

Miele

Mode d'emploi et notice de montage



Réfrigérateur avec compartiment de congélation, zone PerfectFresh et fonction DynaCool

K 9458 iDF-4

K 9558 iDF-4

K 9758 iDF-4

fr - BE

Avant d'installer et d'utiliser l'appareil pour la première fois, lisez **impérativement** ce mode d'emploi.

Vous veillerez ainsi à votre sécurité et éviterez tout dommage à l'appareil.

M.-Nr. 09 020 810

Table des matières

Description de l'appareil	5
Accessoires en option	7
Porte-bouteilles	7
Votre contribution à la protection de l'environnement	8
Emballage recyclable	8
Élimination de votre ancien appareil	8
Consignes de sécurité et mises en garde	9
Comment économiser de l'énergie ?	14
Mise en marche et arrêt de l'appareil	16
Mise en marche de l'appareil	16
Arrêt de l'appareil	16
Verrouillage	17
En cas d'absence prolongée	17
La température adéquate	18
. . . dans le réfrigérateur et dans la zone PerfectFresh	18
Répartition automatique de la température (DynaCool)	18
. . . dans le compartiment de congélation	18
Réglage de la température dans le réfrigérateur	19
Valeurs de température possibles	19
Réglage de la température dans la zone PerfectFresh	20
Afficheur de température	20
Luminosité de l'afficheur de température	21
Signal sonore	22
Désactivation du signal d'alarme sonore	22
Mise en marche du signal sonore	22
Utilisation de la fonction Super froid	23
Conservation d'aliments dans le réfrigérateur	24
Différentes zones de réfrigération	24
Aliments non adaptés au réfrigérateur	25
Éléments à prendre en considération lors de l'achat d'aliments	25
Mode de conservation des produits alimentaires	25
Aliments d'origine animale et végétale non emballés	26
Température de conservation	26
Taux d'humidité	26
Conservation dans les compartiments de la zone PerfectFresh	26
Compartiment sec	26
Compartiment humide	27

Aménagement intérieur	30
Modification de la position des clayettes	30
Clayette subdivisée	30
Modification de la position du balconnet/porte-bouteille	31
Compartiment universel	32
Modification de la position du cale-bouteilles	32
Congélation et conservation	33
Que se passe-t-il lorsque vous congelez des produits frais ?	33
Conservation des produits surgelés	33
Congélation de produits frais	34
Conseils pour la congélation	34
Emballage	34
Avant la congélation	35
Rangement des produits dans l'appareil	35
Décongélation	35
Préparation de glaçons	36
Refroidissement rapide de boissons	36
Dégivrage automatique	37
Zone réfrigération et tiroirs PerfectFresh	37
Zone congélation	37
Nettoyage et entretien	39
Intérieur, accessoires	40
Dispositifs d'aération et de ventilation	41
Joint de porte	41
Que faire si... ?	42
Provenance des différents bruits	45
Service après-vente/garantie	46
Raccordement électrique	47
Instructions de montage	48
Lieu d'installation	48
Classe climatique	48
Aération et ventilation	48
Avant l'encastrement de l'appareil	49
Votre ancien appareil était-il doté d'un autre type de charnières ?	49
Façade inox	50
Dimensions d'encastrement	51

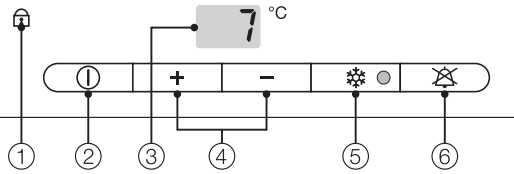
Table des matières

Réglage des charnières de la porte	52
Changement des charnières	53
Porte de l'appareil	53
Porte du compartiment de congélation	55
Montage de l'appareil	56
Poids de la porte du meuble	56
Encastrement dans un compartiment	56
Montage de la porte de l'appareil	60

QUELFRIGO.COM

Description de l'appareil

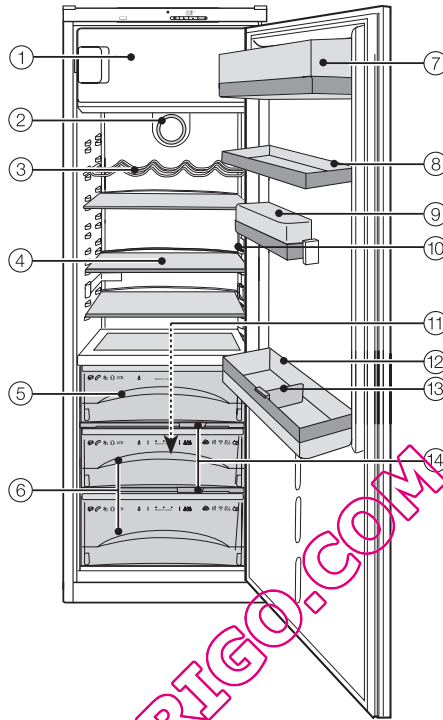
Miele



- ① Témoin de verrouillage
- ② Touche Marche/Arrêt
- ③ Afficheur de température du réfrigérateur
- ④ Touches de réglage de la température (+ pour augmenter et - pour diminuer)
- ⑤ Touche et témoin " Super froid "
- ⑥ Touche d'arrêt du signal sonore

QUELFRIGO.COM

Description de l'appareil



- ① Compartiment de congélation
- ② Ventilateur
- ③ Porte-bouteilles *
- ④ Clayette
- ⑤ Compartiment sec de la zone PerfectFresh
- ⑥ Compartiments humides de la zone PerfectFresh (certains modèles ne comportent qu'un seul compartiment humide)

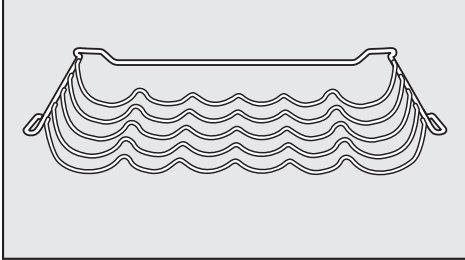
- ⑦ Compartiment à beurre et à fromage
- ⑧ Casier à œufs / balconnet
- ⑨ Compartiment universel*
- ⑩ Éclairage intérieur
- ⑪ Rigole et orifice d'évacuation de l'eau de dégivrage
- ⑫ Balconnet porte-bouteilles
- ⑬ Cale-bouteilles*
- ⑭ Dispositif de réglage de l'humidité dans les compartiments humides (certains modèles ne comportent qu'un seul compartiment humide)

* suivant le modèle

Accessoires en option

Porte-bouteilles

(selon le modèle)



Ce porte-bouteilles est disponible chez votre distributeur ou auprès du service après-vente Miele.

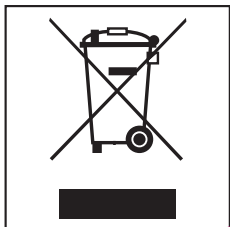
QUELFRIGO.COM

Votre contribution à la protection de l'environnement

Emballage recyclable

L'emballage protège l'appareil contre d'éventuels dégâts pendant le transport. Le fabricant a opté pour un matériau supporté par l'environnement et réutilisable.

En réinsérant l'emballage dans le circuit, on réduit la consommation de matières premières et la prolifération des déchets. Ne le jetez donc pas avec vos déchets ordinaires mais portez-le plutôt au parc à conteneurs communal le plus proche. Pour savoir où ce dernier se trouve, il vous suffit de vous adresser à votre administration communale.



Elimination de votre ancien appareil

Lors de l'achat de votre nouvel appareil, vous avez payé une contribution. Elle servira intégralement au futur recyclage de cet appareil, qui contiendra encore des matériaux utiles. Son recyclage permettra de réduire le gaspillage et la pollution.

Si vous avez des questions à propos de l'élimination de votre ancien appareil, veuillez prendre contact avec

– le commerçant qui vous l'a vendu
ou

– la société Recupel,
au 02 706 86 10,
site web: www.recupel.be

ou encore

– votre administration communale si vous apportez votre ancien appareil à un parc à conteneurs.

Veillez à ne pas endommager les tubulures du circuit frigorifique de votre réfrigérateur 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.

Veillez aussi à ce que l'appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à ce qu'il soit évacué.

Cet appareil répond aux prescriptions de sécurité en vigueur. Une utilisation non conforme peut cependant provoquer des dommages corporels et matériels.

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, lisez attentivement le mode d'emploi. Vous y trouverez des instructions importantes concernant l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Vous veillerez ainsi à votre sécurité et éviterez d'endommager l'appareil.

Conservez précieusement ce mode d'emploi afin de pouvoir le transmettre à un éventuel propriétaire ultérieur de l'appareil.

Utilisation conforme

► Cet appareil est réservé à un usage domestique ou dans des conditions similaires, comme par exemple :

- dans des magasins, des bureaux ou des environnements de travail similaires ;
- dans des propriétés agricoles ;
- dans des hôtels, des motels, des chambres d'hôtes et d'autres logements de ce type (pour une utilisation par les clients).

Cet appareil ne peut être utilisé qu'à des fins ménagères pour refroidir et conserver des aliments, conserver des produits surgelés, congeler des produits frais et préparer des glaçons.

Tout autre type d'utilisation est interdit et peut être dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages causés par une utilisation non conforme ou une manipulation incorrecte de l'appareil.

► Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes sans assistance ni supervision si leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales les empêchent de l'utiliser en toute sécurité.

Si vous avez des enfants

► Les enfants sont autorisés à utiliser l'appareil seulement si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de façon à ce qu'ils sachent l'employer correctement. Ils doivent connaître les risques inhérents à une mauvaise utilisation de l'appareil.

► Surveillez les enfants se trouvant à proximité de l'appareil. Ne les laissez pas jouer avec l'appareil.

Consignes de sécurité et mises en garde

Sécurité technique

► Contrôlez si l'appareil ne présente pas de dommages apparents avant de l'installer. Ne mettez jamais un appareil endommagé en service. Un appareil endommagé peut représenter un danger pour votre sécurité !

► En cas de dégât occasionné au cordon d'alimentation, celui-ci doit être remplacé par des professionnels agréés afin d'éviter tout danger éventuel pour l'utilisateur.

► Cet appareil contient de l'isobutane (R600a), un gaz naturel sans danger pour l'environnement, mais inflammable. Il ne détruit pas la couche d'ozone et ne contribue pas à l'effet de serre. L'utilisation de ce gaz réfrigérant peu polluant est en partie responsable de l'augmentation des bruits de fonctionnement. Outre le ronflement provenant du compresseur, il se peut que vous entendiez un bruit d'écoulement dans l'ensemble du circuit de réfrigération. Ces bruits sont malheureusement inévitables mais n'ont aucune répercussion sur le fonctionnement de l'appareil. Veillez à n'endommager aucune pièce du circuit de réfrigération lors du transport et de l'installation de l'appareil. Les projections de liquide réfrigérant peuvent causer des lésions oculaires.

Si l'appareil est endommagé :

- évitez de placer l'appareil à proximité de flammes ou de sources de chaleur ;
- retirez la fiche ;
- aérez la pièce dans laquelle se trouve l'appareil pendant quelques minutes ; et
- avertissez le service après-vente.

► La taille de la pièce dans laquelle est installé l'appareil doit être proportionnelle à la quantité de réfrigérant qu'il contient. En cas de fuite éventuelle, un mélange air-gaz inflammable risque de se former si la pièce est trop petite.

La pièce doit avoir un volume d'au moins 1 m³ pour huit grammes de réfrigérant. La quantité de réfrigérant est indiquée sur la plaque signalétique à l'intérieur de l'appareil.

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

► Avant de brancher l'appareil, il est impératif de comparer les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique avec les caractéristiques du réseau électrique.

Ces données doivent absolument correspondre pour éviter tout dommage à l'appareil. En cas de doute, consultez votre électricien.

► Le raccordement de l'appareil au réseau électrique ne peut pas être effectué au moyen de prises multiples ou de rallonges. En effet, celles-ci ne garantissent pas la sécurité requise (par exemple, risque de surchauffe).

Consignes de sécurité et mises en garde

► La sécurité électrique de l'appareil n'est garantie que lorsque celui-ci est raccordé à une prise de terre réglementaire. Il est très important que cette condition de sécurité fondamentale soit respectée. En cas de doute, faites contrôler votre installation électrique par un électricien.

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

► Les travaux d'installation, ainsi que les interventions d'entretien et de réparation, doivent être confiés exclusivement à des professionnels agréés par le fabricant.

Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent présenter 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, faute de quoi les éventuels dégâts ultérieurs ne seront pas couverts par la garantie.

► En cas de travaux d'installation, d'entretien et de réparation, il faut déconnecter l'appareil du réseau électrique.

L'appareil n'est déconnecté du réseau électrique que lorsque l'une des conditions suivantes est remplie :

- la fiche de l'appareil est débranchée. Pour débrancher l'appareil du réseau, ne tirez pas sur le cordon d'alimentation, mais saisissez la fiche.
- le fusible de l'installation électrique est hors circuit.

► Les éléments défectueux ne peuvent être remplacés que par des pièces de rechange d'origine et de marque Miele. Seule l'utilisation de ces pièces permet au fabricant de garantir la satisfaction aux exigences de sécurité.

► L'encastrement et le montage de cet appareil dans un emplacement mobile ne peuvent être effectués que par un spécialiste ou une société spécialisée, et à la condition de garantir les conditions requises pour que l'appareil puisse être utilisé en toute sécurité.

Consignes de sécurité et mises en garde

Utilisation appropriée

► Ne conservez aucune substance explosive ni aucun produit contenant des gaz propulseurs inflammables (bombes aérosols par exemple) dans l'appareil. Des étincelles peuvent jaillir lors de la mise en marche du thermostat et provoquer l'explosion de mélanges inflammables.

