

Brandt

GUIA DE INSTALAÇÃO E DE UTILIZAÇÃO

COMBINADO BIC674ES



Brandt

Caro (a) Cliente,

Acabaram de adquirir um frigorífico com congelador Brandt, facto que desde já agradecemos.

Colocámos neste aparelho toda a nossa paixão e o nosso saber-fazer para que ele corresponda no melhor às vossas necessidades. Inovador, com grande desempenho, concebemo-lo para que seja também fácil de utilizar.

Encontrarão igualmente na gama de produtos BRANDT uma vasta escolha de máquinas de lavar louça, máquinas de lavar e secar roupa, congeladores, fogões e fornos, placas e exaustores, que poderão coordenar com o novo frigorífico BRANDT.

Numa procura permanente de satisfazer ao máximo as vossas exigências quanto aos nossos produtos, estaremos à vossa disposição para responder a todas as questões ou sugestões (coordenadas no fim do manual).

Poderão também visitar o nosso site www.brandt.com onde encontrarão todos os nossos produtos assim como informações úteis e complementares.

A marca BRANDT

Na procura de um melhoramento constante dos nossos produtos, reservamo-nos no direito de proceder a quaisquer modificações técnicas, funcionais ou estéticas ligadas à sua evolução.



Importante: Antes de instalar e de utilizar o aparelho, queiram ler atentamente este guia de instalação e de utilização que permitirá familiarizar-se muito rapidamente com o seu funcionamento.

INDICE

1 / SEGURANÇA E MEIO AMBIENTE	4
. Conselhos de segurança	4
. Respeito pelo meio ambiente e economias de energia	5
2 / DESCRIÇÃO DO APARELHO	6
. No Frost – significado e funcionamento	6
. Inversão do sentido de abertura das portas	6
3 / INSTALAÇÃO DO APARELHO	8
. Instalação	8
. Ligação elétrica	8
4 / UTILIZAÇÃO DO FRIGORÍFICO	10
. Utilização do termóstato	10
. Indicador de temperatura (consoante o modelo)	10
. Frio regulado	10
. Preparação dos alimentos a colocar no frigorífico	11
. Colocação dos alimentos dentro do frigorífico	11
. Descongelação automática do aparelho	11
5 / UTILIZAÇÃO DO CONGELADOR	12
. Produtos congelados e ultracongelados	12
. Preparação dos alimentos a congelar	12
. Guia de congelação de alimentos	14
. Colocação dos alimentos dentro do congelador	15
. Descongelação dos alimentos	15
. Descongelação do congelador	15
6 / MANUTENÇÃO DO APARELHO	16
. Limpeza	16
. Substituição da lâmpada	16
7 / ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO	17
8 / SERVIÇO APÓS-VENTA	18

Este guia de instalação e utilização do seu aparelho aplica-se a vários modelos pelo que poderá encontrar ligeiras diferenças em detalhes e equipamento entre o aqui apresentado e o seu equipamento.

1 / SEGURANÇA E MEIO AMBIENTE

Conselhos de segurança

Este aparelho, destinado a uma utilização exclusivamente doméstica, foi concebido para conservar e congelar os alimentos, qualquer outra utilização seria incorreta.

Respeite imperativamente os conselhos seguintes. Declinamos qualquer responsabilidade e acionamento da garantia caso não sejam respeitadas as recomendações aqui descritas e que podem causar danos materiais ou corporais.

O seu aparelho deve ser instalado (fixado se necessário) conforme as instruções deste manual a fim de evitar qualquer dano, instabilidade ou má instalação.

Se o aparelho tiver sido transportado em posição horizontal, coloque-o na vertical e aguarde umas duas horas antes de ligar. Isto permite que os fluidos voltem, a assentar nos circuitos sem risco de danificar o aparelho.

Se o equipamento tiver rodas, lembre-se que estas são apenas uma ajuda para facilitar pequenos movimentos e distâncias.

