

Miele

Notice de montage et d'utilisation



Combiné réfrigérateur-congélateur avec système NoFrost

KDN 12623 S

KDN 12823 S

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

fr - FR

M.-Nr. 07 298 590

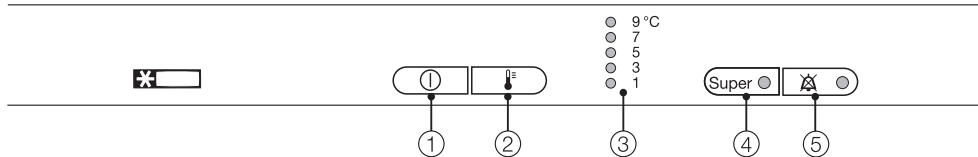
Table des matières

Description de l'appareil	4
Votre contribution à la protection de l'environnement	6
Prescriptions 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
Choix de la bonne température	15
... dans la zone de réfrigération	15
... dans la zone de congélation	15
Régler la température	15
Affichage de température	15
Alarme sonore	16
Alarme de température	16
Alarme sonore pour la porte	16
Activer le système d'alarme	16
Désactiver l'alarme sonore	16
Utilisation de la fonction Superfrost	17
Fonction Superfrost	17
Bonne utilisation de la zone de réfrigération	18
Les différentes zones de froid	18
Aliments inadaptés au réfrigérateur	18
Paramètres à prendre en compte au moment de l'achat des aliments	19
Conseils pour la réfrigération et la conservation	19
Fruits et légumes	19
Denrées alimentaires d'origine animale et végétale non emballées	20
Aliments riches en protéines	20
Viande	20
Aménagement intérieur	21
Déplacer les tablettes	21
Tablette modulable	21
Déplacer les tablettes / clayettes	21
Déplacer la cloison de maintien pour bouteilles	22
Conseils pour la congélation et la conservation	23
Pouvoir de congélation maximal	23
Processus de congélation pour les produits frais	23
Conservation de produits surgelés	23

Table des matières

Congélation de produits frais	24
Conseils pour la congélation	24
Emballage	24
Avant la congélation	25
Mise en congélation	25
Stocker des aliments volumineux	25
Décongélation de produits congelés	25
Préparation de glaçons	26
Rafraîchissement rapide de boissons	26
Utiliser les tablettes de congélation	26
Accumulateur de froid	27
Dégivrage automatique	28
Nettoyage et entretien	29
Carrosserie, intérieur de l'appareil, accessoires	29
Aération et évacuation d'air	29
Joint de porte	30
Que faire si... ?	31
Origines des bruits	34
Service Après Vente / Garantie	35
Délai et conditions de garantie	35
Branchement électrique	36
Conseils d'installation	37
Lieu d'installation	37
Classe climatique	37
Aération, évacuation d'air	37
Installation de l'appareil	37
Ajuster l'appareil	38
Dimensions de l'appareil	39
Inversion du sens d'ouverture de porte	40
Encastrement de l'appareil	46

Description de l'appareil

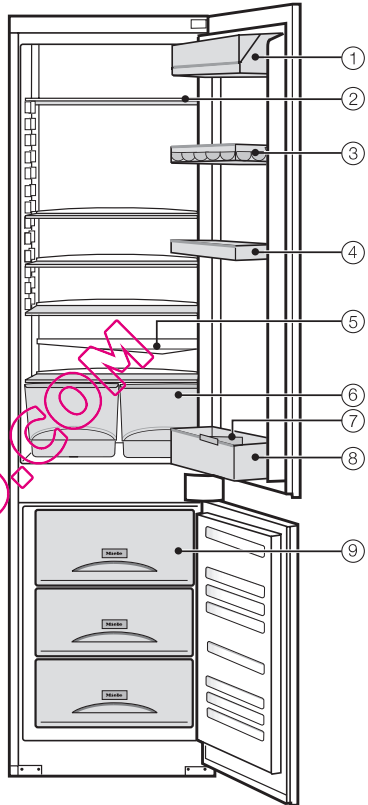


- ① Touche Marche/Arrêt
- ② Touche de réglage de la température
- ③ Affichage de température du réfrigérateur
- ④ Touche et diode Superfrost
- ⑤ Touche et diode "Supression alarme sonore"

QUELFRIGO.COM

Description de l'appareil

- ① Compartiment à beurre et fromage
- ② Tablette
- ③ Balconnet à oeufs
- ④ Balconnet contreporte
- ⑤ Conduit et orifice d'évacuation de l'eau de dégivrage
- ⑥ Bacs à fruits et légumes
- ⑦ Cloison de maintien pour bouteilles*
- ⑧ Balconnet pour bouteilles
- ⑨ Tiroirs de congélation



* en série ou en option suivant les modèles

QUELERIGO.COM

Votre contribution à la protection de l'environnement

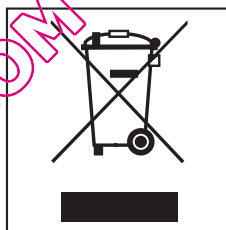
Enlèvement de l'emballage

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

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

Enlèvement de l'ancien appareil

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



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

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

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

Prescriptions de sécurité et mises en garde

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

Lisez le mode d'emploi avec attention avant de mettre votre appareil en service. Il vous fournit des informations importantes sur la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Vous vous protégez ainsi et évitez de détériorer votre appareil.

Conservez ce mode d'emploi et remettez-le à un éventuel futur propriétaire.

