

GSF 4300 W

Congelatore
Installazione e uso

Freezer
Installation and use

Congélateur
Installation et emploi

Vriekast
Plaatsing en gebruik

Congelador
Instalación y uso

Congelador
Instalação e uso

Fryseskab
Instruione

Kaappipakastin
Asennus ja Käyttö

Frysskåp
Installation och användninge

Fryseskap
Installasjon og bruk

 **INDESIT**



I	Congelatore verticale Istruzioni per l'installazione e l'uso	1
GB	Upright Freezer Instructions for installation and use	8
F	Congélateur armoire Instruction pour l'installation et l'emploi	15
NL	Vertikale vrieskast Gebruiksaanwijzingen vor de plaatsing en gebruik	22
E	Congelador vertical Instrucciones para la instalación y uso	29
P	Congelador vertical Instruções para a instalação e o uso	36
DK	Fryseskab Istrutione	43
SF	Kaappipakastin Koneen asennus ja käyttö	50
S	Frysskåp Instruktioner för installation och använding	57
N	Fryseskap Instruksjon for installasjon og bruk	64

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.

Para garantir a eficiência e a segurança deste electrodoméstico:

- dirija-se exclusivamente a centros de assistência técnica autorizados
- solicite sempre a utilização de peças originais

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 käännettävä 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 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 piedi bagnati.
4. Sconsigliamo di ricorrere a prolunghie e multiple. Se il congelatore è installato tra i mobili, controllate che il cavo non subisca piegature o compressioni pericolose.
5. Non tirate mai il cavo né il congelatore 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 scottarvi o ferirvi. Né met-

tere in bocca cubetti di ghiaccio appena estratti dall'apparecchio poiché rischiate di ustionarvi.

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

8. Prima di farvi ritirare il vecchio congelatore, 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, controllate che il voltaggio indicato sulla targhetta caratteristiche, che si trova all'interno del congelatore, corrisponda a quella 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.

La potenza è insufficiente?

La presa elettrica deve essere in grado di sopportare il carico massimo di potenza dell'apparecchio, indicata sulla targhetta caratteristiche posta all'interno del congelatore.

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.

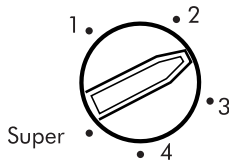


Visto da vicino

A Manopola per la regolazione della temperatura

Questa manopola consente di regolare la temperatura interna del congelatore su diverse posizioni;

- **1** Freddo al minimo
- **4** Freddo al massimo
- **Super** Congelamento rapido



Ruotando la manopola dalla posizione **1** alla posizione **4** è possibile ottenere temperature sempre più fredde.

La posizione **Super** (lampada gialla **C** accesa) va usata quando si devono congelare cibi freschi. Una volta terminata la congelazione bisogna riportare la manopola nella posizione di normale funzionamento (tra **2** e **3**).

E Sistema di controllo per la corretta conservazione

F Vani per la conservazione

G Vani per il congelamento e la conservazione

B Spia di collegamento alla rete elettrica

La spia verde si accende e resta accesa durante il regolare funzionamento dell'apparecchio

C Spia di congelazione rapida

Questa spia gialla si illumina quando la manopola **A** è in posizione **Super**.

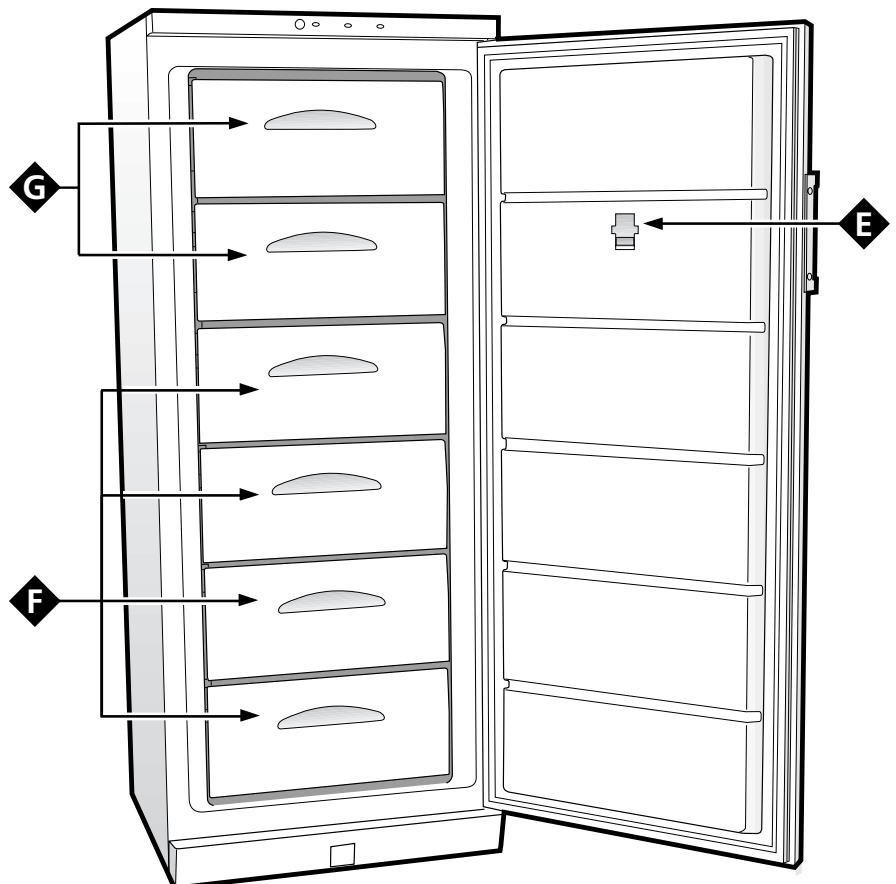
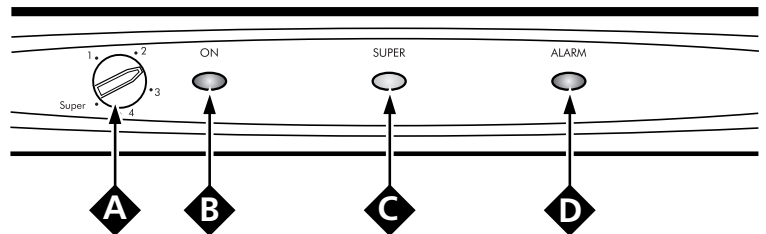
D Spia di allarme

Quando questa spia rossa si accende per un tempo prolungato, significa che il funzionamento del congelatore non è regolare e che la temperatura si sta alzando troppo. (Chiamare il Centro di Assistenza Tecnica.)

Tale spia può accendersi per un breve periodo:

- a) quando si apre la porta per un tempo prolungato (in fase di caricamento o prelievo di derrate).
- b) quando si porta la manopola "A" in posizione di **Super**.

In questi due casi l'accensione della spia non indica nessun difetto/anomalia nel congelatore



Come avviare il congelatore

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.

Per un funzionamento ottimale ed economico ricordatevi di porre la manopola per la regolazione della temperatura su una posizione media.

Una volta collegato l'apparecchio alla rete di alimentazione si accendono le lampade verde "B" e rossa "D"; portare poi la manopola "A" sulla posizione **Super** (lampada gialla "C" accesa).

Quando la lampada rossa "D" si sarà spenta, posizionare la manopola "A" in una posizione media tra **2** e **3**.

A questo punto il congelatore può essere utilizzato.

Come utilizzarlo al meglio

Per congelare bene

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

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

- Per ottenere una conservazione e una successiva scongelazione ottimale 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.

- Non congelare mai un quantitativo superiore alla capacità massima di congelamento indicata sulla targhetta delle caratteristiche posta all'interno del congelatore.

- Portare la manopola "A" sulla posizione **Super** (lampada gialla "C" accesa).

- Introdurre gli alimenti freschi da congelare nei vani superiori "G" avendo l'accortezza di non porli vicino a quelli già congelati o surgelati ma possibilmente a contatto con i ripiani raffreddanti. Non bisogna infatti dimenticare che la buona conservazione degli alimenti congelati dipende dalla velocità di congelazione. Per questo motivo consigliamo di portare la manopola nella posizione di **Super** 24 ore prima dell'introduzione dei cibi da congelare. **Questa operazione diventa necessaria per grossi quantitativi fino al carico massimo indicato nella targhetta delle caratteristiche.**

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

- L'introduzione di notevoli quantitativi di cibi da congelare può riscaldare momentaneamente la temperatura all'interno del congelatore (accensione della lampada rossa). Tale situazione, essendo transitoria, non pregiudica la buona conservazione degli alimenti già stivati.

- Dopo 24 ore, terminato il congelamento, riportare la manopola "A" nella posizione di normale funzionamento.

Attenzione: questa operazione non va dimenticata se si vogliono evitare **inutili sprechi di energia.**

- Non aprite la porta del congelatore 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 20 ore.

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

- Riempite le bacinelle dei cubetti di ghiaccio fino a circa 3/4 della loro altezza.

Conservazione

Per ottenere una buona conservazione di alimenti surgelati o di cibi congelati non posizionare mai l'indice della manopola del termostato al di sotto di 1, qualunque sia la temperatura ambiente. Per temperature ambiente fino a 25°-27°C l'indice della manopola va posizionato tra 1 e 2 mentre per temperature ambiente fino a 32°C tra 2 e 3.

Osservare sempre scrupolosamente le istruzioni riportate sulle confezioni dei cibi surgelati e in assenza di esse non conservare per più di 3 mesi dalla data di acquisto.

All'acquisto di prodotti surgelati occorre sincerarsi che gli stessi siano conservati a temperatura adeguata e che l'involucro sia intatto. Per mantenere inalterata la qualità del cibo surgelato è opportuno trasportarlo in appositi contenitori e riporlo al più presto all'interno dell'apparecchio.

Qualora una confezione presentasse tracce di umidità e anormali rigonfiamenti è probabile che sia stata precedentemente conservata a temperatura inadeguata e che il contenuto si sia nel frattempo deteriorato.

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

Per consentire di verificare la corretta temperatura di conservazione all'interno dell'apparecchio (anche durante il periodo delle ferie o in vostra assenza), è stato introdotto il dispositivo "E". Rimuovere il contenitore, ruotarlo di 180° e rimetterlo nella sua sede (liquido congelato e colorato **in alto** - Fig. 1)

Nel caso di anomalo innalzamento della temperatura (Blak-out per mancanza di energia elettrica), il liquido si scioglierà e si riporterà nella zona inferiore. In questo caso i cibi hanno subito una , pertanto si consiglia di non consumarli.

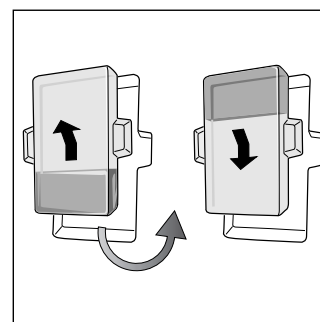


Fig. 1



Guida all'utilizzo del congelatore

Carni e pesci

Tipo	Confezionamento	Frollatura (giorni)	Conservazione (mesi)	Scongelamento
Arrosti e bolliti di manzo	Avolto in foglio di alluminio	2 / 3	9 / 10	Non necessario
Agnello	Avolto in foglio di alluminio	1 / 2	6	Non necessario
Arrosti di maiale	Avolto in foglio di alluminio	1	6	Non necessario
Arrosti e bolliti di vitello	Avolto in foglio di alluminio	1	8	Non necessario
Bistecche e braciole 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	Avolti 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 polietilene	12	Non necessario
Cavolo e cavolini	Pulire e lavare (spezzettare)	1' / 2'	In sacchetti di polietilene	10 / 12	A temperatura ambiente
Piselli	Sbucciare e lavare	2'	In sacchetti di polietilene	12	Non necessario
Fagiolini	Lavare e tagliare a pezzetti	2	In sacchetti di polietilene	10 / 12	Non necessario
Carote, peperoni e rape	Tagliare a fette, pelare, lavare	3' / 4'	In sacchetti di polietilene	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 polietilene	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 polietilene	4	A temperatura ambiente o nel frigorifero
Torte			In fogli di polietilene	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



Consigli per risparmiare

- Installatelo bene

E cioè lontano da fonti di calore, dalla luce diretta del sole e in locale ben aerato.

- Il freddo giusto

Regolate la manopola per la regolazione della temperatura del congelatore su una posizione media. Il troppo freddo, oltre a consumare molto, non migliora né allunga la conservazione degli alimenti.

- A porta chiusa

Aprite il vostro congelatore 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 alla guarnizione

Mantenetela elastica e pulita in modo che aderisca bene alle porte; solo così non lascerà uscire nemmeno un po' di freddo.

- Niente brina

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

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.

E' opportuno, di tanto in tanto, togliere la brina che ricopre i ripiani dell'apparecchio.

Attenzione a non usare, per tale operazione, oggetti metallici appuntiti che possono provocare forature al circuito refrigerante con conseguente irreparabile danneggiamento dell'apparecchio, ma servirsi del raschietto in plastica fornito in dotazione.

Per ottenere il completo sbrinamento dell'apparecchio (da effettuare una o due volte l'anno) scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione e lasciare aperta la porta fino al completo scioglimento della brina.

L'apparecchio è dotato di un sistema di raccolta dell'acqua di sbrinamento; sistemare un contenitore come indicato nella figure 2 e 3.

Per accelerare le operazioni di sbrinamento si può introdurre all'interno dell'apparecchio una o più bacinelle di acqua tiepida.

Durante l'operazione di sbrinamento è opportuno avvolgere i cibi messi in conservazione con più fogli di carta e sistemarli in luoghi freschi. Poiché l'inevitabile aumento di temperatura ne abbrevia la durata è consigliabile consumarli a breve scadenza.

Pulizia e manutenzioni particolari

La pulizia interna dell'apparecchio va effettuata periodicamente, dopo aver sbrinato l'apparecchio, impiegando bicarbonato di sodio sciolto in acqua tiepida. Evitare in ogni caso l'uso di prodotti abrasivi, detersivi o saponi; dopo il lavaggio risciacquare con acqua pulita ed asciugare con cura. Effettuate tali operazioni, rimettere in funzione l'apparecchio come descritto nel paragrafo "Come avviare il congelatore".

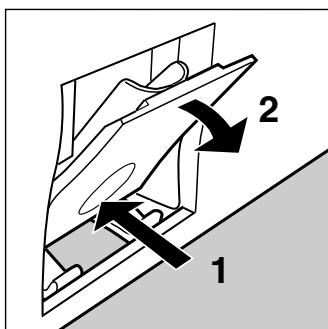


Fig. 2

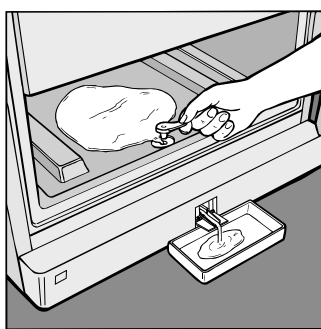


Fig. 3

C'è qualche problema?

Lampada spia verde spenta

Avete controllato se:

- non manchi la corrente;
- l'interruttore generale dell'appartamento non è disinserito;

Lampada allarme rossa sempre accesa

Avete controllato se:

- la porta non chiude bene o la guarnizione è rovinata;
- la porta viene aperta molto spesso;
- la manopola di regolazione della temperatura non è in posizione corretta;
- sulle pareti interne la brina non è eccessiva

Il motore funziona di continuo.

Avete controllato se:

- la lampada gialla non sia accesa (condizione di funzionamento continuo);
- il termostato è nella posizione corretta.

L'apparecchio emette troppo rumore.

Avete controllato se:

- Il congelatore 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).

Se, nonostante tutti i controlli, l'apparecchio non funziona e 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 che si trova all'interno dell'apparecchio (vedi esempi nelle figure seguenti).

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		Gross Bruto	Net Util	Gross Bruto	Poder de Cong	Clase N
Brut		Brut	Utile	Brut	kg/24 h 4,0	Classe
Compr. Syst.	R 134 a	Test	Pressure			
Compr.	kg 0,090	P.S.-I.	HIGH-235			
			LOW 140			
Made in Italy 13918						

RG 1145 WEU 17133980001					
MADE IN ITALY		S/N 704045585			
VOL. BRUT		REFRIGERATEUR		CONGELATEUR	
GROSS VOL.	135			FREEZER	
VOL. BRUTO	cu. ft.	FRIGORIFICO	cu. ft.	CONGELADOR	cu. ft.
SYSTEME A COMPRESSION		REFRIGERATEUR R134 A		CONGELATEUR R134 A	
SYSTEM		REFRIGERATOR	0,080	FREEZER	
SISTEMA	K	FRIGORIFICO	kg.	CONGELADOR	kg.
POUVOIR DE CONGEL.	kg/24h	FUSE LINK	220-240	HZ	W
FREEZING CAPACITY			V ~	50	110
PODER DE CONGELACION					CLASSE
					CLASSE N

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. Do not

place ice cubes straight from the freezer into your mouth as this may result in burns.

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).
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

To ensure that the appliance operates properly and to reduce energy consumption, it is important that the appliance is installed correctly.

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.

Level

The appliance must be level. If the floor is not level, the adjustable feet located in front can be used to level the appliance.

Electrical Connection and Earthing

Before proceeding with the electrical connection, make sure that the voltage indicated on the rating plate, located within the freezer, corresponds to the mains voltage in your home and that the socket is fitted with a standard earthing wire in accordance with safety standards for 46/90 systems. If the socket is not fitted with an earthing wire, the manufacturer will not be held liability for any damages and or injuries arising out of the use of the appliance. Do not use multiple sockets or adapters.

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

Insufficient power?

The electrical socket must be able to handle the maximum power load of the appliance, which is indicated on the rating plate located within the freezer.

Before making the electrical connection ...

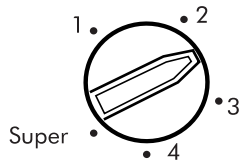
After the appliance has been delivered, place it in the vertical upright position and wait at least 3 hours before inserting the plug into the socket in order to ensure that it functions properly.

A Closer Look

A Temperature Adjustment Knob

This knob makes it possible to adjust the internal temperature of the freezer with the following settings:

- **1**: Freezer is on low;
- **4**: Freezer is on high;
- **Super**: Fast freeze.



By turning the knob from setting "1" to setting "4" allows you to lower the temperature. The **Super** setting (the yellow "C" indicator light comes on) is used when fresh foods must be frozen. Once they have been frozen, the knob must be returned to one of the normal settings (between 2 and 3).

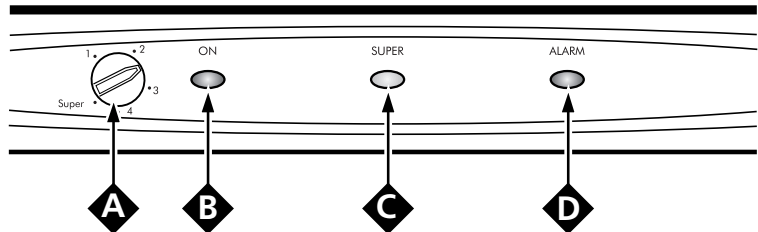
E Internal Temperature Monitoring System

F Storage Compartments

G Compartments Used for Freezing and Storage

B Power Supply Indicator Light

The green light will come on and stay on while the appliance is connected to the mains and is operating normally.



C Fast Freeze Indicator Light

This yellow indicator light will come on when the "A" knob is on the **Super** setting.

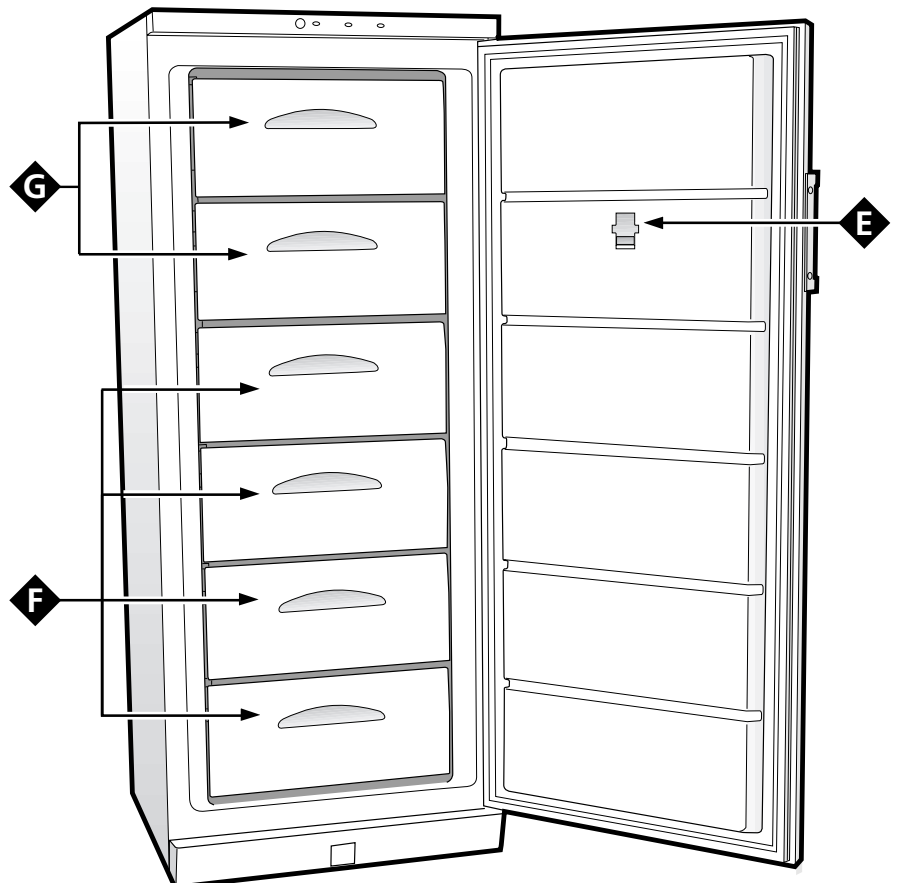
D Warning Light

When this red warning light comes on for a prolonged period of time, it means that the freezer is not functioning properly and the temperature is rising too much. (Call your Service Centre)

This warning light might come on for a brief period when:

- a) the door is left open for an extended period of time (when the freezer is being loaded or unloaded).
- b) the "A" knob is turned to the "Super" setting.

In these two cases, the fact that the warning light comes on does not indicate that the freezer is malfunctioning or there is a defect.



Setting Up Your Appliance

NOTICE

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

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

Once the appliance is connected to the mains, the green "B" and the red "D" lights will come on. Turn the "A" knob to the **Super** setting (the yellow "C" light will come on).

When the red "D" light turns off, turn the "A" knob to a setting between **2** and **3**.

At this point, the freezer is ready for use.

Getting the Most Out of Your Appliance

Tips on Freezing

- Remember that you should never refreeze products you have allowed to thaw, even if only partially. Once thawed, cook the food, then either eat (within 24 hours) or refreeze it

- Consult a specialized manual when packaging foods for freezing.

- For the best storage and thawing, 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.

- Freeze only the quantities (in kg) shown on the data plate on the inside of the freezer.

- Turn the "A" knob to the **Super** setting (the yellow "C" light will come on).

- Place the fresh food that is being frozen into the top compartments (**G**), making sure not to place them near food that has already been frozen, but preferably in contact with the cooling surfaces. In fact, proper food storage depends on the speed at which the fresh food is frozen. For this reason, we suggest that the temperature knob be placed on the **Super** setting 24 hours before fresh food is placed in the appliance to be frozen. **This operation is necessary for large quantities of food (up to the maximum capacity indicated on the data plate).**

- During the freezing process, avoid opening the door of the freezer.

- Placing substantial amounts of fresh food in the appliance may temporarily raise the temperature within the freezer (the red light will turn on). Since this is a temporary situation, it will not compromise the storage of the food that has already been frozen.

- After 24 hours have passed and the fresh food has been frozen, turn the "A" knob back to one of the normal settings.

Attention: Do not forget to change the temperature setting if you want to avoid **useless wastes of energy**.

- 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 20 hours.

- Do not place full bottles in the freezer because liquids increase in volume when they freeze and this could cause the bottles to burst.

- Fill the ice cube trays three-quarters of the way full.

Storage

For best storage of fresh-frozen and frozen foods, do not set the thermostat knob below 1, regardless of the ambient temperature of the room where the freezer is installed. For ambient temperatures of up to 25°-27°C, the thermostat knob should be set between 1 and 2, while for temperatures up to 32°C the setting should be between 2 and 3.

Follow the instructions on the packages of frozen foods scrupulously. If none are provided, do not store the food for more than 3 months from the date of purchase.

When purchasing frozen foods, make sure that they have been stored at the proper temperature and that the package is properly sealed. When purchasing frozen foods, it is best to transport them in appropriate containers to keep them cold and then place them in the freezer immediately.

If the package is damp on the outside or is abnormally swollen, it is likely that the package was stored at an inadequate temperature and the food has deteriorated.

To maximize the freezer volume, it is possible to remove the drawers (**except the lowest one**), and to arrange the food directly on top of the evaporating plates. Ensure that the door is properly closed after putting food in the freezer.

Device "E" has been installed to allow you to check whether the temperature within the appliance has remained at the correct level (while you were away for holidays or out of the house for an extended period of time). To activate the device, remove the container, turn it 180° and then replace it (it contains a frozen, colored liquid **at the top** - Fig. 1).

If the temperature rises beyond the acceptable level (due to blackouts), the liquid will melt and descend to the bottom of the container. If this occurs, the food has **not been stored properly** and should not be consumed.

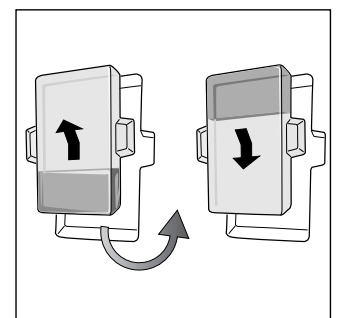


Fig. 1

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

Energy Saving Tips

- Install the Appliance Correctly

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

- Correct Temperature Settings

Set the 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 nor lengthen the storage life of the food.

- Shut the Doors

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

- Check the Door Seals

Keep the seals clean and pliable so that they fit closely against the door to ensure that no cold air is lost.

- Avoid Frost Buildup

Remember to check the sides of the freezer for frost. When the frost becomes too thick, defrost the freezer immediately (See, "Caring for Your Appliance").

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.

It is a good idea to remove the frost buildup from the inside of the appliance from time to time.

Make sure not to use pointed metal objects to do so as this could result in piercing the refrigeration circuits, causing irreparable damage to the appliance. Use the plastic scraper provided with the freezer.

To defrost the freezer completely (which should be done once or twice a year), disconnect the appliance from the power supply and leave the door open until all the frost has melted.

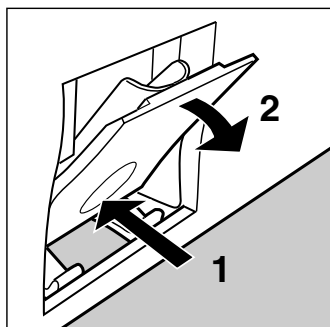


Fig. 2



Fig. 3

The freezer is equipped with a system to drain the water from the defrosting procedure. Simply, place a container in the position indicated in figures 2 and 3.

To speed up defrosting, one or more pots of warm water can be placed inside the appliance.

While defrosting the freezer, it is a good idea to wrap the food taken from the freezer in several layers of paper and place it in a cool place. Since the temperature of the frozen food will inevitably rise, it is best to consume it quickly as its storage life will have been shortened.

Cleaning and Maintenance

The inside of the freezer should be cleaned on a periodic basis after it has been defrosted. Only use a water and bicarbonate solution to clean the appliance. Do not use abrasive cleaning products, detergents or soap. After the inside has been cleaned, rinse well with clean water and dry carefully.

Once the appliance has been cleaned, turn on the appliance, following the instructions in "Setting Up Your Appliance."

Troubleshooting

The Green Light is Off

Have you checked if:

- there is power to the unit?
- the main power switch to the house is on?

The Red Alarm Light is Always On

Have you checked if:

- the door is closed properly and the seal is still OK?
- the door is being opened too often?
- the temperature knob is on the right setting?
- there is too much frost buildup?

The Motor Runs Constantly

Have you checked if:


- the yellow light is on (constant operation setting)?
- the thermostat is on the right setting?

The Appliance Makes Too Much Noise

Have you checked if:

- the freezer is level?
- the appliance has been installed between cabinets that vibrate and make noise?
- it is the noise made by the refrigerant, which occurs even when the compressor is off (this is not a defect).

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 within the freezer (see examples in the figures below).

Mod. RG 2330		TI	Cod. 93139180000	S/N 704211801	
240 V~	50 Hz	150 W	150 W	Fuse A	Max 15
Total	340	75		Freez. Capac	Class
Gross Bruto			Net Util		
Bruto			Utile		
			Gross Bruto		
				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					

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

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 internes refroidissantes, surtout si vous avez les mains mouillées, pour éviter toute brûlure ou

blessure. Ne mangez pas les glaçons tout de suite après les avoir sortis du congélateur, 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.
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 à l'intérieur du congélateur, 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 à l'intérieur du congélateur.

Avant de le raccorder électriquement

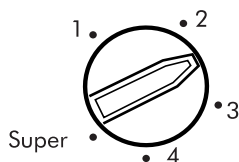
Après le transport, pour que votre appareil fonctionne bien, placez-le à la verticale et attendez au moins 3 heures avant de le brancher à la prise.

Vu de pres

A Bouton de régulation de la température

Ce bouton permet de régler la température interne du congélateur sur des positions différentes;

- **1** Froid au minimum
- **4** Froid au maximum
- **Super** Congélation rapide



En tournant le bouton de la position **1** à la position **4** vous pouvez obtenir des températures de plus en plus froides.

La position **Super** (indicateur lumineux jaune **C** allumé) sert à congeler des aliments frais. Une fois que la congélation est terminée, il faut replacer le bouton sur la position de conservation (entre **2** et **3**).

E Dispositif de contrôle de la température interne

F Compartiments conservation

G Compartiments congélation et conservation

B Lampe-témoin de branchement

à la ligne électrique

Cette lampe-témoin verte s'allume et reste allumée en cas de fonctionnement normal de conservation de l'appareil.

C Lampe-témoin de congélation

rapide

Cette lampe jaune s'allume quand le bouton **A** est sur la position **Super**.

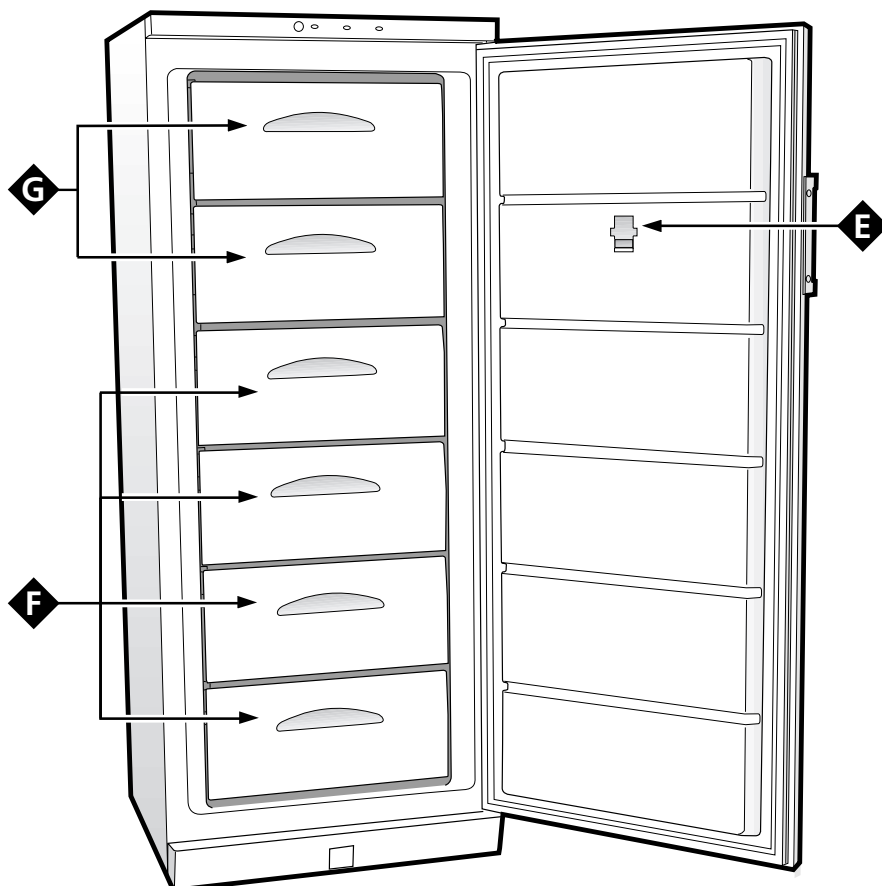
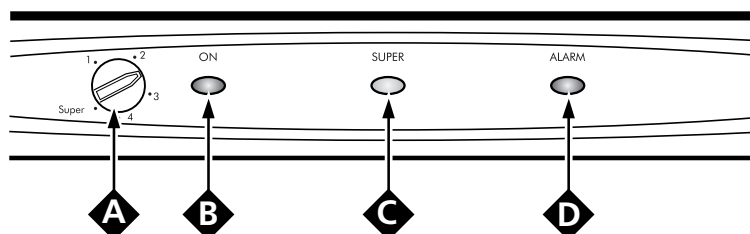
D Voyant d'alarme

L'allumage prolongé du voyant rouge indique que le congélateur ne fonctionne pas bien et qu'à l'intérieur la température monte trop. (Appelez le Service Après-Vente.)

Il arrive que ce voyant s'allume pendant un bref laps de temps:

- a) quand la porte reste ouverte trop longtemps (lors du stockage des denrées ou de leur prélèvement).
- b) quand le bouton "A" a été placé sur la position "Super".

Dans ces deux cas, l'allumage du voyant n'indique aucun défaut ou anomalie de fonctionnement du congélateur.



Mise en service du congélateur

ATTENTION

Après le transport, placez l'appareil à la verticale et attendez 3 heures environ avant de le brancher à une prise de courant, son fonctionnement n'en sera que meilleur. Pour obtenir un fonctionnement optimal et économique, placez le bouton régulation de température sur une position intermédiaire.

Une fois que l'appareil est branché à la ligne d'alimentation, la lampe verte "B" et la rouge "D" s'allument; placez ensuite le bouton "A" sur la position **Super** (lampe jaune "C" allumée).

Quand la lampe rouge "D" s'éteint, placez le bouton "A" sur une position intermédiaire comprise entre 2 et 3. Vous pouvez à présent utiliser votre congélateur..

Pour mieux en profiter

Pour bien congeler

- Un aliment décongelé, même partiellement, ne doit jamais être recongelé: il faut le faire cuire et ensuite le consommer (dans les 24 heures) ou le recongeler.

- Pour la préparation des aliments à congeler, consultez une brochure spécialisée.

- La conservation de vos aliments et leur décongélation seront optimales si vous les stockez par petites quantités, ils congèleront rapidement et de façon homogène. Indiquez sur les sachets, leur contenu et la date de congélation.

- Ne congelez que la quantité, en kg, indiquée sur la plaquette des caractéristiques située à l'intérieur du congélateur.

- Placez le bouton "A" sur la position **Super** (lampe jaune "C" allumée).

- Placez les aliments frais à congeler dans les compartiments du haut "G" en faisant attention à ne pas les placer près de ceux qui sont déjà congelés ou surgelés et de préférence contre les plaques refroidissantes. N'oubliez pas, en effet, qu'une bonne conservation des aliments congelés est liée à la vitesse de leur congélation. Voilà pourquoi nous conseillons de placer le bouton sur la position **Super** 24 heures avant d'introduire les aliments à congeler. **Cette opération s'avère indispensable lorsque vous devez stocker de grosses quantités d'aliments, attention toutefois à ne pas dépasser le stockage maximum reporté sur l'étiquette des caractéristiques.**

- Evitez d'ouvrir la porte du congélateur au cours de la phase de congélation.

- L'introduction de grosses quantités d'aliments à congeler peut réchauffer momentanément la température à l'intérieur du congélateur (allumage de la lampe-témoin rouge). Cette situation transitoire, ne compromet pas la conservation des aliments déjà stockés.

- Au bout de 24 heures, la congélation étant terminée, remplacez le bouton "A" sur la position conservation.

Attention: n'oubliez pas ce passage si vous voulez éviter des gaspillages d'électricité.

- N'ouvrez pas la porte du congélateur en cas de coupure de courant ou de panne, vous éviterez ainsi d'accélérer la remontée en température à l'intérieur de l'appareil. Les produits surgelés et congelés se conserveront ainsi sans problème pendant 20 heures environ.

- Ne stockez pas dans le congélateur des bouteilles pleines: elles pourraient se briser car, en gelant, les liquides augmentent de volume.

- Remplissez les bacs à glaçons jusqu'à environ 3/4 de leur hauteur.

Conservation

Pour obtenir une bonne conservation des aliments surgelés ou congelés, ne placez jamais le repère du thermostat en dessous de 1, quelle que soit la température ambiante. Jusqu'à des températures ambiantes de 25°-27°C, placez le bouton entre 1 et 2, au-dessus et jusqu'à 32°C, placez-le entre 2 et 3.

Suivez toujours à la lettre les indications reportées sur les boîtes des aliments surgelés, à défaut, ne les conservez pas plus de 3 mois après leur date d'achat.

Quand vous achetez des produits surgelés, contrôlez s'ils sont conservés à une température adéquate et si leur conditionnement est intact. Pour garder toutes leurs qualités aux aliments surgelés, il faut les transporter dans des sacs isothermes et les ranger le plus rapidement possible dans l'appareil.

Si une boîte présente des traces d'humidité et des renflements anormaux, elle a probablement été conservée à une température inadéquate et entre-temps, son contenu s'est sans doute endommagé.

Pour pouvoir bénéficier d'un plus grand volume de rangement, le congélateur peut être utilisé sans ses tiroirs (**à part le premier du bas**) en posant les aliments directement sur les plaques évaporantes. Vérifiez, après avoir introduit les aliments, que la porte ferme bien.

Le dispositif "E" a été spécialement conçu pour contrôler la température à l'intérieur de l'appareil (vacances ou autres absences). Enlevez le réservoir, tournez-le à 180° et remettez-le à sa place (liquide congelé et coloré **en haut** - Fig.1).

En cas de remontée en température anormale (Black out suite à panne de courant), le liquide fondra et se déplacera vers le bas. Dans ce cas, la **conservation ayant été insuffisante**, il est conseillé de ne pas consommer les aliments.

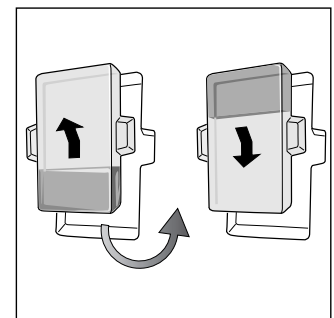


Fig. 1

Guide à la congélation

Viandes et poisson

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
Épinards	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

Quelques conseils pour faire des économies

- Installez-le correctement

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

- Dosez le froid

Réglez le bouton de régulation de la température du congélateur sur une position intermédiaire. Un froid trop intense n'améliore ni ne prolonge la conservation des aliments mais fait grimper, par contre, votre facture d'électricité.

- Porte fermée

Ouvrez votre congélateur le moins souvent possible car à chaque ouverture de l'air froid s'échappe en grande quantité. Pour rétablir la température, le moteur doit tourner longtemps consommant ainsi un surplus d'électricité.

- Attention au joint

Veillez à ce qu'il soit toujours élastique et propre, il adhèrera mieux aux portes et empêchera ainsi le froid de sortir.

- Pas de givre

Contrôlez l'épaisseur du givre sur les plaques du freezer et procédez immédiatement au dégivrage si la couche est trop épaisse (Voir plus bas "Comment le garder en forme").

Comment le garder en forme

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, débranchez l'appareil de la ligne électrique (débranchez la prise ou l'interrupteur général de l'appartement).

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.

Il est conseillé d'enlever, de temps en temps, le givre qui recouvre les surfaces internes de l'appareil.

Pour cette opération, n'utilisez pas d'objets métalliques pointus qui peuvent percer le circuit réfrigérant et rendre l'appareil irréparable, mais servez-vous du racloir en plastique fourni en supplément.

Pour obtenir un dégivrage complet de l'appareil (à effectuer une ou deux fois par an) débranchez l'appareil de la ligne électrique et laissez la porte ouverte jusqu'à ce que le givre ait complètement fondu. Un dispositif d'écoulement de l'eau de dégivrage est prévu; placez un récipient comme indiqué figures 2 et 3.

Pour accélérer les opérations de dégivrage vous pouvez placer à l'intérieur de l'appareil une ou plusieurs cuvettes d'eau tiède.

Pendant cette opération, enveloppez les aliments congelés dans plusieurs feuilles de papier et placez-les dans un endroit frais. Attention: l'augmentation de la température réduisant la durée de conservation des aliments, consommez-les dans les plus brefs délais.

Nettoyage et entretiens particuliers

Nettoyez périodiquement l'appareil, après dégivrage, en utilisant de l'eau tiède additionnée de bicarbonate de soude. Evitez l'emploi de produits abrasifs, de détergents et de savons; après le lavage, rincez à l'eau claire et essuyez soigneusement.

Après avoir effectué ces opérations, rebranchez l'appareil comme décrit dans le paragraphe "Mise en service du congélateur".

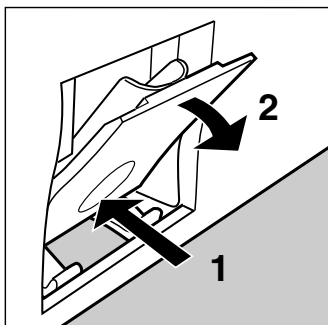


Fig. 2



Fig. 3

Des problèmes: que faire?

Lampe-témoin verte éteinte

Avez-vous contrôlé si:

- il y a une coupure de courant;
- l'interrupteur général de l'appartement est débranché;

Lampe-témoin rouge allumée en permanence

Avez-vous contrôlé si:

- la porte ne ferme pas bien ou le joint est abîmé;
- la porte est ouverte trop souvent;
- le bouton de régulation de la température est bien placé sur la bonne position;
- il y a trop de givre sur les parois internes

Le moteur tourne continuellement.

Avez-vous contrôlé si:


- la lampe jaune est allumée (mode de fonctionnement continu);
- le thermostat est bien placé sur la bonne position.

L'appareil fait trop de bruit.

Avez-vous contrôlé si:

- Le congélateur est bien nivelé
- il est installé entre des meubles ou des objets qui vibrent et font du bruit;
- le gaz réfrigérant interne produit un léger bruit même si le compresseur est à l'arrêt (ce n'est pas un défaut).

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 à l'intérieur du congélateur (voir exemples dans les figures suivantes).

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		Gross Bruto		Net Util		Gross Bruto
Brut		Brut		Utile		Brut
					Poder de Cong	Clase N
					kg/24 h	Classe
Compr. Syst.	R 134 a	Test Pressure	HIGH-235			
Kompr.	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		REFRIGERATOR	FREEZER
VOL. BRUTO	cu. fl.	FRIGORIFICO	CONGELADOR
			cu. fl.
SYSTEME A COMPRESSION		REFRIGERATEUR R134 A	CONGELATEUR R134 A
SYSTEM		REFRIGERATOR	FREEZER
SISTEMA	K	FRIGORIFICO	CONGELADOR
		kg.	kg
POUVOIR DE CONGEL. kg/24h		FUSE LINK	220-240
FREEZING CAPACITY			HZ
PODER DE CONGELACION		A	50
		V~	W
			110
			CLASSE
			CLASS
			CLASE N

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 binnenkant niet aan, vooral niet met natte

handen, aangezien u zich kunt 'branden' of verwonden. Plaats ook geen ijsblokjes in de mond die net uit de vrieskast zijn gehaald vanwege het gevaar de tong te verwonden.

7. Sluit altijd eerst de stroom af voordat u overgaat tot reinigen of onderhoud.

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 bewaarkast 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, bevindt zich binnenin de vriezer, 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 bevindt zich binnenin de vriezer.

Voor de elektrische aansluiting

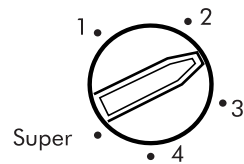
Houd het apparaat vertikaal gedurende het vervoer en, voor het goed functioneren, wacht minstens 3 uren voordat u het aansluit.

Van dichtbij gezien

A Knop voor het regelen van de temperatuur

Deze knop regelt de temperatuur in de vrieskast op verschillende posities:

- 1 Minimum koude
- 4 Maximum koude
- **Super**: snel invriezen



Vanaf de positie 1 tot aan de positie 4 draaiend krijgt u steeds koudere temperaturen. De positie Stop (geel controlelampje C aan) wordt gebruikt voor het invriezen van verse levensmiddelen. Als het invriezen klaar is moet u de knop weer op de normale functie terugbrengen (tussen 2 en 3).

E Controlesysteem binnentemperatuur

F Vakken voor het conserveren van de etenswaren

G Vakken voor het invriezen en bewaren

B Controlelampje aansluiting aan het elektrische net

Het groene lichtje gaat aan en blijft aan gedurende het normale functioneren van het apparaat.

C Controlelampje invriezen

Dit gele controlelampje gaat aan als de knop **A** in de **Super**-positie staat.

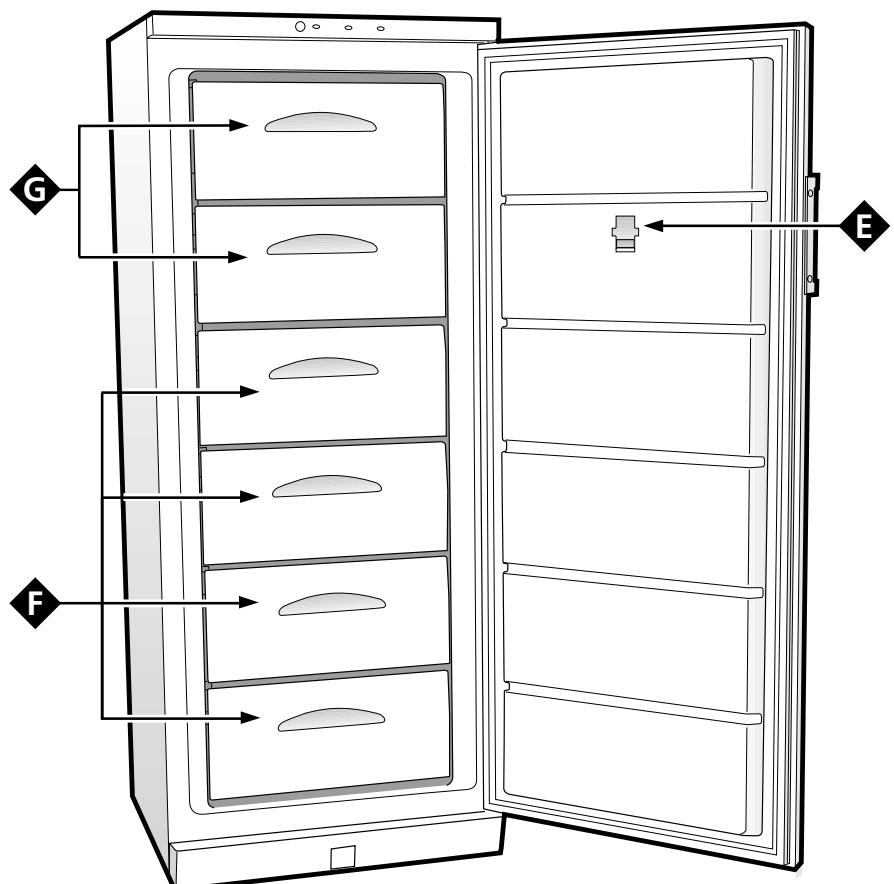
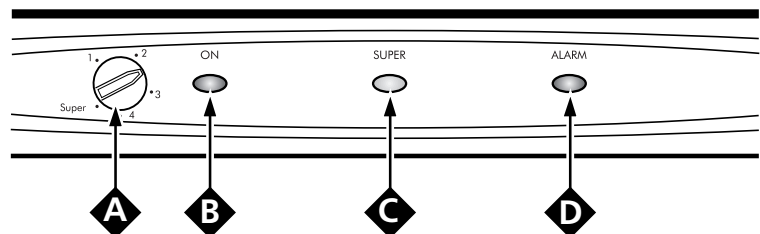
D Waarschuwingslampje

Als dit rode controlelampje aan gaat en aan blijft, dan betekent het dat de vrieskast niet regelmatig functioneert en dat de temperatuur te hoog wordt. (U moet de Technische Dienst erbij halen)

Dit lampje kan voor een korte periode aangaan:

- a) als de deur iets te lang open is geweest (voor het inladen of eruit halen van levensmiddelen);
- b) als de knop "A" in de **Super**-positie is gezet.

In deze gevallen betekent het aangaan van het controlelampje niet dat er een storing van de vrieskast is opgetreden.



Het starten van de vrieskast

Belangrijk

Na het transport plaatst u het apparaat vertikaal en wacht u ongeveer 3 uren voordat u het aansluit aan het net, dit is nodig voor het goed functioneren.

Zet de temperatuurknop voor het beste en meest economische gebruik op de midden-positie.

Als het apparaat is aangesloten aan het elektrische net gaan het groene lampje "B" en het rode lampje "D" aan; zet de knop "A" op de **Super**-positie (gele lampje "C" aan).

Als het rode lampje "D" uit is gegaan, plaats dan de knop "A" op een midden-positie tussen 2 en 3.

Nu kan de vrieskast in gebruik worden genomen.

Het beste gebruik van de machine

Voor het invriezen

- Als etenswaren eenmaal zijn ontdooid, ook indien slechts gedeeltelijk, mogen ze niet weer worden ingevroren. U moet ze koken en opeten (binnen de 24 uur) of koken en weer invriezen.

- Raadpleeg een speciale handleiding voor het prepareren voor invriezen van etenswaren.

- Voor de beste invriezing en later ontdooiing is het goed de etenswaren in kleine porties te verdelen, die zich snel en gelijkmatig laten invriezen. Schrijf op de pakketjes de gegevens van de inhoud en datum van invriezen.

- Vries alleen de hoeveelheid (in kg.) etenswaren in die is aangegeven op het typeplaatje aan de binnenkant van de vrieskast.

- Breng de knop "A" op de positie **Super** (gele lampje "C" aan).

- Laad de verse etenswaren die ingevroren moeten worden in de bovenste vakken "G", niet dichtbij de reeds ingevroren etenswaren of diepvriesproducten, maar zo mogelijk in contact met de vrieswanden. De snelheid van invriezen is belangrijk voor het goed conserveren. Wij raden aan reeds 24 uur voordat u de etenswaren inlaadt de knop op de **Super**-positie te zetten. **Deze handeling wordt noodzakelijk als het grote hoeveelheden betreft tot aan de maximum lading die is aangegeven op het typeplaatje.**

- Vermijd gedurende het invriezen de deur van de vrieskast te openen.

- Het inladen van grote hoeveelheden etenswaren die ingevroren moeten worden kan de temperatuur in de vrieskast tijdelijk verhogen (rode lampje gaat aan). Aangezien deze toestand van tijdelijke aard is levert hij geen gevaar op voor het goed conserveren van de reeds aanwezige etenswaren.

- Na 24 uur, als het invriezen heeft plaats gevonden, zet u de knop "A" weer terug op de normale stand.

Belangrijk: vergeet dit niet als u **onnodig energieverbruik wilt vermijden.**

- Als de stroom uitvalt of er is een storing, dan moet u de vrieskast niet openen, zo blijft de binnenkant langer koud. De levensmiddelen blijven op die manier nog ongeveer 20 uur geconserveerd.

- Plaats geen volle flessen in de vrieskast: zij kunnen breken. Alle vloeistoffen zetten uit bij bevroering.

- Vul de bakjes van de ijsblokjes tot 3/4 van hun hoogte op met water.

Het conserveren

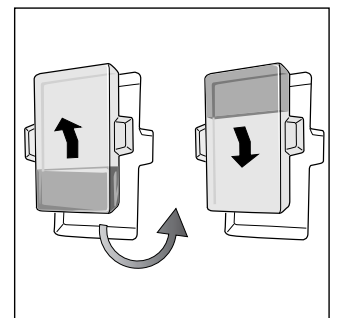
Voor het goed conserveren van diepvriesproducten en ingevroren etenswaren moet u nooit de thermostaatknop onder 1 zetten, onafhankelijk van de buitentemperatuur. Bij kamertemperaturen van 25° - 27°C zet u de knop tussen 1 en 2, bij kamertemperaturen tot 32°C tussen 2 en 3. Lees altijd aandachtig de instructies op de diepvriespakken, en als deze ontbreken, conserveer ze dan niet langer dan 3 maanden vanaf de koopdatum.

Als u diepvriesproducten koopt moet u altijd opletten dat deze op de juiste wijze geconserveerd zijn geweest en dat de verpakking intact is. Vervoer de diepvriesproducten van de winkel naar uw huis in een speciale koeltas en plaats ze thuis zo snel mogelijk in de vrieskast. Mocht een diepvriespak een beetje bol staan of sporen van water vertonen, dan bestaat de mogelijkheid dat het eerder op een niet juiste temperatuur is bewaard geweest en dat de inhoud intussen niet meer goed is.

Teneinde de inhoud van de vrieskast te vergroten kunt u hem 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.

Voor het controleren van de temperatuur in de vrieskast (ook gedurende vakanties of uw afwezigheid) is de kast voorzien van het systeem "E". Verwijder het doosje, draai het 180° en breng het weer op zijn plaats (de gekleurde bevroren vloeistof **boven** – afb.1).

Bij abnormale verhoging van de temperatuur (black-out van de stroom) ontdooit deze vloeistof en komt aan de onderkant te liggen. In dit geval hebben de etenswaren een **onvoldoende conservatie** ondergaan en wordt dus aangeraden ze niet te consumeren.



Afb. 1

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	leder afzonderlijk in plastic folie en dan 4-6 samen in aluminium folie		6	Niet nodig
Lams- en varkenscoteletten	leder 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 wasser	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 wasser	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 groentescep			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

Raadgevingen voor bezuinigen

- Installeer de vrieskast op de juiste plaats

Dat wil zeggen: ver van warmtebronnen en directe zon, en in een goed geventileerd vertrek.

- De juiste koude

Zet de temperatuurknop op een midden-positie. Te koud verbruikt veel elektriciteit en verbetert noch verlengt de conservatie van de etenswaren.

- Houd de deur dicht

Open de deur van uw vrieskast zo weinig mogelijk omdat iedere keer dat u hem opent veel koude lucht naar buiten ontsnapt. Voor het weer verkoelen van de temperatuur moet de motor lang werken hetgeen veel elektriciteit verbruikt.

- Let op de afdichting

Houd hem elastisch en schoon zodat hij goed aan de deur aanpast; zodoende laat hij geen koude ontsnappen.

- Geen ijsafzetting

Controleer de dikte van de ijsafzetting op de wanden van de vrieskast en verwijder het ijs zodra het laagje ijs te dik is geworden. (zie verderop "Het onderhoud").

Het onderhoud

Het onderhoud

Sluit altijd de stroom af voordat u enige handeling voor het onderhoud gaat uitvoeren (de stekker uit het stopcontact of de schakelaar van het apparaat uitschakelen).

Het ontdooien

BELANGRIJK: let erop dat u het koelcircuit niet beschadigt.

Gebruik geen mechanische middelen of andere voorwerpen om het ontdooiingsproces te versnellen, maar alleen die door de fabrikant worden aanbevolen.

Af en toe moet de ijsafzetting van de binnenwanden van het apparaat worden verwijderd.

Gebruik hiervoor nooit scherpe voorwerpen die permanente schade kunnen veroorzaken aan het koelingscircuit. Gebruik het bijgeleverde schrapertje.

Voor het geheel ontdooien van het apparaat (een of tweemaal per jaar) sluit u de stroom af en laat u de deur open totdat alle ijsafzetting verdwenen is.

Het apparaat is voorzien van een opvangsysteem voor het dooiwater: plaats er een bak onder zoals aangegeven in de afb. 2 en 3.

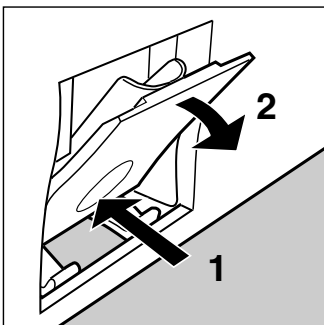
Teneinde het dooiproces te versnellen kunt u een bakje (of meerdere) met lauw water in de vrieskast plaatsen.

Gedurende het ontdooien kunt u de etenswaren in kranten wikkelen en op een koele plaats bewaren. Aangezien een verhoging van de temperatuur onvermijdelijk is moeten deze in korte tijd worden geconsumeerd.

Het reinigen en speciaal onderhoud

De binnenkant van de vrieskast moet regelmatig worden schoongemaakt nadat hij ontdooit is. Gebruik soda ongelost in lauw water. Gebruik nooit schuurmiddelen, afwasmiddelen of zeep. Na het wassen spoelt u met schoon water en droogt u alles goed af.

Nu schakelt u de vrieskast weer in zoals beschreven in de paragraaf "Het starten van de vrieskast".



Afb. 2



Afb. 3

Zijn er problemen?

Groen controlelampje uit

Heeft u gecontroleerd of:

- er stroom is
- de hoofdschakelaar van uw woning misschien is uitgeschakeld

Rood alarmcontrolelampje altijd aan

Heeft u gecontroleerd of:

- de deur soms niet goed sluit of de afdichting versleten is;
- de deur vaak wordt geopend;
- de temperatuurknop niet op de juiste positie staat;
- de ijsafzetting te dik is.

De motor houdt niet op met functioneren

Heeft u gecontroleerd of:


- het gele lampje aan is (conditie van voortdurend functioneren);
- de thermostaat zich op de juiste stand bevindt.

De vrieskast maakt teveel lawaai

Heeft u gecontroleerd of:

- de vrieskast goed recht staat;
- hij tussen meubelen of voorwerpen staat die trillen en lawaai veroorzaken;
- het verkoelingsgas maakt een bescheiden geluid ook als de compressor stil staat (dit is geen storing).

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 (zie de hiervolgende voorbeelden). Dit plaatje bevindt zich binnenin de vriezer.

Mod. RG 2330		TI	Cod. 93139180000	S/N 704211801		
230 - 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	Class 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						

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

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).

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 toque las partes internas refrigerantes, sobre todo con las manos mojadas, ya que podría quemarse o herirse. No se meta en la boca cubitos de hielo recién extraídos del aparato porque podría quemarse.

7. No hacer limpieza ni mantenimiento sin haber desconectado antes la clavija.

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, 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 compartimento 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 puertaventana) 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.

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 al interior del congelador, corresponda con la de la instalación de su casa, y que la toma de corriente posea una regular puesta a tierra, de acuerdo a lo prescripto por la ley sobre la seguridad de las instalaciones 46/90. Si no existe la puesta a 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 colocada al interior del congelador.

Antes de conectarlo eléctricamente

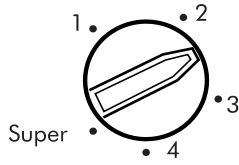
Después del transporte, colocar el aparato verticalmente y esperar 3 horas como mínimo antes de conectarlo a la toma de corriente, para permitir un correcto funcionamiento.

Visto de cerca

A Botón para regular la temperatura

Este botón permite regular la temperatura interna del congelador en distintas posiciones;

- **1** Frío al mínimo
- **4** Frío al máximo
- **Super** Congelamiento rápido



Girando el botón desde la posición **1** hasta la posición **4** se pueden obtener temperaturas cada vez más bajas.

La posición **Super** (lámpara amarilla **C** encendida) se usa cuando es necesario congelar alimentos frescos. Una vez terminada la congelación hay que llevar el botón a la posición de normal funcionamiento (entre **2** y **3**).

B Luz testigo de conexión a la red eléctrica

La luz testigo verde se enciende y permanece encendida durante el normal funcionamiento del aparato

C Luz indicadora de congelación rápida

Esta luz testigo amarilla se ilumina cuando el botón **A** está en la posición **Super**.

D Luz testigo de alarma

Cuando esta luz testigo roja permanece encendida durante un tiempo prolongado, significa que el funcionamiento del congelador no es regular y que la temperatura se está elevando demasiado. (Llame al Centro de Asistencia Técnica.)

Dicha luz testigo puede encenderse durante un breve período de tiempo:

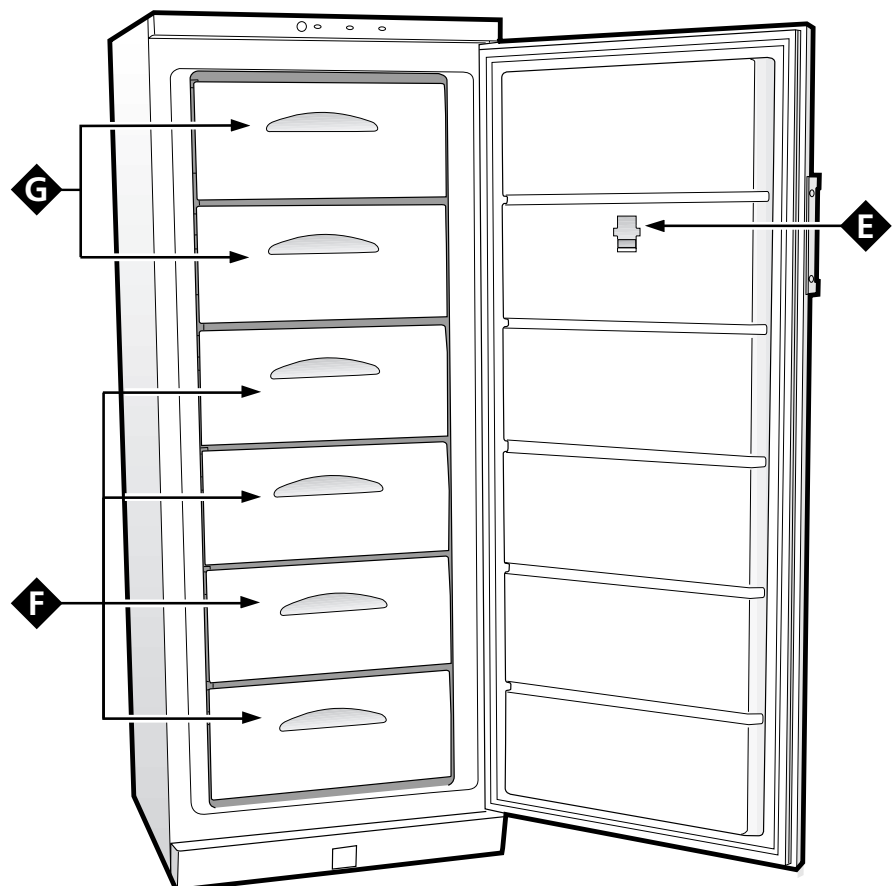
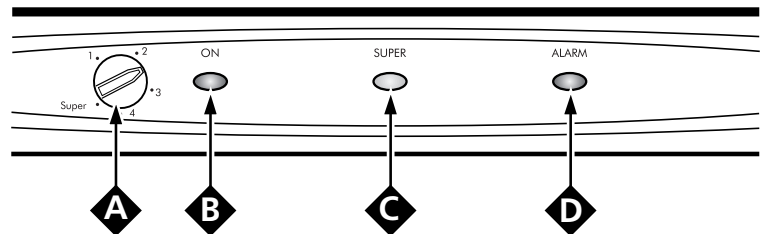
- a) cuando la puerta permanece abierta durante un tiempo prolongado (durante la carga o toma de productos).
- b) cuando se lleva el botón "A" a la posición "Super".

En estos dos casos el encendido de la luz testigo no indica ningún desperfecto/anomalía en el congelador.

E Sistema de control de la temperatura interna

F Espacios para la conservación

G Espacios utilizables para la congelación y la conservación



Puesta en marcha del congelador

ATENCIÓN

Para favorecer un buen funcionamiento, después del transporte, colocar el aparato verticalmente y esperar aproximadamente 3 horas antes de conectarlo a la toma de corriente. Para un funcionamiento óptimo y económico recuerde colocar el botón para la regulación de la temperatura en una posición media.

Una vez conectado el aparato a la red de alimentación se encienden las lámparas verdes "B" y roja "D"; luego llevar el botón "A" a la posición **Super** (lámpara amarilla "C" encendida).

Cuando la lámpara roja "D" se haya apagado, colocar el botón "A" en una posición media entre 2 y 3.

A partir de ese momento, el congelador puede ser utilizado.

Para utilizarlo lo mejor posible

Para congelar bien

- Un alimento descongelado, aunque sea sólo parcialmente, nunca debe volver a congelarse: se debe cocinar para consumirlo (dentro de las 24 horas) o bien para volver a congelarlo.

- Para la preparación de comidas para congelar, consultar un manual especializado.

- Para obtener una conservación y una posterior descongelación óptimas, es aconsejable dividir los alimentos en pequeñas porciones, de esta manera, se congelarán rápidamente y de modo homogéneo. En los paquetes, coloque las indicaciones sobre el contenido y la fecha de congelación.

- Congele solamente la cantidad, en kg, indicada en la placa de características ubicada dentro del congelador.

- Lleve el botón "A" a la posición **Super** (lámpara amarilla "C" encendida).

- Introduzca los alimentos frescos para congelar en los espacios superiores "G" teniendo cuidado de no colocarlos cerca de aquellos ya congelados, sino más bien, si fuera posible, en contacto con los anaqueles refrigerantes. No hay que olvidar que la buena conservación de los alimentos congelados depende de la velocidad de congelación. Por este motivo, aconsejamos llevar el botón a la posición de **Super**, 24 horas antes de la introducción de los alimentos para congelar. **Esta operación se vuelve necesaria para grandes cantidades que pueden llegar hasta la carga máxima indicada en la placa de características.**

- Durante la congelación evite abrir la puerta del congelador.

- La introducción de notables cantidades de alimentos para congelar puede aumentar momentáneamente la temperatura en el interior del congelador (encendido de la lámpara roja). Dicha situación, siendo transitoria, no perjudica la buena conservación de los alimentos contenidos en el congelador.

- Después de 24 horas, terminado el congelamiento, llevar el botón "A" a la posición de normal funcionamiento.

Atención: No debe olvidar realizar esta operación si quiere evitar **gastos inútiles de energía.**

- No abra la puerta del congelador en caso de falta de corriente o de una avería, retardará así el aumento de la temperatura en su interior. De este modo, los alimentos congelados se conservarán sin alteraciones durante 20 horas aproximadamente.

- No meta en el congelador botellas llenas: podrían romperse debido a que, congelándose, todos los líquidos aumentan su volumen.

- Llene las cubetas para los cubitos de hielo hasta aproximadamente 3/4 de su altura.

Conservación

Para obtener una buena conservación de los alimentos congelados o de comidas congeladas no coloque nunca el índice del botón del termostato por debajo de 1, cualquiera sea la temperatura ambiente. Para temperaturas ambiente de hasta 25°-27°C el índice del botón se coloca entre 1 y 2 mientras para temperaturas ambiente de hasta 32°C entre 2 y 3.

Respetar siempre escrupulosamente las instrucciones contenidas en los paquetes de los alimentos congelados, y si no existen, no conservar por más de 3 meses a partir de la fecha de compra.

En el momento de la compra de productos congelados es necesario verificar que los mismos se hayan conservado a la temperatura adecuada y que la envoltura esté intacta. Para mantener inalterada la calidad del alimento congelado es conveniente transportarlo en recipientes especiales y colocarlo nuevamente, lo más rápido posible, dentro del aparato.

En el caso en que un paquete presente rastros de humedad y anormales abultamientos es probable que, precedentemente haya sido conservado a una temperatura inadecuada y que, durante ese tiempo, su contenido se haya deteriorado.

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 evaporadoras. Verifique, después de introducir los alimentos que debe conservar, que la puerta cierre correctamente.

Para verificar que la temperatura dentro del aparato sea la correcta (aún durante el período de vacaciones o en su ausencia), se ha incorporado el dispositivo "E" con tal finalidad. Extraiga el recipiente, hágalo girar 180° y vuelva a colocarlo en su lugar (líquido congelado y de color **arriba** - Fig. 1).

En el caso de un anómalo alzamiento de la temperatura (Black out por falta de energía eléctrica), el líquido se derretirá y se dirigirá hacia la zona inferior. En este caso los alimentos han sufrido una **conservación insuficiente**, por lo tanto, es aconsejable no consumirlos.

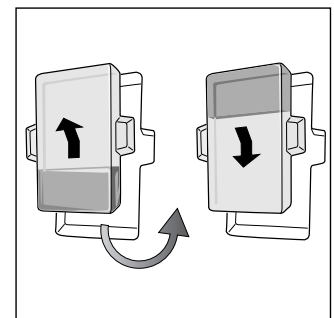


Fig. 1

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 politeno 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 politeno y luego en hojas de aluminio en número de 4-5		6	No necesario
Carne picada	En recipientes de aluminio cubierto con politeno	Fresquísima	2	Lentamente en frigorífico
Corazón y hígado	En bolsitas de politeno		3	No necesario
Salchichas	En hojas de politeno 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 politeno	5 / 6	9	Lentamente en frigorífico
Pescados muy grandes	En hojas de aluminio o politeno		4 / 6	Lentamente en frigorífico
Pescados pequeños	En sobres de politeno		2 / 3	No necesario
Mariscosos	En sobres de politeno		3 / 6	No necesario
Moluscos	En recipientes de aluminio o plástico cubiertos con agua y sal		3	
Pescados cocidos	En hojas de aluminio o politeno		12	En agua caliente
Pescados fritos	En sobres de politeno		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 polieteno	12	No necesario
Coles y coles de Bruselas	Limpiar y lavar (partir)	1' / 2'	En bolsitas de polieteno	10 / 12	A temperatura ambiente
Guisantes	Pelar y lavar	2'	En bolsitas de polieteno	12	No necesario
Judías verdes	Lavar y cortar en pedacitos	2	En bolsitas de polieteno	10 / 12	No necesario
Zanahorias, pimientos y nabos	Cortar en rebanadas, pelar y lavar	3' / 4'	En bolsitas de polieteno	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 polieteno	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 polieteno	4	A temperatura ambiente y en el horno
Tortas			En hojas de polieteno	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

Consejos para ahorrar

- Instálelo bien

O sea, lejos de fuentes de calor, de la luz directa del sol y en un ambiente bien aireado.

- El frío justo

Ajuste el botón para la regulación de la temperatura del congelador en una posición media. Demasiado frío, además de consumir mucho, no mejora ni prolonga la conservación de los alimentos.

- La puerta cerrada

Abra su congelador lo menos posible porque cada vez que lo haga estará dejando escapar gran parte del aire frío. Para restablecer la temperatura, el motor debe trabajar más tiempo consumiendo mucha energía.

- Cuidado con la junta

Manténgala elástica y limpia de modo que se adhiera bien a las puertas; sólo así no dejará salir nada de frío.

- Nada de escarcha

Controle el espesor de la escarcha en las placas del freezer y efectúe inmediatamente la descongelación si la capa es demasiado espesa (Ver más adelante "Para mantenerlo en buenas condiciones").

Para mantenerlo en buenas condiciones

Antes de realizar cualquier operación de limpieza desconectar el aparato de la red de alimentación (desconectando el enchufe o el interruptor general de la casa).

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.

Es conveniente, de vez en cuando, extraer la escarcha que cubre los anaqueles del aparato.

No usar nunca, para dicha operación, objetos metálicos con punta que puedan provocar perforaciones en el circuito refrigerante con el consiguiente daño irreparable al aparato, utilizar, en cambio, una raedera de plástico suministrada en el equipo base.

Para obtener una descongelación completa del aparato (que se debe efectuar una o dos veces en el año) desconectar el aparato de la red de alimentación y dejar abierta la puerta hasta que se derrita completamente la escarcha.

El aparato está dotado de un sistema de recolección del agua de descongelación; ubicar un recipiente como se indica en las figuras 2 y 3.

Para acelerar las operaciones de descongelación se pueden introducir dentro del aparato una o más bandejas de agua tibia.

Durante la operación de descongelación es conveniente envolver los alimentos que se están conservando con hojas de papel y colocarlos en lugares frescos. Debido a que el inevitable aumento de temperatura disminuye su duración se aconseja consumirlos en breve tiempo.

Limpieza y cuidados particulares

La limpieza interna del aparato se debe efectuar periódicamente después de haber descongelado el aparato utilizando bicarbonato de sodio disuelto en agua tibia. Evite siempre el uso de productos abrasivos, detergentes o jabones; después del lavado enjuagar con agua limpia y secar con cuidado.

Una vez efectuadas dichas operaciones, poner nuevamente en funcionamiento el aparato como se describe en el párrafo "Puesta en marcha del congelador".

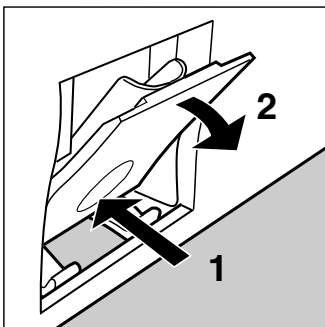


Fig. 2

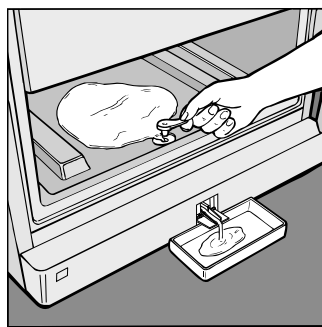


Fig. 3

Controles ante un problema

Lámpara testigo verde apagada

Controle que:

- no falte la corriente;
- el interruptor general de la casa esté bien conectado;

Lámpara de alarma roja siempre encendida

Controle que:

- la puerta cierre bien o que la junta no esté deteriorada;
- la puerta no se abra muy a menudo;
- el botón de regulación de la temperatura esté en la posición correcta;
- en las paredes internas la escarcha no sea excesiva

El motor funciona continuamente.

Controle que:


- la lámpara amarilla no esté encendida (condición de funcionamiento continuo);
- el termostato esté en la posición correcta.

El aparato emite demasiado ruido.

Controle que:

- El congelador esté ubicado en un lugar bien plano;
- no haya sido instalado entre muebles u objetos que vibran y producen ruidos;
- el gas refrigerante interno produce un pequeño ruido aún cuando el compresor está detenido (no es un defecto).

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 situada al interior del congelador (ver los ejemplos en las siguientes figuras).

Mod. RG 2330		TI	Cod. 93139180000		S/N 704211801		
220-240 V-	50 Hz	150 W	110 W	Fuse	A	Max 15	
Total	340	75			Freez.	Capac	
Gross Bruto			Net Util		Gross Bruto	Poder de Cong	Clase
Brut			Utile		Brut	kg/24 h	Classe
Compr. Syst.	R 134 a	Test	Pressure				
Kompr.	kg 0,090	P.S-I.	HIGH-235				
			LOW 140				
Made in Italy 13918							

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

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

A segurança, um bom hábito

ATENÇÃO

Ler atentamente as advertências mencionadas neste livro de instruções dado que fornecem importantes indicações relativas à segurança da instalação, à utilização e à manutenção.

Este aparelho foi concebido segundo as normas internacionais de segurança criadas fundamentalmente para a protecção do consumidor.

Na realidade, este aparelho obteve o certificado de homologação IMQ passado pelos técnicos do Instituto Italiano de Qualidade, certificado que só é atribuído aos aparelhos que cumpram as normas do CEI, Comitato Elettrotecnico Italiano.

1. Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo se a área estiver protegida por uma cobertura; é muito perigoso deixá-lo exposto à chuva e às intempéries.
2. Deve ser utilizado somente por adultos e exclusivamente para conservar e congelar alimentos, de acordo com as instruções de utilização contidas neste manual.
3. Nunca tocar nem manusear este aparelho com os pés descalços ou com as mãos ou os pés molhados.
4. Não é aconselhável a utilização de extensões e fichas múltiplas. Se o frigorífico for instalado entre móveis, controlar que o cabo de alimentação não se dobre nem seja pressionado de maneira perigosa.
5. Nunca puxar o cabo de alimentação nem o frigorífico para soltar a ficha da tomada de parede : é muito perigoso.

6. Não tocar os componentes internos de refrigeração, principalmente com as mãos molhadas, porque poderá sofrer queimaduras ou ferir-se. Também não colocar na boca cubos de gelo recém retirados do congelador porque podem provocar queimaduras.

7. Não limpar nem efectuar manutenção sem ter previamente desligado o aparelho da rede de alimentação eléctrica.

8. Antes de desfazer-se do seu velho frigorífico, desmontar o seu fecho para evitar que crianças a brincar possam ficar trancadas dentro do aparelho.

9. No caso de avaria, antes de chamar o serviço de assistência técnica, controlar no capítulo "Há um problema" para verificar se é possível resolver a eventual anomalia. Não tente proceder à reparação, mexendo nas partes internas do aparelho.

10. No caso de dano, o cabo de alimentação eléctrica deste aparelho deve ser trocado obrigatoriamente pelo nosso Serviço de Assistência Técnica, porque é necessário utilizar ferramentas especiais.

11. não use aparelhos eléctricos no interior do compartimento para guardar alimentos, excepto os de tipo recomendado pelo fabricante.

12. No final da vida útil do aparelho – que contém gás ciclopentano na espuma de isolamento e eventualmente gás R600a (isobutano) no circuito de refrigeração – é necessário colocar o mesmo em segurança, antes de mandar eliminá-lo. Para esta operação, entre em contacto com o seu revendedor ou com o organismo local encarregado.

Instalação

Para garantir um bom funcionamento e um consumo reduzido de electricidade é importante que a instalação seja efectuada correctamente.

A ventilação

O compressor e o condensador emitem calor e portanto precisam de uma boa ventilação. São pouco adequados os ambientes com ventilação imperfeita. Portanto o aparelho deve ser instalado num ambiente dotado de uma abertura (janela ou porta externa) para assegurar a necessária renovação de ar. O ambiente também não deve ser demasiado húmido.

Ter cuidado, durante a instalação, para não cobrir ou obstruir as grelhas que permitem a boa ventilação do aparelho.

Para uma boa ventilação do aparelho é preciso deixar :

- uma distância de pelo menos 10 cm. entre a sua parte superior e móveis que eventualmente encontrem-se acima;
- uma distância de pelo menos 5 cm. entre as suas laterais e móveis e paredes que eventualmente encontrem-se aos lados.

Afastado do calor

Evitar de posicionar o aparelho num lugar directamente exposto à luz solar, ao lado do fogão eléctrico ou similar.

Nivelado

O aparelho deve ser instalado bem nivelado; se o piso não

for nivelado, é possível proceder com os apropriados pés reguláveis anteriormente colocados.

Ligação eléctrica e ligação à terra

Antes de proceder à ligação eléctrica, controlar se a tensão indicada na placa de características, colocada dentro do congelador, corresponde a tensão da instalação eléctrica da casa e se a tomada está equipada com uma ligação à terra regular, na maneira indicada pelas leis relativas à segurança das instalações N°. 46/90. Se não houver uma ligação à terra, o Fabricador declina toda e qualquer responsabilidade. Não utilizar fichas múltiplas ou adaptadores.

Posicione o aparelho de modo que haja acesso à tomada em que estiver ligada.

A potência é insuficiente ?

A tomada eléctrica deve ser capaz de suportar a máxima carga de potência do aparelho, indicada na placa de características, colocada dentro do congelador.

Antes da ligação eléctrica

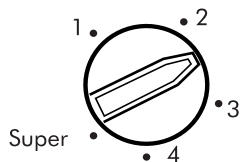
Depois do transporte, colocar o aparelho verticalmente e aguardar pelo menos 3 horas antes de ligá-lo na tomada, para permitir o seu funcionamento correcto.

VISTO DE PERTO

A Selector para a regulação da temperatura

Este selector permite a regulação da temperatura interna do congelador em diversas posições;

- **1** Frio mínimo
- **4** Frio máximo
- **Super** Congelação rápida



Ao girar o selector entre a posição **1** e a posição **4** é possível obter temperaturas sempre mais frias.

A posição **Super** (lâmpada amarela **C** acesa) utiliza-se quando for preciso congelar alimentos frescos.

Depois que terminar de congelar é preciso colocar novamente o selector na posição de normal funcionamento (entre **2** e **3**).

E Sistema de controlo da temperatura interior

F Compartimentos para a conservação

G Compartimentos para a congelação e a conservação

B Indicador luminoso de ligação à rede eléctrica

O indicador luminoso acende-se e permanece aceso durante o funcionamento regular do aparelho.

C Indicador de congelação rápida

Este indicador amarelo acende-se quando o selector **A** estiver na posição **Super**.

D Indicador luminoso de alarme

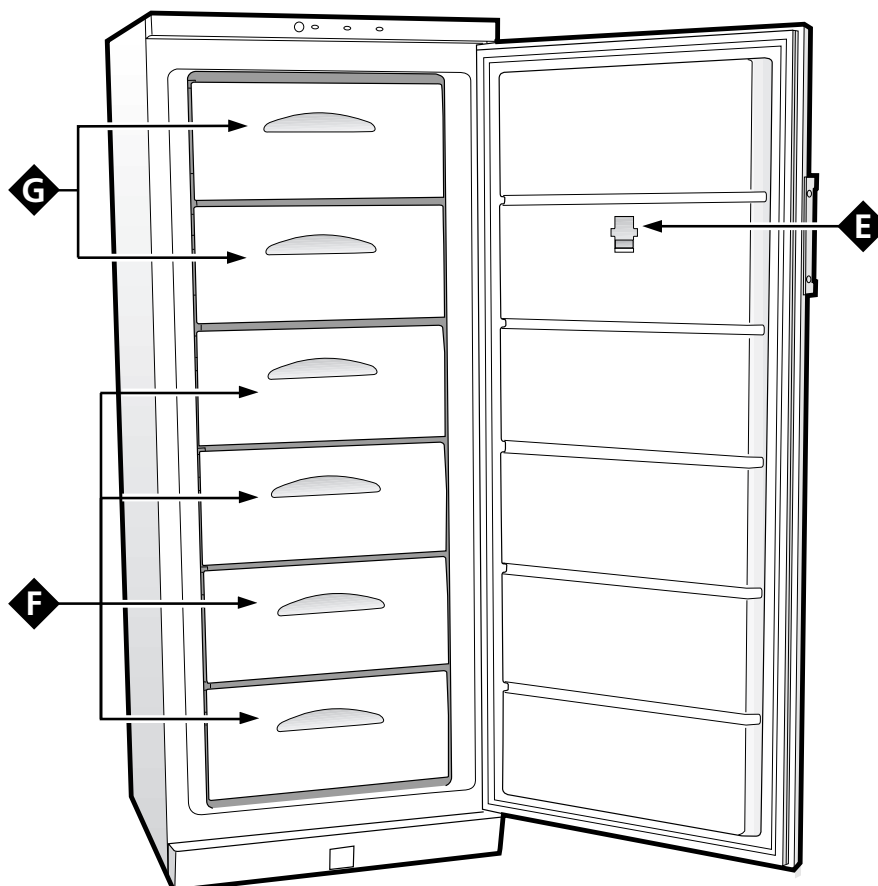
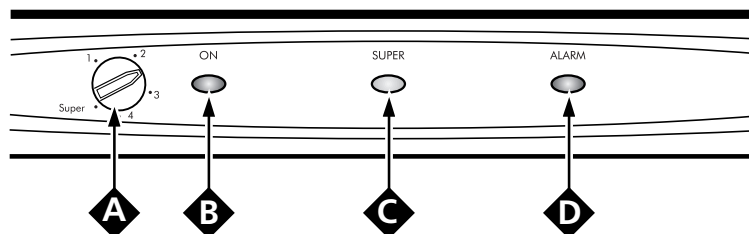
Quando este indicador luminoso vermelho estiver aceso durante um prazo prolongado, significa que o funcionamento do congelador não está regular e que a temperatura está a subir excessivamente. (Chamar o Centro de Assistência Técnica.)

Este indicador luminoso pode acender-se um breve período :

a) quando a porta permanecer aberta durante um prazo prolongado (ao colocar-se ou retirar-se alimentos).

b) quando o botão "A" for colocado na posição de "Super".

Nestes casos o indicador acende-se mas não estará a indicar defeito/anomalia alguma do congelador.



Como pôr em funcionamento o congelador

ATENÇÃO

Depois do transporte, colocar o aparelho verticalmente e aguardar cerca de 3 horas antes de ligá-lo à tomada eléctrica, para garantir o seu bom funcionamento. Para um melhor e mais económico funcionamento, lembrar-se de colocar o selector para a regulação da temperatura numa posição média.

Depois de ter ligado o aparelho à rede de alimentação eléctrica e acenderem-se as lâmpadas verde "B" e vermelha "D"; colocar o selector "A" na posição Super (lâmpada amarela "C" acesa).

Quando a lâmpada vermelha "D" tiver apagado, colocar o selector "A" numa posição média entre 2 e 3.

Nesta altura o congelador já pode ser utilizado.

Como utilizar melhor

Para congelar bem

- Um alimento descongelado, mesmo se apenas parcialmente, nunca deve voltar a ser congelado: deverá cozinhá-lo para consumi-lo (dentro de 24 horas) ou para congela-lo novamente.

- Para a preparação de alimentos a serem congelados, consultar um manual especializado.

- Para obter uma congelação e uma sucessiva descongelação ideal é aconselhável dividir os alimentos em pequenas porções, porque deste modo congelam-se rapidamente e de maneira homogénea. Nas confeccções indicar o conteúdo e a data de congelação.

- Congelar somente a quantidade, em kg., indicada na placa das características técnicas situada no interior do congelador.

- Colocar o selector "A" na posição **Super** (lâmpada amarela "C" acesa).

- Guardar os alimentos frescos a serem congelados nos compartimentos superiores "G", tomar cuidado para não colocá-los encostados nos já congelados mas possivelmente em contacto com as prateleiras refrigeradoras. De facto, não se pode esquecer que a boa conservação dos alimentos congelados depende da rapidez da congelação. Por este motivo aconselhamos colocar o selector na posição **Super** 24 horas antes de guardar alimentos a serem congelados. **Esta operação torna-se necessária para grandes quantidades, até a carga máxima indicada na placa das características.**

- Durante a congelação, evitar abrir a porta do congelador.

- A introdução de notáveis quantidades de alimentos a serem congelados pode aquecer momentaneamente a temperatura no interior do congelador (acende-se a lâmpada vermelha). Esta situação, por ser transitória, não prejudica a boa conservação dos alimentos já guardados.

- Depois de 24 horas, terminada a congelação, colocar o selector "A" novamente na posição de normal funcionamento.

Atenção: esta operação não deve ser esquecida, se desejar-se evitar **inúteis desperdícios de electricidade.**

- Não abrir a porta do congelador em caso de falta de energia eléctrica ou de avaria, assim adiará o aumento da temperatura no interior. Deste modo, os alimentos comprados congelados e os congelados por si conservar-se-ão sem alterações durante cerca de 20 horas.

- Não colocar no congelado garrafas cheias: poderão partir-se, porque ao congelarem-se todos os líquidos aumentam de volume.

- Encher as formas para fazer cubos de gelo apenas até cerca de 3/4 da altura.

Conservação

Para obter uma boa conservação dos alimentos congelados ou dos pratos congelados, nunca colocar o ponteiro do selector do termostato abaixo do 1, seja qual for a temperatura ambiente. Para uma temperatura ambiente até 25° ou 27°C o ponteiro do selector deve ser colocado entre 1 e 2, enquanto que para temperaturas ambiente de até 32°C entre 2 e 3.

Obedecer sempre escrupulosamente as instruções apresentadas nas embalagens dos alimentos pré congelados, na ausência das mesmas, não conservá-los mais de 3 meses depois da data de compra.

Na compra de produtos pré congelados é preciso certificar-se se os mesmos estejam conservados numa temperatura adequada e que a embalagem esteja intacta. Para manter inalterada a qualidade dos alimentos congelados, é oportuno transportá-los em apropriados recipientes e guardá-los assim que possível dentro do aparelho.

Se uma embalagem apresentar marcas de humidade ou estiver inchada de maneira anormal, é provável que tenha sido anteriormente conservada a temperatura inadequada e que o conteúdo entretanto tenha-se estragado.

A fim de obter um volume maior, o congelador também pode ser realizado sem as gavetas (**excepto a primeira em baixo**) guardando os alimentos directamente sobre as placas evaporadoras. Verifique, depois de guardar alimentos, se a porta fecha-se correctamente.

Com a finalidade de verificar a correcta temperatura no interior do aparelho (mesmo durante o período das férias ou de sua ausência), foi introduzido o dispositivo "E". Para retirar o respectivo recipiente, girá-lo de 180° e colocá-lo na própria sede (líquido congelado e colorido **em cima** - Fig. 1).

No caso de anómalo aumento da temperatura (Por causa de interrupção no fornecimento eléctrico), o líquido derreterá e passará à parte inferior. Neste caso os alimentos estarão sujeitos a uma **conservação insuficiente**, portanto é aconselhável não consumi-los.

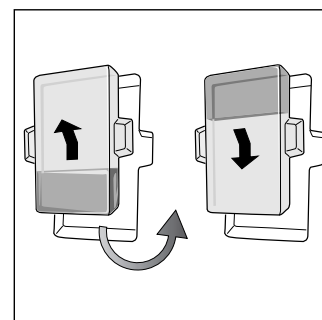


Fig. 1

Guia para utilização do compartimento de congelação

Parne e peixe

Tipo de alimentos	Acondicionamento	Maturação (dias)	Conservação (meses)	Descongelação
Vaca assada e cozida	Envolta em folha de alumínio	2 / 3	9 / 10	Não necessária
Carneiro	Envolto em folha de alumínio	1 / 2	6	Não necessária
Porco assado	Envolto em folha de alumínio	1	6	Não necessária
Vitela assada ou cozida	Envolta em folha de alumínio	1	8	Não necessária
Bifes ou costeletas de porco ou vitela	Cada peça envolta em película de polietileno e em seguida em folha de alumínio, em conjuntos de 4 e 6		6	Não necessária
Fatias ou costeletas de carneiro ou vaca	Cada peça envolta em película de polietileno e em seguida em folha de alumínio, em conjuntos de 4 e 6		6	Não necessária
Carne picada	Em sacos de alumínio, coberto com película de polietileno	Fresquíssima	2	Lentamente no frigorífico
Coração e fígado	Em saquetas de polietileno		3	Não necessária
Salsichas	Envolto em folha de alumínio ou película de polietileno		2	Em função do uso
Frango e peru	Envolto em folha de alumínio	1 / 3	9	Lentamente no frigorífico
Pato e ganso	Envolto em folha de alumínio	1 / 4	6	Lentamente no frigorífico
Pato bravo, faisão, perdiz, (caça)	Envolto em folha de alumínio	1 / 3	9	Lentamente no frigorífico
Coelho e lebre	Envolto em folha de alumínio	3 / 4	6	Lentamente no frigorífico
Veado, cabrito	Envolto em folha de alumínio ou película de polietileno	5 / 6	9	Lentamente no frigorífico
Peixe grande (grosso)	Envolto em folha de alumínio ou película de polietileno		4 / 6	Lentamente no frigorífico
Peixe miúdo	Em sacos de polietileno		2 / 3	Não necessária
Crustáceos	Em sacos de polietileno		3 / 6	Não necessária
Moluscos	Em embalagens de alumínio ou plástico, cobertos com água salgada		3	Lentamente no frigorífico
Peixes cozidos	Envolto em folha de alumínio ou película de polietileno		12	Em água quente
Peixes fritos	Em saquetas de polietileno		4 / 6	Directamente na frigideira

Fruta e verdura

Tipo	Preparação	Fervura	Acondicionamento	Conservação (meses)	Descongelação
Maças e peras	Descascar e cortar em pedaços	2'	Em recipientes, cobertas de calda de açúcar	12	Lentamente no frigorífico
Alperces, pêsegos, cerejas e ameixas	Tirar os caroços e a pele	1' / 2'	Em recipientes, cobertas de calda de açúcar	12	Lentamente no frigorífico
Morangos, amoras e mirtilo	Tirar o pé, lavar e deixar secar		Em recipientes, cobertas de calda de açúcar	10 / 12	Lentamente no frigorífico
Fruta cozida	Cortar, cozer e coar a água		Em recipientes, adicionar 10% de açúcar	12	Lentamente no frigorífico
Sumos de frutos	Lavar, cortar e espremer os frutos		Em recipientes, juntar açúcar a gosto	10 / 12	Lentamente no frigorífico
Couve flor	Cortar em pedaços e escaldar em água e sumo de limão	2'	Em sacos de polietileno	12	Não necessária
Couves e grelos	Arranjar e lavar	1' / 2'	Em sacos de polietileno	10 / 12	À temperatura ambiente
Ervilhas	Descascar e lavar	2'	Em sacos de polietileno	12	Não necessária
Feijão verde	Lavar e cortar em pedaços	2	Em sacos de polietileno	10 / 12	Não necessária
Cenouras, pimentos e nabos	Cortar em tiras, descascar e lavar	3' / 4'	Em sacos de polietileno	12	Não necessária
Cogumelos e espargos	Lavar e cortar	3' / 4'	Em sacos ou recipientes	6	À temperatura ambiente
Espinafres	Lavar e cortar em pedaços	2'	Em sacos de polietileno	12	À temperatura ambiente
Legumes diversos para sopa	Lavar e cortar em pedaços	3'	Em sacos com pequenas porções	6 / 7	À temperatura ambiente
Outros alimentos	Preparação	Fervura	Acondicionamento	Conservação (meses)	Descongelação
Pão			Em sacos de polietileno	4	À temperatura ambiente e no forno
Bolos			Em película de polietileno	6	À temperatura ambiente e cozer a 100/200°C
Natas			Em recipientes de plástico	6	À temperatura ambiente ou no frigorífico
Manteiga			Na embalagem envolto em alumínio	6	No frigorífico
Alimentos cozidos, sopa			Repartido por recipientes de plástico ou vidro	3 / 6	À temperatura ambiente ou em água quente
Ovos			Congelar sem casca	10	À temperatura ambiente ou no frigorífico

Conselhos para economizar

- Instalar bem o aparelho

Isto é, longe de fontes de calor, da luz directa do sol, num local bem ventilado.

- O frio correcto

Colocar o selector de regulação da temperatura do congelador numa posição média. O excesso de frio, além de consumir muito, não melhora nem prolonga a conservação dos alimentos.

- Fechar a porta

Abrir o congelador o mínimo possível, porque cada vez que abri-lo, sai de dentro uma grande parte do ar frio. Para restabelecer a temperatura, o motor deve funcionar um longo tempo e consumir muita energia.

- Cuidado com as guarnições

Manter sempre elásticas e limpas as guarnições de borracha para a vedação das portas, de modo que adiram bem às portas; só assim não deixarão sair nem um bocado de frio.

- Gelo no congelador

Controlar a espessura do gelo nas paredes do congelador e efectuar logo a descongelação se a camada estiver demasiado grossa (Ver a seguir: "Como mantê-lo em forma").

Como mantê-lo em forma

Antes de realizar qualquer operação de limpeza, desligar o aparelho da rede de alimentação (retirar a ficha ou desligar o interruptor geral da morada).

Descongelar

ATENÇÃO: não estrague o circuito de refrigeração.

Ter cuidado para não utilizar dispositivos mecânicos ou outros instrumentos para tornar mais veloz o processo de descongelação, além dos recomendados pelo fabricante.

É oportuno periodicamente retirar o gelo que encobre as prateleiras do aparelho.

Atenção para não utilizar para esta operação objectos metálicos pontiagudos que possam causar furos no circuito refrigerante, com consequente dano irreparável para o aparelho, mas utilizar a espátula de matéria plástica fornecida juntamente com o aparelho.

Para obter o completo descongelamento do aparelho (a ser efectuado uma ou duas vezes por ano), desligar o aparelho da rede de alimentação e deixar a porta aberta até que o gelo derreta-se inteiramente.

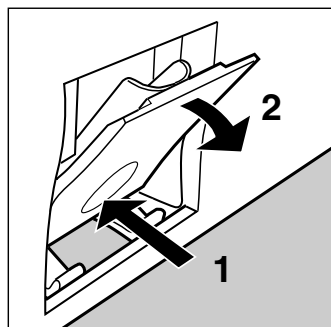


Fig. 2

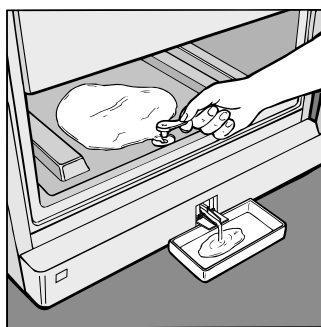


Fig. 3

Este aparelho é dotado de um sistema de colecta para a água proveniente da descongelação; colocar um recipiente da maneira indicada nas figuras 2 e 3.

Para acelerar as operações de descongelação, pode-se colocar dentro do aparelho um ou mais recipientes com água morna.

Durante as operações de descongelamento é oportuno enrolar os alimentos conservados em diversas folhas de papel e guardá-los em lugares frescos. Com o inevitável aumento de temperatura, encurta-se a sua duração, portanto é aconselhável consumá-los em prazos breves.

Limpeza e manutenção especial

A limpeza interna do aparelho deve ser efectuada periodicamente, depois de ter descongelado o aparelho, empregar bicarbonato de sódio dissolvido em água morna. Evitar sempre a utilização de produtos abrasivos, detergentes ou sabão; depois da lavagem, enxaguar com água limpa e enxugar com cuidado.

Depois de efectuar estas operações, colocar o aparelho novamente em função, da maneira descrita no parágrafo "Como pôr em funcionamento o congelador".

Há um problema?

Indicador luminoso verde apagado

Controlou se:

- está a faltar electricidade;
- o interruptor geral da morada está desligado;

Indicador luminoso vermelho sempre aceso

Controlou se:

- a porta fecha-se bem e a guarnição não está estragada;
- a porta tem sido aberta muitas vezes;
- o botão selector de regulação da temperatura está na posição correcta;
- nas superfícies internas há demasiado gelo.

Motor a funcionar continuamente.

Controlou se:


- o indicador luminoso amarelo está aceso (condição de funcionamento contínuo);
- o termostato está na posição correcta.



O aparelho faz demasiado ruído.

Controlou se:

- o congelador está colocado bem nivelado;
- foi instalado entre móveis ou objectos que vibram e fazem ruído;
- o gás refrigerante interno produz um leve ruído, mesmo quando o compressor estiver parado (isto não é um defeito).

Se, apesar de todos os controlos, o aparelho não funcionar e a anomalia que notou continuar a verificar-se, chamar o Centro de Assistência Técnica mais próximo, comunicando as seguintes informações: o tipo de avaria, a sigla do modelo (Mod.) e os respectivos números (S/N) escritos na placa de características colocada embaixo à esquerda dentro do congelador. (ver os exemplos nas figuras seguintes).

Mod. RG 2330		TI	Cod. 93139180000	S/N 704211801				
220-240 V-	Hz	150 W	W	Fuse	Max 15			
Total	340	75		Freez.	Capac	Class		
Gross Bruto		Gross Bruto		Net Util		Gross Bruto	Poder de Cong	Classe
Brut		Brut		Utilite		Brut	kg/24 h	N
							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								

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

Nunca recorrer a técnicos não autorizados e recusar sempre a instalação de peças sobresselentes não originais.

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 forbrugers tryk. Apparatet har faktisk opnået IMQ-mærkningen udstedt af teknikerne 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. Berør ikke de indvendige køledele. Dette gælder specielt, hvis du har fugtige hænder, idet der er risiko for forbrændinger eller kvæstelser. Læg ikke isterningerne i munden

umiddelbart efter, at de er blevet fjernet fra apparatet, idet der er risiko for frysesår.

7. Tag stikket ud før de foretager en hvilken som helst slags rengøring.

8. Fjern eller tilintetgør alle lukkesystemer af gamle apparater der skal tilintetgøres 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.

11. Anvend ikke el-artikler i rummet til opbevaring af fødevarer, hvis el-artiklerne ikke opfylder kravene fra producenten.

12. Når apparatet - som indeholder cyclopentangas i isoleringsskummet 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

Før man anbringer stikket i stikkontakten, må man være helt sikker på, at strømmen angivet på typepladen, som findes på indersiden på fryseren, svarer til el-anlægget i boligen. Ligeså må man forsikre sig om at stikkontakten er forsynet med jordforbindelse, sådan er bestemt ved loven 46/90 vedrørende sikkerhed på elektriske anlæg. Hvis stikkontakten ikke er jordforbundet, Fabrikken holder sig ikke ansvarlig for eventuelle skader. Under alle omstændigheder å man undgå at anvende mellomsokler eller tilpasningsændringer.

Placer 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, som findes på indersiden på fryseren.

Før eltilslutning

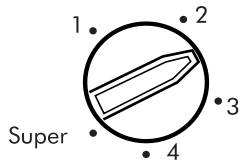
Efter transporten bør apparatet anbringes lodrat i mindst 3 timer før det tilsluttes til strømmen for at sikre en perfekt virkning.

Nærbillede

A Håndtag til justering af temperatur

Dette håndtag gør det muligt at justere temperaturen i fryseskabet ved at dreje håndtaget til forskellige positioner;

- **1** Min. frysning
- **4** Maks. frysning
- **Super** Lynfrysning



Ved at dreje håndtaget fra position **1** mod position **4** er det muligt at indstille en stadig lavere temperatur. Positionen **Super** (gul lampe **C** tændt) anvendes i forbindelse med nedfrysning af ferske fødevarer. Efter afslutning af lynfrysningen er det nødvendigt at dreje håndtaget til den normale position (mellem **2** og **3**).

E System til temperaturkontrol i fryseskab

F Opbevaringsrum

G Rum til frysning og opbevaring

B Kontrollampe for strømforsyning

Den grønne kontrollampe tændes og forbliver tændt i forbindelse med apparatets almindelige drift.

C Kontrollampe for lynfrysning

Den gule kontrollampe tændes, når håndtaget **A** er i positionen **Super**.

D Kontrollampe for alarm

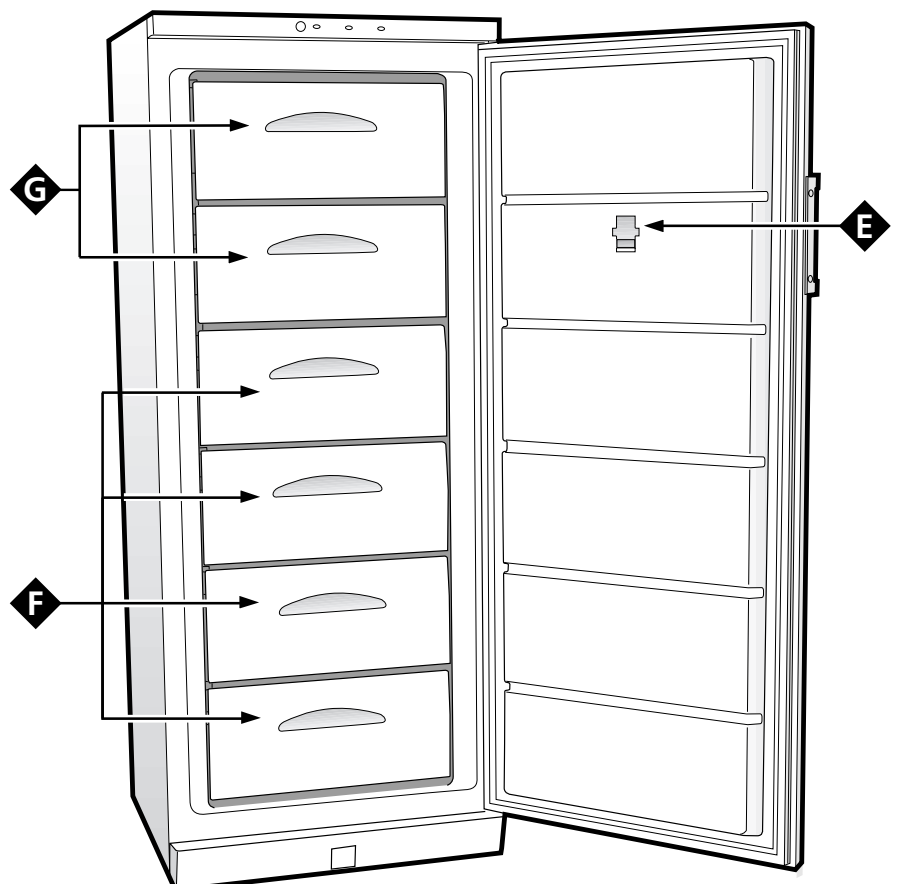
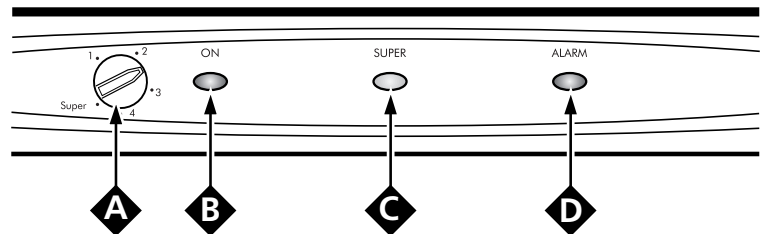
Når denne lampe fortsætter med at lyse længere hen, betyder det at fryseren ikke virker regulært og at den indre temperatur er ved at stige for højt. (I så fald, tilkald vor Assistance Service)

Den samme lampe kan blive lysende for en kortere tid

a) da døren står åben i lang tid (mens fødevarerne anbringes ind i fryseren eller tages bort)

b) da knappen "**A**" drejes hen i position "**Super**"

Den omstændighed at den røde lampe tændes, i ovennævnte fald, er ikke tegn på en fejlagtig eller uregelmæssig virksomhed af fryseren.



Fremgangsmåde ved start af fryseskabet

ADVARSEL

Efter transport anbringes apparatet lodret. Vent ca. 3 timer, inden stikket sættes i stikkontakten. Herved forbedres apparatets funktion.

For at opnå optimal og energibesparende funktion skal håndtaget til justering af temperatur drejes til en af de midterste positioner.

Når strømmen er sluttet til apparatet, tændes den grønne lampe "B" og den røde lampe "D". Drej herefter håndtaget "A" til positionen **Super** (gul lampe "C" tændt).

Når den røde lampe "D" slukkes, drejes håndtaget "A" til en af de midterste positioner **2** og **3**.

Herefter er det muligt at anvende fryseskabet.

Optimal anvendelse

God nedfrysning

- Helt eller delvist optøede fødevarer må aldrig nedfryses igen. Det er nødvendigt at tilberede fødevarerne og spise dem (inden for 24 timer) eller nedfryse de tilberedte fødevarer.

- Vedrørende tilberedning af fødevarer, som skal nedfryses, henvises til den specifikke manual.

- For at opnå optimal opbevaring og efterfølgende optøning anbefales det at dele fødevarerne i mindre portioner, således at de nedfryses hurtigt og på en ensartet måde. Skriv betegnelsen for fødevarerne og datoen for nedfrysning på pakkerne.

- Nedfrys kun den mængde (angivet i kg), der er angivet på identifikationskiltet indvendigt i fryseskabet.

- Drej håndtaget "A" til positionen **Super** (gul lampe „C" tændt).

- Anbring de ferske fødevarer, som skal nedfryses, i de øverste rum „G". Anbring dem ikke for tæt på frosne og dybfrosne fødevarer. Anbring dem om muligt, således at de er i berøring med frysepladerne. Glem ikke, at optimal opbevaring af fødevarerne er betinget af et kort tidsrum for nedfrysning. Det anbefales derfor at dreje håndtaget til positionen **Super** 24 timer inden anbringelse af fødevarerne, som skal nedfryses.

Dette er nødvendigt med hensyn til større mængder fødevarer (maks. mængden fremgår af apparatets identifikationskilt).

- Undgå at åbne lågen i fryseskabet i løbet af tidsrummet for nedfrysning.

- Anbringelse af store mængder fødevarer, der skal nedfryses, vil midlertidigt kunne øge temperaturen i fryseskabet (den røde kontrollampe tændes). Der er tale om en kortvarig situation, som ikke øver negativ indflydelse på kvaliteten for opbevaring af fødevarerne, som allerede er anbragt i fryseskabet.

- Efter afslutning af nedfrysningen (efter 24 timer) drejes håndtaget „A" til positionen for normal funktion.

Advarsel: Glem ikke at dreje håndtaget tilbage til positionen for normal funktion. Herved forhindres **unødigt spild af energi**.

- Åben ikke lågen i fryseskabet i tilfælde af strømsvigt eller funktionsforstyrrelser. Herved forhindres forøgelse af temperaturen i fryseskabet så lang tid som muligt. På denne måde er det muligt at opbevare frosne og dybfrosne fødevarer i ca. 20 timer, uden at de ødelægges.

- Sæt ikke fyldte flasker i fryseskabet. De vil kunne springe, idet alle former for væske udvider sig i forbindelse med nedfrysning.

- Fyld bakkerne til isterninger ca. 3/4 op med vand.

Opbevaring

For at opnå en god opbevaring af frosne og dybfrosne fødevarer må håndtaget til justering af temperaturen aldrig drejes til en position under 1. Dette gælder uanset temperaturen i lokalet, hvor fryseskabet er anbragt. Ved rumtemperaturer på maks. 25°-27° C skal håndtaget drejes til en position mellem 1 og 2. Ved rumtemperaturer på maks. 32° C skal håndtaget drejes til en position mellem 2 og 3.

Overhold altid anvisningerne på dybfrostpakkerne omhyggeligt. I tilfælde af manglende anvisninger må fødevarerne opbevares maks. 3 måneder fra købsdatoen.

I forbindelse med indkøb af dybfrosne fødevarer skal du kontrollere, at de er blevet opbevaret ved korrekt temperatur, samt at emballagen ikke er gået i stykker. Det anbefales at transportere de dybfrosne fødevarer hjem i passende frysebeholdere og anbringe dem så hurtigt som muligt i fryseskabet. Herved sker der ingen forringelse af de dybfrosne fødevarer.

Såfremt en pakke viser tegn på fugtighed eller "oppustning", kan dette være vidnesbyrd om, at den tidligere har været opbevaret ved for høj temperatur, og at dens indhold i denne forbindelse er blevet fordærvet.

For at øge fryserens rumindhold er det muligt at anvende den uden kurvene (**dette gælder dog med undtagelse af den nederste første kurv**) og anbringe fødevarerne direkte på fordampningspladerne. Kontrollér, at lågen kan lukke korrekt efter anbringelse af fødevarerne.

Systemet til temperaturkontrol „E" gør det muligt at kontrollere den korrekte temperatur i apparatet (dette gælder også i forbindelse med ferie eller, når du er bortrejst). Fjern beholderen og drej den 180°. Sæt den herefter på plads (den frosne og farvede væske i anordningen skal vende **opad** - Fig. 1).

I tilfælde af usædvanlig forøgelse af temperaturen (som følge af strømsvigt) tør væsken op og sænkes til det nederste felt. I dette tilfælde har fødevarerne **taget skade**, og det frarådes derfor at spise dem.

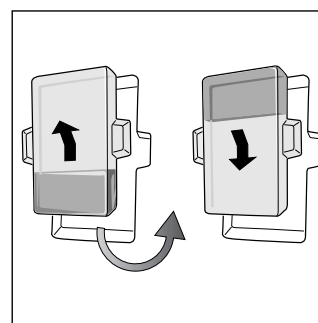


Fig. 1

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 aluminiumsfolie	Højest mulig frisk	2	Langsomt i køleskabet
Hjert og lever	I plastposer		3	Ikke nødvendig
Pølser	I olastfilm 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 (måned)	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

Råd vedrørende reduktion af energiforbrug

- Korrekt installation af fryseskabet

Dvs. ikke i nærheden af varmekilder og direkte sollys. Fryseskabet skal installeres i et lokale med tilstrækkelig udluftning.

- Korrekt temperatur

Drej fryseskabets håndtag til justering af temperaturen til en af de midterste positioner. For lav temperatur resulterer i øget energiforbrug og hverken forbedrer eller forlænger tidsrummet for opbevaring af fødevarerne.

- Lukket låge

Åben fryseskabet så få gange som muligt, idet størstedelen af den kolde luft forsvinder, hver gang lågen åbnes. Fryseskabets motor skal herefter arbejde i en længere periode for at genetablere den tidligere temperatur, hvilket er meget energikrævende.

- Kontrol af pakning

Pakningen skal være elastisk og ren, således at den slutter fuldstændigt til lågen. Kun på denne måde er det muligt at forhindre, at kulden slipper ud af fryseskabet.

- Ingen rim

Kontrollér tykkelsen af rimlaget på frysepladerne og afrim straks fryseskabet, såfremt rimlaget er blevet for tykt (Se nedenfor "Fastholdelse af optimal funktion").

Fastholdelse af optimal funktion

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.

Det anbefales at afrime de forskellige rum i fryseskabet.

I forbindelse med afrimning må der ikke anvendes spidse metaldele, der vil kunne stikke hul i frysekredsløbet og skabe uoprettelig skade på apparatet. Anvend derimod den medleverede plastikskraber.

I forbindelse med total afrimning af apparatet (dette skal ske 1-2 gange om året) kobles strømmen fra apparatet. Lad lågen stå åben, indtil al rimen er smeltet.

Apparatet er forsynet med et system til opsamling af vandet fra afrimningen. Anbring en beholder som vist i figur 2 og 3. Tidsrummet for afrimning afkortes ved at anbringe en eller flere skåle med lunkent vand i fryseskabet.

I forbindelse med afrimningen anbefales det at rulle flere lag papir omkring den frosne fødevarer og anbringe dem på et koldt sted. Den uundgåelige forøgelse af temperaturen over negativ indflydelse på fødevarernes kvalitet og det anbefales derfor at anvende dem så hurtigt som muligt.

Speciel rengøring og vedligeholdelse

Den indvendige rengøring af fryseskabet skal udføres regelmæssigt efter afrimning. Rengør fryseskabet ved hjælp af en opløsning bestående af natriumbikarbonat og lunkent vand. Undgå under alle omstændigheder at anvende produkter med slibende egenskaber, rengøringsmidler eller sæbe. Efter afvaskning skal fryseskabet skylles med rent vand og tørres omhyggeligt.

Efter udførelse af ovennævnte indgreb tændes fryseskabet på ny som beskrevet i afsnittet „Fremgangsmåde ved start af fryseskabet“.

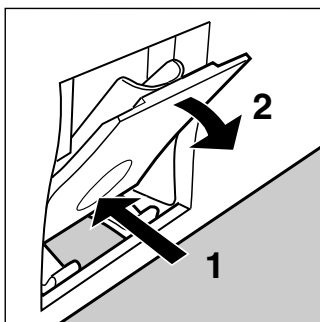


Fig. 2

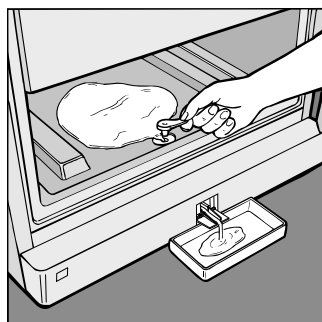


Fig. 3

Er der problemer?

Grøn kontrollampe er slukket

Har du kontrolleret, om:

- der er sluttet strøm til apparatet;
- om HFI-relæet i husstanden er afbrudt;

Rød kontrollampe for alarm forbliver tændt

Har du kontrolleret om:

- lågen lukker korrekt, eller om pakningen er ødelagt;
- lågen åbnes meget ofte;
- håndtaget til justering af temperaturen er drejet til den korrekte position;
- rimlaget på væggene i fryseskabet er for tykt.

Motoren kører konstant.

Har du kontrolleret, om:

- den gule kontrollampe er tændt (funktion for lynfrysning);
- håndtaget til justering af temperaturen er drejet til den korrekte position.


Apparatet udsender meget støj.

Har du kontrolleret, om:

- fryseskabet er anbragt på et plant underlag;
- fryseskabet er installeret mellem bevægelige køkkenelementer eller genstande, som vibrerer og udsender støj;
- den indvendige kølegas skaber en smule støj. Dette gælder også, når kompressoren er afbrudt (det er ikke en funktionsforstyrrelse).

Hvis apparatet trods alt ikke fungerer som det skal og ulempen fortsætter, må man henvende sig til nærmeste Service Center og informere dem om følgende: type af fejl, type af model (Mod.) og tilhørende serienumre på typepladen (S/N), som befinder sig på indersiden på apparatet (se eksempel på følgende figurer).

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		Gross Bruto	Net Util	Gross Bruto	Poder de Cong	Class N
Brut		Brut	Utill	Brut	kg/24 h 4,0	Classe
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		CE		
VOL. BRUT		REFRIGERATEUR		CONGELATEUR		
GROSS VOL. 135		FREEZER		CONGELADOR		
VOL. BRUTO	cu. fl.	FRIGORIFICO	cu. fl.	FRIGORIFICO	cu. fl.	
SYSTEME A COMPRESSION		REFRIGERATEUR R134 A		CONGELATEUR R134 A		
SYSTEM		REFRIGERATOR	0,080	FREEZER		
SISTEMA	K	FRIGORIFICO	kg.	CONGELADOR	kg.	
POUVOIR DE CONGEL.	kg/24h	FUSE LINK	220-240	HZ	W	CLASSE
FREEZING CAPACITY			V ~	50	110	CLASS
PODER DE CONGELACION						CLASSE N

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-laatu-merkin, joka myönnetään vain laitteille, jotka on valmistettu CEI'n , Comitato Elettrotecnico Italiano'n laatimien säännöksiensä 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 moniosaisen pistorasioiden käyttöä. Jos kaappi sijoitetaan muun keittiökaluun 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 koske pakastimen sisällä oleviin jäähdytysosiin varsinkaan märillä käsillä, ettet saa palovammoja tai haavoja. Älä myöskään aseta suuhusi juuri pakastimesta otettuja jääkuutioita, ettet vahingoita itseäsi.
7. Ota aina pistotulppa pois pistorasiasta ennenkuin ryhdyt puhdistamaan laitetta.
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

Kompressorin ja lauhdutin 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 seinäin.

Kaukana lämpölähteistä

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

Vaakataso

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

Sähköliitäntä ja laitteen maatto

Ennenkuin panette pistotulpan pistorasiaan, tarkastakaa onko laitteen sisäpuolelle sijoitetussa laatassa ilmoitettu jännitys sama kuin taloudessanne oleva. Tarkastakaa myös onko pistorasia varustettu maadoittimella, kuten määrätään laissa 46/90, joka käsittelee sähköasennuksien turvallisuutta. Jos pistorasia ei ole maadoitettu, valmistaja ei katso itseään vastuunalaiseksi vaurioista. Älkää milloinkaan liittäkö pistotulppaa virtaan minkään välikappaleen tai moniosaisen kytkimen avulla.

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.

Ennenkuin laite liitetään sähköön

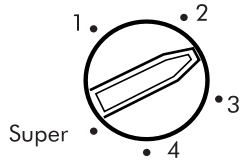
Kun laite on purettu pakkauksestaan, pannaan se pystysuoraan asentoon ja odotetaan vähintään kolme tuntia ennenkuin pistotulppa pannaan pistorasiaan. Siten taataan laitteen hyvä toiminta.

LAHELTA KATSOTTUNA

A Lämpötilan säätönappi

Nupin eri asennoilla voidaan säätää pakastimen sisälämpötilaa;

- **1** Minimikylmyys
- **4** Maksimikylmyys
- **Super** Nopea pakastus



Käännettäessä nuppia asennosta 1 asentoon 4 lämpötila kylmenee koko ajan.

Asentoa **Super** (keltainen merkkivalo **C** syttynyt) käytetään pakastettaessa tuoreita elintarvikkeita. Kun pakastus on päättynyt, aseta nuppi takaisin normaali-toiminnan asentoon (**2 - 3**).

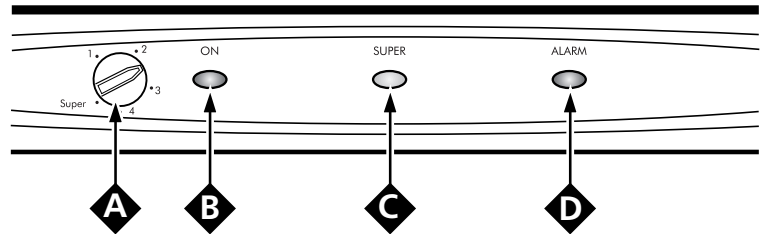
E Sisälämpötilan valvontajärjestelmä

F Säilytyslokerot

G Säilytykseen ja pakastukseen käytettävät lokerot

B Sähkökytkennän merkkivalo elettrica

Vihreä merkkivalo syttyy ja pysyy päällä laitteen normaali-toiminnan aikana.



C Nopean pakastuksen merkkivalo

Keltainen merkkivalo syttyy, kun nuppi **A** on asennossa **Super**.

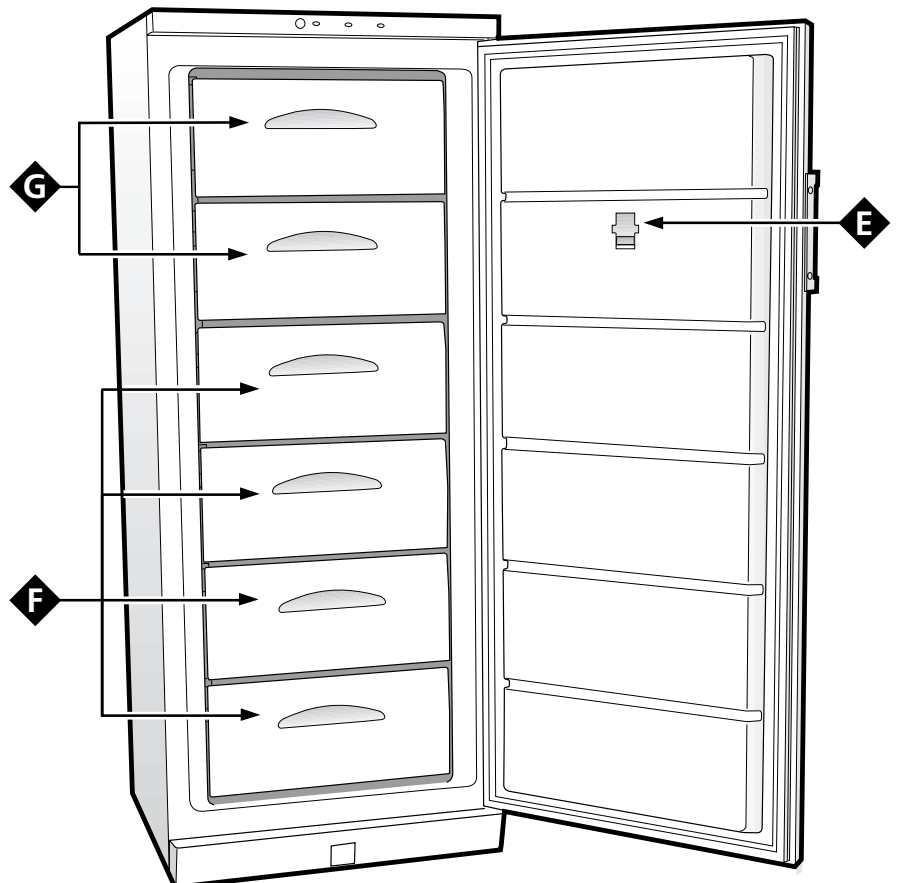
D Punainen merkkivalo

Jos tämä merkkivalo pysyy syttyneenä pitkän aikaa, ilmoittaa se että pakastimen toiminta ei ole säännönmukaista ja että lämpötila laitteen sisällä on noussut liikaa. (Ota heti yhteys Huoltokeskukseemme.)

Sama merkkivalo voi syttyä palamaan

a) siksi ajaksi kun pakastimen ovea pidetaan auki (ruokatavaroita pakastimeen pannessa tai sieltä pois ottaessa)

b) tai silloin kun kytkin **A** kierretään asentoon **Super**
Näissä tapauksissa merkkivalon syttyminen ei ilmoita vikaa tai epäsäännöllisyyttä pakastimen toiminnassa.



Pakastimen käynnistys

HUOMIO

Aseta laite kuljetuksen jälkeen pystyasentoon ja odota noin 3 minuuttia ennen sen kytkemistä pistorasiaan. Näin edistät sen asianmukaista toimintaa.

Muista asettaa lämpötilan säätönappi keskiasentoon, jotta laite toimii mahdollisimman hyvin ja taloudellisesti.

Kun laite on kytketty sähköverkkoon, vihreä "B" ja punainen "D" merkkivalo syttyvät. Aseta tämän jälkeen nappi "A" asentoon **Super** (keltainen merkkivalo "C" syttyy).

Kun punainen merkkivalo "D" sammuu, aseta nappi "A" keskiasentoon **2 - 3**.

Tämän jälkeen pakastinta voidaan käyttää.

Pakastimen tehokas käyttö

Hyvä pakastustulos

- Sulanutta (vain osittainkin) elintarviketta ei tule koskaan pakastaa uudelleen. Se tulee valmistaa käytettäväksi (24 tunnin kuluessa) tai pakastettavaksi uudelleen.

- Valmista pakastettavat elintarvikkeet erityisen ohjekirjan avulla.

- Jotta säilytys ja myöhempi sulatus olisi tehokkaampaa, on elintarvikkeet hyvä jakaa pieniin annoksiin. Siten ne pakastuvat nopeasti ja tasaisesti. Kirjoita pakastusrasioihin tiedot niiden sisällöstä ja pakastuspäivämäärä.

- Pakasta ainoastaan määrä, joka on ilmoitettu pakastimen sisälle sijoitetussa tietokyltissä (kg).

- Aseta nappi "A" asentoon **Super** (keltainen valo "C" syttyy).

- Aseta pakastettavat, tuoreet elintarvikkeet ylälokeroihin "G". Älä sijoita niitä lähelle jo pakastettuja tuotteita, vaan pyri asettamaan ne kosketuksiin jäähdyttävien tasojen kanssa. Älä unohda, että pakastettujen elintarvikkeiden hyvä säilyvyys riippuu pakastusnopeudesta. Tästä syystä nappi on hyvä asettaa asentoon **Super** 24 tuntia ennen pakastettavien elintarvikkeiden asettamista pakastimeen. **Tämä toimenpide on välttämätön pakastettaessa suuria määriä elintarvikkeita. Maksimimäärä on osoitettu tietolaatassa.**

- Vältä pakastimen oven avaamista pakastamisen aikana.

- Asetettaessa pakastimeen kerralla suuri määrä pakastettavia elintarvikkeita saattaa sen sisälämpötila ajoittaisesti lämmetä (punainen merkkivalo syttyy). Tilanne on ohimenevä eikä kyseenalaista jo asetettujen elintarvikkeiden säilyvyyttä.

- Aseta 24 tunnin kuluttua pakastamisen päätyttyä nappi "A" takaisin normaalitoiminnan asentoon.

Huomio: Toimenpidettä ei tule unohtaa, jotta **turha energiankulutus** vältetään.

- Älä avaa pakastimen ovea sähkökatkon tai vian aikana, ettet lisää sen sisälämpötilaa. Siten pakastetut tuotteet säilyvät muuttumattomina noin 20 tuntia.

- Älä aseta pakastimeen täysiä pulloja: ne saattavat mennä rikki, koska kaikkien nesteiden tilavuus kasvaa jäätyessä.

- Täytä jääpalarasioiden korkeudesta noin 3/4.

Säilytys

Älä koskaan aseta termostaatin nupin osoitinta numeron 1 alapuolelle (huonelämpötilasta riippumatta), jotta pakastetut elintarvikkeet säilyisivät hyvin. Alle 25°-27°C:n huonelämpötiloissa nupin osoitin asetetaan 1 ja 2 väliin, kun taas alle 32°C:n huonelämpötiloissa 2 ja 3 väliin.

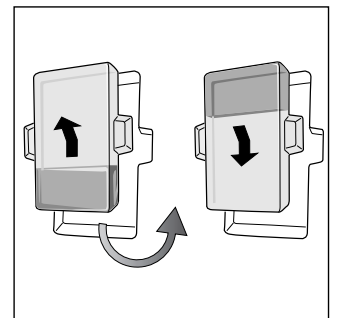
Noudata aina tarkasti pakastettujen elintarvikkeiden pakkauksissa olevia ohjeita. Jos ohjeita ei ole, älä säilytä tuotetta yli kolmea kuukautta ostopäivästä.

Varmista ostaessasi pakastettuja tuotteita, että ne on säilytetty oikeassa lämpötilassa ja että pakkaus on ehjä. Jotta pakastettujen elintarvikkeiden laatu säilyisi muuttumattomana, ne tulee kuljettaa asianmukaisissa astioissa ja asettaa mahdollisimman pian pakastimen sisälle. Jos pakkauksessa on merkkejä kosteudesta tai se on pullistunut epänormaalilla tavalla, sitä on mahdollisesti säilytetty aiemmin väärässä lämpötilassa ja sen sisältö on vaurioitunut.

otta pakastimen tilavuus olisi suurempi, sitä voidaan käyttää ilman lokeroita (**lukuunottamatta ensimmäistä alhaalla**). Elintarvikkeet voidaan asettaa suoraan haihdutustasoille. Tarkista säilytettävien elintarvikkeiden asettamisen jälkeen, että ovi menee asianmukaisesti kiinni.

Laitteen oikean sisälämpötilan tarkistamiseksi (myös loma-aikana tai ollessasi pois kotoa) siihen on asetettu varuste "E". Poista säiliö, käännä sitä 180° ja aseta se takaisin paikalleen (jäätynyt ja värillinen neste **ylhäällä** - kuva 1).

Jos lämpötila kohoaa yllättäen (sähkökatkosta johtuen), neste sulaa ja siirtyy alemmalle alueelle. Tällöin elintarvikkeet eivät **säily asianmukaisesti**, joten niitä ei ole hyvä käyttää.



Kuva 1

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 vilipaleta yhteen aluminifoliokääröön		6	Ei tarpeellista
Lmpaan- tai raavaanlihakyljykset ja viipaleet	Jokainen viipale kääritään muovikelmuun ja aitten 4-6 vilipaleta 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 valmiiistetaan
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	Kiehaus	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, vadelmat is mustikat	Perataan, pestään ja annetaan kuivua		Kannellisissa vadeissa, sokerilla peitettyinä	10 / 12	Hitaasti jääkaapissa
Hedelmä- ja vihannessooseet	Paloitellaan, keitetään ja puristetaan silvilän 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 annoksiin jaettuina	6 / 7	Huoneenlämmössä
Muita elintarvikkeita	Valmistus	Kiehaus	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 lasiastiassa	3 / 6	Huoneenlämmössä tai kuumassa vedessä
Kananmunat			Pakastetaan ilman kuorta pienissä vadeissa	10	Huoneenlämmössä tai jääkaapissa

Neuvoja energian säästämiseksi

- Asenna pakastin asianmukaisesti

Siis kauas lämmönlähteistä ja suorasta auringonvalosta ja hyvin ilmastoituun tilaan.

- Oikea kylmyys

Aseta pakastimen lämpötilan säätönappi keskiasentoon. Liiallinen kylmyys kuluttaa runsaasti energiaa eikä paranna tai pidennä elintarvikkeiden säilyvyyttä.

- Ovi kiinni

Avaa pakastintasi mahdollisimman vähän, koska joka kerta kun teet sen, sieltä poistuu runsaasti kylmää ilmaa. Asettaakseen oikean lämpötilan uudelleen moottorin tulee työskennellä pitkään ja se kuluttaa runsaasti energiaa.

- Huomio tiivisteeseen

Pidä tiiviste joustavana ja puhtaana, niin että se tarttuu hyvin oveen. Siten se ei päästä ulos yhtään kylmää ilmaa.

- Ei jäätä

Tarkista pakastimen tasojen päällä olevan jään paksuus ja suorita heti pakastimen sulatus, jos kerros on liian paksu (ks. myöhemmin "Pakastimen hoito").

Pakastimen hoito

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

tällöin on hyvä poistaa jää, joka peittää pakastimen tasot. Älä käytä jään poistoon teräviä metalliesineitä, jotka saattavat tehdä reikiä jäähdytysjärjestelmään ja sen seurauksena vaurioittaa laitetta korjaamattomasti. Käytä ohessa toimitettua muoviraavinta.

Jotta pakastimen jään poisto olisi täydellinen (yksi tai kaksi kertaa vuodessa), kytke laite irti sähköverkosta ja jätä ovi auki, kunnes jää sulaa kokonaan.

Laitte on varustettu jääveden keräysjärjestelmällä. Aseta astia kuvien 2 ja 3 mukaisesti.

Nopeuttaaksesi sulamista voit asettaa laitteen sisälle yhden

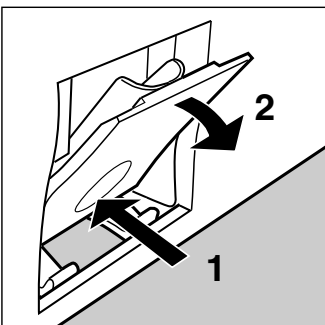
tai useamman astian, jossa on haaleaa vettä.

Jään poiston ajaksi on säilytettävät elintarvikkeet hyvä kääriä useisiin papereihin ja asettaa viileisiin paikkoihin. Lämpötilan nousu lyhentää niiden säilyvyyttä, jolloin ne tulee käyttää mahdollisimman pian.

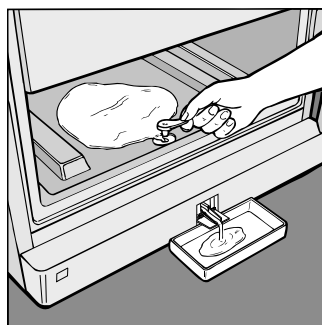
Erikoispuhdistus ja -huollot

Laitteen sisäosien puhdistus tulee suorittaa kausittain, kun jää on poistettu. Käytä haaleaan veteen sekoitettua ruokasoodaa. Vältä hankaustuotteiden, pesuaineiden tai saippuoiden käyttöä. Huuhtelee pesun jälkeen puhtaalla vedellä ja kuivaa huolellisesti.

Kun toimenpiteet on suoritettu, pakastin asetetaan uudelleen käyntiin kappaleen "Pakastimen käynnistys" mukaan.



Kuva 2



Kuva 3

Onko pakastimen toiminnassa ongelmia?

Vihreä merkkivalo on sammunut

Oletko tarkistanut, että:

- sähkövirta ei puutu;
- asunnon yleiskatkaisinta ei ole kytketty pois.

Punainen hälytyksen merkkivalo on aina päällä

Oletko tarkistanut, että:

- ovi sulkeutuu kunnolla tai tiiviste ei ole vaurioitunut;
- avataanko ovi hyvin usein;
- lämpötilan säätönappi ei ole väärässä asennossa;
- sisäseinillä ei ole liikaa jäätä.

Moottori on käynnissä jatkuvasti.

Oletko tarkistanut, että:

- keltainen merkkivalo ei ole päällä (jatkuva toimintatila);
- termostaatti on oikeassa asennossa.

Laite pitää kovaa meteliä.

Oletko tarkistanut, että:

- Pakastin on asetettu tasaisesti;
- Sitä ei ole asennettu kalusteiden tai esineiden väliin, jotka tärisevät ja pitävät meteliä;
- Sisäinen jäähdytyskaasu pitää kevyttä meteliä myös, kun kompressori ei ole päällä (kyseessä ei ole vika).

Jos kaikista vikojen tarkastuksista huolimatta laite ei toimi kunnolla eikä häiriö poistu, kääntykää lähimmän Huoltokeskuksen puoleen ja antakaa heille seuraavat tiedot: vian laatu, laitteen malli (Mod.) ja sarjanumero (S/N), jotka käyvät ilmi laitteen sisäpuolelle kiinnitetystä laatasta (toimikaa seuraavien esimerkkien mukaan).

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	Clase N
Compr. Syst.	R 134 a	Test	Pressure HIGH-235	P.S-I. LOW 140		
Kompr.	kg 0,090					
Made in Italy 13918						

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

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 farligt 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 de inre kylelementen, i synnerhet med blöta händer, då du kan bränna eller skada dig. Stoppa inte heller

in isbitar i munnen direkt när du tagit ut dem från frysskåpet då du kan skada dig.

7. Vidtag inte med rengöring eller underhåll av apparaten utan att i förhand ha sdragit den av nätspänningen.
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 avhjälpes man ett fel?" för att kontrollera om du själv kan avhjälpas 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 runt om skåpet. Kyl/frysen skall därför placeras i ett rum försett med ett fönster eller ett fransk fönster som försäkras en god luftväxling. Rummet bör icke heller vara för fuktigt.

Vid installationen var aktsam om att gallret som finns bakom skapet och tjäner till en god ventilation, inte blir tillstoppad. För att luften kan cirkulera fritt runt om 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 avhjälpas detta genom att vrida på de reglerbara framfötter för att få apparaten till att stå vågrätt.

Elanslutning och jordning

Innan Ni nätslutar apparaten, kontrollera att apparatens spänning, som är synlig i typskylten, som finns på inre sidan af fryseren, överensstämmer med spänningen i Ert hushåll. Kontrollera vidare om apparatens stickpropp föras i ett regelmässigt jordat vägguttag, liksom bestämmas i lagen 46/90 beträffande elektriska anläggningars säkerhet. I fall vägguttaget saknar jordledning, Fabriken påtar inte ansvar för skador. Undvik att använda adapter eller flerdeliga kontakt-dosor.

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 typskylten, vilken finns på insidan av apparaten .

Innan apparaten blir nätanslutad

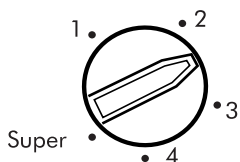
Efter att kyl/frysen har transporterats hem, bör den stå upprätt ca. 3 timmar innan den sätts i gång för att uppnå bästa möjliga drift.

Närbild

A Termostatvred

Med detta vred går det att ställa in temperaturen i frysskåpet i olika lägen.

- **1** Min. kyla
- **4** Max. kyla
- **Super** Snabbfrysning



Om du vrider vredet från läge **1** till läge **4** går det att uppnå allt lägre temperaturer.

Läge **Super** (gul lampa **C** tänd) används när det ska frysas in färskvaror. När infrysningen är klar ska vredet föras tillbaka till läget för normal funktion (mellan **2** och **3**).

E System för kontroll av innertemperatur

F Förvaringsfack

G Frys- och förvaringsfack

B Signallampa för anslutning till elnätet

Den gröna signallampan tänds och förblir tänd under frysskåpets funktion.

C Signallampa för snabbfrysning

Denna gula signallampa tänds när ratten **A** är i läge **Super**.

D Röd signallampa

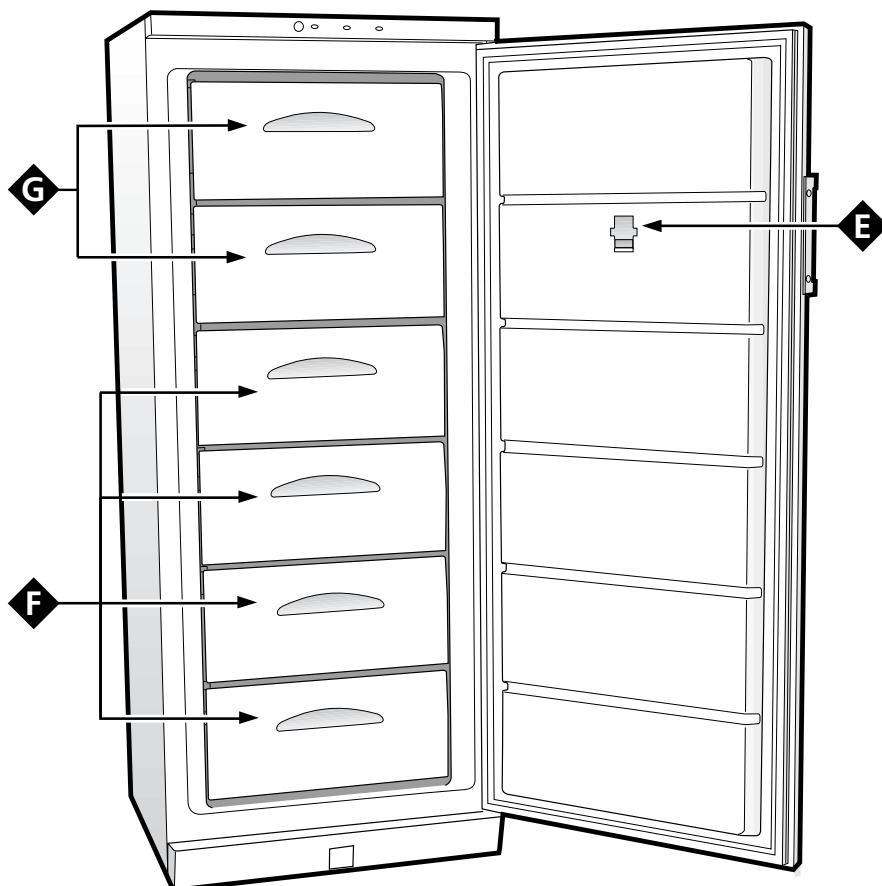
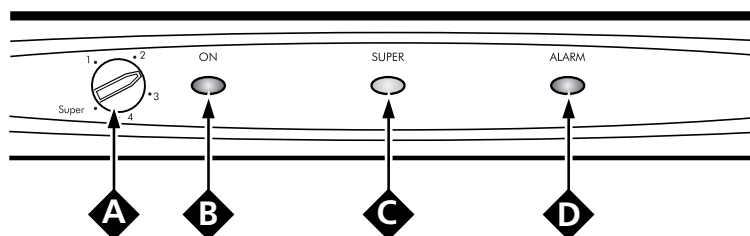
När denna lampa fortsätter att lysa under en lång tid, betyder det att frysen inte fungerar normalt och att den inre temperaturen håller på att stiga för högt. (I så fall, Ni skall anlita Kundservice)

Samma lampa kan tändas och lysa på kort tid

a) om dörren hålles länge öppen (när matvarorna placeras i frysen eller tas bort därifrån)

b) om ratten "**A**" vridas till läget "**Super**".

I bägge fall, lampans tändning tyder inte på felaktighet eller uregelbundenhet med frysens verksamhet.



Igångsättning av frysskåpet

OBSERVERA

Efter transporten ska du placera frysskåpet vertikalt och vänta cirka 3 timmar innan du ansluter det till eluttaget för att garantera en korrekt funktion. Kom ihåg att sätta termostatvredet i ett mittläge för en optimal och kostnadseffektiv funktion.

När frysskåpet har anslutits till elnätet tänds den gröna "B" och röda "D" lampan. Sätt därefter vredet "A" i läge **Super** (gul lampa "C" tänd).

När den röda lampan "D" släcks ska vredet "A" sättas i ett mittläge mellan **2** och **3**.

Nu kan frysskåpet användas.

Optimalt utnyttjande

Bra infrysning

- Upptinad mat får aldrig frysas in även om den inte är helt tinad: den måste tillagas och ätas (inom 24 timmar) eller tillagas och sedan frysas om.

- Se en speciell manual när det gäller tillagning av mat som ska frysas in.

- Det rekommenderas att fördela maten i små portioner så att den fryses in snabbt och jämnt, för en optimal förvaring och senare upptining. Märk förpackningarna med innehållet och infrysningsdatumet.

- Frys endast in den mängd, i kg, som anges på typskylten som är placerad inuti frysskåpet.

- Sätt vredet "A" i läge **Super** (gul lampa "C" tänd).

- Placera färskvarorna som ska frysas in i de övre facken "G". Placera dem inte i närheten av de som redan är frysta eller djupfrysta utan helst i kontakt med kylhyllorna. Glöm inte att en bra livsmedelsförvaring beror på hur snabbt livsmedlen fryses in. Av den anledningen rekommenderar vi att du sätter vredet i läge **Super** 24 timmar innan du sätter in den mat som ska frysas in. **Detta moment är nödvändigt för stora mängder mat (max. mängd anges av märkplåten).**

- Undvik att öppna frysskåpets dörr under infrysningen.

- Om du sätter in stora mängder mat som ska frysas in kan temperaturen i frysskåpet gå upp en stund (den röda lampan tänds). Det är ett övergående tillstånd och äventyrar därför inte en god förvaring av redan frysta livsmedel.

- Efter 24 timmar, när infrysningen är klar, ska du åter sätta vredet "A" i läget för normal funktion.

Observera: Glöm inte bort detta om du vill undvika **onödig energiförbrukning**.

- Öppna inte frysskåpets dörr vid ett strömavbrott eller ett fel. Du fördröjer på det sättet temperaturhöjningen inuti frysskåpet. På det sättet kan den frysta och djupfrysta maten förvaras i cirka 20 timmar utan att den tinar.

- Sätt aldrig fulla flaskor i frysskåpet. De kan gå sönder då alla vätskor ökar i volym när de fryser.

- Fyll på islådorna till cirka 3/4.

Förvaring

För att garantera en god förvaring av djupfrysta livsmedel eller fryst mat, ska aldrig termostatvredets visare placeras under 1 oavsett omgivningstemperaturen. Vid en omgivningstemperatur på upp till 25°-27°C ska vredets visare placeras mellan 1 och 2 medan den vid en omgivningstemperatur på upp till 32°C ska placeras mellan 2 och 3.

Följ alltid till punkt och pricka instruktionerna på förpackningarna med djupfrysta livsmedel. Om det inte finns några instruktioner ska livsmedlen inte förvaras längre än 3 månader efter inköpsdatumet.

När du köper djupfrysta livsmedel ska du kontrollera att de förvaras vid rätt temperatur och att förpackningen är hel. För att den djupfrysta matens kvalitet ska upprätthållas, rekommenderas det att den transporteras i lämpliga behållare och så fort som möjligt sätts in i frysskåpet.

Om en förpackning visar tecken på fukt eller buktar ut är det troligt att den har förvarats vid fel temperatur och att innehållet har förstörts under tiden.

För att få mer plats kan du ta bort lådorna (**förutom den nedersta**) och placera maten direkt på avdunstningsplattorna. Kontrollera att luckan stänger korrekt efter att mat har lagts in.

Anordningen "E" har monterats för att det ska gå att kontrollera att det är korrekt temperatur inuti frysskåpet (även under semestertider eller när du är borta). Ta bort behållaren, vrid den 180° och sätt tillbaka den i sitt säte (fryst vätska som är färgad **upptill** - Fig. 1).

Vid en onormal temperaturhöjning (strömavbrott) tinar vätskan och sjunker till den nedre zonen. I det fallet har maten **inte förvarats korrekt** och det rekommenderas att inte äta den.

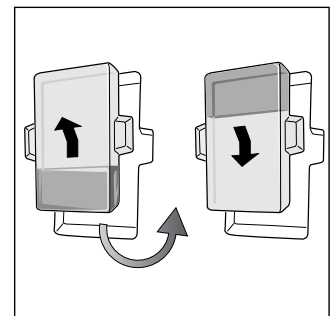


Fig. 1

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
Blötdjur	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

Typo av livsmedel	Förberedning	Förvällning eller förkokning (min)	Emballage	Lagring (i månader)	Upptining
Applen	Skala och skär i klyftor	2'	Täcks med sockerlag i formar, burker, 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, shår 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 plastburker	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

Tips för kostnadsbesparing

- Korrekt installation

Det vill säga långt från värmekällor och direkt solljus och i en väl ventilerad lokal.

- Rätt kyla

Sätt frysskåpets termostavred i ett mittläge. Om det sätts för lågt blir inte bara energiförbrukningen hög, utan det varken förbättrar eller förlänger den tid som livsmedlen kan förvaras.

- Stängd dörr

Öppna ditt frysskåp så sällan som möjligt då största delen av den kalla luften släpps ut vid varje öppningstillfälle. Motorn måste då gå länge med stor energiförbrukning för att återställa temperaturen.

- Håll ett öga på packningen

Se till att den är elastisk och ren och att den sluter väl an mot dörrarna. Det är det enda som förhindrar att det inte släpps ut minsta lilla kyla.

- Ingen frost

Kontrollera tjockleken på frosten på frysplattorna och utför en avfrostning så fort lagret blir för tjockt (se längre fram under "Skötsel").

