



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



**Réfrigérateur / Congélateur combiné  
KGD..**



**BOSCH**

fr Mode d'emploi

---

## fr Table des matières

Prescriptions-d'hygiène-alimentaire ....	3	Congélation et rangement .....	16
Consignes de sécurité		Congélation de produits frais .....	16
et avertissements .....	4	Supercongélation .....	17
Conseil pour la mise au rebut .....	8	Décongélation des produits .....	18
Étendue des fournitures .....	8	Distribution d'eau .....	18
Contrôler la température ambiante		Équipement .....	19
et l'aération .....	9	Autocollant « OK » .....	19
Lieu d'installation .....	9	Arrêt et remisage de l'appareil .....	20
Branchement de l'appareil .....	10	Si vous dégivrez l'appareil .....	20
Présentation de l'appareil .....	11	Nettoyage de l'appareil .....	20
Mettre l'appareil sous tension .....	12	Éclairage (LED) .....	21
Réglage de la température .....	12	Economies d'énergie .....	22
Fonctions d'alarme .....	13	Bruits de fonctionnement .....	22
Contenance utile .....	13	Remédier soi même aux petites	
Le compartiment réfrigérateur .....	14	pannes .....	23
Compartiment congélateur .....	15	Service après-vente .....	24
Capacité de congélation maximale ..	15		

---

## Prescriptions- d'hygiène-alimentaire

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

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

- Pour éviter toute contamination entre des produits alimentaires de nature différente, rangez-les bien séparés les uns des autres, bien emballés ou rangés dans des récipients à couvercle.
- Avant de préparer des plats et de saisir des produits alimentaires, lavez-vous les mains. Avant de préparer d'autres plats, lavez-vous à nouveau les mains. Lavez-les encore une fois avant de prendre un repas.
- Lavez les ustensiles de cuisine dont vous venez de vous servir avant de les réutiliser (cuillère en bois, planche de découpe, couteau de cuisine, etc.).

---

## Consignes de sécurité et avertissements

### Avant de mettre l'appareil en service

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

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

### Sécurité technique

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

### Si l'appareil est endommagé

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

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

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

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

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

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

S'il faut allonger le cordon de raccordement au secteur avec un prolongateur, procurez-vous-le exclusivement auprès du service après-vente.

### **Pendant l'utilisation**

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

- L'huile et la graisse ne doivent pas entrer en contact avec les parties en matières plastiques et le joint de porte. Ces derniers pourraient sinon devenir poreux.
- Ne recouvrez et n'obstruez jamais les orifices de ventilation de l'appareil.

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

Sont en danger les enfants et les personnes dont les capacités physiques, psychiques ou de perception sont restreintes, ainsi que les personnes ne détenant pas suffisamment de connaissances sur l'utilisation sûre de l'appareil.

Assurez-vous que les enfants et les personnes en danger 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.

- Dans compartiment congélateur, ne stockez pas de liquides en bouteilles ou en boîtes (en particulier les boissons gazeuses). Les bouteilles et les boîtes pourraient éclater !
- Ne portez jamais des produits surgelés à la bouche immédiatement après les avoir sortis du compartiment congélateur.  
Risque d'engelures !
- Évitez tout contact prolongé des mains avec les produits congelés, la glace ou les tubes de l'évaporateur, etc.  
Risque d'engelures !

### **Les enfants et l'appareil**

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

### **Dispositions générales**

L'appareil convient pour

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

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

L'appareil a été antiparasité conformément à la directive UE 2004 / 108 / EC.

Le circuit frigorifique a subi un contrôle d'étanchéité.

Ce produit est conforme aux dispositions de sécurité applicables visant les appareils électriques (EN 60335-2-24).

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

## Conseil pour la mise au rebut

### Mise au rebut de l'emballage

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

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



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

### Mise au rebut de l'ancien appareil

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



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

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



### Mise en garde

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

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

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

## Étendue des fournitures

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

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

La livraison comprend les pièces suivantes :

- Appareil indépendant
- Équipement (selon le modèle)
- Sachet avec visserie de montage
- Notice d'utilisation
- Notice de montage
- Carnet de service après-vente
- Pièce annexe de la garantie
- Informations relatives à la consommation d'énergie et aux bruits



# Contrôler la température ambiante et l'aération

## Température ambiante

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

La catégorie climatique de l'appareil figure sur sa plaque signalétique, Fig. 13.

