

Miele

Mode d'emploi et notice de montage



Combiné de réfrigération et de congélation

KD 12612 S

KD 12813 S

Il est **impératif** de lire attentivement le mode d'emploi avant le montage, avant l'installation et/ou la mise en service. Vous éviterez ainsi de vous blesser ou d'endommager votre appareil.

fr - BE

M.-Nr. 07 932 750

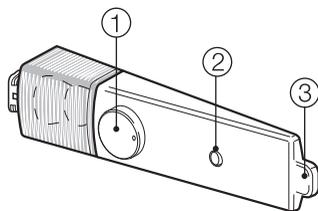
Table des matières

Description de l'appareil	4
Votre contribution à la protection de l'environnement	6
Emballage recyclable	6
Élimination de votre ancien appareil	6
Consignes de sécurité et mises en garde	7
Comment économiser de l'énergie ?	12
Mise en marche et arrêt de l'appareil	14
En cas d'absence prolongée	14
La bonne température	15
. . . du réfrigérateur	15
. . . du congélateur	16
Réglage de la température	16
Utilisation du mode de fonctionnement hiver	17
Utilisation adéquate du réfrigérateur	19
Différentes zones de réfrigération	19
Produits alimentaires inappropriés pour une réfrigération	20
Éléments à prendre en considération lors de l'achat d'aliments	20
Mode de conservation des produits alimentaires	20
Fruits et légumes	20
Aliments d'origine animale et végétale non emballés	21
Aliments riches en protéines	21
Viande	21
Aménagement intérieur	22
Modification de la position des clayettes	22
Clayette subdivisée	22
Modification de la position du balconnet/porte-bouteilles	22
Congélation et conservation	23
Capacité maximale de congélation	23
Que se passe-t-il lorsque vous congelez des produits frais ?	23
Conservation des produits surgelés	23
Congélation de produits frais	24
Conseils pour la congélation	24
Emballage	24
Environ 24 heures avant la congélation	25
Rangement des produits dans l'appareil	25
Environ 24 heures après la congélation	25

Table des matières

Congélation de grandes quantités	25
Décongélation	25
Préparation de glaçons	26
Refroidissement rapide de boissons	26
Dégivrage	27
Réfrigérateur	27
Congélateur	27
Entretien	29
Intérieur, accessoires	29
Portes de l'appareil, parois latérales	30
Fentes d'aération et de ventilation	30
Joint d'étanchéité de la porte	31
Que faire si... ?	32
Provenance des différents bruits	35
Service après-vente/garantie	36
Raccordement électrique	37
Installation de l'appareil	38
Lieu d'installation	38
Classe climatique	38
Aération et ventilation	38
Installation de l'appareil	39
Équilibrage de l'appareil	39
Dimensions de l'appareil	40
Changement de la butée de porte	41
Montage de l'appareil	44

Description de l'appareil

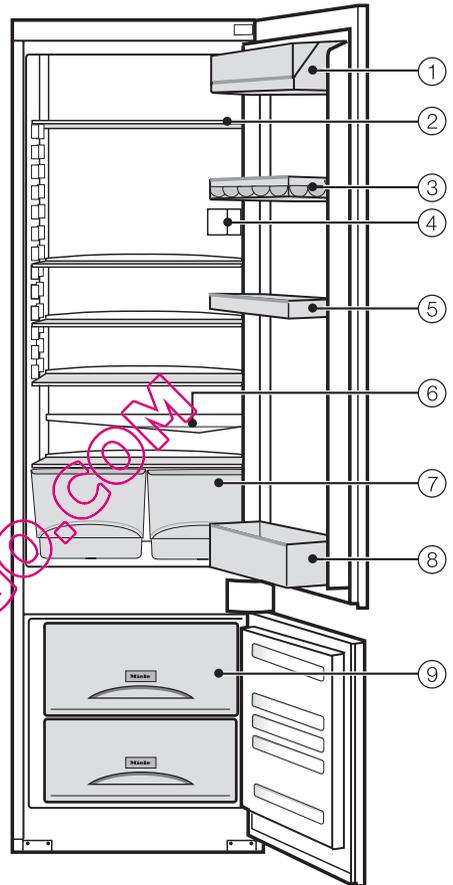


- ① Sélecteur Marche/Arrêt et de température
- ② Commutateur à bascule pour mode de fonctionnement hiver
- ③ Interrupteur de l'éclairage

QUELFRIGO.COM

Description de l'appareil

- ① Compartiment à beurre et fromage
- ② Clayette
- ③ Œufrier
- ④ Sélecteur Marche/Arrêt et de température
Éclairage intérieur et
mode de fonctionnement hiver
- ⑤ Balconnet
- ⑥ Rigole d'écoulement et
orifice d'écoulement
- ⑦ Bacs à fruits et légumes
- ⑧ Porte-bouteilles
- ⑨ Tiroirs de congélation



Votre contribution à la protection de l'environnement

Emballage recyclable

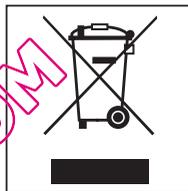
L'emballage protège l'appareil contre d'éventuels dégâts pendant le transport. Le fabricant a opté pour un matériau supporté par l'environnement et réutilisable.

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.

Consignes de sécurité et mises en garde

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 à une installation dans des endroits similaires aux environnements domestiques, 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 convient pas pour une utilisation à l'air libre.

