Miele

Mode d’emploi
Réfrigérateur

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.

FR, BE - fr

M.-Nr. 12 083 490

Table des matières

Consignes de sécurité et mises en garde 4

Votre contribution à la protection de l'environnement 16

Installation 17
Lieu d'installation 17
Combinaisons side-by-side 18
Classe climatique 19
Aération et évacuation d'air 19
Porte de meuble (valable pour KD(N) 7714 E, KD(N) 7724 E) 20
Espace horizontal et vertical 20
– Poids de la porte du meuble 21
Cotes d'encastrement 22
Encastrement dans un meuble haut/Vue latérale 22
Raccordements et aération 24
Branchement électrique 25

Économies d'énergie 27

Description de l'appareil 28
Aménagement intérieur 31
Décaler un balconnet 31
Déplacer ou retirer le cale-bouteilles (selon modèle) 31
Décaler les tablettes 31
Déplacer la clayette pour bouteilles 31
Accessoires fournis 32
Accessoires en option 32

Mise en marche et arrêt de l'appareil 33
Avant la première utilisation 33
Allumer l’appareil de froid 33

Choix de la bonne température 34
Affichage de température 35
Réglage de la température 35
Possibilités de réglage 35

Utilisation du mode Party (fêtes) (SuperFroid/SuperFrost) 36

Alarme de porte 37

Conserver des aliments - zone de réfrigération 38
Les différentes zones de froid 38
Indicateur de température pour la zone la plus froide 39
Non approprié pour la zone de réfrigération 40

Table des matières

Conseils pour l'achat d'aliments 41
Bien entreposer ses aliments 41

Conservation des aliments dans la zone DailyFresh 42
Tiroir ExtraCool DailyFresh 42
Tiroir DailyFresh 42

Congélation et conservation 45
Processus de congélation pour les produits frais. 45
Capacité maximale de congélation 45
Conservation de produits surgelés 45
Congélation de produits frais 46
Durée de conservation des aliments congelés 47
Utiliser les accessoires 48
Préparation de glaçons 48

Dégivrage 49

Nettoyage et entretien 50
Conseils d'entretien 50
Préparation de l'appareil au nettoyage 51
Nettoyer l’intérieur 51
Retirer et démonter les accessoires pour le nettoyage 51
Nettoyer le joint de porte 52
Nettoyer les ouvertures d’aération et d’évacuation 52
Après le nettoyage 53

En cas d'anomalie 54

Origines des bruits 61

Service après-vente 62
Contact en cas d'anomalies 62
Base de données EPREL 62
Garantie 62

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 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 matériel.

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

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

Veuillez conserver ce document à disposition et le remettre au futur propriétaire en cas de cession de votre 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 uniquement dans le cadre domestique, pour conserver des aliments au frais, conserver des produits surgelés, congeler des produits frais et préparer des glaçons.
Toute autre utilisation est interdite et peut être dangereuse.

▶ L'appareil de froid ne convient pas au stockage et au refroidissement de médicaments, de plasma sanguin, de préparations de laboratoire ou de substances ou produits similaires sur lesquels la directive sur les dispositifs médicaux est basée. Une mauvaise utilisation de l'appareil peut endommager les marchandises stockées ou les détériorer. En outre, l'appareil n'est pas adapté à une utilisation dans des zones à risque d'explosion.
Miele décline toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par une utilisation non conforme ou une mauvaise manipulation de l'appareil.

▶ Les personnes qui, pour des raisons d'incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou de par leur inexpérience ou ignorance, ne sont pas aptes à utiliser l'appareil 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.

Précautions à prendre avec les enfants

▶ Tenez les enfants de moins de 8 ans éloignés de l'appareil à moins qu'ils ne soient sous étroite surveillance.

▶ Les enfants de huit ans et plus ne sont autorisés à utiliser l'appareil sans surveillance 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 sans être sous la surveillance d'un adulte.

▶ Ne laissez pas les enfants sans surveillance à proximité de l'appareil. 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 frigorifique a été testé pour détecter les fuites. L'appareil est conforme aux consignes de sécurité en vigueur et aux directives européennes en vigueur.

▶ Cet appareil frigorifique contient du fluide frigorigène isobutane (R600a), un gaz naturel sans danger pour l'environnement, mais inflammable. Ce fluide ne nuit pas à la couche d'ozone et n'augmente pas l'effet de serre.
L'utilisation de ce fluide frigorifique écologique a tendance à rendre l'appareil plus bruyant. En plus des bruits de fonctionnement du compresseur, l'ensemble du circuit frigorifique peut émettre des bruits d'écoulement. Ces effets sont hélas inévitables, mais ils n'ont aucun impact sur la performance de l'appareil.
Lorsque vous transportez et montez/installez l'appareil, veillez à ne pas endommager les éléments du circuit frigorifique. Les projections du fluide frigorifique 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.
- Aérez pendant quelques minutes la pièce où est installée l'appareil.
- Contactez le service après-vente.

▶ La taille de la pièce où est installé l'appareil doit être proportionnelle à la quantité de fluide frigorigène contenue dans l'appareil. En cas de fuite, un mélange air-gaz inflammable risque de se former si la pièce est trop petite. La pièce doit avoir un volume d'au moins 1 m^3 pour 8 g de fluide frigorigène. La quantité de fluide frigorigène est indiquée sur la plaque signalétique à l'intérieur de l'appareil.

▶ Les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique de l'appareil doivent impérativement correspondre à celles du réseau électrique pour éviter d'endommager votre appareil.
Comparez ces données avant de brancher votre appareil et interrogez un électricien en cas de doute.

▶ Seul un raccordement à une prise de terre conforme garantit un fonctionnement de l'appareil en toute sécurité. Attention : Cette règle de sécurité élémentaire doit absolument être respectée ! En cas de doute, faites vérifier vos installations par un électricien.

▶ Le fonctionnement temporaire ou permanent sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (comme les réseaux autonomes, les systèmes de secours) est possible. La condition préalable au fonctionnement est que le système d'alimentation électrique soit conforme aux spécifications de la norme EN 50160 ou comparable.
Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit, par exemple, dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.

▶ Si le cordon d'alimentation fourni est endommagé, il doit être remplacé par une pièce de rechange d'origine pour éviter tout danger pour l'utilisateur. Miele ne garantit le respect des consignes de sécurité que si les pièces de rechange sont d'origine.

▶ N'utilisez pas les rallonges ou multiprises pour brancher votre appareil : elles représentent un danger potentiel (risque d'incendie).

▶ Lorsque l'humidité atteint les éléments sous tension ou le câble d'alimentation, cela peut engendrer un court-circuit. Par conséquent, n'installez jamais l'appareil dans des locaux présentant des risques d'humidité ou d'éclaboussures (garages, buanderies, etc.).

▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé sur des engins en mouvement.

▶ N'utilisez jamais votre appareil si ce dernier est endommagé : il représente un danger potentiel. Vérifiez que votre appareil ne présente aucun dommage apparent avant de l'utiliser.

▶ Afin de garantir un fonctionnement en toute sécurité, encastrez cet appareil avant de l'utiliser.

▶ Lors de travaux d'installation ou d'entretien ou en cas de réparations, l'appareil doit être mis hors tension. L'appareil est débranché du réseau électrique uniquement lorsque l'une des conditions suivantes est remplie :

- les fusibles correspondants sont déclenchés ou
- les fusibles à filetage sont totalement dévissés de l'installation électrique (non applicable en France) ou
- la prise de l'appareil est débranchée. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation mais tenez 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. Ces interventions doivent être exécutées exclusivement par des professionnels agréés par Miele.

▶ Les bénéfices liés à la garantie sont perdus en cas de réparation de l'appareil par un service après-vente non agréé par Miele.

▶ Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces de rechange d'origine Miele. Les pièces de rechange d'origine sont les seules dont Miele garantit qu'elles remplissent les conditions de sécurité.

▶ Cet appareil de froid 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 convient uniquement à l'utilisation prévue. Elle ne convient pas à l'éclairage d'une pièce. Pour des raisons de sécurité, seul un professionnel agréé par Miele ou le service après-vente Miele doit se charger de leur remplacement. Cet appareil de froid dispose de plusieurs sources lumineuses indiquant au moins la classe d’efficacité énergétique E.

Installation conforme

▶ Lors de l'installation de l'appareil de froid, il est essentiel de suivre les instructions d'installation ci-jointes.

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

▶ Changez la charnière de la porte (si nécessaire) en suivant les instructions d'installation ci-jointes.

▶ Placez toujours l'appareil de froid à l'horizontale, pour assurer son bon fonctionnement.

▶ Ne montez l’appareil de froid que dans une niche d’encastrement stable, à angle droit et horizontale installée sur un sol plan et horizontal.

Utilisation conforme

▶ Cet appareil est prévu pour une classe climatique (température ambiante) précise dont il faut respecter les limites. La classe climatique est indiquée sur la plaque signalétique apposée à l’intérieur de l’appareil frigorifique. Une température ambiante plus basse augmente la durée d'arrêt du compresseur, de sorte que l'appareil ne peut pas maintenir la température requise.

