

מקרר נו-פרוסט  
*Quantum* מסדרת  
- הוראות הפעלה -



# תוכן העניינים

4	הקדמה
4	הוראות בטיחות
	<b>התקנה</b>
4	1. חיבור לרשת החשמל
5	2. יציבות
5	3. מיקום
5	4. אוורור
6	הזזה ואחסון המקרר
7	ביציאה לחופשה
7	חסכון בחשמל
8	רעשי פעולה רגילים
	<b>מידע כללי על פעולת המקרר</b>
9	כיצד פועל המקרר שלכם
10	תרשים פעולה של המקרר
11	בקרת הטמפרטורה
11	כיוון הטמפרטורה
12	מצב שבת
	<b>ניקוי ותחזוקה</b>
13	ניקוי
	<b>תכונות</b>
15	מטהר אוויר
15	תבניות קרח
15	התראות
15	מגירות לפירות וירקות
	<b>אחסון מזון</b>
16	בתא המזון
18	בתא ההקפאה
19	זמני אחסנה מומלצים בהקפאה
20	הנחיות להקפאה
	<b>תחנות שירות ברחבי הארץ</b>
	בגב החוברת

## הקדמה

"חברת אפ. אנד. אפ" מברכת אתכם על רכישת המקרר החדש שלכם. אנו הקפדנו בעת העיצוב והייצור של המקרר כדי להבטיח שיפעל ביעילות ואמינות. כדי להשיג את מירב התועלת מהמקרר שלכם, אנו ממליצים שתקראו בעיון רב את החוברת ותפעלו על פי העצות הכלולות בו.

## הוראות בטיחות

### אנא קראו את כל הוראות הבטיחות וההתקנה לפני הפעלת המקרר.

- ▶ תכשירי ניקוי מסחריים רבים הניתנים לרכישה מכילים חומרים ממסים העלולים לתקוף חלקי פלסטיק בתא המזון או ההקפאה, ועלולים לגרום להם להיסדק. למידע נוסף אנא עיינו בפרק הדן בניקוי ותחזוקה בהמשך החוברת.
- ▶ אל תאחסנו במקרר חומרים נדיפים או דליקים העלולים לגרום לפיצוץ.
- ▶ אל תקפיאו נוזלים בתוך מיכלי זכוכית. בעת ההקפאה הנוזל מתפשט ועלול לגרום להתפוצצות המיכלים.
- ▶ אל תצרכו מזון אם הוא קר מדי. מזון שהוצא מתא ההקפאה עלול להיות קר מספיק כדי לגרום לפגיעה גופנית בעת מגע עם העור החשוף (כמו לדוגמא, קוביות קרח וכו').
- ▶ כדי למנוע חשיפה לסיכונים, נקטו בכל אמצעי הבטיחות כאשר אתם משליכים את המקרר הישן שלכם. יש לשחרר את גז הקירור בזהירות ולוודא שבריחים או מנעולים הוסרו מהמקרר לבטיחותם של ילדים קטנים העלולים לשחק במקרר.
- ▶ כיצד לסלק את המקרר בצורה ידידה לסביבה אנו פנו למשרד לאיכות הסביבה.
- ▶ מקרר זה לא מיועד לשימוש על ידי ילדים קטנים או אנשים מוגבלים ללא השגחה. השגיחו על ילדים קטנים כדי לוודא שהם לא משחקים עם המקרר.
- ▶ אם מתגלה נזק כלשהו בכבל החשמל, נתקו את המקרר מרשת החשמל ופנו לתחנת השירות המורשית הקרובה למקום מגוריכם (נא עיינו ברשימה שבגב החוברת).

## התקנה

### 1. חיבור לרשת החשמל

- ▶ וודאו ששקע החשמל המזין את המקרר נגיש בכל עת.
- ▶ כדי להבטיח שהמכשיר לא ייכבה באופן מקרי, אל תחברו את המקרר לרשת החשמל באמצעות כבל מאריך או מפצל, ואל תחברו מכשיר נוסף לשקע המזין את המקרר. המשקל של תקעים נוספים והשקע המפצל עלול לגרום להתרופפות המגעים החשמליים, להפרעות באספקת החשמל, לניצוצות וחימום יתר.

◀ לפני חיבור המקרר לרשת החשמל, וודאו שמתח הפעלה הנקוב בתווית הנתונים המודבקות בחלק הקדמי התחתון בתא המזון (בדופן ימין), תואם למתח רשת החשמל בארץ: 230V – 50Hz.

◀ וודאו שקו החשמל המזין את המקרר מוארק בהארקה תקנית ומוגן בנתיך של 10 אמפר לפחות.

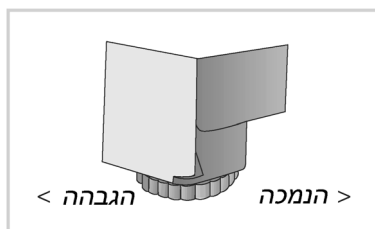
## 2. יציבות

◀ וודאו שכל ארבע הפינות של בסיס המקרר מוצבים היטב על הרצפה ומונעים רעידות ותזוזה של המקרר.

◀ הצבת המקרר על רצפה רכה, לא חלקה או לא מאוזנת עלולה לגרום לעיוות גוף המקרר ולאטימה לא טובה של דלתות המקרר. אם הדלתות לא אטומות כראוי, אוויר חם עלול לחדור לתוך המקרר ולגרום לעליית הטמפרטורה וקלקול מזון המאוחסן במקרר.

◀ לפני הזזת המקרר למקומו, וודאו שהרגליות המתכווננות הקדמיות מוכנסות פנימה על ידי סיבובן עד הסוף נגד כיוון השעון. הציבו את המקרר במקומו וסובבו את הרגליות בכיוון השעון כדי להנמיך כלפי הרצפה, להרים את החלק הקדמי של המקרר, לייצב ולאזן את המקרר.

◀ רגלית האיזון הקדמית מתחת לציר אמורה לשאת את רוב משקל המקרר ולשמור על איזון המקרר כך שגוף המקרר לא יזוז או ירעד.



## 3. מיקום

◀ אל תציבו את המקרר במקום החשוף לקרינה ישירה של השמש או בסמוך למקור חום כמו תנור בישול או מדיח כלים.

