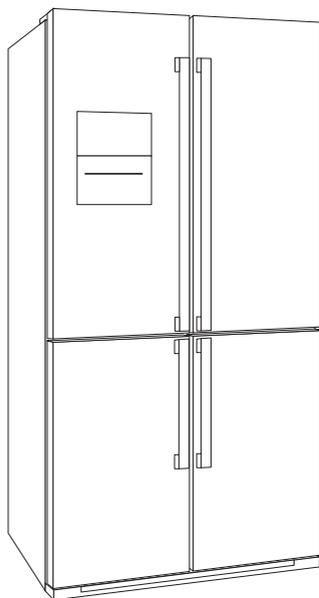




MANUAL DO CONSUMIDOR

**REFRIGERADOR
MULTI-DOOR 630 LITROS**

RF-MD-630-XX-2VSA



Parabéns, você acaba de adquirir um produto Elettromec, obrigado pela sua escolha!

Seja bem-vindo ao mundo Elettromec, você está prestes a desfrutar de toda a qualidade e sofisticação de seu novo produto.

Com base na nossa missão, nos preocupamos em entregar o seu produto alinhado com qualidade, design e segurança, para que desfrute ao máximo.

Estamos felizes com sua nova aquisição e desejamos que tenha ótimas experiências e momentos incríveis.

Este manual contém informações importantes para a sua segurança, apresentação do produto, como realizar a instalação e utilização. Conheça melhor o seu produto através deste manual e esteja pronto para aproveitá-lo da melhor maneira.

IMPORTANTE: Sugerimos também que guarde este manual de instruções após a leitura para futuras consultas.

ÍNDICE

1	INFORMAÇÕES GERAIS	05
2	SEGURANÇA	06
3	CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO	08
4	INSTALAÇÃO	10
5	INSTRUÇÕES DE USO	12
6	LIMPEZA E CONSERVAÇÃO	34
7	PROBLEMAS E SOLUÇÕES	36
8	PROTEÇÃO AMBIENTAL	40
9	ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	41
10	GARANTIA	42

1

INFORMAÇÕES GERAIS

Obrigado por escolher nossos produtos. Estamos certos de que será um grande prazer usar seu novo Refrigerador Multi Door Elettromec.

Antes de usar o produto, recomendamos que leia atentamente as instruções, pois elas contêm detalhes sobre seu uso e suas funções.

Certifique-se de que todas as pessoas que usarão o produto estejam familiarizadas com sua operação e medidas de segurança. É importante fazer a instalação correta do equipamento e ficar atento às instruções de segurança.

Recomendamos manter este manual de utilização junto ao produto, para referência futura, e também disponibilizá-lo para futuros usuários.

Este produto é destinado ao uso doméstico.

Caso o produto aparentemente não esteja operando corretamente, verifique a página **PROBLEMAS E SOLUÇÕES** para obter informações. Caso a dúvida ainda persista, entre em contato com o serviço de atendimento ao consumidor Elettromec através do e-mail sac@elettromec.com.br ou telefone 0800 723 1202.

**IMPORTANTE:****Itens de Segurança**

- Desligue o disjuntor antes de efetuar a instalação ou qualquer limpeza e manutenção no produto.
- Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.
- Não remova o fio de aterramento do cabo de alimentação do produto (plugue tripolar padrão ABNT), que deverá ser ligado a uma tomada dedicada, que deve estar aterrada de acordo com as normas da ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas NBR 5410 - sessão aterramento.
- Não utilize adaptadores ou T's, benjamins e extensões elétricas.
- Use duas ou mais pessoas para mover e instalar o produto.
- Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico, acidentes pessoais ou danos ao usar o forno, leia atentamente as recomendações a seguir.

Recomendações

- Instale e posicione o refrigerador estritamente de acordo com as instruções contidas no capítulo "4 INSTALAÇÃO".
- O posicionamento deste produto deve ser de forma que o plugue esteja acessível após a instalação.
- Em caso de dano ou se não estiver funcionando corretamente, não utilize o refrigerador, desligue-o da alimentação elétrica e entre em contato com serviço de atendimento ao consumidor Elettromec.
- Este produto é destinado para uso doméstico.
- Não utilize o produto se o cabo de alimentação estiver danificado, a fim de evitar riscos, neste caso entre em contato com suporte ao cliente, ou serviço autorizado Elettromec, para que seja efetuado a troca do cabo de alimentação.
- Este produto não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

- Não permita que as crianças brinquem com o produto.
- Não se apoie nas prateleiras, gavetas ou portas.
- Não utilize quaisquer meios elétricos, mecânicos ou químicos para acelerar o degelo.
- Não use ou coloque dispositivos elétricos nos compartimentos do produto, a menos sejam de um tipo recomendado pelo fabricante.
- Não instale o refrigerador próximo a fontes de calor (fogão, aquecedores, etc) ou em local onde incida luz do sol diretamente. A instalação em local não adequado, prejudica o funcionamento e aumenta o consumo de energia.
- Mantenha a área de ventilação do refrigerador e a área ao redor desobstruídos.
- Recomenda-se que o refrigerador assente durante 2 horas, após a instalação e a ligação, antes de ser carregado/abastecido.
- Não danifique o circuito de refrigeração. O gás refrigerante pode causar danos aos olhos. O circuito de refrigeração do produto contém isobutano (R600a). Trata-se de um gás natural com alto nível de compatibilidade ambiental, porém, inflamável.
- Durante o transporte e instalação do produto, certifique-se de não provocar danos em nenhum dos componentes do circuito de refrigeração.
- Em caso de dano, evitar chamas ou qualquer fonte de ignição próxima ao produto, ventilar por alguns minutos o local onde o produto se encontra.

AVISO:

- Use materiais de limpeza que não sejam inflamáveis. Mantenha materiais inflamáveis longe do produto.
- Não utilize equipamentos a vapor para a limpeza do produto, pode haver contato do vapor com os componentes elétricos, gerando riscos de curto-circuitos e choques elétricos.
- Não armazene produtos que contenham gases inflamáveis ou substâncias explosivas (Ex.: latas de aerossol).
- Não armazene medicamentos ou produtos químicos que possam contaminar os alimentos.
- Nunca coloque velas acesas ou objetos similares (Ex.: lamparina, lampião) sobre o produto. Não seguir esta instrução pode trazer risco de vida ou de incêndio.
- Não remova o plugue da tomada puxando pelo cabo de alimentação.
- Não toque nas paredes internas do freezer ou nos produtos armazenados dentro, com as mãos molhadas. Isso pode provocar lacerações causadas pelo frio.

3

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

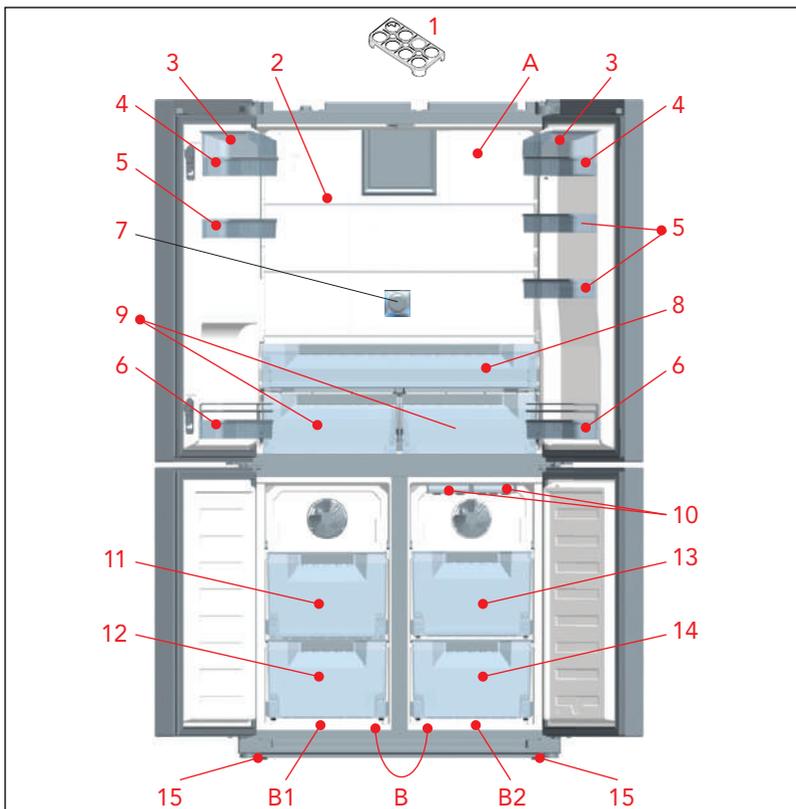
Conheça seu Produto

A Compartimento do Refrigerador

- 1 Suporte de ovos
- 2 Prateleiras do compartimento do refrigerador
- 3 Proteções da prateleira superior da porta
- 4 Prateleiras superiores da porta
- 5 Prateleiras da porta
- 6 Prateleiras de garrafas de porta
- 7 Ionizador
- 8 Compartimento de Refrigerador
- 9 Gavetas

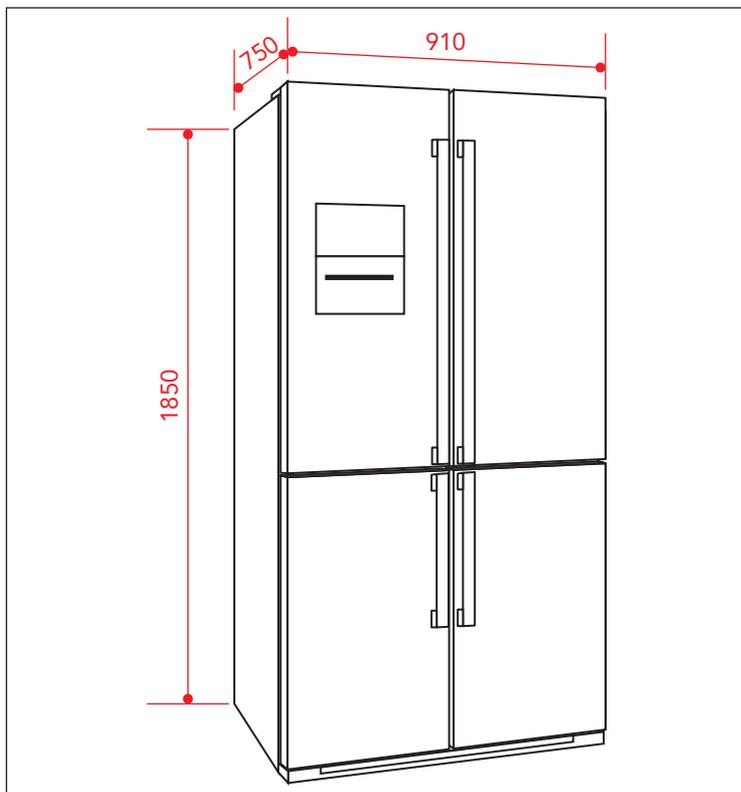
B Compartimento do Freezer

- 10 Bandejas da caixa de gelo
- 11 Cestas superiores do freezer
- 12 Cestos inferiores do freezer
- 13 Cestas superiores do freezer
- 14 Cestos inferiores do freezer
- 15 Pés ajustáveis
- B1 Zona-1
- B2 Zona-2



Dimensões do Produto

Medidas em milímetros



4

INSTALAÇÃO

IMPORTANTE:

Recomenda-se que a instalação, todos os ajustes e manutenção descritas neste capítulo, sejam executadas por um posto de serviço autorizado Elettromec. Antes da instalação e utilização do produto, remova as embalagens internas e externas. Durante a instalação, mantenha o produto desligado da alimentação elétrica.