▶ Ne recouvrez pas et n'obstruez jamais les fentes d'aération et d'évacuation de l'air, faute de quoi la ventilation 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 la contreporte, veillez à ce que la graisse ou l'huile ne fuient pas sur les pièces en plastique de l'appareil. Des fissures risquent d'apparaître dans le plastique qui peut casser.

▶ Risque d'incendie et d'explosion. N'entreposez aucun produit explosif ni aucun produit contenant un gaz propulseur (par ex. une bombe aérosol). Certains gaz inflammables risquent de prendre feu en présence de composants électriques.

▶ Risque d'explosion ! N'utilisez aucun appareil électrique à l'intérieur de l'appareil frigorifique (par ex. : fabrication de glaces à l'italienne). Des étincelles risqueraient de se former.

▶ Risque de dommages corporels et matériels ! N'entreposez ni canette, ni bouteille contenant des boissons gazeuses dans la zone de congélation de l'appareil : ces contenants sont susceptibles d'éclater.

▶ Risque de dommages corporels et matériels ! Si vous placez des bouteilles dans la zone de congélation 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 glacés, en particulier des sorbets, qui sortent directement de la zone de congélation. Les températures très basses des glaces 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 s'abîment. Toutefois, vous pouvez remettre au congélateur des aliments que vous avez cuits vous-même.

▶ 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 détachées

▶ Utilisez exclusivement des accessoires d'origine Miele. Le montage d'autres pièces exclut le bénéfice de la garantie.

▶ Miele offre une garantie d'approvisionnement de 10 ans minimum et jusqu'à 15 ans pour le maintien en état de fonctionnement des pièces détachées après l'arrêt de la production en série de votre appareil de froid.

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.

▶ Les objets pointus ou tranchants risquent d'endommager les générateurs 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 glaçons et aliments pris dans la glace.

▶ 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. 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 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 étant très lourd, transportez-le toujours à l'aide d'une deuxième personne.

Votre ancien appareil

▶ Les enfants qui jouent peuvent s'enfermer dans l'appareil et s'asphyxier.

- Démontez la ou les portes de l'appareil.
- Retirez les tiroirs.
- Laissez les tablettes à l'intérieur de l'appareil de froid afin que les enfants ne puissent pas y grimper facilement.
- Le cas échéant, détruisez la serrure de porte de votre appareil. Vous éviterez ainsi que des enfants ne s'enferment dedans et mettent leur vie en danger.

▶ Risque de choc électrique !

- Coupez la fiche d'alimentation du cordon d'alimentation.
- Coupez le câble d'alimentation de l'ancien appareil.

▶ Éliminez tout de l'ancien appareil en séparant les éléments.

▶ Pendant et après la mise au rebut, assurez-vous que l'appareil de froid n'est pas placé à proximité d'essence ou d'autres gaz et liquides inflammables.

▶ Risque d'incendie dû à une fuite d'huile ou de fluide frigorigène ! Le fluide frigorigène et l'huile qu'ils contiennent sont inflammables. Les fuites de fluide frigorigène ou d'huile peuvent s'enflammer en cas de concentration élevée et de contact avec une source de chaleur externe.
Lors de la mise au rebut, assurez-vous que le circuit frigorifique n'est pas endommagé afin d'éviter toute fuite incontrôlée de fluide frigorigène (indications sur la plaque signalétique) et d'huile.

▶ Les projections d'agent réfrigérant peuvent provoquer des lésions oculaires ! N'endommagez aucune partie du circuit de refroidissement, par exemple

- ne percez jamais les conduits de l'évaporateur contenant du frigorigène,
- ne coudez pas les conduits,
- ne grattez pas les revêtements de surfaces.

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 mortel en cas d'ingestion et de pénétration dans les voies respiratoires.

Votre contribution à la protection de l'environnement

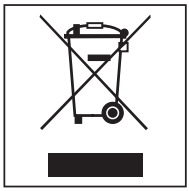
Nos emballages

Nos emballages protègent votre appareil 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.

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

Veillez à ne pas endommager les conduits du circuit de votre appareil jusqu'à son enlèvement et son élimination dans le respect des normes environnementales.
On évitera ainsi que le fluide frigorigène contenu dans le circuit et l'huile contenue dans le compresseur ne soient libérés dans l'atmosphère.

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.

Lieu d'installation

⚠ Risque de dommages et de blessures dû à l'inclinaison de l'appareil frigorifique !

L'appareil de froid est très lourd et a tendance à basculer vers l'avant lorsque la porte de l'appareil est ouverte.

Laissez la ou les porte(s) de l'appareil fermée(s) jusqu'à ce que l'appareil soit monté et installé dans la niche d'encastrement conformément au mode d'emploi et aux instructions de montage.

⚠ Risque d'incendie et de dommages provoqué par des appareils qui dégagent de la chaleur.

Les appareils qui dégagent de la chaleur peuvent s'enflammer et l'appareil frigorifique peut prendre feu.

L'appareil frigorifique ne doit pas être encastré sous une table de cuisson.

⚠ Risque d'incendie et de dommages provoqué par des flammes non recouvertes.

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

Maintenez éloigné l'appareil frigorifique des flammes non recouvertes, par ex. une bougie.

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 une exposition directe au soleil. Plus la température ambiante est élevée, plus le compresseur fonctionne longtemps et plus la consommation d'électricité augmente.

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

- La prise de courant ne doit pas se trouver derrière l'appareil. Elle doit rester accessible en cas d'urgence.
- La fiche et le câble d'alimentation ne doivent pas entrer en contact avec le dos de l'appareil. Ils pourraient être endommagés par les vibrations de l'appareil.
- Evitez aussi de brancher d'autres appareils à des prises situées derrière l'appareil frigorifique.
- Ne placez pas et n'utilisez pas de prises multiples ou de barrettes de distribution ou d'autres appareils électroniques (tels que des transformateurs halogènes) dans la zone arrière de l'appareil.

⚠ Risque de dommages dû à un taux d'humidité élevé.

Lorsque le taux d'humidité est élevé, de la condensation peut s'accumuler sur les parois extérieures de l'appareil.
Cette eau de condensation peut corroder les parois extérieures.

Nous recommandons d'installer l'appareil dans une pièce sèche et/ou climatisée et suffisamment aérée.

Une fois l'installation effectuée, assurez-vous que la/ les porte(s) de l'appareil ferme(nt) correctement, et que l'appareil a été correctement installé. Il est impératif de respecter les consignes concernant les fentes d'aération et d'évacuation d'air.

Combinaisons side-by-side

⚠ Risque de dommages provoqué par l'eau condensée sur les parois extérieures de l'appareil.

Lorsque le taux d'humidité est élevé et lorsqu'il manque d'aération et de ventilation, de la condensation peut s'accumuler sur les parois extérieures de l'appareil et peut engendrer une corrosion.

N'installez jamais un appareil de froid avec d'autres appareils de froid directement l'un à côté de l'autre ou l'un sur l'autre.

Classe climatique

Cet appareil est prévu pour une classe climatique (température ambiante) précise dont il faut respecter les limites. Une température ambiante plus basse augmente la durée d'arrêt du compresseur. Cela peut provoquer une augmentation de la température à l'intérieur de l'appareil et engendrer des dommages.

La classe climatique est indiquée sur la plaque signalétique apposée à l'intérieur de l'appareil frigorifique.

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

Lorsqu'un appareil de froid de la classe climatique SN est utilisé en présence de températures ambiantes plus basses (jusqu'à +5 °C), son bon fonctionnement est garanti.

Aération et évacuation d'air

⚠ Risque d'incendie et de dommages en raison d'une aération insuffisante.

Si l'appareil frigorifique n'est pas suffisamment aéré, le compresseur réagit plus souvent et fonctionne pendant une durée prolongée. Cela entraîne une consommation énergétique plus élevée et une augmentation de la température de fonctionnement du compresseur, ce qui risque d'endommager ce dernier.

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 d'évacuation de l'air.

Les fentes d'aération et d'évacuation 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. La niche d'encastrement doit donc être conçue de manière à ce que l'aération et l'évacuation d'air puissent se faire de façon optimale (voir section « Cotes d'encastrement » et les instructions de montage jointes).

Porte de meuble (valable pour KD(N) 7714 E, KD(N) 7724 E)

Espace horizontal et vertical

L'épaisseur, le rayon d'arête de la porte du meuble ainsi que l'espace périphérique (horizontal et vertical) sont définis par l'agencement de votre cuisine.

Par conséquent, respectez impérativement les points suivants :

- **Espace horizontal**

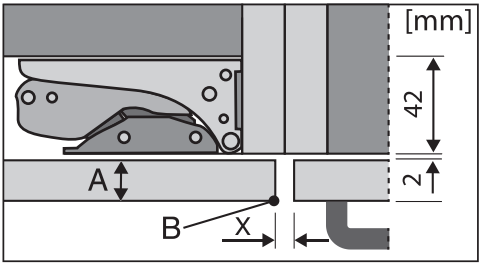
L'espace entre la porte du meuble et la porte de l'armoire qui se trouve au-dessus ou en-dessous doit mesurer au moins 3 mm.

