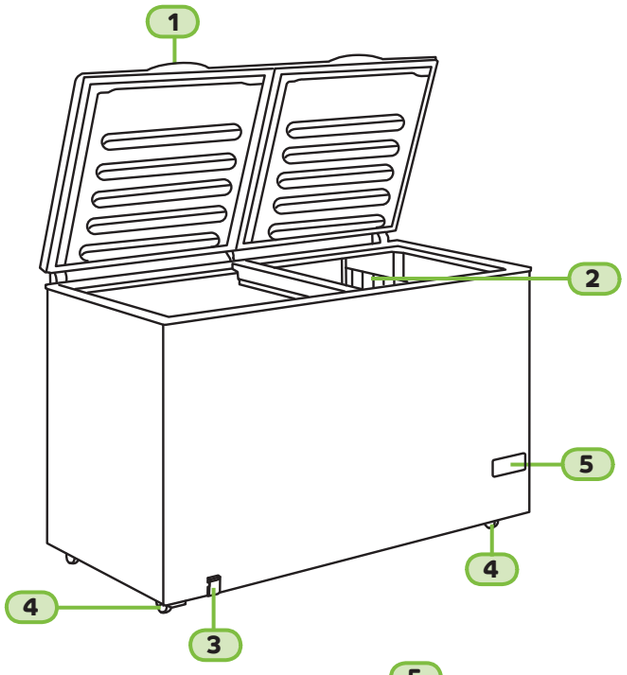
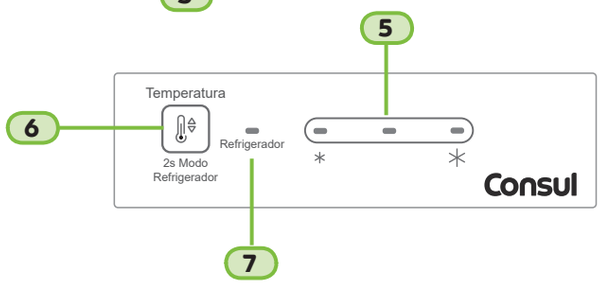
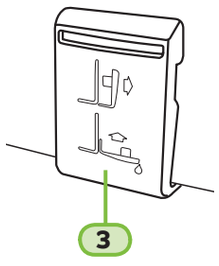
1 CARACTERÍSTICAS GERAIS

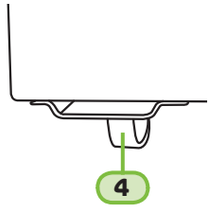
Modelo **CHA22/CHA31/CHB42/CHB53**





1 Puxador
2 Grade Divisória Removível
3 Dreno
4 Rodízios
5 Controle Eletrônico
6 Tecla Controle de Temperatura
7 Modo **Refrigerador** ou **Freezer**





INFORMAÇÃO AMBIENTAL

Este produto utiliza gás isolante que não ataca a camada de ozônio e tem potencial reduzido de efeito estufa.

Importante
Este gás é inflamável.

2 USANDO O FREEZER

Como operar o controle de temperatura

Seu Freezer Consul possui um controle eletrônico externo para facilitar o ajuste de temperatura e seleção das funções de acordo com as suas necessidades.

Use a tecla de temperatura para ajustar o nível de resfriamento do produto de acordo com a sua necessidade. Essa tecla também é usada para alterar o modo de operação. Pressione por 2 segundos para alterar para o modo **refrigerador** ou **freezer**.

Seu produto vem regulado de fábrica como **freezer** (luz branca desligada). A luz branca acesa indica que o modo **refrigerador** está acionado.



As 3 luzes acesas indicam a função **Super Frio**, que deve ser usada quando se quer acelerar o resfriamento dos alimentos. Evite utilizar essa função por mais de 48 horas.

IMPORTANTE

Antes de iniciar a alteração do modo de operação, retire os alimentos e bebidas que não podem ser armazenados no modo selecionado. O tempo de alteração do modo de operação pode variar de acordo com a temperatura ambiente.

Modo FREEZER

Utilização	Temperatura	Condições de uso
Congelamento de alimentos	Máxima	Dias quentes. Muitos alimentos armazenados.
	Mínima	Dias frios. Poucos alimentos armazenados.

