

## Notice de montage et d'utilisation



## Réfrigérateur avec compartiment congélation

KD 12622 S

KD 12622 S edt/cs

KD 12823 S-1

Miele vous recommande d'utiliser les  
**accessoires et produits d'entretien MIELE**,  
disponibles à la vente :

- au 09 74 50 1000 (appel non surtaxé)
- sur [www.boutique.miele.fr](http://www.boutique.miele.fr)

Lisez **impérativement** cette notice  
avant d'installer et de mettre  
en service votre appareil.  
Vous vous protégerez ainsi et éviterez  
d'endommager l'appareil.

fr - FR

# Table des matières

---

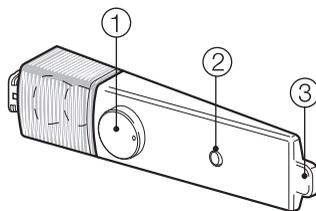
<b>Description de l'appareil</b> . . . . .	4
<b>Votre contribution à la protection de l'environnement</b> . . . . .	7
<b>Prescriptions de sécurité et mises en garde</b> . . . . .	8
Utilisation conforme . . . . .	8
<b>Comment économiser de l'énergie ?</b> . . . . .	13
<b>Mise en marche et arrêt de l'appareil</b> . . . . .	14
En cas d'absence prolongée . . . . .	14
<b>Choix de la bonne température</b> . . . . .	15
... dans la zone de réfrigération . . . . .	15
... dans la zone de congélation . . . . .	15
Régler la température . . . . .	16
<b>Utilisation de la fonction MaxiFroid</b> . . . . .	17
<b>Stockage des aliments dans la zone de réfrigération</b> . . . . .	18
Les différentes zones de froid . . . . .	18
Aliments inadaptés à une conservation dans le réfrigérateur . . . . .	19
Paramètres à prendre en compte au moment de l'achat des aliments . . . . .	19
Conseils pour la réfrigération et la conservation . . . . .	19
Fruits et légumes . . . . .	19
Denrées alimentaires d'origine animale et végétale non emballées . . . . .	20
Aliments riches en protéines . . . . .	20
Viande . . . . .	20
<b>Aménagement intérieur</b> . . . . .	21
Déplacer les tablettes . . . . .	21
Tablette modulable . . . . .	21
Déplacer les balconnets . . . . .	21
<b>Conseils pour la congélation et la conservation</b> . . . . .	22
Pouvoir de congélation maximal . . . . .	22
Processus de congélation pour les produits frais . . . . .	22
Conservation de produits surgelés . . . . .	22
Congélation de produits frais . . . . .	23
Conseils pour la congélation . . . . .	23
Emballage . . . . .	23
Env. 24h avant la mise en congélation . . . . .	24
Mise en congélation . . . . .	24
Env. 24h après la mise en congélation . . . . .	24
Stocker des aliments volumineux . . . . .	24
Décongélation de produits congelés . . . . .	24

# Table des matières

Préparation de glaçons . . . . .	25
Rafraîchissement rapide de boissons . . . . .	25
<b>Dégivrage</b> . . . . .	26
Zone de réfrigération . . . . .	26
Zone de congélation . . . . .	26
<b>Nettoyage et entretien</b> . . . . .	28
Intérieur, accessoires . . . . .	28
Portes de l'appareil, parois latérales . . . . .	29
Aération . . . . .	29
Joint de porte . . . . .	30
<b>Que faire si... ?</b> . . . . .	31
<b>Origines des bruits</b> . . . . .	34
<b>Service Après Vente / Garantie</b> . . . . .	35
Délai et conditions de garantie . . . . .	35
<b>Branchement électrique</b> . . . . .	36
<b>Conseils d'installation</b> . . . . .	37
Lieu d'installation . . . . .	37
Classe climatique . . . . .	37
Aération . . . . .	37
Installation de l'appareil . . . . .	37
Ajuster l'appareil . . . . .	38
Dimensions de l'appareil . . . . .	39
<b>Inversion du sens d'ouverture de porte</b> . . . . .	40
Ajuster les portes de l'appareil . . . . .	46
<b>Encastrement de l'appareil</b> . . . . .	47

## Description de l'appareil

---



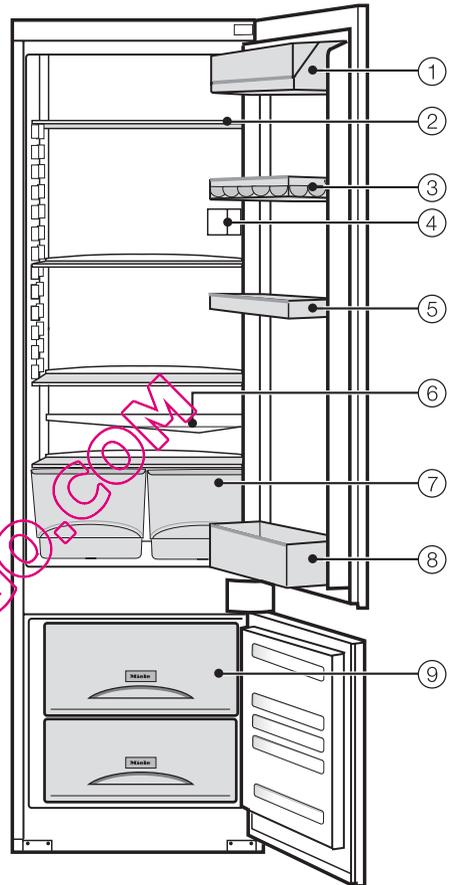
- ① Sélecteur de température - Marche / Arrêt
- ② Interrupteur à bascule pour fonction MaxiFroid
- ③ Interrupteur éclairage

QUELFRIGO.COM

# Description de l'appareil

## KD 12622 S, KD 12622 S edt/cs

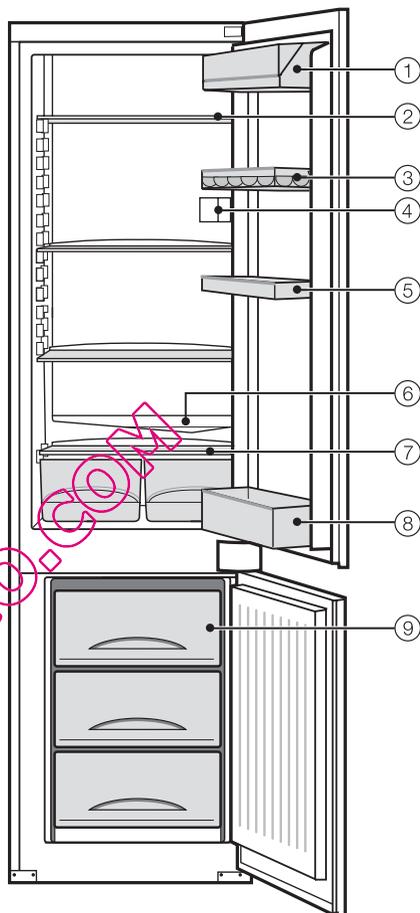
- ① Compartiment à beurre et fromage
- ② Tablette
- ③ Balconnet à oeufs
- ④ Sélecteur de température et Marche / Arrêt, éclairage intérieur et fonction MaxiFroid
- ⑤ Balconnet contreporte
- ⑥ Conduit et orifice d'évacuation de l'eau de dégivrage
- ⑦ Bacs à fruits et légumes
- ⑧ Balconnet pour bouteilles
- ⑨ Tiroirs à congélation



# Description de l'appareil

## KD 12823 S-1

- ① Compartiment à beurre et fromage
- ② Tablette
- ③ Balconnet à oeufs
- ④ Sélecteur de température et Marche / Arrêt, éclairage intérieur et fonction MaxiFroid
- ⑤ Balconnet contreporte
- ⑥ Conduit et orifice d'évacuation de l'eau de dégivrage
- ⑦ Bacs à fruits et légumes
- ⑧ Balconnet pour bouteilles
- ⑨ Tiroirs à congélation



# Votre contribution à la protection de l'environnement

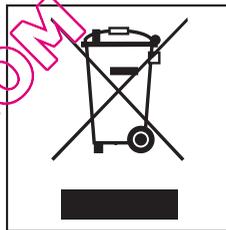
## Enlèvement de l'emballage

L'emballage protège l'appareil contre les avaries de transport. Les matériaux utilisés sont choisis en fonction de critères écologiques de façon à en faciliter le recyclage.

Le recyclage de l'emballage économise les matières premières et réduit le volume des déchets à éliminer. En principe, votre revendeur reprend l'emballage.

## Enlèvement de l'ancien appareil

Les anciens appareils contiennent souvent encore des matériaux recyclables. Ils contiennent également des matériaux nocifs, nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil. Ces matériaux peuvent être dangereux pour les hommes et l'environnement s'ils restent dans la collecte de déchets ou s'ils sont mal manipulés. Ne jetez par conséquent en aucun cas votre appareil avec les déchets.



Faites appel au service d'enlèvement ou aux sites de dépôt mis en place par votre commune et spécialement adaptés à l'enlèvement de ce type d'appareils.

Veillez à ne pas endommager les tubulures du circuit frigorifique de votre appareil jusqu'à son enlèvement vers une décharge assurant le recyclage des matériaux. On évitera ainsi que le fluide frigorifique contenu dans le circuit et l'huile contenue dans le compresseur ne soient libérés dans l'environnement.

Gardez l'ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son enlèvement, pour éviter tout accident.

# Prescriptions de sécurité et mises en garde

Cet appareil répond aux réglementations de sécurité en vigueur. Une utilisation inappropriée peut néanmoins causer des dégâts corporels et matériels.

Lisez cette notice avec attention avant de mettre votre appareil en service. Elle vous fournit des informations importantes sur la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Vous vous protégez ainsi et éviterez de détériorer votre appareil.

Conservez cette notice et remettez-la à un éventuel futur propriétaire.