Cet appareil ne peut être utilisé qu'à des fins ménagères pour refroidir et entreposer 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 sorte 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 laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ou s'accrocher à la porte par exemple.

Consignes de sécurité et mises en garde

Sécurité technique

► Vérifiez 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 refroidissement. 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 le placer à proximité de flammes ou de sources de chaleur ;
- débranchez la fiche d'alimentation ;
- aérez la pièce dans laquelle il se trouve pendant quelques minutes et
- avertissez le service après-vente.

► La taille de la pièce dans laquelle est installé l'appareil doit être propor-

tionnelle à la quantité de réfrigérant qu'il contient. En cas de fuite, 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 ce dernier est installé et raccordé conformément au mode d'emploi.

► Avant le raccordement électrique de l'appareil, comparez absolument 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 lorsqu'il 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 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 (risque de 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 déclina 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 débrancher l'appareil du réseau électrique.

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

- la fiche de l'appareil est débranchée. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation, mais saisissez la fiche pour débrancher l'appareil du réseau.
- 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.

► Ce plan de cuisson n'est pas destiné à une utilisation dans un emplacement mobile (par exemple, sur un bateau).

Consignes de sécurité et mises en garde

Utilisation appropriée

► 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 base d'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 dégradent. Les aliments décongelés peuvent être recongelés une fois cuits ou rôtis.

► 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 pas d'appareil électrique à l'intérieur de cet appareil (par exemple pour préparer de la glace). Cela pourrait produire des étincelles. Il y a risque d'explosion !

► Placez les bouteilles contenant des liquides à haute teneur en alcool verticalement dans le réfrigérateur et veillez à ce qu'elles soient fermées hermétiquement. Il y a risque d'explosion !

► Ne conservez aucune boîte, canette ou bouteille contenant des boissons gazeuses ou des liquides qui peuvent geler 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. Vous risquez de vous blesser et 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 l'entreposage 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 ;
- décoller les bacs à glaçons et les aliments pris dans la glace.

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

Consignes de sécurité et mises en garde

► 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.

► 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.

► 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 le réfrigérateur 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'entrent pas en contact avec les pièces en plastique. Des fissures pourraient apparaître et le revêtement en plastique risquerait de se casser.

► Ne recouvrez pas les fentes d'aération de l'appareil. Sinon, l'aération de l'appareil n'est plus assurée. La consommation de courant augmente et vous risquez d'endommager des composants de l'appareil.

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

Élimination du 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 sur la 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 en inox sur les balconnets et les clayettes sont pourvues d'un film de protection destiné à les protéger pendant le transport.

- Retirez le film de protection des baguettes en inox.

Nettoyage

- 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

- Tournez le sélecteur Marche/Arrêt et de température vers la droite pour qu'il ne soit plus sur la valeur " 0 ".

Plus la valeur sélectionnée est élevée, plus la température à l'intérieur de l'appareil est basse.

L'appareil commence à refroidir et l'éclairage intérieur s'active quand on ouvre la porte.

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

Arrêt de l'appareil

- Tournez le sélecteur Marche/Arrêt et de température pour le faire passer de " 1 " à " 0 ". Pour ce faire, vous devez surmonter une petite résistance.

Le système de refroidissement et l'éclairage sont désactivés.

En cas d'absence prolongée

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

- arrêtez l'appareil ;
- débranchez la fiche de raccordement de l'appareil ou désactivez le fusible de l'installation électrique.
- désivrez le congélateur ;
- nettoyez l'appareil et
- laissez la porte de l'appareil entrouverte afin d'éviter les odeurs de renfermé.

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

Pour la conservation des aliments, il est très important de choisir une 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. Si 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 souvent et plus longtemps la porte est ouverte, 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 congelés (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.

. . . du réfrigérateur

Nous recommandons une température de **4 °C** au centre de l'appareil.

Pour vérifier la température de l'appareil,

- placez un verre d'eau avec un thermomètre au centre de l'appareil.

Au bout de 24 heures, vous devriez connaître approximativement la température de l'appareil.

Néanmoins il faut savoir que :

- les thermomètres de bain et autres sont souvent très peu précis. Utilisez de préférence un thermomètre électronique.
- Ne mesurez pas la température de l'air dans l'appareil, car celle-ci ne permet pas de déduire la température des produits.
- Pendant le délai de mesure, ouvrez aussi peu que possible l'appareil ; à chaque fois que vous ouvrez la porte, un flux d'air chaud entre dans l'appareil.

La bonne température

... du congélateur

Pour congeler les produits frais et les conserver pendant une longue période, il faut une température de **-18 °C**. À cette température, la croissance des micro-organismes est stoppée nette. Mais dès que la température dépasse à nouveau la barre des -10 °C, les micro-organismes s'attaquent à nouveau aux produits, et ceux-ci se conservent alors moins longtemps. C'est pourquoi les aliments partiellement ou totalement décongelés ne peuvent être recongelés qu'une fois cuits. En effet, la plupart des micro-organismes sont tués à température élevée.

Réglage de la température

Un sélecteur Marche/Arrêt et de température permettent de sélectionner la température souhaitée.

■ Tournez le système de réglage de la température et positionnez-le sur une valeur comprise entre 1 et 7.

Plus la valeur sélectionnée est élevée, plus la température à l'intérieur de l'appareil est basse.

Nous conseillons d'opter pour un **réglage moyen**.

