

Miele

Mode d'emploi et notice de montage



Combiné de réfrigération et de
congélation avec
zone PerfectFresh,
système NoFrost
et DynaCool
KFN 12927 SD edt/cs

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

fr - BE

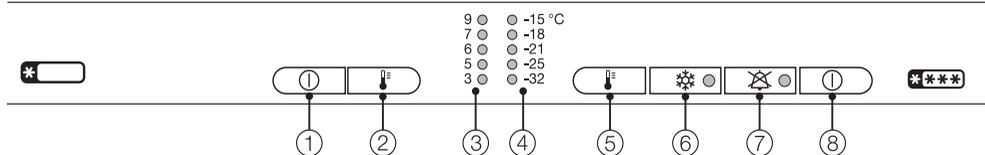
M.-Nr. 09 280 310

Table des matières

Description de l'appareil	4
Votre contribution à la protection de l'environnement	6
Emballage recyclable	6
Enlèvement de l'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
Arrêt du réfrigérateur uniquement	15
En cas d'absence prolongée.	15
La bonne température	16
. . . dans le réfrigérateur	16
Répartition automatique de la température (DynaCool)	16
. . . dans le congélateur	17
Réglage de la température	17
Afficheur de température.	18
Valeurs de température possibles	18
Réglage de la température dans la zone PerfectFresh	19
Signal sonore	21
Alarme de température	21
Alarme de porte	21
Utilisation de la fonction SuperFrost	22
Conservation d'aliments dans le réfrigérateur	23
Différentes zones de réfrigération	23
Aliments non adaptés au réfrigérateur	24
Éléments à prendre en considération lors de l'achat d'aliments.	24
Mode de conservation des produits alimentaires	24
Aliments d'origine animale et végétale non emballés	25
Température de conservation	25
Taux d'humidité	25
Conservation dans les compartiments de la zone PerfectFresh	25
Compartiment sec	25
Compartiment humide	26
Aménagement intérieur	29
Modification de la position des clayettes	29
Clayette subdivisée	29
Modification de la position du balconnet/porte-bouteilles.	29

Congélation et conservation	31
Capacité maximale de congélation	31
Que se passe-t-il lorsque vous congelez des produits frais ?	31
Conservation des produits surgelés	31
Congélation de produits frais	32
Conseils pour la congélation	32
Emballage	32
Avant la congélation	33
Rangement des produits dans l'appareil	33
Congélation de grandes quantités	33
Décongélation	34
Préparation de glaçons	34
Refroidissement rapide de boissons	34
Dégivrage automatique	35
Nettoyage et entretien	36
Intérieur, accessoires	36
Portes de l'appareil, parois latérales	37
Fentes d'aération	38
Joint de porte	38
Que faire si . . . ?	39
Provenance des différents bruits	42
Service après-vente/garantie	43
Raccordement électrique	44
Installation de l'appareil	45
Lieu d'installation	45
Classe climatique	45
Aération et ventilation	45
Installation de l'appareil	45
Équilibrage de l'appareil	46
Équilibrage de la porte de l'appareil	46
Dimensions de l'appareil	47
Changement des charnières	48
Alignement des portes de l'appareil	54
Montage de l'appareil	55

Description de l'appareil

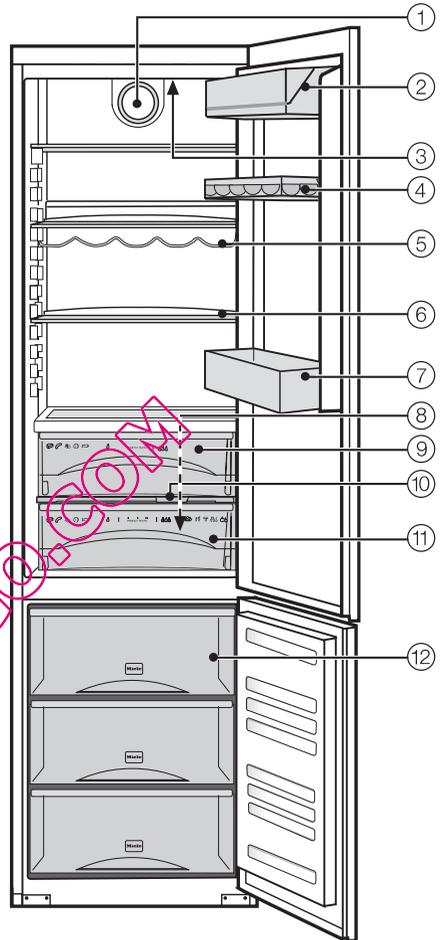


- ① Touche pour la mise en marche de l'ensemble de l'appareil et touche Marche/Arrêt pour allumer et éteindre séparément le réfrigérateur
- ② Touche de réglage de la température du réfrigérateur
- ③ Afficheur de température du réfrigérateur
- ④ Afficheur de température du congélateur
- ⑤ Touche de réglage de la température du congélateur
- ⑥ Touche et témoin lumineux SuperFrost
- ⑦ Touche d'arrêt du signal sonore et témoin lumineux
- ⑧ Touche principale pour la mise en marche/l'arrêt de l'ensemble de l'appareil

QUELFRIG.COM

Description de l'appareil

- ① Ventilateur
- ② Compartiment à beurre et fromage
- ③ Éclairage intérieur
- ④ Balconnet/casier à œufs
- ⑤ Porte-bouteilles
- ⑥ Clayette
- ⑦ Porte-bouteilles
- ⑧ Rigole et orifice d'évacuation de l'eau de dégivrage
- ⑨ Compartiment sec de la zone PerfectFresh
- ⑩ Dispositif de réglage de l'humidité dans le compartiment humide
- ⑪ Compartiment humide de la zone PerfectFresh
- ⑫ Tiroirs de congélation



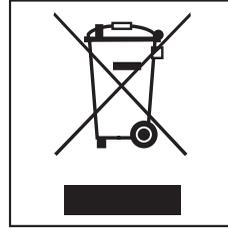
QUELFRIGO.COM

Votre contribution à la protection de l'environnement

Emballage recyclable

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

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



Enlèvement de l'ancien appareil

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

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 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

► Cet appareil est réservé à la réalisation de tâches ménagères ou à une installation dans des endroits similaires aux environnements domestiques, par exemple :

- dans des magasins, des bureaux ou des environnements de travail semblables ;
- 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).

L'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

conserver des aliments, conserver des produits surgelés, congeler des produits frais et préparer des glaçons. Tout autre type d'utilisation est interdit et peut être dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages causés par une utilisation non conforme ou une manipulation incorrecte de l'appareil.

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

Si vous avez des enfants

► Les enfants âgés de 8 ans et plus 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.

► Veillez à ce que les enfants âgés de moins de 8 ans se tiennent à distance de l'appareil, sauf à exercer une surveillance constante.

► 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

► Contrôlez si l'appareil ne présente pas de dommages apparents avant de l'installer. Ne mettez jamais un appareil endommagé en service.

Un appareil endommagé peut représenter un danger pour votre sécurité !

