

Estimado(a) Cliente,

Acabou de adquirir um frigorífico **DE DIETRICH** e gostaríamos de lhe agradecer desde já a sua preferência.

As nossas equipas de investigação conceberam uma nova geração de aparelhos a pensar em si, que pela sua qualidade, estética, funções e evoluções tecnológicas setornam produtos excepcionais, reveladores do nosso saber-fazer.

O seu novo frigorífico **DE DIETRICH** integra-se harmoniosamente na sua cozinha ealia perfeitamente os mais altos desempenhos de conservação dos alimentos com facilidade de utilização. Foi nosso desejo oferecer-lhe um produto de excelência.

Na gama de electrodomésticos **DE DIETRICH** encontrará igualmente uma vasta selecção de artigos de encastrar, tais como fornos, microondas, placas de cozinha, exaustores e máquinas de lavar louça, que poderá combinar com o seu novo frigorífico **DE DIETRICH**.

Para mais informações de carácter útil e complementar ou para tomar conhecimento das nossas mais recentes inovações, consulte o nosso site www.dedietrich-electro-menager.com.

DE DIETRICH
Novos objectos de valor

Com a preocupação de melhorar constantemente os nossos produtos, reservamo nos o direito de modificar as respectivas características técnicas, funcionais ou estéticas por motivos ligados à sua evolução.



Importante:

Antes de pôr o aparelho a funcionar, leia este guia de instalação e de utilização com atenção para se familiarizar mais rapidamente com o seu funcionamento.

www.dedietrich-electromenager.com 

Agradecemos-lhe pela confiança manifestada com a compra do nosso aparelho.
Desejamos-lhe muita satisfação com êle.

O frigorífico com congelador é destinado para a utilização em casa.

A parte inferior é um frigorífico para armazenar alimentos frescos com temperaturas por cima de 0°C.

A parte superior é um congelador para congelar alimentos frescos e para a conservação duradoura de alimentos congelados (até um ano dependendo do tipo de alimentos). Esta parte tem o sinal de quatro estrelas.

Antes da primeira utilização	27	Escolha da temperatura	
Instruções de utilização		Utilização	31
Instruções para o encaixe		Congelação dos víveres	
Poupança da energia		Conservação de alimentos congelados	
Observações importantes	28	Preparação de gelo	
Remoção dos aparelhos usados		Segurança alimentar	33
Instalação e conexão.....	29	Indicador da temperatura	
Escolha do lugar		Manutenção e limpeza.....	34
Conexão a rede eléctrica		Limpeza do aparelho	
Regulação do aparelho em altura		Desligação do aparelho	
Descrição do aparelho.....	30	Eliminação das anomalias	35
Funcionamento	31		

Antes da primeira utilização

- Antes da conexão à rede eléctrica o aparelho deve repousar aproximadamente 2 horas. Assim diminui a possibilidade de função irregular devido a influência do transporte sobre o sistema de refrigeração.
- Limpar bem o aparelho, especialmente o interior. (Ver o capítulo sobre a limpeza).
- Se as partes interiores não estiverem no seu posto, coloque-as conforme o capítulo sobre a Descrição do aparelho.

Instruções de utilização

As instruções de utilização são destinadas ao consumidor.

Descrevem o aparelho e a sua utilização segura e correcta.

Adaptam-se a diferentes tipos/modelos de aparelhos e podem descrever funções e peças que o seu aparelho pode não ter.

Instruções para o encaixe

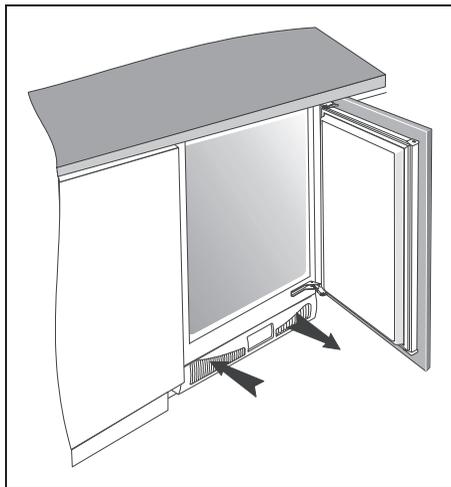
Os aparelhos integrados tem instruções para o encaixe que são destinadas a técnicos para o encaixe dos aparelhos nos móveis.