AVISOS:

- Nunca deixe a embalagem (isopor, plásticos, etc.) ao alcance de crianças, pode ser perigoso.
- Não retire o produto da embalagem e nem mova-o, puxando pelas partes móveis (Ex.: puxadores, portas).

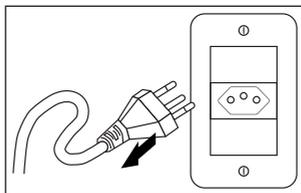
Requisitos Elétricos

Antes de efetuar a conexão elétrica, verifique se a tensão indicada na etiqueta do produto é compatível com a rede elétrica de alimentação.

- Utilize uma tomada dedicada, que deve estar aterrada de acordo com as normas da ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas NBR 5410 - sessão aterramento, com fios na bitola mínima de 2,5 mm², bitolas inferiores podem afetar o desempenho do produto.
- A desconexão do produto da alimentação elétrica deve ser permitida após a instalação ser realizada, para isso instale um disjuntor térmico dedicado dimensionado para a carga correspondente, com uma abertura para o contato de pelo menos 3 mm, localizado fora do local de instalação, depois que o produto for instalado, não deverá ser possível entrar em contato com partes elétricas. Todas as peças que precisam de proteção, não poderão ser tocadas sem o uso de ferramentas.

ADVERTÊNCIA:

Risco de Choque Elétrico: Para garantir a proteção do usuário contra choques elétricos, utilizar uma tomada devidamente aterrada; não remova o pino do fio terra do plugue; não utilize adaptadores, extensões ou T's na tomada. Para efetuar qualquer manutenção no produto retire o plugue da tomada. Siga devidamente estas instruções para evitar riscos, que podem resultar em morte, incêndio ou choque elétrico.



IMPORTANTE:

Posicione o cabo de alimentação de maneira que ele jamais esteja sujeito à temperaturas acima de 50 °C de temperatura ambiente e protegido de superfícies que possam danificá-lo.

Preparando para Instalação

Verifique que o local de instalação do produto não haja a incidência direta dos raios solares e esteja distante de fontes de calor a, pelo menos, 50 cm de distância de fogões, fornos a gás e aquecedores, e a, pelo menos, 5 cm de distância de fornos elétricos, evite colocar o produto em lugares úmidos e exposto ao sol.

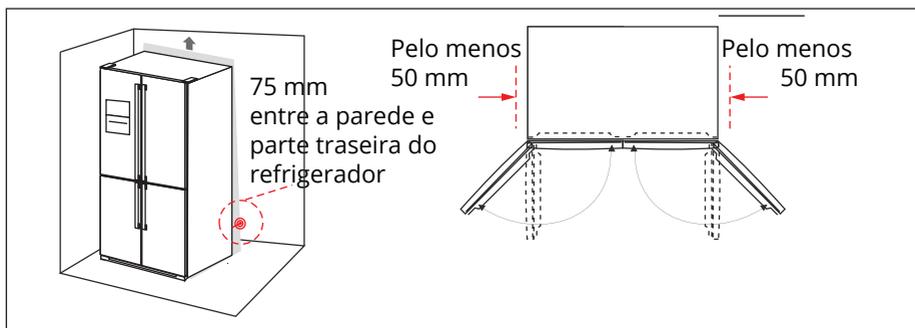
Ventilação e Local de Instalação

Se o refrigerador for instalado perto de um freezer, deverão existir, pelo menos, 2 cm entre eles para evitar que se forme umidade na superfície exterior.

- Não cubra o refrigerador ou o topo com pano. Isto irá afetar o desempenho do produto.
- É necessário um espaço de, pelo menos, 150 mm no topo do refrigerador.

Não coloque nada no topo do refrigerador.

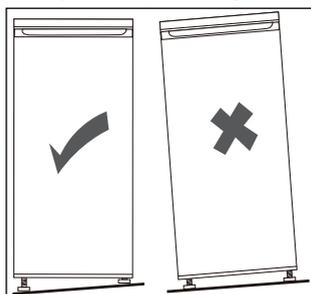
- Não coloque itens pesados sobre o refrigerador.
- Para que o produto funcione de forma eficiente, tem de existir um espaço em volta para a circulação de ar. Se colocar o produto numa área embutida na parede, certifique-se de que existe um espaço de 100 mm entre a superfície superior e o teto e de 50 mm entre as paredes e os painéis laterais.
- A distância entre o eletrodoméstico e a parede traseira deverá ser, no máximo, de 75 mm.



Nivelando o Refrigerador

Para nivelar o produto, ajuste as bases niveladoras frontais.

Se o produto não estiver nivelado, as portas e os alinhamentos da gaxeta de vedação não serão cobertos adequadamente. Veja exemplo a seguir.



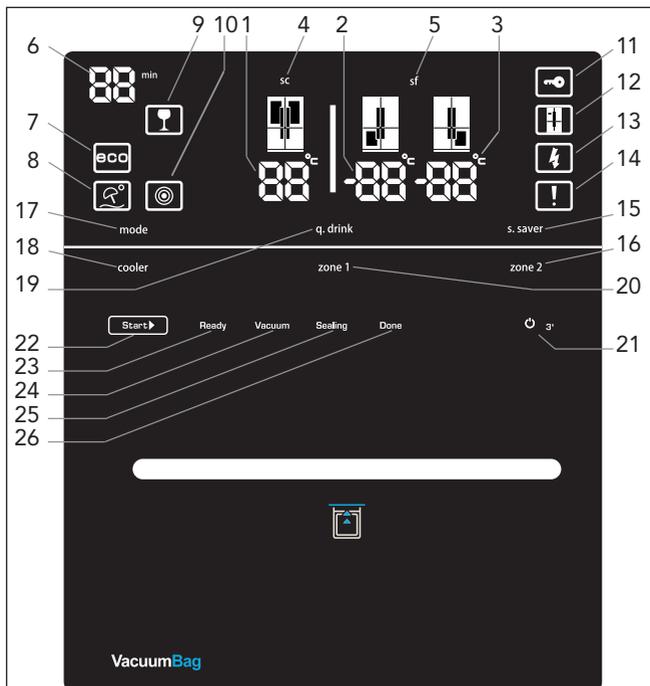
5

INSTRUÇÕES DE USO

Primeiro Uso

Antes de utilizar o produto pela primeira vez, realize uma limpeza no interior do produto e de todos os seus acessórios internos com água morna e sabão neutro e depois seque-o totalmente. Não utilize detergentes ou produtos abrasivos pois eles poderão danificar o acabamento do produto.

Painel de Controle



Painel de Controle

1	Indicador de temperatura do compartimento do refrigerador	14	Alarme
2	Indicador de temperatura do compartimento do freezer esquerdo	15	Tecla de proteção do display
3	Indicador de temperatura do compartimento do freezer direito	16	Tecla de Zona 2 (freezer direito)
4	LED do modo super frio	17	Tecla de modo
5	LED do modo de super congelamento	18	Tecla de cooler (refrigerador)
6	Temporizador de alarme Qdrink	19	Tecla de modo Qdrink

7	Modo de economia	20	Tecla de Zona 1 (freezer esquerdo)
8	Modo de férias	21	Tecla de Ligar/Desligar
9	LED Qdrink	22	Tecla Start (Iniciar)
10	Sensor noturno	23	LED de pronto
11	Bloqueio infantil	24	LED de vácuo
12	Modo de demonstração	25	LED de selagem
13	Aviso de baixa tensão	26	LED de concluído

- Os valores no display indicam a temperatura selecionada.
- O visor em standby é protegido de contato errático. Deve tocar em qualquer tecla no visor antes de adotar qualquer medida.
- Após 2 segundos, será emitido um sinal sonoro e o visor pode ser utilizado. Aguarde 20 segundos no final do processo e o visor irá regressar ao modo de espera.

Funcionamento do Refrigerador

Iluminação:

- Ao ligar o produto pela primeira vez, as luzes interiores podem demorar 1 minuto até acenderem devido aos testes iniciais.

Refrigeração de Bebidas (QDRINK)

- Pressione a tecla "q.drink" para ativar o modo de bebida fria. Sempre que pressionado irá aumentar o tempo em 5 minutos, até um máximo de 30 minutos, após os quais irá voltar a zero. Pode visualizar o tempo na seção "temporizador de alarme Qdrink".
- Um alarme irá soar quando o modo estiver completo.

IMPORTANTE:

- O modo de bebida fria não deverá ser confundido com refrigeração. Ajuste o tempo de acordo com a temperatura das garrafas antes de serem colocadas nos compartimentos da zona 1 e/ou zona 2. Por exemplo, o tempo poderá ser inicialmente definido para 5 minutos. Se as bebidas não tiverem refrigerado o suficiente após este tempo, poderá escolher definir mais 5 ou 10 minutos de tempo de refrigeração. Verifique, regularmente, a temperatura das garrafas enquanto este modo estiver ativo. Quando as garrafas estiverem suficientemente frias, deverá retirá-las do refrigerador, caso contrário, poderão estourar.