- **Espace vertical**

Si l'espace entre la porte du meuble de l'appareil frigorifique et de la façade adjacente côté charnière ou de la partie latérale est trop petit, il existe un risque de collision avec la façade du meuble/la partie latérale lors de l'ouverture de la porte de l'appareil frigorifique.
L'écart doit être adapté en fonction de l'épaisseur et du rayon d'arête de la porte du meuble.

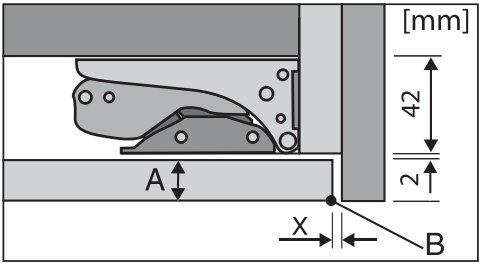
Tenez compte de ce point lors de la planification de la cuisine ou du remplacement de l'appareil de froid en déterminant une solution d'encastrement adaptée.

Epaisseur de la porte du meuble **A** [mm]	Ecart **X** [mm] pour différents rayons d'arête **B**			
	R0	R1	R2	R3
≥16–19	2,5			
20	3	3	2,5	2,5
21	3	3	2,5	2,5
22	4	3,5	3	3



Façade de meuble de cuisine adjacente

A = épaisseur de la façade du meuble
B = rayon d'arête
X = écart



Partie latérale verrouillable

A = épaisseur de la façade du meuble
B = rayon d'arête
X = écart

Conseil : montez une entretoise entre le corps du meuble et la partie latérale pour créer un espace de la largeur correspondante.

– Poids de la porte du meuble

⚠ Risque de dommages à cause de porte de meuble trop lourde !
Le montage de porte de meuble dont le poids dépasse la limite admissible risque d'endommager les charnières et de provoquer un dysfonctionnement !

Les poids maximum admissibles des portes de meuble en kg sont de :

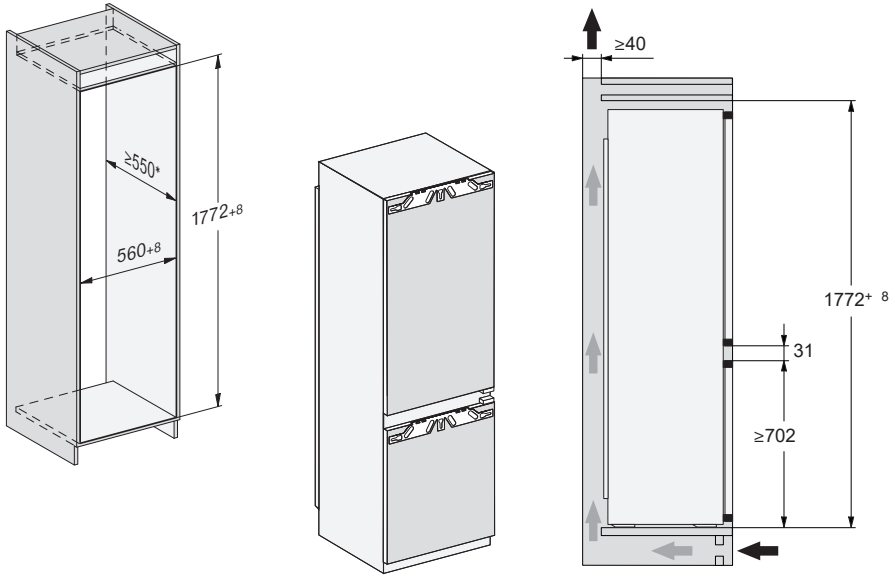
Appareil de froid	Porte du meuble supérieure	Porte du meuble inférieure
KDN 77x4 E	15	15

Cotes d'encastrement

Encastrement dans un meuble haut/Vue latérale

KD(N) 7714 E, KD(N) 7724 E

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

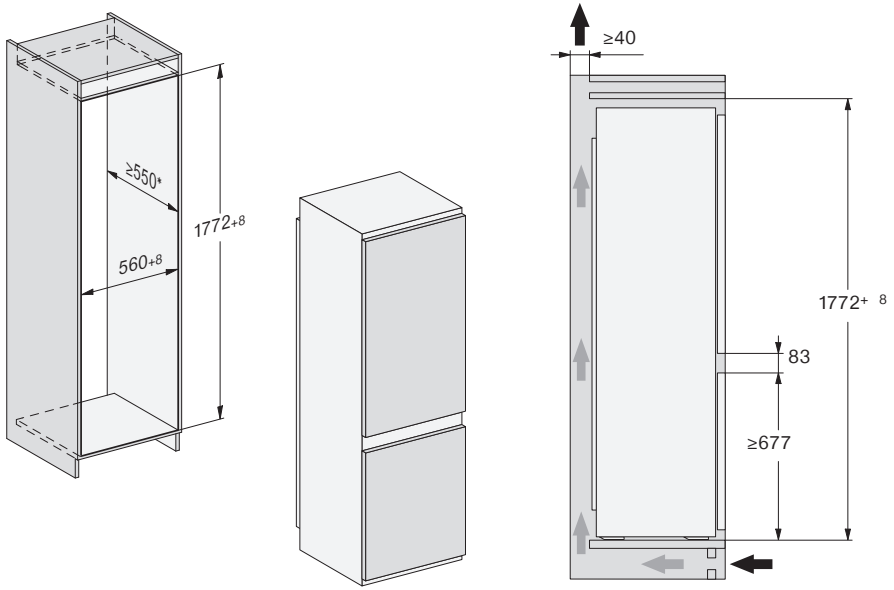


* La consommation énergétique déclarée a été déterminée à partir d'une profondeur de niche de 560 mm. Avec une profondeur de niche de 550 mm, l’appareil fonctionne parfaitement mais consomme légèrement plus d’énergie.

Avant l’encastrement, veillez à ce que l’armoire encastrable corresponde précisément aux dimensions d’encastrement exigées. Il est impératif de respecter les consignes concernant les fentes d’aération et de ventilation, afin de garantir le bon fonctionnement de l’appareil.

KD(N) 7713 E

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.

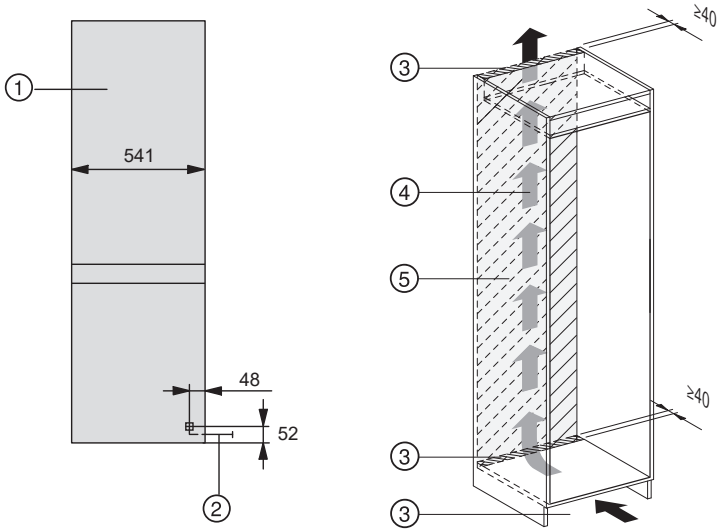


* La consommation énergétique déclarée a été déterminée à partir d'une profondeur de niche de 560 mm. Avec une profondeur de niche de 550 mm, l'appareil fonctionne parfaitement mais consomme légèrement plus d'énergie.

Avant l'encastrement, veillez à ce que l'armoire encastrable corresponde précisément aux dimensions d'encastrement exigées. Il est impératif de respecter les consignes concernant les fentes d'aération et de ventilation, afin de garantir le bon fonctionnement de l'appareil.

Raccordements et aération

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.



① Vue avant

② Câble d'alimentation, longueur = 2 200 mm
Un câble d'alimentation plus long est disponible auprès du service après-vente Miele.

③ Découpe de ventilation min. 200 cm^2

④ Ventilation

⑤ Pas de raccordement dans cette zone

Branchement électrique

L'appareil doit exclusivement être raccordé à une prise avec mise à la terre, à l'aide du câble d'alimentation joint.

Installez l'appareil de froid, de sorte que la prise soit facilement accessible. Si la prise n'est pas facilement accessible, vérifiez qu'un dispositif de sectionnement de chacun des pôles est prévu sur l'installation.

⚠ Risque d'incendie en cas de surchauffe.
Le fonctionnement de l'appareil de froid sur des multiprises et des rallonges peut entraîner une surcharge des câbles.
Pour des raisons de sécurité, n'utilisez pas de rallonge ni de multiprises.

L'installation électrique doit être conforme aux normes VDE 0100.

