

ENERGIATAKARÉKOSSÁGI TIPPEK

- A készülék beüzemelésére egy száraz, jól szellőző helyiséget válasszon hőforrásoktól (pl. radiátortól, tűzhelytől stb.) távol, egy olyan helyen, amelyet nem ér közvetlenül napfény. Igény szerint használjon szigetelőlapot.
- A megfelelő szellőzés érdekében hagyjon egy kis helyet a készülék két oldalánál, illetve a készülék felett. A készülék hátoldala és a készülék mögötti fal között 50 mm távolságnak kell lennie. Ha ennél kisebb a távolság, a készülék energiafogyasztása megnő.
- Ha a készülék hátoldalánál a szellőzés nem megfelelő, az energiafogyasztás nő, a hűtési hatékonyság pedig csökken.
- A készülék belső hőmérsékletét a környezeti hőmérséklet, az ajtónyitások gyakorisága, valamint a készülék elhelyezkedése befolyásolhatja. A hőmérséklet beállításánál számításba kell vennie ezeket a tényezőket.
- Várja meg, amíg a meleg élelmiszerek és italok lehűlnek, mielőtt betenné őket a hűtőszekrénybe.
- A ventilátort ne takarja el élelmiszerekkel.
- Az élelmiszerek behelyezése után győződjön meg arról, hogy a hűtőszekrény ajtaja – különösen a mélyhűtő ajtaja – megfelelően van bezárva.
- Lehetőleg minél kevesebbszer nyissa ki az ajtót.
- Kiolvasztáskor tegye a fagyasztott élelmiszereket a hűtőtérbe. A fagyasztott élelmiszerek alacsony hőmérséklete lehűti a hűtőtérben lévő élelmiszereket.
- A speciális rekeszekkel (pl. friss élelmiszereket tároló rekeszsel, zéró hőmérsékletű dobozzal stb.) kialakított hűtőszekrényekből igény szerint eltávolíthatja a rekeszeket, amikor nem használja őket.
- A hűtőszekrényben lévő polcok elrendezése nem befolyásolja a hatékony energiafelhasználást. Az élelmiszereket úgy kell elhelyezni a polcokon, hogy a levegőzés megfelelő legyen (ügyeljen, hogy az élelmiszerek ne érjenek egymáshoz, és tartson megfelelő távolságot az élelmiszerek, illetve a készülék hátlapja között).
- A fagyasztott élelmiszerek tárolási kapacitását a lap és/vagy kosár eltávolításával tetszés szerint növelheti (lásd a terméklap leírását), és eközben az energiafogyasztás változatlan marad.
- A kondenzátort (vagyis a készülék hátoldalán lévő tekerceset) rendszeres időközönként meg kell tisztítani.
- A sérült vagy szivárgó tömitést a lehető leghamarabb ki kell cserélni.

ÉLELMISZERTÁROLÁSI TIPPEK

HŪTŐTÉR

A hűtőtér készételek, friss és tartósított élelmiszerek, tejtermékek, gyümölcsök, zöldségek és italok tárolására megfelelő.

Szellőzés

- A hűtőtérben a levegő természetes áramlása különböző hőmérsékletű zónákat eredményez. A hőmérséklet közvetlenül a gyümölcsös és zöldséges fiók felett, illetve a készülék hátlapjánál a leghidegebb. A hőmérséklet a hűtőtér elülső részén a legmelegebb legfelül.
- Ha a szellőzés nem megfelelő, az energiafogyasztás nő, a hűtési teljesítmény pedig csökken.

A friss élelmiszerek és italok tárolása

- A hűtőtér belsejében lévő páratartalom-szabályozó miatt csomagolás nélkül is tárolhatja az élelmiszereket.