## Utilisation conforme

► Cet appareil est destiné à une utilisation domestique, à la maison ou dans les environnements de type domestique, comme par exemple

- dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail similaires
- dans les exploitations agricoles
- à l'usage des clients dans les hôtels, les pensions ou les gîtes ou autre type de logement.

Cet appareil ne convient pas à une utilisation en extérieur.

N'utilisez l'appareil que dans le cadre domestique, pour refroidir et stocker des aliments, pour stocker des aliments surgelés, pour congeler des aliments frais et pour préparer des glaçons.

Toute autre utilisation est interdite et pourrait être dangereuse. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages résultant d'une utilisation non conforme au produit ou d'une manipulation incorrecte.

► Les personnes qui ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ne doivent pas l'utiliser sans la surveillance d'une personne responsable.

## Précautions à prendre avec les enfants

► Les enfants de 8 ans et plus sont autorisés à utiliser l'appareil sans surveillance uniquement si vous leur avez expliqué comment le manipuler sans danger. Ils doivent être conscients des risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

► Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil à moins d'être constamment surveillés.

► Surveillez les enfants lorsqu'ils se tiennent à proximité de l'appareil. Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil, en s'asseyant dans un des paniers de congélation ou en s'accrochant à la porte par exemple.

## Sécurité technique

► Vérifiez que votre appareil ne présente pas de dommages extérieurs. Ne mettez jamais un appareil endommagé en service.

Un appareil endommagé peut mettre votre sécurité en péril.

► Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, celui-ci doit impérativement être remplacé par un technicien SAV agréé par Miele afin d'éviter tout risque pour l'utilisateur.

► Cet appareil contient du frigorigène isobutane (R600a), un gaz naturel peu polluant mais inflammable. Il ne nuit pas à la couche d'ozone et n'augmente pas l'effet de serre. Le recours à ce frigorigène peu polluant a en partie entraîné une augmentation des bruits d'utilisation.

En plus des bruits de fonctionnement normaux du compresseur il est ainsi possible que des bruits d'écoulement dans l'ensemble du circuit de refroidissement soient audibles. Ces effets secondaires sont malheureusement inévitables bien qu'ils n'aient aucune incidence sur le fonctionnement même de l'appareil. Veillez à n'endommager aucune pièce du circuit frigorifique lors du transport et de l'installation de l'appareil. Les projections d'isobutane peuvent causer des lésions oculaires!

Si des pièces sont endommagées :

- évitez de placer l'appareil près de flammes ou de sources de chaleur,
- débranchez l'appareil, aérez la pièce dans laquelle se trouve l'appareil pendant quelques minutes
- et
- avertissez le SAV.

► La taille de la pièce, où est installé l'appareil, doit être proportionnelle à la quantité de frigorigène contenue dans l'appareil. Une fuite éventuelle peut former un mélange gaz-air inflammable dans les pièces trop petites.

Le volume de la pièce doit être d'au moins  $1\text{m}^3$  pour 8 g de frigorigène. La quantité de frigorigène est indiquée sur la plaque signalétique à l'intérieur de l'appareil.

► Le bon fonctionnement de l'appareil n'est garanti que si celui-ci est monté et raccordé conformément au mode d'emploi.

► Avant de brancher l'appareil, comparez impérativement les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique avec celles du réseau électrique.

Ces données doivent absolument concorder pour éviter toute détérioration de l'appareil. Interrogez un électricien en cas de doute.

► Ne branchez pas cet appareil avec une rallonge ou une multiprise, qui ne garantissent pas une sécurité suffisante (risque de surchauffe ...).

## Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

► La sécurité électrique de cet appareil n'est garantie que s'il est raccordé à un système de mise à la terre homologué. Il est très important que cette condition de sécurité élémentaire soit remplie. En cas de doute, faites vérifier l'installation par un électricien.

Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de dégâts causés par une mise à la terre manquante ou défectueuse à l'installation (décharge électrique).

► Les interventions techniques ne doivent être exécutées que par des professionnels agréés par le fabricant.

Les travaux d'installation, d'entretien ou de réparation incorrects peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité.

► La réparation de l'appareil pendant la période de garantie doit être effectuée exclusivement par un Service Après Vente agréé par le fabricant, sinon vous perdrez le bénéfice de la garantie en cas de pannes ultérieures.

► En cas d'interventions sur l'appareil ainsi que des réparations, l'appareil doit être débranché.

L'appareil n'est que vraiment mis hors tension que si les conditions suivantes sont réunies :

- la fiche de l'appareil est débranchée. Ne tirez pas sur le cordon, mais sur la fiche pour débrancher l'appareil.
- le fusible de l'installation domestique est désactivé.

► Remplacer les pièces défectueuses uniquement par des pièces détachées d'origine Miele. Ces pièces sont les seules dont le fabricant garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité.

► Cet appareil ne doit pas être utilisé sur des unités mobiles (bateaux par exemple).

# Prescriptions de sécurité et mises en garde

## Utilisation et installation

► Ne touchez pas les produits congelés, les mains mouillées. Elles peuvent geler. Risque de blessure !

► Ne consommez jamais de glaçons ou d'esquimaux glacés, sorbets en particulier, qui sortent directement du congélateur.

Les températures très basses des glaces peuvent geler les lèvres ou la langue. Risque de blessure !

► Ne recongelez jamais des aliments qui ont été décongelés. Consommez-les le plus rapidement possible avant qu'ils ne perdent de leurs valeurs nutritives ou qu'ils deviennent inconsommables. Vous pouvez recongeler des aliments cuisinés préalablement.

► Ne stockez pas de produits explosifs ou d'aérosols dans l'appareil. L'enclenchement du thermostat peut provoquer des étincelles. Ces dernières peuvent faire exploser les mélanges inflammables.

► N'utilisez pas d'appareils électriques dans l'appareil (fabrication de glaces à l'italienne par ex.). Des étincelles pourraient se former. Risque d'explosion !

► Placez les alcools forts verticalement dans la zone de réfrigération et veillez à ce que les bouteilles soient bien fermées hermétiquement. Risques d'explosion !

► N'entreposez pas de boîtes de conserve ni de bouteilles de boissons contenant du gaz carbonique ou des liquides dans le congélateur. Les boîtes et bouteilles peuvent exploser.

Vous pouvez vous blesser et endommager votre appareil.

► Sortez les bouteilles que vous avez mis à rafraîchir au congélateur au plus tard une heure après. Sinon elles peuvent éclater. Risque de blessures et de dommages matériels !

► Ne consommez pas d'aliments stockés au congélateur depuis trop longtemps, vous risquez de vous intoxiquer. La durée de conservation dépend de nombreux facteurs comme par exemple le degré de fraîcheur, la qualité des aliments et la température de conservation. Respectez les dates limites de conservation indiquées par les fabricants d'aliments.

► N'utilisez pas d'objets pointus ou coupants pour

- enlever les couches de givre ou de glace,

- décoller les glaçons et aliments pris dans la glace.

Vous risquez de percer le circuit frigorifique et l'appareil sera inutilisable.

► Ne placez jamais d'appareils électriques ou de bougies dans le congélateur pour accélérer le dégivrage. Vous pouvez endommager le plastique.

# Prescriptions de sécurité et mises en garde

► N'utilisez pas de bombes dégivrantes. Elles peuvent former des gaz explosifs, contenir des solvants ou des agents propulsants qui endommagent le plastique et sont nocifs à la santé.

► Ne traitez pas le joint avec des huiles ou des graisses, sinon il devient poreux.

► Si vous conservez des aliments contenant de la graisse ou de l'huile dans la contreporte, veillez à ce que d'éventuelles fuites de graisse ou d'huile ne touchent pas l'appareil. Des fissures risquent d'apparaître dans le plastique et ce dernier pourrait casser.

► Ne recouvrez pas la grille d'aération de l'appareil. Sinon l'aération n'est plus assurée. La consommation risque également d'augmenter et des éléments de l'appareil peuvent être endommagés.

► Cet appareil est prévu pour une certaine classe climatique (température ambiante) dont il faut respecter les limites. La classe climatique est indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Une température ambiante plus basse entraîne un arrêt prolongé du compresseur, de sorte que le congélateur ne peut fournir la température nécessaire.

► N'utilisez en aucun cas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil. La vapeur peut humidifier les pièces sous tension et provoquer un court-circuit.

## Pour les appareils en inox :

► Ne collez jamais de note autocollante, de ruban adhésif ou autres types d'adhésifs sur la surface de la porte. La pellicule de protection serait abîmée et elle perdrait son effet protecteur contre les salissures.

► La pellicule de protection est sensible aux rayures. Même les aimants de réfrigérateur risquent d'engendrer de telles rayures.

## Enlèvement de l'appareil

► Détruisez la serrure à ressort ou à pêne de votre ancien réfrigérateur/congélateur que vous voulez évacuer. Vous éviterez que les enfants ne s'y enfoncent en jouant au péril de leur vie.

► N'endommagez aucune pièce du circuit frigorifique, en

- perçant les conduits de l'évaporateur contenant du frigorigène.
- soudant les tubulures
- grattant les surfaces.

Les projections de frigorigène peuvent provoquer des lésions oculaires.

Le fabricant ne peut être tenu responsable des dégâts dus au non-respect des prescriptions de sécurité et des mises en garde.