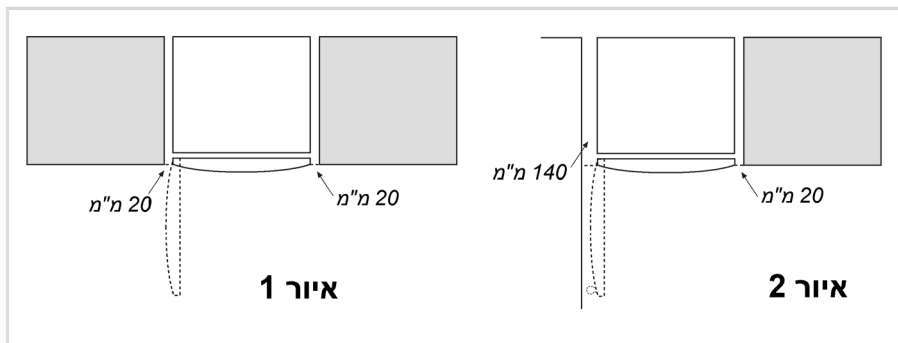
## 4. אוורור

◀ על מנת להבטיח אוורור הולם למקרר שלכם, השאירו מרווח אוורור של 50 מ"מ לפחות מעל המקרר, מרחק אוורור של 20 מ"מ לפחות מדפנות המקרר ומרווח של 30 ס"מ לפחות מגב המקרר.

◀ כדי לאפשר לדלת להיפתח במלואה, וודאו שהמקרר יוצב כך שהפינה בחזית המקרר תמוקם בקו אחד עם ריהוט המטבח (עיינו באיור 1).

◀ אם אתם מציבים את המקרר ליד הקיר, השאירו מרווח של 140 מ"מ לפחות כדי לאפשר לדלת להיפתח כך שניתן יהיה להוציא את סלי האחסון בתא ההקפאה (עיינו באיור 2).

**הערה:** לא תוכלו לכוון את מדפי הזכוכית לאחר שהמקרר מוצב במצב זה.



## הזזה ואחסון המקרר

### הזזת המקרר

- ◀ נתקו את המקרר מרשת החשמל. הוציאו מתוכו את כל המזון. הבריגו את הרגליות המתכוננות בכיוון השעון פנימה ככל שניתן (עיינו בעמ' הקודם) הוציאו בעדינות את המקרר ממקומו.
- ◀ רוקנו את המים מתוך קערת האידיוי שמעל המדחס.
- ◀ קפלו את כבל החשמל, סגרו את הדלתות והדביקו אותן בסרט הדבקה. אם קיים צורך להטות את המקרר או להשכיבו, השכיבו אותו בזהירות על צדו ( על דופן ימין במבט מכיוון החזית הקדמית).
- ◀ העבירו והתקינו את המקרר במיקום החדש. אם המכשיר נשאר מונח זמן רב על צדו, העמידו אותו והמתינו 24 שעות לפחות לפני שתחברו אותו לרשת החשמל.

### אחסון המקרר

- ◀ כאשר תאחסנו את המקרר לאחר שניקיתם אותו היטב, השאירו את הדלתות פתוחות כדי לאפשר תנועת אוויר לתוכו ובכך למנוע היווצרות בקטריות וריחות רעים.
- ◀ לפני שתשתמשו חזרה במקרר, נקו אותו היטב בתמיסת מים חמים וסודה לשתייה (הוסיפו כפית אחת לכל ½ ליטר מים), נגבו במטלית טבולה במים נקיים ויבשו היטב.

## ביציאה לחופשה

◀ אנו ממליצים שלא להפסיק את פעולת המקרר בעת יציאה לחופשה.

## חסכון בחשמל

- ◀ הציבו את המקרר הרחק מקרינה ישירה של השמש.
  - ◀ אל תציבו את המקרר בסמוך למקור חום כמו תנור בישול או מדיח כלים.
  - ◀ הציבו את המקרר במקום המאוורר היטב.
  - ◀ אל תכסו את המקרר בחומר כלשהו העלול למנוע תנועת אוויר מסביב למקרר.
  - ◀ אל תשאירו את הדלתות פתוחות לעתים קרובות, ולפרקי זמן ארוכים מדי.
  - ◀ אל תכניסו מוצרי מזון חמים לתוך המקרר.
  - ◀ השאירו מרווח אוורור מספיק מהחזית הקדמית של תעלת האוויר בתוך המקרר, כדי לאפשר פיזור מיטבי של האוויר הקר בתוך המקרר.
- הערה: אם המקרר כבה מכל סיבה שהיא, המתינו כ- 10 דקות לפני שתפעילו אותו חזרה. פעולה זו תאפשר למערכת הקירור להתייצב לפני חידוש פעולתה.**



## רעשי פעולה רגילים

למרות הפעולה המאוד שקטה, המקרר החדש שלכם יוצר רעשי פעולה מסוימים השונים מרעשי המקרר הישן שלכם.

רעשי פעולה רגילים של המקרר:

- ◀ רעש זרימת אוויר מהמאוורר: במקרר שלכם קיים מאוורר המשנה את מהירותו בהתאם לצורך. בעת מהלך הקירור, המאוורר מפיץ את האוויר הקר לתא המזון ולתא ההקפאה, ופעולה זו גורמת לרעש מסוים של זרימת אוויר.
- ◀ רעש של זרימת מים: חומר הקירור הנוזלי במערכת הקירור ייתכן וישמיע רעשים הדומים לרעשי רתיחה או בעבוע. רעשים אלו הם רעשי פעולה רגילים.
- ◀ רעשי ניפוץ, נשיפה או לחישה הדומים לרעשי שבירת קרח נשמעים בעת מחזור הפשרת קרח המצטבר על סוללת המאייד במקרר.
- ◀ רעש נשיפה הנשמע לאחר סגירת דלת תא ההקפאה, נוצר כתוצאה מהפרשי הלחצים שבין האוויר החם הנכנס לתוך המקרר ומתקרר באופן פתאומי, לבין לחץ האוויר מחוץ למקרר.