Catégorie climatique	Température ambiante admissible
SN	+10 °C à 32 °C
N	+16 °C à 32 °C
ST	+16 °C à 38 °C
T	+16 °C à 43 °C

### Remarque

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

## Aération

Fig. 3

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

## Lieu d'installation

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

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

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

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

---

## Branchement de l'appareil

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

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

### Branchement électrique

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

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

Sur les appareils qui fonctionneront dans des pays non européens, il faut vérifier que la tension et le type de courant mentionnés sur la plaque signalétique correspondent bien avec celle et celui offert par votre secteur. Vous trouverez ces indications sur la plaque signalétique. Fig. 13



### Mise en garde

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

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

## Présentation de l'appareil



Veuillez déplier la dernière page, illustrée, de la notice. La présente notice d'utilisation vaut pour plusieurs modèles. L'équipement des modèles peut varier.

Selon le modèle, l'appareil peut différer du contenu des illustrations.

Fig. **1**

\* Selon le modèle.

- A Compartiment réfrigérateur
- B Compartiment congélateur
- 1-4 Éléments de commande
- 5 Éclairage (LED)
- 6\* Compartiment fraîcheur
- 7 Orifice de sortie d'air
- 8 Clayettes du compartiment réfrigérateur
- 9\* Clayette à bouteilles
- 10 Thermostat
- 11 Bac à légumes avec régulateur d'humidité
- 12 Tiroir de congélation
- 13 Calendrier de congélation

- 14\* Bac à baies
- 15 Pied à vis
- 16 Balconnet en contre-porte
- 17\* Balconnet à oeufs
- 18 Distribution d'eau
- 19 Clayette à grandes bouteilles

## Éléments de commande

Fig. **2**

- 1 **Touche Marche / Arrêt**  
Pour allumer et éteindre l'appareil.
- 2 **Affichage de la température régnant dans le compartiment congélateur**  
Les chiffres correspondent aux températures °C réglées dans le compartiment congélateur.
- 3 **La mention « super » (compartiment congélateur)**  
Ce voyant ne s'allume que pour indiquer que la supercongélation s'est enclenchée.
- 4 **Touche de réglage de la température**  
Cette touche sert à régler la température du compartiment congélateur.

## Mettre l'appareil sous tension

Fig. 2

Allumez l'appareil par la touche Marche / Arrêt 1.

Une alarme sonore retentit. L'affichage de température 2 clignote.

Appuyez sur la touche de réglage de la température 4. L'alarme sonore s'éteint.

Une fois que le compartiment congélateur a atteint la température réglée, l'affichage de température 2 s'allume.

Nous recommandons de régler le compartiment congélateur sur  $-18\text{ °C}$  (réglage usine).

### Remarques concernant le fonctionnement de l'appareil

- Après son allumage, l'appareil peut avoir besoin de plusieurs heures pour atteindre les températures réglées. Pendant cette période, ne rangez pas de produits alimentaires dans l'appareil.
- 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.

## Réglage de la température

### Compartiment réfrigérateur

Tournez le thermostat, Fig. 1/10, pour l'amener sur la position souhaitée.

Nous recommandons de régler le thermostat sur un chiffre moyen.

Une modification du réglage dans le sens des aiguilles d'une montre donne des températures plus basses dans le compartiment réfrigérateur.

Ne choisissez un réglage très froid que temporairement, dans les cas suivants :

- Température ambiante accrue.
- Ouvertures fréquentes de la porte.
- Rangement de grandes quantités de produits alimentaires dans le compartiment réfrigérateur.

### Compartiment congélateur

La température est réglable entre  $-16\text{ °C}$  et  $-26\text{ °C}$ .

Appuyez sur la touche de réglage de la température 4 jusqu'à ce que la température souhaitée soit réglée dans le compartiment congélateur.

L'appareil mémorise la valeur réglée en dernier. La température réglée s'affiche à l'affichage de température 2.

---

## Fonctions d'alarme

Fig. **2**

### Alarme relative à la porte

L'alarme relative à la porte (signal sonore permanent) s'active si la porte de l'appareil est restée ouverte plus d'une minute. Refermer la porte suffit pour que l'alarme sonore cesse.

### Alarme de température

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

L'affichage de température, Fig. **2**/2, clignote.

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

- lors de la mise en service de l'appareil,
- lors du rangement de grandes quantités de produits frais,
- lorsque la porte du compartiment congélateur est restée trop longtemps ouverte.

### Remarque

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

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

## Désactiver l'alarme

Fig. **2**

Appuyez sur la la touche de réglage de la température 4 pour éteindre l'alarme sonore.

---

## Contenance utile

Vous trouverez les indications relatives à la contenance utile sur la plaque signalétique de votre appareil. Fig. **13**

### Utiliser l'intégralité du volume de congélation

Pour pouvoir ranger la quantité maximale de produits congelés, vous pouvez retirer toutes les pièces composant l'équipement. Il devient alors possible d'empiler les produits alimentaires au bas du compartiment de congélation.

