

# Miele

## Notice de montage et d'utilisation



## Réfrigérateur avec compartiment congélation KT 12410 S

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

fr - FR

M.-Nr. 07 558 830

# Table des matières

---

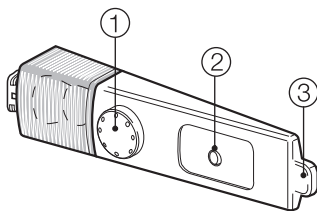
<b>Description de l'appareil</b> . . . . .	4
<b>Votre contribution à la protection de l'environnement</b> . . . . .	6
<b>Prescriptions de sécurité et mises en garde</b> . . . . .	7
<b>Comment économiser de l'énergie ?</b> . . . . .	12
<b>Mise en marche et arrêt de l'appareil</b> . . . . .	13
En cas d'absence prolongée . . . . .	13
<b>Choix de la bonne température</b> . . . . .	14
... dans la zone de réfrigération . . . . .	14
... dans la zone de congélation . . . . .	14
Régler la température . . . . .	15
<b>Utilisation de la fonction MaxiFroid</b> . . . . .	16
<b>Bonne utilisation de la zone de réfrigération</b> . . . . .	17
Les différentes zones de froid . . . . .	17
Aliments inadaptés au réfrigérateur . . . . .	17
Paramètres à prendre en compte au moment de l'achat des aliments . . . . .	18
Conseils pour la réfrigération et la conservation . . . . .	18
Fruits et légumes . . . . .	18
Denrées alimentaires d'origine animale et végétale non emballées . . . . .	19
Aliments riches en protéines . . . . .	19
Viande . . . . .	19
<b>Aménagement intérieur</b> . . . . .	20
Déplacer les tablettes . . . . .	20
Tablette modulable . . . . .	20
Déplacer les tablettes / clayettes . . . . .	20
Déplacer la cloison de maintien pour bouteilles . . . . .	21
<b>Conseils pour la congélation et la conservation</b> . . . . .	22
Pouvoir de congélation maximal . . . . .	22
Processus de congélation pour les produits frais . . . . .	22
Conserver des produits surgelés . . . . .	22
Congeler des produits frais . . . . .	23
Conseils pour la congélation . . . . .	23
Emballage . . . . .	23
Avant la congélation . . . . .	24
Congeler . . . . .	24
Décongeler . . . . .	24
Préparer de glaçons . . . . .	25
Rafraîchir des boissons rapidement . . . . .	25

<b>Dégivrage</b> .....	26
Zone de réfrigération .....	26
Zone de congélation .....	26
<b>Nettoyer</b> .....	28
Carrosserie, intérieur de l'appareil, accessoires .....	28
Aération .....	28
Joint de porte .....	29
<b>Que faire si... ?</b> .....	30
<b>Origines des bruits</b> .....	33
<b>Service Après Vente / Garantie</b> .....	34
Délai et conditions de garantie .....	34
<b>Branchement électrique</b> .....	35
<b>Conseils d'installation</b> .....	36
Lieu d'installation .....	36
Classe climatique .....	36
Aération, évacuation d'air .....	36
Installation de l'appareil .....	36
Ajuster l'appareil .....	37
Dimensions de l'appareil .....	38
<b>Inversion du sens d'ouverture de porte</b> .....	39
<b>Encastrement de l'appareil</b> .....	42

QUELFRIGO.COM

## Description de l'appareil

---

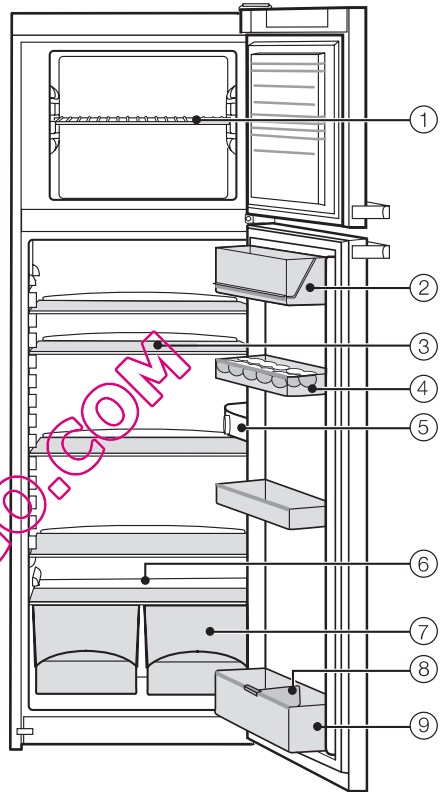


- ① Sélecteur de température et Marche / Arrêt
- ② Interrupteur à bascule pour fonction MaxiFroid
- ③ Interrupteur éclairage