**רעשים אחרים שתוכלו למנוע אותם באמצעות ביצוע הפעולות הבאות:**

- ◀ וודאו שהמקרר מאוזן היטב
- ◀ וודאו שהרצפה מאוזנת ויציבה
- ◀ סדרו מחדש כדים/בבקבוקים המאוחסנים על המדפים במקרר

**זכרו שהמקרר רועש מעט יותר בעת התחלת וסיום מחזור קירור.**



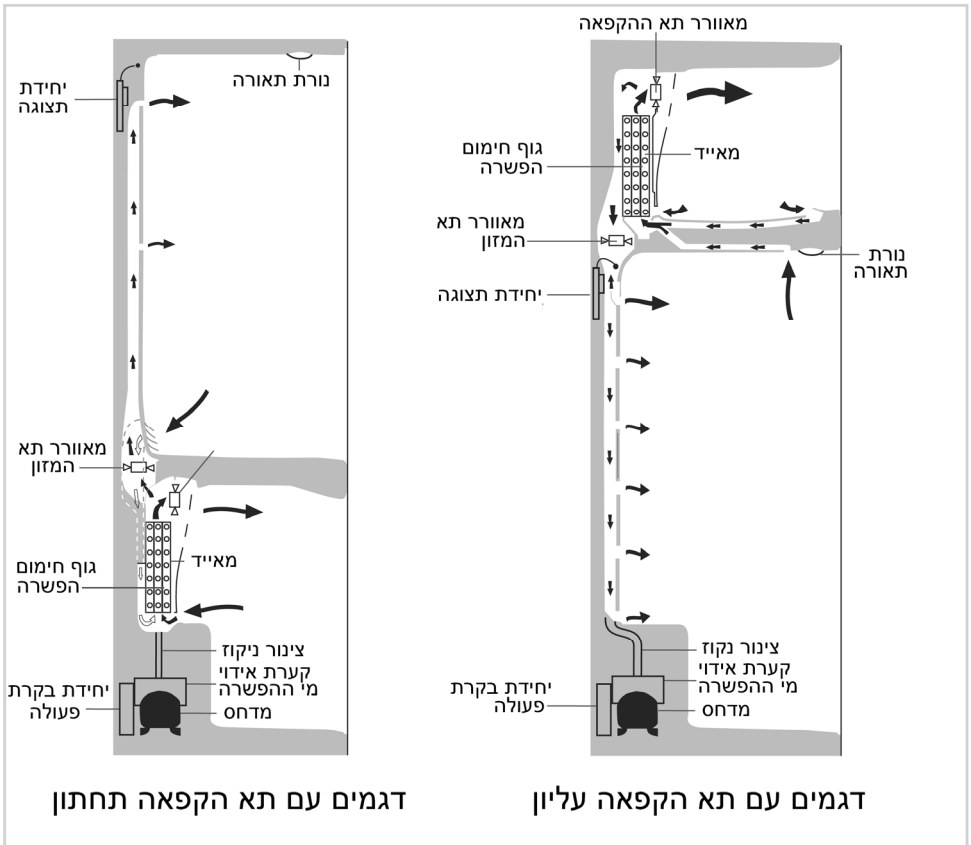
# מידע כללי על פעולת המקרר

## כיצד פועל המקרר שלכם

- ◀ חום ממוצרי המזון והמשקאות מועבר לסוללת המאייד באמצעות תנועת אוויר הנוצרת משני מאווררים.
  - ◀ בעת תהליך הקירור החום מסולק החוצה באמצעות מדחס וחומר הקירור (גז). מקררים מהדור הישן היו מצוידים במעבה שהיה מותקן בגב המקרר והיה מסלק את החום לסביבה. המקרר החדש שלכם מצויד במעבה המותקן בתוך המעטפת החיצונית של גוף המקרר. לכן, טבעי הדבר שגב המקרר, דפנות הצד והאזורים שמסביב לדלת תא ההקפאה יהיו מעט חמים. תוכלו לחוש בחום זה במיוחד בימים חמים ובעת פתיחת הדלתות לעתים קרובות ולפרקי זמן ארוכים.
  - ◀ הטמפרטורות נשמרות ביציבות מדויקת באמצעות חיישנים אלקטרוניים המבקרים את מהירות המאוורר ואת זמן הפעולה של המדחס.
  - ◀ הלחות שבאוויר החם הנכנס לתוך המקרר בעת פתיחת הדלתות, מצטברת על סוללת המאייד וקופאת עליו. קרח זה מופשר באופן אוטומטי במחזוריות, ומי ההפשרה מועברים דרך צינור ניקוז לקערת אידי המותקנת מעל המדחס שבגב המקרר.
  - ◀ מים אלו מתאדים מהחום ותנועת האוויר הנוצרת בעת פעולת המדחס.
- הערה: המקרר החדש שלכם תוכנן לפעול שנים רבות בצורה תקינה ללא צורך בבדיקות תפעול. אולם, אם מתגלית תקלה או פעולה לא תקינה של המקרר, אנא פנו לתחנת השירות המורשית הקרובה למקום מגורכם (נא עיינו ברשימה שבגב החוברת).**
- כל פעולות התיקון והתחזוקה תבוצענה על ידי טכנאי מוסמך ומיומן בלבד.**

