

indeks

EN Storing into the freezer compartment:	2	SL jevanje v zamrzovalnem delu:	12
When storing commercially frozen foods, please follow these guidelines:	2	Pri shranjevanju tovarniško zamrznjene hrane upoštevajte naslednje smernice:	12
DE Lagern im Gefrierfach:	2	SQ Ruajtja në ndarjen e ngrirësit:	13
Wenn Sie kommerziell eingefrorene Lebensmittel lagern, befolgen Sie bitte nachstehende Anweisungen:	2	Kur ruani ushqime të ngrira nga dyqanet, ndiqni këto udhëzime:	13
FR Stockage dans le compartiment du congélateur :	3	SR Čuvanje u odeljku zamrzivača:	13
Lorsque vous conservez les aliments surgelés, veuillez suivre les instructions suivantes :	3	Prilikom čuvanja komercijalno zamrznute hrane, pratite ove smernice:	13
ES Almacenamiento en el compartimento del congelador:	3	SV Förvaring i frysfacket:	14
Siga los siguientes lineamientos para guardar alimentos congelados de forma comercial:	3	Följ följande instruktioner vid frysning av kommersiellt fryst mat:	14
FL Bewaring in het vriesvak:	4	МК Чување во преградата за замрзување:	14
Wanneer u commercieel ingevroren etenswaren wilt bewaren, moet u de volgende richtlijnen volgen:	4	Когa чувате комерцијално замрзната храна, ве молиме, следете ги овие упатства:	14
NL Bewaring in het vriesvak:	4	RU Хранение в морозильной камере:	15
Wanneer u commercieel ingevroren etenswaren wilt bewaren, moet u de volgende richtlijnen volgen:	4	При хранении замороженных промышленных способом продуктов, пожалуйста, соблюдайте следующие рекомендации:	15
IT Conservazione nello scomparto congelatore:	5	UKR Зберігання в морозильній камері	15
Quando vengono conservati alimenti surgelati a livello commerciale, attenersi a queste linee guida:	5	Під час зберігання промислово заморожених продуктів дотримуйтеся нижченаведених вказівок:	15
DA Opbevaring i fryserummet	5	LV Uzglabāšana saldētavas nodalījumā:	16
Følg disse retningslinjer, når du opbevarer kommercielt frosne fødevarer:	5	Uzglabājot rūpnieciski sasaldētus pārtikas produktus, lūdzu, ievērojiet šīs vadlīnijas:	16
BS Čuvanje u odeljku zamrzivača:	6	TR Dondurucu bölmede gıda saklama:	16
Prilikom čuvanja komercijalno zamrznute hrane, pratite ove smjernice:	6	Donmuş halde satılan yiyecekleri saklarken lütfen şunlara dikkat edin:	16
CAT Guardar en el congelador:	6		
Quan guardi aliments congelats comercialment, si us plau segueixi aquests passos:	6		
CZ Skladování v mrazicí části:	7		
Při zmrazování komerčně mražených potravin postupujte prosím podle těchto pokynů:	7		
ET Hoiustamine sügavkülmas:	7		
Kui hoiustatud kaubanduslikult külmutatud toitu, siis palun järgige neid juhiseid:	7		
EL Αποθήκευση στον θάλαμο κατάψυξης:	8		
Κατά την αποθήκευση έτοιμων κατεψυγμένων τροφίμων, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες:	8		
FI Säilytys pakastintilassa:	8		
Kun kaupallisesti pakastettuja ruokia säilytetään, noudata seuraavia ohjeita:	8		
HR Čuvanje u odeljku zamrzivača:	9		
Prilikom čuvanja komercijalno zamrznutih namirnica pridržavajte se ovih smjernica:	9		
HU Tárolás a fagyaszószekrényben:	9		
Iparilag fagyaszott (mirelit) élelmiszer tárolásakor kövesse az alábbi útmutatót:	9		
NO Oppbevaring i fryserdelen:	10		
Følg disse retningslinjene når du lagrer kommersielt frosne matvarer:	10		
PL Przechowywanie w komorze zamrażarki:	10		
Podczas przechowywania kupnych mrozonek, proszę przestrzegać następujących zaleceń:	10		
RO Stocarea în compartimentul congelatorului:	11		
Când stocați alimente congelate comercial, urmați aceste instrucțiuni:	11		
PT Armazenar no compartimento congelador:	11		
Quando guardar alimentos congelados comercialmente, deve seguir estas orientações:	11		
SK Skladovanie v mraziacej časti:	12		
Pri zmrazovaní komerčne mražených potravín postupujte podľa týchto pokynov:	12		

EN Storing into the freezer compartment:

- It is recommended to keep freezer setting at -18°C except extreme ambient conditions.
- 8 hours before freezing switch on the Fast Freeze function to provide faster freezing.
- Hot food must be cooled to room temperature before storing in the freezer compartment.
- Food cut into small portions will freeze faster and be easier to defrost and cook.
- It is better to pack food before putting it into the freezer.
- In order to avoid expiry of storage periods, please note the freezing date, time limit and name of the food on the packaging according to the storage periods of different foods.
- Do not exceed the food storage times recommended by the food manufacturers. Only take the required amount of food out of the freezer.
- Consume defrosted food quickly. Defrosted food cannot be re-frozen unless it is cooked. It is not safe to consume uncooked re-frozen fresh food.
- When freezing fresh food, avoid bringing it in contact with already frozen food. It may cause thawing of already frozen pieces.

When storing commercially frozen foods, please follow these guidelines:

- Always follow manufacturers' guidelines for the length of time you should store the food for. Do not exceed these guidelines!
- Try to keep the length of time between purchase and storage as short as possible to preserve food quality.
- Buy frozen foods, which have been stored at a temperature of -18°C or below.
- Avoid buying food which has ice or frost on the packaging – This indicates that the products might have been partially defrosted and refrozen at some point – temperature rises affect the quality of food.
- **We recommend a temperature setting of -18°C for the freezer compartment to achieve better food preservation.**
- **With the exception of extreme conditions in ambient, if temperature is set to recommended value as -18°C , overall freshness will be prolonged within freezer compartment.**

DE Lagern im Gefrierfach:

- Es wird empfohlen, die Gefriereinstellung bei -18°C zu halten, außer unter extremen Umgebungsbedingungen.
- 8 Stunden vor dem Einfrieren die Schnellgefrierfunktion einschalten, um ein schnelleres Einfrieren zu gewährleisten.
- Heiße Speisen müssen auf Raumtemperatur herunter gekühlt werden, bevor im Gefrierfach gelagert werden.
- Nahrungsmittel, die in klein geschnitten sind, gefrieren schneller und sind einfacher aufzutauen und zu kochen.
- Es ist besser, die Lebensmittel einzupacken, bevor man sie in den Gefrierschrank gibt.
- Schreiben Sie bitte das Gefrierdatum, das Ablaufdatum und den Namen des Lebensmittels gemäß des Lagerzeitraums der verschiedenen Lebensmittel auf die Verpackung, um den Lagerzeitraum nicht zu überschreiten.
- Überschreiten Sie nicht die vom Hersteller empfohlenen Lagerzeiten für Lebensmittel. Nehmen Sie stets nur die benötigte Menge aus dem Gefriergerät.
- Verzehren Sie aufgetaute Lebensmittel schnell. Aufgetaute Lebensmittel können erst nach dem Garen wieder eingefroren werden. Es ist nicht sicher, ungekochte wieder eingefroren frische Lebensmittel zu konsumieren.
- Wenn Sie frische Lebensmittel einfrieren, vermeiden Sie es, sie mit bereits gefrorenen Lebensmitteln in Kontakt zu bringen. Es kann zum Auftauen bereits gefrorener Teile kommen.

Wenn Sie kommerziell eingefrorene Lebensmittel lagern, befolgen Sie bitte nachstehende Anweisungen:

- Folgen Sie immer den Anweisungen der Hersteller in Bezug auf den Zeitraum, für den Sie Lebensmittel aufbewahren sollten. Überschreiten Sie diese Anweisungen nicht!
- Versuchen Sie den Zeitraum zwischen dem Einkauf und der Lagerung so kurz wie möglich zu halten, um die Lebensmittelqualität zu bewahren.
- Kaufen Sie gefrorene Lebensmittel, die bei einer Temperatur von -18°C oder darunter gelagert wurden.
- Vermeiden Sie Lebensmittel zu kaufen, die Eis oder Frost an der Verpackung haben - dies deutet darauf hin, dass die Produkte teilweise aufgetaut wurden und an einem Punkt wieder eingefroren wurden. Temperaturanstieg wirkt sich auf die Qualität der Lebensmittel aus.
- **Wir empfehlen eine Temperatureinstellung von -18°C für das Gefrierfach, um eine bessere Konservierung der Lebensmittel zu erreichen.**
- **Mit Ausnahme extremer Umgebungsbedingungen wird die Gesamtfrische in Gefrierfach verlängert, wenn die Temperatur auf empfohlene Wert von -18°C eingestellt wird.**

FR Stockage dans le compartiment du congélateur :

- Il est recommandé de maintenir le réglage du congélateur à -18°C, sauf dans des conditions ambiantes extrêmes.
- 8 heures avant la congélation activez la fonction de congélation rapide pour une congélation plus rapide.
- Les aliments chauds doivent être refroidis à la température ambiante avant de les conserver dans le congélateur.
- Les aliments découpés en petits morceaux se congèlent plus rapidement et se dégivrent aussi facilement pour la cuisson.
- Il vaut mieux conditionner les aliments avant de les conserver dans le congélateur.
- Pour éviter de dépasser le temps de conservation, veuillez inscrire la date de congélation, l'heure et le nom de l'aliment sur l'emballage en fonction des temps de conservation des différents aliments.
- Ne pas dépasser les durées d'entreposage recommandées par les fabricants de produits alimentaires. Ne sortez que la quantité d'aliments nécessaire du congélateur.
- Consommez rapidement les aliments décongelés. Les aliments décongelés ne peuvent être recongelés que s'ils sont cuits. Il n'est pas sécuritaire de consommer des aliments frais recongelés non cuits.
- Lorsque vous congelez des aliments frais, évitez de les mettre contre des aliments déjà congelés. Cela peut causer la décongélation de morceaux déjà congelés.

