

## 8. Dicas e Conselhos

Evite o contato de qualquer tipo de óleo ou gordura com as partes plásticas do freezer, pois pode causar danos às mesmas.

Não congele líquidos em vasilhames de vidro, latas fechadas ou garrafas plásticas.

Para congelar alimentos frescos, utilize o compartimento superior no modelo FE18 ou 2º compartimento nos modelos FE22 e FE26. Após congelados, distribua-os nos demais compartimentos.

Evite o contato com a placa fria (congelador) de seu Freezer com as mãos molhadas ou úmidas, pois a baixa temperatura da placa poderá causar lesões na pele.

Para sua comodidade, os cestos podem ser retirados do Freezer, facilitando o acesso dos alimentos armazenados dentro dele.

### Como Economizar Energia

Mantenha a porta do seu Freezer aberta apenas o tempo necessário. Se desejar organizar melhor os alimentos dentro do Freezer, retire os cestos, feche a porta do Freezer, coloque os alimentos nos cestos e recolque-os no Freezer.

O ar frio está em constante circulação no Freezer, mantendo a temperatura homogênea em seu interior. Portanto, é importante não obstruir a circulação do ar com o arranjo dos alimentos ou com a colocação de toalhas ou plásticos nos cestos.

Nunca coloque alimentos quentes no Freezer.

Não pendure roupas, panos ou objetos no condensador (parte traseira do Freezer), pois isso prejudica seu funcionamento e aumenta o consumo de energia.

Seja breve ao abrir e fechar a porta. Se a porta não estiver devidamente fechada, aumentará o consumo de energia e poderá ocorrer formação excessiva de gelo.

Em caso de ausência prolongada (ex.: férias), se pretender desligar o Freezer, descongele-o e limpe-o deixando a porta entreaberta, para evitar mofo e odores desagradáveis.

Em caso de curta ausência (ex.: feriados) seu Freezer poderá ficar ligado, não esquecendo que pode haver falta de energia elétrica prolongada

durante sua ausência.

Em caso de falta de energia elétrica, procure não abrir a porta do Freezer. Isto garantirá que a temperatura interna seja mantida por um tempo maior.

### Congelamento de Alimentos

Assegure-se de que o produto a ser congelado admite congelamento e se é de boa qualidade, pois o congelamento não melhora a qualidade do produto, apenas a mantém.

Os alimentos devem ser congelados imediatamente após a sua compra.

Não congele líquidos efervescentes e não consuma alimentos (sorvetes) muito frios.

Evite encostar alimentos frescos aos já congelados.

Os recipientes a serem utilizados devem ser limpos, secos, resistentes à baixa temperatura e à umidade e isentos de componentes tóxicos.

Os condimentos devem ser utilizados com cautela, pois eles se acentuam no congelamento, principalmente sal, alho, mostarda, noz-moscada e pimenta.

Caso ocorra falta de energia elétrica, os alimentos permanecerão congelados por pelo menos 6 horas, desde que a porta do Freezer permaneça fechada.

Ao escaldar, ferver ou cozer algum alimento, resfrie-o totalmente antes de acondicioná-lo e levá-lo ao Freezer.

Procure congelar sempre porções de uso, pois uma vez descongelado, não pode mais voltar ao Freezer, devendo ser consumido num prazo máximo de 48 horas.

Não recongele alimentos que já tenham sido congelados.

### Armazenamento de Alimentos

Para preservar as características dos alimentos ou líquidos mantenha-os em recipientes fechados.

Sempre que armazenar alimentos congelados ou a congelar no seu Freezer, acondicione-os previamente em embalagens adequadas.

### Transporte



Em caso de necessidade de transportar o Freezer, os modelos FE18 e FE22 não devem ser deitados para a direita (olhando o Freezer de frente) e o modelo FE26 não deve ser deitado para a esquerda.

Em longos deslocamentos (ex.: mudança), movimente-o em pé.

