

CONSELHOS PARA POUPANÇA DE ENERGIA

- Instale o aparelho num ambiente seco e bem ventilado longe de qualquer fonte de calor (exemplo: radiador, forno, etc.) e num local não exposto a luz solar direta. Se necessário, utilize uma placa isolante.
- Para garantir ventilação adequada, deixe um espaço de ambos os lados e acima do aparelho. A distância entre a parte de trás do aparelho e a parede deve ser de 50mm. Se esse espaço for mais reduzido irá aumentar o consumo de Energia do produto.
- Uma ventilação insuficiente na parte de trás do produto aumenta o consumo de energia e diminui a eficiência do arrefecimento.
- As temperaturas internas do aparelho dependem da temperatura ambiente, da frequência de abertura das portas e do local onde se encontra o aparelho. Ao regular a temperatura deve ter em consideração estes fatores.
- Deixe arrefecer comida e bebidas quentes antes de as colocar no aparelho.
- Não obstrua a ventoinha com alimentos.
- Após inserir os alimentos, verifique se a porta dos compartimentos fecha devidamente, especialmente a porta do congelador.
- Reduza ao mínimo a abertura da porta.
- Os alimentos congelados devem ser descongelados no compartimento frigorífico. A baixa temperatura dos produtos congelados arrefece os alimentos no compartimento frigorífico.
- Para aparelhos com compartimentos especiais (Compartimento para Alimentos Frescos, Caixa Zero Graus, ...) estes podem ser removidos quando não estão a ser utilizados.
- O posicionamento das prateleiras no compartimento frigorífico não tem impacto na utilização eficiente da energia. Os alimentos devem ser colocados nas prateleiras de forma a garantir uma circulação de ar adequada (os alimentos não se devem tocar e deve ser mantida uma distância entre estes e a parede posterior).
- Pode aumentar a capacidade de arrumação de alimentos congelados, removendo a aba e/ou cesto (de acordo com a Folha do Produto), mantendo o mesmo consumo de energia.
- O condensador (a serpentina que se encontra na parte de trás do aparelho) deve ser limpo regularmente.
- Juntas danificadas ou que pingam devem ser substituídas logo que possível.

CONSELHOS PARA ARMAZENAR ALIMENTOS

COMPARTIMENTO FRIGORÍFICO

O compartimento frigorífico é o local ideal para alimentos prontos, alimentos frescos e preservados, laticínios, frutas e vegetais e bebidas.

Ventilação do Ar

- A circulação natural do ar no compartimento frigorífico resulta em zonas com diferentes temperaturas. Está mais frio logo acima da gaveta das frutas e vegetais e na parede posterior. Está menos frio no topo à frente do compartimento.
- Uma ventilação insuficiente resulta num aumento do consumo de energia e redução do desempenho de refrigeração.

Como guardar alimentos frescos e bebidas

- Devido ao controlo de humidade no interior do compartimento frigorífico, pode guardar os alimentos sem os embrulhar

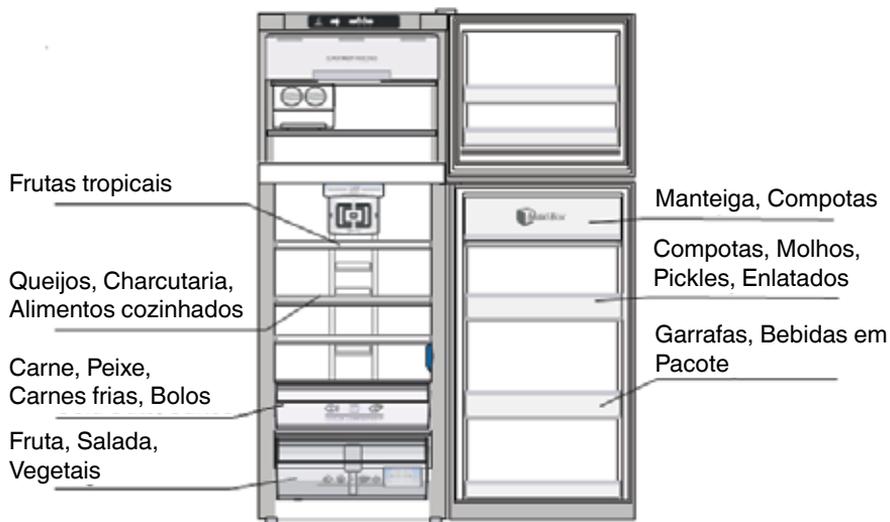
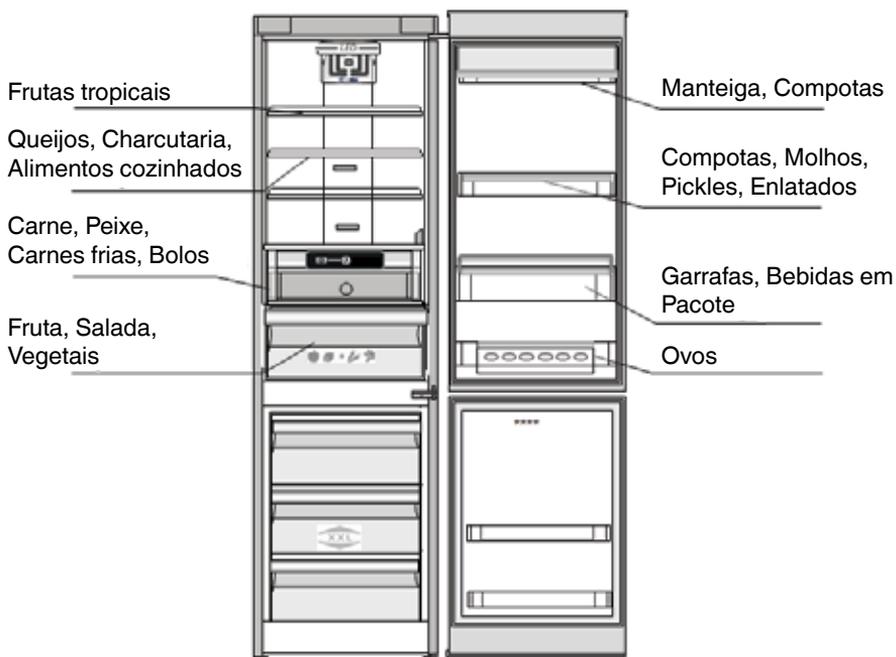
- Se preferir embrulhar os alimentos, utilize plástico reciclável, metal, alumínio e recipientes de vidro e película transparente para embrulhar alimentos.
- Feche sempre bem ou cubra os recipientes de líquidos e alimentos que possam entornar ou que possam ser contaminados por transferência de outros odores ou sabores.
- Os alimentos que libertam uma grande quantidade de gás etileno e os que são sensíveis a esse gás, tais como a fruta, vegetais e salada, devem ser sempre separados ou embrulhados para não reduzir o tempo de armazenamento, por exemplo não guarde tomates juntamente com kiwis ou couves.
- Não guarde alimentos muito perto um dos outros para permitir uma suficiente circulação de ar.
- Para evitar que as garrafas caiam, pode usar o suporte para garrafas (disponível em modelos selecionados).
- Se tiver uma pequena quantidade de alimento para guardar no compartimento frigorífico, recomendamos que utilize as prateleiras acima da gaveta de vegetais pois esta é a área mais fresca do compartimento.

CONSELHOS PARA ARMAZENAR ALIMENTOS

Como guardar alimentos frescos e bebidas

- Nas prateleiras do compartimento frigorífico: alimentos cozinhados, frutas tropicais, queijos, charcutaria.
- Na área mais fresca (acima da gaveta das frutas e vegetais): carne, peixe, carnes frias, bolos
- Na gaveta de frutas e vegetais: fruta, salada, vegetais.
- Na porta: manteiga, compotas, molhos, pickles, latas, garrafas, bebida em pacote, ovos.

Exemplo da organização da comida:



CONSELHOS PARA ARMAZENAR ALIMENTOS

No compartimento do congelador pode guardar alimentos congelados, fazer cubos de gelo e congelar alimentos frescos.

O número máximo de quilogramas de alimentos frescos que pode congelar num período de 24 horas está indicado na placa de características (...kg/24 horas).

Se tiver uma quantidade pequena de alimentos para guardar no congelador, recomendamos que utilize as áreas mais frias do congelador, correspondentes à área superior ou do meio, dependendo do modelo (consulte a folha do produto para saber qual a área onde é sugerido congelar alimentos frescos).

A tabela abaixo mostra o tempo recomendado para armazenar alimentos congelados.

ALIMENTOS	TEMPO DE ARMAZENAMENTO (meses)
Carne	
Bife	8 - 12
Porco, vitela	6 - 9
Carneiro	6 - 8
Coelho	4 - 6
Carne picada / miudezas	2 - 3
Salsichas	1 - 2
Aves	
Galinha	5 - 7
Peru	6
Miudezas de aves	2 - 3
Crustáceos	
Moluscos, caranguejo, lagosta	1 - 2
Caranguejo, lagosta	1 - 2
Marisco	
Ostras, sem concha	1 - 2
Camarões sem ser panados	1 - 2
Peixe	
"gordos" (salmão, arenque, cavala)	2 - 3
"magros" (bacalhau, solha)	3 - 4
Guisados	
Carne, aves	2 - 3

ALIMENTOS	TEMPO DE ARMAZENAMENTO (meses)
Produtos lácteos	
Manteiga	6
Queijo	3
Natas	1 - 2
Gelado	2 - 3
Ovos	8
Sopas e molhos	
Sopa	2 - 3
Molho de carne	2 - 3
Paté	1
Ratatouille	8
Massas e pão	
Pão	1 - 2
Bolos (simples)	4
Bolos (pastelaria)	2 - 3
Crepes	1 - 2
Massa crua	2 - 3
Quiche	1 - 2
Pizza	1 - 2

FRUTAS e LEGUMES

ALIMENTOS	TEMPO DE ARMAZENAMENTO (meses)
Frutas	
Maçãs	12
Alperces	8
Amoras	8 - 12
Groselhas pretas/vermelhas	8 - 12
Cerejas	10
Pêssegos	10
Peras	8 - 12
Ameixas	10
Framboesas	8 - 12
Morangos	10
Ruibarbo	10
Sumos de fruta (laranja, limão, toranja)	4 - 6

CONSELHOS PARA ARMAZENAR ALIMENTOS

FRUTAS e LEGUMES

ALIMENTOS	TEMPO DE ARMAZENAMENTO (meses)
Vegetais	
Espargos	8 - 10
Manjeriço	6 - 8
Feijões	12
Alcachofras	8 - 10
Brócolos	8 - 10
Couves de Bruxelas	8 - 10
Couve flor	8 - 10
Cenouras	10 - 12
Aipo	6 - 8
Cogumelos	8
Salsa	6 - 8
Pimentos	10 - 12
Ervilhas	12
Feijão verde	12
Espinafres	12
Tomates	8 - 10
Abobrinha	8 - 10

Recomendamos que coloque uma etiqueta incluindo data nos alimentos congelados. Ao colocar uma etiqueta ajuda a identificar os alimentos e a saber quando devem ser consumidos antes que a sua qualidade se deteriore. Não torne a congelar alimentos que foram descongelados.

Alimentos congelados: conselhos para quando vai às compras

Quando adquirir alimentos congelados:

- Certifique-se de que a embalagem não está danificada (alimentos congelados em embalagens danificadas podem estar deteriorados). Se a embalagem estiver inchada ou tiver partes ensopadas, podem não ter sido armazenada nas condições ideais e a descongelação pode ter sido iniciada.
- Quando fizer compras, deixe para o fim os alimentos congelados e transporte-os num saco para congelados com isolamento térmico.

501910601635