A nossa preocupação pelo ambiente

- Para a embalagem dos nossos produtos, utilizamos materiais que podem ser reciclados, postos na lixeira ou destruídos.
- O papel das nossas instruções é papel reciclável, papel branqueado sem cloro.
- Quando não utilizar mais este aparelho, entregue-o aos organismos habilitados para a colecta dos aparelhos domésticos "usados" (ver capítulo "Remoção dos aparelhos usados").

Poupança da energia

- Não abrir a porta mais frequentemente do que o necessário e fechá-la rapidamente, nomeadamente com tempo quente e húmido. Tenha cuidado para que o aparelho seja aberto o menos de tempo possível, o que é importante sobretudo para os congeladores armários.
- Verifique de vez em quando se a ventilação à volta do aparelho é suficiente (o ar deve circular através das duas aberturas que se encontram situadas no rodapé do aparelho).



- Girar o botão do termostato da posição superior a posição inferior quando as condições e a utilização do aparelho o permitirem.
- Deixe arrefecer os alimentos à temperatura antes de os colocar no aparelho.
- As camadas de geadas aumentam o consumo da energia eléctrica por isso é necessário eliminá-las quando atingirem 3-5 mm de espessura.
- A junta danificada ou não estanque provoca um maior consumo de energia. Deve substituí-la a tempo.
- O condensador que se encontra situado no fundo do aparelho deve estar sempre limpo e deve-se sempre tirar a poeira (ver o capítulo "Limpeza do aparelho").
- Se não respeitar as instruções que figuram nos capítulos "A posição e a economia de energia", pode provocar um maior consumo de energia.

Observações importantes

- Este aparelho é fabricado em conformidade com as normas de segurança em vigor. No entanto, recomenda-se que não seja usado sem a devida supervisão por pessoas com capacidades físicas, mentais ou motoras reduzidas ou por pessoas com experiência ou conhecimentos inadequados. A mesma recomendação aplica-se aos menores.
- Se tiver em casa um aparelho velho não utilizado com fechadura que não pode abrir-se do interior (fechadura, linguetas), danar a fechadura. Assim diminui o perigo para as crianças evitando uma possível asfixia.
- Ligar devidamente o aparelho à rede eléctrica. (Ver o capítulo conexão à rede eléctrica).
- Não tocar as superfícies frias de refrigeração com mãos húmidas ou molhadas durante o funcionamento do aparelho porque a pele pode aderir-se a essas superfícies.
- Não congelar bebidas em garrafas, especialmente bebidas gasosas com água mineral, vinhos espumantes, cerveja, cola, etc., porque o líquido dilata-se e a garrafa rompe-se.
- Não comer víveres congelados (pão, frutas, legumes) porque pode sofrer de queimaduras devidas ao frio.
- Se a cor e o cheiro dos alimentos é questionável, não os utilize, podem ser perigosos para a saúde.
- Desligar obrigatoriamente o aparelho antes de reparar (o técnico sempre), limpar e substituir a lâmpada.
- Não utilizar aparelhos eléctricos (secador de cabelos, etc.) ou instrumentos pontiagudos para descongelar, mas produtos aconselhados pelo fabricante.
- Com a preocupação de preservar o ambiente, tenha cuidado de não danificar a parte traseira do aparelho (o condensador) ou as partes de refrigeração no interior do aparelho.
- O aparelho contém líquido refrigerante e óleo e é por isso que é preciso mandar retirar o seu antigo aparelho segundo as instruções de protecção do ambiente (Ver capítulo "Nossa preocupação para preservar o ambiente").
- Se o fio condutor estiver estragado, o produtor, o seu serviço técnico ou uma pessoa experimentada deve cambiá-lo para impedir o perigo.
- A placa do registo está no interior ou na parte posterior do aparelho.
- **Recomendações importantes:** Os orifícios de ventilação no aparelho ou num móvel no qual este esteja embutido devem estar sempre limpos e não obstruídos.
- **Recomendações importantes:** Não utilize ferramentas ou dispositivos mecânicos para descongelar o frigorífico, nem outros métodos, excepto os recomendados pelo fabricante.
- **Recomendações importantes:** Aquando da instalação, limpeza ou eliminação do aparelho, certifique-se de que o isolamento nas peças do sistema de refrigeração não está danificado. Desta forma, evitará também danos ambientais.
- **Recomendações importantes:** Não utilize aparelhos eléctricos no interior do frigorífico ou congelador, excepto os expressamente permitidos pelo fabricante do frigorífico/congelador.