Proceda à primeira limpeza (capítulo “Instalação do aparelho”) antes de o ligar à rede eléctrica. Para qualquer operação de manutenção, desligar previamente o aparelho evitando puxar o cabo de alimentação eléctrica.

Jamais coloque jarras/garrafas com líquidos no congelador a não ser que estejam apenas cheios até 2/3 de capacidade; a congelação dilata os líquidos e o recipiente corre o risco de rebentar.

Nunca utilize outro meio para descongelar o aparelho para além do que aqui recomendamos nem para acelerar o processo.

Não utilize aparelhos eléctricos no interior dos compartimentos destinados à conservação de alimentos congelados, salvo recomendação em contrário do fabricante.

Este aparelho não foi previsto para ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais são reduzidas, ou por pessoas sem qualquer experiência ou conhecimento, salvo se beneficiaram, através de alguém responsável pela sua segurança, de instruções prévias respeitante a utilização do aparelho.

É necessário ter atenção às crianças para não brincarem com o aparelho; ter também cuidado com os animais domésticos.

Se o frigorífico for substituir outro, não esquecer de destruir o dispositivo de fecho do antigo aparelho, ou melhor ainda desmontar a porta do antigo aparelho a fim de evitar que alguém fique fechado no seu interior (crianças, animais, etc.).

Para eventuais problemas de funcionamento do aparelho, caso não consiga resolver com as dicas aqui apontadas, deve dirigir-se sempre e exclusivamente aos centros autorizados de Serviços após-venda ou a pessoal qualificado.

Depois de desembalar o aparelho, verificar se o mesmo está nas devidas condições e não se encontra danificado. Caso o aparelho tenha alguma anomalia, a mesma deve ser transmitida ao revendedor nas 24 horas que se seguem à entrega. Os materiais de embalagens são completamente recicláveis (cartão, plástico,) manter estes materiais longe das crianças.



O circuito de refrigeração do vosso aparelho tem refrigerante isobutano, um gás natural não poluente mas de qualquer forma inflamável. Durante o transporte e instalação do vosso aparelho, assegure-se de que nenhum dos componentes do circuito de refrigeração ficou danificado. Em caso de dano, afastar o aparelho de chamas e de qualquer fonte de calor ou de inflamação e arejar o local onde se encontra.

Respeito pelo meio ambiente

Os materiais de embalagem deste aparelho são recicláveis. Participar na sua reciclagem e contribuir assim para a proteção do ambiente depositando-os nos contentores municipais previstos para o efeito.



O vosso aparelho contém igualmente inúmeros materiais recicláveis. Ele está portanto marcado com este símbolo a fim de vos indicar que os aparelhos utilizados não devem ser misturados com outros resíduos. A reciclagem de aparelhos que organiza o fabricante será assim realizada nas melhores condições, em conformidade com a diretiva Europeia 2002/96/CE sobre os resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos. Dirija-se ao seu revendedor

para saber quais os pontos de recolha mais próximos da vossa casa.

Agradecemos a vossa colaboração para a proteção do meio ambiente.

