

## **Manual do utilizador**

---

# MANUAL DO UTILIZADOR

---

## ÍNDICE

<b>Guia de Utilização e Manutenção</b> .....	<b>2</b>
<b>Informação geral</b> .....	<b>2</b>
Luz LED .....	2
Sistemas de iluminação (consoante o modelo) .....	2
Prateleiras e prateleiras da porta .....	2
Porta .....	2
<b>Como utilizar o aparelho</b> .....	<b>3</b>
Utilizar pela primeira vez .....	3
Compartimento do frigorífico e armazenamento de alimentos .....	3
Como armazenar alimentos frescos e bebidas .....	3
Compartimento do congelador e armazenamento de alimentos .....	3
Como remover a gaveta do congelador .....	3
Sugestões para congelar e conservar alimentos frescos .....	4
Alimentos congelados: conselhos para quando vai às compras .....	4
Prazo de validade dos alimentos a diferentes temperaturas .....	4
Sons funcionais .....	5
Recomendação em caso de não utilização do aparelho .....	6
<b>Limpeza e manutenção</b> .....	<b>7</b>
<b>Substituição da junta</b> .....	<b>8</b>
<b>Serviço pós-venda</b> .....	<b>9</b>

## Informação geral

### Luz LED

Se o sistema de luz LED não funcionar, contacte a Assistência para o substituir.

**Importante:** A luz do compartimento frigorífico acende-se ao abrir a porta do frigorífico. Se a porta ficar aberta durante mais do que 8 minutos, a luz apaga-se automaticamente.

### Sistemas de iluminação (consoante o modelo)

	<p>Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética F</p>
	<p>Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G</p>
	<p>Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G</p>
	<p>Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G</p>
	<p>Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G</p>
	<p>Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética F</p>
	<p>Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G</p>

### Prateleiras e prateleiras da porta

Todas as prateleiras, abas e cestos de puxar podem ser retirados. A quantidade destes componentes pode variar consoante o modelo.

### Porta

#### Reversibilidade da porta

Nota: Caso seja necessário alterar a direção de abertura das portas, contacte o Centro de Assistência Técnica.

## Como utilizar o aparelho

### Utilizar pela primeira vez

Aguarde, pelo menos, duas horas após a instalação para ligar o aparelho à fonte de alimentação. Uma vez ligado, o aparelho irá começar a funcionar automaticamente. A regulação da temperatura ideal vem predefinida de fábrica. Após ligar o aparelho, aguarde 4 a 6 horas até que o mesmo atinja a temperatura de armazenamento de alimentos correta.

### Compartimento do frigorífico e armazenamento de alimentos

O compartimento do frigorífico permite guardar alimentos frescos e bebidas. O compartimento frigorífico descongela completamente de forma automática. A presença ocasional de gotas de água na parte traseira interna do compartimento, indica a fase de descongelamento automático. A água de descongelação é automaticamente canalizada para um dreno e recolhida num recipiente, onde irá evaporar.

Nota: a temperatura ambiente, a frequência com que são abertas as portas e a posição do aparelho podem influenciar a temperatura interna de ambos os compartimentos. Programe as temperaturas de acordo com estes fatores. Em condições de muita humidade, pode ocorrer condensação no compartimento do frigorífico, especialmente nas prateleiras de vidro. Neste caso, recomenda-se que feche os recipientes que contêm líquidos (como por exemplo um recipiente com caldo), embrulhe os alimentos com elevado teor de água (como por exemplo vegetais) e ligue a ventoinha, caso exista. Todas as gavetas, prateleiras da porta e outras prateleiras podem ser retiradas.

#### Ventilação de ar

A circulação natural do ar no compartimento frigorífico resulta em zonas com diferentes temperaturas. Uma ventilação insuficiente resulta num aumento do consumo de energia e redução do desempenho de refrigeração.