O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

Remoção dos aparelhos usados

- Entregue os aparelhos usados ao serviço autorizado de recolha. Se este possuir um sistema de bloqueio (fechadura, ferrolho), torne este mecanismo de fecho inutilizável para evitar qualquer risco de acidente com as crianças.
- Os aparelhos de refrigeração e congelação contêm um líquido de refrigeração e materiais de isolamento que devem ser tratados pelos serviços autorizados. Para os mandar retirar, recorra a estes serviços ou peça conselho ao seu vendedor. Tenha cuidado de não danificar o tubo situado atrás do aparelho.
- Tenha cuidado em não danificar o tubo que se encontra na parte detrás, em baixo.

Instalação e conexão

Escolha do lugar

Instale o aparelho num lugar seco e arejado regularmente. A temperatura ambiente permitida para um bom funcionamento do aparelho depende do modelo (classe) do aparelho; está inscrito na placa de inscrição do aparelho.

Não colocar o aparelho perto de aparelhos que emitem calor (fogão de cozinha, radiador, aquecedor de água) e não deixar o aparelho baixo os raios direitos do sol.

Evite colocar o aparelho perto de uma fonte de calor: pelo menos a 3 cm de um fogão eléctrico ou a gás e pelo menos a 30 cm de uma salamandra a fuel ou a carvão. Se a distância for inferior, utilize uma placa de isolamento.

Classe	Temperatura ambiente
SN (subnormal)	de + 10°C a + 32°C
N (normal)	de + 16°C a + 32°C
ST (subtropical)	de + 16°C a + 38°C
T (tropical)	de + 16°C a + 43°C

Conexão a rede eléctrica

Ligue o aparelho a rede eléctrica com o cabo de ligação. A tomada deve ter borne de terra (tomada de segurança).

A tensão e a frequência prescritas estão indicadas na placa do registo do aparelho.

A ligação a rede eléctrica e a ligação de terra devem fazer-se de acordo com as normas e prescrições em vigor.

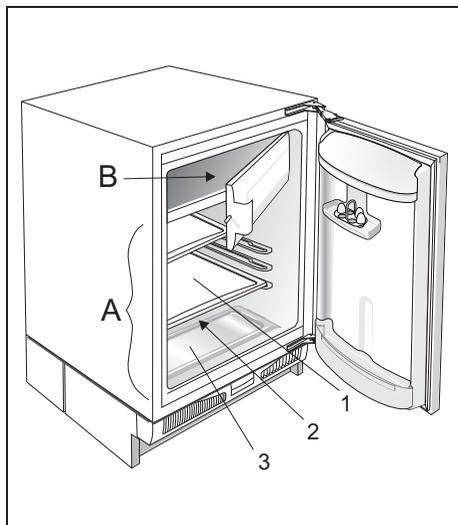
O aparelho suporta variações de tensão de pouca duração, porém no máximo -6 a +6%.

Regulação do aparelho em altura

O aparelho está equipado de 4 pés reguláveis em altura que permite regular a altura do aparelho de 82 cm a 90 cm. Regule a altura do aparelho antes de o embutir. O aparelho deve ser regulado em altura de tal forma que a sua parte superior se encontra em cima da área de trabalho (ver ”

Instruções para o encaixe “).

Descrição do aparelho



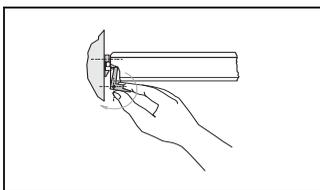
Frigorífico (A)

O frigorífico serve para conservar víveres frescos durante alguns dias.

Congelador (B)

O congelador é destinado a congelação de alimentos frescos e a conservação de alimentos congelados.

Abertura da porta do compartimento congelador



Estante amovível (1)

Pode deslocar muito facilmente a estante amovível nos suportes no interior do aparelho. É protegida contra a vacilação.