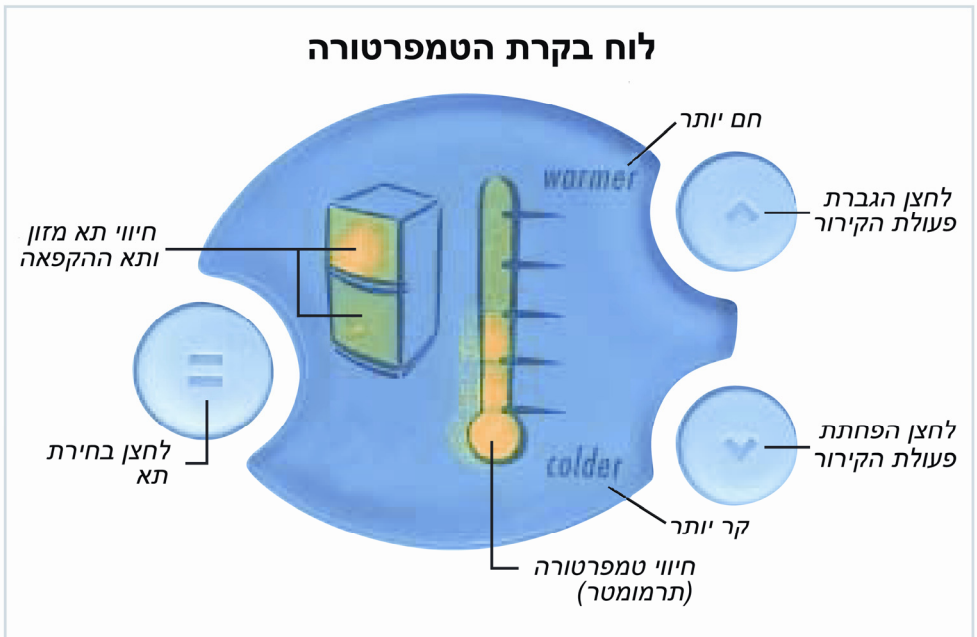


# תרשים פעולה של המקרר



## בקרת הטמפרטורה

- כאשר המקרר מופעל בפעם הראשונה, מערכת הקירור החזקה מקררת באופן אוטומטי את תא המזון ואת תא ההקפאה לטמפרטורה שכוונה מראש בבית החרושת. כמו למשל, 3 פסי חיווי הדולקים בחיווי התרמומטר שבבקרת טמפרטורת תא המזון ובבקרת בתא ההקפאה.
- פעולה זו אורכת כ- 2 עד 3 שעות בהתאם לטמפרטורת הסביבה והלחות היחסית.
- הטמפרטורה בשני התאים מבוקרת בצורה מדויקת באופן עצמאי והיא לא משתנה עקב שינויי הטמפרטורה והלחות הסביבתית בחודשי הקיץ או בחורף.
- אם תרצו לשנות את הטמפרטורה של תא המזון הטרי או בתא ההקפאה, תוכלו לבצע זאת בקלות באמצעות לוח הבקרה הממוקם בדופן האחורית של תא המזון.



## כיוון הטמפרטורה

### בתא המזון

- נורית חיווי תא המזון באיור המקרר שבלוח הבקרה נדלקת. חיווי הטמפרטורה (איור התרמומטר) יחווה את הטמפרטורה בתא המזון באמצעות נוריות חיווי הדולקות בטור.
- תוכלו לשנות את הטמפרטורה בלחיצה על לחצן הגברת או הפחתת פעולת הקירור. לחיצה אחת על אחד מלחצנים אלו תדליק נורית חיווי טורית מעומעמת כדי לחוות שינוי קל של הטמפרטורה. לחיצה נוספת על הלחצן תגביר את תאורת הנורית כדי לחוות שינוי טמפרטורה גדול יותר. פחות נוריות חיווי הדולקות בחיווי התרמומטר מחוות שנבחרה טמפרטורה קרה יותר בתא המזון.

## בתא ההקפאה

- ◀ על מנת לכוון את הטמפרטורה בתא ההקפאה, לחצו על לחצן בחירת התא עד שנורית חיווי אזור תא ההקפאה תהבהב.
- ◀ תוכלו לשנות את הטמפרטורה בלחיצה על לחצן הגברת או הפחתת פעולת הקירור.
- ◀ לחיצה אחת על אחד מלחצנים אלו תדליק נורית חיווי טורית מעומעמת כדי לחוות שינוי קל של הטמפרטורה. לחיצה נוספת על הלחצן תגביר את תאורת הנורית כדי לחוות שינוי טמפרטורה גדול יותר.
- ◀ **הערה: לחיצה לסירוגין על לחצן בחירת התא תבחר את התא באופן אוטומטי. מעבר למצב בקרת תא המזון תלווה בצפצוף ארוך יותר.**
- ◀ כאשר תפתחו את הדלת, לוח הבקרה יחזור באופן אוטומטי לבקרת תא המזון ולכיוון הטמפרטורה שבחרתם.

## מצב שבת

### להפעלת מצב שבת

- ◀ לחצו על לחצן בחירת התא בלוח בקרת הטמפרטורה במשך כ- 10 שניות. התאורה הפנימית במקרר תיכבה ולא תידלק בעת פתיחת הדלת.

### ביטול מצב שבת

- ◀ לחצו על לחצן בחירת התא בלוח בקרת הטמפרטורה במשך כ- 10 שניות.

# ניקוי ותחזוקה

## ניקוי מדפי הזכוכית

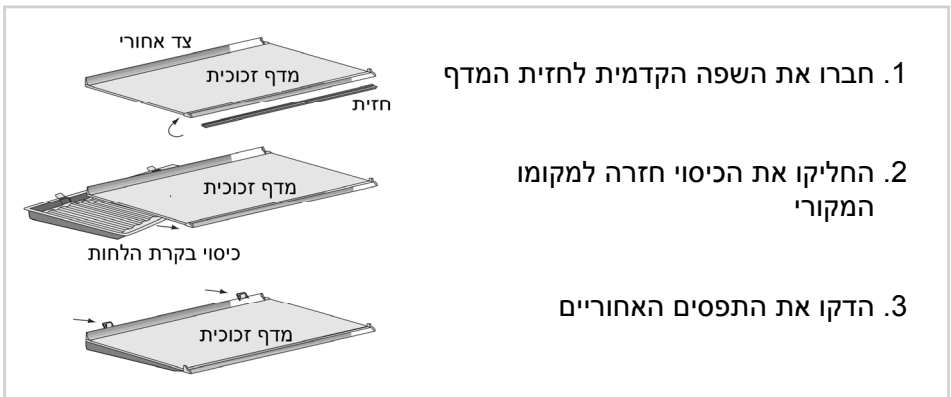
נקו את מדפי הזכוכית בתמיסת מים חמים ונוזל כלים עדין או בעזרת תכשיר לניקוי זכוכית. אם אתם מנקים את המדפים מבלי להוציא אותם מתוך המקרר, השתמשו אך ורק בתמיסת מים חמים ונוזל כלים עדין מכיוון שתכשירים לניקוי זכוכית עלולים לגרום נזק לחלקי פלסטיק בתוך המקרר.

## מדפי הדלת

הסירו את המדפים מהדלת, ושטפו אותם בתמיסת מים חמים ונוזל כלים עדין. שטפו אותם במים נקיים ויבשו היטב.

## מגירת הפירות והירקות וכיסוי בקרת הלחות

את כיסוי בקרת הלחות נקו לעתים רחוקות בלבד. אם נדרשת פעולת ניקוי, הוציאו את המגירה ולאחר מכן את המדף התחתון. נתקו את כיסוי בקרת הלחות והחליקו אותה החוצה. נקו את הכיסוי ואת המגירה בתמיסת מים חמים ונוזל כלים עדין. הקפידו לנקות בקביעות את מסילות מגירת הפירות והירקות. להרכבה חזרה, חברו את השפה הקדמית של הכיסוי לחזית המדף והחליקו את הכיסוי חזרה למקומו המקורי בין השפה הקדמית, והדקו התפסים האחוריים. וודאו שהכיסוי מחוזק היטב מלפנים ומאחור.



