

09:52 AM



# SHARPFridge

**WELCOME**

PLEASE SELECT THE USER



USER 1



USER 2



USER 3

You don't have any account yet?



Create account

09:52 AM



# SHARPFridge

HOŞGELDİNİZ

LÜTFEN KULLANICI SEÇİNİZ



KULLANICI 1



KULLANICI 2



KULLANICI 3

Henüz hesabınız yok mu?



Hesap oluştur

09:52 AM



# CREATE ACCOUNT



E mail :

Username :

Password :

create account

< Back

09:52 AM



# HESAP OLUŞTUR



E mail :

Kullanıcı Adı :

Şifre :

Oluştur

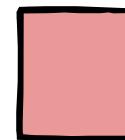
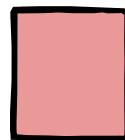
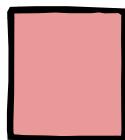
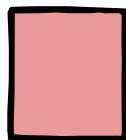
< Geri

09:52 AM



**We send a verification code to your e-mail!**

**code :**



Didn't you get the code [?](#)

**ENTER**

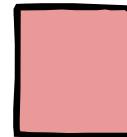
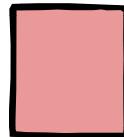
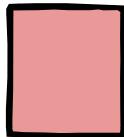
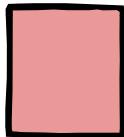
< Back

09:52 AM



**E-mailinize bir doğrulama kodu gönderdik!**

**kod :**



Hiç kod almadınız mı? 

**GİRİŞ**

< Geri

09:52 AM



*please enter your phone number*

-----  
**ENTER**

< Back

09:52 AM



*lütfen telefon numaranızı giriniz*

TAMAM

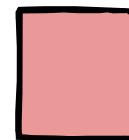
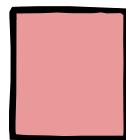
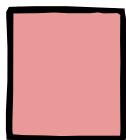
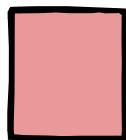
< Geri

09:52 AM



**We send a verification code to your phone!**

**code :**



**ENTER**

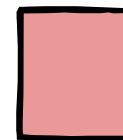
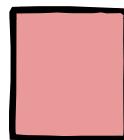
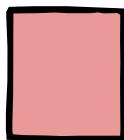
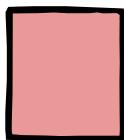
< Back

09:52 AM



***Telefonunuza doğrulama kodu gönderdik!***

**kod:**



**GİRİŞ**

< Back

09:52 AM



# LOGIN



USER 1

please enter your password

**Password :**

Forget password

**ENTER**

< Back

09:52 AM



# LOGIN



USER 2

please enter your password

**Password :**

Forget password

**ENTER**

< Back

09:52 AM



# LOGIN



USER 3

please enter your password

**Password :**

Forget password

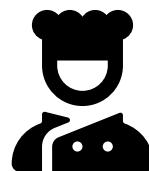
**ENTER**

< Back

09:52 AM



# GİRİŞ



**KULLANICI 1**

Lütfen şifrenizi girin

**şifre :**

Şifremi unuttum

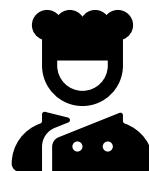
**GİRİŞ**

< Geri

09:52 AM



# GİRİŞ



**KULLANICI 2**

Lütfen şifrenizi girin

**şifre :**

Şifremi unuttum

**GİRİŞ**

< Geri

09:52 AM



# GİRİŞ



**KULLANICI 3**

Lütfen şifrenizi girin

**şifre :**

Şifremi unuttum

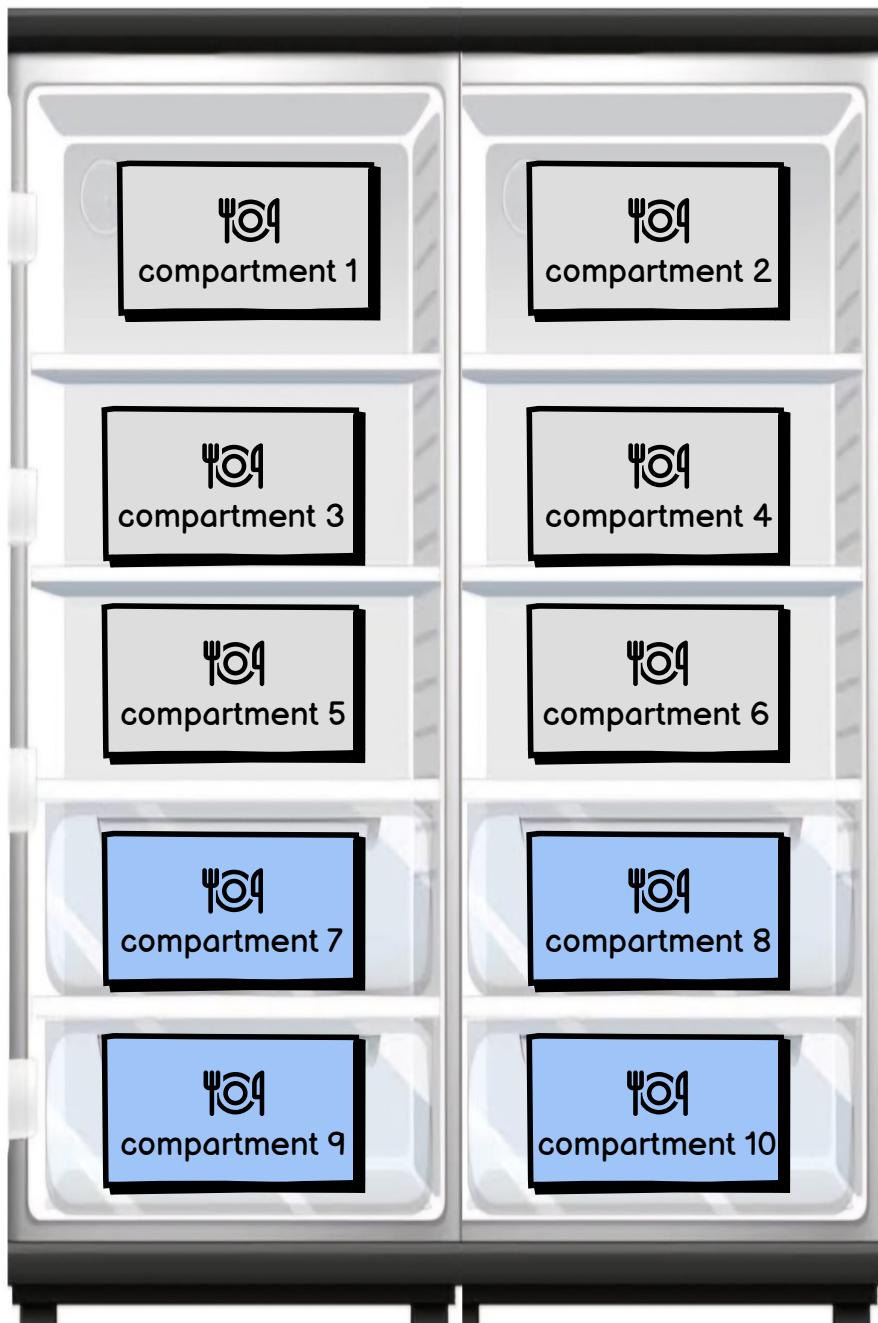
**GİRİŞ**

< Geri

09:52 AM



USER 1



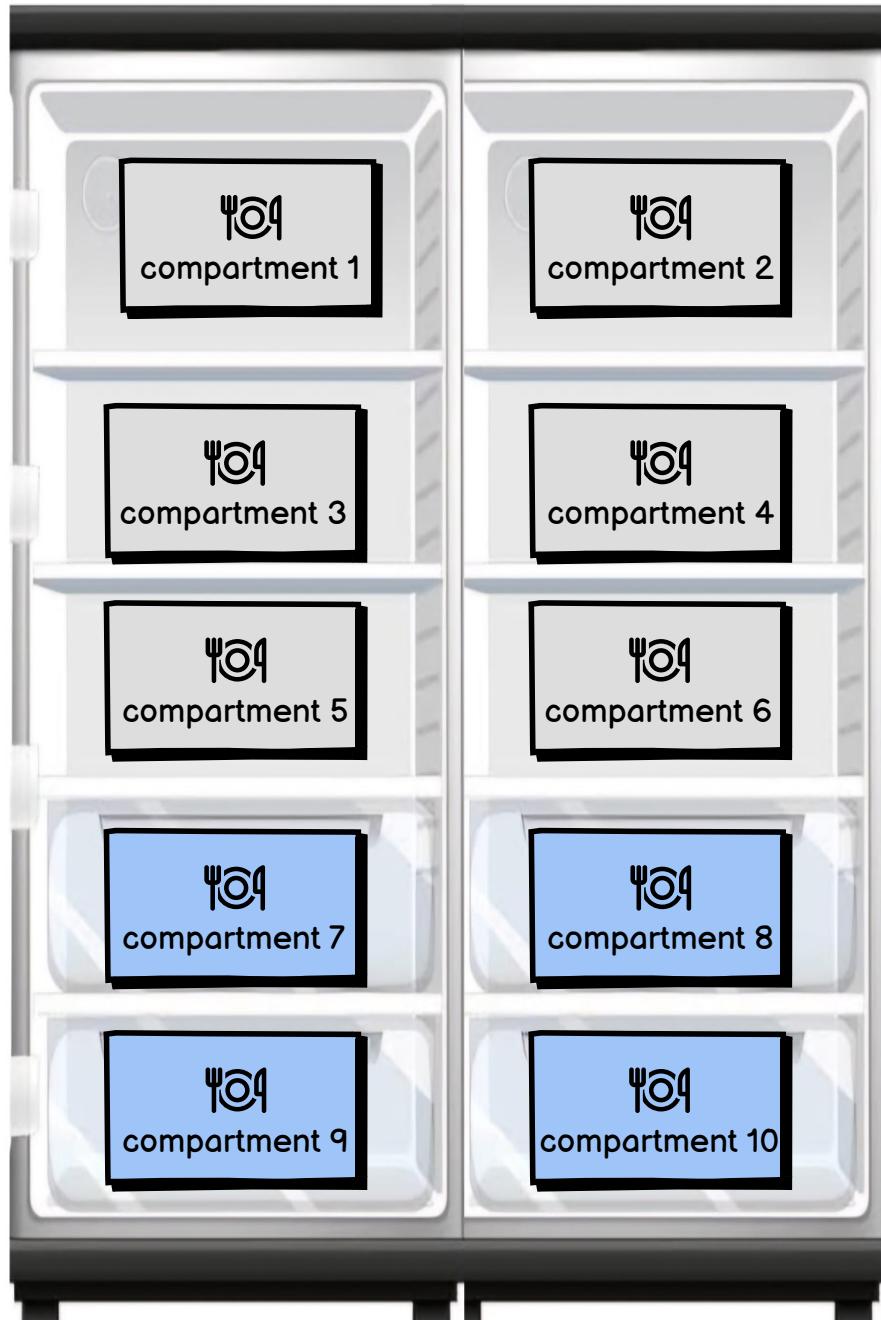
Learn more about the optimal storage conditions

< Back

09:52 AM



USER 2



Learn more about the optimal storage conditions 

< Back

09:52 AM



USER 3

🍴  
compartment 1

🍴  
compartment 2

🍴  
compartment 3

🍴  
compartment 4

🍴  
compartment 5

🍴  
compartment 6

🍴  
compartment 7

🍴  
compartment 8

🍴  
compartment 9

🍴  
compartment 10

Learn more about the optimal storage conditions

< Back

09:52 AM



KULLANICI 1

🍴  
bölme 1

🍴  
bölme 2

🍴  
bölme 3

🍴  
bölme 4

🍴  
bölme 5

🍴  
bölme 6

🍴  
bölme 7

🍴  
bölme 8

🍴  
bölme 9

🍴  
bölme 10

optimal saklama koşulları hakkında daha fazla öğren

< Geri

09:52 AM



KULLANICI 2

🍴  
bölme 1

🍴  
bölme 2

🍴  
bölme 3

🍴  
bölme 4

🍴  
bölme 5

🍴  
bölme 6

🍴  
bölme 7

🍴  
bölme 8

🍴  
bölme 9

🍴  
bölme 10

optimal saklama koşulları hakkında daha fazla öğren

< Geri

09:52 AM



KULLANICI 3

🍴  
bölme 1

🍴  
bölme 2

🍴  
bölme 3

🍴  
bölme 4

🍴  
bölme 5

🍴  
bölme 6

🍴  
bölme 7

🍴  
bölme 8

🍴  
bölme 9

🍴  
bölme 10

optimal saklama koşulları hakkında daha fazla öğren

< Geri

09:52 AM



You are about to end your session  
Do you confirm?



YES

NO

< Back

09:52 AM



You are about to end your session  
Do you confirm?



YES

NO

< Back

09:52 AM



You are about to end your session  
Do you confirm?



YES

NO

< Back

09:52 AM



Oturumunuzu sonlandırmak üzereiniz  
Onaylıyor musunuz?



EVET

HAYIR

< Geri

09:52 AM



Oturumunuzu sonlandırmak üzereiniz  
Onaylıyor musunuz?



EVET

HAYIR

< Geri

09:52 AM



Oturumunuzu sonlandırmak üzereiniz  
Onaylıyor musunuz?



