

**Congélateur
Vrieskast
Congelatore**

RU 20

Installation et emploi
Installatie en gebruik
Installazione e uso

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 brû-

lure 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.

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.

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;

- **0** Le congélateur est éteint
- **1** Froid au minimum
- **4** Froid au maximum

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

E Système de degivrage pour l'élimination de l'eau de dégivrage

F Compartiments conservation

G Bac à glaçons

H Compartiments congélation et conservation

B Le voyant vert

Quand il est allumé (interrupteur déplacé vers la droite) il indique que l'appareil est branché au réseau d'alimentation.

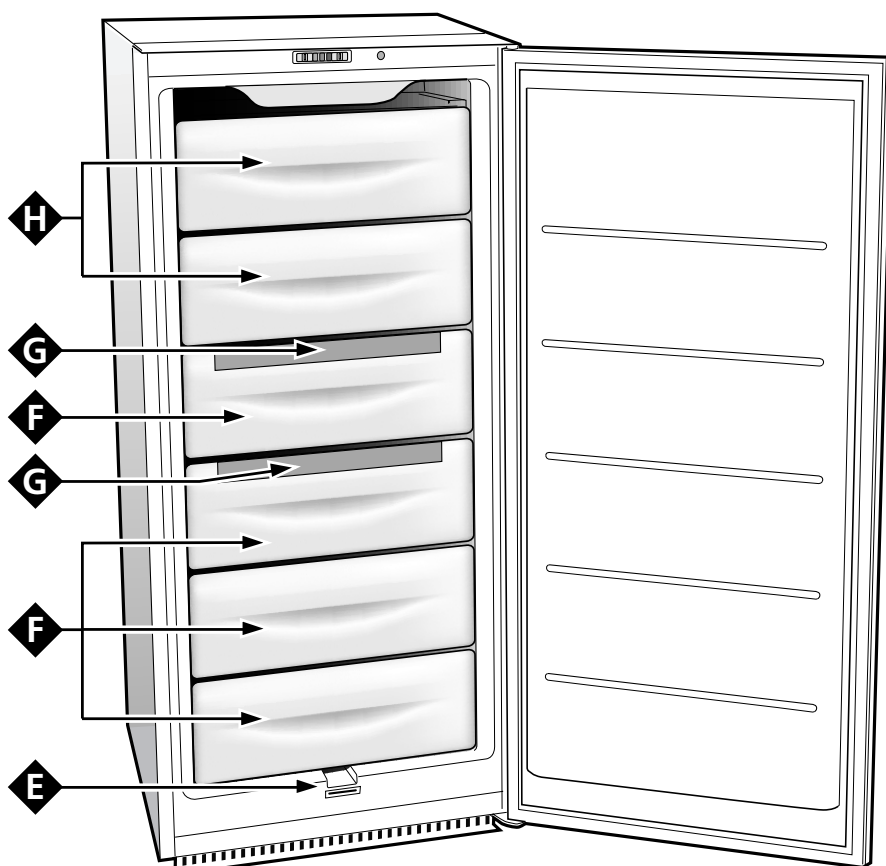
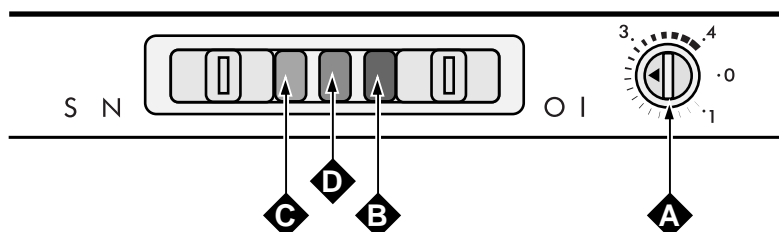
En déplaçant l'interrupteur vers la gauche (voyant vert caché), l'appareil est débranché du réseau d'alimentation.

C Le voyant jaune

Quand il est allumé (interrupteur déplacé vers la gauche) il indique que le compresseur fonctionne de façon continue pour atteindre les basses températures nécessaires à la congélation rapide des denrées fraîches. En déplaçant l'interrupteur vers la droite (voyant jaune caché) le congélateur fonctionne suivant le réglage du thermostat.

