

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, mettete fuori uso l'eventuale serratura per evitare che i bambini, giocando, possano rimanere chiusi dentro l'apparecchio.

9. In caso di guasto, prima di chiamare il servizio-assistenza, controllate al capitolo "C'è qualche problema?" per verificare se è possibile eliminare l'eventuale inconveniente. Non tentate di riparare il guasto, cercando di accedere alle parti interne.

10. In caso di sostituzione del cavo di alimentazione rivolgersi ai nostri Centri di Assistenza. In alcuni casi le connessioni sono eseguite con terminali speciali, in altri è richiesto l'uso di un utensile speciale per accedere ai collegamenti.

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
- **3** Freddo al massimo

Ruotando la manopola dalla posizione **1** alla posizione **3** 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 "S".

E Interruttore di congelamento rapido

Posizionato in "S" permette il funzionamento continuo del compressore per raggiungere le basse temperature necessarie al congelamento rapido delle derrate fresche. Lo stesso interruttore posizionato in "N" consente al congelatore di funzionare secondo la regolazione del termostato

F Lampada di illuminazione interna

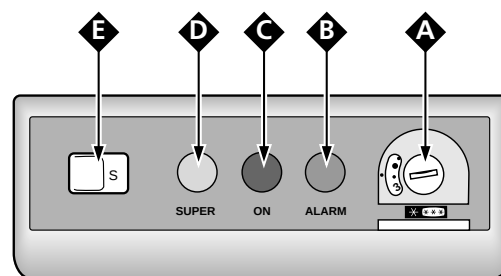
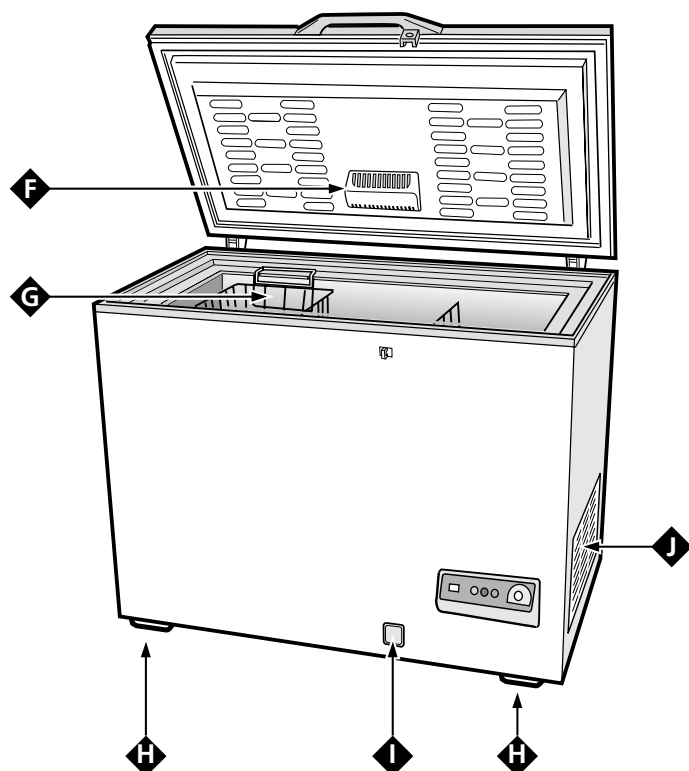
(Presente solo su alcuni modelli)

G Cestello

H Piedini di appoggio

I Sistema per l'eliminazione dell'acqua di sbrinamento (Presente solo su alcuni modelli)

J Griglia di ventilazione



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 "**S**" Super (lampada gialla "**D**" accesa).

Quando la lampada rossa **B** si sarà spenta, posizionare l'interruttore **E** nella posizione "**N**".

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 "**S**" (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 "**S**" (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 "**S**" 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 "**N**" (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 congelati si conserveranno senza alterazioni per circa 20 ore.

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

Conservazione

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

Evitare che le derrate in conservazione si trovino al di sopra del limite di stivaggio contrassegnato dalla linea di carico (Fig. 1).

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.

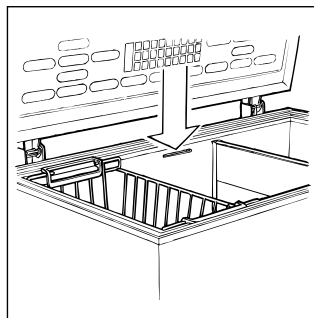


Fig. 1

Guida all'utilizzo del congelatore

Carni e pesci

Tipo	Confezionamento	Frollatura (giorni)	Conservazione (mesi)	Scongelamento
Arrosto e bollito di manzo	Avvolto in foglio di alluminio	2 / 3	9 / 10	Non necessario
Agnello	Avvolto in foglio di alluminio	1 / 2	6	Non necessario
Arrosto di maiale	Avvolto in foglio di alluminio	1	6	Non necessario
Arrosto e bollito di vitello	Avvolto in foglio di alluminio	1	8	Non necessario
Bistecche e bracirole di maiale	Ogni fetta avvolta in politene e quindi in foglio di alluminio in numero di 4-5		6	Non necessario
Fettine e cotolette di agnello o manzo	Ogni fetta avvolta in politene e quindi in foglio di alluminio in numero di 4-5		6	Non necessario
Carne macinata	In contenitori di alluminio ricoperti con politene	Freschissima	2	Lentamente in frigorifero
Cuore e 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

Aprire il vostro congelatore il meno possibile perché ogni volta che lo fate va via gran parte dell'aria fredda. Per ristabilire la temperatura il motore deve lavorare a lungo consumando molta energia.

- Occhio alla guarnizione

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

- Niente brina

Controllate lo spessore della brina 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.

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

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

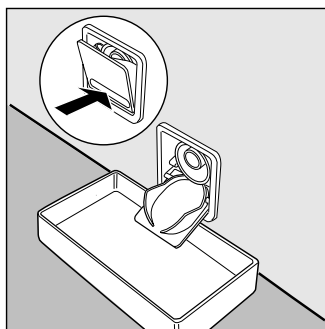


Fig. 2

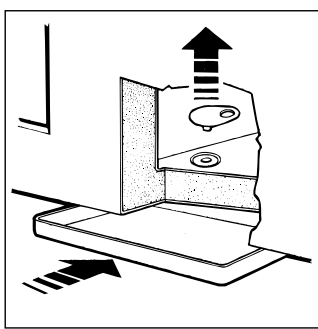


Fig. 3

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".

Sostituzione lampada

Per sostituire la lampada di illuminazione interna, sugli apparecchi che ne sono provvisti, rimuovere il coprilampada premendone le estremità (Fig.4). La lampada deve essere sostituita con un'altra di potenza non superiore a 15 W.

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.

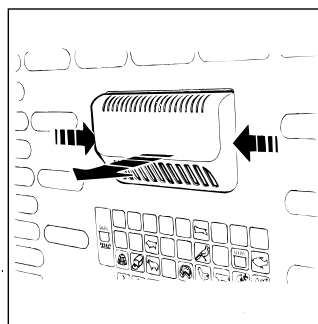


Fig. 4

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	
230 V~	50 Hz	150 W	150 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	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	17133980001	
MADE IN ITALY		S/N 704045585		
VOL. BRUT	135	FRIGERATEUR	CONGELATEUR	
GROSS VOL.		cu. ft.	FREEZER	
VOL. BRUTO		cu. ft.	CONGELADOR	
SYSTEME A COMPRESSION		REFRIGERATEUR R134 A	CONGELATEUR R134 A	
SYSTEM		REFRIGERATOR	FREEZER	
SISTEMA	K	FRIGORIFICO	CONGELADOR	
POUVOIR DE CONGEL.	kg/24h	FUSE LINK	220-240	HZ
FREEZING CAPACITY		A	V ~	50
PODER DE CONGELACION				W
				110
				CLASSE
				CLASE 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 accessoires 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:

- **1**: Freezer is on low;
- **3**: Freezer is on high;

By turning the knob from setting "**1**" to setting "**3**" 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 "**S**" setting.

E The freezing switch

When in position "**S**", allows the compressor to function continuously in order to reach the temperatures necessary for the rapid freezing of fresh food. The same switch, in position "**N**" permits the freezer to function according to the thermostat regulation.

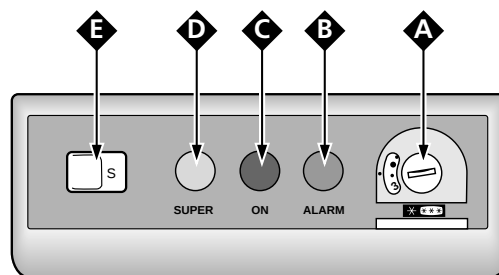
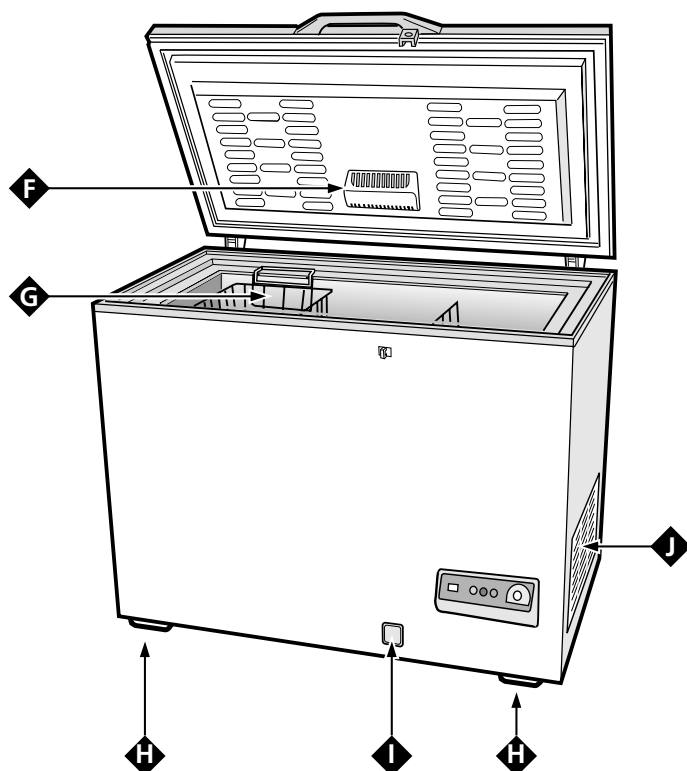
F Light (This box is not supplied with some models)

G Basket

H Wheels

I Defrost water drain system (This box is not supplied with some models)

J Ventilating grille



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 "**S**" setting (the yellow **D** light will turn on).

When the red **B** light turns off, change the setting for the **E** switch to the "**N**" setting.

At this point the freezer can be used.

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 "**S**" 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 "**S**" 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 "**S**" 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.
- After 24 hours and once the freezing process has been completed, turn the freezer switch (**E**) to the "**N**" setting (yellow light is off).

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.

Make sure the stored foods are not placed above the storage limit which is marked off by a storage time (Fig. 1).

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.

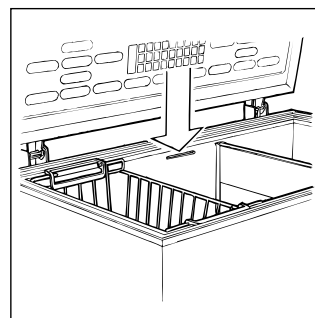


Fig. 1

Guide to Using the Freezer

Meat and Fish

Food	Wrapping	Tenderising (days)	Storage (months)	Thawing Time
Beef Roast	Tinfoil	2 / 3	9 / 10	Not required.
Lamb	Tinfoil	1 / 2	6	Not required.
Pork Roast	Tinfoil	1	6	Not required.
Veal Roast	Tinfoil	1	8	Not required.
Veal/Pork Chops	Each piece wrapped in cling wrap and then in tinfoil (4 to 6 slices)		6	Not required.
Veal/Lamb Cutlets	Each piece wrapped in cling wrap and then in tinfoil (4 to 6 slices)		6	Not required.
Minced Meat	In aluminium containers covered with cling wrap.	Freshly minced	2	Slowly in refrigerator.
Heart and Liver	Plastic Baggies		3	Not required.
Sausages	Cling Wrap or Tinfoil		2	As necessary.
Chicken and Turkey	Tinfoil	1 / 3	9	Very slowly in refrigerator.
Duck and Goose	Tinfoil	1 / 4	6	Very slowly in refrigerator.
Pheasant, Partridge and Wild Duck	Tinfoil	1 / 3	9	Very slowly in refrigerator.
Hare and Rabbit	Tinfoil	3 / 4	6	Very slowly in refrigerator.
Venison	Tinfoil or Cling Wrap	5 / 6	9	Very slowly in refrigerator.
Large Fish	Tinfoil or Cling Wrap		4 / 6	Very slowly in refrigerator.
Small Fish	Plastic Baggies		2 / 3	Not required.
Crustaceans	Plastic Baggies		3 / 6	Not required.
Shellfish	Store in salted water in aluminium containers or plastic containers.		3	Very slowly in refrigerator.
Boiled Fish	Tinfoil or Cling Wrap		12	In hot water.
Fried Fish	Plastic Baggies		4 / 6	Directly in pan.