Utilisation conforme

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

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

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

Précautions à prendre avec les enfants

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

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

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Sécurité technique

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

Un appareil endommagé peut mettre votre sécurité en péril.

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

► Cet appareil contient du frigorigène Isobutan (R600a), un gaz naturel peu polluant mais inflammable. Il ne nuit pas à la couche d'ozone et n'augmente pas l'effet de serre. Le recours à ce frigorigène peu polluant a en partie entraîné une augmentation des bruits d'utilisation. En plus des bruits de fonctionnement normaux du compresseur il est ainsi possible que des bruits d'écoulement dans l'ensemble du circuit de refroidissement soient audibles. Ces effets secondaires sont malheureusement inévitables bien qu'ils n'aient aucune incidence sur le fonctionnement même de l'appareil. Veillez à n'endommager aucune pièce du circuit frigorifique lors du transport et de l'installation de l'appareil. Les projections d'Isobutan peuvent causer des lésions oculaires!

Si des pièces sont endommagées :

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

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

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

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

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

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

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

Prescriptions de sécurité et mises en garde

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Utilisation et installation

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

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

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

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

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

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

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

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

Vous pouvez vous blesser et endommager votre appareil.

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

► Ne consommez pas d'aliments stockés au congélateur depuis longtemps, vous risquez de vous intoxiquer.

La durée de conservation dépend de nombreux facteurs comme par exemple le degré de fraîcheur, la qualité des aliments et la température de conservation. Respectez les dates limites de conservation indiquées par les fabricants d'aliments.

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

- enlever les couches de givre ou de glace,

- décoller les glaçons et aliments pris dans la glace.

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

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

Prescriptions de sécurité et mises en garde

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

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

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

► Ne recouvrez pas la grille d'aération de l'appareil.

Si l'aération n'est plus assurée, la consommation risque également d'augmenter et des éléments de l'appareil peuvent être endommagés.

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

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

Enlèvement de l'appareil

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

Vous éviterez que les enfants ne s'y enferment en jouant au péril de leur vie.

► N'endommagez aucune pièce du circuit frigorifique, en

- perçant les conduits de l'évaporateur contenant du frigorigène.

- soudant les tubulures

- grattant les surfaces.

Les projections du frigorigène peuvent provoquer des lésions oculaires.

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

Comment économiser de l'énergie ?

	Consommation d'énergie normale	Consommation d'énergie élevée
Installation	Dans des locaux aérables.	Dans des locaux, non aérables.
	Protégés des rayons de soleils directs.	Avec rayons de soleils directs.
	Pas à proximité d'une source de chaleur (chauffage, cuisinière).	A côté d'une source de chaleur (chauffage, cuisinière).
	Avec température idéale d'env. 20 °C.	Avec température ambiante élevée.
Réglage de la température thermostat "nombres approximatifs" (réglage par paliers)	Avec réglage moyen de 2 à 3.	Avec réglage élevé : plus la température est basse, plus la consommation d'énergie est élevée !
Réglage de la température thermostat "au degré près" (affichage numérique)	Compartiment du bas 8 à 12 °C	Pour les appareils avec fonction MaxiFroid, veiller à ce qu'avec des températures ambiantes plus élevées que 16 - 18 °C, l'interrupteur soit éteint.
	Compartiment de réfrigération 4 à 5 °C	
	Zone PerfectFresh environ 0 °C	
	Compartiment de congélation -18 °C	
	Cave à vin 10 à 12 °C	
Utilisation	N'ouvrir la porte que quand nécessaire et le moins longtemps possible.	Ouverture de porte trop fréquente et trop longue = perte de froid
	Bien ranger vos aliments.	Le désordre signifie un temps de recherche prolongé et donc un temps d'ouverture de la porte plus long.
	Laisser refroidir les boissons et les aliments chauds avant de les ranger dans l'appareil.	Les aliments chauds dans l'appareil engendrent des temps de fonctionnement du compresseur plus longs (l'appareil tente de refroidir le plus rapidement possible).
	Ranger les aliments bien emballés ou bien recouverts.	L'évaporation ou la condensation de liquides dans le congélateur contribuent à une perte de la production de froid.
	Pour décongeler un aliment, le placer au réfrigérateur.	
	Ne pas surcharger les compartiments afin que l'air puisse circuler.	
Dégivrage	Dégivrer le congélateur lorsque la couche de givre atteint 0,5 cm.	Une couche de glace trop épaisse diminue la production de froid et augmente la consommation d'électricité.

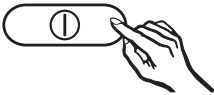
Mise en marche et arrêt de l'appareil

Avant la première utilisation

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

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

Enclencher l'appareil



- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt, de manière à ce que l'affichage de température s'allume.

L'affichage de température pour le réfrigérateur indique la température sous-haïté.

Le voyant de l'alarme sonore clignote dès que la zone de congélation est assez froide.

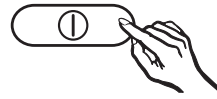
L'appareil commence à produire du froid et l'éclairage intérieur s'allume chaque fois que la porte de l'appareil est ouverte.

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

Accumulateur de froid

Déposez l'accumulateur de froid dans le tiroir de congélation du haut. Laissez-le y pendant 24 heures environ pour qu'il puisse restituer un pouvoir frigorifique maximal.

Mettre l'appareil hors tension



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

La production de froid est désactivée.

