

 **ARISTON**
MBA 4832 NF(FR)



405

277
92



Réfrigérateur-congélateur combiné

Instructions pour l'installation et l'emploi



MBA4831 NF
MBA4832 NF

F Réfrigérateur-congélateur combiné
Instructions pour l'installation et l'emploi

Pour garantir l'efficacité et la sécurité de ce produit:

- adressez-vous exclusivement aux Centres d'assistance technique agréés
- demander toujours l'utilisation de pièces détachées originales

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. N'effectuez aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché l'appareil de la ligne électrique (débranchez la fiche ou l'interrupteur général de l'appartement); il ne suffit pas en effet de tourner les manettes jusqu'à la position "●" pour supprimer tout risque de 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. 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 le haut de l'appareil et les meubles situés au-dessus;
- une distance de 5 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.

A plat

L'appareil doit être installé bien à plat; si le sol n'est pas ni-

velé, 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?

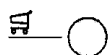
La prise électrique doit être en mesure de supporter la charge maximum de puissance de l'appareil, indiquée sur la plaquette des caractéristiques placée en bas à gauche à côté du bac à légumes.

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.

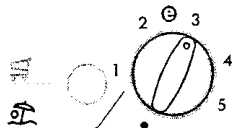
Vu de près

A Touche refroidissement rapide



Appuyez (le voyant jaune "C" s'allume) pour abaisser jusqu'à son minimum la température à l'intérieur du compartiment réfrigérateur.

B Bouton de réglage de la température du compartiment réfrigérateur



Ce bouton permet de régler la température du réfrigérateur sur plusieurs positions:

- le réfrigérateur est éteint;
- 1 moins froid;
- 5 plus froid
- ⊖ Température optimale pour conserver les aliments en consommant peu;



fonction vacances activée.

C Voyant jaune refroidissement rapide



Ce voyant jaune s'allume quand le refroidissement rapide est activé au moyen de la touche "A"

D Lampe-témoin verte



Elle s'allume pour indiquer que l'appareil est raccordé à la ligne électrique

E Voyant de congélation rapide

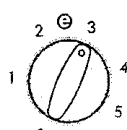


Ce voyant jaune s'allume quand vous appuyez sur la touche de congélation rapide "G"

Remarque : ces trois voyants servent aussi à signaler une hausse anormale de la température à l'intérieur du compartiment congélateur (voir paragraphe "Alarmes sonores et visuelles").

F Bouton de réglage de la température du compartiment congélateur

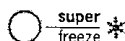
Ce bouton permet de régler la température du congélateur sur plusieurs positions:



- le réfrigérateur et le congélateur sont éteints;
- 1 moins froid;
- 4 plus froid;
- ⊖ Température optimale pour conserver les aliments en consommant peu;

N'oubliez pas d'ailleurs que vous pouvez interrompre le fonctionnement de l'appareil tout entier (réfrigérateur y compris) en plaçant le bouton dans la position "●".

G Touche de congélation rapide



Appuyez sur cette touche (la lampe-témoin jaune "E" s'allume) pour congeler des aliments frais

