

TIPY PRO ÚSPORU ENERGIE

- Spotřebič umístěte do suché a dobře větrané místnosti v dostatečné vzdálenosti od zdrojů tepla (např. radiátoru, sporáku atd.) a tak, aby nebyl vystaven přímému slunci. V případě potřeby použijte izolační desku.
- Aby bylo zajištěno dostatečné větrání, ponechte prostor na obou stranách a nad spotřebičem. Mezera mezi zadní stranou spotřebiče a stěnou za spotřebičem by měla být 50 mm. Menší mezera zvyšuje spotřebu energie spotřebiče.
- Nedostatečné větrání na zadní straně spotřebiče zvyšuje spotřebu energie a snižuje účinnost chlazení.
- Vnitřní teploty spotřebiče mohou být ovlivněny teplotou v místnosti, četností otevírání dveří i umístěním spotřebiče. Při nastavení teploty musíte brát tyto faktory v úvahu.
- Před vložením do spotřebiče nechte teplá jídla a nápoje vychladnout.
- Nezakrývejte ventilátor potravinami.
- Po vložení potravin zkontrolujte, zda jste správně zavřeli dveře, zejména pak dveře mrazničky.
- Omezte otevírání dveří na minimum.
- Rozmrazujte potraviny tak, že je umístíte do chladničky. Nízká teplota zmrazených výrobků pomáhá chladit potraviny v chladničce.
- U spotřebičů se speciálními přihrádkami (přihrádka na čerstvé potraviny, přihrádka s nulovou teplotou, ...) je možné tyto přihrádky odstranit, pokud je nepoužíváte.
- Umístění polic v chladničce nemá žádný vliv na efektivitu využití energie. Potraviny by měly být na policích uloženy takovým způsobem, aby byla zajištěna patřičná cirkulace vzduchu (potraviny by se neměly navzájem dotýkat a mezi potravinami a zadní stěnou by měl být dostatečný volný prostor).
- Kapacitu k ukládání mražených potravin můžete zvýšit odstraněním klapek nebo koše (viz stručný návod). Tento postup neovlivní spotřebu energie.
- Kondenzátor (mřížka na zadní části spotřebiče) vyžaduje pravidelné čištění.
- Poškozené nebo netěsnící těsnění je nutné okamžitě vyměnit.

TIPY PRO SKLADOVÁNÍ POTRAVIN

CHLADICÍ ODDÍL

Chladicí oddíl představuje ideální úložiště pro hotová jídla, čerstvé a konzervované potraviny, mléčné výrobky, ovoce a zeleninu a nápoje.

Ventilace vzduchu

- Přirozená cirkulace vzduchu v chladničce vede ke vzniku oblastí s různými teplotami. Nejnižší teplota je přímo nad zásuvkou na ovoce a zeleninu a u zadní stěny. Nejvyšší teplota je v horní přední části prostoru.
- Nedostatečné větrání má za následek zvýšení spotřeby energie a snížení chladicího výkonu.

Jak uchovávat čerstvé potraviny a nápoje

- Díky regulaci vlhkosti uvnitř chladničky máte možnost uchovávat jídlo i bez zabalení.

