

magic

فريزر

دليل الاستخدام السريع



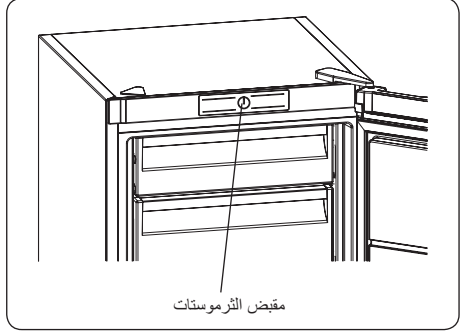
MG-F2451S

استخدام الجهاز

ضبط الترموستات

ينظم الترموستات درجة الحرارة تلقائيًا داخل مقصورات وحدة التبريد والفريرز. يمكن ضبط درجات حرارة التلاجة عن طريق إدارة المقيض إلى أرقام أعلى؛ 1 إلى 3، 5 إلى 5 أو SF (تعتمد أعلى أرقام في الترموستات على منتجك).

ملاحظة مهمة: لا تحاول تدوير المقيض بما يتجاوز الوضع 1، فسيؤدي ذلك إلى توقف جهازك عن العمل.



إعدادات الترموستات:

1 - 2 : لتخزين الطعام لفترة قصيرة

3 - 4 : لتخزين الطعام لفترة طويلة

5 : وضع التبريد الأقصى. سيعمل الجهاز لفترة أطول. قم بتغيير إعدادات درجة الحرارة إذا لزم الأمر.

إذا كان الجهاز به وضع التجميد الفائق:

- أدر المقيض على التجميد السريع (SF) لتجميد الأطعمة الطازجة بسرعة. وفي هذا الوضع، ستعمل حجرة المجمد في درجات الحرارة المنخفضة. بعد تجميد طعامك، أدر مقيض الترموستات لوضع الاستخدام العادي. إذا لم تغير وضع التجميد الفائق (SF)، سيتحول الجهاز الخاص بك تلقائيًا للعمل على وضع الترموستات المستخدم آخر مرة، وفقًا للوقت المحدد في الملاحظة. أعد مفتاح الترموستات إلى وضع التجميد الفائق وأعد إلى الاستخدام العادي وفقًا للوقت المحدد في الملاحظة. إذا كان مفتاح الترموستات على وضع التجميد الفائق عند بدء الجهاز لأول مرة، فسيعود جهازك تلقائيًا إلى العمل في وضع الترموستات 3- وفقًا للوقت المحدد في الملاحظة.

3.2 تحذيرات إعدادات درجة الحرارة

- صُمم الجهاز للعمل في نطاقات درجة الحرارة المحيطة المنصوص عليها في المعايير القياسية، وفقًا لفئة المناخ المبنية في ملصق المعلومات. لا يوصى بتشغيل التلاجة في البيئات الواقعة خارج نطاقات درجة الحرارة المنصوص عليها. فهذا سيؤدي إلى خفض كفاءة التبريد الخاصة بالجهاز.

- ينبغي إجراء التعديلات على درجة الحرارة وفقًا لمعدل تكرار فتح باب التلاجة ولكمية الأطعمة المحفوظة داخل الجهاز ودرجة الحرارة المحيطة لموقع جهازك.
- عند تشغيل الجهاز للمرة الأولى، اتركه يعمل لمدة 24 ساعة للوصول إلى درجة حرارة التشغيل. خلال هذه الفترة، لا تفتح الباب ولا تترك كمية كبيرة من الطعام بالدالح.
- يتم تفعيل وظيفة التأخير لمدة 5 دقائق لمنع تلف ضاغط الجهاز عند توصيله بالكهرباء أو فصله عنها، أو عند انقطاع التيار الكهربائي. سوف يعمل جهازك بشكل طبيعي بعد 5 دقائق.

