

CA 138

Koel-vriescombinatie
Installatie en gebruik

Fridge/freezer combined
Installation and use

Kombineret to-dørs køle-fryseskab
Instruktioner

Jää- pakastuskaappiyhdistelmä
Asennus ja Käyttö

Kombinerad kyl/frys
Installation och användning

Kombinert kjøle-fryseskap
Installasjon og bruk

Frigorifero
Installazione e uso



(NL)	Koel-vriescombinatie	1
	Gebruiksaanwijzingen voor de installatie en het gebruik	
(GB)	Fridge-freezer combined	10
	Instructions for installation and use	
(DK)	Combineret to-dørs køle- fryseskab	19
	Istrutione	
(SF)	Jää- pakastuskaappiyhdistelmä	28
	Koneen asennus ja käyttö	
(S)	Kombinerad kyl/frus	37
	Instruktioner för installation och användning	
(N)	Kombinert kjølefryseskap	46
	Instruksjon for installasjon og bruk	
(F)	Réfrigérateur-congélateur combiné	55
	Instructions pour l'installation et l'emploi	
(I)	Frigocongelatore combinato	65
	Istruzioni per l'installazione e l'uso	

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

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

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 sattua on käännettävä yksinomaan tuottajan valtuuttaman huollon puoleen
- Korjauksissa on vaadittava aina tehtaan omien varaosien käyttöä

För att garantera denna hushållsapparatsens 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

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

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



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.

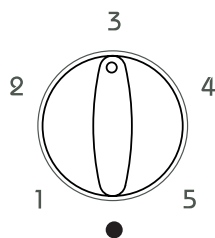
Avant de le raccorder électriquement

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;
- 1 Le froid est au minimum;
- 5 Le froid est au maximum

