

Miele

Notice d'installation et de montage



Combiné réfrigérateur-congélateur avec système NoFrost et Froid Dynamique KTN 4252 SD

Veuillez **impérativement** lire
ce mode d'emploi avant d'installer et
de mettre en service cet appareil.
Vous vous protégerez ainsi et éviterez de
détériorer votre appareil.



M.-Nr. 06 516 780

Table des matières

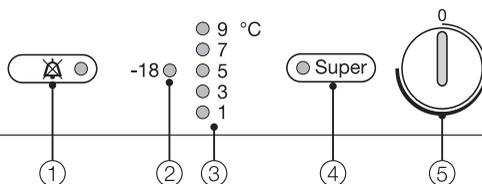
Description de l'appareil	4
Votre contribution à la protection de l'environnement	5
Prescriptions de sécurité et mises en garde	6
Comment économiser de l'énergie ?	10
Mise en marche et arrêt de l'appareil	12
En cas d'absence prolongée	12
Choix de la bonne température	13
... dans la zone de réfrigération	13
... dans la zone de congélation	13
Sélection de la température	14
Affichage zone de congélation	14
Alarme sonore	15
Alarme pour la température	15
Alarme sonore pour la porte	15
Activer le système d'alarme	15
Désactiver l'alarme sonore	15
Les fonctions Superfrost et Froid dynamique	16
Fonction Superfrost	16
Processus de congélation pour les produits frais	16
Le Froid dynamique 	17
Bonne utilisation de la zone de réfrigération	19
Les différentes zones de froid	19
Zone la plus froide dans la zone de réfrigération	19
Zone la moins froide dans la zone de réfrigération	19
Aliments inadaptés au réfrigérateur	19
Conseils pour la réfrigération et la conservation	20
Fruits et légumes	20
Aménagement intérieur	21
Conseils pour la congélation et la conservation	22
Conservation de produits surgelés	22
Congélation de produits frais	22
Conseils pour la congélation	22
Emballage	23
Avant la congélation	23
Mise en congélation	23

Table des matières

Décongélation de produits congelés	23
Préparation de glaçons	24
Rafraîchissement rapide de boissons	24
Dégivrage	25
Zone réfrigération	25
Zone congélation	25
Entretien	26
Carrosserie, intérieur de l'appareil, accessoires	26
Poignée	26
Grille d'aération	27
Joint de porte	27
Grille métallique de la paroi arrière	27
Que faire si... . ?	28
Origines des bruits	31
Service Après Vente	32
Branchement électrique	33
Conseils d'installation	34
Lieu d'installation	34
Classe climatique	34
Aération	34
Installation de l'appareil	34
Ajuster l'appareil	34
Inversion du sens d'ouverture de porte	35
Encastrement	38

Description de l'appareil

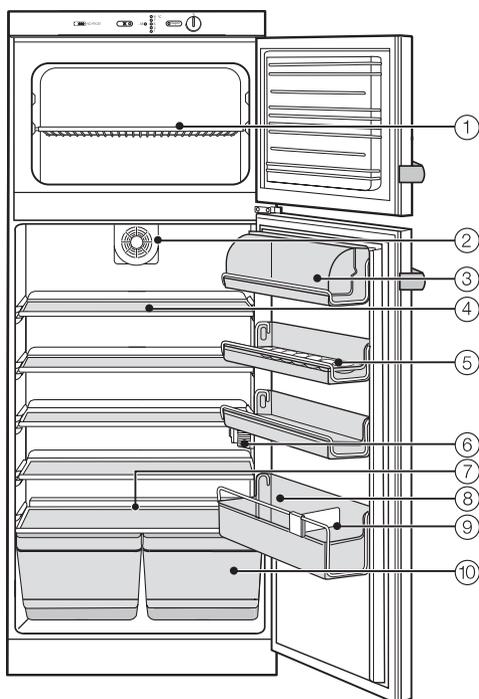
NO FROST



- ① Alarme sonore et voyant
- ② Affichage zone de congélation
- ③ Affichage de température zone de réfrigération
- ④ Touche et voyant Superfrost
- ⑤ Affichage de température zone de réfrigération

- ① Tablette zone de congélation
- ② Ventilateur avec interrupteur Marche / Arrêt pour froid dynamique
- ③ Compartiment à beurre et fromage
- ④ Tablette zone de réfrigération
- ⑤ Balconnet à oeufs
- ⑥ Eclairage intérieur
- ⑦ Conduit et orifice d'évacuation de l'eau de dégivrage
- ⑧ Balconnet
- ⑨ Cloison de maintien pour bouteilles*
- ⑩ Bacs à fruits et légumes

* en série ou en option suivant les modèles



Votre contribution à la protection de l'environnement

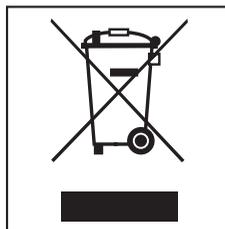
Enlèvement de l'emballage

L'emballage protège l'appareil contre les avaries de transport. Les matériaux utilisés sont choisis en fonction de critères écologiques de façon à en faciliter le recyclage.

Le recyclage de l'emballage économise les matières premières et réduit le volume des déchets à éliminer. En principe, votre revendeur reprend l'emballage.

Enlèvement de l'ancien appareil

Les anciens appareils contiennent souvent encore des matériaux recyclables. Ils contiennent également des matériaux nocifs, nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil. Ces matériaux peuvent être dangereux pour les hommes et l'environnement s'ils restent dans le collecteur de déchets où s'ils sont mal manipulés. Ne jetez par conséquent en aucun cas votre appareil avec les déchets.



Faites appel au service d'enlèvement ou aux sites de dépôt mis en place par votre commune et spécialement adaptés à l'enlèvement de ce type d'appareils.

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

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

Prescriptions de sécurité et mises en garde

Cet appareil répond aux réglementations de sécurité en vigueur. Une utilisation inappropriée peut néanmoins causer des dégâts corporels et matériels.

Lisez le mode d'emploi avec attention avant de mettre votre appareil en service. Il vous fournit des informations importantes sur la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Vous vous protégerez ainsi et éviterez de détériorer votre appareil.