D Le voyant rouge

Il s'allume pour indiquer que la température à l'intérieur de l'appareil est insuffisante pour la conservation des aliments.



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.

Avant de placer les denrées dans le réfrigérateur, nettoyez l'appareil. Après avoir relié l'appareil au réseau d'alimentation, vérifiez que le voyant vert est bien allumé et allumez également le voyant jaune.

Une fois le voyant rouge éteint, éteignez le voyant jaune: à présent, l'appareil est prêt à être utilisé.

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 congélez que la quantité, en kg, indiquée sur la plaque des caractéristiques située à l'intérieur du congélateur.

- Procédez à l'opération de congélation en allumant la lampe-témoin jaune, introduisez ensuite les aliments à congeler sur les étagères du haut "G" en veillant à les placer le plus possible contre les plans réfrigérants et à ce qu'ils ne touchent pas aux autres denrées déjà congelées stockées dans le même compartiment.

- L'introduction de grosses quantités d'aliments à congeler peut entraîner une montée de la température à l'intérieur du compartiment freezer (allumage du voyant rouge). Cette situation, momentanée, ne nuit pas à la bonne conservation des aliments déjà stockés.

- Au bout de 24 heures, une fois la congélation terminée, éteignez la lampe-témoin jaune.

Attention: n'oubliez pas de le faire, vous éviterez **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 2 et 3, au-dessus et jusqu'à 32°C, placez-le entre 3 et 4.

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.

Bacs à glace

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

Mode d'emploi (Fig. 1)

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

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

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

Suivant le principe des vases communicants, l'eau va remplir les cavités. Fermez l'orifice à l'aide du bouchon et placez le bac à glaçons dans le tiroir à l'emplacement prévu. Pour sortir plus facilement les glaçons, mouillez l'extérieur du bac.

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

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

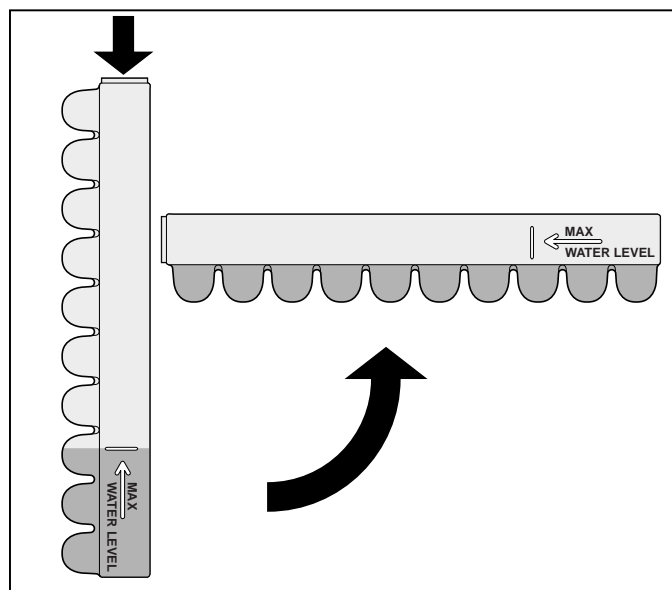


Fig. 1

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
Epinards	Laver et hacher	2'	Sachets en polythène	12	À température ambiante
Légumes assortis pour potage	Laver et couper en morceaux	3'	En petites portions dans des sachets	6 / 7	À température ambiante
Denrées diverses	Préparation	Cuisson	Confection	Conserv. (mois)	Décongélation
Pain			Sachets en polythène	4	À température ambiante et dans le four
Gâteaux			Feuilles de polythène	6	À température ambiante et cuire à 100/200°C
Crème fraîche			Bacs en plastique	6	À température ambiante ou dans le réfrigérateur
Beurre			Dans son papier original enveloppé dans du papier aluminium	6	Dans le réfrigérateur
Denrées cuites, soupe de légumes			Partagés dans des bacs verre ou plastique	3 / 6	À température ambiante ou dans de l'eau chaude
Oeufs			Congeler sans coquille dans de petits bacs	10	À température ambiante ou dans le réfrigérateur

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.