Fruits and Vegetables

Food	Preparation	Blanching Time	Wrapping	Storage (months)	Thawing Time
Apples and Pears	Peel and cut into slices.	2'	In Containers (cover with syrup)	12	In refrigerator very slowly.
Apricots, Peaches, Cherries and Plums	Peel and pit.	1' / 2'	In Containers (cover with syrup)	12	In refrigerator very slowly.
Strawberries Blackberries and Raspberries	Rinse and fry.		In Containers (cover with sugar)	10 / 12	In refrigerator very slowly.
Cooked Fruit	Cut, cook and strain.		In Containers (add 10% sugar)	12	In refrigerator very slowly.
Fruit Juice	Wash, cut and crush.		In Containers (sugar to taste)	10 / 12	In refrigerator very slowly.
Cauliflower	Remove leaves, cut head into small pieces and blanch in water and a little lemon juice.	2'	Plastic Baggies	12	Not required.
Cabbage and Brussel Sprouts	Wash and cut into small pieces.	1' / 2'	Plastic Baggies	10 / 12	At room temperature.
Peas	Shell and wash.	2'	Plastic Baggies	12	Not required.
French Beans	Wash and slice if required.	2	Plastic Baggies	10 / 12	Not required.
Carrots, Peppers and Turnips	Peel, wash and slice if necessary.	3' / 4'	Plastic Baggies	12	Not required.
Mushrooms and Asparagus	Wash, peel and cut up.	3' / 4'	Plastic Baggies or Containers	6	At room temperature.
Spinach	Wash and mince.	2'	Plastic Baggies	12	At room temperature.
Vegetable for Soups	Wash and cut up in small pieces.	3'	Plastic Baggies or Containers	6 / 7	Not required.
Various Foods	Preparation	Blanching Time	Wrapping	Storage (months)	Thawing time
Bread			Plastic Baggies	4	At room temperature and in the oven.
Cakes			Plastic Baggies	6	About 10 minutes at room temperature, cook at 100/200°C.
Cream			Plastic Containers	6	At room temperature or in refrigerator.
Butter			In original wrapping or tinfoil	6	In refrigerator.
Boiled Food or Vegetable Soup			Plastic or Glass Containers	3 / 6	At room temperature or in hot water.
Eggs			Freeze without shells in small containers	10	At room temperature or in refrigerator

Energy Saving Tips

- Install the Appliance Correctly

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

- Correct Temperature Settings

Set the freezer temperature knob to one of the medium settings. Very low temperatures will not only consume a great deal of energy, but will neither improve nor lengthen the storage life of the food.

- Shut the Doors

Open your appliance only when strictly necessary - every time you open the door most of the cold air will be lost. In

order to restore the correct temperature, the motor will have to run and consume energy.

- Check the Door Seals

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

- Avoid Frost Buildup

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

Caring for Your Appliance

Before doing any cleaning, disconnect the appliance from the electricity (by pulling out the plug or turning off the general switch in your home).

Defrosting

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.

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

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

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

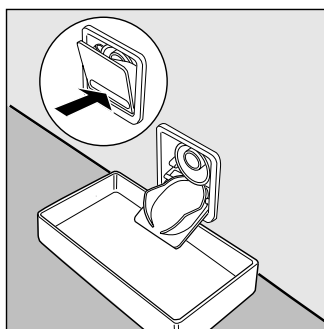


Fig. 2

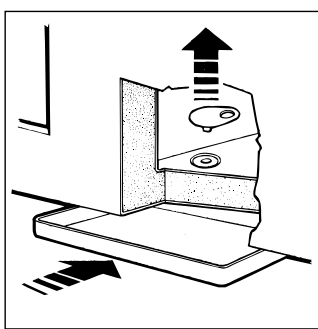


Fig. 3

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."

Changing the inside lamp bulb

To change the bulb inside the appliances that are equipped with internal lighting, remove the bulb cover situated on the inside wall of the door by pushing the ends of the cover (Fig. 4). Replace the old bulb with a new one of ni higher than 15 W.

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.

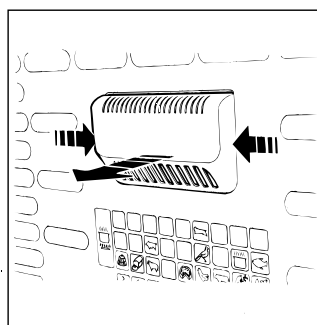


Fig. 4

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

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

- **1** Froid au minimum
- **3** Froid au maximum

En tournant le bouton de la position **1** à la position **3** 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 "S".

E Interrupteur de congélation rapide

Placé en position "S" (Super), il permet la marche continu du compresseur, pour attendre les basses températures nécessaires à la congélation rapide des aliments frais. Placé en position "N" (Normal) il permet au congélateur de fonctionner selon le réglage du thermostat.

F Lampe avec protection

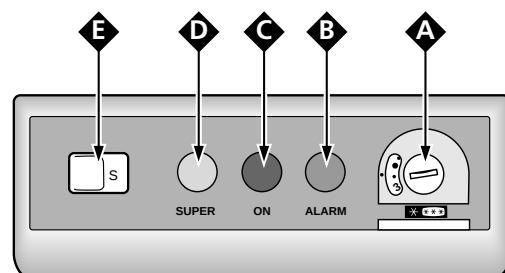
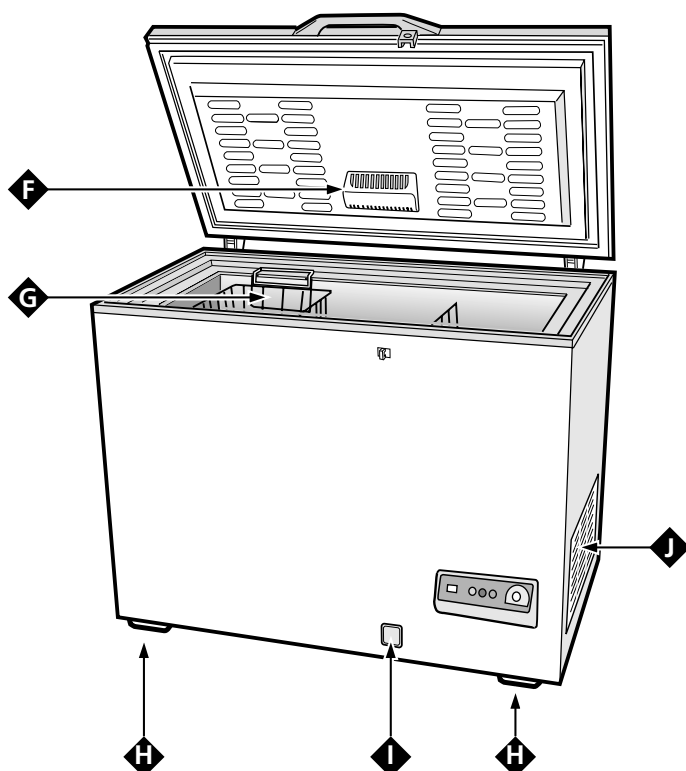
(seulement pour quelques modèles)

G Panier

H Pieds de support

I Système pour l'écoulement de l'eau de dégivrage (seulement pour quelques modèles)

J Grille de ventilation



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 "**S**" Super (lampe jaune "**D**" allumée).

Quand la lampe rouge **B** s'éteint, positionnez l'interrupteur **E** en position "**N**".

Votre congélateur est alors prêt à l'emploi.

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 "**S**" (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 "**S**" (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 "**S**" 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.

- Au bout de 24 heures, quand la congélation est terminée, ramenez l'interrupteur de congélation **E** en position "**N**" (lampe jaune éteinte).

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.

Évitez que les denrées en conservation ne dépassent la limite de remplissage marquée par la ligne de chargement (Fig. 1). 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.

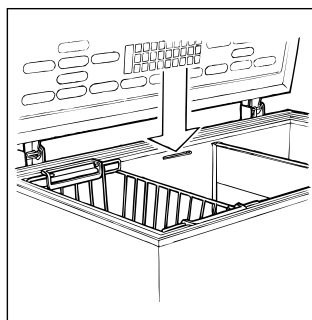


Fig. 1

Guide à la congélation

Viandes et poisson

Type	Confection	Faisandage (jours)	Conservation (mois)	Décongélation
Rôti et boeuf bouilli	Enveloppé dans du papier aluminium	2 / 3	9 / 10	Pas nécessaire
Agneau	Enveloppé dans du papier aluminium	1 / 2	6	Pas nécessaire
Rôti de porc	Enveloppé dans du papier aluminium	1	6	Pas nécessaire
Veau rôti ou blanchi	Enveloppé dans du papier aluminium	1	8	Pas nécessaire
Biftecks et côtelettes de porc ou de veau	Par tranche enveloppée une par une dans une feuille de polythène puis dans du papier aluminium, pas plus de 4 à 5 morceaux ensemble		6	Pas nécessaire
Tranches et côtelettes d'agneau ou de boeuf	Chaque tranche enveloppée dans une feuille de polythène puis dans du papier aluminium, pas plus de 4 à 5 morceaux ensemble		6	Pas nécessaire
Viande hachée	Dans des bacs aluminium recouverts d'une feuille de polypropylène	Très fraîche	2	Lentement dans le réfrigérateur
Coeur et foie	Sachets en polypropylène		3	Pas nécessaire
Saucisses	Papier aluminium ou polypropylène		2	Selon l'emploi
Poulets et dindons	Papier aluminium	1 / 3	9	Lentement dans le réfrigérateur
Canards et oies	Papier aluminium	1 / 4	6	Lentement dans le réfrigérateur
Canards sauvages faisans, perdrix	Papier aluminium	1 / 3	9	Lentement dans le réfrigérateur
Lapins, lièvres	Papier aluminium	3 / 4	6	Lentement dans le réfrigérateur
Chevreuril, cerf	Papier aluminium ou polypropylène	5 / 6	9	Lentement dans le réfrigérateur
Gros poissons	Papier aluminium ou polypropylène		4 / 6	Lentement dans le réfrigérateur
Petits poissons	Sachets en polypropylène		2 / 3	Pas nécessaire
Crustacés	Sachets en polypropylène		3 / 6	Pas nécessaire
Mollusques	Dans des bacs aluminium ou plastique plongés dans du sel et de l'eau		3	Lentement dans le réfrigérateur
Poissons cuits	Papier aluminium ou polypropylène		12	Dans de l'eau chaude
Poissons frits	Sachets en polypropylène		4 / 6	Directement dans la poêle

Fruits et légumes

Type	Préparation	Cuisson	Confection	Conserv. (mois)	Décongélation
Pommes et poires	Peler et couper en morceaux	2'	Dans des bacs, couvrir avec du sirop	12	Lentement dans le réfrigérateur
Abricots pêches cerises, prunes	Ôter les noyaux et peler	1' / 2'	Dans des bacs, couvrir avec du sirop	12	Lentement dans le réfrigérateur
Fraises, mûres et myrtilles	Nettoyer, laver et laisser sécher		Dans des bacs, couvrir avec du sucre	10 / 12	Lentement dans le réfrigérateur
Fruits cuits	Couper, cuire et passer		Dans des bacs, ajouter 10% de sucre	12	Lentement dans le réfrigérateur
Jus de fruit	Laver, couper et écraser		Dans des bacs, sucre à discrétion	10 / 12	Lentement dans le réfrigérateur
Choux-fleurs	Couper en morceaux et blanchir à l'eau additionnée de jus de citron	2'	Sachets en polythène	12	Pas nécessaire
Choux, choux de Bruxelles	Nettoyer, laver et couper	1' / 2'	Sachets en polythène	10 / 12	À température ambiante
Petits pois	Écosser et laver	2'	Sachets en polythène	12	Pas nécessaire
Haricots verts	Laver et couper en morceaux	2'	Sachets en polythène	10 / 12	Pas nécessaire
Carottes, poivrons, navets	Couper en lamelles, peler et laver	3' / 4'	Sachets en polythène	12	Pas nécessaire
Champignons et asperges	Laver et couper	3' / 4'	Sachets ou bacs	6	À température ambiante
Epinards	Laver et hacher	2'	Sachets en polythène	12	À température ambiante
Légumes assortis pour potage	Laver et couper en morceaux	3'	En petites portions dans des sachets	6 / 7	À température ambiante
Denrées diverses	Préparation	Cuisson	Confection	Conserv. (mois)	Décongélation
Pain			Sachets en polythène	4	À température ambiante et dans le four
Gâteaux			Feuilles de polythène	6	À température ambiante et cuire à 100/200°C
Crème fraîche			Bacs en plastique	6	À température ambiante ou dans le réfrigérateur
Beurre			Dans son papier original enveloppé dans du papier aluminium	6	Dans le réfrigérateur
Denrées cuites, soupe de légumes			Partagés dans des bacs verre ou plastique	3 / 6	À température ambiante ou dans de l'eau chaude
Oeufs			Congeler sans coquille dans de petits bacs	10	À température ambiante ou dans le réfrigérateur

Quelques conseils pour faire des économies

- Installez-le correctement

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

- 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. Un dispositif d'écoulement de l'eau de dégivrage est prévu; placez un récipient comme indiqué figures 2 - 3.