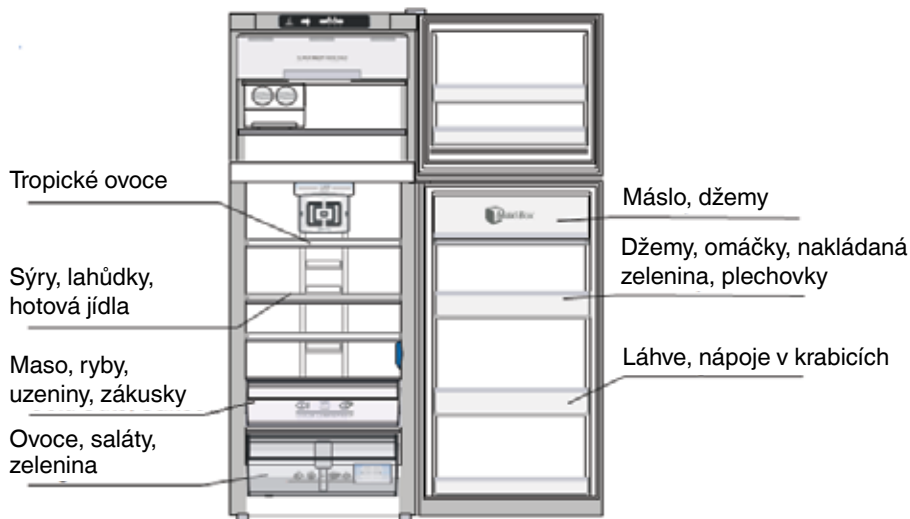
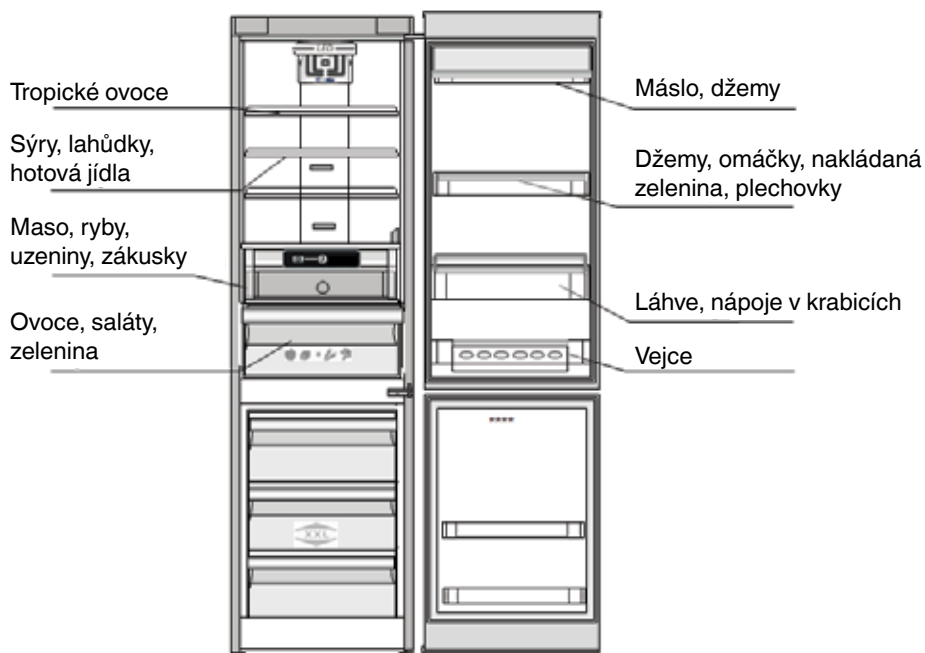
- Pokud potraviny balíte, použijte nádoby z recyklovatelného plastu, kovu, hliníku nebo skla a potraviny zabalte do fólie.
- Tekutiny nebo potraviny, které šíří nebo pohlcují pach nebo vůni vždy uchovávejte v uzavřených nádobách nebo přikryté.
- Potraviny, které produkují velké množství etylénu, a potraviny, které jsou na přítomnost tohoto plynu citlivé, jako je ovoce, zelenina a saláty, by měly být vždy uloženy odděleně nebo zabaleny tak, aby nedocházelo ke snížení trvanlivosti. Neskladujte například rajčata společně s kiwi nebo zelím.
- Neukládejte potraviny příliš blízko u sebe, aby byla zajištěna dostatečná cirkulace vzduchu.
- Aby se zabránilo převržení lahví, můžete použít přihrádku na láhve (k dispozici u vybraných modelů).
- Pokud v chladničce skladujete malé množství potravin, doporučujeme použít police nad zásuvkou na ovoce a zeleninu, protože se jedná o nejjchladnější oblast.

TIPY PRO SKLADOVÁNÍ POTRAVIN

Kde uchovávat čerstvé potraviny a nápoje

- Na policích chladničky: hotová jídla, tropické ovoce, sýry, lahůdky.
- V nejmraznější oblasti (nad zásuvkou na ovoce a zeleninu): maso, ryby, uzeniny, zákusky
- V zásuvce na čerstvé ovoce a zeleninu: ovoce, saláty, zelenina.
- Ve dveřích: máslo, džemy, omáčky, nakládaná zelenina, plechovky, láhve, nápoje v krabicích, vejce.

