

Mode d'emploi Réfrigérateur



Lisez **impérativement** ce mode d'emploi et les instructions de montage avant le montage - l'installation - la mise en service. Vous vous protégez et évitez ainsi de détériorer votre matériel.

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 du meuble	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	23
Branchement électrique	24
Économies d'énergie	25
Description de l'appareil	27
Aménagement intérieur	29
Décaler un balconnet	29
Déplacer ou retirer le cale-bouteilles (selon modèle)	29
Décaler les tablettes.....	29
Déplacer la clayette variable pour bouteilles (selon modèle)	29
Accessoires fournis	30
Accessoires en option	30
Mise en marche et arrêt de l'appareil	31
Avant la première utilisation	31
Allumer l'appareil de froid.....	31
La bonne température	32
Affichage de température	32
Régler la température	32
Possibilités de réglage.....	33
Utilisation du mode Party (fêtes) (SuperFroid)	34
Alarme de porte	35
Entreposer ses aliments dans la zone de réfrigération	36
Les différentes zones de froid	36
Indicateur de température pour la zone la plus froide.....	37
Non approprié pour la zone de réfrigération	38

Table des matières

Conseils pour l'achat d'aliments	39
Bien entreposer ses aliments	39
Stocker les aliments dans le bac à fruits et légumes (VeggieBox)	40
Congélation et conservation	43
Processus de congélation pour les produits frais.	43
Utiliser le compartiment de congélation.....	43
Conservation de produits surgelés	43
Congélation de produits frais	44
Durée de conservation des aliments congelés	45
Rafraîchissement rapide de boissons	45
Utiliser les accessoires	45
Préparation de glaçons	45
Dégivrage	46
Nettoyage et entretien	48
Conseils d'entretien.....	48
Préparation de l'appareil au nettoyage.....	49
Nettoyage de l'intérieur	49
Retirer et démonter les accessoires pour le nettoyage.....	50
Nettoyer le joint de porte.....	51
Nettoyer les ouvertures d'aération et d'évacuation	51
Après le nettoyage	51
En cas d'anomalie	52
Origines des bruits	58
Service après-vente	59
Contact en cas d'anomalies.....	59
Base de données EPREL	59
Garantie.....	59

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.

Veillez 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.

Consignes de sécurité et mises en garde

► 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.

Consignes de sécurité et mises en garde

► 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.



► Le fluide frigorigène contenu (indications sur la plaque signalétique) est écologique, mais inflammable.

L'utilisation de ce fluide frigorigène 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 de fluide frigorigène peuvent provoquer des lésions oculaires et les fuites de fluide peuvent s'enflammer.

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.

Consignes de sécurité et mises en garde

► 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 m³ 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 électrique de votre appareil est endommagé, faites appel à un technicien agréé par Miele exclusivement pour éviter de faire courir le moindre danger à l'utilisateur.

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

Consignes de sécurité et mises en garde

▶ 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.

Consignes de sécurité et mises en garde

▶ 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.

▶ Portez toujours des gants de protection lorsque vous transportez et installez l'appareil de froid.

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

▶ 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.

Consignes de sécurité et mises en garde

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 contrepoorte, veillez à ce que la graisse ou l'huile ne fument pas sur les pièces en plastique de l'appareil. Des fissures risquent d'apparaître dans le plastique qui peut casser.
- ▶ Les pièces métalliques ou d'aspect métallique de l'appareil frigorifique peuvent contenir de l'aluminium. Lorsque des aliments acides entrent en contact avec de l'aluminium, des ions d'aluminium peuvent être transférés dans les aliments. Ne stockez pas d'aliments non emballés dans l'appareil de froid.
- ▶ 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 le compartiment de congélation de l'appareil : ces contenants sont susceptibles d'éclater.

Consignes de sécurité et mises en garde

▶ 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 glacés, sorbets en particulier, qui sortent directement du congélateur.

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 !

Consignes de sécurité et mises en garde

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.

Consignes de sécurité et mises en garde

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,

Consignes de sécurité et mises en garde

- 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



Recyclage de l'emballage

Nos emballages protègent votre appareil des dommages qui peuvent 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. Utilisez les collectes de matières recyclables spécifiques aux matériaux et les possibilités de retour. Les emballages de transport sont repris par votre revendeur Miele.

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.



