

Mode d'emploi et instructions de montage

Combiné réfrigérateur/congélateur



Lisez **impérativement** ce mode d'emploi et ses instructions de montage avant d'installer et de mettre en service votre appareil. Vous assurerez ainsi votre protection et éviterez d'endommager votre appareil.

Contenu

Consignes de sécurité et mises en garde	4
Votre contribution à la protection de l'environnement	14
Économies d'énergie	15
Description de l'appareil	17
Élément de commande	18
Accessoires	18
Accessoires fournis	18
Accessoires en option	18
Mise en marche et arrêt de l'appareil frigorifique	19
Allumer l'appareil	19
Arrêt de l'appareil frigorifique	19
En cas d'absence prolongée.....	19
Choix de la bonne température	20
... dans le réfrigérateur.....	20
... dans le congélateur	21
Régler la température	21
Utilisation de la fonction Interrupteur d'hiver	22
Congélation optimale	23
Activation de la fonction Interrupteur d'hiver	23
Désactivation de la fonction Interrupteur d'hiver	23
Conservation des aliments dans la zone de réfrigération	24
Les différentes zones de froid	24
Non approprié pour le réfrigérateur	25
Conseils pour l'achat d'aliments	25
Bien entreposer ses aliments	25
Bacs à fruits et légumes.....	25
Aliments riches en protéines	25
Aménagement intérieur	26
Déplacer un balconnet/un balconnet à bouteille.....	26
Déplacer ou retirer le cale-bouteilles.....	26
Déplacer les tablettes.....	26
Congélation et conservation	27
Capacité maximale de congélation	27
Processus de congélation pour les produits frais.	27
Conservation de produits surgelés	27

Congeler des aliments.....	28
24 heures env. avant la congélation	29
Mise en congélation	29
- petite quantité d'aliments à congeler.....	29
- quantité d'aliments à congeler maximale (voir plaque signalétique)	29
- aliments volumineux	29
24 heures env. après la congélation.....	29
Durée de conservation des aliments congelés	30
Utiliser les accessoires.....	31
Aménagement intérieur	32
Dégivrage	33
Nettoyage et entretien	35
Conseils concernant les détergents.....	35
Préparation de l'appareil de froid au nettoyage	35
Nettoyer l'intérieur de l'appareil et les accessoires.....	36
Nettoyer les portes de l'appareil et les parois latérales.....	37
Nettoyer le joint de porte.....	37
Nettoyer les fentes d'aération et d'évacuation.....	37
Au dos : nettoyer le compresseur et la grille métallique	37
Que faire si	39
Origines des bruits	46
Service après-vente	47
Contact en cas d'anomalies.....	47
Base de données EPREL	47
Garantie.....	47
Installation.....	48
Conseils d'installation	48
Installation côte à côte	48
Lieu d'installation	48
Aération et évacuation d'air.....	49
Monter les entretoises murales jointes.....	50
Installer l'appareil frigorifique	50
Soutien de la porte de l'appareil	50
Encastrer l'appareil frigorifique dans la rangée de meubles	51
Dimensions de l'appareil	53
Inversion du sens d'ouverture de porte	54
Mettre en place les poignées de porte.....	56
Raccordement électrique	58

Consignes de sécurité et mises en garde

Cet appareil est conforme aux dispositions de sécurité en vigueur. Toute utilisation non conforme peut toutefois causer des dommages corporels et matériels.

Lisez attentivement le mode d'emploi et les instructions de montage avant de mettre l'appareil frigorifique en service. Vous y trouverez des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de cet appareil. Vous vous protégerez et éviterez ainsi de détériorer votre appareil frigorifique.

Conformément à la norme CEI 60335-1, Miele indique expressément de lire impérativement toutes les informations concernant l'installation de l'appareil frigorifique et de suivre les consignes de sécurité et de mise en garde.

Miele ne peut être tenu responsable des dommages dus au non-respect des consignes.

Conservez précieusement ce mode d'emploi et les instructions de montage afin de pouvoir les transmettre à un éventuel propriétaire ultérieur de l'appareil.

Utilisation conforme

► Cet appareil est conçu pour un usage ménager dans un environnement domestique ou similaire, par exemple :

- dans des magasins, des bureaux ou d'autres environnements de travail similaires
- dans des exploitations agricoles
- par des clients dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes ou d'autres types de logements de vacances.

Cet appareil ne convient pas à une utilisation en extérieur.

► Utilisez cet appareil frigorifique uniquement dans le cadre domestique, pour conserver des aliments au frais, conserver des produits surgelés, congeler des produits frais et préparer des glaçons. L'utilisation à toute autre fin est interdite et peut être dangereuse.

► L'appareil frigorifique ne convient ni au stockage ni au refroidissement de médicaments, de plasma sanguin, de préparations de laboratoire ou de substances ou produits similaires soumis à la directive relative aux dispositifs médicaux. Une utilisation contre-indiquée de cet appareil risque d'altérer ou d'endommager les produits qui y sont stockés. Par ailleurs, l'appareil n'est pas adapté à une utilisation dans des zones potentiellement explosives.

Miele décline toute responsabilité en cas de dommages découlant d'une utilisation non conforme ou d'une commande erronée de l'appareil.

► Les personnes (enfants inclus) qui en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance, ne sont pas aptes à utiliser l'appareil frigorifique en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent.

Ces personnes sont autorisées à utiliser l'appareil frigorifique sans surveillance uniquement si vous leur avez expliqué comment l'utiliser sans danger et les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

Enfants dans le foyer

► Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil frigorifique à moins d'être constamment surveillés.

► Les enfants de huit ans et plus ne sont autorisés à utiliser l'appareil frigorifique sans la présence d'un adulte que s'il leur a été expliqué comment l'utiliser sans danger. Vérifiez qu'ils ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

► Les enfants ne doivent pas nettoyer ou intervenir sur l'appareil frigorifique sans être sous la surveillance d'un adulte.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité de l'appareil frigorifique. Ne les laissez pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Risque d'asphyxie ! Les enfants peuvent se mettre en danger en s'enveloppant dans les matériaux d'emballage (film plastique, par exemple) ou en glissant leur tête à l'intérieur. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

Sécurité technique

- ▶ Le circuit du fluide frigorigène a fait l'objet d'un contrôle d'étanchéité. L'appareil frigorifique est conforme aux dispositions de sécurité en vigueur ainsi qu'aux directives européennes applicables.



- ▶ Cet appareil frigorifique contient du fluide frigorigène isobutane (R600a), un gaz naturel sans danger pour l'environnement, mais inflammable. Il ne nuit pas à la couche d'ozone et n'augmente pas l'effet de serre.

L'utilisation de ce fluide frigorigène sans danger pour l'environnement a entraîné une légère augmentation des bruits de fonctionnement. Outre les bruits de fonctionnement du compresseur, des bruits d'écoulement peuvent apparaître dans tout le circuit de réfrigération. Ces effets sont malheureusement inévitables, mais ils n'ont aucun impact sur la performance de l'appareil frigorifique.

Lors du transport et du montage/de l'installation de l'appareil frigorifique, veillez à ce qu'aucune pièce du circuit de réfrigération ne soit endommagée. Les projections du fluide frigorigène peuvent provoquer des lésions oculaires.

En cas de dommages :

- Évitez d'allumer une flamme ou tout ce qui pourrait causer une étincelle.
- Débranchez l'appareil frigorifique du secteur.

Consignes de sécurité et mises en garde

- Aérez la pièce où se trouve l'appareil frigorifique pendant quelques minutes.
- Contactez le service après-vente.

► La taille de la pièce où est installé l'appareil de froid doit être proportionnelle à la quantité de fluide frigorigène contenue dans l'appareil de froid. En cas de fuite, un mélange gaz-air inflammable peut se former dans les locaux trop petits. Le volume de la pièce doit être de 1 m³ pour 11 g de fluide frigorigène. La quantité de fluide frigorigène est indiquée sur la plaque signalétique à l'intérieur de l'appareil de froid.

► Pour éviter d'endommager votre appareil frigorifique, les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique de l'appareil doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique.

Comparez ces données avant de brancher votre appareil frigorifique et interrogez un électricien en cas de doute.

► La sécurité électrique de cet appareil frigorifique n'est garantie que s'il est raccordé à un système de mise à la terre homologué. Ce dispositif de sécurité fondamental doit être installé. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien.

► Le fonctionnement fiable et en toute sécurité de l'appareil frigorifique est uniquement garanti lorsque ce dernier est raccordé au réseau électrique public.

► Si le cordon d'alimentation électrique de votre appareil est endommagé, faites appel à un technicien agréé par Miele exclusivement, afin d'éviter de faire courir le moindre danger à l'utilisateur.

► Les rallonges ou prises multiples constituent un danger potentiel (risque d'incendie). Ne les utilisez pas pour brancher votre appareil frigorifique.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Si les éléments sous tension ou le câble d'alimentation sont humides, cela peut provoquer un court-circuit. Par conséquent, la cave à vin ne doit jamais fonctionner dans des locaux présentant des risques d'humidité ou d'éclaboussures (par ex. garages, buanderies, etc.).
- ▶ Cet appareil frigorifique ne doit pas être utilisé sur des engins en mouvement (sur un bateau, par exemple).
- ▶ N'utilisez jamais votre appareil frigorifique si ce dernier est endommagé : il représente un danger potentiel. Vérifiez que votre appareil frigorifique ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser.
- ▶ Cet appareil frigorifique n'est pas conçu pour être encastré.
- ▶ Lors de travaux d'installation ou d'entretien ou en cas de réparations, l'appareil frigorifique doit être mis hors tension. L'appareil frigorifique est débranché du réseau électrique uniquement lorsque
 - les fusibles correspondants sont déclenchés ou
 - les fusibles à filetage sont totalement dévissés de l'installation électrique ou
 - la prise de l'appareil est débranchée. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation, tenez plutôt la prise fermement pour débrancher l'appareil.
- ▶ Des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation non conformes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur. Seuls des professionnels agréés par Miele sont habilités à réaliser des travaux d'installation, d'entretien ou de réparation sur votre appareil.
- ▶ Les bénéfices liés à la garantie sont perdus en cas de réparation de l'appareil frigorifique par un SAV non agréé par Miele.
- ▶ Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces de rechange d'origine Miele. Miele ne garantit le respect total des critères de sécurité qu'en cas d'utilisation de ces pièces.

► Cet appareil frigorifique est équipé d'une ampoule spéciale en raison d'exigences particulières (par ex. en matière de température, d'humidité, de résistance chimique, de résistance aux frottements et aux vibrations). Cette ampoule spéciale convient uniquement à l'utilisation prévue. L'ampoule spéciale ne convient pas à l'éclairage d'une pièce. Pour des raisons de sécurité, seul un professionnel agréé par Miele ou le SAV Miele est habilité à la remplacer. Cet appareil frigorifique contient des sources lumineuses de la classe d'efficacité d'énergie G.