En cas d'absence prolongée

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

- mettez l'appareil hors tension,
- débranchez l'appareil,
- nettoyez l'appareil et
- laissez les portes légèrement ouvertes pour éviter les odeurs.

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

Choix de la bonne température

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

La température à l'intérieur de l'appareil augmente

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

... dans la zone de réfrigération

Nous conseillons une température de **5 °C** dans l'appareil.

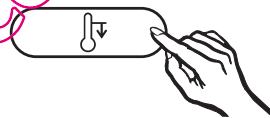
... dans la zone de congélation

Il faut obtenir une température de **-18 °C** pour congeler des aliments frais et les conserver longtemps. Le développement de ces organismes est lar-

gement freiné à cette température. Dès que la température dépasse - 10 °C, la décomposition des aliments par les micro-organismes reprend et ils se conservent moins longtemps. C'est pour cette raison qu'il ne faut recongeler des aliments partiellement ou totalement décongelés qu'une fois qu'ils ont été cuits. Les micro-organismes sont éliminés par des températures élevées.

Régler la température

La température pour les zones de réfrigération et de congélation peut être modifiée par la touche de réglage de température.



- Appuyer sur la touche de réglage de température jusqu'à ce que la température souhaitée soit indiquée au niveau de l'affichage.

les valeurs de température changent.

Lorsque le réfrigérateur est réglé sur une température de **5 °C**, la température du congélateur se règle sur une valeur moyenne de **-18°C**.

Affichage de température

L'affichage de température sur le bandeau de commande indique toujours la température **souhaitée**.

La température est réglable entre 1 °C et 9 °C°.

L'appareil est équipé d'une alarme sonore pour éviter que la température dans la zone de congélation n'augmente sans que l'on s'en aperçoive et afin d'éviter une perte d'énergie si la porte de l'appareil devait rester ouverte.

Alarme de température

Si la température dans la zone de congélation monte trop, l'alarme sonore est activée. L'affichage de température et la diode de contrôle de l'alarme sonore clignotent simultanément.

Le moment à partir duquel l'appareil considère une plage de température comme trop chaude, dépend de la température réglée.

Le signal optique et sonore pourrait par exemple s'enclencher

- lorsque la porte reste ouverte pendant un certain temps pour déposer, trier, ou sortir des produits congelés
- lors de la congélation d'une grosse quantité d'aliments
- en cas de panne de courant.

En fonction de la température ainsi affichée, vérifiez si les aliments sont partiellement ou totalement décongelés. Si tel est le cas, il est impératif de les cuisiner avant de les recongeler.

Alarme sonore pour la porte

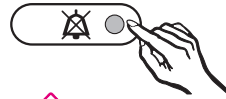
L'alarme est déclenchée si la porte du réfrigérateur ou du congélateur reste ouverte pendant plus d'env. 60 s.

Activer le système d'alarme

Le système d'alarme est toujours activé. Il n'a pas besoin d'être activé expressément.

Désactiver l'alarme sonore

Dès que l'état critique est passé, le signal sonore s'arrête et la diode s'éteint. Si l'alarme sonore vous dérange, vous



avez la possibilité de la désactiver.

- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt de l'alarme sonore.

L'alarme s'arrête.

Le voyant de l'alarme sonore est allumé en continu et s'éteint lorsque la température est redevenue normale. Le système d'alarme est à nouveau opérationnel.

Utilisation de la fonction Superfrost

Fonction Superfrost

Enclenchez la fonction Superfrost afin de congeler les aliments frais dans les meilleures conditions.

Cette fonction permet de congeler les aliments à cœur dans un laps de temps très court afin de préserver leurs valeurs nutritives, leurs vitamines, leur aspect et leur goût.

Exceptions :

- lorsque vous déposez des aliments déjà congelés dans votre congélateur.
- lorsque vous congelez seulement 2 kg d'aliments max. par jour.

Activation de la fonction Superfrost

Il faut activer la fonction Superfrost **6 heures avant de déposer** les aliments à congeler. Si vous utilisez le **le pouvoir de congélation maximal** de votre appareil, activez la fonction Superfrost **24 heures au préalable**.



- Appuyez sur la touche Superfrost, la diode s'allume.

La température baisse à l'intérieur du congélateur car l'appareil fonctionne à plein rendement.

Désactivation de la fonction Superfrost

La fonction Superfrost s'éteint automatiquement au bout de 65 heures. La diode de contrôle s'éteint et l'appareil fonctionne à nouveau avec une capacité normale.

Vous pouvez arrêter vous même la fonction Superfrost pour économiser l'énergie, dès qu'une température de congélation **constante** de -18 °C min est atteinte. Contrôle de la température dans l'appareil.

- Appuyez sur la touche Superfrost, la diode s'éteint.

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

Bonne utilisation de la zone de réfrigération

Les différentes zones de froid

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

Zone la moins froide

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

Zone la plus froide

Cette zone se situe normalement en bas du réfrigérateur, juste au-dessus des bacs à légumes.

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

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

Ne gardez pas de substances ou de produits contenant des gaz combustibles (par ex. aérosols). Risque d'explosion !

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

Si vous stockez des aliments gras ou contenant de l'huile ou des graisses dans l'appareil ou dans sa contre-porte, veillez à ce que des fuites graisseuses ou huileuses ne touchent pas les parties en plastique du réfrigérateur.