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

Utilisation conforme

Utilisez cet appareil uniquement pour conserver des produits surgelés, congeler des produits frais et préparer des glaçons. Toute autre utilisation est interdite et peut être dangereuse.

Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages résultant d'une utilisation non conforme au produit ou d'une manipulation incorrecte.

Sécurité technique

Ce congélateur contient du frigorigène Isobutan (R600a), un gaz naturel peu polluant mais inflammable. Il ne nuit pas à la couche d'ozone et n'augmente pas l'effet de serre. Le recours à ce frigorigène peu polluant a en partie entraîné une augmentation des bruits d'utilisation. En plus des bruits de fonctionnement normaux du compresseur il est ainsi possible que des bruits d'écoulement dans l'ensemble du circuit de refroidissement soient audibles. Ces effets secondaires sont malheureusement inévitables bien qu'ils n'aient aucune incidence sur le fonctionnement même de l'appareil. Veillez à n'endommager aucune pièce du circuit frigorifique lors du transport et de l'installation de l'appareil. Les projections d'Isobutan peuvent causer des lésions oculaires! Si des pièces sont endommagées : évitez de placer l'appareil près de flammes ou de sources de chaleur, débranchez l'appareil, aérez la pièce dans laquelle se trouve l'appareil pendant quelques minutes et avertissez le SAV.

La taille de la pièce, où est installé le congélateur, doit être proportionnelle à la quantité de frigorigène contenue dans l'appareil. Une fuite éventuelle peut former un mélange gaz-air inflammable dans les pièces trop petites. Le volume de la pièce doit être d'au moins 1m^3 pour 8g de frigorigène. La quantité de frigorigène est indiquée sur la plaque signalétique à l'intérieur du congélateur.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

■ Avant de brancher l'appareil, comparez impérativement les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique avec celles du réseau électrique.

Ces données doivent absolument concorder pour éviter toute détérioration de l'appareil. Interrogez un électricien en cas de doute.

■ La sécurité électrique de cet appareil n'est garantie que s'il est raccordé à un système de mise à la terre homologué. Il est très important que cette condition de sécurité élémentaire soit remplie. En cas de doute, faites vérifier l'installation par un professionnel. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable de dégâts causés par une mise à la terre manquante ou défectueuse à l'installation (décharge électrique).

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

■ Le montage et la mise en service de cet appareil sur des unités mobiles (des bateaux par exemple) ne peuvent être effectués que par des entreprises spécialisées ou des professionnels, en veillant à ce que les conditions nécessaires au fonctionnement de l'appareil en toute sécurité soient réunies.

■ Les interventions techniques ne doivent être exécutées que par des professionnels. Les travaux d'installation, d'entretien ou de réparation incorrects peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur, pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité.

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

- la fiche de l'appareil est débranchée. Ne tirez pas sur le cordon, mais sur la fiche pour débrancher l'appareil.
- le fusible de l'installation domestique est ôté.

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

Utilisation

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

■ N'utilisez pas d'appareils électriques dans l'appareil (pour la fabrication de glace par ex.). Des étincelles peuvent se produire. Risques d'explosion !

■ Ne consommez jamais de glaçons ou d'esquimaux glacés, sorbets en particulier, qui sortent directement du congélateur. Les températures très basses des glaces peuvent geler les lèvres ou la langue. Risque de blessure !

Prescriptions de sécurité et mises en garde

■ Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil, en s'asseyant dans un des tiroirs de congélation ou en s'accrochant à la porte par exemple.

■ Ne recongelez jamais des aliments qui ont été décongelés. Consommez-les le plus rapidement possible avant qu'ils ne perdent de leurs valeurs nutritives ou qu'ils deviennent inconsommable. Vous pouvez recongeler des aliments cuisinés préalablement.

■ Ne stockez pas de produits explosifs ou d'aérosols dans l'appareil. L'enclenchement du thermostat peut provoquer des étincelles. Ces dernières peuvent faire exploser les mélanges inflammables.

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

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

■ Sortez les bouteilles que vous avez mis à rafraîchir au congélateur au plus tard une heure après. Sinon elles peuvent éclater. Risque de blessures et de dommages matériels !

■ Ne consommez pas d'aliments stockés au congélateur depuis trop longtemps, vous risquez de vous intoxiquer. La durée de conservation dépend de nombreux facteurs comme par exemple le degré de fraîcheur, la qualité des aliments et la température de conservation. Respectez les dates limites de conservation indiquées par les fabricants d'aliments.

■ N'utilisez pas d'objets pointus ou coupants pour

- enlever les couches de givre ou de glace,
- décoller les glaçons et aliments pris dans la glace.

Vous risquez de percer le circuit frigorifique et l'appareil sera inutilisable.

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

■ N'utilisez pas de bombes dégivrantes. Elles peuvent former des gaz explosifs, contenir des solvants ou des agents propulsants qui endommagent le plastique et sont nocifs à la santé.

■ Ne traitez pas le joint du couvercle avec des huiles ou des graisses, sinon il devient poreux.

■ Ne stockez pas d'huile alimentaire dans la porte du réfrigérateur. Risque de fissures dans le revêtement en plastique de la porte.

Prescriptions de sécurité et mises en garde

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

■ Cet appareil est prévu pour une certaine classe climatique (température ambiante) dont il faut respecter les limites. La classe climatique est indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Une température ambiante plus basse entraîne un arrêt prolongé du compresseur, de sorte que le congélateur ne peut fournir la température nécessaire.

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

La vapeur peut humidifier les pièces sous tension et provoquer un court-circuit.

Enlèvement de l'ancien appareil

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

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

■ N'endommagez aucune pièce du circuit frigorifique, en

- perçant les conduits de l'évaporateur contenant du frigorigène.
- couplant les tubulures
- grattant les surfaces.

Les projections du frigorigène peuvent provoquer des lésions oculaires.

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

Comment économiser de l'énergie ?

