

Réfrigérateur

Frigorifero

QUELFRIGO.COM

RD 29 V

Installation et emploi
Installazione e uso

QUELFRIGO.COM

La sécurité, une bonne habitude

ATTENTION

Lire attentivement les avertissements contenus dans ce livret car ils fournissent des indications importantes pour la sécurité de l'installation, de l'utilisation et de l'entretien. Ce réfrigérateur a été construit conformément aux normes internationales de sécurité qui ont pour but de protéger le consommateur. Cet appareil a en effet obtenu le label IMQ que les techniciens de l'Institut Italien de Qualité n'accordent qu'aux appareils conformes aux normes du CEI: Comité Electrotechnique Italien.

1. Cet appareil ne doit pas être installé à l'extérieur, même à l'abri d'un appentis, il est extrêmement dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
2. Il ne doit être utilisé que par des adultes et uniquement pour conserver et congeler des aliments, conformément à ce mode d'emploi.
3. Ne touchez jamais ni ne manœuvrez l'appareil pieds nus ou avec les mains ou les pieds mouillés.
4. Nous déconseillons d'utiliser des rallonges ou des prises multiples. Si le réfrigérateur est installé entre des meubles, veillez par soucis de sécurité à ce que le cordon d'alimentation ne soit ni plié ni comprimé.
5. Ne tirez jamais sur le cordon ou le réfrigérateur pour débrancher la fiche de la prise murale: c'est extrêmement dangereux.
6. Ne touchez pas aux parties intérieures réfrigérantes surtout avec les mains mouillées, vous pourriez vous brûler ou

vous blesser. Ne portez jamais à la bouche des glaçons à peine sortis du freezer, 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; il ne suffit pas, en effet, d'amener la manette de réglage de la température sur la position "-" pour éliminer tout contact électrique.

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. Si le câble d'alimentation de cet appareil est abîmé, seul notre Service Après Vente peut le changer à l'aide d'outils spéciaux.

11. Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment de conservation des aliments s'ils n'appartiennent pas aux catégories recommandées par le fabricant.

12. Avant d'envoyer votre appareil hors d'usage à la déchetterie, veillez à le rendre sûr car sa mousse isolante contient du gaz cyclopentane et son circuit réfrigérant peut contenir du gaz R600a (isobutane).

Pour cette opération, adressez-vous à votre revendeur ou au Service local prévu à cet effet.

Installation

Pour garantir le bon fonctionnement de votre appareil tout en réduisant sa consommation d'électricité, il faut qu'il soit installé correctement.

L'aération

Le compresseur et le condenseur produisent de la chaleur et exigent par conséquent une bonne aération. Evitez de positionner l'appareil dans un endroit directement exposé au soleil ou bien à côté d'une cuisinière électrique au autre appareil similaire. Il est préférable d'éviter aussi de placer l'appareil dans une pièce mal aérée.

Loin de toute source de chaleur

Evitez d'installer votre appareil dans un endroit exposé à la lumière directe du soleil ou près d'une cuisinière électrique ou autre.

A plat

L'appareil doit être installé bien à plat; si le sol n'est pas nivelé, servez-vous des pieds réglables situés à l'avant de l'appareil pour le mettre à niveau.

Raccordement électrique et mise à la terre

Avant de procéder à tout raccordement électrique, contrôlez si le voltage indiqué sur la plaquette des caractéristiques, placée en bas à gauche à côté du bac à légumes, correspond bien à celui de votre installation et contrôlez si la prise est dotée d'une mise à la terre conforme, comme prescrit par la loi 46/90 sur la sécurité des installations. S'il n'y a pas de mise à la terre, le Fabricant décline toute responsabilité. N'utilisez ni prises multiples ni adaptateurs.

Installez l'appareil de manière à ce que la prise à laquelle il est connecté soit parfaitement accessible.

La puissance est insuffisante?

La prise électrique doit être en mesure de supporter la charge maximum de puissance de l'appareil, indiquée sur la plaquette des caractéristiques placée en bas à gauche à côté du bac à légumes.

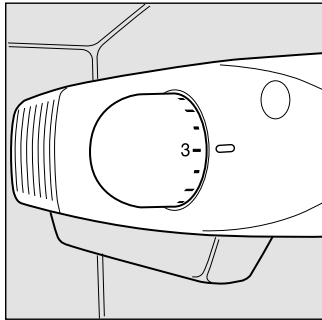
Avant de le raccorder électriquement

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

Vu de près

A Manette pour le réglage de la température

Cette manette permet de régler la température des deux compartiments sur des positions différentes



- le réfrigérateur est éteint;
1 moins froid;
5 lus froid.

coulissante

J Porte-bouteilles basculat

K Clayettes amovibles, réglables en hauteur

L Récipient en "Pyrex"

(Pour son mode d'emploi, consultez le dépliant que vous trouverez à l'intérieur)

M "Dynamic Bio Conservation" System

N Compartiment pour la conservation de produits surgelés, la congélation d'aliments frais et la production de glace