► En cas d'endommagement du cordon d'alimentation réseau, 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 placer l'appareil à proximité de flammes ou de sources de chaleur ;
- débranchez la fiche d'alimentation ;
- aérez la pièce dans laquelle se trouve l'appareil pendant quelques minutes et
- avertissez le service après-vente.

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

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

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

► Avant 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 endommagement de 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 s'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 (une décharge électrique, par exemple).

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

Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent présenter de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité.

► La réparation de l'appareil pendant la période de garantie doit être effectuée exclusivement par un service après-vente agréé par le fabricant, sinon vous perdez le bénéfice de la garantie en cas de pannes ultérieures.

► En cas de travaux d'installation, d'entretien et de réparation, l'appareil doit impérativement être déconnecté du réseau électrique.

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

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

► L'appareil n'est pas destiné à une utilisation dans un emplacement mobile (par exemple, sur un bateau).

Utilisation conforme

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

► Ne mettez pas directement dans votre bouche des glaçons et des bâtonnets glacés (en particulier à l'eau) que vous venez de sortir du congélateur.

Vos lèvres ou votre langue pourraient y rester collées en raison de la température extrême de l'aliment et vous risqueriez de vous blesser !

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

Consignes de sécurité et mises en garde

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

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

▶ Placez les bouteilles d'alcool verticalement dans l'appareil et veillez à ce qu'elles soient fermées hermétiquement.

Sinon, vous risqueriez de provoquer une explosion !

▶ Ne conservez aucune boîte, canette ou bouteille contenant des boissons gazeuses ou des liquides qui peuvent congeler dans le congélateur. Celles-ci pourraient éclater.

Vous risqueriez de vous blesser ou d'endommager l'appareil !

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

▶ Ne consommez pas d'aliments stockés depuis trop longtemps, vous risqueriez de vous intoxiquer.

La durée de conservation dépend de nombreux facteurs tels que le degré de fraîcheur, la qualité du produit et la température de conservation. Suivez les instructions du fabricant pour la congélation et la durée de conservation après ouverture des aliments.

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

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

Vous risqueriez d'endommager le circuit de refroidissement rendant du même coup l'appareil inutilisable.

▶ Ne placez jamais d'appareils de chauffage électriques ou de bougies dans l'appareil pour le dégivrer.

Vous pourriez endommager le plastique.

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

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

▶ Ne traitez jamais le joint de porte avec de l'huile ou de la graisse.

Vous risqueriez de le rendre poreux à la longue.

Consignes de sécurité et mises en garde

► 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'entre pas en contact avec les pièces en plastique. Des fissures pourraient apparaître et le revêtement en plastique se casser.

► Ne recouvrez pas les grilles 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 les composants.

► 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.

Une température ambiante inférieure entraîne un arrêt prolongé du dispositif de réfrigération, si bien que l'appareil ne parvient pas à maintenir la température requise.

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

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

Pour les appareils en acier inoxydable, suivez les instructions suivantes :

► Ne collez jamais de post-it, de bande adhésive transparente, de ruban adhésif ou toute autre substance collante sur la surface recouverte d'un revêtement spécial de la porte.

Le revêtement en serait endommagé et perdrait alors sa fonction de protection contre les salissures.

► Le revêtement de haute qualité de la porte est sensible aux rayures.

Même les aimants à coller sur les réfrigérateurs risquent de rayer la surface.

Enlèvement 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 ;
- 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

Film de protection

Les baguettes et les cadres de support en inox situés à l'intérieur de l'appareil sont recouverts d'un film de protection. La porte en inox et parfois même les parois latérales d'un appareil en acier inoxydable sont recouverts d'un film de protection.

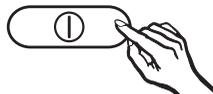
- Ne retirez le film de protection qu'une fois que vous avez placé l'appareil à l'endroit où vous allez l'installer.

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

La touche principale côté droite permet de mettre en marche simultanément le réfrigérateur et le congélateur. Vous pouvez aussi utiliser la touche Marche



située à gauche.

- Appuyez à droite sur la touche principale.

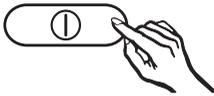
L'afficheur de température du réfrigérateur indique la température réglée. L'afficheur de température du congélateur et le témoin lumineux de la touche d'arrêt du signal sonore clignotent tant que la température du congélateur n'est pas assez basse.

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

Pour que la température soit suffisamment basse, laissez l'appareil refroidir pendant quelques heures avant d'y placer des aliments. Attendez pour placer les aliments dans le congélateur que la température soit suffisamment basse (au moins -18°C).

Mise en marche et arrêt de l'appareil

Arrêt de l'appareil

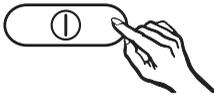


- Appuyez à droite sur la touche principale jusqu'à ce que les afficheurs de température s'éteignent.

L'éclairage intérieur s'éteint et le refroidissement s'arrête.

Arrêt du réfrigérateur uniquement

Il est possible d'arrêter uniquement le réfrigérateur tout en laissant fonctionner normalement le congélateur. C'est très pratique, par exemple pour partir en vacances.



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

L'éclairage intérieur s'éteint. Le réfrigérateur s'arrête.

L'afficheur de température du congélateur reste allumé.

Remise en marche du réfrigérateur

- Appuyez à nouveau sur la touche Marche/Arrêt située à gauche.

L'afficheur de température du réfrigérateur s'allume. Le réfrigérateur commence à refroidir et l'éclairage intérieur s'allume quand on ouvre la porte.

En cas d'absence prolongée

Si vous ne comptez pas utiliser l'appareil pendant une longue période :

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

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

La bonne température

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. Quand la température est basse, ce processus se ralentit.

La température dans l'appareil augmente :

- en fonction de la fréquence et de la durée d'ouverture de la porte (plus 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.

... dans le réfrigérateur

Nous recommandons une température de **5 °C** au centre de l'appareil.

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

Nous conseillons d'opter pour une température de **1 °C**.

Répartition automatique de la température (DynaCool)

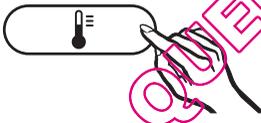
Lorsque le refroidissement du réfrigérateur est enclenché, l'appareil met automatiquement en marche le ventilateur. Cela permet de répartir de manière égale le froid dans le réfrigérateur, de manière à conserver tous les aliments à une température à peu près identique.

... dans le 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 en grande partie stoppée. 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 qu'ils ont été cuits. En effet, la plupart des micro-organismes sont tués à température élevée.

Réglage de la température

Vous pouvez modifier la température du réfrigérateur et du congélateur à l'aide de la touche de réglage de la température.



- Appuyez sur la touche de réglage de la température jusqu'à ce que la température souhaitée apparaisse dans l'afficheur de la température.

La première fois que vous appuyez sur la touche, la dernière température réglée s'affiche et clignote.

La température affichée tourne ensuite en continu ; une fois la température la plus élevée atteinte, c'est le réglage le plus bas qui reprend.