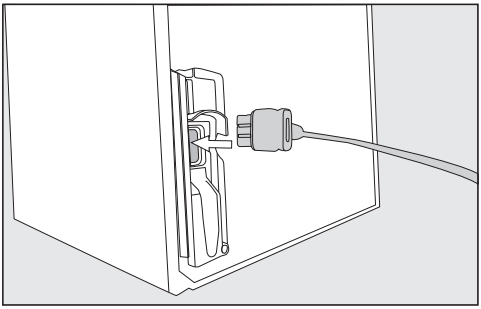
Pour des raisons de sécurité, nous recommandons l'utilisation d'un disjoncteur différentiel du type ⊟ de l'installation domestique associée pour le raccordement électrique de l'appareil de froid.

Un câble d'alimentation réseau abîmé ne doit être remplacé que par un câble réseau spécial du même type (disponible auprès du SAV Miele). Pour des raisons de sécurité, seul un professionnel qualifié ou le SAV Miele doit se charger du remplacement.

Le mode d'emploi ou la plaque signalétique vous indique la puissance de raccordement et la protection électrique adaptée. Comparez ces informations avec les données de la connexion électrique sur place. En cas de doute, contactez un électricien professionnel.

Le fonctionnement temporaire ou permanent sur un système d'alimentation électrique autonome ou non synchrone au réseau (comme les réseaux autonomes, les systèmes de secours) est possible. La condition préalable au fonctionnement est que le système d'alimentation électrique soit conforme aux spécifications de la norme EN 50160 ou similaire.
Les mesures de protection prévues dans l'installation domestique et dans ce produit Miele doivent également être assurées dans leur fonction et leur mode de fonctionnement en fonctionnement isolé ou en fonctionnement non synchrone au réseau ou être remplacées par des mesures équivalentes dans l'installation. Comme décrit, par exemple, dans la publication actuelle de VDE-AR-E 2510-2.

Brancher l'appareil



- Branchez la fiche de l'appareil au dos de l'appareil.

Vérifiez que la fiche est correctement enfoncée.

- Enfoncez bien la fiche de l'appareil dans la prise.

L'appareil frigorifique est maintenant raccordé au réseau électrique.

Économies d'énergie :

Lieu d'installation

L'appareil de froid doit refroidir plus souvent à des températures ambiantes plus élevées et utilise plus d'énergie dans le processus. Par conséquent :

- Placez l'appareil de froid dans une pièce bien ventilée.
- Eloignez l'appareil de froid d'une source de chaleur (chauffage, cuisinière).
- Protégez l'appareil de froid de la lumière directe du soleil.
- Veillez à ce que la température ambiante idéale se situe autour de 20 °C.
- Ne recouvrez pas les fentes d'aération et de ventilation et dépoussiérez les régulièrement.

Réglage de la température

Plus vous abaissez la température, plus la consommation énergétique augmente ! Les réglages suivants sont conseillés :

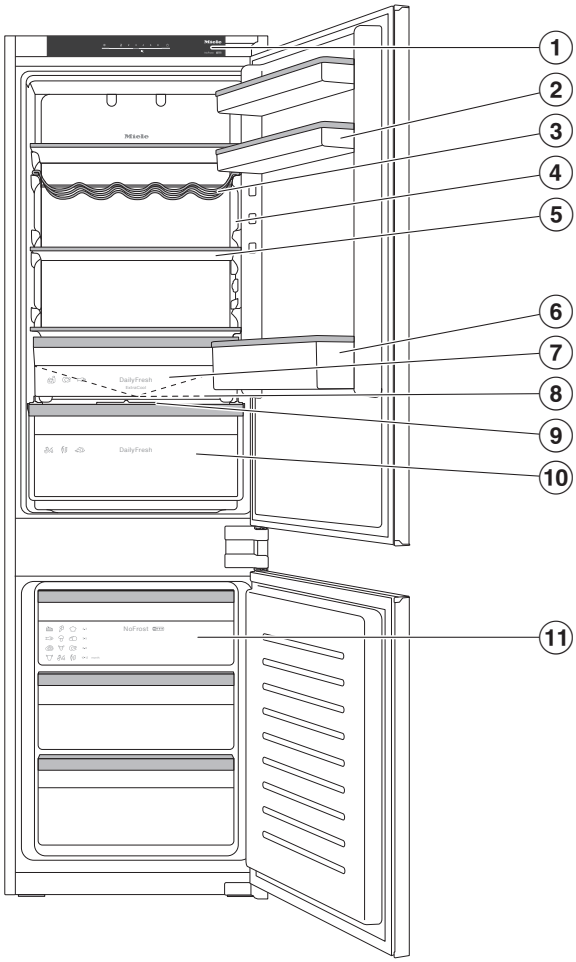
- Zone de réfrigération 4 à 5 °C.
- Zone de congélation -18 °C.

Utilisation

La consommation d'énergie est augmentée par l'apport de chaleur et la circulation d'air entravée. Par conséquent :

- Ouvrez toujours brièvement la porte/ les portes de l'appareil. Un bon rangement des aliments aide à s'orienter.
- Refermez bien la/ les porte(s) après ouverture.
- Laissez les aliments chauds et les boissons refroidir avant de les conserver au réfrigérateur.
- Emballez ou couvrez les aliments avant de les ranger.
- Pour une meilleure ventilation de l'appareil, ne surchargez pas les compartiments.
- Placez les aliments à décongeler au réfrigérateur.

Description de l'appareil



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

① Bandeau de commande

② Balconnet à œufs dans la contreporte

③ Clayette pour bouteilles variable

④ Éclairage intérieur

⑤ Tablette

⑥ Balconnet à bouteilles avec cale-bouteilles

⑦ Tiroir ExtraCool DailyFresh avec basse température pour les aliments facilement périssables

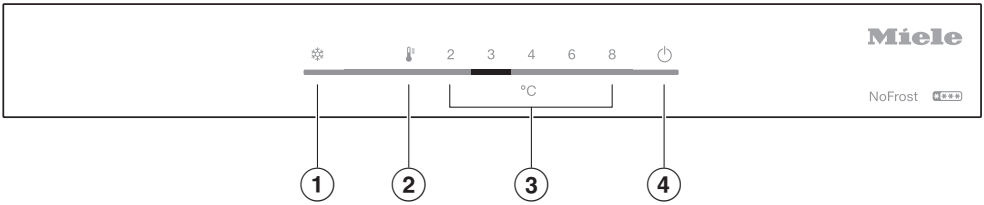
⑧ Rigole et orifice d'évacuation de l'eau de dégivrage

⑨ Couvercle du compartiment pour le réglage du taux d'humidité dans le tiroir DailyFresh

⑩ Tiroir DailyFresh pour fruits et légumes (avec réglage de l'humidité)

⑪ Tiroirs de congélation

Description de l'appareil



① Activation/désactivation de la fonction SuperFroid et SuperFrost (mode Party (fêtes))

② Réglage de la température

③ Plage de température réglable

④ Touche d’activation/désactivation de l'appareil de froid

Aménagement intérieur

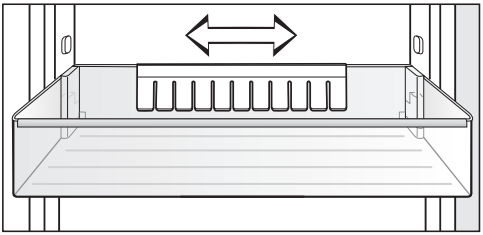
Décaler un balconnet

Déplacez les balconnets uniquement lorsqu'ils sont vides.

- Faites glisser les balconnets vers le haut et retirez-les par l'avant.
- Remettez les balconnets en place à n'importe quel endroit.

Déplacer ou retirer le cale-bouteilles (selon modèle)

Les lamelles du cale-bouteilles permettent un meilleur maintien des bouteilles à l'ouverture et à la fermeture de la porte de l'appareil.



Vous pouvez déplacer le cale-bouteilles vers la droite ou vers la gauche. Cela crée plus d'espace pour les cartons de boissons.

Si vous préférez, vous pouvez extraire complètement le cale-bouteilles, par exemple pour le nettoyer.

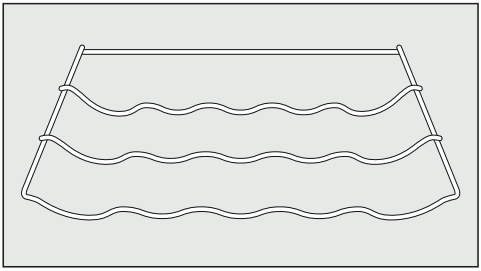
- Tirez le cale-bouteilles vers le haut.

Décaler les tablettes

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

- Tirez la tablette vers l'avant et basculez la vers le bas.
- Replacez la tablette à l'endroit souhaité avec le bord arrière vers le haut. Le bord arrière doit être orienté vers le haut afin que les aliments ne touchent pas la paroi arrière et n'y restent pas collés.

Déplacer la clayette pour bouteilles



Vous pouvez installer la clayette range-bouteilles de diverses manières dans l'appareil.

- Soulever légèrement l'arrière de la clayette pour bouteilles et la retirer par l'avant.

La barre de butée arrière doit être tournée vers le haut afin que les bouteilles ne touchent pas la paroi arrière.

