# Frigorifero

Installazione e uso

# Refrigerator

Installation and use

# Frigorífico

Instalação e uso

ARISTON

BD 292 A
BD 292 A S


(I) **Frigocongelatore 2 porte** 1
Istruzioni per l'installazione e l'uso

(GB) **Two-door refrigerator/freezer** 10
Instructions for installation and use

(P) **Frigorífico-congelador de 2 portas** 19
Instruções para a instalação e uso


**Per garantire l'efficienza e la sicurezza di questo elettrodomestico:**
- rivolgetevi esclusivamente a centri di assistenza tecnica autorizzati
- richiedete sempre l'utilizzo di parti di ricambio originali

**To maintain the EFFICIENCY and SAFETY of this appliance, we recommend:**
- call only the Service Centers authorized by the manufacturer
- always use original Spare Parts

**Para garantir a eficiência e a segurança deste electrodoméstico:**
- dirija-se exclusivamente a centros de assistência técnica autorizados
- solicite sempre a utilização de peças originais

# 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.

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

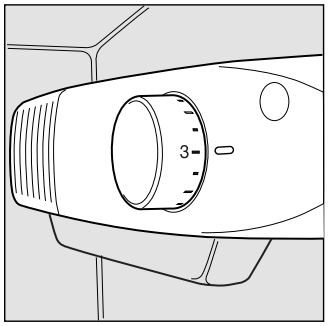
## La potenza è insufficiente?
La presa elettrica deve essere in grado di sopportare il carico massimo di potenza dell'apparecchio, indicata sulla targhetta caratteristiche posta in basso a sinistra accanto alla verduriera.

## 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 sreparti su diverse posizioni:



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

**B** **Bacinelle per la produzione di ghiaccio**

**C** **Balconcino estraibile con coperchio, scatola burro e portauova**

**D** **Balconcino regolabile in altezza**

**E** **Vano per bottiglia da 2 litri**

**F** **Balconcino estraibile per bottiglie**

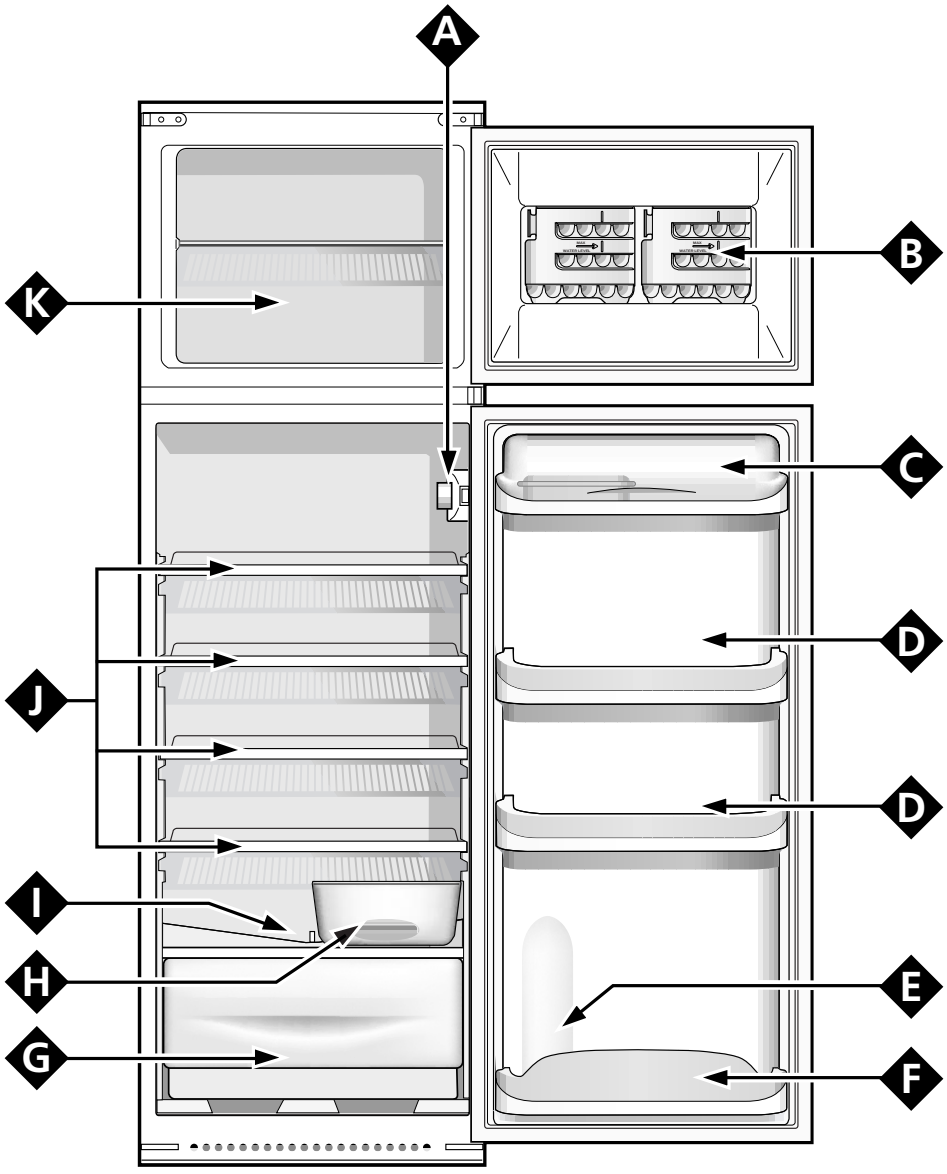
**G** **Verduriera**

**H** **Scatola per carne e formaggio**

**I** **Convogliatore acqua di sbrinamento**

**J** **Ripiani estraibili e regolabili in altezza**

**K** **Reparto per la congelazione dei cibi freschi e la conservazione di cibi congelati e surgelati**



# 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 accertartevi 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.

# 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 e 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.**

### Guida alla sistemazione e conservazione dei cibi nel reparto frigorifero

| Cibo | Tempo di conservazione | Disposizione nel frigo |
|---|---|---|
| Carne e pesce pulito (avvolgere in sacchetti o fogli di plastica) | 2 o 3 giorni | Sopra la verduriera (zona più fredda) |
| Formaggi freschi | 3 o 4 giorni | Sopra la verduriera (zona più fredda) |
| Uova | 1 mese | Nell'apposito contenitore della controporta |
| Burro e margarine | | Nel balconcino della controporta |
| Cibi cotti (chiudere in recipienti ermetici ed introdurre dopo il raffreddamento) | 3 o 4 giorni | Su qualsiasi ripiano |
| Salumi crudi, pane in cassetta, cioccolata, pasticcini alla crema, pomodori, ecc. | 3 o 4 giorni | Su qualsiasi ripiano |
| Bottiglie, latte, bibite, yogurt | | Negli appositi balconcini della controporta |
| Frutta e verdura | | Nella verduriera |

**Cosa non va in frigorifero**
L'aglio (trasmette gli odori), la cipolla e i porri.
Le banane (anneriscono).
Gli agrumi (meglio al fresco, sul balcone).
Patate e tuberi (solo buio e niente umidità).

- All'interno del frigorifero l'aria circola in modo naturale e quella più fredda tende a scendere perché è più pesante. Ecco perché carni e formaggi devono essere posti sopra la verduriera.
- 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.
- Non inserite i liquidi in recipienti scoperti perché provocherebbero l'aumento di umidità all'interno del frigorifero e di conseguenza la formazione di brina.
- Fate attenzione a non mettere contenitori (plastica, vetro), cibi ed altro a diretto contatto della parete refrigerante (quella posteriore). Ciò potrebbe danneggiare i cibi, far aumentare i consumi di energia e facilitare la formazione di condensa (sui cibi, contenitori, ecc.).
- Il reparto frigorifero è dotato di pratici ripiani estraibili (Fig. 1) e regolabili in altezza grazie alle apposite guide. Per questo è possibile inserire anche grandi contenitori e cibi di notevoli dimensioni.