La nouvelle température sélectionnée est enregistrée automatiquement après quelques instants.

La température réglée s'allume.

La température réglée pour le congélateur clignote jusqu'à ce que la température soit effectivement atteinte.

Vous pouvez régler la température inférieure au sein de la plage de température affichée pour le réfrigérateur et pour le congélateur.

Cette possibilité de réglage est illustrée ci-après par un exemple :

Entre -15 et -18 °C, la température du congélateur doit être réglée sur la plus basse :

- Appuyez sur la touche de réglage de la température jusqu'à ce que -15 °C apparaisse dans l'afficheur de la température.
- Appuyez encore pendant environ 5 secondes sur la touche de réglage de la température.

Le réglage (diminution de la température) a été enregistré à l'intérieur de la gamme de températures, même s'il n'apparaît pas encore sur l'afficheur de la température.

La bonne température

Afficheur de température

L'afficheur de température sur le panneau de commande indique toujours la température **souhaitée**.

Valeurs de température possibles

Vous pouvez régler la température :

- de 3 à 9 °C dans le réfrigérateur ;
- de -15 à -32 °C dans le congélateur.

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

L'**indicateur de température** respectif clignote lorsque vous réglez une autre température.

La température souhaitée dans l'**afficheur de température congélateur clignote** également lorsque

- la température dans le congélateur ne se trouve pas dans la plage de température affichée ;
- la température a augmenté de quelques degrés dans le congélateur, pour indiquer une perte de froid.

Le témoin lumineux d'arrêt du signal sonore clignote également.

Cette perte de froid momentanée ne doit pas vous inquiéter si elle se produit dans les situations suivantes :

- les portes de l'appareil restent ouverte plus longtemps que d'habitude, par exemple lorsque vous retirez ou déposez une grande quantité d'aliments ;
- vous congelez des aliments frais.

Si la température du congélateur a été supérieure à -18 °C pendant un certain laps de temps, vérifiez si les produits sont partiellement ou totalement décongelés. S'ils le sont, consommez ces aliments au plus vite !

Réglage de la température dans la zone PerfectFresh

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

Vous pouvez sélectionner un réglage entre **1 et 9**.

Plus la valeur sélectionnée est basse, plus la température à l'intérieur de la zone PerfectFresh est basse.

Le réglage par défaut de la zone PerfectFresh est **5**.

Si la valeur de réglage se situe entre 1 et 4, la zone peut atteindre des températures négatives. Les aliments risquent de geler !

Les DEL dans la zone d'affichage des températures s'éclairent différemment en fonction du réglage sélectionné.

1	9 ○ 7 ○ 6 ○ 5 ○ 3 ●
2	9 ○ 7 ○ 6 ○ 5 ● 3 ●
3	9 ○ 7 ○ 6 ○ 5 ● 3 ○
4	9 ○ 7 ○ 6 ● 5 ● 3 ○
5	9 ○ 7 ○ 6 ● 5 ○ 3 ○
6	9 ○ 7 ● 6 ● 5 ○ 3 ○
7	9 ○ 7 ● 6 ○ 5 ○ 3 ○
8	9 ● 7 ● 6 ○ 5 ○ 3 ○
9	9 ● 7 ○ 6 ○ 5 ○ 3 ○

La bonne température

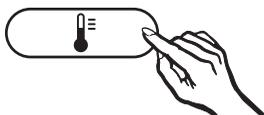
- Restez appuyé pendant 5 secondes sur la touche SuperFrost de telle



sorte que le témoin lumineux clignote.

Les DEL du dernier réglage sélectionné s'éclairent dans la zone d'affichage des températures et le témoin lumineux de la touche SuperFrost clignote.

- Appuyez aussi souvent que neces-



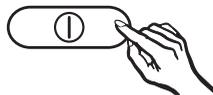
saire sur la touche de réglage de la température dans le congélateur jusqu'à ce que les DEL indiquent le réglage souhaité.

Les combinaisons de DEL changent en continu: une fois le réglage 9 atteint, les combinaisons repartent de 1.

- Appuyez sur la touche SuperFrost



pour confirmer le nouveau réglage.



- Appuyez sur la touche principale située à droite pour la mise en marche/l'arrêt de l'ensemble de l'appareil

ou

- Patientez cinq minutes. La nouvelle valeur sélectionnée est enregistrée automatiquement.

Vous avez quitté le mode de réglage. L'afficheur du réfrigérateur indique la température souhaitée et la touche SuperFrost s'éteint.

Si la fonction SuperFrost est sélectionnée avant le réglage de la température, celle-ci est conservée après avoir quitté le mode de réglage.

L'appareil est équipé d'un système d'avertissement qui empêche la température du congélateur d'augmenter sans que vous vous en rendiez compte. Ce système d'alarme évite ainsi la perte d'énergie en cas d'oubli de fermeture de la porte de l'appareil.

Activation du système d'alarme

Le système d'alarme est toujours activé automatiquement. Il ne faut pas le mettre en marche.

Alarme de température

Si la **température de congélation** augmente trop, un signal sonore retentit. Le témoin de l'afficheur de température du congélateur et le témoin lumineux de la touche d'arrêt du signal sonore clignotent. L'alarme se déclenche lorsque la température augmente trop par rapport à celle qui a été définie sur l'appareil.

Les signaux visuel et sonore se déclenchent, par exemple, dans les cas suivants :

- trop d'air ambiant entre dans l'appareil après avoir trié et retiré des produits congelés ;
- si vous mettez une grande quantité d'aliments au congélateur ;
- après une panne de courant.

Si la température du congélateur a été supérieure à -18 °C pendant un certain temps, vérifiez si les produits sont partiellement ou totalement décongelés. Si tel est le cas, consommez ces aliments au plus vite !

Dès que la température réglée est à nouveau atteinte à l'intérieur du congélateur, le signal d'alarme sonore cesse de retentir et l'afficheur de température et le témoin lumineux de la touche d'arrêt du signal sonore restent allumés en permanence.

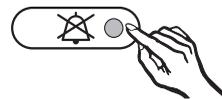
Alarme de porte

Si une des portes reste ouverte pendant plus de 60 secondes, un signal d'alarme retentit.

Ce signal s'arrête dès que vous fermez la porte.

Désactivation du signal d'alarme sonore

Si le signal sonore vous dérange, vous pouvez le désactiver manuellement.



- Appuyez sur la touche d'arrêt du signal sonore.

Le signal sonore s'arrête. L'indicateur de température et le témoin lumineux de la touche d'arrêt du signal sonore clignotent jusqu'à la fin de la condition d'alarme. Ensuite, ils restent allumés en permanence. Le système d'alarme est de nouveau opérationnel.

Utilisation de la fonction SuperFrost

Fonction SuperFrost

Pour congeler de manière optimale les produits frais, activez la fonction SuperFrost 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 placez des aliments déjà surgelés dans le congélateur ;
- si vous ne congelez pas plus de 2 kilos d'aliments par jour.