فئات المناخ ومعاييرها:

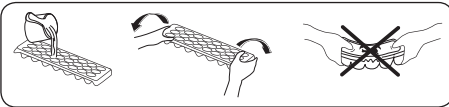
- T (استوائية):** هذه التلاجة مُعدة للاستخدام في درجات حرارة محيطية تتراوح بين 16 و43 درجة مئوية.
- ST (شبه استوائية):** هذه التلاجة مُعدة للاستخدام في درجات حرارة محيطية تتراوح بين 16 و38 درجة مئوية.
- N (معتدلة):** هذه التلاجة مُعدة للاستخدام في درجات حرارة محيطية تتراوح بين 16 و32 درجة مئوية.
- SN (درجة حرارة موسعة):** هذه التلاجة مُعدة للاستخدام في درجات حرارة محيطية تتراوح بين 10 و32 درجة مئوية.

3.3 الملحقات

قد تختلف الأوصاف المرئية، والنصية لقسم الملحقات حسب طراز جهازك.

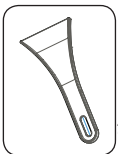
3.3.1 صينية الثلج (في بعض الطرازات)

- عليك تعبئة درج الثلج بالمياه ووضعه في مقصورة صنع الثلج.
- بعد تجمد الماء بالكامل، يمكنك لف الدرج كما هو موضح أدناه لتفريغ مكعبات الثلج.



3.3.2 الكاشطة البلاستيكية (في بعض الطرازات)

- بعد فترة من الوقت، سوف يتراكم الثلج في مناطق معينة من الفريزر. يجب إزالة الثلج المتراكم في الفريزر بشكل دوري. يمكنك استخدام الكاشطة البلاستيكية التي تم توفيرها مع الجهاز إذا دعت الحاجة. يجب عدم استخدام أدوات معدنية حادة خلال هذه العملية. لأنها قد تحدث ثقب في دائرة التلاجة وتسبب ضررًا لا يمكن إصلاحه في الوحدة.



تخزين الأطعمة

مقصورة الفريزر

للحصول على أوضاع تشغيل عادية، اضبط درجة حرارة مقصورة الفريزر على 18- أو 20- درجة مئوية.

• يستخدم الفريزر في تخزين الطعام المجمد، وتجميد الطعام الطازج، وصنع مكعبات الثلج.

• يجب تجميد الطعام السائل في أكواب بلاستيكية ويجب تجميد غيره من الطعام في أوراق الفويل أو الأكياس البلاستيكية لتجميد المواد الغذائية الطازجة؛ قم بلف وإحكام الغلق على المواد الغذائية الطازجة بشكل صحيح، بحيث يكون التغليف محكمًا ولا يسرب. تعتبر أكياس الثلجة الخاصة ورقائق الألومنيوم وأكياس النايلون والحاويات البلاستيكية مثالية لهذا الأمر.

• لا تخزن الطعام الساخن بجانب الطعام المجمد إذ قد يؤدي ذلك إلى ذوبان الطعام المجمد.

• قبل تجميد الطعام الطازج، قسّمه إلى كميات يمكن استخدامها في المرة الواحدة.

• استهلك الطعام المجمد المذاب خلال فترة قصيرة من إزالة الثلج.

• اتبع دائمًا تعليمات المصنع الواردة على عبوة الطعام في حال تخزين الطعام المجمد. وإذا لم يتم توفير معلومات على العبوة، فلا يجب تخزين الطعام لما يزيد على 3 أشهر من تاريخ الشراء.

• عند شراء الطعام المجمد، تأكد من أنه تم تخزينه تحت ظروف ملائمة وأن العبوة ليست تالفة.

• يجب نقل الطعام المجمد في حاويات ملائمة ووضعه في الفريزر في أقرب وقت ممكن.

• لا تشترى الطعام المجمد إذا ظهر على العبوة علامات الرطوبة أو انتفاخ غير معتادة. فمن المحتمل أنه قد تم تخزينه في درجة حرارة غير مناسبة وقد تدهورت حالة محتوياته.

