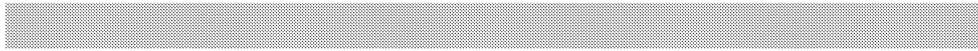


pt **FRIGORIFICO**

Instruções de Uso



pt

Pág. 3

---

## Índice

	Página		Página
<b>Instruções sobre reciclagem</b>	4	A ter em atenção, sempre que comprar alimentos ultracongelados	10
Reciclagem da embalagem	4	Congelação de alimentos	10
Reciclagem do aparelho antigo	4	Branqueamento de legumes e fruta	10
<b>Instruções sobre segurança</b>	5	Embarcar os alimentos	10–11
<b>Determinações</b>	6	<b>Descongelação</b>	11
Familiarização com as funções do aparelho	6	Capacidade de congelação	11
Panorâmica geral	6	Preparação de gelo	11
<b>Instalação do aparelho</b>	7	A zona de refrigeração	11
Temperatura ambiente	7	Descongelação da zona de congelação	12
Local de instalação	7	<b>Limpeza</b>	12
Instalação	7	Conselhos para poupar energia	13
Ligação eléctrica	7	<b>Indicações sobre ruídos de funcionamento</b>	13
Ventilação	7	Ruídos de funcionamento	13
Depois do transporte	7	O aparelho não está nivelado	13
Alteração do sentido de abertura da porta	7	O aparelho está encostado	13
<b>Ligar / Desligar</b>	8	Gavetas, cestos ou prateleiras abanam ou estão emperradas	13
Ligar o aparelho	8	Garrafas e recipientes tocam-se	13
Regulação da temperatura	8	<b>Eliminação de pequenas anomalias</b>	14–15
Desligar o aparelho	8	Anomalias	14
Desactivar o aparelho	8	Que fazer, se	14–15
<b>Arrumação dos alimentos</b>	9	Substituição da lâmpada de incandescência	14
A ter em conta na arrumação	9	Assistência Técnica	15
Exemplo de arrumação	9	Chapa de características	15
Equipamento interior	9	<b>Prestar atenção às áreas de frio na zona de refrigeração!</b>	16
<b>Congelação e conservação de alimentos e preparação de gelo</b>	10–11		
A zona de congelação	10		

pt

## Instruções sobre reciclagem

### Reciclagem da embalagem

A embalagem protege o seu aparelho contra danos durante o transporte. Todos os materiais utilizados são compatíveis com o meio ambiente e reutilizáveis. Ajude você também: Proceda à reciclagem da embalagem de forma compatível com o meio ambiente.

Junto do seu Agente ou dos Serviços Municipalizados poderá informar-se sobre os procedimentos actuais de reciclagem.

### Aviso

Não deixar a embalagem e seus componentes ao alcance de crianças. Perigo de asfixia pelos cartões desdobráveis e películas!

### Reciclagem do aparelho antigo

Os aparelhos antigos não são lixo sem qualquer valor. Através duma reciclagem compatível com o meio ambiente, podem ser recuperadas matérias primas valiosas.

 Este aparelho está identificado de acordo com a Directriz europeia 2002/96/EG sobre aparelhos de frio eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment – WEEE). A Directriz prevê o enquadramento para uma aceitação e revalorização dos aparelhos usados, a vigorar em toda a UE.

### Aviso

Em aparelhos fora de serviço

1. Desligar a ficha da tomada.
2. Cortar o cabo eléctrico e afastá-lo do aparelho com a respectiva ficha de rede.

Os aparelhos de frio contêm agente refrigerador e, no isolamento, gases. O agente refrigerador e os gases devem ser eliminados correctamente. Ter cuidado para não danificar a tubagem do agente refrigerador até à sua reciclagem correcta.

## Instruções sobre segurança

Antes da colocação do aparelho em funcionamento, deverá ler, atentamente, todas as informações constantes das respectivas instruções de serviço e de montagem. Delas constam instruções importantes sobre instalação, utilização e manutenção do aparelho.

Guardar, cuidadosamente, as instruções de serviço e montagem, para um eventual novo proprietário do aparelho.

O fabricante não se responsabiliza pela não observância das instruções seguintes:

 **Este aparelho contém uma quantidade reduzida de Isobutan (R 600a), um gás natural compatível com o meio ambiente, mas facilmente inflamável. Durante o transporte e a instalação do aparelho ter atenção para que nenhuma das peças do circuito do agente de refrigeração sofra qualquer dano. Em caso de danos, evitar chamas abertas ou fontes de ignição e arejar, durante alguns minutos, o local onde o aparelho se encontra.**

- Para limpeza ou para a descongelação, nunca utilizar um aparelho de limpeza a vapor. O vapor pode atingir peças do aparelho condutoras de tensão e provocar um curto-circuito ou um choque eléctrico.
- Não utilizar aparelhos eléctricos dentro do frigorífico.
- Não pôr a funcionar um aparelho com danos visíveis. Em caso de dúvida, informe-se junto do fornecedor.
- Proceder à ligação e instalação do aparelho, de acordo com as instruções de montagem.
- As condições da ligação eléctrica devem ser compatíveis com os dados constantes da chapa de características.
- A segurança eléctrica do aparelho só fica garantida, se o sistema de ligação à terra da instalação doméstica estiver instalado segundo as normas.
- Em caso de anomalia, bem como para manutenção e limpeza, deverá desligar o aparelho da alimentação de energia. Para isso, desligar a ficha da tomada ou os fusíveis, puxando sempre pela ficha e nunca pelo cabo eléctrico.
- As reparações em aparelhos eléctricos só devem ser efectuadas por um técnico especializado. Reparações indevidas podem acarretar perigos consideráveis para o utilizador.
- Frascos com álcool de elevada percentagem só podem ser guardados no aparelho, se hermeticamente fechados e em posição vertical.
- Produtos com gases propulsores combustíveis (por ex. latas de natas e latas de spray) e substâncias explosivas não devem ser guardadas no aparelho – Perigo de explosão!
- Não danificar o circuito do agente refrigerador, por ex. furando os canais do circuito do agente refrigerador do evaporador com objectos aguçados, torcendo as tubagens, raspando os revestimentos das várias superfícies, etc. O agente refrigerador, ao libertar-se, pode causar ferimentos nos olhos.
- As aberturas de ventilação do aparelho não devem estar tapadas nem obstruídas.
- Não utilizar como apoio o rodapé, as gavetas, as portas, etc.
- Não deixar que as crianças brinquem com o aparelho. As crianças não devem sentar-se sobre as gavetas ou pendurar-se na porta.
- No caso de aparelhos com fechadura, guardar a respectiva chave fora do alcance das crianças.
- Gelo em pedaços ou em cubos não deve ser levado imediatamente à boca, quando acabado de retirar da zona de congelação (Perigo de queimaduras devido a temperaturas muito baixas).
- Líquidos em frascos ou latas, especialmente bebidas gaseificadas, não devem ser guardados na zona de congelação. Os frascos e as latas poderão rebentar.
- Não tocar com as mãos molhadas nos alimentos congelados, pois as mãos poderão ficar pegadas aos alimentos.