	Consommation d'énergie normale	Consommation d'énergie élevée
Installation	Dans des locaux aérables	Dans des locaux, non aérables
	Protégés des rayons de soleils directs	Avec rayons de soleils directs.
	Pas à côté d'une source de chaleur (chauffage, cuisinière)	A côté d'une source de chaleur (chauffage, cuisinière)
	Avec température idéale d'env. 20 °C	Avec température ambiante élevée.
Réglage de la température thermostat "nombres approximatifs" (réglage par paliers)	Avec réglage moyen de 2 à 3.	Avec réglage élevé : Plus la température est basse, plus la consommation d'énergie est élevée !
Réglage de la température thermostat "au degré près" (affichage numérique)	Compartiment du bas 8 à 12 °C	Pour les appareils avec fonction MaxiFroid, veiller à ce qu'avec des températures ambiantes plus élevées que 16 °C, l'interrupteur soit éteint.
	Compartiment de réfrigération 4 à 5 °C	
	Zone Biofresh environ 0 °C	
	Compartiment de congélation -18 °C	
Utilisation	N'ouvrir la porte que quand nécessaire et le moins longtemps possible.	Ouverture de porte trop fréquente et trop longue = perte de froid
	Bien ranger vos aliments.	Le désordre signifie un temps de recherche prolongé et donc un temps d'ouverture de la porte plus long.
	Laisser refroidir les boissons et les aliments chauds avant de les ranger dans l'appareil.	Les aliments chauds dans l'appareil engendrent des temps de fonctionnement du compresseur plus longs (l'appareil tente de refroidir le plus rapidement possible)
	Ranger les aliments bien emballés ou bien recouverts.	L'évaporation ou la condensation de liquides dans le réfrigérateur contribuent à une perte de la production de froid.
	Pour décongeler un aliment, le placer au réfrigérateur.	
	Ne pas surcharger les compartiments afin que l'air puisse circuler.	

Comment économiser de l'énergie ?

	Consommation d'énergie normale	Consommation d'énergie élevée
Dégivrage	Effectuer le dégivrage des compartiments de congélation quand la couche de glace est de plusieurs centimètres.	Une couche de glace trop épaisse diminue la production de froid et augmente la consommation d'électricité.

Mise en marche et arrêt de l'appareil

Avant la première utilisation

- Nettoyez l'intérieur et les accessoires à l'eau tiède. Séchez le tout avec un chiffon.

Laissez reposer le congélateur après son transport 1/2 à 1 heure avant de le brancher. Ceci est très important pour garantir son bon fonctionnement ultérieur !

Enclencher l'appareil



- A l'aide d'une pièce, tournez le sélecteur de température sur la droite jusqu'à ce que l'afficheur de température s'allume.

Ne tournez pas le sélecteur de température plus loin que la butée afin de ne pas l'abîmer.

L'appareil commence à produire du froid et l'affichage de température indique la température souhaitée. L'éclairage intérieur de la zone de réfrigération s'allume à l'ouverture de la porte.

Le voyant de l'alarme sonore s'allume. Il s'éteint dès que la zone de congélation est assez froide.

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

Mettre l'appareil hors tension

- A l'aide d'une pièce, tournez le sélecteur de température sur "0".

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

En cas d'absence prolongée

Si vous n'utilisez pas le congélateur pendant une période relativement longue

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

En cas d'arrêt prolongé de l'appareil, de la moisissure risque de se former si le couvercle reste fermé et que l'appareil n'a pas été nettoyé.

Choix de la bonne température

Il est très important de sélectionner correctement la température pour bien conserver les aliments. Ceux-ci s'abîment vite sous l'action de micro-organismes et une bonne température de conservation peut retarder, voire empêcher leur dégradation puisqu'une température très basse ralentit leur développement.

La température à l'intérieur de l'appareil augmente

- en fonction de la fréquence et de la durée de l'ouverture de la porte de l'appareil,
- en fonction de la quantité d'aliments surgelés conservés
- en fonction de la chaleur des aliments à congeler,
- en fonction de la température ambiante de la pièce où est installé le congélateur. C'est l'appareil qui 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 **5 °C** dans l'appareil.

. . . dans la zone de congélation

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

Choix de la bonne température

Sélection de la température

Vous pouvez régler les températures des zones de réfrigération et de congélation à l'aide du régulateur central de température dans la zone de réfrigération.

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

Si vous souhaitez que l'appareil fonctionne à 5 °C,

- tournez le sélecteur de température à droite (en partant de 0) jusqu'à ce que 5 s'allume sur le bandeau d'affichage.

Si vous gardez des aliments congelés dans la **zone de congélation** et que vous souhaitez garantir les basses températures nécessaires, nous vous conseillons un réglage entre **3 °C et 5 °C**.

Nous vous conseillons également ce réglage lorsque la porte de l'appareil sera ouverte très souvent, que vous stockez une grande quantité d'aliments dans la zone de réfrigération ou que la température ambiante est élevée.

Affichage zone de congélation

Lorsque la température de la zone de congélation est de - 18 °C ou moins, le voyant de contrôle s'allume.

Si **l'affichage ne s'allume pas**, la **température de la zone de congélation est trop basse**. Dans ce cas, tournez le sélecteur de température sur la droite !

L'appareil est équipé d'une alarme sonore pour éviter que la température dans la zone de congélation ne baisse sans que l'on s'en aperçoive et afin d'éviter une perte d'énergie si la porte de l'appareil devait rester ouverte.

Alarme pour la température

Si la température dans la zone de congélation monte trop, l'alarme sonore émet un son continu. Le voyant de l'alarme clignote simultanément.

Le signal optique et sonore est toujours déclenché lorsque

- la porte reste ouverte pendant un certain temps pour déposer, trier, ou sortir des produits congelés
- lors de la congélation d'une grosse quantité d'aliments
- En cas de panne de courant relativement longue.

Alarme sonore pour la porte

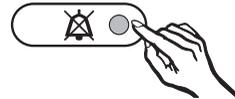
L'alarme est déclenchée si la porte du réfrigérateur ou du congélateur reste ouverte pendant plus d'env. 60 s.

Activer le système d'alarme

Le système d'alarme est toujours actif. Il ne doit pas être activé.

Désactiver l'alarme sonore

Dès que la température de la zone de congélation est assez froide ou que les portes sont refermées (en cas d'alarme de porte), l'alarme sonore s'arrête et le voyant s'éteint. Si l'alarme sonore vous dérange, vous avez la possibilité de la désactiver.