Activation de la fonction SuperFrost

Vous devez activer la fonction SuperFrost **6 heures avant de mettre à congeler** les produits. Si vous comptez utiliser la **capacité maximale de congélation**, activez la fonction SuperFrost **24 heures à l'avance**.



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

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

Tant que la température souhaitée n'est pas atteinte, l'afficheur de température et la touche d'arrêt du signal sonore clignotent.

Désactivation de la fonction SuperFrost

La fonction SuperFrost s'arrête automatiquement après environ 65 heures. Le témoin lumineux correspondant s'éteint et l'appareil recommence à fonctionner normalement.

Pour économiser de l'énergie, vous pouvez désactiver manuellement la fonction SuperFrost dès qu'une température **constante** d'au moins -18 °C est atteinte dans le congélateur et que l'afficheur de température s'allume.

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

L'appareil recommence alors à fonctionner normalement.

Conservation d'aliments dans le réfrigérateur

Différentes zones de réfrigération

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

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

Zone la plus chaude

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

Zone la plus froide

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

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

– le poisson, la viande et la volaille ;

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

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

Il y a risque d'explosion !

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

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

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

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

Conservation d'aliments dans le réfrigérateur

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

Aliments non adaptés au réfrigérateur

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

Ces aliments sensibles au froid sont notamment les suivants :

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

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

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

Mode de conservation des produits alimentaires

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

Conservation d'aliments dans le réfrigérateur

Aliments d'origine animale et végétale non emballés

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

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

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

Température de conservation

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

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

Taux d'humidité

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

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

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

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

Conservation dans les compartiments de la zone PerfectFresh

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

Compartiment sec

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

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

Conservation d'aliments dans le réfrigérateur

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

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

Recouvrez ou emballez toujours ces produits pour mieux les conserver.

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

Compartment humide

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Tous les aliments peuvent-ils être conservés ensemble ?

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

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

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

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

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

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

Conservation d'aliments dans le réfrigérateur

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

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

Modification de la position des clayettes

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

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

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

Des arrêts empêchent le retrait accidentel des clayettes.

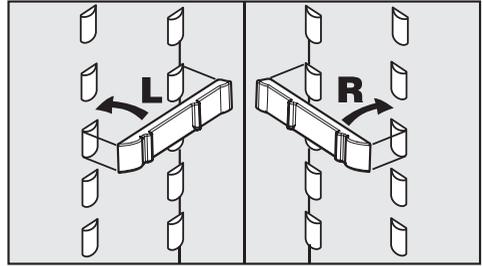
Clayette subdivisée

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

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

Pour déplacer les demi-plaques de verre :

- retirez les deux moitiés ;



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

Modification de la position du balconnet/porte-bouteilles

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

Aménagement intérieur

Compartiments de la zone PerfectFresh

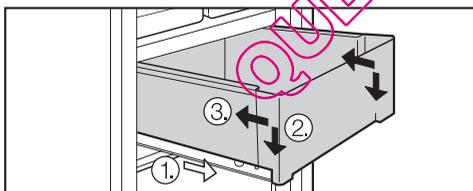
Les compartiments de la zone Perfect-Fresh sont montés sur des glissières télescopiques, et il est possible de les extraire pour les remplir, les vider ou les nettoyer.

- Tirez complètement les compartiments et dégagez-les en les soulevant.

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

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

Pour mettre en place le compartiment :



- placez-le sur les glissières complètement déployées ①. Les glissières doivent toucher l'avant du compartiment ②!
- Faites coulisser le compartiment dans l'appareil ③.

Capacité maximale de congélation

Pour que les aliments congèlent à cœur le plus vite 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 définie conformément à la norme DIN EN ISO 15502.

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

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

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

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

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

Par contre, si le processus de congélation a été rapide, une moindre quantité de liquide s'épand des cellules vers le milieu ambiant. Les cellules se recroquevillent alors beaucoup moins. Lors de la décongélation, la faible quantité de liquide issue des cellules peut y retourner, ce qui limite fortement la perte de saveur des aliments. La flaque créée est donc très petite.

Conservation des produits surgelés

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

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

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

Congélation et conservation

Congélation de produits frais

Ne congelez que des aliments frais et de première qualité !

Conseils pour la congélation

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

- N'assaisonnez pas les aliments crus et les légumes blanchis avant de les congeler ; assaisonnez légèrement les plats cuisinés. La congélation altère le goût de certaines épices.
- Faites refroidir les aliments ou boissons chaudes avant de les mettre au congélateur afin d'éviter que les produits déjà congelés ne décongèlent partiellement et que la consommation d'électricité augmente.

Emballage

- Congelez les denrées par portions.

Emballages recommandés

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

Emballages inadéquats

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

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

Vous pouvez également souder les sachets et films polyéthylène.

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

Avant la congélation

- Si vous avez plus d'un kilo de produits frais à congeler, activez la fonction SuperFrost pendant quelques instants avant de les ranger dans le congélateur (voir " Utilisation de la fonction SuperFrost ").

Cela 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.

Il convient de déposer les grandes quantités directement sur les plaques en verre car elles congèleront plus rapidement et plus délicatement. Pour ce faire, retirez les deux tiroirs de congélation supérieurs.

Si vous enlevez les tiroirs supérieurs, veillez à ne pas obstruer les fentes du ventilateur situées sur la paroi arrière de l'appareil. Ces fentes sont indispensables au bon fonctionnement de l'appareil !

Le tiroir du bas doit toujours demeurer dans l'appareil.

Chaque tiroir et chaque plaque en verre individuelle peut supporter une charge maximale de 25 kilos !

- Posez les produits en occupant la plus grande surface possible sur la plaque en verre ou le fond afin que les produits congèlent le plus vite possible jusqu'à leur centre.

- Veillez à ce que les emballages soient bien secs, sinon ils risqueraient de congeler en bloc.

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

Congélation de grandes quantités

Pour pouvoir ranger une grande quantité d'aliments (par exemple de la dinde ou du gibier), vous pouvez aussi retirer les plaques en verre qui se trouvent entre les tiroirs. À cet effet :

- retirez les deux tiroirs supérieurs, soulevez légèrement les plaques en verre, puis tirez-les vers vous.

Congélation et conservation

Décongélation

Vous pouvez décongeler les aliments :

- dans le four à micro-ondes ;
- dans le four en mode " Chaleur tournante " ou " Décongélation " ;
- à température ambiante ;
- dans le réfrigérateur (la froidure dégagée sert à refroidir les aliments) ;
- dans le four à vapeur.

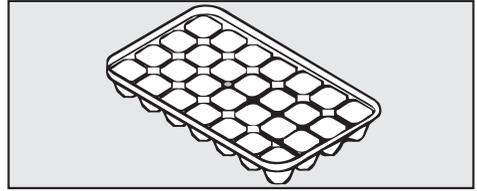
Vous pouvez faire cuire les **morceaux plats de viande et de poisson** partiellement décongelés dans une poêle chaude.

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 cuisinés (cuits ou grillés).