► N'utilisez aucun appareil électrique à l'intérieur de cet appareil (par exemple pour préparer de la glace). Cela pourrait produire des étincelles et vous risqueriez de provoquer une explosion !

► Placez les bouteilles d'alcool verticalement dans l'appareil et veillez à ce qu'elles soient fermées hermétiquement. vous risqueriez de provoquer une explosion !

► Ne touchez pas les produits congelés avec les mains mouillées. Elles pourraient y rester collées sous l'effet du froid et vous risqueriez de vous blesser !

► Ne mettez pas directement dans votre bouche des glaçons et des bâtonnets glacés (en particulier à l'eau) que vous venez de sortir du congélateur. Vos lèvres ou votre langue pourraient y rester collées en raison de la température extrême de l'aliment et vous risqueriez de vous blesser !

► Ne recongelez jamais des aliments partiellement ou totalement décongelés. Consommez-les le plus vite possible, car ils perdent leur valeur nutritive et se gâtent. Les aliments décongelés peuvent être recongelés une fois cuits ou rôtis.

► Ne conservez aucune boîte, canette ou bouteille contenant des boissons gazeuses ou des liquides qui peuvent congeler dans le congélateur. Celles-ci pourraient éclater et vous risqueriez de vous blesser ou d'endommager l'appareil !

► Sortez les bouteilles que vous avez mises à rafraîchir au congélateur au bout d'une heure maximum. sinon elles pourraient éclater et vous risqueriez de vous blesser ou d'endommager l'appareil !

► Ne consommez pas d'aliments stockés depuis trop longtemps, vous risqueriez de vous intoxiquer. La durée de conservation dépend de nombreux facteurs tels que le degré de fraîcheur, la qualité du produit et la température de conservation. Suivez les instructions du fabricant pour la congélation et la durée de conservation après ouverture des aliments.

► N'utilisez pas d'objets pointus ou tranchants pour :

- gratter les couches de givre ou de glace ou
- décoller les bacs à glaçons et les aliments pris dans la glace.

Consignes de sécurité et mises en garde

Vous risqueriez d'endommager le circuit de refroidissement, rendant alors l'appareil inutilisable.

► Ne placez jamais d'appareils de chauffage électriques ou de bougies dans l'appareil pour le dégivrer. Vous pourriez endommager le plastique.

► N'utilisez pas de sprays dégivrants ni de dégivreurs.

Ceux-ci peuvent produire des gaz explosifs ou contenir des solvants ou des gaz propulseurs susceptibles d'endommager les pièces en plastique. Ils peuvent aussi s'avérer nocifs pour la santé.

► Ne traitez jamais le joint de porte avec de l'huile ou de la graisse. Vous risqueriez de le rendre poreux à la longue.

► Si vous placez dans l'appareil (porte ou intérieur) des produits contenant des graisses ou de l'huile, faites attention à ce que la graisse et/ou l'huile qui pourrait éventuellement s'échapper n'entre pas en contact avec les pièces en plastique.

Des fissures pourraient apparaître et le revêtement en plastique se casser.

► Veillez à ne pas obstruer les dispositifs d'aération situés dans le bas et dans le haut de l'armoire.

Sinon, l'aération de l'appareil n'est plus assurée. La consommation de courant augmente et vous risquez d'en endommager les composants.

► Cet appareil est conçu pour une certaine classe climatique (température ambiante de la pièce). Veillez à ce que la température ambiante reste dans les limites ainsi définies. La classe clima-

tique est indiquée sur la plaque signalétique située à l'intérieur de l'appareil. Une température ambiante inférieure entraîne un arrêt prolongé du dispositif de réfrigération, si bien que l'appareil ne parvient pas à maintenir la température requise.

► N'utilisez en aucun cas un système de nettoyage à la vapeur pour dégivrer et nettoyer l'appareil.

La vapeur peut humidifier les pièces sous tension de l'appareil et provoquer un court-circuit.

Élimination d'un réfrigérateur/congélateur

► Détruisez le verrou ou le loquet de votre ancien réfrigérateur/congélateur au moment de vous en débarrasser. Vous éviterez ainsi que des enfants mettent leurs jours en danger en s'enfermant dans l'appareil.

► Veillez à n'endommager aucune pièce du circuit de réfrigération, par exemple en :

- perçant les tuyaux de l'évaporateur contenant le réfrigérant ;
- pliant les conduits ou en
- grattant les couches de surface.

Les projections de liquide réfrigérant peuvent causer des lésions oculaires.

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et des mises en garde.

Comment économiser de l'énergie ?

	Consommation d'énergie normale	Consommation d'énergie accrue
Installation	Dans une pièce bien aérée	Dans un espace confiné, non aéré
	À l'abri de la lumière directe du soleil	Exposition directe à la lumière du soleil
	À distance d'une source de chaleur (radiateur, four, etc.)	À proximité d'une source de chaleur (radiateur, four, etc.)
	À une température ambiante idéale d'environ 20 °C	À une température ambiante élevée
	Ne pas recouvrir les fentes d'aération et enlever la poussière régulièrement	
Réglage de la température Thermostat "approximatif" (réglage par palier)	Réglage moyen de 2 à 3	Réglage plus élevé : plus la température de la zone est basse, plus la consommation d'énergie est élevée !
Réglage de la température Thermostat "au degré près" (afficheur numérique)	Zone d'entreposage 8 à 12 °C	Sur les appareils dotés d'un mode "hiver", veillez à ce que l'interrupteur soit coupé à des températures ambiantes supérieures à 16 ou 18 °C !
	Réfrigérateur entre 4 et 5 °C	
	Zone PerfectFresh environ 0 °C	
	Congélateur -18 °C	
	Zone de vieillissement du vin entre 10 et 12 °C	
Utilisation	Agencement des tiroirs, des clayettes et des baronnets comme lors de la livraison	
	N'ouvrir la porte que quand cela est nécessaire et le moins longtemps possible	Ouvrir la porte souvent et longtemps = perte de froid
	Bien ranger les marchandises	Si les marchandises sont mal rangées, la porte devra rester ouverte plus longtemps pendant que vous cherchez un aliment.
	Laisser refroidir les boissons et plats chauds avant de les ranger dans l'appareil	Les aliments chauds augmentent le fonctionnement du dispositif de réfrigération (l'appareil essaie de réduire la température).
	Toujours conserver les produits alimentaires emballés ou bien recouverts	L'évaporation et la condensation des liquides dans le réfrigérateur entraînent des pertes de froid.
	Placer les produits à décongeler dans le réfrigérateur	
	Ne pas surcharger les compartiments afin que l'air puisse circuler.	

Comment économiser de l'énergie ?

	Consommation d'énergie normale	Consommation d'énergie accrue
Dégivrage	Effectuer un dégivrage du congélateur en présence d'une couche de glace de 0,5 cm.	La présence d'une couche de glace amoindrit la diffusion du froid aux produits surgelés et accroît la consommation d'énergie !

QUELFRIGO.COM

Mise en marche et arrêt de l'appareil

Avant la première utilisation

Après le transport, attendez environ 30 minutes à une heure avant de brancher l'appareil. Cette mesure de précaution est très importante pour garantir le bon fonctionnement ultérieur de l'appareil !

Film de protection

Les baguettes et les cadres de support en inox sont pourvus d'un film de protection destiné à les protéger pendant le transport.

- Retirez le film de protection des baguettes en inox.

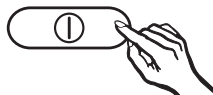
Nettoyage et entretien

- Nettoyez les surfaces en inox immédiatement après le retrait du film de protection à l'aide du produit d'entretien spécial pour acier inoxydable Miele fourni.

Important ! Lors de chaque application, le produit de nettoyage Miele pour acier inoxydable dépose sur les surfaces un film de protection contre l'eau et les salissures !

- Nettoyez l'intérieur de l'appareil et les accessoires à l'eau tiède, puis séchez-les avec un chiffon doux.

Mise en marche de l'appareil



- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt.

L'afficheur de température s'allume, l'appareil commence à refroidir et l'éclairage intérieur s'active lorsque vous ouvrez la porte.

Pour que la température soit suffisamment basse, laissez l'appareil refroidir pendant quelques heures avant d'y placer des aliments.

Arrêt de l'appareil

- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt jusqu'à ce que l'afficheur de température s'éteigne.

Le refroidissement s'arrête. (Si ce n'est pas le cas, le verrouillage est activé !)

Mise en marche et arrêt de l'appareil

Verrouillage

Grâce au verrouillage, vous éviterez d'éteindre l'appareil par mégarde.

Activation et désactivation du verrouillage

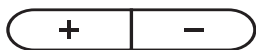


- Maintenez la touche Super froid enfoncée pendant environ 5 secondes.

Le témoin de la touche Super froid clignote, ainsi qu'un **Ⓒ** dans l'afficheur de température.

- Appuyez à nouveau sur la touche Super froid.

Un **Ⓒ** apparaît dans l'afficheur.



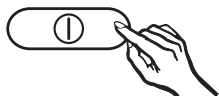
- Les touches de réglage de la température vous permettent de sélectionner **Ⓒ 0** ou **Ⓒ 1** :

0: le verrouillage est désactivé,

1: le verrouillage est activé.

- Appuyez sur la touche Super froid pour enregistrer le nouveau réglage.

Lorsque le verrouillage est activé, le témoin de verrouillage  apparaît.



- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour quitter le mode de réglage.

Sinon, le système repassera en mode de fonctionnement normal après environ deux minutes.

En cas d'absence prolongée

Si vous ne comptez pas utiliser l'appareil pendant un certain temps :

- arrêtez l'appareil ;
- débranchez la fiche d'alimentation de l'appareil ou désactivez le fusible de l'installation électrique ;
- faites dégivrer le compartiment de congélation ;
- nettoyez l'appareil et
- laissez la porte de l'appareil entrouverte afin d'éviter les odeurs de renfermé.

Des moisissures risquent d'apparaître en cas d'absence prolongée, si vous laissez l'appareil débranché sans l'avoir nettoyé et que vous n'entrouvrez pas la porte.

La température adéquate

Pour la conservation des aliments, il est très important de choisir la bonne température. Celle-ci permet en effet de ralentir, voire d'empêcher, la dégradation des produits alimentaires par les micro-organismes. La température influence la vitesse de croissance des micro-organismes. Quand la température est basse, ce processus se ralentit.

La température dans l'appareil augmente :

- en fonction de la fréquence et de la durée d'ouverture de la porte (plus la porte est ouverte fréquemment et longtemps, plus la température augmente) ;
 - en fonction de la quantité d'aliments conservés (plus cette quantité est importante, plus la température augmente) ;
 - en fonction de la température des aliments frais conservés (plus cette température est importante, plus la température dans l'appareil augmente) ;
 - en fonction de la température ambiante (plus cette température est importante, plus la température dans l'appareil augmente).
- L'appareil est conçu pour une certaine classe climatique (température ambiante de la pièce). Veillez à ce que la température ambiante reste dans les limites ainsi définies.

... dans le réfrigérateur et dans la zone PerfectFresh

Nous recommandons une température de **4 °C** dans le réfrigérateur.

La température de la zone PerfectFresh est réglée automatiquement et se situe entre **0 et 3 °C**.

Répartition automatique de la température (DynaCool)

Lorsque le refroidissement du réfrigérateur est enclenché, l'appareil met automatiquement en marche le ventilateur. Cela permet de répartir de manière uniforme le froid, de sorte à conserver tous les aliments à une température à peu près identique.

... dans le compartiment de congélation

Pour congeler les produits frais et les conserver pendant une période prolongée, une température de **-18 °C** est nécessaire. À cette température, la croissance des micro-organismes est en grande partie stoppée. Dès que la température dépasse la barre des **-10 °C**, les micro-organismes s'attaquent à nouveau aux produits et ceux-ci se conservent moins longtemps. C'est pourquoi les aliments partiellement ou totalement décongelés ne peuvent être recongelés qu'une fois qu'ils ont été cuits. En effet, l'augmentation de la température tue la plupart des micro-organismes.

Réglage de la température dans le réfrigérateur

Vous pouvez régler la température du réfrigérateur au moyen des deux touches situées au-dessous de l'afficheur de température.

Quand la température du réfrigérateur est de **4 °C**, la température moyenne du compartiment de congélation est d'environ **-18 °C**.

Appuyez sur l'une des deux touches suivantes :



Touche + : pour augmenter la température.

Touche - : pour réduire la température.

Pendant le réglage, la température clignote dans l'afficheur.

Les modifications suivantes se produisent au niveau de l'afficheur de température lorsque vous appuyez sur les touches :

- Première pression : la **dernière température entrée** se met à clignoter.
- À chaque pression suivante : la température augmente ou diminue par tranche de 1 °C.
- Pression maintenue : la température change de façon continue.

Environ cinq secondes après la dernière pression, l'afficheur de température indique automatiquement la température **moyenne réelle** qui règne dans le réfrigérateur.

Si vous avez modifié le réglage de la température, vérifiez la température après environ **6 heures si l'appareil n'est pas rempli** et après environ **24 heures s'il est plein**. La température réelle ne sera ajustée qu'à ce moment-là. Si la température reste encore trop élevée ou trop basse, réglez-la à nouveau.

Valeurs de température possibles

Vous pouvez régler la température entre 4 et 9 °C.

L'obtention de températures extrêmes dépend du lieu d'installation et de la température ambiante. Si la température ambiante est élevée, l'appareil n'attendra pas forcément la température la plus basse.

La température adéquate

Réglage de la température dans la zone PerfectFresh

La température de la zone PerfectFresh se maintient automatiquement entre 0 et 3 °C. Si toutefois vous souhaitez augmenter ou diminuer la température pour y stocker du poisson par exemple, il est possible de la modifier légèrement.



- Maintenez la touche Super froid enfoncée pendant environ cinq secondes.

Le témoin de la touche Super froid clignote, ainsi qu'un **C** dans l'afficheur de température.