EVET

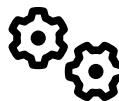
HAYIR

< Geri

09:52 AM



< SETTINGS



## GENERAL SETTINGS

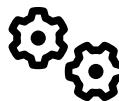


**LANGUAGE SELECTIONS**

09:52 AM



< SETTINGS



## GENERAL SETTINGS

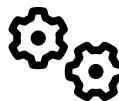


**LANGUAGE SELECTIONS**

09:52 AM



< SETTINGS



## GENERAL SETTINGS



**LANGUAGE SELECTIONS**

09:52 AM



< SETTINGS



## LANGUAGE SELECTIONS

1

TURKISH

2

ENGLISH

< Back

09:52 AM



< SETTINGS



## LANGUAGE SELECTIONS

1

TURKISH

2

ENGLISH

< Back

09:52 AM



< SETTINGS



## LANGUAGE SELECTIONS

1

TURKISH

2

ENGLISH

< Back

09:52 AM



< SETTINGS



## NOTIFICATION SETTINGS



**NOTIFICATION RATE**



**CRITICAL ALERTS**

09:52 AM



< SETTINGS



## NOTIFICATION SETTINGS



**NOTIFICATION RATE**



**CRITICAL ALERTS**

09:52 AM



< SETTINGS



## NOTIFICATION SETTINGS



**NOTIFICATION RATE**



**CRITICAL ALERTS**

09:52 AM



## Compartment 1

Set humidity level :

 3 

Set temperature :

 3 

Add Food

Save the settings

< Back

09:52 AM



Kullanıcı 1

## Bölme 1

Nem seviyesini ayarla :

3

Sıcaklığını ayarla :

3

Gıda ekle

Ayarları kaydet

< geri

09:52 AM



Kullanıcı 2

## Bölme 1

Nem seviyesini ayarla :

3

Sıcaklığını ayarla :

3

Gıda ekle

Ayarları kaydet

< geri

09:52 AM



Kullanıcı 3

## Bölme 1

Nem seviyesini ayarla :

3

Sıcaklığını ayarla :

3

Gıda ekle

Ayarları kaydet

< geri

09:52 AM



Kullanıcı 1

## Bölme 2

Nem seviyesini ayarla :

3

Sıcaklığını ayarla :

3

Gıda ekle

Ayarları kaydet

< geri

09:52 AM



Kullanıcı 2

## Bölme 2

Nem seviyesini ayarla :

3

Sıcaklığını ayarla :

3

Gıda ekle

Ayarları kaydet

< geri

09:52 AM



Kullanıcı 3

## Bölme 2

Nem seviyesini ayarla :

3

Sıcaklığını ayarla :

3

Gıda ekle

Ayarları kaydet

< geri

09:52 AM



Kullanıcı 1

## Bölme 3

Nem seviyesini ayarla :

3

Sıcaklığını ayarla :

3

Gıda ekle

Ayarları kaydet

< geri

09:52 AM



Kullanıcı 2

## Bölme 3

Nem seviyesini ayarla :

3

Sıcaklığını ayarla :

3

Gıda ekle

Ayarları kaydet

< geri

09:52 AM



Kullanıcı 3

## Bölme 3

Nem seviyesini ayarla :

3

Sıcaklığını ayarla :

3

Gıda ekle

Ayarları kaydet

< geri

09:52 AM



Kullanıcı 1

## Bölme 4

Nem seviyesini ayarla :

3

Sıcaklığını ayarla :

3

Gıda ekle

Ayarları kaydet

< geri

09:52 AM



Kullanıcı 2

## Bölme 4

Nem seviyesini ayarla :

3

Sıcaklığını ayarla :

3

Gıda ekle

Ayarları kaydet

< geri

09:52 AM



Kullanıcı 3

## Bölme 4

Nem seviyesini ayarla :

3

Sıcaklığını ayarla :

3

Gıda ekle

Ayarları kaydet

< geri

09:52 AM



Kullanıcı 1

## Bölme 5

Nem seviyesini ayarla :

3

Sıcaklığını ayarla :

3

Gıda ekle

Ayarları kaydet

< geri

09:52 AM



Kullanıcı 2

## Bölme 5

Nem seviyesini ayarla :

3

Sıcaklığını ayarla :

3

Gıda ekle

Ayarları kaydet

< geri

09:52 AM



Kullanıcı 3

## Bölme 5

Nem seviyesini ayarla :

3

Sıcaklığını ayarla :

3

Gıda ekle

Ayarları kaydet

< geri

09:52 AM



Kullanıcı 1

## Bölme 6

Nem seviyesini ayarla :

3

Sıcaklığını ayarla :

3

Gıda ekle

Ayarları kaydet

< geri

09:52 AM



Kullanıcı 2

## Bölme 6

Nem seviyesini ayarla :

3

Sıcaklığını ayarla :

3

Gıda ekle

Ayarları kaydet

< geri

09:52 AM



Kullanıcı 3

## Bölme 6

Nem seviyesini ayarla :

3

Sıcaklığını ayarla :

3

Gıda ekle

Ayarları kaydet

< geri

09:52 AM



Kullanıcı 1

## Bölme 7

Nem seviyesini ayarla :

3

Sıcaklığını ayarla :

3

Gıda ekle

Ayarları kaydet

< geri

09:52 AM



Kullanıcı 2

## Bölme 7

Nem seviyesini ayarla :

3

Sıcaklığını ayarla :

3

Gıda ekle

Ayarları kaydet

< geri

09:52 AM



Kullanıcı 3

## Bölme 7

Nem seviyesini ayarla :

3

Sıcaklığını ayarla :

3

Gıda ekle

Ayarları kaydet

< geri

09:52 AM



Kullanıcı 1

## Bölme 8

Nem seviyesini ayarla :

3

Sıcaklığını ayarla :

3

Gıda ekle

Ayarları kaydet

< geri

09:52 AM



Kullanıcı 2

## Bölme 8

Nem seviyesini ayarla :

3

Sıcaklığını ayarla :

3

Gıda ekle

Ayarları kaydet

< geri

09:52 AM



Kullanıcı 3

## Bölme 8

Nem seviyesini ayarla :

3

Sıcaklığını ayarla :

3

Gıda ekle

Ayarları kaydet

< geri

09:52 AM



Kullanıcı 1

## Bölme 9

Nem seviyesini ayarla :

3

Sıcaklığını ayarla :

3

Gıda ekle

Ayarları kaydet

< geri

09:52 AM



Kullanıcı 2

## Bölme 9

Nem seviyesini ayarla :

3

Sıcaklığını ayarla :

3

Gıda ekle

Ayarları kaydet

< geri

09:52 AM



Kullanıcı 3

## Bölme 9

Nem seviyesini ayarla :

3

Sıcaklığını ayarla :

3

Gıda ekle

Ayarları kaydet

< geri

09:52 AM



Kullanıcı 1

## Bölme 10

Nem seviyesini ayarla :

3

Sıcaklığını ayarla :

3

Gıda ekle

Ayarları kaydet

< geri

09:52 AM



Kullanıcı 3

## Bölme 10

Nem seviyesini ayarla :

3

Sıcaklığını ayarla :

3

Gıda ekle

Ayarları kaydet

< geri

09:52 AM



Kullanıcı 2

## Bölme 10

Nem seviyesini ayarla :

3

Sıcaklığını ayarla :

3

Gıda ekle

Ayarları kaydet

< geri

09:52 AM



USER 2

## Compartment 1

Set humidity level :

 3 

Set temperature :

 3 

Add Food

Save the settings

< Back

09:52 AM



USER 3

## Compartment 1

Set humidity level :

 3 

Set temperature :

 3 

Add Food

Save the settings

< Back

09:52 AM



USER 1

## Compartment 2

Set humidity level :

 3 

Set temperature :

 3 

Add Food

Save the settings

< Back

09:52 AM



USER 2

## Compartment 2

Set humidity level :

 3 

Set temperature :

 3 

Add Food

Save the settings

< Back

09:52 AM



USER 3

## Compartment 2

Set humidity level :

 3 

Set temperature :

 3 

Add Food

Save the settings

< Back

09:52 AM



USER 1

## Compartment 3

Set humidity level :

3

Set temperature :

3

Add Food

Save the settings

< Back

09:52 AM



USER 2

## Compartment 3

Set humidity level :

3

Set temperature :

3

Add Food

Save the settings

< Back

09:52 AM



USER 3

## Compartment 3

Set humidity level :

3

Set temperature :

3

Add Food

Save the settings

< Back

09:52 AM



USER 1

## Compartment 4

Set humidity level :

 3 

Set temperature :

 3 

Add Food

Save the settings

< Back

09:52 AM



USER 2

## Compartment 4

Set humidity level :

3

Set temperature :

3

Add Food

Save the settings

Learn more about the optimal storage conditions

< Back

09:52 AM



USER 3

## Compartment 4

Set humidity level :

 3 

Set temperature :

 3 

Add Food

Save the settings

< Back

09:52 AM



USER 1

## Compartment 5

Set humidity level :

 3 

Set temperature :

 3 

Add Food

Save the settings

< Back

09:52 AM



USER 2

## Compartment 5

Set humidity level :

 3 

Set temperature :

 3 

Add Food

Save the settings

< Back

09:52 AM



USER 3

## Compartment 5

Set humidity level :

 3 

Set temperature :

 3 

Add Food

Save the settings

< Back

09:52 AM



USER 1

## Compartment 6

Set humidity level :

 3 

Set temperature :

 3 

Add Food

Save the settings

< Back

09:52 AM



USER 2

## Compartment 6

Set humidity level :

 3 

Set temperature :

 3 

Add Food

Save the settings

< Back

09:52 AM



USER 3

## Compartment 6

Set humidity level :

 3 

Set temperature :

 3 

Add Food

Save the settings

Learn more about the optimal storage conditions

< Back

09:52 AM



USER 1

## Compartment 7

Set humidity level :

3

Set temperature :

3

Add Food

Save the settings

< Back

09:52 AM



USER 2

## Compartment 7

Set humidity level :

 3 

Set temperature :

 3 

Add Food

Save the settings

< Back

09:52 AM



USER 3

## Compartment 7

Set humidity level :

 3 A slider control with a central value of '3' and up and down arrow buttons for adjustment.

Set temperature :

 3 A slider control with a central value of '3' and up and down arrow buttons for adjustment.

Add Food

Save the settings

< Back

09:52 AM



USER 1

## Compartment 8

Set humidity level :

3

Set temperature :

3

Add Food

Save the settings

< Back

09:52 AM



## Compartment 8



Set humidity level :

 3 

Set temperature :

 3 

Add Food

Save the settings

< Back

09:52 AM



## Compartment 8



Set humidity level :

 3 

Set temperature :

 3 

Add Food

Save the settings

< Back

09:52 AM



USER 1

## Compartment 9

Set humidity level :

 3 

Set temperature :

 3 

Add Food

Save the settings

< Back

09:52 AM



USER 2

## Compartment 9

Set humidity level :

 3 

Set temperature :

 3 

Add Food

Save the settings

< Back

09:52 AM



USER 3

## Compartment 9

Set humidity level :

 3 

Set temperature :

 3 

Add Food

Save the settings

< Back

09:52 AM



USER 1

## Compartment 10

Set humidity level :

 3 

Set temperature :

 3 

Add Food

Save the settings

< Back

09:52 AM



USER 2

## Compartment 10

Set humidity level :

 3 

Set temperature :

 3 

Add Food

Save the settings

< Back

09:52 AM



USER 3

## Compartment 10

Set humidity level :

 3 

Set temperature :

 3 

Add Food

Save the settings

< Back

# *Storage Temperatures and Procedures*

Dry Foods

Refrigerated Products

Dairy Products

Fruits

Fresh Meat, Poultry and Seafood

Frozen Foods

# *Depolama Sıcaklıkları Ve Prosedürleri*

Kuru Gıda

Buzdolabı Gıda

Günlük Gıda

Meyveler

Taze Et ,Tavuk ve Balık Ürünleri

Dondurulmuş Gıda

# *Depolama Sıcaklıkları Ve Prosedürleri*

Kuru Gıda

Buzdolabı Gıda

Günlük Gıda

Meyveler

Taze Et ,Tavuk ve Balık Ürünleri

Dondurulmuş Gıda

# *Depolama Sıcaklıkları Ve Prosedürleri*

Kuru Gıda

Buzdolabı Gıda

Günlük Gıda

Meyveler

Taze Et ,Tavuk ve Balık Ürünleri

Dondurulmuş Gıda

# Dry Foods

The area should be dry and cool to prevent spoilage and the swelling of canned goods. The ideal temperature range is 10°C to 15°C (50°F to 59°F).

The storeroom should be easy to keep clean and free from rodents and vermin. This means all wall, ceiling, and floor openings should be sealed and protected to prevent access.

It should be designed so it is easy to arrange and rearrange supplies to facilitate stock rotation. The best arrangement is to have shelves situated in the middle of the room so they can be stocked from both sides. This allows you to rotate stock by simply pushing out old stock by sliding new stock in from the other side of the shelf. This guarantees that first items received will be the first items used, or the "first in, first out" (FIFO) concept in stock rotation.

The area should be well lit.

Shelving must be at least 15 cm (6 in.) above the floor. Do not store items right on the floor.

Aisles should be wide enough to allow room for carts or dollies, which should be used to prevent possible injuries from lifting.

Food and supply storage areas should be kept under lock and key to prevent pilferage. Food storage control is an important step in the overall control of food costs. All storerooms should be considered to be like bank safes where the assets of the operation are being stored. This may mean that more valuable commodities such as liquor and wine should be stored and locked inside a larger storage area, such as the dry food storage area.

# Kuru Gıda

Konservelerin bozulmasını ve şişmesini önlemek için alanın kuru ve serin olması gereklidir. İdeal sıcaklık aralığı 10°C ile 15°C'dir (50°F ile 59°F).

Deponun temiz tutulması kolay olmalı ve kemirgenlerden ve haşaratlardan arındırılmış olmalıdır. Bu, erişimi engellemek için tüm duvar, tavan ve zemin açıklıklarının kapatılması ve korunması gerektiği anlamına gelir.

Stok rotasyonunu kolaylaştırmak için malzemeleri düzenlemek ve yeniden düzenlemek kolay olacak şekilde tasarlamanız gereklidir. En iyi düzenleme, rafların odanın ortasına yerleştirilmesi ve böylece her iki taraftan da stoklanabilmesidir. Bu, yeni stoğu rafın diğer tarafından kaydırarak eski stoğu dışarı iterek stoğu döndürmenize olanak tanır. Bu, alınan ilk ürünlerin ilk kullanılan ürünler olacağını veya stok rotasyonunda "ilk giren ilk çıkar" (FIFO) konseptini garanti eder.

Alan iyi aydınlatılmalıdır.

Raflar yerden en az 15 cm (6 inç) yüksekte olmalıdır.

Eşyaları doğrudan yere saklamamın.

Koridorlar, kaldırımdan kaynaklanan olası yaralanmaları önlemek için kullanılan arabalar veya tekerlekli arabalar için yer sağlayacak kadar geniş olmalıdır.

Hırsızlığı önlemek yiyecek ve malzeme depolama alanları kilit altında tutulmalıdır. Gıda depolama kontrolü, gıda maliyetlerinin genel kontrolünde önemli bir adımdır. Tüm depolar, operasyona ait varlıkların depolandığı banka kasaları gibi düşünülmeli. Bu, içki ve şarap gibi daha değerli malların kuru gıda depolama alanı gibi daha geniş bir depolama alanında saklanması ve kilitlenmesi gerektiği anlamına gelebilir.

# Kuru Gıda

Konservelerin bozulmasını ve şişmesini önlemek için alanın kuru ve serin olması gereklidir. İdeal sıcaklık aralığı 10°C ile 15°C'dir (50°F ile 59°F).

Deponun temiz tutulması kolay olmalı ve kemirgenlerden ve haşaratlardan arındırılmış olmalıdır. Bu, erişimi engellemek için tüm duvar, tavan ve zemin açıklıklarının kapatılması ve korunması gerektiği anlamına gelir.

Stok rotasyonunu kolaylaştırmak için malzemeleri düzenlemek ve yeniden düzenlemek kolay olacak şekilde tasarlamanız gereklidir. En iyi düzenleme, rafların odanın ortasına yerleştirilmesi ve böylece her iki taraftan da stoklanabilmesidir. Bu, yeni stoğu rafın diğer tarafından kaydırarak eski stoğu dışarı iterek stoğu döndürmenize olanak tanır. Bu, alınan ilk ürünlerin ilk kullanılan ürünler olacağını veya stok rotasyonunda "ilk giren ilk çıkar" (FIFO) konseptini garanti eder.

