

SUGESTII PENTRU REDUCEREA CONSUMULUI DE ENERGIE

- Instalați aparatul într-o încăpere uscată și bine aerisită, departe de orice sursă de căldură (de ex. radiator, aragaz, etc.) și într-o zonă ferită de razele directe ale soarelui. Dacă este necesar, folosiți o placă izolatoare.
- Pentru a asigura o ventilare adecvată, lăsați un spațiu liber atât în părțile laterale ale aparatului, cât și deasupra acestuia. Amplasați aparatul la o distanță de 50 mm de perete. O distanță mai mică va duce la mărirea consumului de energie al aparatului.
- O ventilare insuficientă în spatele aparatului mărește consumul de energie și scade eficiența de răcire.
- Temperaturile din interiorul aparatului pot fi afectate de temperatura ambiantă, de frecvența cu care se deschide ușa și de locul unde este amplasat aparatul. Setarea de temperatură trebuie să țină cont de acești factori.
- Permiteți răcirea alimentelor și a băuturilor înainte de a le introduce în frigider.
- Nu obstrucționați ventilatorul cu produse alimentare.
- După introducerea alimentelor, verificați dacă ușile compartimentelor se închid corespunzător, în special ușa congelatorului.
- Reduceți cât de mult posibil unghiul de deschidere al ușii.
- Pentru a dezgheța alimentele congelate, introduceți-le în frigider. Temperatura scăzută a produselor înghețate va contribui la răcirea celorlalte alimente din frigider.
- În cazul frigiderelor prevăzute cu compartimente speciale (compartiment pentru alimente proaspete, cutie „zero grade”, ...), acestea pot fi înlăturate dacă nu sunt folosite.
- Poziția rafturilor din frigider nu afectează consumul de energie. Alimentele trebuie amplasate pe rafturi astfel încât să se asigure circulația corespunzătoare a aerului (alimentele nu ar trebui să intre în contact unele cu celelalte și nici cu perețele spate al frigiderului).
- Capacitatea de depozitare a alimentelor înghețate se poate mări prin scoaterea clapei și / sau a coșului (conform Fișei Produsului), fără a afecta însă consumul de energie.
- Condensatorul (bobina amplasată în spatele aparatului) trebuie curățat în mod regulat.
- Garnitura deteriorată sau neetanșă trebuie înlocuită cât mai curând posibil.

SUGESTII PENTRU DEPOZITAREA ALIMENTELOR

COMPARTIMENTUL FRIGIDERULUI

Compartimentul frigiderului este locația ideală de depozitare a preparatelor culinare, a alimentelor proaspete și conservate, a produselor lactate, precum și a fructelor, legumelor și băuturilor.

Aerisirea

- Circulația naturală a aerului în compartimentul frigiderului îl împarte în mai multe zone cu temperaturi diferite. Zona cu temperatura cea mai scăzută se află chiar deasupra sertarului cu fructe și legume și la peretele din spate. Zona cu temperatura cea mai ridicată se află în partea de sus față a compartimentului.
- O ventilare insuficientă duce la creșterea consumului de energie și la reducerea performanțelor de răcire.

Modul de amplasare al alimentelor proaspete și al băuturilor

- Datorită sistemului de control al umidității din compartimentul frigiderului, puteți depozita alimentele fără a le ambala în prealabil