# Comment économiser de l'énergie ?

	Consommation d'énergie normale	Consommation d'énergie élevée
<b>Installation</b>	Dans des locaux aérés.	Dans des locaux non aérés.
	Protégés des rayons de soleils directs.	Avec rayons de soleils directs.
	Pas à proximité d'une source de chaleur (chauffage, cuisinière).	A proximité d'une source de chaleur (chauffage, cuisinière).
	A température idéale d'env. 20 °C.	Avec température ambiante élevée.
	Ne pas recouvrir les fentes d'aération et les nettoyer régulièrement afin d'éviter les dépôts de poussière.	
<b>Réglage de la température thermostat "nombres approximatifs" (réglage par paliers)</b>	Avec réglage moyen de 2 à 3.	Avec réglage élevé : Plus la température est basse, plus la consommation d'énergie est élevée !
<b>Réglage de la température thermostat "au degré près" (affichage numérique)</b>	Zone de conservation 8 à 12 °C	Pour les appareils avec fonction MaxiFroid, veiller à ce qu'avec des températures ambiantes plus élevées que 16 - 18 °C, l'interrupteur soit éteint !
	Zone de réfrigération 4 à 5 °C	
	Zone PerfectFresh environ 0 °C	
	Zone de congélation -18°C	
	Cave à vin 10 à 12 °C	
<b>Utilisation</b>	Emplacement des tiroirs, des tablettes et des balconnets comme à la sortie d'usine.	
	N'ouvrir la porte que quand nécessaire et le moins longtemps possible.	Ouverture de porte trop fréquente et trop longue = perte de froid
	Bien ranger vos aliments.	Besoin de chercher = durées d'ouverture de porte plus longues.
	Laisser refroidir les boissons et les aliments chauds avant de les ranger dans l'appareil.	Les plats chauds augmentent la durée de fonctionnement du compresseur (l'appareil essaie de faire baisser la température).
	Ranger les aliments bien emballés ou bien recouverts.	L'évaporation ou la condensation de liquides dans le réfrigérateur contribue à une perte de la production de froid.
	Pour décongeler un aliment, le placer au réfrigérateur.	
	Ne pas surcharger les compartiments afin que l'air puisse circuler.	
<b>Dégivrage</b>	Dégivrer le congélateur lorsque la couche de givre atteint 0,5 cm.	Une couche de glace trop épaisse diminue la production de froid et augmente la consommation d'électricité.

# Mise en marche et arrêt de l'appareil

## Avant la première utilisation

### Film de protection

Les surfaces et les liserés de décoration en inox de l'appareil sont protégés par une pellicule de protection.

Pour les appareils en inox, la porte en inox et le cas échéant les parois latérales sont également recouvertes d'un film protecteur.

- Retirez le film protecteur après avoir installé l'appareil à l'endroit souhaité.

### Nettoyage et entretien

- Nettoyez l'intérieur et les accessoires à l'eau tiède puis séchez le tout avec un chiffon.

## Enclencher l'appareil

- Tournez le sélecteur de température et Marche / Arrêt sur la droite pour quitter la position "0".

Plus le réglage du sélecteur est élevé, plus la température dans l'appareil est basse.

L'appareil commence à produire du froid et l'éclairage intérieur s'allume chaque fois que la porte de l'appareil est ouverte.

Laissez l'appareil fonctionner quelques heures avant d'y déposer des aliments pour que la température soit suffisamment basse.

## Mettre l'appareil hors tension

- Tournez le sélecteur de température et Marche / Arrêt de la position "1" sur la position "0". Vous sentirez une petite résistance.

L'éclairage intérieur s'éteint et la production de froid s'arrête.

## En cas d'absence prolongée

Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période relativement longue

- mettez l'appareil hors tension,
- débranchez l'appareil ou ôtez le fusible correspondant de l'installation domestique.
- désivrez la zone de congélation,
- nettoyez l'appareil et
- laissez la porte de l'appareil légèrement ouverte pour éviter les odeurs.

En cas d'arrêt prolongé de l'appareil, de la moisissure risque de se former si la porte reste fermée et que l'appareil n'a pas été nettoyé.

# Choix de la bonne température

Il est très important de sélectionner correctement la température pour bien conserver les aliments. Ceux-ci s'abîment vite sous l'action de micro-organismes et une bonne température de conservation peut retarder, voire empêcher leur dégradation puisqu'une température très basse ralentit leur développement. Plus la température baisse et plus ces processus ralentissent.

La température à l'intérieur de l'appareil augmente

- en fonction de la fréquence et de la durée de l'ouverture de la porte de l'appareil,
- en fonction de la quantité d'aliments surgelés conservés
- en fonction de la chaleur des aliments à congeler,
- en fonction de la température ambiante de la pièce où est installé l'appareil.  
Cet appareil est prévu pour une classe climatique (température ambiante) précise dont il faut respecter les limites.

## ... dans la zone de réfrigération

Nous conseillons une température de **4 °C** dans l'appareil.

Si vous souhaitez contrôler la température de réfrigération,

- posez un verre d'eau contenant un thermomètre au centre de l'appareil.

Après env. 24 heures vous pourrez lire la température approximative dans votre appareil.

Néanmoins il faut savoir que:

- les thermomètres classiques (bain, fièvre) mesurent souvent de manière très inégale. Nous vous conseillons d'utiliser un thermomètre électronique.
- Ne mesurez pas la température de l'air dans l'appareil, celle-ci ne permet de déterminer la température des aliments.
- Pendant le processus de mesure, veillez à ce que la porte soit ouverte le moins souvent possible afin d'éviter que de l'air chaud ne rentre à chaque fois.

## ... dans la zone de congélation

Il faut obtenir une température de **-18 °C** pour congeler des aliments frais et les conserver longtemps. Le développement de ces organismes est largement freiné à cette température. Dès que la température dépasse - 10 °C, la décomposition des aliments par les micro-organismes reprend et ils se conservent moins longtemps. C'est pour cette raison qu'il ne faut recongeler des aliments partiellement ou totalement décongelés qu'une fois qu'ils ont été cuits. Les micro-organismes sont éliminés par des températures élevées.

# Choix de la bonne température

---

## Régler la température

Vous pouvez régler la température à l'aide du sélecteur de température et Marche / Arrêt.

- Tournez le sélecteur de température sur une position entre 1 et 7.

Plus le réglage du sélecteur est élevé, plus la température dans l'appareil est basse.

Nous conseillons un réglage **moyen**.

Si vous gardez des aliments congelés dans la **zone de congélation** et que vous souhaitez garantir les basses températures nécessaires, nous vous conseillons un réglage entre **4 et 7**.

Ce réglage doit également être sélectionné lorsque

- les portes de l'appareil sont ouvertes souvent,
- de grandes quantités d'aliments sont stockées ou
- la température ambiante est trop élevée.

QUELFRIGO.COM

# Utilisation de la fonction MaxiFroid

Lorsque les **températures ambiantes sont en-dessous ou équivalentes à 18°C**, la zone de congélation peut se réchauffer étant donné que la machine frigorifique se déclenche moins souvent. Les aliments congelés risquent ainsi de décongeler. La fonction MaxiFroid permet d'éviter cette situation.

## Activer la fonction MaxiFroid



- Positionnez l'interrupteur à bascule sur "1" pour activer la fonction MaxiFroid.

Le compresseur se mettra en marche plus souvent. La température dans la zone de congélation baisse de manière à ce que la température de congélation nécessaire soit garantie.

## Désactiver la fonction MaxiFroid

Dès que la **température ambiante est plus élevée que 18°C**, il est conseillé de désactiver la fonction MaxiFroid afin d'éviter une consommation énergétique trop importante.

- Poussez la touche à bascule sur "0" pour désactiver la fonction MaxiFroid.

L'appareil se remet à fonctionner à puissance frigorifique normale.

**Afin de congeler des aliments frais de façon optimale**, vous devez activer la fonction MaxiFroid auparavant.

Les aliments seront ainsi rapidement congelés à cœur et préserveront leurs valeurs nutritionnelles, leurs vitamines, leur aspect et leur goût.

## Exceptions :

- lorsque vous déposez des aliments déjà congelés dans votre congélateur.
- Lorsque vous congelez seulement 1 kg d'aliments max. par jour.

## Activer la fonction MaxiFroid

Il faut activer la fonction MaxiFroid **24 heures avant de déposer** les aliments dans le congélateur.



- Positionnez l'interrupteur à bascule sur "1" pour activer la fonction MaxiFroid.

La température dans la zone de congélation baisse étant donné que le compresseur s'enclenche plus souvent.

## Désactiver la fonction MaxiFroid

Env. 24h après avoir déposé les aliments frais dans le congélateur, ils seront congelés et la fonction MaxiFroid peut être désactivée.

- Poussez la touche à bascule sur "0" pour désactiver la fonction MaxiFroid.

L'appareil se remet à fonctionner à puissance frigorifique normale.

# Stockage des aliments dans la zone de réfrigération

## Les différentes zones de froid

En raison de la circulation naturelle de l'air, la zone de réfrigération présente plusieurs zones de températures. L'air froid, plus lourd, s'accumule dans la partie basse du réfrigérateur. Servez-vous des différentes zones de froid lorsque vous rangez vos aliments dans l'appareil.

### Zone la moins froide

La zone la moins froide se trouve dans la partie supérieure de la contreporte. Elle est idéale pour la conservation du beurre (afin qu'il soit plus facile à tartiner) et des fromages (afin qu'ils conservent leur goût).

### Zone la plus froide

Cette zone se situe juste au-dessus des bacs à fruits et légumes.

Utilisez cette zone pour les aliments fragiles qui s'abîment rapidement, comme par ex. :

- le poisson, la viande, la volaille,
- la charcuterie, les plats cuisinés,
- les plats à base d'œufs ou de crème
- les pâtes fraîches, les pâtes pour gâteaux, à pizzas, ou à quiche,
- les fromages au lait cru et autres produits à base de lait cru,
- légumes sous cellophane et autres aliments frais dont la date de péremption est liée à un stockage inférieur à 4°C.

Ne gardez pas de substances ou de produits contenant des gaz combustibles (par ex. aérosols).

Risque d'explosion !

Ne stocker l'alcool à pourcentage élevé qu'à la verticale et hermétiquement fermé dans l'appareil.

Si vous conservez des aliments gras ou contenant de l'huile ou des graisses dans l'appareil ou dans sa contre-porte, évitez que des fuites d'huile ou de graisse ne touchent les parties en plastique du réfrigérateur.

Des fissures peuvent se former dans le plastique qui risque de se casser.