LA CONSOMMATION D'ÉNERGIE DE L'APPAREIL DEPEND DE SES CONDITIONS D'UTILISATION ET DE SON EMPLACEMENT.

Les essais sur la consommation ont été effectués sur des appareils montés dans des éléments colonnes de 560 mm de profondeur, condition d'installation la plus courante.

- 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

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

ATTENTION: ne pas endommager le circuit réfrigérant.

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 le dégivrage complet de votre appareil (opération à effectuer une ou deux fois par an), éteindre le voyant vert et laisser la porte ouverte jusqu'à ce que le givre ait entièrement fondu.

Un dispositif d'écoulement de l'eau de dégivrage est prévu; placez un récipient comme indiqué figure 2.

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".

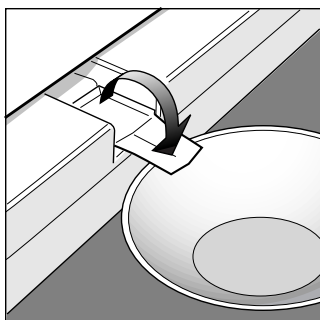


Fig. 2

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

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 bewaarvak van de etenswaren tenzij van het soort dat door de fabrikant wordt aangeraden.

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

Het installeren

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

Ventilatie

De compressor en de condensator geven warmte af en vragen dus om een goede ventilatie. Het apparaat moet dus geplaatst worden in een vertrek met een raam of buiten deur, 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.

Ver van de hitte

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

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:

- **0** de vrieskast is uit
- **1** Minimum koude
- **5** Maximum koude

Vanaf de positie **1** tot aan de positie **5** draaiend krijgt u steeds koudere temperaturen.

F Vakken voor het conserveren van de etenswaren

G Bac à glaçons

H Vakken voor het invriezen en bewaren

B Groen indicatielampje

Dit lampje brandt (schakelaar naar rechts verplaatsen) wanneer de netstroom is ingeschakeld.

Door de schakelaar naar links te verplaatsen (het groene lampje is nu afgedekt) wordt de stroomtoevoer uitgeschakeld.

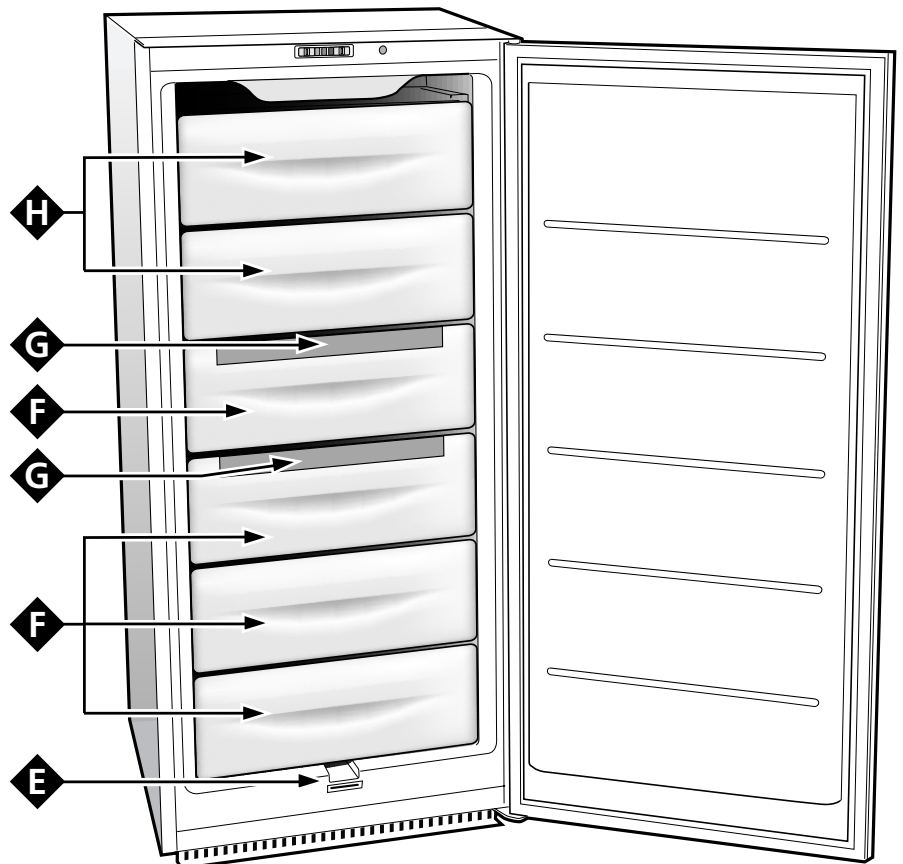
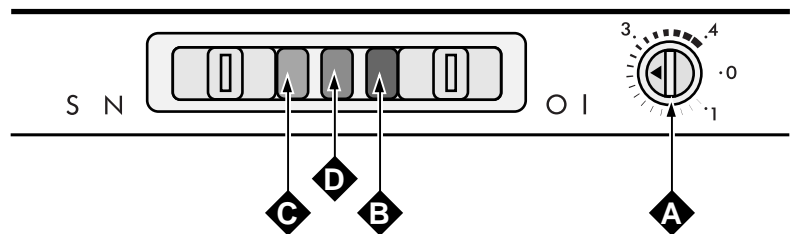
C Geel indicatielampje

Dit lampje brandt (schakelaar naar links verplaatsen) wanneer de compressor op ononderbroken wijze functioneert, teneinde de lage temperatuur te bereiken die voor het invriezen van verse levensmiddelen benodigd is. Door de schakelaar naar rechts te verplaatsen (het gele lampje is nu afgedekt), functioneert de diepvriezer weer volgens de thermostaatinstelling.

D Rood indicatielampje

Dit lampje gaat branden om aan te geven dat de binnentemperatuur niet toereikend is voor de conservering van de levensmiddelen

E "Drain" systeem voor de afvoer van het dooiwater



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.

Na aansluiting van het apparaat aan het stroomnet behoort het groene lampje te branden en dient u tevens het gele lampje in te schakelen. Zodra het rode lampje uitgaat, dient u ook het gele lampje uit te schakelen en het apparaat is klaar voor gebruik.

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.

- Doe het gele lampje aan voor het invriezen en plaats de in te vriezen etenswaren in de bovenste ruimte "G", zoveel mogelijk in direct contact met de afkoelende wanden en niet in contact met eventuele reeds ingevroren etenswaren in hetzelfde vak.

- Het inladen van grotere hoeveelheden etenswaren die moeten worden ingevroren kan de temperatuur in de vriesruimte tijdelijk warmer maken (rode lampje aan). Deze situatie, aangezien slechts tijdelijk, brengt de goede conservatie van de reeds aanwezige ingevroren etenswaren niet in gevaar.

- Doe na 24 uren, als het invriezen heeft plaats gevonden, het gele lampje uit.

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 2 en 3, bij kamertemperaturen tot 32°C tussen 3 en 4. 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.

Ijsbakjes

Dit nieuwe type ijsbakjes is een exclusief Merloni patent. Het feit dat ze bovenop de laden van de freezer worden geplaatst garandeert verbeterde ergonomie, hygiëne en meer ruimte in de laden: de ijsblokjes komen niet meer in contact met de etenswaren in de freezer: bovendien wordt water knoeien tijdens het opvullen vermeden (ook de deksel voor het afsluiten van het gat na het opvullen is bijgeleverd).

Gebruik (Afb. 1)

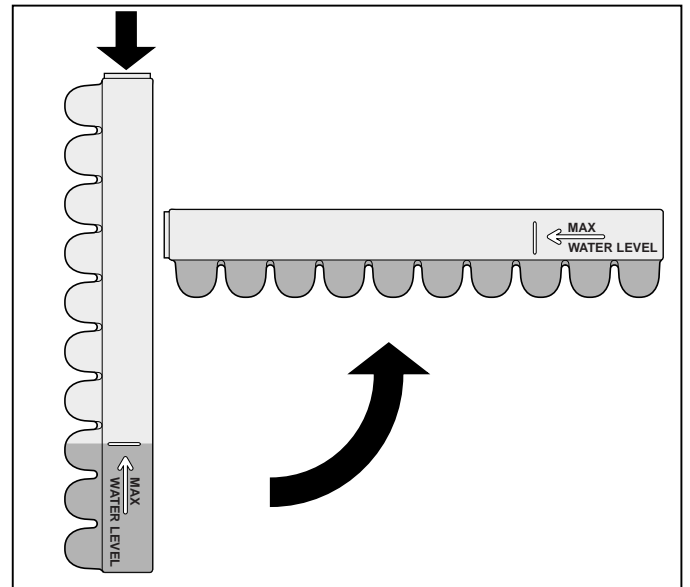
Vul het ijsbakje door het gat met water tot het aangegeven niveau (MAX WATER LEVEL) en let op dat u dit niet overschrijdt: teveel water kan een zodanige ijsvorming veroorzaken dat het naar buiten komen van de ijsblokjes erdoor belemmerd wordt.

In het geval dat u de maximum hoeveelheid water heeft overschreden moet u wachten tot het ijs gesmolten is, het bakje leeg gieten en weer opnieuw opvullen.

Als het bakje is bijgevuld draait u het 90°. Volgens het principe van communicerende vaten worden de vakjes gevuld, waarna het gat kan worden afgesloten met de deksel en het bakje kan in de deur van de freezer worden geplaatst.

Als het ijs zich heeft gevormd slaat u het bakje op een harde oppervlakte zodat de ijsblokjes los komen en door het gat naar buiten komen. U kunt het bakje even onder de kraan houden voor het gemakkelijker loskomen van de ijsblokjes. **BELANGRIJK:** als u het bakje opvult met water moet u erop letten dat het helemaal leeg is en er geen ijsresten zijn achtergebleven.

Het invriezen van ijsblokjes neemt ongeveer 8 uren.



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.

HET EFFECTIEVE ENERGIEVERBRUIK HANGT AF VAN DE WIJZE WAAROP HET APPARAAT WORDT GEBRUIKT EN VAN DE PLAATS WAAR HET STAAT.

De energietests zijn uitgevoerd in kolommen met een diepte van 560 mm hetgeen de meest normale conditie van installatie is.

- 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).

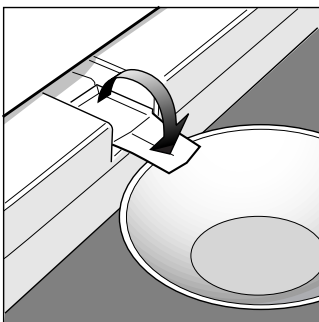
Het ontdooien

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

BELANGRIJK: let erop dat u het koelcircuit niet beschadigt.

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

Voor volledige ontdooiing van het apparaat (één of twee maal per jaar uit te voeren), dient u het groene lampje uit te schakelen en de deur open te laten totdat de ijslaag geheel gesmolten is. Het apparaat is voorzien van een opvangsysteem voor het dooiwater: plaats er een bak onder zoals aangegeven in de afb. 2.



Afb. 2

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".

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		
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				
Kompr.	kg 0,090	P.S-l. LOW 140				
Made in Italy 13918						

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

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 prolunghe 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, mettetelo 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.

Lontano dal calore

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

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.

Posizionare l'apparecchio in modo che la presa, a cui è collegato, sia accessibile.

La potenza è insufficiente?

La presa elettrica deve essere in grado di sopportare il carico massimo di potenza dell'apparecchio, 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;

- **0** Congelatore spento
- **1** Freddo al minimo
- **4** Freddo al massimo

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

F Vani per la conservazione

G Bacinella per la produzione di ghiaccio

H Vani utilizzabili per il congelamento e la conservazione

B La lampada verde

Quando è accesa (spostare l'interruttore verso destra) indica che l'apparecchio è collegato alla rete di alimentazione. Spostando l'interruttore verso sinistra (lampada verde coperta) l'apparecchio è disinserito dalla presa di corrente.

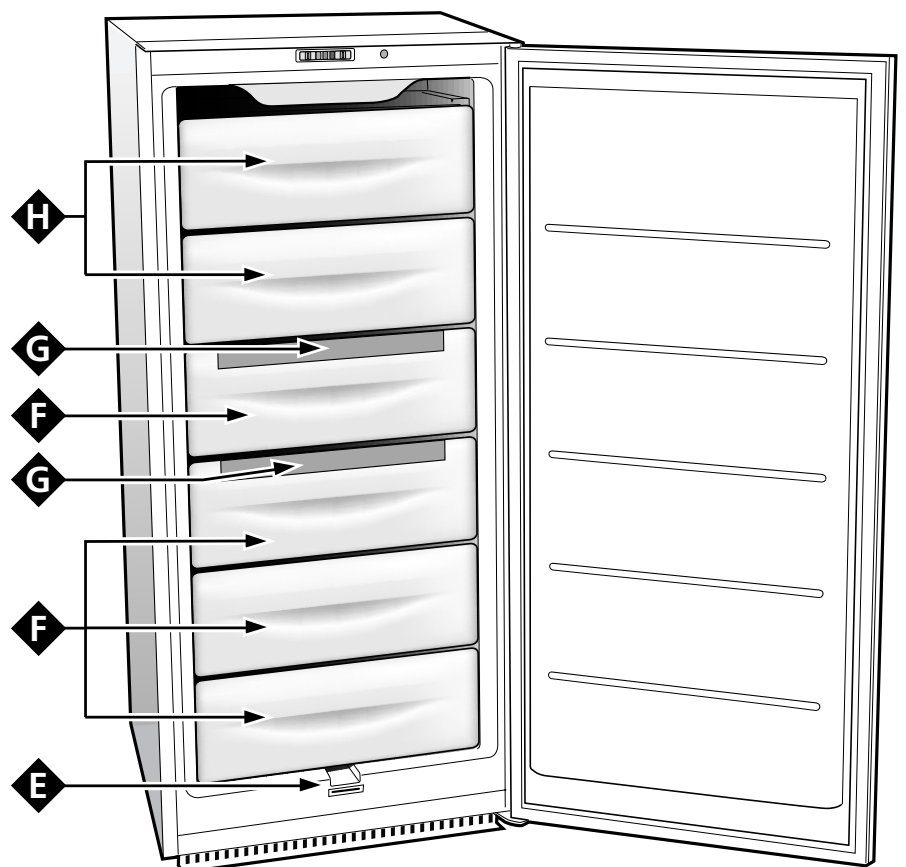
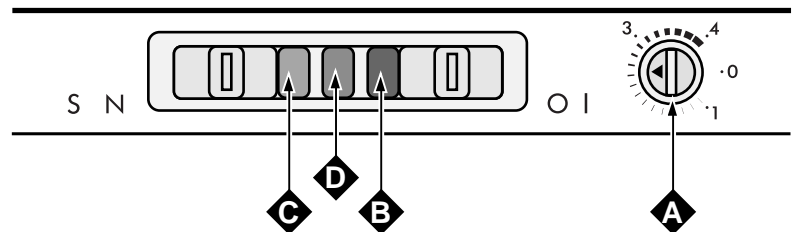
C La lampada gialla

Quando è accesa (spostare l'interruttore verso sinistra) permette il funzionamento continuo del compressore per raggiungere le basse temperature necessarie al congelamento rapido delle derrate fresche. Spostando l'interruttore verso destra (lampada gialla coperta) il congelamento funziona secondo la regolazione del termostato.

D La lampada rossa

Si accende quando la temperatura all'interno dell'apparecchio è insufficiente per conservare delle derrate.

E Sistema "drain" per l'eliminare l'acqua di sbrinamento



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, accertarsi che la lampada verde sia accesa e provvedere ad accendere anche quella gialla.

Quando la lampada rossa si sarà spenta, provvedere allo spegnimento della lampada gialla; a questo punto l'apparecchio è pronto per essere adoperato.

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.