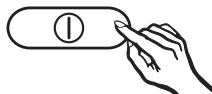
- Appuyez sur l'une des touches de réglage de la température jusqu'à ce qu'un **b** s'affiche. Appuyez à nouveau sur la touche Super froid.

Un **b** apparaît dans l'afficheur.

- Vous pouvez à présent modifier la température de la zone PerfectFresh en appuyant sur les touches de réglage de la température. Vous avez le choix entre les niveaux **1** à **9** :
1 : température minimale ;
9 : température maximale.

Le réglage par défaut de la zone PerfectFresh est **b 5**. Si la valeur de réglage se situe entre **b 1** et **b 4**, la zone peut atteindre des températures négatives. Les aliments risquent de geler !

- Appuyez sur la touche Super froid pour enregistrer le nouveau réglage.



- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour quitter le mode de réglage.

Sinon, le système repassera en mode de fonctionnement normal après environ deux minutes.

Afficheur de température

En fonctionnement normal, l'afficheur de température indique la température moyenne mesurée à l'intérieur du réfrigérateur.

Si la température ne se situe pas dans l'intervalle de températures possibles de l'afficheur, des traits clignotent sur l'afficheur de température.

La température adéquate

Luminosité de l'afficheur de température

La luminosité de l'afficheur de température est réglée sur la valeur minimale lors de la livraison de l'appareil. Dès que la porte est ouverte, qu'un réglage est modifié ou que l'alarme est déclenchée, la luminosité de l'afficheur de température augmente.

Vous pouvez régler la luminosité de l'afficheur de température en procédant comme suit :



- Maintenez la touche Super froid enfoncée pendant environ cinq secondes.

Le témoin lumineux de la touche Super froid clignote, ainsi qu'un **h** dans l'afficheur de température.

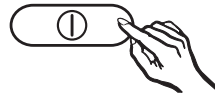


- Appuyez sur l'une des touches de réglage de la température jusqu'à ce qu'un **h** s'affiche.
- Appuyez à nouveau sur la touche Super froid.

Un **h** apparaît dans l'afficheur.

- Vous pouvez à présent modifier la luminosité de l'afficheur en appuyant sur les touches de réglage de la température. Vous avez le choix entre les niveaux 1 à 5 :
1 : luminosité minimale ; 5 : luminosité maximale.

- Appuyez sur la touche Super froid pour enregistrer le réglage.



- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour quitter le mode de réglage.

Sinon, le système repassera en mode de fonctionnement normal après environ deux minutes.

QUELFRIGO.COM

Signal sonore

L'appareil est équipé d'un système d'avertissement qui évite la perte d'énergie en cas d'oubli de fermeture de la porte de l'appareil et qui protège de la chaleur les produits alimentaires congelés.

Si la porte reste ouverte pendant plus de 60 secondes environ, un signal sonore retentit systématiquement. Ce signal s'arrête dès que vous fermez la porte.

Toutefois, si la porte doit rester ouverte pendant un certain temps et que le signal sonore vous dérange, vous pouvez le désactiver.

Désactivation du signal d'alarme sonore



- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt du signal sonore.

Le signal d'alarme sonore cesse de retentir.

Mise en marche du signal sonore

Dès que la porte de l'appareil est fermée, le système d'avertissement se réactive automatiquement. Il ne faut pas le remettre en marche.

QUELFRIGO.COM

Fonction Super froid

La fonction Super froid permet de refroidir très rapidement le réfrigérateur à la température minimale (en fonction de la température ambiante).

Activation de la fonction SuperFrost

Il est vivement recommandé d'activer la fonction Super froid pour refroidir rapidement de grandes quantités d'aliments ou de boissons que vous venez de mettre au frais.



- Appuyez sur la touche Super froid jusqu'à ce que le témoin correspondant s'allume.

La température à l'intérieur de l'appareil diminue, car celui-ci fonctionne avec sa capacité maximale de refroidissement.

Désactivation de la fonction Super froid

La fonction Super froid s'arrête automatiquement après environ 6 – 12 heures. Le témoin lumineux correspondant s'éteint et l'appareil recommence à fonctionner normalement.

Pour économiser l'énergie, vous pouvez désactiver manuellement la fonction Super froid dès que les aliments ou boissons sont suffisamment froids.

- Appuyez sur la touche Super froid jusqu'à ce que le témoin correspondant s'éteigne.

L'appareil recommence alors à fonctionner normalement.

QUELLENGO.COM

Conservation d'aliments dans le réfrigérateur

Différentes zones de réfrigération

En raison de la circulation naturelle de l'air dans le réfrigérateur, celui-ci comporte différentes zones ayant chacune une température spécifique. L'air froid est plus lourd et descend vers la zone inférieure du réfrigérateur. Utilisez les différentes zones de refroidissement pour conserver au mieux les produits alimentaires !

Cet appareil offre un refroidissement dynamique qui permet d'atteindre une température uniforme lorsque le ventilateur tourne. Les différentes zones de refroidissement sont donc moins sollicitées.

Zone la plus chaude

La zone la plus chaude du réfrigérateur est celle située tout en haut dans la porte de l'appareil. Vous pouvez par exemple utiliser cette zone pour conserver du beurre, afin qu'il puisse s'étaler aisément, ou du fromage, afin que celui-ci garde tout son arôme.

Zone la plus froide

La zone la plus froide du réfrigérateur est celle située juste au-dessus de la zone PerfectFresh. Cependant, la température dans les compartiments de la zone PerfectFresh est encore plus froide.

Utilisez ces compartiments du réfrigérateur et de la zone PerfectFresh pour tous les produits sensibles qui se dégradent rapidement, à savoir :

- le poisson, la viande et la volaille ;

- la charcuterie et les plats préparés ;
- les plats ou pâtisseries à base d'œufs ou de crème ;
- les pâtes fraîches et les pâtes à tarte, pizza ou quiche ;
- les fromages et autres produits à base de lait cru ;
- les légumes frais sous emballage cellophane et, d'une façon générale, tous les produits frais dont la date de péremption se réfère à une température de conservation d'au moins 4 °C.

Ne conservez dans l'appareil aucune substance explosive ni aucun produit contenant des gaz propulseurs inflammables (des bombes aérosols, par exemple).

Il y a risque d'explosion !

Veillez à toujours placer à la verticale et bien fermés les récipients contenant des liquides à haute teneur en alcool.

Si vous placez dans l'appareil (porte ou intérieur) des produits contenant des graisses ou de l'huile, veillez à ce que la graisse ou l'huile qui pourrait éventuellement s'échapper n'entre pas en contact avec les pièces en plastique.

Des fissures pourraient apparaître et le revêtement en plastique risquerait de se casser.

Les produits alimentaires ne doivent pas toucher la paroi du fond, sous peine de geler et de coller à la paroi.

Conservation d'aliments dans le réfrigérateur

Ne placez pas les aliments trop près les uns des autres, afin que l'air puisse circuler correctement. Ne couvrez pas le ventilateur de la paroi arrière afin de garantir un refroidissement optimal !

Aliments non adaptés au réfrigérateur

Tous les aliments ne peuvent pas être entreposés à des températures inférieures à 5 °C, étant donné qu'ils sont sensibles au froid. Ainsi, les concombres deviennent vitreux, les aubergines amères et les pommes de terre sucrées. Les tomates et les oranges perdent leur arôme, et la peau des citrons se durcit.

Ces aliments sensibles au froid sont notamment les suivants :

- les ananas, avocats, bananes, grenades, mangues, melons, papayes, fruits de la passion, agrumes (citrons, oranges, mandarines, pamplemousses, par exemple) ;
- les fruits devant encore mûrir ;
- les aubergines, concombres, pommes de terre, poivrons, tomates, courgettes ;
- les fromages à pâte dure (parmesan, etc.).

Éléments à prendre en considération lors de l'achat d'aliments

Pour pouvoir conserver vos aliments le plus longtemps possible, il est capital que ceux-ci soient frais lorsque vous les rangez dans le réfrigérateur. La fraîcheur de départ détermine la durée de conservation des aliments. Veillez, dans la mesure du possible, à ne pas rompre la chaîne du froid. Assurez-vous par exemple que les aliments ne restent pas trop longtemps dans une voiture chauffée. Une fois le processus de dégradation ou de putréfaction enclenché, il n'est plus possible de faire machine arrière. Une interruption de deux heures de la chaîne du froid suffit à provoquer une altération des aliments.

Mode de conservation des produits alimentaires

En règle générale, il est préférable de conserver les produits alimentaires emballés ou bien recouverts (hormis quelques exceptions dans la zone Perfect-Fresh). Vous éviterez ainsi l'absorption d'odeurs, le dessèchement des produits et la contamination par d'éventuelles bactéries présentes dans le réfrigérateur. Si vous réglez la température correctement et que vous respectez certaines règles d'hygiène, vous pouvez ralentir la prolifération des bactéries (notamment des salmonelles).

Conservation d'aliments dans le réfrigérateur

Aliments d'origine animale et végétale non emballés

Séparez les aliments d'origine animale et végétale non emballés. Si les aliments doivent être conservés ensemble, stockez-les toujours dans un emballage. Vous éviterez ainsi les transformations microbiologiques. Conservation des aliments dans la zone PerfectFresh

Les aliments dans la zone PerfectFresh sont entreposés à une température inférieure à celle qui règne dans un réfrigérateur classique. En outre, le taux d'humidité de la zone peut être réglé en fonction des aliments stockés.

Cette procédure permet de créer les conditions d'entreposage idéales. Les aliments restent frais plus longtemps et le goût et les vitamines sont conservés.

Température de conservation

La température de la zone PerfectFresh est réglée automatiquement et se situe entre 0 et 3 °C. Il s'agit d'une température de stockage optimale pour les aliments qui ne sont pas sensibles à au froid. Il est ainsi possible de conserver beaucoup plus longtemps ces produits, avec moins de perte de fraîcheur que dans un réfrigérateur classique, car le froid ralentit le processus de dégradation.

Notez qu'un bon état de départ des aliments est primordial pour obtenir un bon résultat d'entreposage !

Taux d'humidité

Le taux d'humidité dans la zone PerfectFresh dépend des éléments suivants :

- la teneur en eau des aliments stockés et
- la quantité d'aliments entreposés.

Vous pouvez définir le taux d'humidité de la zone PerfectFresh à l'aide du régulateur coulissant.

Plus le taux d'humidité correspond à celui des aliments, plus longtemps ceux-ci restent frais et croquants, car leur taux d'humidité reste stable.

Conservation dans les compartiments de la zone PerfectFresh

La zone PerfectFresh est divisée en deux compartiments : l'un sec et l'autre humide (le nombre peut varier en fonction du modèle).

Compartiment sec

Ce compartiment présente un taux d'humidité relativement faible, qui correspond à celui du réfrigérateur. Le principal avantage de ce compartiment est donc la faible température qui y règne.

- Le compartiment sec convient pour stocker des denrées particulièrement sensibles comme le poisson, les crustacés, la viande, la volaille, les saucisses, les produits laitiers et les salades préparées.

Conservation d'aliments dans le réfrigérateur

Les aliments riches en protéines ont tendance à se dégrader plus rapidement.

Par exemple, les crustacés se détériorent plus vite que le poisson et le poisson plus rapidement que la viande.

Recouvrez ou emballez toujours ces produits pour mieux les conserver.

Exception : la viande (La surface desséchée permet de repousser les germes et de conserver la viande plus longtemps. Les viandes de sortes différentes ne doivent pas être en contact ; séparez-les toujours à l'aide d'un emballage. Vous empêcherez ainsi qu'elles se dégradent trop rapidement par transmission de germes.)

Compartment humide

Vous pouvez définir le taux d'humidité de la zone humide à l'aide du régulateur coulissant.

Pour ce faire, positionnez le régulateur coulissant sur le taux d'humidité relatif souhaité :

Réglage **◆◆** = taux d'humidité élevé. Le régulateur coulissant ferme les ouvertures du compartiment pour conserver le taux d'humidité du compartiment. Le taux d'humidité dépend en grande partie de la nature et de la qualité des aliments.

Attention : un taux d'humidité élevé ne peut être atteint et produire ses effets sur les aliments que si ceux-ci **ne sont pas emballés ou si leur emballage est perméable à l'air.**

- Un compartiment présentant un taux d'humidité élevé **◆◆** convient pour conserver des produits frais, comme les légumes, les salades, les herbes, les choux et les fruits du jardin.

Einstellung **◆** = faible taux d'humidité. Le régulateur coulissant ouvre les ouvertures du compartiment pour permettre l'évacuation du taux d'humidité du compartiment.

Si le régulateur est défini sur un faible taux d'humidité **◆**, celui-ci correspond approximativement au taux d'humidité qui règne dans le réfrigérateur. Le principal avantage de ce réglage est la faible température qui règne dans le compartiment.

- En revanche, si le taux d'humidité est moins élevé **◆**, ce compartiment présente les mêmes conditions que le compartiment sec.

Sortez les aliments de la zone PerfectFresh environ 30 à 60 minutes avant de les consommer. Les arômes et le goût ne se révèlent qu'à température ambiante.

Conservation d'aliments dans le réfrigérateur

Tous les aliments peuvent-ils être conservés ensemble ?

Ne placez pas tous les aliments dans le même compartiment. Il vaut mieux séparer certains aliments : d'une part, parce qu'ils peuvent prendre l'odeur et le goût les uns des autres (ainsi, les carottes sont rapidement contaminées par les oignons) et, d'autre part, parce que certains aliments dégagent un gaz naturel auquel d'autres aliments sont très sensibles et qui accélère dès lors leur dégradation.

Exemples de fruits et de légumes dégageant beaucoup de gaz naturel :

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

Exemples de fruits et légumes très sensibles au gaz naturel dégagé par les autres fruits et légumes :

les kiwis, brocolis, choux-fleurs, choux de Bruxelles, mangues, melons, pommes, abricots, concombres, tomates, poires, nectarines et pêches.