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

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

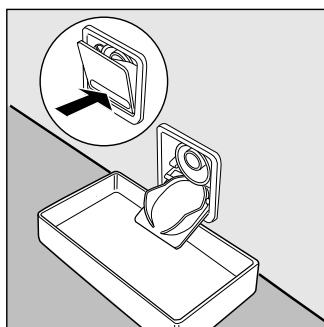


Fig. 2

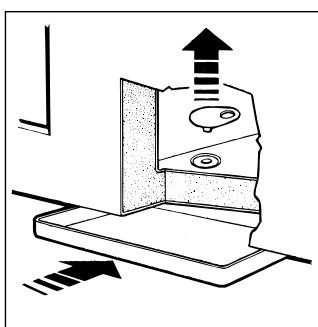


Fig. 3

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".

Substitution de la lampe

Pour substituer la lampe d'éclairage intérieure, dans les appareils qui en sont pourvus, enlever le caché-lampe, situé sur la contre-porte, en appuyant sur les extrémités (Fig. 4). La lampe grillée doit être substituée par une autre à la puissance non supérieure à 15 W.

Inactivité de l'appareil

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

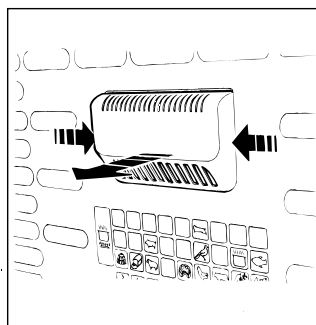


Fig. 4

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

RG 1145		WEU	7133980001	
MADE IN ITALY		S/N	704045585	
VOL. BRUT		REFRIGERATEUR		CONGELATEUR
GROSS VOL.	135			
VOL. BRUTO		cu. ft.		cu. ft.
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
FREEZING CAPACITY		A	V ~	50
PODER DE CONGELACION				W
				110
				CLASSE
				CLASSE
				CLASSE N

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

Die Sicherheit - Eine gute Gewohnheit und unsere Verpflichtung

ACHTUNG

Lesen Sie bitte vor Inbetriebnahme aufmerksam die nachstehenden Sicherheitshinweise in dieser Anleitung. Sie enthalten wichtige Angaben über die Sicherheit bei Installation, Benutzung und Instandhaltung.

Diese Gerät wurde gemäß der internationalen Sicherheitsregelung zum Schutz des Verbrauchers konstruiert. Das Gerät weist das IMQ Qualitätszeichen auf, ausgegeben vom Istituto Italiano di Qualità (Ital. Institut zur Qualitätsüberprüfung A.d.Ü.), Dieses Zeichen wird nur den Geräten zuteil, die den Normen des CEI, Comitato Elettrotecnico Italiano (Elektrotechn. Komitat Italiens, A.d.Ü.) entsprechen.

Diese Gerät eignet sich zum Kühlen und Gefrieren von Lebensmitteln und zur Eisbereitung.

Es ist für die Verwendung im privaten Haushalt bestimmt. Bei Einsatz im gewerblichen Bereich sind die für das Gewerbe gültigen Bestimmungen zu beachten.

1. Sollte das Gerät wieder Erwarten auf dem Transport zu Ihnen beschädigt worden sein, nehmen Sie es nicht in Betrieb ohne zuvor Rücksprache mit Ihrem Lieferanten gehalten zu haben.
2. Es darf nur von Erwachsenen benutzt werden und ausschließlich zur Konservierung und zum Einfrieren von Speisen unter Beachtung der hier aufgeführten Anleitung.
3. Berühren oder bedienen Sie niemals das Gerät mit nassen Händen oder barfuß, wenn Sie auf feuchtem oder nassen Bodenbelag stehen.
4. Wir raten vom Einsatz von Mehrfachsteckern, Adaptersteckern oder Verlängerungen ab.
5. Trennen Sie das Gerät im Fehlerfall, bei Wartung und bei der Reinigung vom Stromnetz oder schalten Sie die entsprechende Sicherung aus. Ziehen Sie bitte bei Entfernen des Netzkabels nie am Kabel, sondern bitte immer am Netzstecker.
6. Vor jedem Reinigungsvorgang ist es erforderlich, die Stromversorgung zu unterbrechen (Stecker herausziehen oder Hauptsicherung entfernen)
7. Berühren Sie nicht die inneren Kühlteile, besonders nicht mit nassen Händen; Sie könnten sich verbrennen oder verletzen. Nehmen Sie niemals frisch entnommene Eiswürfel oder gefrorenes Speiseeis in den Mund, Sie könnten sich durch die sehr starken Temperaturunterschiede verbrennen.

8. Vor der Entsorgung Ihres alten Kühlschranks entfernen Sie das Schloß, soweit vorhanden, um zu verhindern, daß spielende Kinder eingesperrt werden könnten.

9. Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachkräften ausgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

10. Vermeiden Sie Beschädigungen an Teilen des Kältemittelkreislaufes, zum Beispiel durch Aufstechen von Kältemittelkanälen mit scharfen Gegenständen usw..

11. Lagern Sie keine Flüssigkeiten in Flaschen oder Dosen, insbesondere mit kohlensäurehaltigen Flüssigkeiten, im Gefrierteil des Gerätes. Ihr Gerät könnte durch platzende Gebinde beschädigt werden.

12. Sollte Ihr Gerät nicht funktionieren oder einen Defekt aufweisen, lesen Sie zuerst das Kapitel "Gibt's ein Problem?", bevor Sie den technischen Service anrufen; eventuell kann der Fehler so behoben werden. Versuchen Sie nicht, in das Innere der Kombination zu gelangen, um den Defekt zu reparieren.

14. Im Falle einer Beschädigung des Gerätespeisekabels muß dieses zwangsläufig durch unseren Kundendienst ausgewechselt werden, da hierzu Spezialwerkzeuge benötigt werden.

Entsorgung ihres Altgerätes sowie der Verpackung des Neugerätes.

Ältere Kühl- und Gefriergeräte enthalten im Kältekreis und in der Isolation Fluorchlorkohlenwasserstoffe (FCKW). Dieses FCKW kann, wenn es freigesetzt wird, die Ozonschicht der Atmosphäre schädigen.

Nehmen Sie deshalb zum Entsorgen des Altgerätes Ihre zuständige kommunale Entsorgungsstelle in Anspruch. Achten Sie bitte darauf, daß die Rohrleitungen Ihres Kältegerätes bis zum Abtransport zu einer sachgerechten und umweltfreundlichen Entsorgung nicht beschädigt werden.

In der Bundesrepublik Deutschland können Sie die Verpackung Ihres Neugerätes zur weiteren stofflichen Verwendung Ihrem Händler zurückgeben.

Installationshinweise

Um eine optimale und langfristige Funktion sowie einen möglichst geringen Stromverbrauch zu erzielen, ist es wichtig, das Gerät korrekt zu installieren.

Die Be- und Entlüftung

Der Kompressor sowie der Kondensator strahlen Wärme aus, weshalb sich eine gute Lüftung als notwendig erweist. Das Gerät muß deshalb in einem trockenen Raum aufgestellt werden, in dem eine Öffnung (Fenster oder Balkontür) für den nötigen Luftaustausch sorgt. Achten Sie bitte bei der Installation darauf, die Luftgitter, die eine gute Belüftung des Gerätes ermöglichen, zu verdecken oder zu verstopfen. Um eine gute Belüftung des Gerätes zu gewährleisten, muß das Gerät außerdem in einem Abstand von mindestens 10 cm zu den eventuellen Möbelwänden bzw. Zimmerwänden installiert werden.

Von Hitzequellen fernhalten

Vermeiden Sie, das Gerät dort aufzustellen, wo es der direkten Einwirkung von Sonnenstrahlen ausgesetzt ist, oder in der Nähe des Elektroherdes oder ähnlichen Wärmespendern.

Elektroanschluß und Erdung

Vor dem Stromanschluß kontrollieren Sie bitte, ob die Voltangaben auf dem Schild links neben dem Gemüsefach den Stromdaten Ihrer Wohnung entsprechen, und ob die Steckdose über eine ordnungsgemäße, dem Stromanlagen-sicherheitsgesetz 46/90 entsprechende Erdung aufweist. Fehlt diese Erdung, lehnt der Hersteller jegliche Verantwortung und Gewährleistung ab. Benutzen Sie keine Mehrfachstecker oder Adapter.

Ist die Stromleistung ausreichend?

Die Steckdose muß die Höchstleistungsbelastung des Gerätes aufnehmen können, die auf dem Datenschild auf der Rückseite der Gefriertruhe angegeben ist.

Aus der Nähe betrachtet

A Reglerknopf zur Einstellung der Temperatur

Mit diesem Knopf kann die Temperatur im Innern des Gefrierschranks auf unterschiedliche Werte eingestellt werden;

- **1** Minimale Kühltemperatur
- **3** Maximale Kühltemperatur

Durch Drehen des Knopfes von **1** auf **3** stellen Sie den Gefrierschrank auf immer kältere Temperaturen.

B Alarmlampe

Diese leuchtet, wenn es im Gefrierraum zu warm, demnach das Gefriergut gefährdet ist.

C Kontrollampe Netzanschluß

Die grüne Netzkontrollampe leuchtet ständig, solange der Gefrierschrank eingeschaltet ist.

D Supergefrier-Kontrollampe

Das Aufleuchten der gelben Lampe zeigt an, dass der Schalter zum Achnell-Gefrieren auf Position "**S**" eingestellt ist. Bei ausgeschalteter Lampe steht der Schalter auf Position "**N**".

E Die Schalter

Das Schalter in Position "**S**" erlaubt den ununterbrochenen Betrieb des Kompressors, um die mötigen Tieftemperaturen zum Schnell-Gefrieren der frischen Lebensmittel zu erreichen. Wenn dieser Schalter auf Position "**N**" steht, funktioniert der Gefrierraum je nach Regulierung des Thermostates.

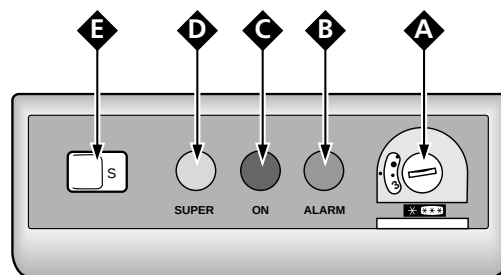
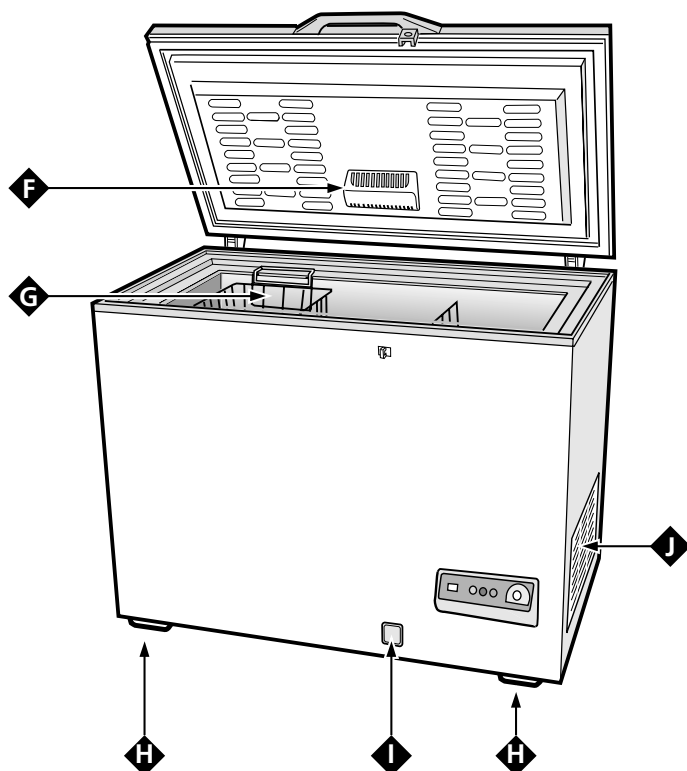
F Lampe mit Schutzscheibe (Bei einigen Modellen wird dieses Zubehör nicht geliefert)

G Gefrierkorb

H Stuetzen fuer Abstellflaechen

I Tauwasserableitung (Bei einigen Modellen wird dieses Zubehör nicht geliefert)

J Belueftungsgitter



Die erste Inbetriebnahme des Gefrierschranks

Sobald das Gerät am Stromnetz angeschlossen ist, schalten sich die grüne Kontrollleuchte **C** und die rote Kontrollleuchte **B** ein. Bringen Sie daraufhin den Schalter zum Schnellgefrieren **E** auf Position "**S**" Super (gelbe Leuchte "**D**" schaltet sich ein).