Veillez à ce que votre appareil de froid ne soit pas endommagé jusqu'à ce qu'il soit éliminé de manière appropriée et respectueuse de l'environnement. On évitera ainsi que le fluide frigorigène contenu dans le circuit et l'huile contenue dans le compresseur ne soient libérés dans l'atmosphère.


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. Vous êtes dans l'obligation de retirer, sans les détruire, les piles et accumulateurs usagés non fixés à votre appareil, ainsi que les lampes qui peuvent être retirées sans être détruites. Rapportez-les dans un point de collecte spécialement dédié à leur élimination, où ils peuvent être remis gratuitement. Afin de prévenir tout risque d'accident, veuillez garder votre ancien appareil hors de portée des enfants jusqu'à son enlèvement.

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 de froid, des flammes non recouvertes, par ex. une bougie.

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

 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.


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.

Installation

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.
- Lors de l'installation de l'appareil de froid, veillez à ce que le câble d'alimentation électrique ne soit pas coincé ou endommagé.
- 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.
- Le sol du lieu d'installation doit être horizontal et plat et doit avoir la même hauteur que le sol environnant.

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 de froid et engendrer des dommages.

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
SN-ST	10 à 38 °C
SN-T	10 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).

Installation

Porte du meuble

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.

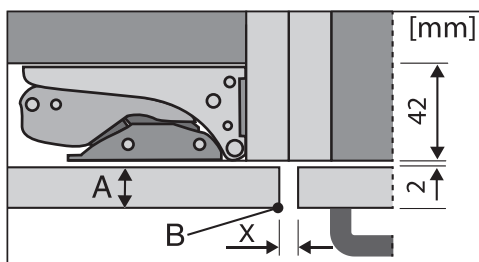
- Espace vertical

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.

Épaisseur 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

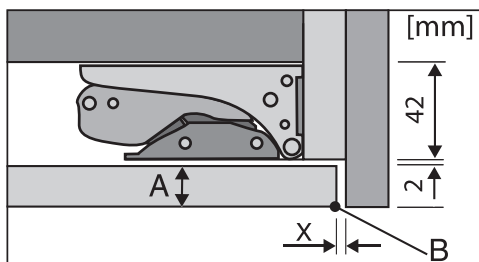


Façade de meuble de cuisine adjacente

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 !

Le poids maximum admissible de la porte de meuble est de :

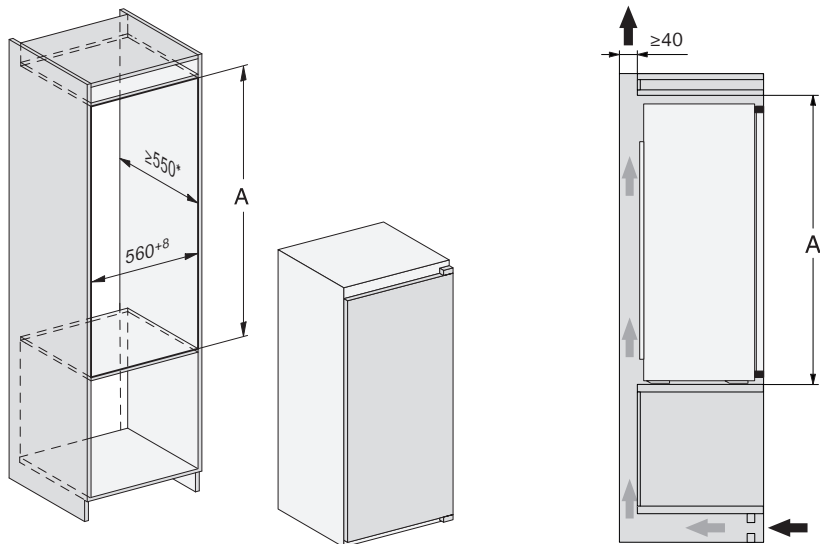
Appareil de froid	kg
K 7118 E, K 7128 E	19
K 7318 D, K 7328 D	

Installation

Cotes d'encastrement

Encastrement dans un meuble haut/ Vue latérale

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.