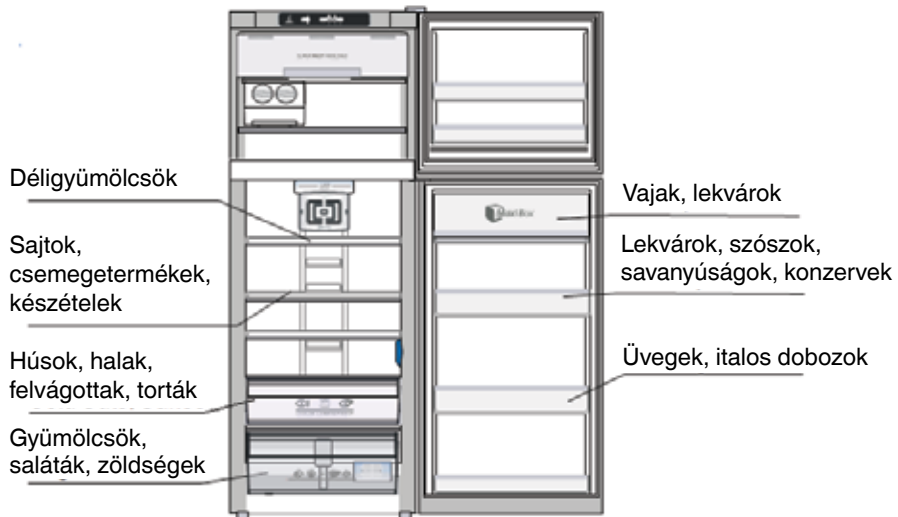
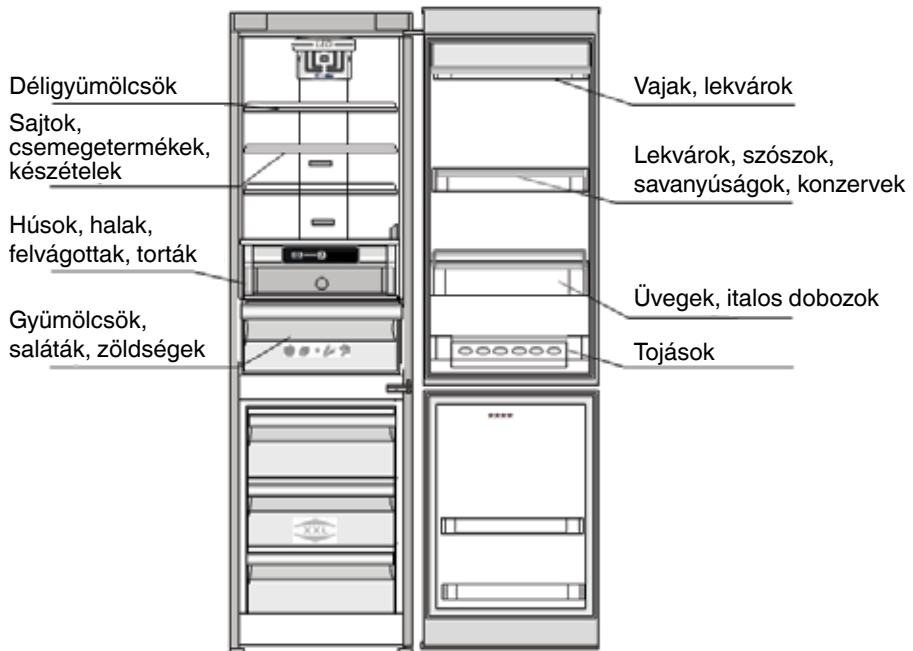
- Ha mégis a csomagolás mellett dönt, használjon újrahaznosítható műanyag, fém, alumínium és üveg tárolóedényeket és háztartási fóliát.
- Mindig zárt tárolóedényeket használjon azokhoz a folyadékokhoz és élelmiszerekhez, amelyek erőteljes szagokat vagy ízeket bocsátanak ki, és átvehetik egymás szagát, vagy fedje be őket.
- A nagy mennyiségű etiléngázt kibocsátó és a gázra érzékeny élelmiszereket (pl. gyümölcsöket, zöldségeket és salátákat) mindig egymástól külön vagy becsomagolva tárolja, hogy az eltarthatósági időtartamuk ne csökkenjen. A paradicsomot például ne tárolja kivivel vagy káposztával.
- Ne tegye túl közel egymáshoz az élelmiszereket, hogy a levegő megfelelően tudjon áramolni.
- Az üvegek felborulásának megelőzése érdekében használjon palacktartót (bizonyos modellekhez rendelkezésre áll).
- Ha a hűtőtérben kis mennyiségű élelmiszert szeretne tárolni, azt javasoljuk, hogy a gyümölcsös és zöldséges fiók feletti polcokat használja, mivel a hűtőtérnek ez a leghidegebb része.

ÉLELMISZERTÁROLÁSI TIPPEK

A friss élelmiszerek és italok tárolási helye

- A hűtőszekrény polcai: készételek, déligyümölcsök, sajtok, csemegetermékek
- A leghidegebb terület (a gyümölcsös és zöldséges fiók felett): húсок, halak, felvágottak, torták
- A gyümölcsös és zöldséges fiók: gyümölcsök, saláták, zöldségek
- Az ajtó: vajak, lekvárok, szósók, savanyúságok, konzervek, üvegek, italos dobozok, tojások

Példa az élelmiszerek elrendezésére:



ÉLELMISZERTÁROLÁSI TIPPEK

A mélyhűtőterben eltárolhatja a fagyasztott élelmiszereket, jégkockákat készíthet, és lefagyaszthatja a friss élelmiszereket.