B Bacs pour la production de glace

C Balconnet amovible avec couvercle, casier à œufs et beurrier

D Balconnets amovibles porte-objets

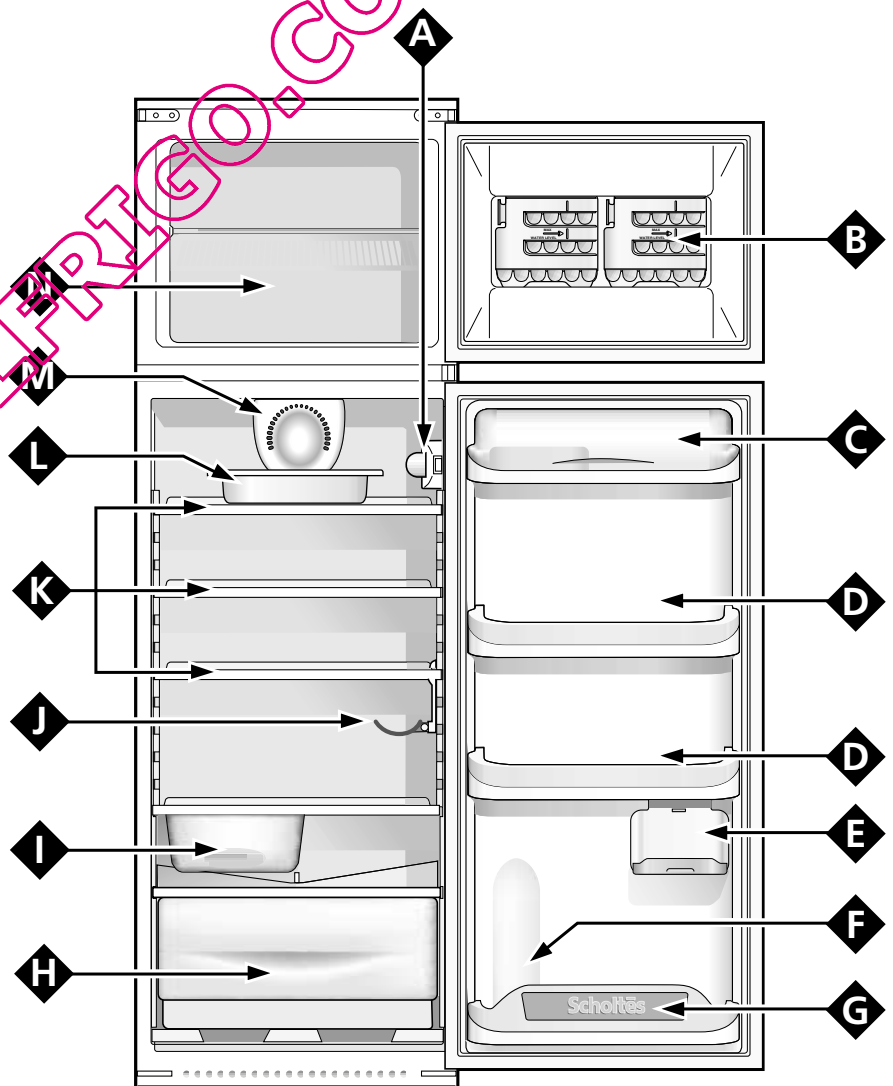
E Balconnet suspendu rabattable

F Compartiment pour bouteille 2 litres

G Balconnet pour bouteilles

H Bac pour fruits et légumes

I Boîte à viande et à fromage



Comment mettre en marche l'appareil

ATTENTION

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

Avant d'introduire les aliments dans le réfrigérateur ou dans le freezer, nettoyez bien l'intérieur de l'appareil avec de l'eau tiède et du bicarbonate.

Après avoir branché la fiche à la prise de courant, contrôlez si la lumière à l'intérieur est bien allumée puis tournez la manette pour le réglage de la température "A" jusqu'à la position "3", au bout de quelques heures vous pouvez commencer à introduire les aliments frais dans le compartiment réfrigérateur et les aliments congelés dans le freezer..

L'hygiène alimentaire

1. Après achat, les aliments doivent être débarrassés de leur emballage extérieur en papier/carton ou autre qui pourrait véhiculer des bactéries ou des saletés à l'intérieur du réfrigérateur.
2. Protégez les aliments (notamment ceux qui se détériorent rapidement et ceux qui dégagent une forte odeur) pour éviter tout contact entre eux et éliminer ainsi toute possibilité de contamination de germes/bactéries et la diffusion d'odeurs particulières à l'intérieur du réfrigérateur.
3. Rangez les aliments de manière à ce que l'air puisse circuler librement entre eux.
4. Veillez à ce que l'intérieur du réfrigérateur soit toujours propre.
Attention : ne pas utiliser de produits oxydants ou abrasifs pour son nettoyage.
5. Sortez les aliments du réfrigérateur dès qu'ils dépassent leur durée limite de conservation.
6. Pour une bonne conservation, les aliments facilement périssables (fromages à pâte molle, poisson cru, viande, etc.) doivent être placés dans la zone plus froide où est situé l'indicateur de température.

Comment utiliser au mieux le compartiment réfrigérateur

Le thermostat règle automatiquement la température à l'intérieur de l'appareil.

1 = moins froid

5 = plus froid

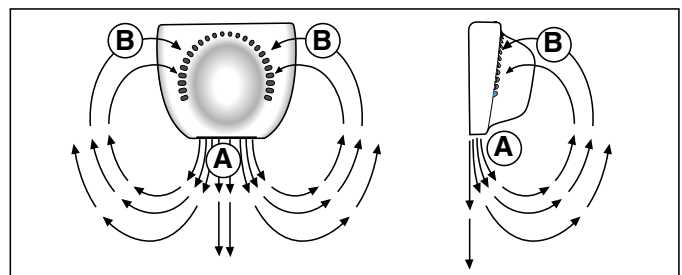
Une position intermédiaire est de toute manière conseillée. Pour augmenter la place disponible et améliorer l'aspect esthétique, la «partie réfrigérante» de cet appareil est située à l'intérieur de la paroi arrière du compartiment réfrigérateur. En cours de fonctionnement, cette paroi sera par conséquent recouverte de givre ou de gouttelettes d'eau suivant que le compresseur est en marche ou pas. Ne vous en faites pas! Votre réfrigérateur fonctionne tout à fait normalement.

Si vous réglez la manette sur des chiffres plus élevés, en emmagasinant des quantités importantes de nourriture et avec une température ambiante élevée, votre appareil risque de fonctionner sans interruption favorisant ainsi la formation de givre sur la paroi arrière réfrigérante tout en consommant beaucoup plus d'électricité.

Pour résoudre cet inconvénient il suffit de déplacer la manette du thermostat vers des chiffres plus bas permettant ainsi un dégivrage automatique de l'appareil.

Le compartiment réfrigérateur de votre appareil est doté d'un Dispositif de "Dynamic Bio Conservation" System permettant une excellente conservation des aliments et un usage simplifié de l'appareil grâce à:

- un retour plus rapide à la juste température: après chaque ouverture de porte les températures atteignent plus leurs valeurs optimales, pour une meilleure conservation.
- Une distribution plus homogène de la température permettant de ranger les aliments sur n'importe quelle étagère.
- Un plus haut degré d'humidité pour prolonger la durée de conservation des aliments.



A - Air soufflé se refroidissant au contact de la paroi réfrigérante

B - Air plus chaud aspiré

Suivez attentivement nos conseils quant à la durée maximum de conservation: tout aliment, pour frais qu'il soit, ne reste pas intact très longtemps..

Contrairement à ce que l'on pense, les aliments cuits ne se conservent pas plus longtemps que les aliments crus.

Le compartiment réfrigérateur est équipé de clayettes amovibles extrêmement pratiques (Fig. 1) et réglables en hauteur grâce à des glissières spéciales. Vous pouvez ainsi introduire de grands récipients et des aliments particulièrement volumineux.

N'introduisez que des aliments froids ou tièdes en évitant d'y placer ceux qui sont encore chauds: ils augmenteraient tout de suite la température interne en obligeant le compresseur à un surplus de travail qui représenterait un gaspillage d'énergie électrique.

N'introduisez pas de liquides dans des récipients ouverts, ils entraîneraient une augmentation de l'humidité à l'intérieur du réfrigérateur et donc la formation de givre.

Pour vous servir de la boîte à viande/fromages suspendue, sortez-la. Pour optimiser l'espace de rangement en fonction de vos besoins, vous pouvez la déplacer latéralement (Fig.2). Le porte-bouteilles latéral peut aussi bien servir pour ranger des bouteilles (Fig. 3) que plusieurs boîtes de boisson (3-4) placées à l'horizontale (Fig. 4).

Quand vous ne vous en servez pas, vous pouvez rabattre le porte-bouteilles/boîtes pour avoir davantage de place de rangement à l'intérieur de votre réfrigérateur.