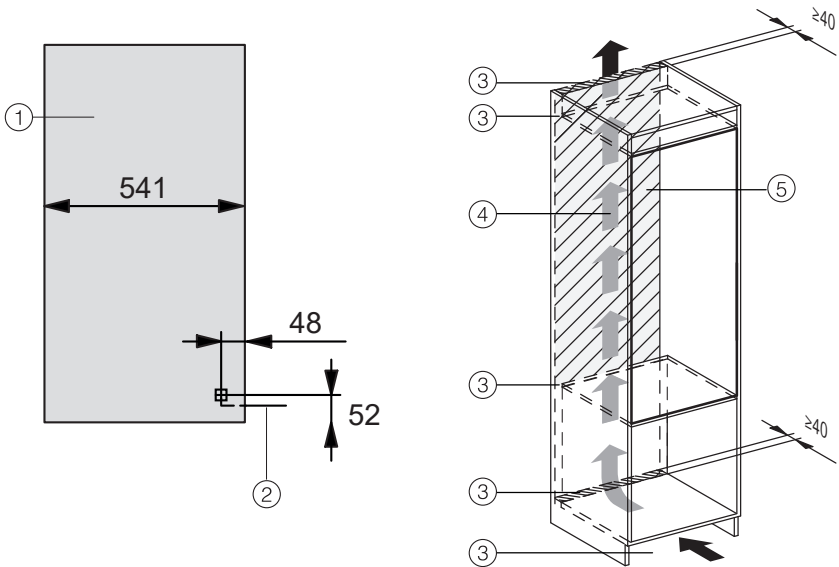
* La consommation énergétique déclarée a été déterminée à partir d'une profondeur de niche de 560 mm. Avec une profondeur de niche de 550 mm, l'appareil fonctionne parfaitement mais consomme légèrement plus d'énergie.

Avant l'encastrement, veuillez 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.

	Hauteur de la niche A
K 7118 E, K 7128 E	874 – 881
K 7318 D, K 7328 D	1 221 – 1 228

Raccordements et aération

Toutes les dimensions sont indiquées en mm.




- ① Vue avant
- ② Câble d'alimentation, longueur = 2 300 mm
Un câble d'alimentation plus long est disponible auprès du service après-vente Miele.
- ③ Découpe de ventilation min. 200 cm²
- ④ Ventilation
- ⑤ Pas de raccordement dans cette zone

Installation

Branchement électrique

L'appareil de froid est équipé en série d'un raccordement prêt à l'emploi à une prise de sécurité.


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 EDF.

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.

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.
 - Compartiment 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.

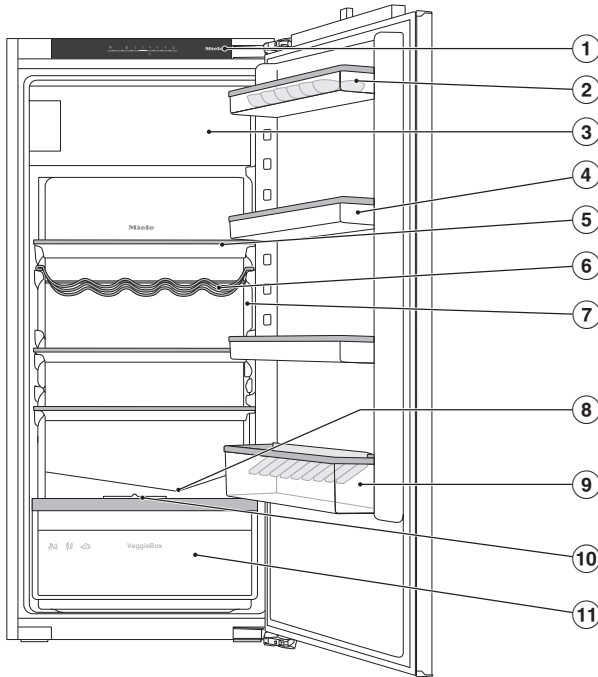
Économies d'énergie

Dégivrage

Une couche de glace altère le transfert du froid vers les aliments congelés. Par conséquent :

- Dégivrez le compartiment congélateur lorsqu'il y a une couche de glace de 0,5 cm maximum.