H Balconnet amovible avec couvercle et casier à œufs

I Casier à beurrier

J Balconnet de boissons en boîtes spéciales

K Balconnet amovible range-tout

L Balconnet à bouteilles

M Bacs à glace

N Pieds de réglage

O Compartiments conservation

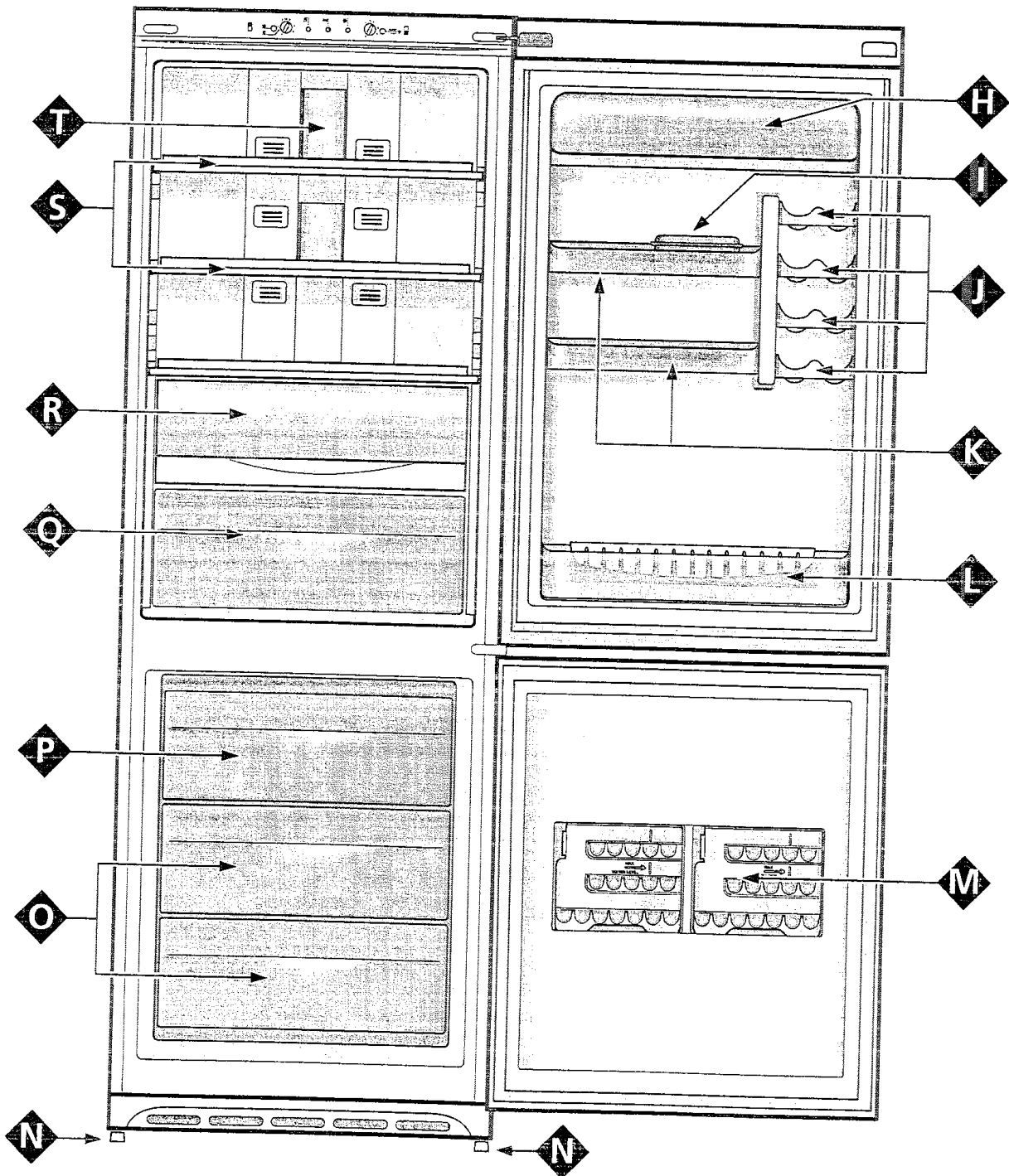
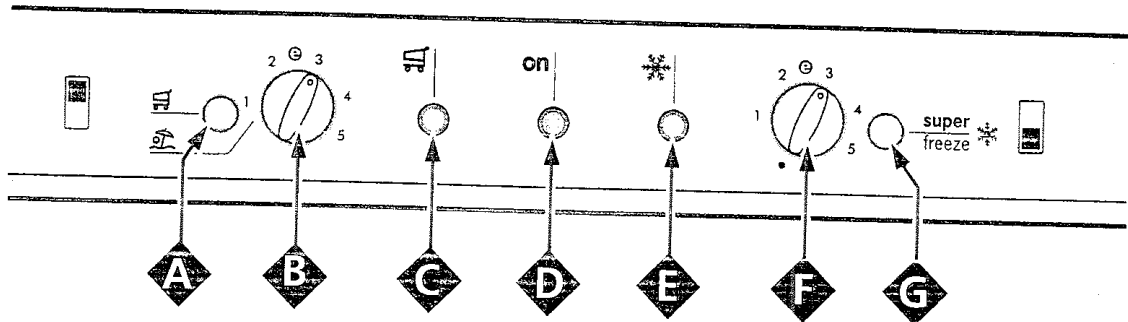
P Compartiments congélation et conservation

Q Bac à fruits et légumes

R Compartiment "Fresh box" pour viandes et poissons

S Clayettes amovibles et réglables en hauteur

T Lampe d'éclairage du compartiment réfrigérateur



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.