- Appuyez sur la touche "Suppression alarme sonore". L'alarme s'arrête. Le voyant ne clignote plus mais reste allumé en continu jusqu'à ce que la température dans la zone de congélation soit assez froide. Ensuite il s'éteint et le système d'alarme est de nouveau prêt à fonctionner.

Les fonctions Superfrost et Froid dynamique

Fonction Superfrost

Processus de congélation pour les produits frais

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

Plus les aliments sont congelés lentement, plus les cellules perdent de liquide et plus elles se contractent. Seule une partie du liquide perdu est restituée aux cellules lors de la décongélation.

Cela signifie en pratique que les aliments perdent une grande partie de leur jus. Cela se voit à la quantité de liquide dans lequel ils baignent après la décongélation.

Lorsque les aliments ont été congelés rapidement, les cellules perdent beaucoup moins de liquide et elles se contractent beaucoup moins. Elles retrouvent presque tout leur jus à la décongélation.

Activation de la fonction Superfrost

Enclenchez la fonction Superfrost avant de congeler des aliments frais dans les meilleures conditions.

Exceptions :

- lorsque vous déposez des aliments déjà congelés dans votre congélateur.
- lorsque vous congélez seulement 1 kg d'aliments max. par jour.

Il faut activer la fonction Superfrost **4 à 6 heures avant de déposer les aliments** à congeler. Si vous utilisez le **pouvoir de congélation maximal** de votre appareil, activez la fonction Superfrost **24 heures au préalable**.



- Appuyez sur la touche Superfrost, le voyant s'allume. La température baisse à l'intérieur du congélateur car l'appareil fonctionne à plein rendement.

Les fonctions Superfrost et Froid dynamique

Désactivation de la fonction Superfrost

La fonction Superfrost s'éteint automatiquement au bout de 65 heures. La diode de contrôle s'éteint et l'appareil fonctionne à nouveau avec une capacité normale.

Vous pouvez arrêter vous même la fonction Superfrost pour économiser l'énergie, dès qu'une température de congélation **constante** de -18 °C min est atteinte.

- Appuyez sur la touche Superfrost, le voyant s'éteint.

L'appareil se remet à fonctionner à puissance frigorifique normale.

Le Froid dynamique

Sans la fonction Froid dynamique, différentes zones de températures sont créées en raison de la circulation de l'air (l'air froid plus lourd descend vers le bas du réfrigérateur). Ces différentes zones de froid devraient être exploitées pour la bonne conservation de différents types d'aliments (voir chapitre "Bonne utilisation de la zone de réfrigération").

Si vous souhaitez conserver une quantité importante d'un même type d'aliments (pour une fête par ex.), vous avez la possibilité de répartir le froid de façon homogène dans l'ensemble du réfrigérateur grâce à la fonction de Froid dynamique.

Vous pouvez continuer à régler la température avec le sélecteur de température.

Nous vous conseillons d'utiliser le Froid dynamique lorsque :

- la température ambiante est élevée (supérieure à env. 30 °C) et
- lorsque le taux d'humidité est élevé.

Enclenchez le froid dynamique

- Positionnez l'interrupteur pour le froid dynamique au-dessus du ventilateur sur .

Le ventilateur tourne lorsque le compresseur de l'appareil est en marche.

Les fonctions Superfrost et Froid dynamique

Désactiver le Froid dynamique

Etant donné que la consommation d'énergie augmente lorsque la fonction Froid dynamique est activée, nous vous conseillons de la désactiver dans les conditions normales d'utilisation.

- Positionnez l'interrupteur pour le froid dynamique sur "0".

Le ventilateur ne se met plus en route lorsque le compresseur est en marche.

Bonne utilisation de la zone de réfrigération

Les différentes zones de froid

En raison de la circulation naturelle de l'air, des zones de température différentes sont détectées dans la zone de réfrigération. L'air froid, plus lourd s'accumule dans la partie basse du réfrigérateur. Servez-vous des différentes zones de froid lorsque vous rangez vos aliments dans l'appareil.

Zone la plus froide dans la zone de réfrigération

Cette zone se situe normalement en bas du réfrigérateur, juste au dessus des bacs à légumes.

Utilisez cette zone pour les aliments fragiles qui s'abîment rapidement, comme par ex. :

- le poisson, la viande, la volaille,
- la charcuterie, les plats cuisinés,
- les plats à base d'oeufs ou de crème
- les pâtes fraîches, les pâtes pour gâteaux, à pizzas, ou à quiche,
- les fromages au lait cru et autres produits à base de lait cru,
- légumes sous cellophane et autres aliments frais dont la date de péremption est lié à un stockage inférieur à 4 °C.

Zone la moins froide dans la zone de réfrigération

La zone la moins froide se trouve dans la partie supérieure de la contreporte. Elle est idéale pour la conservation du beurre (afin qu'il soit plus facile à tarti-

ner) et des fromages (afin qu'ils conservent leur goût).

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

Stockez les bouteilles d'alcool fort verticalement, dans des bouteilles fermées de façon totalement étanche. Ne pas stocker d'huile dans la contreporte.

Une éventuelle fuite pourrait en effet provoquer des fissures dans le plastique de celle-ci.

Les aliments ne doivent pas toucher la paroi du fond sinon ils risquent de geler.

Aliments inadaptés au réfrigérateur

Certains aliments ne se conservent pas bien dans la zone de réfrigération, notamment :

- fruits et légumes ne supportant pas le froid : bananes, avocats, papayes, fruits de la passion, aubergines, poivrons, tomates et concombres.
- fruits pas mûrs
- pommes de terre
- parmesan

Bonne utilisation de la zone de réfrigération

Conseils pour la réfrigération et la conservation

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

Fruits et légumes

Certains légumes dégagent des gaz qui accélèrent le processus de vieillissement. D'autres fruits et légumes réagissent à ces gaz. Il est donc déconseillé de mélanger certains fruits et légumes dans un même bac.

Exemples de fruits qui dégagent des gaz :

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

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

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

Déplacer les tablettes

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

- Relevez la tablette par l'avant, tirez-la vers l'avant jusqu'à la moitié et retirez-la vers le bas ou vers la haut.
- Réinsérer la tablette avec la bordure arrière vers le haut à l'endroit souhaité. Le rebord arrière doit être tourné vers le haut afin que les aliments ne soient pas en contact avec la paroi et afin qu'ils n'y adhèrent pas.

