

Congelatore

installazione e uso

Freezer

Installation and use

Congélateur

Installation et emploi

Vriekast

Plaatsing en gebruik

Congelador

Instalación y uso

Congelador

Instalação e uso

Καταψύκτης

Εγκατάσταση και χρήση

Kaappipakastin

Asennus ja Käyttö

I	Congelatori orizzontali	1
	Istruzioni per l'installazione e l'uso	
GB	Chest Freezers	8
	Instructions for installation and use	
F	Congélateurs orizontal	15
	Instruction pour l'installation et l'emploi	
NL	Horizontale diepvriezers	22
	Gebruiksaanwijzingen vor de plaatsing en gebruik	
E	Congeladores horizontales	29
	Instrucciones para la instalación y uso	
P	Congeladores horizontais	36
	Instruções para a instalação e o uso	
GR	Καταψύκτες οριζόντιοι	43
	Οδηγίες για την εγκατάσταση και τη χρήση	
SF	Arkkupakastimet	50
	Koneen asennus ja käyttö	

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

Για τη διασφάλιση της αποτελεσματικότητας και της ασφάλειας αυτής της οικιακής ηλεκτρικής συσκευής:

- Να απευθύνεστε αποκλειστικά σε εξουσιοδοτημένα κέντρα τεχνικής υποστήριξης
- Να ζητάτε πάντα τη χρήση αυθεντικών ανταλλακτικών

Jotta tämän kodinkoneen toiminta ja turvallinen käyttö olisi jatkuvasti taattu:

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

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.
- In costruttore si riserva il diritto di modificare le caratteristiche dei modelli senza preavviso.
- Alcuni modelli possono non disporre della totalità degli accessori indicati

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 mettere 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.

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 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.

Collegamento elettrico e messa a terra

Prima di procedere al collegamento elettrico, controllate che il voltaggio indicato sulla targhetta caratteristiche, che si trova nella parte posteriore 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 dietro al congelatore.



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

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

B 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 quando si apre la porta per un tempo prolungato (in fase di caricamento o prelievo di derrate).



C Spia di collegamento alla rete elettrica

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

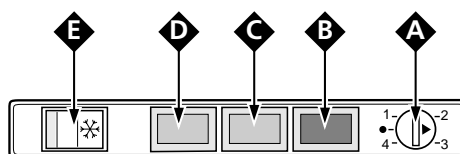
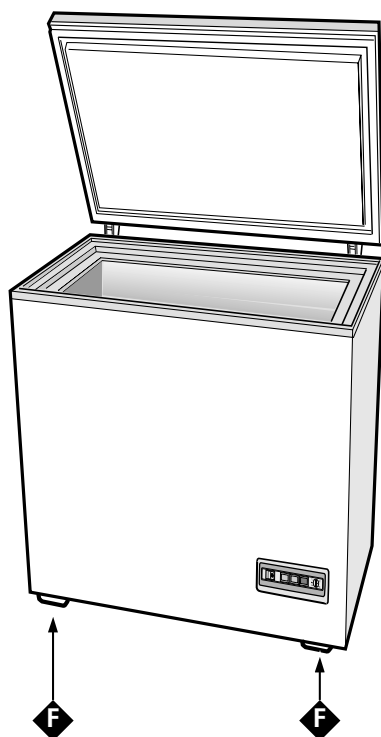
D Spia di congelazione rapida

Questa spia gialla si illumina quando l'interruttore **E** è in posizione .


E Interruttore di congelamento rapido

Posizionato in  permette il funzionamento continuo del compressore per raggiungere le basse temperature necessarie al congelamento rapido delle derrate fresche. Lo stesso interruttore posizionato nella posizione iniziale (opposto al ) consente al congelatore di funzionare secondo la regolazione del termostato

F Piedini di appoggio



Come avviare il congelatore

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

Quando la lampada rossa **B** si sarà spenta, posizionare l'interruttore **E** nella posizione iniziale (lampada gialla "**D**" spenta). A questo punto il congelatore può essere utilizzato.

ATTENZIONE

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

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 dietro al congelatore.

- Portare l'interruttore **E** nella posizione  (lampada gialla **D** accesa).

- Per effettuare l'operazione di congelamento assicurarsi che la lampada rossa sia spenta dopo di che posizionare l'interruttore di congelamento rapido "**E**" nella posizione  (Super). Introdurre, quindi, i cibi da congelare avendo cura che siano posti, il più possibile, a contatto diretto con le pareti laterali della parte più profonda della cella e che non siano messi a contatto con quelli già congelati. Non bisogna infatti dimenticare che la buona conservazione degli alimenti congelati dipende dalla velocità di congelazione. Per questo motivo consigliamo di portare l'interruttore nella posizione di  24 ore prima dell'introduzione dei cibi da congelare.

- 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 l'interruttore di congelamento **E** nella posizione iniziale (lampada gialla spenta).

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 conge-

lati 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 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.



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 fagato	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 polietene	12	Non necessario
Cavolo e cavolini	Pulire e lavare (spezzettare)	1' / 2'	In sacchetti di polietene	10 / 12	A temperatura ambiente
Piselli	Sbucciare e lavare	2'	In sacchetti di polietene	12	Non necessario
Fagiolini	Lavare e tagliare a pezzetti	2	In sacchetti di polietene	10 / 12	Non necessario
Carote, peperoni e rape	Tagliare a fette, pelare, lavare	3' / 4'	In sacchetti di polietene	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 polietene	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 polietene	4	A temperatura ambiente o nel frigorifero
Torte			In fogli di polietene	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 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 le pareti interne 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.

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".

Inattività dell'apparecchio

Nel caso in cui l'apparecchio non venga utilizzato per lunghi periodi (ad esempio durante le vacanze estive) staccare la spina dalla presa di corrente e lasciare aperta la porta per evitare la formazione di muffe e cattivi odori, dopo aver provveduto a sbrinarlo e a pulirlo.

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 dietro l'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			
Kompr.	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. fl.	FRIGORIFICO	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
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).

- The manufacturer reserves himself the right to modify the characteristics of the models without prior notice.

- Some models may not have all the accessories indicated.

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.

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 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.

Electrical Connection and Earthing

Before proceeding with the electrical connection, make sure that the voltage indicated on the rating plate, located on the back part of 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.

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 on the back part of the freezer.

A Closer Look

A Temperature Adjustment Knob

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

- **Stop**: the freezer is off;
- **1**: Freezer is on low;
- **4**: Freezer is on high;

By turning the knob from setting "1" to setting "4" allows you to lower the temperature.

B 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 the door is left open for an extended period of time (when the freezer is being loaded or unloaded).

C 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.

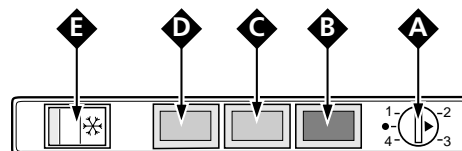
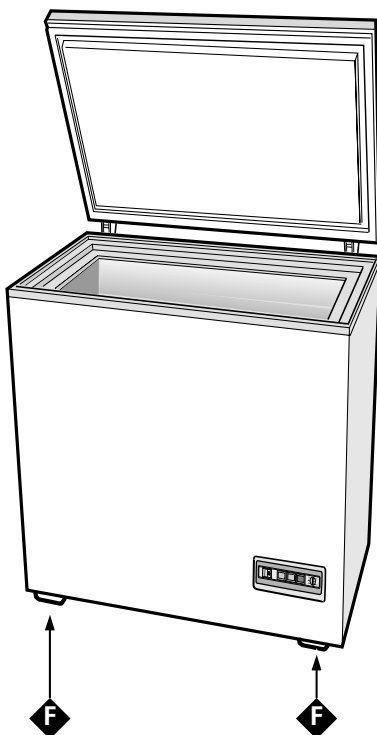
D Fast Freeze Indicator Light

This yellow indicator light will come on when the freezing switch **E** is on the ❄️ setting.

E The freezing switch

When in position ❄️ (yellow light "D" lit), allows the compressor to function continuously in order to reach the low temperatures necessary for the rapid freezing of fresh food. When the appliance is running normally, this switch should be the first setting (opposite "❄️")

F Wheels



Setting Up Your Appliance

Once the appliance has been connected to the power source, the green **C** and red **B** lights will turn on. Turn the fast freeze switch (**E**) to the Super ❄️ setting (the yellow **D** light will turn on).

When the red LED **B** turns off, set the freezer switch **E** to the first setting (yellow LED OFF): you may now use your appliance.

NOTICE

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

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.
 - Never freeze more food than that allowed by the maximum freezing capacity indicated on the data plate which is located on the back of the freezer.
 - Turn the **E** switch to the ❄️ setting (the yellow **D** light will come on).
 - To freeze food, make sure that the red light is off. Then turn the fast freeze switch (**E**) to the ❄️ setting (Super). Then place the food to be frozen into the freezer, making sure that it is placed, to the furthest extent possible, in direct contact with the side walls of the deepest part of the freezer and not in contact with food that has already been frozen. It should be kept in mind, in fact, that proper storage depends on the speed at which the food is frozen. For this reason, we recommend that the switch be turned to the ❄️ setting 24 hours before the food to be frozen is placed inside the freezer.
 - Avoid opening the freezer door during the freezing process.
 - 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.
 - When foods are frozen, normally after about 24 hours, always remember to return the fast freezing switch "**E**" to its original position (yellow light "**C**" OFF) since this will save energy.
- 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.