Para mudar a posição da estante amovível :

- levanta-a e puxe-a para si até a parte descontinua dos suportes,
- na parte descontinua dos suportes, pode regular a estante amovível em altura,
- puxe a estante amovível à altura desejada até à extremidade dos suportes e instale-a.



Para tirar a estante amovível do aparelho :

- levanta-a e puxe-a para si até a parte descontinua dos suportes,
- na parte descontinua dos suportes, levanta a parte esquerda da estante amovível e retire-a debaixo do ângulo do aparelho,
- para a instalação, procede na ordem, contrária.

As estantes amovíveis de vidro são protegidas pelos quadros de plástico.

Conservar os víveres deterioráveis na parte posterior da prateleira porque a temperatura é mais baixa.

Abertura para a descarga da água descongelada (2)

Debaixo da placa de refrigeração que refrigera a parte interior do frigorífico (incorporada na parede traseira) existem um canal e uma abertura para o esvaziamento de água de congelação.

O canal e a abertura não devem estar obstruídos (por exemplo com restos de comida), por isso é necessário examiná-los e limpá-los (por exemplo com uma palhinha de plástico).

Recipiente para as frutas e hortaliças (3)

O recipiente está no fundo do frigorífico debaixo da prateleira de vidro. Assim se assegura a humidade constante para que as frutas e hortaliças não se sequem.

Parte interior da porta do frigorífico

A parte interior da porta tem prateleiras ou recipientes destinados para a conservação de manteiga, queijo, ovos, iogurte e outros envoltórios pequenos, tubos, latas, etc. A parte inferior da porta tem um lugar para garrafas.

Iluminação do interior do frigorífico

A lâmpada para a iluminação do interior do frigorífico está acendida quando a porta estiver aberta (sem considerar o selector da temperatura).

Funcionamento

Para o funcionamento do frigorífico utilize o botão do termostato no interior do frigorífico (do sinal **STOP (0)** até o sinal **7** e vice-versa).

Escolha da temperatura

- Posições superiores do botão (perto de 7) significam temperaturas inferiores (mais frio) em todas as partes do aparelho. A temperatura no interior do frigorífico pode descer abaixo de 0°C.

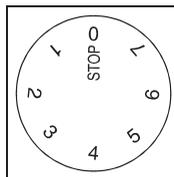
Utilize as posições superiores somente quando uma temperatura inferior de refrigeração for aconselhável ou desejável.

Com temperaturas normais do ambiente aconselhamos ajustar o botão nos valores médios.

- O cambio de temperatura no ambiente tem influência sobre a temperatura no aparelho e por

isso ajuste o botão do termostato oportunamente.

- Na posição **STOP (0)** o aparelho não funciona (o sistema de refrigeração está desconectado), porém está ligado a corrente eléctrica (a lâmpada para a iluminação acende-se quando abrir a porta).
- A temperatura no frigorífico e no congelador depende também da frequência da abertura da porta.



Utilização

Conservação dos víveres no frigorífico

Uma utilização apropriada do aparelho, a embalagem dos alimentos, a regulação correcta e o respeito das regras de higiene são determinantes para a qualidade de conservação dos alimentos.

- Os víveres que se armazenam no frigorífico devem ser frescos, da melhor qualidade e bem embrulhados para não emitir nem receber cheiro e humidade. Os víveres devem estar bem embrulhados (bolsas de polietileno, papel de alumínio, papel de cera, etc.) ou em recipientes fechados ou garrafas.
- Retire as embalagens do comércio antes de pôr os alimentos no frigorífico (embalagens dos packs de iogurte...)
- Não conservar no frigorífico matérias explosivas, voláteis ou inflamáveis.
- As garrafas com líquidos que contêm um alto grau de álcool devem estar bem fechadas e em posição levantada.
- Os víveres não devem estar em contacto com a parede traseira do frigorífico.
- Esperar o arrefecimento completo dos alimentos cozinhados antes de armazená-los.