QUELFRIGO.COM

# Description de l'appareil

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



\* en série ou en option suivant les modèles

QUELFRIGO.COM

# Votre contribution à la protection de l'environnement

---

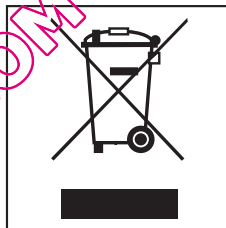
## Enlèvement de l'emballage

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 le collecteur de déchets où 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 turbulences 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'atmosphère.

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 le mode d'emploi avec attention avant de mettre votre appareil en service. Il 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 ce mode d'emploi et remettez-le à un éventuel futur propriétaire.

## Utilisation conforme

► Utilisez cet appareil uniquement pour conserver des aliments au frais, conserver des produits surgelés, congeler des produits frais et préparer des glaçons.

Toute autre utilisation est interdite et peut 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 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.

► 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 tiroirs de congélation ou en s'accrochant à la porte par exemple.

# Prescriptions de sécurité et mises en garde

---

## 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 Isobutan (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'Isobutan 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 1m<sup>3</sup> 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 lorsque 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.

► Le montage et la mise en service de cet appareil sur des unités mobiles (des bateaux par exemple) ne peuvent être effectués que par des entreprises spécialisées ou des professionnels, en veillant à ce que les conditions nécessaires au fonctionnement de l'appareil en toute sécurité soient réunies.

# 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 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.

Si 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.

## Enlèvement de l'appareil

► Détruisez la serrure à ressort ou à pêne de votre ancien réfrigérateur/congélateur dont vous voulez vous débarrasser.

Vous éviterez que les enfants ne s'y enferment 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 du frigorigène peuvent provoquer des lésions oculaires.

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

# Comment économiser de l'énergie ?

	<b>Consommation d'énergie normale</b>	<b>Consommation d'énergie élevée</b>
<b>Installation</b>	Dans des locaux aérables.	Dans des locaux, non aérables.
	Protégés des rayons de soleils directs.	Avec rayons de soleils directs.
	Pas à proximité d'une source de chaleur (chauffage, cuisinière).	A côté d'une source de chaleur (chauffage, cuisinière).
	Avec température idéale d'env. 20 °C.	Avec température ambiante élevée.
<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>	Compartiment du bas 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.
	Compartiment de réfrigération 4 à 5 °C	
	Zone PerfectFresh environ 0 °C	
	Compartiment de congélation -18 °C	
	Cave à vin 10 à 12 °C	
<b>Utilisation</b>	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.	Le désordre signifie un temps de recherche prolongé et donc un temps d'ouverture de la porte plus long.
	Laisser refroidir les boissons et les aliments chauds avant de les ranger dans l'appareil.	Les aliments chauds dans l'appareil engendrent des temps de fonctionnement du compresseur plus longs (l'appareil tente de refroidir le plus rapidement possible).
	Ranger les aliments bien emballés ou bien recouverts.	L'évaporation ou la condensation de liquides dans le congélateur contribuent 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

Les liserés de décoration sur les tablettes et les balconnets sont protégés par un film plastique.

- Nettoyez l'intérieur et les accessoires à l'eau tiède puis séchez le tout avec un chiffon.
- Retirez le film protecteur de la baguette en inox.

Laissez reposer l'appareil après son transport 1/2 à 1 heure avant de le brancher. Ceci est très important pour garantir son bon fonctionnement ultérieur !

## 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,
- dégivrez 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.

## 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 le compresseur s'enclenche moins souvent. Les aliments congelés risquent ainsi de décongeler. La fonction MaxiFroid permet d'éviter cette situation.

### Activer la fonction MaxiFroid



- Positionner 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 basse 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.