Modo de Economia (Eco)

- O modo de economia assegura que o seu refrigerador funciona a uma temperatura mais eficiente. Para ativar o modo "ECO", pressione a tecla mode (Modo) até que o símbolo "eco" e "e" acendam.

Modo de Férias (H)

- O modo de férias é representado pelo símbolo de um chapéu de chuva e o sol.
- Se o Compartimento do refrigerador não for utilizado durante um longo período de tempo, como por exemplo, durante as férias, ative o modo de férias. Para ativar o modo de férias, pressione a tecla mode (modo) até que o símbolo do modo de férias e «H» acenderem.

Congelamento Rápido (SF, SUPER CONGELAMENTO)

- Pressione a tecla “zone1” (zona1) ou “zone2” (zona2) até que “SF” seja exibido no visor eletrônico. Se nenhuma tecla for pressionada enquanto “SF” for exibido, irá soar um bipe para confirmar que o modo está ativo. Este modo pode ser utilizado para congelar alimentos cozidos ou grandes quantidades de alimentos rapidamente.
- O modo de congelamento rápido será automaticamente desativado após 18,5 horas ou assim que o sensor de temperatura do compartimento do freezer atingir a temperatura correta. Para congelamento rápido, selecione o compartimento da zona 1.

NOTA: Não é possível ativar simultaneamente a função “Refrigeração Rápida”.

Refrigeração Rápida (SC, SUPER FRIO)

- Pressione a tecla do refrigerador até que “SC” seja exibido no visor eletrônico. Se nenhuma tecla for pressionada enquanto “SC” for exibido, irá soar um bipe para confirmar que o modo está ativo. Este modo pode ser utilizado para refrigerar alimentos cozidos ou grandes quantidades de alimentos rapidamente. O modo de refrigeração rápida desativar-se-á, automaticamente, após 4 ou 6 horas, dependendo da temperatura ambiente ou quando o Compartimento do refrigerador atinja uma temperatura suficientemente baixa.

NOTA: Não é possível ativar simultaneamente a função “Congelamento Rápido”.

Cooler (REFRIGERADOR)

- O modo Cooler é utilizado para definir a temperatura do Compartimento do refrigerador. Pressione a tecla “Cooler” para definir a temperatura em 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 ou 8 °C.

Freezer / Refrigerador 1 (ZONA 1)

- Para utilizar o compartimento da zona 1 como **freezer**, pressione a tecla “zone1” (zona1) para definir a temperatura do compartimento inferior esquerdo para -14, -15, -16, -17, -18, -19, -20, -21, -22, -23 ou -24 °C.
- Para utilizar o compartimento inferior esquerdo como **refrigerador**, mantenha pressionado a tecla “zone1” (zona1) durante 3 segundos. Depois, defina a temperatura em 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 ou 8 °C.

Freezer (ZONA 2)

- Pressione a tecla “zone2” (zona2) para definir a temperatura do compartimento inferior direito em -14, -15, -16, -17, -18, -19, -20, -21, -22, -23 ou -24 °C.

Bloqueio Infantil

- Para ativar o bloqueio infantil, mantenha pressionado as teclas de refrigerador e “zone2” (zona2) simultaneamente durante 3 segundos. O bloqueio infantil evita que sejam realizadas alterações às definições, uma vez que as teclas estarão desativadas. Para desativar o bloqueio infantil, mantenha pressionado as teclas de refrigerador e “zone2” (zona2) simultaneamente durante 3 segundos.

Screensaver (proteção de display)

- Esta função poupa energia desligando as luzes do painel do visor eletrônico. Para ativar a proteção de display, mantenha pressionado a tecla “s.saver” (prot. de display) durante 3 segundos. Para desativar a proteção de display, mantenha pressionado a tecla “s.saver” (prot. de display) durante 3 segundos.

Sensor Noturno

- Esta função de sensor noturno poupa energia desligando as luzes no interior do refrigerador se existir iluminação suficiente na divisão. Para ativar esta função, mantenha pressionado as teclas modo e "s.saver" (prot. de display) durante 3 segundos.

Modo Demonstração

- Este modo está reservado a manutenção e não se relaciona com a utilização do refrigerador.

Alarme

- Se acender uma luz de alarme, contate um posto de serviço autorizado.
- Pressione a tecla "s.saver" (prot. de display) para desligar o som de alarme quando existir um alarme e um ponto de exclamação no visor. O ponto de exclamação irá continuar a ser exibido no painel do visor eletrônico até que o erro seja resolvido.

Modo Ligar-Desligar Compartimentos

- Para desligar as Zona 1, Zona 2 e "Cooler" (refrigerador) ao mesmo tempo; Mantenha pressionado as teclas "**mode**" (modo) e "**cooler**" (refrigerador), simultaneamente durante 3 segundos. Todos os indicadores de compartimento apagam no display.
- Mantenha pressionado as teclas "**mode**" (modo) e "**zone 2**" (zona 2), simultaneamente durante 3 segundos. Todos os indicadores de compartimento apagam no display.
- Para desligar o compartimento da Zona 1; Mantenha pressionado as teclas "**mode**" (modo) e "**zone 1**" (zona 1), simultaneamente durante 3 segundos. Todos os indicadores de compartimento apagam no display. Para reativar o compartimento, utilize a mesma combinação de teclas.

Utilizar um Compartimento de Freezer como Compartimento de Refrigeração

- O compartimento inferior esquerdo no Refrigerador MultiDoor pode ser utilizado como freezer ou refrigerador.
- Mantenha pressionado a tecla "**zone1**" (zona1) durante 3 segundos para alterar o compartimento inferior esquerdo de freezer para refrigerador.

IMPORTANTE:

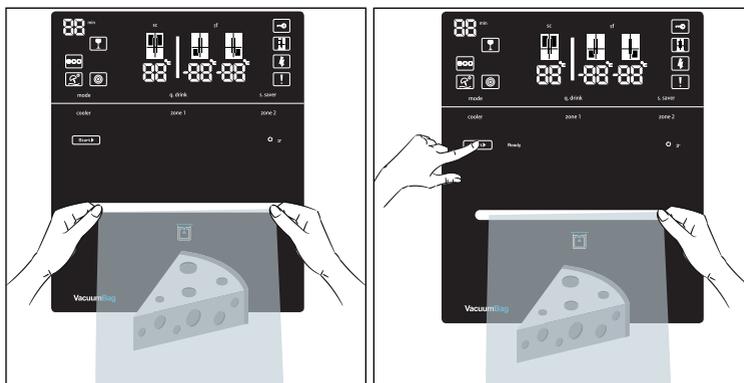
- Se o compartimento da **Zona 1** for convertido de freezer para refrigerador: Retire os alimentos do compartimento e deixe a porta fechada por 4 horas, após esse período o compartimento poderá ser carregado com os alimentos. Cestos e/ou prateleiras removidas do compartimento deverão ser recolocados/as. Da mesma forma, para utilizar qualquer um dos compartimentos inferiores utilizados como refrigerador, novamente como freezer, mantenha pressionado a tecla do respectivo compartimento durante 3 segundos.
- Se o compartimento da **Zona 1** for convertido de refrigerador para freezer: Retire os alimentos do compartimento da **zona 1** e deixe a porta fechada durante 2 horas. Os alimentos poderão então ser colocados no compartimento. Se o compartimento da zona 1 estiver a ser utilizado como refrigerador e o for colocado em modo de economia ou de férias, o compartimento da zona 1 irá continuar a funcionar com as teclas do refrigerador.

Utilização de Embalagem a Vácuo

NOTA: O produto recém-adquirido acompanha um pacote de embalagens à vácuo e, para sua reposição, recomenda-se a aquisição no mercado local de sua preferência, de acordo com a especificação a seguir: embalagem a vácuo/ saco a vácuo com ranhura 15x25cm.

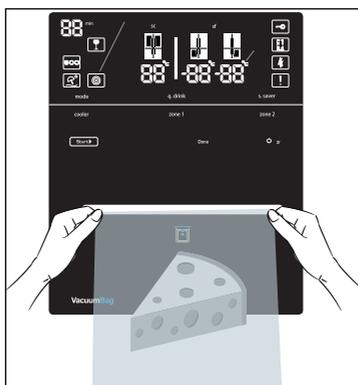
Os alimentos a serem guardados são colocados num saco de vácuo gofrado.

- A abertura do saco de vácuo deve ser mantida apertada de ambos os lados, como mostrado na figura 1, e inserida no compartimento indicado, até à marcação vermelha (5 cm) no saco; Pressione a tecla **"Start"** (Iniciar) no display. (Figura 2)



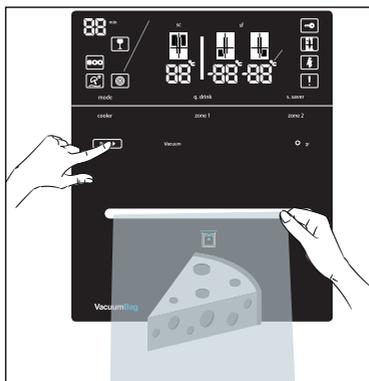
NOTA IMPORTANTE: Para evitar operação incorreta, o bloqueio de teclas deve ser desativado. Abra o bloqueio de teclas: Quando a tecla **"Start"** ou Ligar/Desligar [] é pressionada pela primeira vez, o LED de iniciar acende. Após este processo de ativação, a tecla **Start** deve ser pressionada novamente, após 4 segundos, o LED de pronto acende. O processo de vácuo é iniciado pressionando novamente a tecla. O bloqueio de teclas será novamente acionado, se não for realizada qualquer operação dentro de 1 minuto.

- Quando o processo de vácuo estiver concluído, um LED de concluído acende no display. O saco de vácuo pode então ser removido do compartimento. (Figura).



Processo de Funcionamento da Embalagem a Vácuo

- Depois de pressionar a tecla, o mecanismo move-se e começa a comprimir o saco. O LED de pronto acenderá.
- Depois de o saco estar comprimido, o processo de vácuo é iniciado pela bomba de vácuo. O LED de vácuo acenderá.
- Quando o sistema atingir o limite de vácuo pretendido, a resistência começa a derreter a boca do saco. O LED de selagem acenderá.
- Após a conclusão do processo de selagem, o mecanismo move-se para baixo e o LED de selagem concluída acenderá. À medida que o motor volta para a primeira posição, o LED de concluído apaga e o processo está concluído.
- Todas as luzes se desligam durante 1 minuto após a conclusão do processo. Durante este tempo o sistema não pode ser ativado.
- Quando os LED de “iniciar” e “pronto” acenderem, o sistema poderá ser novamente utilizado.
- **Processo de Cancelamento:** Se for necessário cancelar o processo de vácuo (exceto na fase de selagem), pressione a tecla “Start” durante dois segundos. O LED de iniciar apaga-se e o processo é cancelado.