- Armazenar os alimentos mais perecíveis na zona mais fria do aparelho.
- Limitar o número de abertura da porta.
- Posicionar a regulação do termostato de forma a obter uma temperatura mais baixa. Esta regulação deve ser feita progressivamente para não provocar o gelo dos alimentos.
A medição da temperatura de uma zona pode ser feita por meio de um termómetro colocado num recipiente cheio de água. A leitura da temperatura deve ser feita depois de algumas horas de estabilização do conjunto.
- Algumas soluções orgânicas, óleos etéreos nas cascas das laranjas e limões ou o ácido na manteiga provocam - em contacto contínuo - deterioração e envelhecimento rápido da superfície de plástico e juntas.
- O cheiro desagradável no frigorífico é sinal de sujidade ou que algo está apodrecendo. Para desfazer-se do cheiro desagradável utilize água com um pouco de vinagre. Aconselhamos a utilização de filtros de carvão activo que limpam o ar neutralizando o cheiro.
- Quando partir de casa por alguns dias, tirar do frigorífico os víveres deterioráveis.

Tempo de conservação de víveres no frigorífico

Viveres	Tempo da conservação (dias)													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Manteiga	+	+	+	+	+	+	+	=	=	=	=	=	=	=
Ovos	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	=	=	=
Carne: fresca, pedaço fresca, picada fumada	+	+	=											
	+	=												
Pescado	+	=												
Escabeche	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	=	=	=
Genoura	+	+	+	+	+	+	+	+	=	=	=	=	=	=
Queijo	+	+	+	+	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
Doces	+	+	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
Frutas	+	+	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
Comidas preparadas	+	+	=	=										

Explicação: + tempo aconselhável de conservação = tempo possível de conservação

Congelação dos víveres

- Congele no congelador somente víveres apropriados e que suportam bem as temperaturas baixas. Os víveres devem ser frescos e da melhor qualidade.
- Para a conservação de víveres utilize a embalagem apropriada e embrulhe os víveres corretamente.
 - A embalagem não deve deixar sair ar e humidade, porque isso provoca a secagem dos víveres e a perda de vitaminas.
 - Os embrulhos e as bolsas devem ser suaves e devem aderir perfeitamente ao conteúdo.
- Assinale os víveres congelados com as informações sobre o tipo e a quantidade do alimento e a data de congelação.
- E muito importante que os víveres congelem o mais pronto possível. Por isso aconselhamos que os embrulhos não sejam demasiado grandes e que os víveres esfriem antes de introduzi-los no congelador.
- A quantidade de víveres frescos que pode introduzir de uma vez em 24 horas está indicada na placa de inscrição (capacidade de congelação). Se a quantidade for maior a qualidade de congelação é pior. Empiora também a qualidade dos víveres já congelados.

Procedimento de congelação

- 24 horas antes da congelação gire o botão do termostato à posição **5-7**. 24 horas depois de introduzir alimentos frescos, gire o botão á

temperatura de trabalho (capítulo sobre a seleção da temperatura).

- Quando mais tarde deseje congelar de novo, repita o procedimento de congelação. Os víveres frescos não devem tocar os embrulhos congelados.
- Para a congelação de quantidades menores (até 1 kg) não é necessário girar o botão do termostato (considerar o capítulo sobre a escolha da temperatura).

Conservação de alimentos congelados

Conserve os géneros congelados no compartimento de congelação.

Viveres congelados industrialmente

O tempo e a temperatura da conservação estão indicados na embalagem de víveres congelados industrialmente. Considere as indicações do produtor de víveres para a conservação e a utilização. Escolher somente víveres bem embalados, com informação completa e conservados em congeladores com a temperatura de -18°C. Não comprar víveres com geada porque já foram parcialmente descongelados. Proteger os víveres da descongelação porque o aumento da temperatura diminui o tempo de conservação e empiora a sua qualidade.

Prazo aproximado de conservação de víveres congelados

Viveres	Prazo de conservação (meses)											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Hortaliças								+	+	+		
Frutas										+	+	+
Pão e pastéis			+									
Leite			+									
Alimentos preparados			+									
Carne: bovina										+	+	+
de terneiro								+	+	+		
de porco				+	+	+						
de ave								+	+	+		
caça						+	+	+				
moída				+								
Salchichas afumadas	+											
Peixe: magro			+									
graxo	+											
Vísceras		+										

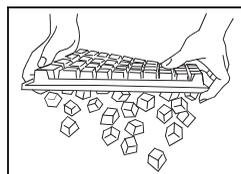
Descongelamento de víveres congelados

Utilizar o mais pronto possível os víveres parcialmente ou totalmente descongelados. O frio conserva os víveres porém não destrói os microorganismos que se reactivam após a descongelamento e deterioram os víveres. A descongelamento parcial reduz o valor alimentício dos víveres, especialmente das frutas, verduras e da comida preparada.

frequência de abrir a porta. O tempo que se precisa para a preparação de gelo é 2-6 horas aproximadamente (depende de frigorífico). Se Você tem o aparelho pequeno ou se precisa mais gelo aconselhamos-Lhe de preparar mais gelo conservando os cubos na cubeta fechada adicional. Os cubos de gelo caem da cubeta quando se da volta a cubeta e se deixa brevemente debaixo de água corrente fria fazendo pressão ligeira sobre a cubeta.