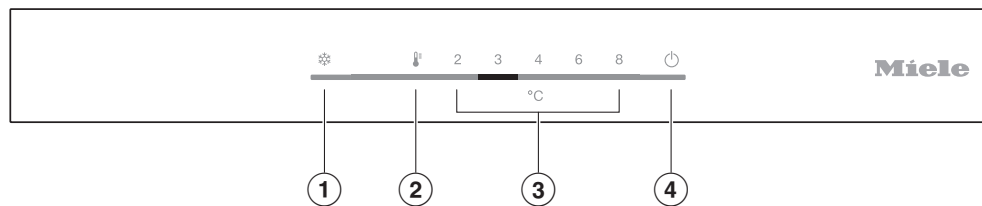
Description de l'appareil



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

- ① Bandeau de commande
- ② Balconnet à oeufs (selon modèle)
- ③ Compartiment de congélation
- ④ Balconnet de contreporte
- ⑤ Tablette
- ⑥ Clayette variable pour bouteilles (selon modèle)
- ⑦ Éclairage intérieur
- ⑧ Rigole et orifice d'évacuation de l'eau de dégivrage
- ⑨ Balconnet à bouteilles avec cale-bouteilles (selon modèle)
- ⑩ Couverture du compartiment pour le réglage du taux d'humidité dans le bac à fruits et à légumes (veggieBox)
- ⑪ VeggieBox pour fruits et légumes (avec réglage d'humidité)

Description de l'appareil



- ① Activation/désactivation de la fonction mode Party (fêtes) ❄️ (SuperFroid)
- 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.

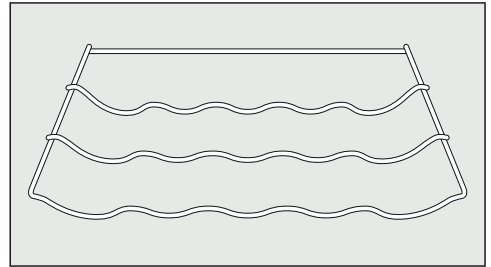
- Tirez le cale-bouteilles vers le haut.

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.
- Remettez 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 variable pour bouteilles (selon modèle)



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.

Description de l'appareil

Accessoires fournis

Balconnet à oeufs (selon modèle)

Clayette variable pour bouteilles (selon modèle)

Cale-bouteilles (selon modèle)

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.

Filtre à charbon actif avec support KKF-FS (Active AirClean)

Le filtre à charbon actif neutralise les odeurs désagréables dans la zone de réfrigération et assure ainsi une meilleure qualité de l'air.

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 microfibrilles 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).

Mise en marche et arrêt de l'appareil

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 »).

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 pré réglées.

Après la mise en marche de l'appareil de froid, il faut compter jusqu'à 8 minutes pour que le compresseur se mette en marche.

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 pré réglée est atteinte.

Ne remplissez la zone de congélation que lorsque la température a suffisamment baissé (-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.
- Dégivrez le compartiment de congélation,
- 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.

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 le compartiment de congélation


Il faut obtenir une température de **-18 °C** pour congeler des aliments frais et les conserver longtemps. À cette température, la prolifération des microorganismes est en grande partie jugulée. Dès que la température dépasse les **-10 °C**, la décomposition des aliments par les micro-organismes reprend et ils se conservent moins longtemps. Aussi ne faut-il jamais recongeler des aliments partiellement ou totalement décongelés à moins qu'ils aient été cuits depuis leur décongélation. Les microorganismes sont éliminés par des températures élevées.

Affichage de température

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

Régler la température

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

 Risque sanitaire dû à la consommation d'aliments impropres à la consommation.

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

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

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

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

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.

Utilisation du mode Party (fêtes) (SuperFroid)

Mode Party (fêtes) (SuperFroid) ❄️

Lorsque la fonction Mode Party (fêtes) ❄️ est activée, la **zone de réfrigération** et le **compartiment 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.

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 24 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 mode Party (fêtes) (SuperFroid) ❄️.

 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 !

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.

Un signal sonore retentit si la porte de l'appareil reste ouverte plus de 2 minutes. La touche sensitive  s'allume en plus.

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.

Entreposer ses aliments dans la zone de réfrigération

 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 bac à fruits et à légumes, sur la face arrière de l'appareil.

Une température de 4 °C et une hygiène appropriée retardent la prolifération des bactéries, telles que la salmonelle et la listeria, qui peuvent être à l'origine de graves intoxications alimentaires.