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.

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

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.

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 bi-carbonate 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."

When not in use

Should the unit not be used for a long period of time (for example during the summer holidays), disconnect the plug from the mains and leave the door open to avoid the formation of mould and unpleasant odours after completing the defrosting and cleaning operations.

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 on the back part of 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		Gross Bruto	Classe N
Bruto			Utile		Poder de Cong	Classe
					kg/24 h 4,0	
Compr. Syst.	R 134 a	Test	Pressure			
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.	CONGELADOR
		cu. fl.
SYSTEME A COMPRESSION	REFRIGERATEUR R134 A	CONGELATEUR R134 A
SISTEMA	FRIGORIFICO	FREEZER
K	0,080	CONGELADOR
	kg	kg
POUVOIR DE CONGEL. kg/24h	FUSE LINK	220-240
FREEZING CAPACITY	A	HZ
PODER DE CONGELACION		50
		W
		110
		CLASSE
		CLASSE
		CLASSE 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.

- Le Fabricant se réserve le droit de changer les caractéristiques des modèles sans avis préalable.

- Certains modèles peuvent ne pas disposer de la totalité des accessoires signalés.

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.

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 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.

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 dans la partie arrière 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.

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.

VU DE PRES

A Bouton de régulation de la température

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

- **Stop** 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.

B 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 quand la porte reste ouverte trop longtemps (lors du stockage des denrées ou de leur prélèvement).

C 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.

D Lampe-témoin de congélation rapide

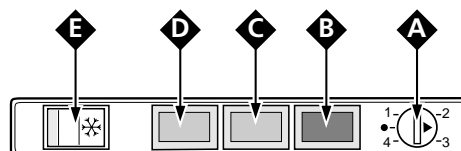
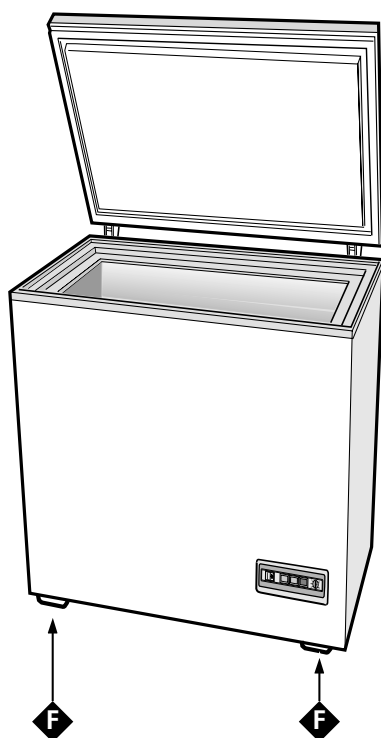
Cette lampe jaune s'allume quand l'interrupteur de congélation **E** est sur la position ❄️.

E Interrupteur de congélation rapide


Au moment où est placé sur la position ❄️ (lampe jaune allumée), permet au compresseur de marcher de façon continue pour rejoindre les basses températures nécessaires à la congélation rapide des denrées fraîches.

Le même interrupteur positionné sur la position initiale (opposée à ❄️) indique que l'appareil est sur la position de fonctionnement normal.

F Pieds de support



Mise en service du congélateur

Une fois que l'appareil est raccordé à la ligne électrique, la lampe verte **C** et la lampe rouge **B** s'allument; amenez ensuite l'interrupteur de congélation rapide **E** en position  Super (lampe jaune "**D**" allumée). Quand le témoin rouge "**B**" s'éteindra, déplacer l'interrupteur de congélation "**E**" sur la position initiale (témoin jaune éteint): maintenant l'appareil est prêt à l'utilisation.

ATTENTION

Pour obtenir un fonctionnement optimal et économique, placez le bouton régulation de température sur une position intermédiaire.

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 jamais une plus grande quantité d'aliments que la quantité maximum de congélation indiquée sur la plaquette signalétique située derrière le congélateur.

- Amenez l'interrupteur **E** jusqu'à la position  (lampe jaune **D** allumée).

- Pour effectuer l'opération de congélation, vérifiez d'abord que la lampe rouge est bien éteinte puis positionnez l'interrupteur de congélation rapide **E** en position  (Super). Introduisez ensuite les aliments à congeler en veillant à bien les placer tout contre les parois latérales de la partie la plus profonde du compartiment et en contrôlant qu'ils ne touchent pas aux aliments déjà congelés. N'oubliez pas en effet que la bonne conservation des aliments congelés dépend de la vitesse de congélation. Nous vous conseillons par conséquent de placer l'interrupteur en position  24 heures avant l'introduction des aliments à congeler.

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

- 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.

- Après 24 heures, la congélation étant terminée, déplacer l'interrupteur de congélation rapide "**E**" sur la position initiale (témoin jaune "**D**" éteint).

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.

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.

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 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 parois 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.

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".

Inactivité de l'appareil

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant de longues périodes (par exemple durant les vacances d'été) débranchez la fiche de la prise de courant et laissez la porte ouverte pour éviter la formation de moisissure et de mauvaises odeurs, après avoir veillé à le dégivrer et nettoyer.

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 dans la partie arrière du congélateur (voir exemples dans les figures suivantes).

Mod. RG 2330		TI	Cod. 93139180000		S/N 704211801	
220-240 V-	50 Hz	150 W	W	Fuse	A	Max 15
Total	340	75			Freez. Capac	Class
Gross Bruto		Gross Bruto	Net Util	Gross Bruto	Poder de Cong	Clase
Brut		Brut	Utile	Brut	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	135	REFRIGERATEUR	CONGELATEUR
GROSS VOL.		FRIGORIFICO	FREEZER
VOL. BRUTO	cu. fl.	REFRIGERATOR	CONGELADOR
		FRIGORIFICO	FREEZER
SYSTEME A COMPRESSION	K	REFRIGERATEUR R134 A	CONGELATEUR R134 A
SYSTEM		REFRIGERATOR	FREEZER
SISTEMA		FRIGORIFICO	CONGELADOR
POUVOIR DE CONGEL.	kg/24h	FUSE LINK	220-240 HZ
FREEZING CAPACITY		A	V~ 50 W
PODER DE CONGELACION			110 CLASSE
			CLASSE
			CLASSE
			CLASSE

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.

- De fabrikant behoudt zich het recht voor om de technische gegevens van de modellen zonder vooraegaande kennisgeving te wijzigen.

- Het is mogelijk dat sommige modellen niet alle aangeduide accessoires bezitten.

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.

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 luchtvervangende garanderen. 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 zijkanten eventuele meubelen ernaast.

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 aan de achterkant 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.

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 aan de achterkant de vriezer.

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.


B Waarschuwinglampje

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 als de deur iets te lang open is geweest (voor het inladen of eruit halen van levensmiddelen);



C Controlelampje aansluiting aan het elektrische net

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

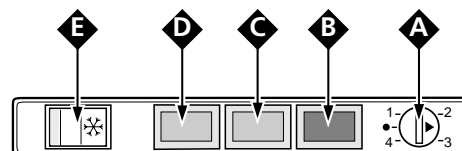
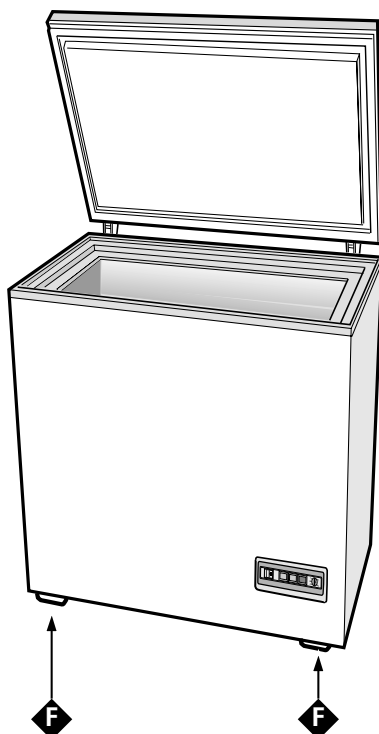
D Controlelampje invriezen

Dit gele controlelampje gaat aan als de schakelaar **E** in de Super-positie  staat.


E Schakelaar voor vlugge bevrozing

Wanneer deze op  staat (het gele lichtje "D" is aan), werkt de compressor zonder ophouden teneinde de lage temperaturen te bereiken die nodig zijn voor het invriezen van verse levensmiddelen. Op de begin stand (op stand ) werkt het apparaat normaal.

F Stelpootjes



Het starten van de vrieskast

Als het apparaat aan het net is aangesloten gaan de controlelampjes **C** (groen) en **B** (rood) aan; zet de schakelaar van snel invriezen **E** op de positie  Super (gele controlelampje **D** gaat aan).

Als het rode lampje **B** uit gaat, zet men de invriesschakelaar **E** weer op de begin stand (Gele lampje gaat uit): het apparaat is nu klaar voor gebruik.

Belangrijk

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

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 nooit een hoeveelheid in die groter is dan de maximum invriescapaciteit zoals aangegeven op het typeplaatje op de achterkant van de vrieskast.

