

BA 13

Frigorifero
Installazione e uso

Fridge/freezer combined
Installation and use

Réfrigérateur-congélateur combiné
Installation et emploi

Koel-vriescombinatie
Installatie en gebruik

Frigorífico-freezer combinado
Instalación y uso

Kombineret to-dørs køle-fryseskab
Instrutione

Jää- pakastuskaappiyhdistelmä
Asennus ja Käyttö

Kombinerad kyl/frys
Installation och användinge

Kombinert kjøle-fryseskap
Installasjon og bruk



I	Frigocongelatore combinato Istruzioni per l'installazione e l'uso	1
GB	Fridge-freezer combined Instructions for installation and use	10
F	Réfrigérateur-congérateur combiné Instructions pour l'installation et l'emploi	19
NL	Koel-vriescombinatie Gebruiksaanwijzingen voor de installatie en het gebruik	28
E	Frigo-freezer combinado Instrucciones para la instalación y uso	37
DK	Combineret to-dørs køle- fryseskab Istruzione	46
SF	Jää- pakastuskaappiyhdistelmä Koneen asennus ja käyttö	55
S	Kombinerad kyl/frus Instruktioner för installation och användning	64
N	Kombinert kjølefryseskap Instruksjon for installasjon og bruk	73

Per garantire l'efficienza e la sicurezza di questo elettrodomestico:

- rivolgetevi esclusivamente a centri di assistenza tecnica autorizzati
- richiedete sempre l'utilizzo di parti di ricambio originali

To maintain the EFFICIENCY and SAFETY of this appliance, we recommend:

- call only the Service Centers authorized by the manufacturer
- always use original Spare Parts

Pour garantir l'efficacité et la sécurité de ce produit:

- adressez-vous exclusivement aux Centres d'assistance technique agréés
- demander toujours l'utilisation de pièces détachées originales

Om de doelmatigheid en veiligheid van dit toestel te garanderen raden wij u aan:

- voor reparaties alleen de Service Centers te bellen die door de fabrikant gemachtigd zijn
- altijd gebruik te maken van originele onderdelen

Para garantizar la eficacia y seguridad de este electrodoméstico:

- Diríjase exclusivamente al Servicio Técnico Oficial del Fabricante.
- Solicite siempre la utilización de recambios originales.

For at garantere denne husholdningsmaskinens langvarig funktion og forbrugerens tryghed:

- Man skal henvende sig, ifald maskinen ikke fungerer, kun til en speciel teknisk assistance, som er autoriseret af fabrikken
- Ved reparationer skal man altid forlange originale reservedele

Jotta tämän kodinkoneen toiminta ja turvallinen käyttö olisi jatkuvasti taattu:

- Vikojen sattuessa on käännyttävä yksinomaan tuottajan valtuuttaman huollon puoleen
- Korjauksissa on vaadittava aina tehtaan omien varaosien käyttöä

För att garantera denna hushållsapparaten långvarig funktion samt förbrukarens trygghet:

- Anlita endast en av tillverkaren auktoriserad kundservice
- Gör alltid anspråk på bruk av originala reservdelar

For å garantere denne husholdsmaskinens langvarig funksjon og forbrukerens trygghet:

- Man må henvende seg, når problemer oppstår, kun til et serviceverksted, som er autoriseret av konstruktøren
- Ved reparasjoner må man be om bruk av originale reservedel



La sicurezza, una buona abitudine

ATTENZIONE

Leggete attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.

CE Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:

- 73/23/CEE del 19/02/73 (Basse Tensioni) e successive modificazioni;

- 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni.

1. Questo apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato da una tettoia; è molto pericoloso lasciarlo esposto alla pioggia e ai temporali.
2. Deve essere usato soltanto da adulti ed esclusivamente per conservare e congelare i cibi, seguendo le istruzioni d'uso scritte in questo manuale.
3. Non toccate né manovrate mai l'apparecchio a piedi nudi o con le mani o i piedi bagnati.
4. Sconsigliamo di ricorrere a prolunghe e prese multiple. Se il frigorifero è installato tra i mobili, controllate che il cavo non subisca piegature o compressioni pericolose.
5. Non tirate mai il cavo né il frigorifero per staccare la spina dalla presa a muro: è molto pericoloso.
6. Non toccate le parti interne raffreddanti soprattutto con le mani bagnate poiché potreste ustionarvi o ferirvi. Né met-

tete in bocca cubetti di ghiaccio appena estratti dal freezer poiché rischiate di ustionarvi.

7. Non fate né pulizia né manutenzione senza aver prima staccato la spina; non basta, infatti, portare le manopole per la regolazione della temperatura sulla posizione "●" per eliminare ogni contatto elettrico.

8. Prima di farvi ritirare il vecchio frigorifero, mettete fuori uso l'eventuale serratura per evitare che i bambini, giocando, possano rimanere chiusi dentro l'apparecchio.

9. In caso di guasto, prima di chiamare il servizio-assistenza, controllate al capitolo "C'è qualche problema?" per verificare se è possibile eliminare l'eventuale inconveniente. Non tentate di riparare il guasto, cercando di accedere alle parti interne.

10. In caso di sostituzione del cavo di alimentazione rivolgersi ai nostri Centri di Assistenza. In alcuni casi le connessioni sono eseguite con terminali speciali, in altri è richiesto l'uso di un utensile speciale per accedere ai collegamenti.

11. Non usate apparecchi elettrici all'interno dello scomparto conservatore di cibi, se questi non sono del tipo raccomandato dal costruttore.

12. Al termine della vita funzionale dell'apparecchio, contenente gas ciclopentano nella schiuma isolante ed eventualmente gas R600a (isobutano) nel circuito refrigerante, lo stesso dovrà essere messo in sicurezza prima dell'invio in discarica. Per questa operazione rivolgetevi al vostro negoziante o all'Ente Locale preposto.

Installazione

Per garantire un buon funzionamento e un consumo contenuto di elettricità è importante che l'installazione sia eseguita correttamente.

L'aerazione

Il compressore ed il condensatore emettono calore e richiedono perciò una buona aerazione. Sono poco adatti ambienti con una non perfetta ventilazione. L'apparecchio va quindi installato in un ambiente servito da un'apertura (finestra o portafinestra) che assicuri il necessario ricambio dell'aria e che non sia troppo umido.

Fare attenzione, durante l'installazione, a non coprire od ostruire le griglie che permettono la buona ventilazione dell'apparecchio.

Per una buona aerazione dell'apparecchio occorre lasciare:

- una distanza di almeno 10 cm tra la parte superiore ed eventuali mobili sovrastanti;

- una distanza di almeno 5 cm tra le fiancate ed eventuali mobili/pareti laterali.

Lontano dal calore

Evitare di posizionare l'apparecchio in un luogo direttamente esposto alla luce solare, accanto alla cucina elettrica o similari.

In piano

L'apparecchio deve essere ben in piano; se il pavimento non è livellato, è possibile intervenire con gli appositi piedini regolabili posti anteriormente.

Collegamento elettrico e messa a terra

Prima di procedere al collegamento elettrico, controllare che il voltaggio indicato sulla targhetta caratteristiche, posta in basso a sinistra accanto alla verduriera, corrisponda a quello del vostro impianto di casa, e che la presa sia dotata di una regolare messa a terra, come prescrive la legge sulla sicurezza degli impianti 46/90. Se manca la messa a terra, la Casa Costruttrice declina ogni responsabilità. Non usate prese multiple o adattatori. **Posizionare l'apparecchio in modo che la presa, a cui è collegato, sia accessibile.**

La potenza è insufficiente?

La presa elettrica deve essere in grado di sopportare il carico massimo di potenza dell'apparecchio, indicato sulla targhetta caratteristiche posta in basso a sinistra accanto alla verduriera.

Prima di collegarlo elettricamente

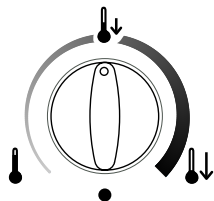
Dopo il trasporto posizionare l'apparecchio verticalmente ed attendere almeno 3 ore prima di collegarlo alla presa per consentire un corretto funzionamento.



Visto da vicino

A Manopola per la regolazione della temperatura

Questa manopola consente di regolare la temperatura dei due reparti su diverse posizioni:



- il frigo è spento;
- meno freddo;
- più freddo

I Cassetti per frutta e verdura

J Scatola per carne e formaggio

K Convogliatore dell'acqua di sbrinamento

L Ripiani estraibili e regolabili in altezza

M Lampada di illuminazione scomparto frigo

B Balconcino estraibile con portauova e coperchio

C Balconcini estraibili portaoggetti

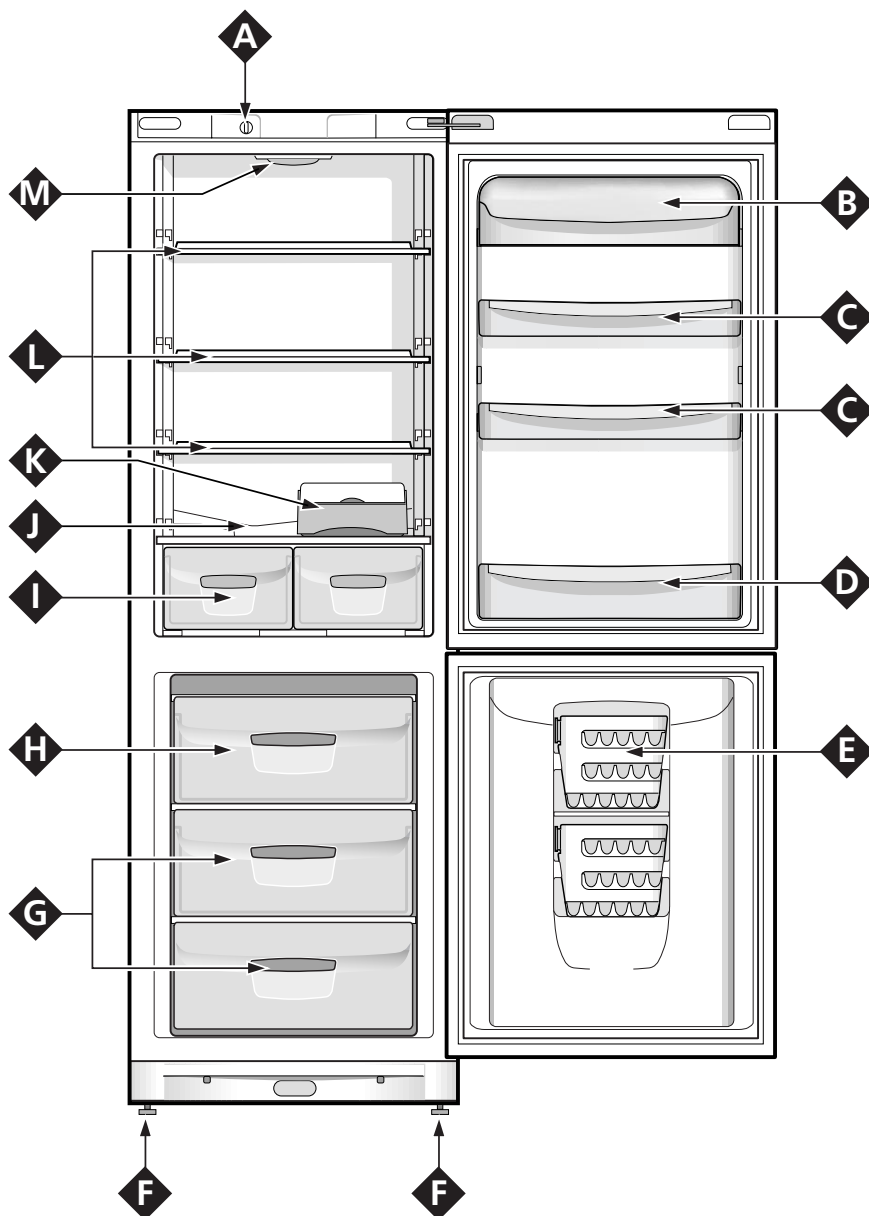
D Balconcino estraibile per bottiglie con fermabottiglie

E Bacinelle per la produzione di ghiaccio

F Piedini di regolazione

G Vani per la conservazione

H Vano utilizzabile per il congelamento e la conservazione




Come avviare l'apparecchio

ATTENZIONE

Dopo il trasporto, posizionare l'apparecchio verticalmente ed attendere circa 3 ore prima di collegarlo alla presa di corrente per favorire un buon funzionamento.

Prima di mettere gli alimenti nel frigorifero o nel freezer pulite bene l'interno con acqua tiepida e bicarbonato.

Dopo aver collegato la spina alla presa di corrente accertarvi che la lampada di illuminazione sia accesa quindi ruotare la manopola per la regolazione della temperatura "A" sulla

posizione  e dopo qualche ora potrete inserire i cibi freschi nel reparto frigo e quelli congelati nel freezer.

Come utilizzare al meglio il reparto frigorifero

La temperatura all'interno del reparto frigorifero si regola automaticamente in base alla posizione della manopola del termostato.

 = meno freddo  = più freddo

Si consiglia, comunque, una posizione media

Per aumentare lo spazio e disposizione e migliorare l'aspetto estetico, questo apparecchio ha la "parte raffreddante" posizionata all'interno della parete posteriore del reparto frigo. Tale parete, durante il funzionamento, si presenterà coperta di brina, oppure di goccioline di acqua a secondo se

il compressore è in funzione o in pausa. Non preoccupatevi di questo! Il frigorifero sta lavorando in modo normale.

Se si imposta la manopola su numeri alti, con notevoli quantitativi di cibi e con una temperatura ambiente elevata, l'apparecchio può funzionare di continuo favorendo la formazione di brina sulla parete posteriore raffreddante con conseguente aumento di consumo di energia elettrica.

Per ovviare a questo inconveniente è sufficiente spostare la manopola del termostato verso i numeri più bassi in modo da permettere all'apparecchio un regolare sbrinamento automatico.

Guida alla sistemazione e conservazione dei cibi nel reparto frigorifero

Cibo	Tempo di conservazione	Disposizione nel frigo
Carne e pesce pulito (avvolgere in sacchetti o fogli di plastica)	2 o 3 giorni	Sopra la verduriera (zona più fredda)
Formaggi freschi	3 o 4 giorni	Sopra la verduriera (zona più fredda)
Uova	1 mese	Nell'apposito contenitore della controporta
Burro e margarine		Nel balconcino della controporta
Cibi cotti (chiudere in recipienti ermetici ed introdurre dopo il raffreddamento)	3 o 4 giorni	Su qualsiasi ripiano
Salumi crudi, pane in cassetta, cioccolata, pasticcini alla crema, pomodori, ecc.	3 o 4 giorni	Su qualsiasi ripiano
Bottiglie, latte, bibite, yogurt		Negli appositi balconcini della controporta
Frutta e verdura		Nella verduriera

Cosa non va in frigorifero

L'aglio (trasmette gli odori), la cipolla e i porri.

Le banane (anneriscono).

Gli agrumi (meglio al fresco, sul balcone).

Patate e tuberi (solo buio e niente umidità).



- All'interno del frigorifero l'aria circola in modo naturale e quella più fredda tende a scendere perché è più pesante. Ecco perché carne e formaggi devono essere posti sopra la verduriera.

- Seguite attentamente i nostri consigli sulla durata massima della conservazione: qualsiasi cibo, anche il più fresco, non rimane intatto molto a lungo.

- Contrariamente a quanto si crede, i cibi cotti non si mantengono più a lungo di quelli crudi.

- Non inserite i liquidi in recipienti scoperti perché provocherebbero l'aumento di umidità all'interno del frigorifero e di conseguenza la formazione di brina.

- Fate attenzione a non mettere contenitori (plastica, vetro), cibi ed altro a diretto contatto della parete refrigerante (quella posteriore). Ciò potrebbe danneggiare i cibi, far aumentare i consumi di energia e facilitare la formazione di condensa (sui cibi, contenitori, ecc.).

- Il reparto frigorifero è dotato di pratici ripiani estraibili (Fig. 1) e regolabili in altezza grazie alle apposite guide. Per questo è possibile inserire anche grandi contenitori e cibi di notevoli dimensioni.

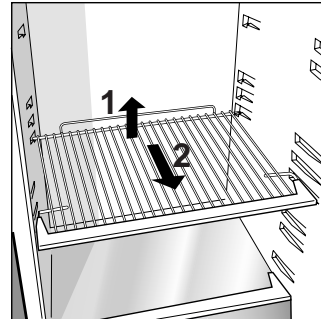


Fig. 1

Come utilizzare al meglio il reparto congelatore

- Per la preparazione dei cibi da congelare consultare un manuale specializzato.

- Un alimento scongelato, anche solo parzialmente, non deve mai essere ricongelato: lo dovete cuocere per consumarlo (entro 24 ore) oppure per ricongelarlo.

- Gli alimenti freschi da congelare non devono essere posti a contatto con quelli già congelati o surgelati ma vanno messi nel vano superiore dove la temperatura scende sotto i -18°C ed è l'ideale per congelare bene i cibi. Non bisogna infatti dimenticare che la buona conservazione degli alimenti congelati dipende dalla velocità di congelazione.

- Durante la congelazione evitate di aprire la porta del freezer.

- La quantità massima giornaliera da congelare è indicata sulla targhetta caratteristiche posta a sinistra della verduriera.

- Per ottenere una congelazione e una successiva scongelazione ottimali è consigliabile dividere i cibi in piccole porzioni così si congeleranno rapidamente e in modo omogeneo. Sulle confezioni riportate le indicazioni sul contenuto e sulla data di congelamento.

- Al fine di ottenere un volume maggiore, lo scomparto congelatore può essere utilizzato anche senza i cassetti (tranne il primo in basso) sistemando direttamente gli alimenti sulle piastre evaporanti. Verificare, dopo l'introduzione dei cibi da conservare, che la porta chiuda correttamente.

- Non aprite la porta del freezer in caso di mancanza di corrente o di un guasto, ritarderete così l'aumento della temperatura al suo interno. In questo modo i surgelati e i congelati si conserveranno senza alterazioni per circa 9-14 ore.

- Non mettete nel freezer bottiglie piene: potrebbero rompersi poiché, gelandosi, tutti i liquidi aumentano di volume.

- Se per lungo tempo permane la temperatura ambiente più fredda di 14°C , non si raggiungono completamente le temperature necessarie per una lunga conservazione nel reparto freezer e il periodo di conservazione risulterà pertanto ridotto.

Bacinelle ghiaccio

Questo nuovo concetto di bacinelle ghiaccio, è un brevetto esclusivo Merloni. Il fatto di essere poste sulla controporta del vano freezer assicura maggiore ergonomia e pulizia: il ghiaccio non viene più a contatto con i cibi riposti nel vano freezer; inoltre si evita lo sgocciolamento dell'acqua nella fase di caricamento (in dotazione anche il coperchio per chiudere il foro dopo l'operazione di carico dell'acqua).

Modalità d'uso (Fig. 2)

Riempire la bacinella con acqua attraverso l'apposito foro fino al livello indicato (MAX WATER LEVEL), prestando attenzione a non superarlo: l'inserimento dell'acqua in quantità superiore a quella necessaria, comporterà una tale formazione di ghiaccio che potrebbe ostacolare la fuoriuscita dei ghiaccioli.

Nel caso in cui abbiate utilizzato una quantità eccessiva di liquido, bisognerà attendere che il ghiaccio si sciolga, svuotare la bacinella, e ripetere l'operazione di carico.

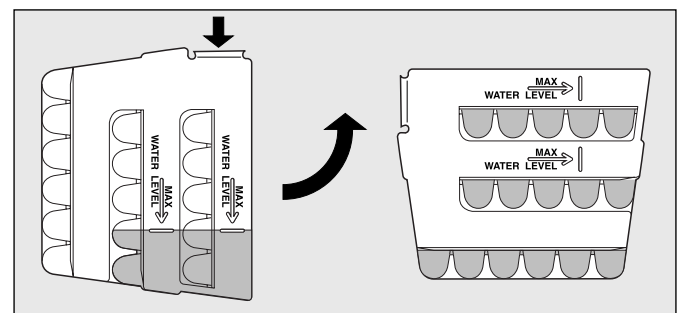


Fig. 2

Una volta effettuata l'operazione di carico attraverso il foro indicato, ruotare la bacinella di 90 °. Per il principio dei vasi comunicanti l'acqua va a riempire le apposite forme, dopodichè si potrà chiudere il foro con l'apposito tappo ed allocare la bacinella nella controporta.

Dopo che il ghiaccio si sarà formato, basterà battere la bacinella su una superficie dura affinché i ghiaccioli si stacchino dalle loro sedi e siano fatti uscire dallo stesso foro da cui è stata introdotta l'acqua. Per migliorare l'uscita dei ghiaccioli bagnare con acqua l'esterno della bacinella.

ATTENZIONE: ogni volta che si effettua il caricamento con acqua, verificare che la bacinella sia completamente vuota e non siano presenti residui di ghiaccio.

Il tempo minimo necessario per una migliore formazione di ghiaccio è circa 8 ore.

Consigli per risparmiare

- Installatelo bene

E cioè lontano da fonti di calore, dalla luce diretta del sole, in locale ben aerato e con le distanze indicate nel paragrafo "Installazione/L'aerazione".

- Il freddo giusto

Il troppo freddo fa aumentare i consumi

- Non riempitelo troppo

Per conservare bene i cibi il freddo deve circolare liberamente all'interno del frigorifero. Riempirlo troppo significa impedire questa circolazione facendo lavorare di continuo il compressore.

- A porte chiuse

Aprire il vostro frigorifero il meno possibile perché ogni volta che lo fate va via gran parte dell'aria fredda. Per ristabilire la temperatura il motore deve lavorare a lungo consumando molta energia.

- Occhio alle guarnizioni

Mantenetele efficienti e pulite in modo che aderiscano bene alle porte; solo così non lasceranno uscire nemmeno un po' di freddo.

- Niente cibi caldi

Una pentola calda messa nel frigorifero alza immediatamente la temperatura di diversi gradi, lasciatela raffreddare a temperatura ambiente prima di introdurla nel frigorifero.

- Brina nel freezer

Controllate lo spessore della brina sulle pareti del freezer ed effettuate subito lo sbrinamento se lo strato è diventato troppo spesso (Vedi più avanti "Come tenerlo in forma").



Guida all'utilizzo dello scomparto congelatore

Carni e pesci

Tipo	Confezionamento	Frollatura (giorni)	Conservazione (mesi)	Scongelamento
Arrosti e bolliti di manzo	Avvolto in foglio di alluminio	2 / 3	9 / 10	Non necessario
Agnello	Avvolto in foglio di alluminio	1 / 2	6	Non necessario
Arrosti di maiale	Avvolto in foglio di alluminio	1	6	Non necessario
Arrosti e bolliti di vitello	Avvolto in foglio di alluminio	1	8	Non necessario
Bistecche e bracioli di maiale	Ogni fetta avvolta in polietilene e quindi in foglio di alluminio in numero di 4-5		6	Non necessario
Fettine e cotolette di agnello o manzo	Ogni fetta avvolta in polietilene e quindi in foglio di alluminio in numero di 4-5		6	Non necessario
Carne macinata	In contenitori di alluminio ricoperti con polietilene	Freschissima	2	Lentamente in frigorifero
Cuore e fegato	In sacchetti di polietilene		3	Non necessario
Salsicce	In fogli di polietilene o alluminio		2	A seconda dell'uso
Polli e tacchini	Avvolti in fogli di alluminio	1 / 3	9	Lentamente in frigorifero
Anatre e oche	In fogli di alluminio	1 / 4	6	Lentamente in frigorifero
Anatre selvatiche, fagiani e pernici	In fogli di alluminio	1 / 3	9	Lentamente in frigorifero
Conigli e lepri	In fogli di alluminio	3 / 4	6	Lentamente in frigorifero
Cervo e capriolo	In fogli di alluminio o polietilene	5 / 6	9	Lentamente in frigorifero
Pesci grossi	In fogli di alluminio o polietilene		4 / 6	Lentamente in frigorifero
Pesci piccoli	In buste di polietilene		2 / 3	Non necessario
Crostacei	In buste di polietilene		3 / 6	Non necessario
Molluschi	In contenitori di alluminio o plastica ricoperti con acqua e sale		3	Lentamente in frigorifero
Pesci cotti	In fogli di alluminio o polietilene		12	In acqua calda
Pesci fritti	In sacchetti di polietilene		4 / 6	Direttamente in padella

Frutta e verdura

Tipo	Preparazione	Scottatura (min)	Confezionamento	Conservazione (mesi)	Scongelamento
Mele e pere	Sbucciare e tagliare a pezzetti	2'	In contenitori ricoperti di sciroppo	12	Lentamente in frigorifero
Albicocche, pesche, ciliege e prugne	Snocciolare e pelare	1' / 2'	In contenitori ricoperti di sciroppo	12	Lentamente in frigorifero
Fragole, more e mirtilli	Pulire, lavare e lasciare asciugare		In contenitori ricoperti di zucchero	10 / 12	Lentamente in frigorifero
Frutta cotta	Tagliare, cuocere e passare		In contenitori, aggiungere 10% di zucchero	12	Lentamente in frigorifero
Succhi di frutta	Lavare, tagliare e schiacciare		In contenitori, zucchero a piacere	10 / 12	Lentamente in frigorifero
Cavolfiori	Spezzettare e scottare in acqua e succo di limone	2'	In sacchetti di politene	12	Non necessario
Cavolo e cavolini	Pulire e lavare (spezzettare)	1' / 2'	In sacchetti di politene	10 / 12	A temperatura ambiente
Piselli	Sbucciare e lavare	2'	In sacchetti di politene	12	Non necessario
Fagiolini	Lavare e tagliare a pezzetti	2	In sacchetti di politene	10 / 12	Non necessario
Carote, peperoni e rape	Tagliare a fette, pelare, lavare	3' / 4'	In sacchetti di politene	12	Non necessario
Funghi e asparagi	Lavare e tagliare	3' / 4'	In sacchetti o contenitori	6	A temperatura ambiente
Spinaci	Lavare e tagliuzzare	2'	In sacchetti di politene	12	A temperatura ambiente
Verdure varie per minestra	Lavare e tagliare a pezzetti	3'	In sacchetti in piccole porzioni	6 / 7	A temperatura ambiente
Cibi vari	Preparazione	Scottatura	Confezionamento	Conservazione (mesi)	Scongelamento
Pane			In sacchetti di politene	4	A temperatura ambiente o nel frigorifero
Torte			In fogli di politene	6	A temperatura ambiente e cuocere a 100/200°C
Panna			In contenitori di plastica	6	A temperatura ambiente o nel frigorifero
Burro			Nel suo incarto originale avvolto in alluminio	6	In frigorifero
Cibi cotti, minestrone			Suddiviso in contenitori di plastica o vetro	3 / 6	A temperatura ambiente e in acqua calda
Uova			Congelare senza guscio in piccoli contenitori	10	A temperatura ambiente o nel frigorifero

Come tenerlo in forma

Prima di procedere a qualsiasi operazione di pulizia staccare l'apparecchio dalla rete di alimentazione (disinserendo la spina o l'interruttore generale dell'appartamento).

Sbrinamento

ATTENZIONE: non danneggiare il circuito refrigerante. Fare attenzione a non usare dispositivi meccanici o altri utensili per accelerare il processo di sbrinamento, oltre a quelli raccomandati dal costruttore.

Come sbrinare il reparto frigorifero.

Questo apparecchio ha lo sbrinamento automatico e l'acqua viene convogliata verso la parte posteriore da un apposito scarico (fig. 3) dove il calore prodotto dal compressore la fa evaporare. L'unico intervento che dovete fare periodicamente consiste nel pulire il foro di scarico affinché l'acqua passi regolarmente.

Come sbrinare il reparto freezer

- Eliminate ogni tanto la brina con l'apposito raschietto in dotazione (niente coltelli od oggetti metallici).

- Se la brina ha superato i 5 mm bisogna fare lo sbrinamento. Procedete così: posizionare la manopola per la regolazione delle temperature **A** nella posizione "●"; avvolgete tutti i surgelati e i congelati in carta da giornale mettendoli o in frigorifero o in un luogo fresco. Lasciate aperta la porta in modo che la brina si sciogla del tutto, aiutandola con dei contenitori pieni di acqua tiepida.

L'apparecchio è dotato di un apposito sistema che permette la raccolta dell'acqua di sbrinamento in un contenitore da porre sotto l'apparecchio (agire come illustrato nella figura 4)

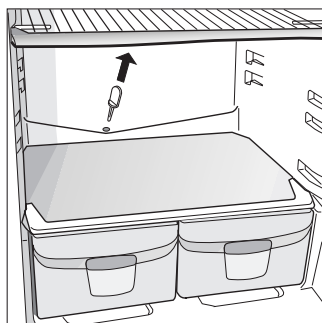


Fig. 3

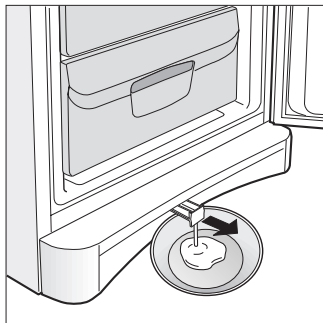


Fig. 4

Pulizia e manutenzioni particolari

Prima di pulire il frigorifero staccate sempre la spina dalla presa.

- I materiali con i quali è stato fabbricato il vostro apparecchio sono igienici e non trasmettono odori ma per mantenere queste qualità è necessario che i cibi vengano sempre protetti e ben chiusi, per evitare macchie difficilmente rimoscibili o la creazione di cattivi odori.

- Solo acqua e bicarbonato. Per pulire sia l'interno che l'esterno usate una spugnetta con acqua tiepida e bicarbonato di sodio che, tra l'altro, è anche un buon disinfettante. Se non l'avete in casa potete impiegare del sapone neutro (quello di Marsiglia ad esempio).

- Cosa non usare. Mai abrasivi, mai candeggina, mai ammoniaci. Proibitissimi i solventi e altri prodotti simili.

- Tutto ciò che si può togliere, mettetelo a bagno in acqua calda con sapone o detersivo per i piatti. E prima di rimetterli a posto, risciacquateli e asciugateli bene.

- E per il retro? Qui la polvere si ferma e si concentra provocando qualche problema al buon funzionamento dell'apparecchio. Usate la bocchetta lunga del vostro aspirapolvere, alla potenza media, per eliminarla. E con molta delicatezza!

- Quando sta fermo a lungo. Durante il periodo estivo, se decidete di fermare il frigorifero, bisogna pulire l'interno e lasciare le porte aperte, altrimenti si formeranno cattivi odori e muffe.

- Come sostituire la lampadina interna.

Per sostituire la lampada di illuminazione dello scomparto frigorifero staccare l'apparecchio dalla rete di alimentazione e cambiare la lampada avariata con un'altra di potenza non superiore a 15 W.

Per accedere alla lampada "A", svitare la vite di fissaggio centrale "B" posizionata nella parte posteriore del coprilampada, come indicato in Fig. 5.

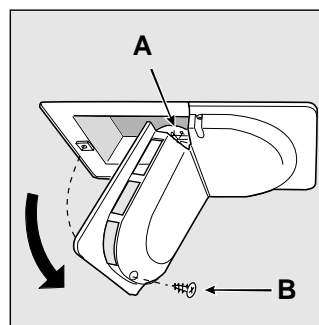


Fig. 5

C'è qualche problema?

Il frigorifero non funziona.

Avete controllato se:

- l'interruttore generale dell'appartamento è disinserito;
- la spina non è correttamente inserita nella presa di corrente;
- la presa non è efficiente; provate a collegare la spina ad un'altra presa del locale.

Il frigorifero e il congelatore raffreddano poco.

Avete controllato se:

- le porte non chiudono bene o la guarnizione è rovinata;
- le porte vengono aperte molto spesso;
- la manopola di regolazione della temperatura non è in posizione corretta;
- il frigorifero o il congelatore sono stati riempiti eccessivamente.

Nel frigorifero gli alimenti si gelano troppo.

Avete controllato se:

- la manopola di regolazione della temperatura non è in posizione corretta;
- gli alimenti sono a contatto con la parte posteriore, la più fredda.

Il motore funziona di continuo.

Avete controllato se:

- la porta non è ben chiusa o è stata aperta di continuo;
- la temperatura esterna è molto alta;
- lo spessore della brina supera i 2-3 mm.

L'apparecchio emette troppo rumore.

Avete controllato se:


- Il frigorifero non è posto ben in piano;
- è stato installato tra mobili o oggetti che vibrano ed emettono rumori;
- il gas refrigerante interno produce un leggero rumore anche quando il compressore è fermo (non è un difetto).

Sul fondo del frigorifero c'è dell'acqua

Avete controllato se:

- Il foro dello scarico dell'acqua di sbrinamento è otturato

Se l'inconveniente da voi rilevato continua ad esserci, chiamate il Centro di Assistenza più vicino, comunicando queste informazioni: il tipo di guasto, la sigla del modello (Mod.) e i relativi numeri (S/N) scritti sulla targhetta delle caratteristiche posta in basso a sinistra, accanto alla verduriera (vedi esempi nelle figure seguenti).

Mod. RG 2330		TI	Cod. 93139180000		S/N 704211801	
230 V	50 Hz	150 W	150 W	Fuse	A	Max 15
Total	340	75			Freez. Capac	Class
Gross Bruto Brut		Gross Bruto Brut		Net Util Utile	Gross Bruto Brut	Poder de Cong kg/24 h 4,0 Classe N
Compr. Syst.	R 134 a	Test P.S.I.	Pressure HIGH-235			
Kompr.	kg 0,090		LOW 140			
Made in Italy 13918						

Non ricorrete mai a tecnici non autorizzati e rifiutate sempre l'installazione di pezzi di ricambio non originali.



Safety - a good habit to get into.

ATTENTION

Read your manual carefully since it contains instructions which will ensure safe installation, use and maintenance of your appliance.

Your Refrigerator is built to International safety standards (EN60) and has been awarded the European approval mark (IMQ) for compliance with UK electrical safety requirements. It also meets the EC standards on the prevention and elimination of radio interference (EC directive 87/308 - 02.06.89).

1. This appliance is designed to be used indoors and under no circumstances should it be installed outside even if protected by a roof. Leaving the appliance exposed to the rain and whether is exceedingly dangerous.
2. The appliance should be used only by adults and exclusively for storing foodstuffs in compliance with the instructions provided in this manual. Under no circumstances should children be allowed to operate, or tamper with, this product.
3. Do not attempt to operate or handle this appliance when barefoot, or with wet hands or feet.
4. It is highly recommended that you do not operate this appliance by connecting it to the power supply with extensions or multiple socket plugs. If the refrigerator has been installed between two cabinets, make sure that the supply chord is not dangerously crimped or trapped beneath a heavy object.
5. Never pull the cable or the appliance to remove the plug from the socket; this is exceedingly dangerous.
6. Do not touch the internal cooling elements, especially if

your hands are wet, since you could burn or hurt yourself.
7. Before doing any cleaning, disconnect the appliance from the electricity (by pulling out the plug or turning off the general switch in your home); it is not sufficient to place the temperature regulation knob on ● to cut off the power.

8. Before disposing of your old appliance, remember to break or remove the lock as a safety measure to protect children who might lock themselves inside the appliance when playing. In addition, if the appliance is a new one with a lock, keep the key out of the reach of small children.

9. If your appliance is not operating properly, read the chapter entitled, "Trouble Shooting", which might help you resolve the problem, before calling an after-sales service centre. Do not attempt to repair the appliance by tampering with the internal components.

10. If the power supply cord must be replaced, please contact one of our Customer Service Centers. In some cases, the connections are made using special terminals and in others a special tool must be used to access the connections.

11. Do not use electric appliances inside the compartment for food storage, if these are not those recommended by the manufacturer.

12. At the end of the functional life of your appliance – containing cyclopentane gas in the insulation foam and perhaps gas R600a (isobutane) in the refrigeration circuit – the latter should be made safe before being sent to the dump. For this operation, please contact your dealer or the Local Organisation in charge of waste disposal.

Installation

Proper installation of the appliance is essential to ensure the best and most efficient performance of your appliance.

Ventilation

The compressor and condenser generate heat and, therefore, need to be ventilated properly. Rooms with less than perfect ventilation are not very suited for installation of the appliance. Therefore, it should be installed in a room with an opening (window or French window) that provide the appropriate amount of air re-circulation. It is also important that the room not be too humid.