pt

## Determinações

O aparelho destina-se à refrigeração e à congelação de alimentos, bem como à preparação de gelo.

Ele destina-se à utilização doméstica.

Em caso de utilização no sector industrial, têm que ser observadas as determinações em vigor para a indústria.

Ele corresponde também à norma de prevenção contra acidentes para instalações de frio (VBG 20).

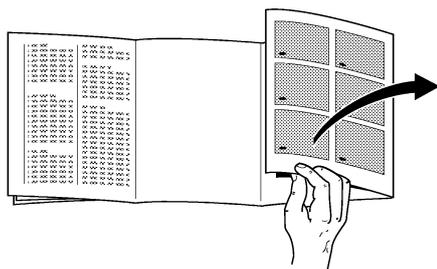
O circuito de frio foi testado quanto à sua estanquidade.

Este artigo corresponde, ainda, às determinações de segurança para aparelhos eléctricos.

O aparelho foi concebido como aparelho Solo.

Não deve, por isso, ser instalado como aparelho de embutir.

## Familiarização com as funções do aparelho



**Antes de iniciar a leitura, favor desdobrar as últimas páginas com as ilustrações.**

**As instruções de serviço aplicam-se a vários modelos, pelo que são possíveis diferenças de equipamento e de detalhe nas ilustrações.**

## Panorâmica geral

Fig. 1

- 1 Iluminação interior e regulador de temperatura
  - 2 Prateleiras
  - 3 Calha de recolha da água da descongelação
  - 4 Gaveta de legumes e fruta
  - 5 Suporte para ovos
  - 6 Suporte
  - 7 Suporte para garrafas grandes, pacotes de leite, etc.
  - 8 Tabuleiro de congelação
  - 9 Gavetas de congelação
  - 10 Calendário de congelação
- A Zona de refrigeração  
B Zona de congelação

## Instalação do aparelho

### Temperatura ambiente

Dependendo da «classe climática», indicada na chapa de características), localizada no interior do aparelho, na zona superior esquerda (Fig. 10), o aparelho poderá funcionar com as seguintes temperaturas ambiente:

Classe climática	Temperatura ambiente de ... até
SN	+10 °C até 32 °C
N	+16 °C até 32 °C
ST	+18 °C até 38 °C
T	+18 °C até 43 °C

Se a temperatura ambiente descer para um valor inferior ao da temperatura limite, haverá uma redução do tempo de funcionamento da máquina de frio, o causará uma alimentação insuficiente de frio da zona de congelação.

Aparelhos equipados com interruptor de compensação de temperatura (Fig. 2/A) podem, de pois de accionado o interruptor, funcionar com uma temperatura ambiente inferior a + 12 °C.

**Se o interruptor for accionado, a sua marca vermelha ficará visível.**

Logo que a temperatura do compartimento ultrapasse o limite de temperatura ambiente de + 12 °C, o interruptor deve ser desligado.

### Local de instalação

O aparelho deve ser instalado em local seco e arejado. O aparelho não deverá estar sujeito à acção directa dos raios solares, nem estar próximo de qualquer fonte de calor, como fogão, aquecedor, etc.

Se a instalação próxima de uma fonte de calor for inevitável, deverá utilizar uma placa isoladora adequada ou manter as seguintes distâncias mínimas em relação à fonte de calor.

Em relação a fogões eléctricos 3 cm.  
Em relação a fogões a óleo ou a carvão 30 cm.

Em caso de instalação junto a um outro aparelho de frio ou de congelação, é necessária uma distância lateral mínima de 2 cm, para se evitar a formação de condensação.

### Instalação

O aparelho deve ficar firme e nivelado. Se necessário, compensar as irregularidades do pavimento através dos dois pés roscados na parte frontal do aparelho.

### Ligação eléctrica

O aparelho só deve ser ligado à corrente alterna de 220-240 V/50 HZ, através de uma tomada com contacto de segurança e instalada segundo as normas. A tomada tem que estar protegida com um fusível de 10-16 A ou superior.

No caso de aparelhos para países não europeus, há que verificar na chapa de características, se a tensão de ligação e o tipo de corrente estão são compatíveis com a sua instalação doméstica.

A chapa de características encontra-se na parede superior esquerda da zona de refrigeração (Fig. 10).

A substituição, eventualmente necessária, do cabo eléctrico só deve ser efectuada por um técnico especializado.

### Ventilação

O ar aquecido na parede traseira do aparelho tem que poder sair livremente. Se isto não for assegurado, a máquina de frio tem que trabalhar mais e isto provoca o aumento do consumo de energia. Por isso, não tapar as aberturas de ventilação (Fig. 9).