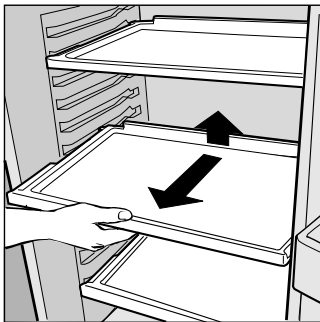


Fig. 1

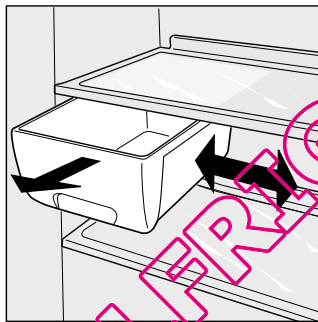


Fig. 2

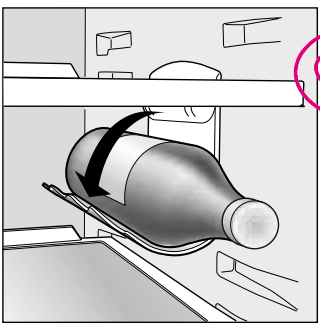


Fig. 3

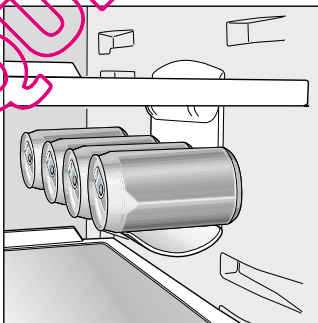
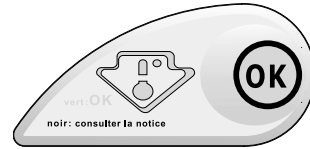


Fig. 4

L'indicateur de température

Pour mieux repérer la zone la plus froide du réfrigérateur, ce dernier a été équipé d'un indicateur de température. Contrôlez que l'indicateur affiche bien «OK».



Un bon éclairage permet de mieux lire l'indicateur.

Si le message OK n'est pas affiché, c'est que la température est trop élevée.

Réglez le thermostat (du compartiment réfrigérateur) sur une position plus élevée (plus froide).

A chaque réglage du thermostat, attendez que la température se soit stabilisée à l'intérieur du compartiment réfrigérateur (10 h environ) avant de procéder à tout autre réglage.

ATTENTION: en cas d'introduction de grosses quantités d'aliments ou d'ouverture fréquente et prolongée de la porte du réfrigérateur, il est normal que l'indicateur n'affiche pas «OK». Attendez au moins 10 h avant de régler le thermostat sur une position plus élevée.

Pour bien congeler

- Lors de la préparation des aliments à congeler, consultez un manuel spécialisé.

- Un aliment décongelé, ne serait ce que partiellement, ne doit jamais être remis à congeler : il faut le faire cuire pour le consommer (dans les 24 heures) ou bien pour le congeler à nouveau.

- Les aliments frais que l'on doit congeler ne doivent pas être mis à contact avec ceux qui sont déjà congelés ou surgelés mais il faut les placer dans le compartiment supérieur où la température atteint -18°C , ce qui est l'idéal pour bien congeler les aliments. N'oubliez pas, en effet, que la bonne conservation des aliments congelés dépend de leur vitesse de congélation.

- En cours de congélation, évitez d'ouvrir la porte du freezer.

- La quantité maximum pouvant être congelée, par jour, est indiquée sur la plaquette des caractéristiques située à gauche du bac à légumes.

- Pour obtenir une congélation et une décongélation parfaites, il vaut mieux congeler de petites portions d'aliments, leur congélation n'en sera que plus rapide et homogène. Indiquez sur vos sachets ou barquettes leur contenu et la date de congélation.

- N'ouvrez pas la porte du freezer en cas de coupure de courant ou de panne, vous éviterez ainsi d'accélérer la montée de la température à l'intérieur du freezer. Les produits surgelés et congelés se conserveront ainsi inaltérés pendant environ 9-14 heures.

- Ne mettez jamais de bouteilles pleines dans votre freezer: elle pourraient se briser car tous les liquides augmentent de volume en gelant.

- Ne remplissez les bacs à glaçons qu'aux 3/4 de leur hauteur.

- Si l'on a pendant longtemps une température ambiante plus froide que 14°C , les températures indispensables à une longue conservation ne pourront être atteintes à l'intérieur du freezer et la durée de conservation sera par conséquent réduite.

Bacs à glace

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

Pour sortir les bacs à glaçons de leur logement, poussez le bac vers le haut puis tirez-le vers vous (Fig. 5).

Pour remettre le bac à sa place, insérez sa partie supérieure dans le logement prévu et, une fois qu'il est à la verticale, laissez-le retomber.

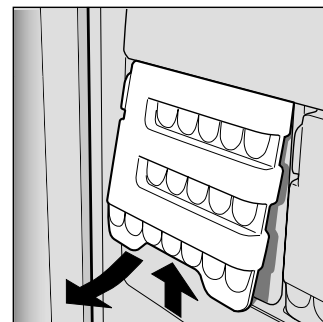


Fig. 5

Mode d'emploi (Fig. 6)

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

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

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

Une fois que la glace s'est formée, il vous suffit de taper le bac contre une surface dure pour détacher les glaçons et les faire sortir par l'orifice d'entrée de l'eau. Pour sortir plus facilement les glaçons, mouillez l'extérieur du bac.

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

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

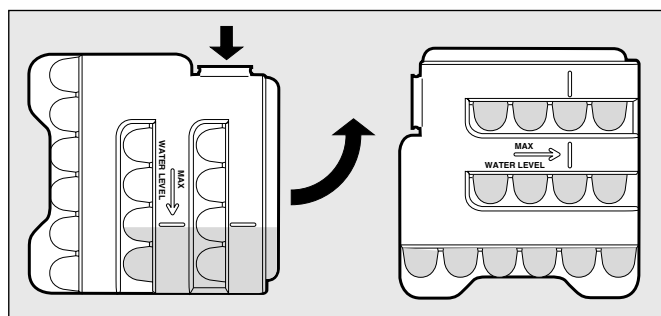


Fig. 6

Quelques conseils pour faire des économies

- Installez-le bien

Autrement dit loin de sources de chaleur, de la lumière directe du soleil, dans une pièce bien ventilée et en respectant les distances signalées dans le paragraphe «Installation/L'aération».

LA CONSOMMATION D'ÉNERGIE DE L'APPAREIL DÉPEND DE SES CONDITIONS D'UTILISATION ET DE SON EMPLACEMENT. Les essais sur la consommation ont été effectués sur des appareils montés dans des éléments colonnes de 560 mm de profondeur, condition d'installation la plus courante.

- Le froid nécessaire

Un froid excessif entraîne une augmentation de la consommation d'électricité.

- Ne le remplissez pas trop

Pour bien conserver les aliments, il faut que le froid puisse circuler librement à l'intérieur du réfrigérateur. Si vous le remplissez trop, vous gênez cette circulation et obligez le compresseur à fonctionner sans arrêt.