#### **Pour retirer les pièces d'équipement**

Tirez le bac à produit congelés à vous jusqu'à la butée, soulevez-le à l'avant puis extrayez-le. Fig. **4**

## Le compartiment réfrigérateur

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

### Consignes de rangement

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

#### Remarque

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

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

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

- La zone la plus froide se trouve dans la partie supérieure du compartiment réfrigérateur.

#### Remarque

Rangez les produits alimentaires délicats dans la zone la plus froide (par ex. le poisson, la charcuterie, la viande).

- La zone la moins froide se trouve complètement en bas contre la porte et dans le bac à légumes.

#### Remarque

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

## Bac à légumes avec régulateur d'humidité

### Fig. 6

Pour créer un climat de stockage optimal pour les légumes et les fruits, vous pouvez, en fonction de la quantité rangée, régler l'humidité de l'air qui régnera dans le bac à légumes:

- petites quantités des fruits et légumes – humidité de l'air élevée
- grandes quantités des fruits et légumes – humidité de l'air réduite

## Remarques

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

## Compartment congélateur

### Utilisation du compartiment congélateur

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

### Remarque

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

## Capacité de congélation maximale

Sur la plaquette signalétique, vous trouverez des indications concernant la capacité de congélation maximale en 24 heures. Fig. 13

### Conditions préalables à la capacité de congélation maximale

- Avant de ranger des produits alimentaires frais, allumez la supercongélation (voir le chapitre « Supercongélation »).
- Retirez les pièces d'équipement. Empilez les produits alimentaires directement sur les clayettes et au bas du compartiment congélateur.
- Rangez les quantités assez importantes de produits alimentaires dans le compartiment le plus haut. Ils y seront congelés à la fois très vite et en douceur.

## Congélation et rangement

### Achats de produits surgelés

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

### Attention lors de rangement

- Rangez les quantités assez importantes de produits alimentaires dans le compartiment le plus haut. Ils y seront congelés à la fois très vite et en douceur.
- Étalez les produits alimentaires sur une grande surface dans les compartiments et / ou dans les bacs à produits congelés.

#### Remarque

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

### Rangement des produits surgelés

Insérez le bac à produits congelés jusqu'à la butée pour assurer une circulation impeccable de l'air.

## Congélation de produits frais

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

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

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

#### Remarque

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

- Se prêtent à la congélation :  
Pâtisseries, poissons et fruits de mer, viande de boucherie et gibier, volaille, fruits, légumes, herbes culinaires, œufs sans la coque, produits laitiers comme le fromage, le beurre et le fromage blanc, plats précuisinés et restes de plats tels que les soupes, ragouts, la viande et le poisson cuits, les plats aux pommes de terre, les soufflés et mets sucrés.
- Ne se prêtent pas à la congélation :  
Variétés de légumes habituellement dégustées crues telles que la salade ou les radis, œufs dans leur coque, raisins, pommes, poires et pêches entières, œufs cuits durs, yaourt, lait caillé, crème acidulée, crème fraîche et mayonnaise.



## Emballer les surgelés

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

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

### Emballages adaptés :

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

Vous trouverez ces produits dans le commerce spécialisé.

### Emballages inadaptés :

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

### Moyens d'obturation adaptés :

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

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

## Durée de conservation des produits surgelés

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

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

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

## Supercongélation

Il faudrait congeler les produits alimentaires à cœur le plus rapidement possible afin de préserver leurs vitamines, leur valeur nutritive, leur aspect et leur goût.

Pour empêcher une hausse indésirable de la température, allumez la supercongélation quelques heures avant de ranger des produits alimentaires frais. 4 à 6 heures suffisent généralement.

L'appareil fonctionne désormais en permanence. Le compartiment congélateur atteint une température très basse.

S'il faut utiliser la capacité de congélation maximale, il faut enclencher la supercongélation 24 heures avant de ranger des produits frais.

Si vous ne voulez congeler que de petites quantités d'aliments (jusqu'à 2 kg), vous n'avez pas besoin d'enclencher la supercongélation.

### Remarque

Pendant la supercongélation, la température descend plus fortement dans le compartiment réfrigérateur.

## Allumage et extinction

Fig. 2

Appuyez sur la touche 4 de réglage de la température jusqu'à que la mention super 3 s'allume.

La supercongélation se désactive automatiquement au bout de 2½ jours.

