

Notice d'installation et de montage



Combiné réfrigérateur-congélateur avec Froid dynamique KT 2240 SD KT 2440 SD

Lisez **impérativement** ce mode
d'emploi avant d'installer et de mettre
en service cet appareil.

Vous vous protégerez ainsi et éviterez de détériorer
votre appareil.



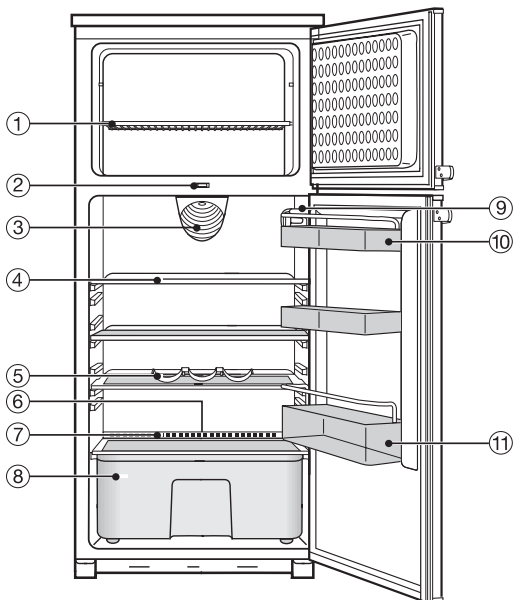
Table des matières

Description de l'appareil	4
Votre contribution à la protection de l'environnement	5
Prescriptions de sécurité et mises en garde	6
Comment économiser de l'énergie ?	10
Mise en marche et arrêt de l'appareil	12
En cas d'absence prolongée	12
Choix de la bonne température	13
... dans la zone de réfrigération	13
Affichage de température	13
Répartition automatique de la température (Froid dynamique)	13
... dans la zone de congélation	13
Sélection de la température	14
Régulateur de température et d'humidité pour le bac à légumes	14
Fonction Maxifroid (température ambiante inférieure à 18 °C)	15
Bonne utilisation de la zone de réfrigération	16
Les différentes zones de froid	16
Aliments inadaptés au réfrigérateur	17
Conseils pour la réfrigération et la conservation	17
Aménagement intérieur	18
Déplacer les tablettes	18
Rangement à bouteilles	18
Déplacer les clayettes	18
Conseils pour la congélation et la conservation	19
Conservation de produits surgelés	19
Congélation de produits frais	19
Conseils pour la congélation	19
Emballage	20
Avant la congélation	20
Mise en congélation	20
Décongélation de produits congelés	21
Préparation de glaçons	21
Rafraîchissement rapide de boissons	21
Dégivrage	22
Zone de réfrigération	22
Zone de congélation	22

Table des matières

Nettoyer	24
Carrosserie, intérieur de l'appareil, accessoires	24
Aération	24
Joint de porte	25
Que faire si... ?	26
Origines des bruits	28
Service Après Vente	29
Branchement électrique	30
Conseils d'installation	31
Lieu d'installation	31
Classe climatique	31
Aération	31
Installation de l'appareil	31
Ajuster l'appareil	31
Inversion du sens d'ouverture de porte	32

Description de l'appareil



- ① Tablette zone de congélation
- ② Interrupteur éclairage
- ③ Ventilateur pour Froid dynamique
- ④ Tablettes
- ⑤ Rangement à bouteilles*
- ⑥ Conduit et orifice d'évacuation de l'eau de dégivrage
- ⑦ Régulateur d'humidité pour bac à fruits et légumes
- ⑧ Bacs à fruits et légumes

- ⑨ Sélecteur de température, éclairage interne et fonction Maxifroid *
- ⑩ Compartiment beurre / oeufs
- ⑪ Tablette / rangement à bouteilles

* en série ou en option suivant les modèles

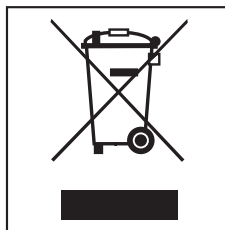
Enlèvement de l'emballage

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 réfrigérateur jusqu'à son enlèvement vers une décharge assurant le recyclage des matériaux. On évitera ainsi que le fluide frigorifique contenu dans le circuit et l'huile contenue dans le compresseur ne soient libérés dans l'atmosphère.

