



Combinato frigo/freezer

Installazione e uso

Fridge/freezer combined

Installation and use

Réfrigérateur-congérateur combiné

Installation et emploi

Kühl/Gefrier-Kombination

Installations- und Gebrauch

Koel-vriescombinatie

Installatie en gebruik

Frigorífico-freezer combinado

Instalación y uso

I	Combinato frigo/freezer	1
	Istruzioni per l'installazione e l'uso	
GB	Fridge/freezer combined	11
	Instructions for installation and use	
F	Réfrigérateur-congérateur combiné	21
	Instructions pour l'installation et l'emploi	
D	Kühl/Gefrier-Kombination	31
	Informationen für Installation und Gebrauch	
NL	Koel-vriescombinatie	41
	Gebruiksaanwijzingen voor de installatie en het gebruik	
E	Frigorífico-freezer combinado	51
	Instrucciones para la instalación y uso	

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 reparo 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 del tomacorriente de la pared: es muy peligroso.
6. No tocar las partes internas refrigerantes, sobre todo con las manos mojadas, ya que se pueden quemar o herir. No introducir en la boca cubitos de hielo apenas quitados del

congelador ya que se corre el riesgo de quemaduras.

7. No hacer limpieza ni mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red de alimentación; en efecto, no basta llevar el botón para la regulación de la temperatura a la posición ● para eliminar todo contacto eléctrico.

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

9. En caso de avería, antes de llamar al servicio de asistencia, 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.

Lejos del calor

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

Conexión eléctrica y puesta a tierra

Antes de proceder a la conexión eléctrica, controlar que el voltaje indicado en la placa de características, colocada abajo y a la izquierda junto al recipiente para verduras, correspon-

da 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?

El tomacorriente eléctrico debe ser capaz de soportar la carga máxima de potencia del aparato, indicada en la placa de características ubicada abajo y a la izquierda junto al recipiente de verduras.

Antes de conectarlo eléctricamente

Después del transporte, colocar el aparato verticalmente y esperar 3 horas como mínimo antes de conectarlo al tomacorriente, para permitir un correcto funcionamiento.

Vista de cerca

A Interruptor general

Sirve para desconectar el aparato de la red de alimentación sin desenchufarlo (luz verde apagada).

B Lámpara verde

Cuando está encendida significa que el aparato está conectado a la red de alimentación.

C Lámpara roja

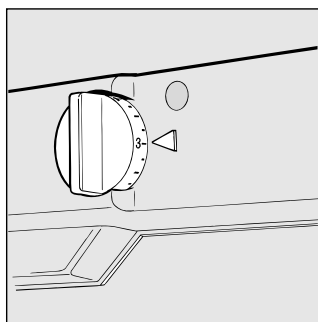
Se enciende cuando la temperatura dentro del congelador resulta insuficiente para conservar los alimentos.

D Botón para la regulación de la temperatura

Este botón permite regular la temperatura interna de los dos compartimientos, de acuerdo con las posiciones siguientes:

- frigorífico apagado;
- 1** frío mínimo;
- 5** frío máximo.

Puede poner el mando en cualquier posición de la **1** a la **5**, según lo necesite. Recuerde además, que puede interrumpir el funcionamiento del frigorífico llevando el botón a la posición ●.