### Depois do transporte ...

o aparelho pode ser imediatamente utilizado.

### Alteração do sentido de abertura da porta

Para isso, seguir a sequência dos números (Fig. 14).

pt

## Ligar / Desligar

### Ligar o aparelho

Rodar o regulador de temperatura na zona de refrigeração, partindo da posição «0».

O aparelho começa a refrigerar e a iluminação interior acende-se, ao abrir a porta (Fig. 2/1)

### Regulação da temperatura

Para regular a temperatura, rodar o regulador de temperatura para um dos dígitos (Fig. 2/1).

A temperatura é regulável sem escalonamento.

Se o regulador de temperatura for posicionado num dígito maior, resulta daqui uma temperatura mais baixa para a zona de refrigeração e parra a zona de congelação.

Recomendamos as seguintes regulações de temperatura:

- Para a conservação por pouco tempo de alimentos congelados na zona de congelação, seleccionar um dígito menor (funcionamento com economia de energia).
- Para a conservação a longo prazo de alimentos congelados na zona de congelação, bem como para a congelação de alimentos frescos, seleccionar um dígito médio.

### Indicações

- A temperatura na zona de refrigeração dependerá da temperatura ambiente, da quantidade e da temperatura dos alimentos frescos, bem como da frequência de abertura da porta. Se necessário, o posicionamento do regulador de temperatura pode ser alterado.
- Enquanto a máquina de frio trabalha, formam-se pérolas de água ou gelo na parede posterior da zona de refrigeração, devido ao seu funcionamento. Não é necessário raspar o gelo ou lavar as pérolas de água, pois esta parede descongela automaticamente. A água da descongelação é recolhida na calha, encaminhada para a máquina de frio e aí evaporada (Fig. 3/B).
- As zonas frontais do aparelho são ligeiramente aquecidas, o que evita a formação de água de condensação na zona do vedante da porta da zona de congelação.

### Desligar o aparelho

Rodar o regulador de temperatura (Fig. 3/1) para a posição «0», desligando, assim, a refrigeração e a iluminação.

### Desactivar o aparelho

Se o aparelho não for utilizado durante um longo período de tempo, desligar a ficha da tomada, descongelar e limpar o aparelho e deixar as portas abertas.

## Arrumação dos alimentos

### A ter em conta na arrumação

- Deixar arrefecer alimentos e bebidas fora do aparelho.
- Guardar os alimentos se possível embalados ou bem tapados. Deste modo, eles conservam o aroma, a cor, a humidade e a frescura e, além disso, evita-se a transmissão de sabores. Desembalados, apenas devem ser guardados legumes, fruta e salada na gaveta de legumes.
- Não deixar que óleo e gordura entrem em contacto com as peças de plástico e com o vedante da porta (de contrário, estes poderão tornar-se porosos).
- Não guardar no aparelho substâncias explosivas e o álcool de elevada percentagem só pode ser guardado no aparelho, se hermeticamente fechado e em posição vertical. Perigo de explosão!
- As áreas mais frias na zona de refrigeração situam-se junto à parede posterior e sobre a prateleira inferior. Utilizar estas áreas para alimentos sensíveis.
- Não guardar na zona de congelação garrafas com líquidos, que possam congelar, porque, ao congelar, as garrafas rebentarão.

### Exemplo de arrumação

Fig. ❶

#### Zona de congelação (B)

Congelação e conservação de alimentos e, ainda, preparação de gelo.

#### Nas prateleiras (2)

de cima para baixo, produtos de pastelaria, refeições prontas, lacticínios, carne e carnes frias.

#### Na gaveta de legumes e fruta (4)

legumes, fruta, salada de folhas.

#### No suporte para garrafas (7)

garrafas grandes.

### Equipamento interior

A posição das prateleiras da zona de refrigeração pode ser alterada, mesmo com a porta aberta 90°. Para alteração, puxar, baixar e retirar a prateleira, colocando-a, depois, na posição pretendida (Fig. ❷).

Todos suportes e compartimentos da porta podem ser retirados, para limpeza.

Para isso, elevar os suportes e compartimentos.

\* Não existente em todos os modelos.

## Congelação e conservação de alimentos e preparação de gelo

### A zona de congelação

A zona de congelação destina-se à conservação de alimentos ultracongelados, à congelação de alimentos frescos e à preparação de gelo.

### Nota

Se a temperatura ambiente baixar para um valor inferior a +12 °C, há uma redução do tempo de funcionamento da máquina de frio. Isto tem como consequência que a zona de congelação não recebe frio suficiente, o que, em caso extremo, poderá provocar a descongelação dos alimentos. Aparelhos equipados com um interruptor de compensação de temperatura (Fig. 2/A) podem, depois de accionado o interruptor, funcionar com uma temperatura ambiente inferior a + 12 °C. **Se o interruptor tiver sido accionado, a sua marca vermelha será visível** (Fig. 2/A).

Logo que a temperatura ambiente ultrapasse o valor limite de + 12 °C, o interruptor deve ser desligado.

### A ter em atenção, sempre que comprar alimentos ultracongelados

- Verificar, se a embalagem não está danificada.
- A data de validade não deve estar ultrapassada.
- A indicação de temperatura da arca da loja deverá mostrar – 18 °C ou inferior.
- Os alimentos ultracongelados devem ser adquiridos no final das compras, ser embalados em jornais ou colocados num saco térmico e rapidamente transportados para casa, onde devem ser imediatamente arrumados na zona de congelação.

### Capacidade útil

As indicações sobre capacidade útil estão indicadas na placa de características do seu aparelho.

### Congelação de alimentos

Na congelação de alimentos, estes devem ser frescos e estar em perfeito estado.

#### Alimentos próprios para congelação

Derivados de carne e de salsichas, aves e caça, peixe, legumes, ervas aromáticas, fruta, bolos, pizzas, refeições prontas, restos de comida, gemas e claras de ovos.