Nach Erlöschen der roten Kontrollleuchte **B** bringen Sie den Schalter **E** auf Position "**N**".

Der Gefrierschrank ist nun einsatzbereit.

ACHTUNG

Um eine optimale und kostensparende Betriebsweise Ihres Gerätes zu gewährleisten, sollte der Temperatur-Reglerknopf auf eine mittlere Temperatur eingestellt werden.

Anleitung zum zweckmäßigen Gebrauch

Gefrieren

- An- oder aufgetautes Gefriergut darf nicht erneut eingefroren werden: Verarbeiten Sie dieses (innerhalb 24 Stunden) durch Kochen, Braten zu einem Fertiggericht, und gefrieren Sie dieses evtl. wieder ein.

- Für das Einfrieren von Fertiggerichten ziehen Sie bitte ein spezielles Handbuch zu Rate.

- Um ein optimales Gefrieren und nachträglich ein optimales Auftauen zu gewährleisten, ist es ratsam, die Lebensmittel in kleine Portionen abzufüllen. Die Gefrierpakete sollten gekennzeichnet und mit dem Einlegedatum versehen werden.

- Frieren Sie niemals größere Mengen ein, als die, die als Höchstmenge auf dem Typenschild (auf der Rückseite des Gefrierschranks) angegeben ist.

- Bringen Sie den Schalter **E** auf Position "**S**" (gelbe Kontrollleuchte **D** eingeschaltet).

- Vergewissern Sie sich vor dem Einfrieren, daß die rote Kontrollleuchte auch nicht eingeschaltet ist, bringen Sie daraufhin den Schalter zum Schnellgefrieren **E** auf Position "**S**" (Super). Ordnen Sie nun das einzufrierende Gut ordnungsgemäß in den Gefrierschrank, wobei darauf zu achten ist, daß es fest an den Wänden des tiefsten Teils der Gefrierzelle anliegt, und nicht mit bereits eingefrorenen Speisen in Berührung kommt. Es sollte sich stets vor Augen gehalten werden, daß ein vorschriftsmäßiges Einfrieren möglichst rasch erfolgen muß. Wir empfehlen deshalb, den Schalter bereits 24 Stunden vor Einordnen des einzufrierenden Gutes auf Position "**S**" zu bringen.

- Vermeiden Sie das Öffnen der Tür während der Gefrierzeit.

- Das Einordnen größerer Mengen Lebensmittel kann ein vorübergehendes Erwärmen im Innern des Gefrierschranks verursachen (rote Kontrollampe leuchtet). Das gelagerte Gefriergut wird hierdurch jedoch nicht gefährdet, da es sich um eine vorübergehende Situation handelt.

- Nach 24 Stunden, d.h. nach Abschluß der zum Einfrieren erforderlichen Zeit, bringen Sie den Schalter **E** wieder auf Position "**N**" (gelbe Leuchte erlischt).

Achtung: Um **unnötige Energieverluste** zu vermeiden, sollten folgende Hinweise beachtet werden:

- Bitte Öffnen Sie bei einem Stromausfall oder Defekt nicht die Gefrierschrantür; so zögern Sie einen Temperaturanstieg im Innern hinaus. Die eingefrorenen bzw. tiefgekühlten

Speisen halten sich so unverändert für ungefähr 20 Stunden.

- Legen Sie keine vollen Glasflaschen in den Gefrierschrank, da gefrierende Flüssigkeiten das Glas zum Springen bringen.

Lagern

Um eine gute Aufbewahrung von tiefgekühlten Lebensmitteln oder gefrorenen Speisen zu erhalten, stellen Sie den Zeiger des Thermostatreglerknopfs in eine Position zwischen 1 und 2 fuer Zimmer-temperaturen von 25 - 27°C und in eine Position zwischen 2 und 3 fuer Zimmer-temperaturen bis zu 32°C, indem vermieden wird, dass die aufbewahrten Lebensmittel sich über der durch eine Lastlinie gekennzeichneten Verrstauungsgrenze befinden (Abb.1).

Die auf den Tiefkühlpaketen befindlichen Hinweise müssen genau beachtet werden; sollten genaue Angaben hinsichtlich der Haltbarkeit fehlen, sollte das Produkt nur für 3 Monate ab dem Kaufdatum gelagert werden.

Beim Kauf von Tiefkühlprodukten ist darauf zu achten, daß diese auch bei einer geeigneten Temperatur gelagert sind, und daß die Verpackung keine Beschädigungen aufweist. Um die Qualität unveränderlich zu erhalten, sind Tiefkühlprodukte in Kühltaschen zu transportieren und so rasch wie möglich in den Gefrierschrank umzufüllen.

Sollte die Verpackung Feuchtigkeitsspuren tragen, und unnormal aufgebläht sein, besteht die Gefahr, daß sie zuvor bei unangemessener Temperatur gelagert worden ist, und daß der Inhalt inzwischen verdorben ist.

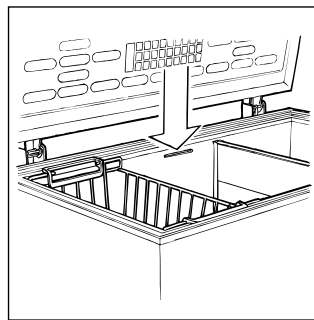


Abb. 1

Anleitung zum Gebrauch des Grfriergerätes

Fleisch und Fisch

Lebensmittel	Verpackung	Abhängen	Lagerdauer (Monate)	Auftauen
Rindfleisch	Aluminiumfolie	2 / 3	9 / 10	Nicht nötig
Hammelfleisch	Aluminiumfolie	1 / 2	6	Nicht nötig
Schweinefleisch	Aluminiumfolie	1	6	Nicht nötig
Kalbfleisch	Aluminiumfolie	1	8	Nicht nötig
Kalb-oder Schweinekotelett	Plastikfolie zwischen den einzelnen Scheiben anschließend 4-6 Stück in Alufolie		6	Nicht nötig
Hammelkotelett	Plastikfolie zwischen den einzelnen Scheiben anschließend 4-6 Stück in Alufolie		6	Nicht nötig
Hackfleisch	Alubehälter und Plastikfolie	Frisch	2	Langsam im Kühlschrank
Leber	Plastikbeutel		3	Nicht nötig
Wurst	Plastik- oder Alufolie		2	Je nach Gebrauch
Geflügel	Alufolie	1 / 3	9	Langsam im Kühlschrank
Gans - Ente	Alufolie	1 / 4	6	Langsam im Kühlschrank
Wild	Alufolie	1 / 3	9	Langsam im Kühlschrank
Hasen - Kanichen	Alufolie	3 / 4	6	Langsam im Kühlschrank
Hirsch	Alufolie oder Plastikfolie	5 / 6	9	Langsam im Kühlschrank
Große Fische	Alufolie oder Plastikfolie		4 / 6	Langsam im Kühlschrank
Kleine Fische	Plastikbeutel		2 / 3	Nicht nötig
Schalentiere	Plastikbeutel		3 / 6	Nicht nötig
Muscheln	Alu- oder Plastikbehälter mit Salzwasser		3	Langsam im Kühlschrank
Gekochter Fisch	Alufolie oder Plastikfolie		12	In warmem Wasser
Bratfisch	Plastikbeutel		4 / 6	Direkt in der Bratpfanne

Obst und verschiedene Speisen

Lebensmittel	Vorbereitung	Blanchierzeit (Minuten)	Verpackung	Lagerdauer (Monate)	Auftauen
Äpfel und Birnen	Waschen, schälen und in Stücke schneiden	2'	Behälter mit Zuckersirup bedecken	12	Langsam im Kühlschrank
Aprikosen, Pfirsiche, Kirschen, Zwetschgen	Waschen und entkernen	1' / 2'	Behälter mit Zuckersirup bedecken	12	Langsam im Kühlschrank
Erdbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren	Waschen, verlesen, gut abtropfen lassen		Behälter mit Zuckersirup bedecken	10 / 12	Langsam im Kühlschrank
Gekochtes Obst	Waschen, in Stücke schneiden		Behälter 10% Zucker zugeben	12	Langsam im Kühlschrank
Obst	Waschen, in Stücke schneiden		Behälter nach Belieben zuckern	10 / 12	Langsam im Kühlschrank
Blumenkohl	Putzen, verlesen, blanchieren in Zitronenwasser	2'	Plastikbeutel	12	Nicht nötig
Rosenkohl	Putzen, waschen, in Stücke schneiden	1' / 2'	Plastikbeutel	10 / 12	Bei Raumtemperatur
Erbsen	Waschen und auslesen	2'	Plastikbeutel	12	Nicht nötig
Bohnen, grüne	Waschen, in Stücke schneiden	3'	Plastikbeutel	10 / 12	Nicht nötig
Karotten, Paprika	Waschen schülen, scheiben schneiden	3' / 4'	Plastikbeutel	12	Nicht nötig
Pilze, Spargel	Waschen und schneiden	3' / 4'	Plastikbeutel - Behälter	6	Bei Raumtemperatur
Spinat	Waschen und zerschneiden	2'	Plastikbeutel	12	Bei Raumtemperatur
Suppengemüse	Waschen und zerschneiden	3'	Verpackt in kleinen Portionen	6 / 7	Bei Raumtemperatur
Verschiedene Speisen	Vorbereitung	Blanchierzeit	Verpackung	Lagerdauer (Monate)	Auftauen
Brot			Plastikbeutel	4	Bei Raumtemperatur oder im Backofen
Torten			In Plastikfolien	6	Bei Raumtemperatur und bei 100/200°C backen
Sahne			Behälter	6	Bei Raumtemperatur oder im Kühlschrank
Butter			Originalverpackung Alufolie	6	Kühlschrank
Gekochte Lebensmittel			Aufgeteilt in entsprechenden Behältern	3 / 6	Kühlschrank
Eier			In kleinen Behältern ohne Schale	10	Raumtemperatur oder Kühlschrank

So halte ich das Gerät in Topform

Vor jedem Reinigungsvorgang ist es erforderlich, die Stromversorgung zu unterbrechen (Stecker herausziehen oder Hauptsicherung entfernen)..

Abtauen

Vermeiden Sie den Gebrauch mechanischer Vorrichtungen oder anderer Gegenstände, außer den vom Hersteller empfohlenen, um den Abtauvorgang zu beschleunigen.

Eventuelle Reifablagerungen auf den Geräteteilen sollten hin und wieder entfernt werden.

Achtung, verwenden Sie hierzu keine spitzen Metallgegenstände, die den Kühlkreis durchstechen, und nicht wieder zu reparierende Schäden am Gerät verursachen, sondern nur den mitgelieferten Plastischaber.

Soll vollständig abgetaut werden (jährlich ein oder zweimal), trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und öffnen Sie bis zum völligen Abtauen die Gefrierschranktür.

Das Tauwasser läuft über ein Sammelsystem, mit dem das Gerät ausgestattet ist, ab. Stellen Sie, so wie in Abb. 2 - 3 veranschaulicht, unter die entsprechende Ablaufrinne.

Vor dem Abtauen die Lebensmittel auslagern und möglichst dicht gepackt in mehrere Lagen Zeitungspapier eingeschlagen an einem kühlen Ort aufbewahren. Durch den unvermeidlichen Temperaturanstieg wird die Lagerzeit des Gefriergutes verkürzt, und wir empfehlen daher baldmöglichen Verzehr.

Während des Abtauens ist es empfehlenswert, die Lebensmittel in mehrere Lagen Zeitungspapier einzuwickeln und an einem kühlen Ort zwischenzulagern. Da diese unvermeidliche Temperaturerhöhung die Haltbarkeitsdauer verkürzt, ist es ratsam, die Lebensmittel rasch zu verbrauchen.

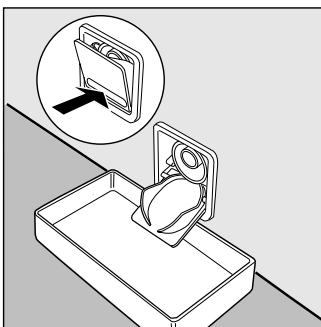


Abb. 2

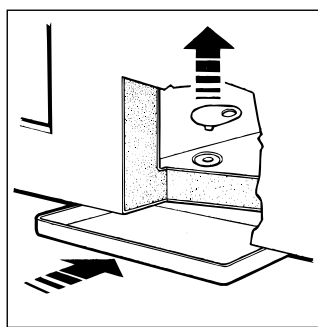


Abb. 3

Reinigung und Pflege

Nach Beendigung des Abtauvorganges empfehlen wir eine Reinigung des Gerätes mit lauwarmem Wasser, dem ein handelsübliches Spülmittel zugestetzt werden kann. Auf keinen Fall Scheuermittel verwenden!