Lorsque vous conservez les aliments surgelés, veuillez suivre les instructions suivantes :

- Suivez toujours les instructions des fabricants concernant le temps de conservation de ces aliments. Ne dépassez pas ces délais !
- Faites en sorte que le temps entre l'achat et la conservation soit le plus court possible pour préserver la qualité de l'aliment.
- Achetez les aliments surgelés qui peuvent se conserver à une température de -18°C ou moins.
- Évitez d'acheter des aliments qui ont du givre ou de la glace sur l'emballage - Cela indique que ces aliments ont été partiellement décongelés puis recongelés à un moment donné - la montée de température affecte la qualité des aliments.
- Nous recommandons un réglage de température de -18°C pour le compartiment congélateur afin d'obtenir une meilleure conservation des aliments.
- À l'exception des conditions extrêmes en milieu ambiant, si la température est réglée à la valeur recommandée de -18°C, la fraîcheur globale sera prolongée dans le compartiment congélateur.

ES Almacenamiento en el compartimiento del congelador:

- Excepto en condiciones ambientales extremas se recomienda mantener la configuración del congelador a -18°C.
- Para proporcionar una congelación más rápida habilite la función de Fast Freeze 8 horas antes de la congelación.
- Deje enfriar los alimentos calientes a temperatura ambiente antes de guardarlos en el compartimiento del congelador.
- Los alimentos cortados en pequeñas porciones se congelarán más rápido y se facilitará su descongelamiento y cocción.
- Es mejor embalar los alimentos antes de guardarlos en el congelador.
- Para evitar el vencimiento de los periodos de almacenamiento, anote la fecha de congelamiento, el límite de tiempo y el nombre del alimento en el paquete de acuerdo a los periodos de congelamiento para cada tipo de alimento.
- No exceda los plazos de conservación de alimentos recomendados por los fabricantes de alimentos. Solo retire del congelador la cantidad de alimentos que necesita.
- Consuma los alimentos descongelados con rapidez. Los alimentos descongelados no se pueden congelar otra vez a no ser que estén cocidos. No es seguro consumir alimentos frescos no cocinados y recongelados.
- Al congelar alimentos frescos, evite que entren en contacto con alimentos ya congelados. Esto podría causar la descongelación de piezas congeladas.

Siga los siguientes lineamientos para guardar alimentos congelados de forma comercial:

- Siempre siga las indicaciones de los fabricantes para saber por cuánto tiempo se pueden almacenar los alimentos. ¡No exceda estos tiempos!
- Trate de guardar los alimentos lo antes posible luego de comprarlos para preservar su calidad.
- Compre alimentos congelados, que han sido almacenados a una temperatura de -18°C o menor.
- Evite comprar alimentos que tengan hielo o escarcha en el embalaje. Esto indica que el producto puede haber sido descongelado de forma parcial y vuelto a congelar en algún momento -los aumentos de temperatura afectan la calidad de los alimentos.
- A fin de lograr una mejor conservación de los alimentos sugerimos una configuración de temperatura de -18°C para el compartimiento de congelación.
- Excepto las condiciones extremas en el ambiente, si la temperatura se configura a los valores recomendados de -18°C, la frescura se prolongará en el compartimiento del congelador.

FL Bewaring in het vriesvak:

- Het is aanbevolen de diepvriezerinstelling te handhaven aan -18°C behalve in extreme omgevingscondities.
- 8 uur voor het invriezen moet u de Fast Freeze functie inschakelen om sneller in te vriezen.
- Warme etenswaren moeten worden afgekoeld tot kamertemperatuur voor u het opbergt in het vriesvak.
- Etenswaren die in kleine porties verdeeld zijn, zullen sneller invriezen en eenvoudiger zijn om te ontdooien en te bereiden.
- Het is beter etenswaren te verpakken voor u ze in het vriesvak plaatst.
- Om te voorkomen dat de bewaarperioden verstrijken, moet u de invriesdatum, tijdslimiet en de naam van de etenswaren noteren op de verpakking in overeenstemming met de bewaarperioden van verschillende etenswaren.
- U mag de opslagduur van de etenswaren die wordt aanbevolen door de voedselabrikanten niet overschrijden. Verwijder uitsluitend de vereiste hoeveelheid etenswaren uit de diepvriezer.
- Verbruik de ontdoode etenswaren in een korte periode. Ontdoode etenswaren mogen niet opnieuw worden ingevroren tenzij ze zijn bereid. Het is niet veilig onbereide opnieuw ingevroren verse etenswaren te eten.
- Wanneer u verse etenswaren invriest, moet u contact vermijden met al ingevroren etenswaren. Dit kan reeds ingevroren stukken doen ontdooien.

Wanneer u commercieel ingevroren etenswaren wilt bewaren, moet u de volgende richtlijnen volgen:

- Volg altijd de richtlijnen van de producent met betrekking tot de bewaartijden van de etenswaren. Respecteer deze richtlijnen!
- Probeer de tijdsduur tussen de aankoop en het opbergen zo kort mogelijk te houden om de kwaliteit te handhaven.
- Koop ingevroren etenswaren die werden bewaard aan een temperatuur van -18°C of lager.
- Vermijd etenswaren te kopen met ijs of vorst op de verpakking - Dit wijst erop dat de producten op zeker moment gedeeltelijk ontdooid en opnieuw ingevroren werden - temperatuurstijgingen beïnvloeden de kwaliteit van de etenswaren.
- **We raden een temperatuur aan van -18°C voor het vriesvak om de etenswaren beter te bewaren.**
- Met uitzondering van extreme condities in de omgeving, als de temperatuur is ingesteld op de aanbevolen waarde van -18°C , de algemene versheid wordt verlengd in het vak van de vriesvak.

NL Bewaring in het vriesvak:

- Het is aanbevolen de diepvriezerinstelling te handhaven aan -18°C behalve in extreme omgevingscondities.
- 8 uur voor het invriezen moet u de Fast Freeze functie inschakelen om sneller in te vriezen.
- Warme etenswaren moeten worden afgekoeld tot kamertemperatuur voor u het opbergt in het vriesvak.
- Etenswaren die in kleine porties verdeeld zijn, zullen sneller invriezen en eenvoudiger zijn om te ontdooien en te bereiden.
- Het is beter etenswaren te verpakken voor u ze in het vriesvak plaatst.
- Om te voorkomen dat de bewaarperioden verstrijken, moet u de invriesdatum, tijdslimiet en de naam van de etenswaren noteren op de verpakking in overeenstemming met de bewaarperioden van verschillende etenswaren.
- U mag de opslagduur van de etenswaren die wordt aanbevolen door de voedselabrikanten niet overschrijden. Verwijder uitsluitend de vereiste hoeveelheid etenswaren uit de diepvriezer.
- Verbruik de ontdoode etenswaren in een korte periode. Ontdoode etenswaren mogen niet opnieuw worden ingevroren tenzij ze zijn bereid. Het is niet veilig onbereide opnieuw ingevroren verse etenswaren te eten.
- Wanneer u verse etenswaren invriest, moet u contact vermijden met al ingevroren etenswaren. Dit kan reeds ingevroren stukken doen ontdooien.

Wanneer u commercieel ingevroren etenswaren wilt bewaren, moet u de volgende richtlijnen volgen:

- Volg altijd de richtlijnen van de producent met betrekking tot de bewaartijden van de etenswaren. Respecteer deze richtlijnen!
- Probeer de tijdsduur tussen de aankoop en het opbergen zo kort mogelijk te houden om de kwaliteit te handhaven.
- Koop ingevroren etenswaren die werden bewaard aan een temperatuur van -18°C of lager.
- Vermijd etenswaren te kopen met ijs of vorst op de verpakking - Dit wijst erop dat de producten op zeker moment gedeeltelijk ontdooid en opnieuw ingevroren werden - temperatuurstijgingen beïnvloeden de kwaliteit van de etenswaren.
- **We raden een temperatuur aan van -18°C voor het vriesvak om de etenswaren beter te bewaren.**
- Met uitzondering van extreme condities in de omgeving, als de temperatuur is ingesteld op de aanbevolen waarde van -18°C , de algemene versheid wordt verlengd in het vak van de vriesvak.