Utilisation conforme

► L'appareil de froid est prévu pour une classe climatique précise (plage de température ambiante) dont il faut respecter les limites. La classe climatique est indiquée sur la plaque signalétique apposée à l'intérieur de l'appareil de froid. Une température ambiante basse augmente la durée d'arrêt du compresseur si bien que l'appareil de froid ne peut pas maintenir la température requise.

► Ne recouvrez pas et n'obstruez pas les fentes d'aération, faute de quoi la circulation de l'air ne serait plus assurée, la consommation en électricité augmenterait et les éléments de l'appareil risqueraient d'être endommagés.

► Si vous conservez des aliments contenant de la graisse ou de l'huile dans l'appareil frigorifique ou sa la contreporte, veillez à ce que la graisse ou l'huile ne fuient pas sur les pièces en plastique de l'appareil frigorifique. Des fissures risquent d'apparaître dans le plastique, qui peut casser.

► Risque d'incendie et d'explosion. Ne conservez aucune substance explosive ni aucun produit contenant des gaz propulseurs inflammables (bombes aérosols, par exemple) dans l'appareil frigorifique. Des mélanges gazeux inflammables risquent de prendre feu au contact de composants électriques.

Consignes de sécurité et mises en garde

- ▶ Risque d'explosion. N'utilisez aucun appareil électrique à l'intérieur de l'appareil frigorifique (par ex. : fabrication de glaces à l'italienne). Il peut y avoir apparition d'étincelles.
- ▶ Risque de dommages corporels et matériels. Ne placez jamais dans la zone de congélation, des cannettes ou des bouteilles contenant des boissons gazeuses ou un liquide susceptible de geler. Ces contenants sont susceptibles d'éclater.
- ▶ Risque de dommages corporels et matériels. Si vous placez des bouteilles dans le congélateur pour les refroidir plus rapidement, enlevez-les au bout d'une heure maximum, sinon elles risquent d'éclater.
- ▶ Risque de blessure. Ne touchez pas les produits congelés ou les éléments métalliques, avec les mains mouillées. Elles pourraient y rester collées sous l'effet du froid.
- ▶ Risque de blessure. Ne consommez jamais de glaçons ou d'esquimaux, surtout des sorbets, qui viennent de sortir du congélateur. Les températures très basses des aliments congelés peuvent geler les lèvres ou la langue.
- ▶ Ne recongelez jamais d'aliments qui ont été partiellement ou totalement décongelés. Consommez-les au plus vite avant qu'ils ne perdent toute valeur nutritive et se détériorent. Vous pouvez toutefois congeler des aliments que vous avez cuits.
- ▶ Ne consommez pas d'aliments qui ont dépassé la date limite de congélation : vous risquez une intoxication !
La durée de conservation des aliments dépend de nombreux facteurs, dont leur degré de fraîcheur, leur qualité et leur température de conservation. Respectez la date limite de consommation et les indications présentes sur les emballages !

Accessoires et pièces de rechange

- ▶ N'utilisez que des accessoires d'origine Miele. Le montage d'autres pièces exclut tout bénéfice de la garantie.

Consignes de sécurité et mises en garde

► Miele offre une garantie d'approvisionnement de 10 ans minimum jusqu'à 15 ans pour les pièces détachées destinées au maintien en état de fonctionnement après l'arrêt de la production en série de votre appareil de froid.

Consignes de sécurité et mises en garde

Nettoyage et entretien

- ▶ Ne traitez pas le joint de porte avec des huiles ou des graisses, sinon il devient poreux.
- ▶ La vapeur d'un nettoyeur vapeur pourrait parvenir sur les composants conducteurs et provoquer un court-circuit.
N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre appareil frigorifique.
- ▶ Les objets pointus ou tranchants risquent d'endommager les producteurs de froid, ce qui compromettrait le bon fonctionnement de l'appareil. N'utilisez donc pas d'objets pointus ou tranchants pour
 - retirer le givre ou la glace
 - décoller les bacs à glaçons et les aliments pris dans la glace.
- ▶ Ne placez jamais d'appareils de chauffage électriques ou de bougies dans l'appareil frigorifique 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 propulseurs qui endommagent le plastique et sont nocives à la santé.

Transport

- ▶ L'appareil frigorifique doit impérativement être transporté à la verticale et dans son emballage afin de ne subir aucun dommage.
- ▶ Risque de dommages corporels et matériels. L'appareil de froid étant très lourd, transportez-le toujours à l'aide d'une deuxième personne.

Élimination de votre ancien appareil

- ▶ Le cas échéant, détruisez la serrure de porte de votre appareil frigorifique. Vous éviterez ainsi que des enfants ne s'enferment dedans et mettent leur vie en danger.
- ▶ Les projections de fluide frigorigène peuvent provoquer des lésions oculaires ! N'endommagez aucune partie du circuit frigorifique, par exemple en
 - perçant les conduits de fluide frigorigène de l'évaporateur ;
 - pliant les conduits ;
 - grattant les revêtements de surface.

Symbole sur le compresseur (selon modèle)

Cette remarque est uniquement significative pour le recyclage. Il n'y a aucun danger en fonctionnement normal.



- ▶ L'huile dans le compresseur peut être mortelle en cas d'ingestion et de pénétration dans les voies respiratoires.

Votre contribution à la protection de l'environnement

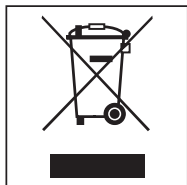
Élimination de l'emballage de transport

Nos emballages protègent votre appareil frigorifique des dommages pouvant survenir pendant le transport. Nous les sélectionnons en fonction de critères écologiques permettant d'en faciliter le recyclage.

En participant au recyclage de vos emballages, vous contribuez à économiser les matières premières et à réduire le volume des déchets. Votre revendeur reprend vos emballages.

Mise au rebut de l'ancien appareil

Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Cependant, ils contiennent aussi des substances toxiques nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité des appareils. Si vous déposez ces appareils usagés avec vos ordures ménagères ou les manipulez de manière non conforme, vous risquez de nuire à la santé des personnes et à l'environnement. Ne jetez jamais vos anciens appareils avec vos ordures ménagères.



Faites appel au service d'enlèvement mis en place par votre commune, votre revendeur ou Miele, ou rapportez votre appareil dans un point de collecte spécialement dédié à l'élimination de ce type d'appareil. Vous êtes également

responsable de la suppression des éventuelles données à caractère personnel figurant sur l'ancien appareil à éliminer.

Veillez à ce que les tubulures de votre appareil frigorifique ne soit pas endommagées en attendant son évacuation en vue de son élimination dans le respect des normes environnementales.

On évitera ainsi que l'agent réfrigérant contenu dans le circuit et l'huile contenue dans le compresseur ne soient libérés dans l'environnement.

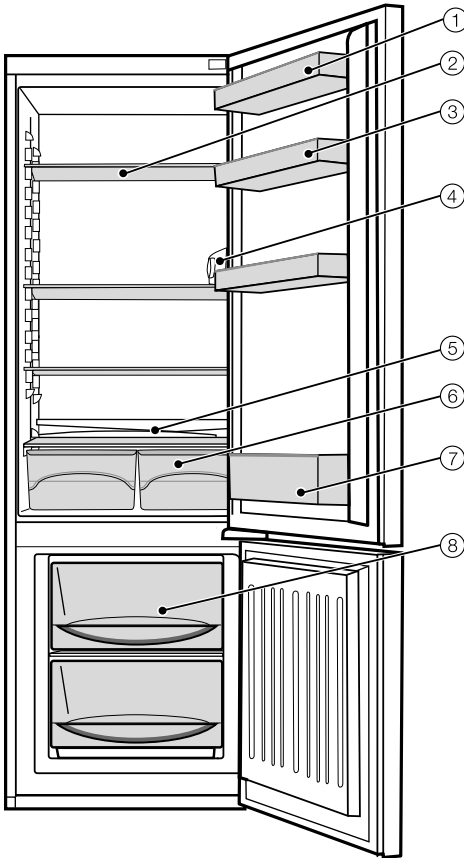
Afin de prévenir tout risque d'accident, veuillez garder votre ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son enlèvement. Vous trouverez les informations s'y rapportant au chapitre "Consignes de sécurité et mises en garde" du présent mode d'emploi.

	consommation d'énergie normale	consommation d'énergie élevée
Installation/en-tretien	Dans des locaux aérés.	Dans des locaux fermés, non aérés.
	Pas d'exposition directe à la lumière du soleil.	Exposition directe à la lumière du soleil.
	À distance d'une source de chaleur (chauffage, cuisinière).	Près d'une source de chaleur (chauffage, cuisinière).
	À une température ambiante idéale d'env. 20 °C.	À une température ambiante élevée de plus de 25 °C.
	Ne recouvrez pas les fentes d'aération et de ventilation et dépoussiérez régulièrement.	Fentes d'aération et de ventilation obstruées ou empoussiérées.
Réglage de la température	À un réglage moyen de 2 à 3.	Réglage de la température sur une valeur basse : plus la température du réfrigérateur/ congélateur est basse, plus la consommation d'énergie est élevée ! Avec les appareils disposant de la fonction Interrupteur d'hiver, veiller à ce que cette dernière soit désactivée lorsque la température ambiante est supérieure à 18 °C !

Économies d'énergie

	consommation d'énergie normale	consommation d'énergie élevée
Utilisation	Agencement des tiroirs, tablettes et balconnets conforme à la sortie d'usine.	
	Ouvrez la porte si nécessaire seulement et refermez-la le plus vite possible. Bien rangez vos aliments.	Le fait d'ouvrir souvent et longtemps la porte entraîne une déperdition de froid et un afflux d'air ambiant chaud. L'appareil frigorifique essaie de se refroidir et la durée de fonctionnement du compresseur augmente.
	Lorsque vous faites vos courses, emportez un sac isotherme et rangez-y les aliments le plus vite possible. Rangez les aliments au froid le plus vite possible pour ne pas briser la chaîne du froid. Laissez refroidir les boissons et les aliments chauds avant de les ranger dans l'appareil frigorifique.	Les plats chauds et les aliments réchauffés à la température extérieure apportent de la chaleur à l'intérieur de l'appareil frigorifique. L'appareil frigorifique essaie de se refroidir et la durée de fonctionnement du compresseur augmente.
	Emballer ou couvrez les aliments avant de les ranger.	L'évaporation ou la condensation de liquides dans le réfrigérateur contribuent à une perte de la production de froid.
	Placez les aliments à décongeler au réfrigérateur.	
	Pour une meilleure ventilation de l'appareil, ne surchargez pas les compartiments.	Une mauvaise circulation d'air contribue à une moindre performance de la production de froid.
Dégivrage	Dégivrage du congélateur dès la présence d'une couche de glace de 0,5 cm.	La présence d'une couche de glace amoindrit la diffusion du froid aux produits surgelés.