Si vous placez des aliments surgelés dans le **compartiment de congélation** et que des basses températures doivent être maintenues, sélectionnez un réglage de **4 à 7**.

Sélectionnez également ce réglage si

- vous ouvrez fréquemment les portes de l'appareil,
- vous stockez de grandes quantités d'aliments ou
- la température ambiante est élevée.

QUELFRIGO.COM

Utilisation du mode de fonctionnement hiver

Si la **température ambiante est inférieure ou égale à 18 °C**, la température du congélateur peut être trop élevée, attendu que le dispositif de réfrigération se déclenche moins souvent du fait de la faible température ambiante. Les aliments peuvent éventuellement décongeler. Le mode de fonctionnement hiver permet d'éviter ce phénomène.

Activation du mode de fonctionnement hiver



- Réglez le commutateur à bascule pour le mode de fonctionnement hiver sur la position " 1 ".

Le dispositif de réfrigération se déclenche désormais plus fréquemment. De ce fait, la température dans le congélateur baisse afin de garantir le maintien de la température nécessaire.

Désactivation du mode de fonctionnement hiver

Dès que la **température ambiante dépasse les 18 °C**, vous devez désactiver le mode de fonctionnement hiver pour éviter que l'appareil consomme inutilement de l'énergie.

- Réglez le commutateur à bascule pour le mode de fonctionnement hiver sur la position " 0 ".

L'appareil recommence à fonctionner normalement.

Pour congeler de manière optimale les produits frais, activez le mode de fonctionnement hiver avant de commencer le processus de congélation. Cette opération permet de congeler rapidement les produits alimentaires pour préserver leur valeur nutritive, leurs vitamines, leur aspect et leur goût.

Exceptions :

- si vous rangez des aliments déjà surgelés dans le congélateur ;
- si vous ne congelez pas plus d'un kilo d'aliments par jour.

Activation du mode de fonctionnement hiver

Vous devez activer le mode de fonctionnement hiver **24 heures avant de mettre à congeler** les produits.



- Réglez le commutateur à bascule pour le mode de fonctionnement hiver sur la position " 1 ".

La température à l'intérieur du congélateur diminue, car le dispositif de réfrigération se déclenche plus souvent.

Désactivation du mode de fonctionnement hiver

Environ 24 heures après le rangement des produits frais dans l'appareil, ils congèlent à cœur et le mode de fonctionnement hiver peut être désactivé.

Utilisation du mode de fonctionnement hiver

- Réglez le commutateur à bascule pour le mode de fonctionnement hiver sur la position " 0 ".

L'appareil recommence à fonctionner normalement.

QUELFRIGO.COM

Utilisation adéquate du 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 de l'appareil. Utilisez les différentes zones de refroidissement pour conserver au mieux les produits alimentaires !

Zone la plus chaude

La zone la plus chaude du réfrigérateur est celle située tout en haut dans la porte. 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 du panier à fruits et légumes.

Utilisez cette zone pour tous les produits sensibles et qui se dégradent rapidement, à savoir :

- les poissons, viandes et volailles ;
- la charcuterie et les plats préparés ;
- les plats ou pâtisseries à base d'œufs ou de crème ;
- les pâtes fraîches, 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). Sinon, vous risqueriez de provoquer une 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, 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 risquerait de se casser.

L'air doit pouvoir bien circuler entre les aliments stockés. Pour cette raison,

- ne les serrez pas trop.
- stockez-les en respectant un écart d'environ 2 cm avec l'éclairage intérieur.

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

Utilisation adéquate du réfrigérateur

Produits alimentaires inappropriés pour une réfrigération

Tous les produits alimentaires ne peuvent pas être conservés dans le réfrigérateur, car certains sont sensibles au froid. Ainsi, les cornichons 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 par exemple les suivants :

- les ananas, avocats, bananes, grenades, mangues, papayes, fruits de la passion, agrumes (citron, orange, mandarine, pamplemousse, 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 placez au 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 pour provoquer une altération des aliments.

Mode de conservation des produits alimentaires

Conservez généralement les produits alimentaires emballés ou bien recouverts. 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 les salmonelles).

Fruits et légumes

Vous pouvez néanmoins placer les fruits et légumes directement dans le casier à fruits et légumes sans les emballer. Tenez toutefois compte du fait que tous les fruits et légumes ne peuvent pas être conservés dans le même casier. 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.

Utilisation adéquate du réfrigérateur

– 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.

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.

Aliments riches en protéines

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.

Viande

Conservez la viande non emballée (ouvrez les films et récipients.) Ainsi, la surface desséchée permet de combattre 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 gâtent trop rapidement à cause de la transmission de germes.

QUELFRIGO.COM

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.

La butée arrière de la clayette doit être orientée vers le haut, afin que les produits ne touchent pas la paroi (sinon, ils pourraient geler et coller).

Une butée empêche le retrait accidentel des clayettes.

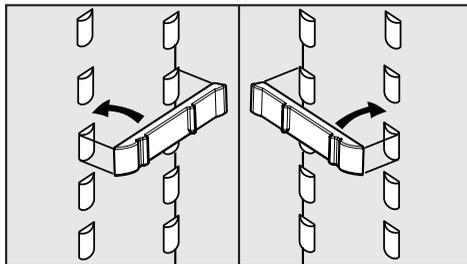
Clayette subdivisée

Pour pouvoir placer des produits de grande taille (p. ex. des bouteilles ou 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 :

- Soulevez légèrement par dessous la moitié arrière de la clayette de verre.
- Soulevez en même temps légèrement la moitié avant de la plaque de verre, puis poussez-la doucement sous la moitié arrière.