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

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

Aliments inadaptés au réfrigérateur

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

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

Bonne utilisation de la zone de réfrigération

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

La condition principale pour un stockage longue durée est la fraîcheur des aliments au moment où ils sont rangés dans le réfrigérateur. La fraîcheur de départ est déterminante pour la durée de stockage. La chaîne du froid ne devrait dans la mesure du possible pas être interrompue. Veiller par exemple à ce que les aliments ne restent pas trop longtemps dans une voiture chauffée. Si les aliments révèlent un début d'altération ou des traces de moisissure, il est déjà trop tard. Les aliments commencent déjà à s'altérer lorsqu'ils sont stockés hors du froid pendant deux heures.

Conseils pour la réfrigération et la conservation

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

Fruits et légumes

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

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

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

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

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

Exemple : le brocoli ne devrait pas être stocké avec des pommes étant donné que ces dernières dégagent beaucoup de gaz naturel et y réagissent de manière très forte. Les brocolis se garderont beaucoup moins longtemps.

Bonne utilisation de la zone de réfrigération

Denrées alimentaires d'origine animale et végétale non emballées

Séparez les aliments d'origine animale et végétale déballés. Si vous gardez ces types d'aliments à proximité, emballez-les. Vous éviterez ainsi d'éventuelles modifications microbiologiques.

Aliments riches en protéines

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

Viande

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

QUIRANGO.COM

Aménagement intérieur

Déplacer les tablettes

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

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

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

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

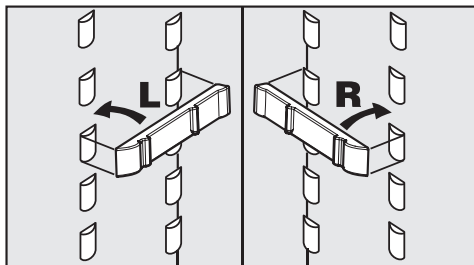
Tablette modulable

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

- Soulevez légèrement la partie avant de la tablette en verre et glissez-la doucement sous la partie arrière.

Pour déplacer les demi-tablettes en verre,

- retirez les deux demi-tablettes,



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

- et glissez les deux demi-tablettes l'une après l'autre.

La tablette en verre doit être insérée avec le rebord vers l'arrière !

Déplacer les balconnets

- ▲ Poussez le balconnet vers le haut et retirez-la par l'avant.

- Réinsérez le balconnet à l'endroit souhaité. Veillez à ce qu'il soit correctement posé sur les supports.

Déplacer la cloison de maintien pour bouteilles

(en série ou en option suivant modèle)

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

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

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

QUELFRIGO.COM

Conseils pour la congélation et la conservation

Pouvoir de congélation maximal

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

Processus de congélation pour les produits frais

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

Plus les aliments sont congelés lentement, plus les cellules perdent de liquide et plus elles se contractent.

Seule une partie du liquide perdu est restituée aux cellules lors de la décongélation.

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

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

Conserver des produits surgelés

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

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

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

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

Conseils pour la congélation et la conservation

Congeler des produits frais

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

Conseils pour la congélation

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

difie l'intensité du goût de certaines épices.

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

Emballage

- Congelez par portions.

Emballages recommandés

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

Emballages à éviter

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

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

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

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

Conseils pour la congélation et la conservation

Avant la congélation

- Si vous souhaitez congeler plus de 2 kg de produits frais, activez la fonction Super Frost quelques heures avant de les déposer dans le congélateur (voir "Utilisation de la fonction Superfrost").
Les aliments déjà congelés auront ainsi une réserve de froid.

Congeler

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

Les grandes quantités d'aliments à congeler devraient être posées directement sur les générateur de froid étant donné qu'ils y seront congelés plus rapidement et plus délicatement. Pour cela, retirer les deux tiroirs de congélation du haut.

Si vous retirez le tiroir de congélation du haut, veillez à ce que les fentes de ventilation sur la paroi arrière de l'appareil ne soient pas recouvertes. Elles sont importantes pour le bon fonctionnement de l'appareil !

Toujours laisser le tiroir de congélation du bas dans l'appareil.

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

- Posez les aliments à congeler en les disposant sur tout le fond du tiroir de congélation ou sur les tablettes en verre afin que les aliments puissent congeler rapidement.

- Veillez à ce que les emballages soient bien secs pour éviter une congélation en bloc.

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

Stocker des aliments volumineux

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

- retirez les deux tiroirs de congélation du haut et soulever légèrement la tablette en verre souhaitée puis retirez-la vers l'avant.

Décongeler

Vous pouvez décongeler les aliments

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

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

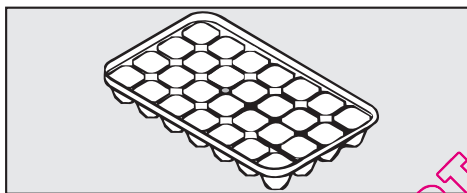
Conseils pour la congélation et la conservation

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

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

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

Préparer des glaçons



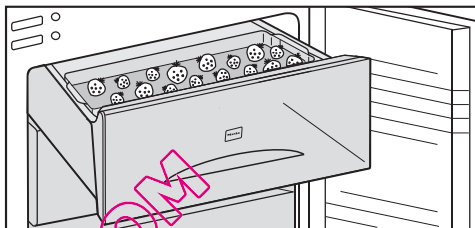
- Remplissez le bac à glaçons à trois quarts avec de l'eau et posez-le sur le fond du compartiment de congélation.
- Aidez-vous d'un objet à bout rond, une cuillère par exemple pour détacher le bac à glaçons.
- Les glaçons pourront plus facilement être retirés du bac à glaçons si vous les passez rapidement sous l'eau courante.