Description de l'appareil

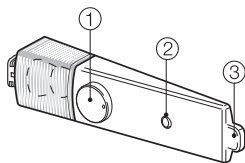


- ① Balconnet
- ② Tablette
- ③ Balconnet
- ④ Sélecteur Marche/Arrêt et de température ;
éclairage intérieur et fonction
MaxiFroid
- ⑤ Rigole d'écoulement et
orifice d'évacuation de l'eau de dé-
congélation
- ⑥ Bacs à fruits et légumes
- ⑦ Balconnet à bouteilles
- ⑧ Tiroirs de congélation
(nombre selon modèle)

Cette illustration présente un modèle d'appareil à titre d'exemple.

Description de l'appareil

Élément de commande

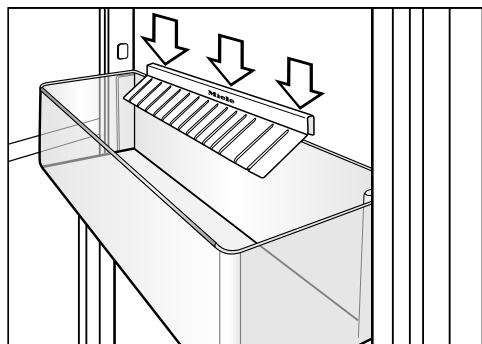


- ① Sélecteur Marche/Arrêt et de température
- ② Interrupteur à bascule de la fonction Interrupteur d'hiver
- ③ Interrupteur de lumière

Accessoires

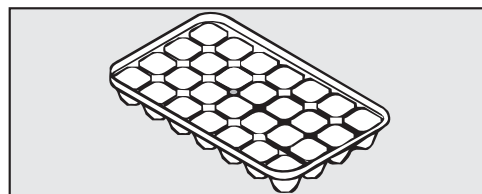
Accessoires fournis

Cale-bouteilles



Quand vous ouvrez / fermez la porte de l'appareil, les bouteilles tiennent mieux grâce au cale-bouteilles.

Bac à glaçons



Accessoires en option

Miele propose une gamme d'accessoires et de produits de nettoyage et d'entretien conçus pour votre appareil.

Chiffon microfibre multi-usage

Le chiffon microfibre permet d'éliminer facilement traces de doigts et salissures légères sur les façades en inox, bandeaux de commande, fenêtres, meubles, vitres de voiture, etc.

Kit MicroCloth

Le kit MicroCloth contient un chiffon multi-usage, un essuie-verres et un chiffon lustrant.

Ces chiffons sont particulièrement résistants. Ils contiennent des microfibres très fines qui assurent une haute performance de nettoyage.

Vous pouvez commander des accessoires en option sur la boutique en ligne shop.miele.be ou adressez-vous à votre revendeur ou au service après-vente Miele (voir fin du mode d'emploi).

Mise en marche et arrêt de l'appareil frigorifique

Avant la première utilisation

Retirer les emballages de transport

- Retirez tous les matériaux d'emballage de l'intérieur.

Nettoyage

Veuillez suivre les instructions correspondantes figurant au chapitre "Nettoyage et entretien".

- Nettoyez l'intérieur de l'appareil et les accessoires.

Allumer l'appareil

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

- Tournez le sélecteur Marche/Arrêt et de température vers la droite depuis la position "0".

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

L'appareil commence à refroidir.

Lorsque vous ouvrez la porte, l'éclairage intérieur de la zone de réfrigération s'allume.

Arrêt de l'appareil frigorifique

- Tournez le sélecteur Marche/Arrêt et de température de "1" sur la position "0". Une petite résistance doit pour ce faire être pontée.

L'éclairage intérieur s'éteint et la production de froid s'arrête.

En cas d'absence prolongée

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

Nettoyez impérativement l'appareil frigorifique.

Si l'appareil frigorifique doit rester longtemps sans fonctionner, respectez les consignes suivantes :

- Éteignez l'appareil frigorifique.
- Débranchez la fiche de raccordement de l'appareil ou désactivez le fusible de l'installation électrique.
- Dégivrez la zone de congélation.
- Nettoyez l'appareil frigorifique et laissez les portes de l'appareil ouvertes afin d'aérer suffisamment et d'éviter ainsi la formation de mauvaises odeurs.

Choix de la bonne température

Il est primordial de sélectionner la bonne température afin de bien conserver les aliments. Ceux-ci s'abîment vite sous l'action de micro-organismes. Une bonne température de conservation peut retarder, ou empêcher leur dégradation. La température influence la vitesse de développement des micro-organismes. Plus la température baisse et plus ce processus ralentit.

La température à l'intérieur de l'appareil augmente :

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

... dans le réfrigérateur

Nous conseillons une température de **4 °C** dans la zone de réfrigération.

Si vous souhaitez contrôler la température de réfrigération, posez un verre d'eau avec un thermomètre au centre de l'appareil.

Au bout d'env. 24 heures, vous pourrez lire la température approximative dans votre appareil.

Néanmoins il faut savoir que les thermomètres de bain et autres sont souvent très peu précis. Utilisez de préférence un thermomètre électronique.

Ne mesurez pas la température de l'air dans l'appareil, celle-ci ne permet pas de déterminer la température des aliments.

Pendant le processus de mesure, veillez à ce que la porte soit ouverte le moins souvent possible afin d'éviter que de l'air chaud ne rentre à chaque fois.

... dans le congélateur

Pour congeler des produits frais et stocker des aliments sur le long terme, une température de **-18 °C** est nécessaire. À cette température, la prolifération des micro-organismes est en grande partie jugulée. Dès que la température dépasse les -10 °C, la dégradation par les micro-organismes commence et les aliments se tiennent moins longtemps. Pour cette raison, ne recongelez les aliments entièrement ou partiellement décongelés que lorsqu'ils ont été cuisinés (cuits ou rôtis). La plupart des micro-organismes sont détruits par les températures élevées.

Régler la température

Vous pouvez régler la température à l'aide du sélecteur de température et Marche / Arrêt.

- Tournez le sélecteur de température sur une position comprise entre 1 et 7.

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

Nous conseillons un réglage **moyen**.

Si vous gardez des aliments congelés dans la **zone de congélation** et que vous souhaitez garantir les basses températures nécessaires, nous vous conseillons un réglage entre **4 et 7**.

Ce réglage doit également être sélectionné lorsque

- les portes de l'appareil sont ouvertes fréquemment et/ou pendant longtemps,
- de grandes quantités d'aliments sont stockées ou
- la température ambiante est élevée.

- Veuillez, si nécessaire, régler la température avec le sélecteur de température pour les raisons indiquées.

Si vous sélectionnez la **valeur 7**, il est possible que la zone la plus froide de congélation (au-dessus des bacs à fruits et à légumes et au niveau de la paroi arrière) atteigne des températures inférieures à 0 °C.

Utilisation de la fonction Interrupteur d'hiver

Températures ambiantes basses

En cas de **températures ambiantes inférieures ou égales à 15 °C**, il se peut qu'il fasse trop chaud dans la zone de congélation, car le compresseur s'active moins souvent en raison de la température ambiante peu élevée. Il se peut que les produits surgelés décongèlent. La fonction Interrupteur d'hiver permet d'éviter ce scénario.

Activer la fonction MaxiFroid



- Appuyez sur le “1” de l'interrupteur à bascule de la fonction Interrupteur d'hiver.

Le compresseur s'enclenche désormais plus souvent. Par conséquent, la température de la zone de congélation diminue et la température nécessaire est garantie.

Désactiver la fonction Interrupteur d'hiver

Dès que la **température ambiante est supérieure à 15 °C**, la fonction Interrupteur d'hiver doit être désactivée, sinon l'appareil gaspille de l'énergie.

- Appuyez sur le “0” de l'interrupteur à bascule de la fonction Interrupteur d'hiver.

L'appareil recommence alors à fonctionner normalement.

Utilisation de la fonction Interrupteur d'hiver

Congélation optimale

Afin de congeler de manière optimale des aliments frais, vous devez activer la fonction Interrupteur d'hiver au préalable. Cette fonction permet de congeler les aliments à cœur rapidement afin de préserver leurs valeurs nutritives, leurs vitamines, leur aspect et leur goût.

Exceptions :

- Lorsque vous déposez des aliments déjà congelés dans votre congélateur.
- Lorsque vous congelez seulement jusqu'à 1 kg d'aliments par jour.

Activation de la fonction Interrupteur d'hiver

Vous devez activer la fonction Interrupteur d'hiver 24 heures avant de mettre à congeler les produits.



- Appuyez sur le “1” de l'interrupteur à bascule de la fonction Interrupteur d'hiver.

La température de la zone de congélation diminue, car le compresseur se met plus souvent en marche.

Désactivation de la fonction Interrupteur d'hiver

Les aliments frais sont congelés environ 24 heures après le stockage, la fonction Interrupteur d'hiver peut donc être désactivée.

- Appuyez sur le “0” de l'interrupteur à bascule de la fonction Interrupteur d'hiver.

L'appareil recommence alors à fonctionner normalement.

Conservation des aliments dans la zone de réfrigération

 Risque d'explosion dû à des mélanges gazeux inflammables.

Des mélanges gazeux inflammables risquent de prendre feu au contact de composants électriques.

Ne conservez aucune substance explosive ni aucun produit contenant des gaz propulseurs inflammables (bombes aérosols, par exemple) dans l'appareil frigorifique. Les bombes aérosol correspondantes sont reconnaissables par les indications de contenu imprimées dessus ou un symbole de flamme. Les fuites de gaz éventuelles risquent de prendre feu au contact de composants électriques.

 Risque de dommages dû aux aliments contenant de la graisse ou de l'huile.

Si vous conservez des aliments contenant de la graisse ou de l'huile dans l'appareil frigorifique ou la porte de l'appareil, des fissures risquent d'apparaître dans le plastique, qui peut casser.

Veillez à ce que la graisse ou l'huile ne fuient pas sur les pièces en plastique de l'appareil frigorifique.

Les différentes zones de froid

La circulation naturelle de l'air crée des différences de température du réfrigérateur.

L'air froid, plus lourd, descend dans la partie basse du réfrigérateur. Servez-vous des différentes zones de froid quand vous rangez vos aliments dans l'appareil.

Remarque : Veillez à ne pas stocker les aliments de façon trop compacte afin de garantir une bonne circulation de l'air.

Remarque : Stockez les aliments de sorte qu'ils ne touchent pas la paroi arrière du réfrigérateur. Les aliments risqueraient d'y rester gelés.