Préparation de glaçons



- Remplissez le bac à glaçons aux 3/4 d'eau, puis placez-le sur la paroi inférieure d'un compartiment de congélation.
- Pour enlever le bac à glaçons une fois ceux-ci congelés, employez un objet arrondi et non pointu, 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 les bouteilles risquent d'éclater !

Réfrigérateur et zone Perfect-Fresh

Le fonctionnement du dispositif de réfrigération peut entraîner la formation de givre et de gouttes d'eau sur la paroi arrière du réfrigérateur et de la zone PerfectFresh. L'appareil étant équipé de la fonction de dégivrage automatique, il n'est pas nécessaire d'enlever le givre et les gouttes d'eau dans ces deux compartiments.

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 problèmes.

Congélateur

L'appareil est équipé du système NoFrost qui dégivre l'appareil automatiquement.

L'humidité produite se liquéfie dans l'évaporateur et est automatiquement dégivrée et évaporée après un certain temps.

Grâce au dégivrage automatique, le congélateur ne se remplit jamais de glace. Ce système n'entraîne en aucun cas la décongélation des aliments stockés dans l'appareil !

QUELFRIGO.COM

Nettoyage et entretien

Veillez à ce que les composants électroniques, l'éclairage ou les fentes 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 pas de système de nettoyage à la vapeur. La vapeur peut humidifier les pièces sous tension de l'appareil et provoquer un court-circuit.

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

- 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 de raccordement de l'appareil ou désactivez le fusible de l'installation électrique.
- Retirez les aliments de l'appareil et entreposez-les dans un endroit frais.
- Enlevez toutes les pièces amovibles pour les nettoyer.

Intérieur, accessoires

- Nettoyez l'appareil régulièrement, au moins une fois par mois.

Ne laissez pas sécher les salissures, mais éliminez-les directement.

Utilisez de l'eau tiède additionnée de quelques gouttes de produit vaisselle pour le nettoyage.

Les pièces suivantes peuvent aller au lave-vaisselle :

- le beurrier, les casiers à œufs, le bac à glaçons, la tablette de réfrigération (suivant le modèle) ;
- les porte-bouteilles et les balconnets situés à l'intérieur de la porte ;
- le compartiment à beurre et fromage.

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 (inox) ;
- de produits de nettoyage pour lave-vaisselle ;
- de sprays nettoyants pour four ;
- de produits nettoyants pour verre ;

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 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.

Nettoyage et entretien

Pour les portes de l'appareil en acier inoxydable, suivez les instructions suivantes :

Les portes de l'appareil sont recouvertes d'un revêtement de haute qualité, qui les protège contre les salissures et facilite le nettoyage.

Ne traitez **pas** les portes de l'appareil à l'aide du

- produit de nettoyage spécial pour acier inoxydable Miele.

Le revêtement en serait endommagé.

- produit d'entretien spécial pour acier inoxydable Miele.

Des stries visibles se formeraient sur la surface !

Fentes d'aération

- Nettoyez les fentes d'aération 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 de porte

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

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

Après le nettoyage

- Remettez toutes les pièces en place dans le réfrigérateur.
- Rangez les aliments dans le réfrigérateur.
- Rebranchez l'appareil, puis mettez-le en marche.
- Activez la fonction SuperFrost afin de refroidir rapidement le congélateur.
- Dès que la température du congélateur est suffisamment basse, replacez-y les produits congelés.
- Désactivez la fonction SuperFrost en appuyant sur la touche correspondante.

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

Que faire si . . .

. . . l'appareil ne refroidit pas ?

- Vérifiez que l'appareil est en marche. L'afficheur de température doit s'allumer.
- Vérifiez si la fiche de l'appareil est correctement branchée.
- Assurez-vous que le disjoncteur de l'installation électrique n'a pas sauté parce que le réfrigérateur/congélateur, la tension du réseau électrique ou un autre appareil est défectueux. Contactez un électricien ou le service après-vente.

. . . la température est trop basse dans le réfrigérateur ou le congélateur ?

- Réglez la température sur une valeur moins basse.
- La fonction SuperFrost est toujours activée et le témoin lumineux est allumé. La fonction SuperFrost s'arrête automatiquement après environ 65 heures.
- Vérifiez que les portes de l'appareil sont bien fermées.
- Avez-vous congelé d'un coup une grande quantité d'aliments ? Dans ce cas, le dispositif de réfrigération fonctionne pendant très long-

temps, la température dans le réfrigérateur diminue donc automatiquement.

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

- Vérifiez que les grilles d'aération sont bien en place et qu'elles ne sont pas obstruées par de la poussière.
- 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 stocké et/ou congelé de grandes quantités d'aliments frais.
- Vérifiez que les portes de l'appareil se ferment correctement.

. . . le dispositif de réfrigération fonctionne en continu ?

- Pour économiser de l'énergie, le dispositif de réfrigération tourne au ralenti lorsque les besoins sont moindres. Cela accroît la durée de fonctionnement du dispositif de réfrigération.
- La fonction SuperFrost est toujours activée. La fonction SuperFrost s'arrête automatiquement après environ 65 heures.

Que faire si . . . ?

. . . les produits se 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.

. . . 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.

. . . vous n'arrivez pas à ouvrir la porte du congélateur plusieurs fois d'affilée ?

Il ne s'agit pas d'un défaut. En raison de l'effet d'aspiration, vous devez attendre un peu avant de pouvoir ouvrir à nouveau la porte sans effort excessif.

. . un signal sonore retentit ?

Une porte de l'appareil est-elle ouverte depuis plus de 60 secondes environ ?

- Fermez la porte de l'appareil !

. . . le signal sonore retentit et l'afficheur de température du congélateur, ainsi que le témoin lumineux de la touche d'arrêt du signal sonore clignotent ?

La température du congélateur est trop élevée par rapport à la valeur réglée, parce que :

- vous avez ouvert fréquemment la porte du congélateur ou vous avez congelé de grandes quantités d'aliments, sans activer la fonction SuperFrost.
- vous avez resouvert les grilles d'aération

Une fois le problème résolu, l'afficheur de température du congélateur et le témoin lumineux de la touche d'arrêt du signal sonore restent allumés en permanence et le signal sonore s'éteint.

. . . le témoin lumineux de la fonction SuperFrost clignote en même temps que l'afficheur de température ?

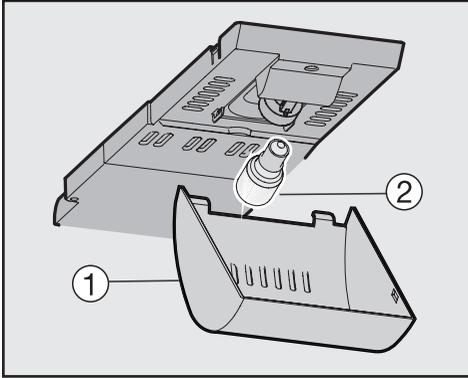
L'appareil est en panne. Contactez le service clientèle.

. . . l'éclairage intérieur ne fonctionne plus ?

