

Miele

Mode d'emploi et notice de montage



Combiné réfrigération-congélation

KT 3428 SD

KT 3425 SD ECO Plus

Lisez impérativement ce mode d'emploi et ces instructions de montage avant d'installer et de mettre en service cet appareil. Vous veillerez ainsi à votre sécurité et éviterez des dommages à l'appareil.

B/F

M.-Nr. 05 757 800

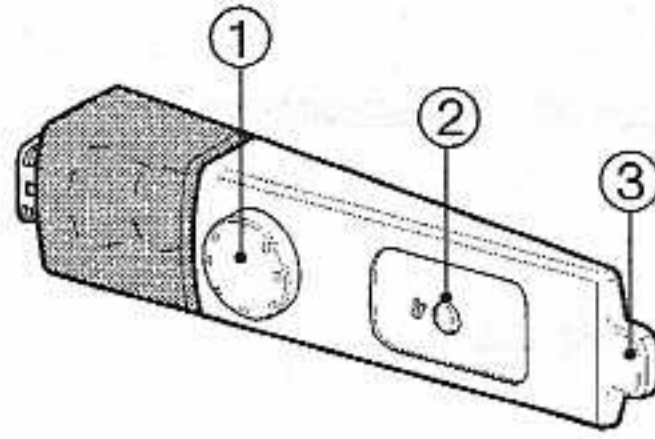
Table des matières

Description de l'appareil	4
Votre contribution à la protection de l'environnement	5
Emballage recyclable	5
Élimination de votre ancien appareil	5
Importantes consignes de sécurité et mises en garde	6
Enclenchement et arrêt de l'appareil	10
En cas d'absence prolongée	10
Choix de la bonne température	11
... dans la zone congélation	11
Réglage de la température	12
Utilisation de la fonction "Maxi froid"	13
Stockage des denrées	14
Plusieurs zones froides	14
La partie la plus froide de la zone de réfrigération	14
Aliments ne convenant pas à la réfrigération	14
Bien ranger les aliments	15
Fruits et légumes	15
Astuces pour économiser l'énergie	15
Intérieur modulable	16
Déplacement des clayettes	16
Demi-clayette	16
Déplacement des balconnets de la contreporte	16
Déplacement de la cloison de maintien pour bouteilles	16
Conseils pour la congélation et la conservation	17
Conservation de produits surgelés	17
Congélation de produits frais	17
Conseils pour la congélation	17
Emballage	18
Avant la mise en congélation	18
Mise en congélation	18
Décongélation de produits congelés	19
Préparation de glaçons	19
Rafraîchissement rapide de boissons	19
Dégivrage	20
Zone réfrigération	20
Zone congélation	20

Table des matières

Entretien	22
Carrosserie, intérieur de l'appareil, accessoires	22
Grilles d'aération	22
Joint de porte	22
Grille métallique à l'arrière de l'appareil	23
Pannes - Que faire ?	24
Service après-vente	27
Raccordement électrique	28
Conseils d'installation	29
Lieu d'installation	29
Classe climatique	29
Aération	29
Sécurité de transport de la poignée de porte	29
Fixation des poignées	29
Installation de l'appareil	30
Ajustage de l'appareil	30
Inversion du sens d'ouverture de porte	31
Encastrement	33

Description de l'appareil



① Thermostat

② Interrupteur "Maxi froid" avec voyant lumineux

③ Interrupteur de contact pour l'éclairage

① Clayette de congélateur

② Ventilateur

③ Compartiment à beurre et fromage

④ Clayette de réfrigérateur

⑤ Oeufriers

⑥ Éclairage intérieur

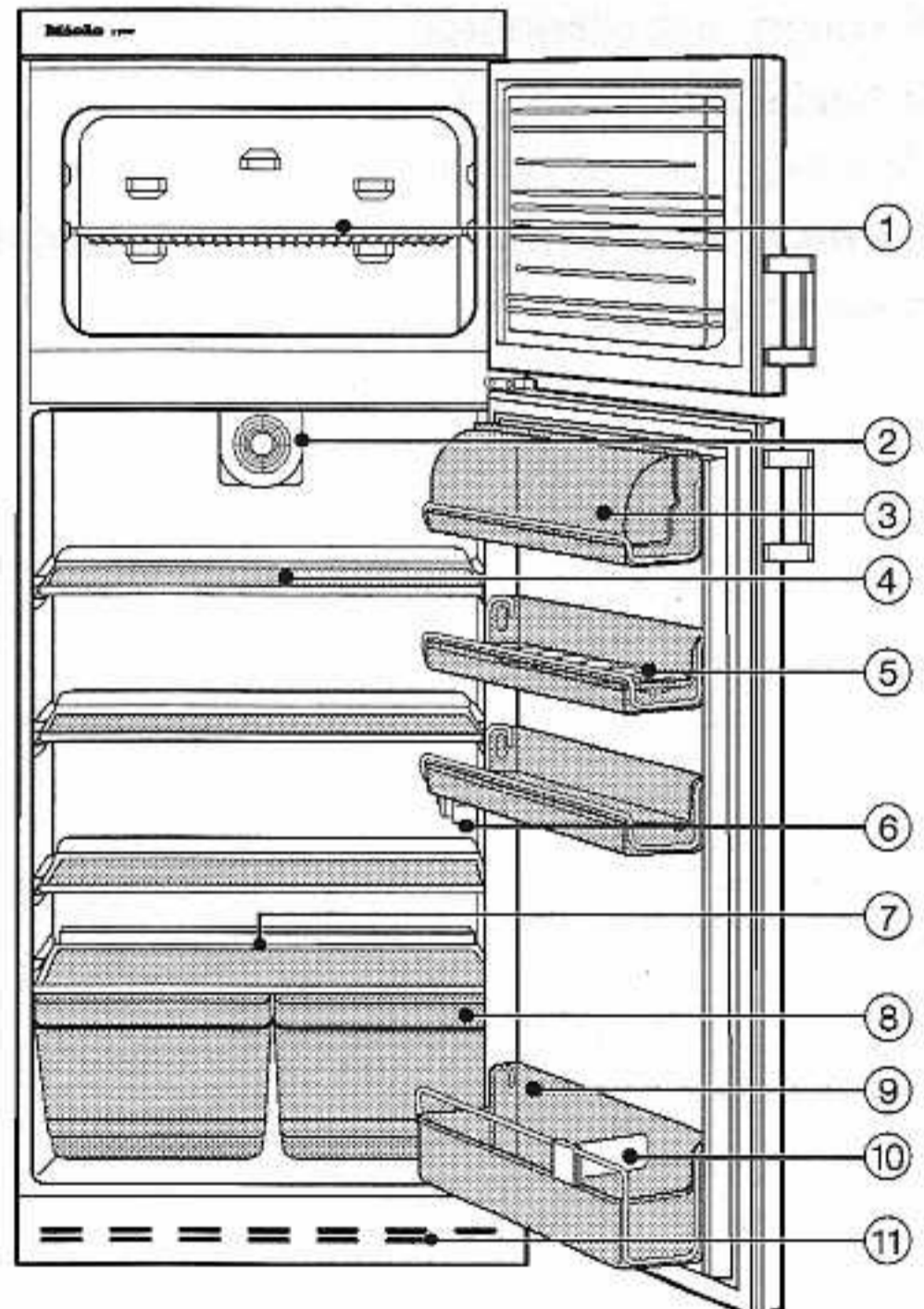
⑦ Conduit et orifice d'évacuation pour l'eau de dégivrage

⑧ Casiers à fruits et à légumes

⑨ Balconnet contre-porte

⑩ Cloison de maintien

⑪ Grille d'aération



Votre contribution à la protection de l'environnement

Emballage recyclable

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

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

Elimination de votre ancien appareil

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

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

– le commerçant qui vous l'a vendu
ou

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

ou encore

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

Veillez aussi à ce que l'appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à ce qu'il soit évacué. Tenez donc compte de la rubrique "Remarques à propos de votre de sécurité".

Importantes consignes de sécurité et mises en garde

Cet appareil répond aux prescriptions de sécurité en vigueur. Néanmoins une utilisation incorrecte peut entraîner des dégâts sur les personnes et sur l'appareil.

Lisez attentivement le mode d'emploi avant de mettre en service votre appareil. Elle vous fournit des informations importantes concernant l'encastrement, la sécurité, l'utilisation et la maintenance de votre appareil. Vous assurerez ainsi votre propre protection et éviterez de détériorer l'appareil.

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

Utilisation correcte

Utilisez cet appareil uniquement pour réfrigérer des aliments, conserver des produits surgelés, congeler des produits frais et préparer de la glace.

Toute autre utilisation est interdite et peut être dangereuse.

Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages dus à une utilisation inappropriée ou à une manipulation erronée.

Sécurité technique

Cet appareil utilise comme réfrigérant 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 réfri-

gérant écologique s'est néanmoins traduite par une certaine élévation du niveau sonore. Aux bruits de fonctionnement du compresseur peuvent venir s'ajouter des bruits de circulation dans tout le circuit frigorifique. Il n'y a malheureusement aucune solution à ce phénomène, qui n'a toutefois aucune incidence sur les performances de l'appareil.