Utilisez cette zone 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,

Entreposer ses aliments dans la zone de réfrigération

- les pâtes fraîches et les pâtes à gâteau, pizza ou quiche,
- les fromages au lait cru et autres produits à base de lait cru,
- Houmous, tartinades de légumes, substituts de fromage frais végétal
- 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.

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.

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.

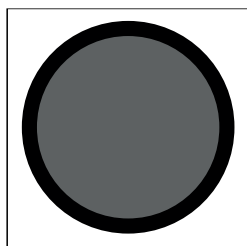
Après la première mise en service de l'appareil, jusqu'à 12 heures peuvent être nécessaires pour atteindre la température souhaitée.

Entreposer ses aliments dans la zone de réfrigération

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).

Entreposer ses aliments dans la zone de réfrigération

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 la VeggieBox). 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.

Stocker les aliments dans le bac à fruits et légumes (VeggieBox)

VeggieBox

Le bac VeggieBox réunit des conditions optimales pour stocker vos fruits et légumes.

Il est possible de régler le taux d'humidité du bac VeggieBox 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.

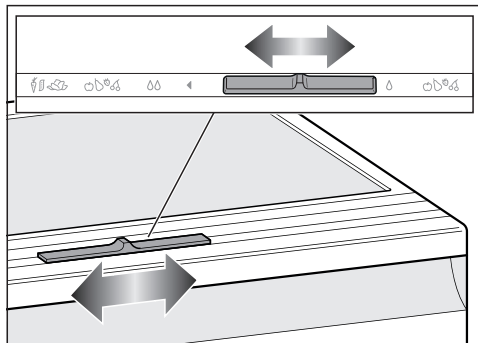
Rappelez-vous que plus les aliments sont frais au moment de leur achat, mieux ils se conserveront.

Modifier l'humidité de l'air dans le VeggieBox

Si les aliments ne sont pas emballés, le taux d'humidité dans le VeggieBox 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 δ



■ Faites glisser le curseur vers la droite.

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

■ Sélectionnez toujours ce paramètre pour :

- une charge élevée
- une charge mixte
- une charge composée principalement de fruits
- une humidité de l'air trop élevée dans le VeggieBox

Sélectionner un taux d'humidité élevé $\delta\delta$

■ Faites glisser le curseur vers la gauche.

Le couvercle du compartiment est fermé et l'humidité reste dans le compartiment $\delta\delta$.

■ Sélectionnez ce paramètre pour :

- un faible chargement
- une charge composée principalement de légumes

Stocker les aliments dans le bac à fruits et légumes (VeggieBox)


- une humidité de l'air trop faible dans le VeggieBox.

Stocker les aliments dans le bac à fruits et légumes (VeggieBox)

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 VeggieBox 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 bac VeggieBox (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 δ ou élevé $\delta\delta$).
- L'humidité élevée contenue dans les aliments stockés peut suffire à produire un taux d'humidité élevé, si les aliments ne sont pas emballés. $\delta\delta$ Plus il y a de nourriture stockée dans le compartiment, plus l'humidité est élevée.
- Conservez les fruits et légumes entamés couverts ou dans un emballage hermétique.
- Toutefois, si le taux d'humidité augmente de manière excessive dans le compartiment lors du réglage $\delta\delta$ 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 δ en poussant le curseur vers la droite.
- Si malgré le réglage $\delta\delta$, 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 !

Utiliser le compartiment de congélation

Utilisez le compartiment de congélation pour :

- conserver des aliments surgelés,
- préparer des glaçons,
- congeler des aliments frais en petites quantités.

Vous trouverez des informations sur la capacité de congélation maximale sur votre plaque signalétique.

La capacité de congélation indique en combien d'heures et quelle quantité de nourriture peut être congelée à cœur.

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 et conservation

Congélation de produits frais

Avant la congélation

- Si vous devez congeler plus de 2 kg de produits frais, activez la fonction Mode Party (fêtes) ❄️ 4 à 6 heures avant de ranger les aliments dans le congélateur (voir chapitre « Mode Party (fêtes) (« SuperFroid »).

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.

- Veillez à ce que les emballages soient bien secs pour éviter une congélation en bloc.
- Répartissez les aliments à congeler sur le fond du compartiment de congélation ou en contact avec les parois latérales afin que la congélation à cœur se fasse le plus rapidement possible.

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

- Désactivez la fonction Mode Party (fêtes) ❄️.