Tablette convertible

(en série ou en option suivant modèle)

Afin de pouvoir ranger des éléments hauts comme par exemple les bouteilles et les récipients, une tablette convertible est à votre disposition. Vous pouvez faire glisser l'avant de cette tablette vers l'arrière.

- Soulevez légèrement la partie avant de la tablette en verre et poussez-la doucement sous la partie arrière.

Déplacer les clayettes

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

Déplacer la cloison de maintien pour bouteilles.

(en série ou en option suivant modèle)

Vous pouvez déplacer la cloison vers la droite ou la gauche. Les bouteilles sont ainsi mieux maintenues lorsque vous ouvrez et fermez la porte.

Conseils pour la congélation et la conservation

Pouvoir de congélation maximal

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

Conservation de produits surgelés

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

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

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

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

Congélation de produits frais

Utilisez uniquement des produits frais et de première qualité pour les congeler !

Conseils pour la congélation

- **Aliments pouvant être congelés** : viande, volaille, gibier, poisson, légumes, fines herbes, fruits crus, produits laitiers, pâtisserie, plats cuisinés.
- **Aliments pour lesquels la congélation est déconseillée** : raisins, salade, radis, oignons, pommes et poires entières crues, viandes grasses, mayonnaise.
- Blanchissez les légumes et les fruits après les avoir lavés avant de les congeler de façon à conserver leur couleur, leur goût, leur saveur et leur vitamine C. Plongez les légumes par portions 2-3 minutes dans l'eau bouillante. Sortez les légumes et faites-les refroidir rapidement à l'eau froide. Sortez les légumes et faites-les refroidir rapidement à l'eau froide. Egouttez-les.
- La viande maigre se congèle mieux que la viande grasse et se conserve beaucoup plus longtemps.
- Séparez les côtelettes, steaks, escalopes etc. avec une feuille plastique pour éviter une congélation en bloc.
- Ne salez pas et n'épicez pas les aliments crus et les légumes blanchis avant de les congeler. Vous pouvez saler et épicer légèrement les aliments cuisinés. La congélation modifie l'intensité du goût de certaines épices.

Conseils pour la congélation et la conservation

- Faites refroidir les aliments et boissons chaudes avant de les mettre au congélateur pour éviter un début de décongélation pour les autres produits déjà congelés et une augmentation de la consommation d'électricité.

Emballage

- Congelez par portions.

Emballages recommandés

- sacs de congélation en plastique
- rouleaux de film à souder en polyéthylène
- feuilles d'aluminium
- barquettes de congélation

Emballages à éviter

- papier d'emballage
- papier sulfurisé
- cellophane
- sac poubelle
- sacs plastiques utilisés pour les courses.

- Chassez l'air de l'emballage.
- Fermez l'emballage hermétiquement avec
 - caoutchoucs
 - clips plastique
 - attaches ou
 - autocollants spéciaux pour congélation.

Vous pouvez bien entendu souder les sacs et films de congélation.

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

Avant la congélation

- Pour une quantité supérieure à 1 kg d'aliments frais, appuyez sur la touche Superfrost de manière à ce que la diode de contrôle clignote. La température dans la zone de congélation baisse de manière à ce que les aliments déjà congelés disposent d'une réserve de froid.

Mise en congélation

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

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

Décongélation de produits congelés

Vous pouvez décongeler les aliments

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

Conseils pour la congélation et la conservation

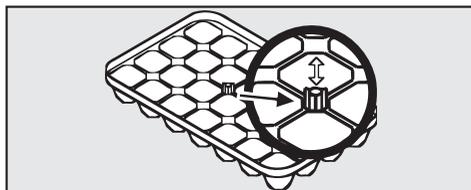
Vous pouvez faire cuire **les morceaux de viande ou de poissons plats** partiellement décongelés dans une poêle chaude.

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

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

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

Préparation de glaçons



- Pousser la goupille de verrouillage vers le bas et remplir le bac à glaçons avec de l'eau. L'eau excédentaire s'écoule par l'orifice d'écoulement.
- Pousser la goupille de verrouillage vers le haut afin de verrouiller le bac à glaçons et posez le sur le fond de la zone de réfrigération.
- Aidez-vous d'un objet à bout rond, une cuillère par exemple pour détacher le bac à glaçons.
- Les glaçons pourront plus facilement être retirés du bac à glaçons si vous les passez rapidement sous l'eau courante.

Rafraîchissement rapide de boissons

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

Zone réfrigération

Le fonctionnement du compresseur peut entraîner la formation de givre et de gouttes d'eau sur la paroi arrière de la zone réfrigération. Etant donné que cet appareil est pourvu de la fonction de dégivrage automatique, il n'est pas nécessaire de retirer le givre et les gouttes d'eau.

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

Veillez à ce que l'eau de dégivrage puisse toujours s'écouler sans problème. Assurez-vous que l'orifice et le conduit d'écoulement sont toujours maintenus parfaitement propres.

Zone congélation

L'appareil est pourvu d'un système "No-frost" permettant d'assurer son dégivrage automatique.

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

Ce dégivrage automatique fait que la zone congélation n'est jamais encombrée par de la glace. Le principal avantage de cette fonction est qu'elle n'occasionne pas la décongélation des aliments stockés dans l'appareil !

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

Veillez à ce qu'il n'y ait pas de pénétration d'eau dans la platine électronique ni dans la grille d'aération. Celui-ci peut pénétrer dans les pièces de l'appareil sous tension et déclencher un court-circuit. N'enlevez pas la plaque signalétique à l'intérieur de l'appareil. Vous en aurez besoin en cas de panne !

Avant le nettoyage

- Mettez l'appareil hors tension, en tournant le sélecteur de température sur "0" et enlevez la prise.
- Retirez tous les aliments se trouvant dans l'appareil et entreposez-les dans un endroit frais.
- Démontez toutes les pièces amovibles se trouvant à l'intérieur de l'appareil pour les nettoyer.
- Pour le nettoyage de la tablette dans la zone de réfrigération, vous pouvez retirer les liserets en inox.

