

Instrukcja użytkowania i montażu Chłodziarka



Proszę **koniecznie** przeczytać instrukcję użytkowania i montażu przed ustawieniem - instalacją - pierwszym uruchomieniem. Dzięki temu można uniknąć zagrożeń i uszkodzeń.

Spis treści

| | |
|---|----|
| Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia | 4 |
| Ochrona środowiska naturalnego | 14 |
| Oszczędzanie energii | 15 |
| Opis urządzenia | 17 |
| Wyposażenie dostarczone wraz z urządzeniem | 19 |
| Wyposażenie dodatkowe | 19 |
| Włączanie i wyłączanie urządzenia chłodniczego | 20 |
| Przed pierwszym użyciem..... | 20 |
| Włączanie urządzenia chłodniczego | 20 |
| Wyłączanie urządzenia | 20 |
| W razie dłuższej nieobecności | 21 |
| Prawidłowa temperatura | 22 |
| ... w komorze chłodzenia..... | 22 |
| ...w komorze mrożenia | 23 |
| Ustawianie temperatury..... | 23 |
| Stosowanie funkcji SuperFrost | 24 |
| Przechowywanie żywności w komorze chłodzenia | 25 |
| Różne obszary chłodzenia | 25 |
| Wskaźnik temperatury dla najzimniejszego obszaru..... | 26 |
| Niezalecane do przechowywania w komorze chłodzenia | 28 |
| Wskazówki dotyczące zakupu produktów spożywczych | 28 |
| Prawidłowe przechowywanie produktów spożywczych | 29 |
| Pojemniki na owoce i warzywa..... | 29 |
| Produkty spożywcze bogate w białko | 29 |
| Organizacja wnętrza | 30 |
| Przekładanie półek | 30 |
| Przekładanie półki w drzwiach/półki na butelki | 30 |
| Wyciągany pojemnik | 30 |
| Pojemnik na owoce i warzywa | 30 |
| Zamrażanie i przechowywanie | 31 |
| Zastosowanie zamrażalnika | 31 |
| Co się dzieje przy zamrażaniu świeżych produktów spożywczych? | 31 |
| Przechowywanie gotowych mrożonek | 31 |
| Zamrażanie świeżych produktów spożywczych | 32 |
| Przed włożeniem | 33 |
| Przygotowywanie kostek lodu..... | 34 |

| | |
|--|----|
| Szybkie schładzanie napojów | 34 |
| Odmrażanie | 35 |
| Odmrażanie zamrażalnika | 35 |
| Czyszczenie i konserwacja | 38 |
| Wskazówki dotyczące środków czyszczących | 38 |
| Przed czyszczeniem urządzenia chłodniczego | 39 |
| Wnętrze, wyposażenie | 39 |
| Czyszczenie rynienki na wodę z odmrażania | 39 |
| Czyszczenie otworów wentylacyjnych | 40 |
| Czyszczenie uszczelki drzwi | 40 |
| Co robić, gdy... | 41 |
| Wymiana elementu oświetleniowego LED | 45 |
| Przyczyny powstawania hałasu | 46 |
| Serwis | 47 |
| Kontakt w przypadku wystąpienia usterki | 47 |
| Baza danych EPREL | 47 |
| Gwarancja | 47 |
| Instalacja | 48 |
| Miejsce ustawienia | 48 |
| Wentylacja | 49 |
| Przed zabudową urządzenia | 49 |
| Wymiary do zabudowy | 50 |
| Przekładanie zawiasów drzwi | 51 |
| Zabudowa podblatowa urządzenia | 51 |
| Ciężar drzwiczek meblowych | 51 |
| Przygotowanie urządzenia | 51 |
| Wsuwanie urządzenia do niszy | 52 |
| Dopasowywanie panelu cokołowego | 53 |
| Montaż drzwiczek meblowych | 55 |
| Wyrównywanie drzwiczek meblowych | 57 |
| Podłączenie elektryczne | 58 |

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

To urządzenie chłodnicze spełnia wymagania obowiązujących przepisów bezpieczeństwa. Nieprawidłowe użytkowanie może jednak doprowadzić do wyrządzenia szkód osobowych i rzeczowych.

Przed uruchomieniem urządzenia chłodniczego należy uważnie przeczytać dołączoną instrukcję użytkowania i montażu. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące montażu, bezpieczeństwa, użytkowania i konserwacji. Dzięki temu można uniknąć zagrożeń i uszkodzeń urządzenia chłodniczego.

Zgodnie z normą IEC 60335-1 firma Miele wyraźnie zwraca uwagę na to, że należy koniecznie przeczytać rozdział dotyczący instalacji urządzenia chłodniczego oraz wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia i bezwzględnie się do nich stosować.

Firma Miele nie może zostać pociągnięta do odpowiedzialności za szkody, które zostaną spowodowane w wyniku nieprzestrzegania tych wskazówek.

Instrukcję użytkowania i montażu należy zachować do późniejszego wykorzystania i przekazać ewentualnemu następnemu posiadaczowi wraz z urządzeniem.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

► Urządzenie chłodnicze jest przeznaczone do użytkowania w gospodarstwach domowych i w domowych warunkach eksploatacyjnych, jak przykładowo:

- w sklepach, biurach i podobnych miejscach pracy,
- w gospodarstwach rolnych,
- przez klientów w hotelach, motelach, pensjonatach i innych typowych otoczeniach mieszkalnych.

To urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania na zewnątrz pomieszczeń.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

▶ Stosować urządzenie wyłącznie w warunkach domowych do chłodzenia i przechowywania produktów spożywczych, jak również do przechowywania mrożonek, do zamrażania świeżych produktów spożywczych i do wytwarzania lodu.

Wszelkie inne zastosowania są niedozwolone.

▶ Urządzenie chłodnicze nie jest przeznaczone do przechowywania i chłodzenia leków, osocza, preparatów laboratoryjnych lub innych substancji lub produktów medycznych w rozumieniu dyrektywy medycznej. Niewłaściwe zastosowanie urządzenia chłodniczego może doprowadzić do uszkodzenia przechowywanych produktów lub ich zepsucia. Poza tym urządzenie chłodnicze nie jest przeznaczone do pracy w obszarach zagrożonych wybuchem.

Miele nie odpowiada za szkody, które zostaną spowodowane przez zastosowanie niezgodne z przeznaczeniem lub nieprawidłową obsługą.

▶ Osoby (włącznie z dziećmi), które ze względu na upośledzenie psychiczne, umysłowe lub fizyczne, czy też brak doświadczenia lub wiedzy, nie są w stanie bezpiecznie obsługiwać urządzenia, muszą być nadzorowane przy korzystaniu z urządzenia.

Osobom tym wolno używać urządzenia bez nadzoru tylko wtedy, gdy zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznej obsługi i rozumieją wynikające stąd zagrożenia.

Dzieci w gospodarstwie domowym

▶ Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z daleka od urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.

▶ Dzieciom powyżej ósmego roku życia wolno używać urządzenia bez nadzoru tylko wtedy, gdy jego obsługa została im objaśniona w takim stopniu, że mogą bezpiecznie z niego korzystać. Dzieci muszą być w stanie rozpoznać i zrozumieć możliwe zagrożenia wynikające z nieprawidłowej obsługi.

▶ Dzieci nie mogą przeprowadzać zabiegów czyszczenia lub konserwacji urządzenia bez nadzoru.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- ▶ Proszę nadzorować dzieci przebywające w pobliżu urządzenia. Nigdy nie pozwalać dzieciom na zabawy urządzeniem.
- ▶ Niebezpieczeństwo zadławienia! Podczas zabawy materiałami opakowaniowymi (np. folią) dzieci mogą się nimi owinąć lub zadzierzgnąć je na głowie i się udusić. Trzymać materiały opakowaniowe z daleka od dzieci.

Bezpieczeństwo techniczne

- ▶ Obieg czynnika chłodniczego jest sprawdzony pod kątem szczelności. Urządzenie chłodnicze spełnia wymagania obowiązujących norm bezpieczeństwa, jak również odpowiednich dyrektyw Unii Europejskiej.



- ▶ To urządzenie chłodnicze zawiera czynnik chłodniczy izobutan (R600a), gaz naturalny przyjazny dla środowiska naturalnego, ale palny. Ten czynnik chłodniczy nie szkodzi warstwie ozonowej i nie zwiększa efektu cieplarnianego. Zastosowanie tego przyjaznego dla środowiska czynnika chłodniczego częściowo prowadzi do zwiększenia odgłosów pracy urządzenia. Oprócz odgłosów pracy kompresora mogą występować odgłosy przepływu w całej instalacji chłodniczej. Tych efektów nie da się niestety uniknąć, ale nie mają one żadnego wpływu na wydajność urządzenia chłodniczego. Podczas transportu i zabudowy/instalacji urządzenia chłodniczego należy zwrócić uwagę na to, żeby nie zostały uszkodzone żadne elementy instalacji chłodniczej. Wytryskujący czynnik chłodniczy może doprowadzić do urazów oczu. W przypadku wystąpienia uszkodzeń:
 - Unikać otwartego ognia lub źródeł zapłonu.
 - Odłączyć urządzenie chłodnicze od sieci elektrycznej.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- Przewietrzyć przez kilka minut pomieszczenie, w którym stoi urządzenie.
 - Powiadomić serwis.
- ▶ Im więcej czynnika chłodniczego znajduje się w urządzeniu, tym większe musi być pomieszczenie, w którym urządzenie jest ustawione. W razie ewentualnego wycieku w zbyt małych pomieszczeniach może się utworzyć palna mieszanina gazu i powietrza. Na każde 11 g czynnika chłodniczego pomieszczenie musi mieć przynajmniej 1 m³ kubatury. Ilość czynnika chłodniczego jest zamieszczona na tabliczce znamionowej we wnętrzu urządzenia chłodniczego.
- ▶ Dane przyłączeniowe (zabezpieczenie, częstotliwość, napięcie prądu) na tabliczce znamionowej urządzenia muszą być zgodne z parametrami sieci elektrycznej, żeby urządzenie nie zostało uszkodzone. Proszę je porównać przed podłączeniem. W razie wątpliwości należy się zwrócić do wykwalifikowanego elektryka.
- ▶ Elektryczne bezpieczeństwo urządzenia jest zagwarantowane tylko wtedy, gdy jest ono podłączone do przepisowej instalacji ochronnej. To podstawowe zabezpieczenie jest bezwzględnie wymagane. W razie wątpliwości należy zlecić sprawdzenie instalacji domowej przez wykwalifikowanego elektryka.
- ▶ Niezawodna i bezpieczna praca urządzenia jest zagwarantowana tylko wtedy, gdy urządzenie jest podłączone do publicznej sieci elektrycznej.
- ▶ Gdy uszkodzony jest przewód zasilający, musi on zostać wymieniony przez specjalistę autoryzowanego przez firmę Miele, żeby uniknąć zagrożeń dla użytkownika.
- ▶ Gniazda wielokrotne lub przedłużacze nie zapewniają wymaganego bezpieczeństwa (zagrożenie pożarowe). Nie podłączać urządzenia do sieci elektrycznej za ich pośrednictwem.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- ▶ Jeśli na elementy przewodzące prąd elektryczny lub na kabel przyłączeniowy dostanie się wilgoć, może to doprowadzić do zwarcia. Dlatego urządzenia chłodniczego nie należy używać w obszarach narażonych na wilgoć lub przyskajającą wodę (np. w garażach, pralniach itp.).
- ▶ To urządzenie nie może być użytkowane w miejscach niestacjonarnych (np. na statkach).
- ▶ Uszkodzenia urządzenia mogą zagrażać bezpieczeństwu użytkownika. Proszę kontrolować urządzenie pod kątem widocznych uszkodzeń. Nigdy nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia.
- ▶ Używać urządzenia wyłącznie w stanie zabudowanym, żeby było zagwarantowane jego bezpieczne działanie.
- ▶ Przy pracach instalacyjnych i konserwacyjnych oraz naprawach urządzenie musi zostać całkowicie odłączone od sieci elektrycznej. Urządzenie jest odłączone od sieci elektrycznej tylko wtedy, gdy:
 - bezpieczniki instalacji elektrycznej są wyłączone,
 - bezpieczniki topikowe instalacji elektrycznej są całkowicie wykręcone z oprawek,
 - przewód zasilający jest odłączony od sieci elektrycznej.
W przypadku urządzeń z wtyczką w celu wyjęcia wtyczki z gniazdka należy ciągnąć za wtyczkę, a nie za przewód.
- ▶ Nieprawidłowo przeprowadzone prace instalacyjne i konserwacyjne lub naprawy mogą się stać przyczyną poważnych zagrożeń dla użytkownika.
Prace instalacyjne i konserwacyjne oraz naprawy mogą być przeprowadzane wyłącznie przez fachowców autoryzowanych przez firmę Miele.
- ▶ W przypadku naprawy urządzenia przez serwis nieposiadający autoryzacji Miele przepadają ew. roszczenia gwarancyjne.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- ▶ Uszkodzone podzespoły mogą zostać wymienione wyłącznie na oryginalne części zamienne Miele. Tylko w przypadku takich części firma Miele może zagwarantować spełnienie wymagań bezpieczeństwa w pełnym zakresie.
- ▶ Ze względu na szczególne wymagania (np. odnośnie temperatury, wilgotności, odporności chemicznej, ścieralności i wibracji) to urządzenie chłodnicze jest wyposażone w specjalny element świetlny. Ten specjalny element świetlny może być używany wyłącznie do określonych zastosowań. Nie nadaje się on do oświetlania pomieszczeń. To urządzenie chłodnicze zawiera źródła światła o klasie efektywności energetycznej F.