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

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

QUELFRIGO.COM



# Bonne utilisation de la zone de réfrigération

## Les différentes zones de froid

En raison de la circulation naturelle de l'air, des zones de température différentes sont détectées dans la zone de réfrigération. 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 normalement en bas du réfrigérateur, juste au-dessus des bacs à 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'oeufs 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 stockez des aliments gras ou contenant de l'huile ou des graisses dans l'appareil ou dans sa contre-porte, veillez à ce que des fuites grasses ou huileuses ne touchent pas les parties en plastique du réfrigérateur.

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

Les aliments ne doivent pas toucher la paroi arrière de l'appareil. Ils risquent de geler.

## Aliments inadaptés au réfrigérateur

Certains aliments ne se conservent pas bien au réfrigérateur, notamment :

- fruits et légumes ne supportant pas le froid : bananes, avocats, papayes, fruits de la passion, aubergines, poivrons, tomates et concombres.
- fruits pas mûrs
- pommes de terre
- fromages à pâte dure (parmesan)

# Bonne utilisation de la zone de réfrigération

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

La condition principale pour un stockage 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 stockage. La chaîne du froid ne devrait dans la mesure du possible pas être interrompue. Veiller 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 stockés hors du froid pendant deux heures.

## Conseils pour la réfrigération et la conservation

Emballez ou couvrez systématiquement les denrées. Vous éviterez ainsi la propagation d'odeurs et le dessèchement des aliments. Si la température est correctement paramétrée 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.

### – 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 y réagissent de manière très forte. Les brocolis se garderont beaucoup moins longtemps.

# Bonne utilisation de la zone de réfrigération

---

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

Séparez les aliments d'origine animale et végétale déballés. Si vous gardez ces types d'aliments à proximité, 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 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 elle se garde ainsi plus longtemps. Evitez 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.

QUIRANGO.COM

# Aménagement intérieur

## 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.

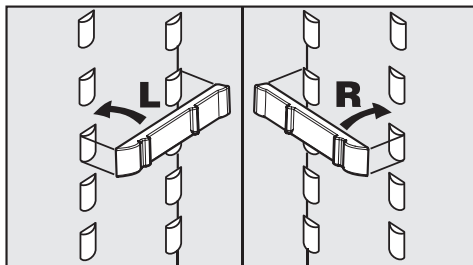
## Tablette modulable

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.

- Soulevez 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 tablettes / clayettes

- Poussez la tablette / clayette vers le haut et retirez-la par l'avant.
- Réinsérez la tablette / clayette à l'endroit souhaité. Veillez à ce qu'elle soit correctement posée sur les supports.

## Déplacer la cloison de maintien pour bouteilles

(en série ou en option suivant modèle)

Vous pouvez déplacer la cloison vers la droite ou la gauche. Les bouteilles sont ainsi mieux maintenues lorsque vous ouvrez et fermez la porte.

La cloison de maintien peut être entièrement retirée (pour la nettoyer par exemple) :

- pour cela, glissez le rebord avant de la cloison vers le haut et démontez-la.

QUELFRIGO.COM

# 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.

## Conserver des 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

## Congeler des produits frais

Utilisez uniquement des produits frais et de première qualité pour les congeler !

### 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.
- Blanchissez les légumes et les fruits après les avoir lavés 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 mo-

difie 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
- parquettes 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

## Avant la congélation

- Environ 24 heures avant de congeler des aliments frais, positionnez le sélecteur de température sur un réglage moyen à élevé.
- Activez la fonction MaxiFroid quelques heures avant de congeler des aliments (voir "Utilisation de la fonction MaxiFroid").

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

## Congeler

- Disposez les aliments à congeler à plat sur le fond du compartiment de congélation afin que la congélation se fasse le plus rapidement possible.
- 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.

- Environ 24 heures après avoir mis des aliments frais à congeler, positionnez le sélecteur de température sur un réglage bas.
- Désactivez la fonction MaxiFroid, tant que la température ambiante est supérieure à 18°C !

## Décongeler

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.

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.

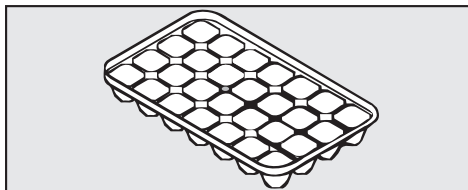
Ne recongelez jamais de produits partiellement ou complètement décongelés. Vous pourrez les recongeler après les avoir cuisinés.



# Conseils pour la congélation et la conservation

---

## Préparer 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.

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.

## Rafrâchir des boissons rapidement

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.