Lors du transport et de la mise en place de l'appareil, nous vous demandons de veiller à n'endommager aucun élément du circuit frigorifique. Les éventuels jets de réfrigérant qui pourraient se produire peuvent entraîner des blessures aux yeux!

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
- avertissez le service après-vente.

La taille de la pièce, où est installé le combiné, doit être proportionnée 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 1 m³ pour 8 g de frigorigène. La quantité de frigorigène est indiquée sur la plaquette signalétique à l'intérieur de l'appareil.

Importantes consignes de sécurité et mises en garde

■ Comparez les indications électriques (tension et fréquence) portées sur la plaquette signalétique de l'appareil avec celles du réseau avant de le brancher. Les données doivent impérativement coïncider 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, et en cas de doute, toute l'installation domestique soient contrôlées par un professionnel. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages causés par une mise à la terre manquante ou défectueuse (décharge électrique...).

■ Le bon fonctionnement de l'appareil est garanti uniquement si celui-ci est monté et raccordé conformément à la notice.

■ 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 n'est déconnecté du réseau que lorsque 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 le débrancher.
- le fusible de l'installation est ôté.

■ N'utilisez pas de rallonge pour brancher l'appareil au réseau, car elle ne garantit pas la sécurité nécessaire (risque de surchauffe).

Utilisation

■ Ne touchez pas les produits congelés, les mains mouillées. Elles peuvent geler. Risque de blessures.

■ Ne mangez jamais de glaçons ou d'esquimaux glacés, sorbets en particulier, qui sortent directement de la zone congélation. Les températures très basses des glaces peuvent geler les lèvres ou la langue.

Importantes consignes de sécurité et mises en garde

■ Ne recongelez jamais d'aliments décongelés partiellement ou totalement. Consommez-les le plus rapidement possible, car ils perdent leur valeur nutritive et s'abîment. Vous pouvez recongeler des aliments cuisinés préalablement.

■ Ne stockez pas de matières explosives ni de produits contenant des gaz propulseurs (sprays, p. ex.) dans l'appareil. Des étincelles pourraient se produire au moment de la mise en marche du thermostat, ce qui pourrait provoquer l'explosion des mélanges inflammables.

■ Placez les alcools forts verticalement dans la zone de réfrigération et veillez à ce que les bouteilles soient fermées bien hermétiquement.

■ N'entreposez pas de boîtes de conserve ni de bouteilles de boissons contenant du gaz carbonique ou des liquides dans la zone congélation. Les boîtes et bouteilles peuvent exploser. Vous pouvez vous blesser et endommager votre appareil.

■ Sortez les bouteilles que vous avez mises à rafraîchir dans la zone congélation au plus tard une heure après. Sinon elles peuvent éclater. Vous risquez de vous blesser et d'endommager votre appareil.

■ Ne consommez pas d'aliments stockés depuis longtemps, vous risquez de vous intoxiquer. La durée de conservation dépend de nombreux facteurs : degré de fraîcheur, qualité des aliments et température de conservation. Respectez les dates limi-

tes de conservation indiquées par le fabricant 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.

Sinon, vous endommagerez les plaques de congélation et l'appareil sera inutilisable.

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

■ N'utilisez pas de bombes dégivrantes.

Elle 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 les joints de porte avec des huiles ou des graisses, sinon ils deviennent poreux à la longue.

■ Ne rangez pas d'huile dans la contre-porte du frigo. Cela pourrait provoquer des fissures dans le plastique.

■ Ne recouvrez pas les grilles d'aération de l'appareil.

Sinon l'aération n'est plus assurée, la consommation d'électricité augmente et des éléments de l'appareil peuvent être endommagés.

Importantes consignes de sécurité et mises en garde

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

Une température ambiante plus basse entraîne un arrêt prolongé du compresseur, de sorte que l'appareil ne peut fournir la température nécessaire.

■ N'utilisez en aucun cas de nettoyeur vapeur pour dégivrer ou nettoyer l'appareil. La vapeur peut pénétrer dans les pièces sous tension et provoquer un court-circuit.

Elimination de l'ancien appareil

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

■ Mettez hors d'usage les appareils inutilisables. Débranchez l'appareil et sectionnez le cordon d'alimentation.

■ N'endommagez aucune pièce du circuit frigorifique en

- perçant les conduits de l'évaporateur contenant du frigorigène.
- coudant les tubulures.
- rayant les revêtements de surface.

Les projections de frigorigène peuvent provoquer des lésions oculaires.

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

Enclenchement et arrêt de l'appareil

Avant la première utilisation

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

Après le transport laissez reposer l'appareil $\frac{1}{2}$ heure à 1 heure avant de le brancher. C'est très important pour garantir son bon fonctionnement ultérieur.

Enclenchement de l'appareil

- Tournez le thermostat sur le réglage de votre choix.

L'appareil commence à produire du froid et l'éclairage intérieur du réfrigérateur s'allume à l'ouverture de porte.

Plus le chiffre de la position du thermostat est élevé, plus la température est basse dans l'appareil.

Arrêt de l'appareil

- Tournez le thermostat en position "0".

La production de froid s'arrête et l'éclairage intérieur s'éteint.

En cas d'absence prolongée

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

- arrêtez l'appareil,
- débranchez-le,
- dégivrez la zone congélation,
- nettoyez l'appareil
- et laissez les portes légèrement entrouvertes pour éviter les odeurs.

De la moisissure risque de se former si l'appareil reste arrêté un certain temps, non nettoyé et portes fermées.

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 le développement des micro-organismes.

La température à l'intérieur de l'appareil augmente

- en fonction de la fréquence et de la durée des ouvertures de porte,
- en fonction de la quantité d'aliments stockés,
- en fonction de la température des aliments frais,
- en fonction de la température ambiante de la pièce où est installé l'appareil. Celui-ci est prévu pour une certaine classe climatique (température ambiante) dont il faut respecter les limites.

... dans la zone réfrigération

C'est pour cette raison que nous vous recommandons une température de réfrigération au milieu de l'appareil de 5 °C.

Si vous voulez vérifier la température dans le frigo

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

Après environ 24 heures, vous pourrez lire la température approximative dans votre appareil.

Cela dit, sachez

- que les thermomètres traditionnels (pour le bain et la maison) sont généralement très peu précis. Il vaut mieux utiliser un thermomètre électronique;
- qu'il ne sert à rien de mesurer la température de l'air dans l'appareil. Cela ne permet pas de déduire la température des aliments.

Pendant que vous mesurez la température, il faut veiller à ouvrir la porte le moins souvent possible car cela fait chaque fois entrer de l'air chaud.

... dans la zone congélation

Il faut obtenir une température de **-18 °C** pour congeler des aliments frais et les conserver longtemps. Le développement des micro-organismes est largement stoppé à cette température. La décomposition des aliments par les micro-organismes redémarre dès que la température remonte à -10 °C et ils se conservent moins longtemps. C'est pour cette raison qu'il ne faut recongeler des aliments décongelés partiellement ou totalement qu'après les avoir cuisinés. Les températures de cuisson élevées détruisent la plupart des micro-organismes.

Choix de la bonne température

Réglage de la température

Le réglage de la température de la zone réfrigération et de la zone congélation s'effectue de façon centralisée au thermostat logé dans la partie réfrigération.

- Tournez le thermostat sur un chiffre de 1 à 7.

Plus le chiffre est élevé, plus la température à l'intérieur de l'appareil est basse. Nous vous recommandons de sélectionner un réglage moyen.

Il est recommandé de choisir un réglage de **4 à 7** lorsque vous stockez des produits surgelés dans la **zone congélation** et qu'il faut assurer la plage de froid indispensable à leur bonne conservation.

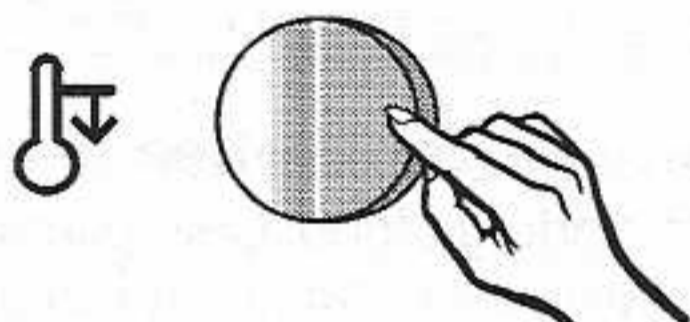
Ce réglage est également préconisé en cas :

- d'ouvertures de porte fréquentes,
- de réfrigérateur plein,
- ou de température ambiante élevée.

Utilisation de la fonction "Maxi froid"

Une élévation anormale de la température peut avoir lieu dans le compartiment congélation **lorsque la température ambiante est inférieure ou égale à 18 °C**, puisque le compresseur s'enclenche moins souvent. Les produits surgelés risquent d'amorcer une décongélation. C'est pour éviter une telle situation qu'a été conçue la fonction "Maxi froid".

Activation de la fonction "Maxi froid"



- Appuyez sur la touche "Maxi froid" placée au-dessus du thermostat, le voyant s'allume.

Le compresseur s'enclenche plus fréquemment, ce qui abaisse la température dans le compartiment congélation de façon que la plage de froid indispensable soit assurée.