Gardez l'ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son enlèvement, pour éviter tout accident. Le mode d'emploi vous fournit des indications à ce sujet sous la rubrique "Prescriptions de sécurité et mises en garde".

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 protégerez ainsi et éviterez de détériorer votre appareil.

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

Utilisation conforme

Utilisez cet appareil uniquement pour conserver des 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.

Sécurité technique

Ce congélateur 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 le congélateur, 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 8g de frigorigène. La quantité de frigorigène est indiquée sur la plaque signalétique à l'intérieur du congélateur.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

■ 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.

■ 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 professionnel. 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).

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

■ 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.

■ Les interventions techniques ne doivent être exécutées que par des professionnels. 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.

■ L'appareil est déconnecté du réseau uniquement si l'une des conditions suivantes est remplie :

- 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.

■ Ne branchez pas l'appareil à l'aide d'une rallonge, qui ne garantit pas la sécurité suffisante (risque de surchauffe ...).

Utilisation

■ 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 !

Prescriptions de sécurité et mises en garde

■ 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.

■ 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 insommables. 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.

■ 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 du couvercle avec des huiles ou des graisses, sinon il devient poreux.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

■ Si vous stockez des aliments contenant de la graisse ou de l'huile, veillez à ce que ces aliments / récipients ne fuent pas et n'entrent pas en contact avec les parties en plastique de la zone de réfrigération. Ne posez pas d'huile alimentaire dans la contre-porte du réfrigérateur. Des fissures risquent d'apparaître dans le plastique de la porte.

■ Ne recouvrez pas la grille d'aération de l'appareil. Sinon l'aération n'est plus assurée. La consommation risque également d'augmenter et des éléments de l'appareil peuvent être endommagés.

■ Cest 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'ancien appareil

■ Détruisez la serrure à ressort ou à pêne de votre ancien réfrigérateur dont vous voulez vous débarrasser. Vous éviterez que les enfants ne s'y enferment en jouant au péril de leur vie.

■ Rendez les appareils usagés inutilisables. Débranchez l'appareil et coupez le cordon d'alimentation.

■ N'endommagez aucune pièce du circuit frigorifique, en

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

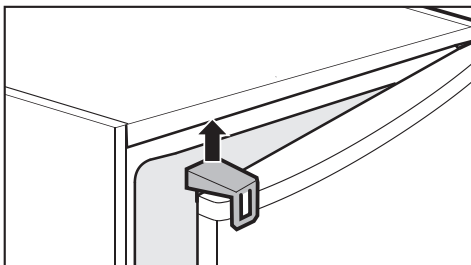
	Consommation d'énergie normale	Consommation d'énergie élevée
Installation	Dans des locaux aérables.	Dans des locaux fermés, non aérables
	Protégé des rayons de soleils directs.	Exposé aux rayons du soleil.
	Pas à proximité d'une source de chaleur (chauffage, cuisinière).	A côté d'une source de chaleur (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 Biofresh 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 réfrigérateur contribuent à une perte de la production de froid.
	Pour décongeler un aliment, le placer au réfrigérateur.	

Comment économiser de l'énergie ?

	Consommation d'énergie normale	Consommation d'énergie élevée
	Ne pas surcharger les compartiments afin que l'air puisse circuler.	
Dégivrage	Effectuer le dégivrage du compartiments de congélation quand la couche de glace est de plusieurs centimètres.	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

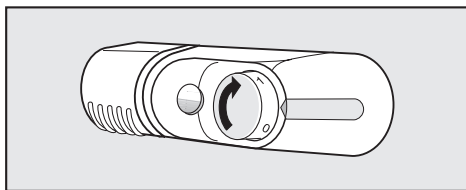
Avant la première utilisation



- Retirer les sécurités de transport et débarrassez-vous-en.
- Nettoyez l'intérieur et les accessoires à l'eau tiède. Séchez le tout avec un chiffon.