Prawidłowe użytkowanie

- ▶ Urządzenie chłodnicze jest przeznaczone dla określonej klasy klimatycznej (zakresu temperatur otoczenia), której granice muszą być zachowane. Klasa klimatyczna jest zamieszczona na tabliczce znamionowej we wnętrzu urządzenia chłodniczego. Niższa temperatura otoczenia prowadzi do dłuższych przestojów kompresora, tak że urządzenie chłodnicze nie może utrzymać wymaganej temperatury.
- ▶ Otwory wentylacyjne nie mogą być zasłaniane ani zastawiane. Nie będzie wówczas zapewniona prawidłowa cyrkulacja powietrza. Wzrośnie zużycie prądu i nie można wykluczyć uszkodzenia podzespołów.
- ▶ Jeśli w urządzeniu lub w drzwiach urządzenia przechowywane są produkty spożywcze zawierające tłuszcz lub olej, należy uważać na to, żeby ewentualne wycieki tłuszczu ew. oleju nie miały kontaktu z elementami z tworzyw sztucznych urządzenia. Mogą powstać rysy naprężeniowe w tworzywie, tak że tworzywo będzie pękać lub się łamać.
- ▶ Zagrożenie pożarowe i wybuchowe. Nie przechowywać w urządzeniu środków wybuchowych ani żadnych produktów zasilanych gazami palnymi (np. puszek z aerozolem). Łatwo zapalne mieszaniny gazowe mogą zostać zapalone przez podzespoły elektryczne.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- ▶ Zagrożenie wybuchowe. Nie używać w urządzeniu żadnych elektrycznych urządzeń grzewczych (np. do wytwarzania sorbetów). Może dojść do iskrzenia.
- ▶ Niebezpieczeństwo zranień i uszkodzeń. Nie przechowywać w zamrażalniku żadnych puszek ani butelek z napojami zawierającymi dwutlenek węgla lub z płynami, które mogą zamarznąć. Puszki lub butelki mogą popękać.
- ▶ Niebezpieczeństwo zranień i uszkodzeń. Butelki, które zostały włożone do zamrażalnika w celu szybkiego schłodzenia należy wyjąć najpóźniej po jednej godzinie. Butelki mogą popękać.
- ▶ Niebezpieczeństwo zranień. Nie dotykać zamrożonych produktów ani elementów metalowych mokrymi rękami. Ręce mogą przymarznąć.
- ▶ Niebezpieczeństwo zranień. Nigdy nie brać do ust kostek lodu ani lodów na patyku, szczególnie lodów wodnych, bezpośrednio po wyjęciu z zamrażalnika.
Ze względu na bardzo niską temperaturę mrożonek wargi lub język mogą przymarznąć.
- ▶ Nie zamrażać ponownie rozmrożonych częściowo lub całkowicie produktów spożywczych. Należy je zużyć tak szybko, jak to możliwe, ponieważ tracą one wartości odżywcze i się psują. Rozmrożone produkty spożywcze można z powrotem zamrozić po ugotowaniu lub upieczeniu.
- ▶ W przypadku zjedzenia zbyt długo przechowywanej żywności istnieje ryzyko zatrucia pokarmowego.
Czas przechowywania zależy od wielu czynników, jak stopień świeżości, jakość produktów spożywczych i temperatura przechowywania. Proszę zwrócić uwagę na datę przydatności do spożycia i na wskazówki dotyczące przechowywania zamieszczone na opakowaniu przez producenta żywności.

Części zamienne i akcesoria

- ▶ Stosować wyłącznie oryginalne wyposażenie Miele. Jeśli zostaną dobudowane lub wbudowane inne części, przepadają roszczenia wynikające z gwarancji, rękojmi i/lub odpowiedzialności za produkt.
- ▶ Firma Miele gwarantuje dostępność zapewniających funkcjonalność części zamiennych przez okres do 15 lat, ale przynajmniej 10 lat, po wycofaniu serii posiadanego przez Państwa urządzenia chłodniczego.

Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia

Czyszczenie i konserwacja

- ▶ Uszczelkę drzwi należy chronić przed olejami i tłuszczami. Pod ich wpływem uszczelka z biegiem czasu stanie się porowata.
- ▶ Para z myjki parowej może się dostać na elementy przewodzące prąd elektryczny i spowodować zwarcie. Nigdy nie stosować myjki parowej do czyszczenia urządzenia.
- ▶ Ostro zakończone lub spiczaste przedmioty uszkodzą wytwornicę zimna i urządzenie stanie się niezdatne do użytku. Dlatego nie należy używać ostro zakończonych ani spiczastych przedmiotów w celu:
 - usunięcia warstwy szronu i lodu,
 - podważenia przymarzniętych pojemników na kostki lodu i produktów spożywczych.
- ▶ Przy odmrażaniu nigdy nie wstawiać do urządzenia elektrycznych urządzeń grzewczych ani świec. Tworzywo sztuczne zostanie uszkodzone.
- ▶ Nie stosować żadnych odmrażaczy w aerozolu ani środków do odladzania. Mogą one wytwarzać wybuchowe gazy, zawierać rozpuszczalniki lub spalnicze albo zagrażać zdrowiu.

Transport

- ▶ Urządzenie należy zawsze transportować na stojąco w pionie i w opakowaniu transportowym, żeby nie zostały wyrządzone żadne szkody.
- ▶ Niebezpieczeństwo zranień i uszkodzeń. Urządzenie chłodnicze należy transportować z pomocą drugiej osoby, ponieważ ma ono duży ciężar.

Utylizacja starego urządzenia

- ▶ Proszę ew. zniszczyć zamek drzwi swojego starego urządzenia chłodniczego. Można dzięki temu zapobiec temu, że bawiące się dzieci zatrzasną się w środku i znajdą się w sytuacji zagrożenia życia.
- ▶ Wytryskujący czynnik chłodniczy może doprowadzić do urazów oczu! Nie uszkadzać żadnych elementów instalacji chłodniczej, np. przez:
 - nakłuwanie kanałów chłodniczych instalacji chłodniczej,
 - przełamywanie rurek instalacji,
 - zdrapywanie powłoki.

Ochrona środowiska naturalnego

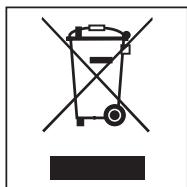
Utylizacja opakowania transportowego

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniami podczas transportu. Materiały, z których wykonano opakowanie zostały specjalnie dobrane pod kątem ochrony środowiska i techniki utylizacji i dlatego nadają się do ponownego wykorzystania.

Zwrot opakowań do obiegu materiałowego pozwala na zaoszczędzenie surowców i zmniejsza nagromadzenie odpadów.

Utylizacja starego urządzenia

To urządzenie, zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, jest oznaczone symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania, nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.



Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia konse-

kwencji szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz z niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu. Za usunięcie ewentualnych danych osobowych z utylizowanego urządzenia zgodnie z obowiązującym prawem odpowiada użytkownik.

Proszę zwrócić uwagę na to, żeby instalacja chłodnicza urządzenia chłodniczego nie została uszkodzona do czasu odtransportowania do przepisowej, ekologicznej utylizacji.

W ten sposób można zagwarantować, że zawarty w obiegu chłodniczym czynnik chłodniczy i znajdujący się w kompresorze olej nie zostaną uwolnione do środowiska.

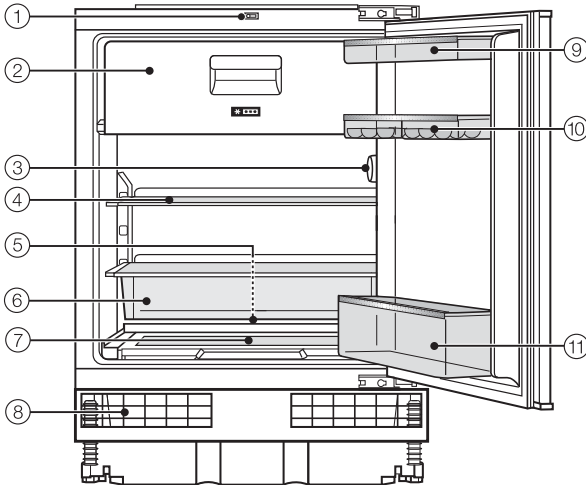
Proszę zatroszczyć się o to, żeby stare urządzenie było zabezpieczone przed dziećmi do momentu odtransportowania. Informuje o tym niniejsza instrukcja użytkownika w rozdziale „Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia”.

Oszczędzanie energii

| | normalne zużycie energii | podwyższone zużycie energii |
|-------------------------------|--|--|
| Ustawienie/Konserwacja | W wentylowanych pomieszczeniach. | W zamkniętych pomieszczeniach bez wentylacji. |
| | Bez narażenia na bezpośrednie promieniowanie słoneczne. | Przy bezpośrednim nasłonecznieniu. |
| | W oddaleniu od źródeł ciepła (grzejnik, piecyk). | W pobliżu źródeł ciepła (grzejnik, piecyk). |
| | Przy idealnej temperaturze otoczenia około 20 °C. | Przy temperaturze otoczenia wyższej niż 25 °C. |
| | Odślonięte i regularnie oczyszczane z kurzu otwory wentylacyjne. | Przy zasłoniętych lub zakurzonych otworach wentylacyjnych. |
| Ustawienie temperatury | Komora chłodzenia 4 do 5 °C | Im niższa ustawiona temperatura, tym wyższe zużycie energii! |

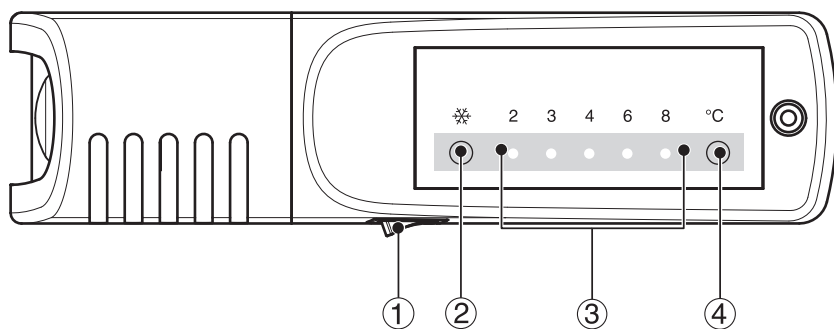
Oszczędzanie energii

| | normalne zużycie energii | podwyższone zużycie energii |
|--------------------|--|--|
| Użytkowanie | Rozmieszczenie szuflad i półek tak jak w stanie fabrycznym. | |
| | Drzwi urządzenia otwierane tylko w razie potrzeby i tak krótko, jak to możliwe. Dobrze poukładane produkty spożywcze. | Częste i długie otwieranie drzwi oznacza utratę zimna i napływ ciepłego powietrza z otoczenia. Urządzenie próbuje schłodzić i przedłuża się czas pracy kompresora. |
| | Na zakupy należy zabrać ze sobą torbę termoizolacyjną i od razu przełożyć produkty spożywcze do chłodziarki. Wyjęte możliwie szybko odłożyć z powrotem, zanim zbyt bardzo się ogrzeją. Ciepłe potrawy i napoje najpierw należy schłodzić poza urządzeniem chłodniczym. | Ciepłe potrawy i ogrzane do temperatury zewnętrznej produkty spożywcze wnoszą ciepło do urządzenia chłodniczego. Urządzenie próbuje schłodzić i przedłuża się czas pracy kompresora. |
| | Produkty spożywcze wkładać do urządzenia dobrze zapakowane lub dobrze przykryte. | Parowanie i kondensacja płynów w komorze chłodzenia powoduje spadek wydajności chłodzenia. |
| | Mrożonki do rozmrażania wkładać do komory chłodzenia. | |
| | Nie przepelniać komór, żeby powietrze mogło swobodnie krążyć. | Pogorszenie przepływu powietrza powoduje spadek wydajności chłodzenia. |
| Odmrażanie | Odmrażać zamrażalnik przy warstwie lodu o grubości maksymalnie 0,5 cm. | Warstwa lodu pogarsza chłodzenie mrozonek. |



- ① Kontaktowy przełącznik światła
- ② Zamrażalnik
- ③ Przełącznik wł./wył., ustawianie temperatury, przycisk SuperFrost i oświetlenie wnętrza
- ④ Półka
- ⑤ Rynienka i otwór odpływowy na wodę z odmrażania
- ⑥ Wyciągany pojemnik
- ⑦ Pojemnik na owoce i warzywa z pokrywą
- ⑧ Kratka wentylacyjna
- ⑨ Pojemnik na masło i sery
- ⑩ Półeczka na jajka
- ⑪ Półka na butelki

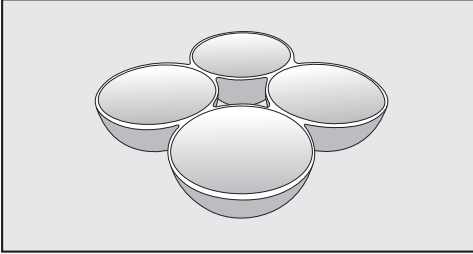
Opis urządzenia



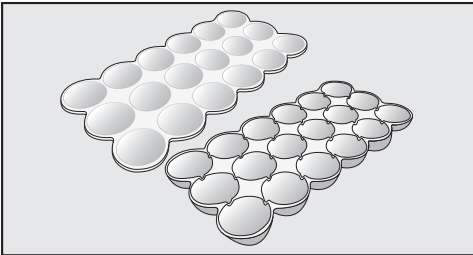
- ① Przetłącznik wł./wył.
- ② Przycisk SuperFrost z lampką kontrolną
- ③ Regulowany zakres temperatury
- ④ Przycisk ustawiania temperatury

Wyposażenie dostarczone wraz z urządzeniem

Półeczka na jajka



Tacka na kostki lodu z pokrywką



Wyposażenie dodatkowe

Asortyment Miele obejmuje wiele pomocnych akcesoriów i środków do czyszczenia i pielęgnacji, dostosowanych do urządzenia.