J Convoyeur de l'eau de dégivrage

K Clayettes coulissantes et réglables en hauteur

L Lampe d'éclairage du compartiment réfrigérateur

B Balconnet amovible avec porta-oeufs

C Balconnets amovibles porta-objets

D Balconnet amovible pour bouteilles

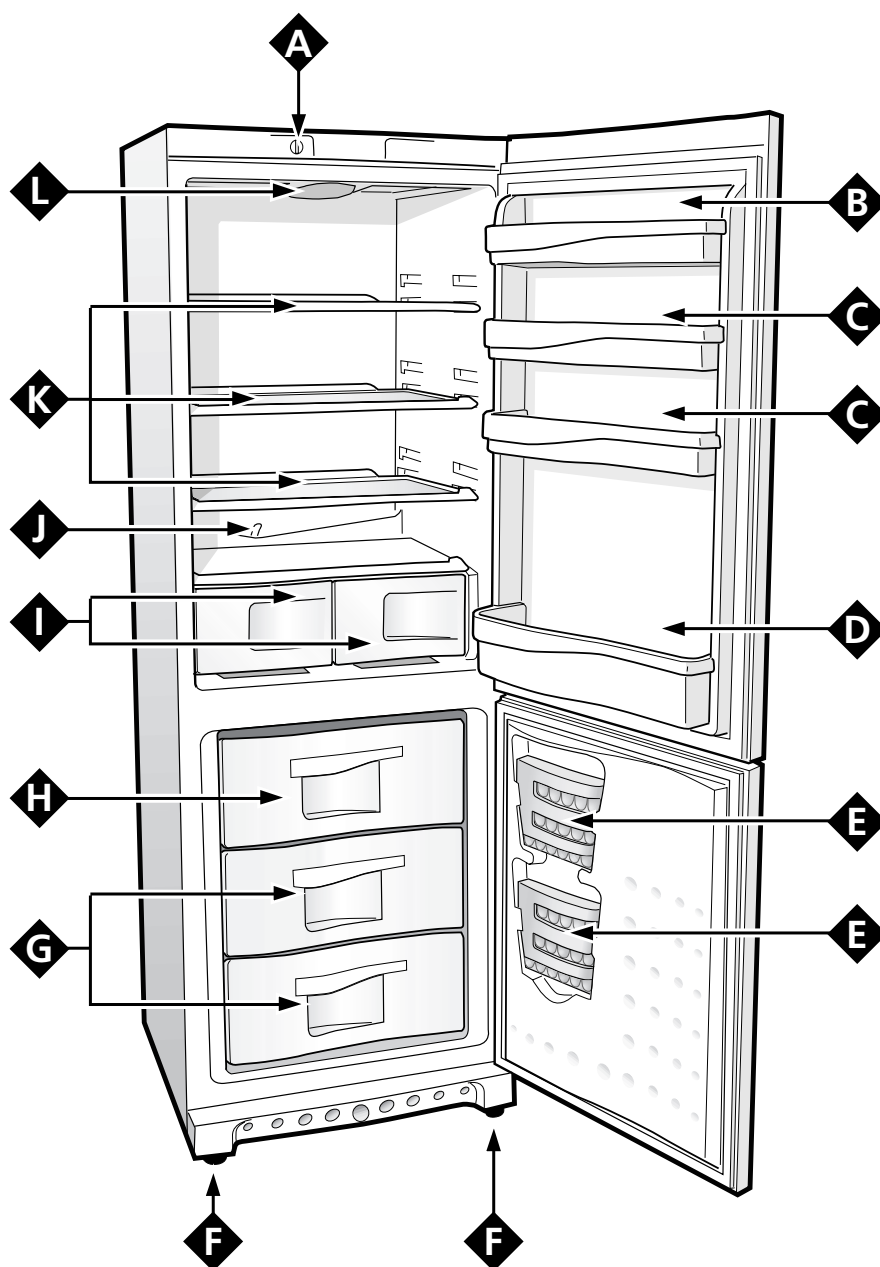
E Bac à glaçons

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" jusqu'à la position "3"; au bout de quelques heures, vous pourrez ranger vos aliments frais dans le réfrigérateur.

Comment utiliser au mieux le compartiment réfrigérateur

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

1 = moins froid

5 = 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.

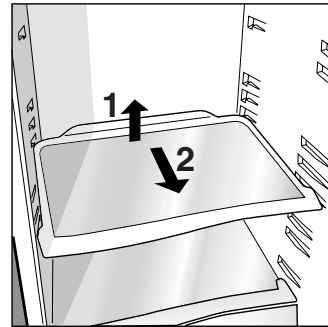


Fig. 1

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.

- 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.

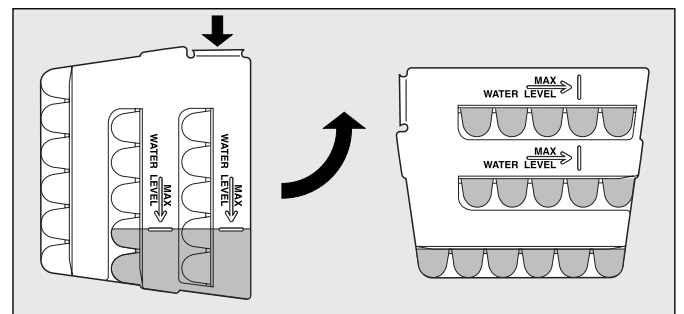


Fig. 2

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.

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

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").

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.

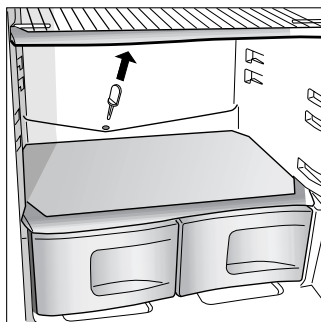


Fig. 3

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). Essayez soigneusement l'intérieur de l'appareil.

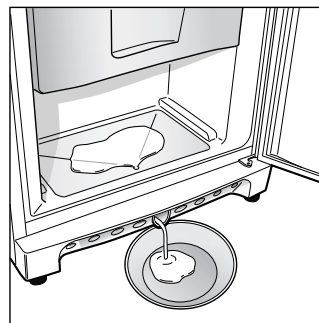


Fig. 4

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.