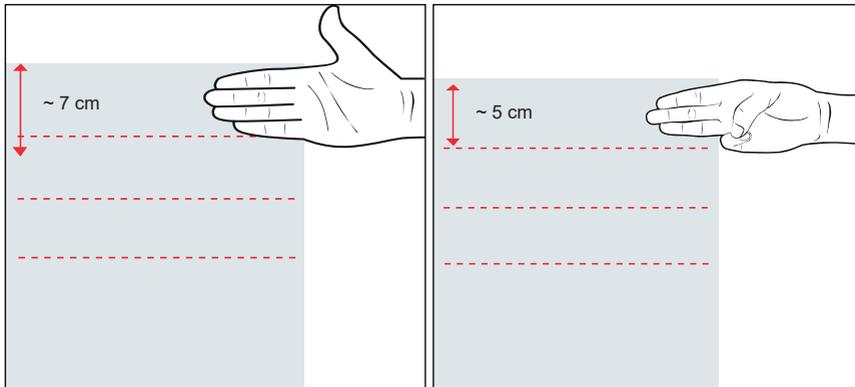
NOTA IMPORTANTE: Pode-se notar o ruído de funcionamento durante a operação do sistema do motor e da bomba. Se o ruído do motor persistir durante um longo período, solicite assistência técnica. Quando os processos de vácuo e bloqueio não ficarem concluídos, isto pode ter sido causado por qualquer utilização incorreta. Por isso, consulte a seção de recomendações. Se o mesmo erro for encontrado em operações sucessivas, solicite assistência técnica.

Para desligar completamente o sistema de vácuo, pressione a tecla “**Ligar-Desligar**” durante 3 segundos. Do mesmo modo, pode-se ativar o sistema de vácuo novamente.

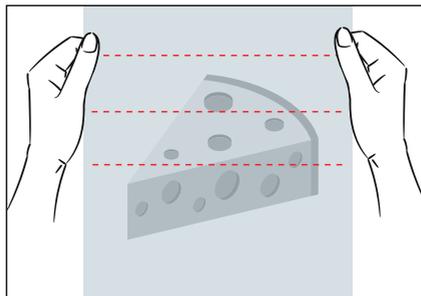
Recomendações a Considerar Durante a Utilização

- O saco de vácuo deve conter as seguintes especificações: saco gofrado de um só lado e com no máximo de 18 cm de largura.
- Não é recomendado colocar excesso de alimentos no saco de vácuo. Quaisquer dobras na boca do saco podem impedir o vácuo.

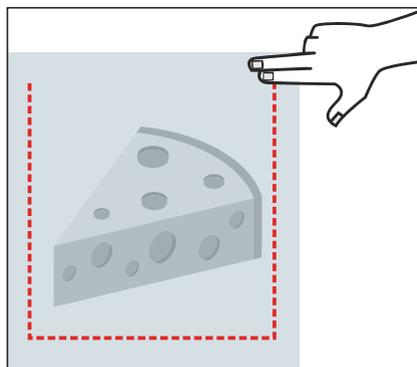
- Deve ser deixado na extremidade aberta do saco para que possa ser colocado corretamente no compartimento. (Cerca de 7 cm / 4 dedos).
- O saco de vácuo deve ser colocado até às linhas vermelhas. (Cerca de 5 cm / 3 dedos)



- A superfície externa do saco não deve estar molhada, especialmente a parte de bloqueio do saco. Caso contrário, o processo de selagem pode não ser concluído corretamente.
- Não utilize mais do que um saco ao mesmo tempo.
- A boca do saco deve estar apertada durante o processo de vácuo e selagem. Também não deve haver dobras na boca do saco, pois o processo de selagem pode não ser concluído corretamente.
- O tempo do processo de vácuo é no máximo de 40 segundos. Se o saco não for colocado corretamente no compartimento, o sistema falhará porque o processo de vácuo não está completo e o mecanismo estará na posição inicial.
- O saco não deve ter furos ou rasgos.
- Não deixe muito ar no saco. Antes de o saco ser colocado no compartimento, remova qualquer excesso de ar, para isso comprima a superfície do saco o máximo possível. Caso contrário, a bomba de vácuo não pode esvaziar todo o ar do saco.



- Materiais com bordas afiadas não devem ser colocados em vácuo. Podem perfurar o saco durante a colocação em vácuo e a operação não será concluída. (Espinhas de peixe, alimentos com casca dura, etc.).
- Se os sacos de vácuo forem reutilizados para alimentos, podem ser cortados com uma tesoura na linha vermelha (1 cm abaixo da boca derretida). Não devem ser reutilizados para novos alimentos, apenas para restos de alimentos. Exemplo de utilização incorreta: É errado, por exemplo, abrir a boca de um saco que contenha salame e depois colocar queijo no saco. Essa utilização pode resultar na mistura de aromas entre os dois alimentos e deteriorar o queijo. Exemplo de utilização correta: É correto, por exemplo, abrir a boca de um saco que contenha salame e depois de consumir, devolver o resto do salame para dentro do saco. Durante estas operações, o ambiente e as mãos devem estar limpos e higienizados.
- A tecnologia de sacos de vácuo ajuda a manter a frescor dos alimentos em condições de armazenamento adequadas. A colocação em vácuo deve ser efetuada com alimentos mais fresco possível. Alimentos velhos e restos de comida não devem ser colocados em vácuo.
- Não utilize sacos de vácuo no micro-ondas ou no forno.
- Recomenda-se armazenar alimentos granulados (sêmola, bulgur, farinha, etc.) sem colocação a vácuo. Se alguns alimentos em forma granular tiverem de ser colocados a vácuo, recomenda-se que sejam cobertos com toalhas ou filtro de papel.
- Recomenda-se que alimentos com superfície úmida, como hambúrgueres ou crepes que se possam pegar, não sejam colocados a vácuo sem um papel vegetal entre eles, para que não se colem.
- Antes de colocar em vácuo uma sopa, um estufado ou alimentos suculentos, estes devem ser congelados num recipiente inquebrável e depois colocados no saco. Depois disso, devem ser armazenados num compartimento do freezer.
- Quando pretender colocar em vácuo alimentos de grande volume e o processo de vácuo não for concluído, recomenda-se repetir o processo deixando um espaço na parte inferior e lateral do saco.



Recomendações para o Armazenamento de Alimentos

As recomendações a seguir para o armazenamento de alimentos após o processo de vácuo são apresentadas abaixo.

- Antes da selagem a vácuo, é necessário limpar as mãos e todos os utensílios e superfícies que serão utilizados para cortar e selar os alimentos.
- Se alimentos perecíveis foram aquecidos, descongelados ou retirados do refrigerador, consuma-os imediatamente. Coloque no refrigerador ou congele os alimentos perecíveis imediatamente depois de os ter selado a vácuo e não os deixe depositados à temperatura ambiente.
- O armazenamento de alimentos mantidos num saco de vácuo ou em ambientes de baixo oxigênio (ambientes anaeróbicos) durante algumas horas fora do refrigerador (em condições de temperatura ambiente, etc.) não é recomendado para consumo.
- Dois grupos diferentes de alimentos não devem ser colocados a vácuo ao mesmo tempo no saco. Dois grupos diferentes de alimentos não devem ser colocados em vácuo ao mesmo tempo no saco.
- Caso contrário, pode haver contaminação cruzada entre os alimentos.
- É aconselhável colocar em vácuo o alimento que liberta água depois de o congelar.

Armazenamento de Alimentos

Tipos de Alimentação	Alimentos	Processo de vácuo	Refrigerador	Freezer	Temperatura ambiente	Recomendações
Carne	Peça de carne, bife, carne picada, peito de frango, coxa de frango, etc.	✓	✓	✓		✓ Os produtos à base de carne devem ser armazenados apenas no freezer após a colocação em vácuo.
						✗ Os produtos de carne não devem ser colocados a vácuo se forem armazenados no refrigerador.
						! Para os produtos de carne, recomenda-se congelá-los durante duas horas antes de tentar o processo de vácuo. Após o congelamento, certifique-se de que a carne solidifica. Deve-se certificar de que não há água no sangue antes de colocar a vácuo os produtos de carne. Remova a água da superfície da carne com papel de cozinha antes do processo de vácuo.

Tipos de Alimentação	Alimentos	Processo de vácuo	Refrigerador	Freezer	Temperatura ambiente	Recomendações
Peixes e Mariscos	Sardinha, camarão, lulas, etc.	✓		✓		<p>✓ Peixes pequenos como anchovas, sardinhas e frutos do mar devem ser congelados e então colocados em vácuo.</p> <p>✗ A colocação em vácuo não deve ser feita se os frutos do mar forem armazenados no refrigerador.</p> <p>! Não coloque a vácuo itens com bordas afiadas, como espinhas de peixe e conchas duras. Os itens com bordas afiadas podem fazer com que o saco se rompa e rasgue. Congelar o alimento antes da colocação em vácuo preservará a sua estrutura e o conteúdo de água.</p>
Vegetais de Folhas Verdes	Alface, salsa, espinafres, etc.	✗	✓	✓		<p>✗ Devido à natureza dos vegetais de folhas verdes, recomenda-se armazenar sem vácuo. Além disso, o mesmo se aplica a cogumelos frescos, cebola e alho.</p>
Outros Vegetais	Ervilhas, brócolis, couve-flor, milho, vagem, repolho, etc.	✓		✓		<p>✓ Os vegetais devem ser armazenados apenas no freezer após a colocação em vácuo.</p> <p>✗ A colocação a vácuo não deve ser feita se os vegetais forem armazenados no refrigerador.</p> <p>! Recomenda-se manter os vegetais especificados nesta seção de acordo com as instruções para esquentar apresentadas na seção Colocação dos alimentos deste manual do utilizador. Para os vegetais, recomenda-se congelá-los durante duas horas antes de tentar o processo de vácuo. Uma vez que seus vegetais tenham sido colocados em vácuo, apenas devem ser armazenados no freezer.</p>