During installation, make sure not to cover or obstruct the grates that allow for proper ventilation of the appliance.

For proper ventilation of the appliance, you must leave:

- a space of at least 10 cm between the top part and any cabinets above it;
- a space of at least 5 cm between the sides of the appliance and any adjacent cabinets/walls.

Away from Heat

Avoid positioning the appliance in a place where it is directly exposed to sunlight or near an oven, cook top or the like.

Levelling

The floor should be perfectly level; if not, you can adjust the feet at the front of the appliance.

Earthing

Before making the electrical connection, check that the voltage shown on the data plate, that you will find on the bottom left hand side of the appliance next to the crisper, corresponds to that of your home and that the socket is earthed in compliance with all current electrical regulations. If the system is not earthed, the manufacturer declines all liability for consequent damages or losses. Do not use adapters or multiple sockets.

Position the appliance in such a way that you can access the socket where it is plugged in.

Check the power load

The electrical socket must support the maximum power load of the appliance shown on the data plate (on the bottom left hand side of the appliance next to the crisper).

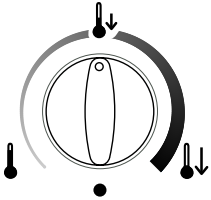
Before plugging the appliance to the mains

Stand the appliance upright and wait at least 3 hours before plugging the appliance into the mains to ensure proper performance.

A Closer Look

A Temperature regulation knob

Use this knob to regulate the temperature of the two compartments. The following settings are available:



- Refrigerator is OFF;
- minimum refrigeration setting;
- maximum refrigeration setting.

J Drain system for the elimination of defrost water

K Meat/cheese storage box

L Removable shelves which can be positioned at different levels

M Light

B Removable shelf with egg compartment

C Removable door shelf for food products

D Removable door shelf for bottles

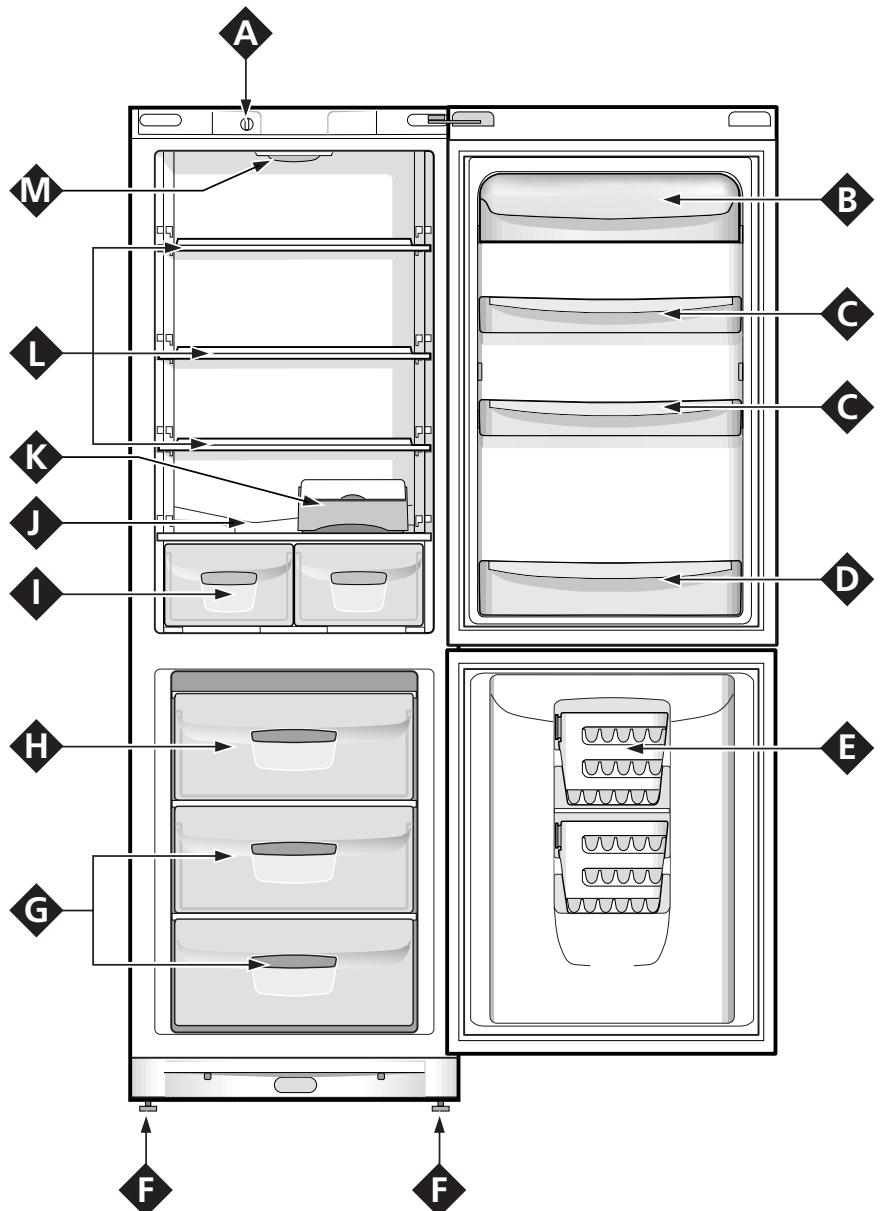
E Ice tray

F Adjustable feet

G Compartments for storing

H Compartment for storing and freezing

I Fruit and vegetable drawers



Setting up Your Appliance


ATTENTION

After transport stand the appliance upright and wait at least 3 hours before plugging the appliance into the mains to ensure proper performance.

Use these average temperature settings to ensure optimum performance and to save energy.

Before storing food in your refrigerator, wipe the interior with a solution of warm water and bicarbonate of soda.

After having plugged the appliance into the socket, make sure that the refrigerator light has turned on. Then turn the

thermostat knob "A" to setting .

After a couple of hours, you can place fresh food in the refrigerator.

How to use the refrigerator compartment...

The thermostat automatically regulates the temperature inside the appliance



= less cold



= colder

It is recommended that a medium setting be used.

To increase the amount of space, optimize arrangement and improve appearance, this appliance has a "cooling area" located within the back panel of the refrigerator compartment. When the appliance is operating, this panel may be covered with frost or droplets of water depending on whether the compressor is operating or not at a given time. Do not be concerned about this! The refrigerator is operating normally.

If the thermostat knob is positioned on higher settings while the refrigerator is heavily filled and the ambient temperature high, the appliance may run continuously, resulting in the formation of frost on the back cooling area. This will lead to an increase in energy consumption.

To avoid this situation, just turn the thermostat knob to a lower setting so that the appliance defrosts automatically.

Storing Food in the Refrigerator Compartment

Food	Storage Time	Location in the Refrigerator
Wrapped meat and cleaned fish (use plastic wrap or pack in plastic bags)	2 or 3 days	On the shelf above the vegetable crisper (which is the coldest area).
Fresh cheese	3 or 4 days	On the shelf above the vegetable crisper (which is the coldest area).
Eggs	1 month	In special egg rack on door.
Butter, margarine		On any shelf.
Cooked or precooked food (place in air-tight containers and when cool store in refrigerator)	3 or 4 days	On any shelf.
Sausages, salami, sandwich meats in general, fresh pasta, custards, puddings, chocolates, cream pastries, bread, dry pastries, red tomatoes	3 or 4 days	On any shelf.
Bottled products, milk, drinks, yoghurt		On special door shelves.
Fruits and legumes		In vegetable crisper.

What Not to Store in the Refrigerator

Garlic (transmits odour), onions and leeks.

Bananas (they will turn black).

Citrus fruits.

Potatoes and root vegetables (store in dark, dry places).

- Air in the refrigerator circulates naturally so that colder, heavier air tends to descend towards the bottom. This is why meat and fish should be stored just above the crisper.
- Remember to follow our instructions on the storage life of different foods: If not stored correctly, even the freshest food will deteriorate quite quickly.
- Contrary to popular belief, cooked foods do not keep longer than fresh food.
- Remember to cool hot food before storing, otherwise the temperature inside the appliance will increase, causing the compressor to work harder and use more energy.
- Do not store liquids in unsealed containers since this will increase the humidity and lead to the formation of frost in the refrigerator.

- The refrigerator compartment of your appliance is fitted with practical, removable shelves (Fig. 1) whose height can be adjusted to allow for storage of large containers. These shelves can also be tilted for storage of opened bottles.

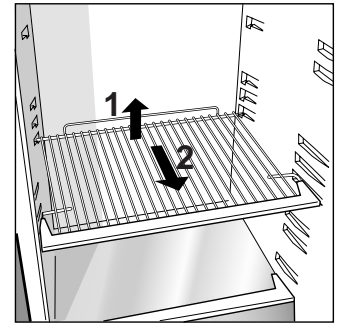


Fig. 1

How to use the freezer compartment...

Consult a specialized manual when packaging foods for freezing.

- Remember that you should never re-freeze products you have allowed to thaw, even if only partially: cook the food, then either eat (within 24 hours) or re-freeze it.
- When freezing fresh foods, remember that they should not touch other previously frozen or deep frozen foods. Place the food that you wish to freeze in the top compartment where the temperature will fall below -18°C , which is ideal for freezing food properly. Remember that proper conservation depends on the speed of freezing.
- Do not open the freezer door during freezing.
- Freeze only the quantities (in kg) shown on the data plate on the left of the crisper.
- For the best conservation and defrosting, remember to freeze small portions; this will ensure rapid and uniform freezing. Mark package with a description of the contents and the date it was frozen.
- In order to have a larger storage volume, the freezer compartment can be used without its drawers (except for the first one from the bottom), placing food directly onto the evaporator plates. After introducing the food to be stored, make sure that the door shuts properly.
- In the case of power failure or breakdown, do not open the freezer door. This will help maintain the temperature inside the freezer ensuring that foods are conserved for at least 9-14 hours.
- Do not store full bottles in the freezer since they could explode when they freeze. (Remember that liquids increase in volume when frozen).
- If the room temperature remains below 14°C for an extended period of time the freezer will not reach the temperatures required for storage, and storage life will be shorter. In this case, frozen foodstuffs should be used within a relatively short period of time.

Ice trays

This new concept of ice trays is an exclusive Merloni patent. The fact that they are situated on the inner door of the freezer compartment ensures greater ergonomics and cleanliness: the ice no longer comes into contact with the food placed inside the freezer compartment; furthermore, the dripping of the water during filling is avoided (a lid to cover up the hole after filling with water is also provided).

Instructions for use (Fig. 2)

Fill up the tray with water via the special hole up to the level indicated (MAX WATER LEVEL), taking care not to exceed it: inserting more water than is necessary will lead to the formation of ice which could obstruct the exit of the ice cubes.

If you have used an excessive amount of water, you will have to wait until the ice has melted, empty out the tray and re-fill it with water.

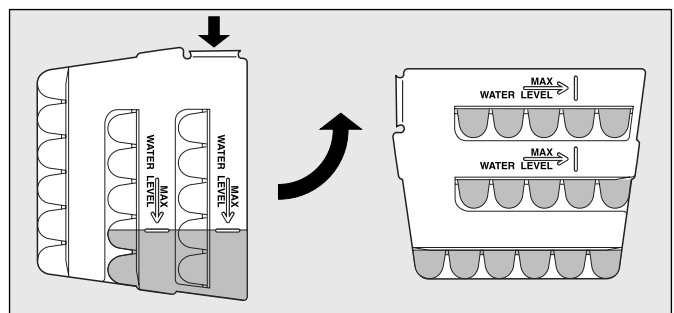


Fig. 2

Once you have filled the ice tray up with water through the hole indicated, turn it by 90 °. Thanks to the connected compartments, the water fills up the special shapes, after which you can cover the hole up with the special cap and place the ice tray in the inner door of the freezer compartment.

Once the ice has formed, all you need to do is to knock the tray against a hard surface so that the ice cubes come away from their housing and come out of the same hole used to fill the tray with water. To make it easier for the ice cubes to come out, wet the outside of the tray.

WARNING: every time you fill up the ice tray with water, make sure that the same is completely empty and that there are no traces of ice left inside it.

The minimum time required for ice to form well is approximately 8 hours.

Energy Saving Tips

- Install the appliance correctly

This means that the appliance should be installed away from heat sources or direct sunlight in a well ventilated room.

- Correct temperature settings

Set the refrigerator or freezer temperature knob to one of the medium settings. Very low temperatures will not only consume a great deal of energy but will neither improve or lengthen the storage life of the food. Excessively low temperature may in fact spoil vegetables, cold meats and cheese.

- Do not overfill your appliance

Remember that proper storage of food requires good air circulation. Overfilling your appliance will prevent this circulation and overwork the compressor.

- Shut the doors

Open your appliance only when strictly necessary; remember that every time you open the door most of the cold air will be lost. The motor will have to run, and consume energy, to restore the correct temperature.

- Check the door seals

keep the gaskets clean and soft so that they fit closely against the door to ensure that no cold air is lost.

- Never store hot foods

A container of hot food in the refrigerator will increase the temperature significantly; allow food to cool to room temperature before storing.

- Check your appliance for build up of ice

Remember to check the walls of the freezer for frost; when the frost becomes too thick, defrost the freezer immediately (See "Maintenance Instructions").

Guide to Using the Freezer

Meat and Fish

Food	Wrapping	Tenderising (days)	Storage (months)	Thawing Time
Beef Roast	Tinfoil	2 / 3	9 / 10	Not required.
Lamb	Tinfoil	1 / 2	6	Not required.
Pork Roast	Tinfoil	1	6	Not required.
Veal Roast	Tinfoil	1	8	Not required.
Veal/Pork Chops	Each piece wrapped in cling wrap and then in tinfoil (4 to 6 slices)		6	Not required.
Veal/Lamb Cutlets	Each piece wrapped in cling wrap and then in tinfoil (4 to 6 slices)		6	Not required.
Minced Meat	In aluminium containers covered with cling wrap.	Freshly minced	2	Slowly in refrigerator.
Heart and Liver	Plastic Baggies		3	Not required.
Sausages	Cling Wrap or Tinfoil		2	As necessary.
Chicken and Turkey	Tinfoil	1 / 3	9	Very slowly in refrigerator.
Duck and Goose	Tinfoil	1 / 4	6	Very slowly in refrigerator.
Pheasant, Partridge and Wild Duck	Tinfoil	1 / 3	9	Very slowly in refrigerator.
Hare and Rabbit	Tinfoil	3 / 4	6	Very slowly in refrigerator.
Venison	Tinfoil or Cling Wrap	5 / 6	9	Very slowly in refrigerator.
Large Fish	Tinfoil or Cling Wrap		4 / 6	Very slowly in refrigerator.
Small Fish	Plastic Baggies		2 / 3	Not required.
Crustaceans	Plastic Baggies		3 / 6	Not required.
Shellfish	Store in salted water in aluminium containers or plastic containers.		3	Very slowly in refrigerator.
Boiled Fish	Tinfoil or Cling Wrap		12	In hot water.
Fried Fish	Plastic Baggies		4 / 6	Directly in pan.

Fruits and Vegetables

Food	Preparation	Blanching Time	Wrapping	Storage (months)	Thawing Time
Apples and Pears	Peel and cut into slices.	2'	In Containers (cover with syrup)	12	In refrigerator very slowly.
Apricots, Peaches, Cherries and Plums	Peel and pit.	1' / 2'	In Containers (cover with syrup)	12	In refrigerator very slowly.
Strawberries Blackberries and Raspberries	Rinse and fry.		In Containers (cover with sugar)	10 / 12	In refrigerator very slowly.
Cooked Fruit	Cut, cook and strain.		In Containers (add 10% sugar)	12	In refrigerator very slowly.
Fruit Juice	Wash, cut and crush.		In Containers (sugar to taste)	10 / 12	In refrigerator very slowly.
Cauliflower	Remove leaves, cut head into small pieces and blanch in water and a little lemon juice.	2'	Plastic Baggies	12	Not required.
Cabbage and Brussel Sprouts	Wash and cut into small pieces.	1' / 2'	Plastic Baggies	10 / 12	At room temperature.
Peas	Shell and wash.	2'	Plastic Baggies	12	Not required.
French Beans	Wash and slice if required.	2	Plastic Baggies	10 / 12	Not required.
Carrots, Peppers and Turnips	Peel, wash and slice if necessary.	3' / 4'	Plastic Baggies	12	Not required.
Mushrooms and Asparagus	Wash, peel and cut up.	3' / 4'	Plastic Baggies or Containers	6	At room temperature.
Spinach	Wash and mince.	2'	Plastic Baggies	12	At room temperature.
Vegetable for Soups	Wash and cut up in small pieces.	3'	Plastic Baggies or Containers	6 / 7	Not required.
Various Foods	Preparation	Blanching Time	Wrapping	Storage (months)	Thawing time
Bread			Plastic Baggies	4	At room temperature and in the oven.
Cakes			Plastic Baggies	6	About 10 minutes at room temperature, cook at 100/200°C.
Cream			Plastic Containers	6	At room temperature or in refrigerator.
Butter			In original wrapping or tinfoil	6	In refrigerator.
Boiled Food or Vegetable Soup			Plastic or Glass Containers	3 / 6	At room temperature or in hot water.
Eggs			Freeze without shells in small containers	10	At room temperature or in refrigerator.

Caring for Your Appliance

Before doing any cleaning, disconnect the appliance from the electricity (by pulling out the plug or turning off the general switch in your home).

Defrosting

WARNING: do not damage the refrigeration circuit. Do not use mechanical devices or other tools to speed up the defrosting process, unless they have been recommended by the manufacturer.

How to defrost the refrigerator compartment

This appliance features automatic defrosting; condensed water flows to the back of the appliance through a drain (see Fig. 3) where the heat produced by the compressor causes it to evaporate to the exterior.

The only precaution you need take, is to ensure the drain hole behind the crisper is cleaned regularly, so that the water can drain freely.

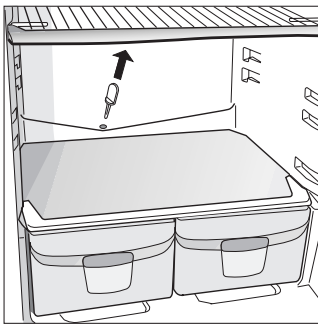


Fig. 3

How to defrost the freezer compartment

Remember to regularly remove frost with the scraper provided (never use a knife).

When the layer of frost is more than 5 mm thick you should defrost the appliance. Follow these steps: set knob **A** to "●"; wrap deep frozen and frozen foods in newspaper; and place them in the refrigerator or in a cool place. Leave the freezer door open so that the frost thaws completely, placing basins of warm water in the freezer to speed up defrosting.

The unit is provided with a system which allows the defrost water to be collected in a container to be placed beneath the unit (proceed as illustrated in fig. 4).

Dry the inside of the unit carefully.

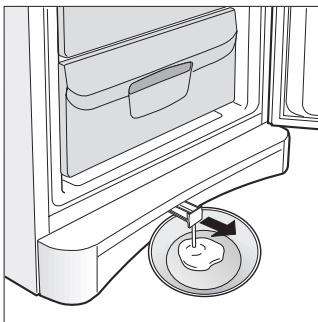


Fig. 4

Cleaning and maintenance

Always unplug the appliance from the mains before cleaning.

- Your appliance is manufactured with hygienic odourless materials. To preserve these characteristics, always use sealed containers for strong smelling foods to avoid the formation of odours that are difficult to remove.

- Use only a water and bicarbonate solution: Clean the internal and exterior of your appliance with a sponge soaked with a warm water and sodium bicarbonate solution, which is also a good disinfectant. If you do not have any sodium bicarbonate at home, use neutral detergent.

- What not to use: Do not use abrasive detergents, bleach or detergents containing ammonia. Never use solvent based products.

- Dishwashable: All the removable parts can be cleaned by soaking in hot soapy water or detergent. If you own a dishwasher, you may wash these parts in the dishwasher. Remember to dry thoroughly before replacing them.

- What about the back panel? Dust may deposit on the back panel and affect the proper running of the appliance. To remove dust, vacuum away the dust very carefully using the appropriate vacuum cleaner accessory.

- Discontinued use of the appliance: If the appliance is not in use for any length of time, remember to clean the interior and dry thoroughly, leaving the doors open to prevent the formation of bad odours and mould.

- Replacing the light bulb.

When replacing the light of the refrigerator compartment unplug the unit from the power supply and change the used lamp with another one of not more than 15 W.

For access to lamp "A", remove the centre screw "B" at the back of the lamp cover, as indicated in fig. 5.

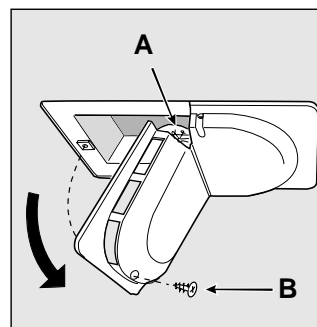


Fig. 5

Trouble Shooting

The Refrigerator does not Work

Check that:

- The mains switch of your home is on;
- The plug is inserted correctly in the socket;
- The socket is working; to check this connect the appliance to another socket in the room.

The Temperature in the Refrigerator and Freezer is too High

Check that:

- The doors are shut properly and that the door seal is not damaged;
- The thermostat knob is on the correct setting;
- The refrigerator has not been overfilled.

Food in the Refrigerator is too Cold

Check that:

- The thermostat knob is on the correct setting;
- Food is not touching the back of the appliance, which is very cold.

The Motor Runs Continuously

Check whether:

- The doors are not closed properly or that they have been opened continuously;
- The room temperature is not too high;
- Any frost buildup is not more than 2-3 mm.

The Appliance is Noisy

Check whether:


- The appliance is perfectly level;
- The appliance has been installed between cabinets or other objects that vibrate or make noise;
- Remember that the refrigerant in the cooling circuit causes a slight bubbling sound, even when the compressor is not running (this is quite normal).

There is Water on the Bottom of the Refrigerator

Check whether:

- The defrost drain is clogged.

If after all the checks, the appliance still does not operate or the problem persists, call the nearest Service Centre and inform them of: the type of problem, the abbreviation of the model name (Mod.) and the relative numbers (S/N) written on the rating plate located at the bottom left next to the vegetable crisper (see examples in the figures below).

Mod. RG 2330		TI	Cod. 93139180000		S/N 704211801	
240 V-	Hz	150 W	W	Fuse	A	Max 15
Total	340	75			Freez. Capac	Class
Gross Bruto Brut		Gross Bruto Brut	Net Util Utile	Gross Bruto Brut	Poder de Cong kg/24 h	Clase N
Compr. Syst.	R 134 a	Test P.S.-I.	Pressure HIGH-235		4,0	Classe
Kompr.	kg 0,090		LOW 140			
Made in Italy 13918						

Never call on unauthorized technicians and always refuse spare parts which are not originals.

La sécurité, une bonne habitude

ATTENTION

Lire attentivement les avertissements contenus dans ce livret car ils fournissent des indications importantes pour la sécurité de l'installation, de l'utilisation et de l'entretien. Ce réfrigérateur a été construit conformément aux normes internationales de sécurité qui ont pour but de protéger le consommateur. Cet appareil a en effet obtenu le label IMQ que les techniciens de l'Institut Italien de Qualité n'accordent qu'aux appareils conformes aux normes du CEI: Comité Electrotechnique Italien.

1. Cet appareil ne doit pas être installé à l'extérieur, même à l'abri d'un appentis, il est extrêmement dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
2. Il ne doit être utilisé que par des adultes et uniquement pour conserver et congeler des aliments, conformément à ce mode d'emploi.
3. Ne touchez jamais ni ne manœuvrez l'appareil pieds nus ou avec les mains ou les pieds mouillés.
4. Nous déconseillons d'utiliser des rallonges ou des prises multiples. Si le réfrigérateur est installé entre des meubles, veillez par soucis de sécurité à ce que le cordon d'alimentation ne soit ni plié ni comprimé.
5. Ne tirez jamais sur le cordon ou le réfrigérateur pour débrancher la fiche de la prise murale: c'est extrêmement dangereux.
6. Ne touchez pas aux parties intérieures réfrigérantes surtout avec les mains mouillées, vous pourriez vous brûler ou vous bles-

ser. Ne portez jamais à la bouche des glaçons à peine sortis du freezer, vous risqueriez de vous brûler.

7. Ne procédez à aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de l'appareil; il ne suffit pas, en effet, d'amener la manette de réglage de la température sur la position " ● " pour éliminer tout contact électrique.
8. Avant d'envoyer votre ancien réfrigérateur à la déchetterie, rendez sa serrure inutilisable. Vous éviterez ainsi que des enfants en jouant, ne restent enfermés à l'intérieur.
9. En cas de panne et avant de faire appel au service après-vente, consultez le chapitre «Quelque chose ne va pas?» pour vérifier si vous pouvez vous-même résoudre le problème. Ne tentez pas de réparer la panne en essayant d'accéder aux parties internes.
10. En cas de changement du câble d'alimentation, adressez-vous à nos Services après-vente. Dans certains cas, les connexions sont réalisées au moyen de bornes spéciales, dans d'autres, un outil spécial est indispensable pour accéder aux raccordements.
11. Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment de conservation des aliments s'ils n'appartiennent pas aux catégories recommandées par le fabricant.
12. Avant d'envoyer votre appareil hors d'usage à la déchetterie, veillez à le rendre sûr car sa mousse isolante contient du gaz cyclopentane et son circuit réfrigérant peut contenir du gaz R600a (isobutane). Pour cette opération, adressez-vous à votre revendeur ou au Service local prévu à cet effet.

Installation

Pour garantir le bon fonctionnement de votre appareil tout en réduisant sa consommation d'électricité, il faut qu'il soit installé correctement.

L'aération

Le compresseur et le condenseur produisent de la chaleur et exigent par conséquent une bonne aération. Les pièces mal ventilées sont par conséquent déconseillées. L'appareil doit donc être installé dans une pièce munie d'une ouverture (fenêtre ou porte-fenêtre) qui permette de renouveler l'air et qui ne soit pas trop humide.

Attention, lors de son installation, à ne pas boucher les grilles d'aération de l'appareil.

Pour une bonne aération de l'appareil, il faut prévoir:

- une distance de 10 cm au moins entre le haut de l'appareil et les meubles situés au-dessus;
- une distance de 5 cm au moins entre les côtés de l'appareil et des meubles ou des murs latéraux.

Loin de toute source de chaleur

Évitez d'installer votre appareil dans un endroit exposé à la lumière directe du soleil ou près d'une cuisinière électrique ou autre.

A plat

L'appareil doit être installé bien à plat; si le sol n'est pas ni-

velé, servez-vous des pieds réglables situés à l'avant de l'appareil pour le mettre à niveau.

Raccordement électrique et mise à la terre

Avant de procéder à tout raccordement électrique, contrôlez si le voltage indiqué sur la plaquette des caractéristiques, placée en bas à gauche à côté du bac à légumes, correspond bien à celui de votre installation et contrôlez si la prise est dotée d'une mise à la terre conforme, comme prescrit par la loi 46/90 sur la sécurité des installations. S'il n'y a pas de mise à la terre, le Fabricant décline toute responsabilité. N'utilisez ni prises multiples ni adaptateurs.

Installez l'appareil de manière à ce que la prise à laquelle il est connecté soit parfaitement accessible.

La puissance est insuffisante?

La prise électrique doit être en mesure de supporter la charge maximum de puissance de l'appareil, indiquée sur la plaquette des caractéristiques placée en bas à gauche à côté du bac à légumes.

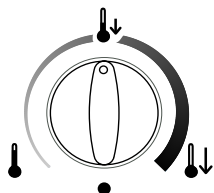
Avant de le raccorder électriquement

Après le transport, pour que votre appareil fonctionne bien, placez-le à la verticale et attendez au moins 3 heures avant de le brancher à la prise.

Vu de près

A Commande pour régler la température

Cette commande permet de régler la température intérieure des deux compartiments sur différentes positions:



- Le réfrigérateur est éteint;
- ┆ Le froid est au minimum;
- ┆┆ Le froid est au maximum

J Convoyeur de l'eau de dégivrage

K Bac à viande/fromage

L Clayettes coulissantes et réglables en hauteur

M Lampe d'éclairage du compartiment réfrigérateur

B Balconnet amovible avec couvercle et portaeufs

C Balconnets amovibles porta-objets

D Balconnet amovible pour bouteilles

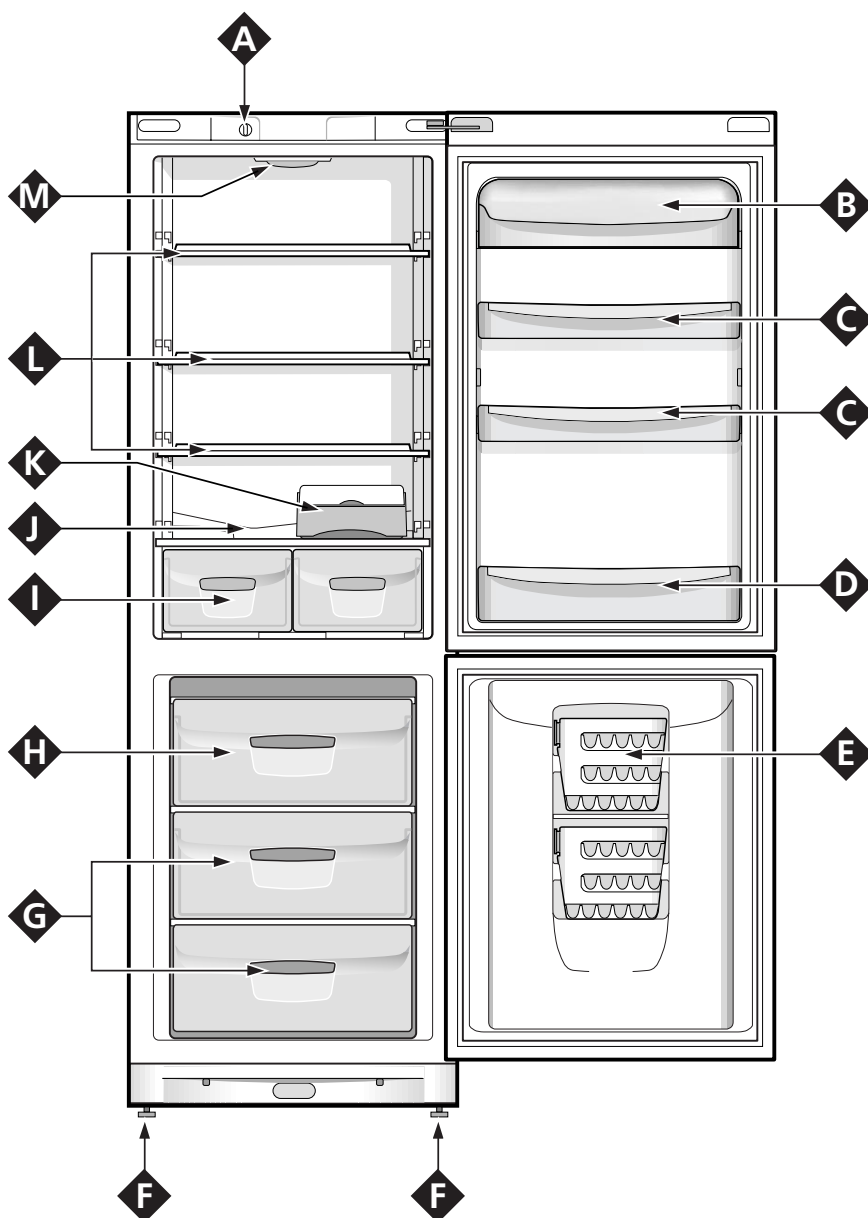
E Bac à glaçons

F Pieds de réglage

G Compartiments pour la conservation

H Compartiment pour la congélation et la conservation

I Tiroir pour fruits et légumes



Mise en service du combiné

ATTENTION

Après le transport et avant de brancher l'appareil, il est conseillé d'attendre environ 3 heures pour obtenir un fonctionnement optimal.

Avant de placer les denrées dans le réfrigérateur, nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau tiède et du bicarbonate. Après avoir branché la fiche à la prise de courant, contrôlez

si la lampe est bien allumée, puis tournez la commande "A" dans une position intermédiaire; au bout de quelques heures, vous pourrez ranger vos aliments frais dans le réfrigérateur et les aliments surgelés dans le congélateur.

Comment utiliser au mieux le compartiment réfrigérateur

Le thermostat règle automatiquement la température à l'intérieur de l'appareil.

⬇ = moins froid ⬇⬇ = plus froid

Une position intermédiaire est de toute manière conseillée. Pour augmenter la place disponible et améliorer l'aspect esthétique, la «partie réfrigérante» de cet appareil est située à l'intérieur de la paroi arrière du compartiment réfrigérateur. En cours de fonctionnement, cette paroi sera par conséquent recouverte de givre ou de gouttelettes d'eau suivant que le compresseur est en marche ou pas. Ne vous en faites pas! Votre réfrigérateur fonctionne tout à fait normalement.

Si vous réglez la manette sur des chiffres plus élevés, en emmagasinant des quantités importantes de nourriture et avec une température ambiante élevée, votre appareil risque de fonctionner sans interruption favorisant ainsi la formation de givre sur la paroi arrière réfrigérante tout en consommant beaucoup plus d'électricité.

Pour résoudre cet inconvénient il suffit de déplacer la manette du thermostat vers des chiffres plus bas permettant ainsi un dégivrage automatique de l'appareil.

Guide au rangement et à la conservation des aliments dans le réfrigérateur

Aliments	Durée de conservation	Rangement à l'intérieur de réfrigérateur
Viande et poisson vidé (mettre sous sachets ou envelopper dans des feuilles plastique)	2 ou 3 jours	Au-dessus du bac à légumes (zone la plus froide du réfrigérateur)
Fromages frais	3 ou 4 jours	Au-dessus du bac à légumes (zone la plus froide du réfrigérateur)
Oeufs	1 mois	Dans le casier correspondant de la contre-porte
Beurre et margarine		Dans le balconnet de la contre-porte
Aliments cuits ou précuisinés (enfermer dans des récipient étanches et introduire après refroidissement)	3 ou 4 jours	Sur une clayette quelconque
Charcuterie crue, pain de mie, pâtes fraîches, crème, flans, chocolats, gâteaux à la crème, lard, gâteaux secs, tomates	3 ou 4 jours	Sur une clayette quelconque
Bouteilles, lait, boisson, yaourt		Dans le balconnet correspondant de la contre-porte
Fruits et légumes		Dans le bac à légumes

Ce qu'il ne faut pas mettre dans le réfrigérateur

L'ail (il transmet les odeurs), les oignons et les poireaux

Les bananes (elles noircissent)

Les agrumes (il vaut mieux les conserver au frais sur le balcon)

Les pommes de terre et les tubercules (un endroit sec et obscur est préférable)

- A l'intérieur du réfrigérateur l'air circule de façon naturelle et c'est l'air froid qui tend à descendre car il est plus lourd. C'est pour cette raison que le poisson et la viande doivent être placés au-dessus du bac à légumes.

- Suivez attentivement nos conseils en ce qui concerne la durée maximum de la conservation: n'importe quel aliment, même s'il est très frais, ne reste pas longtemps intact.

- Contrairement à ce que l'on croit, les aliments cuits ne se conservent pas plus longtemps que les aliments crus.

- N'introduisez que des aliments froids ou tièdes en évitant d'y placer ceux qui sont encore chauds: ils augmenteraient tout de suite la température interne en obligeant le compresseur à un surplus de travail qui représenterait un gaspillage d'énergie électrique.

- N'introduisez pas de liquides dans des récipients sans couvercle, ils provoqueraient une augmentation de l'humidité à l'intérieur du réfrigérateur et par conséquent la formation de givre.

- Le compartiment réfrigérateur est équipé de clayettes amovibles et réglables en hauteur grâce aux coulisses appropriées (Fig. 1). C'est pour cette raison qu'on peut y ranger de grands récipients et des denrées de grande taille.

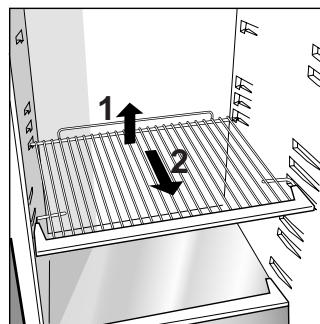


Fig. 1

Comment utiliser au mieux le compartiment congélateur

Pour le conditionnement des produits à congeler, consulter une brochure spécialisée.