- Portes fermées

Ouvrez votre réfrigérateur le moins souvent possible car chaque fois que vous le faites, de l'air froid s'échappe. Pour rétablir la température voulue, le moteur doit fonctionner longtemps en consommant beaucoup d'électricité.

- Attention aux joints

Veillez à ce qu'ils soient toujours propres et en bon état pour bien adhérer aux portes; ce n'est qu'ainsi qu'ils empêcheront toute fuite d'air froid.

- Jamais d'aliments chauds

Une casserole chaude mise au réfrigérateur entraîne automatiquement une hausse de la température de plusieurs degrés, laissez-la refroidir à température ambiante avant de l'introduire dans le réfrigérateur.

- Du givre dans le freezer

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

QUELFRIGO.COM

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	2' / 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

Comment le garder en forme

Avant de procéder à toute opération de nettoyage, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation (en débranchant la fiche ou l'interrupteur général de l'habitation)

Dégivrage

ATTENTION: ne pas endommager le circuit réfrigérant. Attention à ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou d'outils autres que ceux conseillés par le fabricant pour accélérer les opérations de dégivrage.

Comment dégivrer le compartiment réfrigérateur.

Cet appareil est à dégivrage automatique, l'eau est acheminée vers l'arrière par un conduit spécial (fig. 7) où la chaleur produite par le compresseur la fait évaporer. Vous n'avez qu'une opération à faire périodiquement: nettoyer le trou d'évacuation qui se trouve derrière les bac à légumes afin que l'eau puisse s'écouler normalement.

Comment décongeler le compartiment freezer

- Eliminez de temps en temps le givre à l'aide du racloir fourni avec l'appareil (jamais de couteaux ou d'objets métalliques).
- Si le givre dépasse 5 mm d'épaisseur, il faut procéder au dégivrage.

Procédez comme suit: positionnez la manette pour le réglage des températures **A** sur "-"; enveloppez tous les produits surgelés et congelés dans du papier journal et mettez-les au réfrigérateur ou dans un endroit frais. Laissez la porte ouverte pour que le givre fonde complètement, accélérez l'opération en introduisant des récipients pleins d'eau tiède.



Fig. 7

Nettoyage et entretien particulier

Avant tout nettoyage de votre réfrigérateur, coupez l'alimentation électrique (en débranchant la fiche ou l'interrupteur général de votre appartement).

- Les matériaux de fabrication utilisés pour votre appareil sont hygiéniques et inodores mais pour conserver ces propriétés il faut que les aliments soient toujours bien protégés et enfermés, pour éviter toute formation de taches difficiles à enlever ou la formation de mauvaises odeurs.

- De l'eau et du bicarbonate: c'est tout. Pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur, utilisez une éponge, de l'eau tiède et du bicarbonate de soude qui est entre autre un excellent désinfectant. Si vous n'en avez pas chez vous, utilisez du savon neutre (du savon de Marseille, par exemple).

- Ce qu'il ne faut jamais utiliser: des produits abrasifs, de l'eau de Javel, de l'ammoniaque. Les solvants et autres produits semblables sont absolument interdits.

- Tout ce qui est amovible peut être mis tremper dans de l'eau chaude avec du savon ou du liquide vaisselle. Avant de remettre ces pièces en place, rincez-les et essuyez-les bien.

- Quand il est inutilisé pendant de longues périodes. En été, si vous décidez d'arrêter votre réfrigérateur, nettoyez-le à l'intérieur et laissez les portes ouvertes, vous éviterez ainsi toute formation de mauvaises odeurs et de moisissures.

- Eclairage intérieur: comment changer la lampe. Cette dernière est située dans la partie arrière de la boîte du thermostat. Pour la changer, débranchez l'appareil de la prise de courant, dévissez la lampe grillée et remplacez-la par une autre d'une puissance ne dépassant pas 15 W., procédez comme illustré figure 8

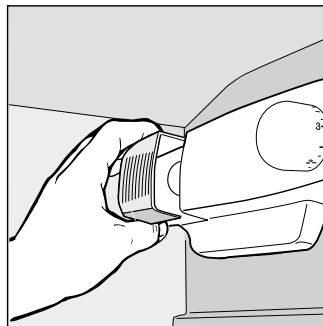


Fig. 8

Quelque chose ne va pas

Le réfrigérateur ne fonctionne pas.

Avez-vous contrôlé si:

- l'interrupteur général de votre appartement est déconnecté;
- la fiche n'est pas bien branchée dans la prise de courant;
- la prise n'est pas endommagée; essayez de la brancher dans une autre prise de l'appartement.

Le réfrigérateur et le freezer ne réfrigèrent pas assez.

Avez-vous contrôlé si:

- les portes ne ferment pas bien ou si les joints sont abîmés;
- les portes restent trop longtemps ouvertes;
- la manette de réglage de la température n'est pas bien positionnée;
- le réfrigérateur ou le freezer ont été excessivement remplis.

Les aliments à l'intérieur du réfrigérateur gèlent trop.

Avez-vous contrôlé si:

- la manette de réglage de la température est bien positionnée;
- les aliments touchent à la paroi arrière qui est la plus froide.

Le moteur fonctionne sans arrêt.

Avez-vous contrôlé si:

- les portes sont bien fermées ou si elles sont restées ouvertes trop longtemps;
- la température extérieure est trop élevée;
- la manette de réglage de la température n'est pas bien positionnée.

L'appareil est trop bruyant.

Il gaz réfrigérant interne produit un léger bruit même quand le compresseur est à l'arrêt (ce n'est pas un défaut).

Avez-vous contrôlé si:


- le réfrigérateur est bien positionné à plat;
- s'il a été installé entre des meubles ou des objets qui vibrent en faisant du bruit;

Il y a de l'eau dans le fond du réfrigérateur.

Avez-vous contrôlé si:

- le trou d'évacuation de l'eau de dégivrage est bouché (voir fig. 7).

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 en bas, à gauche, à côté du bac à légumes (voir exemples dans la figure suivante).

Mod. RG 2330		TI	Cod. 93139180000		S/N 704211801	
240 V-	Freez	150 W	40 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						

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

La sicurezza, una buona abitudine

ATTENZIONE

Leggete attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.

CE Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:

- 73/23/CEE del 19/02/73 (Basse Tensioni) e successive modificazioni;

- 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni.

1. Questo apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato da una tettoia; è molto pericoloso lasciarlo esposto alla pioggia e ai temporali.
2. Deve essere usato soltanto da adulti ed esclusivamente per conservare e congelare 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 prese multiple. Se il frigorifero è installato tra i mobili, controllate che il cavo non subisca piegature o compressioni pericolose.
5. Non tirate mai il cavo né il frigorifero 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 ustionarvi o ferirvi. Né met-

tere in bocca cubetti di ghiaccio appena estratti dal freezer poiché rischiate di ustionarvi.