Economias de energia

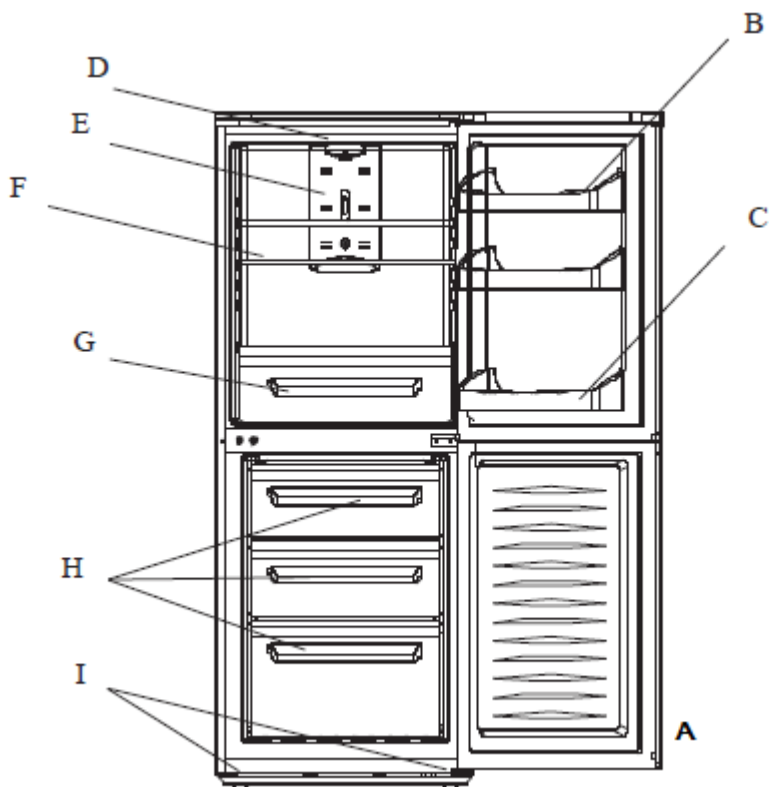
Para limitar o consumo elétrico do seu aparelho:

- instale-o em local adequado (ver capítulo referente à instalação).
- as portas devem estar abertas o menos tempo possível. Não introduza alimentos quentes no frigorífico nem no congelador, especialmente líquidos que libertem uma grande quantidade de vapor como a sopa.
- verifique o funcionamento ótimo do congelador não deixando acumular demasiado gelo (descongelar assim que a camada tiver 5.6 mm de espessura) e limpe periodicamente o condensador (ver capítulo referente à manutenção).
- verifique periodicamente as juntas das portas e assegure-se de que fecham com a máxima eficácia. Caso necessite de as substituir, consulte o serviço após venda.

As peças da embalagem assim como as que compõem o aparelho usam materiais recicláveis. Convém assim ter em conta a correta eliminação das mesmas. Consulte o seu revendedor ou os serviços técnicos da sua zona para verificar estas possibilidades e contribuir assim da melhor forma para respeitar o ambiente.

Em conformidade com os dispositivos legais mais recentes em matéria de proteção e respeito pelo ambiente, o seu aparelho não contém CFC mas um gás refrigerante chamado R600a. o exato tipo de gás usado no aparelho vem mencionado claramente na placa sinalética que se encontra na parte interior do frigorífico, parede esquerda, em baixo. O R600a é um gás não poluente que não afeta a camada de ozono por isso com efeito ambiental quase nulo.

2 / DESCRIÇÃO DO APARELHO



- A- Porta congelador
- B- Compartimentos frigorífico
- C- Compartimento porta garrafas
- D- Termóstato e lâmpada
- E- Regulação do fluxo de ar
- F- Prateleiras frigorífico
- G- Gaveta de legumes
- H- Gavetas de congelação
- I- Pés reguláveis



Informação: NO FROST

Este aparelho foi projetado e construído para evitar a acumulação de gelo no interior. Um dispositivo automático faz derreter o gelo e a água daí procedente é evacuada através de um pequeno tubo no recipiente previsto para este efeito colocado sobre o evaporador.

Não é assim necessária qualquer intervenção de descongelação da sua parte.

Inversão do sentido de abertura das portas

É possível alterar o sentido de abertura da porta:



O aparelho deve sempre ser desligado assim que se procede à alteração do sentido de abertura.

- Desparafusar e tirar a parte superior do aparelho.
- Desmontar a dobradiça superior removendo os 3 parafusos e tire a porta de cima. Libertar a dobradiça da porta removendo as tampas dos furos.
- Desparafusar a dobradiça intermédia e remover a porta inferior.
- Retirar as tampas frontais e fixá-las no local anterior da dobradiça intermédia.
- Desmonte a dobradiça inferior pés incluídos e troque-os.
- Fixe a dobradiça inferior assim como o pé no lado oposto.
- Desparafusar o batente de porta na parte inferior da porta de baixo e aperte firmemente no lado oposto.
- Coloque a porta inferior sobre o eixo da dobradiça e monte a dobradiça central para terminar de fixar a porta.