• تعتمد فترة حياة الطعام المجمد على درجة حرارة الغرفة، وإعداد الثرموستات، ومعدل تكرار فتح الباب، ونوع الطعام، والمدة الزمنية المطلوبة لنقل المنتج من المتجر إلى منزلك. عليك دائمًا اتباع التعليمات المطبوعة على العبوة وعدم تجاوز فترة التخزين القصوى المشار إليها.

• في حالة ترك باب الفريزر مفتوحًا لفترة طويلة أو غير مغلق بصورة صحيحة، سيتكون الجليد ويمكنه أن يُعيق الدوران الفعال للهواء. لحل هذه المشكلة، افصل الفريزر عن الطاقة واتركه حتى يذوب الجليد. نظف الفريزر بمجرد انتهاء عملية ذوبان الجليد.

• حجم الفريزر المذكور على الملصق هو حجمه دون إضافة السلات والأغطية وما شابه.

• لا تعد تجميد الطعام المذاب. فهذا قد يُشكل خطرًا على صحتك ويسبب مشاكل مثل التسمم الغذائي.

ملاحظة: إذا حاولت فتح باب الفريزر بعد إغلاقه مباشرةً، ستجد أنه لن يُفتح بسهولة. وهذا أمر طبيعي. بعد الوصول إلى حالة التوازن، سيفتح الباب بسهولة.

• لاستخدام قدرة الحمل القصوى للفريزر، ولتخزين كميات كبيرة من الطعام، أزل جميع الأدراج باستثناء الدرج السفلي. يمكن تخزين العناصر الكبيرة على الأرفف مباشرة.

• لاستخدام قدرة التجميد القصوى للفريزر، انقل الطعام المجمد الموجود في السلة العلوية إلى السلات الأخرى ونشط وضع «التجميد الفائق». سيتم إلغاء تنشيط وضع «التجميد الفائق» تلقائيًا بعد 24 ساعة. ضع الأطعمة التي تريد تجميدها في السلة العلوية من الفريزر دون تجاوز قدرة التجميد الخاصة بالفريزر. ثم أعد تنشيط وضع «التجميد الفائق». يمكنك وضع طعامك بجانب غيره من المواد الغذائية المجمدة الأخرى بعد أن يتجمد تمامًا (بعد 24 ساعة على الأقل من تنشيط وضع «التجميد الفائق» للمرة الثانية).

• لتجميد كمية بسيطة من الطعام (ما يصل إلى 3 كجم) في الفريزر، ضع الطعام دون لمس الطعام المجمد بالفعل ونشط وضع «التجميد الفائق». يمكنك وضع طعامك بجانب غيره من المواد الغذائية المجمدة الأخرى بعد أن يتجمد تمامًا (بعد 24 ساعة على الأقل).

• **تنبيه.** لحفظ الطاقة، عند تجميد كميات صغيرة من الطعام، أعد ضبط درجة الحرارة على القيمة السابقة بمجرد تجمد الطعام بالكامل.

• استخدم رف التجميد السريع لتجميد الأطعمة المطهية بالمنزل (والأطعمة التي يجب تجميدها سريعًا) على نحو أكثر سرعة، وذلك نتيجة لطاقة التجميد الكبيرة لرف التجميد. رف التجميد السريع هو الدرج السفلي لمقصورة الفريزر.



يعد الجدول أدناه دليلاً سريعاً يظهر لك أفضل طريقة فعالة لتخزين مجموعات الأطعمة الرئيسية في مقصورة الفريزر.