Désactivation de la fonction "Maxi froid"

Il faut arrêter la fonction "Maxi froid" dès que la **température ambiante est supérieure à 18 °C** pour éviter une consommation d'énergie inutile.

La production de froid commandée par le thermostat qui alimente le compartiment congélation est suffisante.

- Appuyez sur la touche "Maxi froid", le voyant s'éteint.

L'appareil refonctionne à puissance normale.

Stockage des denrées

Plusieurs zones froides

La circulation naturelle de l'air à l'intérieur du réfrigérateur permet d'obtenir un étagement des plages de froid correspondant aux températures de stockage des différentes denrées. L'air froid descend. Utilisez les différentes zones de froid pour stocker les aliments correctement!

La partie la plus froide de la zone de réfrigération

La partie la plus froide de la zone de réfrigération se situe directement au-dessus du compartiment à légumes.

Rangez à cet endroit tous les aliments délicats et rapidement périssables, comme:

- Poisson, viande, volaille,
- Saucisse, plat préparé,
- Dessert ou pâtisserie à la crème ou aux œufs
- Pâte fraîche, pâte à tarte, pizza et quiche,
- Fromage ou autres produits au lait cru,
- Légumes et aliments frais préemballés dans du film alimentaire pour lesquels une durée de conservation minimale et une température de conservation d'au moins 4°C est demandée.

Zone la moins froide

La zone la moins froide se trouve dans la partie supérieure près de la contre-porte. Elle est idéale pour conserver le

beurre prêt à tartiner et les fromages qui conservent leur goût.

Ne stockez pas de matières explosives ni de produits contenant des gaz propulseurs (sprays, p. ex.) dans l'appareil. Il y a danger d'explosion!

Placez toujours les boissons au degré d'alcool très élevé en position verticale. Assurez-vous que les bouteilles sont bien fermées.

Ne rangez pas d'huile dans la contre-porte du frigo. Cela pourrait provoquer des fissures dans le plastique.

Les aliments ne peuvent pas être en contact avec la paroi arrière; ils pourraient se congeler contre la paroi.

Aliments ne convenant pas à la réfrigération

Tous les aliments ne peuvent pas être réfrigérés. En voici quelques exemples:

- les fruits et légumes sensibles au froid (bananes, avocats, papayes, fruits de la passion, aubergines, poivrons, tomates et concombres);
- les fruits qui doivent encore mûrir ;
- les pommes de terre;
- les fromages durs (parmesan).

Bien ranger les aliments

Ne conservez que des produits emballés ou bien recouverts. Vous éviterez ainsi que les odeurs ne se mélangent, que les aliments ne se dessèchent ou que les bactéries éventuellement présentes ne se transmettent d'un aliment à l'autre.

Un réglage correct de la température et une bonne hygiène permettent de retarder la prolifération de bactéries comme les salmonelles.

Fruits et légumes

Les fruits et légumes peuvent être conservés sans emballage dans les bacs qui leur sont réservés. Cela dit, il faut savoir que la plupart des légumes dégagent un gaz naturel qui accélère le processus de vieillissement. Certaines variétés de fruits et de légumes réagissent particulièrement fort à ce gaz. C'est pourquoi tous les fruits et légumes ne doivent pas être conservés ensemble dans le même bac.

Quelques exemples de fruits qui dégagent beaucoup de gaz:

Pommes, abricots, poires, nectarines, pêches, prunes, avocats et figues.

Exemples de fruits et légumes particulièrement sensibles au gaz des autres fruits et légumes:

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

Astuces pour économiser l'énergie

- Les ouvertures fréquentes et prolongées du frigo provoquent une augmentation de la température dans l'appareil. Le système de refroidissement doit alors fonctionner plus longtemps pour pouvoir maintenir la température adéquate dans l'appareil. N'ouvrez la porte qu'en cas de besoin et pendant un laps de temps aussi court que possible.
- Un manque d'ordre dans l'appareil cause une augmentation de la température de l'appareil puisqu'il faut chercher longtemps les aliments! Rangez bien les aliments.
- Laissez d'abord refroidir les plats et boissons chauds avant de les mettre au réfrigérateur.
- Ne stockez pas trop d'aliments pour laisser circuler l'air entre les aliments.

Intérieur modulable

Déplacement des clayettes

Vous pouvez déplacer les clayettes en fonction de la hauteur des aliments à réfrigérer.

- Tirez la clayette jusqu'à la butée et soulevez-la à l'avant pour la sortir.
- Réinstallez la clayette à l'endroit de votre choix, rebord arrière orienté vers le haut, pour éviter tout contact des aliments avec la paroi arrière.

Demi-clayette

Pour pouvoir déposer des flacons ou des récipients relativement hauts, l'appareil est équipé d'une clayette en deux parties dont l'une - la partie avant - glisse sous la partie arrière.

- Soulevez légèrement la partie avant de la clayette et glissez-la délicatement sur la partie arrière.

Déplacement des balconnets de la contreporte

- Soulevez les compartiments/balconnets à maxi-bouteilles et sortez-les vers l'avant.
- Réinstallez-les à l'endroit de votre choix. Veillez à ce qu'ils soient fixés correctement.

Déplacement de la cloison de maintien pour bouteilles

En modifiant la position de la cloison vous évitez que les bouteilles ne se renversent à l'ouverture et à la fermeture de la porte.

Conseils pour la congélation et la conservation

Pouvoir de congélation maximal

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

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 -18°C , les produits surgelés se conserveront moins longtemps.
- Prenez les produits surgelés en terminant vos courses et transportez-les dans un sac isotherme.
 - Rangez vos produits surgelés dans la zone congélation immédiatement à votre retour.

Ne recongelez jamais de produits décongelés partiellement ou complètement. Vous pouvez en revanche 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. Faites-les égoutter.
- La viande maigre se congèle mieux que la viande grasse et se conserve beaucoup plus longtemps.
- Séparez les côtelettes, steaks, escalopes, etc., avec une feuille plastique pour éviter une congélation en bloc
- Ne salez pas et n'épicez pas les aliments crus et les légumes blanchis avant de les congeler. Vous pouvez néanmoins saler et épicer légèrement les aliments cuisinés. La congélation modifie l'intensité du goût de certaines épices.

Conseils pour la congélation et la conservation

- 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 portion.

Emballages recommandés

- Sacs de congélation plastique
- Rouleaux de films à souder en polyéthylène
- Feuilles d'aluminium
- Barquettes de congélation

Emballages à éviter

- Papier d'emballage
- Papier sulfurisé
- Cellophane
- Sacs poubelles
- Sacs plastique utilisés pour les courses.

- Chassez l'air de l'emballage.
- Fermez l'emballage hermétiquement avec
 - caoutchoucs
 - clips en 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 mise en congélation

- Régler la température sur une position moyenne pendant 24 heures avant de mettre des aliments frais en congélation.
- Appuyez sur la touche de la position hiver pour que le voyant de contrôle s'allume. La température dans la zone congélation diminue, si bien que les aliments déjà congelés engrangent une réserve de froid.

Mise en congélation

- Étalez bien les aliments à congeler sur le fond de la zone congélation pour permettre une congélation à cœur la plus rapide possible.
- Veillez à ce que les emballages soient secs pour éviter qu'ils ne colent entre eux ou aux parois de l'appareil.

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

- Les aliments sont congelés après environ 24 h. Réglez alors la température sur le niveau désiré et arrêtez le réglage hiver pour autant que la température de la pièce dépasse les 18 °C!

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.

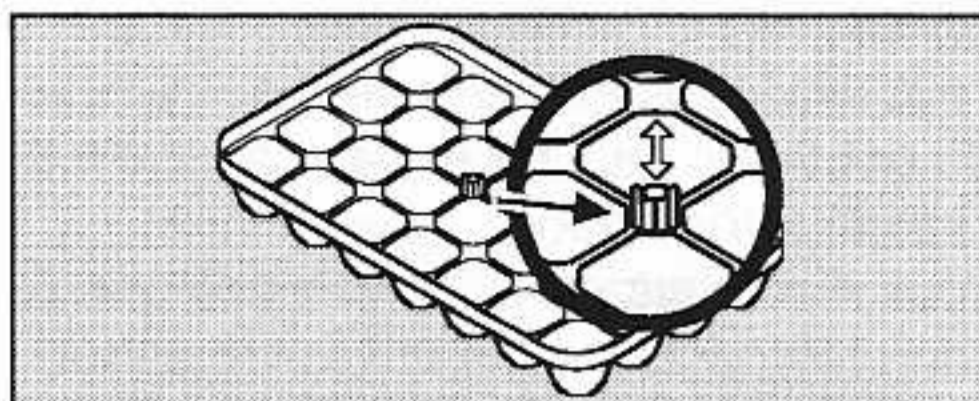
Les morceaux plats de viande ou de poisson peuvent être décongelés à la poêle.

Les fruits peuvent être décongelés à température ambiante, soit dans leur emballage, soit dans un plat fermé.

Les légumes peuvent être plongés congelés dans l'eau bouillante ou être rissolés dans de la graisse chaude. Le temps de cuisson est un peu plus court que pour les légumes frais.