- Coloque a porta superior sobre o eixo da dobradiça intermédia.
- Aperte a dobradiça superior após a ter fixado à porta.
- Monte o parafuso superior para terminar a operação.
- Se o aparelho tiver pegas verticais, passe-as também para o lado oposto.

Montagem das pegas da porta (consoante o modelo)

As pegas encontram-se no interior do aparelho.

Monte-as nas portas tenso em conta os orifícios correspondentes e fixe com a ajuda dos parafusos fornecidos, como indica a figura.

Uma vez colocadas no local, insira as tampas dos parafusos.



3 / INSTALAÇÃO DO APARELHO



Atenção!

Só uma instalação correta do seu aparelho que respeite as prescrições aqui descritas vai permitir a conservação dos alimentos em boas condições e com um consumo otimizado de energia.

Instalação

Instalar o aparelho num local sem humidade e bem arejado.

Não colocar em marquises, varandas, terraços, locais com calor excessivo no verão; podem condicionar o bom funcionamento do aparelho e até mesmo danificá-lo.

Não colocar perto de fontes de calor (forno, radiador, etc.).

Este aparelho foi concebido para funcionar de forma ótima a determinada temperatura ambiente.

A classe climática do vosso frigorífico está indicada na placa sinalética. Ela determina a classe das temperaturas ambientes para a qual a unidade frigorífica foi concebida, garantindo o bom funcionamento do aparelho.

Classe	Temperaturas ambiente
N	16º a 32º
ST	18º a 38º
T	18º a 43º

Uma distância mínima entre o aparelho e outros móveis (3-5 cm dos lados e 10 em cima para assegurar uma boa circulação do ar em volta do mesmo).

Coloque-o a uma distância da parede usando os espaçadores fornecidos com os acessórios.



Conselho

Assim que tiver instalado o aparelho, regule os pés de forma de forma a que esteja ligeiramente inclinado para trás para assegurar o correto fecho da porta.

Antes de colocar alimentos, limpar o interior do frigorífico com água morna com bicabornato.

Enxaguar e secar cuidadosamente.

Não use álcool ou pós abrasivos ou detergentes que podem danificar as superfícies.

Ligação elétrica



Atenção:

Para sua segurança, cumpra com as instruções abaixo.

A instalação elétrica deve estar de acordo com a norma NF C *15-100, em particular com ligação terra.

Fio 3x2,5 mm 2 mono 230V ligação:

- mono 230V-50Hz

- disjuntor diferencial e fusível 10 ou 16A dependendo do modelo

Não nos responsabilizamos por qualquer incidente decorrente de má instalação elétrica.

**Recomendações:**

Não usar adaptadores, triplas ou extensões.

Verificar sempre que o circuito tenha ligação terra.

O cabo deve estar sempre acessível mas fora do alcance das crianças.

Em caso de dúvida consulte o seu instalador.

O aparelho cumpre as Diretivas Europeias CEE/73/23 (baixa voltagem), CEE/89/336 (compatibilidade eletromagnética) e CEE/96/57 (eficiência energética) e respetivas atualizações.

**Atenção:**

Se o aparelho tiver sido transportado em posição horizontal, aguarde pelo menos 2 horas antes de o colocar em funcionamento. Desta forma os fluidos dos circuitos voltam à sua estabilidade (caso contrário pode correr o risco de danificar o aparelho).

Antes de qualquer operação de limpeza ou manutenção, desligue a alimentação elétrica. Não puxe o fio diretamente da ficha.

4 / UTILIZAÇÃO DO FRIGORÍFICO

Utilização do termóstato



Para regular a temperatura, ajuste o botão num dos números inscritos.