Délai protection moteur

Ce modèle étant équipé d'un système de contrôle protège-moteur, ne vous inquiétez par conséquent pas si, à son installation, le compresseur ne démarre pas tout de suite, il se mettra en marche au bout de 8 minutes environ.

C'est d'ailleurs ce qui se passera après chaque coupure d'alimentation provoquée par une panne d'électricité ou suite à arrêt de votre part (pour le nettoyage ou le dégivrage du freezer par exemple).

Après avoir branché la fiche dans la prise de courant, contrôlez bien si la lampe-témoin verte "D" est allumée, si ce n'est pas le cas, contrôlez si le bouton du congélateur "E" n'est pas par hasard dans la position "❄".

Compartiment réfrigérateur

Tournez le bouton "B" dans une position intermédiaire. Au bout de quelques heures, vous pourrez ranger vos aliments dans le réfrigérateur.

Compartiment congélateur

Tournez le bouton "F" dans une position intermédiaire et appuyez sur la touche "G" de congélation rapide (la lampe-témoin jaune "E" s'allumera). Quand le congélateur aura atteint une température optimale, le voyant jaune "E" éteint. Vous pourrez alors introduire vos surgelés dans le congélateur.

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 réglage de la température à l'intérieur du compartiment réfrigérateur est automatique en fonction de la position du bouton de réglage de la température.

1 = moins froid 4 = plus froid

Nous conseillons toutefois une position intermédiaire.

Si vous avez fait de grosses provisions et que votre compartiment frigo est particulièrement plein, utilisez la fonction **Refroidissement rapide** (appuyez sur la touche "A") pour atteindre rapidement un fonctionnement optimal. Cette fonction se désactive automatiquement dès que le délai nécessaire à l'opération s'est écoulé.

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.

Des clayettes amovibles (Fig. 1) réglables en hauteur grâce aux glissières prévues permettent de ranger de gros récipients et des aliments de grandes dimensions. La forme novatrice des clayettes permet de régler leur hauteur sans les sortir complètement.

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.

Le porte-canettes (Fig. 2) placé dans la contre-porte vous permet de ranger non seulement vos canettes mais aussi vos yaourts, votre beurre et vos autres récipients selon vos exigences.

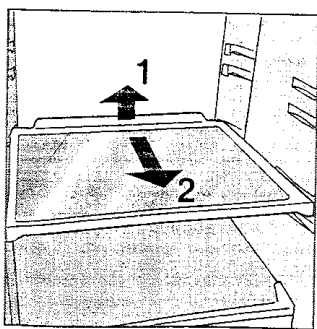


Fig. 1

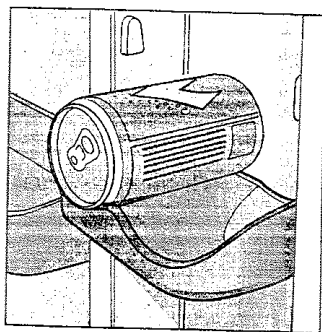


Fig. 2

AVERTISSEMENT: pour éviter d'empêcher la circulation de l'air à l'intérieur du réfrigérateur, nous recommandons de ne pas boucher avec des aliments ou des récipients les trous d'aération.

Utilisation du compartiment "Fresh box" pour viandes et poissons

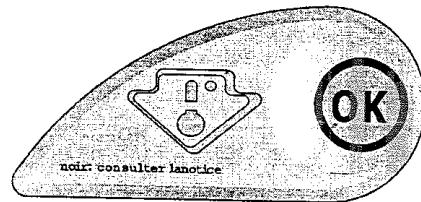
Ce compartiment a été spécialement conçu pour prolonger la durée de conservation de la viande et du poisson frais (jusqu'à une semaine).

