer le compartiment dans la contreporte

- ▶ Soulever le compartiment dans la contreporte vers le haut et le retirer.
→ Fig. **7**

Retirer le bac tiroir

- ▶ Soulever le bac tiroir et l'extraire.
→ Fig. **8**

Retirer le bac à fruits et légumes avec couvercle

1. Soulever le récipient avec le couvercle.
2. Extraire le récipient vers l'avant.
→ Fig. **9**

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.

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.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifiez la présence de courant. 2. Poser l'accumulateur de froid, le cas échéant, sur les produits congelés.
L'éclairage par LED ne fonctionne pas.	L'ampoule est défectueuse.	<ol style="list-style-type: none"> 1. "Éteignez l'appareil." → <i>Page 69</i> 2. Débranchez l'appareil du secteur. Retirez la fiche secteur du cordon d'alimentation secteur ou désactivez le fusible dans le boîtier à fusibles. 3. Tirez la grille de protection vers l'avant. 4. Changez l'ampoule. Ampoule de rechange : 220-240 V, courant alternatif, culot E14, puissance : voir l'ampoule défectueuse.
		<p>→ Fig. 10</p>
	L'interrupteur de l'éclairage est coincé.	<p>▶ Vérifiez si l'interrupteur d'éclairage peut se déplacer.</p> <p>→ Fig. 11</p>

Dérangement	Cause	Résolution de problème
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 75

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 69 2. "Allumez à nouveau l'appareil après env. 5 minutes." → Page 69 <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'allument 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.

Dérangement	Cause	Résolution de problème
L'appareil émet des bruits.	Des bouteilles ou récipients se touchent.	▶ Éloigner les bouteilles ou les récipients les uns des autres.
	Super-congélation 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 74</i> 2. "Nettoyez l'appareil." → <i>Page 75</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.

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 69
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 73
4. "Nettoyer l'appareil." → Page 75
5. Laisser la porte de l'appareil ouverte.

Mettre au rebut 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.

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 frigorigère, ni l'isolant.
- ▶ 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

Contactez notre service après-vente si vous avez des questions, si vous n'arrivez pas à corriger un défaut de l'appareil ou si ce dernier doit être réparé.

De nombreux problèmes peuvent être corrigés grâce aux informations de dépannage du présent manuel ou sur notre site internet. Si vous ne parvenez pas à les corriger, 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. Nous nous assurons que votre appareil est réparé à l'aide de pièces de rechange d'origine et par un techni-

icien dûment qualifié dans le cadre de la prestation de garantie ou après son échéance.

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 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 internet.

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 et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

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://energylabel.bsh-group.com>¹. 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.

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

fr Caractéristiques techniques

Vous pouvez également trouver l'identifiant du modèle sur la première ligne du label énergétique de l'UE.