

Brugs- og monteringsanvisning



Køle-/fryseskab

KD 12312 S

KD 12612 S

KD 12813 S

da - DK

Læs venligst brugs- og monteringsanvisningen inden opstilling, installation og ibrugtagning for at undgå skader på personer og produkt.

M.-Nr. 09 551 910

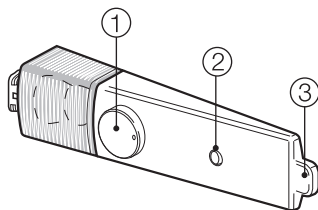
Indholdsfortegnelse

Beskrivelse af køle-/fryseskabet	4
Miljøbeskyttelse	6
Råd om sikkerhed og advarsler	7
Sådan spares der energi	14
Køle-/fryseskabet tændes og slukkes	16
Ved længere fravær	16
Den rigtige temperatur	17
. . . i køleskabet	17
. . . i fryseskabet	17
Temperaturen indstilles	18
Vinterindstilling	19
Madvarerne placeres korrekt	20
Forskellige områder i køleskabet	20
Madvarer, der er uegnet til opbevaring i køleskab	21
Vær opmærksom på følgende ved køb af madvarer	21
Korrekt opbevaring af madvarer	21
Frukt og grøntsager	21
Uemballeret kød og grønt	22
Æggehvideholdige madvarer	22
Kød	22
Køleskabet indrettes	23
Hyldeerne flyttes	23
Delt hylde	23
Hylde / flaskehylde i døren flyttes	23
Frysning og opbevaring	24
Maksimal frysekapacitet	24
Hvad sker der, når friske madvarer indfryses?	24
Madvarer, der købes som dybfrostvarer	24
Madvarer, man selv indfryser	25
Før indfrysning bør man være opmærksom på følgende:	25
Emballage	25
Ca. 24 timer inden ilægning	26
Ilægning	26
Ca. 24 timer efter ilægning	26
Optøning af frysevarer	27
Istæringer	27
Drikkevarer lynafkøles	27

Indholdsfortegnelse

Afrimning	28
Køleskab	28
Fryseskab	28
Rengøring	30
Indvendigt, tilbehør	30
Døre, sidevægge	31
Ventilationsarealer	31
Tætningslister i dørene	31
Småfejl udbedres	32
Støjårsager	35
Service / garanti	36
Eltilslutning	39
Opstillingsanvisning	40
Opstillingssted	40
Klimaklasse	40
Ventilation	40
Opstilling	41
Justering	41
Mål	42
Hængslingssiden ændres	43
Køle-/fryseskabet indbygges	46

Beskrivelse af køle-/fryseskabet



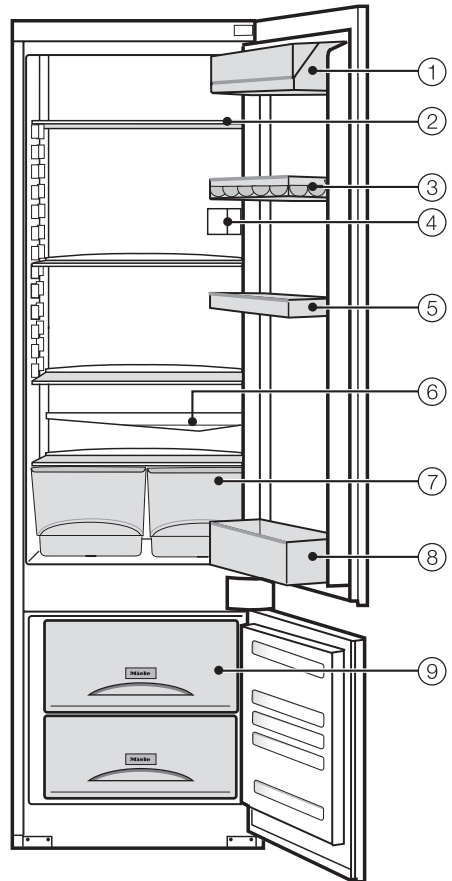
① Tænd/Sluk og temperaturvælger

③ Lyskontakt

② Vippekontakt til vinterindstilling

Beskrivelse af køle-/fryseskabet

- ① Smør- og osteboks
- ② Hylde
- ③ Æggebakke
- ④ Tænd/Sluk- og temperaturvælger, lys og vinterindstilling
- ⑤ Dørhylde
- ⑥ Rende og afløbshul til afrimningsvand
- ⑦ Frugt- og grøntsagsskuffer
- ⑧ Flaskehylde
- ⑨ Fryseskuffer



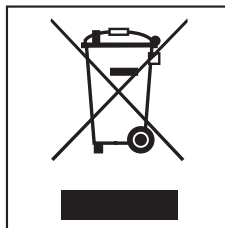
Bortskaffelse af emballage

Emballagen beskytter produktet mod transportskader. Emballagematerialet er valgt ud fra miljømæssige hensyn og er genanvendeligt.

Genbrug af emballage sparer råstoffer og mindsker affaldsproblemerne.

Bortskaffelse af et gammelt produkt

Gamle elektriske og elektroniske produkter indeholder stadig værdifulde materialer. De indeholder imidlertid også skadelige stoffer, som er nødvendige for deres funktion og sikkerhed. Hvis disse bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet eller behandles forkert, kan det skade den menneskelige sundhed og miljøet. Bortskaf derfor ikke det gamle produkt med husholdningsaffaldet.



Aflever i stedet for det gamle produkt på nærmeste opsamlingssted eller den lokale genbrugsstation, så delene kan blive genanvendt.

Sørg for, at rørene i kølesystemet ikke bliver beskadiget, før skabet bliver afleveret til miljørigtig bortskaffelse. På den måde forhindres ukontrolleret udsivning af kølemidlet.

Sørg endvidere for, at det gamle produkt opbevares utilgængeligt for børn, indtil det afleveres på genbrugsstationen.

Dette køle-/fryseskab overholder de foreskrevne sikkerhedsbestemmelser. U hensigtsmæssig brug kan dog medføre skader på både bruger og ting.

Læs venligst brugs- og monteringsanvisningen grundigt, inden køle-/fryseskabet tages i brug. Den indeholder vigtige anvisninger om indbygning, sikkerhed, brug og vedligeholdelse. Derved beskyttes både personer og køle-/fryseskab.

Miele kan ikke gøres ansvarlig for skader, der er opstået, fordi rådene om sikkerhed og advarslerne ikke er blevet fulgt.

Gem venligst brugs- og monteringsanvisningen, og giv den videre til en eventuel senere ejer.

Retningslinjer vedrørende brugen

► Køle-/fryseskab er beregnet til brug i en almindelig husholdning og på husholdningslignende opstillingssteder.

Køle-/fryseskabet er ikke beregnet til udendørs brug.

► Brug kun køle-/fryseskabet til køling og opbevaring af madvarer samt til opbevaring af dybfrostvarer, frysning af friske madvarer og fremstilling af is.

Al anden anvendelse er på egen risiko.

► Køle-/fryseskabet er ikke egnet til opbevaring og køling af medicamenter, blodplasma, laboratoriepræparater eller andre medicinske produkter. Forkert brug af køle-/fryseskabet kan medføre skader på eller fordærv af indholdet i skabet. Køle-/fryseskabet bør ikke opstilles i områder, hvor der er fare for eksplosion.

Miele hæfter ikke for skader, der er opstået på grund af forkert brug eller betjening.

Råd om sikkerhed og advarsler

▶ Personer, som på grund af begrænsninger i fysisk eller psykisk formåen eller på grund af manglende erfaring eller uvidenhed ikke er i stand til at betjene køle-/fryseskabet sikkert, må ikke anvende det uden opsyn. Disse personer må kun bruge køle-/fryseskabet uden opsyn, hvis de er informeret om dets funktioner, så de kan betjene det sikkert, og hvis de forstår de farer, der kan opstå ved forkert betjening.

Børn i huset

▶ Børn på 8 år eller derover må kun bruge køle-/fryseskabet uden opsyn, hvis de er informeret om dets funktioner, så de kan betjene det korrekt, og hvis de forstår de farer, der kan opstå ved forkert betjening.

▶ Børn under 8 år må ikke komme i nærheden af køle-/fryseskabet, medmindre der holdes konstant opsyn med dem.

▶ Hold altid øje med børn, der opholder sig i nærheden af køle-/fryseskabet. Lad dem aldrig lege med køle-/fryseskabet eller hænge på døren.

Teknisk sikkerhed

▶ Kontroller køle-/fryseskabet for ydre, synlige skader, inden det opstilles. Tag aldrig et beskadiget køle-/fryseskab i brug, da det kan betyde fare for sikkerheden!

▶ Hvis nettilslutningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af en Miele-tekniker for at undgå fare for brugeren.

► Dette køle-/fryseskab indeholder isobutan (R600a), et naturgasprodukt, der er meget miljøvenligt, men brændbart. Det er ikke skadeligt for ozonlaget og øger ikke drivhuseffekten. Anvendelsen af dette miljøvenlige kølemiddel har dog delvist forårsaget et højere lydniveau, da der ud over støj fra kompressoren også kan forekomme strømningsstøj fra hele kølekredsløbet. Disse effekter kan desværre ikke undgås, men har ingen indflydelse på køle-/fryseskabets funktion.

Ved transport og opstilling skal man sørge for, at ingen dele i kølesystemet beskadiges. Kølemidlet kan ved uheld forårsage øjenskader!