Tipos de Alimentação	Alimentos	Processo de vácuo	Refrigerador	Freezer	Temperatura ambiente	Recomendações
Frutas	Maçã, limão, ameixa, damasco, nectarina, etc.	✓		✓		As frutas devem ser armazenadas apenas no freezer após a colocação em vácuo. A colocação a vácuo não deve ser feita se os vegetais forem armazenados no refrigerador. Recomenda-se manter os vegetais especificados nesta seção de acordo com as instruções para escaldar apresentadas na seção Colocação dos alimentos deste manual do utilizador. É recomendável a colocação em vácuo após o congelamento por ~ 2 horas até que os vegetais estejam solidificados antes de serem colocados em vácuo. Uma vez que as suas frutas tenham sido colocadas em vácuo, apenas devem ser armazenadas no freezer.
Frutas Moles	Morango, framboesa, amora, uva, etc.	✗	✓	✓		✗ Recomenda-se armazenar frutas de textura mole sem vácuo.
Embutidos	Salame, linguiça, salsicha, produtos de carne processados, etc.	✓	✓	✓		✓ Pode armazenar a vácuo os seus produtos embutidos no refrigerador ou no freezer.
Queijos Duros	Queijo cheddar, queijo parmesão, etc.	✓	✓	✓		<p>✓ Os queijos duros podem ser armazenados a vácuo no refrigerador ou no freezer.</p> <p>✗ Deve-se ter cuidado para garantir que o queijo colocado em vácuo não contenha sal.</p>

Tipos de Alimentação	Alimentos	Processo de vácuo	Refrigerador	Freezer	Temperatura ambiente	Recomendações
Outros Alimentos 1	Queijos macios, iogurte, manteiga, nata, azeitonas, ovos, etc.	X	✓			X Recomenda-se armazenar estes produtos no refrigerador sem vácuo.
Alimentos Aquosos 1	Mel, compota, água, bebidas, óleo, etc.	X	✓		✓	X Os alimentos aquosos devem ser armazenados sem vácuo. Caso contrário, o líquido pode vazar para o mecanismo de vácuo durante o processo de colocação em vácuo.
Alimentos Aquosos 2	Sopas, refeições aquosas, etc.	✓		✓		✓ Para armazenar alimentos líquidos como sopas, ou alimentos suculentos, deve-se primeiro congelar esses alimentos num recipiente inquebrável e depois colocá-los em vácuo. Armazene o conteúdo no seu freezer.
Alimentos Secos	Frutos secos, castanhas, etc.	✓	✓		✓	✓ Pode armazenar a vácuo os seus frutos secos no refrigerador.
						! Deve-se ter cuidado para garantir que não há pó dentro das castanhas e dos frutos secos.
Alimentos Embalados 1	Leguminosas, alimentos congelados, etc.	✓	✓		✓	✓ As leguminosas podem ser armazenadas a vácuo à temperatura ambiente.
						✓ Os alimentos congelados devem ser armazenados a vácuo no freezer.
Alimentos Embalados 2	Alimentos enlatados, molhos, sopas, etc.	X	✓			X Alimentos enlatados, refeições tipo aperitivo, molhos e sopas devem ser armazenados no refrigerador sem serem colocados a vácuo.

Tipos de Alimentação	Alimentos	Processo de vácuo	Refrigerador	Freezer	Temperatura ambiente	Recomendações
Alimentos em Pó	Farinha, açúcar, sal, semolina, misturas em pó, chá, café, especiarias, etc.	❌			✅	❌ Os alimentos granulados devem ser armazenados sem vácuo.
Outros Alimentos 2	Pastel, ravióli, massas, etc.	✅	✅	✅		Alimentos como pastelaria, ravióli e massas podem ser armazenados a vácuo no refrigerador ou no freezer. Verifique cuidadosamente se o alimento não é granular e/ou líquido antes de ser colocado a vácuo. Alimentos granulados e/ou líquidos devem ser armazenados sem colocação em vácuo.

✅ Deve aplicar-se o processo de vácuo.

❌ Não adequado para colocação em vácuo. Não se recomenda a colocação em vácuo.

⚠ Deve ser observado. Aviso/sugestão.

NOTA: Respeite as condições de armazenamento especificadas nas colunas refrigerador, freezer e temperatura ambiente. Os alimentos que precisam de ser armazenados à temperatura ambiente, devem ser armazenados em temperaturas inferiores a 20 °C.

Avisos de Segurança

Respeite os seguintes avisos para a utilização segura da tecnologia de saco a vácuo.

- Não coloque em vácuo alimentos que contenham líquidos.
- Não utilize outros sacos que não o saco de vácuo recomendado.
- Não introduza outras ferramentas no dispositivo de vácuo.
- Se o dispositivo de vácuo não funcionar, contate a assistência técnica.
- Certifique-se de que o saco de vácuo e as suas mãos estão completamente secos.
- Não utilize o dispositivo de vácuo para qualquer outra finalidade que não seja a colocação em vácuo.
- Limpe o visor com um pano úmido. Ao limpar a superfície, certifique-se de que não entra água no mecanismo de vácuo.

- Não tente abrir o dispositivo de vácuo com uma ferramenta.
- Não puxe o saco de vácuo antes da colocação em vácuo estar concluída.
- Não solte o saco de vácuo durante o processo de vácuo. Segure o saco até que o processo esteja concluído.

Orientações para Segurança Alimentar

As recomendações de segurança alimentar estão listadas abaixo.

- As reações químicas dos alimentos ao ar, à temperatura, à umidade, bem como às ações enzimáticas, o crescimento de micro-organismos ou a contaminação por insetos provocará a deterioração dos alimentos.
- Uma das razões para o alimento perder o seu valor nutricional e frescor é o oxigênio no ar. Se os alimentos não estiverem protegidos por embalagens à prova de umidade, é possível que o ar estimule o desenvolvimento de muitos microrganismos. O grau de desenvolvimento depende da umidificação interna e externa do alimento.
- A *Clostridium botulinum* é uma das espécies que se podem desenvolver num ambiente anaeróbico. As condições de desenvolvimento são os alimentos sem ácido e com baixo teor de oxigênio.
- Alimentos congelados, secos, ricos em ácido, com sal ou açúcar são resistentes à botulinum. Alimentos não ácidos, que incluem carne, mariscos, azeitonas curtidas na salmoura, aves, peixes, ovos e cogumelos; alimentos com baixo teor de ácido, principalmente vegetais; alimentos com teor médio de ácido como tomates muito maduros, cebolas, pimentãos, figos e pepinos que são propensos a serem infetados com a botulinum.
- Os alimentos mais suscetíveis à botulinum devem ser refrigerados por pouco tempo, congelados para armazenamento a longo prazo e consumidos imediatamente após serem aquecidos.
- Como os microrganismos podem se desenvolver num ambiente com pouco oxigênio, os alimentos devem ser armazenados a baixas temperaturas para evitar a deterioração.
- Recomenda-se armazenar os produtos de charcutaria (Ex.: presuntos, salames, terrines, patês) e frutos secos no Compartimento do refrigerador.

Avisos de Configurações de Temperatura

- O eletrodoméstico foi criado para operar dentro dos limites de temperatura ambiente indicados nos padrões, de acordo com a classe climática indicada na etiqueta de informação. Não se recomenda que o seu refrigerador seja operado em ambientes que estejam fora dos limites de temperatura indicados. Isto irá reduzir a eficiência de refrigeração do eletrodoméstico.
- Os ajustes de temperatura deverão ser realizados de acordo com a frequência de abertura de porta, com os alimentos mantidos no interior do eletrodoméstico e a temperatura ambiente no local do seu eletrodoméstico.
- Quando liga o eletrodoméstico pela primeira vez, deixe que funcione continuamente durante 24 horas de modo a atingir a temperatura operativa. Durante este período, não abra a porta ou coloque uma grande quantidade de alimentos dentro do eletrodoméstico.

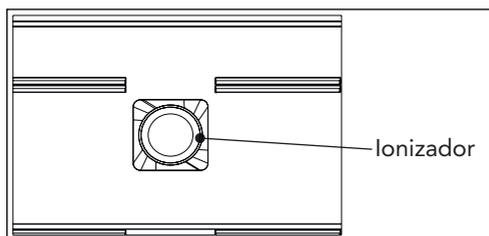
- É aplicada uma função de atraso de 5 minutos para evitar danos ao compressor do seu eletrodoméstico, quando retira o plugue da tomada e a volta a colocar ou quando ocorre uma falha de energia. Após 5 minutos, o eletrodoméstico volta a funcionar normalmente.

Classe climática e significado:

- **T (tropical):** Este aparelho de refrigeração destina-se a ser utilizado com temperaturas ambientes que vão dos 16 °C aos 43 °C.
- **ST (subtropical):** Este aparelho de refrigeração destina-se a ser utilizado com temperaturas ambientes que vão dos 16 °C aos 38 °C.
- **N (temperado):** Este aparelho de refrigeração destina-se a ser utilizado com temperaturas ambientes que vão dos 16 °C aos 32 °C.
- **SN (temperado prolongado):** Este aparelho de refrigeração destina-se a ser utilizado com temperaturas ambientes que vão dos 10 °C aos 32 °C.

Tecnologia de Íon Natural

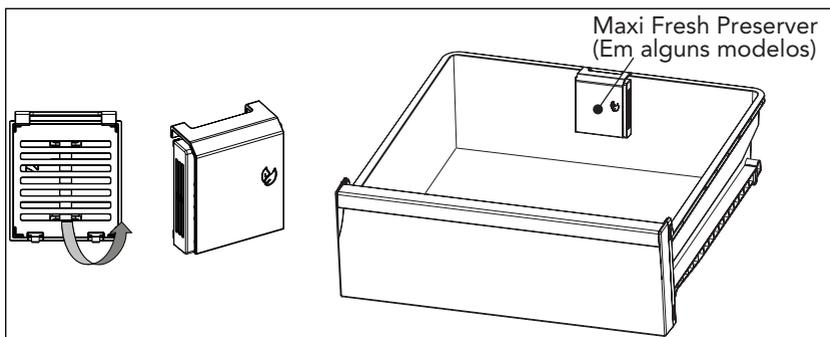
- A Tecnologia de Íon Natural propaga íons negativos que neutralizam partículas de odor desagradável e pó no ar.
- Ao remover estas partículas do ar no refrigerador, a Tecnologia de Íon Natural melhora a qualidade do ar e elimina odores.