## ניקוי המשטחים הפנימיים

- חשוב ביותר לשמור על ניקיון החלל הפנימי במקרר כדי למנוע זיהום המזון בעת אחסונו במקרר. סוגי המזון והכמויות שאתם מאחסנים במקרר קובעים את תדירות הניקוי הנדרשת. עדיף לנקות את המקרר כל שבוע או שבועיים.
- נגבו את המשטחים הפנימיים בעזרת מטלית הטבולה בתמיסת מים חמים ונוזל כלים עדין או במטלית הטבולה בתמיסת מים חמים וסודה לשתייה (הוסיפו כפית אחת לכל ½ ליטר מים), שטפו במטלית הטבולה במים נקיים ויבשו היטב. שימוש בתכשירי ניקוי מסחריים אחרים עלול לגרום נזק לחלקי הפלסטיק של המקרר.

## ניקוי משטחים חיצוניים מפלדת אל-חלד אירידיום – גימור מט/מניעת סימני טביעות אצבעות

- ◀ נקו את פני השטח החיצוניים של דלתות המקרר אך ורק בעזרת מטלית הטבולה בתמיסת מים חמים ונוזל כלים עדין.
- ◀ יבשו את הדלתות במטלית נקייה ורכה שלא נושר ממנה מוך.
- ◀ שימוש בתכשירי קרצוף כלשהם, עלול לגרום נזק בלתי הפיך לפני השטח של הדלתות.

## ניקוי משטחים חיצוניים מפלדת אל-חלד מוברשת - גימור מוברש/מבריק

- ◀ לניקוי יום יומי השתמשו במטלית שלא נושר ממנה מוך הטבולה בתמיסת מים חמים ונוזל כלים עדין. יבשו ונגבו את פני השטח עם מטלית רכה תוך כדי תנועה בכיוון מירקם סיבי המתכת.
- ◀ חומרי חיטוי חריפים עלולים לגרום להופעת סימני חלודה על משטחי הנירוסטה, ותכשירי ניקוי מסוימים לפלדות אל-חלד עלולים לגרום נזק מצטבר לחלקי פלסטיק.
- ◀ במידת הצורך השתמשו בתכשיר ניקוי לפלדות אל-חלד שלא מבוסס על שמן, לניקוי המשטחים החיצוניים של הדלתות בלבד. נקטו בכל אמצעי הזהירות שלא לרסס או למרוח את תכשירי הניקוי על חלקי פלסטיק כלשהם.

## משטחים חיצוניים אחרים

- ◀ נקו את כל המשטחים החיצוניים האחרים בעזרת מטלית הטבולה בתמיסת מים חמים ונוזל כלים עדין.
- ◀ במידת הצורך, נקו את אטמי הדלת המגנטיים בעזרת מברשת שניים ישנה ותמיסת מים חמים ונוזל כלים עדין.

## מגירות אחסון בתא ההקפאה (בדגמים מסוימים)

- ◀ הוציאו את המגירות במשיכה עד העצירה, הוציאו את התפסים הלבנים משני הצדדים במשיכה כלפי מעלה (איור 1) ולאחר מכן שלפו החוצה את המגירות. שטפו את המגירות בתמיסת מים חמים ונוזל כלים עדין.
- ◀ להרכבה חזרה, החליקו את המגירות לתוך המסילות והכניסו את התפסים הלבנים למקומם (איור 2). החליקו את המגירות למקומם הרגיל.



## המדף העליון בתא ההקפאה

- ◀ להסרת המדף לצורך ניקוי, פרקו תחילה את המגירה. אחזו בשפה הקדמית והרימו את החלק האחורי של המדף ומשכו אותו החוצה. שטפו אותו בתמיסת מים חמים ונוזל כלים עדין. לאחר הניקוי החליקו את המדף חזרה למקומו עד שתישמע נקישה.

## תכונות

### מטהר אוויר (באם קיים)

- ◀ ריחות לא נעימים מהמזון מסולקים מבלי להזיק למזון.
- ◀ מטהר האוויר ממוקם מאחורי כיסוי תעלת האוורור במקרר, ולא ניתן לראות אותו מתוך המקרר.
- ◀ אורך החיים של מטהר האוויר הוא כ- 10 שנים.

### תבניות קרח והמכסה (באם קיים)

- ◀ ניתן להשתמש במכסה לאחסון קוביות קרח.
- ◀ לשחרור קוביות קרח מהתבניות, אחזו את התבניות בשתי הידיים ופתלו אותם מעט.
- ◀ מלאו את התבניות במים והרכיבו אותם במכסה אגירת הקרח בתוך תא ההקפאה.

## התראות

### התראת דלתות פתוחות

- ◀ אם דלת תא המזון נשארת פתוחה, יישמע צליל התרעה לאחר כ- 90 שניות. אם דלת תא ההקפאה נשארת פתוחה, יישמע צליל התרעה לאחר כ- 60 שניות. כשאחת הדלתות נשארת פתוחה, צליל התרעה יישמע כל 30 שניות במשך כ- 5 דקות. צליל התרעה קבוע יישמע אם דלת נשארה פתוחה במשך 5 דקות או יותר והתאורה הפנימית תכבה. צליל ההתרעה ייפסק כשהדלת תיסגר.

### התראת תקלה

- ◀ מערכת הבקרה האלקטרונית כוללת תכונות רבות המיועדות לטפל באופן אוטומטי כשמתגלית תקלה כלשהי. במידה והבקרה לא מסוגלת לטפל בתקלה יישמע צליל התראה. כאשר תפתחו את דלת תא המזון קוד תקלה יבהב בלוח הבקרה כדי להתריע בפניכם על קיום התקלה. קוד התקלה יעלם בלחיצה על לחצן כלשהו. כשתקלה כזו מופיעה, פנו לתחנת השירות המוסמכת הקרובה למקום מגוריכם (נא עיינו ברשימה שבגב החוברת) ומסרו את קוד התקלה שהופיע. קוד התקלה יסייע לטכנאי השירות לאתר ולתקן את התקלה.

## מגירות לירקות ופירות

### כיסוי בקרת הלחות

- למגירות הירקות תכונות ייחודיות המיועדות לשתי מטרות:
- ◀ אטימת המגירות ליצירת תנאי אקלים לחים כדי להאריך את זמן האחסנה של הפירות והירקות.
- ◀ שמירת ההתעבות המתגבשת בתנאי לחות גבוהים המונעים מטיפות לטפטף לתוך הפירות והירקות ולגרום להם להירקב.
- תכונת שמירת לחות מעולה זו, גורמת לעתים למים להצטבר בתחתית המגירה. תוכלו לנגב את המים במידת הצורך.