Ne recongelez en aucun cas des aliments complètement ou partiellement décongelés, sauf si vous les avez cuisinés entre-temps

Préparation de glaçons



- Appuyez sur l'écrou de fermeture et remplissez le bac à glaçons d'eau. Le surplus d'eau s'écoule par l'orifice prévu à cet effet
- Remontez l'écrou de fermeture pour verrouiller le bac à glaçons et placez-le dans la zone de congélation.
- Utilisez un objet plat pour détacher le bac à glaçons (le manche d'une cuillère, par exemple).
- Les glaçons se détacheront facilement si vous secouez le bac ou que vous le passez un court instant sous l'eau.

Rafraîchissement rapide de boissons

Si vous rafraîchissez des boissons dans le compartiment congélation, sortez les bouteilles **au maximum une heure plus tard**. Elles risquent d'exploser sinon!

Dégivrage

Zone réfrigération

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

Vous n'avez pas à intervenir, puisque la zone réfrigération dégivre automatiquement.

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

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

Zone congélation

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

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

Ne grattez pas la couche de givre ou de glace, car vous pourriez endommager les plaques et l'appareil ne fonctionnerait plus.

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

Avant le dégivrage

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

Pendant le dégivrage

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

- Arrêtez l'appareil.
- Laissez la porte de la zone congélation ouverte.
- Epongez l'eau du dégivrage.

Vous pouvez accélérer le dégivrage en plaçant deux casseroles d'eau chaude (pas bouillante) sur un dessous de plat dans l'appareil et en versant un peu d'eau chaude dans le tiroir du bas.

Dans ce cas-là, laissez la porte d'appareil fermée pour éviter une déperdition de chaleur.

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

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 faire pénétrer l'eau du nettoyage dans l'orifice d'évacuation de l'eau de dégivrage
- Enclenchez l'appareil.
- Remettez les aliments congelés dans la zone congélation.

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

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

Ne faites jamais couler l'eau du nettoyage dans l'orifice d'écoulement pour l'eau du dégivrage.

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur. Celle-ci peut pénétrer dans les pièces de l'appareil sous tension et déclencher un court-circuit.

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

Avant le nettoyage

- Arrêtez l'appareil en tournant le thermostat sur "0".
- Sortez les aliments et entreposez-les dans un endroit frais.
- Dégivrez la zone de congélation.
- Sortez toutes les pièces amovibles pour les nettoyer.

Carrosserie, intérieur de l'appareil, accessoires

- Nettoyez la partie réfrigération au moins une fois par mois et la zone congélation après chaque dégivrage.
- Nettoyez toutes les parties à la main. Le compartiment à beurre peut aller au lave-vaisselle.
- Nettoyez le conduit et le petit tuyau de vidange dans la zone réfrigération plus souvent avec un bâtonnet pour permettre à l'eau de dégivrage de 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. Laissez les portes de l'appareil ouvertes pendant un moment.

Grilles d'aération

- Nettoyez les grilles d'aération régulièrement avec un pinceau ou un aspirateur. Les couches de poussières augmentent la consommation d'électricité.

Joints de porte

Ne traitez jamais les joints de porte avec de l'huile ou des graisses, sinon ils deviennent à la longue poreux.

Ne nettoyez les joints qu'à l'eau claire puis séchez-les à l'aide d'un chiffon.

Grille métallique à l'arrière de l'appareil

Il faut dépoussiérer 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.

Veillez à ne pas arracher, couder ou endommager le cordon ou autres composants en nettoyant la grille métallique.

Après le nettoyage

- Remplacez toutes les pièces dans la partie réfrigération.
- Rangez les aliments dans la zone réfrigération, fermez les portes de l'appareil et enclenchez-le.
- Placez les aliments congelés dans la zone congélation dès que la température y est suffisamment basse.

Pannes - Que faire ?

Les interventions sur les appareils électriques 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 faire si ...

... vous entendez des bruits inhabituels après l'enclenchement de l'appareil, en particulier après la mise en service ?

Arrêtez tout d'abord l'appareil pour contrôler les points suivants :

- L'appareil est-il stable et bien calé ?
- Contrôlez si les meubles contigus vibrent lorsque le compresseur se met en marche.
- Avez-vous veillé à ce que les tubulures à l'arrière de l'appareil puissent vibrer sans s'entrechoquer ?
- Avez-vous enlevé le serre-câble à l'arrière de l'appareil ?
- Les pièces amovibles sont-elles placées correctement dans l'appareil ?
- Les bouteilles ou les récipients se touchent-ils ?

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

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

- Contrôlez si le thermostat est bien réglé sur une valeur autre que "0".
- Vérifiez si la fiche de l'appareil est bien enfoncée dans la prise.
- Contrôlez si le fusible de l'installation domestique a sauté. Si oui, appelez le service après-vente.

... la température dans la zone réfrigération et/ou congélation est trop basse ?

- Sélectionnez un réglage plus faible au thermostat.
- Vérifiez si la porte de la zone congélation est bien fermée.
- Avez-vous congelé une grosse quantité d'aliments en une seule fois ? Dans ce cas le compresseur fonctionne relativement longtemps et cela entraîne automatiquement un abaissement de la température dans la partie réfrigération. Il ne faut par conséquent pas congeler plus de 2 kg d'aliments à la fois.
- Avez-vous oublié de désactiver la fonction "Maxi froid" ?

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

- Vérifiez si les grilles d'aération sont obstruées ou poussiéreuses.
- Contrôlez si la grille métallique (échangeur de chaleur) à l'arrière de l'appareil est poussiéreuse.

- Vous avez ouvert souvent les portes de l'appareil ou avez congelé de grosses quantités d'aliments frais.
- Vérifiez si les portes de l'appareil ferment correctement.
- Contrôlez si la zone congélation n'est pas recouverte d'une épaisse couche de givre. Si c'est le cas, dégivrez-la.

... les aliments surgelés décongèlent parce que la température est trop élevée dans la partie congélation ?

- La température ambiante, pour laquelle l'appareil a été conçu, est-elle trop basse ?

Augmentez la température ambiante ou enclenchez la fonction "Maxi froid".

Le compresseur s'enclenche moins souvent lorsque la température ambiante est trop basse. Cela risque de provoquer une élévation anormale de la température dans la zone congélation.

... les aliments congelés collent à la plaque ?

Dégagez-les avec un objet plat, manche de cuillère par exemple.

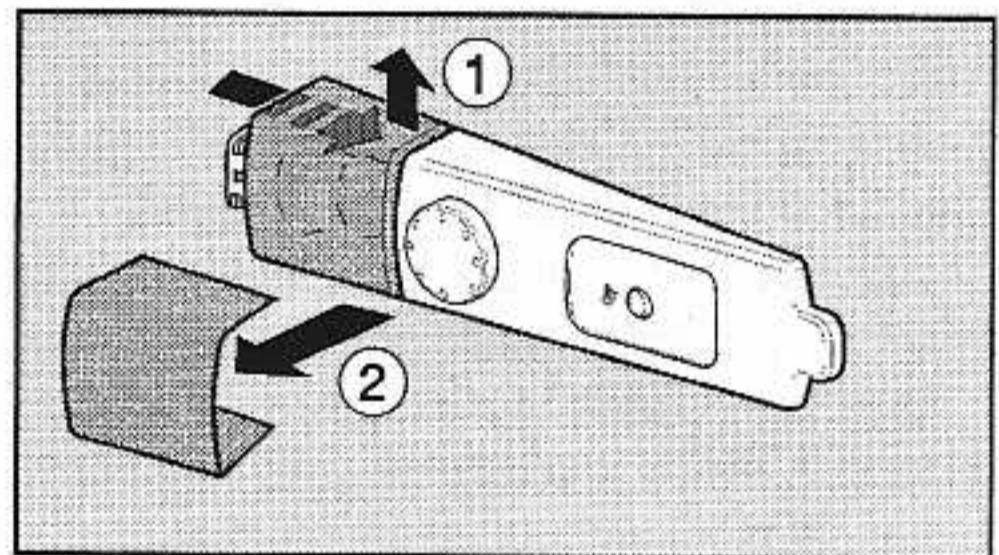
... la zone congélation est recouverte d'une épaisse couche de glace ?

- Vérifiez si la porte de la zone congélation ferme correctement.
- Dégivrez la zone de congélation et nettoyez-la.

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

... l'éclairage intérieur ne fonctionne plus dans la zone réfrigération ?

- L'interrupteur de l'éclairage est-il bloqué ?
- Le thermostat est-il bien réglé (pas sur "0") ?
Si oui, l'ampoule est défectueuse :
- Débranchez l'appareil ou ôtez le fusible de l'installation domestique.



- Saisissez le cache par l'arrière, soulevez la partie latérale ① et tirez le cache ②.
- Remplacez l'ampoule.

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

- Remplacez le cache et clipsez-le.

Pannes - Que faire ?

... le fond du réfrigérateur est-il mouillé ?

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

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

Si vous ne pouvez pas remédier à la panne en suivant ces conseils, appelez le service après-vente.

Ouvrez les portes de l'appareil le moins possible jusqu'à la réparation de la panne pour réduire au minimum la déperdition de froid.

Service après-vente

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.

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.