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

Si ce n'est pas le cas, l'éclairage intérieur est défectueux.

- Débranchez la prise électrique ou coupez le fusible correspondant.



Si vous n'arrivez 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-ampoule ① par l'avant et décrochez-en l'arrière.
- Dévissez l'ampoule ② et remplacez-la.

Données de raccordement d'ampoule :
220 - 240 V, douille E 14
Vérifiez la puissance requise (W) sur l'ampoule défectueuse.

- Remontez le cache-ampoule ①.

. . . 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.

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

Raccordement électrique

Cet appareil est livré prêt à être raccordé en monophasé 50 Hz 220 – 240 V et doit impérativement être branché à une prise avec mise à la terre. 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.

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 située à l'intérieur 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

Une température ambiante inférieure entraîne un arrêt prolongé du système frigorifique, ce qui peut générer des températures trop élevées à l'intérieur de l'appareil. Les produits congelés risquent même de dégeler.

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.

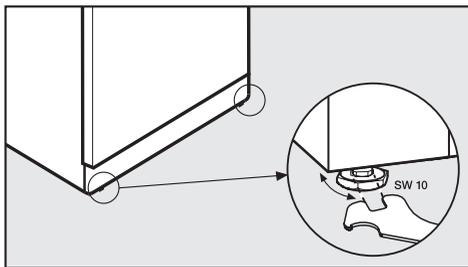
En outre, il convient de nettoyer régulièrement les grilles pour éviter qu'elles ne soient obstruées par la poussière.

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, déplacez les pièces avoisinantes en les courbant légèrement.
- Puis, poussez l'appareil avec précaution dans l'espace prévu.
- Installez l'appareil en plaçant directement sa face arrière contre le mur.

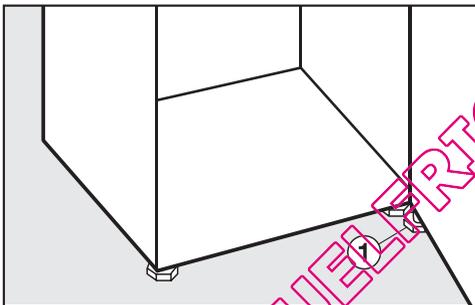
Installation de l'appareil

Équilibrage de l'appareil



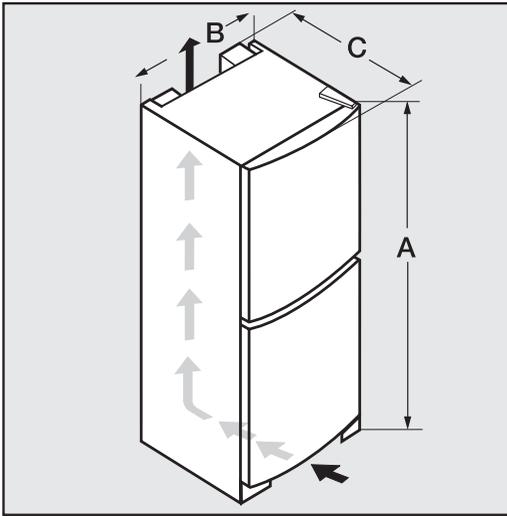
- Équilibrez l'appareil au moyen des pieds réglables.

Équilibrage de la porte de l'appareil



- Dévissez **à tout prix** le pied réglable ① jusqu'à ce qu'il repose sur le sol. Ensuite, tournez encore le pied réglable de 90°.

Dimensions de l'appareil



	A	B	C
KFN 12927 SD edt/cs	2011 mm	600 mm	630 mm

QUELFRIGO.COM

Changement des charnières

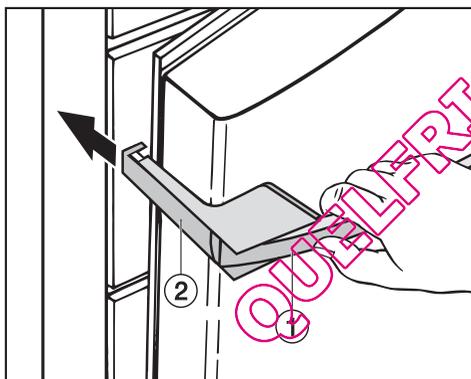
L'appareil est livré avec les charnières à droite. Si la butée doit se trouver du côté gauche, vous devez la changer de côté :

Pour changer la butée de côté, vous avez besoin des outils suivants :

- un tournevis à tête fendue ;
- des tournevis Torx de différentes tailles (Torx[®] 15, Torx[®] 25) ;
- une clé plate.

Pour changer la butée de côté, il faut obligatoirement l'intervention de deux personnes.

Démontage des poignées :

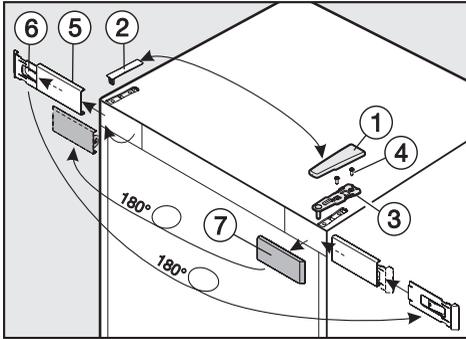


- Lorsque vous tirez sur la poignée ①, la pièce latérale de la poignée ② glisse vers l'arrière.
- Ôtez la pièce ②
- Dévissez ensuite les quatre vis (Torx 15) de la plaque de fixation et enlevez la poignée.
- Retirez les plaques de recouvrement situées sur le côté opposé et utilisez-les pour recouvrir les orifices.

Changement des charnières

Démontage des portes de l'appareil :

Commencez par retirer les aliments qui se trouvent dans les balconnets de la porte !



- Fermez la porte supérieure de l'appareil.
- Retirez le cache ① en le poussant de l'arrière vers l'avant, puis vers le haut.
- Retirez le cache ② vers le haut.

Attention ! Une fois que vous avez retiré la charnière, la porte supérieure de l'appareil n'est plus fixée !

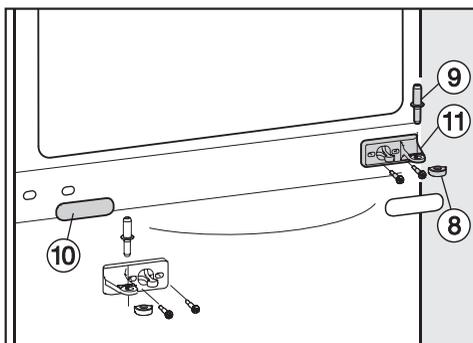
- Dévissez les vis ④ de la charnière supérieure ③ et retirez la charnière en la tirant vers le haut.
- Retirez doucement la porte supérieure de l'appareil vers le haut et placez-la de côté.
- Utilisez un tournevis pour retirer doucement le cache ⑤ à partir du haut. Enlevez-le avec son support de fixation ⑥.