A készülék adattábláján megtekintheti, hogy 24 óra alatt maximum hány kilogram friss élelmiszert lehet fagyasztani (... kg/24 óra).

Ha csak kis mennyiségű élelmiszert szeretne a mélyhűtőben tárolni, azt javasoljuk, hogy a mélyhűtőt leghidegebb területeit használja, ami a készülék típusától függően a felső vagy a közéső rész (a terméklapon megtekintheti, hogy melyik az a terület, amely a friss élelmiszerek fagyasztására ajánlott).

A táblázatban megtekintheti a fagyasztott élelmiszerek ajánlott tárolási idejét.

ÉLELMISZER	TÁROLÁSI IDŐ (hónap)
Húások	
Marhahús	8 - 12
Disznóhús, borjúhús	6 - 9
Báránhús	6 - 8
Nyúlhús	4 - 6
Darálthús/belsőség	2 - 3
Kolbász, virsli	1 - 2
Szárnyasok	
Csirkehús	5 - 7
Pulykahús	6
Szárnyasaprólék	2 - 3
Rákfélék	
Puhatestűek, homár	1 - 2
Rák, homár	1 - 2
Kagylók	
Osztriga (héjában)	1 - 2
Panír nélküli garnélarák	1 - 2
Halak	
Zsíros húsú halak (lazac, hering, makréla)	2 - 3
Sovány húsú halak (tőkehal, nyelvhal)	3 - 4
Pörköltök	
Hús, szárnyas	2 - 3

ÉLELMISZER	TÁROLÁSI IDŐ (hónap)
Tejtermékek	
Vaj	6
Sajt	3
Tejszín	1 - 2
Jégkrém	2 - 3
Tojás	8
Levesek és szószok	
Leves	2 - 3
Hússzósz	2 - 3
Pástétom	1
Ratatouille	8
Tésztafélék és kenyerek	
Kenyér	1 - 2
Sütemény (töltelék nélkül)	4
Torta	2 - 3
Palacsinta	1 - 2
Nyers tészta	2 - 3
Quiche	1 - 2
Pizza	1 - 2

ZÖLDSÉGEK és GYÜMÖLCSÖK

ÉLELMISZER	TÁROLÁSI IDŐ (hónap)
Gyümölcsök	
Alma	12
Sárgabarack	8
Szeder	8 - 12
Ribizli/feketeribizli	8 - 12
Cseresznye	10
Őszibarack	10
Körte	8 - 12
Szilva	10
Málna	8 - 12
Eper	10
Rebarbara	10
Gyümölcslé (narancs, citrom, grépfrút)	4 - 6

ÉLELMISZERTÁROLÁSI TIPPEK

ZÖLDSÉGEK és GYÜMÖLCSÖK

ÉLELMISZER	TÁROLÁSI IDŐ (hónap)
Zöldségek	
Spárga	8 - 10
Bazsalikom	6 - 8
Bab	12
Articsóka	8 - 10
Brokkoli	8 - 10
Kelbimbó	8 - 10
Karfiol	8 - 10
Répa	10 - 12
Zeller	6 - 8
Gomba	8
Petrezselyem	6 - 8
Paprika	10 - 12
Borsó	12
Futóbab	12
Spenót	12
Paradicsom	8 - 10
Cukkini	8 - 10

Azt javasoljuk, hogy címkézze fel a fagyasztott élelmiszereket, és tüntesse fel rajtuk a dátumot. A címkék segítségével azonosítani tudja az ételeket, és láthatja rajtuk, hogy meddig kell felhasználnia őket, mielőtt megromlanának.

A kiolvasztott élelmiszereket ne fagyassza le újra.

Vásárlási tippek fagyasztott élelmiszerekhez

Amikor fagyasztott élelmiszereket vásárol:

- Győződjön meg arról, hogy az élelmiszerek csomagolása nem sérült (elképzeltető, hogy a sérült csomagolású élelmiszerek minősége már nem megfelelő). Ha a csomagolás felpuffadt vagy nedvességfoltokat tartalmaz, előfordulhat, hogy a tárolás nem megfelelő körülmények között történt, és az élelmiszer már elkezdett kiolvadni.
- Amikor vásárolni megy, a fagyasztott élelmiszereket hagyja a vásárlás végére, és egy hőszigetelt hűtőtáskában szállítsa őket.

501910601635