- Un aliment décongelé même seulement en partie, ne doit jamais être recongelé: il faut le cuire pour le consommer dans les 24 heures ou pour le recongeler.

- Les aliments frais que l'on doit congeler ne doivent pas être mis à contact avec ceux qui sont déjà congelés ou surgelés mais il faut les placer dans le compartiment supérieur où la température atteint -18°C , ce qui est l'idéal pour bien congeler les aliments. En effet il ne faut pas oublier que la bonne conservation des aliments congelés dépend de la vitesse de congélation.

- Pendant la congélation, évitez d'ouvrir la porte du congélateur.

- Ne congelez que la quantité indiquée en Kg. sur la plaquette des caractéristiques qui se trouve à gauche du bac à légumes.

- Pour obtenir une conservation et une congélation optimales, nous conseillons de séparer les aliments en petites portions car ainsi ils se congèleront rapidement et de façon homogène. Sur les paquets écrivez les indications concernant le contenu et la date de congélation.

- Pour avoir davantage de place de rangement dans le congélateur, vous pouvez enlever les tiroirs (sauf le premier du bas) et placer les aliments directement sur les plaques évaporantes. Après les avoir rangés, vérifiez que la porte ferme bien.

- En cas de panne de courant, évitez d'ouvrir la porte du compartiment freezer, vous empêcherez ainsi que la température s'élève à l'intérieur. Les produits congelés et surgelés pourront être ainsi conservés sans altération pendant 9/14 heures.

- N'introduisez pas dans le compartiment freezer de bouteilles contenant des boissons gazeuses: elles pourraient se briser étant donné qu'en gelant tous les liquides augmentent de volume.

- Si la température à l'intérieur du réfrigérateur reste longtemps en dessous de 14°C , le compartiment congélateur ne fournit plus les températures nécessaires à une longue conservation réduisant ainsi la durée de conservation. On conseille donc de consommer les denrées dans de brefs délais.

Bacs à glace

Le brevet exclusif de ce nouveau type de bacs à glace a été déposé par Merloni. Placés dans la contre-porte du compartiment freezer, ils sont plus ergonomiques et garantissent davantage de propreté: en effet, les glaçons ne touchent plus aux aliments stockés dans le freezer; de plus, fini l'eau qui dégouline lorsque vous rangez votre bac (un couvercle est fourni pour boucher le récipient après l'avoir rempli).

Mode d'emploi (Fig. 2)

Remplissez le bac d'eau jusqu'au niveau indiqué (MAX WATER LEVEL) en veillant à ne pas le dépasser. Si vous introduisez davantage d'eau, la quantité de glace qui se formera risque d'empêcher la sortie des glaçons.

Si vous avez introduit trop de liquide, attendez que la glace fonde, videz le bac et recommencez depuis le début.

Après avoir introduit la quantité d'eau nécessaire par l'orifice prévu à cet effet, tournez le bac de 90°. Suivant le principe des vases communicants, l'eau va remplir les cavités. Fermez l'orifice à l'aide du couvercle prévu et placez le bac à glaçons dans la contre-porte.

Une fois que la glace s'est formée, il vous suffit de taper le bac contre une surface dure pour détacher les glaçons et les faire sortir par l'orifice d'entrée de l'eau. Pour sortir plus facilement les glaçons, mouillez l'extérieur du bac.

ATTENTION: avant d'introduire à nouveau de l'eau dans le bac, vérifiez qu'il est bien vide sans le moindre débris de glace.

Il faut attendre au moins 8 heures pour obtenir de beaux glaçons.

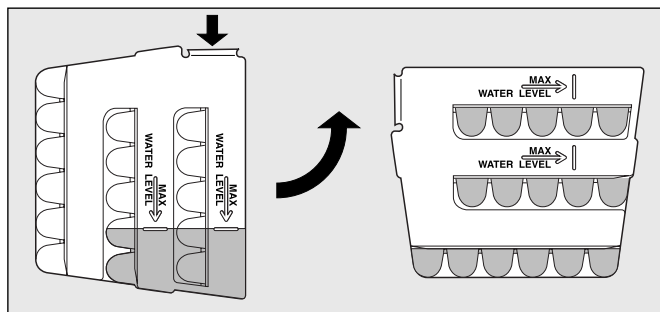


Fig. 2

Conseils pour faire des économies

- Il faut bien installer l'appareil.

C'est-à-dire loin de sources de chaleur et loin de la lumière directe du soleil, dans une pièce bien aérée.

- Le froid qu'il convient.

Réglez la commande pour la température du réfrigérateur ou du congélateur sur une position moyenne. Une température trop froide, tout en consommant trop, ne sert ni à améliorer ni à prolonger la durée de conservation des aliments. Au contraire, dans le réfrigérateur, elle ne peut qu'abîmer les légumes, la charcuterie et les fromages.

- Ne le remplissez pas trop.

Pour bien conserver les aliments, le froid doit circuler librement à l'intérieur du réfrigérateur. Si vous le remplissez trop, le compresseur fonctionnera continuellement et empêchera la circulation de l'air.

- Les portes fermées

Ouvrez le moins possible votre réfrigérateur car chaque fois que vous le faites, une grande partie de l'air froid s'échappe. Le moteur, pour rétablir la juste température, doit travailler longtemps en consommant beaucoup d'énergie.

- Attention aux joints d'étanchéité

Ils doivent être propres et élastiques de façon à ce qu'ils adhèrent parfaitement aux portes et empêchent le froid de sortir.

- Evitez les aliments chauds

Si l'on introduit une casserole chaude dans le réfrigérateur, la température augmente immédiatement de plusieurs degrés. Il faut donc la laisser refroidir à température ambiante avant de la ranger dans le réfrigérateur.

- Attention au givre

Vérifiez l'épaisseur du givre sur les parois du compartiment freezer. Mettez tout de suite en marche le dégivrage si la couche est trop épaisse (Voir ci-dessous "Un bon entretien").

Guide à la congélation

Viandes et poissons

Type	Confection	Faisandage (jours)	Conservation (mois)	Décongélation
Rôti et boeuf bouilli	Enveloppé dans du papier aluminium	2 / 3	9 / 10	Pas nécessaire
Agneau	Enveloppé dans du papier aluminium	1 / 2	6	Pas nécessaire
Rôti de porc	Enveloppé dans du papier aluminium	1	6	Pas nécessaire
Veau rôti ou blanchi	Enveloppé dans du papier aluminium	1	8	Pas nécessaire
Biftecks et côtelettes de porc ou de veau	Par tranche enveloppée une par une dans une feuille de polythène puis dans du papier aluminium, pas plus de 4 à 5 morceaux ensemble		6	Pas nécessaire
Tranches et côtelettes d'agneau ou de boeuf	Chaque tranche enveloppée dans une feuille de polythène puis dans du papier aluminium, pas plus de 4 à 5 morceaux ensemble		6	Pas nécessaire
Viande hachée	Dans des bacs aluminium recouverts d'une feuille de polypropylène	Très fraîche	2	Lentement dans le réfrigérateur
Coeur et foie	Sachets en polypropylène		3	Pas nécessaire
Saucisses	Papier aluminium ou polypropylène		2	Selon l'emploi
Poulets et dindons	Papier aluminium	1 / 3	9	Lentement dans le réfrigérateur
Canards et oies	Papier aluminium	1 / 4	6	Lentement dans le réfrigérateur
Canards sauvages faisans, perdrix	Papier aluminium	1 / 3	9	Lentement dans le réfrigérateur
Lapins, lièvres	Papier aluminium	3 / 4	6	Lentement dans le réfrigérateur
Chevreuil, cerf	Papier aluminium ou polypropylène	5 / 6	9	Lentement dans le réfrigérateur
Gros poissons	Papier aluminium ou polypropylène		4 / 6	Lentement dans le réfrigérateur
Petits poissons	Sachets en polypropylène		2 / 3	Pas nécessaire
Crustacés	Sachets en polypropylène		3 / 6	Pas nécessaire
Mollusques	Dans des bacs aluminium ou plastique plongés dans du sel et de l'eau		3	Lentement dans le réfrigérateur
Poissons cuits	Papier aluminium ou polypropylène		12	Dans de l'eau chaude
Poissons frits	Sachets en polypropylène		4 / 6	Directement dans la poêle

Fruits et légumes

Type	Préparation	Cuisson	Confection	Conserv. (mois)	Décongélation
Pommes et poires	Peler et couper en morceaux	2'	Dans des bacs, couvrir avec du sirop	12	Lentement dans le réfrigérateur
Abricots pêches cerises, prunes	Ôter les noyaux et peler	1' / 2'	Dans des bacs, couvrir avec du sirop	12	Lentement dans le réfrigérateur
Fraises, mûres et myrtilles	Nettoyer, laver et laisser sécher		Dans des bacs, couvrir avec du sucre	10 / 12	Lentement dans le réfrigérateur
Fruits cuits	Couper, cuire et passer		Dans des bacs, ajouter 10% de sucre	12	Lentement dans le réfrigérateur
Jus de fruit	Laver, couper et écraser		Dans des bacs, sucre à discrétion	10 / 12	Lentement dans le réfrigérateur
Choux-fleurs	Couper en morceaux et blanchir à l'eau additionnée de jus de citron	2'	Sachets en polythène	12	Pas nécessaire
Choux, choux de Bruxelles	Nettoyer, laver et couper	1' / 2'	Sachets en polythène	10 / 12	À température ambiante
Petits pois	Écosser et laver	2'	Sachets en polythène	12	Pas nécessaire
Haricots verts	Laver et couper en morceaux	2'	Sachets en polythène	10 / 12	Pas nécessaire
Carottes, poivrons, navets	Couper en lamelles, peler et laver	3' / 4'	Sachets en polythène	12	Pas nécessaire
Champignons et asperges	Laver et couper	3' / 4'	Sachets ou bacs	6	À température ambiante
Epinards	Laver et hacher	2'	Sachets en polythène	12	À température ambiante
Légumes assortis pour potage	Laver et couper en morceaux	3'	En petites portions dans des sachets	6 / 7	À température ambiante
Denrées diverses	Préparation	Cuisson	Confection	Conserv. (mois)	Décongélation
Pain			Sachets en polythène	4	À température ambiante et dans le four
Gâteaux			Feuilles de polythène	6	À température ambiante et cuire à 100/200°C
Crème fraîche			Bacs en plastique	6	À température ambiante ou dans le réfrigérateur
Beurre			Dans son papier original enveloppé dans du papier aluminium	6	Dans le réfrigérateur
Denrées cuites, soupe de légumes			Partagés dans des bacs verre ou plastique	3 / 6	À température ambiante ou dans de l'eau chaude
Oeufs			Congeler sans coquille dans de petits bacs	10	À température ambiante ou dans le réfrigérateur

Un bon entretien

Avant de procéder à toute opération de nettoyage, débranchez l'appareil du réseau d'alimentation (en débranchant la fiche ou l'interrupteur général de l'habitation)

Dégivrage

ATTENTION: ne pas endommager le circuit réfrigérant. Attention à ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou d'outils autres que ceux conseillés par le fabricant pour accélérer les opérations de dégivrage.

Comment dégivrer le compartiment réfrigérateur.

Cet appareil a un dégivrage automatique. C'est un convoyeur (fig. 3) qui recueille l'eau à l'extérieur où elle s'évapore sous l'effet de la chaleur produite par le compresseur. Il faut donc nettoyer régulièrement le trou d'évacuation afin que l'eau puisse s'écouler.

Comment dégivrer le compartiment congélateur.

Enlevez de temps en temps le givre grâce à la raclette fournie avec l'appareil (n'utilisez jamais de couteaux ou d'objets métalliques). Si l'épaisseur de la couche de givre dépasse 5mm il faut alors effectuer un véritable dégivrage en procédant de la manière suivante: placez le bouton du thermostat **A** sur la position "●", enveloppez tous les produits congelés et surgelés dans du papier journal et rangez-les dans le réfrigérateur ou dans un endroit frais. Laissez la porte ouverte jusqu'à ce que le givre fonde complètement, accélérez l'opération en introduisant des cuvettes d'eau tiède.

L'appareil est équipé d'un système spécial permettant de recueillir l'eau de dégivrage dans un récipient devant être placé sous l'appareil (procéder comme indiqué à la Fig. 4). Essuyez soigneusement l'intérieur de l'appareil.

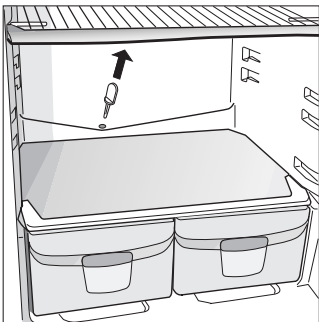


Fig. 3

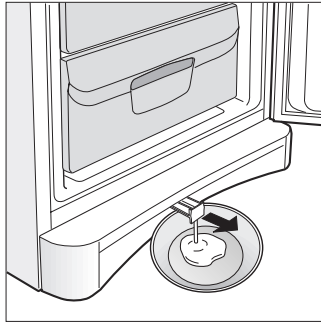


Fig. 4

Nettoyage et entretiens particuliers

- Les matériaux utilisés pour la fabrication de votre appareil sont hygiéniques et ne transmettent aucune odeur. Mais pour conserver cette qualité il faut que les aliments soient bien protégés pour éviter que ne se forment des taches difficiles à enlever et de mauvaises odeurs.

- Eau et bicarbonate de soude seulement. Pour nettoyer votre appareil à l'intérieur et à l'extérieur, utilisez une éponge avec de l'eau tiède et du bicarbonate de soude qui est aussi un excellent désinfectant. Vous pouvez éventuellement le remplacer par un savon neutre, savon de Marseille par exemple.

- Ce qu'il ne faut pas utiliser: les poudres abrasives, l'ammoniaque, l'Eau-de-Javel et les solvants.

- Toutes les pièces amovibles peuvent être lavées dans de l'eau chaude et du savon ou avec du liquide vaisselle. Avant d'être à nouveau rangées dans l'appareil, il faut soigneusement les essuyer.

- Et le dos de l'appareil? La poussière s'y dépose et s'y accumule en créant quelques problèmes de fonctionnement. Servez-vous du bec le plus long de votre aspirateur réglé sur sa puissance intermédiaire pour l'éliminer. En douceur!

- L'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période. Dans ce cas, par exemple en été, si vous décidez d'arrêter votre réfrigérateur, il faut nettoyer l'intérieur et laisser la porte ouverte pour éviter la formation de mauvaises odeurs ou de moisissures.

- Comment changer l'ampoule à l'intérieur.

Pour remplacer la lampe d'éclairage du compartiment réfrigérateur, débranchez l'appareil du réseau d'alimentation et remplacez l'ampoule grillée par une autre ampoule de même puissance, en aucun cas supérieure à 15 W.

Pour accéder à la lampe "**A**", dévisser la vis centrale de fixation "**B**" située à l'arrière du carter de la lampe, comme indiqué à la Fig. 5.

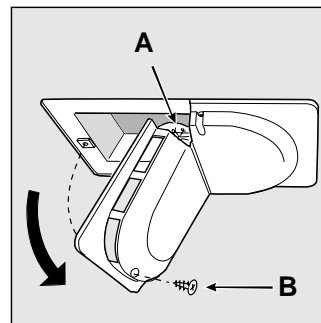


Fig. 5

Quelques problèmes: que faire?

L'appareil ne fonctionne pas

Vérifiez:

- que l'interrupteur général de l'appartement ne soit pas débranché;
- que la fiche soit correctement branchée dans la prise de courant;
- que la prise fonctionne; essayez de brancher la fiche à une autre prise de l'appartement.

Le réfrigérateur et le congélateur ne refroidissent pas suffisamment

Vérifiez:

- que les portes soient bien fermées et que les joints d'étanchéité ne soient pas abîmés;
- que les portes soient le moins souvent ouvertes;
- que le bouton de réglage de la température soit dans la position correcte;
- que le réfrigérateur ne soit pas trop rempli.

Dans le réfrigérateur les aliments sont trop gelés

Vérifiez:

- que le bouton de réglage de la température soit dans la position correcte.
- que les aliments ne touchent pas à la paroi postérieure qui est la plus froide.

Le moteur marche continuellement

Vérifiez:

- que la porte soit bien fermée ou bien qu'elle ne soit pas continuellement ouverte.
- que la température extérieure ne soit pas trop élevée.
- que l'épaisseur du givre ne dépasse pas 2-3 mm.

L'appareil est trop bruyant

Vérifiez:

- que le réfrigérateur soit installé sur une surface plane.
- que le réfrigérateur ne soit pas installé entre des meubles ou des objets qui vibrent ou qui sont bruyants.
- qu'il ne s'agisse pas du gaz intérieur qui produit un léger bruit quand le compresseur s'arrête (ce qui est normal).

Il y a de l'eau au fond du réfrigérateur

Vérifiez:

- que l'orifice d'évacuation de l'eau de dégivrage ne soit pas bouché.

Si, malgré tous ces contrôles, l'appareil ne fonctionne toujours pas et l'inconvénient persiste, faites appel au service après-vente le plus proche de chez vous en indiquant: le type de panne, le sigle du modèle (Mod.) ainsi que les chiffres (S/N) indiqués sur la plaquette des caractéristiques située en bas, à gauche, à côté du bac à légumes (voir exemples dans les figures suivantes).

Mod. RG 2330		TI	Cod. 93139180000		S/N 704211801	
240 V	50 Hz	150 W	10 W	Fuse	A	Max 15
Total	340	75			Freez. Capac	Class
Gross Bruto Brut		Gross Bruto Brut	Net Util Utile	Gross Bruto Brut	Poder de Cong kg/24 h	Clase N Classe
Compr. Syst.	R 134 a	Test P.S-I.	Pressure HIGH-235	13918		
Kompr.	kg 0,090	LOW	140	13918		
Made in Italy 13918						

Ne faites jamais appel à des techniciens non agréés et refusez toujours des pièces détachées non originales.

De veiligheid, een goede gewoonte

BELANGRIJK

Lees de inhoud van deze gebruiksaanwijzing aandachtig door aangezien hij belangrijke instructies bevat betreffende de veiligheid van installeren, gebruik en onderhoud.

Deze combinatie is vervaardigd volgens de internationale veiligheidsnormen die gericht zijn op het beschermen van de gebruiker. Dit apparaat heeft het merkteken IMQ verworven, dat door het Italiaanse Instituut van Kwaliteit alleen wordt uitgereikt aan apparaten die voldoen aan de normen van de CEI, de Italiaanse Elektrotechnische Commissie.

1. Dit apparaat mag niet buiten worden geïnstalleerd, zelfs niet onder een dakje; het is uiterst gevaarlijk het bloot te stellen aan regen en onweer.
2. Het mag alleen door volwassenen worden gebruikt en alleen voor het bewaren van etenswaren, volgens de gebruiksaanwijzingen in dit handboekje.
3. Raak het apparaat nooit aan als u blootsvoets bent of met natte handen of voeten.
4. Wij raden het gebruik van verlengsnoeren en dubbelstekkers af. Als de koelkast tussen meubelen in wordt geïnstalleerd, controleer dan dat de kabel niet krom of onder gevaarlijke druk ligt.
5. Trek nooit aan de kabel of aan de koelkast zelf om de stekker uit het stopcontact te halen: dit is uiterst gevaarlijk.
6. Raak de verkoelingselementen binnen in de koelvriescombinatie nooit aan, vooral niet met natte handen; u kunt zich branden of verwonden. Stop geen ijsblokjes in uw mond zodra het uit de freezer komt; u riskeert zich te branden.

7. Sluit altijd eerst de stroom af voordat u overgaat tot reinigen of onderhoud; het is namelijk niet voldoende de temperatuurknop op de positie "●" te zetten om ieder elektrisch contact te elimineren.

8. Voordat u uw oude koelkast weg laat halen, maak het slot onklaar om te vermijden dat spelende kinderen erin opgesloten worden.

9. Voordat u er de technische dienst bij haalt als er een storing optreedt, controleer eerst in het hoofdstuk "Is er een probleem?" of het mogelijk is dit probleem te verhelpen. Probeer niet zelf de reparatie uit te voeren door te trachten toegang te krijgen tot de interne onderdelen.

10. Als uw voedingskabel vervangen moet worden, moet u zich tot onze Technische Dienst wenden. In sommige gevallen zijn de aansluitingen uitgevoerd met speciale contacten; in andere gevallen is het noodzakelijk een speciaal gereedschap te gebruiken teneinde toegang te krijgen tot de verbindingen.

11. Gebruik geen elektrische apparaten in het bewaarvak van de etenswaren tenzij van het soort dat door de fabrikant wordt aangeraden.

12. Als het apparaat op is moet het veilig worden gemaakt voordat het definitief wordt weggedaan, aangezien het isolerende piepschuim cyclopentaangas bevat en zich eventueel R600a gas (isobutaan) in het koelcircuit bevindt. Wendt u zich voor deze ingreep tot uw handelaar of tot de betreffende plaatselijke autoriteit.

Het installeren

Voor het goed functioneren en zuinig energieverbruik is het belangrijk dat het installeren op de juiste wijze wordt uitgevoerd.

Ventilatie

De compressor en de condensator geven warmte af en vragen dus om een goede ventilatie. Het apparaat moet dus geplaatst worden in een vertrek met een raam of buitendeur, die de nodige luchtvervangingsgaranderen. Het vertrek mag niet vochtig zijn.

Let erop gedurende het installeren dat de ventilatieroosters van het apparaat niet bedekt of verstopt worden.

Voor goede ventilatie van het apparaat is het noodzakelijk te laten:

- een afstand van minstens 10 cm tussen de bovenkant en een eventueel kastje erboven;
- een afstand van minstens 5 cm tussen de zijkanten eventuele meubelen ernaast.

Ver van de hitte

Plaats het apparaat niet op een zonnige plek, naast het fornuis of dergelijke.

Waterpas

Het apparaat moet goed horizontaal staan; als de vloer niet vlak is kunnen de stelschroeven vooraan het apparaat geregeld worden.

Electrische aansluiting en aarding

Controleer om te beginnen of de gegevens op het typeplaatje, linksonder naast de groentenlade, overeenkomen met die van het elektrische net van uw woning en of het stopcontact voorzien is van een aardleiding zoals voorgeschreven door de wet voor de veiligheid van installaties 46/90. Als de aardleiding ontbreekt wijst de Fabrikant iedere aansprakelijkheid af. Gebruik geen dubbelstekkers of adapters. **Plaats het apparaat op zodanige wijze dat het stopcontact waarmee het is verbonden gemakkelijk bereikbaar is.**

Is het vermogen voldoende?

Het stopcontact moet in staat zijn de maximum lading van het vermogen van het apparaat te verdragen; deze is aangegeven op het typeplaatje linksonder naast de groentenlade.

Voor de elektrische aansluiting

Houd het apparaat vertikaal gedurende het vervoer en, voor het goed functioneren, wacht minstens 3 uren voordat u het aansluit.

Van dichtbij gezien

A Temperatuurknop

Deze knop regelt de temperatuur van de twee afdelingen op verschillende posities:



I Laden voor fruit en groenten

J Afvoergootje voor dooiwater

K Vlees/kaasdoos

L Uitneembare rekken die in hoogte verstelbaar zijn

M Lampje van de koelkast

B Uitneembaar bakje met dekseltje en met eierrekje

C Uitneembare deurrekken die op hoogte te regelen zijn

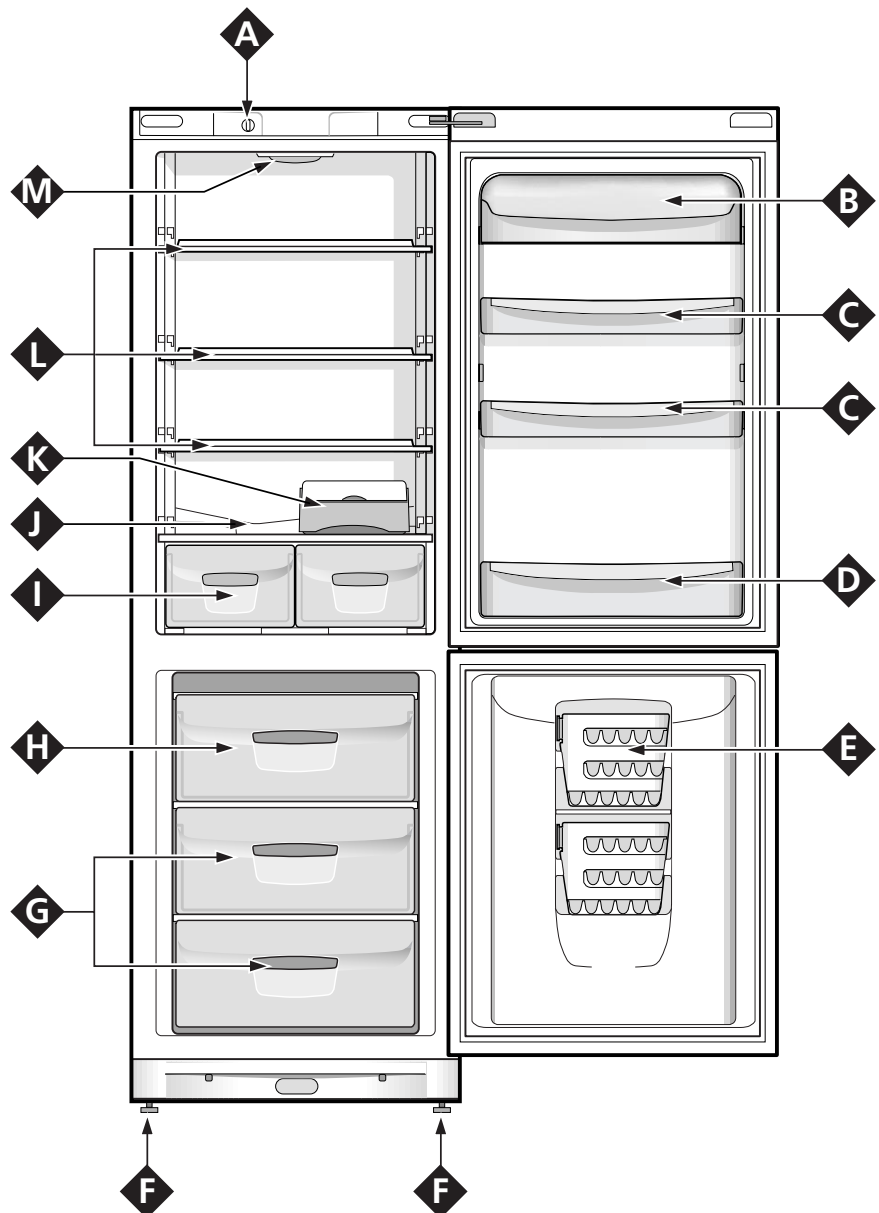
D Uitneembare deurrek voor flessen

E Bakjes voor ijsbiokjes

F Stelschroeven

G Korven voor het conserveren van de ingevroren etenswaren

H Ruimte voor het invriezer van verse etenswaren en voor het conserveren van diepvriesproducten



Het inschakelen van het apparaat



BELANGRIJK

Houd na het transport het apparaat vertikaal geplaatst en wacht, voor het goed functioneren, ongeveer 3 uren voordat u het aansluit.

Voordat u etenswaren in de koelkast of freezer plaatst, moet de binnenkant met lauw water en soda gewassen worden. Nadat u de stekker in het stopcontact heeft gestoken moet de verlichting aan gaan en draait u de temperatuurknop "A" op de midden-positie. Na enkele uren kunt u de verse etenswaren in de koelkast plaatsen en de diepvriesproducten in de freezer.

De beste gebruikmaking van de koelafdeling

De thermostaatknop regelt automatisch de temperatuur in de apparaat:

 = minder koud  = kouder

Wij raden een gemiddelde stand aan.

Voor het creëren van ruimte en voor het esthetische aspect bevindt het verkoelingselement zich in de achterwand van de koelafdeling. Deze wand wordt met ijs of waterdruppels bedekt gedurende het gebruik van het apparaat al naar

gelang de compressor in functie is of in rust. Maakt u zich geen zorgen! De koelkast voert zijn normale taak uit.

Als u de knop op een hoog nummer zet, met veel etenswaren in de koelkast en een hoge kamertemperatuur, dan kan het apparaat in werking blijven, hetgeen de vorming van ijs op de verkoelende achterwand begunstigt met hieruitvolgend hoger energieverbruik.

Om dit te voorkomen kunt u de thermostaatknop op een lager nummer zetten, zodat het apparaat automatisch regelmatig de ijs ontdoet.

Gids voor het plaatsen en conserveren van de etenswaren in de koelafdeling

Etenswaren	Bewaartijd	Plaatsing in koelkast
Vlees en vis (in zakjes of plastic folie)	2 of 3 dagen	In de bak boven de groenten-la (koelste plaats van de koelkast)
Kaas	3 of 4 dagen	In de bak boven de groenten-la (koelste plaats van de koelkast)
Eieren	1 maand	In het eierrek in de deur
Boter en margarine		In de botervloot in de deur
Gekookt voedsel (goed afgedekt en reeds afgekoeld)	3 of 4 dagen	Op een willekeurig rek
Rauw beleg, brood, chocolade, taartjes, tomaten enz.	3 of 4 dagen	In het flessenrek in de deur
Flessen, melk, frisdranken, yoghurt		In de overeenkomstige deurrekken
Fruit en groenten		In de groenten-la

Wat niet in de koelkast gaat

Knoflook (vanwege de reuk), uien en prei.

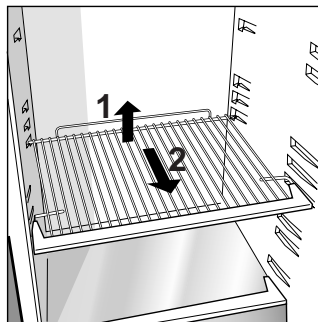
Bananen (worden bruin).

Citrusvruchten (beter buiten, op het balkon).

Aardappelen en knollen (moeten donker en droog liggen).

- In de koelkast circuleert de lucht op natuurlijke wijze en de koudere lucht daalt omdat hij zwaarder is. Daarom moeten vlees en kaas boven de groentelade geplaatst worden.
- Volg onze aanwijzingen voor de maximum conservatietijd zorgvuldig: geen enkel type voedsel, hoe vers ook, blijft heel lang goed.
- In tegenstelling tot wat over het algemeen geloofd wordt, blijven gekookte etenswaren niet langer goed dan rauwe etenswaren.
- Laat geen onafbedekte vloeistoffen in de koelkast staan aangezien deze de vochtigheid verhogen en dus ijsvorming bevorderen.
- Plaats geen containers (plastic, glas) of voedsel in contact met het verkoelingselement (achterwand). Dit kan het voedsel beschadigen, energieverbruik verhogen en de condensvorming op de etenswaren en containers bevorderen.

- De koelkast is voorzien van praktische, uitneembare rekken (afb.1) die in hoogte versteld kunnen worden dankzij de gleuven. Het is dus mogelijk ook hoge containers en voedsel van grote afmetingen te plaatsen.



Afb. 1

Invriezen

- Raadpleeg een gespecialiseerd boekje voor de voorbereiding van in te vriezen etenswaren.

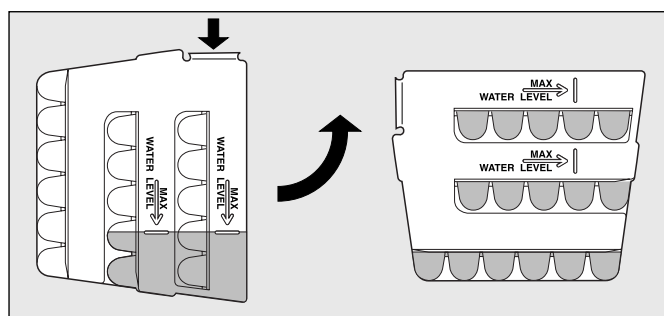
- reeds ontdoode etenswaren, ook al zijn ze slechts gedeeltelijk ontdooid, mogen niet meer ingevroren worden: u moet het koken en opeten (binnen 24 uren) of weer invriezen.
- In te vriezen verse etenswaren moeten niet in contact staan met reeds ingevroren of diepvriesproducten, maar moeten geplaatst worden in het bovenste vak waar de temperatuur daalt tot -18°C hetgeen ideaal is voor goed invriezen. Vergeet niet dat een goede conservatie afhangt van de snelheid waarmee wordt ingevroren.
- Open de deur van de freezer niet gedurende het invriezen.
- De maximum dagelijkse hoeveelheid die u kunt invriezen is aangegeven op het typeplaatje links van de groentelade.
- Teneinde de inhoud van de vrieskast te vergroten kunt u de vriesafdeling ook gebruiken zonder de laden (behalve de laagste) door de etenswaren rechtstreeks op de verdampplaten te plaatsen. Controleer na het inladen van de etenswaren of de deur goed dicht is.
- Mocht de stroom uitvallen, open dan de deur van de freezer niet teneinde de temperatuur binnenin niet te verhogen. Op deze manier blijven de diepvriesproducten voor ongeveer 12-14 uren zonder verandering geconserveerd.
- Zet geen volle flessen in de freezer: alle vloeistoffen zetten uit bij het invriezen en de flessen kunnen dus breken.
- Als de kamertemperatuur voor langere tijd lager dan 14°C blijft, worden de temperaturen die noodzakelijk zijn voor het langdurig conserveren in de freezer niet helemaal bereikt en de conservatieperiode wordt dus korter.

Ijsbakjes

Dit nieuwe type ijsbakjes is een exclusief Merloni patent. Het feit dat ze in de deur van de freezer zitten zorgt voor een ergonomisch en hygiënisch gebruik: de ijsblokjes komen niet meer in contact met de etenswaren in de freezer: bovendien wordt water knoeien tijdens het opvullen vermeden (ook de deksel voor het afsluiten van het gat na het opvullen is bijgeleverd).

Gebruik (Afb. 2)

Vul het ijsbakje door het gat met water tot het aangegeven niveau (MAX WATER LEVEL) en let op dat u dit niet overschrijdt: teveel water kan een zodanige ijsvorming veroorzaken dat het naar buiten komen van de ijsblokjes erdoor belemmerd wordt. In het geval dat u de maximum hoeveelheid water heeft overschreden moet u wachten tot het ijs gesmolten is, het bakje leeg gieten en weer opnieuw opvullen.



Afb.. 2

Als het bakje is bijgevuld draait u het 90°. Volgens het principe van communicerende vaten worden de vakjes gevuld, waarna het gat kan worden afgesloten met de deksel en het bakje kan in de deur van de freezer worden geplaatst. Als het ijs zich heeft gevormd slaat u het bakje op een harde oppervlakte zodat de ijsblokjes los komen en door het gat naar buiten komen. U kunt het bakje even onder de kraan houden voor het gemakkelijker loskomen van de ijsblokjes.

BELANGRIJK: als u het bakje opvult met water moet u erop letten dat het helemaal leeg is en er geen ijsresten zijn achtergebleven.
Het invriezen van ijsblokjes neemt ongeveer 8 Fig. 2uren.

Raadgevingen voor energiebesparing

- Installeer op de juiste wijze

Dat wil zeggen ver weg van warmtebronnen, van rechtstreeks zonlicht, in een goed geventileerd vertrek en op de afstanden aangegeven in de paragraaf "Het installeren/De ventilatie".

- De juiste koude

Te koud verhoogt het energieverbruik.

- Laad hem niet te vol

Teneinde de etenswaren goed te conserveren moet de koude lucht vrijelijk circuleren binnen in de koelkast. Hem te vol laden betekent dat u de circulatie belemmert terwijl u de compressor voortdurend laat werken.

- Met dichte deuren

Open uw koelkast zo min mogelijk omdat iedere keer een hoeveelheid koude lucht ontsnapt. De motor moet weer werken om de temperatuur op peil te brengen en dit kost energie.

- Let op de afdichtingen

Houd ze schoon en efficiënt zodat ze goed aan de deur aansluiten; zo laten ze geen koude ontsnappen.

- Geen warme gerechten

Een warme pan in de koelkast verhoogt de temperatuur onmiddellijk met een paar graden; laat de pan afkoelen voordat u hem in de koelkast plaatst.