Pour déplacer les demi-plaques de verre,

- retirez les deux moitiés de la plaque de verre,



- placez les deux arrêts de fixation à la hauteur désirée à droite et à gauche sur les supports,
- insérez les plaques en verre l'une après l'autre.
La plaque de verre munie d'une butée doit être placée à l'arrière !

Modification de la position du balconnet/porte-bouteilles

- Faites glisser le balconnet/porte-bouteilles et extrayez-le en le tirant vers vous.
- Placez le balconnet/porte-bouteille à l'endroit souhaité. Veillez à ce qu'il soit correctement posé sur les élévations.

Capacité maximale de congélation

Pour que la congélation des aliments s'effectue le plus rapidement possible, il convient de ne pas dépasser la capacité maximale de congélation. La capacité maximale de congélation sur 24 heures est indiquée sur la plaque signalétique " Capacité maximale de congélation ...kg/24 h ".

La capacité maximale de congélation indiquée sur la plaque signalétique a été déterminée conformément à la norme DIN EN ISO 15502.

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'apparence et le goût des aliments.

Plus le processus de congélation est lent, plus la quantité de liquide qui s'épand des cellules vers le milieu ambiant est importante. Par conséquent, les cellules diminuent de volume.

Beim Auftauen kann nur ein Teil der vorher ausgetretenen Flüssigkeit in die Zellen zurückwandern.

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 plus petite quantité de liquide s'épand des cellules vers

le milieu ambiant. Le volume des cellules est alors beaucoup moins réduit. 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 d'eau formée est donc très petite.

Conservation des produits surgelés

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

- si l'emballage n'est pas endommagé,
 - la date limite de conservation et
 - 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 lieu et transportez-les dans du papier journal ou dans un sac isotherme.
 - Rangez les produits surgelés immédiatement dans le congélateur.

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 de 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 dans le compartiment de congélation 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
 - sacs-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 en polyéthylène.

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

Congélation et conservation

Environ 24 heures avant la congélation

- Positionnez le sélecteur Marche/Arrêt et de température sur une valeur moyenne à faible.
- Activez le mode de fonctionnement hiver (voir " Utilisation du mode de fonctionnement hiver ").

Cette mesure vous permet de refroidir suffisamment les produits congelés, qui accumulent une réserve de froid.

Rangement des produits dans l'appareil

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

Chaque tiroir et chaque plaque en verre individuelle peuvent supporter une charge maximale de 25 kilos.

- Posez les aliments de sorte qu'ils occupent la plus grande surface possible sur les plaques en verre ou dans le tiroir.

Pour que les produits congèlent le plus rapidement possible jusqu'à leur centre,

- placez-les directement sur la paroi inférieure de l'appareil (pas dans le tiroir) ou près de la paroi latérale interne de l'appareil.
- 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.

Environ 24 heures après la congélation

- Positionnez le sélecteur Marche/Arrêt et de température sur une valeur un peu plus faible.
- Désactivez le mode de fonctionnement hiver.

Congélation de grandes quantités

Pour pouvoir ranger une grande quantité d'aliments, vous pouvez retirer la plaque en verre qui se trouve entre deux tiroirs. Pour ce faire :

- retirez les tiroirs, soulevez légèrement la plaque en verre, puis tirez-la vers vous.

Décongélation

Vous pouvez décongeler les aliments :

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

Congélation et conservation

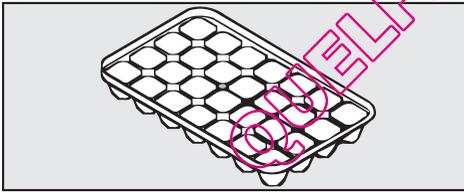
Vous pouvez faire cuire les **morceaux plats de viande et de poisson** partiellement décongelés dans une poêle chaude.

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 préparés (cuits ou grillés).

Préparation de glaçons



Remplissez le bac à glaçons à 3/4 d'eau, puis placez-le sur la paroi inférieure du congélateur ou du tiroir supérieur.

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

Si vous placez des bouteilles dans le congélateur pour les refroidir plus rapidement, n'oubliez surtout pas de les enlever au bout d'**une heure maximum**, sinon elles risquent d'éclater !

Réfrigérateur

Le réfrigérateur se dégivre automatiquement.

Le fonctionnement du système frigorifique peut entraîner la formation de gouttes d'eau et de givre sur la paroi de fond. Il n'est pas nécessaire de les enlever, car la chaleur dégagée par le système de refroidissement les évacue automatiquement.

L'eau de dégivrage s'écoule par une rigole et un orifice dans le système d'évaporation situé à l'arrière de l'appareil.

Veillez à ce que la rigole et l'orifice d'écoulement restent propres afin que l'eau de dégivrage puisse s'écouler sans problème.

Congélateur

Le congélateur ne peut pas être dégivré automatiquement.

Lors du fonctionnement normal, du givre et de la glace se créent au fil du temps à la surface de l'évaporateur. Cela entrave la diffusion du froid, et la consommation énergétique augmente.

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 le congélateur à intervalles réguliers, et en tout cas dès qu'une couche de glace de 0,5 cm s'est constituée. Profitez d'un moment où l'appareil ne contient pas ou contient peu d'aliments.