A posição 1 corresponde à temperatura menos fria; o número mais elevado, à mais fria. Na posição 0 o aparelho está desligado, embora com corrente.



Sinalética da zona mais fria (segundo o modelo)

Este símbolo indica onde se situa a zona mais fria do vosso frigorífico, cuja temperatura é igual ou inferior a +4°C.

O indicador de temperatura permite controlar o bom funcionamento do vosso frigorífico.

Indicador de temperatura (segundo o modelo)



Regular o termóstato



Temperatura correta



Atenção:

A abertura prolongada da porta pode causar um aumento interior da temperatura.

Assim, o indicador deve ser lido nos 30 segundos após a abertura da mesma para que a leitura seja correta.

Regulação da temperatura

Ao ligar o seu aparelho, coloque o termóstato em posição média.

Cerca de 4 horas mais tarde, observe o indicador de temperatura. Se este permanecer preto, fale baixar um pouco a temperatura selecionando um número mais elevado do termóstato; volte a verificar daí a outras 4 horas. Repita a operação as vezes que for necessário.

Quando o indicador apresentar a cor verde bem legível com o OK, a temperatura está regulada corretamente.



Conselho

A temperatura interna do seu aparelho depende da temperatura ambiente, frequência de abertura das portas, quantidade e temperatura dos alimentos que lá coloca. Verifique regularmente o indicador de temperatura e ajuste se necessário a regulação do termóstato como acima indicado.

Frio regulado

O seu aparelho está equipado com um sistema de ventilação de ar frio regulado.

Graças à coluna de repartição, o ar é dirigido a todos os níveis e permite obter uma temperatura muito homogênea evitando condensações nas prateleiras.

Preparação dos alimentos a colocar no frigorífico

Embale bem os alimentos frescos; só assim manterão o seu aroma, cor, humidade e frescura. Desta forma também evitará mistura de odores/gosto entre eles.

Somente os legumes/saladas podem ser armazenados na gaveta sem estarem embalados.

Deixe os pratos quentes e bebidas arrefecerem antes de colocar no aparelho.

Remova as embalagens de cartão dos iogurtes.

Verifique que consome os alimentos dentro dos prazos e verifique as datas quando comprar.

Colocação dos alimentos no frigorífico

A temperatura no interior do frigorífico não é uniforme. Há zonas mais frias do que outras e deve colocar os alimentos segundo a natureza dos alimentos.

Deixe espaço entre os alimentos para que o ar possa circular livremente evitando a eventual contaminação entre os mesmos. Não coloque nada junto das paredes do aparelho, especialmente na do fundo para não impedir as gotas da condensação decorrentes do normal funcionamento.

Na zona mais fria deve colocar alimentos mais perecíveis como carnes, peixe, frescos... que necessitam de temperaturas de conservação iguais ou abaixo de +4°C.

Descongelação automática

O sistema de descongelação do frigorífico é automático. A água proveniente da descongelação é recolhida por um compartimento situado por cima do motor.

O calor emanado pelo motor faz evaporar a água. O aparecimento de gotas ou gelo na parede traseira do aparelho é normal. É eliminado durante as fases de descongelação automática do aparelho.

5 / UTILIZAÇÃO DO CONGELADOR

Produtos congelados e ultra congelados

Este compartimento permite conservar alimentos congelados e congelar alimentos frescos. A ultracongelação é um processo industrial mais rápido e intenso do que a congelação doméstica. Os produtos comprados são normalmente ultracongelados.

Preparação dos alimentos a congelar



Atenção!

Congelar não esteriliza. Por isso é muito importante verificar algumas normas de higiene antes de congelar os alimentos: lavar as mãos antes de tocar nos alimentos e usar somente utensílios devidamente limpos.

Congele somente alimentos frescos de boa qualidade. Veja no guia o que deve congelar e durante quanto tempo.

Para as frutas e legumes é o ideal se as colocar em água a ferver por alguns momentos antes de congelar. Vão assim preservar cor, sabor, odor e vitaminas.

