

RECOMENDACIONES DE AHORRO ENERGÉTICO

- Instale el electrodoméstico en una sala sin humedad y bien ventilada, alejado de fuentes de calor (por ejemplo, radiadores, cocinas, etc.), y en un lugar no expuesto directamente a los rayos solares. En caso necesario, utilice una placa de aislamiento.
- Para garantizar una ventilación adecuada, deje espacio a ambos lados y por encima del electrodoméstico. La distancia entre la parte trasera del electrodoméstico y la pared debe ser de 50 mm. Una reducción de este espacio, significaría un incremento del consumo de energía del producto.
- Una ventilación insuficiente en la parte trasera del electrodoméstico incrementa el consumo de energía y reduce la eficiencia de la refrigeración.
- La temperatura en el interior del aparato depende de la temperatura ambiente, la frecuencia de apertura de las puertas y la ubicación del aparato. Cuando seleccione la temperatura, tenga en cuenta todos estos factores.
- Deje enfriar los alimentos y las bebidas antes de introducirlos en el electrodoméstico.
- No obstruya el ventilador con los alimentos.
- Después de colocar los alimentos compruebe si las puertas de los compartimentos cierran correctamente, especialmente la puerta del congelador.
- Reduzca al mínimo el tiempo que la puerta permanece abierta.
- Para descongelar alimentos, colóquelos en el frigorífico. La baja temperatura de los productos congelados enfría los alimentos del frigorífico.
- En electrodomésticos con compartimentos especiales (compartimento de alimentos frescos, compartimento de cero grados...), estos compartimentos pueden extraerse si no se van a utilizar.
- La posición de las bandejas en el frigorífico no tiene efecto en la eficiencia energética. Los alimentos deben colocarse en las bandejas de forma que se asegure una adecuada circulación de aire (los alimentos no deben tocarse entre sí y deben estar separados de la pared posterior).
- Puede aumentar la capacidad del congelador extrayendo la cubierta interior y/o la cesta (según se indica en la ficha del producto), manteniendo el mismo consumo energético.
- El condensador (el circuito helicoidal de la parte posterior del electrodoméstico) debe limpiarse regularmente.
- Las juntas desgastadas o dañadas deben sustituirse lo antes posible.

RECOMENDACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

COMPARTIMENTO FRIGORÍFICO

El compartimento frigorífico es el lugar idóneo para colocar alimentos cocinados, alimentos frescos y envasados, productos lácteos, bebidas, fruta y verdura.

Ventilación

- La circulación natural del aire en el compartimento frigorífico da como resultado zonas del frigorífico con diferentes temperaturas. Las zonas más frías están directamente encima del cajón para frutas y verduras y en la pared posterior. La zona menos fría es la parte superior delantera del compartimento.
- Una ventilación insuficiente produce un incremento del consumo energético y una reducción del rendimiento en términos de refrigeración.

Almacenamiento de alimentos frescos y bebidas

- El control de la humedad en el interior del compartimento frigorífico le permite almacenar los alimentos incluso sin cubrirlos.

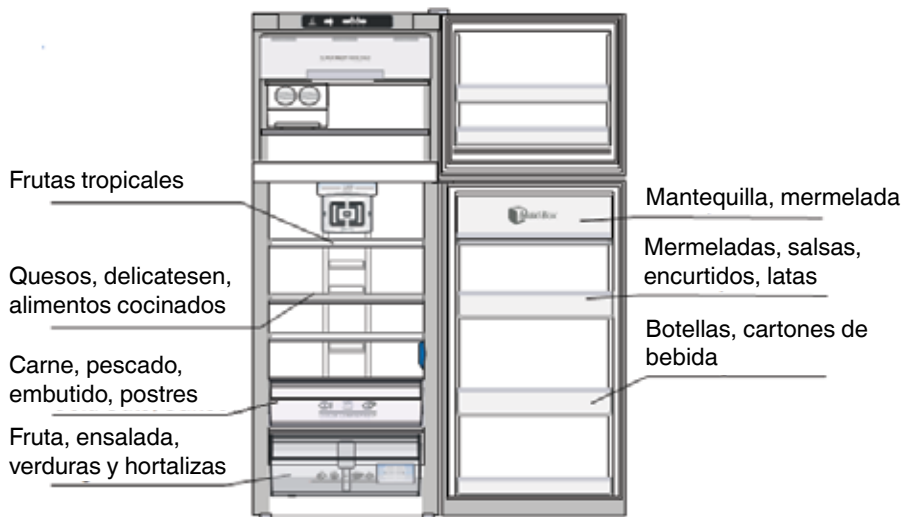
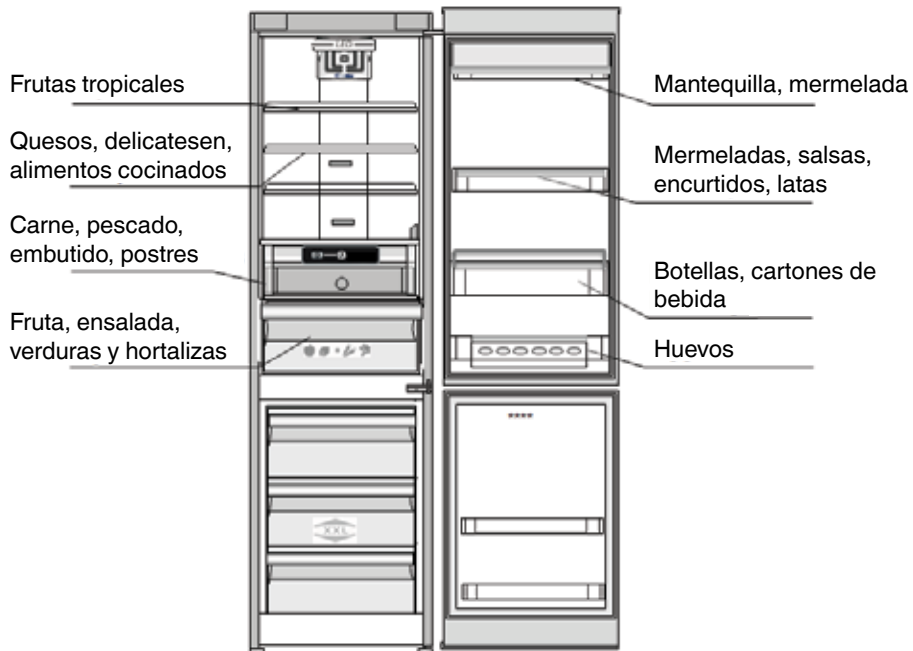
- Si lo prefiere, puede utilizar plástico reciclable, contenedores de metal, aluminio o cristal o film transparente para envolver o cubrir los alimentos.
- Utilice siempre contenedores con tapa para líquidos y alimentos que puedan desprender o tomar olor o sabor de otros alimentos o cúbralos.
- Los alimentos que desprenden gran cantidad de gas etileno que puede resultar perjudicial para otros alimentos, como fruta, verdura y hortalizas, deben siempre almacenarse por separado o envueltos para evitar que se deterioren; por ejemplo, no guarde tomates con kiwis o col.
- No coloque los alimentos muy juntos para permitir una adecuada circulación de aire.
- Para evitar que se vuelquen las botellas, puede utilizar portabotellas (disponibles en algunos modelos).
- Si tiene que almacenar poca cantidad de alimentos en el frigorífico, recomendamos utilizar las bandejas encima del cajón para frutas y verduras ya que es la parte del compartimento mejor refrigerada.

RECOMENDACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Colocación de alimentos frescos y bebidas

- En las bandejas del frigorífico: alimentos cocinados, frutas tropicales, quesos, delicatessen.
- En la zona mejor refrigerada (encima del cajón para frutas y verduras): carne, pescado, embutido, postres
- En el cajón para frutas y verduras: fruta, ensalada, verduras y hortalizas.
- En la puerta: mantequilla, mermelada, salsas, curtidos, latas, botellas, cartones de bebida, huevos.

Ejemplo de colocación de alimentos:



RECOMENDACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Puede colocar alimentos congelados, hacer hielo y congelar alimentos frescos en el compartimento congelador.

El peso máximo en kilogramos de alimentos frescos que se pueden congelar en un periodo de 24 horas está indicado en la placa de característica (... kg/24h).

Si necesita almacenar en el congelador una cantidad de alimentos reducida, recomendamos utilizar las zonas mejor refrigeradas del compartimento congelador, que son la parte superior o intermedia, según el modelo (consulte la ficha del producto para saber la zona en la que se recomienda colocar los alimentos frescos para congelar).

En la tabla siguiente se indican los tiempos de almacenamiento recomendados para los alimentos congelados.

ALIMENTOS	TIEMPO DE ALMACENAMIENTO (meses)
Carne	
Buey	8 - 12
Cerdo, ternera	6 - 9
Cordero	6 - 8
Conejo	4 - 6
Carne picada/vísceras	2 - 3
Salchichas	1 - 2
Aves	
Pollo	5 - 7
Pavo	6
Higadillos	2 - 3
Crustáceos	
Moluscos, cangrejo, langosta	1 - 2
Cangrejo, langosta	1 - 2
Marisco	
Ostras, almejas	1 - 2
Gambas frescas	1 - 2
Pescado	
azul (salmón, arenque, caballa)	2 - 3
blanco (bacalao, lenguado)	3 - 4
Estofado	
Carne, pollo	2 - 3

ALIMENTOS	TIEMPO DE ALMACENAMIENTO (meses)
Productos lácteos	
Mantequilla	6
Quesos	3
Crema	1 - 2
Helado	2 - 3
Huevos	8
Sopas y salsas	
Sopa	2 - 3
Salsa de carne	2 - 3
Paté	1
Pisto	8
Pan y bollería	
Pan	1 - 2
Bollos y bizcocho	4
Pasteles rellenos	2 - 3
Crepes	1 - 2
Masa de hojaldre	2 - 3
Quiche	1 - 2
Pizza	1 - 2

FRUTAS Y VERDURAS

ALIMENTOS	TIEMPO DE ALMACENAMIENTO (meses)
Frutas	
Manzanas	12
Albaricoques	8
Moras	8 - 12
Frutas del bosque	8 - 12
Guindas	10
Melocotones	10
Peras	8 - 12
Ciruelas	10
Frambuesas	8 - 12
Fresas	10
Ruibarbo	10
Zumos de fruta (naranja, limón, pomelo)	4 - 6

RECOMENDACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

FRUTAS Y VERDURAS

ALIMENTOS	TIEMPO DE ALMACENAMIENTO (meses)
Verduras y hortalizas	
Espárragos	8 - 10
Albahaca	6 - 8
Judías	12
Alcachofas	8 - 10
Brócoli	8 - 10
Coles de Bruselas	8 - 10
Coliflor	8 - 10
Zanahorias	10 - 12
Apio	6 - 8
Setas (champiñones)	8
Perejil	6 - 8
Pimientos	10 - 12
Guisantes	12
Judías verdes	12
Espinacas	12
Tomates	8 - 10
Calabacines	8 - 10

Es recomendable etiquetar y fechar todos los alimentos congelados. Mediante las etiquetas podrá identificar los alimentos y saber cuándo deben utilizarse antes de que se deterioren.

No congele de nuevo alimentos ya descongelados.

Congelados: recomendaciones para la compra

Cuando compre alimentos congelados:

- Asegúrese de que el empaquetado no está dañado (los alimentos congelados mal empaquetados pueden estar deteriorados). Si el empaquetado está hundido o tiene manchas de humedad, los alimentos pueden haber estado almacenados en condiciones desfavorables y haber comenzado a descongelarse.
- Cuando haga la compra, deje para el final los alimentos congelados y utilice una bolsa térmica para transportarlos.

501910601635