Conservante Maxi Fresh

A tecnologia do Conservante Maxi Fresh ajuda a eliminar gás etileno (um composto orgânico instável libertado naturalmente pelos alimentos frescos) e odores desagradáveis das gavetas. Desta forma, os alimentos mantêm-se frescos durante mais tempo.

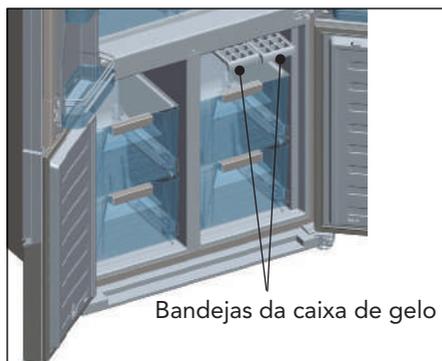
- A Maxi Fresh Preserver deverá ser limpa uma vez por ano. O filtro deverá ser colocado durante 2 horas num forno a 65 °C.
- Para limpar o filtro, por favor, retire a tampa traseira da caixa do filtro empurrando-a na direção da seta.
- O filtro não deve ser lavado com água ou com qualquer detergente.



Caixa de Gelo

- Segure a caixa de gelo a partir da frente e puxe-a na sua direção para a remover.
- Encha a caixa de gelo com água e substitua-a.
- O gelo estará pronto após aproximadamente 2 horas. Extraia a caixa de gelo para retirar gelo.

 Quando da substituição da caixa de gelo após o enchimento da mesma com água, certifique-se de que é posicionada horizontalmente. Se estiver inclinada, a água dentro da caixa de gelo poderá derramar para o cesto.

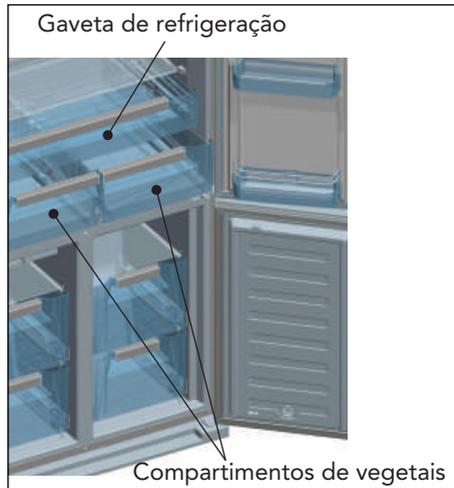


Gaveta de Refrigeração e Compartimento de Vegetais

Este compartimento pode ser utilizado como compartimento de refrigeração, onde os alimentos são mantidos a 0 °C. Os alimentos congelados podem ser mantidos neste compartimento para descongelar.

Carne e/ou peixe limpos (em sacos de plástico ou embalagens), que serão consumidos dentro de 1 a 2 dias, podem também ser aqui armazenados.

A água congela a 0 °C, porém, os alimentos que contenham sal ou açúcar congelam a temperaturas inferiores.

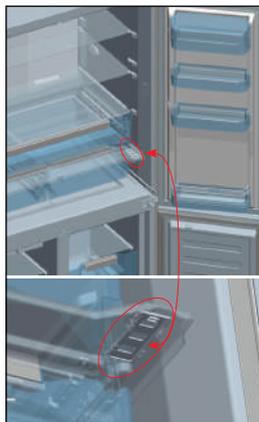


AVISO:

Não coloque alimentos para congelar ou caixas de gelo neste compartimento.

Botão de Definição de Fluxo de Ar da Gaveta

- Ajuste o botão giratório de fluxo de ar entre a gaveta e o compartimento do refrigerador para a posição aberta quando a gaveta estiver cheia.
- Alimentos na gaveta permanecerão frescos durante um período de tempo mais longo.

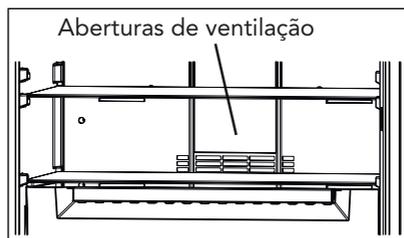


Armazenamento de Alimentos

Compartimento do Refrigerador - Para condições de funcionamento normais, defina a temperatura do compartimento do refrigerador para +4 ou +6 °C.

- Para reduzir a umidade e evitar a consequente formação de gelo, armazene líquidos sempre em recipientes selados no refrigerador. O gelo tende a concentrar-se nas partes mais frias do líquido de evaporação e, em certas alturas, o seu eletrodoméstico irá exigir uma descongelamento mais frequente.

- Cubra quaisquer pratos cozidos quando os colocar no refrigerador. Não coloque alimentos quentes no refrigerador.
- Coloque-os quando estiverem frios, caso contrário, a temperatura/umidade no interior do refrigerador irá aumentar, reduzindo assim a eficiência do refrigerador.
- Certifique-se de que nenhum item entra em contato direto com a parede traseira do eletrodoméstico uma vez que o gelo irá desenvolver-se e a embalagem ficará colada ao mesmo. Não abra a porta do refrigerador com frequência.
- Recomendamos que carne e peixe limpos sejam embrulhados e armazenados na prateleira de vidro mesmo acima do cesto de vegetais onde o ar é mais fresco, uma vez que isto fornece melhores condições de armazenamento.
- Guarde frutas e vegetais soltos nos recipientes de gaveta.
- Guardar frutas e vegetais separadamente ajuda a evitar que vegetais sensíveis ao etileno (couves, brócolis, cenoura, etc.) sejam afetados pelos frutos que libertam etileno (banana, pêssago, damasco, figo, etc.).
- Não coloque vegetais molhados no refrigerador.
- O tempo de armazenamento para todos os produtos alimentares depende da qualidade inicial dos alimentos e de um ciclo de refrigeração ininterrupto antes do armazenamento no refrigerador.
- A água que sai da carne pode contaminar outros produtos no refrigerador. Deverá embalar os produtos de carne e limpar quaisquer fugas nas prateleiras.
- Não coloque alimentos em frente à passagem de fluxo de ar.
- Consuma os bens embalados antes da data de validade recomendada.
- Evite que os alimentos toquem no sensor de temperatura, que está localizado no compartimento do refrigerador, para manter uma temperatura ideal no compartimento do refrigerador.
- Para condições normais de funcionamento, bastará ajustar a definição de temperatura do refrigerador para +4 °C.
- A temperatura do compartimento do refrigerador deve estar compreendida entre os 0 e os 8 °C. Abaixo dos 0 °C, os alimentos frescos ficam enregelados e apodrecidos, enquanto que, acima dos 8 °C, a carga bacteriana aumenta e estraga-os.
- Não coloque alimentos quentes imediatamente no refrigerador; aguarde para que a temperatura diminua, no exterior. Os alimentos quentes aumentam os graus de temperatura do refrigerador, o que provoca intoxicações alimentares e a deterioração desnecessária dos alimentos.
- Carnes, peixes, etc., devem ser armazenados no Compartimento do refrigerador dos alimentos, enquanto que o compartimento para legumes é indicado para legumes. (se disponível)
- Para evitar contaminação cruzada, os produtos à base de carne não devem ser armazenados juntamente com fruta e legumes.
- Os alimentos devem ser colocados no refrigerador em recipientes fechados ou cobertos, para impedir a entrada de umidade e maus odores.
- Evite obstruir as aberturas de ventilação com comida. Os canais de ventilação devem estar desobstruídos, para uma melhor refrigeração.



A tabela abaixo é um guia rápido para lhe mostrar a forma mais eficiente de armazenar grandes grupos de alimentos no compartimento do refrigerador.

Alimentos	Tempo máximo de armazenamento	Como e onde armazenar
Vegetais e frutas	1 semana	Cesto de vegetais
Carne e peixe	2 - 3 dias	Embrulhe em película, coloque em sacos ou num recipiente de carne e armazene na prateleira de vidro.
Queijo Fresco	3 - 4 dias	Na prateleira de porta indicada.
Manteiga e margarina	1 semana	Na prateleira de porta indicada.
Produtos engarrafados, por exemplo, leite e iogurtes	Até à data de validade recomendada pelo produtor	Na prateleira de ovos indicada.
Ovos	1 mês	Na prateleira de ovos indicada.
Alimentos cozidos	2 mês	Todas as prateleiras

NOTA: Batatas, cebolas e alho não devem ser guardados no refrigerador.

Compartimento do Freezer

Para condições de funcionamento normais, defina a temperatura do compartimento de congelamento para -18 ou -20 °C.

- O freezer é utilizado para armazenar alimentos congelados, congelar alimentos frescos e fazer cubos de gelo.
- Os alimentos líquidos devem ser congelados em recipientes de plástico e os outros alimentos devem ser congelados em folha ou sacos de plástico. Para congelar alimentos frescos, envolva-os devidamente numa embalagem hermética e estanque. O ideal são sacos específicos para congelar, folha de alumínio, sacos de polietileno e recipientes de plástico.
- Não armazene alimentos frescos próximo de alimentos congelados uma vez que podem descongelar alimentos congelados.
- Antes de congelar alimentos frescos, divida-os em porções que possam ser consumidos numa refeição.
- Consuma alimentos descongelados dentro de um curto período de tempo após a descongelamento.

- Deixe sempre as instruções do fabricante na embalagem dos alimentos quando armazenar alimentos congelados. Se forem indicadas informações nos alimentos, não devem ser armazenados durante mais de 3 meses a partir da data da compra.
- Quando comprar alimentos congelados, certifique-se de que foram armazenados nas condições adequadas e que a embalagem não está danificada.
- Os alimentos congelados devem ser transportados em recipientes adequados e colocados no freezer assim que possível.
- Não adquira alimentos congelados se a embalagem mostrar sinais de umidade e inchaço anormal. É provável que tenham sido armazenados a uma temperatura inadequada e que os conteúdos se deterioraram.
- A vida de armazenamento de alimentos congelados depende da temperatura ambiente, da definição do termóstato, da frequência com que a porta é aberta, do tipo de alimentos e do tempo necessário para transportar o produto da loja até à sua casa. Siga sempre as instruções impressas na embalagem e nunca exceda o tempo máximo de armazenamento indicado.
- Se a porta do freezer ficar aberta durante muito tempo ou não for fechada corretamente, poderá ocorrer formação de gelo, o que pode impedir uma circulação de ar eficiente. Para resolver esta situação, retire a ficha do freezer da tomada e aguarde que este descongele. Quando o freezer estiver descongelado, limpe-o antes de o utilizar novamente.
- O volume do freezer indicado no rótulo é o volume sem cestas, tampas, etc.
- Não congele novamente alimentos que tenham sido descongelados. Isto poderá representar um perigo para a sua saúde e provocar problemas como intoxicações alimentares.