Divida em porções os alimentos a congelar. Doses pequenas congelam mais rapidamente e pode não necessitar de usar grandes quantidades.

Embale hermeticamente para que não percam sabor nem seque (caixas próprias, filme, sacos de congelação...); retire o máximo de ar que consiga.



Atenção!

Não colocar garrafas no compartimento. Elas podem rebentar quando o seu conteúdo gela. As bebidas com bastante gás podem mesmo rebentar!

Anote em cada embalagem: data de congelação, expiração, tipo de alimento, n.º de porções que contém.

No supermercado compre os congelados em último lugar.

Verifique se a embalagem não está danificada e não está coberta de gelo (isto quer dizer que já descongelou ainda que parcialmente).

Isole-os em sacos próprios ou jornal. Transporte-os rapidamente para casa. Cumpra as datas assinaladas e tempos de conservação máximos. Se o seu congelador tiver **** vai permitir conservar de melhor forma.

Guia de congelação de alimentos

Carne fresca

Produto	Validade
Anho em pedaços pequenos	8 meses
Lombo de porco	5 meses
Costoletas de porco	4 meses
Vaca cozida, rosbife	10 meses
Bifes de vacas, bifes de vazia, em molho, lombo de vaca	8 meses
Bifes, costeletas de vitela	10 meses
Carne picada	4 meses
Miúdos	3 meses
Salsichas	2 meses

Aves

Depene-os, retire o interior e corte em pedaços se necessário, lavados e limpos.

Produto	Validade
Pato	4 meses
Coelho	6 meses
Galinha para calda	7 meses
Ganso	4 meses
Frango	10 meses
Peru	6 meses
Miúdos	3 meses

Caça

Produto	Validade
Pato selvagem, Galinhola, Faisão	8 meses
Lebre	6 meses
Perdiz, Codorniz	8 meses

Peixe

Produto	Validade	Preparação
Carpe	2 meses	Descame, esvazie, tire a cabeça. Lave, limpe e congele
Lúcio		
Rodvalho		
Salmão		
Cavala		
Tenca		
Truta	3 meses	Descame, esvazie, tire a cabeça, lave, ponha-a durante 30 segundos em água fria salgada, limpe e congele.
Dourada		
Linguado		

Alimentos confeccionados

Produto	Validade	Cozedura de preparação
Molho com sumo de carne	3 meses	meia-cozedura
Molho de tomate		no ponto
Minestrone de legumes	2 meses	sans pâtes
Lasanhas	4 meses	meia-cozedura
Lombos	2 meses	no ponto
Fatía de vitela	1 meses	meia-cozedura
Carnes com molho	3 meses	
Guisado de caça	2 meses	no ponto
Peixe cozido em água ou no forno	2 meses	meia-cozedura
Pimentos,beringelas,curgetes recheadas com carne		
Cogumelos com alho e salsa, ratatouille depimentos		
Espinafres cozidos em água		
Pizza	6 meses	no ponto

Vegetais

Branquear primeiro a vapor.

Produto	Validade	Preparação	Tempo de branqueamento
Espargo	12 meses	Lave e tire os fios	2 minutos
Couve, couve-flor	8 meses	Limpe, corte em pedaços	2 minutos (1)
Alcachofra	12 meses	Tire as folhas externas	6 minutos (1)
Feijão		Debulhe	3 minutos
Feijão verde		Lave, tire as pontas	4 minutos
Cogumelo		Limpe	2 minutos (1)
Beringela		Lave, corte em fatias	4 minutos (2)
Pimento (3)		Lave, corte em fatias, tire as sementes	não os branquear
Ervilha, Tomate (3)		Debulhe e congele imediatamente Dispondo-os numa única camada e se seguida envolve	
Salsa, manjerico	8 meses	Lave	2 minutos
Espinafres	12 meses	Lave, corte em pedaços, divide em porções. Não ponha batatas, ficam pretas.	não os branquear
Jardineira para minestrone (aipo, cenoura, acelgas, alho francês, etc.)			