L'air doit pouvoir circuler entre les aliments, ne les posez par conséquent pas trop proches les uns des autres. Respectez un écart d'environ 2 cm par rapport à l'éclairage interne.

Les aliments ne doivent pas toucher la paroi arrière. Ils risquent de geler contre la paroi arrière.

# Stockage des aliments dans la zone de réfrigération

## Aliments inadaptés à une conservation dans le réfrigérateur

Certains aliments ne se conservent pas bien au réfrigérateur à une température inférieure à 5 °C, en raison de leur sensibilité au froid. Les concombres deviennent transparents, les aubergines amères et les pommes de terre sucrées. Les tomates et les oranges perdent leur arôme et la peau des citrons devient dure.

Comptent parmi ces aliments fragiles :

- les ananas, avocats, bananes, grenades, mangues, papayes, fruits de la passion, agrumes (ainsi que les citrons, les oranges, les mandarines et les pamplemousses),
- les fruits encore verts,
- les aubergines, concombres, pommes de terre, poivrons, tomates, courgettes,
- les fromages à pâte dure (parmesan).

## Paramètres à prendre en compte au moment de l'achat des aliments

La condition principale pour une conservation longue durée est la fraîcheur des aliments au moment où ils sont rangés dans le réfrigérateur. La fraîcheur de départ est déterminante pour la durée de conservation. La chaîne du froid ne devrait dans la mesure du possible pas être interrompue. Veillez par exemple à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans une voiture chauffée. Si

les aliments révèlent un début d'altération ou des traces de moisissure, il est déjà trop tard. Les aliments commencent déjà à s'altérer lorsqu'ils sont conservés hors du froid pendant deux heures.

## Conseils pour la réfrigération et la conservation

Emballer ou couvrir systématiquement les denrées. Vous éviterez ainsi la propagation d'odeurs et le dessèchement des aliments. Si la température est correctement réglée et que les règles de base concernant l'hygiène sont respectées, la reproduction des bactéries et des salmonelles est considérablement ralentie.

## Fruits et légumes

Les fruits et légumes peuvent être stockés déballés dans les bacs à fruits et légumes. Il est néanmoins déconseillé de conserver toutes sortes de fruit et de légumes dans un même bac. Non seulement les odeurs et les goûts sont transmis (les carottes par exemple prennent rapidement le goût et l'odeur des oignons) mais en plus certains aliments émettent un gaz naturel (l'éthylène) qui peut réagir fortement sur certains types d'aliments et accélérer leur altération.

## Exemples de fruits et légumes qui émettent une quantité significative de ce gaz naturel :

pommes, abricots, poires, nectarines, pêches, prunes, avocats, figues, myrtilles, melons et haricots.

# Stockage des aliments dans la zone de réfrigération

---

## Exemples de fruits et de légumes qui réagissent aux gaz dégagés par d'autres aliments :

kiwis, brocolis, chou-fleur, choux de Bruxelles, mangues, melons jaunes, poires, nectarines, pêches, pommes, abricots, concombres, tomates...

**Exemple :** Le brocoli ne devrait pas être stocké avec des pommes étant donné que ces dernières dégagent beaucoup de gaz naturel et que le brocoli est très sensible au gaz naturel. Les brocolis se garderont beaucoup moins longtemps.

## Denrées alimentaires d'origine animale et végétale non emballées

Séparez les aliments d'origine animale et végétale non emballés. Si vous conservez ces types d'aliments à proximité les uns des autres, emballez-les. Vous éviterez ainsi d'éventuelles modifications microbiologiques.

## Aliments riches en protéines

Notez que les aliments riches en protéines se gardent moins longtemps, à savoir les crustacés et les fruits de mer se dégradent plus rapidement que le poisson qui lui-même se garde moins longtemps que la viande.

## Viande

Conservez la viande non emballée (ouvrir les films plastiques et les récipients). Le fait que viande sèche en surface, évite la reproduction des germes bactériologiques et se garde ainsi plus longtemps. Évitez de mettre en contact direct différentes sortes de viande, séparez-les toujours par un emballage. Vous éviterez ainsi que les germes se propagent et abîment la viande trop rapidement.

QUELPIGO.COM

## Déplacer les tablettes

Les tablettes peuvent être déplacées en fonction de la hauteur des aliments.

- Soulevez la tablette, tirez-la légèrement vers l'avant, soulevez-la avec l'encoche au-dessus des supports et déplacez-la vers le haut ou vers le bas.

Le rebord arrière de la tablette doit être dirigé vers le haut afin que les aliments ne touchent pas la paroi arrière.

Les tablettes sont pourvues de butées d'arrêt qui évitent qu'elles soient sorties complètement par mégarde.

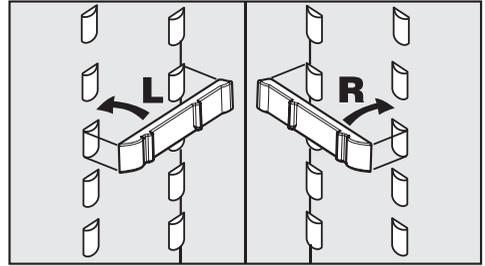
## Tablette modulable

Afin de pouvoir ranger des éléments hauts comme par exemple les bouteilles et les récipients, une tablette modulable est à votre disposition. Vous pouvez faire glisser l'avant de cette tablette vers l'arrière.

- Poussez la demi-tablette en verre du fond légèrement vers le haut par le bas.
- Soulevez en même temps légèrement la partie avant de la tablette en verre et glissez-la doucement sous la partie arrière.

Pour déplacer les demi-tablettes en verre,

- retirez les deux demi-tablettes,



- insérez les deux baguettes de supports à la hauteur souhaitée à gauche et à droite sur les supports,

- et glissez les deux demi-tablettes l'une après l'autre. La tablette en verre doit être insérée avec le rebord vers l'arrière !

## Déplacer les balconnets

- ▲ Poussez le balconnet vers le haut et retirez-la par l'avant.
- Réinsérez le balconnet à l'endroit souhaité. Veillez à ce qu'il soit correctement posé sur les supports.

# Conseils pour la congélation et la conservation

## Pouvoir de congélation maximal

Il ne faut pas dépasser le pouvoir de congélation maximal de votre appareil pour congeler à coeur les aliments le plus rapidement possible. Le pouvoir de congélation maximal est indiqué sur la plaque signalétique de votre appareil "Pouvoir de congélation... kg/24h".

La capacité de congélation maximale indiquée a été déterminée en conformité avec la norme DIN EN ISO 15502.

## Processus de congélation pour les produits frais.

Les aliments frais doivent être congelés à coeur aussi rapidement que possible afin de conserver leur valeur nutritive, vitamines, aspect et goût.

Plus les aliments sont congelés lentement, plus les cellules perdent de liquide et plus elles se contractent. Seule une partie du liquide perdu est restituée aux cellules lors de la décongélation.

Cela signifie en pratique que les aliments perdent une grande partie de leur jus. Cela se voit à la quantité de liquide dans lequel ils baignent après la décongélation.

Lorsque les aliments ont été congelés rapidement, les cellules perdent beaucoup moins de liquide et elles se contractent beaucoup moins. Elles retrouvent presque tout leur jus à la décongélation. Il n'y a que très peu de déperdition d'eau.

## Conservation de produits surgelés

Pour conserver des produits surgelés vendus dans le commerce, contrôlez lors de l'achat dans le magasin

- si l'emballage n'est pas abîmé,
- la date limite de conservation,
- la température du congélateur du magasin. Si celle-ci n'atteint pas les -18 °C, les produits surgelés se conserveront moins longtemps.

- Prenez les produits surgelés en dernier et transportez-les dans un sac isotherme ou du papier journal.
- Rangez vos produits surgelés dans votre congélateur immédiatement à votre retour.

Ne recongelez jamais de produits partiellement ou complètement décongelés. Vous pourrez les recongeler après les avoir cuisinés.

# Conseils pour la congélation et la conservation

## Congélation de produits frais

Ne congelez que des produits frais et de première qualité !

### Conseils pour la congélation

- **Aliments pouvant être congelés:** viande, volaille, gibier, poisson, légumes, fines herbes, fruits crus, produits laitiers, pâtisseries, plats cuisinés.
- **Aliments pour lesquels la congélation est déconseillée:** raisins, salade, radis, oignons, pommes et poires entières crues, viandes grasses, mayonnaise.
- Après les avoir lavés, blanchissez les légumes et les fruits avant de les congeler de façon à conserver leur couleur, leur goût, leur saveur et leur vitamine C. Plongez les légumes par portions 2-3 minutes dans l'eau bouillante. Sortez les légumes et faites-les refroidir rapidement à l'eau froide. Sortez les légumes et faites-les refroidir rapidement à l'eau froide. Egouttez-les.
- La viande maigre se congèle mieux que la viande grasse et se conserve beaucoup plus longtemps.
- Séparez les côtelettes, steaks, escalopes etc. avec une feuille plastique pour éviter une congélation en bloc.
- Ne salez pas et n'épicez pas les aliments crus et les légumes blanchis avant de les congeler. Vous pouvez saler et épicer légèrement les aliments cuisinés. La congélation modifie l'intensité du goût de certaines épices.

- Faites refroidir les aliments et boissons chaudes avant de les mettre au congélateur pour éviter un début de décongélation pour les autres produits déjà congelés et une augmentation de la consommation d'électricité.

### Emballage

- Congelez par portions.

#### Emballages recommandés

- sacs de congélation en plastique
- rouleaux de film à souder en polyéthylène
- feuilles d'aluminium
- barquettes de congélation

#### Emballages à éviter

- papier d'emballage
- papier sulfurisé
- cellophane
- sac poubelle
- sacs plastiques utilisés pour les courses.

- Chassez l'air de l'emballage.
- Fermez l'emballage hermétiquement avec
  - caoutchoucs
  - clips plastique
  - attaches ou
  - autocollants spéciaux pour congélation.