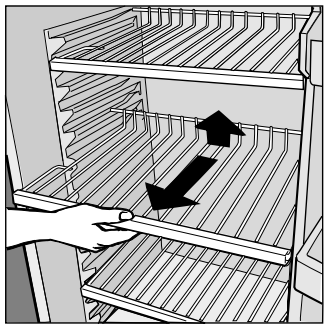


Fig. 1

# 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 Merloni. 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. 2). Per riporre la bacinella, inserire la parte superiore nell'apposita sede e, una volta messa in verticale, lasciarla ricadere.

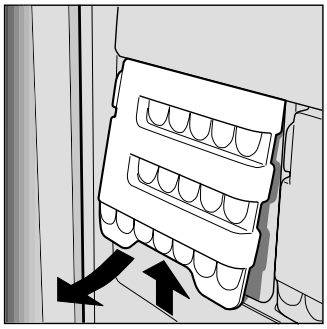


Fig. 2

**Modalità d'uso** (Fig. 3)
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 sciolga, 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, dopodichè 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.

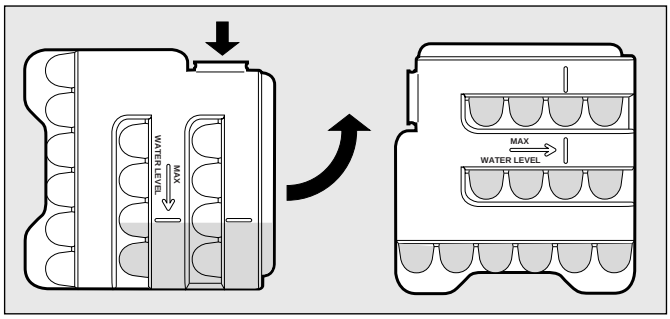



Fig. 3

# 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**
Aprite 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").

# 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 braciole 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 | Freschissi-ma | 2 | Lentamente in frigorifero |
| Cuore e fegato | 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 politene | 12 | Non necessario |
| Cavolo e cavolini | Pulire e lavare (spezzettare) | 1′ / 2′ | In sacchetti di politene | 10 / 12 | A temperatura ambiente |
| Piselli | Sbucciare e lavare | 2′ | In sacchetti di politene | 12 | Non necessario |
| Fagiolini | Lavare e tagliare a pezzetti | 2 | In sacchetti di politene | 10 / 12 | Non necessario |
| Carote, peperoni e rape | Tagliare a fette, pelare, lavare | 3′ / 4′ | In sacchetti di politene | 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 politene | 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 politene | 4 | A temperatura ambiente o nel frigorifero |
| Torte | | | In fogli di politene | 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. 4) 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 verduriere 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.

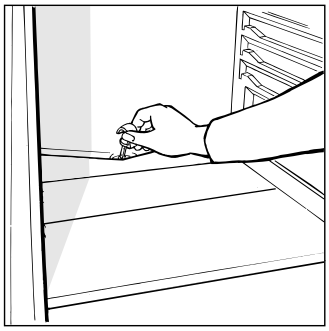


Fig. 4

## 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 rimovibili 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 ammoniaca. 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 5.

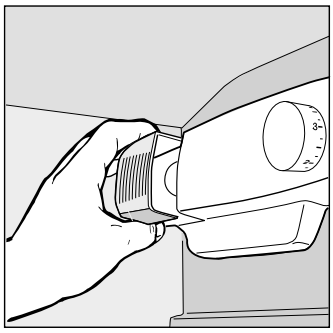


Fig. 5

# 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.

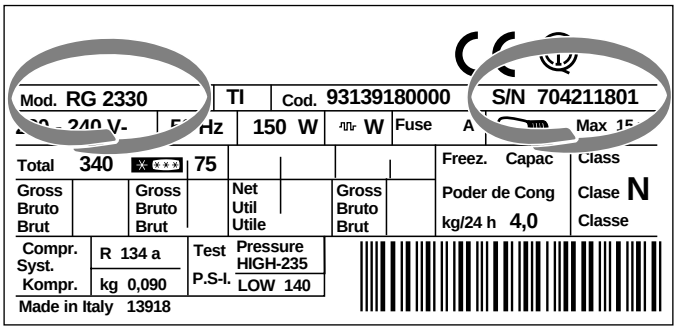
Il gas refrigerante interno produce un leggero rumore anche quando il compressore è fermo (non è un difetto).

*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. 4).

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).




***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).*

**1.** This appliance must not be installed outdoors - not even in an area protected by a roof. It is extremely dangerous to leave it exposed to rain or storms.
**2.** It must only be used by adults and exclusively to refrigerate and freeze foodstuffs, following the instructions for use contained in this manual.
**3.** Do not ever touch or handle the appliance with bare feet or with wet hands or feet.
**4.** It is highly recommended that you do not use extension cords or multiple socket adapters. If the refrigerator is installed between cabinets, make sure that the cord is not bent or dangerously pinched or compressed.
**5.** Never pull on the cord or the refrigerator to remove the plug from the wall socket - this is very dangerous.
**6.** Never touch the cooling components within the appliance, especially with wet hands because this could result in injury. Never put ice cubes just removed from the freezer into your mouth because they could stick to your mouth and cause burns.
**7.** Never clean or perform maintenance on the appliance without first removing the plug from the socket; in fact, turning the knob for adjusting the temperature to the ● setting is not sufficient to eliminate all electrical contact with the mains.
**8.** Before having your old refrigerator picked up for disposal, remove or make inoperable any locking devices to prevent children who might play in or around the appliance from being locked inside.
**9.** Before calling for service/assistance in the case of malfunction, consult the chapter entitled "Is There a Problem? to determine whether it is possible to eliminate the problem. do not try to repair the problem by trying to access the internal components of the appliance.
**10.** If damaged, the power supply cord on this appliance must necessarily be replaced by our service centre because special tools are required for replacement.
**11.** Do not use electric appliances inside the compartment for food storage, if these are not those recommended by the manufacturer.
**12.** At the end of the functional life of your appliance – containing cyclopentane gas in the insulation foam and perhaps gas R600a (isobutane) in the refrigeration circuit – the latter should made safe before being sent to the dump. For this operation, please contact your dealer or the Local Organisation in charge of waste disposal.

# 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.

## 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 at the bottom left near the vegetable crisper, 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.
**Position the appliance in such a way that you can access the socket where it is plugged in.**

## 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 at the bottom left next to the vegetable crisper.

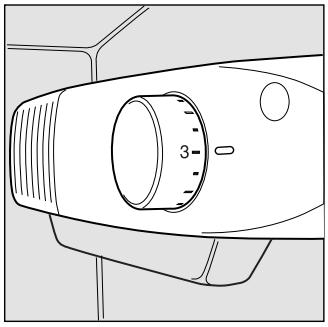
## Before making the electrical connection ...

After the appliance has been delivered, place it in the vertical upright position and wait at least 3 hours before inserting the plug into the socket in order to ensure that it functions properly.