Filtr zapachów z uchwytem KKF-FF (Active AirClean)

Filtr zapachów neutralizuje nieprzyjemne zapachy w komorze chłodzenia, troszcząc się w ten sposób o lepszą jakość powietrza.

Wymiana filtra zapachów KKF-RF (Activ AirClean)

Dostępne są filtry na wymianę pasujące do uchwyty. Wymiana filtra zapachów jest zalecana co 6 miesięcy.

Uniwersalna ściereczka mikrofazowa

Ściereczka mikrofazowa jest pomocna przy usuwaniu odcisków palców i lekkich zabrudzeń na frontach ze stali szlachetnej, panelach urządzeń, oknach, meblach, szybach samochodowych itd.

Zestaw ściereczek MicroCloth

Zestaw MicroCloth składa się ze ściereczki uniwersalnej, ściereczki do szkła i ściereczki do polerowania. Ściereczki są szczególnie wytrzymałe. Dzięki wykonaniu z bardzo gęstej mikrofazy mają one wysoką zdolność czyszczenia.

Wyposażenie dodatkowe można zamówić w sklepie internetowym Miele. Produkty te dostępne są również w serwisie Miele (patrz na końcu tej instrukcji użytkownika) lub w sklepach specjalistycznych Miele.

Włączanie i wyłączanie urządzenia chłodniczego

Przed pierwszym użyciem

Materiały opakowaniowe

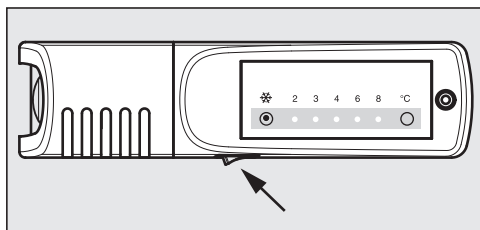
- Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe z wnętrza urządzenia.

Czyszczenie

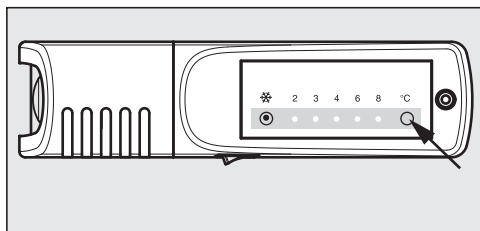
Przestrzegać odpowiednich wskazań w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja“.

- Wyczyścić wnętrze urządzenia i wyposażenie.

Włączanie urządzenia chłodniczego



- Włączyć urządzenie chłodnicze, naciskając przełącznik wł./wył.



- Naciskać przycisk ustawiania temperatury dotąd, aż zapali się lampka kontrolna żądanej temperatury.

Zalecamy ustawienie temperatury 4 °C.

Urządzenie zaczyna chłodzić. Lampka kontrolna miga dotąd, aż zostanie osiągnięta żądana temperatura.

Przy otwieraniu drzwi urządzenia włącza się oświetlenie wnętrza w komorze chłodzenia.

Aby temperatura była wystarczająco niska, przed włożeniem pierwszych produktów spożywczych należy schładzać puste urządzenie przez kilka godzin. Pierwsze produkty wkładać do zamrażalnika dopiero wtedy, gdy temperatura będzie tam wystarczająco niska (przynajmniej -18 °C).

Wyłączanie urządzenia

- Wyłączyć urządzenie chłodnicze, naciskając przełącznik wł./wył.

Oświetlenie wnętrza gaśnie i chłodzenie jest wyłączone.

Włączanie i wyłączanie urządzenia chłodniczego

W razie dłuższej nieobecności

Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy:

- wyłączyć urządzenie,
- wyjąć wtyczkę z gniazdka lub wyłączyć odpowiedni bezpiecznik instalacji domowej,
- odmrozić zamrażalnik,
- umyć urządzenie i
- pozostawić urządzenie otwarte, żeby zapewnić wystarczającą wentylację i uniknąć wytworzenia zapachu.

Jeśli urządzenie chłodnicze będzie wyłączone w przypadku dłuższej nieobecności, ale nie zostanie umyte, w stanie zamkniętym istnieje duże ryzyko wytworzenia pleśni.

Koniecznym jest umyć urządzenie chłodnicze.

Prawidłowa temperatura

Prawidłowe ustawienie temperatury jest bardzo ważne dla przechowywania produktów spożywczych. Przez mikroorganizmy produkty spożywcze szybciej się psują, co jest możliwe do uniknięcia lub opóźnienia dzięki prawidłowej temperaturze przechowywania. Temperatura wpływa na szybkość wzrostu mikroorganizmów. Wraz ze spadkiem temperatury procesy te ulegają spowolnieniu.

Temperatura w urządzeniu chłodniczym podnosi się tym bardziej:

- im częściej i dłużej otwierane są drzwi urządzenia,
- im więcej produktów spożywczych jest przechowywanych,
- im cieplejsze są świeżo dokładane produkty spożywcze,
- im wyższa jest temperatura otoczenia urządzenia chłodniczego.
Urządzenie jest przystosowane do określonej klasy klimatycznej (zakresu temperatur otoczenia), której granic nie wolno przekraczać.

... w komorze chłodzenia

W komorze chłodzenia zalecamy utrzymanie temperatury chłodzenia **4 °C**.

Aby sprawdzić temperaturę chłodzenia, należy ustawić w środku urządzenia szklankę napełnioną wodą z termometrem.

Po ok. 24 godzinach można odczytać przybliżoną temperaturę chłodzenia w Państwa urządzeniu.

Proszę jednak pamiętać, że pomiary dokonane za pomocą zwykłych termometrów do kąpiel i innych termometrów domowych z reguły są bardzo niedokładne. Najlepiej proszę skorzystać z elektronicznego urządzenia do pomiaru temperatury.

Nie należy mierzyć temperatury powietrza w urządzeniu, nie jest ona równoznaczna z temperaturą żywności.

Podczas pomiaru należy w miarę możliwości jak najmniej otwierać drzwi chłodziarki, ponieważ za każdym razem do komory chłodzenia napływa ciepłe powietrze.

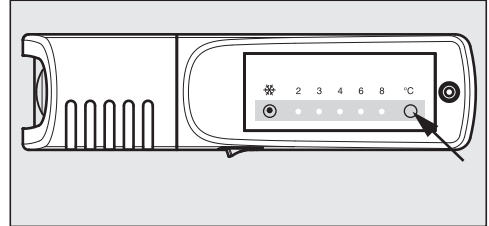
...w komorze mrożenia

Aby zamrozić świeże produkty spożywcze i dłużej przechowywać żywność, wymagana jest temperatura **-18 °C**.

W tej temperaturze wzrost mikroorganizmów zostaje w dużej mierze wstrzymany. Gdy tylko temperatura wzrośnie powyżej -10 °C, rozpoczyna się rozkład przez mikroorganizmy i żywność krócej nadaje się do spożycia. Z tego względu produkty spożywcze rozmrożone częściowo lub całkowicie mogą zostać ponownie zamrożone dopiero wtedy, gdy zostaną przerobione (ugotowane lub upieczone). Wysokie temperatury uśmiercają większość mikroorganizmów.

Ustawianie temperatury

Temperaturę można ustawić w zakresie od 2 °C do 8 °C.



- Naciskać przycisk ustawiania temperatury dotąd, aż zapali się lampka kontrolna żądanej temperatury.

Odpowiednia lampka kontrolna miga dotąd, aż zostanie osiągnięta żądana temperatura.

Wskazówka: Zalecamy temperaturę 4 °C.

Im wyższa lub niższa jest temperatura w komorze chłodzenia, tym wyższa lub niższa jest również temperatura w zamrażalniku.

Stosowanie funkcji SuperFrost

Aby optymalnie zamrozić produkty spożywcze, przed zamrażaniem świeżych produktów spożywczych należy włączyć funkcję SuperFrost.

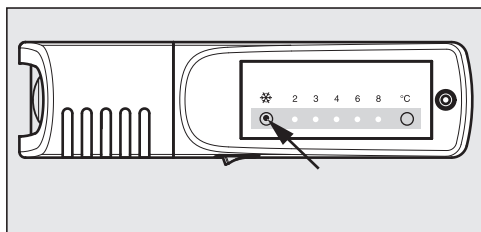
W ten sposób produkty spożywcze zostaną szybko przemrożone „na wskroś” i zachowają dzięki temu wartości odżywcze, witaminy, wygląd i smak.

Wyjątki:

- Gdy dokładane są już zamrożone produkty spożywcze.
- Gdy dokłada się dziennie nie więcej niż 2 kg produktów spożywczych.

Włączanie funkcji SuperFrost

Funkcja SuperFrost musi zostać włączona **4–6 godzin przed włożeniem** produktów spożywczych przeznaczonych do zamrożenia. Aby wykorzystać **maksymalną zdolność mrożenia**, funkcja SuperFrost **musi zostać włączona 24 godziny wcześniej!**



- Nacisnąć przycisk SuperFrost, tak żeby zapaliła się lampka kontrolna.

Temperatura w urządzeniu spada, ponieważ urządzenie pracuje z najwyższą możliwą wydajnością chłodzenia.

Wyłączanie funkcji SuperFrost

Funkcja SuperFrost wyłącza się automatycznie po ok. **48 godzinach**. Urządzenie pracuje znowu z normalną wydajnością chłodzenia.

Aby zaoszczędzić energię, funkcję SuperFrost można wyłączyć samodzielnie, gdy tylko produkty spożywcze zostaną włożone do urządzenia.


- Nacisnąć przycisk funkcji SuperFrost, tak żeby zgasła lampka kontrolna.

Chłodzenie urządzenia chłodniczego pracuje znowu z normalną wydajnością.

Przechowywanie żywności w komorze chłodzenia

Zagrożenie wybuchowe.

Nie przechowywać w urządzeniu środków wybuchowych ani żadnych produktów zasilanych gazami palnymi (np. puszek z aerozolem).

 Jeśli w urządzeniu lub w drzwiach urządzenia przechowywane są produkty spożywcze zawierające olej lub tłuszcz, mogą wystąpić rysy naprężeniowe w tworzywie, tak że tworzywo będzie pękać lub się łamać.

Zwrócić uwagę na to, żeby ewentualnie wypływający tłuszcz lub olej nie miał kontaktu z plastikowymi elementami urządzenia.

Różne obszary chłodzenia

Ze względu na naturalną cyrkulację powietrza w komorze chłodzenia tworzą się różne strefy temperaturowe.

Zimne, ciężkie powietrze opada w dolny obszar komory chłodzenia. Proszę wykorzystywać różnice w strefach chłodzenia przy przechowywaniu produktów spożywczych!

Wskazówka: Nie przechowywać produktów spożywczych zbyt blisko siebie, tak żeby powietrze miało możliwość swobodnej cyrkulacji.

Wskazówka: Nie przechowywać produktów spożywczych w taki sposób, żeby dotykały tylnej ścianki komory chłodzenia. W przeciwnym razie produkty spożywcze mogą przymarznąć do tylnej ścianki.

Przechowywanie żywności w komorze chłodzenia

Najcieplejszy obszar

Najcieplejszy obszar w komorze chłodzenia jest na samej górze z przodu i w drzwiach urządzenia. Te obszary należy wykorzystywać np. do przechowywania masła, żeby pozostawało smarowne i sera, żeby zachował aromat.

Najzimniejszy obszar

Najzimniejszy obszar w komorze chłodzenia jest bezpośrednio w wyciąganym pojemniku nad pojemnikiem na owoce i warzywa.