Vous pouvez bien entendu souder les sacs et films de congélation.

- Inscrivez le contenu et la date de congélation sur l'emballage.

# Conseils pour la congélation et la conservation

## Env. 24h avant la mise en congélation

- Baissez la température à l'aide du sélecteur Marche / Arrêt et de température sur un réglage moyen à froid.
- Encenchez la fonction MaxiFroid (voir chapitre correspondant).

Les aliments déjà congelés disposeront ainsi d'une réserve de froid.

## Mise en congélation

Les aliments peuvent être congelés dans n'importe quelle zone du congélateur.

Chaque tiroir et chaque générateur de froid peuvent supporter une charge maximale de 25 kg !

- Disposez les aliments à congeler de manière espacée dans les tiroirs de congélation ou sur les tablettes de verre de l'appareil.

Pour que les aliments soient congelés à cœur le plus rapidement possible,

- disposez les aliments à congeler directement sur le fond ou à proximité des parois latérales.
- Veillez à ce que les emballages soient bien secs pour éviter une congélation en bloc.

Les produits mis en congélation ne doivent pas entrer en contact avec des aliments déjà congelés pour ne pas provoquer un début de décongélation.

## Env. 24h après la mise en congélation

- Baissez la température à l'aide du sélecteur Marche / Arrêt et de température.
- Désactivez la fonction MaxiFroid.

## Stocker des aliments volumineux

Pour conserver des aliments plus volumineux, vous pouvez retirer les tablettes en verre entre les tiroirs de congélation. A cet effet :

- retirez les tiroirs de congélation et soulevez légèrement la tablette en verre souhaitée puis retirez-la vers l'avant.

## Décongélation de produits congelés

Vous pouvez décongeler les aliments

- au micro-ondes,
- au four en mode "Chaleur tournante" ou "Décongélation",
- à température ambiante,
- au réfrigérateur (le froid de l'aliment congelé sera utilisé pour refroidir les autres aliments),
- au four vapeur.

Vous pouvez faire cuire les **les morceaux de viande ou de poissons plats** partiellement décongelés dans une poêle chaude.

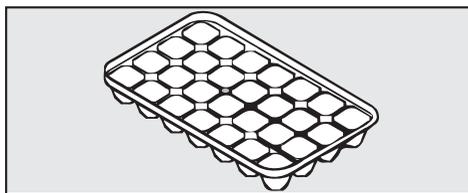
Vous pouvez décongeler les **fruits** à température ambiante dans leur emballage ou dans un saladier couvert.

## Conseils pour la congélation et la conservation

En règle générale, les **légumes** se cuisent congelés à l'eau bouillante ou dans la graisse chaude. Le temps de cuisson est légèrement plus court que pour les légumes frais.

Ne recongelez jamais de produits partiellement ou complètement décongelés. Vous pourrez les recongeler après les avoir cuisinés.

### Préparation de glaçons



Remplissez le bac à glaçons à trois quarts avec de l'eau et posez-le sur le fond de la zone de congélation ou sur celui du tiroir de congélation du haut.

Aidez-vous d'un objet à bout rond, une cuillère par exemple pour détacher le bac à glaçons.

Les glaçons pourront plus facilement être retirés du bac à glaçons si vous les passez rapidement sous l'eau courante.

### Rafrâichissement rapide de boissons

Si vous mettez des bouteilles à rafraîchir au congélateur, sortez-les **au plus tard 1 heure après**, sinon elles risquent d'exploser.

QUEFRIGO.COM

# Dégivrage

---

## Zone de réfrigération

La zone de réfrigération dégivre automatiquement.

Pendant que le compresseur fonctionne, il se peut que des gouttes d'eau se forment sur la paroi arrière de la zone de réfrigération. Ces dernières n'ont pas besoin d'être essuies étant donnée qu'elles s'évaporent automatiquement grâce à la chaleur du compresseur.

L'eau de dégivrage s'écoule par un orifice et un petit conduit dans le système d'évaporation se trouvant à l'arrière de l'appareil.

Veillez à ce que l'eau de dégivrage puisse toujours s'écouler sans problème. Assurez-vous que l'orifice et le conduit d'écoulement sont toujours maintenus parfaitement propres.

## Zone de congélation

Le compartiment de congélation ne dégivre pas automatiquement.

Du givre et de la glace se forment à la longue sur les surfaces d'évaporation en fonctionnement normal. La production de froid est ainsi altérée et la consommation d'électricité augmente.

Ne raclez pas les couches de glace ou de givre; cela pourrait abîmer les générateurs de froid et empêcher le bon fonctionnement de l'appareil.

Dégivrez l'appareil de temps en temps au plus tard lorsqu'il s'est formé une couche de glace d'environ 0,5 cm. Il est préférable d'effectuer le dégivrage lorsque l'appareil est peu chargé ou vide.

### Avant le dégivrage

- Retirer les aliments à congeler et enroulez-les dans du papier journal ou dans une couverture.
- Stockez-les dans un endroit frais jusqu'à ce que le compartiment soit de nouveau prêt à congeler.

## Pendant le dégivrage

Effectuer le dégivrage le plus rapidement possible. Plus le temps de stockage à température ambiante des produits congelés sera long, moins ils se conserveront.

- Mettez l'appareil hors tension et débranchez-le.
- Laissez la porte du compartiment de congélation ouvert.
- Epongez l'eau de dégivrage.

Vous pouvez accélérer le dégivrage en plaçant deux casseroles d'eau chaude (pas bouillante) sur un dessous de plat dans l'appareil. Dans ce cas, laissez la porte fermée lors du dégivrage afin que la chaleur ne s'échappe pas.

Ne placez jamais d'appareils de chauffage électrique, ni de bougies dans le congélateur, car ils peuvent endommager les pièces plastique.

N'utilisez pas de bombes dégivrantes, car elles peuvent dégager des gaz explosifs, contenir des solvants ou des agents propulseurs qui endommagent les plastiques ou être nocives à la santé.

## Après le dégivrage.

- Nettoyez l'appareil et séchez-le. Il ne faut pas que l'eau de nettoyage pénètre par l'orifice d'évacuation de l'eau de dégivrage.
- Remettez l'appareil sous tension et enclenchez-le.
- Reposez les aliments dans le compartiment de congélation.

# Nettoyage et entretien

Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans le sélecteur Marche/Arrêt et de température, l'éclairage ou les fentes d'aération.

L'eau de nettoyage ne doit pas s'écouler par l'orifice d'écoulement de l'eau de nettoyage.

N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur. La vapeur peut pénétrer dans les pièces de l'appareil sous tension et déclencher un court-circuit.

N'enlevez pas la plaque signalétique à l'intérieur de l'appareil. Vous en aurez besoin en cas de panne !

## Pour éviter d'endommager les surfaces en les nettoyant, n'utilisez pas

- de détergents à base de soude, d'ammoniaque, d'acide ou de chlore,
- de produits anticalcaire,
- des produits abrasifs tels que poudres et laits à récurer,
- de détergents contenant des solvants,
- de produits pour inox,
- de détergents pour lave-vaisselle,
- de sprays pour fours,
- de produits nettoyants pour verre
- d'éponges dures ou de tampon abrasif
- de gommes de nettoyage,
- de grattoirs métalliques acérés !

## Avant le nettoyage

- arrêtez l'appareil.
- Débranchez l'appareil ou ôtez le fusible correspondant de l'installation domestique.
- Retirez tous les aliments se trouvant dans l'appareil et entreposez-les dans un endroit frais.
- Dégivrez la zone de congélation,
- Démontez toutes les pièces amovibles se trouvant à l'intérieur de l'appareil pour les nettoyer.

## Intérieur, accessoires

- Nettoyez l'appareil au moins une fois par mois avec de l'eau tiède et un peu de produit vaisselle.

Les éléments suivants sont lavables en lave-vaisselle :

- la boîte à beurre, le balconnet à oeufs, le bac à glaçons (tous disponibles en fonction du modèle)
- les balconnets dans la contre-porte
- le compartiment à beurre et fromage

La température du programme sélectionné ne doit pas dépasser les 55 °C !

En raison du contact avec des colorants naturels comme par exemple les carottes, les tomates et le ketchup, les éléments en plastique peuvent se décolorer en étant lavés au lave-vaisselle.

Cette décoloration n'altère pas la robustesse de ces éléments.

- Nettoyez les tablettes et les tiroirs à la main, ces éléments ne sont **pas** adaptés au passage en lave-vaisselle !
- Nettoyez régulièrement l'orifice et le petit conduit d'évacuation de la zone réfrigération afin que l'eau de dégivrage puisse s'écouler sans problème.
- Rincez l'intérieur de l'appareil et les accessoires à l'eau claire, puis séchez-les avec un chiffon . Gardez les portes de l'appareil ouvertes pendant un moment.

## Portes de l'appareil, parois latérales

Nous vous conseillons d'éliminer les salissures de la façade et des parois latérales le plus rapidement possible.

Plus elles restent, plus elles s'incrustent et risquent de ne plus pouvoir être éliminées, voire de modifier l'aspect de la surface.

Toutes les surfaces sont sensibles aux rayures.

Toutes les surfaces peuvent se décolorer ou être altérées si un produit nettoyant non approprié est utilisé.

- Nettoyez la façade de l'appareil avec un chiffon éponge propre, un peu chaude et de produit vaisselle. Vous pouvez également utiliser un chiffon en microfibres propre et humide sans détergent.

- Essuyez ensuite avec de l'eau claire, puis séchez avec un chiffon doux.

### Pour les portes de l'appareil en inox :

les portes de l'appareil sont recouvertes d'une pellicule de protection. Elle protège des salissures et facilite le nettoyage.

Ne traitez **pas** les portes de l'appareil avec

- un produit spécial inox : la pellicule de protection serait abîmée !
- le produit spécial inox Miele : des traces peuvent apparaître !