# A closer look

**A Thermostat knob for regulating the temperature**

Use this knob to regulate the temperature of the refrigerator. The following settings are available:



● The refrigerator is off;
**1** less cold;
**5** colder

**B Ice trays**

**C Removable door shelves with lid, with egg tray and lidded butter dish**

**D Removable miscellaneous shelf**

**E Compartment for a 2 litre bottle**

**F Removable door shelf for bottles**

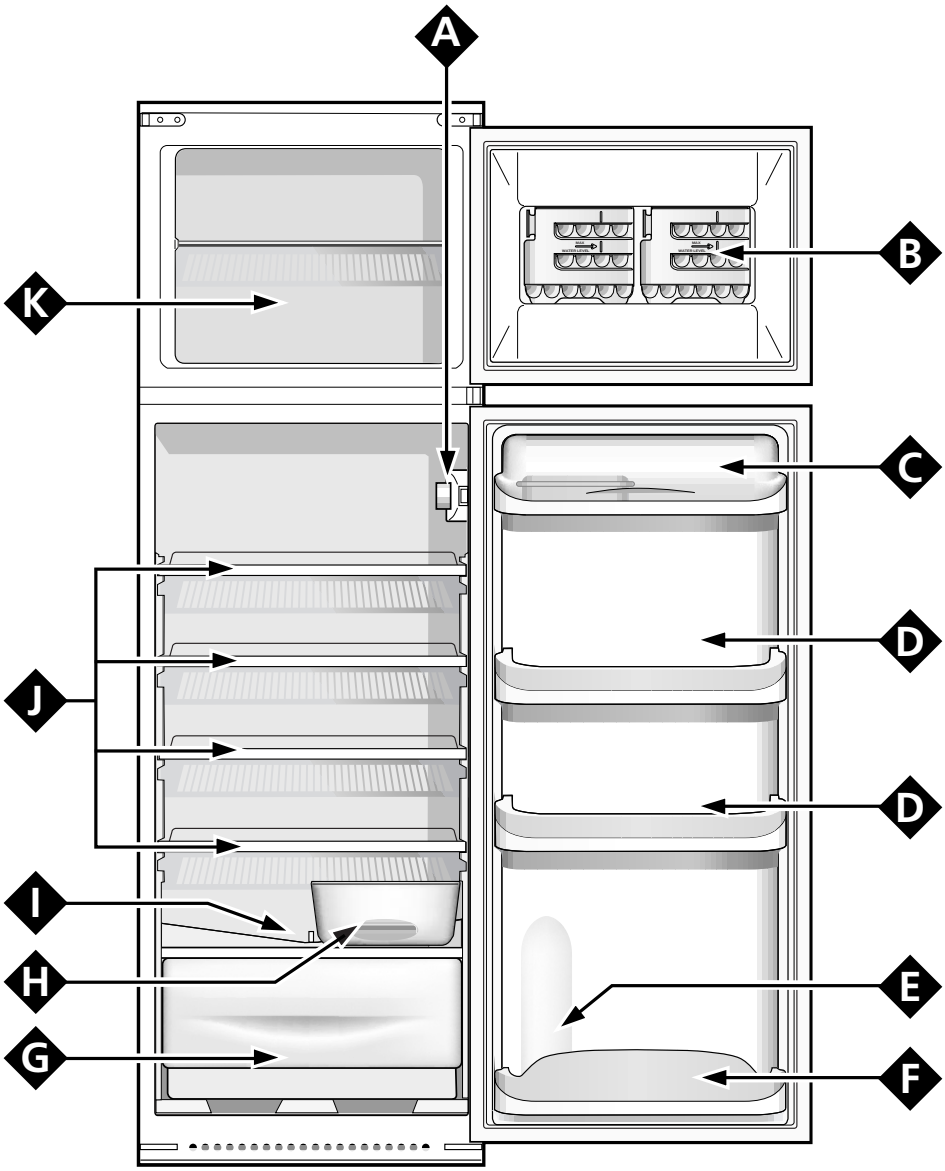
**G Fruit and vegetable drawer**

**H Meat/cheese storage box**

**I Drain for defrost w ater**

**J Removable height adjustable shelves**

**K Compartment for storing frozen foods, freezing fresh foods and making ice**



# How to Start the Appliance

**NOTICE**
**After the appliance has been delivered, stand it in the upright position and wait approximately 3 hours before connecting it to the electrical outlet to guarantee that it operates properly.**

Before placing foodstuffs in the refrigerator or freezer, clean the interior well with warm water and baking soda.
After putting the plug in the socket, make sure that the light is on inside the appliance and then turn the thermostat knob (**A**) to the "**3**" setting. After a few hours have passed, you can place fresh food in the refrigerator compartment and frozen foods into the freezer.

# How to use the refrigerator compartment...

The thermostat automatically regulates the temperature inside the appliance
**1** = less cold
**5** = colder
It is recommended that a medium setting be used.

To increase the amount of space, optimize arrangement and improve appearance, this appliance has a "cooling area" located within the back panel of the refrigerator compartment. When the appliance is operating, this panel may be covered with frost or droplets of water depending on whether the compressor is operating or not at a given time.

Do not be concerned about this! The refrigerator is operating normally.

If the thermostat knob is positioned on higher settings while the refrigerator is heavily filled and the ambient temperature high, the appliance may run continuously, resulting in the formation of frost on the back cooling area. This will lead to an increase in energy consumption.
**To avoid this situation, just turn the thermostat knob to a lower setting so that the appliance defrosts automatically.**

## Storing Food in the Refrigerator Compartment

| Food | Storage Time | Location in the Refrigerator |
|---|---|---|
| Wrapped meat and cleaned fish (use plastic wrap or pack in plastic bags) | 2 or 3 days | On the shelf above the vegetable crisper (which is the coldest area). |
| Fresh cheese | 3 or 4 days | On the shelf above the vegetable crisper (which is the coldest area). |
| Eggs | 1 month | In special egg rack on door. |
| Butter, margarine | | On any shelf. |
| Cooked or precooked food (placer in air-tight containers and when cool store in refrigerator) | 3 or 4 days | On any shelf. |
| Sausages, salami, sandwich meats in general, fresh pasta, custards,puddings, chocolates, cream pastries, bread, dry pastries, red tomatoes | 3 or 4 days | On any shelf. |
| Bottled products, milk, drinks, yoghurt | | On special door shelves. |
| Fruits and legumes | | In vegetable crisper. |

## What Not to Store in the Refrigerator

Garlic (transmits odour), onions and leeks.
Bananas (they will turn black).
Citrus fruits.
Potatoes and root vegetables (store in dark, dry places).

- Within the refrigerator compartment, the air circulates naturally, with the colder air falling because it is heavier. This is the reason why meat and cheeses should be placed above the vegetable crisper.
- Please follow our instructions carefully on maximum storage time: any food, even the freshest, will not remain edible for any extended amount of time.
- Contrary to popular belief, cooked foods do not store any longer than raw food.
- Do not place liquids in containers without covering them because this will lead to an increase in the level of moisture within the refrigerator, causing the formation of frost.
- Remember to cool hot food before storing otherwise the temperature inside the appliance will increase, causing the compressor to work harder and use more energy.
- Be careful not to place containers (plastic or glass), food or other objects in direct contact with the cooling area of the back wall of the refrigerator. This could harm the food, increase energy consumption and facilitate the formation of condensate (on food, containers, etc.).

- The refrigerator compartment is equipped with convenient, removable shelves (Fig. 1) which can be adjusted for height using the shelf guides. This allows you to place even large containers and foodstuffs in the refrigerator.