Exemple : il est déconseillé de ranger ensemble du brocoli et des pommes, car les pommes dégagent beaucoup de gaz naturel, auquel le brocoli est très sensible. Votre brocoli se conserverait dès lors beaucoup moins longtemps qu'habituellement.

Conservation d'aliments dans le réfrigérateur

Si vous n'êtes pas satisfait(e) de l'état de vos aliments (s'ils sont fanés ou flétris déjà au bout d'une courte durée de stockage), veuillez suivre les instructions suivantes :

- N'entreposez que des aliments frais. Les conditions d'entreposage sont très importantes pour assurer la fraîcheur des aliments.
- Nettoyez la zone PerfectFresh avant l'entreposage des aliments.
- Faites égoutter les aliments très humides avant de les ranger dans le réfrigérateur.
- Ne conservez pas d'aliments sensibles au froid dans la zone PerfectFresh (voir chapitre " Aliments non adaptés au réfrigérateur ").
- Veillez à ne pas stocker ensemble n'importe quels aliments (voir chapitre " Tous les aliments peuvent-ils être conservés ensemble ?").
- Choisissez le compartiment PerfectFresh adéquat pour chaque aliment (taux d'humidité élevé ou faible).
- Conservez les aliments sans emballage dans la zone PerfectFresh à taux d'humidité élevé.
Un taux d'humidité élevé est atteint dans la zone PerfectFresh par les aliments qui y sont entreposés.
Si le taux d'humidité n'est pas assez élevé, par exemple parce que vous n'avez entreposé qu'un nombre limité d'aliments, vous pouvez augmenter le taux d'humidité à l'aide d'une éponge mouillée.
- Si vous avez le sentiment que la température dans la zone PerfectFresh est trop élevée ou trop faible, essayez dans un premier temps de la régler en modifiant légèrement la température du réfrigérateur de 1 à 2 °C.
Au plus tard lorsque des cristaux de glace se forment sur la paroi inférieure de la zone PerfectFresh, vous devez augmenter la température, sinon les aliments subiront des altérations en raison du froid.
- Si une quantité trop élevée d'eau s'est accumulée sur la paroi inférieure de la zone PerfectFresh, séchez l'eau à l'aide d'un chiffon. Si nécessaire, faites égoutter les aliments avant de les entreposer ou placez-les sur une grille pour permettre l'évacuation de l'eau.

Aménagement intérieur

Modification de la position des clayettes

Vous pouvez déplacer les clayettes en fonction de la hauteur des aliments réfrigérés :

- Soulevez la clayette, tirez-la légèrement vers l'avant, en veillant à soulever la rainure du support, et déplacez-la vers le bas ou vers le haut.

L'arête arrière doit pointer vers le haut afin que les produits ne touchent pas la paroi (sinon, ils pourraient geler et coller).

Des arrêts empêchent le retrait accidentel des clayettes.

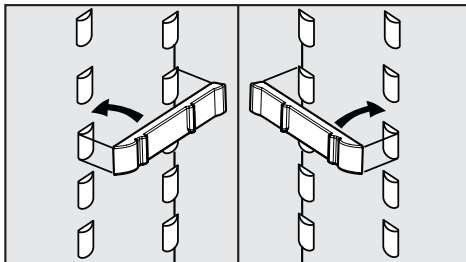
Clayette subdivisée

Pour l'entreposage de produits de grande taille (par exemple, des bouteilles ou d'autres récipients), l'appareil est pourvu d'une clayette subdivisée. Vous pouvez pousser avec précaution la partie avant de cette clayette sous la partie arrière :

- Poussez légèrement vers le haut la moitié arrière de la plaque de verre à partir du bas.
- Simultanément, soulevez légèrement la moitié avant de la plaque de verre, puis poussez-la doucement sous la moitié arrière.

Pour modifier la position de la clayette subdivisée :

- retirez les deux moitiés de la plaque de verre ;



- placez les deux baguettes de fixation sur les supports, sur la droite et la gauche, à la hauteur désirée ;

- insérez les plaques de verre l'une après l'autre.

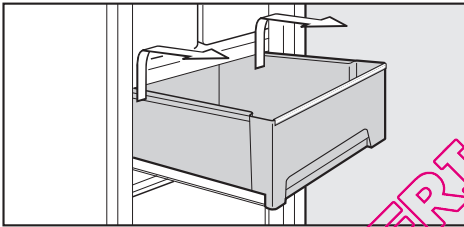
La plaque de verre munie d'une butée doit être placée à l'arrière !

Compartiments de la zone PerfectFresh

Les compartiments de la zone Perfect-Fresh sont montés sur des glissières télescopiques, et il est possible de les extraire pour les remplir, les vider ou les nettoyer.

Pour faciliter le retrait des compartiments et de la plaque de séparation, retirez le porte-bouteilles situé dans la porte de l'appareil.

- Sortez les compartiments jusqu'à la butée.



- Soulevez, puis tirez le compartiment vers l'avant en le tenant par la partie arrière sur les côtés.

Remettez les glissières en place en les poussant. Ainsi, vous ne risquez pas de les endommager !

- Tirez délicatement le couvercle vers l'avant entre les compartiments et extrayez-le en le tirant vers le bas.
- Pour le remettre en place, poussez-le du bas vers le haut dans les supports. Ensuite, poussez-le vers l'arrière, jusqu'à ce qu'il s'emboîte.

Lors du nettoyage de l'appareil, veillez à ne pas enlever l'huile spéciale des glissières télescopiques. Nettoyez les glissières télescopiques à l'aide d'un chiffon humide.

Pour mettre en place le compartiment :

- placez-le sur les glissières complètement enfoncées.
- Faites-le glisser dans l'appareil jusqu'à enclenchement.

Modification de la position du balconnet porte-bouteille

- Soulevez le bac pour le libérer du cadre de support en inox.
- Poussez le cadre de support en inox vers le haut et retirez-le vers l'avant.
- Remettez le cadre de support en inox en place à la position souhaitée. Veillez à ce qu'il soit correctement posé sur les élévations.
- Installez le bac dans le cadre de support en inox.

Vous pouvez sortir entièrement les bacs des balconnets pour le chargement et le déchargement, puis les remettre en place.

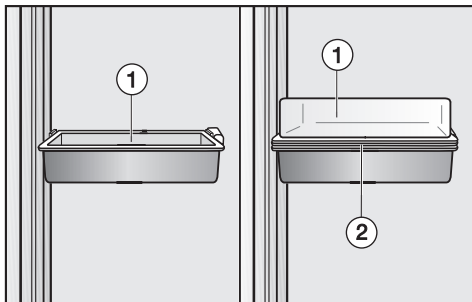
Vous pouvez également les placer directement sur la table avec les aliments pour le service.

Aménagement intérieur

Compartiment universel

(selon le modèle)

Le compartiment universel vous permet de conserver, mais également de servir des aliments.



Il est constitué d'un bac profond ① et d'un bac plat ②, qui peuvent tous les deux être installés dans le cadre de support en inox.

Si vous souhaitez utiliser le compartiment universel pour servir des aliments :

- installez le bac plat ② dans le cadre de support en inox et servez-vous du bac profond comme d'un couvercle ①.

Vous pouvez ainsi retirer complètement le compartiment universel du support et le poser directement sur la table avec les aliments.

Modification de la position du cale-bouteilles

(selon le modèle)

Vous pouvez déplacer le cale-bouteilles vers la gauche ou vers la droite. Ainsi, les bouteilles sont mieux maintenues lorsque vous ouvrez et fermez la porte.

Vous pouvez retirer entièrement le cale-bouteilles (par exemple pour le nettoyage) :

- À cet effet, faites glisser le bord avant du cale-bouteilles vers le haut et retirez-le.

Utilisation du compartiment de congélation

Utilisez le compartiment de congélation :

- pour conserver les surgelés ;
- pour faire des glaçons ;
- pour congeler de petites quantités de produits alimentaires.

Vous pouvez congeler jusqu'à 2 kg en 24 heures.

Que se passe-t-il lorsque vous congélez des produits frais ?

Il est préférable de congeler le plus vite possible les produits alimentaires afin de conserver la valeur nutritive, les vitamines, l'aspect et le goût des aliments.

Plus le processus de congélation est lent, plus grande est la quantité de liquide qui s'épand des cellules vers le milieu ambiant. En conséquence, les cellules se recroquevillent sur elles-mêmes.

Or, lors de la décongélation, les cellules ne récupèrent qu'une partie du liquide perdu.

Concrètement, cela signifie que les aliments perdent une grande partie de leur jus. Vous pouvez vous en apercevoir lors de la décongélation : une importante flaque d'eau se crée autour des aliments.

Par contre, si le processus de congélation a été rapide, une moindre quantité de liquide s'épand des cellules vers le milieu ambiant. Les cellules se recroquevillent alors beaucoup moins.

Lors de la décongélation, la faible quantité de liquide issue des cellules peut y retourner, ce qui limite fortement la perte de saveur des aliments. La flaque créée est donc très petite.

Conservation des produits surgelés

Si vous souhaitez stocker des produits surgelés vendus dans le commerce, commencez par vérifier lors de l'achat dans le magasin :

- si l'emballage n'est pas endommagé ;
 - la date limite de conservation ;
 - la température du congélateur du magasin. Si la température est supérieure à $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$, les produits surgelés se conserveront moins longtemps.
- Achetez les produits surgelés en dernier et transportez-les dans du papier journal ou dans un sac isotherme.
 - Rangez les produits surgelés immédiatement dans le compartiment de congélation.

Ne recongelez jamais des aliments partiellement ou totalement décongelés. Recongelez-les seulement après les avoir cuisinés (cuits ou grillés).

Congélation et conservation

Congélation de produits frais

Ne congelez que des aliments frais et de première qualité !

Conseils pour la congélation

- Les aliments suivants **peuvent être congelés** :
viande fraîche, volaille, gibier, poisson, légumes, fines herbes, fruits crus, produits laitiers, pain et pâtisseries, restes de repas, jaune d'œuf, blanc d'œuf et de nombreux plats préparés.
- Les aliments suivants **ne peuvent pas être congelés** :
raisins, laitue, radis, raifort, crème aigre, mayonnaise, œufs entiers dans leur coquille, oignons, pommes et poires entières crues.
- Pour qu'ils gardent leur couleur, leur saveur, leur arôme et leurs vitamines C, les légumes doivent être blanchis avant d'être congelés. Pour ce faire, plongez les légumes par portions dans l'eau bouillante pendant deux à trois minutes. Ensuite, sortez les légumes, passez-les rapidement sous l'eau froide et égouttez-les.
- Les viandes maigres se prêtent mieux à la congélation que les viandes grasses, qui se conservent beaucoup moins longtemps.
- Séparez les côtelettes, biftecks, escalopes et autres viandes avec un film plastique pour éviter qu'ils congèlent en bloc.
- N'assaisonnez pas les aliments crus et les légumes blanchis avant de les congeler ; assaisonnez légèrement

les plats cuisinés. La congélation altère le goût de certaines épices.

- Faites refroidir les aliments ou boissons chaudes avant de les mettre au congélateur afin d'éviter que les produits déjà congelés ne décongèlent partiellement et que la consommation d'électricité augmente.

Emballage

- Congelez les denrées par portions.

Emballages recommandés

- Film plastique
- Film polyéthylène
- Papier aluminium
- Boîtes de congélation

Emballages inadéquats

- Papier d'emballage
- Papier sulfurisé
- Cellophane
- Sac poubelle
- Sacs usagés

- Expulsez l'air de l'emballage.
- Refermez l'emballage hermétiquement en utilisant
 - des élastiques ;
 - des pinces en plastique ;
 - de la ficelle ;
 - du ruban adhésif résistant au froid.

Vous pouvez également souder les sachets et films polyéthylène.

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

Avant la congélation

- Baissez la température du réfrigérateur environ quatre heures avant la congélation de produits congelés (par exemple, 3 °C). La température du congélateur va ainsi diminuer, ce qui permet de refroidir suffisamment les produits congelés qui accumulent une réserve de froid.

Rangement des produits dans l'appareil

- Posez les produits en occupant la plus grande surface sur la paroi inférieure du compartiment de congélation, afin que les produits congèlent le plus vite possible jusqu'à leur centre.
- Veillez à ce que les emballages soient bien secs, sinon ils risqueraient de congeler en bloc ou d'adhérer aux parois.

Les produits frais ne doivent pas entrer en contact avec les aliments déjà congelés pour éviter que ceux-ci ne commencent à décongeler.

- Après 24 heures, l'opération de congélation est terminée et vous pouvez de nouveau régler la température sur une valeur moyenne.

Décongélation

Vous pouvez décongeler les aliments :

- dans le four à micro-ondes ;
- dans le four en mode " Chaleur tournante " ou " Décongélation " ;
- à température ambiante ;
- dans le réfrigérateur (les produits congelés servent à refroidir les aliments) ;
- dans le four à vapeur.

Vous pouvez faire cuire les **filets de viande et de poisson** partiellement décongelés dans une poêle chaude.

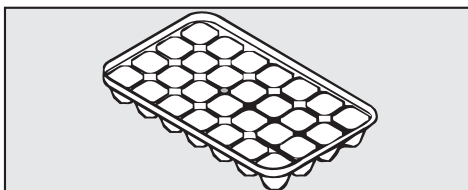
Vous pouvez décongeler les **fruits** à température ambiante dans leur emballage ou dans un récipient couvert.

En général, les **légumes** peuvent être plongés dans l'eau bouillante ou cuits directement dans la graisse chaude sans être décongelés. Le temps de cuisson est un peu plus court que pour les légumes frais en raison de la modification de la structure cellulaire.

Ne recongelez jamais des aliments partiellement ou totalement décongelés. Recongelez-les seulement après les avoir cuisinés (cuits ou grillés).