Proszę wykorzystywać ten obszar dla wszystkich wrażliwych i łatwo się psujących produktów spożywczych, jak np.:

- ryby, mięso, drób,
- wędliny, dania gotowe,
- dania i wypieki z jajek i śmietany,
- świeże ciasto drożdżowe, ciasto na placek, pizzę,
- sery z surowego mleka i inne produkty z surowego mleka,
- zapakowane w folię gotowe warzywa i ogólnie wszystkie świeże produkty spożywcze, dla których termin przydatności do spożycia odwołuje się do temperatury przechowywania poniżej 4 °C.

Wskazówka: Przed wszystkim można tu dobrze przechowywać samodzielnie przygotowywane potrawy każdego rodzaju, ponieważ unika się namnażania ew. jeszcze obecnych mikroorganizmów.

Wskaźnik temperatury dla najzimniejszego obszaru

Wskaźnik temperatury dla najzimniejszego obszaru znajduje się na lewej, wewnętrznej ścianie bocznej w najzimniejszym obszarze komory chłodzenia. Za pomocą tego wskaźnika temperatury można sprawdzić temperaturę w tym obszarze dla wrażliwych i łatwo psujących się produktów spożywczych. W najzimniejszym obszarze (pomiędzy wskaźnikiem temperatury i znajdującą się poniżej półką) przy prawidłowym ustawieniu temperatury ustala się najniższa, średnia temperatura chłodzenia. Ta najniższa temperatura chłodzenia i odpowiednia higiena zapobiegają namnażaniu bakterii, np. salmonelli i listerii, które mogą doprowadzić do ciężkich zatruc pokarmowych.

Po pierwszym uruchomieniu urządzenia chłodniczego może minąć nawet 12 godzin, zanim zostanie osiągnięta żądana temperatura.

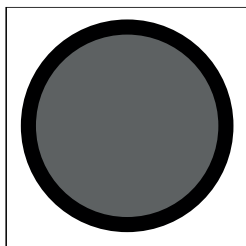
Wskazania wskaźnika temperatury zostają poza tym zafałszowane przez długie lub częste otwieranie drzwi urządzenia. Otwierać drzwi urządzenia tylko na chwilę. Sprawdzić ponownie wskaźnik temperatury po kilku godzinach.

Przechowywanie żywności w komorze chłodzenia

Wskazania wskaźnika temperatury



Gdy wskaźnik temperatury jest biały i **widoczne** jest „OK“, temperatura jest ustawiona prawidłowo. Wrażliwe i łatwo psujące się produkty spożywcze są wówczas prawidłowo chłodzone w tym obszarze.



Jeśli wskaźnik temperatury jest czarny i „OK“ **nie jest widoczne**, wówczas ustawiona jest zbyt wysoka temperatura. Ustawić niższą temperaturę.

Jeśli w pomieszczeniu występują duże wahania temperatury, proszę częściej obserwować wskaźnik temperatury. W razie potrzeby ponownie skorygować ustawienia temperatury.

Wskazówka: Jeśli wskaźnik temperatury po wielokrotnym sprawdzeniu i ustawieniu najniższej temperatury nadal jest czarny, proszę się zwrócić do serwisu. Wskaźnik temperatury jest uszkodzony i prawidłowe przechowywanie wrażliwych lub łatwo psujących się produktów spożywczych nie jest więcej zagwarantowane.

Przechowywanie żywności w komorze chłodzenia

Niezalecane do przechowywania w komorze chłodzenia

Nie wszystkie produkty spożywcze nadają się do przechowywania w temperaturach poniżej 5 °C, ponieważ są one wrażliwe na zimno.

Do takich wrażliwych na zimno produktów spożywczych należą między innymi:

- ananasy, awokado, banany, owoce granatu, mango, melony, papaje, owoce palmowe, owoce cytrusowe (jak cytryny, pomarańcze, mandarynki, grejpfruty)
- owoce dojrzewające
- bakłażany, ogórki, kartofle, papryka, pomidory, cukinia
- twarde ser (jak parmezan).

Wskazówki dotyczące zakupu produktów spożywczych

Najważniejszym warunkiem dla długiego przechowywania jest świeżość produktów spożywczych w momencie ich magazynowania.

Proszę również zwrócić uwagę na datę trwałości i właściwą temperaturę przechowywania.

W miarę możliwości nie przerywać łańcucha chłodzenia, gdy np. transportuje się produkty spożywcze w ciepłym samochodzie.

Prawidłowe przechowywanie produktów spożywczych

Produkty spożywcze należy przechowywać w komorze chłodzenia **zapakowane lub dobrze przykryte**. Dzięki temu unika się przejmowania zapachów, wysuszenia produktów spożywczych i przenoszenia ewentualnych bakterii. Jest to szczególnie istotne przy przechowywaniu zwierzęcych produktów spożywczych. Proszę uważać na to, żeby szczególnie takie produkty spożywcze jak surowe mięso i ryby nie miały kontaktu z innymi produktami spożywczymi.

Przy prawidłowym ustawieniu temperatury i odpowiedniej higienie można znacznie przedłużyć okres przydatności do spożycia produktów spożywczych, zmniejszając w ten sposób ilość odpadów.

Pojemniki na owoce i warzywa

Owoce i warzywa mogą być przechowywane w pojemnikach na owoce i warzywa bez opakowania.

Produkty spożywcze bogate w białko

Proszę pamiętać, że produkty bogate w białko szybciej się psują. Oznacza to, że skorupiaki i małże psują się szybciej niż ryby, a ryby psują się szybciej niż mięso.

Organizacja wnętrza

Przekładanie półek

Półki można przelożyć w zależności od wysokości chłodzonych produktów.

- Unieść półkę z przodu i wyjąć ją do przodu.
- Założyć stopki po obu stronach we wnętrzu urządzenia na wybranych pozycjach.
- Założyć ponownie półkę na wybranym miejscu tylną krawędzią do góry. Tylna krawędź musi być skierowana do góry, żeby produkty spożywcze nie dotykały do tylnej ścianki i do niej nie przymarzały.

Przekładanie półki w drzwiach/półki na butelki

Wskazówka: Przekładać półkę w drzwiach/półkę na butelki w drzwiach urządzenia wyłącznie w stanie niezaladowanym.

- Przesunąć półkę w drzwiach/półkę na butelki do góry i wyjąć ją do przodu.
- Założyć z powrotem półkę w drzwiach/półkę na butelki w dowolnym miejscu. Zwrócić uwagę na to, czy półka jest prawidłowo i dokładnie wciśnięta na wypustki.

Wyciągany pojemnik

Wyciągany pojemnik może zostać wyjęty do załadunku i rozładunku oraz do czyszczenia.

Pojemnik na owoce i warzywa

- W celu załadunku i rozładunku pojemnika na owoce i warzywa rozłożyć do góry umieszczoną na nim pokrywę.
- Pokrywę można również wyjąć całkowicie, wyjmując ją do góry z zaczepów.
- Do załadunku i rozładunku oraz do czyszczenia pojemnik na owoce i warzywa można również wyjąć całkowicie.

Zastosowanie zamrażalnika

Zamrażalnik można stosować do:

- przechowywania mrożonek,
- wytwarzania kostek lodu,
- zamrażania małych ilości produktów spożywczych.

Można zamrozić do 2 kg/24 godz.

Co się dzieje przy zamrażaniu świeżych produktów spożywczych?

Świeże produkty spożywcze muszą zostać zamrożone jak najszybciej, aby zachowały wartości odżywcze, witaminy, wygląd i smak.

Im wolniej produkty spożywcze są zamrażane, tym więcej płynu wydostaje się z każdej pojedynczej komórki do przestrzeni międzykomórkowej. Komórki się kurczą. Przy rozmrażaniu tylko część utraconego wcześniej płynu może powrócić do komórek. Praktycznie oznacza to, że w produktach spożywczych występuje zwiększona utrata soków. Można to rozpoznać po tym, że przy rozmrażaniu wokół produktu spożywczego tworzy się duża kałuża wody.

Jeśli produkt spożywczy został zamrożony szybko, płyny komórkowe mają mniej czasu na wydostanie się z komórek do przestrzeni międzykomórkowej. Komórki kurczą się w znacznie mniejszym stopniu. Przy rozmrażaniu ta niewielka ilość płynu, która wydostała się wcześniej do przestrzeni międzykomórkowej, może powrócić do komórek, tak że utrata soków jest bardzo niewielka. Tworzy się tylko mała kałuża wody.

Przechowywanie gotowych mrożonek

Nie zamrażać z powrotem produktów rozmrożonych częściowo lub całkowicie. Można je ponownie zamrozić dopiero po poddaniu ich dalszej obróbce (gotowaniu lub pieczeniu).

Jeśli chcą Państwo przechowywać gotowe mrożonki, już podczas dokonywania zakupu w sklepie należy sprawdzić:

- czy opakowanie nie jest uszkodzone,
- datę przydatności do spożycia,
- temperaturę chłodzenia chłodziarki sklepowej.

Jeśli temperatura ta jest wyższa niż $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$, wówczas trwałość mrożonek ulega skróceniu.

- Mrożonki należy kupować na koniec zakupów i transportować je zawinięte w papier gazetowy lub w torbie na mrożonki.
- W domu mrożonki należy natychmiast włożyć do urządzenia chłodniczego.

Zamrażanie i przechowywanie

Zamrażanie świeżych produktów spożywczych

Do zamrażania należy wykorzystywać wyłącznie świeże i nieuszkodzone produkty spożywcze!

Na co zwrócić uwagę przed zamrażaniem

- Do zamrażania **nadają się**: świeże mięso, drób, dziczyzna, ryby, warzywa, zioła, surowe owoce, produkty mleczne, pieczywo, resztki potraw, żółtka i białka jaj oraz wiele gotowych potraw.
- Do zamrażania **nie nadają się**: winogrona, sałata liściasta, rzodkiewki, rzodkiew, kwaśna śmietana, majonez, całe jaja w skorupkach, cebula, całe surowe jabłka i gruszki.
- Aby owoce i warzywa zachowały kolor, smak, aromat i witaminę C, przed zamrożeniem należy je sparzyć. W tym celu warzywa należy wkładać porcjami do wrzącej wody na 2–3 minuty. Następnie wyjąć warzywa i szybko schłodzić w zimnej wodzie. Pozostawić warzywa do obcieknięcia.
- Chude mięso nadaje się do zamrażania lepiej niż tłuste i może być znacznie dłużej przechowywane.
- Kotlety, steki, sznycle itp. należy przekładać plastikową folią. Uniknie się w ten sposób zamarznięcia mięsa w jeden blok.
- Produktów surowych i sparzonych warzyw nie należy solić ani przyprawiać przed zamrożeniem, a potrawy przyprawiać i solić bardzo oszczęd-

nie. Niektóre przyprawy podczas zamrażania zmieniają intensywność swojego smaku.

- Ciepłe potrawy lub napoje najpierw należy schłodzić poza urządzeniem, aby uniknąć rozmrożenia już zamrożonych produktów i zapobiec zwiększonemu zużyciu energii.

Pakowanie mrozonek

- Produkty należy zamrażać w porcjach.
- **Zalecane opakowania**
 - folia plastikowa
 - rękaw foliowy z polietylenu
 - folia aluminiowa
 - pojemniki do zamrażania
- **Niezalecane opakowania**
 - papier do pakowania
 - papier pergaminowy
 - celofan
 - worki na śmieci
 - używane torebki na zakupy
- Wycisnąć powietrze z opakowania.
- Opakowanie należy szczelnie zamknąć:
 - gumką recepturką
 - klipsem plastikowym
 - nitką
 - taśmą klejącą odporną na niskie temperatury

Wskazówka: Torebki i rękawy foliowe z polietylenu można również zamknąć za pomocą zgrzewarki do folii.

- Opisać na opakowaniu zawartość i datę zamrożenia.

Przed włożeniem

- W przypadku świeżych produktów spożywczych w ilości większej niż 2 kg, 4–6 godzin przed włożeniem produktów spożywczych należy włączyć funkcję SuperFrost (patrz rozdział „Funkcja SuperFrost“).

Już zamrożone mrożonki uzyskają dzięki temu rezerwę zimna.

Wkładanie mrożonek

Zamrożane produkty nie mogą dotykać produktów już zamrożonych, aby nie spowodować ich rozmrożenia.

- Opakowania powinny być suche przy wkładaniu do zamrażalnika, żeby uniknąć ich przymarzania.
- Ułożyć mrożonki płasko na dnie zamrażalnika, żeby możliwie szybko przemarzły „na wskroś“.

Ok. 24 godziny po włożeniu proces zamrażania jest zakończony.

- Wyłączyć z powrotem funkcję SuperFrost.

Czas przechowywania zamrożonych produktów spożywczych

Zdolność przechowywania produktów spożywczych jest bardzo różna, nawet przy zachowaniu zalecanej temperatury -18°C . Także w zamrożonych produktach odbywają się bardzo spowolnione procesy rozkładu. Tlen z powietrza może np. powodować jęłczenie tłuszczu. Dlatego chude mięso może być ok. dwukrotnie dłużej przechowywane niż mięso tłuste.