---

## Décongélation des produits

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

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

### **Attention**

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

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

---

## Distribution d'eau

Via la distribution d'eau, il est possible de prélever de l'eau froide de l'appareil.

### **Surveiller la qualité de l'eau potable**

Tous les matériaux utilisés dans le distributeur d'eau sont inodores et sans saveur.

Si l'eau devait avoir un goût, les raisons peuvent être les suivantes :

- Teneur de l'eau potable en sels minéraux et en chlore.
- Fraîcheur de l'eau potable.  
Si aucune eau n'a été prélevée pendant longtemps, elle peut prendre un goût « pas frais ». Dans ce cas, videz le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau fraîche.

### **Prélèvement d'eau**

Fig. **11**

1. Ouvrez le dispositif de remplissage du réservoir d'eau.
2. Versez de l'eau fraîche jusqu'à la ligne repère dans le réservoir d'eau.

#### **Remarque**

Dans le réservoir d'eau, ne versez que de l'eau.

3. Appuyez le verre contre le plot de prélèvement.

## Équipement

Vous pouvez modifier suivant besoin l'agencement des clayettes du compartiment intérieur et l'agencement des rangements en contre-porte :

- Pour ce faire, tirez la clayette, soulevez-la à l'avant et retirez-la. Fig. 8
- Soulevez le rangement en contre-porte puis extrayez-le. Fig. 9

## Équipement spécial

(selon le modèle)

### Compartiment fraîcheur

Fig. 11/6\*

Dans le compartiment fraîcheur, il règne des températures plus basses que dans le compartiment réfrigérateur. Des températures inférieures à 0 °C peuvent également se manifester.

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

### Clayette à bouteilles

Fig. 5

Cette clayette permet de ranger des bouteilles de manière sûre. La fixation est variable.

### Bac à glaçons

Fig. 7

1. Remplissez le bac à glaçons aux  $\frac{3}{4}$  d'eau potable puis rangez-le dans le compartiment congélateur.
2. Si le bac est resté collé dans le compartiment congélateur, n'utilisez qu'un instrument émoussé pour le décoller (un manche de cuiller par ex.).

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

### Calendrier de congélation

Fig. 11/13

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

## Autocollant « OK »

(selon le modèle)

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

### Remarque

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



### Réglage correct

## Arrêt et remisage de l'appareil

### Mettre l'appareil hors tension

Fig. 2

Appuyez sur la touche Marche / Arrêt 1. L'affichage de température 2 s'éteint. Le groupe frigorifique s'éteint.

### Remisage de l'appareil

Si l'appareil doit rester longtemps sans servir :

1. Éteignez l'appareil.
2. Débranchez la fiche mâle du secteur ou ramenez le disjoncteur en position éteinte.
3. Nettoyez l'appareil.
4. Laissez la porte de l'appareil ouverte.

## Si vous dégivrez l'appareil

### Compartment réfrigérateur

La décongélation a lieu automatiquement.

L'eau de condensation sort par l'orifice d'écoulement puis gagne le bac d'évaporation au dos de l'appareil.

### Compartment congélateur

Grâce au système NoFrost entièrement automatique, le compartiment congélateur ne se couvre pas de givre. La nécessité de dégivrer disparaît.

## Nettoyage de l'appareil



### Attention

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

### L'eau de nettoyage ne doit pas pénétrer dans

- les ouïes aménagées dans la partie avant du fond du compartiment congélateur,
- dans les éléments de commande,
- et dans l'éclairage.

### Procédez comme suit :

1. Éteignez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Débranchez la fiche mâle du secteur ou ramenez le disjoncteur en position éteinte.
3. Retirez les produits surgelés et stockez-les dans un endroit frais. Posez l'accumulateur de froid (si présent) sur les produits alimentaires.
4. Attendez que la couche de givre ait fondu.
5. Ne nettoyez l'appareil qu'avec un chiffon doux, de l'eau tiède et du produit à vaisselle présentant un pH neutre. L'eau de nettoyage ne doit pas pénétrer dans l'éclairage.

6. N'essuyez le joint de porte qu'avec un chiffon et de l'eau propre ; ensuite, séchez-le à fond.
7. Après le nettoyage : rebranchez la fiche mâle de l'appareil puis réenclenchez-le.
8. Rangez à nouveau les produits congelés.

## Équipement

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

### Retirer les clayettes en verre

Fig. 8

Pour ce faire, tirez la clayette, soulevez-la à l'avant et retirez-la.

### Retirer le bac

Fig. 4

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

### Retirer le réservoir d'eau

Fig. 12

1. Retirez le réservoir d'eau.
2. Enlevez le couvercle du réservoir d'eau et videz ce réservoir.
3. Nettoyez les pièces détachées du réservoir à l'eau claire puis séchez-les avec une serviette.