Zone la moins froide

La zone la moins froide du réfrigérateur se trouve tout en haut, au niveau de la porte de l'appareil. Utilisez cette zone, par exemple pour conserver votre beurre et l'étaler plus facilement ou votre fromage afin d'en préserver les arômes.

Zone la plus froide

La zone la plus froide du réfrigérateur se trouve juste au-dessus du bac à fruits et légumes, sur la face arrière de l'appareil.

Utilisez ces zones pour conserver tous les aliments sensibles à la chaleur et facilement périssables, comme :

- le poisson, la viande et la volaille,
- la charcuterie et les plats préparés,
- les plats ou les pâtisseries à base d'œufs ou de crème,
- les pâtes fraîches et les pâtes à gâteau, pizza ou quiche,
- les fromages au lait cru et autres produits à base de lait cru,
- légumes sous cellophane,
- autres aliments frais (dont la date de péremption est conditionnée par une température de stockage inférieure à 4 °C).

Conservation des aliments dans la zone de réfrigération

Non approprié pour le réfrigérateur

Certains aliments ne peuvent pas être stockés à des températures inférieures à 5 °C car ils sont sensibles au froid.

Parmi ces aliments, on compte notamment les :

- les ananas, avocats, bananes, grenades, mangues, papayes, melons, fruits de la passion, agrumes (comme les citrons, les oranges, les mandarines et les pamplemousses),
- les fruits (pas assez mûrs),
- les aubergines, concombres, pommes de terre, poivrons, tomates, courgettes,
- les fromages à pâte dure (parmesan, comté).

Conseils pour l'achat d'aliments

La condition préalable à une longue conservation réside dans la fraîcheur des aliments que vous achetez. Vérifiez toujours la date limite de consommation ainsi que la température de conservation appropriée. Autant que faire se peut, ne brisez pas la chaîne du froid. Par exemple ne laissez pas vos courses trop longtemps dans une voiture.

Bien entreposer ses aliments

Conservez dans le réfrigérateur les aliments dans leurs emballages ou recouvrez-les correctement. Vous éviterez ainsi que vos aliments absorbent les odeurs étrangères, qu'ils sèchent et que d'éventuels germes se transmettent. Ceci vaut particulièrement pour la conservation de produits animaliers. Veillez tout particulièrement à ce que les aliments crus tels que la viande et le poisson ne soient pas en contact avec d'autres denrées alimentaires. En réglant correctement la température de votre appareil et en respectant une hygiène convenable, vous pouvez allonger considérablement la durée de conservation des aliments et éviter de jeter les aliments.

Bacs à fruits et légumes

Les fruits et légumes peuvent toutefois être conservés sans emballage dans les bacs à fruits et légumes.

Aliments riches en protéines

Notez que les aliments riches en protéines se gardent moins longtemps. Cela signifie que les crustacés et les fruits de mer se dégradent plus rapidement que le poisson qui lui-même se garde moins longtemps que la viande.

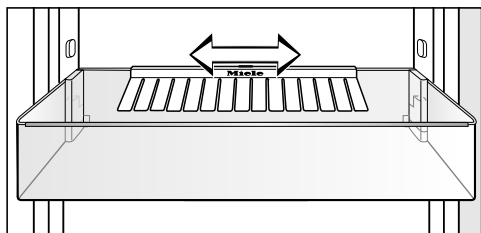
Aménagement intérieur

Déplacer un balconnet/un balconnet à bouteille

Déplacez le balconnet/le balconnet à bouteilles dans la porte de l'appareil uniquement lorsque celui-ci est vide.

- Poussez le balconnet/le balconnet à bouteille vers le haut et retirez-le par l'avant.
- Placez le balconnet/le balconnet à bouteille à l'endroit de votre choix. Veillez à ce qu'il repose correctement sur les supports.

Déplacer ou retirer le cale-bouteilles



Vous pouvez déplacer la cloison vers la droite ou la gauche. Cela vous permet de dégager davantage de place pour les boissons en brique.

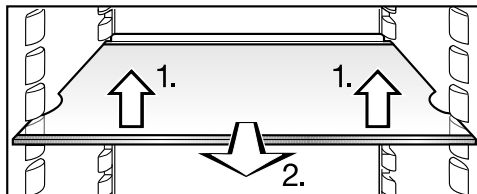
Le porte-bouteilles peut être retiré (pour le nettoyer par exemple) :

- Retirez pour ce faire la cloison du rebord arrière du cale-bouteilles.

Après le nettoyage, vous pouvez replacer le cale-bouteilles.

Déplacer les tablettes

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



- Les tablettes peuvent être décalées en fonction de la hauteur des aliments :

1. Soulevez-les légèrement par l'avant.
2. Tirez-la vers l'avant et faites passer l'évidemment au-dessus des surfaces d'appui pour la déplacer vers le haut ou vers le bas.

Le rebord de la baguette de protection arrière doit être orienté vers le haut afin que les aliments ne touchent pas la paroi arrière et n'y restent pas collés.

Capacité maximale de congélation

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

La capacité de congélation maximale indiquée a été déterminée en conformité avec la norme DIN EN ISO 15502.

Processus de congélation pour les produits frais.

Les aliments frais doivent être congelés à cœur aussi rapidement que possible, afin d'en conserver la valeur nutritive, les vitamines, l'aspect et le goût.

Plus les aliments sont congelés lentement, plus la quantité de liquide qui s'échappe de chaque cellule est importante. Les cellules se recroquevillent alors. Lors de la congélation, seule une partie du liquide qui s'est échappée peut retourner dans les cellules.

Concrètement, ceci signifie que la perte de saveur des aliments est plus importante. Ceci se manifeste par la flaque d'eau qui se forme autour de l'aliment lorsque vous le décongelez.

Si les produits sont congelés rapidement, le liquide a moins de temps pour s'échapper des cellules et passer dans les cavités. Les cellules se recroquevillent bien moins. Lors de la décongélation, la faible quantité de liquide qui est passée dans les cavités peut revenir

dans les cellules, et la perte de jus est moindre. Seule une petite tache d'eau se forme.

Conservation de produits surgelés

Ne recongelez jamais des produits entièrement ou partiellement décongelés. Vous ne pouvez recongeler les aliments qu'après les avoir cuisis (cuire ou rôtir).

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 et
- la température des zones de réfrigération dans lesquelles l'aliment est vendu.

Si la température est supérieure à -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 immédiatement dans le congélateur.

Congélation et conservation

Congeler des aliments

Ne congelez que des aliments frais et de première qualité !

Conseils pour la congélation

- **Peuvent être congelés :**
la viande fraîche, la volaille, le gibier, le poisson, les légumes, les fines herbes, les fruits crus, les produits laitiers, le pain et les pâtisseries, les restes, le jaune d'œuf, le blanc d'œuf et de nombreux plats cuisinés.
- **Ne peuvent pas être congelés :**
les grappes de raisin, les salades vertes, les radis, le raifort, la crème aigre, la mayonnaise, les œufs entiers dans leur coquille, les oignons, les pommes et les poires crues.
- Pour préserver la couleur, le goût, l'arôme et la vitamine C de vos légumes, blanchissez-les avant de les congeler. Pour ce faire, faites cuire vos légumes, portion par portion, à l'eau bouillante pendant 2-3 minutes. Retirez ensuite les légumes et refroidissez-les rapidement sous l'eau froide. Pour finir, égouttez les légumes.
- La viande maigre se congèle mieux que la viande grasse et se conserve beaucoup plus longtemps.
- Séparez les côtelettes, biftecks, escalopes et autres viandes avec un film plastique. Vous éviterez ainsi qu'elles ne congèlent en bloc.
- N'assaisonnez pas les aliments crus et les légumes blanchis avant de les congeler et n'assaisonnez que légè-

rement les plats cuisinés. Certaines épices changent l'intensité de leur goût lors de la congélation.

- Faites refroidir les boissons et aliments chauds avant de les mettre dans l'appareil frigorifique. Vous éviterez ainsi que les produits déjà congelés ne se réchauffent à leur contact et que votre consommation d'énergie n'augmente.

Emballer les aliments à congeler

- Portionnez les aliments à congeler.

- Emballages recommandés

- film plastique
- film de congélation en polyéthylène
- papier d'aluminium
- boîte de congélation

- Emballages à éviter

- papier d'emballage
- papier sulfurisé
- papier cellophane
- sac poubelle
- sac de course usagé

- Chassez l'air de l'emballage.

- Fermez l'emballage hermétiquement avec :

- des élastiques
- des clips en plastique
- des ficelles ou
- des bandes adhésives spéciales pour la congélation.

Remarque : Vous pouvez bien entendu utiliser un appareil pour souder les sacs et films de congélation.

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

24 heures env. avant la congélation

- Baissez la température à l'aide du sélecteur Marche / Arrêt et de température sur un réglage moyen à froid (env. 6).
- Activez la fonction Interrupteur d'hiver (voir "Utilisation de la fonction Interrupteur d'hiver").

Les aliments déjà congelés disposeront ainsi d'une réserve de froid.

Mise en congélation

Les capacités de charge maximales suivantes doivent être respectées :

- tiroir de congélation = 25 kg
- tablette en verre = 35 kg.

Les aliments à congeler ne doivent pas entrer en contact avec des aliments déjà congelés afin d'éviter que ces derniers ne commencent à décongeler.

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

- petite quantité d'aliments à congeler

Congelez les aliments dans les tiroirs de congélation du haut.

- Disposez les aliments à congeler à plat sur le fond des tiroirs de congélation afin que la congélation à cœur se fasse le plus rapidement possible.

- quantité d'aliments à congeler maximale (voir plaque signalétique)

- Retirez le tiroir de congélation du bas.
- Posez les aliments à congeler en les disposant sur le fond de l'appareil ou en contact avec les parois latérales intérieures afin que les aliments puissent congeler rapidement.

Après le processus de congélation :

- Déposez les aliments congelés dans le tiroir de congélation et réinsérez-le.

- aliments volumineux

Pour stocker des aliments plus volumineux (par exemple, une dinde ou du gibier), vous pouvez retirer les tablettes en verre entre les tiroirs de congélation.

- Retirez les tiroirs de congélation et soulevez légèrement les tablettes en verre souhaitées, puis faites-les glisser vers l'avant.

24 heures env. après la congélation

Le processus de congélation est terminé.

- Tournez le sélecteur Marche/Arrêt et de température sur un réglage un peu plus froid.
- Désactivez la fonction Interrupteur d'hiver.

Congélation et conservation

Durée de conservation des aliments congelés

La conservation des aliments est elle-même très différente en cas de respect de la température prescrite de -18° C. Même dans les produits congelés, des process de décongélation fortement ralentis ont lieu. La graisse peut par ex. devenir rance avec l'oxygène. De la viande maigre peut par conséquent être conservée deux fois plus longtemps que de la viande grasse.