Alan iyi aydınlatılmalıdır.

Raflar yerden en az 15 cm (6 inç) yüksekte olmalıdır.

Eşyaları doğrudan yere saklamamın.

Koridorlar, kaldırımdan kaynaklanan olası yaralanmaları önlemek için kullanılan arabalar veya tekerlekli arabalar için yer sağlayacak kadar geniş olmalıdır.

Hırsızlığı önlemek yiyecek ve malzeme depolama alanları kilit altında tutulmalıdır. Gıda depolama kontrolü, gıda maliyetlerinin genel kontrolünde önemli bir adımdır. Tüm depolar, operasyona ait varlıkların depolandığı banka kasaları gibi düşünülmeli. Bu, içki ve şarap gibi daha değerli malların kuru gıda depolama alanı gibi daha geniş bir depolama alanında saklanması ve kilitlenmesi gerektiği anlamına gelebilir.

# Kuru Gıda

Konservelerin bozulmasını ve şişmesini önlemek için alanın kuru ve serin olması gereklidir. İdeal sıcaklık aralığı 10°C ile 15°C'dir (50°F ile 59°F).

Deponun temiz tutulması kolay olmalı ve kemirgenlerden ve haşaratlardan arındırılmış olmalıdır. Bu, erişimi engellemek için tüm duvar, tavan ve zemin açıklıklarının kapatılması ve korunması gerektiği anlamına gelir.

Stok rotasyonunu kolaylaştırmak için malzemeleri düzenlemek ve yeniden düzenlemek kolay olacak şekilde tasarlamanız gereklidir. En iyi düzenleme, rafların odanın ortasına yerleştirilmesi ve böylece her iki taraftan da stoklanabilmesidir. Bu, yeni stoğu rafın diğer tarafından kaydırarak eski stoğu dışarı iterek stoğu döndürmenize olanak tanır. Bu, alınan ilk ürünlerin ilk kullanılan ürünler olacağını veya stok rotasyonunda "ilk giren ilk çıkar" (FIFO) konseptini garanti eder.

Alan iyi aydınlatılmalıdır.

Raflar yerden en az 15 cm (6 inç) yüksekte olmalıdır.

Eşyaları doğrudan yere saklamamın.

Koridorlar, kaldırımdan kaynaklanan olası yaralanmaları önlemek için kullanılan arabalar veya tekerlekli arabalar için yer sağlayacak kadar geniş olmalıdır.

Hırsızlığı önlemek yiyecek ve malzeme depolama alanları kilit altında tutulmalıdır. Gıda depolama kontrolü, gıda maliyetlerinin genel kontrolünde önemli bir adımdır. Tüm depolar, operasyona ait varlıkların depolandığı banka kasaları gibi düşünülmeli. Bu, içki ve şarap gibi daha değerli malların kuru gıda depolama alanı gibi daha geniş bir depolama alanında saklanması ve kilitlenmesi gerektiği anlamına gelebilir.

# *Storage Temperatures and Procedures*

Dry Foods

Refrigerated Products

Dairy Products

Fruits

Fresh Meat, Poultry and Seafood

Frozen Foods

# *Storage Temperatures and Procedures*

Dry Foods

Refrigerated Products

Dairy Products

Fruits

Fresh Meat, Poultry and Seafood

Frozen Foods

# Dry Foods

The area should be dry and cool to prevent spoilage and the swelling of canned goods. The ideal temperature range is 10°C to 15°C (50°F to 59°F).

The storeroom should be easy to keep clean and free from rodents and vermin. This means all wall, ceiling, and floor openings should be sealed and protected to prevent access.

It should be designed so it is easy to arrange and rearrange supplies to facilitate stock rotation. The best arrangement is to have shelves situated in the middle of the room so they can be stocked from both sides. This allows you to rotate stock by simply pushing out old stock by sliding new stock in from the other side of the shelf. This guarantees that first items received will be the first items used, or the "first in, first out" (FIFO) concept in stock rotation.

The area should be well lit.

Shelving must be at least 15 cm (6 in.) above the floor. Do not store items right on the floor.

Aisles should be wide enough to allow room for carts or dollies, which should be used to prevent possible injuries from lifting.

Food and supply storage areas should be kept under lock and key to prevent pilferage. Food storage control is an important step in the overall control of food costs. All storerooms should be considered to be like bank safes where the assets of the operation are being stored. This may mean that more valuable commodities such as liquor and wine should be stored and locked inside a larger storage area, such as the dry food storage area.

# Dry Foods

The area should be dry and cool to prevent spoilage and the swelling of canned goods. The ideal temperature range is 10°C to 15°C (50°F to 59°F).

The storeroom should be easy to keep clean and free from rodents and vermin. This means all wall, ceiling, and floor openings should be sealed and protected to prevent access.

It should be designed so it is easy to arrange and rearrange supplies to facilitate stock rotation. The best arrangement is to have shelves situated in the middle of the room so they can be stocked from both sides. This allows you to rotate stock by simply pushing out old stock by sliding new stock in from the other side of the shelf. This guarantees that first items received will be the first items used, or the "first in, first out" (FIFO) concept in stock rotation.

The area should be well lit.

Shelving must be at least 15 cm (6 in.) above the floor. Do not store items right on the floor.

Aisles should be wide enough to allow room for carts or dollies, which should be used to prevent possible injuries from lifting.

Food and supply storage areas should be kept under lock and key to prevent pilferage. Food storage control is an important step in the overall control of food costs. All storerooms should be considered to be like bank safes where the assets of the operation are being stored. This may mean that more valuable commodities such as liquor and wine should be stored and locked inside a larger storage area, such as the dry food storage area.

## Refrigerated Products

Keep foods 4°C (39°F) or colder, the safe temperature for refrigerated storage.

Monitor the temperature of the refrigerator daily. All refrigerators should be provided with a thermometer so that daily readings can be taken.

Keep refrigerators in good working order. Maintain a regular servicing contract with a local refrigerator repair company.

Most breakdowns are beyond the ability of kitchen staff to repair, but if the refrigerator does stop running, first check that the power supply cord hasn't simply been pulled out or the breaker has flipped off.

Clean refrigerators regularly. Shelves should be shallow and well vented to make such cleaning quick and easy. Develop and follow a schedule to ensure that refrigerators are cleaned on a consistent basis.

# Buzdolabı

## Gıda

Yiyecekleri buzdolabında saklama için güvenli sıcaklık olan 4°C (39°F) veya daha soğuk tutun.

Buzdolabının sıcaklığını günlük olarak izleyin. Günlük ölçümelerin alınabilmesi için tüm buzdolaplarında bir termometre bulunmalıdır.

Buzdolaplarını iyi çalışır durumda tutun. Yerel bir buzdolabı tamir şirketiyle düzenli bir servis sözleşmesi yapın.

Arızaların çoğu, mutfak personelinin tamir edemeyeceği bir durumdur; ancak buzdolabı çalışmayı durdurursa, öncelikle güç kaynağı kablosunun çekildiğini veya devre kesicinin devre dışı kalıp kalmadığını kontrol edin.

Buzdolaplarını düzenli olarak temizleyin. Bu temizliğin hızlı ve kolay olması için rafların sığ ve iyi havalandırılmış olması gereklidir. Buzdolaplarının tutarlı bir şekilde temizlenmesini sağlamak için bir program geliştirin ve izleyin.

# Buzdolabı Gıda

Yiyecekleri buzdolabında saklama için güvenli sıcaklık olan 4°C (39°F) veya daha soğuk tutun.

Buzdolabının sıcaklığını günlük olarak izleyin. Günlük ölçümelerin alınabilmesi için tüm buzdolaplarında bir termometre bulunmalıdır.

Buzdolaplarını iyi çalışır durumda tutun. Yerel bir buzdolabı tamir şirketiyle düzenli bir servis sözleşmesi yapın.

Arızaların çoğu, mutfak personelinin tamir edemeyeceği bir durumdur; ancak buzdolabı çalışmayı durdurursa, öncelikle güç kaynağı kablosunun çekildiğini veya devre kesicinin devre dışı kalıp kalmadığını kontrol edin.

Buzdolaplarını düzenli olarak temizleyin. Bu temizliğin hızlı ve kolay olması için rafların sığ ve iyi havalandırılmış olması gereklidir. Buzdolaplarının tutarlı bir şekilde temizlenmesini sağlamak için bir program geliştirin ve izleyin.

# Buzdolabı Gıda

Yiyecekleri buzdolabında saklama için güvenli sıcaklık olan 4°C (39°F) veya daha soğuk tutun.

Buzdolabının sıcaklığını günlük olarak izleyin. Günlük ölçümelerin alınabilmesi için tüm buzdolaplarında bir termometre bulunmalıdır.

Buzdolaplarını iyi çalışır durumda tutun. Yerel bir buzdolabı tamir şirketiyle düzenli bir servis sözleşmesi yapın.

Arızaların çoğu, mutfak personelinin tamir edemeyeceği bir durumdur; ancak buzdolabı çalışmayı durdurursa, öncelikle güç kaynağı kablosunun çekilmemiğini veya devre kesicinin devre dışı kalıp kalmadığını kontrol edin.

Buzdolaplarını düzenli olarak temizleyin. Bu temizliğin hızlı ve kolay olması için rafların sığ ve iyi havalandırılmış olması gereklidir. Buzdolaplarının tutarlı bir şekilde temizlenmesini sağlamak için bir program geliştirin ve izleyin.

## Refrigerated Products

Keep foods 4°C (39°F) or colder, the safe temperature for refrigerated storage.

Monitor the temperature of the refrigerator daily. All refrigerators should be provided with a thermometer so that daily readings can be taken.

Keep refrigerators in good working order. Maintain a regular servicing contract with a local refrigerator repair company.

Most breakdowns are beyond the ability of kitchen staff to repair, but if the refrigerator does stop running, first check that the power supply cord hasn't simply been pulled out or the breaker has flipped off.

Clean refrigerators regularly. Shelves should be shallow and well vented to make such cleaning quick and easy. Develop and follow a schedule to ensure that refrigerators are cleaned on a consistent basis.

## Refrigerated Products

Keep foods 4°C (39°F) or colder, the safe temperature for refrigerated storage.

Monitor the temperature of the refrigerator daily. All refrigerators should be provided with a thermometer so that daily readings can be taken.

Keep refrigerators in good working order. Maintain a regular servicing contract with a local refrigerator repair company.

Most breakdowns are beyond the ability of kitchen staff to repair, but if the refrigerator does stop running, first check that the power supply cord hasn't simply been pulled out or the breaker has flipped off.

Clean refrigerators regularly. Shelves should be shallow and well vented to make such cleaning quick and easy. Develop and follow a schedule to ensure that refrigerators are cleaned on a consistent basis.

# Dairy Products

Dairy products must be stored in the refrigerator at temperatures of 2°C to 4°C (36° to 39°F).

The fat in dairy products has a tendency to absorb strong air from the storage surroundings. To reduce the likelihood of this happening, store dairy products in their own area in protective coverings.

Do not store dairy products in a vegetable cooler; a separate refrigerator is much more acceptable.

Keep the refrigerator clean at all times.

Rotate dairy products when fresh product arrives. Dairy products should not be ordered too far in advance of when they will be used. Ideally, such products should be delivered on a daily basis.

# Günlük Gıda

Süt ürünleri buzdolabında 2°C ile 4°C (36° ile 39°F) arasındaki sıcaklıklarda saklanmalıdır.

Süt ürünlerindeki yağ, depolama ortamından güçlü havayı emme eğilimindedir. Bunun gerçekleşme ihtimalini azaltmak için süt ürünlerini kendi alanlarında koruyucu örtülerle saklayın.

Süt ürünlerini sebze soğutucularında saklamayın; ayrı bir buzdolabı çok daha kabul edilebilir.

Buzdolabını her zaman temiz tutun.

Taze ürün geldiğinde süt ürünlerini değiştirin. Süt ürünleri, kullanılacağı zamandan çok önceden sipariş edilmemelidir. İdeal olarak bu tür ürünlerin günlük olarak teslim edilmesi gereklidir.

# Günlük Gıda

Süt ürünleri buzdolabında 2°C ila 4°C (36° ila 39°F) arasındaki sıcaklıklarda saklanmalıdır.

Süt ürünlerindeki yağ, depolama ortamından güçlü havayı emme eğilimindedir. Bunun gerçekleşme ihtimalini azaltmak için süt ürünlerini kendi alanlarında koruyucu örtülerle saklayın.

Süt ürünlerini sebze soğutucularında saklamayın; ayrı bir buzdolabı çok daha kabul edilebilir.

Buzdolabını her zaman temiz tutun.

Taze ürün geldiğinde süt ürünlerini değiştirin. Süt ürünleri, kullanılacağı zamandan çok önceden sipariş edilmemelidir. İdeal olarak bu tür ürünlerin günlük olarak teslim edilmesi gereklidir.

# Günlük Gıda

Süt ürünleri buzdolabında 2°C ila 4°C (36° ila 39°F) arasındaki sıcaklıklarda saklanmalıdır.

Süt ürünlerindeki yağ, depolama ortamından güçlü havayı emme eğilimindedir. Bunun gerçekleşme ihtimalini azaltmak için süt ürünlerini kendi alanlarında koruyucu örtülerle saklayın.

Süt ürünlerini sebze soğutucularında saklamayın; ayrı bir buzdolabı çok daha kabul edilebilir.

Buzdolabını her zaman temiz tutun.

Taze ürün geldiğinde süt ürünlerini değiştirin. Süt ürünleri, kullanılacağı zamandan çok önceden sipariş edilmemelidir. İdeal olarak bu tür ürünlerin günlük olarak teslim edilmesi gereklidir.

# Dairy Products

Dairy products must be stored in the refrigerator at temperatures of 2°C to 4°C (36° to 39°F).

The fat in dairy products has a tendency to absorb strong air from the storage surroundings. To reduce the likelihood of this happening, store dairy products in their own area in protective coverings.

Do not store dairy products in a vegetable cooler; a separate refrigerator is much more acceptable.

Keep the refrigerator clean at all times.

Rotate dairy products when fresh product arrives. Dairy products should not be ordered too far in advance of when they will be used. Ideally, such products should be delivered on a daily basis.

# Dairy Products

Dairy products must be stored in the refrigerator at temperatures of 2°C to 4°C (36° to 39°F).

The fat in dairy products has a tendency to absorb strong air from the storage surroundings. To reduce the likelihood of this happening, store dairy products in their own area in protective coverings.

Do not store dairy products in a vegetable cooler; a separate refrigerator is much more acceptable.

Keep the refrigerator clean at all times.

Rotate dairy products when fresh product arrives. Dairy products should not be ordered too far in advance of when they will be used. Ideally, such products should be delivered on a daily basis.