C'est là en effet que l'on enregistre la température la plus basse de tout le réfrigérateur.

Une porte transparente protège ce compartiment et évite la formation de phénomènes d'oxydation ou de noircissement, propres à la viande et au poisson exposés à la circulation de l'air.

Vous pouvez aussi utiliser le compartiment "Fresh box" pour refroidir des plats consommés normalement "froids"; jambon cru et melon, figues et jambon cru, mozzarelles et tomates.

L'indicateur de température



C'est dans cette zone qu'on enregistre la température la plus basse de tout le réfrigérateur et c'est là qu'est placé l'indicateur de température pour vérifier justement que la température soit toujours adéquate.

Contrôlez que l'indicateur affiche bien «OK».

Un bon éclairage permet de mieux lire l'indicateur.

Si l'indicateur est entièrement noir, la température moyenne de la zone est trop élevée.

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

À 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.

Comment utiliser au mieux le compartiment congélateur

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 "Q" où la température atteint -18°C , ce qui est l'idéal pour bien congeler les aliments. En effet il ne faut pas oublier que la bonne conservation des aliments congelés dépend de la vitesse de congélation.

La quantité maximum pouvant être congelée par jour est indiquée sur l'étiquette placée à l'intérieur du compartiment réfrigérateur.

Lors de sa première mise en service ou après une longue période d'inactivité de votre congélateur, ne congélez vos aliments qu'après avoir fait fonctionner votre appareil réglé au maximum de sa puissance.

Quand l'appareil est déjà branché, vous pouvez procéder à la congélation. Appuyez tout simplement sur la touche congélation "G" (lampe jaune "E" allumée) et introduisez les aliments à congeler. Au bout de 24 heures, ou bien une fois que les températures optimales ont été atteintes, la fonction de congélation rapide se débranche automatiquement (lampe jaune "E" éteinte).

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

Pour avoir davantage de place dans le compartiment freezer, vous pouvez enlever le tiroir central et placer les aliments directement sur la plaque évaporante. Après avoir introduit les aliments, vérifiez que la porte ferme bien.

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.

AVERTISSEMENT: pour éviter d'empêcher la circulation de l'air à l'intérieur du congélateur, nous recommandons de ne pas boucher avec des aliments ou des récipients les trous d'aération.

Bacs à glace

Le brevet exclusif de ce nouveau type de bacs à glace a été déposé par Merloni. 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 (fig. 3). 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.

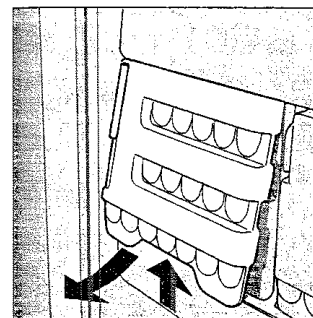


Fig. 3

Mode d'emploi (Fig. 4)

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.