- Ijs in de freezer

Controleer de dikte van het ijslaagje op de wanden van de freezer en ontdooi hem meteen als het ijslaagje te dik is (zie verderop "Hoe onderhoud ik hem").

Gids voor het klaarmaken en invriezen

Vlees en vis

Soorten	Verpakken	Besterven (dagen)	Conservatie (in maanden)	Ontdooien
Runderbraadstuk	Gewikkeld in aluminium folie	2 / 3	9 / 10	Niet nodig
Lamsvlees	Gewikkeld in aluminium folie	1 / 2	6	Niet nodig
Varkensbraadstuk	Gewikkeld in aluminium folie	1	6	Niet nodig
Kalfsbraadstuk	Gewikkeld in aluminium folie	1	8	Niet nodig
Biefstukjes en varkenslap	Ieder afzonderlijk in plastic folie en dan 4-6 samen in aluminium folie		6	Niet nodig
Lams- en varkenscoteletten	Ieder afzonderlijk in plastic folie en dan 4-6 samen in aluminium folie		6	Niet nodig
Gehaktvlees	In aluminium met plastic er omheen	Zeer vers	2	Langzaam in koelkast
Hart en lever	In plastic zakjes		3	Niet nodig
Worstjes	In plastic of aluminium folie		2	Volgens gebruik
Kip en kalkoen	Gewikkeld in aluminium folie	1 / 3	9	Langzaam in koelkast
Eend en gans	Gewikkeld in aluminium folie	1 / 4	6	Langzaam in koelkast
Wilde eend, fazant en patrijs	Gewikkeld in aluminium folie	1 / 3	9	Langzaam in koelkast
Konijn en haas	Gewikkeld in aluminium folie	3 / 4	6	Langzaam in koelkast
Hert en ree	In aluminium of plastic folie	5 / 6	9	Langzaam in koelkast
Grote vissen	In aluminium of plastic folie		4 / 6	Langzaam in koelkast
Kleine vissen	In plastic zakjes		2 / 3	Niet nodig
Schaaldieren	In plastic zakjes		3 / 6	Niet nodig
Weekdieren	In aluminium of plastic bakken met water en zout		3	Langzaam in koelkast
Gekookte vis	In aluminium of plastic folie		12	In warm water
Gebakken vis	In plastic zakjes		4 / 6	Rechtstreeks in pan

Fruit en groenten

Soot	Preparatie	In heet water	Vorbereiding	Conservatie (in maanden)	Ondtoeien
Appel	Schillen en in stukjes snijden	2'	In bakjes, in siroop	12	Langzaam in koelkast
Abrikozen, perziken, kersen en pruimen	Ontpitten en schillen	1' / 2'	In bakjes, in siroop	12	Langzaam in koelkast
Aardbeien, moerbeien en bosbessen	Wassen en laten drogen		In bakjes, met suiker bedekt	10 / 12	Langzaam in koelkast
Gekookt fruit	Snijden, koken en zeven		In bakjes, 10% suiker toevoegen	12	Langzaam in koelkast
Vruchtensap	Wassen, snijden en persen		In bakjes, suiker naar smaak	10 / 12	Langzaam in koelkast
Bloemkool	In stukjes in water met citroen dompelen	2'	In plastic zakjes	12	Niet nodig
Kool en spruitjes	Reinigen en wassen (in stukjes)	1' / 2'	In plastic zakjes	10 / 12	Kamertemperatuur
Erwtjes	Doppen en wassen	2'	In plastic zakjes	12	Niet nodig
Sperziebonen	Wassen en in stukjes	2	In plastic zakjes	10 / 12	Niet nodig
Wortels, paprika's en knolraap	In schijven, schillen en wassen	3' / 4'	In plastic zakjes	12	Niet nodig
Paddestoelen en asperges	Wassen en snijden	3' / 4'	In zakjes of bakjes	6	Kamertemperatuur
Spinazie	Wassen en fijn snijden	2'	In zakjes of bakjes	12	Kamertemperatuur
Soepgroenten	Wassen en in stukjes snijden	3'	In zakjes, in kleine porties	6 / 7	Kamertemperatuur
Diversen	Preparatie	In heet water	Vorbereiding	Conservatie (in maanden)	Ondooien
Brood			In plastic zakjes	4	Op kamertemperatuur en in de oven
Taarten			In plastic folie	6	Op kamertemperatuur en koken op 100/200°C
Room			In plastic bakjes	6	Op kamertemperatuur of in de koelkast
Boter			In de originele verpakking met aluminium eromheen	6	In de koelkast
Gekookt voedsel en groentesceps			Onderverdeeld in plastic of glazen bakjes	3 / 6	Op kamertemperatuur of in warm water
Eieren			Invriezen zonder guscio in kleine bakjes	10	Op kamertemperatuur of in de koelkast

Hoe onderhoud ik hem

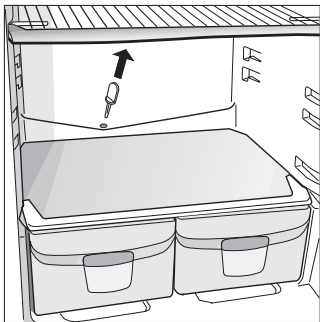
Alvorens de reinigingswerkzaamheden uit te voeren, dient u de stroomtoevoer te verbreken (door de stekker uit het stopcontact te nemen of de hoofdschakelaar van uw woning uit te schakelen)

Ontdooien

BELANGRIJK: let erop dat u het koelcircuit niet beschadigt. Gebruik geen mechanische middelen of andere voorwerpen om het ontdooingsproces te versnellen, maar alleen die door de fabrikant worden aanbevolen.

Hoe ontdooi ik de koelkast.

Dit apparaat ontdooit automatisch en het water wordt opgevangen en naar de afvoer aan de achterkant gevoerd (afb. 3) waar de warmte van de compressor het verdampt. Het enige dat u regelmatig moet doen is het afvoergat schoonmaken; dit bevindt zich achter de groentenlade.



Afb. 3

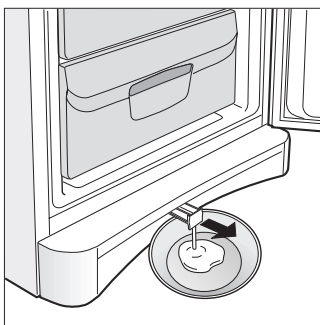
Hoe ontdooi ik de freezer

- Verwijder regelmatig de ijs met het bijgeleverde schrapertje (geen messen of metalen voorwerpen).

- Als de ijs dikker is dan 5mm moet er ontdooid worden.

Ga als volgt te werk: zet de temperatuurknop A op de positie ●; pak de inhoud van de freezer in kranten en leg het in de koelkast of op een koele plaats. Laat de deur open staan zodat alle ijs verdwijnt, ook met behulp van bakjes met lauw water.

Het apparaat is voorzien van een speciaal systeem dat het mogelijk maakt het dooiwater op te vangen in een bak die men onder het apparaat plaatst (zie afb. 4).



Afb. 4

Speciale reiniging en onderhoud

Sluit altijd eerst de stroom af.

- De materialen van de vries-koelkast zijn van hygiënisch materiaal gemaakt en geven geen geuren af, maar om dit zo te houden moeten de etenswaren altijd goed afgedekt zijn om eventuele vlekken of luchtjes te vermijden.

- Alleen water en soda. Zowel voor de buitenkant als voor de binnenkant gebruikt u een spons met lauw water en soda, hetgeen bovendien een goede ontsmetter is. Als u dit niet in huis heeft kunt u een neutrale zeep gebruiken.

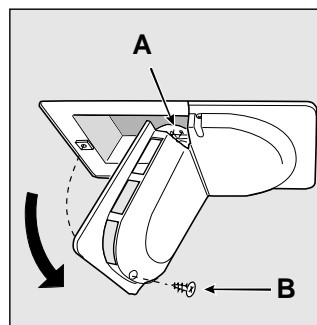
- Wat niet te gebruiken. Nooit schuurmiddelen, nooit bleekwater, nooit ammoniak. Ten strengste verboden zijn oplosmiddelen.

- Leg alle onderdelen die verwijderd kunnen worden in een lauw sop. Goed spoelen en afdrogen vòòr het weer op hun plaats zetten.

- En de achterkant? Hier verzamelt zich stof, hetgeen de goede functionering van het apparaat kan belemmeren. Gebruik de slang van uw stofzuiger op midden-sterkte voor het verwijderen van de stof. Ga voorzichtig te werk!

- Bij langdurig niet in gebruik zijn. Als u besluit de koelkast uit te schakelen, maak dan de binnenkant schoon en laat de deuren open staan, ander kunnen zich luchtjes en schimmel ontwikkelen.

- Het vervangen van het lampje. Sluit de stroom af en gebruik een lampje van dezelfde sterkte of in ieder geval niet sterker dan 15 Watt. Draai de schroef "B" los die zich aan de achterkant van het lampschermje bevindt en draai het lampje "A" los (Afb. 5).



Afb. 5

Er is een probleem

De koelkast functioneert niet.

Heeft u gecontroleerd of:

- de zekering is doorgeslagen;
- de stekker niet goed in het stopcontact zit;
- het stopcontact niet werkt; probeer de stekker in een ander stopcontact.

De koelkast en de freezer zijn niet koud genoeg.

Heeft u gecontroleerd of:

- de deuren niet goed sluiten of de afdichtingen versleten zijn;
- de deuren langdurig open zijn geweest;
- de temperatuurknop niet op de juiste positie staat;
- de koelkast of de freezer te vol zijn.

De etenswaren in de koelkast bevroren.

Heeft u gecontroleerd of:

- de temperatuurknop niet op de juiste positie staat;
- de etenswaren tegen de achterwand aan staan, die het koudst is.

De motor blijft functioneren.

Heeft u gecontroleerd of:

- de deuren niet goed gesloten zijn of lang opengelaten;
- de buitentemperatuur hoog is;
- de temperatuurknop niet op de juiste positie staat.

Het apparaat maakt teveel lawaai.

Het verkoelende gas produceert een licht geluid ook als de compressor stil staat (dit is geen gebrek).

Heeft u gecontroleerd of:


- de koelkast niet goed horizontaal staat;
- naast meubelen of voorwerpen staat die trillen of geluid maken.

Er is water op de bodem van de koelkast.

Heeft u gecontroleerd of:

- het afvoergat verstopt is (zie afb. 3).

Als ondanks alle controles het apparaat niet functioneert en het door u geconstateerde gebrek er nog steeds is, wend u zich dan tot een erkende installateur met deze informatie: het soort gebrek, het codenummer van het model (Mod.) en de betreffende nummers (S/N) op het typeplaatje dat zich linksonder naast de groentelade bevindt (zie de hier volgende voorbeelden).

Mod. RG 2330		TI	Cod. 93139180000	S/N 704211801		
240 V-	Hz	150 W	W	Fuse	Max 15	
Total	340	75		Freez.	Capac	Class
Gross Bruto Brut		Gross Bruto Brut	Net Util Utile	Gross Bruto Brut	Poder de Cong	Clase N
					kg/24 h 4,0	Classe
Compr. Syst.	R 134 a	Test	Pressure HIGH-235			
Kompr.	kg 0,090	P.S.-I.	LOW 140			
Made in Italy 13918						

Wend u zich nooit tot een niet-erkende installateur en weiger niet-originele onderdelen.

La seguridad, una buena costumbre

ATENCIÓN

Lea atentamente las advertencias contenidas en este folleto, pues le proporcionará importantes indicaciones sobre la seguridad de la instalación, de uso y de mantenimiento.

Este aparato ha sido fabricado en conformidad con las normas internacionales de seguridad, cuyo objeto es proteger al consumidor.

Ha obtenido además la marca IMQ, otorgada por los técnicos del Instituto Italiano de Calidad, solo a los aparatos que cumplen las normas del CEI (Comité Electrotécnico Italiano)

- El fabricante se reserva el derecho de alterar las características de los modelos sin previo aviso.

- Algunos modelos pueden no disponer de todos los accesorios indicados

1. Este aparato no se debe instalar al aire libre, ni siquiera si el lugar está al resguardo de un cobertizo; es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia o a las tormentas.
2. Lo deben usar solamente los adultos y exclusivamente para conservar y congelar alimentos siguiendo las instrucciones de uso escritas en este manual.
3. No tocar ni maniobrar nunca el aparato con los pies desnudos o con las manos o pies mojados.
4. No se aconseja usar prolongaciones o enchufes múltiples. Si el refrigerador se instala entre muebles, controlar que el cable no sufra pliegues o compresiones peligrosas.
5. No tirar nunca del cable o del refrigerador para desconectar la clavija de la toma de corriente de la pared: es muy peligroso.

6. No tocar las partes internas refrigerantes, sobre todo con las manos mojadas, ya que se pueden quemar o herir. No introducir en la boca cubitos de hielo apenas secados del congelador ya que se corre el riesgo de quemaduras.

7. No hacer limpieza ni mantenimiento sin haber desconectado antes la clavija; en efecto no basta llevar el mando para la regulación de la temperatura a la posición "●" para eliminar todo contacto eléctrico.

8. Antes de hacer retirar el refrigerador anterior, poner fuera de uso su eventual cerradura para evitar que los niños, jugando, puedan quedar encerrados dentro del aparato.

9. En caso de avería, antes de llamar al servicio de asistencia técnica, controlar el capítulo "Algunos problemas" para verificar si es posible eliminar el eventual inconveniente. No intentar reparar la avería tratando de acceder a las partes internas.

10. Cuando se deba sustituir el cable de alimentación, dirigirse a nuestros Centros de Asistencia. En algunos casos las conexiones se realizan con terminales especiales, en otros casos es necesario el uso de una herramienta especial para acceder a las conexiones.

11. No use aparatos eléctricos dentro del compartimiento conservador de alimentos si los mismos no son del tipo recomendado por el fabricante.

12. Al finalizar la vida funcional del aparato – que contiene gas ciclopentano en la espuma aislante y eventualmente gas R600a (isobutano) en el circuito refrigerante – el mismo se deberá asegurar contra pérdidas antes de enviarlo al basurero. Para esta operación dirigirse al comerciante o al Ente Local encargado.

Instalación

Para garantizar un buen funcionamiento y un mínimo consumo de electricidad es importante que la instalación se realice correctamente.

La aireación

El compresor y el condensador emiten calor y por ello requieren una buena aireación. No son adecuados los ambientes con poca ventilación. Por lo tanto, el aparato se debe instalar en un ambiente que posea una apertura (ventana o puerta-ventana) que asegure el necesario intercambio de aire. Y que no sea demasiado húmedo.

Tener cuidado, durante la instalación, de no cubrir u obstruir las rejillas que permiten la buena ventilación del aparato.

Para una buena aireación del aparato es necesario dejar:

- una distancia de 10 cm. como mínimo entre la parte superior y eventuales muebles situados encima;
- una distancia de 5 cm. como mínimo entre los costados y eventuales muebles/paredes laterales.

Para la instalación en muebles siga las indicaciones de la hoja adjunta

Lejos del calor

Evitar colocar el aparato en un lugar expuesto directamente a la luz solar, junto a la cocina eléctrica o similares.

En un lugar plano

El aparato debe estar en un lugar bien plano; si el piso no está nivelado, se puede intervenir con las patitas regulables correspondientes colocadas anteriormente.

Conexión eléctrica y toma de tierra

Antes de proceder a la conexión eléctrica, controlar que el voltaje indicado en la placa de características, colocada abajo y a la izquierda junto al recipiente para verduras, corresponda con la de la instalación de su casa, y que la toma de corriente posea una regular toma de tierra, de acuerdo a lo prescripto por la ley sobre la seguridad de las instalaciones 46/90. Si no existe la toma de tierra, el Fabricante declina toda responsabilidad. No usar tomas múltiples o adaptadores.

Coloque el aparato de modo tal que se pueda acceder fácilmente al toma al cual está conectado.

¿La potencia es insuficiente?

La toma de corriente eléctrica debe ser capaz de soportar la carga máxima de potencia del aparato, indicada en la placa de características ubicada abajo y a la izquierda junto al recipiente de verduras.

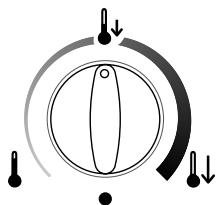
Antes de conectarlo eléctricamente

Después del transporte, colocar el aparato verticalmente y esperar 3 horas como mínimo antes de conectarlo a la toma de corriente, para permitir un correcto funcionamiento.

Vista de cerca

- A** Mando para la regulación de la temperatura del compartimiento frigorífico

Este mando permite regular la temperatura interior del frigorífico, de acuerdo con las posiciones siguientes:



- frigorífico apagado;
- ☺ frío mínimo;
- ☺↓ frío máximo.

- J** Transportador agua de deshielo

- K** Cajón para carne y queso

- L** Rejillas extraíbles y regulables en altura

- M** Lámpara de iluminación del compartimiento frigorífico

- B** Balconcillo extraíble con tapa y huevera

- C** Balconcillo extraíble porta-objetos

- D** Balconcillo extraíble para botellas

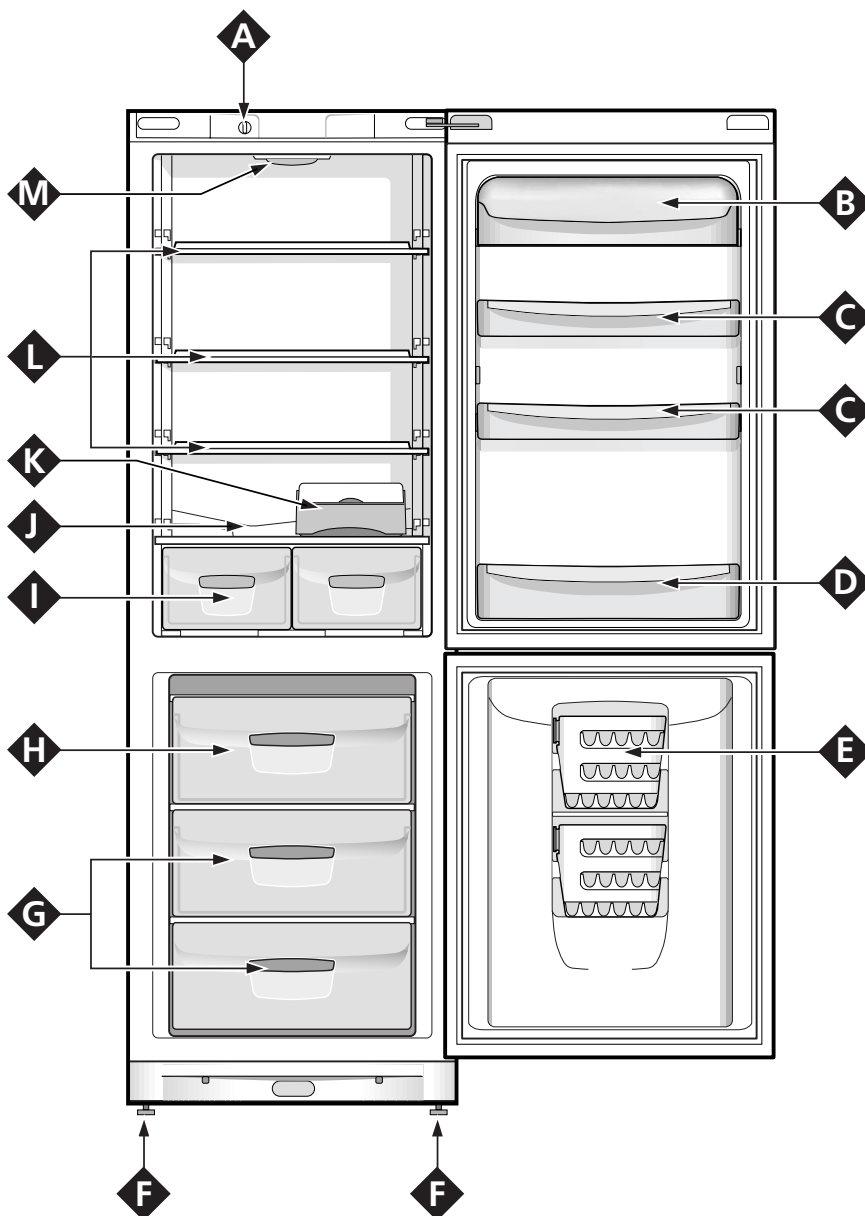
- E** Bandejas para cubitos de hielo

- F** Patas regulables

- G** Compartimiento para conservación de los alimentos congelados

- H** Compartimiento para congelación de alimentos frescos y conservación de alimentos ya congelados

- I** Cajones para frutas y verduras




Como poner en marcha el aparato

ATENCIÓN

Después del transporte, para favorecer un buen funcionamiento, colocar el aparato verticalmente y esperar aproximadamente 3 horas antes de conectarlo a la toma de corriente.

Antes de colocar los alimentos en el refrigerador o en el congelador, limpiar bien el interior con agua tibia y bicarbonato.

Después de haber conectado la clavija a la toma de corriente verificar que la lámpara de iluminación esté encendida, luego girar el mando para la regulación de la temperatura

“A” hasta la posición  y después de algunas horas podrá introducir los alimentos frescos en la sección nevera y los congelados en el congelador.

Como utilizar lo mejor posible la sección nevera

El termóstato regula automáticamente la temperatura en el interior del aparato.

 = menos frío  = más frío

Se aconseja, siempre, una posición intermedia

Para aumentar el espacio y mejorar la disposición y el aspecto estético, este aparato posee la “parte refrigerante” ubicada dentro de la pared posterior de la sección nevera. Dicha pared, durante el funcionamiento, se presentará cubierta de escarcha, o de gotitas de agua según si el compresor está en funcionamiento o en pausa. ¡No se preocupe por ello! El refrigerador está trabajando normalmente.

Si se coloca el mando en números altos, con cantidades notables de alimentos y con una temperatura ambiente elevada, el aparato puede funcionar continuamente favoreciendo la formación de escarcha en la pared posterior refrigerante con el consiguiente aumento de consumo de energía eléctrica.

Para evitar este inconveniente es suficiente mover el mando del termóstato hacia los números más bajos para permitir al aparato una regular descongelación automática.

Guía para la colocación y conservación de los alimentos en el compartimiento frigorífico

Alimento	Tiempo de conservación	Colocación en el frigorífico
Carne y pescado limpios (envolver en bolsas u hojas de plástico)	2 ó 3 días	Sobre el cajón de frutas y verduras (zona más fría)
Queso fresco	3 ó 4 días	Sobre el cajón de frutas y verduras (zona más fría)
Huevos	1 mes	En el recipiente especial de la contrapuerta
Mantequilla y margarina		En el balconcillo de la contrapuerta
Alimentos cocinados (introducir en recipientes herméticos y esperar a que se enfríen)	3 ó 4 días	En cualquier rejilla
Embutidos, pan de molde, chocolate, pastelillos de crema, tomates, etc.	3 ó 4 días	En cualquier rejilla
Botellas, leche, bebidas, yogures		En los balconcillos especiales de la contrapuerta
Fruta y verdura		En el cajón de frutas y verduras

No necesitan conservarse en el frigorífico:

El ajo (transmite los olores), la cebolla y los puerros. - Los plátanos (ennegrecen).

Los cítricos (mejor al fresco, en el balcón). - Patatas y tubérculos (sólo oscuridad y nada de humedad).

- Dentro del refrigerador el aire circula en modo natural y el más frío tiende a descender porque es más pesado. Es por ello que la carne y los quesos se deben colocar sobre el recipiente para verduras.

- Seguir atentamente nuestros consejos sobre la duración máxima de la conservación: cualquier alimento, aún el más fresco, no permanece intacto por mucho tiempo.

- Al contrario de lo que se cree, los alimentos cocidos no se mantienen más tiempo que los crudos.

- No introducir los líquidos en recipientes descubiertos porque podrían provocar un aumento de humedad dentro del refrigerador y como consecuencia de ello la formación de escarcha.

- Prestar atención a no poner recipientes (plástico, vidrio), alimentos y demás en contacto directo con la pared refrigerante (la posterior). Esto podría dañar los alimentos, hacer aumentar los consumos de energía y facilitar la formación de líquido de condensación (sobre los alimentos, recipientes, etc.).

- La sección nevera está dotada de prácticos estantes extraíbles (Fig. 1) y regulables en altura gracias a las guías correspondientes. Por ello es posible introducir también grandes recipientes y alimentos de dimensiones notables

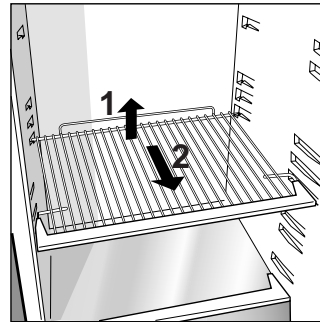


Fig. 1

Para congelar bien

- **Para la preparación de alimentos a congelar, consultar un manual especializado.**

- No congele de nuevo un alimento descongelado, aunque sólo sea parcialmente: cocínelo para consumirlo (en 24 horas) o para volverlo a congelar.

- Los alimentos frescos a congelar no deben ser colocados en contacto con aquellos ya congelados, sino que se deben ubicar en el compartimiento superior, donde la temperatura desciende por debajo de los -18°C que es la temperatura ideal para congelar bien los alimentos. No olvide que la buena conservación de los alimentos congelados depende de la velocidad de congelación.

- Durante la congelación, evite abrir la puerta del congelador.

- Congele únicamente la cantidad en kg indicada en la placa de características que encontrará a la izquierda del cajón para frutas y verduras.

- Para conseguir una conservación y una descongelación óptimas, se aconseja repartir los alimentos en pequeñas canti-

dades, así se congelarán rápidamente y de forma homogénea. Indique en los envases su contenido y la fecha de congelación.

- Con la finalidad de obtener un volumen mayor, el congelador se puede utilizar también sin los cajones (salvo el primero de abajo) colocando los alimentos directamente sobre las placas de evaporación. Verifique, después de introducir los alimentos que debe conservar, que la puerta cierre correctamente.

- No abra la puerta del congelador en caso de interrupción del suministro eléctrico o de avería: así retrasará la elevación de la temperatura en su interior y los congelados se conservarán sin alteraciones de 9 a 14 horas.

- No introduzca en el congelador botellas llenas: podrían romperse, ya que todos los líquidos al congelarse aumentan de volumen.

- Si por largo tiempo la temperatura ambiente permaneciera a menos de 14°C , no se consigue alcanzar completamente la temperatura necesaria para una larga conservación en el congelador y el tiempo de conservación se reducirá.

Cubetas de hielo

Este nuevo concepto de cubetas de hielo, es una patente exclusiva Merloni. El hecho de estar colocadas en la contrapuerta del congelador asegura mayor ergonomía y limpieza: el hielo no está más en contacto con los alimentos ubicados en el congelador; además se evita el goteo de agua en el momento de la carga (se suministra también la tapa para cerrar el orificio después de la operación de carga de agua).

Modo de uso (Fig. 2)

Llene la cubeta con agua a través del orificio correspondiente hasta el nivel indicado (MAX WATER LEVEL), teniendo cuidado de no superarlo: la introducción de agua en cantidad superior a la necesaria, provocará una formación de hielo tal que podría obstaculizar la salida de los cubitos.

Si se ha introducido una cantidad excesiva de líquido, se deberá esperar que el hielo se derrita, vaciar la cubeta, y repetir la operación de llenado.

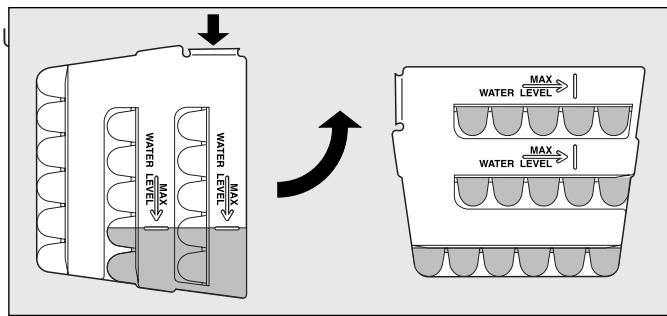


Fig. 2

indicado, gire la cubeta 90 °. Por el principio de vasos comunicantes, el agua llena las distintas formas de la cubeta, después de lo cual, se podrá cerrar el orificio con el tapón correspondiente y colocar la cubeta en la contrapuerta.

Después que se formó el hielo, bastará golpear la cubeta sobre una superficie dura para que los cubitos se despeguen de sus alojamientos y puedan salir por el mismo orificio por el cual se ha introducido el agua. Para facilitar la salida de los cubitos, vierta agua en el exterior de la cubeta.

ATENCIÓN: cada vez que efectúa la carga con agua, verifique que la cubeta esté completamente vacía y que no hayan quedado residuos de hielo.

El tiempo mínimo necesario para una mejor formación de hielo es de aproximadamente 6 horas.

Consejos para ahorrar

- Instalarlo bien

O sea lejos de fuentes de calor, de la luz directa del sol, en un ambiente bien aireado y con las distancias indicadas en el párrafo "Instalación/La aireación".

- El frío justo

Demasiado frío hace aumentar los consumos

- No llenarlo demasiado

Para conservar bien los alimentos, el frío debe circular libremente dentro del refrigerador. Llenarlo demasiado significa impedir esta circulación haciendo trabajar continuamente el compresor.

- Con la puerta cerrada

Abrir su refrigerador lo menos posible porque cada vez que se abre sale gran parte del aire frío. Para restablecer la temperatura el motor debe trabajar mucho, consumiendo mucha energía.

- Cuidado con las juntas

Mantenerlas eficientes y limpias para que se adhieran bien a las puertas; sólo así no dejarán salir ni siquiera un poco de frío.

- Nada de alimentos calientes

Una olla caliente en el refrigerador alza inmediatamente la temperatura varios grados, dejarla enfriar a temperatura ambiente antes de introducirla en el refrigerador.

- Escarcha en el congelador

Controlar el espesor de la escarcha sobre las paredes del congelador y efectuar en seguida el descongelación si la capa es demasiado espesa (Ver más adelante "Como mantenerlo en buenas condiciones").

Guía para el uso del compartimiento congelador

Carnes y pescados

Tipo	Confección	Macerado de la carne (días)	Duración (meses)	Descongelación
Asado y cocido de novillo	Envuelto en hojas de aluminio	2 / 3	9 / 10	No necesario
Cordero	Envuelto en hojas de aluminio	1 / 2	6	No necesario
Asado de cerdo	Envuelto en hojas de aluminio	1	6	No necesario
Asado y cocido de ternera	Envuelto en hojas de aluminio	1	8	No necesario
Bistec de cerdo	Cada loncha tiene que ser envuelta en polieteno y luego en hojas de aluminio en número de 4-5		6	No necesario
Lonchas y costillas de cordero o novillo	Cada lonchaa tiene que ser envuelta en polieteno y luego en hojas de aluminio en número de 4-5		6	No necesario
Carne picada	En recipientes de aluminio cubierto con polieteno	Fresquísima	2	Lentamente en frigorífico
Corazón y hígado	En bolsitas de polieteno		3	No necesario
Salchichas	En hojas de polieteno o aluminio		2	Según el empleo
Pollos y pavos	Envuelto en hojas de aluminio	1 / 3	9	Lentamente en frigorífico
Patos y gansos	En hojas de aluminio	1 / 4	6	Lentamente en frigorífico
Patos salvajes, faisanes y perdices	En hojas de aluminio	1 / 3	9	Lentamente en frigorífico
Conejos y liebres	En hojas de aluminio	3 / 4	6	Lentamente en frigorífico
Ciervo y corzo	En hojas de aluminio o polieteno	5 / 6	9	Lentamente en frigorífico
Pescados muy grandes	En hojas de aluminio o polieteno		4 / 6	Lentamente en frigorífico
Pescados pequeños	En sobres de polieteno		2 / 3	No necesario
Mariscosos	En sobres de polieteno		3 / 6	No necesario
Moluscos	En recipientes de aluminio o plástico cubiertos con agua y sal		3	
Pescados cocidos	En hojas de aluminio o polieteno		12	En agua caliente
Pescados fritos	En sobres de polieteno		4 / 6	Directamente en la sartén

Fruta y verdura

Tipo	Confección	Cocción	Confección	Duración (meses)	Descongelación
Manzanas y peras	Pelar y cortar en pedacitos	2'	En recipientes, cubiertos de almíbar	12	Lentamente en frigorífico
Albaricoques, melocotones, cerezas y ciruelas	Deshuesar y pelar	1' / 2'	En recipientes, cubiertos de almíbar	12	Lentamente en frigorífico
Fresas, moras y arándanos	Limpiar, lavar y dejar secar		En recipientes, cubiertos de azúcar	10 / 12	Lentamente en frigorífico
Fruta cocida	Cortar, cocinar y tamizar		En recipientes, agregar el 10% de azúcar	12	Lentamente en frigorífico
Jugos de fruta	Lavar, cortar y aplastar		En recipientes, azúcar según los gustos	10 / 12	Lentamente en frigorífico
Coliflores	Partir y calentar en agua y jugo de limón	2'	En bolsitas de polietileno	12	No necesario
Coles y coles de Bruselas	Limpiar y lavar (partir)	1' / 2'	En bolsitas de polietileno	10 / 12	A temperatura ambiente
Guisantes	Pelar y lavar	2'	En bolsitas de polietileno	12	No necesario
Judías verdes	Lavar y cortar en pedacitos	2	En bolsitas de polietileno	10 / 12	No necesario
Zanahorias, pimientos y nabos	Cortar en rebanadas, pelar y lavar	3' / 4'	En bolsitas de polietileno	12	No necesario
Setas y espárragos	Lavar y cortar	3' / 4'	En bolsitas o recipientes	6	A temperatura ambiente
Espinacas	Lavar y desmenuzar	2'	En bolsitas de polietileno	12	A temperatura ambiente
Verduras varias para sopa	Lavar y cortar en pedacitos	3'	En bolsitas en pequeñas porciones	6 / 7	A temperatura ambiente
Tipo	Confección	Scottatura	Confección	Duración (meses)	Descongelación
Pan			En bolsitas de polietileno	4	A temperatura ambiente y en el horno
Tortas			En hojas de polietileno	6	A temperatura ambiente y cocer a 100/200°C
Nata			En recipientes de plástico	6	A temperatura ambiente o en el frigorífico
Mantequilla			En el envoltorio original y en aluminio	6	En frigorífico
Comidas cocidas, sopa de legumbres			Divididos en recipientes de plástico o vidrio	3 / 6	A temperatura ambiente o en agua caliente
Huevos			Congelar sin cáscara en pequeños recipientes	10	A temperatura ambiente o en el frigorífico

Cómo mantenerlo en buen estado

Antes de cualquier operación de limpieza desconectar previamente el aparato de la red de alimentación (simplemente desenchufando la clavija o apagando el interruptor general de la vivienda)

Descongelación

ATENCIÓN: no dañe el circuito refrigerante.

Prestar atención de no utilizar dispositivos mecánicos u otro medios para acelerar el proceso de descongelamiento que no sean aquellos recomendados por el constructor.

Como descongelar el compartimiento frigorífico

Este aparato posee un sistema de descongelamiento automático, el agua se canaliza hacia la parte posterior por el conducto de desagüe (Fig. 3), donde el calor producido por el compresor la hace evaporar. Lo único que debe hacer periódicamente es limpiar el agujero de desagüe para que el agua circule normalmente.

Como descongelar el compartimiento congelador

- De vez en cuando, retire la escarcha con la paleta incluida con el aparato (nada de cuchillos ni objetos metálicos).

- Cuando la escarcha alcance más de 5 mm de grosor, será necesario eliminarla. Proceda como sigue: sitúe el botón para la regulación de la temperatura "A" en la posición ●; envuelva los congelados en papel de periódico y colóquelos en el frigorífico o en un lugar fresco. Deje abierta la puerta para que la escarcha se funda por completo, e introduzca recipientes con agua templada para ayudar.

El aparato está dotado de un sistema de recogida del agua de descongelación; coloque el recipiente como se indica (Fig. 4), adjunta y después seque y limpie todo al interior. Antes de introducir de nuevo los alimentos, sitúe el mando "A" entre el 2 y el 3.