# Fruits

Soft fruits should not be stored too long. It is often best to buy soft fruit as you need it, keeping very little on hand. Unripe fruit can be ripened at storeroom temperatures of 10°C to 15°C (50°F to 59°F). It will ripen much more slowly under refrigerator conditions.

Before storing and when rotating stock, it is important to remove rotting fruit from cases as one piece can affect others. The chain reaction can quickly destroy the quality of a whole case of fruit.

Be aware of special storage problems. For example, bananas stored in the refrigerator turn black quickly.

Bananas should be stored under conditions where the temperature range is 10°C to 15°C (50°F to 59°F).

The length of time produce can be stored varies widely. For example, hardy vegetables such as carrots and cabbage will last for weeks, while delicate vegetables such as lettuce should be bought as fresh as possible as they do not keep for long.

Moisture on vegetables tends to soften them, causing rot.

Even though in the early stages of rot there is nothing basically wrong with such vegetables, they can be unattractive to the eye.

# Meyveler

Yumuşak meyveler çok uzun süre saklanmamalıdır. İhtiyacınız oldukça yumuşak meye satın almak, elinizde çok az şey bulundurmak genellikle en iyisidir. Olgunlaşmamış meyveler, 10°C ila 15°C (50°F ila 59°F) arasındaki depo sıcaklıklarında olgunlaştırılabilir. Buzdolabı koşullarında çok daha yavaş olgunlaşacaktır. Depolamadan önce ve stok rotasyonu sırasında, bir parça diğerlerini etkileyebileceği için çürüyen meyveleri kasalardan çıkarmak önemlidir. Zincirleme reaksiyon bir kasa meyvenin kalitesini hızla yok edebilir. Özel depolama sorunlarına dikkat edin. Örneğin buzdolabında saklanan muzlar hızla kararır. Muz, sıcaklık aralığının 10°C ila 15°C (50°F ila 59°F) olduğu koşullar altında saklanmalıdır. Ürünlerin depolanabileceği süre büyük ölçüde değişir. Örneğin havuç, lahana gibi dayanıklı sebzeler haftalarca dayanırken, marul gibi hassas sebzeler uzun süre saklanmayacağı için mümkün olduğunda taze olarak satın alınmalıdır. Sebzelerdeki nem onları yumuşatarak çürümeye neden olur. Çürümenin ilk aşamalarında bu tür sebzelerde temelde hiçbir sorun olmasa da göze çekici gelmeyebilirler.

# Meyveler

Yumuşak meyveler çok uzun süre saklanmamalıdır. İhtiyacınız oldukça yumuşak meye satın almak, elinizde çok az şey bulundurmak genellikle en iyisidir. Olgunlaşmamış meyveler, 10°C ila 15°C (50°F ila 59°F) arasındaki depo sıcaklıklarında olgunlaştırılabilir. Buzdolabı koşullarında çok daha yavaş olgunlaşacaktır. Depolamadan önce ve stok rotasyonu sırasında, bir parça diğerlerini etkileyebileceği için çürüyen meyveleri kasalardan çıkarmak önemlidir. Zincirleme reaksiyon bir kasa meyvenin kalitesini hızla yok edebilir. Özel depolama sorunlarına dikkat edin. Örneğin buzdolabında saklanan muzlar hızla kararır. Muz, sıcaklık aralığının 10°C ila 15°C (50°F ila 59°F) olduğu koşullar altında saklanmalıdır. Ürünlerin depolanabileceği süre büyük ölçüde değişir. Örneğin havuç, lahana gibi dayanıklı sebzeler haftalarca dayanırken, marul gibi hassas sebzeler uzun süre saklanmayacağı için mümkün olduğunda taze olarak satın alınmalıdır. Sebzelerdeki nem onları yumuşatarak çürümeye neden olur. Çürümenin ilk aşamalarında bu tür sebzelerde temelde hiçbir sorun olmasa da göze çekici gelmeyebilirler.

# Meyveler

Yumuşak meyveler çok uzun süre saklanmamalıdır. İhtiyacınız oldukça yumuşak meye satın almak, elinizde çok az şey bulundurmak genellikle en iyisidir. Olgunlaşmamış meyveler, 10°C ila 15°C (50°F ila 59°F) arasındaki depo sıcaklıklarında olgunlaştırılabilir. Buzdolabı koşullarında çok daha yavaş olgunlaşacaktır. Depolamadan önce ve stok rotasyonu sırasında, bir parça diğerlerini etkileyebileceği için çürüyen meyveleri kasalardan çıkarmak önemlidir. Zincirleme reaksiyon bir kasa meyvenin kalitesini hızla yok edebilir. Özel depolama sorunlarına dikkat edin. Örneğin buzdolabında saklanan muzlar hızla kararır. Muz, sıcaklık aralığının 10°C ila 15°C (50°F ila 59°F) olduğu koşullar altında saklanmalıdır. Ürünlerin depolanabileceği süre büyük ölçüde değişir. Örneğin havuç, lahana gibi dayanıklı sebzeler haftalarca dayanırken, marul gibi hassas sebzeler uzun süre saklanmayacağı için mümkün olduğunda taze olarak satın alınmalıdır. Sebzelerdeki nem onları yumuşatarak çürümeye neden olur. Çürümenin ilk aşamalarında bu tür sebzelerde temelde hiçbir sorun olmasa da göze çekici gelmeyebilirler.

# Fruits

Soft fruits should not be stored too long. It is often best to buy soft fruit as you need it, keeping very little on hand. Unripe fruit can be ripened at storeroom temperatures of 10°C to 15°C (50°F to 59°F). It will ripen much more slowly under refrigerator conditions.

Before storing and when rotating stock, it is important to remove rotting fruit from cases as one piece can affect others. The chain reaction can quickly destroy the quality of a whole case of fruit.

Be aware of special storage problems. For example, bananas stored in the refrigerator turn black quickly.

Bananas should be stored under conditions where the temperature range is 10°C to 15°C (50°F to 59°F).

The length of time produce can be stored varies widely. For example, hardy vegetables such as carrots and cabbage will last for weeks, while delicate vegetables such as lettuce should be bought as fresh as possible as they do not keep for long.

Moisture on vegetables tends to soften them, causing rot.

Even though in the early stages of rot there is nothing basically wrong with such vegetables, they can be unattractive to the eye.

# Fruits

Soft fruits should not be stored too long. It is often best to buy soft fruit as you need it, keeping very little on hand. Unripe fruit can be ripened at storeroom temperatures of 10°C to 15°C (50°F to 59°F). It will ripen much more slowly under refrigerator conditions.

Before storing and when rotating stock, it is important to remove rotting fruit from cases as one piece can affect others. The chain reaction can quickly destroy the quality of a whole case of fruit.

Be aware of special storage problems. For example, bananas stored in the refrigerator turn black quickly.

Bananas should be stored under conditions where the temperature range is 10°C to 15°C (50°F to 59°F).

The length of time produce can be stored varies widely. For example, hardy vegetables such as carrots and cabbage will last for weeks, while delicate vegetables such as lettuce should be bought as fresh as possible as they do not keep for long.

Moisture on vegetables tends to soften them, causing rot.

Even though in the early stages of rot there is nothing basically wrong with such vegetables, they can be unattractive to the eye.

# Fresh Meats, Poultry and Seafood

Keep foods 4°C (39°F) or colder, the safe temperature for refrigerated storage.

All carcass meats should be unwrapped and hung so that air can circulate around them. They should be stored at 1°C to 3°C (34°C to 37°F) in a walk-in refrigerator. Place absorbent paper under the meats for quick cleanup of any unwanted drips.

Fresh meat must not be kept too long. Boned meat should be kept no longer than three days. Individual cuts should be used within two days, preferably on the day they are cut.

Individual meat cuts such as steaks, chops, stewing meat, and ground meat should be kept covered on plastic or stainless steel trays at 2°C to 4°C (36°F to 39°F).

Fresh poultry should be packed in ice and stored in the refrigerator.

Fresh seafood should be packed in ice, stored at -1°C to 2°C (30°C to 34°F) and used as soon as possible.

Store raw products on the lower shelves of the refrigerator, below cooked products.

# Taze Et, Tavuk ve Balık Ürünleri

Yiyecekleri buzdolabında saklama için güvenli sıcaklık olan 4°C (39°F) veya daha soğuk tutun.

Tüm karkas etleri, etraflarında hava sirkülasyonu sağlayacak şekilde ambalajından çıkarılıp asılmalıdır. 1°C ila 3°C (34°C ila 37°F) sıcaklıkta gömme buzdolabında saklanmalıdır. İstenmeyen damlamaların hızla temizlenmesi için etlerin altına emici kağıt yerleştirin.

Taze etler çok uzun süre saklanmamalıdır. Kemikli etler üç günden fazla saklanmamalıdır. Bireysel kesimler tercihen kesildiği gün olmak üzere iki gün içerisinde kullanılmalıdır. Biftek, pirzola, güveç eti ve kıyma gibi ayrı ayrı et parçaları, plastik veya paslanmaz çelik tepsilerde kapalı olarak 2°C ila 4°C'de (36°F ila 39°F) saklanmalıdır.

Taze kümeler hayvanları buzla paketlenmeli ve buzdolabında saklanmalıdır.

Taze deniz ürünleri buzla paketlenmeli, -1°C ila 2°C (30°C ila 34°F) sıcaklıkta saklanmalı ve mümkün olan en kısa sürede kullanılmalıdır.

Çiğ ürünleri buzdolabının alt raflarında, pişmiş ürünlerin altında saklayın.

# Taze Et, Tavuk ve Balık Ürünleri

Yiyecekleri buzdolabında saklama için güvenli sıcaklık olan 4°C (39°F) veya daha soğuk tutun.

Tüm karkas etleri, etraflarında hava sirkülasyonu sağlayacak şekilde ambalajından çıkarılıp asılmalıdır. 1°C ila 3°C (34°C ila 37°F) sıcaklıkta gömme buzdolabında saklanmalıdır. İstenmeyen damlamaların hızla temizlenmesi için etlerin altına emici kağıt yerleştirin.

Taze etler çok uzun süre saklanmamalıdır. Kemikli etler üç günden fazla saklanmamalıdır. Bireysel kesimler tercihen kesildiği gün olmak üzere iki gün içerisinde kullanılmalıdır. Biftek, pirzola, güveç eti ve kıyma gibi ayrı ayrı et parçaları, plastik veya paslanmaz çelik tepsilerde kapalı olarak 2°C ila 4°C'de (36°F ila 39°F) saklanmalıdır.

Taze kümeler hayvanları buzla paketlenmeli ve buzdolabında saklanmalıdır.

Taze deniz ürünleri buzla paketlenmeli, -1°C ila 2°C (30°C ila 34°F) sıcaklıkta saklanmalı ve mümkün olan en kısa sürede kullanılmalıdır.

Çiğ ürünleri buzdolabının alt raflarında, pişmiş ürünlerin altında saklayın.

# Taze Et, Tavuk ve Balık Ürünleri

Yiyecekleri buzdolabında saklama için güvenli sıcaklık olan 4°C (39°F) veya daha soğuk tutun.

Tüm karkas etleri, etraflarında hava sirkülasyonu sağlayacak şekilde ambalajından çıkarılıp asılmalıdır. 1°C ila 3°C (34°C ila 37°F) sıcaklıkta gömme buzdolabında saklanmalıdır. İstenmeyen damlamaların hızla temizlenmesi için etlerin altına emici kağıt yerleştirin.

Taze etler çok uzun süre saklanmamalıdır. Kemikli etler üç günden fazla saklanmamalıdır. Bireysel kesimler tercihen kesildiği gün olmak üzere iki gün içerisinde kullanılmalıdır. Biftek, pirzola, güveç eti ve kıyma gibi ayrı ayrı et parçaları, plastik veya paslanmaz çelik tepsilerde kapalı olarak 2°C ila 4°C'de (36°F ila 39°F) saklanmalıdır.

Taze küməs hayvanları buzla paketlenmeli ve buzdolabında saklanmalıdır.

Taze deniz ürünleri buzla paketlenmeli, -1°C ila 2°C (30°C ila 34°F) sıcaklıkta saklanmalı ve mümkün olan en kısa sürede kullanılmalıdır.

Çiğ ürünleri buzdolabının alt raflarında, pişmiş ürünlerin altında saklayın.

# Fresh Meats, Poultry and Seafood

Keep foods 4°C (39°F) or colder, the safe temperature for refrigerated storage.

All carcass meats should be unwrapped and hung so that air can circulate around them. They should be stored at 1°C to 3°C (34°C to 37°F) in a walk-in refrigerator. Place absorbent paper under the meats for quick cleanup of any unwanted drips.

Fresh meat must not be kept too long. Boned meat should be kept no longer than three days. Individual cuts should be used within two days, preferably on the day they are cut.

Individual meat cuts such as steaks, chops, stewing meat, and ground meat should be kept covered on plastic or stainless steel trays at 2°C to 4°C (36°F to 39°F).

Fresh poultry should be packed in ice and stored in the refrigerator.

Fresh seafood should be packed in ice, stored at -1°C to 2°C (30°C to 34°F) and used as soon as possible.

Store raw products on the lower shelves of the refrigerator, below cooked products.

# Fresh Meats, Poultry and Seafood

Keep foods 4°C (39°F) or colder, the safe temperature for refrigerated storage.

All carcass meats should be unwrapped and hung so that air can circulate around them. They should be stored at 1°C to 3°C (34°C to 37°F) in a walk-in refrigerator. Place absorbent paper under the meats for quick cleanup of any unwanted drips.

Fresh meat must not be kept too long. Boned meat should be kept no longer than three days. Individual cuts should be used within two days, preferably on the day they are cut.

Individual meat cuts such as steaks, chops, stewing meat, and ground meat should be kept covered on plastic or stainless steel trays at 2°C to 4°C (36°F to 39°F).

Fresh poultry should be packed in ice and stored in the refrigerator.

Fresh seafood should be packed in ice, stored at -1°C to 2°C (30°C to 34°F) and used as soon as possible.

Store raw products on the lower shelves of the refrigerator, below cooked products.

# Frozen Foods

Frozen food must be kept at -18°C or lower to maintain its quality.

Fruit and vegetables that are received frozen will keep for months if they are properly wrapped. Fish and meat properly wrapped also have a relatively long freezer shelf life.

Freezing fresh fruits and vegetables on the premises is time consuming and may be too expensive to consider.

Fresh fruit must be properly prepared for freezing or it will not store well.

All freezer products not properly wrapped will develop freezer burn, which is a loss of moisture that affects both the texture and the flavor of the food. A common sign of freezer burn is a white or grey dry spot developing on the surface of the frozen product. Meat is particularly susceptible to freezer burn.

Rotating stock is extremely important with frozen foods. Such rotation is difficult in standard chest freezers as it often means that old stock must be removed before new stock is added. The temptation with frozen foods is to develop the unacceptable habit of using the last item bought first, instead of FIFO (first in, first out).