Preparação de gelo

Para a preparação de gelo aconselhamos a posição do termóstato intermédia. Encher a cubete até 2/ 3 partes com água fria ou outro líquido que deseja congelar e colocá-la no suporte de cubeta para gelo na rede (ou colocá-la na placa congeladora). O tempo para a preparação de gelo depende da temperatura do espaço onde fica o frigorífico, da posição de termóstato e da



Segurança alimentar

Indicador da temperatura



O indicador de temperatura fica colocado na parte do frigorífico, no lugar onde a temperatura é a mais baixa. Quando a temperatura é apropriada, aparece a inscrição **OK**. Se esta inscrição não aparecer, significa que a temperatura é demasiada elevada nesta zona. Neste caso, ajuste uma temperatura mais baixa com o termóstato (ver o capítulo Comandos do aparelho). Não mude demasiado a regulação,

aguarde pelo menos 12 horas antes de proceder a uma nova verificação / a um novo ajuste da temperatura.

Observação: a inscrição OK não é visível quando se guarda novos alimentos no frigorífico, ou se a porta ficar aberta demasiada vezes / durante demasiado tempo. A zona mais fria do frigorífico fica a cerca de 20 cm acima do recipiente de legumes.

Guardar os alimentos

Zona	Alimentos
Parte congelador (X ❄️)	Gelos, alimentos congelados, alimentos frescos a congelar...
Parte frigorífico: Zona temperada Recipiente de legumes Prateleiras superiores Prateleiras da porta	Frutos e legumes frescos... Manteiga, queijo, ovos, bebidas...
Zona fresca Prateleiras intermediárias	Produtos lacticínios e sobremesas lácteas, pratos confeccionados (molhos e outros pratos gordos, por exemplo), queijo fresco, charcutaria...
Zona mais fria Por cima do recipiente de legumes	Carne (especialmente ave, carne de caça), peixe, charcutaria e pratos confeccionados, saladas com maionese, pastelarias f base de ovos / natas, massa fresca para tarte/pizza, produtos frescos f base de leite cru, legumes preparados correctamente embalados, todos os produtos frescos a consumir de preferência antes de uma determinada data e que devem ser guardados a uma temperatura inferior ou igual a + 4°C. Duração máxima de conservação: 1-2 dias

Observação:

Bananas, batatas, alho e cebolas não devem ser guardados no frigorífico, bem como os queijos

fermentados, excepto se quiser interromper a fermentação; neste caso, deverão ser embalados.

Manutenção e limpeza

Descongelção automática do frigorífico

Não é necessário descongelar o compartimento refrigerador, porque o gelo na parede traseira descongela-se automaticamente. O gelo, formado na parede traseira durante o funcionamento do compressor, fica descongelado quando pára. O mesmo derrete e as gotas correm através do orifício da parede traseira do frigorífico para a parte inferior do condensador colocado debaixo do aparelho.

Descongelção manual do congelador

No interior do congelador forma-se uma geada ou gelo que deve descongelar-se quando atinge a espessura de 3-5 mm.

- Girar o botão do termóstato a posição **STOP (0)** e retirar a fixa de tomada para desligar o aparelho da rede eléctrica. Retirar os víveres do compartimento e evitar que descongelem.
- Aspira a água da descongelção que se acumulou no fundo do aparelho.
- Para a descongelção não utilizar as bombas aerossóis porque podem danificar as partes plásticas ou prejudicar a saúde.

Limpeza do aparelho

Antes de começar a limpeza do aparelho retirar a fixa da tomada para desligar o aparelho da corrente eléctrica! Não utilizar agentes de limpeza abrasivos para não danar as superfícies.