I tilfælde af beskadigelser:

- undgå alle former for åben ild,
- træk stikket ud,
- sørg for udluftning i nogle minutter i rummet, hvor skabet står, og
- kontakt Miele Teknisk Service.

► Jo mere kølemiddel, der er i køle-/fryseskabet, desto større skal det rum være, hvori det opstilles. I tilfælde af brud på kølesystemet kan der i små rum dannes en brændbar gas-/luftblanding.

Rummet skal være mindst 1 m³ pr. 8 g kølemiddel. Mængden af kølemiddel er anført på typeskiltet, der er anbragt inde i køle-/fryseskabet.

► Sikker drift kan kun garanteres, når montering og tilslutning er foretaget som beskrevet i brugsanvisningen.

► Før tilslutning er det vigtigt at kontrollere, om de tilslutningsdata (spænding og frekvens), der er angivet på typeskiltet, stemmer overens med de eksisterende forhold på stedet.

Disse data skal ubetinget stemme overens, så der ikke opstår skader på køle-/fryseskabet. I tvivlstilfælde bør man kontakte en elinstallatør.

Råd om sikkerhed og advarsler

▶ Tilslutning må ikke foretages ved hjælp af en forlængerledning eller en multistikdåse, da disse ikke giver den nødvendige sikkerhed (f.eks. risiko for overophedning).

▶ Den elektriske sikkerhed kan kun garanteres, når der er etableret forskriftsmæssig jordforbindelse. Det er meget vigtigt, at denne grundlæggende sikkerhedsforanstaltning kontrolleres, og at installationerne i tvivlstilfælde gennemgås af en fagmand.

Producenten kan ikke gøres ansvarlig for skader, der er opstået på grund af manglende eller afbrudt jordforbindelse (f.eks. elektrisk stød).

▶ Installation, vedligeholdelse og reparation bør kun udføres af Miele Teknisk Service.

Installation, vedligeholdelse og reparation foretaget af ukyndige kan medføre betydelig risiko for brugeren og er ikke omfattet af Miele's reklamationsordning.

▶ Reparation inden reklamationsfristens udløb bør kun foretages af Miele Teknisk Service, da eventuelle efterfølgende skader ellers ikke er omfattet af Miele's reklamationsordning.

▶ Køle-/fryseskabet skal være afbrudt fra elnettet under installation, vedligeholdelse og reparation.

Køle-/fryseskabet er kun afbrudt fra elnettet, når en af følgende betingelser er opfyldt:

– stikket er trukket ud.

Træk ikke i ledningen, men tag fat i stikket.

– sikringen er slået fra.

▶ Defekte dele må kun udskiftes med originale Miele-reservedele.

Kun hvis dette overholdes, kan vi garantere, at sikkerhedskravene er opfyldt.

▶ Dette køle-/fryseskab må ikke anvendes på ikke-stationære opstillingssteder (f.eks. skibe).

Den daglige brug

- ▶ Berør ikke frysevarer med våde hænder. Hænderne kan fryse fast. Risiko for kvæstelser!
- ▶ Tag aldrig isterninger eller spiseis - specielt ikke vandis - direkte fra fryseskabet ind i munden.
På grund af den meget lave temperatur kan læber og tunge fryse fast. Risiko for kvæstelser!
- ▶ Let eller helt optøede madvarer må aldrig genfryses. Brug dem så hurtigt som muligt, fordi de mister næringsværdi og fordærvs. Kogt eller stegt kan de optøede madvarer dog genfryses.
- ▶ Opbevar aldrig eksplosive stoffer eller produkter med brændbare drivgasser (f.eks. spraydåser) i køle-/fryseskabet. Der kan opstå gnister, når termostaten tænder, og dette kan forårsage eksplosion.
- ▶ Brug aldrig elektriske apparater i køle-/fryseskabet (f.eks. til fremstilling af softice). Der kan dannes gnister. Risiko for eksplosion!
- ▶ Stærk spiritus skal stå oprejst og være lukket helt tæt. Eksplosionsfare!
- ▶ Opbevar aldrig dåser og flasker med kulsyreholdige drikkevarer eller væsker i fryseskabet. Dåser og flasker kan eksplodere. Risiko for kvæstelser og beskadigelse!
- ▶ Flasker, der lægges i fryseskabet til lynkøling, skal tages ud senest efter en time. Flaskerne kan eksplodere. Risiko for kvæstelser og beskadigelse!

Råd om sikkerhed og advarsler

► Der kan være risiko for madforgiftning ved at spise madvarer, der har ligget for længe i køle-/fryseskabet.

Hvor længe madvarerne kan opbevares i køle-/fryseskabet afhænger af mange faktorer, som f.eks. hvor friske de er, og af kvaliteten samt af temperaturen i køle-/fryseskabet. Vær opmærksom på fødevarereproducenternes anvisninger og datomærkning!

► Brug aldrig spidse eller skarpe genstande til at

– fjerne rim eller is med

– løsne fastfrosne isbakker eller madvarer med.

De kan beskadige køleelementerne, så køle-/fryseskabet ikke kan anvendes.

► Brug aldrig en elektrisk varmekilde eller stearinlys til optøning. Plastdelene kan blive beskadiget.

► Brug ikke optøningsspray eller midler til afisning.

De kan danne eksplosive gasser, indeholde opløsnings- eller drivmidler, der er skadelige for plastdelene, eller være sundhedsfarlige.

► Brug aldrig et damprengøringsapparat til afrimning og rengøring af skabet.

Dampen kan trænge ind til de spændingsførende dele og forårsage kortslutning.

► Brug ikke olie eller fedt på dørlisten.

Det gør den med tiden porøs.

► Hvis der opbevares fedt- eller olieholdige madvarer i køle-/fryseskabet eller i skabsdøren, skal man sørge for, at eventuelt fedt eller olie, der løber ud, ikke kommer i berøring med køle-/fryseskabets plastdele.

Der kan opstå spændingsrevner i plastbelægningen.

► Ventilationsgitrene må ikke tildækkes.

Hvis dette sker, er der ikke sikret tilstrækkelig ventilation, hvorved strømforbruget øges, og skader på dele af køle-/fryseskabet ikke kan udelukkes.

► Køle-/fryseskabet er beregnet til en bestemt klimaklasse (rumtemperaturområde), hvis grænser absolut skal overholdes. Klimaklassen fremgår af typeskiltet inde i skabet.

En lavere rumtemperatur betyder længere pauser for kølesystemet, således at skabet ikke kan holde den nødvendige temperatur.

Bortskaffelse af et gammelt køle-/fryseskab

► Gør låsen i det gamle køle-/fryseskab ubrugelig.

Dette forhindrer legende børn i at lukke sig inde og komme i livsfare.

► Sørg for ikke at beskadige dele af kølesystemet, f.eks. ved at

- stikke hul på kølemiddelkanalerne
- knække rørene
- kradse overfladebelægningen af.

Kølemiddel kan ved uheld forårsage øjenskader.

Sådan spares der energi

	Normalt energiforbrug	Øget energiforbrug
Opstilling/Vedligeholdelse	I rum med ventilation.	I lukkede rum uden ventilation.
	Beskyttet mod direkte sollys.	I direkte sollys.
	Ikke ved siden af en varmekilde (radiator, komfur).	Ved siden af en varmekilde (radiator, komfur).
	Ved ideel rumtemperatur på ca. 20°C.	Ved høj rumtemperatur.
	Undlad at tildække ventilationsåbningerne, og rengør dem jævnligt for støv.	Ved tildækkede eller tilstøvede ventilationsåbninger.
	Afstøv kompressoren og metalgitteret (varmeveksler) på bagsiden af køle-/fryseskabet mindst en gang om året.	Ved støvaflejringer på kompressoren og metalgitteret (varmeveksleren).
Temperaturindstilling	Ved middel indstilling mellem 2 og 3.	Jo lavere den indstillede temperatur er, jo højere bliver energiforbruget! På skabe med vinterindstilling skal man sørge for, at vinterindstillingen er frakoblet ved omgivelsestemperaturer over 18°C!

Sådan spares der energi

	Normalt energiforbrug	Øget energiforbrug
Brug	Placering af skuffer, hylder og dørhylder som ved levering.	
	Døren bør kun åbnes, når det er nødvendigt, og da i så kort tid som muligt. Sorter madvarerne, inden de anbringes i køle-/fryseskabet.	Hyppig og langvarig åbning af døren medfører kuldetab og indstrømmende varm luft fra rummet. Køle-/fryseskabet forsøger at holde temperaturen nede, og kompressoren kører i længere tid.
	Tag en køletaske med på indkøb, og anbring madvarerne hurtigt i køle-/fryseskabet. Læg hurtigst muligt de madvarer, der er taget ud, tilbage i køle-/fryseskabet, inden de bliver for varme. Afkøl varme mad- og drikkevarer, inden de anbringes i køle-/fryseskabet.	Varm mad og mad opvarmet til udetemperatur bringer varme ind i køle-/fryseskabet. Køle-/fryseskabet forsøger at holde temperaturen nede, og kompressoren kører i længere tid.
	Ved anbringelse i køle-/fryseskabet skal madvarerne være pakket ind eller godt tildækket.	Fordampning og kondensering af væsker i køleskabet kan medføre reduceret køleeffekt.
	Optø frysevarer i køleskabet.	
	Madvarerne må ikke ligge for tæt. Luften skal kunne cirkulere imellem dem.	
Afrimning	Fryseskabet afrimes, når der har dannet sig et maks. 0,5 cm tykt lag is.	Et islag reducerer kuldeafgivelsen til frysevarerne.