7. Non fate né pulizia né manutenzione senza aver prima staccato la spina; non basta, infatti, portare la manopola per la regolazione della temperatura sulla posizione "-" per eliminare ogni contatto elettrico.

8. Prima di farvi ritirare il vecchio frigorifero, 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 danneggiamento, il cavo alimentazione di questo apparecchio deve essere sostituito obbligatoriamente dal nostro Servizio Assistenza Tecnica, essendo necessario l'uso di utensili specifici.

11. Non usate apparecchi elettrici all'interno dello scomparto conservatore di cibi se questi non sono del tipo raccomandato dal costruttore.

12. Al termine della vita funzionale dell'apparecchio, contenente gas cloropentano nella schiuma isolante ed eventualmente gas R600a (isobutano) nel circuito refrigerante, lo stesso dovrà essere messo in sicurezza prima dell'invio in discarica. Per questa operazione rivolgetevi al vostro negoziante o all'Ente Locale preposto.

Installazione

Per garantire un buon funzionamento e un consumo contenuto di elettricità è importante che l'installazione sia eseguita correttamente.

L'aerazione

Il compressore ed il condensatore emettono calore e richiedono perciò una buona aerazione. Sono poco adatti ambienti con una non perfetta ventilazione. L'apparecchio va quindi installato in un ambiente servito da un'apertura (finestra o portafinestra) che assicuri il necessario ricambio dell'aria. E che non sia troppo umido.

Fare attenzione, durante l'installazione, a non coprire od ostruire le griglie che permettono la buona ventilazione dell'apparecchio.

Lontano dal calore

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

In piano

L'apparecchio deve essere ben in piano; se il pavimento non è livellato, è possibile intervenire con gli appositi piedini regolabili posti anteriormente.

Collegamento elettrico e messa a terra

Prima di procedere al collegamento elettrico, controllate che il voltaggio indicato sulla targhetta caratteristiche, posta in basso a sinistra accanto alla verduriera, corrisponda a quello del vostro impianto di casa, e che la presa sia dotata di una regolare messa a terra, come prescrive la legge sulla sicurezza degli impianti 46/90. Se manca la messa a terra, la Casa Costruttrice declina ogni responsabilità. Non usate prese multiple o adattatori.

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

La potenza è insufficiente?

La presa elettrica deve essere in grado di sopportare il carico massimo di potenza dell'apparecchio, indicata sulla targhetta caratteristiche posta in basso a sinistra accanto alla verduriera.

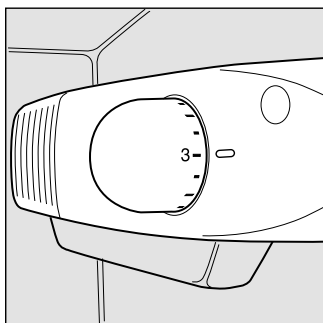
Prima di collegarlo elettricamente

Dopo il trasporto posizionare l'apparecchio verticalmente ed attendere almeno 3 ore prima di collegarlo alla presa, per consentire un corretto funzionamento.

Visto da vicino

A Manopola per la regolazione della temperatura

Questa manopola consente di regolare la temperatura dei due reparti su diverse posizioni:



- il frigo è spento;
- 1** meno freddo;
- 5** più freddo

K Ripiani estraibili e regolabili in altezza

L Réciante in "Pyrex"

(Per le modalità d'uso vedere il pieghevole all'interno del recipiente stesso)

M "Dynamic Bio Conservation" System

N Reparto per la conservazione di cibi surgelati, la congelazione dei cibi freschi e la produzione del ghiaccio

B Bacinelle per la produzione di ghiaccio

C Balconcino estraibile con coperchio, scatola burro e portauova

D Balconcino regolabile in altezza

E Balconcino appeso e ribaltabile

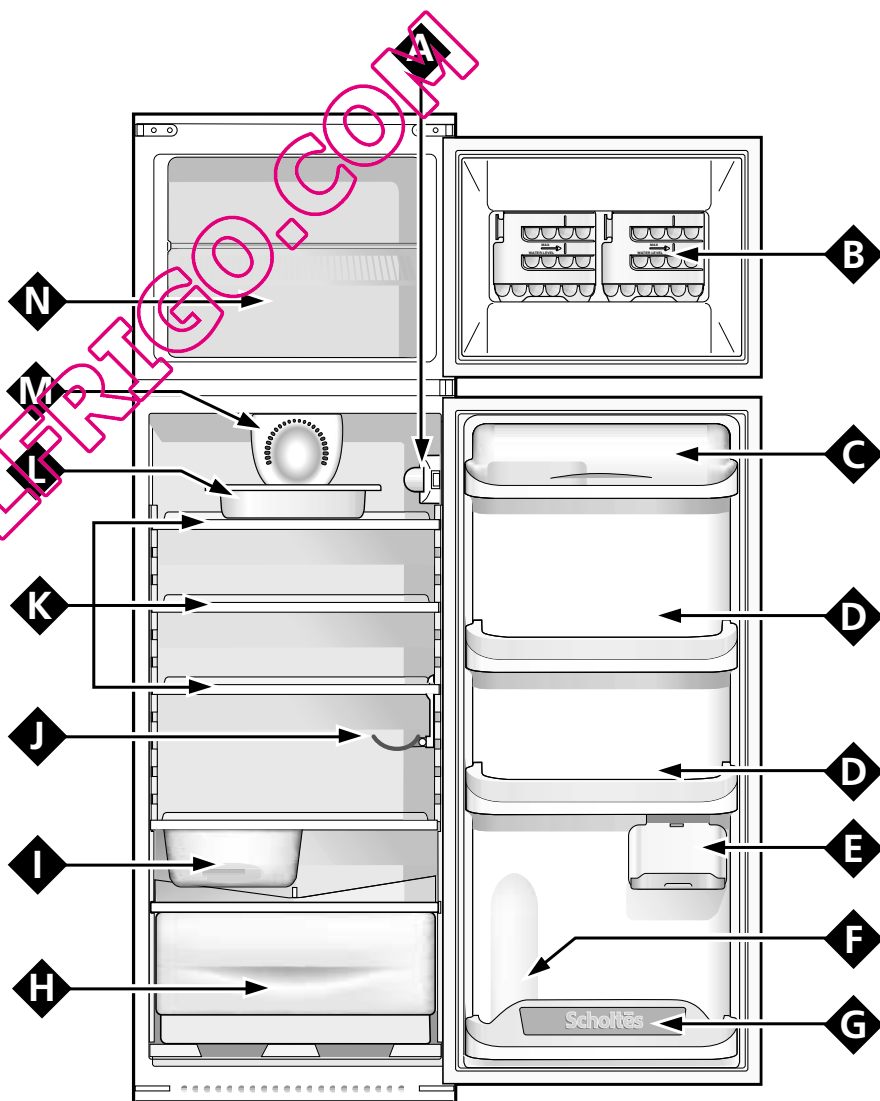
F Vano per bottiglia da 2 litri

G Balconcino estraibile per bottiglie

H Verduriera

I Scatola per carne e formaggio

J Portabottiglia ribaltabile



Come avviare l'apparecchio

ATTENZIONE

Dopo il trasporto, posizionare l'apparecchio verticalmente ed attendere circa 3 ore prima di collegarlo alla presa di corrente per favorire un buon funzionamento.