NOTA: Se tentar abrir a porta do freezer imediatamente após a fechar, irá concluir que não irá abrir facilmente. Isto é normal. Assim que o equilíbrio tiver sido atingido, a porta irá abrir facilmente. A tabela abaixo é um guia rápido para lhe mostrar a forma mais eficiente de armazenar grandes grupos de alimentos no compartimento do freezer.

Carne e peixe	Preparação	Tempo máximo de armazenamento (meses)
Bife	Embrulhar em película.	6 - 8
Carne de cordeiro	Embrulhar em película.	6 - 8
Vitela para assar	Embrulhar em película.	6 - 8
Cubos de vitela	Em pequenos pedaços.	6 - 8
Cubos de cordeiro	Em pedaços.	4 - 8
Carne picada	Em embalagem sem utilizar especiarias.	1 - 3
Miúdos (pedaços)	Em pedaços.	1 - 3
Salame/salsicha de Bolonha	Deverá ser mantido embalado mesmo que tenha membrana.	
Galinha e peru	Embrulhar em película.	4 - 6

Ganso e pato	Embrulhar em película.	4 - 6
Veado, coelho, javali	Em porções de 2,5 kg ou em bifés.	6 - 8
Peixe de água fresca (Salmão)	Após limpar as tripas e escamas do peixe, lavar e secar. Se necessário, remover a cauda e a cabeça.	2
Peixe magro (Robalo)		4
Peixes gordos (Atum, cavala, anchovas)		2 - 4
Marisco	Limpo e num saco.	4 - 6
Caviar	Na embalagem ou num recipiente de plástico ou alumínio.	2 - 3
Escargot	Em água salgada ou num recipiente de plástico ou alumínio.	3

NOTA: Carne congelada que tenha sido descongelada deve ser cozida como carne fresca. Se a carne não for cozida depois da descongelamento, não deverá ser novamente congelada.

Vegetais e frutas	Preparação	Tempo máximo de armazenamento (meses)
Vagem e feijões	Lave, corte em pedaços pequenos e ferva em água.	10 - 13
Feijões	Descasque, lave e ferva em água.	12
Couve	Limpe e ferva em água.	6 - 8
Cenoura	Limpe, corte em pedaços e ferva em água.	12
Pimentão	Corte o pedúnculo, corte em dois pedaços, remova o interior e ferva em água.	8 - 10
Espinafre	Lave e ferva em água	6 - 9
Couve-flor	Retire as folhas, corte o coração em pedaços e deixe em água com um pouco de sumo de limão durante algum tempo.	10 - 12
Berinjela	Corte em pedaços de 2cm após lavar.	10 - 12
Milho	Limpe e embale com o carolo ou como milho doce.	12
Maçã e pera	Descasque e corte.	8 - 10
Damasco e pêssigo	Corte em dois pedaços e remova o caroço.	4 - 6

Vegetais e frutas	Preparação	Tempo máximo de armazenamento (meses)
Morango e amora	Lave e descasque.	8 - 12
Frutos cozidos	Adicione 10 % de açúcar ao recipiente.	12
Ameixa, cereja	Lave e descasque os pés.	8 - 12

	Tempo máximo de armazenamento (meses)	Tempo de descongelamento à temperatura ambiente (horas)	Tempo de descongelamento no forno (minutos)
Bolachas	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Bolos	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225 °C)
Tarte	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200 °C)
Massa lêveda	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15-20 (200 °C)

Produtos lácteos	Preparação	Tempo máximo de armazenamento (meses)	Condições de armazenamento
Caixa de leite (Homogeneizado)	Na embalagem.	2 - 3	Leite puro - na embalagem.
Queijo - excluindo queijo branco	Em fatias.	6 - 8	A embalagem original poderá ser utilizada para armazenamento a curto prazo. Manter embrulhada em película durante longos períodos.
Manteiga, margarina	Na embalagem.	6	

AVISO:

Retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção ou limpeza do produto, para evitar o risco de choques elétricos. Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto. Não utilize equipamentos a vapor para a limpeza do produto, pode haver contato do vapor com os componentes elétricos, gerando riscos de curto-circuitos e choques elétricos.

Limpeza Geral

- Não utilize produtos abrasivos, detergentes ou sabões para limpar o eletrodoméstico. Após a lavagem, enxague com água limpa e seque cuidadosamente. Quando tiver terminado a limpeza, volte a ligar o plugue à alimentação elétrica com as mãos secas.
- Certifique-se de que nenhuma água entra no revestimento da lâmpada e outros componentes elétricos.
- O eletrodoméstico deve ser limpo com regularidade utilizando uma solução de bicarbonato de soda e água morna.
- Limpe os acessórios separadamente à mão com sabão e água. Não lave os acessórios na máquina de lavar louça.
- Limpe o condensador com uma escova, pelo menos, duas vezes por ano. Isto irá ajudar a poupar energia e a aumentar a produtividade.

Descongelamento Automático

- Limpar o recipiente de evaporação: O refrigerador descongela automaticamente. A água produzida pela descongelamento flui para um recipiente de evaporação passando através de uma ranhura de dreno de água e evapora.

Substituir a Iluminação LED

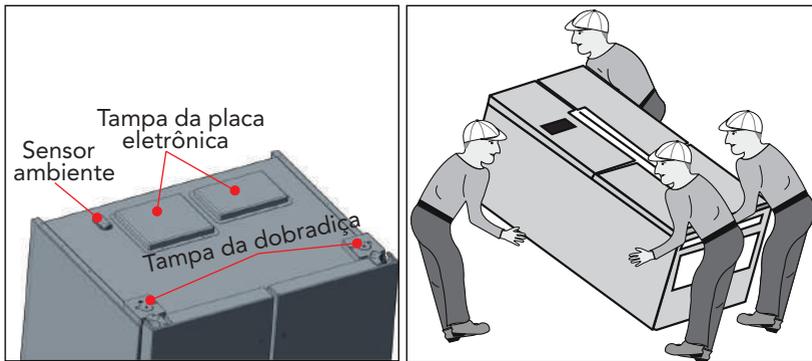
- Para substituir qualquer um dos LEDs, entre em contato com o Posto de Assistência Técnica Autorizado Elettromec mais próximo.

NOTA: Os números e a localização das luzes LED poderá mudar de acordo com o modelo.

Transporte e Reposicionamento

A embalagem original e a espuma podem ser guardadas para novo transporte (opcional). Segure o seu eletrodoméstico com embalagem espessa, fitas ou cordas fortes e siga as instruções de transporte indicadas na embalagem.

Remova todas as partes móveis (prateleiras, acessórios, cestos de vegetais, e etc.) e fixe-as ao refrigerador contra choques utilizando fitas durante o reposicionamento ou transporte. Encontram-se disponíveis no refrigerador um sensor ambiente, uma placa eletrônica e coberturas das dobradiças. Durante a limpeza, certifique-se de que nenhum fluido entra nesta área.



ATENÇÃO:

O refrigerador deverá ser transportado, pelo menos, por 4 pessoas, tal como indicado na imagem.

Recomendações

- Uma função de atraso de 5 minutos é aplicada para evitar danos no compressor do refrigerador quando da conexão ou desconexão à alimentação principal ou quando da ocorrência de uma queda de energia. O refrigerador irá começar a operar normalmente após 5 minutos.
- Se não utilizar o seu eletrodoméstico durante um longo período de tempo (por ex., nas férias de verão), retire o plugue da tomada. Limpe o eletrodoméstico de acordo com o capítulo de limpeza e deixe a porta aberta para evitar umidade e odores.

Dicas para Poupar Energia

- Instale o eletrodoméstico num local fresco e bem ventilado, mas fora do alcance da luz direta do sol ou longe de uma fonte de calor (como por exemplo, um radiador ou forno) caso contrário, deve ser utilizada uma placa de isolamento.
- Deixe que alimentos e bebidas quentes arrefeçam antes de os colocar dentro do eletrodoméstico.
- Coloque alimentos a descongelar no compartimento do refrigerador, se disponível. A baixa temperatura dos alimentos congelados irá ajudar a refrigerar o compartimento do refrigerador enquanto os alimentos são descongelados. Isto irá poupar energia. Alimentos congelados deixados a descongelar fora do eletrodoméstico irão resultar num desperdício de energia.
- Bebidas e outros líquidos deverão ser tapados quando dentro do eletrodoméstico. Se deixados destapados, a umidade dentro do eletrodoméstico irá aumentar, assim, o eletrodoméstico usa mais energia. Manter bebidas e outros líquidos destapados ajuda a preservar o seu odor e sabor.
- Evite manter as portas abertas durante longos períodos e abrir as portas com muita frequência uma vez que ar quente irá entrar no eletrodoméstico e fazer com que o compressor ligue com frequência desnecessária.
- Mantenha as tampas de diferentes compartimentos (como por exemplo, a gaveta da fruta e legumes, e o compartimento de refrigeração, se disponível) fechadas.
- A junta da porta deve estar limpa e ser maleável. Substitua as juntas, se desgastadas.

Antes de chamar o serviço autorizado, confira as dicas para a solução dos problemas mais comuns. Leia antes, com atenção.