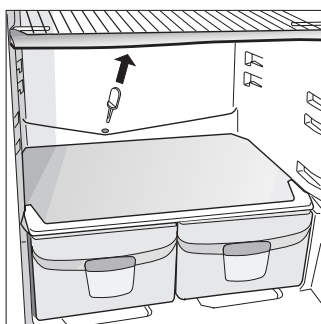


Fig. 3

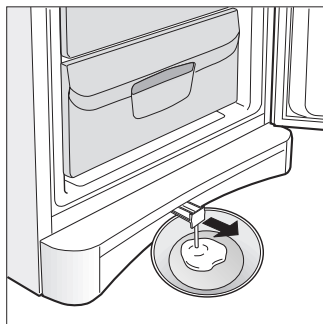


Fig. 4

Limpieza y mantenimiento especiales

- Los materiales utilizados en la fabricación de este aparato son higiénicos y no transmiten olores, pero, para mantener estas cualidades, es necesario que los alimentos estén siempre protegidos y bien cerrados, con el fin de evitar manchas difíciles de quitar o la aparición de malos olores.

- Sólo agua y bicarbonato: Para limpiar tanto el interior como el exterior, utilice una esponja con agua templada y bicarbonato sódico, que es además un buen desinfectante. Si no tiene en casa, puede emplear jabón neutro.

- Qué productos no usar: No utilice nunca abrasivos, lejía, ni amoníaco. Están totalmente prohibidos los disolventes y otros productos similares.

- Todos los elementos extraíbles pueden lavarse en agua caliente con jabón o detergente para vajillas. Antes de volverlos a colocar, séquelos bien.

- ¿Y para la parte posterior? Aquí se deposita y se concentra el polvo, provocando algunos problemas para el buen funcionamiento del aparato. Usar la abertura larga de su aspiradora, a una potencia intermedia, para eliminarlo. ¡Y con mucha delicadeza!

- Si ha de permanecer inactivo mucho tiempo: Si en verano decide apagar el aparato, limpie el interior y deje las puertas abiertas, pues pueden formarse malos olores y moho.

- Cómo cambiar la bombilla interior: En la parte trasera de la caja termóstato está situada la bombilla de alumbrado interno. En caso de tener que reemplazarla, desenrosca la bombilla agotada y sustitúela con otra cuya potencia no sea de más de 15 W actuando según se indica en la fig. 5.

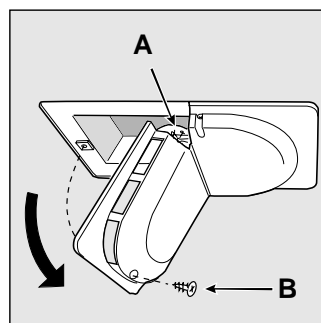


Fig. 5

Solución de problemas

El aparato no funciona

Compruebe que:

- El interruptor general de la casa esté conectado;
- El enchufe esté correctamente conectado a la toma de corriente.
- La toma funcione: pruebe a conectar el enchufe en otra toma.

El frigorífico y el congelador enfrían poco

Compruebe que:

- Las puertas cierren bien y la juntas no estén estropeadas;
- Las puertas no se abran muy a menudo.
- El mando de regulación esté en la posición correcta.
- El frigorífico y el congelador no se hayan llenado en exceso.

En el frigorífico los alimentos se hielan demasiado

Compruebe que:

- El mando de regulación de la temperatura esté en la posición correcta.
- Los alimentos no estén en contacto con la parte posterior, la más fría.

El motor no para de funcionar

Compruebe que:

- Las puerta esté ben cerrada o que no ha sido abierta continuamente.
- La temperatura externa no sea muy alta.
- El grosor de la escarcha no supers 2-3 mm.

El aparato hace demasiado ruido

Compruebe que:


- El frigorífico esté bien nivelado.
- El frigorífico no esté instalado entre muebles y objetos que vibren y emitan ruido.
- El gas refrigerante interno produce un ligero ruido incluso cuando el compresor está parado (no es un defecto).

Hay agua en el fondo del frigorífico

Controle que:

- el orificio de descarga del agua de descongelamiento no esté tapado (Fig. 3).

Si, no obstante se hayan realizado todos los controles, el aparato no funciona y el inconveniente detectado existe todavía, llamar al Centro de Asistencia más cercano, comunicando las siguientes informaciones: el tipo de avería, la sigla del modelo (Mod.) y los relativos números (S/N) escritos en la placa de características ubicada abajo y a la izquierda, junto al recipiente para verduras (ver los ejemplos en las siguientes figuras).

Mod. RG 2330		TI	Cod. 93139180000	S/N 704211801		
240 V-	50 Hz	150 W	W	Fuse	Max 15	
Total	340	75		Freez.	Capac	Class
Gross Bruto Brut		Gross Bruto Brut	Net Util Utile	Gross Bruto Brut	Poder de Cong kg/24 h	Clase N
Compr. Syst.	R 134 a	Test	Pressure HIGH-235			
Kompr.	kg 0,090	P.S.-I.	LOW 140			
Made in Italy 13918						

No recurrir nunca a técnicos no autorizados y rechazar siempre la instalación de repuestos no originales.

Sikkerhed, en god vane

VIGTIGT

Læs nøjagtigt brugsanvisningen igennem, idet den indeholder vigtige oplysninger, angående sikker installation, forbrug og vedligeholdelse.

Dette kombinerede kle- fryseskab er bygget i henhold til internationale sikkerhedsforanstaltninger, der har til formål at varetage forbrugerens tryghed. Apparatet har faktisk opnået IMQ-mærkningen udstedt af teknikerene ved Istituto Italiano di Qualità.

1. Apparatet må ikke anbringes udendørs, heller ikke hvis stedet er beskyttet af et tag. Det er farligt at lade apparatet stå i regn- og tordenvejr.
2. Apparatet må kun benyttes af voksne og kun til opbevaring og nedfrysning af fødevarer, som angivet i brugsanvisningen.
3. Rør aldrig ved apparatet på bare fødder eller med våde hænder eller fødder.
4. Brug af forlængerledninger og dobbeltstik frarådes. Hvis De anbringer apparatet mellem køkkenmøblerne, sørg for at ledningen ikke bliver klemt eller bøjet.
5. Træk aldrig i ledningen eller apparatet for at trække stikket ud: det er meget farligt.
6. Rør aldrig ved apparatets kuldefremstillende dele, især ikke med våde hænder for at undgå at komme til skade

eller få frysebrændinger. Undgå at tage isterninger direkte fra fryseren i munden for ikke at få frysebrændinger.

7. Tag stikket ud før de foretager en hvilken som helst slags rengøring. Det er ikke nok at dreje temperaturknappen til ● for at afbryde strømtilførelsen.

8. Fjern eller tilintegør alle lukkesystemer af gamle apparater der skal tilintegøres for at undgå en mulig fare for at børn lukkes inde.

9 Før man tyr til den tekniske assistance service er det fordelagtigt at læse kapitlet "Er der opstået et problem?" for at forsøge at eliminere defekten. Undlad at røre ved apparatets elektriske dele.

10. Når strømforsyningskabeln skal erstattes er det tilrådeligt at henvende sig til vort Service Center. For nogle modeller udføres strømslutningen ved hjælp af specielle kabelsko, mens for andre behøves der et særegen instrument for at kunne komme til tilslutningerne.

12. Når apparatet - som indeholder cyclopentagas i isoleringskummet og eventuelt kølegas R600a (isobutan) i kølesystemet - ikke længere skal anvendes, skal apparatet klargøres i overensstemmelse med sikkerhedskravene, inden det sendes til skrotning. Vedrørende dette indgreb skal der rettes henvendelse til forhandleren eller de lokale myndigheder.

Installation

For at sikre den bedste virkning og besparelse af energi bør instrukserne følges nøjagtigt.

Ventilation

Kompressoren og kondensatoren afgiver varme og en god ventilation er derfor nødvendig. Et rum som ikke kan udluftes let er ikke egnet til anbringelse af apparatet. Apparatet bør anbringes i et tørt rum med en åbning (vindue eller dør) som er let at udlufte. De bør holde ventilationsgitrene fri for enhver forhindring og aldrig overdække dem.

Tilstrækkelig ventilation opnås ved at overholde minimumsafstandene:

- 10 cm mellem apparatet og et møbel som hænger ovenover
- 5 cm mellem apparatets sidevæg og møblerne ved siden

Varmekilder

Undgå at anbringe apparatet på et sted som får direkte sollys eller tæt ved en varmekilde som for eksempel: elektrisk komfur.

Plant niveau

Apparatet skal hvile på et plant niveau; hvis gulvet ikke er helt plant kan De regulere skruefødderne på bagsiden.

Eltilslutning

Kontroller om spændingen på deres bopæl svarer til angivelserne på pladen med betegnelserne som befinder sig på køleskabets nederste del til venstre, ved siden af grøntsagsbeholdern og at stikkontakten er udført med ekstrabeskyttelse iflg. stærkstrømsreglementet. I modsat fald påtager fabrikanten sig ikke noget ansvar.

Placér apparatet således at man kan nemt komme til kontakten til hvilken apparatet tilsluttes.

Strømstyrken er ikke tilstrækkelig

Vær sikker på at stikkontakten kan bære strømstyrken som er angivet på pladen med betegnelser som befinder sig på køleskabets nederste del til venstre, ved siden af grøntsagsbeholderen.

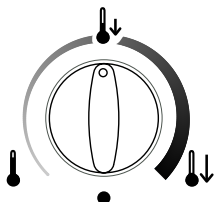
Før eltilslutning

Efter transporten bør apparatet anbringes lodrat i mindst 3 timer før det tilsluttes til strømmen for at sikre en perfekt virkning.

Beskrivelse af køle- frysesjabet

- A** Knap til indstilling af temperaturen inden i kombiskabet

Ved at dreje denne knap kan temperaturen i begge afdelinger (køleskab og fryser) reguleres:



- køleskabet er slukket;
- ☿ kulden på minimum;
- ☿↓ kulden på maksimum

- J** Beholder for kød/ost

- K** Boks til kød og ost

- L** Udtrækkelige hylder som kan højdereguleres

- M** Indvendig lampe til oplysning af køleskabet

- B** Lille aftagelig hylde med æggebakke udrustet

- C** Aftagelige hylder, som kan højdereguleres

- D** Aftagelig hylde for store flasker

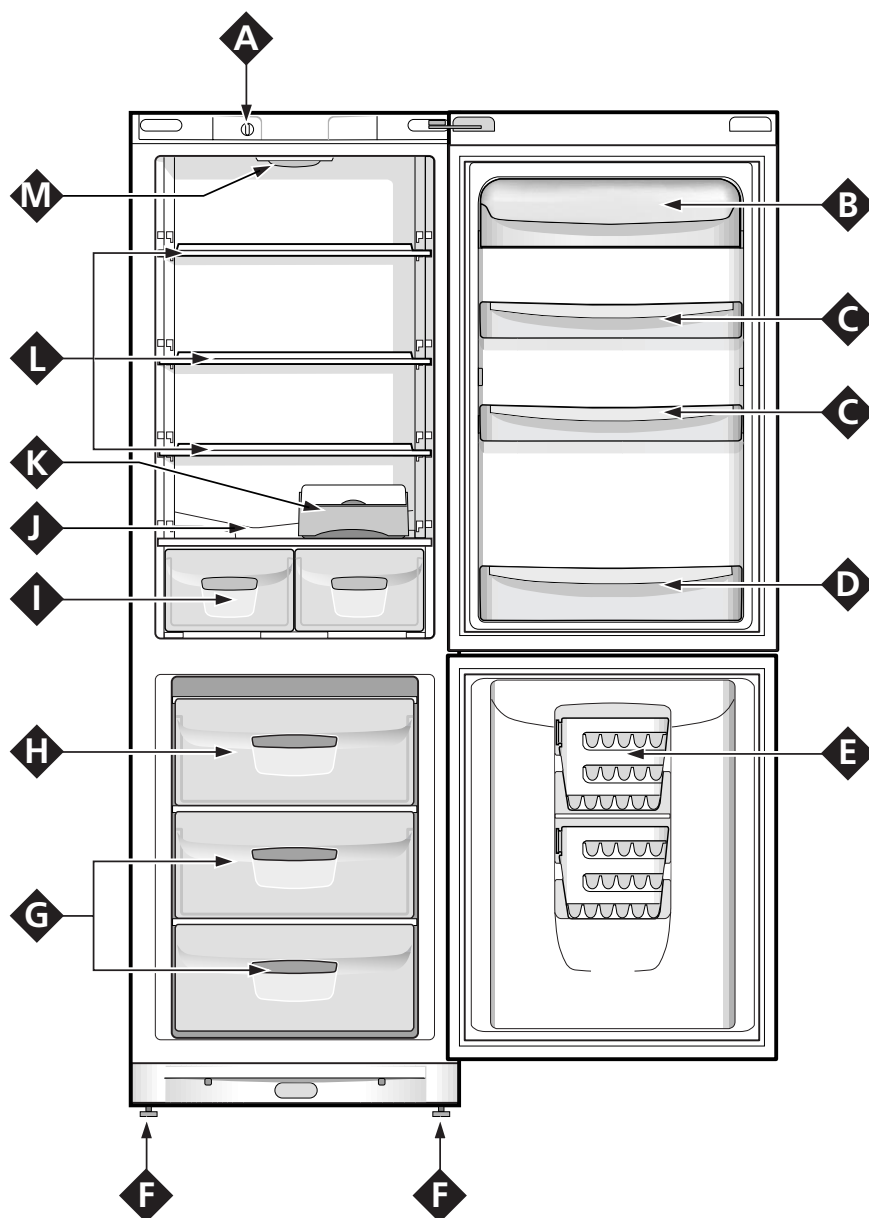
- E** Ishakker til indfrysning af isterninger

- F** Indstillelige fødder

- G** Kurve for opbevaring af nedfrosne madvarer

- H** Rum til nedfrysning af friske madvarer og til opbevaring af nedfrosne varer

- I** Kurve til frugt og grønsager




Hvordan det kombinerede køle-fryseskab sættes igang

ADVARSEL!

Efter transporten bør De stille apparatet lodret i 3 timer før det tilsluttes til strømmen.

Før at opnå optimale resultater ved opbevaring af madvarer og samtidig spare strøm, husk at dreje knappen som regulerer temperaturen i kombiskabet hen i midlerstillingen.

Før de anvender apparatet for første gang, bør De rengøre det indvendigt med lunkent vand og bikarbonat.

Se efter om belysningen virker efter tilslutningen til strømmen og drej temperaturknappen "A" til position . Efter få timer kan de fylde friske varer i køleskabet og dybfrosne varer i fryseren.

Om at udnytte køleskabets muligheder

Termostaten regulerer automatisk temperaturen i apparatet.

 = mindre kulde  = mere kulde

Vi anbefaler en middeltemperatur.

Af hensyn til plads og udseende er apparatets kuldefremstillende dele placeret i køleskabets bagvæg. Det er normalt at der dannes rim eller dampdråber på apparatets inderste bagvæg, mens det er igang.

Hvis de regulerer temperaturknappen på de høje tal og fylder store mængder af varer i køleskabet ved en høj udvendig temperatur, kan apparatet fungere uafbrudt og der vil dannes rim på bagvæggen som vil forøge elektricitetsforbruget.

For at løse problemet kan man dreje termostaten på de lave tal for at fremskynde en normal afrimningsproces

Råd for placering og opbevaring af fødevarerne i køle-afdelingen

Fødevarer	Opbevaringstid	Placering i køleskabet
Kød og rensset fisk (kommes i plastposer eller i plastfilm)	2 eller 3 dager	I den dertil egnede beholder ovenover frugt og grønsagsskuffen (i køligste område i køleskabet)
Fersk ost	3 eller 4 dage	I den dertil egnede beholder ovenover frugt og grønsagsskuffen (i køligste område i køleskabet)
Æg	1 måned	I den pågældende æggebakke på skabsdøren
Smør og margarine		På hylde i døren
Kogte fødevarer (kommes i hermetisk tillukkede skåle og indsættes efter afkøling)	3 eller 4 dage	På hvilken som helst hylde
Pølser, brød i skiver, chokolade, kager, десерter, tomater, osv.	3 eller 4 dage	På hvilken som helst hylde
Flasker, mælk, drikkevarer, youghrt		På dem pågældende hylde i skabsdøren
Frugt og grønsager		I grønsagsskuffen

Hvad man ikke skal opbevare i køleskabet

Hvidløg (giver dårlig lugt), løg og purløg.

Banerne (formørkes).

Appelsiner og citroner (opbevares hellere i et køligt sted).

Kartofler og rodfrugter (kun i mørkt og tørt opbevaringssted).

- Luften i køleskabet cirkulerer frit. Den kolde luft er tungest og vil derfor være i bunden. Anbring kød og ost direkte over grøntsagsbeholderen.

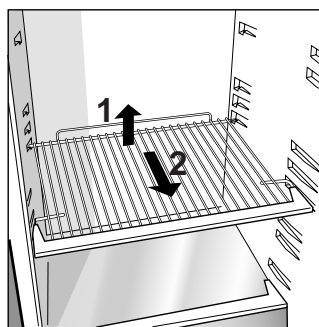
- Observer vores råd om holdbarhed: selv friske varer holder kun kort tid.

- Kogte varer holder ikke længere end rå varer.

- Kom ikke utildækkede beholdere indeholdende flydende ting i skabet, da disse vil forårsage forøgelse af fugtighed, som har til følge harmelige rimdannelse.

- Dæk beholder med væske i til for at undgå at forøge luftfugtigheden og dannelsen af rim.

- Hyldeerne i køleskabet kan flyttes på rillerne og tages af (billede 1). Selv store beholdere og fyldige varer kan anbringes i køleskabet.



Bill. 1

Nedfrysning

- Læs håndbog om tilberedning af madvarer til nedfrysning.

- Produkter som er optøede eller som er begyndt at tø op må ikke nedfryses igen. Optøede produkter skal forberedes (steges eller koges) inden 24 timer og spises eller nedfryses som forberedte retter.

- Sørg for at frosne produkter, som allerede befinder sig inde i apparatet ikke berører de friske varer, som anbringes til nedfrysning. De friske varer anbringes direkte på frysepladen i kontakt med fryserens væg for at muliggøre en hurtigere nedfrysning af produkterne.

- Undgå at åbne fryserlågen under nedfrysningsprocessen.

- Mængden af madvarer som dagligt kan anbringes i apparatet til nedfrysning er oplyst på pladen med betegnelser som befinder sig på køleskabets nederste del til venstre ved siden af grøntsagsbakken.

- Produkterne optøges og nedfryses bedst hvis de bliver fordelt i mindre poser. Indhold og holdbarheds- eller frysedato bør skrives på indpakningen.

- For at få mere plads i fryseren, kan man også tage skufferne ud (undtagen den første forned), og lægge madvarerne direkte på fordampningspladerne. Kontrollér efter indlægning af madvarerne, at døren lukker korrekt.

- Undgå at åbne fryserlågen i fald af strømafbrydelse eller skader ved apparatet for at beholde kulden inde. På den måde kan de frosne og dybfrosne varer opbevares uden strøm i ca. 9-14 timer.

- Anbring ikke flasker med fryselige vædske i fryseren: når væsken fryser, sprænger flaskerne.

- Hvis stuetemperaturen i lang tid bliver under 14°C, opnår man ikke den nødvendige temperatur i fryseren og varernes holdbarhed mindskes.

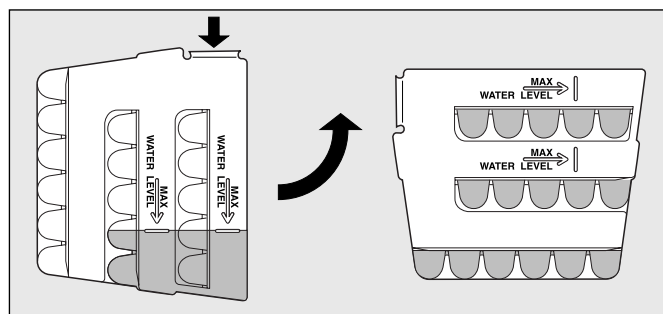
Isterningbakke

Denne nye type isterningbakke er patenteret af firmaet Merloni. Det faktum, at bakken er placeret i døren til fryserummet, sikrer bedre ergonomiske forhold og større renhed: isen kommer ikke længere i berøring med den mad, der findes i fryseren, og man undgår desuden vanddråber, når den lægges ind (der medfølger også et låg til lukning af hullet, efter at der er hældt vand i).

Brug (billede 2)

Fyld bakken med vand gennem hullet op til niveauet angivet med (MAX WATER LEVEL), pas på ikke at hælde op over dette mærke: hvis man fylder for megen vand i, vil det kunne medføre, at der dannes så meget is, at det ikke længere er muligt at få isterningerne ud.

Hvis man har hældt for meget vand i skal man blot vente til isen er smeltet, og derefter tømme bakken og gentage påfyldningen.



Bill. 2

Når vandet er hældt i gennem hullet skal man dreje bakken 90°. Fordi de enkelte isterningrum er i forbindelse med hinanden vil vandet fylde formerne, og det vil være muligt at lukke hullet med proppen og sætte bakken i fryserdøren. Når isen er dannet skal man blot slå bakken mod en hård overflade, således at isterningerne kommer fri af rummene og kommer ud gennem det hul, hvor vandet blev fyldt i. For at gøre det lettere at få isterningerne til at komme ud, kan man hælde lidt vand på ydersiden af bakken.

VIGTIG OPLYSNING: hver gang man fylder vand på skal man kontrollere, at bakken er helt tom, og at der ikke er isrester. Det tager mindst 6 timer før isen er dannet.

Om at spare

- Korrekt installation

Anbring apparatet i et rum med gode ventilationsforhold og overhold minimumsmålene for afstand, som De kan læse om i afsnittet om installation og ventilation. Udsæt ikke apparatet direkte for solstråler og anbring det heller ikke i nærheden af en varmekilde.

- Korrekt temperatur

Hvis temperaturen inde i apparatet er for lav øges forbruget af elektrisk energi.

- Fyld ikke for meget i apparatet

Varerne opbevares bedst når den kolde luft kan cirkulere frit. Hvis De fylder for meget i apparatet kan luften ikke cirkulere og kompressoren vil arbejde uafbrudt.

- Hold lågen lukket

Sørg for at åbne apparatets dør så lidt som muligt for at undgå kuldatab. For at gendanne den oprindelige temperatur kører motoren uafbrudt og forbruget af energi øges.

- Dørsammenføjning

Sørg for at holde dørsammenføjningen ren og i optimal tilstand for at undgå at kulden slipper ud.

- Kun afkølede varer

En varm gryde får temperaturen til at stige flere grader i køleskabet. Lad fødevarerne blive afkølet før de lægges i apparatet.

- Rim i fryseren

Hold øje med rimlaget i fryseren. Når rimlaget er for tykt bør fryseren afrimes omgående (se afsnittet om vedligeholdelse).

Råd til indpakning og til nedfrysning

Kød og fisk

Slags	Indpakning	Mørning (dage)	Opbevaring (måneder)	Optøning
Oksekød til stek og til kogt kød	Indpakket aluminiumsfolie	2 / 3	9 / 10	Ikke nødvendig
Lammekød	Indpakket aluminiumsfolie	1 / 2	6	Ikke nødvendig
Svinekød til stek	Indpakket aluminiumsfolie	1	6	Ikke nødvendig
Kalvekød til stek og til kogt kød	Indpakket aluminiumsfolie	1	8	Ikke nødvendig
Bøf eller kotelet af svine- eller kalvekød	Hver skive indpakket i plastfilm samt i aluminiumsfolie i et antal af 4-5		6	Ikke nødvendig
Engelske bøffer og koteletter af lamme- eller oksekød	Hver skive indpakket i plastfilm samt i aluminiumsfolie i et antal af 4-5		6	Ikke nødvendig
Hakkekød	I aluminiumsskåle tildækket med plastfilm	Højest mulig frisk	2	Langsomt i køleskabet
Hjert og lever	I plastposer		3	Ikke nødvendig
Pølser	I plastfilm eller aluminiumsfolie		2	I følge brugen
Høns eller kalkuner	Indpakket i aluminiumsfolie	1 / 3	9	Langsomt i køleskabet
Ænder og gæs	I aluminiumsfolie	1 / 4	6	Langsomt i køleskabet
Vildænder, fasaner og agerhøns	I aluminiumsfolie	1 / 3	9	Langsomt i køleskabet
Kaniner og harer	I aluminiumsfolie	3 / 4	6	Langsomt i køleskabet
Hjort og råhind	I aluminiumsfolie eller plastfilm	5 / 6	9	Langsomt i køleskabet
Store fisk	I aluminiumsfolie eller plastfilm		4 / 6	Langsomt i køleskabet
Små fisk	I plastposer		2 / 3	Ikke nødvendig
Skaldyr	I plastposer		3 / 6	Ikke nødvendig
Muslinger	I aluminiums- eller plastskåle tildækket med vand og salt		3	Langsomt i køleskabet
Kogt fisk	I aluminiumsfolie eller plastfilm		12	I varmt vand
Friturestegte fisk	I plastposer		4 / 6	Direkte på panden

Frugt og grønsager

Stags	Tilberedning	Opkog	Indpakning	Opbevaring (måneder)	Optøning
Æbler	Skrælle og skære i småstykker	2'	I beholdere, overhældt med saft	12	Langsomt i køleskabet
Abrikoser, ferskner, kirsebær og blommer	Fjerne kærnen og pille	1' / 2'	I beholdere, overhældt med saft	12	Langsomt i køleskabet
Jordbær, hindbær og blåbær	Rense, vaske og tørre		I beholdere, overhældt med sukker	10 / 12	Langsomt i køleskabet
Frugt- og grønsagsmos	Skære, koge og purere		I beholdere tilføje 10% sukker	12	Langsomt i køleskabet
Frugtsafte	Vaske, skære i stykker og purere		I beholdere, sukker efter behage	10 / 12	Langsomt i køleskabet
Blomkål	Findele og koge let i vand og citronsaft	2'	I plastpooser	12	Ikke nødvendig
Kål og resenkål	Rense og vaske (shære i stykker)	1' / 2'	I plastpooser	10 / 12	Ved stuetemperatur
Ærter	Pille og vaske	2'	I plastpooser	12	Ikke nødvendig
Grønne bønner	Vaske og skære i småstykker	2	I plastpooser	10 / 12	Ikke nødvendig
Gulerødder, peberfrugter og kålror	Skære i skiver, skrælle og vaske	3' / 4'	I plastpooser	12	Ikke nødvendig
Svampe og asparges	Vaske og skære i stykker	3' / 4'	I poser eller beholdere	6	Ved stuetemperatur
Spinat	Vaske og skære i stykker	2'	I plastposer	12	Ved stuetemperatur
Forskellige grøntsager til suppe	Vaske og skære i småstykker	3'	I poser i små portioner	6 / 7	Ved stuetemperatur
Stags	Tilberedning	Opkog	Indpakning	Conservazione (mesi)	Optøning
Brød			In sacchetti di politene	4	Ved stuetemperatur og i ovnen
Kager			In fogli di politene	6	Ved stuetemperatur og koge i ovnen på 100/200°C
Fløde			In contenitori di plastica	6	Ved stuetemperatur eller i køleskabet
Smør			Nel suo incarto originale avvolto in alluminio	6	I køleskabet
Kogte fødevarer og grøntsagssuppe			Suddiviso in contenitori di plastica o di vetro	3 / 6	Ved stuetemperatur eller i varmt vand
Æg			Congelare senza guscio in piccoli contenitori	10	Ved stuetemperatur eller i køleskabet

Vedligeholdelse af køle- fryseskabet

Inden rengøring af fryseskabet skal strømmen frakobles (ved at fjerne stikket fra stikkontakten eller frakoble husstandens HFI-relæ).

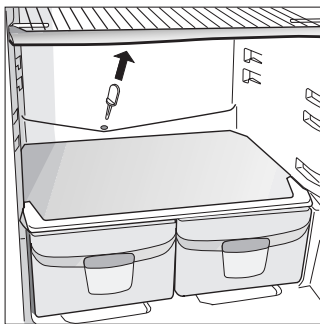
Afrimning

ADVARSEL: Ødelæg ikke kølesystemet.

Undgå at bruge værktøj som ikke er anbefalet for at fremskynde afrimningsprocessen.

Hvordan køleskabet afrimes

Afrimningen i dette køleskab foregår automatisk og vandet bliver opsamlet og ført ud igennem en vandleder (Bill. 3) bagpå hvor den fordamper af sig selv ved varmen, som produceres af kompressoren. Den eneste ting som man må foretage sig, er at med jævne mellemrum afvaske afløbshullet, som befinder sig bageved grnsagsskufferne, så at vandet kan løbe ud regulært.



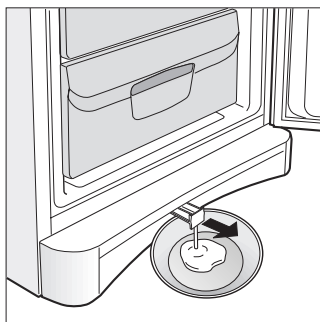
Bill. 3

Hvordan fryseren afrimes

- Fjern rimdannelserne fra tid til anden med den dertil egnede skraber, som medfølger fryseren (brug ikke knive eller andre metalgenstande).

- Hvis rimlaget er tykkere end 5 mm, må en grundig afrimning udføres. Drej termostatknappen "A" hen i stilling ●; nu må alle dybfrosne fødevarer pakkes ind i avispapir og anbringes i køleskabet eller på et friskt sted. Lad døren stå åben indtil rimlaget er fuldstændig opløst. Hvis afrimningen ønskes foretaget hurtigt, kan der anbringes skåle med varmt vand inde i fryseren.

Fryseren er forsynet med et system til opsamling af afrimningsvandet; beholderen, som tjener dertil skal anbringes på den måde vist i figuren på siden (Bill. 4), derefter afvaskes og aftørres fryseren godt.



Bill. 4

Rengøring og speciel vedligeholdelse

- Før De begynder med at rengøre køle- fryseskabet afbryd altid strømmen.

- De materialer med hvilke dette køle- fryseskab er blevet bygget, er hygiejniske og opsuger ikke lugte. For at disse egenskaber kan bevares er det nødvendigt at alle fødevarerne anbringes i skabet godt indpakket for at undgå pletter, som vanskeligt kan blive fjernet eller dannelse af dårlig lugt.

- Brug kun vand og tvekulsurt natron. Til rengøring af både indre og ydre deler brug en svamp og en løsning af vand og tvekulsurt natron, hvilket også er et godt desinfektionsmiddel. Dersom De ikke har dette hjemme, kan De anvende hvid lugtløs sæbe (f.eks. såkaldt Marseille-sæbe).

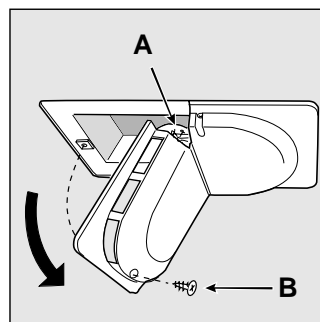
- Hvad ikke skal bruges. Aldrig skurepulver, aldrig blegningsmidler, aldrig ammoniak. Forbudt alle opløsende stoffer og kemikalie-produkter.

- Også i opvaskemaskinen. Alt hvad kan tages væk, kan lægges i blød i varmt vand og vanlig sæbe eller sæbepulver til opvaskemaskine. Også i opvaskemaskinen, dersom en sådan findes hjemme. Aftør dem vel, før de anbringes igen i køleskabet eller i fryseren.

- Og hvordan skal bagsiden af skabet renses? Her støvet ophober sig og kan forårsage nogle problemer for skabets regulære virksomhed. Ved rensning er det tilrådeligt at bruge det lange mundstykke på støvsugeren og suge med middelstor styrke. Og gør dette med stor varsomhed!

- Hvis kombiskabet skulle stå ubrukt på en lang tid. Om sommeren når De tager på ferie og vil slukke kombiskabet, tilrådes det at afvaske skabet innvendig og lade dørene stå åbne for at undgå mugdannelser og dårlig lugt.

- Hvordan udskifte el-pæren. Før man begynder at erstatte denne, er det nødvendig at fjerne størmtilfrslen ved at slukke på kontakten til køleskabet. Ved udskiftelse af pæren, som må være af samme styrke som den brandte eller på højst 15 W, fjernes skruen "B", som befinder sig på bagsiden af skærmen og pæren "A" (Bill. 5) skrues af.



Bill. 5

Når problemer opstår

Kølbiskabet virker ikke

Har De set efter at:

- hovedafbryderen i huset ikke er slået af;
- stikket er i orden og insat i kontakten;
- kontakten er helt i orden; kontroller dette ved at tilslutte stikket til en anden kontakt i værelsen.

Køleskabet og fryseren afkøler ikke tilstrækkeligt

Har De set efter at:

- dørene er godt lukket og pakningerne til disse er i orden;
- at dørene ikke bliver åbnet for ofte;
- knappen til indstilling af temperaturen står i korrekt stilling;
- køleskabet og fryseren er ikke blevet overfyldt.

Fødevarerne afkøles for meget i køleskabet.

Har De set efter at:

- knappen til indstilling af temperaturen står i korrekt stilling;
- fødevarerne ikke er anbragt for tæt op ad bagvæggen på køleskabet, som er det koldeste område i skabet.

Motoren kører uden ophold

Har De set efter at:

- dørene ikke er godt lukket eller om de er blevet åbnet for ofte;
- at stuetemperaturen ikke er for høj;
- at rimlaget ikke er tykkere end 2-3 mm

Køle- fryseskabet støjer for meget.

Har De set efter at:


- Skabet er opstillet plant;
- at skabet ikke er placeret for tæt mellem køkkenelementer eller måske er i berøring med genstande, som vibrerer og stjer;
- den afkølede gas, som cirkulerer indeni skabets kølevæg frembringer et let støj, selv om kompressoren ikke kører (det er ikke en fejl).

Der findes vand i bunden af køleskabet

Har De set efter at:

- afløbet for afrymningsvandet ikke er tilstoppet.

Hvis man til trods for at have taget foranstående anvisninger i betragtning ikke opnår at eliminere defekten, ring efter den tekniske assistenceservice. Opgiv skade, apparatets nummer og produktionsnummer. Oplysningerne befinder sig på pladen på køleskabets nederste del til venstre, ved siden af grøntsagsbeholderen.

Mod. RG 2330		TI	Cod. 93139180000		S/N 704211801	
240 V-	Hz	150 W	W	Fuse	A	Max 15
Total	340	75			Freez. Capac	Class
Gross Bruto Brut		Gross Bruto Brut	Net Util Utile	Gross Bruto Brut	Poder de Cong kg/24 h	Clase N Classe
Compr. Syst.	R 134 a	Test	Pressure HIGH-235			
Kompr.	kg 0,090	P.S-I.	LOW 140			
Made in Italy 13918						

Henvend Dem aldrig til ikke autoriserede teknikere og nægt at få installeret ikke originale reservedele.

Varovaisuus on hyvä tottumus

VAROITUS

Lukekaa tarkkaan tässä ohjevihkosessa annetut neuvot. Saatte niistä tärkeitä ohjeita, jotka koskevat koneen virheetöntä asennusta sekä turvallisuutta sen käytössä ja huollossa.

Tämä yhdistetty jääkaappi ja pakastin on valmistettu kansainvälisten turvasääntöjen mukaan, joiden tarkoituksena on suojella sen käyttäjää onnettomuuksilta, joita sähköllä toimivat laitteet aiheuttavat. Kaappiyhdistelmä onkin saanut Istituto Italiana di Qualità'n teknikkojen antaman IMQ-laatumerkin, joka myönnetään vain laitteille, jotka on valmistettu CEI'n, Comitato Elettrotecnico Italiano'n laatimien säännösten mukaan.

1. Tätä laitetta ei saa sijoittaa ulkosalle, vaikka se tulisi katoksen suojaan; on erittäin vaarallista jättää se alttiiksi sateelle ja ukkoselle.
2. Laitetta saa käyttää vain aikuinen henkilö, ja vain siihen tarkoitukseen, mihon se on suunniteltu eli ruokien säilyttämistä ja pakastamista varten, niiden neuvojen mukaan, jotka on annettu tässä ohjevihkosessa.
3. Älä milloinkaan kosketele laitetta tai pane sitä käyntiin, jos olet paljain jaloin tai jos kätesi tai jalkasi ovat märät.
4. Emme suosittele jatkojohtojen tai moniosaisten pistorasioiden käyttöä. Jos kaappi sijoitetaan muun keittiökaluksen väliin, on pidettävä huoli siitä, ettei sähköjohto jää taivuksiin tai vaaralliseen litistykseen.
5. Älä milloinkaan vedä johdosta tai itse laitteesta saadaksesi pistotulpan pois pistorasiasta: se on hyvin vaarallista.