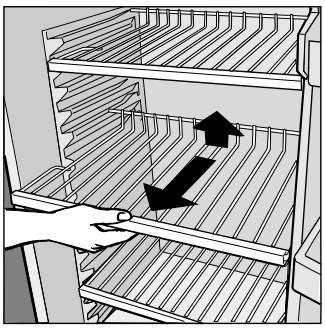


Fig. 1

# Freezing Foods Properly

**- For the preparation of food to be frozen, please consult a specialized manual.**
- Food that has be thawed, even partially, must not be refrozen: you must cook it in order to consume it (within 24 hours) or to freeze it once again.
- Fresh foods that you intend to freeze must not be placed in contact with those that are already frozen or those that have been fast-frozen. Rather, they must placed atop the grate in the freezer compartment, in contact with the walls of the compartment (back or side) if possible. Please keep in mind that proper conservation of frozen foods depends on the speed with which they are frozen.
- During the freezing process, avoid opening the door of the freezer.
- The maximum daily quantity of food that can be frozen is indicated on the rating plate located to the left of the vegetable crisper.

- In order to freeze and then thaw foods optimally, it is recommended that you divide food into small portions so that they freeze quickly and uniformly. The packages should be clearly marked with the content and the date they were frozen.
- Do not open the freezer door in the event of a power failure or malfunction. This precaution will slow the rise in temperature within the compartment. If the door is not opened, frozen and fast-frozen foods will remain in their current state for approximately 9-14 hours.
- Do not place full bottles in the freezer: they could easily burst because all liquids increase in volume when they freeze.
- Fill the ice cube trays about 3/4 full.
- If the ambient temperature remains below 14°C for an extended period of time, the temperature needed for extended storage of food in the freezer will not be reached, resulting in reduced storage life of the food.

## Ice trays

This new concept of ice trays is an exclusive Merloni patent. The fact that they are situated on the inner door of the freezer compartment ensures greater ergonomics and cleanliness: the ice no longer comes into contact with the food placed inside the freezer compartment; furthermore, the dripping of the water during filling is avoided (a lid to cover up the hole after filling with water is also provided).

To remove the ice trays from their housings, push the tray upwards and then pull it out (fig. 2). To put the tray back in place, insert the top part into the special housing and, once in a vertical position, just let it drop into place.

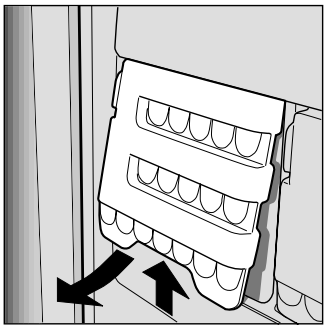


Fig. 2

**Instructions for use** (Fig. 3)
Fill up the tray with water via the special hole up to the level indicated (MAX WATER LEVEL), taking care not to exceed it: inserting more water than is necessary will lead to the formation of ice which could obstruct the exit of the ice cubes. If you have used an excessive amount of water, you will have to wait until the ice has melted, empty out the tray and re-fill it with water.

Once you have filled the ice tray up with water through the hole indicated, turn it by 90 °. Thanks to the connected compartments, the water fills up the special shapes, after which you can cover the hole up with the special cap and place the ice tray in the inner door of the freezer compartment.
Once the ice has formed, all you need to do is to knock the tray against a hard surface so that the ice cubes come away from their housing and come out of the same hole used to fill the tray with water. To make it easier for the ice cubes to come out, wet the outside of the tray.
WARNING: every time you fill up the ice tray with water , make sure that the same is completely empty and that there are no traces of ice left inside it.
The minimum time required for ice to form well is approximately 8 hours.

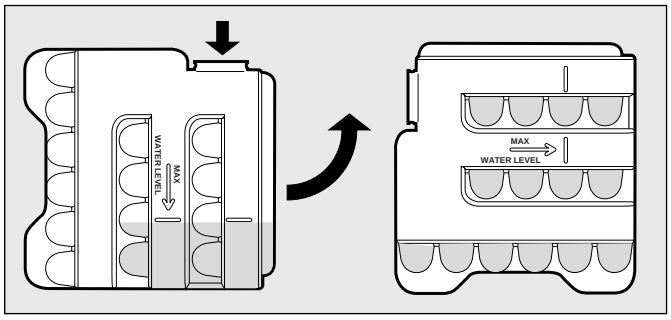



Fig. 3

# Tips on Saving Energy

## - Install the Appliance Correctly

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

**THE ACTUAL ENERGY CONSUMPTION OF THE APPLIANCE DEPENDS ON THE WAY THE SAME IS USED AND ON ITS LOCATION.** The consumption tests were performed in 560mm deep column units, the most common installation setting for this appliance.

**- Use the Right Temperature Setting**
A setting which is too cold increases energy consumption.

**- Do not Overfill**
To conserve food properly, the cold air must circulate freely within the refrigerator. If it is overfilled, this will prevent proper air circulation, forcing the compressor to work continuously.

**- Close the Doors**
Open your refrigerator as little as possible because each time you do so you loose much of the cold air. To raise the temperature to the proper level again, the motor must work for a long time, consuming energy.

**- Keep an Eye on the Seals**
Keep the seals clean and make sure that they adhere well to the door. This alone will ensure that no cold air escapes.

**- No Hot Foods**
A hot pot or pan placed in the refrigerator immediately raises the temperature several degrees. Let hot cookware and food cool to ambient temperature before placing them in the refrigerator.

**- Defrost the Freezer**
Check the thickness of the frost on the walls of the freezer and immediately defrost it if the layer of frost is too thick. (see the section entitled, "Keeping your Appliance in Shape").

# 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, Partrige 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. |

# Keeping Your Appliance in Shape

**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

**WARNING: do not damage the refrigeration circuit. Do not use mechanical devices or other tools to speed up the defrosting process, unless they have been recommended by the manufacturer.**

**How to Defrost the Refrigerator**
This appliance defrosts automatically and the water is channeled to the back toward the drain installed for this purpose (fig. 4). Here, the heat produced by the compressor will make it evaporate. The only thing you must do is to periodically check and clean the hole of the drain, which is located behind the vegetable crispers, so that the water drains properly.

**How to Defrost the Freezer**
- Every so often, remove the frost with the scraper provided with the appliance (do not use knives or metal objects).
- If the frost is more than 15 mm thick, the freezer must be defrosted.
Proceed as follows: turn the thermostat knob (**A**) to the · setting ●. Then wrap all the frozen and fast-frozen food in newspaper, placing it either in the refrigerator or in a cool place. Leave the freezer door open so that the frost thaws completely. You can speed this process by placing containers of warm water in the compartment.

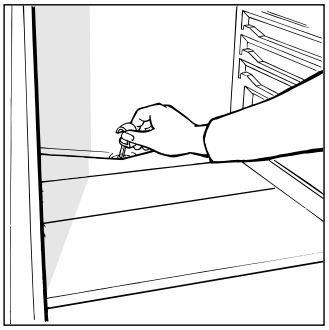


Fig. 4

## Cleaning and maintenance

**Always unplug the appliance from the mains before cleaning.**
- Your appliance is manufactured with hygienic odourless materials. To preserve these characteristics, always use sealed containers for strong smelling foods to avoid the formation of odours that are difficult to remove.
- Use only a water and bicarbonate solution: Clean the internal and exterior of your appliance with a sponge soaked with a warm water and sodium bicarbonate solution, which is also a good disinfectant. If you do not have any sodium bicarbonate at home, use neutral detergent.
- What not to use: Do not use abrasive detergents, bleach or detergents containing ammonia. Never use solvent based products.
- Dishwashable: All the removable parts can be cleaned by soaking in hot soapy water or detergent. If you own a dishwasher, you may wash these parts in the dishwasher. Remember to dry thoroughly before replacing them.
- Discontinued use of the appliance: If the appliance is not in use for any length of time, remember to clean the interior and dry thoroughly, leaving the doors open to prevent the formation of bad odours and mould.
- Replacing the light bulb. The bulb for lighting the interior of the appliance is located at the back of the thermostat box. Unscrew the burnt bulb and replace it with another bulb of no more than 15 Watt, follow the instructions illustrated in fig. 5.