### Como armazenar alimentos frescos e bebidas

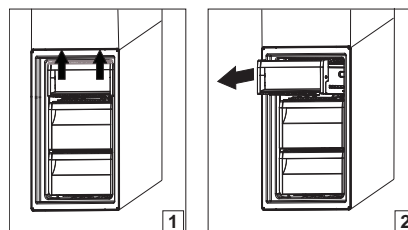
Os alimentos que libertem uma grande quantidade de etileno (maçãs, damascos, peras, pêsegos, abacates, figos, ameixas, frutos vermelhos, melões, feijão) e que sejam sensíveis a este gás, tais como as frutas e os vegetais, devem ser armazenados em separado ou cobertos de forma a não reduzir o seu prazo de validade; por exemplo, não armazene tomates juntamente com kiwis ou couves. Não guarde alimentos muito perto um dos outros para permitir uma suficiente circulação de ar. Use recipientes de plástico reciclável, metal, alumínio e vidro e película aderente para embrulhar os alimentos. Se tiver uma pequena quantidade de alimento para guardar no compartimento frigorífico, recomendamos que utilize as prateleiras acima da gaveta de vegetais pois esta é a área mais fresca do compartimento. Feche sempre bem ou cubra os recipientes de líquidos e alimentos que possam entornar ou que possam ser contaminados por transferência de outros odores ou sabores. Para evitar que as garrafas caiam, pode usar o suporte para garrafas (disponível em modelos seleccionados).

### Compartimento do congelador e armazenamento de alimentos

O compartimento do congelador permite o armazenamento de alimentos congelados e a congelação de alimentos frescos. A quantidade de alimentos frescos que pode ser congelada num período de tempo específico, encontra-se indicada na placa de características. Organize os alimentos frescos na área de congelação no interior do compartimento do congelador, deixando espaço suficiente ao redor dos mesmos para que o ar circule livremente. Evite o contacto direto entre alimentos frescos e alimentos congelados. Os limites de carga são determinados pelos cestos, abas, gavetas, prateleiras, etc. Certifique-se de que os componentes podem fechar-se com facilidade após o armazenamento. Para otimizar a velocidade de congelação e obter mais espaço de armazenamento, o compartimento do congelador pode ser utilizado sem as gavetas do congelador.

### Como remover a gaveta do congelador

- Abra a porta do congelador.
- Puxe o recipiente superior para cima pelos cantos esquerdo e direito (1).
- Remova a gaveta (2).
- Instale o recipiente superior na ordem inversa.



## Sugestões para congelar e conservar alimentos frescos

- Recomendamos que coloque uma etiqueta incluindo data nos alimentos congelados. Ao colocar uma etiqueta ajuda a identificar os alimentos e a saber quando devem ser consumidos antes que a sua qualidade se deteriore. Não torne a congelar alimentos descongelados.
- Antes de congelar, embrulhe bem os alimentos em: folha de alumínio, película transparente, sacos de plástico estanques ao ar e à água, recipientes de polietileno com tampa ou recipientes de congelação adequados para congelar alimentos frescos.
- Os alimentos devem estar frescos, maduros ou ser de primeira qualidade para obter alimentos congelados de alta qualidade.
- Os vegetais frescos e a fruta devem ser preferencialmente congelados logo que são colhidos para manter a totalidade do valor nutricional original, a consistência, a cor e o sabor. Alguma carne, especialmente caça, deve ser pendurada antes de ser congelada.
- Deixe sempre que os alimentos quentes arrefeçam antes de os colocar no congelador.
- Os alimentos descongelados ou parcialmente descongelados devem ser consumidos de imediato. Não torne a congelar a menos que os alimentos sejam cozinhados após terem descongelado. Uma vez cozinhados, os alimentos descongelados podem ser congelados de novo.
- Não congele garrafas com líquido.