Nach Beendigung des Reinigungsprozesses schalten Sie bitte die grüne Kontrollleuchte wieder ein und stellen Sie den Temperaturwähler auf die gewünschte Position.

Nach 2 - 3 Betriebsstunden können Sie Ihr Tiefkühlgut wieder einlagern.

Lampenaustausch

Um die Lampe fuer die innere Beleuchtung auszutauschen, auf Geräten welche damit versehen sind, entfernen Sie die Schtzscheibe welche auf der Gegerntuere ist, indem Sie das aeuseerte Ende drücken (Abb. 4). Die beschadigte Lampe muss mit einer anderen von nicht hoeher als 15 W Leistung ausgetauscht werden.

Lampenaustausch

Um die Lampe fuer die innere Beleuchtung auszutauschen, auf Geräten welche damit versehen sind, entfernen Sie die Schtzscheibe welche auf der Gegerntuere ist, indem Sie das aeuseerte Ende drücken (Abb. 4). Die beschadigte Lampe muss mit einer anderen von nicht hoeher als 15 W Leistung ausgetauscht werden.

Untaetikeit des Gerätes

Fallsw das Gerät laengere Zeit nicht verwendet wird (zum Beispiel waehrend der Sommerferien), nehmen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie die Tuere offen, um die Bildung von Schimmel und schlechten Gerueechen zu vermeiden nachdem Sie dafuer gesorgt haben es abzutauen un zu reinigen.

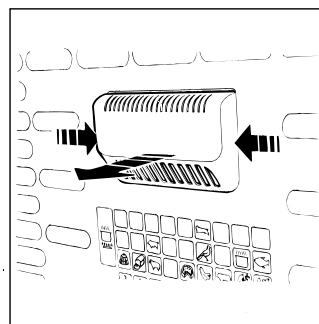


Abb. 4

Gibt's ein Problem?

Grüne Kontrolllampe leuchtet nicht

Bitte kontrollieren Sie, ob:

- kein Stromausfall besteht;
- die Hauptsicherung nicht abgeschaltet wurde.

Die rote Alarmlampe leuchtet ständig

Bitte kontrollieren Sie, ob:

- die Tür richtig schließt oder die Dichtung beschädigt ist;
- die Tür zu oft geöffnet wird;
- der Temperatur-Reglerknopf richtig eingestellt wurde;
- zu hohe Reifablagerungen bestehen.

Der Motor läuft ununterbrochen

Bitte kontrollieren Sie, ob:

- die gelbe Kontrolllampe leuchtet (Dauerbetrieb);
- der Thermostat richtig eingestellt wurde.

Das Gerät macht zu viel Lärm

Bitte kontrollieren Sie, ob:

- der Gefrierschrank gerade steht;
- er zwischen Möbelteilen oder Gegenständen steht, die vibrieren und daher zur Geräuschbildung Ihres Gerätes beitragen.
- Das Kühlgas im Innern erzeugt ein leichtes Geräusch, auch bei Stillstand des Kompressors. (Es handelt sich hierbei nicht um eine Störung).

Sollte trotz aller Kontrollen das Gerät nicht funktionieren und der von Ihnen festgestellte Fehler weiter bestehen bleiben, dann fordern Sie bitte den nächstgelegenen technischen Kundendienst an und teilen Sie dort zusammen mit Ihrer Fehlerbeschreibung folgende Daten mit: die Modellbezeichnung (Mod.), die entsprechenden Nummern (S/N), die auf dem Schild auf der Rückseite der Gefriertruhe angegeben ist (siehe untenstehende Beispiele).

Mod. RG 2330	TI	Cod. 93139180000	S/N 704211801
220-240 V~	50 Hz	150 W	Max 15
Total 340	75		
Gross Bruto	Gross Bruto	Net Util	Gross Bruto
Brut	Brut	Utile	Brut
			Poder de Cong
			kg/24 h 4,0
Compr. Syst.	R 134 a	Test Pressure	Class N
Kompr.	kg 0,090	P.S.-I. LOW 140	Classe
Made in Italy 13918			

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

Beauftragen Sie auf keinen Fall einen nicht befugten Kundendienst und lassen Sie ausschließlich Original-Ersatzteile einbauen.

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 accesorios 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
- **3** Frío al máximo

Girando el botón desde la posición **1** hasta la posición **3** 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 "**S**".

E Interruptor de congelamiento rápido

Cuando colocado en la posición "**S**" (Super), permite el funcionamiento en continuo del compresor, para llegar a las bajas temperaturas necesarias al congelamiento rápido de los alimentos frescos. Cuando colocado en la posición "**N**" (Normal) permite al congelador funcionar según la regulación del termostato.

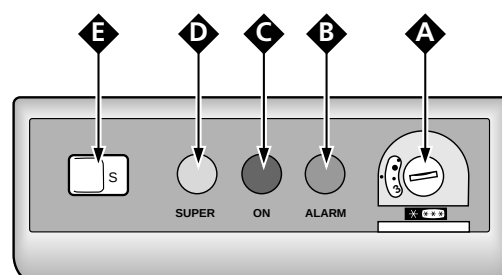
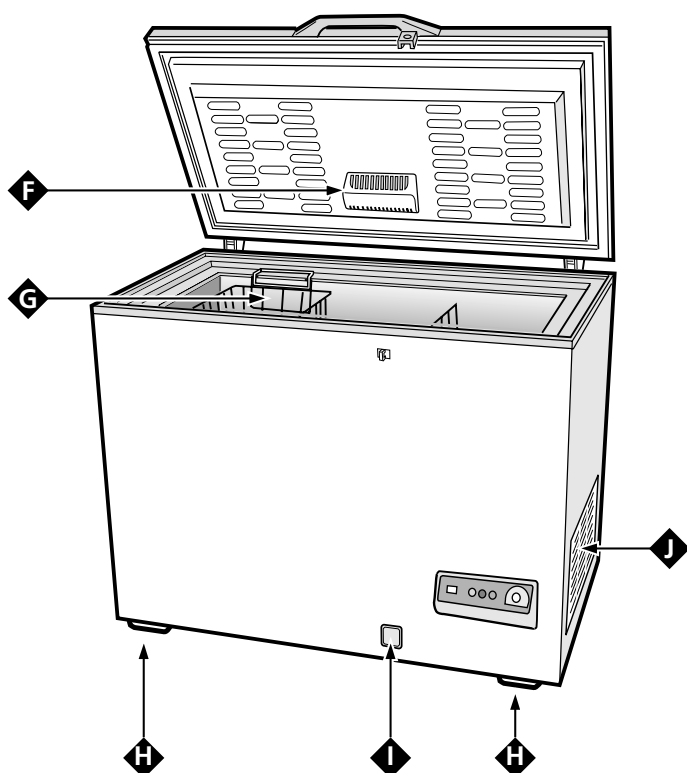
F Lámpara con protección (solamente en algunos modelos)

G Cesto

H Piés de apoyo

I Sistema para la eliminación del agua de descongelación (solamente en algunos modelos)

J Parilla de ventilación



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 "**S**" Super (lámpara amarilla "**D**" encendida).

Cuando la lámpara roja **B** se apague, coloque el interruptor **E** en la posición "**N**".

A partir de ese momento se puede utilizar el congelador.

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 "**S**" (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 "**S**" (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 "**S**".

- 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.

- Pasadas las 24 horas y terminado el congelamiento, lleve el interruptor de congelamiento **E** hasta la posición "**N**" (lámpara amarilla 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.

Deberá tener en atención no ultrapassar el limite de almace-
naje señalado por la linea de carga (Fig. 1).

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.

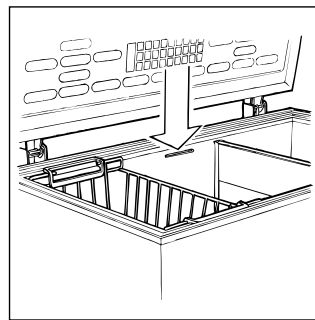


Fig. 1

Guía para el uso del compartimiento congelador

Carnes y pescados

Tipo	Confección	Macerado de la carne (días)	Duración (meses)	Descongelación
Asado y cocido de novillo	Envuelto en hojas de aluminio	2 / 3	9 / 10	No necesario
Cordero	Envuelto en hojas de aluminio	1 / 2	6	No necesario
Asado de cerdo	Envuelto en hojas de aluminio	1	6	No necesario
Asado y cocido de ternera	Envuelto en hojas de aluminio	1	8	No necesario
Bistec de cerdo	Cada lonja tiene que ser envuelta en polieteno 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 polieteno y luego en hojas de aluminio en número de 4-5		6	No necesario
Carne triturada	En recipientes de aluminio cubierto con polieteno	Fresquísima	2	Lentamente en frigorífico
Corazón y hígado	En bolsitas de polieteno		3	No necesario
Salchichas	En hojas de polieteno 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 polieteno	5 / 6	9	Lentamente en frigorífico
Pescados muy grandes	En hojas de aluminio o polieteno		4 / 6	Lentamente en frigorífico
Pescados pequeños	En sobres de polieteno		2 / 3	No necesario
Crustáceos	En sobres de polieteno		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 polieteno		12	En agua caliente
Pescados fritos	En sobres de polieteno		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 los 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.

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

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

Durante la operación de descongelación es conveniente envolver los alimentos que se están conservando con hojas de

papel y colocarlos en lugares frescos. Debido a que el inevitable aumento de temperatura disminuye su duración se aconseja consumirlos en breve tiempo.

Limpieza y cuidados particulares

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

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

Sustitución de lámpara

Para sustituir la lámpara de iluminación interna (en los modelos que la posuen) debe sacar la cobertura de la lámpara colocada en la contrapuerta (Fig. 4), apertandola lateralmente. La Lámpara deberá tener una potencia no superior a 15W.

Inactividad prolongada del aparato

En los casos en que el aparato non sea utilizado durante largos periodos (por ejemplo durante las vacaciones), és aconsejable desconectarlo y dejar la puerta abierta para evitar la formación de malos olores o mohos.

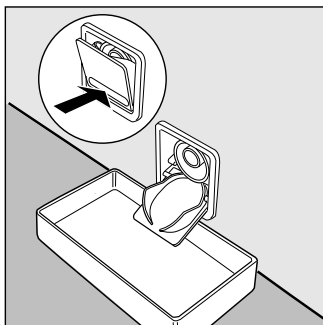


Fig. 2

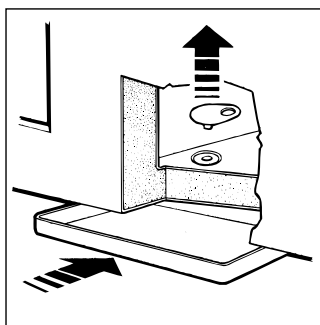


Fig. 3

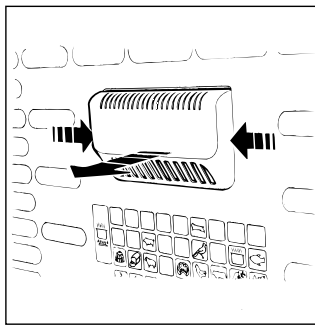


Fig. 4

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

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

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

A segurança, um bom hábito

ATENÇÃO

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

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

Na realidade, este aparelho obteve o certificado de homologação IMQ passado pelos técnicos do Instituto Italiano de Qualidade, certificado que só é atribuído aos aparelhos que 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
- **3** Frio máximo

Ao girar o selector entre a posição **1** e a posição **3** 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 "S".

E Interruptor de congelamento rápido

Quando colocado na posição "S" (Super), permite o funcionamento em contínuo do compressor, para atingir as baixas temperaturas necessárias ao congelamento rápido dos alimentos frescos. Quando colocado na outra posição "N" (Normal) permite ao congelador funcionar segundo a regulação do termostato.