Dans la mesure du possible, la prise doit se trouver à côté de l'appareil et être facilement accessible. Il est interdit d'effectuer le branchement avec une rallonge, car elle 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 placez pas d'appareils qui dégagent de la chaleur : toaster ou micro-ondes... sur l'appareil. La consommation d'électricité augmente.

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 conçu pour une certaine classe climatique (température ambiante), dont il faut respecter les limites. Elle est indiquée sur la plaquette 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 et une élévation de température dans l'appareil qui peut provoquer un début de décongélation.

Aération

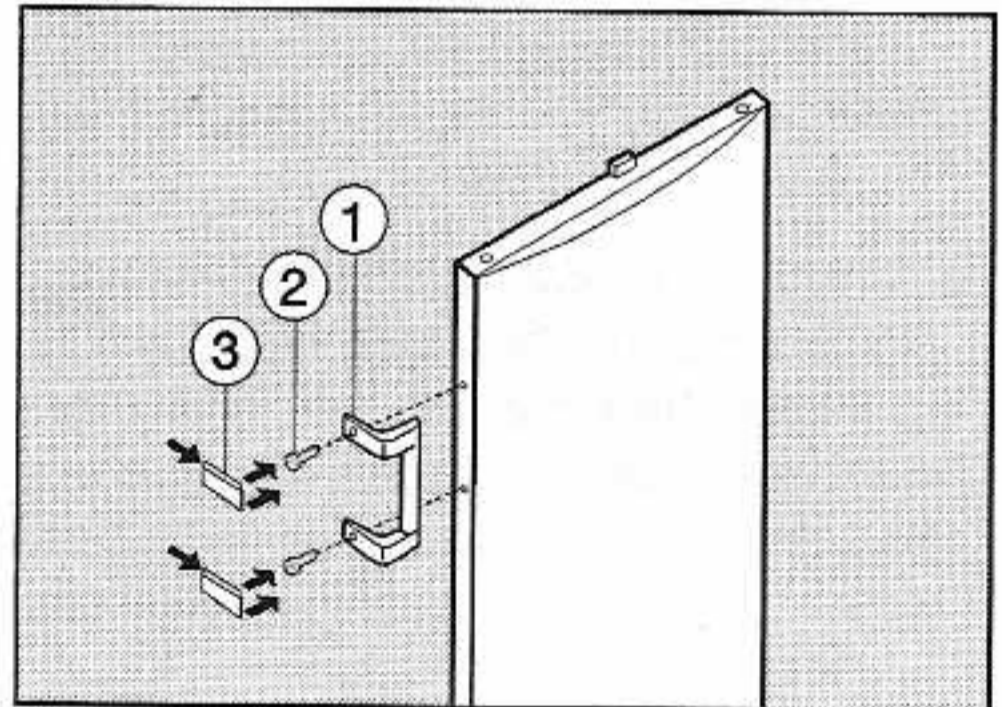
Il y a production d'air chaud à l'arrière de l'appareil. Il ne faut donc pas recouvrir les grilles pour assurer une bonne aération et penser à les dépoussiérer régulièrement.

Sécurité de transport de la poignée de porte

Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil pour la première fois, vous entendez un crac. Cela veut dire que la poignée qui était en position transport, s'est mise en position utilisation. A ce moment là, la poignée se trouve un peu plus éloignée de l'appareil.

Fixation des poignées

Vissez les poignées sur la porte d'appareil dès maintenant i vous n'inversez pas les charnières.



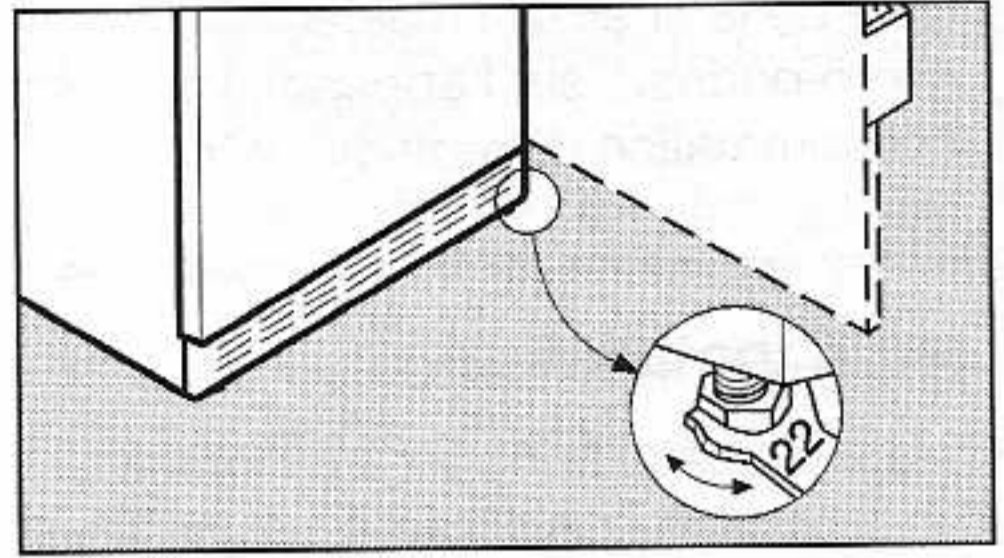
- Vissez les poignées ① sur les orifices avec les vis ②.
- Clipsez les caches ③. Enfoncez-les bien dans les entailles!

Conseils d'installation

Installation de l'appareil

- Enlevez tout d'abord le serre-câble à l'arrière de l'appareil.
- Contrôlez si les tubulures à l'arrière de l'appareil peuvent vibrer sans s'entrechoquer. Ecartez-les éventuellement avec précaution.
- Glissez l'appareil à l'emplacement prévu avec précaution.