Frutas

A fruta tem de ser coberta de açúcar ou xarope, consoante os casos. A quantidade de açúcar a utilizar para a conservação é de cerca de 250 gr. para 1 quilo de fruta. Os xaropes são utilizados em percentagens variáveis; preparem-se em calda com água açucarada. As diferentes concentrações são as seguintes:

- solução a 30%, açúcar 450 gr. por litro de água;
- solução à 40%, açúcar 650 gr. por litro de água;
- solução à 50%, açúcar 800 gr. por litro de água;

Para que a cor das frutas não se altere, ponha-as em sumo de limão antes de as cobrir com açúcar, ou então verta sumo de limão no xarope. Os recipientes de frutas a congelar terá de ficar uma hora no frigorífico antes de ser introduzidos no congelador. As frutas têm de ficar completamente cobertas de xarope.

Produto	Validade	Preparação
Damasco	8 meses	Lave, descaroce, xarope a 30%
Ananás	10 meses	Descasque, corte em fatias, xarope a 50%
Laranja		Descasque, corte em fatias, xarope a 30%
Cereja		Lave, descaroce, cobre de açúcar ou de xarope a 30%
Morango		Lave, tire o pedúnculo e cobre de açúcar
Melão	12 meses	Descasque, corte em fatias, tire as pevides, cobre com xarope a 30%
Pêssego	8 meses	Descasque, descaroce, corte em fatias, cubra com xarope a 50%
Toranja	12 meses	Descasque, corte em fatias, xarope a 30%
Sumo de citrinos	10 meses	Esprema, tire as pevides, ponha açúcar
Ameixa	12 meses	Lave, descaroce, cubra com açúcar ou de xarope a 50%
Uva		Separe as pevides do cacho, lave, cubra com açúcar ou de xarope a 30%
Mirtilos, amoras, groselheira, framboesas, groselhas	10 meses	Lave, tire os pedúnculos, cubra com açúcar

Pão

Pode-se conservar durante **2 meses**. Descongele no forno a 50 °C, ligando depois de ter colocado o pão.

Manteiga e queijo

Congele a manteiga e o queijo dividindo-os em pedaços para um consumo semanal.

A manteiga e os queijos duros (ex. parmesão) conservam-se durante **8 meses**, os outros queijos durante **4 meses**. Terá de os descongelar no frigorífico tendo cuidado com a condensação que se forma nestes produtos.

Colocação dos alimentos no congelador

Não coloque os alimentos frescos ao lado dos que já estão congelados de forma a evitar provocar um aumento da temperatura.



Informação:

O peso máximo dos alimentos que pode congelar por 24 horas está indicado na placa sinalética (situada no interior da parte do frigorífico do seu aparelho, na parede esquerda da parte inferior) sob a denominação: "CAPACIDADE DE CONGELAÇÃO/ FREEZING CAPACITY (kg/24h).

Descongelação dos alimentos

Pode descongelar alimentos de cinco maneiras diferentes:

- pondo-os vários horas na parte do frigorífico
- deixando-os descongelar lentamente em temperatura ambiente
- no forno tradicional em temperatura muito amena (40/50°C)
- no forno micro-ondas
- cozinhando-os diretamente

A descongelação no frigorífico é o método mais lento mas mais seguro.



Atenção:

Nunca volte a congelar alimentos já descongelados, mesmo parcialmente, sem os ter cozinhado previamente.

Não se recomenda levar diretamente à boca produtos que acabaram de sair do congelador (gelados, pedras de gelo...): estão a uma temperatura muito baixa e podem provocar queimaduras de frio.

Evite tocar alimentos congelados ou ultracongelados com as mãos molhadas: podem ficar coladas. Recomenda-se de apenas descongelar os seus alimentos para uma utilização imediata.

Descongelação do congelador

A descongelação do congelador é inteiramente automática.