Køle-/fryseskabet tændes og slukkes

Inden køle-/fryseskabet tages i brug

Beskyttelsesfolie

Stållisterne inde i køle-/fryseskabet er forsynet med en beskyttelsesfolie. På køle-/fryseskabe i rustfrit stål er også døren og eventuelt også sidevæggene forsynet med en beskyttelsesfolie.

- Træk først beskyttelsesfolien af, når køle-/fryseskabet er stillet på plads.

Rengøring

- Rengør køle-/fryseskabets indvendige flader og tilbehøret med lunkent vand, og tør efter med en tør klud.

Køle-/fryseskabet tændes

- Drej Tænd/sluk/temperaturvælgeren mod højre væk fra position 0 med en mønt.

Jo højere tal temperaturvælgeren er indstillet på, desto lavere er temperaturen i køle-/fryseskabet.

Køle-/fryseskabet begynder at køle, og lyset i køleskabet tændes, når døren åbnes.

For at sikre at temperaturen er tilstrækkelig lav, skal køle-/fryseskabet forkøle nogle timer, inden der lægges madvarer ind første gang.

Køle-/fryseskabet slukkes

- Temperaturvælgeren drejes fra position 1 over på position 0. En lille modstand skal passeres.

Køllingen er frakoblet, og lyset slukker.

Ved længere fravær

Hvis køle-/fryseskabet ikke skal bruges i længere tid:

- sluk køle-/fryseskabet,
- træk stikket ud, eller slå sikringen i installationen fra,
- afrim fryseskabet,
- rengør køle-/fryseskabet, og
- lad dørene stå på klem for at undgå generende lugt i køle-/fryseskabet.

Hvis der slukkes for køle-/fryseskabet ved længere tids fravær, og det ikke bliver rengjort, kan der dannes skimmel, hvis dørene lukkes.

Korrekt temperaturindstilling er meget vigtig. Madvarer fordæres hurtigt af mikroorganismer, men dette kan forhindres eller udsættes med korrekt opbevaringstemperatur. Temperaturen påvirker mikroorganismernes formerings-hastighed. Med lavere temperatur går processen langsommere.

Temperaturen i køle-/fryseskabet øges,

- jo hyppigere og længere tid døren holdes åben,
- jo flere madvarer, der lægges ind,
- jo varmere de friske madvarer er, når de lægges ind,
- jo højere temperatur der er omkring køle-/fryseskabet.

Køle-/fryseskabet er beregnet til en bestemt klimaklasse (rumtemperatur-område), hvis grænser absolut skal overholdes.

... i køleskabet

Vi anbefaler en temperatur på **4 °C** midt i køleskabet.

Temperaturen kan kontrolleres ved at

- stille et glas vand med et termometer midt i køleskabet.

Efter ca. 24 timer kan den omtrentlige temperatur i køleskabet aflæses.

Man bør dog være opmærksom på, at

- almindelige badevands- og husholdningstermometre ofte er temmelig upræcise. Det er bedst at anvende et elektronisk termometer.
- Man skal ikke måle lufttemperaturen i køle-/fryseskabet, da denne ikke siger noget om temperaturen i madvarerne.
- Mens målingen foretages, bør køleskabsdøren åbnes så lidt som muligt, da der vil strømme varm luft ind, hver gang den åbnes.

... i fryseskabet

For at kunne indfryse ferske madvarer og opbevare dem i lang tid kræves en temperatur på **-18°C**. Ved denne temperatur er mikroorganismernes vækst så godt som helt indstillet. Så snart temperaturen stiger til over -10°C , begynder madvarerne at fordæres og har derved en kortere holdbarhedstid. Derfor må let eller helt optøede madvarer først genfryses, når de er blevet tilberedt (kogt eller stegt). De høje temperaturer under tilberedningen dræber de fleste mikroorganismer.

Den rigtige temperatur

Temperaturen indstilles

Temperaturen kan indstilles med Tænd/sluk/Temperaturvælgeren

- Drej temperaturvælgeren over på en indstilling mellem 1 og 7.

Jo højere tal temperaturvælgeren er indstillet på, desto lavere er temperaturen i køle-/fryseskabet.

Vi anbefaler en **middel** indstilling.

Hvis der opbevares frostvarer i **fryseskabet**, anbefales det at vælge en indstilling på **4 - 7°C** for at opnå tilstrækkeligt lave temperaturer.

Denne indstilling bør også vælges, hvis

- dørene åbnes ofte,
- der lægges store mængder madvarer ind i køle-/fryseskabet, eller
- omgivelsestemperaturen er høj.

Ved lave **rumtemperaturer på 18°C eller derunder** kan der blive for varmt i frysekabet, da kompressoren ikke går så ofte i gang på grund af den lave rumtemperatur. Frysevarerne kan begynde at tø op. For at forhindre dette er køle-/frysekabet udstyret med mulighed for valg af vinterindstilling.

Vinterindstilling tilkobles



- Tryk på 1 på tasten til vinterindstilling.

Kompressoren går nu oftere i gang, hvorved temperaturen i frysekabet sænkes.

Vinterindstilling frakobles

Så snart **rumtemperaturen er højere end 18°C**, skal vinterindstillingen frakobles, da køle-/frysekabet ellers vil bruge unødigt meget energi.

- Tryk på 0 på tasten til Vinterindstilling.

Køleskabet arbejder igen med normal køleeffekt.

For at indfryse friske madvarer optimalt skal funktionen Vinterindstilling tilkobles inden indfrysningen.

Hermed opnås, at madvarerne gennemfryses hurtigt, hvorved næringsværdi, vitaminer, udseende og smag bibeholdes.

Undtagelser:

- Hvis der lægges madvarer ind, der allerede er frosset.
- Hvis der dagligt kun lægges op til 1 kg madvarer ind.

Vinterindstilling tilkobles

Vinterindstillingen skal tilkobles **24 timer inden illægning** af de madvarer, der skal indfryses.



- Tryk på 1 på tasten til vinterindstilling.

Temperaturen i frysekabet falder, da kompressoren kobler til hyppigere.

Vinterindstilling frakobles

Ca. 24 timer efter ilægning er de friske madvarer gennemfrosne, og vinterindstillingen kan frakobles.

- Tryk på 0 på tasten til Vinterindstilling.

Køleskabet arbejder igen med normal køleeffekt.

Madvarerne placeres korrekt

Forskellige områder i køleskabet

På grund af den naturlige luftcirkulation er der forskellige temperaturområder i køleskabet. Den kolde, tunge luft trænger ned i det nederste område af køleskabet. Udnyt de forskellige kuldeområder, når madvarerne placeres i køleskabet!

Varmeste område

Det varmeste område i køleskabet er helt øverst i døren. Brug dette område til opbevaring af f.eks. smør, så det er let at smøre på brødet, og ost, så den beholder sin aroma.

Koldeste område

Det koldeste område i køleskabet er lige over frugt- og grøntsagsskufferne.

Brug dette område til letfordærlige madvarer, som f.eks.:

- fisk, kød, fjerkræ
- pølse, færdigretter
- retter og bagværk med æg eller fløde
- frisk dej, kage-, pizza-, tærtedej
- råmælksost og andre råmælksprodukter
- folieindpakkede færdigretter og generelt alle ferske madvarer, hvis holdbarhedsdato forudsætter en opbevaringstemperatur på min. 4°C.

Opbevar aldrig eksplosive stoffer eller produkter med brændbare drivgasser (f.eks. spraydåser) i skabet. Eksplosionsfare!

Stærk spiritus skal stå oprejst og være lukket helt tæt.

Hvis der opbevares fedt- eller olieholdige madvarer i køleskabet eller køleskabsdøren, skal man være opmærksom på, at eventuelt fedt eller olie, der løber ud, ikke må komme i berøring med køleskabets plastdele. Der kan opstå spændingsrevner i plastbelægningerne.

Der skal være god luftcirkulation mellem de opbevarede madvarer.

Opbevar dem derfor

- ikke for tæt sammen.
- med en afstand på ca. 2 cm til lyset.

Madvarerne må ikke berøre bagvæggen, da de kan fryse fast til den.

Madvarer, der er uegnet til opbevaring i køleskab

Visse madvarer egner sig ikke til opbevaring i køleskab, da de er kuldefølsomme. F.eks. bliver agurker glasagtige, auberginer bitre og kartofler søde. Tomater og appelsiner mister deres aroma, og citrusfrugter får en hård skal.

Kuldefølsomme madvarer er bl.a.:

- ananas, avocadoer, bananer, granatæbler, mangoer, papayaer, passionsfrugter, citrusfrugter (f.eks. citroner, appelsiner, mandariner, grapefrugter),
- frugt, som skal eftermodne,
- auberginer, agurker, kartofler, peberfrugter, tomater, zucchinier,
- parmesanost.

Vær opmærksom på følgende ved køb af madvarer

Madvarernes holdbarhed afhænger i høj grad af, hvor friske de er, når de bliver lagt ind i køle-/fryseskabet. Kølekæden bør så vidt muligt ikke afbrydes. Sørg f.eks. for, at madvarerne ikke ligger for længe i en varm bil. Hvis først de er blevet for gamle eller fordærvede, kan de ikke gøres anvendelige igen. Blot to timers opbevaring uden køling kan medføre, at madvarerne bliver fordærvede.

Korrekt opbevaring af madvarer

Madvarerne skal være pakket ind eller godt tildækket. Derved undgås, at de optager lugt fra andre madvarer, at de udtørres, og at eventuelle bakterier overføres. Ved rigtig indstilling af temperaturen og god hygiejne forsinkes formeringen af eventuelle bakterier, som f.eks. salmonella.