## Aération

- Nettoyez régulièrement la grille d'aération avec un pinceau ou un aspirateur. Les dépôts de poussière augmentent la consommation d'énergie.

## Grille métallique de la paroi arrière

Dépoussiérez la grille métallique à l'arrière de l'appareil (échangeur de chaleur) au moins une fois par an. Les couches de poussière augmentent la consommation d'électricité.

- Lors du nettoyage de la grille, veillez à ne pas arracher, couder ou endommager les cordons ou autres composants se trouvant à proximité.

# Nettoyage et entretien

---

## Joint de porte

N'enduissez jamais le joint avec de l'huile ou des graisses. Sinon il devient poreux à la longue.

Nettoyez le joint régulièrement à l'eau claire puis séchez-le à l'aide d'un chiffon.

## Après le nettoyage

- Remplacez toutes les pièces dans l'appareil.
- Remettez l'appareil sous tension et enclenchez-le à l'aide du sélecteur de température - Marche / Arrêt.
- Déposez les aliments dans l'appareil et fermez la porte.

QUELFRIGO.COM

Les interventions techniques doivent être exécutées exclusivement par des professionnels. Les réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.

Vous pouvez néanmoins remédier vous-même aux anomalies suivantes :

### Que faut-il faire si . .

#### . . . l'appareil ne produit pas de froid ?

- Vérifiez si le sélecteur de température est positionné sur une position autre que "0".
- Vérifiez si la fiche de l'appareil est bien insérée dans la prise.
- Vérifiez si le fusible de l'installation domestique est bien enclenché.

Si oui, appelez le SAV.

#### . . . la température de la zone de réfrigération est trop basse ?

- Augmentez la température à l'aide du sélecteur de température et Marche / Arrêt.
- Vérifiez que la porte du congélateur est bien fermée.
- Une grande quantité d'aliments a-t-elle été congelée à la fois ?  
Etant donné que dans ce cas le générateur de froid fonctionne pendant un temps prolongé, la température du réfrigérateur baisse automatiquement. C'est pour cette raison qu'il est déconseillé de congeler plus que ce que n'indique la plaque signalétique.

- La fonction MaxiFroid est-elle activée ?

#### . . . La fréquence et la durée d'enclenchement du générateur de froid augmentent ?

- Vérifiez si la grille d'aération est obstruée ou poussiéreuse.
- Assurez-vous que la grille métallique (échangeur de chaleur) se trouvant à l'arrière de l'appareil n'est pas poussiéreuse.
- Les portes ont été ouvertes trop souvent ou vous avez congelé de grosses quantités d'aliments frais.
- Vérifiez si les portes ferment correctement.
- Vérifiez si les parois ne sont pas recouvertes d'une épaisse couche de givre. Si c'est le cas dégivrez l'appareil.

## Que faire si... . . ?

---

### **. . . les aliments congelés décongèlent parce que la température dans le congélateur est trop élevée ?**

- Si la température de la pièce est en dessous de celle réglée pour votre réfrigérateur ?

Augmentez la température de la pièce.

Le compresseur s'enclenche moins lorsque la température ambiante est trop basse. La température dans le congélateur peut donc augmenter.

- Pour les appareils avec la fonction **MaxiFroid**, enclenchez la fonction MaxiFroid (voir "Fonction MaxiFroid").

### **. . . les aliments congelés collent à la plaque ?**

Décolliez-les avec un objet plat et non pointu, un manche de cuiller par exemple.

### **. . . la paroi est recouverte d'une épaisse couche de glace ?**

- Vérifiez si les portes ferment correctement.
- Dégivrez l'appareil et nettoyez-le .

Une épaisse couche de glace réduit la puissance frigorifique et augmente la consommation d'électricité.

### **. . . le carter de l'éclairage intérieur est chaud alors que la porte de l'appareil n'a pas été ouverte pendant un certain temps ?**

Il ne s'agit pas d'une anomalie !

L'appareil est équipé d'une fonction MaxiFroid, ce qui signifie la chose suivante :

lorsque la température ambiante est inférieure à 18 °C, le compresseur se met en route moins souvent pour les appareils sans fonction MaxiFroid. La température de la zone de congélation augmenterait trop.

Avec la fonction MaxiFroid, l'éclairage intérieur s'allume également lorsque la porte est fermée de manière à ce que la zone de réfrigération soit réchauffée quand la température ambiante tombe en dessous de 18 °C.

De par ce réchauffement, le compresseur s'enclenche plus souvent et la zone de congélation reste toujours bien froide.

Lorsque la température ambiante descend en dessous de 10 °C, le fonctionnement de l'appareil n'est plus garanti, même lorsque la fonction MaxiFroid est enclenchée. Faites en sorte que l'appareil se trouve toujours dans une température ambiante plus élevée !

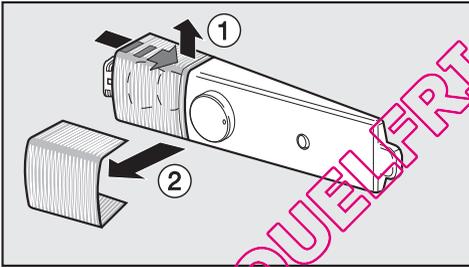
### . . . l'éclairage intérieur du réfrigérateur ne fonctionne plus ?

- Contrôlez d'abord si le contacteur de l'éclairage est coincé ou si le sélecteur de température et Marche/Arrêt sont sur "0".

Dans le cas contraire, c'est l'ampoule qui est défectueuse.

Remplacez l'ampoule le plus rapidement possible !  
Sinon, la fonction MaxiFroid, même enclenchée ne pourra pas fonctionner correctement.

- Débranchez l'appareil ou ôtez le fusible correspondant de l'installation domestique.



- Attrapez le carter de lampe de l'arrière et par en-dessous et retirez-le.
- Dévisser l'ampoule et remplacez-la.

Valeurs de raccordement de l'ampoule:

220 - 240 V, socle E 14.

Vous trouverez les bonnes caractéristiques techniques (Watt) sur l'ampoule à remplacer.

- Remontez le carter de lampe.

### . . . le fond du réfrigérateur est mouillé ?

L'orifice d'écoulement de l'eau de dégivrage est obstrué.

- Nettoyez l'orifice et le conduit d'écoulement.

Si vous ne pouvez pas remédier à la panne en suivant ces conseils, appelez le SAV.

Ouvrez la porte de l'appareil le moins possible jusqu'à la réparation de la panne pour réduire au maximum la déperdition de froid.

# Origines des bruits

Bruits normaux	Quelle est leur origine ?
<b>Brrrr....</b>	Le vrombissement vient du moteur (compresseur). Il peut être plus fort pendant un moment donné, lorsque le moteur se met en route.
<b>Blubb, blubb....</b>	Les gargouillements ou les ronronnements viennent du fluide réfrigérant qui passe dans les conduits.
<b>Clic...</b>	Les cliquetis sont audibles lorsque le thermostat active ou désactive le moteur.
<b>Sssrrrrr....</b>	Dans les appareils combinés ou No-Frost un léger bruit de fond provenant de la circulation d'air peut se faire entendre à l'intérieur de l'appareil.
<b>Crac ...</b>	Des bruits de craquement peuvent se faire entendre en cas d'expansion de certains matériaux de l'appareil.

N'oubliez pas qu'on ne peut pas éviter les bruits de moteur et d'arrivée du fluide dans le circuit frigorifique.

## Bruits que l'on peut éviter facilement

### Quelle est leur origine et que peut-on faire pour les éviter ?

<b>Claquement, cliquetement</b>	<b>L'appareil n'est pas nivelé</b> : ajustez l'appareil à l'aide d'un niveau. Pour cela, utilisez les pieds vissables sous l'appareil ou utilisez des cales.
	<b>L'appareil est en contact avec d'autres meubles ou d'autres appareils</b> : éloignez l'appareil des meubles et des autres appareils.
	<b>Des tiroirs, paniers ou surfaces bougent ou coinent</b> : contrôlez les pièces amovibles et replacez-les correctement le cas échéant.
	<b>Des bouteilles ou des récipients se touchent</b> : séparez-les.
	<b>Le câble de transport se trouve encore à l'arrière de l'appareil</b> : retirez-les.

En cas de pannes auxquelles vous ne pouvez remédier vous-même, contactez :

– votre revendeur Miele

ou

– le SAV Miele

Veuillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil. Vous trouverez la référence du modèle sur la plaque signalétique sur les parois latérales de votre appareil.

### **Délai et conditions de garantie**

Le délai de garantie est d'1 an.

Pour plus de précisions sur les conditions de garantie dans votre pays, appelez le service consommateurs (voir numéro au dos du mode d'emploi).

Afin d'enregistrer la garantie de votre produit, veuillez remplir notre formulaire d'enregistrement de produit en ligne dans la rubrique "Les services" sur le site [www.miele.fr](http://www.miele.fr) ou nous renvoyer la carte constructeur jointe.

QUERIGO.COM

## Branchement électrique

---

Cet appareil est livré prêt à être raccordé en monophasé 50 Hz 220 - 240 V et doit impérativement être branché à une prise avec mise à la terre. L'installation électrique doit être conforme aux normes en vigueur imposées par EDF.

Pour plus de sécurité, il est recommandé de monter un disjoncteur différentiel avec courant de déclenchement à 30 mA en amont de l'appareil (norme DIN VDE 0664).

Prévoir un fusible d'au moins 10 A.

La prise devrait dans la mesure du possible se trouver à côté de l'appareil et être facilement accessible. Il est interdit d'effectuer le branchement avec une rallonge car celle-ci n'assure pas la sécurité nécessaire (risque de surchauffe).

L'appareil ne doit pas être branché sur des îlots d'onduleur, utilisés pour une alimentation électrique autonome comme par ex. **une alimentation en énergie solaire**. Dans le cas contraire, il peut y avoir une coupure de courant automatique en raison de pics de tension. L'électronique pourrait être endommagée. De même, l'appareil ne doit pas être utilisé avec des fiches **économiseurs d'énergie** étant donné que cela risquerait de réduire l'alimentation en énergie qui résulterait dans un réchauffement de l'appareil.