IT Conservazione nello scomparto congelatore:

- Si raccomanda di mantenere il congelatore a -18°C, salvo in condizioni ambientali estreme.
- 8 ore prima del congelamento, attivare la funzione di congelamento rapido per ottenere un congelamento più rapido.
- Gli alimenti caldi vanno conservati a temperatura ambiente prima di essere collocati nello scomparto congelatore.
- Gli alimenti tagliati a piccole porzioni si congelano più rapidamente e sono più facili da scongelare e cucinare.
- Consigliamo di confezionare gli alimenti prima di riporli all'interno del congelatore.
- Al fine di evitarne la scadenza, annotare la data di congelamento, il limite di tempo e il nome dell'alimento sulla confezione, in base ai periodi di conservazione dei diversi prodotti alimentari.
- Non superare i tempi di conservazione degli alimenti raccomandati dai produttori di alimenti. Estrarre solo il quantitativo di cibo che serve dal congelatore.
- Consumare rapidamente i cibi scongelati. Gli alimenti scongelati non possono essere ricongelati, se non sono cotti. Non è sicuro consumare alimenti freschi non cotti e ricongelati.
- Quando vengono congelati alimenti freschi, evitare che gli stessi entrino in contatto con alimenti già surgelati. Ciò potrebbe causare lo scongelamento di alimenti già congelati.

Quando vengono conservati alimenti surgelati a livello commerciale, attenersi a queste linee guida:

- Seguire sempre le linee guida del produttore relative alla durata di conservazione degli alimenti. Attenersi scrupolosamente a queste linee guida!
- Cerca di mantenere il più breve possibile il tempo che intercorre tra l'acquisto e la conservazione, in modo da preservare la qualità del cibo.
- Acquistare alimenti surgelati che sono stati conservati ad una temperatura di -18°C o inferiore.
- Evitare di acquistare alimenti che presentano ghiaccio o gelo sulla confezione. Ciò indica che i prodotti potrebbero essere stati parzialmente scongelati e ricongelati. Gli aumenti di temperatura influiscono sulla qualità degli alimenti.
- Si consiglia una temperatura di -18°C per lo scomparto congelatore, per ottenere una migliore conservazione degli alimenti.
- Ad eccezione di condizioni ambientali estreme, se la temperatura è impostata su valore di -18°C, la freschezza complessiva sarà prolungata all'interno del scomparto congelatore.

DA Opbevaring i fryserummet.

- Det anbefales at holde fryseren på -18°C undtagen ved ekstreme omgivelsesforhold.
- 8 timer før frysning tændes for Hurtigfrys-funktionen for at give hurtigere frysning.
- Varm mad skal afkøles ved stuetemperatur, før den opbevares i apparatet.
- Mad, der er skåret i små portioner, fryser hurtigere og bliver lettere at afrime og tilberede.
- Det er bedre at pakke maden, inden du sætter den i fryseren.
- For at undgå udløb af opbevaringsperioder, skal du være opmærksom på frysedato, tidsbegrænsning og navn på fødevarer på emballagen i henhold til opbevaringsperioderne for forskellige fødevarer.
- Overskrid ikke madopbevaringstiderne anbefalet af fødevarerproducenterne. Tag kun den nødvendige mængde mad ud af fryseren.
- Forbrug optøet mad hurtigt. Afrimet mad kan ikke fryses igen, medmindre den er kogt. Det er ikke sikkert at indtage ukogt, frossen frisk mad.
- Når du fryser frisk mad, skal du undgå at bringe den i kontakt med allerede frosne fødevarer. Det kan forårsage optøning af allerede frosne stykker.

Følg disse retningslinjer, når du opbevarer kommercielt frosne fødevarer:

- Følg altid producenterens retningslinjer for hvor lang tid du må opbevare maden. Overskrid ikke disse retningslinjer!
- Prøv at holde tiden mellem køb og opbevaring så kort som muligt for at bevare madkvaliteten.
- Køb frosne fødevarer, der er opbevaret ved en temperatur på -18°C eller derunder.
- Undgå at købe mad, der har is eller frost på emballagen – Dette indikerer, at produkterne måske er blevet delvis afrimet og frosset på et tidspunkt - temperaturstigninger påvirker fødevarernes kvalitet.
- Vi anbefaler en temperaturindstilling på -18°C i fryserummet for at opnå bedre madbeskyttelse.
- Med undtagelse af ekstreme forhold i omgivelserne, og hvis temperaturen er indstillet til de anbefalede værdi som -18°C, vil den samlede friskhed forlænges i fryserum.

BS Čuvanje u odjeljku zamrzivača:

- Preporučuje se da podesite zamrzivač na temperaturu od -18°C, osim u ekstremnim ambijentalnim uvjetima.
- 8 sati prije zamrzavanja uključite funkciju brzog zamrzavanja da biste obezbijedili brže zamrzavanje.
- Topla hrana mora da se ohladi na sobnu temperaturu prije stavljanja u odjeljak zamrzivača.
- Hrana isječena na male porcije će se brže zamrznuti i lakše će se odmrznuti i skuhati.
- Najbolje je da se hrana upakira prije stavljanja u zamrzivač.
- Da bi se izbjeglo prekoračenje perioda skladištenja, zabilježite datum zamrzavanja, vremensko ograničenje i naziv namirnice na pakiranju u skladu s periodima skladištenja različitih namirnica.
- Ne prekoračujte periode čuvanja hrane koje su preporučili proizvođači hrane. Iz zamrzivača izvadite samo potrebnu količinu hrane.
- Brzo potrošite odmrznutu hranu. Odmrznuta hrana ne smije ponovo da se zamrzava, osim ako se ne skuha. Nije bezbjedno konzumirati nekuhanu, ponovno zamrznutu svježu hranu.
- Prilikom zamrzavanja svježe hrane, izbjegavajte da ona dođe u kontakt sa već zaleđenom hranom. To može izazvati odmrzavanje već zamrznutih komada.

Prilikom čuvanja komercijalno zamrznute hrane, pratite ove smjernice:

- Uvijek pratite smjernice proizvođača za vremenski period tijekom koga možete čuvati hranu. Ne prekoračujte vrijeme navedeno u ovim smjernicama!
- Pokušajte da vremenski period između kupovine i odlaganja hrane bude što kraći kako bi se sačuvala kvaliteta.
- Kupite zamrznutu hranu koja je čuvana na temperaturama manjim od -18°C.
- Nakon što kupite hranu koja ima led na pakovanju – Ovo može da znači da su proizvodi u nekom trenutku djelomično odmrznuti i ponovo zamrznuti – povećanja temperature utječe na kvalitetu hrane.
- Preporučujemo podešavanje temperature na -18°C u odjeljku za zamrzavanje kako bi se postiglo bolje očuvanje hrane.
- Izuzev ekstremnih uvjeta u okolini, ako je temperatura postavljena na preporučena vrijednost od -18°C, produžiće se ukupna svježina u zamrzivaču.

CAT Guardar en el congelador:

- Es recomana mantenir l'ajust del congelador a -18°C excepte en condicions ambientals extremes.
- 8 hores abans de la congelació, activi la funció Fast Freeze per a obtenir una congelació més ràpida.
- Els aliments calents han de refredar-se a temperatura ambient abans de guardar-los en el congelador.
- Els aliments tallats en porcions petites es congelaran més ràpid i seran més fàcils de descongelar i cuinar.
- És millor posar els aliments junts en un envàs abans de guardar-los en el congelador.
- Per a evitar la caducitat dels aliments congelats, tingui en compte la data de congelació, el temps límit i el nom de l'aliment en l'envàs, d'acord amb els períodes de conservació dels diferents aliments.
- No excedeixi els temps de conservació recomanats pels fabricants d'aliments. Servei només la quantitat necessària d'aliments del congelador.
- Consumeixi ràpidament els aliments descongelats. Els aliments descongelats no es poden tornar a congelar tret que estiguin cuïts. No és segur consumir aliments frescos no cuïats i congelats de nou.
- Quan congeli aliments frescos, eviti posar-los en contacte amb aliments ja congelats. Pot causar la descongelació dels aliments ja congelats.

Quan guardi aliments congelats comercialment, si us plau segueixi aquests passos:

- Segueixi sempre les instruccions dels fabricants sobre el temps de conservació dels aliments. No modifiqui aquests passos!
- Tracti de mantenir el temps entre la compra i l'emmagatzematge dels aliments el més curt possible per a preservar la qualitat dels aliments.
- Comprí aliments congelats que hagin estat emmagatzemats a una temperatura de -18°C o inferior.
- Eviti comprar aliments que tinguin gel o gebrer en l'envàs. Això indica que els productes podrien haver estat parcialment descongelats i congelats en algun moment. L'augment de la temperatura afecta a la qualitat dels aliments.
- Recomanem una temperatura de -18°C per al compartiment de congelació per a aconseguir una millor conservació dels aliments.
- Amb l'excepció de condicions extremes en l'ambient, si la temperatura s'ajusta als valor recomanat de -18°C, la frescor general es prolongarà en el congelador.

CZ Skladování v mrazící části:

- Doporučuje se udržovat nastavení mrazáku při -18°C kromě extrémních okolních podmínek.
- 8 hodin před zmrazením zapněte funkci rychlého zmrazení, pro zajištění rychlejšího zmrazení.
- Horké potraviny je nutné před uložením do mrazničky zchladit na pokojovou teplotu.
- Potraviny nakrájené na malé porce zmrznou rychleji a bude snadnější je rozmrazit a uvařit.
- Je lepší potraviny před vložením do mrazničky zabalit.
- Abyste nepřekročili dobu uchování potravin, zapište prosím datum zmrazení, časový limit a název potraviny na obal. Řiďte se doporučenou dobou uchování u různých potravin.
- Nepřekračujte dobu skladování potravin které jsou doporučovány výrobcí potravin. Z mrazničky vyndávejte pouze požadované množství potravin.
- Rozmrazené potraviny rychle zkonzumujte. Rozmrazené potraviny znovu nezmrazujte, pokud nebyly uvařené. Není bezpečné konzumovat tepelně neupravené opětovně zmrazené čerstvé potraviny.
- Chcete-li zmrazit čerstvé potraviny, zabraňte jejich kontaktu s již zmrazenými potravinami. Může to způsobit rozmrazení už zmrazených kusů.