# Nettoyer

N'utilisez jamais de produits contenant du sable, de la soude, de l'acide, des solvants chimiques. Même les produits dits "sans agents abrasifs" sont à proscrire car ils enlèvent le brillant du plastique.

Veillez à ce qu'il n'y ait pas de pénétration d'eau dans la platine électronique ni dans la grille d'aération. Celui-ci 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 !

## Avant le nettoyage

- Mettez l'appareil hors tension, en tournant le sélecteur de température sur "0" et enlevez la prise.
- 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.

## Carrosserie, intérieur de l'appareil, accessoires

- Nettoyez la zone réfrigérée au moins une fois par mois et le congélateur après chaque dégivrage.
- Nettoyez toutes les pièces à l'eau.
- 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 la carrosserie, 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.

## 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 poussières 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.

## Joint de porte

Ne traitez jamais le joint du couvercle avec de l'huile ou des graisses. Sinon il devient poreux à la longue.

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

## Après le nettoyage

- Remplacez toutes les pièces et tous les accessoires dans la zone de réfrigération.
- Remettez l'appareil sous tension et enclenchez-le à l'aide du sélecteur de température.
- Déposez les aliments dans le réfrigérateur et fermez la porte.

QUELFRIGO.COM

## Que faire si... . . ?

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.

#### . . . 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 ?

Découlez-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 .

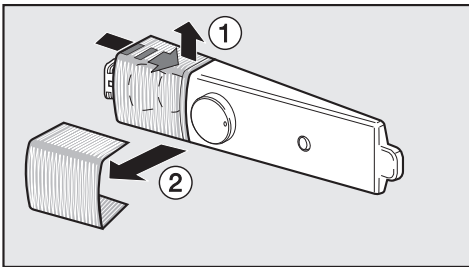
Une épaisse couche de glace réduit la puissance frigorifique et augmente la consommation d'électricité.

### . . . 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.

- 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 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 !

## Que faire si... . . ?

---

### **. . . 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.

QUELFRIGO.COM



# 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.

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 ajusté</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-le.

## Service Après Vente / Garantie

---

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.

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).

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

QUELFRIGO.COM

## Conseils d'installation

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 devrait pas être monté "côte à côte" (side by side) !

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 bis +32 °C
N	+16 °C bis +32 °C
ST	+16 °C bis +38 °C
T	+16 °C bis +43 °C

Une température ambiante basse entraîne un arrêt relativement long du compresseur. L'élévation de température dans l'appareil qui peut provoquer un début de décongélation !

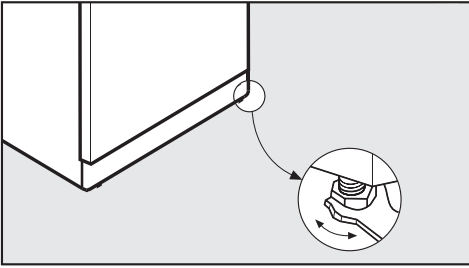
### Aération, évacuation d'air

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.
- Montez l'appareil avec l'arrière directement contre le mur.

### Ajuster l'appareil

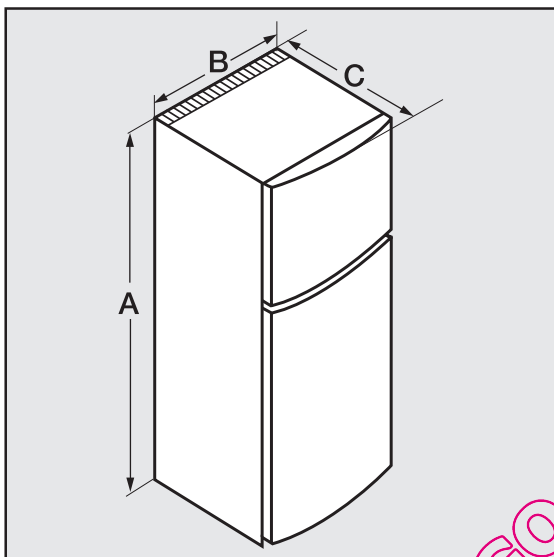


- Ajustez l'appareil en vous servant des pieds de maintien, à l'aide de la clé à fourche jointe.