Avant le dégivrage

- Enlevez les produits, et enveloppez-les dans plusieurs couches de papier journal ou dans des couvertures.
- Conservez les produits congelés dans un endroit froid, jusqu'à ce que le congélateur soit à nouveau opérationnel.

Dégivrage

Dégivrage

Effectuez le dégivrage le plus vite possible. Plus les aliments restent longtemps à température ambiante, plus leur durée de conservation diminue.

- Arrêtez l'appareil.
- Débranchez la fiche de raccordement de l'appareil ou désactivez le fusible de l'installation électrique.
- Laissez ouverte la porte du congélateur.
- Enlevez l'eau de dégivrage au moyen d'une éponge.

Vous pouvez accélérer le dégivrage en plaçant dans le compartiment de congélation une casserole remplie d'eau chaude (mais non bouillante) placée sur un support adéquat. Dans ce cas, fermez la porte du congélateur, afin d'éviter que la chaleur se dissipe inutilement.

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. Ne faites jamais couler l'eau de nettoyage par l'orifice d'évacuation de l'eau de dégivrage.
- Rebranchez l'appareil, puis mettez-le en marche.
- Remettez les produits congelés dans le congélateur.

Veillez à ce que les composants électroniques, les réglettes d'éclairage, l'afficheur de la porte et les grilles d'aération n'entrent pas en contact avec l'eau.

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

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

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

- d'éponges ou de brosses abrasives dures, comme les éponges à récurer pour casseroles ;
- de gommes anti-salissures ;
- de grattoirs métalliques !

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 détachées pour les nettoyer.

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 ;

Intérieur, accessoires

- Nettoyez l'appareil au moins une fois par mois.
Utilisez de l'eau tiède additionnée de quelques gouttes de produit de vaisselle pour le nettoyage.

Les pièces suivantes peuvent aller au lave-vaisselle :

- le beurrier, les casiers à œufs, le bac à glaçons (suivant le modèle) ;
- les porte-bouteilles et les balconnets situés dans la porte ;
- le compartiment à beurre et fromage.

Entretien

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.
- 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.

Portes de l'appareil, parois latérales

Dans la mesure du possible, ne tardez pas à enlever les salissures sur les portes de l'appareil et les parois latérales.
Si elles restent trop longtemps sans être nettoyées, il est possible que vous n'arriviez plus à les faire partir et que les surfaces se décolorent ou se modifient.

Les surfaces de l'appareil se raient facilement.
Elles peuvent se décolorer ou se modifier si elles entrent en contact avec des produits de nettoyage inadéquats.

- Utilisez une éponge propre et de l'eau chaude additionnée de produit de vaisselle pour nettoyer les surfaces.
Pour le nettoyage, vous pouvez aussi utiliser un chiffon en microfibres propre et humide, sans détergent.
- Rincez les surfaces à l'eau claire, puis séchez-les à l'aide d'un chiffon.

Fentes 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.

Grille métallique de la paroi arrière

La grille métallique qui se situe à l'arrière de l'appareil (échangeur thermique) doit être dépoussiérée au moins une fois par an car les dépôts de poussière augmentent la consommation d'énergie.

- Lors du nettoyage de la grille métallique, veillez à ce qu'aucune pièce ni aucun câble ne soient pliés, détachés ou endommagés.

Joint d'étanchéité de la 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 au moyen du sélecteur de température.
- Placez les produits dans l'appareil, puis fermez les portes.

QUELFRIGO.COM

Que faire si... ?

Seuls les techniciens agréés sont habilités à réparer des appareils électriques. Une réparation réalisée par une personne non habilitée comporte des risques considérables pour l'utilisateur.

Néanmoins, vous pouvez remédier vous-même à certaines pannes et autres dysfonctionnements :

Que faire si

. . . l'appareil ne refroidit pas ?

- Vérifiez que le sélecteur Marche/Arrêt et de température n'est pas réglé sur la position " 0 ".
- Vérifiez si la fiche d'alimentation de l'appareil est correctement branchée.
- Vérifiez si le fusible de l'installation électrique est désactivé.

Si tel est le cas, contactez le service après-vente.

. . . la température est trop froide dans le réfrigérateur ?

- Réglez le sélecteur Marche/Arrêt et de température sur une valeur plus chaude.
- Vérifiez que la porte du congélateur 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 en une fois plus de produits que la quantité indiquée sur la plaque signalétique.

- Le mode de fonctionnement hiver est-il activé ?

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

- Vérifiez si les fentes d'aération ne sont pas obstruées ou empoussiérées.
- Vérifiez que la grille métallique (échangeur thermique) située à l'arrière de l'appareil n'est pas obstruée par de la poussière.
- Vous avez ouvert fréquemment les portes de l'appareil ou vous avez congelé de grandes quantités d'aliments.
- Vérifiez que les portes de l'appareil se ferment correctement.
- Vérifiez que le congélateur n'est pas obstrué par une importante couche de givre. Si tel est le cas, dégivrez le congélateur.

. . . les produits décongèlent parce que la température dans le congélateur 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 congélateur soit trop élevée.

- Activez le mode de fonctionnement hiver (voir chapitre " Utilisation du mode de fonctionnement hiver ").

... 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 congélateur est obstrué par une importante couche de glace ?

- Vérifiez que la porte du congélateur se ferme normalement.
- Dégivrez et nettoyez le congélateur.