Při zmrazování komerčně mražených potravin postupujte prosím podle těchto pokynů:

- Vždy věnujte pozornost pokynům výrobce o délce uchování potravin. Neporušujte tyto pokyny!
- Kvůli zachování kvality potravin se snažte, aby doba mezi nákupem a uložením potravin byla co nejkratší.
- Kupujte potraviny, které byly uchovávány při teplotě -18°C nebo nižší.
- Vyhněte se nákupu potravin, které mají na obalu sníh nebo námrazu - může to značit, že výrobek byl částečně rozmrazen a znovu zmrazen - nárůst teploty ovlivňuje kvalitu potravin.
- K dosažení lepší konzervace potravin doporučujeme nastavení teploty -18°C pro část pro mražené potraviny.
- Pokud je teplota nastavena na doporučená hodnota -18°C, s výjimkou extrémních podmínek okolí, celková čerstvost se v mrazničky prodlouží.

ET Hoiumamine sügavkülmas:

- Soovitatav on hoida sügavkülma temperatuuri -18°C juures, välja arvatud ekstreemsete keskkonna tingimuste puhul.
- 8 tundi enne külmutamist lülitage sügavkülma Fast Freeze funktsioonile, et tekiks kiirem külmutamine.
- Tulist toitu tuleb enne sügavkülma panemist jahutada maha toatemperatuurile.
- Toidud, mis on lõigatud väiksemateks portsjoniteks külmutavad kiiremini ja neid on lihtsam sulatada ja kühsetada.
- Parem on toit enne sügavkülma panemist ära pakkida.
- Hoiumisperioodi aegumise ärahoidmiseks märkige toidupakendile ära jäätmiskoopäev, ajapiirang ja toidunimi, vastavalt erinevate toitude hoiumise perioodile.
- Ärge ületage toidu hoiumisaega, mis on toidutootjate poolt soovitatud. Võtke sügavkülmast välja ainult soovitud toidukogus.
- Kasutage sulatatud toit kiiresti ära. Sulatatud toitu ei saa uuesti külmutada, välja arvatud juhul, kui see on kühsetatud. Kühsetamata taaskülmutatud värsket toitu pole turvaline tarbida.
- Värske toidu külmutamisel hoidke see eemal juba külmutatud toidust. See võib põhjustada juba külmutatud toidu sulamist.

Kui hoiumistatud kaubanduslikult külmutatud toitu, siis palun järgige neid juhiseid:

- Alati järgige tootja juhiseid toidu hoiumise aja kohta. Ärge eirake neid juhiseid!
- Proovige hoida ostmise ja hoiumise aega nii lühikesena kui võimalik, et säilitada toidu kvaliteeti.
- Ostke külmutatud toitu, mida on hoitud temperatuuril -18°C või vähem.
- Vältige toitude ostmist, mille pakendil on jääd või härmatist - See näitab, et tooteid võib olla osaliselt sulatatud ja uuesti külmutatud - temperatuuri tõusud mõjutavad toidu kvaliteeti.
- Me soovime temperatuuri sügavkülma osale -18°C, et saavutada toidu parem säilitamine.
- Välja arvatud ekstreemsete keskkonna tingimuste puhul, kui temperatuur on seadistatud soovitatud väärtusele -18°C, siis ületähtsust värskust pikendatakse ja sügavkülma sektsiooni puhul.

EL Αποθήκευση στον θάλαμο κατάψυξης:

- Συνιστάται να διατηρείτε τη ρύθμιση της κατάψυξης στους -18°C εκτός αν επικρατούν ακραίες συνθήκες περιβάλλοντος.
- 8 ώρες πριν την κατάψυξη, ενεργοποιήστε τη λειτουργία Ταχείας Κατάψυξης για να επιτρέψετε την ταχύτερη κατάψυξη.
- Πρέπει να αφήνετε τα ζεστά τρόφιμα να κρυώνουν σε θερμοκρασία δωματίου πριν τα φυλάξετε στον θάλαμο κατάψυξης.
- Τα τρόφιμα που είναι κομμένα σε μικρές μερίδες παγώνουν πιο γρήγορα και είναι ευκολότερη η απόψυξη και το μαγειρέμα τους.
- Είναι προτιμότερο να συσκευάζετε τα τρόφιμα πριν τα τοποθετήσετε στην κατάψυξη.
- Για να αποψύγετε τη λήξη των περιόδων αποθήκευσης, σημειώστε την ημερομηνία ψύξης, το χρονικό περιθώριο και το όνομα του τροφίμου στη συσκευασία, σύμφωνα με τις περιόδους αποθήκευσης των διαφόρων τροφίμων.
- Μην υπερβαίνετε τους χρόνους αποθήκευσης τροφίμων που συνιστώνται από τους κατασκευαστές των τροφίμων. Να παίρνετε από την κατάψυξη μόνο την απαιτούμενη ποσότητα τροφίμων.
- Καταναλώνετε γρήγορα τα αποψυγμένα τρόφιμα. Τα αποψυγμένα τρόφιμα δεν επιτρέπεται να καταψυχθούν πάλι, εκτός αν πρώτα μαγειρευτούν. Δεν είναι ασφαλές να καταναλώνετε νωπά τρόφιμα που έχουν καταψυχθεί εκ νέου χωρίς να μαγειρευτούν πρώτα.
- Όταν καταψύχετε νωπά τρόφιμα, αποφεύγετε να τα φέρνετε σε επαφή με ήδη κατεψυγμένα τρόφιμα. Αυτή η πρακτική θα μπορούσε να κάνει τα ήδη κατεψυγμένα τρόφιμα να αποψυχθούν.

Κατά την αποθήκευση έτοιμων κατεψυγμένων τροφίμων, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες:

- Να τηρείτε πάντα τις οδηγίες του κατασκευαστή όσον αφορά το χρονικό διάστημα αποθήκευσης των τροφίμων. Να τηρείτε πάντα αυτές τις οδηγίες!
- Προσπαθείτε να αποθηκεύετε τα τρόφιμα το συντομότερο δυνατόν μετά την αγορά, για διατήρηση της ποιότητάς τους.
- Να αγοράζετε κατεψυγμένα τρόφιμα που είναι αποθηκευμένα σε θερμοκρασία -18°C ή χαμηλότερη.
- Αποφεύγετε να αγοράζετε τρόφιμα που έχουν πάγο ή πάχνη πάνω στη συσκευασία - αυτό σημαίνει ότι τα προϊόντα μπορεί να έχουν ξεπαγώσει εν μέρει και να έχουν καταψυχθεί ξανά. Οι αυξομειώσεις της θερμοκρασίας επηρεάζουν την ποιότητα των τροφίμων.
- Συνιστούμε ρύθμιση θερμοκρασίας -18°C για τον θάλαμο κατάψυξης, για να επιτύχετε την καλύτερη διατήρηση των τροφίμων.
- Με την εξαίρεση ακραίων συνθηκών περιβάλλοντος, αν η θερμοκρασία έχει ρυθμιστεί στις συνιστώμενη τιμή -18°C , θα παραταθεί εν γένει η φρεσκάδα στους θάλαμο κατάψυξης.

Fi Säilytys pakastintilassa:

- Suosittelemme pakastimenlämpötilan pitämistä -18°C asteessa, paitsi ääriympäristölämpötiloissa.
- Kytke pikapakastustoiminto päälle 8 ennen pakastamista, pakastustoiminnon nopeuttamiseksi.
- Kuumat ruoat on jäähdytettävä huonelämpötilaan ennen niiden asettamista pakastinlokeroon.
- Pieniin osiin paloiteltu ruoka pakastuu nopeammin ja on helpompi sulattaa ja valmistaa.
- Ruoka tulee pakata ennen pakastamista.
- Säilytysajan ylittämisen välttämiseksi, merkitse pakastuspäivämäärä, aikaraja ja ruoan nimi pakkaukseen eri ruokien säilytysaikojen mukaan.
- Älä ylitä elintarvikevalmistajan suosittelemia säilytysaikoja. Ota vain tarvittava ruokamäärä pakastimesta.
- Syö sulatettu ruoka nopeasti. Sulatettua ruokaa ei saa pakastaa uudestaan, ellei sitä ole valmistettu. Keittämättömän pakastetun ruoan syöminen ei ole turvallista.
- Kun tuoreita ruokia pakastetaan, vältä niiden koskettamista jo pakastettuihin ruokiin. Tämä voi johtaa jo pakastettujen ruokien sulamiseen.

Kun kaupallisesti pakastettuja ruokia säilytetään, noudata seuraavia ohjeita:

- Noudata aina valmistajan suosittelemia säilytysaikoja. Älä ylitä näitä ohjeita!
- Yritä pitää aikaväli ostoksen ja säilytyksen välillä mahdollisimman lyhyenä, ruoan laadun säilyttämiseksi.
- Osta pakasteruokia, joita on säilytetty vähintään -18°C asteessa.
- Vältä ostamasta ruokia, joiden pakkauksessa on huurretta tai jäätä - Tämä on merkki siitä, että se on osittain sulanut ja jäänyt uudestaan - lämpötilan nousu vaikuttaa ruoan laatuun.
- Suosittelemme asteen lämpötilaa -18°C asteen lämpötilaa pakastinlokerossa.
- Muissa kuin ääriympäristölämpötiloissa, jos lämpötila on suositella alueella -18°C , pitenee pakastetun ruoan yleinen tuoreusaika.

