

並將溫度調節器的旋鈕轉至「強」的刻度，使庫內保持充分的冷度。

• 當冰箱使用很久，出現了洗不掉的污穢及有明顯的裂痕時，可先把裂痕封好，再以防水壁紙整個重新貼起來。

• 食物存放冰箱的原則為：

(1)食物貯存的間隔空間，不宜過份緊密，以利冷氣對流。

(2)溫熱的食品、飲料必須冷後，始得貯入冰箱。

(3)放在冰箱內的食品都應用塑膠袋裝起來。如果放在碗盤的食物則用碗罩罩好，以免失掉水分及原來的濕潤和風味，同時可預防冰箱裡的臭味。

如遇含塩份、酸性强、有腥味、或強烈侵蝕性的食品，應先置於容器內，或用塑膠袋包裝妥後，始得貯入。

(4)大塊魚肉洗淨，切成每次需要量的小塊，再放入冷凍箱內。

(5)需要冷凍的食品，應早放入冷凍庫內，以保持新鮮。

(6)從冷凍箱拿出來的食物，解凍後應立即烹煮，不可解凍後再冷凍，否則影响食物風味及容易增加細菌繁殖機會。

(7)任何食品除了冷凍外，在沒

有污穢的原則下，不要洗濯，用塑膠袋裝好直接放進冰箱，可保存較長時間，尤其是蔬菜類。

• 冰箱內的溫度，冷凍室，上、中、下層及門裡的溫度都不相同，放食物時要因其需要而分放。

(1)冷凍室：零下 $10^{\circ}\text{C}\sim 27^{\circ}\text{C}$ ，適合存放生的魚蝦、肉類及冰淇淋、冰棒。

(2)上層： $2^{\circ}\text{C}\sim 3^{\circ}\text{C}$ ，存放熟的魚蝦、肉類、內臟、牛奶、養樂多、麪包、奶粉、罐頭、豆腐、豆干、剩菜。

(3)中層： $4^{\circ}\text{C}\sim 7^{\circ}\text{C}$ ，以存放罐頭、瓶罐之類。

(4)下層： $8^{\circ}\text{C}\sim 10^{\circ}\text{C}$ ，存放水果、蔬菜、乾料食品。

(5)冷凍箱門：零下 $1^{\circ}\text{C}\sim 5^{\circ}\text{C}$ ，放置玉米粉，罐頭、奶油、咖啡等易壞的包裝類。

(6)箱門上層： $4^{\circ}\text{C}\sim 5^{\circ}\text{C}$ ，放種子，軟片，乾電池、蛋類（蛋應放在蛋架上，蛋的圓端應朝上，尖端朝下放，以便增長貯存時間。

(7)箱門中層： $6^{\circ}\text{C}\sim 7^{\circ}\text{C}$ ，放調味料，瓶罐、乾料、飲料。

(8)箱門下層： $9^{\circ}\text{C}\sim 12^{\circ}\text{C}$ ，放冷開水、飲料、化妝品。

• 放入冰箱的東西，並不代表

就不會腐爛，只不過是腐爛程度較慢而已，因此，最好的方法是早點吃，同時要每天查看冰箱內所貯的食物，如遇腐爛要馬上取出。

• 要隨時保持冰箱內的適當溫度，在夏天及東西存放較多箱門開關頻繁時，應將箱內溫度調度些。

• 如遇冰箱冷度不夠理想時，應檢查冷却器上是否積霜太多？冰箱放置場所是否得當？散熱器上是否積塵太多？食物積存量是否過密？冰箱完全不能運轉時，查看電源保險絲是否完好？插頭是否鬆弛、壞掉？電壓是否降低？檢查後仍未找出故障原因，應速請服務站或經銷商派員來修理。

• 冰箱不使用時，應取出箱內所有食物清潔內部，擦乾水份，打開箱門，內部充份乾燥，並且放些除臭劑。

• 製冰方法為冷開水注入結冰盤八分滿，冰盤把手朝外放進冰凍室內即可，如欲迅速結冰，要將溫度調節器的旋鈕轉至“強”刻度即可，製好時須轉回原來位置。

• 不可與電燈等共用一電源插座，應設冰箱專用插座。

• 揮發油、酒精等揮發性藥物，有危險勿放入冰箱內。（林妙絹）



培蘭多液

LIQUID | PLANT
FOOD
10-10-10

美國原裝進口最新型濃縮液體混合肥料

農藥（水稻、果樹、茶樹、蔬菜類……）+ 培蘭多液
= 節省人工、增加產量、提高品質。

北市建三肥字第065號
農林廳肥料登記證 農肥字第0134號

經濟部中央標準局商標註冊證註冊號數第95313號

您的理想就是我們的目標……

培蘭多液 為農友及園藝栽培愛好者
提供更完美的服務！！

原製造廠：美國培蘭多化學公司 榮譽出品

總代理：旭浩企業股份有限公司

總公司：台北市民生東路990巷百樂大廈B座205室 電話：(02)761-7221
苗栗連絡處：苗栗鎮中正路834號 電話：(037)321203 ※說明書備索！