Prima di mettere gli alimenti nel frigorifero o nel freezer pulite bene l'interno con acqua tiepida e bicarbonato.

Dopo aver collegato la spina alla presa di corrente accertarvi che la lampada di illuminazione sia accesa quindi ruotare la manopola per la regolazione della temperatura "A" sulla posizione "3" e dopo qualche ora potrete inserire i cibi freschi nel reparto frigo e quelli congelati nel freezer.

L'igiène alimentaire

1. Dopo l'acquisto degli alimenti, eliminare qualsiasi tipo di confezione esterna in carta/cartone o altri involucri, che potrebbero introdurre nel frigo batteri o sporcizia.
2. Proteggere gli alimenti, (in particolare quelli facilmente deperibili e quelli che emanano un forte aroma), in modo da evitare il contatto tra essi, eliminando in questo modo sia la possibilità di contaminazione di germi/batteri, che la diffusione di particolari odori all'interno del frigo
3. Riporre i cibi in modo in modo che l'aria possa circolare liberamente tra essi
4. Tenere pulito l'interno del frigo, facendo attenzione a non utilizzare prodotti ossidanti o abrasivi
5. Togliere gli alimenti dal frigo una volta superata la durata massima di conservazione
6. Per una buona conservazione, i cibi facilmente deperibili (formaggi molli, pesce crudo, carne, etc...) vanno posizionati nella zona più fredda, cioè quella sopra le verdure, dove si trova l'indicatore della temperatura

Come utilizzare al meglio il reparto frigorifero

La temperatura all'interno del reparto frigorifero si regola automaticamente in base alla posizione della manopola del termostato.

1 = meno freddo

5 = più freddo

Si consiglia, comunque, una posizione media. Per aumentare lo spazio a disposizione e migliorare l'aspetto estetico, questo apparecchio ha la "parte raffreddante" posizionata all'interno della parete posteriore del reparto frigo. Tale parete, durante il funzionamento, si presenterà coperta di brina, oppure di goccioline di acqua a secondo se il compressore è in funzione o in pausa. Non preoccupatevi di questo! Il frigorifero sta lavorando in modo normale.

Se si imposta la manopola su numeri alti, con notevoli quantitativi di cibi e con una temperatura ambiente elevata, l'apparecchio può funzionare di continuo favorendo la formazione di brina sulla parete posteriore raffreddante con conseguente aumento di consumo di energia elettrica.

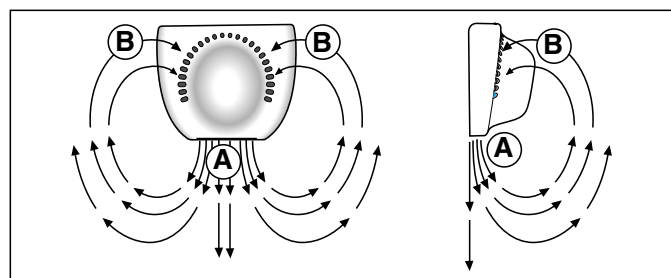
Per ovviare a questo inconveniente è sufficiente spostare la manopola del termostato verso i numeri più bassi in modo da permettere all'apparecchio un regolare sbrinamento automatico.

Il reparto frigorifero del suo apparecchio è dotato di un dispositivo "**Dynamic Bio Conservation**" System che consente un'ottima conservazione degli alimenti ed un utilizzo semplificato dell'apparecchio grazie a:

- un ripristino veloce della temperatura: dopo l'apertura della porta le temperature raggiungono valori ottimali velocemente, per una migliore conservazione.

- Una distribuzione omogenea della temperatura che consente di riporre alimenti in qualsiasi ripiano.

- Un grado di umidità più alto per una lunga conservazione degli alimenti.



A - Aria soffiata che si raffredda a contatto della parete fredda

B - Aria più calda aspirata

Seguite attentamente i nostri consigli sulla durata massima della conservazione: qualsiasi cibo, anche il più fresco, non rimane intatto molto a lungo.

Contrariamente a quanto si crede, i cibi cotti non si mantengono più a lungo di quelli crudi.

Lo scomparto frigorifero è dotato di pratici ripiani estraibili e regolabili in altezza grazie alle apposite guide (Fig. 1). Per questo è possibile inserire anche grandi contenitori e cibi di notevoli dimensioni.

Mettere soltanto alimenti freddi o, al massimo, appena tiepidi, evitando di inserire quelli caldi: alzerebbero subito la temperatura interna costringendo il compressore ad un super lavoro con conseguente spreco di energia elettrica.

Non inserite i liquidi in recipienti scoperti perché provocherebbero l'aumento di umidità all'interno del frigorifero e di conseguenza la formazione di brina.

La scatola carne/formaggi appesa per essere utilizzata va estratta dal ripiano. La stessa, per ottimizzare lo spazio secondo necessità, può essere spostata in senso laterale (Fig.2). Il portabottiglie laterale è utilizzabile sia per riporre bottiglie (Fig. 3) che per più lattine (3-4) posizionate orizzontalmente (Fig. 4). In caso di non utilizzo, è possibile comunque richiudere il portabottiglie/lattine ed avere così più spazio disponibile all'interno del frigo.

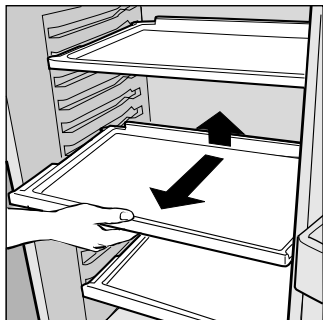


Fig. 1

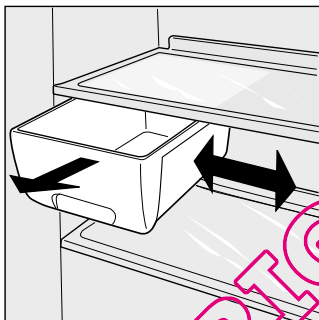


Fig. 2

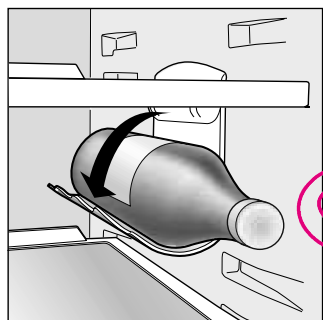


Fig. 3

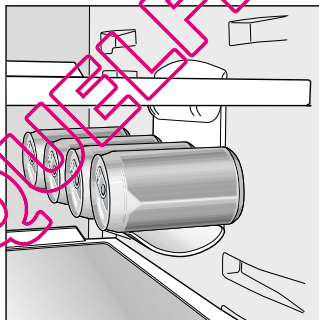
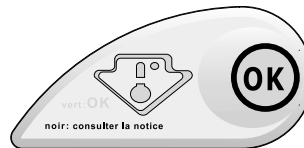


Fig. 4

L'indicatore della temperatura

Per una migliore ed esatta individuazione della zona più fredda, il frigo è stato dotato di un indicatore di temperatura. Controllate che sull'indicatore compaia "OK" .