HR Čuvanje u odjeljku zamrzivača:

- Preporučuje se držati postavke zamrzivača na temperaturi od -18°C osim u ekstremnim uvjetima u okruženju.
- 8 sati prije zamrzavanja uključite funkciju brzog zamrzavanja kako bi se omogućilo brzo zamrzavanje.
- Vruće namirnice moraju se ohladiti na sobnu temperaturu prije čuvanja u odjeljku hladnjaka.
- Namirnice isječene na male komade brže će se zamrznuti i biti će ih lakše odmrznuti i kuhati.
- Bolje je zapakirati hranu prije nego što je stavite u zamrzivač.
- Kako bi se izbjeglo istjecanje roka trajanja namirnica zabilježite datum zamrzavanja, rok trajanja i naziv namirnica na pakiranju prema razdobljima čuvanja različitih namirnica.
- Ne premašujte rok trajanja namirnica koje je preporučio proizvođač namirnica. Iz zamrzivača izvadite samo potrebnu količinu hrane.
- Odmrznutu hranu brzo konzumirajte. Odmrznuta hrana ne smije se ponovno zamrznuti osim ako nije kuhana. Nije sigurno konzumirati nekuhanu ponovno zamrznutu svježu hranu.
- Prilikom zamrzavanja svježe hrane pazite da ne dođe u kontakt s već zamrznutom hranom. Jer može izazvati odmrzavanje već zamrznutih komada.

Prilikom čuvanja komercijalno zamrznutih namirnica pridržavajte se ovih smjernica:

- Uvijek se pridržavajte smjernica proizvođača vezano uz dužinu čuvanja hrane. Ne premašujte ove smjernice.
- Neka vrijeme između kupnje i stavljanja u hladnjak bude što kraće zbog očuvanja kvalitete hrane.
- Kupujte smrznutu hranu, koja se čuvala na temperaturi od -18°C ili nižoj.
- Izbjegavajte kupovati hranu na čijem pakiranju ima leda iinja. - To znači kako su proizvodi djelomično odmrznuti i ponovno zamrznuti u određenom trenutku - porast temperature utječe na kvalitetu hrane.
- Preporučujemo postavku temperature od -18°C za odjeljak zamrzivača kako bi hrana bolje očuvala.
- S izuzetkom ekstremnih uvjeta u okruženju, ako je temperatura podešena na preporučena vrijednost od -18°C, svježina će se produžiti u zamrzivača.

HU Tárolás a fagyasztószekrényben:

- Ajánlott a fagyasztót -18°C-on tartani, kivéve a szélsőséges környezeti feltételeket.
- A fagyasztás előtt 8 órával kapcsolja be a gyorsfagyasztás funkcióát a gyorsabb fagyasztás érdekében.
- A forró ételt először szobahőmérsékletre kell lehűteni, mielőtt behelyezné azt a fagyasztószekrénybe.
- A kis adagokra feldarabolt élelmiszer gyorsabban lefagy, könnyebb kiolvasztani és elkészíteni.
- Ajánlatos becsomagolni az élelmiszert, mielőtt a fagyasztóba tenné azt.
- Az élelmiszerek lejáratának elkerülése érdekében kérjük, írja fel a fagyasztás idejét, az eltarthatóság idejét, valamint az élelmiszer nevét az élelmiszer csomagolására.
- Ne lépje túl az élelmiszerek élelmiszer gyártók által javasolt tárolási időtartamát. Csak a szükséges mennyiségű élelmiszert vegye ki a fagyasztóból.
- A kiolvasztott élelmiszert gyorsan fogyassza el. A kiolvasztott élelmiszert csak hőkezelés után lehet újrafagyasztani. Nem biztonságos főzetlen újrafagyasztott friss ételt fogyasztani.
- Friss élelmiszer fagyasztásakor kerülje el, hogy az hozzáérjen a már fagyott élelmiszerhez. A már fagyott darabok kiolvasztását okozhatja.

Iparilag fagyasztott (mirelit) élelmiszer tárolásakor kövesse az alábbi útmutatót:

- Mindig tartsa be a gyártó által előírt eltarthatósági időt. Ne lépje túl a megadott időt!
- A vásárlás és a tárolás közötti időt próbálja a lehető legrövidebbre venni, hogy megtartsa az élelmiszer minőségét.
- Vásároljon -18°C vagy az alatt tárolt fagyasztott élelmiszert.
- Kerülje el az olyan élelmiszer vásárlását, amelynek csomagolásán jég vagy deresedés látható. - Ez azt jelzi, hogy talán a termék részben kiolvadt majd újra lefagyasztották - a hőmérsékletemelkedés hatással van az élelmiszer minőségére.
- Javasoljuk, hogy állítson be a mályhűtőben pedig -18°C hőmérsékletet, az élelmiszer jobb megőrzése érdekében.
- A környezeti szélsőséges körülményektől eltekintve, ha a hőmérsékletet az ajánlott értékre állítják -18°C, a fagyasztó kamrában az általános frissesség meghosszabbodik.

NO Oppbevaring i fryserdelen:

- Det anbefales å holde fryseren på -18°C unntatt ekstreme omgivelsesforhold.
- 8 timer før frysing slås på Hurtigfrysfunksjonen for å gi raskere frysing.
- Varm mat må avkjøles til romtemperatur før lagring i fryserommet.
- Mat kuttet i små porsjoner vil fryse raskere og være lettere å tine og lage mat.
- Det er bedre å pakke mat før du legger den i fryseren.
- For å unngå utløp av lagringsperioder, vær oppmerksom på frysedato, tidsbegrensning og navn på maten på emballasjen i henhold til lagringsperiodene til forskjellige matvarer.
- Ikke overskrid matlagringstiden anbefalt av matprodusentene. Ta bare den nødvendige mengden mat ut av fryseren.
- Forbruk fortinet mat raskt. Avrimt mat kan ikke fryses på nytt med mindre den er kokt. Det er ikke trygt å konsumere ukokt ferskfrost mat.
- Når du fryser fersk mat, unngå å bringe den i kontakt med allerede frosne mat. Det kan føre til tining av allerede frosne biter.

Følg disse retningslinjene når du lagrer kommersielt frosne matvarer:

- Følg alltid produsentenes retningslinjer for hvor lang tid du skal oppbevare maten til. Ikke overskrid disse retningslinjene!
- Prøv å holde tiden mellom kjøp og lagring så kort som mulig bevare matkvaliteten.
- Kjøp frosne matvarer som er lagret ved en temperatur på -18°C eller lavere.
- Unngå å kjøpe mat som har is eller frost på emballasjen – Dette indikerer at produktene kan ha blitt avrimet delvis og frosset på et tidspunkt – temperaturøkninger påvirker matvarekvaliteten.
- Vi anbefaler en temperaturinnstilling på -18°C i fryserom for å oppnå bedre konservering av maten.
- Med unntak av ekstreme forhold i omgivelsene, hvis temperaturen er satt til anbefalt verdi -18°C , vil den totale friskheten bli forlenget i fryserom.

PL Przechowywanie w komorze zamrażarki:

- Zaleca się utrzymanie ustawienia zamrażarki w temperaturze -18°C , z wyjątkiem ekstremalnych warunków otoczenia.
- 8 godzin przed zamrażaniem włącz funkcję szybkiego zamrażania, aby zapewnić szybsze zamrażanie.
- Gorące jedzenie musi zostać schłodzone do temperatury pokojowej, zanim będzie włożone do zamrażarki.
- Jedzenie w małych porcjach zamraża szybciej i łatwiej je potem rozmrozić i przygotować.
- Zaleca się zapakowanie jedzenia przed włożeniem go do zamrażarki.
- W celu uniknięcia przekroczenia okresu przechowywania, należy zapisać datę zamrożenia, termin przydatności do spożycia i nazwę produktu na opakowaniu, zgodnie z okresem przechowywania różnych produktów spożywczych.
- Nie przekraczaj okresu przechowywania zalecanego przez producenta żywności. Wyciągaj tylko wymaganą ilość żywności z zamrażarki.
- Zużyj rozmrożone jedzenie szybko. Rozmrożonej żywności nie można ponownie zamrozić chyba, że zostanie ugotowana. Nie jest bezpiecznie spożywać niegotowane, ponownie zamrożone świeże jedzenie.
- Podczas zamrażania świeżych produktów, nie powinno dojść do kontaktu z już zamrożonymi produktami. Może to spowodować rozmrożenie już zamrożonych kawałków.

Podczas przechowywania kupnych mrożonek, proszę przestrzegać następujących zaleceń:

- Zawsze przestrzegaj zaleceń producenta co do terminu przechowywania żywności. Nie należy przekraczać tych wskazówek!
- Staraj się, aby czas między zakupem a włożeniem do lodówki był jak najkrótszy, aby zachować jakość żywności.
- Kupuj mrożonki, które były przechowywane w temperaturze -18°C lub niższej.
- Unikaj kupowania żywności, która ma lód albo szron na opakowaniu - oznacza to, że produkt ten mógł być częściowo rozmrożony i ponownie zamrożony w pewnym momencie - a wzrost temperatury wpływa na jakość żywności.
- Zalecamy ustawienie temperatury -18°C dla komory zamrażarki, aby uzyskać lepsze efekty przechowywania żywności.
- Z wyjątkiem ekstremalnych warunków w otoczeniu, jeśli temperatura zostanie ustawiona na zalecana wartość -18°C , ogólna świeżość zostanie przedłużona w zamrażarce.