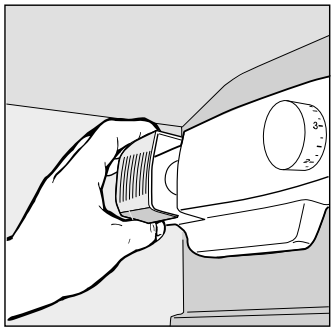


Fig. 5

# Is There a Problem?

### The refrigerator does not function.

*Have you checked whether:*
- The main switch for the electricity to the apartment or home has been turned off;
- The plug is properly inserted in the outlet;
- The outlet is adequate; try inserting the plug into another outlet in the room.

### The refrigerator and the freezer do not cool properly.

*Have you checked whether:*
- The doors do not close well or the seals are faulty;
- The doors are left open too long;
- The thermostat knob is not on the proper setting;
- The refrigerator or freezer is overfilled.

### The food in the refrigerator becomes too cold.

*Have you checked whether:*
- The thermostat knob is on the proper setting;
- The food is in contact with the back wall - which is the coldest part.

### The motor runs continuously.

*Have you checked whether*
- The doors are not closed well or have remained open too long;
- The ambient temperature is too high;
- The thermostat knob is not on the proper setting.

### The appliance makes too much noise.

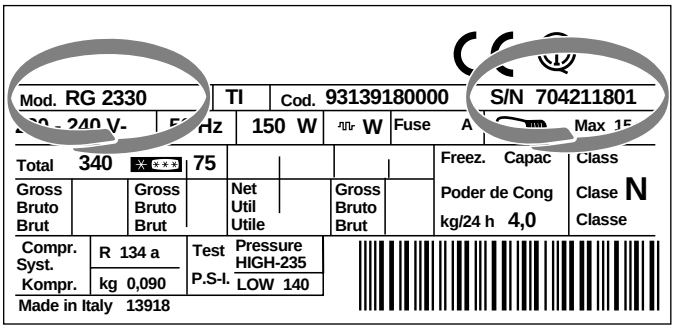
The gas refrigerant produces a slight noise even when the compressor is not running (this is not a defect).

*Have you checked whether:*
- The refrigerator is level.
- The appliance was installed between cabinets or objects that vibrate and make noise.

### There is water on the bottom of the refrigerator.

*Have you checked whether:*
- The hole for draining the water from the frost is clogged (see fig. 4).

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 at the bottom left next to the vegetable crisper (see examples in the figures below).




***Never call on unauthorized technicians and always refuse spare parts which are not originals.***

# 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 atribuido aos aparelhos que cumpram as normas do CEI, Comitato Elettrotecnico Italiano.*

**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 as partes internas de refrigeração, sobretudo 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 retirado a ficha da tomada; de facto não basta colocar o manípulo para a regulação da temperatura na posição ● para interromper todos os contactos eléctricos.
**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 cavo de alimentação eléctrica deste aparelho deve ser trocado obrigatoriamente pelo nosso Serviço de Assistência Técnica, porque é necessário utilizar ferramentas especiais.
**11.** não use aparelhos eléctricos no interior do compartimento para guardar alimentos, excepto os de tipo recomendado pelo fabricante.
**12,** No final da vida útil do aparelho – que contém gás ciclopentano na espuma de isolamento e eventualmente gás R600a (isobutano) no circuito de refrigeração – é necessário colocar o mesmo em segurança, antes de mandar eliminá-lo. Para esta operação, entre em contacto com o seu revendedor ou com o organismo local encarregado.

# 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.

## Afastado do calor
Evitar de posicionar o aparelho num ligar 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 embaixo à esquerda, junto ao recipiente para verduras, 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°. 46/90. Se não houver uma ligação à terra, o Fabricador declina toda e qualquer responsabilidade. Não utilizar fichas múltiplas ou adaptadores.
**Posicione o aparelho de modo que haja acesso à tomada em que estiver ligada.**

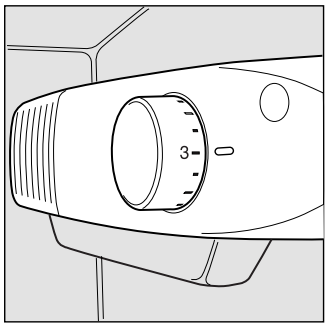
## A potência é insuficiente ?
A tomada eléctrica deve ser capaz de suportar a máxima carga de potência do aparelho, indicada na placa de características, colocada embaixo à esquerda, junto ao recipiente para verduras.

## Antes da ligação eléctrica
Depois do transporte, colocar o aparelho verticalmente e aguardar pelo menos 3 horas antes de ligá-lo na tomada, para permitir o seu funcionamento correcto.

# Descrição do aparelho

**A Manípulo para a regulação da temperatura**

Este manípulo permite a regulação da temperatura dos dois compartimentos com diversas posições :




- ● frigorífico desligado;
- **1** frio mínimo;
- **5** frio máximo.