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.

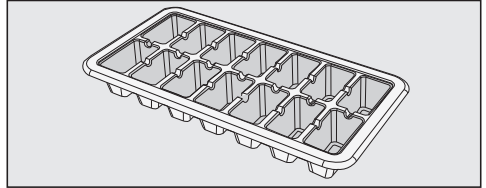
Avec une température constante de la zone de congélation de -18°C et une hygiène appropriée, la durée maximale de stockage des aliments peut être utilisée et le gaspillage de nourriture est évité.

Rafrâichissement rapide de boissons

Si vous placez des bouteilles de boissons dans le congélateur pour un refroidissement rapide, retirez-les à nouveau du congélateur **au plus tard au bout d'une heure**, sinon les bouteilles éclateront.

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.

Dégivrage

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.

Dégivrer le compartiment de congélation

Le dégivrage du compartiment 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 accumulés dépend également des facteurs suivants :

- porte de l'appareil ouverte trop souvent ou pendant une durée trop longue
- grosses quantités d'aliments frais congelés en une seule fois
- le taux d'humidité de la pièce a augmenté.

L'épaisseur de la couche de glace a pour conséquence qu'on ne peut plus fermer la porte du compartiment de congélation hermétiquement. De ce fait, la capacité de refroidissement diminue et la consommation énergétique augmente.

- Dégivrez le compartiment de congélation de temps en temps, au plus tard toutefois avant qu'une couche de glace d'environ 0,5 cm ne se soit formée par endroits.

Conseil : Profitez de faire le dégivrage quand il y a peu ou pas de produits surgelés dans le compartiment de congélation ou quand le taux d'humidité de la pièce et la température ambiante sont faibles.

 Risque d'endommagement 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.

Veillez à ce qu'il n'y ait pas de pénétration d'eau dans les meubles environnants.

Préparer le dégivrage

- Activez env. 4 heures avant le dégivrage la fonction Mode Party (fêtes) ❄️.

Cette mesure permet de refroidir suffisamment les produits congelés, qui accumulent une réserve de froid et peuvent donc résister plus longtemps à température ambiante sans décongeler.

- Sortez les aliments du congélateur. Enroulez-les dans du papier journal ou dans une couverture.

Conseil : vous pouvez également stocker les produits surgelés dans un sac isotherme.

- Stockez-les dans un endroit frais jusqu'à ce que le congélateur soit de nouveau prêt à congeler.

Dégivrage

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

Le dégivrage doit se faire rapidement.

- Désactivez la fonction Mode Party (fêtes) ❄️ et l'appareil de froid.
- Débranchez l'appareil ou désactivez le fusible de l'installation domestique.
- Laissez la porte du compartiment de congélation ouverte.

Conseil : Vous pouvez accélérer le dégivrage en installant dans la zone de congélation 2 casseroles d'eau chaude (non bouillante) que vous poserez sur un dessous de plat. Le cas échéant, refermez la porte du compartiment congélation afin que la chaleur ne s'échappe pas.

- Retirez les blocs de glace qui se détachent.
- Epongez l'eau de dégivrage au fur et à mesure qu'elle s'écoule.


Après le dégivrage

- Nettoyez le compartiment de congélation et séchez-le.
- Rebranchez l'appareil puis mettez-le en marche.
- Remettez les produits surgelés dans le compartiment de congélation lorsque la température est assez basse.

Nettoyage et entretien

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

Veillez 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. Entrez-les dans un endroit frais.
- Faites dégivrer le compartiment de congélation (voir chapitre « Dégivrage »).
- Démontez toutes les pièces amovibles se trouvant à l'intérieur de l'appareil pour les nettoyer.

Nettoyage de l'intérieur

Nettoyez l'appareil régulièrement, au moins une fois par mois, et le compartiment de congélation après chaque dégivrage.

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 le compartiment de congélation après chaque dégivrage.
- 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.

Avant de nettoyer la goulotte de dégivrage, retirez le bac VeggieBox et le couvercle du compartiment qui le recouvre.

- 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.