Modo REFRIGERADOR

Utilização	Temperatura	Condições de uso
Resfriamento e conservação de alimentos e bebidas	Máxima	Dias quentes. Muitos alimentos armazenados.
	Mínima	Dias frios. Poucos alimentos armazenados.

Controle de temperatura

Para ajustar o nível de resfriamento, pressione a tecla de temperatura até o display mostrar o nível desejado.

Veja a tabela a seguir:



Resfriamento	Situações de uso
* *	Dias frios. Poucas aberturas de portas.
* *	Condições normais de uso.
* *	Condições normais de uso.
* *	Condições normais de uso.
* *	Dias quentes. Muitas aberturas de portas.
* *	Para uso intenso do refrigerador como festas ou resfriamento mais rápido dos alimentos.

Super frio

A configuração **Super Frio** é uma maneira eficaz de manter as características naturais dos alimentos, pois os alimentos são resfriados mais rapidamente. Por meio do congelamento rápido a fase de cristalização do gelo, que ocorre entre as temperaturas de 0 °C a - 5 °C, é ultrapassada mais rapidamente, minimizando a perda de água dos alimentos e portanto mantendo a sua constituição natural.

IMPORTANTE

É considerado normal a formação de gelo na região superior, próximo à região de fechamento da porta.

Capacidade de congelamento

Todo freezer possui capacidade de congelar uma quantidade máxima de alimentos a cada 24 horas. Evite exceder a capacidade de congelamento do seu produto. Veja na tabela **Características Técnicas**, qual a capacidade de congelamento do seu freezer. Para alcançar a máxima Capacidade de Congelamento, nos modelos **CHA22** e **CHA31**, a configuração "**Super Frio**" deve ser acionada ao adicionar o alimento. Para os modelos **CHB42** e **CHB53**, a função "**Super Frio**" deve ser acionada 24 horas e 48 horas antes, respectivamente.

Aquecimento

O aquecimento na travessa, entre as portas do seu freezer, é normal (modelos **CHB42**/**CHB53**). Isto ocorre para evitar formação de sudação. No entanto, em condições críticas de temperatura e umidade ambiente pode ocorrer formação de sudação. Seque-a com um pano macio.

3 SOLUÇÕES DE PEQUENOS PROBLEMAS

Antes de ligar para a **Rede de Serviços Consul**, faça uma verificação prévia, consultando a tabela a seguir:

Problema	Causa provável	Solução
O freezer não congela de modo satisfatório	Controle de temperatura no modo **refrigerador** ou na faixa intermediária.	Ajuste para o modo **freezer**. Veja o item "Usando o Freezer" (Como operar o Controle de Temperatura).
	Portas sendo abertas com muita frequência.	Instrua as pessoas a abrirem as portas somente quando necessário.
	Má distribuição dos alimentos, bloqueando a circulação de ar.	Redistribua os alimentos.
	Excesso de carga a ser congelada.	Observe a capacidade máxima de congelamento, veja o item "Usando o Freezer" (Capacidade de Congelamento).
O freezer congela bebidas e alimentos quando deveria somente resfriar	Tecla controle de temperatura modo **freezer** acionada.	Configure o controle de temperatura para o modo **refrigerador**.
	Controle de temperatura no modo **freezer** ou na faixa intermediária.	Ajuste para o modo **refrigerador**. Veja o item "Usando o Freezer" (Como operar o Controle de Temperatura).

Guia R. CHA22 CHB42 - W11773386.indd 1-3
29/08/2025 11:03:03

Problema	Causa provável	Solução
Formação de gelo no acabamento plástico superior	Infiltração de umidade pelas portas.	Verifique se algum objeto está impedindo o fechamento completo das portas. Se necessário reorganize os alimentos no seu produto. Persistindo a formação de gelo, ligue para a **Rede de Serviços Consul**.
	Característica do produto.	A formação de gelo se dá pelo contato do evaporador com a chapa interna do produto. Em condições críticas de temperatura e umidade recomenda-se o degelo com maior frequência.
Não forma gelo na parte inferior do produto	Característica do produto.	A formação de gelo somente na parte superior do produto é considerada normal. Isso é causado pelo fluxo de ar interno, combinado com a circulação de ar ao abrir a porta. O ar quente e úmido que entra no produto durante a abertura, entra em contato com as paredes internas na região mais próxima à porta. Como essa região possui uma temperatura muito baixa, a umidade do ar congela sobre ela. A formação de gelo localizada nesta parte, não significa que o produto refrigera apenas nesta região.

Para mais informações sobre soluções de pequenos problemas, consulte o Manual do Produto.

4 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Dimensões sem embalagem (mm)	CHA22	CHA31	CHB42	CHB53
Altura com a porta fechada	943,05	943,05	943,05	943,05
Altura com a porta aberta a 70°	1595	1595	1595	1595
Largura	737,12	946,87	1197	1475
Profundidade	773,07	773,07	773,07	773,07

Capacidade de armazenagem (litros)				
Total	217	307	410	528

Capacidade máxima de armazenagem (kg)				
Total	150	213	250	355

Capacidade de congelamento (kg)				
Total	08	11	15	19

Peso sem embalagem (kg)				
Total	42,5	48,5	60,2	68,3

O fabricante se reserva no direito de modificar as características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos sem aviso prévio.

PN W11773386 - 29-08-2025

5 MANUTENÇÃO E CUIDADOS

consul.com.br

⚠ ADVERTÊNCIA



Risco de Explosão

Use produtos de limpeza que não sejam inflamáveis.

Não seguir esta instrução pode trazer risco de morte, incêndio ou de explosão.

⚠ ADVERTÊNCIA



Risco de Choque Elétrico

Retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção ou limpeza do produto.

Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.

Não seguir estas instruções pode trazer risco de morte ou choque elétrico.

Degelo

Recomenda-se efetuar o degelo no mínimo a cada 6 meses. De preferência, o degelo deve ser feito quando houver poucos alimentos no freezer, seguindo os seguintes passos.

Desconecte o plugue da tomada.

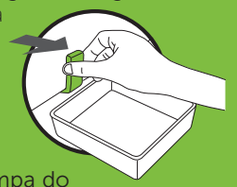
Embale os alimentos e coloque um encostado ao outro no local mais frio do seu refrigerador ou em algum recipiente térmico.

Deixe as portas abertas para acelerar o degelo.

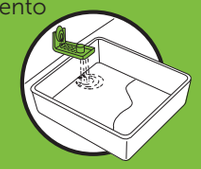
IMPORTANTE

Nunca utilize objetos cortantes ou pontiagudos para remover o gelo, pois você pode danificar o produto.

Posicione um recipiente para recolher a água do degelo e abra a capa do dreno.



Retire a tampa do dreno localizada no fundo do compartimento interno do freezer.



IMPORTANTE

O armazenamento de líquidos sem embalagem pode afetar a performance do produto.

Após o degelo limpe o interior do seu freezer.

Reposicione a tampa e a capa do dreno.

Recoloque o plugue na tomada.

Recoloque os alimentos no freezer.

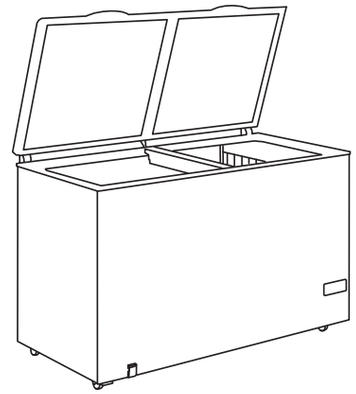
Viagens e ausências

Para períodos curtos de ausência, seu produto poderá permanecer ligado. Lembre-se que pode haver falta de energia elétrica prolongada enquanto estiver fora e, neste caso, pode haver degradação dos alimentos.

GUIA RÁPIDO

Consul

COMO FUNCIONA SEU PRODUTO



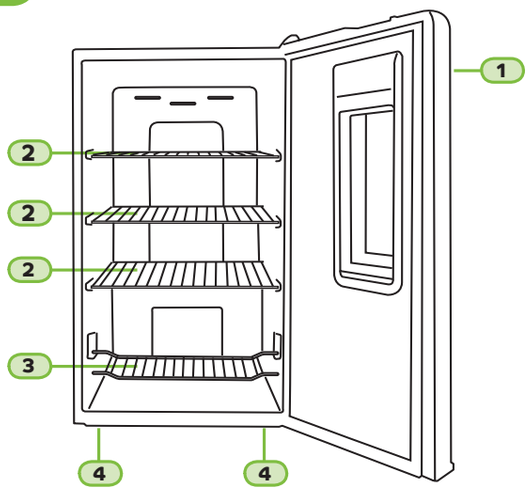
Aponte a câmera do celular

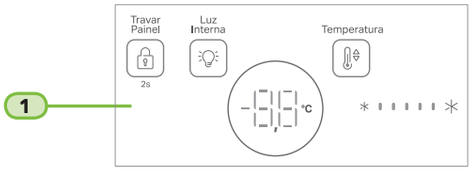
Registre seu produto e tenha benefícios

Freezer
CHA22 / CHA31
CHB42 / CHB53

Guia R. CHA22 CHB42 - W11773386.indd 4-6
29/08/2025 11:03:04

1 CARACTERÍSTICAS GERAIS





1 Painel de Controle
2 Prateleiras
3 Frontal para Garrafas
4 Pés Estabilizadores

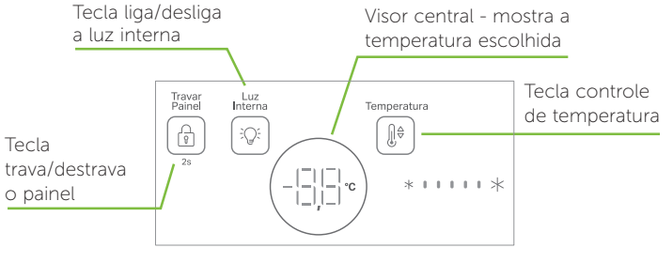
INFORMAÇÃO AMBIENTAL

Este produto utiliza gás isolante que não ataca a camada de ozônio e tem potencial reduzido de efeito estufa.

Importante
Este gás é inflamável.

2 USANDO A CERVEJEIRA

Como operar o controle de temperatura



A temperatura pode ser regulada para melhor atender às condições de consumo da sua cervejeira, conforme o grau de utilização, os tipos de cerveja e o paladar.

IMPORTANTE

Bebidas não alcoólicas devem ser armazenadas na regulagem média (0 °C) ou mínima (5 °C). Temperaturas negativas (-2 °C) e (-4 °C) podem congelar/estourar a bebida.

Use o painel de controle para ajustar a temperatura do produto

	Condições de Uso (Sugestão)	Consumo de Cerveja	Tipos de Cerveja
Temperatura * ▮▮▮▮▮ *	Dias quentes (30 °C ou mais), cervejeira totalmente carregada e uso intenso (abertura várias vezes ao dia).	Temperatura negativa, por volta de -4 °C: cerveja muito gelada.	Cervejas leves: pilsen, lager, draft.
Temperatura * ▮▮▮▮▮ *	Dias amenos (entre 18 °C e 30 °C), cervejeira parcialmente carregada e condições normais de uso.	Temperatura por volta de 0 °C: cerveja gelada.	Cervejas extras: pale ale, bock, cervejas extra malte.
Temperatura * ▮▮▮▮▮ *	Dias frios (abaixo de 18 °C), poucas cervejas armazenadas e poucas aberturas da porta por dia.	Temperatura por volta de 5 °C: cerveja refrescada.	Cervejas especiais: weiss, stout, strong ale, trapistte.

IMPORTANTE

Devido a fatores climáticos e do meio ambiente, a temperatura da cerveja pode oscilar, portanto, aconselha-se carregar a cervejeira pelo menos 24 horas antes do consumo para uma melhor estabilização da temperatura de todas as latas/garrafas.

Para melhor performance do produto, aconselha-se manter a cervejeira sempre ligada.

Após ajustar a temperatura, o visor da sua cervejeira Consul mostrará automaticamente a temperatura escolhida em °C.

Em ocasiões de uso intenso, aconselha-se manter o produto na regulagem máx. (-4 °C). Caso o produto, eventualmente, congelar a cerveja, recomenda-se regular a temperatura para (-2 °C) ou (0 °C), de acordo com sua preferência.