### Remarque

Pour empêcher l'eau de fuir, il faut, lors de la mise en place du réservoir d'eau, que l'orifice de sortie d'eau soit positionné exactement par rapport au dispositif d'arrivée d'eau équipant la porte.

---

## Éclairage (LED)

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

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

## Economies d'énergie

- Placez l'appareil dans un local sec et aérable. Veillez à ce que l'appareil ne soit pas directement exposé aux rayons solaires et qu'il ne se trouve pas à proximité d'une source de chaleur (par ex. radiateur, cuisinière).  
Utilisez le cas échéant une plaque isolante.
- Attendez que les plats chauds aient refroidi avant de les ranger dans le compartiment congélateur.
- Déposez le produit congelé dans le compartiment réfrigérateur et profitez de son froid pour refroidir les produits alimentaires.
- N'ouvrez la porte de l'appareil que le plus brièvement possible.
- Pour éviter une consommation accrue de courant, nettoyez occasionnellement le dos de l'appareil.
- Si présent :  
Montez les écarteurs muraux pour parvenir à la quantité mentionnée d'énergie absorbée par l'appareil (voir la notice de montage). Un écart moins élevé par rapport au mur ne restreint pas le fonctionnement de l'appareil. Dans ce cas, l'énergie absorbée peut augmenter légèrement.
- L'agencement des pièces d'équipement n'influe pas sur l'énergie absorbée par l'appareil.

## Bruits de fonctionnement

### Bruits parfaitement normaux

#### **Bourdonnement sourd**

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

#### **Clapotis, sifflement léger ou gargouillis**

Le fluide frigorigène circule dans les tuyaux.

#### **Cliquetis**

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

#### **Craquement**

Le dégivrage automatique a lieu.

## Éviter la génération de bruits

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

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

### **L'appareil touche quelque chose**

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

### **Les bacs ou surfaces de rangement vacillent ou se coincent**

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

### **Des bouteilles ou récipients se touchent**

Eloignez légèrement les bouteilles ou récipients les uns des autres.

## Remédier soi même aux petites pannes

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

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

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

Dérangement	Cause possible	Remède
La température dévie fortement par rapport au réglage.		<p>Dans certains cas, il suffira d'éteindre l'appareil pendant 5 minutes.</p> <p>Si la température est trop élevée, vérifiez au bout de seulement quelques heures si un rapprochement de la température a eu lieu.</p> <p>Si la température est trop basse, vérifiez à nouveau la température le lendemain.</p>
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage par LED est défectueux.	Voir le chapitre « Éclairage (LED) ».
	<p>L'appareil est restée ouverte trop longtemps.</p> <p>L'éclairage s'éteint au bout d'environ 10 minutes.</p>	Après avoir fermé et ouvert l'appareil, l'éclairage fonctionne à nouveau.
Aucun voyant ne s'allume.	Coupure de courant ; disjoncteur disjoncté ; fiche mâle pas complètement branchée dans la prise.	Branchez la fiche mâle dans la prise de courant. Vérifiez s'il y a du courant, vérifiez les fusibles / disjoncteurs.
La température régnant dans le compartiment congélateur est trop élevée.	Vous avez ouvert fréquemment l'appareil.	N'ouvrez pas l'appareil inutilement.
	Les orifices d'apport et d'évacuation d'air sont recouverts par des objets faisant obstacle.	Enlevez ces obstacles.
	Vous avez mis une assez grande quantité d'aliments à congeler.	Ne dépassez pas la capacité de congélation maximale.

Dérangement	Cause possible	Remède
La porte du compartiment congélateur est restée longtemps ouverte ; le compartiment congélateur n'atteint plus la température.	L'évaporateur (le générateur de froid) équipant le système NoFrost est tellement givré qu'il ne peut plus se dégivrer de façon entièrement automatique.	<p>Pour dégivrer l'évaporateur, sortez les produits alimentaires dans leurs casiers et rangez-les bien isolés dans un endroit frais.</p> <p>Éteignez l'appareil et éloignez-le du mur. Laissez la porte de l'appareil ouverte.</p> <p>Au bout de 20 minutes environ, l'eau de dégivrage commence à couler dans le bac d'évaporation au dos de l'appareil.</p> <p>Pour éviter dans ce cas que le bac d'évaporation ne déborde, récupérez cette eau à l'aide d'une éponge.</p> <p>L'évaporateur est entièrement dégivré lorsqu'il ne coule plus d'eau de dégivrage dans le bac d'évaporation. Nettoyez le compartiment intérieur. Remettez ensuite l'appareil en service.</p>
L'appareil ne réfrigère pas, l'affichage de température et l'éclairage intérieur sont allumés.	L'appareil se trouve sur le mode Exposition.	<p>Appuyez sur la touche de réglage de la température Fig. 2/4, pendant 10 secondes, jusqu'à ce qu'une tonalité de confirmation se fasse entendre.</p> <p>Vérifiez au bout d'un certain temps si l'appareil réfrigère.</p>