E Balcónicos extraíbles con tapa giratoria

F Balcónicos extraíbles con barandilla regulables

G Balcónico para botellas

H Sistema de drenaje para la eliminación del agua de descongelación

I Compartimentos de conservación

J Compartimiento de congelación y conservación

K Cuadro de controles

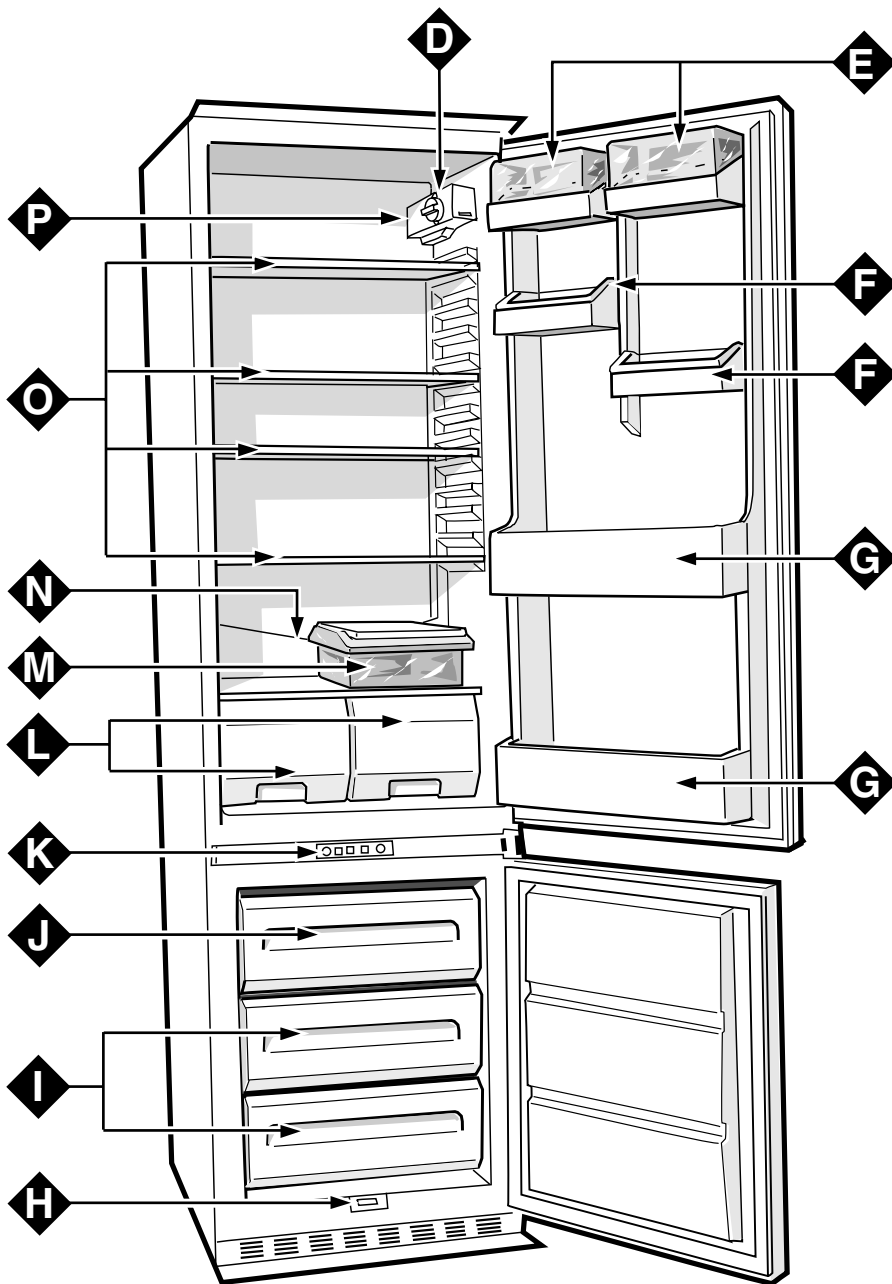
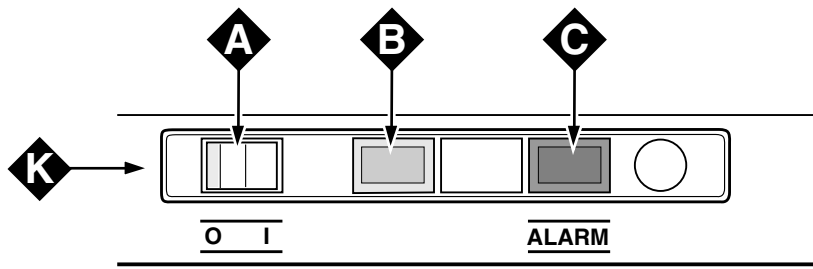
L Cajón de fruta/verdura

M Cajón para carne/quesos

N Canalizador del agua de descongelación

O Rejillas extraíbles y regulables en altura

P Lámpara de iluminación compartimiento frigo



Puesta en marcha

ATENCIÓN

Después del transporte, para permitir un correcto funcionamiento, colocar el aparato en posición vertical y esperar unas 3 horas antes de conectarlo a la toma de corriente.

Recuerde que para un funcionamiento óptimo y económico, debe colocar el botón del frigorífico en la posición de temperatura intermedia.

Antes de introducir alimentos en el frigorífico, limpie bien su interior con agua templada y bicarbonato.

Una vez conectado el aparato a la red de alimentación, asegúrese que la lámpara verde resulte encendida (actuar sobre el interruptor **A**) y gire el botón para la regulación de la temperatura **"D"** hasta la posición **"3"**.

Cuando la lámpara roja se apaga el congelador está listo para ser utilizado.

Guía para la conservación

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

Alimento	Tiempo de conservación	Colocación en el frigorífico
Carne y pescado limpios (envolver en bolsas u hojas de plástico)	2 ó 3 días	En el cajón situado en la parte más baja (zona ms fría del frigorífico)
Queso fresco	3 ó 4 días	En el cajón situado en la parte más baja (zona ms fría del frigorífico)
Huevos	1 mes	En la repisa correspondiente de la contrapuerta
Mantequilla y margarina		En la repisa de la contrapuerta
Alimentos cocinados (introducir en recipientes y esperar a que se enfríen)	3 ó 4 días	En cualquier rejilla
Salumi crudi, pane in cassetta, cioccolata, pasticcini alla crema, pomodori, ecc.	3 ó 4 días	En cualquier rejilla
Embutidos, pan de molde, chocolate, pastelillos de crema, tomates, etc.		En el repisa correspondiente de la contrapuerta

No necesitan conservarse en el frigorífico:

El ajo (transmite los olores), la cebolla y los puerros.

Los plátanos (ennegrecen).

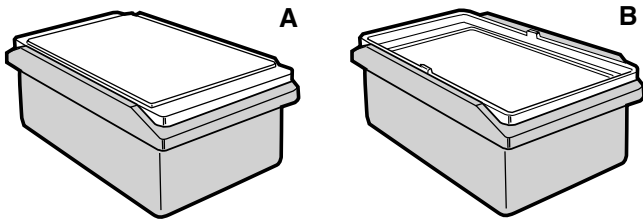
Los cítricos (mejor al fresco, en el balcón).

Patatas y tubérculos (sólo oscuridad y nada de humedad).

- En el interior del frigorífico el aire circula de forma natural, tendiendo a descender el aire más frío porque pesa más. Por esta razón, la carne y los quesos deben colocarse encima del cajón para frutas y verduras.

- Cajón para frutas y verduras. Para conservar la carne, colocar la tapa como indicado en Fig. **A**.

Para conservar el queso, volcar la tapa y colocarla como indicado en Fig. **B**.



No hay este accesorio en algunos modelos.

- Siga atentamente nuestros consejos sobre la duración máxima de conservación: ningún alimento, ni aún el más fresco, se mantiene inalterado durante mucho tiempo.

- Contrariamente a lo que suele creerse, los alimentos cocinados no se conservan más tiempo que los crudos.

- Introduzca sólo alimentos fríos o, como máximo, apenas tibios, evitando colocar alimentos calientes: ellos alzarían inmediatamente la temperatura interna obligando al compresor a realizar un mayor trabajo que desperdiciaría tanta energía eléctrica.

- No introduzca líquidos en recipientes destapados, pues aumentaría así la humedad en el interior del frigorífico y, por consiguiente, la formación de escarcha.

- El compartimiento frigorífico está equipado con prácticas rejillas extraíbles (Fig. 1) que pueden regularse en altura e inclinación utilizando las distintas guías. De este modo, es posible introducir incluso grandes recipientes, además de alimentos de notables dimensiones.

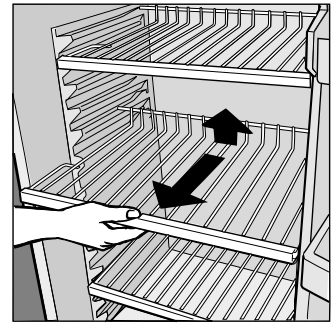


Fig. 1

Para congelar bien

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

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

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

Atención: La introducción de grandes cantidades de alimentos para congelar puede alzar temporáneamente la temperatura del congelador haciendo con que la luz roja se encienda. Esta situación, siendo transitoria, no compromete la conservación de los alimentos almacenados de antemano.

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

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

- La primera vez o a continuación de un período de inactivi-

dad del combinado, es posible introducir los alimentos únicamente después de haber dejado en funciones el aparato durante unas 6-8 horas. Introducir seguidamente los alimentos frescos a congelar en el compartimiento congelador habiendo elegido la posición "3" del selector "A".

El congelamiento termina al pasar 24 horas.

- Para conseguir una conservación y una descongelación óptimas, se aconseja repartir los alimentos en pequeñas cantidades, así se congelarán rápidamente y de forma homogénea. Indique en los envases su contenido y la fecha de congelación.

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

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

- Llene las cubetas para cubitos de hielo hasta unas 3/4 partes de su altura.

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

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	Limpia, 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	Limpia 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

- Instale el aparato correctamente.

Es decir, lejos de fuentes de calor, de la luz directa del sol y en un lugar bien aireado.

EL CONSUMO DE ENERGÍA EFECTIVO DEPENDE DEL MODO EN QUE SE UTILIZA EL APARATO Y DEL LUGAR EN EL QUE SE INSTALA.

Las pruebas de consumo se realizaron en columnas de 560mm. de profundidad que es la forma más común de instalación

- Utilice el frío justo.

Sitúe el botón para la regulación de la temperatura del frigorífico y del congelador en una posición intermedia. Demasiado frío, además de consumir mucho, no mejora ni prolonga la conservación de los alimentos. Al contrario, en el frigorífico, puede estropear la verdura, los embutidos y los quesos.