Carrosserie, intérieur de l'appareil, accessoires

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

Poignée

L'inox est un matériau sensible. L'angle de vision, l'incidence des rayons lumineux et l'environnement déterminent son potentiel réfléchissant et de ce fait l'impression optique générale d'un appareil.

Les touches de commande peuvent se décolorer sous l'action prolongée de certaines salissures. Enlevez immédiatement les salissures.

La poignée est sensible aux rayures et aux coupures.

Outre les produits de nettoyage cités, évitez également

- les produits pour inox,
- les produits anticalcaire,

- les détergents contenant des acides chlorhydriques,
- de produits de nettoyage abrasifs tels que la poudre et le lait à récurer,
- les éponges avec tampon abrasif ou les éponges contenant des restes de produits détergents.
- les détergents pour lave-vaisselle.

Grille d'aération

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

Joint de porte

Ne traitez jamais le joint des portes avec de l'huile ou des graisses. Sinon ils deviennent poreux à la longue.

Nettoyez les joints régulièrement à l'eau claire puis séchez-les à l'aide d'un chiffon.

Grille métallique de la paroi arrière

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

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

Après le nettoyage

- Remplacez toutes les pièces et tous les accessoires dans le réfrigérateur.
- Rangez les aliments devant être conservés dans cette zone, fermez les portes de l'appareil et remettez en marche l'appareil.
- Rangez les produits congelés dès que la température est suffisamment basse.

Que faire si... . . ?

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

Vous pouvez néanmoins remédier vous-même aux anomalies suivantes :

Que faut-il faire si . .

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

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

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

- Tournez le sélecteur de température vers la gauche de manière à ce que le bandeau de commande affiche une valeur plus élevée.
- Vérifiez que la porte du congélateur est bien fermée.
- Une grande quantité d'aliments a-t-elle été congelée à la fois ? Etant donné que dans ce cas le générateur de froid fonctionne pendant un temps prolongé, la température du réfrigérateur baisse automatiquement.

- La fonction Superfrost n'est pas encore désactivée. Elle s'arrête automatiquement après 65 heures !

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

- Vérifiez si la grille d'aération est obstruée ou poussiéreuse.
- Assurez-vous que la grille métallique (échangeur de chaleur) se trouvant à l'arrière de l'appareil n'est pas poussiéreuse.
- Les portes ont été ouvertes trop souvent ou vous avez congelé de grosses quantités d'aliments frais.
- Vérifiez si les portes ferment correctement.

. . . si les aliments congelés décongèlent parce que la température dans le congélateur est trop élevée ?

- Si la température de la pièce est en dessous de celle réglée pour votre réfrigérateur ?

Augmentez la température de la pièce.

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

. . . les aliments congelés collent à la plaque ?

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

. . . L'alarme sonore retentit et l'afficheur de température clignote ?

Une des portes de l'appareil est ouverte ou la zone de congélation n'est plus assez froide parce que

- la porte du congélateur a été ouverte trop souvent ou vous avez congelé de grosses quantités d'aliments frais.
- les grilles d'aération ont été couvertes
- une panne de courant relativement longue à eu lieu.

Une fois que vous avez dépanné votre appareil, la diode est allumé en continu et l'alarme sonore s'arrête.

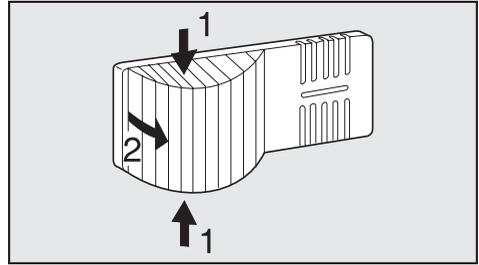
Si la diode ne s'arrête pas, contactez le SAV.

. . . la diode Superfrost ne s'allume pas mais la machine frigorifique marche ?

Le voyant est défectueux. Appeler le service après-vente.

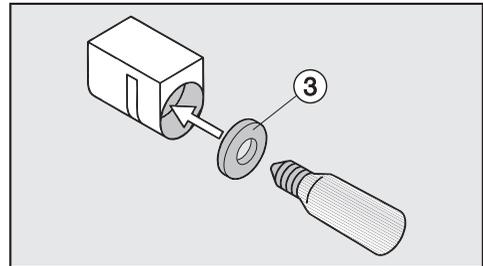
. . . l'éclairage intérieur du réfrigérateur ne fonctionne plus ?

- L'interrupteur de l'éclairage est coincé ?
- Le régulateur de température se trouve-t-il sur une autre position que "0" ? Si oui, l'ampoule est défectueuse :
- débranchez l'appareil ou ôtez le fusible correspondant de l'installation domestique.



- Appuyez sur les côtés du cache pour pouvoir le dégager par l'arrière.
- Changez l'ampoule défectueuse.

Caractéristiques :
200-240 V, max. 25 W, socle E 14



- Vissez la nouvelle ampoule. Vérifiez que le joint (3) est bien positionné.
- Accrochez le cache de l'ampoule sur sa partie arrière et clipsez-le sur les côtés.

. . . le fond du réfrigérateur est mouillé ?

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

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

Que faire si... . . ?

Si vous ne pouvez pas remédier à la panne en suivant ces conseils, appelez le SAV.

Ouvrez la porte de l'appareil le moins possible jusqu'à la réparation de la panne pour réduire au maximum la déperdition de froid.

Origines des bruits

Bruits normaux	Quelle est leur origine ?
Brrrr....	Le vrombissement vient du moteur (compresseur). Il peut être plus fort pendant un moment donné, lorsque le moteur se met en route.
Blubb, blubb....	Les gargouillements ou les ronronnements viennent du fluide réfrigérant qui passe dans les conduits.
Clic...	Les cliquetis sont audibles lorsque le thermostat active ou désactive le moteur.
Sssrrrrr....	Dans les appareils combinés ou No-Frost un léger bruit de fond provenant de la circulation d'air peut se faire entendre à l'intérieur de l'appareil.