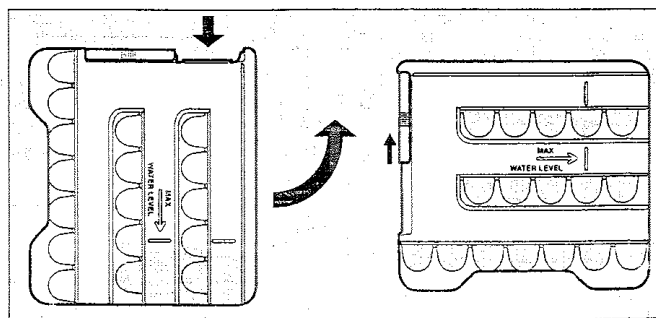


Fig. 4

Guide à la congélation

Viandes et poisson

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

Fruits et légumes

Type	Préparation	Cuisson	Confection	Conserv. (mois)	Décongélation
Pommes et poires	Peler et couper en morceaux	2'	Dans des bacs, couvrir avec du sirop	12	Lentement dans le réfrigérateur
Abricots pêches cerises, prunes	Ôter les noyaux et peler	1' / 2'	Dans des bacs, couvrir avec du sirop	12	Lentement dans le réfrigérateur
Fraises, mûres et myrtilles	Nettoyer, laver et laisser sécher		Dans des bacs, couvrir avec du sucre	10 / 12	Lentement dans le réfrigérateur
Fruits cuits	Couper, cuire et passer		Dans des bacs, ajouter 10% de sucre	12	Lentement dans le réfrigérateur
Jus de fruit	Laver, couper et écraser		Dans des bacs, sucre à discrétion	10 / 12	Lentement dans le réfrigérateur
Choux-fleurs	Couper en morceaux et blanchir à l'eau additionnée de jus de citron	2'	Sachets en polythène	12	Pas nécessaire
Choux, choux de Bruxelles	Nettoyer, laver et couper	1' / 2'	Sachets en polythène	10 / 12	À température ambiante
Petits pois	Écosser et laver	2'	Sachets en polythène	12	Pas nécessaire
Haricots verts	Laver et couper en morceaux	2'	Sachets en polythène	10 / 12	Pas nécessaire
Carottes, poivrons, navets	Couper en lamelles, peler et laver	3' / 4'	Sachets en polythène	12	Pas nécessaire
Champignons et asperges	Laver et couper	3' / 4'	Sachets ou bacs	6	À température ambiante
Epinards	Laver et hacher	2'	Sachets en polythène	12	À température ambiante
Légumes assortis pour potage	Laver et couper en morceaux	3'	En petites portions dans des sachets	6 / 7	À température ambiante
Dénrées 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
Dénrées 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 bien

C'est à dire loin de sources de chaleur, à l'abri du soleil, dans une pièce bien aérée en respectant les distances indiquées dans le paragraphe "Installation/Aération".

- Froid: juste ce qu'il faut

Trop de froid fait augmenter la consommation d'énergie

- Ne 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 obligerez 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").

Alarmes sonores et visuelles

Alarme porte ouverte

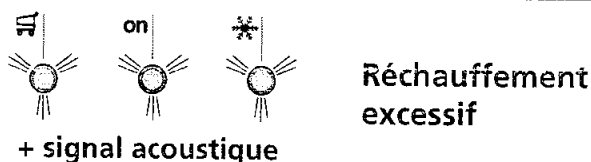
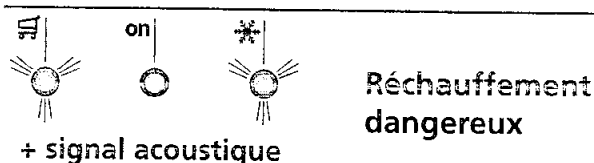
Si la porte de votre réfrigérateur reste ouverte plus de deux minutes, un signal acoustique retentit. Le son cesse dès fermeture de la porte.

Alarme réchauffement anormal du freezer

1. Un signal acoustique retentit pour signaler un réchauffement excessif du freezer et les deux voyants jaunes "C" et "E" commencent à clignoter pour signaler un réchauffement dangereux. Pour ne pas recongeler les aliments, le freezer maintient une température autour de 0°C, pour vous permettre de les consommer dans les 24 heures ou de les recongeler après cuisson. Pour faire cesser le signal acoustique, utilisez la procédure prévue (ouverture et fermeture de la porte du réfrigérateur). Pour revenir à un fonctionnement normal, tournez le bouton du freezer "F" jusqu'à la position "●" (réfrigérateur éteint) puis rallumez l'appareil.

2. Si la température continue à monter et atteint des valeurs trop élevées, le signal acoustique retentit à nouveau et les deux voyants jaunes "C" et "E" commencent à clignoter en même temps que le voyant vert "D" pour signaler un réchauffement excessif. Nous vous conseillons de contrôler l'état des aliments, il se pourrait qu'il faille

les jeter. De toute manière, les aliments ne peuvent pas être recongelés si ce n'est après cuisson. Pour ne pas faire recongeler les aliments, le freezer maintient une température autour de 0°C. Pour faire cesser le signal acoustique, utilisez la procédure prévue (ouverture et fermeture de la porte du réfrigérateur). Pour revenir à un fonctionnement normal, tournez le bouton du freezer "F" jusqu'à la position "●" (réfrigérateur éteint) puis rallumez l'appareil.