**B Contenitores para a produção de gelo**

**C Prateleira extraível com tapa, com porta-ovos e manteigueira**

**D Prateleira extraível para objectos**

**E Vão ara garrafa de 2 litros**

**F Prateleira extraível para garrafas**

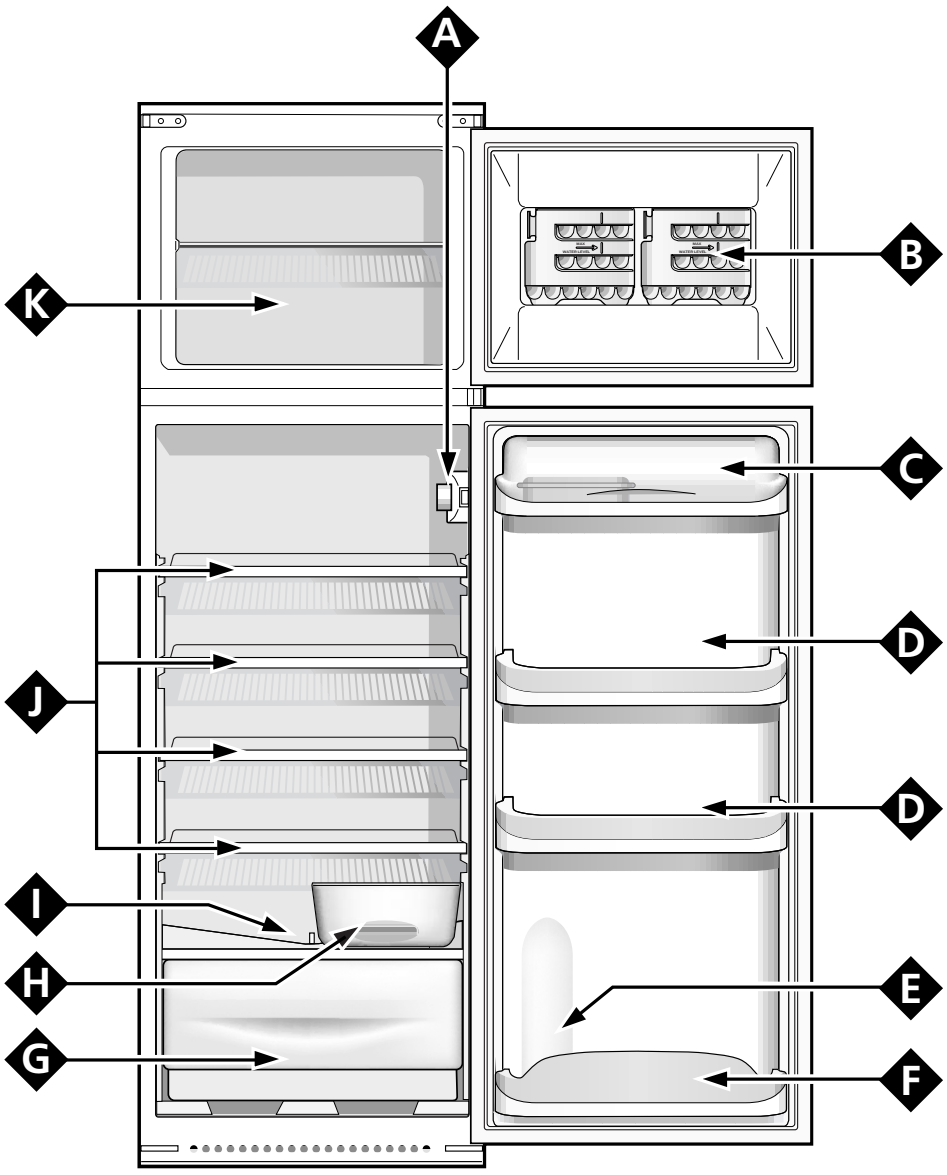
**G Caixa para fruta e verdura**

**H Caixa carne/queijo**

**I Canalizador água de descongelamento**

**J Grelha amovivel e regulável em altura**

**K Compartimento para produção de gelo, conservação de alimentos congelados e surgelados e congelação de alimento frescos**



# Como pôr em funcionamento o aparelho

**ATENÇÃO**
**Depois do transporte, colocar o aparelho verticalmente e aguardar cerca de 3 horas antes de ligá-lo na tomada eléctrica, para assegurar o seu bom funcionamento.**
Antes de guardar alimentos no frigorífico ou no congelador, limpar bem o seu interior com água morna e bicarbonato de sódio.

Depois de ter ligado a ficha à tomada eléctrica, verificar se a lâmpada de iluminação está acesa, em seguida girar o manípulo para a regulação da temperatura "**A**" até a posição "**3**" e depois de algumas horas, será possível guardar os alimentos frescos no compartimento frigorífico e os congelados no congelador.

# Como utilizar melhor o compartimento frigorífico

O termostato regula automaticamente a temperatura dentro do aparelho.
**1** = frio mínimo
**5** = frio máximo
Entretanto é aconselhável uma posição intermediária.

Para aumentar o espaço e a disposição, e melhorar o seu aspecto, este aparelho tem a sua "parte refrigeradora" situada no interno da sua parede traseira do compartimento frigorífico. Esta parede, durante o funcionamento, estará coberta de gelo ou de gotinhas de água, isto depende do compressor estar a funcionar ou numa pausa. Não se preocupar com isto! O frigorífico está a funcionar normalmente.

Se regular o manípulo em números altos, com grande quantidade de alimentos e com uma temperatura ambiente alta, o aparelho pode funcionar continuamente, isto propicia a formação de gelo na parede refrigeradora traseira, com um consequente aumento no consumo de energia eléctrica.
**Para evitar este problema, é suficiente deslocar o manípulo do termostato para números mais baixos, de maneira que permita ao aparelho uma normal descongelação automática.**

## Guia para arrumar e conservar os alimentos no compartimento frigorífico

| Alimentos | Tempo de conservação | Disposição no frigorífico |
|---|---|---|
| Carne ou peixe limpos (guardar em sacos ou envolver em película de plástico) | 2 ou 3 dias | Sobre a verdureira (zona mais fria do frigorífico) |
| Queijos frescos | 3 ou 4 dias | Sobre a verdureira (zona mais fria do frigorífico) |
| Ovos | 1 mês | No recipiente próprio. Na contraporta |
| Manteiga e Margarina | | Nas prateleiras da contraporta. |
| Alimentos cozinhados (colocar em recipientes herméticos e guardar só depois de arrefecidos) | 3 ou 4 dias | Em qualquer uma das grelhas |
| Enchidos, pão de forma, massa fresca, natas, pudins, chocolates, bolos de creme, pastelaria seca, toucinho, polpa de tomate, etc. | 3 ou 4 dias | Em qualquer uma das grelhas |
| Garrafas, leite, bebidas, iogurte | | Nas prateleiras existentes na contraporta |
| Fruta e verduras | | Nas verdureiras |

## O que não deve guardar no frigorífico

Alhos (provocam maus cheiros), cebolas e alho-porro - Bananas (enegrecem)
Citrinos (é preferível ao ar livre, sobre uma prateleira)
Batatas ou tubérculos (só se protegidos da luz e sem humidade)

- No interior do frigorífico o ar circula de maneira natural, portanto o ar mais frio tende a descer, porque é mais pesado. É por isto que a carne e os queijos devem ser colocados acima do recipiente para verduras.
- Seguir atentamente os nossos conselhos relativos ao tempo máxima da conservação : qualquer alimento, mesmo os mais frescos, não permanece intacto durante muito tempo.
- Contrariamente ao que se possa pensar, os alimentos cozidos não se conservam mais tempo que os crus.
- Não guardar líquidos em recipientes abertos, porque podem causar um aumento da humidade no interior do frigorífico com a consequente formação de gelo.
- Prestar atenção para não colocar recipientes (de matéria plástica, vidro), alimentos ou outra coisa em directo contacto com a parede refrigeradora (a traseira). Isto poderia causar danos aos alimentos, aumentar o consumo de energia e facilitar a formação de condensação (nos alimentos, recipientes etc.).
- O compartimento frigorífico é dotado de práticas prateleiras extraíveis (Fig. 1) de altura regulável graças às apropriadas guias. Desta forma é possível guardar mesmo grandes recipientes assim como alimentos de grandes dimensões.

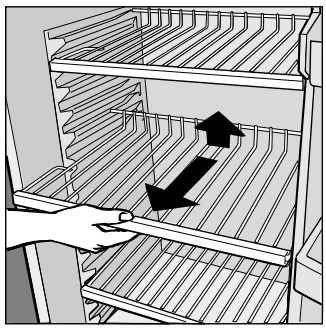


Fig. 1

# Para congelar bem

**- Para a preparação dos alimentos a serem congelados consultar um manual especializado.**
- Um alimento descongelado, ainda que apenas parcialmente, nunca deve voltar a ser congelado : deverá cozinhá-lo para o consumir (dentro de 24 horas) ou para o congelar novamente.
- Os alimentos frescos a serem congelados não devem ser colocados em contacto com os que já estão congelados; devem ser colocados na prateleira do compartimento congelador, se possível encostados nas paredes (laterais e traseira). De facto, não se deve esquecer que a boa conservação dos alimentos congelados depende da rapidez da congelação.
- Durante a congelação, evitar abrir a porta do congelador.
- A quantidade máxima diária a ser congelada é indicada na placa de características colocada à esquerda do recipiente para verduras.
- Para obter uma congelação e uma sucessiva descongelação ideal é aconselhável separar os alimentos em pequenas porções porque assim congelam-se rapidamente e de maneira homogénea. Nas confecções indicar o conteúdo e a data de congelação.
- Não abrir a porta do congelador em caso de falta de energia eléctrica ou de avaria, assim adiará o aumento da temperatura no seu interior. Deste modo, os alimentos comprados congelados e os congelados por si conservar-se-ão sem alterações durante cerca de 9 - 14 horas.
- Não colocar no congelado garrafas cheias : poderão partir-se, dado que ao congelarem-se todos os líquidos aumentam de volume.
- Encher as formas para fazer cubos de gelo apenas até cerca de 3/4 da sua altura.
- Se por muito tempo a temperatura ambiente permanecer abaixo de 14°C, não se conseguirá alcançar plenamente as temperaturas necessárias para uma longa conservação no compartimento congelador, portanto o período de conservação se reduzirá.