## Alimentos congelados: conselhos para quando vai às compras

Quando adquirir alimentos congelados:

- Certifique-se de que a embalagem não está danificada (alimentos congelados em embalagens danificadas podem estar deteriorados). Se uma embalagem estiver inchada ou mostrar sinais de humidade, significa que não foi conservada nas melhores condições e pode ter sofrido um início de descongelação.
- Quando fizer compras, deixe para o fim os alimentos congelados e transporte-os num saco para congelados com isolamento térmico.
- Quando chegar a casa, coloque de imediato os alimentos congelados no congelador.
- Se os alimentos descongelaram, mesmo que parcialmente, não os torne a congelar. Consuma num prazo de 24 horas.
- Evite, ou reduza ao mínimo as variações de temperatura. Respeite a data de validade impressa na embalagem.
- Siga sempre as instruções de armazenamento impressas na embalagem.

## Prazo de validade dos alimentos a diferentes temperaturas

COMPARTIMENTO PARA CONGELADOS			
Produto	Período de armazenamento (-12 °C)	Período de armazenamento recomendado (-18°C)	Período de armazenamento (-24 °C)
Manteiga ou margarina	1 mês	6 meses	9 meses
Peixe	1 mês	1-3 meses	6 meses
Frutas (exceto citrinos) & Vegetais	1 mês	8-12 meses	12 meses
Carne - fiambre - salsichas Assados (vaca/porco/borrego) Bifes ou costeletas (vaca/borrego/porco)	1 mês	2 meses 8-12 meses 4 meses	12 meses
Leite, líquidos frescos, queijo, gelados ou sorvetes	1 mês	1-3 meses	5 meses (não recomendado para gelados)
Aves (frango/peru)	1 mês	5-7 meses	9 meses

COMPARTIMENTO PARA FRESCOS			
Produto	Período de armazenamento 0-3°C	Período de armazenamento (3-6 °C)	Período de armazenamento 6-8°C
latas, bebidas, ovos, molhos, pickles, manteiga, compotas	3-4 semanas	3-4 semanas	3-4 semanas
Frutas tropicais	Não recomendado	2-4 semanas	3-4 semanas
Queijo, leite, laticínios, iogurtes	2-5 dias	2-5 dias	2-5 dias
Charcutaria, sobremesas, carne e peixe e comida caseira	3-5 dias	1-2 dias	Não recomendado
Armazenamento de frutas e vegetais (exceto frutas tropicais e citrinos)	15 dias	10-12 dias	4-7 dias

## Sons funcionais

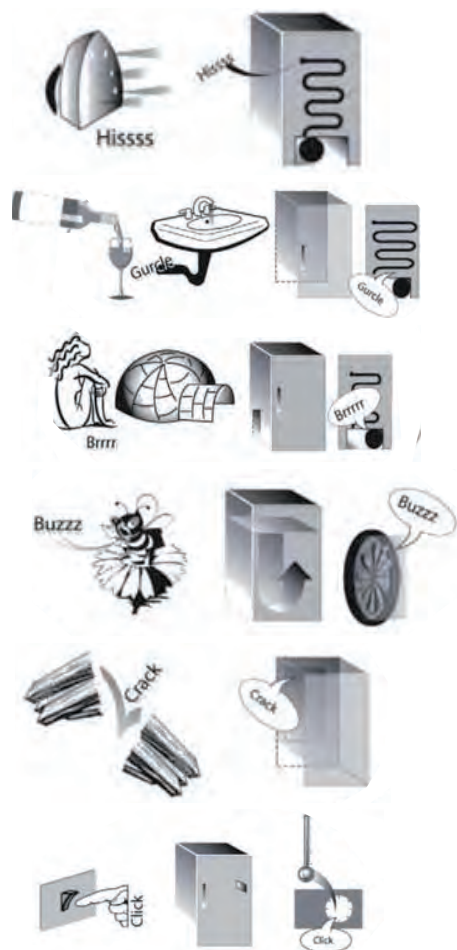
Os sons provenientes dos aparelhos são normais pois existem várias ventoinhas e motores para regular o desempenho, que se ligam e desligam automaticamente.

### Alguns dos sons de funcionamento podem ser diminuídos se:

- Nivelando o aparelho e instalando-o sobre uma superfície plana.
- Separar e evitar o contacto entre o aparelho e a mobília.
- Verificar se os componentes internos estão bem posicionados.
- Verificar se as garrafas e recipientes não estão em contacto entre si.