Podane czasy przechowywania stanowią wartości orientacyjne dla okresu przechowywania różnych grup produktów spożywczych w komorze mrożenia.

| Grupa produktów spożywczych | Czas przechowywania (w miesiącach) |
|-----------------------------|------------------------------------|
| Lód spożywczy | 2 do 6 |
| Chleb, wypieki | 2 do 6 |
| Sery | 2 do 4 |
| Ryby, tłuste | 1 do 2 |
| Ryby, chude | 1 do 5 |
| Wędliny, szynka | 1 do 3 |
| Dziczyzna, wieprzowina | 1 do 12 |
| Drób, wołowina | 2 do 10 |
| Warzywa, owoce | 6 do 18 |
| Zioła | 6 do 10 |

W przypadku mrożonek sklepowych decydujący jest czas przechowywania podany na opakowaniu.

Zamrażanie i przechowywanie

Przy stałej temperaturze w zamrażalniku -18 °C i odpowiedniej higienie można wykorzystać maksymalny czas przechowywania produktów spożywczych, zmniejszając w ten sposób ilość odpadów.

Rozmrażanie mrozonek

Mrożonki można rozmrażać:

- w kuchence mikrofalowej
- w piekarniku przy wykorzystaniu programu „Termonawiew“ lub „Rozmrażanie“
- w temperaturze pokojowej
- w komorze chłodzenia (oddawane zimno jest wykorzystywane do chłodzenia innych produktów spożywczych)
- w urządzeniu do gotowania na parze.

Płaskie kawałki mięsa i ryb można rozmrażać na gorącej patelni.

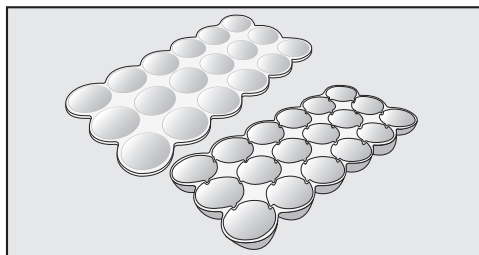
Kawałki mięsa i ryb (np. mięso siekane, kurczaki, filety rybne) rozmrażać w taki sposób, żeby nie miały kontaktu z innymi produktami spożywczymi. Zebrać wodę z rozmrażania i starannie ją usunąć.

Owoce można rozmrażać w temperaturze pokojowej, zarówno w opakowaniu, jak i w pojemniku pod przykryciem.

Warzywa ogólnie można wkładać do wrzącej wody lub dusić w gorącym tłuszczu w stanie zamrożonym. Ze względu na zmienioną strukturę komórkową czas gotowania jest nieco krótszy niż w przypadku świeżych warzyw.

Nie zamrażać z powrotem produktów rozmrożonych częściowo lub całkowicie. Można je ponownie zamrozić dopiero po poddaniu ich dalszej obróbce (gotowaniu lub pieczeniu).

Przygotowywanie kostek lodu



- Napełnić pojemnik na kostki lodu w trzech czwartych wodą i wstawić na dno zamrażalnika.
- Założyć pokrywkę na pojemnik na kostki lodu.
- Do podważenia przymarzniętego pojemnika na kostki lodu zastosować tępy przedmiot, np. trzonek łyżki.

Wskazówka: Kostki lodu można łatwo wyjąć z tacki, gdy przytrzyma się ją krótko pod bieżącą wodą.

Szybkie schładzanie napojów

Napoje wkładane do zamrażalnika w celu szybkiego schłodzenia należy z powrotem wyjąć **najpóźniej po 1 godzinie**, ponieważ w przeciwnym razie butelki mogą popękać!

Komora chłodzenia

Komora chłodzenia odmraża się automatycznie.

Podczas pracy kompresora na tylnej ścianie komory chłodzenia mogą się tworzyć, w zależności od działania urządzenia, szron i zamrożone kropelki wody. Nie ma potrzeby ich usuwać, ponieważ odparowują one automatycznie pod wpływem ciepła kompresora.

Woda z odmrażania spływa poprzez rynienkę i otwór odpływowy do systemu odparowywania z tyłu urządzenia chłodniczego.

Rynienka i otwór odpływowy na wodę z odmrażania znajdują się za wyciąganym pojemnikiem.

W tym celu rynienkę i otwór odpływowy na wodę z odmrażania należy utrzymywać w czystości. Woda z odmrażania musi zawsze móc spływać bez przeszkód.

Odmrażanie zamrażalnika

Zamrażalnik nie odmraża się automatycznie.

W trakcie normalnej pracy w zamrażalniku, np. na jego ściankach wewnętrznych, z biegiem czasu tworzy się osad ze szronu i lodu. Intensywność tworzenia szronu i lodu jest uzależniona również od następujących przyczyn:


- Drzwiczki zamrażalnika były często i/lub długo otwierane.
- Została zamrożona duża ilość świeżych produktów spożywczych.
- Wilgotność powietrza w pomieszczeniu jest podwyższona.

Ze względu na grubą warstwę lodu może się zdarzyć, że nie będzie można szczelnie zamknąć drzwiczek zamrażalnika. Ponadto zmniejsza się wydajność chłodzenia, przez co wzrasta zużycie energii.

- Zamrażalnik należy odmrażać od czasu do czasu, najpóźniej jednak wtedy, gdy utworzy się warstwa lodu o grubości około 0,5 cm.

Wskazówka: Wykorzystać czas, gdy w zamrażalniku nie ma zbyt wielu lub żadnych mrozonek, albo gdy wilgotność powietrza i temperatura w pomieszczeniu są niskie.

Odmrażanie

 Niebezpieczeństwo uszkodzeń przez nieprawidłowe odmrażanie. Przy odmrażaniu zwrócić uwagę na to, żeby nie uszkodzić instalacji chłodniczej, uniemożliwiając w ten sposób działanie urządzenia chłodniczego.

Nie skrobać szronu i lodu. Nie używać ostro zakończonych ani spiczastych przedmiotów.

Nie stosować żadnych mechanicznych środków pomocniczych ani innych środków, które nie zostały zalecone przez producenta, żeby przyspieszyć proces odmrażania.

Przed odmrażaniem

- Włączyć funkcję SuperFrost ok. 4 godziny przed odmrażaniem (patrz rozdział „Funkcja SuperFrost“).

Dzięki temu zamrożone produkty uzyskają rezerwę zimna i mogą być nieco dłużej przechowywane w temperaturze pokojowej.


- Wyjąć mrożonki i owinąć je kilkoma warstwami papieru gazetowego lub koldrą.

Wskazówka: Mrożonki można również przechować w torbie termoizolacyjnej.

- Trzymać mrożonki w chłodnym miejscu, aż zamrażalnik znowu będzie gotowy do pracy.

W celu odmrożenia

Im dłużej mrożonki pozostają w temperaturze pokojowej, tym krótszy jest ich okres przydatności do spożycia. Odmrażanie należy przeprowadzić szybko.

 Niebezpieczeństwo uszkodzeń przez gorąco i wnikającą wilgoć. Para z myjki parowej, jak również elektryczne urządzenia grzewcze i płonące świece mogą uszkodzić tworzywa sztuczne i podzespoły elektryczne.

Do odmrażania urządzenia chłodniczego nie stosować żadnych myjek parowych, żadnych elektrycznych urządzeń grzewczych ani płonących świec.

Odmrażacze w aerozolu lub środki do odładzania mogą wytwarzać wybuchowe gazy, zawierać uszkodzające tworzywa sztuczne rozpuszczalniki lub spulchniacze albo być szkodliwe dla zdrowia.

Nie używać odmrażaczy w aerozolu ani środków do odładzania.

Proszę uważać, żeby woda nie dostała się do zabudowy meblowej.

- Wyłączyć urządzenie.

Chłodzenie jest wyłączone.

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka lub wyłączyć odpowiedni bezpiecznik instalacji domowej.
- Pozostawić otwarte drzwiczki zamrażalnika.

Wskazówka: Odmrażanie można przyspieszyć, wstawiając do zamrażalnika na podkładkach dwa garnki z gorącą (nie wrzącą) wodą. W takim przypadku przy odmrażaniu należy zamknąć drzwiczki, żeby ciepło się nie ulatniało.


- Wyjąć oderwane kawałki lodu.
- Zebrać wodę z odmrażania, w razie potrzeby wielokrotnie, za pomocą gąbki lub ścierki.

Po odmrażaniu

- Umyć zamrażalnik i go wysuszyć.
- Podłączyć urządzenie z powrotem do zasilania i je włączyć.
- Włożyć mrożonki z powrotem do zamrażalnika, gdy tylko temperatura będzie wystarczająco niska.

Czyszczenie i konserwacja

Proszę zwrócić uwagę na to, żeby do regulatora temperatury z funkcją wł./wył. ani do oświetlenia nie dostała się woda.

 Niebezpieczeństwo uszkodzeń przez wnikającą wilgoć. Para z myjki parowej może uszkodzić tworzywa i podzespoły elektryczne. Nie stosować myjki parowej do czyszczenia urządzenia.

Przez otwór odpływowy na wodę z odmrażania nie może spływać woda z mycia.

Nie wolno usuwać tabliczki znamionowej znajdującej się we wnętrzu urządzenia chłodniczego. Będzie ona potrzebna w przypadku wystąpienia usterki!

Wskazówki dotyczące środków czyszczących

Aby nie uszkodzić powierzchni, do czyszczenia nie należy stosować **zadnych**:

- środków zawierających sodę, amoniak, kwasy lub chlor
- środków rozpuszczających osady wapienne
- szorujących środków czyszczących (np. proszki i młeczka do szorowania, pumeks)
- środków zawierających rozpuszczalniki
- środków do czyszczenia stali szlachetnej
- środków do czyszczenia zmywarek do naczyń
- aerozoli do czyszczenia piekarników
- środków do mycia szkła
- szorujących twardych gąbek i szczotek (np. zmywaków do garnków)
- środków do ścierania zabrudzeń
- ostrych skrobaków metalowych

We wnętrzu urządzenia chłodniczego stosować wyłącznie środki do czyszczenia i pielęgnacji obojętne dla żywności.

Zalecamy czyszczenie przy wykorzystaniu ciepłej wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

Przed czyszczeniem urządzenia chłodniczego

- Wyłączyć urządzenie.
- Wyjąć produkty spożywcze z urządzenia i złożyć je w chłodnym miejscu.
- Odmrozić zamrażalnik.
- Wyjąć do mycia wszystkie elementy, które mogą zostać wyjęte.

Wnętrze, wyposażenie

Myć urządzenie regularnie, ale przynajmniej raz w miesiącu, a zamrażalnik po każdym odmrażaniu. Nie pozwalać, żeby zabrudzenia przysychały, lecz usuwać je natychmiast.

- Umyć wnętrze urządzenia ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Po czyszczeniu zmyć wszystko czystą wodą i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
- Wszystkie elementy należy myć ręcznie, nie w zmywarce do naczyń.
- Pozostawić urządzenie otwarte jeszcze przez jakiś czas, żeby zapewnić wystarczającą wentylację i uniknąć wytworzenia zapachu.

Czyszczenie rynienki na wodę z odmrażania

- Wyjąć wyciągany pojemnik z komory chłodzenia.
- Rynienkę i otwór odpływowy na wodę z odmrażania należy czyścić częściej przy pomocy patyczka higienicznego lub podobnego przedmiotu, żeby woda z odmrażania zawsze mogła spływać bez przeszkód.

Czyszczenie i konserwacja

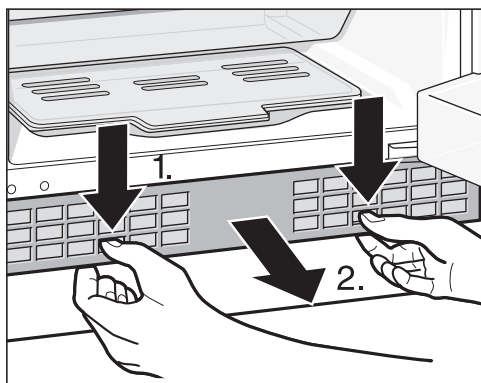
Czyszczenie otworów wentylacyjnych

Osady kurzu zwiększają zużycie energii.

- Otwory wentylacyjne należy regularnie czyścić pędzlem lub odkurzaczem (zastosować w tym celu np. ssawkę pędzlową odkurzacza Miele).

Czyszczenie kratki wentylacyjnej

Kratka wentylacyjna w cokole urządzenia może zostać wyjęta do czyszczenia.



- W tym celu nacisnąć do dołu zatrzaśki w otworach wentylacyjnych 1.) i wyciągnąć kratkę wentylacyjną do przodu 2.).
- Wyczyścić kratkę wentylacyjną ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Pozostawić kratkę wentylacyjną do wyschnięcia i założyć ją z powrotem.

Czyszczenie uszczelki drzwi

⚠ Niebezpieczeństwo uszkodzeń przez nieprawidłowe czyszczenie.

W przypadku potraktowania uszczelki drzwi olejami lub tłuszczami może się ona stać porowata.