## Recipientes para gelo

Este novo conceito de recipientes para gelo, é uma patente exclusiva da Merloni. O facto de ser colocado na parte interior da porta do compartimento congelador, assegura maior ergonomia e higiene : o gelo já não entra mais em contacto com os alimentos guardados no compartimento congelador; evita-se também que a água respingue-se na altura em que carregar (também é fornecida a tampa para fechar a entrada, depois de ter deitado a água dentro).

Para tirar os contentores de gelo do lugar, empurre o contentor para cima e, em seguida, tire-o (fig. 2). Para colocar novamente o contentor no lugar, coloque a parte superior na própria sede e, depois de colocar na vertical, deixe descer.

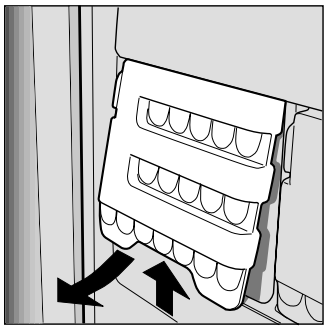


Fig. 2

**Modalidade de emprego** (Fig. 3)
Encha o recipiente de água através do furo de entrada, até o nível marcado (MAX WATER LEVEL - NÍVEL MÁXIMO D'ÁGUA), tome cuidado para não ultrapassá-lo: se for deitada uma quantidade de água superior à necessária, haverá um formação de gelo que poderá impedir que os cubos de gelo sejam tirados.

Se tiver sido deitada água demais, será necessário aguardar o gelo derreter-se, esvaziar o recipiente e deitar água novamente.
Depois de ter deitado água através do furo indicado, rode 90° o recipiente. Pelo princípio dos vasos comunicantes, a água irá encher as apropriadas formas, em seguida pode-se fechar o furo com a apropriada tampa e guardar o recipiente na parte interior da porta.
Depois que gelo tiver se formado, será suficiente bater o recipiente numa superfície dura, para que os cubos de gelo soltem-se das formas e possam sair através do mesmo furo por onde a água foi deitada. Para facilitar a saída dos cubos de gelo, molhe com água a parte de fora do recipiente.
ATENÇÃO: todas as vezes que for deitar água no recipiente, assegure-se antes que o mesmo esteja inteiramente vazio e não haja dentro restos de gelo.
O prazo mínimo necessário para a melhor formação de gelo é de aproximadamente 8 horas.

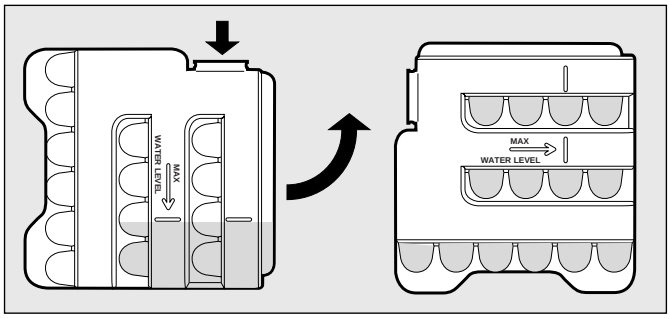



Fig. 3

# Conselhos para economizar

**- Instalar bem o aparelho**
Isto é, longe das fontes de calor, da luz directa do sol e em local bem arejado.

**O GASTO EFECTIVO DE ENERGIA DEPENDE DA FORMA NA QUAL O APARELHO É UTILIZADO E DO LUGAR NO QUAL É LOCALIZADO.** Os ensaios de gasto foram efectuados em colunas de profundidade de 560mm, condição mais comum de montagem.

**- O frio correcto**
Rodar o manípulo para a regulação das temperaturas do frigorífico para uma posição média. Demasiado frio, para além de consumir muita energia, não melhora nem aumenta a conservação dos alimentos. Pelo contrário, no frigorífico, pode estragar a verdura, os enchidos e o queijo.

**- Não o encher demasiado**
Para conservar bem os alimentos, o ar frio deve circular livremente no interior do frigorífico. Enchê-lo muito significa impedir esta circulação o que obriga o compressor a trabalhar continuamente.Pela mesma razão não forre, com folhas de papel ou plásticos, as grelhas.

**- A porta fechada**
Abra o seu aparelho o menor número de vezes possível, porque cada vez que o faça sai para o exterior grande parte do ar frio. Para restabelecer a temperatura o compressor terá que trabalhar durante muito tempo, consumindo muita energia.

**- Cuidado com as guarnições**
(borrachas de vedação das portas). Mantenha-as elásticas e limpas de modo a que adiram bem às portas; só assim vedaro completamente no deixando sair o ar frio.

**- Não guarde alimentos quentes**
Um recipiente com alimentos quentes metido no frigorífico faz subir imediatamente a temperatura de diversos graus; deixe arrefecer os alimentos à temperatura ambiente antes de os introduzir no frigorífico. Caso contrário o "frio ideal" só se restabelece passado muito tempo e com grande consumo de energia.

**- Gelo no congelador**
Controlar a espessura do gelo nas paredes do congelador e efectuar logo a descongelação se a camada estiver demasiado espessa (Ver a seguir : "Como mantê-lo em forma" ).

# Guia para utilização do compartimento de congelação

## Parne e peixe

| Tipo de alimentos | Acondicionamento | Maturação (dias) | Conservação (meses) | Descongelação |
|---|---|---|---|---|
| Vaca assada e cozida | Envolta em folha de aluminio | 2 / 3 | 9 / 10 | Não necessária |
| Carneiro | Envolto em folha de aluminio | 1 / 2 | 6 | Não necessária |
| Porco assado | Envolto em folha de aluminio | 1 | 6 | Não necessária |
| Vitela assada ou cozida | Envolta em folha de aluminio | 1 | 8 | Não necessária |
| Bifes ou costeletas de porco ou vitela | Cada peça envolta em película de polietileno e em seguida em folha de aluminio, em conjuntos de 4 e 6 | | 6 | Não necessária |
| Fatias ou costeletas de carneiro ou vaca | Cada peça envolta em pelicula de polietileno e em seguida em folha de aluminio, em conjuntos de 4 e 6 | | 6 | Não necessária |
| Carne picada | Em sacos de aluminio, coberto com pelicula de polietileno | Fresquíssima | 2 | Lentamente no frigorífico |
| Coração e figado | Em saquetas de polietileno | | 3 | Não necessária |
| Salsichas | Envolto em folha de aluminio ou pelicula de polietileno | | 2 | Em função do uso |
| Frango e perú | Envolto em folha de aluminio | 1 / 3 | 9 | Lentamente no frigorífico |
| Pato e ganso | Envolto em folha de aluminio | 1 / 4 | 6 | Lentamente no frigorífico |
| Pato bravo, faisão, perdiz, (caça) | Envolto em folha de aluminio | 1 / 3 | 9 | Lentamente no frigorífico |
| Coelho e lebre | Envolto em folha de aluminio | 3 / 4 | 6 | Lentamente no frigorífico |
| Veado, cabrito | Envolto em folha de aluminio ou pelicula de polietileno | 5 / 6 | 9 | Lentamente no frigorífico |
| Peixe grande (grosso) | Envolto em folha de aluminio ou pelicula de polietileno | | 4 / 6 | Lentamente no frigorífico |
| Peixe miúdo | Em sacos de polietileno | | 2 / 3 | Não necessária |
| Crustáceos | En sacos de polietileno | | 3 / 6 | Não necessária |
| Molúscos | Em embalagens de aluminio ou plástico, cobertos com água salgada | | 3 | Lentamente no frigorífico |
| Peixes cozidos | Envolto em folha de aluminio ou pelicula 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| Maçãs 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 liimão | 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 pelicula 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 aluminio | 6 | No frigorífico |
| Alimentos cozidos, sopa | | | Repartido por recipientes de plastico ou vidro | 3 / 6 | À temperatura ambiente ou em água quente |
| Ovos | | | Congelar sem casca | 10 | À temperatura ambiente ou no frigorífico |

