

## **Manual do utilizador**

---

# MANUAL DO UTILIZADOR

---

## ÍNDICE

|  |          |
|--|----------|
| <b>Guia de Utilização e Manutenção</b> .....   | <b>2</b> |
| <b>Luz do frigorífico</b> .....  | <b>2</b> |
| Substituir a lâmpada LED (dependendo do modelo) .....                                    | 2        |
| Prateleiras .....  | 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 de armazenamento de alimentos (Dependendo do modelo) ..... | 4        |
| Prazo de validade dos alimentos a diferentes temperaturas .....                          | 4        |
| * Como descongelar o compartimento congelador (Dependendo do modelo) .....               | 5        |
| Sons funcionais .....  | 5        |
| Recomendação em caso de não utilização do aparelho .....                                 | 6        |
| <b>Limpeza e manutenção</b> .....  | <b>7</b> |

## Luz do frigorífico

O sistema de iluminação no interior do compartimento do frigorífico dispõe de uma lâmpada LED, o que permite uma melhor iluminação comparativamente com as lâmpadas tradicionais, bem como um consumo de energia muito reduzido. Se precisar de substituição, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

**Importante:** A luz do compartimento frigorífico acende-se ao abrir a porta do frigorífico.

### Substituir a lâmpada LED (dependendo do modelo)

Desligue sempre o aparelho da fonte de alimentação antes de substituir a lâmpada. Siga depois as instruções com base no tipo de lâmpada existente no seu aparelho. Substitua a lâmpada por outra com as mesmas características, que poderá encontrar no Serviço de Assistência Técnica e revendedores autorizados.

Lâmpada tipo 1)

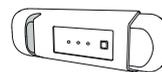
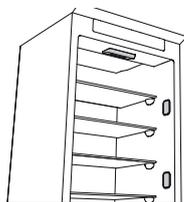
Para retirar a lâmpada, desaperte-a rodando no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio, conforme se mostra na figura. Espere 5 minutos antes de tornar a ligar o aparelho.

Lâmpada LED (máx. 25W)



Lâmpada tipo 2)

Se o aparelho usar lâmpadas LED, conforme se mostra nas figuras abaixo, contacte o Serviço de Assistência Técnica caso estas precisem de ser substituídas. Os LEDs têm uma duração superior à das lâmpadas tradicionais, melhoram a visibilidade interna e são amigos do ambiente.



## Prateleiras

Todas as gavetas, prateleiras da porta e outras prateleiras podem ser retiradas.

## Porta

### Reversibilidade da porta

Nota: A direção em que a porta é aberta pode ser alterada. Se esta operação for realizada pelo Serviço Pós-Venda, não será coberta pela garantia. Siga as instruções contidas no **Guia de Instalação**.

## Como utilizar o aparelho

### Utilizar pela primeira vez

Aguarde, pelo menos, duas horas após a instalação para ligar o aparelho à fonte de alimentação. Ligue o aparelho à eletricidade e este começará a trabalhar automaticamente. As temperaturas ideais para armazenar os alimentos vêm predefinidas de fábrica.

Após ligar o aparelho, deve esperar entre 4 e 6 horas para que seja atingida a temperatura correta de armazenamento relativa a um aparelho com a carga normal. Coloque o filtro antibacteriano e anti-odores na ventoinha seguindo as ilustrações na embalagem do filtro (se fornecido). Quando o alarme soa, significa que o alarme da temperatura foi ativado: prima o botão para desligar os alarmes sonoros.

### 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.

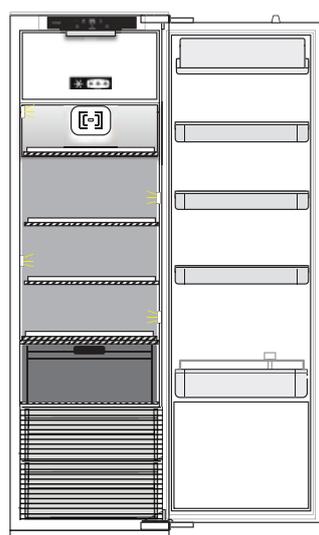
#### Ventilação de ar

O ar da ventilação permite uma melhor distribuição das temperaturas no interior dos compartimentos e, conseqüentemente, uma melhor preservação dos alimentos e redução do excesso de humidade. Não obstrua a área de ventilação.

### 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 selecionados).



#### Legenda



#### ZONA TEMPERATURA

Recomendada para o armazenamento de frutas tropicais, latas, bebidas, ovos, molhos, pickles, manteiga e compotas



#### ZONA FRESCA

Recomendada para o armazenamento de queijo, leite, laticínios, charcutaria, iogurtes



#### ÁREA MAIS FRESCA

Recomendada para o armazenamento charcutaria, sobremesas, peixe e carne



#### GAVETA DE FRUTAS E VEGETAIS

\*\*

Nos modelos com COMPARTIMENTO "0° ZONE" a "área mais fria" é a que se encontra destacada na legenda

## \* Compartimento do congelador de armazenamento de alimentos (Dependendo do modelo)

\*\*\* O compartimento de congelação permite o armazenamento de longa duração de alimentos congelados.