# Dondurulmuş Gıda

Dondurulmuş yiyeceklerin kalitesini korumak için -18°C veya daha düşük sıcaklıkta saklanması gereklidir.

Dondurulmuş olarak alınan meyve ve sebzeler, uygun şekilde sarıldığı takdirde aylarca saklanabilir. Düzungün bir şekilde sarılmış balık ve etlerin dondurucuda raf ömrü de nispeten uzundur.

Taze meyve ve sebzelerin tesiste dondurulması zaman alıcıdır ve dikkate alınmayacak kadar pahalı olabilir. Taze meyvelerin dondurulmaya uygun şekilde hazırlanması gereklidir, aksi takdirde iyi saklanmaz.

Düzungün şekilde paketlenmeyen tüm dondurucu ürünler, yiyeceğin hem dokusunu hem de lezzetini etkileyen nem kaybı anlamına gelen dondurucu yanmasına neden olur. Dondurucu yanığının yaygın bir belirtisi, donmuş ürünün yüzeyinde oluşan beyaz veya gri kuru noktadır. Et özellikle dondurucu yanıklara karşı hassastır.

Dondurulmuş gıdalarda stok rotasyonu son derece önemlidir. Standart göğüs tipi dondurucularda bu tür bir rotasyon zordur, çünkü bu genellikle yeni stok eklenmeden önce eski stokun çıkarılması gerektiği anlamına gelir.

Dondurulmuş gıdaların cazibesi, FIFO (ilk giren ilk çıkar) yerine ilk satın alınan son ürünü kullanmak gibi kabul edilemez bir alışkanlığı geliştirmektir.

# Dondurulmuş Gıda

Dondurulmuş yiyeceklerin kalitesini korumak için -18°C veya daha düşük sıcaklıkta saklanması gereklidir.

Dondurulmuş olarak alınan meyve ve sebzeler, uygun şekilde sarıldığı takdirde aylarca saklanabilir. Düzungün bir şekilde sarılmış balık ve etlerin dondurucuda raf ömrü de nispeten uzundur.

Taze meyve ve sebzelerin tesiste dondurulması zaman alıcıdır ve dikkate alınmayacak kadar pahalı olabilir. Taze meyvelerin dondurulmaya uygun şekilde hazırlanması gereklidir, aksi takdirde iyi saklanmaz.

Düzungün şekilde paketlenmeyen tüm dondurucu ürünler, yiyeceğin hem dokusunu hem de lezzetini etkileyen nem kaybı anlamına gelen dondurucu yanmasına neden olur. Dondurucu yanığının yaygın bir belirtisi, donmuş ürünün yüzeyinde oluşan beyaz veya gri kuru noktadır. Et özellikle dondurucu yanıklara karşı hassastır.

Dondurulmuş gıdalarda stok rotasyonu son derece önemlidir. Standart göğüs tipi dondurucularda bu tür bir rotasyon zordur, çünkü bu genellikle yeni stok eklenmeden önce eski stokun çıkarılması gerektiği anlamına gelir.

Dondurulmuş gıdaların cazibesi, FIFO (ilk giren ilk çıkar) yerine ilk satın alınan son ürünü kullanmak gibi kabul edilemez bir alışkanlığı geliştirmektir.

# Dondurulmuş Gıda

Dondurulmuş yiyeceklerin kalitesini korumak için -18°C veya daha düşük sıcaklıkta saklanması gereklidir.

Dondurulmuş olarak alınan meyve ve sebzeler, uygun şekilde sarıldığı takdirde aylarca saklanabilir. Düzgün bir şekilde sarılmış balık ve etlerin dondurucuda raf ömrü de nispeten uzundur.

Taze meyve ve sebzelerin tesiste dondurulması zaman alıcıdır ve dikkate alınmayacak kadar pahalı olabilir. Taze meyvelerin dondurulmaya uygun şekilde hazırlanması gereklidir, aksi takdirde iyi saklanmaz.

Düzgün şekilde paketlenmeyen tüm dondurucu ürünler, yiyeceğin hem dokusunu hem de lezzetini etkileyen nem kaybı anlamına gelen dondurucu yanmasına neden olur. Dondurucu yanığının yaygın bir belirtisi, donmuş ürünün yüzeyinde oluşan beyaz veya gri kuru noktadır. Et özellikle dondurucu yanıklara karşı hassastır.

Dondurulmuş gıdalarda stok rotasyonu son derece önemlidir. Standart göğüs tipi dondurucularda bu tür bir rotasyon zordur, çünkü bu genellikle yeni stok eklenmeden önce eski stokun çıkarılması gerektiği anlamına gelir.

Dondurulmuş gıdaların cazibesi, FIFO (ilk giren ilk çıkar) yerine ilk satın alınan son ürünü kullanmak gibi kabul edilemez bir alışkanlığı geliştirmektir.

# Frozen Foods

Frozen food must be kept at -18°C or lower to maintain its quality.

Fruit and vegetables that are received frozen will keep for months if they are properly wrapped. Fish and meat properly wrapped also have a relatively long freezer shelf life.

Freezing fresh fruits and vegetables on the premises is time consuming and may be too expensive to consider.

Fresh fruit must be properly prepared for freezing or it will not store well.

All freezer products not properly wrapped will develop freezer burn, which is a loss of moisture that affects both the texture and the flavor of the food. A common sign of freezer burn is a white or grey dry spot developing on the surface of the frozen product. Meat is particularly susceptible to freezer burn.

Rotating stock is extremely important with frozen foods. Such rotation is difficult in standard chest freezers as it often means that old stock must be removed before new stock is added. The temptation with frozen foods is to develop the unacceptable habit of using the last item bought first, instead of FIFO (first in, first out).

# Frozen Foods

Frozen food must be kept at -18°C or lower to maintain its quality.

Fruit and vegetables that are received frozen will keep for months if they are properly wrapped. Fish and meat properly wrapped also have a relatively long freezer shelf life.

Freezing fresh fruits and vegetables on the premises is time consuming and may be too expensive to consider.

Fresh fruit must be properly prepared for freezing or it will not store well.

All freezer products not properly wrapped will develop freezer burn, which is a loss of moisture that affects both the texture and the flavor of the food. A common sign of freezer burn is a white or grey dry spot developing on the surface of the frozen product. Meat is particularly susceptible to freezer burn.

Rotating stock is extremely important with frozen foods. Such rotation is difficult in standard chest freezers as it often means that old stock must be removed before new stock is added. The temptation with frozen foods is to develop the unacceptable habit of using the last item bought first, instead of FIFO (first in, first out).

09:52 AM



USER 1

Food Type

Vegetable ▾

Food Name

Weight

3  KG

Purchase Date

/ /

Best Before

/ /

Please enter the compartment number

Save

< Back

09:52 AM



USER 2

Food Type

Vegetable ▼

Food Name

Weight

3 ↕ KG

Purchase Date

/ /   

Best Before

/ /   

Please enter the compartment number

Save

< Back

09:52 AM



USER 3

Food Type

Vegetable ▾

Food Name

Weight

3 ↕ KG

Purchase Date

/ /   

Best Before

/ /   

Please enter the compartment number

Save

< Back

09:52 AM



 kullanıcı 1

Gıda Türü

Sebze ▾

Gıda İsmi

Ağırlık

3  KG

Satın alınan tarih

/ / 

Son tüketim tarihi

/ / 

Lütfen bölme numarası giriniz

**kaydet**

< Back

09:52 AM



 kullanıcı 2

Gıda Türü

Sebze 

Gıda İsmi

Ağırlık

3  KG

Satın alınan tarih

 / 

Son tüketim tarihi

 / 

Lütfen bölme numarası giriniz

 kaydet

< Back

09:52 AM



 kullanıcı 3

Gıda Türü

Sebze ▾

Gıda İsmi

Ağırlık

3  KG

Satın alınan tarih

/ / 

Son tüketim tarihi

/ / 

Lütfen bölme numarası giriniz

**kaydet**

< Back

09:52 AM



USER 1

You are about to save

the changes do you confirm?



NO



YES

09:52 AM



USER 2

You are about to save

the changes do you confirm?



NO



YES

09:52 AM



USER 3

You are about to save

the changes do you confirm?



NO



YES

09:52 AM



KULLANICI 1

**Değişiklikleri kaydetmek  
üzeriniz onaylıyor musunuz?**



HAYIR



EVET

09:52 AM



KULLANICI 2

**Değişiklikleri kaydetmek  
üzeriniz onaylıyor musunuz?**



HAYIR



EVET

09:52 AM



KULLANICI 3

**Değişiklikleri kaydetmek  
üzeriniz onaylıyor musunuz?**



HAYIR



EVET

09:52 AM



USER 1

You are about to save

the changes do you confirm?



NO



YES

09:52 AM



USER 1

You are about to save

the changes do you confirm?



NO



YES

09:52 AM



USER 1

You are about to save

the changes do you confirm?



NO



YES

09:52 AM



USER 1

You are about to save

the changes do you confirm?



NO



YES

09:52 AM



USER 1

You are about to save

the changes do you confirm?



NO



YES

09:52 AM



USER 1

You are about to save

the changes do you confirm?



NO



YES

09:52 AM



USER 1

You are about to save

the changes do you confirm?



NO



YES

09:52 AM



USER 1

You are about to save

the changes do you confirm?



NO



YES

09:52 AM



USER 1

You are about to save

the changes do you confirm?



NO



YES

09:52 AM



USER 1

You are about to save

the changes do you confirm?



NO



YES

09:52 AM



USER 2

You are about to save

the changes do you confirm?



NO



YES

09:52 AM



**You are about to save  
the changes do you confirm?**



**NO**



**YES**

09:52 AM



# SETTINGS



GENERAL SETTINGS



NOTIFICATION SETTINGS



ACCOUNT SETTINGS



HELP AND SUPPORT

< Back

09:52 AM



# SETTINGS



GENERAL SETTINGS



NOTIFICATION SETTINGS



ACCOUNT SETTINGS



HELP AND SUPPORT

< Back

09:52 AM



# SETTINGS



GENERAL SETTINGS



NOTIFICATION SETTINGS



ACCOUNT SETTINGS



HELP AND SUPPORT

< Back

09:52 AM



# AYARLAR



GENEL AYARLAR



BİLDİRİM AYARLARI



HESAP AYARLARI



YARDIM VE DESTEK

< Geri

09:52 AM



# AYARLAR



GENEL AYARLAR



BİLDİRİM AYARLARI



HESAP AYARLARI



YARDIM VE DESTEK

< Geri

09:52 AM



# AYARLAR



GENEL AYARLAR



BİLDİRİM AYARLARI



HESAP AYARLARI



YARDIM VE DESTEK

< Geri

09:52 AM



< AYARLAR



## GENEL AYARLAR



**DIL AYARLARI**

09:52 AM



< AYARLAR



## GENEL AYARLAR



**DIL AYARLARI**

09:52 AM



< AYARLAR



## GENEL AYARLAR



**DIL AYARLARI**

09:52 AM



< AYARLAR



## DİL AYARLARI

1

TÜRKÇE

2

İNGİLİZCE

< Geri

09:52 AM



< AYARLAR



## DİL AYARLARI

1

TÜRKÇE

2

İNGİLİZCE

< Geri

09:52 AM



< AYARLAR



## DİL AYARLARI

1

TÜRKÇE

2

İNGİLİZCE

< Geri

09:52 AM



< SETTINGS



## NOTIFICATION RATE



30 MINUTES



1 HOUR



2 HOUR

< Back

09:52 AM



< SETTINGS



## NOTIFICATION RATE



30 MINUTES



1 HOUR



2 HOUR

< Back

09:52 AM



< SETTINGS



## NOTIFICATION RATE



30 MINUTES



1 HOUR



2 HOUR

< Back

09:52 AM



< AYARLAR



## BİLDİRİM AYARLARI



**BİLDİRİM SIKLIĞI**



**KRİTİK UYARILAR**

09:52 AM



< AYARLAR



## BİLDİRİM AYARLARI



**BİLDİRİM SIKLIĞI**



**KRİTİK UYARILAR**

09:52 AM



< AYARLAR



## BİLDİRİM AYARLARI



**BİLDİRİM SIKLIĞI**



**KRİTİK UYARILAR**

09:52 AM



< AYARLAR



## BİLDİRİM SIKLIĞI

30 DAKİKA

1 SAAT

2 SAAT

09:52 AM



< AYARLAR



## BİLDİRİM SIKLIĞI



30 DAKİKA



1 SAAT



2 SAAT

09:52 AM



< AYARLAR



## BİLDİRİM SIKLIĞI



30 DAKİKA



1 SAAT



2 SAAT

09:52 AM



< AYARLAR



## KRİTİK UYARILAR



SESLİ UYARI



EKRAN UYARILARI



TİTREŞİM UYARILARI

< Geri

09:52 AM



< AYARLAR



## KRİTİK UYARILAR



SESLİ UYARI



EKRAN UYARILARI



TİTREŞİM UYARILARI

< Geri

09:52 AM



< AYARLAR



## KRİTİK UYARILAR



SESLİ UYARI



EKRAN UYARILARI



TİTREŞİM UYARILARI

< Geri

09:52 AM



< SETTINGS



## CRITICAL ALERTS

AUDIBLE ALERTS

VISUAL ALERTS

VIBRATION ALERTS

< Back

09:52 AM



< SETTINGS



## CRITICAL ALERTS

AUDIBLE ALERTS

VISUAL ALERTS

VIBRATION ALERTS

< Back

09:52 AM



< SETTINGS



## CRITICAL ALERTS

AUDIBLE ALERTS

VISUAL ALERTS

VIBRATION ALERTS

< Back

09:52 AM



< AYARLAR



## HESAP AYARLARI



**ŞİFRE DEĞİŞTİRME**



**TELEFON NUMARASI DEĞİŞTİRME**



**HESAP SİLME**

09:52 AM



< AYARLAR



## HESAP AYARLARI



**ŞİFRE DEĞİŞTİRME**



**TELEFON NUMARASI DEĞİŞTİRME**



**HESAP SİLME**

09:52 AM



< AYARLAR



## HESAP AYARLARI



**ŞİFRE DEĞİŞTİRME**



**TELEFON NUMARASI DEĞİŞTİRME**



**HESAP SİLME**

09:52 AM



< SETTINGS



## ACCOUNT SETTINGS



CHANGE PASSWORD



CHANGE TELEPHONE NUMBER



DELETE ACCOUNT

09:52 AM



< SETTINGS



## ACCOUNT SETTINGS



CHANGE PASSWORD



CHANGE TELEPHONE NUMBER



DELETE ACCOUNT

09:52 AM



< SETTINGS



## ACCOUNT SETTINGS



CHANGE PASSWORD



CHANGE TELEPHONE NUMBER



DELETE ACCOUNT

09:52 AM



## ŞİFRE DEĞİŞTİRME

*Lütfen eski şifrenizi giriniz*

Şifre :