QUELFRIGO.COM

# Conseils d'installation

## Dimensions de l'appareil



	A	B	C
KT 12410 S	1425 mm	550 mm	628 mm

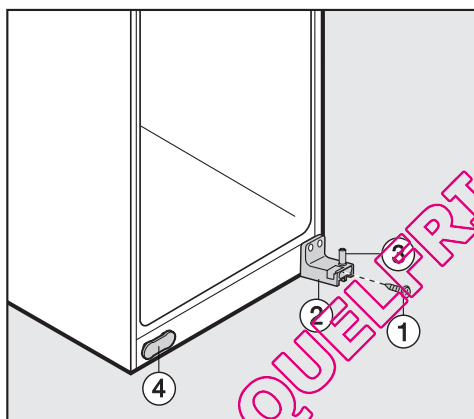
## Inversion du sens d'ouverture de porte

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

Effectuez le changement de charnière avec une deuxième personne pour vous aider.

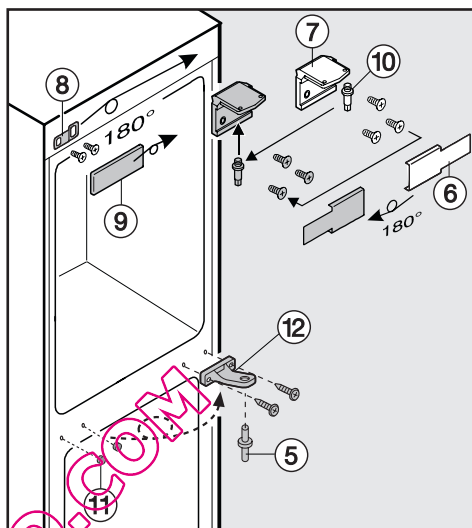
Sur le croquis suivant, la porte est représentée ouverte afin de plus facilement suivre les opérations.

- Fermez la porte du bas.



- Défaites la vis ① sur le palier de porte inférieur ②.
- Ouvrez doucement la porte du bas et enlevez-la en la dégageant par le haut.
- Retirez le pivot ③ du palier de porte et mettez-le de côté.
- Dévissez le palier de porte ② et montez-le de l'autre côté.
- Retirez la tôle de protection ④ et remontez-la de l'autre côté.

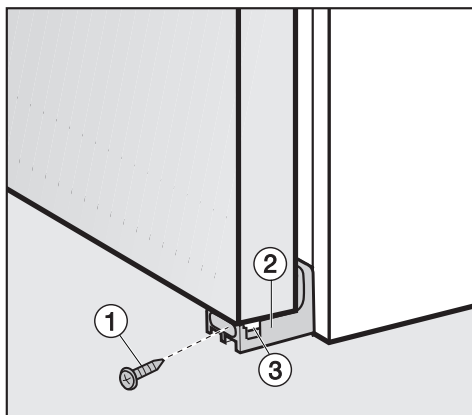
- La porte du haut fermée, dégagez le pivot de charnière ⑤ par le bas.



- Ouvrez doucement la porte du haut et enlevez-la en la dégageant par le bas.
- Veillez à l'entretoise !
- Retirez le cache ⑥ et dévissez la charnière ⑦.
- Remontez la cornière ⑧ et le cache ⑨ tournés à 180 ° sur le côté opposé.
- Vissez la charnière ⑦ sur le côté opposé.

## Inversion du sens d'ouverture de porte

- Dévissez le pivot ⑩ et montez-le dans l'orifice d'à côté sur la charnière.
- Montez le cache ⑥ tourné sur 180° sur le côté opposé.
- Retirez les caches ⑪ et dévissez la charnière ⑫.
- Vissez le support ⑫ à 180° sur le côté opposé.
- Remontez les caches ⑪ du côté opposé.
- Retirez les caches des douilles des portes et remontez-les de l'autre côté.
- Accrochez la porte du haut dans les pivots de charnière ⑩ et fermez la porte.
- Glissez le pivot ⑤ **avec le côté oblong vers le haut** du bas à travers le support ⑨ dans la porte du haut.
- Accrochez la porte du bas de l'appareil sur le palier ⑤.

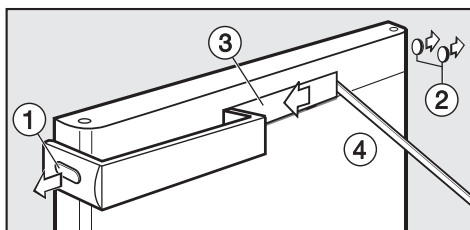


- Montez le pivot ③ du bas dans la porte du bas.
- Fermez doucement la porte du bas. Le pivot ③ doit glisser latéralement dans le rail du palier de porte ②.
- Fixez le pivot ③ en vissant la vis ① de l'extérieur par le palier de porte.