RO Stocarea în compartimentul congelatorului:

- Este recomandat să ții congelatorul la -18°C cu excepția cazurilor cu condiții ambientale extreme.
- Cu 8 ore înainte de congelare, activezi funcția Fast Freeze pentru o congelare mai rapidă.
- Mâncarea fierbinte trebuie răcită la temperatura camerei înainte de stocarea în compartimentul congelatorului.
- Alimentele tăiate în porții mici vor îngheța mai rapid și vor fi mai ușor de dezghețat și gătit.
- Este mai bine să împachetăm mâncarea înainte să o punem în congelator.
- Pentru a evita expirarea perioadelor de stocare, rețineți data de înghețare, limita de timp și numele mâncării de pe ambalaj în conformitate cu perioadele de stocare ale diferitelor alimente.
- Nu depășiți perioadele de stocare recomandate de producători. Luați doar cantitatea dorită din congelator.
- Consumați alimentele decongelate rapid. Alimentele decongelate nu pot fi decongelate decât dacă sunt gătite. Nu este sigur să consumați alimente proaspete negătite și recongelate.
- Când congelați alimente proaspete, evitați să le puneți în contact cu alimentele deja congelate. Ar putea fi dezghețate bucăți deja congelate.

Când stocați alimente congelate comercial, urmați aceste instrucțiuni:

- Urmați întotdeauna instrucțiunile producătorului pentru lungimea de timp pentru care ar trebui să stocați alimentele. Nu încălcați aceste instrucțiuni!
- Încercați să mențineți o perioadă cât mai scurtă între achiziție și stocare pentru a păstra calitatea mâncării.
- Cumpărați alimente congelate, care au fost stocate la o temperatură de cel mult -18°C.
- Evitați să cumpărați alimente care prezintă gheață pe ambalaj – Acest lucru indică faptul că produsul a fost parțial decongelat și recongelat – creșterile de temperatură afectează calitatea alimentelor.
- **Recomandăm o temperatură de -18°C pentru congelator pentru a păstra cât mai bine mâncarea.**
- **Cu excepția condițiilor ambientale extreme, dacă temperatura este setată la valoarea recomandată de -18°C, prospețimea generală va fi prelungită în congelator.**

PT Armazenera no compartimento congelador:

- É recomendado manter a temperatura no frigorífico a -18°C exceto se em condições ambientais extremas.
- 8 horas antes de congelar ativar a função Congelação Rápida para permitir uma congelação mais rápida.
- Alimentos quentes devem ser arrefecidos para a temperatura ambiente antes de guardar no compartimento congelador.
- Os alimentos cortados em pequenas porções congelarão mais rapidamente e será mais fácil descongelar e cozinhar.
- É melhor embalar os alimentos antes de os pôr no congelador.
- A fim de evitar a expiração do tempo de armazenamento, deve anotar a data de congelamento, limite de tempo e nome do alimento na embalagem de acordo com os períodos de armazenamento dos diferentes alimentos.
- Não exceder os prazos de armazenagem de alimentos recomendados pelos fabricantes. Retirar apenas a quantidade de alimento necessária do congelador.
- Consumir rapidamente alimentos descongelados. Os alimentos descongelados não podem ser voltados a congelar exceto se estiverem cozinhados. Não é seguro consumir alimentos frescos voltados a congelar e não cozinhados.
- Quando congelar alimentos frescos, evitar que fiquem em contato com alimentos já congelados. Pode provocar o descongelamento dos produtos já congelados.

Quando guardar alimentos congelados comercialmente, deve seguir estas orientações:

- Seguir sempre as orientações do fabricante sobre qual o período de tempo em que devem ser guardados. Não exceder estas orientações!
- Tentar manter o período de tempo entre a compra e o armazenamento tão curto quanto possível para preservar a qualidade dos alimentos.
- Comprar alimentos congelados, que tenham sido guardados a uma temperatura de -18°C ou inferior.
- Evitar comprar alimentos que tenham gelo ou geada na embalagem – Isto indica que o produto deve ter sido parcialmente descongelado e congelado de novo em determinada altura - subidas de temperatura afetam a qualidade dos alimentos.
- Recomendamos uma definição de temperatura de -18°C para o compartimento do congelador para obter uma melhor preservação dos alimentos.
- Com exceção de condições ambientais extremas, se a temperatura for definida nos valor recomendado como -18°C, a frescura global será prolongada no congelador.

SK Skladovanie v mraziacej časti:

- Odporúča sa udržiavať nastavenie mrazničky pri -18°C okrem extrémnych okolitých podmienok.
- 8 hodín pred zmrazením zapnite funkciu rýchleho zmrazenia, pre zaistenie rýchlejšieho zmrazenia.
- Horúce potraviny je nutné pred uložením do mrazničky schladiť na izbovú teplotu.
- Potraviny nakrájané na malé porcie zamrznú rýchlejšie a bude ľahšie ich rozmraziť a uvariť.
- Je lepšie potraviny pred vložením do mrazničky zabaliť.
- Aby ste neprekročili dobu uchovávanía potravín, zapíšte prosím dátum zmrazenia, časový limit a názov potraviny na obal. Riadte sa doporučenou dobou uchovávanía u rôznych potravín.
- Neprekračujte dobu skladovania potravín ktoré sú odporúčané výrobcami potravín. Z mrazničky vyberajte iba požadované množstvo potravín.
- Rozmrazené potraviny rýchlo skonzumujte. Rozmrazené potraviny znovu nezmrazujte, pokiaľ neboli uvarené. Nie je bezpečné konzumovať tepelne neupravené opätovne zmrazené čerstvé potraviny.
- Ak chcete zmraziť čerstvé potraviny, zabráňte ich kontaktu s už zmrazenými potravinami. Môže to spôsobiť rozmrazenie už zmrazených kusov.

Pri zmrazovaní komerčne mrazených potravín postupujte podľa týchto pokynov:

- Vždy venujte pozornosť pokynom výrobcu o dĺžke uchovania potravín. Neporušujte tieto pokyny!
- Kvôli zachovaniu kvality potravín sa snažte, aby doba medzi nákupom a uložením potravín bola čo najkratšia.
- Kupujte potraviny, ktoré boli uchovávané pri teplote -18°C alebo nižšie.
- Vyhnite sa nákupu potravín, ktoré majú na obale sneh alebo námrazu - môže to značiť, že výrobok bol čiastočne rozmrazený a znovu zmrazený - nárast teploty ovplyvňuje kvalitu potravín.
- Na dosiahnutie lepšej konzervácie potravín odporúčame nastavenie teploty -18°C pre časť pre mrazené potraviny.
- Ak je teplota nastavená na odporúčanú hodnotu -18°C , s výnimkou extrémnych podmienok okolia, celková čerstvosť sa v mrazničky predlží.

SL jevanie v zamrzoválnem delu:

- Priporočamo, da nastavíte zamrzoválnik na -18°C , razen pri skrajnih okoljskih pogojih.
- 8 ur pred zamrzovanjem vklopite funkcijo hitrega zamrzovanja, da omogočíte hitrejše zamrzovanje.
- Preden shraníte vročo hrano v zamrzovalni del, jo morate ohladiti na sobno temperaturo.
- Hrana, narezana na majhne dele, hitreje zamrzne in jo je mogoče lažje odmrzniti ter pripraviti.
- Priporočamo, da hrano zapakirate, preden jo daste v zamrzovalnik.
- Da preprečíte prekoračitev roka shranjevanja, na embalažo skladno z roki shranjevanja posamezne hrane zabeležite datum zamrznitve, časovno omejitev in vrsto hrane.
- Ne prekoračíte rokov shranjevanja hrane, ki jih priporočajo proizvajalci hrane. Iz zamrzovalnika vzemite le toliko hrane, kot je potrebujete.
- Odmrznjeno hrano hitro porabite. Odmrznjene hrane ni dovoljeno znova zamrzovati, razen če jo skuhate. Uživanje znova zamrznjene sveže hrane, ki ni kuhana, ni varno.
- Pri zamrzovanju se izogibajte stiku sveže hrane z že zamrznjeno hrano. Lahko pride do odtajanja že zamrznjenih kosov.

Pri shranjevanju tovarniško zamrznjene hrane upoštevajte naslednje smernice:

- Vedno upoštevajte navodila proizvajalca glede trajanja shranjevanja hrane. Ne prekoračíte teh rokov!
- Poskusite zagotoviti čim krajši čas med nakupom in shranjevanjem, da se ohrani kakovost hrane.
- Kupujte zamrznjeno hrano, ki je bila shranjena pri temperaturi -18°C ali manj.
- Ne kupujte hrane, ki ima na embalaži led ali zmrzal. To pomeni, da so na eni točki izdelki morda bili delno odmrznjeni in nato znova zamrznjeni. Takšni dvigi temperature vplivajo na kakovost hrane.
- Priporočamo nastavitve temperature -18°C za zamrzovalni del, da se zagotovi boljše shranjevanje hrane.
- Če je temperatura nastavljena na priporočeni vrednosti -18°C (razen pri skrajnih okoljskih pogojih), se zagotovi daljša splošna svežina v zamrzoválnem delu.