- 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.

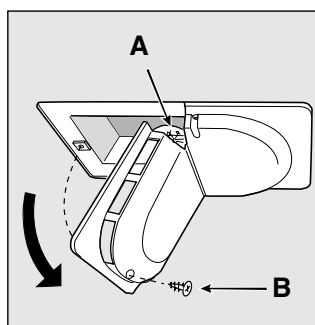


Fig. 5

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).

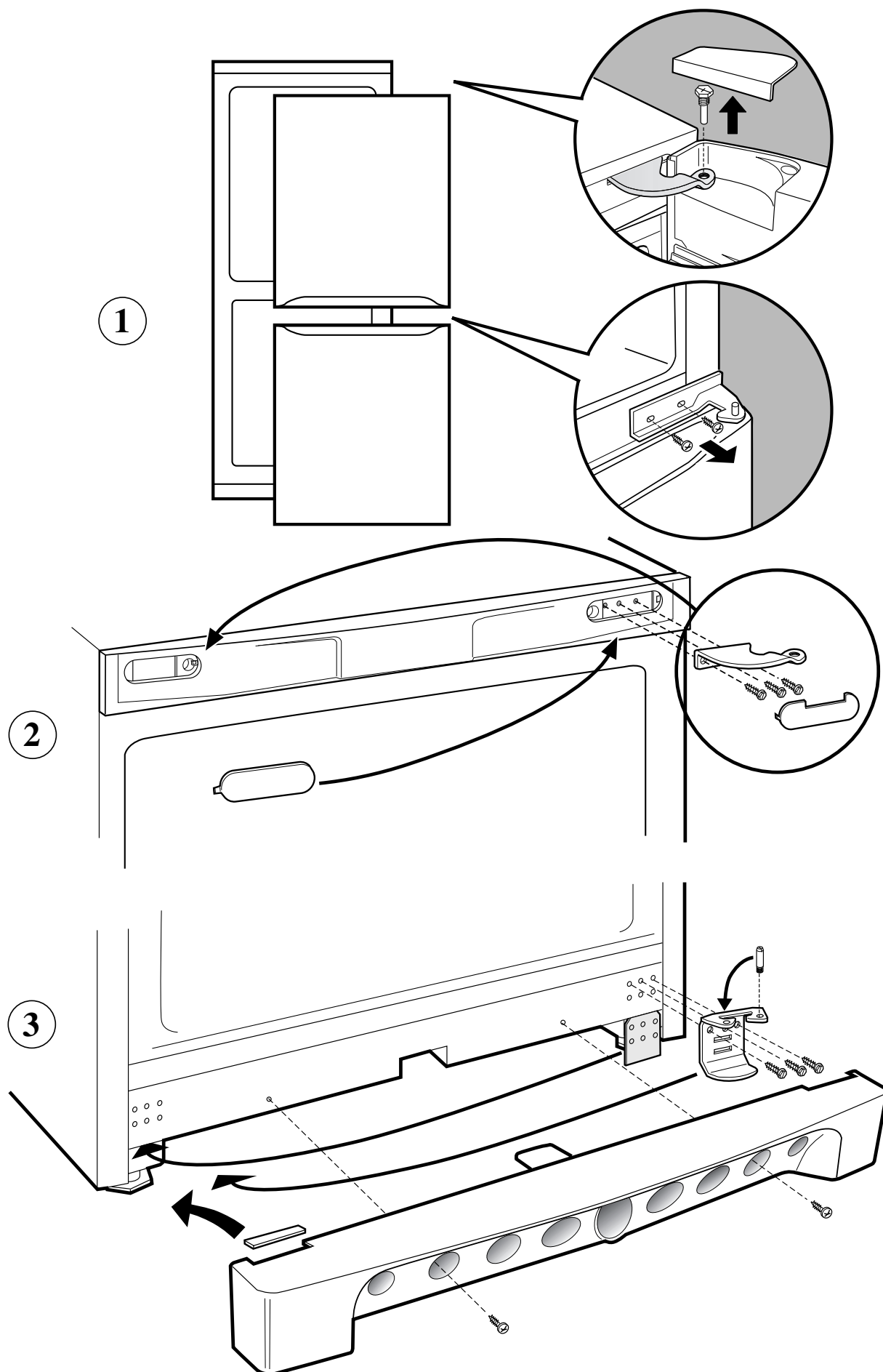
Mod. RG 2330		TI	Cod. 93139180000		S/N 704211801	
230-240 V-	50 Hz	150 W	11 W	Fuse	A	Max 15
Total	340	75			Freez. Capac	Class
Gross Bruto		Gross Bruto		Net Util		Class
Bruto		Bruto		Utile		N
					Poder de Cong	Classe
					kg/24 h	4,0
Compr. Syst.	R 134 a	Test Pressure	HIGH-235			
Compr.	kg 0,090	P.S-I.	LOW 140			
Made in Italy		13918				