# אחסון מזון במקרר שלכם

אחסון מזון טרי במקרר שלכם מסייע בהארכת חייו. הטמפרטורה הקרה מאיטה את הגורמים העיקריים לקלקול המזון - כלומר, גידול בקטריות, עובש, שמרים וריאקציות כימיות או פיסיקליות.

**אולם, איכות המזון לפני הכנסתו לאחסון במקרר היא הגורם הקריטי להשגת תוצאות אחסון מוצלחות. להשגת התוצאות הטובות ביותר פעלו כדלקמן:**

- ◀ בחרו מוצרי מזון טריים ביותר ובאיכות מעולה, קנו רק את הכמות שתצרכו אותה בתקופת האחסון המומלצת. אם תקנו יותר, תוכלו להקפיא את העודפים.
- ◀ הקפידו על הרגלי תברואת מזון נאותים. טפלו במזון בידיים נקיות, ואחרי שנגעתם בבשר חי, בעוף או בדגים, רחצו את ידיכם במים וסבון לפני שתגעו בסוגי מזון אחרים.
- ◀ רחצו תמיד לוחות חיתוך וסכינים שהשתמשתם בהם לחיתוך בשר חי, עופות ודגים, לפני שתשתמשו בהם לחיתוך מוצרי מזון אחרים.
- ◀ עטפו או כסו מוצרי מזון בהתאם להמלצות שבמדריך זה. וודאו שמוצרי מזון המדיפים ריחות חזקים עטופים או מכוסים היטב, מאוחסנים הרחק ממוצרי מזון רגישים כמו חמאה, חלב או שמנת, העלולים להיפגם מהריחות החזקים.
- ◀ לאחר הקנייה, אחסנו במקרר מהר ככל שניתן, מוצרי מזון טריים המתקלקלים מהר. אם תשאירו מוצרי מזון כאלו זמן ארוך בטמפרטורת החדר, יואץ תהליך ההתדרדרות והקלקול שלהם.

**על מנת לאפשר לשמר מזון זמן ארוך יותר, חשוב ביותר לשמור על טמפרטורות נמוכות כדלקמן:**

- ◀ אל תפתחו את דלת המקרר שלא לצורך ולפרקי זמן ארוכים מדי.
- ◀ הימנעו מהנחת מזון קרוב מדי לפתחי יציאת האוויר.
- ◀ קררו מזון חם לפני שתכניסו אותו לתוך המקרר. תוכלו לקרר במהירות את המזון על ידי הנחתו בקערה עם קרח ומים. החליפו את הקרח לפי הצורך (קחו לתשומת לבכם שכלי אחסון חמים עלולים לגרום נזק למדפים ולדפנות במקרר).

## בנוסף:

- ◀ שמרו את המקרר נקי. נגבו את הדפנות הפנימיות והמדפים בקביעות (עיינו בפרק: ניקוי ותחזוקה) ואחסנו במקרר מזון בתוך כלי אחסון נקיים בלבד.
- ◀ בדקו בקביעות את איכות המזון המאוחסן במקרר. השליכו מזון המראה סימנים של קלקול. השגיחו במיוחד על דגים, ועופות מכיוון שמוצרי מזון אלו מתקלקלים מהר. צרכו מזון בהתאם לזמן האחסון המומלץ שלהם.

## מוצרי חלב וביצים

- ◀ ברוב מוצרי החלב הארוזים מראש, מוטבע תאריך התפוגה שלהם. אחסנו אותם במקרר וצרכו אותם עד מועד התפוגה.
- ◀ חמאה עלולה להיפגע ממזון מאד מתובל, ולכן עדיף לאחסן את החמאה במיכל אטום.
- ◀ ביצים יש לאחסן במקרר. להשגת התוצאות הטובות ביותר, בעיקר בעת אפיית עוגות, הוציאו את הביצים כשעתיים לפני השימוש.



## בשר אדום

- ◀ הניחו בשר אדום טרי על צלחת וכסו אותו היטב בנייר שעווה או ביריעת ניילון נצמד.
- ◀ בשר טחון ניתן לאחסן במשך יום או יומיים, חתיכות בשר גדולות יותר, כמו נתחי בשר לצלי, תוכלו לשמור במקרר בין שלושה לשישה ימים.
- ◀ בשר ארוז באריזת ואקום אפשר לאחסן, כל עוד לא נפתח, תקופת זמן ארוכה יותר, עיינו בהנחיות יצרן המזון שעל האריזה.
- ◀ אחסנו בשר מבושל ובשר חי בצלחות נפרדות. בכך תמנעו מנוזלים הנוטפים מהבשר החי, מלזהם ולקלקל את המוצר המבושל.

## עופות

- ◀ שטפו עופות שלמים וטריים מבפנים ומבחוץ במים זורמים קרים. יבשו את העוף, הניחו אותו על צלחת וכסו אותו עם יריעת ניילון נצמד או רדיד אלומיניום.
- ◀ נתחי עוף יש לאחסן בצורה זהה. כדי למנוע הרעלת מזון, עוף שלם יש למלא אך ורק לפני תחילת הבישול.

## דגים

- ◀ דגים שלמים ופילה יש לצרוך ביום הרכישה. עד שתתחילו לצרוך את הדגים, אחסנו אותם במקרר על צלחת עטופה בניילון, נייר שעווה או ביריעת ניילון נצמד.
- ◀ אם תאחסנו את הדגים למשך הלילה או לפרק זמן ארוך יותר, הקפידו לבחור דג טרי מאד. שטפו את הדג השלם במים קרים והסירו קשקשים ולכלוך, ולאחר מכן יבשו במגבת נייר, הניחו דגים שלמים או פילה בשקיות פלסטיק אטומות.

## מוצרי מזון מבושלים ושאריות

- ◀ אחסנו מוצרי מזון מבושלים ושאריות במכלים מכוסים היטב, כך שהמזון לא יתייבש.
- ◀ אחסנו אותם במקרר במשך יום אחד או יומיים בלבד.