Accessoires fournis

Balconnet à oeufs (selon modèle)

Cale-bouteilles (selon modèle)

Clayette pour bouteilles variable

Bac à glaçons

Accessoires en option

Conçus spécialement pour l'appareil, des accessoires et des produits de nettoyage et d'entretien sont disponibles dans la gamme de produits Miele.

Charnières SoftClose

Les charnières SoftClose permettent de fermer les portes de vos appareils de manière particulièrement douce et silencieuse.

Les portes se ferment automatiquement à un angle inférieur à 30°.

Chiffon microfibre multi-usages

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 1 chiffon multi-usages, 1 essuie-verres et 1 chiffon lustrant.
Ces chiffons sont extrêmement 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 ou vous adresser à votre revendeur ou au service après-vente Miele (voir fin du mode d'emploi).

Avant la première utilisation

- Retirez tous les matériaux d'emballage et les films de protection.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil et les accessoires (voir chapitre « Nettoyage et entretien »).

Brancher l'appareil

- Raccordez l'appareil de froid au réseau électrique, comme indiqué au chapitre « Branchement électrique ».

Allumer l'appareil de froid

- Ouvrez la porte de l'appareil.
- Effleurez pendant 3 secondes la touche sensitive ⏻ sur le bandeau de commande.

L'affichage de température s'allume et un signal sonore retentit.

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

L'appareil refroidit pour atteindre les températures préréglées.

Laissez l'appareil fonctionner quelques heures avant d'y déposer des aliments pour que la température soit suffisamment basse. Ne remplissez l'appareil que lorsque la température préréglée est atteinte.

Ne remplissez la zone de congélation que lorsque la température a suffisamment baissé dans la zone de congélation (-18 °C au minimum).

Éteindre l'appareil

- Effleurez pendant 3 secondes la touche sensitive ⏻ sur le bandeau de commande.

Un signal sonore retentit.

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

Attention ! L'appareil n'est pas coupé du réseau électrique lorsque vous l'éteignez.

En cas d'absence prolongée

En cas d'arrêt prolongé de l'appareil, de la moisissure risque de se former si les portes restent fermées et si l'appareil n'a pas été nettoyé.
Nettoyez impérativement l'appareil.

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

- Arrêtez l'appareil.
- Débranchez l'appareil ou désactivez le fusible de l'installation domestique.
- Nettoyez l'appareil et laissez les portes de l'appareil ouvertes afin d'aérer suffisamment et éviter ainsi la formation de mauvaises odeurs.

Choix de la bonne température

Le réglage correct de la température est crucial pour la durée de conservation des denrées alimentaires. Lorsque la température baisse, les processus de croissance des microorganismes ralentissent. La nourriture ne se détériore pas aussi rapidement.

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

... dans la zone de réfrigération

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

... dans la zone de congélation

Il faut obtenir une température de **-18 °C** pour congeler des aliments frais. La durée de conservation des aliments peut ainsi être prolongée et la qualité optimale est préservée.

Affichage de température

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

Réglage de la température

■ Sur le bandeau de commande, appuyez plusieurs fois sur la touche 🌡, jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche.

⚠ Risque sanitaire en raison de consommation d'aliments impropres à la consommation.

Avec la température prédéfinie de **4 °C** dans la zone de réfrigération, vous obtenez dans la zone de congélation **-18 °C**.

Notez que si la température de la zone de réfrigération est plus chaude, la température de la zone de congélation augmente jusqu'à plus de -18 °C.

Il faut obtenir une température de **-18 °C** pour congeler des aliments frais dans la zone de congélation.

Une température plus élevée dans la zone de congélation réduit également la durée de conservation des aliments.

Plus la température dans la zone de réfrigération est élevée ou basse, plus elle est élevée ou basse dans la zone de congélation.

Possibilités de réglage

- Zone de réfrigération 2 à 8 °C

Si vous avez modifié le réglage de température :

■ Contrôlez de nouveau la température au bout de quelques heures. Ce n'est que passé ce délai que la température réelle s'est effectivement établie.

- après environ 6 heures avec un appareil frigorifique peu rempli
- au bout de 24 heures avec un appareil rempli

Si la température est trop élevée ou trop basse après ce délai :

■ Réglez à nouveau la température.

Mode Party (fêtes) (SuperFroid/ SuperFrost) ❄

Lorsque la fonction Mode Party (fêtes) ❄ est activée, la **zone de réfrigération** et la **zone de congélation** atteignent très rapidement la valeur la plus froide (en fonction de la température ambiante). L'appareil fonctionne à la puissance frigorifique maximale et la température baisse.

Il est particulièrement recommandé d'enclencher la fonction Mode Party (fête) ❄ lorsque vous souhaitez refroidir ou congeler de grandes quantités d'aliments ou de boissons qui viennent d'être entreposés et lorsque vous avez besoin de glaçons.

Conseil : Sélectionnez la fonction Mode Party (fêtes) ❄ avant de congeler des produits frais. Cette fonction permet de congeler les aliments à cœur rapidement afin de préserver leurs valeurs nutritives, leurs vitamines, leur aspect et leur goût.

Lorsque la fonction mode Party (fêtes) ❄ est activée, il peut y avoir une augmentation du bruit des appareils.

Conseil : Activez la fonction Mode Party (fête) ❄ environ 4 à 6 heures avant d'entreposer la nourriture ou les boissons.

La fonction mode Party (fête) ❄ se désactive automatiquement au bout de 50 heures. Vous avez toutefois la possibilité de désactiver plus tôt la fonction Mode Party (fête) ❄.

En cas de panne de courant, la fonction Mode Party (fête) ❄ est désactivée.

Activer et désactiver la fonction Party ❄ (fêtes)

- Pour activer et désactiver la fonction, effleurez la touche SuperFroid/ SuperFrost (mode Party (fêtes)) ❄.

Afin d'éviter une déperdition énergétique lorsque la porte est ouverte et pour protéger les aliments stockés des effets de la chaleur, l'appareil est équipé d'un système d'alarme.

Si l'une des deux portes de l'appareil reste ouverte pendant quelques minutes, une alarme se met à sonner.

Après environ 10 minutes, l'éclairage intérieur clignote.

L'alarme cesse de sonner dès que l'on referme la porte.

Désactiver l'alarme de porte

Si l'alarme vous dérange, vous pouvez l'interrompre avant la fin.

■ Effleurez la touche sensitive 🌡.

L'alarme s'arrête.

⚠ Risque d'explosion provoquée par des mélanges gazeux inflammables.

Certains gaz inflammables risquent de prendre feu en présence de composants électriques.

N'entreposez aucun produit explosif ni aucun produit contenant un gaz propulseur (par ex. une bombe aérosol). Les bombes aérosols correspondantes sont reconnaissables à une indication imprimée ou à un symbole de flamme. Des gaz qui peuvent s'échapper risquent de s'enflammer en raison des composants électriques.

⚠ Risque de dommages à cause des aliments contenant de la graisse ou de l'huile.

Si vous entreposez des aliments contenant de la graisse ou de l'huile dans la contreporte, 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.

Si la circulation de l'air ne suffit pas, le refroidissement diminue et la consommation d'énergie augmente.

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

Les différentes zones de froid

La circulation naturelle de l'air crée des différences de température de la zone de réfrigération.

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

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 tiroir ExtraCool DailyFresh et 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 cuisinés,
- les plats ou 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,
- les légumes sous cellophane et

- tout autres aliments frais dont la date de péremption est conditionnée par une température de stockage inférieure à 4 °C.

Conseil : Les aliments ne doivent pas toucher la paroi arrière de l'appareil. Ils risqueraient d'y adhérer en gelant.

Indicateur de température pour la zone la plus froide

L'indicateur de température pour la zone la plus froide se trouve sur la paroi latérale intérieure gauche ou droite dans la zone la plus froide de la zone de réfrigération. A l'aide de l'indicateur de température, vous pouvez vérifier la température optimale pour les aliments sensibles à la chaleur et facilement périssables. La température de réfrigération moyenne la plus froide s'établit dans la zone la plus froide (entre l'indicateur de température et la tablette se situant en dessous) en cas de réglage correct de la température. Cette température de réfrigération basse et une hygiène adaptée retardent la prolifération de bactéries, comme la salmonelle et la listeria qui peuvent provoquer de graves intoxications alimentaires.

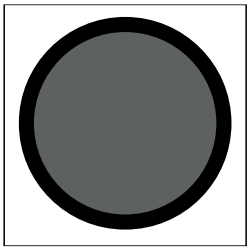
Après la première mise en service de l'appareil, jusqu'à 12 heures peuvent être nécessaires pour atteindre la température souhaitée.

L'affichage de l'indicateur de température est par ailleurs faussé en cas d'ouverture prolongée ou répétée de la porte de l'appareil. Ouvrez toujours brièvement la porte de l'appareil.

Vérifiez de nouveau l'indicateur de température au bout de quelques heures.

Affichage de l'indicateur de température

Si l'indicateur de température est blanc et que « OK » est **visible**, la température est correctement réglée. Vos aliments sensibles à la chaleur et facilement périssables sont correctement refroidis dans cette zone.