-Zet de schakelaar **E** in de positie  (gele controlelampje **D** gaat aan).

-Voor het invriezen moet u erop letten dat het rode controlelampje uit is, waarna u de schakelaar voor snel invriezen **E** in de positie  (Super) zet. Laad nu de etenswaren die ingevroren moeten worden in en plaats ze zoveel mogelijk in direct contact met de zijwanden in de diepte van de kast, en niet in contact met de reeds ingevroren etenswaren. Het op de juiste wijze conserveren van de etenswaren hangt af van de snelheid van invriezen. Wij raden aan de schakelaar reeds 24 uur voordat u de in te vriezen etenswaren inlaadt in de positie  te zetten.

-Open de deur van de vrieskast niet gedurende het proces van invriezen.

- 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, is er ingevroren en zet men de schakelaar voor snel invriezen **E** weer op de begin stand (gele lampje **D** gaat 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.

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.

Gids voor het klaarmaken en invriezen

Vlees en vis

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

Fruit en groenten

Soot	Preparatie	In heet water	Vorbereiding	Conservatie (in maanden)	Ondtoeien
Appel	Schillen en in stukjes snijden	2'	In bakjes, in siroop	12	Langzaam in koelkast
Abrikozen, perziken, kersen en pruimen	Ontpitten en schillen	1' / 2'	In bakjes, in siroop	12	Langzaam in koelkast
Aardbeien, moerbeien en bosbessen	Wassen en laten drogen		In bakjes, met suiker bedekt	10 / 12	Langzaam in koelkast
Gekookt fruit	Snijden, koken en zeven		In bakjes, 10% suiker toevoegen	12	Langzaam in koelkast
Vruchtensap	Wassen, snijden en persen		In bakjes, suiker naar smaak	10 / 12	Langzaam in koelkast
Bloemkool	In stukjes in water met citroen dompelen	2'	In plastic zakjes	12	Niet nodig
Kool en spruitjes	Reinigen en wassen (in stukjes)	1' / 2'	In plastic zakjes	10 / 12	Kamertemperatuur
Erwtjes	Doppen en 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

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.

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".

Het uitschakelen voor lange periodes van het apparaat

Indien men het apparaat voor lange periodes niet gebruikt (b.v. tijdens de vakantie), is het aan te raden om het apparaat uit te schakelen door de stekker uit het stopcontact te halen en de deur geopend te laten om schimmelvorming en nare luchten te voorkomen.

La seguridad, una buena costumbre

ATENCIÓN

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

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

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

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

- Algunos modelos pueden no disponer de todos los accesos indicados.

1. Este aparato no se debe instalar al aire libre, ni siquiera si el lugar está al resguardo de un cobertizo; es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia o a las tormentas.

2. Lo deben usar solamente los adultos y exclusivamente para conservar y congelar alimentos siguiendo las instrucciones de uso escritas en este manual.

3. No tocar ni maniobrar nunca el aparato con los pies desnudos o con las manos o pies mojados.

4. No se aconseja usar prolongaciones o enchufes múltiples. Si el refrigerador se instala entre muebles, controlar que el cable no sufra pliegues o compresiones peligrosas.

5. No tirar nunca del cable o del refrigerador para desconectar la clavija de la toma de corriente de la pared: es muy peligroso.

6. No 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.

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 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.

Conexión eléctrica y toma de tierra

Antes de proceder a la conexión eléctrica, controlar que el voltaje indicado en la placa de características, colocada en la parte posterior 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.

¿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 en la parte posterior del congelador.

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

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

B 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 cuando la puerta permanece abierta durante un tiempo prolongado (durante la carga o toma de productos).



C Luz testigo de conexión a la red eléctrica

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

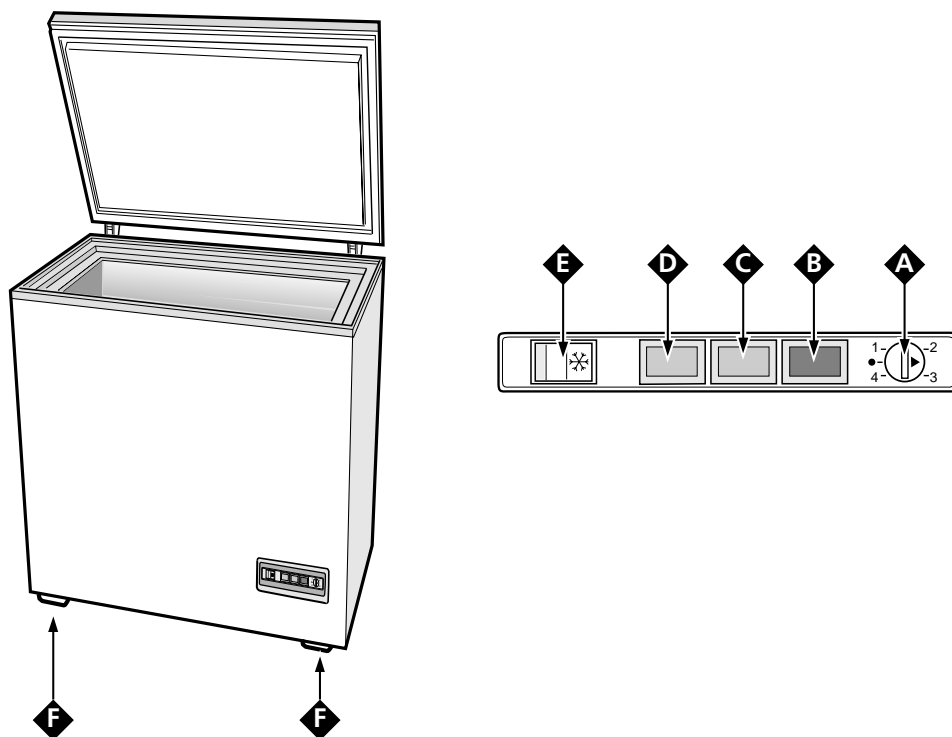
D Luz indicadora de congelación rápida

Esta luz testigo amarilla se ilumina cuando el interruptor de congelamiento rápido **E** está en la posición .


E Interruptor de congelamiento rápido

Colocado en  señala que el aparato está efectuando la congelación de los alimentos frescos. El mismo interruptor puesto en la posición inicial (opuesta a  indica que el aparato está funcionando normalmente.

F Piés de apoyo



Puesta en marcha del congelador

Una vez conectado el aparato a la red de alimentación eléctrica se encienden las lámparas: verde **C** y roja **B**; luego lleve el interruptor de congelamiento rápido **E** hasta la posición . Super (lámpara amarilla **D** encendida).

Cuando la lámpara roja "**B**" se apague, lleve otra vez el interruptor de congelamiento "**E**" a la posición inicial (lámpara amarilla apaga

ATENCIÓN

Para un funcionamiento óptimo y económico recuerde colocar el botón para la regulación de la temperatura en una posición media.

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.

- No congele nunca una cantidad mayor que la capacidad máxima de congelamiento indicada en la placa de características ubicada detrás del congelador.

- Lleve el interruptor **E** hasta la posición  (lámpara amarilla **D** encendida).

- Para efectuar la operación de congelamiento verifique que la lámpara roja esté apagada, luego coloque el interruptor de congelamiento rápido **E** en la posición  (Super). Introduzca, luego, los alimentos que desea congelar teniendo cuidado de ubicarlos, mientras sea posible, en contacto directo con las paredes laterales de la parte más profunda de la cámara y que no estén en contacto con aquellos ya congelados. En efecto, es importante recordar que la buena conservación de los alimentos congelados depende de la velocidad de congelamiento. Por este motivo, 24 horas antes de la introducción de los alimentos que debe congelar, aconsejamos llevar el interruptor hasta la posición .

- 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, puesto que el congelamiento se ha concluido, lleve otra vez el interruptor de congelamiento rápido **E** a la posición inicial (luz amarilla **D** apagada).

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.

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.

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 lonja tiene que ser envuelta en polietano y luego en hojas de aluminio en número de 4-5		6	No necesario
Lonjas y costeletas de cordero o novillo	Cada lonja tiene que ser envuelta en polietano y luego en hojas de aluminio en número de 4-5		6	No necesario
Carne triturada	En recipientes de aluminio cubierto con polietano	Fresquísima	2	Lentamente en frigorífico
Corazón y hígado	En bolsitas de polietano		3	No necesario
Salchichas	En hojas de polietano 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 polietano	5 / 6	9	Lentamente en frigorífico
Pescados muy grandes	En hojas de aluminio o polietano		4 / 6	Lentamente en frigorífico
Pescados pequeños	En sobres de polietano		2 / 3	No necesario
Crustáceos	En sobres de polietano		3 / 6	No necesario
Moluscos	En recipientes de aluminio o plástico cubiertos con agua y sal		3	Lentamente en frigorífico
Pescados cocidos	En hojas de aluminio o polietano		12	En agua caliente
Pescados fritos	En sobres de polietano		4 / 6	Directamente en sartés

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 mirtilos	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 in agua y jugo de limon	2'	En bolsitas de politeno	12	No necesario
Coles y coles de Bruselas	Limpiar y lavar (partir)	1' / 2'	En bolsitas de politeno	10 / 12	A temperatura ambiente
Guisantes	Pelar y lavar	2'	En bolsitas de politeno	12	No necesario
Judías verdes	Lavar y cortar en pedacitos	2	En bolsitas de politeno	10 / 12	No necesario
Zanohorias, pimientos y nabos	Cortar en rebandanas, pelar y lavar	3' / 4'	En bolsitas de politeno	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 politeno	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	Scottat	Confección	Duración (meses)	Descongelación
Pan			En bolsitas de politeno	4	A temperatura ambiente y en el horno
Tortas			En hojas de politeno	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 envuelto original y en aluminio	6	En frigorífico
Corridas 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 al interior del congelador 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

Es conveniente, de vez en cuando, extraer la escarcha que cubre las paredes 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.