#### Alimentos não apropriados para congelação

Ovos inteiros com casca, natas azedas e maionese, salada de folhas, rabanetes, rábanos e cebolas.

### Branqueamento de legumes e fruta

Para que possam conservar a cor, o sabor, o aroma e a vitamina C, os legumes e a fruta devem ser branqueados, antes da sua congelação.

(Para o branqueamento, os legumes e a fruta são mergulhados rapidamente em água a ferver. – Nas livrarias poderá encontrar literatura sobre a congelação e o branqueamento de alimentos.)

### Embalar os alimentos

Embalar os alimentos em porções adequadas à família.

As porções de legumes e fruta não devem pesar mais de 1 kg e carne até 2,5 kg. Porções menores congelam mais rapidamente e conservam melhor a qualidade, depois de descongeladas e confeccionadas.

Embalar os alimentos hermeticamente, para que não percam sabor nem seque.

## Congelação e conservação de alimentos e preparação de gelo

## Descongelação

### Produtos adequados para embalagem:

Películas de plástico, mangas de polietileno, folhas de alumínio e caixas próprias para congelação. Estes produtos podem ser adquiridos no comércio da especialidade.

### Produtos não adequados para embalagem:

Papel de embrulho, papel de pergaminho, celofane, sacos do lixo e sacos de compras usados.

Colocar os alimentos na embalagem, retirar o ar completamente e fechar a embalagem hermeticamente.

### Produtos próprios para fechar a embalagem:

Elásticos, clips de plástico, fios, fita adesiva resistente ao frio ou produtos similares. Sacos e mangas de polietileno podem ser fechados com um aparelho próprio para o efeito.

### Capacidade de congelação

Os alimentos devem, se possível, congelar rapidamente até ao seu interior. Só assim, conservarão as vitaminas, o valor nutritivo, o aspecto e o sabor. A capacidade máx. de congelação do seu aparelho não deve, por isso, ser ultrapassada.

A congelação nas gavetas para alimentos congelados reduz, ligeiramente, a capacidade máxima de congelação. Utilizar a gaveta inferior apenas para a conservação de alimentos congelados.

Na chapa de características encontrará indicações sobre a capacidade máx. de congelação, segundo a Norma actual.

### Preparação de gelo

#### Atenção

Não utilizar aparelhos eléctricos de fazer gelados dentro da zona de congelação.

#### Preparar cubos de gelo

As cuvetes podem ser adquiridas no comércio da especialidade.

Encher a cuvette com água até  $\frac{3}{4}$  e colocá-la na zona de congelação.

Para mais facilmente soltar os cubos de gelo, colocar a cuvette sob água corrente ou torcê-la ligeiramente.

### A zona de refrigeração

A zona de refrigeração descongela automaticamente.

A água da descongelação é recolhida na calha (Fig. 6/B), encaminhada para a máquina de frio, onde é evaporada.

Manter a calha e o orifício de escoamento sempre limpos, para que a água possa correr sem qualquer impedimento.

## Descongelação da zona de congelação

A zona de congelação não descongela automaticamente, porque os alimentos congelados não devem começar a descongelar. Uma camada espessa de gelo prejudica a transmissão de frio aos alimentos e provoca o aumento do consumo de energia.

Nunca raspar o gelo com uma faca, pois o evaporador da zona de congelação poderia ser perfurado.

O agente refrigerador, ao libertar-se, pode provocar ferimentos nos olhos ou incendiar-se.

Se houver uma grande camada de gelo na zona de congelação, ela deverá ser descongelada.

Para isso, proceder do seguinte modo:

- Retirar os alimentos congelados, embrulhá-los em jornal e colocá-los em lugar fresco.
- Desligar a ficha da tomada.
- Abrir a porta e limpar a água da descongelação com um pano ou uma esponja.
- Secar bem a zona de congelação, voltar a ligar o aparelho e a colocar os alimentos congelados.

### Ajudas na descongelação

Para acelerar o processo de descongelação, colocar, de preferência, uma **panela de água quente** sobre a base da zona de congelação, utilizando uma base própria para tachos.

Para ajudar na descongelação, nunca utilizar aquecedores eléctricos, velas ou candeeiros a petróleo dentro do aparelho.

Cuidado com a utilização de **sprays descongelantes**, que podem formar gases explosivos, conter diluentes ou agentes propulsores prejudiciais para as peças de plástico, ser prejudiciais à saúde ou provocar corrosão.

Antes de iniciar a limpeza, desligar sempre a ficha da tomada ou os fusíveis.

Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou a pressão de vapor. O vapor quente pode danificar as superfícies e a parte eléctrica do aparelho.

Como consequência disto, o sistema eléctrico do aparelho é influenciado negativamente.

A zona de refrigeração deve ser limpa mensalmente.

A limpeza da zona de congelação deve ser feita, sempre que for descongelada.

A água da limpeza não deve atingir o painel de controlo ou a iluminação. Para a limpeza exterior do aparelho, com excepção do vedante da porta, pode ser utilizada água morna com um detergente suave e ligeiramente desinfectante, por ex. detergente da loiça.

Não utilizar produtos de limpeza abrasivos, agressivos ou que contenham ácidos e nem diluentes químicos.

Para evitar a formação de pontos baços, também não deverá utilizar produtos de limpeza identificados como «sem substâncias abrasivas».

Limpar o vedante da porta apenas com água simples e, depois, secar bem.

A calha (Fig. ④/B) e o orifício de escoamento na zona de refrigeração devem ser limpos com mais frequência, para que a água da descongelação possa escoar, sem qualquer impedimento.

Ter cuidado para que a água da limpeza não escorra para a tina de evaporação através do orifício de escoamento de água da descongelação.

## Limpeza

### Conselhos para poupar energia

- Instalar o aparelho num local seco e bem arejado, não na proximidade imediata de fontes de calor (aquecedor, etc.) e protegido da acção directa dos raios solares.
- Não tapar as grelhas de ventilação.
- Deixar arrefecer os alimentos, antes de os colocar dentro do aparelho.
- Para descongelação, colocar os alimentos na zona de refrigeração. Aproveitará, assim, o frio dos alimentos congelados para a refrigeração dos alimentos existentes na zona de refrigeração.
- Em caso de formação de gelo, descongelar a zona de congelação. Uma camada espessa de gelo dificulta a transmissão de frio aos alimentos congelados e aumenta o consumo de energia.
- Para colocar ou retirar alimentos, manter as portas do aparelhos abertas o mínimo de tempo possível. Quanto menos tempo a porta estiver aberta, menor será a formação de gelo na zona de congelação.

## Indicações sobre ruídos de funcionamento

### Ruídos de funcionamento

Para manutenção da temperatura interior, o compressor do aparelho liga a intervalos regulares.

Os ruídos daí resultantes são ruídos de funcionamento.

A sua intensidade é reduzida automaticamente, logo que o aparelho atinja a sua temperatura de funcionamento.

O **zumbido** vem do motor (compressor). Ele pode, por instantes, ser um pouco mais alto, quando o motor liga.

O **borbulhar, gorgolejar** ou a **vibração** é causado pela circulação do agente de refrigeração na tubagem.

O **clic** é sempre ouvido, quando o termóstato liga e desliga o motor.

No caso de um aparelho com ventilador, pode haver um **leve rumorejar** proveniente da corrente de ar no interior do aparelho.

**Se os ruídos de funcionamento forem demasiado intensos, estes têm, porventura, causas simples, que, muitas vezes, são de fácil eliminação.**

### O aparelho não está nivelado

Favor alinhar o aparelho, com a ajuda de um nível de bolha de ar. Para isso, utilizar os pés roscados ou um calço.

### O aparelho está encostado

Afastar o aparelho dos móveis vizinhos ou de outros aparelhos.

### Gavetas, cestos ou prateleiras abanam ou estão emperradas

Verificar as peças removíveis e, se necessário, recolocá-las.

### Garrafas e recipientes tocam-se

Afastar garrafas e recipientes ligeiramente uns dos outros.

## Eliminação de pequenas anomalias

### Anomalias

Antes de recorrer à assistência técnica, deverá verificar, se a anomalia pode ser eliminada com a ajuda das indicações seguintes. Para casos de aconselhamento, terá de pagar todos os custos inerentes ao trabalho do técnico, mesmo durante o período de garantia.

### Que fazer, se...

#### **... se a iluminação interior não acender com a máquina de frio a funcionar?**

Verificar, se interruptor da luz se move. Se isso acontecer, a lâmpada está fundida.

### Substituição da lâmpada de incandescência

Desligar a ficha da tomada ou desligar os fusíveis da instalação doméstica.

Puxar a cobertura para a frente (Fig. 12/B).

Substituir a lâmpada:

220-240V, máx. 25 Watts, E14.

Se o interruptor da luz estiver preso (Fig. 12/A), deverá chamar a assistência técnica.

#### **... se os alimentos congelados estiverem colados?**

Soltar os alimentos com um objecto rombo, por ex. uma colher.

#### **... se a zona de congelação tiver uma camada espessa de gelo?**

Descongelar e limpar a zona de congelação.

Quando voltar a colocar os alimentos congelados, ter atenção para que a porta da zona de congelação fique bem fechada.

#### **... a base da zona de refrigeração estiver molhada?**

Possivelmente, o orifício da calha de recolha da água da descongelação está entupido (Fig. 6). Desentupir o orifício de escoamento com um palito.

## Eliminação de pequenas anomalias

### Que fazer, se...

#### ... a temperatura na zona de refrigeração estiver demasiado fria?

Posicionar o regulador de temperatura num dígito mais baixo (Fig. 2/1).

Possivelmente, foi colocada uma grande quantidade de alimentos frescos na zona de congelação, o que originou um funcionamento mais prolongado da máquina de frio. Neste caso, a zona de refrigeração também sofre um arrefecimento mais intenso.

Não ultrapassar a «Capacidade máx. de congelação» (ver chapa de características, Fig. 13).

#### ...a frequência e duração de ligação da máquina de frio aumentarem?

A porta foi aberta com frequência ou foi colocada uma grande quantidade de alimentos frescos.

Verificar, se as aberturas de ventilação estão tapadas.

#### ... a temperatura na zona de congelação estiver demasiado quente e os alimentos descongelarem?

Possivelmente, a temperatura na divisão onde o aparelho está instalado é menor que + 12 °C, o que originou um funcionamento mais reduzido da máquina de frio.

A temperatura ambiente aumentou para um valor superior a + 12 °C.

Se o aparelho estiver equipado com um interruptor de compensação de temperatura (Fig. 2/A), este deve ser accionado. (Com o interruptor accionado, é visível a sua marca vermelha, tal como ilustrado na Fig. 2/A).

#### ... o frigorífico não tiver qualquer capacidade de refrigeração?

Verificar:

- se o regulador de temperatura (Fig. 2/1) está posicionado num dos dígitos entre «1» e «5». Se este for o caso e a iluminação interior não funcionar, verificar então:
- se os fusíveis da instalação doméstica dispararam,
- se a ficha do aparelho está bem ligada à tomada.

### Assistência Técnica

Se, com a ajuda das indicações atrás referidas, não for possível eliminar a anomalia, deverá chamar a assistência técnica.

Neste caso, não tente fazer qualquer reparação, sobretudo nos componentes eléctricos do aparelho.

Para evitar perdas de frio, não manter a porta aberta desnecessariamente por muito tempo.

O número de telefone da assistência técnica encontra-se na relação anexa ou na lista telefónica oficial.

### Chapa de características

Ao contactar a assistência técnica, deverá indicar sempre o Número E e o Número FD do seu aparelho.

Estes números encontram-se na chapa de características, localizada na parte superior esquerda da zona de refrigeração (Fig. 13).

pt

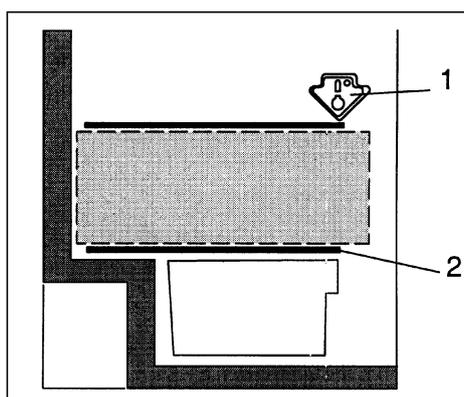
### **Prestar atenção às áreas de frio na zona de refrigeração!**

Devido à circulação de ar dentro da zona de refrigeração, existem áreas de frio diferentes.

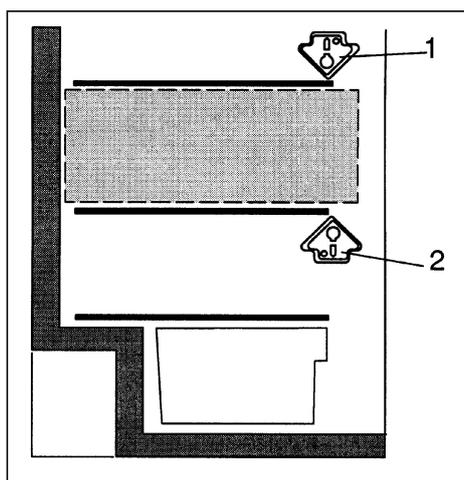
A área para alimentos sensíveis situa-se, dependendo do modelo, em baixo, entre a seta gravada lateralmente e a prateleira de

vidro imediatamente abaixo (Fig. ❶/1 e 2) ou entre as duas setas (Fig. ❷/1 e 2).

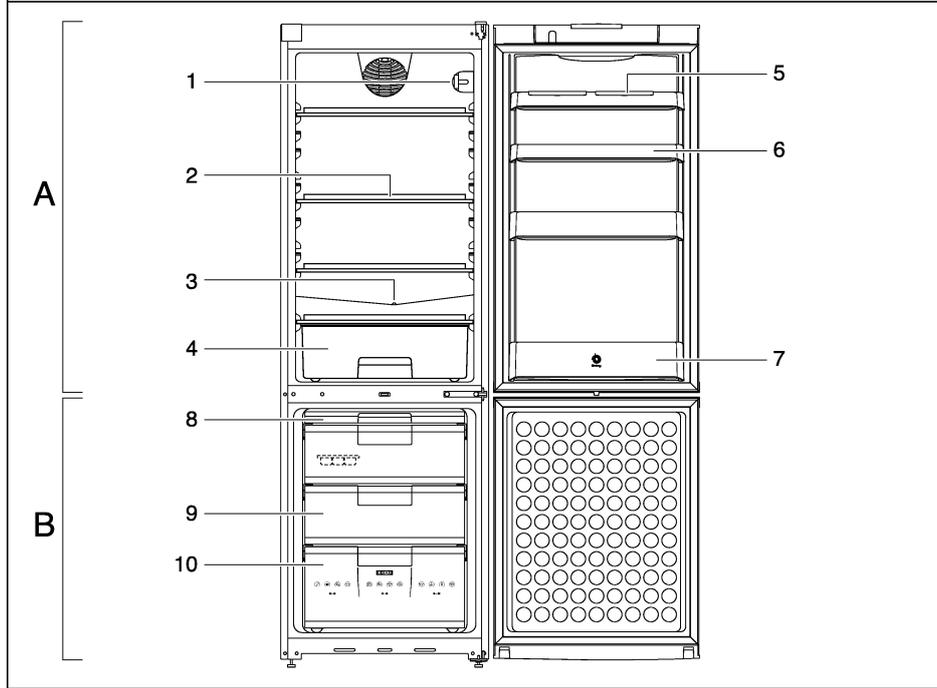
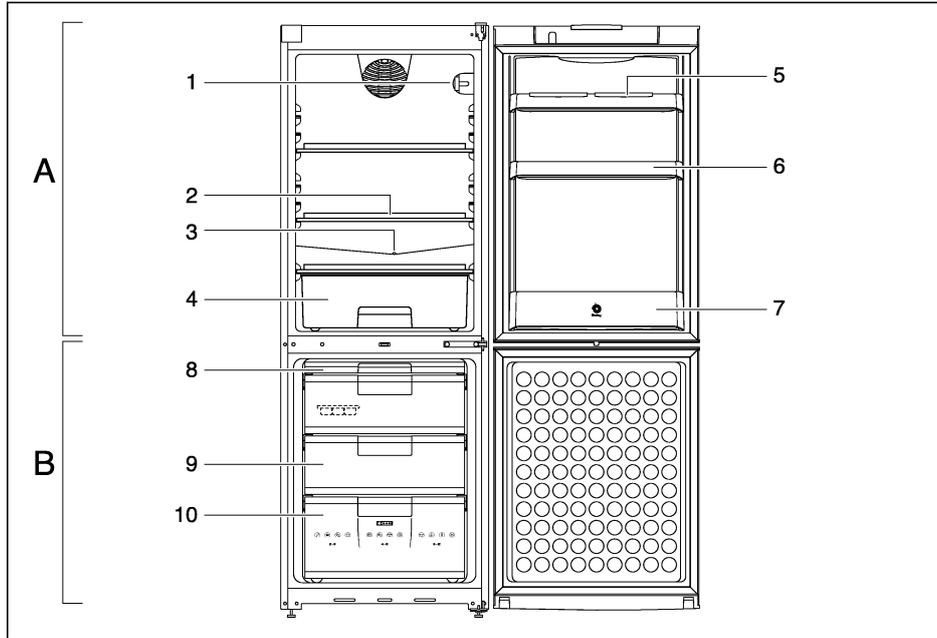
Esta área é especialmente apropriada para a conservação de carne, peixe, carnes frias, misturas de salada, etc.

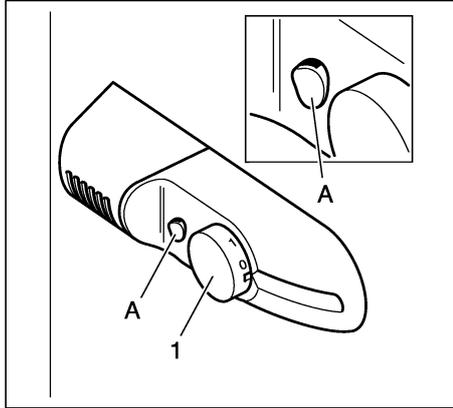


**1**

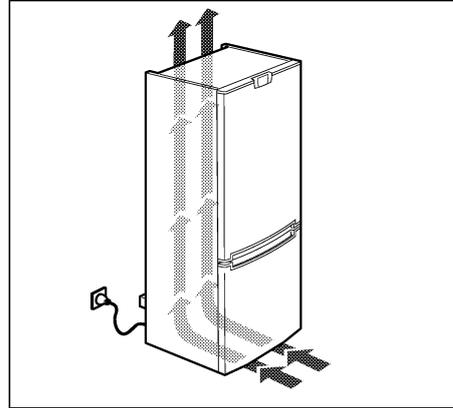


**2**

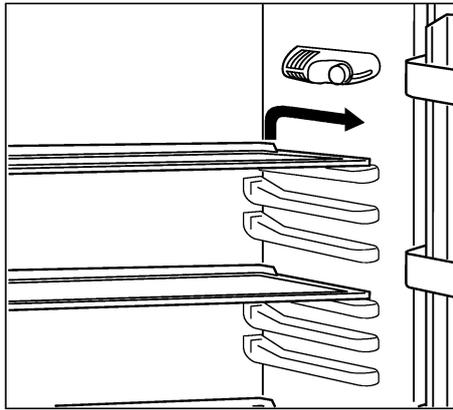




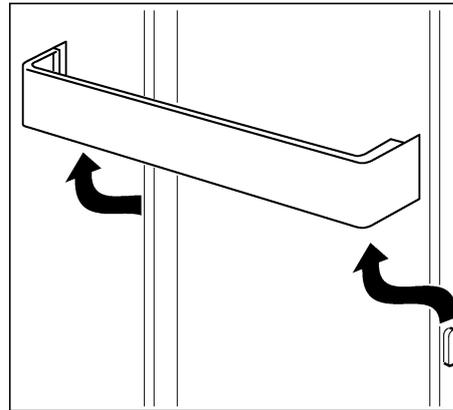
2



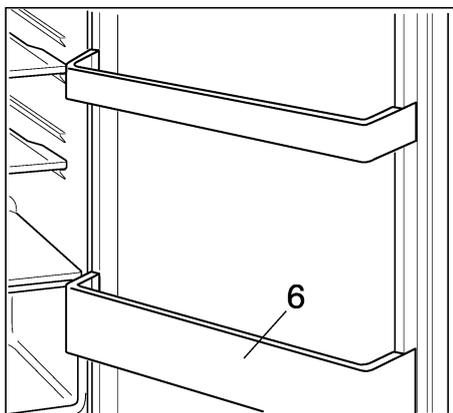
3



4



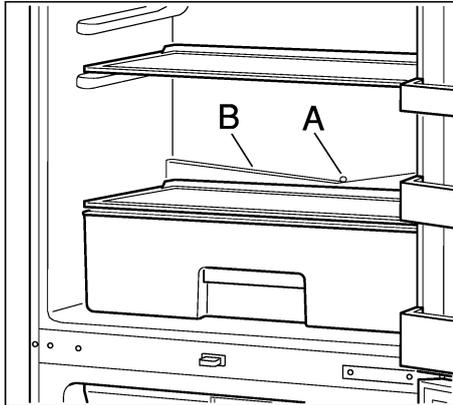
5



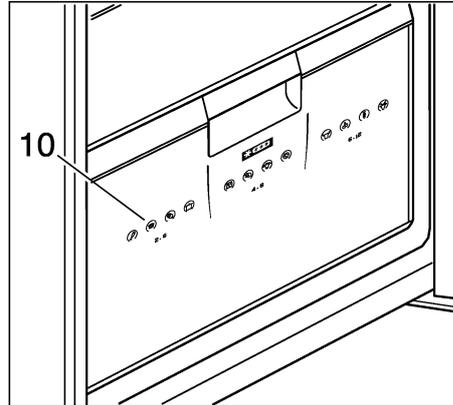
6



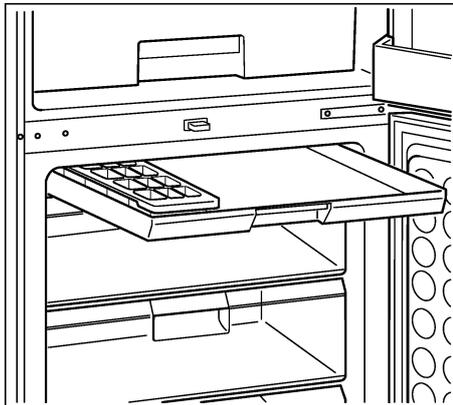