Une épaisse couche de glace réduit la capacité de refroidissement du congélateur, ce qui a pour effet d'augmenter la consommation d'énergie.

... le boîtier de l'éclairage intérieur est chaud alors que vous n'avez pas ouvert la porte du réfrigérateur pendant un certain temps ?

Cette situation est normale et ne constitue pas une anomalie.

L'appareil est doté d'un mode de fonctionnement hiver, ce qui signifie que : lorsque la température ambiante descend en dessous de 18 °C, le dispositif de réfrigération des appareils sans mode de fonctionnement hiver se déclenche moins souvent. Le congélateur devient trop chaud.

Grâce au mode de fonctionnement hiver, si la température ambiante descend en dessous de 18 °C, l'éclairage intérieur reste activé, même lorsque la porte de l'appareil est fermée, de sorte que le réfrigérateur est chauffé.

Comme la température augmente, le dispositif de réfrigération s'enclenche plus souvent, ce qui permet de refroidir suffisamment le congélateur.

Toutefois, si la température ambiante descend en dessous de 10 °C, le bon fonctionnement de l'appareil n'est plus garanti, même en mode de fonctionnement hiver ! Veillez à assurer une température ambiante supérieure !

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

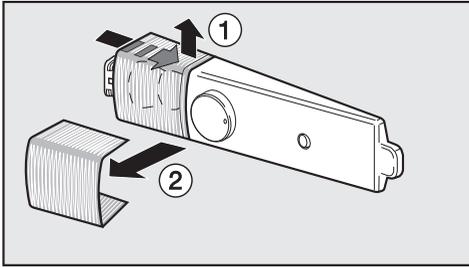
- Vérifiez d'abord si l'interrupteur de l'éclairage n'est pas bloqué ou si le sélecteur de Marche/Arrêt et de température n'est pas réglé sur " 0 ".

Si ce n'est pas le cas, l'ampoule est défectueuse.

Remplacez-la aussi rapidement que possible !
Sinon, le mode de fonctionnement hiver ne fonctionne pas.

- Débranchez la prise électrique ou déconnectez le fusible de l'installation électrique.

Que faire si... ?



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.

- Saisissez le cache de la lampe par sa partie arrière inférieure et tirez-le pour l'enlever.
- Dévissez l'ampoule et remplacez-la.

Données de raccordement de l'ampoule :

220 - 240 V, douille E 14.

Vérifiez la puissance requise (W) sur l'ampoule défectueuse.

- Remettez le cache en place.

... 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.

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.

QUERIGO.COM

Installation de l'appareil

Ne placez pas d'appareils calorifiques (grille-pain, four à micro-ondes, etc.) au-dessus de l'appareil. Sinon, la consommation d'énergie augmente !

Ce réfrigérateur/congélateur ne doit pas être placé directement à côté d'un autre modèle. Étant donné que l'appareil n'est pas équipé d'un système de chauffage des parois latérales, ce type d'installation risque d'entraîner la formation d'eau de condensation. Renseignez-vous auprès de votre revendeur.

Lieu d'installation

Évitez d'installer l'appareil dans le 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 le système frigorifique doit fonctionner longtemps et plus l'appareil consomme donc d'électricité. L'idéal est d'installer l'appareil dans une pièce sèche et bien aérée.

Classe climatique

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. 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 frigorifique est plus longue. En conséquence, il se peut que la température à l'intérieur de l'appareil soit trop élevée.

Aération et ventilation

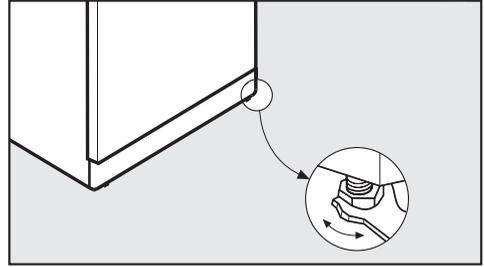
L'air situé derrière l'appareil chauffe au fil du temps. C'est pourquoi il est indispensable de veiller à ne pas boucher les grilles d'aération, afin que l'aération de l'appareil puisse s'effectuer normalement.

En outre, il convient de nettoyer régulièrement les grilles pour éviter qu'elles ne soient obstruées par la poussière.

Installation de l'appareil

- Tout d'abord, enlevez le support du câble, situé sur la face arrière de l'appareil.
- 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.
- Puis, poussez l'appareil avec précaution dans l'espace prévu.
- Installez l'appareil en plaçant directement son dos contre le mur.

Équilibrage de l'appareil

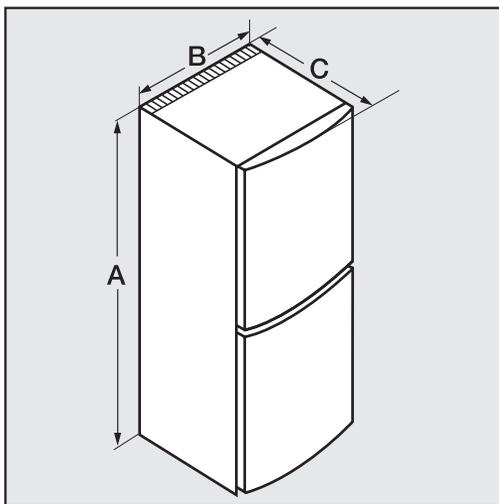


- Équilibrez l'appareil au moyen des pieds réglables. Utilisez pour ce faire la clé plate fournie.