## Service après-vente

Pour connaître le service après-vente situé le plus près de chez vous, consultez l'annuaire téléphonique ou le répertoire des services après-vente (SAV). Veuillez indiquer au SAV le numéro de série (E-Nr.) de l'appareil et son numéro de fabrication (FD-Nr.).

Vous trouverez ces indications sur la plaque signalétique. Figure 13

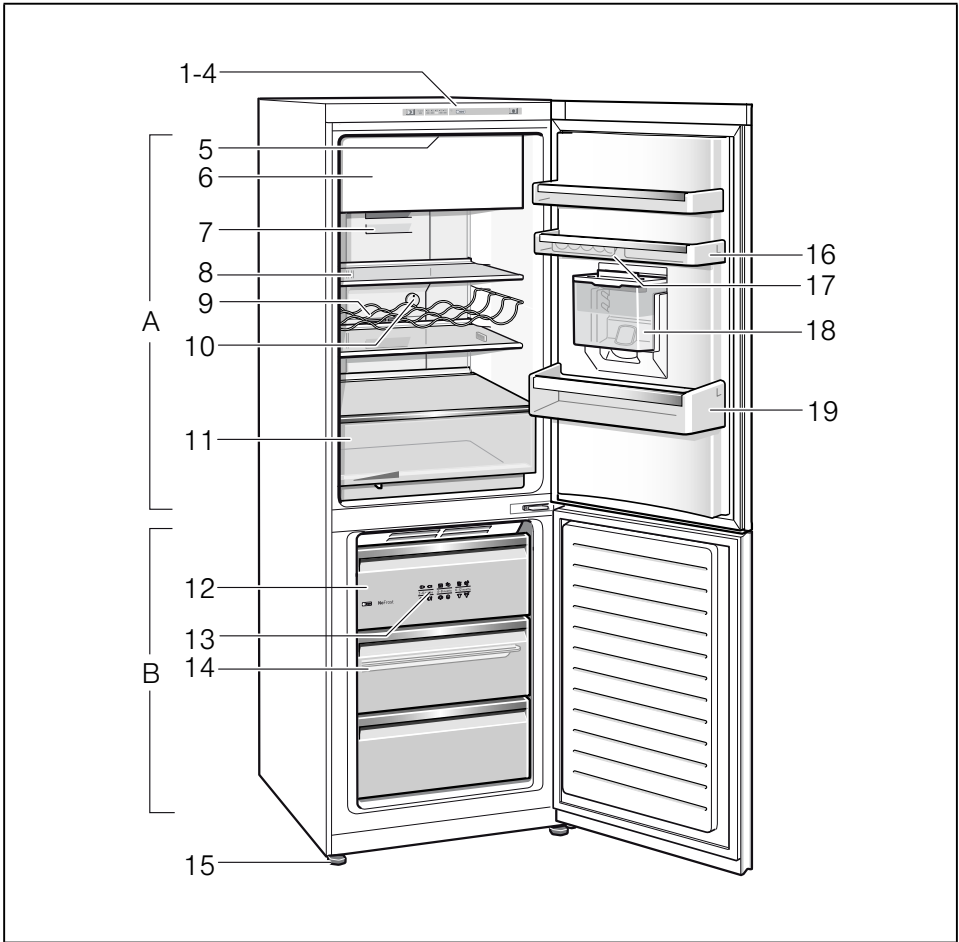
Aidez-nous à éviter des déplacements inutiles : merci d'indiquer les numéros de série et de fabrication. Vous économiserez ainsi des suppléments de frais inutiles.

## Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

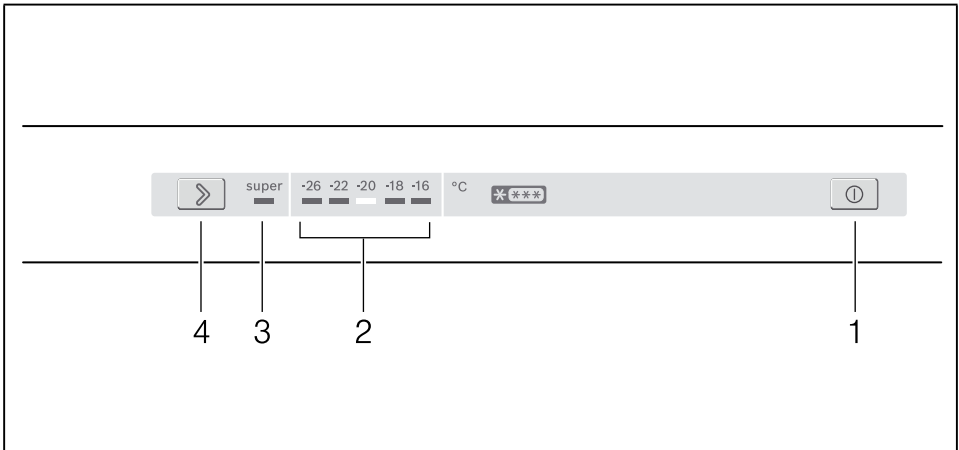
Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