Rafraîchissement rapide de boissons

Si vous placez des bouteilles dans la zone de congélation, retirez-les **après une heure maximum**, sinon elles risquent d'exploser !

Utiliser les tablettes de congélation

Les tablettes de congélation sont idéales pour congeler des aliments fragiles tels que baies, herbes, et petits légumes. Ils garderont ainsi leur forme d'origine et ne seront pas collés les uns aux autres.



- Posez les aliments bien espacés sur la tablette de congélation.
- Insérez une tablette de congélation dans le tiroir de congélation supérieur.

Laissez les aliments congeler entre 10 et 12 heures. Placez-les ensuite dans des sacs de congélation ou dans des barquettes de congélation et stockez-les dans les tiroirs de congélation.

Conseils pour la congélation et la conservation

Accumulateur de froid

L'accumulateur de froid évite une brusque montée de la température dans la zone de congélation en cas de coupure accidentelle de courant.

Déposez les accumulateurs de froid dans le tiroir de congélation du haut, directement sur les aliments. Laissez-le y pendant 24 heures environ pour qu'il puisse produire sa puissance frigorifique maximale.

En cas de panne de courant, placez l'accumulateur de froid directement sur les aliments du tiroir du haut pour maintenir la durée de conservation la plus longue possible.

Vous pouvez également utiliser l'accumulateur de froid pour séparer les aliments frais des aliments déjà congelés.

Dans la glacière, il permet aussi de garder frais les aliments et boissons des pique-niques et en sac isotherme, de faire des achats de surgelés sans interrompre la chaîne du froid.

QUEBRIGO.COM

Zone de réfrigération

La zone de réfrigération dégivre automatiquement.

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

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

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

Zone de congélation

L'appareil est pourvu d'un système "No-Frost" permettant d'assurer son dégivrage automatique.

L'humidité pouvant être présente dans la zone de congélation se liquéfie dans l'évaporateur et est automatiquement dégivrée et évaporée à intervalles réguliers.

Grâce à ce dégivrage automatique, la zone de congélation n'est jamais encombrée par de la glace. Le principal avantage de cette fonction est qu'elle n'occasionne pas la décongélation des aliments stockés dans l'appareil.

QUELFRIGO.COM

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

Veillez à ce qu'il n'y ait pas de pénétration d'eau dans la platine électronique, l'éclairage ou les grilles d'aération.

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

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

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

Avant le nettoyage

- Mettez l'appareil hors tension, débranchez la prise ou retirez le fusible.
- Retirez tous les aliments se trouvant dans l'appareil et entreposez-les dans un endroit frais.
- Démontez toutes les pièces amovibles se trouvant à l'intérieur de l'appareil pour les nettoyer.

Carrosserie, intérieur de l'appareil, accessoires

Utilisez de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle liquide pour les nettoyer. Lavez toutes les pièces à la main et non en machine.

- Nettoyez l'appareil au moins une fois par mois.
- Nettoyez régulièrement l'orifice et le petit conduit d'évacuation de la zone réfrigération afin que l'eau de dégivrage puisse s'écouler sans problème.
- Rincez la carrosserie, l'intérieur de l'appareil et les accessoires à l'eau claire, puis séchez-les avec un chiffon. Gardez les portes de l'appareil ouvertes pendant un moment.

Aération et évacuation d'air

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

Grille métallique de la paroi arrière

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

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

Joint de porte

Ne traitez jamais le joint de porte avec de l'huile ou des graisses. Il risque de devenir poreux avec le temps.

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

Après le nettoyage

- Remplacez toutes les pièces et tous les accessoires dans le réfrigérateur.
- Rangez les aliments devant être conservés dans cette zone, fermez les portes de l'appareil et remettez en marche l'appareil.
- Activez la fonction Superfrost pour accélérer la production de froid dans la zone de congélation.
- Rangez les produits congelés dès que la température est suffisamment basse.
- Désactivez la fonction Superfrost en appuyant sur la touche du même nom.

QUELFRIGO.COM

Que faire si... . . ?

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

Vous pouvez néanmoins remédier vous-même aux anomalies suivantes :

Que faut-il faire si . .

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

- Vérifiez si l'appareil est branché. L'affichage de température doit être allumé.
- Vérifiez si la fiche de l'appareil est bien insérée dans la prise.
- Vérifiez si le fusible de l'installation domestique est bien enclenché. Si oui, appelez le SAV.

. . . la température à l'intérieur de l'appareil est trop basse ?

- Augmentez la température à l'aide du sélecteur de température.
- La fonction Superfrost est encore activée et le voyant est allumé.
- Vérifiez que la porte du congélateur est bien fermée.
- Une grande quantité d'aliments a-t-elle été congelée à la fois ? Etant donné que dans ce cas le générateur de froid fonctionne pendant un temps prolongé, la température du réfrigérateur baisse automatiquement.

. . . la fréquence et la durée d'enclenchement du compresseur augmentent ?

- Vérifiez si la grille d'aération est obstruée ou poussiéreuse.
- Assurez-vous que la grille métallique (échangeur de chaleur) se trouvant à l'arrière de l'appareil n'est pas poussiéreuse.
- Les portes ont été ouvertes trop souvent ou vous avez congelé de grosses quantités d'aliments frais.
- Vérifiez si les portes ferment correctement.