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

Bruits que l'on peut éviter facilement	Quelle est leur origine et que peut-on faire pour les éviter ?
Claquement, cliquetement	L'appareil n'est pas nivelé : Ajustez l'appareil à l'aide d'un niveau. Pour cela, utilisez les pieds vissables sous l'appareil ou utilisez des cales.
	L'appareil est en contact avec d'autres meubles ou d'autres appareils : Eloignez l'appareil des meubles et des autres appareils.
	Des tiroirs, paniers ou surfaces bougent ou coinent : Contrôlez les pièces escamotables et remplacez-les correctement le cas échéant.
	Des bouteilles ou des récipients se touchent : Séparez-les.
	Le câble de transport se trouve encore à l'arrière de l'appareil : Retirez-le.

Service Après Vente

En cas de pannes auxquelles vous ne pouvez remédier vous-même, contactez :

– votre revendeur Miele

ou

– le SAV Miele

Veillez indiquer le modèle et la référence de votre appareil. Vous trouverez la référence du modèle sur la plaque signalétique sur les parois latérales de votre appareil.

Cet appareil est livré prêt à être raccordé en monophasé 50 Hz 220 - 240 V et doit impérativement être branché à une prise avec mise à la terre. L'installation électrique doit être conforme aux normes en vigueur imposées par EDF.

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

Prévoir un fusible d'au moins 10 A.

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

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

Conseils d'installation

Ne posez pas d'appareils émettant de la chaleur comme par ex. les grille-pain ou les micro-ondes sur le réfrigérateur/congélateur. Cela ne ferait qu'augmenter la consommation d'énergie.

Lieu d'installation

N'installez pas l'appareil à proximité d'un four, d'un chauffage, ou d'une fenêtre exposée au rayonnement direct du soleil. Plus la température ambiante est élevée, plus le compresseur fonctionne longtemps et plus la consommation d'électricité est importante. Il est recommandé de l'installer dans une pièce bien ventilée.

Classe climatique

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

Classe climatique	Température ambiante
SN	+10 °C à +32 °C
N	+16 °C à +32 °C
ST	+18 °C à +38 °C
T	+18 °C à +43 °C

Une température ambiante basse entraîne un arrêt relativement long du compresseur. Cela peut résulter dans des températures plus élevées dans l'appareil.

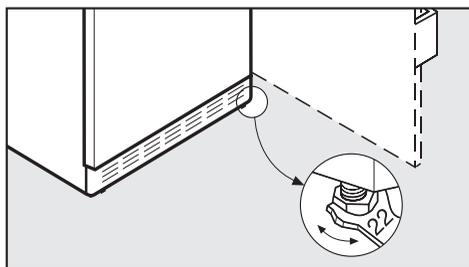
Aération

L'air sur la paroi arrière se réchauffe. C'est pour cette raison que les grilles d'aération ne doivent jamais être couvertes, afin de permettre à tout moment une aération impeccable. Il faut également régulièrement débarasser les grilles de la poussière qui peut les recouvrir.

Installation de l'appareil

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

Ajuster l'appareil



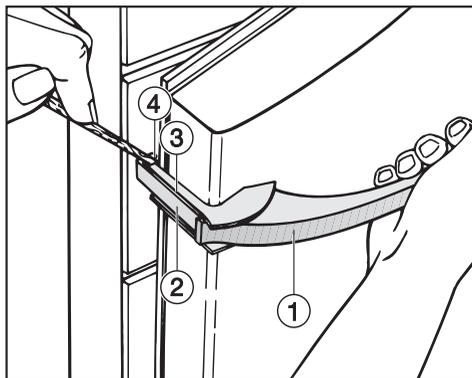
- Ajustez l'appareil en vous servant des pieds de maintien, à l'aide de la clé à fourche jointe.

Inversion du sens d'ouverture de porte

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

Démonter les poignées :

il faut tout d'abord défaire les poignées latérales sur la porte :



- lorsque vous tirez sur la poignée de porte ①, l'élément latéral de la poignée ② glisse vers l'arrière et un espace apparaît ④ entre l'élément de poignée ② et la plaque de fixation ③ de la poignée.
- Coincez un ustensile arrondi (un manche à cuiller en bois par exemple) dans l'espace ④ et repoussez doucement la poignée vers direction la porte.

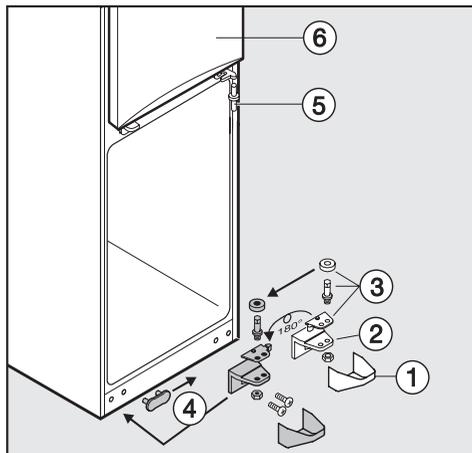
Veillez à ce que l'ustensile ne glisse pas et abîme l'appareil.

L'élément latéral de la poignée ② se défait.

- Retirez l'élément de la poignée ②.

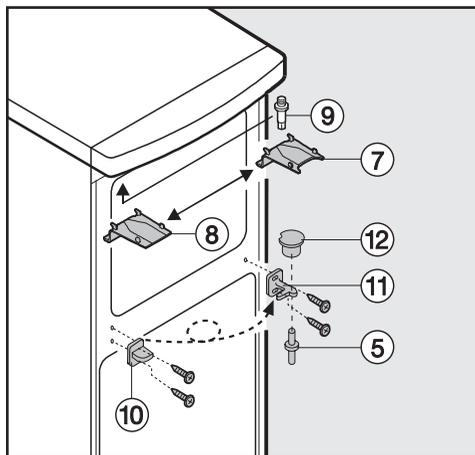
- Défaites les 4 vis (Torx 15) de la plaque de fixation et retirez la poignée.
- Retirez les caches du côté opposé et remontez-les sur les trous.