Nettoyage et entretien

Retirer et démonter les accessoires pour le nettoyage

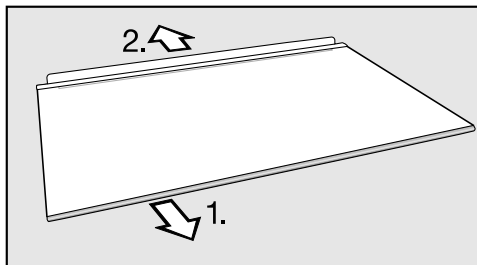
Démonter un balconnet

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 finition et la baguette de protection arrière.

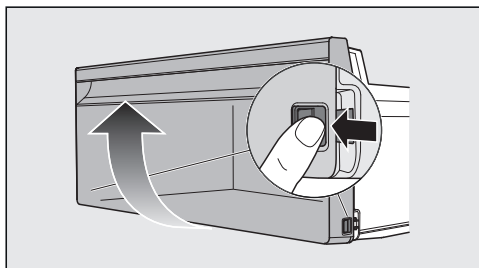
1. Retirez la baguette de finition en commençant à tirer doucement d'un côté.
 2. Retirez la baguette de protection arrière.
- Remontez la baguette de finition et la baguette de protection arrière après le nettoyage.

Retirer le tiroir

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

Retirer et remettre en place la façade du bac à fruits et légumes (Veggie-Box)

La façade du bac à fruits et légumes (VeggieBox) peut être retirée pour être nettoyée.




- Appuyez simultanément sur les ergots d'arrêt des deux côtés du bac à fruits et légumes (VeggieBox) et soulevez la façade du bac vers le haut.
- Pour réinstaller la façade du bac, placez la façade du bac par le haut sur le tiroir à fruits et légumes (Veggie-Box). Encliquetez la façade du tiroir en bas, des deux côtés, à l'aide des ergots d'arrêt.

Retirer et remettre en place le couvercle du bac à fruits et légumes (VeggieBox)

- Retirez le bac à fruits et légumes.
- Soulevez le couvercle du compartiment à l'avant et retirez-le.
- Après le nettoyage, remplacez 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

- Remplacez tous les éléments dans l'appareil.
- Remettez l'appareil de froid en marche.
- Enclenchez la fonction Mode Party (fêtes)  et laissez-la fonctionner pendant un certain temps, afin que la température baisse rapidement dans l'appareil.
- Ne remplissez l'appareil que lorsque la température a suffisamment baissé.
- Fermez la/ les porte(s) de l'appareil.

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.

Sur www.miele.com/service, vous trouverez des informations sur l'aide au dépannage.

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 de froid ne démarre pas de manière audible après la mise en marche, l'appareil de froid n'a pour l'instant pas de capacité de refroidissement.	Il ne s'agit pas d'une anomalie. Après la mise en marche de l'appareil de froid, il faut compter jusqu'à 8 minutes pour que le compresseur se mette en marche.
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
<p>Le témoin de température s'allume, mais l'appareil de froid n'a pas de capacité de refroidissement.</p>	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 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. <p>L'autotest de l'appareil démarre.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p>Le compresseur fonctionne de plus en plus souvent et de plus en plus longtemps et la température à l'intérieur de l'appareil de froid est trop basse.</p>	<p>Les fentes d'aération et de ventilation sont obstruées ou empoussiérées.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ne recouvrez pas les fentes d'aération et d'évacuation de l'air. ■ Dépoussiérez-les régulièrement. <p>La porte de l'appareil et la porte du compartiment de congélation ont été souvent ouvertes.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ouvrez la porte de l'appareil ou la porte du compartiment de congélation uniquement si nécessaire et refermez-la le plus vite possible.