## מגירת הפירות והירקות

- ◀ אף על פי שרצוי לאחסן את מרבית סוגי הפירות והירקות בטמפרטורות נמוכות, הימנעו לאחסן זמן רב בטמפרטורה נמוכה מ-7°C, את הפירות והירקות הבאים:
    - לימון • פרי הדר • מלון • קישואים • אננס • פרי התאווה • מלפפונים • פלפלים • חצילים • עגבניות
  - ◀ בטמפרטורות במוכות עלולים להתרחש שינויים לא רצויים, כמו למשל, התרככות הפרי או הירק, שינוי הצבע לחום ו/או ריקבון מהיר.
- הערה: אל תכניסו למקרר אבוקדו (עד שהבשיל), בננות, מנגו אם פירות טרופיים אחרים מכיוון שהם עלולים לאבד מצבעם או להתרכך יותר מדי.**



## אחסון מזון בתא ההקפאה

השימוש בטמפרטורה של  $18^{\circ}\text{C}$  - או נמוכה יותר לאחסון מזון, מאפשר לשמור את המזון לתקופות ארוכות יותר מאשר אחסון בטמפרטורות קירור רגילות. הסיבה לכך היא שגידול חיידקים, עובש ושמרים נעצר, והריאקציה הכימית והפיזיקלית מוגבלת ביותר בטמפרטורה של  $18^{\circ}\text{C}$  - או נמוכה יותר.

### כיצד להשיג את תוצאות האחסון הטובות ביותר בתא ההקפאה

- ◀ בחרו אך ורק במזון איכותי הקופא היטב. איכות המזון נשמרת אולם היא לא משתפרת בתא ההקפאה.
- ◀ אחסנו את המזון בטמפרטורה של  $18^{\circ}\text{C}$  - או נמוכה יותר. הקפידו לשמור על טמפרטורת אחסון נמוכה זו (כמו למשל, הימנעו מפתיחה של דלת תא ההקפאה ללא צורך).
- ◀ השאירו מרווח של 5-2 ס"מ בין החלק העליון של מיכלי אחסון לבין שקיות פלסטיק או מיכלי זכוכית המכילים נוזלים או מוצרי מזון מוצקים למחצה. מוצרים אלה מתפשטים כאשר הם קופאים.
- ◀ שחררו את האוויר מאריזות או מיכלים המכילים מזון מוצק, ואטמו אותם היטב לפני שתכניסו אותם לתא ההקפאה.
- ◀ הקפואו מהר ככל שניתן את מוצרי המזון. הקפידו להקפיא רק כמויות קטנות של מזון בכל עת. על מנת להגיע לתוצאות הטובות ביותר, אנו ממליצים להקפיא רק 1 ק"ג של מזון לכל 25 ליטר נפח של תא ההקפאה (כ- 3 ק"ג לתאי הקפאה קטנים, ו- 4 ק"ג לתאי הקפאה גדול).
- ◀ אל תניחו מזון קפוא מסביב לכיסוי המאוורר, הדבר עלול להפריע לתנועת האוויר.
- ◀ עדיף להפשיר מזון קפוא במקרר, במיקרוגל או בתנור משולב עם פעולת הפשרה, מזון שהופשר ואינו נצרך מיידית, חייב להיות מאוחסן במקרר.
- ◀ במקררים שקיימת בהם מגירת אחסון בתא ההקפאה, מומלץ להניח מזון טרי שברצונכם להקפיא על המדף העליון או בחלק העליון של המגירה.

### ניהול תא ההקפאה

על מנת להשיג את תוצאות ההקפאה הטובות ביותר, נדרש ניהול טוב של תא ההקפאה.

#### להלן מספר הצעות שסייעו לכם בכך :

- ◀ הדביקו תווית על כל האריזות לפני שתכניסו אותן לתא ההקפאה.
- ◀ נהלו רשימת מלאי.
- ◀ הקפידו על מחזור קבוע של המזון.
- ◀ לפני צריכת המזון, הניחו לו להפשיר היטב.

### מזון שלא ניתן להקפיא

- ◀ ירקות לסלט. אם הם מכילים כמויות גדולות של נוזלים כמו למשל, עגבניות, סלרי וכו'.
- ◀ עופות ממולאים.
- ◀ חלבון של ביצים מבושלות. חלבון הביצה מתקשה מאד כשמקפיאים אותו.

- ◀ רפרפת ביצים, חביצה, מילויים עשויים קרם ופודינג. מרכיבי מזון אלו נוטים להתפרק בעת ההקפאה.
- ◀ רטבים שונים העשויים מקמח חיטה. מרכיבי מזון אלו מתפרקים כאשר מפשירים אותם ונעשים דלילים מאד כאשר מחממים אותם שוב. לחילופין השתמשו בקמח אורז או בקמח תירס.
- ◀ ג'לטין או מאכלים דמויי ג'לי המתפרקים כאשר מפשירים אותם.
- ◀ מיונז ורוטבי סלט דומים המתפרקים כאשר מפשירים אותם.
- ◀ ציפוי מרנג המתפרק והופך להיות נוזלי.

## אריזות

אריזה טובה היא מרכיב חיוני אם תרצו לשמור על איכות המזון הקפוא במהלך האחסון.

### האריזות חייבות להיות עשויות מהחומרים הבאים אשר:

- ◀ עמידים ללחות ולאדים.
- ◀ חסרי ריח וחסרי טעם.
- ◀ חזקים וגמישים בטמפרטורות נמוכות.
- ◀ קלים לשימוש, לאחסון ושימוש יעיל בתא ההקפאה.
- ◀ אל תשתמשו ביריעות מניילון אלא אם הנחתם את האריזה בתוך שקית ניילון. יריעות הניילון לא מספקות הגנה מספקת.

### זמני אחסנה מומלצים בהקפאה

פעלו בהתאם להנחיות אחסון בהקפאה שבטבלה להלן. אל תאחסנו מזון בתא ההקפאה מעבר לזמני אחסנה אלו.

		חודשים	
1	תבשילי קדרה, חלב		
2	לחם, גלידות, רטבים, פשטידות – בשר ופירות, רכיכות מוכנות, דגים שמנים		
3	דגים לא שמנים, רכיכות, פיצה, עוגיות ולחמניות		
4	עוגות, ביסקוויטים, צלי בקר, נתחי בשר וכבש		
6	נתחי עוף, חמאה, ירקות (חלוטים), ביצים שלמות, רכיכות מבושלות, בשר טחון (חי)		
12	פירות (יבשים או בסירופ), חלבון ביצים, בקר (חי), עוף שלם, בשר כבש (חי), עוגות פירות		

## הקפאת דגים

- ◀ דגים מוקפאים בצורה הטובה ביותר על ידי חברות שיווק המתמחות בכך אולם, אם הנכם מעוניינים להקפיא את הדגים בביתכם, וודאו שהם טריים מאד ובאיכות גבוהה ביותר.
- ◀ נקו, הסירו את הקשקשים, ורצוי שתשאירו את הדגים שלמים. עטפו את כל הדגים בשתי שכבות אריזה, בהתאם לסוג הדג. ריחות ותבלינים עוברים בקלות אל הדג או ממנו. אטמו היטב.
- ◀ כאשר בחרתם בדג, הכנתם וארזתם אותו כראוי, תוכלו לאחסן אותו עד שלושה חודשים במקפיא.
- ◀ להשגת התוצאות הטובות ביותר, בשלו את הדגים כשהם קפואים או מופשרים למחצה. פעלו באותן השיטות הנ"ל לבישול דגים טריים.