6. Älä kosketele pakastinosaston sisäseiniä varsinkaan, jos kätesi ovat märät, sillä voit saada niihin haavoja tai palovammoja. Älä myöskään pane suuhusi pakastimesta juuri otettuja jääkuutioita, sillä ne voivat polttaa suusi.

7. Ota aina pistotulppa pois pistorasiasta ennenkuin ryhdyt puhdistamaan laitetta: Ei riitä, että kierrät lämmönsäätönupin asentoon ●, jotta sähkö tulisi eristetyksi laitteesta.

8. Jos otat vanhan jääkaappisi pois käytöstä, muista poistaa siitä lukkolaite, jotta lapset leikkiessään eivät sulkisi itseään kaapin sisälle.

9. Jos laite ei toimi kunnolla, ennenkuin soitat huoltopisteeseen, etsi luvusta "Onko toiminnassa vikaa?" neuvoa, jonka avulla voit saada toimintahäiriön poistetuksi. Älä missään tapauksessa rupea purkamaan laitetta, itse vikaa korjataksesi.

10. Jos laitteen liitäntäjohto on uusittava, sen vaihtoa varten on käännyttävä Huoltokeskuksemme puoleen. Joissakin laitteissa liitos tehdään erikoisten kaapelikenkien avulla, kun taas toisissa tarvitaan erikoinen työväline, jotta päästäisiin suorittamaan liitäntä.

11. Älä käytä sähkölaitteita ruoan säilytysosaston sisällä, ellei valmistaja ole hyväksynyt niitä.

12. Laitteen käytön lopettamisen jälkeen – sillä sen eristysvahto sisältää pentaanikaasua ja jäähdytyspiiri mahdollisesti R600a kaasua (isobutaani) – laitteen turvallisuudesta on varmistuttava ennen hävityspaikkaan lähettämistä. Tähän toimenpiteeseen liittyviä lisätietoja saat jälleenmyyjiltämme tai tarkoituksenmukaiselta paikalliselta laitokselta.

Asennus

Jotta laitteelle voitaisiin taata hyvä toiminta ja pieni sähkönkulutus, on tärkeitä, että asennus tehdään oikealla tavalla.

Ilmankierto

Kompressori ja lauhtutin puhaltavat ulos lämpöä ja vaativat siksi riittävän ilmankierron voidakseen jäähtyä. Huoneessa, johon laite sijoitetaan, pitää olla ikkuna tai ovi-ikkuna, joka takaa kunnollisen ilmanvaihdon. On myös vältettävä kosteata sijoituspaikkaa.

Kun kaappiyhdistelmä sijoitetaan paikalleen, on pidettävä huoli siitä, että kaapin takana, tuuletusta varten oleva teräslankaristikko ei joudu tukkeutumaan. Jotta ilma voisi kiertää kunnolla laitteen ympärillä on jätettävä:

- ainakin 10 cm etäisyys yläpuolella oleviin kaappeihin;
- ainakin 5 cm etäisyys sivulla oleviin kaappeihin tai seiniin.

Kaukana lämpölähteistä

Älä sijoita kaappiyhdistelmää sähköhellan viereen tai paikkaan, johon auringonsäteet lankeavat.

Vaakataso

Laitte on sijoitettava täysin vaakasuoraan. Jos lattia ei ole tasainen, laitteen asentoa voidaan korjata korkeutta säännöstelevillä etujaloilla.

Sähköliitäntä ja laitteen maatto

Ennen kuin ryhdytään liittämään laitetta sähkövirtaan, on tarkastettava onko taloudessa oleva jännite sama kuin laitteen arvokilvessä ilmoitettu. Tämä arvokilpi on kiinnitetty kaapin alareunan vasemmalle puolelle vihanneslaatikon viereen. Samalla on tarkastettava onko pistorasiaan tuleva sähköjohto maatettu, kuten vaaditaan laissa 46/90 koskien turvallisuutta sähköllä toimivien laitteiden käytössä. Jos johto ei ole maatettu, laitteen valmistaja ei ota vastuuta vioista, jotka johtuvat tämän toimenpiteen laiminlyömisestä. Kehoitetaan myös välttämään moniosaisten pistorasioiden ja liitekappaleiden käyttöä. Sijoita laite siten että pistorasia, johon laite liitetään, on käden ulottuvilla.

Eikö teho ole riittävä?

Pistorasian pitää olla kyllin vahva kestämään laitteen arvokilvessä mainittua korkeinta sallittua liitäntätehoa. Tämä arvokilpi on kiinnitetty laitteen alareunaan, vihanneslaatikon vasemmalle puolelle.

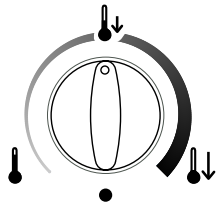
Ennenkuin laite liitetään sähköön

Kun laite on purettu pakkauksestaan, pannaan se pystysuoraan asentoon ja odotetaan vähintään kolme tuntia ennenkuin pistotulppa pannaan pistorasiaan. Siten taataan laitteen hyvä toiminta.

Kuvaus kaappiyhdistelmästä

- A** Nuppi, jolla lämpötila säädetään kaappiyhdistelmässä

Tätä nappia eri asentoihin kiertämällä voidaan säätää kummankin osaston (jääkaapin ja pakastimen) lämpötila.



- jääkaappi on sammuksissa
- ↓ kylmyys pienimmillään
- ↓↓ kylmyys suurimmillaan

- J** Laatikko lihan tai juuston säilyttämistä varten

- K** Lihan/juuston säilytyslaatikko

- L** Ulosvedettävät hyllyt, joiden korkeutta voidaan säätää

- M** Lamppu jääkaappiosaston sisävalaisua varten

- B** Irtilähtevä reunallinen avattavalla kannella varustettu pikkuhylly

- C** Irtilähtevät reunalliset hyllyt, jotka voidaan siirtää eri korkeudelle

- D** Pullo-hyllystö

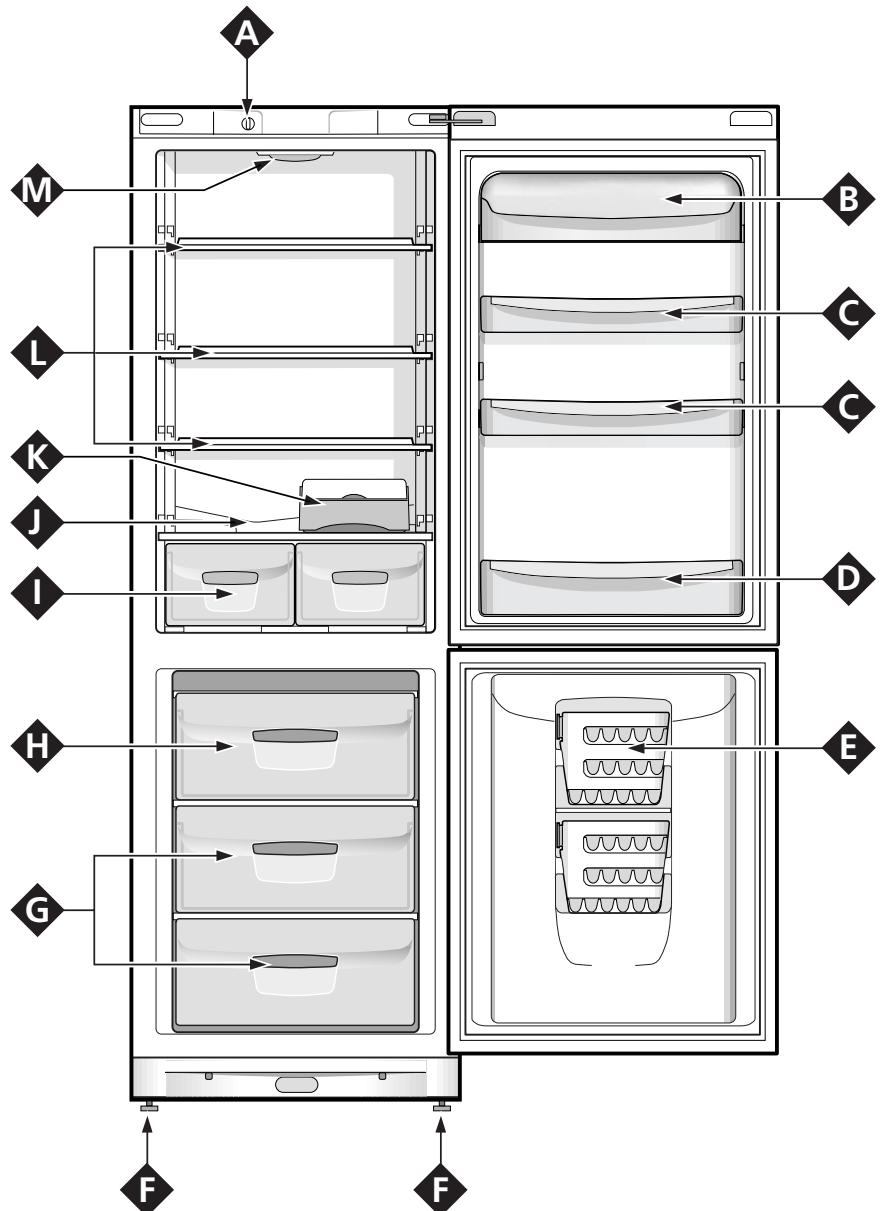
- E** Vadit jääkuutioiden valmistamista varten

- F** Jalat, joita kiertämällä laite saadaan vaaka-asentoon

- G** Korit pakasteiden säilyttämistä varten

- H** Osasto tuoreiden ruokatarvareiden pakastamiseksi ja pakasteiden säilyttämiseksi

- I** Laatikot hedelmille ja vihanneksille




Miten laite pannaan käyntiin

HUOMIOITAVAA

Kun kaappiyhdistelmä on tuotu kotiin, se pannaan seisomaan pystyasentoon. Ennenkuin se pannaan käyntiin, on odotettava noin kolme tuntia, jotta se voisi toimia moitteettomasti.

Sopiva toimintalämpötila kaappiyhdistelmän sisällä saavutetaan kiertämällä säädin nuppi asteikon puolivälille.

Ennenkuin ruokatavarat sijoitetaan jääkaappiin tai pakastimeen, on näiden osastojen sisäseinät puhdistettava hyvin haalealla soodavedellä. Kun pistotulppa on liitetty pistorasiaan, tarkista onko valaistusta varten oleva lamppu syttynyt palamaan. Kierrä nyt lämmönsäätönuppi "A"

asettoon . Muutaman tunnin kuluttua voit sijoittaa tuoreet ruokatavarat jääkaappiin ja pakasteet pakastus-osastoon.

Miten saadaan parhaat säilytystulokset jääkaappi-osastossa

Jääkaappi toimii automaattisesti lämmönsäätönupin avulla.

 = minimikylmyys

 = maksimikylmyys

Sopiva toimintalämpötila jääkaapin sisällä on asteikon puolivälissä.

Jotta kaapin sisätila olisi suurempi ja sisäseinät helpommin puhdistettavissa, on tässä mallissa jäähdytuselementti sijoitettu jääkaappi-osaston takaseinän sisään. Jääkaapin toiminnan aikana tämä seinä on huurteen tai vesipisaroiden verhoama, riippuen siitä onko kompressori toiminnassa tai

pysähdyksissä. Nämä ilmiöt kuuluvat kaapin normaalitoimintaan.

Jos jääkaappi-osastoon kasataan suuri määrä ruokatavaroita ja lämmönsäätönuppi kierretään suurempien numeroiden kohdalle samalla kun huonelämpötila on melko korkea, seurauksena on, että laite jäähdyttää jatkuvasti, osaston takaseinälle kerääntyy paksu kerros huurretta, joka taas aiheuttaa sähkönkulutuksen lisääntymisen.

Tämän tilanteen voi parantaa kiertämällä lämmönsäätönuppi pienempien numeroiden kohdalle jolloin laite voi toimia säännöllisesti ja sulattaa huurteen automaattisesti.

Ohjeita ruokatavaroiden sijoittamiseen ja säilyttämiseen jääkaappiosastossa

Ruokatavara	Säilymisaika	Säilytyspaikka jääkaapissa
Liha ja puhdistettu kala (muovipussiin pakattu tai muoviin kääritty)	2 tai 3 päivää	Niitä varten olevassa säilytyslaatikossa vihannekselaatikoiden päällä (jääkaapin kylmin osa)
Tuoreet juustot	3 tai 4 päivää	Niitä varten olevassa säilytyslaatikossa vihannekselaatikoiden päällä (jääkaapin kylmin osa)
Kananmunat	1 kuukausi	Sisäovessa niitä varten olevassa munalokerossa
Voi ja margariini		Sisäovessa olevassa hyllykössä
Kypsat ruuat (ilmantiviisti suljettuina kannellisiin säilytysastioihin ja vasta jäähtymisen jälkeen jääkaappiin sijoitettuina)	3 tai 4 päivää	Millä hyllyllä tahansa
Tuoreet makkarat, viipaleiksi leikattu leipä, suklaa, leivokset, tomaatit, jne	3 tai 4 päivää	Millä hyllyllä tahansa
Pullot, maito, virvoitusjuomat, yogurt		Sisäovessa niitä varten olevassa hyllykössä
Hedelmät ja vihannekset		Vihanneslaatikoissa

Mitä ei säilytetä jääkaapissa

Valkosipuli (antaa voimakkaan hajun muille ruuille), sipuli ja purjosipuli.

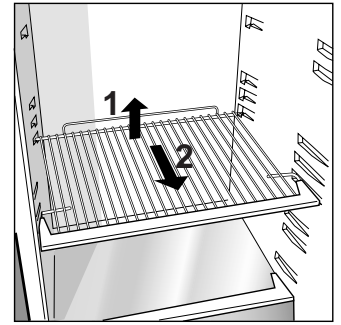
Banaanit (mustuvat).

Sitruunat ja appelsiinit (säilyvät paremmin viileässä paikassa).

Perunat ja juurekset (pimeässä ja kuivassa paikassa).

- Jääkaappi-osastossa ilma kiertää siten, että kylmempi ilma, ollen painavampaa, painuu osaston pohjalle. Siksi on hyvä sijoittaa liha ja juustot vihanneslaatikon päälle.
- Noudattakaa tarkkaan neuvojamme eri ruokatavaroiden pisimmistä säilymisajasta: kaikkein tuoreinkin elintarvike ei säily kauan hyvänä.
- Päinvastoin kuin yleensä luullaan, kypsät ruuat eivät säily kauemmin kuin ra'at ruokatavarat.
- Älkää sijoittako jääkaappiin kannettomia astioita, jotka sisältävät nestemäistä ruokaa, sillä siitä haihtuva kosteus muodostaisi huurretta kaapin sisäseinille.

- Jääkaappiosastossa on käytännöllisiä ulosvedettäviä hyllyjä, joiden paikkaa kaapissa voi siirtää niitä varten olevien kiskojen avulla (Kuva 1). Näin on mahdollista sijoittaa hyllyille isoja säilytysastioita tai suurikokoisia ruokatavaroita.



Kuva 1

Oikein tehty pakastus

- Hae ohjeita pakastettavien ruokien valmistukseen eri opaskirjasista.

- Kokonaan tai vain osittain sulanutta ruokatavaraa ei saa pakastaa uudelleen: se on syötävä mitä pikimmin (24 tunnin sisällä) tai sen voi vasta keitettynä tai paistettuna pakastaa uudelleen.
- Pakastettuja ruokatavaroita ei pidä sijoittaa siten, että ne tulevat kosketukseen jo aikaisemmin pakastettujen tai syväjäädetyttyjen ruokatavaroiden kanssa, vaan ne on pantava pakastin-osaston ritilälle, jos mahdollista kylmää sivu- tai takaseinää vasten. Ei pidä unohtaa, että pakastettujen ruokatavaroiden säilyvyys riippuu myös siitä nopeudesta, millä ne tulevat pakastetuiksi.
- Pakastuksen aikana tulee välttää pakastimen oven avaamista.
- Enimmäismäärä ruokatavaraa, jonka voi pakastaa vuorokauden sisällä on ilmoitettu laitteen arvokilvessä, joka sijaitsee jääkaapin alareunassa, vihanneslaatikon vasemmalla puolella.
- Jotta ruuat säilyisivät mahdollisimman hyvin, ja niiden myöhemmin tapahtuva sulatus kävisi nopeammin, on hyvä jakaa ne pieniin annoksiin. Siten ne jäätyvät nopeammin läpikotaisin. Pakkauksen päälle merkitään sen sisältö ja pakastuksen päivämäärä.
- Jotta saadaan enemmän tilaa, pakastinosastoa voidaan käyttää myös ilman laatikoita (lukuunottamatta ensimmäistä alhaalta) järjestäen ruuat suoraan haihdutuslevyille. Tarkistakaa aina täyttämisen jälkeen, että ovi sulkeutuu kunnolla.
- Virtakatkon sattuessa tai jos laitteen toiminnassa ilmenee häiriötä, ei pidä avata pakastimen ovea. Siten kylmyys ei pääse pois kaapista ja siellä olevat pakastetut tai syväjädytetyt ruokatavarat säilyvät täysin hyvässä kunnossa noin 9-14 tuntia.
- Pakastinosastoon ei pidä panna pulloja, jotka ovat täynnä nestettä: jäätyessään neste laajenee ja rikkoo pullon.
- Jos huonelämpö pysyy pitkän aikaa 14°C alapuolella, pakastus-osastossa ei kylmyyttä saada laskeutumaan riittävän alhaiseksi ruokatavaroiden pitkäaikaiseen säilyttämiseen, ja siksi niiden säilytysaika lyhenee.

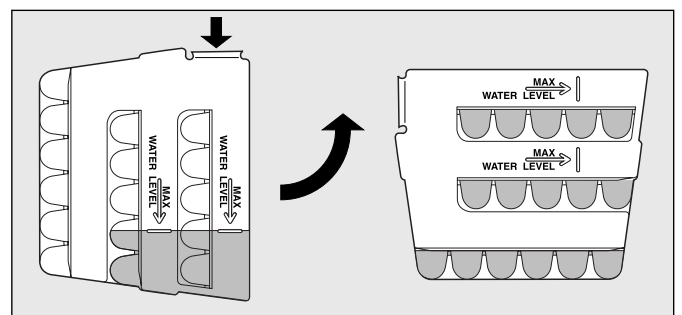
Jääpalakulho

Tämä uusi jääpalakulhoheksintö on Merlonin patentoima. Koska kulho kiinnitetään pakastinosan oveen, voidaan taata parempi ergonomia ja puhtaus: jää ei ole kosketuksissa pakastinosaan sijoitettujen ruokien kanssa ja lisäksi vältetään veden tippuminen täyttövaiheessa (lisävarusteena saatavana myös kansi, jolla voidaan sulkea vedentäyttöreikä täyten jälkeen).

Käyttöohjeet (Kuva 2)

Täytä kulho vedellä asiaankuuluvan reiän kautta osoitettuun tasoon saakka (MAX WATER LEVEL), varoen ylittämästä merkkiä: jos ylitetään suositeltu vesimäärä, voi muodostuva jää estää jääpalojen ulostulon.

Jos olet käyttänyt liian paljon nestettä, täytyy odottaa kunnes jää sulaa, tyhjentää kulho ja suorittaa täyttö uudelleen.



Kuva 2

Sen jälkeen kun kulho on täytetty osoitetun reiän kautta, käännä kulho 90°. Yhdistävien putkien kautta vesi kulkeutuu kulhon muotteihin, jonka jälkeen täyttöreikä voidaan sulkea asiaankuuluvalla tapilla ja kulho voidaan sijoittaa pakastinosan oveen.

Jään muodostumisen jälkeen voidaan koputtaa kulhoa kovaa pintaa vasten kunnes jääpalat irtoavat muoteistaan ja tulevat ulos samasta reiästä, josta laitettiin vesi sisään. Jääpalojen ulostulon helpottamiseksi voit kastella kulhon ulkopinnan vedellä.

HUOMIO: joka kerta kun täytät kulhon vedellä varmista ensin, että kulho on täysin tyhjä ja että sen sisälle ei ole jäänyt pieniä jääpalasia.

Välttämätön minimiaika kunnollisten jääpalojen muodostumiselle on noin 6 tuntia.

Neuvoja säästöön

- Sijoita kaappiyhdistelmä oikeaan paikkaan

Eli kauaksi kaikista lämpölähteistä, auringonpaisteesta, huoneeseen, jossa ilma pääsee kunnolla kiertämään kaapin ympärillä. Ota sijoituksen yhteydessä myös huomioon luvussa "Asennus/Ilmankierto" ilmoitetut etäisyydet muusta keittiökaluksista.

- Säädä oikea kylmyysaste

Liian kylmäksi säädetty jääkaappi kuluttaa paljon sähköä.

- Älä täytä jääkaappi-osastoa liian suurella ruokatavaramäärällä

Jotta ruokatavarat säilyisivät hyvin, kylmän ilman on päästävä kiertämään vapaasti jääkaappi-osaston sisällä. Jos kaappi on täpötäynnä, ilmankierto estyy ja kompressori joutuu olemaan käynnissä jatkuvasti.

- Ovet aina kiinni

Avaa kaappiyhdistelmän ovia niin harvoin kuin mahdollista, sillä joka kerta kun ovi avataan, osa kylmää ilmaa pääsee virtaamaan ulos, ja aikaisemmin säädetyn kylmyyden takaisin saamiseksi on moottorin oltava toiminnassa pitkään, mikä taas lisää sähkönkulutusta.

- Tarkista kumitiivisteiden kunto

Puhdista aina hyvin kumitiivisteet, jotta ne pysyvät kimmoisina; siten ovi sulkeutuu tiiviisti eikä kylmyys pääse karkaamaan ulos.

- Ei kuumia ruokia jääkaappiin

Anna ruokien jäähtyä huonelämmössä ennenkuin sijoitat ne jääkaappiin, sillä kuuma astia nostaa heti kaapissa olevan lampötilan monta astetta korkeammaksi.

- Huurre pakastus-osastossa

Pidä silmällä pakastus-osaston seinämille muodostuvaa huurretta ja poista se heti, jos huurrekerros on tullut liian paksuksi. (Katso lukua "Miten pakastus-jääkaappiyhdistelmä pidetään kunnossa", joka seuraa tekstissä.)

Ohjeita ruokatavaroiden pakkaamiseen

Liha ja kala

Laaru	Pakkaus	Mureuttaminen (päivää)	Säilymisaika (kuukautta)	Sulatus
Raavaanpaisti ja -keittoliha	Hääritään aluminifolioon	2 / 3	9 / 10	Ei tarpeellista
Lampaanliha	Hääritään aluminifolioon	1 / 2	6	Ei tarpeellista
Porsaanpaisti	Hääritään aluminifolioon	1	6	Ei tarpeellista
Vasikanpaisti ja keittoliha	Hääritään aluminifolioon	1	8	Ei tarpeellista
Porsaan tai vasikan kyljys ja pihvi	Jokainen viipale kääritään muovikelmuun ja aitten 4-6 vilipaletta yhteen aluminifoliokääröön		6	Ei tarpeellista
Lmpaan- tai raavaanlihakyljykset ja viipaleet	Jokainen viipale kääritään muovikelmuun ja aitten 4-6 vilipaletta yhteen aluminifoliokääröön		6	Ei tarpeellista
Jauheliha	Muovikelmulla peitettyissä aluminivadeissa	Pakastetaan mahdollisimman tuoreena	2	Hitaasti jääkaapissa
Sydän ja maksa	Muovipusseissa		3	Ei tarpeellista
Makkaraat	Kääritään muovikelmuun tai aluminifolioon		2	Riippuen sitä miten ne va valmiiiistetaan
Kanat ja kalkkunat	Kääritään aluminifolioon	1 / 3	9	Hitaasti jääkaapissa
Ankat ja hanhet	Kääritään aluminifolioon	1 / 4	6	Hitaasti jääkaapissa
Sorsat, fasaanit ja metsäkanat	Kääritään aluminifolioon	1 / 3	9	Hitaasti jääkaapissa
Kanit ja jänikset	Kääritään aluminifolioon	3 / 4	6	Hitaasti jääkaapissa
Hirvenliha ja kauriinliha	Kääritään aluminifolioon tai muovikelmuun	5 / 6	9	Hitaasti jääkaapissa
Isokokoiset kalat	Kääritään aluminifolioon tai muovikelmuun		4 / 6	Hitaasti jääkaapissa
Pienet kaalar	Muovipusseissa		2 / 3	Ei tarpeellista
Simpukat	Muoviipusseissa		3 / 6	Ei tarpeellista
Ayriäiset	Alumini- tai muovivadeissa suolaveden peitossa		3	Hitaasti jääkaapissa
Keitetty kala	Aluminifoliossa tai muovikelmussa		12	Kuumassa vedessä
Paiatettu kala	Muovipussissa		4 / 6	Sulattamatta pannussa liedellä

Hedelmät ja vihannekset

Laji	Valmistus	Kiehausus	Pakkaaminen	Säilymisaika (kuukautta)	Sulatus
Omenat	Kuoritaan ja paloitellaan	2'	Kannellisissa vadeissa, sokeriliemen peitossa	12	Hitaasti jääkaapissa
Aptikoosit, persikat, kirsikat ja luumut	Siemenluut poistetaan ja hedelmät kuoritaan	1' / 2'	Kannellisissa vadeissa, sokeriliemen peitossa	12	Hitaasti jääkaapissa
Mansikat, vademat is mustikat	Perataan, pestään ja annetaan kuivua		Kannellisissa vadeissa, sokerilla peitettynä	10 / 12	Hitaasti jääkaapissa
Hedelmä- ja vihannessooseet	Paloitellaan, keitetään ja puristetaan slivilän läpi		Kannellisissa vadeissa, lisänä 10% sokeria	12	Hitaasti jääkaapissa
Tuoreet hedelmämehut	Pestään, paloitellaan ja puristetaan		Kannellisissa vadeissa, lisänä sokeria maun mukaan	10 / 12	Hitaasti jääkaapissa
Kukkakaalit	Lohkot irrotetaan ja kiehausetaan vedessä, johon on lisätty sitruunanmehua	2'	Muovipusseissa	12	Ei tarpeellista
Keräkaalit ja lehtikaalit	Puhdistetaan ja pestään (paloitellaan)	1' / 2'	Muovipusseissa	10 / 12	Huoneenlämmössä
Herneet	Silvotaan ja pestään	2'	Muovipusseissa	12	Ei tarpeellista
Vihreät pavut	Pestään ja leikataan palasiksi	2	Muovipusseissa	10 / 12	Ei tarpeellista
Porkkanat, lantut ja nauriit	Pestään, kuoritaan ja leikataan viipaleiksi	3' / 4'	Muovipusseissa	12	Ei tarpeellista
Sienet ja parsat	Pestään ja paloitellaan	3' / 4'	Muovipusseissa	6	Huoneenlämmössä
Pinaatti	Pestään ja leikataan	2'	Muovipusseissa	12	Huoneenlämmössä
Vihannekset ja juurekset keittoon	Pestään ja paloitellaan	3'	Muovipusseissa, pieniin annoksin jaettuina	6 / 7	Huoneenlämmössä
Muita elintarvikkeita	Valmistus	Kiehausus	Pakkaaminen	Säilymisaika (kuukautta)	Sulatus
Leipä			Muovipussissa	4	Huoneenlämmössä tai uunissa
Leivonnaiset			Muovikelmuun käärittynä	6	Huoneenlämmössä ja uunissa 100/200°C lämmössä
Kerma			Kannellisessa muoviastiassa	6	Huoneenlämmössä tai jääkaapissa
Voi			Omassa pakkauksassaan ja lisäksi aluminifolioon käärittynä	6	lääkaapissa
Valmiit ruuat ja vihanneskeitot			Annoksina kannellisissa muovi- tai lasiastioissa	3 / 6	Huoneenlämmössä tai kuumassa vedessä
Kananmunat			Pakastetaan ilman kuorta pienissä vadeissa	10	Huoneenlämmössä tai jääkaapissa

Miten pitää jää-pakastuskaappi kunnossa

Kytke laite irti sähköverkosta (kytke kosketin tai asunnon yleiskatkaisin pois) ennen puhdistustoimenpiteitä.

Hurteenpoisto

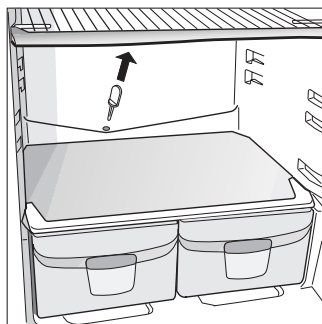
HUOMIO: Älä vahingoita jäähdytysjärjestelmää.

Huurretta ei pidä milloinkaan raapia pois terävillä veitsillä tai muilla metalliesineillä, vaan

Miten huurre sulatetaan jääkaappi-osastossa

Tässä laitteessa huurteen sulatus tapahtuu automaattisesti, ja sulanut vesi valuu laitteen takana olevaan tilaan vedenpoisto-reiän (kuva 3) kautta, jossa ahtimen toiminnasta syntyvä lämpö haihduttaa sen huoneilmaan.

Jotta vesi pääsisi valumaan esteettä pois, on aika ajoin puhdistettava tämä reikä, joka löytyy vihanneslaatikoiden takaa.



Kuva 3

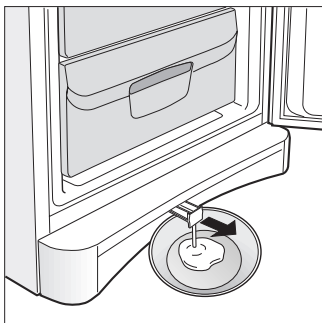
Miten huurre sulatetaan pakastin-osastossa

- Ajoittain on huurre poistettava laitteen mukana tulleella raapimella (ei veitsillä eikä metalliesineillä)

- Jos huurrekerros on tullut paksummaksi kuin 5 mm, on suoritettava täydellinen huurteensulatus, joka tehdään seuraavasti: lämmönsäätimen "A" nuppi kierretään asentoon 0.

Kaikki kaapissa olevat pakasteet kääretään sanomalehtipaperiin ja siirretään joko jääkaappiin tai johonkin viileään paikkaan. Kaapin ovi jätetään auki, jotta huure sulaisi nopeammin. Sulamista voidaan nopeuttaa asettamalla kaapin sisään haaleata vettä sisältäviä vateja.

Tässä pakastimessa on mahdollista sulatusveden kerääminen; säiliö sijoitetaan viereisen kuvan osoittamalla tavalla (kuva 4), ja sitten kaapin sisusta puhdistetaan ja kuivataan.



Kuva 4

Puhdistus ja erikoistoimenpiteet kunnossapitoa varten

Ennenkuin kaappiyhdistelmää ryhdytään puhdistamaan, on pistotulppa irrotettava pistorasiasta.

- Ne ainekset, joista jääkaappi- pakastinyhdistelmä on rakennettu, ovat hygieenisinä eivätkä anna mitään hajua: Jotta nämä ominaisuudet voitaisiin pitää muuttumattomina, on välttämätöntä, että pakastettavat ruokatavarat aina suojellaan tiiviillä kääreellä, jotta ne eivät jättäisi vaikeasti poistettavia tahroja kaappien pohjalle tai levittäisi pahaa hajua.

- Vain vettä ja soodaa. Kaappien sisäosien ja ulkopuolen puhdistuksessa on käytettävä ainoastaan sientä, joka on kastettu lämpimään veteen, johon on lisätty soodaa, mikä on hyvä desinfisoiva aine. Jos sitä ei ole kotona, pesuun voidaan myös käyttää valkoista hajutonta pyykkisaippuaa.

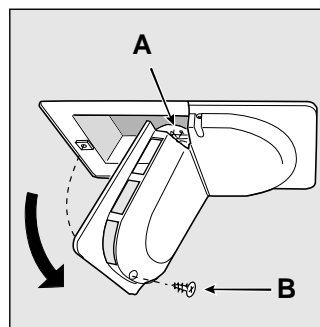
- Mitä ei pidä käyttää. Ei raapivia hankausjauheita, ei valkaisuaineita, ei ammoniakkia: Ei missään tapauksessa kemiallisia liuotusaineita tai muita niitä vastaavia.

- Myös astianpesukoneessa. Kaikki se mikä lähtee irti voidaan panna likoamaan kuumaan veteen, johon on lisätty saippuaa tai astianpesunestettä. Jos taloudessa on astianpesukone, voidaan irtonaiset osat pestä siinä. Ennenkuin osat pannaan paikoilleen kaapeissa, ne on kuivattava huolellisesti.

- Entä kaapin takaseinät? Tomu kasaantuu sinne ja voi aiheuttaa pulmia laitteen toiminnalle. Tomu on paras imeä pois pölymurin kapealla suokappaleella käyttäen heikompaa imuvoimaa ja tehden puhdistustyön mahdollisimman hellävaroin.

- Kun laite jää pois käytöstä pitemmäksi aikaa. Jos tahdotte pysäyttää kaappiyhdistelmän toiminnan loma-ajaksi, on se puhdistettava hyvin sisäpuolelta ja ovet on jätettävä auki, ettei kaappien sisälle muodostuisi pahaa hajua ja hometta.

- Miten jääkaapin lamppu vaihdetaan. Kaappi poistetaan sähköverkosta, vetämällä pistotulppa pois pistorasiasta. Palaneen lampun tilalle pannaan uusi samaa tehoa oleva tai korkeintaan 15 W-lamppu. Lampun vaihto on mahdollista poistamalla kiinnitysruuvi "B" lampun suojalasin takaasasta, jolloin lamppu "A" tulee näkyviin (kuva 5).



Kuva 5

Onko toiminnassa vikaa?

Kaappiyhdistelmä ei toimi kunnolla

Oletteko tarkistaneet:

- onko taloutteen tuleva virta katkaistu yleiskatkaisijalla;
- onko pistotulppa kunnolla pistorasiassa; tuleeko pistorasiaan virtaa;
- koettakaa, yhdistämällä pistotulppa johonkin toiseen pistorasiaan, syttyyko valo.

Jääkaappi ja pakastus-osasto kylmenevät liian vähän

Oletteko tarkistaneet:

- sulkeutuvatko ovet kunnolla vai ovatko kumitiivisteet menettäneet kimmonsaa;
- onko lämmönsäätönappi oikeassa asennossa;
- onko jääkaapissa ja pakastimessa liian paljon tavaraa.

Ruokatavarat jäätyvät liikaa jääkaappiosastossa

Oletteko tarkistaneet:

- onko lämmönsäätönappi oikeassa asennossa;
- I ovatko ruokatavarat kosketuksessa kaapin takaseinän, kylmimmän paikan, kanssa.

Moottori toimii jatkuvasti

Oletteko tarkistaneet:

- ovet jääneet raolleen tai onko niitä on avattu liian usein;
- että huoneenlämpö on kovin korkea;
- onko seiniä peittävä huurrekerros paksumpi kuin 2-3 mm.

Jääkaappi pitää kovaa melua

Oletteko tarkistaneet:

- seisooko kaappi vaakasuorassa kaikkiin jalkoihinsa nojaten;
- onko se sijoitettu sellaisten keittiökaappien tai esineiden väliin, jotka tärisyvät ja pitävät melua;
- että jäähdyttävä kaasua, joka kiertää kaapin seinien sisällä, pitää heikkoa ääntä silloinkin kun ahdin on pysädyksissä (se ei ole mikään vika).

Jääkaapin pohjalla on vettä

Oletteko tarkistaneet:

- onko sulaneen huurteen poisvientiä varten oleva reikä tukkeutunut.

Jos kaikista näistä tarkistuksista huolimatta laite ei toimi ja vika pysyy sellaisenaan, kehoitamme kääntymään lähimmän valtuutetun huoltoliikkeen puoleen tiedottaen heille seuraavat seikat: vian laatu, mallin tyyppimerkintä (Mod.) ja sarjanumero (S/N), jotka on ilmoitettu vihanneslaatikon viereen kiinnitettyssä arvokilvessä (allaolevissa kuvissa on näytetty mitkä numerot on mainittava).

