

Мұздатуға арналған тағамдарды артық қырау түрүп қалмас үшін мұқият орау керек. Тағамдарды мұздатқыш бөлімшеге қоймас бұрын оларды тоңазытқыш бөлімшеде салқындатып алышыз.

1. Жас тағамдарды мұздатқан кезде олардың бұрын мұздатылған тағамдарға жанасуына жол берменіз. Мұздатқыш бөлімшеге салынған тағамдар артық және жан-жақтағы қабырғаларға тимегені жөн. Есте сақтаңыз, тағамдардың сақталуы мұздатылу жылдамдығына байланысты.

2. Мұздатылу кезінде мұздатқыш бөлімшенің есігін ашпауга тырысыныз.

3. Дұрыс сақтау және кейін женил еріту үшін мұздатқыш бөлімшеге тағамдарды бөлшектермен салыңыз – бұл тез және сенімді мұздатуға мүмкіндік береді. Мұздату күні жазылған жазба жүргізуі ұсынамыз.

4. Электрмен қоректендіруде үзілістер орын алған жағдайда немесе тоңазытқыш аспап қосылмай түрган кезде кездейсоқ еру орын алғанда, мұздатқыш бөлімшениң есігін ашпаңыз. Бұл мұздатқыш бөлімшедегі тәмен температуралары ұзағырақ сақтауға мүмкіндік береді.

5. **Жартылай еріген тағамдарды жылумен өнделетін тағамдарды** әзірлеу үшін пайдаланыңыз.

6. Мұздатқыш бөлімшеге шыны ыдысадардағы қатып қалатын сұйықтықтарды ұзак уақытқа салмаңыз, әсіресе егер оларды тығыз жабылған газды сусындар болатын болса. Кристаллданған сұйықтық ыдыстысындырып жіберу мүмкін.

7. Егер қоршаған орта температурасы ұзак уақыт бойы 14°C-тан аспаса, онда тағамдарды сақтауға қажетті температура болмайды, бұл тағамдарды сақтау уақытын қысқартады.

8. Егер көп тағамды сақтау үшін орналастыру қажет болса, онда мұздатқыш бөлімшениң жоғарғы ыдысын шығарып алып, тағамдарды тікеlei сөреде сақтауға болады. Жоғарғы сөреде тағамдарды мұздату үшін орналастыру кезінде жүктеме шекараларына бағдарлану керек (бұйр қабырғадағы). Тәмени ыдысты шығаруға болмайды, себебі аяда дұрыс қозғалу үшін оның орнында болуы қажет.

Использование холодильного отделения

Воздух в холодильном отделении циркулирует таким образом, что более низкая температура устанавливается в нижней части.

С целью обеспечения наилучших условий хранения продуктов следуйте нижеизложенным рекомендациям: при неправильном хранении даже самые свежие продукты быстро испортятся. Впротии общизвестному мнению помните, что приготовленные продукты можно хранить меньшее время, чем свежие.

Холодильное отделение оборудовано удобными полками, высота которых может регулироваться благодаря специальному направляющим, это позволяет размещать крупные упаковки и высокие бутылки.

Не ставьте в холодильник жидкости в емкостях без крышки во избежание повышения влажности, это ведет к повышению температуры в холодильной камере.

Если терморегулятор установлен в максимальное положение, а холодильник сильно заполнен продуктами или температура в помещении очень высокая, то компрессор может работать беспрерывно, в результате чего на задней стенке испарителя образуется слой инея. Это приводит к повышенному потреблению электроэнергии. Во избежание подобной ситуации просто установите ручку терморегулятора в меньшее положение так, чтобы холодильное отделение разморозилось автоматически.

Продукты	Расположение в холодильнике
Свежие рыба и мясо	На нижней полке
Свежий сыр	На полке над овощными ящиками
Готовые продукты	На любой полке
Колбасы, хлеб, шоколад	На любой полке
Фрукты и овощи	В ящиках для овощей
Яйца	На дверных полках
Масло и маргарин	На дверных полках
Продукты в бутылках, напитки, молоко	На дверных полках

Не следует хранить в холодильнике лук, лук-порей и чеснок, бананы (они могут почернеть), цитрусовые, картофель и корнеплоды (храните в темном, сухом месте).