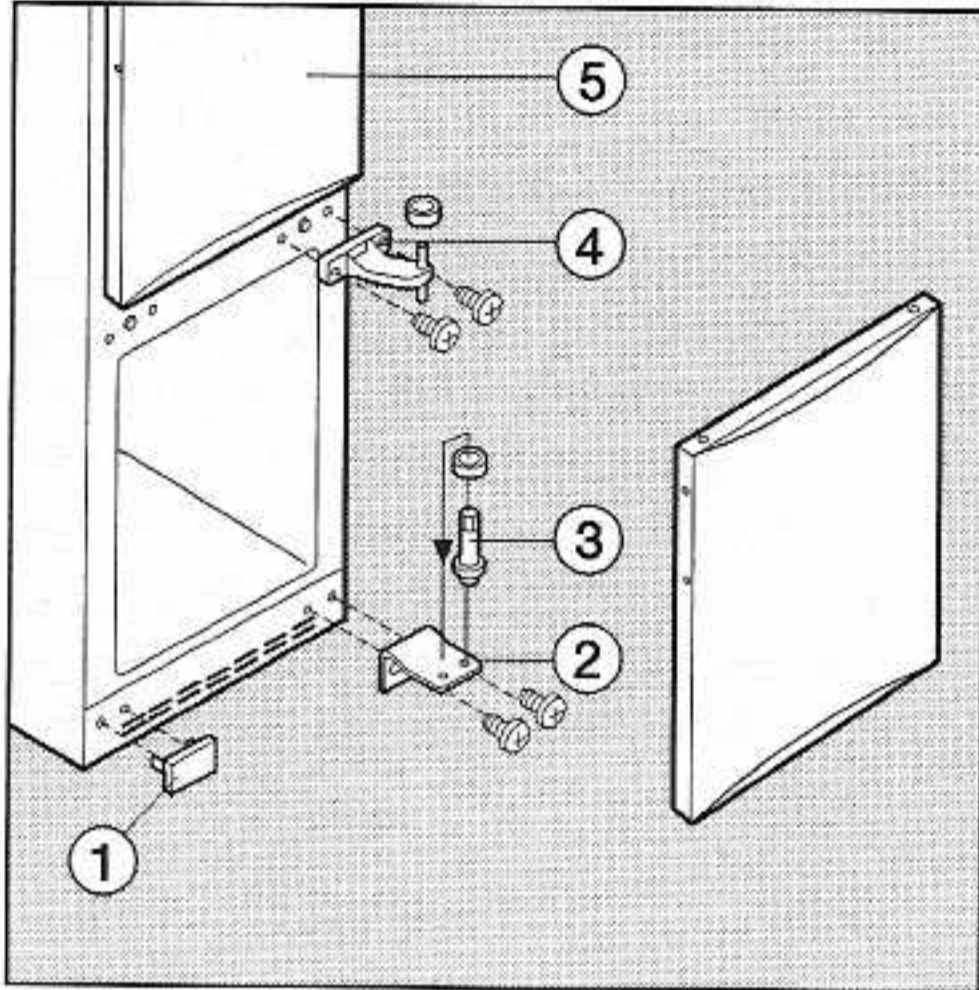
Ajustage de l'appareil



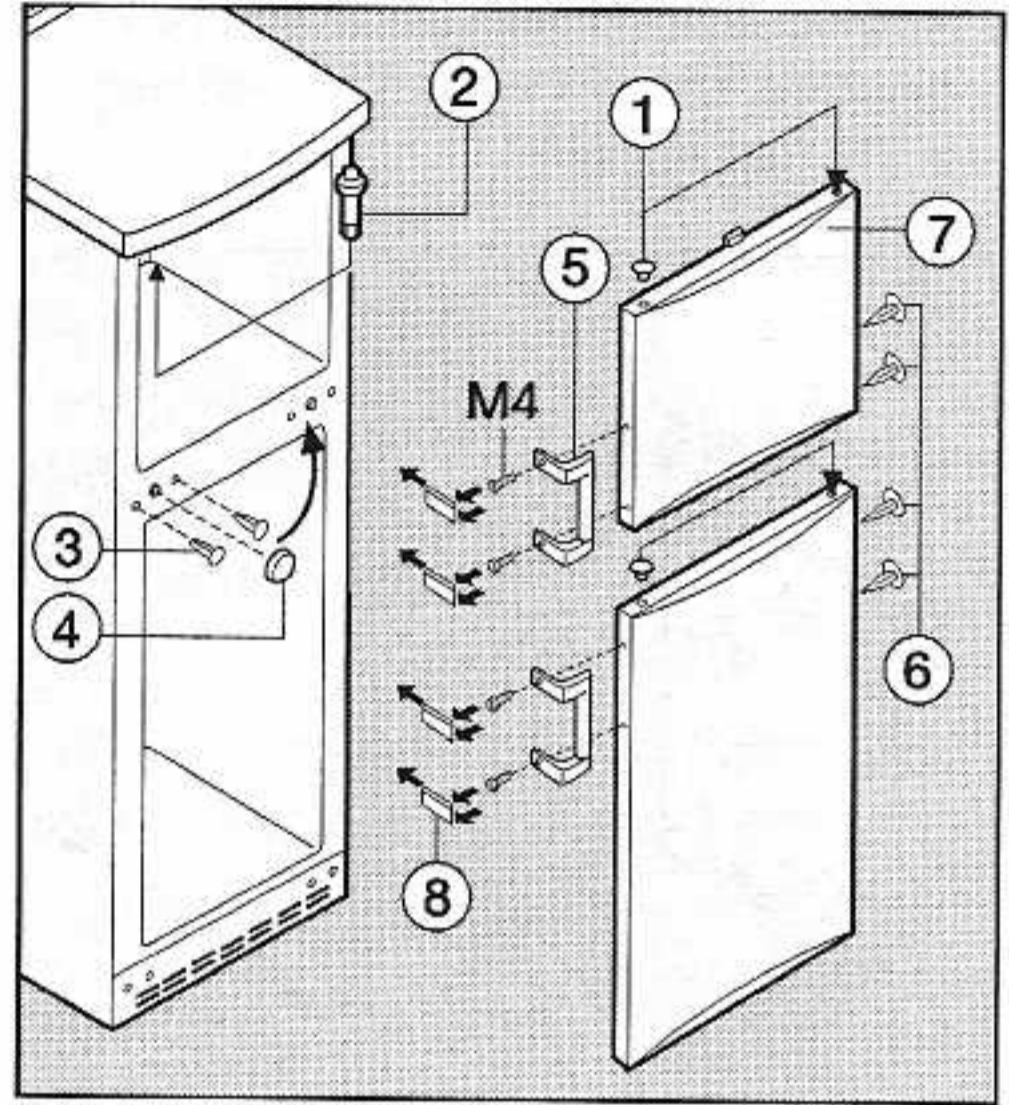
- Ajustez l'appareil en réglant les pieds à vis avec la clé plate fournie pour qu'il soit bien de niveau.

Inversion du sens d'ouverture de porte

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



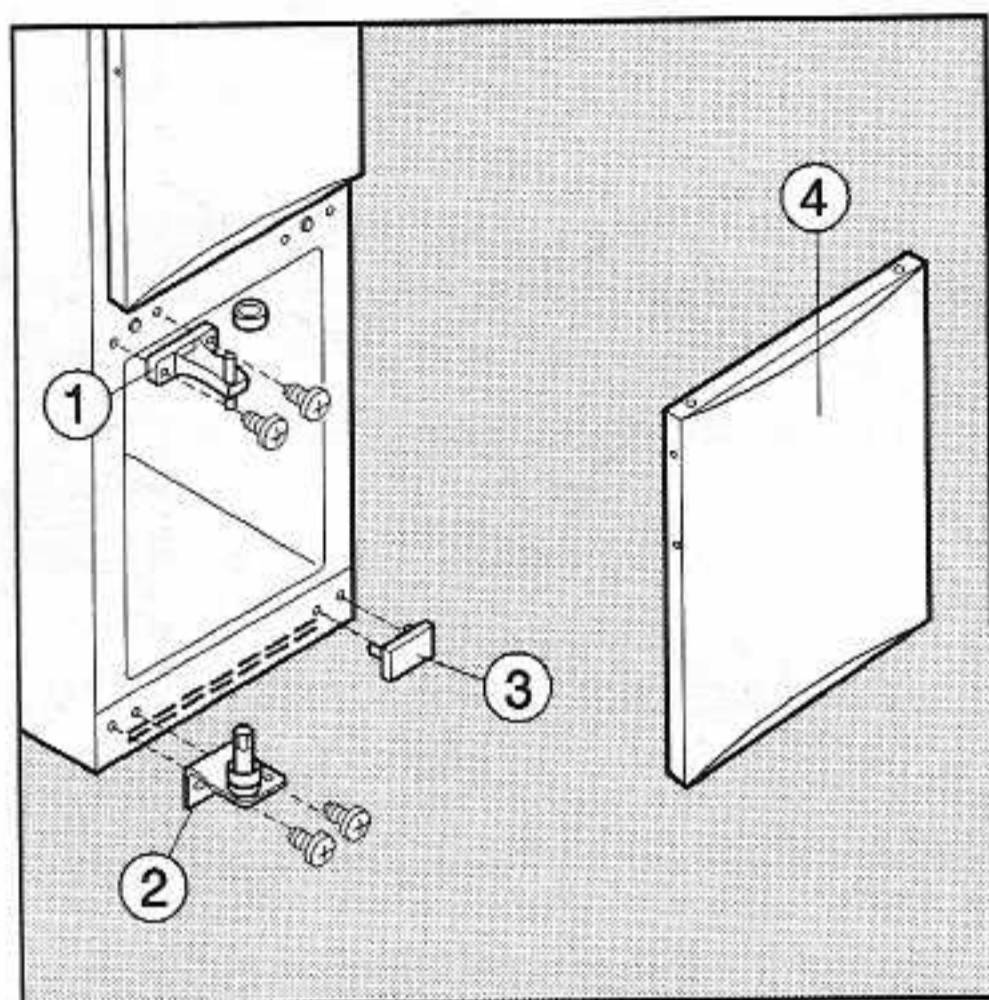
- Ouvrez la porte du bas et enlevez le cache ①.
- Fermez la porte du bas, dévissez la charnière inférieure ② et enlevez la porte par le bas.
- Retirez la rondelle et le pivot de charnière ③ de la charnière et revissez-les dans le deuxième orifice de la charnière.
- Dévissez la charnière supérieure ④, porte du haut fermée et enlevez la porte supérieure ⑤ par le bas.