*Lütfen yeni şifrenizi giriniz*

Şifre :

TAMAM

< Geri

09:52 AM



## ŞİFRE DEĞİŞTİRME

*Lütfen eski şifrenizi giriniz*

**Şifre :**

*Lütfen yeni şifrenizi giriniz*

**Şifre :**

**TAMAM**

< Geri

09:52 AM



## ŞİFRE DEĞİŞTİRME

*Lütfen eski şifrenizi giriniz*

Şifre :

*Lütfen yeni şifrenizi giriniz*

Şifre :

TAMAM

< Geri

09:52 AM



**CHANGE PASSWORD**

*please enter old password*

**Password :**

*please enter new password*

**Password :**

**OKAY**

< Back

09:52 AM



**CHANGE PASSWORD**

*please enter old password*

**Password :**

*please enter new password*

**Password :**

**OKAY**

< Back

09:52 AM



**CHANGE PASSWORD**

*please enter old password*

**Password :**

*please enter new password*

**Password :**

**OKAY**

< Back

09:52 AM



## CHANGE TELEPHONE NUMBER

*please enter your phone number*

-----  
OKAY

< Back

09:52 AM



## CHANGE TELEPHONE NUMBER

*please enter your phone number*

-----  
OKAY

< Back

09:52 AM



## CHANGE TELEPHONE NUMBER

*please enter your phone number*

-----  
OKAY

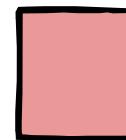
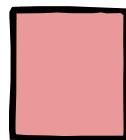
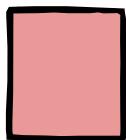
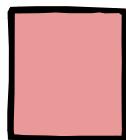
< Back

09:52 AM



**We send a verification code to your phone!**

**code :**



**ENTER**

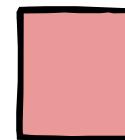
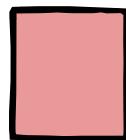
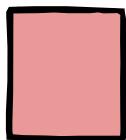
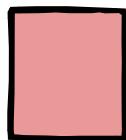
< Back

09:52 AM



**We send a verification code to your phone!**

**code :**



**ENTER**

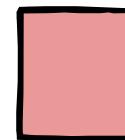
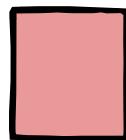
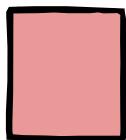
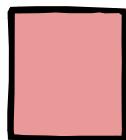
< Back

09:52 AM



**We send a verification code to your phone!**

**code :**



**ENTER**

< Back

09:52 AM



## TELEFON NUMARASI DEĞİŞTİRME

*Lütfen telefon numaranızı giriniz*

-----

TAMAM

< Geri

09:52 AM



## TELEFON NUMARASI DEĞİŞTİRME

*Lütfen telefon numaranızı giriniz*

-----

TAMAM

< Geri

09:52 AM



## TELEFON NUMARASI DEĞİŞTİRME

*Lütfen telefon numaranızı giriniz*

-----

TAMAM

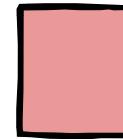
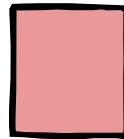
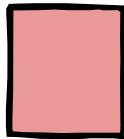
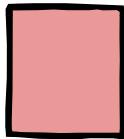
< Geri

09:52 AM



***Telefonunuza doğrulama kodu gönderdik!***

**kod:**



**TAMAM**

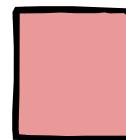
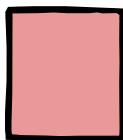
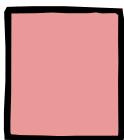
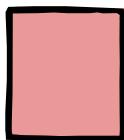
< Geri

09:52 AM



***Telefonunuza doğrulama kodu gönderdik!***

**kod:**



**TAMAM**

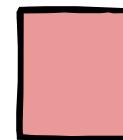
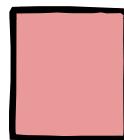
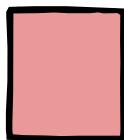
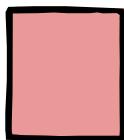
< Geri

09:52 AM



***Telefonunuza doğrulama kodu gönderdik!***

**kod:**



**TAMAM**

< Geri

09:52 AM



**DELETE ACCOUNT**

*please enter your password*

**Password :**

**DELETE**

< Back

09:52 AM



**DELETE ACCOUNT**

*please enter your password*

**Password :**

**DELETE**

< Back

09:52 AM



**DELETE ACCOUNT**

*please enter your password*

**Password :**

**DELETE**

< Back

09:52 AM



## HESAP SILME

*Lütfen şifrenizi giriniz*

**Şifre :**

**SİL**

< Geri

09:52 AM



## HESAP SILME

*Lütfen şifrenizi giriniz*

**Şifre :**

**SİL**

< Geri

09:52 AM



## HESAP SILME

*Lütfen şifrenizi giriniz*

**Şifre :**

**SİL**

< Geri

09:52 AM



**Are you sure you want to delete your account ?**

**YES**   **NO**

< Back

09:52 AM



**Are you sure you want to delete your account ?**

**YES**   **NO**

< Back

09:52 AM



**Are you sure you want to delete your account ?**

**YES**   **NO**

< Back

09:52 AM



Hesabınızı silmek istediğinizde emin misiniz ?

**Evet** **HAYIR**

< Geri

09:52 AM



Hesabınızı silmek istediğinizde emin misiniz ?

**Evet** **HAYIR**

< Geri

09:52 AM



Hesabınızı silmek istediğinizde emin misiniz ?

**Evet** **HAYIR**

< Geri

09:52 AM



# HELP AND SUPPORT



USER GUIDE



FAQ



PROBLEM - SOLVING GUIDE



SUPPORT REQUEST FORM



CONTACT INFORMATION

< Back

09:52 AM



# HELP AND SUPPORT



USER GUIDE



FAQ



PROBLEM - SOLVING GUIDE



SUPPORT REQUEST FORM



CONTACT INFORMATION

< Back

09:52 AM



# HELP AND SUPPORT



USER GUIDE



FAQ



PROBLEM - SOLVING GUIDE



SUPPORT REQUEST FORM



CONTACT INFORMATION

< Back

# USER GUIDE

## Refrigerator User Guide

This user guide is designed to help you use your refrigerator safely and efficiently. Please read this manual carefully and follow the instructions to use your refrigerator correctly.

### 1. Connection and Startup:

Connect your refrigerator to a suitable power source.

Start your refrigerator by pressing the power button.

During the first startup, the system will check itself and enter into working state.

### 2. Food Storage and Organization:

Place food items in the interior compartments of the refrigerator.

Refer to the information in the manual to determine appropriate storage conditions for each food item.

Don't forget to organize food items by labeling and classifying them.

### 3. System Settings:

Customize the refrigerator's settings according to your personal preferences.

You can adjust temperature and humidity levels for each compartment.

Set your alert preferences and choose when and how you want to be alerted.

### 4. Real-Time Monitoring and Control:

Monitor your refrigerator regularly.

Check temperature and humidity levels and update settings as necessary.

Check alerts regularly and update your preferences when necessary.

### 5. Regular Maintenance:

Clean and maintain the refrigerator regularly.

Make sure sensors and other components are working properly.

Regular maintenance is important to increase the performance and durability of the refrigerator.

Read this user manual carefully and use your refrigerator safely and efficiently. If you have any questions or concerns, please contact your local distributor or an authorized service center.

**HELP AND SUPPORT**

# USER GUIDE

## Refrigerator User Guide

This user guide is designed to help you use your refrigerator safely and efficiently. Please read this manual carefully and follow the instructions to use your refrigerator correctly.

### 1. Connection and Startup:

Connect your refrigerator to a suitable power source.

Start your refrigerator by pressing the power button.

During the first startup, the system will check itself and enter into working state.

### 2. Food Storage and Organization:

Place food items in the interior compartments of the refrigerator.

Refer to the information in the manual to determine appropriate storage conditions for each food item.

Don't forget to organize food items by labeling and classifying them.

### 3. System Settings:

Customize the refrigerator's settings according to your personal preferences.

You can adjust temperature and humidity levels for each compartment.

Set your alert preferences and choose when and how you want to be alerted.

### 4. Real-Time Monitoring and Control:

Monitor your refrigerator regularly.

Check temperature and humidity levels and update settings as necessary.

Check alerts regularly and update your preferences when necessary.

### 5. Regular Maintenance:

Clean and maintain the refrigerator regularly.

Make sure sensors and other components are working properly.

Regular maintenance is important to increase the performance and durability of the refrigerator.

Read this user manual carefully and use your refrigerator safely and efficiently. If you have any questions or concerns, please contact your local distributor or an authorized service center.

**HELP AND SUPPORT**

# USER GUIDE

## Refrigerator User Guide

This user guide is designed to help you use your refrigerator safely and efficiently. Please read this manual carefully and follow the instructions to use your refrigerator correctly.

### 1. Connection and Startup:

Connect your refrigerator to a suitable power source.

Start your refrigerator by pressing the power button.

During the first startup, the system will check itself and enter into working state.

### 2. Food Storage and Organization:

Place food items in the interior compartments of the refrigerator.

Refer to the information in the manual to determine appropriate storage conditions for each food item.

Don't forget to organize food items by labeling and classifying them.

### 3. System Settings:

Customize the refrigerator's settings according to your personal preferences.

You can adjust temperature and humidity levels for each compartment.

Set your alert preferences and choose when and how you want to be alerted.

### 4. Real-Time Monitoring and Control:

Monitor your refrigerator regularly.

Check temperature and humidity levels and update settings as necessary.

Check alerts regularly and update your preferences when necessary.

### 5. Regular Maintenance:

Clean and maintain the refrigerator regularly.

Make sure sensors and other components are working properly.

Regular maintenance is important to increase the performance and durability of the refrigerator.

Read this user manual carefully and use your refrigerator safely and efficiently. If you have any questions or concerns, please contact your local distributor or an authorized service center.

**HELP AND SUPPORT**

## FAQ

### Frequently Asked Questions (FAQ)

**Q:** What types of food items can this system store?

**A:** SHARPFRIDGE is designed to store various food items. You can safely store fresh fruits, vegetables, meat products, dairy products, beverages and more.

**Q:** What environmental conditions can the refrigerator adapt to?

**A:** The system can monitor and adapt to varying environmental conditions such as temperature and humidity.

**Q:** What types of sensors are used to operate this system?

**A:** SHARPFRIDGE uses humidity, temperature and infrared sensors. These sensors monitor the internal environment and adjust cooling and humidity levels accordingly.

**Q:** What should I do if I encounter a problem with this system?

**A:** When you encounter problems, please contact us. You can fill out the support request form or use our direct contact information.

**Q:** What should I consider when storing a food item in the system?

**A:** Consult the user manual to determine the optimal storage conditions for each food item. Additionally, it is important to label and classify food items correctly.

**Q:** Can multiple users use this system at the same time?

**A:** Yes, SHARPFRIDGE provides simultaneous access to multiple users. There are separate authorization options for each user.

**HELP AND SUPPORT**

## FAQ

### Frequently Asked Questions (FAQ)

**Q:** What types of food items can this system store?

**A:** SHARPFRIDGE is designed to store various food items. You can safely store fresh fruits, vegetables, meat products, dairy products, beverages and more.

**Q:** What environmental conditions can the refrigerator adapt to?

**A:** The system can monitor and adapt to varying environmental conditions such as temperature and humidity.

**Q:** What types of sensors are used to operate this system?

**A:** SHARPFRIDGE uses humidity, temperature and infrared sensors. These sensors monitor the internal environment and adjust cooling and humidity levels accordingly.

**Q:** What should I do if I encounter a problem with this system?

**A:** When you encounter problems, please contact us. You can fill out the support request form or use our direct contact information.

**Q:** What should I consider when storing a food item in the system?

**A:** Consult the user manual to determine the optimal storage conditions for each food item. Additionally, it is important to label and classify food items correctly.

**Q:** Can multiple users use this system at the same time?

**A:** Yes, SHARPFRIDGE provides simultaneous access to multiple users. There are separate authorization options for each user.

**HELP AND SUPPORT**

## FAQ

### Frequently Asked Questions (FAQ)

**Q:** What types of food items can this system store?

**A:** SHARPFRIDGE is designed to store various food items. You can safely store fresh fruits, vegetables, meat products, dairy products, beverages and more.

**Q:** What environmental conditions can the refrigerator adapt to?

**A:** The system can monitor and adapt to varying environmental conditions such as temperature and humidity.

**Q:** What types of sensors are used to operate this system?

**A:** SHARPFRIDGE uses humidity, temperature and infrared sensors. These sensors monitor the internal environment and adjust cooling and humidity levels accordingly.

**Q:** What should I do if I encounter a problem with this system?

**A:** When you encounter problems, please contact us. You can fill out the support request form or use our direct contact information.

**Q:** What should I consider when storing a food item in the system?

**A:** Consult the user manual to determine the optimal storage conditions for each food item. Additionally, it is important to label and classify food items correctly.

**Q:** Can multiple users use this system at the same time?

**A:** Yes, SHARPFRIDGE provides simultaneous access to multiple users. There are separate authorization options for each user.

**HELP AND SUPPORT**

## PROBLEM - SOLVING GUIDE

### Troubleshooting Guide

**Problem:** Refrigerator Not Working or Receiving Power.

**Solution:**

Make sure the power cord is securely connected to the outlet.

Check that the outlet has power or try another outlet.

Make sure the main switch is on and the fuses are working.

**Problem:** Refrigerator Is Not Cooling Enough or Humidity Levels Are High.

**Solution:**

Check the settings and adjust temperature and humidity levels as necessary.

Make sure there is adequate air circulation around the refrigerator and clean the air filters.

Place and classify food items correctly.

**Problem:** I'm Receiving Alerts, But There Doesn't Appear to Be Any Problems.

**Solution:**

Try rebooting the system to make sure the sensors are working properly.

Review your settings and alert preferences and update them as necessary.

Ensure food items are labeled and classified correctly.

If these solutions are not sufficient, please contact us.

**PHONE:** 444 11 12

**MAIL:** support.sharpfridge@gmail.com

**HELP AND SUPPORT**

## PROBLEM - SOLVING GUIDE

### Troubleshooting Guide

**Problem:** Refrigerator Not Working or Receiving Power.

**Solution:**

Make sure the power cord is securely connected to the outlet.

Check that the outlet has power or try another outlet.

Make sure the main switch is on and the fuses are working.

**Problem:** Refrigerator Is Not Cooling Enough or Humidity Levels Are High.

**Solution:**

Check the settings and adjust temperature and humidity levels as necessary.

Make sure there is adequate air circulation around the refrigerator and clean the air filters.

Place and classify food items correctly.

**Problem:** I'm Receiving Alerts, But There Doesn't Appear to Be Any Problems.

**Solution:**

Try rebooting the system to make sure the sensors are working properly.