QUELFRIGO.COM

Installation de l'appareil

Dimensions de l'appareil



	A	B	C
KD 12612 S	1600 mm	550 mm	628 mm
KD 12813 S	1800 mm	550 mm	628 mm

QUELFRIGO.COM

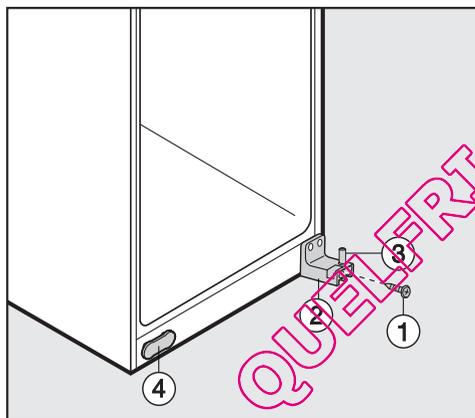
Changement de la butée de porte

L'appareil est livré avec les charnières à droite. Si la butée doit se trouver du côté gauche, il faut la changer.

Pour effectuer le changement des charnières, il faut obligatoirement l'intervention de deux personnes.

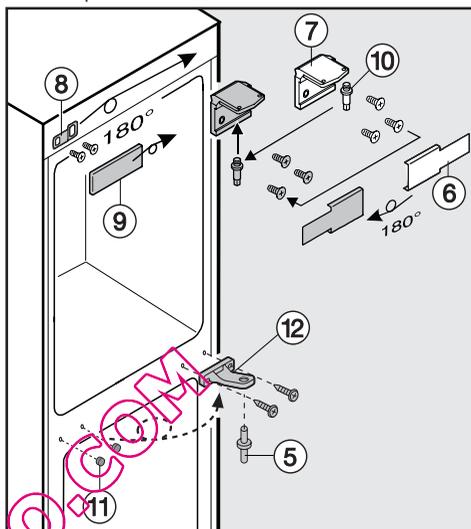
Dans les illustrations suivantes, la porte n'est pas fermée pour vous permettre de mieux distinguer les étapes à suivre.

- Fermez la porte inférieure de l'appareil.



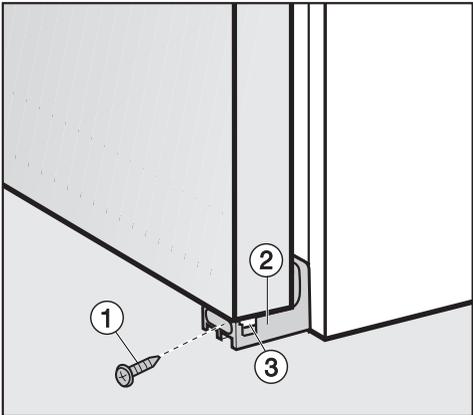
- Desserrez la vis (1) au niveau du support de porte inférieur (2).
- Ouvrez doucement la porte du bas et enlevez-la en la poussant vers le haut.
- Retirez le boulon d'appui (3) du support de porte et mettez-le de côté.
- Dévissez le support de porte (2) et fixez-le sur le côté opposé.
- Enlevez la plaque de recouvrement (4) et placez-la sur le côté opposé.

- La porte supérieure étant fermée, dégagez le boulon d'appui (5) en le tirant par le bas.

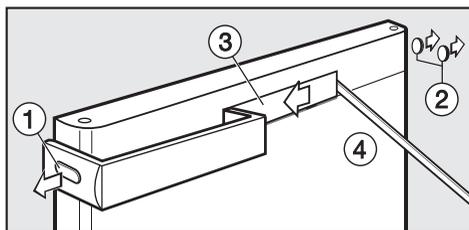


- Ouvrez doucement la porte supérieure et enlevez-la en la tirant vers le bas.
- Veillez à ne pas perdre les rondelles !
- Enlevez le cache (6), et dévissez le support angulaire de fixation des charnières (7).
- Montez le support angulaire en tôle (8) et le cache (9) sur le côté opposé, tous deux tournés de 180°.
- Vissez le support angulaire (7) sur le côté opposé.

Changement de la butée de porte

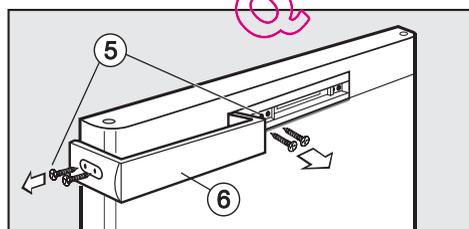
- Dévissez le boulon d'appui ⑩ et placez-le dans l'orifice contigu dans l'équerre.
 - Montez le cache ⑥ sur le côté opposé, tourné de 180°.
 - Retirez les caches ⑪ et dévissez l'équerre ⑫.
 - Vissez l'équerre ⑫ tournée à 180° sur le côté opposé.
 - Placez les caches ⑪ sur le côté opposé.
 - Enlevez les bouchons des coussinets de fixation en haut des portes et placez-les de l'autre côté.
 - Accrochez la porte supérieure dans le boulon d'appui ⑩, puis fermez la porte.
 - Poussez le boulon d'appui ⑤ depuis le bas dans la porte supérieure de l'appareil, **côté long vers le haut**, en traversant l'équerre ⑫.
 - Suspendez la porte inférieure dans le boulon d'appui ⑤.
- 
- Placez le boulon d'appui ③ dans la porte inférieure depuis le bas.
 - Fermez lentement la porte inférieure de l'appareil. Le boulon d'appui ③ doit alors glisser latéralement dans le rail du support de porte ②.
 - Fixez le boulon d'appui ③, en vissant la vis ① depuis l'extérieur par le support de porte.