Problema	Possível causa	Solução
O Refrigerador não liga.	Falta de energia elétrica.	Verifique se, há alimentação elétrica na residência.
	Cabo de alimentação desconectado da tomada.	Verifique se o refrigerador está conectado à tomada e ligado.
	A tomada está avariada.	Para verificar isto, conecte outro eletrodoméstico na mesma tomada.
O Refrigerador tem um desempenho fraco.	Refrigerador sobrecarregado.	Verifique se, o refrigerador está sobrecarregado.
	Fechamento incorreto das portas.	Verifique se as portas estão bem fechadas.
	Poeira no condensador.	Verifique se há qualquer tipo de poeira no condensador.
	Dimensões de espaço crítico de fluxo de ar incorretas.	Verifique se há espaço suficiente perto das paredes traseiras e laterais, conforme orientação de instalação.
O Refrigerador está com um desempenho ruidoso.	Ruído de estalidos: Durante o descongelamento automático. Quando o eletrodoméstico está refrigerado ou aquecido (devido à expansão de material do eletrodoméstico).	
	Ruído de estalidos curtos: Quando o termostato coloca o compressor em on/off.	
	Ruído de motor: Indica que o compressor está a funcionar normalmente. O compressor poderá causar mais ruído durante um curto período de tempo quando é ativado pela primeira vez.	
	Ruído borbulhento e de chapinhar: provocado pelo fluxo do refrigerante nos tubos do sistema.	
	Ruído de fluxo de água: Devido ao fluxo de água para o recipiente de evaporação. Este ruído é normal durante a descongelamento.	
	Ruído de sopro de ar: Em alguns modelos durante o funcionamento normal do sistema devido à circulação de ar.	

Problema	Possível causa	Solução
As extremidades do eletrodoméstico em contato com a junta da porta estão quentes.	Especialmente durante o verão (tempo quente), as superfícies em contato com a junta da porta poderão ficar quentes durante a operação do compressor. Isto é normal.	
Existe acúmulo de umidade no interior do refrigerador.	Embalagens de alimentos e/ou recipientes molhados ou úmidos.	Verifique se, todos os alimentos estão bem embalados. Os recipientes devem estar secos antes de serem colocados no eletrodoméstico.
	Abertura frequente de portas.	As portas do refrigerador são abertas com frequência. A umidade da divisão irá entrar no eletrodoméstico sempre que as portas forem abertas. A umidade aumenta mais rapidamente se as portas forem abertas com frequência, especialmente se a umidade na divisão for elevada.
A porta não abre ou fecha adequadamente.	Alimentos ou embalagens obstruído o fechamento da porta.	Verifique se, existem alimentos ou embalagens que evitam que a porta se feche.
	Gaxeta da porta danificada ou gastas.	Verifique o estado da gaxeta e solicite a troca se necessário, a um posto de assistência técnica autorizado Elettromec.
	Refrigerador desnivelado.	Verifique se o refrigerador está devidamente nivelado e ajuste se for necessário.
Ruído do compressor.	O compressor pode fazer ruído. Em alguns modelos, o ruído pode aumentar em determinadas situações, tais como quando o aparelho é ligado pela primeira vez, se houver alterações de temperatura ambiente ou se lhe for dada uma utilização diferente. Este é um fator normal. O ruído irá diminuir assim que o aparelho atingir a temperatura normal.	

Erros

Os códigos de ERRO irão avisar se as temperaturas do refrigerador e do freezer estiverem em níveis inadequados ou se ocorrer um problema. Os códigos de aviso são indicados no display do refrigerador e do freezer.

Tipo de Erro	Significado	Porquê	O que fazer
 e aviso sonoro	Aviso de "Failure" (Avaria).	Existem algumas partes avariadas ou existe uma avaria no processo de refrigeração.	Contate um posto de assistência técnica autorizado Elettromec.
 ou 	O compartimento do freezer não está suficientemente frio.	Este aviso surge, especialmente, se tiver havido uma falha elétrica durante um longo período de tempo ou quando o refrigerador é operado pela primeira vez.	<ol style="list-style-type: none">1. Utilize alimentos dentro de um curto período de tempo. Não congele alimentos que tenham sido descongelados.2. Defina a temperatura do freezer para valores mais frios ou defina a Super Congelação até que o compartimento atinja a temperatura normal.3. Não coloque alimentos frescos no eletrodoméstico até que a avaria tenha sido resolvida.

Tipo de Erro	Significado	Porquê	O que fazer
	<p>O compartimento do refrigerador não está frio o suficiente.</p>	<p>Este aviso surge, especialmente, se tiver havido uma falha elétrica durante um longo período de tempo ou quando o refrigerador é operado pela primeira vez. A temperatura ideal para o compartimento do refrigerador é de +4 °C. Se vir este aviso, os alimentos estão em risco de se estragar.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Defina a temperatura do refrigerador para valores mais frios ou defina o modo de Super Refrigeração até que o compartimento atinja uma temperatura normal. 2. Abra a porta o menos possível até que a avaria seja resolvida.
	<p>Compartimento do refrigerador demasiado frio.</p>	<p>Os alimentos irão começar a congelar porque a temperatura é demasiado fria.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verifique se o modo de Super Congelamento está ativado. 2. Diminua os valores de temperatura do refrigerador.
	<p>Aviso de baixa tensão.</p>	<p>Isto é visto quando a alimentação elétrica é inferior a 170 V.</p>	<p>Isto não é uma avaria. Isto evita qualquer dano no compressor. Este aviso irá desaparecer após a tensão atingir o nível exigido.</p>

Caso os problemas persistam, após realizar as verificações sugeridas, entre em contato com a posto de assistência técnica autorizado Elettromec.

Você também pode entrar em contato com o Serviço de Atendimento ao Cliente da Elettromec através do e-mail sac@elettromec.com.br ou telefone 0800 723 1202.



- Este produto não deve ser descartado no lixo comum.
- Os materiais utilizados neste produto podem ser reciclados e/ou reutilizados.
- O correto descarte deste produto, no final de sua vida útil, contribui de maneira sustentável em relação ao meio ambiente.
- Deve-se sempre observar a legislação local existente e vigente em sua região, para que desta forma, seja feito o descarte da forma mais correta possível.
- Este produto não pode ser tratado como lixo doméstico, como indica o símbolo mostrado no produto e em sua embalagem.
- Recomendamos que o descarte seja feito em ecopontos para o devido tratamento de resíduos.
- Recomendamos contatar um posto de serviço autorizado se surgir alguma dúvida e antes de realizar qualquer um dos procedimentos descritos acima. A unidade deve sempre estar desligada da tomada elétrica antes de ser aberta.

Especificação Técnica

Nº do Modelo	RF-MD-630-XX-2VSA
Instalação	Piso Livre
Dimensões (L x A x P)	910 × 1850 × 750 mm
Classificação climática	T
Classificação de resistência a choque elétrico	I
Volume bruto	630 L
Volume útil	560 L
Gás refrigerante	R600a
Massa do gás	83 g
Tensão nominal	220 V
Frequência nominal	60 Hz
Corrente nominal	1,39 A
Potência de entrada	197 W
Potência de entrada de degelo	220 W
Peso líquido	125,1 kg

Caso seja necessário contatar um posto de assistência técnica autorizada Elettromec, acesse o site www.elettromec.com.br e procure por nosso parceiro mais próximo.

Você também pode entrar em contato com o serviço de atendimento ao consumidor da Elettromec através do e-mail sac@elettromec.com.br ou telefone 0800 723 1202.

A partir de janeiro de 2022, todo produto Elettromec possui garantia de dois anos: 90 dias de garantia legal – prevista no artigo 26, inciso II, da Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor) – mais 21 meses.

SÃO CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:

Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser comunicado em até 48 (quarenta e oito) horas ao Serviço Autorizado Elettromec mais próximo de sua residência.

Esta garantia abrange a substituição de peças que apresentarem defeitos constatados como sendo de fabricação, além da mão de obra utilizada no respectivo reparo.

A GARANTIA NÃO COBRE:

- Produtos ou peças danificadas devido a acidente de transporte ou manuseio, riscos, amassamentos ou atos e efeitos da natureza (raios, inundação, desmoronamento etc.), má armazenagem.
- Defeitos decorrentes da instalação inadequada realizada por pessoal não autorizado pela Elettromec.
- Não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica no local onde produto está instalado. A substituição de lâmpadas, vidros e plásticos.
- Despesas com transporte, peças, materiais e mão de obra para preparar o local aonde for instalado o produto (Ex.: rede elétrica, conexões elétricas e hidráulicas, tomadas, esgoto, alvenaria, aterramento).
- Chamadas relacionadas à orientação de uso constantes no Manual do Consumidor ou no próprio produto, sendo passíveis de cobranças aos Consumidores.
- Despesas relativas à instalação do produto e ou de ajuste do local as condições necessárias à instalação do mesmo.
- Caso haja a remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.
- O produto for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual do Consumidor.
- O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado.
- O produto foi alvo de mau uso, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela Elettromec.
- O defeito for causado por acidente ou má utilização do produto pelo Consumidor.
- Despesas de deslocamento do Serviço Autorizado, quando e se o produto estiver instalado fora do município sede do Serviço Autorizado Elettromec. As lâmpadas e vidros não são cobertos pela garantia.
- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças que não pertençam ao produto, sendo estas de responsabilidade única e exclusiva do Consumidor.
- Para sua comodidade, preserve o **MANUAL DO CONSUMIDOR, CERTIFICADO DE GARANTIA E A NOTA FISCAL DO PRODUTO.**

Quando necessário, consulte a nossa Rede de Serviços Autorizados e/ou o Serviço de Atendimento ao Consumidor.

A ELETTRMEC, buscando a melhoria contínua de seus produtos comercializados, reserva-se o direito de alterar seus produtos e suas características, técnicas ou estéticas sem prévio aviso.



De modo geral, a garantia cobre defeitos de fabricação constatados e comunicados em até 48 horas ao Serviço Autorizado Elettromec e também abrange a substituição de peças que apresentam defeitos de fabricação, além da mão de obra utilizada no reparo.

Não há cobertura para uso inadequado dos produtos nem para eletrodomésticos instalados por profissionais não credenciados e a abertura de chamado deve ser feita mediante Nota Fiscal.

Para a sua segurança e comodidade, os produtos Elettromec atendem as normativas e regulamentados do INMETRO. As especificações técnicas destacadas em cada categoria de produto são apresentadas de maneira geral e variam de acordo com a linha e/ou modelo de produto.

A Elettromec busca a melhoria contínua de seus produtos comercializados, reservando-se o direito de alterar os produtos e características técnicas ou estéticas, sem aviso prévio.



Acesse ELETTROMECCOM.BR

ELETTROMECCOM /     