Les durées de conservation indiquées sont des valeurs références pour la durée de conservation des différents groupes d'aliments dans la zone de congélation.

Groupe d'aliments	Durée de conservation (mois)
Glace	2 à 6
Pain, pâtisseries	2 à 6
Fromage	2 à 4
Poisson, gras	1 à 2
Poisson, maigre	1 à 5
Charcuterie, jambon	1 à 3
Gibier, porc	1 à 12
Volaille, bœuf	2 à 10
Fruits et légumes	6 à 18
Herbes aromatiques	6 à 10

Pour des résultats de congélation classiques, la durée de conservation indiquée sur l'emballage est décisive.

En réglant correctement la température de votre appareil à -18 °C et en respectant une hygiène convenable, vous pouvez allonger considérablement la durée de conservation des aliments et éviter de jeter les aliments.

Décongélation de produits congelés

Ne recongelez jamais des produits entièrement ou partiellement décongelés. Vous ne pouvez recongeler les aliments qu'après les avoir cuisinés (cuire ou rôtir).

Vous pouvez décongeler les aliments :

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

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

Disposez les **tranches de viande et de poisson** (par ex. viande hachée, poulet, filet de poisson) de sorte qu'elles n'entrent pas en contact avec d'autres aliments. Recueillez l'eau de décongélation et éliminez-la soigneusement.

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

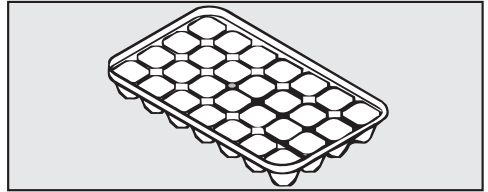
Les **légumes** congelés peuvent être plongés tels quels dans de l'eau bouillante, de l'huile ou de la graisse chaude. Comme la structure cellulaire change, le temps de cuisson est un peu plus court que pour des légumes frais.

Rafrâichissement rapide de boissons

Si vous placez des bouteilles dans le congélateur pour les refroidir plus rapidement, enlevez-les au bout **d'une heure maximum**, sinon elles risquent d'éclater.

Utiliser les accessoires

Préparation de glaçons



- Remplissez le bac à glaçons à trois quarts avec de l'eau et posez-le sur le fond du compartiment de congélation.
- Aidez-vous d'un objet à bout rond, un manche de cuillère par exemple, pour détacher le bac à glaçons.

Remarque : Les glaçons pourront plus facilement être retirés du bac à glaçons si vous passez rapidement le bac sous l'eau.

Congélation et conservation

Aménagement intérieur

Retirer le tiroir et la tablette en verre

Les tiroirs peuvent être sortis complètement pour les charger, les décharger ou tout simplement pour les nettoyer.

Vous pouvez aussi agrandir de manière flexible la zone de congélation. Si vous souhaitez stocker des aliments plus volumineux (par exemple, une dinde ou du gibier), vous pouvez retirer les tablettes en verre entre les tiroirs de congélation.

- Sortez les tiroirs jusqu'à la butée puis soulevez-les vers vous.
- Soulevez légèrement la tablette en verre puis glissez-la doucement vers l'avant.

Zone de réfrigération

Le réfrigérateur dégivre automatiquement.

Pendant que le compresseur fonctionne, du givre et des gouttelettes d'eau peuvent se former sur la paroi arrière du réfrigérateur. Inutile de les enlever, car ils s'évaporent automatiquement en raison de la chaleur produite par le compresseur.

L'eau de dégivrage s'écoule par un orifice le long d'un petit conduit jusqu'au système d'évaporation qui se trouve au dos de l'appareil frigorifique.

Pour ce faire, maintenez l'orifice et le conduit d'écoulement propres. L'eau de dégivrage doit toujours pouvoir s'écouler sans problème.

Zone de congélation

Le dégivrage de la zone de congélation n'est pas automatique.

En fonctionnement normal, de la glace et du givre peuvent, à la longue, se former dans le compartiment de congélation, par ex. sur les parois intérieures. La quantité de givre et de glace accumulée dépend également des facteurs suivants :

- la porte de la zone de congélation a été ouverte trop souvent et/ou pendant trop longtemps.
- de grandes quantités d'aliments frais ont été congelées en une seule fois,
- l'humidité de l'air ambiant est élevée.

Une couche de glace épaisse rend l'ouverture des tiroirs de congélation plus difficile et empêche, dans certaines circonstances, la porte du compartiment de congélation de bien fermer. De ce fait, la capacité de refroidissement diminue et la consommation énergétique augmente.

- Dégivrez la zone de congélation de temps en temps, au plus tard lorsqu'une couche de glace d'environ 0,5 cm s'est formée par endroits.

Remarque : Profitez-en lorsque la zone de congélation contient peu ou pas de produits surgelés ou lorsque le taux d'humidité de la pièce et la température ambiante sont faibles.

Dégivrage

 Risque de dommages en cas de décongélation incorrecte.

Lors de la décongélation, veillez à ne pas endommager le circuit frigorifique, ce qui rendrait l'appareil inutilisable.

Ne grattez pas les couches de givre et de glace. N'utilisez pas d'objets pointus ou coupants.

N'utilisez pas d'accessoires mécaniques ou d'autres moyens qui ne sont pas conseillés par le fabricant pour accélérer le dégivrage.

Les bombes dégivrantes peuvent former des gaz explosifs, contenir des solvants ou des agents propulseurs qui endommagent le plastique et sont nocives à la santé.

N'utilisez pas de bombes dégivrantes.

Dégivrage

Plus les surgelés sont stockés longtemps à température ambiante, plus leur durée de conservation est réduite.

Le dégivrage doit se faire rapidement.

 Risque de dommages en cas de chaleur et de pénétration d'humidité.

La vapeur d'un nettoyeur vapeur ainsi que les appareils de chauffage électriques et les bougies peuvent endommager les plastiques et les composants électriques.

N'utilisez en aucun cas un nettoyeur vapeur, des appareils de chauffage électriques ou des bougies pour dégivrer l'appareil.

Veillez à ce que l'eau ne s'infiltre pas dans le sélecteur Marche/Arrêt et de température ou dans le système d'éclairage.

 Risque de dommages en cas de pénétration d'humidité.

La vapeur du nettoyeur vapeur peut endommager les plastiques et les composants électriques.

N'utilisez en aucun cas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil de froid.

L'eau de nettoyage ne peut pas s'écouler par l'orifice d'évacuation de l'eau de décongélation.

La plaque signalétique apposée à l'intérieur de l'appareil de froid ne doit pas être enlevée. La plaque signalétique est nécessaire en cas de panne.

Conseils concernant les détergents

À l'intérieur de l'appareil, n'utilisez que des produits de nettoyage et d'entretien qui ne présentent aucun risque pour les aliments.

Pour éviter d'endommager toutes les surfaces en les nettoyant, n'utilisez pas :

- de détergents à base de soude, d'ammoniac, d'acide ou de chlorure,
- de produit anti-calcaire,
- de détergent abrasif, comme la poudre, la crème à récurer ou les pierres de nettoyage,

- de détergents contenant des solvants,
- de produit nettoyant pour inox,
- de liquide vaisselle,
- de sprays nettoyants pour four ,
- de produit à vitres,
- d'éponge et de brosse abrasive (par ex. éponge à récurer)
- de gomme de nettoyage,
- de grattoir métallique acéré.

Pour le nettoyage, nous vous conseillons une éponge propre avec de l'eau tiède additionnée d'un peu de produit vaisselle.

Pour plus d'informations sur le nettoyage, veuillez vous reporter aux pages suivantes.

Préparation de l'appareil de froid au nettoyage

- Éteignez l'appareil de froid.
- Sortez tous les aliments qui se trouvent dans l'appareil de froid. Entrez-les dans un endroit frais.
- Dégivrez la zone de congélation (voir "Dégivrage").
- Démontez toutes les pièces amovibles se trouvant à l'intérieur de l'appareil pour les nettoyer

Nettoyage et entretien

Nettoyer l'intérieur de l'appareil et les accessoires

Nettoyez régulièrement l'appareil frigorifique, au minimum une fois par mois, et la zone de congélation après chaque dégivrage.

Ne laissez pas les salissures sécher, nettoyez-les le plus rapidement possible.

- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau tiède et un peu de liquide vaisselle, puis rincez à l'eau claire avant de sécher le tout avec un chiffon.

Retirez les baguettes ou liserés en plastique avant de nettoyer les tablettes ou porte-bouteilles dans le lave-vaisselle.

Les pièces suivantes ne vont **pas au lave-vaisselle** :

- les baguettes plastiques
- les tablettes avec liserés
- tous les tiroirs et couvercles des tiroirs (selon modèle)

- Nettoyez ces accessoires à la main.

 Risque de dommages à cause de température trop élevée du lave-vaisselle.

Les pièces de l'appareil frigorifique peuvent être rendues inutilisables, par ex. en se déformant, par un nettoyage au lave-vaisselle à une température supérieure à 55 °C.

Sélectionnez exclusivement des programmes de lave-vaisselle à une température inférieure à 55 °C pour les pièces adaptées au lave-vaisselle.

Les éléments plastifiés qui entrent en contact avec des colorants naturels, tels que les carottes, les tomates ou le ketchup sont susceptibles de se décolorer au lave-vaisselle. Cette coloration n'altère en rien la robustesse des éléments concernés.

Les pièces suivantes peuvent être mises **au lave-vaisselle** :

- le cale-bouteilles, le bac à glaçons (fournis en fonction du modèle)
- les balconnets dans la contre-porte (sans baguette ou liseré plastique)
- Nettoyez régulièrement la rigole et l'orifice d'évacuation à l'aide d'un bâtonnet pour que l'eau de dégivrage puisse s'écouler sans problème.
- Laissez les portes de l'appareil ouvertes un instant afin d'aérer suffisamment et éviter ainsi la formation de mauvaises odeurs.

Nettoyer les portes de l'appareil et les parois latérales

Dans la mesure du possible, enlevez immédiatement les salissures sur les portes de l'appareil et les parois latérales.

Si les salissures restent trop longtemps sans être nettoyées, il est possible que vous n'arriviez plus à les éliminer et que les surfaces se décolorent ou se modifient.

Toutes les surfaces de l'appareil se rayent facilement.

Toutes les surfaces peuvent se décolorer ou être altérées si un détergent non approprié est utilisé.

- Nettoyez la façade de l'appareil avec un chiffon éponge propre, un peu d'eau chaude et du produit vaisselle. Vous pouvez aussi utiliser un chiffon en microfibre propre, humide et sans aucun détergent.
- Rincez ensuite à l'eau claire puis séchez avec un chiffon doux.

Nettoyer le joint de porte

 Risque de dommages dû à un nettoyage incorrect.

L'entretien du joint de porte avec des grasses ou des huiles, peuvent rendre le joint poreux.