### Alguns dos sons de funcionamento que poderá ouvir

1. Um som sibilante quando liga o aparelho pela primeira vez ou após uma longa paragem.
2. Um som gorgolejante resultante da entrada do líquido refrigerante na tubagem.
3. Um som tipo "BRRR" resultante do funcionamento do compressor.
4. Um zumbido quando a válvula da água ou a ventoinha começam a funcionar.
5. Um som de rachar quando o compressor arranca.
6. O som tipo "clique" é resultante do termóstato que ajusta a frequência de funcionamento do compressor.



---

## Recomendação em caso de não utilização do aparelho

---

### **Em caso de não utilização do aparelho**

Desligue o aparelho da tomada, despeje-o, descongele-o (se necessário) e limpe-o.

Mantenha as portas ligeiramente abertas para que o ar circule no interior dos compartimentos. Ao fazer isto, evita a formação de bolor e maus odores.

### **Em caso de interrupção no abastecimento de corrente**

Mantenha as portas fechadas para que os alimentos se mantenham frios o máximo de tempo possível. Não torne a congelar alimentos que já tenha sido parcialmente descongelados. Se a falha de corrente for prolongada, poderá ser também ativado o alarme "black out" (em aparelhos com componente eletrónica).

## Limpeza e manutenção

**Antes de efetuar qualquer operação de limpeza ou manutenção, retire a ficha da tomada ou desligue a corrente elétrica.**

**Nunca utilize abrasivos. Nunca limpe as peças do congelador com líquidos inflamáveis.**

**Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.**

**Os botões e o visor do painel de controlo não devem ser limpos com álcool ou substâncias derivadas do álcool, mas sim com um pano seco.**

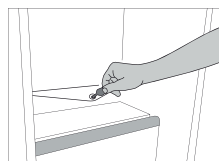
- ▶ Limpe periodicamente o aparelho com um pano e uma solução de água e detergente neutro especificamente para interior de frigoríficos.
- ▶ Limpe o exterior do aparelho e o vedante da porta com um pano húmido e seque com um pano macio.
- ▶ O condensador situado na parte de trás do aparelho deve ser limpo regularmente usando um aspirador.



### **Importante:**

- ▶ Os botões e o visor do painel de controlo não devem ser limpos com álcool ou substâncias derivadas do álcool, mas sim com um pano seco.
- ▶ Os tubos do sistema de refrigeração encontram-se perto da bandeja de descongelação e podem ficar quentes. Limpe-os periodicamente com um aspirador.