Использование морозильного отделения

CIS

Продукты, предназначенные для замораживания, следует тщательно упаковать во избежание образования излишнего льда. Перед тем как поместить продукты в морозильник, охладите их в холодильнике.

1. Когда замораживаете свежие продукты, не допускайте, чтобы они касались ранее замороженных продуктов. Предпочтительно, чтобы продукты, размещенные внутри морозильного отделения, не соприкасались с задней и боковыми стенками. Помните, что сохранность продуктов зависит от скорости замораживания.

2. Страйтесь не открывать дверь морозильного отделения во время замораживания.

3. Для правильного хранения и легкости последующего размораживания размещайте продукты в морозильном отделении небольшими порциями - это способствует более быстрому и надежному замораживанию. Рекомендуем вести записи с указанием даты замораживания.

4. В случае сбоев в электропитании или случайного размораживания, когда холодильный прибор выключен, не открывайте дверцу морозильного отделения. Это поможет сохранить низкую температуру в морозильном отделении на более длительный срок.

5. Частично размороженные продукты используйте для приготовления блюд с тепловой обработкой.

6. Не помещайте в морозильное отделение на длительное время полные стеклянные емкости с замерзающими жидкостями, особенно если в них находятся плотно закупоренные шипучие или газированные напитки. Жидкость, кристаллизуясь, может разрушить емкость.

7. Если температура окружающей среды в течение продолжительного времени не превышает 14°C, то температура, необходимая для хранения продуктов, не будет достигнута, что сократит время хранения продуктов.

8. Если необходимо поместить на хранение большое количество продуктов, то можно извлечь из морозильной камеры емкости и хранить продукты непосредственно на полках. На все полки, кроме верхней, продукты для хранения можно класть таким образом, чтобы они выступали за край полки на 20 мм, для максимального использования вну треннего пространства морозильника. На верхней полке при расположении продуктов для замораживания нужно ориентироваться на границу загрузки (на боковой стенке) или на край полки, если граница не обозначена.

Нижнюю емкость вынимать не следует, так как ее присутствие необходимо для надлежащей циркуляции воздуха.

Тоңазытқыш бөлімшесін пайдалану

Тоңазытқыш бөлімшедегі аяа тәмен температура тәменгі белікті орнатылатынды етіп қозғалады.

Тағамдарды жақсы сақтаумен қамтамасыз ету мақсатында тәмендегі ұсыныстарды ұстаныңыз: дұрыс сақтамаган жағдайда тіпті ең жас тағамдар да тез бұзылады. Берімізге белгілі пікірге қарамастан, есте сақтаңыз, жас тағамдарға қарағанда, пісрілген тағамдар аз уақыт сақталады. Тоңазытқыш бөлімшесінде бийтіктітері арнайы бағыттаушылар көмегімен реттелеп отыратын ыңғайлы сөрелермен жабдықталған, бұл ірі қантамалар мен ұзын бөтелкелерді орналастыруға мүмкіндік береді.

Тоңазытқышқа сұйықтықтарды ылғалдаудың дәрежесін ұлғайтып алмас үшін қақпақсыз ыдыстарда қойманыз. Бұл тоңазытқыш бөлімшедегі температураның ұлғаюна әкеледі.

Тағамдар	Тоңазытқышта орналастыру
Жас балық пен ет	Тәменге сөреге
Жас ірімшік	Көкөніс жәшіктерінің үстіндегі сөреге
Дайын тағамдар	Кез келген сөреге
Шұжықтар, нан, шоколад	Кез келген сөреге
Жемістер мен көкейлер	Көкөністерге арналған жәшіктерде
Жұмыртқалар	Есік сөрелерінде
Май және маргарин	Есік сөрелерінде
Бөтелкелердегі тағамдар, сусындар, сұт	Есік сөрелерінде

Тоңазытқышта пиязды, пореі-пияз бен сарымсақты, банандарды (олар қарайып кетуі мүмкін), цитрустарды, картопты және тамыртүйнектерді (қаранғы, күрғақ жерде сақтаңыз) **сақтауға болмайды**.

KZ