Mod. RG 2330		TI	Cod. 93139180000		S/N 704211801	
240 V-	50 Hz	150 W	W	Fuse	A	Max 15
Total	340	75			Freez. Capac	Class
Gross Bruto Brut		Gross Bruto Brut	Net Util Utile	Gross Bruto Brut	Poder de Cong kg/24 h	Clase N Classe
Compr. Syst.	R 134 a	Test P.S.-I.	Pressure HIGH-235			
Kompr.	kg 0,090		LOW 140			
Made in Italy 13918						

Korjausta varten on käännettävä vain tuottajan valtuuttaman teknikon puoleen ja on vaadittava aina alkuperäisten varaosien käyttöä.

Värna om säkerheten

OBS!

Läs noggrant igenom anvisningarna i detta häfte som innehåller viktig information om säkerhet vid installation, användning och underhåll.

Denna köksprodukt är tillverkad enligt internationella säkerhetsregler ämnade att skydda konsumenten. Denna apparat är IMQ märkt vilket innebär att teknikerna på Istituto Italiano di Qualità har intygat att denna apparat uppfyller kraven enligt CEI/Comitato Elettrotecnico Italiano.

1. Denna apparat skall inte installeras utomhus inte ens då utrymmet täckts över med tak. Det är ytterst farlig att låta denna apparat stå i regn och åskväder.
2. Denna apparat bör användas endast av vuxna personer för förvaring eller infrysning av matvaror. Följ noggrant anvisningarna i denna handbok.
3. Rör aldrig vid apparaten med våta händer eller fötter eller om du är barfota.
4. Vi avråder från att använda förlängningssladdar eller grennuttag. Om du valt en inbygggnadsmodell, se till att elkabeln inte kläms åt med åtföljande fara.
5. Dra aldrig i elkabeln eller i själva kyl/frysen för att dra ut stickproppen ur vägguttaget, vilket kan medföra livshotande fara.

6. Rör inte vid det inre kylelementet speciellt med våta händer vilket kan orsaka köldskada. Undvik att stoppa i munnen iskuber som just plockats ur frysen för att undvika att göra dig illa.

7. Vidtag inte med rengöring eller underhåll av apparaten utan att i förhand ha sdragit den av nätspänningen; för att göra apparaten spänningslös, är det inte nog att vrida termostatratten på läget ●.

8. Vid byte av kyl, se till att avlägsna dörren på den gamla produkten för att undvika att lekande barn kan bli inlåsta i denna.

9. Vid driftsfel läs under "Hur avhjälper man ett fel?" för att kontrollera om du själv kan avhjälpa felet innan du tillkallar en servicefirma. Försök under inga omständigheter att reparera ett fel på motorn eller annan inre detalj.

10. Vid byte av elkabeln rekommenderar vi tillkalla vårt Service Centrum. I några fall är kopplingen utförd med speciella kabelskor, i andra är det nödvändigt att använda en specifik redskap för att få tillträde till förbindningarna.

11. Använd inte elapparater inuti utrymmet för livsmedelsförvaring om de inte uppfyller kraven från tillverkaren.

12. När apparaten inte längre ska användas måste den tas ur bruk på ett säkert sätt innan den kasseras då det finns cyklopentangas i isoleringsskummet och eventuellt gas R600a (isobutan) i kylkretsen. Kontakta din återförsäljare eller behörig lokal myndighet i samband med detta.

Installation

För att apparaten skall kunna fungera väl med en minst möjlig liten elförbrukning, skal installationen göras rätt.

Luftväxling

Kompressoren och kondensatoren alstrar värme och för att avkylas behöver de att luften kan komma åt runtom skåpet. Kyl/frysen skall därför placeras i ett rum försett med ett fönster eller ett fransk fönster som försäkrar en god luftväxling. Rummet bör icke heller vara för fuktig.

Vid installationen var aktsam om att gallret som finns bakom skåpet och tjäner till en god ventilation, inte blir tillstoppad. För att luften kan cirkulera fritt runtom kombiskåpet, i fall den placeras mellan andra köksmöbler, skall man ta hensyn till avståndet som bör vara:

- åtminstone 10 cm mellan apparatet och ett eventuellt väggskåp ovanför;
- åtminstone 5 cm mellan kyl/frysen och andra möbler på sidor.

Avlägset från värmekällor

Apparaten skall inte placeras i solsken, vid en elektrisk spis eller likadant.

Plan placering

Apparaten skall uppställas plant och stabilt; om golvet är ojämnt, kan man avhjälpa detta genom att vrida på de reglerbara framfötter för att få apparaten till att stå vågrätt.

Elanslutning och jordning

Innan apparaten nätanslutes, må man kontrollera att apparatens spänning överensstämmer med den utnyttjad i bostaden. Spänningen er angivet på märkskylten som är fästad ner till vänster bredvid grönsakslådan i kyleheten. Apparaten skall också vara försett med en regulär jordledning såsom fodras i loven 46/90 angående säkerhet vid bruk av elektriska hushållsapparater. Tillverkaren kan inte anses ansvarig för skador som uppstår om inte jordledningen koplats enligt anvisningarna framlagda i denna handboken. Förutom avrådes det från att bruka grenproppar eller andra anslutningsdon.

Placera apparaten på så sätt att vägguttaget till vilket apparaten anslutes er inom räckhåll.

Är strömstyrkan i hushållets elanläggning tillräcklig?

Vägguttaget bör vara tillräckligt stark för att tåla apparatens högsta tillåtna belastning som är angivet på märkskylten fästad ner till vänster bredvid grönsakslådan.

Innan apparaten blir nätanslutad

Efter att kyl/frysen har transporterats hem, bör den stå upprikt ca. 3 timmar innan den sätts i gång för att uppnå bästa möjliga drift.

En närmre titt på denna köksprodukt

A Ratt för att välja temperatur i kyl/frysen

Med denna ratt kan man reglera temperaturen i kylan eller i frysen olika lägen:



J Låda för kött/ost

K Låda för kött och ostar

L Utdragbara hyllor reglerbara i höjdlid

M Belysning i kyldelen

B Utdragbart dörrfack för ägg

C Utdragbara dörrfack reglerbara i höjdlid

D Utdragbart dörrfack för stora flaskor

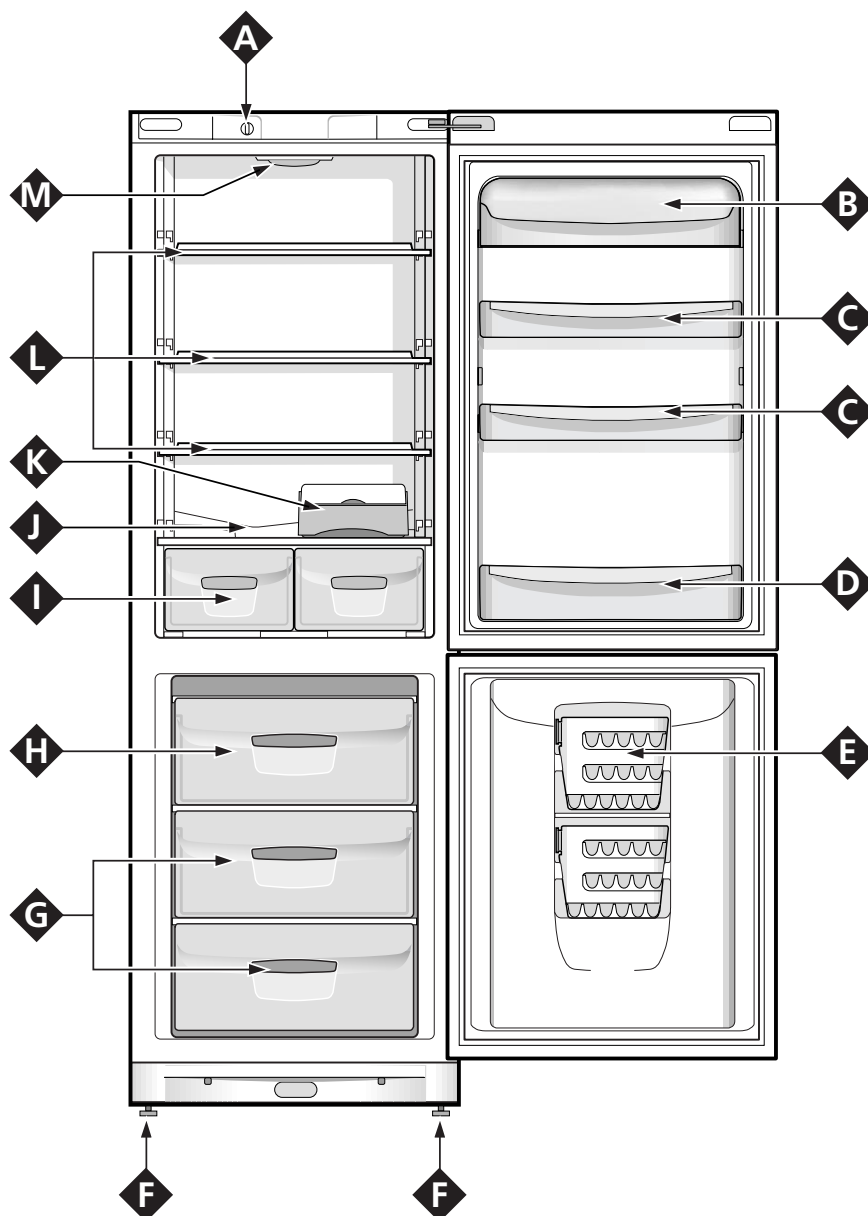
E Behållare för iskuber

F Reglerbara fötter

G Korgar för djupfrysta varor

H Utrymme för infrysning av färska matvaror och förvaering av djupfrysta livsmedel

I Grönsaks- och fruktlåda




Igångsättning

VARNING

Efter transporten bör kyl/frysen stå upprätt ca 3 timmar, innan den sätts igång för att uppnå bästa möjliga drift. För bäst möjlig drift och lägst energiförbrukning vrid temperaturratten i mellanläget.

Tvätta kombiskåpets kyl- och frysenheterna med ljummet vatten och litet bikarbonat innan du ställer matvarorna på hyllorna.

Efter det att stickproppen stoppats i vägguttaget, kontrollera att belysningen inne i skapet fungerar. Vrid termostatratten "A" på läget  och vänta några timmar innan du lägger in livsmedlen i kylan och djupfrysta varorna i frysen.

Bästa möjliga användning av kylan

Med denna ratt kan man reglera temperaturen i kylan eller i frysen olika lägen:

 = högsta temperatur  = lägsta temperatur

För att uppnå en optimal drift med en låg energiförbrukning rådes det att vrida termostatratten på ett mitt emellan liggande läge.

I ändamål för att öka den invändiga volymen och för att lätta rengöringen, "kylpartiet" i denne apparaten är inbyggt bakom kylens bakvägg. När apparaten är i drift, denna vägg visar sig övertäckad med frost eller ispärlor alt efter om

kompressoren är i drift eller inte. Det tillhör apparatens normala verksamhet.

Det kan hända, i fall rumsvärmen är ganska hög och termostatratten har vridits på den lägsta temperatur samtidigt som kylan är fullproppad med matvaror, att motoren verkar utan uppehåll med den påföljd att bakväggen blir övertäckad av frost och strömförbruket blir större.

Detta misförhållande kan avhjälpas genom att vrida ratten mot högre temperaturer så att apparaten kan återgå till sin regelbundna verksamhet och utföra en automatisk avfrostning.

Placering och förvaring av livsmedel i kylan

Typ av matvara	Förvaringstid	Placering i kylan
Kött och rensad fisk (i plastpåsar eller -folie)	2 eller 3 dagar	Ovanför grönsakslådan (kallaste zonen i kylan)
Färska ostar	3 eller 4 dagar	Ovanför grönsakslådan (kallaste zonen i kylan)
Ägg	1 månad	I det speciella förvaringsfacket på dörren
Smör och margarin		I smör- och osfacket på dörren
Färdiglagad mat (lägg den svalnade maten i ordentligt tillslutna kärl)	3 eller 4 dagar	På vilken gallerhylla som helst
Charkuterivaror, formbröd, choklad, krämbakelser, tomater osv	3 eller 4 dagar	På vilken gallerhylla som helst
Flaskor, mjölk, drycker, yoghurt		På dörrhyllorna
Frukt och grönsaker		I grönsakslådan

Följande livsmedel bör inte förvaras i kylan

Vitlök (doften är genomträngande), gullök och purjolök.

Bananer (blir mörka).

Citrusfrukter (förvaras bättre på balkong).

Potatis och andra rotfrukter (bättre i mörk icke fuktig miljö).

- Luften cirkulerar inne i kylen på naturligt vis och den kalla luften som är tyngre, går nedåt. Därför bör köttet och osten placeras nedtill på grönsakslådan.

- Följ noggrant våra råd om matvarornas längsta förvaringstid: All mat, även den mest färsk, kan inte förvara sig oförändrad för en lång tid.

- I motsättning till vad man tror, de kokta matvarorna håller sig inte bättre än rå-varor.

- Tappa alltid till flaskor och täcka över kärl som innehåller vätska: Så undviker du att fuktigheten ökas i kylen och frost bildas på väggarna.

- Kylen är utrustad med praktiska utdragbara hyllor (Bild. 1) som kan placeras på vilken höjd som helst tack vare spåren i kylenhetens skåpväggar. Man kan även placera på hyllorna stora behållare och varor som tar stor plats.

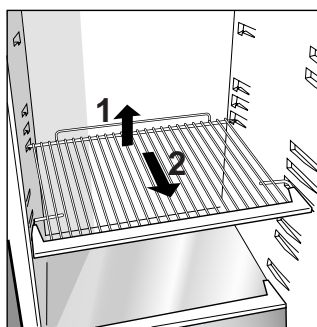


Bild. 1

Infrysning av färsk mat

- **För beredning av mat som skall infrysas rådfråg en special handbok.**

- En upptinad eller en delvis upptinad matvara skall aldrig frysas in på nytt. Tillaga den för förtäring inom 24 timmar eller frys in endast om matvaran tillagats.

- Färsk matvaror som skal djupfrysas skall inte läggas i kontakt med de redan nedfrysta eller djupfrysta varorna utan läggas på gallerhyllan i frysen helst i kontakt med sido- och bakväggen. Man bör hålla i minnet att förvaring och lagring av djupfrysta varor beror på den hastighet med vilken de frysas in.

- Öppna inte dörren till frysen under infrysningen.

- Frys in bara den mängden matvaror som är angivet på märkskylten fästad ner till vänster bredvid grönsakslådan.

- För bästa möjliga förvaring och kommande upptining rekommenderar vi att livsmedeln som skall frysas in, delas upp i mindre portioner för snabbare och mer enhetlig infrysning. Märk emballaget med infrysningsdatum.

- Om du önskar erhålla en större volym kan du även använda frysen utan lådorna (med undantag av den nedersta) och placera livsmedlen direkt på frysplattan. Kontrollera att dörren går att stänga ordentligt efter att du ställt in matvarorna.

- Öppna inte dörren till frysen vid elavbrott eller driftsfel för att undvika att temperaturen höjs inne i frysen. På det sättet kan de djupfrysta varorna förvaras från 9 till 14 timmar.

- Lägg inte i frysen flaskor som fyllts ända upp till halsen eftersom dessa kan spricka då vätska i allmänhet ökar volym under infrysning.

- Om rumsvarmen håller sig under 14°C för en längre tid, kan man inte skaffa i frysen en tillräckligt låg temperatur för en lång förvaringstid, och därför skall matvarorna förtäras inom en kort tid.

Istärningslådor

Patentet för denna nya typ av istärningslådor innehas av Merloni. Då istärningslådan är placerad på frysfackets innerdörr garanteras bättre användarvänlighet och enklare rengöring. Isen kommer inte i kontakt med maten som placeras i frysfacket. Dessutom undviks det att vattnet rinner över vid påfyllning (ett lock för att stänga igen hålet efter påfyllningen medföljer).

Användningsätt (Bild. 2)

Fyll istärningslådan med vatten genom det avsedda hålet. Fyll på med vatten upp till den markerade nivån (MAX WATER LEVEL), inte mer. En överdriven vattenmängd kan medföra att den is som formas hindrar istärningarnas tömning. Om du har fyllt på med för mycket vatten, måste du vänta tills isen smälter och tömma istärningslådan. Upprepa sedan påfyllningen av vatten.

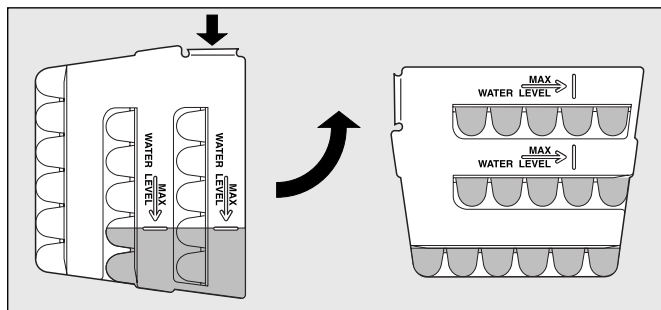


Bild. 2

När vattenpåfyllningen har genomförts genom det avsedda hålet, vänder du istärningslådan i 90°. Vattnet fylls på i de avsedda formarna via kanalerna mellan istärningsutrymmena. Därefter kan du stänga igen hålet med det avsedda locket och placera istärningslådan på innerdörren.

När istärningarna har formats, räcker det med att slå istärningslådan mot en hård yta tills istärningarna lossnar från formarna och kommer ut genom hålet för vattenpåfyllningen. Blöt istärningslådans utsida för att underlätta tömningen av istärningarna.

OBSERVERA: Kontrollera att istärningslådan är helt tom på vatten och isrester innan du fyller på med vatten. Det tar minst 6 timmar för att erhålla bra istärningar.

Råd till besparing

- Placera kyl/frysaren på ett rätt läge

d.v.s. avlägset från varmekällor, direkt solsken, i ett rum som har en god luftväxling samt beakta avståndet anført i kapitlet "Installation/Luftväxling".

- En rätt vald kyla

En för låg temperatur gör att energiförbruket blir större.

- Överfyll aldrig kylan

För en optimal förvaring av livsmedel, luften bör cirkulera fritt i kylan: Om denna blir fullproppad med livsmedel, cirkulationen blir förhindrad och kompressoren går utan uppehåll.

- Dörrarna väl stängda

Öppna dörrarna till kylan minst möjlig; varje gång du gör det, en stor del av kylan slipper ut från skapet. För att uppnå den tidigare temperaturen, motorn må arbeta länge och förbruker mycket energi.

- Håll ögat på gummipakningar

Kontrollera att gummipackningarna är alltid rena och elastiska; på så sätt dörren stänger sig väl och kylan slipper inte ut.

- Aldrig varm mat i kylan

En varm kittel lagt i kylskåpet gör att temperaturen stiger genast många grader. Låt maten svalna till rumstemperatur och först då anbring den i kylan.

- Frost i frysavdelningen

Kontrollera frostlagret i frysen och gör genast en avfrostning om lagret är för tjock (Se nedantill kapitlet "Skötsel").

Förpackning och lagring

Kött och fisk

Typ av lismedel	Emballage	Mörning (antal dagar)	Lagring (i månader)	Upptining
Stekt och kokt oxkött	I frysfolie	2 / 3	9 / 10	Icke nödvändigt
Lammkött	I frysfolie	1 / 2	6	Icke nödvändigt
Fläskstek	I frysfolie	1	6	Icke nödvändigt
Stekt och kokt kalvkött	I frysfolie	1	8	Icke nödvändigt
Flask- och kalvkotletter	Slå in varie köttbit i plast och förpacka sedan 4 till 6 kotletter frysfolie		6	Icke nödvändigt
Lövbiff eller kotletter av lamm- eller oxkött	Slå in varie köttbit i plast och förpacka sedan 4 till 6 kotletter frysfolie		6	Icke nödvändigt
Malet kött	I aluminiumformar och plastpåsar	Extra fårskt	2	Sakta i kylan
Hjärta lever	I fryspåsar		3	Icke nödvändigt
Köttkorvar	I plastpapper eller frysfolie		2	Efter behov
Kyckling kalkon	I frysfolie	1 / 3	9	Sakta i kylan
Anka, gås	I frysfolie	1 / 4	6	Sakta i kylan
Vildand, fasan, raphöna	I frysfolie	1 / 3	9	Sakta i kylan
Kanin. hare	I frysfolie	3 / 4	6	Sakta i kylan
Hjort, rådjur	I frysfolie eller plastpapper	5 / 6	9	Sakta i kylan
Stora fiskar	I frysfolie eller plastpapper		4 / 6	Sakta i kylan
Små fiskar	I fryspåsar		2 / 3	Icke nödvändigt
Skaldjur	I fryspåsar		3 / 6	Icke nödvändigt
Blötddjur	In contenitori di alluminio o plastica ricoperti con acqua e sale		3	Sakta i kylan
Kokt fisk	I frysfolie eller plastpapper		12	I varmt vatten
Friterad fisk	I fryspåsar		4 / 6	Direkt i stekpanna

Frukt och grönsaker

Tipo av livsmedel	Förberedning	Förvällning eller förkokning (min)	Emballage	Lagring (i månader)	Upptining
Applen	Skala och skär i klyftor	2'	Täcks med sockerlag i formar, burkar, bågare	12	Sakta i kylan
Aprikoser, persikor, körsbär, plommon	Kärna ur, skala	1' / 2'	Täcks med sockerlag i formar, burkar, bågare	12	Sakta i kylan
Jordgubbar, björnbär, blåbär	Rensa, skölj, torka		I formar, burkar, bågare varvade med socker	10 / 12	Sakta i kylan
Fruktkompott och grönsakspuré	Skär i bitar, koka, passera		I formar, burkar, bågare med 10% extra socker	12	Sakta i kylan
Fruktsaft	Skölj, skär i klyftor, ånga		I formar, burkar med önskad mängd socker	10 / 12	Sakta i kylan
Blomkål	Dela i buketter, förväll i vatten med lita citron	2'	I fryspåsar	12	Icke nödvändigt
Vit- och brysselkål	Rensa, skölj (strimla)	1' / 2'	I fryspåsar	10 / 12	I rumstemperatur
Ärtor	Sprits och skölj	2'	I fryspåsar	12	Icke nödvändigt
Brytbönor	Skölj, skär i bitar	2	I fryspåsar	10 / 12	Icke nödvändigt
Morötter, paprika, rovor osv	Skär i bitar, skala, skölj	3' / 4'	I fryspåsar	12	Icke nödvändigt
Svamp, sparris	Skölj, skiva	3' / 4'	I fryspåsar eller burkar, bågare	6	I rumstemperatur
Spenat	Skölj, hacka efter förkokning	2'	I fryspåsar	12	I rumstemperatur
Grönsaker fö soppa	Skölj, skär i bitar	3'	Små mängder i fryspåsar	6 / 7	I rumstemperatur
Allehanda	Förberedning		Emballage	Lagring (i månader)	Upptining
Bröd			I fryspåsar	4	I rumstemperatur och i ugnen
Kakor			I plastpapper	6	I rumstemperatur och tillags i 100/200°C
Grädde			I plastburkar	6	I rumstemperatur eller i kylan
Smör			Med originalförpackningen	6	I kylan
Färdiglagad mat, minestrone			Plast- glasbehållare	3 / 6	I rumstemperatur eller i varmt vatten
Agg			Frys in utan skal i små mängder	10	I rumstemperatur eller i kylan

Skötsel

Innan det utförs någon rengöring ska frysskåpet kopplas från elnätet (dra ur kontakten eller slå ifrån bostadens huvudströmbrytare).

Avfrostning

OBSERVERA: Skada inte kylkretsen

Använd under inga omständigheter vassa metallföremål eller knivar till avfrostningen utan bara skrapor av plast rekommenderade av tillverkaren.

Avfrostning av kylan

Denna kyl frostas av automatiskt. Smältvattnet leds ut via dräneringshålet (Bild 3) till baksidan, där det avdunstar tack vare värmen som alstras från kompressorn. Det enda du behöver göra är att hålla dräneringshålet, som finner sig bakom grönsakslådan, rent så att vattnet kan rinna ut fritt.

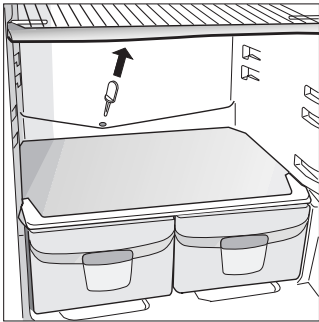


Bild 3

Avfrostning av frysen

- Avlägsna frostsiktet då och då med hjälp av skrapan som medföljer (använd under inga omständigheter vassa metallföremål).

- Om frostagret blivit tjockare än 5 mm skall frysen frostas av grundligt. Vrid ratten "A" mot "●". Slå in de djupfrysta varorna i tidningspapper och lägg in dessa i kylskåp eller annat kallt ställe. Lämna dörren öppen så att frostagret smälter helt och hållet. Du kan även placera en skål med ljummet vatten i frysen.

Denna apparat är försedd med ett system för uppsamling av smältvattnet. Skålen placeras såsom framgår av bilden här bredvid (bild 4). Tvätta och torka av.

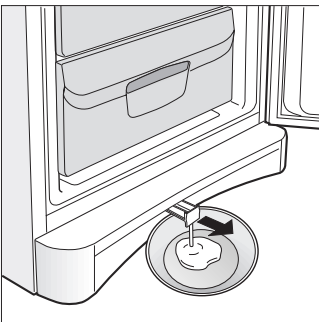


Bild 4

Rengöring och underhåll

Innan denna kombiapparat rengörs skall man dra ur stickproppen.

- Materialet som använts vid tillverkning av denna apparat avger inte någon speciell lukt. För att denna köksprodukt skall kunna bibehålla denna egenskap, innermanteln inte fläckas eller dålig lukt spridas, är det viktigt att livsmedeln förvaras i väl tillslutna kärl.

- Använd endast vatten och bikarbonat. För att rengöra denna produkt både ut- som invändigt, stoppa en tvättsvamp i ljummet vatten där litet bikarbonat lösts och torka av. Bikarbonatet har även en desinficerande effekt. Du kan även använda mild tvål (t.ex marseilletvål).

- Använd aldrig följande produkter. Skurmedel, blekmedel, ammoniak. För att inte tala om lösningsmedel eller liknande produkter.

- Lösa detaljer kan köras i diskmaskin. Alla flyttbara detaljer kan blötläggas i varmt vatten med litet diskmedel eller köras i diskmaskin. Torka av ordentligt innan detaljerna läggs tillbaka.

- Hur rengörs apparatens baksida? Här lagras damm som kan orsaka mindre driftsfel. Avlägsna dammet varsamt med hjälp av dammsugaren, som du kör på medelhastighet!

- Om kombiskåpet står oanvänt under längre perioder, rekommenderas att skåpet stängs av, rensas grundligt invändigt och dörrarna lämnas på glänt så att varken mögel eller ubehaglig lukt bildas i skåpet.

- Lampbyte. Gör apparaten spänningslös genom att dra ut stickproppen ur vägguttaget. Byt ut lampan mot en ny av samma effekt dock högst 15 Watt. Lossa fastsättningskruven "B", som finns bakom lampskyddet och skruva av glödlampan "A" (bild 5).

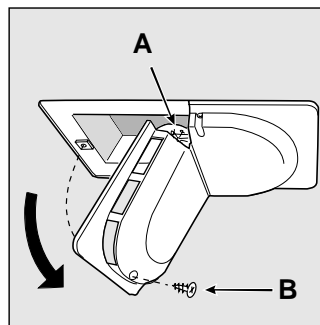


Bild 5

Hur avhjälpes man ett fel?

Kombiskåpet fungerar inte tillfredsställande

Har du kontrollerat om:

- lägenhetens huvudströmbrytare är tillslagen;
- stickproppen sitter ordentligt i vägguttaget;
- vägguttaget är funktionsdugligt; prova att sätta stickproppen i ett annat vägguttag.

Temperaturen är för hög i kylen eller frysen

Har du kontrollerat om:

- dörrarna är stängda och tätningarna hela;
- dörrarna öppnats ofta;
- ratten som reglerar temperaturen står på korrekt läge;
- om frysen eller kylen stuvats för tätt.

Livsmedlen kyls ned för mycket.

Har du kontrollerat om:

- ratten som reglerar temperaturen står på korrekt läge;
- livsmedlen kommer i kontakt med kylelementet.

Motorn arbetar kontinuerligt.

Har du kontrollerat om:

- kontrollera att dörrarna är stängda och att dessa inte öppnats kontinuerligt;
- utomhustemperaturen är mycket hög ;
- frostsiktet är mer än 2 till 3 mm.

Apparaten jobbar bullrigt.

Har du kontrollerat om:


- apparaten står plant i nivå;
- eller placerats bland möbler eller andra köksprodukter som vibrerar och bullrar;
- Kylvätskan avger ett lätt ljud även då kompressorn inte är igång (det är inte ett fel).

Vatten i kylen.

Har du kontrollerat om:

- dräneringshållet är tilltäppt.

Om felet består trots kontrollåtgärden, tillkalla närmaste Service firma og ange: felet, modellens igenkänningsmärke (Mod.) och andra tillhörande nummer (S/N) angivet på märskylten som finns längst ner till vänster bredvid grönsakslådan (se exempel på följande bilder).

Mod. RG 2330		TI	Cod. 93139180000	S/N 704211801	
240 V-	Hz	150 W	W	Fuse	Max 15
Total	340	75		Freez. Capac	Class
Gross Bruto Brut		Gross Bruto Brut	Net Util Utile	Gross Bruto Brut	Poder de Cong kg/24 h 4,0
Compr. Syst.	R 134 a	Test Pressure HIGH-235			
Kompr.	kg 0,090	P.S-I. LOW 140			
Made in Italy 13918					

Kontakta under inga omständigheter icke auktoriserade tekniker och använd alltid originale reservdelar

Sikkerhet, ed god vane

MERKNADER

Les nøye de henvisninger som er beskrevet i dette heftet. Disse gir viktige opplysninger om sikkerhet ved installasjon, bruk og vedlikehold.

Dette kombiskap er konstruert etter internasjonale sikkerhetsnormer som har som mål å ivareta forbrukerens trygghet. Apparatet har faktisk oppnått IMQ-merkingen til-delt av teknikerene ved Istituto Italiano di Qualità.

1. Dette apparat skal aldri under noen omstendighet (selv om den er dekket av en eller annen form for skjermtak) installeres ute. Det er meget farlig å utsætte det for regn og tordenvær.
2. Apparatet skal bare brukes av voksne personer og kun til oppbevaring og innfrysning av matvarer etter de bruksanvisninger som er angitt i dette heftet.
3. Ikke rør eller bruk apparatet med fuktige eller våte hender og føtter eller når De er barføtt.
4. Vi fraråder å ta i bruk forlengelsesledning eller mellomstykke. Dersom kombiskapet eventuelt blir plassert mellom kjøkkenskaper, sjekk at den elektriske ledningen ikke blir utsatt for bøyninger eller farlig press.
5. Dra aldri hverken i ledningen eller i apparatet for å løsne kontakten fra støpselet: dette er meget farlig.
6. Unngå kontakt med de avkjølede vegge inne i skapet, i særdeleshet med våte hender, da de kan forårsake brenne-

merker og sår. Ikke spis isbiter med engang de er tatt ut av fryseren, det er også farlig.

7. Før man går igang med rengjøring må skapet koples fra tilførselsnett; for å slå enhver elektrisk kontakt, er det ikke nok å dreie termostatknotten i posisjon ●.

8. Dersom De bytter ut et gammalt apparat med dette, anbefaler vi å gjøre låsen på det gamle apparatet ubrukelig før det blir kastet. Slik unngår De at barn i lek kan komme til å låse seg inne i skapet.

9. Før Teknisk Assistanse Service blir tilkalt, dersom apparatet ikke fungerer skikkelig, er det tilrådelig å lese kapitlet "Hvis problemer oppstår" igjennom, for å se hva det kan gjøres for at apparatet skal virke. La være å fingre ved apparatet i formål å reparere det selv.

10. Når den elektriske ledningen skal skiftes er det tilrådelig at tilkalde vor Teknisk Assistanse Service. For nogle modeller er sammenføyningen utført ved hjelp av spesielle kabelklemmer mens for andre trenges det at utnytte et særlig instrument for at ha adgang til forbindelserne.

11. Ikke bruk elektriske apparat inni delen for oppbevaring av mat, dersom de ikke anbefales av produsenten.

12. Når apparatet ikke skal brukes lenger må det oppbevares på et trygt sted før det sendes til et innsamlings-senter, fordi det finnes pentangass i isolasjonsskummet og eventuelt R600a gass (isobutan) i kjølesystemet.

Ta kontakt med din forhandler eller de lokale myndighetene.

Installasjon

For å oppnå de beste resultatene med hensyn til oppbevaring av matvarer i kombiskapet ved en minst mulig strømforbruk, er det viktig at installasjonen blir utført korrekt.

Luftsirkulasjon

Kompressoren og kondensatoren sender ut varme og behøver derfor en god luftsirkulasjon rundt om kombiskapet. Dette skal derfor plasseres i et rom forsynt med noen form for åpning (vindue, fransk vindue som kan sikre en tilstrekkelig ventilasjon. Rommet bør heller ikke være fuktig.

Dersom apparatet er utstyrt med en luftevegg, pass på at den ikke blir blokkert ved installasjonen.

Ved plassering av kombiskapet imellom kjøkkenmøbler må man huske på at:

- avstanden til overskap bør være minst 10 cm,
- avstanden til sideskaper bør være minst 5 cm.

Ikke for nær ved varmekilder

Unngå å plassere skapet i et sted hvor det blir utsatt til solskinn, heller ikke ved en elektrisk komfyr eller slike.

Nivellering

Kombiskapet skal stå plant. Hvis gulvet ikke er vannrett, bruk de justerbare forbena til å få skapet til å stå rett.

Elektrisk tilkoping og jordforbindelse

Før tilkoping til tilførselsnett utføres, sjekk at spenningen påført typepladen, som befinner seg på venstre side nede ved grønnsaksskuffen, stemmer overens med spenningen på tilførselsnett i boligen Deres, og at vegg-kontakten er forsynt med en effektiv jordforbindelse i henhold til forskrifter i loven 46/90 angående sikkerhet ved elektriske anlegg. Såfram jordforbindelsen ikke er utført forskriftsmessig, fabrikkens frasier seg ethver ansvar. Unngå å benytte multiplekskontakter eller tjuvkontakter.

Plasser apparatet slik at vegg-kontakten til hvilken apparatet kobles, er innen rekkevidd

Strømstyrken er utilstrekkelig?

Veggkontakten må tåle den høyeste strømstyrken som er påført typepladen som befinner seg på venstre side nede ved grønnsaksskuffen.

Tilkoping til vegg-kontakt

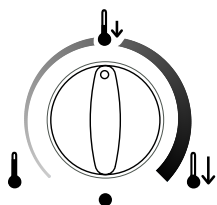
Når kombiskapet er blitt transportert hjem, plasser det lodrett og vent omtrent 3 timer til at apparatet vil være klart til å taes i bruk.