## ירקות

- ◀ את רוב סוגי הירקות ניתן להקפיא, למרות שירקות לסלט מאבדים מפריכותם. בירקות אחרים כמו למשל, סלרי, בצל ועגבניות יש להשתמש רק לתבשילים מבושלים מכיוון שהם מתרככים כאשר מקפיאים אותם.
- ◀ הקפיאו רק ירקות מאיכות גבוהה, בשלים ומוכנים לאכילה.
- ◀ מיינו והשליכו ירקות פגומים. הכינו אותם בהתאם להוראות המפורטות להלן.

## הכנת ירקות טריים

(יש צורך לחלט את רוב סוגי הירקות לפני ההקפאה)

- ◀ משמעות החליטה היא בישול לזמן קצר אשר במהלכו נהרסים האנזימים של הירקות. אם אנזימים אלה אינם מושמדים לפני ההקפאה, הם יגרמו לאובדן הטעם והמרקם בעת האחסון בהקפאה.
- ◀ ניתן לחלוט ירקות במים רותחים, לאדות אותם או לבשל אותם בתנור מיקרוגל. אם אתם משתמשים במים רותחים, בשלו את הירקות במשך 4 - 2 דקות וקררו אותם במהירות.
- ◀ כאשר הירקות מוכנים, עברו חליטה ונארזו בצורה הנכונה, ניתן לאחסן אותם בתא ההקפאה במשך 4 עד 8 חודשים.
- ◀ בדרך כלל, עדיף לבשל ירקות קפואים בעודם קפואים, כלומר, לא להפשיר אותם.

## הכנת ובישול מזון

- ◀ ניתן להקפיא את מרבית סוגי המזון המבושלים. סוגי המזון הבאים ניתנים להכנה להקפאה.
- ◀ מזון שזמן ההכנה שלו ארוך כמו למשל, לפתנים קפואים, עוגות מיוחדות.
- ◀ מוצרי מזון בכמויות גדולות שניתן להכיןם בקלות ללא מאמץ נוסף כמו למשל, כמויות כפולות של תבשילי קדרה.
- ◀ מזון לאירועים מיוחדים.
- ◀ מתכונים הכוללים מרכיבי מזון עונתיים.

## הקפאת פירות

בחרו פירות מאיכות גבוהה, בשלים ומוכנים לאכילה. עדיף לבחור בסוגים המומלצים להקפאה. הימנעו משימוש בפירות לא בשלים או בפירות בשלים יותר מדי. הדרך בה תארזו את הפירות תלויה בדרך בה תרצו להשתמש בהם לאחר מכן. פירות שנארזו בתוך סירופ אידיאליים למנות אחרונות, בעוד שפירות שנארזו ללא סוכר טובים לבישול. תוכלו לאחסן את מרבית סוגי הפירות במשך 8-12 חודשים.

## הקפאת בשר, עופות ובשר צייד

- אל תנסו להקפיא יותר מאשר 1 ק"ג בשר לכל 25 ליטר נפח של תא ההקפאה.
- הקפיאו בשר במהירות על מנת לשמור על המרקם שלו.
- אל תמלאו עופות לפני שאתם מקפיאים אותם. קיים סיכון חמור ביותר להרעלת מזון, משום שהמילוי קופא לאט מאד, כל אורגניזם מזיק שחדר למילוי במהלך מילוי העוף, עלול להתרבות במהלך ההקפאה ולגרום למחלה.
- להשגת תוצאות מיטביות, הפשירו עופות במקרר. השתמשו בעופות מיד לאחר ההפשרה. לפני הבישול, הפשירו היטב את העוף.
- בשר ניתן לבשל כשהוא קפוא, כשהוא מופשר חלקית או מופשר לגמרי. זכרו להקצות זמן בישול נוסף אם אתם מבשלים בשר ממצב קפוא. בישול בשר ממצב קפוא דורש תוספת של 30 עד 40 דקות לכל ק"ג. בשלו בשר שהפשיר במהירות האפשרית. אם אינכם יכולים לבשל מיד בשר שהפשיר, אחסנו אותו במקרר.







## מרכזי השירות למוצרי Fisher&Paykel בישראל :

טל' 09-7661799	ג.ש.מ קירור וחשמל בע"מ, יד חרוצים 10 כפר סבא.	אזור המרכז
טל' 09-7411511	שרותון, שרות למוצרי חשמל בע"מ, רחוב המלאכה 10 א.ת. רעננה.	אזור השרון
טל' 02-6553204	רון טכניקה, רחוב כנפי נשרים 24 ירושלים.	ירושלים
טל' 04-8666360 04-8661440	לירן שירות, רחוב אלנבי 7 חיפה.	חיפה והצפון
טל' 08-8534575	כל שירות, רחוב הראשונים 3 אשדוד.	אזור רחובות
טל' 08-6274563	מאור הנגב 96, רחוב יאיר 27 באר שבע.	ב"ש והדרום
טל' 08-6378448	שירות אדיב, רח' הבנאי 3 אילת.	אילת

לקוחות נכבדים,  
לפני הפנייה לשירות התיקונים אנא עיינו בפרק: "איתור תקלות". ייתכן ותוכלו  
לאתר ולפתור את הבעיה בכוחות עצמכם.  
במקרה ולא תצליחו לאתר את התקלה בכוחות עצמכם, אנא פנו לתחנת  
השירות הקרובה למקום מגוריכם.

תודה שרכשתם מוצר מבית

***Fisher&Paykel***

היבואן הבלעדי: אפ.אנד.אפ בע"מ, טל' 09-9519950 פקס. 09-9519960  
המען למכתבים: ת.ד. 48467 מיקוד: 61484 תל-אביב