RG 1145		WEU		7133980001	
MADE IN ITALY		S/N 704045585		 	
VOL. BRUT		REFRIGERATEUR		CONGELATEUR	
GROSS VOL.	135				
VOL. BRUTO	cu. fl.	FRIGORIFICO	cu. fl.	FREEZER	cu. fl.
				CONGELADOR	
SYSTEME A COMPRESSION		REFRIGERATEUR R134 A		CONGELATEUR R134 A	
SISTEMA	K	REFRIGERATOR	0,080	FREEZER	
		FRIGORIFICO	kg.	CONGELADOR	kg
POUVOIR DE CONGEL.	kg/24h	FUSE LINK	220-240	HZ	W
FREEZING CAPACITY			V~	50	110
PODER DE CONGELACION					CLASSE
					CLASS
					CLASSE
					N

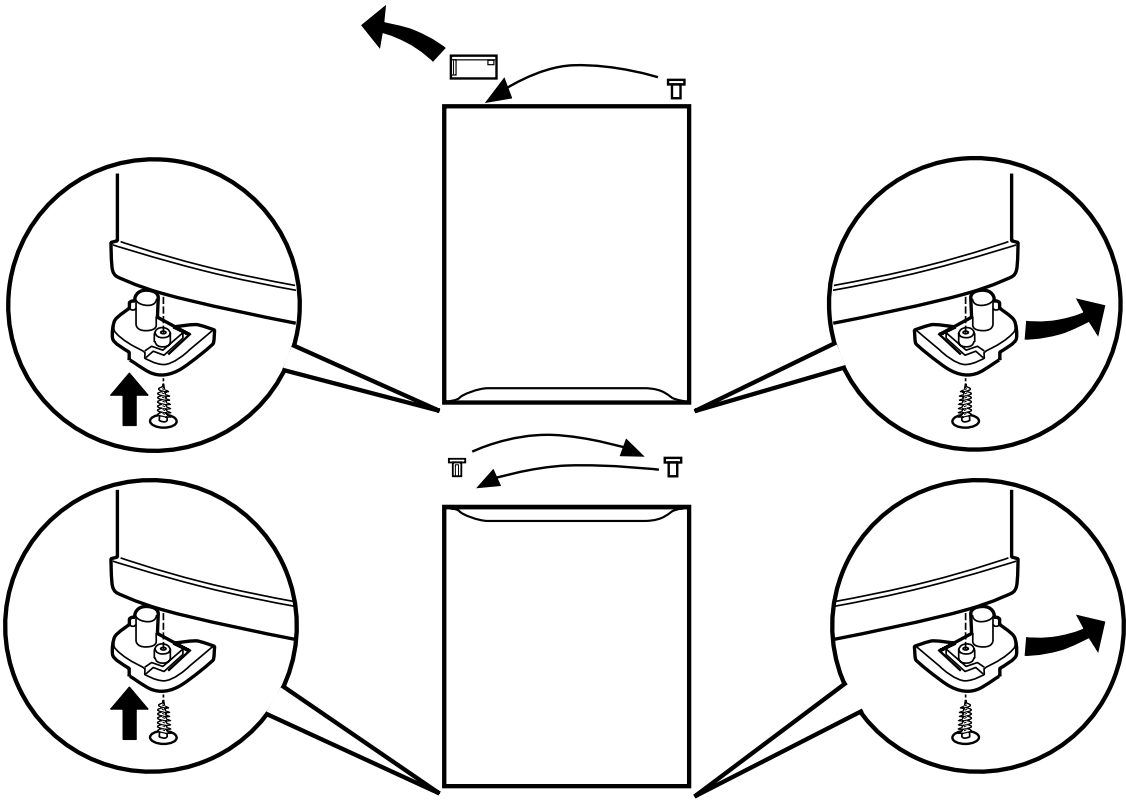
Ne faites jamais appel à des techniciens non agréés et refusez toujours des pièces détachées non originales.