Review your settings and alert preferences and update them as necessary.

Ensure food items are labeled and classified correctly.

If these solutions are not sufficient, please contact us.

**PHONE:** 444 11 12

**MAIL:** support.sharpfridge@gmail.com

**HELP AND SUPPORT**

## PROBLEM - SOLVING GUIDE

### Troubleshooting Guide

**Problem:** Refrigerator Not Working or Receiving Power.

**Solution:**

Make sure the power cord is securely connected to the outlet.

Check that the outlet has power or try another outlet.

Make sure the main switch is on and the fuses are working.

**Problem:** Refrigerator Is Not Cooling Enough or Humidity Levels Are High.

**Solution:**

Check the settings and adjust temperature and humidity levels as necessary.

Make sure there is adequate air circulation around the refrigerator and clean the air filters.

Place and classify food items correctly.

**Problem:** I'm Receiving Alerts, But There Doesn't Appear to Be Any Problems.

**Solution:**

Try rebooting the system to make sure the sensors are working properly.

Review your settings and alert preferences and update them as necessary.

Ensure food items are labeled and classified correctly.

If these solutions are not sufficient, please contact us.

**PHONE:** 444 11 12

**MAIL:** support.sharpfridge@gmail.com

**HELP AND SUPPORT**

09:52 AM



## SUPPORT REQUEST FORM

Support Request Form:

Subject:

Your name:

E-Mail Address:

Your phone number:

Your Problem / Request:

Additional info:

File Attachment (optional):

Your support request will be handled as soon as possible and we will get back to you. We thank you!

HELP AND SUPPORT

09:52 AM



## SUPPORT REQUEST FORM

Support Request Form:

Subject:

Your name:

E-Mail Address:

Your phone number:

Your Problem / Request:

Additional info:

File Attachment (optional):

Your support request will be handled as soon as possible and we will get back to you. We thank you!

HELP AND SUPPORT

09:52 AM



## SUPPORT REQUEST FORM

Support Request Form:

Subject:

Your name:

E-Mail Address:

Your phone number:

Your Problem / Request:

Additional info:

File Attachment (optional):

Your support request will be handled as soon as possible and we will get back to you. We thank you!

HELP AND SUPPORT

09:52 AM



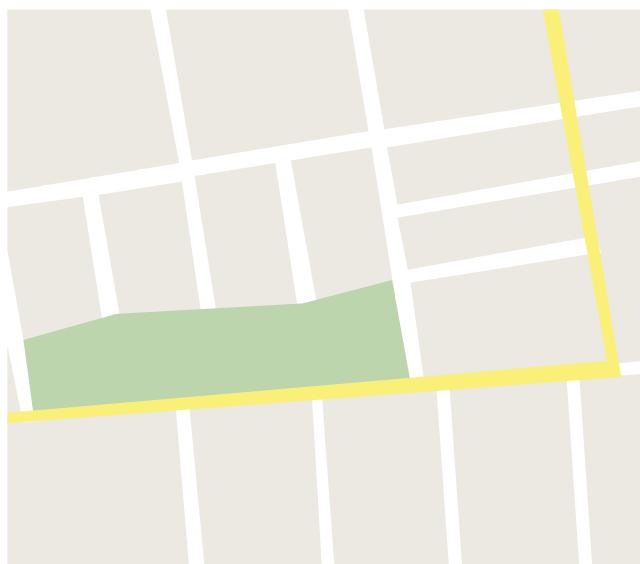
## CONTACT INFORMATION

**TO CONTACT US:**

**PHONE: 444 11 12**

**MAIL: support.sharpfridge@gmail.com**

## LOCATION



**SHARPFRIDGE**

**HELP AND SUPPORT**

09:52 AM



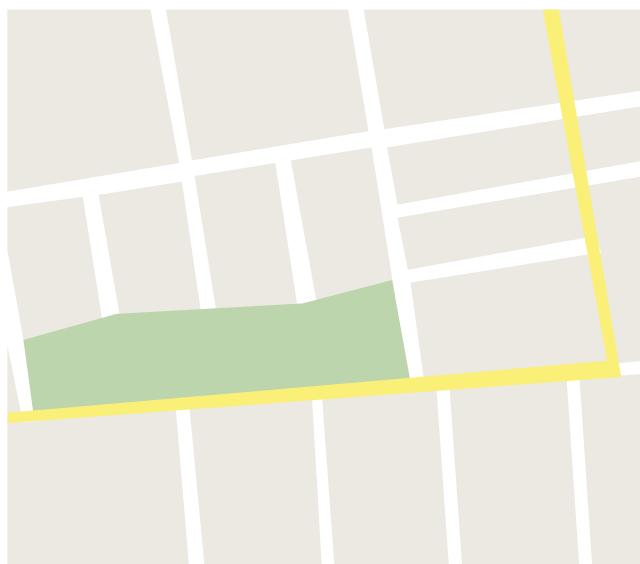
## CONTACT INFORMATION

**TO CONTACT US:**

**PHONE: 444 11 12**

**MAIL: support.sharpfridge@gmail.com**

## LOCATION



**SHARPFRIDGE**

**HELP AND SUPPORT**

09:52 AM



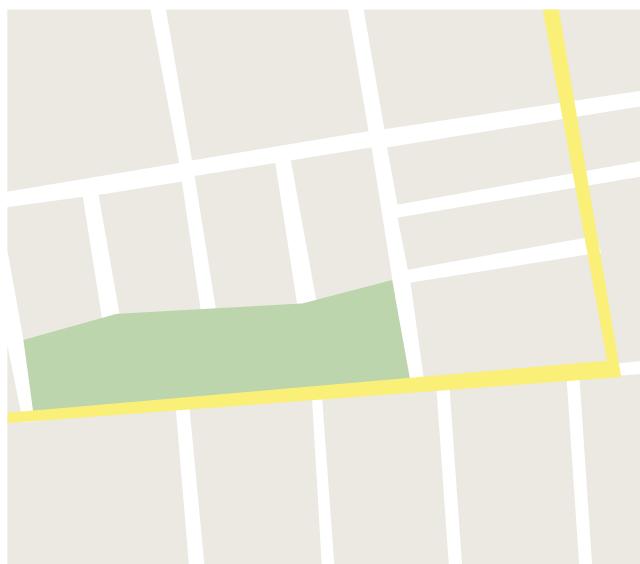
## CONTACT INFORMATION

**TO CONTACT US:**

**PHONE: 444 11 12**

**MAIL: support.sharpfridge@gmail.com**

## LOCATION



**SHARPFRIDGE**

**HELP AND SUPPORT**

09:52 AM



## YARDIM VE DESTEK



KULLANICI REHBERİ



SSS



SORUN - ÇÖZME KILAVUZU



DESTEK TALEP FORMU



İLETİŞİM BİLGİLERİ

< Geri

09:52 AM



## YARDIM VE DESTEK



KULLANICI REHBERİ



SSS



SORUN - ÇÖZME KILAVUZU



DESTEK TALEP FORMU



İLETİŞİM BİLGİLERİ

< Back

09:52 AM



## YARDIM VE DESTEK



KULLANICI REHBERİ



SSS



SORUN - ÇÖZME KILAVUZU



DESTEK TALEP FORMU



İLETİŞİM BİLGİLERİ

< Back

## Kullanıcı Rehberi

### Buzdolabı Kullanıcı Kılavuzu

Bu kullanıcı kılavuzu, buzdolabınızı güvenli ve verimli bir şekilde kullanmanıza yardımcı olmak için tasarlanmıştır. Lütfen bu kılavuzu dikkatlice okuyun ve buzdolabınızı doğru şekilde kullanmak için talimatları takip edin.

#### 1. Bağlantı ve Başlatma:

Buzdolabınızı uygun bir güç kaynağına bağlayın.  
Güç düğmesine basarak buzdolabınızı başlatın.  
İlk başlatma sırasında, sistem kendini kontrol edecek ve çalışma durumuna geçecektir.

#### 2. Gıda Saklama ve Düzenleme:

Buzdolabının iç bölmelerine gıda öğelerini yerleştirin.  
Her gıda ögesi için uygun saklama koşullarını belirlemek için kılavuzdaki bilgilere başvurun.  
Gıda öğelerini etiketleyerek ve sınıflandırarak düzenlemeyi unutmayın.

#### 3. Sistem Ayarları:

Buzdolabının ayarlarını kişisel tercihlerinize göre özelleştirin.  
Her bölme için sıcaklık ve nem seviyelerini ayarlayabilirsiniz.  
Uyarı tercihlerinizi belirleyin ve hangi durumlarda ve nasıl uyarı almak istediğiniz seçin.

#### 4. Gerçek Zamanlı İzleme ve Kontrol:

Buzdolabınızı düzenli olarak izleyin.  
Sıcaklık ve nem seviyelerini kontrol edin ve gerekiğinde ayarları güncelleyin.  
Uyarıları düzenli olarak kontrol edin ve gerekiğinde tercihlerinizi güncelleyin.

#### 5. Düzenli Bakım:

Buzdolabını düzenli aralıklarla temizleyin ve bakımını yapın.  
Sensörlerin ve diğer bileşenlerin doğru şekilde çalıştığından emin olun.  
Buzdolabının performansını ve dayanıklılığını artırmak için düzenli bakım önemlidir.  
Bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun ve buzdolabınızı güvenli ve verimli bir şekilde kullanın. Herhangi bir sorunuz veya endişeniz varsa, lütfen yerel distribütörünüzle veya yetkili bir servis merkeziyle iletişime geçin.

**YARDIM VE DESTEK**

## Kullanıcı Rehberi

### Buzdolabı Kullanıcı Kılavuzu

Bu kullanıcı kılavuzu, buzdolabınızı güvenli ve verimli bir şekilde kullanmanıza yardımcı olmak için tasarlanmıştır. Lütfen bu kılavuzu dikkatlice okuyun ve buzdolabınızı doğru şekilde kullanmak için talimatları takip edin.

#### 1. Bağlantı ve Başlatma:

Buzdolabınızı uygun bir güç kaynağına bağlayın.  
Güç düğmesine basarak buzdolabınızı başlatın.  
İlk başlatma sırasında, sistem kendini kontrol edecek ve çalışma durumuna geçecektir.

#### 2. Gıda Saklama ve Düzenleme:

Buzdolabının iç bölmelerine gıda öğelerini yerleştirin.  
Her gıda ögesi için uygun saklama koşullarını belirlemek için kılavuzdaki bilgilere başvurun.  
Gıda öğelerini etiketleyerek ve sınıflandırarak düzenlemeyi unutmayın.

#### 3. Sistem Ayarları:

Buzdolabının ayarlarını kişisel tercihlerinize göre özelleştirin.  
Her bölme için sıcaklık ve nem seviyelerini ayarlayabilirsiniz.  
Uyarı tercihlerinizi belirleyin ve hangi durumlarda ve nasıl uyarı almak istediğiniz seçin.

#### 4. Gerçek Zamanlı İzleme ve Kontrol:

Buzdolabınızı düzenli olarak izleyin.  
Sıcaklık ve nem seviyelerini kontrol edin ve gerekiğinde ayarları güncelleyin.  
Uyarıları düzenli olarak kontrol edin ve gerekiğinde tercihlerinizi güncelleyin.

#### 5. Düzenli Bakım:

Buzdolabını düzenli aralıklarla temizleyin ve bakımını yapın.  
Sensörlerin ve diğer bileşenlerin doğru şekilde çalıştığından emin olun.  
Buzdolabının performansını ve dayanıklılığını artırmak için düzenli bakım önemlidir.  
Bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun ve buzdolabınızı güvenli ve verimli bir şekilde kullanın. Herhangi bir sorunuz veya endişeniz varsa, lütfen yerel distribütörünüzle veya yetkili bir servis merkeziyle iletişime geçin.

**YARDIM VE DESTEK**

## Kullanıcı Rehberi

### Buzdolabı Kullanıcı Kılavuzu

Bu kullanıcı kılavuzu, buzdolabınızı güvenli ve verimli bir şekilde kullanmanıza yardımcı olmak için tasarlanmıştır. Lütfen bu kılavuzu dikkatlice okuyun ve buzdolabınızı doğru şekilde kullanmak için talimatları takip edin.

#### 1. Bağlantı ve Başlatma:

Buzdolabınızı uygun bir güç kaynağına bağlayın.  
Güç düğmesine basarak buzdolabınızı başlatın.  
İlk başlatma sırasında, sistem kendini kontrol edecek ve çalışma durumuna geçecektir.

#### 2. Gıda Saklama ve Düzenleme:

Buzdolabının iç bölmelerine gıda öğelerini yerleştirin.  
Her gıda ögesi için uygun saklama koşullarını belirlemek için kılavuzdaki bilgilere başvurun.  
Gıda öğelerini etiketleyerek ve sınıflandırarak düzenlemeyi unutmayın.

#### 3. Sistem Ayarları:

Buzdolabının ayarlarını kişisel tercihlerinize göre özelleştirin.  
Her bölme için sıcaklık ve nem seviyelerini ayarlayabilirsiniz.  
Uyarı tercihlerinizi belirleyin ve hangi durumlarda ve nasıl uyarı almak istediğiniz seçin.

#### 4. Gerçek Zamanlı İzleme ve Kontrol:

Buzdolabınızı düzenli olarak izleyin.  
Sıcaklık ve nem seviyelerini kontrol edin ve gerekiğinde ayarları güncelleyin.  
Uyarıları düzenli olarak kontrol edin ve gerekiğinde tercihlerinizi güncelleyin.

#### 5. Düzenli Bakım:

Buzdolabını düzenli aralıklarla temizleyin ve bakımını yapın.  
Sensörlerin ve diğer bileşenlerin doğru şekilde çalıştığından emin olun.  
Buzdolabının performansını ve dayanıklılığını artırmak için düzenli bakım önemlidir.  
Bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun ve buzdolabınızı güvenli ve verimli bir şekilde kullanın. Herhangi bir sorunuz veya endişeniz varsa, lütfen yerel distribütörünüzle veya yetkili bir servis merkeziyle iletişime geçin.

**YARDIM VE DESTEK**

## SSS

### Sıkça Sorulan Sorular (SSS)

S: Bu sistem hangi tür gıda öğelerini saklayabilir?

C: SHARPFRIDGE, çeşitli gıda öğelerini saklamak için tasarlanmıştır. Taze meyve, sebze, et ürünleri, süt ürünleri, içecekler ve daha fazlasını güvenle saklayabilirisiniz.

S: Buzdolabı, hangi çevresel koşullara uyum sağlayabilir?

C: Sistem, sıcaklık ve nem gibi değişken çevresel koşulları izleyebilir ve bu koşullara uyum sağlayabilir.

S: Hangi tür sensörler bu sistemi çalıştırırmak için kullanılır?

C: SHARPFRIDGE, nem, sıcaklık ve kıızılıtesi sensörler kullanır. Bu sensörler, iç ortamı izler ve soğutma ve nem seviyelerini buna göre ayarlar.