. . . le compresseur fonctionne en continu ?

Pour économiser de l'énergie, le compresseur commute sur un chiffre plus bas lorsque le besoin de froid est moindre. Cela a pour conséquence que le compresseur fonctionne plus longtemps.

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

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

Augmentez la température de la pièce.

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

Que faire si... . . ?

. . . les aliments congelés collent à la plaque ?

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

. . . la porte de la zone de congélation ne peut pas être ouverte plusieurs fois de suite ?

- Il ne s'agit pas d'une anomalie. En raison de l'effet d'aspiration, vous ne pouvez ouvrir la porte qu'après un certain laps de temps sans effort particulier.

. . un signal sonore retentit ?

La porte est-elle ouverte depuis plus d'env. 60 secondes ?

- Fermez la porte.

. . . l'alarme sonore retentit et le voyant de l'alarme sonore clignote ?

La zone de congélation est plus chaude que la température réglée parce que

- la porte du congélateur a été ouverte trop souvent ou vous avez congelé de grosses quantités d'aliments frais.
- les grilles d'aération ont été couvertes.

Une fois les problèmes résolus, le voyant s'éteint et l'alarme sonore s'arrête.

. . . le voyant Superfrost et une des diodes de l'affichage de température clignotent en même temps ?

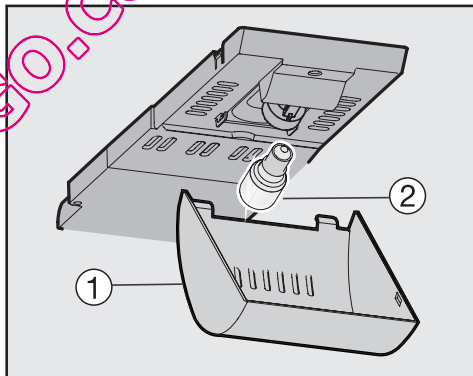
Une anomalie a été détectée. Appeler le service après-vente.

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

- L'affichage de température est allumé ?

Dans le cas contraire, l'ampoule est défectueuse :

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



- Saisissez le carter de lampe ① par l'avant et retirez-le par l'arrière.
- Dévissez l'ampoule ② et remplacez-la.

Caractéristiques de l'ampoule :
220 - 240 V, 25 W maximum, culot E 14.

- Remontez le carter de lampe ①.

Que faire si... . . ?

. . . le fond du réfrigérateur est mouillé ?

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

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

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

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

QUELFRIGO.COM

Origines des bruits

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

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

Bruits que l'on peut éviter facilement	Quelle est leur origine et que peut-on faire pour les éviter ?
Claquement, cliquetement	L'appareil n'est pas ajusté : ajustez l'appareil à l'aide d'un niveau. Pour cela, utilisez les pieds vissables sous l'appareil ou utilisez des cales.
	L'appareil est en contact avec d'autres meubles ou d'autres appareils : éloignez l'appareil des meubles et des autres appareils.
	Des tiroirs, paniers ou surfaces bougent ou coinent : contrôlez les pièces amovibles et replacez-les correctement le cas échéant.
	Des bouteilles ou des récipients se touchent : séparez-les.
	Le câble de transport se trouve encore à l'arrière de l'appareil : retirez-le.

Service Après Vente / Garantie

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

– votre revendeur Miele

ou

– le SAV Miele

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

Délai et conditions de garantie

Le délai de garantie est d'1 an.

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

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

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

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

Prévoir un fusible d'au moins 10 A.

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

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

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

Le branchement doit être conforme aux normes EDF.

QUALIFERIGO.COM

Conseils d'installation

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

Cet appareil de froid ne devrait pas être monté "côte à côte" (side by side) !

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

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

Lieu d'installation

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

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

Classe climatique

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

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

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

Aération, évacuation d'air

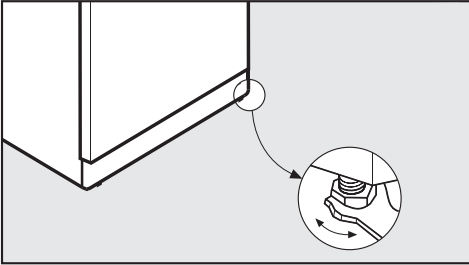
L'air sur la paroi arrière se réchauffe. C'est pour cette raison que les grilles d'aération ne doivent jamais être couvertes afin de permettre à tout moment une aération impeccable.

Il faut également régulièrement débarrasser les grilles de la poussière qui peut les recouvrir.

Installer l'appareil

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

Ajuster l'appareil

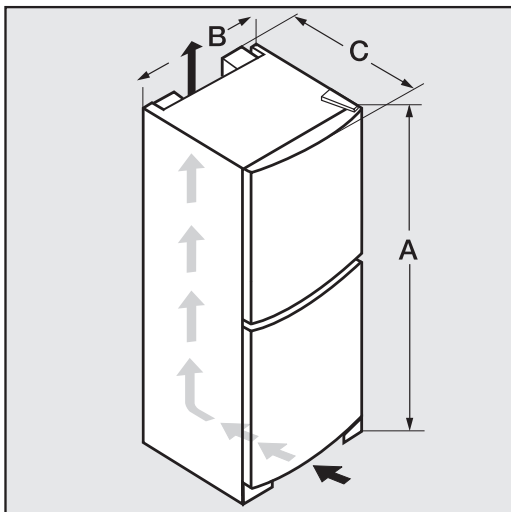


- Ajustez et équilibrez l'appareil par les pieds.