Uszczelkę drzwi należy chronić przed olejami i tłuszczami.

- Uszczelkę drzwi należy regularnie myć wyłącznie czystą wodą, a na koniec dokładnie wytrzeć do sucha ściereczką.

Po czyszczeniu

- Włożyć wszystkie elementy do urządzenia.
- Podłączyć urządzenie z powrotem do zasilania i je włączyć.
- Włączyć na jakiś czas funkcję SuperFrost, żeby zamrażalnik szybko się oziębił.
- Włożyć produkty spożywcze do komory chłodzenia.
- Włożyć mrożonki do zamrażalnika i zamknąć drzwi urządzenia.

Większość usterek i błędów, do których dochodzi podczas codziennego użytkowania, można usunąć samodzielnie. W wielu przypadkach pozwoli to zaoszczędzić czas i koszty, ponieważ nie ma wówczas potrzeby wzywania serwisu.

Poniższa tabela powinna być pomocna w ustaleniu przyczyn ewentualnych usterek i błędów i ich usunięciu.

Do czasu usunięcia usterki w miarę możliwości nie należy otwierać urządzenia, aby zminimalizować straty zimna tak bardzo, jak tylko jest to możliwe.

| Problem | Przyczyna i postępowanie |
|---|--|
| <p>Urządzenie nie chłodzi, a oświetlenie wnętrza nie działa przy otwartych drzwiach komory chłodzenia.</p> | <p>Urządzenie nie jest włączone.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Włączyć urządzenie. |
| | <p>Wtyczka nie jest prawidłowo włożona do gniazdka.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Włożyć wtyczkę do gniazdka. |
| | <p>Zostało wyzwolone zabezpieczenie instalacji domowej. Urządzenie chłodnicze, instalacja domowa lub inne urządzenie mogą być uszkodzone.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Wezwać elektryka lub serwis. |
| <p>Kompresor włącza się coraz częściej i dłużej, temperatura w urządzeniu jest zbyt niska.</p> | <p>Otwory wentylacyjne w szafce do zabudowy są zastawione lub zakurzone.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nie zakrywać otworów wentylacyjnych. ■ Regularnie oczyszczać otwory wentylacyjne z kurzu. |
| | <p>Drzwi urządzenia i drzwiczki zamrażalnika były często otwierane lub dołożono ew. zamrożono dużą ilość świeżych produktów spożywczych.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Drzwi urządzenia ew. drzwiczki zamrażalnika należy otwierać tylko w razie potrzeby i tak krótko, jak to możliwe. <p>Wymagana temperatura ustawi się z powrotem sama po jakimś czasie.</p> |
| | <p>Drzwi urządzenia i/lub drzwiczki zamrażalnika nie są prawidłowo zamknięte. Ewentualnie zamrażalnik ma już grubą warstwę lodu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zamknąć drzwi urządzenia. |

Co robić, gdy...

| Problem | Przyczyna i postępowanie |
|--|--|
| | <p>Wymagana temperatura ustawi się z powrotem sama po jakimś czasie.</p> <p>Jeśli utworzyła się już gruba warstwa lodu, pogarsza się wydajność chłodzenia i wzrasta zużycie energii.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Odmrozić zamrażalnik i go umyć. <p>Temperatura pomieszczenia jest za wysoka. Im wyższa temperatura otoczenia, tym dłużej pracuje kompresor.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Przestrzegać wskazówek w rozdziale „Instalacja“, punkt „Miejsce ustawienia“. <p>Urządzenie chłodnicze nie zostało prawidłowo zabudowane we wnęce.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Przestrzegać wskazówek w rozdziale „Instalacja“, punkt „Zabudowa urządzenia chłodniczego“. <p>Funkcja SuperFrost jest jeszcze włączona.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Wyłączyć z powrotem funkcję SuperFrost (patrz rozdział „Funkcja SuperFrost“). |
| Kompresor włącza się coraz rzadziej i krócej, temperatura w urządzeniu wzrasta. | <p>To nie jest usterka. Temperatura jest za wysoka.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Skorygować ustawienia temperatury.■ Skontrolować temperaturę jeszcze raz po 24 godzinach. <p>Mrożonki zaczynają rozmarzać.</p> <p>Temperatura otoczenia, dla której urządzenie zostało przystosowane, nie została osiągnięta.</p> <p>Kompresor włącza się rzadziej, gdy temperatura otoczenia jest zbyt niska. Dlatego w zamrażalniku może się zrobić zbyt ciepło.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Podwyższyć temperaturę w pomieszczeniu.■ Przestrzegać wskazówek w rozdziale „Instalacja“, punkt „Miejsce ustawienia“. |

Ogólne problemy z urządzeniem

| Problem | Przyczyna i postępowanie |
|---|--|
| Podłoga w komorze chłodzenia jest mokra. | Otwór odpływowy na wodę z odmrażania jest zatkany. ■ Wyczyścić rynienkę i otwór odpływowy na wodę z odmrażania. |
| Mrożonka przymarzła. | Opakowanie produktu spożywczego nie było suche przy wkładaniu. ■ Oddzielić mrożonkę za pomocą tępego przedmiotu, np. trzonka łyżki. |
| Zamrażalnik ma grubą warstwę lodu. | Drzwiczki zamrażalnika nie zamykają się prawidłowo. ■ Sprawdzić, czy drzwiczki zamrażalnika zamykają się prawidłowo. |
| | Zamrażalnik musi zostać odmrożony. ■ Odmrozić zamrażalnik i go umyć. |

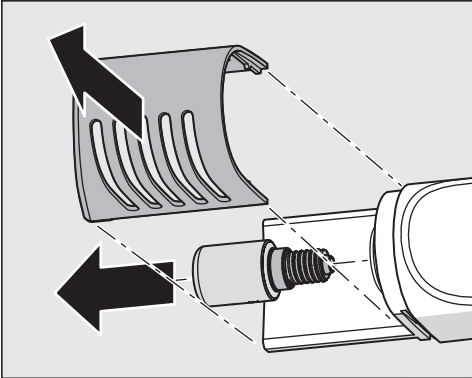
Co robić, gdy...

Nie działa oświetlenie wnętrza

| Problem | Przyczyna i postępowanie |
|---|---|
| Nie działa oświetlenie LED w komorze chłodzenia. | Zablokował się kontaktowy przełącznik światła. ■ Zwolnić kontaktowy przełącznik światła. |
| | Element oświetleniowy LED jest uszkodzony. ■ Wymienić element oświetleniowy LED (patrz „Co robić gdy – Wymiana elementu oświetleniowego LED”). |

Wymiana elementu oświetleniowego LED

- Wyłączyć urządzenie.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka lub wyłączyć odpowiedni bezpiecznik instalacji domowej.



- Objąć pokrywkę lampki i ściągnąć ją do przodu.
- Wyciągnąć element oświetleniowy LED i wymienić element oświetleniowy LED.

⚠ Zagrożenie pożarowe! Nie można stosować podobnych elementów oświetleniowych LED.

Wolno stosować wyłącznie oryginalne elementy oświetleniowe LED Miele. Można je nabyć w sklepach specjalistycznych lub w serwisie Miele.

Dane przyłączeniowe elementu oświetleniowego LED: 220–240 V, cokół E14. Wymaganą moc (W) proszę odczytać z uszkodzonego elementu oświetleniowego LED.

- Wkręcić nowy element oświetleniowy LED i zatrasnąć z powrotem pokrywkę.

Przyczyny powstawania hałasu

| Normalne odgłosy | Skąd one się biorą? |
|--|---|
| Wrrrrr... | Warczenie pochodzi z silnika (kompresora). Czasami może być nieco głośniejsze, szczególnie podczas włączania się silnika. |
| Bul, bul... | Bulgotanie, chłupotanie lub furczenie pochodzi od czynnika chłodniczego, który przepływa przez instalację. |
| Klik... | Klikanie można usłyszeć zawsze wtedy, gdy termostat włącza lub wyłącza silnik. |
| Stuk... | Stukanie słychać zawsze wtedy, gdy w urządzeniu dochodzi do rozprężeń materiałowych. |
| Proszę pamiętać, że hałasy w układzie chłodniczym związane z pracą silnika i z przepływem nie są możliwe do usunięcia! | |

| Hałasy | Przyczyna i postępowanie |
|---|--|
| Grzechotanie, klekotanie, brzęczenie | Urządzenie nie jest wypoziomowane. Wyrównać urządzenie za pomocą poziomnicy. Wykorzystać w tym celu nóżki ustawcze pod urządzeniem lub coś podłożyć. |
| | Urządzenie dotyka innych mebli lub urządzeń. Proszę je odsunąć. |
| | Szuflady lub półki ruszają się lub zakleszczają. Sprawdzić wymiary elementów i ewentualnie założyć je ponownie. |
| | Butelki lub naczynia się dotykają. Rozsunąć nieco butelki lub naczynia. |
| | Transportowy uchwyt kabla wisi jeszcze na tylnej ściance urządzenia. Proszę go usunąć. |

Kontakt w przypadku wystąpienia usterki

W razie wystąpienia usterek, których nie można usunąć samodzielnie, proszę powiadomić np. sprzedawcę Miele lub serwis Miele.

Wizytę technika serwisowego Miele można zamówić online na stronie www.miele.pl w zakładce Serwis.

Dane kontaktowe serwisu Miele znajdują się na końcu tego dokumentu.

Serwis wymaga podania oznaczenia modelu i numeru fabrycznego urządzenia (Fabr./SN/Nr.). Obie te informacje znajdują się na tabliczce znamionowej.

Tabliczka znamionowa znajduje się we wnętrzu urządzenia.

Baza danych EPREL

Od 1 marca 2021 informacje dotyczące etykietowania energetycznego i wymogi dotyczące ekoprojektu będą dostępne w europejskiej bazie danych o produktach (EPREL). Bazę danych o produktach można znaleźć pod następującym linkiem: <https://eprel.ec.europa.eu/>. Tutaj zostaną Państwo poproszeni o wprowadzenie identyfikatora modelu dostawcy.

Identyfikator modelu dostawcy znajduje się na tabliczce znamionowej.

| | |
|---|----------------------------|
| 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. refrigerator | |
| Kaltlagerfach/chill comp./comp. conservateur | |
| Kellerfach/cellar comp./comp. de rafraichissement | |
| Tiefkühlfach./bereich/frozen-food comp./comp. congelateur | |
| Gefrierfach/freezer comp./comp. congelateur | |
| Gefrierverm./freezing capacity/pouvoir de congelat. | |
| R600a | XXXXg |


Gwarancja

Okres gwarancji wynosi 2 lata.

Dalsze informacje dotyczące warunków gwarancji w Państwa kraju można uzyskać w serwisie Miele.


Instalacja

Miejsce ustawienia

 Niebezpieczeństwo uszkodzeń i zranień przez przewracające się urządzenie chłodnicze.

Niezabudowane urządzenie chłodnicze może się przewrócić.

Trzymać drzwi urządzenia zamknięte, aż urządzenie chłodnicze zostanie zabudowane i zamocowane w niszy do zabudowy zgodnie z instrukcją użytkowania i montażu.

 Zagrożenie pożarowe i ryzyko wyrządzenia uszkodzeń przez urządzenia emitujące ciepło.

Urządzenia emitujące ciepło mogą się zapalić i spowodować pożar urządzenia chłodniczego.

Nie wolno instalować urządzenia chłodniczego pod płytą grzejną.

Zalecane jest suche i dobrze wentylowane pomieszczenie.

Przy wybieraniu miejsca ustawienia należy pamiętać, że zużycie energii urządzenia chłodniczego wzrasta, jeśli jest ono ustawione w bezpośrednim sąsiedztwie grzejnika, piekarnika lub innego źródła ciepła. Należy także unikać bezpośredniego nasłonecznienia.


Im wyższa jest temperatura otoczenia, tym dłużej pracuje kompresor i tym większe jest zużycie energii.

Przy zabudowie urządzenia należy poza tym przestrzegać następujących zasad:

- Gniazdo elektryczne musi znajdować się poza obszarem tylnej ścianki urządzenia i w sytuacji awaryjnej musi być łatwo dostępne.

- Wtyczka i kabel zasilający nie mogą dotykać tylnej ścianki urządzenia, ponieważ mogłyby zostać uszkodzone przez wibracje.

- Także inne urządzenia nie powinny być podłączone do gniazd w obszarze tylnej ścianki urządzenia.

 Niebezpieczeństwo uszkodzeń przez wysoką wilgotność powietrza. Przy wysokiej wilgotności powietrza na zewnętrznych powierzchniach urządzenia chłodniczego może się osadzać kondensat, doprowadzając do korozji.

Ustawić urządzenie chłodnicze w suchym i/lub klimatyzowanym pomieszczeniu z wystarczającą wentylacją.

Proszę się upewnić po zabudowie, że drzwi urządzenia prawidłowo się zamykają, zalecane przekroje wentylacyjne zostały zachowane i urządzenie zostało zabudowane zgodnie z opisem w instrukcji użytkowania i montażu.