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".

Inactividad prolongada del aparato

En los casos en que el aparato no sea utilizado durante largos periodos (por ejemplo durante las vacaciones), es aconsejable desconectarlo y dejar la puerta abierta para evitar la formación de malos olores o mohos.

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 en la parte posterior 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	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						

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

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 cumprem as normas do CEI, Comitato Elettrotecnico Italiano.

- O fabricante reserva-se o direito de alterar as características dos modelos sem aviso prévio.

- Alguns modelos podem não dispôr da totalidade dos acessórios assinalados.

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.

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 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.

Ligação eléctrica e ligação à terra

Antes de proceder à ligação eléctrica, controlar se a tensão indicada na placa de características, colocada na parte posterior 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.º. 46/90. Se não houver uma ligação à terra, o Fabricador declina toda e qualquer responsabilidade. Não utilizar fichas múltiplas ou adaptadores.

A potência é insuficiente ?

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

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

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

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

C Indicador luminoso de ligação à rede eléctrica



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

D Indicador de congelação rápida

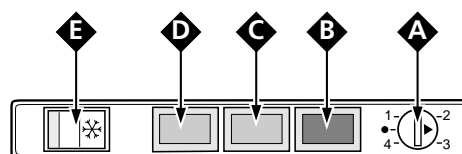
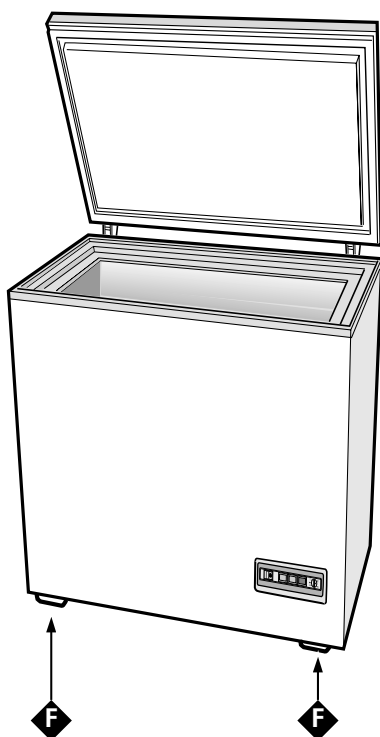
Este indicador amarelo acende-se quando o interruptor de congelamento rápido **E** estiver na posição



E Interruptor de congelamento rápido

Na posição  indica que o aparelho está realizando o congelamento dos alimentos frescos. O mesmo interruptor na posição inicial (oposta a ) indica que o aparelho está funcionando normalmente.

F Rodízios de movimentações ou pés de apoio



Como pôr em funcionamento o congelador

Depois de ligar o aparelho à rede de alimentação eléctrica acendem-se as lâmpadas verde **C** e vermelha **B**; em seguida colocar o selector de congelação rápida **E** na posição ❄️ Super (lâmpada amarela **D** acesa).

Quando a lâmpada vermelha **B** se apagar, colocar o interruptor de congelamento **E** na posição inicial (lâmpada amarela apagada): assim o aparelho é pronto para ser usado.

ATENÇÃO

Para um melhor e mais económico funcionamento, lembrar-se de colocar o selector para a regulação da temperatura numa posição média.

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.

- Nunca congelar uma quantidade superior à capacidade máxima de congelar indicada na placa das características situada atrás do congelador.

- Colocar o selector **E** na posição ❄️ (lâmpada amarela **D** acesa).

- Para efectuar a operação de congelar, certificar-se de que a lâmpada vermelha esteja apagada, depois de ter colocado o selector de congelação rápida **E** na posição ❄️ (Super). Em seguida colocar dentro os alimentos a serem congelados, tomar cuidado para que sejam colocados com o maior contacto possível com as laterais da parte mais profunda da cela e que não sejam colocados em contacto com os alimentos já congelados. De facto, não se deve esquecer de que a boa conservação dos alimentos congelados depende da velocidade de congelação. Por esta razão, é aconselhável colocar o selector na posição ❄️ 24 horas antes de introduzir alimentos a serem congelados.

- Durante a congelação evitar abrir a porta do congelador.

- 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, já terminado o congelamento, recolocar o interruptor de congelamento rápido “**E**” em posição inicial (luz amarela “**D**” apagada).

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.

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.

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

É oportuno periodicamente retirar o gelo que encobre as paredes 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.

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".

Inactividade prolongada do aparelho

Nos casos em que o aparelho não seja utilizado durante longos períodos (por exemplo durante as férias), é aconselhável desligá-lo da rede de alimentação e deixar a porta aberta para evitar a formação de maus cheiros ou mofos.

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 na parte posterior do congelador. (ver os exemplos nas figuras seguintes).

Mod. RG 2330		TI	Cod. 93139180000	S/N 704211801				
220-240 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	Clase
Brut		Brut		Util		Brut	kg/24 h	Class
							4,0	N
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	135	REFRIGERATEUR	CONGELATEUR				
GROSS VOL.		FRIGORIFICO	FREEZER				
VOL. BRUTO	cu. fl.		CONGELADOR				
cu. fl.			cu. fl.				
SYSTEME A COMPRESSION	REFRIGERATEUR R134 A	CONGELATEUR R134 A					
SYSTEM	REFRIGERATOR	FREEZER					
SISTEMA	FRIGORIFICO	CONGELADOR					
kg	0,080	kg					
POUVOIR DE CONGEL. kg/24h	FUSE LINK	220-240	HZ	W	CLASSE		
FREEZING CAPACITY	A	V~	50	110	CLASS		
PODER DE CONGELACION					CLASSE		

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

Η ασφάλεια, μια καλή συνήθεια

ΠΡΟΣΟΧΗ

Διαβάστε προσεκτικά τις προειδοποιήσεις που περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο αφού παρέχουν σημαντικές υποδείξεις σχετικές με την εγκατάσταση, την ασφάλεια, χρήση και συντήρηση. Το ψυγείο αυτό κατασκευάστηκε σύμφωνα με τους διεθνείς κανονισμούς ασφάλειας που αποσκοπούν στην προστασία του καταναλωτή. Πράγματι, η συσκευή εξασφάλισε το σήμα ποιότητας IMQ που αποδίδεται από τους τεχνικούς του Ιταλικού Οργανισμού Ποιότητας μόνο σε συσκευές που πληρούν τις προδιαγραφές του CEI, Ιταλική Ηλεκτροτεχνική Επιτροπή.

1. Η συσκευή αυτή δεν εγκαθίσταται σε εξωτερικό χώρο ακόμη κι αν ο χώρος είναι σκεπαστός. Είναι ιδιαίτερα επικίνδυνο να την αφήσετε εκτεθειμένη στη βροχή και στη κακοκαιρία.
2. Πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο από ενήλικες και αποκλειστικά για τη διατήρηση των τροφίμων, ακολουθώντας τις οδηγίες χρήσης που αναφέρονται στο εγχειρίδιο αυτό.
3. Μην αγγίζετε και μη μεταχειρίζεστε τη συσκευή με γυμνά πόδια ή με χέρια ή πόδια βρεγμένα.
4. Δεν συνιστάται η προσφυγή σε προεκτάσεις και πολύπριζα. Αν ο καταψύκτης είναι εγκατεστημένος μεταξύ επίπλων, ελέγξτε ώστε το καλώδιο να μη διπλώνει και να μη πιέζεται επικίνδυνα.

5. Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο ούτε τον καταψύκτη για να τον βγάλετε από τη πρίζα του τοίχου: είναι πολύ επικίνδυνο.
6. Μην αγγίζετε τα εσωτερικά ψυχόμενα μέρη κυρίως με τα χέρια βρεγμένα διότι θα μπορούσατε να υποστείτε εγκαύματα ή να τραυματιστείτε. Μην βάζετε στο στόμα κύβους πάγου που μόλις βγάλατε από τη συσκευή διότι κινδυνεύετε να πάθετε εγκαύματα.
7. Πριν προχωρήσετε σε οποιαδήποτε διαδικασία καθαρισμού αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο τροφοδοσίας (βγάζοντάς τη από τη πρίζα ή κατεβάζοντας τον γενικό διακόπτη του διαμερίσματος).
8. Πριν αποσύρετε τον παλιό σας καταψύκτη, εξουδετερώστε την ενδεχόμενη κλειδαριά ώστε τα παιδιά που παίζουν να μην εγκλωβιστούν μέσα στη συσκευή.
9. Σε περίπτωση βλάβης, πριν καλέσετε την υπηρεσία υποστήριξης, ελέγξτε στο κεφάλαιο “Υπάρχει κάποιο πρόβλημα;” για να διαπιστώσετε αν είναι δυνατή η αποκατάστασή της. Μην προσπαθείτε να αποκαταστήσετε τη ζημιά, προσπαθώντας να επεμβείτε στα εσωτερικά μέρη.
10. Σε περίπτωση αντικατάστασης του καλωδίου τροφοδοσίας απευθυνθείτε στα Κέντρα μας Υποστήριξης. Σε ορισμένες περιπτώσεις οι συνδέσεις έχουν πραγματοποιηθεί με ειδικούς ακροδέκτες, σε άλλες απαιτείται η χρήση ειδικού εργαλείου για την πρόσβαση στις συνδέσεις.

