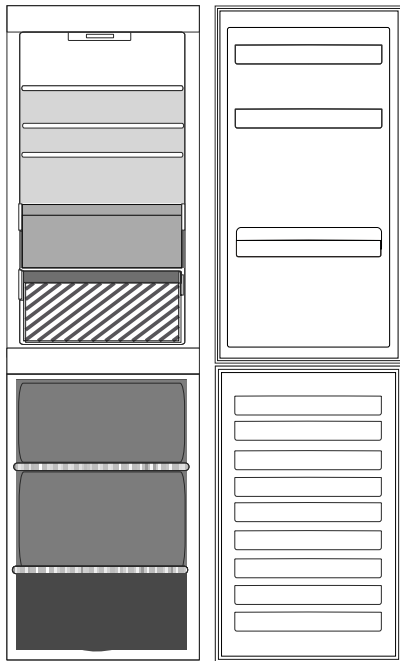


CÓMO ALMACENAR ALIMENTOS FRESCOS Y BEBIDAS

Ubicación de las zonas en los aparatos fabricados después de abril de 2019.



Leyenda



ZONA DE TEMPERATURA

Recomendada para la conservación de frutas tropicales, latas, bebidas, huevos, salsas, encurtidos, mantequilla, mermelada



ZONA FRÍA

Recomendada para la conservación de queso, leche, productos lácteos, delicatessen, yogures



ZONA MÁS FRÍA

Recomendada para la conservación de fiambre, postres, carne y pescado



CAJÓN PARA FRUTAS Y VERDURAS *

Recomendada para la conservación de queso, leche, productos lácteos, delicatessen, yogures



CAJONES DEL CONGELADOR



CAJÓN DE LA ZONA DE CONGELACIÓN

(Zona frío máx.)

Recomendada para congelar alimentos frescos/ cocinados.

* Disponible solo en determinados modelos