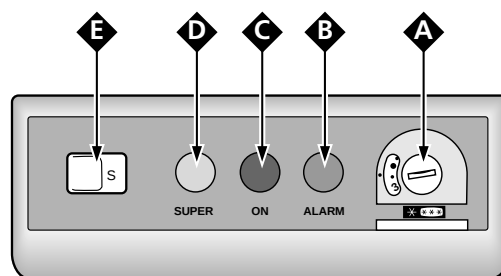
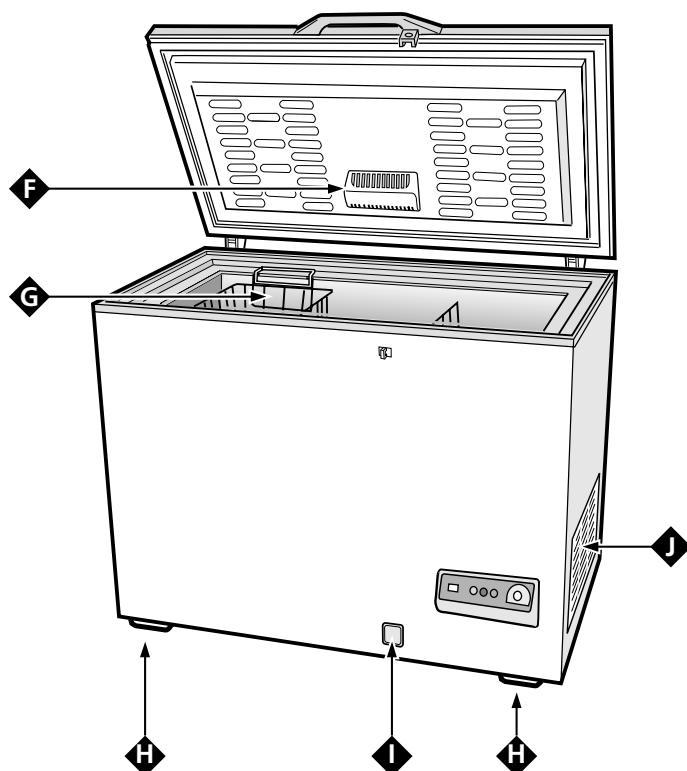
F Lâmpada com protecção (só em alguns modelos)

G Cesto

H Rodízios de movimentações ou pés de apoio

I Sistema para eliminar a água de descongelamento (só em alguns modelos)

J Grelha de ventilação



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 “**S**” Super (lâmpada amarela “**D**” acesa).

Quando a lâmpada vermelha **B** tiver se apagada, colocar o selector **E** na posição “**N**”.

Nesta altura o congelador já poderá ser utilizado.

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 “**S**” (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 “**S**” (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 “**S**” 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, terminada a congelação, coloque novamente o selector de congelação **E** na posição “**N**” (lâmpada amarela 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 temperatu-

ra 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.

Deverá ter em atenção não ultrapassar o limite de armazenagem assinalado pela lunha de carga (Fig. 1).

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.

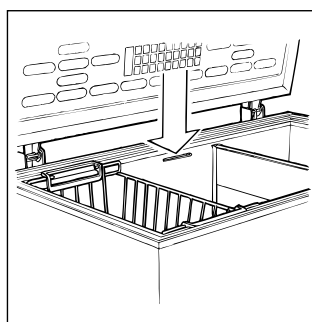


Fig. 1

Guia para utilização do compartimento de congelação

Parne e peixe

Tipo de alimentos	Acondicionamento	Maduração (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, pêssegos, 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.

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

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

Durante as operações de descongelamento é oportuno enrolar os alimentos conservados em diversas folhas de papel e guardá-los em lugares frescos. Com o inevitável aumento

de temperatura, encurta-se a sua duração, portanto é aconselhável consumá-los em prazos breves.

Limpeza e manutenção especial

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

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

Substituição da lâmpada

Para substituir a lâmpada de iluminação interna (nos modelos que a possuem) deve retirar a cobertura da lâmpada situada na contraporta (Fig. 4) apertando-a lateralmente. A lâmpada deverá ter uma potência não superior a 15 W.

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.

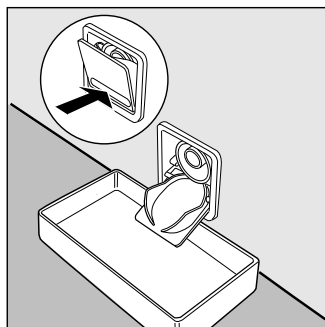


Fig. 2

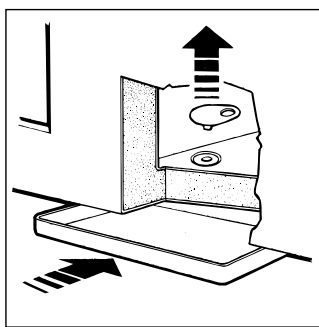


Fig. 3

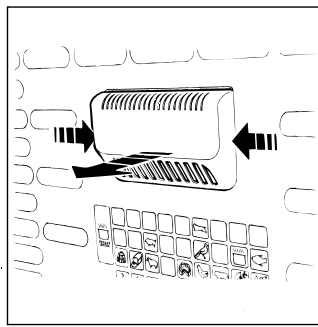


Fig. 4

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	
230 V~	50 Hz	150 W	40 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 Classe
					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	17133980001	
MADE IN ITALY		S/N 704045585		
VOL. BRUT	135	REFRIGERATEUR	CONGELATEUR	
VOL. BRUTO	cu. ft.	FRIGIDORE	CONGELADOR	cu. ft.
SYSTEME A COMPRESSION		REFRIGERATEUR R134 A	CONGELATEUR R134 A	
SYSTEM		REFRIGERATOR	FREEZER	
SYSTEMA		FRIGORIFICO	CONGELADOR	kg
POUVOIR DE CONGEL.	kg/24h	FUSE LINK	220-240	HZ
FREEZING CAPACITY		A	V ~	50
PODER DE CONGELACION				W
				110
				CLASSE
				CLASSE
				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. Μη 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. Μη 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. Μη 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 αφαιρεθεί μια απόσταση τουλάχιστον 10 cm μεταξύ των πλαισίων 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
- 3 Ψύχος στο μέγιστο

Στρέφοντας τον επιλογέα από τη θέση 1 στη θέση 3 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** βρίσκεται στη θέση "S".

E Διακόπτης ταχείας κατάψυξης

Τοποθετημένος στη θέση "S" επιτρέπει τη συνεχή λειτουργία του συμπιεστή για την επίτευξη χαμηλών θερμοκρασιών αναγκαίων για την ταχεία κατάψυξη των φρέσκων τροφίμων. Ο ίδιος διακόπτης τοποθετημένος στο "N" επιτρέπει στον καταψύκτη να λειτουργεί σύμφωνα με τη ρύθμιση του θερμοστάτη

F Λυχνία εσωτερικού φωτισμού

(Παρούσα μόνο σε ορισμένα μοντέλα)

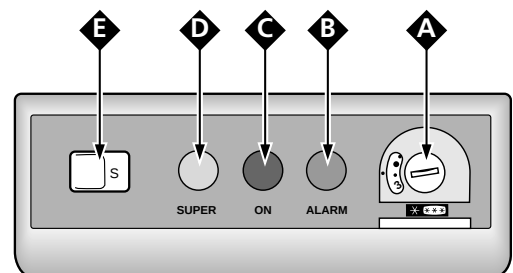
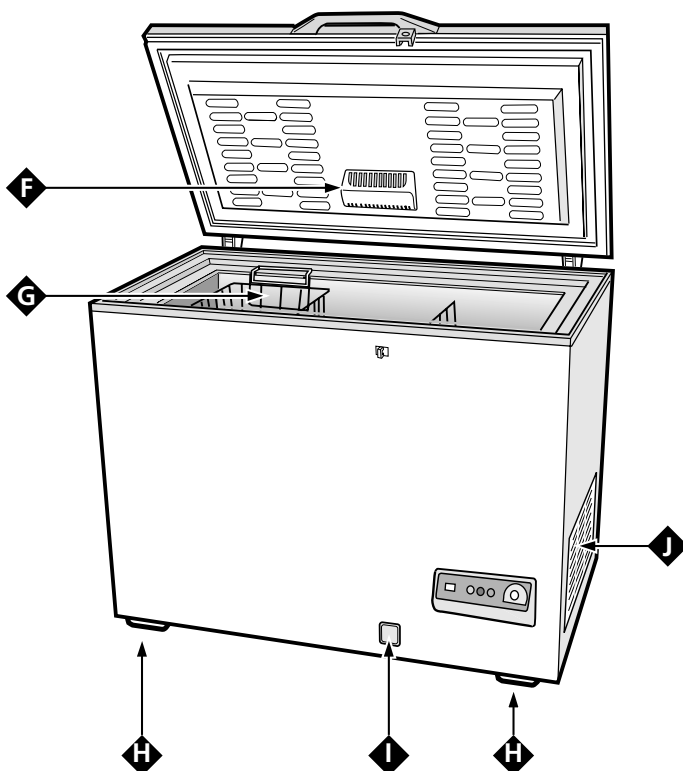
G Κάδος

H Ποδαράκια στήριξης

I Σύστημα για την αποβολή του νερού απόψυξης

(Παρόν μόνο σε ορισμένα μοντέλα)

J Πλέγμα εξαερισμού



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 "**S**" Super (κίτρινη "**D**" αναμμένη).

Όταν η κόκκινη λυχνία **B** σβήσει, τοποθετείστε το διακόπτη **E** στη θέση "**N**".

Στο σημείο αυτό ο καταψύκτης μπορεί να χρησιμοποιηθεί.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Για τη βέλτιστη και οικονομική λειτουργία να θυμόσαστε 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 ταχύτατα 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 ταμπελίστα των χαρακτηριστικών που βρίσκεται πίσω από τον καταψύκτη.

- Φέρτε τον διακόπτη **E** στη θέση "**S**" (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 "**S**" (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 "**S**" 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**" στη θέση "**N**" (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.

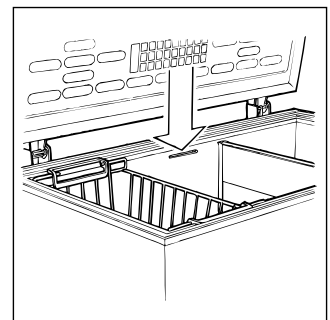
Συντήρηση

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. Αποφύγετε, τα προς συντήρηση τρόφιμα, να βρίσκονται πάνω από το όριο στίβαξης που προσδιορίζεται από τη γραμμή χωρητικότητας (Εικ. 1).

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 ακεραία. 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.



Εικ. 1

Οδηγίες για τη χρήση του καταψύκτη

Κρεατικά και ψαρικά

Τύπος	Συσκευασία	Σίτεμα (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 συκωτάκια	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
Αγριοπαπιες, 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	Ξεφλουδίστε και κόψτε τα σε κομματάκια	2'	Σε βάζα σκεπασμένα με σιρόπι	12	Αργά στο ψυγείο
Βερύκοκα, ροδάκινα, κεράσια και δαμάσκηνα	Αφαιρέστε τα κουκούτσια και ξεφλουδίστε 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
Ψημένα 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	Ξεφλουδίστε 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, ξεφλουδίστε τα, πλυντε τα	3' / 4'	Σε σακουλίτσες πολυαιθυλενίου	12	Δεν είναι απαραίτητο
Μανιτάρια και σπαράγγια	Πλύντε τα και κόψτε τα	3' / 4'	Σε σακουλάκια η βάζα	6	Σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
Σπανάκια	Πλύντε τα 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 ψυγείο
Βούτυρο			Στην αρχική του συσκευασία τυλιγμένο με αλουμινιο	6	Στο ψυγείο
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 ψυγείο

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 λυώσιμο της πάχνης.

Η συσκευή είναι εφοδιασμένη με ένα σύστημα συλλογής του νερού απόψυξης. Τοποθετείστε ένα δοχείο όπως φαίνεται στις εικόνες 2 ή 3.

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.

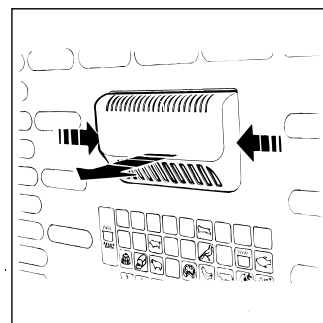
Καθαρισμός και ειδικές συντηρήσεις

Ο εσωτερικός καθαρισμός της συσκευής εκτελείται περιοδικά, αφού προηγουμένως αποψύξετε τη συσκευή χρησιμοποιώντας διττανθρακικό 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".

Αντικατάσταση λυχνίας

Για να αντικαταστήσετε τη λυχνία εσωτερικού φωτισμού, στις συσκευές που τη διαθέτουν, αφαιρέστε το κάλυμμα της λυχνίας πιέζοντας στα άκρα (Εικ. 4). Η λυχνία πρέπει να αντικατασταθεί με μια άλλη ισχύος όχι μεγαλύτερης των 15 W.