QUELFRIGO.COM

Conseils d'installation

Dimensions de l'appareil



	A	B	C
KDN 12623 S	1 623 mm	600 mm	630 mm
KDN 12823 S	1 817 mm	600 mm	630 mm

Inversion du sens d'ouverture de porte

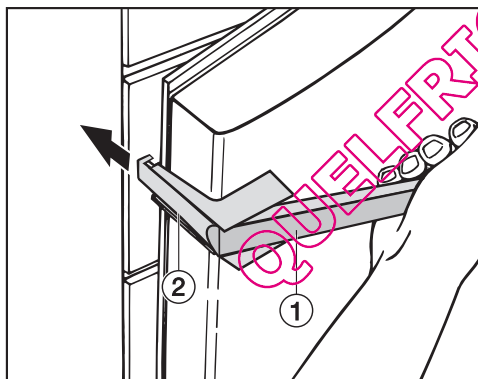
Cet appareil est livré avec des charnières à droite. Si vous souhaitez des charnières à gauche, il vous faut inverser les ferrures de porte.

Vous aurez besoin des outils suivants pour le montage :

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

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

Démonter les poignées



- Lorsque vous tirez sur la poignée ① l'élément latéral de la poignée ② glisse vers l'arrière.
- Tirez l'élément de poignée ② en arrière avec force de manière à le dégager de son logement.

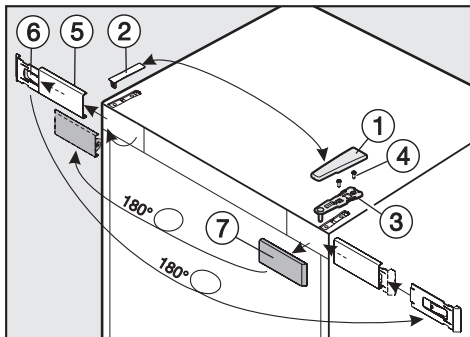
- Défaites les 4 vis (Torx 15) de la plaque de fixation et retirez la poignée.
- Retirez les caches du côté opposé et remontez-les sur les trous.

Inversion du sens d'ouverture de porte

Démontage de la porte

Retirez les aliments des balconnets dans la porte !

- Refermez la porte supérieure.



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

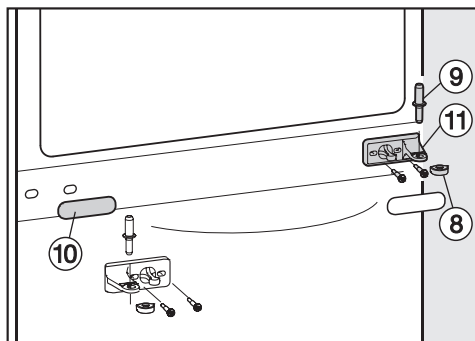
Attention ! Dès que le pivot a été retiré, la porte n'est plus maintenue de manière sécurisée !

- Défaites les vis ④ au niveau du pivot du haut ③ et retirez le pivot par le haut.
- Retirez doucement la porte vers le haut et mettez-la de côté.
- A l'aide d'un tournevis, démontez doucement le cache ⑤ et retirez-le avec le support ⑥.

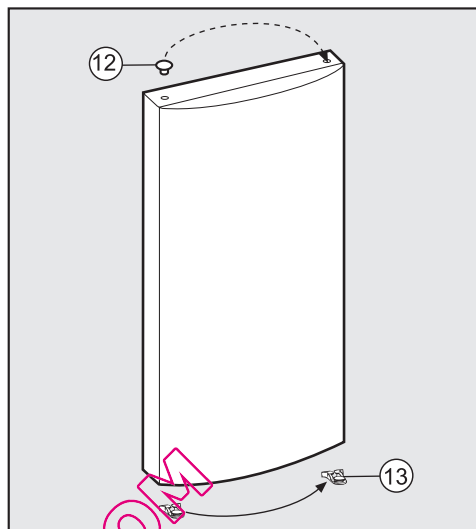
- Défaites le support ⑥ du cache ⑤ en le faisant glisser un peu vers la gauche et en le retirant vers l'avant.
- Tournez le support ⑥ de 180°.
- Posez le cache ⑤ de l'avant sur le support ⑥ et glissez-le sur la droite. L'écriture doit être lisible.
- Retirez le cache ⑦, tournez-le de 180° et remontez-le sur le côté opposé.
- Remontez le cache ⑤ avec le support ⑥ du côté opposé.

Inversion du sens d'ouverture de porte

- Fermez la porte du bas.