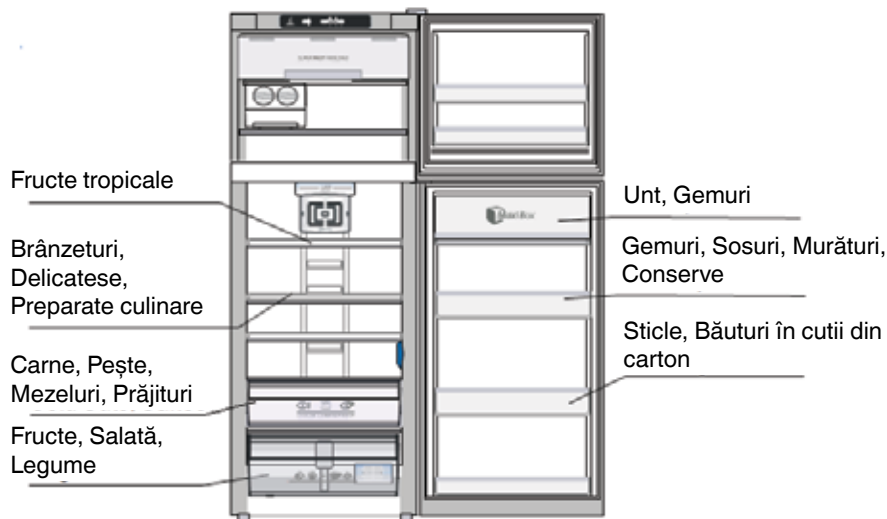
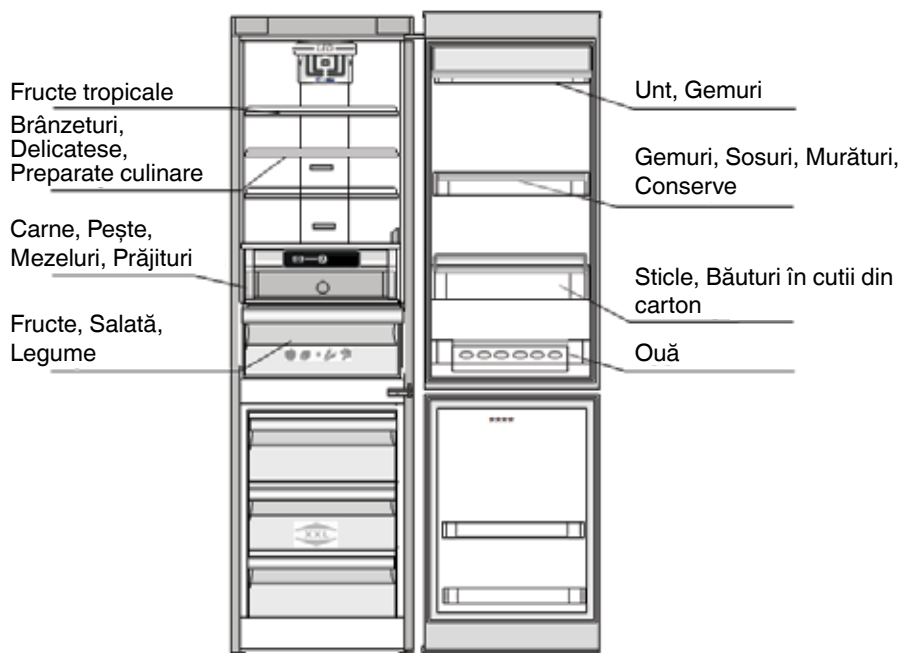
- Dacă preferați totuși să le ambalați, folosiți recipiente din plastic reciclabil, metal, aluminiu, sticlă și folie din plastic.
- Pentru lichide și alimentele care degajează miros sau pot prinde miros sau gust, folosiți doar recipiente cu capac sau acoperiți-le.
- Alimentele care degajează o cantitate mare de gaz de etilen, precum și cele care sunt sensibile la acest gaz, cum ar fi fructele, legumele și salata, ar trebui separate sau ambalate astfel încât să nu le fie afectată durata de conservare; de exemplu, nu amestecați roșiile cu fructele kiwi sau cu varza.
- Nu apropiați alimentele prea mult unele de celelalte pentru a permite circulația corespunzătoare a aerului.
- Pentru a evita răsturnarea sticlelor, folosiți suportul pentru sticle (disponibil doar la anumite modele).
- Dacă aveți o cantitate mică de alimente de păstrat în frigider, vă recomandăm să folosiți rafturile deasupra sertarului pentru fructe și legume, având în vedere că aceasta este zona cea mai rece din compartiment.

SUGESTII PENTRU DEPOZITAREA ALIMENTELOR

Locul de amplasare al alimentelor proaspete și al băuturilor

- Pe rafturile frigiderului: preparate culinare, fructe tropicale, brânzeturi, delicatese.
- În zona cea mai rece (pe raftul deasupra sertarului pentru fructe și legume): carne, pește, mezeluri, prăjituri
- În sertarul pentru fructe și legume: fructe, salată, legume.
- Pe ușa: unt, gemuri, sosuri, murături, conserve, sticle, băuturi în cutii de carton, ouă.

Exemple de amplasare a alimentelor:



SUGESTII PENTRU DEPOZITAREA ALIMENTELOR

În compartimentul congelatorului, puteți depozita produse congelate, puteți face cuburi de gheață sau congela alimente proaspete.

Numărul maxim de kilograme de produse alimentare proaspete care pot fi congelate într-un interval de 24 de ore este indicat pe plăcuța cu date tehnice (...kg/24h).

Dacă aveți o cantitate mică de alimente de depozitat în congelator, vă recomandăm să folosiți zonele cele mai reci din compartimentul de congelare, și anume zona superioară sau cea din mijloc, în funcție de modelul dvs. (vezi fișa produsului pentru indicații privind zona recomandată pentru congelarea alimentelor proaspete).

Tabelul arată perioada de conservare recomandată în cazul alimentelor congelate.

ALIMENTE	PERIOADĂ DE CONSERVARE (luni)
Carne	
Vită	8 - 12
Porc, vițel	6 - 9
Miel	6 - 8
Iepure	4 - 6
Carne tocată / resturi	2 - 3
Cârnați	1 - 2
Pasăre	
Pui	5 - 7
Curcan	6
Potroace	2 - 3
Crustacee	
Moluște, homar	1 - 2
Crab, homar	1 - 2
Crustacee și moluște	
Scoici, stridii	1 - 2
Creveți (fără pesmet)	1 - 2
Pește	
„gras” (somon, hering, scrumbie)	2 - 3
„slab” (cod, solă)	3 - 4
Tocane	
Carne, pasăre	2 - 3

ALIMENTE	PERIOADĂ DE CONSERVARE (luni)
Produse lactate	
Unt	6
Brânzeturi	3
Smântână	1 - 2
Înghețată	2 - 3
Ouă	8
Supe și sosuri	
Supă	2 - 3
Sos pentru carne	2 - 3
Pateu	1
Ratatouille	8
Produse de patiserie și panificație	
Pâine	1 - 2
Blaturi de prăjitură	4
Prăjituri	2 - 3
Clătite	1 - 2
Produse de patiserie necoapte	2 - 3
Quiche	1 - 2
Pizza	1 - 2

FRUCTE ȘI LEGUME

ALIMENTE	PERIOADĂ DE CONSERVARE (luni)
Fructe	
Mere	12
Caise	8
Mure	8 - 12
Coacăze negre / Coacăze roșii	8 - 12
Cireșe	10
Piersici	10
Pere	8 - 12
Prune	10
Zmeură	8 - 12
Căpșuni	10
Rubarbă	10
Sucuri din fructe (portocale, lămâi, greșfrut)	4 - 6

SUGESTII PENTRU DEPOZITAREA ALIMENTELOR

FRUCTE și LEGUME

ALIMENTE	PERIOADĂ DE CONSERVARE (luni)
Legume	
Sparanghel	8 - 10
Busuioc	6 - 8
Fasole	12
Anghinare	8 - 10
Broccoli	8 - 10
Varză de Bruxelles	8 - 10
Conopidă	8 - 10
Morcovi	10 - 12
Țelină	6 - 8
Ciuperci (șampinioni)	8
Pătrunjel	6 - 8
Ardei	10 - 12
Mazăre	12
Fasole verde	12
Spanac	12
Roșii	8 - 10
Dovlecei	8 - 10

Vă recomandăm să etichetați și să specificați data ambalării pentru preparatele congelate. Adăugarea unei etichete vă va permite să identificați mai ușor alimentele și să le folosiți înainte ca acestea să-și piardă din calitate. Nu recongelați alimentele odată ce au fost dezghețate.

Alimente congelate: sugestii pentru cumpărare

La cumpărarea produselor alimentare congelate:

- Asigurați-vă că ambalajul nu este deteriorat (alimentele din interiorul ambalajelor deteriorate pot fi degradate). Dacă ambalajul este umflat sau prezintă urme de umezeală, e posibil ca acesta să nu fi fost păstrat în condiții optime, iar procesul de dezghețare să fi început deja.
- În timpul cumpărăturilor, lăsați alimentele congelate la sfârșit și apoi transportați-le într-o plasă termoizolantă.

501910601635