S'il faut remplacer le cordon d'alimentation, seul un électricien qualifié est habilité à le faire.

Ne posez pas d'appareils émettant de la chaleur comme par ex. les grille-pains ou les micro-ondes sur le réfrigérateur/congélateur. Cela ne ferait qu'augmenter la consommation d'énergie.

Cet appareil de froid ne doit pas être monté "côte à côte" (side by side) avec un autre appareil de froid !

Etant donné que l'appareil n'est pas équipé d'un chauffage au niveau de la paroi latérale, un montage côte à côte peut engendrer la formation de condensation !

Vous obtiendrez plus d'informations à ce sujet auprès de votre revendeur.

## Lieu d'installation

N'installez pas l'appareil à proximité d'un four, d'un chauffage ou d'une fenêtre exposée au rayonnement direct du soleil. Plus la température ambiante est élevée, plus le compresseur fonctionne longtemps et plus la consommation d'électricité est importante.

Il est recommandé de l'installer dans une pièce bien ventilée.

## Classe climatique

Cet appareil est prévu pour une certaine classe climatique (température ambiante) dont il faut respecter les limites. Elle est indiquée sur la plaque signalétique à l'intérieur de l'appareil.

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

Une température ambiante basse entraîne un arrêt relativement long du compresseur. Cela peut résulter dans des températures plus élevées dans l'appareil.

## Aération

L'air sur la paroi arrière se réchauffe. Pour une bonne aération, ne recouvrez pas les grilles et pensez à les dépoussiérer régulièrement.

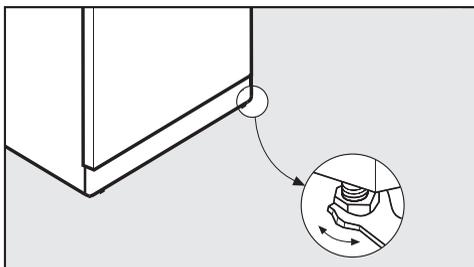
## Installation de l'appareil

- Retirez d'abord le passe-câble de la paroi arrière de l'appareil.
- Vérifiez si tous les éléments sur la paroi arrière de l'appareil bougent librement. Le cas échéant, replier doucement les éléments pour les éloigner de la paroi de l'appareil.
- Glissez l'appareil doucement sur l'emplacement prévu.
- Disposez l'appareil avec l'arrière directement contre le mur.

## Conseils d'installation

---

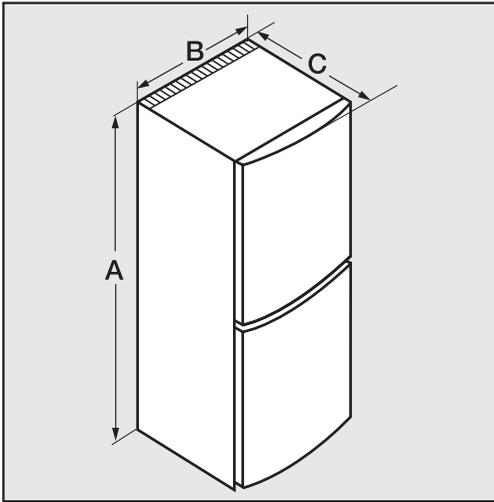
### Ajuster l'appareil



- Ajustez l'appareil en vous servant des pieds de maintien, à l'aide de la clé à fourche jointe.

QUELFRIGO.COM

## Dimensions de l'appareil



	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>
<b>KD 12622 S</b>			
<b>KD 12622 S edt/cs</b>	1823 mm	600 mm	636 mm
<b>KD 12823 S-1</b>	1817 mm	600 mm	631 mm

QUELFRIGO.COM

## Inversion du sens d'ouverture de porte

Cet appareil est livré avec des charnières à droite. Si vous souhaitez des charnières à gauche, il vous faut inverser les ferrures de porte.

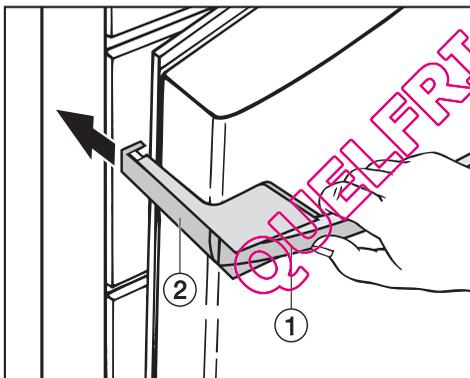
- Retirez les caches du côté opposé et remontez-les sur les trous.

### Vous aurez besoin des outils suivants pour le montage:

- un tournevis cruciforme,
- un tournevis pour vis à tête fendue,
- des tournevis Torx en différentes tailles,
- une clé à fourche.

Effectuez le changement de charnière avec l'aide d'une deuxième personne.

### Démonter les poignées



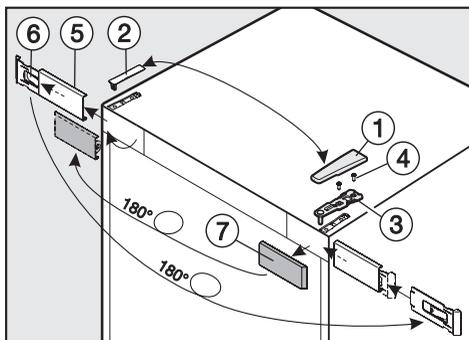
- Lorsque vous tirez sur la poignée ①, la partie latérale de la poignée ② glisse vers l'arrière.
- Retirez l'élément de la poignée ② en arrière pour l'extraire du guidage.
- Défaites les 4 vis (Torx 15) de la plaque de fixation et retirez la poignée.

# Inversion du sens d'ouverture de porte

## Démonter les portes

Retirez les aliments des balconnets dans la porte !

- Refermez la porte supérieure.



- Retirez le cache ① en la faisant glisser vers l'avant de derrière puis en le retirant vers le haut.
- Retirez le cache ② par le haut.

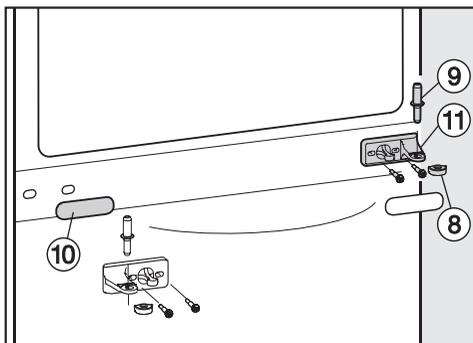
Attention ! Dès que le pivot a été retiré, la porte du haut de l'appareil n'est plus maintenue de manière sécurisée !

- Défaites les vis ④ au niveau du pivot du haut ③ et retirez le pivot par le haut.
- Retirez doucement la porte vers le haut et mettez-la de côté.
- A l'aide d'un tournevis, démontez doucement le cache ⑤ et retirez-le avec le support ⑥.
- Défaites le support ⑥ du cache ⑤ en le faisant glisser un peu vers la gauche et en le retirant vers l'avant.
- Tournez le support ⑥ de 180°.

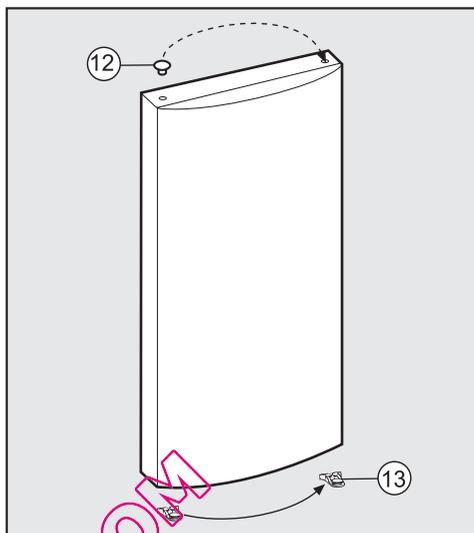
- Posez le cache ⑤ de l'avant sur le support ⑥ et glissez-le sur la droite. L'écriture doit être lisible.
- Retirez le cache ⑦, tournez-le de 180° et remontez-le sur le côté opposé.
- Remontez le cache ⑤ avec le support ⑥ du côté opposé.

## Inversion du sens d'ouverture de porte

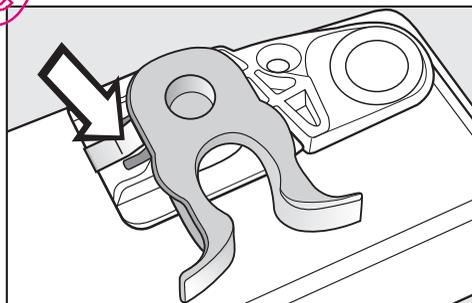
- Fermez la porte du bas.



- Défaites le bouchon en plastique ⑧.
- Retirez le pivot ⑨ au milieu de l'appareil par le haut.
- Retirez doucement la porte du bas par le haut et mettez-la de côté.
- Retirez la protection ⑩.
- Retirez le pivot ⑪, faites lui faire une rotation de 180°, et revissez-le sur le côté opposé.
- Remontez le bouchon en plastique ⑧ tourné à 180° sur le pivot ⑨ au milieu.
- Remontez le cache ⑩ du côté opposé.