Laissez reposer le congélateur 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



- Tourner le régulateur de température sur n'importe quelle position sauf "0".

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

Plus le réglage du sélecteur est élevé, plus la température dans l'appareil est basse.

Mettre l'appareil hors tension

- Tournez le régulateur de température de la position "1" sur la position "0". Vous sentirez une petite résistance.

La production de froid et l'éclairage intérieur sont désactivés.

En cas d'absence prolongée

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

- mettez l'appareil hors tension,
- débranchez l'appareil,
- dégivrez la zone de congélation,
- nettoyez l'appareil et
- laissez la porte du congélateur légèrement ouverte pour éviter les odeurs.

En cas d'arrêt prolongé de l'appareil, de la moisissure risque de se former si le couvercle reste fermé 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. Mit sinkender Temperatur verlangsamen sich diese Vorgänge.

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 le congélateur.
- Cet appareil est prévu pour une classe climatique (température ambiante) précise dont il faut respecter les limites.

... dans la zone de réfrigération

Nous conseillons une température de 4 °C dans l'appareil.

Affichage de température

Pour contrôler la température, un affichage de température est collé sur la paroi latérale de l'appareil, à l'endroit le **plus froid** de la zone de réfrigération. L'affichage de température indique les températures **inférieures** à 4 °C.

Lorsque la couleur de l'affichage de température est **verte** et un "OK" peut être lu, la température est **inférieure à 4 °C**.

- Si l'affichage de température est **noir** ou **blanc**, la température est **supérieure à 4 °C**.

Répartition automatique de la température (Froid dynamique)

L'appareil commute toujours sur ventilateur lorsque le refroidissement de la zone de réfrigération est activé. Ainsi, le froid dans la zone de réfrigération sera réparti de manière homogène ce qui permettra aux aliments d'être tous refroidis à peu près à la même température.

... dans la zone de congélation

Il faut obtenir une température de **-18 °C** pour congeler des aliments frais et les conserver longtemps. Le développement de ces organismes est largement freiné à cette température. Dès que la température dépasse - 10 °C, la décomposition des aliments par les micro-organismes reprend et ils se conservent moins longtemps. C'est pour cette raison qu'il ne faut recongeler des aliments partiellement ou totalement décongelés qu'une fois qu'ils ont été cuits.

Les micro-organismes sont éliminés par des températures élevées.

Choix de la bonne température

Sélection de la température

Vous pouvez régler la température à l'aide du sélecteur de température.

- Tournez le sélecteur de température sur une position entre 1 et 5.

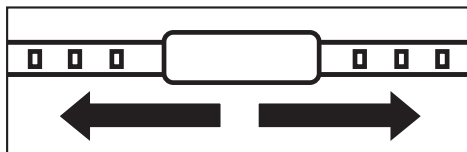
Plus le réglage du sélecteur est élevé, plus la température dans l'appareil est basse. Contrôlez la température à l'aide de l'affichage de température ! Lorsque vous modifiez la température, l'affichage indique la température actuelle dans la zone de réfrigération après environ 12h.

Pour un usage normal de l'appareil et de **stockage temporaires** d'aliments dans le compartiment de congélation, un réglage entre **1 et 2** suffit.

Pour un usage normal et un **stockage à long terme** des aliments, nous conseillons un réglage entre **2 et 3**.

Pour **congeler des aliments frais**, nous conseillons un réglage temporaire entre **4 et 5**, afin que les aliments puissent être congelés assez rapidement. Nous vous conseillons également ce réglage lorsque la porte de l'appareil sera ouverte très souvent, que vous stockez une grande quantité d'aliments dans la zone de réfrigération ou que la température ambiante est élevée.

Régulateur de température et d'humidité pour le bac à légumes



La température et l'humidité dans le bac à légumes peuvent être modifiées par un régulateur au-dessus du bac à légumes.

Fermer le régulateur

- Faites glisser le régulateur de température et d'humidité vers la droite.

Etant donné que le régulateur est fermé, l'air dans le bac à légumes se réchauffe et l'humidité de l'air augmente.

En raison de l'humidité de l'air plus élevée, les légumes frais restent croquants et frais pendant un certain temps.

Régulateur ouvert

- Faites glisser le régulateur de température et d'humidité vers la gauche.

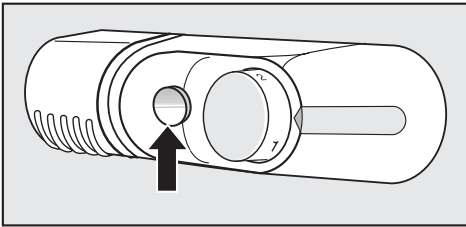
Etant donné que le régulateur est ouvert, de l'air froid peut entrer dans le bac à légumes. Le bac à légumes se refroidit et l'humidité de l'air baisse.

En raison de la température plus basse, les légumes resteront frais plus longtemps.

Fonction Maxifroid (température ambiante inférieure à 18 °C)

Lorsque la température ambiante tombe en-dessous de 18 °C, le compresseur se met en marche moins souvent. C'est pour cela qu'il peut faire trop chaud dans la zone de congélation et au pire certains aliments peuvent même commencer à décongeler.

Dans ce cas



- appuyer sur l'interrupteur à l'arrière du sélecteur de température de façon à ce qu'un marquage rouge sur l'interrupteur devienne visible.

L'éclairage interne reste allumé, même lorsque la porte est fermée (avec cependant une consommation d'énergie moindre) pour réchauffer la zone de réfrigération. De par ce réchauffement le compresseur s'allume plus souvent et la zone de congélation reste toujours bien froide. L'éclairage intérieur reste allumé jusqu'à ce que l'interrupteur soit pressé de façon à ce que le marquage rouge ne reste plus visible.

Si la température ambiante monte au-dessus de 18 °C, la fonction Maxifroid est désactivée !

La zone de congélation sera suffisamment refroidie grâce à ce système pour une température ambiante allant jusqu'à 10°C. Lorsque la température ambiante descend en dessous de 10 °C, le fonctionnement de l'appareil n'est plus garanti.

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 plus froide dans la zone de réfrigération

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.



La zone pour les aliments fragiles et marquée en fonction des modèles, tout en bas entre la flèche et la tablette située juste en-dessous ou entre deux flèches.

Zone la moins froide dans la zone de réfrigération

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).

Bonne utilisation de la zone de réfrigération

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

L'alcool à fort pourcentage ne doit être stocké qu'à la verticale et dans des récipients hermétiquement fermés.

Si vous stockez des aliments gras ou huileux la zone de réfrigération, veillez à ce que la graisse ou l'huile qui pourrait fuir n'entre pas en contact avec les éléments en plastique. Ne posez pas d'huile alimentaire dans la contre-porte du réfrigérateur.

Des fissures risquent d'apparaître dans le plastique de la porte.

Risques d'explosion ! Les aliments ne doivent pas toucher la paroi arrière. Ils risquent de geler.

Aliments inadaptés au réfrigérateur

Certains aliments ne se conservent pas bien dans la zone de réfrigération, 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
- parmesan

Conseils pour la réfrigération et la conservation

Conservez les aliments bien emballés ou bien recouverts. Vous éviterez ainsi la propagation d'odeurs et le dessèchement des aliments. Si la température est correctement réglée et qu'une hygiène de base est respectée, la reproduction des bactéries et des salmonelles est considérablement ralentie.

Fruits et légumes

Certains légumes dégagent des gaz qui accélèrent le processus de vieillissement. D'autres fruits et légumes réagissent à ces gaz. Il est donc déconseillé de mélanger certains fruits et légumes dans un même bac. C'est pour cela qu'il est déconseillé de conserver toutes sortes de fruits et de légumes dans un même bac.

Exemples de fruits qui dégagent des gaz :

pommes, fruits de la passion, abricots, poires, nectarines, pêches, prunes, avocats, papayes et figues.

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

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

Aménagement intérieur

Déplacer les tablettes

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

- Soulevez les tablettes et retirez-les vers le bas.
- Réinsérer la tablette avec la bordure arrière vers le haut à l'endroit souhaité.

Le rebord arrière doit être tourné vers le haut afin que les aliments ne soient pas en contact avec la paroi et afin qu'ils n'y adhèrent pas.

Déplacer les clayettes

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

Rangement à bouteilles

(en série ou en option suivant modèle)

Les bouteilles peuvent être stockées et empilées en toute sécurité dans le rangement prévu à cet effet.

Afin que le rangement pour bouteilles ne glisse pas, accrochez-le à l'arrière sur la tablette sélectionnée.

Conseils pour la congélation et la conservation

Utiliser la zone de congélation

Utiliser le compartiment de congélation pour

- stocker des aliments surgelés,
- fabriquer des glaçons ou de la glace,
- congeler des aliments (quantité par 24 heures, voir plaque signalétique).

Conservation de produits surgelés

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

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

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

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

Congélation de 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, pâtisserie, 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.

Conseils pour la congélation et la conservation

- 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 modifie 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
- barquettes 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.

Avant la congélation

- Tournez le régulateur de température sur le réglage 3 à 4.

En congelant des aliments frais, le compresseur fonctionne automatiquement jusqu'à ce que les aliments soient congelés à cœur. Cela permet également de refroidir plus la zone de réfrigération. Il n'est cependant pas nécessaire de déplacer le régulateur de température !

Mise en congélation

- Disposez les aliments à congeler à plat sur le fond du compartiment de congélation afin que la congélation se fasse le plus rapidement possible.
- Veillez à ce que les emballages soient bien secs pour éviter une congélation en bloc.

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

Conseils pour la congélation et la conservation

Décongélation de produits congelés

Vous pouvez décongeler les aliments

- au micro-ondes,
- au four en mode "Chaleur tournante" ou "Décongélation",
- à température ambiante,
- au réfrigérateur,
- au four vapeur.

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

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

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

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

Préparation de glaçons

(en série ou en option suivant modèle)

Remplissez le bac à glaçons à trois quarts avec de l'eau et posez-le sur le fond de la zone de congélation.

Aidez-vous d'un objet à bout rond, une cuillère par exemple pour détacher le bac à glaçons.

Les glaçons pourront plus facilement être retirés du bac à glaçons si vous les passez rapidement sous l'eau courante.

Rafrâichissement rapide de boissons

Si vous mettez des bouteilles à rafraîchir au congélateur, sortez-les **au plus tard 1 heure après**, sinon elles risquent d'exploser.

Dégivrage

Zone de réfrigération

Pendant que la machine frigorifique fonctionne, il se peut que des gouttes d'eau se forment sur la paroi arrière de la zone de réfrigération. Etant donné que cet appareil est pourvu de la fonction de dégivrage automatique, il n'est pas nécessaire de retirer le givre et les gouttes d'eau.

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

La zone de congélation ne se dégivre pas automatiquement étant donné que les aliments congelés ne doivent pas décongeler.

Du givre et de la glace se forment à la longue sur les parois en fonctionnement normal. La production de froid est ainsi altérée et la consommation d'électricité augmente.

Ne râclez pas les couches de glace ou de givre; cela pourrait abîmer les générateurs de froid et empêcher le bon fonctionnement de l'appareil.

Dégivrez l'appareil de temps en temps au plus tard lorsqu'il s'est formé une couche de glace d'environ 1 cm. Il est préférable d'effectuer le dégivrage lorsque l'appareil est peu chargé ou vide.

Avant le dégivrage

- Retirer les aliments à congeler et enroulez-les dans du papier journal ou dans une couverture.
- Stockez-les dans un endroit frais jusqu'à ce que le compartiment soit de nouveau prêt à congeler.

Pendant le dégivrage

Effectuer le dégivrage le plus rapidement possible. Plus le temps de stockage à température ambiante des produits congelés sera long, moins ils se conserveront.

- Mettez l'appareil hors tension et débranchez-le.
- Laissez la porte du compartiment de congélation ouvert.
- Epongez l'eau de dégivrage.

Vous pouvez accélérer le dégivrage en plaçant deux casseroles d'eau chaude (pas bouillante) sur un dessous de plat dans la zone de congélation. Dans ce cas, laissez la porte fermée lors du dégivrage afin que la chaleur ne s'échappe pas.

Ne placez jamais d'appareils de chauffage électrique, ni de bougies dans le congélateur, car ils peuvent endommager les pièces plastiques.

N'utilisez pas de bombes dégivrantes, car elles peuvent dégager des gaz explosifs, contenir des solvants ou des agents propulseurs qui endommagent les plastiques ou être nocives à la santé.

Après le dégivrage.

- Nettoyez l'appareil et séchez-le.
Il ne faut pas que l'eau de nettoyage pénètre par l'orifice d'évacuation de l'eau de dégivrage.
- Remettez l'appareil sous tension et enclenchez-le.
- Reposez les aliments dans le compartiment de congélation.

Nettoyer

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

Veillez à ce qu'il n'y ait pas de pénétration d'eau dans la platine électronique ni dans la grille d'aération. Celui-ci peut pénétrer dans les pièces de l'appareil sous tension et déclencher un court-circuit.

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

Avant le nettoyage

- Mettez l'appareil hors tension, en tournant le sélecteur de température sur "0" et enlevez la prise.
- Retirez tous les aliments se trouvant dans l'appareil et entreposez-les dans un endroit frais.
- Dégivrez la zone de congélation,
- Démontez toutes les pièces amovibles se trouvant à l'intérieur de l'appareil pour les nettoyer.

Carrosserie, intérieur de l'appareil, accessoires

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

Aération

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

Grille métallique de la paroi arrière

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

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

Joint de porte

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

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

Après le nettoyage

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

Que faire si... . . ?

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

Vous pouvez néanmoins remédier vous-même aux anomalies suivantes :

Que faut-il faire si . .

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

- Vérifiez si le régulateur de température est positionné sur une position que "0".
- Vérifiez si la fiche de l'appareil est bien insérée dans la prise.
- Vérifiez si le fusible de l'installation domestique est bien enclenché. Si oui, appelez le SAV.

. . . si la température de la zone de réfrigération est trop froide ?

- Augmentez la température à l'aide du sélecteur de température.
- Vérifiez que la porte du congélateur est bien fermée.
- Une grande quantité d'aliments a-t-elle été congelée à la fois ? Etant donné que dans ce cas le générateur de froid fonctionne pendant un temps prolongé, la température du réfrigérateur baisse automatiquement. C'est pour cette raison qu'il est déconseillé de congeler plus que ce que n'indique la plaque signalétique.

. . . La fréquence et la durée d'enclenchement du générateur de froid augmentent ?

- Vérifiez si la grille d'aération est obstruée ou poussiéreuse.
- Les portes ont été ouvertes trop souvent ou vous avez congelé de grosses quantités d'aliments frais.
- Vérifiez si les portes ferment correctement.
- Vérifiez si les parois ne sont pas recouvertes d'une épaisse couche de givre. Si c'est le cas dégivrez l'appareil.

. . . si 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 générateur de froid s'enclenche moins lorsque la température ambiante est trop basse. La température dans le congélateur peut donc augmenter.

- Pour les appareils avec la fonction **Maxifroid**, enclenchez la fonction Maxifroid (voir "Fonction Maxifroid").

. . . les aliments congelés collent à la plaque ?

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

... la paroi est recouverte d'une épaisse couche de glace ?

- Vérifiez si les portes ferment correctement.