7



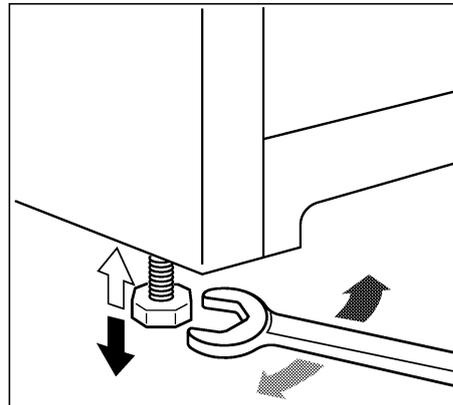
8



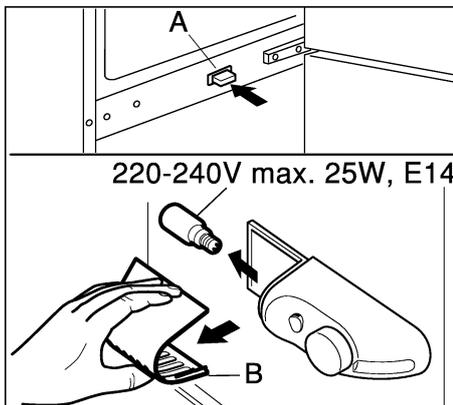
9



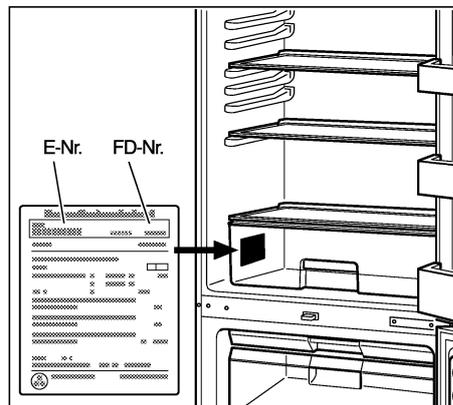
10



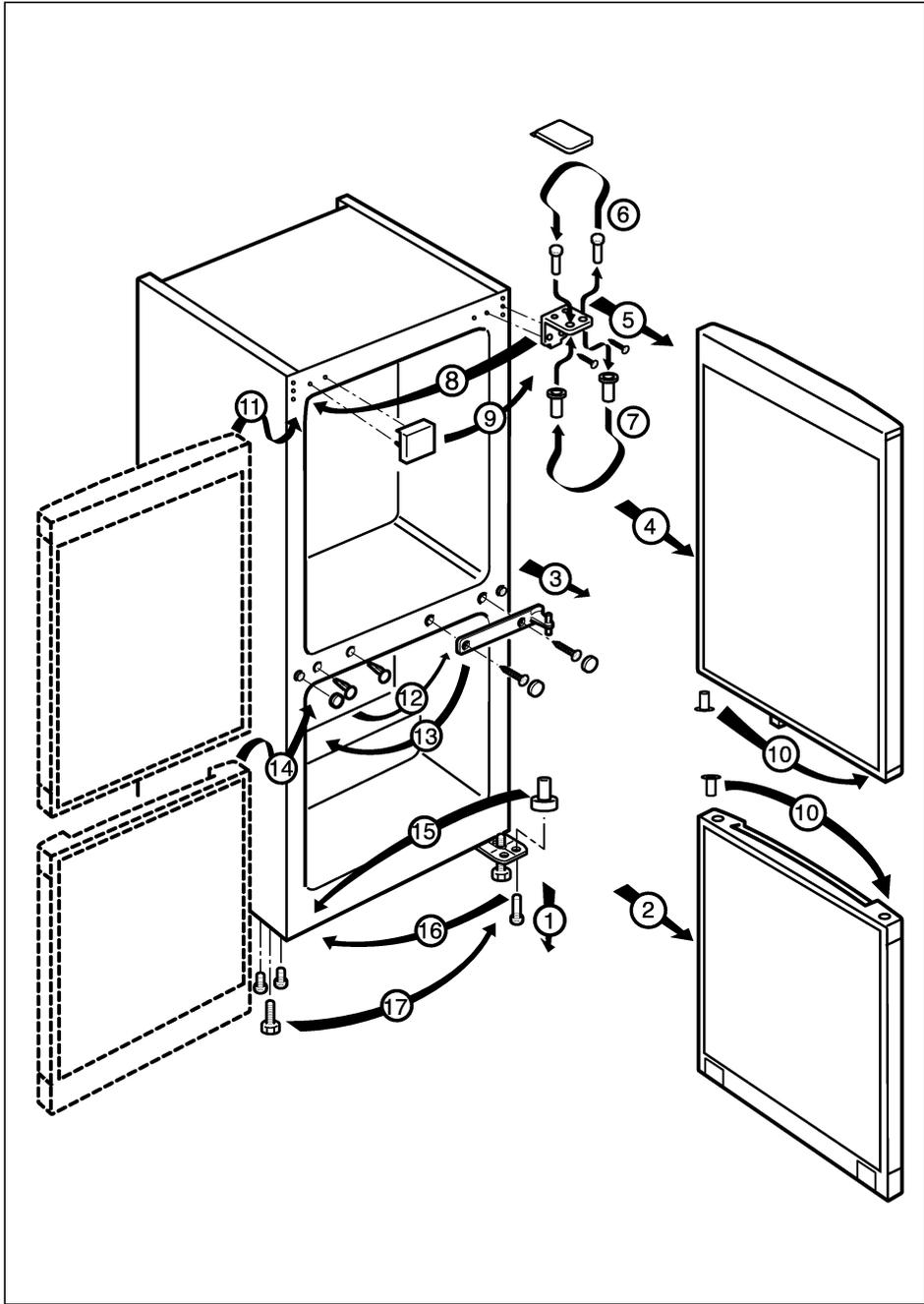
11



12



13



**BSH Electrodomésticos España, S.A.**

CIF. A-28 893 550

C/Itoa, nº 1 • 31620 Huarte - Pamplona (Navarra) • ESPAÑA

12.06.06/002D

9000157332