Εικ. 4

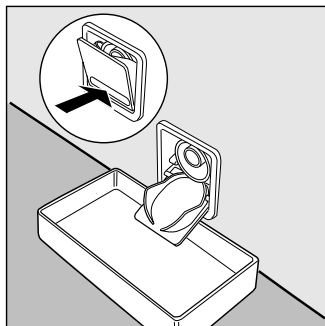
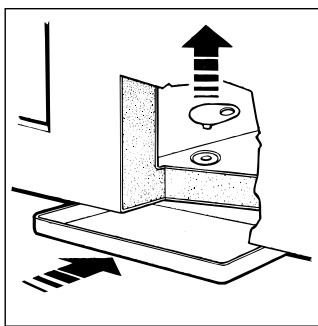


Fig. 2



Εικ. 3

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 αποψύξετε 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 ακατάπαυστα.

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

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

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

وجود بعض المشاكل؟

المصباح الأخضر مطفأ

هل تأكدتم من أن :

- التيار الكهربائي يصل إلى المنبع الذي يغذي الجهاز بالتيار الكهربائي.
- المفتاح الرئيسي الذي يغذي بيتكم بالتيار الكهربائي مفصول

المصباح الأحمر دائما مضيء.

هل تأكدتم من أن :

- الباب لا يغلق بشكل جيد أو طوق منع هريب البرودة إلى الخارج ليس تالف.
- الأبواب تفتح بشكل متكرر وباستمرار.
- مقبض منظم درجات الحرارة ليس موضوع في المكان الصحيح.
- الصقيع المتراكم على الجوانب الداخلية من حجرة التجميد ليس كبير السمك.

الموتور يعمل بشكل متواصل.

هل تأكدتم من أن :

- أبواب الثلاجة ليست محكمة الإغلاق أو فتحت بشكل متواصل.
- درجة حرارة الجو المحيط بالثلاجة مرتفعة جدا.

الجهاز يخرج صوت مزعج.

هل تأكدتم من أن :

- الثلاجة ليست موضوعة بشكل مستوي.
- الثلاجة موضوعة بين خزائن أو أشياء تنذب وتخرج أصوات مزعجة.
- غاز التبريد الموجود في داخل شبكة التبريد يخرج صوت بسيط حتى عندما يكون مطور الضاغط في وضع استراحة ولا يعمل (هذا ليس حراب أو عطب في الجهاز)

إذا بعد أن فحصتم بجميع الأشياء سابقة الذكر، والجهاز بقي لا يعمل والعطب الذي لاحظتموه بقي كالسابق، قوموا بعملية استدعاء القسم الفني المختص، وأعطوهم المعلومات التالية: نوعية العطب، الموديل (Mod.) وإشارته والأرقام الموجودة على اللوحة التي تصف الخصائص الفنية للجهاز (S/N)، هذه اللوحة موجودة في الأسفل على اليسار بجانب جراب حفظ الفواكه والخضراوات (انظروا إلى المثال في الشكل التالي).

Mod. RG 2330		TI	Cod. 93139180000		S/N 704211801	
230 V~	50 Hz	150 W	40 W	Fuse	A	Max 15
Total	340	75			Freez. Capac	Class
Gross Bruto Brut		Gross Bruto Brut	Net Util Utile	Gross Bruto Brut	Poder de Cong kg/24 h	Clase N
Compr. Syst.	R 134 a	Test	Pressure HIGH-235			
Kompr.	kg 0,090	P.S-I.	LOW 140			
Made in Italy		13918				

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

لا تقوموا أبدا باستدعاء فني غير مؤهل من الشركة المصممة بالقيام بعملية تصليح الجهاز، وارفصوا دائما تركيب قطع غيار ليست أصلية.

نصائح للاقتصاد

– ركبوه بشكل جيد

– قوموا بعملية وضع الجهاز بعيدا عن مصادر الحرارة، وعن أشعة الشمس المباشرة وفي مكان جيد التهوية .

– البرودة الصحيحة.

قوموا بعملية تعيير مقبض منظم درجات حرارة جهاز التجميد ترموستات في وضع متوسط، كثرة البرودة غير أنها مصروف مبدّر به للطاقة الكهربائية لا يحسن من عملية حفظ المأكولات ولا يزيد من الفترة الزمنية التي يمكنكم تخزين هذه الأغذية في جهاز التجميد.

– ترك الباب مغلق

قوموا بعملية فتح باب الجمد أقل ما يمكن وذلك لأن كل مرة يفتح فيها باب الجمد يخرج منه كمية كبيرة من البرودة الموجودة في داخله، لإعادة البرودة إلى الدرجة المطلوبة يجب على الموتور أن يعمل لفترة طويلة مما يؤدي إلى استهلاك كمية كبيرة من الطاقة الكهربائية .

– انتبهوا إلى طوق منع تسرب البرودة إلى الخارج

حافظوا على طراوة وليونة الطوق المطاطي الذي يمنع من تسرب البرودة من داخل الثلاجة وقوموا بعملية تنظيفه بحيث يبقى ملتصق بشكل جيد بالباب بهذا الشكل ليسمح بخروج أي شيء من البرودة المتواجدة داخل الثلاجة.

– عدم تكون الصقيع

راقبوا سمك الصقيع المتكون على جدار حجرة التجميد، عند تكون كمية كبيرة من الصقيع قوموا بعملية تذويب هذا الصقيع (انظروا في الأمام في فقرة "كيفية الحفاظ على صحة الجهاز").

كيفية الحفاظ على صحة الجهاز

قبل القيام بأية عملية تنظيف قوموا بعملية فصل الجهاز من شبكة التيار الكهربائي (وذلك بفصل الجهاز من منبع التيار الكهربائي أو بإطفاء مفتاح التيار الكهربائي الرئيسي الخاص بالبيت).

تذويب الصقيع

من فترة إلى فترة ينصح بالقيام بعملية إزالة الصقيع الذي يغطي الجوانب الداخلية لحجرة تجميد الجهاز.

خلال القيام بهذه العملية يجب الانتباه إلى عدم استخدام أدوات معدنية حادة التي قد تؤدي إلى عملية حرق أو ثقب أنابيب شبكة التبريد والتي عاقبتها تلف الجهاز وعدم إمكانية تصليحه بناتا بل يجب استخدام المحرفة المصنوعة من البلاستيك المزود مع الجهاز للقيام بهذه العملية.

لتذويب الثلج والصقيع بشكل كامل من داخل حجرة جهاز التجميد (يجب القيام بهذه العملية مرة أو مرتين في السنة) قوموا بعملية فصل الجهاز من منبع التيار الكهربائي واتركوا باب جهاز التجميد مفتوح حتى تنتهي عملية ذوبان جميع الثلج والصقيع من داخل حجرة التجميد.

الجهاز مزود بنظام لتجميع الماء الناتج من عملية ذوبان الثلج والصقيع، قوموا بعملية وضع وعاء كما هو مشار له في الشكل رقم ٢ أو الشكل رقم ٣.

للاسراع من عملية ذوبان الثلج والصقيع المتراكمة في داخل حجرة التجميد من الممكن وضع وعاء يحتوي على ماء فاتر في داخل حجرة التجميد.

تنظيف وصيانة خاصة

يجب القيام بعملية تنظيف الجهاز من فترة إلى أخرى بشكل منتظم، بعد القيام بعملية تذويب الثلج والصقيع من داخل حجرة التجميد، استخدموا بي كربونات الصودا المحلول بالماء الفاتر، تجنبوا بأي شكل من لأشكال استخدام مواد خادشة، منظفات صابونية، وبعد ذلك قوموا بعملية شطف الحجرة بالماء النظيف ومن ثم قوموا بعملية تنشيف الحجرة بشكل جيد.

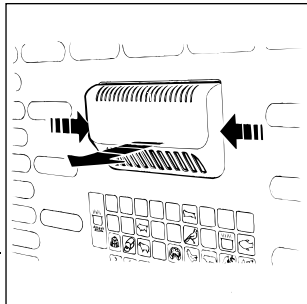
بعد الانتهاء من هذه العملية قوموا بعملية تشغيل الجهاز من جديد كما هو مشروح في الفقرة "كيفية تشغيل الجهاز".

تبديل مصباح الإضاءة الداخلية

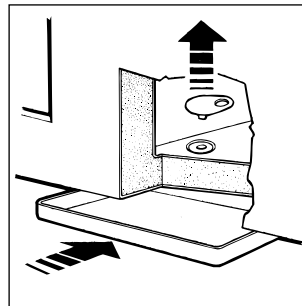
للقيام بعملية تبديل مصباح الإضاءة الداخلية للأجهزة التي مزودة بهذا المصباح، قوموا بعملية فك غطاء المصباح وذلك بالضغط على طرفيه (انظروا إلى الشكل المشار له بالرقم ٤). يجب تبديل المصباح بمصباح آخر جديد لا تزيد قدرته الكهربائية عن ١٥ واط .

عدم استخدام الجهاز

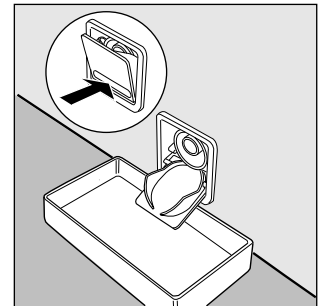
في حالة عدم استخدام الجهاز لفترة طويلة من الزمن (على سبيل المثال خلال العطلة الصيفية) قوموا بعملية فصل الجهاز من منبع التيار الكهربائي وتركوا باب حجرة الجهاز مفتوح وذلك لتجنب تكون العفن والروائح كريهة داخل حجرة الجهاز، هذا بعد أن قمتم بعملية تذويب الثلج والصقيع من داخل حجرة التجميد وقمتم بعملية تنظيفها كما شرح سابقا.



شكل رقم ٤



شكل رقم ٣



شكل رقم ٢

مرشد استعمال قسم التجميد

فواكه والخضار

الصف	عملية التحضير	طهي بسيط (دقائق)	عملية التغليف	الحفظ (أشهر)	التذويب
تفاح وأجاص	قشرها وقطعها شقف	٢	في أوعية، مغمورة بشراب	١٢	ببطيء في التلاجة
مشمش، خوخ أبو فروة، كرز، قراصية	أخرج البذرة وقشرها	١ إلى ٢	في أوعية، مغمورة بشراب	١٢	ببطيء في التلاجة
فراولة، آس، توت أسود	نظفها، اغسلها واتركها تنشف		في أوعية، مغمورة بسكر	١٠ إلى ١٢	ببطيء في التلاجة
فواكه مطهية	قطعها، اطبخها وادعكها		في أوعية، أضيف ١٠% سكر	١٢	ببطيء في التلاجة
عصير فواكه	اغسلها، قطعها، واعصرها		في أوعية، سكر حسب الرغبة	١٠ إلى ١٢	ببطيء في التلاجة
قرنبيط	قطعه واسلقه بماء وعصير ليمون	٢	في ظروف من البلاستيك الشفاف	١٢	ليس من الضروري
ملفوف	نظفه واغسله (قطع)	١ إلى ٢	في ظروف من البلاستيك الشفاف	١٠ إلى ١٢	على حرارة الجو الخارجي
بزيلاء	أخرج البذور واغسلها	٢	في ظروف من البلاستيك الشفاف	١٢	ليس من الضروري
فاصوليا خضراء	اغسلها وقطعها شقف صغيرة	٢	في ظروف من البلاستيك الشفاف	١٠ إلى ١٢	ليس من الضروري
جزر، فلفل أخضر، لفت	قطعها شرائح، قشرها، اغسلها	٣ إلى ٤	في ظروف من البلاستيك الشفاف	١٢	ليس من الضروري
فقع (مشروم)، هليون	اغسله، وقطعه	٣ إلى ٤	في ظروف أو أوعية	٦	على حرارة الجو الخارجي
سبانخ	اغسله، وقطعه	٢	في ظروف من البلاستيك الشفاف	١٢	على حرارة الجو الخارجي
خضار مختلفة للشوربات	اغسلها وقطعها شقف		في ظروف بكميات صغيرة	٦ إلى ٧	على حرارة الجو الخارجي
مأكولات مختلفة	عملية التحضير	طهي بسيط	عملية التغليف	الحفظ (أشهر)	التذويب
خبز			في ظروف من البلاستيك الشفاف	٤	على حرارة الجو الخارجي وفي الفرن
فطائر (كعك)، تورطا			في أوراق من البلاستيك الشفاف	٦	على حرارة الجو الخارجي والطهي على ١٠٠-٢٠٠ درجة مئوية
قشطه حليب			في أوعية بلاستيكية	٦	على حرارة الجو الخارجي أو في التلاجة
زبدة			في تغليفه الأصلي ملفوف بالومنيوم	٦	في التلاجة
أطعمة مطهية			مقسم بأوعية بلاستيكية أو زجاجية	٣ إلى ٦	على حرارة الجو الخارجي وماء ساخن
بيض			جمدها بدون قشرة بأوعية صغيرة	١٠	على حرارة الجو الخارجي أو في التلاجة