A água do descongelamento corre para um recipiente de recuperação que fica no motor.

O calor liberado pelo motor evapora o conteúdo deste recipiente.

6 / MANUTENÇÃO DO APARELHO

Limpeza



Atenção:

Desligar o aparelho antes de proceder à limpeza ou qualquer operação de manutenção. Não puxe pelo cordão de alimentação, mas sim retire-o diretamente da ficha.

Limpeza

Por motivos de higiene, limpe regularmente o aparelho (parede e acessórios interiores, exteriores).

Importante! Os óleos etéreos e os solventes orgânicos podem danificar as peças em plástico, por exemplo, sumo de limão, ácido butírico, ácido acético.

- Não deixe que este tipo de substâncias entre em contacto com as peças do aparelho.
- Não utilize detergentes abrasivos.
- Retire os alimentos do aparelho. Guarde-os num lugar fresco e bem embalado.
- Limpe o aparelho e os acessórios interiores com a ajuda de um pano e água morna diluída com vinagre branco e bicarbonato de sódio. Nunca lave os acessórios na máquina da louça.
- Depois de limpar, enxague as superfícies com água doce e seque.
- Quando tudo estiver seco, volte a ligar o aparelho.
- Assegure-se de que não entra água no local da lâmpada nem em nenhum outro componente elétrico.
- Limpe o condensador com uma escova pelo menos 2 vezes por ano. Isto permite poupar energia e melhorar o rendimento do aparelho.

ⓘ Nunca limpe o aparelho com um dispositivo de limpeza a vapor.

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA



Desligar o frigorífico antes de proceder à substituição da lâmpada

- . Desligue o aparelho. Retire a tampa com uma chave de parafusos.
- . Tirar a lâmpada, desapertando no sentido contrário dos ponteiros do relógio.
- . Colocar uma nova lâmpada da mesma potência que a anterior (máximo 10W).
- . Voltar a colocar a grelhar e ligar o aparelho após 5 minutos.

4 / MENSAGENS PARTICULARES, INCIDENTES

PROBLEMAS DE FUNCIONAMENTO

Existem barulhos que são normais num frigorífico:

- . O gás refrigerante pode produzir um certo barulho de ebulição / fervura ao circular nos circuitos.
- . O compressor pode produzir certos barulhos que podem acentuar-se no arranque
- . O “crac” produzido pelas dilatações e as contracções dos materiais utilizados.

PROBLEMA	SOLUÇÃO
O aparelho não funciona	Verificar se a lista está bem ligada, se o fusível não estará fundido ou se o disjuntor disparou.
O frigorífico vibra ou faz barulho	Verificar se está bem nivelado. Regular os pés.
O frigorífico refresca muito / ou pouco	Verificar a posição do termóstato e regular a uma temperatura mais adequada.
A lâmpada não acende.	Verificar a lâmpada e mudá-la caso necessário. Se o problema persistir, verificar se o aparelho está bem ligado.
O compressor não arranca após uma alteração da temperatura	Isso é normal, o compressor arranca após um certo tempo.
Á água no fundo ou nas prateleiras	O buraco de evacuação pode estar entupido. Desentupir com a ajuda de uma agulha de tricot.

SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Se já tiverem realizado as verificações indicadas e o problema persistir, **NÃO REALIZEM QUALQUER TIPO DE REPARAÇÃO POR CONTA PRÓPRIA**. Contactar com o serviço de assistência técnica mais próximo.



Este aparelho respeita as diretivas CEE

5 / SERVIÇO PÓS-VENDA

As eventuais intervenções no aparelho devem ser efectuadas por um profissional qualificado depositário da marca.

Aquando da vossa chamada, mencionar a referência completa do aparelho (modelo, tipo, nº de série): estas indicações estão no certificado de garantia e na placa sinalética.



Peças de origem: Aquando de uma intervenção de manutenção, solicitar a utilização exclusiva de peças certificadas de origem.