É favor eliminar quaisquer vestígios de detergentes utilizados durante a limpeza.

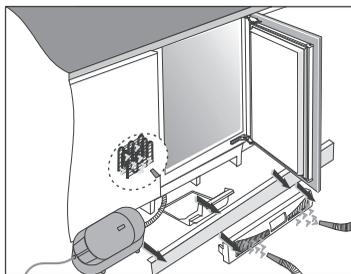
- Limpar o **exterior** do aparelho com água e detergente líquido.
As superfícies lacadas podem ser limpas com um pano e um produto de limpeza à base de álcool (por ex. limpa vidros). Pode utilizar igualmente álcool (etanol ou isopropanol). Nunca utilize produtos abrasivos ou agressivos, como os detergentes especiais para aço inoxidável, porque corre o risco de danificar as partes lacadas ou de plástico.
- Retirar as **peças móveis** do interior do aparelho e limpar todas as partes com água e detergente líquido. As partes de plástico não devem lavar-se na máquina de lavar louça.
- Limpar o **interior** esvaziado com água morna e um pouco de vinagre.
- Limpe ou tire o pó de vez em quando das aberturas de ventilação que se encontram situadas no rodapé.

Limpeza do condensador

Tire o pó do condensador da seguinte forma:

- desbloqueie a fixação do rodapé passando os dedos na sua abertura,
- puxe o rodapé para si e tire-o,
- tire o rodapé do móvel de cozinha,
- tire o recipiente do condensador,
- tire o pó do condensador com o aspirador,
- reinstale o recipiente do condensador e o rodapé procedendo na ordem contrária.

Depois da limpeza colocar a fixa na tomada, conectar o aparelho e introduzir os víveres.



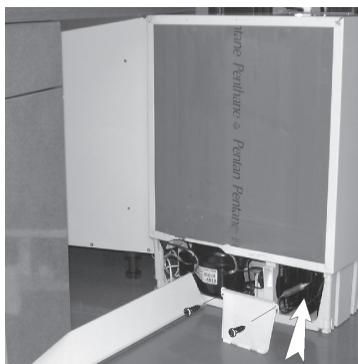
Limpeza periódica do condensador

Para obter um óptimo funcionamento do aparelho e para reduzir o consumo de energia, convém limpar o pó do condensador que se encontra igualmente atrás do aparelho.

Antes de proceder à limpeza, desligue o aparelho.

- Esvazie o interior do aparelho.
- Tire o rodapé do móvel da cozinha.
- Desaperte os dois parafusos que fixam o aparelho na área de trabalho do móvel de cozinha.
- Tire o aparelho do seu lugar para poder aceder ao condensador atrás do aparelho.
- Desaperte os dois parafusos que se encontram na tampa do condensador e tire-a.

- Tire o pó e limpe o condensador.
- Quando a limpeza estiver acabada, volte a ligar o aparelho à rede eléctrica, coloque-o em serviço e ponha os alimentos no aparelho.



Desligação do aparelho

Se o aparelho ficar inactivo durante muito tempo, girar o botão do termóstato a posição **STOP (0)**. Retirar a fixa da tomada, esvaziar, descongelar, limpar o aparelho e deixar a porta aberta.

? Eliminação das anomalias

Podem aparecer anomalias no funcionamento durante a utilização do aparelho. Mencionamos algumas anomalias que na maioria dos casos são consequência duma má utilização e podem remediar-se em casa.

O aparelho não funciona depois de ligá-lo à rede eléctrica

- Comprovar se há tensão na tomada e se o aparelho está conectado (o botão do termóstato em posição de funcionamento).

O aparelho funciona sem interrupção durante muito tempo

- Abertura freqüente da porta ou porta aberta durante muito tempo.
- Porta fechada incorrectamente (um objecto fazendo obstrução, porta inclinada, junta danada,...).
- Introdução duma quantidade demasiado grande de víveres frescos.
- O compressor e o condensador não produzem bastante frio.

Verifique que o ar circula através das aberturas do rodapé e limpe ou tire o pó do condensador. Ver o capítulo "manutenção e limpeza".