- Dégivrez l'appareil et nettoyez-le .

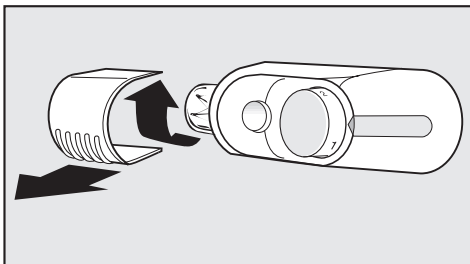
Une épaisse couche de glace réduit la puissance frigorifique et augmente la consommation d'électricité.

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

- L'interrupteur de l'éclairage est coincé ?

Dans le cas contraire, l'ampoule est défectueuse :

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



- Attrapez le carter de lampe de l'arrière et par en-dessous et retirez-le.
- Dévissez l'ampoule et remplacez-la.

Caractéristiques de l'ampoule : 220 240 V, 15 W maximum, culot E 14.

- Montez la nouvelle ampoule et remontez le carter.

... 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.

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 d'aplomb : 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 : Eloignez l'appareil des meubles et des autres appareils.
	Des tiroirs, paniers ou surfaces bougent ou coïncent : Contrôlez les pièces amovibles et remplacez-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.

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.

Branchement 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. L'installation électrique doit être conforme aux normes en vigueur imposées par EDF.

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

Prévoir un fusible d'au moins 10 A.

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

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

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.

Si l'appareil est posé à proximité d'un autre appareil de froid, il faut veiller à respecter un espace d'au moins 2 cm pour éviter les eaux de condensation.
Risques de dommages !

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	+18 °C à +38 °C
T	+18 °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 !

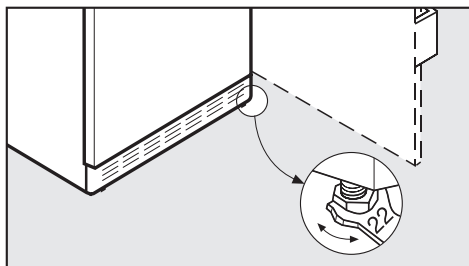
Aération

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.

Installation de l'appareil

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

Ajuster l'appareil



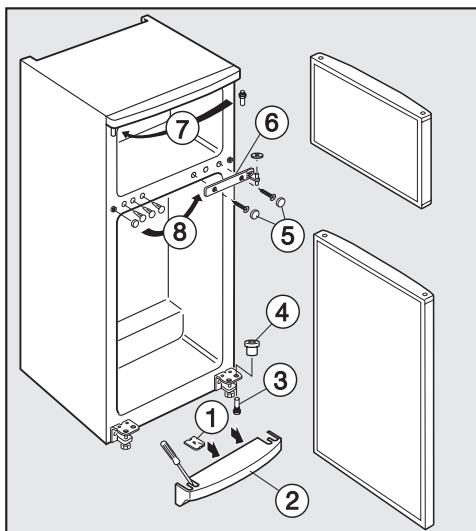
- Ajustez et équilibrez l'appareil par les pieds.

Inversion du sens d'ouverture de porte

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

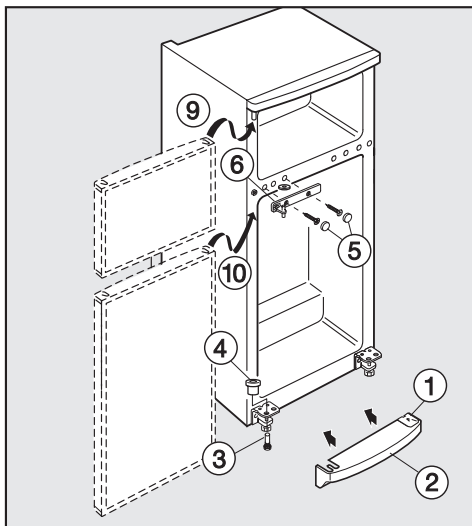
Effectuez le changement de charnière avec une deuxième personne pour vous aider.