Ne traitez jamais le joint de la porte avec des huiles ou des graisses.

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

Nettoyer les fentes d'aération et d'évacuation

Les dépôts de poussière augmentent la consommation énergétique.

- Nettoyez régulièrement toutes les fentes d'aération et de ventilation avec un pinceau ou un aspirateur (utilisez par exemple la brosse à meubles des aspirateurs Miele).

Au dos : nettoyer le compresseur et la grille métallique

Les dépôts de poussière augmentent la consommation énergétique.

 Risque de dommages dû à un nettoyage incorrect.

Les câbles ou autres composants peuvent être pliés, détachés ou endommagés.

Nettoyez le compresseur et la grille métallique avec précaution.

Le compresseur et la grille métallique situés à l'arrière de l'appareil (échangeur thermique) doivent être dépoussiérés au moins une fois par an.

Nettoyage et entretien

Après le nettoyage

- Remplacez tous les éléments dans l'appareil.
- Rebranchez l'appareil frigorifique puis mettez-le en marche.
- Activez la fonction Interrupteur d'hiver pendant un certain temps afin de refroidir rapidement la zone de congélation.
- Déposez les aliments dans la zone de réfrigération, puis refermez la porte.
- Remplacez les tiroirs de congélation avec les aliments dans la zone de congélation et fermez la porte de l'appareil.

Vous pouvez régler la plupart des défauts ou anomalies courants par vous-même. Dans bon nombre de cas, vous économiserez ainsi du temps et de l'argent car vous n'aurez pas besoin de faire appel au SAV.

Les tableaux suivants vous aideront à déceler la cause d'un défaut ou d'une anomalie et à y remédier.

En cas de panne ou d'anomalie, évitez d'ouvrir la porte de l'appareil afin de réduire au maximum la perte de froid.

Problème	Cause et solution
L'appareil ne produit pas de froid et l'éclairage intérieur ne fonctionne pas lorsque la porte de la zone de réfrigération est ouverte.	L'appareil n'est pas allumé. ■ Allumez l'appareil.
	La fiche de l'appareil n'est pas bien enfoncée dans la prise. ■ Enfoncez correctement la fiche de l'appareil dans la prise.
	Le fusible de l'installation domestique s'est déclenché. Vérifiez si l'appareil frigorifique, la tension domestique ou un autre appareil sont défectueux. ■ Le cas échéant, avertissez un électricien ou le service après-vente.
Le compresseur fonctionne en continu.	Il n'y a pas d'anomalie. Pour économiser de l'énergie, le dispositif de réfrigération tourne au ralenti lorsque les besoins sont moindres. La durée de fonctionnement du compresseur augmente en conséquence.

Que faire si ...

Problème	Cause et solution
Le compresseur fonctionne de plus en plus souvent et de plus en plus longtemps et la température à l'intérieur de l'appareil est trop basse.	Les fentes d'aération et de ventilation sont obstruées ou empoussiérées. ■ Ne recouvrez pas les fentes d'aération et d'évacuation de l'air. ■ Dépoussiérez-les régulièrement.
	Les portes ont été ouvertes trop souvent ou vous avez récemment congelé de grosses quantités d'aliments frais. ■ N'ouvrez les portes de l'appareil qu'en cas de besoin et gardez-les ouvertes le moins longtemps possible. La température se règle automatiquement de nouveau sur la valeur sélectionnée.
	Les portes de l'appareil ne sont pas correctement fermées. Il se peut qu'une épaisse couche de glace se soit déjà formée. ■ Fermez les portes de l'appareil. La température se règle automatiquement de nouveau sur la valeur sélectionnée. Si une couche épaisse de glace s'est déjà formée, la production de froid diminue, ce qui fait augmenter la consommation d'énergie. ■ Dégivrez l'appareil et nettoyez-le.
	La température ambiante est trop élevée. Plus la température ambiante est élevée, plus le temps de fonctionnement du compresseur augmente. ■ Suivez les indications du chapitre "Installation - Lieu d'installation".

Problème	Cause et solution
Le compresseur fonctionne de plus en plus souvent et de plus en plus longtemps et la température à l'intérieur de l'appareil est trop basse.	La température de l'appareil est réglée sur une valeur trop basse. ■ Corrigez les réglages de température.
	Les portes de l'appareil ne sont pas fermées correctement. ■ Vérifiez si les portes de l'appareil se ferment correctement.
	Une importante quantité d'aliments a été mise à congeler en même temps. ■ Suivez les indications du chapitre "Congélation et conservation".
	La fonction Interrupteur d'hiver est encore activée. ■ Désactivez la fonction Interrupteur d'hiver.
Le compresseur fonctionne de moins en moins souvent et de moins en moins longtemps, la température à l'intérieur de l'appareil frigorifique augmente.	Ceci n'est pas une anomalie. La température est trop élevée. ■ Vérifiez le réglage du sélecteur de température.
	Les aliments congelés commencent à décongeler. La température ambiante est inférieure à la température admise pour cet appareil frigorifique. Le compresseur s'enclenche moins souvent lorsque la température ambiante est trop basse. La température de la zone de congélation risque donc de trop augmenter. ■ Augmentez la température ambiante. ■ Activez de nouveau la fonction MaxiFroid. Respectez scrupuleusement les instructions du chapitre "MaxiFroid".

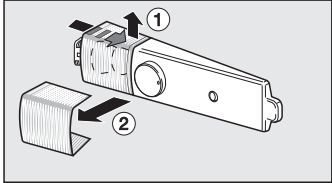
Que faire si ...

Problème	Cause et solution
La LED située à côté du compresseur, à l'arrière, au bas de l'appareil frigorifique, clignote (selon le modèle). L'électronique du compresseur est équipée d'un affichage de fonctionnement et de témoins de contrôle LED de diagnostic d'anomalie.	Le témoin lumineux clignote à plusieurs reprises toutes les 5 secondes. Il y a une anomalie. ■ Contactez le service après-vente.
	Le témoin lumineux clignote régulièrement toutes les 15 secondes. Ceci n'est pas une anomalie. Le clignotement est normal.
Une partie de la paroi latérale à l'intérieur de la zone de réfrigération est chaude.	Pas d'anomalie ! Il s'agit d'un processus de régulation automatique de l'appareil frigorifique. Il permet de régler les zones de réfrigération et de congélation à leurs températures optimales.

L'éclairage intérieur ne fonctionne pas.

Problème	Cause et solution
L'éclairage LED de la zone de réfrigération ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas allumé, ou l'interrupteur à contact de l'éclairage est coincé. ■ Tournez le sélecteur de température sur une position comprise entre 1 et 7 et/ou contrôlez l'interrupteur à contact de l'éclairage.

Que faire si ...

Problème	Cause et solution
L'éclairage LED de la zone de réfrigération ne fonctionne pas.	Si vous n'avez ainsi pas pu trouver les raisons de l'anomalie, l'éclairage LED est défectueux. ⚠ Risque de blessure par l'éclairage LED ! L'intensité lumineuse correspond à la classe de laser 1/1M. Les caches de l'ampoule ne doivent pas être retirés ou endommagés, ou avoir été retirés en raison de dommages ! Risque de blessures oculaires. Ne regardez jamais l'éclairage LED (rayonnement laser de classe 1/1M) à travers des instruments grossissants (tels qu'une loupe) ! ■ Débranchez l'appareil ou ôtez le fusible correspondant de l'installation domestique.  ■ Placez vos doigts à l'arrière du cache de l'éclairage, poussez vers le haut la zone latérale ① et retirez le cache ②. ⚠ Risque d'incendie ! Des éclairages LED similaires ne doivent pas être utilisés. Seul l'éclairage LED d'origine Miele doit être utilisé. Vous trouverez l'éclairage LED auprès d'un revendeur Miele ou du service après-vente Miele. ■ Remplacez l'éclairage LED. ■ Vous pouvez aussi utiliser une ampoule avec les données de raccordement suivantes : 220-240 V, max. 15 W, socle E 14, disponible auprès du service après-vente Miele. ■ Glissez le cache de l'éclairage et enclenchez-le.

Problèmes d'ordre général

Problème	Cause et solution
Un produit congelé reste figé par le gel.	L'emballage des aliments n'était pas sec lors du rangement dans le congélateur. ■ Décollez-le avec un objet plat et non pointu, un manche de cuillère par exemple.
Les parois externes de l'appareil sont chaudes.	Il n'y a pas d'anomalie. La chaleur dégagée par le processus de réfrigération est réutilisée pour empêcher la formation de condensation.
Le fond de la zone de réfrigération est mouillé.	L'orifice d'évacuation de l'eau de décongélation est obstrué. ■ Nettoyez la rigole et l'orifice d'évacuation de l'eau de décongélation

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 enclenche ou arrête le moteur.
Crac...	Des bruits de craquement peuvent se faire entendre en cas d'expansion de certains matériaux de l'appareil.
Ne pas oublier que les bruits de moteur et de circulation dans le circuit frigorifique ne peuvent pas être évités !	

Bruits	Cause et solution
Claquement, cliquètement	L'appareil frigorifique n'est pas nivelé. Ajustez-le à l'aide d'un niveau à bulle. Utilisez pour ce faire les pieds réglables situés sous l'appareil frigorifique ou utilisez des cales.
	L'appareil frigorifique est en contact avec d'autres meubles ou d'autres appareils. Éloignez-le.
	Des tiroirs ou des clayettes bougent ou coinent. Contrôlez les pièces amovibles et replacez-les correctement le cas échéant.
	Des bouteilles ou des récipients se touchent. Déplacez-les légèrement afin qu'ils ne se touchent plus.
	Le câble de transport se trouve encore au dos de l'appareil. Ôtez-le.

Contact en cas d'anomalies

Si vous n'arrivez pas à éliminer les anomalies vous-même, adressez-vous à votre revendeur Miele ou au SAV Miele.

Vous pouvez réserver une intervention du SAV Miele en ligne, sur www.miele.com/service.

Les coordonnées du SAV Miele sont indiquées à la fin du présent document.

Veuillez indiquer au SAV la référence du modèle et le numéro de fabrication (N° fab./SN/N°). Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique.

La plaque signalétique est située à l'intérieur de l'appareil.

Base de données EPREL

À partir du 1er mars 2021, les informations sur l'étiquetage énergétique et les exigences d'écoconception seront disponibles dans la base de données européenne sur les produits (EPREL). Pour accéder à la base de données sur les produits, utilisez le lien <https://ep-rel.ec.europa.eu/>. Vous serez invité(e) à saisir la référence du modèle.

La référence du modèle figure sur la plaque signalétique.