Frugt og grøntsager

Frugt og grøntsager kan opbevares uemballeret i frugt- og grøntsagsskufferne. Man skal dog være opmærksom på, at ikke alle frugt- og grøntsagssorter kan opbevares sammen i samme skuffe. Lugt og smag kan overføres (gulerødder tager f.eks. hurtigt smag og lugt fra løg), og mange madvarer udskiller naturlige gasser (ætylen), som fremskynder ældningsprocessen for andre madvarer.

– Eksempler på frugt og grøntsager, der udskiller større mængder naturlige gasser:

Æbler, abrikoser, pærer, nektariner, ferskner, blommer, avocadoer, figner, blåbær, meloner og bønner.

Madvarerne placeres korrekt

– Eksempler på frugter og grøntsager, som er særligt modtagelige over for naturlige gasser fra andre frugt- og grøntsagssorter:

Kiwier, broccoli, blomkål, rosenkål, mangofrugter, honningmeloner, æbler, abrikoser, agurker, tomater, pærer, nektariner og ferskner.

Eksempel: Broccoli bør ikke opbevares sammen med æbler, da æbler udskiller meget naturlig gas, og broccoli reagerer meget følsomt herpå. Ved opbevaring sammen med æbler reduceres broccolien holdbarhed derfor væsentligt.

Uemballeret kød og grønt

Uemballeret kød og grønt bør holdes adskilt. Hvis det skal opbevares sammen, skal det ubetinget være pakket ind hver for sig. Derved hindres mikrobiologiske ændringer.

Æggehvideholdige madvarer

Man bør være opmærksom på, at madvarer fordæres hurtigere, jo mere protein de indeholder.

Det vil sige, at skal- og krebsdyr fordæres hurtigere end fisk, og fisk fordæres hurtigere end kød.

Kød

Opbevar kød uemballeret (folier og skåle åbnes). Indtørring af kødets overflade virker hæmmende på kimdannelse, hvorved holdbarheden bliver bedre. Forskellige kødsorter må ikke berøre hinanden direkte, men skal holdes adskilt af en emballage. Derved undgås overførsel af kim.

Hylderne flyttes

Hylderne kan placeres i de ønskede højder:

- Løft hylde, træk den lidt ud, løft den, så rillen kommer fri af bæreribberne, og flyt den opad eller nedad.

Hyldens bageste stopkant skal vende opad, så madvarerne ikke berører bagvæggen og fryser fast.

Hylderne er forsynet med udtræksstop, så de ikke utilsigtet bliver trukket helt ud.

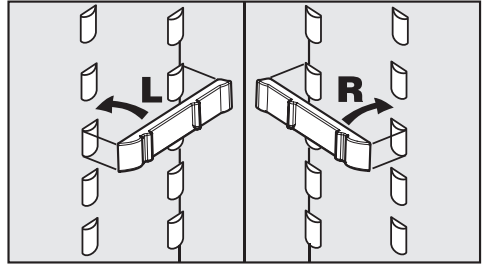
Delt hylde

Til høje genstande kan man anvende den delte hylde, hvis forreste del kan skubbes forsigtigt ind under den bageste del:

- Tryk den bageste halvdel af glashylden lidt op nedefra.
- Løft samtidigt den forreste halvdel af glaspladen lidt, og skub den forsigtigt ind under den bageste halvdel.

Flytning af de halve glasplader:

- Tag de to halve glasplader ud,



- Sæt de to holdelister på bæreribberne i venstre og højre side i den ønskede højde,
- Skub glaspladerne ind efter hinanden. Glaspladen med stopkant skal anbringes bagest!

Hylde / flaskehylde i døren flyttes

- Skub hylde/flaskehylde opad, og tag den ud.
- Sæt hylde/flaskehylde ind det ønskede sted. Sørg for at trykke den rigtigt fast på forhøjningerne.

Frysning og opbevaring

Maksimal frysekapacitet

For at madvarerne skal blive helt gennemfrosset hurtigst muligt, må den maksimale frysekapacitet ikke overskrides. Den maksimale frysekapacitet på 24 timer er angivet på typeskiltet "Frysekapacitet...kg/24 t."

Den maksimale frysekapacitet, som er angivet på typeskiltet, er fastsat efter norm DIN EN ISO 15502.

Hvad sker der, når friske madvarer indfryses?

Friske madvarer skal gennemfryses så hurtigt som muligt, så næringsværdi, vitaminer, udseende og smag bibeholdes.

Jo langsommere madvarerne gennemfryses, desto mere væde trænger der ud af hver enkelt celle. Cellerne skrumpes.

Ved optøning kan kun en del af den mistede væde vandre tilbage i cellerne. I praksis betyder dette, at der i madvarerne sker et større safttab. Dette kan ses under optøningen, hvor der dannes en stor mængde væde omkring madvarerne.

Hvis madvarerne er blevet hurtigt gennemfrosset, har væden kortere tid til at trænge ud af hver enkelt celle. Cellerne skrumpes betydeligt mindre.

Ved optøning kan den lille mængde væde, der var trængt ud, vandre tilbage til cellerne, så safttabet bliver meget lille. Der dannes kun en lille mængde væde omkring madvarerne!

Madvarer, der købes som dybfrostvarer

Når allerede dybfrosne madvarer skal opbevares, bør det ved køb i butikken kontrolleres, at

- emballagen ikke er beskadiget,
- holdbarhedstiden er i orden,
- køletemperaturen i frysedisken er korrekt. Hvis køletemperaturen er højere end -18°C , afkortes holdbarheden.

- Dybfrostvarer bør købes til sidst og transporteres i termopose eller aviser.
- Læg straks dybfrostvarerne i fryseskabet.

Helt eller delvist optøede madvarer må ikke genfryses. Først når madvarerne er tilberedt (kogt eller stegt), må de fryses igen.

Madvarer, man selv indfryser

Brug kun friske og gode madvarer!

Før indfrysning bør man være opmærksom på følgende:

- **Velegnet til indfrysning** er:
Fersk kød, fjerkræ, vildt, fisk, grøntsager, urter, rå frugt, mejeriprodukter, brød, madrester, æggeblommer, æggeghvider og mange færdigretter.
- **Ikke egnet til indfrysning** er:
Vindruer, bladsalat, radiser, ræddiker, cremefraiche, mayonnaise, hele æg i skal, løg, hele rå æbler og pærer.
- For at bibeholde farve, smag, aroma og C-vitaminer skal grøntsager blancheres inden frysning. Kom grøntsagerne i kogende vand i 2-3 min. Derefter tages de op og afkøles hurtigt i koldt vand. Lad dem til sidst dryppe af.
- Magert kød egner sig bedre til indfrysning end fedt kød og kan opbevares i fryseren væsentligt længere.
- Læg frysefilm mellem koteletter, steaks, schnitzler osv. Derved undgås, at de fryser sammen til en blok.
- Rå madvarer og blancherede grøntsager må ikke krydres eller saltes før indfrysning. Færdige retter må kun krydres og saltes let. Mange krydderier ændrer styrke ved frysning.
- Lad varme retter eller drikke afkøle, før de fryses. Dette for at forhindre, at de allerede frosne madvarer optøes, og for at spare strøm.

Emballage

- Indfrysning foretages portionsvis.

Egnet emballage

- Plastfolie
- Alufolie
- Frysebokse

Uegnet emballage

- Indpakningspapir
- Pergamentpapir
- Cellofan
- Affaldsposer
- Brugte indkøbsposer

- Tryk luften ud af emballagen.

- Luk pakken tæt med
 - elastikker
 - plastclips
 - bånd
 - kuldebestandig tape.

Poser og folie af polyætylen kan også svejses med et dertil egnet apparat.

- Forsyn pakningen med angivelse af indhold og indfrysningsdato.

Frysning og opbevaring

Ca. 24 timer inden ilægning

- Stil Tænd/Sluk/temperaturvælgeren på middel til kold indstilling (ca. 6).
- Aktiver funktionen Vinterindstilling (Se afsnittet Vinterindstilling).

Derved får de allerede frosne madvarer en kuldereserve.

Ilægning

Der må højst anbringes følgende mængder madvarer:

- i fryseskufferne: 25 kg
- på glaspladen: 35 kg

Madvarer, der skal indfrys, må ikke berøre de allerede frosne madvarer, da disse ellers kan begynde at tø op.

- Pakkerne med madvarer skal være tørre, når de lægges ind, for at undgå at de fryser sammen.

– lille mængde madvarer

- Bred madvarerne godt ud i bunden af fryseskufferne, så de gennemfryses hurtigst muligt.

– maksimal mængde madvarer (se typeskiltet)

- Tag den nederste fryseskuffe ud.
- Læg frysevarerne bredt godt ud i bunden eller med kontakt til de indvendige sidevægge, så frysevarerne gennemfryses hurtigst muligt.

Efter indfrysningen:

- Læg de indfrosne varer i skuffen, og skub den ind igen.

– store madvarer

Ved indfrysning af store madvarer, som f.eks. kalkun eller vildt, kan glaspladerne mellem fryseskufferne tages ud.

- Tag fryseskufferne ud, løft glaspladen lidt, og træk den ud!

Ca. 24 timer efter ilægning

- Stil Tænd/Sluk/temperaturvælgeren på en lidt lavere indstilling.
- Deaktiver Vinterindstillingen.