Congélation et conservation

Préparation de glaçons



- Remplissez le bac à glaçons à 3/4 d'eau, puis placez-le sur la paroi inférieure du compartiment de congélation.
- Pour enlever le bac à glaçons une fois ceux-ci congelés, employez un objet arrondi et non acéré, par exemple le manche d'une cuillère.
- Il est aisé de détacher les glaçons du bac ; il suffit de les maintenir quelques instants sous l'eau courante.

Refroidissement rapide de boissons

Pour refroidir rapidement des boissons, activez la fonction Super Froid. Si vous placez des bouteilles dans le compartiment de congélation pour les refroidir plus rapidement, n'oubliez surtout pas de les enlever au bout d'**une heure maximum**, sinon les bouteilles risquent d'éclater !

Zone réfrigération et tiroirs PerfectFresh

Le fonctionnement du compresseur peut entraîner une formation de givre et de gouttes d'eau sur la paroi arrière de la zone réfrigération et des tiroirs PerfectFresh.

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

Veillez à ce que l'eau du dégivrage puisse toujours s'écouler sans problème. Maintenez par conséquent le conduit et l'orifice d'écoulement toujours parfaitement propres.

Zone congélation

La zone de congélation n'est pas équipée d'un dégivrage automatique sinon les produits congelés risqueraient de décongeler.

Du givre et de la glace se forment à la longue sur les plaques en fonctionnement normal, ce qui dégrade la production de froid et augmente la consommation d'électricité.

Ne grattez pas les couches de givre ou de glace. N'utilisez pas d'objets pointus ou tranchants. Vous risqueriez d'endommager le circuit de refroidissement, rendant alors l'appareil inutilisable.

Dégivrez la zone congélation régulièrement, au plus tard lorsqu'il s'est formé une couche de glace d'environ 5 mm. Il est préférable d'effectuer le dégivrage lorsque l'appareil est peu chargé ou vide.

Avant le dégivrage

- Sortez les produits congelés et enroulez-les dans plusieurs épaisseurs de papier journal ou dans une couverture.
- Conservez-les dans un endroit frais jusqu'à ce que le congélateur soit à nouveau prêt à l'emploi.

QUELFRIG.COM

Dégivrage automatique

Pendant le dégivrage

Effectuez le dégivrage le plus rapidement possible. Plus le temps de stockage à température ambiante des produits congelés sera long, plus vous réduisez leur durée de conservation.

- Arrêtez l'appareil.
- Débranchez la fiche de raccordement de l'appareil ou désactivez le fusible de l'installation électrique.
- Laissez la porte de la zone congélation ouverte.
- Epongez l'eau de dégivrage.

Vous pouvez accélérer le dégivrage en plaçant une casserole d'eau chaude (pas bouillante) sur un dessous de plat dans la zone congélation. Dans ce cas, gardez la porte fermée pour éviter toute perte de chaleur.

N'utilisez en aucun cas un système de nettoyage à la vapeur pour dégivrer l'appareil.

La vapeur peut humidifier les pièces sous tension de l'appareil et provoquer un court-circuit.

Ne placez jamais d'appareils de chauffage électriques ou de bougie dans l'appareil pour le dégivrer. Vous risqueriez d'endommager le plastique.

N'utilisez pas de sprays dégivrants ni de dégivreurs. Ceux-ci peuvent produire des gaz explosifs ou contenir des dissolvants ou agents propulseurs susceptibles d'endommager les pièces en plastique. Ils peuvent aussi s'avérer nocifs pour la santé.

Après le dégivrage

- Nettoyez l'appareil et séchez-le. Évitez de faire pénétrer l'eau utilisée pour le nettoyage dans l'orifice d'évacuation de l'eau de dégivrage.
- Fermez la porte de l'appareil.
- Rebranchez l'appareil, puis mettez-le en marche.
- Remplacez les tiroirs avec les aliments congelés dans le congélateur.

Pour nettoyer les surfaces en inox de l'appareil, utilisez le produit d'entretien spécial pour acier inoxydable Miele (disponible auprès du service après-vente de Miele).

Il contient des substances qui protègent les matériaux et ne comporte pas d'agents polissant, contrairement aux nettoyeurs pour inox. Ce produit permet d'éliminer les salissures en toute douceur. Lors de chaque application, il dépose sur les surfaces un film de protection contre l'eau et les salissures.

Veillez à ce que les composants électroniques et l'éclairage n'entrent pas en contact avec de l'eau.

Ne faites jamais couler l'eau de nettoyage par l'orifice d'évacuation de l'eau de dégivrage.

N'utilisez pas de système de nettoyage à la vapeur. La vapeur peut humidifier les pièces sous tension de l'appareil et provoquer un court-circuit.

Vous ne devez en aucun cas enlever la plaque signalétique de l'appareil. Vous en aurez besoin en cas de panne !

Pour éviter d'endommager les surfaces en nettoyant l'appareil, n'utilisez pas :

- de détergents à base de soude, d'ammoniac, d'acide ou de chlore ;
- de détergents détartrants ;
- de détergents abrasifs, comme la poudre ou la crème à récurer ou les pierres de nettoyage ;
- de détergents contenant des solvants ;
- de détergents pour acier inoxydable ;
- de produits de nettoyage pour lave-vaisselle ;
- de sprays nettoyants pour four ;
- de produits nettoyants pour verre ;
- d'éponges ou de brosses abrasives dures, comme les éponges à récurer pour casseroles ;
- de gommes anti-salissures ;
- de grattoirs métalliques !

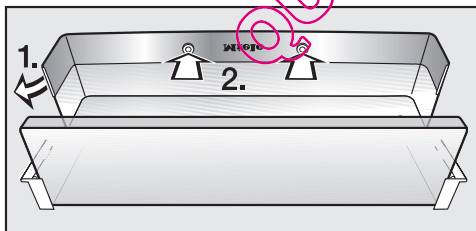
Nettoyage et entretien

Avant le nettoyage

- Éteignez l'appareil.
- Débranchez la fiche d'alimentation de l'appareil ou désactivez le fusible de l'installation électrique.
- Retirez les aliments de l'appareil et entreposez-les dans un endroit frais.
- Dégivrez le congélateur.
- Enlevez toutes les pièces qui peuvent être retirées pour les nettoyer.
- Vous pouvez retirer les balconnets des cadres de support en inox pour nettoyer le porte-bouteilles et les compartiments situés dans la porte.

Pour retirer le panneau en inox du couvercle du compartiment à beurre et fromage (dans la partie supérieure de la porte), procédez comme suit :

- Retirez le compartiment à beurre et fromage.
- Ouvrez le couvercle du compartiment à beurre et fromage.



- Détachez le panneau en inox du bord du couvercle (1.) d'un côté.
- Faites sortir les boutons blancs en plastique des orifices (2.).
- Après le nettoyage, procédez en sens inverse pour fixer le panneau en inox

au couvercle du compartiment à beurre et fromage.

Intérieur, accessoires

- Nettoyez l'appareil au moins une fois par mois et le congélateur après chaque dégivrage. Utilisez de l'eau tiède additionnée de quelques gouttes de produit vaisselle.

Les pièces suivantes peuvent aller au lave-vaisselle :

- le beurrier, les casiers à œufs, le bac à glaçons (suivant le modèle)
- le balconnet porte-bouteilles et les compartiments situés dans la porte (sans le cadre de support en inox) ; le compartiment à beurre et fromage (sans le panneau en inox)

Les cadres de support en inox et le panneau en inox situés dans la porte **ne peuvent pas** aller au lave-vaisselle!

La température du programme de lave-vaisselle sélectionné ne doit pas dépasser 55 °C !

Les éléments en plastique risquent de se colorer au lave-vaisselle lors d'un contact avec des colorants naturels (carottes, tomates, ketchup, etc.).

Cette coloration n'influence pas la stabilité des pièces.

- Nettoyez les clayettes et les tiroirs situés à l'intérieur de l'appareil à la main, car ces pièces **ne peuvent pas** aller au lave-vaisselle !
- Nettoyez régulièrement la rigole et l'orifice d'évacuation de l'eau de dégivrage à l'aide d'un bâtonnet ou d'un objet similaire pour permettre à l'eau de dégivrage de s'écouler sans problème. À cet effet, retirez les compartiments de la zone PerfectFresh.
- Les compartiments de la zone PerfectFresh sont montés sur des glissières télescopiques. Nettoyez les glissières télescopiques à l'aide d'un chiffon humide.

Lors du nettoyage, veillez à ne pas enlever l'huile spéciale des glissières télescopiques.

- Rincez l'intérieur et les accessoires à l'eau claire, puis séchez-les à l'aide d'un chiffon. Laissez les portes de l'appareil ouvertes pendant quelques instants.
- Éliminez les éventuelles salissures à l'aide du produit d'entretien spécial pour acier oxydable Miele.
- Après chaque nettoyage, appliquez le produit d'entretien spécial pour acier inoxydable Miele sur les panneaux en inox et les cadres de support en inox. Cette opération permet de protéger les surfaces en inox et évite qu'elles ne se resalissent rapidement.

Dispositifs d'aération et de ventilation

- Nettoyez les fentes d'aération et de ventilation régulièrement au moyen d'une brosse ou d'un aspirateur. Les dépôts de poussière augmentent la consommation d'énergie.

Joint de porte

Ne traitez jamais le joint de porte avec de l'huile ou de la graisse. Vous risqueriez de le rendre poreux à la longue.

Nettoyez-le régulièrement à l'eau claire seulement et séchez-le ensuite soigneusement avec un chiffon.

Après le nettoyage

- Remettez toutes les pièces en place dans l'appareil.
- Rebranchez l'appareil, puis mettez-le en marche.
- Activez la fonction Super froid pendant quelque temps afin de refroidir rapidement l'appareil.
- Placez les produits dans l'appareil, puis fermez la porte.

Que faire si... ?

Les interventions techniques doivent être exécutées exclusivement par des professionnels. Une réparation réalisée par une personne non habilitée comporte des risques considérables pour l'utilisateur.

Que faire si

. . . l'appareil ne refroidit pas ?

- Vérifiez que l'appareil est en marche. L'afficheur de température doit s'allumer.
- Vérifiez si la fiche d'alimentation de l'appareil est correctement branchée.
- Vérifiez si le fusible de l'installation électrique est hors circuit. Si la panne persiste, contactez le service après-vente.

. . . la température est trop basse dans l'appareil ?

- Sélectionnez une température plus élevée.
- Vérifiez que la porte du compartiment de congélation est bien fermée.
- Avez-vous congelé d'un coup une grande quantité d'aliments ? Dans ce cas, le dispositif de réfrigération fonctionne pendant très longtemps, la température dans le réfrigérateur diminue donc automatiquement. C'est pourquoi il ne faut jamais congeler plus de 2 kg de produits en une fois.
- La fonction Super froid est encore activée. Elle s'arrête automatiquement après 6 heures !

. . . le dispositif de réfrigération fonctionne de plus en plus souvent et de plus en plus longtemps ?

- Vérifiez si les fentes d'aération situées dans le bas et les fentes d'évacuation situées dans le haut de l'armoire ne sont pas bouchées ou empoussiérées.
- Vous avez ouvert fréquemment la porte du réfrigérateur et du compartiment de congélation, ou vous avez réfrigéré ou congelé de grandes quantités de produits frais.
- Vérifiez que les portes de l'appareil se ferment correctement.
- Vérifiez que le compartiment de congélation n'est pas obstrué par une importante couche de givre. Si tel est le cas, dégivrez le congélateur.

. . . une zone de la paroi latérale intérieure de l'appareil est chaude ?

Il ne s'agit pas d'un défaut, mais d'un processus de réglage automatique de l'appareil. Ce processus permet de régler le réfrigérateur et le congélateur à leur température idéale.

. . . les produits se décongèlent parce que la température dans le compartiment de congélation est trop élevée ?

- La température ambiante a-t-elle baissé en dessous de la limite acceptable pour l'appareil ?

Augmentez la température ambiante.

Si la température ambiante est trop faible, le dispositif de réfrigération fonctionne moins souvent. En conséquence, il se peut que la température à l'intérieur du compartiment de congélation soit trop élevée.

... les produits congelés collent à l'appareil ?

- Employez un objet arrondi et non acéré, par exemple le manche d'une cuillère, pour décoller les produits.

... le compartiment de congélation est obstrué par une importante couche de glace ?

- Vérifiez que la porte du compartiment de congélation se ferme normalement.
- Dégivrez et nettoyez le compartiment de congélation.

La couche importante de glace réduit le pouvoir réfrigérant de l'appareil, ce qui a pour effet d'augmenter la consommation d'énergie.

... des traits clignotent sur l'afficheur de température ?

Vérifiez l'état de l'afficheur de température environ six heures après la mise en marche de l'appareil. La température s'affiche uniquement si elle se situe dans les limites affichables.

... les indications " F0 " à " F5 " apparaissent dans l'afficheur de température ?

L'appareil est en panne. Contactez le service après-vente.

... un signal sonore retentit ?

La porte de l'appareil est ouverte depuis plus de 60 secondes environ !

- Fermez la porte de l'appareil !

... vous ne parvenez pas à arrêter l'appareil ?

- Le verrouillage est activé.

... Le compartiment PerfectFresh n'est pas entraîné automatiquement jusqu'à la butée, mais reste légèrement ouvert ?

Le dispositif d'entraînement automatique s'est défecté et il est escamoté.

- Poussez le compartiment jusqu'à la butée en exerçant une légère pression.

Le dispositif d'entraînement automatique fonctionne à nouveau et le compartiment se referme tout seul.

... l'éclairage intérieur ne fonctionne plus ?

La porte de l'appareil est-elle restée ouverte longtemps ? L'éclairage s'arrête automatiquement après environ 15 minutes lorsque la porte reste ouverte.