Una corretta illuminazione permette una migliore lettura dell'indicatore

Se non compare la scritta OK significa che la temperatura è troppo elevata.

Regolare il termostato (del reparto frigo) su una posizione più alta (più fredda)

Ad ogni regolazione del termostato, attendere la stabilizzazione della temperatura all'interno del vano frigo (circa 10 h) prima di procedere ad una nuova regolazione. **ATTENZIONE:** nel caso di introduzione di grosse quantità di alimenti o la frequente e prolungata apertura della porta frigo è normale che l'OK non compaia nell'indicatore.

Aspettare almeno 10 h prima di regolare il termostato in una posizione più alta.

Per congelare bene

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

- Un alimento scongelato, anche solo parzialmente, non deve mai essere ricongelato: lo dovete cuocere per consumarlo (entro 24 ore) oppure per ricongelarlo.
- Gli alimenti freschi da congelare non devono essere posti a contatto con quelli già congelati o surgelati ma vanno messi sopra la griglia del reparto freezer possibilmente a contatto delle pareti (laterali e posteriore). Non bisogna infatti dimenticare che la buona conservazione degli alimenti congelati dipende dalla velocità di congelazione.
- Durante la congelazione evitate di aprire la porta del freezer.
- La quantità massima giornaliera da congelare è indicata sulla targhetta caratteristiche posta a sinistra della verduriera.
- Per ottenere una congelazione e una successiva scongelazione ottimali 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 aprite la porta del freezer 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 9-14 ore.
- Non mettete nel freezer bottiglie piene: potrebbero rompersi poiché, gelandosi, tutti i liquidi aumentano di volume.
- Riempite le bacinelle dei cubetti di ghiaccio fino a circa 3/4 della loro altezza.
- Se per lungo tempo permane la temperatura ambiente più fredda di 14°C, non si raggiungono completamente le temperature necessarie per una lunga conservazione nel reparto freezer e il periodo di conservazione risulterà pertanto ridotto.

Bacinelle ghiaccio

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

Per estrarre le bacinelle ghiaccio dalla loro sede, spingere la bacinella verso l'alto e poi estrarre (fig. 5). Per riporre la bacinella, inserire la parte superiore nell'apposita sede e, una volta messa in verticale, lasciarla ricadere.

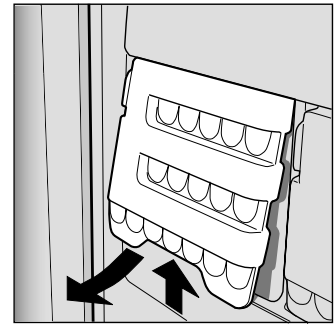


Fig. 5

Modalità d'uso (Fig. 6)

Riempite la bacinella con acqua attraverso l'apposito foro fino al livello indicato (MAX WATER LEVEL), prestando attenzione a non superarlo. L'inserimento dell'acqua in quantità superiore a quella necessaria, comporterà una tale formazione di ghiaccio che potrebbe ostacolare la fuoriuscita dei ghiaccioli. Nel caso in cui abbiate utilizzato una quantità eccessiva di liquido, bisognerà attendere che il ghiaccio si sciogla, svuotare la bacinella, e ripetere l'operazione di carico.

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

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

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

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

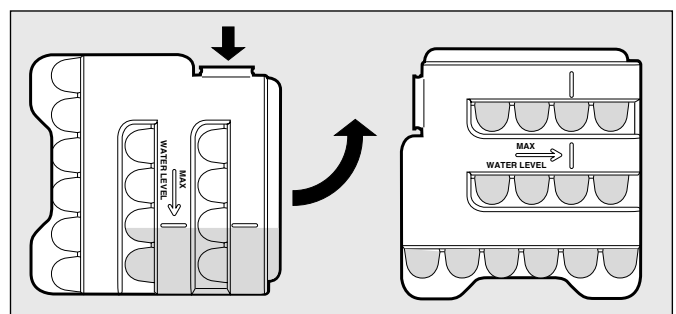


Fig. 6

Consigli per risparmiare

- Installatelo bene

E cioè lontano da fonti di calore, dalla luce diretta del sole, in locale ben aerato e con le distanze indicate nel paragrafo "Installazione/L'aerazione".

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

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

- Il freddo giusto

Il troppo freddo fa aumentare i consumi

- Non riempitelo troppo

Per conservare bene i cibi il freddo deve circolare liberamente all'interno del frigorifero. Riempirlo troppo significa impedire questa circolazione facendo lavorare di continuo il compressore.

- A porte chiuse

Aprire il vostro frigorifero 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 alle guarnizioni

Mantenetele efficienti e pulite in modo che aderiscano bene alle porte; solo così non lasceranno uscire nemmeno un po' di freddo.

- Niente cibi caldi

Una pentola calda messa nel frigorifero alza immediatamente la temperatura di diversi gradi, lasciatela raffreddare a temperatura ambiente prima di introdurla nel frigorifero.

- Brina nel freezer

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

QUELFRIGO.COM

Guida all'utilizzo del reparto freezer

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 polietilene e quindi in foglio di alluminio in numero di 4-5		6	Non necessario
Fettine e cotolette di agnello o manzo	Ogni fetta avvolta in polietilene e quindi in foglio di alluminio in numero di 4-5		6	Non necessario
Carne macinata	In contenitori di alluminio ricoperti con polietilene	Freschissima	2	Lentamente in frigorifero
Cuore e fegato	In sacchetti di polietilene		3	Non necessario
Salsicce	In fogli di polietilene o alluminio		2	A seconda dell'uso
Polli e tacchini	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 polietilene	5 / 6	9	Lentamente in frigorifero
Pesci grossi	In fogli di alluminio o polietilene		4 / 6	Lentamente in frigorifero
Pesci piccoli	In buste di polietilene		2 / 3	Non necessario
Crostacei	In buste di polietilene		3 / 6	Non necessario
Molluschi	In contenitori di alluminio o plastica ricoperti con acqua e sale		3	Lentamente in frigorifero
Pesci cotti	In fogli di alluminio o polietilene		12	In acqua calda
Pesci fritti	In sacchetti di polietilene		4 / 6	Direttamente in padella

Frutta e verdura

Tipo	Preparazione	Scottatura (min)	Confezionamento	Conservazione (mesi)	Scongelamento
Mele e pere	Sbucciare e tagliare a pezzetti	2'	In contenitori ricoperti di sciroppo	12	Lentamente in frigorifero
Albicocche, pesche, ciliege e prugne	Snocciolare e pelare	1' / 2'	In contenitori ricoperti di sciroppo	12	Lentamente in frigorifero
Fragole, more e mirtilli	Pulire, lavare e lasciare asciugare		In contenitori ricoperti di zucchero	10 / 12	Lentamente in frigorifero
Frutta cotta	Tagliare, cuocere e passare		In contenitori, aggiungere 10% di zucchero	12	Lentamente in frigorifero
Succhi di frutta	Lavare, tagliare e schiacciare		In contenitori, zucchero a piacere	10 / 12	Lentamente in frigorifero
Cavolfiori	Spezzettare e scottare in acqua e succo di limone	2'	In sacchetti di 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

Come tenerlo in forma

Prima di pulire il frigorifero scollegarlo dalla rete di alimentazione elettrica (disinserendo la spina o l'interruttore generale dell'appartamento).