Si l'indicateur de température est noir et que « OK » **n'est pas visible**, la température est alors réglée de manière trop élevée. Réglez une température plus basse.

Si la température de la pièce varie fortement, vérifiez plus souvent l'indicateur de température. Réglez une nouvelle fois la température si besoin.

Conseil : contactez le service après-vente si l'indicateur de température reste noir après plusieurs contrôles et à un réglage plus froid. L'indicateur de température est endommagé et la bonne conservation n'est pas garantie. Ne conservez pas d'aliments sensibles à la chaleur et facilement périssables.

Non approprié pour la zone de réfrigération

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 :

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

Laissez vos aliments dans leur emballage ou couvrez-les soigneusement (exceptions dans le tiroir DailyFresh). Cela permet d'éviter les transferts d'odeurs, la transmission de germes ou le dessèchement des aliments. Ces mesures valent particulièrement pour la conservation de produits d'origine animale.
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. Le gaspillage de nourriture est évité.

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.

Tiroir ExtraCool DailyFresh

Dans le tiroir ExtraCool DailyFresh , la température est d'environ 0 °C lorsqu'une température de 2 °C a été réglée dans la zone de réfrigération. L'humidité dans le tiroir ExtraCool DailyFresh n'est pas augmentée et ne peut pas être régulée.

Le tiroir ExtraCool DailyFresh convient particulièrement aux aliments fragiles :

- poisson frais, coquillages et crustacés,
- viandes, volailles et charcuterie,
- salades du traiteur,
- produits laitiers comme yaourts, fromages, crème fraîche, fromage blanc, etc.,
- En outre, vous pouvez stocker toutes sortes d'aliments dans le tiroir ExtraCool DailyFresh, à condition qu'ils soient emballés.

Dans le tiroir ExtraCool DailyFresh, la température est d'environ 0 °C.

Si la température de la zone de réfrigération est basse, le tiroir ExtraCool DailyFresh peut atteindre des températures négatives. Les aliments peuvent geler.

Ajustez le réglage de la température si nécessaire.

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.

Pour des raisons d'hygiène, ne conservez ces aliments qu'**emballés ou couverts**.

Tiroir DailyFresh

Le tiroir DailyFresh réunit des conditions optimales pour stocker vos fruits et légumes.

Par ailleurs, il est possible de régler le taux d'humidité du tiroir DailyFresh afin de l'adapter au mieux aux aliments conservés. Un taux d'humidité élevé permet de préserver l'humidité des aliments et d'éviter qu'ils ne se dessèchent trop rapidement. La température est proche de celle d'une zone de réfrigération classique.

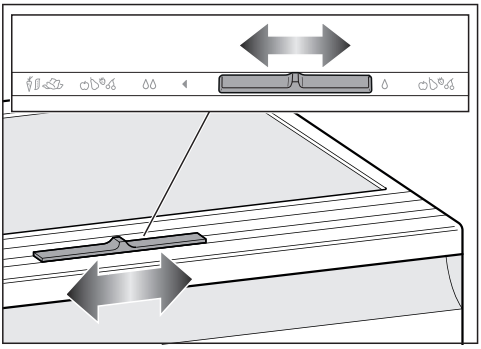
Rappelez-vous que plus les aliments sont frais au moment de leur achat, mieux ils se conserveront.

Modifier le taux d'humidité dans le tiroir DailyFresh pour les légumes.

Si les aliments ne sont pas emballés, le taux d'humidité dans le tiroir DailyFresh dépend principalement de la nature et de la quantité des aliments stockés.
Si le compartiment est peu rempli, le taux d'humidité peut rester faible.

Conseil : Il est alors recommandé de conserver vos aliments dans des emballages hermétiques.

Sélectionner un taux d'humidité faible 💧



■ Faites glisser le curseur vers la droite.

Le couvercle du compartiment est ouvert et l'humidité diminue 💧.

■ Sélectionnez toujours ce paramètre pour :

- une charge élevée
- une charge mixte
- une charge composée principalement de fruits
- un taux d'humidité trop élevé dans le tiroir DailyFresh.

Sélectionner un taux d'humidité élevé 💧💧

■ Faites glisser le curseur vers la gauche.

Le couvercle du compartiment est fermé et l'humidité reste dans le compartiment 💧💧.

■ Sélectionnez ce paramètre pour :

- un faible chargement
- une charge composée principalement de légumes
- un taux d'humidité trop faible dans le tiroir DailyFresh.

Si le taux d'humidité est trop élevé dans le tiroir DailyFresh, il se peut que de la condensation se forme.
Si vous estimez qu'il y a eu trop de condensation et que les aliments sont affectés, agissez comme suit :
Essuyez l'eau condensée avec un chiffon sec.
Ouvrez le couvercle du compartiment en sélectionnant la position « taux d'humidité non élevée 💧 ».

Conservation des aliments dans la zone DailyFresh

Si vous n'êtes pas satisfait(e) de l'état de conservation des aliments, notamment s'ils semblent avoir perdu de leur fraîcheur en peu de temps, veuillez suivre les conseils suivants :

- N'entreposez que des aliments frais. Les conditions de stockage sont très importantes afin d'assurer la fraîcheur des aliments.
- Nettoyez le tiroir DailyFresh avant d'entreposer les aliments.
- Essuyez les aliments très humides avant de les entreposer dans le réfrigérateur.
- Ne conservez pas d'aliments sensibles au froid dans le tiroir DailyFresh (voir chapitre « Conserver des aliments - zone de réfrigération », section « Non approprié pour la zone de réfrigération »).
- Pour une conservation optimale des aliments, réglez bien la position du couvercle du compartiment (taux d'humidité faible ♢ ou élevé ♢♢).
- L'humidité élevée contenue dans les aliments stockés peut suffire à produire un taux d'humidité élevé, si les aliments ne sont pas emballés.♢♢ Plus il y a de nourriture stockée dans le compartiment, plus l'humidité est élevée.
- Toutefois, si le taux d'humidité augmente de manière excessive dans le compartiment lors du réglage ♢♢ et que vos aliments s'abîment, éliminez l'eau de condensation du fond et posez-y une grille ou un objet similaire pour permettre à l'humidité excédentaire de s'écouler. Vous pouvez aussi passer à un taux d'humidité faible ♢ en poussant le curseur vers la droite.
- Si malgré le réglage ♢♢, le taux d'humidité est trop faible, emballez les aliments hermétiquement.

Processus de congélation pour les produits frais.

⚠ Risque sanitaire en raison de consommation d'aliments impropres à la consommation.

Si la température est remontée au-dessus du seuil des -18 °C pendant une durée prolongée, vos produits surgelés peuvent commencer à décongeler. Par conséquent, la durée de conservation est réduite.

Vérifiez que vos produits surgelés n'ont pas commencé à décongeler. Si tel est le cas, consommez-les au plus vite ou faites-les cuire ou rôtir avant de les recongeler !

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

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 contractent 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 !

Capacité maximale de congélation

Pour garantir que les aliments soient congelés à cœur le plus rapidement possible, la capacité de congélation maximale ne doit pas être dépassée. La capacité de congélation maximale dans les 24 heures est indiquée sur la plaque signalétique « Capacité 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 et
- la température intérieure du congélateur coffre du magasin doit être de -18 °C ou inférieur.

■ Transportez si possible les aliments congelés dans un sac isotherme et stockez-les rapidement dans l'appareil de réfrigération.

Congélation de produits frais

Avant la congélation

- Si vous devez congeler plus de 2 kg de produits frais, activez la fonction Mode Party (fêtes) ❄ 24 heures avant de ranger les aliments dans le congélateur (voir chapitre « Mode Party (fêtes) (« SuperFroid et SuperFrost »).

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

- Ne congelez que des produits frais et de première qualité !

Notez que certains aliments ne sont pas adaptés à la congélation. Il s'agit, par exemple, de légumes qui sont généralement consommés crus, comme la laitue ou les radis.

Conseil : 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.

Emballage des produits à congeler

- Portionnez les produits à congeler.

Conseil : Pour éviter les brûlures de congélation, choisissez un emballage approprié (comme les boîtes de congélation).

- Faites sortir l'air de l'emballage et fermez bien le sachet.
- Inscrivez le contenu et la date de congélation sur l'emballage.

Entreposer les aliments

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.

Si les fentes du ventilateur sont encombrées, la performance de refroidissement est réduite et la consommation d'énergie augmente.

Vérifiez lors de la mise en congélation que les fentes du ventilateur ne sont pas recouvertes.

- Veillez à ce que les emballages soient bien secs pour éviter une congélation en bloc.
- Remplissez tout d'abord le tiroir supérieur de congélation d'aliments. C'est là que les aliments gèlent le plus rapidement.
- Disposez les aliments à congeler le plus près possible des parois latérales du tiroir de congélation afin que la congélation à cœur se fasse le plus rapidement possible.
- Transférez ensuite les aliments congelés dans des sachets ou des récipients de congélation et répartissez les aliments congelés dans les tiroirs de congélation restants.