- Effettuare l'operazione di congelamento accendendo la lampada gialla e dopo questa operazione introdurre i cibi da congelare nei vani superiori "G" avendo cura che gli stessi siano disposti, il più possibile, a contatto diretto con i piani raffreddanti e che non siano messi a contatto con eventuali derrate già congelate nello stesso vano.

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

- Dopo 24 ore, terminato il congelamento, provvedere allo spegnimento della lampada gialla.

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.

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 2 e 3 mentre per temperature ambiente fino a 32°C tra 3 e 4.

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 cassette (**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.



Bacinelles ghiaccio

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

Modalità d'uso (Fig. 1)

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

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

Una volta effettuata l'operazione di carico attraverso il foro indicato, ruotate la bacinella di 90°. Per il principio dei vasi comunicanti l'acqua va a riempire le apposite forme, dopodiché si potrà chiudere il foro con il tappo ed allocare la bacinella nell'apposita sede del cassetto.

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

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

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

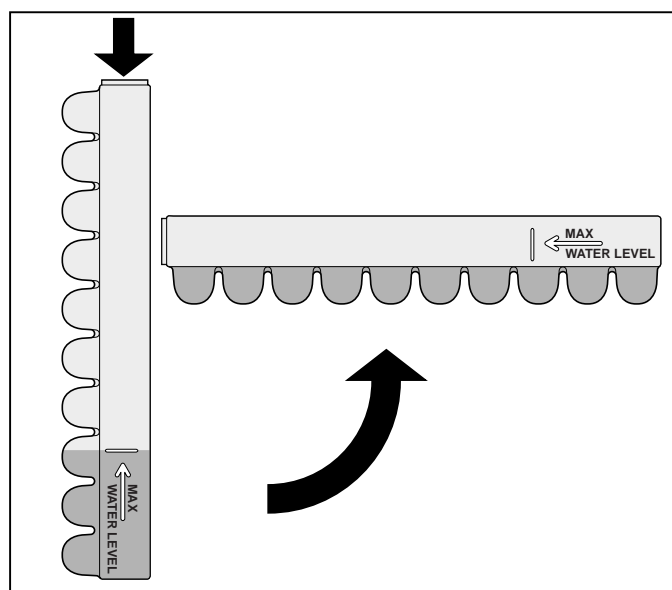


Fig. 1

Guida all'utilizzo del congelatore

Carni e pesci

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



Frutta e verdura

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

Consigli per risparmiare

- Installatelo bene

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

IL CONSUMO DI ENERGIA EFFETTIVO DIPENDE DAL MODO IN CUI L'APPARECCHIO VIENE UTILIZZATO E DAL POSTO IN CUI VIENE SITUATO.

Le prove di consumo sono state eseguite in colonne di profondità 560mm, condizione più comune di installazione

- 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

Aprire 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

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

ATTENZIONE: non danneggiare il circuito refrigerante.

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) spegnere la lampada verde 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 figura 2.

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, detergenti 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".

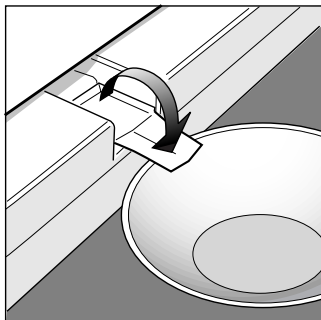


Fig. 2

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

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

Merloni Electroménager S.A.

CUISSON - AÉRATION - CONSERVATION - LAVAGE

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 110 000 000 F

RC THIONVILLE B 335 075 404 000 12 - APE 297 A

<http://www.scholtes.fr>

Xerox Business Service - Docutech - 06/04 - **19503545802**



Conformément à nos conditions générales de vente, nous nous réservons la faculté de modifier nos modèles sans préavis: et cette brochure ne peut être considérée comme un document contractuel.

Overenkomstig onze verkoopvoorwaarden behouden wij ons het recht voor onze modellen zonder voorafgaande kennisgeving te vjzigen : dit boekje kan niet als cen contractueel dokument worden beschouwd.

Conformemente alle nostre condizioni generali di vendita, ci riserviamo la facoltà di modificare i nostri modelli senza preavviso. Questo opuscolo non può essere considerato come un documento contrattuale.