اللحوم والأسماك	الإعداد	أقصى مدة للتخزين (بالأشهر)
شرائح لحم	يُلف في رقائق	6 - 8
لحم الضأن	يُلف في رقائق	6 - 8
قطع لحم العجل	يُلف في رقائق	6 - 8
مكعبات لحم العجل	في قطع صغيرة	6 - 8
مكعبات لحم الضأن	على هيئة قطع	4 - 8
لحم مفروم	يُغلف في عبوات بدون استخدام التوابل	1 - 3
أحشاء طائر (قطع)	على هيئة قطع	1 - 3
السجق/السلامي	يجب إبقاء معاً حتى إذا كان به أغشية	
الدجاج والديك الرومي	يُلف في رقائق	4 - 6
الأوز والبط	يُلف في رقائق	4 - 6
الغزلان، الأرانب، والحيوانات البرية	على هيئة كميات تبلغ 2.5 كجم وكشرائح فيليه	6 - 8
أسماك المياه العذبة (السمون، الشبوط، الكرين، القرموط)	بعد تنظيف أحشاء وقشور الأسماك، يتم غسلها وتجفيفها. وعند اللزوم يتم قطع الذيل والرأس.	2
السمك النحيل (البص، سمك الترس، الفلاوندر)		4
الأسماك الدهنية (التونة، الماكريل، سمك القنبر، الأتشيوجة)		2 - 4
محار		4 - 6
الكافيار	يُنظف ويُوضع في كيس	4 - 6
الحلزون	في عبواتها، أو داخل حاوية من البلاستيك أو الألومنيوم	2 - 3
	في مياه مالحة، أو داخل حاوية من البلاستيك أو الألومنيوم	3
ملاحظة: يجب طهي اللحم المجمد بعد ذوبانه كالحم طازج. إذا لم يتم طهي اللحم بعد إذابته، يجب عدم تجميده مجدداً.		



الخضار و الفواكه	الإعداد	أقصى مدة للتخزين (بالأشهر)
الفاصوليا والفول	يُغسل ويقطع إلى قطع صغيرة وتُغلى في الماء	10 - 13
الفول	يتم تقشيريه ويُغسل ثم يغلى في الماء	12
الكرنب	يغسل ويغلى في الماء	6 - 8
الجزر	يُغسل ويقطع إلى شرائح ثم يغلى في الماء	12
الفلفل	يتم قطع الجذع، ويقطع إلى قطعتين ويتم إزالة القلب ثم يغلى في الماء	8 - 10
السيباج	يغسل ثم يغلى في الماء	6 - 9
القرنبيط	أزل الأوراق، وقطع القلب إلى قطع، واتركه في الماء مع قليل من عصير الليمون لفترة من الوقت	10 - 12
الباذنجان	يقطع إلى أجزاء بطول 2 سم بعد غسله	10 - 12
الثرة	تُغسل وتعبأ بالساق أو كنزة حلوة	12
التفاح والكمثرى	يتم تقشيرها وتقطع إلى شرائح	8 - 10
المشمش والخوخ	يقطع إلى قطعتان ويتم إزالة البذرة	4 - 6
الفراولة والتوت الأسود	يتم غسله وتقشيريه	8 - 12
الفواكه المطهية	أضف 10% من السكر إلى الوعاء	12

الخصار و الفواكه	الإعداد	أقصى مدة للتخزين (بالأشهر)
برقوق وكرز وفراولة	يتم غسله وتقسير الجنوع	8 - 12

	أقصى مدة للتخزين (بالشهر)	وقت إذابة التجمد في درجة حرارة الغرفة (بالساعات)	وقت إذابة التجمد في الفرن (بالدقائق)
الخبز	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225 °C)
البسكويت	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200 درجة مئوية)
معجنات	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225 درجة مئوية)
فطيرة	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200 درجة مئوية)
عجينة فيلو	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200 درجة مئوية)
بيتزا	2 - 3	2 - 4	15-20 (200 درجة مئوية)

منتجات الألبان	الإعداد	أقصى مدة للتخزين (بالشهر)	شروط التخزين
لبن معبأ (متجانس)	في العبوة الخاصة به	2 - 3	لبن صافي - في العبوة الخاصة به
جبين - ما عدا الجبن الأبيض	على هيئة شرائح	6 - 8	يمكن استخدام العبوة الأصلية للتخزين قصير الأجل. استمر في لفها في فويل لتخزينها لفترة أطول.
الزبد، السمن الصناعي	في عبوتها	6	