- Retirez le support de fixation ⑥ du cache ⑤. Pour ce faire, poussez-le légèrement vers la gauche et retirez le cache vers l'avant.
- Faites pivoter le support de fixation ⑥ de 180°.
- Placez le cache ⑤ sur le support de fixation ⑥ par l'avant et poussez-le vers la droite. L'inscription doit être visible.
- Retirez le cache ⑦, faites-le pivoter de 180° et mettez-le en place sur le côté opposé.
- Placez le cache ⑤ et son support de fixation ⑥ sur le côté opposé.

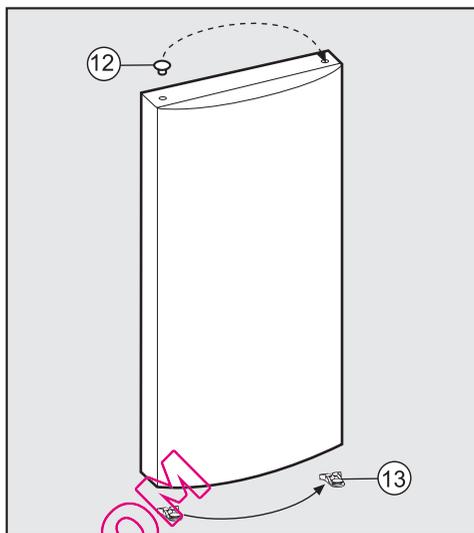
Changement des charnières

- Fermez la porte inférieure de l'appareil.

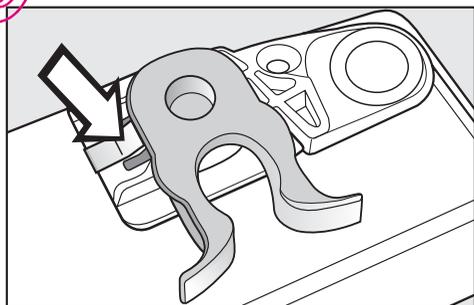
Attention ! Une fois que vous avez retiré la charnière, la porte inférieure de l'appareil n'est plus fixée!



- Retirez le boulon du coussinet ⑨ qui se trouve au milieu de l'appareil, en le tirant vers le haut.
- Retirez doucement la porte inférieure vers le haut et placez-la de côté.
- Retirez le cache ⑩.
- Dévissez la charnière ⑪, faites-la pivoter de 180 ° et vissez-la sur le côté opposé.
- Retirez le capuchon en plastique ⑧, tournez-le de 180° et replacez-le sur la charnière ⑪.
- Placez le cache ⑩ sur le côté opposé.



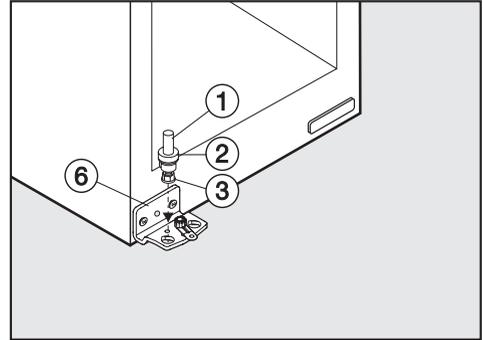
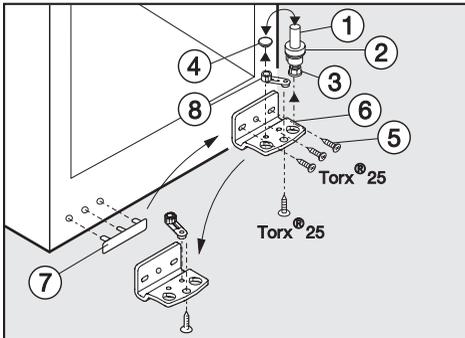
- Enlevez à chaque fois le bouchon ⑫ du coussinet de fixation de la porte et placez-le sur le côté opposé.



- À l'aide d'un tournevis, retirez à chaque fois l'attache ⑬ qui se trouve sous la porte et placez-la sur le côté opposé.

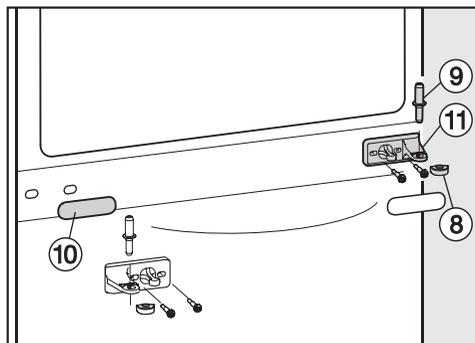
Changement des charnières

Changement des portes :



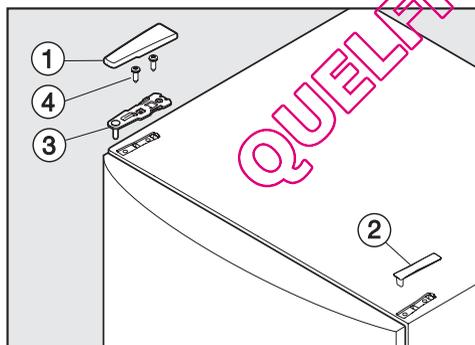
- Retirez le boulon du coussinet ① avec la plaquette ② et le pied réglable ③ vers le haut.
- Enlevez le bouchon ④.
- Dévissez les vis ⑤ et retirez la charnière ⑥.
- Dévissez légèrement la vis de l'élément support ⑧ sur la charnière ⑥. Placez-le dans l'orifice de la charnière opposée ⑥, puis resserrez fermement la vis.
- Placez le bouchon ④ dans l'autre orifice.
- Retirez le cache ⑦ et placez-le dans les trous du côté opposé.
- Vissez la charnière ⑥ sur le côté opposé, en utilisant exclusivement les deux trous allongés **externes**. Laissez de côté la vis **centrale** afin de pouvoir ultérieurement orienter la porte de l'appareil au moyen des trous allongés externes.
- Important ! Vissez entièrement le pied réglable ③ dans le boulon du coussinet ①.
- Remettez en place le boulon du coussinet ① avec la plaquette ② et le pied réglable ③. Important ! L'ergot au niveau du boulon du coussinet doit à nouveau pointer vers l'arrière.
- Placez la porte inférieure sur le boulon du coussinet ① par le haut.
- Fermez la porte inférieure de l'appareil.

Changement des charnières



- Montez les caches ① et ② sur le côté opposé.
- Orientez la porte par rapport à l'appareil au moyen des trous allongés de la charnière. Resserrez ensuite fermement les vis.

- Introduisez le boulon du coussinet ⑨ au milieu de l'appareil dans la porte inférieure, via la charnière ⑪. Le tourillon du boulon du coussinet repose alors dans le creux de la charnière.
- Placez la porte supérieure sur le boulon du coussinet ⑨ au milieu de l'appareil.
- Fermez la porte supérieure de l'appareil.