Comment le garder en forme

Avant de procéder à toute opération de nettoyage, débranchez l'appareil du réseau d'alimentation électrique (amenez le bouton "F" en face de "●" puis débranchez la fiche). Si vous ne suivez pas cette procédure, l'appareil pourrait signaler une condition d'alarme. **ATTENTION : cette alarme n'est pas un symptôme d'anomalie.** Pour rétablir le fonctionnement correct de l'appareil, amenez le bouton "F" d'abord en face de la position "●" puis en face de la position souhaitée.

FONCTION VACANCES.

Fini les moisissures et les mauvaises odeurs qui se formaient à l'intérieur de votre réfrigérateur éteint quand vous partez en vacances, le problème est résolu : activez la fonction Holiday (à l'aide du bouton "B"). Ainsi, en consommant peu d'électricité, la température du compartiment frigo est maintenue autour de 15°C (vous pouvez par exemple y conserver vos produits de beauté et de maquillage) et le congélateur fonctionne au minimum indispensable à la conservation des aliments.

Un double signal acoustique confirme que la fonction est activée tandis qu'un seul indique que la fonction est désactivée.

Le nouveau filtre anti-odeurs améliore sensiblement la qualité de l'air à l'intérieur du réfrigérateur. Le filtre est situé en bas à droite, à l'intérieur de l'ouverture d'aération. Pour activer le filtre à charbon actif, enlevez l'autocollant qui bouche l'ouverture d'aération (Fig. 5). Normalement, pour garantir une purification constante de l'air, il faudrait changer le filtre au bout de 6-8 mois après son activation (Fig. 6 et 7) : Sa durée peut toutefois varier selon la nature des aliments conservés. Pour le remplacer, il suffit de contacter le Service après-vente.

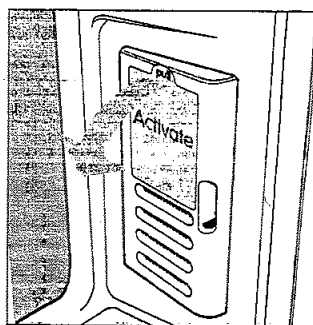
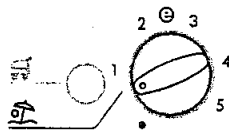


Fig. 5

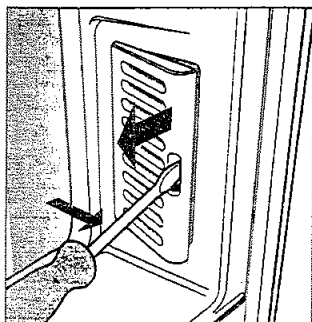


Fig. 6

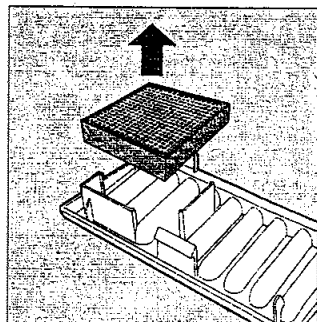


Fig. 7

Nettoyage et entretien particulier

Avant de nettoyer le réfrigérateur, positionnez le bouton "F" sur "●" puis débranchez la fiche.

- 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.

- Comment changer l'ampoule à l'intérieur.

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 10 W., procédez comme illustré figure 8.

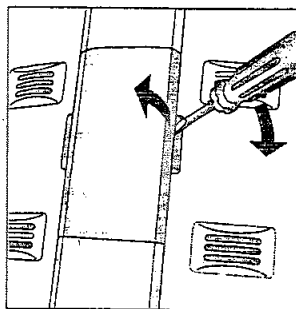


Fig. 8

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 moteur ne démarre pas

Avez-vous contrôlé si:

- 8 minutes se sont bien écoulées depuis son allumage?
Ce modèle est en effet équipé d'un système de contrôle protège-moteur qui ne le fait démarrer que 8 minutes après son branchement.

L'écran est faiblement allumé.

- Rebranchez la fiche en l'inversant.

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:

- l'interrupteur de congélation a bien été enfoncé (lampe jaune allumée ou clignotante);
- 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.

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

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 les figures suivantes).

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

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