SQ Ruajtja në ndarjen e ngrirësit:

- Rekomandohet që ta mbani përcaktimin e ngrirësit në -18°C përveçse në kushte ekstreme të ambientit.
- 8 orë para ngrirjes, aktivizoni funksionin e Ngrirjes së shpejtë për të siguruar një ngrirje më të shpejtë.
- Ushqimet e nxehta duhet të ftohen në temperaturën e dhomës para se t'i ruani në ndarjen e ngrirësit.
- Ushqimet e ndara në porcione të vogla do të ngrinë më shpejt dhe do të jetë më e lehtë t'i shkrini dhe t'i gatuar.
- Është më mirë që t'i paketoni ushqimet para se t'i vendosni në ngrirës.
- Për të shmangur skadimin e periudhave të ruajtjes, kini parasysh datën e ngrirjes, kufirin kohor dhe emrin e ushqimit në paketim sipas periudhave të ruajtjes së ushqimeve të ndryshme.
- Mos i kaloni kohët e ruajtjes së ushqimeve që rekomandohen nga prodhuesit e ushqimeve. Nxirni vetëm sasinë e kërkuar të ushqimeve nga ngrirësi.
- Konsumojini shpejt ushqimet e shkruara. Ushqimet e shkruara nuk mund t'i ngrini përsëri, përveçse nëse i gatuar. Nuk është e sigurt të konsumoni ushqime të freskëta të pagatuar që i keni ngrirë përsëri.
- Kur ngrini ushqime të freskëta, shmangni kontaktin me ushqimet që kanë ngrirë tashmë. Kjo mund të shkaktojë shkrirjen e copave që janë tashmë të ngrira.

Kur ruani ushqime të ngrira nga dyqanet, ndiqni këto udhëzime:

- Ndiqni gjithmonë udhëzimet e prodhuesve për kohëzgjatjen për të cilën duhet t'i ruani ushqimet. Mos e kaloni kohëzgjatjen nga këto udhëzime!
- Përpikuni të siguri një kohë sa më të shkurtër që të jetë e mundur mes blerjes dhe ruajtjes për të ruajtur cilësinë e ushqimeve.
- Blii ushqime të ngrira që janë ruajtur në një temperaturë -18°C ose më poshtë.
- Shmangni blerjen e ushqimeve që kanë akull mbi paketim. Kjo tregon se produktet mund të jenë shkrirë pjesërisht dhe janë ngrirë përsëri në një moment të caktuar. Rritjet e temperaturës kanë ndikim në cilësinë e ushqimeve.
- **Ne rekomandojmë një përcaktim temperature prej -18°C për ndarjen e ngrirësit për të siguruar një ruajtje më të mirë të ushqimeve.**
- **Me përjashtim të kushteve ekstreme të ambientit, nëse temperatura është caktuar në vlera e rekomanduar -18°C , freskia e përgjithshme do të zgjatet në ndarjen e ngrirësit.**

SR Čuvanje u odeljku zamrzivača:

- Preporučuje se da podesite zamrzivač na temperaturu od -18°C , osim u ekstremnim ambijentalnim uslovima.
- 8 sati pre zamrzavanja uključite funkciju brzog zamrzavanja da biste obezbedili brže zamrzavanje.
- Topla hrana mora da se ohladi na sobnu temperaturu pre stavljanja u odeljak zamrzivača.
- Hrana isečena na male porcije će se brže zamrznuti i lakše će se odmrznuti i skuvati.
- Najbolje je da se hrana upakuje pre stavljanja u zamrzivač.
- Da bi se izbeglo prekoračenje perioda skladištenja, zabeležite datum zamrzavanja, vremensko ograničenje i naziv namirnica na pakovanju u skladu sa periodima skladištenja različitih namirnica.
- Ne prekoračujte periode čuvanja hrane koje su preporučili proizvođači hrane. Iz zamrzivača izvadite samo potrebnu količinu hrane.
- Brzo potrošite odmrznutu hranu. Odmrznuta hrana ne sme ponovo da se zamrzava, osim ako se ne skuva. Nije bezbedno konzumirati neskuvanu, ponovno zamrznutu svežu hranu.
- Prilikom zamrzavanja sveže hrane, izbegavajte da ona dođe u kontakt sa već zaleđenom hranom. To može izazvati odmrzavanje već zamrznutih komada.

Prilikom čuvanja komercijalno zamrznute hrane, pratite ove smernice:

- Uvek pratite smernice proizvođača za vremenski period tokom koga možete čuvati hranu. Ne prekoračujte vreme navedeno u ovim smernicama.
- Pokušajte da vremenski period između kupovine i odlaganja hrane bude što kraći da bi se sačuvao kvalitet.
- Kupite zamrznutu hranu koja je čuvana na temperaturama manjim od -18°C .
- Nakon što kupite hranu koja ima led na pakovanju – Ovo može da znači da su proizvodi u nekom trenutku delimično odmrznuti i ponovo zamrznuti – povećanja temperature utiču na kvalitet hrane.
- **Preporučujemo podešavanje temperature na -18°C u odeljku za zamrzavanje da bi se postiglo bolje očuvanje hrane.**
- **Izuzetno ekstremnih uslova u okolini, ako je temperatura postavljena na preporučena vrijednost od -18°C , proizdiće se ukupna svežina u odeljku zamrzivača.**

SV Förvaring i frysfacket:

- Vi rekommenderar, att frysfackets temperatur ställs till -18°C , förutom i extrema omgivningsförhållanden.
- Starta snabbfrysningfunktionen 8 timmar innan frysningen påbörjas, för att snabba på frysningsprocessen.
- Varm mat ska kylas ner till rumstemperatur innan förvaring i frysfacket.
- Mat delad i mindre portioner fryser snabbare och är lättare att tina upp och tillaga.
- Det är bättre att packa in mat innan förvaring i frysen.
- För att förvaringstiderna inte ska överskridas, märk matens frysningsdatum, tidsperiod och namn på förpackningen enligt matens förvaringstid.
- Överskrid inte mattillverkarens rekommenderade förvaringstider. Ta bara ut behövd mängd mat från frysen.
- Konsumera tinad mat fort. Tinad mat kan inte frysas igen, om den inte tillagas. Förtäring av tinad, omfrost mat är inte säkert.
- Undvik kontakt med redan fryst mat, när färsk mat ska frysas. Detta kan leda till upptining av redan fryst mat.

Följ följande instruktioner vid frysning av kommersiellt fryst mat:

- Följ alltid tillverkarens instruktioner angående förvaringstider. Överskrid inte dessa tider!
- Försök att hålla tiden mellan inköp och förvaring så kort som möjligt, för att preservera matkvaliteten.
- Köp fryst mat, som har förvarats i minst -18°C graders temperatur.
- Undvik att köpa mat, som har is eller frost på förpackningen – Detta indikerar, att produkten kan ha tinat och frysts om vid nåt tillfälle – temperaturökningar kan påverka matens kvalitet.
- Vi rekommenderar -18°C temperatur för frysfacket, för att bevara bra konservering av maten.
- Med undantag för extrema yttre förhållanden, om temperaturen har ställts till rekommenderat värde -18°C , förlängs matens generella färskhet i frysfacket.

MK Чување во преградата за замрзнување:

- Се препорачува преградата за замрзнување да се оддржува на температурна поставка од -18°C , освен во екстремни атмосферски услови.
- 8 часа пред замрзнување, вклучете ја функцијата Брзо замрзнување за да дојде до побрзо замрзнување.
- Врела, готвена храна мора да се разлади до собра температура пред да се чува во преградата за замрзнување.
- Храна исечена на помалку парчиња побрзо се смрзнува, полесно се одмрзнува и готви.
- Подобро е да се пакува храната пред да се стави во замрзнувачот.
- За да се избегне истекување на времето за чување, забележете го датумот на замрзување, рокот и видот храна на пакувањето во согласност со рокот за чувањена различна храна.
- Не пробивајте ги роковите за чување храна кои се препорачани во производителите на храна. Вадејте ја само потребната количина храна од замрзнувачот.
- Брзо консумирајте ја одмрзнатата храна. Одмрзнатата храна не може да се замрзнува повторно, освен во готвена форма. Не е безбедно да се јаде неготвена, повторно смрзната свежа храна.
- Кога смрзнувате свежа храна, избегнувајте таа да доаѓа во контакт со веќе замрзната храна. Може да предизвика одмрзнување на веќе замрзнати парчиња.

Кога чувате комерцијално замрзната храна, ве молиме, следете ги овие упатства:

- Секогаш следете ги упатствата на производителот за време на рокот на чување на храната. Почитувајте ги овие упатства!
- Обидувајте се времето меѓу купувањето и складирањето да биде што може покусو за да се зачува квалитетот на храната.
- Купувајте смрзната храна која може да се чува на температура од -18°C или пониска температура.
- Одбегнувајте да купувате храна која има мраз на пакувањето. Тоа може да биде знак дека производот бил делумно одмрзнат и повторно замрзнат во некој момент. Зголемувањето на температурата влијае врз квалитетот на храната.
- Препорачуваме температурна поставка од -18°C за преградата за замрзнување, за да се постигне најдобро зачувување на храната.
- Со исклучок на екстремни атмосферски услови, ако температурата се постави на препорачана вредност -18°C , ќе се продолжи севкупната свежина во преградата за замрзнување.