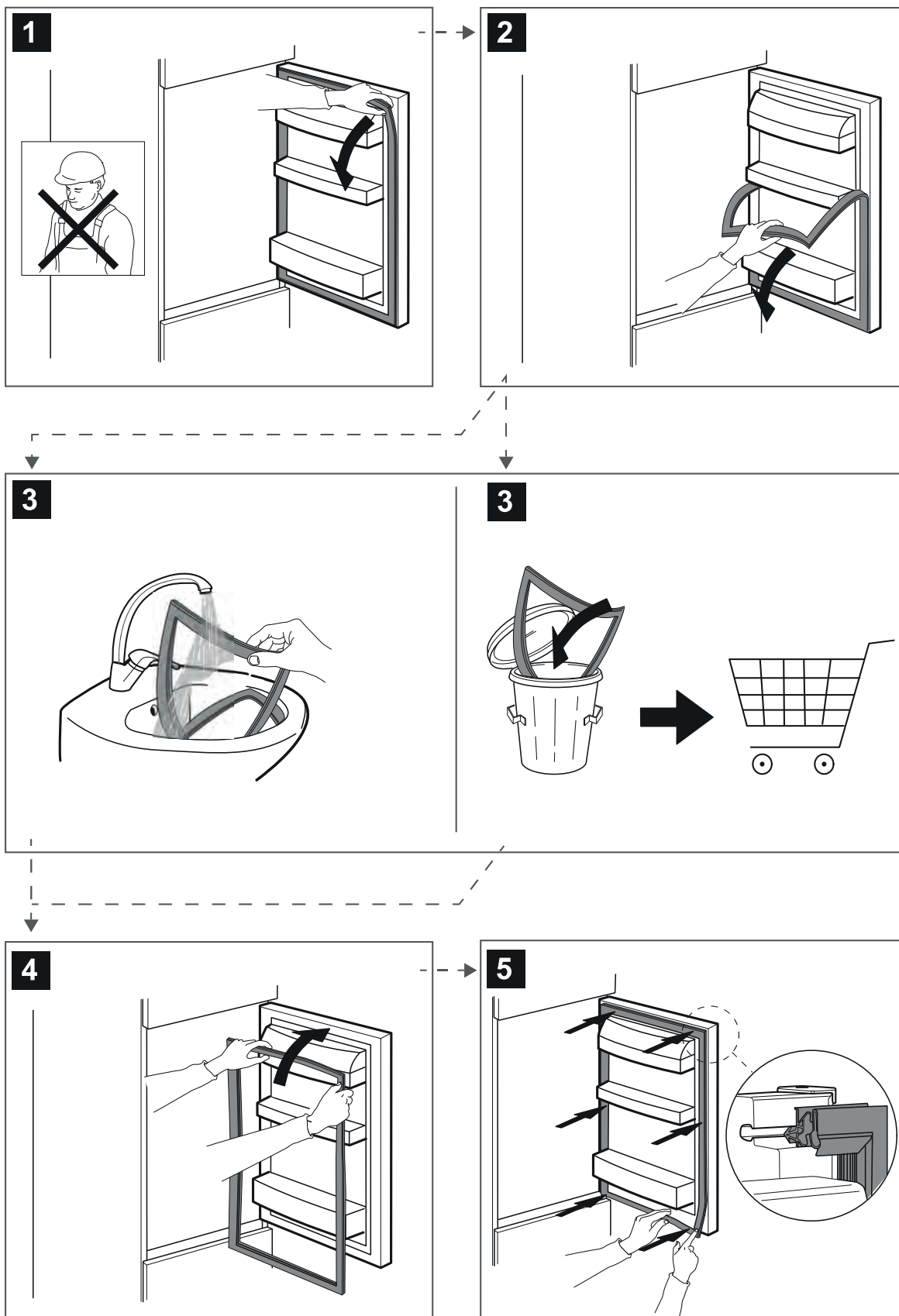
Para assegurar um fluxo constante e correto da água proveniente da descongelação, limpe regularmente o interior do dreno que se encontra na parede de trás do compartimento frigorífico, perto da gaveta de frutas e vegetais, usando o utensílio fornecido\*.



\* Disponível apenas em determinados modelos



# Substituição da junta



## Serviço pós-venda

### ANTES DE CONTACTAR O SERVIÇO PÓS-VENDA

1. Tente solucionar o problema sozinho com a ajuda das sugestões fornecidas na secção de **RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**.
2. Desligue e volte a ligar o aparelho para verificar se o problema ficou resolvido.

### SE O PROBLEMA PERSISTIR APÓS ESSAS VERIFICAÇÕES, CONTACTE O SERVIÇO PÓS-VENDA MAIS PRÓXIMO

Para obter assistência, contacte o número indicado no livrete da garantia.

Quando contactar o nosso Serviço de Pós-venda indique sempre:

- uma breve descrição do problema;
- o tipo e o modelo exato do aparelho;
- o número da assistência (número que se encontra após a palavra "Service" na placa de características); . O número da assistência também está indicado no manual de garantia;
- a sua morada completa;
- o seu número de telefone.

Se for necessário efetuar alguma reparação, contacte um Serviço Pós-Venda (para garantir a utilização de peças sobressalentes originais e uma reparação correta).

As peças sobressalentes estarão disponíveis durante um período de até 7 ou até 10 anos, de acordo com os requisitos do regulamento específico.



**400011548596**