S'il ne s'allume pas lorsque la porte est ouverte brièvement, alors que l'affichage de la température est allumé, l'éclairage est défectueux :

- Contactez le service après-vente.

Que faire si... ?

L'éclairage par diodes électroluminescentes doit être exclusivement réparé et remplacé par le service après-vente. Sous le cache se trouvent des pièces conductrices. Vous risquez de vous blesser ou d'endommager l'appareil !

Ne retirez pas le cache. Il y a danger si le cache est endommagé ou retiré à la suite un dommage causé à l'appareil - **Attention !** Ne regardez pas le rayonnement laser (de classe 1M) à l'aide d'instruments optiques (loupe, etc.) !

. . . la paroi inférieure du réfrigérateur est humide ?

L'orifice d'évacuation de l'eau de dégivrage est bouché.

- Nettoyez la rigole et l'orifice d'évacuation de l'eau de dégivrage.

Si vous ne parvenez pas à remédier au problème au moyen des instructions fournies, contactez le service après-vente.

En attendant que le problème soit résolu, évitez autant que possible d'ouvrir la porte de l'appareil afin de limiter au maximum la perte de froid.

Provenance des différents bruits

Bruits normaux	D'où proviennent-ils?
Brrrrr...	Le ronronnement provient du moteur (compresseur). Il peut s'accroître pendant un bref moment lorsque le moteur se met en marche.
Blub, blub....	Ces bruits proviennent du liquide de refroidissement qui coule dans les tuyaux.
Clic....	Un clic se produit à chaque fois que le thermostat active ou désactive le moteur.
Sssrrrrr....	Avec les appareils No-Frost ou à plusieurs zones, on peut entendre le léger bruit de la circulation de l'air dans l'appareil.
Crac....	Quand il y a des dilatations de matériaux dans l'appareil, il est possible qu'on entende des craquements.

Notez que les bruits de moteur ou d'écoulement sont inévitables dans le circuit du froid!

Bruits faciles à supprimer	D'où proviennent-ils et que pouvez-vous faire?
Claquements et vibrations	L'appareil n'est pas en équilibre sur le sol: utilisez un niveau pour installer correctement l'appareil. Pour ce faire, utilisez les pieds réglables de l'appareil ou mettez une cale.
	L'appareil touche d'autres meubles ou appareils: déplacez l'appareil pour qu'il ne les touche plus.
	Les tiroirs, paniers ou clayettes vibrent ou coïncent: contrôlez les parties amovibles et remettez-les éventuellement de nouveau en place.
	Des bouteilles ou des récipients se touchent: écartez-les les uns des autres.
	Le porte-câble de transport est toujours accroché à la paroi arrière de l'appareil: enlevez-le.

Service après-vente/garantie

Si vous ne pouvez résoudre vous-même les problèmes, avertissez

- votre distributeur Miele

ou

- le service après-vente Miele.

Vous trouverez l'adresse de Miele au verso du mode d'emploi.

Veillez mentionner le type et le numéro de fabrication de votre appareil au service après-vente. Ces deux indications figurent sur la plaquette signalétique à l'intérieur de l'appareil.

Conditions et durée de la garantie

La durée de garantie est de deux ans.

Vous obtiendrez plus d'informations sur les conditions de la garantie sur notre site ou en téléphonant chez Miele. Voir au dos de ce mode d'emploi.

QUELFRIGO.COM

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. Le raccordement ne peut être effectué que sur une installation électrique réglementaire.

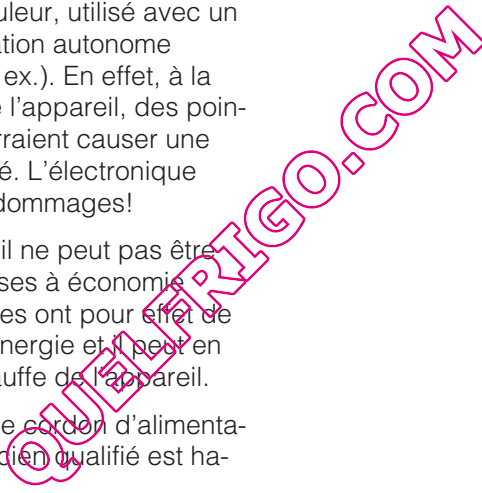
Il est recommandé de monter un disjoncteur différentiel avec courant de déclenchement à 30 mA en amont de l'appareil pour augmenter la sécurité.

Prévoir un fusible d'au moins 10 A.

L'appareil ne peut en aucun cas être raccordé à un onduleur, utilisé avec un système d'alimentation autonome (énergie solaire, p. ex.). En effet, à la mise en marche de l'appareil, des pointes de tension pourraient causer une coupure de sécurité. L'électronique pourrait subir des dommages!

De même, l'appareil ne peut pas être utilisé avec des prises à économie d'énergie. Ces prises ont pour effet de réduire l'apport d'énergie et il peut en résulter une surchauffe de l'appareil.

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



Instructions de montage

Un appareil non encastré peut basculer !

Lieu d'installation

Évitez d'installer l'appareil au voisinage immédiat d'un feu ouvert, d'une source de chauffage ou d'une fenêtre (pour éviter dans ce dernier cas d'exposer directement l'appareil aux rayons du soleil). Plus la température ambiante est élevée, plus longtemps le dispositif de réfrigération doit fonctionner et plus l'appareil consomme donc d'électricité. L'idéal est d'installer l'appareil dans une pièce sèche et bien aérée.

Classe climatique

Cet appareil est conçu pour une certaine classe climatique (température ambiante de la pièce). Veillez à ce que la température ambiante reste dans les limites ainsi définies. La classe climatique est indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

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

Si la température ambiante est plus basse, la durée d'arrêt du système de refroidissement est plus longue. En conséquence, il se peut que la température à l'intérieur de l'appareil soit trop élevée, et les produits congelés risquent même de dégeler.

Aération et ventilation

L'air situé derrière l'appareil chauffe au fil du temps. C'est pourquoi l'armoire doit être configurée de manière à ce que l'aération de l'appareil puisse s'effectuer normalement.

Pour assurer une bonne ventilation de l'appareil, il convient de prévoir un dégagement d'une profondeur d'au moins 38 mm à l'arrière de celui-ci.

L'arrivée d'air est assurée par le socle du réfrigérateur.

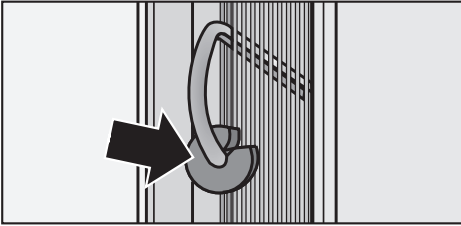
La section de l'aération doit être d'au moins 200 cm² de manière à ce que l'air chaud puisse s'échapper librement. Dans le cas contraire, le système de réfrigération doit travailler plus, ce qui accroît la consommation d'électricité.

Les orifices de ventilation et d'aération ne doivent jamais être couverts ni bouchés.

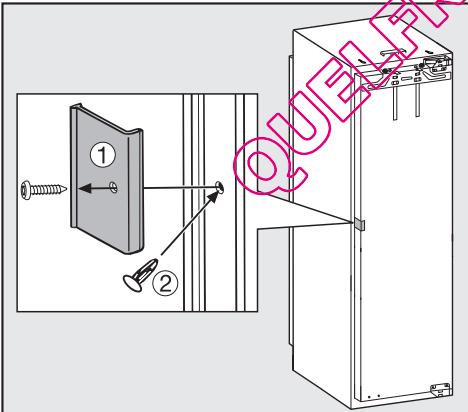
En outre, il convient de les nettoyer régulièrement pour éviter qu'ils ne soient obstrués par la poussière.

Avant l'encastrement de l'appareil

- Avant d'encaster l'appareil, retirez le panneau d'équilibrage, le liseré et tout autre accessoire de l'appareil ou de sa face arrière.



- Ne démontez en aucun cas les écarteurs de la face arrière de l'appareil. Ceux-ci garantissent que l'espace libre entre l'arrière de l'appareil et le mur est suffisant.
- Enlevez le support du câble, situé sur la face arrière de l'appareil.



- Retirez la sécurité de transport rouge ① et obturez le trou à l'aide du bouchon fourni ②.

- Ensuite, vérifiez que toutes les pièces situées sur la face arrière de l'appareil peuvent osciller librement. Le cas échéant, courbez avec précaution les pièces avoisinantes.

Votre ancien appareil était-il doté d'un autre type de charnières ?

Si votre ancien appareil était doté d'un autre type de charnières, vous pouvez quand même utiliser la porte de l'armoire. Dans ce cas, démontez les anciennes garnitures. Elles ne seront plus nécessaires, puisque la porte de l'armoire sera désormais montée sur la porte de l'appareil. Toutes les pièces requises sont fournies. Si vous n'en disposez pas, contactez le service après-vente Miele.

Instructions de montage

Façade inox

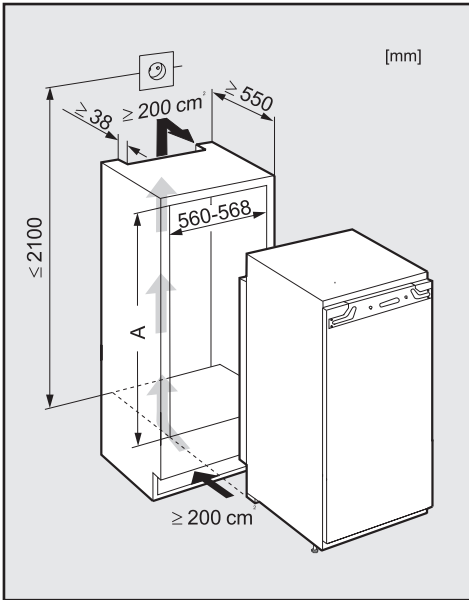
(selon le modèle)

Si l'ancien appareil présentait un autre type de charnières et si vous ne pouvez/souhaitez plus utiliser l'ancienne porte ou si la porte de l'armoire n'est plus utilisable pour une raison quelconque, vous pouvez la remplacer par une façade inox.

Celles-ci sont disponibles chez votre distributeur ou auprès du service après-vente Miele.

QUELFRIGO.COM

Dimensions d'encastement



Hauteur de niche [mm]

A

K 9458 iDF (-4)

1 220 - 1 236

K 9558 iDF (-4)

1 397 - 1 413

K 9758 iDF (-4)

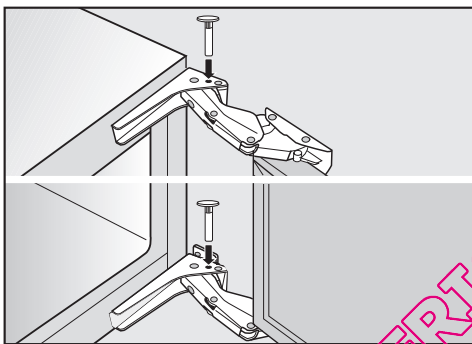
1 772 - 1 788

Réglage des charnières de la porte

Les charnières sont placées de telle manière que les portes puissent s'ouvrir en grand.

Si toutefois vous souhaitez, pour une raison quelconque, limiter leur angle d'ouverture, il suffit de régler la charnière à cet effet.

- Par exemple, si en ouvrant la porte de l'appareil vous risquez de la heurter contre une paroi avoisinante, limitez son angle d'ouverture à 90° :



- Placez une goupille dans la charnière, en procédant par au dessus.

L'angle d'ouverture de la porte de l'appareil est à présent limité à 90° .

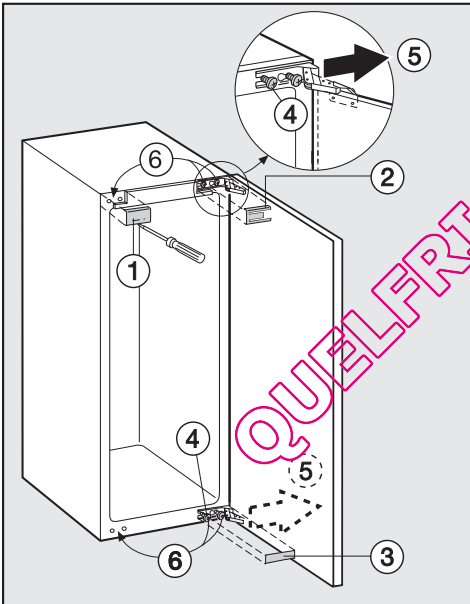
Changement des charnières

Avant de monter l'appareil, vous devez choisir le côté de la butée de la porte. Si la butée doit se trouver du côté gauche, il faut la changer.

Pour changer la butée de côté, vous aurez besoin de plusieurs **tournevis Torx** de différentes tailles, d'un **tournevis à tête fendue** et d'une **clé plate à fourche**.

Porte de l'appareil

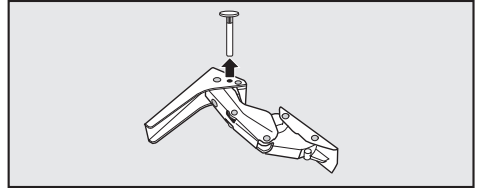
- Ouvrez la porte de l'appareil.



- Soulevez les caches ①, ② et ③ à l'aide d'un tournevis à tête fendue.
- Dévissez légèrement les deux vis de fixation ④.
- Faites glisser la porte de l'appareil vers l'extérieur, soulevez-la et retirez-la ⑤.

- Dévissez complètement les fixations ④ et revissez-les sans les serrer du côté opposé, en haut et en bas ⑥.