FR	01 40 10 11 00
B	070 222 141
CH	0848 840 040

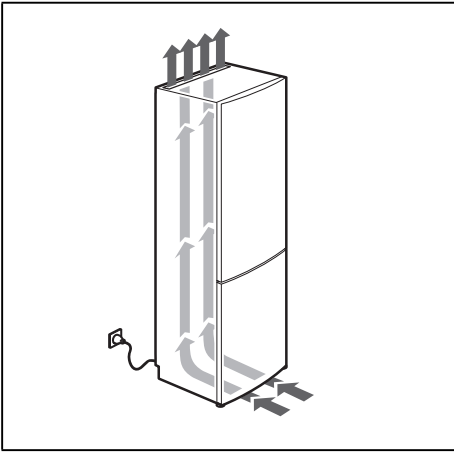




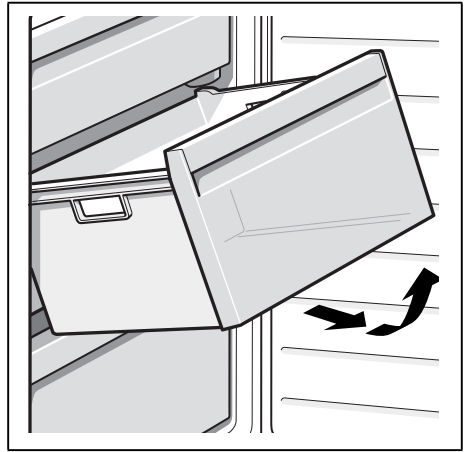
**1**



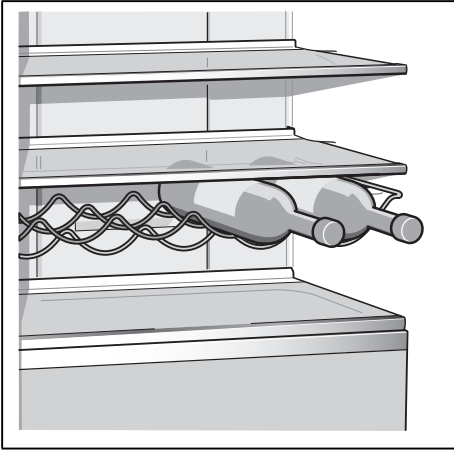
**2**



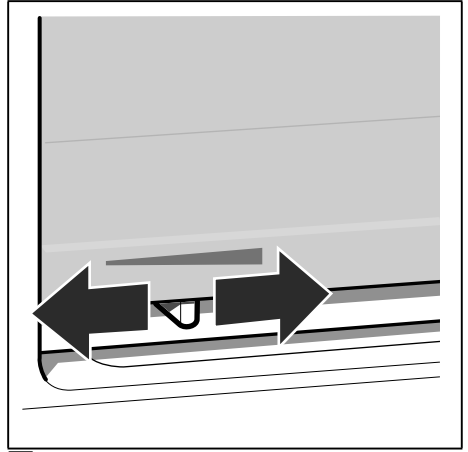
3



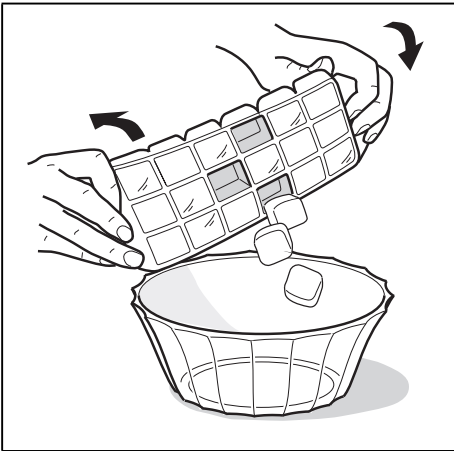
4



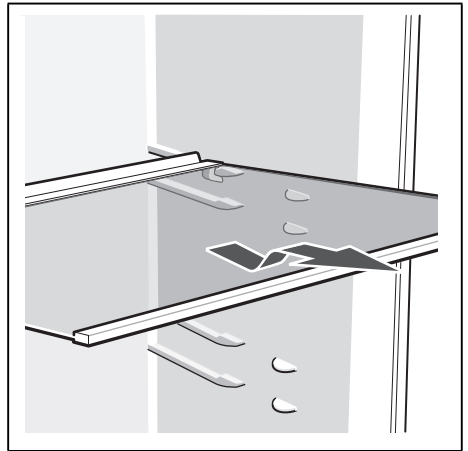
5



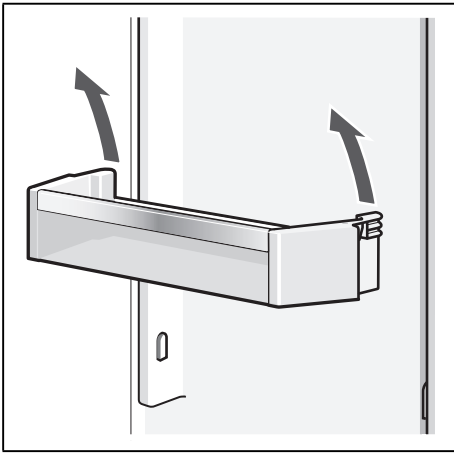
6



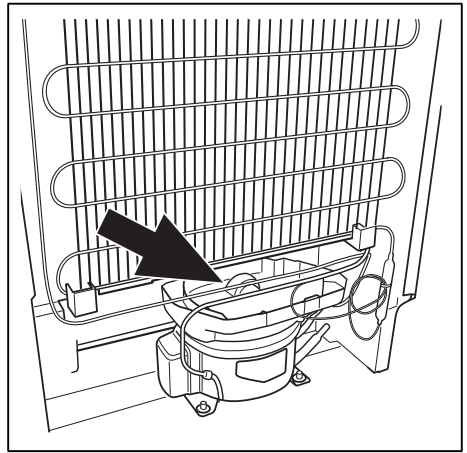
7



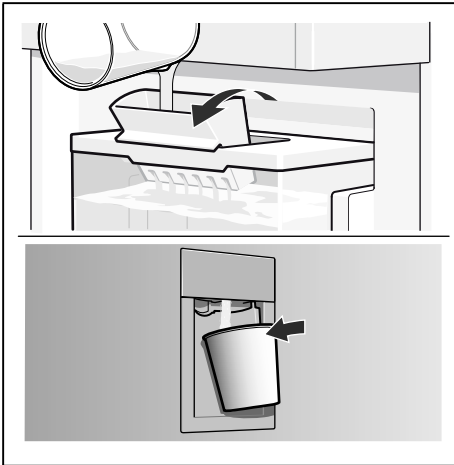
8



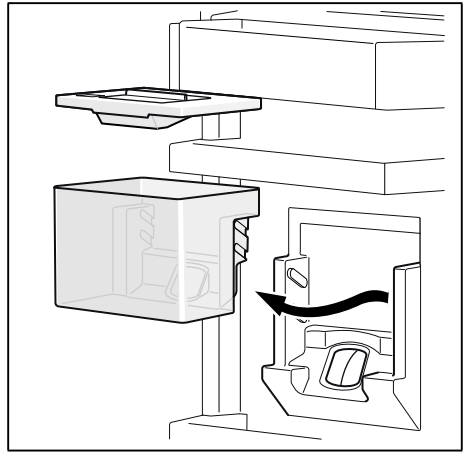
9



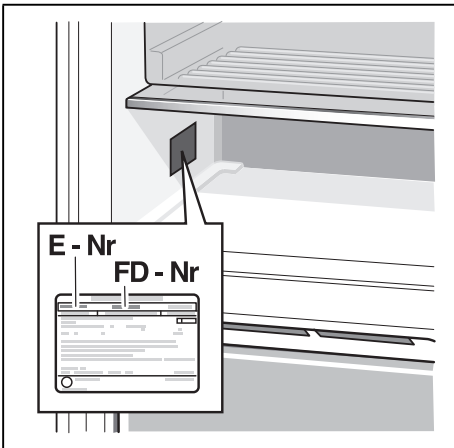
10



11



12



13

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



**9001295767** (9702)

fr