Optøning af frysevarer

Frysevarer kan optøs

- i mikrobølgeovn,
- i ovn med opvarmningsformen Varm-luft eller Optøning,
- ved stuetemperatur,
- i køleskab (den kulde, der afgives fra frysevarerne, udnyttes til køling af madvarerne i køleskabet),
- i dampovn.

Flade kød- og fiskestykker kan lægges let optøet på den varme pande.

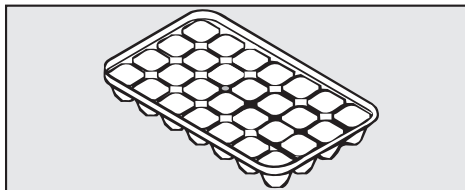
Ved optøning af **kød- og fiskestykker** (f.eks. hakket kød, kylling, fiskefilet) må disse ikke berøre andre madvarer. Sørg for at opfange optøningsvandet, og bortskaf det omhyggeligt.

Frugt kan optøs ved stuetemperatur i emballagen eller i et tildækket fad.

Grøntsager kan normalt hældes i det kogende vand i frosset stand eller ristes i varmt fedtstof. Tilberedningstiden er på grund af den ændrede cellestruktur lidt kortere end for friske grøntsager.

Helt eller delvist optøede madvarer må ikke genfryses. Først når madvarerne er tilberedt (kogt eller stegt), må de fryses igen.

Isterninger



- Fyld isterningbakken 3/4 op med vand, og stil den i bunden af hhv. fryseskabet eller den øverste fryseskuffe.
- Brug en stump genstand, f.eks. skaffet af en ske, når isterningerne skal løsnes fra bakken.
- Isterningerne løsnes let fra bakken, hvis den holdes kort tid under rindende vand.

Drikkevarer lynafkøles

Opbevar aldrig dåser eller flasker med kulsyreholdige drikkevarer eller væsker i fryseskabet. Dåserne eller flaskerne kan eksplodere.

Flasker (kun med drikkevarer uden kulsyre), der lægges til lynafkøling i fryseskabet, skal tages ud **senest efter en time**, da de ellers kan springe.

Afrimning

Køleskab

Køleskabet afrimes automatisk.

Når kompressoren arbejder, kan der på bagvæggen i køleskabet dannes rim og vanddråber. Det er ikke nødvendigt at fjerne disse, da de automatisk fordampes på grund af varmen fra kompressoren.

Afrimningsvandet løber i en rende og gennem et rør ind i fordampningssystemet på bagsiden af skabet.

Afrimningsvandet skal altid kunne flyde uhindret. Sørg derfor for, at renden til afrimningsvand og afløbs-hullet holdes rene.

Fryseskab

Fryseskabet afrimes ikke automatisk.

Ved normal drift dannes der med tiden rim og is i fryseskabet, f.eks. på de indvendige vægge. Rim- og islagets tykkelse afhænger også af følgende faktorer:

- Døren er blevet åbnet ofte og/eller i længere tid.
- Store mængder friske madvarer er lagt i til indfrysning.
- Der er høj luftfugtighed i opstillingsrummet.

Et tykt islag kan medføre, at det er vanskeligere at åbne fryseskufferne, og evt. at døren ikke slutter tæt. Desuden reduceres køleeffekten, hvorved strømforbruget stiger.

- Afrim fryseskabet med jævne mellemrum og senest, når der nogle steder har dannet sig et op til 0,5 cm tykt lag is.

Udnyt tidspunktet til afrimning, når

- der kun er få eller ingen madvarer i fryseskabet
- luftfugtigheden i rummet og omgivelsetemperaturen er lav.

Skrab ikke rim og is af. Anvend ikke spidse eller skarpe genstande. Kompressoren vil blive beskadiget, og køle-/fryseskabet kan ikke længe fungere korrekt.

Før afrimning

- Indstil med tænd/sluk og temperaturvælgeren en middel til kold indstilling (ca. 6) 1 dag inden afrimningen, og aktiver vinterindstillingen (se afsnittet Vinterindstilling). Hermed får allerede frosne varer en kuldereserve og kan hermed opbevares længere ved rumtemperatur.
- Tag frysevarerne ud, og vikl dem ind i flere lag avispapir eller i tæpper.
- Opbevar frysevarerne et køligt sted, indtil fryseskabet igen er klar til brug.
- Tag fryseskufferne og glaspladen ud af fryseskabet.

Afrimning

Udfør afrimningen hurtigt. Jo længere frysevarerne opbevares ved stuetemperatur, jo mere afkortes deres holdbarhed.

Brug aldrig et damprengøringsapparat til afrimning af fryseskabet. Dampen kan trænge ind til spændingsførende dele i køle-/fryseskabet og forårsage en kortslutning.

Stil aldrig elektriske varmeapparater eller stearinlys ind i fryseskabet under afrimningen, da plastdelene ellers bliver beskadiget.

Brug ikke optøningssprays eller midler til afisning, da disse kan danne eksplosive gasser, indeholde opløsnings- eller drivmidler, der er skadelige for plastdelene eller være sundhedsfarlige.

- Deaktiver vinterindstillingen, og sluk køle-/fryseskabet.
- Træk stikket ud, eller slå sikringen i installationen fra.
- Lad døren til fryseskabet stå åben.
- Sug afrimningsvandet op med en svamp.

For at fremskynde afrimningen kan en gryde med varmt (ikke kogende) vand anbringes i fryseboksen på en bordskåner. I så fald lukkes døren under afrimningen, så varmen ikke strømmer ud.

Efter afrimning

- Gør køle-/fryseskabet rent, og tør efter med en tør klud.
Der må ikke løbe rengøringsvand ind i afløbsrøret til afrimning.
- Luk døren.
- Tilslut strømmen til køle-/fryseskabet, og tænd det.
- Skub glaspladen og fryseskufferne ind i fryseskabet.
- Læg frysevarerne ind i fryseskabet igen.

Rengøring

Sørg for, at der ikke kommer vand i temperaturvælgeren, lyset eller ventilationsgitteret.

Der må ikke løbe rengøringsvand gennem afløbshullet til afrymningsvand.

Anvend aldrig damprengøringsapparat. Dampen kan trænge ind til spændingsførende dele og forårsage kortslutning.

Typeskiltet inde i skabet må ikke fjernes. Det skal bruges i tilfælde af reparation!

For at undgå beskadigelse af overfladerne bør følgende rengøringsmidler undgås:

- soda-, ammoniak-, syre- eller kloridholdige rengøringsmidler,
- kalkopløsende rengøringsmidler,
- rengøringsmiddel med skurende virkning, f.eks. skurepulver, flydende skuremiddel, pimpsten,
- rengøringsmidler, der indeholder opløsningsmiddel,
- rengøringsmiddel til rustfrit stål,
- opvaskemiddel til opvaskemaskiner,
- ovnspray,
- glasrengøringsmiddel,
- skurende, hårde svampe og børster, f.eks. grydesvampe,
- skarpe metalskrabere!

Før rengøring

- Sluk køle-/fryseskabet.
- Træk stikket ud, eller slå sikringen i installationen fra.
- Træk stikket ud, eller slå sikringen i installationen fra.
- Tag madvarerne ud, og læg dem et køligt sted.
- Afrim fryseskabet
- Tag alle løse dele ud, når de skal rengøres.

Indvendigt, tilbehør

- Rengør køle-/fryseskabet mindst én gang om måneden
Til rengøringen er lunkent vand med lidt opvaskemiddel til opvask i hånden velegnet.

Følgende dele er egnet til opvask i opvaskemaskine:

- smørboksen, æggebakkerne, isterningbakken, frysebakken (medfølger afhængig af model)
- flaskehylde og hylde i døren
- smør- og osteboks

Temperaturen i det valgte opvaskeprogram må maks. være 55°C!
På grund af kontakt med naturlige farvestoffer, fx fra gulerødder, tomater og ketchup, kan plastdele misfarves i opvaskemaskinen.
Denne misfarvning har ingen indflydelse på delenes stabilitet.

- Rengør hyldeerne og skufferne i køleskabet i hånden, da disse dele **ikke** er egnet til opvask i maskine!
- Rengør renden til afrimningsvand og afløbsrøret oftere med en lille pind eller lignende, så afrimningsvandet altid kan løbe frit ud.
- Tør køle-/fryseskabets indvendige sider og tilbehørsdelene af med rent vand efter rengøring, og tør efter med en tør klud.
Lad dørene stå åben et stykke tid efter rengøring.

Døre, sidevægge

Fjern snavs på dørene og sidevæggene med det samme.

Hvis snavs får lov at sidde i længere tid, kan det undertiden være umuligt at fjerne, og der kan opstå misfarvninger eller ændringer på overfladerne.

Alle overflader kan få ridser.

Der kan opstå misfarvninger eller ændringer på alle overflader, hvis der anvendes uegnede rengøringsmidler.

- Rengør overfladerne med en ren svampeklud, opvaskemiddel til opvask i hånden og varmt vand.
Overfladerne kan også rengøres med en ren, fugtig mikrofiberklud uden rengøringsmiddel.
- Tør efter med rent vand efter rengøringen, og eftertør alt med en blød klud.

Ventilationsarealer

- Ventilationsarealerne skal rengøres med jævne mellemrum med en pensel eller en støvsuger. Støvhobninger giver øget energiforbrug.

Bagside - metalgitter

Metalgitteret på bagsiden af køle-/fryseskabet (varmeveksler) skal støves af mindst en gang om året. Ophobning af støv øger strømforbruget!

- Ved rengøring af metalgitteret skal man passe på, at ledning eller andre dele ikke rives af, knækkes eller beskadiges.