Insérez toujours le tiroir de congélation jusqu'à la butée pour que l'air puisse circuler librement dans le réfrigérateur.

24 heures env. après la congélation, le processus de congélation est terminé.

– VarioRoom : Quantité maximale d'aliments à congeler (voir plaque signalétique)

Conseil : Vous pouvez agrandir la zone de congélation de manière flexible. Pour stocker des aliments plus volumineux (par exemple, une dinde ou du gibier), vous pouvez retirer les tiroirs de congélation.

- Retirez les tiroirs de congélation supérieurs et placez les aliments congelés dans le tiroir de congélation situé en dessous ou directement sur le fond de la zone de congélation.

Après le processus de congélation :

- Désactivez la fonction Mode Party (fêtes) ❄.
- Disposez les produits congelés sur les compartiments de congélation.
- Remettez les tiroirs de congélation en place dans l'appareil de réfrigération en faisant glisser le système de guidage à gauche et à droite dans le logement.

Durée de conservation des aliments congelés

Groupe d'aliments-	Durée de conservation (mois)
De la crème glacée	2 à 6
Pain, pâtisseries	2 à 6
de fromage	2 à 4
Poisson, gras	1 à 2
Poisson, maigre	1 à 5
Saucisse, 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

Les durées de conservation indiquées sont des valeurs références.

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

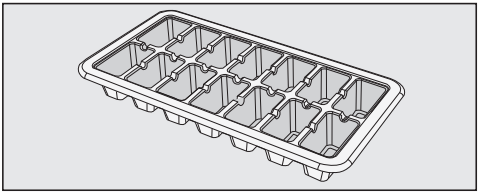
Avec une température constante de la zone de congélation de -18 °C et une hygiène appropriée, la durée maximale de stockage des aliments peut être utilisée et le gaspillage de nourriture est évité.

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

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

Zone de réfrigération

La zone de réfrigération dégivre automatiquement.

Pendant que le compresseur fonctionne, du givre et des gouttelettes d'eau peuvent se former sur la paroi arrière de la zone de réfrigération. Il n'est pas nécessaire d'enlever le givre et les perles d'eau.

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. La chaleur du compresseur fait automatiquement évaporer l'eau de condensation.

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

Zone de congélation

L'appareil est pourvu d'un système « NoFrost » permettant d'assurer son dégivrage automatique.

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

Grâce au dégivrage automatique, la glace ne s'accumule jamais dans la zone de congélation. Ce système n'entraîne en aucun cas la décongélation des aliments stockés dans l'appareil.

La plaque signalétique apposée à l'intérieur de l'appareil frigorifique ne doit pas être enlevée. Elle vous sera utile en cas de panne !

Veuillez vous assurer que l'eau ne pénètre pas dans l'électronique ni dans l'éclairage.

⚠ Risque d'endommagement en cas de pénétration d'humidité.
La vapeur d'un nettoyeur vapeur peut endommager les plastiques et les composants électriques.
N'utilisez en aucun cas de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre appareil frigorifique.

L'eau de nettoyage ne doit pas passer par l'orifice d'évacuation de l'eau de dégivrage.

Conseils d'entretien

A 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, **ne pas utiliser** :

- de produits nettoyant à base de soude, d'ammoniaque, d'acide ou de chlorure,
- de produit anti-calcaire,
- de détergent abrasif (par ex. poudre, crème à récurer ou pierres de nettoyage),
- de détergent contenant des solvants,
- de détergent spécial inox,
- de nettoyant pour lave-vaisselle,
- de décapant four en bombe,
- de produit à vitres,
- d'éponges et de brosses abrasives (par ex. éponges à récurer),
- de gomme de nettoyage,
- de grattoir en métal acéré.

Pour le nettoyage, nous recommandons d'utiliser de l'eau tiède additionnée d'un peu de produit vaisselle.

Préparation de l'appareil au nettoyage

- Arrêtez l'appareil.
- Sortez tous les aliments qui se trouvent dans l'appareil. Entreposez-les dans un endroit frais.
- Démontez toutes les pièces amovibles se trouvant à l'intérieur de l'appareil pour les nettoyer.

Nettoyer l’intérieur

Nettoyez l'appareil au moins une fois par mois.

Les dépôts déjà incrustés sont plus difficiles, voire impossibles à retirer.

Les surfaces sont susceptibles de se décolorer ou de s’altérer.

Il est préférable d'éliminer immédiatement les salissures.

- Nettoyez **l'intérieur** de l'appareil avec une éponge propre, de l'eau tiède et un peu de produit vaisselle.
- Lavez toutes les pièces sous l’eau courante, et non au lave-vaisselle.
- Rincez ensuite à l'eau claire puis séchez avec un chiffon.
- Nettoyez plus souvent l'orifice et le conduit d'écoulement avec un bâton ou similaire, afin que l'eau de dégivrage puisse toujours s'écouler librement.
- Pour assurer une ventilation suffisante de l'appareil de froid et éviter la formation d'odeurs, laissez l'appareil de froid ouverte pendant une courte période.

Retirer et démonter les accessoires pour le nettoyage

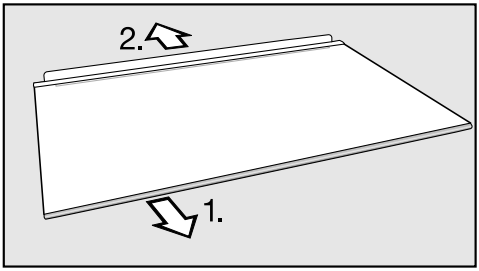
Démonter un balconnet

Pour retirer la baguette, procédez comme suit :

- Placez les balconnets sur le plan de travail.
- Retirez la baguette de finition en commençant à tirer doucement d'un côté.
- Remontez la baguette de finition après le nettoyage.

Démonter la tablette

- Posez la tablette sur le plan de travail sur une surface douce (par exemple un torchon).



- Avant de nettoyer la tablette, retirez la baguette de protection arrière et la baguette plastique.

1. Retirez la baguette plastique en commençant à tirer doucement d'un côté.
2. Retirez la baguette de protection.

- Après le nettoyage, remontez la baguette de protection et la baguette plastique.

Retirer les tiroirs

- Soulevez légèrement l'avant du tiroir, puis retirez-le.

Retirer le compartiment du tiroir DailyFresh

- Retirez le tiroir DailyFresh.
- Soulevez le couvercle du compartiment à l'avant et retirez-le.
- Après le nettoyage, replacez le couvercle du compartiment.

Nettoyer le joint de porte

⚠ Risque de dommages dus à un nettoyage incorrect.

Si un corps gras est appliqué sur le joint de porte, il risque de devenir poreux.

N'appliquez aucun corps gras sur le joint de porte.

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

Nettoyer les ouvertures 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).

Après le nettoyage

- Replacez tous les éléments dans l'appareil.
- Allumez l'appareil.
- Pour accélérer la production de froid de la zone de réfrigération et de congélation, activez la fonction Mode Party (fêtes) ❄ pendant quelques temps.
- Déposez les aliments dans la zone de réfrigération, puis refermez la porte de l'appareil.
- Dès que la température de la zone de congélation est suffisamment redescendue, insérez-y les tiroirs de congélation qui contiennent les aliments.
- Dès qu'une température constante d'au moins -18 °C s'est établie dans la zone de congélation, désactivez la fonction Mode Party (fêtes) ❄.

En cas d'anomalie

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 service après-vente.

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 refroidit pas et l'affichage de température ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas allumé. ■ Allumez l'appareil.
	La fiche de l'appareil n'est pas bien enfoncée dans la prise électrique. ■ Enfoncez bien la fiche de l'appareil dans la prise.
	Le fusible de l'installation domestique s'est déclenché. Vérifiez si l'appareil, la tension domestique ou un autre appareil sont défectueux. ■ Le cas échéant, avertissez un électricien ou le service après-vente.

Problème	Cause et solution
Le témoin de température s'allume, mais l'appareil de froid n'a pas de capacité de refroidissement.	Le mode expo est activé. Il permet aux revendeurs de présenter l'appareil sans que l'appareil ne produise de froid. Ce réglage n'est d'aucune utilité pour le particulier. ■ Vous désactivez le mode Expo, en effectuant l'autotest de l'appareil : ■ Arrêtez l'appareil. ■ Débranchez la prise. ■ Rebranchez l'appareil au bout de 5 minutes puis mettez-le en marche. ■ Dans les 10 secondes qui suivent, appuyez sur la touche 🌡 pendant 3 à 5 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse. L'autotest de l'appareil démarre. - Si, à la fin de l'autotest de l'appareil, 2 signaux sonores retentissent et que l'affichage de la température affiche la température réglée, votre appareil de froid est en bon état de fonctionnement. - L'appareil de froid entre en fonctionnement normal. - Si, à la fin de l'autotest de l'appareil, 5 signaux sonores retentissent et les LED de l'affichage de la température s'allument avec une luminosité différente, il y a une anomalie. Contactez le service après-vente Miele. Les LEDs donnent au service après-vente des indications sur la panne en question.
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 grandes quantités d'aliments frais. ■ N'ouvrez la porte qu'en cas de besoin et gardez-la ouverte le moins longtemps possible.