S: Bu sistemle ilgili bir sorunla karşılaştığında ne yapmalıyım?

C: Sorunlarla karşılaşığınızda, lütfen bize ulaşın. Destek talebi formunu doldurabilir veya doğrudan iletişim bilgilerimizi kullanabilirsiniz.

S: Sistemde bir gıda ögesi saklarken nelere dikkat etmeliyim?

C: Her gıda ögesi için en uygun saklama koşullarını belirlemek için kullanıcı kılavuzuna başvurun. Ayrıca, gıda öğelerini doğru şekilde etiketlemek ve sınıflandırmak önemlidir.

S: Birden fazla kullanıcı bu sistemi aynı anda kullanabilir mi?

C: Evet, SHARPFRIDGE birden fazla kullanıcıya aynı anda erişim sağlar. Her kullanıcı için ayrı yetkilendirme seçenekleri bulunmaktadır.

## SSS

### Sıkça Sorulan Sorular (SSS)

S: Bu sistem hangi tür gıda öğelerini saklayabilir?

C: SHARPFRIDGE, çeşitli gıda öğelerini saklamak için tasarlanmıştır. Taze meyve, sebze, et ürünleri, süt ürünleri, içecekler ve daha fazlasını güvenle saklayabilirisiniz.

S: Buzdolabı, hangi çevresel koşullara uyum sağlayabilir?

C: Sistem, sıcaklık ve nem gibi değişken çevresel koşulları izleyebilir ve bu koşullara uyum sağlayabilir.

S: Hangi tür sensörler bu sistemi çalıştırırmak için kullanılır?

C: SHARPFRIDGE, nem, sıcaklık ve kıızılıtesi sensörler kullanır. Bu sensörler, iç ortamı izler ve soğutma ve nem seviyelerini buna göre ayarlar.

S: Bu sistemle ilgili bir sorunla karşılaştığında ne yapmalıyım?

C: Sorunlarla karşılaşığınızda, lütfen bize ulaşın. Destek talebi formunu doldurabilir veya doğrudan iletişim bilgilerimizi kullanabilirsiniz.

S: Sistemde bir gıda ögesi saklarken nelere dikkat etmeliyim?

C: Her gıda ögesi için en uygun saklama koşullarını belirlemek için kullanıcı kılavuzuna başvurun. Ayrıca, gıda öğelerini doğru şekilde etiketlemek ve sınıflandırmak önemlidir.

S: Birden fazla kullanıcı bu sistemi aynı anda kullanabilir mi?

C: Evet, SHARPFRIDGE birden fazla kullanıcıya aynı anda erişim sağlar. Her kullanıcı için ayrı yetkilendirme seçenekleri bulunmaktadır.

## SSS

### Sıkça Sorulan Sorular (SSS)

S: Bu sistem hangi tür gıda öğelerini saklayabilir?

C: SHARPFRIDGE, çeşitli gıda öğelerini saklamak için tasarlanmıştır. Taze meyve, sebze, et ürünleri, süt ürünleri, içecekler ve daha fazlasını güvenle saklayabilirisiniz.

S: Buzdolabı, hangi çevresel koşullara uyum sağlayabilir?

C: Sistem, sıcaklık ve nem gibi değişken çevresel koşulları izleyebilir ve bu koşullara uyum sağlayabilir.

S: Hangi tür sensörler bu sistemi çalıştırırmak için kullanılır?

C: SHARPFRIDGE, nem, sıcaklık ve kıızılıtesi sensörler kullanır. Bu sensörler, iç ortamı izler ve soğutma ve nem seviyelerini buna göre ayarlar.

S: Bu sistemle ilgili bir sorunla karşılaştığında ne yapmalıyım?

C: Sorunlarla karşılaşığınızda, lütfen bize ulaşın. Destek talebi formunu doldurabilir veya doğrudan iletişim bilgilerimizi kullanabilirsiniz.

S: Sistemde bir gıda ögesi saklarken nelere dikkat etmeliyim?

C: Her gıda ögesi için en uygun saklama koşullarını belirlemek için kullanıcı kılavuzuna başvurun. Ayrıca, gıda öğelerini doğru şekilde etiketlemek ve sınıflandırmak önemlidir.

S: Birden fazla kullanıcı bu sistemi aynı anda kullanabilir mi?

C: Evet, SHARPFRIDGE birden fazla kullanıcıya aynı anda erişim sağlar. Her kullanıcı için ayrı yetkilendirme seçenekleri bulunmaktadır.

## SORUN - ÇÖZÜM KİLAVUZU

### Sorun Giderme Rehberi

**Sorun:** Buzdolabı Çalışmıyor veya Güç Almıyor.

**Çözüm:**

Güç kablosunun prizde sağlam bir şekilde bağlı olduğundan emin olun.

Prizde güç olduğunu kontrol edin veya başka bir priz deneyin.

Ana şalterin açık olduğundan ve sigortaların çalıştığından emin olun.

**Sorun:** Buzdolabı Yeterince Soğutmuyor veya Nem Seviyeleri Yüksek.

**Çözüm:**

Ayarları kontrol edin ve gerektiğinde sıcaklık ve nem seviyelerini düzenleyin.

Buzdolabının etrafında yeterli hava dolaşımı olduğundan emin olun ve hava filtrelerini temizleyin.

Gıda öğelerini doğru şekilde yerleştirin ve sınıflandırın.

**Sorun:** Uyarılar Alıyorum, Ancak Herhangi Bir Sorun Yok Gibi Görünüyor.

**Çözüm:**

Sensörlerin doğru çalıştığından emin olmak için sistemi yeniden başlatmayı deneyin.

Ayarlarınızı ve uyarı tercihlerinizi gözden geçirin ve gerektiğinde güncelleyin.

Gıda öğelerinin doğru şekilde etiketlendiğinden ve sınıflandırıldığından emin olun.

bu çözümler yeterli gelmediyse lütfen bizimle iletişime geçin

PHONE: 444 11 12

MAIL: support.sharpfridge@gmail.com

**YARDIM VE DESTEK**

## SORUN - ÇÖZÜM KİLAVUZU

### Sorun Giderme Rehberi

**Sorun:** Buzdolabı Çalışmıyor veya Güç Almıyor.

**Çözüm:**

Güç kablosunun prizde sağlam bir şekilde bağlı olduğundan emin olun.

Prizde güç olduğunu kontrol edin veya başka bir priz deneyin.

Ana şalterin açık olduğundan ve sigortaların çalıştığından emin olun.

**Sorun:** Buzdolabı Yeterince Soğutmuyor veya Nem Seviyeleri Yüksek.

**Çözüm:**

Ayarları kontrol edin ve gerektiğinde sıcaklık ve nem seviyelerini düzenleyin.

Buzdolabının etrafında yeterli hava dolaşımı olduğundan emin olun ve hava filtrelerini temizleyin.

Gıda öğelerini doğru şekilde yerleştirin ve sınıflandırın.

**Sorun:** Uyarılar Alıyorum, Ancak Herhangi Bir Sorun Yok Gibi Görünüyor.

**Çözüm:**

Sensörlerin doğru çalıştığından emin olmak için sistemi yeniden başlatmayı deneyin.

Ayarlarınızı ve uyarı tercihlerinizi gözden geçirin ve gerektiğinde güncelleyin.

Gıda öğelerinin doğru şekilde etiketlendiğinden ve sınıflandırıldığından emin olun.

bu çözümler yeterli gelmediyse lütfen bizimle iletişime geçin

PHONE: 444 11 12

MAIL: support.sharpfridge@gmail.com

**YARDIM VE DESTEK**

## SORUN - ÇÖZÜM KİLAVUZU

### Sorun Giderme Rehberi

**Sorun:** Buzdolabı Çalışmıyor veya Güç Almıyor.

**Çözüm:**

Güç kablosunun prizde sağlam bir şekilde bağlı olduğundan emin olun.

Prizde güç olduğunu kontrol edin veya başka bir priz deneyin.

Ana şalterin açık olduğundan ve sigortaların çalıştığından emin olun.

**Sorun:** Buzdolabı Yeterince Soğutmuyor veya Nem Seviyeleri Yüksek.

**Çözüm:**

Ayarları kontrol edin ve gerektiğinde sıcaklık ve nem seviyelerini düzenleyin.

Buzdolabının etrafında yeterli hava dolaşımı olduğundan emin olun ve hava filtrelerini temizleyin.

Gıda öğelerini doğru şekilde yerleştirin ve sınıflandırın.

**Sorun:** Uyarılar Alıyorum, Ancak Herhangi Bir Sorun Yok Gibi Görünüyor.

**Çözüm:**

Sensörlerin doğru çalıştığından emin olmak için sistemi yeniden başlatmayı deneyin.

Ayarlarınızı ve uyarı tercihlerinizi gözden geçirin ve gerektiğinde güncelleyin.

Gıda öğelerinin doğru şekilde etiketlendiğinden ve sınıflandırıldığından emin olun.

bu çözümler yeterli gelmediyse lütfen bizimle iletişime geçin

PHONE: 444 11 12

MAIL: support.sharpfridge@gmail.com

**YARDIM VE DESTEK**

09:52 AM



## DESTEK TALEP FORMU

Destek Talep Formu:

Konu:

Adınız:

E-posta Adresiniz:

Telefon Numaranız:

Sorununuz / Talebiniz:

Ek Bilgi:

Dosya Eki (isteğe bağlı):

Destek talebiniz mümkün olan en kısa sürede  
ele alınacak ve size geri dönüş yapılacaktır.

Teşekkür ederiz!

**YARDIM VE DESTEK**

09:52 AM



## DESTEK TALEP FORMU

Destek Talep Formu:

Konu:

Adınız:

E-posta Adresiniz:

Telefon Numaranız:

Sorununuz / Talebiniz:

Ek Bilgi:

Dosya Eki (isteğe bağlı):

Destek talebiniz mümkün olan en kısa sürede  
ele alınacak ve size geri dönüş yapılacaktır.

Teşekkür ederiz!

**YARDIM VE DESTEK**

09:52 AM



## DESTEK TALEP FORMU

Destek Talep Formu:

Konu:

Adınız:

E-posta Adresiniz:

Telefon Numaranız:

Sorununuz / Talebiniz:

Ek Bilgi:

Dosya Eki (isteğe bağlı):

Destek talebiniz mümkün olan en kısa sürede  
ele alınacak ve size geri dönüş yapılacaktır.

Teşekkür ederiz!

**YARDIM VE DESTEK**

09:52 AM



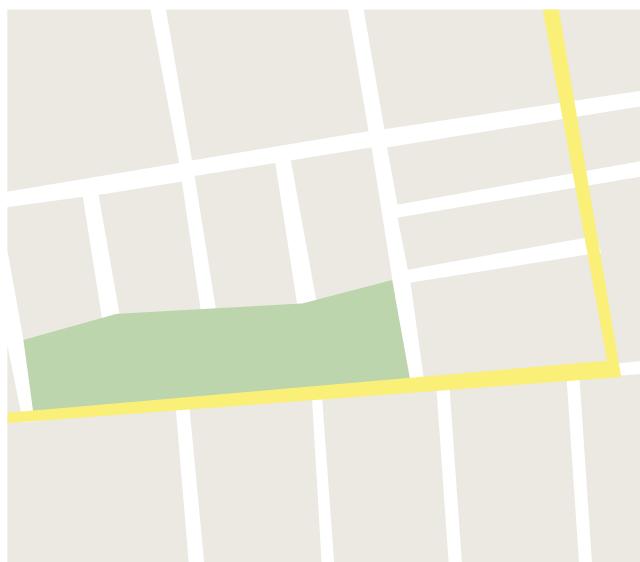
## İLETİŞİM BİLGİLERİ

BİZİMLE İLETİŞME GEÇMEK İÇİN :

TEL: 444 11 12

MAIL: support.sharpfridge@gmail.com

KONUM :



SHARPFRIDGE

YARDIM VE DESTEK

09:52 AM



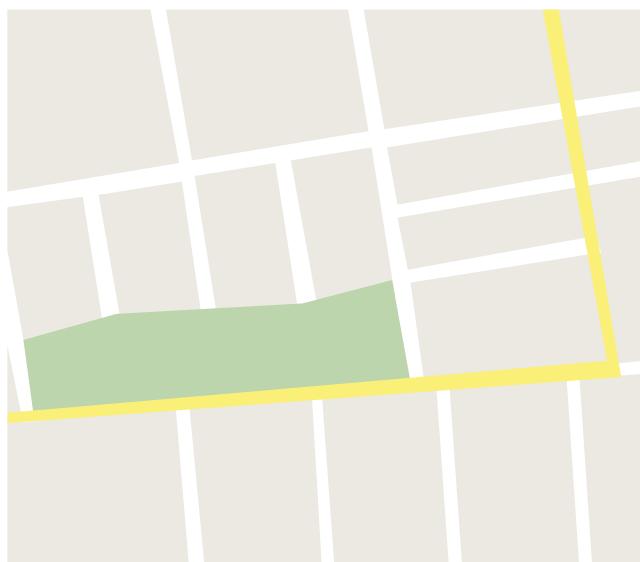
## İLETİŞİM BİLGİLERİ

BİZİMLE İLETİŞME GEÇMEK İÇİN :

TEL: 444 11 12

MAIL: support.sharpfridge@gmail.com

KONUM :



SHARPFRIDGE

YARDIM VE DESTEK

09:52 AM



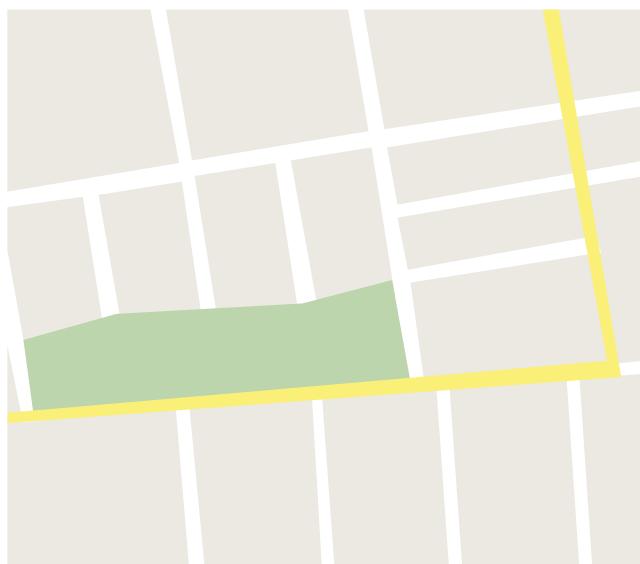
## İLETİŞİM BİLGİLERİ

BİZİMLE İLETİŞME GEÇMEK İÇİN :

TEL: 444 11 12

MAIL: support.sharpfridge@gmail.com

KONUM :



SHARPFRIDGE

YARDIM VE DESTEK