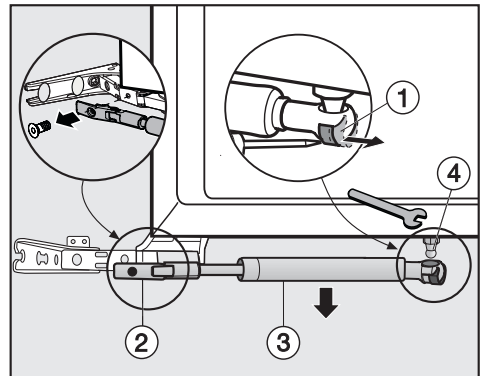
Si vous aviez utilisé des goupilles dans les charnières pour limiter l'angle d'ouverture de la porte.



- Retirez la goupille des charnières en les tirant vers le haut.

Retrait de l'amortisseur de fermeture de la porte

- Posez la porte de l'appareil démontée sur une surface stable, la face extérieure tournée vers le bas.

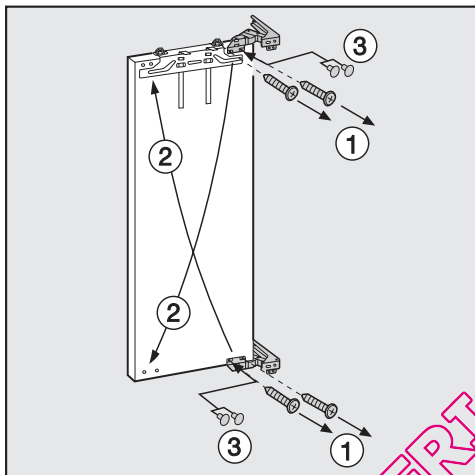


- À l'aide d'un tournevis, poussez avec précaution le ressort de tension ① vers l'extérieur.

Attention ! Une fois démonté, l'amortisseur de fermeture de la porte se referme ! Risque de blessure !

Changement des charnières

- Dévissez le support ② et retirez l'amortisseur de porte ③ par le bas.
- Dévissez et retirez le tourillon sphérique ④ en utilisant la clé plate.
- Placez la porte de l'appareil de façon à pouvoir desserrer les charnières (les charnières restent ouvertes).



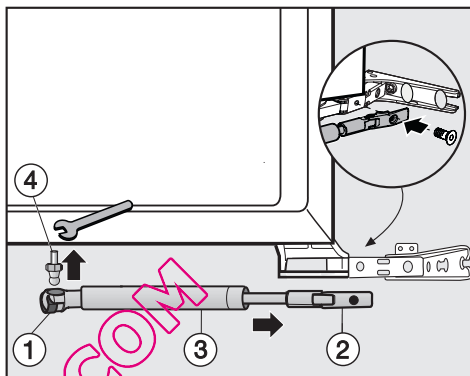
- Desserrez les vis ① et obturez les orifices avec les caches fournis ③.

Ne repliez **pas** les charnières. Vous risqueriez de vous blesser.

- Placez les charnières en diagonale ②.
- Utilisez une visseuse sans fil pour fixer les charnières - les vis ① sont autotaraudeuses.

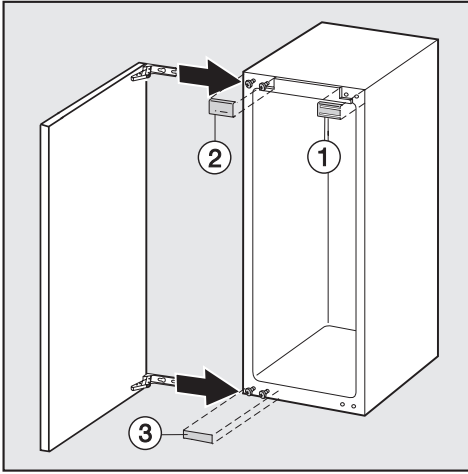
Fixation de l'amortisseur de fermeture de la porte

- Posez de nouveau la porte de l'appareil sur une surface stable, la face extérieure tournée vers le bas.

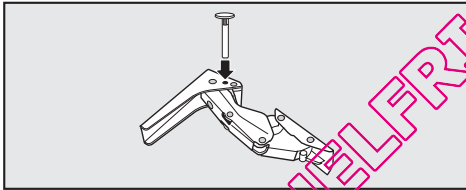


- Vissez le tourillon sphérique ④ de l'amortisseur de fermeture de la porte ③ dans le nouvel orifice de fixation.
- Repoussez le ressort de tension ① vers l'intérieur.
- Vissez le support ② sur la charnière.
- Ouvrez l'amortisseur de fermeture de la porte ③ et accrochez-le dans le tourillon sphérique ④.

Changement des charnières

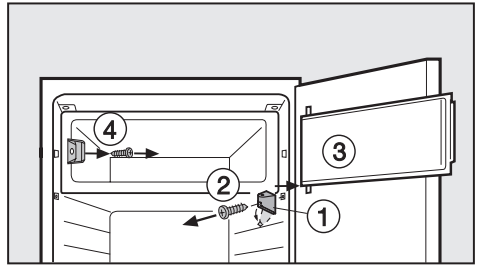


- Faites glisser la porte sur les vis pré-montées et serrez les vis.
- Placez les caches ①, ② et ③.

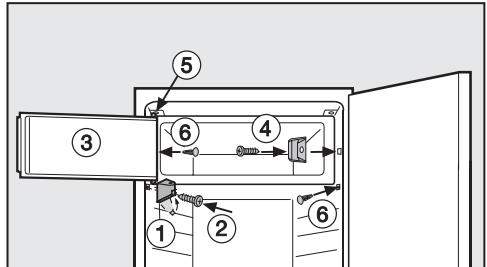


- Réinsérez les goupilles qui limitent l'angle d'ouverture de la porte dans les charnières (par le haut).

Porte du compartiment de congélation



- Rabattez le cache vers le bas sur le boulon du palier ①.
- Dévissez la charnière ② et démontez la porte du compartiment de congélation ③ ainsi que la charnière.
- Dévissez le dispositif d'obturation ④.
- Montez le dispositif d'obturation ④, tourné de 180 °, sur le côté opposé et fixez-le.



- Mettez la porte du compartiment de congélation ③ en place ⑤, et fixez la charnière ②.
- Rabattez à nouveau le cache de la charnière ①.
- Fermez les trous dégagés avec les bouchons joints ⑥.

Montage de l'appareil

Toutes les étapes du montage sont illustrées sur un appareil pourvu d'une **butée à droite**. Si vous avez changé la butée de côté, tenez compte de cette modification en suivant les indications de montage.

Vous avez besoin des outils suivants pour le montage de l'appareil :

- un tournevis cruciforme ;
- plusieurs tournevis Torx de différentes tailles et
- une clé hexagonale.

Poids de la porte du meuble

Vérifiez préalablement au montage que le poids de la porte ne dépasse pas la limite admissible :

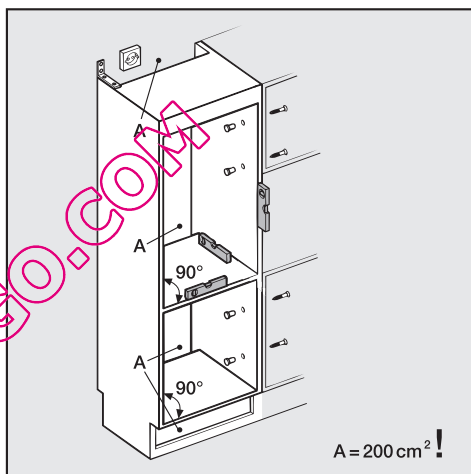
Appareil	Poids maximal de la porte en kg
K 9458 iDF-4	19
K 9558 iDF-4	20
K 9758 iDF-4	23

Le montage de portes dont le poids dépasse la limite admissible risque d'endommager les charnières !

Encastrement dans un compartiment

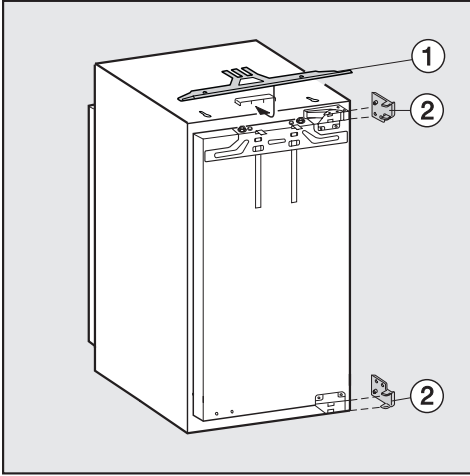
Pour encastrer l'appareil dans un compartiment, il faut en parementer la face arrière pour tout l'espace occupé par l'appareil.

Installation de la niche d'encastrement



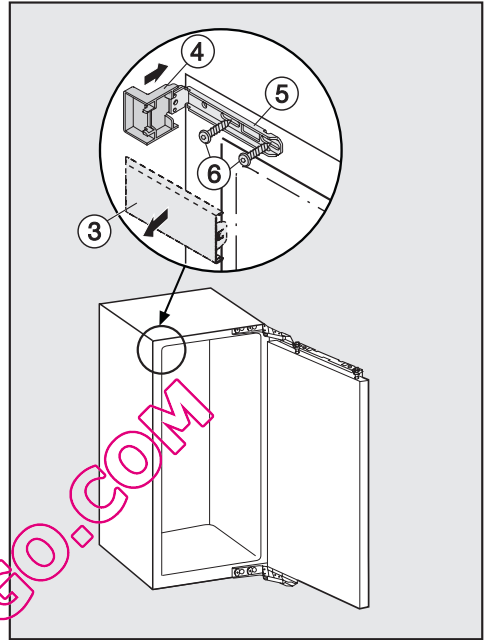
Avant d'installer l'appareil, vous devez rectifier soigneusement la niche au moyen d'un niveau à bulle d'air. Les côtés de la niche doivent former un angle de 90°, sans quoi la porte ne couvrira pas ses quatre coins correctement.

Préparation de l'appareil



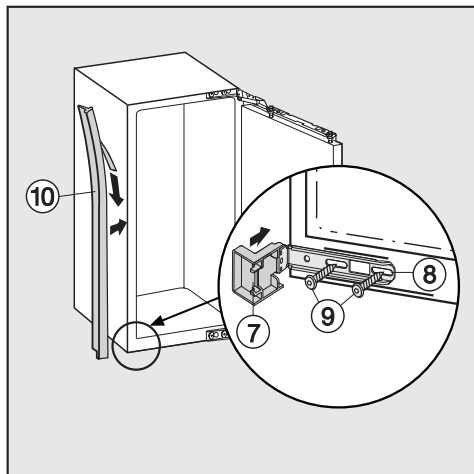
- Introduisez le panneau d'équilibrage ① (cames vers le bas) en le centrant dans son support et fixez-le en introduisant les cames dans les orifices prévus à cet effet.
- Placez le cordon d'alimentation électrique de manière à pouvoir brancher facilement l'appareil après l'encastrement.
- Introduisez la machine jusqu'aux deux-tiers dans la niche d'encastrement.
Attention à ne pas écraser le câble d'alimentation électrique !
- **Uniquement pour les parois d'armoires d'une épaisseur de 16mm :**
Fixez les écarteurs ② sur les charnières.

- Ouvrez la porte de l'appareil.



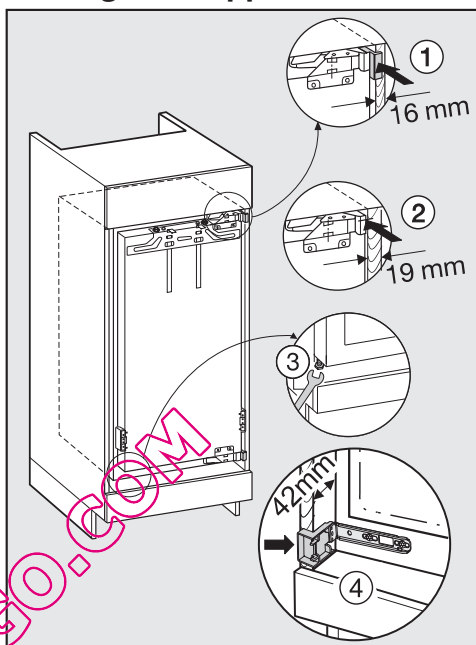
- À l'aide d'un tournevis à tête fendue, retirez le cache ③ sur le coin supérieur de l'appareil.
- Placez le cache ④ sur l'équerre de fixation ⑤.
- Fixez l'équerre ⑤ à l'aide des vis ⑥ (M5 x 15) sur le haut de l'appareil.

Montage de l'appareil



- Placez le cache ⑦ sur l'équerre de fixation ⑧.
- Fixez l'équerre ⑧ à l'aide des vis ⑨ (M5 x 15) sur le bas de l'appareil.
- Retirez le film de protection du liseré ⑩.
- Collez le liseré sur le côté de l'appareil où la porte s'ouvre, en veillant à ce qu'il soit à fleur avec la face avant de l'appareil.
Fixez-le sur le bord inférieur du cache supérieur ④ et coupez-le à 2 - 3 mm au-dessus de l'équerre de fixation inférieure ⑧.
- Poussez l'appareil dans la niche d'encastrement de sorte que les caches ④ et ⑦ soient à fleur avec la face avant de la paroi latérale de l'armoire.

Montage de l'appareil



- **Pour les parois d'armoires d'une épaisseur de 16 mm :**
Les écarteurs du haut et du bas touchent la face avant de la paroi latérale de l'armoire ①.
- **Pour les parois d'armoires d'une épaisseur de 19 mm :**
Les faces avant des charnières sont à fleur avec le bord avant de la paroi latérale de l'armoire, aussi bien en haut qu'en bas ②.
- Contrôlez à nouveau si les caches des équerres de fixation du haut et du bas touchent la face avant de la paroi latérale de l'armoire ④.

Cela vous permet de conserver une distance de **42 mm** par rapport aux faces avant des parois latérales de l'armoire.