Εγκατάσταση

Για τη διασφάλιση μιας καλής λειτουργίας και περιορισμένης κατανάλωσης ηλεκτρικού είναι σημαντικό να έχει εκτελεστεί σωστά η εγκατάσταση.

Ο εξαερισμός

Ο συμπιεστής και ο συμπυκνωτής εκπέμπουν θερμότητα και απαιτούν συνεπώς ένα καλό αερισμό. Χώροι χωρίς άφογο αερισμό είναι ακατάλληλοι. Η συσκευή εγκαθίσταται συνεπώς σε ένα περιβάλλον που διαθέτει ένα άνοιγμα (παράθυρο ή μπαλκονόπορτα) το οποίο διασφαλίζει την απαραίτητη ανανέωση του αέρα και το οποίο δεν πρέπει να είναι πολύ υγρό.

Προσέξτε, κατά την εγκατάσταση, να μη καλύπτετε ή να παρεμποδίζετε τα πλέγματα που επιτρέπουν τον καλό εξαερισμό της συσκευής.

Για ένα καλό εξαερισμό της συσκευής απαιτείται να αφεθεί μια απόσταση τουλάχιστον 10 cm μεταξύ των πλαϊνών και ενδεχόμενων επίπλων/πλευρικών τοιχίων.

Μακριά από τη ζέστη

Αποφεύγετε να τοποθετείτε τη συσκευή σε ένα χώρο απευθείας εκτεθειμένο στο ηλιακό φως, πλησίον της ηλεκτρικής κουζίνας ή παρόμοιων συσκευών.

Ηλεκτρική σύνδεση και γείωση

Πριν προχωρήσετε σε ηλεκτρική σύνδεση, ελέγξτε αν η τάση που φαίνεται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών, που βρίσκεται στο πίσω μέρος του καταψύκτη, αντιστοιχεί με εκείνη της οικιακής εγκατάστασης, και η πρίζα διαθέτει μια αποτελεσματική γείωση, όπως ορίζει ο νόμος σχετικά με την ασφάλεια των εγκαταστάσεων 46/90. Αν λείπει η γείωση, ο Κατασκευαστικός Οίκος αποποιείται κάθε ευθύνης. Μη χρησιμοποιείτε πολλαπλές πρίζες ή προσαρμοστικά.

Η ισχύς είναι ανεπαρκής;

Η ηλεκτρική πρίζα πρέπει να μπορεί να φέρει το μέγιστο φορτίο ισχύος της συσκευής, που αναφέρεται στη ταμπελίτσα χαρακτηριστικών που βρίσκεται πίσω από τον καταψύκτη.

Βλέποντας από κοντά

A Επιλογέας για τη ρύθμιση της θερμοκρασίας

Ο επιλογέας αυτός επιτρέπει τη ρύθμιση της εσωτερικής θερμοκρασίας του καταψύκτη σε διάφορες θέσεις.

- 1 Ψύχος στο ελάχιστο
- 4 Ψύχος στο μέγιστο

Στρέφοντας τον επιλογέα από τη θέση 1 στη θέση 4 μπορείτε να πετύχετε θερμοκρασίες πάντα χαμηλότερες.

B Ενδεικτική λυχνία συναγερμού

Όταν αυτή η κόκκινη λυχνία ανάβει επί μακρόν, σημαίνει ότι η λειτουργία του καταψύκτη δεν είναι κανονική και ότι η θερμοκρασία ανεβαίνει πολύ. (Καλέστε το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης)
Η λυχνία αυτή μπορεί να ανάψει για ένα σύντομο διάστημα όταν ανοίγει η πόρτα για ένα παρατεταμένο χρονικό διάστημα (σε φάση εισαγωγής ή εξαγωγής τροφίμων).

C Ενδεικτική λυχνία σύνδεσης στο ηλεκτρικό

δίκτυο
Η πράσινη λυχνία ανάβει και παραμένει αναμμένη κατά τη κανονική λειτουργία της συσκευής

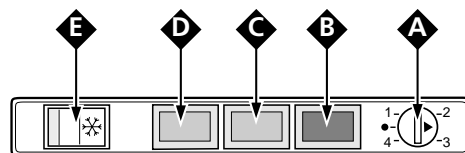
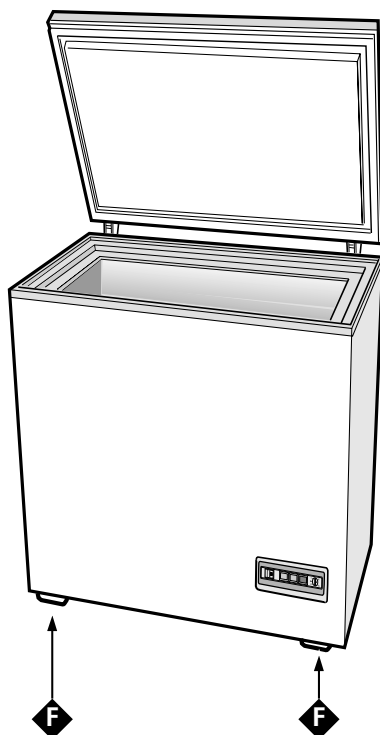
D Ενδεικτική λυχνία ταχείας κατάψυξης

Αυτή η κίτρινη λυχνία ανάβει όταν ο διακόπτης **E** είναι σε θέση ❄️.


E Διακόπτης ταχείας κατάψυξης

Τοποθετημένος στο ❄️ επιτρέπει τη συνεχή λειτουργία του συμπιεστή για να επιτευχθούν οι χαμηλές θερμοκρασίες που είναι αναγκαίες για την ταχεία κατάψυξη των φρέσκων τροφίμων. Ο ίδιος διακόπτης τοποθετημένος στην αρχική θέση (αντίθετη με το ❄️) επιτρέπει στον καταψύκτη να λειτουργεί σύμφωνα με τη ρύθμιση του θερμοστάτη.

F Ποδαράκια στήριξης



Πως να θέσετε σε λειτουργία τον καταψύκτη

Αφού συνδεθεί η συσκευή στο δίκτυο τροφοδοσίας ανάβουν η πράσινη **C** και κόκκινη **B** λυχνία. Κατόπιν φέρτε τον διακόπτη ταχείας κατάψυξης **E** στη θέση  Super (κίτρινη "D" αναμμένη).

Όταν η κόκκινη λυχνία **B** σβήσει, τοποθετείστε τον διακόπτη **E** στην αρχική θέση (κίτρινη λυχνία **D** σβηστή).

ΠΡΟΣΟΧΗ

Για τη βέλτιστη και οικονομική λειτουργία να θυμόμαστε να θέτετε τη χειρολαβή για τη ρύθμιση της θερμοκρασίας σε μια ενδιάμεση θέση.

Πως να τη χρησιμοποιείτε καλύτερα


Για να καταψύχετε καλά



- Ένα αποψυγμένο τρόφιμο, ακόμη και μερικώς, δεν πρέπει ποτέ να επαναψυχθεί: πρέπει να το μαγειρέψετε για να το καταναλώσετε (σε 24 ώρες) ή να το επαναψύξετε.

- Για την προετοιμασία των προς κατάψυξη τροφίμων συμβουλευτείτε ένα εξειδικευμένο εγχειρίδιο οδηγιών.

- Για να πετύχετε μια βέλτιστη συντήρηση και, στη συνέχεια, απόψυξη είναι θεμιτό να χωρίσετε τα τρόφιμα σε μικρές μερίδες, έτσι θα καταψυχθούν ταχύτερα και με ομοιόμορφο τρόπο. Στις συσκευασίες αναφέρονται οι ενδείξεις για το περιεχόμενο και για την ημερομηνία κατάψυξης.

- Μη καταψύχετε ποτέ περισσότερη ποσότητα από την μέγιστη χωρητικότητα κατάψυξης που αναφέρεται στην ταμπελίτσα των χαρακτηριστικών που βρίσκεται πίσω από τον καταψύκτη.

- Φέρτε τον διακόπτη **E** στη θέση  (κίτρινη λυχνία **D** αναμμένη).

- Για να πραγματοποιήσετε τη διαδικασία κατάψυξης βεβαιωθείτε ότι η κόκκινη λυχνία είναι σβηστή και κατόπιν τοποθετήστε το διακόπτη ταχείας κατάψυξης **E** στη θέση  (Super). Εισάγετε, κατόπιν, τα προς κατάψυξη τρόφιμα προσέχοντας να είναι τοποθετημένα, σε απ' ευθείας επαφή με τα πλευρικά τοιχώματα του πλέον βαθέως μέρους του κελιού και να μην είναι τοποθετημένα σε επαφή με τα ήδη κατεψυγμένα. Πράγματι δεν θα πρέπει να ξεχνάτε ότι η καλή συντήρηση των κατεψυγμένων τροφίμων εξαρτάται από την ταχύτητα κατάψυξης. Για το λόγο αυτό συνιστούμε να φέρετε τον διακόπτη στη θέση  24 ώρες πριν από την εισαγωγή των προς κατάψυξη τροφίμων.

- Κατά την κατάψυξη αποφεύγετε να ανοίγετε τη πόρτα του καταψύκτη.

- Η εισαγωγή σημαντικών ποσοτήτων τροφίμων προς κατάψυξη μπορεί να ανεβάσει προσωρινά τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του καταψύκτη (άναμμα της κόκκινης λυχνίας). Η κατάσταση αυτή, όντας πρόσκαιρη, δεν υποσκάπτει τη καλή συντήρηση των τροφίμων που ήδη είναι αποθηκευμένα.

- Μετά από 24 ώρες, με το πέρας της κατάψυξης, ξαναφέρετε τον διακόπτη κατάψυξης **E** στην αρχική θέση (κίτρινη λυχνία σβηστή).

Προσοχή: η ενέργεια αυτή δεν θα πρέπει να ξεχνιέται αν θέλουμε να αποφύγουμε **άσκοπη κατανάλωση ενέργειας**.

- Μην ανοίγετε τη πόρτα του καταψύκτη σε περίπτωση απουσίας ρεύματος ή βλάβης, θα καθυστερήσετε έτσι την αύξηση της θερμοκρασίας στο εσωτερικό του. Με το τρόπο αυτό τα κατεψυγμένα (ταχείας και βραδείας κατάψυξης) θα διατηρηθούν χωρίς αλλοιώσεις για περίπου 20 ώρες.

- Μη βάζετε στον καταψύκτη γεμάτες φιάλες: θα μπορούσαν να σπάσουν γιατί, ενώ καταψύχονται, όλα τα υγρά αυξάνουν τον όγκο τους.

Συντήρηση

Για την επίτευξη μιας καλής συντήρησης κατεψυγμένων τροφίμων (βραδείας ή ταχείας κατάψυξης) μη τοποθετείτε ποτέ το δείκτη στον επιλογέα του θερμοστάτη κάτω από το 1, οποιαδήποτε κι αν είναι η θερμοκρασία περιβάλλοντος. Για θερμοκρασίες περιβάλλοντος μέχρι 25°-27°C ο δείκτης του επιλογέα τοποθετείται μεταξύ του 1 και του 2 ενώ για θερμοκρασίες περιβάλλοντος μέχρι 32°C μεταξύ 2 και 3.

Παρατηρείτε πάντα προσεκτικά τις οδηγίες που αναφέρονται στις συσκευασίες των κατεψυγμένων τροφίμων και, αν λείπουν, μη διατηρείτε τα τρόφιμα για περισσότερο από 3 μήνες από την ημερομηνία αγοράς.

Κατά την αγορά των κατεψυγμένων προϊόντων απαιτείται να είστε σίγουροι ότι αυτά είναι διατηρημένα σε κατάλληλη θερμοκρασία και ότι η συσκευασία τους είναι αέραια. Για να διατηρείτε αναλλοίωτη τη ποιότητα του κατεψυγμένου τροφίμου θα πρέπει να το μεταφέρετε με κατάλληλα δοχεία και να το τοποθετήσετε το συντομότερο δυνατόν στο εσωτερικό της συσκευής.

Όταν μια συσκευασία παρουσιάζει ίχνη υγρασίας και ανώμαλα φουσκώματα είναι πιθανό να έχει προηγουμένως συντηρηθεί σε ακατάλληλη θερμοκρασία και το περιεχόμενο, στο μεταξύ, να έχει αλλοιωθεί.

Οδηγίες για τη χρήση του καταψύκτη

Κρεατικά και ψαρικά

Τύπος	Συσκευασία	Σίτημα (μέρες)	Συντήρηση (μήνες)	Απόψυξη
Ψητό και βραστό βωδινό	Τυλιγμένο σε αλουμινόχαρτο	2 / 3	9 / 10	Δεν είναι απαραίτητο
Αρνί	Τυλιγμένο σε αλουμινόχαρτο	1 / 2	6	Δεν είναι απαραίτητο
Ψητό χοιρινό	Τυλιγμένο σε αλουμινόχαρτο	1	6	Δεν είναι απαραίτητο
Ψητό και βραστό μοσχαρίσιο	Τυλιγμένο σε αλουμινόχαρτο	1	8	Δεν είναι απαραίτητο
Μπριζόλες και παιδάκια χοιρινά	Κάθε φέτα τυλιγμένη σε πολυαιθυλένιο και κατόπιν σε αλουμινόχαρτο ανά 4-5 τον αριθμό		6	Δεν είναι απαραίτητο
Φέτες και κοτολέτες αρνίσιας ή μοσχαρίσιας	Κάθε φέτα τυλιγμένη σε πολυαιθυλένιο και κατόπιν σε αλουμινόχαρτο ανά 4-5 τον αριθμό		6	Δεν είναι απαραίτητο
Κιμάς	Σε δοχεία αλουμινίου σκεπασμένα με πολυαιθυλένιο	Ολόφρεσκο	2	Αργά στο ψυγείο
Καρδιές και συκατάκια	Σε σακουλάκια πολυαιθυλενίου		3	Δεν είναι απαραίτητο
Λουκάνικα	Σε φύλλα πολυαιθυλενίου ή αλουμινόχαρτα		2	Ανάλογα με τη χρήση
Κοτόπουλα και Γαλοπούλες	Τυλιγμένα σε αλουμινόχαρτο	1 / 3	9	Αργά στο ψυγείο
Πάπιες και χήνες	Σε αλουμινόχαρτα	1 / 4	6	Αργά στο ψυγείο
Αγριόπαπιες, φασιανοί και περδίκια	Σε αλουμινόχαρτα	1 / 3	9	Αργά στο ψυγείο
Κουνέλια και λαγοί	Σε αλουμινόχαρτα	3 / 4	6	Αργά στο ψυγείο
Ζαρκάδι και κατσίκι	Σε φύλλα πολυαιθυλενίου ή αλουμινόχαρτα	5 / 6	9	Αργά στο ψυγείο
Μεγάλα ψάρια	Σε φύλλα πολυαιθυλενίου ή αλουμινόχαρτα		4 / 6	Αργά στο ψυγείο
Μικρά ψάρια	Σε σακουλάκια πολυαιθυλενίου		2 / 3	Δεν είναι απαραίτητο
Οστρακοειδή	Σε σακουλάκια πολυαιθυλενίου		3 / 6	Δεν είναι απαραίτητο
Μαλάκια	Σε δοχεία αλουμινίου ή πλαστικά σκεπασμένα με νερό και αλάτι		3	Αργά στο ψυγείο
Ψάρια βραστά	Σε φύλλα πολυαιθυλενίου ή αλουμινόχαρτα		12	Σε ζεστό νερό
Ψάρια τηγανητά	Σε σακουλάκια πολυαιθυλενίου		4 / 6	Κατευθείαν στο τηγάνι

Φρούτα και λαχανικά

Τύπος	Προετοιμασία	Ζεμάτισμα	Συσκευασία	Συντήρηση (μήνες)	Απόψυξη
Μήλα και αχλάδια	Ξεφλουδίζετε και κόψτε τα σε κομματάκια	2'	Σε βάζα σκεπασμένα με σιρόπι	12	Αργά στο ψυγείο
Βερύκοκα, ροδάκινα, κεράσια και δαμάσκηνα	Αφαιρέστε τα κουκούτσια και ξεφλουδίζετε τα	1' / 2'	Σε βάζα σκεπασμένα με σιρόπι	12	Αργά στο ψυγείο
Φράουλες, μούρα και μίρτιλα	Καθαρίστε τα, πλύντε τα και αφείστε τα να στεγνώσουν		Σε βάζα σκεπασμένα με ζάχαρη	10 / 12	Αργά στο ψυγείο
Ψημενα φρούτα	Κόψτε τα ψηστε τα και στραγγίξτε τα		Σε βάζα προσθέτοντας 10 ζάχαρη	12	Αργά στο ψυγείο
Φρουτοχυμούς	Πλυντε τα, κόψτε τα και στίψτε τα		Σε βάζα με ζάχαρη κατά προτίμηση	10 / 12	Αργά στο ψυγείο
Κουνουπίδια	Τεμαχίστε τα και ζεματίστε τα σε νερό και χυμό λεμονιού	2'	Σε σακουλίτσες πολυαιθυλενίου	12	Δεν είναι απαραίτητο
Λάχανα και λαχανάκια	Καθαρίστε τα και πλύντε τα (τεμαχίστε τα)	1' / 2'	Σε σακουλίτσες πολυαιθυλενίου	10 / 12	Σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
Μπιζέλια	ξεφλουδίζετε τα και πλύντε τα	2'	Σε σακουλίτσες πολυαιθυλενίου	12	Δεν είναι απαραίτητο
φασολάκια	Πλυντε τα και κόψτε τα κομματάκια	2	Σε σακουλίτσες πολυαιθυλενίου	10 / 12	Δεν είναι απαραίτητο
Καρότα, πιπεριές και ρεπανάκια	Κόψτε τα σε φέτες, ξεφλουδίζετε τα, πλυντε τα	3' / 4'	Σε σακουλίτσες πολυαιθυλενίου	12	Δεν είναι απαραίτητο
Μανιτάρια και σπαράγγια	Πλύντε τα και κόψτετα	3' / 4'	Σε σακουλάκια η βάζα	6	Σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
Σπανάκια	Πλύντετα και ψιλοκόψτε τα	2'	Σε σακουλίτσες πολυαιθυλενίου	12	Σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
Διάφορα λαχανικά για μινέστρες	Πλυντε τα και κόψτε τα σε κομματάκια	3'	Σε σακουλάκια σε μικρές ποσότητες	6 / 7	Σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
Διάφορες τροφές	Προετοιμασία	Ζεμάτισμα	Συσκευασία	Συντήρηση (μήνες)	Απόψυξη
Ψωμί			Σε σακουλίτσες πολυαιθυλενίου	4	Σε θερμοκρασία περιβάλλοντος και στο φούρνο
Κέικ			Σε φυλλα παλυαιθυλενίου	6	Σε θερμοκρασία περιβάλλοντος και ψηστε σε
Σαντιγύ			Σε πλαστικά δοχεία	6	Σε θερμοκρασία περιβάλλοντος η στο ψυγειο
Βούτυρο			Στην αρχική του συσκευασία τυλιγμένο με αλουμινιο	6	Στο ψυγειο
Ψημένες τροφές, μινεστρόνε			Μοιρασμένο σε πλαστικά η γυαλινα δοχεία	3 / 6	Σε θερμοκρασία περιβάλλοντος και σε ζεστο νερο
Αυγά			Καταψύξτε χωρίς το κελυφος σε μικρα δοχεία	10	Σε θερμοκρασία περιβάλλοντος η στο ψυγειο

Συμβουλές για οικονομία

- Εγκαταστήστε τη καλά

Δηλαδή μακριά από πηγές θερμότητας, από το ηλιακό φως και σε καλά αεριζόμενο χώρο.

- Το σωστό ψύχος

Ρυθμίστε τον επιλογέα για τη ρύθμιση της θερμοκρασίας του καταψύκτη σε μια ενδιάμεση θέση. Το πολύ ψύχος εκτός από την υπερβολική κατανάλωση ενέργειας, δεν βελτιώνει κι ούτε παρατείνει τη συντήρηση των τροφίμων.

- Με τη πόρτα κλειστή

Να ανοίγετε τον καταψύκτη σας το λιγότερο δυνατόν γιατί κάθε φορά που τον ανοίγετε διαφεύγει μεγάλο μέρος του ψυχρού αέρα. Για να αποκαταστήσει εκ νέου τη θερμοκρασία ο κινητήρας πρέπει να δουλέψει επί μακρόν

καταναλώνοντας πολύ ενέργεια.

- Προσοχή στο λάστιχο στεγανοποίησης

Διατηρείτε το ελαστικό και καθαρό έτσι ώστε να εφαρμόζει καλά στις πόρτες. Μόνο έτσι δεν θα αφήνει να διαφεύγει καθόλου ψύχος.

- Καθόλου πάχνη

Να ελέγχετε το πάχος της πάχνης και να εκτελείτε αμέσως την απόψυξη αν το στρώμα έγινε πολύ παχύ (βλέπε παρακάτω "Πως να το διατηρείτε σε φόρμα").

Πως να το διατηρείται σε φόρμα

Πριν καθαρίσετε το ψυγείο αποσυνδέστε το από το δίκτυο ηλεκτρικού ρεύματος (βγάζοντας τη πρίζα ή κατεβάζοντας τον γενικό διακόπτη του διαμερίσματος).

Απόψυξη

Είναι σκόπιμο, κάθε τόσο, να αφαιρείτε τη πάχνη που καλύπτει τα εσωτερικά τοιχώματα της συσκευής.

Προσοχή να μη χρησιμοποιείτε, στη διαδικασία αυτή, μεταλλικά αιχμηρά αντικείμενα που θα μπορούσαν να προκαλέσουν τρύπες στο κύκλωμα ψύξης με ανεπανόρθωτες ζημιές για τη συσκευή, αλλά να χρησιμοποιήσετε μια πλαστική λάμα που σας παρέχεται. Για να πετύχετε την πλήρη απόψυξη της συσκευής (μια-δυό φορές το χρόνο) αποσυνδέστε τη συσκευή από το δίκτυο τροφοδοσίας και αφήστε τη πόρτα ανοιχτή μέχρι το πλήρες λιώσιμο της πάχνης.

Για να επιταχύνετε τις εργασίες απόψυξης μπορείτε να εισάγετε στο εσωτερικό της συσκευής μια ή περισσότερες λεκανίτσες χλιαρού νερού.

Κατά τη διεργασία απόψυξης είναι σκόπιμο να τυλίξετε τα τρόφιμα προς συντήρηση με περισσότερα φύλλα χαρτιού και να τα τακτοποιήσετε σε δροσερό μέρος. Επειδή η αναπόφευκτη αύξηση της θερμοκρασίας θα συντομεύσει τη διάρκεια χρόνου ανάλωσης συνιστάται να τα καταναλώσετε σύντομα.

Καθαρισμός και ειδικές συντηρήσεις

Ο εσωτερικός καθαρισμός της συσκευής εκτελείται περιοδικά, αφού προηγουμένως αποψύξατε τη συσκευή χρησιμοποιώντας διπτανθρακικό νάτριο διαλυμένο σε νερό χλιαρό. Να αποφεύγετε σε κάθε περίπτωση τη χρήση αποξυστικών προϊόντων, απορρυπαντικών ή σαπουνιού. Μετά το πλύσιμο να ξεπλένετε με καθαρό νερό και να το στεγνώνετε καλά.

Αφού τελειώσετε με αυτά, ξαναθέστε σε λειτουργία τη συσκευή όπως περιγράφεται στη παράγραφο "Πως τίθεται σε λειτουργία ο καταψύκτης".

Η συσκευή σε αδράνεια

Στη περίπτωση που η συσκευή δεν χρησιμοποιείται επί μακρόν (για παράδειγμα κατά τις θερινές διακοπές) βγάλτε τη από τη πρίζα του ρεύματος και αφήστε ανοιχτή τη πόρτα ώστε να αποφευχθεί ο σχηματισμός μούχλας και κακοσμιών, αφού προηγουμένως την αποψύξατε και τη καθαρίσατε.

Υπάρχει κάποιο πρόβλημα;

Η πράσινη λυχνία σβηστή

Ελέγξτε αν:

- υπάρχει ρεύμα
- ο γενικός διακόπτης του διαμερίσματος δεν είναι κατεβασμένος

Κόκκινη λυχνία συναγερμού συνεχώς αναμμένη

Ελέγξτε αν:

- η πόρτα δεν κλείνει καλά ή το λάστιχο στεγανοποίησης έχει καταστραφεί
- η πόρτα ανοίγει πολύ συχνά
- ο επιλογέας ρύθμισης της θερμοκρασίας δεν βρίσκεται σε σωστή θέση
- στα εσωτερικά τοιχώματα η πάχνη δεν είναι υπερβολική.

Ο κινητήρας δουλεύει ακατάπαστα.

Ελέγξτε αν:

- η κίτρινη λυχνία δεν είναι αναμμένη (προϋπόθεση συνεχούς λειτουργίας)
- ο θερμοστάτης βρίσκεται στη σωστή θέση.

Η συσκευή είναι υπερβολικά θορυβώδης.

Ελέγξτε αν:

- Ο καταψύκτης είναι καλά οριζοντιωμένος
- ο καταψύκτης εγκαταστάθηκε μεταξύ επίπλων ή αντικειμένων που δονούνται ή είναι θορυβώδη.
- το εσωτερικό ψυκτικό αέριο παράγει έναν ελαφρύ θόρυβο ακόμη κι όταν ο συμπιεστής είναι σταματημένος (δεν αποτελεί ελάττωμα).

Αν, παρά τους ελέγχους, η συσκευή δεν λειτουργεί και το πρόβλημα που εντοπίσατε συνεχίζει να υφίσταται, καλέστε το πλησιέστερο Κέντρο Υποστήριξης, κοινοποιώντας του τις πληροφορίες αυτές: το είδος της βλάβης, τον τύπο του μοντέλου (Mod.) και τους αντίστοιχους αριθμούς (S/N) που αναγράφονται στην ταμπελίτσα των χαρακτηριστικών που βρίσκεται πίσω από τη συσκευή (βλέπε παραδείγματα στις επόμενες εικόνες).

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

Μην απευθύνεστε ποτέ σε μη εξουσιοδοτημένους τεχνικούς και να αρνείστε πάντα την εγκατάσταση μη αυθεντικών ανταλλακτικών.

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 säännöksien 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

keittiökaluston 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 varsinaikan 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.

Asennus

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

Ilmankierto

Kompressorin ja lauhturin 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 sivulla oleviin kaappeihin tai seiniin.

Kaukana lämpölähteistä

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

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 välidikappaleen tai moniosaisen kytkimen avulla.

Eikö teho ole riittävä?

Pistorasian pitää olla kyllin vahva kestämään laitteen arvokilvessä mainittua korkeinta sallittua liitäntätehoa.

Lahelta katsottuna

A Lämpötilan säätönappi

Nupin eri asennoilla voidaan säätää pakastimen sisälämpötilaa;

- **1** Minimikylmyys
- **4** Maksimikylmyys

Käännettäessä nuppia asennosta **1** asentoon **4** lämpötila kylmenee koko ajan.

B Hälytyksen merkkivalo

Kun punainen merkkivalo syttyy kiinteästi, pakastin ei toimi asianmukaisesti ja lämpötila nousee liikaa.

(Ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.)

Merkkivalo saattaa syttyä lyhyeksi aikaa, jos pakastimen ovi on pitkään auki (täytettäessä pakastinta tai otettaessa pakasteita sen sisältä).



C Sähkökytkennän merkkivalo

Vihreä merkkivalo syttyy ja pysyy päällä laitteen normaalitoiminnan aikana.

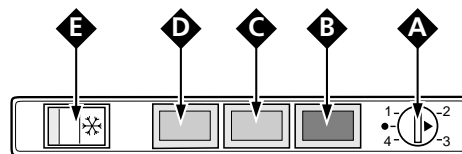
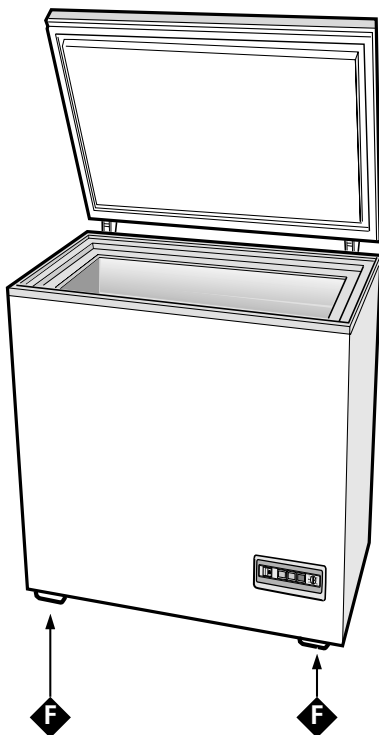
D Pikapakastuksen merkkivalo

Keltainen merkkivalo syttyy, kun nappi E on asennossa


E Pikapakastuskatkaisin

Kun katkaisin asetetaan asentoon , kompressori käy jatkuvasti ja alhainen lämpötila saavutetaan nopeasti tuoreiden elintarvikkeiden pakastusta varten. Kun katkaisin asetetaan alkuasentoon (vastakkainen kuin ) pakastin toimii termostaatilla säädetyllä tavalla.

F Tukijalat



Pakastimen käynnistys

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

Kun punainen merkkivalo **B** sammuu, aseta katkaisin **E** alkuasentoon (keltainen merkkivalo "**D**" sammuu).

Tämän jälkeen pakastinta voidaan käyttää.

HUOMIO

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

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 enintään pakastimen taakse sijoitetussa tietokyltissä ilmoitettu määrä elintarvikkeita.

- Aseta katkaisin **E** asentoon  (keltainen valo **D** syttyy).

- Varmista, että punainen merkkivalo on sammunut ja aseta pikapakastuskatkaisin "**E**" asentoon  (Super).

Aseta pakastettavat elintarvikkeet pakastimen sisälle. Älä sijoita niitä lähelle jo pakastettuja tuotteita, vaan pyri asettamaan ne kosketuksiin pakastimen alaosan sivuseiniä kanssa. Älä unohda, että pakastettujen elintarvikkeiden hyvä säilyvyys riippuu pakastusnopeudesta. Tästä syystä nuppi on hyvä asettaa asentoon  24 tuntia ennen pakastettavien elintarvikkeiden asettamista pakastimeen.

- 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 pikapakastuskatkaisin **E** alkuasentoon (keltainen merkkivalo sammuu).

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.

lytys

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.

Ohjeita ruokatavaroiden pakkaamiseen

Liha ja kala

Laaru	Pakkaus	Mureuttaminen (päivää)	Säilymisaika (kuukautta)	Sulatus
Raavaanpaisti ja -keittoliha	Hääritään aluminifolioon	2 / 3	9 / 10	Ei tarpeellista
Lampaanliha	Hääritään aluminifolioon	1 / 2	6	Ei tarpeellista
Porsaanpaisti	Hääritään aluminifolioon	1	6	Ei tarpeellista
Vasikanpaisti ja keittoliha	Hääritään aluminifolioon	1	8	Ei tarpeellista
Porsaan tai vasikan kyljys ja pihvi	Jokainen viipale kääritään muovikelmuun ja aitten 4-6 vilipaletta yhteen aluminifoliokääröön		6	Ei tarpeellista
Lmpaan- tai raavaanlihakyljykset ja viipaleet	Jokainen viipale kääritään muovikelmuun ja aitten 4-6 vilipaletta yhteen aluminifoliokääröön		6	Ei tarpeellista
Jauheliha	Muovikelmulla peitetyissä 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
Paiaattu 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 peitettynä	10 / 12	Hitaasti jääkaapissa
Hedelmä- ja vihannesseet	Paloitellaan, keitetään ja puristetaan slivilän läpi		Kannellisissa vadeissa, lisänä 10% sokeria	12	Hitaasti jääkaapissa
Tuoreet hedelmämehut	Pestään, paloitellaan ja puristetaan		Kannellisissa vadeissa, lisänä sokeria maun mukaan	10 / 12	Hitaasti jääkaapissa
Kukkakaalit	Lohkot irrotetaan ja kiehausetaan vedessä, johon on lisätty sitruunanmehua	2'	Muovipusseissa	12	Ei tarpeellista
Keräkaalit ja lehtikaalit	Puhdistetaan ja pestään (paloitellaan)	1' / 2'	Muovipusseissa	10 / 12	Huoneenlämmössä
Herneet	Silvotaan ja pestään	2'	Muovipusseissa	12	Ei tarpeellista
Vihreät pavut	Pestään ja leikataan palasiksi	2	Muovipusseissa	10 / 12	Ei tarpeellista
Porkkanat, lantut ja nauriit	Pestään, kuoritaan ja leikataan viipaleiksi	3' / 4'	Muovipusseissa	12	Ei tarpeellista
Sienet ja parsat	Pestään ja paloitellaan	3' / 4'	Muovipusseissa	6	Huoneenlämmössä
Pinaatti	Pestään ja leikataan	2'	Muovipusseissa	12	Huoneenlämmössä
Vihannekset ja juurekset keittoon	Pestään ja paloitellaan	3'	Muovipusseissa, pieniin annoksin jaettuina	6 / 7	Huoneenlämmössä
Muita elintarvikkeita	Valmistus	Kiehaus	Pakkaaminen	Säilymisaika (kuukautta)	Sulatus
Leipä			Muovipussissa	4	Huoneenlämmössä tai uunissa
Leivonnaiset			Muovikelmuun käärittynä	6	Huoneenlämmössä ja uunissa 100/200°C lämmössä
Kerma			Kannellisessa muoviasiassa	6	Huoneenlämmössä tai jääkaapissa
Voi			Omassa pakkauksassaan ja lisäksi aluminifolioon käärittynä	6	Jääkaapissa
Valmiit ruuat ja vihanneskeitot			Annoksina kannellisissa muovi- tai lasiastioissa	3 / 6	Huoneenlämmössä tai kuumassa vedessä
Kananmunat			Pakastetaan ilman kuorta pienissä vadeissa	10	Huoneenlämmössä tai jääkaapissa

Neuvoja energian säästämiseksi

- Asenna pakastin asianmukaisesti

Siis kauas lämmönlähteistä ja suorasta auringonvalosta ja hyvin ilmastoituun tilaan.

- Oikea kylmyys

Aseta pakastimen lämpötilan säätönuppi 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 tiivisteseeseen

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 asunon yleiskatkaisin pois) ennen puhdistustoimenpiteitä.

Jään poisto

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.

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.

Kun laitetta ei käytetä

Jos laitetta ei käytetä pitkään aikaan (esim. kesälomalla), sulata ja puhdista se, irrota pistoke pistorasiasta ja jätä ovi auki, ettei pakastimen sisälle muodostu homeita ja ikäviä hajuja.

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 tärisyvät 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~	50 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	Clase N
Brut		Brut		Brut	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	135	REFRIGERATEUR	CONGELATEUR			
GROSS VOL.	cu. fl.	FRIGORIFICO	CONGELADOR			
VOL. BRUTO		cu. fl.	cu. fl.			
SYSTEME A COMPRESSION	REFRIGERATEUR R134 A	CONGELATEUR R134 A	FREEZER			
SYSTEME	FRIGORIFICO 0,080	FREEZER	CONGELADOR			
SISTEMA	kg.	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

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