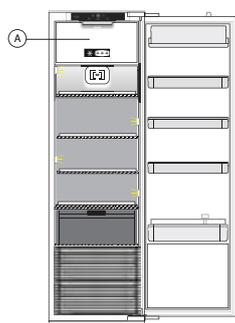
O compartimento do congelador \*\* permite o armazenamento de comida congelada e congelação de comida fresca durante um longo tempo. A quantidade de alimentos frescos que pode ser congelada em 24 horas, encontra-se indicada na placa de características. Organize os alimentos frescos na área de congelação no interior do compartimento congelador, deixando espaço suficiente à volta das embalagens de alimentos para que o ar circule livremente. Recomenda-se que não torne a congelar os alimentos que já descongelaram parcialmente. É importante embrulhar os alimentos de forma a evitar que entre água, humidade ou condensação.

### Cubos de gelo

Encha 2/3 das cuvetes de gelo com água e coloque-as no compartimento do congelador. Não utilize em caso algum, objetos afiados ou pontiagudos para remover o gelo.

### Remover as gavetas

Puxe as gavetas para fora até prenderem, levante-as e retire-as para fora. Para obter mais volume, o compartimento do congelador poderá ser utilizado sem gavetas. Certifique-se de que a porta está corretamente fechada após voltar a colocar a comida nas grelhas/prateleiras.



### Legenda

A. COMPARTIMENTO CONGELADOR (Caso o frigorífico disponha de um)

## 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<br>Assados (vaca/porco/borrego)<br>Bifes ou costeletas (vaca/borrego/porco) | 1 mês                             | 2 meses<br>8-12 meses<br>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                                |

**Prazo de validade dos alimentos a diferentes temperaturas**

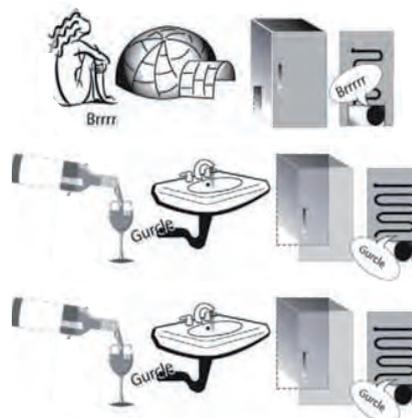
| COMPARTIMENTO PARA FRESCOS  |                                |                                   |                                |
|---|--------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|
| Produto   | Período de armazenamento 0-3°C | Período de armazenamento (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                       |

**\* Como descongelar o compartimento congelador (Dependendo do modelo)**

1. Recomenda-se que regule a temperatura para um nível mais frio ou ligue o modo de Congelação Rápida/Arrefecimento Rápido\*, pelo menos, quatro horas antes de remover os alimentos do compartimento do congelador, de forma a prolongar a conservação dos alimentos durante a fase de descongelação.
2. Para descongelar, desligue o aparelho e retire as gavetas. Coloque os alimentos congelados num local fresco. Deixe a porta aberta para que o gelo derreta. Para evitar que saia água durante a descongelação, recomenda-se que coloque um pano absorvente no fundo do compartimento do congelador e que esprema esse pano regularmente.
3. Limpe o interior do compartimento congelador e seque-o cuidadosamente.
4. Torne a ligar o aparelho e coloque os alimentos de novo no seu interior.

**Sons funcionais**

1. O compressor gera um zumbido durante o funcionamento do aparelho; esta situação é normal.
2. A passagem do gás refrigerante no interior do circuito de refrigeração gera sons gorgolejantes e crepitações, pelo que estes sons são normais.
3. É possível que oiça crepitações quando o compressor é ativado e desativado: trata-se de um som normal proveniente da estrutura do produto.



4. Certifique-se de que as prateleiras existentes no interior da porta do frigorífico, bem como as gavetas do compartimento do mesmo se encontram fixas e posicionadas corretamente para evitar potenciais vibrações.
5. Não coloque recipientes de vidro (garrafas, jarros, etc.) em contacto direto uns com os outros para evitar quaisquer vibrações.
6. Este aparelho encontra-se equipado com um compressor que opera a uma velocidade mínima de forma a otimizar o consumo de energia. Como tal, em determinadas situações (durante o verão ou se armazenar grandes quantidades de alimentos) o compressor pode aumentar a sua velocidade e produzir mais ruído do que o habitual.

---

## 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.**

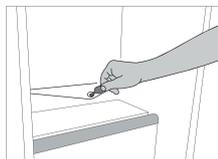
**Nunca utilize abrasivos. Nunca limpe as peças do congelador com líquidos inflamáveis.**

**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 o aparelho ocasionalmente com um pano e uma solução de água morna e agente de limpeza neutro, especificamente quando limpar o interior do frigorífico.

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.



400011398438