Interchanger les portes :



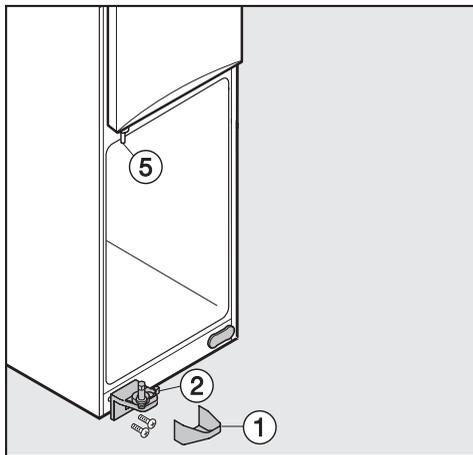
- Retirez l'élément de protection ①.
- Dévisser la charnière inférieure ② avec la porte fermée et retirez la porte de l'appareil vers le bas.
- Remontez le cache ④ du côté opposé.
- Retirez la rondelle et le pivot ③ de la charnière ② et vissez-les dans l'orifice opposé de celle-ci.
- La porte du haut fermée ⑥, dégagez le pivot de charnière ⑤ par le bas.
- Ouvrez la porte du haut et enlevez-la en la dégageant par le bas. Attention à la rondelle intermédiaire.

Inversion du sens d'ouverture de porte



- Retirez le cache ⑦ et ⑧ et remontez le pivot de charnière ⑨ sur le côté opposé.
- Montez les deux caches ⑦ et ⑧ du côté opposé.
- Dans la partie centrale, échangez le cache ⑩ avec le support ⑪. Pour cela :
dévissez le cache ⑩ et le support ⑪, tournez-les respectivement de 180 ° et revissez-les de l'autre côté.
- Retirez la douille ⑫ du support ⑪ par le bas et remontez-la dans le support par le haut.
- Retirez les bouchons des douilles des portes et remontez-les de l'autre côté.
- Accrochez la porte du haut dans les pivots de charnière ⑨ et fermez la porte.
- Insérez le pivot de charnière du milieu ⑤ par le support ⑪ dans la porte du haut.

- Vérifiez la position de la porte du haut. Ajustez éventuellement par les trous oblongs dans le support ⑪ .
- Accrochez la porte du bas dans les supports ⑤ et fermez la porte.



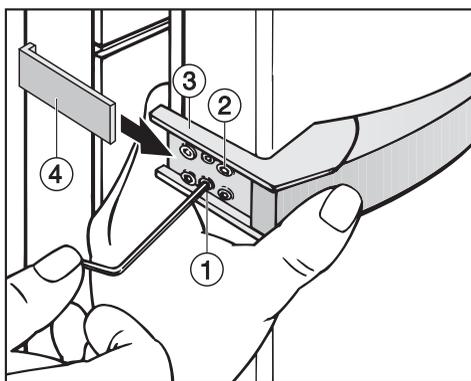
- Positionnez la charnière inférieure ② dans le montant de la porte inférieure et fixez-la.
- Remontez les caches ①.

Inversion du sens d'ouverture de porte

Remonter les poignées :

veuillez suivre les indications concernant la fixation de la poignée afin d'éviter d'abîmer le joint de porte en cas de montage incorrect.

Veillez à ce que l'élément de poignée latéral ④ n'entre pas en contact avec le joint de porte lors de l'ouverture de cette dernière. Cela risque à terme d'abîmer le joint !



- Vissez la poignée sans serrer les deux vis ② sur le côté opposé.

La plaque de fixation ③ doit être adjacente à la carrosserie de porte, de manière à ce qu'avec la porte **fermée**, la plaque de fixation et la paroi externe de l'appareil soient alignées.

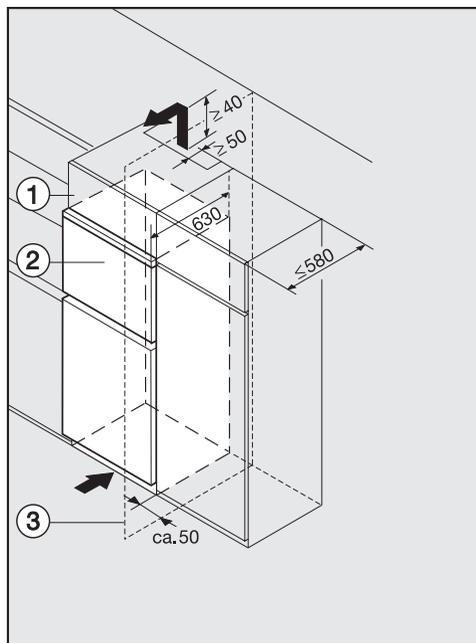
Sinon,

- visser les deux tiges filetées pré-montées ① à l'aide d'une clé à fourche jusqu'à ce que la plaque de fixation ③ se trouve à l'angle souhaité.
- Serrez bien toutes les vis ②.
- Faites glisser l'élément de poignée latéral ④ depuis le côté dans les guides de la plaque de fixation, jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

Dans ce cas,

- redressez encore une fois la plaque de fixation ③ au-dessus des tiges filetées ① jusqu'à ce que la plaque de fixation et l'élément de poignée latéral ④ aient l'angle correspondant et que le joint ne soit pas touché lors de l'ouverture de la porte.

Encastrement



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

Lorsque **l'appareil est installé contre un mur** ③, il faut laisser un espace de 50 mm entre le mur et l'appareil ② côté charnières pour le dépassement des poignées lorsque la porte est ouverte complètement.

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

Il est impératif de prévoir un espace d'aération d'une profondeur minimale de 50 mm à l'arrière de l'appareil. L'ouverture d'aération disponible sous le plafond de la cuisine doit présenter un diamètre de 40 mm pour faciliter l'évacuation de l'air chaud. Sinon le compresseur doit fonctionner davantage pour augmenter sa production de froid, ce qui accroît également la consommation d'électricité. Plus le diamètre d'aération est grand, moins l'appareil consomme d'énergie.

MIELE S.A.S.

93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX

9 av. Albert Einstein - Z. I. du Coudray

Tél. : 01 49 39 44 00

Fax : 01 49 39 44 72

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Show room

Espace encastrables

55, Boulevard Malesherbes

75008 Paris

Tél. : 01 44 90 90 00

Service consommateurs

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

 **N°Azur 0 810 233 600**

PRIX APPEL LOCAL

Service après-vente national du constructeur

 **N°Azur 0 810 06 1000**

PRIX APPEL LOCAL

Accessoires et pièces détachées

Tél. : 01 49 39 44 66