# Como mantê-lo em forma

**Antes de começar as operações de limpeza lembre de desligar o aparelho da corrente (desinserindo a ficha da tomada ou o interruptor geral do apartamento)**

## Descongelamento

**ATENÇÃO: não estrague o circuito de refrigeração. Ter cuidado para não utilizar dispositivos mecânicos ou outros instrumentos para tornar mais veloz o processo de descongelação, além dos recomendados pelo fabricador.**

**Como descongelar o compartimento frigorífico.**
Este aparelho tem descongelação automática e a água é captada através de uma apropriada conduta para a parte traseira (fig. 4) onde o calor produzido pelo compressor a faz evaporar. A única intervenção que deve efectuar periodicamente consiste em limpar o furo de descarga que se encontra atrás do recipiente para verduras afim de permitir que a água passe regularmente.

**Como descongelar o compartimento congelador**
- Eliminar periodicamente o gelo com a apropriada espátula fornecida com o aparelho (nunca utilizar facas ou objectos metálicos).
- Se a camada de gelo for superior a 5 mm., é preciso efectuar a descongelação.
Proceder assim : colocar o manípulo para a regulação da temperatura "**A**" na posição ●; envolver os alimentos congelados em folhas de jornal e guardá-los no frigorífico ou num lugar fresco. Deixar aberta a porta de modo que todo o gelo derreta, para adiantar a descongelação poderá colocar dentro recipientes cheios de água morna.

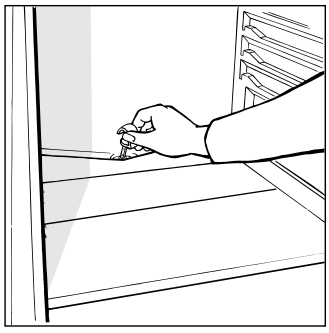


Fig. 4

## Limpeza e manutenção especial

**Antes de limpar o frigorífico desligá-lo da rede de alimentação eléctrica (retirar a ficha ou desligar o interruptor geral do apartamento).**
- Os materiais com os quais foi fabricado o seu aparelho são higiénicos e não transmitem odores, no entanto para manter esta qualidade é necessário que os alimentos seja sempre protegidos e bem fechados, para evitar manchas difíceis de remover ou a criação de maus odores.
- Somente água e bicarbonato de sódio. Para limpar o aparelho por dentro e por fora utilizar uma esponja macia com água morna e bicarbonato de sódio, que é também um bom desinfectante. Se não houver bicarbonato em casa, poderá utilizar um sabão neutro (o sabão de Marselha por exemplo).
- O que não deve utilizar : Nunca utilizar produtos abrasivos, água de javel, amoníaco. É absolutamente proibido utilizar solventes ou produtos similares.
- Todas as peças que puderem ser removidas, devem ser colocadas de molho em água quente com sabão ou detergente para lavar loiça. Antes de as colocar novamente no lugar, enxaguá-las e enxugá-las bem.
- Quando estiver desligado durante muito tempo. Durante o período do verão, se decidirem desligar o frigorífico, é preciso limpar o seu interior e deixar as portas abertas para evitar a formação de maus odores e de bolor.
- Como trocar a lâmpada interna. Na parte traseira da caixa do termostato está situada a lâmpada para a iluminação interna. Para a sua troca, desligar o aparelho da rede eléctrica, desenroscar a lâmpada avariada e substituí-la com outra com a mesma potência, não superior a 15 W., da maneira ilustrada na figura 5.

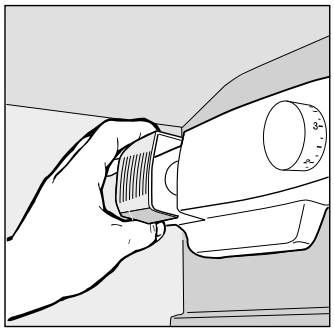


Fig. 5

# Há um problema

### O frigorífico não funciona.

*Controlou se:*
- o interruptor geral do apartamento está desligado;
- a ficha não está correctamente inserida na tomada eléctrica;
- a tomada eléctrica não funciona; experimentar ligar a ficha em outra tomada eléctrica.

### O frigorífico e o congelador esfriam pouco.

*Controlou se:*
- as portas não se fechem bem ou se as borrachas de vedação estão estragadas;
- as portas permanecem abertas durante muito tempo;
- o manípulo para a regulação da temperatura não está na posição correcta;
- o frigorífico ou o congelador foram enchidos excessivamente.

### No frigorífico os alimentos esfriam-se excessivamente.

*Controlou se:*
- o manípulo para a regulação da temperatura não está na posição correcta;
- os alimentos estão encostados na parte traseira do aparelho, a mais fria.

### O motor funciona continuamente.

*Controlou se:*
- a portas não estão bem fechadas ou permaneceram abertas durante muito tempo;
- a temperatura externa é muito alta;
- o manípulo para a regulação da temperatura não está na posição correcta.

### O aparelho emite demasiado ruído.

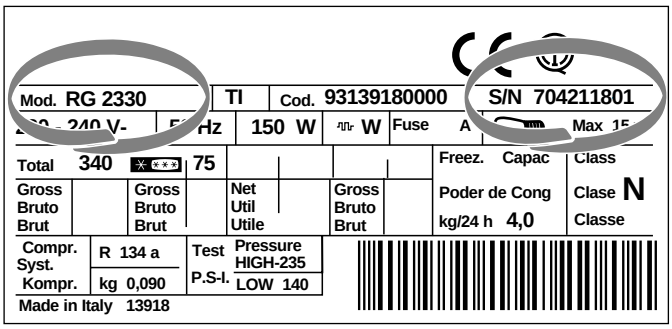
O gás refrigerante interno pode provocar um ligeiro ruído, mesmo quando o compressor não estiver a funcionar (isto não é um defeito).

*Controlou se:*
- frigorífico não está bem nivelado;
- foi instalado entre móveis ou objectos que vibram e emitem ruídos.

### Existência de água no fundo do frigorífico.

*Controlou se :*
- o furo da saída de água de descongelação está obstruído (ver fig. 4).

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 embaixo à esquerda, junto ao recipiente para verduras. (ver os exemplos nas figuras seguintes).




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

**Merloni** Elettrodomestici spa

Via Aristide Merloni, 47
60044 Fabriano (AN) Italj
tel. +39 0732 6611
www.merloni,com

12/2003 - 1950321175.01 - Xerox Business Services DocuTech