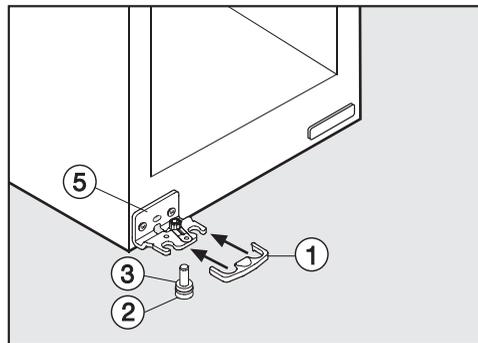
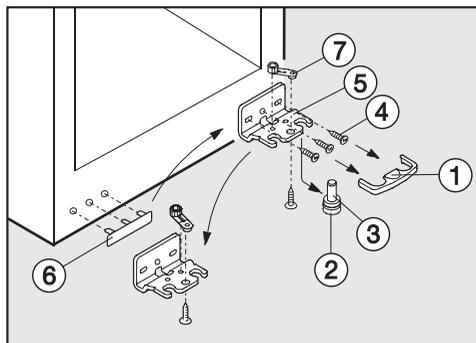
- Retirez chaque bouchon ⑫ de la douille de porte et remontez-les de l'autre côté.



- Défaites la sauterelle de fixation ⑬ de la porte de l'appareil et remontez-la de l'autre côté.

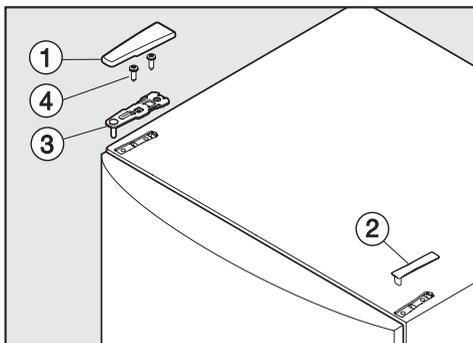
# Inversion du sens d'ouverture de porte

## Inverser les portes



- Retirez le cache ① vers l'avant.
- Avec l'aide d'une deuxième personne, faites basculer l'appareil vers l'arrière et retirez le pivot de charnière ② par le bas.
- Attention à ne pas perdre la douille ③.
- Défaites les vis ④ et retirez le pivot de charnière ⑤.
- Retirez le cache ⑥ et remontez-le dans les orifices sur le côté opposé.
- Dévissez la pièce ⑦ du support ⑤ et revissez-la de l'autre côté dans la perforation du pivot prévue à cet effet ⑤.
- Vissez le pivot ⑤ sur le côté opposé. Utilisez pour cela les perforations **extérieures** (oblongs et ronds). Laissez la vis du milieu de côté, afin de pouvoir ajuster la porte de l'appareil par la suite.
- Avec l'aide d'une deuxième personne, basculez l'appareil doucement vers l'arrière et montez sur le côté gauche le pivot ② avec la douille de charnière ③ du bas dans le support-palier ⑤.
- Remontez les caches ① à gauche.
- Insérez la porte du bas de l'appareil sur le pivot du haut ②.
- Fermez la porte du bas.
- Montez le pivot ⑨ au milieu de l'appareil par le support-palier ⑩ dans la porte inférieure de la porte.
- Posez la porte supérieure sur le pivot ⑨ au milieu de l'appareil.

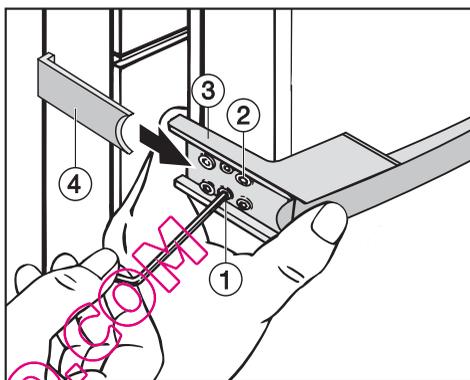
# Inversion du sens d'ouverture de porte



- Montez le support-palier ③ sur le côté opposé et fixez-le avec les vis ④.  
Le cas échéant prépercer les orifices pour les vis ou utiliser un tournevis à piles.
- Montez les caches ① et ② sur le côté opposé.
- Ajustez la porte par les perforations oblongues du support-palier du côté vers la carrosserie de l'appareil. Serrez ensuite la vis à fond.

## Remonter les poignées

veuillez suivre les indications concernant la fixation de la poignée afin d'éviter d'abîmer le joint de porte en cas de montage incorrect.



- Vissez la poignée sans serrer les deux vis ② sur le côté opposé.

La plaque de fixation ③ doit être adjacente à la carrosserie de porte, de manière à ce qu'avec la porte **fermée**, la plaque de fixation et la paroi externe de l'appareil soient alignées.

Sinon,

- visser les deux tiges filetées ① à l'aide d'une clé à fourche jusqu'à ce que la plaque de fixation ③ se trouve à l'angle souhaité.
- Serrez bien toutes les vis ②.
- Faites glisser l'élément de poignée latéral ④ depuis le côté dans les guides de la plaque de fixation, jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

## Inversion du sens d'ouverture de porte

---

Veillez à ce que l'élément de poignée latéral ④ n'entre pas en contact avec le joint de porte lors de l'ouverture de cette dernière. Cela risque à terme d'abîmer le joint !

Si cela est le cas,

- redressez encore une fois la plaque de fixation ③ au-dessus des tiges filetées ① jusqu'à ce que la plaque de fixation et l'élément de poignée latéral ④ aient l'angle correspondant et que le joint ne soit pas touché lors de l'ouverture de la porte.

QUELFRIGO.COM

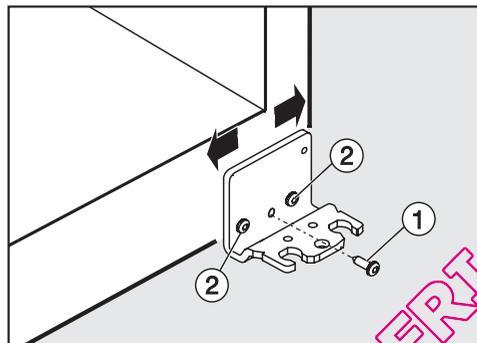
# Inversion du sens d'ouverture de porte

## Ajuster les portes de l'appareil

Les portes de l'appareil peuvent être ajustées par la suite par rapport à la carrosserie de l'appareil.

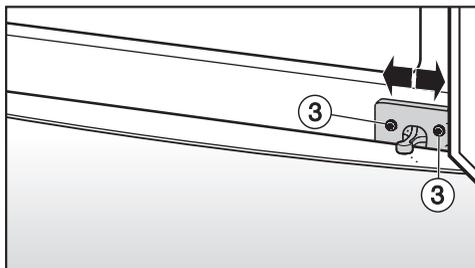
Sur le croquis suivant, la porte est représentée ouverte afin de mieux suivre les opérations.

La **porte d'appareil du bas** peut être ajustée par les orifices oblongs dans le palier du bas :



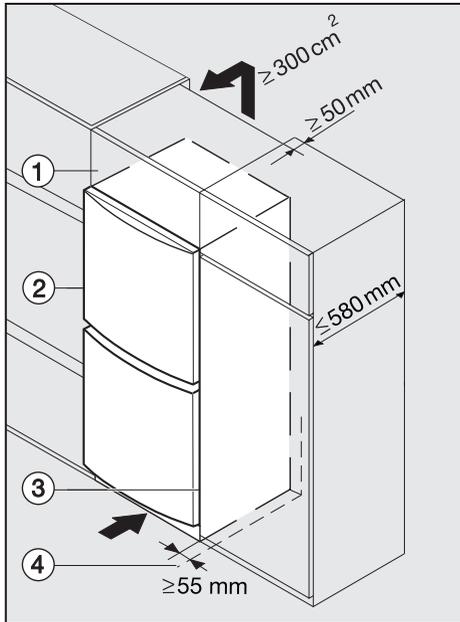
- Retirez la vis du milieu ① au niveau du palier et vissez-la sans serrer dans l'orifice oblong libre qui se trouve à côté.
- Dévissez également légèrement la vis ②.
- Ajustez la porte de l'appareil en déplaçant le support-palier vers la gauche ou la droite.
- Serrez bien toutes les vis ① et ②.

La **porte d'appareil du haut** peut être ajustée par les orifices oblongs dans le palier du milieu :



- Dévissez légèrement les deux vis extérieures ③.
- Ajustez la porte de l'appareil en déplaçant le support-palier vers la gauche ou la droite.
- Serrez ensuite les vis ③ à fond.

## Encastrement de l'appareil



froid, ce qui accroît également la consommation d'électricité.

Les orifices d'entrée et de sortie d'air doivent rester dégagés et être dépoussiérés régulièrement.

Lorsque l'appareil est encastré entre deux meubles normalisés (profondeur max. 580 mm), il peut être placé directement à côté des meubles de cuisine. La porte de l'appareil dépasse en façade de 34 mm sur les côtés et de 50 mm au centre ce qui permet de l'ouvrir et de la fermer très facilement.

Lors **du montage de l'appareil à proximité d'un mur** (4) il faut prévoir un espace d'environ 55 mm entre le mur (4) et l'appareil (2) au niveau de la charnière. Cela correspond à l'encorbellement de la poignée lorsque la porte sera ouverte.

- ① Meuble haut
- ② Appareil
- ③ Placard de cuisine
- ④ Mur

Cet appareil peut s'intégrer dans les linéaires de meubles de cuisine. Pour conserver une unité, il est possible de monter un meuble haut (1) au-dessus de l'appareil.

Il est impératif de prévoir un espace d'aération d'une profondeur minimale de 50 mm sur l'ensemble de la largeur du meuble haut.

La fente d'aération disponible sous le plafond de la cuisine doit présenter un diamètre de  $300 \text{ cm}^2$  pour faciliter l'évacuation de l'air chaud. Sinon le compresseur doit fonctionner davantage pour augmenter sa production de

## **MIELE France**

### **Siège social**

**93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX**

9 av. Albert Einstein - Z. I. du Coudray

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

### **Galerie Miele Paris**

55, Boulevard Malesherbes

75008 Paris



Internet

[www.miele.fr](http://www.miele.fr)



La ligne Consommateurs

Conseils, SAV, accessoires  
et pièces détachées

**09 74 50 1000**

Appel non surtaxé

## **Siège en Allemagne**

### **Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh