

Instructions pour utilisation et installation

F

Aufstell- und Gebrauchsanweisung

D

Instructions for installation and use

GB

Instruções de instalação e utilização

P

Instrucciones para la instalación y utilización

E

Handleiding voor gebruik en installatie

NL

**BLOC REFRIGERATEUR-CONGELATEUR AVEC 2
COMPRESSEURS À ENCASTRER
EINBAU-KÜHL-GEFRIER-KOMBINATION MIT 2
KOMPRESSOREN
BUILT-IN REFRIGERATOR AND FREEZER WITH 2
COMPRESSORS
COMBINADO FRIGORÍFICO-CONGELADOR COM 2
COMPRESSORES DE ENCASTRAR
COMBINADO FRIGO-CONGELADOR 2
COMPRESORES DE ENCAJADURA
GECOMBINEERDE KOEL-VRIESKAST MET 2
COMPRESSOREN VOOR INBOUW**

Brandt

PARABÉNS!

Ótima escolha!

Com a compra do nosso eletrodoméstico vocês escolheram um produto confiável e de alta qualidade, discreto, eficiente, útil: graças ao frio com que conserva os nossos alimentos a nossa alimentação pode ser mais variada e saudável.

O seu novo aparelho é fácil de usar.

De qualquer maneira, recomendamos ler as instruções, para descobrir aqueles pequenos macetes que lhe permitirão usar da melhor maneira possível as potencialidades do seu aparelho economizando energia.

Certos de que o seu uso será satisfatório, esperamos sempre ter-lhes como nossos clientes.

INDICE

NORMAS DE SEGURANÇA

CONHECER O SEU APARELHO

REVERSIBILIDADE DAS PORTAS

INSTALAÇÃO DO APARELHO

COMO ECONOMIZAR ENERGIA

LIGAÇÃO ELÉCTRICA

PROCEDIMENTO PARA A LIGAÇÃO

USO DO APARELHO

CONGELAMENTO

DESCONGELAMENTO

DESCONGELAMENTO

LIMPEZA

PEQUENOS PROBLEMAS E ANOMALIAS

INSTRUÇÕES DE MONTAGEM

NORMAS DE SEGURANÇA

O aparelho foi feito para conservar e congelar alimentos para uso doméstico: qualquer outro uso não é recomendável.

A instalação deve ser efetuada segundo as instruções do manual, uma instalação errada pode danificar o aparelho, para quaisquer problemas de funcionamento do aparelho procurar os centros de assistência autorizados ou, de qualquer forma, só pessoal especializado.

Antes de qualquer operação de manutenção desligar da tomada de alimentação eléctrica evitando de puxar o fio de alimentação ou o aparelho mas pegando diretamente no pino.

Conservar o manual com cuidado e da-lo ao eventual futuro proprietário do aparelho.

Para ficar de acordo com as mais recentes disposições legislativas sobre a proteção do meio ambiente usamos em pequenas quantidades refrigerantes chamados R600a ou R134a, de acordo com o modelo. O tipo de refrigerante vem explicitamente indicado na placa dos dados. Para os aparelhos dotados de R600a, no caso de danos aos componentes do circuito refrigerador (tubos etc.) se recomenda de arejar o local no qual se encontra o aparelho e não provocar faíscas, chamas ou outras fontes de ignição por alguns minutos.

As peças que ficam em contacto com os alimentos estão em conformidade com as directivas CEE 89/109.



A marcação CE atesta que este aparelho corresponde às Directivas Europeias 89/336 (compatibilidade electromagnética), 73/23 (baixa tensão), 96/57 (eficiência energética) e suas modificações.

DESMANCHE DO APARELHO USADO

Se este aparelho for substituído por um outro, e se este tem fechadura de tranqueta, a mola ou fecho etc.... lembre-se, antes de demoli-lo, de inutilizar o fecho, ou melhor ainda, desmontar a porta para evitar que alguém fique preso dentro (crianças que brincam, animais, etc.)

Tirar o pino da tomada e cortar o cabo de alimentação. As geladeiras e os congeladores contém gás refrigerante e substâncias que requerem uma demolição apropriada, e contém além disso muitos materiais que podem ser reutilizados.

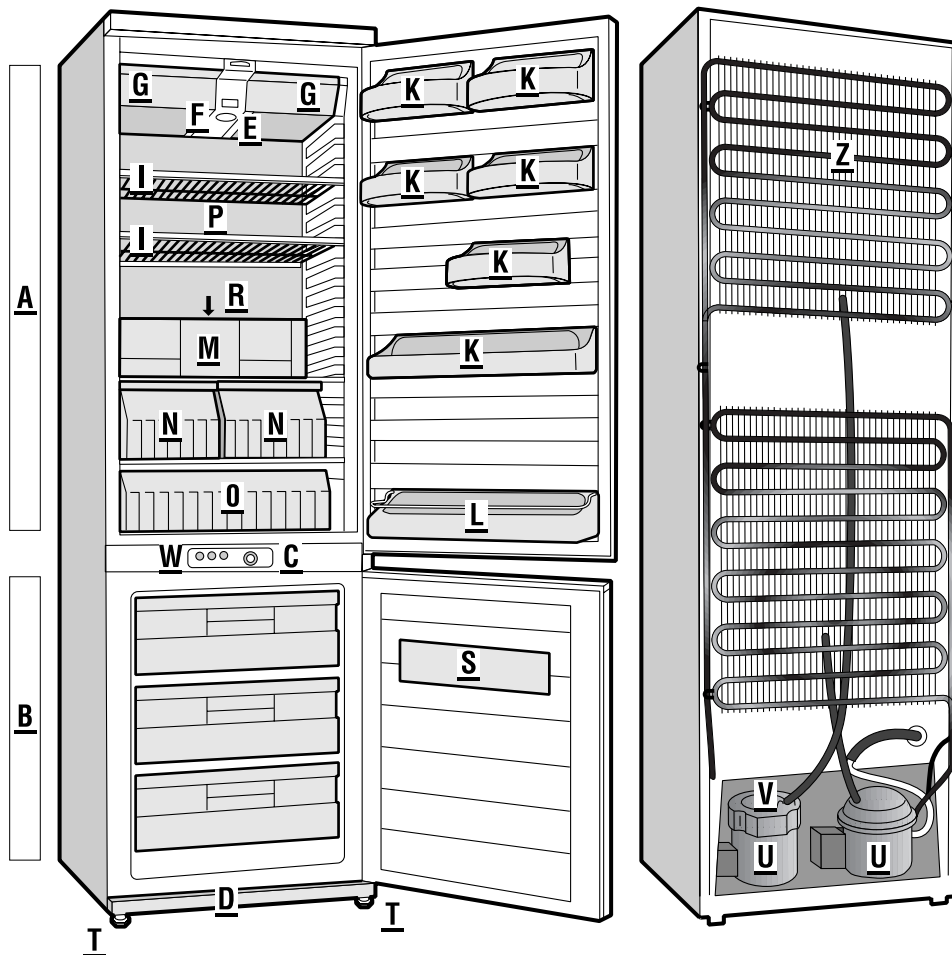
Entregue os produtos nos apropriados centros de coleta: o seu município poderá dar as indicações necessárias para uma demolição ecologicamente correta.

CONHECER O SEU APARELHO

LEGENDA

- A Parte geladeira
- B Parte congelador
- C Manopla termostato congelador
- D Pedestal
- E Manopla termostato geladeira
- F Caixa de luz
- G Recipientes extraíveis*
- I Prateleiras
- K Compartimentos
- L Porta garrafas
- M Canalizador de ar*
- N Gaveta verdura
- O Compartimento carne/peixe*
- P Evaporador
- R Furo drenagem água
- S Calendário de conservação
- T Pézinhos reguláveis
- U Compressor
- V Tanque de recolhimento da água
- W Luzes de sinalização (led)
- Z Condensador

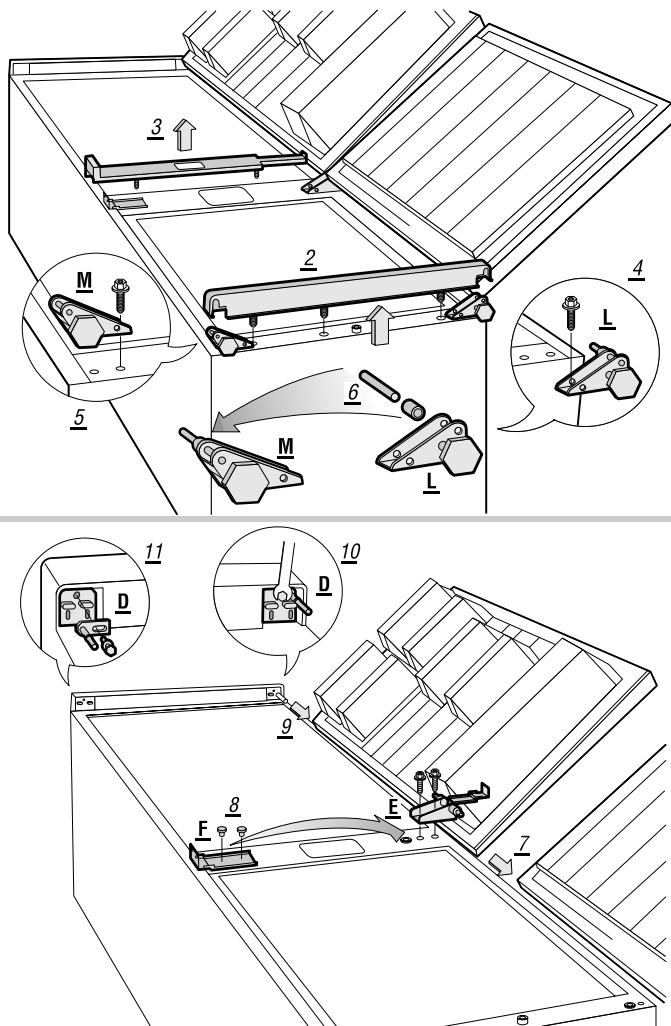
* Apresentado somente em algumas versões
Desenho somente ilustrativo



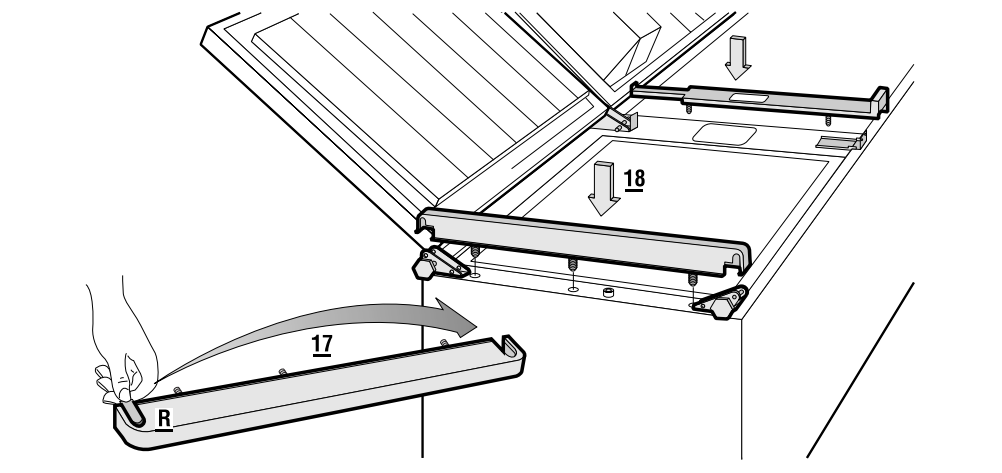
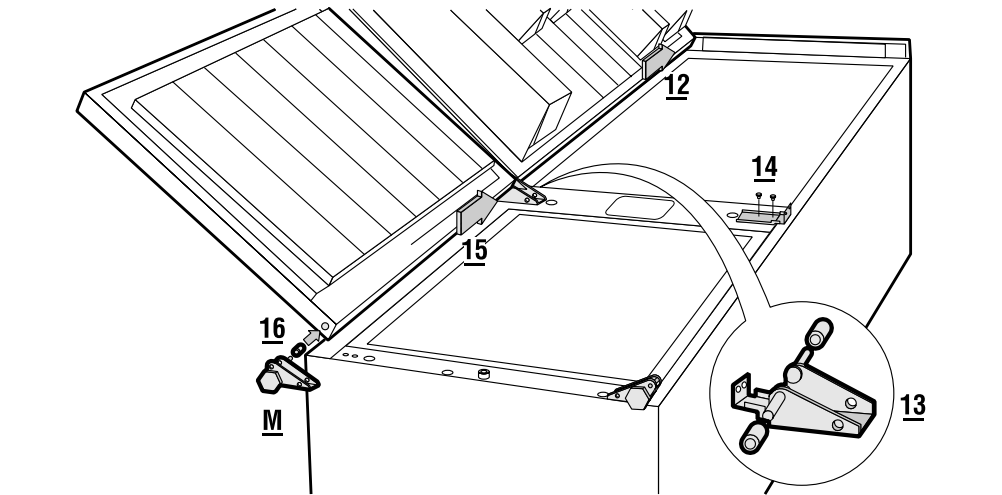
REVERSIBILIDADE DAS PORTAS

A abertura das portas normalmente é a esquerda (dobradiça a direita); se por uma exigência pessoal se quer transferir para a direita, se pode fazer a modificação na maneira ilustrada nas páginas seguintes.

1. Deitar delicadamente o aparelho na parte de trás (porta virada para cima).
2. Retirar o pedestal (2) e a modinatura intermediária (3) puxando para cima.
3. Desparafusar as duas dobradiças inferiores L e M (4/5) Tirar a porta do congelador(11).
4. Tirar o eixo da dobradiça L e coloca-lo na M (6)
5. Tirar a porta do congelador da dobradiça intermediária E (7)
6. Desparafusar a dobradiça E e o estribo F (8)
7. Parafusar a dobradiça C (8) e fechar os furos com as tampas que foram tiradas da esquerda
8. Tirar a porta da geladeira da dobradiça superior D (9)
9. Desparafusar a dobradiça D (10) e remontar à esquerda (11).



10. Colocar a porta da geladeira no pino da dobradiça D, que agora fica a esquerda (12)
11. Girar a dobradiça E de 180° e parafusar à esquerda com o estribo.(13)
12. Parafusar o estribo F à direita (14)
13. Recolocar a porta da geladeria no pino da dobradiça E (15)
14. Reparafusar as dobradiças L e M, já modificadas no ponto 4, das posições de origem (16)
15. Recolocar a modinatura intermediária depois de ter girado de 180°
16. Tirar a lingueta R (17) da posição da esquerda do pedestal e reenfiar na posição da direita. Recolocar o pedestal e recolocar o aparelho na posição vertical (18).



INSTALAÇÃO DO APARELHO

Depois de desembalar o aparelho, controlar que não seja danificado. Eventuais danos vão sinalizados imediatamente ao revendedor.

Não sujar o ambiente com as partes da embalagem (sacos de plástico, pedaços de isopor, etc.) nem deixar à mão das crianças.

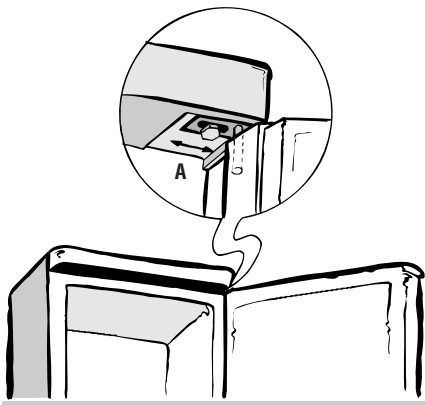
Se o aparelho foi transportado em posição horizontal para a sua casa, esperar umas duas horas antes de ligar na tomada, permitindo ao óleo de refluir no compressor.

Colocar o aparelho em um ambiente seco e arejado, protegido dos agentes atmosféricos.

Evitar balcões, varandas, terraços, o calor excessivo no verão e o frio no inverno podem alterar o funcionamento do aparelho ou mesmo danificá-lo.

Não colocar perto de uma fonte de calor como um forno ou uma caldeira e manter uma distância mínima entre os móveis de 3/5 cm nas laterais e 10 cm na parte superior.

Limpar internamente usando bicarbonato de sódio dissolvido em água (uma colher para cada 4 litros de água). Não usar álcool, pós abrasivos ou detergentes, porque podem estragar as superfícies.



Este aparelho oferece o melhor desempenho quando a temperatura ambiente é compreendida entre 16 e 32 °C.

Regulagem dobradiças

É possível que, por causa de batidas acidentais recebidas durante o transporte, a porta superior não esteja perfeitamente alinhada com o quadro de controle. Neste caso, soltar levemente o parafuso que fixa a plaquinha (A) porta-articulação à dobradiça superior. Fechar a porta e alinhá-la com o quadro de controle. Depois apertar novamente o parafuso e controlar que a guarnição feche perfeitamente.

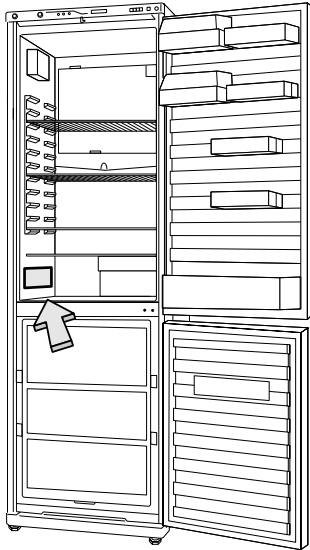
COMO ECONOMIZAR ENERGIA

A primeira maneira para economizar energia é escolher bem o lugar onde colocar o aparelho, como explicado na parte dedicada a instalação.

A segunda maneira para economizar energia é não permitir a entrada de calor nos compartimentos, logo ficar com a porta aberta o menor tempo possível, e não colocar alimentos quentes, sobretudo se forem sopas ou similares que liberam uma grande quantidade de vapor. Controlar periodicamente as guarnições das portas e ter certeza que se fecham sempre de maneira eficaz, caso contrario procurar um centro de assistência.

A terceira maneira para economizar energia é manter eficiente as partes que trocam calor não deixando acumular muito gelo no congelador (descongelar quando a espessura do gelo superar 1-2cm, no caso de aparelhos no-frost isto não é necessário) e limpar periodicamente o condensador como indicado mais para frente neste manual.

LIGAÇÃO ELÉTRICA



Ter certeza que a tensão elétrica (Volt, V) da tomada de alimentação corresponda aquela escrita na placa de identificação que se encontra dentro do aparelho.

No caso de incompatibilidade entre a tomada e o pino do aparelho, não usar adaptadores, tomadas múltiplas ou extensões mas fazer substituir o pino com um outro adequado, pelo pessoal qualificado.

A tomada que alimenta o aparelho deve ser acessível para intervenções futuras (limpeza, descongelamento, etc.)

Em caso de dano ao cabo, substituir tempestivamente procurando os centros especializados para a compra do cabo e para a sua montagem.

A segurança elétrica deste aparelho é dada por uma eficaz instalação de fio terra como previsto das atuais normas de segurança elétrica.

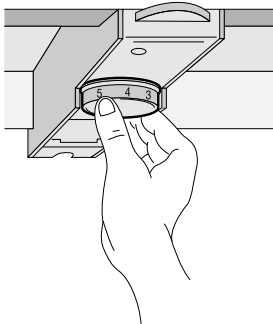
PROCEDIMENTO PARA A LIGAÇÃO

Se a aparelhagem foi transportada para a sua casa na posição horizontal, esperar algumas horas antes de ligar o pino a eletricidade, para permitir ao óleo de refluir no compressor.

Proceder a limpeza interna (ver, Limpeza Interna) e depois ligar o seu aparelho a corrente elétrica sem usar redutores (ver LIGAÇÃO ELÉTRICA).

Regular o termostato na posição de conservação mais adequada para vocês (ver, USO DO APARELHO).

USO DO APARELHO



As embalagens e os alimentos colocados nas prateleiras não devem encostar na parte posterior da cela.

Cada alimento deve ser colocado no lugar certo já que, na geladeira, a temperatura é em alguns pontos mais fria com a finalidade de conservar melhor.

Par obter o volume útil máximo pode-se eventualmente tirar as gavetas presentes no congelador menos a primeira em baixo.

ATENÇÃO: Antes de fechar a porta do congelador, observar que as eventuais prateleiras e /ou gavetas estejam perfeitamente fechadas.

Regulagem botão da geladeira

Para regular a temperatura interna girar o **BOTÃO** termostato que se encontra na zona dos comandos. A posição 1 corresponde a temperatura menos fria, números maiores sempre as temperaturas mais frias. Normalmente se usa uma posição intermediária.

Para desligar o aparelho girar o botão do termostato até a posição 0/ Stop.

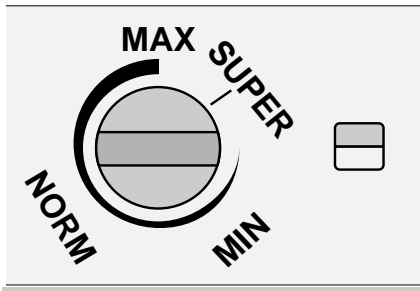
ATENÇÃO: o aparelho continua sob tensão.

As temperaturas internas são influenciadas pela temperatura ambiente, pela frequência com que se abrem as portas, pela quantidade de alimentos colocados. De acordo com cada caso se pode escolher a posição que lhes garanta uma temperatura ótima.

Em condições ambientais extremas é oportuno usar o termostato de maneira diferente.

Quando a temperatura ambiente é muito alta (ex. de verão) é aconselhável colocar o botão nos números baixos. Vice e versa, se a temperatura ambiente é muito fria é aconselhável regular o botão nos números mais altos.





Regulagem congelador

Para regular a temperatura interna virar o botão do termostato que se encontra na zona dos comandos. Normalmente é adequada uma posição intermediária.

LUZ VERDE

LUZ VERDE acesa indica que o aparelho é ligado eletricamente (pino inserido na tomada).

LUZ VERMELHA

LUZ VERMELHA acesa indica que a temperatura dentro do congelador é muito alta (ex. falta de energia elétrica, problemas, etc.) ligar o congelamento rápido e controlar que os alimentos do congelador não sejam descongelados nem parcialmente.

Deixar a porta fechada, controlar que a luz vermelha apague em mais ou menos 2 horas e eventualmente regular o termostato na posição mais fria.

A luz vermelha pode acender, por um breve período de tempo, com a ligação do congelamento rápido, deixando aberta a porta por um tempo prolongado, depois de colocar grandes quantidades de gêneros alimentares frescos, sem que isto indique alguma anomalia.

LUZ AMARELA

LUZ AMARELA acesa indica que está funcionando o congelamento rápido. O congelador está produzindo o máximo frio possível.

CONGELAMENTO RÁPIDO

Para a versão sem botões no quadro de comando, o congelamento rápido entra em ação girando a manopla em posição S/SUPER/FF e se desliga manualmente girando novamente a manopla no sentido anti-horário.

CONGELAMENTO

Observações Importantes

Quando se compra produtos já congelados, verificar que:

- as embalagens estejam bem fechadas e não violadas ou danificadas;
- não apresentem pedaços de gelo (isto quer dizer que já sofreram um descongelamento mesmo que parcial);
- apresentem a data de embalagem e a data máxima de conservação de acordo com os vários tipos de aparelhos (o seu é ***).

Não colocar na boca os produtos congelados apenas tirados do congelador (sorvetes, picolés, cubos de gelo, etc.): a baixíssima temperatura na qual se encontram poderia causar queimaduras de frio, possíveis lesões na língua. No caso em que falte corrente por muitas horas, providenciar a transferência dos alimentos congelados em um outro congelador, que funcione.

Se os alimentos se descongelaram, mesmo parcialmente, recongelar somente depois de tê-los cozinhado.

Congelamento

Preparar-se para esta operação com as melhores condições de higiene enquanto o congelamento não esteriliza.

É aconselhável congelar os alimentos subdividindo em embalagens que possam ser consumidas em uma só refeição.

Não introduzir nunca alimentos quentes, nem mornos!

Embarcar os alimentos antes de colocar no congelador em saquinhos de plástico, folhas de polietileno, folhas de alumínio ou caixas para congelamento (este material se encontra no comércio com a indicação "adequado ao congelamento").

Cada pacote, caixa, etc., que se coloca no congelador deve conter os seguintes requisitos:

- a data de embalagem e validade;
- número de porções que contém;
- as embalagens de vidro devem ser do tipo pirex e NUNCA completamente cheias (o congelamento dilata os líquidos);
- as embalagens vão comprimidas para eliminar o ar de dentro e para ficar o mais achatada possível.

Cada embalagem, do que quer que seja, deve ser fechada para proteger os alimentos.

Não aproximar alimentos frescos àqueles já congelados para não causar a estes últimos um aumento da temperatura.

Quando se tem alimentos frescos para congelar se deve antes de mais nada esvaziar o compartimento de congelamento rápido colocando os congelados no compartimento de conservação, depois ligar o congelamento rápido (ver Quadro de comandos). Passadas 24 horas se pode colocar os alimentos frescos no compartimento de congelamento rápido.

O compartimento de congelamento rápido é o primeiro compartimento em cima.

A quantidade máxima de alimentos que se pode congelar é indicada na placa dada na voz "Capacidade de congelamento/Freezing capacity (kg/24H)". Não colocar nunca uma quantidade superior toda de uma vez. Esperar as sucessivas 24 horas antes de desligar o congelamento rápido e colocar o termostato na posição de conservação.

DESCONGELAMENTO

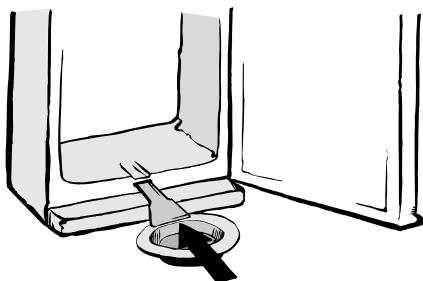
Descongelar os produtos só para um uso imediato. O descongelamento pode ser feito de 4 maneiras:

- na geladeira;
- temperatura, ambiente;
- em forno a 40/50° com microondas;
- diretamente no fogo.

O descongelamento na geladeira é mais lento mas é o mais seguro e permite economizar energia (o frio do alimento congelado é utilizado pela geladeira).

DESCONGELAMENTO

Para facilitar o recolhimento da água do descongelamento podemos, colocar a paleta/chave e colocar um recipiente baixo para o recolhimento da água.



Descongelamento da geladeira

É automático e a água que se forma é canalizada, através do furo de drenagem, no tanquezinho de recolhimento da **ÁGUA COLOCADO EM CIMA DO COMPRESSOR**. Em seguida a água evapora por causa do calor transmitido pelo compressor. **Obs:** gotas de água ou gelo na parede vertical no fundo da geladeira não constituem defeito.

Descongelamento do congelador

Realizar o descongelamento toda vez que se nota dentro do congelador a formação de geada e de gelo superior a 5-6mm. Tal camada reduz o poder de resfriamento e causa um maior consumo de energia.

Enrolar os produtos apenas tirados em folha de jornal, depois em cobertas (também vão bem as bolsas térmicas); recolocar tudo em local fresco ou mesmo na geladeira.

Concluída esta operação, desligar o pino de alimentação elétrica.

Para favorecer e acelerar a liquidação do gelo, colocar uma panela de água quente dentro do congelador isolando-a, no fundo, com um suportezinho de madeira.

Não usar aquecedores, secadores de cabelo ou outros aparelhos elétricos, facas ou outros objetos de metal: pode-se danificar irremediavelmente o aparelho. Feito o descongelamento para realizar a limpeza e a recolocação dos produtos no congelador seguir escrupulosamente as indicações do capítulo "Limpeza".

LIMPEZA

Limpeza interna

Antes de cada operação desligar o pino da tomada de energia elétrica. Realizar a limpeza seja da geladeira que do congelador usando bicarbonato de sódio dissolvido em água (1 colher para cada 4 litros de água). **NÃO USAR DETERGENTES ABRASIVOS**. Enxaguar com água e enxugar com um pano. Colocar o pino na tomada. Colocar a manopla da geladeira na temperatura de conservação. Esperar, 3/4 horas antes de introduzir alimentos. Para utilizar o congelador, ativar o congelamento rápido, esperar 3/4 horas antes de recolocar, nos respectivos compartimentos, os produtos congelados e/ou frescos. Transcorridas 24 horas da ligação do congelamento rápido, desligá-lo.

Limpeza externa

Antes de cada operação desligar o pino da tomada de energia elétrica. Para a limpeza externa usar os mesmos métodos e a mesma delicadeza usada para a limpeza interna. Lembrar, de vez em quando, de limpar o condensador que se acha na parte de traz do aparelho.

Para esta limpeza, usar um pincel seco ou, melhor ainda, um aspirador de pó.

PEQUENOS PROBLEMAS E ANOMALIAS

Antes de chamar o serviço de assistência, verificar se pode eliminar o problema com base nos seguintes controles.

Rumores estranhos - Os pezinhos do congelador **NÃO** foram regulados corretamente e o congelador vibra.

A potência de resfriamento diminui - Uma quantidade de alimentos maior do que o aconselhável foi colocada no congelador. A porta foi aberta em excesso. A porta não foi fechada bem.

O aparelho não resfria - Controlar que o pino esteja ligado na tomada. Um fusível da instalação da casa esta queimado. O interruptor geral da sua casa saltou. Termostato desligado e manopla em 0.

Exterior do móvel quente - **NÃO** é um defeito, mas serve para prevenir a formação de condensação na parte externa do aparelho.

As carnes congeladas tem estrias esbranquiçadas - Esta se usando temperaturas muito baixas ou não foi respeitado a data de validade indicadas nas tabelas.

Congelamento incompleto - É normal que produtos que contém muito açúcar, gordura e álcool como os sorvetes ou sucos não congelem completamente e continuem parcialmente moles.

Gotas de água nas paredes externa do aparelho - Nas estações intermediárias, primavera e outono, quando o aquecimento doméstico não esta funcionando, pode acontecer que as paredes externas do aparelho fiquem cobertas de gotinhas de água (condensa). O fenômeno não compromete o bom funcionamento do aparelho e não é perigoso para o ser humano.

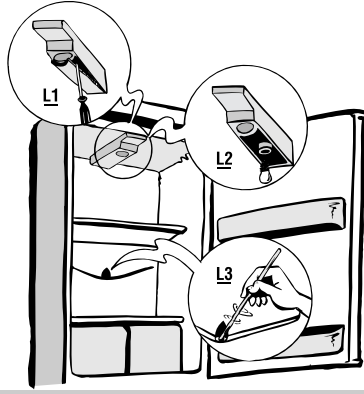
Formação de geada na parte interna - As portas não foram bem fechadas. As portas foram abertas com muita frequência.

Gotas de água ou gelo na parede vertical no fundo do refrigerador - Não constitui um defeito.

A porta se abre com dificuldade - É normal que, especialmente depois de ter apenas sido fechada, a porta ofereça uma certa resistência à abertura: isto serve para garantir uma perfeita vedação da porta. É suficiente esperar alguns minutos antes de reabrir.

Gotas de água no fundo da cela frigorífera.

O furo de drenagem da água está entupido. Limpa-lo com a ajuda de um ferrozinho .(fig.L3)



A luz interna dentro da geladeira está desligada

- Controlar os pontos indicados na seção "o aparelho não esfria"
 - A lâmpada está queimada.
- Fazer a substituição da seguinte maneira: tirar o pino da corrente elétrica, usar uma chave de fenda como alavanca na caixa de luz (é colocada a pressão) (fig. L1) substituir a lâmpadazinha com uma igual (15 WATT max.) (fig.L2); recolocar a caixa. Tirar a lâmpadazinha queimada somente se tivermos uma pronta para a substituição.

INSTRUÇÕES DE MONTAGEM

Dimensões do vão do móvel

Devem corresponder às indicadas nas figuras, segundo o modelo do aparelho.

Ventilação do aparelho

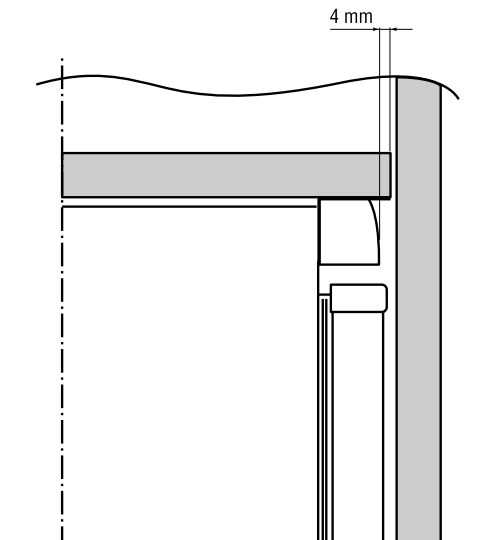
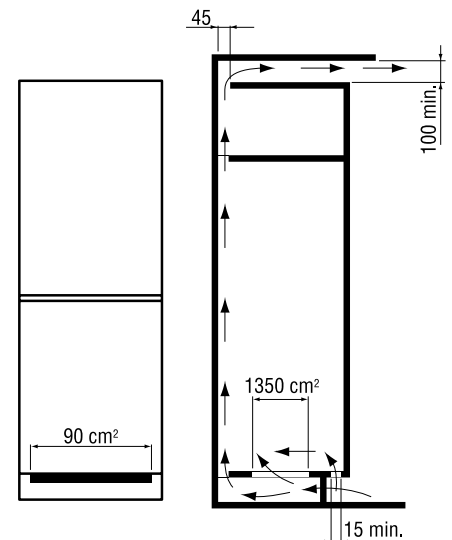
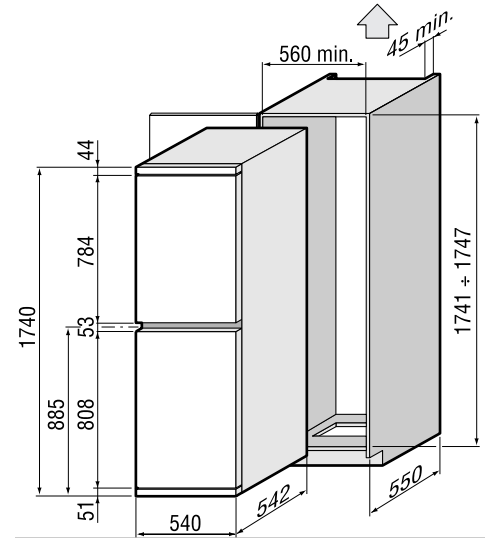
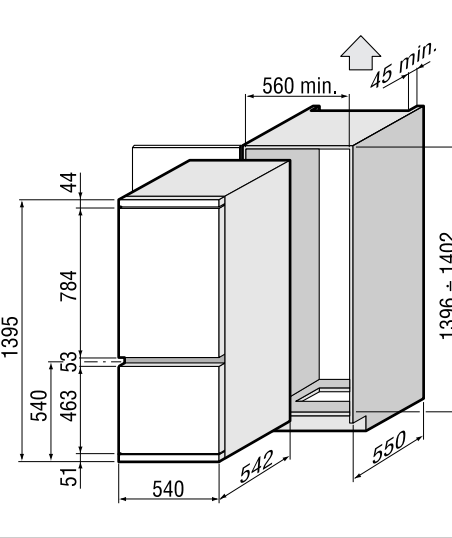
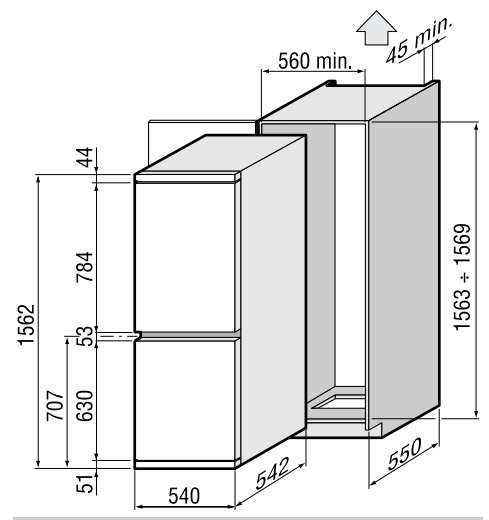
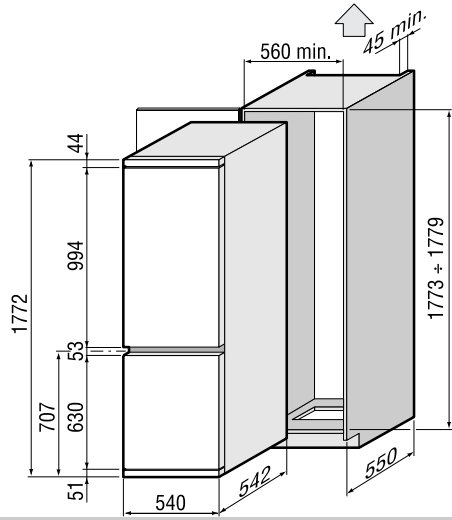
A fim de permitir o melhor rendimento do aparelho, deve-se respeitar as aberturas de fixação.

Ligação à corrente

Depois de inserido o aparelho no móvel deve-se poder chegar a tomada de corrente para se poder desligar a ficha em caso de necessidade (por exemplo para limpar o aparelho) No que diz respeito às outras normas de segurança consultar o manual de uso.

Colocação do aparelho dentro do móvel

Quando se introduz o aparelho no móvel deve-se respeitar a distancia de 4 mm entre a parte superior e a superfície trazeira do móvel.

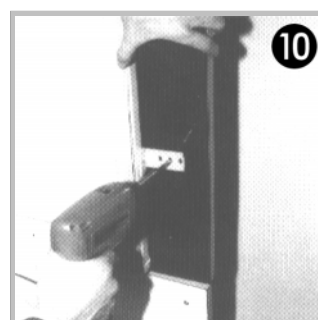
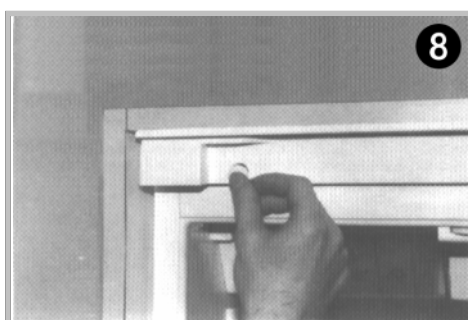
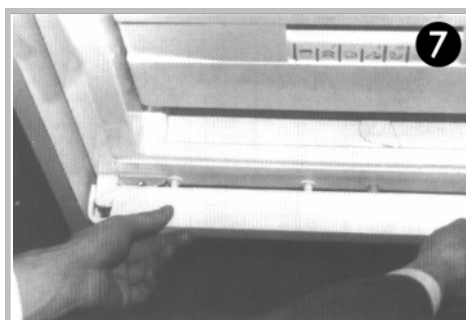
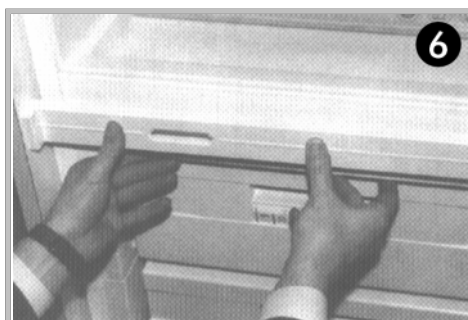
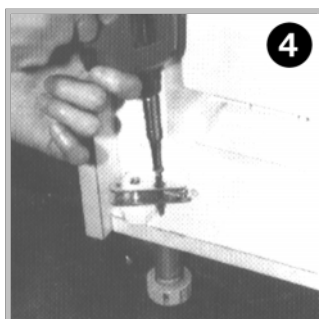
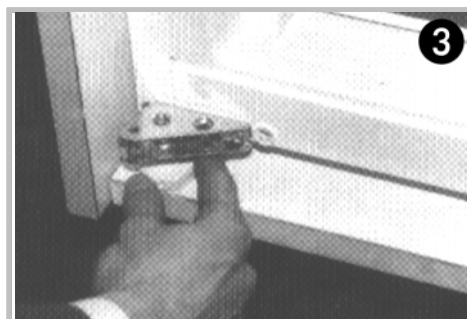
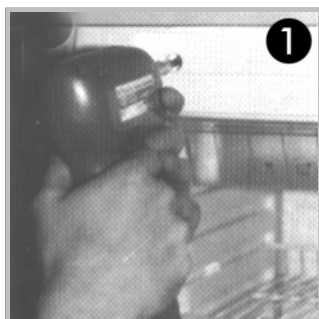


Fixação do aparelho

1. Introduzir o aparelho no móvel e desparafusar ligeiramente os parafusos que fixam a régua superior do aparelho (Fig. 1).
2. Fixar a régua superior ao móvel, tal como indicado na Fig. 2.
3. Os pés dianteiros reguláveis permitem uma perfeita verticalidade do aparelho (Fig. 3).
4. Bloquear o aparelho na pane inferior usando os parafusos compridos que se encontram na confecção contendo as peças em dotação (Fig. 4).
5. Fixar o aparelho a pane central do móvel mediante as peças pré-montadas (Fig. 5).
6. Introduzir a moldura intermédia a pressão nos respectivos encaixes (Fig. 6) e montar a marca.
7. Introduzir os tampões L de reversibilidade das portas no caixilho e introduzir o mesmo no aparelho como indicado na Fig. 7.
8. Introduzir os tampões na superfície superior (Fig. 8).

Montagem e regulação das guias

1. Montar as guias nas portas aparafusando-as nos seus alojamentos (Fig. 9).
2. Introduzir as guias na calha da porta aparafusando-as a porta do móvel (Fig. 10).
3. Regular a folga da porta do móvel mediante o parafuso M de modo a garantir o perfeito encerramento das portas do aparelho.



TABELAS DE CONGELAÇÃO

Carne fresca

PRODUTO	LIMITE DE CONSERVAÇÃO
Pedaços de cordeiro	8 meses
Carne de porco assada	5 meses
Costeletas de porco	4 meses
Cozido de carne, rosbife	10 meses
Vitelo, bifés, costeletas, guisado	8 meses
Vitelo assado	
Bifés de vitelo, lombo	10 meses
Carne picada	4 meses
Miudezas	3 meses
Salsichas	2 meses

É aconselhável descongelar completamente a carne antes de cozinhá-la, de modo a evitar que coza mais depressa no exterior do que no interior, à excepção dos bifés panados, que podem ser colocados directamente a cozer a lume baixo/médio.

Aves domésticas

Deve tirar as penas, a pele e as tripas, cortar em pedaços, lavar e secar.

PRODUTO	LIMITE DE CONSERVAÇÃO
Pato	4 meses
Coelho	6 meses
Galinha para canja	7 meses
Ganso	4 meses
Frango	10 meses
Peru	6 meses
Miudezas	3 meses

Aves de caça

Deve tirar as penas, a pele e as tripas, cortar em pedaços, lavar e secar.

PRODUTO	LIMITE DE CONSERVAÇÃO
Pato selvagem	
Galinholá	8 meses
Faisão	
Lebre	6 meses
Perdiz	
Codorniz	8 meses

Peixe

PRODUTO	LIMITE DE CONSERVAÇÃO	PREPARAÇÃO
Carpa	2 meses	Escamar, tirar as tripas e a cabeça, lavar, secar e congelar
Lúcio		
Rodovalho		
Salmão		
Cavala		
Tenca		
Truta	3 meses	Escamar, tirar as tripas e a cabeça, lavar, colocar em água fria com sal durante 30 segundos, secar e congelar
Dourada		
Solha		

Alimentos cozidos

O prazo de conservação dos alimentos cozidos é reduzido se usar condimentos como bacon ou banha.

PRODUTO	LIMITE DE CONSERVAÇÃO	PREPARAÇÃO DOS PRATOS
Molho de carne	3 meses	Não completa
Molho de tomate		Completa
Sopa de legumes	2 meses	Sem massas
Lasanha	4 meses	Não completa
Carne assada	2 meses	Completa
Ossobuco (osso com tutano)	1 mês	
Estufado de carne	3 meses	Não completa
Animais de caça à salmis	2 meses	Completa
Peixe cozido		
Peixe assado no forno		
Pimentão, beringelas, abobrinhas recheadas com carne		Não completa
Cogumelos de fricassé, molho de pimentão		
Espinafres cozidos		
Pizza	6 meses	Completa

Colocar directamente no lume ou no forno sem descongelar.

Legumes

É aconselhável cozer os legumes a vapor, para conservar as vitaminas e os minerais. Assim, não será necessário aguardar que sequem antes de os congelar. Deixe-os apenas arrefecer.

PRODUTO	LIMITE DE CONSERVAÇÃO	PREPARAÇÃO	TEMPO DE FERVURA RÁPIDA
Espargos	12 meses	Lavar, retirar as partes mais duras	2 minutos
Couves, couve-flor	6 meses	Lavar, cortar em pedaços	2 minutos (1)
Alcachofras	12 meses	Retirar as folhas exteriores	6 minutos (1)
Feijões		Retirar a casca	3 minutos
Feijão verde		Lavar, retirar o pedúnculo	4 minutos
Cogumelos		Lavar	2 minutos (1)
Beringelas		Lavar, cortar em fatias	4 minutos (2)
Pimentão (3)		Lavar, cortar em fatias, tirar as pevides	Não ferver
Ervilhas, Tomates (3)	Descascar, dispor imediatamente numa única camada, embalar e congelar		
Salsa, manjeriço	8 meses	Lavar	2 minutos
Espinafre	12 meses	Lavar, cortar em pedaços, dividir em porções. Não colocar batatas pois enegrecem	Não ferver
Variedade de legumes para sopa (aipo, cenouras, beterraba, alho-porro, etc.)			

(1) Deite um pouco de vinagre ou de limão na água de cozedura (água acidulada)
 (2) Salgar antes de cozinhar.
 (3) Durante a descongelação, os legumes desfazem-se devido ao elevado conteúdo de água que possuem. É aconselhável congelar apenas se pretender consumir os produtos cozidos

Em geral, é melhor cozinhar os legumes directamente sem os descongelar. Reduza os tempos de cozedura, tendo em consideração a fervura realizada antes da congelação.

Fruta

A fruta deve ser coberta com açúcar ou xarope, conforme os casos. A quantidade de **açúcar** a utilizar para a conservação é de **cerca de 250 gramas por quilo de fruta**. Os xaropes devem ser utilizados em diferentes percentagens e são preparados fervendo água com um pouco de açúcar já derretido. As várias concentrações são:

- 30% solução, 450 gramas de açúcar para cada litro de água;
- 40% solução, 650 gramas de açúcar para cada litro de água;
- 50% solução, 800 gramas de açúcar para cada litro de água.

Para que a fruta não perca a cor, deite-a num sumo de limão antes de cobri-la com açúcar, ou então acrescente sumo de limão ao xarope. A fruta a congelar precisa de estar uma hora no frigorífico antes de ser colocada no congelador. O xarope deve cobrir totalmente a fruta.

PRODUTO	LIMITE DE CONSERVAÇÃO	PREPARAÇÃO
Damascos	8 meses	Lavar, descaroçar, 40% xarope
Ananás	10 meses	Descascar, cortar em fatias, 50% xarope
Laranjas		Descascar, cortar em fatias, 30% xarope
Cerejas		Lavar, descaroçar, cobrir com açúcar ou com 30% xarope
Morangos	12 meses	Lavar, tirar os pedúnculos e cobrir com açúcar
Melão		Descascar, cortar em fatias, tirar as pevides e cobrir com 30% xarope
Pêssegos	8 meses	Descascar, descaroçar, cortar em fatias e cobrir com 50% xarope
Toranja	12 meses	Descascar, cortar em fatias, 30% xarope
Sumo de limão	10 meses	Espremer, tirar as pevides, adoçar a gosto
Ameixas	12 meses	Descascar, descaroçar, cobrir com açúcar ou com 50% xarope
Uvas		Separar as uvas do cacho, lavar, cobrir com açúcar ou com 30% xarope
Murtinhos, amoras, groselhas, framboesas	10 meses	Lavar, tirar os pedúnculos, cobrir com açúcar

Pão

Conserva-se durante **2 meses**. Descongele o pão no forno a 50° C., colocando-o antes de ligar o mesmo.

Manteiga e queijo

Antes de congelar manteiga e queijo, corte-os em pedaços segundo o consumo semanal. A manteiga conserva-se durante **8 meses**, assim como os queijos duros (por ex. pamesão), os outros queijos **4 meses**. A descongelação deve ser feita no frigorífico, tendo em atenção a condensação que inevitavelmente se formará nesses produtos.