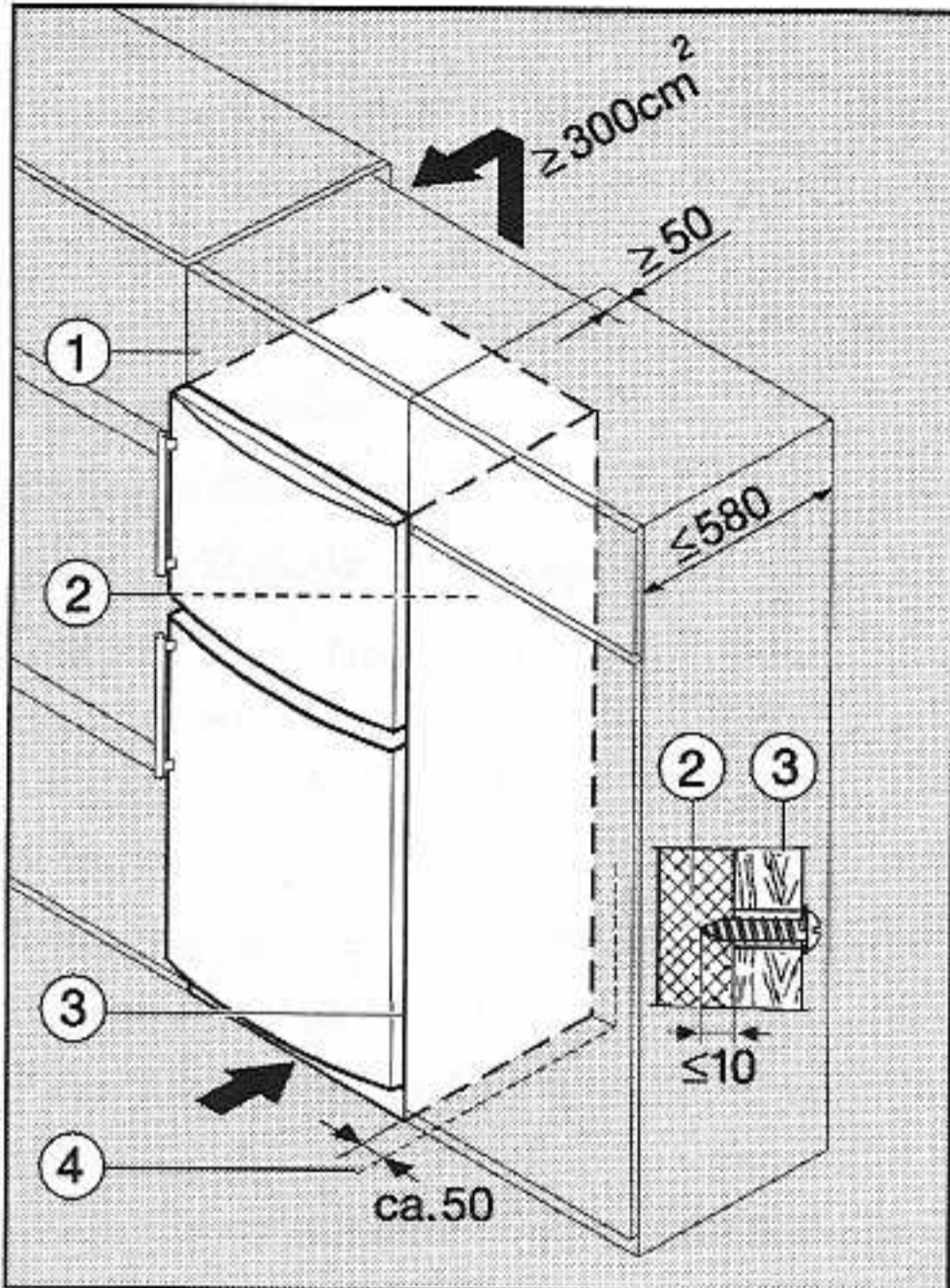
- Sortez les bouchons ① des douilles et remontez-les de l'autre côté.
- Dévissez le pivot de charnière ② et revissez-le de l'autre côté. Attention à la rondelle.
- Sortez les bouchons ③ et les protections ④. Enfoncez les bouchons de l'autre côté et recouvrez la tête de vis avec la protection de l'autre côté.
- Faites dépasser les caches ⑧ et enlevez-les.
- Dévissez les poignées ⑤ des portes. Changez les poignées et les bouchons ⑥ de côté.
- Clipsez les caches ⑧. Enfoncez-les bien dans les entailles

Inversion du sens d'ouverture de porte

- Accrochez la porte du haut dans le pivot de charnière ② et fermez la porte de l'appareil.



- Tournez la charnière ① de 180°, emboîtez-la dans la douille de la porte du haut et vissez-la à fond contre la carrosserie.
- Accrochez la porte du bas ④ dans la charnière supérieure ① et fermez la porte du bas.
- Enfoncez la charnière inférieure ② dans la douille de la porte du bas et serrez-la à fond contre la carrosserie.
- Ajustez les portes d'appareil à l'aide des trous oblongs dans les charnières ① et ② et serrez toutes les vis à fond.
- Recouvrez les orifices libres avec le cache ③ sur le côté opposé.



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

Lorsque **l'appareil est installé contre un mur** ④ il faut laisser un espace de 50 mm entre le mur et l'appareil côté charnières ② pour le dépassement des poignées pour que la porte s'ouvre complètement.

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

Il est impératif de prévoir un espace d'aération d'une profondeur minimale de 50 mm à l'arrière de l'appareil. L'ouverture d'aération disponible sous le plafond de la cuisine doit dépasser 300 cm² min. pour faciliter l'évacuation de l'air chaud. Sinon le compresseur doit fonctionner davantage pour augmenter sa production de froid, ce qui accroît également la consommation d'électricité.

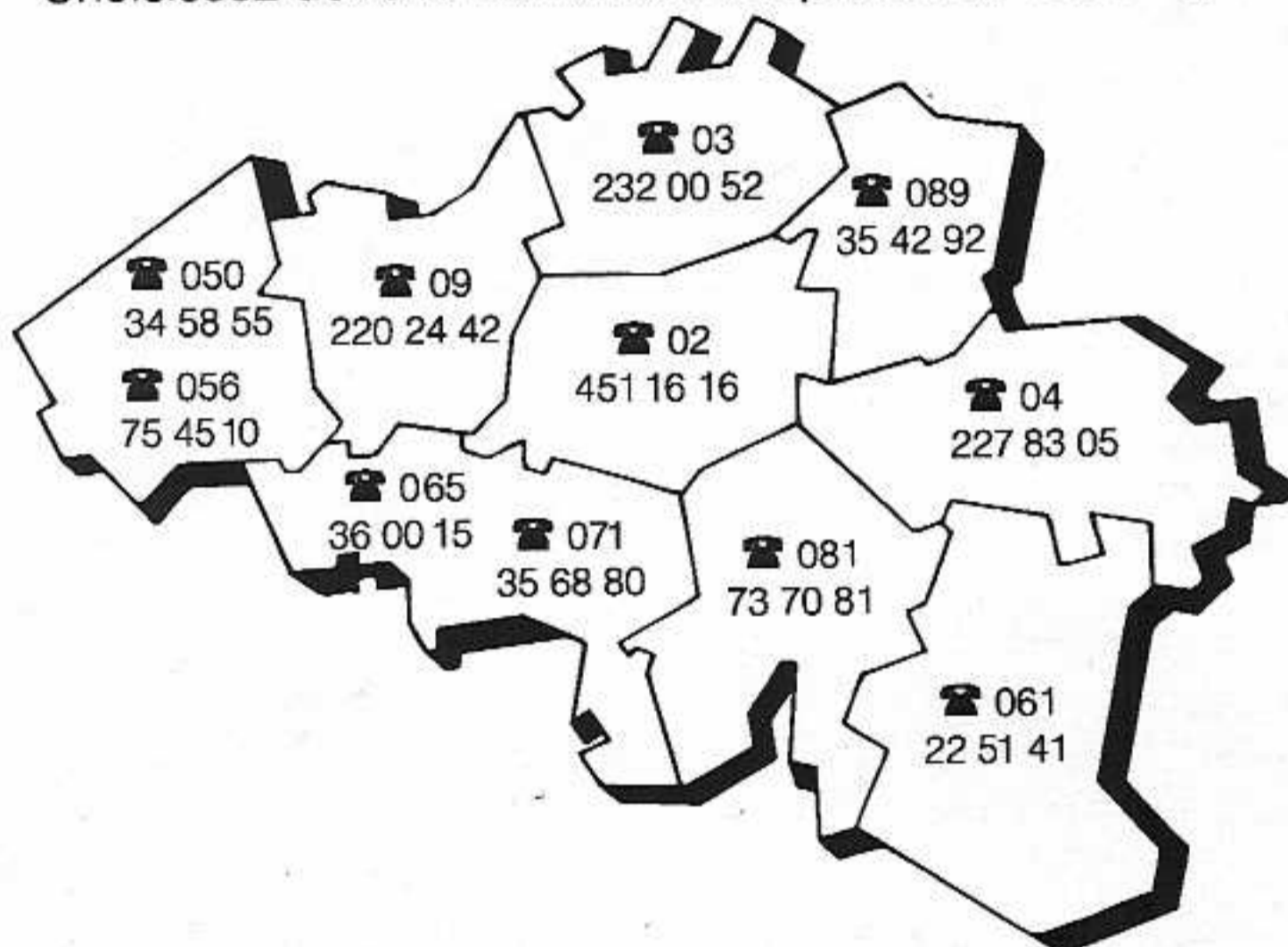
Miele

Miele Belgique S.A.

Industriezone Asse 5, n° 22.1
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

Miele Luxembourg S. à R.L.

Z.I. Luxembourg-Gasperich, 20, rue Christophe Plantin
Boîte postale 1011 – L-1010 Luxembourg
Réparations: 49711-20, -22
Pièces de rechange: 40711-36
Informations générales: 49711-28, -29

Sous réserve de modifications / 000 - 1202

M.-Nr. 05 757 800

KT 3428 SD, KT 3425 SD ECO Plus

Ce papier est réalisé en pâte de cellulose blanchie 100% sans chlore pour protéger l'environnement.

DVZ

Indicateur de température - zone la plus froide

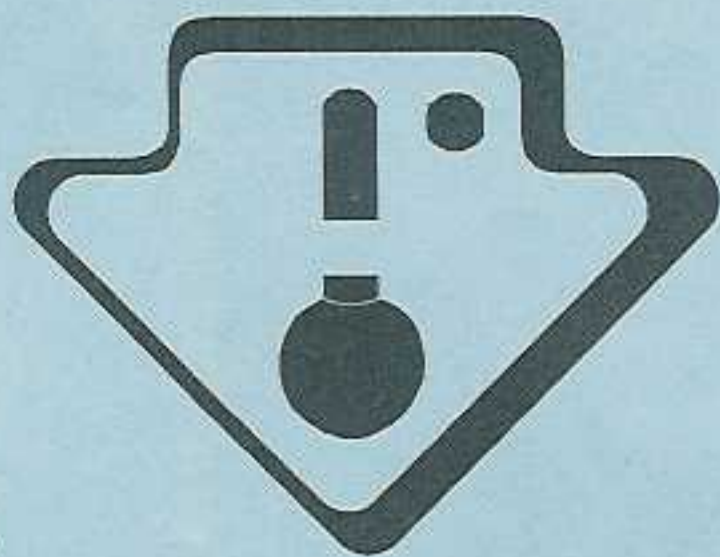


fig. A

Votre appareil est équipé d'un indicateur de température supplémentaire pour la zone la plus froide.