En cas d'anomalie

Problème	Cause et solution
	<p>La température requise revient peu à peu à la normale.</p> <p>La porte de l'appareil et/ou la porte du compartiment de congélation ne sont pas correctement fermées. Une couche de givre s'est éventuellement formée dans le compartiment de congélation.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Fermez les portes de l'appareil. <p>La température requise revient peu à peu à la normale.</p> <p>Si une couche épaisse de glace s'est déjà formée, la production de froid diminue, ce qui fait augmenter la consommation d'énergie.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Dégivrez le compartiment de congélation puis nettoyez-le. <p>La température ambiante est trop élevée. Plus la température ambiante est élevée, plus le compresseur fonctionne longtemps.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Suivez les indications du chapitre « Installation », section « Lieu d'installation ». <p>L'appareil n'a pas été correctement encastré dans la niche.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Installez l'appareil de froid conformément aux instructions figurant dans le manuel d'installation ci-joint. <p>La température à l'intérieur de l'appareil de froid est réglée à une valeur trop basse.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Corrigez les réglages de température. <p>Une grande quantité d'aliments a été mise à congeler en même temps.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Suivez les indications du chapitre « Congélation et conservation ». <p>La fonction mode Party (fêtes) ❄️ est encore activée.</p> <ul style="list-style-type: none">■ 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.	<p>Il ne s'agit pas d'une anomalie. La température réglée est trop élevée.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Corrigez les réglages de température.■ Contrôlez de nouveau la température 24 h plus tard. <p>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 du compartiment de congélation risque donc de trop augmenter.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Suivez les indications du chapitre « Installation », section « Lieu d'installation ».■ Augmentez la température ambiante.
La température dans l'appareil de froid diffère fortement du réglage choisi.	<p>En principe, il peut s'écouler quelques heures avant que la température réglée précédemment ne soit atteinte dans l'appareil de froid.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Dans certains cas, il est utile d'éteindre l'appareil de froid pendant 5 minutes, puis de le rallumer.

En cas d'anomalie

Problèmes généraux liés à l'appareil

Problème	Cause et solution
Un signal sonore retentit.	La porte de l'appareil est restée ouverte pendant plus de 2 minutes environ. ■ Fermez la porte 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.
Vous n'arrivez pas à ouvrir la porte du compartiment de congélation plusieurs fois de suite ?	Il ne s'agit pas d'une anomalie. En raison de l'effet d'aspiration, la porte du compartiment de congélation ne s'ouvre sans effort qu'après une minute environ.
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.
Une épaisse couche de glace s'est formée à l'intérieur du compartiment de congélation.	La porte du compartiment de congélation ne ferme pas correctement. ■ Vérifiez si la porte du compartiment de congélation ferme correctement.
	Le compartiment de congélation doit être dégivré. ■ Dégivrez le compartiment de congélation puis nettoyez-le.
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.	<p>L'appareil n'est pas allumé.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Allumez l'appareil.
	<p>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.</p> <div data-bbox="404 464 1042 719" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p> Risque d'électrocution en raison d'éléments non protégés sous tension.</p><p>En retirant le cache de l'ampoule, vous pouvez toucher les parties conductrices.</p><p>Ne retirez pas le cache de l'ampoule. Seul le service après-vente est habilité à remplacer les ampoules de l'éclairage LED.</p></div> <div data-bbox="404 735 1042 1023" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p> Risque de blessure par l'éclairage LED !</p><p>Cet éclairage correspond au groupe de risque RG 2. Si le cache est défectueux, cela peut provoquer des blessures oculaires.</p><p>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).</p></div> <ul style="list-style-type: none">■ Contactez le service après-vente Miele.

Origines des bruits

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.
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 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. Retirez le.

Sur www.miele.com/service, vous trouverez des informations sur l'aide au dépannage et les pièces détachées Miele.

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.

Veillez 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

Depuis le 1^{er} 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 référence du modèle sur la plaque signalétique à l'intérieur de l'appareil de froid ou, selon le modèle, dans le mode de réglage sous Informations **i**.

Miele	
E-Nr.: XXXXXX	FD: XXXX Fab. Nr. XXXXXXXX
Type: XXXXXX XXXXXX	
Kühl-Gefriergerät/refrigerator-freezer/refrigerateur-congelateur	
Klasse/class/classe * ** *	
Gesamtvolumen/total volume/volume total	
Kühlfach/fridge comp./comp. réfrigérateur	
Kellertfach/cellar comp./comp. conservateur	
Tiefkühlfach./bereich/frozen-food comp./comp. congélateur	
Gefrierfach/freezer comp./comp. congélateur	
Gefrierverm./freezing capacity/pouvoir de congélat. kg/24 h	
R600a	XXXXg

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.

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 Maiesherbes

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



Internet
www.miele.fr



La ligne Consommateurs

Conseils, SAV, accessoires
et pièces détachées

09 74 50 1000

Appel non surtaxé

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

**Prenez un rendez-vous au
Miele Experience Center
de Bruxelles, Mollem, Anvers
ou Hasselt**

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

Siège en Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

K 7118 D, K 7128 D, K 7318 D, K 7328 D