Tætningslister i dørene

Kom ikke olie eller fedtstof på tætningslisterne i dørene. De kan blive porøse med tiden.

Tætningslisterne i dørene skal rengøres med jævne mellemrum og kun med rent vand. De eftertørres grundigt med en tør klud.

Efter rengøring

- Sæt alle delene tilbage i skabet.
- Tilslut strømmen til skabet, og tænd det med temperaturvælgeren.
- Læg madvarerne ind, og luk dørene.

Småfejl udbedres

Reparationer på de elektriske dele må kun foretages af autoriserede fagfolk. Reparationer foretaget af ukyndige kan medføre betydelig risiko for brugeren.

Følgende småfejl kan man dog selv udbedre:

Hvad nu, hvis . . .

. . . køle-/fryseskabet ikke køler?

- Kontroller, om temperaturvælgeren står på en anden indstilling end 0.
- Kontroller, om stikket sidder godt fast i stikkontakten.
- Kontroller, om sikringen i installationen er udløst. Køle-/fryseskabet, spændingsforsyningen eller et andet produkt kan være defekt. Kontakt en elinstallatør eller Miele Teknisk Service.

. . . der er for koldt i køleskabet?

- Stil temperaturvælgeren på en varmere indstilling.
- Kontroller, om fryseskabets dør er lukket rigtigt.

- Er der lagt mange madvarer til indfrysning på en gang?
Da kompressoren i så fald kører meget længe, falder temperaturen i køleskabet automatisk. Der må derfor aldrig lægges flere madvarer til indfrysning på en gang end angivet på typeskiltet.

- Er vinterindstillingen tilkoblet?

. . . kompressoren kører for ofte og i for lang tid?

- Kontroller, om ventilationsarealerne er tildækkede eller støvede.
- Kontroller, om omgivelsestemperaturen er for varm.
Jo højere omgivelsestemperatur, jo længere kører kompressoren. Følg anvisningerne i afsnittet Opstillingsanvisning - opstillingssted.
- Kontroller, om metalgitteret (varmeveksleren) på bagsiden af køle-/fryseskabet er støvet.
- Dørene i køle-/fryseskabet er blevet åbnet ofte, eller store mængder friske madvarer er lagt ind til indfrysning.
- Kontroller, om dørene kan lukkes rigtigt.
- Se efter, om fryseskabet har et kraftigt rimlag. Hvis det er tilfældet, skal det afrimes.

... frysevarerne tør, fordi der er for varmt i fryseskabet?

- Er temperaturen i rummet lavere end den, køle-/fryseskabet er beregnet til?

Sørg for højere temperatur i rummet.

Hvis rumtemperaturen er for lav, kører kompressoren ikke så ofte, som den skal. Derved kan temperaturen i fryseskabet blive for høj.

- Aktiver funktionen Vinterindstilling (Se afsnittet Vinterindstilling).

... frysevarerne er frosset fast?

Frysevarerne løsnes med en stump genstand, f.eks. skaftet af en ske.

... fryseskabet har et kraftigt rimlag?

- Kontroller, om døren til fryseskabet kan lukkes rigtigt.
- Afrim fryseskabet, og rengør det.

Et tykt lag is nedsætter køleeffekten, og strømforbruget stiger.

... lampehuset er varmt, selvom døren ikke har været åben i længere tid?

Der er ikke tale om en fejl.

Køle-/fryseskabet er udstyret med mulighed for Vinterindstilling, hvilket betyder følgende:

Hvis omgivelsestemperaturen falder til under 18°C, går kompressoren ikke så hyppigt i gang i køle-/fryseskabe uden vinterindstilling. Dette betyder, at der ville blive for varmt i fryseskabet. Vinterindstillingen gør imidlertid, at lyset tænder, selvom døren er lukket, når omgivelsestemperaturen kommer under 18°C, således at køleskabet opvarmes.

På grund af denne opvarmning starter kompressoren oftere, så fryseskabet bliver afkølet tilstrækkeligt.

Ved en omgivelsestemperatur under 10°C garanteres køle-/fryseskabets funktion ikke længere, heller ikke selvom Vinterindstilling er tilkoblet! Sørg for en højere omgivelsestemperatur!

Småfejl udbedres

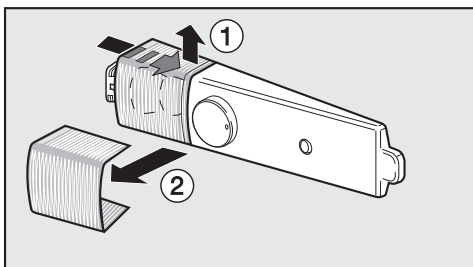
... lyset i køleskabet ikke længere fungerer?

- Kontroller, om lyskontakten sidder i klemme, eller om temperaturvælgeren står på 0.

Hvis ingen af delene er tilfældet, er pæren defekt.

Udskift pæren hurtigst muligt! Ellers kan en tilkoblet Vinterindstilling ikke fungere.

- Træk stikket ud, eller slå den pågældende sikring fra.



- Tag fat bagpå i lampeafdækningen, tryk området i siden op ①, og træk lampeafdækningen af ②.

Advarsel! Hvis afdækningen er beskadiget eller fjernet: Kig ikke på LED-pærer (laserstråling) med optiske instrumenter (lup el. lign.)!

- Udskift LED-pæren.

Der må kun anvendes Miele's originale LED-pærer. Disse kan købes i faghandlen eller ved telefonisk henvendelse til vor reservedelsekspedition på tlf. 43 27 13 50. Der må ikke isættes lignende LED-pærer. Brandfare!

- Der kan også anvendes en el-pære med følgende tilslutningsdata: 220 - 240 V, maks. 15 W, sokkel E 14, som kan bestilles ved telefonisk henvendelse til vor reservedelsekspedition på tlf. 43 27 13 50..
- Skub lampeafdækningen på, og sæt den på plads.

... køleskabet er vådt i bunden?

Afløbshullet til afrymningsvandet er tilstoppet.

- Rengør afløbsrenden og -hullet.

Hvis eventuelle fejl ikke kan udbedres ved hjælp af disse anvisninger, bør Miele Teknisk Service kontaktes. For at undgå for stort køletab må køle-/fryseskabets døre ikke åbnes, før fejlen er udbedret.

Normale lyde	Hvordan opstår de?
Brrrrr ...	Brummelyde kommer fra motoren (kompressoren). Lyden kan kortvarigt være noget højere, når motoren starter.
Blub, blub ...	Boble-, klukke-, risle- og snurrelyde kommer fra kølemidlet, der flyder gennem rørene.
Klik ...	Klukkelyde høres, når termostaten kobler motoren til eller fra.
Sssrrrrr ...	På skabe med flere zoner eller med NoFrost kan en let susen stamme fra luftstrømningen inde i skabet.
Knæk ...	Knæklyde forekommer, når skabets materiale udvider sig.

Husk på, at motor- og strømningsslyde i kølesystemet ikke kan undgås!

Lyde, der let kan fjernes	Hvordan opstår de, og hvad kan der gøres ved dem?
Klapren, raslen, klirren	Skabet står ikke i vater: Juster det ved hjælp af et vaterpas. Brug de indstillelige ben under skabet, eller læg noget under.
	Skabet berører et køkkenskab eller lignende. Ryk det fri.
	Skuffer, kurve eller hylder sidder ustabilt eller i klemme: Kontrollér de udtagede dele, og anbring dem eventuelt anderledes.
	Flasker eller fade berører hinanden: Ryk dem lidt væk fra hinanden.
	Ledningsholderen sidder stadig på bagsiden af skabet: Fjern den.

Service / garanti

Miele Teknisk Service

- Dag til dag-service
- Landsdækkende servicenet
- Lokale teknikere
- Specielt uddannede teknikere
- Centralt dirigerede servicevogne
- Stor reservedelsbeholdning
- Originale Miele reservedele
- 24 måneders garanti på alle fabriksnye Miele produkter og reparationer

Miele er kendt for sin dag til dag-service

En stor fordel, da ventetiden på, at Miele produktet igen er klar efter et driftsstop, yderst sjældent overskrider én dag. Dette kan vi overholde, fordi vi over hele landet har lokalt boende teknikere, som kører rundt i centralt dirigerede servicevogne.

Servicevognene er udstyret med et stort udvalg af originale reservedele, hvilket betyder, at vi har alt, hvad der normalt skal bruges til en reparation, med fra starten. Altså ingen unødvendig ventetid eller omkostning ved fremstilling af reservedele.

Rygraden i god service er dygtige teknikere. Alle vore teknikere er elektrikere, og denne uddannelse er suppleret med en speciel Miele uddannelse i drift, vedligeholdelse og reparation af vore produkter. Uddannelsen bliver løbende fulgt op, således at teknikerne hele tiden er på højde med udviklingen.

Miele Teknisk Service kan tilkaldes fra mandag til torsdag mellem kl. 8.00 og 16.00, fredag mellem 8.00 og 15.30.

Servicebestilling:

telefon	43 27 13 10
eller telefax	43 27 13 09

Eller på internettet: www.miele.dk

Mieles garanti

De efterfølgende bestemmelser om garanti omfatter udelukkende fabriksnye produkter. Garantien er gældende 24 mdr. fra købsdato, når der forevises kvittering, regning eller tilsvarende, hvoraf købsdato fremgår. Funktionssvigt på produkterne, der skyldes installationsmæssige forhold, dækkes ikke af garantien. Garantien indskrænker ikke købers rettigheder if. lovgivningen over for Miele.