Sbrinamento

ATTENZIONE: non danneggiare il circuito refrigerante. Fare attenzione a non usare dispositivi meccanici o altri utensili per accelerare il processo di sbrinamento, oltre a quelli raccomandati dal costruttore.

Come sbrinare il reparto frigorifero.

Questo apparecchio ha lo sbrinamento automatico e l'acqua viene convogliata verso la parte posteriore da un apposito scarico (Fig. 7) dove il calore prodotto dal compressore la fa evaporare. L'unico intervento che dovete fare periodicamente consiste nel pulire il foro di scarico che si trova dietro le verdure affinché l'acqua passi regolarmente.

Come sbrinare il reparto freezer

- Eliminate ogni tanto la brina con l'apposito raschietto in dotazione (niente coltelli od oggetti metallici).
- Se la brina ha superato i 5 mm bisogna fare lo sbrinamento.

Procedete così: posizionare la manopola per la regolazione delle temperature **A** nella posizione "-"; avvolgete tutti i surgelati e i congelati in carta da giornale mettendoli o in frigorifero o in un luogo fresco. Lasciate aperta la porta in modo che la brina si sciolga del tutto, aiutandola con dei contenitori pieni di acqua tiepida.

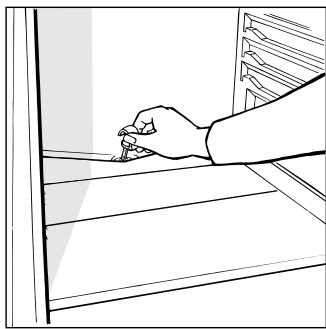


Fig. 7

Pulizia e manutenzioni particolari

Prima di pulire il frigorifero scollegarlo dalla rete di alimentazione elettrica (disinserendo la spina o l'interruttore generale dell'appartamento).

- I materiali con i quali è stato fabbricato il vostro apparecchio sono igienici e non trasmettono odori ma per mantenere queste qualità è necessario che i cibi vengano sempre protetti e ben chiusi, per evitare macchie difficilmente rimosibili o la creazione di cattivi odori.

- Solo acqua e bicarbonato. Per pulire sia l'interno che l'esterno usate una spugnetta con acqua tiepida e bicarbonato di sodio che, tra l'altro, è anche un buon disinfettante. Se non l'avete in casa potete impiegare del sapone neutro (quello di Marsiglia ad esempio).

- Cosa non usare. Mai abrasivi, mai candeggina, mai ammoniac. Proibitissimi i solventi e altri prodotti simili.

- Tutto ciò che si può togliere, mettetelo a bagno in acqua calda con sapone o detersivo per i piatti. E prima di rimetterli a posto, risciacquateli e asciugateli bene.

- Quando sta fermo a lungo. Durante il periodo estivo, se decidete di fermare il frigorifero, bisogna pulire l'interno e lasciare le porte aperte, altrimenti si formeranno cattivi odori e muffe.

- Come sostituire la lampadina interna. Nella parte posteriore della scatola termostato è posta la lampada di illuminazione interna. In caso di sostituzione scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica, svitare la lampada non funzionante e sostituirla con un'altra di potenza non superiore a 15 W. Operando come illustrato in figura 8.

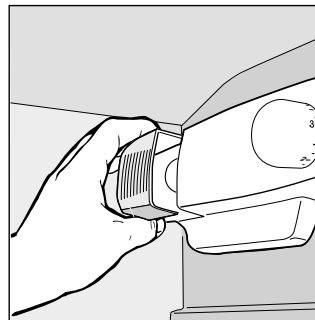


Fig. 8

C'è qualche problema

Il frigorifero non funziona.

Avete controllato se:

- l'interruttore generale dell'appartamento è disinserito;
- la spina non è correttamente inserita nella presa di corrente;
- la presa non è efficiente; provate a collegare la spina ad un'altra presa del locale.

Il frigorifero e il freezer raffreddano poco.

Avete controllato se:

- le porte non chiudono bene o le guarnizioni sono rovinate;
- le porte rimangono aperte per lungo tempo;
- la manopola di regolazione della temperatura non è in posizione corretta;
- il frigorifero o il freezer sono stati riempiti eccessivamente.

Nel frigorifero gli alimenti si gelano troppo.

Avete controllato se:

- la manopola di regolazione della temperatura non è in posizione corretta;
- gli alimenti sono a contatto con la parte posteriore, la più fredda.

Il motore funziona in continuo.

Avete controllato se:

- le porte non sono ben chiuse o sono rimaste aperte per lungo tempo;
- la temperatura esterna è molto alta;
- la manopola di regolazione della temperatura non è in posizione corretta.

L'apparecchio emette troppo rumore.

Il gas refrigerante interno produce un leggero rumore anche quando il compressore è fermo (non è un difetto).

Avete controllato se:


- Il frigorifero non è posto ben in piano;
- è stato installato tra mobili o oggetti che vibrano ed emettono rumori;

Sul fondo del frigorifero c'è dell'acqua.

Avete controllato se:

- il foro dello scarico dell'acqua di sbrinamento è otturato (vedi fig. 7).

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 posta in basso a sinistra, accanto alla verduriera (vedi esempi nelle figure seguenti).

Mod. RG 2330		TI	Cod. 93139180000		S/N 704211801	
230 - 240 V-	50 Hz	150 W	100 W	Fuse A	Max 15	
Total	340	75			Freez. Capac	Class
Gross Bruto Brut		Gross Bruto Brut	Net Util Utile	Gross Bruto Brut	Poder de Cong	Clase N
					kg/24 h 4,0	Classe
Compr. Syst.	R 134 a	Test Pressure	HIGH-235			
Kompr.	kg 0,090	P.S.-I.	LOW 140			
Made in Italy 13918						

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

QUELFRIGO.COM

Indesit Company

Viale Aristide Merloni, 47
60044 Fabriano (AN) Italy
Tel. +39 0732 6611
www.scholtes.com

This document is printed by
Xerox Business Service - Docutech - 06/2005
Document number: **195039896.01**

QUELFRIGO.COM

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

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