لحوم وأسماك

نوع الأطعمة	عملية التجهيز	تطرية اللحوم بتعليقها (أيام)	حفظ الأطعمة (أشهر)	التدوير
لحم بقر للشوي أو السلق	مغلف بورق من الألومنيوم	٢ إلى ٣	٩ إلى ١٠	ليس من الضروري
لحم خروف	مغلف بورق من الألومنيوم	١ إلى ٢	٦	ليس من الضروري
لحم خنزير للشوي	مغلف بورق من الألومنيوم	١	٦	ليس من الضروري
لحم عجل للشوي أو السلق	مغلف بورق من الألومنيوم	١	٨	ليس من الضروري
شرائح سمكة من لحم الخنزير بعظم أو بدون عظم	كل شريحة من الشرائح تغلف بورق شفاف (البوليثين) مون ثم تغلف كل ٤-٥ شرائح بورق من الألومنيوم		٦	ليس من الضروري
شرائح دقيقة من لحم الخروف أو العجل مغطاة بخبز مبشور أو بدون	كل شريحة من الشرائح تغلف بورق شفاف (البوليثين) مون ثم تغلف كل ٤-٥ شرائح بورق من الألومنيوم		٦	ليس من الضروري
لحوم مفرومة	توضع بأوعية من الألومنيوم وتغطي بورق من الشفاف (البوليثين)	طازجة	٢	ببطيء في الثلاجة
قلب وكبد	في ظرف من البلاستيك الشفاف (البوليثين)		٣	ليس من الضروري
نقانق	في ورق من الشفاف (البوليثين) أو ورق من الألومنيوم		٢	حسب الاستعمال
دجاج أو ديك رومي	مغلف بورق من الألومنيوم	١ إلى ٣	٩	ببطيء في الثلاجة
بط وحش	مغلف بورق من الألومنيوم	١ إلى ٤	٦	ببطيء في الثلاجة
بط بري ، أو حجل	مغلف بورق من الألومنيوم	١ إلى ٣	٩	ببطيء في الثلاجة
أرنب و أرنب بري	مغلف بورق من الألومنيوم	٣ إلى ٤	٦	ببطيء في الثلاجة
غزال ، سخل	مغلف بورق من الألومنيوم أو في ورق من الشفاف (البوليثين)	٥ إلى ٦	٩	ببطيء في الثلاجة
أسماك كبيرة	مغلف بورق من الألومنيوم أو في ورق من الشفاف (البوليثين)		٤ إلى ٦	ببطيء في الثلاجة
أسماك صغيرة	في ظرف من البلاستيك الشفاف (البوليثين)		٢ إلى ٣	ليس من الضروري
القشريات	مغلف بورق من الألومنيوم أو في ورق من الشفاف (البوليثين)		٣ إلى ٦	ليس من الضروري
الرخويات	توضع بأوعية من الألومنيوم أو البلاستيك مع ماء وملح		٢	ببطيء في الثلاجة
أسماك مطهية	مغلف بورق من الألومنيوم أو في ورق من الشفاف (البوليثين)		١٢	في ماء ساخن
أسماك مقليّة	في ظرف من البلاستيك الشفاف (البوليثين)		٤ إلى ٦	في المقلّي مباشرة

كيف يمكنكم تشغيل الجمد

ملاحظة

للحصول على أفضل عمل للجهاز وللاقتصاد في الطاقة الكهربائية تذكروا وضع منظم درجات الحرارة الترموستات في وضع متوسط.

عند وصل الجهاز بمنبع التيار الكهربائي يتم إشعال المصباح الأخضر المشار له بالحرف C والمصباح الأحمر المشار له بالحرف B، ومن ثم قوموا بعملية وضع المفتاح الخاص بعملية التجميد السريع المشار له بالحرف E في الوضع المشار له بالحرف S الذي يشير إلى الكلمة Super (في هذه الحالة يضيء المصباح الأصفر المشار له بالحرف D).

عند انطفاء المصباح الأحمر المشار له بالحرف B، قوموا بعملية وضع المفتاح المشار له بالحرف E في الوضع المشار له بالحرف N. في هذه الحالة يكون الجمد جاهز ويمكنكم استخدامه.

كيف يمكنكم استخدامها بأفضل شكل ممكن

للحصول على أفضل عملية تجميد

— إذا ذاب أي مأكولات من المأكولات حتى لو كان ذوبان جزئي يجب أن لا يجمد من جديد ويجب عليكم القيام بعملية طهي هذه الأطعمة خلال (٢٤ ساعة) أما استهلاكه مباشرة أو لتجميد هذه الأطعمة بعد طهيها.

— لتحضير المأكولات من أجل التجميد استعينوا بمرشد خاص ومتخصص بهذا.

— للحصول على أفضل عملية تجميد وعلى أسهل طريقة لتذويب هذه الأغذية ننصحكم بتقطيع هذه الأغذية وتقسيمها إلى أقسام صغيرة ومتناسبة الحجم هذا الشكل تكون عملية تجميدها سريعة ومنظمة، اكتبوا على الظروف التي تحتوي هذه المأكولات تاريخ التجميد والأشياء التي تحتويها الظروف نفسها.

— لا تقوموا بعملية تجميد كمية مأكولات أكبر من الكمية القصوى التي يستطيع الجمد أن يقوم بعملية تجميدها، تجدون هذه المعلومات على لوحة الخصائص الفنية للجهاز الموجودة في المنطقة الخلفية من الجهاز نفسه.

— قوموا بعملية وضع المفتاح المشار له بالحرف E في الوضع المشار له بالحرف S (المصباح الأصفر المشار له بالحرف D يكون مضيء).

— للقيام بعملية التجميد تأكلوا من أن المصباح الأحمر قد انطفأ وبعد ذلك قوموا بعملية وضع مفتاح التجميد السريع المشار له بالحرف E في الوضع المشار له بالحرف S (Super). ومن ثم قوموا بعملية وضع المأكولات المراد تجميدها في داخل الجمد آخذين بعين الاعتبار وضع هذه المأكولات قدر الإمكان على تماس مباشر بأحد الجوانب وفي المنطقة أكثر عمق لأنها سوف تكون أبعد منطقة موجودة في الجمد وتجنّبوا وضع هذه الأغذية على تماس مع الأغذية الموجودة مسبقاً في داخل الجمد، يجب عدم النسيان بأن أفضل عملية تجميد تعتمد على سرعة تجميد هذه المأكولات ولهذا السبب ننصح بوضع المفتاح المشار له بالحرف E في الوضع المشار له بالحرف S ٢٤ ساعة من قبل وضع المأكولات المراد تجميدها داخل الجمد.

— خلال عملية التجميد تجنّبوا قدر الإمكان القيام بعملية فتح باب الجمد.

— عملية تعبئة الجمد بكمية كبيرة من المأكولات لتجميدها من الممكن أن ترفع من درجة حرارة الجمد الداخلية لمدة بسيطة من الزمن (يضيء المصباح الأحمر) في هذه الحالة التي تكون عابرة لا تؤثر على صلاحية عملية تجميد المأكولات الجيدة والمخزنة في داخل الجمد.

— بعد ٢٤ ساعة تتم عملية التجميد، وفي هذه الحالة يمكنكم إعادة المفتاح الخاص بعملية التجميد السريعة والمشار له بالحرف E إلى الوضع المشار له بالحرف N (المصباح الأصفر يكون مطفأ). ملاحظة: يجب عدم نسيان القيام بهذه العملية إذا أردتم عدم الإسراف الغير مفيدة في الطاقة الكهربائية.

— في حالة انقطاع التيار الكهربائي أو عطل في الجهاز نفسه لا تقوموا بعملية فتح باب حجرة التجميد، بهذا الشكل تؤخرون ارتفاع درجة الحرارة في داخل الحجرة نفسها، بهذه الطريقة الأطعمة التي تشتري مجمدة على ١٨ درجة مئوية تحت الصفر أو المجمدة على درجات حرارة أعلى من سابقة الذكر يمكن حفظها لمدة ٢٠ ساعة بدون أن تتلف.

— لا تقوموا بعملية وضع قناني زجاجية مملوءة في داخل حجرة التجميد، وذلك لأن عند تجميدها من الممكن أن تنكسر، جميع السوائل عند تجميدها يزيد حجمها.

الحفظ

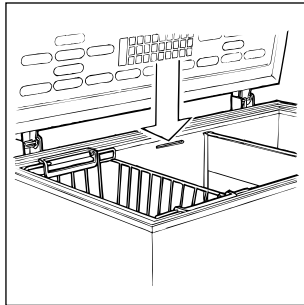
للحصول على أفضل عملية حفظ للمأكولات التي تشتري مجمدة على ١٨ درجة مئوية تحت الصفر أو المجمدة على درجات حرارة أعلى من سابقة الذكر، يجب عدم وضع المؤشر الموجود على مقبض منظم درجات الحرارة الترموستات في وضع تحت الوضع رقم ١، مهما كانت درجة حرارة الجو المحيط، في حالة أن تكون درجات حرارة الجو الخارجي ٢٥-٢٧ درجة مئوية يجب وضع المؤشر الموجود على مقبض منظم درجات الحرارة الترموستات في وضع ما بين الوضع ١ و ٢، وعندما تصل درجة حرارة الجو الخارجي إلى ٣٢ درجة مئوية يجب وضع المؤشر ما بين الوضع ٢-٣.

تجنّبوا وضع المأكولات المراد تخزينها فوق الحد الأقصى للتخزين والمشار له بالخط، هذا الخط يشير إلى أقصى كمية تخزين يمكن وضعها في الجمد (انظروا إلى الشكل المشار له بالرقم ١).

لاحظوا دائماً وبتمعن التعليمات الموجودة على الحاويات التي تحتوي على المأكولات التي تشتري مجمدة، وفي حالة عدم وجود هذه المعلومات على هذه الحاويات لا تقوموا بعملية تخزينها لفترة زمنية تزيد عن ٣ اشهر من تاريخ شرائها.

عند شرائكم مأكولات مجمدة تأكلوا من أن هذه المأكولات تم حفظها على درجات حرارة ملائمة وعلى أن الحاوية التي تحتوي على هذه الأغذية سالمة وغير ممزقة أو بها أي تلف وذلك للحفاظ على الأغذية الجيدة التي بداخلها، ومن الأفضل نقل هذه الأغذية بواسطة الظروف الخاصة بهذا ووضعها في أسرع وقت ممكن بداخل جهاز التجميد.

في حالة غثورك على حاوية تحتوي على سطحها الرطوبة أو منفوخة بشكل غير طبيعي من الممكن أن تكون هذه المأكولات قد حفظت في السابق على درجات حرارة غير ملائمة لحفظ المأكولات الجيدة، ومن الممكن أن تكون هذه الأغذية قد تلفت وغير صالحة للأكل.



A مقبض لتغيير درجة الحرارة

بواسطة هذا المقبض من الممكن تغيير درجة حرارة الجمد الداخلية وذلك بوضع هذا المقبض في أوضاع مختلفة :

- ١ أقل درجة برودة
- ٤ أكثر درجة برودة

يمكنكم تغيير مقبض منظم درجات الحرارة من الوضع المشار له بالرقم ١ حتى الوضع المشار له بالرقم ٤ حسب الحاجة، وتوصلوا بهذا الشكل على أكثر برودة .

B مصباح منبه

عندما يضيء هذا المصباح الأحمر لمدة طويلة من الزمن، هذا يعني بأن الجهاز يعمل بشكل غير صحيح وأن درجة الحرارة تبدأ بالارتفاع بشكل كبير.

(قوموا باستدعاء قسم الصيانة الفنية)

هذا المصباح من الممكن أن يضيء لفترة قصيرة من الزمن عند فتح باب الجهاز لمدة طويلة من الزمن (عند القيام بعملية تعبئة أو إفراغ الجهاز من الأغذية).

C مصباح يشير إلى عملية وصل الجهاز بمنبع التيار الكهربائي

هذا المصباح أخضر اللون يكون مضيء ويبقى مضيء طوال عمل الجهاز بشكل طبيعي

D مصباح يشير إلى عملية التجميد السريعة

هذا المصباح الأصفر يكون مضيء عندما يكون المفتاح المشار له بالحرف E موضوع في الوضع المشار له بالحرف " S " .

E مفتاح عملية التجميد السريعة

بوضع هذا المفتاح في الوضع المشار له بالحرف " S " يتم السماح للجهاز بالعمل بشكل مستمر للحصول على درجات حرارة منخفضة جدا الضرورية للقيام بعملية تجميد السريعة للأغذية الطازجة، نفس المفتاح عندما يكون موضوع في الوضع المشار له بالحرف " N " يتم السماح للجهاز بالعمل بشكل طبيعي وحسب ما هو معير منظم درجات الحرارة ترموستات.

F مصباح الإضاءة الداخلية

(موجود في بعض الموديلات)

G سلة

H أرجل ارتكاز

I نظام لإزالة الماء الناتج من عملية ذوبان الثلج والصقيع

(موجود في بعض الموديلات)

J شبكة التهوية