- Ouvrez la porte du bas.



- Retirez la plaquette de protection ① et déenclenchez la plinthe ② à l'aide d'un tournevis.
- Dévissez le pivot de charnière ③ à l'aide d'une clé fourchée.
- Déposez la porte inférieure de biais vers l'avant et retirez-la vers l'arrière.
- Veillez au bouchon ④.
- Ouvrez la porte.
- Retirez les caches ⑤.

- Dévisser la charnière du milieu ⑥ et retirez la porte supérieure vers le bas.
- Tournez le tourrillon supérieur ⑦ à l'aide d'une clé plate (taille 10).
- Retirez les bouchons ⑧ du milieu et posez-les à l'opposé.

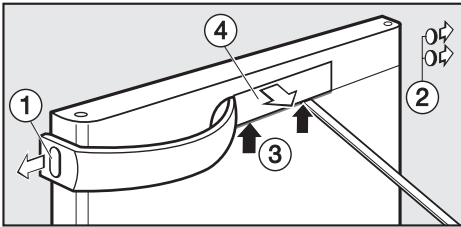


- Montez la porte supérieure sur le tourrillon supérieur ⑨ et laissez la porte de l'appareil ouverte.
- Montez la charnière au milieu ⑥ en bas dans la porte supérieure (veillez à la rondelle) et vissez la charnière. Poussez la porte supérieure le plus possible vers le haut.
- Montez les caches ⑤.

Inversion du sens d'ouverture de porte

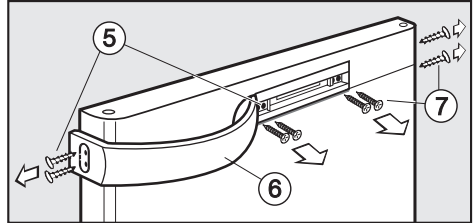
- Accrochez la porte du bas dans les pivots de charnière ⑩ et fermez la porte.
- Poussez le plus possible la porte du bas vers le haut et faites glisser le bouchon ④ entre le pivot et la porte de l'appareil.
- Faites passer le pivot de charnière ③ par le bas par le support de palier et le bouchon dans la porte de l'appareil et vissez le pivot de charnière à l'aide d'une clé fourchue.
- Retirez la plaquette de protection ① et réenclenchez la plinthe ②.

Interchanger les poignées :

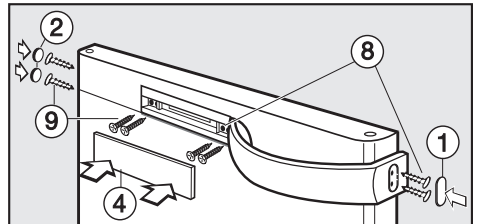


- Défaire les bouchons ① et ② sur les côtés de porte.
- Poser un outil adapté (en bois ou en plastique) dans l'une des encoches ③ sur la plaquette du milieu ④ et soulevez-la doucement.

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



- Défaire les vis ⑤ sur le côté de la poignée et au milieu et retirez la poignée ⑥.
- Défaire les vis ⑦ sur le côté opposé.



- Montez la poignée sur le côté opposé et vissez-la d'abord sur le côté puis au milieu ⑧.
- Remontez les vis ⑨ de l'autre côté.
- Remonter les bouchons ① et ② sur les côtés de porte.
- Reposez les plaquettes de milieu ④.



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

Show room

55, Boulevard Malesherbes

75008 Paris

Tél. : 01 44 90 90 00

Service consommateurs

N°AUDIOTEL : 0 892 68 52 20

(0,34 € TTC/min)

Miele Assistance

N°Azur 0 810 06 1000

PRIX APPEL LOCAL

Pièces détachées et accessoires

N°AUDIOTEL : 0 892 68 70 35

(0,34 € TTC/min)

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

Sous réserve de modifications / 2706

M.-Nr. 06 589 330 / 02

fr - FR

KT 2240 SD, KT 2440 SD