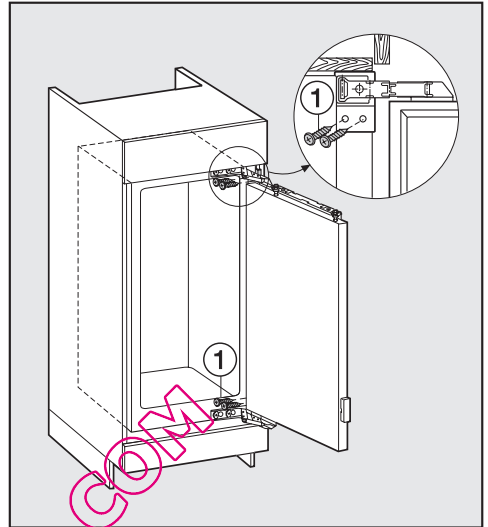
Pour les meubles avec des parties pour charnières (par exemple, caches, joints d'étanchéité, etc.), il faut tenir compte des dimensions de montage de ces parties, de sorte qu'ici aussi une distance de **42 mm** soit respectée.

- Tirez l'appareil vers l'avant pour le déplacer d'une distance égale à la mesure de montage correspondante.

Les charnières et les caches ressortent désormais d'une distance égale à cette mesure.

Conseil : enlevez les pièces pour charnières de la porte ! Cette mesure permet de garantir le centrage par rapport aux portes des armoires avoisinantes.

Fixation de l'appareil à la niche



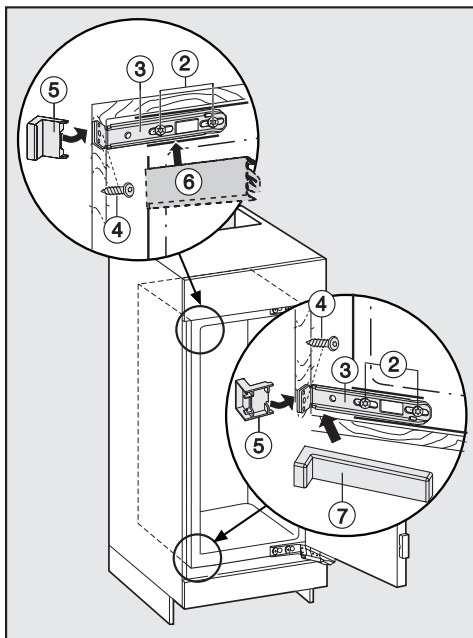
Si la distance de 42 mm (entre le corps de l'appareil et la face avant de la paroi latérale de l'armoire) n'est pas respectée, la porte de l'armoire risque de ne pas bien se fermer.

Cela pourrait entraîner un risque de givrage, de formation de condensation et de mauvais fonctionnement !

- Poussez l'appareil contre la paroi du côté des charnières.
- Pour fixer l'appareil à la niche en bas et en haut, vissez les vis panneaux de particules longues ① (4 x 20 mm) en haut et en bas, en traversant les charnières.

- Ajustez les pieds réglables de l'appareil des deux côtés à l'aide de la clé plate à fourche fournie, de manière à ce que l'appareil soit de niveau ③.

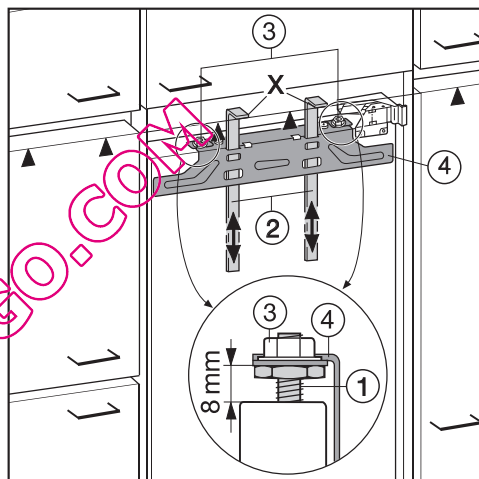
Montage de l'appareil



- Desserrez légèrement les vis ② des équerres de fixation supérieure et inférieure ③.
- Faites glisser les équerres de fixation ③ jusqu'à la paroi de l'armoire et resserrez les vis ②.
- Fixez les équerres ③ sur la paroi de l'armoire à l'aide des vis ④. Le cas échéant, préforez des trous dans la paroi de l'armoire.
- Détachez la partie dépassant du cache supérieur ⑤ et placez le cache à l'envers sur l'équerre de fixation supérieure ③.
- Placez le cache allongé ⑥ sur l'équerre de fixation supérieure ③.

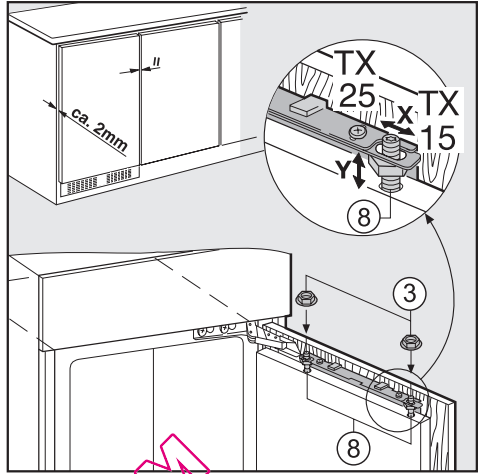
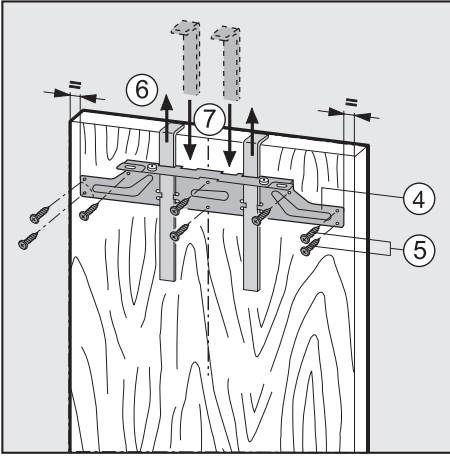
- Détachez le bout dépassant du cache inférieur ⑤. Vous n'en aurez plus besoin.
- Placez le cache pour équerre ⑦ sur l'équerre de fixation inférieure ③.
- Fermez la porte de l'appareil.

Montage de la porte de l'appareil



- Prévoyez une distance de 8 mm entre la porte de l'appareil et la traverse de fixation ①.
- Glissez les supports de montage ② à la hauteur de la porte de l'appareil : le bord inférieur X des supports de montage doit se situer à la même hauteur que le bord supérieur de la porte de meuble à monter, symbole ▲.
- Dévissez les écrous ③ et enlevez la traverse de fixation ④ ainsi que les supports de montage.

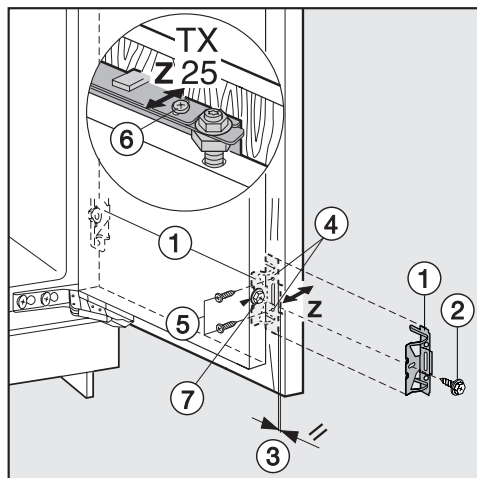
Montage de l'appareil



- Au crayon, tracez une fine ligne médiane sur la face intérieure de la porte du meuble.
- Suspendez la traverse de fixation (1) avec les supports de montage sur la **face intérieure** de la porte du meuble. Centrez la traverse de fixation.
- Vissez la traverse de fixation avec au moins six vis panneaux de particules courtes (5) (4 x 14 mm). (N'utilisez que quatre vis sur les bords pour les portes à panneaux.)
- Retirez les supports de montage vers le haut (6).
- Tournez les supports de montage, puis introduisez-les complètement dans la fente du milieu de la traverse de fixation (7) (afin de les conserver).
- Suspendez la porte du meuble sur les boulons d'ajustement (8).
- Vissez légèrement les écrous (3) sur les boulons d'ajustement.
- Fermez la porte et vérifiez la distance entre celle-ci et les portes des armoires avoisinantes.
- Ajustez la porte du meuble en fonction des portes des armoires avoisinantes :
pour ajuster les côtés X, déplacez latéralement la porte du meuble, et pour obtenir le même niveau de hauteur Y, tournez les boulons d'ajustement (8) au moyen d'un tournevis.
- Serrez les écrous (3) à fond.

Montage de l'appareil

Vissez la porte de l'appareil à la porte du meuble :



■ Placez l'équerre de fixation ① à l'aide de la vis à tête hexagonale ② sur les trous préforés de la porte de l'appareil.

Vérifiez que les deux bords métalliques se correspondent ③ (Symbole //).

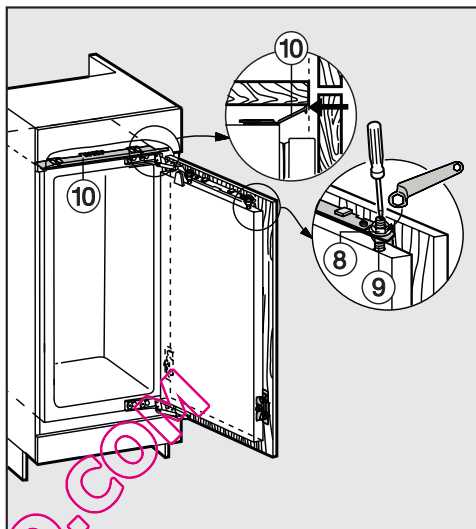
■ Forez les trous de fixation ④ dans la porte de l'armoire et serrez les vis ⑤ (4 x 14 mm).

(Pour les portes de grande taille ou à plusieurs volets, placez un deuxième jeu d'équerres de fixation ① dans la zone de la poignée de la porte. Utilisez les trous préforés à cet effet dans la porte de l'appareil.)

– Ajustez la porte du meuble selon la profondeur Z :

Desserrez les vis ⑥ situées en haut de la porte de l'appareil et la vis ⑦ située en bas, sur l'équerre de fixation. Déplacez la porte du meuble afin de créer un espace de 2 mm

entre la porte du meuble et le bord avant de la niche.

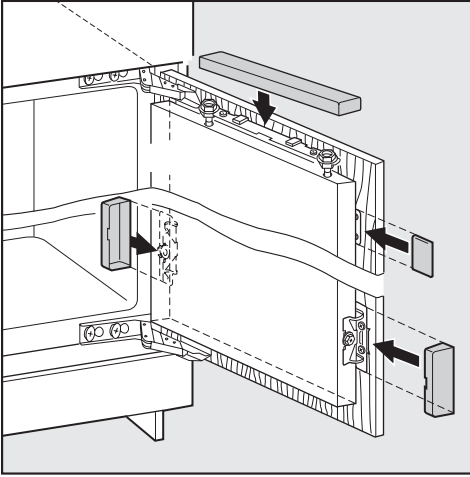


■ Pour ce faire, fermez la porte et utilisez les portes des meubles avoisnants comme repères.

■ Serrez solidement les écrous ⑧ sur la porte de l'appareil tout en maintenant les boulons d'ajustement ⑨ à l'aide d'un tournevis.

■ Le panneau d'équilibrage ⑩ ne peut pas ressortir, il doit disparaître complètement dans la niche.

■ Resserrez fermement toutes les vis.



- Placez les caches.

Assurez-vous que l'appareil est correctement encastré, en procédant aux vérifications suivantes :

- La porte doit fermer correctement.
- La porte ne doit pas toucher l'armoire.
- Du côté de la poignée, le joint du coin supérieur ne doit pas laisser passer la lumière.

En guise de contrôle, placez une lampe de poche allumée dans l'appareil et fermez la porte.

Eteignez la lumière de la pièce et vérifiez qu'aucune lumière ne sort de l'appareil. Sinon, passez de nouveau en revue les différentes étapes de montage.

S.A. Miele Belgique

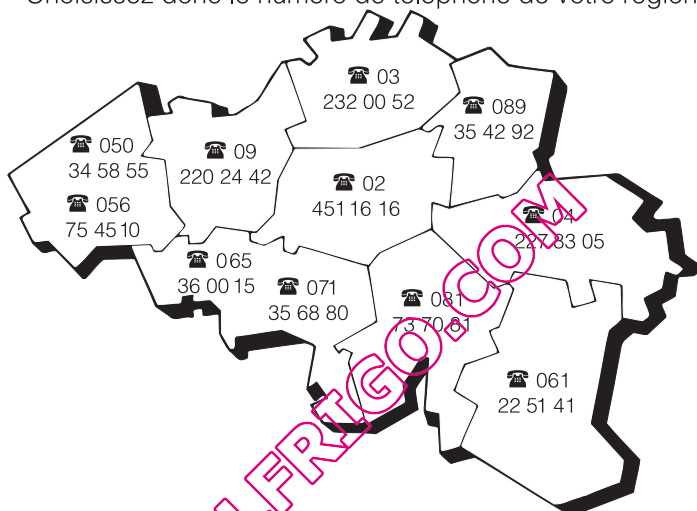
Z.5 Mollem 480

Hof te Bollebeeklaan 9 – 1730 Mollem

Réparations à domicile

En cas de panne, plusieurs techniciens spécialisés Miele sont à votre disposition dans votre proche voisinage.

Choisissez donc le numéro de téléphone de votre région.



Service "Pièces détachées et accessoires": (02) 451.16.00

Pour tout autre renseignement, Service "Intérêts Consommateurs": (02) 451.16.80

Télécopieur: (02) 451.14.14

Internet: <http://www.miele.be>

Miele Luxembourg S. à R.L.

Z.I. Luxembourg-Gasperich, 20, rue Christophe Plantin

Boîte postale 1011 – 1010 Luxembourg

Réparations: 49711-20, -22

Pièces de rechange: 49711-36

Informations générales: 49711-28, -29

Allemagne - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh