

Brandt

GUIA DE INSTALAÇÃO E DE UTILIZAÇÃO

FRIGORÍFICO COM CONGELADOR D 31750 E D 31750X



ÍNDICE

1	Segurança e ambiente	
	. Conselhos de segurança -----	3
	. Respeito pelo ambiente e economias de energia -----	5
	. BIOCARE – As paredes anti-bacterianas -----	5
2	Descrição do aparelho -----	6
3	Como efectuar a primeira instalação	
	. Inversão do sentido da abertura das portas -----	7
	. Instalação do aparelho -----	9
	. Ligação eléctrica -----	10
4	Como utilizar o frigorífico	
	. Colocação em funcionamento e regulação -----	11
	. Frio ventilado ou regulado (conforme os modelos) -----	12
	. Preparação dos alimentos a colocar no frigorífico -----	13
	. Arrumação dos alimentos -----	13
	. Espaço Maxi Fresh (conforme os modelos) -----	14
	. Optifresh (conforme os modelos) -----	14
5	Como utilizar o congelador	
	. Produtos congelados/ ultracongelados -----	15
	. Preparação dos alimentos a congelar -----	15
	. Guia de congelação dos alimentos -----	16
	. Arrumação dos alimentos -----	19
	. Descongelamento dos alimentos -----	19
	. Descongelamento automático do congelador -----	19
6	Manutenção corrente do aparelho	
	. Limpeza do aparelho -----	20
	. Mudança da lâmpada -----	21
7	Anomalias de funcionamento	
	. Barulhos de funcionamento normais -----	22
	. Pequenos incidentes ou avarias -----	22
	Serviço Após Venda Autorizado -----	23

Este guia de instalação e utilização deste aparelho é válido para vários modelos. Ligeiras diferenças de detalhes e de equipamentos podem surgir entre o vosso aparelho e as descrições apresentadas.

Ao longo das páginas deste guia encontrarão os seguintes símbolos:



Conselhos de segurança a respeitar impreterivelmente



Perigo de inflamação de gás



Perigo eléctrico



Conselhos e informações importantes

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.

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.

CONSELHOS DE SEGURANÇA

Este aparelho, destinado a uma utilização exclusivamente doméstica, foi concebido para conservar os alimentos.

⚠ Respeitar imperativamente os conselhos seguintes. Declinamos qualquer responsabilidade e garantia no caso de não respeito destas recomendações, o que pode conduzir a danos materiais ou corporais.

A utilização deste aparelho por pessoas menos capazes ou por crianças deve ser feita sob vigilância.

É conveniente vigiar as crianças para se assegurar com não brincam com o aparelho.

O vosso aparelho deve ser instalado, fixo se necessário e utilizado, em conformidade com as instruções deste guia de instalação e de utilização, isto a fim de evitar qualquer dano e de evitar perigos devidos à sua eventual instabilidade ou a uma má instalação.

 Se o aparelho foi transportado para vossa casa na horizontal, colocá-lo na vertical e esperar duas horas antes de o ligar. Uma pequena quantidade de óleo pode ter-se derramado no circuito de refrigeração; devem dar-lhe tempo para voltar a fluir para o motor antes de ligar o aparelho, sem isso poderão arriscar-se a danificar o aparelho.

Se o aparelho estiver equipado com rodinhas, ter em atenção que elas servem unicamente para facilitar pequenos movimentos, não as utilizar para longos trajectos.

Proceder à primeira limpeza (ver capítulo “Instalação do vosso aparelho”) antes de ligar o aparelho à rede eléctrica. Antes de qualquer operação de manutenção desligar o aparelho. Não puxar o fio mas sim desligá-lo directamente na ficha.

Jamais colocar garrafas ou frascos com líquidos no congelador excepto se estiverem só a 2/3 da respectiva capacidade: a congelação dilata os líquidos e o recipiente corre o risco de explodir.

Não utilizar qualquer outro meio para além dos que recomendamos neste guia para acelerar a descongelação.

Não utilizar aparelhos eléctricos no interior dos compartimentos, salvo recomendação contrária do fabricante.

Não deixar as crianças brincar com o aparelho e afastar os animais domésticos.

Os aparelhos usados (velhos) devem ser imediatamente tornados inutilizáveis. Desligar e cortar o cabo de alimentação rente ao aparelho.

Inutilizar a fechadura, ou melhor ainda desmontar a porta a fim de evitar que uma criança ou um animal corram o risco de ficarem fechados lá dentro ao brincarem.

Se ocorrerem incidentes e não conseguirem resolvê-los com os conselhos que poderão encontrar em “Anomalias de funcionamento”, chamar o serviço pós-venda ou um profissional qualificado.

 O circuito de refrigeração do vosso aparelho tem refrigerante isobutano (R600a), 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 do ambiente e economias de energia

Para limitar o consumo eléctrico do vosso aparelho:

- Instalá-lo num local apropriado (ver capítulo “Instalação do aparelho”).
- Manter a porta aberta o mínimo de tempo possível. Não introduzir alimentos ainda quentes no frigorífico, em particular se se tratar de sopas ou cozinhados que libertem uma grande quantidade de vapor.
- Vigie o bom funcionamento do seu aparelho não deixando acumular demasiado gelo no congelador (descongela quando a espessura atingir uns 5-6 mm) e limpando periodicamente o condensador (ver capítulo “Manutenção corrente”).
- Controlar periodicamente a junta da porta e verificar se fecha sempre de forma eficaz. Se tal não acontecer, falar com o serviço pós-venda.

Em conformidade com as disposições legislativas mais recentes em matéria de protecção e respeito do ambiente, o vosso aparelho não contém C.F.C. mas um gás refrigerante chamado R600a. O tipo exacto de gás refrigerante está claramente indicado na placa sinalética que se encontra no interior do aparelho, na parede esquerda em baixo.

O R600a é um gás não poluente que não prejudica o meio ambiente e portanto a contribuição para o efeito estufa é quase nula.

PROTECÇÃO DO AMBIENTE



Os materiais de embalagem deste aparelho são recicláveis. Participar na sua reciclagem e contribuir assim para a protecção 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 directiva Europeia 2002/96/CE sobre os resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos. Perguntar ao revendedor quais os pontos de recolha mais próximos da vossa casa.

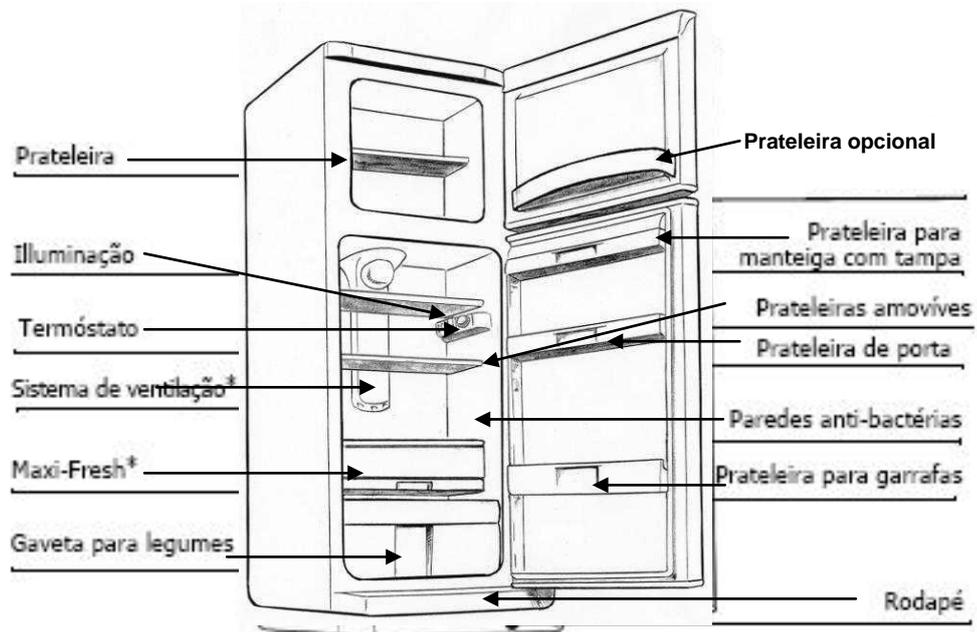
Agrademos a vossa colaboração para a protecção do meio ambiente.

BIOCARE – As paredes anti-bactérias

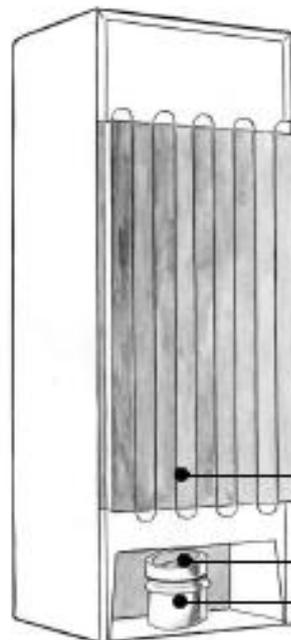
Trata-se de um revestimento específico na cuba do vosso frigorífico composto de iões de prata que impedem o desenvolvimento das bactérias.

O revestimento anti-bactérias não necessita de nenhum tratamento particular e continua activo durante todo o tempo de vida do aparelho. Deve limpar-se o aparelho regularmente. Ver capítulo “Limpeza do aparelho”.

DESCRIÇÃO DO APARELHO



* consoante os modelos



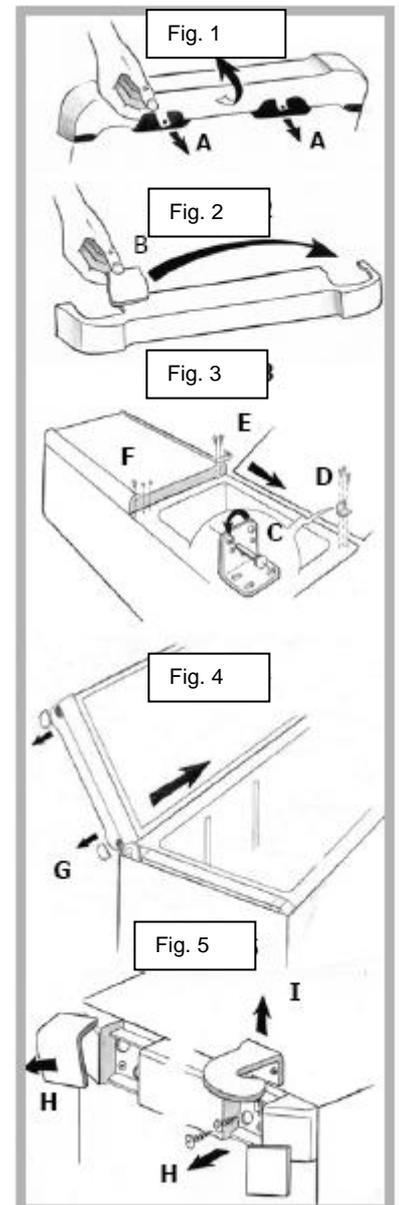
i Este guia de instalação e de utilização do seu frigorífico-congelador é válido para vários modelos. Poderão eventualmente surgir ligeiras diferenças entre o seu electrodoméstico e as descrições apresentadas.

INVERSÃO DO SENTIDO DA ABERTURA DAS PORTAS

A porta abre-se normalmente para a esquerda (dobradiças à direita); se desejarem abrir a porta para a direita pode-se modificar o sentido da abertura seguindo as indicações abaixo. Para uma instalação correcta propomos que sigam escrupulosamente as indicações e a sequência das operações seguintes:

Desmontagem da porta:

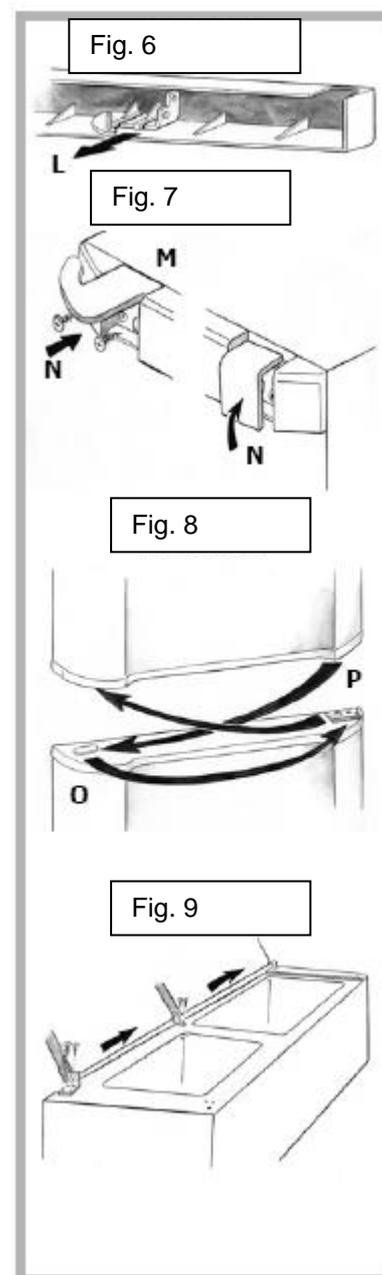
1. Incline ligeiramente o aparelho para trás.
2. Retirar o rodapé puxando para si as peças A situadas na parte inferior e puxá-las para cima para as desencaixar (Fig.1). Retirar a tampa B do seu local à esquerda e colocá-la à direita.
3. Retirar a cavilha da dobradiça de baixo e retirá-la do sítio C, recuperar o calço de plástico colocado entre a porta e a dobradiça sobre a cavilha, desaparafusar a dobradiça de D, voltar a aparafusar a dobradiça no orifício da esquerda sobre a dobradiça (Fig. 3).
4. Retirar a porta do aparelho (Fig. 3).
5. Desaparafusar a travessa metálica E tendo cuidado para que não prenda nos calços plásticos inseridos na cavilha (Fig. 3).
6. Retirar as cavilhas G colocadas no topo da porta do congelador (Fig. 4).
7. Desencaixar a porta do congelador da dobradiça superior (Fig. 4).
8. Retirar o parafuso e encaixes F do lado esquerdo (Fig. 3) do aparelho e inserir nos orifícios do lado direito do aparelho.
9. Retirar as tampas H do painel (Fig. 5).
10. Desapertar e retirar a dobradiça de cima I à direita (Fig. 5).



11. Pegar na dobradiça superior direita do saco de acessórios e introduzi-la no alongamento esquerdo no painel M. Fixar com os 2 parafusos (fig. 6).
12. Introduzir e fixar as tampas N no painel (Fig. 6).
13. Para não extraviar a dobradiça superior direita porque pode necessitar dela mais tarde, arrume-a no saco de acessórios.
14. Retirar as tampas O no lado esquerdo da porta do frigorífico (fig. 7).
15. Desapertar o bloco metálico de fundo da porta P do lado direito da porta do frigorífico, rodá-lo e aparafusá-lo no lado esquerdo da porta do congelador, alinhando o orifício da placa com o da porta (fig. 7). Desapertar o bloco metálico de fundo da porta P do lado direito da porta do congelador, rodá-lo e aparafusá-lo no lado esquerdo da porta do frigorífico, alinhando o orifício da placa com o da porta (fig. 7).
16. Inserir o tapa orifícios O, colocado anteriormente do lado esquerdo da porta do frigorífico, do lado direito dessa mesma porta (fig. 7)
17. Inserir a porta do congelador na dobradiça de cima (fig. 8).
18. Inserir a dobradiça do meio e apertá-la para a fixar tendo em atenção que os dois calços em plástico estejam bem inseridos na cavilha (fig. 8)
19. Inserir a porta do frigorífico na dobradiça do meio (fig. 8).
20. Inserir a dobradiça de baixo na porta do frigorífico, tendo em atenção para que o calço em plástico fique bem inserido na cavilha entre a dobradiça e a porta. Aparafusar a dobradiça para a fixar (fig. 8).
21. Voltar a colocar o rodapé.
22. Inserir as tampas superiores da porta.
23. Voltar a colocar o aparelho em posição vertical.



Esperar duas horas antes de voltar a ligar o frigorífico.

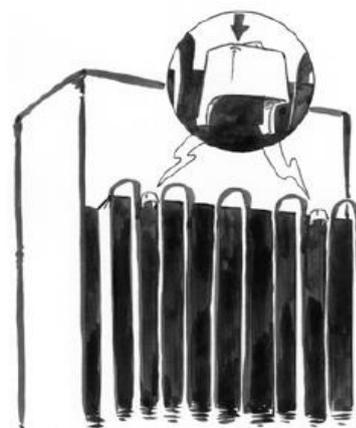


INSTALAÇÃO DO VOSSO APARELHO

⚠ Apenas uma instalação correcta do aparelho respeitando as prescrições que vos são dadas neste “Guia de instalação e utilização” vos permitirá conservar os alimentos em boas condições e com um consumo de energia optimizado.

- Colocar o aparelho num local seco e arejado.
- Evitar as varandas e os terraços: o calor excessivo de Verão e o frio de Inverno podem impedir o bom funcionamento do aparelho e até mesmo danificá-lo.
- Não o colocar próximo de uma fonte de calor como um forno ou um radiador, por exemplo.
- O vosso aparelho foi concebido para um funcionamento óptimo a uma certa temperatura ambiente. Diz-se portanto que foi concebido para uma “classe climática” particular. Esta classe climática está indicada na placa sinalética situada no interior do aparelho, na parede esquerda em baixo. Para além destas temperaturas, as performances do vosso aparelho podem encontrar-se diminuídas.

Classe climática	Temperatura ambiente
N	De +16°C a +32°C
N-ST	De +16°C a +38°C
N-T	De +16°C a +43°C
SN	De +10°C a +32°C
SN-ST	De +10°C a +38°C
SN-T	De +10°C a +43°C
ST	De +18°C a +38°C
T	De +18°C a +43°C



- Manter uma distância mínima entre o vosso aparelho e os outros móveis, dos lados, de 3 a 5 cm ou de 10 cm se o vosso aparelho estiver perto de uma parede e de 10 cm na parte de cima para que haja uma boa circulação de ar à volta do aparelho.

- Colocar o aparelho a uma distância conveniente da parede por meio das travessas que vos são fornecidas no saco de acessórios, as quais devem ser montadas na parte de trás do aparelho (ver figura).



Uma vez o aparelho instalado, regular os pés para que fique ligeiramente inclinado para trás: facilita-se assim a correcta abertura da porta.



Antes de colocar os alimentos, limpar o interior e o exterior do aparelho com bicarbonato de sódio dissolvido em água (1 colher de sopa de bicarbonato por 4 litros de água). Não utilizar álcool, pós abrasivos ou detergentes que possam danificar as superfícies. Ver capítulo “Limpeza do aparelho”.

LIGAÇÃO ELÉCTRICA



Para vossa segurança, é imperativo seguir em conformidade com as indicações abaixo.

A instalação eléctrica deve estar em conformidade com a Norma NF C 15-100, em particular para a ligação terra.

Linha 3x2,5mm² mono 230V ligada a:

- Um contador mono 230V-50Hz
- Um disjuntor diferencial e um fusível (10 ou 16A conforme o modelo)

Não podemos ser considerados responsáveis por qualquer acidente causado por uma má instalação eléctrica.



Conselhos para a instalação eléctrica do vosso aparelho:

- Não utilizar nem extensões, nem adaptador, nem tripla.
- Não retirar nunca a ligação à terra.
- A tomada deve ser de fácil acesso mas fora do alcance das crianças.



Em caso de incerteza, dirigir-se ao instalador.

O vosso aparelho está em conformidade com as directivas europeias CEE/73/23 (directiva de baixa tensão), CEE/89/336 (compatibilidade electromagnética) e CEE/96/57 (eficácia energética) e as suas modificações.



Se o aparelho tiver sido transportado na horizontal colocá-lo na vertical e aguardar duas horas antes de o ligar. Uma pequena quantidade de óleo pode ter-se espalhado no circuito de refrigeração, devem dar tempo para voltar para o motor antes de ligar o aparelho, caso contrário pode danificar-se.

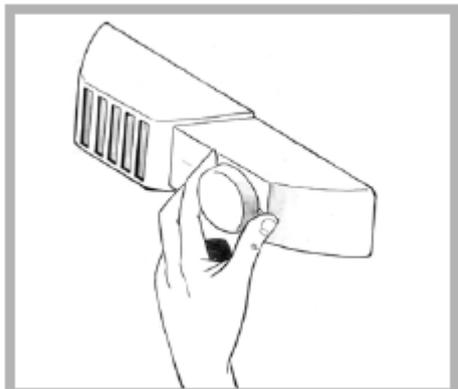


Proceder à primeira limpeza (ver capítulo “Instalação do aparelho”) antes de ligar o aparelho à corrente eléctrica. Antes de qualquer operação de manutenção desligar a ficha, não puxar pelo fio mas sim directamente na ficha.



Em caso de dano, o cabo de alimentação deve ser substituído pelo serviço de assistência técnica ou por alguém que tenha a mesma qualificação, de forma a prevenir quaisquer riscos”.

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO E REGULAÇÃO DO APARELHO



Manipulação do termostato

Para regular a temperatura, coloque o botão do termostato num dos números inscritos em volta. A posição 1 corresponde à temperatura menos fria, quanto mais elevada a posição escolhida, mais fria é a temperatura. Assim que o termostato estiver na posição ●, o seu aparelho desliga-se.



O aparelho está sempre sob tensão.

Indicador “Zona Fria”



A zona mais fria assinalada por este logótipo é destinada aos alimentos delicados, sensíveis e altamente frágeis, com uma temperatura de conservação inferior ou igual a +4°C.

Um indicador de temperatura permite verificar a boa regulação do seu aparelho:

Temp. a regular Temp. correcta



A abertura prolongada da porta do frigorífico causa um aumento da temperatura interior. Deve efectuar a leitura do indicador nos 30 segundos após a abertura da porta para que seja correcta.

Regulação da temperatura

Aquando da colocação em funcionamento do vosso aparelho regular a temperatura para uma posição média.

4 horas após ligar o aparelho ou após qualquer alteração de regulação de temperatura, observar o indicador “ok” da temperatura (ver figura acima).

- Se o indicador estiver preto, faça baixar a temperatura pouco a pouco, seleccionando um número mais elevado em roda do termostato e verifique de novo 4 horas mais tarde. Repetir a operação tantas vezes quanto necessárias.

- Se o indicador “ok” aparecer em verde, a temperatura do vosso frigorífico está correctamente regulada.

ⓘ ATENÇÃO: A temperatura interna do vosso aparelho depende estreitamente da temperatura ambiente, da frequência da abertura da porta, da quantidade e da temperatura dos alimentos que colocaram no frigorífico. Deverão portanto verificar regularmente o estado do indicador da temperatura e ajustar se necessário a regulação como é indicado neste manual.

FRIO VENTILADO OU REGULADO (CONFORME OS MODELOS)

i Este guia é válido para vários modelos. O vosso aparelho está equipado com uma ou outra destas funções. Podem verificá-lo muito rapidamente comparando o vosso frigorífico com as ilustrações desta página.

O vosso aparelho está equipado com um sistema de ventilação de ar frio:

- **Frio ventilado (A)** - a ventilação mistura o ar permitindo assim obter uma melhor homogeneidade da temperatura e evitar a condensação nas prateleiras em vidro.

- **Frio regulado (B)** - graças a uma coluna de repartição, o ar é dirigido a todos os níveis e permite obter uma temperatura muito homogénea e evitar qualquer condensação nas prateleiras.

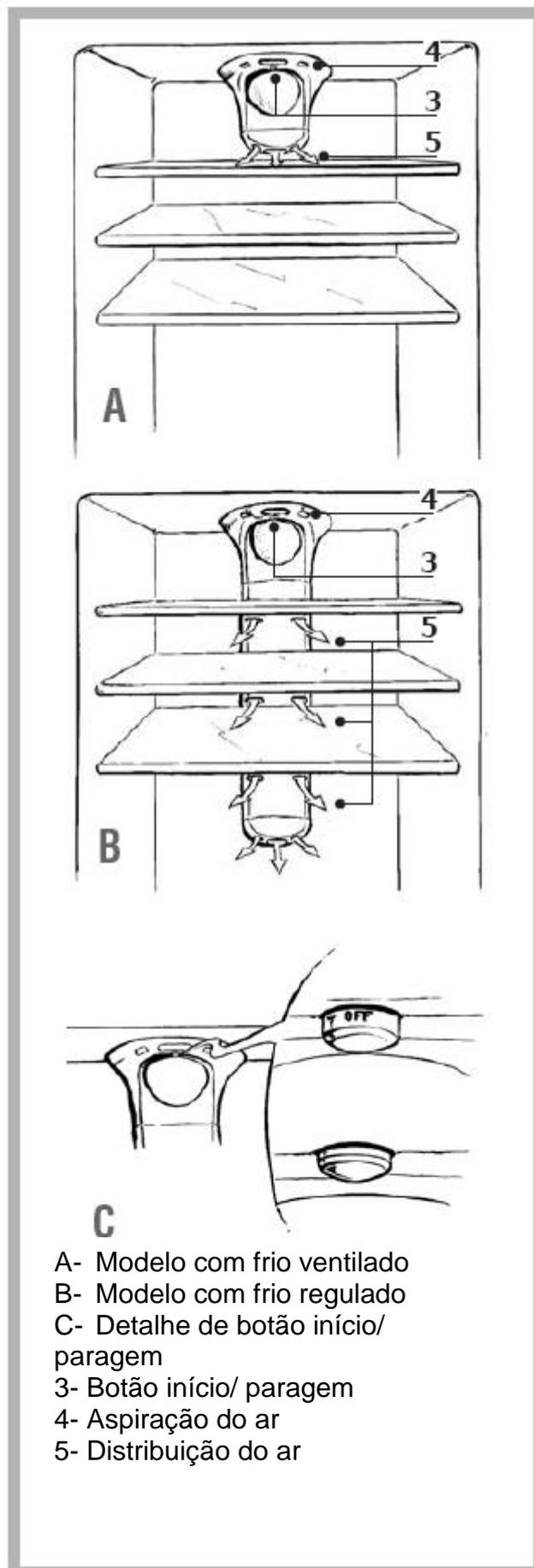
Além destas vantagens no quotidiano, nós aconselhamos utilizar a ventilação:

- Em condições climáticas extremas (exemplo: tórridas)
- Se acabaram de colocar uma grande quantidade de alimentos no frigorífico.

Para colocar a ventilação em funcionamento:

- Aparelho sem electrónica: carregar no botão de arranque (Fig. C).
- Aparelho com electrónica: esta função dispara pelo sistema electrónico situado no quadro de comandos (ver quadro dos símbolos no capítulo "Colocação em funcionamento e regulação do aparelho").

i O ventilador não funciona em contínuo, a sua colocação em funcionamento depende da temperatura interna do frigorífico. É portanto normal que por momentos não fique em funcionamento assim que se carregue no botão de arranque.



PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS A COLOCAR NO FRIGORÍFICO

Antes de introduzir os alimentos no aparelho:

Embarcar bem os alimentos frescos: eles manterão assim o aroma, cor, teor de humidade e frescura.

Evitarão também desta forma que o gosto de certos alimentos se transmita para outros. Apenas os legumes, frutas e saladas podem ser colocados na gaveta para legumes sem serem embalados.

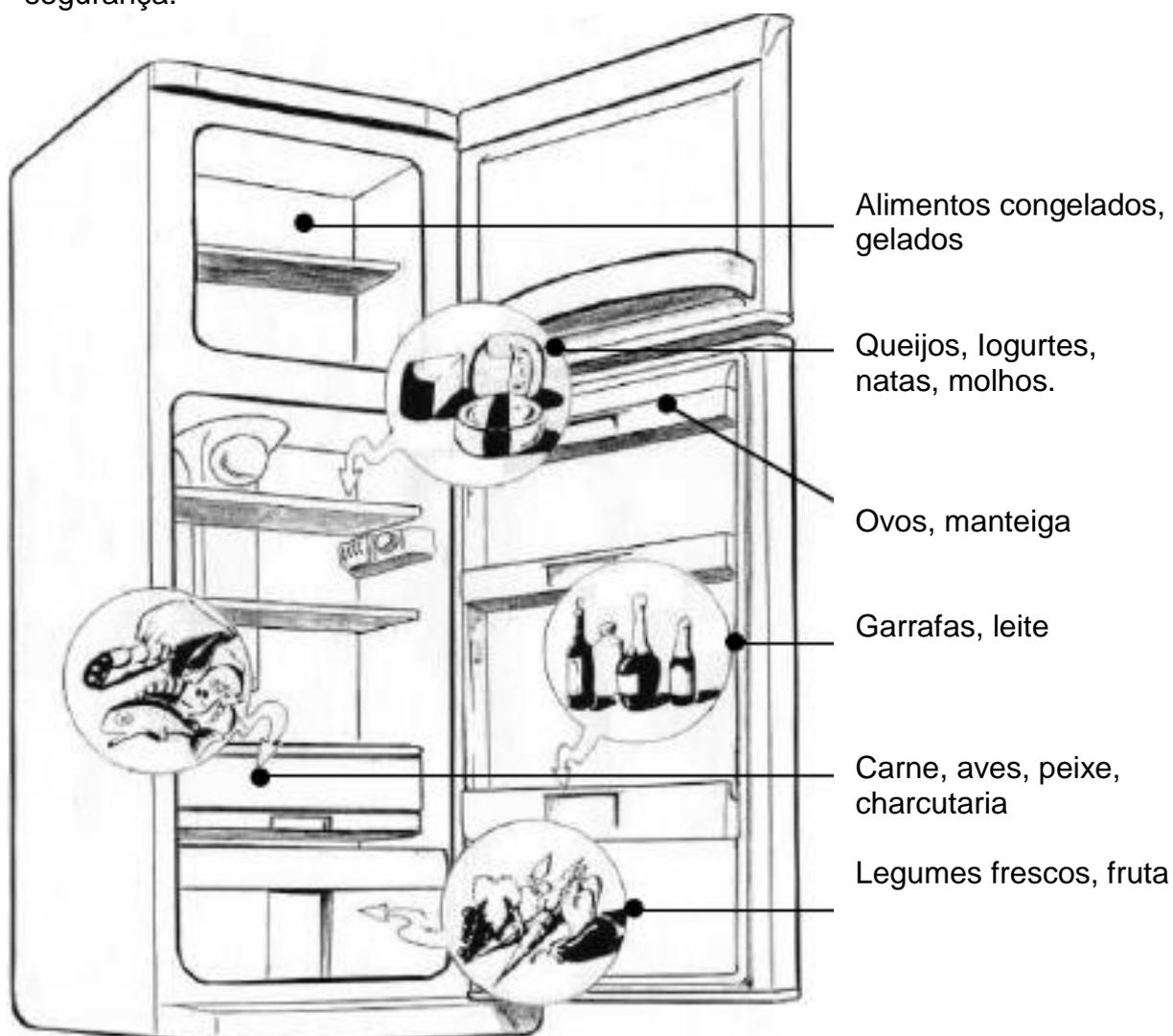
Deixar arrefecer os alimentos e bebidas quentes antes de os colocar no frigorífico.

Retirar as embalagens de cartão dos iogurtes.

Verificar bem a data de validade indicada nos produtos que compraram, ela não deve ser ultrapassada.

ARRUMAÇÃO DOS PRODUTOS NO FRIGORÍFICO

 A temperatura não é uniforme no interior do frigorífico. Certas zonas são mais frias do que outras e devem armazenar os alimentos segundo a sua natureza na zona apropriada do aparelho para garantir uma boa conservação com toda a segurança.



Deixar um espaço entre os alimentos para que o ar possa circular livremente e para evitar qualquer contaminação entre os diferentes produtos alimentares.

Não colocar as embalagens e os alimentos em contacto com a parede no fundo do aparelho: é um local particularmente frio e húmido do aparelho, em que gotas de água e de gelo se condensam no decorrer do funcionamento normal do vosso aparelho.

Sinalética “Zona Fria”



A zona mais fria assinalada por este logótipo é destinada aos alimentos delicados, sensíveis e altamente frágeis: carnes, peixes, aves, charcutarias, pratos cozinhados, saladas, preparações e massas à base de ovos ou de natas, massas frescas, massa de tarte, pizza, quiches, produtos frescos e queijos frescos, legumes embalados em sacos de plásticos e no geral produtos cuja data de validade esteja associada a uma temperatura de conservação inferior ou igual a +4°C.

MODULARIDADE

O vosso aparelho foi concebido para lhe facilitar a arrumação dos alimentos. Pode ajustar os compartimentos e prateleiras à sua vontade.

Espaço MAXI-FRESH (em função dos modelos)

A gaveta Maxi-Fresh é recomendada para a conservação de peixe e carne.

OPTIFRESH (CONFORME OS MODELOS)

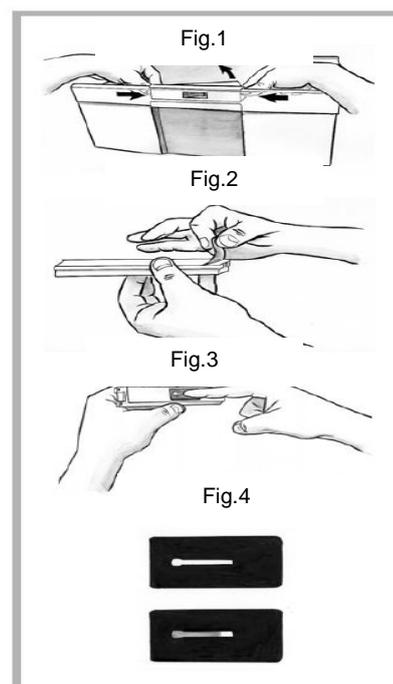
O retardador utiliza carvões activos que permitem neutralizar o etileno e portanto aumentar a duração de conservação dos frutos e legumes. O cartucho tem uma acção longa duração, cerca de 3 meses.

Primeira colocação em funcionamento:

- Retirar o cartucho do seu suporte (Fig.1).
- Retirar o filme plástico (as instruções estão impressas no filme - Fig. 2)
- Activar a temporização carregando na pastilha (Fig. 4).
- Voltar a colocar o cartucho no seu suporte.

Renovação do cartucho:

Assim que uma linha vermelha aparece na temporização, deve mudar-se o cartucho (Fig. 4). Poderão encontrar as recargas junto do serviço pós-venda ou junto do seu revendedor habitual.



Produtos congelados/produtos ultracongelados

PT

O seu electrodoméstico permite-lhe **congelar** alimentos: diminui a temperatura rapidamente podendo desta forma conservá-los durante mais tempo.

O **ultracongelamento** é um processo industrial mais rápido e mais intenso de que a congelação doméstica. Os produtos que compra no comércio são ultracongelados.

Preparação dos alimentos a congelar

⚠ A congelação não esteriliza. Pois será importante preparar os seus alimentos a congelar respeitando algumas regras simples de higiene: lave as mãos antes de tocar os alimentos, limpe os utensílios de cozinha que utilizou antes de os utilizar novamente.

Apenas congele alimentos frescos e de excelente qualidade. Consulte a tabela " Guia de congelação dos alimentos " para saber quais os produtos que pode congelar e quanto tempo pode conservá-los.

Branqueie a fruta e os legumes antes de os congelar de forma a conservar cor, aroma, sabor e vitaminas: mergulhe-os durante um tempo em água a ferver.

Espalhe os alimentos que quer congelar em pequenas porções individuais correspondendo a uma refeição. As pequenas porções são mais rapidamente congeladas.

Condicione os alimentos hermeticamente para evitar de perder o seu sabor ou ficar secos.

Utilize para isso sacos de plástico, papel aderente de polietileno, folhas de alumínio ou caixas adaptadas para a congelação.

Se utilizar sacos de plástico, comprima-os para tirar o ar antes de os fechar hermeticamente.

⚠ Nunca ponha as garrafas ou os frascos com líquidos no congelador excepto se estes estiverem preenchidos ao 2/3 da sua capacidade: a congelação dilata os líquidos e o recipiente pode rebentar.

Aponte em cada embalagem :

- a data de congelação
- a data limite de consumo
- o tipo de alimento contido
- o número de porções contidas

Quando comprar produtos ultracongelados, faça-o no fim das compras.

Verifique :

- se a sua embalagem não está danificada
- se não estão cobertos por uma camada de gelo (significaria que foram parcialmente descongelados)

Ponha-os num saco isotérmico ou num papel de jornal, transporte-os rapidamente, guarde-os imediatamente.

Respeite a data limite de conservação indicada na sua embalagem. O seu electrodoméstico está equipado com um compartimento congelação ****, permitirá conservar produtos ultracongelados da melhor forma.

Guia de congelação dos alimentos

PT

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, bifos de vacia, em molho, lombo de vaca	8 meses
Bifes, costeletas de vitela	10 meses
Carne picada	4 meses
Miúdos	3 meses
Salsichas	2 meses

Recomenda-se de descongelar completamente a carne antes de a cozinhar, de forma a evitar que esta coza mais rápido no exterior de que no interior, excepto para os panados, que podem ser fritos directamente a lume brando/médio, e carnes cozidas.

Animais de galinheiro

Prepare-os despenados/esfolados, destripados, eventualmente partidos aos bocados, 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

Prepare-os despenados/esfolados, destripados, eventualmente partidos aos bocados, lavados e limpos.

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		
Dourada	3 meses	Descame, esvazie, tire a cabeça, lave, ponha-a durante 30 segundos em água fria salgada, limpe e congele.
Linguado		

Guia de congelação dos alimentos

PT

Alimentos confeccionados

A duração de conservação dos pratos confeccionados diminui se se servir de toucinho ou de bacon para dar mais paladar.

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
Fatia 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

Ponha directamente ao lume ou no forno, sem descongelar.

Legumes

Recomenda-se de branquear os legumes ao vapor, para não perderem nem as suas vitaminas nem os seus sais minerais na água da cozedura. Desta forma, não precisa aguardar que sequem para os congelar, basta aguardar que arrefecem.

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.)				

(1) Ponha um pouco de vinagre e limão na água da cozedura(água acidula).

(2) Salmoure antes de proceder à cozedura.

(3) Durante a descongelação,estes legumes reduzem-se em papa,pois contêm muita água.Portanto,recomenda-se de os descongelar apenas se pretende comê-los cozidos.

Normalmente, os legumes são melhores se forem cozidos directamente sem ser descongelados.

Reduza otempo de cozedura tendo em conta o branqueamento antes da congelação.

Guia de congelação dos alimentos

PT

Fruta

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 altera, 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 um 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	12 meses	Lave, tire o pedúnculo e cobre de açúcar
Melão		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. parmesan) 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.

Arrumação dos alimentos no seu congelador

PT

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

i 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 CONGELAMENTO/ FREEZING CAPACITY (kg/ 24h)".

Descongelamento dos alimentos

Pode descongelar alimentos de cinco maneiras diferentes :

- pondo-os vários horas na parte do frigorífico do seu electrodoméstico
- deixando-os descongelar lentamente em temperatura ambiente
- no forno tradicional em temperatura muito amena (40/50°C)
- no forno microondas
- cozendo-os directamente

O descongelamento no frigorífico é o método mais lento mas mais seguro.

⚠ Nunca volte a congelar alimentos que já descongelados, mesmo parcialmente, sem os ter cozinhados previamente.

⚠ Não se recomenda de levar directamente à boca produtos que acabaram de sair do congelador (gelados, pedras de gelo...): estão então numa 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.

Descongelamento automático do congelador

Efectue uma descongelação quando uma camada de gelo atinja 5 a 6 mm no interior do congelador. Esta impede o bom funcionamento do seu congelador e reduz eficácia para além do maior consumo de energia.

Retire todos os produtos que tenha dentro. Coloque em sacos térmicos ou embale em papel de jornal e coloque em local fresco. Desligue o aparelho na posição 0. Mantenha aberta a porta do congelador. Coloque uma caçarola de água quente em cima de uma tábua de madeira para acelerar o processo. Não utilize nenhum aparelho para ajudar nem sequer objectos pontiagudos uma vez que pode danificar irremediavelmente o aparelho. Limpe tudo antes de voltar a ligar o termóstato.

Manutenção regular do seu electrodoméstico

PT

⚠ Para realizar qualquer operação de manutenção, desligue-o. Não puxe o cabo de alimentação; retire antes a ficha.

Limpeza do seu electrodoméstico

⚠ Recomenda-se, para uma melhor higiene e uma conservação dos alimentos em toda a segurança, de limpar e desinfetar regularmente o seu electrodoméstico.

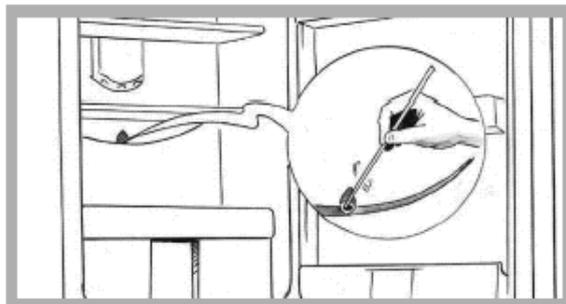
Tire do seu electrodoméstico todos os produtos. Coloque-os em sacos isotérmicos ou envolva-os em papel de jornal e ponha-os num lugar fresco.

Antes de colocar os alimentos no interior e exterior do seu electrodoméstico, limpe o seu interior e exterior com bicarbonato de sódio dissolvido em água (1 colher de sopa de bicarbonato para 4 litros de água). Não utilize álcool, pós abrasivos ou detergentes que poderão danificar as superfícies.

⚠ Não utilize aparelhos de limpeza com jacto de vapor de alta pressão. As altas temperaturas do vapor poderão danificar as superfícies e os circuitos eléctricos, expondo-o a riscos de electrocussão.

Enxagúe com água e seque com um pano.

Verifique periodicamente se o orifício de evacuação das águas de descongelamento não está obstruído, e limpe-o com um cotonete como indicado no Desenho.

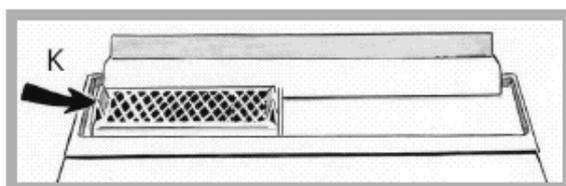


Tenha sempre em conta de limpar de vez em quando o condensador que se encontra na traseira do electrodoméstico (ver capítulo "Descrição do seu electrodoméstico"). Utilize para esse efeito um pincel seco ou, melhor ainda, um aspirador.

Ligue novamente o electrodoméstico à corrente eléctrica e ajuste, se necessário, o termostato do frigorífico conforme descrito no capítulo "Regulação da temperatura do seu frigorífico".

Aguarde 3/4 horas antes de recolocar os alimentos no seu electrodoméstico.

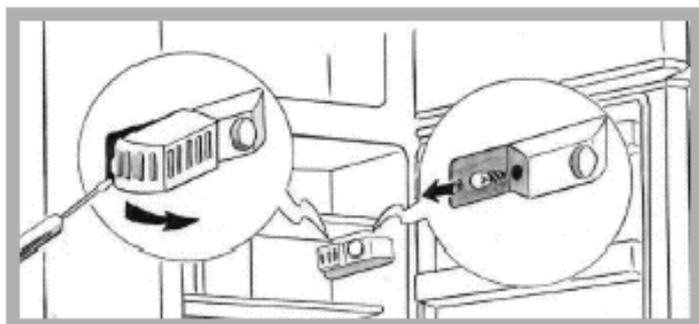
O recipiente para legumes está equipado de um filtro que permite regular o nível de humidade para uma óptima conservação dos alimentos. Para efectuar a limpeza do filtro: tire a parte superior do recipiente de legumes, desmonte a tampa, tire o filtro "K" e lave-o debaixo da água da torneira. O cesto corredeiro pode remover-se da seguinte forma: extraia o cesto até o fundo da corrida, levante a parte anterior e puxe-a para si.



Substituição da lâmpada

⚠ Desligue o electrodoméstico da corrente eléctrica.

Remova a tampa transparente desencaixando-a. Substitua a lâmpada por outra de mesmo tipo (15 WATT no máximo), volte a colocar a tampa no devido lugar e a apertar o parafuso que a segura .



Ruídos, perturbações ou pequenas avarias

PT

Ruídos de funcionamento normais

Para que a temperatura escolhida seja constante, o seu electrodoméstico activa regularmente o seu motor. Os ruídos resultantes são ruídos de funcionamento normais, diminuem automaticamente quando o seu frigorífico atinge a temperatura pretendida. Estes ruídos são os seguintes :

RUÍDO	CAUSA
Zumbidos	Resultantes do motor. Tais zumbidos podem ser por vezes mais acentuados quando o motor engrena.
Gorgolejos ou zumbidos ligeiros	Resultantes da circulação do fluido de refrigeração nas tubuladuras do seu frigorífico.
Disparos	Fazem-se ouvir sempre que o termóstato engrena ou o motor dispara.
Ligeiro barulho de fundo	Si o seu electrodoméstico está equipado com um ventilador(consoante os modelos) o ar que circula no seu interior provoca um ligeiro barulho de fundo.

Perturbações ou pequenas avarias

Poderão surgir alguns incidentes aquando da utilização do seu electrodoméstico. Antes de contactar o Serviço Pós-venda, verifique se não é possível solucionar os problemas com base no Guia.

INCIDENTE	CONSELHO
Ruídos estranhos	<ul style="list-style-type: none"> - verifique a regulação dos pés do electrodoméstico e a sua estabilidade; - certifique-se de que o electrodoméstico não está em contacto com a parede; - verifique se todas as peças amovíveis (reservatório, prateleiras, etc.) estão devidamente colocadas; - certifique-se de que as garrafas ou recipientes estão correctamente colocados no seu electrodoméstico e se não se toquem.
O frigorífico não produz frio suficiente	<ul style="list-style-type: none"> - verifique se o termóstato está correctamente regulado, conforme descrito no capítulo " Regulação da temperatura do seu frigorífico " - se colocou no seu frigorífico uma importante quantidade de alimentos, reajuste o termóstato como indicado no capítulo " Regulação da temperatura do seu frigorífico " - assegure-se de que não abre a porta do electrodoméstico amiúde ou que não a deixa aberta.
O seu electrodoméstico não produz frio	<ul style="list-style-type: none"> - verifique se o termóstato está na posição ● . - verifique se o electrodoméstico está correctamente ligado à corrente - certifique-se de que o disjuntor de sua casa não disparou, de que o fusível não saltou ou não está desatarraxado.

Serviços autorizados

PT

Qualquer intervenção na sua máquina de lavar 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 fixada atrás da máquina .

COMBI FRIDGE - FREEZER REFRIGÉRATEUR-CONGÉLATEUR		CE
TYPE MODELE	CLASS CLASSE	SERIAL NUMBER
TOTAL GROSS CAPACITY VOLUME BRUT TOTAL	NET CAPACITY FREEZER VOLUME UTILE CONGÉLATEUR	
R 600a	NOMINAL VOLTAGE TENSIONE NOMINALE	
(M) [] [] []	[] [] []	
FREEZING CAPACITY kg/24h POUVOIR DE CONGÉLATION	MADE IN ITALY FABRIQUE EN ITALIE	
SYSTEME COMP.	COO.	