Klasa klimatyczna

Urządzenie jest przystosowane do określonej klasy klimatycznej (zakresu temperatur otoczenia), której granice muszą być zachowane.


Niższa temperatura otoczenia prowadzi do dłuższych przestojów kompresora. Może to doprowadzić do podwyższenia temperatury w urządzeniu i w efekcie do wyrządzenia szkód.

Klasa klimatyczna znajduje się na tabliczce znamionowej we wnętrzu urządzenia chłodniczego.

| Klasa klimatyczna | Temperatura otoczenia |
|-------------------|-----------------------|
| SN | +10 do +32 °C |
| N | +16 do +32 °C |
| ST | +16 do +38 °C |
| T | +16 do +43 °C |

Jeśli urządzenie chłodnicze klasy klimatycznej SN jest użytkowane w niższych temperaturach otoczenia (nawet do +5 °C), nadal jest zagwarantowane jego bezusterkowe funkcjonowanie.

Wentylacja

 Zagrożenie pożarowe i ryzyko uszkodzeń przez niewystarczającą wentylację.

Gdy urządzenie chłodnicze nie jest wystarczająco wentylowane, kompresor włącza się częściej i pracuje przez dłuższy czas. Prowadzi to do zwiększonego zużycia energii i podwyższenia temperatury roboczej kompresora, co w efekcie może spowodować uszkodzenie kompresora. Zwrócić uwagę na wystarczającą wentylację urządzenia chłodniczego. Proszę bezwzględnie zachować zalecaną wielkość otworów wentylacyjnych.

Otworów wentylacyjnych nie wolno zasłaniać ani zastawiać.

Poza tym należy je regularnie oczyszczać z kurzu.

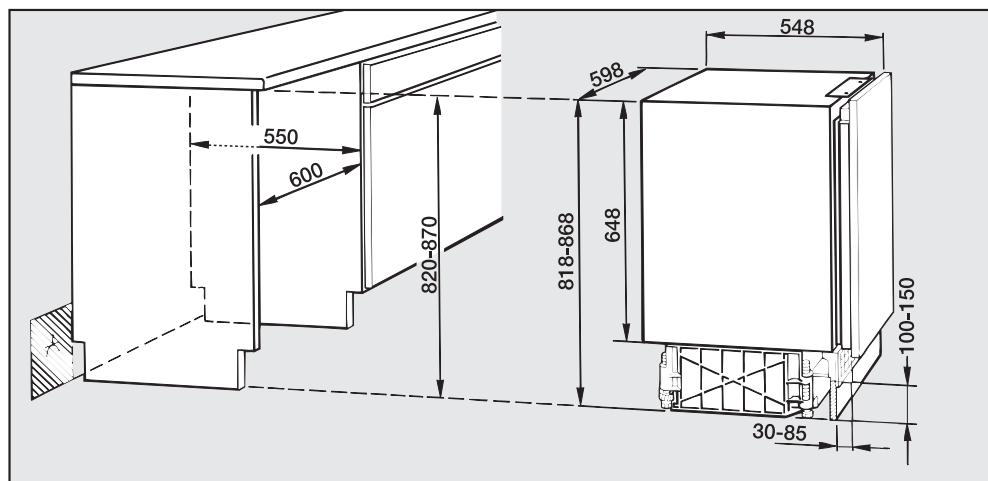
Wentylacja odbywa się poprzez kratkę wentylacyjną w cokole urządzenia.

Przed zabudową urządzenia

- Przed rozpoczęciem zabudowy należy wyjąć z urządzenia torebkę z elementami montażowymi i innym wyposażeniem.
- Usunąć uchwyt przewodu z tyłu urządzenia.

Instalacja

Wymiary do zabudowy



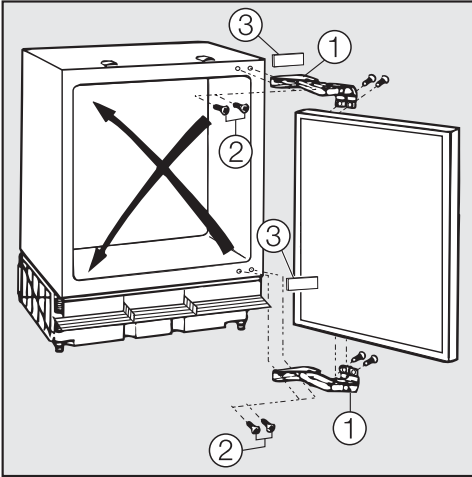
Przy **wysokości zabudowy podblatowej 820 mm** panel cokołowy może mieć **100–170 mm** wysokości. Przy wysokości dokładnie 100 mm panel cokołowy może zostać zamontowany bez modyfikacji. Przy wysokości > 100 mm w panelu cokołowym muszą zostać wycięte otwory wentylacyjne (patrz rozdział „Instalacja”, punkt „Zabudowa podblatowa urządzenia”).

Wysokość zabudowy podblatowej 870 mm osiąga się przez przestawienie wykręcanych nóżek. Powoduje to podwyższenie cokołu i w takim przypadku panel cokołowy może mieć **150–220 mm** wysokości. Przy wysokości dokładnie 150 mm panel cokołowy może zostać zamontowany bez modyfikacji. Przy wysokości > 150 mm w panelu cokołowym muszą zostać wycięte otwory wentylacyjne (patrz rozdział „Instalacja”, punkt „Zabudowa podblatowa urządzenia”).

Do zabudowy urządzenia chłodniczego wymagana jest tylko jedna płyta frontowa. W przypadku montażu urządzenia chłodniczego na końcu ciągu kuchennego, w zależności od warunków, może być konieczna dodatkowa okładzina boczna. Gniazdo elektryczne powinno się znajdować w łatwo dostępnym miejscu, najlepiej z boku poza obszarem urządzenia.

Przekładanie zawiasów drzwi

Przed zabudową urządzenia należy ustalić, na którą stronę mają się otwierać drzwi urządzenia. Jeśli zachodzi potrzeba otwierania drzwi na lewą stronę, wówczas należy przełożyć zawiasy.



- Odkręcić zawiasy ① na urządzeniu i na drzwiach urządzenia.
- Wkręcić lekko śruby ② po przeciwnej stronie.
- Przełożyć zawiasy ① po przekątnej na drzwiach urządzenia i przykręcić je dobrze do drzwi urządzenia.
- Zawiesić drzwi urządzenia na zamontowanych wstępnie śrubach ② i dobrze dokręcić śruby.
- Założyć dołączone pokrywki ③ na uwolnione otwory.

Zabudowa podblatowa urządzenia

Ciężar drzwiczek meblowych

Przed montażem drzwiczek meblowych należy ustalić, czy nie przekraczają one dopuszczalnego ciężaru:

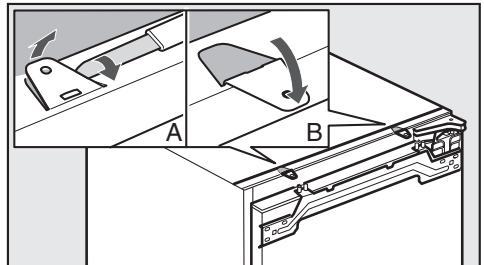
| | |
|---------------|--|
| Urządzenie | maksymalny ciężar drzwiczek meblowych w kg |
| K 5124 UiF | 19 |

⚠ Niebezpieczeństwo uszkodzeń przez zbyt ciężkie drzwiczki meblowe.

Zamontowane drzwiczki meblowe, które przekraczają dopuszczalny ciężar, mogą spowodować uszkodzenie zawiasów, co m.in. może doprowadzić do usterek w działaniu urządzenia.

Przed montażem drzwiczek meblowych należy ustalić, czy nie przekraczają one dopuszczalnego ciężaru:

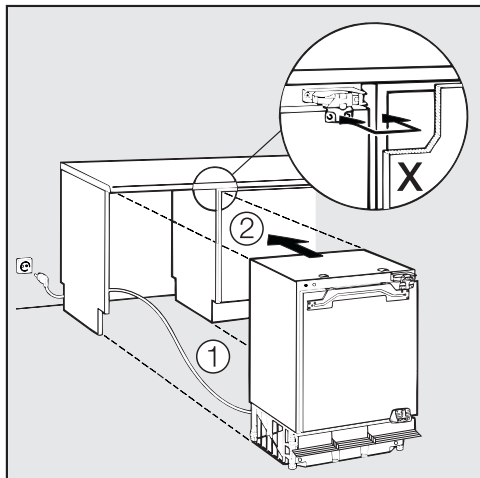
Przygotowanie urządzenia



- Odgiąć obie blaszki mocujące na górze urządzenia, na tyle na ile się da do przodu.

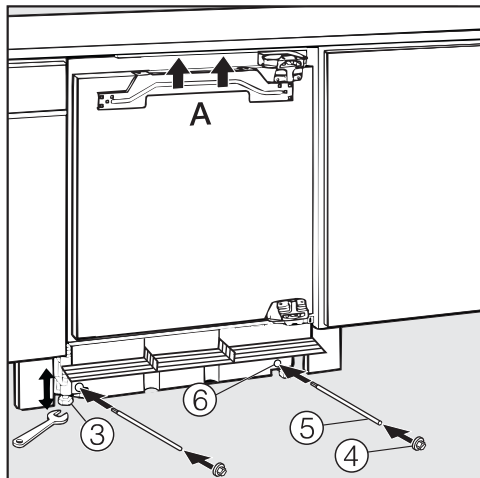
Instalacja

Wsuwanie urządzenia do niszy



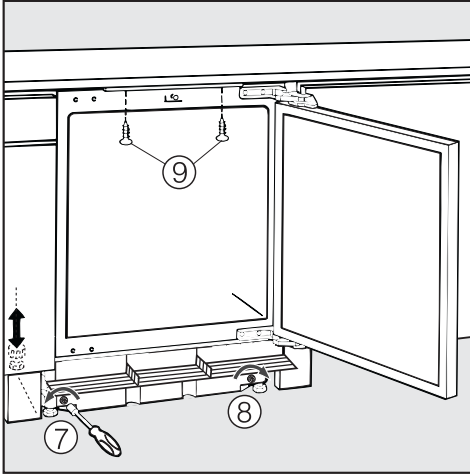
- Przełożyć kabel zasilający ① w taki sposób, żeby po zabudowie można było łatwo podłączyć urządzenie do zasilania elektrycznego.
- Wsunąć urządzenie do niszy ② na tyle, aż przednia krawędź zawiasów będzie wyrównana z przednią krawędzią szafki (szczegół X). Przy wsuwaniu zwrócić uwagę, żeby nie przytrzasnąć kabla zasilającego!

Wyrównywanie urządzenia



Wyrównać urządzenie na przednich i tylnych nóżkach, aż górna powierzchnia urządzenia będzie przylegać do blatu roboczego (A).

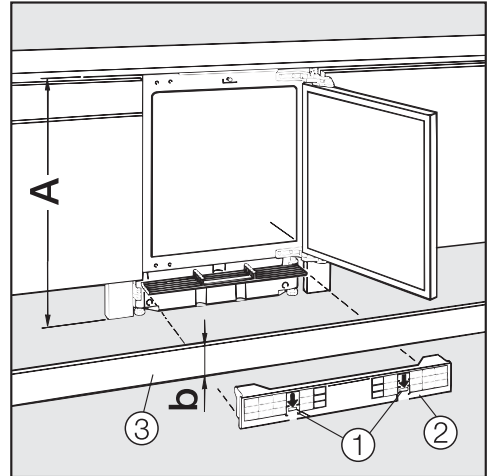
- **Obie przednie** nóżki ustawcze ③ wkręca się do góry, obracając je **w lewo** za pomocą klucza płaskiego.
- Aby móc wkręcić do góry **tylne nóżki ustawcze**, należy nałożyć dołączony do urządzenia trzpień ④ na drążek prowadzący ⑤, a następnie wsunąć go w każdy z otworów ⑥ na froncie urządzenia.



- **Lewą tylną nóżkę ustawczą** wkręca się do góry, obracając wprowadzony trzpień za pomocą śrubokręta **w lewo** ⑦.
- **Prawą tylną nóżkę ustawczą** wkręca się do góry, obracając wprowadzony trzpień za pomocą śrubokręta **w prawo** ⑧.
- Przykręcić urządzenie do blatu robocznego za pomocą dołączonych śrub z łbem stożkowym ⑨.

Dopasowywanie panelu cokołowego

Montaż oryginalnej kratki wentylacyjnej zapewnia bezusterkowe doprowadzenie i odprowadzenie powietrza do urządzenia chłodniczego.



- Nacisnąć do dołu zatrzaski ① w otworach wentylacyjnych i wyciągnąć kratkę wentylacyjną ② do przodu.