RU Хранение в морозильной камере:

- Рекомендуется поддерживать температуру в морозильной камере при -18°C , за исключением экстремальных условий окружающей среды.
- За 8 часов до замораживания включите функцию быстрой заморозки, чтобы обеспечить более быструю заморозку продуктов.
- Горячие продукты должны быть охлаждены до комнатной температуры перед хранением в морозильной камере.
- Продукты, нарезанные небольшими частями, замерзают быстрее, также их легче размораживать и готовить.
- Прежде чем поместить продукты в морозильную камеру, рекомендуется их упаковать.
- Чтобы избежать истечения сроков хранения, обратите внимание на дату замораживания и срок хранения и название продукта на упаковке в соответствии со сроками хранения различных продуктов.
- Не допускайте превышения сроков хранения продуктов, рекомендованных производителями. Извлекайте из морозильной камеры только требуемое количество продуктов.
- Употребляйте размороженные продукты как можно быстрее. Размороженная пища не может быть повторно заморожена, если она не приготовлена. Не безопасно употреблять в пищу повторно замороженные свежие продукты.
- При заморозке свежих продуктов они не должны соприкасаться с уже замороженными продуктами. Это может вызвать оттаивание уже замороженных кусочков.

При хранении замороженных промышленным способом продуктов, пожалуйста, соблюдайте следующие рекомендации:

- Всегда следовать указаниям производителя по сроку хранения продуктов. Не превышайте эти сроки!
- Старайтесь, чтобы продолжительность времени между покупкой и хранением была как можно короче для сохранения качества.
- Покупайте замороженные продукты, которые хранились при температуре -18°C или ниже.
- Старайтесь не покупать продукты со льдом или инеем на упаковке – это означает, что продукты могут быть частично разморожены и повторно заморожены в какой-то момент – повышение температуры влияет на качество продуктов.
- **Мы рекомендуем установить температуру -18°C в морозильной камере для обеспечения лучшей сохранности продуктов.**
- За исключением экстремальных условий окружающей среды, если температура установлена на рекомендуемое значение -18°C , общая свежесть будет сохраняться в морозильной камере.

UKR Зберігання в морозильній камері

- Рекомендується підтримувати в морозильній камері температуру -18°C , за винятком екстремальних умов навколишнього середовища.
- Щоб забезпечити більш швидкий процес заморожування, за 8 годин до заморожування ввімкніть режим швидкого заморожування.
- Перед розміщенням у морозильній камері гарячі продукти необхідно охолодити до кімнатної температури.
- Якщо продукти нарізано невеликими порціями, це прискорює процес заморожування, а також спрощує процеси разморожування та приготування.
- Рекомендується упаковувати продукти перед розміщенням у морозильній камері.
- Щоб не перевищити термін зберігання, зазначте дату заморожування, припустимий термін зберігання та назву продукту на упаковці відповідно до строків зберігання різних харчових продуктів.
- Не перевищуйте терміни зберігання продуктів, рекомендовані виробниками харчових продуктів. Виймайте лише необхідну кількість продуктів із морозильної камери.
- Швидко споживайте розморожені продукти. Якщо розморожені продукти не піддаються кулінарній обробці, їх не можна повторно заморожувати. Небезпечно вживати повторно заморожені свіжі продукти.
- Заморожуючи свіжі продукти, уникайте їх контакту з попередньо замороженими продуктами. Це може спричинити відтавання вже заморожених шматочків.

Під час зберігання промислово заморожених продуктів дотримуйтеся нижченаведених вказівок:

- Обов'язково дотримуйтеся інструкцій виробників щодо рекомендованих термінів зберігання продуктів. Не перевищуйте цих рекомендованих значень!
- Намагайтеся максимально скоротити проміжок часу між покупкою та розміщенням для зберігання, щоб зберегти належну якість продуктів.
- Купуйте заморожені продукти, які зберігалися при температурі -18°C або нижче.
- Не рекомендовано купувати продукти, на упаковці яких є лід або іній. Це вказує на можливість часткового розмороження та повторного заморожування в якийсь період часу, при цьому необхідно враховувати, що підвищення температури впливає на якість продуктів.
- Для кращого збереження продуктів рекомендовано встановити температуру -18°C у морозильній камері.
- Якщо встановлено рекомендоване значення температури -18°C (за винятком екстремальних умов навколишнього середовища), термін зберігання продуктів у морозильній камері в цілому збільшується.

LV Uzglabāšana saldētavas nodalījumā:

- Saldētavu ieteicams iestatīt -18°C temperatūrā, izņemot ekstrēmos ārējās vides apstākļos.
- 8 stundas pirms sasaldēšanas ieslēdziet Ātrās saldēšanas funkciju, lai nodrošinātu ātrāku sasaldēšanu.
- Karstu pārtiku pirms likšanas saldētavas nodalījumā atdzesējiet līdz istabas temperatūrai.
- Nelielās porcijās sadalīta pārtika ātrāk sasals un būs vieglāk atkausējama un pagatavojama.
- Pirms likšanas saldētavā pārtiku ieteicams iepakot.
- Lai nepieļautu uzglabāšanas termiņa beigšanos, lūdzu, ievērojiet dažādiem pārtikas produktiem atšķirīgo uz iepakojuma norādīto sasaldēšanas datumu, termiņu un pārtikas produkta nosaukumu.
- Nepārsniedziet pārtikas ražotāju ieteiktos pārtikas uzglabāšanas termiņus. Izņemiet no saldētavas tikai nepieciešamo pārtikas daudzumu.
- Atkausēto pārtiku patērējiet drīz. Atkausētu pārtiku nevar atkārtoti sasaldēt, izņemot, ja tā tiek termiski apstrādāta. Termiski neapstrādātu, atkārtoti sasaldētu svaigu pārtiku patērēt uzturā nav droši.
- Sasaldējot svaigu pārtiku, neļaujiet tai saskarties ar jau sasaldētu pārtiku. Tas var izraisīt jau sasalušu pārtikas daļu atkausēšanu.

Uzglabājot rūpnieciski sasaldētus pārtikas produktus, lūdzu, ievērojiet šīs vadlīnijas:

- Vienmēr ievērojiet ražotāju norādes par pārtikas uzglabāšanas ilgumu. Nepārsniedziet šo ilgumu!
- Centieties noglabāt pārtiku pēc iespējas ātrāk pēc iegādes, lai saglabātu pārtikas kvalitāti.
- Pērciet sasaldētus pārtikas produktus, kas uzglabāti -18°C vai zemākā temperatūrā.
- Nepērciet pārtiku, uz kuras iepakojuma redzams ledus vai sarma – tas nozīmē, ka produkti kādā brīdī, iespējams, ir daļēji atkausēti un atkārtoti sasaldēti, un šādas temperatūras izmaiņas ietekmē pārtikas kvalitāti.
- Mēs iesakām iestatīt -18°C temperatūru saldētavas nodalījumā, lai nodrošinātu labāku pārtikas saglabāšanu.
- Izņemot ekstrēmus apkārtējās vides apstākļus, temperatūras iestatīšana ieteicamajā -18°C līmenī nodrošina pēc iespējas ilgāku optimāla svaiguma saglabāšanu saldētavas nodalījumā.

TR Dondurucu bōlmede gīda saklāma:

- Ekstrēm ortām košļānā haricindē dondurucuyu -18°C sīcaklīkta tutmanız önerilir.
- Dondurma işleminde 8 saat önce Hızlı Dondurma fonksiyonunu etkinleştirerek daha hızlı soğutma yapabilirsiniz.
- Sıcak yemekleri dondurucu bölmeye yerleştirmeden önce oda sıcaklığına getirin.
- Küçük parçalara bölünmüş gıdalar daha hızlı donar. Ayrıca, buz çözme ve pişirme işlemleri de daha kolaydır.
- Yiyecekleri dondurucuya koymadan önce paketlemeniz önerilir.
- Saklama süresinin geçmesini önlemek için, farklı gıdaların saklama sürelerine göre dondurma tarihini, süreyi ve yiyeceğin adını paketin üstüne yazın.
- Gıda üreticisi tarafından önerilen saklama süresini aşmayın. Buzluktan yalnızca ihtiyacınız kadar gıda çıkarın.
- Buzunu çözdüğünüz gıdaları hızlıca tüketin. Buzu çözülmüş gıdalar pişirilmediği sürece tekrar dondurulamaz. Buzu çözüldükten sonra tekrar dondurulmuş taze gıdaları pişirmeden tüketmek güvenli değildir.
- Taze gıda dondururken bu gıdaları halihazırda donmuş gıdalara temas ettirmeyin. Aksi takdirde, donmuş gıdaların buzunu çözülebilir.

Donmuş halde satılan yiyecekleri saklarken lütfen şunlara dikkat edin:

- Yiyeceği saklamanız gereken süre konusunda her zaman üreticinin talimatlarına uyun. Bu talimatlarda belirtilen süreyi aşmayın!
- Gıdanın kalitesini korumak için, satın alma işlemiyle saklama arasındaki süreyi olabildiğince kısa tutmaya çalışın.
- -18°C veya daha düşük derecelerde saklanan donmuş gıdaları satın alın.
- Ambalajında buz vb. olan gıdaları almaktan kaçının. – Bu, ürünün kısmen çözülüp tekrar donmuş olabileceği anlamına gelir. Sıcaklık, yiyeceğin kalitesini etkiler.
- Gıdaları daha iyi sağlayabilmeniz dondurucu bölme için -18°C sıcaklık sağlamanızı öneririz.
- Ortamda ekstrem koşullar olduğu durumlar haricinde, sıcaklık önerilen dereceler önerilen -18°C değer ayarlanırsa hem de dondurucu bölmede yiyecekler daha uzun süre taze kalır.