3 DICAS DE ARMAZENAMENTO

Ao armazenar garrafas de vidro na cervejeira, tome cuidado no manuseio, pois as mesmas podem cair e quebrar.

Caso deseje armazenar garrafas ou latas maiores, você pode remover as prateleiras, de acordo com sua necessidade.

Para melhor performance evite encostar as latas/garrafas nas laterais internas do produto permitindo, assim, um melhor fluxo de ar frio entre as latas.

4 TRAVAR PAINEL

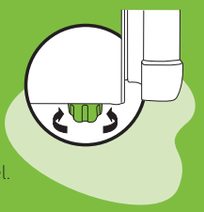
Sua cervejeira possui um sistema de **trava do painel** de controle. Para travar, pressione por **2 segundos** a tecla **travar painel**, até que a luz do símbolo acenda e as demais luzes do painel reduzam a intensidade.

Quando o painel estiver travado, o símbolo **trava do painel** estará **aceso** e não será possível acionar nenhuma tecla do painel de controle. Por isso, para usar normalmente as suas funções, é necessário destravá-lo. Para fazê-lo, pressione por **2 segundos** a tecla **travar painel**, até que a luz do símbolo se apague e as demais luzes do painel aumentem a intensidade.

PN W11739468 - 25/08/2025

5 ESTABILIZAÇÃO DO PRODUTO

Sua cervejeira possui 2 pés estabilizadores na parte dianteira do produto. Para estabilizar a cervejeira, coloque-a no local escolhido e gire os pés estabilizadores até encostá-los no chão e após isso efetue 1 volta extra para garantir que o peso do produto esteja suportado pelos pés estabilizadores de modo que o produto fique estável.



IMPORTANTE

Para garantir o fechamento da porta, gire os pés frontais, deixando sua cervejeira levemente inclinada para trás. Dessa forma, você também estará ajudando a diminuir os ruídos produzidos pelo produto.

6 CAPACIDADE DO PRODUTO

A cervejeira Consul atende a sua necessidade. Veja alguns exemplos: 75 latas de 350 ml, ou 37 garrafas de 600 ml, ou até 60 long necks de 350 ml. Podendo variar de acordo com a combinação escolhida.

7 SOLUÇÕES DE PEQUENOS PROBLEMAS

Antes de ligar para a **Rede de Serviços Consul**, dê uma olhada na tabela abaixo:

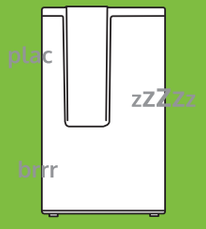
Problema	Causa provável	Solução
Refrigeração insuficiente	A circulação de ar está sendo dificultada	Redistribua as cervejas, evitando sobrecarregar as prateleiras. Não cubra as prateleiras com toalhas
	Controle de temperatura na posição incorreta	Verifique dicas de ajuste da cervejeira, conforme o item "controle de temperatura" deste guia rápido

Para mais informações sobre soluções de pequenos problemas, consulte o Manual do Produto.

O aquecimento das laterais do produto é normal devido ao seu funcionamento. Para melhor performance, ao embutir a cervejeira em móveis, deixe uma diatância mínima de 10 cm das laterais, traseira e topo do produto.

8 RUÍDOS NORMAIS

Sua cervejeira, faz alguns ruídos que são normais, como estalos, som do motor, água escorrendo, ventilador e expansão de gás.



⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico

Retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção ou limpeza do produto.

Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.

Não seguir estas instruções pode trazer risco de morte ou choque elétrico.

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Explosão

Use produtos de limpeza que não sejam inflamáveis.

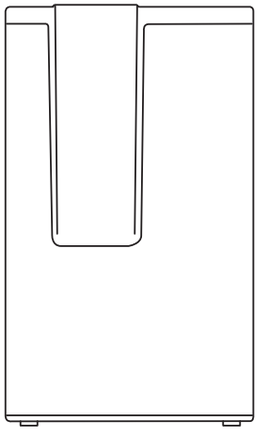
Não seguir esta instrução pode trazer risco de morte, incêndio ou de explosão.

consul.com.br

GUIA RÁPIDO

Consul

CONHEÇA SUA CERVEJEIRA



Aponte a câmera do celular

Registre seu produto e tenha benefícios

Cervejeira
CZD12