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.

Det rekommenderas att med jämna mellanrum ta bort frosten på frysskåpets hyllor.

Använd inte spetsiga föremål som kan göra hål i fryskretsen så att frysskåpet inte går att reparera. Använd istället den plastskrapa som medföljer.

Avfrost frysskåpet helt (ska utföras en eller två gånger om året) genom att koppla frysskåpet från elnätet och låta dörren stå öppen tills all frost har tinat.

Frysskåpet är utrustat med ett uppsamlingsystem för avfrostningsvattnet. Placera en behållare enligt figur 2 och 3.

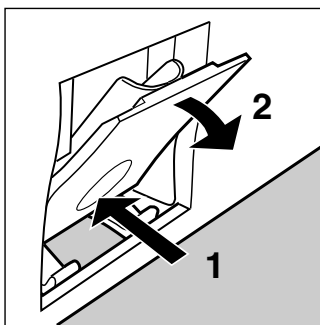


Fig. 2

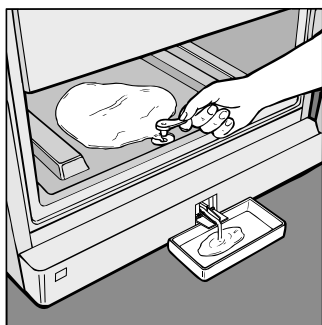


Fig. 3

Det går att sätta några kärl med ljummet vatten i frysskåpet för att skynda på avfrostningen.

Under avfrostningen är det lämpligt att linda in den frysta maten i flera papperslager och placera den på en kall plats. Då det inte går att undvika att temperaturen ökar och förkortar hållbarheten, rekommenderas det att äta maten så snart som möjligt.

Rengöring och speciella underhållsmoment

Rengöring av frysskåpet inuti ska utföras regelbundet när frysskåpet har avfrostats. Använd natriumbikarbonat som har lösts upp i ljummet vatten. Använd aldrig frätande produkter, rengöringsmedel eller tvål. Skölj med rent vatten efter rengöringen och torka noggrant.

Efter dessa moment ska frysskåpet åter sättas igång enligt beskrivningen i avsnitt "Igångsättning av frysskåpet".

Har du något problem?

Släckt grön signallampa

Har du kontrollerat om:

- Det saknas ström.
- Bostadens huvudströmbrytare är frånslagen.

Tänd röd varningslampa

Har du kontrollerat om:

- Dörren inte stängs ordentligt eller om packningen är trasig.
- Dörren öppnas mycket ofta.
- Termostatvredet är i fel läge.
- Det finns för mycket frost på innerväggarna.

Motorn går utan avbrott

Har du kontrollerat om:


- Den gula lampan är tänd (kontinuerlig funktion).
- Termostatvredet är i fel läge.

Frys-skåpet väsnas

Har du kontrollerat om:

- Frys-skåpet står helt plant.
- Frys-skåpet har installerats mellan skåpinredning eller föremål som vibrerar och väsnas.
- Den inre kylgasen väsnas lite även när kompressorn står stilla (det är ingen defekt).

Om trots alla kontrollåtgärder apparaten inte fungerar som den skall och felet av Er konstaterad består, tillkalla närmaste Servicecentrum och ange: av vad slag är felet, typ av modellen (Mod.) och tillhöriga serienummer (S/N) på typskylten, vilken finns på insidan av apparaten (se exempel på följande bilder).

Mod. RG 2330		TI	Cod. 93139180000		S/N 704211801	
230 - 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	Clase N
Compr. Syst.	R 134 a	Test P.S.-I.	Pressure HIGH-235		kg/24 h	Classe
Kompr.	kg 0,090		LOW 140		4,0	
Made in Italy 13918						

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

Kontakta under inga omständigheter icke autoriserade 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. Ikke ta på innvendige deler, spesielt ikke med våte hender fordi du kan få strøm i deg eller skade deg. Ikke ta isbiter i munnen rett etter at de har blitt tatt ut av fryseskabet, fordi du kan svi huden.

7. Før man går igang med rengjøring må skapet koples fra tilførselsnettet.

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 innsamlingscenter, 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 luftervegg, 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 tilkopling og jordforbindelse

Før kopling til tilførselsnettet må De forsikre Dem om at spenningen nevnt på typeplaten på innsiden av apparatet stemmer overens med den spenning som er installert på Deres bosted. Sjekk, om veggkontakten er forsynt med regelmessig jordforbindelse liksom er fastsatt ved loven 46/90 angående sikkerhet på elektriske anlegg. Dersom kontakten ikke er forsynt med jordforbindelse, Fabrikken overtar intet ansvar for skade. Unngå i alle tilfelle å benytte adaptorer og avleder.

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 typeplaten festet på innsiden av apparatet .

Tilkopling til vegg-kontakt

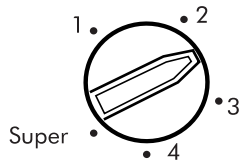
Når kombiskapet er blitt transportert hjem, plasser det lodrett og vent omtrent 3 timer til at apparatet vil være klart til å taes i bruk.

Nærbilde

A Bryter for regulering av temperaturen

Med denne bryteren reguleres temperaturen i frysekapet i forskjellige posisjoner;

- **1** Kulde på minimum
- **4** Kulde på maksimum
- **Super** Hurtig innfrysing



Ved å dreie bryteren fra posisjon **1** til posisjon **4** er det mulig å oppnå lavere temperaturer.

Posisjonen **Super** (gul varsellampe **C** tent) brukes når det er nødvendig å fryse inn ferskvarer. Når varene er frosne er det nødvendig å stille bryteren tilbake til posisjon for normal funksjon (mellom **2** og **3**).

E System for kontroll av frysekapets temperatur

F Rom for oppbevaring

G Rom som brukes for frysing og oppbevaring

B Varsellampe for tilkopling til strømnettet

Den grønne varsellampen tennes og forblir tent under normal funksjon av apparatet

C Varsellampe for hurtig innfrysing

Denne varsellampen tennes når bryteren **A** er i posisjon **Super**.

D Alarmlampe

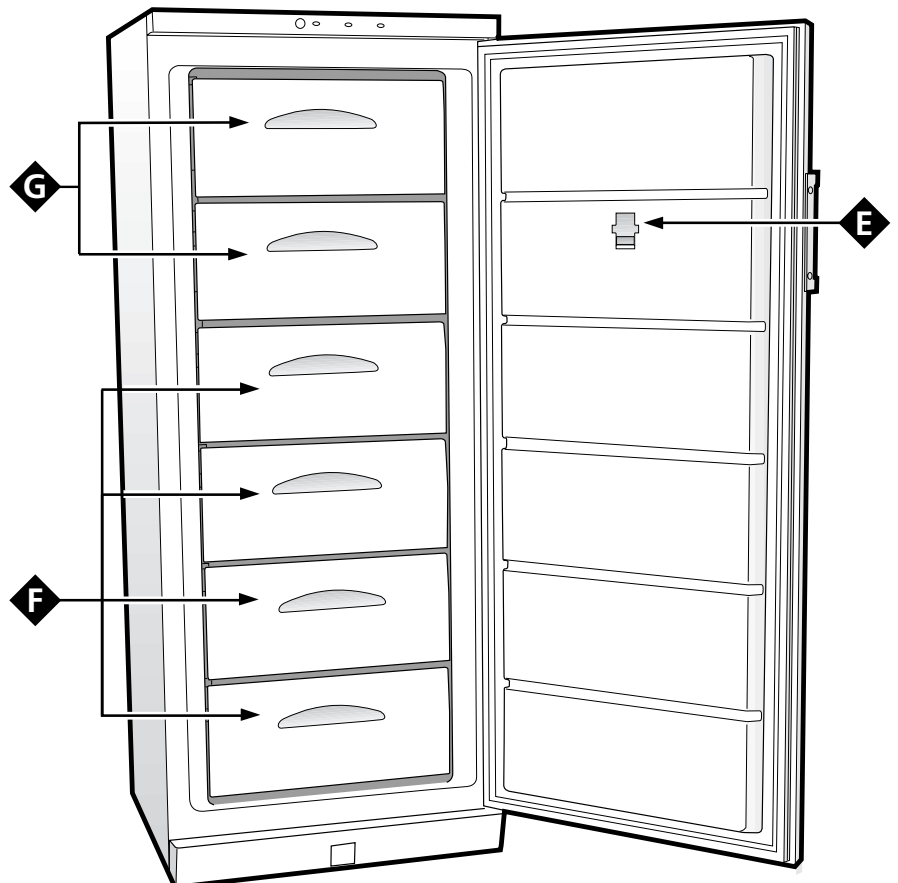
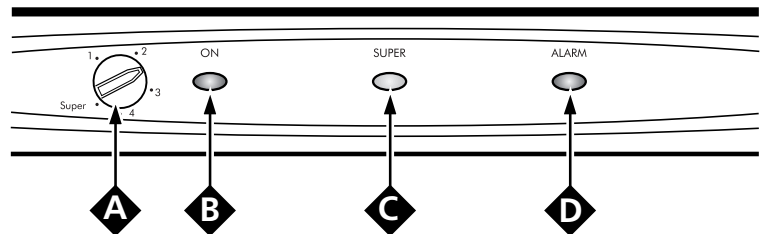
Om den røde lampen fortsetter å lyse over lengre tid, betyr det en alarmsituasjon; apparatet virker ikke skikkelig og den indre temperaturen er ved å stige for mye.

(Henvend Dem til vor Teknisk Assistanse Service)

Den samme lampen kan bli lysende for en kort tid

- når døren står åpen (mens matvarene settes inn eller tas vekk)
- når bryteren "A" settes i posisjon "Super"

Tenning av lyset, i disse fall, betyr ikke noen uregelmessighet eller feil ved apparatets funksjon.



Hvordan starte opp fryseskapet

VIKTIG

Etter transporten må apparatet plasseres vertikalt, og vent i cirka 3 timer før det koples til stikkontakten for en skikkelig funksjon.

For en optimal og økonomisk funksjon må du huske å stille temperaturbryteren i en midtposisjon.

Når apparatet er tilkoplek strømmen vil den grønne varsel-lampen "B" og den røde varsel-lampen "D" tennes. Drei deretter bryteren "A" til posisjon **Super** (den gule varsel-lampen "C" tennes).

Når den røde varsel-lampen «D» slukkes må bryteren «A» dreies til en posisjon mellom 2 og 3. Fryseskapet er nå klart til bruk.

Hvordan bruke fryseskapet på best mulig måte

Riktig frysing

- En opptint matvare, selv delvis, må ikke fryses igjen. Den må tilberedes for å spises (innen 24 timer) eller fryses igjen.

- Følg kokeboken for forberedelsen av matvarene som skal fryses.

- For å oppnå en optimal oppbevaring og opptining anbefales det å dele opp matvarene i små porsjoner for en rask og jevn innfrysing. Merk pakkene med opplysninger om innholdet og frysedato.

- Frys kun den mengden, i kg, som er oppgitt på merkeplaten festet på innsiden av fryseskapet.

- Still bryteren «A» til posisjon **Super** (den gule varsel-lampen «C» tennes).

- Legg de ferske matvarene inn de øverste rommene «G», og ikke sett dem for nært opptil allerede frosne matvarer, men helst i kontakt med frysedelene. Ikke glem at en skikkelig oppbevaring av matvarene avhenger av innfrysningstiden. Av denne grunn anbefaler vi at bryteren stilles inn på **Super** 24 timer før matvarene legges inn i fryseskapet. **Dette arbeidet er nødvendig for store mengder opptil maks. last som er oppgitt på dataplatten.**

- Unngå å åpne døren i fryseskapet under innfrysingen.

- Ilegging av store matvaremengder kan føre til en midlertidig økning av temperaturen i fryseskapet (den røde varsel-lampen tennes). Dette har ingen påvirkning på de varene som allerede ligger i fryseskapet.

- Etter 24 timer når innfrysingen er avsluttet, må bryteren «A» føres tilbake til posisjonen for normal funksjon.

Viktig: dette er viktig å huske på hvis man vil unngå **unødvendig strømsløseri**.

- Ikke åpne døren i fryseskapet ved strømbrydd eller feil. På denne måten vil du forsinke temperaturøkningen i fryseskapet, og de frosne matvarene vil kunne oppbevares i cirka 20 timer uten at de påføres forandringer.

- Ikke sett fulle flasker inn i fryseskapet. Disse kan sprekke ettersom væskevolumet øker når det fryser.

- Fyll opp isterningsbrettene cirka 3/4.

Oppbevaring

For å oppnå en god oppbevaring av frosne matvarer må pekeren på termostadbryteren aldri synke under 1 uansett omgivelsestemperatur. For omgivelsestemperaturer på opptil 25°-27°C må bryterens peker være plassert mellom 1 og 2, mens for omgivelsestemperaturer på opptil 32°C må den ligge mellom 2 og 3.

Følg alltid instruksjonene som finnes på pakken, og hvis disse mangler må ikke matvaren oppbevares i mer enn 3 måneder fra kjøpedato.

Ved kjøp av frossenmat må du forsikre deg om at de har blitt oppbevart ved riktig temperatur og at innpakningen er hel. For å bevare frossenvarens kvalitet er det viktig å frakte den i bestemte beholdere og legge den så raskt som mulig inn i fryseskapet.

Hvis det skulle finnes spor av fuktighet og unormale oppblåsninger på pakken, er det mulig at denne har blitt oppbevart ved uegnede temperaturer og at innholdet er ødelagt.

For å få mer plass kan fryseboksen også brukes uten skuffene (**med unntak av den første nedenfra**) og matvarene kan legges rett ned på fordampningsplatene. Kontroller at døren lukkes skikkelig igjen etter at maten har blitt lagt inn. For å kunne kontrollere riktig temperatur på innsiden av apparatet (også i løpet av ferien eller når du ikke er tilstede) har anordningen «E» blitt installert. Fjern beholderen, dreid den 180° og sett den på plass igjen (frossen og farget væske **oppe** - Fig.1).

Ved en unormal økning av temperaturen (f. eks. ved strømsvikt), vil væsken smelte og føres til den nederste sonen. I dette tilfellet har matvarene blitt utsatt for en **ukorrekt oppbevaring**, og bør ikke spises.

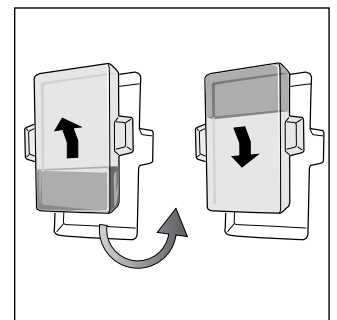


Fig. 1

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
Hakkekjønn	Pakket i alluminiumsfolie dekket av plastfolie	Meget ferskt	2	Langsamt i kjølrskap
Hjerte og lever	I plastposer		3	Ikke nødvendig
Pølser	I ark av polytylen eller alluminium		2	I forhold til bruken
Kylling og kalkun	I alluminiumsark	1 / 3	9	Langsamt i kjølrskap
And og gås	I alluminiumsark	1 / 4	6	Langsamt i kjølrskap
Villand, fasan og åkerhøne	I alluminiumsark	1 / 3	9	Langsamt i kjølrskap
Kanin og hare	I alluminiumsark	3 / 4	6	Langsamt i kjølrskap
Hjort, rådyr	I ark av polytylen eller alluminium	5 / 6	9	Langsamt i kjølrskap
Stor fish	I ark av polytylen eller alluminium		4 / 6	Langsamt 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	Langsamt i kjølrskap
Kokt fish	I ark av polytylen eller alluminium		12	I varmt vann
Frityrsteikt fish	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 polytylrnposer	12	Ikke nødvendig
Kål og rosenkål	Rese og vaske (kutte i småbiter)	1' / 2'	I polytylrnposer	1 / 12	I romtemperatur
Erter	Ta av ertebelgen og skylle erterne	2'	I polytylrnposer	12	Ikke nødvendig
Hagebenner	Skyll og skjære i biter	2	I polytylrnposer	10 / 12	Ikke nødvendig
Gulrøtter, fersk pepper og neper	Skrelle, skylle og skjære i skiver	3' / 4'	I polytylrnposer	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			Fordell 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

Råd for sparing

- Installer fryseskapet skikkelig

Dvs. langt borte fra varmekilder, direkte sollys, og i et rom som er godt ventilert.

- Riktig kulde

Reguler fryseskapets temperaturbryter til en midtposisjon. For lav temperatur vil i tillegg til et stort strømforbruk hverken forbedre eller forlenge oppbevaringen av matvarene.

- Hold døren lukket

Åpne fryseskapets dør så lite som mulig, fordi hver gang forsvinner det ut mye kald luft. For å gjenopprette temperaturen må motoren arbeide lenge og bruker dermed mye strøm.

- Vær oppmerksom på pakningen

Hold den elastisk og ren slik at den fester skikkelig til døren. Det er kun på denne måten at man unngår at kald luft slipper ut.

- Ingen isdannelse

Kontroller tykkelsen på isen som danner seg på fryseplatene og fjern den når islaget er for tykt (Se lenger fremme under "Hvordan holde fryseskapet i stand").

Hvordan holde fryseskapet i stand

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 plastskraper som følger med skapet.

Det svarer seg å fjerne is som dannes på apparatets hyller med jevne mellomrom.

Ikke benytt spisse metalliske gjenstander, fordi det kan føre til hull på kjølekretsen og apparatet kan påføres uopprettelige skader, men bruk plastskraper som følger med.

For en fullstendig avising av apparatet (må utføres en eller to ganger i året) må apparatet koples fra strømmen og la døren stå åpen helt til all isen har smeltet.

Apparatet er utstyrt med et system for oppsamling av smeltevannet. Plasser en beholder som vist på figurene 2 og 3.

For at avisingen skal gå raskere kan det settes inn en eller flere beholdere med lunkent vann.

Under avisingen svarer det seg å pakke inn matvarene i flere lag med papir og sette dem kaldt. Ettersom den uunngåelige temperaturøkningen forkorter matvarenes varighet anbefales det at de spises innen kort tid.

Spesiell rengjøring og vedlikehold

Rengjøringen på innsiden av apparatet skal utføres jevnlig etter utført avising med bruk av natriumbikarbonat oppløst i lunkent vann. Unngå bruk av slipende produkter, rengjøringsmidler eller såper. Skyll etterpå med rent vann og tørk skikkelig.

Start apparatet opp igjen etterpå som forklart under avsnittet «Hvordan starte opp fryseskapet».

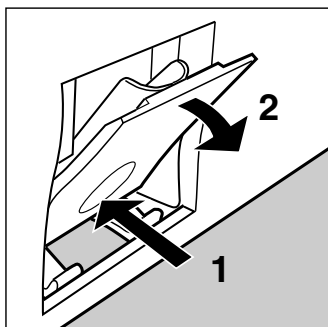


Fig. 2

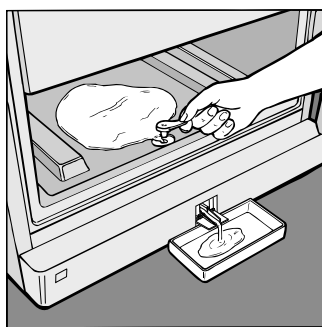


Fig. 3

Har du problemer?

Den grønne varselampen er avslått

Har du kontrollert om:

- det mangler strøm;
- apparatets hovedbryter er koplet ut;

Den røde varselampen er tent hele tiden

Har du kontrollert om:

- døren lukkes skikkelig igjen eller om pakningen er ødelagt;
- døren åpnes ofte;
- temperaturbryteren er i riktig posisjon;
- det er for mye is på innsiden av veggene.

Motoren er hele tiden i funksjon.

Har du kontrollert om:

- den gule varselampen er tent (kontinuerende funksjon);
- termostaten er i riktig posisjon.

Apparatet lager for mye støy.

Har du kontrollert om:

- fryseskapet er plassert helt flatt;
- det har blitt installert mellom møbler eller gjenstander som vibrerer og lager støy;
- den interne kjølegassen lager alltid litt støy, selv når kompressoren er i ro (det er ikke en feil).

Hvis apparatet, trots alle kontroller, ikke fungerer som det skal og ulempen av Dem konstatert vedvarer, henvend Dem til nærmeste Assistanse Service og informere Dem og følgende: type av feil, type af model (Mod.) og tilhørende serienummer (S/N) hvilke finnes på typeplaten festet på innsiden av apparatet (se eksempler på følgende figur).

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		Gross Bruto	Net Util Utile	Gross Bruto	Poder de Cong kg/24 h 4,0	Clase N
Compr. Syst.	R 134 a	Test	Pressure HIGH-235	Barcode		
Kompr.	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		FREEZER		
VOL. BRUTO	cu. fl.	FRIGORIFICO	CONGELADOR		
cu. fl.		cu. fl.	cu. fl.		
SYSTEME A COMPRESSION	REFRIGERATEUR R134 A	CONGELATEUR R134 A	FREEZER		
SISTEMA	K	FRIGORIFICO	CONGELADOR		
POUVOIR DE CONGEL. kg/24h	FUSE LINK	220-240	HZ	W	CLASSE
FREEZING CAPACITY	A	V~	50	110	CLASS
PODER DE CONGELACION					CLASE N

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





Merloni Elettrodomestici

Viale Aristide Merloni 47

60044 Fabriano

Italy

Tel +39 0732 6611

Fax +39 0732 662501

www.merloni.com