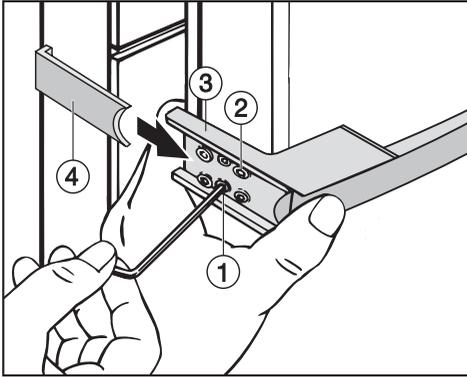
- Placez la charnière ③ sur le côté opposé et fixez-la à l'aide des vis ④. Préparez éventuellement les trous de réception des vis ou utilisez un tournevis électrique.

Changement des charnières

Remontage des poignées :

Pour fixer la poignée, veillez à suivre scrupuleusement les instructions suivantes, car toute fausse manœuvre risquerait d'endommager le joint de porte.

Attention : veillez surtout à ce que la pièce latérale de la poignée ④ ne touche pas le joint de porte lorsque vous ouvrez la porte. Vous risqueriez d'endommager le joint de porte à la longue !



Si tel est le cas,

- ajustez à nouveau la plaque de fixation ③ au moyen des vis sans tête ①, jusqu'à ce que la plaque de fixation forme avec la pièce latérale de la poignée ④ l'angle adéquat, sans que la pièce latérale touche le joint de la porte lorsque vous ouvrez la porte.

- Tout d'abord, vissez la poignée sur le côté opposé au moyen des deux vis avant ② en laissant du jeu.

La plaque de fixation ③ doit être montée sur la porte de manière que lorsque celle-ci est **fermée**, la plaque de fixation soit sur une même ligne que la face extérieure de l'appareil.

Dans le cas contraire,

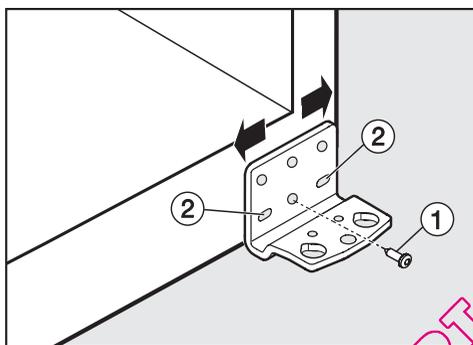
- tournez les deux vis sans tête ① pré-montées à l'aide d'une clé hexagonale, jusqu'à ce que la plaque de fixation ③ ait l'angle correspondant.
- Serrez fermement les quatre vis ②.
- Poussez la pièce latérale de la poignée ④ depuis le côté appareil vers le guide de la plaque de fixation, jusqu'à enclenchement.

Alignement des portes de l'appareil

Vous pouvez orienter les portes par rapport à l'appareil.

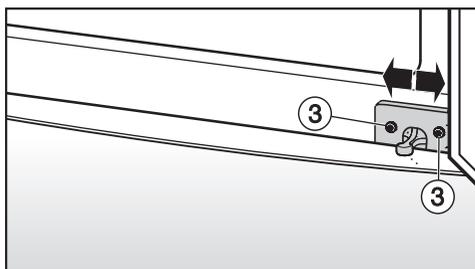
Dans l'illustration suivante, la porte n'est pas fermée pour vous permettre de mieux distinguer les étapes à suivre.

La **porte inférieure** s'aligne au moyen des trous allongés externes situés dans la charnière inférieure :



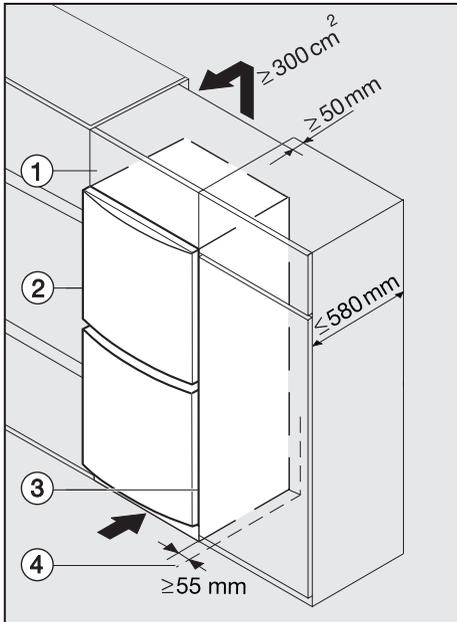
- Retirez la vis centrale ① de la charnière.
- Dévissez légèrement les deux vis externes ②.
- Alignez la porte de l'appareil en poussant la charnière vers la gauche ou la droite.
- Ensuite, serrez fermement les vis ②, la vis ① ne doit pas être resserrée.

La **porte supérieure** s'aligne au moyen des trous allongés situés dans la charnière centrale :



- Dévissez légèrement les deux vis ③.
- Alignez la porte de l'appareil en poussant la charnière vers la gauche ou la droite.
- Ensuite, serrez fermement les vis ③.

Montage de l'appareil



* Pour les appareils sans écarteurs muraux ou si vous n'utilisez pas les écarteurs fournis, la mesure diminue de 35 mm.

- ① Meuble colonne
- ② Appareil
- ③ Armoire de cuisine
- 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 cm² de manière à ce que l'air chaud puisse s'échapper librement. Dans le cas contraire, le système de réfrigération doit travailler plus, ce qui accroît la consommation d'électricité.

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

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

Si vous combinez l'appareil à des meubles de cuisine standard (profondeur max. 580 mm), vous pouvez le placer directement à côté d'un meuble. La porte de l'appareil dépasse alors latéralement de 34 mm et centralement de 55 mm par rapport à l'avant du meuble de cuisine. La porte de l'appareil peut ainsi s'ouvrir et se fermer librement.

Si vous **placez l'appareil près d'un mur** ④, prévoyez côté charnières une distance d'env. 55 mm entre le mur ④ et l'appareil ②. Vous pourrez ainsi ouvrir complètement la porte malgré la poignée.

S.A. Miele Belgique

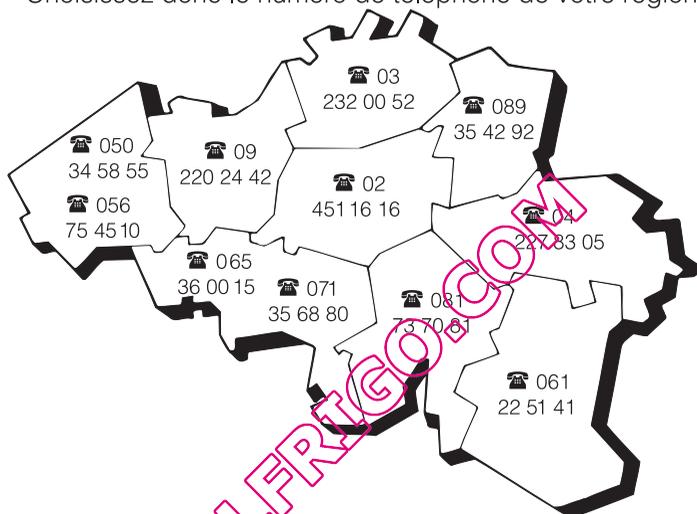
Z.5 Mollem 480

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