Problème	Cause et solution
	La température requise revient peu à peu à la normale.
	Les portes de l'appareil n'ont pas bien été fermées. Il se peut qu'une épaisse couche de givre se soit déjà formée. ■ Fermez les portes de l'appareil. La température requise revient peu à peu à la normale. 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 compresseur fonctionne longtemps. ■ Suivez les indications du chapitre « Installation », section « Lieu d'installation ».
	L'appareil n'a pas été correctement encastré dans la niche. ■ Installez l'appareil de froid conformément aux instructions figurant dans le manuel d'installation ci-joint.
	La température à l'intérieur de l'appareil est réglée à une valeur trop basse. ■ Corrigez les réglages de température.
	Une grande quantité d'aliments a été mise à congeler en même temps. ■ Suivez les indications du chapitre « Congélation et conservation ».
	La fonction mode Party (fêtes) ❄ est encore activée. ■ Pour économiser l'énergie, désactivez prématurément la fonction Mode Party (fêtes) ❄ elle-même.

Problème	Cause et solution
Le compresseur s'enclenche de moins en moins souvent et de moins en moins longtemps, la température à l'intérieur de l'appareil augmente.	Il ne s'agit pas d'une anomalie. La température réglée est trop élevée. ■ Corrigez les réglages de température. ■ Contrôlez de nouveau la température 24 h plus tard.
	Les aliments congelés commencent à décongeler. La température ambiante est inférieure à la température admise pour cet appareil. Lorsque la température ambiante est trop basse, le compresseur se met en marche plus rarement. La température de la zone de congélation risque donc de trop augmenter. ■ Suivez les indications du chapitre « Installation », section « Lieu d'installation ». ■ Augmentez la température ambiante.

Problèmes généraux liés à l'appareil

Problème	Cause et solution
La touche pour le réglage de la température 🌡 s'allume, l'affichage de la température clignote. Un signal sonore retentit.	Le ventilateur de la zone de congélation est en panne. ■ Effleurez la touche sensitive 🌡. ■ L'alarme s'arrête. L'affichage de température indique à nouveau la température réglée. ■ Contactez le service après-vente Miele.
Un signal sonore retentit.	Les portes sont restées ouvertes pendant plus de 2 minutes. ■ Fermez les portes de l'appareil.
Le fond de la zone de réfrigération est mouillé.	L'orifice d'écoulement de l'eau de dégivrage est obstrué. ■ Nettoyez l'orifice et le conduit d'écoulement.
Un produit congelé reste fixé par le gel.	L'emballage de l'aliment n'était pas sec lorsqu'il a été placé au congélateur. ■ Décollez-le avec un objet plat à bout rond, le manche d'une cuillère par exemple.
La zone autour de la zone de congélation est chaude.	Il ne s'agit pas d'une anomalie ! Le chauffage empêche la condensation dans la zone du joint de la porte.
Vous n'arrivez pas à ouvrir la porte de la zone de congélation plusieurs fois de suite ?	Ceci n'est pas une anomalie. En raison de l'effet d'aspiration, vous ne pouvez ouvrir la porte de l'appareil sans effort particulier qu'après env. 1 minute.
Forte formation de glace sur la paroi arrière de la zone de refroidissement	La tablette de la zone de réfrigération n'est pas correctement installée. ■ Insérez la tablette dans le bon sens. Le bord arrière doit être orienté vers le haut.
Toutes les LEDs de l'affichage de la température sont allumées.	La sonde de température signale une anomalie. ■ Contactez le service après-vente Miele. ■ Si l'alarme vous dérange, vous pouvez l'interrompre avant la fin. Effleurez la touche sensitive 🌡.

Problème	Cause et solution
Il y a eu une panne de courant.	Pendant une panne de courant, la température dans l'appareil de froid augmente. Le temps de stockage est réduit et la qualité de vos aliments est compromise. ■ Maintenez l'appareil de froid aussi fermé que possible pendant une panne de courant et ne stockez pas d'autres aliments. ■ Vérifiez la qualité des aliments après la panne de courant. ■ Selon la température, vérifiez si les aliments sont déjà partiellement, voire entièrement décongelés. Dans ce cas, faites cuire les produits avant de les recongeler. ■ En cas de doute, jetez les aliments congelés qui ont été décongelés.

L'éclairage intérieur ne fonctionne pas.

Problème	Cause et solution
L'éclairage intérieur ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas allumé. ■ Allumez l'appareil.
	L'éclairage intérieur s'éteint automatiquement au bout d'env. 15 minutes d'ouverture de la porte en raison d'un risque de surchauffe. Si ce n'est pas le cas, cela signale une anomalie technique. ⚠ Risque d'électrocution en raison d'éléments non protégés sous tension. En retirant le cache de l'ampoule, vous pouvez toucher les parties conductrices. Ne retirez pas le cache de l'ampoule. Seul le service après-vente est habilité à remplacer les ampoules de l'éclairage LED. ⚠ Risque de blessure par l'éclairage LED ! Cet éclairage correspond au groupe de risque RG 2. Si le cache est défectueux, cela peut provoquer des blessures oculaires. Si le cache de la lampe est défectueux, ne fixez pas directement l'éclairage à proximité immédiate à l'aide d'instruments optiques (une loupe ou similaire). ■ Contactez le service après-vente Miele.

L'appareil de froid produit différents bruits pendant son fonctionnement.
Lorsque la puissance frigorifique est faible, l'appareil de froid fonctionne en économisant de l'énergie, mais plus longtemps. Le volume est plus faible.
Une forte puissance de refroidissement permet de refroidir les aliments plus rapidement.
Le volume est plus fort.

Bruits normaux	Quelle est leur origine ?
Brrrrr...	Le vrombissement provient du compresseur. Il peut être un peu plus fort au moment où le compresseur s'active.
Blubb, blubb...	Les gargouillements ou les ronronnements viennent du fluide réfrigérant qui passe dans les conduits.
Clic...	Les cliquetis sont audibles lorsque le thermostat active ou désactive le compresseur.
Sssrrrrr...	Un léger bruit de fond provenant de la circulation d'air peut se faire entendre à l'intérieur de l'appareil.
Crac...	Des craquements peuvent se faire entendre en cas d'expansion de certains matériaux de l'appareil.
N'oubliez pas qu'on ne peut pas éviter les bruits de compresseur et d'arrivée du fluide dans le circuit frigorifique.	

Bruits	Cause et solution
Claquement, cliquètement	L'appareil n'est pas d'aplomb. Ajustez-le à l'aide d'un niveau à bulle. Utilisez pour ce faire les pieds réglables situés sous l'appareil.
	L'appareil est en contact avec d'autres meubles ou d'autres appareils. Éloignez-le.
	Des tiroirs ou tablettes bougent ou coincent. 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. Retirez le.

Contact en cas d'anomalies

Vous n'arrivez pas à résoudre l'anomalie par vous-même ? Contactez le service après-vente Miele ou votre revendeur Miele.

Vous pouvez prendre rendez-vous en ligne avec le service après-vente Miele sous www.miele.com/service.

Les coordonnées du service après-vente Miele figurent en fin de notice.

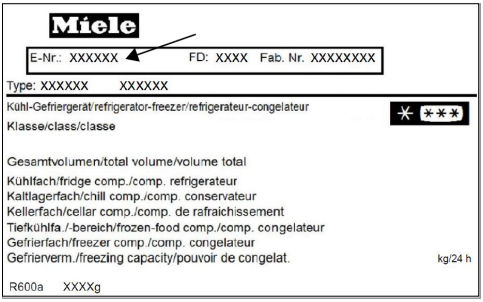
Veuillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil (N° de série, de fabrication). Ces deux indications figurent sur la plaque signalétique.

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

Base de données EPREL

À partir du 1er mars 2021, des informations sur l'étiquetage énergétique et les exigences en matière d'écoconception seront disponibles dans la base de données européenne sur les produits (EPREL). Le lien suivant https://eprel.ec.europa.eu/ permet d'accéder à la base de données sur les produits. Il vous est demandé de saisir ici la désignation du modèle.

Vous trouverez la désignation du modèle sur la plaque signalétique.



Garantie

La garantie est accordée pour cet appareil selon les modalités de vente par le revendeur ou par Miele pour une période de 24 mois.

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

France :
MIELE France
Siège social
9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray
93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX
R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Miele Experience Center
Paris Rive Droite
55 Boulevard Malesherbes
75008 Paris

Miele Experience Center
Paris Rive Gauche
30 rue du Bac
75007 Paris

Miele Experience Center Nice
Secteur Cap 3000
285 avenue de Verdun
06700 Saint-Laurent du Var

Belgique :
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

Luxembourg :
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

Internet
www.miele.fr

La ligne Consommateurs
Conseils, SAV, accessoires
et pièces détachées
09 74 50 1000
Appel non surtaxé

Siège en Allemagne :
Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh, Allemagne

Miele

KDN 7713 E, KDN 7714 E, KDN 7724 E

FR, BE - fr

M.-Nr. 12 083 490 / 00