Miele's garanti omfatter:

Fabriksnye produkter beregnet til private husholdninger og anvendt til rette formål. Fabrikations- og materialefejl, såfremt disse fejl konstateres under produktets normale brug.

For mindre øer, hvor færgetransport er påkrævet, Grønland og Færøerne gælder dog særlige bestemmelser.

Miele's garanti indebærer:

For store produkter betaler Miele alle udgifter til reservedele, arbejds løn og rejseudgifter for tekniker. Såfremt Miele skønner det nødvendigt, at produktet sendes til et Miele værksted, betaler Miele alle fragtudgifter hertil. For små produkter betaler Miele alle udgifter til reservedele og arbejds løn, hvorimod fremsendelse af produktet sker for købers regning og risiko. Efter udbedring af fejlen sker returnering af produktet for Miele's regning og risiko. Dele udskiftet ved en sådan reparation tilhører Miele.

Miele's garanti omfatter ikke:

- Fejl eller skader opstået direkte eller indirekte som følge af overlast, fejlbehandling, misbrug, skødesløs behandling, mangelfuld vedligeholdelse, fejlagtig indbygning, opstilling og tilslutning, spændingsvariationer og elektriske forstyrrelser eller ved reparation udført af andre end de af Miele autoriserede teknikere.
- Fejl eller skader opstået som følge af erhvervsmæssig eller anden brug af produkter, der er beregnet til private husholdninger.
- Erstatning for eventuelle følgeskader, herunder skader på andre genstande, driftstab etc., medmindre andet er lovmæssigt fastlagt.

Uberettiget tilkaldelse af Miele Teknisk Service:

Inden Miele Teknisk Service tilkaldes, kontrolleres de fejlmuligheder, det er muligt selv at udbedre. Såfremt kravet om udbedring er **uberettiget**, eksempelvis hvis produktets svigt skyldes en defekt sikring eller et defekt afløb, påhviler det kunden selv at betale de omkostninger, der er forbundet med at have tilkaldt service.

Service / garanti

Transportskader:

Skulle produktet have fået en transport-skade under en transport, som køber selv har sørget for, rettes omgående henvendelse til den forhandler, hvor produktet er købt.

Lov om køb:

Bestemmelserne vedrørende garanti er gældende fra ikrafttrædelse af Lov om køb år 2002. Garantien fratager ikke køber adgang til at gøre et eventuelt ansvar efter købeloven gældende over for den forhandler, hvor produktet er købt. Henvendelse til Miele A/S virker samtidig som reklamation over for forhandleren.

Indberetning:

Ønskes fejlen ikke afhjulpnet omgående, skal eventuelle krav i henhold til Miele's garanti sammen med den fornødne dokumentation for købsdato være indsendt skriftligt inden garantiens udløb til

Miele A/S

Erhvervsvej 2, Postboks 1371

DK - 2600 Glostrup.

Køle-/fryseskabet leveres med et stik godkendt i EU, som dog ikke må anvendes i en dansk installation, da køle-/fryseskabet derved ikke jordforbindes iht. Stærkstrømsbekendtgørelsen. Udskiftning til dansk stik skal foretages af en autoriseret elinstallatør. Alternativt kan der anvendes en adapter til overgang mellem Schuko-stikprop og dansk jordingsystem. En sådan kan rekvireres ved telefonisk henvendelse til vor reservedelsekspedition på tlf. 43 27 13 50 (best.nr. 9666).

Sikring: Min. 10 A.

Tilslutning skal ske til 230 V / 50 Hz og kun til en reglementeret elinstallation.

For at øge sikkerheden anbefales et HPFI-relæ med en brydestrøm på 30 mA.

Stikkontakten skal være let tilgængelig og skal så vidt muligt ikke være anbragt bag køle-/fryseskabet.

Hvis stikkontakten ikke er tilgængelig efter indbygningen, skal køle-/fryseskabet kunne afbrydes på gruppeafbryderen.

Stikket og ledningen må ikke berøre køle-/fryseskabets bagside, da de ellers kan blive beskadiget af køle-/fryseskabets vibrationer, hvorved der kan opstå kortslutning.

Heller ikke andre produkter bør tilsluttes ved hjælp af stikdåser i området bag køle-/fryseskabet.

Tilslutning må ikke ske ved hjælp af en forlængerledning, da en sådan ikke giver den fornødne sikkerhed (risiko for overophedning).

Køle-/fryseskabet må ikke tilsluttes en særskilt, lokal strømforsyning, f.eks. **so-larstrøm** med vekselretter. Ellers kan det føre til sikkerhedsafbrydelse på grund af spidsbelastning, når køle-/fryseskabet tændes. Elektronikken kan blive beskadiget!

Køle-/fryseskabet må heller ikke bruges i forbindelse med såkaldte **energi-sparestik**, da strømforbruget til køle-/fryseskabet kan blive reduceret, og køle-/fryseskabet derved kan blive for varmt.

Ledningen må kun udskiftes af en autoriseret fagmand.

Skal ekstrabeskyttes, jf. Stærkstrømsbekendtgørelsen.

Opstillingsanvisning

Anbring ikke varmeafgivende køkkenapparater oven på køle-/fryseskabet, f.eks. mini-bageovn, dobbeltkogeplade eller toaster. De kan antændes. Risiko for brand!

Dette køle-/fryseskab bør ikke opstilles lige op ad et andet køle-/fryseskab (side-by-side)! Da køle-/fryseskabet ikke har opvarmning i siden, kan "side-by-side"-opstilling medføre, at der dannes kondensvand! Nærmere oplysninger kan fås hos Miele-forhandleren.

Opstillingssted

Opstil ikke køle-/fryseskabet lige ved siden af komfur/ovn, radiator eller ved et vindue, hvor det udsættes for direkte sol. Jo højere omgivelsestemperaturen er, desto længere tid kører kompressoren, og desto højere bliver strømforbruget.

Et tørt og godt ventileret rum er bedst egnet.

Vær desuden opmærksom på følgende ved opstilling af køle-/fryseskabet:

- Stikkontakten skal være let tilgængelig og bør ikke være anbragt bag køle-/fryseskabet.
- Stikket og ledningen må ikke berøre køle-/fryseskabets bagside, da de ellers kan blive beskadiget af køle-/fryseskabets vibrationer.
- Heller ikke andre produkter bør tilsluttes ved hjælp af stikdåser i området bag dette køle-/fryseskab.

Vigtigt! Ved høj luftfugtighed kan der dannes kondensat på køle-/fryseskabets ydervægge. Dette kondensvand kan medføre korrosion på ydervæggene.

For at forebygge dette anbefales det at opstille køle-/fryseskabet i et tørt og/eller luftkonditioneret rum med tilstrækkelig ventilation.

Kontroller efter opstilling, at køle-/fryseskabets dør kan lukkes rigtigt, at ventilationsåbningerne ikke er tildækkede, og at køle-/fryseskabet er opstillet iht. anvisningerne.

Klimaklasse

Køle-/fryseskabet er beregnet til en bestemt klimaklasse (rumtemperaturområde), hvis grænser skal overholdes. Klimaklassen er anført på typeskiltet inde i køle-/fryseskabet.

Klimaklasse	Rumtemperatur
SN	+10°C til +32°C
N	+16°C til +32°C
ST	+16°C til +38°C
T	+16°C til +43°C

En lavere rumtemperatur medfører, at kompressoren står stille i længere tid. Dette kan medføre for høje temperaturer i køle-/fryseskabet.

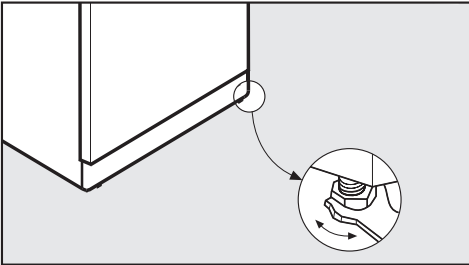
Ventilation

Luften på bagsiden af køle-/fryseskabet opvarmes. Derfor er god ventilation vigtig, og ventilationsåbningerne må ikke tildækkes, ligesom støvet skal fjernes fra ventilationsarealerne med jævne mellemrum.

Opstilling

- Fjern først ledningsholderen fra køle-/fryseskabets bagside.
- Kontroller, om alle dele på bagvæggen kan svinge frit. Bøj om nødvendigt delene forsigtigt væk.
- Skub forsigtigt køle-/fryseskabet på plads.
- Anbring køle-/fryseskabet med bagsiden direkte op mod væggen.

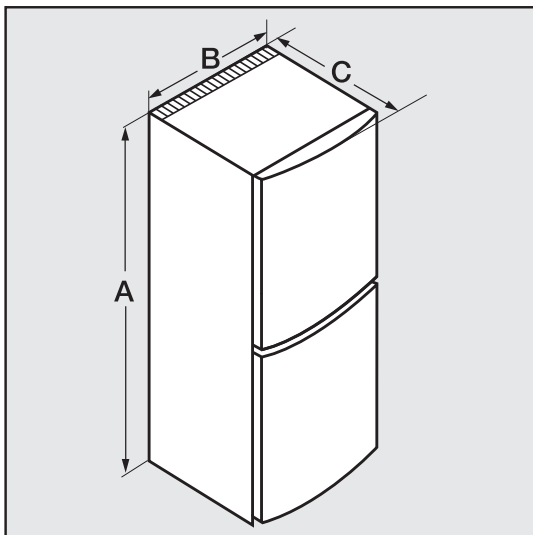
Justering



- Juster køle-/fryseskabet med de indstillelige ben ved hjælp af den medfølgende gaffelnøgle.