Miele		XXXXXXXX		Nr. XX/XXXXXXXXXX.	
WEINTEMPERERSCHRANK-UNTERTISCHMODELL MULTITEMPERATURE WINE STORAGE CABINET-UNDERWORKTOP ARMOIRE DE MISE EN TEMP. DES VINS-MOD. ENCASTRABLE SOUS PLAN ARMARIO PLACONCONDIZIONATO. VINOCHMODERFOTTRBAUD ENOMERA BIRNHAIT TEMPERATYFHAU WUAD					
Klasse/Class Classe/Clase SN-ST	Ap-Typ/AP-Type AP-Type/AP-Tipo	Bruttinhalt/Gross Capacity Volume Brut/Capacidad Bruta XXX l	Getriebevermögen/Freezing Capacity Pouvoir de Congel/Capac.Congeladora		
Nutzhalt NetCapacity Volume Utile Capac. Util	Ges. / K. / G. Tot. / R. / F. To. / R. / C. Tot. / F. / C.	/ WEIN / KALT / WINE / CHILL / VINO / CHILL	R600a: XXg		

Garantie

La durée de garantie est de 2 ans.

Pour plus d'informations reportez-vous aux conditions de garantie fournies auprès du service après-vente Miele.

Installation

Conseils d'installation

 **Risque d'incendie et dommages causés par des appareils émettant de la chaleur.**

Les appareils émettant de la chaleur peuvent s'enflammer et mettre le feu à l'appareil frigorifique.

Ne placez pas les appareils émettant de la chaleur, par ex. un mini-four, un réchaud électrique ou un grille-pain, sur l'appareil frigorifique.

 **Risque d'incendie et dégâts dus aux flammes non recouvertes.**

Les flammes non recouvertes peuvent mettre le feu à l'appareil frigorifique.

Tenez les flammes non recouvertes, par ex. une bougie, loin de l'appareil frigorifique.

Installation côte à côte

 **Risque de dommages dus à la condensation sur les parois extérieures de l'appareil.**

Lorsque l'air est très humide, de la condensation peut se former sur les parois extérieures de l'appareil et entraîner la formation de corrosion.

Ne placez pas d'appareil frigorifique à la verticale ou à l'horizontale avec d'autres modèles.

Cet appareil frigorifique ne doit pas être installé en combinaison "side-by-side" (côte à côte), car il n'est pas équipé de résistances intégrées dans les parois latérales.

Si vous souhaitez placer plusieurs appareils de froid l'un à côté de l'autre, il faut respecter une distance de 100 mm entre les appareils.

Informez-vous auprès de votre revendeur pour savoir quelle combinaison est possible avec votre appareil.

Lieu d'installation

Choisissez une pièce très peu humide que vous pouvez aérer facilement.

Au moment de choisir le lieu d'installation, gardez à l'esprit que la consommation énergétique de l'appareil augmente lorsqu'il est à proximité immédiate d'un chauffage, d'une cuisinière ou de toute autre source de chaleur. Évitez également une exposition directe au soleil.

Plus la température ambiante est élevée, plus le compresseur doit fonctionner longtemps et plus l'appareil consomme d'énergie.

Lors de l'installation de l'appareil, contrôlez également les points suivants :

- La prise ne doit pas se trouver derrière l'appareil et doit rester accessible en cas d'urgence.
- La prise et le câble réseau ne doivent pas toucher le dos de l'appareil frigorifique, car les vibrations de l'appareil frigorifique risqueraient de les endommager.
- Évitez également de brancher d'autres appareils sur des prises installées au dos de cet appareil frigorifique.

 Risque de dommages dû à la condensation sur les parois extérieures de l'appareil.

Lorsque l'air est très humide, de la condensation peut se former sur les parois extérieures de l'appareil et entraîner la formation de corrosion.

En prévention, nous recommandons d'installer l'appareil frigorifique dans une pièce sèche et/ou climatisée et suffisamment aérée.

Une fois l'installation effectuée, assurez-vous que la porte de l'appareil ferme correctement, que les fentes d'aération et d'évacuation d'air ne sont pas recouvertes et que l'appareil frigorifique a été correctement installé.

Classe climatique

L'appareil de froid est prévu pour une classe climatique précise (plage de température ambiante) dont il faut respecter les limites. La classe climatique est indiquée sur la plaque signalétique apposée à l'intérieur de l'appareil de froid.

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

Une température ambiante plus basse augmente la durée d'arrêt du compresseur. Il est possible que la température à l'intérieur de l'appareil augmente de trop.

Aération et évacuation d'air

 Risque d'incendie et de dommages dû à une aération insuffisante. Si l'appareil de froid n'est pas suffisamment aéré, le compresseur fonctionne plus souvent et pendant une durée prolongée. La consommation d'énergie augmente, de même que la température de fonctionnement du compresseur, ce qui risque d'endommager le compresseur.

Vérifiez que l'appareil de froid reçoit suffisamment d'air et peut évacuer l'air chaud.

Respectez impérativement les consignes concernant les fentes d'aération et de ventilation.

Les fentes d'aération et de ventilation ne doivent jamais être recouvertes ni obstruées.

De plus, elles doivent être régulièrement dépoussiérées.

L'air présent sur la face arrière de l'appareil a tendance à se réchauffer.

Installation

Monter les entretoises murales jointes

Afin de respecter les indications relatives à la consommation d'électricité et d'éviter la formation de condensation lorsque la température ambiante est élevée, utilisez les entretoises murales. Prévoyez une augmentation de la profondeur de l'appareil de 35 mm environ une fois les entretoises murales montées. Le fait de ne pas les monter n'a aucune incidence sur le fonctionnement de l'appareil. Toutefois, un écart réduit entre l'appareil et le mur augmente légèrement la consommation d'énergie.

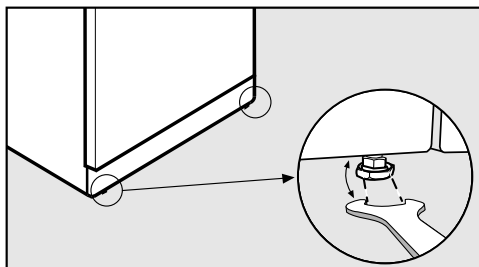
Installer l'appareil frigorifique

⚠ Faites appel à une deuxième personne pour installer l'appareil.

⚠ Déplacez l'appareil à vide uniquement.

- Retirez le câble d'alimentation au dos de l'appareil.
- Retirer d'abord le passe-câble situé à l'arrière.
- Poussez doucement l'appareil jusqu'à l'emplacement prévu.
- Les entretoises (si elles sont montées) ou le dos de l'appareil doivent toucher le mur.

Ajustement de l'appareil frigorifique



- À l'aide de la clé à fourche jointe, ajustez l'appareil frigorifique en vous servant des pieds d'ajustage.

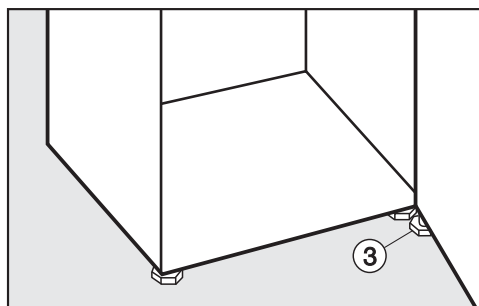
Soutien de la porte de l'appareil

⚠ Risque de dommages et de blessures en cas de basculement ou de chute de l'appareil de froid.

Si le pied d'ajustage supplémentaire ③ sur le support palier inférieur n'est pas bien placé au sol, la porte de l'appareil peut tomber ou l'appareil de froid basculer.

Dévisser systématiquement le pied d'ajustage avec la clé à fourche jusqu'à ce que ce dernier repose sur le sol.

Puis continuez à dévisser le pied ajustable sur un quart de tour supplémentaire.



Encastrer l'appareil frigorifique dans la rangée de meubles

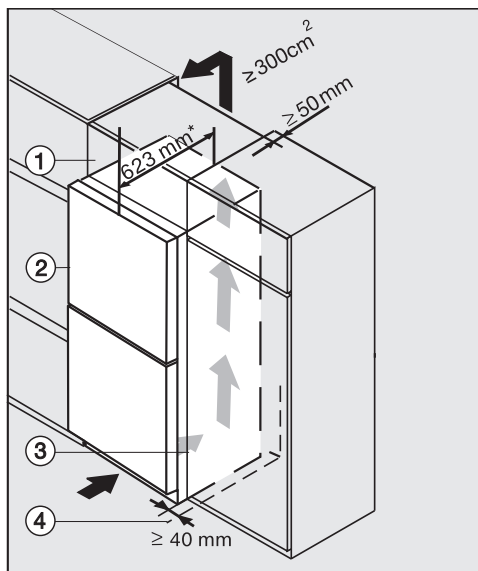
⚠ Risque d'incendie et de dommages dû à une aération insuffisante. Si l'appareil frigorifique n'est pas suffisamment aéré, le compresseur fonctionne plus souvent et pendant une durée prolongée. La consommation d'énergie augmente, de même que la température de fonctionnement du compresseur, ce qui risque d'endommager le compresseur.

Vérifiez que l'appareil frigorifique reçoit suffisamment d'air et peut évacuer l'air chaud.

Respectez impérativement les consignes concernant les fentes d'aération et de ventilation. Les fentes d'aération et de ventilation ne doivent jamais être recouvertes ni obstruées.

Plus la fente supérieure de ventilation d'air est grande, plus le compresseur économise de l'énergie.

- Pour l'aération et la ventilation d'air, il faut prévoir un canal d'évacuation d'air d'au moins 50 mm de profondeur à l'arrière de l'appareil frigorifique sur toute la largeur du surmeuble.
- La prise d'air en dessous du plafond doit être d'au moins 300 cm² pour que l'air chaud puisse s'évacuer librement.



- ① Armoire de superposition
- ② Appareil frigorifique
- ③ Armoire de cuisine
- ④ Mur

* Pour les appareils avec des entretoises murales installées, prévoyez une augmentation de la profondeur de l'appareil de 35 mm env.

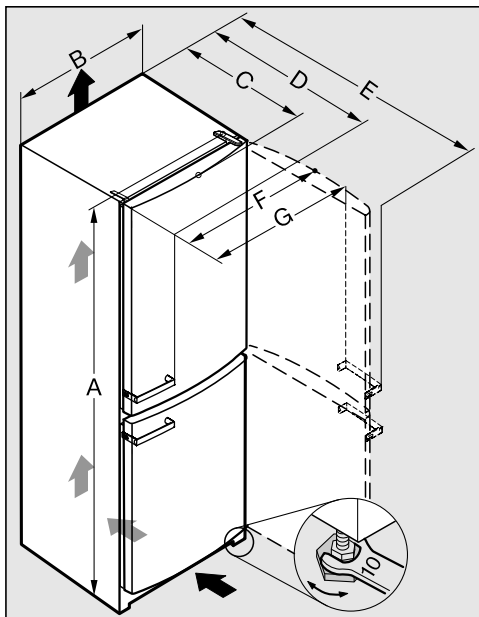
L'appareil peut être intégré dans n'importe quelle rangée de meubles et être installé directement à côté de l'armoire de cuisine. La façade doit dépasser d'au moins 65 mm par rapport à la façade de l'armoire de cuisine. La porte de l'appareil peut ainsi s'ouvrir et se fermer sans problème. Pour ajuster l'appareil frigorifique à la hauteur de la rangée de meubles, il est possible de placer un surmeuble ① au-dessus de l'appareil.