Formação do gelo na parede traseira no interior do frigorífico

A descongelação automática é assegurada enquanto a água derreter na conduta e pela abertura no recipiente em baixo do aparelho. Quando se forma uma geada excessiva sobre a placa de refrigeração (3-5 mm), proceder a descongelação manual. Girar o botão do termóstato a posição **STOP (0)** e deixar a porta aberta. Não descongelar com aparelhos eléctricos (secador, etc) e não retirar o gelo com objectos afilados.

Terminada a descongelação, girar o botão na posição desejada e fechar a porta do frigorífico. A formação excessiva de gelo e consequência de:

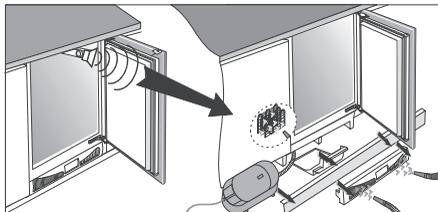
- a porta não se fecha bem (a junta está suja ou deteriorada, limpe a junta ou punha uma junta nova),
- abertura frequente da porta, porta aberta durante muito tempo,
- introdução de víveres quentes no frigorífico.

- os alimentos e o recipiente tocam a parede traseira no interior do frigorífico.

Alarme sonoro

Quando o condensador está coberto de pó, o alarme sonoro fica activado a cada abertura da porta do aparelho até que a anomalia seja eliminada.

Verifique que o ar circula através das aberturas do rodapé e limpe ou tire o pó do condensador. Ver o capítulo "Manutenção e limpeza".



A água corre no fundo do aparelho

A água corre do refrigerador se o orifício de escoamento de água está tapado ou se a água de descongelação deita gota fora da conduta de colheita de água.

- Limpar o orifício obstruído (com uma palhinha de plástico, por exemplo).
- Descongelar manualmente o gelo espesso (ver o capítulo: Formação de gelo na parede do fundo do frigorífico).

Ruído

O sistema de refrigeração com compressor permite a refrigeração nos aparelhos frigoríficos e congeladores, o que produz um determinado ruído. O grau do ruído depende da instalação, da utilização correcta e da idade do aparelho.

- **Durante o funcionamento** do compressor é possível ouvir o ruído do líquido, durante o repouso do aparelho e possível ouvir o ruído do líquido de refrigeração. Isso é normal e não tem influência sobre o período de funcionamento do aparelho.
- **Depois de pôr em funcionamento** o aparelho o ruído do compressor e do líquido de refrigeração pode ser mais forte. Não é sinal de avaria e não tem influência sobre o período de funcionamento do aparelho. Pouco a pouco, com o funcionamento do aparelho, o ruído diminui.

- As vezes aparecem **ruídos mais fortes ou raros** que não são normais para o aparelho e são consequência de uma má instalação.
 - O aparelho deve ficar em posição horizontal e estável sobre uma base firme.
 - Não deve roçar a parede ou os elementos vizinhos.
 - Assegurar que as peças no interior estão no seu posto ou se o ruído é produzido pelas latas, garrafas ou outra louça.

Substituição das lâmpadas para a iluminação do interior do frigorífico

Antes de cambiar a lâmpada e necessário desligar o aparelho da rede eléctrica.

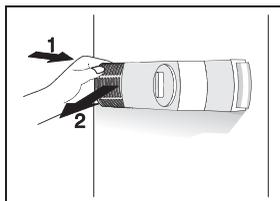
Com os dedos apertar por detrás a tampa que cobre a lâmpada (na direcção da frecha 1) para que saia da sua posição.

Retirar a tampa (na direcção da frecha 2) e substituir a lâmpada com uma nova (E 14, max. 15W).

Não botar as lâmpadas nos desperdícios orgânicos.

A lâmpada é material de consumo e a nossa garantia não vale para as lâmpadas.

As lâmpadas utilizadas neste aparelho são lâmpadas especiais previstas exclusivamente para o eletrodoméstico. Não adequada à iluminação de uma sala.



RESERVE-SE A FACULDADE DE INTRODUIR ALTERAÇÕES QUE NÃO COMPROMETEM A FUNCIONALIDADE DO APARELHO.

SERVIÇO PÓS-VENDA

Qualquer intervenção deve ser realizada :

- quer pelo seu revendedor,
- quer por um outro profissional qualificado autorizado pela marca.

Ao chamá-los, indique a referência completa de sua máquina (o modelo, o tipo, o número da série). Estas informações figuram na placa de identificação.