Panel cokołowy ③ może zostać zamontowany bez modyfikacji przy następujących wymiarach:

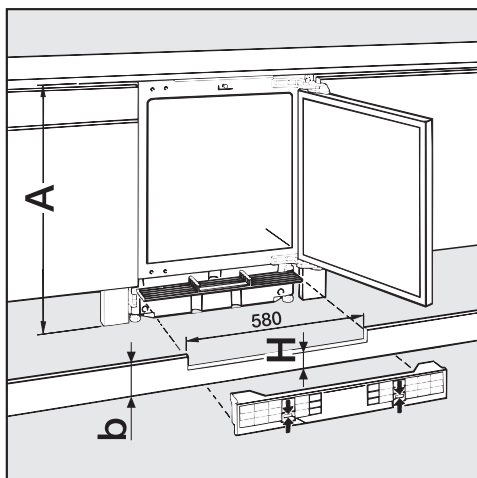
| Wysokość zabudowy podblatowej A [mm] | Wysokość panelu cokołowego b [mm] |
|---|--------------------------------------|
| 820 | 100 |
| 870 | 150 |

Instalacja

- W przypadku następujących wymiarów panel cokołowy ③ musi zostać skrócony na wysokość (H):

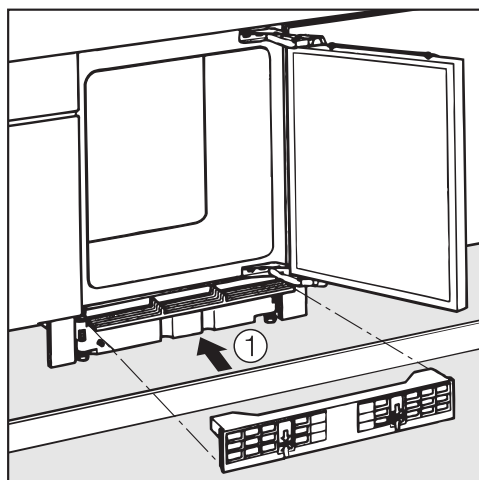
Cokół musi zostać wycięty przy wysokości zabudowy podblatowej **A = 820 mm** i wysokości cokołu **b większej niż 100 mm**.

Dotyczy to również wysokości zabudowy podblatowej **A = 870 mm** i wysokości cokołu **b większej niż 150 mm**.

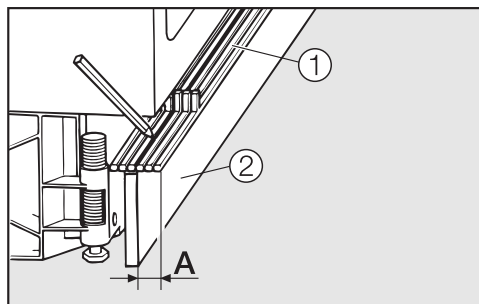


| Wysokość zabudowy podblatowej A [mm] | Wymiar H [mm] |
|--------------------------------------|---------------|
| 820 | 100 |
| 870 | 150 |

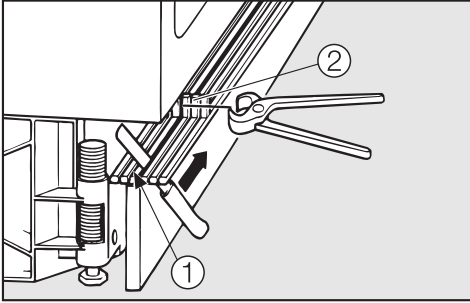
Montaż cokołu



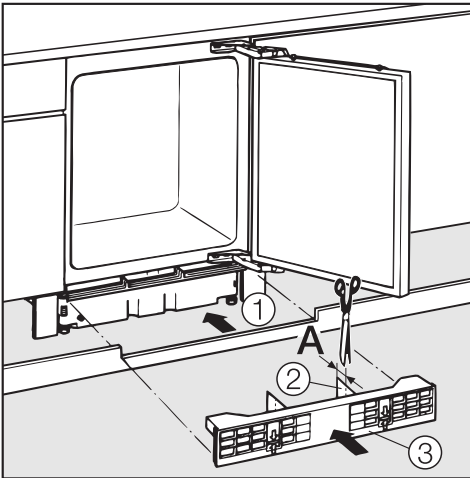
- Przyłożyć cokół do zabudowy meblowej ①.



- Zaznaczyć ołówkiem wystającą część **A** konsoli kratki wentylacyjnej ① i z powrotem zdjąć panel cokołowy ②.
- Odciąć wystającą część **A** konsoli kratki wentylacyjnej.



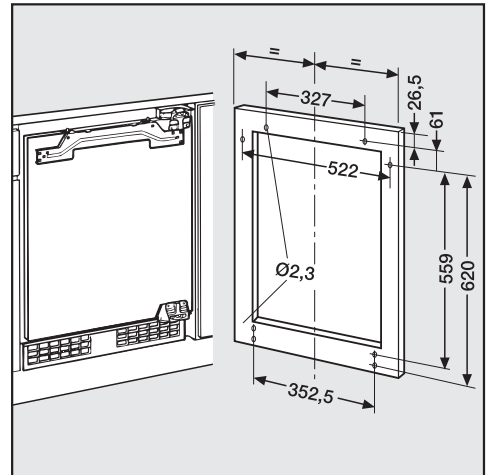
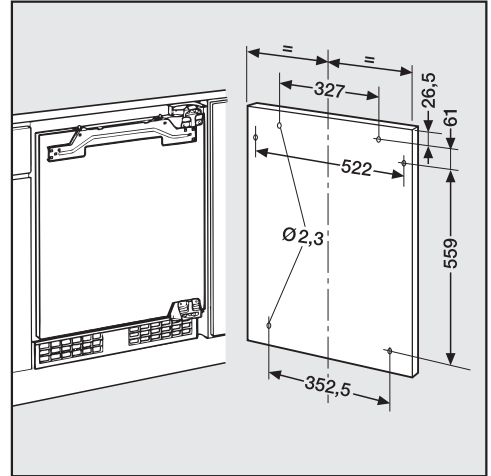
- Jeśli krawędź cięcia nie pokrywa się z przednią krawędzią cokołu, proszę wykorzystać następną, znajdującą się bardziej z tyłu krawędź cięcia ①.
- Oddzielić pionowe żebra ② za pomocą obcęgow.



- Skrócić również wypustki ② na kratce wentylacyjnej o wymiar A (= nadmiar konsoli kratki wentylacyjnej).
- Przymocować panel cokołowy do zabudowy meblowej ①.
- Nasunąć kratkę wentylacyjną na konsolę ③.

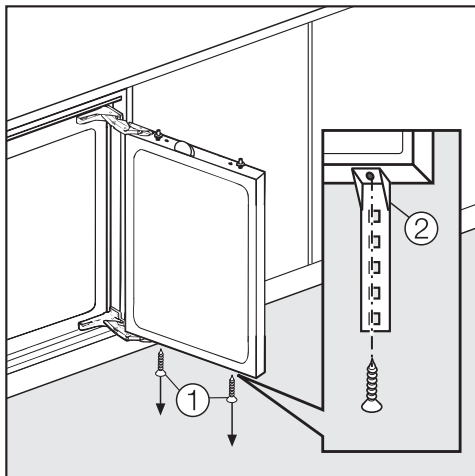
Montaż drzwiczek meblowych

Jeśli w płycie frontowej nie są nawiercane żadne otwory, można je nawiercić zgodnie z poniższym rysunkiem:

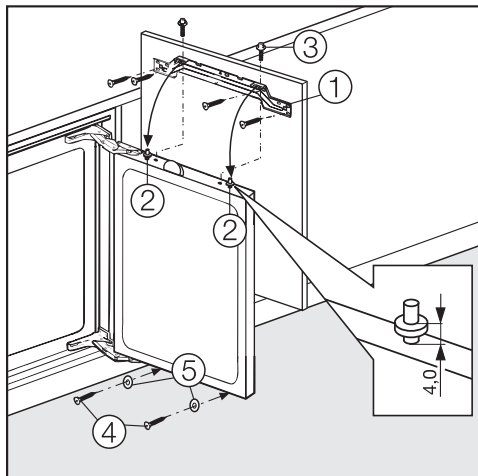


Szablon wiercenia dla drzwiczek kasetowych

Instalacja

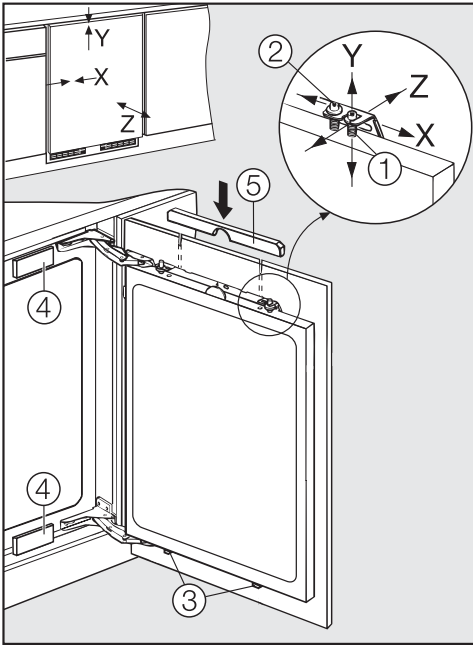


- Wykręcić obie śruby ① w dolnej części drzwi urządzenia.
- Oba kątowniki ② zamocować za pomocą śrub do spodu drzwi urządzenia. Kątowniki muszą być wyrównane z zewnętrzną stroną drzwi urządzenia.
- Skrócić kątowniki odpowiednio do długości drzwiczek meblowych.



- Odkręcić od drzwi urządzenia listwę ustawczą ① i przykręcić ją za pomocą dołączonych śrub stożkowych do drzwiczek meblowych.
- Wykręcić śruby ustawcze ② w drzwiach urządzenia na tyle, żeby powstał odstęp o wielkości 4 mm (patrz rysunek szczegółowy).
- Zawiesić drzwiczki meblowe za listwę ustawczą na śrubach ustawczych ②.
- Zabezpieczyć drzwiczki meblowe u góry za pomocą śrub ③.
- Zamocować drzwiczki meblowe na dole za pomocą dołączonych śrub ④, wkręcając je przez kątowniki. Wykorzystać w tym celu załączone podkładki ⑤.

Wyrównywanie drzwiczek meblowych



- Wyrównać drzwiczki meblowe do znajdujących się obok mebli:
- **Wyrównanie na wysokość Y** osiąga się obracając górną śrubę ustawczą ①.
- **Wyrównanie boczne X** osiąga się przesuważąc drzwiczki meblowe.
- **Wyrównanie na głębokość Z** osiąga się przez lekkie pociągnięcie lub dociśnięcie drzwiczek meblowych.
- Dokręcić najpierw górne śruby ustawcze ① i ②, następnie dolne śruby ③.
- Założyć dołączone pokrywki ④ i ⑤.

Instalacja

Podłączenie elektryczne

Urządzenie jest dostarczane w stanie gotowym do podłączenia do prądu zmiennego 50 Hz 220–240 V.

Zabezpieczenie musi wynosić przynajmniej 10 A.

Podłączenie może zostać dokonane wyłącznie przez przepisowo zainstalowane gniazdo ochronne. Instalacja elektryczna musi być wykonana zgodnie z obowiązującymi normami.

Aby móc szybko odłączyć urządzenie od zasilania w sytuacji awaryjnej, gniazdo musi być umieszczone poza tylną ścianką urządzenia i musi być łatwo dostępne.

Jeśli gniazdo nie będzie więcej dostępne po zabudowie, po stronie instalacji musi występować urządzenie rozłączające wszystkie bieguny. Jako urządzenia rozłączające obowiązują ogólnie dostępne przełączniki z rozwarciem styków przynajmniej 3 mm. Należą tutaj przełączniki instalacyjne, bezpieczniki i styczniki (EN 60335).

Wtyczka i kabel zasilający urządzenia chłodniczego nie mogą dotykać tylnej ścianki tego urządzenia, ponieważ wtyczka i kabel zasilający mogą zostać uszkodzone przez wibracje. Może to spowodować zwarcie.

Także inne urządzenia nie powinny być podłączone do gniazd w obszarze tylnej ścianki urządzenia.

Podłączenie poprzez przedłużacz nie jest dozwolone, ponieważ nie można wówczas zagwarantować wystarczającego bezpieczeństwa (np. ryzyko przegrzania).

Możliwa jest czasowa lub stała praca na autonomicznym lub niezynchronizowanym z siecią systemie zasilania (jak np. mikrosieci, systemy rezerwowe). Warunkiem dla takiej eksploatacji jest, żeby system zasilania odpowiadał specyfikacji EN 50160 lub porównywalnej. Środki ochronne przewidziane w instalacji domowej i w tym produkcie Miele muszą być skuteczne w swojej funkcji i działaniu również w trybie pracy autonomicznej lub niezynchronizowanej z siecią, albo muszą być zastąpione przez równoważne środki w instalacji (patrz np. VDE-AR-E 2501-2).

Jeśli konieczna jest wymiana przewodu zasilającego, może ona zostać dokonana wyłącznie przez wykwalifikowanego elektrotechnika.

Miele Sp. z o.o.
ul. Czerniakowska 87A
00-718 Warszawa
Tel. 22 335 00 00
www.miele.pl

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Niemcy

K 5124 UiF

pl-PL

M.-Nr 11 638 080 / 01