Installation

Lors de l'installation d'un appareil frigorifique à côté d'un mur ④, une distance d'au moins 40 mm est requise côté charnières entre le mur ④ et l'appareil frigorifique ②.

Cet écart correspond à la saillie de la poignée lorsque la porte est ouverte.

Dimensions de l'appareil



	KD 26052 blanc [mm]	KD 28052 blanc [mm]
A	1612	1812
B	550	550
C	630*	630*
D	670*	670*
E	1132*	1132*
F	560	560
G	600	600

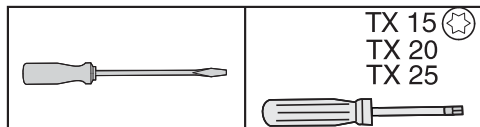
* Dimensions sans entretoises murales. Si vous avez monté des entretoises, la profondeur augmente de 35 mm.

Installation

Inversion du sens d'ouverture de porte

Votre appareil est livré avec une ouverture à droite. Si vous souhaitez une ouverture à gauche, vous devez inverser la fixation de porte.

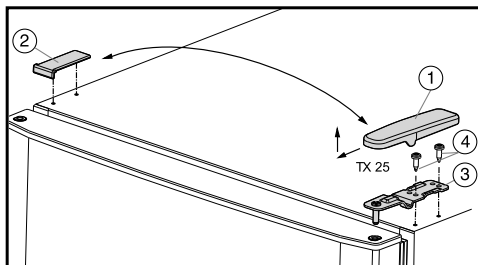
Pour inverser la fixation de porte, vous avez besoin des outils suivants :



Ne procédez à cette opération qu'avec l'aide d'une autre personne.

- Afin de protéger la porte de l'appareil et votre sol de tout dommage lors de l'inversion de la fixation de porte, placez une cale appropriée sur le sol devant l'appareil.

⚠ Veillez à ne pas endommager le joint de porte. Si ce dernier est endommagé, il se peut que la porte de l'appareil ne ferme plus convenablement et que le refroidissement ne soit pas suffisant.



- Tirez le cache ① vers l'avant, puis soulevez-le pour le retirer.
- Retirer le cache ② avec précaution.

⚠ Risque de blessures lors du retrait de la porte de l'appareil. Dès que les vis du support-palier auront été retirées, la porte de l'appareil ne sera plus sécurisée. Maintenez bien la porte de l'appareil.

- Desserrez les vis ④ et enlevez le support-palier ③.
- Retirer avec précaution la porte supérieure de l'appareil, et la mettre de côté.

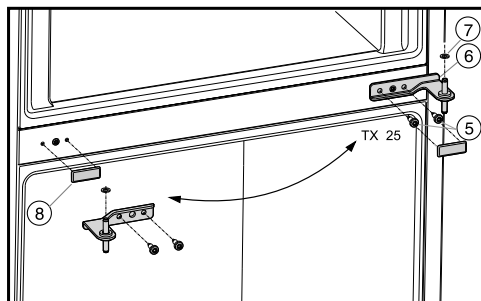
- Ouvrez la porte inférieure de l'appareil.



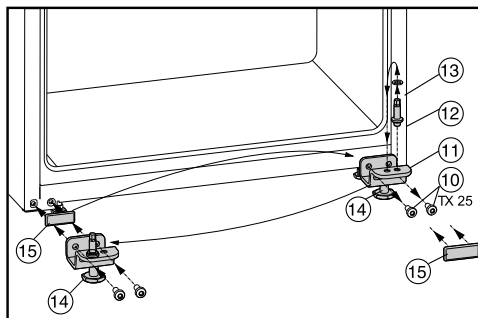
Risque de blessures lors du retrait de la porte de l'appareil.

Dès que les vis du support-palier auront été retirées, la porte de l'appareil ne sera plus sécurisée.

Maintenez bien la porte de l'appareil.



- Desserrer les vis ⑤, et enlever le support-palier ⑥, et le retirer de la douille de palier de la porte inférieure de l'appareil.
- Démontez les rondelles en plastique ⑦.
- Retirez la porte inférieure de l'appareil en tirant vers le haut, et mettez-la de côté.
- Retirez avec précaution le cache ⑧.
- Remplacez le cache ⑧ sur le côté opposé.

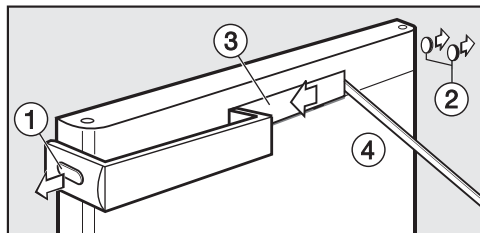


- Desserrez les vis ⑩, et démontez complètement le support-palier inférieur ⑪ avec le boulon de palier ⑫, la rondelle plastique ⑬ et le pied d'ajustage ⑭.
- Dévissez complètement le boulon de palier ⑫ avec la rondelle plastique ⑬, et revissez-le dans le trou opposé du support-palier.
- Retirez le cache de protection ⑮ avec précaution, et remplacez-le sur le côté opposé.
- Revissez complètement sur le côté opposé, le support-palier inférieur ⑪ avec le boulon de palier ⑫, la rondelle plastique ⑬ et le pied d'ajustage ⑭.
- Placez la porte inférieure de l'appareil depuis le haut sur le boulon de palier ⑫.
- Fermez la porte de l'appareil.

Installation

- Posez le support palier ⑥ en le pivotant de 180° dans la douille de palier de la porte inférieure. Veillez à ce que le disque en plastique ⑦ soit à nouveau posé sur le boulon de palier.
- Revissez ensuite le support palier ⑥ avec les vis ⑤.
- Placez la porte supérieure de l'appareil depuis le haut sur le boulon de palier.
- Posez le support palier ③ en le pivotant de 180° dans la douille de palier de la porte supérieure.
- Revissez ensuite le support palier avec les vis ④.
- Reposez l'habillage ① sur le côté opposé depuis l'extérieur, jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Reposez l'habillage ② sur le côté opposé depuis le dessus, jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
- Dévissez le pied d'ajustage ⑭ du support palier inférieur jusqu'à ce qu'il repose sur le sol.

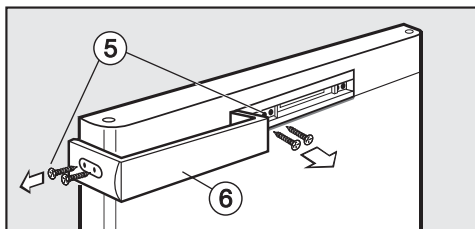
Mettre en place les poignées de porte



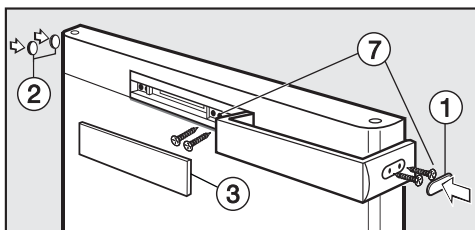
- Retirez avec précaution le cache ① et les embouts ② des côtés.

Veillez à ce que l'objet ne glisse pas et n'endommage par conséquent pas la surface de l'appareil.

- Poussez vers le côté gauche le cache ③ et placez un objet approprié ④ (de préférence en bois ou en plastique) dans la rainure sur la partie droite.
- Retirez avec précaution le cache ③.



- Dévissez les vis ⑤ sur la partie poignée et au milieu, et retirez la poignée ⑥.



- Tournez la poignée de 180° et placez-la sur la partie opposée.
- Vissez-la tout d'abord sur le côté puis au milieu ⑦.
- Placez le cache ① et les embouts ② sur la partie opposée.
- Remplacez le cache du milieu ③ en l'enclenchant tout d'abord à gauche puis à droite.

Installation

Raccordement électrique

L'appareil qui vous est livré, est prêt à être raccordé avec un câble et une prise en monophasé 50 Hz, 220-240 V.

Prévoir un fusible d'au moins 10 A.

Branchez exclusivement l'appareil à une prise de courant réglementaire reliée à la terre. L'installation électrique doit être conforme aux normes VDE 0100.

Afin qu'en cas d'urgence, l'appareil frigorifique puisse être rapidement coupé du réseau électrique, la prise de courant ne doit pas se trouver derrière l'appareil pour être facilement accessible.

Si la prise n'est plus accessible après l'installation, un dispositif de sectionnement sur chaque pôle doit être prévu côté installation. Ce dispositif peut être constitué d'un interrupteur à ouverture de contact de min. 3 mm. Il peut s'agir d'un disjoncteur automatique, de fusibles ou de contacteurs (conformes à la norme EN 60335).

La fiche ainsi que le câble d'alimentation de l'appareil ne doivent pas toucher l'arrière de cet appareil, étant donné que la fiche et le câble d'alimentation risqueraient d'être endommagés par les vibrations de l'appareil. Cela pourrait provoquer un court-circuit.

Évitez également de brancher d'autres appareils sur des prises installées au dos de cet appareil frigorifique.

Il est interdit d'effectuer le branchement avec une rallonge, car celle-ci n'assure pas la sécurité nécessaire (risque de surchauffe).

Ne branchez pas l'appareil frigorifique sur des îlots d'onduleur utilisés pour une alimentation électrique autonome comme une **alimentation en énergie solaire** par exemple.

Sinon, les pics de tension peuvent se produire lors de l'activation de l'appareil frigorifique susceptibles d'entraîner une coupure de sécurité. Cela peut endommager l'électronique ! De même, l'appareil frigorifique ne doit pas être utilisé avec des **fiches à économie d'énergie** : cela risquerait de réduire l'alimentation en énergie de l'appareil frigorifique et d'entraîner un échauffement de ce dernier.

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

S.A. Miele Belgique

Z.5 Mollem 480

1730 Mollem (Asse)

Réparations à domicile et autres renseignements : 02/451.16.16

E-mail: info@miele.be

Internet: www.miele.be

Miele Luxembourg S.à.r.l.

20, rue Christophe Plantin

Boîte postale 1011

L-1010 Luxembourg-Gasperich

Réparations à domicile et autres renseignements : 49 711 30

E-mail : infolux@miele.lu

Internet : www.miele.lu

Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

KD 26052 ws, KD 28052 ws

fr-BE

M.-Nr. 10 157 200 / 04