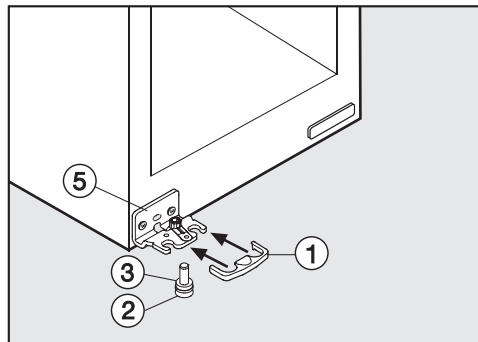
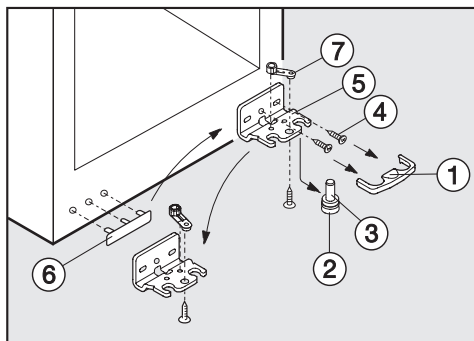
- Défaites le bouchon en plastique ⑧.
- Retirez le pivot ⑨ au milieu de l'appareil par le haut.
- Retirez doucement la porte du bas par le haut et mettez-la de côté.
- Retirez la protection ⑩.
- Retirez le pivot ⑪, faites lui faire une rotation de 180°, et revissez-le sur le côté opposé.
- Remontez le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



- Retirez chaque bouchon ⑫ de la douille de porte et remontez-les de l'autre côté.
- Défaites la sauterelle de fixation ⑬ de la porte de l'appareil et remontez-la de l'autre côté.

Inversion du sens d'ouverture de porte

Inverser les portes



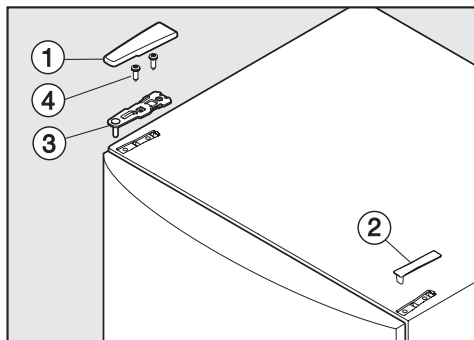
- Retirez la protection ① vers l'avant.
- Avec l'aide d'une deuxième personne, faites basculer l'appareil vers l'arrière et retirez le pivot de charnière ② par le bas.
- Attention à ne pas perdre la douille ③.
- Défaites les vis ④ et retirez le pivot de charnière ⑤.
- Retirez le cache ⑥ et remontez-le dans les orifices sur le côté opposé.
- Dévissez la pièce ⑦ du support ⑤ et revissez-la de l'autre côté dans la perforation du pivot prévue à cet effet ⑤.
- Vissez le pivot ⑤ sur le côté opposé. Utilisez pour cela les perforations extérieures (oblongs et ronds).

- Avec l'aide d'une deuxième personne, basculez l'appareil doucement vers l'arrière et montez sur le côté gauche le pivot ② avec la douille de charnière ③ du bas dans le support-palier ⑤.

- Remontez les caches ① à gauche.
- Insérez la porte du bas de l'appareil sur le pivot du haut ②.
- Fermez la porte du bas.
- Montez le pivot ⑨ au milieu de l'appareil par le support-palier ⑪ dans la porte inférieure de la porte.
- Posez la porte supérieure sur le pivot ⑨ au milieu de l'appareil.

Si nécessaire, pour égaliser des irrégularités au niveau du sol par exemple, on peut également utiliser la deuxième perforation oblongue à la place de la perforation ronde pour visser le pivot.

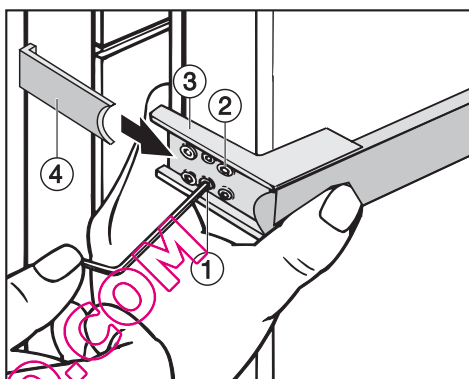
Inversion du sens d'ouverture de porte



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

Inverser les poignées

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



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

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

Sinon,

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

Inversion du sens d'ouverture de porte

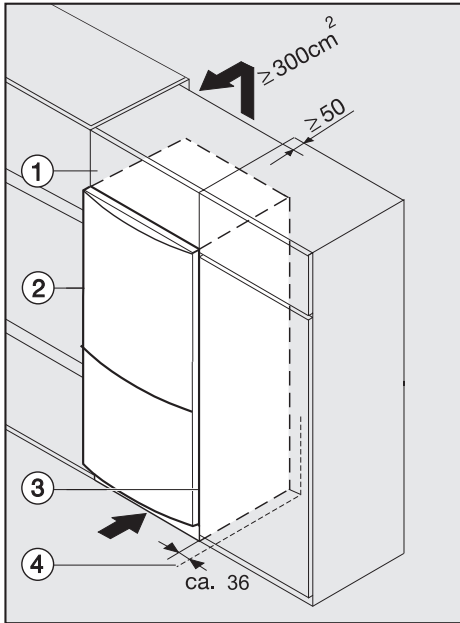
Veillez à ce que l'élément de poignée latéral ④ n'entre pas en contact avec le joint de porte lors de l'ouverture de cette dernière. Cela risque à terme d'abîmer le joint !

Dans ce cas,

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

QUELFRIGO.COM

Encastrement de l'appareil



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

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

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

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

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

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

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

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

QUELFRIGO.COM

QUELFRIGO.COM

MIELE France

Siège social

93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX

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

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Galerie Miele Paris

55, Boulevard Malesherbes

75008 Paris



Internet

www.miele.fr



La ligne Consommateurs

Conseils, SAV, accessoires
et pièces détachées

09 74 50 1000

Appel non surtaxé