Beskrivelse av kombiskapet

A Knott til innstilling av temperaturen inne i

kombiskapet

Ved å dreie denne knotten kan temperaturen i begge avdelingene (kjøledelen og frysedelen) reguleres:



- kjøledelen er avslået
- ↓ kulden på minimum
- ↓↓ kulden på maksimum

J Boks til kjøtt/ost

K Boks for oppbevaring av kjøtt/ost

L Uttakbare riller, regulerbare i høyden

M Lyspære til belysning av kjøledelen

B Uttakbar hylle og eggeholder utstyrt

C Uttakbare hyller, regulerbare i høyden

D Uttakbar hylle til store flasker, utstyrt med beskyttelist

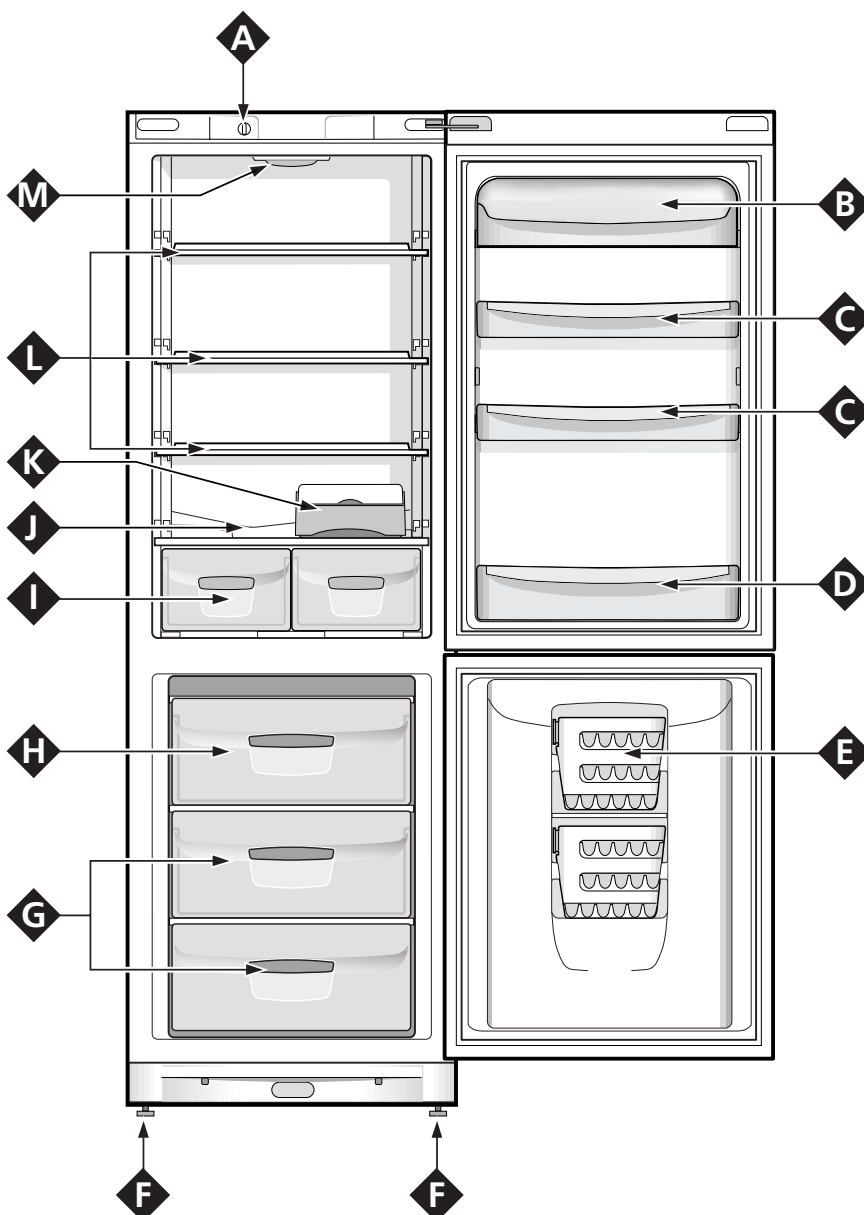
E Skuffer til innfrysing av isterninger

F Regulerbare føtter

G Kurv til oppbevaring av dypfrost mat

H Rom til innfrysing av ferske matvarer og til oppbevaring av frosne eller dypfrosne matvarer

I Skuffer til frugt og grnnsager



Hvordan kombiskapet settes igang


Merk!

Når kombiskapet er blitt transportert hjem, plasser det lodrett og vent omtrent 3 timer til at apparatet vil være klart til å taes i bruk.

Dersom De vil oppnå en optimal oppbevaringsresultat og derved unngå energisling, husk å stille termostatknotten i en mellomstilling

Før matvarene plasseres i kjøledelen eller i frysedelen, skal en innvendig rengjøring utføres ved hjelp av litt dobbeltkull-surt natron oppløst i lunkent vann.

Etter å ha koplet stikk-kontakten til vegg-kontakten, sjekk at lampen til belysning av skapet er tent. Drei deretter termostat-

knotten "A" i posisjon  og vent noe timer til apparatet er klart til bruk. Nå kan de ferske matvarene plasseres i kjøleskapet og matvarene som skal innfrysas i frysedelen.

Hvordan kjøledelen utnyttes best

Temperaturen i apparatet reguleres automatisk i overensstemmelse med kuldegraden som blir valgt med termostatknotten.

 = kulden på minimum

 = kulden på maksimum

For å oppnå passende temperatur i kjøleskapet, vil det være mest riktig å sette termostatknotten i en medium posisjon.

For å øke innvendig volum og bedre kjølingen, er "kjøle-elementet" integrert i bakveggen på kjøledelen. Når kjøleskapet er i drift, vil denne veggen være dekket av isperler

eller dråper av vann, avhengig av om kompressoren går eller ikke. Dette er normalt og et resultat av den helautomatiske avtiningen av kjøledelen.

Det kan hende, når romtemperaturen er svært høy, dersom termostatknotten er innstilt på det høyeste tallet og skapet er overfylt av matvarer, at apparatet forblir i kontinuerlig gang hvad fører til rimdannelse på bakveggen og til et stort strøforbruk.

For å unngå denne ulempen, er det nok å stille termostatknotten hen på lavere taller slik at apparatet kan gjenta sin normal virksomhet og følgelig tingen vil kunne sje automatisk.

Rettledning for plassering og oppbevaring av matvarer i kjøledelen

Matvarer	Oppbevaringstid	Plassering i kjøleskabet
Kjøtt og rensset fisk (pakk dem inn i plastposer eller plastfolie)	2 eller 3 dager	I den laveste delen (kjøleskapets kaldeste del)
Frisk ost	3 eller 4 dager	I den laveste delen (kjøleskapets kaldeste del)
Egg	1 måned	I dertil egnet hylde med deksel i døren
Smør og margarin		I hyllen i døren
Kokt mat (plasseres i hermetisk lukkede beholder og settes i kjøleskap etter avkjøling)	3 eller 4 dager	På hvilken som helst hylle
Rå spekemat, brd, sjokolade, kremkaker, modne tomater osv.	3 eller 4 dager	På hvilken som helst hylle
Flasker, melk, leskedrikker, yoghurt		I dertil egnede hyller i døren
Frukt og grønnsaker		I grønnsakskuffen

Hva man ikke oppbevarer i kjøleskapet

Hvitløk (gir dårlig lukt), løk og purreløk.

Banener (de svartner).

Appelsiner og sitroner (oppbevares i et kjølig sted).

Poteter og rotfrukter (i et mørkt og trt sted).

- Luften inne i kjøleskapet sirkulerer på naturlig vis og den kalde luften som er tyngre har tendens til å gå nedover. Derfor skal kjøtt og ost plasseres nederst i kjøledelen over grønnsaksskuffen.

- Overhold nøyaktig vore råd angående den maksimale oppbevaringstiden; hvilken som helst mat, endog den mest mulig fersk, kan ikke bevare seg uforandret over en lang tid.

- I motsetning til hva man tror, kokte matvarer oppbevarer seg ikke lenger enn rå-varer.

- For å unngå fuktighet og økende isbelegg inne i skapet, må mat i vaskeform tildekkes godt.

- Kjøleskapet er utstyrt med praktiske uttrekkbare riller (Fig. 1) som er regulerbare i høyden ved hjelp av passende skinner. Slik oppnåes rom til oppbevaring av store beholdere eller matvarer som tar stor plass.

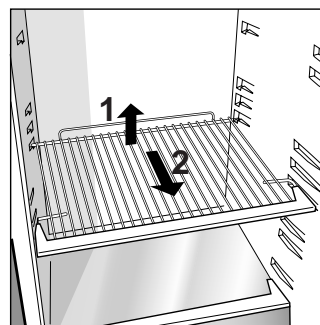


Fig. 1

Frysning av fersk mat

- Ved forberedelse av mat som skal fryses, finn råd i en spesialisert håndbok.

- Matvarer som er blitt avtint, selv om kun delvis, må ikke fryses inn igjen: de må konsumeres innen kort tid (24 timer) eller, dersom de er rå, kokes straks og deretter innfrysnes igjen.

- Matvarer som skal fryses må ikke plasseres i berøring med allerede frosne eller dypfrosne matvarer, men de skal anbringes på rillhyllen mest mulig i kontakt med veggene (side- og bakveggen). Man skal ikke glemme at de innfrosne matvarenes gode holdbarhet er avhengig av den hastighet med hvilken innfrysningen finner sted.

- Så lenge frysingen foregår, unngå hyppige åpninger av døren til frysedelen.

- Frys inn kun den mengde matvarer som er angitt (kg/per dag) på typeplaten som befinner seg til venstre ved grønnsaksskuffen.

- For å oppnå en optimal oppbevaring og senere hen en optimal avtining, er det tilrådelig å fordele matvarene i små porsjoner, slik de blir innfrosne raskt og på samme måte tvers igjennom. Det tilrådes å skrive opp på emballagen hva den inneholder samt innfrysingsdatoen.

- For å oppnå større plass kan frysedelen brukes også uten skuffer (utenom den nederste skuffen). Matvarene kan plasseres direkte på de fordampende platene. Etter at matvarene har blitt lagt inn må du kontrollere at døren lukkes korrekt.

- I mangel av strøm eller ved et sammenbrudd av fryseren, pass på å ikke åpne døren på denne. På denne måten oppbevaring av matvarer er mulig i opptil 9-14 timer uten at disse vil undergå noen som helst forandring.

- Før ikke i fryseren fulle flasker som inneholder mineralvann eller leskedrikker, de kan springe da alle væsker under innfrysingen forøker volumet.

- I romtemperaturer over en lang tid lavere enn 14°C vil frysedelen vanskelig kunne komme ned i tilstrekkelig lave temperaturer for en lang oppbevaring, og oppbevaringstiden vil bli redusert.

Isterningsbrett

Disse nye isterningsbrettene er Merloni-patentert. Siden de kan plasseres på fordøren på fryseren, blir ergonomien bedre og rengjøringen lettere: Isterningene kommer ikke i kontakt med maten i fryseren, og du unngår i tillegg at det drypper vann når du fyller på (det følger med et lokk for å lukke påfyllingshullet etter at du har fylt på vann).

Bruksanvisning (Fig. 2)

Fyll vann i påfyllingshullet til angitt nivå (MAX WATER LEVEL); pass på ikke å fylle opp over det angitte nivået. Hvis du fyller på for mye vann, vil ikke isterningene få riktig fasong, og det vil også bli vanskelig å få løsnet dem fra brettet.

Hvis du har fylt på for mye vann, må du vente til isen har smeltet, tømme brettet og fylle på om igjen.

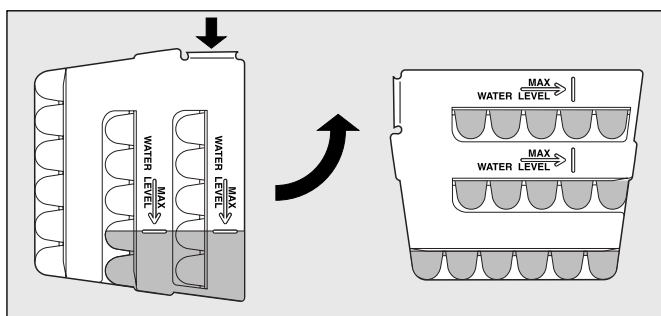


Fig. 2

Etter å ha fylt vann i påfyllingshullet, må du snu brettet 90°. Hullene på brettet vil fylles opp med vann, og påfyllingshullet kan lukkes med lokket som følger med. Plassér brettet på fordøren.

Etter at isterningene er ferdige, kan du slå brettet mot en hard overflate for å løsne dem og få dem ut fra påfyllingshullet. For at det skal bli enda lettere å få ut isterningene, kan du væte brettet litt på utsiden.

ADVARSEL: Før hver påfylling med vann, må du sjekke at brettet er helt tømt og at det ikke er noen isrester igjen.

For å få helt nedfrosne isterninger, bør frysetiden være minst 6 timer.

Råd for sparing

- En vel gjort installasjon

Plasser ikke kombiskapet for nærme varmekilder, ikke i direkte solskinn og på et romslig sted hvor luften kan sirkulere fritt. Overhold avstanden anført i avsnittet "Installasjon/Luftsirkulasjon".

- En rett valgt kuldegrad

For høyt regulert kulde forbruker mye strøm.

- Ikke overfyll kjøleskapet

For at matvarene skal holde seg på den beste måten, den kalde luften må sirkulere fritt inne i kjøleskapet. Hvis skapet blir overfylt, luftsirkulasjonen blir forhindret og kompressoren vil være nødt til å være i kontinuerlig gang.

- Alltid dørene vel lukket

Dørene på kombiskapet skal åpnes minst mulig da hver gang når det gjøres, kald luft slipper ut av skapet. For å gjenopprette temperaturen, motoren må virke over en lang tid hvorved den forbruker mye elektrisitet.

- Hold øye med gummipakninger

Gummipakningen på dørene skal holdes elastisk og ren, så døren lukkes tett og det hemmes at den kalde luften slipper ut.

- Aldri varm mat i skapet

Hvis en varm panne blir satt i kjøleskapet, temperaturen vil straks stige noe grader; la derfor maten avkjøles til romtemperatur, før den plasseres i kjøleskapet.

- Frost i skapet

Kontroller tykkelsen av frosten på veggene og på hyllene, og hvis denne blir for tykk, fjern den straks (Se kapitlet "Vedlikehold av kombiskapet" som følger).

Rettledning for innpakning og for innfrysning

Kjøtt og fisk

Type	Emballasje	Modning (dager)	Oppbevaring (maneder)	Tining
Oksekjøtt til steik eller til suppe	Pakket i alluminiumsfolie	2 / 3	9 / 10	Ikke nødvendig
Lammekjøtt	Pakket i alluminiumsfolie	1 / 2	6	Ikke nødvendig
Svinekjøtt for steik	Pakket i alluminiumsfolie	1	6	Ikke nødvendig
Kalvekjøtt for steik og for suppe	Pakket i alluminiumsfolie	1	8	Ikke nødvendig
Svine- og kalvekoteletter	Hvert stykke innpakket i plastfolie og så i alluminiumsfolie 4-6 sammen		6	Ikke nødvendig
Lamme- eller okseskiver og koteletter	Hvert stykke innpakket i plastfolie og så i alluminiumsfolie 4-6 sammen		6	Ikke nødvendig
Hakkekjøtt	Pakket i alluminiumsfolie dekket av plastfolie	Meget ferskt	2	Langsomt i kjølrskap
Hjerte og lever	I plastposer		3	Ikke nødvendig
Pølser	I ark av polytylen eller aluminium		2	I forhold til bruken
Kylling og kalkun	I alluminiumsark	1 / 3	9	Langsomt i kjølrskap
And og gås	I alluminiumsark	1 / 4	6	Langsomt i kjølrskap
Villand, fasan og åkerhøne	I alluminiumsark	1 / 3	9	Langsomt i kjølrskap
Kanin og hare	I alluminiumsark	3 / 4	6	Langsomt i kjølrskap
Hjort, rådyr	I ark av polytylen eller aluminium	5 / 6	9	Langsomt i kjølrskap
Stor fish	I ark av polytylen eller aluminium		4 / 6	Langsomt i kjølrskap
Liten fisk	I polytylenposer		2 / 3	Ikke nødvendig
Skalldyr	I polytylenposer		3 / 6	Ikke nødvendig
Musling	I alluminium- eller plastbeholdere dekket med vann og salt		3	Langsomt i kjølrskap
Kokt fish	I ark av polytylen eller aluminium		12	I varmt vann
Frytsteikt fisk	I plastposer		4 / 6	Rett i pannen

Frukt og grønnsaker

Type	Forberedelse	Oppkok (min)	Innpakning	Oppbevaring (maneder)	Tining
Epler	Skrelle og skjære i småbiter	2'	I beholdere, dekket med vann og sukker	12	Langsomt i kjøleskap
Aprikoser, fersken, moreller og plommer	Fjerne steinen og skrelle	1' / 2'	I beholdere, dekket med vann og sukker	12	Langsomt i kjøleskap
Jordbær, bringebær og blåbær	Rense, vaske og la tørke		I beholdere, dekket med vann og sukker	10 / 12	Langsomt i kjøleskap
Kokt frukt og grønnsaker	Skjære opp, koke og mose		I beholdere med tillegg av 10% sukker	12	Langsomt i kjøleskap
Fruktjuice	Vaske, skjære opp og knuse		I beholdere med sukker etter behag	10 / 12	Langsomt i kjøleskap
Blomkål	Kutte i småbiter og koke opp i vann med litt citronsaft	2'	I polytylnposer	12	Ikke nødvendig
Kål og rosenkål	Rese og vaske (kutte i småbiter)	1' / 2'	I polytylnposer	1 / 12	I romtemperatur
Erter	Ta av ertebelgen og skylle erterne	2'	I polytylnposer	12	Ikke nødvendig
Hagebenner	Skylle og skjære i biter	2	I polytylnposer	10 / 12	Ikke nødvendig
Gulrøtter, fersk pepper og neper	Skrelle, skylle og skjære i skiver	3' / 4'	I polytylnposer	12	Ikke nødvendig
Funghi e asparagi	Vaske og skjære opp	3' / 4'	I poser eller beholdere	6	I romtemperatur
Spinat	Vaske og skjære opp	2'	I polytylenposer	12	I romtemperatur
Div. grønnsaker til suppe	Vaske og skjære i biter	3'	I poser utdelt i små porsjoner	6 / 7	I romtemperatur
Diverse retter	Forberedelse	Oppkok	Innpakning	Oppbevaring (maneder)	Tining
Brød			I polytylenposer	4	I romtemperatur og i ovn
Terter			I polytylenark	6	I romtemperatur og koke i 100/200°C
Fløte			I plastbeholdere	6	I romtemperatur eller i kjøleskap
Smør			I original emballasje innpakket i aluminiumsfolie	6	I kjøleskap
Ferdig laget mat og grønnsakssuppe			Fordelt i glass- eller plastbeholdere	3 / 6	I romtemperatur eller i varmt vann
Egg			Innfrys uten skall i små beholdere	10	I romtemperatur eller i kjøleskap

Vedlikehold av kombiskapet

Før det utføres rengjøringsarbeid må apparatet koples fra strømmen (trekk støpslet ut av stikkkontakten eller slå av apparatets hovedbryter).

Avising

ADVARSEL: Ikke skade kjølesystemet

Vær oppmerksom på å ikke bruke skarpe metall redskap eller kniver til å fremskynde avtiningen, men bruk kun plastskrapen som følger med skapet.

Hvordan kjøleskapet avtines

I kjøledelen vil tiningen skje automatisk og vannet kommer samlet ved hjelp av en dryppnese i rennen (fig. 3) bak i skapet og vil automatisk fordampe på utsiden av dette ved varmen som utvikles av kompressoren.

Den eneste ting som man må foreta er å rengjøre dryppnesen periodevis og holde åpningen fri for avløpet som finnes bakom grønnsaksskuffen, så vannet kan renne uhindret ut.

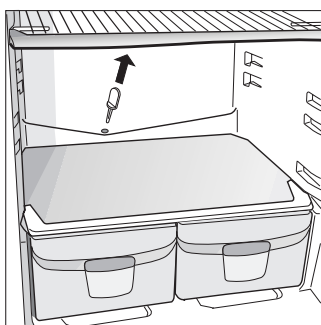


Fig. 3

Hvordan frysescapet avtines

I frysedelen vil tiningen skje manuelt. Man bør avogt fjerne rimfrosten med plastskrapen som følger med skapet (benytt ikke kniver eller spisse metalgjenstander til dette).

- Det bør gjøres som en regel at frysedelen avtines når isbelegget har blitt mer enn 5 mm tykt. Drei bryteren "A" i posisjon "0". Når avtiningen starter pakk matvarer som ligger i frysedelen inn i avisepapir og plasser dem i kjøleskapet eller på et kjølig sted. La døren stå åpen til en fullstendig tining er gjennomført. For å fremskynde tiningen kan De sette en eller to bolle med lunkent vann inn i frysedelen.

Apparatet er utstyrt med et spesielt system som tillater oppsamlingen av tinevannet; plasser beholderen som illustrert i figuren ved siden (fig. 4). Til sist, tørre skapet innvendig godt av.

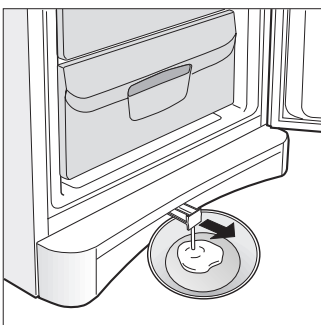


Fig. 4

Renhold og spesiell vedlikehold

- Før De går igang med rengjøring, kople alltid kombiskapet fra tilfrselsnettet.

- De materialer med hvilke dette kombiskap er konstruert, er hygieniske og ikke gir ut eller tar opp noen lukt. For at disse egenskaper blir bevaret, er det nødvendig at matvarene bringes i skapet godt pakket for å unngå at de etterlater pletter som vanskelig kan bli fjernet eller dårlig lukt.

- Til rengjøring anvend kun vann og dobbeltkullsurat natron. Vaske skapet innvendig og utvendig med en svamp fuktet i en løsning av vann og dobbeltkullsurat natron, hvilket også er et godt desinfeksjonsmiddel.

- Utdendig rensning av modeller med spesialbehandlet overflate (INOX og SVART I særdeleshet).

For utvendig rensning av skapet og av dørene framstillet av spesielt materiale anvend kun en myk og lett fuktig klut.

Dersom De ikke har dette hjemme, De kan istedet bruke luktløs hvit såpe (t.eks. såkalt Marseille-såpe).

- Hva ikke skal brukes. Aldri skurepulver, aldri bleikemiddel, aldri ammoniakk. Forbudt alle oppløsningsmiddel og kjemikalium-produkter.

- Også i oppvaskmaskinen. Legg i bløt alt hva kan tas ut i varmt vann og såpe eller pulver til oppvask. Også i oppvaskmaskinen, dersom en sådan finnes hjemme. Tørre alle deler godt fr de plasseres igjen i skapet.

- Og hvordan skal bagsiden av skapet renses? Støvet som hopper seg opp bakom skapet kan forårsake noe problemer til skapets regulere virksomhet. Det tilrådes å bruke det lange munnstykket på støvsugeren og suge varsomt ved medium kraft.

- Når skapet ikke er i bruk. Dersom skapet i lange perioder ikke blir brukt, for eks, i sommerferien, og De vil avslå kombiskapet, bør De rengjøre skabene og la dørene stå åpne for å unngå at det oppstår mugg og dårlig lukt.

- Hvordan skifte ut lyspæren. Før å bytte lyspæren i kjøledelen, ta ut støpselet fra stikk-kontakten. Bytt ut den brukte pæren med en likedan på max, 15 Watt. For å komme til pæren "A", skru ls festeskruen "B" som befinner seg på baksiden av pærdekslet (fig. 5)

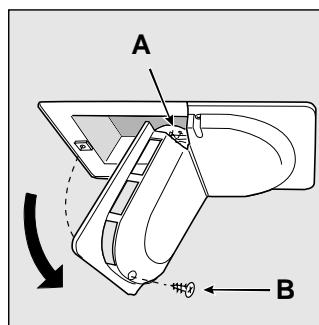


Fig. 5

Når problemer oppstår

Kombiskapet virker ikke

Har De kontrollert om:

- leilighetens hovedbryter ikke er koplet ut;
- om stikk-kontakten er riktig koplet til strømmen;
- om vegg-kontakten virker; for å sjekke dette, kople en annen kontakt som helt sikkert virker til denne.

Både kjøledelen og frysedelen avkjøler utilstrekkelig

Har De kontrollert om:

- drene er godt lukket og pakningene ikke er ødelagt;
- om dørene ikke blir åpnet for ofte;
- om termostatknotten til regulering av temperaturen står i riktig stilling;
- om kjøledelen og frysedelen ikke er blitt overfylt.

Matvarene avkjøles for mye i kjøledelen.

Har De kontrollert om:

- om termostatknotten til regulering av temperaturen står i riktig stilling;
- om matvarene ikke er i direkte kontakt med bakveggen av kjøleskapet, det kuldeste sted i skapet.

Motoren er i kontinuerlig gang.

Har De kontrollert om:

- dørene ikke er godt lukket eller er blitt for ofte åpnet;
- om romtemperaturen ikke er svært høy;
- om rimlaget overskrider 2-3 mm

Kombiskapet bråker for mye.

Har De kontrollert om:


- Skapet ikke står skjevt;
- om det ikke er blitt plassert for tett mellom kjøkkenmblær eller om det ikke er i berøring med genstander som vibrerer og støyer.
- Kjølemedia sirkulerer inne i kjølesystemet og vil kunne gi et lett støy, selv om kompressoren ikke går (det er ikke en feil).

Det finnes vann nederst i kjøleskapet.

Har De kontrollert om:

- tinevannets avlpshull ikke er tilstoppet.

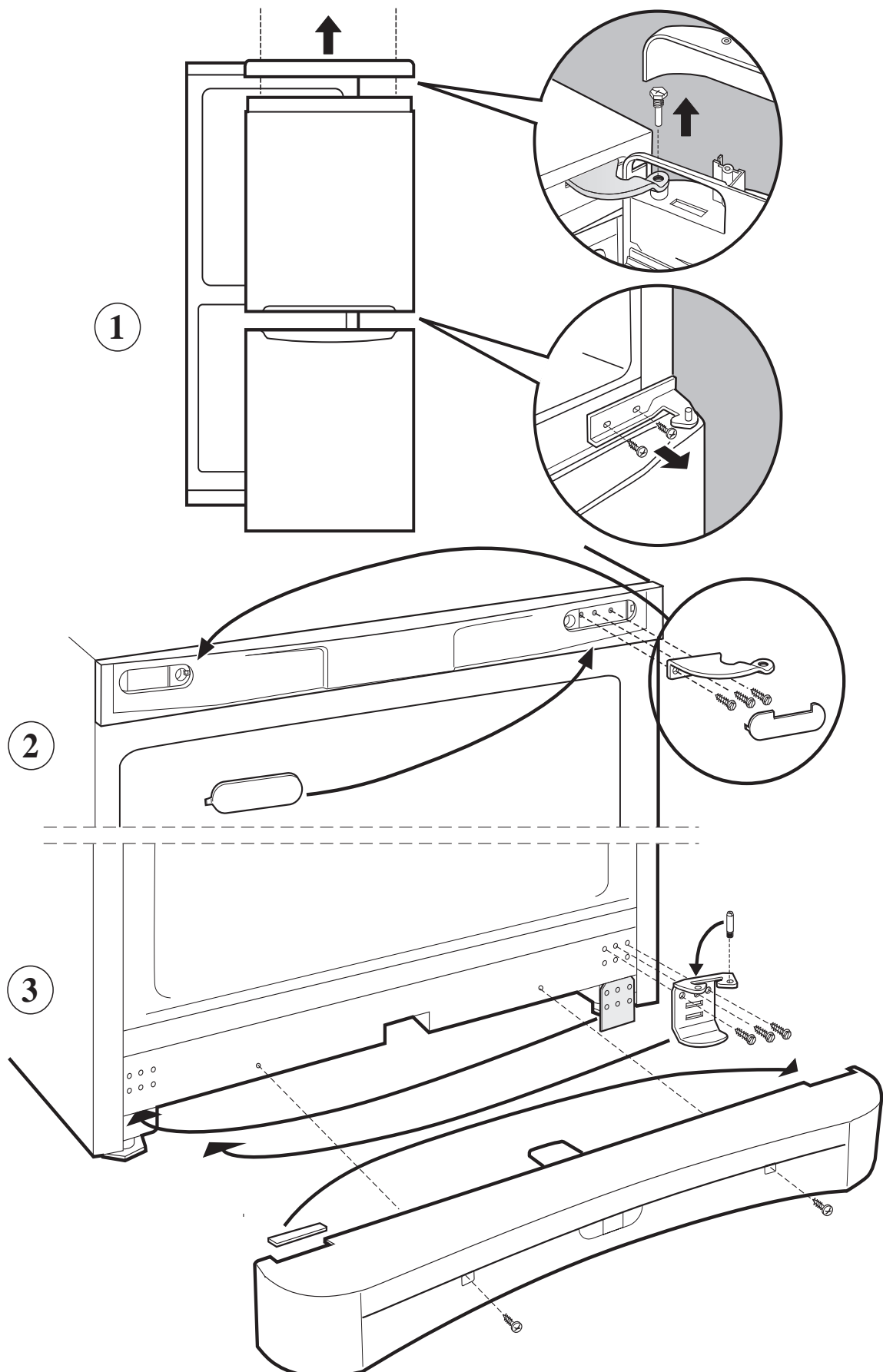
Hvis kombiskapet, trots alle kontroller ikke fungerer som det skal og ulempen vedvarer, henvend Dem til nærmeste Assistanse Servicen og informere dem om følgende: type av feil, begynnelsesbokstaver og nummer til modellet (Mod.), samt serienummeret (S/N) som finnes på typeplaten festet nede til venstre ved grønnsaksskuffen (se eksempler på nedenstående bilder).

Mod. RG 2330		TI	Cod. 93139180000		S/N 704211801	
240 V-	50 Hz	150 W	W	Fuse	A	Max 15
Total	340	75			Freez. Capac	Class
Gross Bruto Brut		Gross Bruto Brut	Net Util Utile	Gross Bruto Brut	Poder de Cong kg/24 h	Clase N Classe
Compr. Syst.	R 134 a	Test	Pressure HIGH-235			
Kompr.	kg 0,090	P.S.-I.	LOW 140			
Made in Italy 13918						

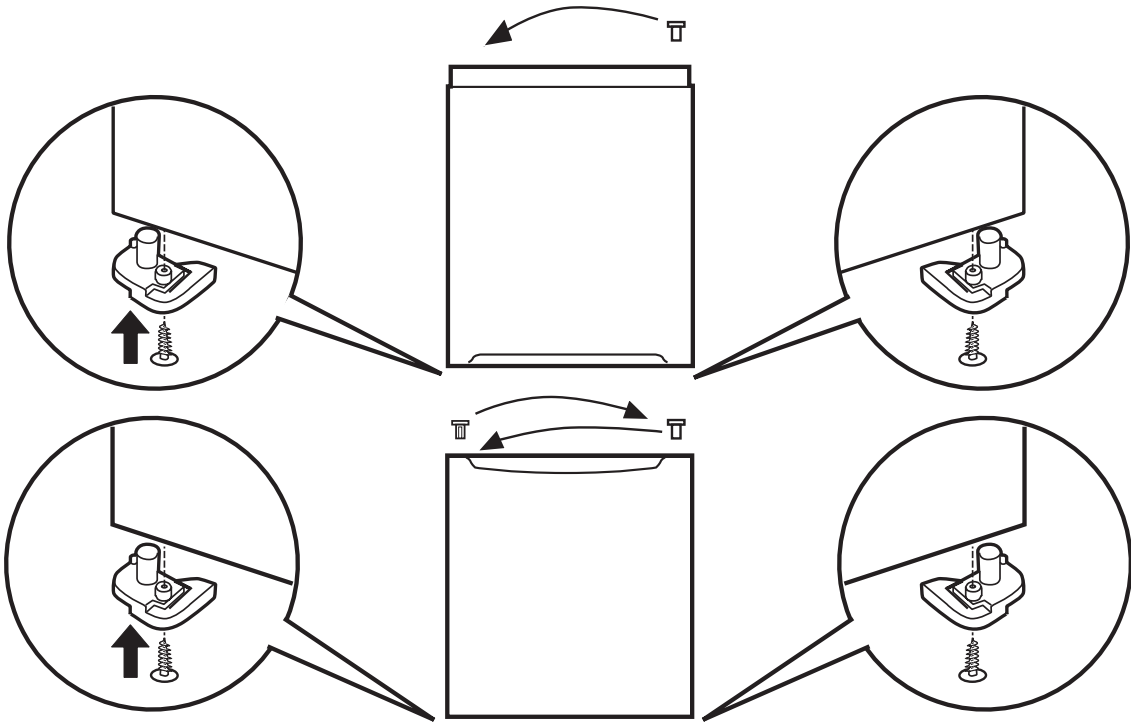
Tillat aldri ikke autoriserte fagfolk reparere kombiskapet og avslå alltid montering av ikke originale reservedeler.

Reversibilità apertura porte
Reversing the door opening
Réversibilité de l'ouverture des portes
Omkeerbaarheids deuropening
Reversibilidad abiertura puertas

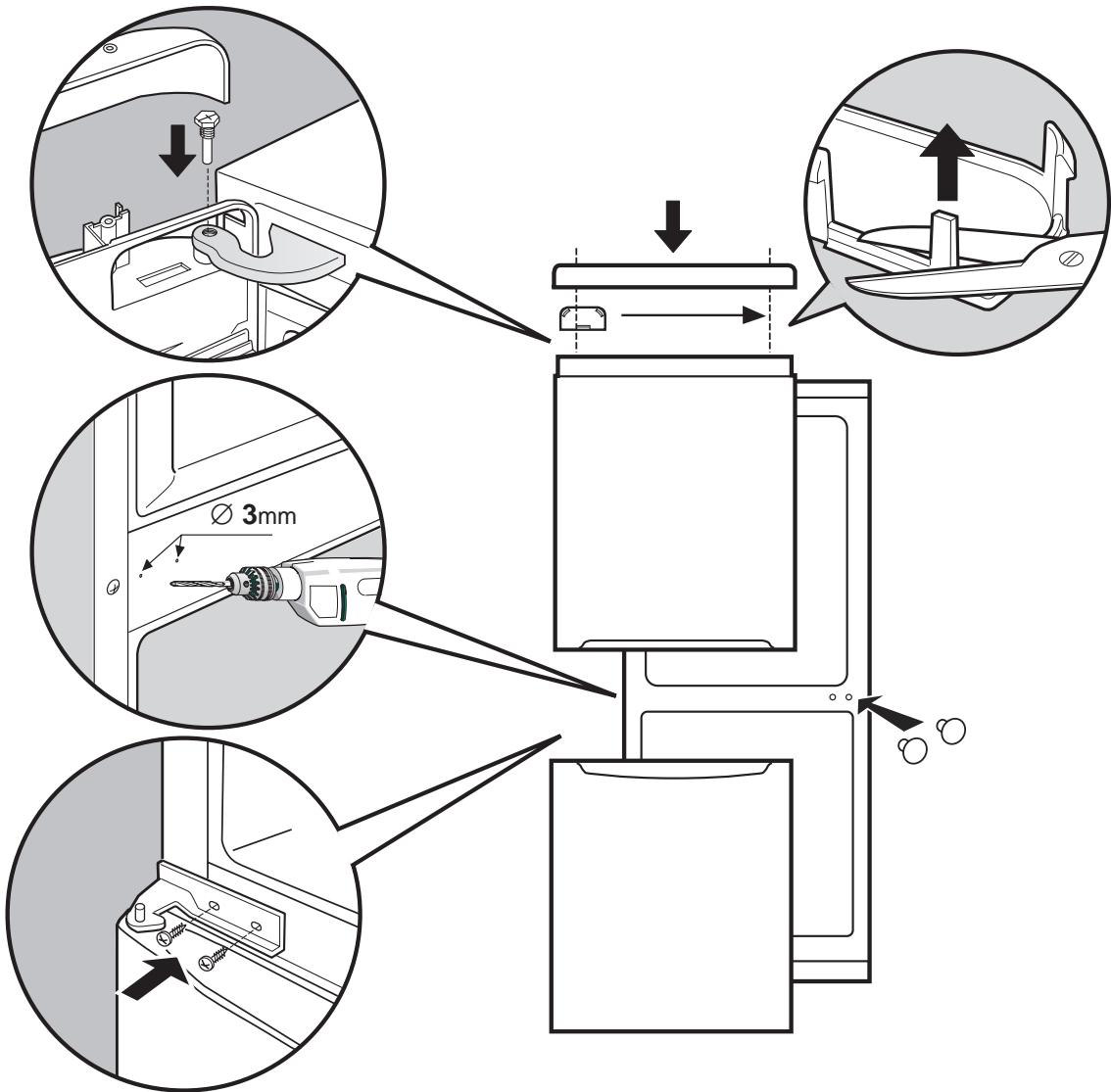
Sådan vendes skabssdørene
Kaapin ovien avaussannan vaihtomshdollisuus
Onhänghar dörr
Mulighet til å vende døren



4



5



Merloni Elettrodomestici

Viale Aristide Merloni 47

60044 Fabriano

Italy

Tel +39 0732 6611

Fax +39 0732 662501

www.merloni.com