- No llene demasiado el aparato.

Para conservar bien los alimentos, el frío debe circular libremente en el interior del frigorífico. Si lo llena demasiado, impedirá la circulación, y el compresor tendrá que trabajar de forma continuada.

- Mantenga la puerta cerrada.

Abra el combinado lo menos posible, porque cada vez que lo haga se escapará parte del aire frío. Para restablecer la temperatura, el motor tendrá que trabajar mucho tiempo y consumirá mucha energía.

- Preste atención a las juntas.

Vigile que las juntas permanezcan elásticas y limpias, para que se adhieran bien a las puertas y no dejen escapar ni siquiera un poco de frío.

- No introduzca alimentos calientes.

La introducción de una olla caliente en el frigorífico eleva de inmediato la temperatura varios grados, déjela enfriar a temperatura ambiente antes de introducirla en el frigorífico.

- Nada de escarcha.

Vigile el grosor de la capa de escarcha en las paredes del congelador y, si se ha hecho demasiado gruesa, proceda inmediatamente al descarche (véase más adelante: "Cómo mantenerlo en buen estado")

Cómo mantenerlo en buen estado

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

Descongelación

ATENCIÓN: no dañe el circuito refrigerante.

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

Como descongelar el compartimiento frigorífico

Este aparato posee un sistema de descongelamiento automático, el agua se canaliza hacia la parte posterior por el conducto de desagüe (Fig. 2), donde el calor producido por el compresor la hace evaporar. Lo único que debe hacer periódicamente es limpiar el agujero de desagüe para que el agua circule normalmente.

Como descongelar el compartimiento congelador

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

- Cuando la escarcha alcance más de 5 mm de grosor, será necesario eliminarla. Proceda como sigue: sitúe el interruptor general "A" en la posición "0"; envuelva los congelados en papel de periódico y colóquelos en el frigorífico o en un lugar fresco. Deje abierta la puerta para que la escarcha se funda por completo, e introduzca recipientes con agua templada para ayudar.

El aparato dispone de un grado de automatismo que permite recoger el agua de deshielo en una bandeja situada por debajo del frigorífico (proceder según se indica en Fig. 3). Limpiar y secar bien el interior del congelador.

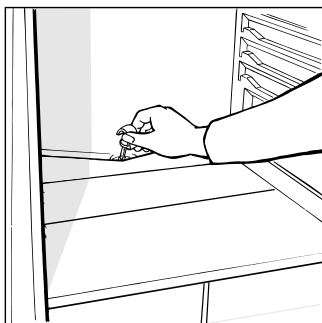


Fig. 2

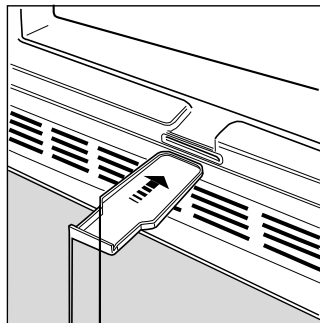


Fig. 3

Limpieza y mantenimiento especiales

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

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

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

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

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

- Cómo cambiar la bombilla interior:

Para reemplazar la bombilla de alumbrado del compartimiento frigorífico se procederá en primer término a quitar la corriente de alimentación y luego a reemplazar la bombilla agotada con otra, de potencia no mayor a los 15 W según se indica en Fig. 4.

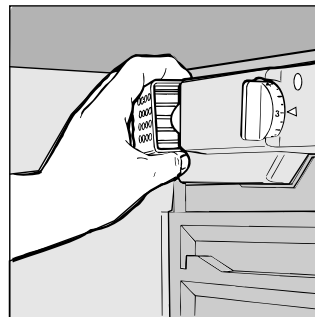


Fig. 4

Solución de problemas

El frigorífico no funciona (Lámpara verde no se enciende)

Compruebe que:

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

Lámpara roja no se apaga

Compruebe que:

- Las puertas cierren bien y la juntas no estén estropeadas;
- El grosor de la escarcha no supera 5 mm.

El frigorífico y el congelador enfrían poco

Compruebe que:

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

En el frigorífico los alimentos se hielan demasiado

Compruebe que:

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

El motor no para de funcionar

Compruebe que:

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

El aparato hace demasiado ruido

Compruebe que:


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

Hay agua en el fondo del frigorífico

Controle que:

- el orificio de descarga del agua de descongelamiento no esté tapado.

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

Mod. EDF 290.3 X		TK	Cod. 93081 720000		S/N 7041 71 328	
240 V	Hz	160 W	W	Fuse	A	Max 15
Total	287	62			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 008172						

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