La zone la plus froide

est le compartiment de conservation le plus froid à l'intérieur du réfrigérateur*.

Elle est désignée par le symbole de fig. A.

- Dans les réfrigérateurs, il s'agit du **compartiment situé au-dessus des bacs à légumes**, entre la plaque en verre inférieure et l'étagère placée au-dessus
- Dans les réfrigérateurs BioFresh, il s'agit des compartiments BioFresh.

Lorsque le réglage du thermostat est correct, c'est à cet endroit que la température de réfrigération moyenne est la plus basse.

Cette température de réfrigération la plus basse et une hygiène appropriée retardent le développement des bactéries, comme par exemple les salmonelles et la listériose, qui peuvent contaminer trop fortement les aliments.

- Dans la **zone la plus froide**, il convient de conserver tous les **aliments sensibles et hautement périssables** par exemple :
 - poisson, viande, volaille
 - charcuterie, plats cuisinés, salades composées
 - préparations ou pâtisseries à base d'œufs ou de crème
 - pâte fraîche, pâte à tarte, à pizza, à quiche
 - produits et fromages au lait cru
 - légumes prêts à l'emploi vendus sous sachet plastique et plus généralement, tout produit frais dont la date limite de consommation (DLC) est associée à une température de conservation inférieure ou égale à +4°C.

Les exemples cités remplacent le paragraphe «exemple de rangement» des consignes d'utilisation joints.

A l'aide de l'indicateur de température, vérifier que la température est correcte dans la zone la plus froide*.

* selon le modèle et l'équipement

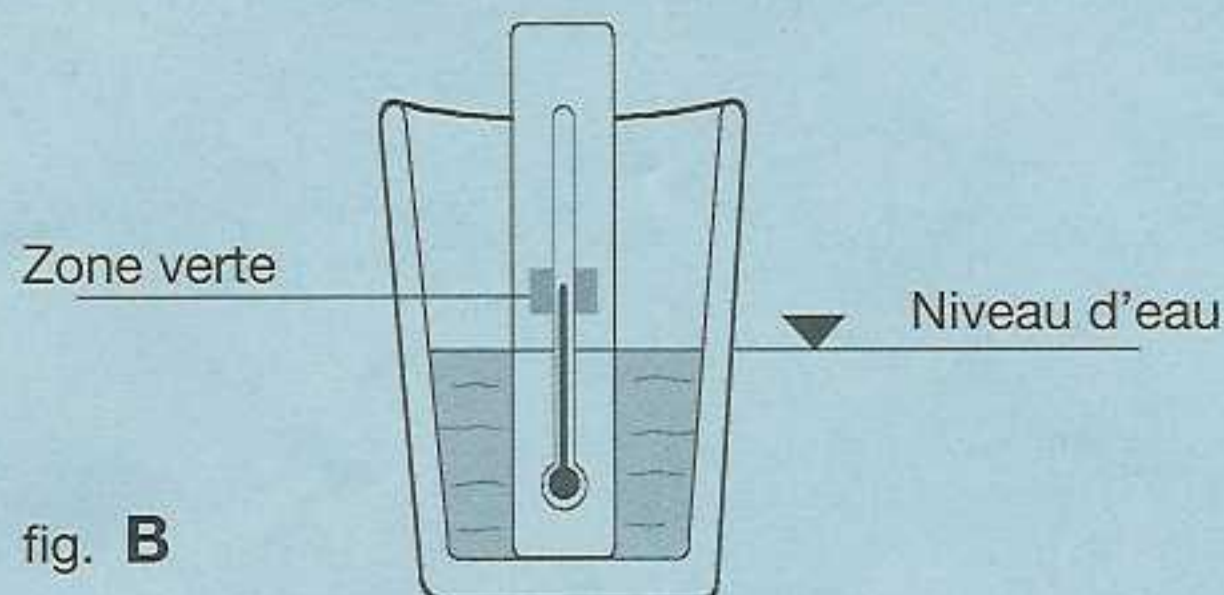


fig. B

Indicateur de température et réglage correct de la température

- Placer l'indicateur de température fourni dans un verre rempli d'eau - fig. B, dans la **zone la plus froide**, au **centre du compartiment**
- Vérifier l'indication quelques heures après ; éventuellement après une nuit, le matin lors de la première ouverture de la porte.
Important : des ouvertures prolongées et fréquentes de la porte réchauffent le compartiment et faussent l'indication de la température. Pour le contrôle, n'ouvrir la porte que peu de temps.
- Si l'extrémité du fil bleu se trouve dans la **zone verte**, cela signifie que le thermostat est *correctement* réglé.
- Si l'extrémité du fil bleu se trouve **au-dessus** de la zone verte, cela signifie que le thermostat est sur une valeur trop *chaude* ! Abaisser la température* (par petits paliers, ne pas la régler immédiatement sur le réglage le plus froid).
Pour les réfrigérateurs BioFresh, modifier la température réglée du compartiment BioFresh.
- Si l'extrémité du fil bleu se trouve **au-dessous** de la zone verte, cela signifie que le thermostat est sur une valeur trop *froide* !
Vérifier l'indication quelques heures après.
Régler à nouveau si nécessaire.
- Lorsque la température ambiante varie fortement, observer plus souvent l'indicateur de température, ajuster éventuellement le thermostat*.
- Ce n'est que lorsque l'extrémité du fil de l'indicateur de température se trouve dans la zone verte, que vos aliments sensibles et hautement périssables placés dans la zone la plus froide seront conservés dans les conditions optimales.

S'adresser au service clients lorsque

(consulter le document fourni avec l'appareil «S.A.V. et représentations»)

- après plusieurs contrôles et après avoir mis le thermostat sur le réglage le plus froid, l'extrémité du fil bleu de l'indicateur de température se trouve *au-dessus de la zone verte*. Dans ce cas, ne pas stocker d'aliments sensibles et facilement périssables dans la zone la plus froide.
 - l'étiquette avec le symbole (voir fig. A) pour la zone la plus froide ne se trouve pas sur votre appareil.
 - l'indicateur de température n'est pas fourni avec le réfrigérateur.
 - l'indicateur de température a été perdu.
 - l'indicateur de température a été endommagé.
- Le stockage correct n'est alors pas garanti.
Il faut alors se procurer immédiatement un indicateur de température auprès d'un revendeur ou du S.A.V.

Consignes d'entretien de l'indicateur de température

- Pour nettoyer l'indicateur de température : avec de l'eau tiède et un peu de produit à vaisselle, laver l'indicateur de température à la main ; ne pas le mettre au lave-vaisselle.

Règles d'hygiène pour la manipulation des aliments et leur conservation

- Nettoyer fréquemment l'intérieur du réfrigérateur en utilisant un produit d'entretien doux, sans effet oxydant sur les parties métalliques, puis rincer avec de l'eau additionnée de jus de citron, de vinaigre blanc ou avec tout produit désinfectant adapté au réfrigérateur.
- Pour un refroidissement plus rapide, retirer les emballages de transport et les suremballages avant de placer les aliments dans le réfrigérateur (par exemple les suremballages des packs de yaourts).

Stocker les aliments selon leur nature dans la zone appropriée du réfrigérateur :

- **Zone tempérée** - balconnets de contre-porte, partie supérieure et bacs à légumes :
boissons, œufs, beurre, sauces industrielles et préparées, fromages à pâtes cuites ; fruits et légumes frais, dans les bacs ou la zone BioFresh si votre réfrigérateur en est équipé.
- **Zone fraîche** - partie au-dessus de la zone froide :
produits laitiers, desserts lactés, matières grasses, fromages frais.
- **Zone la plus froide** - partie au-dessus des bacs à légumes ou tiroirs BioFresh* :
stocker ici tous les aliments indiqués au paragraphe Zone la plus froide, voir ci-dessus.

- Emballer systématiquement les produits pour éviter que les denrées ne se contaminent mutuellement.
- Se laver les mains avant de toucher les aliments et plusieurs fois pendant la préparation du repas si celle-ci implique des manipulations successives de produits différents, et après, bien sûr, au moment de passer à table.
- Ne pas réutiliser des ustensiles ayant déjà servi (cuillère en bois, planche à découper) sans les avoir soigneusement nettoyés au préalable.
- Attendre le refroidissement complet des préparations avant de les stocker (exemple : entremets, soupes).
- Limiter le nombre d'ouvertures de la porte et, en tout état de cause, ne pas la laisser ouverte trop longtemps pour éviter une remontée en température du réfrigérateur.
- Disposer les aliments de telle sorte que l'air puisse circuler librement tout autour.
- Ne pas consommer d'aliments qui ont été stockés trop longtemps.
Respecter les instructions d'utilisation du fabricant.
- Respecter la chaîne du froid. Utiliser des sacs isothermes. Ne pas prolonger inutilement les temps de transport.

* selon le modèle et l'équipement