Changement des poignées de la porte

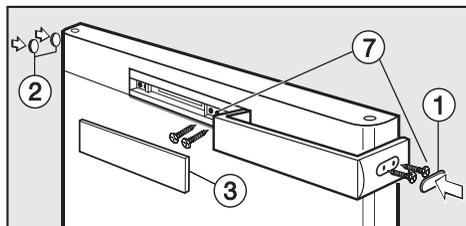


- Retirez avec précaution le cache de recouvrement ① et les caches latéraux ② : utilisez pour ce faire un tournevis plat.
- Poussez le cache ③ latéralement vers la gauche et placez un objet approprié ④ (en bois ou en plastique de préférence) dans la fente du côté droite.
- Retirez le cache ③ avec précaution en le soulevant.

Veillez à ce que l'objet ne glisse pas ; vous risqueriez d'endommager la surface de l'appareil.

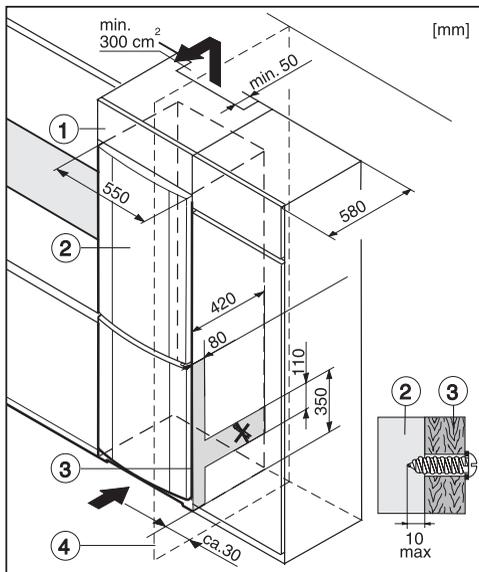


- Desserrez les vis ⑤ côté poignée et côté centre, puis enlevez la poignée ⑥.



- Tournez la poignée de 180° et placez-la côté opposé.
- Vissez-la d'abord latéralement et fixez-la ensuite au milieu ⑦.
- Placez le cache de recouvrement ① et les caches ② respectivement sur le côté opposé.
- Remplacez le cache du milieu ③, en l'encliquetant d'abord côté gauche, puis côté droite.

Montage de l'appareil



- ① Meuble colonne
- ② Réfrigérateur/congélateur
- ③ Paroi du meuble
- ④ Mur

L'appareil peut être encastré dans n'importe quelle armoire haute. Pour adapter l'appareil à la hauteur de l'armoire, il est possible de poser un meuble colonne adapté ① au-dessus de l'appareil.

Pour assurer une bonne ventilation de l'appareil, il convient de prévoir un dégagement d'une profondeur d'au moins 50 mm à l'arrière de celui-ci, sur toute la largeur du meuble colonne.

La section de l'aération sous plafond doit être d'au moins 300 cm^2 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 de la poussière.

Si vous **placez l'appareil près d'un mur** ④, prévoyez côté charnières une distance d'env. 30 mm entre le mur ④ et l'appareil ② afin de pouvoir ouvrir complètement les portes malgré la poignée.

Si vous souhaitez fixer l'appareil aux meubles de cuisine adjacents ou placer une pièce d'écartement entre l'appareil et le mur, respectez les consignes suivantes :

- Vérifiez le fonctionnement des portes de l'appareil.
- Ne forez **pas** dans la surface tramée (cf. figure), sinon vous risquez d'endommager des pièces sous mousse isolante.
- Fixez l'appareil aux meubles de cuisine avec des vis Parker (profondeur de vissage max. autorisée : 10 mm).

QUELFRIGO.COM

QUELFRIGO.COM

QUELFRIGO.COM

S.A. Miele Belgique

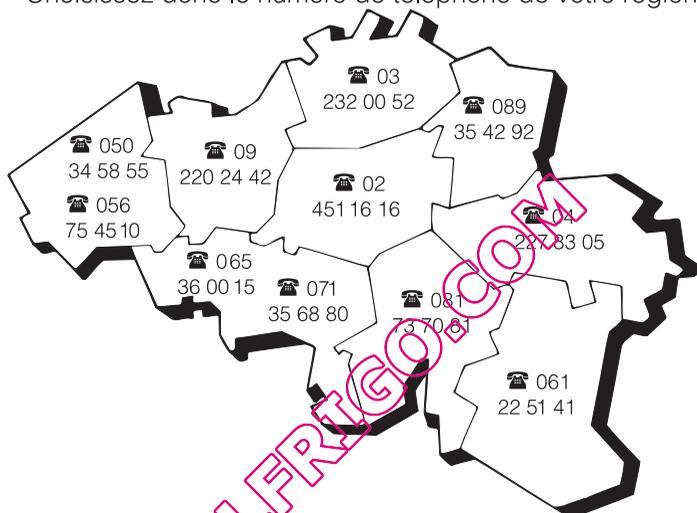
Z.5 Mollem 480

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