Opstillingsanvisning

Mål



	A	B	C
KD 12312 S	1360 mm	550 mm	628 mm
KD 12612 S	1600 mm	550 mm	628 mm
KD 12813 S	1800 mm	550 mm	628 mm

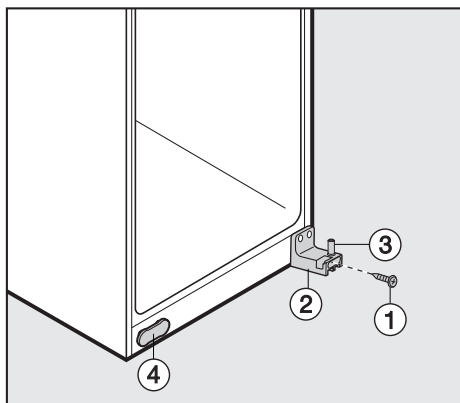
Hængslingssiden ændres

Køle-/fryseskabet leveres med hængsling i højre side. Hvis forholdene kræver venstrehængsling, skal hængslerne flyttes.

Det anbefales at være 2 personer om at ændre hængslingsside.

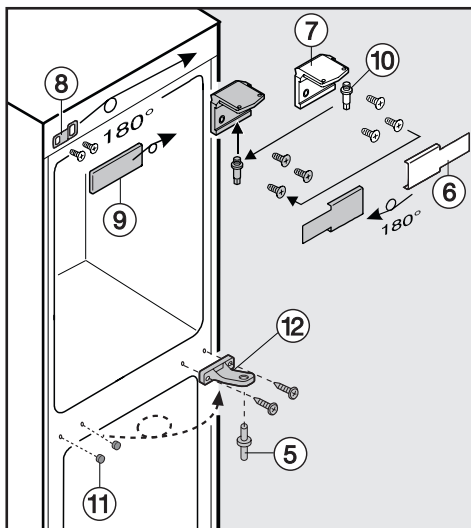
For overskuelighedens skyld er dørene åbne på illustrationerne nedenfor.

- Luk den nederste dør.



- Løsn skruen ① på det nederste dørleje ②.
- Åbn forsigtigt den nederste dør, og tag den af opad.
- Tag lejebolten ③ ud af dørlejet, og læg den i første omgang til side.
- Skru dørlejet ② af, og sæt det på i modsatte side.
- Tag afdækningspladen ④ af, og sæt den på i modsatte side.
- Træk lejebolten ⑤ ud nedad, mens den øverste dør er lukket.

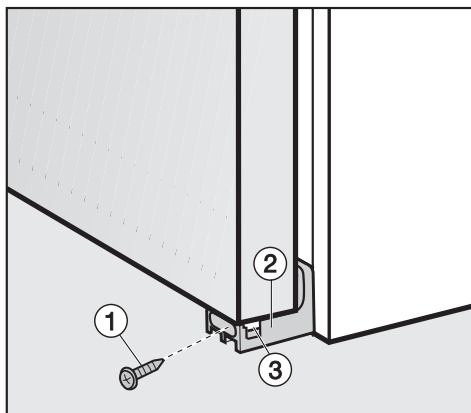
- Åbn forsigtigt den øverste dør, og tag den af nedad.



- Pas på afstandsskiverne.
- Tag afdækningen ⑥ af, og skru hængselvinklen ⑦ af.
- Vend metalvinklen ⑧ og afdækningen ⑨ 180°, og sæt dem på i modsatte side.
- Skru hængselbeslaget ⑦ på i modsatte side.

Hængslingssiden ændres

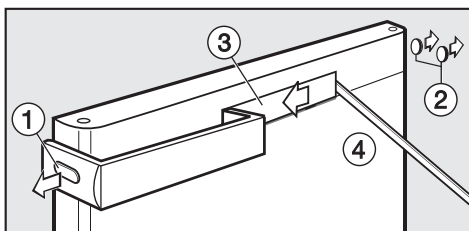
- Skru lejebolten ⑩ ud, og sæt den i hullet ved siden af i hængselbeslaget.
- Vend afdækningen ⑥ 180°, og monter den i modsatte side.
- Tag propperne ⑪ ud, og skru vinkelbeslaget ⑫ af.
- Vend vinkelbeslaget ⑫ 180°, og skru det på i modsatte side.
- Sæt også propperne ⑪ på i modsatte side.
- Tag propperne ud af lejebøsningerne i dørene, og sæt dem på i modsatte side.
- Sæt den øverste dør på lejebolten ⑩, og luk døren.
- Skub lejebolten ⑤ nedfra **med den lange side opad** gennem vinkelbeslaget ⑫ op i den øverste dør.
- Anbring den nederste dør på lejebolten ⑤.



- Sæt lejebolten ③ i den nederste dør nedfra.
- Luk den nederste dør langsomt. Lejebolten ③ skal glide fra siden ind i skinnen på dørlejet ②.
- Fastgør lejebolten ③ ved at skrue skruen ① gennem dørlejet udefra.

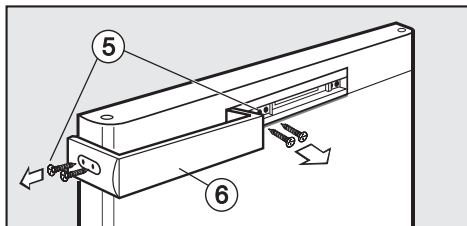
Hængslingsiden ændres

Dørgreb flyttes

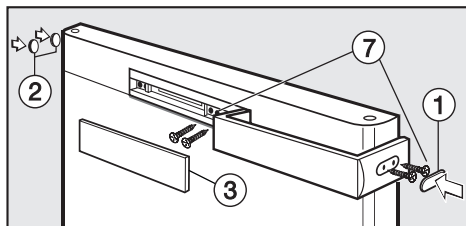


- Løft forsigtigt afdækningskappen ① og propperne ② af i siderne med en skruetrækker.
- Skub afdækningen ③ mod venstre, og sæt en egnet genstand ④ (helst af træ eller plast) ind i hakket i højre side.
- Løft forsigtigt afdækningen ③ af.

Sørg for, at genstanden ikke smutter og derved beskadiger skabet.

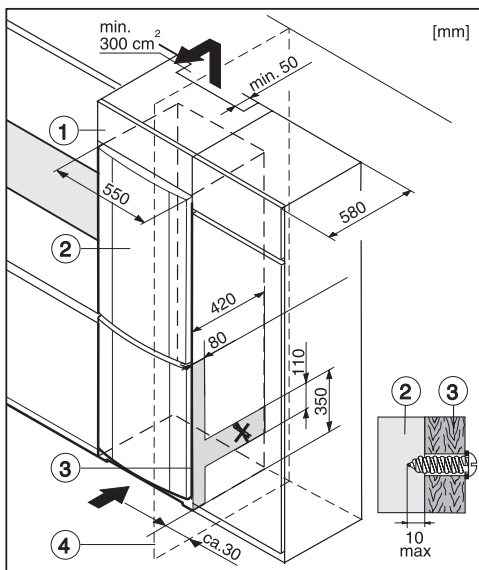


- Løsn skruerne ⑤ i grebsiden og i midten, og tag grebet ⑥ af.



- Vend grebet 180°, og sæt det på i modsatte side.
- Skru det først fast i siden og derefter i midten ⑦.
- Sæt afdækningskappen ① og propperne ② på i modsatte side af, hvor de sad før.
- Sæt den midterste afdækning ③ på igen; tryk den først på plads i venstre side og derefter i højre.

Køle-/fryseskabet indbygges



Ventilationsarealerne må ikke tildækkes eller lukkes.
Desuden skal de jævnligt rengøres for støv.

Ved **opstilling ved siden af en væg** ④ skal der i hængslingssiden være en afstand mellem væggen ④ og køle-/fryseskabet ② på ca. 30 mm, så dørene kan åbnes helt, uden at håndtagene sidder i vejen.

Hvis køle-/fryseskabet skal fastgøres til køkkenelementerne, eller der skal anbringes en afstandsliste mellem køle-/fryseskab og væg:

- ① Overskab
- ② Køle-/fryseskab
- ③ Indbygningsskabets væg
- ④ Væg

Køle-/fryseskabet kan indbygges imellem alle typer køkkenelementer. Man kan tilpasse det til køkkenelementernes højde ved at anbringe et overskab ① oven på.

På bagsiden af køle-/fryseskabet skal der være en ventilationskanal med en dybde på min. 50 mm i hele overskabets bredde.

Ventilationsarealet under loftet skal være mindst 300 cm², så den opvarmede luft kan trænge uhindret ud. Ellers skal kompressoren køre mere, hvorved strømforbruget bliver større.

- Kontroller køle-/fryseskabsdørenes funktion.
- Bor **ikke** inden for de skraverede flader (se ill.), da dele med isoleringsmateriale kan blive beskadiget.
- Fastgør køle-/fryseskabet til køkkenelementerne med pladeskruer; de må maks. skrues 10 mm ind.



Miele A/S
Erhvervsvej 2
Postboks 1371
DK-2600 Glostrup
Tlf. 43 27 11 00
Hovedtelex 43 27 11 09
Reserveafdel. telex 43 27 13 69
Miele Teknisk Service telex 43 27 13 09
Internet: www.miele.dk
E-mail: info@miele.dk

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

Ret til ændringer forbeholdes / 4812

M.-Nr. 09 551 910 / 00

KD 12312 S, KD 12612 S, KD 12813 S