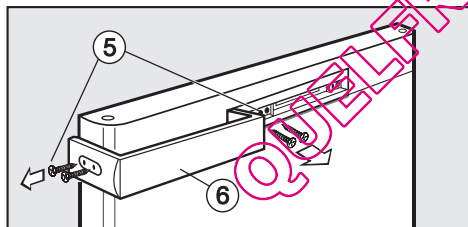
# Inversion du sens d'ouverture de porte

## Inverser les poignées

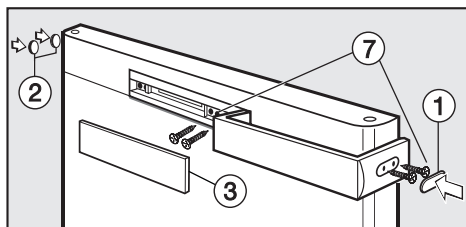


- Retirez doucement le cache ① et les bouchons ② des côtés à l'aide d'un tourne-vis.
- Faites glisser le cache ③ sur la gauche et insérez un ustensile adapté ④ (en bois ou en plastique) dans l'espace sur le côté droit.
- Soulevez doucement le cache ③.

Veillez à ce que l'ustensile ne glisse pas et abîme l'appareil.

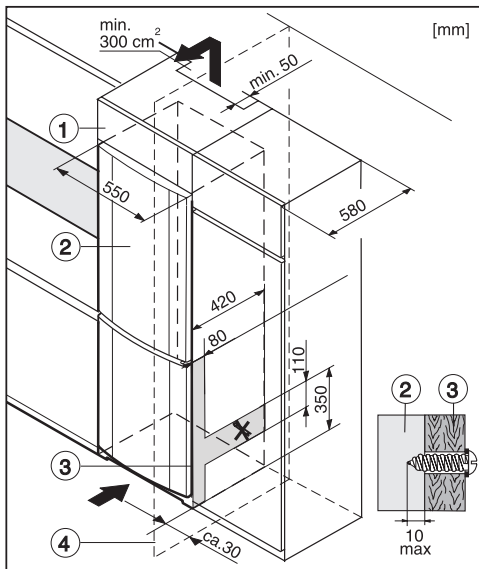


- Défaites les vis ⑤ sur le côté de la poignée et au milieu et retirez la poignée ⑥.



- Tournez la poignée de 180° et remontez-la du côté opposé.
- Vissez-la d'abord latéralement puis au centre ⑦.
- Remontez les caches ① et les bouchons ② sur le côté opposé.
- Remontez le cache du milieu ③ en l'encrantant d'abord à gauche puis à droite.

# Encastrement de l'appareil



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

Lorsque **l'appareil est installé contre un mur** (4), il faut laisser un espace de 30 mm entre le mur (4) et l'appareil (2) côté charnières afin que les portes puissent s'ouvrir complètement.

Si vous souhaitez fixer l'appareil aux meubles de cuisine avoisinants ou poser des entretoises entre l'appareil et le mur, veillez aux deux points suivants :

- Contrôlez le fonctionnement des portes de l'appareil.
- Ne percez **pas** dans la zone hachurée (voir illustration), sinon vous risquez d'endommager les éléments noyés dans l'isolation.
- Fixez l'appareil avec des vis à tête sur les meubles de cuisine, la profondeur de vissage tolérée est de max. 10 mm.

① Meuble haut

② Appareil de réfrigération/ congélation

③ Paroi de meuble

④ Mur

Cet appareil peut s'intégrer dans tous 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 à l'arrière de l'appareil. L'ouverture 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 froid, ce qui accroît également la consommation d'électricité.

QUELFRIGO.COM

## **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

### **Service consommateurs**

N°AUDIOTEL : 0 892 68 52 20  
(0,34 € TTC/min)

### **Miele Assistance**

**N°Azur 0 810 06 1000**

**PRIX APPEL LOCAL**

### **Pièces détachées et accessoires**

N°AUDIOTEL : 0 892 68 70 35  
(0,34 € TTC/min)

Site Internet : <http://www.miele.fr>