Omkeerbaarheis deuropening
Reversing the door opening
Sådan vendes skabssdørene
Kaapin ovien avaussannan vaihtomshdollisuus

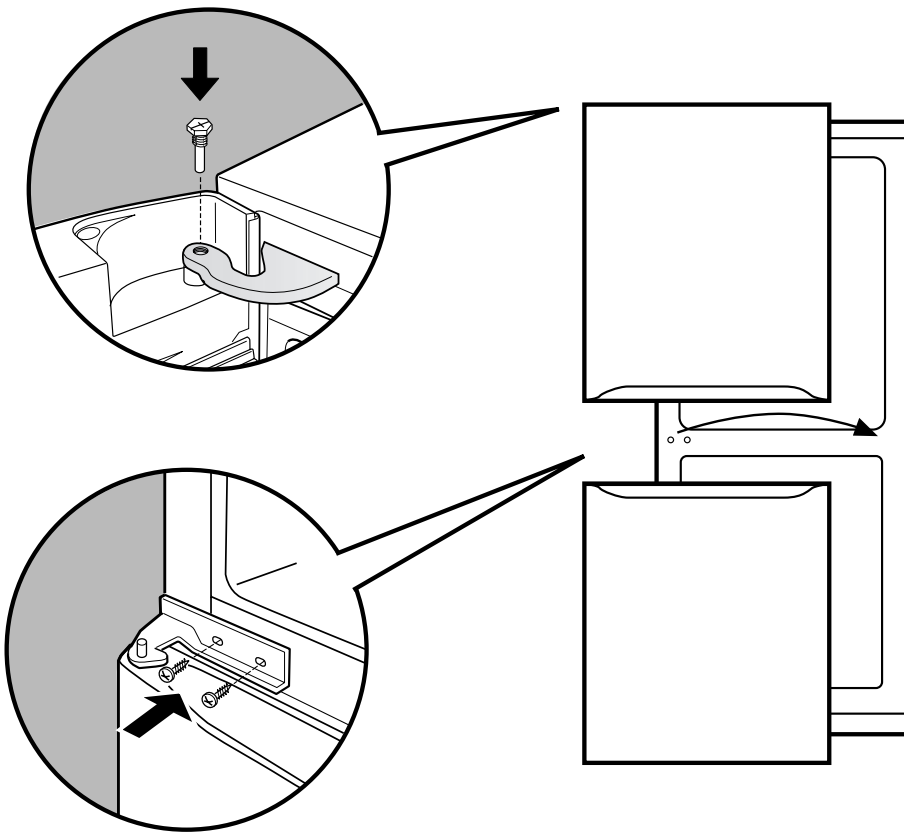
Onhängar dörr
Mulighet til å vende døren
Réversibilité de l'ouverture des portes
Reversibilitä apertura porte



4



5



Merloni Elettrodomestici

Viale Aristide Merloni 47

60044 Fabriano

Italy

Tel +39 0732 6611

Fax +39 0732 662501

www.merloni.com