Příklad uspořádání potravin:



TIPY PRO SKLADOVÁNÍ POTRAVIN

V mrazicím oddílu můžete skladovat mražené potraviny, připravovat kostky ledu a mrazit potraviny.

Na typovém štítku je uveden maximální počet kilogramů čerstvých potravin, které lze zmrazit během 24 hodin (...kg/24h).

Pokud v mrazničce skladujete malé množství potravin, doporučujeme použít nejchladnější oblast vašeho mrazáku, což v závislosti na modelu odpovídá horní nebo střední části (doporučenou oblast pro mražení potravin naleznete ve stručném návodu).

Následující tabulka uvádí doporučenou dobu skladování zmrazených potravin.

POTRAVINY	DOBA SKLADOVÁNÍ (měsíce)
Maso	
Hovězí	8 - 12
Vepřové, telecí	6 - 9
Jehněčí	6 - 8
Králičí	4 - 6
Mleté/droby	2 - 3
Klobásy	1 - 2
Drůbež	
Kuře	5 - 7
Krůta	6
Drůbeží drůbky	2 - 3
Korýši	
Měkkýši (krab, humr)	1 - 2
Krab, humr	1 - 2
Vodní živočichové se schránkou	
Ústřice, vyloupané	1 - 2
Vyloupané krevety	1 - 2
Ryby	
„Tučné“ (losos, sled, makrela)	2 - 3
„Netučné“ (treska, mořský jazyk)	3 - 4
Dušené maso	
Maso, drůbež	2 - 3

POTRAVINY	DOBA SKLADOVÁNÍ (měsíce)
Mléčné výrobky	
Máslo	6
Sýry	3
Šlehačka	1 - 2
Zmrzlina	2 - 3
Vejece	8
Polévky a omáčky	
Polévky	2 - 3
Masové omáčky	2 - 3
Paštiky	1
Lečo	8
Pečivo a chléb	
Chléb	1 - 2
Zákusky (běžné)	4
Bohatě zdobené dorty	2 - 3
Palačinky	1 - 2
Tepelně neupravené pečivo	2 - 3
Koláče	1 - 2
Pizza	1 - 2

OVOCE a ZELENINA

POTRAVINY	DOBA SKLADOVÁNÍ (měsíce)
Ovoce	
Jablka	12
Meruňky	8
Ostružiny	8 - 12
Černý rybíz / červený rybíz	8 - 12
Třešně	10
Broskve	10
Hrušky	8 - 12
Švestky	10
Maliny	8 - 12
Jahody	10
Rebarbora	10
Ovocné šťávy (pomeranč, citron, grep)	4 - 6

TIPY PRO SKLADOVÁNÍ POTRAVIN

OVOCE a ZELENINA

POTRAVINY	DOBA SKLADOVÁNÍ (měsíce)
Zelenina	
Chřest	8 - 10
Bazalka	6 - 8
Fazole	12
Artyčoky	8 - 10
Brokolice	8 - 10
Růžičková kapusta	8 - 10
Květák	8 - 10
Mrkev	10 - 12
Celer	6 - 8
Houby (žampiony)	8
Petržel	6 - 8
Paprika	10 - 12
Hrášek	12
Fazolové lusky	12
Špenát	12
Rajčata	8 - 10
Cuketa	8 - 10

Veškeré zmražené potraviny doporučujeme opatřit popiskem a datem. Popisky pomáhají při rozlišení potravin a určení, kdy by měly být použity, aby nedošlo ke zhoršení jejich kvality.

Jednou rozmražené potraviny znovu nemrazte.

Mražené potraviny: nákupní tipy

Při nákupu mražených potravin:

- Ujistěte se, že obal není poškozen (mražené potraviny v poškozeném obalu se kazí). Pokud je obal vyboulený nebo jsou na něm vlhké skvrny, výrobek nebyl správně skladován a mohlo dojít k rozmrazování.
- Mražené potraviny pořizujte jako poslední položku vašeho nákupu a přepravujte je ve speciální tepelně izolované tašce.

501910601635